



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

O-BENTO HAP !

(ONIGIRI DAN BENTO LANGSUNG LAHAP)

BIDANG KEGIATAN:

PKM KEWIRAUSAHAAN

Diusulkan oleh:

Novy Amalia (A12.2012.04599)

Titis Dwi Rahmawati (A12.2012.04714)

Melati Ayu Anjari (A11.2011.06288)

UNIVERSITAS DIAN NUSWANTORO

SEMARANG

2014/2015

HALAMAN PENGESAHAN

PENGESAHAN USULAN PKM-KEWIRAUSAHAAN

1. Judul Kegiatan : O-Bento Hap! (Onigiri dan Bento Langsung Lahap)
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Novy Amalia
 - b. NIM : A12.2012.04599
 - c. Jurusan : Sistem Informasi
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Dian Nuswantoro
 - e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl.AR.Hakim No 229 Tegal
 - f. Alamat email : novyamalia58@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Erwin Yudi Hidayat, MCS
 - b. NIDN : 0605078501
 - c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : 0286592461/08122922048
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp. 10.902.000,-
 - b. Sumber lain : Rp -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang ,16 Agustus 2014

Menyetujui

Ketua Pelaksana Kegiatan

Wakil/Pembantu Dekan atau

Ketua Jurusan/Departemen/Program
Studi/

Pembimbing Unit Kegiatan
Mahasiswa

Sri Winarno.M.KOM

Novy Amalia

NIDN. 0626017501

A12.2012.04599

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan/

Dosen Pendamping

Direktur Politeknik/

Ketua Sekolah Tinggi,

Usman Sudibyo,Ssi.M.KOM

Erwin Yudi Hidayat,S.Kom, M.CS

NIDN. 0606126701

NIDN. 0605078501

RINGKASAN

O-Bento hap !! “ Onigiri dan Bento Langsung Lahap yaitu sebuah makanan olahan berbahan dasar nasi yang diadaptasi dari makanan khas Jepang. Onigiri adalah makanan khas Jepang yaitu makanan yang terbuat dari nasi yang ditanak, diberi rasa, diberi isian kemudian dibentuk dengan menggunakan tangan menjadi bentuk segitiga, silinder maupun bulat. Ada juga yang menyebutnya omusubi atau nigiri-han. Akan tetapi di Jepang masing-masing daerah mempunyai sebutan yang berbeda untuk makanan ini; seperti nigirimama [Aomori] dan onin'ko [Tochigi]. Di Indonesia onigiri sering disebut sebagai nasi kepal. Saat ini onigiri banyak dijual di supermarket ataupun convenience store. Onigiri memang memiliki beberapa kelebihan, selain praktis, onigiri juga lebih tahan lama dibandingkan nasi biasa.

Bento adalah istilah bahasa Jepang untuk makanan bekal berupa nasi berikut lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. Seperti halnya nasi bungkus, bento bisa dimakan sebagai makan siang, makan malam, atau bekal piknik. Ciri khas dari bento adalah pengaturan jenis lauk dan warna agar sedap dipandang, kaya serat dan gizi seimbang serta mengundang selera makan.

Mengingat dari dua olahan tersebut ternyata bisa dipadukan menjadi sebuah olahan yang saling berkaitan dan dapat melengkapi satu sama lain, munculah ide O-bento ini. Dimana nantinya O-bento ini akan disajikan dengan kreativitas yang bisa menarik minat konsumen, serta tidak mengesampingkan kandungan gizi di dalamnya.

BAB 1.

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era globalisasi saat ini memacu keadaan perekonomian yang semakin sulit dan penuh persaingan diberbagai bidang. Hal ini menuntut para pelaku usaha untuk lebih kreatif dan inovatif dalam bersaing di pasar. Kreatifitas dan inovasi para pelaku usaha dapat dilihat dalam bentuk variasi produk yang ditawarkan, cara promosi dan pemasaran, serta penjualan produk.

Salah satu jenis usaha yang menuntut kreatifitas dan inovasi adalah usaha makanan olahan. Jenis usaha makanan olahan saat ini mulai banyak bermunculan dengan berbagai konsep penyajian dan cara penjualan. Usaha makanan olahan menawarkan berbagai pilihan menu, baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Misalnya makanan olahan khas dari Jepang yang saat ini sudah menjamur dan memiliki banyak peminat. Jenis usaha makanan olahan ini tidak hanya di jual di restoran saja, tetapi juga ditawarkan dengan konsep kaki lima menggunakan gerobak makanan dan dengan harga yang lebih terjangkau. Misalnya saja Onigiri dan Bento yang mulai banyak diminati oleh masyarakat .

Onigiri adalah makanan khas Jepang yaitu makanan yang terbuat dari nasi yang ditanak, diberi rasa, diberi isian kemudian dibentuk dengan menggunakan tangan menjadi bentuk segitiga, silinder maupun bulat. Ada juga yang menyebutnya omusubi atau nigiri-han. Akan tetapi di Jepang masing-masing daerah mempunyai sebutan yang berbeda untuk makanan ini; seperti nigirimama [Aomori] dan onin'ko [Tochigi]. Di Indonesia onigiri sering disebut sebagai nasi kepal. Saat ini onigiri banyak dijual di supermarket ataupun convenience store. Onigiri memang memiliki beberapa kelebihan, selain praktis, onigiri juga lebih tahan lama dibandingkan nasi biasa.

Bento adalah istilah bahasa Jepang untuk makanan bekal berupa nasi berikut lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. Seperti halnya nasi bungkus, bento bisa dimakan sebagai makan siang, makan malam, atau bekal piknik. Ciri khas dari bento adalah pengaturan jenis lauk dan warna agar sedap dipandang, kaya serat dan gizi seimbang.

Di Indonesia restoran bekonsep Jepang yang sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat yaitu Hokben, Bee's, dll. Dua restoran tersebut menawarkan banyak pilihan makanan bernuansa Jepang dan salah satu menunya yaitu bento. Bento yang disajikan di restoran tersebut bervariasi, akan tetapi bento yang disajikan hanya dikemas dengan tampilan yang itu-itu saja, kurang praktis dan mahal dan adakalanya konsumen akan merasa bosan. Selain itu juga kebanyakan bento yang dijual dipasaran lebih ditujukan untuk kalangan orang dewasa dan remaja, jarang yang menawarkan menu bento untuk anak-anak.

Dari permasalahan itu lah muncul sebuah ide untuk membuat usaha "O-bento hap!" Onigiri & bento langsung lahap. O-bento hap! Merupakan makanan olahan berbahan dasar nasi yang diadaptasi dari makanan khas Jepang. Nama produk O-bento ini sendiri merupakan singkatan dari Onigiri dan Bento, dimana konsep makanan ini sendiri diambil dari perpaduan Onigiri dan Bento. Jadi dari perpaduan dua makanan itulah muncul O-bento.

O-bento hap! Tidak hanya merupakan perpaduan dua makanan akan tetapi O-bento ini dari segi penyajian akan disajikan lebih menarik yaitu dengan bentuk dan pilihan variasi menu yang lucu, inovatif dan menarik serta tidak menyinggikan takaran kandungan gizi. Menu yang ditawarkan cocok untuk semua kalangan tidak hanya untuk dewasa dan remaja, anak-anak pun dapat menikmati produk ini. Oleh karena itu dari segi kreativitas dan inovasi terbaru diharapkan produk ini dapat bersaing di pangsa pasar.

1.2 Urgensi (Keutamaan) Kegiatan Kewirausahaan

Kenapa Onigiri dan Bento? Karena dua makanan khas Jepang ini masih jarang dibuat menjadi makanan olahan yang menarik. Pada dasarnya dengan sedikit sentuhan kreativitas dua makanan olahan ini bisa dijadikan sebuah makanan yang menarik dan mempunyai sebuah peluang bisnis yang cukup besar.

Produk ini mengutamakan sebuah kreativitas. Tidak hanya itu produk ini pun tetap kami jaga kualitas gizi dan rasanya. Bagi konsumen yang belum mengenal Onigiri dan Bento pada

awalnya akan mengira makanan ini merupakan makanan cepat saji, akan tetapi sebenarnya makanan ini jauh lebih sehat dibandingkan makanan cepat saji. Mengingat nantinya dalam membuat menu Onigiri dan Bento pasti ada perpaduan daging, sayur, buah-buahan dan bahan dasar yang penuh gizi. Dari segi harga juga akan kita sesuaikan dengan harga terjangkau.

1.3 Rumusan Masalah

Perumusan masalah pada usulan program kreativitas mahasiswa sebagai berikut :

1. Bagaimana memanfaatkan peluang bisnis di tengah hiruk pikuk inovasi-inovasi usaha makanan di daerah-daerah Indonesia
2. Apakah pembuatan O-bento ini akan menghasilkan keuntungan atau sebaliknya
3. Bagaimana program wirausaha ini dapat terwujud

1.4 Luaran yang diharapkan

Luaran yang diharapkan akan muncul pada pembuatan program ini adalah :

1. O-bento ini merupakan makanan olahan yang berbahan dasar nasi yang merupakan perpaduan dua makanan khas Jepang yaitu Onigiri dan Bento. Ciri khas dari O-bento yang kami buat adalah memadukan dua makanan tersebut menjadi sebuah makanan yang nantinya disajikan menarik dan lucu untuk dapat menarik minat konsumen.
2. O-bento ini mempunyai nilai jual lebih dengan inovasi penyajian yang lebih menarik dan kreatif dengan tidak meninggalkan gizi dan vitamin yang ada. Menghasilkan makanan yang mengenyakan, menyehatkan dan mempunyai gizi seimbang.
3. O-bento ini juga merupakan inovasi yang fresh yang masih jarang bahkan belum di jumpai di kota Semarang. Masih sangat sedikit yang menawarkan menu Onigiri dan Bento.

1.5 Manfaat

Kegunaan dari pembuatan produk ini adalah sebagai berikut :

1. Mewujudkan inovasi di bidang wirausaha dengan menciptakan produk baru supaya tepat guna bagi masyarakat.
2. Produk makanan ini diharapkan memberikan keuntungan karena merupakan produk yang masih fresh serta menarik dan di harapkan kretivitas di dalamnya bisa menambah point plus-
3. Mewujudkan program wirausaha ini agar nantinya dapat membuka peluang usaha baru yang bermanfaat.

BAB 2.

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Gambaran Umum Produk

“ O-Bento hap !! “ Onigiri dan Bento Langsung Lahap yaitu sebuah produk makanan diadopsi dari makanan khas Jepang yaitu “onigiri dan bento” dimana kedua makanan tersebut merupakan makanan yang bisa dipadukan menjadi satu yaitu dalam penyajiannya. Ataupun bisa menjadi dua hidangan yang berbeda.

Onigiri makanan yang terbuat dari nasi yang ditanak, diberi rasa, diberi isian kemudian dibentuk dengan menggunakan tangan menjadi bentuk segitiga, silinder maupun bulat. Sedangkan untuk bento istilah di Jepang untuk makanan bekal berupa nasi berikut lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. Sebut saja seperti di Indonesia yaitu nasi bungkus. Ciri khas dari bento adalah pengaturan jenis lauk dan warna agar sedap dipandang serta mengundang selera makan. Dari dasar ciri khas bento itu munculah ide untuk berkreasi dengan menampilkan / menyajikan onigiri dan bento dengan tampilan yang menarik dan lucu agar menarik minat banyak konsumen.

Nama Hap! Ini sendiri merupakan tagline “langsung lahap”. Walaupun terkesan seperti makanan cepat saji dan instan tapi kedua makanan ini jauh lebih sehat di bandingkan junk food. Karena kedua makanan ini pasti di kombinasikan dengan sayuran kadang-kadang ada yang menyajikannya memakai buah serta makanan kaya gizi lainnya. O-bento ini juga cocok untuk anak-anak karena natinya bentuk produk ini akan disajikan dengan pola yang disukai anak-anak. Harga yang ditawarkan juga tidak terlalu mahal tergantung isian yang akan disajikan dimenu O-bento tersebut.

Rencannya produk ini akan dipasarkan seperti berjualan di warung kaki lima maupun membuka stand kecil di pinggir jalan. Untuk media marketing maupun masalah publikasinya mungkin yang paling mudah dan paling awal yaitu menggunakan media sosial (facebook, twitter, line dan istagram). Kemudian untuk media lainnya menggunakan media pamflet maupun brosur untuk menarik banyak konsumen. Sasaran utama dari produk ini yaitu anak-anak, pelajar dan mahasiswa maupun orang tua. Karna O-bento kami kemas dengan tampilan yang fresh dan menarik cocok untuk kalangan anak-anak, pelajar maupun mahasiswa.

2.2 Analisis Kondisi Umum Lingkungan

Di Indonesia makanan dan restoran Jepang memang sudah sangat banyak. Bahkan di kios-kios kecil maupun pedang kaki lima sudah banyak menawarkan menu makanan khas Jepang. Dari hiruk pikuk mulai merambahnya makanan olahan khas Jepang ini dan banyaknya makanan khas Jepang yang sudah mulai menjadi primadona masyarakat di Indonesia, dari permasalahan tersebut kami mencoba untuk memasuki peluang wirausaha dari makanan olahan khas Jepang dengan sedikit disajikan lebih kreatif dan inovatif.

2.3 Peluang Pasar termasuk Analisis Ekonomi Usaha yang Direncanakan

Setelah menganalisa dan men-survey dari beberapa tempat di Semarang, rata-rata restoran maupun kios-kios atau pedagang kaki lima di Semarang belum menawarkan menu onigiri dan dipadukan dengan bento bahkan bisa dikatakan masih jarang yang menawarkan kedua menu tersebut. Biasanya hanya menawarkan menu Onigiri saja maupun sebaliknya.

Dari permasalahan itulah kami rasa O-bento hap !ini merupakan sebuah inovasi baru yang benar-benar fresh dan bahkan belum ada pesaingnya. Dan nantinya diharapkan produk kami ini bisa bersaing dengan kompetitor-kompetitor diluar sana.

BAB 3.

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Dalam proses pembuatan O-bento hap! ini, kita menggunakan metode pendekatan secara langsung karena kita langsung terjun dalam pengolahan produknya.

3.1 Kegiatan Tahap I: Tahap persiapan proyek

Tahap ini meliputi pengadaan peralatan berupa alat-alat produksi dan bahan baku yang dibutuhkan dalam pembuatan. Selanjutnya tahap persiapan dilanjutkan dengan melakukan tahap uji coba pembuatan O-bento dikarenakan anggota kami masih belum begitu memahami bagaimana menghias bento dan onigiri yang menarik dan dengan rasa yang enak. Kemudian menyediakan lokasi produksi yang tepat yaitu memilih tempat produksi yang nyaman dan higienis, diakhiri dengan survey pasar untuk mengetahui prospek produk kami agar mampu mendapat feedback yang baik.

Cara membuat O-bento Hap ! :

Pertama-tama kami memilih untuk membuat onigiri terlebih dahulu baru kemudian di lanjutkan membuat bento karena isian bento jagan bisa terdiri dari onigiri tersebut.

1. Membuat Onigiri

Bahan :

- Nasi jepang ataupun beras pulen, sebenarnya lebih baik menggunakan beras jepang akan tetapi beras jepang cukup mahal dan susah didapatkan.
- Nori (rumput laut kering)
- Garam secukupnya
- Isian onigiri bisa dengan telur, abon, salmon, keju dll

Cara :

- Cuci tangan hingga bersih, lalu ambil nasi secukupnya dan letakan diatas plastik bening agar tidak lengket kemana-mana
- Taruh telur atau abon di tengah-tengah nasi
- ambil garam secukupnya lalu pulen bersama nasi membentuk bulat/segitiga/silinder
- Potong nori secukupnya atau bisa juga dibentuk ekspresi muka dengan menggunakan tangan maupun bento tool yang tersedia.
- Tempelkan nori pada nasi yang sudah terbentuk dan hias nasi menggunakan nori semenarik mungkin ataupun menggunakan bahan lainnya.

2. Membuat Bento :

Bahan :

- 1 Mangkok nasi (cetak dengan sebuah mangkuk berbentuk bulat)
- 1 buah sosis (iris dan bentuk menyerupai gurita)
- Brokoli
- Paprika

Untuk Hiasan :

- Keju (untuk pipi)
- Potongan sosis (untuk mata)
- Wijen hitam (untuk pipi)

Cara Membuat :

- Untuk membuat muka anjing laut, gunakan mangkok kecil untuk mencetak nasi. Olesi terlebih dahulu dengan sedikit air untuk mencegah nasi lengket pada cetakan.
- Susun satu persatu bagian muka dari anjing laut. Mulai dari mata menggunakan potongan sosis, kemudian pipi dengan menggunakan keju yang sudah dipotong bulat. Taburi dengan wijen hitam di atas keju.
- Sebagai pelengkap, goreng sosis yang sudah di bentuk menyerupai gurita dan letakkan di samping nasi.

- Jangan lupa tambahkan brokoli dan wortel sebagai tumbuhan laut serta masukan Onigiri didalam bento sebagai pelengkap. O-Bento hap ! siap untuk di sajikan

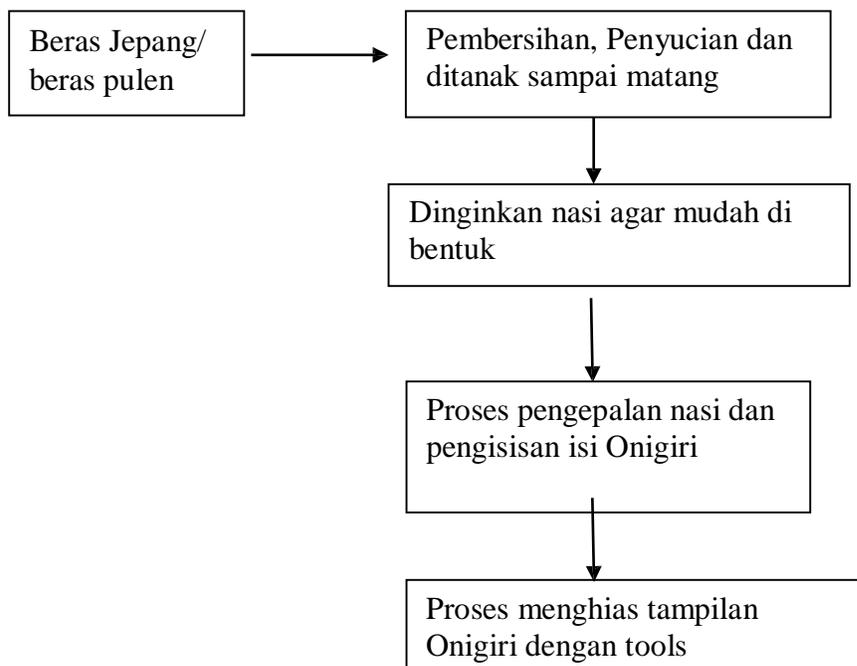
3.2 Kegiatan Tahap II: Tahap Pengembangan Produk Skala Kecil

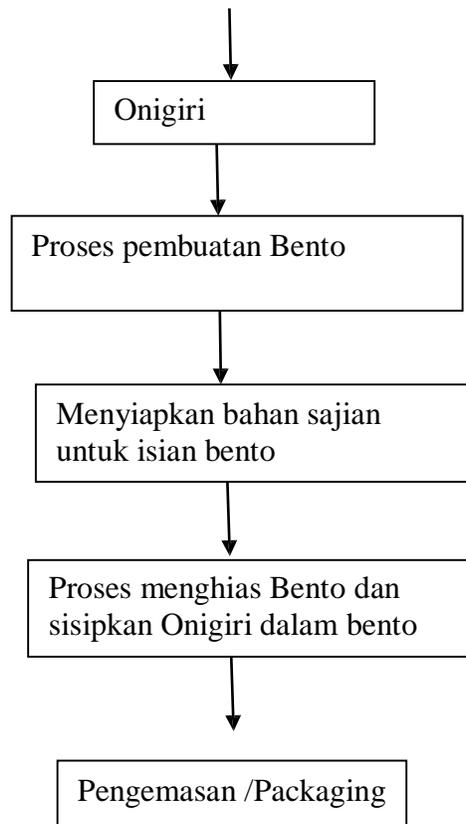
Tahap ini meliputi berbagai macam proses sebagai berikut :

- Penyempurnaan rasa maupun penyajian produk dan model kemasan sesuai permintaan pasar.
- Tes produk secara berkala yang bertujuan untuk mengetahui dengan pasti permintaan pasar.
- Pemilihan produk layak produksi melalui proses penyortiran pada bahan baku sehingga penggunaan produk dapat dipertanggung jawabkan
- Pemilihan model kemasan serta branded yang sesuai dan dapat menarik konsumen.

3.3 Kegiatan Tahap III: Tahap Produksi O-Bento Hap !

Diagram proses pembuatan O-Bento Hap ! secara lengkap disajikan pada blok diagram dibawah ini.





Gambar 1. Blok diagram proses produksi O-bento Hap !

Pertama-tama kami memilih untuk membuat onigiri terlebih dahulu baru kemudian di lanjutkan membuat bento karena isian bento juga bisa terdiri dari onigiri tersebut.

3. Membuat Onigiri

Bahan :

- Nasi jepang ataupun beras pulen, sebenarnya lebih baik menggunakan beras jepang akan tetapi beras jepang cukup mahal dan susah didapatkan.
- Nori (rumput laut kering)
- Garam secukupnya
- Isian onigiri bisa dengan telur, abon, salmon, keju dll

Cara :

- Cuci tangan hingga bersih, lalu ambil nasi secukupnya dan letakan diatas plastik bening agar tidak lengket kemana-mana
- Taruh telur atau abon di tengah-tengah nasi
- ambil garam secukupnya lalu pulen bersama nasi membentuk bulat/segitiga/silinder
- Potong nori secukupnya atau bisa juga dibentuk ekspresi muka dengan menggunakan tangan maupun bento tool yang tersedia.
- Tempelkan nori pada nasi yang sudah terbentuk dan hias nasi menggunakan nori semenarik mungkin ataupun menggunakan bahan lainnya.

4. Membuat Bento :

Bahan :

- 1 Mangkok nasi (cetak dengan sebuah mangkuk berbentuk bulat)
- 1 buah sosis (iris dan bentuk menyerupai gurita)
- Brokoli
- Paprika

Untuk Hiasan :

- Keju (untuk pipi)
- Potongan sosis (untuk mata)
- Wijen hitam (untuk pipi)

Cara Membuat :

- Untuk membuat muka anjing laut, gunakan mangkok kecil untuk mencetak nasi. Olesi terlebih dahulu dengan sedikit air untuk mencegah nasi lengket pada cetakan.
- Susun satu persatu bagian muka dari anjing laut. Mulai dari mata menggunakan potongan sosis, kemudian pipi dengan menggunakan keju yang sudah dipotong bulat. Taburi dengan wijen hitam di atas keju.
- Sebagai pelengkap, goreng sosis yang sudah di bentuk menyerupai gurita dan letakkan di samping nasi.

- Jangan lupa tambahkan brokoli dan wortel sebagai tumbuhan laut serta masukan Onigiri didalam bento sebagai pelengkap. O-Bento hap ! siap untuk di sajikan

3.3 Kegiatan Tahap II: Tahap Pengembangan Produk Skala Kecil

Tahap ini meliputi berbagai macam proses sebagai berikut :

- Penyempurnaan rasa maupun penyajian produk dan model kemasan sesuai permintaan pasar.
- Tes produk secara berkala yang bertujuan untuk mengetahui dengan pasti permintaan pasar.
- Pemilihan produk layak produksi melalui proses penyortiran pada bahan baku sehingga penggunaan produk dapat dipertanggung jawabkan
- Pemilihan model kemasan serta branded yang sesuai dan dapat menarik konsumen.

BAB 4.

BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	Rp. 1.419.500,-
2	Bahan habis pakai	Rp. 2.232.500,-
3	Perjalanan	Rp 1.000.000,-
4	Publikasi, sewa tempat, opeasional, unit utilitas	Rp 6.250.000,-
Jumlah		Rp. 10.902.000,-

4.2 Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Bulan ke-1				Bulan ke-2				Bulan ke-3				Bulan ke-4				Bulan ke-5				PJ
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Penyiapan alat dan bahan	■	■	■																		Novy
2	Pembuatan O-bento			■	■	■	■															Novy, Titis
4	Observasi pasar					■	■	■														Melati
5	Analisa pengembangan produk							■	■	■	■	■	■	■								Novy
6	Pengemasan dan pemasaran													■	■	■	■	■	■			Novy, Titis, Melati
7	Pembuatan laporan perkembangan produk di pasar																		■	■		Titis

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota

1. Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Novy Amalia
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	NIM	A12.2012.04599
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Tegal, 3 November 1994
6	E-mail	Novyamalia58@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085727576456

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N MKK 9 Tegal	SMP N 1 Tegal	SMA N 3 Tegal
Jurusan			
Tahun Masuk-Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Waktu dan Tempat	Judul Artikel Ilmiah
1	-	-	-
2	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara 3 Basket Putri PORDA	Pemerintah Kota Tegal	2010
2	Juara 3 Basket Putri PORDA	Pemerintah Kota Tegal	2011
3	Juara 1 Basket Putri PORKOT	KONI Kota Tegal	2011

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 **Program Kreatifitas Mahasiswa**

Semarang, 16 Agustus 2014
Ketua Pelaksana,

Novy Amalia
NIM : A12.2012.0461

2. Biodata Anggota I

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Titis Dwi Rahmawati
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Sistem Informasi
4	NIM	A12.2012.04714
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 19 Juni 1994
6	E-mail	titis.dwi.rahmawati@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	08995930680

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N Kupang 1, Ambarawa	SMP N 2 Ambarawa	SMA N 1 Ungaran
Jurusan			
Tahun Masuk- Lulus	2000-2006	2006-2009	2009-2012

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Waktu dan Tempat	Judul Artikel Ilmiah
1	-	-	-
2	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-

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 **Program Kreatifitas Mahasiswa**

Semarang, 16 Agustus 2014

Anggota ,

Titis Dwi Rahmawati
A12.2012.04714

3. Biodata Anggota II

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Melati Ayu Anjari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Teknik Informatika
4	NIM	A11.2011.06288
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Ambon, 16 April 1994
6	E-mail	melatiayuan@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	0821377716311

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SD N 01 Teladan, Kendari SD Margorejo IV 406 Surabaya SDI AZ ZAHRAH Palembang	SMP N 2 Pemalang	SMA N 1 Petarukan Pemalang SMA N 1 Ambon
Jurusan			
Tahun Masuk- Lulus	1999-2005	2005-2008	2008-2011

C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Waktu dan Tempat	Judul Artikel Ilmiah
1	-	-	-

D. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir

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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **Program Kreatifitas Mahasiswa**

Semarang, 16 Agustus 2014

Anggota ,

Melati Ayu Anjari
A11.2011.06288

Lampiran 1 Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan jelas)	Erwin Yudi Hidayat, MCS
2	Jabatan Fungsional	Tenaga Pengajar
3	Jabatan Struktural	-
4	NPP	0686.11.2012.442
5	NIDN	0605078501
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Temanggung, 5 Juli 1985
7	Alamat Rumah	Desa Gemuruh RT 03 RW 02, Kecamatan Bawang, Kabupaten Banjarnegara
8	Nomor Telepon/Fax/HP	0286592461/08122922048
9	Alamat Kantor	Jl. Nakula I No. 5 – 11 Semarang 50131
10	Nomor Telepon/Faks	(024) 3517261
11	Alamat E-mail	erwin@dsn.dinus.ac.id
12	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S1 = - orang; S2 = - orang; S3 = - orang
13	Mata Kuliah yang Diampu	1. Otomata dan Teori Bahasa
		2. Kecerdasan Buatan
		3. Matematika Diskrit

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2
Nama Perguruan Tinggi	Univ. Dian Nuswantoro	Universiti Teknikal Malaysia Melaka
Bidang Ilmu	Teknik Informatika	Software Engineering and Intelligence
Tahun Masuk – Lulus	2005-2009	2010-2012
Judul Skripsi/Thesis	Analisis Steganografi Metode Least Significant Bit (LSB) dengan Penyisipan Sekuensial dan	Digital Image Watermarking

	Random Secara Kuantitatif dan Visual	Based on DWT-DCT and PSO
Nama Pembimbing/Promotor	T. Sutojo, S.Si, M.Kom	Dr. Azah Kamilah Muda

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp.)
1	2013	Purwarupa <i>Tangible Cultural Heritage Documentation</i> Berbasis Database Multimedia	Dikti	12.000.000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp.)

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

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor/Tahun	Nama Jurnal
1.	A Comparative Study of Feature Extraction Using PCA and LDA	ISBN 978-1-4577-2154-0 2011	7 th International Conference on Information Assurance and Security (IAS)

2.	Optimizing Feature Extraction using PSO-LDA for Face Recognition	ISSN 1554-1010 Volume 7 (2012) pp. 222-228	Journal of Information Assurance and Security
3.	Feature Extraction on Offline Handwritten Signature using PCA and LDA for Verification System	ISSN: 2088-6578 2012	International Conference on Information Technology and Electrical Engineering (CITEE)
4.	Hybrid DWT-DCT Watermarking Citra Digital Menggunakan Metode Comparison-Based Correlation Embedding	ISBN 979-26-0255-0	Seminar Nasional Teknologi Informasi & Komunikasi Terapan 2012 (Semantik 2012)
5.	NoSQL: Latar Belakang, Konsep, dan Kritik	ISSN 979-26-0255-0	Seminar Nasional Teknologi Informasi & Komunikasi Terapan 2012 (Semantik 2012)
6.	Hybrid Watermarking Citra Digital Menggunakan Teknik DWT-DCT dan SVD	ISBN 979-26-0255-0	Seminar Nasional Teknologi Informasi & Komunikasi Terapan 2011 (Semantik 2011)
7.	Purwarupa <i>Tangible Cultural Heritage Documentation</i> Berbasis Database <i>Multimedia</i>	Universitas Dian Nuswantoro Techno.COM, Vol. 12, No. 4, November 2013: 188-197	Techno.COM

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.	7 th International Conference on Information Assurance and Security (IAS)	A Comparative Study of Feature Extraction Using PCA and LDA	5-8 Desember 2011 Melaka, Malaysia,
2.	Seminar Nasional Teknologi Informasi & Komunikasi Terapan 2012 (Semantik 2012)	Hybrid DWT-DCT Watermarking Citra Digital Menggunakan Metode Comparison-Based Correlation Embedding	23 Juni 2012 Semarang, Indonesia

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 resikoanya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreatifitas Mahasiswa.

Semarang, 16 Agustus 2014

Erwin Yudi Hidayat, MCS

NIDN. 0605078501

**Lampiran 3. Justifikasi Anggaran Kegiatan
Bahan Habis pakai :**

Jenis bahan	Harga satuan	Jumlah bahan dibutuhkan	total
Beras pulen	Rp.510.000,00/ kwintal	1 kwintal	Rp. 510.000,-
Telur	Rp. 19.000,00/kg	5 Kg	Rp. 95.000,-
Nori	Rp. 25.000,00/ bks	10 bungkus	Rp. 250.000,-
Garam	Rp. 5000,00/kemasan	3 kemasan	Rp. 15.000,-
Nuget	Rp.18.000,00/bks	5 bungkus	Rp. 90.000,-
Abon	Rp.90.000,00/1kg	1kg	Rp. 90.000,-
Sayuran	Rp 10.000,00/kg	1kg	Rp. 10.000,-
Sosis	Rp. 8.500,00/bks	5 bungkus	Rp 42.500,-
Keju	Rp 15.000,00/bks	3 bungkus	Rp 45.000,-
Bento tray 1x pakai	Rp 2.500/pcs	300 pcs	Rp. 750.000,-
Sumpit kayu	Rp. 100/biji	300 biji	Rp. 30.000,-
Tepung roti	Rp. 3.000/bungkus	10 bungkus	Rp. 30.000,-
Saos	Rp. 8.000/340ml	5 botol	Rp. 40.000,-

Mayonnaise	Rp. 25.000,-/kg	1kg	Rp. 25.000,-
Ayam	Rp. 30.000,-/kg	2kg	Rp. 60.000,-
Bumbu dapur	Rp. 20.000,-		Rp. 20.000,-
Minyak goreng	Rp 17.000,-/1liter	2 liter	Rp. 34.000,-
Kecap	Rp 16.000,-/1 liter	1 liter	Rp. 16.000,-
Tissue makan	Rp 6000,-/pcs	8 pcs	Rp. 48.000,-
Air gallon	Rp. 16.000/gallon	2 gallon	Rp. 32.000,-
		Total	Rp. 2.232.500,-

Bahan tidak habis pakai :

Jenis bahan	Harga satuan	Jumlah bahan yang dibutuhkan	total
Pisau	Rp. 15.000,-	10	Rp. 150.000,-
Blender	Rp. 300.000,-	1	Rp. 300.000,-
Talenan	Rp. 10.000,-	3	Rp. 30.000,-
Teflon	Rp. 100.000,-	1	Rp. 100.000,-
Panci	Rp. 50.000,-	1	Rp. 50.000,-

Cetakan bento	Rp. 20.000,-	10	Rp. 200.000,-
Sushi roller	Rp. 35.000,-	1	Rp. 35.000,-
Sarung tangan plastic	Rp. 12.500,-/pcs	1pcs	Rp. 12.500,-
Baskom plastik	Rp. 8000,-/buah	3 buah	Rp. 24.000,-
Lap makan	Rp. 3000,-	6	Rp. 18.000,-
Kompor gas	Rp 500.000,-	1	Rp. 500.000,-
		Total	Rp. 1.419.500,-

Lain- lain :

transportasi	Rp. 1.000.000,-
Unit Utilitas (Listrik, Air)	Rp. 750.000,-
Biaya oprasional(print usulan PKM)	Rp. 100.000,-
Biaya sewa tempat(stan pameran di swalayan, jalan, supermarket)	Rp. 2.000.000

Biaya pembuatan iklan(pamflet, MMT, dll)	Rp. 900.000,-
Biaya pembuatan gerobak	Rp. 2.500.000,-
total	Rp. 7.250.000,-

Total biaya :

Bahan habis pakai	: Rp. 2.232.500,-
Bahan tidak habis pakai	: Rp. 1.419.500,-
Lain- lain	: Rp. 7.250.000,- +
	<hr/>
Total	: Rp. 10.902.000,-

Lampiran 5. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Novy Amalia

NIM : A12.2012.04599

Program Studi : Sistem Informasi

Fakultas : Ilmu Komputer

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

O-bento Hap ! (Onigiri & Bento Langsung Lahap) yang diusulkan untuk tahun anggaran 2014/2015 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.

Semarang, 16 Agustus 2014

Mengetahui, Pembantu

Yang Menyatakan,

Rektor/Ketua

Bidang kemahasiswaan,

Novy Amalia

A12.2012.04599