

Warta Pengabdian

Vol. 10 No. 1 Maret 2016

Warta Pengabdian ini merupakan Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Jember.



**LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT UNIVERSITAS JEMBER**

Warta Pengabdian

Vol. 10 No. 1 Maret 2016

Edisi Maret 2016

Warta Pengabdian ini memiliki ISSN 1410-2161 sejak tahun 1996 yang tercantum dalam Surat Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (PDII-LIPI) Nomor 24/IV.3.05/ISSN/96 tanggal 4 November 1996

Setiap Warta yang diterbitkan berisi dari beberapa hasil Karya Pengabdian Dosen yang diambil dari Iptek bagi Masyarakat, Iptek bagi Kewirausahaan, Iptek bagi Produk Ekspor, Iptek bagi Inovasi Kreativitas Kampus, Iptek bagi Wilayah, KKN-PPM, Hibah Hi-Link, BOPTN, Hibah Internal Universitas maupun beberapa Pengabdian Mandiri yang telah memenuhi kriteria penerbitan.

Saran dan Kritik yang sifatnya membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan dan kesinambungan Warta Pengabdian Universitas Jember selanjutnya

Penanggung Jawab

Drs. Anwar, M.Si.

Pemimpin Redaksi

Nanang Tri Haryadi, S.P., M.Sc.

Dewan Penyunting

Dr. Ir. Herlina, M.P.

Prof. Dr. Marijono, Dipl. RSL.

Prof. Ir. Wiwik Sri W., M.S.

Julian Adam Ridjal, S.P., M.P.

Dr. Ahmad Taufiq

Ali Badrudin, S.S., M.A.

Redaktur Pelaksana

Rully Ika S., A.Md.

Desain Grafis

Andhika Muda W., S.Sos

Sekretariat

Dadang Margiraharjo, S.Kom



LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT UNIVERSITAS JEMBER

DAFTAR ISI

Warta Pengabdian Edisi Maret 2016

Upaya Pemberdayaan Petani Kopi Rakyat Melalui Pemeliharaan Jaringan Penyediaan Air Bersih Di Unit Pengolah Hulu Kopi Di Kawasan Gunung Ijen - Raung, Jawa Timur Dr. Ir. Sony Suwasono, M.App.Sc.	1
Predictive Microbiology In Drinking Water: Thermal Destruction Rate Of Enteropathogenic Bacteria Isolated From Wellspring At Mojo Village Lumajang Regency Dr. Nurhayati, S.TP., M.Si.	15
Briket Bio-Organik Dari Sampah Pertanian Dan Perkebunan Sebagai Sumber Energi Alternatif Masyarakat Rawan Energi Drs. Partono, M.Si.	24
IbM Produksi Bibit C0 Kelompok Petani Kentang Di Kecamatan Sempol, Kabupaten Bondowoso Dr. Ir. Slameto, M.P.	34
IbM Pengrajin Kue Baglak Di Kabupaten Banyuwangi Dr. Ir. Herlina, M.P.	42
Inovasi Formulasi Adonan Pembuatan Kerupuk Ikan Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar (<i>Ipomoea Batatas</i>) : Upaya Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Usaha <i>Home Industry</i> Kerupuk Ikan Di Desa Jangkar Situbondo Eva Tyas Utami, S.Si, M.Si.	49
Pelatihan Dan Penerapan Teknologi Pembuatan Pakan Alternatif Ikan Lele Pada Kelompok Petani Ikan Di Kecamatan Semboro, Kabupaten Jember Ika Oktavianawati, S.Si, M.Sc.	61
IbM Pengusaha Abon Pindang Tongkol Desa Kademangan Kabupaten Bondowoso Dwi Nurahmanto, M.Sc., Apt.	70
Kelompok Kesenian Wayang 'Kerte' Di Kabupaten Situbondo Dra. Dewi Salindri, M.Si.	79
Peningkatan Kualitas Pembelajaran Membilang 1-30 Siswa Kelas I Melalui Permainan Karet Di Sd Arjasa 03 Jember Drs. Suharto, M.Kes.	87

IBM PENGRAJIN KUE BAGIAK DI KABUPATEN BANYUWANGI

Peneliti : Dr. Ir. Herlina, M.P; Dr. Triana Lindriati, ST., MP.
Sakultas : FTP - Univ. Jember
Sumber Dana : IBM 2015

ABSTRAK

Bagiak merupakan kue kering khas Banyuwangi yang bahan bakunya berasal dari tapioka (pati ubi-kayu) dan pati garut. Industri ini umumnya dikelola oleh para pengrajin rumah tangga yang tersebar di berbagai pelosok pedesaan. Jumlah industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi cukup besar yaitu 2400 unit usaha yang tergolong Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Mitra dalam kegiatan ini adalah "UD. Time Snack" dan "UD. Waning Jaya", kue bagiak yang diproduksi oleh ke-dua mitra kualitasnya rendah, bentuk tidak seragam, warna tidak sama, tekstur liat (alot), tidak mempunyai nilai tambah (citra diri), kemasan yang tidak menarik konsumen dan masa simpan bagiak sangat singkat yaitu 4-6 minggu. Selain itu permasalahan yang dialami oleh mitra adalah pengolahan bagiak memerlukan waktu lama (pencampuran adonan ±1 jam/2kg bahan) dan bahan bakar yang digunakan cukup tinggi, yaitu untuk memproduksi bagiak sebanyak 50 kg / hari dibutuhkan bahan bakar gas 3 kg sebanyak 5 buah. Metode yang ditawarkan dalam kegiatan IBM ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna, aplikatif dan sudah teruji keberhasilannya, hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunaannya. Pelaksanaan program IBM tahun Anggaran 2015, dapat disimpulkan : 1) Pelaksanaan program IBM, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan, 2) Pengadaan alat pengolahan kue bagiak dalam meningkatkan usaha kue bagiak dapat direalisasi sesuai dengan rencana, 3) Telah dilaksanakan peningkatan SDM kue bagiak melalui penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan, dan 4) Tersedianya paket teknologi pembuatan kue bagiak serat tinggi dengan aneka rasa.

Kata Kunci : Bagiak, tapioka, UMKM, teknologi tepat guna

PENDAHULUAN

Bagiak merupakan kue kering khas Banyuwangi yang bahan bakunya berasal dari tapioka (pati ubi-kayu) dan pati garut. Industri ini umumnya dikelola oleh para pengrajin rumah tangga yang tersebar di berbagai pelosok pedesaan. Jumlah industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi cukup besar yaitu 2400 unit usaha yang tergolong Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) (Anonim, 2009). Dengan potensi bahan baku yang besar, wilayah usaha yang luas dan penyebaran unit usaha di hampir seluruh kecamatan sangat memungkinkan industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi dikembangkan menjadi komoditas unggulan kabupaten. Banyaknya unit usaha dan masyarakat, khususnya kaum wanita yang terlibat dalam kegiatan industri pengolahan bagiak, lamanya kegiatan ini ditekuni disamping merupakan faktor kekuatan juga kelemahan dari industri itu sendiri. Akibatnya industri bagiak di kabupaten Banyuwangi, khususnya di desa Sari Mulyo, kecamatan Cluring

sebagai sentra produksi bagiak, kurang bisa berkembang dan berperan seperti yang diharapkan, kesejahteraan para pengrajin bagiak tidak banyak berubah dan kontribusinya terhadap pendapatan daerah juga rendah. Salah satu faktor yang menyebabkan industri bagiak tidak berkembang adalah kualitasnya rendah (kurang renyah, bentuk tidak seragam, warna tidak sama, tekstur liat (alot), tidak mempunyai nilai tambah (citra diri), kemasan yang tidak menarik konsumen dan masa simpan bagiak sangat singkat yaitu 4-6 minggu.

TARGET DAN LUARAN

Target yang diharapkan pada Kegiatan IBM ini adalah meningkatkan kesejahteraan pengrajin bagiak kabupaten Banyuwangi, khususnya pengrajin bagiak "UD. Time Snack" dan "UD. Waning Jaya" serta meningkatkan pendapatan asli daerah (PAD) kabupaten Banyuwangi dari kontribusi penjualan bagiak aneka rasa kualitas tinggi, serta menjadikan produk bagiak sebagai produk unggulan kabupaten Banyuwangi. Luaran dari kegiatan ini berupa 1)

c. **Alat Pencetak Kue Bagiak**

Alat pencetak kue bagiak ini merupakan rancangan tim pelaksana kegiatan IbM dan alat tersebut sudah bisa di serahkan untuk difungsikan oleh UMKM mitra. Adapun rancangan alat pencetak bagiak yang telah di desain oleh Tim pelaksana dapat dilihat pada Gambar dapat dilihat pada Gambar 3



Gambar 3. Alat Pencetak Kue Bagiak

Sosialisasi pengolahan bagiak kualitas tinggi dan pembukuan sederhana
Kegiatan sosialisasi pengolahan bagiak dan pembukuan sederhana ini dilakukan secara bertahap dan berkesinambungan, bentuk kegiatan ini dikemas dengan cara penyuluhan, praktek langsung dan tanya-jawab langsung antara pelaksana kegiatan, UMKM dan

karyawan. Sampai saat ini kegiatan sosialisasi sudah dilakukan sebanyak 6 kali. Foto kegiatan Sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Sosialisasi pengolahan bagiak dan pembukuan sederhana

e. **Pendampingan Berkelanjutan**
Pendampingan yang kami lakukan secara periodik dan berkesinambungan, minimal setiap bulan sekali atau menyesuaikan kebutuhan UMKM, tim pelaksana melakukan kunjungan ke UMKM binaan untuk melihat perkembangan dan jalannya kegiatan berlangsung. Selain itu pendampingan yang kami

lakukan melalui telepon dan studi banding / kunjungan UMKM ke Laboratorium Pengolahan Pangan Fakultas Teknologi pertanian Universitas. Foto kegiatan pendampingan dapat dilihat pada Gambar 5 s/d Gambar 8.



Gambar 5. Sosialisasi pengolahan kue bagiak
Gambar 6. Sosialisasi pengolahan kue bagiak
Gambar 7. Sosialisasi pengolahan kue bagiak
Gambar 8. Sosialisasi pengolahan kue bagiak

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan
Pelaksanaan program IbM tahun Anggaran 2015, dengan judul : "IbM Pengrajin Kue Bagiak Di Kabupaten Banyuwangi" , dapat disimpulkan :
1. Pelaksanaan program IbM, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan.

2. Pengadaan alat pengolahan kue bagiak dalam meningkatkan usaha kue bagiak dapat direalisasi sesuai dengan rencana.
3. Telah dilaksanakan peningkatan SDM kue bagiak melalui penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan.
4. Tersedianya paket teknologi pembuatan kue bagiak serat tinggi dengan aneka rasa

Saran

Untuk keberhasilan pelaksanaan IbM, diperlukan kerja sama yang baik antara Lembaga Pelaksana dalam hal ini LPM Universitas Jember, Pelaksana Kegiatan, Pemerintahan Setempat dan UMKM yang terlibat

DAFTAR PUSTAKA

Anonymus. 1999. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Direktorat Jenderal Kesehatan Republik Indonesia.
Anonymus. 2009. Data UMKM Kabupaten Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi JATIM.
Marliyati A.S, Sulaeman A., dan

Anwar, E. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Bogor :PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Oliviera, F.A.R. and J.C. Oliviera. 1999. Processing Foods : Quality Optimazion and Process Assesment. CRC Press. Boca Rotan. USA.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.

INOVASI FORMULASI ADONAN PEMBUATAN KERUPUK IKAN DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR (*IPOMOEA BATATAS*) : UPAYA PENINGKATAN KUALITAS DAN PRODUKTIVITAS USAHA *HOME INDUSTRY* KERUPUK IKAN DI DESA JANGKAR SITUBONDO

Peneliti : Eva Tyas Utami, S.Si, M.Si; Dra. Mahriani, M.Si;
Esti Utarti, S.P, M.Si.
Fakultas : FMIPA - Univ. Jember
Sumber Dana : IbM 2015

ABSTRAK

Kerupuk ikan adalah salah satu krupuk yang diproduksi di daerah Jangkar Situbondo, Jawa Timur. Kecamatan Jangkar merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Situbondo yang strategis dalam usaha perikanan karena mempunyai wilayah pantai dan penyeberangan Jangkar Madura. Pengolahan kerupuk di Desa Jangkar selama ini masih menggunakan cara tradisional dengan memanfaatkan banyak tenaga kerja, mulai dari pengolahan bahan dasar sampai dengan pemotongan kerupuk, sehingga hasil yang didapatkan menjadi kurang seragam. Selain itu, komposisi bahan dasar untuk pembuatan kerupuk sangat tergantung pada ketersediaan jenis tepung tapioka tertentu. Pembuatan kerupuk pada industri rumah tangga (*home industry*) sebaiknya perlu menggunakan teknologi yang lebih tinggi sehingga dapat bersaing dengan industri besar, namun penerapan teknologi lebih diarahkan dalam rangka meningkatkan kualitas dan produktivitas per hari tanpa menurunkan kesempatan kerja bagi masyarakat sekitar. Kkegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas usaha kerupuk skala *home industry* di desa Jangkar Situbondo.

Metode kegiatan yang digunakan meliputi dua tahap yaitu tahap persiapan dan pelaksanaan. Tahap persiapan diawali dengan observasi lokasi mitra dan pembuatan rancanagn alat pengaduk dan pemotong kerupuk. Tahap pelaksanaan meliputi penerapan inovasi formulasi tepung ubi jalar sebagai salah satu bahan dalam komposisi adonan