

**KODE>Nama Rumpun Ilmu : 214/Teknologi Hasil Ternak
Bidang Fokus : Kemandirian Pangan**

**LAPORAN AKHIR
IPTEK BERBASIS DOSEN DAN MASYARAKAT (IbDM)**



**IbDM IKM PENGUMPUL DAN PEMBUAT KRUPUK KULIT DI
PADANG**

TIM PENGUSUL

**Deni Novia, STP, MP. (NIDN.0030117703)
Prof. Drh. Endang Purwati R N., MS., PhD. (NIDN.0017035106)
Drh. Yuherman, MS. PhD. (NIDN.0024115902)
Sri Melia, STP., MP. (NIDN.0004067502)
Indri Juliyarsi, SP, MP. (NIDN.0015077606)
Ade Sukma, S.Pt, MP., PhD. (NIDN.0017078502)**

**Dibiayai oleh : Dana BOPTN Unand
Sesuai dengan Kontrak Penelitian Nomor :
7/UN.16.17/XIII.PM.IbDM/LPPM/2018
Tahun Anggaran 2018**

**UNIVERSITAS ANDALAS
November, 2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : IbDM IKM Pengumpul dan Pembuat Krupuk Kulit di Padang
Kode>Nama Rumpun Ilmu : 214/Teknologi Hasil Ternak
Bidang Unggulan PT : Kemandirian Pangan
Topik Unggulan : Teknologi Pangan
Ketua Pengabdian
a. Nama Lengkap : Deni Novia, S.TP., M.P.
b. NIDN : 30117703
c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
d. Program Studi : Peternakan
e. Nomor HP : 85263851394
f. Alamat surel e-mail : deni.novia@gmail.com
Anggota Pengabdian (1)
a. Nama Lengkap : Endang Purwati R N., MS., PhD.
b. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
c. NIDN : 17035106
Anggota Pengabdian (2)
a. Nama Lengkap : Drh. Yuherman, MS. PhD..
b. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
c. NIDN : 24115902
Anggota Pengabdian (3)
a. Nama Lengkap : Sri Melia, STP., MP.
b. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
c. NIDN : 4067502
Anggota Pengabdian (4)
a. Nama Lengkap : Indri Juliyarsi, SP, MP.
b. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
c. NIDN : 15077606
Anggota Pengabdian (5)
a. Nama Lengkap : Ade Sukma, SPt, MP, PhD.
b. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
c. NIDN :
Mahasiswa (1) : Fatimah
Mahasiswa (2) : Rika
Lama Penelitian Keseluruhan : 1 tahun
Biaya Penelitian Keseluruhan : Rp 10.000.000,-

Mengetahui
Ketua Bagian Tek. Pengol. Hasil Ternak

Padang, 24 November 2018
Ketua,

Drh. Yuherman, MS, Ph.D.
NIP. 195911241987021002

Deni Novia, S.TP, M.P
NIP. 197711302005012202



Prof. Dr. Ir. H. James Hellywards, M.S
NIP. 19610716 198603 1 005

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Penelitian : IbDM IKM Pengumpul dan Pembuat Krupuk Kulit di Padang

2. Tim Peneliti :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi Waktu (Jam/Minggu)
1	Deni Novia	Ketua	Teknologi Hasil Ternak	Fakultas Peternakan	4 jam/minggu
2	Endang Purwati RN	Anggota	Bioteknologi	Fakultas Peternakan	4 jam/minggu
3	Yuherman	Anggota	Bioteknologi	Fakultas Peternakan	4 jam/minggu
4	Sri Melia	Anggota	Teknologi Hasil Ternak	Fakultas Peternakan	4 jam / minggu
5	Indri Juliyarsi	Anggota	Sosial Ekonomi	Fakultas Peternakan	4 jam/minggu
6.	Ade Sukma	Anggota	Bioteknologi	Fakultas Peternakan	4 jam/minggu

3. Objek Pengabdian : Bahan baku kulit dan krupuk kulit

4. Masa Pelaksanaan : 6 bulan

Mulai : bulan Juni tahun : 2018

Berakhir : bulan November tahun : 2018

5. Usulan Biaya BOPTN Universitas Andalas

● Tahun ke-1 : Rp 10.000.000,-

6. Lokasi Pengabdian : Durian Tarung dan Bandar Buat, Padang

7. Instansi lain yang terlibat : -

8. Temuan yang ditargetkan : Metode pengolahan krupuk awetan

9. Kontribusi mendasar pada suatu bidang ilmu : Perbaikan pengolahan kulit awetan, lada dan krupuk kulit serta perluasan pemasarannya secara on line

10. Jurnal ilmiah yang menjadi sasaran : Jurnal Pengabdian Hilirisasi Riset

11. Rencana luaran : Produk Krupuk Kulit Berkualitas

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	iii
DAFTAR ISI	iv
RINGKASAN	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Analisis Situasi	1
1.2 Permasalahan Mitra	3
BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.....	8
BAB 5. HASIL YANG DICAPAI	10
5.1. Analisis Situasi	10
5.2. Pengurusan PIRT	13
5.3. Pengurusan Halal	14
5.4. Sosialisasi dan Pelatihan Smart Packaging	15
5.5. E-Commerce	15
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	16
REFERENSI	16
LAMPIRAN-LAMPIRAN	22

RINGKASAN

Krupuk kulit merupakan cemilan krispi yang digemari masyarakat, namun ketersediaan kulit mentah sebagai bahan bakunya agak terbatas sehingga Mitra pengolah krupuk kulit produksinya sangat terbatas dipengaruhi oleh kulit mentah yang didapatkan setiap bulannya. Waktu puncak kulit mentah terbanyak tersedia adalah pada hari raya qurban, hal ini sudah dimanfaatkan oleh pengumpul sekaligus pengolah kulit latua di Bandar Buat Padang sehingga mereka tidak mengalami kendala keterbatasan bahan baku. Kulit mentah diawetkan menggunakan metode penggaram kering. Permasalahan dari kulit awetan adalah krupuk kulit yang dihasilkan mempengaruhi penerimaan organoleptik terutama warnanya yang lebih gelap. Tujuan dari pengabdian ini adalah peningkatan kualitas, kuantitas dan manajemen krupuk kulit Mitra.

Berdasarkan permasalahan aspek manajemen, produksi dan pemasaran, solusi dan target luaran yang ingin dicapai adalah peningkatan kualitas pengumpul kulit dan peningkatan kuantitas pengolah krupuk krispi serta manajemen, dengan perluasan pemasaran. Metode yang dipakai dalam pencapaian tujuan yaitu : 1) penyuluhan dan penyadaran, 2) pendampingan, 3) pelatihan, dengan tahapan : 1) Manajemen dan pengolahan bahan baku sampai menjadi krupuk kulit berkualitas, 2) Pelatihan dan percontohan proses pengawetan dan pengolahan krupuk kulit, 3) Manajemen produksi dan keuangan, 4) Sosialisasi dan pelatihan penjualan *on line*, 5) Konsultasi bisnis dan pendampingan Mitra dalam perluasan pemasaran. Berdasarkan pengabdian yang dilakukan Mitra telah dibantu dalam pengurusan PIRT dengan no.2011371010173-23, proses produksi, kemasan, labeling, dan *e-commerce*. Luaran dari pengabdian ini adalah sudah disubmit pada Jurnal Pengabdian Hilirisasi Riset, artikel di koran, teknologi tepat guna berupa produk krupuk kulit.

Kata kunci : hari raya qurban, IKM, kulit awetan, latua, krupuk kulit,

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kulit merupakan salah satu hasil ikutan ternak yang sering diolah dalam bentuk kulit samak dan krupuk kulit. Padang Panjang merupakan salah satu daerah sentra kulit di Sumatera Barat dengan produk unggulan kulit samak dan sepatu kulit, sedangkan Batu Sangkar terkenal dengan industri krupuk kulitnya. Selain itu industri pengolahan krupuk kulit juga tersebar di daerah Bukittinggi, dan Padang. Tingginya kebutuhan kulit untuk industri penyamakan dan krupuk kulit di Sumatera Barat menyebabkan industri krupuk kulit harus bersaing mendapatkan kulit mentah sebagai bahan bakunya. Biasanya mereka mendapatkan kulit mentah dari RPH-RPH setempat dengan sistem gilir dan buking fee terlebih dahulu dengan harga per kg nya lebih tinggi dari yang diambil pengumpul kulit untuk bahan baku kulit samak. Harga per kg kulit mentah di RPH sekitar 25.000/kg, biasanya kulit lebih banyak sayatannya sehingga tidak bagus untuk bahan baku kulit samak.

Seiring dengan perkembangan teknologi, industri krupuk kulit tidak hanya menggunakan kulit mentah sebagai bahan bakunya. Hasil survei dari beberapa industri krupuk kulit di Padang, sudah ada yang menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku krupuk kulit salah satunya IKM krupuk kulit 'Rika'.

IKM krupuk kulit Rika merupakan usaha krupuk kulit turun temurun yang dikelola oleh Bpk.Yudi. Usaha krupuk kulit Rika sekarang ini menjual kulit awetan, kulit sebelum digoreng dan krupuk kulit 'latua' dan tidak menjual krupuk kulit yang digoreng. Kulit mentah didapatkan dari RPH Bandar buat setiap minggunya sedangkan kulit awetan merupakan kulit hasil penyembelihan hewan kurban saat lebaran haji. Kulit awetan ini didapatkan dari mesjid-mushalla di Padang, Sumatera Barat dan kota lain. Biasanya orang datang mengantarkan kulit mentah atau pemilik langsung mencarinya ke tempat-tempat yang sudah langganan. Jumlah kulit mentah yang didapatkan cukup besar yaitu 500 sampai 600 ton per tahunnya setiap lebaran haji. Kulit mentah langsung diawetkan menggunakan garam, ditumpuk setinggi satu meter setelah seminggu kemudian kulit dikeringkan. Kulit yang telah diawetkan dapat tahan lama.

Menurut Kanagaraj, *et al.* (2004) kulit diawetkan dengan menggunakan garam yang tinggi 40-50% (w/w) tapi dapat juga dengan rendah garam menggunakan campuran 5% garam dan sodium meta bisulfit (SMBS) dan hanya SMBS saja. JiachengWu *et al.* (2017) merangkum metode pengawetan kulit salah satunya pengawet alami (formulasi tanaman pasta, minyak esensial, klorofil dan bakteriosin), polietilena glikol, ozon dan metode pengawetan fisik yang mengandung arus listrik, kedinginan dan hampa udara. Canda *et al.* (2014) perendaman kulit menggunakan asam tannat lebih efektif dari bakterisidal komersil selama 8 jam.

Krupuk kulit Rika lebih terkenal sebagai usaha krupuk setengah jadi. Beberapa produsen krupuk kulit membeli kulit sebelum digoreng atau setelah ‘dilatua’ dalam jumlah banyak. Harga jual kulit sebelum digoreng/setelah dijemur adalah Rp 90.000,-/kg sedangkan kulit hasil penggorengan minyak dingin (‘latua’) Rp 160.000,-/kg nya. Pengolahan krupuk kulit RIKA dapat dilihat pada Gambar 1.

Kulit awetan garam sebagai bahan baku industri krupuk kulit memiliki berbagai kelemahan yaitu 1) umur simpan yang tidak terlalu lama untuk kulit awetan garam, paling lama 1 bulan setelah itu harus ditukar garam baru, 2) proses buang bulu yang lebih rumit, kulit mentah memerlukan waktu buang bulunya 15 menit tapi kulit awetan memerlukan waktu 3 jam, 3) kulit awetan bewarna hijau kalau sudah lama dan berefek ke rasa dan penampilan setelah menjadi krupuk kulit, 4) tidak semua krupuk kulit yang diolah mengembang merata, malah ada yang tidak bisa kembang sama sekali, 5) aroma krupuk kulit yang dihasilkan setelah digigit amis bau kulit, 6) warna kulit lebih gelap dari bahan baku kulit mentah.

Krupuk kulit Uyung yang beralamat di daerah MTSn Durian tarung, sangat terbatas produksi krupuk kulitnya karena mengandalkan bahan baku dari kulit mentah semata. Asumsi Uyung bahwa krupuk kulit yang bagus hanya dihasilkan dari kulit mentah menghambat perluasan usahanya karena sulitnya mendapatkan kulit mentah secara kontiniu dalam jumlah banyak. Setiap minggunya krupuk kulit Uyung hanya memperoleh 2 lembar kulit yang diolah menjadi krupuk kulit.



Gambar 1. Dokumentasi pengolahan kulit awetan dari kiri ke kanan : pemotongan, penjemuran, krupuk kulit awetan kiri)

1.2. Permasalahan Mitra

Permasalahan prioritas Mitra adalah :

1. Permasalahan bahan baku yang terbatas pada Mitra pengolah krupuk kulit krispi
2. Pengawetan yang masih mengalami kendala
3. Penerimaan konsumen yang masih rendah dari krupuk kulit dari kulit awetan sehingga produksi terbatas
4. Manajemen produksi dan keuangan yang masih sederhana atau kekeluargaan
5. Kemasan yang masih sederhana dan belum ada labeling
6. Pemasaran krupuk kulit masih turun-temurun masih terbatas sekitar Padang.

Latar Belakang :

- Melihat peluang kulit awetan garam sebagai alternatif sumber bahan baku industri krupuk kulit

BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi Mitra adalah :

1. Mitra menggunakan kulit awetan sebagai alternatif bahan baku.
2. Mitra mengawetkan kulit mentah sebagai cadangan bahan baku dengan teknik yang benar dan metode yang tepat. Umur simpan kulit dapat diperpanjang dengan modifikasi pengawetan seperti kulit awetan garam yang sudah berumur satu minggu kemudian dibersihkan dari garamnya dan dijemur sampai kering sekitar 3 hari, kulit kering memiliki masa simpan jauh lebih lama dan kulit tidak rusak seperti warna hijau disebut dengan metode pengawetan garam kering.
3. Pengolahan kulit awetan yang tepat sehingga menghasilkan krupuk kulit dengan mutu lebih baik dan dapat memperbaiki krupuk kulit yang dihasilkan dari aroma, rasa, tekstur dan warna
4. Manajemen usaha dengan pembukuan yang jelas
5. Mitra menggunakan kemasan yang tepat dan labeling yang menarik
6. Pemasaran on line/e-commer

Lebih jelasnya permasalahan, solusi dan luaran dari pengabdian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari masing-masing solusi adalah:

1. Metode pengawetan garam kering
2. Kulit awetan yang tahan lama dan berkualitas
3. Metode pengolahan kulit awetan sehingga meningkatkan jumlah produksi
4. Profit/keuntungan
5. Labeling
6. E-commerce. Rencana capaian luaran dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 1. Permasalahn, Solusi dan Luaran Pengabdian

No	Permasalahan	Solusi	Luaran
1	Permasalahan bahan baku yang terbatas pada Mitra pengolah krupuk kulit krispi	Mitra menggunakan kulit awetan sebagai alternatif bahan baku.	Metode pengawetan
2	Pengawetan yang masih mengalami kendala	Mitra mengawetkan kulit mentah sebagai cadangan bahan baku dengan teknik yang benar dan metode yang tepat	Kulit awetan
3	Penerimaan konsumen yang masih rendah dari krupuk kulit dari kulit awetan sehingga produksi terbatas	Pengolahan kulit awetan yang tepat sehingga menghasilkan krupuk kulit dengan mutu lebih baik.	Metode pengolahan kulit awetan
4	Manajemen produksi dan keuangan yang masih sederhana atau kekeluargaan	Manajemen usaha dengan pembukuan yang jelas	Profit / keuntungan
5	Kemasan yang masih sederhana dan belum ada labeling	Mitra menggunakan kemasan yang tepat dan labeling yang menarik	Labeling
6	Pemasaran krupuk kulit masih turun-temurun masih terbatas sekitar Padang.	Pemasaran on line/e-commer	E-commer

Tabel 2. Rencana Target Capaian Luaran

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
1	Publikasi ilmiah pada Jurnal ber ISSN/Prosiding jurnal Nasional1)	Submitted
2	Publikasi pada media masa cetak/online/repocitory PT) 6	Terbit
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa, diversifikasi produk atau sumber daya lainnya	Penerapan
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT, dan manajemen)	Penerapan
5	Perbaiki tata nilai masyarakat (seni budaya, sosial, politik, keamanan,	Ada
Luaran Tambahan		
1	Publikasi di jurnal internasional	Tidak ada
2	Jasa; rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	Produk
3	Inovasi baru TTG	Penerapan
4	Hak kekayaan intelektual (Paten, Paten sederhana, Hak Cipta, Merek dagang, Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan Varietas Tanaman, Perlindungan Desain Topografi Sirkuit Terpadu)	Draf
5	Buku ber ISBN	Tidak ada

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Permasalahan yang dihadapi dipecahkan dengan cara dan pendekatan sebagai berikut:

Aspek manajemen :

- Manajemen bahan baku, produksi krupuk kulit yang tepat
- Manajemen pemasaran krupuk kulit dapat ditindak lanjuti melalui *e-commerce*

Aspek produksi :

- Produksi kulit awetan
- Produksi krupuk latua dan krupuk kulit krispi

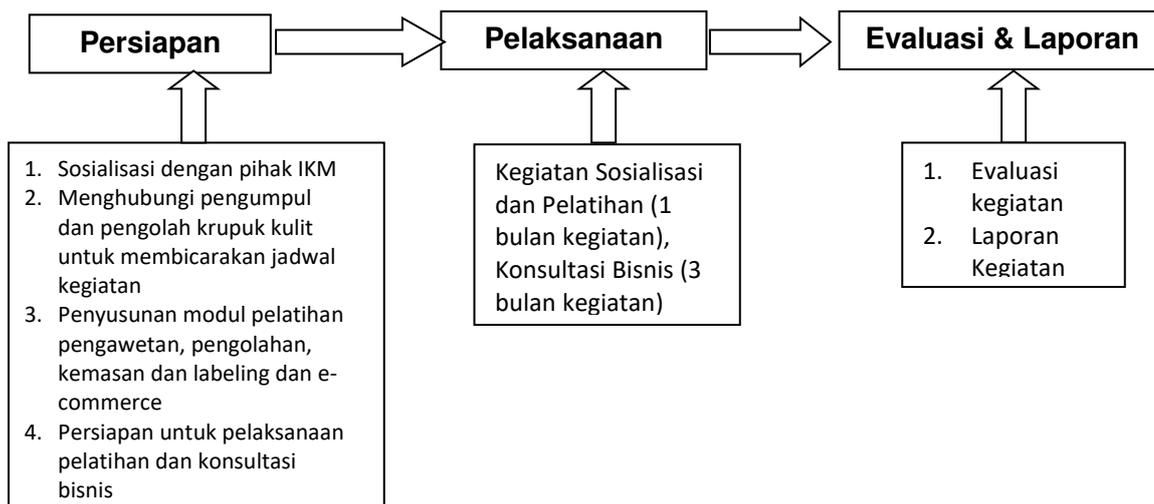
Aspek pemasaran :

- Pemasaran dengan cakupan lebih luas menggunakan medsos atau *e-commerce*

Metode pelaksanaan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program ilmu pengetahuan dengan menggunakan metode sosialisasi, pelatihan dan konsultasi dengan metode yang digunakan sebagai berikut:

1. Metode penyuluhan/penyadaran yaitu memberikan penyuluhan pentingnya menyetok bahan baku dalam bentuk pengawetan kulit menggunakan metode penggaraman kering supaya tahan lama dan tidak mudah rusak, kemudian pentingnya mengolah kulit awetan dengan teknik yang tepat supaya kualitas dapat dipertahankan lebih baik. Selain itu penting untuk mengemas produk dan labeling yang tepat.
2. Metode pendampingan, selama proses pengabdian dilakukan pendampingan Mitra mulai dari pembuatan proses pengawetan, pengolahan kulit awetan sampai mengemasnya menjadi produk yang menarik dan lebih penting lagi adalah penjualan secara onl-line
3. Metode pelatihan manajemen usaha termasuk juga pemasaran melalui internet (*e-commerce*).

Prosedur kerja untuk mendukung pelaksanaan kegiatan terdiri dari kegiatan utama yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Secara rinci kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan pada tahapan tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Perencanaan Kegiatan

Tabel 3. Rencana Kegiatan yang Akan Dilaksanakan

No	Permasalahan Mitra	Solusi	Kegiatan
1.	-Bagaimana bahan baku tidak menjadi faktor pembatas -Bagaimana proses pengawetan kulit yang tepat -Bagaimana meningkatkan mutu krupuk kulit dari bahan awetan	Manajemen bahan baku sampai menjadi krupuk kulit berkualitas <u>HARI 1:</u> Sesi 1 : Pengetahuan umum tentang kulit mentah dan kulit awetan serta metode-metode pengawetan kulit Sesi 2 : Pengetahuan tentang bahan kimia dan batas penggunaannya untuk memperbaiki bahan dan produk yang dihasilkan Sesi 3 : petunjuk praktis dalam pengolahan kulit awetan menjadi krupuk kulit <u>HARI 2-3 :</u> Pelatihan dan percontohan proses pengawetan dan pengolahan krupuk kulit	Metode penyuluhan/pendampingan, dan pelatihan manajemen usaha
2.	-Bagaimana memperbaiki manajemen produksi dan keuangan -Bagaimana memperbaiki penampilan produk -Bagaimana memperluas pemasaran	Manajemen produksi dan keuangan <u>HARI 4 :</u> Sesi 1 : Pelatihan manajemen keuangan Sesi 2 : Pengetahuan umum kemasan dan labeling Sesi 3 : Pelatihan kemasan dan labeling <u>HARI 5 :</u> Sosialisasi dan pelatihan <i>e-commerce</i> <u>HARI 6-selesai :</u> Konsultasi bisnis dan pendampingan Mitra dalam perluasan pemasaran	Metode penyuluhan/pendampingan, dan pelatihan produksi

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra mempunyai partisipasi mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Secara rinci keterlibatan mitra seperti Tabel 4

Tabel 4. Partisipasi Mitra

Tahap Kegiatan	Partisipasi
Persiapan	Pendaftaran untuk mengikuti pelatihan dan konsultasi bisnis
Pelaksanaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengikuti pelatihan dengan materi yang telah disiapkan tim. 2. Keaktifan dalam mengemukakan permasalahan yang dihadapi 3. Mempraktekan materi yang telah diajarkan dalam kegiatan usaha. 4. Menyediakan waktu yang cukup untuk melakukan konsultasi bisnis 5. Menyediakan bahan baku kulit mentah untuk pelatihan dan tempat pelatihan
Evaluasi dan Laporan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengikuti program evaluasi hasil kegiatan 2. Menyampaikan perkembangan usaha dan permasalahan yang dihadapi

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Tabel 5. Kualifikasi Tim Pelaksana

No	Nama	Kepakaran	Tugas
1.	Deni Novia	Teknologi Pengolahan Kulit dan Hasil Ikutan Ternak dan Tim ahli industri kulit Bappeda Propinsi Sumbar tahun 2011.	1. Penanggung jawab seluruh kegiatan.
2.	Endang Purwati R.N.	Teknologi Pengolahan hasil ikutan dan Kesehatan ternak serta Molekuler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sosialisasi dan pemaparan serta kerjasama 2. Konsultasi produk dan pengolahan
3.	Yuherman	Bioteknologi dan kesehatan ternak	1. Sosialisasi, pemaparan, kerjasama
4.	Sri Melia	Teknologi Pangan, Teknologi Hasil Ternak dan Teknologi Industri Pertanian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan materi pelatihan pada setiap sesi pengolahan 2. Mendisain kegiatan dan materi pelatihan 3. Konsultasi produk dan pengolahan
3.	Indri Juliyarsi	Sosial Ekonomi Pertanian, Teknologi Pengolahan Hasil Ikutan, Teknolgi Industri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bertugas untuk kegiatan konsultasi bisnis dan <i>e-commerce</i> 2. Perbaikan manajemen produksi dan pemasaran 3. Laporan keuangan

Lembaga pengabdian kepada masyarakat memiliki kinerja yang sangat tinggi terbukti dengan banyaknya perubahan dan perbaikan dari berbagai bidang di tengah-tengah masyarakat. Hal ini juga ditunjang oleh kemudahan dalam pendaftaran dan proses HAKI, penerbitan buku-buku, publikasi jurnal terindeks, seminar internasional dalam prosiding yang terindex scopus dan lainnya.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam menyelesaikan seluruh persoalan adalah :

1. Teknologi pengolahan hasil ikutan ternak
2. Ilmu pangan
3. Sosial ekonomi
4. Teknologi industri pertanian

Personil yang terlibat dalam kegiatan ini terdiri dari seorang koordinator pelaksana dan empat orang anggota seperti pada Tabel 5 dan 6. Disamping itu, kegiatan ini akan melibatkan dua orang mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan di lokasi pelatihan. Personil tim pelaksana adalah berasal dari Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Tabel 6. Pengalaman Pengabdian Ketua Tim

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2008	Pemanfaatan air sisa penirisan getah gambir untuk mengawetkan telur di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab.50 Kota.	DIPA	5
2	2008	Sosialisasi pemanfaatan limbah udang (Kitosan) sebagai Food Preservatives alami kepada produsen bakso sapi di Kelurahan Jati Padang.	DIPA	3.5
3	2008	Peningkatan gizi dan ekonomi masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec.Pauh Padang melalui Peatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium.	DIPA	2.5
4	2009	Sosialisasi tentang karakteristik dan teknologi kemasan pangan hewani kepada ibu-ibu kader PKK di Jorong Pandan Gadang Ranggo Malai Kanagarian Gadut Kab.Agam	DIPA	4
5	2009	Pengawetan Telur dengan menggunakan Air Sisa Penirisan Gambir di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab. 50 Kota	DIKTI	7.5
6	2009	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi Produk Unggas untuk Meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi masyarakat di Jorong Padang Japang, Kab 50 Kota	DIPA	5
7	2009	Pengenalan Diversifikasi Produk Susu Menjadi Karamel sebagai Peluang Usaha bagi Peternak di Jorong Aro Kandikir Kec.Tilatang Kamang Kab.Agam	DIPA	5
8	2010	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang	DIPA	5

		sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang		
9	2010	Produk Hasil Ternak (Nugget, Bakso Modifikasi dan Telur Asin Rendah Kolesterol)	-	-
10	2011	Peningkatan Mutu dan Produksi Kelompok Usaha Telur Asin Sicincin	DIPA	5
11	2011	Rencana Tindak/Action Plan 5 Industri Unggulan Propinsi Sumatera Barat : Industri Kulit tahun 2011	Bappeda Sumatera Barat	
12	2012	IbM Pengumpul dan Penyamak Kulit Tradisional di Padang Panjang	DP2M Dikti	46.5
13	2013	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pauh Padang	DIPA	5
14	2014	Ipteks bagi Forum Studi Islam (FSI) Keputrian dalam Meningkatkan Mutu dan Nilai Jual Rendang Telur di Fakultas Peternakan Unand	DIPA Faterna	4
15	2015	IbM IRT Kerupuk Kulit di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam	DP2M Dikti	39
16	2015	Pelatihan Teknologi Pengemasan <i>Smart Packaging</i> Kerupuk Kulit di IRT Aulia Jorong Tigo Kampuang Tilatang Kamang, Agam	DIPA Kompetitif Unand	5
17	2015	Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik yang Berkualitas dari Limbah Kotoran Sapi di Kecamatan Pauh, Kelurahan Limau Manis Selatan, Padang	DIPA Kompetitif Unand	5
18	2016	Menciptakan Wirausahawan Muda melalui Pelatihan Teknologi Pengolahan Telur Asin Low Kolesterol di SMU N 2 Tilatang Kamang Agam	DIPA kompetitif Unand	5
19	2016	Pelatihan Pengolahan Pupuk Organik dan Pakan Ternak yang Berkualitas pada Kecamatan Pauh Kelurahan Koto Luar Padang	DIPA Faterna	5

BAB 5. HASIL YANG DICAPAI

5.1. Analisis Situasi

Pelaksanaan penelitian didahului dengan sosialisasi dengan Mitra dan diajukan beberapa pertanyaan untuk memperkuat penyelesaian masalah Mitra. Beberapa pertanyaan tersebut dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Daftar Pertanyaan terhadap Mitra

No	Pertanyaan	Keterangan
1	Nama pemilik	Asni Wati, Jumadi (latua)
2	Alamat	Jl. Pintu angin No. 38, Kel. Kampung Baru, Kec. Lubuk Begalung
3	Umur	55, 25 tahun
4	Apa merek dagang krupuk kulit	Arsyila
5	Kapan mulai usaha krupuk kulit	1986
6	Kapan memulai usaha pengawetan kulit garam kering	2014
7	Sejak kapan menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku krupuk kulit	2017

8	Apa saja suka duka dalam menjalankan usaha krupuk kulit	Kulit dari sapi betina tua akan menghasilkan krupuk kualitas rendah
9	Harga kulit mentah dari RPH (sekarang)/kg	Rp 22.000,-/kg kulit sapi, kulit kerbau Rp 26.000/kg, berat 25-40kg/lembar
10	Apakah harus membayar panjar untuk mendapatkan kulit di RPH?	Ya
11	Harga kulit mentah lebaran haji/kg	Rp 6.000-7.000,-
12	Berapa jumlah kulit mentah yang didapatkan lebaran haji	Th 2017 : ±60-65 ton Th 2018 : ±60 ton
13	Dari daerah mana saja sumber kulit mentah untuk kulit awetan didapatkan waktu lebaran haji	Padang, Payakumbuh, Alahan Panjang, Pesisir Selatan, Surian
14	Bagaimana sistem kolektif/pengumpulan kulit mentah lebaran haji	Langsung diantarkan ke Lubeg karena sudah tahu
15	Apa kesulitan dalam pengumpulan kulit mentah	Stok kulit mentah RPH menurun karena sedikit pemotongan ternak sapi
16	Bagaimana kehalalannya (penyembelihan hewan)	Halal
17	Apakah selain lebaran haji ada mendapatkan kulit mentah untuk diawetkan	Tidak
18	Berapa lama kulit dari lebaran haji habis stoknya	Sekitar 1 tahun
19	Berapa lama tahan/umur simpan dari kulit awetan garam kering	Bisa sampai 1 tahun
20	Pernahkah mengawetkan kulit dengan garam basah	Pernah
21	Apa kendalanya menggunakan kulit awetan garam basah	Umur simpan pendek
22	Alasan menggunakan kulit awetan sebagai bahan baku krupuk kulit	Untuk ketersediaan bahan baku dan produksi berkelanjutan
23	Kekurangan / kesulitan pengolahan kulit awetan sebagai bahan baku krupuk kulit	Buang bulu butuh waktu lebih lama, 4-5lembar bisa sampai sore
24	Nilai tambah menggunakan kulit awetan garam adalah	Ada stok bahan baku
25	Berapa jumlah penggunaan kulit awetan garam untuk krupuk kulit dalam 1kali produksi dan 1 bulan	4-5lembar kulit sapi/hari (120 lembar sebulan)
26	Berapa jumlah penjualan krupuk kulit dari kulit awetan dalam bentuk <ul style="list-style-type: none"> • Kulit awetan • Kulit siap latua/kulit setelah dijemur 	- 20 kg

	<ul style="list-style-type: none"> • Kulit latua 	10 kg
27	Kenapa tidak menjual krupuk kulit krispi	Belum memiliki PIRT
28	Kamana saja penjualan krupuk latua	Eceran dan grosir
29	Siapa saja pembeli krupuk kulit awetan garam	Produsen krupuk kulit lain
30	Siapa saja pembeli kulit awetan garam	Dijadikan kulit samak untuk bahan baku sepatu
31	% penjualan kulit awetan untuk krupuk kulit, dan kulit samak	Bulan okt 2018, 25% sudah digunakan untuk kulit samak
32	Kemana saja penjualan kulit awetan	Sumatera Barat
33	Berapa harga jual <ul style="list-style-type: none"> • 1 lembar kulit awetan untuk kulit samak • Kulit akan dilatua/kulit setelah dijemur (dari kulit awetan) • Kulit latua 	Rp15-17 ribu/feet Rp 70.000/kg Rp 130.000– 60.000,-/kg
34	Berapa lama tahan kulit latua	Sekitar 6 bulan
35	Jumlah yang didapatkan dalam 1 bulan dari RPH	2-3 lembar kulit mentah tp sekarang 1-2 lembar
36	Jumlah yang didapatkan dalam 1minggu dari RPH	14-21 lembar
37	Jumlah produksi normal dalam 1 bulan <ul style="list-style-type: none"> • Berapa kali mengolah kulit • Berapa kg/lembar • Berapa jumlah kulit awetan yang digunakan • Berapa jumlah kulit segar yang digunakan 	Setiap hari 16kg 4-5lembar kulit awetan 2-3 lembar biasanya
38	Berat 1 lembar kulit sapi kisaran (kg)	25kg sapi jantan, 40kg betina
39	Berapa orang pekerja	6 orang
40	Kenapa kulit awetan tidak diolah sendiri semuanya untuk krupuk kulit	Terlalu banyak
41	Bagaimana permintaan kulit awetan	Tetap ada
42	Adakah produsen krupuk kulit lain yang menjadikan kulit awetan sebagai bahan bakunya	Ya
43	Bagaimana dengan persaingan pasar sekarang	Kulit dari Palembang harga bahan mentah kulit segar lebih murah Rp16.000/kg, Rp85.000/kg setelah dijemur dan Rp 130.000/kg sudah dilatua
44	Bagaimana pendapat Bpk tentang kulit mentah merupakan bahan baku yang paling baik untuk krupuk kulit	Lebih baik kulit segar

	Kenapa krupuk kulit latua lebih cerah warnanya	Karena proses buang bulu setelah direbus, diraut (lama)
--	--	---

Berdasarkan hasil sosialisasi dengan Mitra, masalah terbaru Mitra yaitu terkendala dalam masalah proses buang bulu untuk kulit awetan garam yang digunakan sebagai bahan baku. Proses buang bulu membutuhkan waktu yang lebih lama yaitu semalam atau sekitar 12 jam perendaman, dan proses pencucian, perebusan, buang bulu membutuhkan waktu dari pagi sampai sore jam 15.00 atau 16.30 tergantung jenis kulit. Jadi sampai proses buang bulu dan pemotongan membutuhkan waktu sekitar 24 jam untuk empat sampai lima lembar kulit sapi awetan garam kering, namun proses buang bulunya sangat rumit dengan cara meraut bagian demi bagian kulit sedangkan dari kulit mentah membutuhkan waktu lebih pendek karena kulit mentah langsung dicuci, direbus dengan cara dicelup-celupkan saja, buang bulu dan pemotongan total waktunya sekitar 2-3 jam.

Masalah berikutnya adalah proses penjemuran yang sangat tergantung pada cuaca. Jika hari hujan sulit untuk menjemur kulit padahal produsen belum memiliki alternatif untuk penjemuran kulit. Biasanya kulit yang sudah dipotong-potong harus langsung di jemur tapi kalau hujan biasanya air perendaman diganti dan dilanjutkan merendamnya. Kulit yang sudah dijemur tetapi tidak mendapatkan sinar matahari yang cukup (belum setengah kering) akan menghasilkan kulit dengan rasa mulai berubah apalagi besoknya hari hujan seharian pula, maka akan menyebabkan kulit berasa pahit.

Permasalahan pemasaran yang masih berupa bahan setengah jadi berupa kulit yang belum digoreng dan kulit yang latua (digoreng dengan minyak tidak terlalu panas). Hal ini disebabkan karena Mitra belum memiliki izin PIRT. Jika sudah memiliki izin maka produsen cukup menampilkan di labeling nomor PIRT.

Pengurusan PIRT

Proses kepengurusan izin PIRT sepenuhnya dipermudah oleh pengurusan PIRT secara kolektif oleh LPPM Unand. Adapun urutan kepengurusan izin adalah

: 1) penyuluhan yang diadakan Dinas Kesehatan, dalam hal ini diwakili oleh ketua pengabdian selama 2 hari, 2) menyiapkan berkas untuk kepengurusan izin berupa fotocopy KTP dan surat keterangan sehat dari kesehatan, berkas diproses dan ditindaklanjuti oleh Dinas Kesehatan, 3) Dua orang utusan Dinas Kesehatan langsung mensurvei ke lokasi Mitra, yang saat itu seminggu setelah lebaran haji, jadi kulit dalam jumlah yang sangat banyak dan kurang tertata dengan rapi. Beberapa pertanyaan dasar diajukan kepada Mitra yaitu tentang jenis garam yang digunakan apakah beryodium, bahan baku kulit yang digunakan untuk pembuatan krupuk kulit, lokasi penjemuran. Penjemuran kulit Mitra sudah memenuhi standar yaitu tidak diatas tanah melainkan lebih dari 0,5meter. 4) Sertifikat penyuluhan dan izin PIRT yang kolektif diterima LPPM Unand dari Dinas Kesehatan yaitu sertifikat **P-IRT No. 2011371010173-23** dengan merek dagang **Krupuk Kulit Arsyila**.

Pengurusan Halal

Sumatera Barat sebagian besar muslim belum memiliki kepedulian tentang halal sehingga belumpunya logo halal. Produk yang sudah memiliki label halal artinya proses dari hulu sampai hilir sudah terjaga kehalalannya. Secara umum produsen yang sudah berfikiran maju sudah melihat peluang ini terlebih dahulu sehingga mudah menjadi terkenal. Halal berlaku 2 tahun, diputuskan komisi fatwa kemudian harus diperpanjang lagi.

Kepengurusan Halal, yang dibutuhkan adalah fotocopy KTP pengusul, kemudian mengisi borang dan SJH (Sistem Jaminan Halal) yang meliputi 11 item. Kepengurusan halal krupuk kulit sangat terkendala dari bahan mentah kulit sendiri yang disembelih di RPH Bandar Buat yang belum mengantongi sertifikat halal MUI. Sedangkan bahan baku kulit awetan garam yang distok digudang didapatkan dari penyembelihan lebaran haji yang nota bene dari mesjid dan mushala yang harusnya sudah jelas halalnya. Sosialisasi halal yang diadakan LPPM Unand mengundang ketua dan bendahara BPPOM MUI sekaligus dosen Unand juga memutuskan krupuk kulit dari RPH yang belum ada halalnya belum bisa dilanjutkan untuk mengurus halal. Padahal syarat utama untuk kepengurusan halal adalah sudah memiliki izin P-IRT sudah dimiliki.

Sosialisasi dan Pelatihan Smart Packeging

Mitra yang sudah memiliki izin P-IRT sangat penting untuk memperluas pemasarannya. Pemasaran saat ini masih konsumen yang datang ke tempat Mitra, atau berdasarkan langganan dan kenalan saja. Mitra berkeinginan untuk memperluas pemasarannya dengan merek dan tampilan baru. Nomor izin P-IRT akan ditampilkan pada labeling sehingga peluang pemsaran krupuk kulit ke supermarket, swalayan dan toko oleh-oleh akan lebih besar.

Kemasan krupuk kulit latua yang berukuran 250 gram atau $\frac{1}{4}$ kg pun perlu dikurangi dalam bentuk ukuran lebih kecil, dan persiapan menyambut pembelian untuk ekspor pun juga dipersiapkan. Kemasan yang diperkenalkan kepada Mitra adalah kemasan plastik standing Poch atau seperti plastik minyak goreng yang dapat berdiri perkemasan dengan ukuran isi 100 gram. Harga 250 gram kulit latua Rp 40.000,- bagi konsumen untuk mengeluarkan belanja krupuk kulit saja sebanyak itu untuk kelengkapan dapur, tentu agak mahal, jadi jika kemasan 100g maka harga bisa sekitar Rp 16.000,- saja. Selain itu plastik standing memiliki seal bagian atasnya sehingga jika penggorengan terbakar hanya sedikit maka sisanya dapat di seal langsung dan disimpan, jadi lebih praktis.

Kemasan yang lebih slim dan tahan lama penyimpanannya salah satunya adalah kemasan vakum. Kemasan vakum membutuhkan plastik dan alat vacum yang telah disosialisasikan pada Mitra. Krupuk kulit latua dengan ciri baru mulai mengembang ketika di vakum sehingga dapat dipertahankan bentuk krupuknya atau tidak hancur. Proses penghilangan udara dalam kemasan akan mempres krupuk. Krupuk yang renyah akan menyebabkan krupuk menjadi hancur. Jenis kemasan yang digunakan dapat menampung kapasitas 250 gram satu plastik. Kota Padang tempat pemasaran plastik dan alat vakum didapatkan dari ACE yang berada di antara Padang *Eye Center* dan Toko Buku Gramedia. Pembelian dapat juga dalam bentuk on-line dengan pilihan yang lebih bervariasi.

E-Commerce

Beberapa supermarket besar di beberapa kota besar di Indonesia sudah banyak yang tutup disebabkan oleh pemasaran produk jaman sekarang sudah

banyak secara on-line. Tim Pengabdian sudah melihat potensi tersebut dan membuka peluang untuk pemasaran Mitra dilakukan secara on-line juga. Salah satu upaya adalah memanfaatkan media sosial (medsos) berupa IG, FB, Youtube dan WA.

Tim Pengabdian sudah membuat IG dan FB krupuk kulit Arsyila lengkap dengan No.kontak Mitra dan No.izin P-IRT. Untuk FB krupuk kulit Arsyila sudah memiliki pertemanan sebanyak >2000 orang. Proses e-commerce ini masih berlanjut untuk optimasi rencana pembuatan Youtube.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pengabdian yang telah dilakukan pada IKM pengumpul dan pembuat krupuk kulit di Kota Padang dapat disimpulkan bahwa permasalahan utama pengumpul kulit adalah proses pengawetan dengan masa simpan yang lama diatasi dengan menggunakan pengawetan garam kering. Permasalahan pembuat krupuk kulit adalah 1)ketersediaan bahan baku yang tidak konsisten dan kurang memadai, dapat diatasi dengan menggunakan kulit awetan garam kering, 2)belum memiliki PIRT sehingga pemasarannya ruang lingkup kenalan dan langganan saja diatasi dengan pengurusan izin P-IRT dengan no.2011371010173-23, 3)smart packaging diatasi dengan kemasan standing pouch 100gram dan kemasan vacuum 250gram, 4)perluasan pemasaran diatasi dengan pemasaran on-line memanfaatkan medsos : IG, FB, Youtube dan WA.

REFERENSI

- JiachengWu, LiZhao, XiongLiu, WuyongChen, HaibinGu. 2017. Review: Recent progress in cleaner preservation of hides and skins. *Journal of Cleaner Production*. 148:158-173. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.01.113>
- Kanagaraj, J., T.P. Sastry, C. Rose. 2005. Effective preservation of raw goat skins for the reduction of total dissolved solids. *Journal of Cleaner Production*. 13(9): 959-964. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2004.05.001>
- Canda, A., A. Zengin, S. Mente, Colak, G. Zengin, E. Kilic. 2014. Eco-Friendly soaking process using tannic acid as an alternative bactericide. *Archives of Environmental Protection*. 40(1): 3 - 12 DOI: 10.2478/aep-2014-0003

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian



Ket : Dari kiri kekanan yaitu proses pengolahan kulit mulai dari stok kulit awetan garam, perendaman, perebusan, proses buang bulu (diraut dan dibakar), pemotongan, penjemuran, krupuk kulit kemasan vakum dan plastik standing pouch, on-line krupuk kulit arsyila.

Lampiran 2. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul

Ketua Tim Pengabdian

A. Identitas Diri

1.	Nama Lengkap	Deni Novia, STP, MP (P)
2.	Jabatan Fungsional	Lektor kepala
3.	Jabatan Struktural	-
4.	NIP/NIK/Identitas lainnya	19771130 200501 2 002
5.	NIDN	0030117703
6.	Tempat dan Tanggal Lahir	Padang / 30 November 1977
7.	Alamat Rumah	Koto Parak No.21 RT 01 RW V Kel.Pisang, Kec.Pauh Padang
8.	Nomor Telepon/Fax/HP	085263851394
9.	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Limau Manis Universitas Andalas /faternau@indosat.net.id
10.	Nomor Telepon/Fax	0751-71464
11.	Alamat e-mail	deni_novia@yahoo.co.id, deni.novia@gmail.com, deninovia@faterna.unand.co.id
12.	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1= 52 orang; S-2= - orang; S-3= - orang
13.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Teknologi Pengolahan Hasil Ikutan Ternak 2. Teknologi Hasil Ternak 3. Bioteknologi Hasil Ternak 4. Kimia 5. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Telur 6. Uji Organoleptik 7. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Ternak

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Universitas Andalas	-
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Pertanian	Teknologi Industri Pertanian	-
Tahun Masuk-Lulus	1996-2001	2002-2007	-
Judul Skripsi / Tesis / Disertasi	Pengaruh Penambahan Jumlah Ikan Kembung (<i>Rastrelliger canaguta</i> Cuvier) Asin terhadap Mutu dan Citarasa <i>Sala Lauak</i>	Pengaruh Perlakuan Daun/Ranting Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) sebelum Ekstraksi terhadap Komponen Kimia Ekstrak yang Dihilangkan dan Kemampuan Penyamakannya pada Kulit Kambing	-
Nama Pembimbing/Promotor	Ir. Nurhaida Hamzah	Prof.Dr.rer.nat.Ir.Anwar Kasim	-

C. Pengalaman Penelitian

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2012	Pemanfaatan Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) sebagai Bahan Baku Penyamak	DP2M Dikti	70

		Kulit pada Penyamakan Sistem Kombinasi Utamanya Penyamakan Tanpa Krom		
2.	2012	Kajian Proses Pengasinan terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Telur Asin	BOPTN Unand	10
3.	2013	Modifikasi Pembuatan Telur Asin Rendah Kolesterol dan Kaya Zat Gizi Mikro	DP2M Dikti melalui DIPA Unand	45
4.	2014	Studi Mutu dan Citarasa Rendang Ayam di Kota Padang	PDM, DIPA Unand	12.5
5.	2015	Identifikasi Mutu Rendang dengan Penambahan Antioksidan Alami	DP2M Dikti	57.5
6.	2015	Karakteristik Kimia dan Penerimaan Telur Asin Herbal Memanfaatkan Aloe vera. Tahun -1	DP2M Dikti	52.5
7.	2016	Karakteristik Kimia dan Penerimaan Telur Asin Herbal Memanfaatkan Aloe vera. Tahun -2	DP2M Dikti	50
8.	2016		DIPA Faterna	10
9.	2017	Karakteristik Mol (Mikroorganisme Lokal) dan Pupuk Organik dari Feses Ternak	DIPA Faterna	11

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2012	IbM Pengumpul dan Penyamak Kulit Tradisional di Padang Panjang	DP2M Dikti	46.5
2	2013	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pauh Padang	DIPA	5
3	2014	Ipteks bagi Forum Studi Islam (FSI) Keputrian dalam Meningkatkan Mutu dan Nilai Jual Rendang Telur di Fakultas Peternakan Unand	DIPA Faterna	4
4	2015	IbM IRT Kerupuk Kulit di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam	DP2M Dikti	39
5	2015	Pelatihan Teknologi Pengemasan <i>Smart Packaging</i> Kerupuk Kulit di IRT Aulia Jorong Tigo Kampuang Tilatang Kamang, Agam	DIPA Kompetitif Unand	5
6	2015	Pelatihan Pembuatan Pupuk Organik yang Berkualitas dari Limbah Kotoran Sapi di Kecamatan Pauh, Kelurahan Limau Manis Selatan, Padang	DIPA Kompetitif Unand	5
7	2016	Menciptakan Wirausahawan Muda melalui Pelatihan Teknologi Pengolahan Telur Asin Low Cholesterol di SMU N 2 Tilatang Kamang Agam	DIPA kompetitif Unand	5
8	2016	Pelatihan Pengolahan Pupuk Organik dan Pakan Ternak yang Berkualitas pada Kecamatan Pauh Kelurahan Koto Luar Padang	DIPA Faterna	5
9	2017		DP2M Dikti	

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor /Tahun	Nama Jurnal
1	2012	Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik Telur Asin Berbahan Bakar Sabut Kelapa	Volume 9 Nomor 1 Februari 2012 ISSN 1829-8729 hal:35-45	Jurnal Peternakan
2	2013	Karakterisasi kulit kambing pada Persiapan Penyamakan dengan Gambir dan Sifat Kulit Tersamak yang Dihasilkan	29(1):1-11. 2013	Majalah Kulit, Karet dan Plastik ISSN 1829-6971
3	2013	Kajian Penambahan Gambir sebagai Bahan Penyamak Nabati terhadap Mutu Kimiawi Kulit Kambing	Edisi Februari 15 (1) 2013	Jurnal Peternakan Indonesia
4	2014	Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Umur Simpan Telur Asin yang Direndam dalam Larutan Lidah Buaya (<i>Aloe vera barbadensis</i> Miller)	Edisi Juni 16 (2) 2014	Jurnal Peternakan Indonesia
5	2014	<i>Diminishing Chromium Use on Combined Chromium-Gambier Tanning Process Upon the Characteristics of Tanned Leather</i>	April 2014 37(1):24-29	Media Peternakan, journal of Animal Science and Technology ISSN 0126-0472 EISSN 2087-4634
6	2014	<i>Soaking Salted Eggs in Gambier Liquid Waste Inhibit Bacterial Growth</i>	17(3):424-428. 2014	Pak. J. Biol. Sci.
7	2014	<i>Utilization of Ash in The Salting Process on Mineral Content Raw Salted Eggs</i>	8(1):1-8. 2014	Asian J. Poult. Sci.
8	2015	<i>Antioxidant and Antimicrobial Activities of Gambir (Uncaria gambir Roxb) Extracts and Their Application in Rendang</i>	14(12) : 938-941	Pak. Journal of Nutrition
9	2016	Kombinasi Abu Kayu dan Kapur pada Proses Pengasinan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Organoleptik Telur Asin	18(1):29-35. 2016	JPI
10	2017	<i>Evaluation of Heating the Gambier Liquid Waste on the Quality of Raw Salted Eggs</i>	16(9):369-373	International Journal of Poultry Science
11	2017	Ipteks bagi Forum Studi Islam (FSI) Keputrian dalam Meningkatkan Mutu dan Nilai Jual Rendang Telur di Fakultas Peternakan, Universitas Andalas	1(2):15-22. 2017	Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat
12	2017	<i>Nutrition Value, pH, Total Phenolics, Antioxidant Activity, NaCl, Total Plate Count of Raw Salted Eggs with Blanching and Different Concentration of Aloe vera (Aloe barbadensis Miller) Solution</i>	In Review	IJASEIT

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Patpi Cab. Sumbar Seminar : Food and Renewable Energy for Better Life	Pengaruh Penambahan Katekin Gambir sebagai Antioksidan terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur	7 Januari 2012, Padang
2.	Poultry International Seminar	Effect of Soaking Duration of “Briny Eggs” in Gambier Waste Liquid on Water, Protein Content and Shelf Life. Hal:364-368	11-12 September 2012, Padang
3.	Poultry International Seminar	The Influence of Soaking Times Salted Eggs in Onion Skin Solution (<i>Allium ascalonicum</i>) on Protein and Fat Content. Hal:398-401	11-12 September 2012, Padang
4.	3 rd AINI International Seminar	Eggs Rendang Characteristic by Addition of Gambier Catechin Antioxidant. Hal:318-324	24-25 September 2013, Padang
5.	Seminar Nasional Peranan Teknologi Pangan dan Gizi dalam Meningkatkan Mutu, Keamanan dan Kealifan Produk Pangan Lokal	Kadar Kolesterol Telur Asin Mentah Hasil Pengasinan dalam Larutan Abu. Prosiding. ISBN.978-602-96301-2-1. Hal : 234-239.	09 November 2013, Padang
6.	Seminar Nasional Peternakan	Kajian Gambir sebagai Penyamak Nabati terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kulit Kambing. Hal:313-321	20 November 2013, Padang
7	Seminar International QID Food	<i>Studi on Microbiology Quality Chicken Rendang in Padang City</i>	18 April 2015, Bukittinggi
8.	Seminar Nasional Ketahanan Pangan dan Pertanian Berkelanjutan	Identifikasi Aktifitas Antioksidan dan Total Fenol Larutan Lidah Buaya (<i>Aloe vera</i>) dan Telur Asin Mentah dengan Suhu Pemanasan dan Kosentrasi yang Berbeda dalam Proses Pengasinan	07 Oktober 2015, Payakumbuh
9	Seminar Internasional SAFE3	<i>Study : Method of Crispy Skin Drying with Traditional and Solar Tunnel Dryer at Home Industry in Tilatang Kamang, Agam, West Sumatera Indonesia</i>	16-18 November 2015, Ho Chi Minh (Vietnam)
10	Seminar Internasional SAFE3	<i>The Characteristics of Pericarp of Garcinia Mangostana (Mangosteen) extract as natural antioxidants in Rendang</i>	16-18 November 2015, Ho Chi Minh (Vietnam)
11	Seminar Nasional II Pengembangan Ternak Lokal	Penilaian Tingkat Penerimaan Telur Asin Hasil Proses Pengasinan dengan Perendaman dalam Larutan Abu	25-26 November 2015, Padang
12	Seminar Nasional Biodiversitas	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga Di Kecamatan Pauh, Padang	21 September 2016, Payakumbuh
13	Seminar Internasional SAFE2016	<i>Effect of Blanching and Different Concentration of Aloe vera (Aloe barbadensis Miller) Solution on Nutrition Value, Total Phenolics Content, Antioxidant Activity and NaCl Content Raw Salted Eggs</i>	20-22 Oktober 2016

14	International Conference	<i>Physicochemical properties and Bacterial Colonies Forming of Raw Salted Eggs with Blanching and Different Concentration of(Aloe vera) Solution During Salting Process</i>	17-19 November 2016
15	Seminar Nasional III Sapi dan Kerbau	Nilai Gizi dan Organoleptik Bakso Sapi dengan Lama Perendaman yang Berbeda dalam Larutan Kulit Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana L</i>) <i>Nutritional And Sensory Value of Beef Meatballs with Different Immersion Time in Mangosteen Peel Solution (Garcinia mangostana L)</i>	4-5 Oktober 2017, Hotel Grand Inna Muara, Padang Hal:117-126
16			

G. Karya Buku

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Rencana Tindak/Action Plan 5 Industri Unggulan Propinsi Sumatera Barat : Industri Pengolahan Kulit tahun 2011	2012	...	Bappeda Sumbar

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
-	-	-	-	-

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat

Padang, 26 November 2018
Ketua Pengabdian,



Deni Novia, S.TP, MP
NIP. 19771130 200501 2 002

Anggota Pengabdian I

IDENTITAS DIRI

Nama	:	Prof. Drh. Hj. Endang Purwati, MS., Ph.D
NIP	:	19510317 197803 2 001
Tempat dan Tanggal Lahir	:	Salatiga, 17 Maret 1951
Jenis Kelamin	:	Perempuan
Status Perkawinan	:	Kawin
Agama	:	Islam
Golongan / Pangkat	:	Pembina Utama/ IV D
Jabatan Fungsional	:	Guru Besar
Perguruan Tinggi	:	Universitas Andalas
Alamat	:	Kampus Limau Manis, Padang, 25163
Telp./Faks.	:	Telp. (0751) 71464
Alamat Rumah	:	Jl. Bakti A2/A3, Asrama Haji, Parupuk Tabing, Padang. 25171
Telp./Faks.	:	(0751) 7052793. HP : 081535220873 / 081267529701
Alamat e-mail	:	purwati17@yahoo.co.id

RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI

Tahun Lulus	Program Pendidikan	Perguruan Tinggi	Jurusan
1977	SARJANA	Universitas Airlangga, Surabaya	Dokter Hewan
1991	MASTER	Institut Pertanian Bogor (IPB)	Parasitologi
2003	DOCTOR	Universitas Putra Malaysia (UPM)	Mikrobiologi/Food Safety/Biomolekuler

PENGALAMAN PENELITIAN

Judul	Tahun	Sumber Pembiayaan
Penelitian Blondo (Ampas VCO) untuk gizi masyarakat	2007, 2008, 2009	Hibah Pasca
Penelitian Blondo (Ampas VCO) untuk diabetes	2007, 2009	Hibah Pasca
Penelitian Klinis Dadih untuk gizi masyarakat	2007, 2009	Gizi Masyarakat
Keamanan Pangan di RS M. Jamil	2007	BPPS
<i>Lactobacillus</i> probiotik	2006-2007, 2008 – 2010	Mandiri, Hibah Pasca
Pupuk organik dan Biogas (Limbah)	2006, 2007, 2008, 2009	Dipa Unand, Menristek
Dadiah Menunjang Kesehatan	2007, 2008	BPPS
Limbah ternak sebagai sumber energi Mikrofuel cell	2008, 2009	DIPA-Unand

Blondo sebagai probiotik	2008, 2009, 2010	Hibah Pasca
Penanganan <i>Avian Influenza</i>	2009, 2010	Hibah strategis Nasional
Penanganan plasmah nutfah itik	2009	Hibah strategis Nasional
Diversifikasi susu pangan fungsional probiotik	2009	Mandiri
Fungsi Madu pangan fungsional probiotik dan kosmetik	2009	Dinas Peternakan Padang Panjang
Diversifikasi susu kambing menjadi yogurt dan sabun kosmetik	2010	P2HP

PUBLIKASI DARI HASIL PENELITIAN

Judul Tulisan	Posisi Penulis	Nama Journal
Molecular Characterization of <i>Sacharomyces creviceae</i> Isolated from water coconut	Penulis 2	<i>Internasional Journal of Microbiology</i> . 2009. Submitted
Sensitivity test of <i>Lactobacillus</i> isolated from blondo using <i>Tranmission Elektron Microscopy</i>	Penulis 1	<i>Internasional Food Processing</i> 2009. Submitted
Kajian pembuatan pupuk organik cair dari limbah biogas asal beberapa jenis isi rumen ternak dengan penambahan bahan organik terhadap kandungan n, p, k	Penulis 1	Jurnal Penelitian Universitas Jambi seri Sains Vol 12, Agustus 2010. ISSN 0852-8349

BUKU YANG DI TERBITKAN

Judul Buku	Posisi Penulis	Tahun	ISBN
Standarisasi Mutu	Penulis 1	2010	978-979-15949-8-1
Mikrobiologi Terapan	Penulis 1	2010	Buku Ajar
Kesehatan Ternak	Penulis 1	2006	Buku Ajar
Pengawasan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Ternak 2009 di Propinsi Sumatera Barat	Penulis 1	Januari 2010	978-979-15949-6-7
Saraso Rendang Minang Khas Sumatera	Penulis 1	April 2010	978-979-15949-7-4
Plasma Nutfah Sumatera Barat: Dadiah Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat	Penulis 1	April 2010	978-979-15949-5-0
Pedoman Pembuatan Biogas dan Pupuk Organik Padat dan Cair	Penulis 1	Juni 2010	On going

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Judul	Tahun	Sumber Pembiayaan
Peningkatan kesadaran masyarakat dalam pengembangan sistem “integrasi ternak itik - padi” yang bebas flu burung untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat kelurahan Lambung Bukit dan Kapalo Koto kecamatan Pauh, Kota padang	2009	DIPA-Unand
Introduksi Bioteknologi dalam Pengolahan Limbah Peternakan Sapi Perah Menuju Peternakan Ramah Lingkungan Serta Pembuatan Biogas, Pupuk Organik Padat dan Pupuk Organik Cair.	2010	DIKTI
Pemberdayaan kelompok perempuan peternak itik melalui introduksi bibit itik terseleksi dan alih teknologi telur pindang asin dengan abu limbah sabut kelapa di kelurahan kapalo koto kecamatan pauh kota padang	2010	Dipa Unand
Peranan Perguruan Tinggi dan Litbang dalam Merumuskan Kebijakan Pemerintah Daerah	17 Juni 2010	RISTEK

Saya menyatakan bahwa semua keterangan dalam biodata ini adalah benar dan apabila terdapat kesalahan, saya bersedia mempertanggungjawabkannya.

Padang, 26 November 2018
Yang menyatakan,



Prof. Drh. Hj. ENDANG PURWATI, MS., Ph.D
NIDN.0017035106

Anggota Pengabdii II

CURRICULUM VITAE

A. Keterangan Diri

1. Nama : Drh. Yuherman, MS., Ph.D.
2. Tempat/Tgl. Lahir : Jakarta, 24 Nopember 1959.
3. Jenis Kelamin : Laki-laki.
4. Kewarganegaraan : Indonesia.
5. Agama : Islam.
6. Pekerjaan : Staf Pengajar Fakultas Peternakan UNAND.
7. Alamat Kantor : Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Kampus Limau Manis – Padang.
8. Alamat Rumah : Kompleks Perumahan Universitas Andalas
Blok D IV / 02 / 07 – Ulu Gadut – Padang.

1. Pendidikan

Institusi Waktu Gelar

Institut Pertanian Bogor (IPB), Bogor, Indonesia.	Nov. 1980 - Feb. 1986	Dokter Hewan (Drh)
Universitas Gadjah Mada (UGM), Yogyakarta, Indonesia.	Nov. 1989 - Feb. 1991	Magister Sains (MS)
Universiti Putra Malaysia (UPM), Philosophy Selangor, Malaysia.	May 1997 - 2002	Doctor of (Ph.D.)

2. Penataran / Training Topik, Lembaga, Waktu

24 – 26 July 2000	Organiser and Instructor in Workshop on Polymerase Chain Reaction. University Putra Malaysia and Division of Food Quality Control, Ministry of Health Malaysia, Kuala Lumpur, Malaysia.
-------------------	---

B. *Pengalaman Mengajar*

<i>Fakultas Peternakan UNAND</i>	Fakultas Peternakan Univ. Taman Siswa dan STIPER Sijunjung
a. Kesehatan Ternak. b. Fisiologi Ternak. c. Mikrobiologi Hasil Ternak d. Hiegiene dan Sanitasi Hasil Ternak.	a. Kesehatan Ternak. b. Mikrobiologi

C. Penelitian, Publikasi Ilmiah.

1. Detection and molecular characterization of *Vibrio vulnificus* from coastal waters of Malaysia. *The Southeast Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health*, 31: 668 – 672 (2000).
2. Genetic relatedness of *Vibrio cholerae* O1 and non-O1 by ERIC polymerase Chain Reaction and Pulsed-Field Gel Electrophoresis. *Pakistan Journal of Biological Sciences* 3 (4): 621 – 622 (2000)
3. Characterization of *Burkholderia pseudomallei* isolated in Thailand and Malaysia. *Diagnostic Microbiology and Infectious Disease*, 38: 141 – 145 (2000).
4. Random Amplified Polymorphic DNA Analysis to Differentiate Strains of *Vibrio vulnificus* Isolated from Cockles and Shrimps. *Malaysian Journal of Medical Sciences* 7: 37 – 42 (2000).
5. Karakterisasi molekuler *Vibrio cholera* yang diisolasi dari air laut. Seminar Sehari Fakultas Peternakan Universitas Andalas. BAPPEDA Tingkat I Sumatera Barat, 25 September 2004

Padang, 26 November 2018
Anggota Pengabdian,



Drh. Yuherman, MS., Ph.D.
NIDN. 0024115902

Anggota Pengabdian III

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar)	: Sri Melia, STP, MP	(P)
2. Jabatan Fungsional	: Lektor	
3. Jabatan Struktural	:-	
4. NIP/NIK/No. Identitas lainnya	: 197506042002122001	
5. Tempat dan Tanggal Lahir	: Padang / 4 Juni 1975	
6. NIDN	: 0004067502	
7. Alamat Rumah	: Komp. Jondul IV Blok BB-7 Tabing, Padang	
8. Nomor Telepon/Faks	: 0751-7053012	
9. Nomor HP	: 08126761782	
10. Alamat Kantor	: Fakultas Peternakan Kampus Limau Manis Universitas Andalas /faternau@indosat.net.id	
11. Nomor Telepon/Faks	: 0751-71464	
12. Alamat e-mail	: sri.melia04@yahoo.com	
13. Lulusan yang telah dihasilkan	: S1 = 52 orang S2 = - orang S3 = - orang	
14. Mata Kuliah yg diampu	1. Dasar Teknologi Hasil Ternak 2. Teknologi Hasil Ternak 3. Pangan dan Gizi Hasil Ternak 4. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Ternak 5. Teknologi dan Pengolahan Hasil Ikutan Ternak 6. Penanganan dan Pengemasan Hasil Ternak	

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama PT	Institut Pertanian Bogor	Universitas Andalas	
Bidang Ilmu	Teknologi Pangan dan Gizi	Teknologi Industri Pertanian	
Tahun Masuk-Lulus	1993-1997	2000-2002	
Judul Skripsi/Tesis /Disertasi	Pengaruh Penambahan Beeswax dan Metilcelulose Dengan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Bungkil Kacang Kedelai	Karakteristik Bakteriosin Nisin Pada Fermentasi Dadih Mutan L.Lactis	
Nama Pembimbing /Promotor	Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, MSc	Prof.Dr. I Made Sugitha, MSc	

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
	UN.16/PL/	Karakteristik Edible Film whey Dengan Substitusi Gelatin dan	DIPA	5

	DM/III/ 2011	CMC Sebagai Kemasan Ramah Lingkungan (<i>Biodegradabel Packaging</i>) (Ketua)		
--	-----------------	---	--	--

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2008	Pemanfaatan air sisa penirisan getah gambir untuk mengawetkan telur di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab.50 Kota.	DIPA	5
2	2008	Peningkatan gizi dan ekonomi masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec.Pauh Padang melalui Peatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium.	DIPA	2.5
3	2009	Sosialisasi tentang karakteristik dan teknologi kemasan pangan hewani kepada ibu-ibu kader PKK di Jorong Pandan Gadang Ranggo Malai Kanagarian Gadut Kab.Agam	DIPA	4
4	2009	Pengawetan telur dengan menggunakan Air Sisa Penirisan Gambir di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab. 50 Kota	DIKTI	7.5
5	2009	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi Produk Unggas untuk Meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi masyarakat di Jorong Padang Japang, Kab 50 Kota	DIPA	5
6	2009	Pengenalan Diversifikasi Produk Susu Menjadi Karamel sebagai Peluang Usaha bagi Peternak di Jorong Aro Kandikir Kec.Tilatang Kamang Kab.Agam	DIPA	5
7	2010	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang	DIPA	5
8	2010	Produk Hasil Ternak (Nugget, Bakso Modifikasi dan Telur Asin Rendah Kolesterol)	-	-
9	2011	Peningkatan Mutu dan Produksi Kelompok Usaha Telur Asin Sicincin	DIPA	5
10	2011	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh	DIPA	5
11	2012	IbM Pengumpul dan Penyamak Kulit Tradisional di Padang Panjang	DP2M Dikti	46.5

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor /Tahun	Nama Jurnal
----	-------	----------------------	---------------------	-------------

1.	2009	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec.Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium	Volume XV Nomor 22, Juni 2009 ISSN : 0854-655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)
2	2011	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang	Volume XVII Nomor 26, Juni 2011 ISSN : 0854-655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)
3	2011	Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin	Volume 8 Nomor 2 September 2011 ISSN 1829-8729	Jurnal Peternakan

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Internasional Seminar on Food And Agricultural Sciences- ISFAS2010	'The effect Time of Smoking Process and Storage of Smoking Salting Egg with Material Coco Fiber for Water, pH, Bacterial Colony Forming and Formaldehyde'	17 Februari 2010, Bukittinggi, Indonesia
2.	Seminar sehari : Pengembangan Teknologi Hasil Ternak	Teknologi Pengolahan Telur Asin Asap	28 Januari 2011, Padang
3	Prosiding Seminar Internasional, ISFAS 2010	The effect of deeping and storage egg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony forming. (Pemakalah)	16-18 Februari 2010
4.	Poultry International Seminar	Effect of Soaking Duration of "Briny Eggs" in Gambier Waste Liquid on Water, Protein Content and Shelf Life. Hal:364-368	11-12 September 2012, Padang
5.	Poultry International Seminar	The Influence of Soaking Times Salted Eggs in Onion Skin Solution (<i>Allium ascalonicum</i>) on Protein and Fat Content. Hal:398-401	11-12 September 2012, Padang

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Tidak ada			-

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
-	-	-	-	-

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
-	-	-	-	-

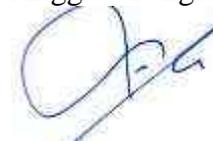
J. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikoanya.

Demikianlah biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu syarat dalam pengajuan pengabdian.

Padang, 26 November 2018
Anggota Pengabdian,



(Sri Melia, STP, MP)
NIP.197506042002122001

Anggota Pengabdian IV

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Indri Juliyarsi, SP., MP (P)
2	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
3	Jabatan Struktural	-
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	19760715 200112 2 002
5	NIDN	0015077606
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bukittinggi/15 Juli 1976
7	Alamat Rumah	Jl.Kijang I No.8 Air Tawar Timur Padang
8	Nomor Telepon/Faks/HP	0751-71464/-/0812 67 44736
9	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Limau Manis Kec. Pauh Padang
10	Nomor Telepon/Faks	0751-71464/71464
11	Alamat e-mail	indri.juliyarsi@yahoo.co.id
12	Lulusan yang telah dihasilkan	S1 = 64 orang; S2 =-; S3 =-
13	Mata Kuliah yang diampu	1. Ilmu dan Teknologi Susu 2. Teknologi Hasil Ternak 3. Pangan dan Gizi Hasil Ternak 4. Mutu dan Keamanan Pangan 5. Kimia Pangan Hasil Ternak

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Universitas Andalas	-
Bidang Ilmu	Pertanian	Teknologi Industri Pertanian	-
Tahun Masuk-Lulus	1995-2000	2001-2003	-
Judul Skripsi/Thesis	Pengendalian biaya produksi dalam pengolahan CPO menjadi minyak goreng (SK. PT.Incasi Raya Unit Edible Oils)	Efektifitas dadih susu sapi mutan Lactococcus lactis terhadap kanker pada mencit yang diinduksi benzopiren	-
Nama Pembimbing/Promtor	Prof.Dr. Ir. Rahmat Syahni, MS., MSc	Prof.Dr.Ir. I Made Sugitha, M.Sc	-

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2012	Kajian Proses Pengasinan terhadap Nilai Gizi dan Organoleptik Telur Asin	BOPTN Unand	10

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2008	Pemanfaatan air sisa penirisan getah gambir untuk	DIPA	5

		mengawetkan telur di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab.50 Kota.		
2	2008	Peningkatan gizi dan ekonomi masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec.Pauh Padang melalui Peatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium.	DIPA	2.5
3	2009	Sosialisasi tentang karakteristik dan teknologi kemasan pangan hewani kepada ibu-ibu kader PKK di Jorong Pandan Gadang Ranggo Malai Kanagarian Gadut Kab.Agam	DIPA	4
4	2009	Pengawetan telur dengan menggunakan Air Sisa Penirisan Gambir di Peternakan Agung Abadi Kec.Harau Kab. 50 Kota	DIKTI	7.5
5	2009	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi Produk Unggas untuk Meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi masyarakat di Jorong Padang Japang, Kab 50 Kota	DIPA	5
6	2009	Pengenalan Diversifikasi Produk Susu Menjadi Karamel sebagai Peluang Usaha bagi Peternak di Jorong Aro Kandikir Kec.Tilatang Kamang Kab.Agam	DIPA	5
7	2010	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang	DIPA	5
8	2010	Produk Hasil Ternak (Nugget, Bakso Modifikasi dan Telur Asin Rendah Kolesterol)	-	-
9	2011	Peningkatan Mutu dan Produksi Kelompok Usaha Telur Asin Sicincin	DIPA	5
10	2011	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh	DIPA	5
11	2012	IbM Pengumpul dan Penyamak Kulit Tradisional di Padang Panjang	DP2M Dikti	46.5

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor /Tahun	Nama Jurnal
1.	2009	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec.Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium	Volume XV Nomor 22, Juni 2009 ISSN : 0854-655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)
2	2010	Pengawetan Telur dengan Menggunakan Air Sisa Penirisan Getah Gambir di Peternakan Agung	Volume XVI Nomor 25, Desember	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah)

		Abadi Kec Harau Kab.59 Kota	2010 ISSN : 0854-655X	Pengembangan dan Penerapan Iptek)
3	2011	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang	Volume XVII Nomor 26, Juni 2011 ISSN : 0854- 655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)
4	2011	Evaluasi Total Koloni Bakteri dan Cita Rasa Telur Asin dengan Perlakuan Perendaman Ekstrak Kulit Bawang (<i>Allium ascalonicum</i>)	Edisi Juni 13 (2) 2011	Jurnal Peternakan Indonesia
5	2012	Kadar Protein, Kadar Lemak dan Organoleptik Telur Asin Berbahan Bakar Sabut Kelapa	Volume 9 Nomor 1 Februari 2012 ISSN 1829- 8729 hal:35-45	Jurnal Peternakan
6	2013	<i>Soaking Salted Eggs in Gambier Liquid Waste Inhibit Bacterial Growth</i>	Online first. ISSN 1028- 08801/DOI:10. 3923/pjbs.201 3	Pakistan Journal of Biological Science

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Patpi Cab. Sumbar Seminar : Food and Renewable Energy for Better Life	Pengaruh Penambahan Katekin Gambir sebagai Antioksidan terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur	7 Januari 2012, Padang
2	Prosiding Seminar Internasional, ISFAS 2010	The effect of deeping and storage egg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony forming. (Pemakalah)	16-18 Februari 2010

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
	-	-	-	-

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
----	----------------	-------	-------	------------

-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
-	-	-	-	-

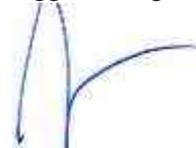
J. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

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 resikonya. Demikianlah biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu syarat dalam mengajukan proposal pengabdian Universitas Andalas.

Padang, 26 November 2018

Anggota Pengabdian,



Indri Juliyarsi, SP., MP
NIP. 19760715 200112 2 002

Anggota Pengabdian IV**A. Identitas Diri**

1.	Nama Lengkap	Ade Sukma Ph.D
2.	Jenis Kelamin	L
3.	NIP	19850717 201012 1 004
4.	NIDN	0017078502
5.	Tempat Tanggal Lahir	Medan, 17 Juli 1985
6.	E-mail	Ade.sukma.zd@gmail.com / adesukma@faterna.unand.ac.id
7.	No. Telp/HP	081363397256
8.	Nama Institusi Tempat Kerja	Fakultas Peternakan Universitas Andalas
9.	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Universitas Andalas Kampus Limau Manis, Padang
10.	No telp/Faks	0751-71464

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Universitas Andalas	Okayama University
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Ternak	Teknologi Industri Pertanian	Food Functional
Tahun Masuk-lulus	2002-2007	2007-2009	2014-2017
Judul skripsi/Thesis/Disertasi	Pengaruh CMC dan gliserol pada pembuatan edible film whey milk	Pemanfaatan Onggok dalam pembuatan pangan instan bergizi	Analysis microbiota and isolation of Nisin-producing <i>Lc. lactis</i> from Dadiah
Nama Pembimbing/Promotor	Indri Juliyarsi. SP. MP	Prof. Kesuma Sayuti.	Prof. Hidetoshi Morita.

C. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Thn
1.	Potential Endophytic Bacteria For Increasing Paddy Var. Rojolele Productivity	IJASEIT	Vol. 3 (2013) No. 1
2.	Microbiota Community Structure In Traditional Fermented Milk Dadiah in	Dairy Microbiology /	Vol. 70 Thn 2017.

	Indonesia : Insights From High-Throughput 16S rRNA Gene Sequencing	Milk Science International	
3.	Sumber Bakteriosin Sebagai Pengawet Organik Alternatif Berbasis Kearifan Lokal.	Orasi Ilmiah	Lustrum Fakultas Peternakan Unand

D. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentasi*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Temu Ilmiah	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	3 rd AINI International Seminar	Utilization Onggok Enriched Egg Powder In Order to Nutritious Instant Food	Padang, September 2013
2.	Japanese Society of Animal Science (JSAS)	Isolation of Nisin-Producing Strain of <i>Lc.lactis</i> From Dadih In West-Sumatera, Indonesia	Kyushu, August 2016
3.	1 st ICAPFS	Comparative Study; Genome DNA Extraction Quality Of Fresh Milk And Freeze-Thawing Milk	Padang, October 2018

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum . Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan , saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan penugasan Insinas Pratama Individu.

Padang, 26 November 2017
Ketua Pengusul



Ade Sukma, Ph.D
NIP. 19850717 201012 1 004



PEMERINTAH KOTA PADANG DINAS KESEHATAN

Jl. Bagindo Aziz Chan By Pass Padang, Telp. (0751) 462619



Email : dkkpadang@gmail.com

Website: dinkes.padang.go.id

sms center: 08116680118

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P – IRT No. 2011371010173 - 23

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama Perusahaan : " ARSYILA "
Nama Penanggungjawab : DENI NOVIA, STP, MP
Alamat : Jl. Pintu Angin No. 38 RT.003 RW.003
Kel. Kampung Baru Nan XX Kec. Lubuk Begalung
Kota Padang
Jenis Produksi : Kerupuk Jangek

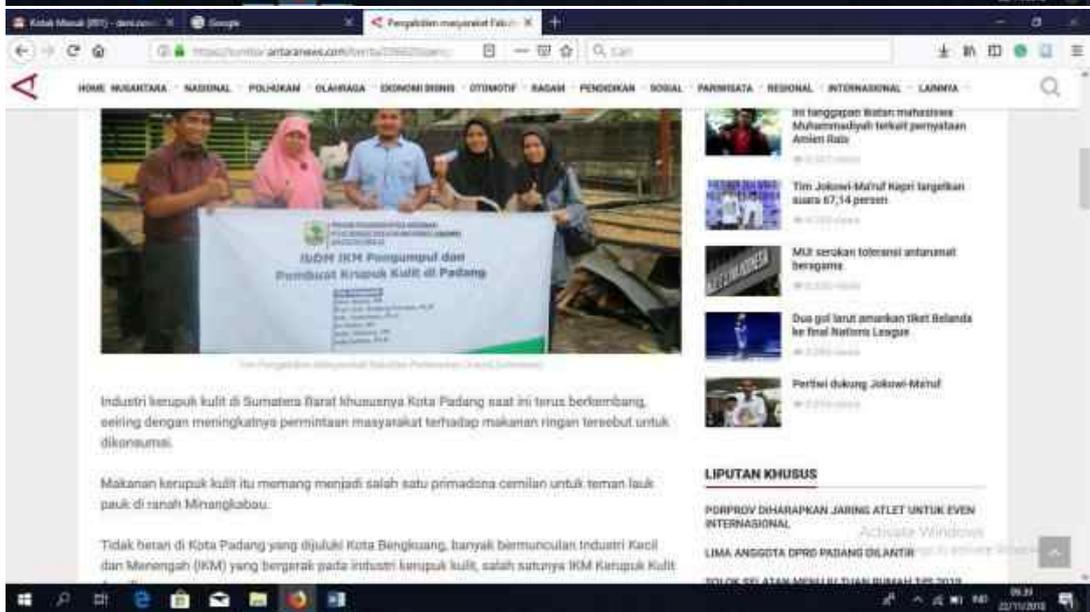
Yang telah memenuhi persyaratan Pemberian Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 22 Tahun 2018 tanggal 13 Agustus 2018 yang diselenggarakan di :

Kota : Padang
Propinsi : Sumatera Barat
Pada tanggal : 4 dan 5 April 2018

Padang, 19 September 2018
Kepala,



dr. Ferimulyani H, M.Biomed
NIP. 19670219 200212 2 001



Kotak Menele (PT) - Antaranews

Google

Pengabdian masyarakat Fakul...

https://sumber.antaranews.com/berita/235823/ya...

HOME HUSANTARA - NASIONAL - POLHUKAM - OLAHRAGA - EKONOMI BISNIS - OTOMOTIF - BAGAN - PENDIDIKAN - SOSIAL - PARAHISATA - REGIONAL - INTERNASIONAL - LAINNYA

Aryyila

IKM Kerupuk Kulit Aryyila merupakan salah satu produsen kerupuk kulit yang sudah berpengalaman dalam usaha tersebut, terutama produksi kerupuk "tatau" sejak tahun 1966. Usaha itu merupakan usaha turun temurun dan saat ini "dipegang" oleh seorang mahasiswa Universitas Eka Bakti Padang, Yudi.

Pengelolaan usaha itu dilakukan dengan sistem kekeluargaan dengan mempekerjakan enam orang pekerja tetap yang berasal dari keluarga dekat.

Usaha kerupuk kulit itu memproduksi setiap hari dengan jumlah produksi cukup tinggi yaitu lebih dari empat lembar kulit sapi per hari.

Meski berkembang cukup baik, tetapi pemasaran produksinya masih terbatas terhadap produsen kerupuk kulit lain dan kemalan saja.

Ditinjau dari produk yang dihasilkan, IKM Kerupuk Kulit Aryyila lebih fokus pada pembuatan kerupuk kulit setengah jadi yaitu kulit yang telah dikeringkan berupa kerupuk latau. Jenis kerupuk ini harus digoreng terlebih dahulu baru bisa dikonsumsi.

Sementara produk kerupuk kripi (yang telah digoreng) hanya dibuat kalau ada permintaan saja.

Konsumen IKM ini adalah beberapa produsen kerupuk kulit yang membeli bahan baku setengah jadi.

BANK NAGARI LUNCURKAN NAGARI MOBILE BANKING

AGAM TERCEPAT SAMKAN APBD 2018 DI SUMBAR

Antaranews Sumbar

Like Page

Antaranews Sumbar

KUR jodoh kecurutan riyaman dan pertidangan WN berbasis android

Activate Windows

Go to Settings to activate Windows.

Kotak Menele (PT) - Antaranews

Google

Pengabdian masyarakat Fakul...

https://sumber.antaranews.com/berita/235823/ya...

HOME HUSANTARA - NASIONAL - POLHUKAM - OLAHRAGA - EKONOMI BISNIS - OTOMOTIF - BAGAN - PENDIDIKAN - SOSIAL - PARAHISATA - REGIONAL - INTERNASIONAL - LAINNYA

Hal itu menjadi salah satu kendala pemasaran kerupuk kulit Aryyila, karena penjualan secara langsung ke konsumen agak terbatas.

Sang pemilik usaha, Yudi menuturkan kendala utama pengembangan usaha itu adalah izin Produk Industri Rumah Tangga (PI-IRT).

Kendala izin PI-IRT ini yang menjadi latar belakang beberapa orang dosen dari Fakultas Peternakan, Universitas Andalas (Unand) Padang melakukan pengabdian masyarakat ke IKM yang berlokasi di Kecamatan Lubuk Begalung Padang tersebut pada Rabu 5 November 2018.

Dosen tersebut yakni, Dini Novia MF, Indri Julyana MF, Sri Melia MF, Ade Sulma Ph.D, Prof. Drh. Endang Purwati, Ph.D dan Drh. Yuherman Ph.D yang juga didampingi oleh dua orang mahasiswa Fakultas Peternakan Rika Afriyani dan Fatimah Nuhayani.

Setelah memahami secara rinci permasalahannya terkait pemasaran produk tersebut, Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Peternakan Unand mengusulkan solusi, karena pemasaran merupakan ujung tombak sangat menentukan untuk perluasan usaha.

Salah satu solusi adalah mengembangkan penjualan secara on-line (e-commerce). Usaha tersebut disosialisasikan dalam pengabdian ini melalui media-media social seperti FB, IG, Youtube dan WA. Untuk Facebook saja, saat ini kerupuk kulit Aryyila sudah memiliki 2000 lebih pertemanan, belum grup lainnya juga akan menyusul.

industri pengolahan stimulus produksi perikanan tangkap

Tweets

ANTARA SUMBAR

KUR jodoh kecurutan riyaman dan pertidangan WN berbasis android

Activate Windows

Go to Settings to activate Windows.

Kotak Menele (PT) - Antaranews

Google

Pengabdian masyarakat Fakul...

https://sumber.antaranews.com/berita/235823/ya...

HOME HUSANTARA - NASIONAL - POLHUKAM - OLAHRAGA - EKONOMI BISNIS - OTOMOTIF - BAGAN - PENDIDIKAN - SOSIAL - PARAHISATA - REGIONAL - INTERNASIONAL - LAINNYA

Diharapkan dengan semakin dikenal dalam dunia maya, banyak pesanan berdatangan terutama dari dalam bahkan luar negeri. Di penghujung tahun 2018 IKM Aryyila optimis untuk terus melaju meraih peluang emas perluasan pemasaran.

Dalam rangka menyambut perluasan pemasaran itu, Tim Pengabdian Unand juga telah memberikan pembekalan untuk mitra berupa "Smart Packaging" melalui pelatihan dan sosialisasi kemasan vakum, kemasan "standing pouch" dengan seal, yang lebih fleksibel dan menarik dengan berbagai ukuran.

Kemasan sudah siap untuk ditempel stiker merek Aryyila lengkap dengan nomor PI-IRT yang baru.

Mitra juga sangat mengharapkan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Unand, akan membantu lagi dalam pengurusan H

halal BP POM MKA supaya konsumen tidak was-was dan pemasaran bisa lebih luas lagi.

*Penulis merupakan akademisi sekaligus peneliti di Fakultas Peternakan Universitas Andalas.

Pewarta / Dini Novia, MF
Editor: Jaka Nugraha

COPYRIGHT © ANTARA 2018

REKAPITULASI PERSEKUTUAN PERUSAHAAN (RUPK) - ANTARANEWS.COM

Embed

More on Twitter

FOTO

PEMBEBASAN RENAE LAWRENCE

Activate Windows

Go to Settings to activate Windows.

BERSPEKTIF

