

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Luaran Kegiatan	2
1.3 Manfaat Kegiatan	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	2
2.1 Kondisi Umum Lingkungan	2
2.2 Potensi Sumber Daya Dan Peluang Pasar	3
2.3 Analisis Keuangan Usaha (<i>Cash Flow</i>).....	5
2.4 Kelayakan Usaha	6
2.4.1 Strategi Penetapan Harga	6
2.4.2 Analisis Pendapatan Usaha	6
2.4.3 Analisis Kelayakan Usaha	7
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	7
3.1 Teknik Pembuatan	7
3.2 Pengemasan	8
3.3 Pemasaran.....	8
3.4 Tahapan Pekerjaan.....	8
3.4.1 Bahan	8
3.4.2 Peralatan.....	9
3.4.3 Pelaksanaan Proses Produksi	9
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
4.1 Anggaran Biaya	9
4.2 Jadwal Kegiatan.....	10
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN	11
Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, serta Dosen Pendamping	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	20
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	22

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia, nutrisi dan gizi merupakan faktor penting yang dapat mempengaruhi kualitas hidup. Namun masalah kesehatan seperti mengalami gangguan gizi juga akan berdampak pada tumbuh kembang manusia, khususnya anak-anak dan remaja. Masalah yang sering dialami oleh anak-anak adalah kecacingan. Terdapat lebih dari 1,5 miliar anak di dunia mengalami kecacingan (Subagiyono, 2019). Kasus ini didominasi oleh kalangan balita dan anak-anak sekitar 60-70%. Di Indonesia, kasus kecacingan mencapai angka lebih dari 130 kasus per tahun dengan resiko tertinggi pada anak-anak dengan kebiasaan buruk yaitu makan tanpa cuci tangan. Kecacingan dapat menyebabkan penderitanya mengalami gangguan kesehatan seperti menurunnya kemampuan berfikir, produktivitas serta gizi penderitanya. Kecacingan adalah penyakit kategori endemik yang ditimbulkan oleh keberadaan parasit yang mampu mengganggu kinerja kesehatan manusia yang berdampak pada penurunan status gizi dan kesehatan penduduk (Febriyanti, 2020)

Daun sembung (*Blumea balsamifera*) merupakan salah satu tanaman yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Manfaat yang dapat diperoleh dari daun sembung adalah sebagai *astringent*, penambah nafsu makan, menguatkan lambung, obat mandi keringat bagi penderita penyakit beri-beri, obat nyeri haid dan obat cacing. Senyawa kimia yang terkandung di dalam daun sembung yang dimanfaatkan untuk obat-obatan yaitu flavonoid (Ruhardi, 2021). Selain itu daun sembung juga mengandung senyawa volatil berupa terpenoid, asam lemak, fenol, alkohol, aldehyd, eter, keton, piridin, furan dan alkana dengan total senyawa volatil sebanyak 90 senyawa yang merupakan senyawa monoterpen, oksigenat monoterpen, seskuiterpen, dan diterpen. Adapun kandungan senyawa lain yang ditemukan di daun sembung diantaranya tanin, polifenolat, saponin, kuinon, dan alkaloid (Fatmawati, 2019). Senyawa flavonoid yang terkandung dalam daun sembung dapat dimanfaatkan dalam membantu mengatasi kecacingan pada anak-anak.

Pemanfaatan daun sembung untuk mengatasi kecacingan pada anak, dapat diberikan dalam bentuk produk *cookies*. Berdasarkan pengamatan tim pengusul kegiatan, maka tingkat kesukaan anak pada produk *cookies* termasuk tinggi. *Cookies* yang ada dipasaran saat ini adalah cookies dengan beraneka rasa dan bentuk, tetapi umumnya hanya berbahan dasar tepung, *margarine*, dan gula serta bahan tambahan lainnya. *Cookies* yang tidak hanya memberikan rasa enak kepada konsumennya, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan saat ini masih jarang ditemukan. *Cookies* yang memberikan manfaat kesehatan yang ada di pasaran saat ini adalah *cookies* dengan kadar serat tinggi seperti Belvita® dan Sari Gandum®. *Cookies* dengan manfaat antioksidan dan anti kecacingan belum ada dipasarkan hingga saat ini, sehingga tim berinisiatif untuk membuka peluang pasar tersebut. Dengan adanya inovasi *cookies* yang kaya akan flavonoid dari

daun sembung, diharapkan dapat membantu untuk mengatasi masalah kecacingan khususnya pada anak-anak yang sulit minum obat.

Produk ini membawa keunggulan pada kandungan antioksidan seperti flavonoid yang cukup tinggi dibandingkan produk sejenis di pasaran. Penggunaan daun sembung yang masih segar, menjadikan *cookies* kaya akan antioksidan yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Produk kami dapat dijadikan sebagai pendamping obat kecacingan bagi anak-anak yang sulit dalam mengonsumsi obat. Konsumen umum seperti masyarakat dan mahasiswa juga dapat mengonsumsi *cookies* ini sebagai cemilan yang kaya akan protein, karbohidrat, dan antioksidan.

Target pasar dari produk *cookies* daun sembung kami ini adalah kalangan anak-anak yang umumnya sulit untuk mengonsumsi obat-obatan. Dengan adanya produk ini, para orangtua punya alternatif lain ataupun menjadi produk pendamping dari obat kecacingan. Namun, hal ini tidak menutup kemungkinan untuk konsumen umum seperti masyarakat umum dan mahasiswa untuk mengonsumsi *cookies* ini. Kandungan antioksidan yang tinggi dari daun sembung, ditambah dengan kandungan karbohidrat dan protein dari *cookies* produk ini dapat dijadikan sebagai cemilan sehat yang kaya antioksidan.

1.2 Luaran Kegiatan

Target luaran dari kegiatan ini diantaranya sebagai berikut.

1. Laporan kemajuan
2. Laporan akhir
3. Produk *cookies daun sembung*
4. Artikel ilmiah

1.3 Manfaat Kegiatan

1. Meningkatkan inovasi berbagai produk berbahan daun sembung sebagai peluang usaha.
2. Memaksimalkan potensi tanaman daun sembung yang kaya akan senyawa antioksidan bukan hanya sebagai obatan herbal.

BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Umum Lingkungan

Potensi keberadaan daun sembung sebagai bahan utama pembuatan *cookies* banyak ditemukan di wilayah kota Medan, Binjai, dan sekitarnya. Keberadaan daun sembung yang sangat potensial akan sangat berpengaruh dalam keberlangsungan proses pengolahan *Blumea cookies*. Daun sembung merupakan tanaman rerumputan yang mudah ditemukan di sekitar pemukiman penduduk wilayah kota Medan dan sekitarnya. Namun, daun sembung yang melimpah di sekitar wilayah kota Medan belum diupayakan secara maksimal untuk dikonsumsi. Masyarakat hanya mengetahui cara mengonsumsi daun sembung ini hanya sebatas diseduh daun dari tanaman sembung ini untuk diminum sebagai minuman herbal. Kurangnya pemahaman masyarakat umum menyebabkan rendahnya diversifikasi produk dari tanaman *Blumea balsamifera*. Oleh karena itu, kami

melakukan inovasi dengan memberdayakan salah satu tanaman tradisional yang potensial ini untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *Blumea cookies* ini. Penambahan daun sembung pada *cookies* juga menambah kandungan nutrisi dan mampu mencegah kecacingan pada balita dan anak-anak. Pemanfaatan daun sembung yang masih terbatas merupakan alasan utama dalam penganekaragaman produk selain hanya dapat dimanfaatkan sebagai minuman herbal tradisional. Oleh karena itu, kehadiran *Blumea cookies* akan menjadi terobosan terbaru dalam pemanfaatan tanaman daun sembung untuk menciptakan *cookies* yang kaya akan antioksidan dan dapat dikonsumsi oleh semua orang. Produk ini tergolong aman karena memanfaatkan tanaman tradisional yang sudah digunakan sebagai obat tradisional dalam pembuatannya.

2.2 Potensi Sumber Daya Dan Peluang Pasar

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies* daun sembung ini adalah daun dari tanaman daun sembung yang pemanfaatannya masih sangat minim dan kurang dikenal oleh masyarakat. Bahan ini diperoleh dari daerah Medan, Binjai, dan beberapa daerah lain seperti Tigaras, Sumatera Utara. Kandungan flavonoidnya yang memiliki manfaat untuk mengatasi kecacingan dan juga aktivitas antioksidan dimanfaatkan untuk menciptakan *cookies* kaya antioksidan yang masih sangat jarang ditemukan produknya dipasaran.

Peluang pasar *cookies* daun sembung yang kaya akan antioksidan dari daun sembung cukup besar, karena masih minimnya produk *cookies* dipasaran yang mengandung antioksidan di dalamnya dan penggunaan tanaman tradisional. Faktor tersebut menjadikan produk kami mampu bersaing dengan *cookies* yang beredar di pasaran. Analisis terhadap kelebihan dan kekurangan dari produk *cookies* daun sembung dilakukan melalui telaah *Strength*, *Weakness*, *Oportunity*, dan *Threat* atau analisis SWOT yang disajikan pada Tabel 2.1.

Segmentasi pasar produk *cookies* daun sembung digolongkan menjadi 3 variabel utama yaitu segmentasi geografis, segmentasi demografis, dan segmentasi psikografis. Pada segmentasi geografis, produk *cookies* daun sembung memiliki target di seluruh Indonesia baik pedesaan maupun perkotaan serta tidak tergantung musim. Segmentasi demografis yaitu *cookies* daun sembung dapat dikonsumsi khususnya anak-anak, tetapi juga oleh remaja dan dewasa, karena kandungan antioksidannya juga baik untuk semua tingkatan usia. Produk *cookies* daun sembung memiliki harga yang terjangkau dari lapisan bawah hingga menengah ke atas. Segmentasi psikografis produk *cookies* daun sembung yaitu ibu-ibu yang merasa kesulitan dalam memberikan obat cacing bagi anaknya karena berbentuk *cookies* akan lebih mudah diterima oleh anak.

Tabel 2.1. Analisis SWOT untuk produk cookies daun sembung.

Eksternal	Peluang (O)	Ancaman (T)
Internal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemanfaatan berbagai sosial media sebagai metode promosi dan pemasaran. 2. Masih sangat minim penggunaan daun sembung dalam pembuatan <i>cookies</i>. 3. Dapat dijadikan sebagai cemilan pendamping obat kecacingan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurangnya minat dari masyarakat terhadap produk ini karena termasuk produk baru.
Kelebihan (S)	Strategi (SO)	Strategi (ST)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku untuk sumber senyawa antioksidan diperoleh dari tanaman tradisional. 2. Produk <i>cookies</i> sudah sangat dikenal masyarakat. 3. Produk <i>cookies</i> mengandung antioksidan yang sangat bermanfaat bagi tubuh. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pengujian dan menunjukkan hasil pengujian bahwa senyawa antioksidan terkandung dalam daun sembung. 2. Pemanfaatan berbagai <i>platform</i> media sosial untuk memperkenalkan produk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menggunakan media sosial untuk memaparkan keamanan produk dan kandungan antioksidannya. 2. Menjelaskan kelebihan produk dibanding produk lain dipasaran.
Kelemahan (W)	Strategi (WO)	Strategi (WT)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peralatan yang digunakan masih sederhana. 2. Kurangnya pengalaman dalam dunia bisnis. 3. Belum terbentuknya citra produk di masyarakat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mencari sumber dana untuk penyediaan alat produksi yang lebih kompleks. 2. Mengikuti pelatihan <i>bussines plan</i> dan <i>product branding</i> untuk meningkatkan citra produk. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan promosi produk yang disertai dengan bukti-bukti, dan strategi marketing dan branding yang baik.

2.3 Analisis Keuangan Usaha (Cash Flow)

	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Bulan 4	Bulan 5	Bulan 6
PENERIMAAN						
Penerimaan Penjualan	Rp 7,500,000	Rp 7,500,000	Rp 7,500,000	Rp 8,250,000	Rp 8,250,000	Rp 8,250,000
Dana Awal	Rp 7,965,000	-	-			
Sub Total Penerimaan	Rp 15,465,000	Rp 7,500,000	Rp 7,500,000	Rp 8,250,000	Rp 8,250,000	Rp 8,250,000
PENGELUARAN						
Pembelian Aset	Rp 1,720,000	-	-	-	-	
Pembelian bahan baku	Rp 4,085,000	Rp 4,085,000	Rp 4,085,000	Rp 4,493,500	Rp 4,493,500	Rp 4,493,500
Transport	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000
Biaya produksi lainnya	-					
Biaya Pemeliharaan	-					
Biaya Pemasaran	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000	Rp 500,000
Listrik	Rp 300,000	Rp 300,000	Rp 300,000	Rp 300,000	Rp 300,000	Rp 300,000
Sub Total Pengeluaran	Rp 7,105,000	Rp 5,385,000	Rp 5,385,000	Rp 5,793,500	Rp 5,793,500	Rp 5,793,500
SELISIH KAS		Rp 2,115,000	Rp 2,115,000	Rp 2,456,500	Rp 2,456,500	Rp 2,456,500
SALDO KAS AWAL	-	Rp 8,360,000	Rp 8,360,000	Rp 10,475,000	Rp 12,932,000	Rp 15,389,000
SALDO KAS AKHIR	Rp 8,360,000	Rp 10,475,000	Rp 10,475,000	Rp 12,931,500	Rp 15,388,500	Rp 17,845,500
Bulan 7	Bulan 8	Bulan 9	Bulan 10	Bulan 11	Bulan 12	
Rp 9.000.000	Rp 9.000.000	Rp 9.000.000	Rp 9.750.000	Rp 9.750.000	Rp 9.750.000	
Rp 9.000.000	Rp 9.000.000	Rp 9.000.000	Rp 9.750.000	Rp 9.750.000	Rp 9.750.000	
Rp 4.902.000	Rp 4.902.000	Rp 4.902.000	Rp 5.310.500	Rp 5.310.500	Rp 5.310.500	
Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	
Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	
Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	
Rp 6.102.000	Rp 6.102.000	Rp 6.102.000	Rp 6.510.500	Rp 6.510.500	Rp 6.510.500	
Rp 2.898.000	Rp 2.898.000	Rp 2.898.000	Rp 3.239.500	Rp 3.239.500	Rp 3.239.500	
Rp 17.846.000	Rp 20.745.000	Rp 23.643.000	Rp 26.541.000	Rp 29.780.500	Rp 33.020.000	
Rp 20.744.000	Rp 23.643.000	Rp 26.541.000	Rp 29.780.500	Rp 33.020.000	Rp 36.259.500	
Bulan 13	Bulan 14	Bulan 15	Bulan 16	Bulan 17	Bulan 18	
Rp 10.500.000	Rp 10.500.000	Rp 10.500.000	Rp 11.250.000	Rp 11.250.000	Rp 11.250.000	
	-	-				
Rp 10.500.000	Rp 10.500.000	Rp 10.500.000	Rp 11.250.000	Rp 11.250.000	Rp 11.250.000	
	-	-	-	-		
Rp 5.719.000	Rp 5.719.000	Rp 5.719.000	Rp 6.127.500	Rp 6.127.500	Rp 6.127.500	
Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	
-						
-						
Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	
Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	
Rp 7.019.000	Rp 7.019.000	Rp 7.019.000	Rp 7.427.500	Rp 7.427.500	Rp 7.427.500	
Rp 3.481.000	Rp 3.481.000	Rp 3.481.000	Rp 3.822.500	Rp 3.822.500	Rp 3.822.500	
Rp 36.259.500	Rp 39.740.500	Rp 43.221.500	Rp 46.702.500	Rp 50.525.000	Rp 54.347.500	

Bulan 18	Bulan 19	Bulan 20	Bulan 21	Bulan 22	Bulan 23	Bulan 24
Rp 11.250.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.750.000	Rp 12.750.000	Rp 12.750.000
Rp 11.250.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.000.000	Rp 12.750.000	Rp 12.750.000	Rp 12.750.000
Rp 6.127.500	Rp 6.536.000	Rp 6.536.000	Rp 6.536.000	Rp 6.944.500	Rp 6.944.500	Rp 6.944.500
Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000	Rp 500.000
Rp 500.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 400.000
Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000	Rp 300.000
Rp 7.427.500	Rp 7.736.000	Rp 7.736.000	Rp 7.736.000	Rp 8.144.500	Rp 8.144.500	Rp 8.144.500
Rp 3.822.500	Rp 4.264.000	Rp 4.264.000	Rp 4.264.000	Rp 4.605.500	Rp 4.605.500	Rp 4.605.500
Rp 54.347.500	Rp 58.170.000	Rp 62.434.000	Rp 66.698.000	Rp 70.962.000	Rp 75.567.500	Rp 80.173.000
Rp 58.170.000	Rp 62.434.000	Rp 66.698.000	Rp 70.962.000	Rp 75.567.500	Rp 80.173.000	Rp 84.778.500

2.4 Kelayakan Usaha

2.4.1 Strategi Penetapan Harga

Biaya pokok produksi yang dikeluarkan adalah Rp.8.170.00,- sudah termasuk kemasan dengan hasil produksi dalam satu bulan dan menghasilkan 500 *pack cookies* daun sembung dengan perkiraan persentase laba yaitu 42% sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Produk} &= (\text{biaya per pack}) / (1 - \% \text{ laba}) \\
 &= (\text{Rp } 8.170) / (1 - 45\%) \\
 &= \text{Rp. } 14.854 \\
 &= \text{Rp. } 15.000,- / \text{ pack cookies}
 \end{aligned}$$

2.4.2 Analisis Pendapatan Usaha

Jika dalam satu bulan produksi menghasilkan 1000 *pieces cookies* (500 *pack cookies*), maka diperoleh :

- Total Biaya Produksi = Biaya Variabel + Biaya Tetap
 $= \text{Rp. } 400.000 + \text{Rp. } 1.060.000$
 $= \text{Rp. } 1.460.000$
- Total Pendapatan = Target penjualan x Harga jual produk
 $= 500 \text{ pack} \times \text{Rp. } 15.000$
 $= \text{Rp. } 7.500.000$
- Harga pokok produksi = Target penjualan x Harga pokok produksi (*pack*)
 $= 500 \text{ pack} \times \text{Rp. } 8.170$
 $= \text{Rp. } 4.085.000$
- Laba kotor = Total pendapatan – Rp. Harga pokok produksi
 $= \text{Rp. } 7.500.000 - \text{Rp. } 4.085.000$
 $= \text{Rp. } 3.415.000$

Jika telah diketahui total biaya dan laba kotor yang dihasilkan, maka laba bersih akan diperoleh yaitu :

- Laba bersih = Laba kotor – Total biaya
 $\text{Laba bersih} = \text{Rp. } 3.415.000 - \text{Rp. } 1.460.000$

Laba bersih = Rp. 1.955.000

2.4.3 Analisis Kelayakan Usaha

Benefit Cost Ratio (B/C)

$$\begin{aligned}\text{Benefit Cost Ratio} &= (\text{Laba bersih}) / (\text{Total Biaya}) \\ &= (\text{Rp.1.955.000}) / (\text{Rp.1.460.000}) \\ &= (\text{Rp.247.500}) / 1.460.000 \\ &= 1,3\end{aligned}$$

Revenue Cost Ratio (R/C)

$$\begin{aligned}\text{Revenue Cost Ratio} &= (\text{Total Penjualan}) / (\text{Total Biaya}) \\ &= (\text{Rp.7.500.000}) / 1.460.000 \\ &= 5,13\end{aligned}$$

Break Event Point (per pack)

$$\begin{aligned}\text{BEP (per pack)} &= (\text{Biaya tetap}) / (\text{Harga jual} - \text{Biaya variabel per pack cookies}) \\ &= (\text{Rp.1.060.000}) / (\text{Rp.15.000} - \text{Rp.8.170}) \\ &= 155,2\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{BEP pack cookies} &= \text{BEP per pack cookies} \times \text{Harga jual produk} \\ &= 155,2 \times \text{Rp.56.000} \\ &= \text{Rp. 2.328.000}\end{aligned}$$

Break Event Point (per harga produk)

$$\begin{aligned}\text{BEP (per harga produk)} &= (\text{Rp 1.060.000}) / (1 - (\text{Rp.8.170} / \text{Rp.15.000})) \\ \text{Break Event Point (per pack)} &= \text{Rp. 1.927. 272}\end{aligned}$$

Pay Back Period

$$\begin{aligned}\text{PBP} &= \text{Investasi awal} / \text{lab a bersih} \\ &= \text{Rp 8.000.000,} - / \text{Rp 1.955.000}' = 4,1 \text{ tahun}\end{aligned}$$

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

3.1 Teknik Pembuatan

Langkah pertama yang dilakukan yaitu dipilih bahan baku dengan kualitas terbaik. Kemudian dibersihkan dan dikeringkan daun sembung dalam oven pada dengan suhu 40°C. Lalu dihaluskan dengan blender hingga membentuk serbuk. Pembuatan *cookies* dimulai dengan menyiapkan 80 gr tepung mocaf, 10 gr tepung maizena, 10 gr susu bubuk, dan 5 gr ekstrak bubuk daun sembung. Bahan kedua yaitu 80 gr gula halus, 1 butir telur ayam. Bahan ketiga yaitu 50 gr margarin dan 100 gr *dark chocolate*. Dicampurkan bahan pertama yang terdiri atas tepung mocaf, tepung maizena, susu bubuk dan ekstrak bubuk daun sembung dan diaduk menggunakan spatula dalam satu wadah. Lalu ditambahkan telur ayam, gula halus, dan diaduk hingga homogen menggunakan *mixer*. Dilelehkan margarin dan *dark chocolate* dengan metode *double boiling*. Ditambahkan bahan kering dan serbuk daun sembung 100 gr untuk 1 kg adonan. Diaduk adonan menggunakan spatula hingga tercampur merata. Kemudian dicetak adonan *cookies* dengan bentuk bulat dan ditambahkan dengan topping *almond slice* atau *chocochips* di permukaan *cookies*. Setelah itu *cookies* dipanggang menggunakan oven dengan suhu 150°C

selama kurang lebih 20-30 menit sampai matang. Setelah matang dan didinginkan, *cookies* siap dikemas.

3.2 Pengemasan

Kemasan produk yang digunakan pada *Blumea cookies* adalah kemasan berjenis *paper bag* yang dilapisi dengan *aluminium foil*. Pemilihan kemasan jenis ini disesuaikan dengan karakteristik *cookies* yang kering, sehingga akan lebih baik digunakan *paper bag* yang dilengkapi dengan *seal ziplock* (bagian atas) dan *aluminium foil* pada bagian dalam kemasan untuk meminimalisir penguapan dari *cookies* ke luar kemasan. Pemilihan *paper bag* sebagai kemasan juga mendukung pilar SDG's agar dapat didaur ulang kembali dan tidak menjadi polusi bagi lingkungan sekitar. Kemasan di desain seminimalis mungkin agar calon konsumen langsung tertuju pada produk yang kami beri nama *Blumea Cookies*. Pada kemasan terdapat logo produk yang terdiri dari daun yang menandakan daun sembung dan *cookies* sebagai penjas produk. Selain itu, akan ditambahkan logo dan nomor dari pihak berwenang seperti BPOM jika izin sudah diperoleh. Setiap kemasan terdiri atas 4 buah *cookies* dengan ukuran menengah kisaran diameter 5 cm. Desain kemasan dari produk dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 3.1 Desain kemasan *Blumea Cookies*

3.3 Pemasaran

Pemasaran produk *cookies* daun sembung *Blumea Cookies* dilakukan dengan beberapa cara, meliputi:

1. Kegiatan promosi dan jual beli melalui media sosial seperti *Facebook Marketplace*, *Whatsapp Bussines*, *Instagram Reels*, *Stories*, *Tiktok* dan berbagai media online lainnya.
2. Kegiatan jula beli melalui *e-commerce* seperti *Tokopedia*, *Lazada*, *Shopee*, dan lainnya.
3. Pemasaran secara langsung ke masyarakat umum.
4. Kerjasama dengan pihak transportasi daring seperti *Gojek* dan berbagai produk dari *Gojek*.

3.4 Tahapan Pekerjaan

3.4.1 Bahan

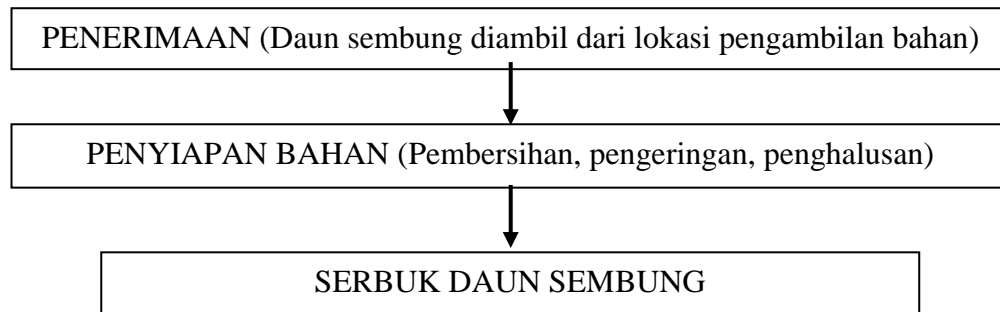
Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk ini diantaranya, Daun sembung (*Blumea balsamifera*), tepung mocaf, maizena, susu bubuk, gula halus, *dark chocolate*, telur ayam, margarin, *almond slice*, dan *chocochip*.

3.4.2 Peralatan

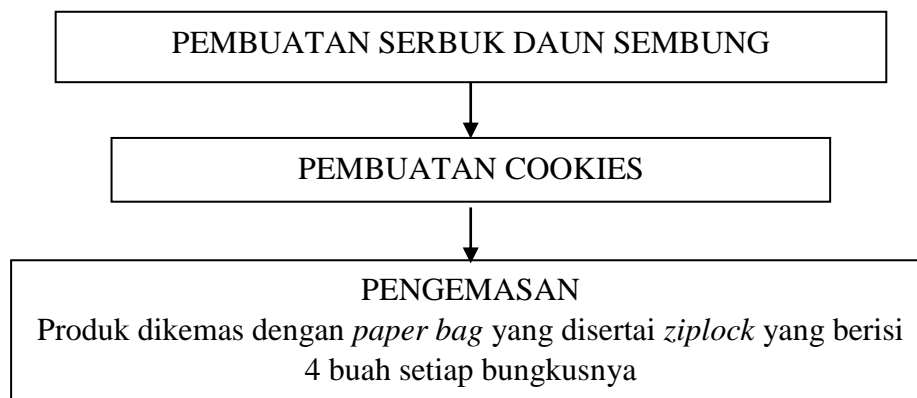
Peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk ini diantaranya, oven listrik, loyang, timbangan digital, timbangan biasa, mixer, spatula, piping bag plastik, kertas panggang, wadah, ayakan, pengering makanan, blender, dan *packaging ziplock*

3.4.3 Pelaksanaan Proses Produksi

Berikut ini skema alur produksi untuk memaparkan bagaimana produk diolah dan dihasilkan.



Gambar 3.2 Diagram alur proses pembuatan serbuk daun sembung
Setelah daun sembung dibuat dalam bentuk serbuk, proses selanjutnya adalah pembuatan *cookies* daun sembung.



Gambar 3.3 Diagram alir proses produksi

BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Rekapitulasi rencana anggaran biaya disusun sesuai dengan kebutuhan dan mengikuti format Tabel 4.1

Tabel 4.1 Rekapitulasi Rencana Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Sumber Dana	Besaran Dana (Rp)
1	Bahan habis pakai	Belmawa	4.100.000
		Perguruan Tinggi	500.000
		Instansi Lain (jika ada)	-
2	Sewa dan jasa	Belmawa	1.000.000

		Perguruan Tinggi	100.000
		Instansi Lain (jika ada)	-
3	Transportasi lokal	Belmawa	1.000.000
		Perguruan Tinggi	300.000
		Instansi Lain (jika ada)	-
4	Lain lain	Belmawa	865.000
		Perguruan Tinggi	100.000
		Instansi Lain (jika ada)	-
	Jumlah		7.965.000
Rekap Sumber Dana		Belmawa	Rp 6.965.000
		Perguruan Tinggi	Rp 1.000.000
		Instansi Lain (jika ada)	-
		Jumlah	Rp 7.965.000

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4.2 Jadwal Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bulan				Penanggung jawab
		1	2	3	4	
1	Penelusuran Pustaka					Semua Anggota
2	Persiapan Bahan baku					Cut Nadhira Zahra Firizka
3	Produksi Blumea Cookies					Chelvin Alexzander Sidauruk
4	Pemasaran					Aning Prastiti Ningsih
5	Penulisan Laporan					Muhammad Rizqi Perdana
6	Publikasi					Adilla Syafira

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmawati, S. 2019. *Bioaktivitas dan Konstituen Kimia Tanaman Obat Indonesia..* Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Febriyanti, H. dan Idris, H. 2020. Evaluation of program for overcoming intestinal worm infections among children. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal..*, 15 (1): 24-31.
- Ruhardi, A. dan Sahumena, M. H. 2021. Identifikasi senyawa flavonoid daun sembung (*Blumea balsamifera L.*). *Journal Syifa Sciences and Clinical Research (JSSCR..*, 3 (1): 29-36.
- Subagiyono, S. dan Khristiani, E. R. 2019. Efektivitas program pengendalian terintegrasi terhadap penurunan kejadian kecacingan pada anak usia sekolah di puskesmas Berbah Kabupaten Sleman. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 12 (2): 1-15.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, serta Dosen Pendamping

1.1 Biodata Ketua

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Cut Nadhira Zahra Firizka
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu dan Teknologi Pangan
4	NIM	200305005
5	Tempat & Tanggal Lahir	Binjai, 1 Januari 2003
6	e-mail	nadhirazahrafiriz20@gmail.com
7	No HP	081263511981

B. Kegiatan Mahasiswa Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1	Arunika Simetrikal	Anggota	2021-sekarang

C. Penghargaan yang pernah diterima

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan proposal PKM-K.

Medan, 07-03-2022

Ketua Tim



(Cut Nadhira Zahra Firizka)

1.1 Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Chelvin Alexzander Sidauruk
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Ilmu dan Teknologi Pangan
4	NIM	200305036
5	Tempat & Tanggal Lahir	Bandar Lampung, 23 Mei 2003
6	e-mail	asidaurukchelvin@gmail.com
7	No HP	085270070353

B. Kegiatan Mahasiswa Yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam kegiatan	Waktu dan tempat
1	IMITP (Ikatan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan)	Anggota	2020-sekarang

C. Penghargaan yang pernah diterima

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan proposal PKM-K.

Medan, 07-03-2022

Anggota



(Chelvin Alexzander Sidauruk)

1.2 Biodata anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Aning Prastiti Ningsih
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknologi Pangan
4	NIM	190305019
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Binjai, 28 Januari 2002
6	Alamat E-mail	ningsih4ning@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082166496768

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Webinar RETAS Forum Mahasiswa Muslim Ilmuwan Pertanian USU	Sekretari Panitia	2021 – FP USU

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Silver Medal	World Youth Invention and Innovation Award	2021
2	Lolos Pendanaan Pekan Kreatifitas Mahasiswa	KEMENRISTEK DIKTI	2021

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K

Medan, 07-03-2022

Anggota,



(Aning Prastiti Ningsih)

1.3 Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muhammad Rizqi Perdana
2	Jenis Kelamin	Laki Laki
3	Program Studi	Ilmu dan Teknologi Pangan
4	NIM	200305029
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Binjai, 30 Juli 2002
6	Alamat E-mail	m.rizqiperdana@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081361383006

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1			
2			
3			

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara 1 Marketing Competition	UKM Inkubator Usahawan Muda FEB Universitas Syiah Kuala	2021
2	Top 5 Finalist National Business Case Competition	Kejar Mimpi Depok	2021

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM-K.

Medan, 07-03-2022
Anggota



(Muhammad Rizqi Perdana)

1.4 Biodata Anggota 4

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Adilla Syafira
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Agribisnis
4	NIM	190304077
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tebing Tinggi, 1 November 2001
6	Alamat E-mail	adillasyafira@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082298215474

B. Kegiatan Kemahasiswaan yang Sedang/Pernah Diikuti

No	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Smart Generation Community USU	Menteri Pemberdayaan Perempuan	2021-USU
2	Forum Mahasiswa Muslim Ilmuwan Pertanian	Sekretaris Departemen HRD	2021-FP USU

C. Penghargaan yang Pernah Diterima

No	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Harapan 1 Duta Genre Kota Tebing Tinggi	BKKBN	2018
2	Juara 1 Fotografi	DEM SUMUT	2020
3	Gold Medal AISEEF	IYSA	2021
4	Juara 3 Bussiness Plan Competition AGRI EXPO	Universitas Hasanuddin	2021

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan PKM - K

Medan, 07-03-2022

Anggota,



Adilla Syafira

1.5 Biodata Dosen Pembimbing

Biodata Dosen Pendamping**A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap	Prof. Dr. Ir. Elisa Julianti M.Si.
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknologi Pangan
4	NIP/NIDN	196706161991032003/0016066703
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Medan, 16 Juni 1967
6	Alamat E-mail	elizayulianti@yahoo.com
7	Nomor Telepon/HP	081361033610

B. Riwayat Pendidikan

No	Jenjang	Bidang Ilmu	Institusi	Tahun Lulus
1	Sarjana (S1)	Teknologi Hasil Pertanian	USU	1990
2	Magister (S2)	Teknologi Pascapanen	IPB	1997
3	Doktor (S3)	Ilmu Pangan	IPB	2002

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT**Pendidikan/Pengajaran**

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1	Teknologi Pengolahan Pangan	Wajib	3
2	Teknologi Pasca Panen	Wajib	3
3	Teknologi Pengemasan	Wajib	2
4	Pangan Fungsional	Wajib	2
5	Enzimologi	Wajib	2
6	Teknologi Roti dan Kue	Pilihan	2
7	Teknologi Pengolahan Permen dan Coklat	Pilihan	2

Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1	Pengolahan Pati, Tepung, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu Secara Terpadu Serta Pemanfaatannya Pada Produk Roti Dan Biskuit	Penelitian Terapan DRPM Dikti	2020
2	Edible Film Berbahan Dasar Glukomanan Dari Ubi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis Dan Aplikasinya Sebagai Kemasan Produk Dodol	Penelitian Tesis Magister DRPM Dikti	2020
3	Evaluasi Aktivitas Antimikroba	Penelitian Tesis	2020

	Ekstrak Kulit Batang Pohon Sikam (<i>Bischofia javanica</i>) dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Daging Sapi Giling Selama Penyimpanan Suhu Dingin	Magister DRPM Dikti	
4	Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberhasilan Berwirausaha Dan Strategi Pengembangan Wirausahawan Muda Pertanian	Proposal Disertasi Doktor DRPM Dikti	2020
5	Pengolahan Pati, Tepung, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu Secara Terpadu Serta Pemanfaatannya Pada Produk Roti Dan Biskuit	Penelitian Terapan DRPM Dikti	2019
6	Mikroenkapsulasi Pigmen Antosianin Dari Limbah Cair Pengolahan Pati Ubi Jalar Ungu Dan Pengaruhnya Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Hiperqlikemia	Penelitian Guru Besar TALENTA USU	2019
7	Pemanfaatan Pati, Tepung Dan Serat Ubi Jalar Oranye Dalam Pembuatan Roti Dan Biskuit Kaya Serat Dan Memiliki Indeks Glikemik Rendah	Penelitian Tesis Magister DRPM Dikti	2019
8	Pengolahan Pati, Tepung, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu Secara Terpadu Serta Pemanfaatannya Pada Produk Roti Dan Biskuit	Penelitian Strategis Nasional DRPM Dikti	2018
9	Modifikasi Pengolahan Kelapa Sawit Menggunakan Mikroorganisme Sebagai Akselerator Pemisahan Antara Buah Sawit Dan Tandan Kosong	Penelitian Guru Besar TALENTA USU	2018
10	Pengembangan Proses Pengolahan Tepung Ubi Jalar Dan Aplikasinya Pada Produk Cake, Cookies Dan Mie	TALENTA USU	2017
11	Pengembangan Proses Pengolahan untuk Meningkatkan Mutu Fisik, Kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar.	Dikti (Desentralisasi, PUPT)	2016

12	Aktivitas Antioksidan dan Peranan Polisakarida Larut Air Umbi Bengkuang (<i>Pachyrrhizus erosus</i> L.) dalam Menurunkan Penyakit Diabetes Melitus	Dikti (Desentralisasi USU), Hibah Bersaing Tahun II	2015
----	---	---	------

Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1	Inovasi Produk di Khairuna Bakery & Cake Shop Medan Melalui Diversifikasi Bahan Baku dan Peralatan	Program Mono Tahun regular (Ketua)	2020
2	Inovasi Pengolahan Kopi Pada Kelompok Tani Giat Maju di Desa Parbuluan VI Dairi	Program Mono Tahun Dosen Muda Non PNBP USU (Anggota)	2020
3	Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Terigu dan Peningkatan Produktivitas Melalui Penggunaan Teknologi Tepat Guna Pada UKM Produk Bolu di Desa Sei Mencirim Kabupaten Deli Serdang	Profesor Mengabdikan, Non PNBP USU	2019
4	Peningkatan Kualitas Asap Cair melalui Penyediaan Tar Scrubber pada UMKM Santan COCO dan Santan COPRO	Program Pengabdian Masyarakat Multi Tahun Non PNBP USU	2019
5	Sentra Produksi Tepung Sehat Bergizi (Sezi) Sebagai Bahan Dasar Makanan Tambahan untuk Ibu dan Anak	Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus Non PNBP USU	2019
6	Diversifikasi Produk Melalui Pemanfaatan Tepung Umbi-Umbian Lokal Sebagai Pengganti Terigu Pada UKM Produk Bakery di Kota Binjai	Non PNBP USU • Mono Tahun	2018
7	Peningkatan Kualitas Asap Cair melalui Penyediaan Tar Scrubber pada UMKM Santan COCO dan Santan COPRO	Non PNBP USU Multi Tahun	2018

8	IbIKK Produk Bakery Bebas Gluten dan Alergen	DRPM Dikti	2015-2017
9	IbM Kelompok Usaha Kelompok Keripik Buah dan Sambal	DRPM Dikti	2017
10	Pemanfaatan Bioreaktor untuk Peningkatan Produksi Nata de Coco pada UKM Santan Coco dan Santan Copro Medan	BPPTN USU	2017
11	Pelatihan Peningkatan Keterampilan Hasil Ternak Pada Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tanjung Gusta Medan	Mandiri	2017
12	Pelatihan Peningkatan Keterampilan Melalui Pertanian Organik Dan Pembuatan Produk Olahan Pada Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Tanjung Gusta Medan	Mandiri	2017

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Medan, 07-03-2022
Dosen Pendamping



(Elisa Julianti)

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

Untuk bagian bahan habis pakai dihitung dalam sebulan ada 20 *batch* produksi untuk memproduksi 1000 *pieces cookies*.

No	Jenis Pengeluaran	Volume	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Belanja Bahan			
	Tepung Mocaf	40kg	25.000	500.000
	Maizena	10kg	20.000	200.000
	Susu Bubuk	10kg	80.000	800.000
	Gula Halus	20kg	18.000	360.000
	<i>Dark Chocolate</i>	10kg	50.000	500.000
	Telur ayam	200 butir	1.500	300.000
	Margarin	16 kg	30.000	480.000
	<i>Almond slice</i>	1kg	120.000	120.000
	<i>Chocochip</i>	2kg	60.000	120.000
	<i>Packaging Ziplock</i>	250 pcs	500	125.000
	Alat Tulis	10 kotak	10000	100.000
	Oven listrik	1 unit	500.000	500.000
	Loyang	2 buah	45.000	90.000
	Timbangan digital	1 unit	40.000	40.000
	<i>Piping bag</i> plastik	100 buah	50	5.000
	Kertas panggang	1 kotak	25.000	25.000
	Pengering makanan	1 buah	350.000	350.000
SUB TOTAL				4.615.000
2.	Belanja Sewa			
	Sewa Tempat Penjualan	4 bulan	300.000	1.200.000
SUB TOTAL				1.200.000
3.	Perjalanan			
	Kegiatan pengambilan bahan	1 kali	500.000	500.000
	Kegiatan persiapan alat dan bahan tambahan	1 kali	660.000	660.000
SUB TOTAL				1.160.000
4.	Lain lain			
	Kuota internet	4 bulan	35.000	140.000
	Biaya promosi (poster, video)	4 bulan	125.000	500.000
	Masker	2 kotak	20.000	40.000
	Hand sanitizer	2 liter	20.000	40.000

SUB TOTAL	720.000
GRAND TOTAL	7.695.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Pelaksana dan Pembagian Tugas

No.	Nama / Nim	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu	Uraian Tugas
1.	Cut Nadhira Zahra Firizka /200305005	S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan	Ilmu Pangan	10	Direktur Utama (Bertanggung jawab atas seluruh pelaksanaan kegiatan)
2.	Chelvin Alexzander Sidauruk /200305036	S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan	Ilmu Pangan	8	Manajer keuangan (Bertanggung jawab atas pelaporan keuangan)
3.	Aning Prastiti Ningsih /190305019	S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan	Ilmu Pangan	8	Manajer Pemasaran (Bertanggung jawab atas pemasaran produk)
4.	Muhammad Rizqi Perdana /200305029	S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan	Ilmu Pangan	8	Manajer Produksi (Bertanggung jawab atas proses produksi dan penyediaan bahan baku)
5	Adilla Syafira /190304077	S-1 Agribisnis	Agribisnis	8	Divisi Design dan Publikasi (Bertanggung jawab atas kreatifitas variasi produk dan desain produk)

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Ketua Tim : Cut Nadhira Zahra Firizka
Nomor Induk Mahasiswa : 200305005
Program Studi : Teknologi Pangan
Nama Dosen Pendamping : Prof.Dr.Ir, Elisa Julianti, MSi
Perguruan Tinggi : Universitas Sumatera Utara

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul “Blumea Cookies : Cookies Daun Sembung sebagai Alternatif Suplemen Obat Cacing bagi Anak-Anak” yang diusulkan untuk tahun anggaran 2022 adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Medan, 07-03-2022

Yang menyatakan,



METERA
TEMPEL
DFASAJX714373140

(Cut Nadhira Zahra Firizka)

NIM. 200305005