

**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
PEVIRUR**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2021

RINGKASAN

Pada saat ini banyak terdapat pakan ternak unggas dengan bahan dasar yang murah, mudah diperoleh, dan bergizi tinggi dengan memanfaatkan limbah atau bahan yang tidak digunakan namun masih layak untuk di daur ulang. Dengan adanya pakan ternak unggas berasal dari bahan dasar yang murah, mudah diperoleh, dan bergizi tinggi ini tidak mengakibatkan dampak negatif terhadap kesehatan unggas. Oleh karena itu, berinovasi untuk membuat alternatif pakan ternak unggas dengan bahan dasar yang ramah lingkungan yaitu dari cangkang kerang hijau. Kerang hijau mengandung asam amino essensial terutama arginin, leusin dan lisin. Untuk itu kami telah mengolah cangkang kerang hijau menjadi produk yang berupa pakan ternak unggas yang diberi nama PEVIRUR, dengan kelebihanannya yaitu menggunakan bahan dasar yang murah, mudah diperoleh, dan bergizi tinggi. Pemasaran produk ini melalui *online* diantaranya melalui *shopee, instagram, facebook, dan whatsapp*, sedangkan pemasaran secara *offline* melalui *word of mouth communication*, pamflet, dan kami juga memasarkan ke keluarga, teman-teman, dosen, masyarakat luas, serta di beberapa pameran.

Kata Kunci : pakan ternak unggas, cangkang kerang hijau

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	2
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	4
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI & POTENSI PENGEMBANGAN USAHA	8
BAB 5. PENUTUP	10
DAFTAR PUSTAKA	11
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	12
Lampiran 1. Penggunaan Dana	12
Lampiran 2. Bukti Pendukung Kegiatan.....	13

BAB 1

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha *seafood* saat ini sudah cukup baik, hal ini terlihat dari banyaknya industri perikanan baik skala kecil, menengah maupun skala besar. Restoran dan warung kuliner yang menyediakan produk perikanan pun sudah sangat banyak dan mudah untuk dijumpai diberbagai tempat, salah satunya kerang. Kerang selama ini hanya dimanfaatkan dagingnya saja oleh para pecinta kuliner, sedangkan cangkang kerangnya kurang dimanfaatkan sehingga hanya berlaku sebagai tumpukan sampah di rumah makan maupun bagi masyarakat pesisir penghasil kerang. Kerang hijau (*Perna Viridis*) sering dikenal dengan "*Green Mussels*" yaitu jenis kerang yang tersebar luas di perairan Indonesia dan ditemukan melimpah pada kawasan perairan pesisir, daerah mangrove dan muara sungai. Kerang hijau dikenal sebagai salah satu hewan laut yang berguna sebagai sumber protein hewani murah. Kandungan cangkang kerang hijau sebagian besar tersusun atas kalsium karbonat, kalsium fosfat, $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$, Ca_3S_2 , dan kalsium aktif yang terbuat dari sumber kulit kerang dan jenis-jenis kalsium yang termasuk kalsium non-organik yang tersusun dari lapisan calcite dan aragonite (Karnowska, 2004).

Kandungan kalsium bermanfaat tinggi agar bisa terbentuk dan menguatkan pertumbuhan tulang pada hewan ternak sedangkan protein berfungsi untuk pertumbuhan dan pembentukan jaringan serta pengganti sel-sel tubuh yang rusak. Ternak yang tidak tercukupi kebutuhannya dapat mengakibatkan pertumbuhan dan produksi yang tidak optimal. Melihat permasalahan tersebut, maka kami berusaha memberikan solusi cerdas dan kreatif untuk menciptakan pakan unggas yang ekonomis dan mudah diperoleh. Oleh karena itu untuk peningkatan produktivitas ternak perlu dilakukan upaya mencari sumber pakan alternatif yaitu dengan cara mengganti sebagian bahan-bahan tersebut dengan bahan pakan yang lain yang lebih murah, mudah diperoleh, dan bergizi tinggi. Salah satu alternatif yang dapat digunakan adalah dengan cara memanfaatkan bahan-bahan lokal yang bernilai gizi tinggi dan mampu dijadikan sebagai pakan ternak. (Murtidjo, 2006).

Sumber pakan dari cangkang kerang hijau dapat diperoleh dengan mudah di lingkungan sekitar kita. Harapannya, teknik pembuatan pakan ternak unggas dari tepung cangkang kerang hijau ini dapat membantu masyarakat yang selama ini belum menemukan solusi bagaimana menanggulangi tumpukan limbah cangkang kerang yang mampu merugikan lingkungan. Oleh karena itu, langkah untuk menjadikan cangkang kerang hijau (*Perna Viridis Flour*) menjadi pakan ternak unggas sebagai sumber kalsium dan protein merupakan solusi nyata yang mampu membantu masyarakat dalam sulitnya memenuhi kebutuhan kalsium dan protein ternak yang selama ini dinilai masih mahal dan masih mengimpor serta untuk menanggulangi limbah cangkang kerang hijau.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Sumber Bahan Baku

Kerang hijau yang memiliki nama ilmiah *Perna Viridis* adalah jenis kerang yang tersebar luas di perairan Indonesia. Kerang hijau mudah ditemukan melimpah pada kawasan perairan pesisir, daerah mangrove dan muara sungai serta cangkang kerang hijau juga pada tumpukan sampah rumah makan maupun bagi masyarakat pesisir penghasil kerang. Cangkang dari kerang hijau memiliki kandungan protein dan kalsium yang dapat bermanfaat untuk pertumbuhan dan pembentukan jaringan serta pengganti sel-sel yang rusak serta membentuk dan menguatkan pertumbuhan tulang pada hewan ternak.

2.2 Gambaran Produk

PEVIRUR adalah sebuah inovasi alternatif pakan ternak unggas yang terbuat dari bubuk cangkang kerang hijau. Biasanya pakan ternak unggas yang ada dipasaran memiliki campuran tidak alami bahkan kimia serta harganya cukup mahal. Keunikan dari usaha ini adalah bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan alternatif pakan ternak unggas ini menggunakan bahan alami yang mudah ditemukan sehingga aman untuk hewan ternak yaitu cangkang kerang hijau, peternak atau masyarakat menyukai pakan ternak yang memiliki harga ekonomis tapi memiliki manfaat dan kandungan yang baik seperti protein dan kalsium yang terkandung dalam cangkang kerang hijau. Sehingga kami memberikan inovasi dalam pembuatan alternatif pakan ternak unggas yang ramah lingkungan dan tidak menimbulkan efek samping.

Kelebihan dari “PEVIRUR” ini adalah produk yang terbuat dari bahan alami sehingga apabila digunakan dalam jangka panjang tidak memiliki efek samping. Dari segi harga juga cukup terjangkau, serta produk ini dapat menanggulangi limbah cangkang kerang hijau. Akan tetapi, adanya produk pakan ternak di pasaran menimbulkan persaingan ketat bagi kami untuk menawarkan “PEVIRUR” yang merupakan merek baru dikalangan masyarakat. Sehingga “PEVIRUR” menyiasati strategi bersaing dengan kemasan yang menarik. Melihat ketersediaan bahan baku yang mudah didapka dan proses pembuatannya yang mudah sehingga memungkinkan adanya peniruan pembuatan produk yang sama.

2.3 Logo Produk



Gambar 1. Logo Produk

Logo produk “PEVIRUR” yang melambangkan kepanjangan dari nama produk ini, fungsi dari produk ini, tahun dimulainya pembuatan produk, dan kegunaannya untuk pakan ternak seperti ayam.

2.4 Gambaran Kemasan



Gambar 2. Kemasan Produk

Produk “PEVIRUR” ini merupakan produk tetap berupa alternatif pakan ternak unggas dengan kemasan 1 kg yang menggunakan kemasan plastik tebal dilengkapi *ziplock*. Dengan demikian akan tidak mudah tumpah, mempermudah dalam pemakaian, serta kualitas dan kandungan dari produk ini akan tetap terjaga.

2.5 Potensi dan Segmentasi Pasar

Peluang pasar produk “PEVIRUR” ini cukup besar, karena belum ada yang membuat cangkang kerang hijau menjadi alternatif pakan ternak unggas. Sasaran pasar kami adalah peternak dan masyarakat umum serta toko pakan ternak hewan di wilayah Solo Raya seperti Klaten, Karanganyar, Surakarta, Sragen, Sukoharjo, Wonogiri, dan Boyolali.

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

3.1 Lokasi Produksi

Lokasi produksi berada Jalan Letnan Tori Subiantoro Perum Griya Adi 1 Jaten Block C.10 RT 05/RW 03

3.2 Alat dan Bahan

Tabel 3.1. Alat yang digunakan dalam proses produksi “*Perna Viridis Flour*”

Nama alat	Jumlah	Satuan
Timbangan Digital	1	Buah
Tumbukan	3	Buah
Gunting	2	Buah
Ayakan/Saringan	2	Buah
Mangkuk Plastik kecil	2	Buah
Plastik Kemasan	400	Buah
Stiker	400	Buah
Sendok Tanduk	2	Buah
Sendok Takar	3	Buah

Tabel 3.2. Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi “*Perna Viridis Flour*”

Nama bahan	Jumlah	Satuan
Cangkang Kerang Ijo	20	kilogram

3.3 Persiapan Pelaksanaan

1. Persiapan Tempat Usaha

Persiapan tempat usaha dimulai dari Industri Rumahan dengan menggunakan perlengkapan yang mendukung yang dijadikan sebagai proses produksi “*Perna Viridis Flour*”.

2. Persiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan dicuci terlebih dahulu sebagai tahap sterilisasi ini diperlukan untuk memastikan alat dan bahan yang dijadikan sebagai proses produksi benar-benar steril, kemudian kita baru bisa memulai proses produksi “*Perna Viridis Flour*”.

3. Promosi

Media promosi yang kami gunakan melalui:

1. Media *mouth to mouth communication* (dari mulut kemulut)

2. Media sosial : *Instagram, Facebook*, dan media sosial lainnya
3. Media cetak : brosur yang disebar di pasar

3.4 Proses Produksi

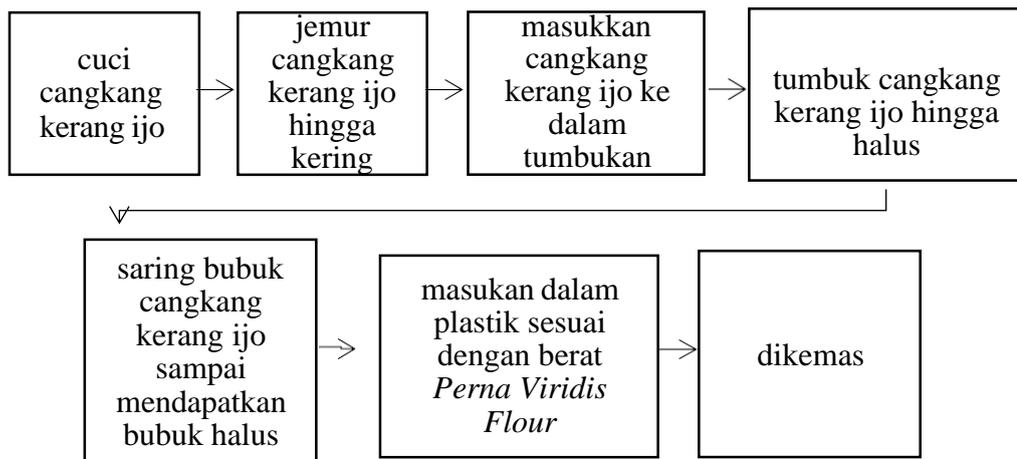
Proses pembuatan "*Perna Viridis Flour*" terdiri atas langkah-langkah berikut ini:

1) Persiapan

Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan yaitu timbangan digital, tumbukan, ayakan/saringan, piring, plastik kemasan, cangkang kerang ijo.

2) Pembuatan

- a. Siapkan dan cuci cangkang kerang ijo hingga bersih.
- b. Keringkan cangkang kerang ijo dengan sinar matahari hingga kering.
- c. Jika sudah kering, haluskan kulit nanas dengan Blender lalu di saringsampai menghasilkan bubuk yang paling halus.
- d. Agar sesuai takaran wadah plastik tersebut ditaruh dalam timbangandigital.
- e. *Perna Viridis Flour* siap dikemas



Gambar 2. Diagram Alur Pembuatan "*Perna Viridis Flour*"

3) Pengemasan

Perna Viridis Flour dimasukkan dalam kemasan plastik dan diberikan label dan tutup dengan rapat dan rapi.



Gambar 3. Label Pengemasan “Perna Viridis Flour”

4) Pengecekan mutu

Proses pengecekan mutu bisa dilihat bila produk sudah berada di tangan konsumen dan memastikan bahwa khasiat produk sudah bisa dirasakan oleh konsumen.

5) Analisis kandungan

Analisis kandungan ini sangat perlu dilakukan karena menyangkut isi produk yang memiliki pengaruh pada kesehatan hewan unggas. Pada tahap ini kita melakukan uji laboratorium untuk mengetahui kandungan yang ada di dalam cangkang kerang hijau. Kandungan cangkang kerang hijau sebagian besar tersusun atas kalsium karbonat, kalsium fosfat, $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$, Ca_3S , dan kalsium aktif yang terbuat dari sumber kulit kerang dan jenis-jenis kalsium yang termasuk kalsium non-organik yang tersusun dari lapisan calcite dan aragonite.

6) Tahap Pemasaran

Setelah mengalami beberapa pengecekan dan analisis kandungan untuk layak dijual, maka produk siap untuk dipasarkan ke beberapa pelanggan, seperti mahasiswa, dosen UMS, kerabat, dan masyarakat umum. Selain itu, ada beberapa media promosi yang akan membantu berjalannya proses pemasaran produk “Perna Viridis Flour” ini, diantaranya yaitu:

a. Internet

Produk ini telah dipromosikan lewat beberapa jaringan sosial media seperti *instagram*, *facebook*, *whatsapp*, dan *shopee* .

b. *Mouth to mouth*

Berbicara dai mulut ke mulut seseorang sangat membantu pemasaran produk ini.

7) Analisis Hasil Penjualan

a. Break Event Point

$$\begin{aligned} \text{BEP untuk harga produksi} &= \frac{\text{Biaya operasional}}{\text{Jumlah produk}} \\ &= \frac{\text{Rp}5.240.000,00}{400} \\ &= \text{Rp } 13.100,00 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{BEP untuk harga volume} &= \frac{\text{Biaya operasional}}{\text{Harga jual}} \\ &= \frac{\text{Rp}5.240.000,00}{\text{Rp}25.000,0} \\ &= 209,6 \\ &= 210 \end{aligned}$$

Artinya, usaha ini mencapai titik impas jika harga jual Rp25.000,00 dengan total output 210 buah.

$$\begin{aligned} \text{b. B/C Ratio} &= \frac{\text{Penerimaan biaya}}{\text{Biaya operasional}} \\ &= \frac{\text{Rp}9.508.000}{\text{Rp}5.240.000} \\ &= 1,81 \end{aligned}$$

Artinya, jumlah B/C ratio lebih dari 1 berarti usaha ini layak dilaksanakan.

8) Evaluasi

- a. Tahap monitoring dilakukan secara bertahap, pihak – pihak yang terkait dalam hal ini melakukan monitoring terhadap produk “*Perna Viridis Flour*” yang dihasilkan.
- b. Tahap evaluasi dilaksanakan berdasarkan informasi yang diperoleh dari tahap monitoring. Beberapa hal yang kiranya kurang efektif akan diperbaiki setelah evaluasi.

3.5 Keberlanjutan Usaha

Setelah program usaha ini berjalan selama 1 tahun, kami akan mengembangkan produk “*Perna Viridis Flour*” dengan bekerjasama dengan industri-industri sederhana hingga ke industri besar dengan sistem agen dan memasarkan produk “*Perna Viridis Flour*” hingga ke seluruh Indonesia.

BAB 4

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI PENGEMBANGAN USAHA

4.1 Hasil yang Dicapai

- A. Mewujudkan usaha pembuatan alternatif pakan ternak unggas yang memperhatikan aspek kebermanfaatan

Kerang selama ini hanya dimanfaatkan dagingnya saja oleh pecinta kuliner, sedangkan cangkang kerangnya kurang dimanfaatkan sehingga hanya menjadi tumpukan sampah. Cangkang kerang ini bisa diversifikasi sebagai bahan baku pembuatan alternatif pakan ternak unggas. Aspek kebermanfaatan dari produk ini terletak pada sisi kesehatan ternak, yakni sebagai alternatif pakan ternak unggas yang mengandung protein dan kalsium yang berfungsi untuk pertumbuhan dan pembentukan jaringan serta pengganti sel-sel yang rusak serta membentuk dan menguatkan pertumbuhan tulang pada hewan ternak. Disamping itu, kami juga memperhatikan aspek kebermanfaatan lingkungan karena produk ini ramah lingkungan yaitu dengan memanfaatkan limbah cangkang kerang yang dimana hal ini bisa menjadi solusi bagaimana menanggulangi tumpukan limbah cangkang kerang yang dapat merugikan lingkungan.

Usaha pembuatan pakan ternak unggas telah banyak yang beredar di masyarakat, namun kandungan pakan ternak unggas yang beredar di masyarakat masih banyak yang menggunakan bahan kimia maupun bahan yang tidak alami. Cangkang kerang hijau yang digunakan sebagai bahan dasar, merupakan bahan alami dan lokal ini bernilai gizi tinggi. Kemudian, langkah menjadikan cangkang kerang hijau (*Perna Viridis Flour*) menjadi alternatif pakan ternak unggas sebagai sumber protein, asam amino, dan kalsium ini agar pertumbuhan dan produksi hewan ternak unggas dapat optimal serta dari segi lingkungannya memperkaya kebermanfaatan limbah.

- B. Menciptakan pemasaran produk PEVIRUR yang efektif sehingga dapat menciptakan lapangan kerja yang baru yang berprospek

Pemasaran yang efektif adalah pemasaran yang tepat pada sasarannya. Pemasaran produk ini menggunakan metode *marketing mix* sehingga permintaan pelanggan dapat terpenuhi. *Product*, produk kami merupakan produk tetap berupa pakan ternak unggas dengan kemasan 1 kg. *Price*, strategi penetapan harga dengan tidak mengambil laba yang signifikan agar produk mempunyai harga ekonomis. *Place*, sasaran pemasaran yaitu dititipkan pada toko hewan di wilayah Solo Raya seperti Klaten, Karanganyar, Surakarta, Sragen, Sukoharjo, Wonogiri, dan Boyolali. *Promotion*, pemasaran melalui media *online* seperti *instagram*,

facebook, whatsapp serta pada *e-commerce* yaitu *shopee*, untuk media *offline* melalui *mouth to mouth communication* yaitu bicara dari mulut ke mulut, dengan memasarkan kepada keluarga, teman – teman dan dosen – dosen, serta kami akan menyebarkan pamflet pada tempat umum seperti pasar. Dengan adanya promosi ini, diharapkan PEVIRUR akan familiar di masyarakat dan menjadi produk pakan ternak unggas pilihan masyarakat.

Penciptaan lapangan kerja baru yang sangat memungkinkan untuk dikembangkan di masyarakat, dengan cara bersosialisasi ke beberapa instansi seperti ibu ibu Program Kesejahteraan Keluarga (PKK), Dharma Wanita, dan karang taruna. Melalui sosialisasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dan pendapatan per kapita.

4.2 Potensi Pengembangan Usaha

Besarnya jumlah limbah padat cangkang kerang hijau yang dihasilkan, maka perlu upaya serius untuk menangani agar dapat bermanfaat. Sehingga kami ingin memberikan inovasi dalam pembuatan *Perna Viridis Flour* sebagai alternatif pakan ternak unggas sebagai sumber kalsium dan protein.

Selain pemasaran dari produk PEVIRUR, hasil dari PKM Kewirausahaan ini adalah membuat artikel ilmiah. Pembuatan artikel tersebut mempunyai tujuan untuk menyebarluaskan pengetahuan pada masyarakat bahwa banyak limbah yang belum termanfaatkan dengan baik.

Potensi yang dihasilkan dalam pembuatan PEVIRUR ini sangat mungkin dikembangkan dalam masyarakat, dikarenakan produk PEVIRUR ini masih belum banyak diketahui masyarakat luas. Oleh karena itu, Hak Kekayaan Intelektual (HKI) berpotensi untuk meningkatkan ilmu pengetahuan yang dapat dikembangkan dalam masyarakat serta dapat menjadi referensi yang masih dapat dikembangkan melalui pembuatan produk lain, ataupun hanya sekedar melakukan penelitian terhadap produk tersebut.

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari usaha ini adalah usaha pembuatan *Perna Viridis Flour* ini layak dijalankan karena telah memenuhi BEP (*Break Event Point*) dan bisa dilindungi kekayaan intelektualnya melalui merek dagang dan paten sehingga dapat berkembang lebih pesat di pasaran

5.2 Saran

1. Lebih intensif lagi memasarkan kepada target utama pangsa pasar
2. Supaya lebih dapat dipercaya sebaiknya didaftarkan di BPOM
3. Menjalani kerjasama dengan mitra
4. Proses pendaftaran merk dan paten melalui sentra HKI UMS

DAFTAR PUSTAKA

- Dyah, dkk. 2011. *Cerdas Dan Kreatif Menciptakan Pakan Ternak Unggas dengan Pemanfaatan Limbah Cangkang Siput Dan Kerang*. Institut Pertanian Bogor: Jawa Barat.
- Hendrik A.W. 2008. *Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau*. Oscana, 33(1), 33-40. Lentera, 15(15). Universitas Almuslim : Aceh.
- Muhamad, Arif , dkk. 2017. *Analisis Usaha Peternakan Ayam Petelur*. Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan, Vol.5. Universitas Majalegka : Jawa Barat
- Risna, Yayuk Kurnia. 2015. *Penggunaan Tepung Kerang Hijau (Perna Viridis) dalam Ransum Terhadap Mortalitas dan Indeks Performa Ayam Broiler*.
- Sagita, Andi, dkk. 2017. *Budidaya Kerang Hijau (Perna Viridis) dengan Metode dan Kepadatan Berbeda di Perairan Pesisir*. Jurnal Riset Akuakultur, 12(1),57-68. Institut Pertanian Bogor : Jawa Barat.
- Wardhany, Brigitta Ayu Kusuma, dkk. 2017. *Penentuan Komposisi Pakan Ternak*.Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer, 1(1), 1642-1651. Universitas Brawijaya : Malang.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Penggunaan Dana

No	Nama	Uraian			
		Satuan	Volume	Ket	Nominal
1.	Plastik Kemasan	Rp48.200	1	Pack	Rp48.200
2.	Alu sedang	Rp20.000	1	Buah	Rp20.000
3.	Alu besar	Rp25.000	2	Buah	Rp50.000
4.	Ongkir	Rp66.000	1	Buah	Rp66.000
5.	Cangkang Kerang	Rp21.500	80	Kg	Rp1.720.000
6.	Timbangan digital	Rp139.000	1	Buah	Rp139.000
7.	Tumbukan	Rp32.000	3	Buah	Rp96.000
8.	Sendok takar	Rp3.000	3	Buah	Rp9.000
9.	Sendok tanduk	Rp8.000	3	Buah	Rp 24.000
10.	Print	Rp500	50	Lembar	Rp 25.000
11.	Fotocopy	Rp500	80	Lembar	Rp40.000
12.	Transportasi	Rp9.000	7	Liter	Rp63.000
13.	Sticker	Rp8.500	40	Lembar	Rp340.000
14.	Sticky notes	Rp22.500	1	Buah	Rp22.500
15.	Uji Laboratorium	Rp450.000	1	Sampel	Rp450.000
16.	Bolpoin	Rp2.000	3	Buah	Rp6.000
17.	Plastik pouch	Rp52.000	2	Pack	Rp104.000
18.	Saringan	Rp8.500	2	Buah	Rp17.000
19.	Print warna	Rp1.000	37	Lembar	Rp37.000
20.	Gunting	Rp5.000	2	Buah	Rp10.000
21.	Mangkuk plastik	Rp18.000	3	Buah	Rp54.000
22.	Paket Data	Rp150.000	75	GB	Rp150.000
23.	Kertas A4	Rp50.000	1	Rim	Rp50.000
24.	Karung goni	Rp6.000	3	Buah	Rp24.000
25.	Buku kas kwarto	Rp30.000	1	Buah	Rp30.000
26.	Hard disk	Rp675.000	1	Buah	Rp675.000
27.	Sarung tangan latex	Rp97.500	1	Pack	Rp97.500
28.	Handsanitizer	Rp85.000	1	Buah	Rp85.000
29.	Masker	Rp60.000	1	Pack	Rp60.000
30.	Lakban	Rp14.300	3	Buah	Rp42.900

31.	Kantong plastik	Rp12.500	4	Pack	Rp50.000
32.	Brosur	Rp3.500	400	Buah	Rp1.400.000
33.	Thanks card	Rp850	400	Buah	Rp340.000
34.	Box packing	Rp14.500	200	Buah	Rp2.900.000
35.	Bubble wrap	Rp155.000	1	Roll	Rp155.000
36.	Isi ulang air galon	Rp16.000	2	Buah	Rp32.000
37.	Banner produk	Rp275.000	1	Buah	Rp275.000
38.	Penyangga XBanner	Rp55.000	1	Buah	Rp55.000
39.	Plastik trashbag	Rp42.900	1	Pack	Rp42.900
	TOTAL				Rp9.805.000

Lampiran 2. Bukti Pendukung Kegiatan

1. Mencuci cangkang kerang hijau



2. Menjemur cangkang kerang hijau



3. Memasukkan cangkang kerang hijau ke dalam tumbukan



4. Menumbuk cangkang kerang hijau



5. Menyaring bubuk cangkang Kerang hijau

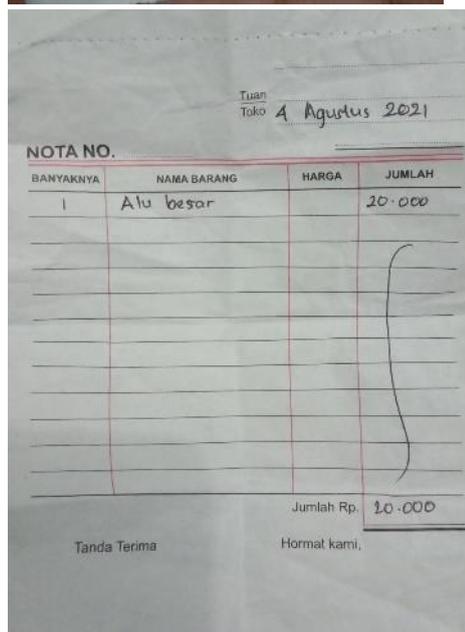
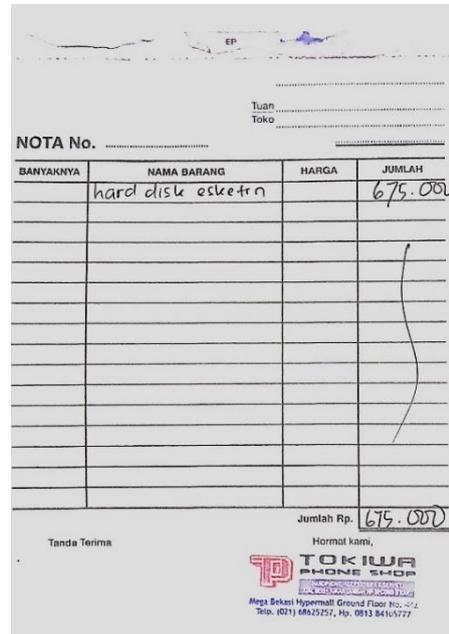
6. Memasukkan ke dalam plastik kemasan



7. Produk telah dikemas dan siap diperjualbelikan



Nota Pengeluaran



J&T EXPRESS **EZ**
SOC-KAA016

 JD0135412965

Dengan menggunakan paket ini, maka penerima telah mengakui-musi kebebasan informasi yang akan di publikasi serta telah menandatangani surat pernyataan untuk pengiriman ke J&T Express.

Lembar Drop Point Incoming

JD0135412965 **J&T EXPRESS**

Penerima : NAFILAH, 6285878876194
 KARANG ANYAR, JATEN, PERUM GRIYA ADI 1 JATEN BLOK C 10 RT 5 RW 3
 JATEN KARANG ANYAR

Pengirim : DIETTA OCTAVIA YUDHANI, 6281216233789
 LAMONGAN, LMG

Jumlah Tipes Barang : HERBAL NASA

3 KG	EZ	DFOD	Non COD	Informasi Tambahan NO/CD
B.Kirim: 06000			TOTAL Biaya IDR 86000	
Asuransi: 0			IDR 0	
Lain-lain: 0				

Lembar Penerima

STAR FOTO COPY
 HVS, BURAM, JILID DAN ALAT TULIS Jaten, 20.....
 Jl. Raya Solo - Tawangmangu
 Jaten Karanganyar
 Telf : (0271) 6820327 - 0812 2640 969
 Tuan :

NOTA No.

NO	NAMA BARANG	Qty	HARGA	Jumlah
1	stiky note			22.000
2	print		@ 500	25.000
3	FC		@ 500	40.000
4	Counting	2		10.000
5	Buku kas			30.000

FOTO COPY ALAT TULIS
STAR
 JL. LAMU KM. 0 JATEN
 DEPAN KE TRYAGAN
 Jumlah Rp. 122.000

Barang-barang yang sudah dibeli tidak dapat ditukar / dikembalikan

MST STORE 081520369030
 mstbpn
 mstbpn

Nama :
 No.HP :
 Alamat :

NO	NAMA BARANG	QTY	HARGA	JUMLAH
	kuota by U			150.000

Barang yang sudah di beli tidak dapat di tukar kembali

CASH TRANSFER DISKON TOTAL 150.000

Thanks For Shopping With Us

TOKO CAHAYA BAROKAH Kepada Yth. 20.....
 Sedia :
 - Sembako
 - Kebutuhan rumah tangga
 - dll

Jati Sari Rt 04/02 Nalun Sari Jepara

+85268939537 Sat Winda Cahaya Sahaia 08222081661

Banyaknya	Nama Barang	Harga	Jumlah
3	Sendok talas		9000
3	Sendok kayu		24000
2	plastik pouch		109000
2	Corongan		17000
3	Mangkok plastik		54000
3	Kerang geni		24000

Barang Yang Sudah Dibeli Tidak Dapat Di Tukar-Kembalikan

Total 232.000

Tanda Terima Hormat Kami

Tgl. 20.....
 Tuan
 Toko

NOTA KONTAN
 No.

NO.	BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
1.	1	Timbangan digital		139.000
2.	3	Tumbukan		96.000

Hormat kami

Barang yang sudah dibeli tidak dapat ditukar / dikembalikan

JUMLAH Rp. 235.000

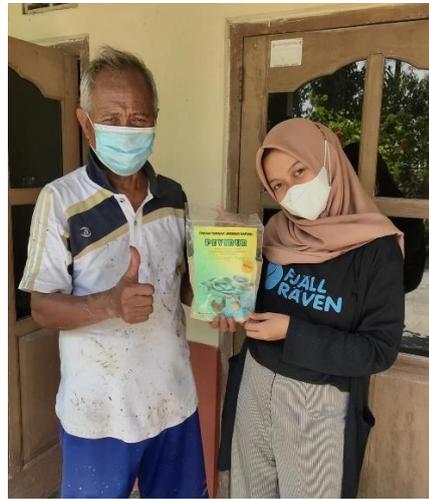
FOTO COPY CANDIDA
 Foto copy
 Alat-alat tulis
 Laminating
 Press
 Jilid, Cetak Foto, ds. dll
 *Utama berteknologi digital

Semping Jl. Bunde / Tg. 08232481335

BANYAKNYA	NAMA BARANG	HARGA	JUMLAH
	Print		37.000
	bolpoint		6000
	FIVS A4		50.000

Jumlah Rp. 93.000

COD dengan pembeli



Publikasi



Sosial Media “PEVIRUR”



16.14 85%



1/1

PEVIRUR
Rp25.000

★★★★★ 5 4 Terjual

SPayLater Limit s/d 50JT & Voucher 250RB >

Pre-Order (dikirim dalam 7 hari)

Ongkos Kirim: Rp15.000 >

Beli Sekarang