



**LAPORAN AKHIR PKM-K**

**“LUMPIYAKI”: LUMPIA ISI TEMPOYAK IKAN *EUTHYNNUS AFFINIS*  
SEBAGAI JAJANAN KHAS NUSANTARA**

Disusun oleh:

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Tri Julina Ria</b>    | <b>(J3L212189/2012)</b> |
| <b>Hartadi Gunawan</b>   | <b>(J3L112182/2012)</b> |
| <b>Aviccenna</b>         | <b>(J3L112021/2012)</b> |
| <b>Tania Dwi Lestari</b> | <b>(J3L112131/2012)</b> |

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2014**

## PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : “*LUMPIYAKI*”: Lumpia Isi Tempoyak Ikan  
*Euthynnus affinis* Sebagai Jajanan  
Khas Nusantara
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Tri Julina Ria
  - b. NIM : J3L212189
  - c. Jurusan : Analisis Kimia
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Institut Pertanian Bogor
  - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Bogor Baru blok A nomor 5 Tegal Gundil  
Bogor
- f. Alamat email : trijulinaria47@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : Armi Wulanawati, S.Si, M.Si
  - b. NIDN : 0025076905
  - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Perumahan Mutiara Depok, 085216079202
6. Biaya Kegiatan Total
  - a. Dikti : Rp 8.000.000
  - b. Sumber lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Bogor, 20 Juni 2014  
Menyetujui,  
Koordinator Program Keahlian  
Analisis Kimia

Ketua Pelaksana Kegiatan



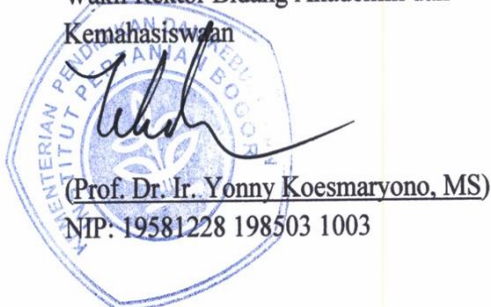
(Armi Wulanawati, S.Si, M.Si.)  
NIP. 196807252000032001



(Tri Julina Ria)  
NIM. J3L212189

Wakil Rektor Bidang Akademik dan  
Kemahasiswaan

Dosen Pendamping



(Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS)  
NIP: 19581228 198503 1003



(Armi Wulanawati, S.Si, M.Si.)  
NIP. 196807252000032001

## RINGKASAN

Pada kegiatan ini kami mengusulkan jajanan sehat yang diberi nama “*Lumpiyaki*”. *Lumpiyaki*: lumpiya isi tempoyak ikan, isi lumpia ini berbeda dari isi lumpia pada umumnya karena menggunakan bumbu tempoyak yang merupakan olahan fermentasi durian khas daerah sumatra yang kaya akan kalsium, selain itu juga digunakan ikan sebagai sumber protein. Protein pada ikan tersusun atas asam amino esensial yang lengkap dan lebih mudah dicerna dibanding protein dari sumber hewani lainnya.

Banyaknya makanan yang diindikasikan tidak sehat seperti *fast food* dan *junk food* membuat kami berinisiatif untuk membuat modifikasi makanan/ jajanan sehat yang diminati masyarakat, mengenyangkan, berprotein dan berkalsium tinggi, serta memiliki kekhasan dari olahan daerah seperti tempoyak yang digunakan sebagai bumbu. Selain itu juga bertujuan meningkatkan tingkat konsumsi ikan masyarakat.

Target utama dari pemasaran produk ini yaitu mahasiswa di sekitar kampus dan masyarakat umum. Produk di jual langsung langsung kepada konsumen dalam bentuk siap saji dan yang belum siap saji. Pemesanan juga bisa dilakukan dengan menghubungi *contact person* ke gerai kami, *lumpiyaki* ini bisa digunakan sebagai snack sehat untuk acara-acara tertentu seperti arisan, reunian, bahkan acara pernikahan. Kami menyajikan “*Lumpiyaki*” ini dengan variasi menggunakan berbagai jenis ikan sesuai pesanan konsumen dan dikemas semenarik mungkin sesuai dengan jenis ikan yang digunakan.

## DAFTAR ISI

|  |            |
|--|------------|
| <b>PENGESAHAN PKM-KEWIRAUSAHAAN.....</b>       | <b>ii</b>  |
| <b>RINGKASAN .....</b>                         | <b>iii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                         | <b>iv</b>  |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>                 | <b>1</b>   |
| <b>A. JUDUL .....</b>                          | <b>1</b>   |
| <b>B. LATAR BELAKANG .....</b>                 | <b>1</b>   |
| <b>C. PERUMUSAN MASALAH .....</b>              | <b>2</b>   |
| <b>D. TUJUAN.....</b>                          | <b>3</b>   |
| <b>E. LUARAN YANG DIHARAPKAN .....</b>         | <b>3</b>   |
| <b>F. MANFAAT .....</b>                        | <b>3</b>   |
| <b>BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....</b> | <b>3</b>   |
| <b>G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....</b>    | <b>3</b>   |
| <b>BAB 3 METODE PELAKSANAAN.....</b>           | <b>4</b>   |
| <b>H. METODE PELAKSANAAN.....</b>              | <b>4</b>   |
| <b>1. Waktu dan tempat .....</b>               | <b>4</b>   |
| <b>2. Alat dan Bahan .....</b>                 | <b>4</b>   |
| <b>3. Perencanaan Produksi .....</b>           | <b>4</b>   |
| <b>4. Aspek Manajemen .....</b>                | <b>5</b>   |
| <b>5. Strategi Pemasaran.....</b>              | <b>5</b>   |
| <b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>         | <b>6</b>   |
| <b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>         | <b>6</b>   |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                    | <b>6</b>   |
| <b>LAMPIRAN.....</b>                           | <b>6</b>   |
| <b>1. Penggunaan dana.....</b>                 | <b>6</b>   |
| <b>2. Bukti-bukti pendukung kegiatan.....</b>  | <b>8</b>   |

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. JUDUL

#### “LUMPIYAKI”: LUMPIA ISI TEMPOYAK IKAN TONGKOL SEBAGAI JAJANAN KHAS NUSANTARA

### B. LATAR BELAKANG

Menurut FAO, jajanan (*street food*) didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan serta ditempat-tempat keramaian umum yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Beberapa tahun terakhir *snack* sehat sudah menjadi tren bagi masyarakat Indonesia. Hal ini terlihat dari banyaknya varian *snack* dengan penambahan bahan-bahan alami yang mengutamakan aspek kesehatan bagi tubuh. Tren *snack* sehat ini berkembang seiring dengan maraknya hidangan *fast food* dan *junk food* yang sering kali menjadi alternatif pilihan bagi orang-orang yang memiliki tingkat kesibukan tinggi. Padahal, banyak riset membuktikan bahwa hidangan seperti ini diindikasikan menjadi penyebab timbulnya penyakit degeneratif, seperti penyakit jantung dan tekanan darah tinggi. Hal inilah yang membuat peluang pasar bagi *snack* sehat terbuka lebar, terutama masyarakat perkotaan.

Jajanan sehat adalah jajanan yang bergizi dan tidak mengandung zat-zat berbahaya. Jajanan yang sehat dapat membuat tubuh terhindar dari penyakit. Salah satu cara yang dilakukan untuk menghadirkan jajanan sehat berunsur protein dan vitamin adalah dengan membuat jajanan sehat berupa “*lumpiyaki*”. *Lumpiyaki* merupakan jajanan sehat yang diminati masyarakat, mengenyangkan, berprotein dan berkalsium tinggi, serta memiliki kekhasan dari olahan daerah dengan lembaran-lembaran tipis kulit lumpia yang terbuat dari tepung gandum, dibentuk tipis-tipis dan diperuntukkan sebagai bungkus dari isian yang terdiri dari tempoyak ikan. Tempoyak adalah olahan fermentasi durian, memiliki kalsium tinggi dan berbagai manfaat untuk tubuh. Namun, tempoyak ini kurang begitu populer di masyarakat Indonesia dan jajanan yang berbahan baku tempoyak sendiri belum ada. Padahal tempoyak merupakan makanan khas daerah yang berpotensi menjadi makanan khas kebanggaan Indonesia di dunia internasional. Secara umum, kandungan nutrisi yang terkandung dalam daging ikan sama saja dengan yang ada dalam daging sapi atau daging ayam. Ada protein, lemak, vitamin, dan mineral.

Berikut ditampilkan data konsumsi ikan perkapita penduduk Indonesia pada tahun 2007-2011.

Tabel 1 Penyediaan Ikan untuk Konsumsi di Indonesia

| Rincian                   | Tahun    |          |          |          |          | Kenaikan Rata-rata (%) |           |
|---------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|------------------------|-----------|
|                           | 2007     | 2008     | 2009     | 2010     | 2011     | 2007-2011              | 2010-2011 |
| Total (1000 Ton)          | 6.381,00 | 7.071,93 | 7.754,00 | 9.119,00 | 8.883,00 | 8,87                   | -2,59     |
| Per Kapita (Kg/Kap/Tahun) | 28,28    | 30,95    | 35,51    | 38,98    | 36,98    | 7,15                   | -3,67     |

Sumber : KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan)

Tabel 2 Konsumsi Ikan di Indonesia

| Rincian                   | Tahun |       |       |       |        | Kenaikan Rata-rata (%) |           |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|--------|------------------------|-----------|
|                           | 2007  | 2008  | 2009  | 2010  | 2011*) | 2007-2011              | 2010-2011 |
| Per Kapita (Kg/Kap/Tahun) | 26,00 | 28,00 | 29,08 | 30,48 | 31,64  | 5,06                   | 4,81      |

Sumber : KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan)

Melihat segi manfaat gizi yang besar, konsumsi ikan perlu ditingkatkan. Salah satu ikan di Indonesia yang sangat berpotensi untuk terus dikembangkan adalah jenis *Euthynnus affinis* atau yang lebih kita kenal sebagai ikan tongkol. Ikan tongkol mengandung gizi yang baik, yaitu mengandung Omega 3 (EPA dan DHA) yang berguna dalam proses perkembangan dan meningkatkan kecerdasan, Magnesium untuk memperkuat tulang dan otot, Zat besi untuk mencegah anemia, Yodium yang dapat mencegah sakit gondok dan IQ rendah, Seng untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan mempercepat penyembuhan luka dan yang terakhir adalah Selenium yang mencegah kanker dan mempertahankan elastisitas jaringan bersama vitamin E sehingga terhindar dari penuaan dini. Ketersediaan ikan tongkol di Indonesia sangatlah melimpah dan tersebar diseluruh wilayah Nusantara. Hal tersebut dapat terlihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 3 Produksi Ikan Tongkol di Indonesia

| Provinsi           | Hasil tangkapan |
|--------------------|-----------------|
| Sumatera           | 114.486 ton     |
| Jawa               | 76.271 ton      |
| Bali-Nusa Tenggara | 47.260 ton      |
| Kalimantan         | 24.636 ton      |
| Sulawesi           | 195.917 ton     |
| Maluku-Papua       | 95.813 ton      |

(Sumber : BPS dan DKP 2012)

Lumpia isi tempoyak ikan tongkol menjadi pilihan menu praktis bergizi. Melalui Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan ini kami memodifikasi lumpia dengan menggunakan ikan sebagai sumber protein hewani alternatif yang lebih baik dan terjangkau secara ekonomi. Di Indonesia lumpia menjadi panganan khas khususnya di daerah semarang, namun dengan seiring berjalannya waktu lumpia menjadi jajanan yang diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Berdasarkan penelitian Zulaikhah (2005), secara keseluruhan jajanan dapat memberikan kontribusi energi (22,5%), protein (35,6%), Fe (42,1%), Vitamin A (31,3%), dan vitamin C (37,3%) terhadap kecukupan gizi.

### C. PERUMUSAN MASALAH

Bagi sebagian besar masyarakat, jajanan telah menjadi bagian dari budaya. Hal ini membuka peluang untuk menciptakan inovasi jajanan yang enak dan sehat dari bahan baku khas indonesia, seperti tempoyak yang bisa dijadikan bumbu masakan yang terbuat dari buah durian fermentasi. Tempoyak kurang begitu familiar di kalangan masyarakat Indonesia karena hanya didaerah tertentu saja tempoyak bisa didapat. Kurangnya tingkat konsumsi ikan per kapita di Indonesia juga menjadi faktor untuk menambah variasi hasil olahan ikan.

#### **D. TUJUAN**

Meningkatkan konsumsi ikan per kapita di Indonesia dengan ikan sebagai alternatif sumber protein hewani yang lebih ekonomis, menyajikan jajanan sehat yang diminati masyarakat, mengenyangkan, berprotein dan berkalsium tinggi, serta memiliki kekhasan dari bahan baku lokal. Meningkatkan daya jual ikan dengan memvariasikan pengolahannya Tujuan lainnya yaitu melatih mahasiswa untuk berwirausaha dan mengembangkan ide-ide usaha.

#### **E. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah adanya jajanan sehat dengan variasi isi lumpia dari olahan ikan menggunakan bumbu tempoyak, yang dapat diminati masyarakat, mengenyangkan, berprotein dan berkalsium tinggi, serta memiliki kekhasan dari bahan baku yang digunakan. Selain itu juga menghasilkan waralaba makanan yang mudah dijalankan dan menjanjikan bagi mahasiswa.

#### **F. MANFAAT**

Program ini dapat digunakan sebagai sarana melatih kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha. Program ini akan meningkatkan kemampuan bersosialisasi dan bekerja sama di dalam tim, selain itu juga berfungsi meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam berinteraksi dengan masyarakat luas. Dengan program ini, masyarakat dapat mengenal sebuah produk “lumpiyaki” lumpia isi tempoyak ikan yang sehat. Dengan adanya program ini juga dapat membantu meningkatkan tingkat konsumsi ikan masyarakat dan memperkenalkan olahan fermentasi durian khas daerah sumatra sebagai modifikasi isi lumpia.

## **BAB 2**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Lingkungan kampus menjadi tempat yang strategis untuk menjalankan penjualan lumpia isi tempoyak ikan, ini sesuai dengan tujuan memberikan jajanan bergizi dan enak dengan harga terjangkau bagi mahasiswa yang kegiatannya padat tetapi juga tetap membutuhkan makanan yang kaya akan protein. Selain itu lingkungan kampus yang selalu ramai juga menjanjikan keuntungan dalam penjualan makanan.

Usaha yang akan dijalankan adalah pembuatan dan penjualan lumpia isi tempoyak ikan yang diberi nama “Lumpiyaki”. Kelebihan dari produk ini adalah lumpia yang biasanya diisi oleh bambu muda(rebung), udang/daging segar & telur diganti dengan tempoyak ikan tongkol yang lebih sehat karena mengandung protein dan kalsium lebih tinggi. Selain itu kami menyajikan lumpiya ikan ini dengan variasi penggunaan berbagai jenis ikan sesuai pesanan konsumen.

Sasaran utamanya adalah mahasiswa dan mahasiswi serta masyarakat di sekitar kampus, selain itu masyarakat umum untuk acara tertentu seperti arisan, pernikahan dan acara-acara lainnya. Kami menerima pesanan dalam jumlah banyak dengan harga yang bersaing untuk memenuhi kebutuhan konsumen kami nantinya. *Lumpiyaki* ini kami kemas semenarik mungkin sesuai dengan jenis ikan yang digunakan dan tidak menutup kemungkinan kami akan menyajikan kemasan edisi khusus untuk acara tertentu.

## BAB 3

### METODE PELAKSANAAN

#### H. METODE PELAKSANAAN

##### 1. Waktu dan tempat

Program ini dilaksanakan selama empat bulan. Untuk aspek produksi lokasi yang dipergunakan adalah di Bumi Indra Prasta 2, Jalan Drupada 7 no.23 Bogor.

##### 2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu, Kompor, Pisau, Penggorengan, cobek, Spatula, wadah, tabung gas, dan lemari pendingin. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu, tempoyak, bumbu, kulit lumpia, Minyak sayur, dan Daging ikan tongkol.

##### 3. Perencanaan Produksi

###### 3.1 Survey Bahan Baku

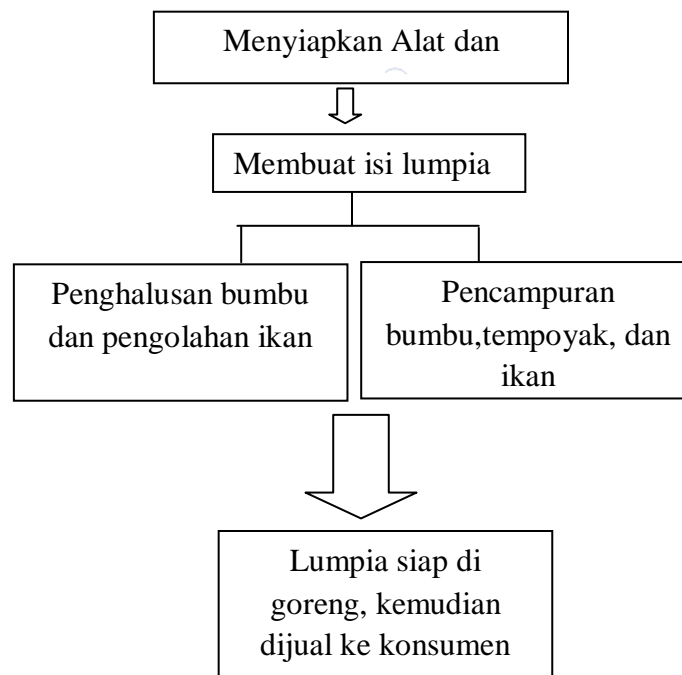
Tim kami akan melakukan survey bahan baku untuk kualitas dari bahan baku yang akan digunakan yaitu pemilihan ikan yang segar, tempoyak kualitas tinggi, dan kulit lumpia yang layak konsumsi.

###### 3.2 Pengadaan Alat dan Bahan Baku

Langkah yang dilakukan selanjutnya adalah pembelian peralatan produksi. Alat dan bahan baku yang sudah dibeli, ditempatkan pada lokasi produksi.

###### 3.3 Pembuatan Lumpiyaki

Proses pembuatan lumpiyaki dapat dilihat pada diagram alir dibawah ini.



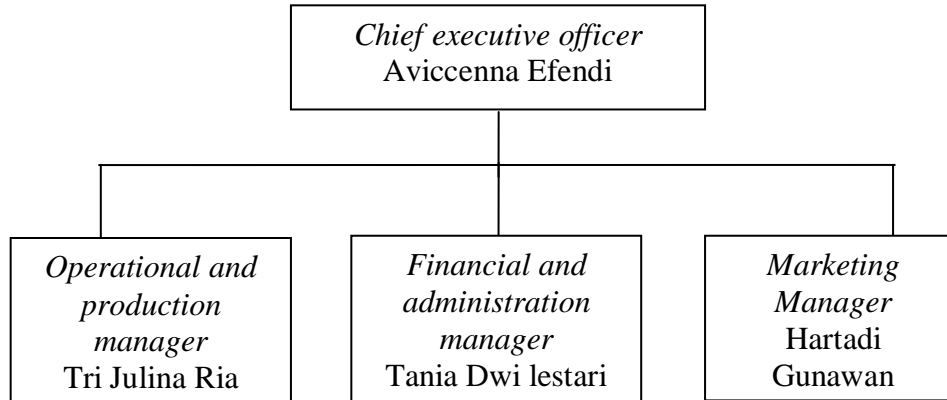
Gambar 1 Diagram Alir Proses pembuatan lumpiyaki



#### 4. Aspek Manajemen

##### a. Manajemen Organisasi

Nama Kelompok/Perusahaan : Lumpiyaki  
Pimpinan : Aviccenna Efendi  
Alamat dan Sekretariat : Bumi Indra Prasta 2, Jl. Drupada 7 no.23, Bogor



Gambar 2 Bagan manajemen organisasi

#### 5. Strategi Pemasaran

Kami melihat di kawasan sekitar kampus belum ada penjual jajanan lumpia dengan variasi seperti ini, kami melihat adanya peluang yang sangat besar dalam pelaksanaannya. Walaupun demikian kami tetap akan melakukan cara-cara terbaik untuk menghadapi persaingan dengan produk-produk lain. Kualitas produk dan pelayanan akan kami jaga agar konsumen merasa puas dan kami pun akan merasakan keuntungannya. Hal yang perlu diperhatikan dalam strategi pemasaran yaitu *segmentation*, *targeting*, dan *positioning* (STP).

##### 5.1 Segmentation

*Segmentation* merupakan cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. Segmentasi pasar dari produk lumpiya isi tempoyak ikan ini yaitu mahasiswa-mahsiswi IPB khususnya dan Masyarakat kota Bogor umumnya.

##### 5.2 Targetting

Target utama pada pemasaran lumpia isi tempoyak ikan ini adalah setiap individu yang suka mengkonsumsi jajanan/ snack. Selain itu masyarakat umum yang membutuhkan snack untuk mengadakan acara atau cemilan di rumah.

##### 5.3 Positioning

Positioning, lumpia isi tempoyak ikan “lumpiyaki” sebagai pilihan utama menu praktis, modifikasi olahan khas daerah, sehat, dan murah di kota Bogor.

##### 5.4 Bauran Pemasaran

Tempat pemasaran yang dipilih untuk produk awal usaha yaitu di lokasi strategis kampus IPB, dengan membawa langsung produk menggunakan wadah plastik. Potensi pasar di kalangan mahasiswa-mahasiswa dan masyarakat sekitar kampus sangatlah menjanjikan karena kebutuhan makanan praktis, sehat dan murah baik sebagai menu pokok maupun cemilan.

Kami juga akan bekerja sama dengan beberapa kantin kampus, Sekolah Menengah Atas, Sekolah Menengah Pertama di Kota Bogor untuk ikut menjual produk kami. Selanjutnya jika produk sudah berada dalam tahap pendewasaan, dalam perkembangannya kami juga akan bekerja sama dengan berbagai pusat perbelanjaan untuk membuka gerai di area *Food court*.

## **BAB 4**

### **HASIL dan PEMBAHASAN**

Hasil yang telah dicapai sampai bulan Juni 2014 yaitu lumpiyaki sudah terjual sebanyak 797 buah. Beberapa variasi untuk lebih meningkatkan mutu produk sudah dilakukan. Kerja sama dengan beberapa mitra di kampus seperti koperasi analisis kimia dan kantin juga sudah dilakukan. Selain itu juga dibuat akun-akun di media sosial dan brosur untuk lebih meningkatkan publikasi sehingga lumpiyaki akan dapat dikenal oleh masyarakat luas. Sekarang ini sedang dilakukan penawaran kerja sama dengan beberapa tempat makan di antaranya Sop Duren Rancamaya dan Pondok Bahrein. Rencana jangka panjang yang akan dilakukan yaitu memasarkan lumpiyaki di daerah Sumatra yang nantinya diharapkan dapat dijadikan salah satu produk makanan oleh-oleh khas Sumatra. Rasa tempoyak yang kurang awam di lidah masyarakat pulau Jawa salah satu masalah yang muncul ketika penjualan produk dilakukan, hal ini kami antisipasi dengan menambahkan gula kedalam campuran isi lumpiyaki sehingga produk lumpiyaki dapat diterima di semua kalangan. Dengan demikian, tujuan memperkenalkan tempoyak ke masyarakat umum melalui produk lumpiyaki sudah tercapai.

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan selama  $\pm$  4 bulan dapat disimpulkan produk lumpiyaki dapat diterima masyarakat luas dan lumpiyaki ini berpotensi sebagai *snack* khas nusantara yang bernilai ekonomis mengangkat makanan tradisional Indonesia.

Saran yang perlu dilakukan yaitu bahan baku tempoyak harus dibuat di daerah Bogor (salah satu tempat produksi lumpiyaki) tanpa harus mengirim dari daerah asalnya seperti Sumatera Selatan karena di Bogor terdapat lokasi yang memproduksi durian.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Effendie, M I. 1997. Biologi Perikanan. Yayasan Pustaka Nusatama, Yogyakarta

Hany Handajani. 2010. Nutrisi Ikan. Malang : UMM Press

Yuliana, N. 2007. PENGOLAHAN DURIAN (*Durio zibethinus*) FERMENTASI (TEMPOYAK). Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian Volume 12, No.2. Lampung : UNILA

### **LAMPIRAN**

#### **1. Penggunaan dana**

| <b>No</b>     | <b>Jenis Pengeluaran</b>   | <b>Biaya (Rp)</b> |
|---------------|--|-------------------|
| <b>1</b>      | <b>Peralatan penunjang</b>   | <b>462.700</b>    |
| <b>2</b>      | <b>Bahan habis pakai</b>   | <b>629.000</b>    |
| <b>3</b>      | <b>Perjalanan transportasi</b>   | <b>156.000</b>    |
| <b>4</b>      | <b>Lain-lain :administrasi, komunikasi, publikasi, dan dokumentasi</b> | <b>513.000</b>    |
| <b>Jumlah</b> |  | <b>1.760.700</b>  |



**OKE PRINT** Fotocopy - Digital Printing - Offset  
 Jl. Jend. A. Yani No. 6-B Jodoh (0201) 4726677, 4726688 okeprint.airmancuru@gmail.com

Bojor, Sabtu, 07/06/2014 - 11:29:48 Nomor Jual : SI-14/0607-0984  
 Customer : URM Nomor SPK : 15967  
 Telp : \_\_\_\_\_

| Perincian           | Qty  | Harga   | Jumlah  |
|---------------------|------|---------|---------|
| PHOTOKES - ALBATROS | 1,00 | 135.000 | 135.000 |

**BARANG SIBER BARANG**

**LUKAS OKE PRINT**

DS : \_\_\_\_\_ Total : 135.000 Netto : 135.000  
 Printing : DALIMAN Peranan : 0 Uang Puka : 100.000  
 Kafir : FUTRI Onkos : 0 Sisa : 35.000

10 - 3 - 2014 19 Maret 2014

Tuan Toko \_\_\_\_\_  
 Tuan Toko \_\_\_\_\_

NOTA NO. \_\_\_\_\_

| BANYAKNYA | NAMA BARANG  | HARGA | JUMLAH |
|-----------|--------------|-------|--------|
| 60        | Kulit Lumpia |       | 1.000  |
| 1/4       | Cabe         |       | 7.000  |
|           | Bumbu dapur  |       | 9.820  |
| 1L        | Minyak       |       | 14.000 |
|           |              |       | 30.000 |
|           | Parkir motor |       | 1.000  |

Jumlah Rp. 152.000 Jumlah Rp. 81.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_  
 Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_

20 - 3 - 2014 20 Feb 2014

Tuan Toko \_\_\_\_\_  
 Tuan Toko \_\_\_\_\_

NOTA NO. \_\_\_\_\_

| BANYAKNYA | NAMA BARANG        | HARGA | JUMLAH  |
|-----------|--------------------|-------|---------|
| 1 bh      | Kempor Gas         |       | 150.000 |
| 1 bh      | Talenan            |       | 25.000  |
| 1 bh      | Sendok             |       | 15.000  |
| 1 bh      | Pengotongan        |       | 16.000  |
| 1 bh      | Muangah            |       | 10.000  |
| 1 bh      | Piring             |       | 10.000  |
| 1 bh      | Saringan           |       | 15.000  |
| 1 bh      | Tabung 2 slang gas |       | 150.000 |
|           |                    |       | 790.000 |
|           | Parkir motor       |       | 1.000   |

Jumlah Rp. 391.000 Jumlah Rp. 21.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_  
 Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_

10 - 3 - 2014 22 Maret 2014

Tuan Toko \_\_\_\_\_  
 Tuan Toko \_\_\_\_\_

NOTA NO. \_\_\_\_\_

| BANYAKNYA | NAMA BARANG | HARGA | JUMLAH |
|-----------|-------------|-------|--------|
| 10 bh     | plastik     |       | 9.000  |

Jumlah Rp. 9.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_  
 Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_

29 Maret 2014 22 - 3 - 2014

Tuan Toko \_\_\_\_\_  
 Tuan Toko \_\_\_\_\_

NOTA NO. \_\_\_\_\_

| BANYAKNYA | NAMA BARANG  | HARGA | JUMLAH |
|-----------|--------------|-------|--------|
| 40        | Kulit Lumpia |       | 4.000  |
| 1/4       | Cabe         |       | 5.000  |
|           | Bumbu dapur  |       | 4.000  |
| 1 kg      | Kon pengkol  |       | 25.000 |
| 1L        | Minyak       |       | 14.000 |
|           |              |       | 52.000 |
|           | Parkir motor |       | 1.000  |

Jumlah Rp. \_\_\_\_\_ Jumlah Rp. 11.700

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_  
 Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_

19 Mei 2014

Tuan Toko \_\_\_\_\_  
 Tuan Toko \_\_\_\_\_

NOTA NO. \_\_\_\_\_

| BANYAKNYA | NAMA BARANG | HARGA | JUMLAH |
|-----------|-------------|-------|--------|
| 60        | plastik     |       | 60.000 |

Jumlah Rp. 60.000

Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_  
 Tanda Terima \_\_\_\_\_ Hormat kami, \_\_\_\_\_









LABORATORIUM TERPADU INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
INTEGRATED LABORATORY BOGOR AGRICULTURAL UNIVERSITY  
Kampus IPD Darmasangsang, Wing Kusia Lantai Dasar, Jl. Pajajaran Bogor 16144  
Phone/Fax: (0251) 8310904, 8323571, 8310702 Certificate No. LP-56-IBN

LT-V.4.4.5    LABORATORY TEST REPORT    Page 1 of 1

Certificate No. : LT-405.0452  
Laboratory No. : BM/V14/1083  
Sample Id. : Lumpiyaki

| Parameter*      | Result | Unit | Technique/Analysis                |
|-----------------|--------|------|-----------------------------------|
| Fat Content     | 13.69  | %w/w | Sonnet                            |
| Protein Content | 6.26   | %w/w | Kjedahl (Titrimetry)              |
| Carbohydrate    | 63.56  | %w/w | Phenol Sulfur (Spectrophotometry) |

REMARKS:  
\* Outside the scope of accreditation  
Lab. Terpadu IPB is not responsible for the sampling process

June 09, 2014  
Head of Laboratory,  
*[Signature]*  
Dr. Zainal Alim Mas'ud, DEA  
NIP. 19560622 198601 1 001



**Jajanan Khas Nusantara**  
**JAJANAN BERPROTEIN TINGGI**  
**RASA AJAIB !!! BIKIN NAGIHUUUU...**

**LUMPIYAKI**  
LUMPIA ISI TEMPOYAK IKAN

Lumpiyaki adalah lumpia yang isinya terdiri dari olahan ikan menggunakan bumbu tempoyak. Tempoyak adalah olahan fermentasi durian, memiliki kalsium tinggi dan berbagai manfaat untuk tubuh. Cita rasa tempoyak sangatlah khas, dimana ada perpaduan rasa manis dan sedikit rasa asam. Tempoyak juga dibuktikan mengandung berbagai jenis mikronutrien yang bermanfaat bagi tubuh seperti vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, kalsium, dan fosfor.

**HANYA Rp 2500/potong**

**PEMESANAN:**  
Phone: 085367434044  
Phone: 085693017604  
FB: Lumpiyaki  
Twitter: @lumpiyaki

**JAJANAN KHAS NUSANTARA**

**LUMPIYAKI**  
Adalah lumpia yang isinya terdiri dari olahan ikan menggunakan bumbu tempoyak. Tempoyak adalah olahan fermentasi durian, memiliki kalsium tinggi dan berbagai manfaat untuk tubuh. Cita rasa tempoyak sangatlah khas, dimana ada perpaduan rasa manis dan sedikit rasa asam. Tempoyak juga dibuktikan mengandung berbagai jenis mikronutrien yang bermanfaat bagi tubuh seperti vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, kalsium, dan fosfor.

**LUMPIA ISI TEMPOYAK IKAN**

**NIKMATI** kelezatan lumpia perpaduan ikan dan durian yang menjadi satu. **HANYA 2500/ potong**

**Tersedia** berbagai jenis ikan, tergantung selera...

**Pemesanan:**  
Phone: 085367434044  
Phone: 085693017604  
FB: Lumpiyaki  
Twitter: @lumpiyaki

**COCOK SEBAGAI SNACK DI BERBAGAI ACARA**