**OVERVIEWRnDOTTIMMO INTERNATIONAL**

**Batasan:**

* 1. Produk belum komersil
	2. Productbenefits (ecological / healthy)
	3. Level ofmodification (low / high)
	4. Main ingredients (uniqueness)
	5. Processing (uniqueness)
	6. Serving (uniqueness)

**Proposal:**

* 1. Students harus membuat *recipe*untuk diajukan sebelum memulai membuat proposal R & D.
	2. Isi dari *recipe*:
		1. Productname (tittle / brand)
		2. Productbenefits
		3. Ingredients
		4. Methodsofpreparation
		5. Servingmethod
		6. Yields
		7. Nama, tanggal submit, tanda tangan
	3. Dilakukan uji coba *recipe*beserta dengan gambar dari produk hasil olahan dan hasil olahan aslinya dibawa pada waktu konsultasi.
	4. Jikalau *Students*terlambat mengajukan *recipe*, maka kehilangan hak untuk konsultasi dan harus *retake* pada semester berikutnya.
	5. Jikalau sebelum deadlineuji R & D, *recipe* boleh dimodifikasi atau diperbaiki.
	6. Nilai Fberlaku bagi *Students* yang tidak mengumpulkan *recipe* dan laporan sama sekali.
	7. Nilai F juga berlaku bagi *Students* yang terlambat mengumpulkan laporan akhir maupun laporan hasil revisi sidang.

**Konsultasi:**

* 1. Setelah *recipe* disetujui, *Students*diberikan kartu konsultasi oleh Akademik OTTIMMO. Kartu harus dibawa setiap kali *Students* melakukan konsultasi dengan Advisor yang bersangkutan dan ditandatangani setelah konsultasi selesai.
	2. *Students* harus menyerahkan kartu tersebut pada saat penyerahan hasil laporan R & D.
	3. *Students* pada saat menyerahkan laporan R & D harus menggandakan sebanyak 4copyan untuk diberikan pada *Examiner*.
	4. *Students* diberikan waktu untuk konsultasi dengan dosen yang bersangkutan berdasarkan jadwal yang sudah ditentukan oleh OTTIMMO.

**Ujian R&D**

* 1. Ujian akan diadakan sesuai jadwal yang ditentukan Akademik. *Students* akan dibagi menjadi beberapa kelompok dan setiap kelompok akan dijadwalkan untuk sidang R&D.
	2. Pada saat sidang di *kitchen*, *Students*diberikan waktu 15 menit untuk mempersiapkan presentasi, 15 menit berikutnya akan digunakan untuk presentasi dan mendemokan proses pembuatan produk olahan dan menyediakan tester untuk 3*Examiner*.
	3. Bagi para *Students* yang produknya membutuhkan waktu lama untuk pembuatannya, tidak diperbolehkan pulang sebelum bisa menunjukkan kepada tim *Examiner* bahwa hasil olahannya sudah jadi sesuai dengan yang ditesterkan.
	4. Jikalau *Students* tidak dapat membuat produk seperti yang ditesterkan/dipresentasikan, maka dianggap *failed*.
	5. Setelah *Students* mempresentasikan produknya, akan ada sesi tanya jawab dari *Examiner*berdasarkan revisi yang dilakukan. Kemampuan *Students* menjawab akan berpengaruh terhadap penilaian *Examiner*.
	6. Pada saat ujian, *Examiner*mencatat setiap revisi atau komentarnya yang harus diserahkan ke *Students*sebagai landasan untuk memperbaiki laporannya. Setelah fix baru diijinkan untuk digandakan dan dijilid, serta diserahkan ke Akademik OTTIMMO.
	7. Jika *Students* mengumpulkan laporan yang sudah dijilid (sesudah sidang) melebihi batas waktu yang sudah ditentukan, maka akan ada pengurangan nilai akhiryang signifikan.
	8. Kriteria Penjurian:
* *Productcriteria*
* HaKI
* *Productprocessing*
* *Productperformance*
* *PresentationandDiscussion*
* *Reportperformance*
1. Tenggat Waktu
	* Week 1 intro &guideliness
	* Week 2NPD andpengajuan *recipe*
	* Week3 Nutrition
	* Week4 ProductProcessing
	* Week5 Legal Aspect
	* Week6 The Art ofPackaging
	* Week 7 Business Management
	* Week 8-13 Consultation
	* Week 14-16 Defense Panel

**Susunan Laporan R&D**

1. Hard Cover
2. TittlePage
3. Approval 1 (Advisor, HeadofCulinaryArtsProgramme, Director)
4. Approval 2 (Advisor dan Penguji)
5. Plagiarism Statement
6. Preface
7. Table of Contents
8. List of Table
9. List of Figures
10. Executive Summary
11. Chapter 1 - Introduction
	1. BackgroundofThe Study (Alasan pemilihan produk, alasan pengolahan bahan utama, kandungan nutrisi dan manfaat kesehatan, dan penjelasan singkat tentang karakteristik produk)
	2. The Objectivesof The Study (Tujuan dari RnD)
	3. The Benefitsof Study(Manfaat untuk Mahasiswa, Pembaca dan OTTIMMO)
12. Chapter2 – IngredientsandUtensilsOverview
	1. Descriptionof The Material tobeUsed (Penjelasan mengenai bahan-bahan yang akan dipakai selama proses, dalam segi kuantitas dan gambarnya)
	2. The ToolsUsedDuring The Processing (Penjelasan mengenai alat-alat yang dipakai selama proses pengolahan, dalam segi ukuran, material, dan fungsinya beserta gambar)
13. Chapter3 – New ProductProcessingSequence
	1. The ProcessingProductbyUsingPicture (Penjelasan mengenai proses pengolahan – dijelaskan dengan menggunakan picture dari awal hingga packaging)
	2. CompleteRecipeAttached (Scan Resep yang Sudah direvisi)
14. Chapter4 – New ProductOverview

The FactsofNutrition (Fakta tentang nutrisi – produk dites di Dinas Kesehatan untuk mendapatkan nilai AKG berdasarkan per sajian/per packaging)

1. Chapter5 – Business Plan
	1. Identificationof Investment Opportunities – SWOT Analysis (Identifikasi kesempatan investasi – Analisa SWOT produk baru)
	2. MarketingAspect (Aspek Pemasaran – marketing plan yang digunakan)
	3. TechnicalAspect (Aspek Teknis – lokasi tempat penjualan produk, kapasitas produksi)
	4. Legal Aspect (Aspek Legal – pengurusan ijin dan hak paten)
	5. Financial Aspect (Aspek finansial – arus kas dan pricing produk)
2. Chapter6 – Conclusion
	1. Conclusion (Ringkasan berdasarkan chapter 1-5)
	2. Suggestion (Saran dan masukan dari penulis untuk produk yang diolah)
3. Bibliography
4. Appendix
	1. Desain packaging
	2. Daftar supplier bahan utama, pendukung dan packaging
	3. Gambar logo, produk (sebelum dan sesudah di packing)

**WritingGuideliness:**

1. Font
* TNR 12, kecualiuntuk cover dan penulisan chapter terbaru tidak lebih dari 14
1. Margins
* Kiri, atas = 4 cm
* Kanan, bawah = 3 cm
1. Spacing
	* Spasi 1,5
	* Kecuali executivesummary, table of content, bibliography, dan tabel, keterangan pada penulisan dalam menggunakan spasi 1
2. Numbering of Page
	* Halaman cover sampai dengan executive summary menggunakan angka romawi yaitui, ii, iii, iv, dst
	* Mulai dari chapter1 halaman menggunakan angka arab yaitu 1, 2, 3,dst
	* Halaman diletakkan di bawahdan letaknya di tengah

**Contoh Penulisan Gambar:**



**Figure 1.GraphExpenditure per CapitaAverageMonthby Group ofBeverages in Surabaya**

Source: The Government Center ofStatistic(2012)

**Contoh Penulisan Tabel:**

**Tabel 1. Kebutuhan Bahan Baku**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Keterangan** | **Jumlah** |
| **1** | **Gula** | **2 kg** |
| **2** | **Tepung** | **3 kg** |

**Contoh Penulisan Reference:**

Anonymous. 2000. [http://www.snagajob.com/job-descriptions/food- restaurant/](http://www.snagajob.com/job-descriptions/food-restaurant/). accesedonJanuary 1st, 2017.

Dewi, IrraChrisyanti. 2017. *CulinaryArtsSkills*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

**PANDUAN PERANCANGAN COMPANY PROFILE**

**Company profile dicetak dengan memperhatikan ketentuan sebagai berikut:**

1. Company profile dibuat dalam bentuk softfile seperti contoh.
2. Susunan companyprofile:
	1. Halaman depan bisnis
	2. Uniquesellingproductandtagline
	3. Seputar bisnis / quality
	4. Identitas bisnis
	5. Aneka produk / kategori
	6. dll