

**USULAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
SKEMA PROGRAM DESA BINAAN UNIVERSITAS RIAU
TAHUN ANGGARAN 2020**



**PEMBINAAN DAN PENINGKATAN USAHA PENGOLAHAN
PRODUK MAKANAN JAJANAN BERBASIS IKAN DAN SAGU
DI DESASUNGAI PAKU KABUPATEN KAMPAR**

Ketua : Prof. Dr. Ir. DEWITA , MS 0022055701
Anggota : Dr.Andarini Diharmi , MSi 0026077004
Dr.Rahman Karnila,SPi.MSi 001008506
Drs. Restu, MSi 0023025801
Ir. Syahrul, MS 0014025903

Sumber Dana : DIPA Universitas Riau Tahun 2020

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT UNIVERSITAS RIAU**

MARET 2020

HALAMAN PENGESAHAN

1. **Judul Penelitian** : PEMBINAAN DAN PENINGKATAN USAHA
PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN JAJANAN
BERBASIS IKAN DAN SAGU DI DESASUNGAI
PAKU KABUPATEN KAMPAR
2. **Ketua Tim**
- a. Nama lengkap : **Prof. Dr. DEWITA, MS**
 - b. NIDN : 0022055701
 - c. Jabatan Fungsional : Guru Besar
 - d. Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
 - e. Telp./Faks/E-mail : 081365760154/ dewi_58@yahoo.co.id
3. **Anggota**
- Anggota Tim 1**
- a. Nama lengkap : **Dr. ANDARINI DIHARMI, MSi**
 - b. NIDN : 0026077004
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor
- Anggota Tim 2**
- a. Nama lengkap : **Drs.. RESTU, Msi**
 - b. NIDN : 0023025801
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor
- Anggota Tim 3**
- a. Nama lengkap : **Ir. SYAHRUL, MS**
 - b. NIDN : 0014025903
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
- Anggota Tim 5**
- a. Nama lengkap : **Dr. Rahman karnila, SPi MSi**
 - b. NIDN : 00130199701001
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
4. Jumlah mahasiswa yang terlibat : 15 orang
5. Jangka waktu kegi./penelitian : Tahun ke-3 dan rencana 3 tahun
6. Pembiayaan
- a. Dana diusulkan/ : **Rp. 40.000.000,- (Empat puluh juta rupiah)**
 - b. Sumber dana : **DIPA Universitas Riau Tahun 2020**

Pekanbaru, 11 Maret , 2020

Mengetahui :
Dekan Fak. Perikanan dan Kelautan
Universitas Riau

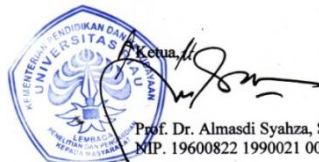


Prof. Dr. Binta Amin, MSc
NIP. 196304031988031003

Ketua Tim,

Prof. Dr. Dewita, MS
NIP. 195705221986032001

Menyetujui :
Ketua LPPM Universitas Riau



Prof. Dr. Almasdi Syahza, SE., MP
NIP. 19600822 1990021 002

RINGKASAN RENCANA KEGIATAN

Desa Sungai Paku kecamatan Kampar Kirikabupaten Kampar, merupakan salah satu desa yang ditetapkan sebagai desa pengembangan oleh pemerintah provinsi Riau dan kabupaten Kampar. Mengingat desa tersebut memiliki potensi sumberdaya alam yang dapat meningkatkan pendapatan daerah, seperti pertanian, peternakan, perkebunan, pariwisata dan perikanan. Provinsi Riau telah menetapkan bahan baku lokal yang dijadikan sebagai komoditas SIDA Riau yaitu kelapa, nenas, sagu dan ikan. Khusus komoditas sagu dan ikan telah banyak dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan berbasis sagu dan ikan, seperti sagu ikan, bakso ikan, nugget ikan dengan berbagai varian. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat tempatan terutama kaum wanita sebagai kader PKK untuk membuka usaha.. Melalui usaha ini kaum wanita atau kader PKK tanpa meninggalkan tugas pokoknya mengatur rumah tangga juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga . Kegiatan ini telah dilaksanakan selama dua tahun sejak tahun 2018, di mana pada tahun pertama melakukan kegiatan alih teknologi pengolahan produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan dan pada tahun kedua dilakukan pemasaran produk olahan tersebut dengan konsumen utamanya anak sekolah atau masyarakat sekitar lokasi usaha. Namun demikian pemasaran produk makanan jajanan tersebut masih terbatas pada konsumen tempatan, oleh sebab itu perlu suatu pengembangan dan peningkatan usaha agar jaringan pemasarannya lebih luas dengan mutu produk yang memenuhi persyaratan yang berlaku. Solusi inilah yang nantinya ditawarkan kepada mitra guna mengembangkan usaha dan meningkatkan mutu produk.dengan penerapan hasil penelitian dari perguruan tinggi pengusul.Hasil penelitian tersebut telah disosialisasikan dan diimplementasikan diberbagai desa ini melalui beberapa penyuluhan dan pelatihan yang dimulai dengan cara penanganan ikan, pengolahan ikan dan sagu (Dewita,dkk, 2010 -2019). Diharapkan dengan pembinaan dan pengembangan produk ini akan meningkatkan nilai gizi ikan, dan menjadi produk bakso,nugget,snack,mie ikan ini pemasaran pada pasar yang lebih luas. Kegiatan ini bertujuan untuk Pembinaan dan mengembangkan usaha dan meningkatkan mutu produk melalui pelatihan (alih teknologi) pada kader PKK di desa Sungai Paku mengolah sagu dan ikan menjadi makanan jajanan (snack sagu ikan, nugget sagu ikan,mie sagu ikan dan bako sagu ikan) untuk dijadikan sebagai usaha . Metode kegiatan yang digunakan adalah metode penyuluhan dan eksprimen yaitu melakukan pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan (snack sagu ikan, nugget sagu ikan,mie sagu ikan dan bako sagu ikan) pada kader PKK di desa Sungai Paku dengan tahap-tahap pelaksanaan sebagai berikut: (1) Tahap persiapan, yakni melakukan pendekatan kepada mitra (kader PKK) dan penjelasan maksud dan tujuan untuk melaksanakan kegiatan PPM. (2) Tahap pelaksanaan, yaitu memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra. Alih teknologi yang diberikan adalah pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan seperti mie sagu , snack sagu ikan, nugget sagu ikan dan bakso sagu ikan serta lainnya..3) Untuk peningkatan pemasarannya produksi yang lebih luas masyarakat didesa ini terutama anak-anak sekolah yang ada dikecamatan ditujukan sebagai konsumen, diberi informasi tentang nilai gizi dari prodk ikan dan sagu ini, didorong meningkatkan gizi dengan mengkomsumsi produk dari ikan ini, Khusus untuk tahun 2020 ini masyarakat dan anak-anak sekolah sudah mengetahui akan gigi dari makanan jajanan berbasis sagu dan ikan ini akan diperluas pemasarannya dengn Kerjasama dengan sekolah utuk membuka usaha makanan jajanan disekolah. Selanjutnya dilakukan pembinaan secara berkala agar terwujud usaha makanan jajanan berbasis ikan dan sagu yang berkembang dan berkelanjutan memproduksi makanan jajanan berbasis sagu dan ikan.

Kata kunci: Pembinaan dan peningkatan usaha rumahan, Makanan jajanan, sagu dan ikan.

IDENTITAS ANGGOTA KEGIATAN PENGABDIAN

1. Judul Kegiatan

PEMBINAAN DAN PENINGKATAN PENGOLAHAN PRODUK MAKANAN JAJANAN BERBASIS IKAN DAN SAGU DI DESASUNGAIPAKU KABUPATEN KAMPAR

2. Tim Pelaksana

Nama Tim	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi Waktu
1. Prof. Dr. Dewita, MS	Ketua	Tek. Pasca Panen	FPK UR	10 jam /minggu
2. Dr. Andarini Diharmi, MSi	Anggota	Ilmu Pangan	FPK UR	10 jam /minggu
3. Ir. Syahrul, MS	Anggota	Ilmu Pangan	FPK UR	10 jam /minggu
4. Drs. Restu, MSi	Anggota	Ekonomi	FEB UR	10 jam /minggu
5.. DR.Rahman Karnila,SPI.msI	Anggota	Tek. Pengolahan	FPK UR	10 jam /minggu

Ketua Tim

1. Nama Lengkap : Prof. Dr. Dewita. M.S
2. Jabatan fungsional : Guru Besar
3. NIP. : 1957052219986032001
4. Tempat dan Tanggal Lahir : Tj. Bonai Lintau, 22 Mei 1957
5. Alamat Rumah : Jln Flamboyan No. 306 Perum Beringin Indah Marpoyan Damai Pekanbaru
6. Nomor Telepon/Faks : 0761-62181
7. Nomor HP. : 081365760154
8. Alamat kantor : Fak. Perikanan dan Kelautan UR Kampus Bina Widya Jl. HR. Soebrantas Km 12,5 Simpang BaruPanam Pekanbaru
9. Nomor Telp./Faks : (0761) 63274, (0761) 63275
10. Alamat E-mail : dewi_58@yahoo.co.id

Anggota Tim 1

1. Nama Lengkap : Dr. Andarini Diharmi, MS
2. Jabatan fungsional : Lektor
3. NIP. : 19700726 199802 2 001
4. Tempat dan Tanggal Lahir : Kototinggi, 26 Juli 1970
5. Alamat Rumah : JL. Flamboyan No. 306 Beringin Indah P. Baru
6. Nomor Telepon/Faks : 0761- 63275/63275
7. Nomor HP : 081288374901

- | | | |
|----|--------------------|-----------------------|
| 8. | Alamat Kantor | FPK UR / THP |
| 9. | Nomor Telepon/Faks | 0761-63274/0761-63275 |

Anggota Tim 2

- | | | |
|-----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | : Ir. Syahrul, MS |
| 2. | Jabatan fungsional | : Lektor Kepala |
| 3. | NIP. | : 195902141986031002 |
| 4. | Tempat dan Tanggal Lahir | : Jakarta, 14 Februari 1959 |
| 5. | Alamat Rumah | : Jl. Hangtuah IV No. 36 Pekanbaru |
| 6. | Nomor Telepon/Faks | : 0761- 63275/63275 |
| 7. | Nomor HP | : 081365528314 |
| 8. | Alamat Kantor | : Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan / Teknologi Hasil Perikanan |
| 9. | Nomor Telepon/Faks | : 0761-63274/0761-63275 |
| 10. | Alamat E-mail | : Syahrul_roel59@yahoo.com |

Anggota Tim 3

- | | | |
|-----|----------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | : Drs. Restu, MSi |
| 2. | Jabatan fungsional | : Lektor |
| 3. | NIP. | : 195802231986031002 |
| 4. | Tempat/tanggal lahir | : Meral, 23 Februari 1958 |
| 5. | Alamat Rumah | : Jl. Hangtuah IV No. 36 Pekanbaru |
| 6. | Nomor Telepon/Faks | : 0761-33271 |
| 7. | Nomor HP | : 081365528314 |
| 8. | Alamat Kantor | : Fak. Ekonomi dan Bisnis UR / Ekonomi |
| 9. | Nomor Telepon/Faks | : 0761-63274/0761-63275 |
| 10. | Alamat E-mail | : restu58@yahoo.com |

Anggota Tim

- | | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | : Dr.Rahman Karnila,SPi,MSi |
| 2. | Jabatan fungsional | : Lektor Kepala |
| 3. | NIP. | : 196910301997021001 |
| 4. | Tempat dan Tanggal Lahir | : Kari/30 Oktober 1969 |
| 5. | Alamat Rumah | : Jl. Ciptakarya Blok 11.Panam.Pekanbaru |
| 6. | Nomor Telepon/Faks | : 0761-63274 |
| 7. | Nomor HP | : 081318406032 |
| 8. | Alamat Kantor | : Fak. Perikanan dan Kelautan UR / THP |
| 9. | Email | : Kumans_69 @yahoo.com |

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
Sampul/Cover	I
Halaman Pengesahan	Ii
Ringkasan Rencana Kegiatan Pengabdian	Iii
Identitas Anggota Kegiatan Pengabdian	Iv
Daftar Isi	v
A ANALISIS SITUASI	1
B IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH	2
C TUJUAN KEGIATAN	3
D MANFAAT KEGIATAN	3
E MASYARAKAT SASARAN	4
F TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Makanan Jajanan.....	4
2.. Produk Makanan Berbasis Sagu dan Ikan.....	4
3.Roadmap Kegiatan Pengabdian	7
G. METODE PENERAPAN.....	9
H. JADWAL PELAKSANAAN	11
I. DAFTAR PUSTAKA	12
J. REKAPITULASI BIAYA.....	14
K. SUSUNAN ORGANISASI DAN PEMBAGIAN TUGAS TIM	14
	11
L. JUSTIFIKASI ANGGARAN KEGIATAN PENGABDIAN	16
M LAMPIRAN (Jika perlu)	

A. ANALISIS SITUASI

Desa Sungai Paku kecamatan Kampar Kirikabupaten Kampar, merupakan salah satu desa yang ditetapkan sebagai desa pengembangan oleh pemerintah provinsi Riau dan kabupaten Kampar. Mengingat desa tersebut memiliki potensi sumberdaya alam yang dapat meningkatkan pendapatan daerah, seperti pertanian, peternakan, perkebunan, pariwisata dan perikanan. Provinsi Riau telah menetapkan bahan baku lokal yang dijadikan sebagai komoditas SIDA Riau yaitu kelapa, nenas, sagu dan ikan. Khusus komoditas sagu dan ikan telah banyak dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan berbasis sagu dan ikan, seperti sagu ikan, bakso ikan, nugget ikan dengan berbagai varian. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat tempatan terutama kaum wanita sebagai kader PKK untuk membuka usaha dibidang makanan jajan berbasis ikan dan sagu.

Melalui usaha ini kaum wanita atau kader PKK tanpa meninggalkan tugas msengatur rumah tangga juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dengan usaha rumahan. ini telah dilaksanakan selama dua tahun sejak tahun 2018, di mana pada tahun pertama melakukan kegiatan penyuluhan dan alih teknologi pengolahan produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan(bakso,nugget,Snack dan mie ikan selanjut pada tahun kedua(2019) dilakukan pemasaran produk usaha.yaitu dengan membuat bakso ikan lengkap mie dan sayur dengan kuahnya,Snack dan nugget dan telah disosialisaikan ke anak siswa Sekolah Menengah Pertama Negeri dengan jumlah siswa 100 orang Pada tahun 2019 juga sudah dibuka usaha di warung yang diberi nama Restu Bunda setiap hari dengan omset 3-4 juta/bulan.

Namun demikian pemasaran produk makanan jajanan tersebut masih terbatas pada konsumen tempatan, oleh sebab itu perlu suatu pembinaan dan peningkatan usaha agar jaringan pemasarannya lebih luas denga mutu produk yang memenuhi persyaratan yang berlaku. Solusi inilah yang nantinya ditawarkan kepada mitra guna mengembangkan usaha dan meningkatkan mutu produk.dengan penerapan hasil penelitian dari perguruan tinggi pengusul berupa bakso, nugget,snack dan mie yang berbasis ikan dan sagu.(Dewita,dkk,2010-2019).Untuk tahun 2020 ini akan dilakukan perluasan pemasaran dan dilakukan pembinaan lebih intesif untuk pengolahan yang lebih inovatif ,produktif dan mandiri melalui 1) peningkatan mutu produk makanan jajanan berbasis ikan dan sagu melalui teknologi dan kemasan yang menarik 2) peningktan aneka produk makanan jajanan berinovasi dan aneka rasa 3) mendapatkan izin Poduksi Rumah tangga (pada tahun 2019 sudah dilakukan pendaftaran ke dinas kesehatan(IPRT)dan 4), Pembinaan,perluasan dan pengembangan produk makanan jajanan

berbasis ikan dan sagu dengan menyediakan freezer untuk penyimpanan bahan baku ikan dan rak-rak pajangan produksi makanan jajanan berbasis ikan dan sagu. .Selanjutnya juga dilakukan perluasan pemasaran melalui sosialisasi kepada anak sekolah dan masyarakat yg ada di Kecamatan dan memperbaiki penampilan dengan melakukan pengemasan yang menarik. Diharapkan dengan pembinaan dan peningkatan pengembangan produk ini akan meningkatkan nilai gizi, pemasaran yang lebih luas dan akhirnya meningkatkan pendapatan keluarga..

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pembinaan usaha dan peningkatan mutu produk yang diproduksi ibu-ibu PKK di desa Sungai Paku Kecamatan Kampar Kiri Kabupaten Kampar.

B. IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Desa Sungai Paku banyak terdapat sumberdaya alam seperti waduk yang fungsi utamanya selain sumber air irigasi, juga dimanfaatkan oleh masyarakat yang dialiri saluran irigasi untuk usaha budidaya ikan di kolam dan keramba, sehingga pada saat panen banyak ibu-ibuterutama kader PKK desa Sungai Paku mengolah ikan skala usaha rumah tangga.

. Permasalahan utama bagi pelaku usaha tersebut adalah terbatasnya pengetahuan tentang pemanfaatan ikan sebagai bahan baku produk bernilai gizi dan ekonomi tinggi. Selain itu jangkauan pemasaran produk masih terbatas sehingga usaha tersebut belum banyak kemajuannya. Kegiatan ini telah dilaksanakan selama dua tahun sejak tahun 2018, di mana pada tahun pertama melakukan kegiatan penyuluhan dan alih teknologi pengolahan produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan (bakso, nugget, Snack dan mie ikan dan sagu), selanjut pada tahun kedua (2019) telah dilakukan pemasaran produk usaha. yaitu dengan membuat bakso ikan lengkap mie dan sayur dengan kuahnya, Snack, nugget berbasis ikan dan sagu dan telah disosialisasikan ke anak Sekolah Mengengah Pertama Negeri dengan jumlah siswanya 100 orang dan Gurunya 12 orang. Dari sosialisasi itu ternyata semua siswa dari sekolah tersebut menyukainya.

Sejak bulan September tahun 2019 kelompok ibu-ibu PKK ini sudah mulai berjualan bakso lengkap, Snack dan nugget berbasis ikan dan sagu di Warung yang diberi nama dengan **Kasih Bunda** dengan omzet rata-rata Rp 3 -4 juta/bulan..selanjut juga sudah didaftarkan untuk memperoleh izn Produksi Rumah Tangga (PRT) ke Dinas Kesehatan Kabupaten Kampar. Pada tahun 2020 ini akan dilakukan peningkatan, pembinaan lebih intensif untuk melakukan pengolahan yang lebih inovatif, produktif dan mandiri melalui 1) peningkatan mutu produk makanan jajanan berbasis ikan dan sagu melalui teknologi dan kemasan yang menarik 2) peningkatan aneka produk makanan jajanan berinovasi dan aneka rasa 3) mendapatkan izin

Produksi Rumah tangga (pada tahun 2019 sudah dilakukan pendaftaran ke dinas kesehatan (IPRT) dan 4), Pembinaan, perluasan dan pengembangan produk makanan jajanan berbasis ikan dan sagu dengan menyediakan freezer untuk penyimpanan bahan baku ikan dan rak-rak pajangan produksi makanan jajanan berbasis ikan dan sagu. keluarnya izin produksi rumah tangga (PRT) .Selanjutnya pengabdian yang akan dilaksanakan perluasan pemasaran melalui sosialisasi kepada anak sekolah dan masyarakat yg ada di Kecamatan dengan member pengetahuan tentang gizi ikan, pengolahan ikan lumat dengan penyimpanan di freezer dan memperbaiki penampilan dengan melakukan pengemasan yang menarik. Diharapkan dengan pembinaan dan peningkatan pengembangan produk ini akan meningkatkan nilai gizi, pemasaran yang lebih luas dan akhirnya meningkatkan pendapatan keluarga..

. Berdasarkan masalah tersebut, maka rumusan masalah yang diajukan dalam kegiatan ini adalah :bagaimana pembinaan, pengembangan usaha dan meningkatkan mutu produk yang dapat dilakukan agar usaha ibu-ibu kader PKK dapat berkembang sehingga dapatmeningkatkan pendapatan keluarga dan lapangan kerja baru.

C. TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk : (1) Mengembangkan dan meningkatkan usaha makanan jajanan berbasis ikan dan sagu dilakukan oleh kader PKK desa Sei. Paku dalam memproduksi makanan jajanan berbahan baku lokal seperti mie sagu, snack sagu ikan, nugget sagu ikan dan bako sagu ikan, (2) Memberikan pencerahan dan wawasan pengembangan produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan dan memberikan pengetahuan tentang gizi dari ikan.3) Menghindari terjadinya kurang gizi pada anak-anak dimasa pertumbuhan (4) Mengembangkan jaringan pemasaran produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan di kabupaten Kampar dan daerah potensial lainnya.

D. MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai aspek terutama aspek ekonomi, yakni 1).dapat memberikan nilai tambah melalui pengembangan usaha produk makanan jajanan dengan pemanfaatan sagu dan komponen fungsional pangan ikani.2) Dari aspek sosial dapat membuka peluang lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar industri pengolahan produk makanan jajanan berbasis sagu dan ikan.3)Menjadikan Makanan jajanan berbasis ikan dan sagu ini sebagai produk unggulan Daerah khusus Desa Sungai Paku dan 4)Meningkatkan gizi masyarakat dan anak-anak sekolah.

E. MASYARAKAT SASARAN

Yang dimaksud masyarakat dan kelompok sasaran disini adalah pelaku usaha makanan berbasis ikan, anak-anak sekolah dan masyarakat yang berada di desa Sungai Paku kec. Kampar Kiri Kabupaten Kampar. Kelompok usaha tersebut merupakan kader PKK desa Sungai Paku, anak sekolah mulai TK, SD dan SMP dan diharapkan kader PKK ini akan mengembangkan usahanya untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan juga menyebar luaskan hasil-hasil kegiatan kepada kelompok-kelompok potensial di desa tersebut.

F. TINJAUAN PUSTAKA

Makanan Jajanan

Menurut Irianto, K (2007) makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang dijajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya. Selanjutnya Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (1998) yang dikutip oleh Sitorus (2007) dapat digolongkan menjadi (3) tiga golongan, yaitu: 1) Makanan jajanan yang berbentuk panganan, misalnya kue-kue kecil, pisang goreng, kue bugis dan sebagainya, 2) Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti pecal, mie bakso, nasi goreng, mie rebus dan sebagainya dan 3) Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti ice cream, es campur, jus buah dan sebagainya.

Menurut SK Menkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003, pada pasal 2 bahwa pelaku penjual atau penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian, kemudian pasal 9 dinyatakan bahwa makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. Pembungkusan yang digunakan dan atau tutup makanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

Pangan Sagu

Pangan sumber karbohidrat utama yang banyak dikonsumsi penduduk Indonesia adalah beras. Permasalahan utama yang menjadi isu nasional adalah keterbatasan pasokan komoditas tersebut, karena Indonesia sampai saat ini masih mengimpor beras. Padahal Indonesia kaya sumber daya pangan karbohidrat seperti umbi-umbian, pisang dan sagu. Sagu merupakan salah satu tanaman asli Indonesia, di mana daerah penghasil sagu (*Metroxylon* sp.) utama adalah Papua, Maluku, Sulawesi, Kalimantan Barat dan Riau. Di provinsi Riau daerah penghasil

utamanya ialah kabupaten Kepulauan Meranti dan Indragiri Hilir. Potensi sagu sebagai sumber bahan pangan dan bahan industri telah disadari sejak tahun 1970-an, namun sampai saat ini perkembangannya masih jalan di tempat.

Sagu merupakan salah satu sumber pangan karbohidrat potensial, oleh sebab itu pemanfaatan sagu selain pengganti beras juga dapat dijadikan sebagai sumber pangan alternatif bagi penduduk dan kebutuhan bahan baku industri pangan. Hal ini didasarkan bahwa produksi sagu kering mampu menghasilkan pati kering sebesar 25 ton per hektar, jauh melebihi produksi pati beras atau jagung yang masing-masing hanya 6 ton dan 5.5 ton per hektar. Setiap batang sagu dapat menghasilkan tepung sagu basah sekitar 200 kg per tahun. Hal ini menunjukkan bahwa produksi sagu mampu mencukupi kebutuhan konsumsi masyarakat dan industri.

Namun demikian untuk mengubah pola kebiasaan masyarakat yang terbiasa mengkonsumsi beras, lalu diganti dengan suatu jenis makanan tertentu seperti sagu tidaklah mudah. Kendala utamanya adalah faktor sosiologis, psikologis dan fisiologis. Faktor sosial, beras merupakan kebutuhan pangan pokok dan selain beras dianggap tidak pantas karena selain rasanya juga masih sulit ditemukan dan disiapkan. Akan tetapi pandangan ini dapat diubah melalui pengembangan produk yang lebih menarik sesuai dengan selera dan mendekati kebiasaan masyarakat serta mudah diperoleh. Pengembangan produk makanan tersebut dapat dilakukan melalui penganekaragaman produk makanan berbasis sagu dengan sumber pangan fungsional dari hasil perikanan.

Di provinsi Riau, sektor perikanan merupakan salah satu sektor pendukung pembangunan ekonomi daerah, karena dapat berkontribusi dalam memberikan manfaat finansial dan ekonomi, terutama dalam penyediaan bahan pangan protein, perolehan devisa, dan penyediaan lapangan kerja

Di kabupaten Kepulauan Meranti dan Indragiri Hilir banyak memproduksi makanan khas lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Hasil penelitian sebelumnya telah berhasil meningkatkan kandungan gizi protein mie sagu dari 0,3% menjadi 5,75%. Akan tetapi produk mie sagu ikan tersebut belum dipasarkan dalam jumlah besar oleh pelaku industri mengolah mie sagu. Oleh sebab itu pengembangan produk mie sagu yang dikolaborasikan dengan komponen fungsional hasil perikanan dalam bentuk konsentrat dan minyak ikan dengan menganeka ragamkan rasanya menjadi suatu hal perlu dilakukan. Melihat potensi sumberdaya perikanan dan sagu sangat besar, maka ada satu pertanyaan prinsip yang perlu dijawab secara seksama, yaitu bagaimana dapat memberdayakan masyarakat daerah tersebut terutama pelaku usaha pengolahan mie sagu bisa memanfaatkan secara optimal dan berkelanjutan (*Sustainability*) serta dikembangkan dengan fortifikasi komponen fungsional

pangan ikani dan formulasi rasa berbeda, sehingga dihasilkan produk makanan lokal berbasis sagu dan ikan yang memiliki potensi ekonomi dan sumber gizi bagi masyarakat.

Konsentrat Protein Ikan (KPI) Patin

Konsentrat protein ikan adalah suatu produk untuk dikonsumsi manusia yang dibuat dari ikan utuh atau hewan air lain atau bagian daripadanya, dengan cara menghilangkan sebagian besar lemak dan kadar airnya, sehingga diperoleh kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan bahan baku asalnya. Pengolahan konsentrat protein ikan yang dikembangkan masih secara konvensional yang kurang disukai masyarakat karena dua hal. Pertama, pengolahan yang dilakukan berbentuk mirip tepung ikan yang umumnya digunakan untuk ternak, dan kedua sulit ditambahkan dalam pengolahan pangan yang lain, sehingga banyak orang yang tidak mau mengkonsumsinya.

Banyak metode yang dilakukan dalam pengolahan KPI patin, seperti yang dilakukan oleh **Tirtajaya *et al* (2008)** yakni KPI patin diolah dengan cara menggiling daging ikan menggunakan food processor dengan penambahan 0.05% garam. Ekstraksi lemak dilakukan dengan menggunakan pelarut etanol dengan 3 kali ulangan. Filtrat kemudian dikeringkan dalam cabinet dryer hingga kering pada suhu 40 C. Setelah kering, hasilnya dihancurkan menggunakan blender kering dan diayak pada ukuran 60 mesh. Karakteristik fisik KPI terbaik yaitu, daya serap air sebesar 227,69%, daya serap lemak sebesar 185.03%, dan densitas kampa sebesar 0.47 g/ml. Berdasarkan komposisi proksimat, KPI terbaik tergolong dalam KPI Tipe B. Asam amino pembatas KPI terbaik adalah leusin. Daya cerna protein in vitro KPI terbaik sebesar 95.87% dan sudah memenuhi persyaratan KPI Tipe A.



Gambar 3. Tepung Konsentrat Protein Ikan Patin

Secara umum tepung ikan dikategorikan sebagai Fish Protein Concentrate atau Konsentrat Protein Ikan (KPI). Terdapat tiga jenis KPI yaitu tipe A, B dan C. Perbedaan utama antara ketiga tipe ini adalah pada kadar protein, lemak dan nilai organoleptiknya. terutama bau dan warnanya. Tipe A dan B termasuk tepung ikan untuk konsumsi manusia sedangkan tipe C untuk pakan ternak. Mengenai standar mutu tepung ikan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Standar Mutu tepung ikan

Komposisi	Nilai a)			
	Tipe A	Tipe B	Tipe C	Nilai b)
Protein	Min 67,5 %	Min 67,5 %	Min 67,5 %	60-75 %
Air	Maks 10 %	Maks 10 %	Maks 10 %	6-10%
Lemak	Maks 0,75%	Maks 3 %	Maks 10%	5-12%
Abu	-	-	-	10 - 12%
Organoleptik (Bau dan rasa)	Lemah	Tidak ada Spesifik	Tidak ada spesifik	

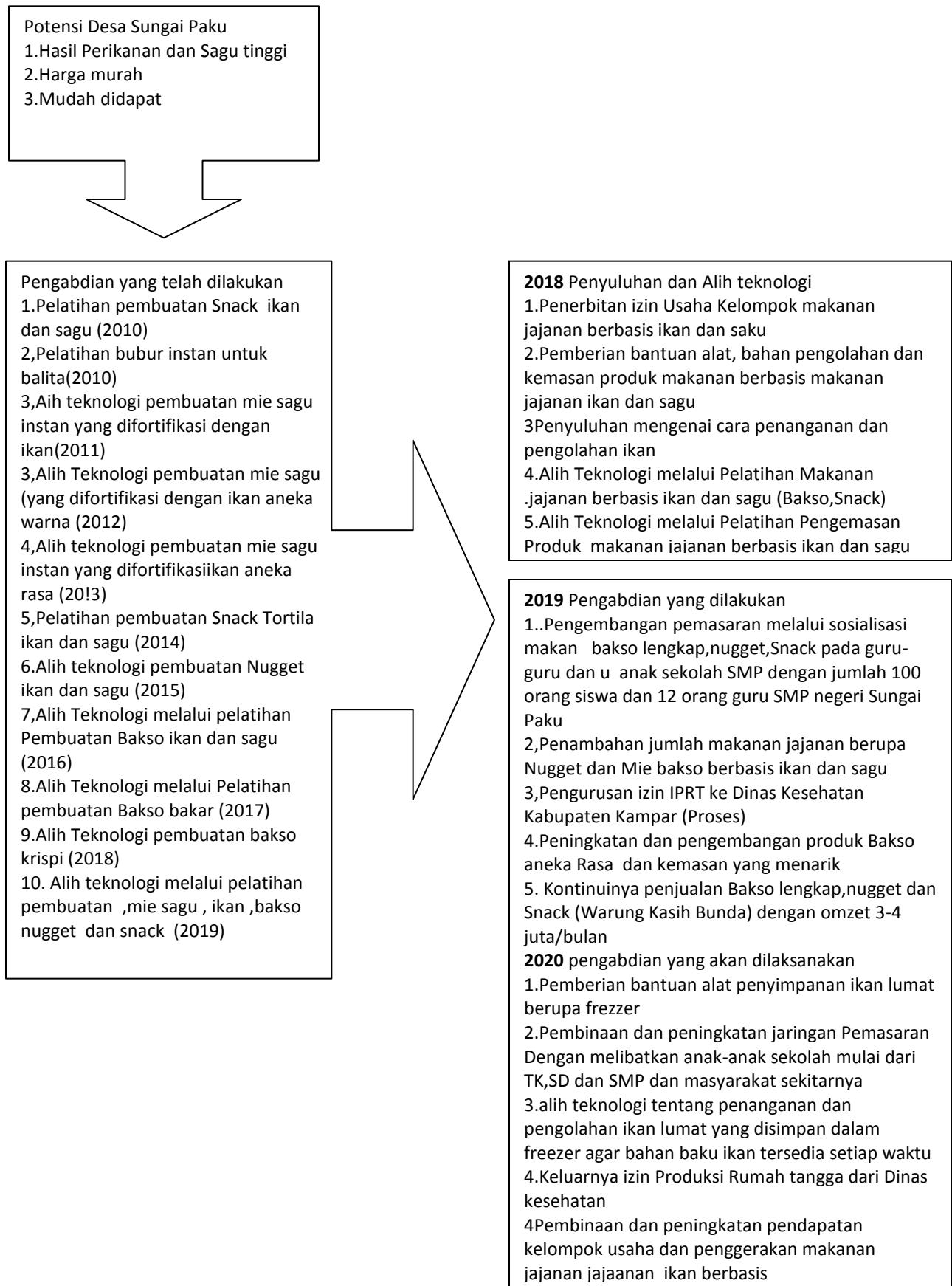
Catatan : Nilai a) Menurut FAO (1972) dalam Buckle et al (1987)

Nilai b) Menurut Moeljanto (1982)

Hasil penelitian **Dewita dan Syahrul (2010)** menunjukkan bahwa metode steam dalam pembuatan KPI patin dihasilkan 12 %, kadar protein 69,29 – 75,31 % , dan perlakuan ekstraksi lemak dengan isopropanol dapat mengurangi kadar lemak hingga 50 %. Berdasarkan komposisi proksimat, KPI patin yang dihasilkan tergolong dalam KPI tipe B. Berdasar kadar air dan bilangan peroksida selama penyimpanan 45 hari dengan kemasan kertas aluminium.

Rodmap Kegiatan Pengabdian

Roadmad pengabdian merupakan gambaran pengabdian yang dilakukan sebelumnya ,sedang dilakukan dan yang akan dilakukan serta masa yang akan.Pengabdian yang sudah dilakukan sejak tahun 2010 sampai dengan tahun 2019.Pengabdian yang telah dilakukan berupa penyuluhan melalui pengenalan dan alih teknologi berupa proses pengolahan produk makanan berbasis ikan, sagu ,pemanfaatan hasil samping ikan dan sebagainya.sejak tahun 2018



Gambar 1 . Bagan Roadmap Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

G. METODE PENERAPAN

Alih Teknologi yang diterapkan kepada kelompok sasaran adalah : (1) teknologi pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan (snack sagu ikan, nugget sagu ikan, mie sagu ikan dan bakso ikan sagu ikan), (2) Cara berproduksi dengan baik (good manufacturing practice, GMP) dan (3) Manajemen pengembangan produk dan usaha makanan jajanan berbasis sagu dan ikan terutama

manajemen pemasaran.. Alih teknologi tersebut dilakukan dengan menggunakan metode PALS, prinsip dasar dari metode PALS (*Participatory Action Learning System*, adalah pelibatan anggota kelompok, termasuk pengurus kelompok dalam proses pembelajaran aktif partisipatif dalam program aksi penerapan kepada mitra, sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan teknologi UMKM yaitu dengan cara pengenalan teknologi proses pengolahan makanan jajanan

(snack sagu ikan, nugget sagu ikan dan bakso sagu ikan), pengenalan tentang sanitasi di tempat usaha, dan memberikan penguatan dari aspek manajemen dan tata kelola usaha.

Kegiatan yang dilakukan untuk mencapai sasaran dimaksud adalah dengan tahapan sebagai berikut :

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap yang diperlukan untuk mengumpulkan informasi terakhir berkaitan dengan dasar-dasar pelaksanaan pelatihan dan mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan.

Tahap persiapan ini terdiri dari :

1. Diskusi dengan anggota pelaksana kegiatan dan penentuan pembagian beban kerja diantara anggota tim.
2. Menghubungi instansi-instansi lain yang terkait dalam pelaksanaan kegiatan
3. Mempersiapkan peralatan serta bahan yang diperlukan dalam pelaksanaan Pelatihan.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan akan dimulai dengan 1) Kata sambutan dari Kepala desa dan Ketua kelompok Usaha makanan jajanan berbasis ikan dan sagu 2) Kata sambutan dari Ketua Pelaksana serta penyampaian tujuan, manfaat serta pembukaan dari kegiatan pengabdian ini 3) Pelaksanaan Penyuluhan dan guru dan Alih Teknologi yang dipandu dan disampaikan oleh Tim sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing. 4) pelaksanaan makan bakso lengkap, nugget dan snack dengan siswa TK, SD, SMP beserta guru-guru dan masyarakat sekitarnya dengan jumlah 300 orang. 5) Pembinaan dan peningkatan makanan jajanan berbasis ikan dan sagu .

Metode Penyuluhan dan Pelatihan

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan \sebagaimana yang telah ditetapkan adalah metode diskusi dan praktek (*learning by doing*). Gabungan kedua metode tersebut diharapkan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan khalayak berkaitan dengan teknologi pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan..

Rancangan Evaluasi Dan Kriteria Keberhasilan

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung dengan penilaian kinerja dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Untuk menentukan tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi yang dilakukan Tim Pelaksana dengan menggunakan indikator yang tercantum dalam Tabel di bawah ini yang telah disiapkan. Adapun model yang digunakan adalah indikator untuk menilai keterampilan proses sebagai berikut :

Tabel Check list proses

NO	KETERAMPILAN YANG DIAMATI (INDIKATOR)	Skala Nilai			
		4	3	2	1
1.	Persiapan (Pemiilihan bahan ,penimbangan, penyiapan alat)				
2.	Penggunaan peralatan yang benar				
3.	Ketepatan langkah-langkah mengolah produk				
4.	Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan menurut kreteria yang diharapkan dalam resep				
5.	Menata peralatan setelah mengolah				
6.	Teknik pengemasan				
7	Analisis untuk menghitung rugi /laba produk				
	4= sangat baik, 3= baik , 2= cukup, 1=kurang				

sumber: I Wayan Santyasa, 200

Selanjutnya hasil akhir penilaian kinerja dirata-ratakan dan dikonversi menggunakan pedoman konversi sebagai berikut :

No	Rentangan	Skor Nilai	Kategori
1	85%-100%	4	Sangat baik
2.	70-84 %	3	Baik
3.	55-69%	2	Cukup
4.	$\leq 54\%$	1	Kurang

H. JADWAL KEGIATAN

Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Penelitian sebagai berikut :

Kegiatan	Bula ke-			
	1	2	3	4
Persiapan bahan dan alat	x			
Pelaksanaan Pengabdian : Penentuan formulasi makanan dan Analisis mutu Menghitung Biaya masing-masing produk Pengolahan data dan narasi	x x	x x	 x	 x
Pelaporan : Laporan Pendahuluan Laporan Akhir			x	
Penyiapan publikasi ilmiah dan mengikuti seminar				x

I. DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, 2011. M. Makanan Pokok Bukan Hanya Nasi, <http://banjarmasinpost.co.id>
- Dewita dan Syahrul, 2010. Kajian konsentrat protein ikan patin dan masa simpannya dalam kemasan berbeda. Laporan Penelitian Hibah Kompetensi Tahun 2010. Lembaga Penelitian Universitas Riau. (tidak dipublikasikan).
- Dewita dan Syahrul, 2011. Kajian Diversifikasi Ikan Patin Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk menanggulangi Gizi buruk Pada Anak Balita Di Kabupaten Kampar. Prosiding Seminar Antar bangsa Ke-4 Ekologi, Habitat Manusia dan Perubahan Lingkungan di Malaysia. Poseding Seminar Internasional UKM malaysia. ISBN 978-983-2457-34-3..
- Dewita, Rizky dan Syahrul, 2011. Kajian Pola Penerimaan Anak Sekolah Terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) di kabupaten kampar, Riau. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ke-3 MPHPI tahun 2011 IPB Bogor.
- Dewita, Isnaini dan Syahrul, 2012. Inovasi Teknologi Pengolahan Bubur Instan dengan Penambahan Konsentrat Protein Ikan Patin. Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS Vol.8 No 2. Universitas Asahan. ISSN.0216-7689 .
- Dewita, Syahrul dan Desmelati, 2013, Optimalisasi Formula Aneka Mie Sagu Instan yang Difortifikasi Konsentrat Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Sebagai Makanan Potensial Bergizi Tinggi. Jurnal Penelitian BERNAS .Fakultas Pertanian Universitas Asahan Volume 8 No.2. ISSN 0216-7689.
- Dewita, Syahrul dan Desmelati, 2014. Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Kaya asam Amino Esensial Pada Pengolahan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten Kepulauan Meranti Riau. Jurnal Penelitian BERNAS. Fakultas Pertanian. Universitas Asahan. Volume 9, No.2. ISSN 0216-7689.
- Dewita, Suparmi, dan Jonri Pardosi. 2010. Studi kemasan berbeda terhadap penerimaan konsumen Biskuit manis. Jurnal Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Hasil Perikanan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan Universitas Riau. ISBN 978-602-8857-00.
- Dewita, Syahrul dan S. Lukman. 2015. Alih Teknologi Pembuatan Mie sagu Basah yang difortifikasi dengan ikan di desa Banglas. Kabupaten Meranti. Laporan Pengabdian Lembaga Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Riau. Pekanbaru
- Dewita, Syahrul dan Suparmi. 2016. Alih Teknologi pembuatan bakso ikan di Desa Sungai Pinang. Kabupaten Kampar. Laporan Pengabdian. Lembaga Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Riau. Pekanbaru .
- Dewita, Syahrul dan s. Lukman 2017. Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Bakar di Desa Sikijang . Kabupaten Pelalawan. Laporan Pengabdian, Lembaga Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Riau. Pekanbaru,

Dewita, Syahrul dan Sukmiwati, 2018/ Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Krispi di Desa Sungai Pinang .Kabupaten Kampar. Laporan Pengabdian, Lembaga Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Riau. Pekanbaru

Dewita Syahrul dan Suparmi 2019., Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Snack ikan dan mie sagu dan ikan di Desa Sungai Paku .Kabupaten Kampar..Laporan Pengabdian, Lembaga Pengabdian kepada masyarakat. Universitas Riau. Pekanbaru.

<http://riaupos.co.id>, , February 7, 2011: Ketahanan Pangan dan Politik Beras.

Ingrid, Dewita dan Suparmi, 2010. Studi Penerimaan Konsumen terhadap Nori rumput laut berbahan baku daging ikan patin. Laporan Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau (tidak dipublikasikan).

Kartika, Hastuti dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan dan Gizi. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta. 168 halaman.

Saanin, 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Bina Cipta, Bandung 502 halaman.

Soekarto, S. T. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Syahrul dan Suparmi dan Harlina N2004. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Bakso Udang Rebon Dengan Konsentrasi Condiment Yang Berbeda. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.

Syahrul dan Irasari, dan Fifit Arizona 2008. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Tortilla Dari bahan Baku Hasil Perikanan Berbeda. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.

J. REKAPITULASI BIAYA

Ringkasan Anggaran Biaya

No.	Komponen	Biaya yang diusulkan (Rp)
1.	H	3.000.000,-
2.	Biaya Bahan Habis	24.000.000,-
3.	Biaya Perjalanan	2.000.000,-
4.	Biaya lain-lainnya	11.000.000,-
Total		40.000.000

K. SUSUNAN ORGANISASI PENGABDIAN DAN PEMBAGIAN TUGAS

No.	Nama	Jabatan dalam Tim	Tugas dalam TIM (diuraikan dengan rinci)
	NIP/NIDN/Bid. Ilmu	Alokasi Waktu, Jam/Minggu	
1.	Prof. Dr. Dewita, M.Si	Ketua	Mengkoordinir: - pembuatan proposal - pelaksanaan pengabdian - pembuatan laporan - pembuatan naskah publikasi ilmiah - pelaksanaan seminar
	NIP. . 195705221986032001 NIDN. 0022055701 Tek. Pascapanen Hasil Perikanan	10 jam/minggu	
2.	Dr. Andarini Diharmi, MS	Anggota	Mengkoordinir: - pembuatan proposal - pelaksanaan pengabdian - pembuatan laporan - pembuatan naskah publikasi ilmiah - pelaksanaan seminar
	NIP. 19700726 199802 2 001 / NIDN. 0026077004 Ilmu Pangan	10 jam/minggu	
3.	Ir. Syahrul, MS	Anggota	Membantu : - pembuatan proposal - pelaksanaan pengabdian - pembuatan laporan - pembuatan naskah publikasi ilmiah - pelaksanaan seminar
	NIP. 195902141986031002 NIDN 0014025903 Tek. Hsl Perikanan	10 jam/minggu	

4.	Drs. Restu, SE.MSi NIDN 0023025801 Fakultas Ekonomi dan Bisnis	Anggota	<ul style="list-style-type: none"> - pembuatan proposal - pelaksanaan pengabdian - pembuatan laporan - pembuatan naskah publikasi ilmiah - pelaksanaan seminar
5.	Dr. Rahman karnila, S.Pi, M.Si NIP. 196910301997021001 Fakultas Perikanan dan Kelautan	Anggota	<ul style="list-style-type: none"> - pembuatan proposal - pelaksanaan pengabdian - pembuatan laporan - pembuatan naskah publikasi ilmiah - pelaksanaan seminar
6.	Mahasiswa Kukerta dan Mhs Pembimbing Akademis 2 Orang	Tenaga Lapangan	Membantu di Lapangan

L. JUSTIFIKASI RENCANA ANGGARAN BIAYA

1. HONORARIUM				
Honor	Honor/Jam (Rp.)	Waktu/Jam per Bulan	Bulan	Jumlah Penerimaan (Rp.)
Teaga Lapag	25.000	20	6	3.000.000
Sub Total				3.000.000
2. PEMBELIAN BAHAN HABIS PAKAI				
Material	Justifikasi	Kuantitas	Harga satuan	Jumlah (Rp.)
Pelaksanaan Penyuluhan	2 kelompok	20 org		
Konsumsi peserta	Snack kotak	50 kotak	50.000,-	2.500.000,-
Materi penyuluhan dan seminar kit	Modul dan ATK	50 paket	50.000,-	2.500.000,-
Konsumsi FGD Tim Pelaksana Pengabdian	Pengolahan data dan Pembuatan modul	5 kali	1.000.000,-	5.000.000,-
Bahan baku pelatihan	Ikan, bumbu, tepung dll	1 kali		10.000.000,-
Pembelian Freezer	1	1 unit		4.000.000,-
Sub Total (2)				24.000.000,-
3. PERJALANAN			Harga satuan	Jumlah (Rp.)
Material	Justifikasi	Kuantitas	400.000,-	2.000.000,-
Rental mobil	Sosialisasi dan monitoring	5 Hari		
Sub Total (3)				2.000.000,-
4. BIAYA LAIN-LAIN			Harga satuan	Jumlah (Rp.)
Material	Justifikasi	Kuantitas		
Dokumentasi dan spanduk	Foto dll	1 Paket	2.000.000,-	2.000.000,-
Lap.Kemajuan dan akhir	Copy jilid	15 exp.	100.000,-	1.500.000,-
Publikasi	e-media	1 kali		2.500.000
konsumsi FGD Tim Pelaksana	6 orang x 5 kali	30 OH	100.000,-	2.500.000,-
HKI /Hak Cipta		10 exp	2.500.000,-	2.500.000,-
Sub Total (4)				11.000.000,-
			Pajak	
				40.000.000,-
		TOTAL (1) + (2) + (3) + (4)		
Terbilang : Empat Puluh juta				



CURRICULUM VITAE

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Prof. Dr. Ir. Dewita , MS
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Jabatan Fungsional	Guru Besar
4.	NIP	195705221986032001
5.	NIDN	0022055701
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Tg. Bonai Lintau Buo, 22 Mei 1957
7.	E-mail	dewi_58@yahoo.co.id
8.	Nomor Telepon/Hp	081365760154
9.	Alamat Kantor	Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Kampus Bina Widya, Universitas Riau.
10.	Nomor Telepon/Faks	(0761) 63274, (0761) 63275
11.	Bidang Keahlian	Pengolahan Hasil Perikanan
12.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Teknologi Penanganan Hasil Perikanan 2. Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Hasil Perikanan 3. Pengetahuan Bahan Baku dan Pemanfaatan Hasil Perikanan 4. Pemanfaatan hasil samping dan Limbah Hasil Perikanan 5. Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan 6. Pengendalian Mutu Hasil Perairan Lanjut 7. Mikrobiologi Hasil Perairan Lanjut 8. Teknologi dan Pengemasan Hasil Perairan lanjut Lanjut. 9. Kimia Hasil Perairan Lanjut

B. Riwayat Pendidikan

Program	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Riau	IPB Bogor	Universitas Hasanuddin
Bidang Ilmu	Pengolahan Hasil Perikanan	Teknologi Pasca Panen	Ilmu-ilmu Pertanian
Tahun Masuk-Lulus	1978-1984	1991-1994	1996-2000
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh lama fermentasi dan garam terhadap	Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan Seagaaai Pakan Ikan Mas	Penanganan Udang Windu Hidup dengan 18system pembusuan

	mutu kecap ikan		dengan suhu rendah dan 19system kring
Nama Pembimbing/Promotor	1.Ir.Asna Maamoen,MSc 2.Ir.Nuraini.HS	1.Prof.Dr.FG.Winarno,MSc 2.Dr.Ir.Yadi Haryadi,MSc 3.Ir.Abbu Naim Assik,MS	1. Prof.Dr.Ir.Nassi Nessa,MSc 2. DR.Ir.Maryati Bilang,MSc 3. Dr.Ir.Elly Ishak MSc

C. Riwayat Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jangka Waktu (Tahun)
1.	Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau (UNRI)	1986 – sekarang
2.	Ketua Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Faperika UNRI	1995 –1996
3.	Sekretaris Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Faperika UNRI	2000- sekarang
4.	Koordinator Program Pascasarjana Universitas Riau bekerjasama dengan PPs Universitas Andalas	2001 – 2009
5.	Staf Ahli Pusat Kajian Fisiologi Lingkungan dan Sumberdaya Perairan Faperika UNRI	2002 – 2010
6.	Tenaga Ahli dan Pengelola Komunikasi Ilmiah Lembaga Penelitian UNRI	2002 - 2010
7.	Asisten Direktur I (Bidang Akademik) Program Pascasarjana Universitas Riau	2002 – 2010
8.	Tenaga Ahli Badan Penelitian Dan Pengembangan Industri Pangan dan Lingkungan UNRI	2004 – 2008
9.	Anggota Senat Universitas Riau	2007 – Sekarang
10.	Tim Asesor sertifikasi dosen Perguruan Tinggi	2008 – sekarang
11.	Tenaga Ahli Pada Kegiatan Pengembangan Kurikulum dan Proses Pembelajaran Pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Politeknik Tanjung Balai.	2009
12.	Tenaga Ahli Dirjen Pengolahan dan Pemasaran Departemen Kelautan dan Perikanan	2009
13.	Anggota Pusat Pelayanan & Pemberdayaan Kesehatan Masyarakat Pada Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau	2010 – 2011
14.	Kepala Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau	2011 – sekarang
15.	Tim Quality Assurance dan Monitoring & Evaluasi dan Tim Peer Review Penelitian Dosen.	2011 – sekarang
16.	Kepala Pusat Penelitian Kawasan Pantai dan Perairan Lembaga Penelitian Universitas Riau	2012 – sekarang
17.	Reviewer Jurnal Perikanan dan Kelautan Fakultas Perikanan – Universitas Riau	2012- sekarang
18.	Dewan Pakar Lembaga Penelitian Universitas Riau	2012- sekarang
19.	Sekretaris Program Studi Pascasarjana S2 Ilmu Kelautan.	2012 – 2014
20.	Kepengurusan Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	2012 – sekarang
21.	Reviewer Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan	2012 – sekarang

	Indonesia	
22.	Reviewer Proposal Bantuan Dana Riset Inovatif Produktif (RISPRO) Lembaga Pengelola Dana Pendidikan Kementerian Keuangan Republik Indonesia.	2013 – sekarang
23.	Dosen Pengajar Program Studi Pascasarjana S2 Ilmu Kelautan Universitas Riau	2013 – 2015
24.	Reviewer Desentralisasi Skim Dosen Pemula Politeknik Negeri Nusa Utara.	2014 – 2016
25.	Reviewer Desentralisasi Skim Dosen Pemula Politeknik Negeri Bina Nusantara Tual.	2014 – sekarang
26.	Tim Penyusun Renstra Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau	2016
27.	Reviewer Internal Universitas Riau	2016 – Sekarang
28.	Reviewer Internal Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Universitas Riau	2016 – Sekarang
29.	International Research Reviewer	2019 – sekarang
30.	Reviewer Jurnal DEPIK UNSYIAH	2015 – sekarang
31.	Reviewer ASM Science Journal	2018 – sekarang

D. Pengalaman Penelitian Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1.	2010	Pengaruh Penggunaan Crude Enzim Pyloric caeca dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bekasem Ikan Bilih (Anggota)	DPP	5 jt
2.	2010	Kajian Diversifikasi Ikan Patin (<i>Pangasius Sp.</i>) Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan Dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk Pada Anak Balita. (Ketua)	DP2M Dikti (Hikom)	80 jt
3.	2011 Lanjutan	Kajian Diversifikasi Ikan Patin (<i>Pangasius Sp.</i>) Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan Dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk Pada Anak Balita. (Ketua)	DP2M Dikti (Hikom)	82 jt
4.	2012 Lanjutan	Kajian Diversifikasi Ikan Patin (<i>Pangasius Sp.</i>) Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan Dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk Pada Anak Balita. (Ketua)	DP2M Dikti (Hikom)	82 jt
5.	2013	Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Kaya Asam Amino Esensial Pada Pengolahan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau (Ketua)	DP2M Dikti (Stranas)	65 jt
6.	2013	Ekstraksi Minyak Kaya asam lemak omega-3 dari limbah fillet ikan patin sebagai komponen pangan fungsional dan aplikasinya pada produk pangan (Anggota Peneliti)	Lemlit UR (Pekerti)	65 jt
7.	2014	Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Kaya Asam Amino Esensial Pada Pengolahan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten		65 jt

		Kepulauan Meranti, Riau. (Ketua)		
8.	2015	PeningkatanPendapatan Dan KeuntunganEkonomiPelakuIndustriPengolahanIkan Di Daerah Riau MelaluiInovasiProduksiMakananJajanan (<i>BuburInstan Dan Cookies</i>) BerbasisKonsentrat Protein IkanPatin Yang DifortifikasiMinyakSawitMerah Dan MinyakIkanPatinTerenkapsulasi(Ketua)	MP3EI Dikti	175 jt
9.	2015	InovasiTeknologiProduksiSuplemenMakananKesehatan (“Health Food“) BernutrisiTinggi Dari Chlorella Dan MinyakIkanPatin (<i>PangasiusHypophthalmus</i>) SebagaiProdukUnggulan Daerah Riau. (Anggota)	UPT UR Desentrali Sasi UR	59 jt
10.	2015	Identifikasi Dan Penyusunan Data Potensi Desa Kukerta Universitas Riau Di Provinsi Riau (Ketua)	LPPM UR	35 jt
11.	2015	Pengembangan Teknologi Mikroalga Sebagai Komoditas Unggulan Berbasis SIDA Provinsi Riau (Anggota Peneliti)	Balitbang Riau	315 jt
12.	2016	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food“) BernutrisiTinggi Dari Chlorella DanMinyakIkanPatin (<i>PangasiusHypophthalmus</i>).	UPT/ DRPM DIKTI	
13.	2016	Peningkatan Pendapatan Dan Keuntungan Ekonomi Pelaku Industri Pengolahan Ikan Di Daerah Riau Melalui Inovasi Produksi Makanan Jajanan (<i>Bubur Instan Dan Cookies</i>) Berbasis Konsentrat Protein Ikan Patin Yang Difortifikasi Minyak Sawit Merah Dan Minyak Ikan Patin Terenkapsulasi (Ketua)	MP3EI/ DRPM DIKTI	150 Jt
14.	2016	Pemanfaatan Teknologi Microalgae Untuk Produk Turunan Lainnya (Anggota)	BALITBANG Prof. Riau	250 Jt
15.	2017	Pengembangan produk Mie Sagu Basah Menjadi Mie Sagu Instan (kering) Yang Difortifikasi Komponen Fungsional Pangan(Ketua)	DIPA UR	55 Jt
16.	2018	Pengembangan produk Mie Sagu Basah Menjadi Mie Sagu Instan Aneka Rasa Yang Difortifikasi Komponen Fungsional Pangandengan formula bumbu yang berbeda	DIPA UR	55 Jt
17.	2019	Teknologi Pengolahan hasil Samping fillet ikan Patin sebagai bahan baku industri pangan	DRPM Dikti	176. juta

E. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1	2010	Penyuluhan dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Di Desa Koto mesjid Kec. XIII Koto Kampar Kab. Kampar (Ketua Tim)	Hibah IbM DP2M Dikti	50 jt
2	2011	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Di Kabupaten Bengkalis, Riau (KetuaTim)	Diskanla Riau	50 jt
3	2011	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Di Kabupaten Inhil, Riau (Ketua Tim)	Diskanla Riau	50 jt
4	2011	Penyuluhan Gerakan Makan Ikan Di Kabupaten Kampar dan Bengkalis (Ketua Tim)	Diskanla Riau	50 jt
5	2013	Pelatihan Teknologi Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Konsentrat Protein	LPM UR	5 jt

		Ikan Patin Pada Kader Pkk Di Desa Kiab Jaya Kec. Bandar Seikijang Kabupaten Pelalawan , Riau (Ketua Tim)		
6	2014	Pelatihan Teknologi Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Patin Pada Kader Pkk Di Desa Sungai Pinang Kec. Kampar Kabupaten Kampar , Riau (Ketua Tim)	DP2M Dikti (IbM)	50 jt
7	2015	Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Daging Tetelan Dari Fillet Ikan Patin Untuk Makanan Jajanan Snack Amplang Pada Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar (Ketua Tim)	LPPM UR	10 jt
8	2015	Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Lemak Perut Dari Pengolahan Ikan Patin Menjadi Minyak Ikan Dan Aplikasinya Untuk Cookies Pada Pelaku Usaha Ikan Olahan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar (Anggota Tim)	LPPM UR	10 jt
9	2015	Pemanfaatan Limbah Daging Tetelan Dari Fillet Ikan Patin Untuk Makanan jajanan Snack Amplang Pada Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto masjid Kabupaten Kampar. Anggota	DIPA BOPTN UR	10.000.000
10	2016	IbM Usaha Pengolahan Mie Sagu Basah di Kabupaten Kepulauan Meranti Riau (Ketua)	Dikti	40.000.000
11	2017	Pengembangan Mie Sagu Ikan Aneka Warna Di Kelurahan Selat Panjang Timur Kabupaten Kepulauan Meranti (Ketua)	DRPM DIKTI	45.000.000
12	2017	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Bernilai Tambah Di kabupaten Indragiri Hilir. (Narasumber)	Diskanla Provinsi Riau	-
13	2017	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Bernilai Tambah Di kabupaten Rokan Hilir (Narasumber)	Diskanla Provinsi Riau	-
14	2017	Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Bernilai Tambah Di Kota Dumai (narasumber)	Diskanla Provinsi Riau	-
15	2017	Bimbingan Teknis Penyuluhan Proposal Pengabdian Kepada masyarakat Sesuai Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Edisi XI 2017	Universitas Abdurrah Pekanbaru	-

16	2018	Pemberdayaan Petani Budidaya Ikan di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar Melalui Alih Teknologi Pengolahan Makanan Jajanan Berbasis Sagu dan Ikan Sebagai Usaha Rumahan	DIPA UNRI	45.000.000
17	2018	Introduksi dan Penerapan Alat Pengering Tepat Guna sebagai Pendukung bagi Pelaku Usaha Produk Olahan Berbasis Sagu dan Ikan di Desa Kiyab Jaya Kab. Pelalawan	DIPA UNRI	15.000.000
18	2019 thn ke 2	Pemberdayaan Petani Budidaya Ikan di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar Melalui Ahli Teknologi Pengolahan Makanan Jajanan Berbasis Sagu dan Ikan Sebagai Usaha Rumahan	DIPA UNRI	35.000.000

F. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal Dalam 10 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor /Tahun
1.	Kajian Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Sasate ikan patin	Berkala Perikanan Terubuk	t
2.	Kajian Diversifikasi Ikan Patin Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk menanggulangi Gizi buruk Pada Anak Balita Di Kabupaten Kampar	Prosiding Seminar Antar bangsa Ke-4 Ekologi, Habitat Manusia dan Perubahan lingkungan	ISBN 978-983-2457-34-3 / 2011
3.	Kajian Pola Penerimaan Anak Sekolah Terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (<i>Hemibagrus nemurus</i>) di kabupaten kampar, Riau	Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ke-3 MPHPI	2011 IPB Bogor
4.	Kajian Pola Penerimaan Anak Balita Terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Patin di kabupaten kampar, Riau.	Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan 26-27 Oktober 2011.	26-27 Oktober 2011.
5.	Inovasi Teknologi Pengolahan Bubur Instan Dengan Penambahan KPI patin	Jurnal Bernas	Vol. 8 No. 2 Tahun 2012.
6.	Pola Penerimaan Anak Sekolah Terhadap Produk Makanan jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (<i>Hemibagrus nemurus</i>) Di Kabupaten Kampar, Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 15 No.3 Tahun 2012
7.	Ekstraksi Minyak Kaya asam lemak omega-3 dari limbah fillet ikan patin sebagai komponen pangan fungsional dan aplikasinya pada produk pangan	Jurnal Bernas	Vol. 9 No. 1 Tahun 2013.
8.	Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan sebagai Produk Unggulan Daerah Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 17 No.2 Tahun 2014

9.	Inovasi Teknologi Produksi Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 18 No.3 Tahun 2015
10.	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>).	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia “Terakreditasi”	Vol. 20 No.3 Tahun 2016
11.	Quality assesment of Fish Protein Concentrate From Cat Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) During Storage At Room Temperature	Jurnal Internasional (IOSR JOURNAL)	VOL. 9 issue 9 e-ISSN 2379-2402 2016
12.	Alih Teknologi Pengolahan Mie Sagu Basah Yang Difortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Di Kabupaten Kepulauan Meranti Ruia	IPTEKIN	VOL 1 No.2 ISSN 2477-8532 2016
13.	Suplemen Makanan Kesehatan (Health Food) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella dan Minyak Ikan Patin	Jurnal MPHPI Terakreditasi	Vol. 19 no.3 ISSN 2303-2111 EISSN 2354-886x 2016
14.	Utilization of Fish Protein Concentrate from Patin Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) on street foods for Under Five Years Children at Kampar District, Riau Province	International Journal of Oceans and Oceanography (IJO)	Vol. 11 no.1 ISSN 0973-2667 2017
15.	Functional Charateristic of Cookies Containing Snakehead (<i>Ophiocephalus striatus</i>) Fish Protein Concentrate Fortified with Chlorella sp.	International Journal of Oceans and Oceanography (IJO)	Vol. 12 no.1 ISSN 0973-2667 2018
16.	The development of instant (dried) sago noodles fortified functional component	IOP Conference series :Earth and Enviromental Science	Volume 253 th 2019
17.	Healthy Enviromental Management Strategy in the Industrial Proaessing of Patin Fish	International Journal of Oceans and Oceanography	ISSN 0973-2667 vol.13,Number 1 pp.73-80, th 2019
18.	Implementasi pewarna alami untuk diversifikasi mie sagu ikan pada pelaku usaha mikro mie sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau	Riau Journal of Empowerment	Volume 1 Number 1 pp 31 -36 th. 2018
19.	Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Penambahan Tepung Tulang Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	Jurnal Agroindustri Halal	Volume 5 Nomor 2, pp. 141 – 150 th 2019.

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Nasional	Pameran MPHPI kerjasama Kementerian Kelautan dan Perikanan Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia dan FPIK	universitas Padjadjaran Bandung, 8 dan 9 Oktober

			2010
2.	Seminar Forum Inovasi Akuakultur 2010 Badan Riset Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan	Forum Inovasi Akuakultur 2010 Badan Riset Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan	Lampung 20-22 April 2010
3.	Seminar Internartional	Conference and Exhibition on Nutraceuticals & Functional Foods	Bali, Indonesia October 12-15 2010.
4.	Seminar Nasional	Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan	Universitas Riau Pekanbaru, 26-27 Oktober 2011.
5.		Pemakalah Pada Seminar Hasil Penelitian Tahun Anggaran 2011 Universitas Riau Pekanbaru, 25 November 2011	Universitas Riau Pekanbaru, 25 November 2011
6.	Seminar dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ke 3 MPHPI 2011	Peningkatan Peran Pengolahan Hasil perikanan dalam Mengantisipasi Lonjakan Produksi Perikanan Nasional Departemen Teknologi Hasil Peraianan Fakultas.	Perikanan dan Ilmu Kaluatan ITB 2011
7.	Seminar Nasional	Pemakalah pada Seminar Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. 26-27 Oktober 2011	Keluatan Universitas Riau. 26-27 Oktober 2011
8.	Seminar Internasional	The Study Of tofu Nuggets Fortified With Catfish (Pangaius sp) Protein concentrates.	Universitas Riau pekanbaru 27 september 2012
9.	Seminar NasionalIlkan VII Masyarakat Iktiologi Indonesia	Pengolahan Konservasi untuk Kesejahteraan Masyarakat Pesisir. Kerjasama antara Fakultas Kelautan dan perikanan universitas Hasanuddin, Masyarakat Iktiologi Indonesia Pusat Penelitian dan Pengembangan Laut,	Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Sulawesi Selatan, Makasar 12 juni 2013
10.	Semianr Nasional MPHPI	Aplikasi Produk Bubur Instan yang Difortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius sp) Untuk menanggulangi Gizi Buruk Pada Anak Balita.	Pascasarjana Universitas Brawijaya Malang 10 november 2012.

11.	Seminar Pencanaan Bulan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan & Seminar Nasional MPHPI V	Pemakalah Pada Seminar Pencanaan Bulan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan & Seminar Nasional MPHPI V. Kementerian Kelautan dan Perikanan bekerjasama Universitas Doponegoro dan MPHPI 18-19 Oktober 2013.	Universitas Doponegoro dan MPHPI 18-19 Oktober 2013.
12.	Seminar Nasional Ikan VIII & Kongres Masyarakat Iktiologi Indonesia IV	Diversifikasi dan Fortifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan sebagai Produk unggulan daerah Riau.	Bogor, 3 Juni 2014
13.	Seminar MPHPI	Optimalisasi Formula Aneka Mie Sagu Instan yang Difortifikasi Konsentrat Ikan Patin Siam (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Sebagai Makanan Potensial Bergizi Tinggi.	Pekanbaru 6-7 Oktober 2014.
14.	Seminar Nasional MPHPI	Inovasi Teknologi Produksi Suplemen Makanan Kesehatan ("Health Food") Bernutrisi Tinggi Dari <i>Chlorella</i> Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau	23 Oktober 2015 IPB Bogor
15.	Seminar Internasional ISAPPROSH	Utilization of Fish Concentrate from Patin Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) on street foods for under five years children at Kampar District, Riau Province	13-15 September 2015
16.	International Conference on Food Processing and Technology	Utilization of Fish Concentrate from Patin Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) on street foods for under five years children at Kampar District, Riau Province	25-26 Maret 2016 Kuala Lumpur, Malaysia
17.	Seminar Nasional MPHPI	Pendugaan Umur Simpan Bubur Instan Yang Difortifikasi Dengan Konsentrat Protein Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Dengan Menggunakan Kemasan Berbeda	21-23 Oktober 2016 Ambon
18.	Seminar Nasional	Pengaruh penambahan Tepung Tapioka yang berbeda Terhadap penerimaan Konsumen pada Bakso surimi ikan Lele Dumbo	17 November 2016, Universitas Padjajaran
19.	Seminar Nasional	Pendugaan umur simpan cookies yang difortifikasi Dengan konsentrat protein ikan patin (<i>pangasius hypophthalmus</i>) menggunakan Kemasan berbeda	26 September 2016 Pekanbaru
20.	Seminar Nasional	Karakteristik Cookies Fungsional Berbasis Konsentrat Protein Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) Yang Fortifikasi <i>Chlorella sp</i>	4-6 Agustus 2016 Lhokseumawe-Aceh
21.	Symposium International Fisheries Science for Future	Functional Characteristic of cookies containing snack head (<i>Ophiocephalus striatus</i> fish protein concentrate fortified with <i>chlorella</i>	Tokyo 22-24 September 2017

	Generationns		
22.	International Confrenceon Food Security innovation	Study of Tofu Nugget Fortified with Catfish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Protein Cosentrate	Serang banten 18-20 Oktober 2017
23.	Seminar Nasional	Kareteristik ikan Asap patin dengan sumber asap yg berbeda	Cibinong 8- 9Mei 2018
24.	MarSave UNHAS International Symposium	The development of instant(dried) Sago noodles fortified with functional components	Makassar 7 Agustus 2018
25.	Seminas Nasional	Pemberdayaan Petani Budidaya Ikan di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar Melalui Ahli Teknologi Pengolahan Makanan Jajanan Berbasis Sagu dan Ikan Sebagai Usaha Rumahan	Univ.Lancang Kuning Pekanbaru,9 April 2019
26.	EMBRIO	Utilization of papain enzymes in the making of hydrolysed protein of malong fish (<i>Congresox talabon</i>)	IPB Bogor tahun 2019
27.	ISFM	Characteristics of red palm oil blending and patin fish oil (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) from the results of the fillets processing	UNRI Pekanbaru tahun 2019
28.	MPHPI		UNSRI Palembang tahun 2019
29.	Seminar Nasional Pengabdian		UNRI Pekanbaru tahun 2019
30.	Narasumber Dinas Koperasi UKM, Perindustrian dan Perdagangan	Kegiatan Pelatihan Pengembangan Usaha Ekonomi dalam Pemantapan sentra UKM	Pekanbaru, 28 – 31 Oktober 2019

H. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	ISBN dan Penerbit
1.	Bahan Baku Hasil Perikanan	2012	120	978-602-8857-06-2 MM Press
2.	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	2014	120	978-602-9066-13-5 Unri Press
3.	Buku Referensi Konsentrat Protein Ikan Patin dan Aplikasinya pada produk pangan	2015	120	978-979-792-374-7 Unri Press
4.	Teknologi Pemanfaatan Limbah Hasil Perikanan	2016	100	987-979-792-463-8 UR Press
5.	Teknologi Pengolahan Cookie Cokelat yang Difortifikasi dengan Konsentrat Protein Ikan Patin untuk Meningkatkan Gizi Balita	2017	26	978-979-792-806-3 UR Press
6.	Teknologi Pengolahan Bubur	2017	28	978-979-792-805-6

	Instan yang Difortifikasi dengan Kosentrat Protein Ikan Patin untuk Meningkatkan Gizi Balita			UR Press
7.	TMi sagu Kaya Protein	2018	35	ISBN 978-972-836-0 Unri Press
8.	Transportasi ikan hidup			ISBN 978-979-792
9.	TTG Bakso Ikan Aneka Warna	2018		ISBN 978-979-792- 657-1
10.	Buku Ajar Suplemen Minyak Kesehatan	2019		978-979-792-971-8
11.	TTG Suplemen Minyak Ikan	2019		978-979-792-946-6

I. Perolehan HKI/Paten dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI/Paten	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.	Fortifikasi KPI Patin pada Mie Sagu Instan	2015	Produk Makanan(MI SAGU kpi)	P00201508087
2.	Bubur Instan dan Cookies Konsentrat protein Ikan	2016	Produk Makanan(Cookies dan bubur Instan KPI)	P00201603781
3.	Konsentrat Protein Ikan Patin dan Aplikasinya pada Produk Pangan	2019	Hak Cipta Buku	EC00201981369
4.	Mi Sagu Kaya Protein	2019	Hak Cipta Buku	EC00201981370

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam Curriculum Vitae (CV) ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian Curriculum Vitae (CV) ini saya buat dengan sebenarnya untuk bisa dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 11 Maret 2020

Prof.Dr.Ir. Dewita ,MS

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr. Rahman Karnila, S.Pi, M.Si
2.	Jenis kelamin	Laki-Laki
3.	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4.	NIP/NIK/Identitas lainnya	19691030 199702 1 001
5.	NIDN	0030106901
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Kari, 30 Oktober 1969
7.	E-mail	kumans_69@yahoo.co.id
8.	Nomor Telepon/HP	081318406022
9.	Alamat Kantor	Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan Univ. Riau, Jl. Bina Widya Km12,5 Simpang Baru Panam-Pekanbaru (28293)
10.	Nomor Telepon/ Faks	0761 63275
11.	Lulusan yang telah dihasilkan	S-1= 15 orang S-2= 0 S3=0
12.	Mata Kuliah yang diampu	1. Kimia Pangan 2. Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan 3. Ilmu Gizi 4. Biokimia Hasil Perikanan 5. Teknologi Transportasi Ikan Hidup 6. Rancangan Percobaan 7. Metodologi Penelitian

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan	Universitas Riau	Institut Pertanian Bogor	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Teknologi Pasca Panen	Ilmu Pangan
Tahun Masuk-Lulus	1989-1993	1995-1998	2007-2012
Judul Skripsi/ Tesis/ Disertasi	Studi Pelepasan Sirip ikan cucut (<i>Squalus sp</i>)	Penanganan dan Transportasi Udang Windu Tambak (<i>Penaeus monodon</i> Fab.) Hidup dengan Sistem Kering	Daya Hipoglikemik Hidrolisat, Konsentrat, dan Isolat Protein Teripang Pasir (<i>Holothuria scabra</i> J) Pada Tikus Percobaan.
Nama Pembimbing/ Promotor	Dr. Tabrani Rab Dr. Ir. Bustari Hasan, M.Sc	Dr. Ir. Sam Herodian, MS Dr. Ir. Made Astawan, MS Ir. Rudy R Nitibaskara, M.Sc	Prof.Dr. Ir. Made Astawan, MS Prof.Dr. drh. Tutik Wresdiyati, PA.Vet Dr. Ir. Sukarno, M.Sc

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

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber dana	Jml (Juta Rp)
1	2014	Pemanfaatan Asam Amino	Stranas	Rp. 82.500.000,-

		Bebas Pada Kulit Teripang Pasir (<i>Holothuria scabra</i> J.) Untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah dan Memperbaiki Profil Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes Melitus (DM)	DP2M DIKTI	
2	2016	Isolasi Flavonoid Dari Tumbuhan Mangrove sebagai Bahan Immunostimulan untuk Meningkatkan Kekebalan Ikan Air Tawar Terhadap Penyakit Ichthyophthiriasis	Fundamental DP2M DIKTI	Rp.60.000.000,-
3	2018	Potensi Konsentrat dan Isolat Protein Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Diabetes Melitus (DM)	Mandiri	Rp.20.000.000,-

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Pada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber dana	Jml (Juta Rp)
1	2015	Pengelolaan Ekosistem Mangrove Secara Berkelanjutan di Desa Lemang Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti	Dipa Unri	Rp. 10.000.000
2	2017	Pelatihan Pembuatan Produk Snack Ikan Lele Di Kampung Sungai Kayu Ara Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak, Riau	Dipa UNRI	Rp. 5.000.000
3	2018	PKM Pemanfaatan Asam Amino Essensial Isolat Protein Ikan Gabus Untuk Produk Olahan Ikan Lele Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Desa Mulya Subur Dan Sidomukti Kabupaten Pelalawan Ri	DRPM	Rp. 40.000.000

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1.	Pengaruh penggunaan tepung getah papaya konsentrasi berbeda terhadap karakteristik mutu kecap ikan gabus (<i>Channa striata</i>)	Jurnal .Perikanan dan Kelautan.	Vol 20 No 2Tahun 2015
2.	Analisis Kualitas perairan dan ekonomi Masyarakat nelayan pada wilayah pengolahan sagu di Selat Asam Desa Mekarsari kecamatan Merbau Kabupaten Kepulauan	Jurnal Ilmu Lingkungan	Vol 9, Nomor 2 Tahun 2015

	Meranti		
3.	Analisis penerapan keselamatan kerja pada petugas laboratorium klinik di kota pekanbaru	Dinamika Lingkungan	Vol 3 Nomor 1 Tahun 2016
4.	Teripang Pasir meningkatkan kandungan antioksidan superoksida dismutase pada pankreas tikus diabetes (sea cucumber)	Jurnal Veteriner	Vol 16 Nomor 1 Tahun 2015
5.	Karakteristik glukosamin hidroklorida (HCl GLcN) dari kitin dan kepiting chitosan biru kolam (Portunus pelagicus)	Berkala Perikanan Terubuk	Vol 44 Nomor 2 Tahun 2016
6.	Rhizopora sp leaf extract inhibits the growth of streptococcus agalactiae and Edwardsiella tarda	Jurnal Veteriner	Vol 18 Nomor 4 Tahun 2017

F. Pemakalah Seminar Ilmiah dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UR Tahun 2014	Pemanfaatan Asam Amino Bebas Pada Kulit Teripang Pasir (Holothuria Scabra J.) Untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah Dan Memperbaiki Profil Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes Melitus (Dm)	2014, Pekanbaru
2.	Seminar Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UR Tahun 2015	Potensi Hidrolisat, Isolat, Dan Konsentrat Protein Kulit Teripang Pasir (Holothuria Scabra J.) Untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah Dan Memperbaiki Profil Sel Beta Pankreas Tikus Diabetes Melitus (Dm)	2015, Pekanbaru
3.	Seminar Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UR Tahun 2016	Potensi Hasil Perikanan Sebagai Komponen Bioaktif di Bidang Kesehatan	2016, Pekanbaru
4.	Seminar Antarabangsa Ke-10, Ekologi, Habitat Manusia & Perubahan Persekitaran Di Alam Melayu	Efek Hipoglikemik Protein Teripang Pasir (Holothuria Scabra J.) Pada Tikus Diabetes Mellitus	2017, Malaka
5.	Seminar Nasional Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UR Tahun 2018	Karakteristik Isolat Protein Ikan Gabus (<i>Channa Striata</i>) Pada Ph Berbeda	2018, Pekanbaru

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah halaman	Penerbit
1	Mikrobiologi Hasil Perikanan	2013	137	Unri Press
2	Trasnportasi Ikan Hidup Dengan Sistem Kering	2016	-	-
3	Konsentrat Protein Ikan Teripang Pasir (Holothuria scabra J)	2016	-	-
4	Hidrolisat Protein Ikan Teripang Pasir (Holothuria scabra J)	2016	-	-
5	Isolat Protein Ikan Teripang Pasir (Holothuria scabra J)	2016	-	-

H. 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 yang telah diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respons Masyarakat

J. Penghargaan 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 sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya.

Pekanbaru, 11 Maret 2020

Dr. Rahman Karnila, S.Pi, M.Si

J. Identitas Diri

13.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr. Andarini Diharmi S.Pi, M.Si
14.	Jenis Kelamin	Perempuan
15.	Jabatan Fungsional	Lektor
16.	NIP	19700726 199802 2 001
17.	NIDN	0026077004
18.	Tempat dan Tanggal Lahir	Pd. Pariaman 26 Juli 1970
19.	E-mail	rini_abrar@yahoo.com
20.	Nomor Telepon/Hp	0251- 8375887/081288374901
21.	Alamat Rumah	Taman Yasmin Sektor I, Jl. Teratai No 7 Bogor
22.	Alamat Kantor	Jl. HR. Subrantas Km 12.5 Panam Pekanbaru
23.	Nomor Telepon/Faks	0761- 63274/63275
24.	Bidang Keahlian	Kimia Pangan
25.	Mata Kuliah yang Diampu (S1 Si dan S3). Ganjil & Genap	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proses Thermal 2. Kimia Pangan 3. Ilmu Gizi 4. Pengetahuan Bahan Baku 5. Kimia Dasar 6. Teknik Refrigerasi 7. Analisis Pangan 8. Kimia Pangan Lanjutan

K. Riwayat Pendidikan

Program	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Riau	Institut Pertanian Bogor	Institut Pertanian Bogor
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Teknologi Pasca Panen	Ilmu Pangan
Tahun Masuk-Lulus	1991-1996	1998-2001	2012-2016
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Studi Mutu Kimia Ikan Patin (<i>Pangasius sutchi</i>) yang disimpan pada suhu dingin dan beku	Pengaruh intensitas cahaya terhadap kandungan bioktif pigmen phycocyanin mikroalga <i>Spirulina plantensis</i> strain lokal	Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan Rumput laut <i>Eucheuma spinosum</i> dari Perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Asna Maamen, M.Sc	Prof. Dr. FG. Winarno	Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, M.Sc

L. Riwayat Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jangka Waktu (Dari Tahun s.d Tahun)
32.	Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.	1998-sekarang
33.	Sekretaris Jurusan THP	2003-2005
34.		
35.		

M. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian (+sebagai Ketua/Anggota)	Pendanaan	
			Sumber Pendanaan	Jumlah Juta (Rp)
	2019	Karakteristik dan profil campuran minyak ikan patin (<i>pangasius hypophthalmus</i>) Dengan minyak hati ikan hiu (squalen) Sebagai pangan fungsional (Ketua)	DIPA UNRI	40.000.000
	2019	Identifikasi Komponen Bioaktif Sargassum sp. Mekanisme Aktioksidan, Antimikroba, dan Aplikasi Pada Ikan (Anggota)	DIPA UNRI	28.000.000
	2019	Deodorisasi dan Stabilisasi Emulsi Mayones Minyak Ikan Patin dan Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal (Anggota)	DIPA UNRI	60.000.000
	2018	Peranan komposisi asam lemak, beta-karoten, tokoferol, dan klorofil, terhadap stabilitas foto-oksidasi produk emulsi campuran minyak ikan patin dan minyak sawit merah(Ketua)	DIPA UNRI	45.000.000
	2017	Peranan Komponen Minor dan Komposisi asam lemak minyak sawit merah terhadap stabilitas campuran minyak ikan (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) sebagai ingredient Fungsional (Anggota)	DIPA UNRI	41.500.000
	2016	Potensi ekstrak rumput laut merah <i>Eucheuma spinosum</i> sebagai senyawa anti mikroba, antioksidan dan aplikasinya pada ikan.... Sebagai Ketua	Dikti	50.000.000
	2014	Karakteristik Karagenan dari rumput laut merah <i>Eucheuma spinosum</i> dari perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar Sebagai Ketua	Dikti	39.500.000

	2013	Potensi Asam Amino Hidrolisat, Isolat, dan Konsentrat Protein Daging Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>) untuk Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus Percobaan Sebagai Ketua	Dikti	55.000.000
		1. 2. Karakteristik dan preferensi Bakso Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Aneka Warna Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah Sebagai Anggota	Dikti	55.000.000
	2011	Potensi karagenan dari <i>Eucheuma spinosum</i> berpotensi sebagai ingredient pangan. Sebagai ketua	DIKTI	35.000.000

*jika dalam satu tahun ada beberapa penelitian, mohon dimasukkan saja!

N. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat (+sebagai Ketua/Anggota)	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1	2019	Pengembangan UMKM Ikan Patin Asap "Putra Niaga" di Desa Lubuk Agung, Kabupaten Kampar sebagai Produk Unggulan Berbasis Sumber Daya Lokal Berdaya Saing Tinggi (Anggota)	DRPM DIKTI	150.000.000
2	2019	Pemberdayaan petani ikan di desa sungai paku kabupaten kampar melalui alih teknologi pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan sebagai usaha rumahan Sebagai Ketua/Anggota pengabdian	DIPA UNRI	35.000.000
3	2018	Pemberdayaan petani ikan di desa sungai paku kabupaten kampar melalui alih teknologi pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan sebagai usaha rumahan Sebagai Ketua/Anggota pengabdian	DIPA UNRI	55.000.000
3	2017	Pkm kelompok usaha kerupuk dan pastel abon ikan kelurahan simpang baru dan tuah karya Sebagai Ketua/Anggota pengabdian	DIPA UNRI	15.000.000
3.	2016			
4.	2015			
5.	2014			

*jika dalam satu tahun ada beberapa pengabdian, mohon dimasukkan saja!

O. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir (nasional dan internasional)

No	Judul Artikel Ilmiah (peranan)	Nama Jurnal	Volume dan Nomor	Tahun
1.	Karakteristik minyak ikan dari lemak abdomen hasil samping Pengasapan ikan patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) (First author dan Correspondence author)	JPHPI	22 (1)	2019
2.	Chemical and Minerals Composition of Dried Seaweed <i>Eucheuma spinosum</i> Collected from Indonesia Coastal Sea Regions (First author) IJO 3(1)	IJO	13(1)	2019
3.	Karakteristik minyak murni dari lemak perut ikan patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) dan dipurifikasi dengan bentonite (Correspondence author)	JPHPI	21 (3)	2018
4.	Aktivitas antimikroba teripang kasur (<i>Stichopus vastus</i> sluter) dari perairan natuna kepulauan riau (Co-author)	JPHPI	21 (2)	2018
3	Chemical and Physical Characteristics of Carrageenan Extracted from <i>Eucheuma spinosum</i> Harvested from Three Different Indonesian Coastal Sea Regions (First Author)	Phycological Research	65 (3)	2017
4	Profil viskositas karagenan <i>Eucheuma spinosum</i> dari Nusa Penida (Bali), Sumenep (Madura) dan Takalar (Sulawesi Selatan) (First Author)	JPHPI	Vol 18 (3)	2015
5	Karakteristik dan Preferensi Bakso Ikan Patin Siam (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Aneka Warna Sebagai Makanan Tambahan Anak Sekolah (Co-author)	BERNAS	Vol 9 (2)	2013
5.				

*diisi sesuai dengan tahun penerbitan jurnal nasional dan internasional.

P. Pemakalah Seminar Ilmiah Skala Nasional dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat	Tahun
1.	Semnas Perikanan	Karakteristik mikrokristalin dari rumput laut merah <i>Eucheuma cottonii</i>	4-5 Oktober , Pekanbaru	2018
2	MPHPI	Pengaruh Penggunaan Hidrokoloid (Kapa, iota-karagenan dan gum arab) terhadap karakteristik bakso ikan patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	16-17 Oktober . Bogor	2018
3.	MPHPI	Komposisi Kimia dan Mineral Rumput	23-24 Oktober .	2014

		Laut <i>Eucheuma spinosum</i> Kering dari Perairan Nusa Penida, Sumenep, dan Takalar	Bogor	
4				

*diisi sesuai dengan pelaksanaan seminar yang ada.

Q. Pemakalah Seminar Ilmiah Skala Internasional/Regional dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat	Tahun
1.	Japan Symposium Fisheries Future	Composition chemical and mineral red seaweed <i>Eucheuma spinosum</i> collected from Indonesia coastal sea	Tokyo 22-24 Sept 2017	2017
2.				2016

R. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	ISBN dan Penerbit (keterangan)
1.				

*diisi sesuai dengan tahun penyusunan buku (jika ada buku masih draft mohon dimasukkan saja dalam tabel dengan menambahkan keterangan).

S. Perolehan HKI/Paten dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI/Paten	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
5.	-	-	-	-

*diisi sesuai dengan perolehan HKI/Paten

T. Penghargaan dalam 5 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Saty Lencana Pengandian 20 Tahun	Pemerintah Indonesia	2018
2.			
3.			
4.			

Demikian Curriculum Vitae (CV) ini saya buat dengan sebenarnya untuk bisa dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 111 Maret 2020.

Dosen Ybs,



Dr. Andarini Diharmi, SPi, M.Si

CURRICULUM VITAE

Identitas Diri

1.	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ir. SYAHRUL, MS
2.	Jenis Kelamin	Laki-laki
3.	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4.	NIP	195902141986031002
5.	NIDN	0014025903
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Jakarta, 14 Februari 1959
7.	E-mail	Syahrul_roel59@yahoo.com
8.	Nomor Telepon/Hp	0761-33271/081365528314
9.	Alamat Kantor	Jl. HR. Soebrantas Km 12,5 Simpang Baru Panam Kota Pekanbaru
10.	Nomor Telepon/Faks	
11.	Bidang Keahlian	Ilmu Pangan
12.	Mata Kuliah yang Diampu (S1). Ganjil & Genap (2 Tahun Terakhir).	Mikrobiologi Hasil Perikanan Pengetahuan Bahan Baku Hasil Perikanan Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan Kewirausahaan

A. Riwayat Pendidikan

Program	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Riau	IPB Bogor	-
Bidang Ilmu	Tek. Hasil Perikanan	Ilmu Pangan	
Tahun Masuk-Lulus	1984	1991	
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Antioksi dan Terhadap Mutu Ikan Baung Asap	Mikrobiologi Pembe kuan Paha Kodok	
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Asna Maamoen, MSc	Dr. Srikandi Fardiaz	

B. Riwayat Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jangka Waktu (Dari Tahun s.d Tahun)
1.	Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau.	1986 – sekarang
2.	Ketua Prodi THP	1989-1991
3.	Ketua Jurusan THP	1998-2002
4.	Direktur D3 Perikanan dan Kelautan Univ. Asahan	2002 – 2006

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber Pendanaan	Jumlah Juta (Rp)
1.	2018	Pengembangan produk Mie Sagu Basah Menjadi Mie Sagu Instan Aneka Rasa Yang Difortifikasi Komponen Fungsional Pangandengan formula bumbu yang berbeda	DIPA UR	55 Jt
2.	2017	Pengembangan produk Mie Sagu Basah Menjadi Mie Sagu Instan (kering) Yang Difortifikasi Komponen Fungsional Pangan	DIPA UR	55 Jt
3.	2016	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>).	UPT/ DRPM DIKTI	45jt
4.	2016	Peningkatan Pendapatan Dan Keuntungan Ekonomi Pelaku Industri Pengolahan Ikan Di Daerah Riau Melalui Inovasi Produksi Makanan Jajanan (<i>Bubur Instan Dan Cookies</i>) Berbasis Konsentrat Protein Ikan Patin Yang Difortifikasi Minyak Sawit Merah Dan Minyak Ikan Patin Terenkapsulasi)	MP3EI/ DRPM DIKTI	150 Jt
5.	2016	Pemanfaatan Teknologi Microalgae Untuk Produk Turunan Lainnya (Anggota)	BALITBAN G Prof. Riau	250 Jt
6.	2016	1. Ketua Peneliti : Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) 2. Anggota Penelitian : Peningkatan Pendapatan Dan Keuntungan Ekonomi Pelaku Industri Pengolahan Ikan Di Daerah Riau Melalui Inovasi Produksi Makanan Jajanan (<i>Bubur Instan Dan Cookies</i>) Berbasis Konsentrat Protein Ikan Patin Yang Difortifikasi Minyak Sawit (Stearin) Dan Minyak Ikan Patin Terenkapsulasi 3. Anggota Penelitian Pemanfaatan Teknologi Mikroalga Untuk Produk Turunan Lainnya	Kemenristek Dikti Kemenristek Dikti Balitbang Riau	100.000.000 ,- 325.000.000 ,- 300.000.000 ,-
7..	2015	Anggota Penelitian Pengembangan Teknologi Mikroalga Sebagai Komoditas Unggulan Berbasis Sida Provinsi Riau	Balitbang Riau	315.000.000 ,-
8.	2015	Peningkatan Pendapatan Dan Keuntungan Ekonomi Pelaku Industri Pengolahan Ikan Di Daerah Riau Melalui Inovasi Produksi Makanan Jajanan (<i>Bubur Instan Dan Cookies</i>) Berbasis Konsentrat Protein Ikan Patin Yang Difortifikasi Minyak Sawit Merah Dan Minyak Ikan Patin Terenkapsulasi	MP3EI Dikti	175 jt
9.	2015	Inovasi Teknologi Produksi Suplemen Makanan Kese	UPT UR	59 jt

		hatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. (Anggota)	Desentrali Sasi UR	
10.	2015	Identifikasi Dan Penyusunan Data Potensi Desa Kukerta Universitas Riau Di Provinsi Riau	LPPM UR	35 jt
11.	2015	Pengembangan Teknologi Mikroalga Sebagai Komoditas Unggulan Berbasis SIDA Provinsi Riau (Anggota Peneliti)	Balitbang Riau	315 jt
12.	2014	Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Kaya Asam Amino Esensial Pada Pengolahan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau.		65 jt

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat (+sebagai Ketua/Anggota)	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Rp)
1.	2018	Pemberdayaan Petani Budidaya Ikan di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar Melalui Ahli Teknologi Pengolahan Makanan Jajanan Berbasis Sagu dan Ikan Sebagai Usaha Rumahan	DIPA UNRI	45.000.000
2.	2018	Introduksi dan Penerapan Alat Pengereng Tepat Guna sebagai Pendukung bagi Pelaku Usaha Produk Olahan Berbasis Sagu dan Ikan di Desa Kiyab Jaya Kab. Pelalawan	DIPA UNRI	15.000.000
3.	2017	Pengembangan Mie Sagu Ikan Aneka Warna Di Kelurahan Selat Panjang Timur Kabupaten Kepulauan Meranti (Ketua)	DRPM DIKTI	45.000.000
4.	2016	Anggota Tim Pengabdian : Ibm Usaha Pengolahan Mie Sagu Basah Di Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau Anggota Tim Pengabdian Penyuluhan Peluang Usaha Pemanfaatan Limbah Padat Fillet Ikan Patin Bagi Masyarakat Sekitar Sentra Pasca Panen Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar	DRPM Dikti DIPA UR	40.000.000,- 10.000.000,-
5.	2016	IbM Usaha Pengolahan Mie Sagu Basah di Kabupaten Kepulauan Meranti Riau (Ketua)	Dikti	40.000.000

6.	2015	Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Lemak Perut Dari Pengolahan Ikan Patin Menjadi Minyak Ikan Dan Aplikasinya Untuk Cookies Pada Pelaku Usaha Ikan Olahan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar (Anggota Tim)	LPPM UR	10 jt
7.	2015	Pemanfaatan Limbah Daging Tetelan Dari Fillet Ikan Patin Untuk Makanan jajanan Snack Amplang Pada Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto masjid Kabupaten Kampar. Anggota	DIPA BOPTN UR	10.000.000
8.	2015	Anggota Tim Pengabdian Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Lemak Perut Dari Pengolahan Ikan Patin Menjadi Minyak Ikan Dan Aplikasinya Untuk Cookies Pada Pelaku Usaha Ikan Olahan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar	DIPA UR	10.000.000,-
9.	2015	Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Daging Tetelan Dari Fillet Ikan Patin Untuk Makanan Jajanan Snack Amplang Pada Pelaku Usaha Pengolahan Ikan Di Sentra Pasca Panen Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar	LPPM UR	10 jt
10.	2014	Pelatihan Teknologi Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Patin Pada Kader Pkk Di Desa Sungai Pinang Kec. Kampar Kabupaten Kampar , Riau	DP2M Dikti (IbM)	50 jt
11.	2014	Anggota Tim Pengabdian Alih Teknologi Pembuatan Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Patin Pada Kader Pkk Di Desa Sungai Pinang Dan Tambang Kabupaten Kampar , Riau	DRPM Dikti	50.000.000,-
12.	2013	Anggota Tim Pengabdian Pelatihan Teknologi Pembuatan Bubur Instan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Patin Pada Kader Pkk Di Desa Kiab Jaya Kec. Bandar Seikijang Kab.Pelalawan , Riau	LPM UR	5.000.000,-
13.	2012	Penyuluhan Gerakan Makan Ikan Di Kabupaten Kampar dan Bengkalis	Dinas Perikanan	50 jt

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir (nasional dan internasional)

1	Inovasi Teknologi Pengolahan Bubur Instan Dengan Penambahan KPI patin	Jurnal Bernas	Vol. 8 No. 2 Tahun 2012.
2	Pola Penerimaan Anak Sekolah Terhadap Produk Makanan jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (<i>Hemibagrus nemurus</i>) Di Kabupaten Kampar, Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 15 No.3 Tahun 2012
3	Ekstraksi Minyak Kaya asam lemak omega-3 dari limbah fillet ikan patin sebagai komponen pangan fungsional dan aplikasinya pada produk pangan	Jurnal Bernas	Vol. 9 No. 1 Tahun 2013.
4	Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan sebagai Produk Unggulan Daerah Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 17 No.2 Tahun 2014
5	Inovasi Teknologi Produksi Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia	Vol. 18 No.3 Tahun 2015
6	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>).	Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia “Terakreditasi”	Vol. 20 No.3 Tahun 2016
7	Quality assesment of Fish Protein Concentrate From Cat Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) During Storage At Room Temperature	Jurnal Internasional (IOSR JOURNAL)	VOL. 9 issue 9 e-ISSN 2379-2402 2016
8	Alih Teknologi Pengolahan Mie Sagu Basah Yang Difortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Di Kabupaten Kepulauan Meranti Ruia	IPTEKIN	VOL 1 No.2 ISSN 2477-8532 2016
9	Suplemen Makanan Kesehatan (Health Food) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella dan Minyak Ikan Patin	Jurnal MPHPI Terakreditasi	Vol. 19 no.3 ISSN 2303-2111 EISSN 2354-886x 2016
10	Utilization of Fish Protein Concentrate from Patin Fish (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) on street foods for Under Five Years Children at Kampar District, Riau Province	International Journal of Oceans and Oceanography (IJO)	Vol. 11 no.1 ISSN 0973-2667 2017
11	Functional Charateristic of Cookies Containing Snakehead (<i>Ophiocephalus striatus</i>) Fish Protein Concentrate Fortified with Chlorella sp.	International Journal of Oceans and Oceanography (IJO)	Vol. 12 no.1 ISSN 0973-2667 2018

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume dan Nomor	Tahun
1.	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi	JPHPI		2016

	Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>)			
2.	Optimalisasi Formula Aneka Rasa Mie sagu Instan yang difortifikasi KPI patin sebagai makanan potensial bergizi tinggi	Jurnal Bernas	Jurnal Bernas Vol. 9 No. 1 Tahun 2013.	2013
3.	Inovasi Teknologi Pengolahan Bubur Instan Dengan Penambahan KPI patin	Jurnal Bernas	Jurnal Bernas Vol. 8 No. 2 Tahun 2012.	2012

*diisi sesuai dengan tahun penerbitan jurnal nasional dan internasional.

F. Pemakalah Seminar Ilmiah Skala Nasional dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat	Tahun
1.	SEMNAS MPHPI	Suplemen Makanan Kesehatan (“Health Food”) Bernutrisi Tinggi Dari Chlorella Dan Minyak Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>)	21-23 Oktober Di Ambon	2016
2.	SEMNAS MPHPI	Inovasi Produksi Makanan Jajanan (<i>Bubur Instan Dan Cookies</i>) Berbasis Konsentrat Protein Ikan Patin Yang Difortifikasi Minyak Sawit Merah Dan Minyak Ikan Patin Terenkapsulasi	24 Oktober di Bogor	2015
3.	SEMNAS MPHPI	Diversifikasi Produk Snack Tortila Dengan Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Dan Aplikasinya Pada Anak Balita	20 Oktober Di SPekanbaru	2014
4.	SEMNAS MPHPI	Kajian Mutu Konsentrat Protein Ikan Patin (<i>Pangasius Sp</i>) Yang Diolah Dengan Metode Berbeda Selama Penyimpanan Suhu Kamar	20 Oktober Di Semarang	2013
5.	Semnas Perikanan dan Kelautan	Kajian Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (<i>Pangasius Hypophthalmus</i>) Pada Makanan Jajanan Untuk Anak Balita Di Kabupaten Kampar, Riau	15 September Di Pekanbaru	2012

*diisi sesuai dengan pelaksanaan seminar yang ada.

G. Pemakalah Seminar Ilmiah Skala Internasional/Regional dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat	Tahun
1.				2016
2.				2015

Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	Bahan Baku Hasil Perikanan	2012	120	MM PRESS
2.	Teknologi Proses Termal Hasil	2013	120	MM PRESS

	Perikanan			
3.	Teknologi Penanganan Hasil Perikanan	2014	120	UNRI PRESS
4.	Konsentrat Protein Ikan Patin	2015	120	UNRI PRESS
5.	Mikrobiologi Hasil Perikanan	2016	120	- UNRI PRESS

*diisi sesuai dengan tahun penyusunan buku (jika ada buku masih draft mohon dimasukkan saja dalam tabel dengan menambahkan keterangan).

U. Perolehan HKI/Paten dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI/Paten	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
6.	Fortifikasi KPI Patin pada Mie Sagu Instan	2015	Produk Makanan	P00201508087
7.	Bubur Instan dan Cookies Konsentrat protein Ikan	2016	Produk Makanan	P00201603781

Demikian Biodata Curriculum Vitae (CV) ini saya buat dengan sebenarnya untuk bisa dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pekanbaru, 23 Januari 2019
Yang Menyatakan,



Ir. SYAHRUL, MS

CURRICULUM VITAE

Nama : Drs. Restu, M. Si.
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 NIP : 195802231986011 002
 Pangkat/ Golongan : Penata, III/c
 Jabatan Akademik : Lektor
 Alamat Rumah : Komplek Purwodadi Indah, Jalan Damai M-14 Panam – Pekanbaru
 Telpon Rumah & E-mail : Hp. 081365552388
 Tempat/ Tgl. Lahir : Meral Karimun, 23 Februari 1958
 Bidang Studi : Ekonomi Manajemen
 Jurusan : Manajemen
 Mata Kuliah : 1. Riset Operasi
 2. Statistik Ekonomi I dan II
 3. Tehnik Proyeksi Bisnis
 4. Studi Kelayakan Bisnis

TMPD : 1 April 1988

Riwayat Pendidikan : 1. Program Pasca Sarjana UNAND Jurusan PWD, 2000
2. Sarjana Lengkap Universitas Riau Jurusan Manajemen, 1984
3. Sarjana Muda Universitas Riau Jurusan Perusahaan, 1981
4. SMAN II Pekanbaru, 1977
5. SMPN Tanjung Balai Karimun, 1974
6. SDN 6 Tahun No.16 Meral Karimun, 1971

Pengalaman Mengajar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengantar Ekonomi Makro, th. 1987 2. Pengantar Ekonomi Mikro, th. 1987 3. Riset Operasional, th. 2000 s.d. sekarang 4. Statistik Ekonomi I dan II, th. 2000 s.d. sekarang 5. Tehnik Proyeksi Bisnis, th. 2000 s.d. sekarang 6. Studi Kelayakan Bisnis, th. 2000 s.d. sekarang
---------------------	---

Penelitian/Karya Ilmiah/Tulisan Buku	:	1.	Prospek Pengembangan Usaha Batu Bata secara Tradisional dan Mekanis ditinjau dari sudut Analisa Financial di Daerah Kodya Pekanbaru, (Tahun 1989)
		2.	Pengaruh Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pisang Raja (Musa Paradisiaca L), (Tahun 1992)
		3.	Prospek Pendirian Usaha Penyaluran Bahan Bakar Minyak Solar Pada KUD Karya Baru Kecamatan Kuala Indragiri Kabupaten Indragiri Hilir, (Tahun 1992)
		4.	Buku "Studi Kelayakan Bisnis", pada tahun 2013.
		5.	Analisis Pengaruh Inflasi dan Tingkat Bunga terhadap Perubahan Nilai Tukar Valuta Asing terhadap Rupiah.
		6.	Buku Manajemen Operasional., Tahun 2015
		7.	Buku Analisis Statistik Bisnis., Tahun 2016
		8.	Buku Model-Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Operasional., Tahun 2017

Pengabdian	:	1.	Anggota Pembinaan dan Penyuluhan Usaha Ekonomi Produktif pada Karang Taruna Desa Simpang Tiga Kecamatan Bukit Raya, Tahun 1989
		2.	Peserta Penataran/Lokakarya Pengabdian Pada Masyarakat Tenaga Akademik, Tahun 1988
		3.	Pengawas Unit Pameran dan Pawai Pembangunan Universitas Riau, Tahun 1990
		4.	Sebagai Instruktur dalam Pendidikan dan Latihan Dasar Hansip/Latihan Hankamnas Mahasiswa Universitas Riau, Tahun 1991.
		5.	Pengawas pada Pameran dan Pawai Pembangunan Universitas Riau, Tahun 1992
		6.	Sebagai Dosen Pembimbing Mahasiswa KKN – UNRI, tahun 1992
Kursus / Latihan / Penghargaan	:	1.	Mengikuti Latihan Pra Jabatan Tingkat III (Tiga), dari tanggal 5 Januari 1987 sampai dengan 22 Januari 1987
		2.	Mengikuti Pendidikan dan Latihan Analisa Proyek Pembangunan Angkatan XVI dari tanggal 4 Januari 1988 sampai dengan 27 Februari 1988
		3.	Mengikuti Latihan Penyegaran Metodologi Penelitian, dari tanggal 27 Februari 1989 sampai dengan 1 Maret 1989
		4.	Mengikuti Lokakarya Pengembangan Kurikulum Jurusan Studi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Riau, Februari 1990
		5.	Mengikuti Lokakarya Penyusunan Bahan Pengajaran Studi Ekonomi Program Strata Satu Mata Kuliah Manajemen Keuangan dan Mata Kuliah Manajemen Pemasaran, Jakarta, Mei 1990
		6.	Mengikuti Pelatihan Penyusunan Proposal Proyek bagi Manager KUD Calon Mandiri se-Propinsi Riau, Agustus 1990
		7.	Mendapatkan Tanda Kehormatan Satyalancana Karya Satya 10 Tahun, April 1999.
		8.	Pelatihan Penggunaan Program Komputer ABPOM, Juni 2001
		9.	Pelatihan Penggunaan Program Komputer ABQM, Juni 2002
		10.	Mengikuti Pelatihan Metodologi Penelitian Dosen Universitas Riau, Agustus 2002
		11.	Mengikuti Pelatihan Metode dan Analisis Statistik, Juli 2003
		12.	Mengikuti Pelatihan Metodologi Penelitian Kualitatif (Angkatan II), Surabaya, Juli 2006
		13.	Mengikuti Pelatihan Statistika Non Parametrik, Surabaya, April 2007
		14.	Sebagai Pemenang Nominasi Best Teaching Method Manajemen tahun 2012
		15.	Sebagai dosen terfavorit Jurusan manajemen FE-UR tahun 2007/2008
		16.	Sebagai dosen "best of the Best" FE-UR tahun 2007/2008
		17.	Sebagai Best Teaching Method Category Dosen Award Management Department Riau University Tahun 2009

Pekanbaru,

Drs. Restu, M. Si.

