

Seminar Nasional

Kewirausahaan dan Pengabdian Masyarakat

2017

PROSIDING

Sabtu, 14 Oktober 2017
di Gedung Soetarjo

Fakultas Farmasi
Universitas Jember



PROSIDING

**SEMINAR NASIONAL KEWIRAUSAHAAN DAN
PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**



GedungSoetarjo

14 Oktober 2017

Editor:

KuniZu'aimahBarikah, SeptiSudianingsih,
Fauzia Ken Nastiti, FrisdaSavira, Alfia S. M., YulintanMaulidar

**UPT PENERBITAN
UNIVERSITAS JEMBER**

**PROSIDING SEMINAR NASIONAL KEWIRAUSAHAAN DAN
PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**

Editor :

KuniZu'aimahBarikah, SeptiSudianingsih

Fauzia Ken Nastiti, FrisdaSavira, Alfia S. M., YulintanMaulidar

Reviewer:

EndahPuspitasari, LestyoWulandari

ISBN:

Layout danDesainSampul:

JihanUlyaUlinnuha

Penerbit:UPT PenerbitanUniversitasJember

AlamatPenerbit:

Jalan Kalimantan 37

Jember 68121

Telp. 0331-330224, Voip.0319

e-mail : upt-penerbitan@unej.ac.id

Distributor:

Jember University Press

Jalan Kalimantan No.37 Jember

Telp. 0331-330224, Ext.0319, Fax.0331-339039

e-mail: upt-penerbitan@unej.ac.id

HakCiptadilindungiUndang-

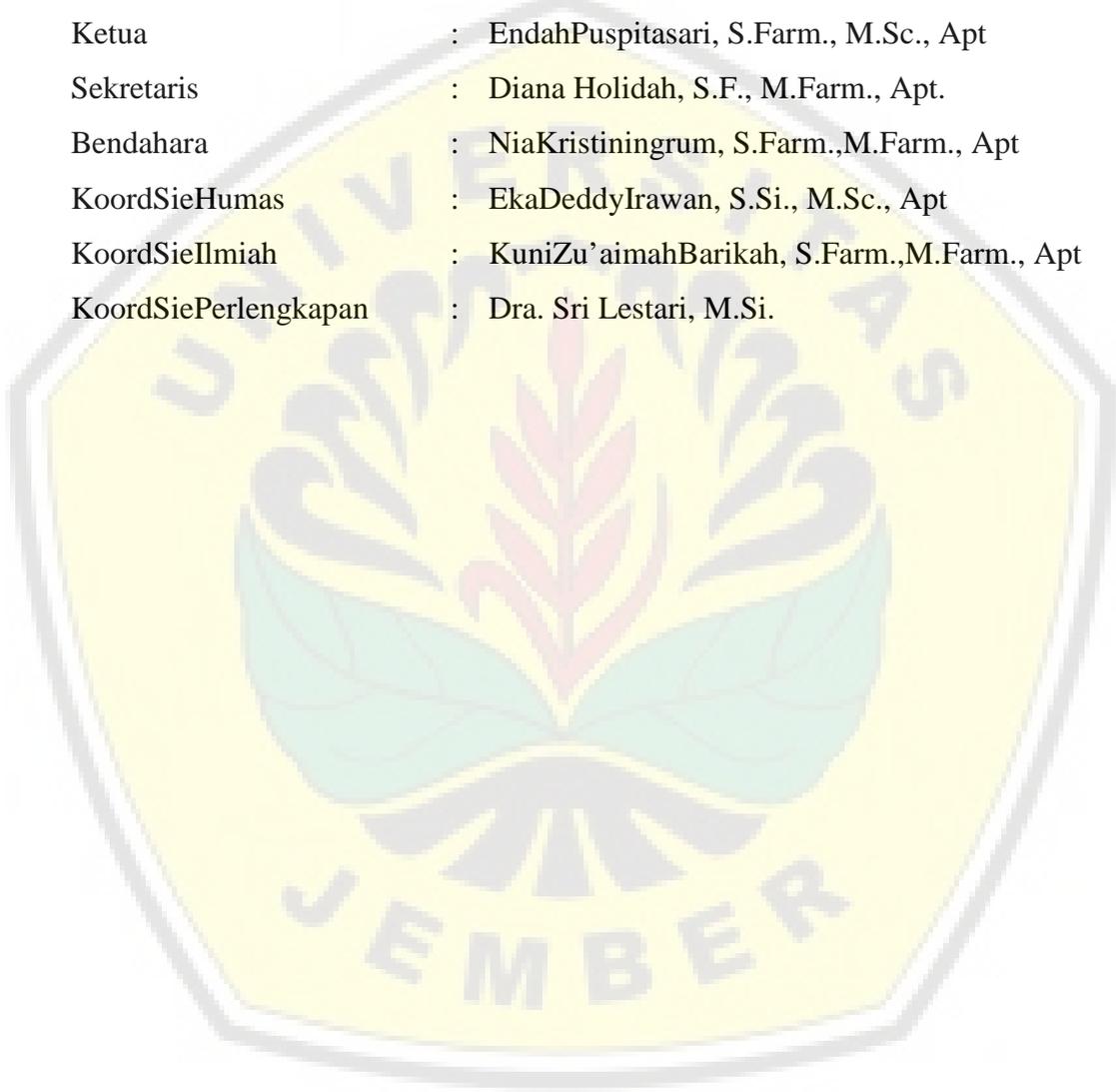
Undang.Dilarangmemperbanyaknapaijintertulisdaripenerbit,

sebagianatauseluruhnyadalambentukapapun,
photoprint, maupun *microfilm*.

baikcetak,

PANITIA PENYELENGGARA

PenanggungJawab : LestyoWulandari, S.Si.,M.Farm., Apt
Ketua : EndahPuspitasari, S.Farm., M.Sc., Apt
Sekretaris : Diana Holidayah, S.F., M.Farm., Apt
Bendahara : NiaKristiningrum, S.Farm.,M.Farm., Apt
KoordSieHumas : EkaDeddyIrawan, S.Si., M.Sc., Apt
KoordSieIlmiah : KuniZu'aimahBarikah, S.Farm.,M.Farm., Apt
KoordSiePerlengkapan : Dra. Sri Lestari, M.Si.



**SUSUNAN ACARA SEMINAR KEWIRAUSAHAAN
DAN PENGABDIAN MASYARAKAT 2017**

No	Waktu	Acara
1.	07.00-08.00	Registrasi Peserta
2.	08.00-08.10	Pembukaan dan Menyanyikan Lagu Indonesia Raya
3.	08.10-08.25	Tari Pembukaan
4.	08.25-08.40	Sambutan-sambutan
5.	08.40-08.45	Doa
6.	08.45-10.00	Materi 1
7.	10.00-10.15	Break (Poster Presentation)
8.	10.15-11.30	Materi 2
9.	11.30-12.30	Break (Poster Presentation)
10.	12.30-13.45	Materi 3
11.	13.45-15.45	Diskusi
12.	15.45-16.00	Penutupan

SAMBUTAN DEKAN
FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS JEMBER

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Syukur Alhamdulillah kita panjatkan kehadirat Allah SWT., yang mana atas rahmat dan inayah-Nya kita dapat menyelenggarakan Semwirabmas, Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian kepada Masyarakat.

Temakewirausahaan dan pengabdian kepada masyarakat dipilih karena kedua aspek ini menarik. Jiwa kewirausahaan patut ditingkatkan seiring dengan semakin ketatnya persaingan mencari kerja. Dengan berwirausaha diharapkan kita tidak hanya kesejahteraan kita yang akan meningkat, namun juga dapat membuka lapangan kerja bagi orang lain.

Pengalaman dan ilmu pengetahuan kita juga harusnya dapat dibagikan kepada masyarakat melalui program pengabdian kepada masyarakat. Pemilihan topik yang berkesinambungan dan tepat sasaran tentu menjadi kunci penting keberhasilan program pemberdayaan masyarakat. Pada akhirnya, diharapkan masyarakat akan benar-benar merasakan nilai teknologi dari perguruan tinggi.

Kami berharap dengan diselenggarakan seminar ini dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan para peserta seminar dan kinerja pengabdian kepada masyarakat. Pada akhirnya, semoga Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat memberikan informasi dan manfaat bagi kita semuanya.

Wasalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Jember, Oktober 2017

Dekan Fakultas Farmasi Universitas Jember

Lestyo Wulandari, S.Si., M.Farm., Apt.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselenggaranya Seminar Nasional Kewirausahaan dan Pengabdian Masyarakat 2017 pada hari Sabtu, 14 Oktober 2017 di Kampus Universitas Jember, Jalan Kalimantan No. 37, Kampus Tegal Boto, Jember. Seminar ini diselenggarakan oleh Fakultas Farmasi Universitas Jember.

Seminar ini mengusung tema kewirausahaan dan pengabdian masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan partisipasi dalam bidang terkait, yang nantinya dapat dimanfaatkan dalam pemberdayaan masyarakat.

Semoga acara yang Kami adakan dapat bermanfaat bagi semua pihak dan kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan dalam suksesnya acara seminar ini.

Jember, Oktober 2017
Panitia

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SUSUNAN PANITIA PENYELENGGARA	iii
SUSUNAN ACARA SEMINAR KEWIRAUSAHAAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT 2017.....	iv
SAMBUTAN DEKAN FAKULTAS FARMASI UNIVERSITAS JEMBER.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi

JUDUL	HAL
OPTIMALISASI PERTUNJUKAN FESTIVAL KAMPUNG LANGAI MELALUI PELATIHAN SISTEM TATA KELOLA DAN KERJA KREATIF <i>PanakajayaHidayatullah, Mei Artanto</i>	1
PRODUKSI MASSAL BIOPESTISIDA BERBAHAN AKTIF BAKTERI PGPR UNTUK MENGENDALIKAN PENYAKIT TANAMAN HORTIKULTURA DI JEMBER <i>Abdul Majid, SyaifuddinHasjim, Usmadi</i>	17
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN HASIL AQUAPONIK DI DESA BANGSALSARI <i>NadieFatimatuzzahro, WindaAmilia</i>	29
“KAMPUNG MBAH NAGA” SEBAGAI TEMPAT PENGOLAHAN LIMBAH BUAH NAGA <i>KhoirotulAdabiyah, FatrikahChoirul Umami</i>	40
KOMUNITAS PENGGIAT PROMOSI KESEHATAN MASYARAKAT (KUPING EMAS) GENCARKAN PROMOSI KESEHATAN MELALUI EDUKASI SEHAT BONEKA TANGAN (EDSABOTA) PADA ANAK USIA DINI	45

<i>Mutmainah Farida H., DwiKurnia P., MuryRirianty</i>	
PROMOSI KESEHATAN ANAK TENTANG BAHAYA PENYAKIT <i>GREEN TOBACCO SICKNESS</i> (GTS) PADA BURUH TANI ANAK SEBAGAI UPAYA TERWUJUDNYA PETANI TANPA PEKERJA ANAK DI KECAMATAN WONOSARI KABUPATEN KLATEN PROVINSI JAWA TENGAH	55
<i>MuryRirianty</i>	
PENINGKATAN KEMAMPUAN PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK PISANG SERTA PEMANFAATAN LIMBAH KULIT PISANG PADA PENGUSAHA KERIPIK PISANG RUMAH TANGGA KABUPATEN JEMBER	64
<i>DwiNurahmanto, GustiAyuWulandari</i>	
ANALISIS KELAYAKAN PENGADAAN AIR BERSIH UNTUK MENGATASI KEKERINGAN DI DUSUN CALOK (STUDI KASUS HIPPAM DUSUN CALOK, ARJASA	74
<i>RendraChriestedy P., MiftahulChoiron</i>	
IBM PENDAMPINGAN KESEHATAN PANTI ASUHAN PUTRI AISYIYAH	82
<i>NailisSyifa, EngridJuniAstuti, Gufron</i>	
PENINGKATAN PRODUKTIVITAS INDUSTRI RUMAH TANGGA PENGRAJIN TUSUK SATE PADA POSDAYA KARANG PAITON	89
<i>EndahPuspitasari, RagilIsmiHartanti</i>	
PEMANFAATAN AMPAS TAHU MENJADI MAKANAN OLAHANNUGGET DAN STIK YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS TINGGI	99
<i>Fransiska Maria Christianty, Diana Holiday, Ika Nor Cahyanti</i>	
PENERAPAN TEKNOLOGI MEMBRAN PADA INSTALASI PENJERNIH AIR SEDERHANA DALAM PENYELESAIAN MASALAH AIR LIMBAH PRODUKSI TAHU DSN. WATU KEBO, DS. ANDONGSARI, KEC. AMBULU, KAB. JEMBER	108

<i>Yudi Aris Sulistiyo, I Nyoman Adi Winata, Tanti Haryanti</i>	
PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KERIPIK SINGKONG DI POSDAYA SUKA MAJU KECAMATAN PUJER KABUPATEN BONDOWOSO	117
<i>Indah YuliaNingsih, EmaRachmawati</i>	
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PERTANIAN TOMAT DI DESA DAWUHAN KECAMATAN TENGGARANG KABUPATEN BONDOWOSO	124
<i>Indah YuliaNingsih, EmaRachmawati</i>	
DESAIN EVAPORATOR EKSTRAKTANAMANOBATUNTUKPENGOLAHAN JAHE MENJADI HERBAL YANG MEMILIKI NILAI TAMBAH	130
<i>LestyoWulandari, Wiratmo</i>	
I_BM PRODUSEN KERIPIK SINGKONG DALAM PENINGKATAN KUALITAS PRODUK SERTA PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG OLEH KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA KECAMATAN RAMBIPUJI KABUPATEN JEMBER	138
<i>Nia Kristiningrum, Dwi Koko Pratoko</i>	
PEMBERDAYAANMASYARAKATPINGGIRAN PEGUNUNGANDENGAN BUDIDAYAJAMUR TIRAM PUTIH DI KECAMATAN SUKORAMBI MELALUIPROGRAM KKNPPM	142
<i>SigitPrastowo, Setiyono, WiwikSitiWindrati</i>	
SOSIALISASI DAN PELATIHAN TEKNOLOGIMEMBATIK RAMAH LINGKUNGAN DI KAMPUNGBATIK LABAKO KEC. SUMBERJAMBE KAB.JEMBER	152
<i>Najmi Indah</i>	

**I_BM PRODUSEN KERIPIK SINGKONG DALAM
PENINGKATAN KUALITAS PRODUK SERTA
PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG
OLEH KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA
KECAMATAN RAMBIPUJI KABUPATEN JEMBER**

Nia Kristiningrum; Dwi Koko Pratoko

Fak.Farmasi-Univ. Jember

Email Korespondensi :Niakristiningrum.farmasi@unej.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan IbM ini ditujukan untuk mitra produsen keripik singkong “Bintang Jaya” dan kelompok ibu rumah tangga yang ada di kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Tujuan dari kegiatan ini yang pertama adalah meningkatkan kualitas dan kuantitas produk keripik singkong dari mitra pertama serta membantu meningkatkan pemasaran produknya sehingga omzetnya dapat bertambah. Metode yang digunakan oleh tim pengusul yaitu dengan memberikan pelatihan , transfer alat produksi, membantu proses perijinan PIRT, memberikan pelatihan analisa hasil usaha serta membantu pemasarannya baik secara langsung maupun *online*. Tujuan kedua dari kegiatan ini yaitu meningkatkan penghasilan kelompok ibu-ibu Rumah tangga di daerah tersebut .Kelompok ibu-ibu ini tidak memiliki ide, ketrampilan maupun modal untuk bisa meningkatkan penghasilan rumah tangganya. Oleh karena itu, tim pengusul memberikan solusi dengan cara memberikan pelatihan untuk mengolah limbah kulit singkong dari Mitra pertama menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual sehingga dengan modal yang minimal dapat meningkatkan perekonomian keluarganya. Selain pelatihan pembuatan produk dendeng kulit singkong dan nata de cassava, tim pengusul juga memberikan pelatihan sampai pada pengemasan, analisa hasil usaha dan membantu hingga ke pemasaran produknya. Kegiatan ini diharapkan dapat mengatasi semua permasalahan dari kedua mitra dengan cara mengembangkan usaha kecil menengah (UKM) yang ada di masyarakat dan juga membuka peluang usaha bagi masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan dan ketrampilan (membuka UKM baru) sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci : Keripik singkong, Dendeng kulit singkong, Nata de cassava

I. Pendahuluan

Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras dan jagung. Singkong mengandung kadar protein sekitar 2,45%, lemak 0,83%, air 66,20% dan karbohidrat 29,13%. Kandungan gizi tiap varietas singkong biasanya berbeda (Laenggeng & Dhafir, 2014). Pemanfaatan singkong menjadi produk makanan sudah banyak dilakukan, tetapi terkadang kualitas produk yang dihasilkan masing-masing dirasa kurang. Salah satu bentuk pemanfaatan singkong adalah dengan diolah menjadi keripik singkong. Agar memiliki nilai jual yang tinggi, produk keripik singkong harus berkualitas dan mempunyai izin produksi.

Pada proses produksi keripik singkong, banyak dihasilkan limbah kulit singkong yang belum dimanfaatkan. Padahal produksi keripik singkong berlangsung terus menerus, sehingga limbah yang dihasilkan jumlahnya cukup banyak. Biasanya limbah tersebut hanya digunakan sebagai pakan ternak. Dalam kegiatan ini, perlu dilakukan pemanfaatan limbah kulit singkong menjadi produk makanan alternatif yang bernilai gizi dan rasanya juga dapat diterima masyarakat seperti dendeng kulit singkong dan *nata de casava*. Sasaran dari kegiatan pengolahan limbah kulit singkong menjadi produk makanan adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga di sekitar rumah produksi keripik singkong 'Bintang Jaya' di Desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Ibu-ibu rumah tangga di daerah itu banyak yang tidak memiliki pekerjaan, padahal mereka juga membutuhkan penghasilan lebih. Sebenarnya mereka memiliki kemauan untuk meningkatkan penghasilan rumah tangganya, namun kendala yang mereka hadapi adalah tidak adanya lapangan pekerjaan dan juga keterbatasan ketrampilan dan keterbatasan modal yang mereka miliki.

II. Metode Pelaksanaan

Metode pendekatan yang ditawarkan kepada mitra untuk mengatasi pemasalahannya adalah antara lain yaitu : meningkatkan kualitas keripik singkong hasil produksi mitra dengan cara memberikan peralatan berupa mesin perajang singkong, membantu perijinan PIRT dan membantu pemasaran produk secara langsung maupun online. Bagi mitra kelompok ibu Rumah tangga, diberikan

pelatihan cara mengolah limbah kulit singkong menjadi dendeng kulit singkong dan limbah cair hasil rendaman singkong menjadi nata de cassava

III. Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan ini dimulai sejak April 2017. Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan mitra dan memberikan pelatihan serta pendampingan. Pelatihan pembuatan dendeng kulit singkong dan nata de cassava diikuti oleh 20 orang warga desa Nogosari Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. Dalam pelatihan ini semua ikut terlibat dan mencoba untuk mengaplikasikan cara pembuatan produk tersebut. Dari hasil evaluasi kegiatan ini, mitra masih merasakan kesulitan dalam membuat produk nata de cassava. Hal ini dikarenakan pada pembuatan produk tersebut diperlukan kondisi yang steril. Namun warga tergugah untuk mengembangkan produk lain dari kulit singkong yaitu keripik kulit singkong yang ternyata cukup laku di pasaran.

Mitra produsen keripik singkong telah diberikan mesin perajang singkong untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya. Hasil evaluasi dengan menggunakan mesin ini, keripik singkong yang dihasilkan lebih bagus bentuk dan warnanya serta rasanya lebih renyah. Selain itu juga dilakukan perubahan kemasan produk dan pengurusan izin PIRT, sehingga produk lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.



Gambar 1. Hasil Produk IbM

IV. Kesimpulan Dan Saran

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan IbM ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan ini dapat meningkatkan kualitas dari keripik singkong sehingga bisa memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Bagi mitra ibu rumah tangga, program ini dapat menambah pengetahuan, ketrampilan serta membuka lapangan kerja bagi mereka dengan memproduksi dendeng kulit singkong dan nata de casava sehingga pendapatan bisa meningkat

V. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRPM) Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai program ini melalui program IbM 2017.

Daftar Pustaka

- Feliana F, Laenggeng A.H dan Dhafir, F. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-Jipbiol* volume 2 No 3, p. 1-14.
- L e s t a r i , D . (2 0 1 1) . Pemanfaatan Limbahair Tapioka Sebagai Substrat NataDe Cassava Dengan Variasi KadarPupuk Urea. Skripsi Sarjana.Fakultas Saintek U I N SunanKalijaga Yogyakarta ta,
- Setyaningtyas, N; Kusrijadi A dan Suryatna A. 2014. Pembuatan Nata De Cassava dari Kulit Singkong Menggunakan Sumber Nitrogen Ekstrak Tauge dan KacangHijau. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*, Jilid 5 No. 2, p 124-131
- Winarno F.G. (1989). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

SEMWIRABMAS
2017

FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS JEMBER

Anggota APPTI No. 036/KTA/APPT/2012

Anggota IKAPI No. 127/JTI/2015

Jember University Press
Jl. Kalimantan 37 Jember 68121
Telp. 0331-330224, psw. 0319
E-mail: upt-penerbitan@unej.ac.id

ISBN: 978-602-5617-00-3



9 786025 617003