

**LAPORAN AKHIR PROGRAM IPTEKS BAGI MASYARAKAT
(IbM)**



**IbM PEMANFAATAN TAPE SINGKONG SEBAGAI BAHAN
PANGAN ALTERNATIF KERIPIK DAN KUE MUFFIN DI
KECAMATAN SUMBERBARU SEBAGAI PENINGKATAN
KREASI DISERTIVIKASI MAKANAN KHAS JEMBER
Tahun ke-1 dari rencana 1 tahun**

Oleh:

**FIFTEEN APRILA F, S. Farm., M. Farm., Apt (0015048203)
LINA WINARTI, S. Farm, M. Sc., Apt (0019107903)**

**FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS JEMBER
NOVEMBER 2014**

**Dibiayai Universitas Jember Tahun 2014
No: 385/UN25.3.2/PM/2014 Tanggal 25 Maret 2014**

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul IbM : IbM Pemanfaatan Tape Singkong
Sebagai Bahan Pangan Alternatif
Keripik dan Kue Muffin Di Kecamatan
Sumberbaru Sebagai Peningkatan
Kreasi Disertifikasi Makanan Khas
Jember
2. Daftar Mitra :
Nama Mitra Program IbM : PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya
Sumberbaru dan PKK Kaplingan
Timur POM Bensin Tanggul
3. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama : Fifteen Aprila F.,S.Farm.,M.Farm.,Apt
 - b. NIDN : 0015048203
 - c. Jabatan /Golongan : Lektor/IIIb
 - d. Program Studi : Farmasi
 - e. Perguruan Tinggi : Universitas Jember
 - f. Bidang Keahlian : Farmakologi dan Farmasi Klinik
 - g. Alamat Kantor/Telp/Fax/Surel : Jl. Kalimantan I No 2 Jember
0331-324736/0331-324736
fiezz_15@yahoo.co.id
4. Anggota Tim Pengusul :
 - a. Jumlah Anggota : 1 orang
 - b. Nama Anggota I/Bidang Keahlian : Lina Winarti/Farmasi
 - c. Mahasiswa yang Terlibat : 0 orang
5. Lokasi Kegiatan/Mitra (1) :
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Rowo Tengah dan Tanggul
Kulon/Sumberbaru dan Tanggul
 - b. Kabupaten/Kota : Jember
 - c. Propinsi : Jawa Timur
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra : 50 km
6. Luaran yang Dihasilkan : Produk Keripik dan Kue Muffin
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 9 Bulan
8. Biaya Total : Rp. 45.000.000,00
 - DIKTI : Rp. 45.000.000,00
 - Sumber Lain :

Mengetahui,
Dekan Fakultas Farmasi

Jember, 24 November 2014
Ketua Tim Pengusul,

Lestyo Wulandari, S.Si., M.Farm, Apt.
NIP. 19760414 2002122 001

Fifteen A.F.,S.Farm.,M.Farm.,Apt
NIP. 198204152006042002

Mengetahui,
Ketua LPM Universitas Jember

Drs. Sujito, PhD.
NIP. 196102041987111001

RINGKASAN

Tape singkong adalah makanan khas di daerah keresidenan besuki antara lain Kabupaten Jember dan Bondowoso. Di Desa Rowo Tengah terdapat PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya yang memproduksi berbagai jenis keripik. Daerah Jember banyak masyarakat yang memproduksi tape tapi hanya dibuat sebagai makanan yang langsung dikonsumsi, di jual dalam bentuk tanpa olahan. Oleh karena itu, maka timbul pemikiran untuk membuat olahan lain dari tape menjadi keripik tape dan kue muffin dengan rasa coklat dan keju untuk meningkatkan kreasi disertifikasi makanan khas Jember. Adapun tujuan dari pengolahan tape singkong menjadi bentuk olahan makanan yang lain ini adalah mengetahui cara memberdayakan masyarakat desa Rowo Tengah dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar desa Rowo Tengah pada khususnya dan masyarakat Jember pada Umumnya. Metode dan hasilnya adalah mengolah tape singkong menjadi bahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan hasilnya seluruh kader PKK untuk mengolah tape singkong supaya memberi manfaat yang tinggi serta mempunyai nilai ekonomis.

Kata Kunci: Tape singkong, Jember, Kue muffin, keripik tape

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karuniaNya, sehingga laporan kemajuan pengabdian program ipteks bagi masyarakat (IbM) Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Bahan Pangan Alternatif Keripik dan Kue Muffin di Kecamatan Sumberbaru Sebagai Peningkatan Kreasi Disertifikasi Makanan Khas Jember ini dapat diselesaikan dengan baik. Kegiatan ini melibatkan dua mitra yaitu ibu PKK dan PIRT makanan minuman.

Pengabdian yang kami lakukan ini, diharapkan dapat membuka harapan bagi ibu rumah tangga untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Selain itu dengan program pengabdian ini dapat membantu pengusaha tape yang awalnya hanya menjual tape dalam bentuk asli sehingga dapat memperluas usahanya dalam menjual produk olahan tape sehingga meningkatkan perekonomian mereka.

Tentu saja tidak ada gading yang sempurna, oleh sebab itu kami mengharapkan kritik dan saran untuk meningkatkan kualitas dari penelitian ini. Akhir kata semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Jember, November 2014

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
RINGKASAN	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
ANALISIS SITUASI	1
PERMASALAHAN MITRA.....	3
SOLUSI YANG DITAWARKAN.....	4
BAB 2 TARGET DAN LUARAN	6
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	9
BAB 4 KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	10
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	12
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	16
DAFTAR PUSTAKA	17
Lampiran-lampiran	18
Lampiran 1 Justifikasi Biaya.....	18
Lampiran 2 Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul yang telah ditandatangani	20
Lampiran 3 Gambaran Ipteks yang akan ditransfer kepada kedua mitra.....	28
Lampiran 4 Peta Lokasi Wilayah Kedua Mitra	30
Lampiran 5 Materi Penyuluhan.....	31
Lampiran 6 Foto Kegiatan	32

BAB I PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Dewasa ini pengolahan pasca panen (disertifikasi) dari hasil sumber daya alam (SDA) suatu wilayah kurang mendapat perhatian yang ekstra. Padahal potensi SDA yang dimanfaatkan secara efektif di suatu wilayah dapat menghasilkan keuntungan bagi wilayah dan dapat menjadi aset wilayah tersebut. Wilayah Jember merupakan kota yang perlahan tapi pasti memiliki prospek menuju kota pendidikan setelah kota Malang, juga memiliki SDA yang sangat melimpah sebut saja ketela pohon atau singkong. Di antara banyak tanaman pangan, singkong merupakan sumber pakan yang potensial karena hampir semua bagian tanaman maupun limbah agroindustri dapat dimanfaatkan. Selain itu singkong merupakan tanaman yang mudah hidup hampir di semua jenis tanah dan tahan terhadap hama penyakit. Umumnya ditanam untuk diambil umbinya sebagai sumber karbohidrat. Cara perkembangbiakannya sangat mudah yaitu dengan stek batang dan sudah dapat dipanen pada umur 8 bulan (Antasari dan Umiyasih, 2011). Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras, dengan kandungan karbohidrat adalah 34,7%. Namun pada kenyataannya singkong kurang begitu dimanfaatkan. Untuk itu perlu adanya pemanfaatan singkong agar menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Singkong dapat disajikan sebagai makanan pokok pengganti nasi (Jawa=tiwul), gatot, roti, biskuit, tape, pati dan berbagai macam makanan lainnya (Soetanto, 2001). Masyarakat Jember biasanya membuat olahan makanan dari singkong yang biasa disebut “*suwar suwer*” dan Tape Singkong.

Tape singkong berasal dari tanaman singkong (*Manihot utilissima*) yang difermentasi dengan ragi/mikroba *Saccharomyces cereviceae* selama kurang lebih 3 hari yang menghasilkan bentuk agak lembek dan rasa manis pada singkongnya. Tape Singkong adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan merupakan salah satu jenis makanan khas kabupaten Jember. Tape Singkong mengandung energi sebesar 173 kilokalori, protein 0,5 gram, karbohidrat 42,5 gram, lemak 0,1 gram, kalsium 30 miligram, fosfor 30 miligram, dan zat besi 0 miligram. Selain itu di dalam Tape Singkong juga terkandung vitamin A sebanyak 0

IU, vitamin B1 0,07 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Tape Singkong, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 % (Odigboh dalam Chan, 1983).

Tape singkong banyak mengandung karbohidrat seperti halnya singkong pada bahan dasarnya. Selain itu tape singkong juga mengandung vitamin A yang banyak diketahui bermanfaat untuk kesehatan mata dan mengusir jerawat pada wajah. Menurut dosen Teknologi Pascapanen Hortikultura, Fakultas Teknologi Pertanian, Unud, Dr. Ir. Bambang Admadi Harsojuwono, tingginya kandungan vitamin A tape singkong dapat diketahui jika tape yang dihasilkan melalui proses fermentasi itu berwarna kuning. Jika tape yang dihasilkan berwarna putih berarti kandungan vitamin A-nya lebih sedikit.

Tape singkong adalah salah satu jenis makanan khas Kabupaten Jember yang sudah lama dikenal di Indonesia. Sebagian besar masyarakat Jember berprofesi sebagai petani dimana jika pada musim kemarau salah satu tanaman yang ditanam adalah singkong. Pembuatan tape singkong adalah bentuk olahan lain singkong yang biasanya langsung dikonsumsi atau dijual tanpa melakukan olahan makanan bentuk lainnya lagi yang lebih menarik untuk meningkatkan nilai ekonomisnya.

Di Desa Rowo Tengah terdapat PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya yang memproduksi berbagai jenis keripik. Daerah Jember banyak masyarakat yang memproduksi tape tapi hanya dibuat sebagai makanan yang langsung dikonsumsi, di jual dalam bentuk tanpa olahan. Kalau tape singkong dijual tanpa adanya olahan bentuk lain maka secara ekonomis harganya relatif murah. Oleh karena itu, maka timbul pemikiran untuk membuat olahan lain dari tape singkong menjadi keripik tape singkong dan kue muffin dengan rasa coklat dan keju untuk meningkatkan kreasi disertifikasi makanan khas Jember. Adapun tujuan dari pengolahan tape singkong menjadi bentuk olahan makanan yang lain ini adalah mengetahui cara memberdayakan masyarakat desa Rowo Tengah dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar desa Rowo Tengah pada khususnya dan masyarakat Jember pada Umumnya. Metode dan hasilnya adalah mengolah tape singkong menjadi bahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan hasilnya seluruh kader PKK untuk mengolah tape singkong supaya memberi manfaat yang tinggi serta mempunyai nilai ekonomis.

Dikarenakan prospek dan manfaat yang menjanjikan, maka modifikasi olahan tape singkong terus berkembang sehingga banyak olahan tape singkong sudah mulai

bermunculan. Namun, untuk jenis keripik Tape dan Kue Muffin tape dengan rasa coklat dan keju belum ada yang menyentuhnya untuk dikreasikan sehingga menjadi divertifikasi makanan khas Kabupaten Jember sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Jember pada khususnya dan pendapatan Daerah pada umumnya sebagai komoditi andalan terutama di bidang pariwisata dan industri perdagangan. Membuat dan mengolah tape singkong menjadi bentuk olahan makanan baru sebagai komoditi andalan kabupaten Jember sangat mudah dan menguntungkan karena pembuatannya sangat mudah dan secara ekonomis tidak terlalu mahal. Selain itu bahan dasar tape singkong yaitu singkong bisa didapatkan di desa-desa relatif cukup banyak dengan harga yang relatif murah. Upaya pengembangan kreasi divertifikasi makanan khas Kabupaten Jember dari Tape singkong ini dapat dilakukan melalui penyuluhan di daerah terutama di desa-desa dengan menggerakkan PKK sehingga dapat memberikan lapangan kerja baru terutama bagi ibu-ibu di desa-desa untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Salah satu wilayah yang banyak menghasilkan singkong adalah Kecamatan Sumberbaru dan di daerah ini terdapat PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya yang bergerak dalam pembuatan berbagai macam makanan dalam bentuk olahan keripik.

Mitra yang bekerja sama dalam program I_bM ini adalah PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya. Daerah Kecamatan Sumberbaru mempunyai karakteristik daerah pertanian yang cukup luas yang utamanya digunakan untuk budidaya tanaman singkong. Kelebihan yang lain adalah pada sumber daya masyarakatnya yang cukup banyak sehingga mitra mampu menyerap dan memperkayakan kurang lebih 15 orang pekerja yang merupakan penduduk di daerah setempat. Selama ini, tape singkong masih dijual dalam bentuk segar, tanpa ada bentuk olahannya. Sebenarnya mitra berkeinginan untuk memberi nilai tambah terhadap hasil pertaniannya dan olahan bentuk tapenya, namun masih menghadapi kendala, diantaranya belum memiliki pengetahuan yang cukup untuk membuat produk olahan dari tape singkong. Dan, tentunya nilai tambah tersebut diperoleh dengan memanfaatkan bahan makanan produksi Kabupaten Jember dari areal pertaniannya yaitu tape singkong.

B. PERMASALAHAN MITRA

Para petani dan mitra PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya yang mengolah singkong menjadi bentuk bahan setengah jadi yaitu tape singkong di kawasan Kecamatan Sumberbaru biasanya menjual hasil panennya secara langsung tanpa

adanya bentuk olahan menjadi bahan jadi yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Permasalahan yang dialami para petani dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya adalah keinginan untuk meningkatkan pengetahuan tentang manfaat tape singkong dan meningkatkan nilai jual dari hasil panennya. Namun para petani ini masih belum mempunyai keterampilan dan pengetahuan yang cukup untuk bisa mengolah hasil panennya menjadi produk makanan yang mempunyai nilai jual tinggi. Dengan meningkatnya pengetahuan akan manfaat dan meningkatnya nilai jual dari tape singkong yaitu dengan memanfaatkan bentuk fermentasi dari singkong menjadi tape yang mempunyai rasa manis maka diharapkan akan bisa meningkatkan pendapatan dari para petani singkong di kawasan tersebut. Selain itu dengan adanya produk olahan baru dari makanan khas Kabupaten Jember otomatis menambah keunikan dan kekhasan dari Kabupaten Jember. Sehingga Kabupaten Jember tidak terkenal dengan makanan khas tape saja tetapi juga terkenal dengan produk olahannya yaitu Keripik Tape dan Kue Muffin Tape.

C. SOLUSI YANG DITAWARKAN

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, maka solusi yang bisa ditawarkan yaitu memberikan pengetahuan, pelatihan serta memberikan bimbingan tentang pengolahan tape singkong menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual tinggi dan bisa menjadi salah satu ciri khas Kabupaten Jember. Produk-produk yang berasal dari tape singkong ini salah satunya adalah ue muffin dan keripik tape.

Adapun langkah-langkah yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan tersebut yaitu :

1. Memberikan wawasan tentang manfaat tape singkong sehingga perlu untuk dikembangkan menjadi produk olahan.
2. Memberikan pelatihan cara mengolah tape singkong menjadi kue muffin dan keripik tape.
3. Memberikan alat yang digunakan untuk membuat dan mengemas produk yang dihasilkan.

BAB 2 TARGET DAN LUARAN

Dengan adanya pelatihan dan pendampingan pembuatan produk olahan dari tape singkong ini, diharapkan petani singkong di kawasan Kecamatan Sumberbaru mempunyai usaha baru yang dapat meningkatkan nilai jual dari hasil panen mereka dan produk olahan bahan setengah jadi yaitu Tape Singkong. Selain itu juga bisa menjadikan produk mereka sebagai produk unggulan khas dari daerah Kabupaten Jember. Adapun perubahan pasca IbM yang diharapkan adalah sebagai berikut :

No	Unsur	Pra IbM	Pasca IbM
1	Keterampilan dalam mengolah Tape Singkong menjadi produk	Belum memiliki keterampilan	Memiliki keterampilan pengolahan Tape Singkong menjadi produk
2	Penjualan hasil panen dan olahan bahan setengah jadi (tape singkong)	Langsung dalam bentuk singkong dan tape singkong	Hasil panen selain dijual dalam bentuk singkong dan Tape singkong juga diolah menjadi produk Keripik Tape dan Kue Muffin tape
3	Nilai jual Tape singkong	Kurang	Meningkat karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan
4	Pemasaran Tape singkong	Di kawasan Kecamatan Sumberbaru	Pemasaran lebih luas, dapat didistribusikan ke pasar dan supermarket

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan program pelatihan ini, tim IbM telah melakukan penyusunan rencana metode yang akan dilakukan selama proses awal sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Adapun dalam sosialisasi awal, tim IbM terlebih dahulu mengundang kader PKK dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya desa Rowo Tengah Kecamatan Sumberbaru untuk mensosialisasikan kegiatan yang akan dilangsungkan. Dalam sosialisasi awal, tim IbM memiliki tujuan agar terjadi komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara yang efektif untuk mengajak anggota masyarakat desa Rowo Tengah dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya ikut serta dalam kegiatan ini serta untuk mengetahui karakteristik para masyarakat di desa tersebut. Sementara pada waktu kegiatan pelatihan, metode yang digunakan adalah Metode Training of Trainer (TOT) dengan cara pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh masing-masing peserta. Dimana Tim IbM tidak mengundang seluruh anggota masyarakat desa, tapi hanya kader PKK dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya di desa Rowo Tengah Ini dimaksudkan agar perwakilan tersebut selanjutnya dapat melatih anggota PKK dan PIRT Makanan Minuman lain untuk membentuk tim kerja. Cara ini dianggap efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika peserta pelatihan itu sendiri yang menyampaikannya dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

A. Rincian Kegiatan Pelatihan :

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim IbM membagi kader PKK dan petani singkong menjadi 4 kelompok. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 kader PKK dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya Tujuan dari pengelompokan ini adalah agar kinerja mereka lebih mudah jika dilakukan dengan anggota yang sudah dikenal dengan baik, selain itu diharapkan agar jika nantinya mereka akan menumbuh kembangkan usaha ini di desa mereka, mereka dapat bekerja sama mengelola usaha petani kenitu sebagai pemasok kulit kenitu dan kader PKK dan PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya sebagai pihak pemasarnya. Instrumen pelaksanaan masing-masing kelompok tersebut diberikan sama proporsinya, sehingga memudahkan mereka untuk melakukan kegiatan. Setiap peserta pelatihan juga di-haruskan untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan

tim IBM, jadi tidak ada peserta yang tidak ikut terlibat. Semua peserta ikut terlibat dan masing-masing kelompok melakukan pembagian kerja sendiri di dalam kelompoknya. Berikut akan disajikan tabel metodologi pelaksanaan kegiatan :

Tabel 2 Metodologi pelaksanaan kegiatan

No	Materi	Metode	Evaluasi	Alokasi Waktu
1.	Pelatihan pembuatan dan pembuatan Keripik tape	Ceramah dan Praktek	Tanya jawab	2x60 menit
2.	Pelatihan pembuatan dan pembuatan Kue Muffin tape	Ceramah dan Praktek	Tanya jawab	2x60 menit

Berikut beberapa tahapan yang dilakukan untuk memproduksi masing-masing produk makanan, yaitu Keripik Tape dan Kue Muffin Tape.

B. Cara Membuat Keripik Tape Singkong

Bahan:

1. 750 g tape singkong
2. 20 tangkai daun kucai, iris halus
3. minyak untuk menggoreng

Bahan Bumbu Halus:

1. 4 btr bawang merah
2. 4 siung bawang putih
3. 2 bh cabai merah
4. 1 sendok teh ketumbar
5. 1 sendok teh garam

Cara Membuat:

Aduk bumbu halus, singkong, dan daun kucai. Ambil 2 sdm adonan, tempel dan tipiskan di tutup panci. Didihkan air di dalam panci, tutupkan tutup panci. Diamkan hingga adonan bening. Angkat – Jemur sampai kering di bawah terik matahari. Panaskan minyak, goreng kerupuk singkong. Simpan dalam wadah kedap udara. Kemas keripik tape dalam Wadah Kemasan dan beri Label menggunakan alat pengemas otomatis

C. Cara Membuat Kue Muffin Tape

Bahan :

1. 250 gr tepung terigu serbaguna

2. 1 sdt baking powder
3. 1 sdt soda kue
4. 150 gr margarin
5. 100 ml susu
6. 3 butir telur
7. 150 gr gula pasir
8. 200 gr tape singkong, haluskan (aku haluskan dengan 2 sdm)

Topping :

chocolate

Cara Membuat :

Siapkan loyang muffin, alasi dengan paper cup. Panaskan oven 200°C. Campur dan ayak tepung terigu, baking powder dan soda kue, sisihkan. Panaskan margarin dan susu asal meleleh saja dan jangan sampai mendidih. Kocok telur dan gula pasir dengan menggunakan whisker, hingga gula larut. Masukkan campuran terigu. Aduk rata memakai spatula. Masukkan susu dan margarin, aduk rata. Tambahkan tape, aduk rata. Tuang ke dalam paper cup hingga 3/4 penuh. Taburi crispy balls atau topping sesuai selera. Panggang selama 30 menit atau hingga matang dan berwarna kekuningan. Lakukan test tusuk. Angkat dan kemas dalam Wadah Kemasan dan beri Label menggunakan alat pengemas otomatis.

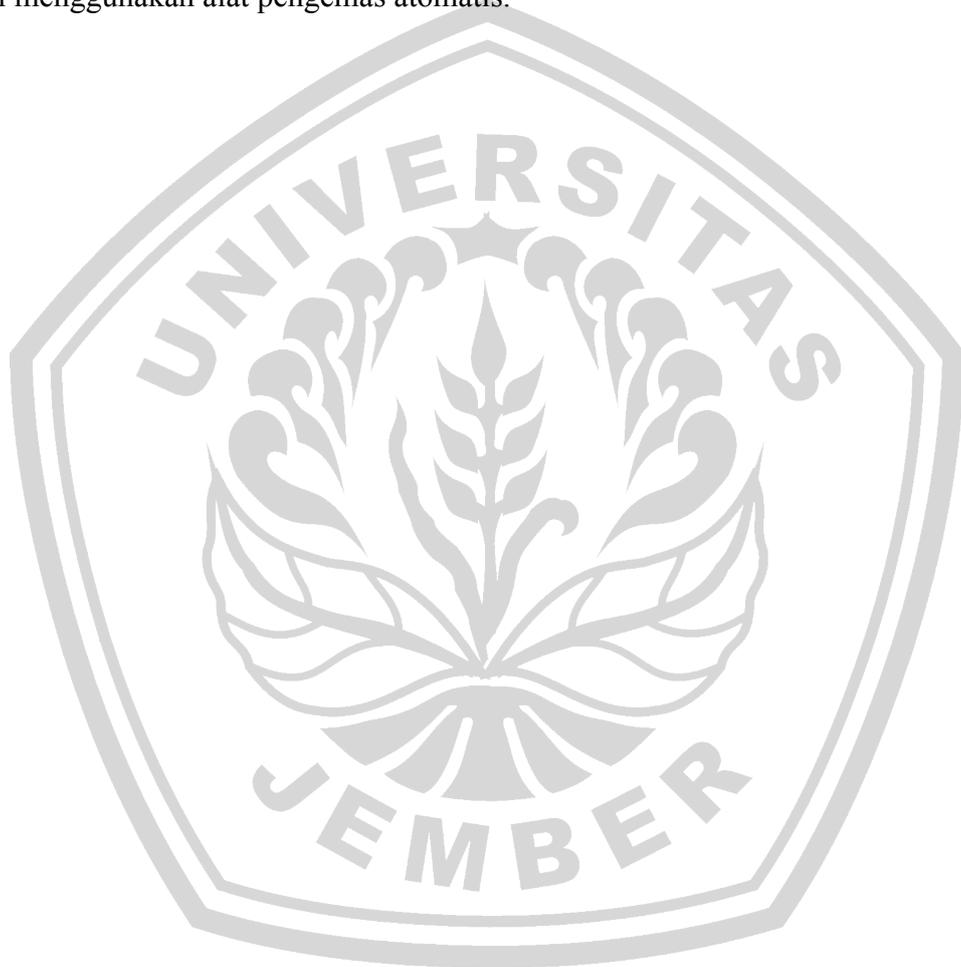
Bahan:

- 8 btr kuning telur
- 6 btr putih telur
- 175 gr gula pasir
- 250 gr tepung terigu
- 100 gr mentega
- 100 gr margarine
- 400 gr tape singkong (pilih yang matang dan manis)
- 2 sdm susu kental manis
- 25 gr keju cheddar, parut
- ½ sdt garam

Cara membuat:

Haluskan tape, buang seratnya, beri susu kental manis, aduk rata, sisihkan. Kocok gula pasir, garam, dan mentega hingga pucat, masukkan kuning telur satu per satu sambil

terus dikocok hingga rata. Pada tahap ini siapkan oven di atas api sedang. Masukkan tape halus, aduk rata, masukkan tepung terigu, aduk rata, sisihkan. Di tempat lain, kocok putih telur hingga kaku, tuang ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk hingga rata. Siapkan loyang muffin, beri kertas mangkuk (paper cup), tuangi adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Supaya mudah menuangkan adonan, gunakan pipung bag plastik. Taburi keju parut. Panggang dalam oven hingga matang. Suhu 180 derajat Celcius selama lebih kurang 30 menit. Kemas Muffin ke dalam wadah kemasan dan beri Label menggunakan alat pengemas otomatis.



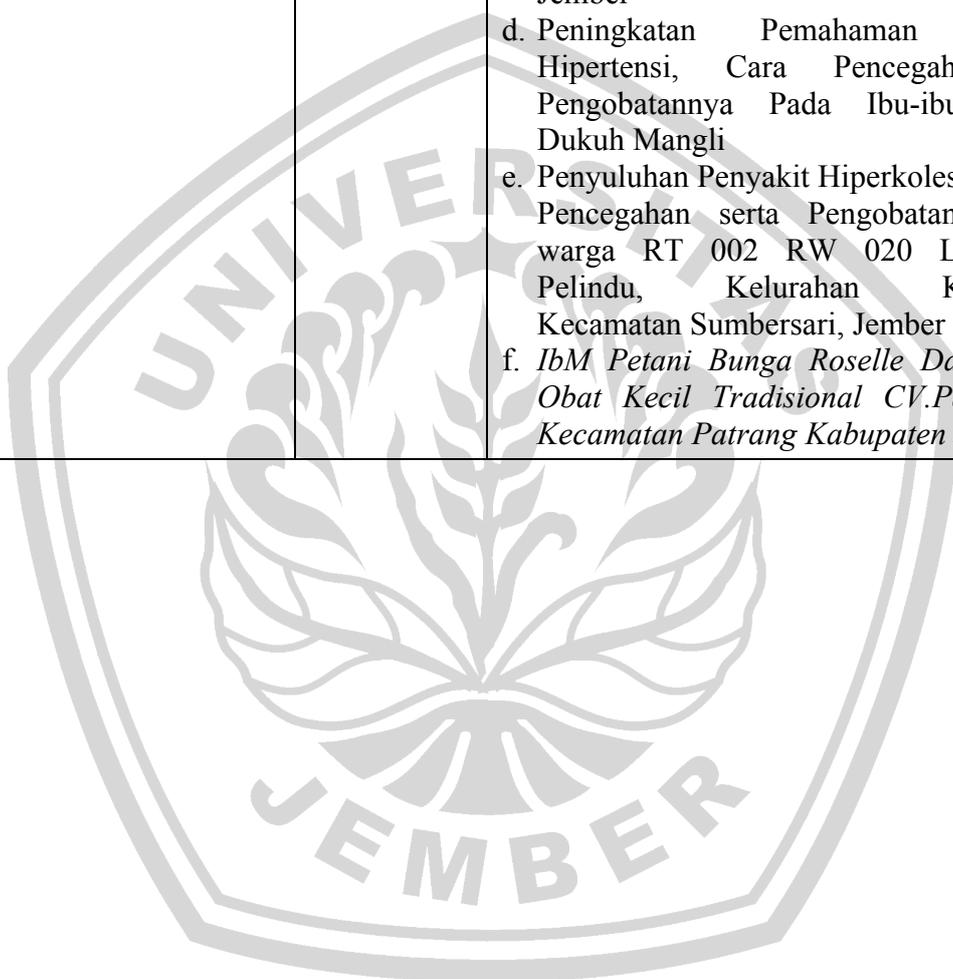
BAB 4. KELAYAKAN PT

Pelaksanaan program ini melibatkan dosen dari Fakultas Farmasi Universitas Jember sebagai pelaksana kegiatan. Kegiatan ini diharapkan dapat dilaksanakan dengan baik, mengingat kualifikasi pelaksana kegiatan yang mempunyai latar belakang pengabdian yang cukup banyak. Pengolahan tape singkong ini juga termasuk dalam ruang lingkup farmasi, dimana singkong merupakan komoditi pangan yang mempunyai beberapa keunggulan khasiat farmakologi. Keahlian kami di bidang farmasi dan profesi sebagai apoteker diharapkan sangat mendukung proses pelaksanaan program ini.

Sumber Daya Manusia

No	Nama	Kedudukan dalam tim	Latar belakang keahlian/ Pengalaman Pengabdian
1.	Fifteen Aprila F., S.Farm.,Apt.,M.Farm	Ketua	Magister Ilmu Farmasi/Apoteker a. Pengolahan Jamu Instan pada Ibu-Ibu Warga Dusun Sumber Langon Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang b. Sosialisasi Pemanfaatan Toga Pada Ibu-ibu Warga Dusun Puring Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang c. Pengobatan Gratis dan Donor Darah Bagi Masyarakat Desa Sumberkidul Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember d. Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Dalam Upaya Membuka Lapangan Kerja Bagi Masyarakat di Daerah Sumpersari Kabupaten Jember e. IbM Petani Tembakau Di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember

2.	Lina Winarti, S.Farm, M.Sc,Apt	Anggota	<p>Magister Ilmu Farmasi/Apoteker</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pengobatan Gratis dan Donor Darah Bagi Masyarakat Suger Kidul Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember b. Pelatihan Pembuatan dan Pemanfaatan Kitosan sebagai Pengawet Ikan Segar Pada Masyarakat Desa Kemadang Gunung Kidul c. Pelayanan Informasi obat yang Rasional dan Benar di Apotek Crisnanda Kalisat Jember d. Peningkatan Pemahaman Penyakit Hipertensi, Cara Pencegahan serta Pengobatannya Pada Ibu-ibu DAMA Dukuh Mangli e. Penyuluhan Penyakit Hiperkolesterol, Cara Pencegahan serta Pengobatannya Pada warga RT 002 RW 020 Lingkungan Pelindu, Kelurahan Karangrejo, Kecamatan Sumpersari, Jember f. <i>IbM Petani Bunga Roselle Dan Industri Obat Kecil Tradisional CV.Palagan Di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember</i>
----	-----------------------------------	---------	---



BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan IBM Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Bahan Pangan Alternatif Keripik dan Kue Muffin di Kecamatan Sumberbaru Sebagai Peningkatan Kreasi Disertifikasi Makanan Khas Jember ini dimulais sejak bulan Maret 2013. Tahap awal yang dilakukan adalah melakukan rapat koordinasi antar tim IBM. mengenai program kerja yang akan dilakukan. Pada rapat ini akan dibagi tugas antara ketua dan anggota tim pengabdian. Ketua dan anggota bertanggungjawab terhadap persiapan kegiatan pelatihan, mulai dari studi pustaka, optimasi resep, belanja alat dan bahan serta memberikan pelatihan dan evaluasi.

5.1 Tahap Optimasi

Pada bulan april, tim pelaksana mulai melakukan studi pustaka untuk mencari beberapa resep pembuatan kue muffin dan keripik tape. Berdasarkan studi pustaka, tim pelaksana melakukan uji coba yang pertama terhadap pembuatan muffin menggunakan 2 resep dan diujicobakan sebagai tester pada beberapa orang. Hasil yang diperoleh pada bulan ini masih kurang memuaskan, sehingga masih dicari lagi alternatif resep untuk mendapatkan rasa yang optimal dengan penampilan yang terbaik.

Pada bulan mei, tim pelaksana melakukan pembaharuan pada resep, dan diujicobakan untuk yang kedua kalinya. Percobaan kedua ini diharapkan dapat memberikan rasa dan penampakan yang lebih baik dari uji coba yang pertama. Berdasarkan hasil uji coba yang pertama, diperoleh kue muffin yang sudah sesuai dengan permintaan dilihat dari rasa dan penampilan.

Pada bulan juni, tim pelaksana mencoba melakukan studi pustaka untuk mencari beberapa resep untuk pembuatan keripik tape. Berdasarkan resep keripik tape yang diperoleh sementara, ternyata tidak memberikan hasil yang maksimal, dimana keripik tidak kering sehingga tidak bisa digoreng.

Pada bulan juli, tim pelaksana mencoba melakukan studi pustaka kembali untuk mencari resep pembuatan keripik tape. Berdasarkan resep yang diperoleh, keripik tape sudah berhasil kering dan memberikan hasil yang bagus ketika digoreng. Pada bulan ini dilakukan modifikasi dari resep menggunakan dan tidak menggunakan telur, dimana keduanya memberikan hasil yang cukup baik. Pada keripik yang menggunakan telur, aroma tape tidak terasa, sehingga dipilih resep pembuatan keripik tape tanpa telur.

Pada bulan Agustus dilakukan modifikasi pada bentuk tampilan keripik tape yang belum terlihat bagus. Pada bulan ini dilakukan pembelian peralatan yang akan digunakan untuk pelatihan pembuatan kue muffin dan keripik tape. Satu alat untuk produksi yang besar yaitu sealer, dilakukan pemesanan khusus. Pada bulan ini juga dilakukan perancangan label untuk mempercantik kemasan yang akan dijual nantinya. Pada bulan ini dilakukan finalisasi resep untuk persiapan pelatihan yang dimulai pada bulan September.

5.2 Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam dua tahap. Tahap pertama dilakukan pelatihan pengabdian di PKK Kapling Timur Pom Bensin Tanggul Kulon. Pelatihan penelitian meliputi : pelatihan pembuatan kue muffin dan keripik dari tape singkong. Pelatihan pembuatan kue muffin dan keripik dari tape singkong dilakukan pada bulan September yang dihadiri oleh 25 orang peserta, meliputi ibu-ibu PKK di daerah tersebut. Tahap kedua dilakukan pelatihan pengabdian di PIRT Makanan/minuman Fauzi Jaya Sumberbaru yang juga dihadiri oleh 25 peserta, meliputi para pekerja dan ibu-ibu di sekitar PIRT Fauzi Jaya.



Gambar 1 Pelatihan Pembuatan Kue Muffin dan Keripik dari Tape Singkong di PKK Kapling Timur Pom Bensin Tanggul Kulon



Gambar 2 Pelatihan Pembuatan Kue Muffin dan Keripik dari Tape Singkong di PIRT Makanan/Minuman Fauzi Jaya Sumberbaru

5.3 Tahap Penyerahan Alat

Pengabdian kepada masyarakat juga meliputi pelaksanaan kegiatan penyerahan alat kepada para mitra, yaitu PKK Kapling Timur Pom Bensin Tanggul Kulon dan PIRT Makanan/minuman Fauzi Jaya. Alat yang diserahkan diharapkan dapat membantu mitra dalam mengembangkan produksi pembuatan kue muffin dan keripik tape singkong sehingga dapat dijadikan suatu lahan bisnis untuk meningkatkan perekonomian mitra.



Gambar 3 Penyerahan Alat ke Mitra (1) PKK Kapling Timur Pom Bensin Tanggul Kulon dan (2) PIRT Makanan/Minuman Fauzi Jaya Sumberbaru

5.4 Tahap Pengemasan

Tahap akhir dari pelatihan pembuatan kue muffin dan keripik tape singkong adalah pengemasan. Berikut ini merupakan logo yang digunakan untuk pengemasan produk.



Gambar 4 Logo Kue Muffin dan Keripik dari Tape Singkong

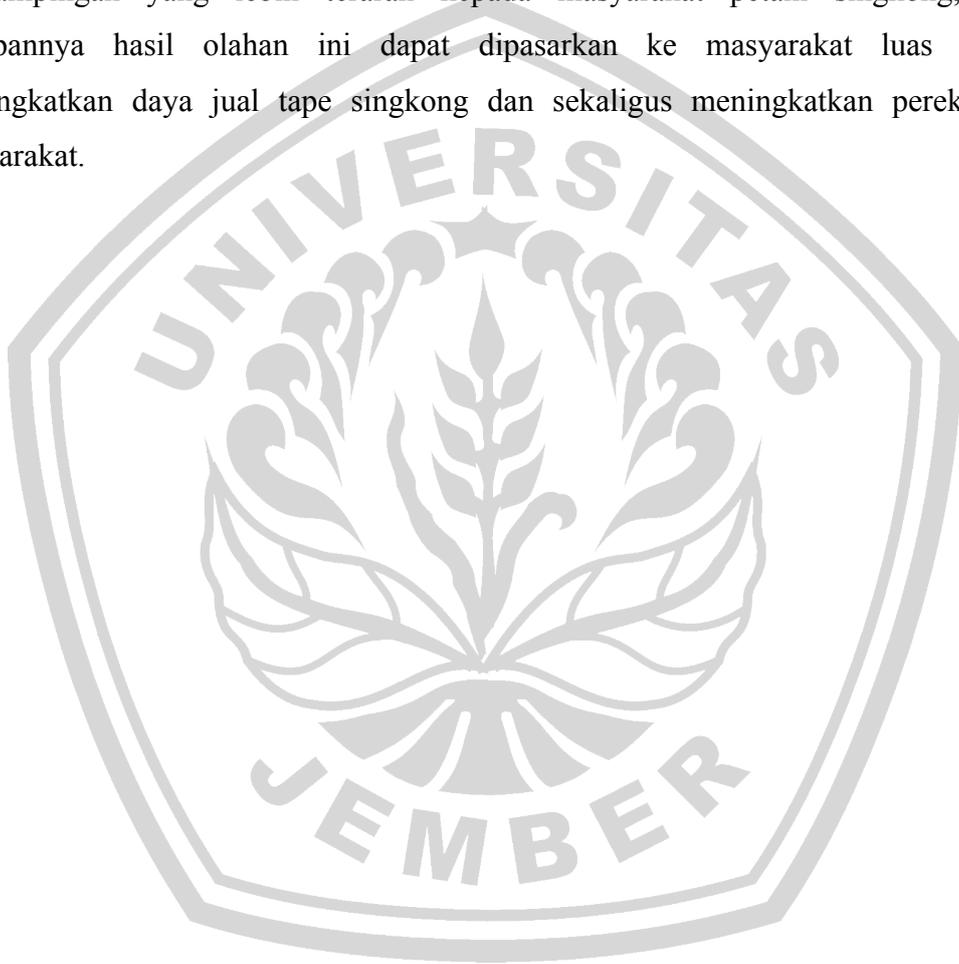
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengabdian ini, maka dapat disimpulkan bahwa tape singkong dapat diolah menjadi keripik singkong dan kue muffin berbahan tape singkong.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil pengabdian ini disarankan untuk melakukan program pendampingan yang lebih terarah kepada masyarakat petani singkong, supaya kedepannya hasil olahan ini dapat dipasarkan ke masyarakat luas sehingga meningkatkan daya jual tape singkong dan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat.



DAFTAR PUSTAKA

1. Antasari, R., dan Umiyasih, U., 2011. Optimalisasi Penggunaan Singkong Sebagai Sumber Karbohidrat Mudah Larut Dalam Pakan Penguat Untuk Sapi Po Dara, *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2011*
2. Chan, H. T., JR. 1983. Handbook Of Tropical Foods. Marcel Dekker Inc., New York and Bassel.
3. <http://en.wikipedia.org>, diunduh tanggal 15 Maret 2010
4. <http://kominfo.jatimprov.go.id/potwatch.php?id=375>, diunduh tanggal 18 April 2013
5. Soetanto, Edi. 2001. Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela. Yogyakarta : Kanisius.



Lampiran 1. Justifikasi Biaya

1. Honor				
Honor	Honor/Jam	Waktu	Minggu	Honor per Tahun
		(Jam/minggu)		(Rp)
				Th 1
Ketua	30000	6	20	3600000
Anggota I	27500	6	20	3300000
keseekretariatan penelitian	5000	4	20	400000
		SUBTOTAL (Rp)		7300000
2. Peralatan Penunjang				
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Harga Peralatan Penunjang
			(Rp)	Th 1
Kompor Gas		2	300000	600000
Alat Penggorengan		2	500000	1000000
Panci		2	250000	500000
Blender dan saringan		2	450000	900000
Tabung Elpiji		2	200000	400000
Pisau dapur		2	100000	200000
Wadah adonan plastik		20	50000	1000000
Oven		2	500000	1000000
Mixer		2	250000	500000
Cetakan muffin+loyang		2	250000	500000
Alat pengemas makanan minuman		1 set	4000000	4000000
		SUBTOTAL (Rp)		10600000
3. Bahan Habis Pakai				
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Harga Peralatan Penunjang
			(Rp)	Th 1
Tape Singkong		50 kg	15000	750000
Gas elpiji		2	100000	200000
Bahan-bahan tambahan (gula, pengawet, topping, dll)		10	200000	2000000
Minyak goreng		40L	150000	600000
Bahan pengemas (cup, plastik, kotak, dll)		10	250000	2500000
Biaya alat tulis kantor (ATK)				
Kertas HVS A4 80g		2 rim	47500	95000
Bollpoint		40	5000	200000
Map Arsip		40	5000	200000
USB Flash Disk 4 GB		1	150000	150000

Tinta refill (hitam dan warna)		2	75000	150000
		SUBTOTAL (Rp)		4500000
4. Perjalanan				
Material	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Peralatan Penunjang Th 1
Perjalanan Jember-Tanggul	Survey, Pembelian	8	350000	2800000
Perjalanan Jember-Desa Rowo Tengah		8	400000	3200000
Seminar		1	1000000	1000000
		SUBTOTAL (Rp)		7000000
5. Lain-lain				
Material	Justifikasi	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Harga Peralatan Penunjang Th 1
Biaya transportasi peserta pelatihan	40/kegiatan	4	50000	8000000
Konsumsi peserta+panitia pelatihan	45/kegiatan	4	25000	3600000
Pembuatan label		1	2500000	2500000
Penyusunan laporan dan penggandaan		1	500000	500000
Publikasi Jurnal nasional		1	1000000	1000000
		SUBTOTAL (Rp)		15600000
TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN SETIAP TAHUN				Th 1
			(Rp)	4500000
TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN SELURUH TAHUN (Rp)				4500000

Lampiran 2. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul yang telah ditandatangani

Biodata Ketua Peneliti

Biodata Ketua Peneliti

a. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Fifteen Aprila Fajrin, S.Farm., Apt., M.Farm
2	Jenis Kelamin	P
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP	198204152006042002
5	NIDN	0015048203
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Jember, 15 April 1982
7	Email	fiezz.15@gmail.com
8	No Telepon/HP	08563175010
9	Alamat Kantor	Jl. Kalimantan IA/2 Kampus Tegalboto Jember
10	No Telepon/Faks	0331-324736/0331-324736
11	Lulusan yang telah dihasilkan	S1 = 40 orang
12	Mata Kuliah yang Diampu	1. Farmakologi 2. Farmakokinetika 3. Toksikologi 4. Farmakoterapi 5. Preskripsi Terapan 6. Sistem Pengobatan Sendiri

b. Riwayat Pendidikan

	S1-Apoteker	S2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Airlangga	Universitas Airlangga
Bidang Ilmu	Farmasi	Biomedik
Tahun Masuk-Lulus	2000-2005	2010-2012
Judul Skripsi/Tesis	Hubungan antara Nilai lipofilitas (Sigma f Rekker) dengan Aktivitas Antibakteri turunan N-Benzoilsefaleksin terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Efektifitas Gabapentin dan Baclofen Terhadap Aktivitas Reseptor NMDA Subunit NR2B Pada Keadaan Nyeri Inflamasi dan Neuropati
Nama Pembimbing	Drs. Robby Sondakh,MS,Apt	Junaidi Khotib, M.Kes., Ph.D.,

c. Pengalaman Penelitian 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2007	Evaluasi In Vitro : Interaksi antara Golongan Metilxantin dan Beberapa Antibiotika Terhadap <i>Staphylococcus</i>	DIPA	3.000.000

		<i>aureus</i> dengan Metode Difusi		
2	2008	Aktivitas Antidiare Ekstrak Etanol Daun Seledri (<i>Apium graveolens</i> L) pada Mencit Jantan	DIPA	5.000.000
3	2009	Aktivitas Ekstrak Etanol Ketan Hitam untuk Menurunkan Kolesterol Total Serum Tikus.	Mandiri	2.500.000

d. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1	2007	Pengolahan Jamu Instan Pada Ibu-ibu Warga Dusun Sumber Langon Kelurahan Slawu Kecamatan Patrang	Mandiri	2.000.000
2	2007	Sosialisasi Pemanfaatan Toga Pada Ibu-ibu Warga Dusun Puring Kelurahan Ibu-ibu Warga Dusun Puring Kelurahan	Mandiri	1.000.000
3	2009	Pengobatan Gratis dan Donor Darah Bagi Masyarakat Desa Sumberkidul Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember	Mandiri	2.000.000
4	2009	Pelatihan Pembuatan Jamu Instan Dalam Upaya Membuka Lapangan Kerja Bagi Masyarakat di Daerah Sumpersari Kabupaten Jember	DP2M	3.000.000
5	2013	IbM Petani Tembakau Di Desa Tegal Gede Kecamatan Sumpersari Kabupaten Jember		

e. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	Evaluasi In Vitro : Interaksi antara Golongan Metilxantin dan Beberapa Antibiotika Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i> dengan Metode Difusi	Spirulina	3/1/2008
2	Aktivitas Antidiare Ekstrak Etanol Daun Seledri (<i>Apium graveolens</i> L) pada Mencit Jantan	Jurnal Ilmiah Farmasi/JIF	6/1/2009
3	Aktivitas Ekstrak Etanol Ketan Hitam untuk Menurunkan Kolesterol Total Serum Tikus.	Jurnal Farmasi Indonesia/JFI	5/2/2010
4	Effectiveness of GABA agonist for treatment in mice with complete freud's	International Current	2/1/2013

	adjuvants induced chronic pain: molecular modeling approach	Pharmaceutical Journal (ICPJ online)	
--	--	--	--

f. Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan / Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

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

g. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit

h. Pengalaman 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	Respons Masyarakat

j. Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

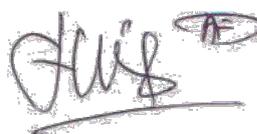
No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Pengabdian IBM

Jember, 26 April 2013

Pengusul



Fifteen Aprila F., S.Farm., Apt., M.Farm

NIP. 1982041520060420

Biodata Anggota Peneliti

a. Identitas Diri

1	Nama lengkap (dengan gelar)	Lina Winarti, S.Farm., M.Sc., Apt (P)	-
2	Jabatan Fungsional	Lektor	
3	Jabatan Struktural	-	
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	1197910192006042002	
5	NIDN	0019107903	
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Sleman, 19 Oktober 1979	
7	Alamat Rumah	Perumahan Kaliurang Dream Land No.4 Jember	
8	Nomor Telepon/Faks/ HP	081358822880	
9	Alamat Kantor	Fakultas Farmasi Universitas Jember Jl. Kalimantan I/2 Kampus Tegalboto Jember 68121	
10	Nomor Telepon/Faks	0331-324736 / 0331-324736	
11	Alamat e-mail	lhinna_w@yahoo.com	
12	Lulusan yang Telah Dihilkan	S-1= 15 orang; S-2= - orang; S-3= - orang	
13	Mata Kuliah yang Diampu	1. Farmasetika Sediaan Semisolid 2. Biofarmasetika 3. Rancangan Produksi Industri 4. Sistem Penghantaran Obat 5. Farmasi Fisika	

b. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Gadjah Mada	Universitas Gadjah Mada
Bidang Ilmu	Farmasi	Farmasi
Tahun Masuk-Lulus	1999-2003	2009-2011
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Ketoksikan Akut Campuran Serbuk Biji Jinten Hitam (<i>Nigella sativa, l.</i>), Biji Kelabet (<i>Trigonella foenum graecum, l.</i>), dan Ginseng (<i>Panax ginseng, C.A.. Mey</i>) Pada Mencit Jantan Galur Swiss	Formulasi Nanopartikel Chitosan Rantai Pendek Dan Chitosan Rantai Pendek-TPP Sebagai Sistem Penghantaran Gen Non Viral Yang Ditransfeksi Pada Sel Kanker Payudara T47D
Nama Pembimbing/Promotor	Dra. Nurlaila, Apt	Dr.rer.nat.Ronny Martien, M.Si

c. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2007	Uji Hepatotoksik Ekstrak Tapak Liman (<i>Elephantopus Scaber</i>) pada tikus Jantan Galur Wistar	DIPA UNEJ	5
2.	2008	Studi Potensi dan Formulasi Ekstrak Alang Alang (<i>Imperata cylindrica</i> (L.)Beauv.) Untuk Meningkatkan Trombosit Dalam Terapi Demam Berdarah	IPPU UNEJ	50
3.	2008	Uji aktivitas analgetik ekstrak Temu Kunci (<i>Boesenbergia Pandurata</i>) pada tikus jantan galur wistar	DIPA UNEJ	5
4.	2009	Formulasi emulgel kunyit (<i>curcuma domestica</i> , Linn) sebagai repelan terhadap nyamuk <i>Aedes Aegypti</i>	DOSEN MUDA	10
5.	2012	Formulasi Nanopartikel Naringenin Untuk Memperbaiki Karakteristik Fisikakimia Naringenin Sebagai Agen Kemopreventif Secara In Vitro dan In Vivo	HIBAH BERSAING	50

d. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1.	2009	Pengobatan Gratis dan Donor Darah Bagi Masyarakat Suger Kidul Kecamatan Jelbuk Kabupaten Jember	Mahasiswa KKN	5
2.	2011	Pelatihan Pembuatan dan Pemanfaatan Kitosan sebagai Pengawet Ikan Segar Pada Masyarakat Desa Kemadang Gunung Kidul	I-MHERE Fakultas Biologi UGM	65
3.	2012	Pelayanan Informasi obat yang Rasional dan Benar di Apotek	Mandiri	1

		Crisnanda Kalisat Jember		
4.	2013	Peningkatan Pemahaman Penyakit Hipertensi, Cara Pencegahan serta Pengobatannya Pada Ibu-ibu DAMA Dukuh Mangli	Mandiri	1
5.	2013	Penyuluhan Penyakit Hiperkolesterol, Cara Pencegahan serta Pengobatannya Pada warga RT 002 RW 020 Lingkungan Pelindu, Kelurahan Karangrejo, Kecamatan Sumber Sari, Jember	Mandiri	1
6.	2013	<i>IbM Petani Bunga Roselle Dan Industri Obat Kecil Tradisional CV.Palagan Di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember</i>	Hibah Pengabdian Masyarakat IbM	50

e. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Publikasi	Volume/Nomor	Nama Jurnal
1.	September 2007	Pengaruh Konsumsi Obat oleh Ibu Hamil Terhadap Janin Yang Dikandung”	Volume 3 Nomor 2	Jurnal Nasional pada Ilmu Kesehatan Masyarakat IKESMA
2.	Januari 2008	”Pengaruh Interaksi Obat Terhadap Kualitas Hasil Terapi”	Volume 3 Nomor 1	Jurnal Nasional pada Penelitian Kesehatan dan Farmasi SPIRULINA
3.	Januari 2010	Optimasi komposisi Asam sitrat dan natrium bikarbonat sebagai gas generating agent dalam tablet lepas lambat teofilin sistem mengapung	vol.5, No 1	Jurnal Nasional pada Penelitian Kesehatan dan Farmasi SPIRULINA
4.	Januari 2010	Kemanana & regulasi kosmetik:suatu tinjauan	vol.5, No 1	Jurnal Nasional pada Penelitian Kesehatan dan Farmasi

				SPIRULINA
5.	September 2011	Review Artikel: Penggunaan Formulasi Nanopartikel Kitosan sebagai Sistem Pengantaran Gen Non Viral Untuk Terapi Gen	Vol.8, No.3	Jurnal Stomatognatic
6.	Juni 2011	Formulation of 'Nanoparticle from short chain chitosan as gene delivery system and transfection against T47D cell line'	Vol.22, No 3	Majalah Farmasi Indonesia

f. Pengalaman Penyampaian Makalah Secara Oral Pada Pertemuan / Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1.	International Conference On Pharmacy Application of Pharmacy Science	Formulation of Nanoparticles from Short Chain Chitosan and Short Chain Chitosan-TPP as Non Viral Gene Delivery System and Transfection Against T47D Cell Line	Grha Sabha Pramana Universitas gadjah Mada Yogyakarta

g. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit

h. Pengalaman 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	Respons Masyarakat

- j. Penghargaan yang Pernah Diraih 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 risikonya. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Pengabdian IbM.

Jember, 26 April 2013

Pengusul

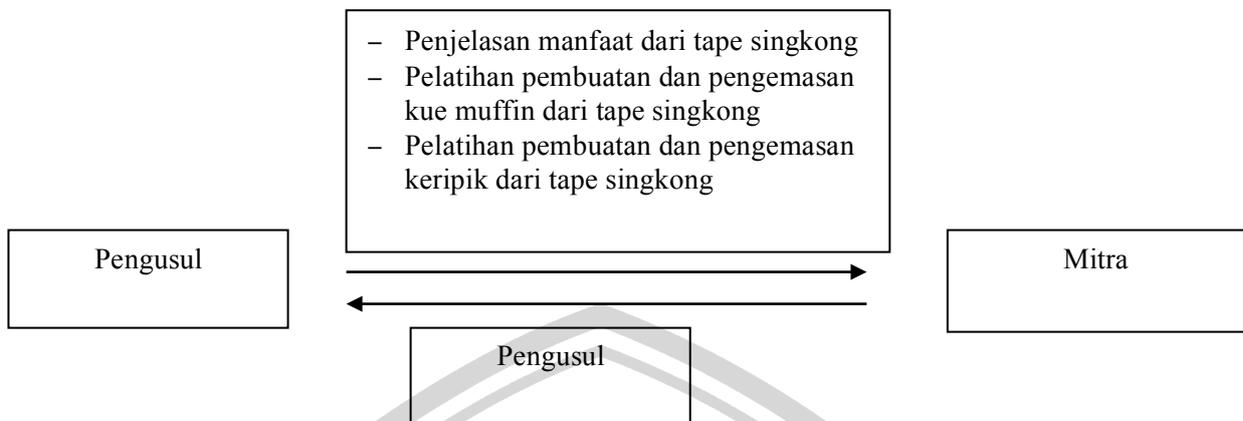


(Lina Winarti, S.Farm, M.Sc., Apt)

NIP. 197910192006042002

Lampiran 3 Gambaran Ipteks yang akan ditransfer kepada mitra

1. Pelatihan Pembuatan Kue Muffin dan Keripik dari Tape Singkong



2. Materi Pelatihan

A. Pembuatan Kue Muffin dari Tape Singkong

Bahan:

8 btr kuning telur

6 btr putih telur

175 gr gula pasir

250 gr tepung terigu

100 gr mentega

100 gr margarine

400 gr tape singkong (pilih yang matang dan manis)

2 sdm susu kental manis

25 gr keju cheddar, parut

½ sdt garam

Cara membuat:

- 1) Haluskan tape, buang seratnya, beri susu kental manis, aduk rata, sisihkan.
- 2) Kocok gula pasir, garam, dan mentega hingga pucat, masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata. Pada tahap ini siapkan oven di atas api sedang.
- 3) Masukkan tape halus, aduk rata, masukkan tepung terigu, aduk rata, sisihkan. Di tempat lain, kocok putih telur hingga kaku, tuang ke dalam adonan mentega secara bertahap sambil diaduk hingga rata.

- 4) Siapkan loyang muffin, beri kertas mangkuk (paper cup), tuangi adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Supaya mudah menuangkan adonan, gunakan piping bag plastik.
- 5) Taburi keju parut. Panggang dalam oven hingga matang. Suhu 180 derajat Celcius selama lebih kurang 30 menit.
- 6) Kemas Muffin ke dalam wadah kemasan dan beri Label.

B. Cara Pembuatan Keripik dari Tape Singkong

Bahan:

1/4 tape singkong

3 sdm garam

Bawang putih secukupnya

500 g tepung tapioka

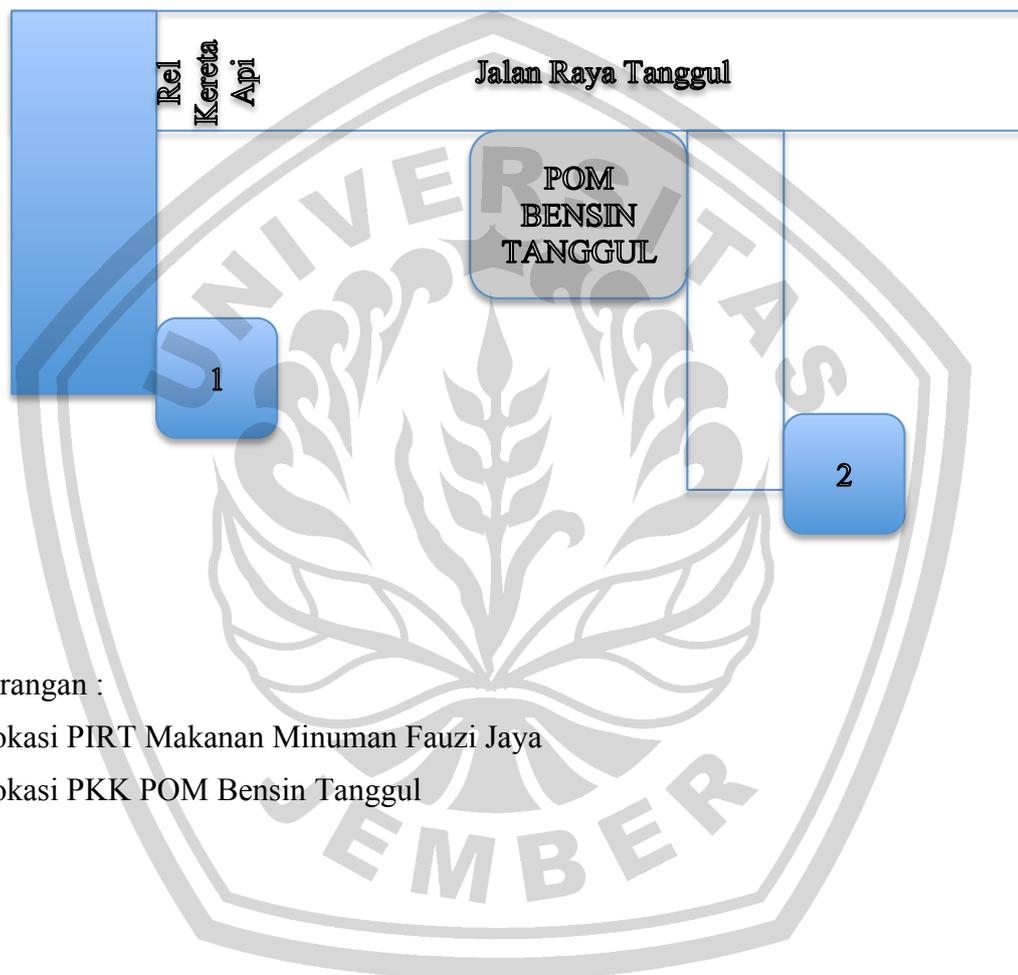
Cara membuat:

- 1) campur semua bahan kecuali tepung tapioka dan air, aduk sampai rata
- 2) masukkan tepung tapioka lalu aduk sambil tuangkan air sedikit demi sedikit, aduk sampai kalis
- 3) bungkus adonan dengan plastik bentuk bulat memanjang, kukus sampai matang, angkat, diamkan dahulu sampai dingin
- 4) iris tipis menggunakan pisau
- 5) jemur
- 6) sampai kering goreng
- 7) Kemas dalam wadah plastik dan beri label menggunakan alat pengemas otomatis

Lampiran 4

Peta Lokasi Wilayah Mitra

DENAH LOKASI
KAWASAN PIRT MAKANAN MINUMAN FAUZI JAYA DAN PKK
KAPLINGAN TIMUR POM BENSIN TANGGUL SINGKONG MILIK MITRA



Keterangan :

1. Lokasi PIRT Makanan Minuman Fauzi Jaya
2. Lokasi PKK POM Bensin Tanggul

Lampiran 5 Gambar Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Kue Muffin dan Keripik dari Tape Singkong pada Program IbM Pemanfaatan Tape Singkong Sebagai Bahan Pangan Alternatif Keripik Dan Kue Muffin Di Kecamatan Sumberbaru Sebagai Peningkatan Kreasi Disertifikasi Makanan Khas Jember

