

DIPA FAKULTAS

LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



**PELATIHAN KEWIRAUSAHAWAN MELALUI TEKNOLOGI
PENGOLAHAN TELUR ASIN RENDAH KOLESTEROL
DI KECAMATAN PAUH LIMAU MANIS PADANG**

Oleh:

Indri Juliyarsi, MP	NIDN. 0015077606
Deni Novia, MP	NIDN. 0030117703
Dr. Sri Melia	NIDN. 0004067502
Ade Sukma, Ph.D	NIDN. 0017078502
Dr. Nurhayati	NIDN. 0027127406
Prof. James Hellyward	NIDN. 0016076103

**Dibiayai oleh DIPA Fakultas Peternakan Tahun Anggaran 2018
No Kontrak : 01-21/PPM/PNBP/Faterna-2016**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Pelatihan Kewirausahaan Melalui Teknologi Pengolahan Telur Asin
Rendah Kolesterol di Kecamatan Pauh Limau Manis Padang

1. Mitra Program : Ibu-ibu Rumah Tangga/CS
2. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Indri Juliyarsi, S.P., MP
 - b. NIP : 19760715 200112 2 002
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/IV.a
 - d. Jurusan /Fakultas : Teknologi Peng.Hsl.Ternak/Peternakan
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
 - f. Bidang Keahlian : Teknologi Hasil Ternak
 - g. Alamat Kantor/Telp/Faks/E-mail : Fakultas Peternakan Kampus Limau Manis
Universitas Andalas/0751-71464/-
[/faternau@unand.ac.id](mailto:faternau@unand.ac.id)
 - h. Alamat Rumah/Telp/Faks/E-Mail : Jl. Kijang I No. 8 Air Tawar Timur
Padang /0751-447247/-/
indrijuliyarsi@ansci.unand.ac.id
3. Anggota Tim Pengusul : Dosen 4 orang
 - a. Nama Anggota I/bidang keahlian : Deni Novia, MP/THT
 - a. Nama Anggota II/bidang keahlian : Dr. Sri Melia/Tek. Pangan
 - b. Nama Anggota III/bidang keahlian: Ade Sukma, Ph.D/Food Safety
 - c. Nama Anggota IV/bidang keahlian : Dr. Nurhayati/Kewirausahaan
 - d. Nama Anggota V/bidang keahlian: Prof.Dr.Ir.James Hellyward/Marketing
4. Lokasi Kegiatan/Mitra
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Lambuang Bukik/Pauh
 - b. Kabupaten/Kota : Padang
 - c. Propinsi : Sumatera Barat
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : ± 2 km
5. Luaran yang Dihasilkan : Teknologi Tepat Guna dan Laporan
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 1 Bulan
7. Biaya Total : Rp. 5.000.000,-

Mengetahui,
Ketua Bagian Tek. Hasil Ternak,

Padang, 3 Desember 2018
Ketua Tim Pengusul,

drh. H. Yuherman, M.S., Ph.D
NIP. 19591124 198702 1 002

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

Menyetujui :
Dekan Fakultas Peternakan Unand,

Prof. Dr. Ir. James Hellyward, MS., IPU
NIP. 19610716 198603 1 005

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Pengesahan.....	i
Daftar Isi	ii
1. Analisa Situasi.....	1
2. Permasalahan Mitra	3
3. Solusi yang ditawarkan	4
4. Target Luaran	8
5. Kelayakan PT	8
6. Hasil dan Pembahasan	9
7. Kesimpulan dan Saran.....	14
Lampiran	
1. Daftar Pustaka	15
2. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengabdian	16
3. Gambaran Ipteks yang ditransfer ke Mitra	30
4. Peta Lokasi Wilayah Mitra	32
5. Daftar Hadir Peserta.....	33

PELATIHAN KEWIRAUSAHAWAN MELALUI TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR ASIN RENDAH KOLESTEROL DI KECAMATAN PAUH LIMAU MANIS PADANG

1. Analisis Situasi

Kecamatan Pauh Kota Padang, yang letak daerah geografisnya berada diantara 0° 58' Lintang Selatan (LS) dan 100° 21'' 11' Bujur Timur (BT) merupakan salah satu Kecamatan terluas yang posisinya berada pada bagian Barat dan Selatan Propinsi Sumatera Barat. Kecamatan Pauh Kota Padang adalah salah satu Kecamatan yang berada di Kota Padang yang terdiri dari 9 (Sembilan) Kelurahan yaitu : 1. Kelurahan Pisang 2. Kelurahan Binuang Kampung Dalam 3. Kelurahan Piai Tengah 4. Kelurahan Cupak Tengah 5. Kelurahan Kapalo Koto 6. Kelurahan Koto Luar 7. Kelurahan Lambuang Bukit 8. Kelurahan Limau Manis Selatan dan 9. Kelurahan Limau Manis.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik 2013, jumlah penduduk Kelurahan Lambuang Bukik adalah 3.439 orang dengan pembagian 1.730 orang laki-laki dan 1.709 orang perempuan. Adapun tingkat pendidikan masyarakat Kecamatan Pauh Kota Padang bermacam-macam, ada yang tidak tamat SD, dan ada yang hanya tamat SMA, karena tidak mempunyai biaya untuk melanjutkan ke perguruan tinggi, jadi rata-rata kebanyakan pendidikannya hanya tamatan SMA. Sedangkan mata pencarian yang dominan adalah petani/peternak, buruh, pedagang dan PNS/TNI/Polisi serta lain-lain.

Pemerintah Kota Padang senantiasa tetap berusaha untuk mengarahkan kebijakan pembangunan ekonomi kepada pemulihan ekonomi dan mewujudkan landasan pembangunan yang lebih kukuh bagi pembangunan ekonomi

berkelanjutan. Kondisi tersebut akan dicapai melalui pemberdayaan masyarakat dan seluruh kekuatan ekonomi yang ada terutama usaha kecil, menengah dan koperasi melalui sistem ekonomi kerakyatan yang bertumpu pada mekanisme pasar yang berkeadilan serta sumber daya manusia yang produktif dan mandiri. Ekonomi merupakan suatu fungsi yang paling dominan dalam kehidupan sehari-hari yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan sosial. Pada umumnya untuk memenuhi kebutuhan hidup, masyarakat di Kecamatan Pauh Kota Padang berprofesi sebagai petani.

Penghasilan masyarakat sesuai dengan letak wilayah Kecamatan Pauh Kota Padang di kaki perbukitan dan datarannya bergelombang, sehingga sangat mendukung masyarakat bekerja sebagai petani di sawah yang berbentangan mengelilingi pemukiman penduduk, pada umumnya masyarakat mempunyai sawah dan ladang, setiap hari mereka bertani mencari nafkah untuk kehidupan sehari-hari. Sebagian masyarakat memelihara ternak sebagai kerja sampingan, dan sebagai petani, memelihara ternak sangat menguntungkan bagi masyarakat terutama kerbau dan sapi karena menghasilkan jumlah uang yang banyak, biasanya jika ada keperluan pengeluaran yang besar maka ternak tersebut bisa di jual seperti untuk keperluan diantaranya: untuk biaya sekolah anak dan untuk kebutuhan sehari-hari.

Minimnya bekal tentang kewirausahaan/keterampilan menyebabkan sangat penting sekali pengabdian sosialisasi produk hasil ternak yang bergizi tinggi untuk menumbuhkan dan memacu jiwa kewirausahaan siswa sebelum tamat SMU. Sehingga ketika mereka telah tamat SMU sudah ada sedikit bekal

terutama tentang produk hasil ternak yang bergizi tinggi salah satunya adalah telur.

Telur yang paling banyak dikonsumsi adalah telur ayam, itik (bebek) dan puyuh. Bobot telur itik lebih besar dibandingkan telur ayam. Dalam telur itik, protein lebih banyak terdapat pada kuning telur, 17% sedangkan bagian putihnya 11%. Karena bau amis yang tajam, penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam. Selain baunya yang lebih amis, telur itik juga mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin.

Oleh karena itu berdasarkan latar belakang di atas, maka pengabdian bergerak untuk memberikan pelatihan dalam upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan kepada ibu-ibu PKK, terutama memberikan pelatihan dalam hal pengolahan produk hasil ternak seperti pembuatan telur asin.

2. Permasalahan Mitra

Dari hasil observasi di lapangan disepakati bahwa permasalahan adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan untuk menghasilkan produk hasil ternak. Kendala lain masih belum adanya penyuluhan mengenai penanganan dalam proses pengolahan hasil ternak sehingga menghasilkan produk bernilai gizi baik.

Secara rinci permasalahannya adalah sebagai berikut :

1. Dari segi produksi, terdapat beberapa industri peternak lokal yang masih menjual dalam bentuk segar produknya, hal ini bisa dimanfaatkan sebagai bahan baku.
2. Dari segi produk, diharapkan menghasilkan produk yang baik, dikemas dibungkus dan dilabel secara sederhana tanpa memperhitungkan daya simpan dan ke higienisan produk yang dihasilkan .
3. Nantinya perlu adanya izin dari Dinkes dan BPOM setempat yang penting untuk menjaga rasa aman konsumen dalam mengkonsumsi.

3. Solusi yang Ditawarkan

Metode Pendekatan yang Ditawarkan untuk Mendukung Realisasi Program

a. Penyuluhan

Penyuluhan merupakan cara yang paling baik untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan mencakup penyediaan brosur-brosur yang berkaitan dengan :

- Informasi nilai gizi telur asin (Novia, Juliyarsi dan Melia, 2014)
- Informasi proses pembuatan produk yang higienis dengan menerapkan teknologi proses produksi tepat guna.
- Informasi tentang pentingnya pengemasan, pelabelan dan bagaimana desain yang cocok untuk produk yang aman dan menarik.
- Pentingnya memperhatikan setiap produk yang akan dibuat baik itu tanggal produksi dan kadaluarsanya dan memiliki izin dari BPOM.

b. Pelatihan dan Pelaksanaan Kegiatan

1. Untuk penanganan bahan baku dilakukan dengan cara:

- diusahakan pembelian bahan baku ke industri peternakan setempat, untuk mendapatkan harga lebih murah.

2. Pada kegiatan ini akan diperagakan atau didemonstrasikan cara pembuatan telur asin (Novia dkk, 2014):

Berdasarkan proses pengolahannya, telur asin dapat dibuat dengan caara perendaman dalam larutan jenuh atau menggunakan adonan. Adonan garam merupakan campuran antara garam dan bubuk bata (2 : 5) atau campuran garam, serbuk bata merah, abu (dengan perbandingan 4 : 3 : 3) atau abu dari batang kelapa/daun kelapa/ sabut kelapa atau abu sekam dan kadang-kadang sedikit kapur. Telur dibungkus dengan adonan ini diruang terbuka selama 7-14 hari.

Penggunaan abu dari batang kelapa/daun kelapa/ sabut kelapa atau abu sekam utntuk membungkus telur tidak perlu penambahan garam, karena didalam abu tersebut mengandung Kalium lebih banyak. Hal ini sangat baik untuk diet garam karena tidak menggunakan sodium dan dapat mengobati sakit maag.

3. Teknik Desain Pelabelan dan Pengemasan produk

Penampilan yang baik dari kemasan dapat meningkatkan penjualan dari produk yang dikemas. Promosi dari produk sangat erat kaitannya dengan perilaku saingan dan perilaku konsumen. Banyak metode promosi yang dapat dilakukan seperti promosi melalui media massa, papan di jalanan, dan ini terutama dilakukan apabila produsen ingin memperkenalkan produk barunya. Untuk promosi setelah produk tersebut dikenal oleh konsumen, maka pengemasan produk memegang peranan yang penting. Saat ini fungsi kemasan tidak hanya sebagai wadah untuk produk, tetapi sudah bergeser menjadi alat pemasaran (Syarief dan Halid, 1990)

Tujuan pelabelan pada kemasan adalah :

- memberi informasi tentang isi produk yang diberi label tanpa harus membuka kemasan
- sebagai sarana komunikasi antara produsen dan konsumen tentang hal-hal dari produk yang perlu diketahui oleh konsumen , terutama yang kasat mata atau yang tidak diketahui secara fisik
- memberi petunjuk yang tepat pada konsumen hingga diperoleh fungsi produk yang optimum
- sarana periklanan bagi konsumen
- memberi rasa aman bagi konsumen

Informasi yang diberikan pada label tidak boleh menyesatkan konsumen. Pada label kemasan, khususnya untuk makanan dan minuman, sekurang-kurangnya dicantumkan hal-hal berikut (Undang-Undang RI No. 7 tahun 1996 tentang Pangan) :

4. Sistem Pemasaran

Pemasaran adalah suatu sistem dari kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang atau jasa yang dapat memuaskan kebutuhan pembeli yang ada dan pembeli potensial, namun tidak berakhir pada waktu penjualan atau transaksi. Semua keputusan yang diambil di bidang pemasaran harus ditujukan untuk menentukan produk, pasar, harga promosi dan sistem distribusinya (Stanton, 1989).

Pengamatan yang berkaitan dengan upaya pengembangan pemasaran dapat dibagi atas hal berikut:

1. Pengamatan ekonomi pada umumnya dan perusahaan, yang mencakup karakteristik dan kecenderungan pasar, serta analisa pangsa pasar.

2. Pengamatan harga, yang mencakup analisa biaya, analisa laba dan analisa permintaan.
3. Pengamatan produk, yang mencakup uji merk, uji produk dan daya saing produk.
4. Pengamatan distribusi, yang mencakup kinerja saluran dan cakupan saluran.
5. Pengamatan promosi yang mencakup tingkat keefektifan iklan dan pola keinginan masyarakat.
6. Pengamatan kebiasaan membeli, yang mencakup merk yang diinginkan masyarakat dan intensitas membeli.

5. Pendaftaran usaha kerupuk kulit untuk mendapatkan izin produksi dari BPOM

c. Pembimbingan dan Pembinaan

Pembimbingan dan Pembinaan dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Mitra dalam hal ini adalah kelompok siswa mulai berperan dalam menerapkan secara langsung pelatihan yang telah dilaksanakan, mulai dari praktek pembuatan, sampai pada perubahan pola pemasaran. Proses ini dilakukan hingga mereka terampil untuk menerapkan secara mandiri dan akan dilakukan pemantauan secara periodik apakah produktivitas sudah meningkat dan jaringan daerah pemasarannya sudah bertambah melalui koordinasi.

d. Diskusi dan Konsultasi

Pada saat penyuluhan, pelatihan atau percontohan dan pembinaan dilakukan diskusi-diskusi dan konsultasi antara pelaksanaan kegiatan dengan mitra telur asin tentang pelaksanaan teknologi yang diterapkan dan kendala

yang dihadapi, untuk lebih memantapkan hasil kegiatan pengabdian kepada Masyarakat

e. Pelestarian Kegiatan

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, diharapkan kelompok siswa dibawah bimbingan guru dapat melanjutkan kegiatan melalui koordinasi dengan pelaksana kegiatan.

f. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan dievaluasi secara periodik sekali dua bulan. Bulan pertama dan kedua pelaksanaan kegiatan. Bulan ketiga dilakukan evaluasi, kemudian bulan keempat dan lima dapat diketahui tercapainya sasaran kegiatan atau tidak.

g. Laporan Kegiatan

Laporan kegiatan disusun dan dibuat selama proses kegiatan sampai selesainya kegiatan dilakukan. Hal ini untuk dokumentasi tertulis mengenai kegiatan yang telah dilakukan

8. Target Luaran

Produk telur asin bergizi ini yang berasal dari Kecamatan Pauh sebagai salah satu potensi daerah di Kota Padang yang memiliki kualitas baik sebagai produk pangan yang memiliki identitas yaitu diberi kemasan dan label sehingga dapat membuka pemasaran baru.

9. Kelayakan PT

Tim pelaksana berasal dari bidang keahlian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Ketua tim pelaksana aktif dalam mengajar mata kuliah Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan telah memiliki buku ajar pada mata kuliah ini. Tim pelaksana juga memiliki latar belakang pengalaman pengabdian dalam bidang teknologi hasil ternak, khususnya telur dan salah satu tim pelaksana juga ahli di bidang marketing/pemasaran.

10. Hasil dan Pembahasan

Setelah pelaksanaan kegiatan ini berlangsung para siswi sangat antusias sekali dengan teknologi pengolahan telur asin yang bersifat *low cholesterol*, mereka tertarik dengan berbagai macam bentuk olahan telur seperti telur asin aneka rasa, telur asin asap dan lainnya. Selanjutnya dikenalkan cara pengemasan, supaya produk diminati oleh konsumen, demikian juga dengan adanya labeling.

Potensi telur asin untuk daerah ini, cukup baik karena di daerah tersebut terdapat peternakan itik sekitar 1.000 butir per hari, yang juga dapat diperoleh dari daerah lain. Pemberian identitas pada telur asin dengan pengemasan dan pelabelan tentu akan menarik konsumen.

Telur asin *low cholesterol* adalah telur asin yang mengalami proses pengasinan dengan menambahkan ekstrak herba yang berfungsi menurunkan kolesterol. Daun salam adalah sejenis herba yang dapat menurunkan kolesterol telur itik pada pembuatan telur asin dan memberikan aroma telur asin yang

disukai. Untuk mendapatkan ekstrak daun salam dengan cara perebusan dari 20 lembar daun salam dalam 3 gelas air menghasilkan 1 gelas ekstrak (Novia, 2016).

Telur itik yang diasinkan mempunyai kandungan gizi untuk kalori 395 kal, protein 13,6 gr, lemak 13,6 gr, karbohidrat 1,4 gr, kalsium 120 gr, fosfor 157 mg, besi 1,8 gr, vitamin A 841 IU, vitamin B 0,23 mg dan air 66,5 g dalam 100 gr. (Warisno, 2005). Manfaat dari telur asin adalah untuk (1) mengawetkan telur, (2) membuang rasa amis, (3) obat diare atau sakit perut, (4) obat maag dan (5) menciptakan rasa yang khas dan gurih.

Pengasinan dikatakan baik bila, telur asin yang dihasilkan bersifat :

1. Stabil, dapat disimpan lama tanpa banyak mengalami perubahan.
2. Aroma dan rasa telur asin terasa nyata.
3. Penampakan putih dan kuning telur yang baik.

Dengan memberikan penyuluhan mengenai pembuatan telur asin *low cholesterol* ini diharapkan para ibu-ibu rumah tangga yang tidak mempunyai penghasilan dapat menambah penghasilan tambahan dan nantinya mampu berwiraswasta, salah satunya menjadi pengusaha telur asin.



Gambar 1. Tim Pengabdian dan Ibu antusias mendengarkan penjelasan



Gambar 2. Bahan pembuatan telur asin *low cholesterol*



Gambar 3. Pembuatan telur asin *low cholesterol*

Pada Gambar 3 adalah proses pembuatan telur asin *low cholesterol*, dimana prosedur kerjanya telur dibersihkan, dibalur adonan bata : garam (1 : 5) ditambah ekstrak daun salam, selama 7 hari. Setelah itu dibersihkan, direbus atau dikukus 30 menit dan telur asin dikemas dan dilabel lalu siap dipasarkan.



Gambar 4. Praktek pembuatan telur asin



Gambar 5. Telur asin yang dikemas

Para ibu-ibu ini sangat antusias dengan adanya pelatihan pembuatan telur asin dan diharap nantinya produk telur asin yang nantinya mereka coba menjadikannya sebagai peluang usaha ini bisa dijumpai di pasar modern seperti, super market dan online. Dari segi rasa telur asin *low cholesterol* ini lebih gurih dan bersih dibanding yang lainnya. Pemberian stempel dan kemasan yang baik akan mendukung pemasaran.



Gambar 6. Foto bersama dengan peserta pelatihan



Gambar 7. Contoh kemasan telur

11. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Dari pengenalan teknologi tepat guna di atas dapat disimpulkan bahwa ibu-ibu sangat antusias dalam mempelajari pembuatan telur ain *low cholesterol*, telur asin aneka rasa, cara pengemasan dan labeling yang baik, sehingga nantinya setelah mereka tamat di tahun depan, telur asin ini bisa dijadikan alternatif peluang usaha.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, ibu-ibu rumah tangga perlu dibekali pengetahuan dan teknologi dalam proses pembuatan produk pangan, bukan hanya untuk usaha akan tetapi baik untuk pengetahuan dalam hal kesehatan untuk keluarga.

Lampiran 1. Daftar Pustaka

- Fellow, P.J. 2000. Food Processing Technology. Woodhead Publishing. Cambridge. England.
- Novia, D, Juliyarsi, I dan Melia, S. 2014. *Utilization of ash in the salting processing on mineral content salt eggs*. Asian Journal of Poultry Science 8 (1) : 1-8, 2014. ISSN 1819-3609.
- Miltz, J., 1992. Food Packaging. In : Handbook of Food Engineering, D.R.Heldman and D.B.Lund (Ed). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Robertson, G.L. 1993. Food Packaging. Marcell Dekker, Inc. New York
- Sugitha, I.M., Syair, N., Ibrahim, L., Aritonang, S.N dan Melia, S. 2004. Dasar-dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku Ajar. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Syarif, R, R., S.Santausa, dan St.Ismayana B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.

Lampiran 2. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul

Ketua

Nama Lengkap : INDRI JULIYARSI, S.P., M.P.
 NIP : 19760715 200112 2 002
 Pangkat/Gol : Pembina/IV/a
 Jabatan : Lektor Kepala
 Bidang Keahlian Jenjang S1 : Agribisnis
 Bidang Keahlian Jenjang S2 : Teknologi Industri Pertanian
 Bidang Keahlian Jenjang S3 : -
 Spesifikasi Bidang Keahlian : Teknologi Hasil Ternak

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana	Sebagai		Nama Mahasiswa Yang ikut Penelitian	No. Kontrak
					Ketua***	Anggota		
1.	Pemanfaatan Air Sisa Penirisan Getah Gambir Untuk Mengawetkan Telur di Peternakan Agung Abadi di Kec. Harau Kab. 50 Kota	2008	Dipa	3,5	Sri Melia	Anggota Deni Novia		28/H.16 /PM/Dipa Kompetitif/VII-2008
2.	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec. Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium	2008	Dipa	3,5	Deni Novia	Anggota Sri Melia		07/H.16/PM// Dipa- Prodi/VII-2008
3.	Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) Kepada Produsen Bakso di Kelurahan Jati Baru Padang	2008	Dipa	3,5	Ketua	Sri Melia Deni Novia		29/H.16 /PM/Dipa Kompetitif/VII-2008
4.	Upaya Peningkatan Kualitas Telur Asin dengan teknologi proses penyangraian di Korong Bari Kanagarian Sicincin Padang Pariaman	2009	Dikti	7	Sri Melia	Anggota Deni Novia		37/H.16/PM/ IPTEKS-2009
5.	Pengawetan Telur dengan menggunakan Air Sisa	2009	Dikti	7	Deni Novia	Anggota Aronal AP		06/H.16/PM/ IPTEKS-2009
	Penirisan Getah Gambir di Peternaka Kec. Harau Kab 50 Kota							

6.	Sosialisasi Tentang Karakteristik dan Teknologi Kemasan Pangan Hewani Di Jorong PGRM Kanagarian Gadut Kab.Agam	2009	Dipa	3,5	Afriani Sandra	Anggota Deni Novia Sri Melia		31/H.16/PM-DipaProdi/VII-2009
7.	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan diversifikasi Produk Unggas Untuk Meningkatkan Gizi anak Usia Sekolah dan Ekonomi Masyarakat padang Japang Kab.50 Kota	2009	Dipa	3,5	Ade Rakhmadi	Anggota Deni Novia Sri Melia		31/H.16/PM-DipaKompetitif/VII-2009
8.	Pengenalan Diversifikasi Susu Menjadi Karamel sebagai Peluang Usaha Bagi Peternak di Jorong Aro Kandikir Kanagarian Gadut Agam	2009	Dipa	3,5	Ely Vebriyanti	Anggota Deni Novia Sri Melia		36/H.16/PM-DipaKompetitif/VII-2009
9.	Pemanfaatan ekstrak tannin dari limbah kulit bawang sebagai pengawet alami pada usaha telur Quds di Kel.Pisang Kec.Pauh Padang	2010	Dipa	3,5	Sri Melia	Anggota Deni Novia		11/H.16/Dipa Kompetitif/VII/2010
10	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh	2011	Dipa	5,0	Ketua	Indri Juliyarsi Deni Novia		Dana Dipa Unand Kontrak No. 21 /UN 16/ PM/ DIPA-Kompetitif/ IV/ 2011
11	Peningkatan Mutu dan Produksi Pengusaha Telur Asin Sincin	2011	Dipa	5,0	Deni Novia	Sri Melia Indri Juliyarsi		Dana Dipa Unand Kontrak No. 24 /UN 16/ PM/ DIPA-Kompetitif/ IV/ 2011
12	IbM Pengumpul Kulit Mentah dan IKM Penyamak Kulit Tradisional Di Kota Padang.	2012	Dikti	48	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia		No. Kontrak 05/UN,16/PM/IbM/IV/2012
13	Teknologi Instalasi Biogas Palstik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pau Padang	2013	Dipa	5,0	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia Endang Purwati Yuherman		No. 01/ UN 16/PPM/Prodi/2013
14	Ipteks bagi FSI Keputrian dalam meningkatkan mutu dan nilai jual rendang telur di Fakultas Peternakan Unand	2014	Dipa	4,0	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia		No. 01/ UN 16/PPM/Prodi/2014
15	ibM IRT Kerupuk Kulit di Kec. Tilkam Kab. Agam	2015	Dikti	39	Indri Juliyarsi	Sri Melia Deni Novia		No.07/H.16/PPM/LPPM/2015

16	Pelatihan teknologi pengemasan smart packaging kerupuk kulit di IRT Aulia Tilkam Agam	2015	Dipa	5	Sri Melia	Indri Juliyarsi Deni Novia Yuherman		No.01/UN.16/LPPM/Kompetitif/2015
----	---	------	------	---	-----------	---	--	----------------------------------

2. Artikel Ilmiah/Karya Ilmiah/Buku/Jurnal

No	Judul	Dihasilkan/ dipublikasikan pada media	Tahun Penyajian/ Publikasi	Tingkat			Nama-nama Anggota
				Lokal	Nasional	Internasional	
1.	Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) Kepada Produsen Bakso di Kelurahan Jati Padang, Ketua	Jurnal Ilmiah dan Ipteks Warta Pengabdian Andalas Vol XV No.22 Juni 2009- ISSN 0854-655x	2009	V			Sri Melia Deni Novia
2.	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kel. Koto Luar Kec. Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium, Anggota	Jurnal Ilmiah dan Ipteks Warta Pengabdian Andalas Vol XV No.22 Juni 2009- ISSN 0854-655x	2009	V			Deni Novia Sri Melia
3.	The effect of deeping and storage egg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony forming, Anggota	Prosiding dalam Seminar ISFAS 16-18 Feb 2010	2010			V	Sri Melia (Ketua)
4.	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai substitusi Tepung Tapioka	Jurnal Peternakan Vol 7 No. 2 Sept 2010	2010		V		Sri Melia (Ketua) Anria Rosya
5.	Pengawetan Telur dengan menggunakan Air Sisa Penirisan Getah Gambir di Peternaka Kec. Harau Kab 50 Kota	Jurnal Ipteks Warta Pengabdian Andalas Des 2010	2010	V			Deni Novia (Ketua) Aronal AP
6	Utilization of Ash in The Salting Process on Mineral content salt Egg	Asian Journal Of Poultry Science 8(1) : 1-8, 2014, ISSN : 1819-3609 @ Academia Journal Inc.	2014			V	Deni Novia, Sri Melia dan Indri Juliyarsi

3. Kegiatan Penelitian Dosen

No	Judul Penelitian	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana	Sebagai		Nama Mahasiswa Yang ikut Penelitian	No. Kontrak
					Ketua***	Anggota		
1.	Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras dalam Larutan Gelatin dari Limbah Kulit Sapi,	2009	Dipa	7	Sri Melia	Anggota	Africon	085/H.16/PL/DIPA/I/2009
2.	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai substitusi Tepung Tapioka	2010	Dipa	7	Sri Melia	Anggota	Anria Rosya	007/ H.16/PL/ DM-DIPA/III/ 2010
3	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh	2011	Dipa	5,0	Ketua	Indri Juliyarsi Deni Novia		Dana Dipa Unand Kontrak No. 21 /UN 16/ PM/ DIPA-Kompetitif/ IV/ 2011
4	Peningkatan Mutu dan Produksi Pengusaha Telur Asin Sicincin	2011	Dipa	5,0	Deni Novia	Sri Melia Indri Juliyarsi		Dana Dipa Unand Kontrak No. 24 /UN 16/ PM/ DIPA-Kompetitif/ IV/ 2011
5	IbM Pengumpul Kulit Mentah dan IKM Penyamak Kulit Tradisional Di Kota Padang.	2012	Dikti	48	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia		No. Kontrak 05/UN,16/PM/IbM/IV/2012
6	Teknologi Instalasi Biogas Palstik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pau Padang	2013	Dipa	5,0	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia Endang Purwati Yuherman		No. 01/ UN 16/PPM/Prodi/2013
7	Modifikasi Proses Pembuatan Telur Asin Rendah Kolesterol dan kaya Zat Gizi Mikro	2013	Dikti	50	Deni Novia	Sri Melia Indri Juliyarsi		Dipa 023.04.2.415061. 2013
8	Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Rendang Dengan penambahan Katekin Sebagai Antioksidan	2014	Dipa	8	Sri Melia	Indri Juliyarsi	Novita yeni	No.2/UN.16.6/PP/PDK/2014

Padang, 2 Desember 2018
Ketua,

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

Anggota I

1.	Nama Lengkap	Deni Novia, STP, MP
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala / IIIId
	NIP	19771130 200501 2 002
4.	Tempat/Tgl. Lahir	Padang / 30 November 1977
5.	Alamat Rumah	Koto Parak No. 53 RT 9 RW 6 Kel. Pisang Pauh Padang
6.	Nomor Telepon/Fax	0751-9871130
7.	Nomor HP	085263851394
8.	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Limau Manis Universitas Andalas /faternau@indosat.net.id
9.	Nomor Telepon/Fax	0751-71464
	Alamat E-mail	deni_novia@yahoo.co.id
	Mata Kuliah yang Diampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilmu dan Teknologi Pengolahan Telur 2. Teknologi Pengolahan Hasil Ikutan Ternak 3. Teknologi Hasil Ternak 4. Kimia Pangan Hasil Ternak 5. Kimia Terapan 6. Statistik

PENGALAMAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

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 <i>Food Preservatives</i> 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 sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang	DIPA	5
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
12	2011	Rencana Tindak/Action Plan 5 Industri Unggulan Propinsi Sumatera Barat : Industri Kulit tahun 2011	Bappeda Sumatera Barat	
13	2012	ibM Pengumpul dan penyamak kulit tradisional di Padang Panjang	Dikti	46,5
14	2013	Aplikasi teknologi instalasi biogas plastik skala rumah tangga di kecamatan Pauh Padang	Dipa	5
15	2014	Ipteks bagi FSI Keputrian dalam meningkatkan mutu dan nilai jual rendang telur di Fakultas Peternakan Unand	Dipa	4
16	2015	ibM IRT Kerupuk Kulit Di Kanagarian Gadut Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam	Dikti	39
17.	2015	Pelatihan Teknologi Pengemasan Smart Packaging Kerupuk Kulit di IRT Aulia Tilkam Agam	Dipa	5

PENGALAMAN PENELITIAN

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2006	Uji Toksisitas Dadih Susu Sapi Mutan <i>Lactococcus lactis</i> dengan Metode Brine Shrimp	DIPA UNAND	2.5
2.	2009	Studi Pembuatan Telur Asin Asap Menggunakan Sabut Kelapa	DIPA UNAND	4.5
3.	2009	Karakteristik Bakso Itik Afkir dengan Substitusi Beberapa Jenis Tepung dan Jumlah yang Berbeda	DIPA UNAND	4.75
4.	2010	Pengaruh Penambahan Katekin Gambir sebagai Aantioksidan terhadap Kualitas dan Nilai Organoleptik Rendang Telur	DIPA UNAND	7.25
5.	2010	Studi Pembuatan Telur Asin dengan Memanfaatkan Air Sisa Penirisan Getah Gambir	DIPA UNAND	6.9

PENGALAMAN PENULISAN ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor	Nama Jurnal
1	2009	Pengaruh Perlakuan Awal Daun/Ranting Tanaman Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) terhadap Kadar Tanin Ekstrak yang Dihasilkan dan Kemampuan Penyamakannya pada Kulit Kambing	Volume 6 Nomor 1 Februari 2009 ISSN 1829-8729	Jurnal Peternakan Volume 6
2.	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)
3.	2009	Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) sebagai Food Preservatives Alami kepada Produsen Bakso Sapi di Kelurahan Jati Padang.	Volume XV Nomor 22, Juni 2009 ISSN : 0854-655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)
4.	2010	The Effect Time of Smoking Process and Storage of Smoking Salting Egg with Material Coco Fiber for Water, pH, Bacteria Colony Forming and Formaldehyde	Proceeding ISBN 978-602-96301-0-7	Proceeding International Seminar on Food and Agricultural Science- ISFAS2010
5.	2010	Pengaruh Perlakuan Daun/Ranting Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) sebelum Ekstraksi dengan Air Panas terhadap Komponen Kimia Ekstrak yang Dihasilkan	Vol.IINo.18, Mei 2010. ISSN 1693-2617, hal:1-10	Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah MENARA Ilmu
6.	2010	Pengaruh Perlakuan Daun/Ranting Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) sebelum Ekstraksi dengan Etil Asetat terhadap Komponen Kimia Ekstrak yang Dihasilkan	Vol.IINo.18, Mei 2010. ISSN 1693-2617, hal:22-30	Jurnal Peneliti dan Kajian Ilmiah MENARA Ilmu
7	2010	Pengawetan Telur dengan Menggunakan Air Sisa Penirisan Getah Gambir di Peternakan Agung Abadi Kec Harau Kab.59 Kota	Volume XVI Nomor 25, Desember 2010 ISSN : 0854-655X	Warta Pengabdian Andalas (Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Iptek)

Padang, 2 Desember 2018
Anggota,

Deni Novia, STP, MP
NIP. 19771130 200501 2 002

Anggota II

Nama Lengkap : DR. SRI MELIA, STP., M.P.
 NIP : 19750604 200212 2 001
 Pangkat/Gol : Pembina./ IV.a
 Jabatan : Lektor Kepala
 Bidang Keahlian Jenjang S1 : Teknologi Pangan
 Bidang Keahlian Jenjang S2 : Teknologi Industri Pertanian
 Bidang Keahlian Jenjang S3 : -
 Spesifikasi Bidang Keahlian : Teknologi Hasil Ternak

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana	Sebagai		Nama Mahasiswa Yang ikut Penelitian	No. Kontrak
					Ketua	Anggota		
1.	Pemanfaatan Air Sisa Penirisan Getah Gambir Untuk Mengawetkan Telur di Peternakan Agung Abadi di Kec. Harau Kab. 50 Kota	2008	Dipa	3,5	Ketua	Indri Juliyarsi Deni Novia		28/H.16 /PM/Dipa Kompetitif/VII-2008
2.	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Koto Luar Kec. Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium	2008	Dipa	3,5	Deni Novia	Indri Juliyarsi Anggota		07/H.16/PM// Dipa- Prodi/VII-2008
3.	Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) Kepada Produsen Bakso di Kelurahan Jati Baru Padang	2008	Dipa	3,5	Indri Juliyarsi	Anggota Deni Novia		29/H.16 /PM/Dipa Kompetitif/VII-2008
4.	Upaya Peningkatan Kualitas Telur Asin dengan teknologi proses penyangraian di Korong Bari Kanagarian Sicincin Padang Pariaman	2009	Dikti	7	Ketua	Indri Juliyarsi		37/H.16/PM/ IPTEKS-2009
5.	Sosialisasi Tentang Karakteristik dan Teknologi Kemasan Pangan Hewani Di Jorong PGRM Kanagarian Gadut Kab.Agam	2009	Dipa	3,5	Afriani Sandra	Anggota Indri Juliyarsi Deni Novia		31/H.16/PM- DipaProdi /VII-2009
6.	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan diversifikasi Produk Unggas Untuk Meningkatkan Gizi anak Usia Sekolah dan	2009	Dipa	3,5	Ade Rakhmadi	Anggota Indri Juliyarsi Deni Novia		31/H.16/PM- DipaKompetitif /VII-2009

	Ekonomi Masyarakat padang Japang Kab.50 Kota							
7.	Pengenalan Diversifikasi Susu Menjadi Karamel sebagai Peluang Usaha Bagi Peternak di Jorong Aro Kandikir Kanagarian Gadut Agam	2009	Dipa	3,5	Ely Vebriyanti	Anggota Indri Juliyarsi Deni Novia		36/H.16/PM-Dipa Kompetitif /VII-2009
8.	Pemanfaatan ekstrak tannin dari limbah kulit bawang sebagai pengawet alami pada usaha telur Quds di Kel.Pisang Kec.Pauh Padang	2010	Dipa	3,5	Ketua	Indri Juliyarsi Deni Novia		11/H.16/Dipa Kompetitif/VII/2010
9	Produk Hasil Ternak (Nugget, Bakso Modifikasi dan Telur Asin Rendah Kolesterol)	2010	-	-	Pemakalah	-	-	-
10	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh	2011	Dipa	5,0	Ketua	Indri Juliyarsi Deni Novia		Dana Dipa Unand Kontrak No. 21 /UN 16/ PM/ DIPA- Kompetitif/ IV/ 2011
11	Peningkatan Mutu dan Produksi Pengusaha Telur Asin Sicincin	2011	Dipa	5,0	Deni Novia	Sri Melia Indri Juliyarsi		Dana Dipa Unand Kontrak No. 24 /UN 16/ PM/ DIPA- Kompetitif/ IV/ 2011
12	IbM Pengumpul Kulit Mentah dan IKM Penyamak Kulit Tradisional Di Kota Padang.	2012	Dikti	48	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia		No. Kontrak 05/UN,16/PM/IbM/IV/2012
13	Teknologi Instalasi Biogas Palstik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pau Padang	2013	Dipa	5,0	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia Endang Purwati Yuherman		No. 01/ UN 16/PPM/Prodi/2013
14	Ipteks bagi FSI Keputrian dalam meningkatkan mutu dan nilai jual rendang telur di Fakultas Peternakan Unand	2014	Dipa	4,0	Deni Novia	Indri Juliyarsi Sri Melia		No. 01/ UN 16/PPM/Prodi/2014
15	ibM IRT Kerupuk Kulit di Kec. Tilkam Kab. Agam	2015	Dikti	39	Indri Juliyarsi	Sri Melia Deni Novia		No.07/H.16/PPM/ LPPM/2015

1. Kegiatan Penelitian Dosen

No	Judul Penelitian	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana	Sebagai		Nama Mahasiswa Yang ikut Penelitian	No. Kontrak	
					Ketua	Anggota			
1	Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Telur Asin sangrai terhadap kadar air, protein dan daya simpan.	2008	-			Ketua	Husmaini	Ariyane Marisa	
2.	Teknologi Pengawetan Telur Ayam Ras dalam Larutan Gelatin dari Limbah Kulit Sapi,	2009	Dipa	7		Ketua	Indri Juliyarsi	Africon	085/H.16/PL/DIPA/I/2009
3.	Pengaruh Substitusi Telur Ayam Ras Dengan Telur Itik terhadap Nilai Gizi dan Akseptabilitas Rendang Telur.	2010	-			Indri Juliyarsi	Sri Melia	Dede Wulandhari	
4.	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai substitusi Tepung Tapioka	2010	Dipa	7		Sri Melia	Indri Juliyarsi	Anria Rosya	007/ H.16/PL/DM-DIPA/III/2010
5	Modifikasi Proses Pembuatan Telur Asin Rendah Kolesterol dan kaya Zat Gizi Mikro	2013	Dikti	50		Deni Novia	Sri Melia Indri Juliyarsi	-	Dipa 023.04.2.415061.2013
6	Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Mutu Rendang Dengan penambahan Katekin Sebagai Antioksidan	2014	Dipa	8		Sri Melia	Indri Juliyarsi	Novita yeni	No.2/UN.16.6/PP/PDK/2014
7.	Pelatihan Teknologi Pengemasan Smart Packaging Kerupuk Kulit di IRT Aulia Jorong Tigo Kampuang Tilkam Agam	2015	Dipa	5		Sri Melia	Indri Juliyarsi Deni Novia Yuherman		01/UN/16./LPPM/Kompetitif/2015

2. Artikel Ilmiah/Karya Ilmiah/Buku/Jurnal

No	Judul	Dihasilkan/ dipublikasikan pada media	Tahun Penyajian/ Publikasi	Tingkat			Nama-nama Anggota
				Lokal	Nasional	Internasional	
1.	Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Udang (Kitosan) Kepada Produsen Bakso di Kelurahan Jati Padang, Ketua	Jurnal Ilmiah dan Ipteks Warta Pengabdian Andalas Vol XV No.22 Juni 2009- ISSN 0854-655x	2009	V			Indri Juliyarsi Deni Novia

2.	Peningkatan Gizi dan Ekonomi Masyarakat Kel. Koto Luar Kec. Pauh Padang Melalui Pelatihan Pembuatan	Jurnal Ilmiah dan Ipteks Warta Pengabdian	2009	V			Deni Novia Indri Juliyarsi
	Telur Asin Rendah Sodium Anggota	Andalas Vol XV No.22 Juni 2009- ISSN 0854-655x					
3.	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai substitusi Tepung Tapioka	Jurnal UIN Vol.7 No.2 September 2010, ISSN 1829-8729	2010	V			Sri Melia (Ketua) Anria Rosya
4	The Quality of Edible Film by Using Glysero As Plasticizer	Pakistan Journal Of Nutritionn10(9) :884-887. September 2011. ISSN.1680-5194	2011			V	Salam N Aritonang (Ketua) Sri Melia
6	Studi suhu pengovenan terhadap umur simpan Telur Asin	Jurnal Peternakan Indonesia, ISSN: 1907-1760. Edisi Februari 2012..Hal. 263-269	2012	V			Sri Melia, Deni Novia, Nesya
7	Utilization of Ash in The Salting Process on Mineral content salt Egg	Asian Journal Of Poultry Science 8(1) : 1-8, 2014, ISSN : 1819-3609 @ Academia Journal Inc.	2014			V	Deni Novia, Sri Melia dan Indri Juliyarsi

Padang, 2 Desember 2018
Anggota,

DR.SRI MELIA, STP., MP
NIP. 19750604 200212 2 001

Anggota III

1.	Nama Lengkap	Ade Sukma, S.Pt., M.P., Ph.D
2.	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
3.	Jabatan Struktural	-
4.	NIP	19850717 201012 1 004
5.	NIDN	0017078502
6.	Tempat/Tgl. lahir	Medan/17 Juli 1985
7.	Alamat Rumah	Kompl. BLPP No. 15. Kel. Bandar Buat. Kec. Lubuk Kilangan. No. 15. Padang
8.	Nomor Telepon/Faks/ HP	HP: 081363397256
9.	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Unand – Limau Manis
10.	No. telp / Faks	0751 – 71464
11.	Alamat e-mail	adesukma.zd@gmail.com ; adesukma@ansci.unand.ac.id
12	Lulusan yang telah dihasilkan	S1=5 S2=0 S3=0
13	Mata Kuliah yang Diampu	a. Teknologi Hasil Ternak b. Sanitasi dan Higieni Peternakan c. Mutu dan Keamanan Pangan Peternakan d. Bioteknologi Hasil Ternak e. Ilmu dan Teknologi Susu f. Uji Organoleptik

1. Pengalaman Penelitian

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2014	Kajian Inkubasi BAL (<i>Lc. lactis</i>) Kedalam Keju Probiotik Terhadap Total Koloni BAL, Uji Sensitivitas Antimikroba dan Masa Simpan	BOPTN Unand	20
2	2015	Isolation of Nisin-Producing of <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> from Traditional Fermented Buffalo Milk 'Dadiah' in West Sumatera, Indonesia	IMEXT Grant	
3	2018	Struktur Komposisi Mikrobiota Susu Kerbau Penghasil Dadiah Sumatera Barat: dalam Perspektif Metagenomic 16S rRNA Gene Sequencing	BOPTN Unand	30

2. Publikasi Ilmiah

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Vol/ No/ Thn
1.	The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plastisizer	Pakistan Journal of Nutrition	10(9): 884-887,2011.
2.	Potential Endophytic Bacteria For Increasing Paddy Var. Rojolele Productivity	IJASEIT	Vol. 3 No. 1(2013)
3.	Microbiota Community Structure In Traditional Fermented Milk Dadiah in Indonesia : Insights From High-Throughput 16S rRNA Gene Sequencing	Dairy Microbiology / Milk Science International	Vol. 71P. 1-3(2018)

3. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentasi*)

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 Dadiah 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

Padang, 2 Desember 2018
Anggota,

Ade Sukma, S.Pt., MP, Ph.D
NIP. 19850717 201012 1 006

Anggota IV

1.	Nama Lengkap	Dr. Nurhayati, S.Pt., MM
2.	Jabatan Fungsional	Lektor
3.	Jabatan Struktural	-
4.	NIP	19741224 200112 2 001
5.	NIDN	0024127402
6.	Tempat/Tgl. lahir	Jambi/24 Desember 1974
7.	Alamat Rumah	
8.	Nomor Telepon/Faks/ HP	HP:
9.	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Unand – Limau Manis
10.	No. telp / Faks	0751 – 71464
11.	Alamat e-mail	nurhayati.ivan@gmail.com
12.	Lulusan yang telah dihasilkan	S1=65 S2=0 S3=0
13.	Mata Kuliah yang Diampu	b. Manajemen Pemasaran c. Manajemen Produksi

Padang, 2 Desember 2018
Anggota,

Dr. Nurhayati, S.Pt., MM
NIP. 19741224 200112 2 001

Lampiran 3. Gambaran Ipteks yang ditransfer Ke Mitra

1. Penanganan Bahan Baku

Penanganan dasar telur, dengan cara membersihkan dengan sabut kelapa dan dikeringkan dengan lap bersih.

2. Proses Produksi (Novia dkk, 2014)

Berdasarkan proses pengolahannya, telur asin dapat dibuat dengan caara perendaman dalam larutan jenuh atau menggunakan adonan. Adonan garam merupakan campuran antara garam dan bubuk bata (2 : 5) atau campuran garam, serbuk bata merah, abu (dengan perbandingan 4 : 3 : 3) atau abu dari batang kelapa/daun kelapa/ sabut kelapa atau abu sekam dan kadang-kadang sedikit kapur. Telur dibungkus dengan adonan ini diruang terbuka selama 10-14 hari.

Penggunaan abu dari batang kelapa/daun kelapa/ sabut kelapa atau abu sekam utntuk membungkus telur tidak perlu penambahan garam, karena didalam abu tersebut mengandung Kalium lebih banyak. Hal ini sangat baik untuk diet garam karena tidak menggunakan sodium dan dapat mengobati sakit maag.

3. Pengemasan dan Pelabelan

Metode yang digunakan pada program ini merujuk tata cara pemilihan kemasan pangan yang baik menurut Syarif dkk (1989).

3.1. Kemasan yang Dipilih

Plastik yang dipilih adalah PVC jenis *oriented film* mempunyai sifat yang luwes (lunak) dan tidak mudah berkerut. Sifat-sifat umum kemasan PVC adalah sebagai berikut :

- tembus pandang, ada juga yang keruh
- permeabilitas terhadap uap air dan gas rendah

- tahan minyak, alkohol dan pelarut petrolium, sehingga dapat digunakan untuk kemasan, mentega, margarin dan minyak goreng
- kekuatan tarik tinggi dan tidak mudah sobek
- dipengaruhi oleh hidrokarbon aromatik, keton, aldehida, ester, eter aromatik, anhidrat dan molekul-molekul yang mengandung belerang, nitrogen dan fosfor. Tidak terpengaruh oleh asam dan basa, kecuali asam pengoksidasi, akan tetapi pemlastis akan terhidrolisa oleh asam dan basa pekat.
- densitas 1.35-1.4 g/cm³

Untuk kemasan sekundernya digunakan kemasan karton, sehingga dapat mudah dilabel dan desain dengan baik.

3.2. Desain Label

Wadah plastik seperti polietilen dan polipropilen, memerlukan proses perubahan permukaan plastik agar tinta dapat melekat. Perubahan ini dapat dilakukan dengan memberi perlakuan kimiawi, pembakaran dan pelepasan lapisan korona atau secara umum dilakukan dengan penyablonan.

Kemasan sekunder yaitu menggunakan kertas karton, dimana pada bagian luar dicetak dengan lithograph. Flexograph biasanya digunakan untuk kemasan karton lipat yang dilapisi plastik atau lilin.

Pada label dicantumkan :

- nama produk
- komposisi bahan
- berat bersih
- alamat produsen
- keterangan tentang halal
- nomer izin dari Dinkes dan BPOM
- tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa

3.3. Cara Mengemas

Setelah telur selesai diasinkan dan direbus, didinginkan sebentar, kemudian dimasukkan kedalam plastik (kemasan primer) isi 3 butir, dimana kemasan tersebut telah ada labelnya, dipress dengan sealer. Selanjutnya dikemas lagi dalam kemasan karton, dimana kemasan tersebut telah dicetak dan didesain menarik sehingga berdaya jual tinggi.

Lampiran 4. Peta Lokasi Wilayah Mitra



Lokasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diadakan di Fakultas Peternakan Universitas Andalas dengan mengundang ibu-ibu dari kelurahan Lambung Bukik, Kecamatan Pauh Kota Padang.