



**OTTIMMO**  
International  
MasterGourmet  
Academy

CULINARY ARTS - GASTRONOMY - BAKING PASTRY ARTS

# **BUKU PANDUAN FOODPRENEUR**

**UNTUK MAHASISWA DAN DOSEN PEMBIMBING**

**OLEH:**

**IRRA CHRISYANTI DEWI, S.Pd., M.S.M.  
(KAPRODI D3 SENI KULINER)**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNATIONAL  
JALAN TELAGA GOLF TC4/2-3, CITRALAND SURABAYA 60217**



Foodpreneur merupakan salah satu tugas akhir untuk program kegiatan Mahasiswa Diploma di akhir masa studinya, sehingga perlu diperhatikan dan dilaksanakan sebaik-baiknya.

Buku panduan foodpreneur ini menyajikan pedoman yang sifatnya umum dalam pelaksanaan nantinya. Dengan demikian, diharapkan para Mahasiswa melaksanakan foodpreneur dengan mengacu pada buku panduan ini.

Semoga di masa mendatang buku panduan ini akan terus disempurnakan, dengan harapan untuk bisa membantu kelancaran Mahasiswa dalam melaksanakan foodpreneur, sehingga mendapatkan hasil yang maksimal dari program kegiatan tersebut.

Dengan segala kekurangan yang mungkin ada di dalam buku panduan ini, diharapkan para Mahasiswa dan Dosen dapat memanfaatkan dengan sebaik-baiknya.

Surabaya, Desember 2018

**Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd., M.S.M.**



**HALAMAN JUDUL**  
**KATA PENGANTAR**  
**DAFTAR ISI**

- BAB 1:   Pendahuluan  
BAB 2:   Deskripsi Kompetensi Dasar Foodpreneur dan Indikator Pencapaian  
BAB 3:   Prosedur Pelaksanaan  
BAB 4:   Sistematika Laporan dan Evaluasi Foodpreneur

**DAFTAR RUJUKAN**  
**LAMPIRAN**

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1. Dasar Pemikiran Foodpreneur

Foodpreneur ini disusun berdasarkan:

- a. Undang-Undang No. 20/2003 tentang Pendidikan Nasional.
- b. Peraturan Pemerintah No. 60/1999 tentang Pendidikan Tinggi.
- c. Kepmendikbud No. 44/E/O/2014 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi.
- d. Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya.
- e. Buku Pedoman Akademik OTTIMMO yang menetapkan Foodpreneur sebagai mata kuliah yang berdiri sendiri bagi Mahasiswa DIII.

### 2. Visi, Misi, Tujuan dan Fungsi OTTIMMO

- a. Visi OTTIMMO  
Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Khususnya Bidang Seni Kuliner di Indonesia Dengan Standar Internasional Pada Tahun 2025.
- b. Misi OTTIMMO
  - Menyelenggarakan program pendidikan yang berkualitas di bidang Seni Kuliner di tingkat nasional dan internasional.
  - Menyelenggarakan penelitian di bidang Seni Kuliner yang bermanfaat bagi kesejahteraan manusia.
  - Berperan aktif dalam mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas.
- c. Tujuan OTTIMMO
  - Mengembangkan potensi mahasiswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, terampil, kompeten dan berbudaya untuk kepentingan bangsa.
  - Menghasilkan Chef professional yang berkualitas di bidang seni kuliner yang mampu bersaing secara global.
  - Menghasilkan penelitian yang berkualitas dalam bentuk publikasi ilmiah, Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dan produk yang bermanfaat bagi pengembangan industri kuliner di tingkat nasional dan internasional.
  - Menjalin kerjasama antara institusi dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi kesejahteraan masyarakat
- d. Fungsi OTTIMMO  
Menyelenggarakan pendidikan tinggi, penelitian, dan pengabdian masyarakat.

### 3. Pengertian dan Ruang Lingkup

Foodpreneur adalah kegiatan praktek berwirausaha dalam bisnis kuliner untuk memperoleh pemahaman dan ketrampilan yang dilaksanakan dalam periode waktu tertentu (start up), sehingga meningkatkan kemampuan bisnis para Mahasiswa sesuai disiplin ilmunya. Foodpreneur wajib dicantumkan dalam struktur kurikulum DIII dan mewajibkan setiap Mahasiswa untuk menempuh mata kuliah Foodpreneur.

Ruang lingkup materi Foodpreneur yaitu bidang usaha kuliner yang ditentukan Mahasiswa sesuai dengan *passion* nya. Selain itu, jadwal dan alokasi waktu yang digunakan untuk Foodpreneur bergantung pada peluang dan tantangan yang ada. Pelaksanaan Foodpreneur diprogramkan pada semester VI, dan ditempuh dalam kurun waktu maksimal 6 bulan sesuai bobot SKS.

### 4. Tujuan Foodpreneur

Pelaksanaan kegiatan Foodpreneur ini, diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dan kemampuan Mahasiswa dalam menerapkan teori yang diperoleh di bangku kuliah ke dalam praktek pelaksanaan bisnisnya di lapangan, sehingga Mahasiswa lebih memahami bidang usaha yang ditekuninya. Selain itu, tercipta *link and match* antara teori dan praktek di lapangan.

### 5. Sasaran Foodpreneur

- a. Mahasiswa: mengenalkan mereka pada dunia nyata, sehingga memperoleh kemampuan bisnis di lapangan agar mereka memahami kondisi dalam bisnis yang sebenarnya. Dan, mereka bisa semakin trampil di bidang bisnis.
- b. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya: mempercepat peningkatan perekonomian, sehingga bisa semakin memantapkan diri dalam menyiapkan calon-calon wirausahawan yang kompeten di bidang bisnis kuliner.

### 6. Pola Penyelenggaraan Foodpreneur

- a. Tahap Persiapan

Mahasiswa memperoleh pengarahan tentang Foodpreneur oleh Koordinator Foodpreneur, berupa informasi dan penjelasan tentang prinsip dan tujuan Foodpreneur di lapangan, ruang lingkup dan materi Foodpreneur, penentuan jenis bisnis, prosedur pelaksanaan, pelaporan,

penilaian, dan ketentuan lain. Mahasiswa menyusun proposal Foodpreneur atau business plan dengan mendapat bimbingan dari Dosen Pembimbing Foodpreneur yang telah ditunjuk. Selanjutnya, Mahasiswa mengajukan surat permohonan ijin ke Koordinator Foodpreneur dan diketahui Ketua Program Studi.

b. Tahap Pelaksanaan

Sesuai dengan jenis bisnis dan waktu yang ditetapkan oleh program studi, pada saat pelaksanaan di lapangan Mahasiswa mendapat bimbingan langsung dari Dosen Pembimbing Foodpreneur. Mahasiswa diwajibkan membuat laporan yang berisi kegiatan yang dilakukan selama bisnis dan diketahui Dosen Pembimbing Foodpreneur.

c. Tahap Penulisan Laporan

Mahasiswa menyusun laporan Foodpreneur sesuai dengan ketentuan tata penulisan laporan Foodpreneur dengan mendapat bimbingan dari Dosen Pembimbing Foodpreneur.

d. Tahap Evaluasi

Setelah mendapat persetujuan dari Dosen Pembimbing, maka Mahasiswa mendaftarkan ujian Foodpreneur dan mengikuti ujian laporan Foodpreneur di depan Tim Penguji. Jika terdapat materi laporan Foodpreneur yang harus direvisi, maka Mahasiswa diwajibkan melakukan revisi sebelum digandakan dan disahkan sebagai laporan Foodpreneur.

## **BAB II**

### **PROSEDUR PELAKSANAAN**

#### **1. Petunjuk Pelaksanaan Bagi Mahasiswa**

- a. Mahasiswa DIII telah menempuh minimal 90 SKS saat menginjak semester VI.
- b. IPK minimal 2,0
- c. Tidak ada nilai yang di bawah D.
- d. Memprogram mata kuliah Foodpreneur di KRS sesuai dengan yang dijadwalkan oleh program studi.
- e. Mengikuti pembekalan pelaksanaan Foodpreneur sesuai dengan jadwal yang diselenggarakan program studi.
- f. Mendaftarkan diri dengan mengisi formulir permohonan Foodpreneur ke Koordinator Foodpreneur, dengan membawa KRS. Koordinator menetapkan Dosen Pembimbing dengan persetujuan Ketua Program Studi.
- g. Memiliki buku panduan Foodpreneur secara individu.

#### **2. Pemilihan Jenis Bisnis Foodpreneur**

- a. Program Foodpreneur menjadi kewenangan program studi.
- b. Penentuan jenis bisnis disesuaikan dengan pengajuan Mahasiswa dan disepakati Dosen Pembimbing Foodpreneur dan Ketua Program Studi.
- c. Tidak ada pembatasan lokasi dan wilayah dengan catatan tidak memberatkan Mahasiswa.

#### **3. Ketentuan Koordinator Foodpreneur dan Dosen Pembimbing**

- a. Koordinator Foodpreneur: staf/Dosen yang ditunjuk berdasarkan SK Direktur dengan usulan Ketua Program Studi. Tugasnya mengkoordinasikan dan mengatur persiapan pelaksanaan Foodpreneur sesuai dengan deskripsi bisnisnya.
- b. Dosen Pembimbing: Dosen yang ditunjuk berdasarkan SK Direktur sesuai dengan usulan Ketua Program Studi. Tugasnya membimbing Mahasiswa tentang materi, pelaksanaan, dan penulisan laporan Foodpreneur.

#### 4. Ketentuan Mahasiswa Peserta Foodpreneur

- a. Mengikuti pengarahan dan pembekalan sebagai persiapan sebelum melaksanakan Foodpreneur.
- b. Melaksanakan Foodpreneur sesuai jadwal.
- c. Menaati semua ketentuan dan peraturan yang berlaku dalam Foodpreneur.
- d. Melakukan koordinasi dan konsultasi dengan Dosen Pembimbing Foodpreneur.
- e. Membuat jurnal harian kegiatan Foodpreneur yang disahkan oleh Dosen Pembimbing Foodpreneur.
- f. Menyusun laporan Foodpreneur sesuai dengan tata tulis ilmiah dan berpedoman pada Buku Panduan Foodpreneur OTTIMMO edisi 2018.
- g. Melakukan revisi dan menggandakan laporan Foodpreneur rangkap 2 eksemplar (untuk perpustakaan program studi dan terakhir untuk arsip Mahasiswa).
- h. Mahasiswa menyerahkan softcopy laporan setelah revisi dalam format PDF dalam bentuk *Compact Disk*.
- i. Mahasiswa membuat poster sesuai dengan contoh.



# BAB III

## SISTEMATIKA PROPOSAL, LAPORAN DAN EVALUASI FOODPRENEUR

### 1. Tata Tulis

- a. Laporan Foodpreneur diketik di atas kertas HVS putih, ukuran A4 80 gram.
- b. Huruf yang digunakan Times New Roman ukuran 12.
- c. Batas ketikan tepi kiri 4 cm, atas 3 cm, kanan 3 cm, dan bawah 3 cm. Isi diketik dengan spasi 1,5.
- d. Diketik dalam Bahasa Inggris.

### 2. Sistematika Proposal Foodpreneur

- a. Title  
Halaman judul merupakan kembaran dari halaman jilid depan. Dengan kata lain, halaman ini merupakan tampilan utama usulan Foodpreneur yang dapat memberikan sugesti pada pembaca. Halaman judul memuat:
  - Judul usulan Foodpreneur yang ditulis dengan huruf kapital semua dengan huruf relatif lebih besar dari bagian yang lain.
  - Nama produk (*brand*)
  - Logo OTTIMMO
  - Nama penulis lengkap dengan NIM
  - Nama lembaga ditulis secara berurut ke bawah mulai dari lembaga tertinggi sampai lembaga penyelenggara yang diakhiri dengan tahun penyusunan laporan.
- b. Approval  
Halaman pengesahan berisi persetujuan usulan Foodpreneur yang ditandatangani oleh Mahasiswa dan Dosen Pembimbing, kemudian disetujui Ketua Program Studi. Penandatanganan tersebut merupakan bagian akhir proses usulan Foodpreneur. Dilakukan setelah usulan selesai dikoreksi dan disetujui Ketua Program Studi.
- c. Table of Contents  
Daftar isi memuat judul yang terdapat dalam usulan Foodpreneur, mulai dari judul bab, subbab, sub-subbab, dan seterusnya. Disusun setelah tulisan selesai, untuk menyesuaikan nomor halaman dengan judul yang termuat.
- d. Summary  
Ringkasan memuat tentang latar belakang produk dibuat, kemudian deskripsi singkat mengenai produk tersebut.

e. Introduction

- Background of the study

Uraikan latar belakang atau alasan yang mendasari disusunnya usulan Foodpreneur, apakah berdasar atas hasil riset pasar? Atau inisiatif sendiri untuk membuka pangsa pasar? Ungkapkan pula jenis dan spesifikasi teknis komoditas yang akan menjadi modal berwirausaha.

- Problem statement

Memuat rumusan masalah dari paparan latar belakang seperti pertanyaan mengenai bagaimana proses pembuatan produknya, bagaimana peluang bisnis di pasaran dan bagaimana daya saingnya dengan produk yang sudah ada.

- Foodpreneur objectives

Mahasiswa yang melakukan Foodpreneur harus memiliki tujuan yang jelas, sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Jadi, tujuan Foodpreneur mengungkapkan jawaban dari problem statement. Tujuan Foodpreneur merupakan uraian atau gambaran umum tentang tujuan yang ingin dicapai oleh Mahasiswa setelah melaksanakan Foodpreneur.

- The expected outcome

Menjelaskan tentang luaran yang diharapkan dari Foodpreneur.

- The benefits of Foodpreneur

Kontribusi Foodpreneur harus berdampak pada perkembangan diri Mahasiswa dan pemanfaatan praktis bagi institusi maupun alumni. Manfaat lain dapat dikaitkan dengan nilai tambah yang diperoleh bagi sasaran konsumen, program studi, pendidikan, pemecahan masalah yang mendesak, pengambilan keputusan, dan lain-lain.

f. Overview business plans

Pada bab ini menguraikan kondisi umum lingkungan yang menunjukkan potensi sumber daya dan peluang pasar termasuk analisis ekonomi usaha yang direncanakan. Dijelaskan secara singkat untuk menunjukkan kelayakan usaha (cash flow minimal untuk 1 tahun ke depan yang dapat menunjukkan keberlanjutan usaha).

g. Implementation Method

Pada bab ini menjelaskan tentang teknik/cara membuat komoditas usaha, mengemas dan memasarkannya sekaligus tahapan pekerjaan dalam pencapaian tujuan Foodpreneur. Urutannya dimulai dengan persiapan, cara kerja, pelaksanaan kegiatan dan evaluasi.

h. Cost and Schedules Activities

Biaya memuat tentang rekapitulasi rencana anggaran biaya yang diusulkan misalnya perlengkapan yang diperlukan, bahan habis pakai, dan lain-lain. Sedangkan jadwal kegiatan disusun dalam bentuk bar chart untuk rencana kegiatan yang diajukan

i. Bibliography

Daftar rujukan adalah kumpulan buku atau sumber lain yang diacu sebagai sumber penulisan Foodpreneur. Urutan penulisan daftar rujukan

adalah: nama pengarang, tahun terbit, judul pustaka acuan, kota tempat terbit, dan nama penerbit.

j. Appendix

Hal yang perlu dilampirkan dalam Foodpreneur, seperti biodata pengusul, justifikasi anggaran, susunan organisasi kegiatan tim, maupun berkas-berkas yang sesuai dengan keperluan dan mendukung penguatan Foodpreneur. Dalam penyajiannya, lampiran diberi nomor urut untuk memudahkan pencarian.

### 3. Sistematika Laporan Foodpreneur

a. Title

Halaman judul merupakan kembaran dari halaman jilid depan. Dengan kata lain, halaman ini merupakan tampilan utama laporan Foodpreneur yang dapat memberikan sugesti pada pembaca. Halaman judul memuat:

- Judul laporan Foodpreneur yang ditulis dengan huruf kapital semua dengan huruf relatif lebih besar dari bagian yang lain.
- Nama produk (*brand*)
- Logo OTTIMMO
- Nama penulis lengkap dengan NIM
- Nama lembaga ditulis secara berurut ke bawah mulai dari lembaga tertinggi sampai lembaga penyelenggara yang diakhiri dengan tahun penyusunan laporan.

b. Approval

Halaman pengesahan berisi persetujuan laporan pelaksanaan Foodpreneur yang ditandatangani oleh Dosen Pembimbing, disetujui oleh Ketua Program Studi dan disahkan oleh Direktur. Penandatanganan tersebut merupakan bagian akhir proses bimbingan pembuatan laporan Foodpreneur. Dilakukan setelah laporan selesai dikoreksi dan diuji dengan urutan penandatanganan dimulai dari Dosen Pembimbing, Ketua Program Studi dan disahkan Direktur.

c. Abstract

Berisi tidak lebih dari 250 kata dan merupakan intisari seluruh tulisan yang meliputi: latar belakang, tujuan, metode, hasil dan kesimpulan. Ditulis dengan jarak baris 1, di bawah ringkasan disertakan 3-5 kata kunci.

d. Acknowledgment

Kata pengantar dimaksudkan untuk menyambungkan pemikiran pembaca dengan isi laporan. Oleh karena itu, idealnya kata pengantar berisi perihal berbagi fenomena atau pernyataan yang mengarah deskripsi laporan Foodpreneur dan ucapan terima kasih.

e. Table of Contents

Daftar isi memuat judul yang terdapat dalam laporan Foodpreneur, mulai dari judul bab, subbab, sub-subbab, dan seterusnya. Disusun

setelah tulisan selesai, untuk menyesuaikan nomor halaman dengan judul yang termuat.

f. List of Tables/Figures

Daftar tabel atau gambar digunakan untuk menyampaikan informasi agar pembaca mudah memahami isi yang dimaksud. Dalam penyajiannya diberi nomor urut.

g. Introduction

- Background of the study

Uraikan latar belakang atau alasan yang mendasari disusunnya laporan Foodpreneur.

- Problem statement

Memuat rumusan masalah dari paparan latar belakang seperti pertanyaan mengenai bagaimana proses pembuatan produknya, bagaimana peluang bisnis di pasaran dan bagaimana daya saingnya dengan produk yang sudah ada.

- Foodpreneur objectives

Mahasiswa yang melakukan Foodpreneur harus memiliki tujuan yang jelas, sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Jadi, tujuan Foodpreneur mengungkapkan jawaban dari problem statement. Tujuan Foodpreneur merupakan uraian atau gambaran umum tentang tujuan yang ingin dicapai oleh Mahasiswa setelah melaksanakan Foodpreneur.

- The expected outcome

Menjelaskan tentang luaran yang diharapkan dari Foodpreneur.

- The benefits of Foodpreneur

Kontribusi Foodpreneur harus berdampak pada perkembangan diri Mahasiswa dan pemanfaatan praktis bagi institusi maupun alumni. Manfaat lain dapat dikaitkan dengan nilai tambah yang diperoleh bagi sasaran konsumen, program studi, pendidikan, pemecahan masalah yang mendesak, pengambilan keputusan, dan lain-lain.

h. Overview business plans

Pada bab ini menguraikan kondisi umum lingkungan yang menunjukkan potensi sumber daya dan peluang pasar termasuk analisis ekonomi usaha yang direncanakan. Dijelaskan secara singkat untuk menunjukkan kelayakan usaha (cash flow minimal untuk 1 tahun ke depan yang dapat menunjukkan keberlanjutan usaha).

i. Implementation of activities and discussion

Pada bab ini menjelaskan tentang pelaksanaan kegiatan, proses produksi, pemasaran, hasil kegiatan, penjualan, laporan keuangan dan pembahasannya lebih detail.

j. Conclusion

- Conclusion

Berisi uraian tentang hasil akhir yang dicapai setelah melakukan kegiatan Foodpreneur, apakah ada persamaan/perbedaan antara aspek pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan secara teoritis

yang telah diperoleh di bangku perkuliahan dan pelaksanaan di lapangan.

- Suggestion

Pada bagian ini terdapat saran yang bersifat konstruktif dalam rangka memberikan alternatif pemecahan tentang rentang perbedaan atau kekurangan antara teori dan praktek. Saran-saran tersebut terutama ditujukan kepada pihak lembaga pendidikan maupun kepada para Mahasiswa yang akan melakukan Foodpreneur.

k. Bibliography

Daftar rujukan adalah kumpulan buku atau sumber lain yang diacu sebagai sumber penulisan Foodpreneur. Urutan penulisan daftar rujukan adalah: nama pengarang, tahun terbit, judul pustaka acuan, kota tempat terbit, dan nama penerbit.

l. Appendix

Hal yang perlu dilampirkan dalam Foodpreneur adalah berkas-berkas yang sesuai dengan keperluan dan mendukung penguatan Foodpreneur. Dalam penyajiannya, lampiran diberi nomor urut untuk memudahkan pencarian.

#### 4. Evaluasi Foodpreneur

Tujuan evaluasi adalah mengukur dan memberikan penilaian atas keberhasilan Mahasiswa dalam melakukan kegiatan Foodpreneur. Evaluasi ini dilakukan Dosen Pembimbing dan Penguji. Komponen evaluator ini, Dosen Pembimbing memeriksa dan menguji laporan Foodpreneur Mahasiswa. Dosen Pembimbing memberikan penilaian mencakup aspek-aspek pengetahuan, ketrampilan, dan kepribadian yang dirinci:

a. Kreativitas:

- Gagasan yang unik dan bermanfaat (20%)
- Keunggulan produk/jasa (5%)

b. Peluang pasar (20%)

c. Potensi program:

- Potensi perolehan profit (20%)
- Potensi keberlanjutan usaha (25)

d. Penjadwalan kegiatan dan personalia:

- Lengkap, jelas, waktu dan personalianya sesuai (5%)

e. Penyusunan anggaran biaya:

- Lengkap, rinci, wajar dan jelas peruntukannya (5%)

Skala Penilaian:

| Nilai   |         | Bobot Nilai |
|---------|---------|-------------|
| Absolut | Relatif |             |
| ≥ 80    | A       | 4.00        |
| 72 – 79 | B+      | 3.50        |

|         |    |      |
|---------|----|------|
| 64 – 71 | B  | 3.00 |
| 56 – 63 | C+ | 2.50 |
| 48 – 55 | C  | 2.00 |
| 40 – 47 | D  | 1.00 |
| < 39    | E  | 0.00 |

Pelaksanaan evaluasi dilakukan oleh Pembimbing Industri dan Dosen Pembimbing sesuai dengan format yang disediakan OTTIMMO. Nilai akhir ditentukan oleh Dosen Pembimbing dengan rumus berikut:

$$NA = \frac{5 NP + 2 NL + 3 NU}{10}$$

Keterangan:

NA = Nilai Akhir

NP = Nilai Praktek

NL = Nilai Laporan

NU = Nilai Ujian

Pendaftaran presentasi laporan Foodpreneur dilakukan dengan menyerahkan 3 eksemplar draft laporan Foodpreneur. Draft laporan Foodpreneur harus disusun paling lambat 1 bulan setelah pelaksanaan Foodpreneur. Jadwal ujian akan ditentukan oleh bagian akademik paling lambat 2 minggu setelah penyerahan draft laporan.

Ketentuan pelaksanaan ujian:

- a. Mahasiswa diharapkan menyiapkan slide
- b. Mahasiswa berpakaian seragam
- c. Penguji adalah Dosen Pembimbing dan 1 Dosen Penguji lagi
- d. Alokasi waktu ujian untuk penyajian materi 10 menit, tanya jawab 15 menit, dan pembahasan Pembimbing 5 menit.

Jika laporan telah diujikan dan direvisi sesuai dengan hasil ujian, batas waktu revisi 1 bulan setelah ujian. Jika sampai batas waktu laporan belum selesai dijilid, maka Mahasiswa dikenai sanksi pengurangan nilai atau melakukan retake. Jika penyelesaian pada semester selanjutnya mahasiswa akan dikenakan biaya admission tahun kedua.



**Lampiran 2:  
Contoh Cover Depan Proposal  
Foodpreneur**

**FOODPRENEUR PROGRAM**

.....**TITTLE**.....



**By:  
Irra Chrisyanti Dewi  
NIM. ....**

**CULINARY ARTS STUDY PROGRAM  
OTTIMMO INTERNATIONAL MASTERGOURMET ACADEMY  
SURABAYA  
2019**



**Lampiran 3:**  
**CONTOH FORMAT PROPOSAL PENGESAHAN**  
**FOODPRENEUR**

**APPROVAL**

Title :

which is carried out by Students of Culinary Arts OTTIMMO Internasional MasterGourmet Academy Surabaya

Name :

Reg. No :

Has been tested and declared successful.

Approve,  
Head of Culinary Arts Programme

Surabaya, .....  
Advisor

Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd., M.S.M.  
NIP. 1978

.....  
NIP. ....

**Lampiran 4:**  
**Contoh Daftar isi Untuk Proposal**  
**Foodpreneur**

**Table of Contents**

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Title             |                                |
| Approval          |                                |
| Table of Contents |                                |
| Summary           |                                |
| Chapter I         | Introduction                   |
|                   | a. Background of study         |
|                   | b. Problem statement           |
|                   | c. Foodpreneur objectives      |
|                   | d. The expected outcome        |
|                   | e. The benefits of Foodpreneur |
| Chapter II        | Overview Business Plans        |
| Chapter III       | Implementation Method          |
| Chapter IV        | Cost and Schedules Activities  |
| Bibliography      |                                |
| Appendix          |                                |

## **Lampiran 5: CONTOH SUMMARY FOODPRENEUR**

### **SUMMARY**

Cassava, formerly known as rural food, has now risen to rank and is widely known in the world. This is because it is known that sweet and delicious sweet potatoes contain many important nutrients for health. The main content of nutrients in yams such as Vitamins A, C and E, beta carotene, magnesium, potassium and also rich in oxidants. Cassava has not been fully utilized. Utilization of cassava is only used as food, the processing method is still done in a simple way, that is, most people use it in a simple way such as steamed and far from practical. Only a few people know the efficacy of cassava even though cassava flourishes in the area of Gunung Kawi and is a typical food from Gunung Kawi. Therefore, I have the idea of processing cassava into satay made from ingredients that are easily available, natural, healthy and nutritious, not only that, with the alternative to making cassava satay it can be one of the products that have good nutrition for health.

The objectives of this activity are: 1) creating innovative food products, intended for body health and high nutritional value such as cassava satay; 2) creating an innovative product that is healthy and nutritious and easy to do that can be used as nutritious food in media efforts development and alternative income for poor vulnerable communities in Gunung Kawi area and 3) opening up new jobs or industrial businesses themselves in the form of new home industries; 4) improve the quality of snacks and products with various advantages of yams from the people of Gunung Kawi.

To support the marketing process, there are several alternatives that can be used to support the marketing process that is used to promote this product so that it is better known by the community and becomes the people's choice in consuming the catfish naget. The main targets for the promotion of this product are OTTIMMO students, OTTIMMO lecturers, and people who visit the Gunung Kawi tourist area to introduce products from our results. The media is in the form of pamphlets, banners, brochures, and others.

**Keyword:** Cassava, good nutrition for health, various advantages .

**Lampiran 6:**  
**Contoh Cover Depan Laporan Foodpreneur**

**FOODPRENEUR REPORT**

.....**TITTLE**.....



**By:**  
**Irra Chrisyanti Dewi**  
**NIM. ....**

**CULINARY ARTS STUDY PROGRAM**  
**OTTIMMO INTERNATIONAL MASTERGOURMET ACADEMY**  
**SURABAYA**  
**2019**

**Lampiran 7:**  
**CONTOH FORMAT PENGESAHAN LAPORAN FOODPRENEUR**

**APPROVAL**

Title :

which is carried out by Students of Culinary Arts OTTIMMO Internasional MasterGourmet Academy Surabaya

Name :

Reg. No :

Has been tested and declared successful.

Approve,  
Head of Culinary Arts Programme

Surabaya, .....  
Advisor

Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd., M.S.M.  
NIP. 197812011702028

.....  
NIP. ....

Knowing,  
Academy Director

Zaldy Iskandar, B.Sc.  
NIP. 197310251201001

**Lampiran 9:**  
**CONTOH FORMAT KATA PENGANTAR**

**ACKNOWLEDGMENT**

Praise and thanks to God Almighty for the successful completion of this report. This report is prepared based on foodpreneur results conducted by the Authors during ..... months in ..... This report is prepared as one of the requirements to complete the Diploma III of Culinary Arts.

In the process of completion of this report, the Author has received much guidance and assistance from various parties. To that end, the authors express their sincere thanks to:

1. Mr/Miss ..... as Advisor who has guided, provide guidance and suggestions until the completion of this report.
  2. Miss ..... as Head of the Culinary Arts Programme.
  3. Mr.....as Director of OTTIMMO Internasional MasterGourmet Academy Surabaya.
  4. Other parties who wish to be referred to as parents and colleagues, etc. dst.
- Finally, the Authors hope that this report can be useful for us all.

....., .....

.....Name.....

## **PLAGIARISM STATEMENT**

I certify that this assignment/report is my own work, based on my personal study and/or research and that I have acknowledged all material and sources used in its preparation, whether they be books, articles, reports, lecture notes, and any other kind of document, electronic or personal communication. I also certify that this assignment/report has not previously been submitted for assessment in any other unit, except where specific permission has been granted from all unit coordinators involved, or at any other time in this unit, and that I have not copied in part or whole or otherwise plagiarised the work of other students and/or persons.

On this statement, I am ready to bear the risk/any sanctions imposed to me in accordance with applicable regulations, if in the future there is a breach of scientific ethics, or you have a claim against the authenticity of my work.

*(date)*

*(materai) + signature*

*(name)*

## Lampiran 8: Contoh Abstrak Laporan Foodpreneur

### ABSTRAK

Alternative health drinks are one of the brightest prospective businesses now and in the future. The health drink business is a business that has high resistance to economic fluctuations. I / We offer an alternative consumption of health drinks by combining the efficacy of the one with the healthful benefits of cananga flowers. The addition of honey as a substitute for sugar makes the sweetness that is served different from the sweetness of sugar and also has benefits for health.

The objectives of the foodpreneur activities include: developing a spirit of creativity and foodpreneurship for students, earning benefits, becoming a business unit that is able to open employment opportunities and lift the economy of the community, increase the use of medicinal plants that are beneficial for health, increase the use of natural sweeteners. The method of implementing foodpreneurship activities consists of production and marketing activities. Production activities consist of: determining the location of production, procurement of tools and materials, the process of making Chotea. Marketing activities consist of: STP (Segmentation, Targeting & Positioning), Mix Marketing and promotion.

Chotea is generally preferred by consumers because Chotea is unique, namely: the appearance of the green; ylang aroma; honey taste. In addition, consumers believe that Chotea is a health drink because it is made from healthy ingredients (tea, cananga and honey). The consumer response can be seen from the sale of 750 cups of Chotea and 140 packs of dried Chotea ingredients in 42 days with a total gross income of Rp. 2,249,500.00. This proves that Chotea can create new business opportunities.

**Keyword:** production, marketing, Chotea, gross income.



**Lampiran 10:**  
**Contoh Daftar isi Laporan Foodpreneur**

**Table of Contents**

Title  
Approval  
Executive Summary  
Acknowledgment  
Plagiarism Statement  
Table of Contents  
List of Tables (jika ada)  
List of Figures (jika ada)  
Chapter I Introduction  
    a. Background of the study  
    b. Problem statement  
    c. Foodpreneur objectives  
    d. The expected outcome  
    e. The benefits of Foodpreneur  
Chapter II Overview Business Plans  
Chapter III Implementation of Activities and Discussion  
Chapter IV Conclusion  
    a. Conclusion  
    b. Suggestion  
Bibliography  
Appendix

**Lampiran 11:  
Contoh Daftar Tabel**

**List of Tables**

Table 1 .....  
Table 2 .....  
Dst

**Lampiran 12:  
Contoh Daftar Gambar**


**List of Picture**

Picture 1 .....

Picture 2 .....

Dst

## Contoh Penulisan Bibliografi

- a. **Rajah, Carol Selva. *Authentic Asian ingredient*. Sydney: New Holland Publishers, 2002.**
- 
- (Nama dibalik dari beakang)      (Judul Buku)      (Kota      (Penerbit )      (Tahun terbit)
- b. **Anonymous. 2000. <http://www.snagajob.com/job-descriptions/food-restaurant/>.  
accessed on January 1<sup>st</sup>, 2017.**

**Lampiran 13:  
Lembar Penilaian Dosen Pembimbing**

**THE ASSESSMENT SHEET (ADVISOR)**

Culinary Business Tittle :  
 Address :  
 Name of Students :  
 Duration of Foodpreneur :

| No. | Rated of Aspect     | A<br>(≥ 80) | B+<br>(72-79) | B<br>(64-71) | C+<br>(56-63) | C<br>(48-55) | D<br>(40-47) | E<br>(< 39) |
|-----|---------------------|-------------|---------------|--------------|---------------|--------------|--------------|-------------|
| 1   | Quality of material |             |               |              |               |              |              |             |
| 2   | Report completeness |             |               |              |               |              |              |             |
| 3   | Systematic report   |             |               |              |               |              |              |             |
| 4   | Grammar report      |             |               |              |               |              |              |             |
| 5   | Language usage      |             |               |              |               |              |              |             |

Average value = ..... (.....)

Surabaya, .....  
 Advisor

.....  
 NIP .....

