



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA  
JUDUL PROGRAM**

**“BII (BUBUR IKAN INSTAN) YANG BERGIZI TINGGI”**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM-KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

|                                   |                         |                      |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Almas Shidqi Gamaramadhani</b> | <b>A11. 2013. 07397</b> | <b>Angkatan 2013</b> |
| <b>Linda Monizah Fitriani</b>     | <b>A11. 2013. 07648</b> | <b>Angkatan 2013</b> |
| <b>Yohan Niskala Adi Waskitha</b> | <b>A11. 2012. 06718</b> | <b>Angkatan 2012</b> |

**UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO  
SEMARANG**

**2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : BII (BUBUR IKAN INSTAN) YANG BERGIZI TINGGI
2. Bidang Kegiatan : PKM-KEWIRAUSAHAAN
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
  - a. Nama Lengkap : Almas Shidqi Gamaramadhani
  - b. NIM : A11. 2013. 07397
  - c. Jurusan : Teknik Informatika
  - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro Semarang
  - e. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Jl.Sendang Utara 3 No 8 Semarang
  - f. Alamat email : almasshidqi@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
  - a. Nama Lengkap dan Gelar : A.Zainul Fanani,S.Si,M.Kom
  - b. NIDN : 0608017101
  - c. Alamat Rumah dan No Tel/HP : Perum Graha Wahid Blok Malibu 3B Semarang
6. Biaya Kegiatan Total :
  - a. Dikti : Rp
  - b. Sumber Lain :
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 (lima) Bulan

Semarang, 10 Agustus 2014

Menyetujui,

Ketua Program Teknik Informatika

Ketua Pelaksana Kegiatan

(DR.Heru Agus )  
NPP.0686.11.1998.165

Wakil Rektor Bidang  
Kemahasiswaan  
Universitas Dian Nuswantoro

(Almas Shidqi Gamaramadhani)  
NIM. A11. 2013. 07397

Dosen Pembimbing

**(Usman Sudibyo, S.Si, M.Kom)**  
NIDN : 0606126701

**(A.Zainul Fanani,S.Si,M.Kom)**  
NIDN : 0608017101

## DAFTAR ISI

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Halaman Sampul.....                     | 1  |
| Halaman Pengesahan.....                 | 2  |
| Kata Pengantar.....                     | 3  |
| Daftar Isi.....                         | 4  |
| Ringkasan.....                          | 5  |
| <br>                                    |    |
| BAB I PENDAHULUAN                       |    |
| A. Judul Program.....                   | 6  |
| B. Latar Belakang Masalah.....          | 6  |
| C. Perumusan Masalah.....               | 7  |
| D. Tujuan dan Manfaat.....              | 8  |
| E. Luaran yang Diharapkan.....          | 8  |
| F. Kegunaan Program.....                | 8  |
| BAB II Gambaran Umum Rencana Usaha..... | 10 |
| BAB III Metode Pembuatan.....           | 13 |
| G. Biaya.....                           | 14 |
| H. Analisa Usaha.....                   | 15 |
| Daftar Pustaka.....                     | 16 |
| Lampiran .....                          | 17 |

## **RINGKASAN**

Kebutuhan akan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi dan aman bagi anak sangat meningkat belakangan ini. Hal ini dikarenakan semakin pahamnya masyarakat akan dampak yang ditimbulkan dari makanan jika makanan tersebut tidak mengandung kecukupan unsur gizi yang tinggi. Anak-anak cenderung menyukai Makanan manis dan banyak cangkupan warna. Saat ini yang paling digemari terutama permen, es dengan pewarna buatan, dll. Makanan seperti ini jelas rentan berbagai penyakit dan menghambat kemajuan terhadap anak.

Kandungan nutrisi ikan yang kaya akan protein tentu sangat baik untuk pertumbuhan anak. Anak-anak membutuhkan nutrisi yang cukup agar bisa tumbuh dan berkembang dengan sehat. Olahan daging ikan sebagai makanan dengan segudang manfaat sehat bagi anak sudah tidak diragukan lagi. Nutrisi yang dikandungnya mampu meningkatkan kecerdasan anak dan membuatnya lebih mudah konsentrasi. Ikan terkenal akan kandungan DHA-nya yang tinggi. Selain itu, ikan juga mengandung iodine, protein, selenium, omega 3, berbagai vitamin seperti vitamin A, vitamin D, serta vitamin B12.

Memperhatikan fakta bahwa anak tidak suka mengonsumsi sayur dan ikan maka akan di kombinasi dengan bubur. Bubur ini akan di buat serbuk sejenis bubur instan dengan kandungan ikan. Bau amis pada ikan terlebih dahulu dihilangkan sebelum proses pembuatan bubur.

Pada kewirausahaan ini akan dibangun usaha pembuatan bubur instan. Bubur instan sangat praktis memudahkan di bawa kemana saja dan tahan lama. Penyajiannya pun mudah tinggal di sedu dengan air panas. Ikan merupakan kombinasi dalam bubur ini. Terdapat beberapa menu hasil dari olahan bubur instan, namun yang menjadi menu andalan bubur ini adalah “Bubur Ikan Bandeng”

Produk yang nantinya diharapkan dapat dikonsumsi secara aman oleh anak dan bergizi tinggi tanpa efek samping. Dengan diadakannya wirausaha ini, dapat dilihat seberapa besar prospek dari usaha bubur instan ini kedepannya.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG MASALAH**

Seiring dengan perkembangan jaman. Banyak bermunculan produk makanan dengan beraneka rasa dan bentuk yang unik. Makanan yang memiliki beraneka warna yang beragam menjadi primadona anak – anak. Sekarang ini anak cenderung tidak suka mengkonsumsi makanan yang ber protein tinggi seperti halnya ikan dan sayuran.

Ikan bandeng adalah jenis ikan air laut yang sering ditanakkan dalam tambak dengan sistem budidaya yang tergolong mudah dan cepat. Hal inilah yang menyebabkan kuantitas ikan bandeng di pasaran sangat melimpah sehingga selalu ditemukan alasan untuk mengolah ikan bandeng ini menjadi aneka jenis olahan resep masakan ikan bandeng yang menggugah selera. Ikan bandeng banyak digemari oleh masyarakat karena kandungan proteinnya yang tinggi serta jenis daging ikannya yang gurih dan netral, berbeda dengan jenis ikan laut pada umumnya yang cenderung asin.

Penemuan para ahli kesehatan dunia menyatakan bahwa ikan dan berbagai jenis seafood lainnya sangat baik bagi kesehatan dan kecerdasan manusia. Ikan (seafood) rata-rata mengandung 20 % protein yang mudah dicerna dengan komposisi asam amino esensial yang seimbang. Ikan juga mengandung omega 3 yang sangat penting bagi perkembangan jaringan otak, mencegah terjadinya penyakit jantung, stroke dan darah tinggi. Lebih dari itu omega 3 juga dapat mencegah penyakit inflamasi seperti arthritis, asma, colitis, dermatitis, beberapa jenis penyakit ginjal dan membantu penyembuhan penyakit depresi, serta gejala hiperaktif pada anak-anak (Dahuri dan Astawan, 2004).

Seafood adalah salah satu jenis makanan terpopuler di dunia, seperti halnya daging dan telur. Menurut Dr. Joseph Hibblen dari National Institute of Health, Maryland, Amerika menyatakan bahwa seafood merupakan sumber utama lemak Omega-3. Menurut Gary J. Myers, MD dari Universitas Rochester, New York yang melakukan penelitian terhadap 779 ibu hamil dan bayinya, tidak ditemukan efek dari konsumsi ikan laut. Menurut Dr. Mikio Nihira, MD, MPH, Asisten Profesor dan ahli kesehatan dari Greater Baltimore Medical Center and the University of Maryland, Baltimore, Maryland and Johns Hopkins

Hospital, ikan bandeng adalah makanan yang “nyaris” mendekati sempurna dalam memberikan asupan DHA yang sangat dibutuhkan anak dalam perkembangannya. Kemudian, setelah anak lahir dan bisa makan sendiri, kebiasaan mengkonsumsi seafood pun harus diteruskan. Hal ini mengingat perkembangan otak maksimal dimulai dari dalam kandungan hingga usia anak delapan tahun. Pada masa ini jangan sampai anak terlewat mengkonsumsi seafood. Selain Omega-3, seafood kaya akan kandungan protein yang juga sangat penting untuk mendukung kecerdasan anak dan daya tahan tubuhnya.

Selain itu, ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan dengan produk lainnya adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahannya untuk dicerna. Dibandingkan dengan nilai gizi daging hewan darat, misalnya daging sapi, kedudukan ikan boleh dikatakan jauh lebih tinggi. Sedangkan dibandingkan dengan telur kedudukan ikan sebagai bahan pangan juga tidak jauh berbeda. Protein ikan mempunyai nilai biologis tinggi. Hal ini karena ikan memberikan rasa yang khas yaitu gurih, warna dagingnya kebanyakan putih, jaringan pengikatnya halus sehingga jika dimakan terasa enak (Siswono, 2003). Produk olahan hasil perikanan begitu marak di pasaran untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat. Hal ini disebabkan oleh kehidupan modern yang serba sibuk dan banyak menyita waktu sehingga banyak dari mereka yang merubah pola makan dan mengkonsumsi fast food. Sedangkan makanan tersebut umumnya memiliki resiko kesehatan yang merugikan karena kandungan kolesterol yang tinggi. Contoh produk olahan hasil perikanan yang siap saji adalah otak-otak ikan, bakso ikan, fish nugget, fish finger, fish burger dan sebagainya. Produk olahan tersebut memiliki nilai gizi yang sangat dibutuhkan oleh konsumen.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Adapun rumusan masalah yang akan diterapkan antara lain, sebagai berikut:

1. Bagaimana menciptakan usaha kedai seafood yang digemari masyarakat?
2. Bagaimana usaha kedai seafood agar diminati dan bermanfaat bagi orang lain?

## **C. TUJUAN DAN MANFAAT**

### **Tujuan**

Tujuan umum Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan ini adalah sebagai berikut:

1. Menciptakan makanan alternatif anak berbahan baku seafood atau ikan dan bernilai gizi tinggi.
2. Membuka peluang usaha wirausaha untuk mahasiswa masyarakat pada umumnya sehingga menambah pendapatan dan mengurangi angka pengangguran.

### **Manfaat**

1. Merangsang kreativitas dan daya inovasi mahasiswa untuk menghasilkan produk inovatif yang bermanfaat.
2. Membuka wawasan mahasiswa dan meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha sehingga mampu menghadapi persaingan bebas dengan cara menjadi entrepreneur muda indonesia.
3. Membantu memberikan kontribusi positif bagi pemerintah dalam usaha meningkatkan pendapatan masyarakat.
4. Memberikan stimulus untuk menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri terutama bagi masyarakat.

## **D. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Terwujudnya keterampilan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mahasiswa dapat memberikan kontribusi nyata untuk mengurangi pengangguran dengan menyerap tenaga kerja melalui usaha Kedai Seafood.
2. Terciptanya masyarakat yang sehat dengan mengkonsumsi makanan yang berkolesterol rendah bernilai gizi tinggi.
3. Terbentuknya kepedulian mahasiswa serta masyarakat terutama dalam upaya pemenuhan gizi.
4. Peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan pembuatan Bubur instan ikan.

## **E. KEGUNAAN PROGRAM**

1. Merangsang kreativitas dan daya inovasi mahasiswa untuk menghasilkan produk inovatif yang bermanfaat.
2. Membuka wawasan mahasiswa dan meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha sehingga mampu menghadapi persaingan bebas dengan cara menjadi entrepreneur muda indonesia.
3. Membantu memberikan kontribusi positif bagi pemerintah dalam usaha meningkatkan pendapatan masyarakat.
4. Memberikan stimulus untuk menciptakan lapangan pekerjaan secara mandiri terutama bagi masyarakat.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

#### **A.1. Ide Produk**

Saat ini anak di Indonesia sudah terbiasa dengan sajian makanan yang beraneka ragam. Diantara sekian banyak jenis makanan, ikan mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Ikan bandeng terkenal akan kandungan DHA-nya yang tinggi. Selain itu, ikan bandeng juga mengandung iodine, protein, selenium, omega 3, berbagai vitamin seperti vitamin A, vitamin D, serta vitamin B12.

Vitamin A diperlukan bagi kesehatan mata. Vitamin D membantu tubuh dalam menyerap fosfat dan kalsium, sementara vitamin B12 membantu produksi sel-sel darah merah yang dapat mencegah anemia.

Seluruh kandungan nutrisi tersebut dapat membantu menjaga kesehatan anak, meningkatkan kecerdasan anak, dan menjaga kesehatan jantung anak. Anak yang rutin mengonsumsi paling tidak 2-3 porsi olahan ikan bandeng setiap minggu lebih sanggup berkonsentrasi dibanding anak yang tidak mengonsumsi ikan bandeng.

#### **A.2. Deskripsi Usaha**

Wirausaha baru di bidang bubur instan ikan ini sangat potensial menjadi unit usaha baru karena produk tersebut merupakan hal yang baru di bidang penjualan. Mengingat masih jarang usaha olahan ikan untuk anak yang disajikan dengan cara yang berbeda merupakan salah satu menu andalan usaha ini. Salah satunya adalah “Bubur ikan bandeng” yaitu bubur dengan perpaduan ikan bandeng dan sayuran. Bubur ini dapat disajikan dengan menu pelengkap lainnya tergantung selera anak.

Selain itu keunggulan yang dimiliki produk tersebut yaitu tidak melupakan kandungan gizi yang terdapat di dalamnya, yaitu kandungan proteinnya yang tinggi. Nilai lebih dari produk tersebut adalah harganya yang terjangkau. Keunggulan dari produk ini antara lain manfaatnya bagi tubuh kita yaitu sangat baik untuk pertumbuhan, perkembangan, kecerdasan dan meningkatkan daya tahan tubuh. Nilai positif usaha ini adalah belum banyak usaha sejenis di pasaran yang masih mengedepankan aspek kandungan gizi selain rasanya yang juga lezat.

### **A.3. Kapasitas Produk**

Produksi andalan dari hasil olahan ikan yang berupa “Bubur ikan bandeng” adalah produk dengan kuantitas skala kecil terlebih dahulu dan membaca keinginan pasar serta mengembangkan kualitas produk sesuai dengan permintaan pasar. Porsi dari makanan ini adalah porsi sedang karena makanan-makanan yang disajikan merupakan makanan instan. Maka dari itu, pada awal produksi membuat bubur instan 50 buah.

### **A.4. Perencanaan Tempat Produksi**

Tempat sangat mempengaruhi hasil produksi suatu produk, karena tempat dapat mempengaruhi kualitas produk, higienitas dan pasar. Maka dari itu, produksi akan dilakukan di rumah dengan konsep home industri. Tempat ini dipilih karena merupakan salah satu tempat yang nyaman untuk melakukan produksi karena kebersihan terjaga.

### **A.5. Langkah-Langkah Untuk Penjualan**

Pemasaran yang digunakan adalah berorientasi kepada produk dan pasar. Didalam memasarkan kami menggunakan beberapa strategi yaitu strategi produk, harga, promosi dan distribusi.

#### **1. Strategi Produk**

Strategi produk dilakukan dengan upaya diversifikasi terhadap produk yang dihasilkan. Diversifikasi merupakan hasil inovasi yang patut ditelaah lebih jauh. Dalam hal ini dimungkinkan adanya penambahan zat-zat lain yang tidak berbahaya untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk.

#### **2. Strategi Harga**

Strategi harga kami lakukan berdasarkan harga pasar, harga produk yang ditetapkan adalah dibawah harga pasar, atau dengan kata lain harga produk kami lebih rendah bila dibandingkan dengan pesaing bubur instan yang lain. Dalam memperluas pemasarannya maka diperlukan kerjasama dengan penyalur untuk menyampaikan produknya ke konsumen . Kerjasama tersebut dapat dilakukan dengan para penjual-penjual bubur instan yang sudah berpengalaman.

#### **3. Strategi Distribusi dan Promosi**

Dalam rangka memperluas daerah pemasaran, maka akan digunakan beberapa distributor dan agen untuk memasarkan produk khususnya di kampus, sekolah dan instansi pemerintahan. Tujuan dilakukannya distribusi adalah agar mereka mengerti manfaat gizi dari hidangan seafood. Publikasi produk untuk promosi dapat dilakukan di puskesmas dan sekitarnya.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### 1. Alat dan bahan

##### a. Alat

- 1) Oven
- 2) Baskom
- 3) Sendok
- 4) Pisau
- 5) Kompor gas
- 6) Panci
- 7) Meja dan kursi
- 8) Sapu dan alat pel
- 9) Tabung gas LPG
- 10) Peniris
- 11) Talenan
- 12) Mesin penggiling daging
- 13) Mesin pres & vacuum plastic
- 14) Timbangan
- 15) Panci presto

##### b. Bahan

- 1) Sereal bubur siap pakai
- 2) Ikan bandeng segar
- 3) Jeruk mipis
- 4) Saus kecap & sambal saset
- 5) Bumbu penyedap siap pakai
- 6) Sayuran kering

## 2. Metode

Tahapan pembuatan :

### a. Proses penghalusan ikan

Sebelum dicampurkan ke dalam bubur ikan terlebih dahulu dibuat menjadi bubuk.

Cara pembuatannya yaitu:

- 1) Bersihkan ikan dan keluarkan isi semua kotorannya.
- 2) Bagi menjadi dua bagian.
- 3) Tetesi ikan dengan jeruk nipis.
- 4) Giling ikan tersebut menggunakan penggiling sampai menjadi bubuk.

### b. Proses pencampuran ikan ke dalam bubur instan

Cara pembuatannya yaitu:

- 1) Campurkan ikan yang sudah menjadi bubuk ke dalam bubur instan.
- 2) Kocok di dalam wadah tertentu sampai kedua bahan tercampur.
- 3) Masukkan bumbu dan bahan pelengkap.
- 4) Kemas bubur instan.

## F. BIAYA

|                    |           |                  |
|--------------------|-----------|------------------|
| 1. Investasi Alat  | Rp        | 2.500.000        |
| 2. Investasi Bahan | Rp        | 1.000.000        |
| 3. Pemasaran       | Rp        | 1.000.000        |
| 4. Air dan Listrik | Rp        | 200.000          |
| 5. Lain-Lain       | <u>Rp</u> | <u>500.000</u> + |
| Total              | Rp        | 5.200.000        |

Jadi, modal yang kami butuhkan selama empat bulan adalah sebesar 5.200.000.

## G. Analisa Usaha

BII (Bubur Ikan Instan) merupakan produk home industri. Hasil dari produk ini berbentuk saset. Keunggulan dari produk ini adalah hasil olehan ikan yang sudah tidak berbau amis sehingga anak suka untuk mengkonsumsinya.

Sistem penjualan produk ini dengan cara mengadakan suatu penyuluhan ibu-ibu akan pentingnya mengkonsumsi ikan bagi anak. Selain itu produk ini akan di pasarkan di online dan pusat kesehatan masyarakat yang telah teruji oleh badan pusat olah makanan. Harga produk yang terjangkau ini nantinya tidak hanya untuk kalangan menengah keatas akan tetapi juga bisa untuk masyarakt menengah kebawah.



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

### KETUA

1. Nama lengkap : Almas Shidqi Gamaramadhani
2. Tempat / tanggal lahir : Semarang / 3 Maret 1994
3. Riwayat pendidikan :
  - a. SD : 1999-2006 – SD N GEMAH 2 SEMARANG
  - b. SMP : 2006-2009–SMP N 14 SEMARANG
  - c. SMA : 2009-2012 - SMK N 2 TEGAL
  - d. PerguruanTinggi : 2013-sekarang- UDINUS Semarang

Semarang, 10 September 2014



Almas Shidqi Gamaramadhani

### ANGGOTA 1

1. Nama lengkap : Linda Monizah Fitriani
2. Tempat / tanggal lahir : Pacitan / 15 Maret 1994
3. Riwayat pendidikan :
  - a. SD : 1999-2006 – SDIT Harapan Bunda
  - b. SMP : 2006-2009 – SMPIT Harapan Bunda
  - c. SMA : 2009-2012 - SMA Negeri 2 Semarang
  - d. PerguruanTinggi : 2013-sekarang- UDINUS Semarang

Semarang, 10 September 2014

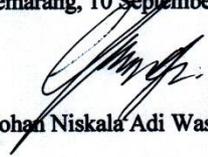


Linda Monizah Fitriani

## ANGGOTA 2

1. Nama lengkap : Yohan Niskala Adi Waskitha
2. Tempat / tanggal lahir : Rembang, 18 Desember 1993
3. Riwayat pendidikan :
  - e. SD : 1999-2006 – SDN 1 Sulang
  - f. SMP : 2006-2009–SMP N 1 Sulang
  - g. SMA : 2009-2012 – SMA N 1 Sulang
  - h. Perguruan Tinggi : 2012-sekarang- UDINUS Semarang

Semarang, 10 September 2014

  
Yohan Niskala Adi Waskitha

## BIODATA DOSEN PEMBIMBING

### A. Identitas Diri

|     |                         |                                                        |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1.  | Nama Lengkap            | Ahmad Zainul Fanani, SSi, M.Kom                        |
| 2.  | Jabatan Struktural      | --Non Struktural--                                     |
| 3.  | NIP/NIK                 | 0686.11.1996.101                                       |
| 4.  | Tempat, Tanggal Lahir   | Ponorogo, 8 Januari 1971                               |
| 5.  | Alamat Rumah            | Perum Graha Wahid Cluster Malibu Blok G No.3B Semarang |
| 6.  | Nomor Telepon/Hp        | 081325006278                                           |
| 7.  | Alamat Kantor           | Jl. Nakula I No 5-11, Semarang 50131                   |
| 8.  | Nomor Telepon/Faks      | (024) 3569195                                          |
| 9.  | Alamat Email            | a.zainul.fanani.at.dsn.dinus.ac.id                     |
| 10. | Mata Kuliah yang Diampu | Basis Data                                             |

### B. Riwayat Pendidikan

|                  | Nama Instansi                                          | Bidang Ilmu                | Judul Skripsi/Thesis                                                                         | Tahun Masuk-Lulus |
|------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| SD               | SD N Panjeng                                           |                            |                                                                                              | 1978-1984         |
| SMP              | MTS N Ponorogo                                         |                            |                                                                                              | 1984-1987         |
| SMA              | SMA N 1 Ponorogo                                       |                            |                                                                                              | 1987-1990         |
| Perguruan Tinggi | S-1 Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS) Surabaya | Matematika/<br>Informatika | Analisis dan Desain Sistem Kehan dalam Mesin-mesin Produksi di PT. Kertas Letjes Probolinggo | 1995              |

|  |            |                                                                              |                                           |                                                                                                                      |      |
|--|------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | <b>S-2</b> | Sekolah Tinggi<br>Teknologi Informasi<br>(STTI) Benarif<br>Indonesia Jakarta | Teknik<br>Informatika                     | Perancangan Basis<br>Data Terpadu<br>Sistem Informasi<br>Akademik IST.<br>AKPRIND<br>Yogyakarta                      | 2001 |
|  | <b>S-3</b> | Mahasiswa<br>Pascasarjana (S3)<br>TeknikElektro ITS<br>Surabaya              | Jaringan<br>Cerdas<br>Multimedia<br>(JCM) | Automatic Virtual<br>Camera Control<br>using Constrained<br>Optimization based<br>on Motion Tracking<br>in Machinema | 2011 |

### C. Pengalaman Penelitian

| No. | Tahun | Judul Penelitian                                                                                |
|-----|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | 2012  | Sistem Deteksi Kompetensi untuk menentukan pilihan Jurusan pada SMK dengan menggunakan AHP      |
| 2.  | 2013  | Purwarupa Applicant Tracking System sebagai upaya optimalisasi serapan Tenaga Kerja tingkat SMK |

### D. Karya Ilmiah

| NO | JUDUL                                                     | PUBLIKASI (Jurnal, Prosiding, Majalah, Koran)<br>1.Nama<br>2.ISSN/Vol/No/Tanggal/Tahun<br>3.Terakreditasi/Tidak                                                                         |
|----|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Secondary Camera Movement in Machinema using Path Finding | 1. 2013 International Conference on Technology, Informatics, Management, Engineering & Environment (TIME-E)<br>2. 978-1-46732-6/13/\$31.00c2013 IEEE<br>3. IEEE Joint CSS/RAS Indonesia |

### E. Pengabdian Masyarakat

| NO | JUDUL                                                                                      | SUMBER DANA:<br>1.Lembaga Penyedia<br>2.Jumlah (Rp)   | WAKTU<br>KEGIATAN  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|
| 1. | Workshop Pembuatan Film Animasi                                                            | 1. Dikjur Propinsi Jawa Tengah.<br>2. Udinus Semarang | Maret 2013         |
| 2. | Pelatihan Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Kopertis VI Jawa Tengah                            | Dikti                                                 | Juni 2012          |
| 3. | Pelatihan Keterampilan Manajemen Mahasiswa (LKMM) Tingkat Menengah Kopertis VI Jawa Tengah | Dikti                                                 | 27-29 Mei 2013     |
| 4. | Pelatihan Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Kopertis VI Jawa Tengah                            | Dikti                                                 | 28-30 Oktober 2013 |

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

