



**USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PENGUNAAN AMPAS UBI KAYU MENJADI BAHAN BAKU NATA DE  
TELO SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN YANG MENYEHATKAN**

**BIDANG KEGIATAN:  
PKM GAGASAN TERTULIS (PKM-GT)**

**Disusun oleh:**

<b>David Kristian</b>	<b>H24080133/2008</b>
<b>Lili Yanti</b>	<b>H24090006/2009</b>
<b>Winda Dian Nuriana</b>	<b>H24090015/2009</b>

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2011**

**HALAMAN PENGESAHAN**

1. Judul kegiatan : “Penggunaan Ampas Ubi Kayu Menjadi Bahan Baku Pembuatan Nata de Telo sebagai Alternatif Jajanan yang Menyehatkan”
2. Bidang kegiatan : ( ) PKM-AI (√) PKM-GT  
(Pilih salah satu)
3. Ketua pelaksana kegiatan
- a. Nama lengkap : David Kristian
  - b. NIM : H24080133
  - c. Jurusan : Manajemen
  - d. Universitas/Institut : Institut Pertanian Bogor

Bogor, 1 Maret 2011

Menyetujui,

Ketua Departemen Manajemen

Ketua Pelaksana Kegiatan

Dr. Ir. Jono M Munandar, M.Sc

NIP. 196101231986011

David Kristian

NIM. H24080133

Wakil Rektor

Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pembimbing

Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS

NIP. 195812281985031003

Dr. Ir. Jono M. Munandar, M.Sc

NIP. 1961012319860110

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan karya tulis yang berjudul **“Penggunaan Ampas Ubi Kayu Menjadi Bahan Baku Nata de Telo sebagai Alternatif Jajanan yang Menyehatkan”**. Pada akhirnya, dalam menyelesaikan karya tulis ini, penulis telah banyak menerima bantuan dari berbagai pihak sehingga dalam waktu yang relatif singkat karya tulis yang sederhana ini dapat terwujud. Oleh karena itu, Penulis berkenan untuk menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada :

1. Kedua orangtua tercinta dan segenap keluarga yang telah banyak memberi dorongan baik moril maupun materil.
2. Prof. Dr. Ir. Yonny Koesmaryono, MS selaku Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Institut Pertanian Bogor
3. Dr. Ir. Jono M. Munandar, M.Sc. selaku Ketua Departemen Manajemen Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor yang telah berkenan memberikan motivasi kepada Penulis dan membimbing dalam pembuatan karya tulis ini sehingga dapat terselesaikan secara keseluruhan.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Dengan iringan doa semoga karya tulis ini bisa bermanfaat dalam pengembangan pendidikan dan wacana berpikir kita bersama.

Bogor, 1 Maret 2011

Tim Penulis

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
RINGKASAN .....	v
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Perumusan Masalah.....	2
Tujuan.....	2
Kegunaan.....	3
GAGASAN .....	3
Asal Usul Ubi Kayu ( <i>Mannihot esculenta</i> ) .....	3
Kandungan Kimia dalam Ubi Kayu .....	4
Pengolahan Ampas Ubi Kayu .....	5
KESIMPULAN.....	9
DAFTAR PUSTAKA .....	10
LAMPIRAN.....	11

**PENGGUNAAN AMPAS UBI KAYU MENJADI BAHAN BAKU  
PEMBUATAN NATA DE TELO SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN  
YANG MENYEHATKAN**

David Kristian, Lili Yanti, Winda Dian Nuriana

Departemen Manajemen

Institut Pertanian Bogor

**RINGKASAN**

*Aktifitas masyarakat yang semakin bertambah dan berkembang dari hari-kehari menuntut agar selalu mendapatkan asupan energi yang cukup. Namun hal tersebut terkadang dibatasi oleh waktu yang singkat. Akhirnya, mereka memilih mencari jajanan dengan bermaksud mengenyangkan dan tidak terlalu banyak menguras waktu. Hal tersebut tidak hanya terjadi dalam masyarakat dewasa. Bahkan usia dinipun telah mengalaminya. Akhirnya, mereka memilih mencari jajanan dengan bermaksud mengenyangkan dan tidak terlalu banyak menguras waktu. Hal tersebut dianggap wajar, namun lambat laun masyarakat kurang memperhatikan jenis jajanan yang mereka konsumsi. Masyarakat saat ini lebih tertarik akan jajanan yang murah, mengenyangkan, enak, dan menarik sehingga mereka kurang memperhatikan kandungan gizi dan keamanan makanan tersebut untuk dikonsumsi masyarakat. Jajanan tersebut belum tentu sudah lolos pengujian Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM). Banyak jajanan mengandung bahan buatan yang pada dasarnya bukan bahan yang layak untuk dicampurkan pada bahan makanan. Padahal, jajanan yang sehat dapat diperoleh dengan mudah oleh masyarakat. Banyak sekali jenis jajanan sehat yang dapat dihasilkan dari berbagai bahan alami dan menyehatkan bagi tubuh. Jajanan yang sehat berasal dari bahan-bahan alami yang diperoleh dari alam yang kemudian diolah dengan benar sehingga tidak membahayakan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Salah satu bahan dasar yang dapat digunakan untuk membuat jajanan sehat tersebut adalah dengan*

*memakai ampas ubi kayu. Ampas ubi kayu saat ini masih kurang diminati masyarakat untuk dijadikan sebagai salah satu bahan dasar makanan. Ampas ubi kayu dianggap sepele dan tidak memiliki nilai guna. Padahal jika diolah dengan baik, akan menghasilkan produk makanan yang bernilai gizi dan menguntungkan masyarakat. Ampas ubi kayu sangat mudah didapat dan sangat ekonomis. Ampas ubi kayu tersebut dapat dijadikan berbagai jenis makanan. Dalam perkembangan jaman, diperlukannya alternatif jenis jajanan lain yang dianggap “keren” dan unik oleh masyarakat, salah satunya yaitu jajanan Nata de Telo. Nata de Telo adalah produk yang didapat dari fermentasi ampas ubi kayu yang banyak mengandung karbohidrat, protein, lemak, kalori, kalsium, fosfor, dan zat besi.*

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Dewasa ini, aktivitas yang dilakukan masyarakat semakin bertambah. Hal tersebut terjadi pada berbagai golongan baik anak-anak usia dini maupun masyarakat dewasa. Aktivitas tersebut menuntut mereka untuk selalu mendapatkan asupan energi yang cukup. Namun hal tersebut terkadang dibatasi oleh waktu yang singkat. Akhirnya, mereka memilih mencari jajanan dengan bermaksud mengenyangkan dan tidak terlalu banyak menguras waktu. Hal tersebut dianggap wajar, namun lambat laun masyarakat kurang memperhatikan jenis jajanan yang mereka konsumsi. Masyarakat saat ini lebih tertarik akan jajanan yang murah, mengenyangkan, enak, dan menarik sehingga mereka kurang memperhatikan kandungan gizi dan keamanan makanan tersebut untuk dikonsumsi masyarakat. Jajanan yang layak dikonsumsi masyarakat adalah jajanan yang telah lolos uji Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM). Kenyataannya, banyak pedagang yang mengindahkan hal tersebut. Mereka sering menggunakan bahan tambahan seperti pewarna dan perasa makanan yang dapat membahayakan tubuh apabila dikonsumsi secara berkala. Jajanan-jajanan tersebut mengandung bahan buatan yang pada dasarnya bukan bahan yang layak untuk dicampurkan pada bahan makanan.

Pada dasarnya jajanan yang sehat itu dapat diperoleh dengan mudah oleh masyarakat. Banyak sekali jenis jajanan sehat yang dapat dihasilkan dari berbagai bahan alami dan menyehatkan bagi tubuh. Jajanan yang sehat adalah jajanan yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh. Jajanan yang sehat berasal dari bahan-bahan alami yang diperoleh dari alam yang kemudian diolah dengan benar sehingga tidak membahayakan bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Awalnya, jenis dari jajanan sehat kurang menarik dan tidak terlalu diminati masyarakat. Namun lambat laun dengan perkembangan jaman, jenis jajanan sehat telah dikembangkan sehingga tidak kalah enak dan menarik apabila masyarakat mau dan sadar untuk mengkonsumsinya. Salah satu bahan dasar yang dapat

digunakan untuk membuat jajanan sehat tersebut adalah dengan memakai ampas ubi kayu.

Indonesia merupakan negara penghasil ubi kayu nomor 5 terbesar di dunia. Dan setiap tahun produksi ubi kayu semakin meningkat rata – rata 3 % dan meningkatnya produksi ubi kayu tidak diimbangi dengan pengolahan limbah dari ubi kayu yaitu kulitnya. Ampas ubi kayu saat ini masih kurang diminati masyarakat untuk dijadikan sebagai salah satu bahan dasar makanan. Ampas ubi kayu dianggap sepele dan tidak memiliki nilai guna. Padahal jika diolah dengan baik, akan menghasilkan produk makanan yang bernilai gizi dan menguntungkan masyarakat. Ampas ubi kayu sangat mudah didapat dan sangat ekonomis karena berasal dari limbah fermentasi ubi kayu yang digunakan untuk menghasilkan alkohol, tepung tapioka, dll. Selain itu, ubi kayu itu sendiri dapat diperoleh setiap saat karena pemanenan ubi kayu tidak bergantung pada musim.

Ampas ubi kayu tersebut dapat dijadikan berbagai jenis makanan. Salah satunya adalah krupuk, kripik, kemplang, kelanting, dan makanan ringan lainnya. Namun, seiring dengan perkembangan jaman, diperlukannya alternatif jenis lain yaitu jajanan Nata de Telo. Nata de Telo adalah produk yang didapat dari fermentasi ampas ubi kayu yang banyak mengandung karbohidrat, protein, lemak, kalori, kalsium, fosfor, dan zat besi.

Berdasarkan uraian di atas, maka kami mengajukan gagasan tentang Penggunaan Ampas Ubi Kayu Menjadi Bahan Baku Pembuatan Nata de Telo sebagai Alternatif Jajanan yang Menyehatkan serta aman bagi masyarakat dan ekonomis

### **Perumusan Masalah**

- Bagaimana cara menciptakan inovasi produk jajanan bagi masyarakat?
- Bagaimana menaggulangi pencemaran lingkungan oleh limbah ubi kayu?

### **Tujuan**

- Menciptakan inovasi produk jajanan yang bernilai gizi tinggi bagi masyarakat.

- Mengurangi pencemaran lingkungan oleh limbah ubi kayu yang tidak dimanfaatkan lagi.

### **Kegunaan**

#### 1. Bagi Penulis

Menambah wawasan mengenai cara menciptakan inovasi dari limbah ubi kayu sehingga menjadi produk yang bermanfaat.

#### 2. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi mengenai jajanan yang sehat dengan berbahan dasar ampas ubi kayu yang ekonomis dan aman bagi kesehatan.

## **GAGASAN**

### **Asal Usul Ubi Kayu (*Mannihot esculenta*)**

Ubi kayu atau singkong (*Mannihot esculenta*) berasal dari Brazil, Amerika Selatan menyebar ke Asia pada awal abad ke-17 dibawa oleh pedagang Spanyol dari Mexico ke Philipina. Kemudian menyebar ke Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Ubi kayu merupakan makanan pokok di beberapa negara Afrika. Di samping sebagai bahan makanan, ubi kayu juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak. Ubi kayu mengandung air sekitar 60%, pati 25-35%, dan sisanya mengandung protein, mineral, serat, kalsium, dan fosfat. Ubi kayu merupakan sumber energi yang lebih tinggi dibanding padi, jagung, ubi jalar, dan sorgum.

Ubi kayu termasuk tumbuhan berbatang pohon lunak atau getas (mudah patah). Ubi kayu berbatang bulat dan bergerigi yang terjadi dari bekas pangkal tangkai daun, bagian tengahnya bergabus dan termasuk tumbuhan yang tinggi. Ubi kayu bisa mencapai ketinggian 1-4 meter. Pemeliharaannya mudah dan produktif. Ubi kayu dapat tumbuh subur di daerah yang berketinggian 1200 meter di atas permukaan air laut. Daun ubi kayu memiliki tangkai panjang dan helaian daunnya menyerupai telapak tangan, dan tiap tangkai mempunyai daun sekitar 3-8 lembar. Tangkai daun tersebut berwarna kuning, hijau atau merah.

Singkong, yang juga dikenal sebagai ketela pohon atau ubi kayu, dalam bahasa Inggris bernama cassava, adalah pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Ubi kayu merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80. cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan.

Umbi singkong tidak tahan disimpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin.

Singkong terdiri dari 2 macam, yaitu singkong kuning dan singkong putih. Singkong kuning (singkong mentega) jika dimasak memiliki tekstur yang pulen dan cenderung lembut layaknya mentega. Singkong ini cocok untuk dibuat panganan singkong yang dihaluskan misalnya comro, getuk, ketimus, atau singkong goreng. Singkong kuning tidak cocok untuk dibuat keripik karena keripik sulit untuk mengering. Jika akan digoreng, singkong ini lebih baik direbus dahulu bersama bumbu hingga matang dan sedikit pecah, baru digoreng dengan minyak panas. Singkong putih lebih cocok untuk membuat keripik, karena teksturnya lebih padat dan keras. Singkong yang baik memiliki penampakan yang mulus, tidak terlalu banyak akarnya, tidak berwarna kebiruan dan tidak kering di bagian luarnya, juga tidak banyak “luka” pada kulitnya.

### **Kandungan Kimia dalam Ubi Kayu**

Kandungan Kimia	Jumlah
1. Ubi Kayu (per 100 gram)	
a. Kalori	146 kal
b. Protein	1,2 gram

c. Lemak	0,3 gram
d. Karbohidrat	34,7 gram
e. Kalsium	33 mg
f. Fosfor	40 mg
g. Zat besi	0,7 mg
2. Buah Ubi Kayu (per 100 gram)	
a. Vitamin B1	0,06 mg
b. Vitamin C	30 mg
3. Daun Ubi Kayu	
	11000 SI
a. Vitamin A	275 mg
b. Vitamin C	0,12 mg
c. Vitamin B	165 mg
d. Kalsium	73 kal
e. Kalori	54 mg
f. Fosfor	6,8 gram
g. Protein	1,2 gram
h. Lemak	13 gram
i. Karbohidrat	2 mg
j. Zat besi	

### **Pengolahan Ampas Ubi Kayu**

Singkong merupakan bahan pangan yang banyak diproduksi di Indonesia. Indonesia termasuk sebagai negara penghasil ubi kayu terbesar ketiga (13.300.000 ton) setelah Brazil (25.554.000 ton), Thailand (13.500.000 ton) serta disusul negara-negara seperti Nigeria (11.000.000 ton), India (6.500.000 ton) dari total produksi dunia sebesar 122.134.000 ton per tahun.

Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun

singkong karena mengandung asam amino metionin. Dari proses pengolahan singkong menjadi tepung tapioka, dihasilkan limbah sekitar 2/3 bagian atau sekitar 75% dari bahan mentahnya.

Selama ini orang hanya memanfaatkan daging singkong sebagai bahan pangan, namun limbahnya tidak diolah kembali. Bagi kebanyakan orang limbah tapioka hanyalah sampah dan polutan yang mencemari lingkungan. Limbah tapioka oleh para petani hanya digunakan sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja ke sungai atau parit-parit. Hal tersebut dapat membahayakan lingkungan karena dapat merubah kandungan oksigen di air menjadi berkurang.

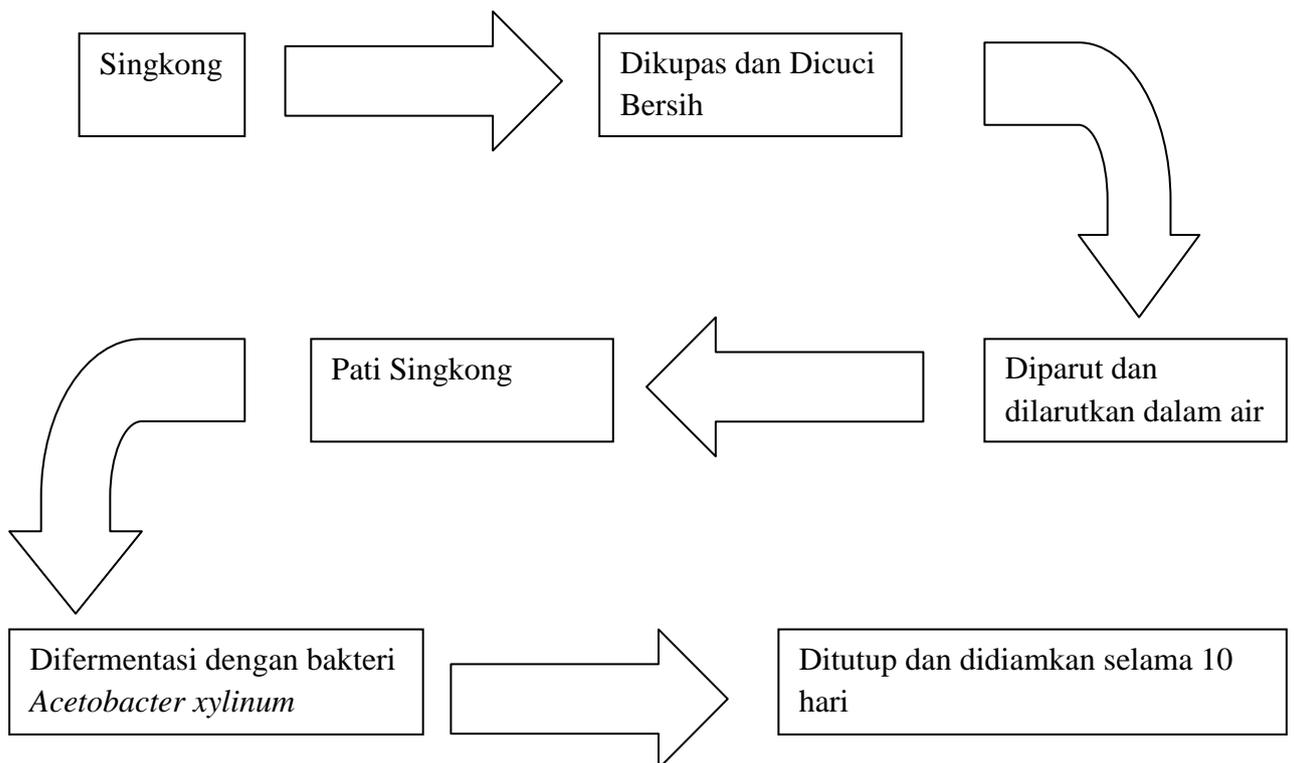
Dengan inovasi teknologi yang diterapkan, limbah tapioka ini dapat diolah lebih lanjut dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan produk nata de telo yang berbahan dasar ampas singkong. Karena Indonesia sebagai negara penghasil ubi kayu terbesar ketiga di dunia, maka untuk ketersediaan bahan baku, nata dari ampas singkong ini tidak akan menjadi masalah. Seperti nata de coco, yang selama ini telah beredar di pasaran dan banyak digemari masyarakat, diharapkan produk nata dari ampas singkong ini dapat menjadi sumber alternatif bahan pangan untuk masyarakat dengan penciptaan nilai tambah pada limbah tapioka yang sangat berlimpah daripada hanya dibuang begitu saja ke lingkungan atau hanya digunakan sebagai pakan ternak saja.

Nata merupakan produk fermentasi dari bakteri *Acetobacter xylinum* yang berupa lembaran selulosa dari perubahan gula yang terdapat pada substrat (umumnya air kelapa tetapi dapat pula dari bahan lain) menjadi pelikel selulosa. Nata ini kandungan utamanya adalah air dan serat sehingga baik untuk diet dan sering digunakan dalam pembuatan dessert atau sebagai tambahan substansi pada koktail, es krim dan sebagainya. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan nata, diantaranya adalah bakteri, gula, dan nitrogen. Selain itu harus pula diperhatikan suhu dan pH serta jangan tergoyang agar pembentukan pelikel berlangsung baik.

Bakteri *Acetobacter xylinum* adalah bakteri Gram negatif yang dapat mensintesis selulosa dari fruktosa. Selulosa ini memiliki pori melintang pada kristal mini glukosa yang kemudian terkoalisi ke dalam mikrofibril. Cluster

mikrofibril yang ada dalam struktur senyawa yang terbentuk seperti pita-pita dapat diamati secara langsung dengan menggunakan mikroskop. *Acetobacter xylinum* merupakan suatu model sistem untuk mempelajari enzim dan gen yang terlibat dalam biosintesis selulosa. Jumlah inokulum yang diberikan 10 – 20 % dari bakteri umur 6 hari.

Pembuatan nata de telo ini memerlukan serangkaian proses. Proses pertama adalah pamarutan singkong, singkong yang telah dikupas dan dicuci bersih kemudian diparut. Hasil parutan singkong ini kemudian dilarutkan ke dalam air. Dari hasil perasan singkong kemudian didapatkan pati singkong. Pati singkong kemudian diambil dan difermentasi. Hasil fermentasi pati singkong ini kemudian ditutup untuk meminimalkan kontak dengan udara dan didiamkan selama sepuluh hari. Produk nata de telo ini siap untuk dikonsumsi.



Setiap satu kilogram ampas singkong, apabila telah diproduksi akan menghasilkan lima kilogram lembaran nata de telo. Selain bernilai ekonomis, produk nata de telo ini baik untuk kesehatan. Produk nata de telo yang dihasilkan berserat tinggi, sehingga dapat membantu melancarkan pencernaan. Namun,

pembuatan nata de telo ini membutuhkan waktu yang lebih lama untuk hidrolisis karbohidrat menjadi gula melalui proses fermentasi. Produk nata dari singkong ini mengandung gula 5-7 % sehingga tidak diperlukan penambahan gula kembali. Selama ini pembuatan nata de coco masih membutuhkan penambahan gula, sehingga untuk skala produksi nata de telo ini lebih ekonomis dan efisien. Selain itu nata yang dihasilkan lebih kenyal, tebal dan lebih putih.

Upaya pengolahan ampas singkong menjadi suatu makanan bernilai gizi ini dapat membantu mengurangi pencemaran lingkungan oleh limbah atau proses samping dari singkong yang selama ini hanya dimanfaatkan oleh petani sebagai pakan ternak atau dibuang begitu saja ke sungai atau parit. Selain itu upaya pengelolaan ampas singkong ini dapat menghasilkan produk makanan yang bernilai gizi bagi masyarakat.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan bahwa perlu diadakan penciptaan inovasi untuk menghasilkan jajanan yang bernilai gizi tinggi bagi masyarakat. Nata de telo dapat menjadi salah satu alternatif jajanan yang dapat memenuhi asupan gizi yang diperlukan oleh masyarakat luas. Selain itu nata de telo merupakan produk pengembangan limbah ubi kayu yang bersifat ramah lingkungan dan mengurangi pencemaran yang membahayakan masyarakat sekitar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. *Manfaat Ubi Kayu*. (Online),  
(<http://www.indonesiaindonesia.com/f/18169-manfaat-ubi-kayu/>, di akses 27 Februari 2011)
- Anonim. *Pemanfaatan Limbah Padat Ampas Singkong dan Lindur sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. (Online),  
(<http://www.tenangjaya.com/index.php/artikel/pemanfaatan-limbah-padat-ampas.htm>, di akses 28 Februari 2011)
- Anonim. *Singkong*. (Online), (<http://id.wikipedia.org/wiki/Singkong>, di akses 27 Februari 2011)
- Anonim. *Ubi Kayu*. (Online),  
([http://www.iptek.net.id/ind/pd\\_tanobat/view.php?id=151](http://www.iptek.net.id/ind/pd_tanobat/view.php?id=151), di akses 27 Februari 2011)
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta : Penerbit Kanisius.

**LAMPIRAN****Ampas Ubi Kayu****Tanaman Ubi Kayu****Nata de Telo**



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

### 1. Daftar Riwayat Hidup Ketua

Nama	: David Kristian
NIM	: H24080133
Tempat / Tanggal Lahir	: Jakarta, 28 Desember 1988
Fakultas / Departemen	: Ekonomi dan Manajemen / Manajemen
Alamat	: Komp. BBD A2-30 Cimanggis, Depok
Alamat Bogor	: Balebak
No telepon/HP	: 085624016418
Riwayat Pendidikan	:
1994-2000	: SDK Permata Bunda
2000-2003	: SMPK Permata Bunda
2003-2006	: SMAN 39 Jakarta
2006-2008	: Teknik Geofisika, ITB
2008-sekarang	: Mayor Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB, Bogor

Pengalaman Organisasi :

1. Ketua Ekstrakurikuler Rohani Kristen SMAN 39  
Jakarta
2. Staff Divisi Media Komunikasi Unit Bola Voli  
ITB
3. Staff Divisi Kerohanian Himpunan Mahasiswa  
Teknik Geofisika ITB
4. Sekjen Eksternal Himpunan Mahasiswa Teknik  
Geofisika ITB
5. Staff Direktorat Produksi Operasi dan Bisnis  
Centre of M@nagement (com@) IPB
6. Ketua Organisasi Mahasiswa Daerah Jakarta  
Comunity (JCO)

## 2. Daftar Riwayat Hidup Anggota

1. Nama : Lili Yanti
- NIM : H24090006
- Tempat / Tanggal Lahir : Lubuklinggau, 27 September 1991
- Fakultas / Departemen : Ekonomi dan Manajemen / Manajemen
- Alamat : Jalan Bukit Barisan No. 33 RT 07 Sum-Sel
- Alamat Bogor : Kost Putri Rumah Warna Leuwi Kopo
- No telepon/HP : 085715531689
- Riwayat Pendidikan :
- 1996-1997 : TK Xaverius Lubuklinggau
- 1997-2003 : SD Xaverius Lubuklinggau
- 2003-2006 : SMP Xaverius Lubuklinggau
- 2006-2009 : SMA Xaverius Lubuklinggau
- 2009-sekarang : Mayor Manajemen, Fakultas Ekonomi dan  
Manajemen, IPB, Bogor

Pengalaman Organisasi :

1. Pengurus OSIS sie. Kewirausahaan
2. Anggota On The Job Training (OJT) Com@ IPB
3. Sekretaris Direktorat Human Resource and Development Com@ IPB

Riwayat Prestasi :

1. Juara kelas 3 besar SMA Xaverius Lubuklinggau
2. Lima besar Olimpiade Kimia SMA Se-Kota Lubuklinggau

2. Nama : Winda Dian Nuriana

NIM : H24090015

Tempat / Tanggal Lahir : Kediri, 16 April 1991

Fakultas / Departemen : Ekonomi dan Manajemen / Manajemen

Alamat : Jalan Dr. Wahidin 421 Gurah Kediri

Alamat Bogor : Jalan Babakan Raya Darmaga 55

No telepon/HP : 085714499731

Riwayat Pendidikan :

1994-1996 : TK ABA Gempolan

1996-2003 : SDN Banjaran I Kediri

2003-2006 : SMPN 1 Kediri

2006-2009 : SMAN 1 Kediri

2009-sekarang : Mayor Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB, Bogor

Pengalaman Organisasi :

1. Ketua Umum Majelis Perwakilan Kelas
2. Sie Materi Palang Merah Remaja
3. Bankir Putri Pramuka

4. Bendahara Barisan Pengibar Bendera
5. Staff Direktorat Production Operation and  
Bussines Com@ IPB

Riwayat Prestasi :

1. Juara 3 Siswa Teladan se Kecamatan Kota Kediri
2. Juara 3 Siswa Teladan se Kota Kediri

#### **NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING**

1. Nama Lengkap dan Gelar : Dr. Ir Jono M Munandar, M.Sc
2. Golongan Pangkat dan NIP : 1961012319860110
3. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
4. Jabatan Struktural : Kepala Departemen Manajemen
5. Fakultas/Program Studi : Ekonomi Dan Manajemen/Manajemen
6. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
7. Bidang Keahlian : Manajemen
8. Waktu untuk kegiatan PKM : 3 jam / minggu