



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**DAWET CEKER AYAM “DAWET KERA” KAYA GIZI, RENDAH  
KOLESTEROL SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KESADARAN  
GIZI MASYARAKAT**

**BIDANG KEGIATAN:**

**PKM KEWIRAUSAHAAN (PKM-K)**

**Diusulkan oleh:**

**Ferry Andriyani (H 0513060) (2013)**

**Figur Jaya Silvia (H 0513161) (2013)**

**Richi Yuliavian Kusminanto (H 0513125) (2013)**

**Yuni Khatus Sholikhah (H 0514096) (2014)**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2015**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Dawet Ceker Ayam "DAWET KERA"  
kaya gizi, rendah kolesterol sebagai upaya  
meningkatkan kesadaran gizi masyarakat
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-P ( ) PKM-M  
( ) PKM-T (√) PKM-K
3. Bidang Ilmu : Peternakan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan  
a. Nama Lengkap : Figur Jaya Silvia  
b. NIM : H 0513061  
c. Jurusan : Peternakan  
d. Universitas : Universitas Sebelas Maret  
e. Alamat Rumah dan No.Telp/HP : Krandegan 1/2, Banjarnegara  
+6281 225 073 774  
f. Alamat email : figursilvia@gmail.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
6. Dosen Pembimbing  
a. Nama Lengkap dan Gelar : Dr.agr. Muhammad Cahyadi S.Pt.,  
M.Biotech.  
b. NIP : 19860324 200912 1 006  
c. Alamat Rumah dan No HP : Tegal Kembang/Dk. Kerten RT/RW  
02/03 Imogiri, Bantul, Yogyakarta  
55782
7. Biaya Kegiatan Total  
a. DIKTI : Rp 4.327.500
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 Bulan

Surakarta, 30 September 2015

Menyetujui,  
Kepala Program Studi

  
Dr. Ir. Eka Handayanta, M.P.  
NIP. 19641208 198903 1 001  
JURUSAN PETERNAKAN

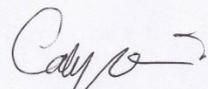
Wakil Rektor  
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

  
Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si  
NIP. 19660611 199103 1 002

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Figur Jaya Silvia  
NIM. H0513061

Dosen Pendamping

  
Dr.agr. Muhammad Cahyadi S.Pt. M.Biotech.  
NIP. 19860324 200912 1 006

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	
HALAMAN PENGESAHAN .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
RINGKASAN .....	iii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Judul Program.....	1
B. Latar Belakang.....	1
C. Rumusan Masalah.....	2
D. Tujuan Program.....	3
E. Luaran Yang Diharapkan.....	3
F. Kegunaan Program.....	3
G. Gambaran Umum Rencana Usaha.....	3
BAB III. METODE PELAKSANAAN PROGRAM.....	6
A. Tahap Persiapan Produksi.....	6
B. Tahap Proses Produksi.....	6
C. Tahap Pemasaran.....	7
D. Evaluasi Kegiatan.....	8
BAB IV. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN.....	8
DAFTAR PUSTAKA	

## **RINGKASAN**

Proposal Program Kreatifitas Mahasiswa “Dawet Ceker Ayam **DAWET KERA** Kaya Gizi Rendah Kolestrol Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Gizi Masyarakat memiliki tujuan untuk melatih jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa, menciptakan inovasi produk makan berupa dawet kera dan menentukan strategi pemasaran yang efektif untuk mengembangkan usaha. Metode yang digunakan dalam usaha ini adalah adalah tahap survey, persiapan produksi, proses produksi, pemasaran dan evaluasi. Produk DAWET KERA ini merupakan inovasi untuk meningkatkan gizi masyarakat karena dawet ini mengandung omega 3 dan omega 6 serta rendah kalori.

**A. JUDUL PROGRAM**

Dawet Ceker Ayam “Dawet Kera” kaya gizi, rendah kolesterol sebagai upaya meningkatkan kesadaran gizi masyarakat.

**B. LATAR BELAKANG MASALAH**

Indonesia adalah salah satu negara yang kaya akan kebudayaan daerah, tidak kurang dari 60.000 kebudayaan daerah tersebar di seluruh penjuru nusantara (Koentjaraningrat, 1975). Keragaman budaya tersebut salah satunya dicerminkan melalui kuliner nusantara yang beranekaragam, misalnya sate Madura, rendang, pecel Madiun dan dawet Banjarnegara. Beberapa tahun terakhir terdapat beberapa contoh makanan khas negara kita yang diakui negara lain. Sudah menjadi kewajiban kita turut melestarikan warisan nenek moyang Indonesia pada makanan dan minuman tradisional yang keberadaannya semakin tergesur dengan perkembangan jaman (Alamsyah, 2006).

Dawet atau cendol merupakan salah satu minuman khas asli Indonesia. Dawet pada umumnya dibuat dari tepung beras yang disajikan dengan larutan gula merah dan santan. Beberapa daerah di Indonesia memiliki khas dawet dengan citarasa tersendiri, misalnya Banjarnegara yang terkenal dengan Dawet Ayunya dan Ponorogo yang terkenal dengan Dawet Jabung. Dawet merupakan salah satu contoh minuman yang banyak digemari karena kenikmatannya. Melihat begitu luas dan besarnya dunia kuliner, sah-sah saja jika cendol tampil agak berbeda. Bahkan, inovasi selanjutnya dapat mengundang kecenderungan massa yang tiada tara. Mengapa demikian, karena cendol sudah mempunyai cukup banyak penggemar, mudah dibuat dan dapat dikreasikan dengan berbagai macam bahan serta modal investasi yang tidak terlalu banyak merogoh kantong. Bahan utama dalam pembuatan cendol adalah tepung beras atau biasa disebut tepung terigu. Tepung terigu mengandung banyak karbohidrat namun miskin protein. Kandungan karbohidrat pada tepung terigu kurang lebih 75,41%, sedangkan kandungan protein di dalam tepung terigu hanya sebesar 10,30% (Moorty, 2004).

Ayam merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap. Ceker adalah bagian dari tubuh ayam yang berhubungan langsung dengan benda-benda kotor. Meski demikian, tanpa ceker ayam tidak mungkin menjadi gemuk untuk diambil dagingnya. Ceker ayam adalah suatu bagian tubuh ayam yang kurang disukai, karena selain tidak berdaging juga bersisik namun ceker merupakan hasil samping dari pemotongan ayam yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Cakar ayam diperkirakan merupakan 2-3% dari berat badan seekor ayam. Bagian-bagian cakar ayam yaitu tulang, kulit, otot, dan kolagen. Kolagen merupakan sejenis protein yang nilai gizinya rendah karena mengandung asam amino protein dan hidroksiprotein sekitar 10% serta arginin dan sepertiganya berupa glycin. Dengan tingginya kadar asam amino protein dan hidroksiprotein yang rendah kalori pada ceker ayam, sangat penting artinya bagi pertumbuhan anak muda dalam masa pertumbuhan dan aman dikonsumsi orang dewasa (Purnomo, 1992).

Indonesia yang beriklim tropis dengan kemarau yang cukup lama setiap tahunnya membuat masyarakat gemar mengkonsumsi es untuk menyegarkan tubuh disiang hari yang panas. Menurut Luthan (2006), masyarakat Indonesia akan terus bertambah, perekonomian semakin baik dan meningkatnya kesadaran terhadap protein hewani. Peningkatan ekonomi, kesadaran gizi serta murahnyanya harga ceker dipasaran sangat mendukung kami berinovasi menggabungkan dawet/cendol yang berbahan dasar ceker ayam. Inovasi kami diharapkan mampu menciptakan produk pangan tradisional yang mengandung nilai gizi dalam pemenuhan gizi secara mudah yaitu dengan minum “dawet kera”.

### **C. PERUMUSAN MASALAH**

Bisnis Minuman ringan siap saji sudah banyak dipasaran, namun masih sangat jarang yang mengembangkan produknya dengan olahan khas bergizi tinggi seperti “Dawet Kera”. Dari latar belakang di atas dapat dikemukakan permasalahan yaitu :

1. Bagaimana cara memproduksi “Dawet Kera” sebagai olahan khas bergizi tinggi?
2. Bagaimana cara pengembangan usaha “Dawet Kera” di masa yang akan datang agar dapat menjadi usaha yang tetap dan berkelanjutan?

#### **D. TUJUAN PROGRAM**

1. Melatih jiwa kewirausahaan pada diri mahasiswa.
2. Menciptakan inovasi produk makanan berupa “Dawet Kera” kaya dengan kandungan omega 3 dan omega 6 serta rendah kalori sebagai alternatif pemenuhan kebutuhan gizi melalui minuman yang baik untuk pertumbuhan dan aman dikonsumsi orang dewasa.
3. Menentukan strategi pemasaran yang efektif untuk mengembangkan usaha.

#### **E. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Dawet Kera sebagai minuman inovasi khas Indonesia kaya gizi berupa omega 3, omega 6, protein, kalsium dan fosfor namun rendah kolesterol dimana selama ini dawet sebatas minuman biasa yang terbuat dari tepung terigu, santan dan gula merah.

#### **F. KEGUNAAN PROGRAM**

Program kewirausahaan ini dapat bermanfaat untuk:

1. Mengembangkan kuliner dawet yang sehat dan bergizi.
2. Media pelatihan bagi mahasiswa untuk sukses berwirausaha.

#### **G. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Gambaran umum rencana usaha akan dilakukan analisis profil produk yang akan dipasarkan, analisis potensi sumber daya dan peluang pasar, studi kelayakan usaha serta analisis keuangan produk “Dawet Kera”.

##### **1. ANALISIS PRODUK**

###### **a. Jenis dan Nama Produk**

Jenis Produk : Produk Minuman

Nama Produk : Dawet Ceker Ayam “Dawet Kera”

**b. Keunggulan Dawet Ceker Ayam “Dawet Kera”**

- 1) Merupakan produk dawet yang sehat sehingga aman untuk dikonsumsi.
- 2) Kandungan gizi yang tinggi berupa energi, protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, asam folat, kolin, kalsium, fosfor, asam lemak omega 3 dan asam lemak omega 6.

**2. ANALISIS POTENSI SUMBER DAYA DAN PELUANG PASAR****a. Analisis Potensi Sumber Daya**

- 1) Bahan-bahan yang digunakan mudah didapat, terjangkau dan bermanfaat untuk kesehatan tubuh.
- 2) Sumber daya manusia memadai (mahasiswa peternakan) dan mendukung proses usaha.

**b. Analisis Potensi dan Peluang Pasar**

Dawet ceker ayam “Dawet Kera” mempunyai potensi yang besar sebagai minuman sehat yang digemari masyarakat. Sasaran konsumen “Dawet Kera” bukan hanya anak kecil dalam masa pertumbuhan, akan tetapi juga orang dewasa dapat menjadi konsumen “Dawet Kera”. “Dawet Kera” sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh karena terbuat dari bahan baku ceker yang mengandung banyak zat gizi yang rendah lemak.

**3. STUDI KELAYAKAN USAHA****a. Sasaran dan Segmentasi Pasar**

“Dawet Kera” yang merupakan inovasi produk dari warisan makanan tradisional asli Indonesia, maka target kami adalah seluruh masyarakat Indonesia yang haus akan variasi dari dawet yang mana rasa, bentuk, serta bahan baku selalu sama tanpa ada perubahan.

Target konsumen adalah kalangan menengah kebawah, namun dengan menjaga kualitas dan kondisi minuman tetap higienis. “Dawet Kera” baik untuk dikonsumsi anak-anak dalam masa pertumbuhan maupun orang dewasa karena kaya vitamin A, asam

folat, kolin, kalsium, fosfor, asam lemak omega 3 dan asam lemak omega 6 serta rendah kolestrol.

#### **b. Strategi Pemasaran**

Hal-hal yang menjadi pertimbangan dalam strategi pemasaran produk ini adalah:

##### 1. Promosi Sosial Media

Seperti kita tahu, dunia maya merupakan dunia kedua dimana setiap manusia mampu mengakses segala jenis informasi. Promosi yang kita gunakan bukanlah semata mengenai menjual produk. Namun strategi yang kita gunakan adalah dengan mengedukasi masyarakat tentang fungsi dan manfaat dari produk dawet kaya kalsium yang kita kenal sebagai pemenuh nutrisi dari tulang kuat dan tidak keropos.

##### 2. Acara Bazar

Selain gencar promosi melalui sosial media, pengenalan produk juga dilakukan melalui bazar-bazar yang mana disana akan banyak orang yang datang untuk berkunjung. Bazar sebagai media pengenalan produk kepada konsumen.

##### 3. Pembagian brosur

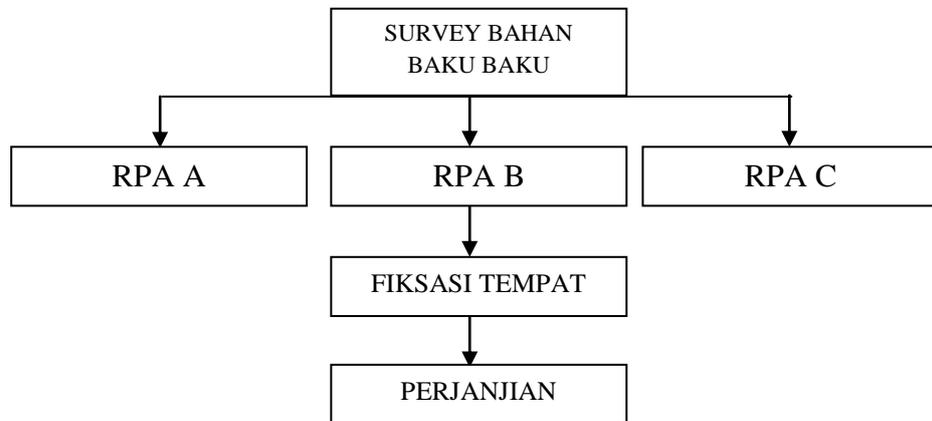
Brosur yang kita gunakan bukanlah berisi tentang harga jual dan penjualan produk, namun cenderung member pengetahuan kepada masyarakat tentang pentingnya kandungan-kandungan nutrisi yang ada pada produk kami, sehingga untuk memenuhi nutrisi tersebut kami adalah solusinya.

##### 4. Mulut ke Mulut

Promosi dari mulut ke mulut merupakan sarana promosi yang murah dan efektif, sehingga kami harus menjunjung tinggi kualitas dan rasa dari produk, harapan kami yaitu setiap satu konsumen kami akan mengajak teman-temannya untuk ikut mencicipi produk kami.

## H. METODE PELAKSANAAN PROGRAM

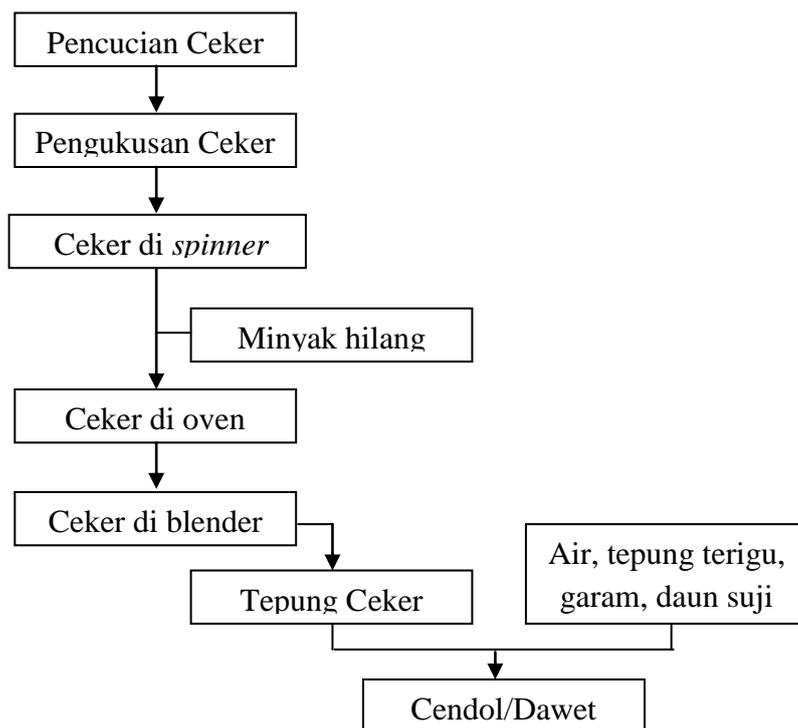
### a. Tahap Persiapan Produksi



Gambar 1. Skema Persiapan Produksi

Tahap persiapan produksi dilakukan kegiatan survei ke beberapa Rumah Pemotongan Ayam (RPA) di sekitar Solo untuk mendapatkan tempat pemesanan bahan baku yang paling murah dan dapat mensuplai bahan baku secara kontinyu dengan standar kualitas sesuai dengan permintaan. Dalam kegiatan ini juga dilakukan analisa terhadap tempat-tempat potensial untuk penjualan “Dawet Kera” dan pembelian alat-alat dan bahan pendukung produksi.

### b. Tahap Proses Produksi



Gambar 2. Skema Proses Produksi

Produk dawet, “Dawet Kera” kami merupakan produk skala rumahan atau *home industry*. Tahap pembuatan “Dawet Kera” dimulai dengan pembuatan tepung cekeer ayam. Cekeer ayam yang sudah dicuci dan dibersihkan selanjutnya dikukus. Cekeer ayam yang sudah dikukus di *spinner* hingga tiga kali agar air atau minyak dari cekeer ayam hilang. Setelah itu cekeer dioven untuk mempermudah penghalusan. Cekeer ayam yang sudah dioven, selanjutnya di blender sampai halus atau terbentuk bubuk. Hasil tersebut kemudian diayak dengan ayakan yang halus.

Tahap selanjutnya adalah pembuatan cendol. Cendol dibuat dengan mencampur 800 gr tepung kue, 400 gr tepung cekeer ayam, air, daun suji dan garam. Campuran tersebut selanjutnya dimasak sambil terus diaduk sampai adonan menggumpal. Siapkan air matang di dalam baskom dan cetakan cendol. Tuangkan adonan cendol sedikit demi sedikit sambil ditekan-tekan sampai cendol keluar ke dalam baskom, lakukan sampai adonan cendol habis. Siapkan juga air gula merah dan santan yang telah direbus dengan daun pandan dan garam.. Air gula, cendol, es batu dan santan di masukkan ke dalam wadah. Pengemasan dengan menggunakan wadah gelas plastik.

### **c. Tahap Pemasaran**

Pemasaran dilakukan dengan menggunakan berbagai cara supaya target pemasaran tercapai. Produk ini dilakukan beberapa strategi promosi, antara lain:

1. Pemberian sampel produk kepada konsumen.
2. Promosi di media sosial.
3. Pamflet dan brosur yang disebarluaskan.
4. Pemasangan *X Banner* di lokasi strategis.
5. Mengikuti kegiatan-kegiatan seperti bazar pangan.
6. Pesan antar untuk wilayah yang dapat dijangkau.

#### d. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan mencakup tiga aspek target evaluasi, yaitu sistem produksi, produk “Dawet Kera” dan penjualan. Evaluasi pada sistem produksi bertujuan untuk menciptakan sistem produksi yang paling efektif dan efisien yang dilakukan setiap satu minggu sekali. Evaluasi produk “Dawet Kera” bertujuan untuk menghasilkan produk dawet yang berkualitas dengan biaya pembuatan seminimal mungkin namun tetap menjaga mutu dan kesehatan produk. Evaluasi penjualan bertujuan untuk mengetahui tercapai atau tidaknya target-target penjualan agar usaha ini sesuai dengan BEP yang telah direncanakan dan untuk mengetahui segmentasi serta antusiasme konsumen. Evaluasi kegiatan dilakukan setiap dua minggu sekali.

### I. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

Tabel 5. Jadwal Kegiatan Program

Kegiatan	Bulan 1	Bulan 2	Bulan 3	Bulan 4	Bulan 5
Persiapan	■	■	■	■	■
Proses produksi	■	■	■	■	■
Penjualan	■	■	■	■	■
Evaluasi	■	■	■	■	■
Penyusunan Laporan					■
Revisi					■
Laporan Akhir					■

### J. RANCANGAN BIAYA

#### 1. Barang Habis Pakai

Tabel 6. Pembelian Bahan Baku Produksi

No.	Jenis Bahan	Harga Satuan	Kebutuhan per hari	Jumlah
1.	Ceker Ayam	Rp. 20.000	4 kg	Rp. 80.000
2.	Tepung Hunkwe	Rp. 200	800 gr	Rp. 160.000
3.	Kelapa	Rp. 5.000	5 buah	Rp. 25.000

4.	Gula Merah	Rp. 8.000	5 kg	Rp. 40.000
5.	Garam	Rp. 3.000	2 bungkus	Rp. 6.000
6.	Daun Pandan	Rp. 3.000	1 ikat	Rp. 3.000
7.	Daun Suji	Rp. 3.000	3 Ikat	Rp. 9.000
8.	Vanili	Rp. 2.000	5 bungkus	Rp. 10.000
9.	Es Batu	Rp. 10.000	5 kantong	Rp. 50.000
10.	Gelas Plastik	Rp. 15.000	2 pak	Rp. 30.000
11.	Sedotan	Rp. 20.000	1 pak	Rp. 20.000
Total				Rp. 433.000
Total sebulan				Rp.1.732.000

## 2. Barang Tidak Habis Pakai

Tabel 7. Pembelian Peralatan Produksi

No.	Jenis Barang	Biaya Satuan	Kebutuhan	Jumlah
1.	Alat Pengaduk	Rp. 10.000	2	Rp. 20.000
2.	Baskom	Rp. 15.000	2	Rp. 30.000
3.	Blender	Rp. 300.000	1	Rp. 300.000
4.	<i>Spinner</i>	Rp. 800.000	1	Rp. 800.000
5.	Cetakan cendol	Rp. 90.000	1	Rp. 90.000
6.	Oven Kompor	Rp. 150.000	1	Rp. 150.000
7.	Kompor Gas	Rp. 250.000	1	Rp. 250.000
8.	Tabung Gas 3 Kg	Rp. 150.000	1	Rp. 150.000
9.	Penyaring	Rp. 15.000	1	Rp. 15.000
10.	Panci	Rp. 25.000	3	Rp. 75.000
11.	Sendok Santan	Rp. 15.000	3	Rp. 45.000
12.	Termos es	Rp. 120.000	1	Rp. 120.000
Total				Rp. 2.045.000

## 3. Transportasi

Tabel 8. Biaya Transportasi

No.	Jenis	Biaya Satuan	Kebutuhan	Jumlah
1.	Transportasi Belanja Barang Produksi	Rp. 8.000	8 kali jalan/bulan	Rp. 64.000
2.	Transportasi tempat produksi ke stan	Rp.8.000	8 kali jalan/bulan	Rp. 64.000
Total				Rp. 128.000

#### 4. Pembuatan Laporan

Tabel 9. Biaya Pembuatan Laporan

No.	Jenis Biaya	Biaya Satuan	Kebutuhan	Jumlah
1.	Print	Rp. 20.000	3 rangkap	Rp. 60.000
2.	Jilid laporan	Rp. 3.500	3 rangkap	Rp. 10.500
3.	Dokumentasi	Rp. 2.500	16 kali	Rp. 40.000
Total				Rp. 110.500

#### 5. Promosi

Tabel 10. Biaya Promosi Produk

No.	Jenis Biaya	Biaya Satuan	Kebutuhan	Jumlah
1.	Pamflet	Rp. 6.000	25	Rp.150.000
2.	Brosur	Rp. 1.000	100	Rp.100.000
3.	X Banner	Rp. 31.000	2	Rp. 62.000
Total				Rp.312.000

Tabel 11. Rekapitulasi Biaya

No.	Jenis	Jumlah
1.	Bahan Baku Produksi	Rp. 1.732.000
2.	Peralatan Produksi	Rp. 2.045.000
3.	Transportasi	Rp. 128.000
4.	Pembuatan Laporan	Rp. 110.500
5.	Promosi Produk	Rp. 312.000
	Total	Rp. 4.327.500

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Yuyun. 2006. Warisan Kuliner Nusantara:Kue Basah dan Jajan Pasar. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Koentjaraningrat. 1975. Manusia dan Kebudayaan Indonesia. Djambatan. Jakarta.
- Luthan, F. 2006. Menyongsong Rencana Kecukupan Daging Tahun 2010. Prosiding Orasi dan Seminar Pelepasan Dosen Purna Tugas. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Moorty, 2004. MI Ubi Jalar. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/agronomy-agriculture/1789438-ubi-jalar/>. Diakses pada tanggal 04 April 2008.
- Purnomo, E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Kanisius. Yogyakarta.

# LAMPIRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET SURAKARTA

Jl. Ir.Sutami No.36 Kentingan Surakarta 57126

**SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Figur Jaya Silvia

NIM : H0513061

Program Studi : Peternakan

Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul: **Dawet Ceker Ayam "Dawet Kera" Kaya Gizi, Rendah Kolesterol Sebagai Upaya Meningkatkan Kesadaran Gizi Masyarakat** yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

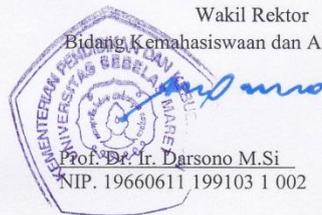
Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

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

Surakarta, 30 September 2015

Mengetahui,  
Wakil Rektor

Bidang Kemahasiswaan dan Alumni



Prof. Dr. Ir. Darsono M.Si  
NIP. 19660611 199103 1 002

Yang menyatakan,



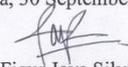
Figur Jaya Silvia  
NIM. H0513061

**LAMPIRAN 1**

**1) BIODATA KETUA**

Nama Lengkap : Figur Jaya Silvia  
Tempat Tanggal Lahir : Banjarnegara, 30 November 1993  
Alamat Rumah : Krandegan 1/2, Banjarnegara  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Nomor Telepon : +6281 225 073 774  
E-mail : figursilvia@gmail.com  
Pendidikan  
SD : SD N 5 Krandegan  
SMP : SMP N 1 Banjarnegara  
SMA : SMA N 1 Bawang  
Perguruan Tinggi : Peternakan FP UNS  
Pengalaman Organisasi : -

Surakarta, 30 September 2015

  
Figur Jaya Silvia  
H 0513061

**2) BIODATA ANGGOTA**

**Anggota I**

Nama Lengkap : Ferry Andriyani  
Tempat Tanggal Lahir : Kab. Semarang, 4 April 1995  
Alamat Rumah : Gentan, Kec. Susukan, Kab. Semarang  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Nomor Telepon : 085799833329  
E-mail : ferryandriyani4@gmail.com  
Pendidikan  
SD : SD N Gentan 1  
SMP : SMP N 1 Tengaran  
SMA : SMA N 3 Salatiga  
Perguruan Tinggi : Peternakan FP UNS  
Pengalaman Organisasi : -

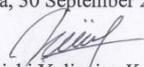
Surakarta, 30 September 2015

  
Ferry Andriyani  
H 0513060

**Anggota II**

Nama Lengkap : Richi Yuliavian Kusminanto  
Tempat & Tanggal Lahir : Kediri, 09 Juli 1995  
Alamat Rumah : Sawit 03/IV Sindon, Ngemplak, Boyolali 57375  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Nomor Telepon : +6285 702 057 582  
E-mail : richiyuliavian30@gmail.com  
Pendidikan  
SD : SDN 2 SINDON (2001-2007)  
SMP : SMPN 1 NGEMPLAK (2007-2010)  
SMA : SMKN 2 SURAKARTA (2010-2013)  
Perguruan Tinggi : Peternakan FP UNS  
Pengalaman Organisasi : 1. Anggota Pasukan Inti Pramuka SMPN 1  
NGEMPLAK 2007  
2. Staff Kementerian Pertanian BEM FP UNS  
2014  
3. Staff Kaderisasi HMP Appaloosa FP UNS  
2014  
4. Kadiv. Pengabdian Masyarakat, Kementerian  
Pertanian BEM FP UNS 2015

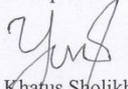
Surakarta, 30 September 2015

  
Richi Yuliavian K  
H 0513125

**Anggota III**

Nama Lengkap : Yuni Khatu Sholikhah  
Tempat Tanggal Lahir : Kab. Semarang, 5 September 1996  
Alamat Rumah : Sruwen, Kec. Tengaran, Kab. Semarang  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Nomor Telepon : 085741488644  
E-mail : khatusyuni@gmail.com  
Pendidikan : MI Sruwen 1  
: MTsN Susukan  
: SMAN 3 Salatiga  
: S1 Peternakan FP UNS  
Pengalaman Organisasi : -

Surakarta, 30 September 2015

  
Yuni Khatu Sholikhah  
H 0514096

## BIODATA DOSEN PEMBIMBING

### A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr.agr. Muhammad Cahyadi, S.Pt., M.Biotech.
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK	198603242009121006
5	NIDN	0024038601
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Pamasalak, Lahat, 24 Maret 1986
7	E-mail	<a href="mailto:mcahyadi@uns.ac.id">mcahyadi@uns.ac.id</a>
8	Nomor Telepon/HP	0271- 637457
9	Alamat Kantor	Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian UNS, Jl. Ir. Sutami 36 A Ketingan, Surakarta
10	Nomor Telepon/Faks.	0271- 637457
11	Lulusan yang Telah Dihilangkan	-
12	Mata Kuliah yang Diampu	Genetika Bioteknologi Peternakan Dasar Pemuliaan Ternak Ilmu Pemuliaan Ternak Dasar Teknologi Hasil Ternak Mikrobiologi Peternakan

## B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Gadjah Mada	Universitas Gadjah Mada	Chungnam National University
Bidang Ilmu	Produksi Ternak	Bioteknologi	Animal Molecular Genetics
Tahun Masuk-Lulus	2003-2007	2007-2009	2012-2015
Judul Skripsi/Tesis/ Disertasi	The Effect of Rennet Concentration and Addition of <i>Lactobacillus Delbrueckii</i> Ssp. <i>Bulgaricus</i> Starter on Curd Yield, Chemical Composition and Flavor of Ripened Cheese	Genetic Relationship of Indonesian Domestic Cattle Based on PCR-RFLP Cytochrome b ( <i>cyt b</i> ) Analysis	Quantitative Trait Loci and Candidate Genes for Growth-related Traits in Korean Native Chicken
Nama Pembimbing/ Promotor	Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA. Prof. Dr. Ir. Lies Mira Yusiati, SU.	Tety Hartatik, S.Pt., Ph.D Prof. Dr. drh. Wayan Tunas Artama	Prof. Jun Heon Lee

### C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2012-2014	Discrimination of Korean native chicken lines by genomic approaches	FTA Projects (Korean Government)	1100
2.	2012-2014	Genome-Wide linkage analysis for economically important traits in Korean native chicken	Biogreen 21 Projects (Korean Government)	3850

### D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2010	Penerapan Teknologi Inseminasi Buatan Berbasis Semen Beku Sexing Sperm Guna Memperbaiki Kinerja Reproduksi dan peningkatan produktivitas usaha sapi perah di daerah rawan bencana letusan Gunung Merapi.	DIKTI	50
2.	2011	Pemberdayaan Perempuan Sebagai Usaha Penyelamatan Generasi Penerus melalui Penyuluhan Makanan Sehat dan Aman di Beberapa Kecamatan Eks Karesidenan Surakarta.	DIPA-UNS	25
3.	2013	IBM Pengolahan Limbah Industri Bioetanol Sebagai Anti Konflik Sosial dan Peningkatan Kesejahteraan. Bekonang, Sukoharjo.	DIKTI	50

### E. Publikasi Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/ Tahun
1.	Association of variation in the MC4R gene with meat quality traits in a commercial pig population.	J. Fac. Agr., Kyushu Univ.	60(1), 113-118 (2015)
2.	Identification of polymorphisms in plumage color related genes in Korean native duck.	J. Fac. Agr., Kyushu Univ.	60(1), 119-126 (2015)
3.	Quantitative Trait Loci and Candidate Genes for the Economic Traits in Meat-Type Chicken.	World's Poultry Science Journal	Vol. 70(2), 329-342 (2014)
4.	Association of MC1R genotypes with shank color traits in Korean native chicken.	Livestock Science	170, 1-7 (2014)
5.	FABP3 and FABP4 Genes Are the Potential Candidates for Body Weights in Korean Native Chicken.	Korean Journal of Poultry Science	Vol. 40(2), 91 – 96 (2013)
6.	Association of SNPs in ODC and PRDM16 with Body Weight Traits in Korean Native Chicken.	Korean Journal of Poultry Science	Vol. 40(2), 157 – 162 (2013)
7.	Association of FASN and SCD genes with fatty acid composition in broilers.	CNU Journal of Agricultural Science	Vol. 40(3), 215 – 220 (2013)
8.	Identification of SNPs in TG and EDG1 genes and their relationships with carcass traits in Korean cattle (Hanwoo).	CNU Journal of Agricultural Science	Vol. 39(3), 349 – 355 (2013)

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

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Korean Society of Animal Science and Technology (KSAST).	Investigation of Potential Variation of Somatotropic Axis Genes in Korean Native Chicken.	Korea (2014)
2.	International Society for Animal Genetics (ISAG)	Identification of a QTL affecting carcass weight on GGA19 in Korean native chicken.	Xian, China (2014)
3.	International Society for Animal Genetics (ISAG)	QTL analysis of shank color traits in Korean native chicken.	Xian, China (2014)
4.	International Society for Animal Genetics (ISAG)	QTL analysis of clinical-chemical traits in Korean native chicken	Xian, China (2014)
5.	The 10th Asia Pacific Poultry Conference (APPC),	Estimated Heritabilities of Body Weight. and Growth Parameters in Korean Native Chicken.	Jeju-do, Korea (2014)
6.	Conference of the Indonesian Students Association at Korea (CISAK)	The Role of Molecular Markers in Livestock Production.	Korea (2013).
7.	The 6th Korea-China-Japan Graduate Student Forum	The Novel SNP of the THRSP Gene are Associated with Body Weights in Korean Native Chicken.	Korea (2013).

**G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir**

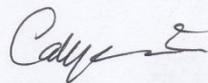
No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	-	-	-	-
2.	-	-	-	-

**I. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari Pemerintah, Asosiasi atau Institusi Lainnya)**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Travel Bursary Award	International Foundation for Animal Genetics (IFAG)	2014
2.	Penghargaan Doktor Baru	Universitas Sebelas Maret	2015

Surakarta, 30 September 2015

Dosen Pembimbing



Dr. agr. Muhammad Cahyadi, S.Pt., M.Biotech.  
NIP. 198603242009121006