

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 Hartan ti, MS

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

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2012	Karakteristik fisik, kimia dan flavor kopi yang difermentasi dengan ragi kopi luwak khusus	I-MHERE Dikti	30
2	2010	Fermentasi kopi dengan ragi kopi untuk produksi biji kopi berspesifikasi kopi	IMHERE-Dikti	30

		luwak.		
3	2009	Produksi ragi kopi luwak kultur tunggal bakteri Asam Laktat	IMHERE-Dikti	30
4	2007	Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Kopi Luwak Hasil Panen Petani Sidomulyo-Silo Kabupaten Jember	Beasiswa Unggulan Dikti	10
5	2004	Ekstraksi dan karakterisasi sifat fungsional Protein Biji Kepuh (<i>Sterculia foetida</i> L.) sebagai alternatif Bahan Pangan Sumber Protein	Rutin UNEJ	3
6	2004	Produksi enzim tanase dari substrat kulit biji kopi	Dikti	5
	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 Fisiko Kimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease	Vol.13 (3): 204-210./ 2002	<i>J. Teknologi & Industri Pangan</i>

F. Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar nasional PATPI 2013 Di Jember	Penentuan dosis ragi kopi luwak bermedia tapioka pada pengolahan kopi robusta	2013 Hotel Aston Jember
2	Seminar nasional PATPI 2013 Di Jember	Karakteristik Ragi Kopi Kultur Tunggal <i>Lactobacillus plantarum</i> dan <i>L. brevis</i> dari Isolat Bakteri Asam Laktat (BAL) Biji Kopi Luwak	2013 Hotel Aston Jember
3	Seminar Balitbang-Jember.	Pengembangan Teknologi Pemindangan, Pengeringan dan Pembuatan Tepung Ikan,	2001, Balitbang-Jember.
4	Seminar Hasil Penelitian, Lemlit-Unej	Perubahan Biokimia Moromi selama Fermentasi Garam pada Pengolahan Kecap Kedelai, <i>Proceeding Hasil Penelitian, Lemlit-Unej</i> , Vol. 1 No. 2.	2001, Lemlit-Unej

G. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	-	-	-	-

H. Pengalaman Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	-			

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Ditetapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1	-	-	-	-

J. Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-

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 risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Penelitian Pascasarjana dengan Judul "Identifikasi Marka Morfologi, Fisiologi, dan Molekuler Untuk Seleksi Singkong Tahan Genangan"

Jember, 28 Agustus 2013

Ketua Pelaksana,

(Ir. Mukhammad Fauzi, MSi.)

NIP: 196307011989031004

NIDN: 00001076311

Lanjutan Lamp. 1.....

A. Anggota Tim 1

I. Identitas Diri

1.1	Nama Lengkap	Dr. Bambang Herry Purnomo, S.TP, M.Si-
1.2	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
1.3	NIP	19750530.199903.1.002
1.4	Tempat dan Tanggal Lahir	Tuban, 30 Mei 1975
1.5	Alamat Rumah	Puri Bunga Nirwana, Cluster Pondok Indah, B-03 Jember
1.6	Nomor Telepon/Faks	-
1.7	Nomor HP	081381067547
1.8	Alamat Kantor	Jl. Kalimantan Tegalboto Jember
1.9	Nomor Telepon/Faks	(0331) 321784
1.10	Alamat e-mail	Binauf06@yahoo.com
1.11	Mata Kuliah yg diampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerapan Komputer 2. Perencanaan Industri 3. Sistem Manajemen Mutu & Keamanan Pangan 4. Riset Operasi 5. Statistik 6. Ekonomi Teknik 7. Psikologi Industri 8. Manajemen Produksi 9. Dasar-dasar Manajemen 10. Pengantar Ilmu Ekonomi

II. Riwayat Pendidikan

2.1 Program:	S-1	S-2	S-3
2.2 Nama PT	Universitas Jember	IPB	IPB
2.3 Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Pertanian	Teknologi Industri Pertanian	Teknologi Industri Pertanian
2.4 Tahun Masuk	1993	2002	2006
2.5. Tahun Lulus	1998	2006	2012
2.6 Judul Skripsi/ Tesis/Disertasi	Pemanfaatan Pati Asetat dari Berbagai Jenis Pati sebagai Pelapis terhadap Sifat Fisiologi Pisang Ambon Kuning pada Berbagai Suhu Penyimpanan	Penjadwalan tanam kedelai edamame (<i>Glycine max</i> [L.] Merr.) untuk menunjang produksi edamame beku di PT Mitratani Dua Tujuh Jembe	Rancang Bangun Model Prediksi Keberlanjutan Agroindustri Perikanan Tangkap
2.7. Nama Pembimbing	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ir. Noer Novijanto, MAppSc. 2. Ir. Tamtarini, MS 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. Ir. Machfud, MS 2. Dr. Ir. Sukardi, MM 3. Dr. Hartrisari H., DEA 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dr. Ir. Machfud, MS; 2. Prof. Dr. Ir. Marimin; 3. Dr. Ir. Aji Hermawan; 4. Dr. Eko Sri Wiyono, MSi

III. Pengalaman Penelitian

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2012	Rancang Bangun Model Prediksi Keberlanjutan Agroindustri Perikanan Tangkap	Mandiri	25
2.	2007	Aplikasi Logika <i>Fuzzy</i> dalam Formulasi Strategi Pengembangan Agroindustri Perikanan di Wilayah Kabupaten	Mandiri	15
3.	2007	Rancang Bangun Model Penunjang Keputusan Investasi Menggunakan Pendekatan Wilayah Bagi Pengembangan Agroindustri Perikanan dan Kelembagaannya	Mandiri	10
4.	2006	Pemodelan dinamik untuk optimalisasi produksi perikanan tangkap di Kabupaten Malang	Mandiri	5
5.	2006	Penjadwalan tanam kedelai edamame (<i>Glycine max</i> [L.] Merr.) untuk menunjang produksi edamame beku di PT Mitratani Dua Tujuh Jembe	Mandiri	15
No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
6.	2003	Kajian sistem dinamik untuk pengelolaan produksi perikanan di PPN Pelabuhan Ratu, Sukabumi	Mandiri	5
7.	2001	Kajian tepung umbi-umbian lokal sebagai bahan pangan olahan	Badan Ketahanan Pangan (BKP) Provinsi Jawa Timur	100

IV. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2012	Pengoperasian Alat Pasta Kopi	LPM Unej	2
2	2010	Teknologi Pengolahan Ikan Asap Menggunakan Alat Berbahan Beton Ringan untuk Menghasilkan Produk Ikan Asap Higienis	IbM	50
3	2002	Memperpanjang Masa Simpan dan Pengemasan Modern Minuman Ringan Nira Kelapa Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Petani Kabupaten Jember	DP3M Dirjen Dikti	10

4	2001	Karya Inovatif Pengolahan Cabe Merah Kering dalam Upaya Peningkatan Nilai Tambah dan Pemberdayaan Masyarakat Petani	PKM	10
5	2000	Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Penerapan Mesin Pemeras Sari Pati Kedelai dengan Prinsip Gaya Sentrifugal untuk Peningkatan Kualitas Produksi Tahu pada Industri Kecil	Program Vucer	10

V. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal

No.	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/ Nomor	Nama Jurnal
1.	2011	Model Prediksi Keberlanjutan Sumber Daya dan Ekonomi pada Agroindustri Teri Nasi:	Volume 21 Nomor 3, 2011	Jurnal Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Tekonoli Pertanian IPB
2.	2011	Model Prediksi Indikator Keberlanjutan Sumber Daya Agroindustri Teri Nasi Kering menggunakan Sistem Dinamis	Agrointek Volume 5 Nomor 2, 2011	Jurnal Agrointek Fakultas Pertanian Univ. Trunojoyo, Madura
3.	2010	Analisis Keberlanjutan Agroindustri Perikanan Tangkap Potensial dan Kebijakan Pengembangannya di Kawasan Pesisir Kabupaten Tuban, Lamongan dan Gresik	Volume 4 Nomor 2, 2010	Jurnal Agroteknologi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
4.	2007	Penjadwalan Tanam Kedelai Edamame (<i>Glycine max</i> [L.] Merr.) untuk Menunjang Produksi Edamame Beku di PT Mitratani Dua Tujuh Jember	Volume 1 Nomor 1 - 2007	Jurnal Agroteknologi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember
5.	2002	Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Hidrolisat Tempe Hasil Hidrolisis Protease	Volume XIII Nomor 3 - 2002	Jurnal Teknologi dan Industri - IPB

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 risikonya.

Jember, 30 Juli 2013
Anggota Tim Pengusul,



Dr. Bambang Herry Purnomo, STP, M.Si
NIDN 0030057506

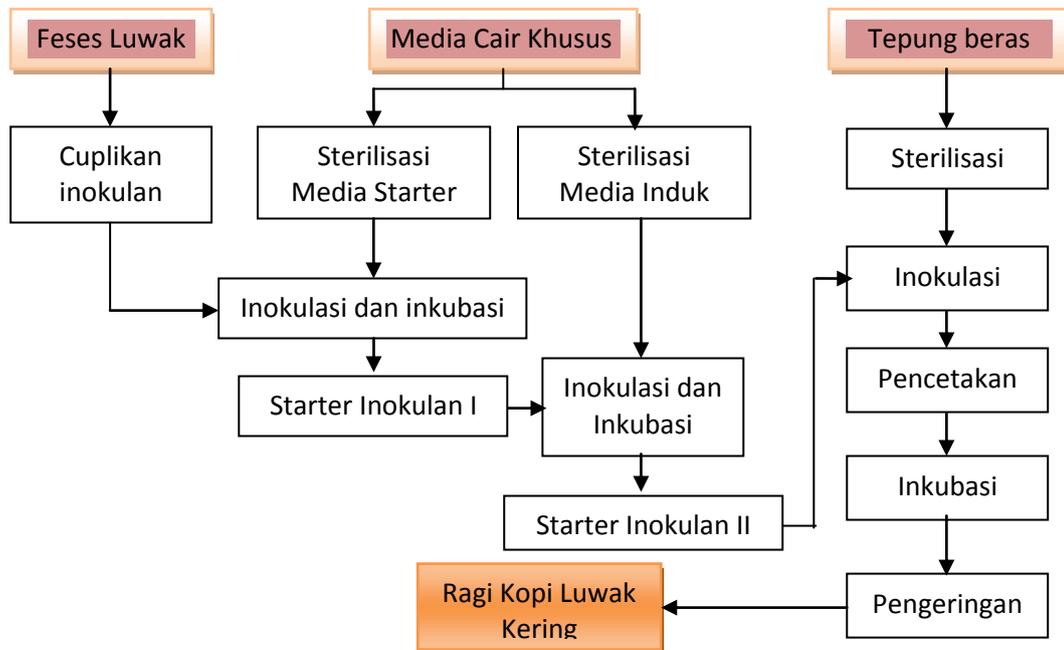
Lampiran 2. Gambaran Ipteks yang Ditransfer Kepada Mitra

Setelah tim melaksanakan observasi dan diskusi mendalam dengan mitra, telah ditemukan beberapa masalah namun yang disepakati adalah masalah yang terkait dengan peningkatan profit perusahaan dengan pengembangan produk baru dan perbaikan manajemen pemasaran.

A. Pengembangan Produk Baru

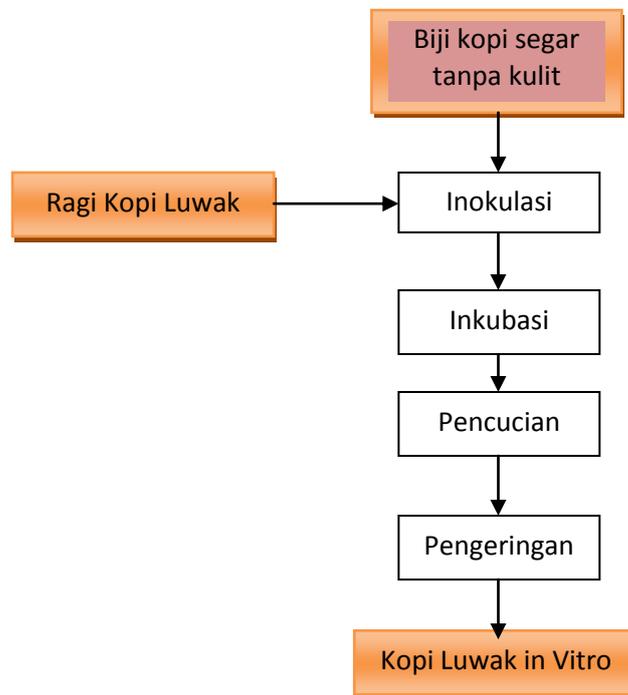
A.1 Mitra I (Unit Pengolahan Buah Kopi Robusta)

1. Membuat laboratorium Mini untuk produksi ragi kopi luwak ($2 \times 1,5 \times 2,5 \text{ m}^3$).
Penyiapan ruang laboratorium dengan memanfaatkan ruangan/kamar di unit pengolahan. Pengadaan alat pendukung laboratorium yang meliputi: kandang untuk ukuran 1 ekor luwak sumber feses inokulan ragi, panci presto, lampu bunsen, seperangkat kompor gas, seperangkat alat gelas (topples, dan tabung reaksi) dan 1 jarum ose. Pembuatan alat jemur ragi yang sederhana bersumber energi sinar matahari.
2. Uji coba produksi ragi kopi luwak untuk mendapatkan ukuran produksi yang optimum dari kapasitas terpasang pada peralatan laboratorium yang diinstal.
3. Uji coba produksi kopi luwak secara in vitro dengan menggunakan ragi kopi luwak yang telah dibuat untuk mendapatkan kondisi proses semi basah yang optimum.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan ragi kopi luwak kering

Lanjutan Lampiran 2



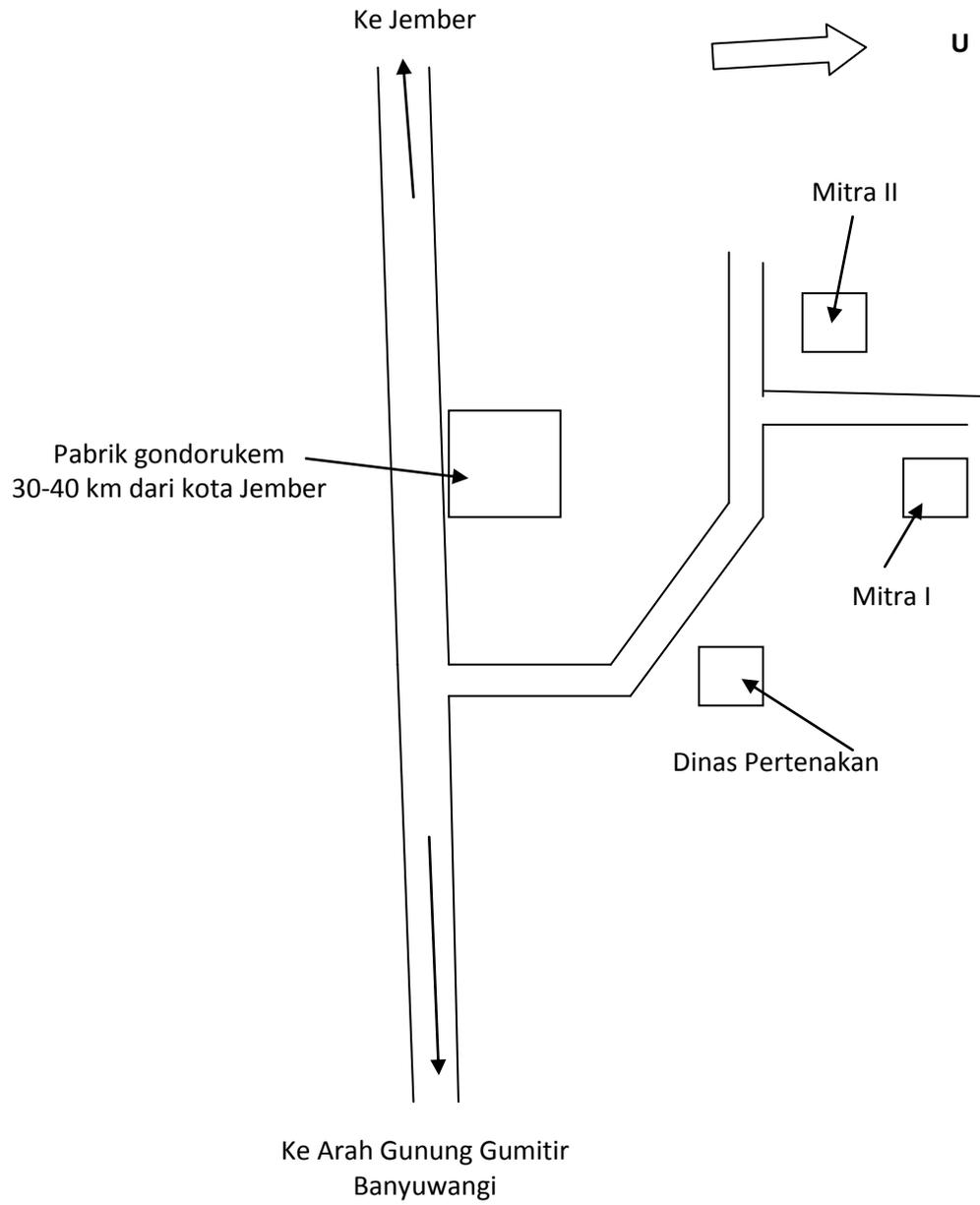
Gambar 2. Diagram alir produksi kopi luwak kering secara in vitro

A.2 Mitra II (Unit Produksi Kopi Bubuk)

Pada Mitra II tidak perbaikan proses produksi, tetapi hanya menambah satu jenis produk yang bernilai ekonomi tinggi, yaitu bubuk kopi luwak secara in vitro produk dari mitra I. Kemudian dilakukan uji coba produksi bubuk kopi luwak hasil produksi Mitra I untuk mendapatkan kondisi proses yang optimum dengan alat yang sudah ada. Prosedur penggunaan alat proses pengolahan kopi bubuk tetap digunakan seperti yang disaran yang membuat alat/mesin tersebut.

Lampiran 3. Peta Lokasi Wilayah Mitra

**Peta Lokasi Wilayah kedua Mitra
Desa Sidomulyo, Kec. Silo, Kab. Jember**



Lampiran 4. Surat pernyataan dari dua Mitra

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bapak Sunari
Alamat : Desa Sidomulyo-Garahan, Kec. Silo, Kab. Jember,
Jawa Timur
Pekerjaan : Petani kopi
Jabatan : Pemilik/ Manajer Unit Pengolahan Kopi Rakyat
Kelompok Tani Sidomulyo

Dengan ini menyatakan bahawa saya bersedia bekerja sama dengan Ir. Mukhammad Fauzi, MSi., sebagai Ketua tim Pengabdian Pada Masyarakat dari Universitas Jember dengan sungguh-sungguh.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana perlunya.

Jember, 27 Agustus 2013

Hormat saya,

(Sunari)

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Suwarno
Alamat : Desa Sidomulyo-Garahen Kec. Silo, Kab. Jember,
Jawa Timur
Pekerjaan : Petani kopi
Jabatan : Manajer Unit Produksi kopi bubuk Kelompok Tani
Sidomulyo-Garahen , Kec. Silo Kab. Jember

Dengan ini menyatakan bahawa saya bersedia bekerja sama dengan Ir. Mukhammad Fauzi, MSi., sebagai Ketua tim Pengabdian Pada Masyarakat dari Universitas Jember dengan sungguh-sungguh.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana perlunya.

Jember, 27 Agustus 2013

Hormat saya,

(Suwarno)

Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Kondisi ruang laboratorium mini di lokasi Mitra 1



Gambar . Kegiatan pekerja mempulping biji kopi gelondong



Gambar 2. Biji kopi tanpa kulit keluar dari mesin pulper



Gambar 3. Pekerja sedang menaburkan ragi kopi luwak ke massa biji kopi tanpa kulit



Gambar 4. Biji kopi yang telah diberi ragi kopi luwak difermentasi dalam karung plastik selama 18-24 jam



Gambar 5. Biji kopi yang telah difermentasi dijemur di bawah sinar matahari



Gambar 6. Biji Kopi Luwak in vitro yang telah disangrai pada tingkat medium



Gambar 7. Kemasan kopi luwak in vitro bubuk yang diberi label *Special Taste Mocico*