

kKode>Nama Rumpun Ilmu: 165 / Teknologi Pangan dan Gizi
Bidang Fokus : Bidang 1 Kemandirian Pangan

LAPORAN

HIBAH PENGABDIAN UNIVERSITAS TRILOGI



Pelatihan pemilihan kemasan dan pelabelan produk pangan bagi UKM

TIM PENGUSUL

Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si [0319098605]

Seveline S.TP., M.Si. [0310067505]

UNIVERSITAS TRILOGI

Oktober 2021

LEMBAR PENGESAHAN
PENELITIAN HIBAH UNIVERSITAS TRILOGI

Judul Penelitian : Pelatihan pemilihan kemasan dan pelabelan produk pangan bagi UKM

Kode>Nama Rumpun Ilmu : 165 / Teknologi Pangan dan Gizi

Peneliti :

a. Nama Lengkap : Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si

b. NIDN : 0319098605

c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

d. Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

e. Nomor HP : 081315477353

f. Alamat surel (e-mail) : hermawan_seftiono@trilogi.ac.id

Anggota Peneliti (1) :

a. Nama Lengkap : Seveline, S..TP., M.Si.

b. NIDN : 0310067505

Biaya penelitian -diusulkan ke Universitas Trilogi Rp 500,000

Mengetahui

Kepala LPPM - Universitas Trilogi

Jakarta, 14 Oktober 2021

Ketua Peneliti,



(Dr. Aty Herawati)

NIDN 0026027001

(Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si)

NIP 130507

Menyetujui,
Rektor - Universitas Trilogi

(Prof. Mudrajad Kuncoro, Ph.d)

NIP

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	iii
DAFTAR ISI	iv
RINGKASAN	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. SOLUSI PERMASALAHAN	2
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	2
BAB 4. LUARAN DAN TARGET CAPAIAN	3
BAB 5. BIAYA DAN JADWAL PENGABDIAN	4
DAFTAR PUSTAKA	5
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Justifikasi Anggaran Pengabdian	7
Lampiran 2. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas	8
Lampiran 3. Biodata ketua dan anggota	9
Lampiran 4. Surat pernyataan ketua pengusul	10

RINGKASAN

Kemasan merupakan faktor penting pada produk selain untuk melindungi dan menjaga produk, kemasan berperan untuk membantu branding pada produk. Akan tetapi ada permasalahan yang sering ditemui diantaranya salah dalam memilih kemasan atau menerapkan label pada kemasan. Hal ini akan berpengaruh terhadap kesehatan dan kepercayaan konsumen. Peran penting kemasan yang lain akan mempengaruhi konsumen dalam memilih dan membeli produk pangan serta dapat menjaga higienitas produk. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan bagi UKM pangan agar menghasilkan produk yang terjaga dan sesuai regulasi kemasan dari BPOM. Hasil pengabdian ini diharapkan untuk membantu UKM dalam memilih kemasan yang tepat dan menerapkan label pada kemasan

Kata Kunci: kemasan, pangan, pelabelan, regulasi, UKM

BAB I.

PENDAHULUAN

Kemasan berperan dalam melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan (Sucipta *et al* 2017). Akan tetapi banyak ditemui UKM yang tidak mengetahui tentang pemilihan kemasan sehingga berdampak terkait umur simpan produk dan keamanan pangan. Informasi terkait keamanan pangan telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan mengharuskan setiap orang yang melakukan Produksi Pangan dalam kemasan wajib menggunakan bahan kemasan pangan yang tidak membahayakan kesehatan manusia dan bahan kontak pangan yang bersentuhan langsung dengan pangan wajib menggunakan zat kontak pangan yang aman dan memenuhi persyaratan batas migrasi.

Selain masalah dalam pemilihan kemasan, permasalahan lain yang ditemui adalah regulasi terkait label pangan olahan yang meliputi nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; keterangan kedaluwarsa; nomor izin edar; dan asal usul bahan Pangan tertentu. Label pada produk berperan sebagai identitas dari produk yang akan di jual, label produk akan memudahkan konsumen dalam memilih produk yang akan di belinya serta sebagai branding usaha dalam persaingan bisnis (Herudiansyah 2019)

Keterangan pada Label yang berbentuk tulisan wajib dicantumkan secara teratur, jelas, mudah dibaca, dan proporsional dengan luas permukaan (BPOM 2018). Banyak label kemasan yang ditemui di lapangan hanya mencantumkan beberapa informasi sehingga belum memenuhi standar dari BPOM. Keterbatasan pengetahuan tentang kualitas produk dan kemasan, mengakibatkan produk yang di hasilkan UMKM kalah bersaing di pasar modern (Yuliani 2020). Oleh karena itu perlu dilakukan edukasi bagi UKM pangan olahan. Diharapkan dengan kegiatan

pengabdian ini produk pangan UKM telah memenuhi standar atau bisa memperoleh izin edar.

BAB II

SOLUSI PERMASALAHAN

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) di bidang makanan dan minuman pada 2019, menurut data BPS sebesar 3.9 juta. Akan tetapi banyaknya UMK ini tidak didukung dengan pemahaman terkait kemasan dan regulasi pangan. Dampaknya banyak UKM Pangan yang mengemas pangan seadanya bahkan membahayakan konsumen. Misalnya mengemas makanan dengan plastik yang kemudian di steples sehingga akan membahayakan konsumen. Selain itu UKM belum memahami terkait standar label olahan pangan. Oleh karena itu diperlukan pelatihan terkait pemilihan kemasan yang baik serta standar minimal pelabelan pada produk pangan.

BAB III

METODOLOGI

3.1 Lokasi Penelitian

Pengabdian akan dilaksanakan melalui zoom pada bulan November 2021. Forum Komunikasi Desa Wisata Provinsi Bali, dengan materi Packaging bagi UMKM berbasis Ekonomi Kreatif di Desa Wisata

3.2 Metode Penelitian

Tahapan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi dua kegiatan yang pertama berupa pemaparan materi terkait pengemasan, dilanjutkan dengan latihan para UMKM dalam pengisian form data kemasan pada usaha masing-masing, yang didampingi oleh tim pemateri. *Self assessment* berkaitan dengan regulasi kemasan meliputi jenis kemasan yang digunakan, pelabelan, keterangan pada label olahan pangan. Adanya *self assessment* ini diharapkan UKM memahami sejauh mana penerapan pelabelan yang telah dilakukan, dan apa pelabelan manufaktur yang lebih baik lagi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian tentang regulasi kemasan pangan dilakukan secara online yang dihadiri oleh 6 UMKM (Tabel 1 dan gambar 1) diantaranya Sabang Sumatra Tour Travel, ICampers, SunBakery, Bli KriPick, elbajo dan B'lum. Jenis usaha dari UMKM tersebut diantaranya Kuliner, Travel dan kerajinan tangan.

Tabel 1 Peserta pelatihan Regulasi kemasan pangan

No	Nama Lengkap	Nama Usaha	Jenis Usaha
1)	SAI JIU	Sabang Sumatra Tour Travel	Travel and Guide
2)	Ida Ayu Agung Ekastuti	ICampers	Tour adventure
3)	Ni Ketut Nuriastuti	SunBakery	Kuliner
4)	NI KADEK ALYSSIA ARDINA PUTRI	Bli KriPick	Kuliner
5)	Liesiana Kurniawati	Elbajo	Kerajinan Tangan
6)	Rinaldi Nuzirwan	B'lum	Kuliner



Gambar 1 Peserta pelatihan regulasi kemasan pangan

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan online meliputi tujuan kemasan, jenis kemasan, peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 31 tahun 2018 tentang label pangan olahan, dan keterangan berupa peringatan pada label. Produk pangan dikemas dengan tujuan diantaranya 1. Memproteksi dan memudahkan produk, 2. Memudahkan Pendistribusian dan penyimpanan, 3. Diferensiasi dengan Produk lain, dan 4. Sarana Promosi (Gambar 2)

Adanya kemasan pangan berperan Memproteksi dan mewadahi produk sehingga produk pangan menjadi lebih aman dari kerusakan yang disebabkan oleh mikroba, bahan kimia dan faktor fisik Selain itu dengan adanya kemasan akan menjaga aroma dan rasa dari produk, karena bila tidak dikemas selama penyimpanan aroma dan rasa akan berkurang. Kemasan pangan berperan dalam proses pendistribusian dan penyimpanan karena produk yang telah dikemas memudahkan dalam penumpukkan sehingga tidak memerlukan ruang yang besar saat pendistribusian dan penyimpanan. Adanya kemasan menjadi Diferensiasi dengan Produk lain karena setiap kemasan produk memiliki ciri khas dari warna, huruf, merek, serta keunggulan produk tersebut dibandingkan produk sejenis. Selain itu kemasan pangan berperan dalam mengkomunikasikan pesan yang ingin disampaikan produsen ke konsumen.



Gambar 2 Tujuan pengemasan Produk pangan

Banyak berbagai jenis bahan kemasan pangan yang dapat digunakan diantaranya plastik, kertas atau karton, kaca atau gelas, kaleng atau logam, kemasan aseptik atau kemasan aktif dan pintar (Gambar 3). Pemilihan berbagai jenis kemasan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya jenis bahan pangan

yang dikemas, harga kemasan, dan terkait diferensiasi dengan pesaing. Penggunaan kemasan dari bahan kaca atau gelas akan menyebabkan produk terlihat mewah namun harga jual menjadi lebih mahal. Penggunaan kemasan aktif atau cerdas dapat memperpanjang umur simpan produk namun menyebabkan ada tambahan biaya pada kemasan.



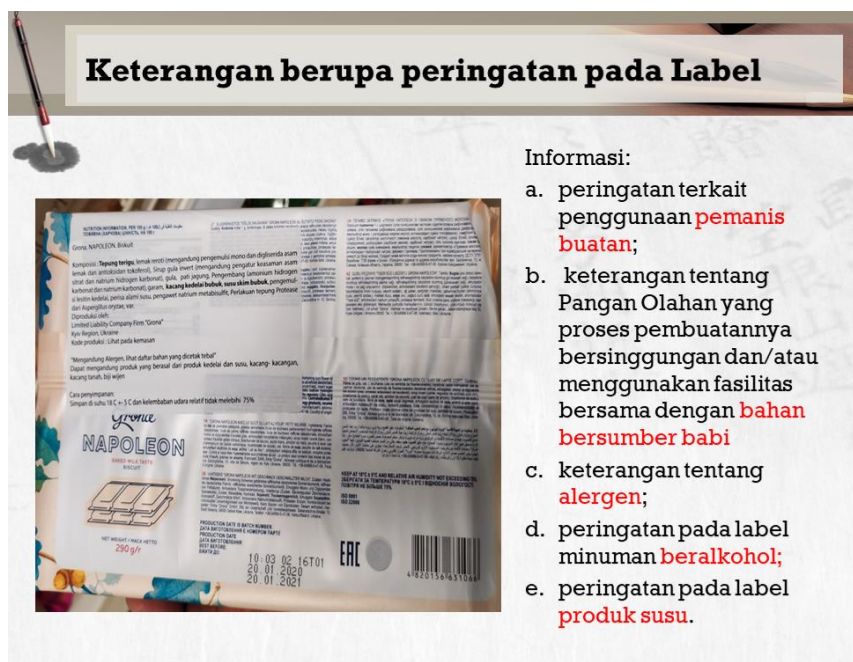
Gambar 3 Jenis kemasan yang digunakan dalam mengemas produk pangan

Informasi lain yang disampaikan pada kegiatan pelatihan yaitu Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan meliputi nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; keterangan kedaluwarsa; nomor izin edar; dan asal usul bahan Pangan tertentu. Oleh karena itu para tenant dalam membuat kemasan akan mengacu pada peraturan label pangan yang berlaku (Gambar 4).



Gambar 4 Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang label pangan olahan

Label pada kemasan berisi informasi terkait 1. peringatan terkait penggunaan pemanis buatan; 2. keterangan tentang Pangan Olahan yang proses pembuatannya bersinggungan dan/atau menggunakan fasilitas bersama dengan bahan bersumber babi, 3. keterangan tentang alergen; 4. peringatan pada label minuman beralkohol; 5. peringatan pada label produk susu. (Gambar 5)



Gambar 5 Keterangan berupa peringatan pada label

SIMPULAN

Kegiatan pendampingan ini memberikan manfaat bagi para UMKM. Sebanyak 6 UMKM yang mengikuti kegiatan ini mengikuti perbaikan terhadap desain maupun informasi yang diperlukan pada kemasan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. pedoman implementasi peraturan BADAN POM no 20 tahun 2019 tentang kemasan pangan
- BPOM, R. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. BPOM RI, 53, 1689-1699.
- Bisnis Bali. 2021. 87,5 Persen UMKM di Bali Terdampak Pandemi/ <http://bisnisbali.com/875-persen-umkm-di-bali-terdampak-pandemi/>
- Chotim, M., & Subhan, M. (2014). Evaluasi penulisan label pangan yang tidak lengkap dan iklan pangan menyesatkan pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Temanggung tahun 2013. *Jurnal Riset Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Wiwaha Program Magister Manajemen*, 1(1), 78-92.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk dan pajak pada usaha kecil menengah (ukm) desa tebedak ii kecamatan payaraman ogan ilir. *suluhabdi*, 1(2).
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien.
- Yuliani, R., & Widyakanti, W. (2020). Peningkatan Penjualan Melalui Inovasi Kemasan dan Label Pada UMKM. *Jurnal Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 2(2), 71-76.
- Wijaya, W. A., & Rahayu, W. P. (2014). Pemenuhan regulasi pelabelan produk industri rumah tangga pangan (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(1), 65-73.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Susunan organisasi tim pengusul dan pembagian Tugas

No	Nama/ NIDN	Instansi Asal	Bidang ilmu	Alokasi waktu (jam/minggu)	Uraian tugas
1	Hermawan Seftiono/00319098605	Universitas Trilogi	Rekayasa Pangan	10 jam/minggu 3 bulan	Perencanaan penelitian
					Rancangan metode
					Analisis Fisik dan Kimia
					Pembuatan laporan dan publikasi
					Pengatur kebutuhan alat, bahan dan keuangan penelitian
2	Seveline, S.TP, M.Si/0310067505	Universitas Trilogi	Mikrobiologi Pangan	10 jam/bulan 3 bulan	Seleksi panelis
					Analisis Mikrobiologi
					Pembuatan laporan dan publikasi
					Pengatur kebutuhan alat, bahan dan keuangan penelitian

Lampiran 2. Biodata Ketua/Anggota Tim Peneliti/Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Jabatan Fungsional	-
4	NIP	130507
5	NIDN	0319098605
6	Tempat/Tanggal Lahir	Bogor, 19 September 1986
7	Email	hermawan_seftiono@universitas-trilogi.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	081315477353
9	Alamat Kantor	Jl Kampus Trilogi/STEKPI No 1 Kalibata, Jakarta 12760
10	No. Telp Kantor	021 798 1352
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	-
12	Mata kuliah yang Diampu	1. Kimia Dasar
		2. Kimia Analitik
		3. Kimia Organik
		4. Biokimia Pangan
		5. Metabolisme Komponen pangan
		6. Rekayas Proses Pangan

B. Riwayat Pendidikan

Riwayat	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Institut Pertanian Bogor	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Biokimia	Ilmu Pangan
Tahun Masuk-Lulus	2004-2008	2009-2012
Judul Skripsi/Tesis	Purifikasi dan Karakterisasi Mananase dari <i>Streptacidiphilus luteoalbus</i>	Kinetika Inaktivasi <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) dalam Susu Formula dan Sistem Bufer dengan Berbagai aw dan pH pada Proses Pemanasan
Nama Pembimbing	Dr. Ir. Laksmi Ambarsari, M.S	Prof. Dr. Ir. Purwiyatno Hariyadi, M.Sc
	Dr. Yopi	Prof. Dr.Ir. Ratih Dewanti Hariyadi, M.Sc

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir
(Bukan skripsi dan tesis)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jumlah (Rp)
1	2014	Internal Reinforcement Yoghurt Household Industry: A New Potential Micro-Small Entrepreneur (MSE) In Indonesian Urban Area	LPPM-Universitas Trilogi	Rp 5.000.000,-
2	2018	Pengembangan Cracker Kaya Protein Dan Serat Dengan Penambahan Tepung Tempe Dan Kolesom	Simlitabmas Kemenritekdikti	Rp 24.100.000
3	2019	Film Indikator Warna Dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Kemasan Cerdas pada Produk Daging Ikan	Simlitabmas Kemenritekdikti	Rp 12.500.000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jumlah (Rp)
1	2015	Pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik bagi IKM di Kota Bogor	Dinas Perindustrian dan Perdagangan	Rp 1000.000
2	2018	Pelatihan Kemasan bagi UMKM	Komisi III DPR dengan BNI	Rp 1000.000-

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Masyarakat	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	2016	Perubahan sifat fisko kimia Protein selama proses pembuatan tahu sebagai rujukan bagi Posdaya	Jurnal Kesejahtr aan Sosial	3/1/2016
2	2017	Penentuan aktivitas enzim mananase dari berbagai mikroorganisme di indonesia dan peranannya dalam bidang pangan: kajian pustaka	Agrointek	11/1/2017

	2017	Penentuan aktivitas enzim mananase dari berbagai mikroorganisme di indonesia dan peranannya dalam bidang pangan: kajian pustaka	Agrointek	11/1/2017
	2018	Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi	Jurnal Teknologi	10/1/2018
	2018	The hydroxyproline content of fish bone gelatin from Indonesian Pangasius catfish by enzymatic hydrolysis for producing the bioactive peptide	Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry	16/2/2018
	2018	Karakteristik fisik dan kimia minyak goreng sawit hasil proses penggorengan dengan metode deep-fat frying	Jurnal Teknologi	10/2/2018
	2019	The proportion–ratio on dipeptidyl aminopeptidase-4 (DP-4) inhibition by gelatin compared to synthetic sitagliptin	Journal of Immunoassay and Immunohemistry,	40/4/2019
	2019	ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT NORI ANALOG DAUN KOLESOM (Talinum Triangulare (Jacq.) Willd)	Jurnal Bioindustri	2/1/2019
	2020	Study of The Effect of Sugar and Lime Juice Proportion on the Quality of Starf Ruit Sorbet	International Journal of Applied Biology	4/1/2020

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	SEMINAR NASIONAL PATPI 2017 “PERAN AHLI TEKNOLOGI PANGAN	Analisis Mutu Sensoris, Sifat Fisik, Dan Mikrobiologi Cracker Yang Difortifikasi Tepung Tempe Dan Tepung Kolesom	10-11 Oktober 2017 , Bandar lampung
2	Seminar Nasional Sains dan Teknologi FMIPA UPR	Film Indikator Warna Dari Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Sebagai Kemasan Cerdas pada Produk Daging Ikan	17 November 2018, Hotel luwansa palangkaraya
3	16 th Asean food Confrence (AFC 2019)	The Effect of the Thickener Concentration Towards the Production of Nori Analog from Binahong Leaves (<i>Anredera cordifolia</i>).	15-18 Oktober 2019

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				
2				

H. Karya Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1				
2				

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

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1				
2				

I. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau instansi lainnya)

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 dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Universitas Trilogi

Jakarta, 12 Oktober 2021

Pengusul,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Seftiono', is written over a light blue rectangular background.

(Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si)

Format Biodata Ketua/Anggota Tim Peneliti/Pelaksana

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Seveline, S.TP.,M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	130515
5	NIDN	0310067505
6	Tempat, Tanggal Lahir	Palembang/10 Juni 1975
7	E-mail	seveline@trilogi.ac.id
8	Nomor Telepon/HP	08156091700
9	Alamat Kantor	Jl. TMP Kalibata No,1
10	Nomor Telepon/Faks	021-7980011
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1 = 2 orang; S-2 = -orang; S-3 = -
12	Nomor Telepon/Faks	-
13	Mata Kuliah yang Diampu	1. Mikrobiologi dasar 2. Mikrobiologi Pangan 3. Mikrobiologi Pangan Terapan 4. Sanitasi dan Keamanan Pangan 5. Bahan Tambahan Pangan 6. Sistem Jaminan Mutu Industri 7. Regulasi Pangan 8. Teknologi Minuman 9. Teknologi Flavor

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	UNPAD	IPB	
Bidang Ilmu	Teknologi Pangan	Ilmu Pangan	
Tahun Masuk-Lulus	1995-2000	2001-2004	
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Imbangan Bubur Waluh terhadap Karakteristik Saus Tomat	Pengembangan Produk Probiotik dari Isolat Klinis BAL dengan Menggunakan Teknik Pengeringan Semprot dan Pengeringan Beku	

Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Tati Sukarti, M.S	Prof. Ratih Dewanti-H	
	Prof. Imas Setiasih	Prof. Lilis Nuraida	

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2017	Validasi Metode Analisis Kadar Kalsium pada Susu Segar dan Olahan dengan Titrasi Kompleksometri	SIMLITABM AS	20000000,-
2	2018	Pemanfaatan Tepung Tempe dan Pegagan (Centella asiatica) sebagai Bahan Baku dalam Produksi Cookies	SIMLITABM AS	10000000,-
3	2018	Fermentasi Sorgum (Sorghum bicolor L) dengan Menggunakan Bakteri Asam Laktat dalam Pembuatan	DAKAB	8000000,-

* Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DIKTI maupun dari sumber lainnya.

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2017	Pelatihan Mie	Damandiri	0.5
2	2018	Pelatihan berbasis Durian		1.5
3	2019	Pelatihan cabe dan bawang		1.5
4.	2020	Webinar jamu (minuman tradisional)	Univ.	0.5

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tah
1	Evaluasi Ketidakpastian dalam Penentuan	JAH	Volume 4 Nomor 1,
2	Preferensi beberapa jenis pati dalam	JBIO	Volume 2 Nomor 1
3	Pengaruh penambahan bakteri asam laktat	Agrointek	Vol 15 No,1
4.	The Use of Three Species of Lactic Acid	Industria	Vol 9 No.3

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 Tahun Terakhir

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

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				

H. Perolehan HKI dalam 5–10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor
1	Fermentasi sorgum (<i>sorghum bicolor</i> l) dengan menggunakan bakteri asam laktat dalam pembuatan tepung	2019	Poster	EC00201949450
2	Pembuatan Kukis Dari Tepung Sorgum Fermentasi	2019	Ringkasan	EC00201991824,

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

Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1				
2				

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

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 ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

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

Jakarta, 12 Oktober 2020



(Seveline, S.TP., M.Si.)

SURAT PERNYATAAN KETUA PENGUSUL

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si

NIDN : 0319098605

Pangkat/Golongan : Dosen/ IIIB

Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

Dengan ini menyatakan bahwa proposal saya dengan judul:

Pelatihan pemilihan kemasan dan pelabelan produk pangan bagi UKM

yang diusulkan dalam skema Hibah Pengabdian Universitas Trilogi **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/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 Universitas Trilogi.

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

Mengetahui,
Ketua LPPM

Jakarta, 13 Oktober 2021
Yang menyatakan,



Dr. Aty Herawati
NIDN 0026027001

Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si
NIK. 130507