

A 488

NO : 303 / 9 / BALAI RISET  
DAN STANDARISASI INDUSTRI

**PELAKSANAAN KEGIATAN BIMBINGAN PENYULUHAN  
TEKNOLOGI PROSES PEMBUATAN KERUPUK  
DI PONDOK PESANTREN HU DATUL MUNA  
PONOROGO**

*Oleh :*

**Ir. Emmy Djutikah**

**Endang Ratnaningsih**

**Suryadi**

DEPARTEMEN PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN

BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI DAN PERDAGANGAN

PROYEK PENGEMBANGAN DAN PELAYANAN TEKNOLOGI INDUSTRI JAWA TIMUR

BALAI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI SURABAYA

Jl. Jagir Wonokromo 360 Telp. (031) 8416612, 8410054 Surabaya

1998-1999

BB

**PELAKSANAAN KEGIATAN BIMBINGAN PENYULUHAN  
TEKNOLOGI PROSES PEMBUATAN KERUPUK  
DI PONDOK PESANTREN HUDATUL MUNA  
PONOROGO**

*Oleh :*  
**Ir. Emmy Djutikah  
Endang Ratnaningsih  
Suryadi**

DISPERPUSIP JATIM

DEPARTEMEN PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN  
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI DAN PERDAGANGAN  
PROYEK PENGEMBANGAN DAN PELAYANAN TEKNOLOGI INDUSTRI JAWA TIMUR  
BALAI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI SURABAYA  
Jl. Jagir Wonokromo 360 Telp. (031) 8416612, 8410054 Surabaya  
1998-1999

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucap puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Kuasa, yang telah memberikan Rachmad-Nya sehingga kegiatan Bimbingan Penyuluhan Teknologi Proses Pembuatan Kerupuk di Ponsok Pesantren Hudatul Muna, Desa Brojonegaran Ponorogo dapat terlaksana tepat pada waktunya.

Kegiatan ini merupakan salah satu kegiatan Proyek Pengembangan dan Pelayanan Teknologi Industri Jawa Timur (Proyek PPTI Jawa Timur) tahun anggaran 1998-1999. Dalam Kegiatan ini pula diserahkan bantuan peralatan proses pembuatan kerupuk yang dilengkapi bahan percobaan dan makalah penunjang.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang terkait baik secara langsung ataupun tidak langsung.

Laporan ini disusun setelah semua kegiatan selesai dilaksanakan, dan hanya merupakan laporan secara garis besar.

Mengetahui

Pemimpin Proyek PPTI Jawa Timur

Surabaya, Maret 1999

Penyusun,



Drs. IG. N. Nirawan

NIP. 090007831

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	I
DAFTAR ISI	ii
BAB I      PENDAHULUAN	
I.1. Latar Belakang	1
I.2. Maksud dan Tujuan	1
I.3. Hasil Yang Diharapkan	1
BAB II     PERSIAPAN KEGIATAN	
II.1. Pengumpulan Data Lapangan	2
II.2. Penyusunan Materi Pelatihan	2
II.3. Tenaga Pelatih	2
II.4. Peserta Pelatihan	2
II.5. Tempat Pelatihan	3
II.6. Bahan dan alat Yang Dibutuhkan	3
BAB III    PELAKSANAAN KEGIATAN	
III.1. Waktu, Tempat dan Peserta Pelatihan	4
III.2. Tenaga Pelatihan	4
III.3. Pelaksanaan Pelatihan	4
III.3.1. Pembukaan	4
III.3.2. Penyerahan Bahan, Alat, Makalah dan Jadwal Pelaksanaan Pelatihan	4
III.4. Uraian Materi Pelatihan	7
III.4.1. Pengetahuan Umum Tentang Kerupuk	7
III.4.2. Pengetahuan Tentang Bahan Tambahan Makanan	7
III.4.3. Proses Pembuatan Kerupuk	7
III.4.4 Cara Menggoreng Kerupuk	8
III.4.5. Cara Menyimpan Kerupuk	8
BAB IV    HASIL PELATIHAN	9
IV.1. Hasil Pelaksanaan Pelatihan	9
IV.2. Kemungkinan Pengembangan	9
IV.3. Data Hasil Bimbingan dan Penyuluhan	9
IV.4. Penutup	9

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1. Latar Belakang

Dalam rangka peningkatan pengetahuan dan kemampuan di Pondok Pesantren Hudatul Muna Ponorogo, pemerintah berupaya memberi bantuan peralatan dan tenaga bimbingan penyuluhan Teknologi Proses Pembuatan Kerupuk melalui Proyek Pengembangan dan Pelayanan Teknologi Industri Jawa Timur tahun anggaran 1998-1999. Dengan harapan agar para santri termasuk pembina di Pondok Pesantren Hudatul Muna Ponorogo setelah mendapat tambahan pengetahuan dan kemampuan tentang Proses Pembuatan Kerupuk, akan dapat memanfaatkan, menerapkan dan bahkan mengembangkan di daerahnya masing-masing, setelah menyelesaikan pendidikan di Pondok Pesantren.

### I.2. Maksud dan Tujuan

Maksud dan tujuan dari kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan Kerupuk di Pondok Pesantren Hudatul Muna adalah untuk :

- Meningkatkan pengetahuan dan kemampuan para santri di bidang teknologi proses pembuatan kerupuk sehingga minimal dapat membuat kerupuk untuk pemenuhan kebutuhan sendiri, yang selanjutnya diharapkan dapat dikembangkan menjadi suatu usaha.
- Memanfaatkan bantuan peralatan proses pembuatan kerupuk, untuk belajar membuat kerupuk dan sebagai modal awal dalam usaha pengembangannya.

### I.3. Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan dari kegiatan bimbingan penyuluhan ini adalah adanya tenaga pembina santri dari Pondok Pesantren Hudatul Muna-Ponorogo yang mempunyai ketrampilan di bidang pembuatan Kerupuk, sehingga bisa menciptakan lapangan usaha baru.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN KEGIATAN**

#### **II.1. Pengumpulan Data Lapangan**

Agar dapat melaksanakan seluruh kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan Kerupuk, terlebih dahulu perlu dilakukan kegiatan pengumpulan data lapangan yang meliputi antara lain :

- Menghubungi Kandep Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Ponorogo untuk mendapatkan informasi yang jelas tentang keadaan dan lokasi Pondok Pesantren Hudatul Muna-Ponorogo.
- Mempelajari proses pembuatan aneka kerupuk dan cara-cara pengembangannya, untuk mempermudah persiapan dan pelaksanaan kegiatan.

#### **II.2. Penyusunan Materi Pelatihan**

Materi pelatihan yang akan diberikan pada bimbingan penyuluhan Teknologi Proses Pembuatan Kerupuk adalah :

1. Pengertian umum tentang kerupuk
2. Proses pengolahan kerupuk secara umum
3. Macam-macam pembuatan kerupuk
4. Peningkatan mutu kerupuk

#### **II.3. Tenaga Pelatih**

Tenaga pelatih pada kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi Pembuatan Kerupuk dilakukan oleh :

- Peneliti Balai Industri Surabaya
- Penyuluh Perindustrian Balai Industri Surabaya
- Litkayasa Balai Industri Surabaya

#### **II.4. Peserta Pelatihan**

Peserta pelatihan pada kegiatan bimbingan penyuluhan Teknologi Proses Pembuatan Kerupuk di Pondok Pesantren Hudatul Muna-Ponorogo adalah, tenaga pembina, para alumni santriwan dan santriwati sejumlah 30 orang.

## II.5. Tempat Pelatihan

Tempat pelatihan dilaksanakan diruang kelas/ruang sekolah Pondok Pesantren Hudatul Muna-Ponorogo selama 5 (lima) hari kerja.

## II.6. Bahan Dan Alat Yang Dibutuhkan

Bahan yang dibutuhkan pada pelatihan ini adalah :

- Tepung tapioka
- Tepung terigu
- Garam dapur
- Telur
- Bawang putih
- Gula pasir
- Pisang kepok
- Minyak goreng

Peralatan yang digunakan adalah :

- Timbangan dapur
- Waskom
- Takaran volume
- Panci masak
- Gayung air
- Gilingan
- Alat masak (langseng)
- Dapur pemanas
- Loyang
- Talenan
- Pisau potong
- Plastik pembungkus
- Wajan
- Sotil dan serok
- Entong, sendok

## BAB III PELAKSANAAN KEGIATAN

### III.1. Waktu, Tempat Dan Peserta Pelatihan

Kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan kerupuk dilaksanakan di Pondok Pesantren Hudatul Muna Ponorogo pada tanggal 2 Maret 1999 Sampai dengan 6 Maret 1999 Yang diikuti oleh 30 orang peserta, sesuai daftar hadir terlampir.

### III.2. Tenaga Pelatihan

Tenaga pelatih pada kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan kerupuk dilakukan oleh :

- Peneliti Balai Industri Surabaya (Ir. Emmy Djutikah)
- Penyuluh Perindustrian Balai Industri Surabaya (Surijadi)
- Litkayasa Balai Industri Surabaya (Endang Retnaningsih)

### III.3. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan secara garis besar dapat diuraikan sebagai berikut

#### 3.1. Pembukaan

Pembukaan kegiatan bimbingan penyuluhan Teknologi Proses Pembuatan Kerupuk dilakukan dengan susunan acara sebagai berikut :

- Ucapan selamat datang dari Bapak K.H. Masduqi
- Sambutan dari Kepala Kandep Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Ponorogo : Bapak Ariyanto Awal, sekaligus pembukaan
- Pembacaan Ayat Suci Al Qur'an oleh Bapak H. Abdul Gani

#### 3.2. Penyerahan Bahan Dan Alat Untuk Pelatihan

A. Peralatan yang diserahkan Proyek Pengembangan dan Pelayanan Teknologi Industri Jawa Timur kepada Pondok Pesantren Hudatul Muna Ponorogo adalah sebagai berikut :

- Timbangan                      1 buah
- Waskom / ember                3 buah
- Gayung                            4 buah

- Panci masak 1 buah
- Wajan 1 buah
- Serok 1 set
- Pisau 3 buah
- Tray 5 buah
- Loyang 10 buah
- Alat masak kerupuk 1 unit

B. Bahan pelatihan yang diserahkan Proyek PPTI adalah :

- Tepung tapioka 25 kg
- Tepung terigu 10 kg
- Tepung gapek 10 kg
- Minyak goreng 5 liter
- Minyak tanah 20 liter
- Bumbu (gula, bawang putih, garam)

C. Makalah penunjang tentang pembuatan kerupuk

D. Jadwal pelaksanaan pelatihan

Pelatihan diberikan setiap hari mulai dari hari Selasa s/d Sabtu tanggal 2 Maret s/d 6 Maret 1999.

Dengan jadwal kegiatan sebagai berikut :

Hari/Waktu	Materi/Kegiatan	Pengajar
<b>Selasa, 2-3-1999</b>		
09.00-10.00	Pembukaan	Panitia Pondok Pesantren
10.00-10.30	Rehat kopi	
10.30-12.00	Pengetahuan umum tentang kerupuk	Ir. Emmy djutikah
12.00-13.30	Istirahat	Ir. Emmy Djutikah
13.30-16.00	Pengetahuan tentang bahan tambahan makanan	
<b>Rabu, 3-3-1999</b>		
08.30-12.00	Proses pembuatan kerupuk	Endang Retnaningsih

	dari tepung tapioka	
12.00-13.30	Istirahat	
13.30-16.00	Proses pembuatan kerupuk udang/ikan	Endang Retnaningsih
<b><i>Kamis, 4-3-1999</i></b>		
08.30-09.30	Memotong dan menjemur kerupuk	Surjadi
09.30-12.00	Proses pembuatan kerupuk terigu	Surjadi
12.00-13.30	Istirahat	
13.30-16.00	Proses pembuatan kerupuk gaplek	Endang Retnaningsih
<b><i>Jum'at, 5-3-1999</i></b>		
08.30-09.30	Memotong dan menjemur kerupuk	Surjadi
09.30-12.00	Proses pembuatan kerupuk pisang	Ir. Emmy Djutikah
12.00-13.30	Istirahat	
13.30-16.00	Proses pembuatan kerupuk rambak	Endang Retnaningsih
<b><i>Sabtu, 6-3-1999</i></b>		
08.30-09.30	Memotong dan menjemur kerupuk	Surjadi
09.30-12.00	Menggoreng kerupuk	Surjadi
12.00-13.30	Istirahat	
13.30-16.00	Evaluasi kegiatan	Ir. Emmy Djutikah
16.00-16.30	Penutupan	Panitia Pondok Pesantren

### III.4. Uraian Materi Pelatihan

Kegiatan bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan kerupuk diberikan kepada peserta pelatihan sesuai jadwal yang telah ditetapkan.

#### III.4.1. Pengetahuan Umum Tentang Kerupuk

Memberi penjelasan tentang tata cara pembuatan kerupuk yang baik dan benar.

- Penjemuran kerupuk
- Pengemasan dan penyimpanan kerupuk
- Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu kerupuk

#### III.4.2. Pengetahuan Tentang Bahan Tambahan Makanan

- Memberi penjelasan tentang macam dan jenis bahan tambahan makanan yang dilarang digunakan untuk makanan
- Memperkenalkan macam dan jenis bahan tambahan yang boleh digunakan untuk makanan beserta tata cara penggunaannya.

#### III.4.3. Proses Pembuatan Kerupuk

Merupakan suatu kegiatan praktek pembuatan kerupuk dengan bermacam-macam perlakuan. Sebagai contoh :

- Pembuatan kerupuk campuran antara tepung tapioka dan tepung terigu dengan menggunakan variabel pengulian adonan  
Akan tampak nyata beda antara kerupuk yang penguliannya cukup dengan kerupuk yang penguliannya kurang.
- Campuran adonan kerupuk  
Kerupuk yang dibuat dari campuran antara tepung tapioka dengan tepung lain. Bila tepung tapiokanya banyak, kerupuk akan lebih mengembang bila dibandingkan dengan kerupuk yang tapiokanya lebih sedikit.
- Kerupuk pisang yang dibuat dari pisang kepok putih akan beda dengan kerupuk yang dibuat dari jenis pisang yang lain.

#### III.4.4. Cara Menggoreng Kerupuk

Pada prinsipnya cara menggoreng kerupuk ada 2 (dua) macam yaitu :

- Kerupuk yang harus dijemur terlebih dahulu sebelum digoreng dan kerupuk yang langsung dijemur tanpa digoreng.
- Kerupuk yang langsung digoreng dalam minyak panas, dan kerupuk yang mula-mula digoreng pada minyak sedang dan setelah agak mengembang, dimasukkan dalam minyak panas.

#### III.4.5. Cara Menyimpan Kerupuk

Kerupuk dijemur sampai cukup kering, kemudian dikemas dalam pengemas yang kering dan rapat, baru disimpan. Bila pengemas kurang baik, kerupuk akan cepat rusak, karena mudah berjamur.

DISPERPUSIP JATIM

## BAB IV HASIL PELATIHAN

### IV.1. Hasil Pelaksanaan Pelatihan

Selama pelatihan berlangsung, para peserta menunjukkan semangat dan antusias yang tinggi, karena ketrampilan semacam ini merupakan suatu hal yang sangat bermanfaat bagi pondok pesantren Hudatul Muna-Ponorogo.

Pelatihan sebanyak 30 orang, terdiri dari para santri yang masih aktif, para pembina/pengajar dan alumni pondok.

Produk hasil pelatihan masih perlu ditingkatkan, karena untuk bisa memproduksi kerupuk secara komersial perlu ketrampilan dan ketekunan tersendiri.

### IV.2. Kemungkinan Pengembangan

Dengan adanya pelatihan dasar tentang proses pembuatan kerupuk, diharapkan para santri akan dapat mengembangkan ketrampilannya dari tingkat dasar sampai terampil dan komersial, sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

### IV.3. Data Hasil Bimbingan Dan Penyuluhan

Data hasil bimbingan dan penyuluhan meliputi :

- Daftar hadir peserta (terlampir)
- Berita acara

### IV.4. Penutup

Demikian laporan ini disusun untuk dipergunakan seperlunya, semoga bermanfaat adanya.



## PROSES PEMBUATAN KERUPUK PISANG

1. BAHAN: - Tepung tapioka ; 1 Kg  
- Pisang kepok putih :  $\frac{1}{2}$  Kg  
- Garam dapur : 20 gram  
- Telur ayam : 1 butir  
- Minyak kelapa : 1 sendok makan  
- Tepung terigu : 1 sendok makan
- 2 PERALATAN : - Timbangan kue - Dandang  
- Gilingan daging - Pisau  
- Waskom - Telenan  
- Tampah - Kompor  
- Plastik pembungkus
- 3 CARA PEMBUATAN:
  - 3.1 Pembuatan lumatan pisang  
Pisang setelah dihilangkan kulitnya, digiling sampai lumat
  - 3.2 Pembuatan adonan  
Tepung tapioka (+ 5 %) ditambah air kemudian dipanaskan hingga berbentuk lem. Sisa tepung tapioka, pisang, garam, telur, minyak dicampur dan ditambah lem sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai homogen (campur betul dan kalis)
  - 3.3 PENCETAKAN  
Bila adonan telah selesai dicetak dengan bentuk kerupuk yang diinginkan
  - 3.4 Bila telah dicetak, ditempatkan dalam dandang, kemudian dimasak sampai matang. Setelah matang, diamkan semalam agar kaku, sehingga mudah pengirisannya.
  - 3.5 Pengirisan  
Adonan yang telah masak dan dingin diiris iris dengan ketebalan  $1\frac{1}{2}$  - 2 mm dengan pisau.
  - 3.6 Pengeringan  
Pengeringan dilakukan dibawah sinar matahari selama 2 hari mulai jam 08.00 s/d 15.00.
  - 3.7 Setelah cukup kering, dikemas dalam kemasan yang bersih dan baik.

## PEMBUATAN KERUPUK USUS/SEMPRONG

1. BAHAN : Tepung tapioka ; 1 Kg gula pasir 2 sendok  
Tepung gaplek :  $\frac{1}{2}$  Kg  
Garam secukupnya : 3 % berat  
Bawang putih : 3 siung  
Telur : 1 butir

2. PERALATAN : Dandang Pisau  
Timbangan kue Telenan  
Waskom Kompor  
Tampah Tray

### 3. CARA PEMBUATAN

- 3.1 Ambil 50 gram tepung kanji, bubuhi air  $\frac{1}{2}$  liter, lalu dibuat bubur. Bila telah matang angkat
- 3.2 Campur gula, garam dan bawang putih dan telur, kemudian tambahkan/campurkan tepung tapioka dan tepung gaplek dengan perbandingan 3 : 2 sambil terus diaduk hingga kalis
- 3.3 Setelah tepung tercampur semua, bungkus berbentuk lontong dan kukus hingga matang, atau cetak berbentuk pipa.
- 3.4 Bila telah agak dingin buka bungkusnya lalu diaman semalam dan keesokan harinya dipotong atau kukus adonan berbentuk pipa diatas tray sampai masak kemudian diaman.
- 3.5 Jemur potongan kerupuk dibawah sinar matahari hingga kering.
- 3.6 Simpan kerupuk kering dalam wadah yang bersih dan kering.

## PROSES PEMBUATAN KERUPUK UDANG

1. BAHAN : Udang laut segar atau udang air tawar: 1 Kg  
Tepung tapioka : 1 Kg  
Telur bebek : 4 butir  
Gula dan garam secukupnya
2. PERALATAN : Timbangan kue Dandang  
Gilingan daging Pisau  
Waskom Telenan  
Tampah Kompor  
Plastik pembungkus
3. CARA PEMBUATAN
  - 3.1 Udang dibersihkan (kepala dan kulit dibuang) kemudian dikukus setelah masak diangkat, lalu dihaluskan (digiling)
  - 3.2 Buat adonan dari tepung tapioka dengan air sedikit saja, campurkan udang yang telah ditumbuk halus bersama gula, garam, telur diaduk aduk sampai merata (digilas berulang ulang) adonan dicetak dalam plastik pembungkus.
  - 3.3 Bila telah cukup, lalu kukus sampai matang. Bila telah matang angkat dan diamkan semalam hingga dingin dan beku
  - 3.4 Kemudian iris iris dan jemur diatas tampah sampai kering penjemuran dilakukan dibawah sinar matahari mulai pukul 08.00 s/d 13.00.
  - 3.5 Setelah kering betul, simpanlah kerupuk dalam tempat yang bersih dan kering.

## PROSES PEMBUATAN KERUPUK KANJI

1. BAHAN :
- |                   |          |
|-------------------|----------|
| Tepung tapioka    | 1 Kg     |
| Telur ayam/bebek  | 2 butir  |
| Gula pasir        | 2 sendok |
| Garam ± 3 % berat |          |
| Bawang putih      | 4 siung  |
| Air secukupnya    |          |

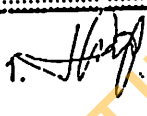
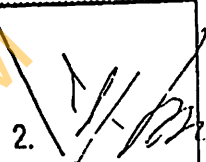

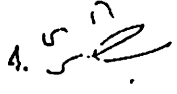


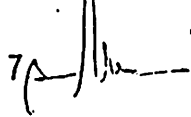

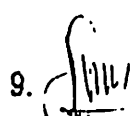
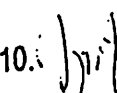
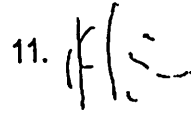
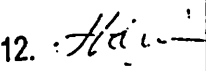
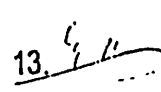
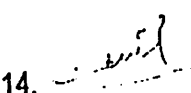
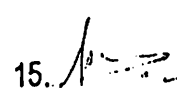

2. PERALATAN :
- |                    |         |
|--------------------|---------|
| Timbangan kue      | Dandang |
| Waskom             | Pisau   |
| Tampah             | Telenan |
| Plastik pembungkus | Kompur  |

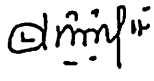













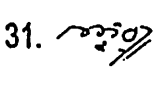
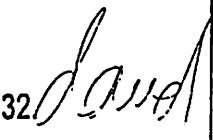
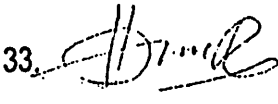
### 3. CARA PEMBUATAN

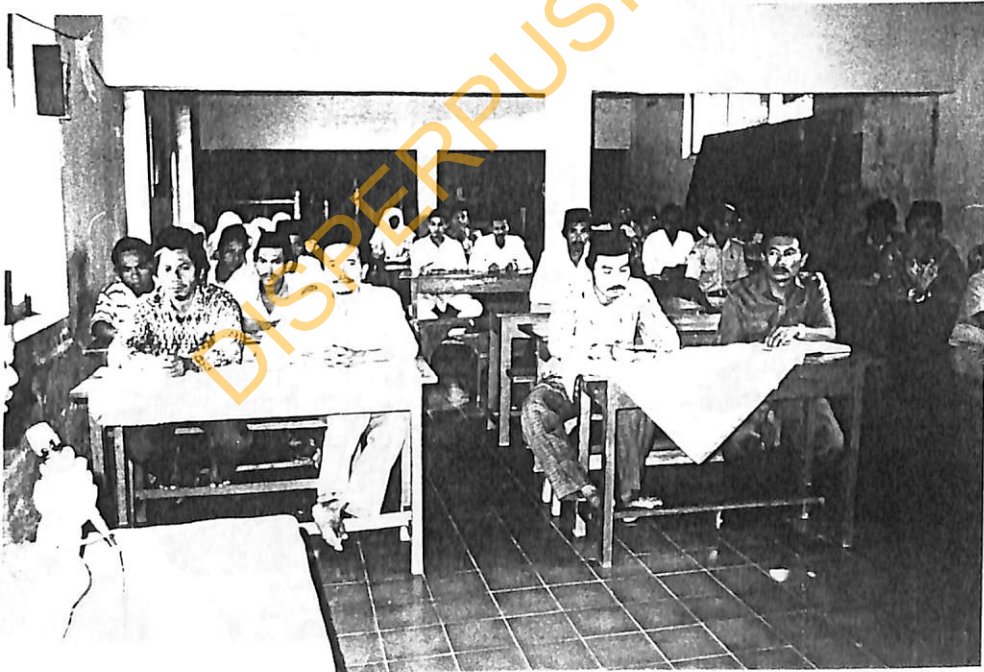
- 3.1 Ambil 50 gram tepung kanji, bubuhi air  $\frac{1}{2}$  liter, lalu dibuat bubur. Bila telah matang angkat.
- 3.2 Campur gula, garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian tambahkan/campurkan tepung tapioka yang tersisa sam bil terus diuleni.
- 3.3 Telur ayam dikocok sebentar, lalu campurkan kedalam adonan tersebut. Setelah tepung tercampur semua, uli terus hingga licin. Lalu bungkus bentuk lontong.
- 3.4 Bila telah cukup, lalu kukus sampai matang. Bila telah matang buka bungkusnya, diamkan semalam dan keesokan harinya dijemur sampai kering
- 3.5 Simpan kerupuk yang telah kering dalam tempat yang bersih dan kering.

**DAFTAR HADIR PESERTA PELATIHAN  
KEGIATAN BIMBINGAN PENYULUHAN TEKNOLOGI DI IKM DAERAH TINGKAT II  
DI WILAYAH JAWA TIMUR**

=====  
 Bidang Kegiatan : Bimbingan penyuluhan teknologi proses pembuatan kerupuk  
 Hari/Tanggal : Selasa tanggal 2 Maret 1999  
 Tempat : Pondok Pesantren "Hudatul Muna"  
 Kelurahan Brotonegaran Jenes Ponorogo

No.	N A M A	WAKIL DARI	TANDA TANGAN
1.	Norihwan	Pondok Pesantren	1. 
2.	H Abdul Qodir	Pondok Pesantren	2. 
3.	Zainun	Pondok Pesantren	3. 
4.	Bisri Musthofa	Pondok Pesantren	4. 
5.	Sidik	Pondok Pesantren	5. 
6.	Solekan	Pondok Pesantren	6. 
7.	Dalmanudin	Pondok Pesantren	7. 
8.	Bashori	Pondok Pesantren	8. 
9.	Wijianto	Pondok Pesantren	9. 
10.	Suyadi	Pondok Pesantren	10. 
11.	Suparno	Pondok Pesantren	11. 
12.	Abdul Rouf	Pondok Pesantren	12. 
13.	Bahroni	Pondok Pesantren	13. 
14.	Kamil Efendi	Pondok Pesantren	14. 
15.	Nurhadi	Pondok Pesantren	15. 
16.	M Burhan S	Pondok Pesantren	16. 

No.	N A M A	WAKIL DARI	TANDA TANGAN
17.	Maf Khoiriyah	Pondok Putri	17. 
18.	Haniatul Munawaroh	Pondok Putri	18. 
19.	Winasri	Pondok Putri	19. 
20.	Binti Mukhoyaroh	Pondok Putri	20. 
21.	Clara Sari Putri	Pondok Putri	21. 
22.	Siti Mutmainnah	Pondok Putri	22. 
23.	Siti Roudlotun N	Pondok Putri	23. 
24.	Azizah Masrurroh	Pondok Putri	24. 
25.	Khairul Huda	Pondok Pesantren	25. 
26.	Mukti Ali	Pondok Pesantren	26. 
27.	Supriyanto	Pondok Pesantren	27. 
28.	Nawar Efendy	Pondok Pesantren	28. 
29.	Rofiq Sa'adah	Pondok Pesantren	29. 
30.	Shodikul Anwar	Pondok Pesantren	30. 
31.	Syamsul Arifin	Pondok Pesantren	31. 
32.	Dawud	Pondok Pesantren	32. 
33.	Qodiran	Pondok Pesantren	33. 
34.			34.
35.			35.



DISER PUSIP JATIM



