FAKULTAS PERIKANAN

UNIVERSITAS PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA PALEMBANG

Status Terakreditasi SK. BAN-PT No. BAN-PT/Ak-VIII/Dpl-III/2009

Jl. A. Yani Lrg. Gotong royong 9-10 Ulu Palembang Telp. 0711-510043 Fax. 0711-514782 Email : fkan-pgri@yahoo.co.id

SURAT PERINTAH TUGAS

Nomor : 214 /C.2/F.Perik/Univ.PGRI/2016

Dasar : Untuk meningkatkan minat dan pengetahuan Mahasiswa di lingkungan Fakultas Perikanan Universitas PGRI dalam menulis proposal Program Kreativitas Mahasiswa (PKM)

MEMERINTAHKAN

Kepada :

Nama	Sebagai
Dr.Ir. Helmi Haris, MS	Dosen Fakultas Perikanan

Untuk : Membimbing mahasiswa tentang penulisan proposal Program Kreativitas Mahasiswa di Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang :

Skema Program : PKMKC

Judul : Teknologi Proses Pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak Sebagai Makanann Camilan Yang Renyah, Enak dan Bergizi

Kel. Mahasiswa : Adhi Marza
M. At.Arkan
Deri Anggara

Lain-lain : Demikian surat perintah disampaikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palembang
Pada tanggal : 3 Nopember 2016

Dekan

Dr. Ir. Helmi Haris, MS
NIY. 120 313

Tembusan Yth :
1. Bapak Rektor Universitas PGRI Palembang
2. Yang bersangkutan

USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN CRISPY TULANG IKAN PUTAK SEBAGAI MAKANAN CAMILAN YANG RENYAH, ENAK DAN BERGIZI

BIDANG KEGIATAN: PKMKC

DISUSUN OLEH:

NAMA	JABATAN	NIM
1. ADHI MARZA	KETUA	2015512012
2. M.At.ARKAN	ANGGOTA	2016512025
3. DERI ANGGARA	ANGGOTA	2015512016

FAKULTAS PERIKANAN

UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

PALEMBANG

2016

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Teknologi Proses Pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak Sebagai Makanan Camilan Yang Renyah, Enak dan Bergizi
2. Bidang Kegiatan : (√) PKM-KC
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Adhi Marza
   b. NIM : 2015512012
   c. Jurusan : Ilmu Perikanan
   d. Universitas : PGRI Palembang
   e. Alamat Rumah : Jln Pipa Lrng Karate km 11 RT 34 RW 05 no 033 Kel. Sukodadi Kec. Sukarami Tlp. 082299086971
   f. Alamat E-mail : adhi.marza@yahoo.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis: 2 (dua) orang
5. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr.Ir. Helmi Haris, MS
   b. NIDN : 0023036605
   c. Alamat Rumah : Kompleks Azhar III Blok AW 3 No. 3 Kenten Laut Plb, Tlp. 082110319825
6. Biaya Kegiatan Total :
   a. Dikti : Rp. 10.010.000,-
   b. Sumber lain : Rp -
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (lima) bulan

Palembang, 10 November 2016

Menyetujui :

Wakil Dekan III, Kabbag Kemahasiswaan	Ketua Pelaksana Kegiatan,
(Rangga B.K. Haris, S.St.Pi, M.Si)	(Adhi Marza)
NIDN. 0224068703	NIM. 2015512012
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,	Dosen Pendamping,
(Zainal Abidin, S.Pd, M.Pd)	(Dr.Ir. Helmi Haris, MS)
NIP. 990506	NIDN. 0023036605

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
DAFTAR ISI iii
RINGKASAN iv
BAB 1. PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 1
1.3. Tujuan 2
1.4. Manfaat 2
1.5. Luaran Yang Diharapkan 2
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA 3
2.1. Ikan Putak 3
2.2. Crispy Tulang Ikan Putak 3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN 5
3.1. Bahan dan Alat 5
3.2. Prosedur Pembuatan..... 5
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN 8
4.1 Anggaran Biaya 8
4.2 Jadwal Kegiatan 8
DAFTAR PUSTAKA 9
LAMPIRAN 10
1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing yang ditanda tangani 10
2. Justifikasi Anggaran Kegiatan 16
3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas 17
4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan 18

RINGKASAN

Crispy Tulang Ikan Putak adalah produk baru berupa crispy yang terbuat dari limbah hasil pengolahan makanan tradisional khas Palembang (seperti tulang, sisa daging yang masih melengket pada tulang, kulit, sirip) yang diracik dengan bumbu tepung dan rempah serta digoreng dengan minyak goreng panas.

Palembang terkenal dengan kuliner tradisional berbasiskan hasil perikanan, seperti pempek, kemplang, kerupuk, tekwan, laksan, burgo, otak-otak dan jenis makanan lainnya. Jenis-jenis makananan tradisional tersebut bahan baku utamanya berasal dari filet daging ikan, yang persentasenya hanya sekitar 40 persen dari ikan utuh. Sedangkan sisanya 60 persen (tulang, kulit, jeroan, sirip, kepala) merupakan limbah yang biasanya terbuang saja (Haris dkk., 2012). Dengan sedikit sentuhan teknologi, sebenarnya limbah tersebut dapat dimanfaatkan menjadi produk samping yang masih bernilai ekonomis, misalnya dibuat tepung ikan, kerupuk kulit ikan, pakan ikan dan sebagainya. Salah satu produk samping yang bisa dihasilkan dari limbah ikan Putak adalah Crispy Tulang Ikan Putak. Hal ini disebabkan karena makanan camilan ini rasanya renyah, enak dan bernilai gizi cukup tinggi.

Peluang usaha pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak ini masih terbuka lebar karena memang belum banyak pesaingnya, bahan baku melimpah, dan potensi pasarnya masih cukup luas. Kegiatan pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak ini sudah dikembangkan oleh Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang dalam skala usaha rumah tangga. Omzet produksi per minggu baru mencapai 10 kg per minggu, dengan pangsa pasar masih masyarakat sekitar Pasar 7 Ulu Palembang, warung makanan, mini market, koperasi kampus, dan sebagainya. Melihat dari bahan baku yang masih tersedia cukup melimpah, pesaing usaha masih sedikit, dan usaha pangsa pasar yang masih terbuka lebar, maka peluang usaha oleh Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, dengan animo pasar yang bagus. Saat ini usaha pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak prospeknya masih menjanjikan untuk berkembang.

Karena teknologi proses pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak ini masih baru, maka perlu dikembangkan Teknologi Proses Pengolahan yang baku, sehingga bisa diadopsi oleh masyarakat, mahasiswa maupun kalangan akademisi yang membutuhkan.

Teknologi proses pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak adalah sebagai berikut : 1) Penyiapan bahan baku, 2) Pemotongan dan pencucian, 3) Pelumuran dengan tepung bumbu, 4) Penggorengan, 5) Penirisan, 6) Pengemasan, dan 7) Pemasaran produk (Haris, 2014)

Untuk pengembangan usaha ini, pihak-pihak yang akan dilibatkan adalah para pedagang ikan putak untuk pengadaan bahan baku, rumah kemasan milik Dinas Kelutan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan untuk menciptakan kemasan yang tepat, dan seluruh civitas Akademika Universitas PGRI Palembang untuk pengembangan pemasaran produk yang saat ini memiliki lebih dari 40 ribu alumni, 10 ribu mahasiswa, 387 dosen sekitar 300 pengelola. Ini merupakan jumlah pangsa pasar yang sangat menjanjikan apabila bisa dikelola dengan baik.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Palembang terkenal dengan kuliner tradisional berbasiskan hasil perikanan, seperti pempek, kemplang, kerupuk, tekwan, laksan, burgo, otak-otak dan jenis makanan lainnya. Jenis-jenis makananan tradisional tersebut bahan baku utamanya berasal dari filet daging ikan, yang persentasenya hanya sekitar 40 persen dari ikan utuh. Sedangkan sisanya 60 persen (tulang, kulit, jeroan, sirip, kepala) merupakan limbah yang biasanya terbuang saja (Haris, H., dkk., 2012). Dengan sedikit sentuhan teknologi, sebenarnya limbah tersebut dapat dimanfaatkan menjadi produk samping yang masih bernilai ekonomis, misalnya dibuat tepung ikan, kerupuk kulit ikan, pakan ikan dan sebagainya. Salah satu produk samping yang bisa dihasilkan dari limbah ikan Putak adalah Crispy Tulang Ikan Putak. Hal ini disebabkan karena makanan camilan ini rasanya renyah, enak dan bernilai gizi cukup tinggi.

Peluang usaha pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak ini masih terbuka lebar karena memang belum banyak pesaingnya, bahan baku melimpah, dan potensi pasarnya masih cukup luas. Kegiatan pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak ini sudah dikembangkan oleh Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang dalam skala usaha rumah tangga. Omzet produksi per minggu baru mencapai 10 kg per minggu, dengan pangsa pasar masih masyarakat sekitar Pasar 7 Ulu Palembang, warung makanan, mini market, koperasi kampus, dan sebagainya. Melihat dari bahan baku yang masih tersedia cukup melimpah, pesaing usaha masih sedikit, dan usaha pangsa pasar yang masih terbuka lebar, maka peluang usaha oleh Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang, dengan animo pasar yang bagus. Saat ini usaha pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak prospeknya masih menjanjikan untuk berkembang.

Untuk pengembangan usaha ini, pihak-pihak yang akan dilibatkan adalah para pedagang ikan putak untuk pengadaan bahan baku, rumah kemasan milik Dinas Kelutan dan Perikanan Provinsi Sumatera Selatan untuk menciptakan kemasan yang tepat, dan seluruh civitas Akademika Universitas PGRI Palembang untuk pengembangan pemasaran produk yang saat ini memiliki lebih dari 40 ribu alumni, 10 ribu mahasiswa, 387 dosen sekitar 300 pengelola. Ini merupakan jumlah pangsa pasar yang sangat menjanjikan apabila bisa dikelola dengan baik. Untuk menjadikan Crispy ini lebih disukai konsumen, maka perlu dipikirkan teknik pengemasan yang lebih baik sehingga produk lebih menarik, praktis didistribusikan, dan mempunyai masa simpan yang lebih panjang.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Saat ini usaha Crispy Tulang Ikan Putak yang dihasilkan sudah berjalan dengan baik, cuma untuk pengembangan usaha permasalahannya adalah perlu teknik pengemasan yang lebih baik agar produk lebih menarik, praktis dan mudah

didistribusikan, dengan umur simpan (shelf life) yang lebih panjang, sehingga jangkauan pemasaran produk lebih luas.

1.3. TUJUAN

Kegiatan ini bertujuan untuk : Memanfaatkan limbah hasil pengolahan makanan tradisional khas Palembang, menciptakan teknologi tepat guna dan memberikan nilai tambah (Added value) secara ekonomi.

1.4. MANFAAT

Manfaat kegiatan ini adalah :

1. Menngurangi dampak negatif dari limbah hasil pengolahan makanan tradisional khas Palembang
2. Menghasilkan teknologi tepat guna
3. Mendapatkan nilai tambah (Added value) secara ekonomi.

1.5. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Luaran kegiatan PKMKC INI ADALAH :

1. Paket Teknologi Proses Pengolahan Crispy Tulang Ikan Putak.
2. Produk Crispy Tulang Ikan Putak
3. Jurnal Ilmiah
4. Paten sederhana

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. IKAN PUTAK

Ikan Putak (*Noptoterus noptoterus*) adalah jenis ikan air tawar yang banyak terdapat di perairan umum di Sumatera Selatan. Biasanya ikan Putak ini banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan tradisional khas Palembang (seperti pempek, kemplang, kerupuk, tekwan, model, laksan, dan sebagainya). Jenis ikan ini masih banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan tradisional khas Palembang karena jumlahnya masih tersedia cukup banyak diperairan umum (Harris, 2014). Disamping itu bentuknya hampir mirip dengan ikan Belida (*Noptoterus chitala*) yang dahulu digunakan sebagai bahan baku utama pembuatan makanan tradisional khas Palembang. Cuma karena jumlah ikan Belida sudah semakin langka, maka sekarang orang mulai beralih ke jenis ikan lainnya, seperti ikan Gabus, Tenggiri dan termasuk juga ikan Putak ini.

Gambar 1. Ikan Putak (*Notopterus notopterus*)
Sumber : http://ikangalo.wordpress.com/2011/07/06/ikan-belida-dan-ikan-putak/

2.1. CRISPY TULANG IKAN PUTAK

Crispy Tulang Ikan Putak adalah produk baru berupa crispy yang terbuat dari limbah hasil pengolahan makanan tradisional khas Palembang (seperti tulang, sisa daging yang masih melengket pada tulang, kulit, sirip) yang diracik dengan bumbu tepung dan rempah serta digoreng dengan minyak goreng panas.

Untuk pengolahan makanan tradisional khas Palembang ini, yang dimanfaatkan hanya bagian dagingnya saja, sedangkan bagian lainnya seperti jeruan, kulit, kepala, tulang, sirip dan lainnya dibuang sebagai limbah. Bagian daging ini hanya sekitar 40 persen dari berat utuh, sedangkan yang 60 persen lagi adalah sebagai limbah. Kalau limbah ini terutama bagian tulangnya bisa dimanfaatkan lebih lanjut untuk pembuatan Crispy Tulang Ikan Putak, maka ini sangat bermanfaat untuk mengurangi dampak negatif darilimbah. Disamping itu juga akan memberikan nilai tambah (Added value) bagi industri pengolahan Crispy ini. Crispy dari tulang ikan Putak ini disukai sebagai makanan camilan karena rasanya yang renyah, enak dan gurih.

Kandungan nilaigizi dari Crispy Tulang Ikan Putak ini dapat dilihatpada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan nutrisi Crispy Tulang Ikan Putak

Kandungan Nutrisi	Jumlah
Energi	69 Kal
Protein	25,2 g
Lemak	1,7 g
Kalsium	62 mg
Posfor	176 mg
Vitamin A dan Vitamin B	

Sumber : Cek Aat (2015)

Dilihat dari kandungan gizinya, kandungan nutrisi Crispy Tulang Ikan Putak cukup tinggi. Dari hasil uji organoleptik terhadap panelis, produk ini sangat digemari karena rasanya yang renyah, enak dan gurih. Saat ini kemasan yang diproduksi adalah kemasan yang 100 gr dengan harga Rp. 10.000,-/pack dan kemasan 250 gr harganya Rp. 25.000,-/pack. Saat ini Crispy Tulang Ikan Putak ini sudah dipasarkan ke konsumen di warung makanan, mini market, koperasi dan juga sudah diikut sertakan dalam berbagai pameran inovasi produk, dan penerimaan konsumenpun sangat bagus (Hasil survey Pasar oleh Tim Pelaksana, 2016).

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 BAHAN DAN PERALATAN

3.1.1. Bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan crispy tulang ikan putak adalah sebagai berikut:

a. Tulang ikan putak
b. Tepung bumbu "Mama Suka"
c. Minyak goreng
d. Air putih
e. Minyak nabati
F. Rempah-rempah

3.1.2. Alat

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan crispy tulang ikan putak adalah sebagai berikut:

a. Wajan Penggorengan
b. Baskom
c. Pisau
d. Plastik pembungkus
e. Kompor + Tabung das

3.2. PROSEDUR PEMBUATAN

a. Penyiapan Bahan Baku

Untuk pembuatan makanan tradisional khas Palembang seperti pempek, kemplang, kerupuk, tekwan, laksan, burgo, otak-otak dan jenis makanan lainnya yang dimanfaatkan hanya bagian dagingnya saja, sedangkan bagian lainnya (tulang, kulit, jeroan, sirip, kepala, dan bagian lainnya) dianggap sebagailimbah. Bagian tulang ikan Putak yang masih mengandung sisa daging, kulit dan sirip inilah yang digunakan sebagaibahan baku pembuatan Crispy Tulang Ikan Putak. Bahan baku ini dikumpulkan dari pedagang ikan Putak yang ada dipasar.

b. Pemotongan dan Pencucian

Bahan baku yang sudah dikumpulkan, lalu dipotong-potong dengan ukuran panjang sekitar 5 cm. Selanjutnya dicuci dengan air bersih sampai betul-betulbersih dan tidak ada bauanyir lagi.

c. Pelumuran dengan Bumbu Tepung "Mama Suka"

Bahan baku yang sudah dipotong-potong dan dicuci bersih selanjutnya diaduk rata dengan bumbu tepung "Mama Suka".

d. Penggorengan dengan minyak panas

Bahan baku yang sudah dilumuri dengan bumbu tepung "Mama Suka" secara rata, selanjutnya digoreng dengan minyak panas sampai warnanya kekuningan.

Lalu diangkat dan ditiriskan diatas spinner (peniris minyak) sampai Crispy Tulang Ikan Putak kering dari tetesan minyak.

e. Pengemasan

Selanjutnya Crispy Tulang Ikan Putak siap dikemas ke dalam plastik PE tebal berlabel. Kemasan yang digunakan ada dua macam, yaitu kapasitas 100 gram dan 250 grm.

f. Pemasaran produk

Crispy Tulang Ikan Putak yang sudah dikemas, siap dipasarkan ke Pasar 7 Ulu Palembang, warung makanan, mini market, koperasi kampus, dan sebagainya. Kemasan 100 gram dijual seharga Rp. 10.000/pack sedangkan kemasan 250 gram jual Rp. 25.000/pack.

Gambar 1. Bagan alir proses pembuatan Crispy Tulang Ikan Putak

Gambar 2 Crispy Tulang Ikan Putak

Gambar 3. Crispy Tulang Ikan Putak Kemasan 100 gram

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 ANGGARAN BIAYA

Rincian biaya yang diusulkan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Kegiatan

NO	JENIS PENGELUARAN	JUMLAH SATUAN	HARGA/ SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
1	Peralatan penunjang			2.550.000
2	Bahan baku habis pakai			3.700.000
3	Perjalanan			2.600.000
4	Lain-lain			1.160.000
Jumlah Total				**10.010.000**

Sepuluh juta tujuh sepuluh ribu rupiah

4.2. JADWAL KEGIATAN

Jadwal pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut :

No	Jenis Kegiatan	Bulan ke-					
		1	2	3	4	5	6
1	Persiapan	■					
2	Uji coba teknologi proses		■				
3	Evaluasi dan perbaikan teknologi proses			■			
4	Produksi Crispy Tulang Ikan Putak				■	■	■
5	Pemasaran produk				■	■	■
6	Monitoring dan Evaluasi					■	
7	Pelaporan akhir						■

DAFTAR PUSTAKA

Haris, H., Efreza D, dan I. Nafsiyah. 2012. Potensi Pengembangan Industri Pengolahan Dari Limbah Hasil Pengolahan Makanan Tradisional Khas Palembang. Jurnal Pembangunan Manusia Vol. 6 No. 3 Desember 2012. Hal 291-305. ISSN. 1978-5879.

Haris, H. 2014. Prospek pengembangan Crispy Tulang Ikan Putak. Laporan Hasil Survey Lapang Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Palembang.

http://ikangalo.wordpress.com/2011/07/06/ikan-belida-dan-ikan-putak/. Diakses tanggal 9 November 2016.

Sumantriyadi. 2014. Karakteristik Habitat dan Makanan Ikan Putak (*Notopterus notopterus*). Jurnal Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Palembang.

Tim Pelaksana Kegiatan. 2016. Hasil Survey Pasar. Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang. Palembang.

Topo, E. 2015. Crispy Tulang/Kulit Ikan. Industri Rumah Tangga Cek Aat. Palembang.

LAMPIRAN

Lampiran1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing yang ditanda tangani

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar)	Adhi Marza
2. Jenis Kelamin L/P	Laki-laki
3. Agama	Islam
4. NIM/NIDN	2015-512-012
5. Tempat dan Tanggal Lahir	Subik,15 maret 1998
6. E-mail	Adhi.marza@yahoo.com
7. Nomor Telepon/HP	082299086971
8. Alamat	Jln Pipa Lrg Karate Km 11 RT 34 RW 05 No 033 Kel. Sukodadi Kec. Sukarami Palembang

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Jepara	SMP Negeri BPR RT	SMA Negeri 13 Palembang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

NO	NAMA PERTEMUAN ILMIAH	JUDUL ARTIKEL ILMIAH	WAKTU DAN TEMPAT
1			
2			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

NO	JENIS PENGHARGAAN	INSTITUSI PEMBERI PENGHARGAAN	TAHUN
1	Juara 2 Futsal Antar Sekolah	Turnamen Futsal	2013
2	Juara Harapan 2 Lomba Paskibra	Dinas Pendidikan Pemuda dan olaharga Provinsi Sumatra Selatan	2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKMKC.

Palembang, 10 November 2016
Ketua Pengusul/Pembimbing,

(Adhi Marza)
NIM. 2015512012

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar)	M.AT Arkan
2. Agama	Islam
3. Jenis Kelamin L/P	Laki-laki
4. NIM/NIDN	2016 512 025
5. Tempat dan Tanggal Lahir	Palembang, 21Oktober 1998
6. E-mail	Atarkan8@gmail.com
7. Nomor Telepon/HP	089566472879 6
8. Alamat	Jln SH Wardoyo 7 ulu Kec Seberang Ulu 1 Palembang

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri 83 Palembang	SMP Negeri 7 Palembang	SMA Negeri 19 Palembang
Jurusan			IPS
Tahun Masuk-Lulus	2004-2010	2010-2013	2013-2016

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

NO	NAMA PERTEMUAN ILMIAH	JUDUL ARTIKEL ILMIAH	WAKTU DAN TEMPAT
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

NO	JENIS PENGHARGAAN	INSTITUSI PEMBERI PENGHARGAAN	TAHUN
1	Juara I Futsal Se-kota Palembang	Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Kota Palembang	2015
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKMKC.

Palembang, 10 November 2016

Ketua Pengusul/Pembimbing,

(M. At. Arkan)
NIM. 2016512025

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar)	Deri Anggara
2. Agama	Islam
3. Jenis Kelamin L/P	Laki-laki
4. NIM/NIDN	2015.512.016
5. Tempat dan Tanggal Lahir	Bunga Tanjung, 16 Juli 1996
6. E-mail	derianggara2015512016@gmail.com
7. Nomor Telepon/HP	082211118094
8. Alamat	Jl. Perintis Kemerdekaan. Lr. Produksim, 8 Ilir Palembang

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD Negeri Bunga Tanjung	SMP Negeri 1 Tanjung Lago	SMK Negeri 1 Tanjung Lago
Jurusan			Agribisnis Perikanan
Tahun Masuk-Lulus	2003 - 2009	2009 - 2012	2012 – 2015

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

NO	NAMA PERTEMUAN ILMIAH	JUDUL ARTIKEL ILMIAH	WAKTU DAN TEMPAT
1			
2			
3			

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

NO	JENIS PENGHARGAAN	INSTITUSI PEMBERI PENGHARGAAN	TAHUN
1	Juara 1 Bola Voli Putra Tingkat Kabupaten	Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Kabupaten Banyuasin	2014
2	Juara 3 Bola Voli Putra Tingkat Provinsi	Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Provinsi Sumatra Selatan	2014
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.
Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKMKC.

Palembang, 10 November 2016

Ketua Pengusul/Pembimbing,

(Deri Anggara)
NIM. 2015512016

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr.Ir. Helmi Haris, MS
2. Jenis Kelamin L/P	L
3. NIM/NIDN	0023036605
4. Agama	Islam
5. Tempat dan Tanggal Lahir	Palembang, 23 Maret 1966
6. E-mail	Helmiharris76@yahoo.com
7. Nomor Telepon/HP	082110319825
8. Alamat	Komplek Azhar III Blok AW 3 No 3 Kenten laut Palembang

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama PTi	UNIB Bengkulu	FPS IPB Bogor	FPS IPB Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Pertanian	Teknologi Pasca Panen	Ilmu dan Teknologi Pangan
Tahun Masuk-Lulus	1985-1989	1991-1993	1994-1999
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Toekidjo Martoredjo, M.Sc Ir. Lukman Hidayat, MP	Prof. DR.Ir. Rizal Syarief, DESS Ir. Djunjunan Daulay, M.Sc DR.Ir. C. Hanny Wijaya, M.Sc	Prof. Dr.Ir. Rizal Syarief, DESS Prof.Dr.Ir. Tien R. Muchtadi,MS Dr.Ir. Mansyur Hawab, MS Dr.Ir. C.Hanny Wijaya,M.Sc Dr.Ir. Suyanto Pawiroharsono, DEA

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Temu Karya Ilmiah oleh BEM Fakultas Perikanan Univ. PGRI Palembang	Peningkatan Mutu Produk Olahan Hasil Perikanan Pada Persaingan Pasar Global Dalam Rangka Mewujudkan Ketahanan Pangan	Sabtu, 29 Mei 2010 Gedung Guru Palembang
2	Pelatihan Penulisan Artikel Ilmiah Dosen Universitas PGRI Palembang	Metodologi, Hasil, Pembahasan dan Simpulan	15 April 2010 Gedung Sriwijaya Palembang
3	Diklat Calon Pengurus Pengelola Koperasi Kanci Cabang Bogor dan Palembang	Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Integrated Farming System di KTM S.Rambutan-Parit Kab. Ogan Ilir	11-13 Jan 2012/ Kantor Kanci Pusat- Bogor
4	Seminar Teknologi dan Workshop oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Roket Air Sebagai Alat Peraga Untuk Memahami Hukum Newton Bagi Murid dan Guru Fisika di Kab. OKU Timur	24 Mei 2012 SMAN 1 Baturaja
5	Seminar Teknologi dan Workshop oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Roket Air Sebagai Alat Peraga Untuk Memahami Hukum Newton Bagi Murid dan Guru Fisika di Kab. OKU Selatan	25 Mei 2012 SMAN 1 Muara Dua

6	Seminar Teknologi dan Workshop oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Roket Air Sebagai Alat Peraga Untuk Memahami Hukum Newton Bagi Murid dan Guru Fisika di Kabupaten Muara Enim	8 Juni 2012 SMAN 1 Plus Muara Enim
7	Seminar Teknologi dan Workshop oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Roket Air Sebagai Alat Peraga Untuk Memahami Hukum Newton Bagi Murid dan Guru Fisika di Kabupaten Lahat	18 Juni 2012 SMPN 6 Lahat
8	Seminar Teknologi dan Workshop oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Roket Air Sebagai Alat Peraga Untuk Memahami Hukum Newton Bagi Murid dan Guru Fisika di Kabupaten Empat Lawang	19 Juni 2012 SMAN 1 Empat Lawang
9	Bincang Sain dan Teknologi oleh UPTD Graha Teknologi Sriwijaya, Dinas Diknas Provinsi Sumsel	Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pembudidaya Ikan di Kota Palembang Melalui Pembuatan Pakan /Pelet Ikan Berbasis Bahan Baku Lokal	9 Agustus 2012 UPTD Graha Teknologi Sriwijaya
10	Forum Perairan Umum Indonesia X	Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pembudidaya Ikan Melalui Pemanfaatan Bahan Baku Berbasis Lokal Untuk Menghasilkan Pakan Ikan Bermutu Dengan Harga Ekonomis	Hotel Swarnadwipa Palembang, 29-30 Oktober 2013
11	Seminar Hasil Penelitian dan Abdimas UNINDRA 2013	"Pundang Seluang" Produk Unggulan Hasil Perikanan Khas Sumatera Selatan	LPPM UNINDRA Jakarta, 14 Desember 2013
12	Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNSRI	Rekayasa Alat Pengering sel Surya Serbaguna	Fak. Pertanian UNSRI Palembang, 27 Oktober 2014
13	Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNSRI	Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Tepung Ikan dengan Metode Akselerasi	Fak. Pertanian UNSRI Palembang, 27 Oktober 2014
14	Seminar Nasional Hasil Penelitian Desentralisasi Yang Telah Dilaksanakan tahun 2014	Perbaikan Teknologi Proses Pengolahan Untuk Meningkatkan Mutu Seluang Kering (Pundang) Sebagai Produk Unggulan Khas Sumatera Selatan	Hotel The Mirah Bogor, 19-20 Mei 2015
15	Seminar Nasional Pengembangan Lahan Sub Optimal di Sumatera Selatan	Budidaya Ikan Lele Konsumsi di Lahan Terbatas dengan Sistem Bioflok	Gedung Graha Sriwijaya, UNSRI, 3 November 2016,

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Inovator Terbaik Sumatera Selatan Tahun 2014 Kategori Akademisi	Gubenur Sumatera Selatan Piagam Penghargaan No. 01/PP/Balitbangnovda/2014	2014
2	Penyaji Terbaik Pada Seminar Hasil Penelitian Desentralisasi Yang Telah Dilaksanakan tahun 2014	Direktur DP2M DIKTI Piagam Penghargaan No. 1548/E5.2/PL/2015	2015
Dst			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah PKMKC.

Palembang, 10 November 2016
Pembimbing,

(Dr. Ir. Helmi Haris, MS)
NIY. 120 313

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

NO	JENIS PENGELUARAN	JUMLAH SATUAN	HARGA/ SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
1	Peralatan penunjang (30 %)			
	a. Peralatan penggorengan	1 Set	200.000	200.000
	b. Peralatan sablon	1 paket	1.000.000	1.000.000
	c. Kemasan plastik PE tebal	1 kg	100.000	100.000
	d. Spinner (alat peniris)	1 Unit	500.000	500.000
	e. Kompor + tabung gas	1 set	750.000	750.000
Jumlah Sub Total				**2.550.000**
2	Bahan baku habis pakai (40 %)			
	a. Ikan Putak 5	10 kg	50.000	500.000
	b. Minyak goreng	5 kg	20.000	100.000
	c. Tepung bumbu	5 ktg	15.000	75.000
	d. Rempah-rempah	1 paket	25.000	25.000
	e. Uji kimia	1 paket	1.500.000	1.500.000
	f. Uji Organoleptik	1 paket	1.000.000	1.000.000
	g. Uji Fisik	1 paket	500.000	500.000
Jumlah Sub Total				**3.700.000**
3	Perjalanan (15 %)			
	a. Perjalanan survey pasar	4 orang	150.000	600.000
	b. Presentasi seminar	1 oang	2.000.000	2.000.000
Jumlah Sub Total				**2.600.000**
4	Lain-lain (15 %)			
	a. Flasdish 8 GB	1 buah	125.000	125.000
	b.Kertas A4	1 rim	60.000	60.000
	c. Foto copy +penjilidan	5 rangkap	25.000	125.000
	d. Fotoslide	1 paket	100.000	100.000
	e. Biaya promosi, pameran	1 paket	750.000	750.000
Jumlah Sub Total				**1.160.000**
Jumlah Total				**10.010.000**

Sepuluh juta sepuluh ribu rupiah

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

NO	NAMA/NIM	PROGRAM STUDI	BIDANG ILMU	ALOKASI WAKTU (jam/minggu)	URAIAN TUGAS
1	Adhi Marza NIM 2015512015	Perikanan	Ilmu Perikanan	10	- Koordinator kegiatan - Perizinan - Uji Fisik - Uji Organoleptik - Survey Lapang
2	M. At Arkan NIM 2015512025	Perikanan	Ilmu Perikanan	8	- Proses pengolahan - Pengujian mutu Kimia - Survey Lapang
3	Deri Anggara NIM 2015512016	Perikanan	Ilmu Perikanan	8	- Administrasi dan Keuangan - Pengadaan bahan Baku - Survey Lapang - Pelaporan

UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG

TERAKREDITASI "B"

Berdasarkan Keputusan BAN PT No. 207/SK/BAN-PT/Akred/PT/IV/2015

Jl. Jend. A. Yani Lrg. Gotong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. (0711) 510043 Fax. (0711) 514782

Website : www.univpgri-palembang.ac.id Email : admin@univ pgri-palembang.ac.id

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Kegiatan

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Adhi Marza
NIM	: 2015512012
Program Studi	: Perikanan
Fakultas	: Perikanan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal (Isi sesuai dengan bidang PKM) saya dengan judul:

TEKNOLOGI PROSES PENGOLAHAN CRISPY TULANG IKAN PUTAK SEBAGAI MAKANAN CAMILAN YANG RENYAH, ENAK DAN BERGIZI

yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016/2017 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Palembang, 10 November 2016

Mengetahui,	Yang menyatakan,
Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,	METERAI TEMPEL 6000
(Zainal Abidin, S.Pd,M.Pd)	(Adhi Marza)
NIP. 990506	NIM 2015512012