

**LAPORAN AKHIR
PROGRAM IPTEKS BAGI MASYARAKAT (I_bM)**



**PENINGKATAN PROFIT DAN PEMANGKASAN
PEMBOROSAN PADA UKM *UD. GAJAH* DAN *UD.
ANUGRAH* MELALUI *RE-ENGINEERING* DAN
MANAJEMEN PEMASARAN**

Oleh:

**Ir. Mukhammad Fauzi, MSi./0001076311
Andrew Setyawan R, STP., MSi./0022048201**

**UNIVERSITAS JEMBER
NOPEMBER 2014**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul	:	Peningkatan Profit Dan Pemangkasan Pemborosan Pada UKM <i>UD. Gajah Dan UD. Anugrah</i> Melalui <i>Re-Engineering</i> dan Manajemen Pemasaran
Pelaksana	:	Ir. Mukhammad Fauzi, Msi
Perguruan Tinggi	:	Universitas Jember
NIDN	:	0001076311
Jabatan Fungsional	:	Lektor Kepala
Program Studi	:	Teknologi Hasil Pertanian
Nomor HP	:	085335618625
Alamat Surel	:	muhfauzi_60@yahoo.com
Anggota (1)	:	
Nama Lengkap	:	Andrew Setiawan R., STP., MSi
NIDN	:	0022048201
Perguruan Tinggi	:	Universitas Jember
Institususi Mitra	:	UD Gajah dan UD Anugrah
Alamat	:	Jln. Uduang Windu, Kel. Mangli, Kec.Kaliwates, Kab. Jember, Jawa Timur
Penanggung Jawab	:	Aang Kristandi dan Bahriyanto
Tahun pelaksanaan	:	Tahun ke I dari rencana 1 tahun
Biaya Keseluruhan	:	Rp 47.000.000,-

Mengetahui,
Dekan FTP UNEJ,

Jember, 20 November 2014
Ketua,

Dr. Yuli Witono, STP., MP
NIP: 1969 1212998021001

Ir. Mukhammad Fauzi, MSi.
NIP: 196307011989031004

Mengetahui
Ketua LPM UNEJ,

Drs. Sujito, Ph.D
NIP:196102041987111001

RINGKASAN

Tujuan IbM pada dua Mitra, UD Gajah dan UD Anugerah Jember sebagai pengrajin krupuk rambak adalah untuk meningkatkan pendapatan usaha melalui reengineering unit usaha dan pembenahan manajemen pemasarannya. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah 1). Pemangkasan pemborosan terhadap lokasi, waktu, SDM, dan biaya, 2) instalasi alat/mesin pengering berbahan Gas LPG, dan 3). Pembenahan manajemen pemasaran yang menyangkut pengembangan strategi pemasaran dan penelitian kebutuhan pasar.

Metode yang digunakan untuk penyelesaian permasalahan di dua Mitra tersebut adalah cara pendekatan kepada kedua Mitra untuk mendiskusikan prioritas permasalahan utama. Selanjutnya dirancang kegiatan/program penyelesaiannya dengan melakukan *re-engineering* termasuk pembuatan alat/mesin pengering bahan baku, pembenahan manajemen khususnya manajemen pemasaran.

Kegiatan IbM yang telah dilaksanakan dapat meningkatkan profit kedua Mitra yang ditunjukkan dengan pencapaian efisiensi penggunaan energi, waktu, tenaga, biaya dan luasan penjemuran.



PRAKATA

Puji syukur dipanjatkan ke hadlirot Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga laporan akhir kegiatan Program IbM 2014 yang berjudul “Peningkatan Profit Dan Pemangkasan Pemborosan Pada UKM *UD. Gajah Dan UD. Anugrah Melalui Re-Enginering dan Manajemen Pemasaran*” tersusun. Dengan dimplementasikan kegiatan IbM ini di kedua Mitra menunjukkan adanya peningkatan profit yang ditunjukkan dengan peningkatan efisiensi di beberapa aspek. Pelaksana juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada Ditjen Dikti dan Rektor UNEJ yang telah memberi kepercayaan untuk melaksanakan kegiatan IbM 2014.

Demikian laporan ini disusun, semoga bermanfaat dan saran dan kritik tetap diharapkan untuk perbaikan penulisan di periode berikutnya.

Jember, November 2014

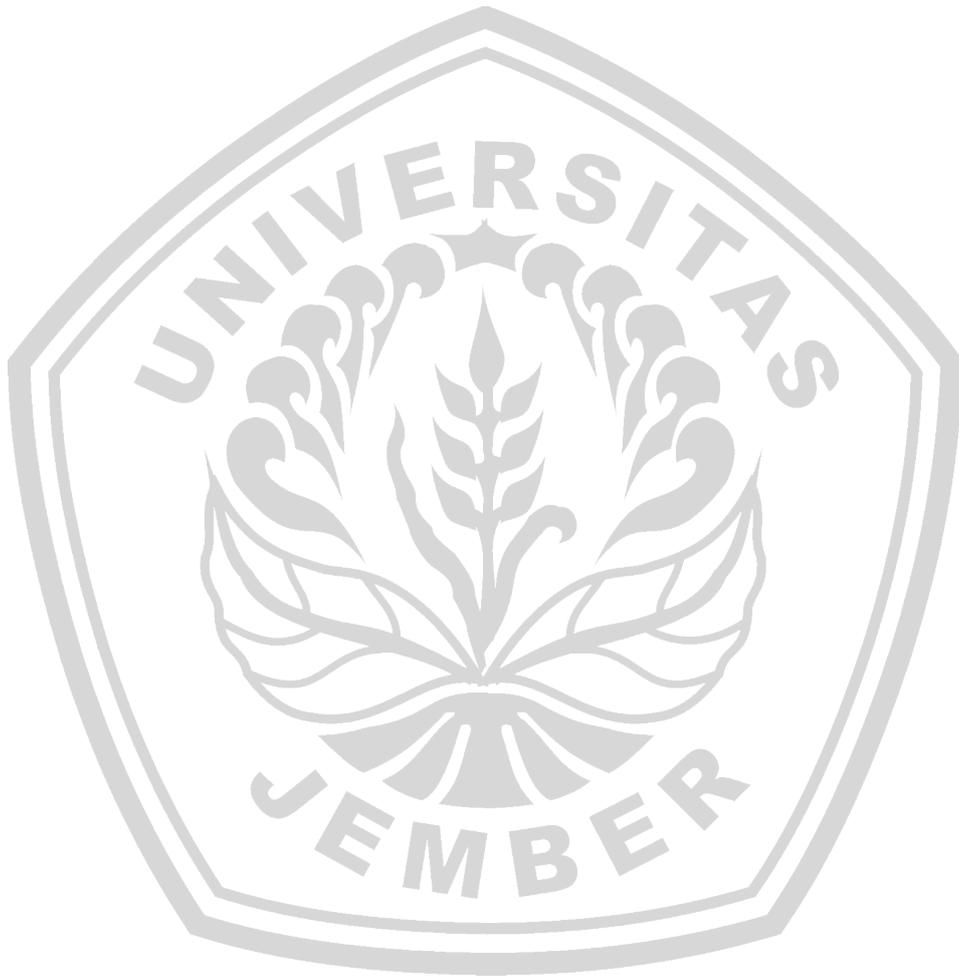
Ketua Pelaksana IbM

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
BAB 2. TARGET DAN LUARAN.....	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	6
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.....	7
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	11
DAFTAR PUSTAKA.....	12
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	13

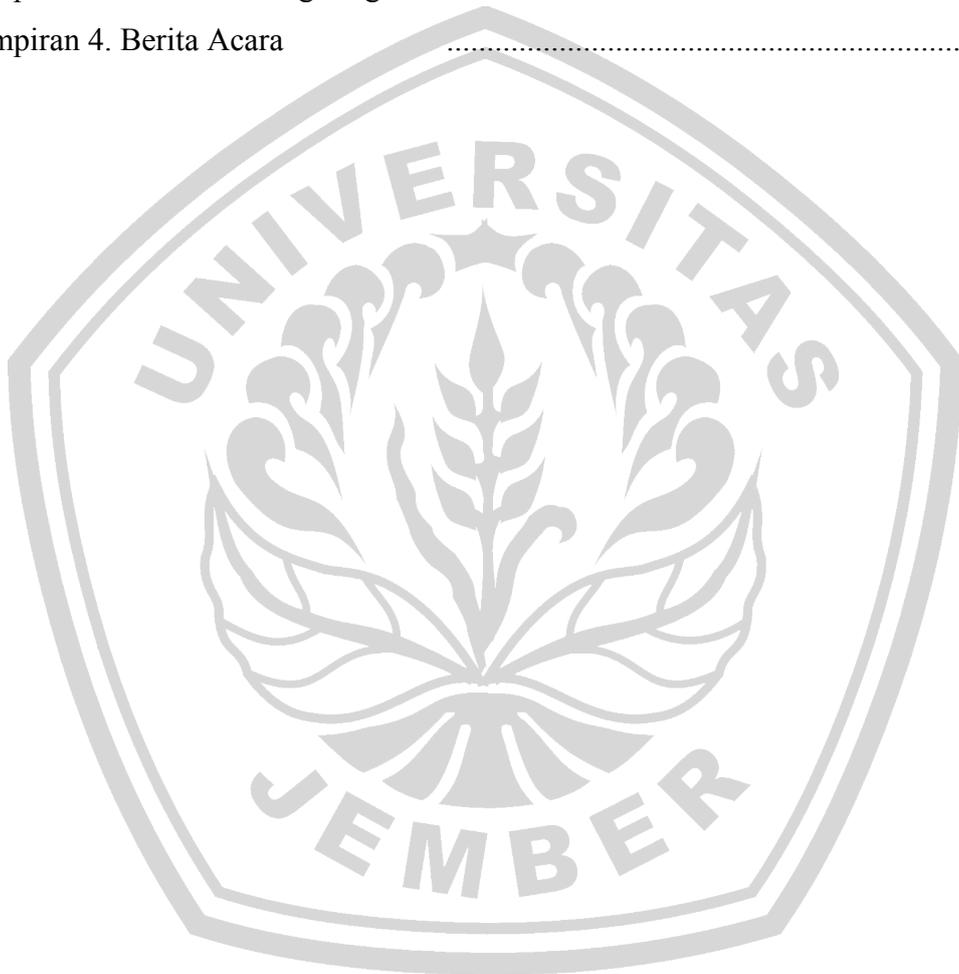
DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rangka Alat Pengering Krupuk.....	17
Gambar 2. Tampak Depan Alat Pengering Krupuk.....	17
Gambar 3. Posisi Produk di dalam Alat Pengering Krupuk.....	17



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Tim	13
Pelaksana		
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan	17
Lampiran 3. SOP Alat Pengering	18
Lampiran 4. Berita Acara	19



BAB 1. PENDAHULUAN

Jember adalah sebuah kota di bagian timur propinsi Jawa Timur. Banyak masyarakat yang menyebut Jember sebagai kota tembakau. Dalam rangka meningkatkan PAD Jember mengembangkan berbagai sektor usaha seperti agrobis, tambang batu piring, pariwisata, tembakau, home industry dan lain sebagainya. Bahkan BBJ (bulan berkunjung Jember) yang diagendakan sebagai acara rutin tahunan sudah berjalan lancar dengan menggunakan dana APBD. Makanan ciri khas Jember hasil wujud home industry putera-puteri Jember seperti berbagai macam merek tape, roll tape, suwar-suwir, kerupuk, keripik yang dikemas dalam oleh-oleh kota jember sudah banyak dikenal masyarakat.

Salah satu usaha masyarakat yang memiliki potensi berkembang adalah kerupuk rambak. Kerupuk rambak sebagai makanan camilan dapat ditemui di mana-mana, mulai dari rumah makan besar seperti restaurant hingga warung kopi. Masyarakat konsumennya sangat luas. Kalau produk lain segmen pasar masih sering terbatas seperti jenis kelamin, usia, kelas masyarakat, budaya dan lain sebagainya. Untuk camilan kerupuk rambak dapat dikonsumsi oleh siapa saja, laki, perempuan, tua, muda, kelas dan budaya masyarakat apa saja, tinggal kemasannya disesuaikan dengan segmen pasar. Dengan demikian kemungkinan berkembangnya kerupuk rambak di masa kini dan masa yang akan datang sangat potensial.

UD. Gajah dan UD. Anugrah yang merupakan representasi dari UKM bergerak di bidang industri barang yaitu kerupuk rambak sebagai makanan camilan. Barang yang ditawarkan dikemas sesuai target sasaran yaitu kelas menengah ke atas dengan kualitas super, kelas menengah bawah dengan kualitas dua, dan kelas bawah dengan kualitas tiga, empat, dan lima.

Bapak Aang Krisdian memulai usaha ini pada tahun 2009 dengan modal awal Rp 5.000.000, . Cara penjualannya dititipkan ke warung tetangga. Pekerjaan ini dia jalankan dengan tekun, ulet, dan sabar, karena saat itu susah cari pekerjaan. Berkat keuletan, ketekunan, dan kesabaran, Bapak Aang Krisdian sudah mengurus surat-surat ijin usahanya ke Dinas Perindustrian Perdagangan Dan Energi Sumber Daya mineral Kabupaten Jember. Mesin dan peralatan utama: 2 buah wajan, 3 buah kompor tekanan, 15 gunting , dan peralatan pembantu seperti: 2 buah pisau, 3 buah catok, 3 buah irig

bamboo dan didukung 12 karyawan. Lokasi usaha terletak di Jalan Udang Windu, Mangli, Kec. Kaliwates, Kab. Jember. Bahan baku di suplai dari PT. Rahbini Leather Wallet Wonocolo, PT Rajawali Purwosari, PT Sumber Setia Probolinggo. Dengan keadaan cuaca saat ini, suplai bahan baku diturunkan menjadi 6 kwt/2 minggu. Bapak Aang Krisdian masih belum memiliki tempat produksi secara tersendiri. Kegiatan produksi masih berada dalam rumah keluarga. Jangkauan pemasaran meliputi Jember dan sekitarnya.

Demikian pula halnya dengan Bapak Bahriyanto yang memulai usaha ini cukup lama dengan modal awal Rp 2.000.000,00. Cara penjualannya dititipkan ke warung tetangga. Pekerjaan ini dia jalankan dengan tekun, ulet, dan sabar, karena saat itu susah cari pekerjaan. Berkat keuletan, ketekunan, dan kesabaran Bapak Bahriyanto secara resmi mendaftarkan usaha ini ke Dinas Perindustrian Perdagangan Dan Energi Sumber Daya Mineral Kabupaten Jember . Mesin dan peralatan utama: 2 buah wajan, 2 buah kompor tekanan, 13 gunting , dan peralatan pembantu seperti:2 buah pisau, 2 buah catok, 2 buah irig bambu dan didukung 10 karyawan. Lokasi usaha terletak desa kaliwining, Kab. Jember. Bahan baku di suplai dari PT Rahbini Leather Wallet Wonocolo, PT Purwosari, PT Sumber Setia Probolinggo dan Nusah indah Jember. Dengan keadaan cuaca saat ini, suplai bahan baku diturunkan menjadi 5 kwt/ 2 minggu. Bapak Bahriyanto juga masih belum memiliki tempat produksi secara tersendiri. Kegiatan produksi masih berada dalam rumah keluarga. Jangkauan pemasaran masih sekitar Jember dan sekitarnya.

Secara resmi usaha kerupuk rambak *UD. Gajah* telah berjalan sejak tahun 2009. Boleh dikata ke dua pengusaha sudah memiliki pengalaman dan pengetahuan dalam mengembangkan usaha termasuk menjalin hubungan kerja sama mulai dari pencarian bahan baku, proses produksi, dan pemasaran. Permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra meliputi: permasalahan produksi (order bahan baku, proses produksi dan promosi) dan permasalahan manajemen.

2.1 Permasalahan Produksi

a. Order bahan baku

Pemesanan bahan baku selama ini tidak ada masalah. Bahan baku yang diperlukan adalah dari pabrik kulit. Pabrik kulit mengambil bagian kulit sapi yang super sesuai ukuran dan sisa potongan dipesan oleh pengusaha kerupuk rambak sebagai bahan

baku. Setiap pengusaha kerupuk rambak dapat memesan sisa potongan kulit sesuai kualitas masing-masing, mulai dari kulit yang tipis hingga yang paling tebal, mulai dari sisa potongan besar hingga potongan kecil. Pada saat musim hujan seperti saat ini pemesanan bahan baku turun menjadi sekitar 60 – 70 %. Dalam keadaan musim panas produksi bisa memenuhi permintaan pasar. Ada beberapa titik pengusaha pabrik kulit yang sudah menjadi pemasok rutin pengusaha kerupuk rambak seperti: PT Rahbini Leather Wallet Wonocolo, PT Rajawali Purwosari, PT.Sumber Setia Probolinggo. Masalah bahan baku lain yang menjadi kendala adalah harga minyak goreng yang mahal dan ini dirasakan oleh semua produsen yang menggunakan bahan baku minyak. Untuk bahan baku lain seperti bumbu yang berkualitas dapat diperoleh dengan cara mudah.

a. Produksi

Kebetulan di Kec. Panti Kab. Jember dan Kec. Krikilan Kab. Banyuwangi ada home industri peralatan dapur. Pemesanan peralatan produksi dapat dipesan sesuai permintaan. Semua peralatan masih konvensional, termasuk tempat penjemuran sehingga jika musim hujan tiba, produksi menurun. Kedua pengusaha kerupuk rambak belum memiliki tempat khusus, ruang open dan mesin molen penghancur rempah dan mencampurkan ke bahan baku. Karena ini merupakan usaha keluarga maka karyawan juga terdiri keluarga, tetangga dekat dan masyarakat sekitar. Persoalan yang terkait dengan karyawan adalah jika karyawan memiliki hajat, mereka tidak masuk kerja tanpa merasa ada beban apa-apa. Dampak dari perilaku karyawan semacam ini berpengaruh dalam proses produksi hingga pengemasan.

c. Promosi

Manajemen promosi boleh dikata sangat sederhana sekali. Tidak ada karyawan yang khusus menangani pemasaran, hanya tergantung pada welijo atau orang-orang yang datang mengambil barang. Ada yang langsung lunas dan ada yang dibayar setelah barang habis; kurang lebih satu minggu. Orang-orang yang mengambil barang tidak ada ikatan apapun dengan pengusaha. Dampak yang dirasakan adalah produksi dan pembelian bahan baku tertunda karena masih menunggu uang masuk. Jangkauan pemasaran meliputi Jember dan sekitarnya. Kedua pengusaha kerupuk rambak belum pernah mengadvertensikan di media apapun. Boleh dikata mereka masih pasif dalam menangani pemasaran produk.

2.2 Permasalahan Manajemen

Kedua usaha kerupuk rambak belum memiliki laporan keuangan yang standar. Tidak terpisah dengan jelas antara belanja barang kebutuhan produksi dan belanja kebutuhan keluarga, namun mereka merasakan hasil usahanya. Mereka berusaha dengan semangat, menggunakan alat-alat produksi seadanya, dan memanfaatkan perputran modal yang ada serta didukung dengan pengalaman bisnisnya. Peralatan/mesin produksi dan sarana pendukung produksi yang ada saat ini dapat mempengaruhi target kebutuhan pasar, bahkan berdampak pada penundaan order dan pengiriman. Hal ini terjadi karena tempat, waktu, SDM, biaya, dan proses produksi terutama proses pengeringan murni bergantung pada panas matahari. Ilmu pengetahuan dan teknologi, inovasi-inovasi, yang justru sangat dibutuhkan untuk mengendalikan manajemen (*total quality management*), atau (*total quality control*) yang menyakut modal, manajemen keuangan, manajemen produksi, dan manajemen pemasaran, (*re-engineering*) atau (*Just in Time*) yaitu yang terkait dengan pemangkasan pemborosan waktu, tempat, SDM, biaya, pengembangan usaha (*business plan*), masih belum tersentuh, padahal perangkat tersebut mutlak diperlukan guna menjaga kelangsungan dan pengembangan usaha.

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

Luaran yang diharapkan dari kegiatan IbM ini adalah:

1. Pemangkasan pemborosan terhadap penggunaan lokasi, waktu, dan biaya produksi.
2. Terinstalnya alat/mesin pengering berbahan bakar Gas LPG, dan
3. Pembenahan manajemen pemasaran yang menyangkut: *pengembangan strategi pemasaran; dan penelitian kebutuhan pasar*



BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pendekatan

Setelah dilakukan diskusi dengan mitra, maka permasalahan yang dihadapi pengusaha kerupuk rambak *UD. Gajah* dan *UD. Anugrah* diantaranya adalah:

1. Manajemen produksi yang menyangkut masalah tempat, waktu, SDM, biaya, proses, kapasitas produksi, dan mesin/alat produksi. Mesin/alat pengering bahan baku untuk mengatasi persoalan cuaca, menekan pemborosan, memaksimalkan kapasitas produksi, memenuhi kebutuhan pasar, mencegah penundaan produksi dan pengiriman, menjaga kualitas barang agar lebih higienis
2. Manajemen pemasaran yang menyangkut masalah *pengembangan strategi pemasaran dan penelitian kebutuhan pasar*

3.2 Langkah kegiatan

Kegiatan yang dilaksanakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut: melakukan *re-engineering* termasuk pembuatan alat/mesin pengering bahan baku, dan membenahan manajemen khususnya manajemen pemasaran.

Diharapkan dari pembuatan mesin/alat pengering dan pelatihan manajemen pemasaran melalui pelatihan dan pendampingan di lapangan pengusaha kerupuk rambak *U.D.Gajah* dan *U.D. Anugrah* dapat mengatasi persoalan cuaca, menekan pemborosan, memaksimalkan kapasitas produksi, memenuhi kebutuhan pasar, mencegah penundaan produksi, dan pengiriman. Diharapkan juga kedua pengusaha kerupuk rambak dapat mengatasi persoalan pemasaran, dapat memahami diri sendiri, pesaing, peluang, dan hambatan.

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1 Uraian Pengalaman Universitas Jember (UNEJ) dalam Pengabdian Pada Masyarakat

Pada tahun 2013 Lembaga Pengabdian pada Masyarakat Universitas Jember telah menerjunkan mahasiswa UNEJ ke 68 desa di sekitar kabupaten Jember dalam rangka program KKN model KKT (kuliah kerja terpadu). Mahasiswa yang diterjunkan kurang lebih 1400 orang tiap tahun. Disamping itu program pengabdian yang dilaksanakan oleh staf dosen UNEJ melalui sumber pendanaan dari DP2M Dikti sejumlah 25 judul dengan melibatkan kurang lebih 75 orang dosen. Pada tahun 2013 program KKN-PPM UNEJ yang dilaksanakan sejumlah 4 KKN tematik/topik, diantaranya pemberdayaan masyarakat di agropolitan komoditas kopi di daerah kawah ijen, dan pemberdayaan masyarakat di daerah aliran sungai (DAS) Jember. Sementara untuk program IBM yang dilaksanakan oleh UNEJ kurang lebih 30 topik. Sedangkan program pengabdian oleh staf dosen yang bersumber dana mandiri sejumlah 155 judul kegiatan.

4.2 Kualifikasi Tim Pelaksana

Proposal ini diajukan oleh tim dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP UNEJ. Tim ini diketuai oleh (Ir. Mukhammad Fauzi, MSi) telah sukses mendirikan, memimpin, dan mengembangkan laboratorium kalibrasi UNEJ yang menerapkan standar manajemen mutu laboratorium (SNI ISO/IEC 17025:2008). Selain itu juga telah mendirikan out let/kedai kampus studio kewirausahaan jurusan THP FTP UNEJ. Ketua Tim dalam bidang pengendalian mutu beliau sangat menonjol. Hal itu bisa terlihat pelatihan-pelatihan pengembangan kompetensi bidang manajemen mutu sangat banyak, diantara ISO 9001:2000, HACCP/ISO 22000:2005, SNI 17025:2008, Pedomanan BSN 401:2000, Pedoman KAN 402:2000, Petugas pengambil contoh, kalibrasi alat ukur laboratorium uji, dan lain-lain. Disamping itu beliau telah berpengalaman melaksanakan program pengabdian bidang Vucer, IPTEKS, KKU, MKU dan UJI di UNEJ. Selain itu, telah banyak melakukan penelitian terkait dengan kopi luwak.

Sementara anggota tim, Andrew Steyawan, R, STP, MSi., seorang dosen yang selama ini aktif mengajar mata kuliah manajemen agroindustri, manajemen mutu pangan dan Kewirausahaan dan mata kuliah yang lainnya.

Disamping tim pelaksana IbM ini, kami juga melibatkan nara sumber yang kompeten dalam bidangnya sesuai dengan kebutuhan penyelesaian permasalahan di Mitra. Adapun tugas personel yang terlibat dalam kegiatan IbM ini disajikan pada tabel di bawah ini:

a. Tim pelaksana dan nara sumber beserta tugasnya masing-masing

Tim Pelaksana KKN-PPM	Posisi	Tugas
1. Ir. Muhammad Fauzi, MSi.	Ketua	Merancang dan mengkoordinasikan pelaksanaan semua kegiatan IbM industri Mitra sampai dengan pembuatan laporan akhir kegiatan
2. Andrew Steyawan, R., STP., MSi.	Anggota	Melaksanakan kegiatan IbM serta membantu penyusunan laporan

BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan IbM ini dilaksanakan dengan tahapan kegiatan yang meliputi perencanaan, installing alat, uji coba alat pengering, dan diskusi strategi pemasaran. Setelah tahapan kegiatan tersebut dilaksanakan mendapatkan hasil kegiatan yang meliputi beberapa aspek sebagai berikut:

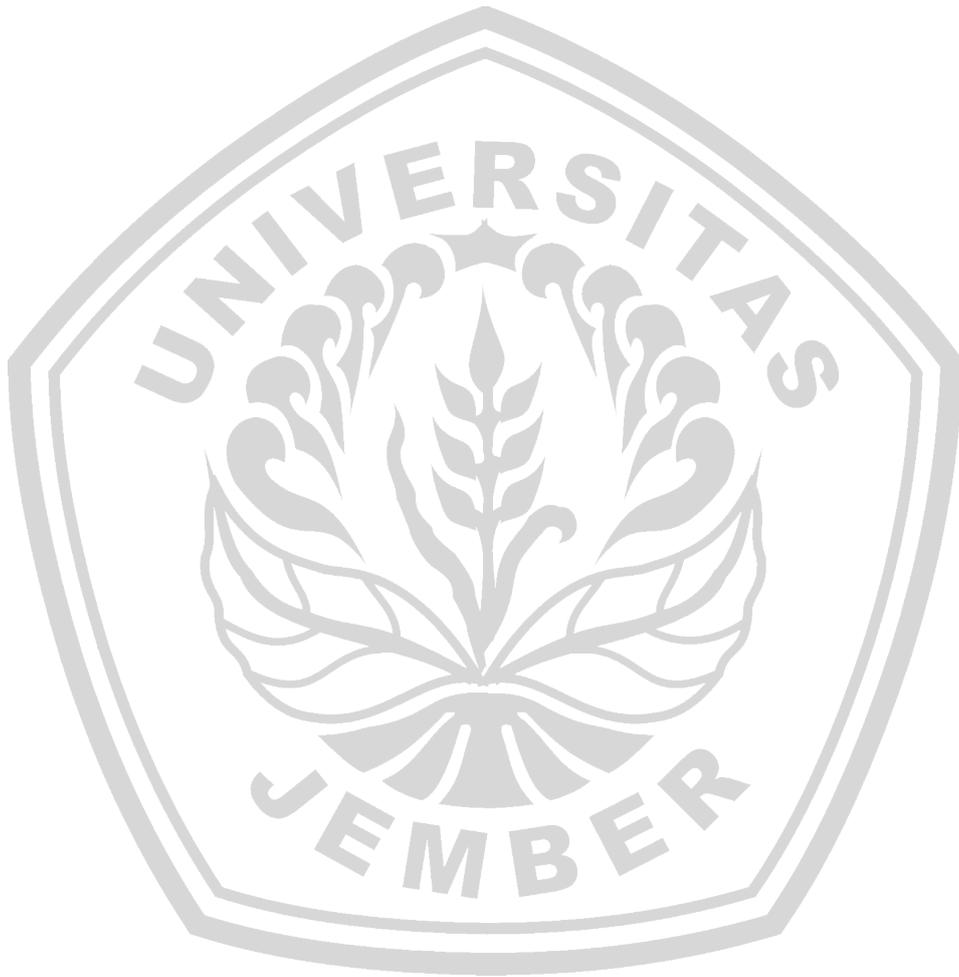
1. Pengetahuan mitra terkait dengan penghematan anggaran dalam poses produksi meningkat, yang meliputi penggunaan energi, waktu, lokasi dan tenaga kerja.
2. Teknis terkait dengan proses pengeringan bahan setengah jadi khususnya produk kering yang digoreng dari mitra bernilai baik (resiko gosong rendah).
3. Terpasang 3 unit alat pengering krupuk berbahan bakar gas LPG, 2 unit di UD Anugerah dan 1 unit di UD Gajah.
4. Produksi krupuk akan tetap berlangsung walaupun dalam kondisi musim hujan di kedua Mitra.
5. Pengetahuan aspek pemasaran kedua Mitra meningkat, namun implementasinya terkendala oleh tidak tersedia tenaga/karyawan bagian pemasaran.
6. Efisiensi yang dicapai oleh kedua Mitra adalah:

a. UD GAJAH

- Produk krupuk tahu, efisiensi waktu pengeringan 50 % (4 hari pengeringan dengan sinar Matahari (07.00-15.00) dan 4 jam di alat pemanggangan alat lama menjadi 2 hari Matahari, masuk pengering 3 jam dan 4 jam pemanggangan di alat pengering siap goreng (kadar air 10 %).
- Produk krupuk udang, efisiensi waktu pengeringan 41 % (dari 2 hari (06.00-15.00) dan 4 jam di alat pemanggangan menjadi 1 hari (06.00-15.00) dan 4 jam di alat pengering siap goreng dg kadar air 10 %)
- Alat pengering, efisiensi lokasi 83 % (dengan luasan alas 2 m² dapat menghemat tempat penjemuran 12 m²)

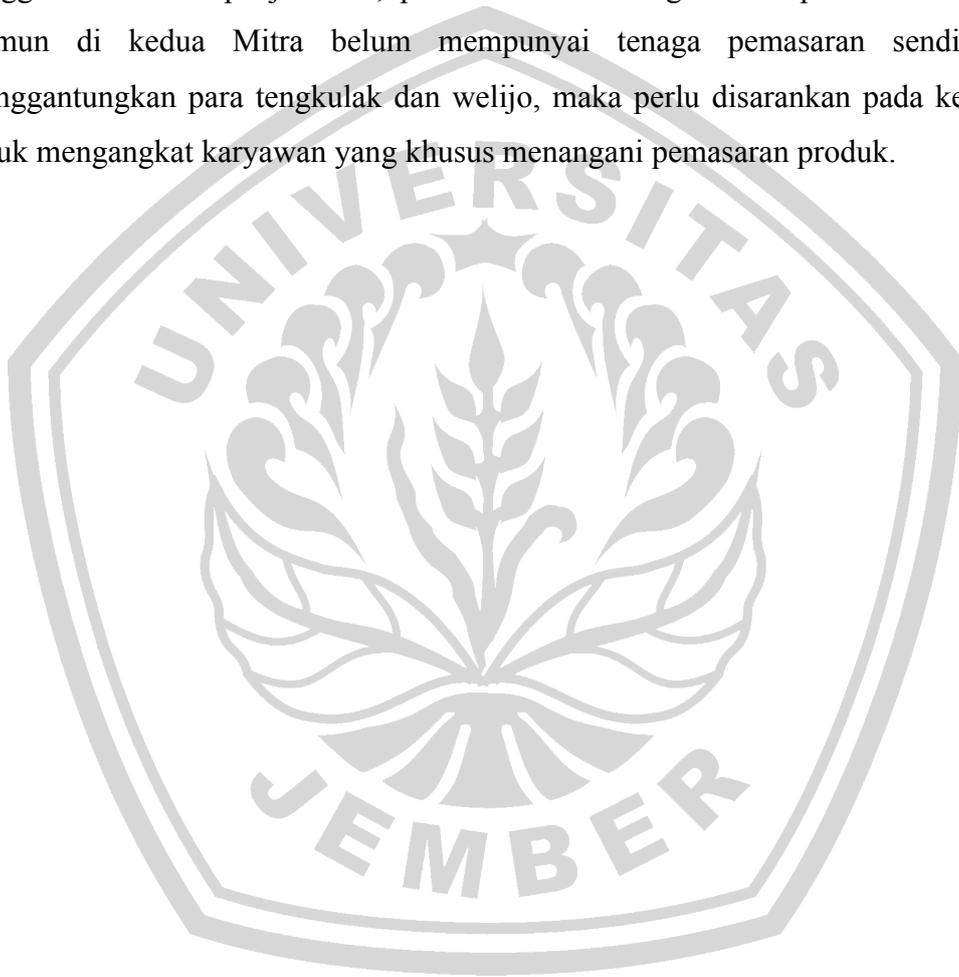
b. UD ANUGERAH

- Produk krupuk rambak, efisiensi waktu pengeringan 62 % (dari pengeringan matahari 2 hari menjadi 6 jam siap greseng yang berkadar air 15 %)
- Ongkos karyawan, efisiensi 50 % (dari Rp 540.000,-/5 orang/1 proses menjadi Rp 270.000,-/5 orang/1 proses).
- Alat pengering, efisiensi lokasi 83 % (dengan luasan alas 4 m² dapat menghemat tempat penjemuran 24 m²)



BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan telah diimplementasikan program kegiatan IbM ini dapat disimpulkan bahwa profit kedua Mitra meningkat akibat efisiensi waktu pengeringan dan penghematan ongkos kerja. Pemanfaatan luasan lokasi meningkat akibat efisiensi penggunaan luasan penjemuran, produktivitas meningkat dan produk lebih higienis. Namun di kedua Mitra belum mempunyai tenaga pemasaran sendiri, hanya menggantungkan para tengkulak dan welijo, maka perlu disarankan pada kedua mitra untuk mengangkat karyawan yang khusus menangani pemasaran produk.

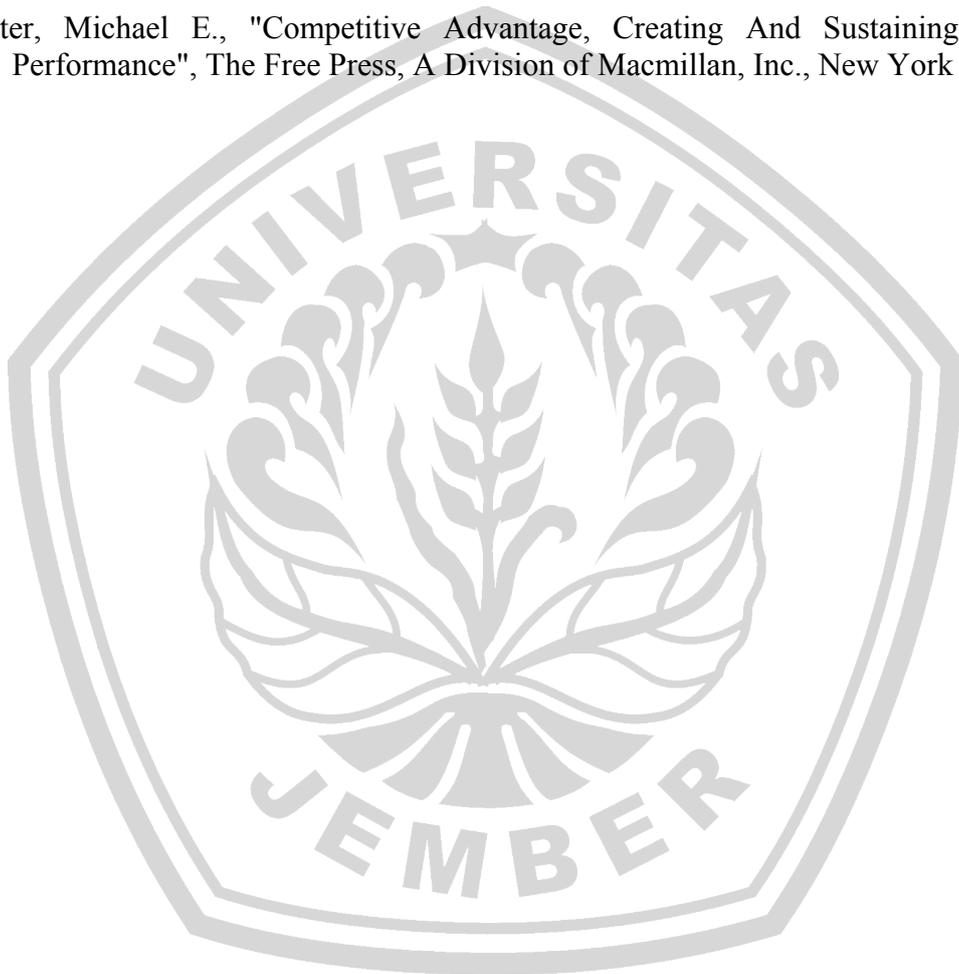


DAFTAR PUSTAKA

Chase/Jacobs/Aquilano., 1992, "Operation Management" Eleventh Edition, Mc Graw-Hill/Irwin., New York.,

Crawford, Merle C., "New Product Management", Third Edition, Richard D. Irwin, Inc., 1991.

Porter, Michael E., "Competitive Advantage, Creating And Sustaining Superior Performance", The Free Press, A Division of Macmillan, Inc., New York 1985.



LAMPIRAN-LAMPIRAN:

Lampiran 1. Biodata Tim Pelaksana

a. Ketua Tim

Identitas diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ir. Mukhammad Fauzi, MSi.
2	Jabatan Fungsional	Lektor kepala
3	Jabatan Struktural	Ketua Jurusan THP FTP UNEJ
4	NIP/NIK	196307011989031004
5	NIDN	00001076311
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Pasuruan, 1 Juli 1963
7	Alamat Rumah	Jl kaliurang Gang Swadaya No. 5 Jember
8	Nomor Telepon/HP	0331 323002/085335618625
9	Alamat Kantor	Jl Kalimantan No 37 Jember
10	Nomor Telepon/Faks	0331 321 786
11	Alamat e-mail	muhfauzi_60@yahoo.com
13	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S1 Teknologi Hasil Pertanian
14	Mata Kuliah yang Diampu:	
	Strata 1	1. Analisis Hasil Pertanian
		2. Analisis Mutu Pangan
		3. Prinsip Teknik Pangan
		4. Thermobakteriologi
		5. Audit dan Sistem Manajemen Mutu Pangan I dan II

A. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Jember	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Pertanian	Ilmu Pangan
Tahun Masuk- Lulus	1983-1988	1996-1999
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Karakterisasi sifat kimia dan fisika minyak biji kepuh (<i>sterculia foetida L</i>) sebagai minyak makan	Perubahan biokimia selama fermentasi garam dengan substrat koji kedelai dan kecambahnya
Nama Pembimbing/ Promotor	1. Ir. Setiadji 2. Ir. Neran, Mkes	1. Dr. Ir. Budi Atman S., MSc. 2. Dr. Ir. Anton Apriyantono, MSc. 3. Ir. Siti Hartanti, MS

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2010	Fermentasi kopi dengan ragi kopi untuk produksi biji kopi berspesifikasi kopi luwak.	IMHERE-Dikti	30

2	2009	Produksi ragi kopi luwak kultur tunggal bakteri Asam Laktat	IMHERE-Dikti	30
3	2007	Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Kopi Luwak Hasil Panen Petani Sidomulyo-Silo Kabupaten Jember	Beasiswa Unggulan Dikti	10
4	2004	Ekstraksi dan karakterisasi sifat fungsional Protein Biji Kepuh (<i>Sterculia foetida</i> L.) sebagai alternatif Bahan Pangan Sumber Protein	Rutin UNEJ	3
5	2004	Produksi enzim tanase dari substrat kulit biji kopi	Dikti	5
6	2003	Pengembangan Protein Fungsional dari Ikan Inferior sebagai Bahan Tambahan Pangan.	Dikti	40

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2008	Dokumentasi dan implementasi sop manajemen pengelolaan usaha guna meningkatkan pendapatan industri kacang tanah, jiwa kewirausahaan dan kompetensi lulusan di dunia kerja	Dikti	15
2	2007	Usaha jasa industri c-bios UNEJ	Dikti	75
3	2004	Peningkatan Produktivitas Nata de Coco dengan Perbaikan Teknik Fermentasi	Dikti	10

E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1	Fauzi, M. Penggunaan Standar Internal dan Eksternal pada Pengukuran Kadar Alkohol dengan Kromatografi Gas Cair (GLC)	Vol. 3 No. 2. /2004	J. Teknologi Hasil Pertanian,
2	Subagio, A., S. Hartanti, W.S. Windrati, Unus, M. Fauzi, dan B. Herry, Kajian sifat fisiko-kimia, organoleptik dan fungsional hidrolisat tempe hasil hidrolisis protease	Vol.13 (3):204-210/2002,	<i>Jurnal Teknologi & Industri Pangan</i>
4	Subagio, A., Hartanti, S., Windrati, W.S., Unus, Fauzi, M. dan Herry, B.: Kajian Sifat Fisoko Kimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease	Vol.13 (3): 204-210./2002	<i>J. Teknologi & Industri Pangan</i>

b. Anggota Tim 1

A. Identitas Diri

1.	Nama lengkap (dengan gelar)	Andrew Setiawan Rusdianto, S.TP., M.Si.		
2.	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli		
3.	Jabatan Struktural	-		
4.	NIP	198204222005011002		
5.	NIDN	0022048201		
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Jember, 22 April 1982		
7.	Alamat Rumah	Perum Bumi Tegal Besar BC 42, Jember		
8.	Nomor Telepon/Faks/HP	081336484534		
9.	Alamat Kantor	Jl. Kalimantan 37 Kampus Tegalboto Jember		
10.	Nomor Telepon/Faks	0331- 321786		
11.	Alamat e-mail	andrew-sca@hotmail.com		
12.	Lulusan yang telah Dihasilkan (orang)	S1	S2	S3
13.	Mata Kuliah yang diampu (S1)	1. Manajemen Mutu Pangan 2. Ekonomi Teknik 3. Perencanaan Industri		

B. Riwayat Pendidikan

Program:	S1	S2
Nama P.T.	Universitas Jember	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Pertanian	Teknologi Industri Pertanian
Tahun Masuk-Lulus	2000-2004	2008-2010
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Karakterisasi Biji dan Protein Koro Komak (<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet) sebagai Sumber Protein	Proses Produksi Bioetanol dari Ubi Kayu dengan Daur Ulang Vinasse sebagai Umpan Balik Proses Fermentasi
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Ir. Ach. Subagio., M.Agr.	Dr. Ir. Dwi S., M.Si Dr. Ir. Titi Candra S., M.Si

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2008	Peningkatan Kualitas Kopi Rakyat Dengan Penerapan HACCP	IMHERE Project UNEJ	20
2	2010	Proses Produksi Bioetanol dari Ubi Kayu dengan Daur Ulang Vinasse sebagai Umpan Balik Proses Fermentasi	Yayasan Toyota	5

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2006	Pelatihan Pembuatan Suwar Suwir dan Dodol Tape	Mandiri	
2	2009	Pelatihan Pembuatan Sabun, VCO dan Minyak Atsiri	Surfactant and	2

			Research Center, LPPM-IPB, Bogor	
3	2012	Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nuget Jamur	Mandiri	2

E. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1.	2007	Mutu Dodol Rumput Laut dan Analisis Ekonomi Usahanya	Vol 1, No. 2:172-180 2007	Jurnal Agroteknologi
2.	2007	Penentuan Jenis Produk Agroindustri Potensial Berbasis komoditas Jahe di Kabupaten Jember	Vol 1, No. 1:84-91 2007	Jurnal Agroteknologi
3	2007	Karakterisasi Biji dan protein Koro Komak (<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet) sebagai Sumber Protein	Vol XVII, No. 2:120-124 2007	Jurnal Teknologi dan Industri Pangan
4	2012	Analisis Aspek Ergonomi pekerja bagian Sortasi Akhir pada Pengolahan Kopi Robusta secara Semi Basah (Studi Kasus di PT. J.A. Wattie Perkebunan Durjo jember)	ISSN 1907-8056	Jurnal Agriintek

Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan

Gambar 1. Rangka alat pengering krupuk

Gambar 2. Tampak depan Alat pengering krupuk

Gambar 3. Posisi produk di dalam alat pengering krupuk

Lampiran 3. SOP Penggunaan Alat Pengering Krupuk Rambak

1. Tebarkan bahan (krupuk rambak basah) secara merata di atas loyang yang tersedia di alat pengering..
2. Masukkan ke dalam alat pengering dan diletakkan dalam rak-rak yang ada alat pengering.
3. Tutup pintu alat pengering dan atur bukaan atas alat pengering kurang lebih 5 cm.
4. Hidupkan kompor LPG dengan api sedang sampai suhu ruangan alat pengering mencapai 70-80 °C,
5. Biarkan kondisi ini sampai mencapai kondisi udara panas yang keluar dari alat pengering terasa kering.
6. Jika udara panas yang keluar terasa kering, tutup bukaan alat pengering bagian atas dan biarkan alat pengering dalam kondisi kompor hidup sampai krupuk rambak mencapai tingkat kering yang maksimal (kadar air 12 – 15 %).
7. Matikan kompor LPG dan keluarkan krupuk rambak mentah kering dari alat pengering.

