

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT



**PENDAMPINGAN PEMBUKUAN SEDERHANA UNTUK UKM
“BAYAM BERSIN” DI DESA GEJAGAN, PAKIS,
KABUPATEN MAGELANG**

Oleh:

Nur Laila Yuliani, S.E., M.Sc

Veni Soraya Dewi, S.E., M.Si

Fakultas Ekonomi

Universitas Muhammadiyah Magelang

2016

1. Data Institusi

Institusi	: Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Magelang
Alamat	: Jalan Tidar 21 Magelang 56126
No Telp.	: (0293) 362082 ext. 1105
Email	: tu_feumm@yahoo.com

2. Identitas Usaha

Nama Usaha	: UKM “Bayam Bersin”
Jenis Usaha	: Makanan ringan
Nama Produk	: Bayam Bersin
Alamat Usaha	: Desa Gejagan, Pakis, Kabupaten Magelang

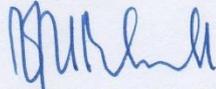
HALAMAN PENGESAHAN PENGABDIAN

1. a. Judul Kegiatan : Pembukuan Sederhana untuk UKM "Bayam Bersin"
b. Jenis Kegiatan : Pelatihan
2. Ketua Tim
a. Nama : Nur Laila Yuliani, S.E., M.Sc.
b. NIDN : 0621077802
c. Program Studi : Akuntansi
d. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Magelang
e. Bidang Keahlian : Akuntansi
3. Anggota Tim :
a. Jumlah Anggota : Dosen 1 orang
b. Nama Anggota 1/bidang keahlian : Veni Soraya Dewi, S.E., M.Si/Akuntansi
c. Mahasiswa yang terlibat : 2,orang mahasiswa
4. Lokasi Kegiatan : Desa Gejagan Pakis Magelang
5. Jangka Waktu Pelaksanaan : 1 bulan
6. Biaya Kegiatan : Rp. 1.000.000,00

Mengetahui,
Dekan

Dra. Maslita Kurnia, MM.
NIK. 916407034

Magelang, Oktober 2016
Ketua,


Nur Laila Yuliani, S.E., M.Sc.
NIK. 067806020

Menyetujui,
Ketua LP3M UMMagelang

Dr. Suliswiyadi, M.Ag.
NIK. 966610111

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menciptakan lapangan pekerjaan dengan usaha pada bidang makanan ringan merupakan salah satu bentuk usaha yang potensial dalam rangka pendapatan laba yang besar, relatif aman, dan bisa mendapatkan nilai potensial keuntungan di berbagai lingkungan dan segmen masyarakat. Bayam merupakan salah satu jenis sayuran yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena mudah didapatkan, kaya nutrisi, dan harganya yang terjangkau. Namun, perlu diketahui bahwa kandungan zat besi yang ada pada bayam membuat jenis sayuran ini hanya bisa dimasak satu kali. Hal ini yang mendasari muncul ide untuk membuat bayam ini menjadi jenis makanan yang baru dan lebih bernilai ekonomis.

Gagasan ini berawal dari banyaknya tanaman bayam yang tumbuh di sekitar rumah penduduk Desa Gejagan, yang tidak akan habis jika hanya dikonsumsi untuk sayur setiap hari. Kondisi tanaman yang semakin subur, dengan daun-daun yang lebat dan utuh, memunculkan ide bagaimana membuat tanaman ini bisa dijadikan makanan yang lebih awet dan bernilai ekonomis bagi masyarakat sekitar. Kumpulan Ibu-ibu PKK Desa Gajagan berinisiatif membuat keripik bayam dengan harapan bisa mendapatkan keuntungan dari penjualan keripik tersebut. Seiring berkembangnya Industri Rumah Tangga ini, dibentuklah UKM yang beranggotakan Ibu-ibu Desa Gejagan dalam menjalankan usaha ini. Mereka akhirnya mendapatkan ide untuk memadukan keripik bayam dengan bumbu cabai kering dengan nama “bayam bersin”, dimana cabai sendiri adalah hasil pertanian yang dihasilkan sebagian besar masyarakat Desa Gejagan. Cabai digunakan selain bisa memaksimalkan hasil pertanian desa sendiri, penggunaan bumbu cabai kering ini bisa menekan biaya produksi dan membantu perekonomian masyarakat penghasil cabai di desa tersebut. UKM “Bayam Bersin” ini berperan dalam penyerapan tenaga kerja yang cukup banyak terutama Ibu-ibu di wilayah Desa

Gejagan yang rata-rata kurang dalam hal pendidikan dan diharapkan dapat memberikan taraf hidup perekonomian yang lebih baik di masa yang akan datang.

B. Tujuan

1. Menciptakan lapangan kerja sendiri yang mampu memberdayakan SDM sekitar
2. Membuat produk makanan kecil yang berkualitas, bergizi, dan bernilai ekonomis.
3. Memiliki penghasilan sendiri, meringankan perekonomian keluarga, dan memberikan kesejahteraan kepada masyarakat berpendidikan menengah kebawah dengan membuka lapangan pekerjaan yang bermanfaat.

C. Keunggulan Produk

Keunggulan dari produk “bayam bersin” antara lain,

1. Keripik bayam merupakan jenis makanan ringan yang selain enak dimakan sebagai *snack* juga mempunyai nilai nutrisi yang tinggi, antara lain vitamin K, vitamin A, magnesium, seng, tembaga, fosfor, asam folat, kalium, dan zat besi yang tinggi. Kandungan nutrisi yang dimiliki bayam sangat dibutuhkan oleh tubuh sehingga dengan mengonsumsi *snack* ini tidak hanya akan merasakan keripik bayam yang enak saja tetapi juga bermanfaat bagi tubuh.
2. Bahan baku daun bayam dan cabai yang diperoleh dari lingkungan sekitar bisa menekan biaya produksi sehingga menghasilkan produk yang berkualitas namun dengan harga yang terjangkau. Dengan begitu diharapkan dapat mendongkrak nilai penjualan “bayam bersin” mengingat rasanya yang unik dan manfaatnya yang banyak bagi tubuh.
3. Makanan kecil ini masih dibuat dengan cara manual, menggunakan bahan-bahan alami dan aman bagi kesehatan sehingga tidak perlu diragukan lagi

bahwa dalam pembuatannya tidak menggunakan bahan-bahan kimia berbahaya lain untuk membuat rasa “bayam bersin” ini lebih enak.

4. Produk “bayam bersin” ini berbeda dengan keripik-keripik bayam yang biasa ditemui di pasaran karena “bayam bersin” ini menggunakan bumbu cabai kering yang diolah sendiri juga dengan tujuan menciptakan kekhasan suatu produk.
5. Nama “bayam bersin” yang tertera pada kemasannya membuat produk ini terdengar begitu berbeda walaupun dalam pengemasannya masih menggunakan plastik klip biasa namun tebal sehingga terjamin awet. Dalam setiap kemasan produk juga sudah dilengkapi dengan tanggal pembuatan dan tanggal *expired*.
6. Proses pembuatannya cukup mudah dan bahan-bahan yang mudah didapat membuat industri ini diharapkan dapat bertahan dan berkembang dengan cepat.

BAB II

PROSES USAHA

A. Proses Pengelolaan Usaha

Proses pengelolaan usaha dimulai ketika seorang ibu membuat keripik bayam untuk dikonsumsi sendiri. Karena rasanya enak, serta tersedia tanaman bayam yang cukup banyak di Desa Gejagan memunculkan ide untuk menjadikan keripik bayam ini sebagai lahan bisnis. Awalnya keripik bayam masih dipasarkan dari mulut ke mulut saja dan dibuat hanya berdasarkan pesanan. Keripiknyapun belum ditambah bumbu cabai. Ide muncul ketika cabai yang dipanen masyarakat sekitar banyak yang rusak, betuknya tidak utuh dan beberapa busuk karena penyimpanan yang kurang baik. Lalu ada inisiatif untuk mengolah kembali cabai-cabai tersebut menjadi bubuk cabai sehingga bernilai ekonomis lebih tinggi. Bubuk cabai ini kemudian diberi bumbu agar rasanya lebih enak dan dicampurkan dengan keripik bayam yang selama ini sudah dikembangkan.

Manajemen keuangan yang digunakan dalam industri ini masih sangat sederhana karena dari segi pendidikanpun Ibu-ibu disana belum memadai. Pengabdian ini diharapkan menjadi solusi yang akan membantu UKM “Bayam Bersin” dalam pencatatan/pembukuan yang benar. Setelah pengabdian ini akan dilakukan peninjauan, pendampingan, dan pembimbingan untuk menunjang kegiatan UKM “Bayam Bersin” di Desa Gejagan tersebut.

B. Proses Produksi

Proses pembuatan keripik bayam:

- a) Pemetikan daun bayam dipilih daun dengan ukuran sedang sampai besar, kemudian dicuci bersih dan tiriskan. Pemilihan ukuran daun dimaksudkan agar keripik yang dihasilkan memiliki rasa bayam yang kuat dan besarnya sama.
- b) Campur tepung beras dan bumbu (bawang, merica, garam, gula) dengan air hingga mendapatkan tekstur yang diinginkan.

- c) Panaskan minyak sampai benar-benar panas dengan api sedang.
- d) Celupkan daun bayam ke dalam campuran tepung lalu masukkan dalam minyak panas. Dalam menggoreng keripik bayam semua bagian harus terendam minyak. Usahakan pada saat mencelupkan daun bayam dalam keadaan terbuka sehingga bentuk daunnya utuh, tidak menggulung, dan tekstur keripiknya renyah.
- e) Angkat keripik yang sudah matang, tiriskan sampai minyaknya benar-benar surut.

Proses pembuatan bumbu cabai:

- a) Keringkan cabai dibawah sinar matahari sampai benar-benar kering (sebenarnya bisa juga di oven, namun belum dilakukan karena keterbatasan alat).
- b) Campur cabai kering dengan garam secukupnya, lalu tumbuk halus sampai menyerupai tepung kasar.

Proses akhir:

- a) Lumuri keripik bayam yang sudah dingin dengan bumbu cabai.
- b) *Pack* dengan plastik tebal, beri label, tulis tanggal produksi, lalu pres menggunakan alat pres.

C. Resiko Usaha

Setiap usaha pasti memiliki resiko tidak terkecuali industri bayam bersin.

Resiko yang adadalamUKM“Bayam Bersin”adalah:

1. Kondisi ekonomi negara menyebabkan orang-orang menganggap bahwa membeli makanan kecil bukanlah kebutuhan yang penting, sehingga daya jual bayam bersin ini masih terbatas.
2. Tidak semua proses produksi berjalan lancar. Ada kalanya keripik yang digoreng tidak terbuka sempurna sehingga bentuknya menjadi kurang menarik. Selain itu cara penggorengan yang tidak benar menyebabkan keripik yang dihasilkan tidak renyah dan tidak bertahan lama.

3. Kandungan minyak sisa proses penggorengan yang terdapat pada keripik bayam sangat sulit ditiriskan sehingga akan memengaruhi rasa dan tingkat keawetan keripik bayam. Diperlukan alat khusus seperti *spin* (pada mesin cuci) untuk membuat minyak benar-benar kering sempurna.
4. Harga cabai yang tidak menentu menyebabkan produksi bumbu cabai agak terganggu. Para petani cenderung memanen cabainya lebih cepat ketika harga cabai naik, akibatnya cabai yang dipanen belum cukup umur panennya. Hal ini akan memengaruhi biaya produksi maupun menciptakan rasa yang tidak pedas. Namun, kendala ini bisa diatasi dengan memanfaatkan cabai yang tidak utuh, yang tidak laku dijual atau harganya menjadi turun.
5. Proses produksi sampai pengepakan yang masih dilakukan secara manual menyebabkan kemungkinan *human error* yang lebih tinggi dengan risiko kerugian yang tinggi pula, terlebih ketika permintaan meningkat.

D. Rencana Pemasaran dan Sasaran Produk

1. Target pasar

Target pasar utama adalah kalangan menengah keatas, dimana makanan ringan merupakan konsumsi tambahan yang banyak diburu orang-orang kelas ekonomi menengah keatas dengan daya beli relatif kuat karena penghasilan mereka sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan primer. Namun, bisnis ini tidak menutup kemungkinan bahwa segmen menengah ke bawahpun akan menyukainya mengingat rasanya yang unik, bergizi, dan harga yang cukup terjangkau.

2. Strategi Pemasaran

- a) Nama yang unik “bayam bersin” akan memberikan kesan tersendiri bagi konsumen dan diharapkan akan menarik perhatian untuk mencobanya (bagi konsumen yang belum pernah mencobanya). Setelah mencobanya dan mengetahui rasanya, diharapkan akan kembali lagi.

- b) Pemasaran *online* melalui media sosial seperti facebook, instagram, twitter, dll sekarang ini dirasakan juga efektif untuk meningkatkan penjualan.
- c) Pemasaran *online* juga dilakukan melalui pasar *online* maupun *website* seperti tokobagus, tokopedia, shopee, bukalapak, dll.
- d) Penawaran *reseller* bagi orang-orang yang ingin ikut memasarkan produk ini.
- e) Penawaran konsinyasi kepada toko-toko makanan, toko oleh-oleh, maupun restoran-restoran yang ada di wilayah Magelang dulu.
- f) Ikut dalam beberapa pameran/festival makanan yang diadakan di daerah-daerah sebagai bentuk promosi produk olahan bayam yang unik dengan sensasi rasa gurih, renyah, dan pedas.
- i) Membagikan tester kepada orang-orang yang ada di tempat-tempat umum seperti pasar, terminal, stasiun, dan tempat-tempat umum lain yang dianggap strategis sebagai daerah pemasaran.
- j) Komitmen pelayanan kami adalah: harga terjangkau, produk berkualitas, dan pelayanan terbaik.

BAB III
RENCANA ANGGARAN

Peralatan yang dibutuhkan:

1.	Wajan aluminium besar	5	buah	150.000	750.000,00
2.	Kompor satu tungku	5	unit	200.000	1.000.000,00
3.	Serok, soutil	5	set	50.000	250.000,00
4.	Saringan	5	unit	10.000	50.000,00
5.	Eblek	5	unit	10.000	50.000,00
6.	Lumpang, alu	5	set	100.000	100.000,00
7.	Mesin pres	2	unit	250.000	500.000,00
7.	Peralatan lain-lain		set		300.000,00

Total

3.000.000,00

BAB IV

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan latar belakang untuk memperkenalkan daerah, makanan dan *icon* Kota Magelang, kami yakin bahwa usaha “bayam bersin” merupakan usaha yang prospektif. Ini dinilai dari kurangnya persaingan yang ada, terutama untuk segmen menengah keatas yang merupakan target utama yang berada pada kota-kota besar di luar wilayah Magelang dimana untuk harga kami terhitung terjangkau dengan keunggulan yang dimiliki. Selain itu semakin tingginya kebutuhan makanan ringan sebagai camilan bagi semua kalangan dan umur masyarakat maka semakin tinggi pula peluang kami untuk lebih baik kedepannya.

Berbagai manfaat akan didapat dengan semakin besarnya usaha ini. Mulai dari semakin tercukupinya kebutuhan masyarakat dan meningkatnya penghasilan, usaha ini juga melakukan pengabdian bagi bangsa dan negara. Ini terlihat dengan berkurangnya angka pengangguran dan kemiskinan, karena semakin berkembangnya usaha ini maka semakin banyak juga sumber daya manusia yang terserap nantinya.

Demikian laporan ini dibuat dan atas perhatiannya kami sampaikan terimakasih.

LAMPIRAN

Lampiran I
Foto-foto kegiatan



Gambar 1. Pemberian Materi



Gambar 2. Pemberian Materi

Lampiran II
Daftar hadir peserta



KULIAH KERJA NYATA ANGKATAN 43 TAHUN 2016
 TEMATIK POSDAYA

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAGELANG

Dusun Kembang Sari, Desa Gejagan, Kecamatan Pakis, Kabupaten Magelang

DAFTAR HADIR

Hari/Tanggal : Minggu, 20 November 2016
 Perihal : Pendampingan Pembukuan Sederhana
 Waktu : 13.00- selesai
 Tempat : Balai desa Gejagan, Kecamatan Pakis, Kab. Magelang

NO	NAMA	ALAMAT	TTD
1	Sholikhah	Kembang Sari	[Signature]
2	Titik Marsitih	- - -	[Signature]
3	Ngatinah	- - -	[Signature]
4	Sulasih	Kembang Sari	[Signature]
5	Enik S.	UMMGL	[Signature]
6	Surami	- - -	[Signature]
7	M. Dahman	- - -	[Signature]
8	Sombro	Kembang Sari	[Signature]
9	Suhari	- - -	[Signature]
10	Sulimah	- - -	[Signature]
11	Darmi	- - -	[Signature]
12	Rumiyati	- - -	[Signature]
13	Sulorui	- - -	[Signature]
14	Sudin	- - -	[Signature]
15	Munirah	- - -	[Signature]
16	Ahmadi	- - -	[Signature]
17	Sukeni	- - -	[Signature]
18	Ibah	- - -	[Signature]
19	Supiyah	- - -	[Signature]
20	Sulimah	- - -	[Signature]
21	Selidah	- - -	[Signature]
22	Jumirah	- - -	[Signature]
23	Atun	- - -	[Signature]
24	Samirah	"	[Signature]
25	Itah	"	[Signature]
26	Sarmi	- - -	[Signature]
27	Warih	- - -	[Signature]
28	Suradi	- - -	[Signature]
29	Suxarni	- - -	[Signature]
30	Magfirah	Pem. Pakis	[Signature]
31	Leniyatun	- - -	[Signature]
32	Sumitro	- - -	[Signature]

Lampiran III
Materi pengabdian

PELATIHAN PEMBUKUAN DASAR

Tujuan :

Agar semua transaksi dapat dibukukan dengan baik dan dapat dipertanggungjawabkan kepada semua anggota, sehingga pengelolaan keuangan dapat diketahui oleh semua anggota.

Langkah pertama dalam melakukan pembukuan sederhana adalah penyiapan dokumen. Bukti transaksi harus disiapkan agar dapat dilakukan pencatatan secara teratur.

Bukti transaksi dapat berupa:

- a. Kwitansi, yang merupakan bukti pembayaran sejumlah uang yang dibuat oleh pihak penerima uang untuk sebuah transaksi, dan biasanya dibubuhkan meterai, tergantung jumlah uang yang diterima. Buku kwitansi terdiri dari 2 bagian, yang satu dirobek dan diberikan kepada orang yang membayar, sementara potongannya disimpan oleh penerima uang sebagai arsip.
- b. Nota, yang merupakan bukti transaksi antara penjual eceran dan pembeli. Nota seperti tersebut biasanya terdapat di swalayan, dan toko tertentu, dan dijadikan sebagai bukti pengeluaran uang bagi pembeli.
- c. Bon, yang dibuat sendiri oleh pembeli/pembayar dan biasanya dijadikan bukti pengeluaran (misalnya membeli sayuran di pasar, bayar becak/pete, dll).
- d. Faktur, yang biasanya dibuat dalam 3 rangkap dan hanya dilakukan bila pembelian dilakukan secara kredit (utang) dan akan dibayar kemudian. Faktur biasanya dilengkapi dengan alamat pembeli.

Pada kesempatan ini, saya tidak akan menjelaskan lebih rinci mengenai jurnal, dan bentuk pembukuan lainnya. Karena pembukuan yang dilakukan adalah yang standard namun informative, sehingga dapat membantu kita dalam membuat laporan sederhana dari usaha 'KUBE' yakni laporan laba rugi dan neraca.

Adapun pencatatan dalam Buku Kas Tunai adalah :

1. Semua bentuk penerimaan uang dibukukan pada bagian "Debet" (menambah saldo kas).
2. Semua pengeluaran/pembayaran harga barang/pembayaran kredit barang dibukukan pada bagian "Kredit" (mengurangi saldo kas).

Langkah-langkah pencatatan dalam Buku Kas Tunai (bulanan, yang memuat semua transaksi per bulan) :

1. Tanggal, yang dicatat adalah tanggal transaksi bukan tanggal pembukuan (untuk menghindari kebingungan, sebaiknya pembukuan dilakukan pada saat transaksi).
2. Uraian yang memuat informasi lengkap tentang transaksi.
3. Debet, memuat jumlah uang yang diterima.
4. Kredit, memuat jumlah uang yang dikeluarkan atau dibayarkan.
5. Ref. No. (nomor referensi), memuat nomor transaksi (kwitansi/nota/cek,dll).
6. Saldo, memuat saldo uang setelah pencatat semua transaksi.

Laporan Rugi Laba

Untuk lebih memberi kemudahan dalam pembuatan Laporan Rugi/Laba pertahun, sebaiknya Laporan Rugi/Laba dibuat setiap bulan. Tujuan pembuatan Laporan Rugi Laba perbulan antara lain :

1. Mempermudah pembuatan Laporan Rugi/Laba per tahun (tinggal di jumlahkan).
2. Memberikan gambaran waktu/bulan dimana usaha kita mengalami kerugian atau mengalami laba. Sebagai evaluasi akan kegiatan usaha yang sedang kita jalankan.
- 3.

Laporan Rugi Laba memuat informasi tentang :

1. Penerimaan, yang terdiri dari :
 - a. Penerimaan dari usaha yang dijalankan
 - b. Bunga Bank
 - c. Sumbangan
2. Pengeluaran, yang terdiri dari semua biaya yang dikeluarkan.

Neraca

Tujuan dari pembuatan neraca adalah untuk memberikan informasi kepada kita akan kekayaan yang sebenarnya beserta utang-utang/kewajiban lain yang masih harus diselesaikan pada satu saat tertentu. Neraca biasanya dibuat setiap akhir tahun pembukuan (tahun pembukuan dapat disepakati bersama, yang penting jumlahnya 12 bulan. Namun lebih umum dan agar lebih mempermudah kita dalam membuat laporan pajak (jika memang usaha kita sudah seharusnya membayar pajak), maka biasanya orang membuat tahun buku: Januari-Desember.

Lampiran IV
Surat Permintaan sebagai penerjemah
Surat Tugas



**KULIAH KERJA NYATA ANGGKATAN 43
TAHUN 2016
TEMATIK POSDAYA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAGELANG
Dusun Kembang Sari, Desa Gejagan, Kecamatan Pakis**



Nomor : 019/KKN/XX/2016
Hal : Permohonan Narasumber

Magelang, 12 November 2016

Yth. Ibu Nur Laila Yuliani, S.E., M.Sc
dan Ibu Veni Soraya Dewi, S.E., M.Si
Universitas Muhammadiyah Magelang
di Tempat

Assalamau'alaikum. Wr wb

Salam silaturahmi kami sampaikan, semoga aktifitas kita semua berada dalam ridha dan lindungan Allah SWT, Amin.

Bersama surat ini kami sampaikan bahwa kami Kelompok 20 KKN Tematik Posdaya Angkatan 43 Universitas Muhammadiyah Magelang akan menyelenggarakan kegiatan **Penyuluhan Pembukuan Sederhana untuk Industri Kecil dan Menengah** pada :

Hari/tanggal : Minggu, 20 November 2016
Waktu : 13.00 WIB
Tempat : Balai Desa Gejagan, Kecamatan Pakis, Kabupaten Magelang

Untuk itu kami mengundang Ibu-ibu untuk bisa menjadi pemateri pada acara kami. Demikian surat undangan ini kami sampaikan. Atas partisipasi kami haturkan terima kasih.

Wassalamau'alaikum. Wr wb

Ketua



Alib Wahyudi
NPM. 13.0603.0005

Sekretaris


Meita Rakhmawati
NPM. 13.0301.0009



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAGELANG FAKULTAS EKONOMI

AKREDITASI INSTITUSI : TERAKREDITASI "B" SK BAN PT Nomor : 270/SK/BAN-PT/Akred/PT/IV/2015

Program Studi : MANAJEMEN

Status : TERAKREDITASI SK BAN-PT NO. 091/SK/BAN-PT/Ak-XV/S/III/2013

Program Studi : AKUNTANSI

Status : TERAKREDITASI SK. BAN-PT NO. 0956/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2016

Kampus : Jl. Tidar 21 Magelang 56126 Telp. 0293 - 362082 Fax. 0293 - 361004

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

SURAT TUGAS

Nomor : 117a/II.3.AU/FE/2016

Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Magelang dengan ini memberikan tugas kepada :

N a m a : Nur Laila Yuliani, SE, M.Sc. Ak
NIK/NIP/NIDN : 0621077802
Pangkat / Golongan : III B
Jabatan : Dosen

1. Sebagai Narasumber pada kegiatan : Penyuluhan Pembukuan Sederhana untuk Industri Kecil dan Menengah di Balai Desa Gejagan, Pakis, Magelang yang diadakan oleh Kuliah Kerja Nyata Angkatan 43 tahun 2016 Tematik posdaya UMM pada tanggal 20 November 2016
2. Dasar : Surat dari Kuliah Kerja Nyata Angkatan 43 tahun 2016 Tematik posdaya UMM. Nomor: 019/KKN/XX/2016 tanggal 12 November 2016 , tentang : Permohonan Narasumber
3. Kemudian setelah selesai harap melaporkan kepada Dekan

Yang diberi tugas

Nur Laila Yuliani, SE, M.Sc, Ak
NIK/NIP/NIDN. 0621077802

Magelang, 17 November 2016

Dekan



Dra. Marlina Kurnia, MM
NIK/NIP/NIDN. 0616036401

Telah melaksanakan tugas

Di : Balai Desa Gejagan, Pakis, Magelang

Tanggal : 20 November 2016





UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAGELANG
FAKULTAS EKONOMI

AKREDITASI INSTITUSI : TERAKREDITASI "B" SK BAN PT Nomor : 270/SK/BAN-PT/Akred/PT/IV/2015

Program Studi : MANAJEMEN

Status : TERAKREDITASI SK BAN-PT NO. 091/SK/BAN-PT/Ak-XV/S/II/2013

Program Studi : AKUNTANSI

Status : TERAKREDITASI SK. BAN-PT NO. 0956/SK/BAN-PT/Akred/S/VI/2016

Kampus : Jl. Tidar 21 Magelang 56126 Telp. 0293 - 362082 Fax. 0293 - 361004

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

SURAT TUGAS

Nomor : 118a/II.3.AU/FE/2016

Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Magelang dengan ini memberikan tugas kepada :

Nama : Veni Soraya Dewi, SE, M.Si
NIK/NIP/NIDN : 158608137
Pangkat / Golongan : III B
Jabatan : Dosen

1. Sebagai Narasumber pada kegiatan : Penyuluhan Pembukuan Sederhana untuk Industri Kecil dan Menengah di Balai Desa Gejagan, Pakis, Magelang yang diadakan oleh Kuliah Kerja Nyata Angkatan 43 tahun 2016 Tematik posdaya UMM pada tanggal 20 November 2016
2. Dasar : Surat dari Kuliah Kerja Nyata Angkatan 43 tahun 2016 Tematik posdaya UMM, Nomor: 019/KKN/XX/2016 tanggal 12 November 2016, tentang : Permohonan Narasumber
3. Kemudian setelah selesai harap melaporkan kepada Dekan

Yang diberi tugas

Veni Soraya Dewi, SE, M.Si
NIK/NIP/NIDN. 158608137

Magelang, 17 November 2016

Dekan



Dra. Marlina Kurnia, MM
NIK/NIP/NIDN. 0616036401

Telah melaksanakan tugas

Di : Balai Desa Gejagan, Pakis, Magelang

Tanggal : 20 November 2016

Mengetahui :

