



60093 2010/1209

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
ALAMAT : KAMPUS LIMAU MANIS PADANG – 25163
Telp./Fax.(0751) 72772 e-mail : sekretariat @ fateta.unand.ac.id

SURAT TUGAS

No.: B/960 /UN16.11.RT.01.00/2019

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas menugaskan yang namanya tersebut di bawah ini :

No.	Nama	NIP	Jabatan
1.	Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si	19680425 199403 1 012	Lektor Kepala
2.	Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si	19890705 198703 1 003	Lektor Kepala
3.	Ir. Sahadi Didi Ismanto, M.Si	19600412 198603 1 003	Lektor Kepala
4.	Neswati, S.TP. M.Si	19720412 200003 2 002	Lektor Kepala
5.	Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si	19840707 200912 1 013	Lektor Kepala
6.	Risa Mentia Fiana, S.TP. MP	19890924 201404 2 001	Asisten Ahli
7.	Vioni Derosya, S.TP. M.Sc	19881223 201504 2 002	Asisten Ahli
8.	Prof. Dr. Ir. Rusnam, MS	19630904 198903 1 002	Guru Besar
9.	Dr. Muhammad Makky, S.TP. M.Si	19791001 200604 1 002	Lektor Kepala
10.	Dr. Dinah Cherie, S.TP. M.Si	19790326 200801 2 006	Lektor
11.	Prof. Dr. Ir. Novelina, MS	19561107 198603 2 001	Guru Besar
12.	Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS	19610428 198603 2 001	Guru Besar
13.	Prof. Dr. Ir. Rina Yennina, MS	19620125 198711 2 001	Guru Besar
14.	Ashadi Hasan, S.TP. M.Tech	19810906 201504 1 001	Asisten Ahli
15.	Purnama Dini Hari, S.TP. M.Sc	19830924 200812 2 001	Lektor

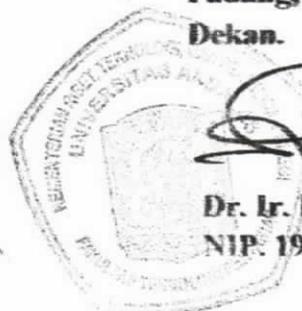
Sebagai peserta pengabdian masyarakat Program Studi Teknologi Industri Pertanian dengan tema "Pemanfaatan bahan baku lokal pengemasan produk sebagai upaya peningkatan perekonomian masyarakat Nagari Cerocok Anau" yang diadakan pada :

Hari : Rabu
Tanggal : 01 Mei 2019
Tempat : Nagari Cerocok Anau

Demikianlah surat tugas ini dibuat untuk dapat dilaksanakan dan dipergunakan sebagaimana mestinya

Padang, 30 April 2019

Dekan.



Dr. Ir. Feri Arius, M.Sc
NIP. 19671225 199302 1 001



SERTIFIKAT



Diberikan Kepada:

Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si

Atas partisipasinya sebagai Pelaksana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

**"PEMANFAATAN BAHAN BAKU LOKAL & PENGEMASAN PRODUK
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT
NAGARI CEROCOK ANAU"**

yang diselenggarakan oleh Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Universitas Andalas
Mei 2019

Ketua Program Studi
Teknologi Industri Pertanian

Ketua Pelaksana

Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si

Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si

NIP. 196804251994031002

NIP. 198407072009121013

**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
DIPA FATETA UNAND**



**PEMANFAATAN BAHAN BAKU LOKAL DAN PENGEMASAN PRODUK
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT
CEROCOK ANAU**

OLEH :

Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si	(Ketua)
✓ Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si	(Anggota)
Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si	(Anggota)
Neswati, STP, M.Si	(Anggota)
Vioni Derosya, STP, M.Sc	(Anggota)
Risa Meutia Fiana, STP, MP	(Anggota)
Ir. Sahadi Didi ismanto, M.Si	(Anggota)
Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS	(Anggota)
Prof. Dr. Ir. Novelina, MS	(Anggota)
Dr. M. Makky	(Anggota)
Dr. Dinah Cherie	(Anggota)
Ashadi Hasan, STP, M.Tech	(Anggota)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2019**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pemanfaatan Bahan Baku Lokal dan Pengemasan Produk sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Cerocok Anau
2. Nama Mitra : BUMNag Saranguah Dayuang Nagari Cerocok Anau
3. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama : Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si
 - b. NIP : 198407072009121013
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/III d
 - d. Program Studi : Teknologi Industri Pertanian/Fak. Teknologi Pertanian
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Andalas
 - f. Bidang Keahlian : Bioindustri dan Teknologi Limbah Agroindustri
 - g. Alamat Kantor/Telepon/Faks/Surel: Kampus Limau Manis Unand (0751) 72772 / deivyandhika@yahoo.co.id
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah Anggota : 10 orang
 - b. Mahasiswa yang Terlibat : 5 orang
5. Lokasi Kegiatan/Mitra
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan): Nagari cerocok Anau, Kec. Koto XI Tarusan
 - b. Kabupaten/Kota : Pesisir Selatan
 - c. Propinsi : Sumatera Barat
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (Km) : ± 65 Km
6. Luaran yang Dihasilkan : Jasa dan Produk

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Teknologi Industri Pertanian

Dr. Ir. Alfa Asben, M.Si
NIP. 196804251994031002

Padang, 17 Mei 2019
Ketua Tim Pengusul

Deivy Andhika Permata, S.Si, M.Si
NIP. 198407072009121013

Menyetujui
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Andalas

Dr. Ir. Feri Arlius, M.Sc
NIP. 196712251993021001

A. Judul: Pemanfaatan Bahan Baku Lokal dan Pengemasan Produk sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Cerocok Anau

B. Analisa Situasi

Kabupaten Pesisir Selatan terdiri dari beberapa Kenagarian, diantaranya Nagari Cerocok Anau, yang terletak di Kecamatan Koto XI Tarusan. Sebagai Nagari yang terletak di daerah pesisir pantai nagari ini kaya akan hasil perikanan antara lain ikan layang, teri, tongkol, kembung, kakap, cakalang, tembang, tuna, cumi-cumi, selar, kowe, alu-alu dan lain-lain, dengan nilai produksi tertinggi ikan tongkol sebesar 656.165 Kg, diikuti dengan ikan teri sebesar 283.192 Kg (BPS, 2017). Dilhat dari potensi yang ada, tentunya masyarakat dapat memanfaatkannya untuk meningkatkan perekonomian mereka. Selama ini masyarakat hanya menjual potensi yang ada dalam bentuk bahan mentah tanpa diolah lebih lanjut. Untuk itu perlu upaya proaktif dari masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada, diantaranya mengaktifkan kelompok usaha masyarakat dengan mengolah bahan mentah menjadi produk jadi.

Nagari Cerocok Anau memiliki Badan Usaha Milik Nagari (BUMNag). Pada BUMNag ini telah dibentuk kelompok usaha masyarakat yang bernama Nipah Serumpun. Kelompok ini bergerak dibidang usaha kuliner, salah satu produk yang telah anggota kelompok hasilkan adalah *rakik bada*. Namun *rakik bada* yang dihasilkan masih belum memiliki standar pengolahan yang baik, berukuran besar, dan tidak dikemas dengan baik. Melalui kegiatan ini tim pengabdian memberikan penyuluhan terkait dengan bagai mana membuat produk olahan yang sesuai standar, digemari konsumen serta layak dijadikan oleh-oleh khas daerah setempat. Diharapkan melalui kegiatan ini dapat meningkatkan perekonomian mitra binaan.

C. Tujuan Kegiatan

- a. Memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra binaan tentang pemanfaatan bahan baku lokal.
- b. Memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra binaan tentang bagaimana cara mengemas produk olahan yang baik.

- c. Memberikan sarana dan prasarana pendukung dalam pembuatan produk berbahan baku lokal.

D. Manfaat Kegiatan

- a. Bertambahnya wawasan kelompok tani mitra binaan dalam memanfaatkan bahan baku lokal dan pengemasan produk.
- b. Meningkatnya ekonomi mitra binaan.

E. Metodologi Kegiatan

Untuk memecahkan permasalahan mitra binaan maka dilakukan upaya sebagai berikut:

1. Persiapan dan Sosialisasi

Pada tahapan ini dilakukan persiapan administrasi dan prasarana pendukung.

2. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan dengan cara memaparkan materi tentang produk olahan dari bahan baku lokal dan pengemasan produk.

3. Demonstrasi

Pada tahapan ini dilakukan peragaan pembuatan produk dari bahan baku lokal antara lain pembuatan *rakik bada* serta mengemas produk sehingga bernilai ekonomis.

4. Monitoring dan Evaluasi

Untuk mengukur keberhasilan suatu program maka perlu dilakukan monitoring dan evaluasi dari kegiatan tersebut. Pada tahapan ini dilihat sejauh mana pemahaman dan keterampilan kelompok binaan dalam membuat produk olahan. Disamping itu juga dibahas kendala apa saja yang dihadapi dan solusinya kedepan.

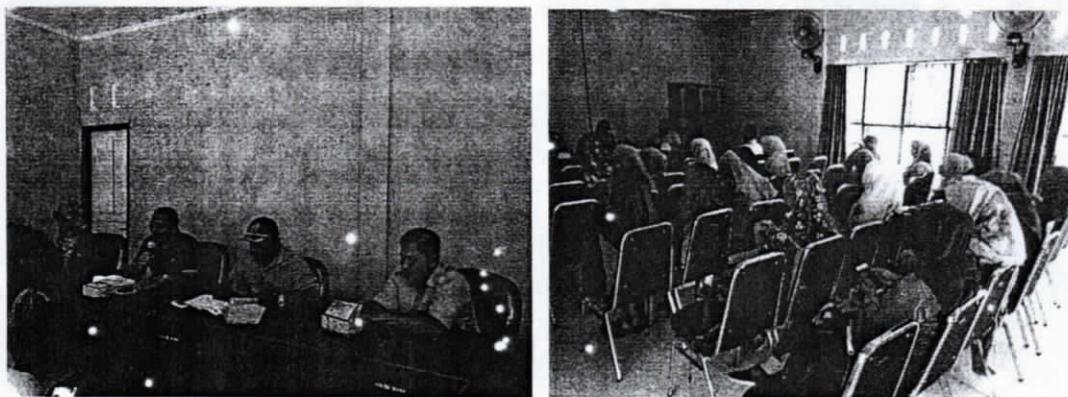
F. Hasil Kegiatan

Kegiatan ini diikuti oleh Wali Nagari, anggota kelompok Nipah Serumpun, anggota BUMNag Sarangkuah Dayuang, dosen Fateta dan mahasiswa Fateta. Pada kegiatan ini dilakukan sosialisasi pemanfaatan bahan baku lokal untuk

meningkatkan perekonomian masyarakat oleh Dr. Ir. Gunarif Taib, M.Si. Menurut narasumber salah satu bahan baku yang berpotensi dimanfaatkan adalah ikan teri, yang biasa dikenal oleh masyarakat setempat dengan sebutan *bada*. *Bada* oleh mitraa binaan telah dibuat menjadi peyek (*rakik*), namun proses pengolahannya belum terstandar dan tidak dikemas dengan baik. *Rakik* yang biasa dihasilkan berdiameter 12 cm, oleh tim pengabdian cetakan *rakik bada* dibuat dengan ukuran yang lebih kecil (diameter 6 cm), sehingga tentunya *rakik* yang dihasilkan lebih menarik untuk dikonsumsi, disamping bahan yang digunakan dan proses yang dilakukan juga terstandar, sehingga rasa yang dihasilkan lebih terjamin.

Disamping itu juga dilakukan pemamaparan materi pengemasan produk olahan oleh Dr. Ir. Alfi Asben, M.Si. Pada kegiatan ini narasumber menyampaikan apa itu kemasan, persyaratan kemasan yang baik, jenis-jenis kemasan dan kemasan yang menarik leh konsumen.

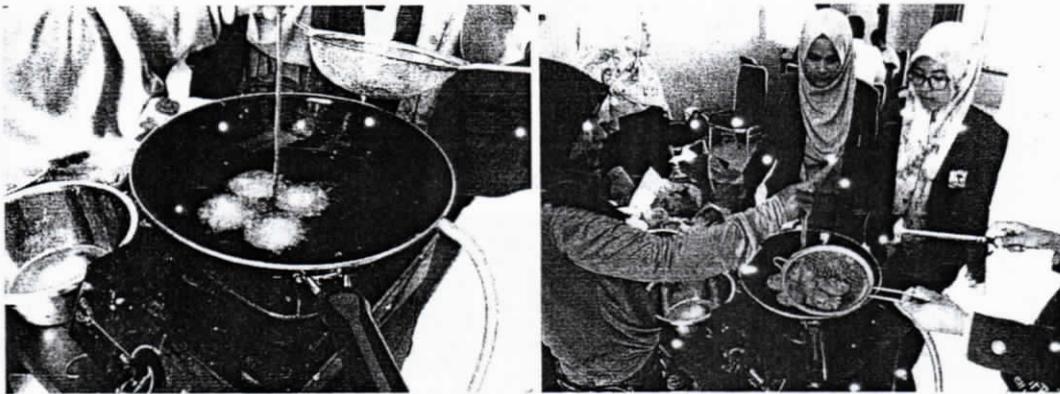
Pada kegiatan ini juga dilakukan praktek pembuatan *rakik bada* sebagai upaya pemanfaatan bahan baku lokal. Produk yang dihasilkan dikemas dengan baik, sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Berikut dokumentasi kegiatan:



Gambar 1. Penyampaian Materi oleh Narasumber



Gambar 2. Serah Terima Alat Pengemas



Gambar 3. Praktek Pembuatan *Rakik Bada*



Gambar 4. Pengemasan yang Dilakukan oleh Mitra Binaan



Gambar 5. Produk yang Telah Dikemas dengan Baik



Gambar 6. Foto Bersama Peserta Kegiatan Pengabdian