**USULAN KEGIATAN**

**IPTEK BERBASIS INKUBASI INOVASI DUNIA USAHA**

**(IbIIDU)**

****

**PENINGKATAN LEGALITAS PRODUK PENDUKUNG KOMERSIALISASI**

**Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP (0002108401)**

**Cesar Welya Refdi, STP, MSi (0021128803)**

**Prima Fithri, ST, MT (0028058503)**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**2020**

**RINGKASAN**

Pelaksanaan program Ibiidu dengan judul peningkatan legalitas produk pendukung komersialisasi. Kegiatan tersebut diperuntukkan bagi mitra dan tenant Universitas Andalas dalam memperoleh sertifikat yang dimaksud atau yang dibutuhkan masing-masing produk. Kegiatan di awali dengan sosialisasi melalui group whatsapp, kemudian dilanjutkan dengan pendaftaran produk mitra pada waktu yang di tetapkan (terjadwal), dilanjutkan dengan pendataan dan pemetaan berdasarkan kebutuhan sertifikat masing-masingnya. Terakhir pelaksana akan mendaftarkan produk tersebut sesuai dengan pemetaan yang dilakukan.

Kegiatan akan dilaksanakan selama 6 bulan, mulai dari bulan Juli hingga Desember 2020. Mitra yang mendaftar untuk P-IRT selanjutnya diserahkan pada Dinas Kesehatan Kota (DKK) Kota Padang maksimal 30 mitra (UMKM) per kelas, mengingat kondisi pandemi saat ini. Mitra yang telah memperoleh sertifikasi P-IRT akan dilanjutkan untuk disertifikasi halal.

Luaran kegiatan dalam bentyk legalitas produk yang diperoleh mitra adalah sertifikat keamanan pangan, sertifikat P-IRT dan sertifikat halal. Sedangkan luaran lainnya adalah publikasi media masaa cetak dan elektronik, publikasi pada jurnal ilmiah serta buku mengenai legalitas.

**BAB I. PENDAHULUAN**

**1.1 Analisis Situasi**

Kebutuhan memperoleh sertifikasi produk dituntut oleh persaingan pasar yang semakin meningkat, kesadaran masyarakat yang juga semakin meningkat akan pentingnya keamanan suatu produk yang mereka konsumsi. Hal tersebut berakibat pada peningkatan kesadaran para pelaku usaha atau produsen terutama UMKM akan pentingnya menjaga mutu produk yang mereka hasilkan. Arti mutu atau kualitas yang semula bersifat netral kini telah mengarah ke positif. Semakin kritisnya pelanggan dalam menyikapi mutu produk semakin meningkatkan kebutuhan perusahaan untuk meningkatkan mutu.

Perkembangan teknologi dan gaya hidup masyarakat menjadikan pemilihan terhadap bahan pangan/makanan juga mengalami perkembangan. Cara memilih bahan pangan dengan persyaratan yang harus dimiliki juga dengan sendirinya berkembang dengan baik. Maka tak heran jika belakangan muncul slogan slogan yang mencirikan pada gaya hidup masyarakat. Diantaranya “Konsumen Cerdas”. Slogan ini bermakna bahwa konsumen dalam memilih makanan harus sudah cerdas, diantara aspeknya adalah *labeling.* Label menjadikan sumber informasi bagi konsumen mengenai produk yang akan dibelinya. Salah satu informasi penting yang kebanyakan dilihat konsumen adalah mengenai izin edar dari produk tersebut.

Sertifikasi produksi pangan industri ataupun industri rumah tangga (P-IRT) merupakan jaminan tertulis yang diberikan oleh instansi berwenang dalam hal ini Dinas Kesehatan Kota (DKK) setempat, terhadap pangan hasil produksi industri atau industri rumah tangga yang telah memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu, dalam rangka produksi dan peredaran produk pangan. Dengan kata lain, sertifikasi produksi pangan memiliki fungsi sebagai izin edar suatu produk pangan, di mana setelah memiliki izin tersebut produk tersebut dapat secara legal diedarkan atau dipasarkan, baik dengan cara dititipkan atau dijual langsung ke masyarakat luas. Oleh karena itu, memiliki izin untuk dapat mengedarkan produknya dengan jalur distribusi yang lebih luas, khususnya jika ingin menitipkan produknya di toko-toko modern yang sudah terkenal dan memiliki basis konsumen tetap yang besar.

SPP-IRT hanya dapat diajukan oleh pelaku usaha yang masih berskala rumah tangga, dan menghasilkan produk yang diperbolehkan untuk diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Secara umum, pengusaha pangan yang menghasilkan produk susu atau olahan susu, produk yang menggunakan alkohol, menggunakan bahan tambahan pangan untuk memperpanjang masa kadaluarsa, produk yang dikemas dalam bentuk kaleng, produk pangan khusus dengan klaim tertentu (seperti klaim sebagai Makanan Pendamping ASI, makanan bayi, makanan untuk program diet tertentu, makanan untuk lansia, dsb) dan *frozen food* tidak dapat mengajukan SPP-IRT sebagai izin edar, melainkan harus berupa Sertifikat Pendaftaran Pangan Olahan yang dikeluarkan oleh Badan Pengawasan Obat-obatan dan Makanan (BPOM MD).

Industri rumah tangga ataupun industri yang bergerak dalam bidang pengolahan (pangan, obat, kosmetika), Rumah Potong Hewan (RPH), restoran, katering, dapur, dan lain lain, harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. Diantara yang termasuk pada kriteria Sistem Jaminan Halal (SJH) hingga berhak untuk dikeluarkan izinya adalah melalui beberapa tahapan: kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, produk, fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, kaji ulang manajemen.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Unand dalam kegiatannya membantu dan memfasilitasi mitra (pelaku UMKM) dalam hal pengembangan usaha (produk), menjadikan kegiatan fasilitasi mitra (UMKM) dalam memperoleh sertifikasi sebagai kegiatan rutin. Luaran kegiatan yang dilaksanakan ini adalah perolehan sertifikat diantaranya keamanan pangan, P-IRT dan Halal. Berikut mitra dan produk mitra yang akan mengikuti pelatihan keamanan pangan dan sertifikasi P-IRT disajikan pada Tabel 1. dan Tabel 2. Daftar mitra siap untuk serifikasi halal.

**Tabel 1. Daftar Mitra Siap untuk Diajukan Sertifikasi P-IRT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NO | NAMA MITRA/USAHA | No. HP | PRODUK |
| 1 | Derwati / Rendang daging sapi | 081266022013 | Rendang |
| 2 | Sri Mayang Mudani Putri/Gula Semut Fateta | 081261777055 | Gula semut |
| 3 | Nila Susanti / Nila Cake | 085274523339 | Cake, Brownies |
| 4 | Tetty Verawati / Sukma Rasa | 082169000669 | Risoles |
| 5 | Sevrima Amelia / Nadiza Galeri | 08116609225 | Rendang lokan, Cake mesis |
| 6 | Nabila Putri / Laa Desert | 081276911844 | Dessert ( Bannofe, puding fla keju) |
| 7 | Nana Rosiana/ | 082114747676 | Martabak mesir mini kuah cuko, pastel tutup, macaroni schotel |
| 8 | Jhonila/ | 08126768190 | Kue bawang |
| 9 | Arni Susanti/ | 085263238363 | Kue basah dan kering |
| 10 | Yoppi Indria Sari | 082284960133 | Ice cream |
| 11 | Sri Maiyuni Putri | 081374544664 | Bolu |
| 12 | Masrinni Hayati | 085274103765 | Lapek koci |
| 13 | Tanti Fauliza / Hanifa Frozen Food & Backery | 082170353330 | Nuget ikan, bakso ikan, pempek, risoles, base pizza, roti |
| 14 | Dewy Essia | 085264641713 | Keripik |
| 15 | Elfrieni | 085263864215 | Cake & Cookies |
| 16 | Syaiful | 085376171800 | Rakik, Rinuak maninjau |
| 17 | Nova Oktavia | 085265542712 | Cake & Bakery |
| 18 | Noverta Muharni, S.Farm | 085274720350 | Snack (Cake, Donat, Pizza) |
| 19 | Suci Rahmawati | 082172773319 | Olahan kemiri |
| 20 | Novi Yeni | 082288194463 | Susu Kurma |
| 21 | Donny Jama Donal, S.TP / Gimba Snack | 082288159146 | Keripik sala lauak |
| 22 | Fitri Anggreni Susanti / VIP Kitchen | 081364916922 | Risoles, Brownies |
| 23 | Syahrizal | 081374339411 | Pengemasan Gula semut Aren  Snack Frozen Food |
| 24 | Eka Candra Lina/Tunaikan Tuna | 081382568905 | Olahan ikan tuna (kerupuk kulit, bakso, takso, pangsit, somay) |
| 25 |  | 085272104955 | Kopi |
| 26 | Nilchoty Nabilla | 085263115490 | Backery |
| 27 | Daflus | 081363053185 | Garuri (teh gaharu, sungkai, gaharu-sungkai) |

Jumlah daftar peserta saat ini yang baru mendaftar. Masih ada tawaran dari Dinas Kesehatan Kota beberapa UMKM yang direkomendasikan untuk kegiatan PIRT. Jadi kegiatan bisa untuk 60 UMKM.

**Tabel 2. Daftar Peserta Sertifikasi Halal 2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NO | NAMA MITRA/USAHA | PRODUK |
| 1 | Melani Wahyu Diatri /Omah Lemu 99 | Kacang tojin, serundeng kentang, kentang balado, jamu, bawang goreng |
| 2 | Putri Afmalina/Putri Kembar | Randang Jamur |
| 3 | Yenni Karti / Jamur Bu Yen | Olahan jamur |
| 4 | Saskia Villani / Uni Kia Vi | Rendang Bengkoang |
| 5 | Titin Suryani / Usaha Buk Tin | Olahan jamur, olahan tepung |
| 6 | Desi Setia Dewi / Usaha Setia | Olahan jamur |
| 7 | Afriyeni/Jamur Tiram Mawar | Olahan jamur |
| 8 | Aspaleni/Aslee Jamur | Olahan Jamur |
| 9 | Gita Yuliarti/Giand Healty Food and Drink | Minuman |
| 10 | Andres Muchestio/Giand Healty Food and Drink | Ayam Krispi Saos Lemon |
| 11 | Elma Yeniati/Usaha El Yu | Olahan Jamur |
| 12 | Yefsi Marlianti/Dapoer Amak | Kacang Tojin |
| 13 | Oktizalia Pratiwi / Serundeng Bundo | Serundeng Ubi |
| 14 | Eni Emilia/Chania Bersahaja | Olahan Jamur, Bakwan Jamur |
| 15 | Wira Surmayani/Mama Wira Bersahaja | Olahan Jamur, Bakwan Jamur |
| 16 | Suci Maharani/Ukhtina Suci | Olahan Jamur |
| 17 | Fitreni Derita/Dapur Hasya | Serundeng kentang, ubi dan kerupuk tempe |
| 18 | Ahmed Kamil/Ahmed Time | Backery, Coklat, Keripik |

**1.2 Urgensi Permasalahan Prioritas**

Pengabdian kepada masyarakat, sebagai salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang wajib dilaksanakan oleh setiap dosen. Kegiatan tersebut sebagai bentuk penyampaian ilmu dan teknologi yang dimiliki ke masyarakat. Perguruan Tinggi/Universitas sebagai lembaga yang memiliki ilmu pengetahuan dan teknologi, sudah semestinya membagikan kepada masyarakat dalam bentuk apa pun.

Universitas dalam upaya peningkatan kinerja selalu berusaha menfasilitasi masyarakat dalam bentuk pendampingan atau program pengabdian kepada masyarakat. Salah satu kegiatan yang rutin diadakan Universitas Andalas adalah fasilitasi mitra dosen atau universitas andalas dalam bentuk sertifikasi produk yang diproduksi mitra.

Kegiatan pendampingan biasanya dimulai dari pendampingan pengolahan produk, pendampingan pengemasan, pendampingan pemasaran serta pendampingan dalam menjaga atau penjaminan mutu produk. Pentingnya penjaminan mutu produk didasari oleh keinginan konsumen yang juga semakin membaik, terutama terhadap jaminan mutu aman serta jaminan mutu halal produk yang mereka beli dan konsumsi.

**BAB III. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan dilaksanakan di berbagai lokasi kegiatan, diantaranya: pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan di Kampus Unand Limau Manis. Visitasi oleh lembaga berwenang dilaksanakan di lokasi produksi masing-masing mitra. Selanjutnya kegiatan finalisasi sertifikat dilaksanakan di lembaga berwenang terkait. Waktu pelaksanaan kegiatan selama 6 bulan, dari bulan Juli hingga Desember 2020.

Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam kegiatan ini adalah dengan metode sosialisasi, pendaftaran, pendataan dan pemilihan mitra yang tepat. Penyuluhan dan pelatihan bagi lembaga yang mensyaratkan hal tersebut, visitasi oleh lembaga berwenang ke lokasi mitra, dan pengeluaran sertifikat. Kegiatan ini melibatkan lembaga terkait diantaranya: Dinas Kesehatan Kota Padang, Kemenag dan LPPOM-MUI Sumatra Barat. Bentuk kegiatan disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan yang Dilaksanakan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Instansi terkait | Kegiatan |
| 1. | Dinas Kesehatan Kota Padang | * Pengurusan perizinan IRT * Penyuluhan keamanan pangan |
| 2. | Kemenag dan LPPOM-MUI Sumbar | * Pengurusan sertifikasi halal * Pelatihan halal |

**BAB IV. TARGET DAN LUARAN**

Luaran pada kegiatan ini adalah terlaksananya kegiatan pelatihan dan penyuluhan untuk masing masing legalitas dan perizinan bagi UMKM/mitra/tenant di lingkungan Universitas Andalas. Target dan luaran disajikan pada tabel 3.

**Tabel 3. Target dan Luaran**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Sertifikasi** | **Luaran** |
| 1. | P-IRT | 27 mitra tersertifikasi PIRT produknya (bisa ditingkatkan jadi 60) |
| 2. | Halal | 18 UMKM tersertifikasi halal, berdasarkan tabel 2. |
| 3. | Lainnya | 2 Publikasi Media Massa (Cetak dan elektronik) |
| 4. | Lainnya | Draft buku Legalitas |
| 5. | Lainnya | Publikasi Jurnal |

**BAB. V. ANGGARAN**

Kegiatan ini mengusulkan anggaran Rp. 100.000.000,-. Justifikasi Anggaran disajikan pada tabel 4. berikut.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Justifikasi Anggaran | Harga Satuan (Rp) | Total (Rp) |
| 1. | PIRT (@ Paket kegiatan) 60 peserta | 18.000.000 | 36.000.000 |
| 2. | Pendaftaran Pelatihan Halal (18 peserta) | @ 100.000 | 1.800.000 |
| 3. | Pelatihan Halal (18 peserta) | @ 100.000 | 1.800.000 |
| 4. | Sertifikasi Halal (18 sertifikat) | @ 2.500.000 | 45.000.000 |
|  | Konsumsi Jaminan Mutu Halal (25 peserta) | @ 30.000 | 750.000 |
| 6. | Luaran lainnya | @ 1.500.000 | 1.500.000 |
| 7. | Sertifikasi Halal 2019 (17 sertifikat) | @ 2.500.000 | 42.500.000 |
| 8. | Sertifikasi Halal 2019 (1 sertifikat) luar Padang | @ 3.500.000 | 3.500.000 |
| 9. | Lain-lain (STP) | @ 5.000.000 | 5.000.000 |
|  | Total |  | 137.000 |

**Lampiran**

**A. Identitas Diri**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Nama Lengkap | Wenny Surya Murtius, S.Pt, MP | P |
| 2 | Jabatan Fungsional | Lektor Kepala | |
| 3 | Jabatan Struktural | - | |
| 4 | NIP/NIK/Identitas lainnya | 19841002 200812 2 007 | |
| 5 | NIDN | 0002108401 | |
| 6 | Tempat dan Tanggal Lahir | Bukittinggi, 02 Oktober 1984 | |
| 7 | Alamat Rumah | Komplek Taratak Permai Blok A2 RT/RW: 06/02 Kelurahan Koto Lua Kecamatan Pauh-Padang | |
| 9 | Nomor Telepon/Faks/ HP | 081374339411 | |
| 10 | Alamat Kantor | Kampus Limau Manis-Universitas Andalas-Padang | |
| 11 | Nomor Telepon/Faks | 0751-72772 | |
| 12 | Alamat e-mail | [Wenny.murtius@gmail.com](mailto:Wenny.murtius@gmail.com) | |
| 13 Mata Kuliah yg Diampu | | 1. Mikrobiologi Umum | |
| 1. Mikrobiologi Pengolahan | |
| 1. Inovasi dan Riset Pemasaran Agroindustri | |
| 1. Teknologi Biji-bijian dan Umbi-umbian | |
| 1. Penerapan Komputer | |

**B. Riwayat Pendidikan**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **S-1** | **S-2** | **S-3** |
| Nama Perguruan Tinggi | Universitas Andalas | Universitas Andalas | - |
| Bidang Ilmu | Teknologi Pengolahan | Mikrobiologi pengolahan Pangan (Teknologi Fermentasi) | - |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2006 | 2006-2008 | - |

**C. Pengalaman Menulis Artikel Ilmiah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Penelitian | Nama Jurnal/Publikasi/Prosiding |
| 1. | 2013 | Mocaf bread enriched with Mung Bean (*Vigna adiate L*.) as a source of protein | Jurnal Asia-Pasific  ISSN: 2338-1345 – Vol. 1. (1): 10-13 2013 |
| 2. | 2015 | Kandungan nilai gizi dan bakteri proteolitik pada beberapa proses pengolahan ikan bilih | Jurnal Teknologi Pertanian Andalas (2014) No.2 |
| 3. | 2015 | Characteristics of Jackfruit Straw’s Edible Film Enriching by  Gingers Red (Zingiber officinale, Rosc.) | IJASEIT Vol. 5 No 2 Tahun 2015  ISSN: 2088-5334 |
| 4. | 2015 | Antimicrobial Activity of Jackfruit’s Straws Films Which has been enriched by Temulawak (*Curcuma Xanthorrhizza,* ROXB.) toward Microorganism on Galamai | GSTF. J Bio No. 3 Vol 2 (2015) |
| 5. | 2015 | Potential Starch Zingiberaceae as Raw Material Film as Galamai Packaging | Prosiding Seminar Nasional Peluang dan Implementasi Teknologi dalam Perspektif Nasional |
| 6. | 2016 | The Properties of Zingiberaceae Starch Film for Galamai Packaging | IJASEIT Vol. 6 No.2 Tahun 2016  ISSN: 2088-5334 |
| 7. | 2016 | Aktivitas Amilolitik pada Parutan Ubi Kayu (*Manihot uttilissima*) yang Diperam dengan Waktu yang Berbeda | Jurnal Teknologi Pertanian Andalas (2016) No.1 |
| 8. | 2016 | The Effect of Fermentation Time on The Characteristic of Chips Made from Grated Cassava (Manihot uttilisima) | Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. Vol.7 (2016) No. 6 |
| 9. | 2016 | Antimicrobial Potency of Jackfruit Straw Film with Enriched Red Ginger Extract for Galamai Packaging in Storage | Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. Vol.7 (2016) No. 4 |
| 10. | 2016 | The Properties of Zingiberaceae Starch Film for Galamai Packaging | International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology Vol. 6 (2016) No.2 |
| 11. | 2018 | Pembuatan *Nata de Coco* pada KWT Bengke Sakato di Kabupaten Padang Pariaman sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Pengolahan Kelapa | Jurnal Hilirisasi IPTEKS Vol.1 No.4: Desember 2018 |

**D. Pengalaman Penelitian yang Didanai**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Penelitian | Sumber |
| 1. | 2014 | Karakteristik *edible film* dami nangka yang diperkaya temulawak dan aplikasinya | Dosen Muda |
| 2. | 2014 | Kandungan nilai gizi dan bakteri proteolitik pada beberapa proses pengolahan ikan bilih | Dipa Fakultas |
| 3. | 2015 | Pemanfaatan rimpang tanaman semu yang mengandung senyawa antimikroba sebagai bahan baku *edible film*-Pengemas galamai dan bareh randang | Hibah Bersaing |
| 4. | 2015 | Aktivitas Amilolitik Parutan Ubi Kayu yang Diperam dalam Waktu yang Berbeda | Dipa-Fakultas |
| 5. | 2015 | Pengaruh Konsentrasi Maltodekstri Terhadap Minuman Instan Teh Kombucha | Dosen Muda |
| 6. | 2016 | Pemanfaatan rimpang tanaman semu yang mengandung senyawa antimikroba sebagai bahan baku *edible film*-Pengemas galamai dan bareh randang (Lanjutan) | Hibah Bersaing |
| 7. | 2017 | Isolasi, seleksi dan identifikasi mikroorganisme penghasil enzim ekstraseluler (amilase dan lipase) dari *galamai* BS (Tashun I) | Fundamental |
| 8. | 2017 | Uji biokimia bakteri lipolitik yang diisolasi dari *galamai* BS | DIPA-Fakultas |
| 9. | 2018 | Isolasi, seleksi dan identifikasi mikroorganisme penghasil enzim ekstraseluler (amilase dan lipase) dari *galamai* BS (Tahun ke II) | PDUPT |
| 10. | 2018 | Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Parutan Ubi Kayu Terfermentasi dalam Pembuatan Kerupuk | DIPA-Fakultas |
| 11. | 2019 | Isolasi, seleksi dan identifikasi mikroorganisme penghasil enzim ekstraseluler (amilase dan lipase) dari *galamai* BS (Tahun ke III) | PDUPT |
| 12. | 2019 | Optimalisasi Ampas Kelapa sebagai Substrat untuk Ekstraksi Enzim Lipase dari *Bacillus thuringiensis* yang diisilaso dari *Galamai* BS | Riset Dasar |

**E. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Pengabdian Kepada Masyarakat | Pendanaan |
| Sumber\* |
| 1. | 2013 | Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Produk Olahan Jamur Tiram di Kec. Koto XI Tarusan, Kab. Pessel | FATETA |
| 2. | 2015 | Pemberdayaan masyarakat petani peternak ayam petelur melalui pemanfaatan limbah pertanian sebagai bahan baku dalam pembuatan *egg tray* | KKN-PPM |
| 3. | 2015 | Perbaikan pengolahan kerupuk ubi kayu di Nagari Tanjuang Gadang Kec. Lareh Sago Halabn Lima Puluh Kot | DIPA-Kompetitif |
| 4. | 2015 | Pelatihan Pembuatan Peuyem pada Kelompok Wanita Tani Pembuat Tape Singkong sebagai Upaya Persiapan Nagari Agrowisata di Nagari Mungo Kecamatan Luak Kabupaten Limapuluh Kota | DIPA-Kompetitif |
| 5. | 2015 | Diversifikasi Produk Olahan Stroberi Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Tani Stroberi Di Kabupaten Limapuluh Kota | DIPA-Kompetitif |
| 6. | 2016 | Pemberdayaan Masyarakat Wanita Tani melalui Perbaikan Pengolahan, Sanitasi, Pengemasan Serta Penggunaan Mesin dan Peralatan untuk Meningkatkan Produktivitas dan Nilai Jual Kerupuk Ubi Kayu | KKN-PPM |
| 7. | 2016 | IbM Peternak Ayam Petelur dan Calon Pengusaha Olahan Ayam Afkir sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Keluarga bagi Masyarakat sekitar Peternakan | IbM |
| 8. | 2017 | Pemberdayaan Masyarakat Tani melalui melalui penerapan peralatan pertanian, pembuatan pupuk organik dan integrasi tanaman-ternak-ikan pada kelompok tani anapel di nagari ampalu kecamatan lareh sago halaban kabupaten limapuluh kota | KKN-PPM |
| 9. | 2018 | Pemanfaatan Air Kelapa sebagai Limbah Hasil Pengolahan Minyak Kelapa sebagai *Nata de Coco* pada KWT Bengke Sakato Padang Pariaman | IbDM |
| 10. | 2019 | Pendampingan BPOM dan Pembuatan Produk Turunan Kelapa pada KWT Bengke Sakato Pengolah Kelapa | IbDM |

**F. Pengalaman Pelatihan dan Workshop**

|  |  |
| --- | --- |
| No. | Judul Pelatihan/Workshop |
|
| 1. | Pelatihan Pedagogi |
| 2. | Pelatihan *Bread and Cookies* dari Bogasari |
| 3. | Workshop Identifikasi Mikroorganisme dengan Teknik *Biolog System* |

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya.

Padang, 20 Juli 2020

**WENNY SURYA MURTIUS, SPt, MP**

NIP. 19841002 200812 2 007