LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

# KOMERSIALISASI *KENTUCKY RABBIT* SEBAGAI BAHAN PANGAN BERGIZI TINGGI

BIDANG
PKM KEWIRAUSAHAAN

Oleh


| | | |
|---|---|---|
| Ketua | : Benik Ashar Bagus | D14050296 |
| Anggota | : Delvia Citra Resty | D14204015 |
| | Rachmawati Rusydi | C34060003 |
| | Ainissya Fitri | D24062019 |
| | Rosalia Praharyanti | D14050406 |

INSTITUT PERTANIAN BOGOR



Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor 001/BAP.DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

| | |
|---|---|
| 1. Judul Kegiatan | : Komersialisasi Kentucky Rabbit sebagai Sumber Pangan Bergizi Tinggi |
| 2. Bidang Kegiatan / Ilmu | : PKM Kewirausahaan / Pertanian |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | : |
| a. Nama Lengkap | : Benik Ashar Bagus |
| b. NRP / NIM | : D14050296 |
| c. Jurusan | : Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan |
| d. Universitas | : Institut Pertanian Bogor |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan | : 4 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nma Lengkap | : Irma Isnafia Arief,S.Pt, M.Si |
| b. NIP | : 132 243 330 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | : |
| a. DIKTI | : Rp 5.450.000,- |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 5 bulan |

Menyetujui,
Ketua Jurusan / Pembimbing
Unit Kegiatan Mahasiswa

Dr. Ir. Cece Sumantri, M. Agr. Sc.
NIP. 131624187

Ketua Pelaksana Kegiatan

Benik Ashar Bagus
NRP.D14050296

Wakil Rektor Bidang Akademik dan
Kemahasiswaan

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 131473999

Dosen Pembimbing

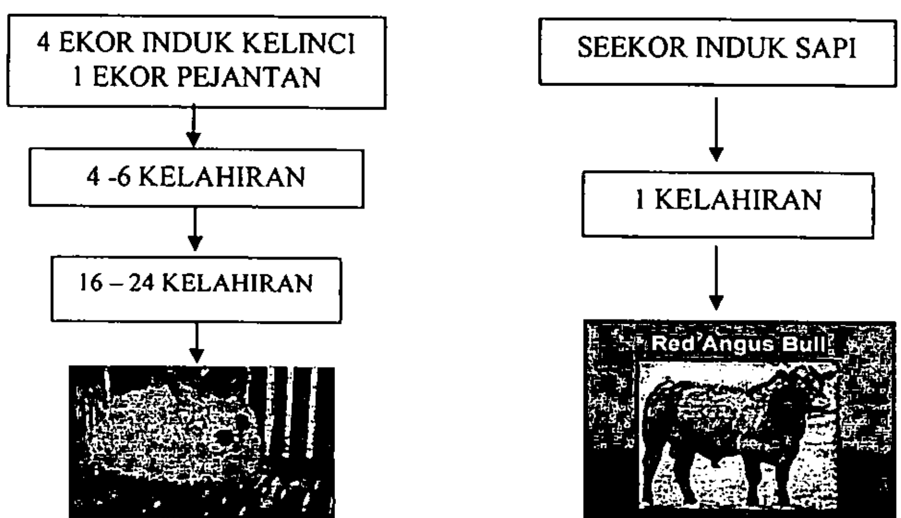
Irma Isnafia A, S.pt, M.Si
NIP. 132243330

## Komersialisasi *Kentucky Rabbit* sebagai Sumber Pangan Bergizi Tinggi

### LATAR BELAKANG

Daging adalah salah satu bahan pangan hasil ternak yang sangat penting bagi tubuh manusia. Bahan pangan ini mengandung zat-zat nutrisi yang diperlukan oleh tubuh pada masa pertumbuhan. Zat nutrisi utama yang terdapat pada daging adalah protein hewani. Konsumsi daging rata-rata sebagai protein hewani secara nasional masih rendah yaitu sekitar 7,9 kg/kapita/tahun dengan asupan protein berkisar 111 gr/kapita/hari (Badan Pusat Statistik, 2006). Sumber protein hewani saat ini hanya dipenuhi dari daging sapi, kambing, ayam, dan domba.

Kelinci merupakan hewan mamalia yang berpotensi sebagai penghasil daging terbaik (Rao dan Gault, 1989). Daging kelinci dapat dijadikan salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Produksi daging kelinci secara garis besar dapat kita bandingkan dengan sapi potong yang terlihat pada Gambar 1. Seekor kelinci induk mampu melahirkan anak 4-5 kali setiap tahun dengan rata-rata jumlah anak sebanyak 8 ekor. Apabila 4 ekor induk bersama- sama dengan seekor pejantan, maka akan dihasilkan sejumlah daging yang lebih besar daripada rata-rata produksi tahunan dari ternak potong (H.R. Kartadisastra, 1994)




Gambar 1. Perbandingan Produksi Kelinci dan Sapi

Pasaribu (2006) menyatakan bahwa daging kelinci mengandung protein yang tinggi yaitu 20,8%, lemak 10,2% , energi 7,3 MJ/kg , kandungan asam linoleat tertinggi diantara ternak lainnya yaitu 22,5% dengan kandungan kolestrol yang rendah 0,1% dan kadar sodium yang rendah sehingga dapat meningkatkan kecerdasan pada anak-anak. Daging kelinci juga mengandung kolesterol dan natrium yang rendah sehingga dianjurkan sebagai makanan untuk pasien penyakit jantung, usia lanjut, dan menyembuhkan penyakit asma pada anak-anak. Keistimewaan daging kelinci yaitu mempunyai kalori, kolesterol, natrium yang rendah serta mudah dikunyah karena dagingnya halus dan seratnya pendek.

Tabel 1. Komposisi Gizi Beberapa Jenis Daging

| Daging | Kalori | Protein | Lemak | Zat Besi | Kapur |
|---|---|---|---|---|---|
| | (Kkal) | -----( g )----- | | | |
| Kelinci | 160 | 21 | 8 | 1,5 | 20 |
| Ayam | 200 | 19,5 | 12 | 1,5 | 10 |
| Kambing/Domba | 210 | 18 | 14 | 1,5 | 10 |
| Babi | 260 | 17 | 21 | 12 | 10 |
| Sapi | 195 | 20 | 12 | 3 | 12 |

Sumber : Lebas *et. al.* ( 1986)

Bangsa kelinci yang biasa digunakan untuk produksi daging adalah Californian dan New Zealand White maupun persilangan antara keduanya, karena ukuranya yang besar dan kemampuan induknya dalam berproduksi sangat baik (Owen *et a*l, 1977).

Daging kelinci memiliki karakteristik yang sama dengan daging ayam seperti warnanya yang putih pucat karena kandungan mioglobinya yang rendah (Lawrie 1995). Kemiripan ini menyebabkan daging kelinci dapat digunakan sebagai substitusi daging ayam dalam produk pangan olahan. Salah satu jenis pangan olahan yang berbahan dasar dari daging ayam adalah *kentucky.*

Penyakit flu burung yang menyerang ternak ayam mengakibatkan konsumsi daging ayam menurun, begitu pula dengan produk olahanya. Daging kelinci sebagai substitusi daging ayam juga dapat diolah menjadi *kentucky. Kentucky* adalah sebuah olahan pangan yang berasal dari daging yang dicampur dengan bumbu yang telah dimasak dengan cara digoreng.

Produk *kentucky rabbit* ini diharapkan dapat menjadi substitusi daging ayam pada bahan pembuatan *kentucky*, yang memiliki nilai protein tinggi. Pengembangan *kentucky rabbit* dapat menjadi salah satu peluang untuk meningkatkan konsumsi terhadap daging kelinci dan berpotensi sebagai suatu media untuk menciptakan lapangan pekerjaan baru dalam industri pengolahan hasil ternak.

## PERUMUSAN MASALAH

1. Tingkat konsumsi daging masih rendah.
2. Animo masyarakat untuk mengkonsumsi daging kelinci masih tergolong rendah.
3. Diversifikasi produk olahan daging kelinci.

## TUJUAN

1. Membantu memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap konsumsi protein hewani yang bernilai gizi tinggi.
2. Mengembangkan diversifikasi produk olahan daging kelinci sebagai alternatif pangan fungsional pilihan masyarakat.
3. Sebagai wadah pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa.
4. Sebagai salah satu upaya untuk mempopulerkan daging kelinci sebagai sumber protein hewani bagi masyarakat.
5. Meningkatkan konsumsi protein perkapita dalam masyarakat.
6. Memasyarakatkan produk *kentucky rabbit*
7. Membuka peluang bisnis bagi masyarakat umum.

## LUARAN YANG DIHARAPKAN

Berkembangnya suatu inovasi produk kentucky dalam bentuk *kentucky rabbit* yang dapat berperan sebagai produk bergizi tinggi dan dapat dikembangkan oleh masyarakat sebagai lapangan usaha.

## KEGUNAAN

a) Manfaat bagi Mahasiswa

1. Melatih kemampuan mahasiswa untuk berwirausaha dan sebagai sarana pembelajaran model industri pangan skala kecil.
2. Merangsang mahasiswa untuk berpikir kreatif, inovatif, dan dinamis.
3. Media pengembangan serta penerapan ilmu dan teknologi dari disiplin ilmu yang telah diperoleh.

b) Manfaat bagi Lingkungan dan Masyarakat

1. Meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat melalui produk *kentucky rabbit* yang bergizi tinggi.
2. Sebagai diversifikasi produk olahan pangan yang berasal dari daging kelinci.
3. Menciptakan lapangan pekerjaan baru
4. Memberikan kemudahan bagi peternak kelinci dalam penjualan hasil ternaknya.
5. Mendorong minat masyarakat untuk beternak kelinci.
6. Meningkatkan konsumsi daging kelinci, selain daging ayam, kambing, sapi, domba, dan kerbau serta babi.

c) Manfaat bagi Pemerintah

1. Mengurangi pengangguran
2. Mengembangkan sektor peternakan Indonesia
3. Ikut mensukseskan program pemerintah dalam rangka peningkatan gizi masyarakat.

# METODE

Metode yang dilakukan meliputi :

a. Manajemen Produksi

1). Lokasi Produksi

Lokasi yang digunakan untuk memproduksi *kentucky rabbit* adalah di tempat mitra usaha tepatnya di Jl. Babakan tengah Darmaga Bogor dan laboratorium Ruminansia Besar Fakultas Peternakan IPB.

2). Bahan

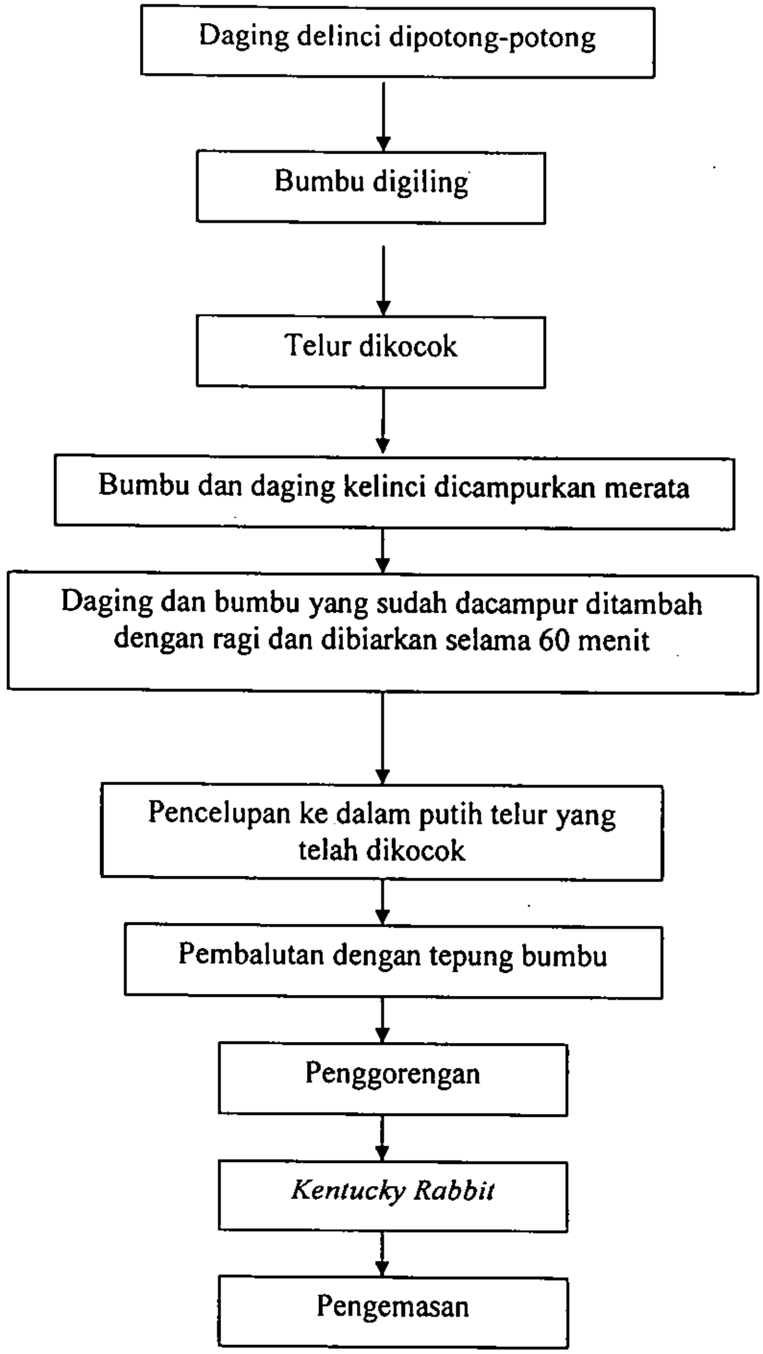
Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *kentucky rabbit* adalah daging kelinci, tepung bumbu, telur ayam, minyak goreng, bumbu-bumbu (bawang putih, merica, pala, garam), ragi, minyak goreng, dan sambal *sachet.*

3). Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *kentucky rabbit* adalah pisau, alat penggorengan, kompor gas, gas LPG, *freezer*, etalase penjualan, baskom, sendok, saringan minyak, alat pengambil *kentucky rabbit.*

4). Cara membuat *kentucky rabbit*

Bahan baku daging kelinci dipotong-potong dicampur dengan bumbu yang terdiri dari campuran bawang putih, merica, pala dan garam. Daging yang sudah dicampur dengan bumbu kemudian ditambah dengan ragi dan dibiarkan selama 60 menit. Daging yang sudah dibiarkan selama 60 menit kemudian dicelupkan ke dalam putih telur yang sudah dikocok lalu dibalut dengan tepung bumbu setelah itu digoreng.




Gambar 2. Bagan Alir pembuatan Kentucky Rabbit

5) Pengawasan Mutu Produk

Pengendalian mutu produk pada suatu produk pangan dapat dibagi ke dalam berbagai hal, diantaranya adalah faktor keamanan pangan, citarasa, dan proses penjualan.

Faktor Keamanan

Untuk menjamin keamanan produk kami maka kami telah membuat SOP (Standard Operation Prosedur) yang ditetapkan sebagai peraturan sebelum melakukan proses produksi. Salah satu yang dilakukan adalah membuat kemasan khusus yang terbuat dari kertas berlabel.


Gambar 2. Desain Kemasan" Unique" Kentucky Rabbit

Deskripsi produk yang akan dibuat adalah sebagai berikut

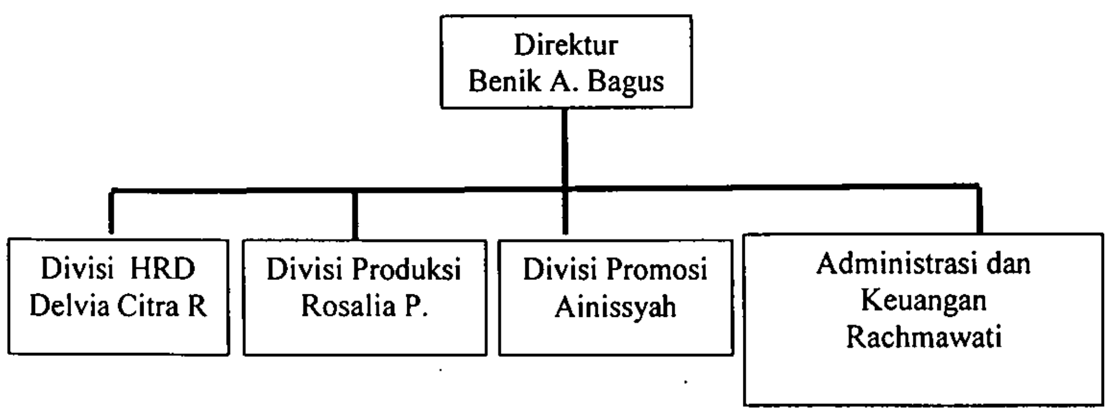
a) *Kentucky rabbit* adalah produk olahan pangan berbahan dasar daging kelinci yang ditambah bumbu dan dilumuri dengan tepung bumbu serta dimasak dengan cara digoreng.
b) Warna produk kuning kecoklatan
c) Dikemas dalam kemasan kertas yang bermerk " Unique"

Mutu Citarasa Produk

Citarasa erat kaitannya dengan komposisi dan bahan penyusun yang digunakan dalam proses produksi. Oleh karena itu dalam penentuan komposisi bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan akan mempertimbangkan pada proses pembuatan *kentucky* yang telah dilakukan sebelumnya.

b. Manajemen Organisasi

Perusahaan bernama KR Group. Perusahaan ini bergerak dibidang penjualan produk pangan berupa *kentucky rabbit.* KR Group merupakan kelompok usaha yang didirikan pada tanggal 20 September 2007 dengan beranggotakan lima orang yaitu Benik Ashar Bagus sebagai direktur, Delvia Citra Resty sebagai divisi HRD, Rachmawati bertugas mengurusi keuangan dan administrasi, dan Ainisyah sebagai divisi promosi serta Rosalia Praharyanti seabga divisi produksi . Struktur organisasinya adalah sebagai berikut :




Gambar 4. Struktur Organisasi

Pengadaan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk tahap awal masih sangat sederhana karena disesuaikan dengan kebutuhan yang ada serta jumlah sumberdaya yang ada. Jumlah tenaga kerja akan bertambah seiring dengan perkembangan perusahaan.

# HASIL KEGIATAN

Kelinci diperoleh dari peternakan kelinci di Bogor. Bahan baku awalnya berupa kelinci yang masih hidup yang kemudian dipotong. Namun penggunaan kelinci hidup ini tidak efektif dan efisien dalam hal produksi, karena penyusutan dari kelinci menjadi karkas sangat besar. Penggunaan kelinci hidup digantikan dengan menggunakan karkas kelinci. Karkas kelinci juga diperoleh dari peternakan kelinci di Bogor. Karkas rata-rata memiliki bobot kurang dari 2 kg/ karkas. Karkas ini dipotong menjadi 10 potongan karkas. Tulang yang ada pada karkas dibuang, sehingga hanya diperoleh daging kelinci saja. Daging kelinci kemudian diolah menjadi *Kentucky Rabbit.*

*Kentucky Rabbit* yang diperoleh dari daging tanpa tulang menunjukkan hasil yang baik. Hal ini penting untuk kepuasan konsumen, sehingga bahan baku daging kelinci yang dipasok duganti menjadi bentuk fillet yaitu daging tanpa tulang. Hasil *Kentucky Rabbit* diterima dengan baik oleh konsumen.

Pembuatan *Kentucky Rabbit* menggunakan metode penggorengan *deep frying.* Metode penggorengan ini menghasilkan produk yang renyah. *Kentucky Rabbit* dengan tekstur yang renyah disukai oleh konsumen. Hal ini juga untuk menyamarkan tekstur alot daging kelinci, sehingga diperoleh tekstur yang renyah.

Daging kelinci yang telah menjadi produk *Kentucky* memiliki tekstur yang a lot, sehingga banyak konsumen kurang menyukainya. Namun upaya perbaikan tekstur daging dilakukan dengan menggunakan bahan pengempuk berupa enzim yang diperoleh dari daun pepaya atau buah nanas. Hal ini menghasilkan daging yang telah digoreng menjadi empuk. Pengempukan daging juga dapat dilakukan dengan perebusan. Namun hal ini tidak dilakukan karena tepung bumbu yang digunakan untuk menutupi permukaan daging ayam yang digoreng tidak bisa menempel dengan baik pada daging yang sudah direbus.

Proses produksi *Kentucky Rabbit* dilakukan di Laboratorium Ruminansia Besar Fakultas Peternakan IPB. Pembuatan produk dilakukan di pagi hari, sehingga pemasaran dan pemasokan ke mitra dapat dilakukan di siang hari. Pembuatan produk belum bisa dilakukan di tempat mitra produksi, karena keterbatasan sumberdaya manusia. Produksi ini dilakukan dari bulan Maret hingga sekarang. Hasil kegiatan dari dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Kegiatan PKMK *Kentucky Rabbit*

| Tanggal | Kegiatan | Keterangan |
|---|---|---|
| 16 Maret 2008 | 1. Organoleptik produk *Kentucky Rabbit*<br>2. Penetapan jadwal kegiatan masing-masing anggota<br>3. Perencanaan pembelian bahan-bahan produksi | Produk : daging masih alot, asin dan kulit *kentucky* belum renyah. |
| 27 Maret 2008 | 1. Organoleptik produk *Kentucky Rabbit* | Produk : daging masih alot (setelah penambahan nenas), asin dan kulit *kentucky* belum renyah |
| 28 April 2008 | 1. Produksi produk *Kentucky Rabbit*<br>2. Pemasaran produk | Produk : sudah baik, penjualan 20 potong daging dan sisanya 5 potong. |
| 29 April 2008 | 1. Produksi produk *Kentucky Rabbit*<br>2. Pemasaran produk | Produk : sudah baik, penjualan 15 potong daging dan sisanya 4 potong. |

Hasil kegiatan ini masih belum optimal. Hal ini disebabkan oleh terdapatnya kendala selama kegiatan berlangsung. Namun kendala-kendala tersebut juga diupayakan solusinya.

**Kendala**

Kendala yang dihadapi oleh pelaksana selama melakukan produksi *Kentucky Rabbit* :

1. Persediaan kelinci yang tidak mencukupi dan terbatasnya sumber bahan baku hanya dari beberapa peternak kelinci yang ada di Bogor.
2. Harga bahan baku yang relatif mahal.
3. Keterbatasan pengetahuan mengenai bumbu-bumbu untuk meracik *Kentucky Rabbit* dan keahlian yang masih amatir.
4. Sistem koordinasi dan kerjasama antar anggota minim.
5. Pemasaran produk yang sedikit sulit.
6. Anggapan masyarakat yang masih enggan untuk mengkonsumsi kelinci.

**Solusi**

Adapun solusi yang sedang dan akan diupayakan adalah:

1. Mencari informasi tentang sumber-sumber bahan baku kelinci yang lebih banyak dan lebih cepat.
2. Mengupayakan kerjasama dan sistem koordinasi antar anggota yang lebih erat sehingga memudahkan pelaksanaan produksi.
3. Memperbanyak dan memperluas ubungan pemasaran di toko-toko dalam hal pemasaran.
4. Penyuluhan tentang manfaat mengkonsumsi kelinci dilakukan melalui promosi menggunakan leaflet.

**Laporan Keuangan**

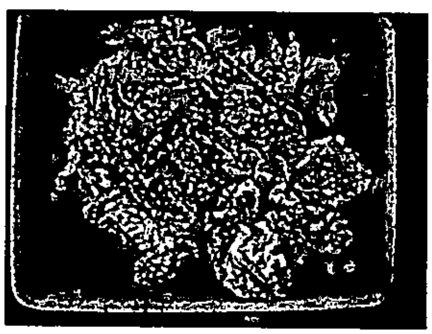
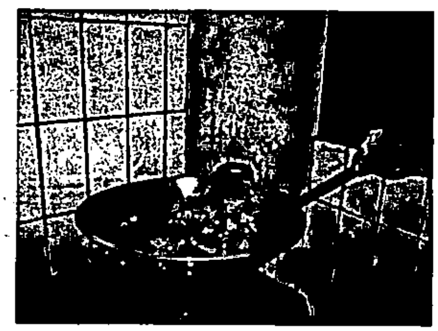
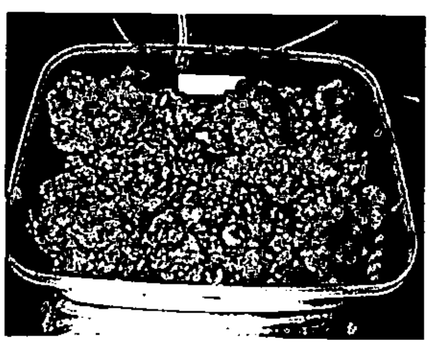
LAPORAN KEUANGAN

| Tanggal | Keterangan | Debet | Kredit |
|---|---|---|---|
| 12 Maret 2008 | Pemasukan dana | **Rp 4.623.250,00** | |
| | Penyewaan lab. Laruba | | Rp. 250.000,00 |
| 16 Maret 2008 | Pembelian bahan produksi | | Rp 31.600,00 |
| | Transportasi | | Rp 4.000,00 |
| | Konsumsi | | Rp 16.000,00 |
| 27 Maret 2008 | Pembelian bahan produksi | | Rp 61.100,00 |
| | Pembelian kelinci | | Rp 150.000,00 |
| | Transportasi | | Rp 2.000,00 |
| | Print | | Rp 50.000,00 |
| | HVS 24@ Rp 75,00 | | Rp 1.800,00 |
| | Penjilidan 2@ Rp 2.000,00 | | Rp 4.000,00 |
| 22 April 2008 | Fotokopi 36@ Rp 80,00 | | Rp 2.900,00 |
| | Print | | Rp 6.000,00 |
| 24 April 2008 | Pembelian bahan produksi | | Rp 87.000,00 |
| | Pembelian kelinci | | Rp 200.000,00 |
| 27 April 2008 | Peralatan produksi | | Rp 21.500,00 |
| | Pembelian kelinci | | Rp 500.000,00 |
| | Natural 3.500 mL | | Rp 16.000,00 |
| 28 April 2008 | Pembelian bahan produksi | | Rp 19.900,00 |
| 27 Mei 2008 | Laporan Kemajuan | | Rp 50.000,00 |
| 28 Mei 2008 | Pembelian kelinci | | Rp 120.000,00 |
| | Pembelian bahan produksi | | Rp 150.000,00 |
| | Transportasi | | Rp 51.450,00 |
| | Pemasukan penjualan | Rp 118.000,00 | |
| | | | Rp1.795.250,00 |
| 20 Mei 2008 | Sisa keuangan | **Rp 2.946.000,00** | |

Dokumentasi kegiatan






No.

Telah terima dari DELVI

Uang sejumlah Seratus Dua Puluh Ribu Rupiah

Untuk pembayaran Daging kelinci 2,5 kg

Dramaga, 28 April 2008

Rp. 120.000

Kadri Yusuf

No.

Telah terima dari Benk

Uang sejumlah Sembilan Puluh Ribu Rupiah

Untuk pembayaran karkas kelinci 2 buah

Dramaga, 2/04/08.

Rp. 90.000

Kadri Yusuf

No.

Telah terima dari Benk

Uang sejumlah Sembilan Puluh Lima Ribu Rupiah

Untuk pembayaran karkas kelinci 2,3 kg.

Dramaga, 25/4/2008.

Rp. 95.000

Kadri

No. ____________

Telah terima dari : Benik

Uang sejumlah : ~~Seratus Lima Belas Ribu Rupiah~~

Untuk pembayaran Daging kelinci 2,2 kg

Dermaga, 27 April 2008

Rp. ~~115.000~~

# Flash.Net

FLASH

Jln.Raya Babakan Tengah. No13 Babakan Kec-Darmaga – Bogor 16680
Telp / Hp : 0251 622326 / 085210007380

Tgl : 23/05/08

| No | Keterangan | Harga | Qty | Subtotal |
|---|---|---|---|---|
| | Print warna | 9 | 1 | 9000 |
| | Print | 250 | 13 | 3.000 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | Total | 12.000 |

NB: Barang Yang di Beli Tidak Dapat Dikembalikan lagi

Ttd

Flash.Net

PRint

Rp 6000

ACC **AGUS COPY CENTRE**

Jl. Raya Babakan Tengah No. 03 RT. 01/09

Dramaga - Bogor Telp. (0251) 622403

Tgl. : 23/5/2008

Tuan : ....................

Toko: ....................

| Banyaknya | Harga Satuan | Nama Barang | Jumlah Rupiah |
|---|---|---|---|
| | | FC + Jilid | 13.500 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Total Rp. | 13.500 |

Hormat Kami,

AGUS COPY CENTER ACC Jl. Babakan Tengah No. 3 Bogor

ACC **AGUS COPY CENTRE**

Jl. Raya Babakan Tengah No. 03 RT. 01/09

Dramaga - Bogor Telp. (0251) 622403

Tgl. : 27/5/2008

Tuan : ....................

Toko: ....................

| Banyaknya | Harga Satuan | Nama Barang | Jumlah Rupiah |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | Foto copy | 2000 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Total Rp. | 2000,- |

Hormat Kami,

AGUS COPY CENTER Jl. Babakan Tengah No. 3 Bogor

# ADIBA COPY CENTER

Jasa fotocopy, Penjilidan, Laminating, dll

"AKURAT, CEPAT & TEPAT"

JL. Raya Babakan Tengah No.84 Darmaga -Bogor Telp.624532

Tanda Terima        Bogor, 27/3/08

| Jasa / Barang | Jumlah | Harga Satuan | Harga Total |
|---|---|---|---|
| Hrs ψ | 24 | 75 | 1800 |
| Jilid | 2 | 2000 | 4000 |

Hormat kami

| | |
|---|---|
| TOTAL | 5800 |
| UANG MUKA | |
| SISA | |

Terima Kasih,

Perhatian:
Barang yang sudah dibeli tidak dapat ditukar/ dikembalikan

---

# Warung Aladin

Bogor, 28/04/08

Kepada Yth :

Jl.Babakan tengah no.1 Darmaga Bogor

| Banyaknya | Nama Barang | Satuan | Jumlah |
|---|---|---|---|
| 2 kg | terigu | 7200 | 14.400 |
| 1 kg | tapioka | | 5500 |
| | | | 19.900 |

| | |
|---|---|
| Total | |

**AGUS COPY CENTRE**
Jl. Raya Babakan Tengah No. 03 RT. 01/09
Dramaga - Bogor Telp. (0251) 622403

Tgl. : 27/4/2008
Tuan : ..................
Toko: ..................

| Banyaknya | Harga Satuan | Nama Barang | Jumlah Rupiah |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 36 | 80 | Foto copy | 2.900 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Hormat kami, Total Rp. 2.900

AGUS COPY CENTRE Jl. Babakan Tengah No. 3 Bogor

---

Toko "INDALAS"
Menjual
Alat-Alat Rumah Tangga
Jl. Babakan Raya Kampus Dalam

NOTA NO.

Tuan 27-04-08
Toko

| BANYAKNYA | NAMA BARANG | HARGA | JUMLAH |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | Natural 3500ML | | 16.000 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Jumlah Rp. 16.000

Tanda Terima

Hormat Kami,

**Toko Al-FALAH**

MENJUAL : ALAT TULIS KANTOR & ELEKTRIK

Jl. Babakan No. 154 Tlp : 422066

Bogor, 27/08

No. :

| Banyaknya | Nama Barang | Harga Satuan | Jumlah |
|---|---|---|---|
| 1 | Label | | 2.000 |
| 1 | Buku | | 1.500 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Tanda Terima,

Syukron Katsiron
Semoga anda puas dengan layanan kami dan harga kami

Total Rp. 3.500

Hormat Kami,

Tanggal: 26-6-08

Jln. Babakan Tengah No.8 Kel. Balumbang Jaya
Kampus IPB-Darmaga 16610
08568652351 / 085227435330
Email : *orenz_bgr@yahoo.co.id*

**ORENZ**
" Make ur idea(s) valuable "

*Spanduk printing, Banner, Poster, Leaflet, Sticker, Pin, Kartunama, dll*

Yth ........................

Telp :........................

| Banyaknya | Nama Barang | Harga | Jumlah |
|---|---|---|---|
| 5 | Print KW | | 2300 |
| 1 | Color | | 2500 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | TOTAL | 4800 |
| | | DP | |
| | | SISA | |

Hormat Kami,

(............................)

16/3.

| | |
|---|---|
| T. Bumbu. | 2500. |
| Tepung. | 3000 |
| Ketumbar | 500 |
| 1/4 T. Kanji | 1500 |
| 1/2 Trigu | 4000. |
| Merica | 500 |
| Bwg. P. | 300. |
| ~~1/4 ... Tempe~~ | |
| | 12.300 |

16/03-08.

1 Tang 15W — 20W
1/4 Telor — 30W

5000

Gorengan 3000.
Makan 8000.

11000

Total konsumsi = 16.000

27/3

Sasa 500 500
2 Masako 800

1300

27/3.

| | |
|---|---|
| Ketumbar | 500. |
| Merica | 500. |
| 2 tepung. brs. | 4000. |
| garam. | 700. |
| bwg. P | 500. |
| 2 tepung. bumbu | 4800. |
| fermipan | 2000. |
| telor 1/2 k | 6800. |
| | 19.800 |

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Mitra. | 22W |
| 1 | Tiga | 15W |
| 1 | Colet | 10W |
| | | 245W |





088.

| | |
|---|---|
| 1 [illegible] | 2000 |
| 2 4 | 14000 |
| 1 [illegible] | 3000 |
| 1 [illegible] | 2000 |
| 1 Sambal | 3500 |
| 1 kemiri | 1500 |
| 1/4 [illegible] | 1300 |
| 1 Sagu | 5000 |
| 2 [illegible] | 22000 |
| 1 Serai | 1000 |
| 1 lada | 6000 |
| | 61300 |

2 - Minyak — 21600
1 Aqua — 2500
1 sambal — 3400
1 plastik — 4200

31.700

24 24/4 14000
2 Minyak 21600
1 Sodakue 3500
1 [illegible] 2000
1 [illegible] 6000
1 [illegible] 3000
2 [illegible] 2000
1/4 [illegible] 1200
1 [illegible] 2000
5300

27 - 4.2008

Baskom. Rp 12000
Serbet Rp 6000

18000.