LAPORAN AKHIR

IbM

IbM PENGUSAHA KERUPUK

Oleh

Dwi Nurahmanto, M.Sc., Apt. **NIDN 0024018401**

Ema Desia Prajitiasari, SE., MM. **NIDN 0021127901**

UNIVERSITAS JEMBER

November 2014

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul IbM	:	PENGUSAHA KERUPUK
2. Daftar Mitra		
Nama Mitra Program IbM (1)	:	Jamal
Nama Mitra Program IbM (2)	:	Nurul
3. Ketua Tim Pengusul		
a. Nama	:	DWI NURAHMANTO S.Farm., M.Sc.,Apt
b. NIDN	:	0024018401
c. Jabatan/Golongan	:	Asisten Ahli /
d. Program Studi	:	Farmasi
e. Perguruan Tinggi	:	Universitas Jember
f. Bidang Keahlian	:	Farmasi
g. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel	:	Jalan Kalimantan I/2 Kampus Tegal Boto Jember / 081328383811 / (0331) 324726 / rahman_0124@yahoo.co.id
4. Anggota Tim Pengusul		
a. Jumlah Anggota	:	1 orang,
b. Mahasiswa yang terlibat	:	0 orang
5. Lokasi Kegiatan/Mitra (1)		
a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan)	:	Jubung / Sukorambi
b. Kabupaten/Kota	:	Jember
c. Propinsi	:	Jawa Timur
d. Jarak PT ke lokasi mitra (KM)	:	10.00
6. Lokasi Kegiatan/Mitra (2)		
a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan)	:	Jubung / Sukorambi
b. Kabupaten/Kota	:	Jember
c. Propinsi	:	Jawa Timur
d. Jarak PT ke lokasi mitra (KM)	:	10.00
7. Luaran yang dihasilkan	:	Produksi dan Pemasaran Kerupuk yang Berkesinambungan bagi Pengusaha Kerupuk Kecamatan Sukorambi Jember
8. Jangka Waktu Pelaksanaan	:	1 tahun
9. Biaya Total	:	Rp. 47.000.000,00
- DIKTI	:	Rp. 47.000.000,00
- Sumber Lain	:	Rp. 0,00
(Sebutkan)	:	0
dan lampirkan Surat Peryataan Penyandang Dana		

Mengetahui,
Dekan Fak. Farmasi Unej

(Lestyo Wulandari, S.Si., M.Farm., Apt)
NIP/NIK 197604142002122001

Jember, 19 - 11 - 2014
Ketua Tim Pengusul

(DWI NURAHMANTO S.Farm., M.Sc.,Apt)
NIDN 0024018401

Mengetahui,
Ketua LPM Unej

(Drs. Sujito, Ph.D.)
NIP/NIK 196102041987111001

RINGKASAN

Pengabdian masyarakat tentang peningkatan kapasitas produksi dan perluasan wilayah pemasaran pengusaha kerupuk telah dilaksanakan di Desa Jubung kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember, Provensi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung selama 10 bulan mulai bulan Maret sampai dengan November 2014. Tujuan kegiatan ini adalah menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk meningkatkan kemampuan pengusaha kerupuk dalam memproduksi kerupuk mentah sendiri dengan kualitas tinggi. Kegiatan ini selain bertujuan untuk menghilangkan ketergantungan pengusaha kerupuk pada produsen kerupuk mentah, juga dapat memberikan nilai lebih terhadap kerupuk yang dihasilkan karena kerupuk yang dihasilkan nantinya tidak hanya mempunyai cita rasa yang tinggi tapi juga aman dan sehat untuk dikonsumsi sehari – hari karena dibuat dari bahan- bahan yang berstandar food grade. Kegiatan ini nantinya juga ditujukan untuk membantu proses pemasaran dari produk yang dihasilkan sehingga menjadi lebih efektif dan mencakup wilayah pemasaran yang cukup luas, sehingga dapat meningkatkan penghasilan para pengusaha kerupuk dan masyarakat disekitarnya. Pada mulanya para pengusaha kerupuk hanya melakukan kegiatan penggorengan, pengemasan dan pemasaran kerupuk yang dihasilkan dalam kemasan plastik sederhana tanpa menggunakan merk tertentu. Kegiatan yang dilakukan adalah penyuluhan tentang ipteks yang dapat diterapkan dalam memproduksi kerupuk mentah dan pengemasan produk yang dihasilkan. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan demonstrasi penggunaan alat- alat modern yang akan digunakan dalam proses produksi. serta cara mengemas produk yang dihasilkan kedalam kemasan yang sudah dibuat. Setelah dilakukan pelatihan proses produksi dan pengemasan yang dilakukan selanjutnya adalah memberikan penyuluhan tentang tekhnik-tekhnik dan strategi dalam memasarkan produk yang dihasikan. Setelah dilakukan kegiatan ini kesejahteraan pengusaha kerupuk semakin meningkat karena pengusaha kerupuk sudah mampu memproduksi kerupuk mentah sendiri sehingga pengusaha kerupuk dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar karena kapasitas produksi kerupuk sudah meningkat dan tidak tergantung pada ketersediaan dan harga kerupuk mentah dari pemasok.. sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat membantu pengusaha kerupuk mengatasi permasalahan yang mereka hadapi selama ini yaitu ketergantungan pada pemasok terkait dengan ketersediaan dan harga kerupuk mentah, rendahnya kapasitas produksi serta keterbatasan pangsa pasar.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas petunjuk-Nyalah akhirnya kegiatan pengabdian dengan judul" IbM Pengusaha kerupuk dapat terlaksana dengan baik. Kegiatan ini melibatkan dua mitra pengusaha kerupuk di desa Jubung Kecamatan Sukorambi Kabupaten Jember. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan penghasilan pengusaha kerupuk dengan cara memberikan pengetahuan dan ketrampilan untuk memproduksi kerupuk mentah, menggoreng, mengemas dan memasarkan kerupuk dengan daerah pemasaran yang lebih luas.

Dengan terselesaikannya program ini, kami selaku tim pelaksana program menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember
2. Bapak Nurul dan Bapak Jamal sebagai mitra program IbM ini atas kerjasama dan bantuannya selama kegiatan ini berlangsung.
3. Pihak – pihak yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Kami sangat mengharap adanya kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini . Akhir kata semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, November 2014

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
RINGKASAN iii
PRAKATA iv
DAFTAR ISI v
DAFTAR LAMPIRAN vi
BAB 1. PENDAHULUAN 1
BAB 2. TARGET DAN LUARAN 4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN 6
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI 11
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN 14
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN 17
DAFTAR PUSTAKA 18

DAFTAR LAMPIRAN

1. Justifikasi Anggaran 19
2. Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan 24
3. Berita Acara Penyerahan Peralatan Kepada Mitra 25
4. Peralatan yang Ditransfer Kepada Mitra 26
5. Proses Produksi dan Pengemasan Kerupuk 28
6. Personalia Tenaga Pengabdian 31

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi Mitra

Jember merupakan salah satu daerah yang memiliki wilayah cukup luas di propinsi Jawa Timur. Luas wilayah Jember sekitar 3.293,34 km^2 dengan kepadatan penduduk tahun 2009 sekitar 706 jiwa/km^2. Berbagai macam mata pencaharian penduduk Jember, mulai dari bertani hingga pengusaha. Salah satu usaha yang cukup banyak ditekuni oleh masyarakat di daerah Jember adalah usaha kerupuk. Hal ini disebabkan karena kerupuk merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat. Banyak pengusaha kerupuk yang tersebar di wilayah Jember, salah satunya di kecamatan Sukorambi.

Pengusaha kerupuk di kecamatan Sukorambi Jember sudah memulai usahanya sejak tahun 2008. Pengusaha kerupuk ini tersebar di beberapa wilayah di kecamatan Sukorambi diantaranya adalah di Kelurahan Jubung. Usaha kerupuk yang dijalani oleh para pengusaha kerupuk ini hanya meliputi kegiatan penggorengan, pengemasan dan pemasaran. Para pengusaha ini menjalankan kegiatan usahanya dengan dibantu oleh 3 orang karyawan. Dari 1 pengusaha kerupuk rata – rata mampu menggoreng 5 kg kerupuk tiap harinya. Kerupuk yang sudah digoreng kemudian dikemas dalam berbagai bentuk kemasan selanjutnya dipasarkan dengan cara dijajakan secara langsung dan dititipkan ke warung – warung. Pendapatan yang diperoleh para pengusaha ini sangat tergantung dari jumlah kerupuk yang dapat terjual. Hasil penjualan dikurangi biaya produksi dan gaji karyawan. Dari usaha ini penghasilan bersih rata- rata yang diperoleh oleh pengusaha tiap hari adalah sekitar Rp. 50.000,- – 75.000,-.

Usaha kerupuk yang dijalani oleh pengusaha ini masih terbatas pada kegiatan penggorengan kerupuk mentah dan pengemasan padahal permintaan pasar akan kerupuk mentah maupun kerupuk matang yang siap untuk dikonsumsi kepada pengusaha ini cukup banyak sehingga pengusaha kerupuk ini sebenarnya memiliki keinginan untuk mengembangkan usahanya yaitu degan memproduksi

sendiri kerupuk mentah, menggoreng dan memasarkannya dalam kemasan yang sudah siap dikonsumsi. namun hal ini masih sulit untuk diwujudkan karena adanya beberapa kendala yang dihadapi oleh para pengusaha kerupuk ini. Pengetahuan tentang cara memproduksi kerupuk juga diperlukan agar kerupuk yang dihasilkan tidak hanya memiliki rasa yang enak tetapi juga sehat masih sangat minim, karena saat ini banyak beredar kerupuk yang terbuat dari baha-bahan yang berbahaya dan bukan *food grade*. Selain dari segi peningkatan kapasitas produksi, hal lain yang perlu dilakukan adalah perluasan area pemasaran. Selama ini pemasaran hanya dilakukan secara tradisional dan terbatas pada area disekitar daerah produksi.

Kerupuk merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat dari semua kalangan dan harganya juga murah sehingga usaha kerupuk ini sangat berpotensi untuk dikembangkan. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian pengusaha kerupuk dan masyarakat di sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kecamatan Sukorambi yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha kerupuk di Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah Yang Dihadapi Mitra

Permasalahan yang dialami oleh pengusaha kerupuk di kecamatan Sukorambi Jember adalah sebagai berikut :

1. Tingginya harga kerupuk mentah sehingga keuntungan yang diperoleh sangat minim.
2. Keterbatasan ketersediaan kerupuk mentah sehingga tidak mampu memenuhi kebutuhan pasar.
3. Kegiatan produksi hanya terbatas pada kegiatan penggorengan dan pengemasan karena minimnya pengetahuan dan peralatan yang dimiliki oleh pengusaha kerupuk sehingga tidak dapat memproduksi kerupuk mentah sendiri.
4. Skala produksi masih minim karena semua dilakukan secara manual.

5. Pemasaran masih terbatas disekitar daerah produksi dan dilakukan secara tradisional.

BAB II. TARGET DAN LUARAN

Target dan luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam memproduksi kerupuk mentah sehingga dihasikan produk kerupuk yang memiliki cita rasa yang tinggi, aman, sehat serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi;
2. Peserta dapat mengolah kerupuk mentah yang sudah dihasilkan menjadi makanan siap saji yang bergizi tinggi, higienis, aman dikonsumsi dan mempunyai cita rasa yang tinggi sehingga dapat diterima oleh pasar;
3. Peserta dapat mengemas kerupuk yang dihasilkan sehingga produk yang dihasilkan dapat disimpan dalam jangka waktu relatif lama dengan kualitas dan cita rasa yag tetap terjaga;
4. Perserta dapat memproduksi kerupuk secara mandiri dan berkesinambungan;
5. Peserta dapat memasarkan produk kerupuk secara berkesinambungan dan dengan daerah pemasaran yang lebih luas;
6. Hasil analisis pendapatan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pendapatan pada para peserta sebesar 60%.
7. Hasil program IbM dapat dipublikasikan melalui Jurnal Nasional.

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan para pengusaha kerupuk di Kecamatan Sukorambi, sehingga usaha ini dapat menopang perekonomian keluarga serta dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran keluarganya secara ekonomi. Adapun spesifikasi dari produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut:

1. Kerupuk Kancing Aneka Rasa

Kerupuk merupakan makanan ringan namun sangat berarti sebagai pelengkap makan, kerupuk sangat memasyarakat di lidah penduduk Indonesia dari kalangan menengah ke bawah sampai menengah ke atas. Kerupuk kancing yang dihasilkan nantinya bukan hanya merupakan makanan ringan (*snack food*) yang bersifat kering dan renyah tetapi kerupuk ini juga dapat

dijadikan lauk. Kerupuk kancing yang dihasilkan nantinya akan mempunyai cita rasa yang tinggi dan dibuat dalam beberapa varian rasa mulai rasa ikan original dan rasa ikan pedas. Kerupuk yang dihasilkan memiliki kandungan gizi yang tinggi, aman dikonsumsi karena dibuat dari bahan – bahan yang berkualitas. Kelebihan lain yang dimiliki oleh produk ini adalah dapat disimpan dalam waktu lama tanpa mengubah cita rasa dan kandungan gizinya karena diproduksi secara higienis dan menggunakan teknologi tinggi. Kerupuk uyel ini akan dijual dalam keadaan mentah dan masak dan dikemas dalam berbagai macam kemasan dengan harga yang cukup ekonomis dan dapat bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada di pasaran.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan permasalahan tersebut diatas, maka tim pengusul berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk meningkatkan kemampuan pengusaha kerupuk dalam memproduksi kerupuk mentah sendiri dengan kualitas tinggi. Kegiatan ini selain bertujuan untuk menghilangkan ketergantungan pengusaha kerupuk pada produsen kerupuk mentah, juga dapat memberikan nilai lebih terhadap kerupuk yang dihasilkan karena kerupuk yang dihasilkan nantinya tidak hanya mempunyai cita rasa yang tinggi tapi juga aman dan sehat untuk dikonsumsi sehari – hari karena dibuat dari bahan- bahan yang berstandar *food grade*. Kegiatan ini nantinya juga ditujukan untuk membantu proses pemasaran dari produk yang dihasilkan sehingga menjadi lebih efektif dan mencakup wilayah pemasaran yang cukup luas, sehingga dapat meningkatkan penghasilan para pengusaha kerupuk dan masyarakat disekitarnya.

Dalam proposal ini selanjutnya akan dibahas mengenai cara produksi suatu produk kerupuk yang mempunyai cita rasa yang tinggi, aman dan sehat untuk dikonsumsi sehari – hari yang berbasis pada penggunaan material dasar yang aman. Pengembangan usaha kerupuk ini nantinya akan menyerap banyak tenaga kerja sehingga dapat memperdayakan ibu rumah tangga disekitar perusahaan kerupuk, dengan demikian akan dapat membantu perekonomian masyarakat sekitarnya.

3.2. Teknologi dan Proses Produksi Yang Diaplikasikan

Metode pendekatan yang ditawarkan kepada kelompok pengusaha kerupuk di Kecamatan Sukorambi ini adalah memberikan pendidikan dan pelatihan tentang penerapan Ipteks untuk memproduksi kerupuk mentah dari bahan – bahan yag aman untuk dikonsumsi sehari – hari. Kemudian mitra akan diberikan pendidikan dan pelatihan mengolah kerupuk mentah yang sudah dihasilkan menjadi kerupuk matang yang siap dikonsumsi yang memiliki cita rasa yang tinggi, aman dan sehat karena dibuat dari bahan – bahan alami yang aman

dan bebas dari bahan berbahaya serta dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama tanpa penambahan bahan pengawet. Solusi yang ditawarkan selanjutnya adalah meningkatkan kapasitas produksi yaitu dengan mengubah cara produksi yang semula dilakukan secara konvensional dengan kegiatan ini nantinya produksi akan dilakukan secara modern. Produk yang baik jika tidak dipasarkan dengan tekhnik yang baik akan sulit diterima pasar oleh karena itu dalam kegiatan ini mitra akan diberi pelatihan mengenai tekhnik pemasaran yang baik, sehingga produk yang dihasilkan nantinya dapat diterima pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada di pasaran. Rencana kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengurusan administrasi dan observasi lapangan selama 3 minggu;
2. Pembuatan diktat materi pelatihan dan penyebaran undangan pelatihan;
3. Memberikan penyuluhan tentang penerapan Ipteks dalam memproduksi kerupuk mentah selama 1 minggu;
4. Memberikan penyuluhan tentang cara pembuatan kerupuk yang sehat, aman dan mempunyai cita rasa yang tinggi. selama 1 minggu;
5. Adaptasi peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk selama 1 minggu;
6. Pelatihan (praktek) pembuatan kerupuk mentah selama 1 minggu;
7. Memberikan penyuluhan tentang cara pengolahan kerupuk mentah yang dihasikan dalam kegiatan produksi sebelumnya beserta cara pengemasannya sehingga kerupuk yang dihasikan mempunyai cita ras yang tinggi, aman, sehat untuk dikonsumsi sehari – hari dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dengan kualitas yang tetap terjaga selama 1 minggu
8. Pelatihan pengolahan kerupuk beserta cara pengemasannya.
9. Pemasaran kerupuk selama 2,5 bulan;
10. Analisis Pendapatan.

Secara detail, urutan dan jadwal kegiatan dapat dilihat dalam subbab Kelayakan Perguruan Tinggi.

Para pengusaha kerupuk diharapkan ikut menghadiri acara penyuluhan, berpartisipasi aktif dalam penggunaan alat dan membantu proses pembuatan

kerupuk. Dalam proses pembuatan kerupuk para peserta dapat membuat bumbu, adonan kerupuk, mencetak kerupuk, menjemur, menggoreng, mengemas dan memasarkan krupuk hasil produksi.

Program Pengabdian ini dilaksananakan di desa Jubung, Kecamatan Sukorambi, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur pada dua pengusaha kerupuk yaitu Bapak Nurul dan Bapak Jamal. Waktu pelaksanaan dimulai dari bulan September 2014 sampai dengan bulan November 2014. Kegiatan penerapan Ipteks ini menggunakan metode pendidikan dan pelatihan kepada masyarakat, melalui metode penyuluhan dan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 tahap kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan dan pemasaran kerupuk kancing aneka rasa. Penyuluhan ditekankan pada penjelasan prospek industri kerupuk, ipteks yang dapat diterapkan dalam memproduksi kerupuk, bahan – bahan alami yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk. Pada kegiatan penyuluhan mitra binaan diberi diktat yang berisi materi tentang cara pembuatan kerupuk kancing aneka rasa, cara mengoperasikan alat yang ditransfer ke mitra untuk memproduksi kerupuk. Di dalam diktat juga ada kumpulan resep kerupuk kancing aneka rasa yang dapat digunakan sebagai acuan dalam membuat kerupuk kancing aneka rasa. Materi terakhir yang ada dalam diktat adalah tentang tekhnik- tekhnik dan strategi pemasaran yang dapat digunakan untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Kegiatan yang dilakukan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan kerupuk kancing aneka rasa dengan menggunakan alat – alat yang sudah ditransfer kepada mitra. Kegiatan pelatihan ini kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan kepada mitra untuk mengemas produk yang dihasilkan. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan proses pengemasan sederhana . Produk yang sudah dikemas selanjutnya diberi label yang berisi identitas dan informasi yang perlu disampaikan kepada konsumen terkait dengan produk. Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Tepung kanji, tepung beras rose brand, bawang putih, garam, gula, ikan, bumbu- bumbu, minyak goreng,dan plastik pengemas, label. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah mesin pencetak kerupuk, mesin pencampur adonan, mesin peniris, siller, panci, baskom, penggorengan, kompor gas, blender, timbangan, pisau, loyang. Mitra yang

menjadi rekanan dalam kegiatan ini adalah pengusaha kerupuk yaitu Bapak Nurul dan Bapak Jamal.

3.2.1. Pembuatan Kerupuk Kancing dan Pengemasannya

Pembuatan kerupuk kancing diawali dengan menyiapkan bahan – bahan yangdibutuhkan. Bahan – bahan yang perlu disiapkan untuk membuat kerupuk kancing ini meliputi tepung kanji, tepung beras rose brand, bawang putih, gula,garam, sarden. Selanjutnya adalah membuat campuran tepung kanji dan tepung beras rose brand dengan perbandingan 25 : 4. Campuran tepung ini dicampur sampai homogen. Setelah itu menyiapkan bumbu dengan cara memblender bumbu-bumbu yang terdiri dari bawang putih, sarden dan gula sampai halus. Bumbu yang sudah halus selanjutnya direbus dalam ±5L air mendidih dengan menambahkan garam secukupnya dan diaduk sampai merata. Campuran bumbum dan air ini selanjutnya dituang kedalam campuran tepung kanji dan tepung rose brand yang sebelumnya sudah disiapkan, dan diaduk sampai merata, campuran ini selanjutnya disebut sebagai tepung bumbu. Kemudian tambahkan air yang sudah mendidih kurang lebih 10 liter ke dalam tepung bumbu sambil terus diaduh hingga terbentuk adonan yang kalis dan padat, jika adonan kurang padat dapat ditambahkan tepung bumbu lagi. Adonan yang sudah jadi selanjutnya dimasukkan ke dalam cetakan untuk dicetak, Hasil cetakan dapat berupa bulatan – bulatan panjang. Hasil catakan ini kemudian dikukus sampai matang kurang lebih membutuhkan waktu 0,5 jam, setelah matang dibiarkan selama kurang lebih 24 jam, dan selanjutnya diiris dengan alat pengiris. Adonan yang sudah diiris kemudian dijemur di bawah matahari langsung kurang lebih selama 6 jam. Kerupuk yang sudah kering siap untuk digoreng. Kerupuk yang dihasilkan ini adalah kerupuk rasa ikan, sedangkan untuk mendapatkan kerupuk dengan rasa pedas dilakukan dengan cara menambahkan bubuk cabe yang sudah ditambah gula dan garam secukupnya kedalam kerupuk yang sudah digoreng dan diaduk sampai homogen baru kemudian dikemas. Kerupuk kancing yang sudah

digoreng dan diberi bumbu segera dimasukkan ke dalam kemasan dengan bobot tertentu, setelah itu segera dipres dengan menggunakan siller. Kerupuk yang sudah dikemas diberi label sesuai dengan jenisnya.

3.2.2. Pemasaran Kerupuk Kancing

Kerupuk kancing yang dihasilkan dalam kegiatan ini memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan produk – produk sejenis yang ada dipasaran. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang tinggi karena semua bahan yang digunakan merupakan bahan – bahan alamiah. Kandungan gizi pada produk yang dihasilkan juga lebih terjamin karena bebas dari bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan seperti pewarna sintetik, penyedap rasa maupun pengawet selain itu produk dapat disimpan dalam jangka waktu 6 bulan tanpa penambahan pengawet. Keunggulan – keunggulan yang dimiliki oleh produk ini merupakan salah satu strategi pemasaran yang dilakukan sehingga produk yang dihasilkan dapat bersaing dengan produk sejenis yang sudah ada dipasaran dan lebih bisa diterima oleh konsumen. Untuk tahap awal produk – produk yang dihasilkan dipasarkan dengan cara konsinyasi di sekolah – sekolah SLTP dan SMU di Wilayah Jember kota, Jenggawa, Wuluhan, Maesan, Ambulu, Arjasa, dan Maesan

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Jember merupakan unsur pelaksana yang menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan ikut mengusahakan serta mengendalikan administrasi sumberdaya yang diperlukan. LPM UNEJ mengkoordinasikan pusat–pusat pengabdian yang ada di lingkungan LPM dalam melaksanakan salah satu Tridharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat, baik yang dilakukan oleh mahasiswa dalam rangka Kuliah Kerja (KK) maupun oleh para tenaga pengajar. Selain itu, LPM UNEJ juga melaksanakan kegiatan pengabdian tersendiri sebagai lembaga konsultan bekerjasama dengan berbagai organisasi dan instansi di luar Universitas Jember. Kerjasama dilakukan dengan Perguruan Tinggi Negeri maupun Swasta, Pemerintah Pusat dan Daerah, Lembaga Swadaya Masyarakat, Lembaga Penelitian, BUMN, Perbankan, dan Lembaga Swasta. Revenue Generating Activities Pusat Inkubator Agribisnis dan Unit Usaha Jasa dan Industri Benih Tanaman Pangan, Palawija, dan Hortikultura.

Ketua tim pelaksana adalah dosen farmasi yang telah melaksanakan pengajaran di tingkat perguruan tinggi di bidang farmasetika dan teknologi farmasi. Teknologi farmasi mencakup bidang industri pembuatan obat yang mempelajari cara memproduksi obat dengan baik, serta manajemen industri farmasi. Kerangka Ilmu produksi obat yang baik beserta manajemen industri diharapkan bisa menghasilkan suatu proses pembuatan kerupuk yang aman, higienis, dan enak dalam sekala industri yang semakin besar. Ilmu dan kemampuan yang dimiliki oleh Ketua tim adalah modal yang baik untuk mengaplikasikan program pada komunitas target hibah pengabdian produksi krupuk di Sukorambi Jember.

Ketua tim pelaksana memiliki background sebagai organisatoris sejak sekolah di SMU. Ketua tim menjabat sebagai pimpinan dalam beberapa organisasi yang telah diikuti. OSIS dan BEM telah memberikan pengalaman yang berharga

kepada ketua tim sehingga memiliki kemampuan untuk memimpin, mengorganisir, dan bersosialisasi dengan baik dalam organisasi tersebut. Kemampuan ini diyakini dapat meperlancar sosialisasi program kepada komunitas target hibah, sosialisasi dan komunikasi dengan komunitas pengabdian diyakini dapat mempermudah tercapainya tujuan dalam program ini.

Usulan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini merupakan aplikasi keilmuan dari tim peneliti dalam menyikapi permasalahan yang ada dalam masyarakat, terutama pengusaha kerupuk di Jubung Sukorambi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka meningkatkan produktifitas usaha kecil masyarakat yang masih berpotensi untuk dikembangkan, selain itu kegiatan pengabdian ini juga diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dari masyarakat sehingga lebih berani berinovasi dalam menyikapi kondisi lingkungannya.

Berdasarkan latar belakang penelitian dan kajiannya mengenai kimia bahan pangan, tim peneliti berusaha memberikan suatu solusi kreatif terhadap permasalahan yang dihadapi para pengusaha kerupuk di Jubung Sukorambi. Pengetahuan tim peneliti dalam pengolahan bahan pangan dan pengontrolan kualitas makanan di industri dapat disosialisasikan pada masyarakat sehingga dapat diaplikasikan dalam pengolahan dan pengemasan produk. Selain itu dengan adanya ahli ekonomi dalam tim peneliti akan sangat membantu kelompok masyarakat sasaran dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Kombinasi pengetahuan dan teknologi disini diharapkan dapat dihasilkan suatu produk baru yang lebih berkualitas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dengan memanfaatkan komoditi lokal yang ada dan diikuti dengan kontrol kualitas selama pemrosesan. Disamping itu agar produk yang dihasilkan dapat diterima dipasaran maka perlu dilakukan management pemasaran yang baik oleh karena itu tim peneliti akan membantu para pengusaha kerupuk untuk memasarkan produk yang dihasilkan. Hal itu semua nantinya akan menjadi solusi kreatif yang sangat berharga bagi komunitas pengusaha kerupuk dan masyarakat sekitarnya di Kelurahan Jubung - Sukorambi.

Sistem pembagian tugas dalam kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan berdasarkan basis skill dan pengetahuan yang dimiliki masing-masing tim pelaksana. Ketua tim pelaksana akan memberikan sosialisasi awal dan pengetahuan pentingnya daya kreatifitas dan skill untuk memproduksi kerupuk mentah dan mengolahnya menjadi makanan siap saji. Dari beberapa opsi solusi yang ditawarkan, ketua tim pelaksana akan melakukan pembinaan dan pelatihan kegiatan pada komunitas target dalam memproduksi kerupuk mentah dan sosialisasi penggunaan alat yang akan diikuti dengan kajian kontrol kualitas pemrosesan hingga pengemasan dan keselamatan kerja. Selanjutnya, anggota tim pelaksana (dari FE jurusan Management Pemasaran) akan memberikan pembinaan dan pendampingan kepada masyarakat target dalam memasarkan produk yang dihasilkan serta memberikan bantuan penyuluhan terhadap masyarakat pengusaha untuk melakukan kajian ekonomi biaya produksi dan hasil (laba). Diharapkan dengan pembinaan, pelatihan, penyuluhan dan pendampingan yang dilakukan secara sinergis maka akan dapat membantu komunitas target di kelurahan Jubung dalam memecahkan masalah yang selama ini mereka hadapi sehingga masyarakat target menjadi lebih mandiri, produktif, inovatif serta dapat meningkat taraf kehidupan masyarakat target secara ekonomi.

BAB V
HASIL DAN PEMBAHASAH

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa pengusaha kerupuk yaitu Bapak Nurul dan Bapak Jamal yang mulanya hanya mampu melakukan kegiatan penggorengan dan pemasaran. Usaha kerupuk yang dilakukan oleh kedua mitra kurang maksimal karena mitra belum mampu memproduksi kerupuk mentah sendiri. Hal ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi kedua mitra diantaranya adalah keuntungan yang diperoleh sangat minim karena sangat tergantung dari harga kerupuk mentah yang ada dipasaran, keterbatasan kapasitas produksi karena selain karena proses produksi sangat tergantung dari ketersediaan kerupuk mentah yang ada dipasaran juga karena semua proses masih dilakukan secara manual. Pengemasan kerupuk yang dihasilkan juga masih sangat sederhana dimana kerupuk hanya dikemas dengan menggunakan kantong plastik sederhana tanpa identitas. Pemasaran secara curah dengan menggunakan kantong plastik ini mempunyai beberapa kelemahan diantaranya adalah harga jual yang rendah, masa simpan kerupuk yang singkat serta pemasarannya yang sangat terbatas. Setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian ini dimana kedua pengusaha kerupuk diberi penyuluhan, alat – alat produksi dan pengemasan serta pelatihan bagaimana cara membuat kerupuk mentah. Dimana kerupuk mentah ini ada yang dijual secara langsung maupun dijual dalam keadaan sudah digoreng. Kerupuk mentah maupun yang sudah digoreng dikemas dalam kemasan yang aman mampu melindungi kerupuk serta lebih menarik sehingga akan meningkatkan harga jual serta dapat memperluas wilayah pemasarannya.

Kapasitas produksi yang semakin meningkat, harga jual yang semakin meningkat serata wilayah pemasaran yang semakin luas akan dapat meningkatkan penghasilan dari pengusaha kerupuk . Dari usaha kerupuk sebelumnya dimana usahanya hanya bergerak pada kegiatan penggorengan dan pemasaran rata – rata penghasilan yang diperoleh pengusaha kerupuk adalah Rp. 1.500.000,- Setelah dilaksanakan kegiatan ini penghasilan rata- rata pengusaha kerupuk meningkat

secara tajam karena keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan kerupuk yang sudah digoreng jauh labih besar dibandingkan dengan sebelumnya karena kerupuk yang digoreng merupakan hasil produksi sendiri sehingga sudah tidak bergantung pada harga dan ketersediaan kerupuk mentah yang ada di pasaran. Sebelum kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam sehari mitra hanya mampu menggoreng 5 kg kerupuk dimana biaya produksi yang dibutuhkan adalah sebesar Rp. 250.000,- sedangkan hasil penjualan kerupuk ini adalaha Rp. 300.000,- sehingga dalam sehari rata – rata penghasilan yang diperoleh oleh pengusaha kerupuk ini adalah sekitar Rp. 1.500.000,- / bulan. Saat ini dalam satu bulan mitra sudah mampu memproduksi dan memasarkan kerupuk sebanyak 2,5 kuintal sedangkan biaya produksi perkuintal adalah sebesar Rp.2.239.500,- . Satu Kuintal bahan dapat menghasilkan 90 ikat kerupuk dimana selama ini 1 ikat kerupuk dijual dengan harga Rp. 40.000,-. Sehingga keuntungan bersih yang diperoleh pengusaha kerupuk yang dalam kegiatan pengabdian ini bertindak sebagai mitra adalah sebesar Rp. 3.401.250,-. Selain itu dengan semakin berkembangnya usaha kerupuk yang dilakukan oleh pengusaha kerupuk sebagai mitra akan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dimana tenaga kerja sebagian besar berasal dari penduduk di sekitar perusahaan kerupuk sehingga dengan kegiatan ini selain dapat meningkatkan penghasilan pengusaha kerupuk juga dapat meningkatkan penghasilan penduduk di sekitar perusahaan kerupuk. Harapannya bahwa usaha kerupuk ini nantinya dapat menopang perekonomian masayarakat di desa Jubung Sukorambi.

.Dalam kegiatan pengabdian ini kedua mitra juga diberi penyuluhan terkait dengan manajemen dan strategi pemasaran yang dapat dilakukan sehingga produk yang dihasilkan ini nantinya dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sebelumnya sudah ada di pasaran. Dengan adanya kegiatan pengabdain ini mitra tidak hanya diberi bekal terkait ketrampilan memproduksi kerupuk mentah tetapi juga pengetahuan tentang cara memasarkan suatu produk sehingga proses produksi lancar kegiatan pemasarannyapun lancar dengan demikian keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha kerupuk in dapat

meningkat secara signifikan dan berkesinambungan dan usaha ini dapat menopang kehidupan kedua mitra secara ekonomi.

BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan pengusaha kerupuk dalam memproduksi kerupuk mentah. Pengusaha kerupuk diberi peralatan dan mampu menggunakan alat – alat tersebut untuk memproduksi kerupuk secara modern. Pengetahuan dan keterampilan pengusaha kerupuk juga bertambah terkait dengan cara pengemasan pelabelan sehingga kerupuk dapat dijual dalam kemasan yang lebih menarik dan aman serta di pasarkan dengan menggunakan merk tertentu. Dengan teknik pengemasan ini diharapkan kerupuk dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi , wilayah pemasaran yang luas serta lebih tahan lama. Disamping pengetahuan dan keterampilan tersebut diatas setelah dilaksanankannya kegiatan ini mitra menjadi tahu bagaimana cara memasarkan produk yang baik dengan strategi pemasaran yang sudah diberikan sebelumnya. Dengan diterapkannya strategi pemasaran yang baik dalam memasarkan produk ini diharapkan produk ini dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada dipasaran

6.2. Saran

Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut sehingga kapasitas produksinya semakin meningkat, varian rasa dan bentuk kerupuk yang dihasilkan lebih variatif dan daerah pemaasarannya juga semakin luas.

DAFTAR PUSTAKA

Biro Pusat Statistik. 1991. Peta Indeks Kecamatan per Desa/ Kelurahan Propinsi Volume 3

Haryadi D., Chotim E.E., Maspiyati. 1998. Tahap Perkembangan Usaha Kecil, Dinamika, dan Peta Potensi Pertumbuhan. AKA TIGA

Ibrahim. 2013. Pembuatan Kerupuk Sehat dari Ampas Wortel. Digilib.UNS.ac.id. diakses 5 Januari 2013

Istijanto, 2005, *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Plus 36 Topik Riset Pemasaran Siap Serap*, PT. Gramedia Pustaka Utama.

Nugroho A., Purwanto, Faturohman M. 2007. Kewirausahaan Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda. Salemba Empat.

Rukmana R. 1995. Bertanam Wortel. Kanisius

Wahyono R., Marzuki. 2002. Pembuatan Aneka Kerupuk. Penebar Swadaya

Yudantara, I.K.G. 2006. Mengubah Ketidakpastian Menjadi Kekuatan. Elek Media Komputindo. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran I. Justifikasi Anggaran

LAPORAN KEUANGAN

PENERIMAAN DAN PENGELUARAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT PROGRAM IbM TAHUN 2014

dengan Judul : IbM Pengusaha Kerupuk

Berdasarkan SPK Nomor : 383/UN 25.3.2/PM/2014, Tanggal 25 Maret 2014

Penerimaan (Rp)				Pengeluaran (Rp)				Pajak yang harus dibayarkan			
Tgl	Uraian	No. bukti	Jumlah	Tgl	Uraian	No. bukti	Jumlah	PPN	PPh 21	PPh 22	PPh 23
	Dana		47,000,000	27-Mar-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Nurul	1	100.000				
	Penelitian			27-Mar-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Jamal	1	100.000				
				27-Mar-14	Bantuan transport rapat koord. Ketua pelaksana Dwi	1	100.000				
				27-Mar-14	Bantuan transport rapat koord. Angg. Pelaksana Ema	1	100.000				
				28-Mar-14	Pembelian ATK	2	993.500				
				28-Mar-14	Honorarium tim pengabdian bulan Maret	3	87.500		4.375		
				03-Apr-14	Bantuan transport lokal peninjauan lap. Mitra Nurul	4	100.000				
				03-Apr-14	Bantuan transport lokal peninjauan lap. Mitra Jamal	4	100.000				
				03-Apr-14	Bantuan transport lokal peninjauan lap. Ketua pelaksana Dwi	4	100.000				
				03-Apr-14	Bantuan transport lokal peninjauan lap. Angg. Pelaksana Ema	4	100.000				
				08-Apr-14	Pembelian ATK	5	976.000				
				23-Apr-14	FC dan Penjilidan	6	993.750				
				24-Apr-14	Pembelian alat untuk uji coba pembuatan kerupuk	7	975.000				
				28-Apr-14	Pembelian bahan untuk uji coba pembuatan kerupuk	8	465.000				
				30-Apr-14	Honorarium tim pengabdian bulan April	9	647.500		32.375		
				12-Mei-14	Pembelian bahan untuk optimasi resep kerupuk	10	565.000				
				14-Mei-14	Pembelian Mesin pencetak kerupuk	11	10.000.000	1.000.000			400.000
				14-Mei-14	Pembelian blender dan kompor gas	12	985.500				
				30-Mei-14	Honorarium tim pengabdian bulan Mei	13	665.000		33.250		

				04-Jun-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Nurul	14	100.000				
				04-Jun-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Jamal	14	100.000				
				04-Jun-14	Bantuan transport rapat koord. Ketua pelaksana Dwi	14	100.000				
				04-Jun-14	Bantuan transport rapat koord. Angg. Pelaksana Ema	14	100.000				
				10-Jun-14	Pembelian ATK	15	983.000				
				13-Jun-14	Bantuan transport pelaksanaan penyuluhan	16	1.125.000				
				13-Jun-14	Konsumsi penyuluhan	17	1.125.000				15.000
				13-Jun-14	Dokumentasi	18	325.000				
				20-Jun-14	Pembelian alat - alat untuk produksi kerupuk	19	995.000				
				30-Jun-14	Honorarium tim pengabdian bulan Juni	20	367.500		18.375		
				03-Jul-14	Pembelian bahan untuk pengadaptasian alat kepada mitra	21	879.000				
				10-Jul-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Nurul	22	100.000				
				10-Jul-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Jamal	22	100.000				
				10-Jul-14	Bantuan transport rapat koord. Ketua pelaksana Dwi	22	100.000				
				10-Jul-14	Bantuan transport rapat koord. Angg. Pelaksana Ema	22	100.000				
				31-Jul-14	Honorarium tim pengabdian bulan Juli	23	472.500		23.625		
				11-Ags-14	Bantuan transport rapat koord. Pers pelatihan Mitra Nurul	24	100.000				
				11-Ags-14	Bantuan transport rapat koord. Pers pelatihanMitra Jamal	24	100.000				
				11-Ags-14	Bantuan trans. rapat koord. Pers pelatihanKetua pelaksana Dwi	24	100.000				
				11-Ags-14	Bantuan trans. rapat koord. Pers pelatihanAngg. Pelaksana Ema	24	100.000				
				14-Ags-14	Pembelian peralatan untuk pelatihan	25	798.000				
				15-Ags-14	Pembelian bahan untuk pelatihan produksi	26	669.000				
				15-Ags-14	Pembelian ATK	27	896.500				
				21-Ags-14	Bantuan transport peserta pelatihan produksi kerupuk	28	1.125.000				
				21-Ags-14	Konsumsi pelatihan produksi	29	375.000				15.000
				21-Ags-14	Dokumentasi	30	275.000				

				29-Ags-14	Honorarium tim pengabdian bulan Agustus	31	490.000		24.500		
				01-Sep-14	Pembelian bahan - bahan untuk pembuatan kerupuk	32	887.000				
				02-Sep-14	Pembelian tabung gas 12 kg	33	960.000				
				02-Sep-14	Pembelian minyak goreng dan agua gelas	34	550.000				
				02-Sep-14	Pembelian bahan pengemas kerupuk	35	698.000				
				02-Sep-14	Pembelian stiker untuk label kerupuk	36	500.000				
				02-Sep-14	Pengadaan alat pengemas kerupuk	37	750.000				
				02-Sep-14	Pembelian penggorengan,dll	38	895.000				
				02-Sep-14	Pembelian ATK	39	542.500				
				09-Sep-14	Bantuan transport peserta pelatihan pengemasan kerupuk	40	1.125.000				
				09-Sep-14	Konsumsi pelatihan pengemasan	41	375.000				15.000
				09-Sep-14	Dokumentasi	42	275.000				
				30-Sep-14	Honorarium tim pengabdian bulan September	43	315.000		15.750		
				03-Okt-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Nurul	44	100.000				
				03-Okt-14	Bantuan transport rapat koord. Mitra Jamal	44	100.000				
				03-Okt-14	Bantuan transport rapat koord. Ketua pelaksana Dwi	44	100.000				
				03-Okt-14	Bantuan transport rapat koord. Angg. Pelaksana Ema	44	100.000				
				03-Okt-14	Pembelian ATK untuk penyuluhan	45	870.000				
				06-Okt-14	Bantuan transport peserta penyuluhan tekhnik pemasaran	46	1.125.000				
				06-Okt-14	Konsumsi penyuluhan tekhnik pemasaran	47	375.000				15.000
				06-Okt-14	Dokumentasi	48	275.000				
				13-Okt-14	Pembelian bahan untuk produksi kerupuk	49	756.000				
				13-Okt-14	Pembelian bahan pengemas kerupuk	50	725.000				
				31-Okt-14	Honorarium tim pengabdian bulan Oktober	51	630.000		31.500		
				3-Nov-14	Pembelian bahan untuk produksi kerupuk	52	796.000				
				3-Nov-14	Pembelian bahan pengemas kerupuk	53	625.000				
				3-Nov-14	Pembelian stiker untuk label kerupuk	54	450.000				

				3-Nov-14	Pembelian ATK	55	990.000				
				7-Nov-14	FC dan penjilidan	56	993.750				
				7-Nov-14	Honorarium tim pengabdian Bulan November	57	612.500		30.625		
				Jumlah pengeluaran			47.000.000	1.000.000	214.375	-	460.000
				Saldo			-				
Jumlah penerimaan			47,000,000	Jumlah			47.000.000	1.000.000	214.375	-	460.000

Ketua Pelaksana

Dwi Nurahmanto., M. Sc., Apt.
NIP. 198401242008011001

Lampiran II . Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Penyuluhan Kepada mitra

Lampira III. Berita Acara Penyerahan Peralataan Kepada Mitra

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jalan Veteran No. 3 Telp./Fax. 0331 – 487500 Jember 68118

BERITA ACARA
SERAH TERIMA PERALATAN KEPADA MITRA

Pada hari ini, Kamis, Tanggal 21 Agustus 2014, telah dilaksanakan serah terima peralatan berupa seperangkat mesin pencetak kerupuk, molen pencampur adonan kerupuk, alat pengemas, dan peralatan lain yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi dan pemasaran kerupuk oleh Dwi Nurahmanto, S. Farm., M.Sc., Apt., NIP. 198401242008011001 selaku ketua tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat Ipteks bagi Masyarakat, Tahun Pendanaan 2014 dengan judul "IbM Pengusaha Kerupuk" kepada Bapak Nurul dan Bapak Jamal selaku mitra pengabdian dalam kegiatan ini

Jember, 21 Agustus 2014

Pihak yang menyerahkan (ketua Tim Pengabdian)	Pihak yang menerima (Mitra Pengabdian)	
Dwi Nurahmanto, M.Sc., Apt.	Bapak Nurul	Bapak Jamal
NIP. 198401242008011001		

Lampiran IV : Peralatan Yang Ditransfer Kepada Mitra

4.1. Mesin Penceetak Kerupuk

4.2. Timbangan

4.3. Blender

Lampiran V: Proses Produksi Dan Pengemasan Kerupuk

5.1. Persiapan Bahan

5.2. Pencampuran Bahan dan Pembuatan Adonan

5.3 Pencetakan Adonan

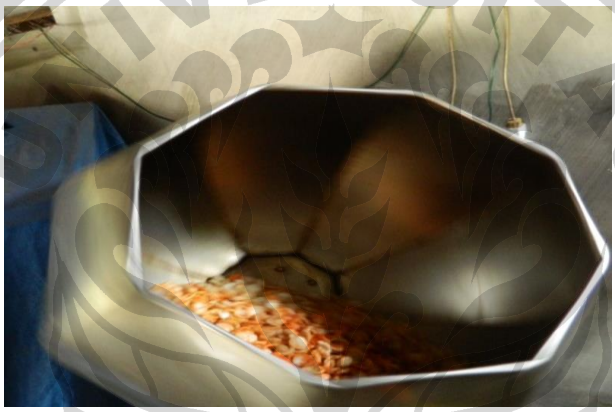
5.4. Pengukusan adonan

5.5. Pemotongan Adonan

5.6. Penjemuran Kerupuk

5.7 Penggorengan

5.8. Pencampuran kerupuk dengan serbuk cabe



5.9. Pengemasan Produk

Lampiran VI. Personalia Tenaga Pengabdian

1. Ketua

Biodata Ketua Pengusul

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dwi Nurahmanto
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Jabatan Fungsional	-
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	198401242008011001
5	NIDN	0024018401
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Cilacap, 24 Januari 1984
7	E-mail	Rahman_0124@yahoo.co.id
8	Nomor Telepon/HP	081328383811
9	Alamat Kantor	Fak. Farmasi UNEJ Jl. Kalimantan I No 2 Jember
10	Nomor Telepon/Faks	0331-324736
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S1 = Orang
12 Mata Kuliah yang diampu		1. Rancangan Produksi Industri
		2. Farmasetika Sediaan Steril
		3. Farmasi Fisik
		4. Biofarmasetika

B. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Gadjah Mada	Universitas Gadjah Mada	-
Bidang Ilmu	Sains dan Teknologi	Sains dan Teknologi	-
Tahun Masuk-Lulus	2002-2006	2010-2013	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Efek kemopreventif ekstrak air daun benalu nangka (*Macrosolen cochincinensis* (Lour.) van Tiegh) terhadap pertumbuhan tumor paru mencit betina diinduksi Benzo[*a*]piren	Pengaruh Kadar Propilen glikol, Tween 80 Dan Besar Arus Iontoforesis Terhadap Transpor Transdermal Prometazin HCl Secara *In Vitro*	-
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Edy Meiyanto, M.Si., Apt. drh. Retno Murwanti, M.P.	Prof. Dr. Marchaban, DESS., Apt. *Dr. Akhmad Kharis Nugroho, Apt.*	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jmh (Juta Rp)
1				
2				
3				

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1				
2				
3				

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1			
2			
3			

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah /Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Eksistensi Apoteker Farmasi Komunitas di Era SJSN 2014	Pengaruh Kadar Propilen glikol, Tween 80 Dan Besar Arus Iontoforesis Terhadap Transpor Transdermal Prometazin HCl Secara *In Vitro*	20 Desember 2012, Yogyakarta

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit

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

Jember, 20 November 2014
Ketua,

(Dwi Nurahmanto, M.Sc., Apt.)

Biodata Anggota Pengusul

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ema Desia Prajitiasari, SE, MM
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	197912212008122002
5	NIDN	0021127901
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Kediri, 21 Desember 1979
7	E-mail	ema.desia@yahoo.com
9	Nomor Telepon/HP	081336449009
10	Alamat Kantor	Jl. Kalimantan 37 Jember
11	Nomor Telepon/Faks	0331-337990 / 0331-332150
12	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1 = … orang; S-2 = 0 orang; S-3 = 0 orang
13	Mata Kuliah yg Diampu	1.Manajemen Resiko
		2.Pengantar Akuntansi I
		3.Riset Operasional I
		4.Manajemen Sumber Daya Manusia
		5.Manajemen Strategi Sumber Daya Manusia
		6.Manajemen Sumber Daya Manusia Lanjutan
		7.Perilaku Organisasi
		8.Statistika Ekonomi II
		9.Pengantar Hukum Bisnis
		10.Pengantar Manajemen
		11.Pengantar Bisnis.
		12.Sistem Informasi Manajemen
		13.Dasar Keahlian Komputer
		14.Matematika Ekonomi I
		15.Matematika Ekonomi II

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	**S-2**	**S-3**
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Brawijaya Malang	Universitas Brawijaya Malang	-
Bidang Ilmu	Manajemen	Manajemen	-
Tahun Masuk-Lulus	1998-2002	2002-2004	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Pendidikan dan Pelatihan Pada Karyawan Terhadap Produktivitas Kerja (Studi Kasus Pada PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero) Tbk Cabang Tulungagung	Pengaruh Budaya Korporat Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero) Tbk Cabang Tulungagung	-
Nama Pembimbing/Promotor	Margono Setiawan, SE, SU	1. Armanu Thoyib, SE, M.Sc, Ph.D 2. Prof. Thantawi A.S, SE, MS	-

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2011	Pengaruh Budaya Korporat Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada Bank Pemerintah di Kota Tulungagung	Mandiri	2.500.000,-
2.	2012	Pengaruh Pendidikan dan Pelatihan Pada Karyawan Terhadap Produktivitas Kerja Pada PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero) Cabang Tulungagung	Mandiri	2.500.000,-

** Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema penelitian DIKTI maupun dari sumber lainnya.*

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2011	Kerjasama Komunikasi Pendidikan Antara LPP RRI Jember Dengan Fakultas Ekonomi Universitas Jember "Perencanaan Bisnis Usaha Kecil"	Mandiri	-
2.	2011	Pengabdian "Pelatihan Pengembangan Pasar Jamur Tiram Desa Gambirono Kecamatan Bangsalsari Kabupaten Jember"	Mandiri	2.000.000,-
3.	2011	Kerjasama Komunikasi Pendidikan Antara LPP RRI Jember Dengan Fakultas Ekonomi Universitas Jember "Hak dan Kewajiban Karyawan"	Mandiri	-
4.	2012	Pengabdian "Peranan Entrepreneurship dan Pendidikan di MTs. YPK Raden Rahmat Jember"	Mandiri	2.500.000,-
5.	2013	Kerjasama Komunikasi Pendidikan Antara LPP RRI Jember Dengan Fakultas Ekonomi Universitas Jember "Perubahan Konsep Pasar"	Mandiri	-

** Tuliskan sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DIKTI maupun dari sumber lainnya.*

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal alam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1.	Pengaruh Budaya Korporat Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada Bank Pemerintah di Kota Tulungagung	Jurnal Ilmu Ekonomi (*Journal of Economics*)	Volume 6 Nomor 2 Mei 2011 ISSN : 1907-2643
2.	Pengaruh Pendidikan dan Pelatihan Pada Karyawan Terhadap Produktivitas Kerja Pada PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero) Cabang Tulungagung	Jurnal Media Mahardhika (Media Komunikasi Ekonomi dan Manajemen)	Volume 10 Nomor 2 Januari 2012 ISSN : 0854-0861/Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika

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

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
-	-	-	-

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Modul Kewirausahaan Bidang Manajemen Sumber Daya Manusia – Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Jember	2012	31	-

H. Perolehan HKI dalam 5–10 Tahun Terakhir

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

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

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

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

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
-	-	-	-

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

Jember, 20 November 2014
Anggota,

(Ema Desia Prajitiasari, SE, MM)