

USULAN PROGRAM

IPTEKS BAGI INKUBASI INOVASI DAN DUNIA USAHA (IbIIDU)



**IbIIDU PENINGKATAN PRODUKSI PRODUK INOVASI
TESERTIFIKASI DAN TERSTANDARISASI**

OLEH

Cesar Welya Refdi, S.TP, MSi /NIDN. 0021128803 (Ketua Tim Pengusul)

Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP /NIDN. 0002108401 (Anggota)

Silfan Habibi M /No BP. 1711121029

Puti Sarah Fadhilah / No. BP. 1711123009

UNIVERSITAS ANDALAS

2020

HALAMAN PENGESAHAN

PROGRAM IPTEK BERBASIS INKUBASI INOVASI DAN DUNIA USAHA (IbIIDU)

Judul IbIIDU : IbIIDU Peningkatan Produksi Produk Inovasi
Tersertifikasi dan Terstandarisasi

Pelaksana
Ketua Penelitian :

a. Nama Lengkap : Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si
b. NIDN : 0021128803
c. Jabatan Fungsional/Golongan : Asisten Ahli / IIIb
d. Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
e. Nomor HP : 081293369877
f. Alamat surel (e-mail) : cesarwelya@gmail.com

Anggota Tim Pengusul : 3 orang
Jangka Waktu Pelaksanaan : 6 bulan
Biaya Belanja Total : Rp 25.000.000
- DRPM : Rp. 0
- Perguruan Tinggi : Rp. 25.000.000
- Kredit Usaha : Rp. 0
- Dana institusi lain : Rp. 0
Biaya Luaran Tambahan : -

Mengetahui,
Ketua LPPM Unand

Padang, 7 Juli 2020
Ketua Pelaksana,



Dr. Ing. Uyung Gatot S Dinata, MT
NIP:196607091992031003

Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si
NIP: 19881221 201504 2001

RINGKASAN PROPOSAL

Tujuan jangka panjang, target khusus, metoda untuk mencapai tujuan, rencana kegiatan dan luaran

Proses komersialisasi produk inovasi riset perguruan tinggi harus didukung dengan pengembangan produk. Dalam tahapannya, produk inovasi dibuatkan prototipenya untuk mengevaluasi dan terus melakukan perbaikan terhadap produk. Namun, agar dapat memberikan manfaat atau kebaruan tidak hanya berhenti pada tahap prototipe saja. Inovasi dituntut menghasilkan sebuah produk atau teknologi yang mampu bersaing dan punya nilai secara komersial (*commercialization process*), sehingga dampak yang dihasilkan mampu mendorong atau menjadi penggerak perekonomian. Untuk itu, diiringi dengan sertifikasi dan standarisasi produk.

Informasi terkait produk hasil inovasi Universitas Andalas yang telah memiliki sertifikasi/standarisasi masih sangat terbatas. Perbanyak produk inovasi yang telah memiliki sertifikasi dan standarisasi masih perlu dilakukan untuk memberikan informasi kepada calon konsumen, pengguna dan secara umum semua pihak yang berkepentingan atas produk dengan jaminan pemenuhan persyaratan yang ditentukan. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan IBIIDU Peningkatan Produksi Produk Inovasi Tersertifikasi dan Terstandarisasi.

Tujuan jangka panjang dari kegiatan ini adalah menghasilkan media diseminasi produk inovasi hasil riset perguruan tinggi kepada pihak luar yang sudah tersertifikasi/terstandarisasi. Sedangkan target khusus yang ingin dicapai yaitu ketersediaan produk inovasi perguruan tinggi yang bersertifikasi/terstandarisasi jika terdapat permintaan dari industri, masyarakat, dan calon mitra; produk yang dihasilkan akan dipajang pada ruang pajang (showroom) sehingga bisa ditampilkan kepada para tamu yang sedang berkunjung; keberadaan display produk akan menjadi alat peraga yang baik untuk menjelaskan hasil riset yang telah dan sedang dijalankan oleh para peneliti/dosen, serta mendorong semangat para peneliti/dosen untuk senantiasa meningkatkan penelitian terapan yang dapat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Selain itu juga meningkatkan kepercayaan pihak luar terhadap hasil inovasi di Universitas Andalas. Perbanyak produk ini dilakukan sebagai media promosi produk inovasi Universitas Andalas yang telah bersertifikasi dan terstandarisasi.

Metode pelaksanaan program mencakup 3 tahap; (1) Sosialisasi tentang sertifikasi dan standarisasi, (2) identifikasi dan pendampingan kesiapan dan kelengkapan produk untuk disertifikasi dan distandarisasi dalam bentuk FGD dan observasi, serta (3) proses produksi produk inovasi. Proses produksi dilakukan oleh masing-masing inventor/tenant dalam skala tertentu (ditentukan). Produk yang diproduksi harus dikemas dan dipasarkan sesuai dengan standar, dengan menampilkan nomor/kode sertifikasi dan standarisasi produk. Produk yang telah memenuhi syarat dapat dibuatkan brosur dan dipublikasikan secara offline maupun online.

Luaran yang ingin dicapai yaitu produk inovasi telah diproduksi dalam jumlah banyak (tersedia), produk memiliki sertifikasi dan standarisasi, telah dipublikasi pada media online, memiliki media promosi, penjualan secara offline / online, peningkatan informasi inovasi, peningkatan keinginan peneliti mengembangkan produk hasil riset, dan bermuara pada kepercayaan industri dan pemerintah terhadap produk inovasi perguruan tinggi. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan IbiIDU untuk membantu dalam peningkatan produk inovasi perguruan tinggi.

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Produk inovasi merupakan gagasan dan ide baru yang dihasilkan, salah satu dari hasil penelitian. Keterbatasan inovasi hasil penelitian di perguruan tinggi yaitu terbatas hanya bermuara pada hasil riset dan publikasi. Pengembangan hasil riset menjadi sebuah produk merupakan salah satu solusi untuk memaksimalkan hasil riset sehingga dapat dimanfaatkan dan dikomersialisasikan.

Dalam mencapai hal itu, agar pengembangan produk riset dapat memberikan manfaat atau kebaruan tidak hanya berhenti pada tahap publikasi dan prototipe saja. Inovasi dituntut menghasilkan sebuah produk atau teknologi yang mampu bersaing dan punya nilai secara komersial (*commercialization process*), sehingga dampak yang dihasilkan mampu mendorong atau menjadi penggerak perekonomian.

Produk hasil riset Universitas Andalas mencakup produk pangan, herbal, kesehatan, dan hasil teknologi lainnya. Produk pangan yang akan dijual di wilayah Indonesia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dari hasil riset dan inovasi dosen dan mitra Universitas Andalas, harus didaftarkan sebelum boleh diedarkan ke pasar. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dalam Pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. SERTIFIKAT P-IRT adalah ijin edar produk pangan olahan yang diproduksi oleh UKM untuk dipasarkan secara lokal. Ijin PIRT hanya untuk produk pangan olahan dengan tingkat resiko yang rendah.

Begitu juga dengan produk pangan resiko sedang dan tinggi, herbal, kesehatan, alat kesehatan, dan hasil riset lainnya juga harus memiliki sertifikasi. Sertifikasi produk adalah kegiatan penilaian kesesuaian yang dibangun untuk memberikan kepercayaan konsumen, regulator, industri dan pihak lain yang berkepentingan bahwa produk memenuhi persyaratan yang ditetapkan, termasuk misalnya kinerja, keamanan, interoperabilitas, dan berkelanjutan produk [SNI ISO/IEC 17067:2013]. Standarisasi dan sertifikasi merupakan salah satu syarat untuk dapat menjadi bagian dari industri nasional maupun internasional. Jika tidak dilakukan standarisasi dan sertifikasi, maka produk hasil industri akan mudah ditiru dan tidak dapat bersaing dengan produk impor (Prasetya, 2017). Oleh karena itu, perguruan tinggi harus

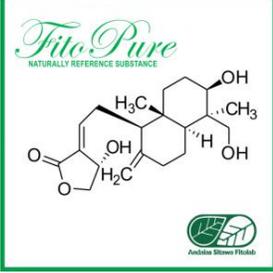
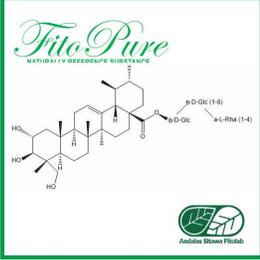
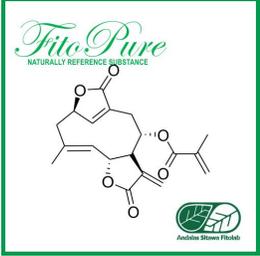
mengambil bagian dalam mendorong tercapainya standarisasi dan sertifikasi produk hasil inovasi di Indonesia.

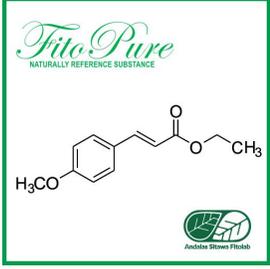
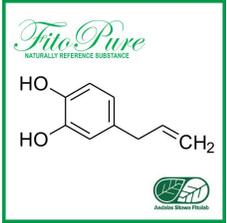
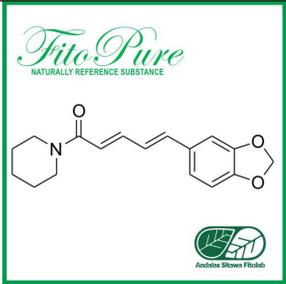
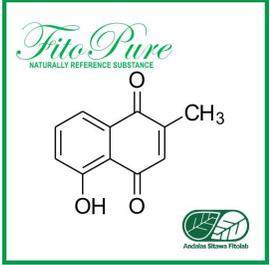
Selain itu, sertifikasi dan standarisasi juga memiliki manfaat lain, mencakup baik manfaat teknologi, ekonomi dan sosial. Secara ekonomi, standarisasi membuat komersialisasi produk menjadi lebih efisien dan mampu meningkatkan daya saing dalam perdagangan internasional. Karena dengan sertifikasi dan standarisasi ini mampu meyakinkan konsumen bahwa produk tersebut aman, efisien dan baik untuk lingkungan. Dengan memiliki regulasi standarisasi produk, hasil riset inovasi Unand lebih dikenal dan meningkatkan Secara umum, dengan adanya standarisasi mampu memacu peneliti, mitra dan tenant Universitas Andalas dalam meningkatkan kualitas, produktivitas dan daya saing produk yang pada akhirnya dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi daerah dan nasional.

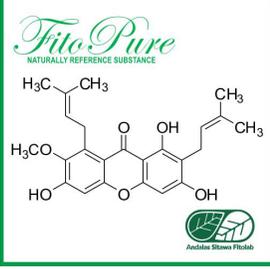
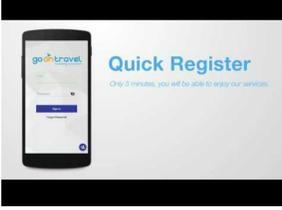
Universitas Andalas telah memiliki hasil penelitian yang telah dibuat purwarupa (prototype) nya di Tahun 2019, sebagai hasil dari produk inventor (peneliti), tenant dan mitra Universitas Andalas. Produk hasil inovasi Universitas Andalas tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Produk Inventor/Tenant Universitas Andalas 2019 (Kinerja Inovasi Unand, 2019)

NO.	PRODUK	DESKIRPSI	GAMBAR	INOVATOR
1	Gambir Terpurifikasi {(+)-Catechin \geq 90%}	Ekstrak terpurifikasi, dengan spesifikasi : Kemurnian (HPLC) \geq 90% Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna cokelat muda		Deddi Prima Putra
2	Gambir Terpurifikasi {(+)-Catechin \geq 95%}	Ekstrak terpurifikasi, dengan spesifikasi : Kemurnian (HPLC) \geq 95% Bentuk Fisik (25°C) Serbuk putih kekuningan		Deddi Prima Putra

3	<p>Senyawa Pembanding (+) Catechin</p>	<p>Senyawa marker, dengan spesifikasi : (+)-Cyanidanol; D-Catechin, Rumus Molekul $C_{15}H_{14}O_6$ Kemurnian (HPLC) $\geq 99\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna putih</p>		Deddi Prima Putra
4	<p>Senyawa Pembanding (Andrographolide)</p>	<p>Senyawa marker, dengan spesifikasi : Andrographis, Rumus Molekul $C_{20}H_{30}O_5$ Kemurnian (HPLC) $\geq 99\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna putih Sumber :Herba Sambiloto (<i>Andrographis paniculata</i>)</p>		Deddi Prima Putra
5	<p>Senyawa Pembanding (Asiaticoside)</p>	<p>Senyawa marker, dengan spesifikasi : Triterpene saponins, Rumus Molekul $C_{48}H_{78}O_{19}$ Kemurnian (HPLC) $\geq 98\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna putih</p>		Deddi Prima Putra
6	<p>Senyawa Pembanding (Deoxyelephantopin)</p>	<p>Senyawa marker, dengan spesifikasi : (+)-Cyanidanol; D-Catechin, Rumus Molekul $C_{19}H_{20}O_6$ Kemurnian (HPLC) $\geq 98\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna putih Sumber tanaman : Herba Tapak Liman (<i>Elephantopus scaber</i>)</p>		Deddi Prima Putra

7	Senyawa pembanding (Ethyl-p-methoxycinnamate)	Senyawa marker, dengan spesifikasi : (+)-Cyanidanol; D-Catechin, Rumus Molekul $C_{12}H_{14}O_3$ Kemurnian (HPLC) $\geq 99\%$ Bentuk Fisik (25°C) Kristal berwarna putih Sumber tanaman : Rimpang Kencur (<i>Kaempferia galanga</i>)	 <p>The image shows the 'Fito Pure' logo with the text 'NATURALLY REFERENCE SUBSTANCE' and the chemical structure of Ethyl-p-methoxycinnamate. The structure consists of a benzene ring with a methoxy group (H₃CO) at the para position, a propenoate chain at the other para position, and an ethyl ester group (-OCH₂CH₃) at the end of the propenoate chain.</p>	Deddi Prima Putra
8	Senyawa Pembanding (Hydroxychavicol)	Senyawa marker, dengan spesifikasi : (4-allylpyrocatechol, Rumus Molekul $C_9H_{10}O_2$ Kemurnian (HPLC) $\geq 99\%$ Bentuk Fisik (25°C) liquid Sumber tanaman : Daun Sirih (<i>Piper betle</i>)	 <p>The image shows the 'Fito Pure' logo with the text 'NATURALLY REFERENCE SUBSTANCE' and the chemical structure of 4-allylpyrocatechol. The structure is a benzene ring with two hydroxyl groups (HO) at the 1 and 3 positions and an allyl group (-CH₂-CH=CH₂) at the 4 position.</p>	Deddi Prima Putra
9	Senyawa Pembanding (Piperine)	Senyawa marker, dengan spesifikasi : 1-Piperoylpiperidine, Rumus Molekul $C_{17}H_{19}NO_3$ Kemurnian (HPLC) $\geq 98\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk ber putih kekuningan Sumber tanaman : Buah lada hitam (<i>Piper nigrum</i>)	 <p>The image shows the 'Fito Pure' logo with the text 'NATURALLY REFERENCE SUBSTANCE' and the chemical structure of 1-piperoylpiperidine. The structure features a piperidine ring connected via its nitrogen atom to a propenoate chain, which is further connected to a piperonyl group (a benzene ring fused to a five-membered cyclic acetal ring).</p>	Deddi Prima Putra
10	Senyawa Pembanding (Plumbagin)	Senyawa marker, dengan spesifikasi : 2-methyl-5-hydroxy-1,4-naphthoquinone, Rumus Molekul $C_{11}H_8O_3$ Kemurnian (HPLC) $\geq 99\%$ Bentuk Fisik (25°C) kristal jarum berwarna oranye Sumber tanaman : Akar daun encok (<i>Plumbago zeylanica</i>)	 <p>The image shows the 'Fito Pure' logo with the text 'NATURALLY REFERENCE SUBSTANCE' and the chemical structure of 2-methyl-5-hydroxy-1,4-naphthoquinone. The structure is a naphthoquinone core with a methyl group (CH₃) at the 2-position and a hydroxyl group (OH) at the 5-position.</p>	Deddi Prima Putra

11	Senyawa Pembanding (α -Mangostin)	Senyawa marker, dengan spesifikasi : (+)-Cyanidanol; D-Catechin, Rumus Molekul $C_{15}H_{14}O_6$ Kemurnian (HPLC) $\geq 98\%$ Bentuk Fisik (25°C) Serbuk berwarna kuning Sumber tanaman Pericarp kulit buah manggis (<i>Garcinia mangostana</i>)		Deddi Prima Putra
12	Teh Kopi Kawa Plus	Teh dari daun kopi dengan tambahan kayu manis dan herbal lain.		Deddi Prima Putra
13	Unca Tea	Teh yang terbuat dari daun segar Uncaria gambir telah dikeringkan, dihaluskan serta dikemas berbentuk teh celup sesuai standar produksi rumah tangga. Kandungan utama (+)- katekin sangat bermanfaat sebagai antioksidan dan bioflavonoid.		Deddi Prima Putra
14	Go On Travel	Goontravel adalah Pasar retail wisata terintegrasi yang memberdayakan masyarakat sebagai pelaku utama penyediaan jasa wisata yang akan memenuhi segala		Zaki Zaqrana Samran

15	<p>Minuman dari Kulit Manggis</p> <p>Varian Rosella</p> <p>Varian Jahe Ginseng</p> <p>Varian Kopi Ginseng</p>	<p>Teh yang diproduksi dari simplisia bunga Rosella dan pericarp kulit manggis bekerja sama dengan UD Berkah Alam.</p> <p>Teh ini berkhasiat sebagai antioksidan, antiinflamasi, antidiabetes, dll.</p>		Akmal Djamaan
16	STOCKIES aplikasi	<p>Aplikasi yang dikembangkan untuk penjualan online produk UMKM, sehingga mudah untuk diorder. Khususnya wilayah Sumatera Barat.</p>		Shafira Ennisha
17	Kopi Janggut (Kopi Robusta)	<p>Kopi janggut adalah kopi robusta dengan cita rasa unik dan sensasi rasa kopi yang berbeda. Berasal dari Solok Selatan. Kopi janggut menghadirkan aroma kopi yang kuat dan rasa khas robusta yang berkualitas tinggi dengan rasa manis yang samar. Kopi janggut adalah kopi kampung yang terbatas hanya diketahui oleh masyarakat lokal selama ini.</p>		Donard Games

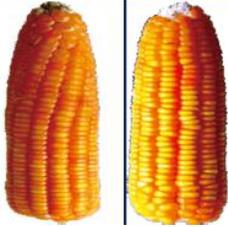
18	Aplikasi Pasabaru (Penjualan hasil pertanian membantu petani)	<p>Pasabaru adalah marketplace, membantu dan menghubungkan antara pembeli dan toko / UMKM diberbagai bidang usaha.</p> <p>https://instagram.com/pasabaru.fm?igshid=1xu7r629v5hp8</p>		Donard Games
19	KEMIST Sabun Ramah Lingkungan	<p>Sabun dengan bahan-bahan yang ramah lingkungan dengan bahan kimia minimal.</p> <p>Varian Sabun Cuci Piring Varian Deterjen Cair</p>		Safni
20	Ternakkita.com	<p>Ternakkita hadir sebagai platform investasi peternakan. Hasil proyek akan dibagikan sesuai dengan persentase yang telah ditentukan dan ditransfer kepada investor pada waktu pembagian.</p> <p>https://ternakkita.com/</p>		M Trio Syahputra

<p>21</p>	<p>Telur Asin Andalusia Kaya Betakarotein Andalusia</p>	<p>Telur asin yang kaya betakaroten dan rendah kolesterol</p>		<p>Rusfidra</p>
<p>22</p>	<p>Ometrol</p>	<p>Telur Puyuh Rendah Kolesterol</p>		<p>Montesqrit</p>
<p>23</p>	<p>WARETHA Pakan Probiotik</p>	<p>Probiotik untuk unggas dan tidak perlu lagi menggunakan antibiotik. Waretha mampu mengurangi kotoran ternak, meningkatkan daya tahan tubuh ternak, serta bisa digunakan sebagai pupuk tanaman oadi.</p>		<p>Wizna</p>

24	VCO BioPhytoMega	<p>VCO BioPhytoMega diproduksi secara organik 100% dari buah kelapa berkualitas yang berasal dari perkebunan kelapa di Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatera Barat. Diproses tanpa proses pemanasan. Sangat baik untuk kesehatan kulit dan kecantikan serta membantu mengurangi kelebihan berat badan dengan cara meningkatkan laju metabolisme. VCO BioPhytoMega memiliki kandungan nutrisi dan penggunaan di permukaan kulit yang dapat menghaluskan dan melembabkan kulit serta membantu mencegah kerutan, kulit kendur, dan bintik bintik penuaan. Link : https://vcobiophytomega.com/profil-vco-biophytomega/</p>		Sumaryati Syukur
25	Penjualan produk ternak dari petani lokal (daging dan telur)	Penjualan produk ternak dari petani lokal (daging dan telur)		Donard Games

26	Produk handmade dekorasi rumah	Produk untuk mendekorasi rumah agar terlihat unik dan cantik dan unik. Beberapa produk home decor	 <p>hanya handmade HOME DECOR home decor merupakan produk untuk mendekorasi rumah agar terlihat cantik dan unik. Beberapa produk home decor yang di produksi seperti bantal sofa, sarung sofa, gorden, sarung galon, dll. ☎ 081270704464 Lokasi: Jalan Kandang Sempu Blok 12 Kandang Sempu Riau</p>	Livia Sara Putri
27	Pakan Konsentrat Sapi Potong	<p>Pemberian konsentrat ini pada sapi Simental yang menggunakan pakan serat berkualitas rendah</p> <p>jerami padi amoniasi sebanyak 1-2% dari bobot badan dapat menghasilkan pertambahan bobot badan 1,2 kg/ekor/hari</p>		Mardiati Zein
28	Teh celup Manggis Idola	Ekstrak Kulit Manggis dan buah manggis		Akmal Djamaan

29	GAMBIDENT(Pasta Gigi Anti Plak dari gambir)	Pasta gigi yang diproduksi dari gambir yang bermanfaat sebagai antiplak		Amri Bachtiar Deddi Prima Putra
30	CATECHU-Soap (Sabun Gambir)	Sabun berbahan alami gambir untuk kesehatan kulit, termasuk mencegah penyakit kulit		Amri Bachtiar Deddi Prima Putra
31	Shampoo G (Shampo Gambir Anti Ketombe)	Shampo yang dapat menghilangkan ketombe dengan bahan-bahan alami		Amri Bachtiar Deddi Prima Putra

32	GARTEKIN (Obat Sariawan dari Gambir)	Obat kumur yang diracik secara tradisional dengan teknologi modern dan higienis. Gartekin dapat menghilangkan plak pada gigi dan membantu dalam penyembuhan sariawan.		Amri Bachtiar Deddi Prima Putra
33	JAGUNG HIBRIDA SILANG TIGA JALUR – Varietas: IB 6182, IB 6171, IB 6131, IB 6135, IB 6172, IB 6176	Produktivitas jagung Indonesia hingga saat ini masih rendah. Penyebabnya adalah tingkat penggunaan benih jagung hibrida yang relatif rendah. Jagunghibrida dapat diperoleh persilangan galur murni. Salah satu persilangan galur murni adalah ibridasilangtiga jalur (<i>three way cross hybrid</i>), yang merupakan keturunan pertama dari persilangan yang terkontrolantarahibridasilang tunggal dengan galur murni.		Irfan Suliansyah
34	Sorgum Kitchen			Eka Candra Lina
35	BARIA Krim Antiinflamasi	Krim berbahan alami dari anti inflamasi		Netty Suharti

36	BARIA Cream pemutih dari	Cream pemutih berbahan alami dari katekin		Netty Suharti
37	BARIA Cream pemutih dari kunyit	Cream pemutih berbahan alami darikunyit talerang		Netty Suharti
38	BARIA Serum antiaging dari	Serum berbahan alami dari kunyit		Netty Suharti
39	BARIA Pomade anti ketombe dan	Pomade berbahan alami dari catechin		Netty Suharti
40	BARIA Lotion anti yamuk sereh wangi	Lotion berbahan alami dari sereh wangi		Netty Suharti
41	Selai Labu Kuning	Hasil diversifikasi labu kuning dalam bentuk selai		Rini B
42	Roti Labu Kuning	Hasil diversifikasi labu kuning dalam bentuk roti labu kuning, sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu		Rini B
43	Stik Labu Kuning	Stik hasil diversifikasi labu kuning, sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu		Rini B
44	Gula Semut Fateta	Gula dari aren berkualitas dengan indeks glikemik yang rendah. Dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes.		Rini B

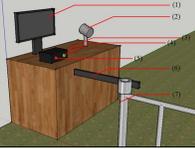
45	Permen Jahe Fateta	Permen dengan antioksidan yang tinggi, diproduksi dari jahe. Konsumsi permen jahe dapat meningkatkan imunitas tubuh		Rini B
46	Permen Daun Kelor	Permen yang terbuat dari daun kelor yang memiliki manfaat menyembuhkan penyakit tertentu seperti hipertensi, asam urat, diabetes dan meningkatkan imunitas tubuh		Rina Yenrina
47	Cookies MOLOR (Mocaf dan Daun Kelor)	Hasil diversifikasi produk tanpa terigu, menggunakan MOCAF sebagai bahan baku lokal dengan tambahan daun kelor yang memiliki manfaat kesehatan.		Rina Yenrina
48	CHANNA Masker peel off ekstrak ikan gabus	Masker peel off dari ekstrak ikan gabus, membuat kulit kencang dan segar.		Febriyenti
49	HONEY peel off mask	Masker peel off dari ekstrak ikan gabus dengan madu, membuat kulit kencang dan bercahaya.		Febriyenti
50	COFFE Body Scrub Coffee	Masker peel off dari kopi, membuat kulit segar dan bercahaya.		Febriyenti
51	Sabun Sereh wangi SIMAWANGI	Sabun transparan dari Sereh wangi		Yusniwati

52	Lilin Aroma Terapi SIMAWANGI	Lilin Aroma Terapi Sereh wangi		Yusniwati
53	Parfum SIMAWANGI	Parfum Sereh wangi		Yusniwati
54	Anti nyamuk SIMAWANGI	Anti nyamuk dari Serai wangi		Yusniwati
55	Kondisioner Minyak Kelapa Sawit	Bahan yang ditambahkan ke dalam minyak sawit untuk mengurangi kerusakan akibat pengolahan		Muhammad Makky
56	Penurun MCPD minyak sawit	Bahan yang ditambahkan ke dalam minyak sawit untuk menurunkan MCPD		Muhammad Makky
57	Kopi Andalus Zarrah (Kopi Robusta)	Kopi robusta dengan cita rasa khas		Muhammad Makky

58	Karajolok.com (Aplikasi penjualan karya penyangang diabilitas)	KarajoElok.com menyediakan berbagai souvenir unik dan perlengkapan sehari-hari mulai dari gantungan kunci, bross, tempat pensil, sandal, tempat tissue, jilbab, mukena, seprai dan lain sebagainya. Selain itu juga menyediakan cemilan sehat homemade dengan bahan-bahan pilihan yang dapat dikonsumsi oleh anak normal dan anak berkebutuhan khusus. Kararajoelok.com telah menjaring sekitaar 20	 	Dessy Kurnia Sari
59	JAPAN MANISE Manisan Labu Siam	Manisan kering dari labu siam		Novelina
60	JAPAN MANISE Manisan Labu Siam - Senduduk	Manisan kering dari labu siam dan senduduk mengandung antioksidan		Novelina
61	Fruit Leather Sirsak-Angkak	Fruit Leather dari sirsak dengan penambahan angkak kaya antioksidan		Purnama Dini Hari
62	Gas Amoniac Detector	Alat untuk mendeteksi amoniak		Hanalde Andre
63	Asap Cair KENATA Pengawet Makanan	Asap dalam bentuk cair yang dapat digunakan sebagai bahan dalam memasak makanan sekaligus mengawetkan		Anwar Kasim

64	Asap Cair KENATA Penggumpal Lateks	Asap dalam bentuk cair yang dapat digunakan untuk menggumpalkan lateks		Anwar Kasim
65	Usaha Jasa Konsultasi Bisnis dan Produksi	Usaha yang bergerak pada konsultasi produksi, bisnis dan pengembangan usaha inovasi		Eka Candra Lina
66	Pewarna Alami Tenatex	Pewarna kain dengan bahan alami dari gambir		Anwar Kasim
67	Beras Analog	Beras analog dari shorgum dengan indeksi glikemik rendah untuk penderita diabetes		Wenny Surya Murtius
68	DOGA Dodol Buah	Dodol yang dibuat dari buah mangga		Wenny Surya Murtius
69	Nata de Guava	Nata yang dibuat dari jambu biji merah, kaya antioksidan		Wenny Surya Murtius
70	SIMNag (Sistem Informasi Manajemen) di Sumatera Barat	Sistem informasi yang dapat dimanfaatkan instansi terutama untuk pengembangan Nagari di Sumatera Barat		Asniati

71	Pupuk Bol+	Pupuk ramah lingkungan dengan memanfaatkan bahan sisa tanaman lainnya		Roki Afriandi
72	Perawat Nusantara	Sistem aplikasi informasi kebutuhan kesehatan dan kecantikan		Tri Wahyuni Ilahi
73	Olahan dadiah dan berbasis dadiah	Olahan produk dadih menjadi produk tahu, jelly, keju, dll		Ogy Winendiandika
74	YOLIP Yoghurt Probiotik Dadih	Produk yoghurt dengan berbagai rasa		Endang Purwati
75	Sirup Pala Bayang Bungo Indah	Sirup yang terbuat dari Pala		Tuty Anggraini
76	Teh Hijau Daun Serai	Teh hijau dengan penambahan daun serai		Aisman
77	Teh Hijau Kulit Jeruk Lemon	Teh hijau dengan penambahan kulit daun jeruk		Aisman
78	Teh Hijau Kayu Manis	Teh hijau dengan penambahan kayu manis		Aisman

79	Motif batik berasal dari ragam hias Minangkabau	Menghasilkan batik iluminasi dari naskah kuni Minangkabau.		Pramono
80	Roti dan produk olahan roti	Usaha roti olahan gandum yang di tanam di kebun pendidikan gandum di Alahan Panjang, Sumatera Barat		Irfan Suliansyah
81	Pupuk Bioorganik	Pupuk organik probiotik yang digunakan untuk tanaman khususnya tanaman palawija		Irfan Suliansyah
82	Beras Merah Kesehatan	Produk beras merah dengan kualitas premium, dengan antioksidan tinggi dan indeks glikemik yang rendah		Etti Swasti
83	GPS Block	Suplemen Pertumbuhan Ruminansia		Rusmana
84	Palang Pintu Otomatis	Palang pintu otomatis dengan beberapa sensor yang lebih mudah digunakan		Zaini

85	Bareh Randang untuk Penderita Diabetes	Beras ketan dengan indeks glikemik yang rendah		Marlina
86	Relay	Power supply		Darwison
87	Auto Manggaro	Alat Penghalau Burung Otomatis		Eka Candra Lina
88	Nature Pest Control	Insektisida alami yang aman untuk tanaman khususnya buah dan sayuran		Arneti
89	Yoghurt Takicok	Produk olahan susu dengan penambahan rasa dan buah, meningkatkan antioksidan		Aronal Arief Putra

Berdasarkan Tabel 1 di atas, terlihat bahwa hasil inovasi Universitas Andalas berpeluang besar untuk masuk ke perdagangan nasional dan internasional. Namun, informasi produk inovasi Universitas Andalas terutama untuk produk tersertifikasi/terstandarisasi masih terbatas. Dalam rangka meningkatkan diseminasi dan promosi hasil-hasil riset terapan inovatif perguruan tinggi, perlu dilakukan perbanyak produksi produk Inovasi dan Teknologi khususnya produk inovasi yang telah bersertifikasi dan terstandarisasi, sebagai media promosi. Keterbatasan informasi tentang sertifikasi dan standarisasi produk merupakan salah satu hambatan inventor dan tenant dalam pengembangan produk. Oleh karena itu, akan dilakukan pendampingan identifikasi

terhadap produk hasil inovasi agar tersertifikasi dan terstandarisasi, kemudian produk tersebut diproduksi sebagai media promosi.

Tujuan IbiIDU ini adalah :

1. Memberikan sosialisasi terkait standarisasi dan sertifikasi produk inovasi.
2. Mengidentifikasi kesiapan dan kelengkapan standarisasi dan sertifikasi produk inovasi.
3. Melakukan produksi produk inovasi khususnya yang telah memiliki sertifikasi/standarisasi sebagai media diseminasi produk inovasi hasil riset perguruan tinggi kepada pihak luar;

Manfaat IbiIDU ini beberapa diantaranya :

1. Ketersediaan produk inovasi perguruan tinggi jika terdapat permintaan dari industri, masyarakat, dan calon mitra.
2. Produk yang dihasilkan akan dipajang pada ruang pajang (showroom) sehingga bisa ditampilkan kepada para tamu yang sedang berkunjung.
3. Keberadaan produk akan menjadi alat peraga yang baik untuk menjelaskan hasil riset yang telah dan sedang dijalankan oleh para peneliti/dosen.
4. Mendorong semangat para peneliti/dosen untuk senantiasa meningkatkan penelitian terapan yang dapat bermanfaat bagi kehidupan manusia.

1.2. Urgensi Permasalahan Prioritas

Pengembangan produk riset inovasi harus dilakukan untuk mencapai komersialisasi produk. Dalam tahapannya, produk inovasi dibuatkan prototipenya untuk mengevaluasi dan terus melakukan perbaikan terhadap produk. Namun, agar dapat memberikan manfaat atau kebaruan tidak hanya berhenti pada tahap prototipe saja. Inovasi dituntut menghasilkan sebuah produk atau teknologi yang mampu bersaing dan punya nilai secara komersial (*commercialization process*), sehingga dampak yang dihasilkan mampu mendorong atau menjadi penggerak perekonomian. Untuk itu, diiringi dengan sertifikasi dan standarisasi produk.

Informasi terkait produk hasil inovasi Universitas Andalas yang telah memiliki sertifikasi/standarisasi masih sangat terbatas. Perbanyak produk inovasi yang telah memiliki sertifikasi dan standarisasi perlu dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, pengguna dan secara umum semua pihak yang tertarik dengan produk hasil riset yang telah memenuhi standar. Selain itu juga meningkatkan kepercayaan pihak luar terhadap hasil inovasi di Universitas

Andalas. Perbanyak produk ini dilakukan sebagai media promosi produk inovasi Universitas Andalas yang telah bersertifikasi dan terstandarisasi.

BAB II. TARGET LUARAN

Target luaran tahunan yang akan dicapai pada Program Pengabdian IbiIDU ini adalah dapat diproduksinya produk inovasi Universitas Andalas yang telah bersertifikasi atau terstandarisasi, agar lebih mudah diketahui masyarakat luas dan sebagai media promosi hasil-hasil riset terapan inovatif Perguruan Tinggi. Target luaran dapat dilihat pada Tabel 1.

Target Luaran

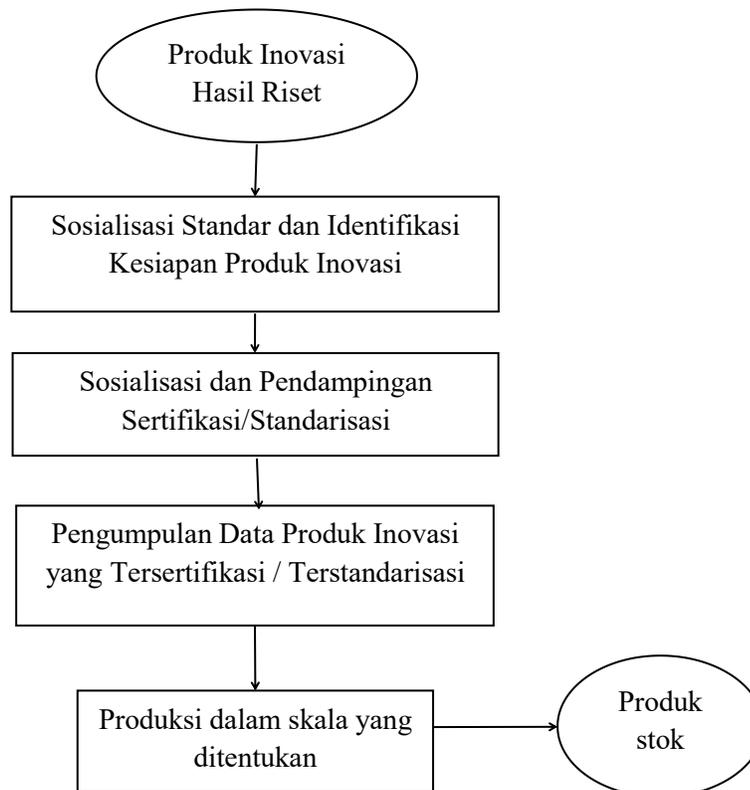
Tabel 1. Luaran dan indikator dari solusi yang diusulkan

Solusi	Luaran	Indikator Capaian
Sosialisasi tentang Sertifikasi dan Standarisasi Produk Inovasi	Inventor dan tenant mengetahui informasi jenis sertifikasi dan standarisasi untuk setiap produk inovasi	Inventor dan tenant dapat menentukan sertifikasi dan standarisasi yang cocok untuk produknya
Identifikasi Kesiapan dan Kelengkapan Produk	Data kesiapan produk untuk melakukan sertifikasi dan standarisasi	Inventor dan tenant memiliki data kesiapan produk untuk melakukan sertifikasi dan standarisasi
	Data kelengkapan produk yang harus disiapkan untuk sertifikasi dan standarisasi	Inventor dan tenant memiliki data kelengkapan produk yang harus disiapkan untuk sertifikasi dan standarisasi
Perbanyak produk yang telah bersertifikasi dan standarisasi	Produk hasil inovasi yang telah terstandarisasi (40 produk)	Peningkatan promosi dan informasi produk inovasi
	Publikasi produk inovasi yang telah terstandarisasi (40 produk)	Kepercayaan industri, pemerintah dan masyarakat terhadap produk inovasi perguruan tinggi

BAB III. METODE PELAKSANAAN

Bahan yang digunakan pada program ini terkait pada produk inovasi yang akan diperbanyak. Produk inovasi yang diperbanyak dipilih berdasarkan data; produk inovasi telah terdaftar di LPPM Universitas Andalas, telah memiliki prototipe sebelumnya, berpotensi untuk dipasarkan dalam jumlah besar, produk telah tersertifikasi dan terstandarisasi atau berpotensi memiliki standarisasi dan sertifikasi.

Metode pelaksanaan program mencakup 3 tahap; (1) Sosialisasi tentang sertifikasi dan standarisasi, (2) identifikasi dan pendampingan kesiapan dan kelengkapan produk untuk disertifikasi dan distandarisasi dalam bentuk FGD dan observasi, serta (3) proses produksi produk inovasi. Proses produksi dilakukan oleh masing-masing inventor/tenant dalam skala tertentu (ditentukan). Produk yang diproduksi harus dikemas dan dipasarkan sesuai dengan standar, dengan menampilkan nomor/kode sertifikasi dan standarisasi produk. Produk yang telah memenuhi syarat dapat dibuatkan brosur dan dipublikasikan secara offline maupun online. Metode Pelaksanaan IbiIDU dapat dilihat dalam bentuk bagan alir kegiatan pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Produksi Produk Inovasi Tersertifikasi/Terstandarisasi

BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Tri Dharma Perguruan Tinggi meliputi pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Untuk memwadahi kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat Universitas Andalas, dibentuk institusi Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM). Lembaga ini merupakan penggabungan dari dua lembaga yang sebelumnya terpisah, yakni Lembaga Penelitian (LP) dan Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM). Dimana Universitas Andalas berada pada peringkat no 11 secara nasional untuk perguruan tinggi se Indonesia dan peringkat riset perguruan tinggi no 4 se Indonesia.

LPPM Universitas Andalas merupakan institusi organik yang bertugas mengelola seluruh kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, baik yang bersifat intra universitas maupun ekstra universitas (regional, nasional, dan internasional). LPPM Universitas Andalas memfasilitasi segala bentuk kegiatan kerjasama penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, baik antar bidang ilmu maupun antar lembaga. Lembaga ini juga merupakan wadah bagi pembentukan berbagai pusat studi dan pusat kegiatan di lingkungan Universitas Andalas. Disamping itu, LPPM Universitas Andalas juga memfasilitasi berbagai pelatihan, workshop, dan pembekalan keilmuan dan praktik pengabdian. LPPM Universitas Andalas mengemban tugas sebagai institusi yang bertanggung jawab terhadap peningkatan kuantitas dan kualitas penelitian civitas akademika Universitas Andalas yang muaranya adalah produk IPTEKS-SOSBUD (Ilmu, teknologi, seni, budaya dan social) dan pendharmabaktiaanya kepada masyarakat demi kejayaan bangsa.

LPPM Universitas Andalas memiliki visi yaitu Mempertahankan Universitas Andalas sebagai perguruan tinggi berkluster mandiri di bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Dengan misi, mengembangkan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, social dan budaya (IPTEK-SOSBUD) yang menjunjung tinggi harkat dan martabat kemanusiaan dan mendharmabaktikan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, social dan budaya (IPTEK-SOSBUD) demi kejayaan bangsa. LPPM Universitas Andalas memiliki tujuan, yaitu melakukan penguatan kelembagaan bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, melakukan penguatan sumberdaya, melakukan penguatan sumberdaya manusia penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, serta meningkatkan kualitas dan kuantitas output penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

LPPM Universitas Andalas, disamping mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat juga mulai berkembang ketahap komersialisasi produk inovasi riset dari dosen-dosen Universitas Andalas. Dimana, pada tahap komersialisasi ini, semua produk dari hasil penelitian yang layak menjadi produk inovasi riset akan di kembangkan lebih luas lagi. Dan LPPM membantu dalam proses komersialisasi produk inovasi riset tersebut, baik dari segi penelitian, standarisasi produk, sertifikasi produk hingga mengadakan forum pertemuan bisnis dengan investor untuk kemudian dikomersialisasikan.

BAB V. ANGGARAN BIAYA DAN KEGIATAN

5.1 Anggaran Biaya

No.	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Honorarium	Rp. 4.050.000,-
2.	Pembelian bahan abis pakai dan Peralatan Penunjang	Rp. 15.960.000,-
3.	Perjalanan	Rp. 6.000.000,-
4.	Lain-lain	Rp. 1.600.000,-
	Jumlah Biaya	Rp. 25.810.000,-

Rincian Justifikasi Anggaran

1. Honorarium				
Material	Waktu (Jam/Minggu)	Minggu	Honor/Jam (Rp)	Harga Total
Koordinator Kegiatan [1 ORG X 6 BLN]]	6	1	300.000	1.800.000
Sekretariat Kegiatan [1 ORG X 3BLN]]	3	1	150.000	450.000
HR Narasumber (2 OR x 2 Jam x 2 kali)	2	1	900.000	1.800.000
Sub Total				4.050.000
2. Bahan Habis Pakai dan Peralatan Penunjang				
Material	Kuantitas	Justifikasi	Harga Satuan	Harga Total
Produksi Produk Inventor	20	jenis produk	300.000	6.000.000
Produksi Produk Tenant	20	jenis produk	300.000	6.000.000
Snack	50	paket	16.000	800.000
Stationary	1	paket	500.000	500.000

Pembuatan label	8	paket	250.000	2.000.000
Pembuatan brosur / banner	40	jenis produk	16.500	660.000
Sub Total				15.960.000
3. Perjalanan				
Material	Kuantitas	Satuan	Harga Satuan	Harga Total
Biaya perjalanan Survei ke inventor (40 inventor)	40	kali	150.000	6.000.000
Sub Total				6.000.000
4. Sewa				
Material	Kuantitas		Harga Satuan	Harga Total
Kendaraan	1	kali	400.000	400.000
Publikasi media	8	paket	150.000	1.200.000
Sub Total				1.600.000
TOTAL BIAYA SELURUHNYA (Rp)				25.810.000

5.2 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan					
		7	8	9	10	11	12
1	Sosialisasi Standar dan Identifikasi Kesiapan Produk Inovasi						
2	Sosialisasi dan Pendampingan Standarisasi/Sertifikasi						
3	Pengumpulan Data Produk Inovasi yang Tersertifikasi / Terstandarisasi						
4	Produksi dalam skala yang ditentukan						
5	Promosi dan Publikasi						
6	Penyusunan laporan akhir kegiatan						

DAFTAR PUSTAKA

BSN, 2013. SNI ISO/IEC 17067:2013 tentang Skema Sertifikasi Produk.

Prasetya, Bambang. 2017. Peran Standardisasi dalam Mendukung Inovasi dan Penelitian Yang Efektif. Makalah Diklat Kemerinstek-Dikti. Jakarta.

Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul

BIODATA KETUA TIM

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	198812212015042001
5	NIDN	0021128803
6	Tempat, Tanggal Lahir	Padang, 21 Desember 1988
7	E-mail	cesarwelya@ae.unand.ac.id / cesarwelya@gmail.com
8	Nomor Telepon/HP	081293369877
9	Alamat Kantor	Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Unand Limau Manis, Padang, Sumatera Barat
10	Nomor Telepon/Faks	0751-72772 / 0751-72772
11	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1 = ... orang; S-2 = ... orang; S-3 = ... orang
12	Mata Kuliah yang Diampu	1. Gizi dan Pangan 2. Prinsip Proses Pengolahan Hasil Pertanian 3. Pengawasan Mutu Pangan 4. Teknologi Biji-bijian dan Umbi-umbian 5. Teknologi Pangan Fungsional 6. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen 7. Evaluasi Gizi dalam Pengolahan 8. Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian 9. Teknologi Ekstruksi 10. Teknologi Bahan Penyegar 11. Teknologi dan Manajemen Pangan Halal

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Institut Pertanian Bogor	-
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Pertanian	Ilmu Pangan	-
Tahun Masuk-Lulus	2006-2010	2011-2013	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Formulasi dan Pembuatan Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal sebagai Alternatif Pangan Darurat	Pengaruh Konsumsi Minuman Beroksigen terhadap Performa Olahraga, Kadar Protein CD4, CD8, CD56 dan IL-6 serta Malonaldehida	-
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Sahadi Didi Ismanto, MSi / Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, MSi	Prof. Fransiska R Zakaria, MSc / Puspo Edi Giriwono, PhD	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2019	Identifikasi Kandungan Purin dan Basa Purin Berbagai Pangan Segar dan Olahan Ditinjau dari Pola Konsumsi Penderita Asam Urat (Hipeurisemia) di Sumatera Barat (Tahun ke II)	DIPA UNAND Klaster GB	89
2	2019	Peningkatan Pati Resisten Beras Putih Sebagai Pangan Fungsional Dengan Modifikasi Proses Pratanak	RISTEK DIKTI	19
3	2019	Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia, dan Fungsional Tepung Beras Rendang	DIPA FATETA	19
4	2018	Identifikasi Kandungan Purin dan Basa Purin Berbagai Pangan Segar dan Olahan Ditinjau dari Pola Konsumsi	DIPA UNAND	107

		Penderita Asam Urat (Hipeurisemia) di Sumatera Barat	Klaster GB	
5	2018	PDUPT Kajian Potensi Ekstrak Daun Kluwih berdasarkan Posisi Daun sebagai Antihyperglukemik	RISTEK DIKTI	67
6	2018	Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Parutan Ubi Kayu Terfermentasi pada Pembuatan Kerupuk	DIPA FATETA	25
7	2017	Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat	Mandiri	8
8	2017	Analisis Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah pada Komplek SD di Kota Padang	DIPA FATETA	8
9	2017	Penentuan Umur Simpan Teh Kombucha Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis dengan Metode ASLT	DIPA FATETA	8
10	2016	Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Kadar Asam Folat, Kadar Zat Besi (Fe) dan Magnesium (Mg) pada Sayuran Berdaun Hijau	DIPA FATETA	12.76

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2014	Sosialisasi Mengenai Perkembangan Teknologi dan Industri Pertanian kepada MAS M Natsir Alahan Panjang - Kabupaten Solok dan Karyawan PT Mitra Kerinci Kabupaten Solok Selatan	FATETA	-
2	2014	Pemanfaatan Ikan Teri dalam Upaya Peningkatan Taraf Ekonomi Masyarakat di Kanagarian Ampang Pulau, Pesisir Selatan	BOPTN UNAND	-
3	2015	Penyuluhan tentang Produk Olahan Wortel dan Penggunaan Vacuum Frying di Rumah Pengolahan Produk Organik Nagari Batu Palano Kecamatan Sungai Pua, Kabupaten Agam	BOPTN UNAND	-
4	2015	Pelatihan Pembuatan Peyeu pada Kelompok Wanita Tani Singkong di Nagari Mungo, Kecamatan Luak, Kabupaten Lima Puluh Kota	BOPTN UNAND	-
5	2015	Penyuluhan tentang Diversifikasi Produk Olahan Strawberry untuk Meningkatkan Pendapatan Petani Strawberry di Kecamatan Luak, Kabupaten Lima Puluh Kota	BOPTN UNAND	-

6	2015	Pelatihan Pembuatan dan Wirausaha Produk Olahan Wortel dalam Rangka Meningkatkan Perekonomian Keluarga Petani di Jorong Simpang III Nagari Batu Palano, Kecamatan Sungai Pua, Kabupaten Agam	BOPTN UNAND	
7	2015	Penyuluhan Pemanfaatan Limbah Pertanian untuk Pembuatan <i>Egg Tray</i> dan Pelatihan Pembukuan Sederhana UKM di Nagari Tanjuang Gadang, Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Lima Puluh Kota	RISTEKDIKTI	-
8	2016	Penyuluhan tentang Pelatihan Pembuatan Nugget Ubi Kayu dan Keripik Kulit Ubi Kayu pada Kelompok Wanita Tani di Nagari Mungo, Kecamatan Luak, Kabupaten Lima Puluh Kota	RISTEKDIKTI	-
9	2016	Peningkatan Perekonomian Petani dengan Pelatihan Pembuatan dan Wirausaha Produk Olahan Jamur Tiram Putih di Nagari Padang Laweh Kec. Sungai Pua Kab. Agam	DIPA KOMPETITIF UNAND	5
10	2016	Promosi Kesehatan Keamanan Pangan untuk Anak Sekolah di SDN 37 Anduring Padang	DIPA FKM UNAND	5
11	2017	Diversifikasi Produk Olahan Jagung untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Pendapatan Kelompok Wanita Tani Di Nagari Koto Tengah Kabupaten Agam	DIPA KOMPETITIF UNAND	10
12	2018	Upaya Peningkatan Pengetahuan Ibu dalam Pemenuhan Gizi Bayi dan Balita di Kelurahan Sawahan Timur, Kota Padang	DIPA FKM 2018	7.5
13	2018	Pengolahan, Pengemasan Produk Berbasis Sayur untuk Diversifikasi Produk Olahan Sayur, Peningkatan Gizi dan Keterampilan Kelompok Tani Wak Ketok Saiyo Kel. Pasar Ambacang, Kec. Kuranji	DIPA KOMPETITIF UNAND	10
14	2019	Pelatihan Pengolahan Guava Dan Aloe Vera Pada Organisasi Woman Socio Preneur Kota Padang	MANDIRI	5
15	2019	Teknologi Pengolahan Hortikultura dan jamur Tiram" di Nagari Padang Laweh, Kec. Sungai Pua,Kab. Agam	DIPA FATETA	8

16	2019	Introduksi Alat Pengering dan Produk Olahan Jagung di Nagari Simpang, Kec. Simpang Alahan Mati, Kab. Pasaman	IbDM BOPTN UNAND	10
17	2019	Pemanfaatan Teknologi dalam Pengembangan Produk Atun sebagai Olahan Khas di Nagari Lubuk Besar Kec. Asam Jujuhan Kab. Dharmasraya	IbDM BOPTN UNAND	10
18	2019	IbIIDU Peningkatan Jumlah Prototype Produk Hasil Riset Universitas Andalas	IbIIDU BOPTN UNAND	35

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	Adenine, Guanine, Xanthine and Hypoxanthine Content in Various Indonesian Foods	Pakistan Journal of Nutrition	Volume 18, Number 3, 260-263, 2019
2	Pendugaan Umur Simpan Minuman Instan Teh Kombucha Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT)	Jurnal Teknologi Pertanian Andalas	Volume 22, No. 2, Oktober 2018, ISSN 1410-1920
3	Komposisi Gizi dan Pati Tepung Beras Rendang dari Beberapa Sentra Produksi di Kota Payakumbuh Sumatera Barat	Jurnal Teknologi Pertanian Andalas	Volume 21, No. 1, Maret 2017, ISSN 1410-1920
4	Pengaruh Minuman Beroksigen Terhadap Sistem Imun, Kadar Malonaldehida Dan Performa Responden Mahasiswa Olahragawan.	Jurnal Teknologi dan Industri Pangan	Volume 125 (1): 90-97, 2014, ISSN 1680-5195

F. Pengalaman Seminar (5 Tahun Terakhir)

No	Tahun	Judul Makalah	Nama Seminar
1.	2019	Physicochemical and Functional Characteristics of Roasted Sticky Rice Flour (Tapuang Barih Randang) in Various Methods	International Conference Sustainable Agriculture and Biosystem (ICSAB) 2019
2.	2019	Nutrient Contents of Parboiled Rice as Affected by Palm Oil Addition	International Conference on Security in Food, Renewable resources, and Natural Medicine 2019 (SFRN 2019)
3.	2019	Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Fungsional Tepung Beras Rendang	Konferensi Nasional Klaster dan Hilirisasi Riset Berkelanjutan (KN-KHRB) V 2019
4.	2018	Effect of Fermentation Time on The Characteristic of Starch from Grated Cassava	International Conference On Security In Food, Renewable Resources, And Natural Medicine 2018 (SFRN 2018)
5.	2018	Analysis of Eating Habits of Hyperuricemia Sufferers In Padang City	13th SEA Regional Meeting Of The IEA Jointed With International Conference Of Public Health And Sustainable Development
6.	2017	Folate Content in Spinach (<i>Amaranthus</i> sp.), Katuk Leaves (<i>Sauropus androgynous</i> , (L.) Merr) and Singgalang Radish (<i>Brassica oleracea</i>) After being Processed	Seminar Internasional Conference on Science and Technology in The Tropic (ICST) Mataram
7.	2016	Penentuan Kadar Magnesium Daun Pepaya (<i>Carica papaya L</i>) dan Daun Katuk (<i>Sauropus androgynous L</i>) Segar, Perebusan, Penumisan dan Pengkukusan	Seminar Nasional PERTETA 2016 “Teknik Pertanian untuk Mendukung Kemandirian Pangan Berbasis Kearifan Lokal” Padang

G. Pengalaman Penulisan Buku (5 Tahun Terakhir)

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

H. Pengalaman Perolehan Paten/ Haki

No	Judul Tema HAKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.	Ekstrak Air Daun Kluwih Sebagai Antihiperqlikemik	2019	Paten Sederhana	IDS000002474

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/ Rekayasa Sosial Lainnya

No	Judul/ Tema/ Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1.	Naskah Akademik Rancangan Peraturan Daerah tentang Ketahanan Pangan di Pemerintah Kabupaten Sijunjung Tahun 2016	2016	Kabupaten Sijunjung	Baik

J. Penghargaan yang Telah Diraih

No	Jenis Penghargaan	Instansi	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 untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal IPTEKS Bagi Inkubasi Inovasi Dan Dunia Usaha (IbIIDU) Dana BOPTN Universitas Andalas Tahun Anggaran 2020.

Padang, 7 Juli 2020



(Cesar Welya Refdi, S.TP., M.Si)

BIODATA ANGGOTA TIM

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP	P
2	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala	
3	Jabatan Struktural	Sekretaris BAPEM FATETA UNAND	
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	19841002 200812 2 007	
5	NIDN	0002108401	
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bukittinggi, 02 Oktober 1984	
7	Alamat Rumah	Komplek Taratak Permai Blok A2 RT/RW: 06/02 Kelurahan Koto Lua Kecamatan Pauh-Padang	
9	Nomor Telepon/Faks/ HP	081374339411	
10	Alamat Kantor	Kampus Limau Manis-Universitas Andalas-Padang	
11	Nomor Telepon/Faks	0751-72772	
12	Alamat e-mail	Wenny.murtius@gmail.com	
13	Mata Kuliah yg Diampu	1. Mikrobiologi Umum 2. Mikrobiologi Pengolahan 3. Rancangan Percobaan 4. Teknologi Biji-bijian dan Umbi-umbian 5. Penerapan Komputer	

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Universitas Andalas	-
Bidang Ilmu	Teknologi Pengolahan	Mikrobiologi pengolahan Pangan (Teknologi Fermentasi)	-
Tahun Masuk-Lulus	2002-2006	2006-2008	-

C. Pengalaman Menulis Artikel Ilmiah

No.	Tahun	Judul Penelitian	Nama Jurnal/Publikasi/Prosiding
1.	2013	Mocaf bread enriched with Mung Bean (<i>Vigna adiate L.</i>) as a source of protein	Jurnal Asia-Pasific ISSN: 2338-1345 – Vol. 1. (1): 10-13 2013

2.	2015	Kandungan nilai gizi dan bakteri proteolitik pada beberapa proses pengolahan ikan bilih	Jurnal Teknologi Pertanian Andalas (2014) No.2
3.	2015	Characteristics of Jackfruit Straw's Edible Film Enriching by Gingers Red (<i>Zingiber officinale</i> , Rosc.)	IJASEIT Vol. 5 No 2 Tahun 2015 ISSN: 2088-5334
4.	2015	Antimicrobial Activity of Jackfruit's Straws Films Which has been enriched by Temulawak (<i>Curcuma Xanthorrhizza</i> , ROXB.) toward Microorganism on Galamai	GSTF. J Bio No. 3 Vol 2 (2015)
5.	2015	Potential Starch Zingiberaceae as Raw Material Film as Galamai Packaging	Prosiding Seminar Nasional Peluang dan Implementasi Teknologi dalam Perspektif Nasional
6.	2016	The Properties of Zingiberaceae Starch Film for Galamai Packaging	IJASEIT Vol. 6 No.2 Tahun 2016 ISSN: 2088-5334
7.	2016	Aktivitas Amilolitik pada Parutan Ubi Kayu (<i>Manihot utilisima</i>) yang Diperam dengan Waktu yang Berbeda	Jurnal Teknologi Pertanian Andalas (2016) No.1
8.	2016	The Effect of Fermentation Time on The Characteristic of Chips Made from Grated Cassava (<i>Manihot utilisima</i>)	Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. Vol.7 (2016) No. 6
9.	2016	Antimicrobial Potency of Jackfruit Straw Film with Enriched Red Ginger Extract for Galamai Packaging in Storage	Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. Vol.7 (2016) No. 4
10.	2016	The Properties of Zingiberaceae Starch Film for Galamai Packaging	International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology Vol. 6 (2016) No.2
11.	2018	Pembuatan <i>Nata de Coco</i> pada KWT Bengke Sakato di Kabupaten Padang Pariaman sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Pengolahan Kelapa	Jurnal Hilirisasi IPTEKS Vol.1 No.4: Desember 2018

D. Pengalaman Penelitian yang Didanai

No.	Tahun	Judul Penelitian	Jurnal	
			Sumber*	Jml (Rp.)
1.	2014	Karakteristik <i>edible film</i> dami nangka yang diperkaya temulawak dan aplikasinya	Dosen Muda	12.500.000
2.	2014	Kandungan nilai gizi dan bakteri proteolitik pada beberapa proses pengolahan ikan bilih	Dipa Fakultas	5.000.000
3.	2015	Pemanfaatan rimpang tanaman semu yang mengandung senyawa antimikroba sebagai bahan baku	Hibah Bersaing	51.000.000

		<i>edible film</i> -Pengemas galamai dan bareh randang		
4.	2015	Aktivitas Amilolitik Parutan Ubi Kayu yang Diperam dalam Waktu yang Berbeda	Dipa-Fakultas	4.000.000
5.	2015	Pengaruh Konsentrasi Maltodekstri Terhadap Minuman Instan Teh Kombucha	Dosen Muda	12.500.000
6.	2016	Pemanfaatan rimpang tanaman semu yang mengandung senyawa antimikroba sebagai bahan baku <i>edible film</i> -Pengemas galamai dan bareh randang (Lanjutan)	Hibah Bersaing	50.000.000
7.	2017	Isolasi, seleksi dan identifikasi mikroorganisme penghasil enzim ekstraseluler (amilase dan lipase) dari <i>galamai</i> BS (Tahun I)	Fundamental	90.750.000
8.	2017	Uji biokimia bakteri lipolitik yang diisolasi dari <i>galamai</i> BS	DIPA-Fakultas	8.000.000
9.	2018	Isolasi, seleksi dan identifikasi mikroorganisme penghasil enzim ekstraseluler (amilase dan lipase) dari <i>galamai</i> BS (Tahun ke II)	PDUPT	97.000.000
10.	2018	Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Parutan Ubi Kayu Terfermentasi dalam Pembuatan Kerupuk	DIPA-Fakultas	25.000.000

E. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Rp.)
1.	2013	Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Produk Olahan Jamur Tiram di Kec. Koto XI Tarusan, Kab. Pessel	FATETA	7.000.000
2.	2015	Pemberdayaan masyarakat petani peternak ayam petelur melalui pemanfaatan limbah pertanian sebagai bahan baku dalam pembuatan <i>egg tray</i>	KKN-PPM	65.000.000
3.	2015	Perbaikan pengolahan kerupuk ubi kayu di Nagari Tanjuang Gadang Kec. Lareh Sago Halabn Lima Puluh Kot	DIPA-Kompetitif	5.000.000

4.	2015	Pelatihan Pembuatan Peuyem pada Kelompok Wanita Tani Pembuat Tape Singkong sebagai Upaya Persiapan Nagari Agrowisata di Nagari Mungo Kecamatan Luak Kabupaten Limapuluh Kota	DIPA-Kompetitif	5.000.000
5.	2015	Diversifikasi Produk Olahan Stroberi Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Tani Stroberi Di Kabupaten Limapuluh Kota	DIPA-Kompetitif	5.000.000
6.	2016	Pemberdayaan Masyarakat Wanita Tani melalui Perbaikan Pengolahan, Sanitasi, Pengemasan Serta Penggunaan Mesin dan Peralatan untuk Meningkatkan Produktivitas dan Nilai Jual Kerupuk Ubi Kayu	KKN-PPM	67.500.000
7.	2016	IbM Peternak Ayam Petelur dan Calon Pengusaha Olahan Ayam Afkir sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga bagi Masyarakat sekitar Peternakan	IbM	40.000.000
8.	2017	Pemberdayaan Masyarakat Tani melalui melalui penerapan peralatan pertanian, pembuatan pupuk organik dan integrasi tanaman-ternak-ikan pada kelompok tani anapel di nagari ampalu kecamatan lareh sago halaban kabupaten limapuluh kota	KKN-PPM	75.000.000
9.	2018	Pemanfaatan Air Kelapa sebagai Limbah Hasil Pengolahan Minyak Kelapa sebagai <i>Nata de Coco</i> pada KWT Bengke Sakato Padang Pariaman	IbDM	10.000.000

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.

Padang, 7 Juli 2020

WENNY SURYA MURTIUS, SPt, MP
NIP. 19841002 200812 2 007