

Pengembangan Bisnis Berbasis Ubi Jalar pada Masyarakat Desa Tamiajeng-Trawas, Kabupaten Mojokerto

Ruth Chrisnasari¹, Arum Soesanti², Theresia Desy Askitosari¹

¹Jurusan Biologi, Fakultas Teknobiologi Universitas Surabaya

²Jurusan Teknik Manufaktur, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya

Email: ruth_c@staff.ubaya.ac.id

Abstrak

Produksi ubi jalar di Desa Tamiajeng-Trawas, Kabupaten Mojokerto sangat melimpah mencapai 2400 ton/tahun dengan lahan ubi jalar seluas 60 Ha. Namun selama ini, ubi jalar tersebut belum banyak dimanfaatkan. Ubi jalar mudah rusak selama penyimpanan. Untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai jual ubi jalar maka dikembangkan bisnis pembuatan tepung ubi jalar. Tepung ubi jalar terbukti dapat bertahan selama satu tahun masa penyimpanan dengan kualitas fisikokimia yang relatif tidak berubah. Tepung ubi jalar dapat dimanfaatkan sebagai substitusi terigu dengan daya substitusi sebesar 20%-50%. Tepung ubi jalar dapat diaplikasikan pada berbagai olahan makanan seperti bolu, cookies dan cake. Variasi olahan makanan dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga dapat menginisiasi pengembangan usaha kecil pengolahan tepung ubi jalar.

Kata-kata kunci: tepung ubi jalar, substitusi terigu, produk olahan tepung ubi jalar

Abstract

Sweet potato production in Tamiajeng village-Trawas, Mojokerto is very abundant, reached 2400 tons/year from 60 hectares of sweet potato land area. But for a long, the sweet potato has not been widely utilized. Sweet potatoes can easily be damaged during storage. To prolong the shelf life and increase the sale value of sweet potatoes, the business of making sweet potato flour then been developed. Sweet potato flour has shown to last for a year of storage with relatively unchanged of physicochemical properties. Sweet potato flour can be used as a substitute for wheat flour with the power of substitution of 20% -50%. Sweet potato flour can be applied to several of processed foods such as cakes, cookies and breads. Variations of processed foods can be developed further so that it can initiate small businesses development of sweet potato flour processing.

Key words: *sweet potato flour, wheat flour substitution, processed product of sweet potato flour*

I. PENDAHULUAN

Desa Tamiajeng merupakan salah satu dari 13 desa yang berada di Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto dengan luas 178.745 Ha dan terletak pada 500-600 m di atas permukaan laut. Desa Tamiajeng memiliki topografi berupa perbukitan dengan udara yang sejuk. Kondisi lingkungan yang masih alami dan hawa yang sejuk menjadikan Desa Tamiajeng diminati sebagai salah satu tujuan wisata.

Tanah di desa Tamiajeng yang subur menjadikan desa ini sebagai penghasil palawija yang paling menonjol di wilayah Kabupaten Mojokerto. Salah satu jenis palawija yang jumlahnya berlimpah adalah ubi jalar. Ubi jalar ditanam sebanyak satu kali dalam setahun dengan ditanam secara bergantian dengan tanaman padi. Adapun luas lahan penanaman ubi jalar di desa Tamiajeng adalah seluas 60 Ha atau sekitar 35% dari total luas lahan Desa Tamiajeng.

Potensi pemanfaatan ubi jalar di Desa Tamiajeng sangat besar. Hasil panen ubi jalar yang didapatkan mencapai 2400 ton/tahun. Varietas ubi jalar yang dibudidayakan di desa Tamiajeng antara lain manohara, madu, dan ungu, Varietas manohara memiliki keunggulan ukuran yang besar dengan warna umbi putih kekuningan, varietas madu memiliki keunggulan rasa yang manis dan warna kuning yang menunjukkan tingginya kadar β -karoten (pro vit. A). Sedangkan varietas ungu memiliki warna ungu pekat karena tingginya kadar antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan.

Hasil panen ubi jalar yang sangat melimpah di Desa Tamiajeng selama ini masih belum diolah secara optimal. Sebagian besar hasil panen ubi jalar langsung dijual ke tengkulak dalam bentuk ubi jalar mentah dengan harga yang relatif rendah, dijual secara langsung oleh masyarakat dalam bentuk mentah, ataupun dibuat olahan keripik. Kuantitas ubi jalar yang diolah menjadi keripik hanya sebesar 1-2 kwintal (0.3-0.5%). Jumlah pemanfaatan dan jenis produk olahan ubi jalar yang terbatas ini disebabkan keterbatasan pengetahuan akan teknologi pengolahan ubi jalar.

II. SUMBER INSPIRASI

Pokok permasalahan yang menjadi inspirasi pengembangan konsep bisnis ini adalah:

A. Umur Simpan Ubi Jalar yang Pendek

Ubi jalar memiliki umur simpan yang pendek. Jika disimpan pada suhu ruang, ubi jalar hanya akan bertahan selama 10 hari [1]. Jika penyimpanan terlalu lama, dapat mengakibatkan susut bobot, tumbuhnya tunas serta munculnya poyo [2].

B. Harga Jual Rendah

Umur simpan yang sangat pendek membuat petani lebih memilih menjual kepada tengkulak dengan sistem tebas (beli sebelum masa panen) dengan harga murah. Sebagian lain petani memilih menjual secara langsung di pasar juga dengan harga murah agar segera laku terjual sebelum ubi jalar rusak.

C. Terbatasnya Produk Olahan Ubi Jalar

Selama ini, produk olahan ubi jalar di Desa Tamiajeng adalah keripik saja. Belum adanya diversifikasi produk olahan disebabkan terbatasnya pengetahuan tentang cara pengolahan ubi jalar.

III. METODE

Untuk membantu mengatasi permasalahan tersebut, maka dilakukan upaya pengolahan ubi jalar. Ubi jalar diolah menjadi tepung ubi jalar dalam kemasan yang memiliki umur simpan jauh lebih lama dibandingkan ubi jalar segar. Selain itu, dalam bentuk tepung akan meningkatkan nilai jual dan meningkatkan ragam produk olahannya.

Metode yang digunakan adalah melalui difusi Iptek pembuatan tepung ubi jalar dan mesin-mesinnya. Selain itu, juga diperkenalkan teknologi pengemasan produk tepung. Metode *workshop* dan pelatihan juga dilakukan untuk mengajarkan teknologi pembuatan tepung ubi jalar dalam kemasan serta pembuatan produk olahannya.

IV KARYA UTAMA

A. Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar

Teknologi pembuatan tepung ubi jalar meliputi beberapa tahapan proses yaitu:

1. Pemilihan bahan baku.
Bahan baku sebaiknya adalah ubi jalar segar yang bebas dari hama dan penyakit.
2. Pegupasan dan pemotong
Ubi jalar dikupas dan potong tipis-tipis dengan mesin pemotong yang digerakan secara otomatis dengan tenaga motor. Potongan yang dihasilkan berupa irisan ubi jalar dengan lebar 0,2–0,4 cm, panjang 1–3 cm, dan tebal 0,1–0,4 cm. Hasil rajangan ditampung dalam bak plastik atau wadah lain yang tidak korosif.

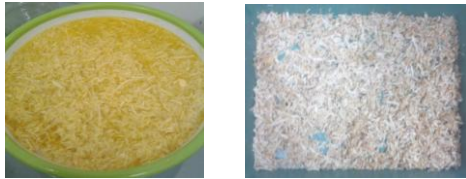


(a) (b)

Gambar 1. Ubi jalar yang sudah dikupas. (a) Ubi jalar ungu (b) ubi jalar madu

3. Perendaman dalam air

Perendaman hasil potongan ubi jalar dalam air bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan getah yang masih melekat pada ubi jalar serta mencegah pencoklatan. Tahap ini penting agar menghasilkan tepung ubi jalar dengan warna yang baik.



Gambar 2. Perendaman ubi jalar (kiri) dan hasil pengeringan ubi jalar (kanan)

4. Penirisan

Penirisan dilakukan untuk mengurangi kadar air ubi jalar pasca perendaman sehingga akan mempercepat waktu pengeringan.

5. Peremahan

Hasil penirisan biasanya bergumpal, agar cepat kering, gumpulan tersebut harus diremahkan dengan tangan secara merata.

6. Pengeringan

Ubi jalar yang sudah ditiriskan memerlukan waktu pengeringan selama 3–5 jam dengan oven gas bersuhu 100°C. Proses pengeringan dilakukan sampai mencapai kadar air 12–14 %. Kadar air yang tinggi dapat mengakibatkan tepung ubi jalar mudah rusak.

7. Penepungan

Penggilingan ubi jalar kering menjadi tepung dapat menggunakan mesin penepung. Agar efisien, penepungan dilakukan dua tahap, yaitu penggilingan untuk menghasilkan butiran kecil (lolos 20 mesh) kemudian dilanjutkan dengan penepungan dengan saringan lebih halus (80 mesh).



Gambar 3. Tepung ubi jalar. (a) var. madu (b) var. manohara (c) var. ungu

Mesin-mesin yang digunakan dalam pembuatan tepung ubi jalar ini antara lain mesin pemotong, mesin peniris, oven pengering dan mesin penepung (Gambar 4).



Mesin Pemotong



Mesin Peniris (*spinner*)



Mesin Penepung



Oven Pengering

Gambar 4. Mesin-mesin pembuatan tepung ubi jalar

Teknologi pembuatan tepung ubi jalar ini menghasilkan produk dengan rendemen seperti tertera pada Tabel 1. Produk tepung ubi jalar yang dihasilkan dari teknologi ini memiliki karakteristik biokimia yang tidak berubah secara signifikan setelah penyimpanan selama 1 tahun pengujian. Hasil analisa kimia dan mikrobiologi tepung ubi jalar ini tersaji pada Tabel 2 dan 3.

Berdasarkan data pada Tabel 2, diketahui bahwa pada parameter kadar air dan kadar abu tepung ubi jalar telah memenuhi standar. Sedangkan pada parameter serat kasar, tepung ubi jalar masih sedikit di atas standar. Secara umum, serat kasar adalah bagian dari pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh asam atau basa kuat, biasanya berupa serat tumbuhan yang tidak larut dalam air. Serat yang tidak larut dalam air ada 3 macam, yaitu selulosa, hemiselulosa dan lignin. Kandungan serat kasar dalam suatu bahan ini juga dipengaruhi varietas dari bahan tersebut.

Hasil pengujian mikrobiologis tepung ubi jalar menunjukkan bahwa semua varietas tepung ubi jalar tidak mengandung *Salmonella* (Tabel 3). Namun, hasil pengujian *E. coli* pada varietas tepung ubi jalar manohara dan madu menunjukkan hasil yang positif sama seperti kontrol. Pada tepung ubi

Tabel 1. Rendemen pada Tiap Tahapan Pengolahan Ubi Jalar

Tahapan Proses	Rendemen (%)		
	Manohara	Ungu	Madu
Setelah pengupasan	90	90	90
Setelah pengeringan dan penepungan	22,2	24	23,9

Tabel 2. Karakteristik Kimia Tepung Ubi Jalar

Umur Simpan	0 bulan			12 bulan			Standar*
	Mutu	Manohara	Ungu	Madu	Manohara	Ungu	
Kadar Air (%)	5,89	5,42	5,44	9,92	10,62	9,8	max 12
Serat Kasar (%)	3,71	2,91	2,35	3,09	2,24	2,90	max 2
Kadar Abu (%)	3,06	2,66	3,13	2,23	1,83	2,24	max 3

* Standar mengacu pada *Draft East African Standard DEAS 773:2012*

Tabel 3. Hasil Analisa Mikrobiologis Tepung Ubi Jalar

Umur Simpan	0 bulan			12 bulan			Kontrol
	Parameter	Manohara	Ungu	Madu	Manohara	Ungu	
<i>Salmonella</i>	-	-	-	-	-	-	-
<i>E. coli</i>	+	-	+	+	-	+	+
TPC khamir	$6,4 \times 10^6$	$5,1 \times 10^4$	$1,7 \times 10^4$	$3,9 \times 10^8$	$5,9 \times 10^7$	$4,1 \times 10^8$	$3,4 \times 10^2$

Keterangan: (-) negatif, (+) positif, Kontrol: Terigu kemasan komersial

Tabel 4. Daya Substitusi Tepung Ubi Jalar terhadap Tepung Terigu

Jenis Olahan	% Substitusi terhadap Tepung Terigu
Bolu	30 %
Cookies	50-70 %
Cake	30-50 %
Roti dan Mie	25 %
Nugget	30 %

jalar ungu menunjukkan hasil negatif terhadap *E. coli* disebabkan oleh adanya kandungan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu yang berfungsi sebagai antioksidan dan antibakteri yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen. Hasil pengujian *Total Plate Count* (TPC) khamir lebih tinggi daripada kontrol karena tingginya kandungan gula-gula sederhana dan oligosakarida pada ubi jalar yang disukai oleh khamir. Keberadaan khamir ini tidak berbahaya dan dapat dieliminasi keberadaannya jika tepung diproses lebih lanjut menjadi makanan lewat pemrosesan suhu tinggi.

B. Teknologi Pengemasan Tepung Ubi Jalar

Teknologi pengemasan sangat penting dilakukan untuk mempertahankan kualitas tepung ubi jalar. Kemasan yang baik adalah kemasan yang dapat melindungi produk tepung ubi jalar dari kontak udara secara langsung. Tepung ubi jalar mudah

menyerap air atau uap air dari udara. Jika kadar air tepung meningkat, makan tepung menjadi cepat rusak. Tepung ubi jalar dapat dikemas dalam kemasan plastik polipropilen (PP) dengan ketebalan 0,5 mm. kemasan ini cukup untuk mempertahankan kualitas tepung dalam durasi cukup lama.

Selain untuk melindungi produk, kemasan juga berperan sebagai media informasi dan promosi kepada konsumen. Oleh karena itu, desain kemasan yang informatif dan menarik sangat penting untuk produk tepung ubi jalar ini. Hasil perancangan desain kemasan tepung ubi jalar tersaji pada Gambar 5.

C. Teknologi Pengolahan Produk Berbasis Tepung Ubi Jalar

Pemanfaatan tepung ubi jalar untuk pengolahan makanan dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu [3]. Karakteristik tepung ubi jalar lebih

menyerap air jika dibandingkan terigu. Namun tepung ubi jalar memiliki rasa yang lebih khas. Tabel 4 menunjukkan daya substitusi tepung ubi jalar terhadap terigu.

D. Difusi Teknologi Melalui Kegiatan Pelatihan dan Workshop

Difusi teknologi pembuatan tepung ubi jalar dalam kemasan dan pengolahan produknya dilakukan melalui kegiatan pelatihan dan *workshop*. Pelatihan dan *workshop* pembuatan tepung ubi jalar dalam kemasan dilakukan terhadap gabungan kelompok tani (Gapoktan) “Tani Mulya” yang merupakan organisasi petani ubi jalar di desa Tamiajeng. Kegiatan ini meliputi pemberian edukasi tentang kandungan nutrisi ubi jalar dan

pentingnya pengolahan untuk memperpanjang umur simpan ubi jalar, pelatihan dan *workshop* pembuatan tepung ubi jalar, serta pelatihan dan *workshop* mesin-mesin pembuatan tepung ubi jalar. Selain itu, juga dilakukan pelatihan tentang pengemasan.

Difusi teknologi pembuatan produk olahan tepung ubi jalar dilakukan terhadap ibu-ibu pengurus PKK di Desa Tamiajeng. Kegiatan ini meliputi pelatihan pembuatan berbagai olahan makanan menggunakan tepung ubi jalar sebagai substitusi tepung terigu. Selain itu, juga dilaksanakan lomba kreatifitas untuk membuat produk olahan makanan dari tepung ubi jalar. Dokumentasi kegiatan pelatihan dan *workshop* yang telah dilakukan tersaji pada Gambar 6.



Tampak Depan

Tampak Belakang

Gambar 5. Desain kemasan tepung ubi jalar



Gambar 6. Dokumentasi kegiatan pelatihan dan *workshop*

V. ULASAN KARYA

Pembuatan tepung ubi jalar ini berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Kandungan nutrisi dan kemampuan substitusi tepung ubi jalar ini menjadi poin penting dasar pengembangan teknologi ini. Namun demikian, jika dikembangkan dalam skala kecil, maka harga pokok produksi (HPP) menjadi sangat bersaing dengan harga pasaran tepung terigu sekarang ini. Misalnya saja jika harga ubi jalar per kilogram adalah Rp. 1.600.00 dan dengan rendemen produksi 23%, setidaknya HPP perkilogram tepung ubi jalar mencapai Rp.9.000,00. Dibandingkan harga perkilogram tepung terigu di pasaran sekarang ini adalah Rp. 8.600.00. Hal ini dikarenakan terigu diproduksi oleh industri besar dengan mekanisasi proses sehingga biaya proses produksi menjadi kecil. Tantangan persaingan harga inilah yang kemudian harus dicermati lebih lanjut untuk mengembangkan teknologi proses yang lebih efisien.

Selain itu, kebiasaan masyarakat menggunakan terigu serta ketidaktahuan masyarakat akan penggunaan tepung ubi jalar juga menjadi tantangan dalam memasarkan produk ini. Diperlukan upaya edukasi kepada masyarakat akan manfaat tepung ubi jalar. Tindakan edukasi yang sudah dilakukan adalah upaya edukasi yang tercantum pada kemasan produk. Dengan membaca informasi gizi dan kemampuan substitusi terhadap terigu maka konsumen akan mengetahui manfaat dari tepung ubi jalar. Selain itu, tidakan edukasi lainnya melalui media promosi atau iklan juga sangat diperlukan.

VI. KESIMPULAN

Teknologi tepung ubi jalar ini dapat mengatasi permasalahan umur simpan ubi jalar yang relatif pendek. Melalui pengolahan ubi jalar menjadi tepung juga berpotensi membuka ide-ide kreatif untuk mengolahnya menjadi berbagai bentuk olahan makanan.

VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dengan adanya kegiatan ini, petani ubi jalar di Desa Tamiajeng mendapatkan solusi tentang pengolahan ubi jalar. Kegiatan ini juga menginisiasi dibukanya usaha kecil pembuatan tepung ubi jalar. Selain itu, beragamnya produk olahan tepung ubi jalar ini dapat menginisiasi pengembangan usaha kecil pembuat produk olahan tepung ubi jalar. Di masa mendatang, sesuai harapan masyarakat petani Desa Tamiajeng, maka diperlukan pendampingan tentang strategi pemasaran produk tepung ubi jalar dan olahannya.

VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pertiwi, 2009. Mutu Dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Dalam Kemasan Plastik Pada Berbagai Suhu Penyimpanan. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- [2] Suismono. 2001. Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-Ubian untuk Menunjang Ketahanan Pangan. Majalah pangan nomor: 37/X/Juli/2001 Hal. 37-49
- [3] Heriyanto dan A. Winarto. 1998. Prospek pemberdayaan tepung ubi jalar sebagai bahan baku industri pangan. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Terigu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang, 12 Oktober 1998

PROCEEDING

JOINT CONFERENCE ON COMMUNITY DEVELOPMENT

"Business Models for Community Development (Social Enterprise)

"Social Innovation for Community Economic Area"

"Small Medium Enterprise (SMEs) in Sustainable Transition"

Surabaya, 10 - 11 September 2015



LPPM UNIVERSITAS SURABAYA



FLipMAS INDONESIA



FLipMAS LEGOWO



LPPM Universitas Surabaya
Jl. Raya Kalirunglut, Tenggilis Mejoyo, Surabaya
Phone : 031-2981365, 031-298100 ext. : 3971; Fax : 031-2981373
E-mail : lppm@unit.ubaya.ac.id or lppmubaya@yahoo.co.id



Joint Conference on Community Development :

- ❖ Business models for community development (social enterprise)
- ❖ Social innovation for Community Economic Area
- ❖ Small Medium Enterprise (SMEs) in sustainable transition : Surabaya, 10-11 September 2015

ISBN: 978-602-73416-0-9

Diterbitkan oleh:

LPPM Universitas Surabaya

Gedung Perpustakaan Lt. 4

Jl. Raya Kalirungkut, Surabaya

Telp.: 031-2981360, Faks: 031-2981373

E-mail: lppm@ubaya.ac.id / lppmubaya@yahoo.co.id

Website: <http://lppm.ubaya.ac.id>

Editor :

Arief Budhyantoro, M.Si.

Hak Cipta © 2015 ada pada Penulis.

Artikel pada proceeding ini dapat digunakan dan disebarakan secara bebas untuk tujuan bukan komersial (non profit), dengan syarat tidak menghapus atau mengubah atribut penulis. Tidak diperbolehkan melakukan penulisan ulang kecuali mendapatkan izin terlebih dahulu dari penulis secara tertulis.

KATA PENGANTAR

Assalamu'laikum warahmatullahi wabarakatuh
Salam Sejahtera bagi kita semua

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nyalah acara Joint Conference on Community Development (Comdev) : Business Models for Community Development (Social Enterprise); Social Innovation for Community Economic Area; Small Medium Enterprises (SMEs) in Sustainable Transition (UMKM), dapat terlaksana. Joint Conference ini bertujuan untuk memfasilitasi para peneliti dan pelaksana aktivitas pengabdian kepada masyarakat berbasis pemberdayaan ekonomi masyarakat untuk berdiskusi sehingga dapat dihasilkan sebuah model best practise dan pengembangan teori comdev dalam bidang pengembangan ekonomi masyarakat.

Joint Conference on Comdev ini dilaksanakan pada tgl 10-11 September 2015 di Hotel Ibis Styles, Jl. Raya Jemursari Surabaya.

Conference ini diikuti oleh para dosen dan praktisi pengabdian kepada masyarakat, pemerintah (perwakilan) dan dari dunia usaha (pengusaha dan BUMN), sehingga harapan adanya sinergi dalam pelaksanaan kegiatan Comdev dapat terjalin dengan baik dimasa yang akan datang.

Pada Joint conference ini peserta terdiri atas peserta pemakalah dan peserta pendengar dan undangan. Kegiatan akan dibagi menjadi dua sesi Pleno dan tiga kelas paralel, sesuai dengan topik makalah yang di bawakan seperti disebutkan diatas.

Kami selaku panitia mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat secara aktif mendukung terlaksananya Joint Conference ini. Kepada seluruh teman-teman panitia dan adik-adaik mahasiswa kami ucapkan sebesar-besarnya atas partisipasinya dalam menyiapkan pelaksanaan kegiatan joint Conference on Comdev ini.

Akhirnya tidak ada gading yang tidak retak, segala usaha telah kami usahakan untuk mensukseskan jalannya acara ini. Kami mohon maaf jika ada kekurangan didalam menyiapkan dan menjamu para peserta, dan kami atas nama panitia Joint Conference on Comdev 2015, mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Wassalamualikum warahmatullahi wabaraktuh
Surabaya, 10 September 2015

Arief Budhyantoro, M.Si.

Ketua Panitia Joint Conference on Comdev 2015

SAMBUTAN REKTOR UBAYA :

**JOINT CONFERENCE ON COMMUNITY DEVELOPMENT Surabaya,
10-11 September 2015**

Assalamu'laikum warahmatullahi wabarakatuh

Selamat pagi dan salam sejahtera bagi kita semua

Yth. Direktur Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat, Kementerian Riset, Teknologi dan DIKTI (Prof. Dr. Ocky Karna Radjasa)

Yth. Direktur SME & SR PP Pertamina Persero (Bapak Kuswandi) Yth. Ketua Flipmas Indonesia (Prof. Dr. Sundani Nurono)

Yth. Ketua Flipmas Legowo Jawa Timur (Dr. Adi Sutanto, M.M.)

I would like to thanks to Prof. Albert Chu-Ying Teo, from National University of Singapore and Prof. Tina Pujara from India Institute of Technology Rockee, India. Welcome to Surabaya and nice to meet you and thank you very much for your coming on this conference and I hope you enjoyed your stay in Surabaya.

Tak lupa kami ucapkan selamat datang acara Joint Conference on Comdev kepada seluruh peserta, semoga selama mengikuti acara ini akan mendapatkan banyak tambahan pengetahuan dan pemahaman baru tentang Comdev, khususnya pada topik ekonomi berbasis masyarakat (Community).

Pertama-tama kami sampaikan terima kasih kepada para narasumber yang bersedia meluangkan waktu untuk hadir dalam acara Joint Conference on Community Development. Kami berharap kehadiran narasumber dalam acara ini dapat memberikan informasi dan pemahaman baru tentang community development yang tengah berkembang akhir-akhir ini.

Kedua kami ucapkan kepada Flipmas Indonesia dan Flipmas Legowo yang telah bekerjasama dalam menyukseskan terselenggaranya acara Joint Conference on Community Development ini. Semoga kerjasama antara Universitas Surabaya dan Flipmas dapat berlanjut dimasa yang akan datang dalam kualitas dan dampak yang lebih baik lagi bagi masyarakat dan perguruan tinggi.

Ketiga, kami juga mengucapkan terima kasih kepada Direktur SME & SR Partnership Program (PP) Pertamina Persero, Bapak Kuswandi, yang mendukung pelaksanaan Joint Conference on Community Development, Kami berharap kedepan kerjasama antara Universitas Surabaya (UBAYA) dan pihak SME & SR PP Pertamina Persero dapat ditingkatkan. Karena sangat banyak aktivitas Community Development yang digagas oleh UBAYA dalam rangka meningkatkan keberdayaan masyarakat bawah dalam mengakses hasil-hasil pembangunan di Indonesia.

Salah satu program yang sedang kami rintis saat ini adalah mengembangkan kawasan Gunung Penanggungan sebagai Cagar Alam dan Budaya, yang dapat berdampak pada kesejahteraan masyarakat di kawasan tersebut. Kawasan gunung Penanggungan ini melingkupi kabupaten

Mojokerto dan Pasuruan dengan potensi adalah peninggalan arkeologi jaman Majapahit dan Potensi Agrobisnis dan Agroindustri yang dapat disinergikan menjadi sebuah pilar pengembangan kawasan tersebut.

Terkait dengan tiga tema Joint Conference on Community Development yaitu :

1. Business Models for Community Development (Social Enterprise) (Kewirausahaan Sosial)
 2. Social Innovation for Community Economic Area
(Inovasi Sosial untuk Kawasan Ekonomi Masyarakat/KEM)
3. Small Medium Enterprises (SMEs) in Sustainable Transition (UMKM) (UMKM dalam Perubahan Berkelanjutan)

Terkait dengan topik Joint Conference on Community Development ini diharapkan menghasilkan sebuah pengembangan konsep dan model penerapan Community Development dengan tema Pengembangan Ekonomi berbasis Masyarakat yang dapat menjadi acuan ditempat lain. Perguruan tinggi merupakan sebuah institusi yang diharapkan dapat menjadi agen yang mampu mendorong perubahan di masyarakat melalui inovasi teknologi dan penerapan ilmu pengetahuan. Perubahan perbaikan ekonomi masyarakat merupakan salah satu indikator kemajuan dan keberhasilan pembangunan suatu bangsa, maka adalah sebuah kewajiban bagi Perguruan Tinggi untuk berperan aktif dalam mencapai hal tersebut. Salah satu usaha yang dapat dilakukan oleh Perguruan Tinggi adalah dengan mendorong tumbuhnya Kewirausahaan Sosial di masyarakat dan Penguatan UMKM agar lebih berdaya saing, ditengah kelesuan ekonomi nasional dan dunia saat ini.

Namun demikian gerak langkah Perguruan Tinggi dalam memajukan masyarakat tersebut akan terasa sangat berat jika tidak didukung dan ditopang oleh pihak-pihak lain seperti pemerintah yang dapat memfasilitasi dari sisi regulasi atau kebijakan yang berpihak kepada penguatan ekonomi masyarakat. Keterlibatan pengusaha dan perusahaan, BUMN dalam implementasi CSR Corporate Social Responsibility) yang mendukung berkembangnya perekonomian masyarakat.

Pada kesempatan ini kami juga berharap melalui kegiatan Join Conference on Community Development ini, sinergi antara Perguruan Tinggi, Pemerintah dan Business (ABG) dapat terjalin dengan baik dan terimplementasi nyata di lapangan. Adanya program Kawasan Ekonomi Masyarakat (KEM) merupakan wujud sinergi antara Perguruan Tinggi yang di pandegani oleh Flipmas Indonesia bekerjasama dengan SME dan SR PP Pertamina Persero, dengan dunia bisnis dalam hal ini BUMN diharapkan sinergi ini akan semakin lebih baik kedepan. Selain itu juga kami berharap Pertamina juga dapat berperan dalam penelitian yang berbasis Community Development. Melalui research berbasis model penerapan comdev diharapkan kualitas aplikasi program comdev dimasyarakat lebih baik dan mengenai sasaran yang sebenarnya.

Akhirnya pada kesempatan ini, kami selaku pimpinan Universitas Surabaya, dengan memohon berkah dan rahmat Tuhan Yang Maha Esa, dengan ini kami membuka dengan resmi Joint Conference on Community Development. Selamat berdiskusi dan semoga hasil yang diharapkan sesuai dengan tujuan dari pelaksanaan acara ini.

Wassalamu'laikum warahmatullahi wabaraktuh, selamat siang

Hormat kami,

Prof.Ir. Joniarto Parung, Ph.D.

Rektor Universitas Surabaya

Daftar Isi

KATA PENGANTAR
DAFTAR ISI
SAMBUTAN

KODE	Judul Makalah	hal
KELOMPOK SOCIAL ENTERPRISE (SE)		
SE-1	PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGEMBANGAN TERNAK SAPI POTONG (Studi Kasus Manajemen Strategi Desa Karang tengah Prandon) Adi Sutanto ¹ , Dzaki Alfata ²	1
SE-2	MODEL PENGEMBANGAN BISNIS PENDIDIKAN DAN PELATIHAN DENGAN METODE <i>EXPERIENTIAL LEARNING</i> Andi Iswoyo	9
SE-3	PEMBERDAYAAN BUMDES KEBONTUNGGUL : Membangun Unit Usaha Berbasis Potensi Ekonomi Lokal Arief Budhyantoro ¹ , Restu Kartiko Widi ¹	20
SE-4	PROGRAM PENGEMBANGAN PERIKANAN DI DESA PUNGPUNGAN, BOJONEGORO Arum Soesanti ¹ , Akbarningrum Fatmawati ² , Tuani Lidiawati S ^{2,3} , Wiwik Sulistyowati ⁴	31
SE-5	TINGKAT PARTISIPASI MASYARAKAT DALAM MANAJEMEN KLASER PADI ORGANIK Yuniwati, ED ¹ , Prihartini Indah ²)	18
SE-6	PENGEMBANGAN WISATA PENDIDIKAN DI KAWASAN GUNUNG PENANGGUNGA DENGAN PEMBERDAYAAN KOMUNITAS Gunawan, Veny Megawati, Nanang Krisdinanto, Yoan Nursari Simanjuntak	39
SE-7	PENINGKATAN KEMAMPUAN MELALUI PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT Leonardi Lucky Kurniawan	46
SE-8	MEMBANGUN KARAKTER ENTREPRENEUR MANDIRI BAGI MAHASISWA DAN ALUMNI UNIVERSITAS WISNUWARDHANA MALANG Muhammad Baidawi ¹ , Erna Atiwi Jaya Esti ² , Endang Koesmijati ³	52

KODE	Judul Makalah	hal
SE-9	PENGEMBANGAN KELOMPOK TERNAK SEBAGAI SARANA PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PETERNAK SAPI DUSUN JEMANIK DESA KEBONTUNGGUL Restu Kartiko Widi* ¹⁾ , Arief Budhyantoro ¹⁾ , Adi Sutanto ²⁾	60
SE-10	IbM PENGGILINGAN PADI KELILING DESA SUKONOLO KECAMATAN BULULAWANG KABUPATEN MALANG Setiasih ¹⁾ , Sunardi Tjandra ²⁾	66
SE-11	PENGEMBANGAN UNIT PRODUKSI DAN USAHA MESIN TEKNOLOGI TEPAT GUNA DAN ALAT PERAGA FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS WIJAYA PUTRA Slamet Riyadi ¹⁾ , Aminatuzzuhro ²⁾ , Andy Usmina Wijaya ³⁾	72
SE-12	PENGEMBANGAN PERTANIAN PADI ORGANIK DI DESA KEBONTUNGGUL, MOJOKERTO Tuani Lidiawati S	79
SE-13	PEMBERDAYAAN KELOMPOK USAHA KUPANG MELALUI MANAJEMEN USAHA DAN DIVERSIFIKASI PRODUK DI DESA BALONGDOWO – KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO Mudji Astuti ¹⁾ , Andriani Eko Prihatiningrum ²⁾ , Ratna Ika I ³⁾ , Wiwik Sulistiyowati ⁴⁾	86
KELOMPOK USAHA KECIL MENENGAH (UKM)		
UKM-1	EFEKTIFITAS PENGGUNAAN <i>BOILER</i> PADA INDUSTRI KERUPUK MENTAH DI SIDOARJO Endah Asmawati ¹⁾ , Sholeh Hadi Setyawan ²⁾ , Arif Herlambang ³⁾ , Yon Haryono ⁴⁾	92
UKM-2	PENGEMBANGAN UKM KRIPIK PISANG MELALUI PERBAIKAN TATA KELOLA MANAJEMEN USAHA Hana Catur Wahyuni, Atikha Sidhi Cahyana, Mulyadi	96
UKM-3	PEMBERDAYAAN USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) MELALUI IPTEKS BAGI PRODUK EKSPOR (IbPE) Idfi Setyaningrum, Wyna Herdiana	99
UKM-4	PERAN INOVASI TEKNOLOGI PADA PENGEMBANGAN USAHA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (UMKM) Mudji Astuti, Hana Catur Wahyuni, Wiwik Sulistiyowati	105

KODE	Judul Makalah	hal
UKM-5	PEMBERDAYAAN UKM SOUVENIR DI KABUPATEN JOMBANG GUNA MENINGKATKAN KINERJA EKSPOR Nugroho Mardi Wibowo ¹ , Yuyun Widiastuti ² dan Siswadi ³	110
UKM-6	PENINGKATAN PEMASARAN DAN KUALITAS PRODUK INDUSTRI ALAS KAKI DI SIDOARJO Rusdiyantoro ¹ , Budi Prijo Sembodo ² , M. Abdul Jumali ³	118
UKM-7	PENGEMBANGAN BISNIS BERBASIS UBI JALAR PADA MASYARAKAT DESA TAMIAJENG-TRAWAS, KABUPATEN MOJOKERTO Ruth Chrisnasari ¹ , Arum Soesanti ² , Theresia Desy Askitosari ¹	128
UKM-8	IBM PETERNAK KAMBING DESA SUMBERSEKAR MALANG Wehandaka Pancapalaga ¹ dan Endang Sri Hartati ²	135
UKM-9	USAHA ABON IKAN LELE DI DESA KRAGAN SIDOARJO Ong Andre Wahyu Riyanto ^{1*} , Sujani ²	141
UKM-10	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI TERHADAP MADU KONVENSIONAL Wiwin Retnowati, Noer Halimatus	145
UKM-11	PENGEMBANGAN PRODUK KERAJINAN DI JAWA TIMUR BERBASIS KEBUTUHAN EKSPOR Yunia Dwie Nurcahyanie ¹ , Suharyanto ² , Suparman ³	148
UKM-12	IBIKKPRODUK TELUR ASIN RENDAH KOLESTEROL Faisol Humaidi ¹ , Muninghar ¹ , Nurleila Jum'ati ²	156