

**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)**



**Penyuluhan Pentingnya Mengonsumsi Protein Hewani (daging,
telur dan susu) dan Olahannya Untuk Menjaga Imun Anak-anak
Sekolah di SDN 02 Kenagarian Koto Baru Kec Sungai Tarab
Kabupaten Tanah Datar**

Oleh

**Ade Rakhmadi.SPt.MP (0004058003)
Dr Indri Juliyarsi.SP.MP (0015077606)
Dr. Sri Melia S.TP.MP (0004067502)
Drh H.Yuherman.MS.Ph.D (0024115902)
Asshy Permata Sari (Mahasiswa BP: 1810612149)
Resfani Febria Ananda(Mahasiswa BP:1810612150)**

DIDANAI OLEH DIPA FAKULTAS PETERNAKAN T.A. 2021 No.01.06/UN16.06.D/PM.01/SPP/Faterna-2021

**PROGRAM STUDI
ILMU PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2021**

HALAMAN PENGESAHAN PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT

1. Judul PKM : Penyuluhan Pentingnya Mengonsumsi Protein Hewani (daging, telur dan susu) dan Olahannya Untuk Menjaga Imun Anak-anak Sekolah di SDN 02 Kenagarian Koto Baru Kec Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar
2. Nama Mitra Program PKM : SDN 02 Koto Baru dan kelompok PKK
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Ade Rakhmadi.SPt.MP
 - b. NIDN : 0004058003
 - c. Jabatan/Golongan : Asisten Asli/IIIb
 - d. Program Studi : Ilmu Peternakan
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
 - f. Bidang Keahlian : Teknologi Hasil Ternak
 - g. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel : Limau Manis
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah Anggota : Dosen 3 orang,
 - b. Nama Anggota I/bidang keahlian : Dr.Indri Juliyarsi/THT
 - c. Nama Anggota II/bidang keahlian : Dr Sri Melia STP.MP/THT
 - d. Nama Anggota III/Bidang keahlian: drh Yuherman MS.Ph.D/THT
 - e. Jumlah mahasiswa yang terlibat Dua orang
5. Lokasi Kegiatan/Mitra
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Kenagarian Koto Baru
 - b. Kabupaten/Kota : Tanah Datar
 - c. Propinsi : Sumatera Barat
 - d. Jarak PT ke lokasi mitra1 (Km) : 150
6. Luaran yang dihasilkan : Pengetahuan baru masyarakat
7. Jangka waktu Pelaksanaan 1 Tahun
9. Biaya Total : Rp 4.000.000.-
 - DRPM : Rp
 - Sumber lain (tuliskan dan lampirkan: RpSurat Pernyataan Penyandang Dana)

Mengetahui Ketua Bagian
Teknologi Hasil Ternak

Dr.Indri Juliyarsi.SP.MP
NIDN: 0015077606

Padang, 30 November 2021
Ketua Tim Pengusul

Ade Rakhmadi.SPt.MP
NIDN : 0004058003

IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Pengabdian : Penyuluhan Pentingnya Mengonsumsi Protein Hewani (daging, telur dan susu) dan Olahannya Untuk Menjaga Imun Anak-anak Sekolah di SDN 02 Kenagarian Koto Baru Kec Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar

2. Tim Pelaksana :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Fak/PPs	Alokasi Waktu (jam/minggu)
1	Ade Rakhmadi.SPt.MP	Ketua	THT	Peternakan	60 jam/minggu
2	Dr Indri Juliyarsi.SP.MP	Anggota 1	THT	Peternakan	60 jam/minggu
3	Dr. Sri Melia STP.MP	Anggota 2	THT	Peternakan	60 jam/minggu
4	Drh Yuherman MS.Ph.D	Anggota 3	THT	Peternakan	60 jam/minggu
5	Asshy Permata Sari	Mahasiswa 1	Mahasiswa THT	Peternakan	50 jam/minggu
6	Resfani Febria Ananda	Mahasiswa 2	Mahasiswa THT	Peternakan	50 jam/minggu

3. Objek (khalayak sasaran) Pengabdian Kepada Masyarakat adalah Murid dan orang tua SDN 02 yang tergabung di kelompok pkk kenagarian koto baru kecamatan sungai tarab kabupaten tanah datar

4. Masa Pelaksanaan dari Bulan Juli sd September 2021

5. Biaya Rp. 4.000.000.-

6. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat : Kenagarian Koto Baru Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar.

7. Mitra yang Terlibat : Kelompok pkk, Masyarakat dan murid beserta orang tua

8. Permasalahan Yang Ditemukan dan Solusinya:

Kejenuhan akan produk ternak sangat berpengaruh terhadap gizi masyarakat

9. kontribusi mendasar pada sasaran adalah perubahan mendasar dalam taraf hidup masyarakat.

Ringkasan

Penyuluhan Pentingnya Mengonsumsi Protein Hewani (daging, telur dan susu) dan Olahannya Untuk Menjaga Imun Anak-anak Sekolah di SDN 02 Kenagarian Koto Baru Kec Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar

Oleh

Ade Rakhmadi.SPt.MP, Dr.Indri Juliarsi SP.MP, Dr Sri Melia.STP.MP. drh Yuherman MS.Ph.D
Asshy Permata sari dan Resfani Febria Ananda

Kenagarian Koto Baru mempunyai luas daerah 414 ha dan akses jalan yang dapat dilalui kendaraan roda empat dan enam. Jarak ke Ibukota Kecamatan 6 km, kota Kabupaten 10 km dan kota propinsi 112 km. jalan ini sangat penting artinya bagi masyarakat yang sebagian besar adalah berpendapatan sebagai petani dan ada juga sebagai peternak. Dari berbagai ternak yang dipelihara yang lebih menonjol adalah kerbau, sapi potong dan ayam kampung. Setiap kandang sapi / kerbau umumnya memelihara 3-5 ekor dan ayam 10-50 ekor.

Banyaknya potensi peternakan pada Kenagarian Koto Baru ini seharusnya sudah mencukupi untuk tumbuh kembang anak-anak usia sekolah. Tetapi dilapangan kebalikan dari yang diharapkan. Hal ini disebabkan terbatasnya pengetahuan petani dan peternak yang tergabung dalam kelompok PKK dalam pengolahan produk hasil peternakan, sehingga berdampak pada tingkat konsumsi protein hewani anak-anak usia sekolah dan pendapatan masyarakat pada umumnya.

Adapun solusinya antara lain:

1. Penyuluhan merupakan cara yang paling tepat dalam memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya anggota PKK dan sekolah Kenagarian Koto baru, yang dilengkapi brosur-brosur tentang nilai gizi yang terkandung dalam produk unggas dan cara teknologi pengolahan produk unggas dengan metode yang sederhana yaitu teknologi pengolahan telur asin rendah kolesterol, nugget ayam, dan bakso daging dan dadih rasa coklat.
2. Penyuluhan kewirausahaan untuk memotivasi mitra untuk meningkatkan pendapatan
3. Pelatihan dan Percontohan. Memperagakan atau memberi contoh bagaimana cara mengolah produk Ternak (daging, telur dan susu). Kegiatan peragaan ini dilanjutkan dengan pelatihan.
4. Penerapan teknologi bagi peserta. Akan dilakukan pembimbingan dan pembinaan yang akan dilakukan secara periodik melalui koordinasi dengan ketua kelompok.
5. Diskusi dan evaluasi. Pada saat penyuluhan, pelatihan dan pembinaan selalu diadakan diskusi, konsultasi dan evaluasi untuk lebih memantapkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Dengan adanya kegiatan ini siswa sekolah dasar 02 Koto Baru memperoleh pengetahuan betapa pentingnya protein hewani dalam menghadapi pandemi covid 19 ini.

Judul : Penyuluhan Pentingnya Mengonsumsi Protein Hewani (daging, telur dan susu) dan Olahannya Untuk Menjaga Imun Anak-anak Sekolah di SDN 02 Kenagarian KotoBaru Kec Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar

A. Analisis Situasi.

Batusangkar atau dikenal dengan kabupaten Tanah Datar merupakan suatu Daerah yang dulunya berpusat dari kerajaan Minang Kabau, sehingga tatanan sosial dan budaya Minangkabau Asli masih tetap dijumpai diseluruh wilayah kabupaten ini. Secara geografis wilayah Kabupaten Tanah Datar terletak ditengah-tengah profinsi Sumatera Barat, yaitu pada 00°17” Lintang Selatan - 00°39” Lintang Selatan dan 100°19” - 100°51” Bujur Timur. Ketinggian rata-rata 400 -1000 m DPL, luas wilayah 133.600 Ha. Batas – batas wilayah Kabupaten Tanah Datar yaitu:

1. Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Agam dan 50 Kota
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Solok
3. Sebelah Barat berbatasan dengan Padang Pariaman
4. Sebelah Timur berbatasan dengan Kota Sawahlunto dan Kabupaten Sijunjung.

Secara umum iklimnya sedang dengan temperatur antara 12°C - 25°C, dengan curah hujan rata – rata lebih dari 3.000 mm per tahun. Hujan kebanyakan turun pada bulan September hingga bulan februari. Curah hujan yang cukup tinggi ini menyebabkan ketersediaan cukup air sehingga memungkinkan usaha pertanian secara luas dapat dikembangkan.

Kabupaten Tanah Datar terdiri dari 14 kecamatan masing – masing adalah kecamatan Sepuluh Koto, Batipuh, Batipuh Selatan, Pariangan, Rambatan,Limo Kaum, Sungai Tarab, Salimpauang, Tanjung Baru, Sungayang, Tanjung Emas, Padang Gantiang, Lintau Buo, dan Lintau Buo Selatan.

Kenagarian Koto Baru mempunyai luas daerah 414 ha dan akses jalan yang dapat dilalui kendaraan roda empat dan enam. Jarak ke Ibukota Kecamatan 6 km, kota Kabupaten 10 km dan kota propinsi 112 km. jalan ini sangat penting artinya bagi masyarakat yang sebagian besar adalah berpendapatan sebagai petani dan ada juga sebagai peternak. Dari berbagai ternak yang dipelihara yang lebih menonjol adalah kerbau, sapi potong dan ayam kampung. Setiap kandang sapi / kerbau umumnya memelihara 3-5 ekor dan ayam 10-50 ekor.

Untuk lebih jelasnya populasi ternak dikanagarian ini ditampilkan pada Tabel 1.

Jenis ternak	Jumlah (ekor)
Kerbau	80
Sapi potong	50
Kambing	58
Ayam kampung	200
Itik	400

Banyaknya potensi peternakan pada Kenagarian Koto Baru ini seharusnya sudah mencukupi untuk tumbuh kembang anak-anak usia sekolah. Tetapi dilapangan kebalikan dari yang diharapkan. Hal ini disebabkan terbatasnya pengetahuan petani dan peternak yang tergabung dalam kelompok PKK dalam pengolahan produk hasil peternakan, sehingga berdampak pada tingkat konsumsi protein hewani anak-anak usia sekolah dan pendapatan masyarakat pada umumnya.

Kelompok PKK adalah kelompok PKK dikanagarian Koto baru, sebagian besar kelompok ini mempunyai anak yang sedang belajar di SDN 02 Sungai Tarab. Kolompok ini beranggotakan 40 orang petani dan peternak dikanagarian tersebut. Kelompok ini sangat berperan dalam pemenuhan gizi anak-anak sekolah (SDN 02 Sungai Tarab) dalam bentuk makanan yang bergizi dan peluang berwirausaha bagi keluarga. Tapi sekarang PKK mengalami kendala dalam pemberian makanan yang bergizi pada anak-anak usia sekolah karena kejenuhan akan makanan yang dihidangkan. Kejenuhan ini terjadi karena kelompok PKK ini hanya

menyediakan produk makanan hasil ternak yang monoton dari dulu, seperti telur rebus, ayam goreng dan susu.

B. Permasalahan Mitra.

Kelompok PKK kenagarian Koto baru menemui kendala dalam pemenuhan gizi anak-anak sekolah SDN 02 Koto Baru :

1. Permasalahan gizi sering tidak mendapat perhatian dari masyarakat, padahal bisa dengan mudah untuk mendapatkan produk-produk hasil ternak di nagari tersebut. Sehingga berakibat pada penurunan kualitas pendidikan anak-anak usia sekolah.
2. Diperlukan diversifikasi teknologi produk hasil peternakan untuk mengatasi kejenuhan dalam mengkonsumsi produk hasil ternak, meningkatkan gizi dan minat anak usia sekolah untuk mengkonsumsinya.
3. Menurunnya pendapatan keluarga anggota PKK dalam penjualan produk hasil ternak dengan produk yang dihasilkan yang monoton dari dulu.

C. Solusi yang Ditawarkan.

6. Penyuluhan merupakan cara yang paling tepat dalam memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya anggota PKK Kenagarian Koto baru, yang dilengkapi brosur-brosur tentang nilai gizi yang terkandung dalam produk unggas dan cara teknologi pengolahan produk unggas dengan metode yang sederhana yaitu teknologi pengolahan telur asin rendah kolesterol, nugget ayam, dan bakso daging dan dadih rasa coklat.
7. Penyuluhan kewirausahaan untuk memotivasi mitra untuk meningkatkan pendapatan
8. Pelatihan dan Percontohan. Memperagakan atau memberi contoh bagaimana cara mengolah produk Ternak (daging, telur dan susu). Kegiatan peragaan ini dilanjutkan dengan pelatihan.

9. Penerapan teknologi bagi peserta. Akan dilakukan pembimbingan dan pembinaan yang akan dilakukan secara periodik melalui koordinasi dengan ketua kelompok.
10. Diskusi dan evaluasi. Pada saat penyuluhan, pelatihan dan pembinaan selalu diadakan diskusi, konsultasi dan evaluasi untuk lebih memantapkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

D. Target Luaran.

Luaran yang diharapkan antara lain berupa produk pengolahan hasil ternak bagi PKK kenagarian Koto baru. Produk itu antara lain adalah :

1. Telur Asin Rendah Kolesterol.

Bahan dan Alat

Bahan :

- a. Telur itik
- b. Garam dapur
- c. Abu gosok / bubuk bata
- d. Daun salam.

Alat :

- a. Baskom
- b. Timbangan
- c. Saringan
- d. Kompor
- e. Panci.

Larutan daun salam untuk adonan telur asin :

Daun salam segar 40 lembar dicuci dan direbus dengan 3 gelas air sampai tersisa 1 gelas.

Setelah dingin, disaring (cukup untuk 30 butir)

Tabel 4. Perbandingan telur, garam dan bubuk bata yang digunakan dalam pembuatan telur asin.

Telur	Garam	Bubuk bata	Cairan adonan	Jumlah daun salam
20	84	500	1 gelas	30 lembar
30	125	750	1.5 gelas	45 lembar
40	166	1000		
50	208	1250		
60	250	1500	3 gelas	90 lembar

Prosedur Kerja :

- Telur dibersihkan dengan air dari kotoran yang menempel hingga bersih
- Buat adonan pasta garam dan bubuk bata atau abu dengan perbandingan sesuai dengan tabel
- Adonan dipoleskan pada permukaan telur hingga rata, ½ cm dan simpan ditempat yang gelap / suhu ruang selama 8 hari
- Cuci telur dengan air bersih
- Kukus telur dalam panci tertutup dan tiriskan.

2. Nugget Ayam.

Bahan dan Alat :

Bahan :

- Daging ayam 1000 g
- Tepung panir
- Tepung tapioka 20%
- Es batu 20%
- Garam 3 %
- Maizena 150 g
- Bawang putih 3%
- Terigu 150g
- Merica 2%
- CMC 10g

Alat :

- Baskom

- Alat giling daging
- Kukusan
- Blender
- Loyang
- Kompor

Prosedur kerja :

- Daging ayam dicuci bersih dan dipotong kecil
- Giling daging ayam dengan penggiling daging sambil ditambah dengan serutan es
- Tambahkan bumbu dan tepung aduk rata sampai homogen
- Cetak adonan dalam loyang dan kukus selama 30 menit
- Dinginkan adonan dan potong sesuai dengan selera
- Siapkan bahan untuk membuat breading dengan komposisi berikut: aduk rata CMC 10g dalam 300 ml air lalu masukkan terigu 150g, maizena 150g sampai homogen.
- Celupkan nugget kedalam adonan breading sampai seluruh adonan tertutup adonan.
- Gulirkan nugget yang telah dilampisi breading pada tepung panir
- Ulangi tahap atas jika ingin tepung pelapis lebih tebal
- Jika ingin disimpan lebih lama simpan dalam lemari pendingin.

3. Bakso Daging.

Bahan dan Alat

Bahan :

- Daging 1000 g
- Garam halus 2%
- Merica 2%
- Tepung terigu/tapioka 20%

- Es 15%

Alat :

- Kompor
- Panci
- Pisau
- Baskom

Prosedur kerja :

- Daging dihaluskan dan ditambah es kemudian ditambah bumbu
- Ditambah tepung 20% dari berat daging
- Dibentuk adonan menjadi bakso dengan menggunakan tangan/sendok
- Bakso ayam direbus selama 15 menit sampai matang.

4. Dadih dengan penambahan coklat.

Bahan dan alat

Alat dan Bahan :

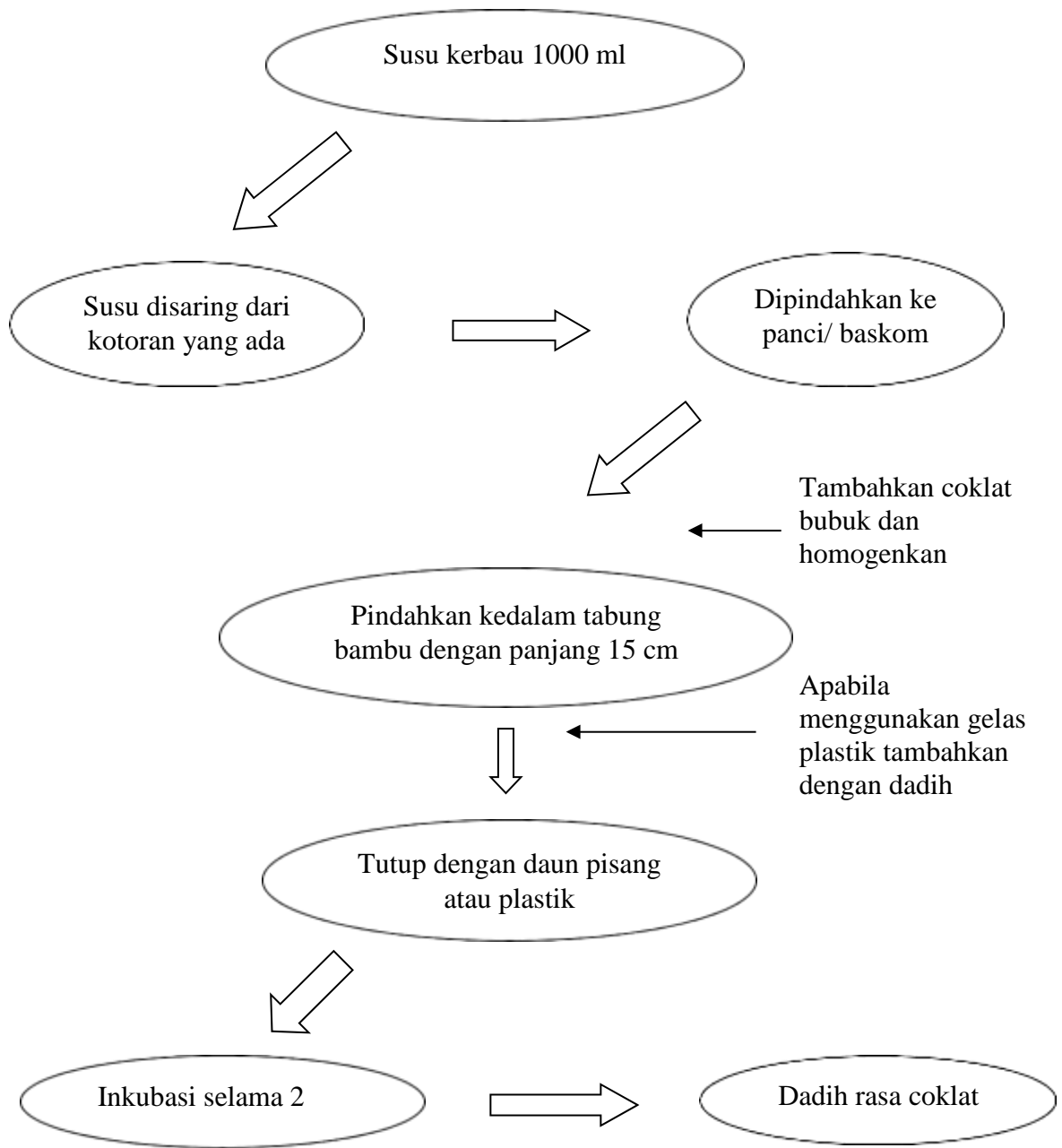
- Susu Kerbau (maksimal berumur 6 jam/dalam refrigerator)
- Coklat Bubuk
- Tabung bambu / maksimal panjang 15 cm / gelas plastik
- Saringan
- Panci
- Baskom
- Termos Es.
- Plastik / Daun Pisang
- Karet / tali plastik.

Prosedur Kerja :

- Timbang susu kerbau sebanyak 1000 ml
- Saring dan tiriskan
- Siapkan coklat bubuk 3% dan dihomogenkan
- Siapkan tabung bambu yang telah dipotong dengan panjang 15cm/ gelas plastik
- Masukkan susu yang telah disaring kedalam tabung bambu.
- Tutup tabung bambu dengan plastik atau daun pisang
- Diinkubasi selama 2 hari

Catt: Apabila memakai gelas plastik susu kerbau ditambahkan dadih untuk mempercepat fermentasi

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 1. Pembuatan dadih rasa coklat.

E. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI.

Kenagarian Koto baru merupakan salah satu Nagari yang ada di Tanah Datar yang beberapa kali mendapat pembinaan dari LPPM Universitas Andalas. Ini berlatang belakang karena kenagarian ini mempunyai potensi besar dibidang peternakan dan pertanian.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam menanggulangi permasalahan mitra adalah kepakaran dibidang teknologi pengolahan hasil ternak dan bioteknologi hasil ternak. hal ini dibutuhkan dalam pembuatan mol tomat dan pembuatan kompos dari feces sapi. Sedangkan kepakaran dalam teknologi produksi ternak diperlukan dalam penyuluhan pembuatan ransum probiotik ternak puyuh.

Semua permasalahan mitra kelompok tani ternak koto baru dapat dikelola oleh ketua dan anggota pengabdian dengan kepakaran sebagai berikut:

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Tugas
1	Ade rahmadi. SPT.MP	Ketua	Teknologi Pengolahan Hasil Ternak	Universitas Andalas	20 jam	Membina dan membimbing bidang teknologi pengolahan limbah ternak
2.	Dr Indri Juliyarsi.SP.MP	Anggota	Teknologi Pengolahan Hasil Ternak	Universitas Andalas	20 jam	Membina dan membimbing bidang teknologi pengolahan limbah ternak
3	Dr Sri Melia STP.MP	Anggota	Ilmu Peternakan	Universitas Andalas	20 jam	Mengaplikasikan pada masyarakat ilmu yang didapat saat kuliah
4	Drh Yuherman.MS.P h.D	Anggota	Ilmu Peternakan	Universitas Andalas	20 jam	Mengaplikasikan pada masyarakat ilmu yang didapat saat kuliah
5	Asshy Permata Sari	Anggota	Ilmu Peternakan	Universitas Andalas	20 jam	Mengaplikasikan pada masyarakat ilmu yang didapat saat kuliah
6	Resfani Febria Ananda	Anggota	Ilmu Peternakan	Universitas Andalas	20 jam	Mengaplikasikan pada masyarakat ilmu yang didapat saat kuliah

F. Hasil dan Pembahasan

Potensi Peternakan Untuk Pemenuhan gizi Masyarakat.

Berternak ayam dan itik dalam skala rumah tangga sudah umum di masyarakat kanagarian Koto Baru Kec Sei Tarab, Kab Tanah Datar. Rata-rata jumlah ternak yang dimiliki bisa mencapai 10 – 20 ekor per kepala rumah tangga. Ternak ayam dan itik yang dipelihara menghasilkan telur yang langsung di jual untuk menambah pendapatan keluarga. Rata-rata harga telur itik Rp. 1300 sedangkan telur ayam Rp.800 – Rp.1500.

Tentu hal ini dapat ditingkatkan dengan mendiversifikasikan dari bahan baku telur menjadi produk dengan cita rasa yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan nilai jualnya. Oleh karena itu, penyuluhan ini dapat membantu meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah SDN 02 Koto Baru Di Kanagarian Koto Baru Kec Sei Tarab Kab Tanah Datar.

Pada saat kegiatan penyuluhan ini diadakan dihadiri oleh peserta 40 orang, yang terdiri dari Siswa dan guru SDN 02 Sei Tarab..

Produk unggas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, umumnya dalam bentuk langsung tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Seperti telur ayam, telur itik yang hanya di rebus dan ayam goreng, sehingga menimbulkan kebosanan bagi anak-anak. Oleh karena itu diperlukan teknologi dan penganeekaragaman (diversifikasi) pengolahan produk unggas menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, sehat dan rasa yang enak. Diantaranya adalah Pengolahan telur menjadi telur asin, nugget ayam dan bakso ayam.

Pengolahan dan diversifikasi produk unggas tersebut dapat lebih menarik keinginan masyarakat khususnya anak usia sekolah dalam masa pertumbuhan dan melindungi tubuh dari virus covid 19. untuk mengkosumsinya, yang pada umumnya mengalami kesulitan dalam mengkosumsi makanan yang mengandung protein tinggi tersebut karena rasa amis pada telur yang tidak disukai, dan daging ayam yang di kosumsi hanya dalam bentuk ayam goreng saja.

Penyuluhan ini mendapat tanggapan dan antusias dari Murid dan Guru SDN 02 kanagarian Koto Baru. Sebelumnya mereka tidak paham akan nilai gizi yang dikandung dari daging ayam, daging itik, telur ayam dan telur itik. Mereka hanya berternak dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga, tanpa mengetahui manfaat lebih lanjut jika produk yang sudah diolah menjadi nugget, telur asin, acar, dan bakso dapat dikonsumsi oleh anak-anak mereka sehingga dapat meningkatkan nilai gizi yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan anak di usia sekolah.

Para ibu rumah tangga yang biasanya mengelola ternak di rumah sangat tertarik dengan jenis produk yang diperkenalkan. Karena sebelumnya mereka hanya mendengar dan membeli dari produk yang ada di pasar, tetapi terkendala dengan harga jual yang tinggi dipasaran. Sehingga dengan adanya penyuluhan ini, merekapun mampu mengolah di rumah sendiri dengan tersedianya bahan baku dari telur dan unggas menjadi produk dengan cita rasa yang lebih enak, bergizi, sehat dan disukai anak-anak.

F. KESIMPULAN

Penyuluhan ini mendapat tanggapan dan antusias dari Murid dan Guru SDN 02 kanagarian Koto Baru Kec Sei Tarab Kab Tanah Datar. Sebelumnya mereka tidak paham akan nilai gizi yang dikandung dari daging ayam, daging itik, telur ayam dan telur itik. Mereka hanya berternak dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga, tanpa mengetahui manfaat lebih lanjut jika produk yang sudah diolah menjadi nugget, telur asin, acar, dan bakso dapat dikonsumsi oleh anak-anak mereka sehingga dapat meningkatkan nilai gizi yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan anak di usia sekolah di Kenagarian Koto Baru Kec Sei Tarab Kab Tanah Datar.

Lampiran 1. Riwayat hidup

KETUA :

I. IDENTITAS DIRI

1.1	Nama Lengkap	Ade Rakhmadi. Spt.MP
1.2	Pangkat / Golongan	Penata Muda Tk.1. / III b
1.3	NIP	198005042008011016
1.4	Tempat dan Tanggal Lahir	Bogor / 4 mai 1980
1.5	Alamat Rumah	Jln Sosiologi a/20 Siteba, Padang 25146
1.6	Nomor Telp Rumah	(0751) 447935
1.7	Nomor HP	081363414525
1.8	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Universitas Andalas Limau Manis, Padang
1.9	Alamat e-mail	Ade.rakhmadi@yahoo.co.id
10	Mata Kuliah yang diampu	Dasar THT Teknologi Hasil Ternak Ilmu dan Teknologi Pengolahan Telur dan Daging Unggas Ilmu dan Teknologi Pengolahan Susu Teknologi Dadih

II. RIWAYAT PENDIDIKAN

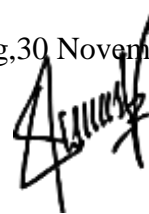
Jenjang	Tahun	Jurusan	Tamat
S1	1998	Jurusan Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas Padang	2004
S2	2004	Program Studi Ilmu Ternak Pasca Sarjana Universitas Andalas Padang	2007

III. Pengalaman Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Kegiatan	Tahun	Sumber Dana
1	Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi Produk Unggas Untuk Meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi Masyarakat di Jorong Padang Japang, Kab. 50 Kota	2009	DIPA
2.	Penyuluhan teknologi pengolahan produk unggas untuk memperbaiki gizi masyarakat terutama anak sekolah dan ekonomi masyarakat di Nagari Koto Baru. Kec Sei Tarab. Kab Tanah Datar.	2010	DIPA

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan.

Padang, 30 November 2021



Ade Rakhmadi. Spt.MP

NIP: 198005042008011016

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Dr. Indri Juliyarsi, SP, MP
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala/ Pembina IV/a
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	19760715 200112 2 002
5	NIDN	0015077606
6	Tempat dan Tanggal. Lahir	Bukittinggi/15 Juli 1976
7	E-mail	indrijuliyarsi@ansci.unand.ac.id i.juliyarsi@gmail.com
8	Alamat Rumah	Jl. Kijang I No. 8 RT 5 RW 2 Air Tawar Timur Padang
9	Nomor Telepon/Fax/HP	0751-447247/0812 67 44736
10	Alamat Kantor	Fakultas Peternakan Kampus Limau Manis Universitas Andalas / faterna@unand.ac.id
11	Nomor Telepon/Fax	0751-71464
12	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1= 78 orang; S-2= - orang; S-3= - orang
13	Mata Kuliah yang Diampu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Perikanan 2. Teknologi Hasil Ternak 3. Teknologi Pengolahan Hasil Ikutan Ternak 4. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Ternak 5. Kimia Pangan Hasil Ternak 6. Kimia Terapan 7. Pangan dan Gizi Hasil Ternak 8. Ilmu dan Teknologi Susu 9. Penanganan dan Pengemasan Hasil Ternak 10. Ilmu dan Teknologi Daging

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Andalas	Universitas Andalas	Universitas Andalas
Bidang Ilmu	Agribisnis	Teknologi Industri Pertanian	Peternakan
Tahun Masuk-Lulus	1995-2000	2001-2003	2016-2020
Judul Skripsi / Tesis / Disertasi	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	Karakteristik Edible Film berbahan dasar whey dengan penambahan isolat bakteri asam laktat dari tempoyak sebagai kemasan fungsional
Nama Pembimbing/Promotor	Prof. Dr. Ir. H. Rahmat Syahni, MS, M.Sc	Prof.Dr.Ir. I Made Sugitha, M.Sc	Prof. Drh. Hj. Endang Purwati, MS., Ph.D

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2015-2016	Karakteristik Kimia dan Penerimaan Telur Asin Herbal Memanfaatkan Aloe Vera (Anggota)	DP2M Dikti	54+50

2.	2015	Identifikasi Mutu Rendang dengan Penambahan Antioksidan Alami (Anggota)	DP2M Dikti	52
3.	2016	Uji Toksisitas Dadih dari Lima Kabupaten di Propinsi Sumatera Barat dengan Brine Shrimp Lethality Test	Dipa Fakultas	9
4.	2017	Karakteristik Fisik Edible Film Whey dengan Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak sebagai Kemasan Probiotik	Dipa Fakultas	11
6.	2018	Karakteristik Barrier dan Optik Edible Film dengan Bakteri Asam Laktat dari tempoyak sebagai Kemasan Probiotik	BOPTN Unand	20
7.	2019	Karakteristik Mekanik dan Mikrostruktur Edible Film Whey dengan Penambahan Ekstrak Kunyit	Dipa Fakultas	15

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2015	IbM Kerupuk Kulit di Kecamatan Tilatang Kamang Kab. Agam (Ketua)	DP2M Dikti	39
2.	2015	Pelatihan Teknologi Pengemasan Smart Packaging Kerupuk Kulit di IRT Aulia Jorong Tigo Kampuang Tilatang Kamang Agam (Anggota)	Dipa	5
3.	2016	Menciptakan wirausahawan muda melalui pelatihan teknologi pembuatan telur asin low kolesterol di SMU N 2 Tilatang Kamang Agam (Ketua)	Dipa Unand	5
4.	2017	IbPUD Kerupuk Kulit di Kabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat (Tahun 1)	Dikti	85
5.	2018	PPPUD Kerupuk Kulit di Kabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat (Tahun 2)	Dikti	75
6.	2019	PPPUD Kerupuk Kulit di Kabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat (Tahun 3)	Dikti	75

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor /Tahun	Nama Jurnal
1.	2015	<i>Antioxidant and Microbial Activities of Gambir (Uncaria gambir Roxb) Extracts and Their Application in Rendang</i>	Vol 14 (12) 942-956, 2015	Pakistan Journal of Nutrition
2.	2017	<i>Ipteks bagi Forum Studi Islam (FSI) Keputrian dalam meningkatkan mutu dan nilai jual rendang telur di Fakultas Peternakan, Universitas Andalas</i>	Vol 01 (02)	Logista
3.	2018	<i>Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin pada Kelompok Usaha Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang</i>	Vol 01 (18)	Logista

		<i>Pariaman.</i>		
4.	2018	<i>Characterization of Lactic Acid Bacteria and Determination of Antimicrobial Activity in Tempoyak from Padang Pariaman District, West Sumatra, Indonesia</i>	Vol 17 (10) 506-511, 2018	Pakistan Journal of Nutrition Pakistan Journal of Nutrition
5.	2018	<i>Effect of Addition Cinnamon Bark Extract (Cinnamomum burmannii) of Water Content, Total Lactic Acid Bacteria Colonies, Antioxidant Activity and Cholesterol Levels from Goats Milk Yoghurt</i>	Vol 10 (04)	Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems
6.	2019	<i>Characteristics based of edible film made from whey with isolated lactic acid bacteria from tempoyak as probiotics packaging</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 287	Prosiding terindeks Scopus
7.	2019	<i>The characteristics of organic fertilizer made of cow feces using the Indigenous Micro-Organisms (IMO) from raw manure</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 287	Prosiding terindeks Scopus
8.	2019	<i>Quality Characteristics of Salted Egg Soaked with Aloe vera Solution</i>	Vol.9 (2019) No. 2 ISSN: 2088-5334	IJASEIT
9.	2019	<i>The effect of urea supplementation and incubation time in fermentation process of bagasse by using Ganoderma lucidum on the growth of G. lucidum and the nutritive value of bagasse</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 287	Prosiding terindeks Scopus
10.	2019	<i>Physicochemical properties and total plate count of raw salted eggs with blanching and different concentration of aloe vera solution during the salting process</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 287	Prosiding terindeks Scopus
11.	2019	<i>The characteristics of the pericarp of garcinia mangostana (mangosteen) extract as natural antioxidants in rendang</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 287	Prosiding terindeks Scopus
12.	2019	<i>Coating Optimization Using Ashes and Salt for the Evaluation of Mineral Characteristics and Sensory Test Results of Salted Eggs</i>	Vol 18 (09)	<i>Int. Journal of Poultry Science</i>
13.	2019	<i>Perbaikan Sanitasi dan Higienis Kerupuk Kulit IKM Aulia di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat</i>	Vol 03 (01)	<i>Jurnal Dedikasi Masyarakat</i>
14.	2020	<i>The influence of solar tunnel dryer on the quality of karupuk jangek (case study: Aulia MSME in Jorong Aro Kandikia, Tilatang Kamang Agam Regency)</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 454	Prosiding terindeks Scopus
15.	2020	<i>Characterization of Edible Film Whey with Addition of Curcuma Extract (Curcuma domestica val.) on Moisture, Water Vapor Absorption, Solubility Time, and Antioxidant Activity</i>	<i>IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.</i> 515	Prosiding terindeks Scopus
16.	2020	<i>The quality of fermented goat milk produced by pediococcus acidilactici bk01 on refrigerator temperature</i>	Vol. 21 (10)	Biodiversitas

F. Pemakalah Seminar Ilmiah dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	Seminar Internasional QID Food	<i>The Effect of Giving Egg Shell Flour on Protein, Fat, Calcium and Organoleptic Milk Caramel</i>	18 April 2015, Bukittinggi
2.	Seminar Internasional SAFE	<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 Min (Vietnam)
3.	Seminar Nasional	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pauh Padang	17 Oktober 2016 Politani Payakumbuh
4.	Seminar Internasional 4 th International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy 2016	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	20-22 Oktober 2016 Berjaya Hotel Colombo, Sri Lanka
5.	Seminar Internasional 5 th International Conference Sustainable Agriculture, Food and Energy 2017	Application of dryer on the quality of crisoy skin in UKM Aulia, District Agam, Province West Sumatera	22-24 Agustus 2017 in Shah Alam, Malaysia
6.	Seminar Nasional III Sapi dan Kerbau	Karakteristik Fisik Edible Film Whey dengan Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak sebagai Kemasan Probiotik	4-5 Oktober 2017 di Hotel Grand Inna Padang
7.	Seminar Hasil Pengabdian Masyarakat Multi Tahun Kemenritekdikti	PPPUD Kerupuk Kulit di Kabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat (Tahun 1)	9-12 November 2018 di Garden Palace Hotel, Surabaya
8.	1 st Internasional Conference on Animal Production for Food Sustainability	CHARACTERISTICS BASED OF EDIBLE FILM MADE FROM WHEY WITH ISOLATED LACTIC ACID BACTERIA FROM TEMPOYAK AS PROBIOTICS PACKAGING	10-12 Oktober 2018 di Hotel Kriyad Bumi Minang Padang
9.	1 st Internasional Conference on Animal Production for Food Sustainability	Application Appropriate Technology in Home Industry “Kerupuk Jangek” in District Agam, Province West Sumatra (Poster)	Sda
10.	3 rd Internasional Conference Agriculture Environmental and Food Science	The influence of solar tunnel dryer on the quality of karupuak jangek (case study: Aulia MSME in Jorong Aro Kandikia, Tilatang Kamang Agam Regency)	10 Oktober 2019 di Medan USU

11.	Seminar Pengabdian Masyarakat Tahun Hasil Multi Kemenritekdikti	PPPUD Kerupuk Kulit di Kabupaten Agam Propinsi Sumatera Barat (Tahun 3)	14-15 November 2019 di The Rich Hotel Yogyakarta
12.	4 st Internasional Conference Agriculture Environmental and Food Science	Characteristic of antibacterial activity stability of crude bacteriosin <i>Pediococcus acidilacti</i> BK01	8 Oktober 2020 di Medan USU

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Monograf : Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Menunjang Kesehatan Masyarakat	2010	50	Cendekia Bogor
2	Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat	2016	263	Lembaga Literasi Dayak (LLD)
3	Susu Potensi Pangan Probiotik	2018	100	Andalas University Press
4	Kulit : Ilmu, Teknologi dan Aplikasi	2019	243	Andalas University Press
5	Tempoyak Sumatera Barat : Sumber Probiotik Halal Menunjang Kesehatan Masyarakat	2020	92	Andalas University Press

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat	2016	Hak Cipta	C00201605 519
2	Proses Pembuatan Edible Film Whey dari Limbah Keju dengan Penambahan Isolat Bakteri Asam Laktat asal Tempoyak sebagai Kemasan Probiotik	2018	Paten Sederhana (Terdaftar)	WFP2018044 807
3	Stok Starter Bakteri Yoghurt <i>Streptococcus thermophilus</i> dan <i>Lactobacillus fermentum</i> IMAU70167	2019	Granted	ID S000002470
4	Kulit : Ilmu, Teknologi dan Aplikasi	2019	Hak Cipta	EC00201972 720

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
1.	Best Presenter pada Konferensi Nasional Klaster Hilirisasi Berkelanjutan III LPPM Unand	LPPM Unand	2017
2.	Best Presenter pada Konferensi Nasional Klaster Hilirisasi Berkelanjutan IV LPPM Unand	LPPM Unand	2018
3.	Dosen Berprestasi di Lingkungan Fakultas Peternakan Universitas Andalas	Faterna-Unand	2020

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.
Demikianlah biodata ini saya buat dengan sebenarnya

Padang, 30 November 2021


Dr. Indri Juliyarsi, S.P, MP
NIP. 19760715 200112 2 002

BIODATA

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap (dengan gelar) : Sri Melia, STP, MP (P)
2. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala / Pembina IVa
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.melia75@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama PT	Institut Pertanian Bogor	Universitas Andalas	Universitas Andalas
Bidang Ilmu	Teknologi Pangan dan Gizi	Teknologi Industri Pertanian	Ilmu Peternakan
Tahun Masuk-Lulus	1993-1997	2000-2002	2015-2018
Judul Skripsi/Tesis /Disertasi	Pengaruh Penambahan Beeswax dan Metilceluloce Dengan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristi Edible Film Bungkil Kacang Kedelai	Karakteristik Bakteriosin Nisin Pada Fermentasi Dadih Mutan L.Lactis	Potensi Isolat Bakteri Asam laktat dari susu Kerbau Sebagai Probiotik dan Penghasil Bakteriosin untuk Pangan Fungsional
Nama Pembimbing /Promotor	Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, MSc	Prof.Dr. I Made Sugitha, MSc	Prof. drh. Hj. Endang Purwati, MS., Ph.D drh. H. Yuherman, MS., Ph.D Dr. Ir. H. Jaswandi, MS.

C. Pengalaman Penelitian dalam 10 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1	2010	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai substitusi Tepung Tapioka (Ketua)	DIPA-Unand	7.05
2	2011	Karakteristik Edible Film whey Dengan Substitusi Gelatin dan CMC Sebagai Kemasan Ramah Lingkungan (<i>Biodegradabel Packaging</i>) (Ketua)	DIPA-Unand	5.75
3	2011	Pemanfaatan Susu Kualitas Rendah Menjadi Tahu Susu Dengan Penambahan Ekstrak Nenas Ditinjau Dari Nilai Gizi dan Mikrobiologi (Anggota)	DIPA-Unand	5.25
4	2013	Modifikasi Proses Pembuatan Telur Asin Rendah Kolesterol dan Kaya Zat Gizi Mikro (Anggota)	DIKTI	45
5.	2014	Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu rendang dengan penambahan katekin sebagai antioksidan (Ketua)	Dipa Faterna	8
6.	2014	Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap nilai gizi dan organoleptik biskuit yang disubsitisi dengan tepung ubi jalar merah (Anggota)	Dipa FKM	5
7.	2015	Identifikasi Mutu Rendang dengan Penambahan Antioksidan Alami (Ketua)	DP2M Dikti	52
8.	2016	Karakteristik Senyawa Amtimikroba dari Bakteri Asam Laktat yang diisolasi dari Susu Kerbau Sebagai Anti-Listeria	BOPTN Unand	20
9.	2017	Karakteristik Fisik Edibel Film Whey dengan Bakteri Asam Laktat dari Tempoyak Sebagai Kemasan Probiotik	DIPA Unand	11
10.	2017	Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Probiotik yang diisolasi dari Susu Segar (Raw Milk)	Ristek Dikti Tahun ke-1	98

11.	2018	Identifikasi Molekuler Bakteri Asam Laktat Sebagai Kandidat Probiotik yang diisolasi dari Susu Segar (Raw Milk)	Ristek Dikti Tahun ke-1	87
-----	------	---	-------------------------	----

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 10 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Juta Rp)
1.	2010	Pemanfaatan Ekstrak Tanin dari Limbah Kulit Bawang sebagai Pengawet Alami pada Usaha Telur Asin Quds di Kelurahan Pisang, Kec.Pauh.Padang (Ketua)	DIPA	5
2.	2013	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pauh Padang (Anggota)	DIPA	5
3.	2013	IbM Pengumpul Kulit Mentah dan IKM Penyamak Kulit Tradisional di Kota Padang Panjang (Anggota)	Dikti	50
4.	2011	Peningkatan Mutu dan Produksi Kelompok Usaha Telur Asin Sicincin (Anggota)	DIPA	5
5.	2011	Peningkatan Ketrampilan Kelompok Peternak Itik Er Saiyo Sakato Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Itik Afkir Di Kelurahan Koto Baru, Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh (Ketua)	DIPA	5
6.	2012	IbM Pengumpul dan Penyamak Kulit Tradisional di Padang Panjang (Anggota)	DP2M Dikti	46.5
7.	2013	Aplikasi Teknologi Instalasi Biogas Plastik Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pauh Padang (Anggota)	DIPA	5
8.	2014	Penyuluhan Penambahan Thitonia dan Tricoderma harzium pada pembuatan kompos kotoran sapi simental Kelompok Tani Ternak di Kanagarian Banja Loweh Kec. Bukit Barisan Kab. 50 Kota (Anggota)	DIPA	5
9.	2014	Ipteks Bagi FSI Keputrian dalam Peningkatan Mutu dan Nilai Jual Telur di Fakultas Peternakan Unand (Anggota)	DIPA Faterna	5
10.	2015	IbM Kerupuk Kulit di Kecamatan Tilatang Kamang Kab. Agam (Anggota)	DP2M Dikti	39
11.	2016	Dadih Sebagai Makanan Cemilan Sehat Probiotik di Kanagarian Gadur Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam	DIPA Unand	5
12.	2016	Menciptakan Wirausahawan Muda Melalui Pelatihan Teknologi Pengolahan Telur Asin	BOPTN Unand	5

		Low Kolesterol di SMU 2 Tilatang Kamang,Agam		
13.	2016	Inkubasi dan Inovasi Hasil Penelitian Bakteri Asam Laktat dari Isolasi MOL untuk Pembuatan Biokompos dan Biourin di Taruko Kelurahan Koto Lua, Kecamatan Pauh Kota Padang.	BOPTN unand	50
14.	2017	Inovasi Teknologi Pengolahan MOL dari Limbah Peternakan Sapi Potong di Nagari sungai Kemuayang, Kabupaten 50 Kota.	BOPTN Unand	5
15.	2017	IBPUD Kerupuk Kulit	DRPM Dikti Tahun Ke-1	87
16.	2017	IBPUD Kerupuk Kulit	DRPM Dikti Tahun Ke-2	75
17.	2018	PKM Kerupuk Kulit di Kota Padang	BOPTN Unand	10

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 10 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	Peningkatan Kualitas Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Substitusi Tepung Tapioka	Vol.7 No.2 September 2010, ISSN 1829-8729	Jurnal UIN
3.	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)
4.	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)
5.	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
6.	2011	Kajian Suhu Pengovenan terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin	Volume 8 Nomor 2 September 2011 ISSN 1829-8729	Jurnal Peternakan
7.	2011	Aktivitas Antibakteri Dadih Susu Sapi Mutan <i>L.lactis</i> Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherechia coli</i> dan <i>Salmonella typii</i> ,	Vol 13(1), Februari 2011, ISSN 1907-1760	Jurnal Peternakan Indonesia
8.	2011	The Quality of EdibleFilm by Using Glycerol as Plasticizer (Anggota)	Volume 10 No.9 : September 2011, ISSN 1680-5194 Hal. 884-887	Pakistan Journal of Nutrition
9.	2013	Subtitution of Soybean Meal and Cornmeal to Measture, pH, Bacterial Coloni Forming of Rejected Duct Meatball	Volume 3, No. 4 (2013). ISSN : 2088-5334	International Journal on Advanced Science Engineering and Information Technology
10	2014	Utilization of Ash In Salting Process in Mineral Content Raw Salted Egg	Asian Journal Of Poultry Science, ISSN 1819-3609. 2014	Asian Journal Of Poultry Science
11.	2014	Karakteristtik Kimia dan Total Koloni Bakteri Gelatin dari Beberapa Jenis Kulit Ternak	Jurnal Peternakan Indonesia, , Vol 16, No.3, oktober 2014	Jurnal Peternakan Indonesia
12.	2015	Antioxidant and Microbial Activities of Gambir (<i>Uncaria gambir</i> Roxb) Extracts and Their Application in Rendang	Pakistan Journal Nutrition, ISSN 1680-5194, 938-941, 2015	Pakistan Journal Nutrition
13.	2016	Kombinasi Abu Kayu dan Kapur pada Proses Pengasinan Terhadap karakteristik fitokimi dan Nilai Organoleptik Telur Asin.	Jurnal Peternakan Indonesia ISSN 1907-1760Vol. 18	
14.	2017	Addition of <i>Weissella Paramesenteroides</i> as Probiotic in	RJPBCS Vol 8(1), 2017,	Research Journal

		Liquid soap from Abdominal Fat Cattle	1145-1152	Pharmacy, Biology, and chemical Science
15.	2017	Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated Buffalo Milk in West Sumatera (Indonesia), Against <i>Listeria monocytogenes</i>	Pakistan Journal Nutrition, ISSN 1680-5194, 645-650	Pakistan Journal Nutrition
16.	2017	IPTEKS Bagi forum Studi Islam (FSI) Keputrian dalam Meningkatkan Mutu dan Nilai Jaul Rendang Telur di Fakultas Peternakan, Universitas Andalas	Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. ISSN 2579-6238. Vol.1 No.2, 2017	Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat.
17.	2018	Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin Pada Kelompok Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman	Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. ISSN 2579-6238. Vol.2 No.1, 2018	Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat.
18.	2018	Nutrition Quality and Microbiology of Buffalo, Cow and Goat Milk From West Sumatera	Indonesian Journal of Animal And Veterinary Science, ISSN 0853-7380. Vol. 23, No.3, September 2018	Indonesian Journal of Animal And Veterinary Science,
19.	2018	Selection of Buffalo of Lactic Acid Bacteria With Probiotic Potential	Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research Vol. 11, Issue 6, 2018	Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research
20.	2018	Probiotic Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated From Raw Milk (Buffalo, Cow, Goat) From West Sumatera.	Asian Journal of Microbiology Boitech, Env. Sc. ISSN 0972-3005	Asian Journal of Microbiology Boitech, Env. Science.

			Vol 20. 131-139, 2018	
21	2018	Effect of Addition Cinnamon Bark Extract (<i>Cinnamomum burmannii</i>) of Water Content, Total Lactic Acid Bacteria Colonies, Antioxidant Activity and Cholesterol Levels from Goat's Milk Yoghurt	Journal of Adv Research in Dynamical & Control Systems, Vol. 10, 04-Special Issue, 272-278.	Journal of Adv Research in Dynamical & Control Systems
22	2018	Influence of Use Lactobacillus fermentum L23 and Streptococcus thermophilus with Dragon Fruit Extract (<i>Hylocereus Polyrrhisuz</i>) to Quality of Microbiology, Chemistry and Organoleptic Value of Yoghurt.	International Journal of Engineering & Technology, , Vol. 8, 11-Special Issue.	International Journal of Engineering & Technology
23	2019	Antimicrobial potential of <i>Pediococcus acidilactici</i> from Bekasam, fermentation of sepat rawa fish (<i>Tricopodustrichopterus</i>) from Banyuasin, Sumatera Selatan, Indonesia	Biodiversitas, Vol 20/ Issue 12	Bidiversitas

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	International Seminar on Food And Agricultural Sciences- ISFAS2010	The effect of deeping and storage egg in gelatin to protein, water, haugh unit, foaming value and bacterial colony formin	17 Februari 2010, Bukittinggi, Indonesia
2.	Seminar Nasional "Air, Gizi Seimbang Serta Pelayanan Untuk Mencapai Tumbuh Kembang dan Kesehatan Anak Usia Dini Yang Optimal	Pengaruh Lama Perendaman dalam Khitosan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Bakso Sapi	14 Juni 2011
3.	Seminar Nasional Pengembangan Ternak Kerbau dan	Evaluasi Sifat Fisik Gelatin Dari Berbagai Jenis Kulit Ternak (Pemakalah)	16 November 2011

	Sapi		
3.	Patpi Cab. Sumbar Seminar : Food and Renewable Energy for Better Life	Pengaruh Lama Perendaman dan Lama Penyimpanan daging Ayam dalam Larutan Khitosan Terhadap Kadar Air, pH, Protein dan Total Koloni Bakteri	7 Januari 2012, Padang
4.	Poultry International Seminar	The Influence Soaking Times salted Eggs Onion Skin Solution (<i>Allium ascalenicum</i>) On Protein and Fat Content.	11-12 September 2012, Padang
5.	Seminar Nasional Peternakan	Efek Larutan Khitosan Terhadap Nilai pH, Total Koloni Bakteri dan Masa Simpan Bakso Itik Afkir	20 November 2013, Padang
6.	Seminar International QID Food	The Influence of addition of Beeswax Towards Physical Characteristics on Whey edible Film	18 April 2015, Bukittinggi
7.	Seminar Internasional SAFE	The Characteristics of Pericarp of <i>Garcinia Mangostana</i> (Mangosteen) Extract as Natural Antioxidants In Rendang	16-18 November 2015, Ho Chi Min (Vietnam)
8.	Innovation, Invention, and Creativity in food and Tourism	Effect of Addition Eggs and Carrot (<i>Daucus Carota</i> L) for Water level, total cholesterol, ash level, pH value in Rendang Eggs	Selangor, Malaysia, 10-11 Mei 2016
8.	The first International conference Technology on bioscience and social Science	A comparative Study on the composition and Microbiological of Buffalo Milk From Different Location in West Sumatera, Indonesia.	Universitas Andalas , 17-18 November 2018
8	Seminar Internasional SAFE-2017	Probiotic Characterization of Lactic Acid Bacteria Isolated From Raw Milk (Buffalo, Cow, and Goat) From West Sumatera, Indonesia	Selangor, 22-24 Agustus 2017
9	Seminar Nasional Sapi dan Kerbau	kualitas nutrisi dan mikrobiologi susu kerbau, sapi dan kambing dari sumatera barat	Universitas Andalas, 4-5 Oktober 2017
10.	Seminar Nasional Peranan Teknologi Pembenihan Berbasis Sumberdaya Lokal dalam Mendukung	KUALITAS MIKROBIOLOGIS SUSU KAMBING FERMENTASI MENGGUNAKAN STARTER <i>LACTOBACILLUS FERMENTUM</i> STRAIN NCC2970 PADA PENYIMPANAN 40C	Politani Payakumbuh ,26 September 2018

	ketahanan Pangan di Era Industri 4.0		
11.	International Conference on Animal Production for Food Sustainability	Nutritional Quality of Probiotic Fermented Milk During Storage at Refrigerator	Padang, 10-12 Oktober 2018
12.	International Conference on Agriculture, Environment, and Food Security (AEFS)	Physical Properties and Microbiology of Sausage with Addition Crude Bacteriocin Supernatant <i>Lactobacillus fermentum</i> L23 in Cold Storage	Medan, 10-11 Oktober 2019

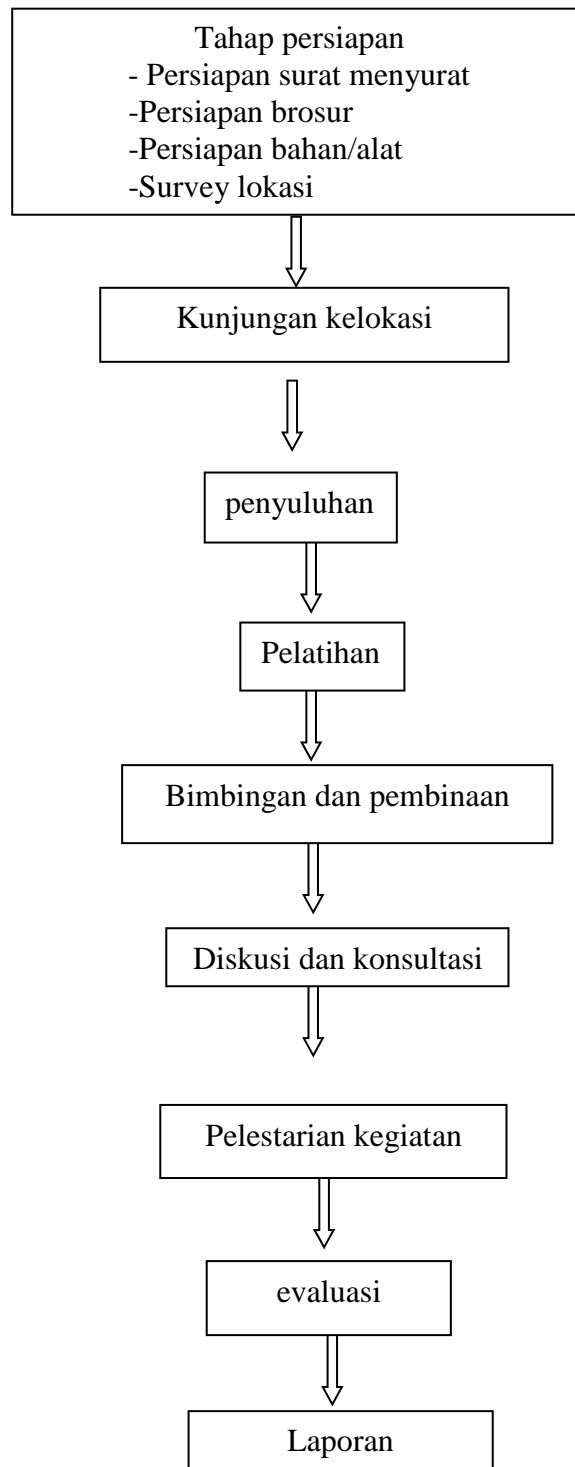
G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat	2016	140	Relasi Islam Dayak
2.	Susu, Potensi Pangan Probiotik	2018	127	Andalas University Press

H. Perolehan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.	Manfaat Probiotik Bakteri Asam Laktat Dadih Menunjang Kesehatan Masyarakat	2016	Hak Cipta	084409
2.	Susu Potensi Pangan Probiotik	2018	Hak Cipta	000124168
3.	Supernatan bebas sel <i>Lactobacillus fermentum</i> L23 yang berpotensi sebagai antimikroba ²	2019	Granted Paten Sederhana	IDS000002471
4.	Stok Starter Bakteri Yogurt <i>Streptococcus thermophilus</i> dan <i>Lactobacillus fermentum</i> IMAU70167	2018	Granted Paten Sederhana	IDS000002470
5.	Porsedur Pembuatan Yogurt Probiotik dengan Ekstrak Buah Naga Merah Sebagai Sumber Prebiotik dan Antioksidan	2018	Paten Sederhana	SID 201804982
6.	Prosedur Pengolahan Yogurt Susu Kambing dengan Penambahan Sari Buah Naga Merah (<i>Hylocereus Polyhizuz</i>) Sebagai Antioksidan	2018	Paten Sederhana	SID 201804980

Lampiran 2. Gambaran Penerapan Pengabdian yang Dilaksanakan.



Lampiran 3. Gambar Pengabdian

