



PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**Introduksi Pengolahan TAPIR (Tempe Kecipir) Sebagai Alternatif Tempe
Kedelai Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Slawu
Kabupaten Jember**

BIDANG KEGIATAN

PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Diusulkan Oleh:

| | | | |
|---------------------------|-----------------|----------|------|
| BoyAnggita Sandi | 145100101111005 | Angkatan | 2014 |
| Juwita Sari Diah Angraini | 145100100111003 | Angkatan | 2014 |
| Yuni Puspitasari | 145100101111033 | Angkatan | 2014 |
| Nurdianis Khorisna Yuniar | 145100100111019 | Angkatan | 2014 |

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

MALANG

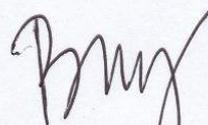
2015

PENGESAHAN PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul Kegiatan : "Introduksi Pengolahan TAPIR (Tempe Asli Kecipir) Sebagai Alternatif Tempe Kedelai Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Slawu Kabupaten Jember"
2. Bidang Kegiatan : PKM-M
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Boy Anggita Sandi
 - b. NIM : 145100101111005
 - c. Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
 - d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Brawijaya
 - e. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Jl. Anggur No. 45, Ambulu/087857788058
 - f. Alamat email : ebiindigo7@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
5. Dosen Pendamping :
 - a. Nama Lengkap dan Gelar : Endrika Widyastuti, SPt, MP, M.Sc
 - b. NIDN : 0725098502
 - c. Alamat Rumah dan No Telp/HP : Perum. Bandulan Permai Blok B-16 Bandulan Sukun/ 085755283729

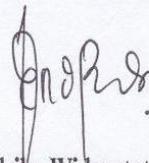
Malang, 13 April 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan



(Boy Anggita Sandi)
NIM. 145100101111005

Dosen Pendamping



(Endrika Widyastuti, SPt, MP, M.Sc)
NIDN. 0725098502



Wakil Rektor III
Bidang Kemahasiswaan

(Prof. Dr. Ir. Arief Prajitno, MS)
NIP. 19550213 198403 1 001

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR GAMBAR | iv |
| DAFTAR TABEL | v |
| RINGKASAN | vi |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Manfaat | 2 |
| 1.5 Luaran yang diharapkan | 3 |
| BAB 2 GAMBARAN MASYARAKAT SASARAN | 3 |
| 2.1 Lokasi | 3 |
| 2.2 Sasaran | 4 |
| 2.3 Kondisi Sosial dan Ekonomi Masyarakat | 4 |
| 2.4 Permasalahan yang Dihadapi Masyarakat | 5 |
| BAB 3 METODE PELAKSANAAN | 6 |
| 3.1 Tahap Perencanaan | 6 |
| 3.2 Tahap Persiapan | 7 |
| 3.3 Tahap Pelaksanaan | 7 |
| 3.4 Evaluasi | 8 |
| BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN | 8 |
| 4.1 Anggaran Biaya | 9 |
| 4.2 Jadwal | 9 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|---|
| Gambar 1 Peta Wilayah Desa Slawu Kabupaten Jember | 4 |
| Gambar 2 Sekilas Profil Desa Slawu Kabupaten Jember | 5 |
| Gambar 3 <i>Road Map</i> Program Tempe Kecipir | 8 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1 Permasalahan di Desa Slawu..... | 5 |
| Tabel 2 Metode Pelaksanaan..... | 6 |
| Tabel 3 Tabel Anggaran Biaya..... | 9 |
| Tabel 4 Tabel Jadwal Kegiatan..... | 9 |
| Tabel 5 Biaya Peralatan Penunjang..... | 19 |
| Tabel 6 Bahan Habis Pakai..... | 20 |
| Tabel 7 Biaya Transportasi..... | 20 |
| Tabel 6 Biaya Lain-lain..... | 21 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|---|----|
| Lampiran 1 Biodata Ketua dan Anggota..... | 10 |
| Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan..... | 19 |
| Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas..... | 22 |
| Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana..... | 23 |
| Lampiran 5 Surat Pernyataan Kerjasama Mitra..... | 24 |
| Lampiran 6 Denah Detail Lokasi Mitra Kerja..... | 25 |
| Lampiran 7 Cara Pembuatan TAPIR..... | 26 |
| Lampiran 8 Analisis Keuntungan TAPIR..... | 27 |
| Lampiran 9 Pengajaran..... | 28 |
| Lampiran 10 Kuesioner Tahap Sosialisasi..... | 29 |
| Lampiran 11 Kuesioner Tahap Pengajaran..... | 30 |

RINGKASAN

Desa Slawu merupakan desa yang terletak di Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur dengan mayoritas mata pencaharian wiraswasta, sedangkan sisanya bermata pencaharian sebagai tukang ojek, tukang becak, petani, dan ada pula pengangguran. Selain itu pekerjaan yang mereka tekuni bukanlah pekerjaan dengan penghasilan tetap dan pendapatan mereka masih tergolong rendah. Problematika kemiskinan yang merundung masyarakat Desa Slawu disebabkan oleh minimnya keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki, sehingga masyarakat Desa Slawu tidak dapat mengolah keberlimpahan sumber daya alam yang ada di daerahnya salah satunya kecipir. Kecipir (*Psophocarpus Tetragonolobus*) memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi beberapa produk salah satunya tempe kecipir (TAPIR). Biji kecipir diolah menjadi tempe karena merupakan makanan favorit masyarakat umum. TAPIR dapat menjadi alternatif dari tempe kedelai yang bahan bakunya di Indonesia sudah mulai langka dan harganya juga relatif mahal. Keadaan yang seperti itu tidak membuat masyarakat Indonesia beralih dari mengonsumsi tempe kedelai tanpa memperdulikan harga kedelai impor yang tinggi, karena tempe kedelai sendiri sudah menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia. Tujuan dari program ini yaitu untuk memperkenalkan bahwa biji kecipir yang kering dapat dijadikan sebagai tempe kecipir serta mengajarkan metode pengolahan yang aplikatif dan pemasaran yang efisien produk TAPIR. Dalam melaksanakan program ini akan dilakukan beberapa tahap yaitu perencanaan, persiapan, pelaksanaan yang terdiri dari sosialisasi, pengajaran, dan aplikasi. Pada tahap perencanaan dilakukan pembentukan tim. Pada tahap sosialisasi yaitu memperkenalkan bahwa biji kecipir tua dapat digunakan sebagai bahan baku tempe kecipir. Selanjutnya pada tahap pelaksanaan mengajarkan cara pembuatan TAPIR. Setelah itu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan TAPIR, pelatihan pengemasan, pemasaran, pengajuan PIRT sesuai teori yang dijelaskan pada tahap pengajaran serta yang terakhir adalah tahap evaluasi. Jadi melalui usulan program diharapkan dapat menciptakan kemandirian produsen sentra industri tempe kecipir di Desa Slawu, sehingga problem kemiskinan dapat teratasi, TAPIR dapat dipasarkan secara *online*, dapat didiversifikasi seperti menjadi keripik dan dapat membantu pemerintah mengatasi kelangkaan kedelai.

Kata Kunci : *Desa Slawu Kabupaten Jember, TAPIR (Tempe Asli Kecipir), Kesejahteraan Masyarakat*

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Desa Slawu merupakan desa yang terletak di Kecamatan Patrang tepatnya di sebelah utara dari pusat kota Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan *survey* tim PKM-M pada tanggal 28 Januari 2015, masyarakat Desa Slawu mayoritas bermata pencaharian sebagai wiraswasta, yang mana pekerjaan yang mereka tekuni bukanlah pekerjaan dengan gaji atau pendapatan yang tidak menentu. Namun, jumlah penduduk yang bermata pencaharian sebagai wirausaha di desa tersebut mencapai 36% (149 jiwa), petani 23% (96 jiwa), buruh sebanyak 14% (58 jiwa), tunakarya sebanyak 12% (49 jiwa), dan Pegawai Negeri Sipil sebanyak 16% (61 jiwa) (Data Primer). Berdasarkan data kantor kepala Desa, Desa Slawu tahun 2013, pendapatan rata-rata mayoritas masyarakat Desa Slawu yang dihasilkan dari bekerja sebagai buruh, penjual di toko kecil, tukang ojek, tukang becak dan asisten rumah tangga hanya mampu menghasilkan pendapatan maksimal Rp750.000,00 per bulan. Total pendapatan tersebut masih di bawah Upah Minimum Rakyat Kabupaten Jember yang besarnya adalah Rp. 1.270.000,00 (Jatimprov, 2014). Pendapatan sejumlah itu sangat tidak seimbang dengan kebutuhan yang harus dipenuhi oleh masyarakat Desa tersebut, dimana masih banyaknya kebutuhan lain yang harus dipenuhi.

Desa Slawu adalah desa subur dengan kekayaan alam yang melimpah. Namun kurangnya skill serta pengetahuan masyarakat menjadikan sumber daya alam tersebut belum termanfaatkan secara maksimal. Salah satunya yaitu tumbuhan kecipir yang tumbuh subur di daerah tersebut. Menurut data BPS (2013), terdapat lebih dari 50% petani Desa Slawu yang menanam kecipir di lahan mereka. Namun, tumbuhan kecipir tersebut hanya dimanfaatkan sebagai tanaman sela. Sebagian besar petani hanya menjualnya sebagai sayuran dengan harga yang cukup rendah yaitu Rp 500/ikat, dan beberapa diantaranya terkadang hanya mengolah kecipir tersebut sebagai lauk untuk dikonsumsi sehari-hari. Bahkan tak jarang para petani hanya membiarkan tanaman kecipir mereka kering di ladang. Padahal biji kecipir yang sudah tua dapat digunakan sebagai bahan baku olahan pangan yang bergizi salah satunya tempe. Berdasarkan berita Suara Pembaruan 11 April 2015 konsumsi tempe di Indonesia sebanyak 50%, hal ini berpengaruh pada angka impor kedelai yang dapat mencapai 70% (Harian Agrofram 8 Oktober 2014).

Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus*) memiliki kandungan zat-zat hampir sama dengan kedelai. Menurut *Philippines Council for Agriculture and Research, The Winged Bean* (1996) perbandingan protein yang terkandung di dalam biji kecipir dan kedelai adalah 33,6 gram dan 35,1 gram dalam 100 gram biji. Seperti tempe lainnya, tempe kecipir merupakan bahan pangan hasil fermentasi yang merupakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan aktivitas mikroorganisme secara terkontrol untuk

meningkatkan keawetan pangan dengan diproduksinya. Metode yang digunakan yaitu sortasi biji, pencucian ke-1, perendaman, perebusan, pemisahan dari kulit biji, pencucian ke-2, didiamkan dan pemberian ragi.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka diperlukan suatu upaya untuk memperkenalkan usulan program tim kami berupa **“Introduksi Pengolahan TAPIR (Tempe Asli Kecipir) Sebagai Alternatif Tempe Kedelai Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Slawu Kabupaten Jember”**. Melalui usulan program ini diharapkan kecipir dapat dimanfaatkan secara lebih sebagai alternatif bahan baku tempe, menambah lapangan pekerjaan, sebagai sentra industri tempe kecipir, serta dapat meningkatkan komoditas kecipir di Desa Slawu, Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Usulan Program Kreatifitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat dengan judul di atas dalam rangka memecahkan permasalahan:

1. Bagaimana cara mengintroduksi pengolahan TAPIR sebagai alternatif pengganti tempe kedelai?
2. Bagaimana metode yang aplikatif dalam mengajarkan pembuatan TAPIR?
3. Bagaimana metode yang efisien dalam pemasaran produk TAPIR?

1.3 Tujuan

Penulisan Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk:

1. Mengintroduksi pengolahan biji kecipir menjadi tempe sehingga dapat diterima oleh semua lapisan masyarakat dan menjadikan Desa Slawu sebagai kampung sentra industri pengolahan kecipir.
2. Untuk mengetahui metode yang aplikatif dalam mengajarkan pembuatan TAPIR.
3. Untuk mengetahui metode yang efisien dalam pemasaran produk TAPIR kepada masyarakat.

1.4 Manfaat

Program pengabdian masyarakat ini bermanfaat bagi beberapa pihak, antara lain :

1. Bagi Mahasiswa Pelaksana Program

Sebagai sarana dalam melaksanakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian masyarakat. Selain itu juga sebagai wadah untuk mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dari kegiatan perkuliahan.

2. Bagi Masyarakat Sasaran Program

Sebagai sentra industri tempe kecipir sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Slawu, Kabupaten Jember.

3. Bagi Pemerintah

Membantu pemerintah dalam mengatasi kasus ekonomi nasional dan pemakaian kedelai impor.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

1. Produk Tempe Kecipir (TAPIR)

Dari usulan program ini didapatkan produk berupa TAPIR yang berbahan dasar biji kecipir.

2. Publikasi ilmiah

Publikasi ilmiah tentang hasil produk kepada masyarakat luas agar dapat menunjang keberhasilan serta keberlanjutan program ini dan diharapkan dapat dijadikan contoh dan diadopsi oleh pemerintah Jember bahkan pemerintah Indonesia dalam mengatasi masalah kemiskinan, pengangguran dan problem kelangkaan kedelai lokal.

3. Sentra Industri TAPIR

Terciptanya sentra industri TAPIR di Desa Slawu agar dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta lebih dikenal oleh masyarakat luas.

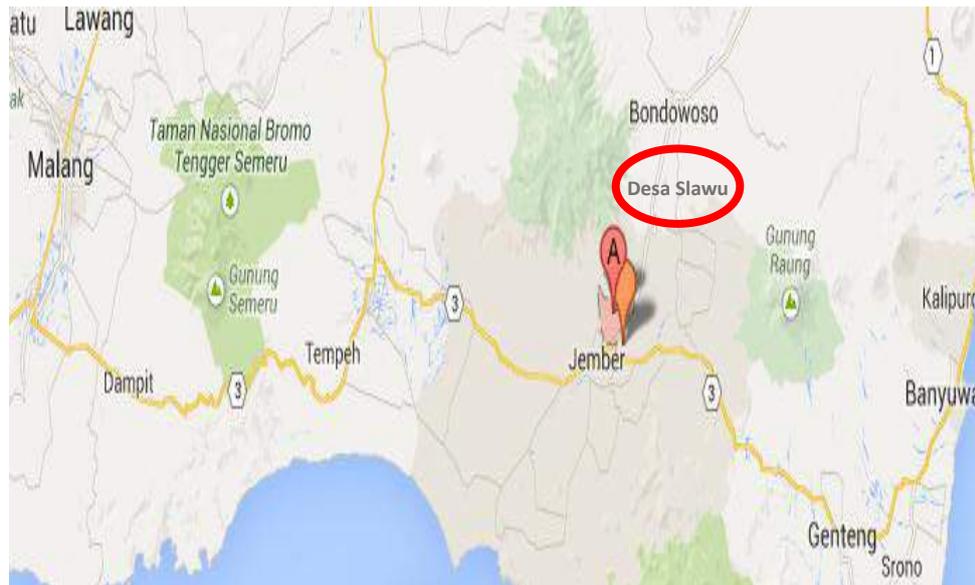
4. Lapangan Pekerjaan

Terciptanya lapangan pekerjaan bagi masyarakat Desa Slawu. Lapangan pekerjaan tersebut diharapkan mampu menjadi wadah bagi mereka untuk belajar serta mampu menambah penghasilan dengan menghasilkan suatu produk.

BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

2.1 Lokasi

Desa Slawu berada di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Desa Slawu yang terletak di sebelah utara Kota Jember, memiliki luas wilayah kurang lebih 960.000 km² dengan panjang 1200 km dan lebar 800 km. Desa Slawu berjarak kurang lebih 185 km dari Universitas Brawijaya, Malang. Jarak Desa Slawu dari pusat Kota Jember yaitu sekitar 15 km, sehingga dibutuhkan waktu kurang lebih 45 menit untuk perjalanan dari desa ini menuju pusat kota. Kondisi fisik Desa Slawu sangat sejuk dan tenang, jauh dari kebisingan dan polusi udara. Jumlah perumahan yang ada di Desa ini yaitu sebanyak kurang lebih 8 Rumah (Data primer, 2014). Saat ini, terdapat banyak lahan yang masih kosong di Desa tersebut yang belum didirikan bangunan salah satunya yaitu pekarangan rumah warga. Lahan kosong tersebut sangat memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai lahan tempat menanam kecipir agar semakin banyak produksi biji kecipir yang dihasilkan oleh warga masyarakat Desa Slawu, sehingga bisa dijadikan bahan baku pembuatan TAPIR. Selengkapnya dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Peta Wilayah Desa Slawu Kabupaten Jember (Google Maps, 2014).

2.2 Sasaran

Sasaran program pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat Desa Slawu yakni laki-laki dan perempuan dengan usia produktif (25-45 tahun) sebanyak 30 warga yang diambil dari total jumlah penduduk yaitu 413 jiwa dengan prioritas utama yaitu tunakarya.

3.3 Kondisi Sosial dan Ekonomi Sasaran

1. Kondisi Sosial

Sebagian besar masyarakat Desa Slawu bermata pencaharian sebagai wiraswasta dengan mata pencaharian sampingan sebagai tukang ojek, tukang becak, penjual warung dan toko kecil dan lain-lain, serta terdapat 12% masyarakat pengangguran. Menurut data terbaru Kepala Desa Slawu tahun 2013, riwayat pendidikan masyarakat Desa Slawu yaitu SD sebanyak 49 jiwa (12%), SMP 207 jiwa (50%), SMA 124 jiwa (30%), sarjana 12 jiwa (3%) dan sebanyak 21 jiwa (5%) tidak tamat SD. Hal ini mengakibatkan kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap metode yang tepat dalam pengolahan produk hasil pertanian. Oleh karena itu perlu adanya pelatihan *skill* terhadap masyarakat Desa Slawu.

2. Kondisi Ekonomi

Berdasarkan data kantor kepala Desa setempat tahun 2013 masyarakat di Desa Slawu secara ekonomi masih dalam taraf menengah ke bawah dengan penghasilan tidak menentu dan rata-rata penghasilan mereka kurang dari Rp.750.000,00 per bulan.

2.4 Permasalahan Yang Dihadapi Masyarakat Sasaran

Permasalahan utama di Desa Slawu adalah masih banyaknya pengangguran sehingga sebagian besar masyarakat hidup dalam garis kemiskinan. Salah satu penyebab hal tersebut dikarenakan tingkat pendidikan yang rendah sehingga terbatasnya lapangan pekerjaan yang mereka dapatkan. Selain faktor pendidikan, minimnya keahlian khusus yang mereka kuasai membuat mereka tidak berinisiatif untuk mencari pekerjaan yang lebih menguntungkan. Selain itu, Desa Slawu merupakan sentra penghasil kecipir di daerah Jember, dimana kecipir tersebut belum dimanfaatkan secara lebih. Padahal biji kecipir memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan kedelai serta dapat dijadikan bahan baku pengolahan tempe dan harganya yang lebih murah.

Tabel 1 Permasalahan di Desa Slawu

| Permasalahan | Solusi |
|--|--|
| Pendidikan rendah | Meningkatkan pengetahuan dan keahlian melalui pelatihan pengolahan TAPIR |
| Pengangguran | Terciptanya lapangan pekerjaan yang baru |
| Rata-rata pendapatan Rp750.000,00/bulan | Meningkatkan penghasilan masyarakat setempat |
| Rata-rata masyarakat kelas ekonomi menengah ke bawah | Meningkatkan kesejahteraan masyarakat |

Sumber: Data Primer, 2014



Gambar 2 Sekilas Profil Desa Slawu Kabupaten Jember (Data Primer, 2014)

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Tabel 2 Metode Pelaksanaan

| No | Metode Pelaksanaan | | Indikator Keberhasilan |
|----|--------------------|-----------------|------------------------|
| | Tahap | Bentuk Kegiatan | |

| | | | |
|----|----------------|---|--|
| 1. | Perencanaan | Pembentukan dan pembekalan tim | Berhasil terbentuk tim |
| 2. | Persiapan | Menentukan tempat sosialisai, membuat jadwal, serta pembelian peralatan dan bahan | Mendapatkan tempat sosialisasi, berhasil membuat jadwal, serta didapatkan alat dan bahan penunjang |
| 3. | Pelaksanaan | | |
| | 1. Sosialisasi | Melakukan sosialisasi di balai desa | Kuesioner pretest dan post test |
| | 2. Pengajaran | Mengajarkan cara pengolahan TAPIR | Kuesioner pretest dan post test |
| | 3. Aplikasi | Pelatihan pembuatan TAPIR, pengemasan, serta pemasaran | Mampu memproduksi, mengemas, memasarkan, dan terdaftar PIRT |
| 4. | Evaluasi | Memberi solusi pada permasalahan yang ada | Meningkatnya pendapatan masyarakat, dan program terus berlanjut |

Adapun uraian tahapan pelaksanaan program yaitu sebagai berikut:

3.1 Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan tim PKM-M yang terdiri dari 4 orang dan selanjutnya menyusun proposal yang kemudian diajukan. Program ini akan dilaksanakan dari bulan Mei sampai Agustus 2015.

3.2 Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan selama satu minggu yaitu berupa melakukan kesepakatan kerjasama dengan penduduk Desa Slawu Kabupaten Jember, penyusunan jadwal kegiatan, penentuan tempat sosialisasi yaitu di Balai Desa Slawu serta pembelian peralatan dan bahan.

3.3 Tahap Pelaksanaan

1. Sosialisasi dan introduksi pengolahan TAPIR

Tahap sosialisasi mencakup pengenalan kecipir yang dapat diolah menjadi tempe pengganti tempe kedelai sehingga diharapkan Desa tersebut dapat meningkatkan komoditas kecipir dan menjadi sentra industri pengolahan pangan berdaya jual dari bahan baku kecipir khususnya TAPIR dan meningkatkan pendapatan mereka. Tahap ini bertujuan sebagai gambaran awal rencana program TAPIR pada masyarakat serta meningkatkan minat masyarakat untuk bekerjasama membuat TAPIR.

Indikator keberhasilan tahap ini yaitu dapat dilihat dari hasil jawaban kuisisioner *pre test* (sebelum sosialisasi) dan *post test* (sesudah sosialisasi) dengan tingkat keberhasilan 75%, sedangkan bagi masyarakat yang buta aksara pengisian, kuisisioner akan dibimbing oleh tim PKM-M. Kuisisioner dapat dilihat pada lampiran 10.

2. Pengajaran

Tahap pengajaran dilakukan dengan membentuk kelompok kecil sebanyak 5 kelompok yang terdiri dari 6 anggota disetiap kelompoknya dari masyarakat Desa Slawu, Kabupaten Jember dan kemudian dipilih *leader* dari kelompok tersebut sebagai penanggungjawab.

Tahap pengajaran mencakup:

- a. Memilih biji kecipir yang bagus untuk bahan baku TAPIR.
- b. Menentukan waktu perendaman biji kecipir yang baik
- c. Menentukan waktu perebusan biji kecipir yang baik
- d. Takaran peragian yang tepat
- e. Pengemasan TAPIR yang baik

Tahap pengajaran bertujuan untuk memberikan pemahaman secara teori terhadap masyarakat sasaran sehingga masyarakat siap untuk melaksanakan praktek pembuatan TAPIR. Indikator keberhasilan tahap ini yaitu dapat dilihat dari hasil jawaban kuisisioner *pre test* (sebelum pengajaran) dan *post test* (sesudah pengajaran) dengan tingkat keberhasilan 75%, sedangkan bagi masyarakat yang buta aksara pengisian kuisisioner akan dibimbing oleh tim PKM-M. Kuisisioner dapat dilihat pada lampiran 11.

3. Tahap Aplikasi

Tahap aplikasi merupakan tahap terakhir dari program TAPIR. Tahap ini mencakup pendampingan produksi, pelatihan pengemasan, pemasaran, perluasan pemasaran dengan cara mengajukan PIRT dan label halal dari Majelis Ulama Indonesia. Tujuan sebagai implementasi dari tujuan utama program TAPIR yaitu mengembangkan TAPIR kepada setiap warga masyarakat agar menjadi sentra industri TAPIR,

serta meningkatkan komoditas kecipir di Desa Slawu. Cara pembuatan TAPIR selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 7.

Indikator keberhasilan dari tahap ini adalah masyarakat mampu memproduksi TAPIR dan mengemasnya dengan merk dagang khas Desa Slawu yang sudah terdaftar (PIRT) serta dapat memasarkan TAPIR kepada masyarakat luas baik melalui pemasaran secara langsung dengan menjual tempe tersebut sendiri maupun secara tidak langsung seperti penitipan di toko oleh-oleh atau di supermarket-supermarket. Adapun keuntungan finansial yang dapat diperoleh masyarakat melalui penjualan TAPIR yaitu sebesar 165,34 % dari total keuntungan keseluruhan seperti yang terlihat pada lampiran 8.

3.4 Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam proses produksi hingga pemasaran. Tahap ini diukur melalui aplikasi TAPIR oleh masyarakat serta pemasarannya secara berkelanjutan dan juga meningkatnya warga masyarakat yang memproduksi dan membudidayakan tanaman kecipir sebagai bahan baku. Indikator keberhasilan pada tahap ini adalah didapatkan solusi dari permasalahan tersebut dan menjadi acuan untuk ke depannya dan juga terus berkembang dan berjalannya program ini. Selain itu indikator keberhasilan lainnya adalah naiknya pendapatan rata-rata perkapita Desa Slawu.



Gambar 3 Road Map Program Tempe Kecipir Tahun 2015-2017

BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

Tabel 3 Tabel Anggaran Biaya

| No. | Jenis Biaya | Jumlah |
|-----|---------------------------|----------------|
| 1 | Biaya peralatan penunjang | Rp3.005.000,00 |
| 2 | Bahan habis pakai | Rp3.043.000,00 |

| | | |
|--------------------|-------------------|-----------------------|
| 3 | Perjalanan | Rp2.900.000,00 |
| 4 | Lain-lain | Rp847.500,00 |
| Total Biaya | | Rp9.795.500,00 |

4.2 Jadwal Kegiatan

Tabel 4 Tabel Jadwal Kegiatan

| No | Jenis kegiatan | Bulan ke- | | | | | | | | | | | | | | | | PJ |
|-----------|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------------|
| | | 1 | | | | 2 | | | | 3 | | | | 4 | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 1. | Perencanaan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pembentukan tim | | | | | | | | | | | | | | | | | <i>All</i> |
| 2 | Persiapan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Kesepakatan kerjasama | | | | | | | | | | | | | | | | | BA |
| | Penyusunan jadwal | | | | | | | | | | | | | | | | | <i>All</i> |
| | Pembelian peralatan dan bahan | | | | | | | | | | | | | | | | | NK |
| 3. | Pelaksanaan | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sosialisasi | | | | | | | | | | | | | | | | | YP |
| | Pengajaran | | | | | | | | | | | | | | | | | JS |
| | Aplikasi | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proses pembuatan | | | | | | | | | | | | | | | | | JS |
| | Proses pengemasan dan pemasaran di daerah setempat | | | | | | | | | | | | | | | | | YP |
| | Pengajuan PIRT | | | | | | | | | | | | | | | | | BA |
| | Proses pemasaran secara luas | | | | | | | | | | | | | | | | | NK |
| | Evaluasi | | | | | | | | | | | | | | | | | <i>All</i> |

Keterangan :

BA : Boy Anggita

YP : Yuni Puspitasari

JS : Juwita Sari

NK : Nurdianis Khorisna

Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota, dan Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri Ketua

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | Boy Anggita Sandi |
| 2. | Jenis Kelamin | Laki-Laki |
| 3. | Program Studi | Ilmu dan Teknologi Pangan |
| 4. | NIM | 145100101111005 |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Jember, 18 Agustus 1995 |
| 6. | E-mail | ebiindigo7@gmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/HP | 087857788058 |

B. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|-----------------|---------------|---------------|
| Nama Institusi | SDN Tegalsari 2 | SMPN 1 Ambulu | SMAN 1 Ambulu |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|-----|---------------------------------|----------------------|------------------|
| 1. | - | - | - |
| 2. | | | |

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

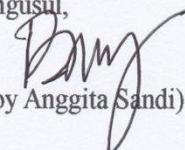
| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|---------------------|--|-------|
| 1. | Juara 1 PKM-M PIMBA | Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya | 2014 |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian 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 Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2014 didanai 2015 dari Ditjen Dikti.

Malang, 13 April 2015

Pengusul,


(Boy Anggita Sandi)

A. Identitas Diri Anggota 1

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | Juwita Sari Diah Anggraini |
| 2. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3. | Program Studi | Ilmu dan Teknologi Pangan |
| 4. | NIM | 145100100111003 |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Ponoroggo, 11 Mei 1996 |
| 6. | E-mail | juwitasariidaha@gmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/HP | 089667207496 |

B. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|--------------|------------------------|-----------------|
| Nama Institusi | SDN Tugurejo | SMPN 1 Kecamatan Sawoo | SMAN 3 Ponorogo |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|-----|---------------------------------|----------------------|------------------|
| 1. | - | - | - |
| 2. | | | |

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

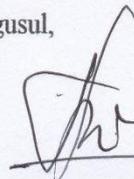
| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|---------------------|--|-------|
| 1. | Juara 1 PKM-M PIMBA | Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya | 2014 |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian 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 Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2014 didanai 2015 dari Ditjen Dikti.

Malang, 13 April 2015

Pengusul,



(Juwita Sari Diah Anggraini)

A. Identitas Diri Anggota 2

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | Yuni Puspitasari |
| 2. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3. | Program Studi | Ilmu dan Teknologi Pangan |
| 4. | NIM | 145100101111033 |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Lampung, 4 Juni 1996 |
| 6. | E-mail | yunipuspitasari90@rocketmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/HP | 085781274139 |

B. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|----------------|--------------|------------------|
| Nama Institusi | SDN Sukatani 1 | SMPN 1 Rajeg | SMAN 4 Tangerang |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|-----|---------------------------------|----------------------|------------------|
| 1. | - | - | - |
| 2. | | | |

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|---------------------|--|-------|
| 1. | Juara 1 PKM-M PIMBA | Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya | 2014 |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian 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 Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2014 didanai 2015 dari Ditjen Dikti.

Malang, 13 April 2015

Pengusul,



(Yuni Puspitasari)

A. Identitas Diri Anggota 3

| | | |
|----|--------------------------|--|
| 1. | Nama Lengkap | Nurdianis Khorisna Yuniar |
| 2. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3. | Program Studi | Ilmu dan Teknologi Pangan |
| 4. | NIM | 145100100111019 |
| 5. | Tempat dan Tanggal Lahir | Malang, 26 Juni 1996 |
| 6. | E-mail | daniskhorisna@gmail.com |
| 7. | Nomor Telepon/HP | 081249508096 |

B. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Nama Institusi | SDN Genengan 1 | SMPN 1 Kepanjen | SMAN 1 Kepanjen |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

C. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|-----|---------------------------------|----------------------|------------------|
| 1. | - | - | - |
| 2. | | | |

D. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir

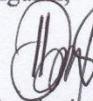
| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|---------------------|--|-------|
| 1. | Juara 1 PKM-M PIMBA | Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya | 2014 |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian 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 Program Kreativitas Mahasiswa tahun 2014 didanai 2015 dari Ditjen Dikti.

Malang, 13 April 2015

Pengusul,



(Nurdianis Khorisna Yuniar)

A. Identitas Diri Dosen Pembimbing

| | | |
|-----|-------------------------------|---|
| 1. | Nama | EndrikaWidyastuti, S.Pt, M.Sc, MP |
| 2. | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3. | Jabatan Fungsional | - |
| 4. | NIP/NIK/No.Identitas Lainnya | 19850925 201212 2 002 |
| 5. | NIDN | 0725098502 |
| 6. | Tempat dan Tanggal Lahir | Malang, 25 September 1985 |
| 7. | Email | endrika_w@ub.ac.id |
| 8. | Nomor Telepon/HP | 081215 805 769 |
| 9. | Alamat Kantor | Jl. Veteran, Malang 65145 |
| 10. | Nomor Telepon/Faks | 0341-568917/0341-568917 |
| 11. | Lulusan yang Telah Dihasilkan | - |
| 12. | Mata Kuliah yang Diampu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Teknologi Pengolahan Hasil Hewani 2. Teknologi Pengolahan Nabati 3. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian 4. Praktikum Biokimia dan Analisis Pangan 5. Praktikum Teknologi Pengolahan 6. Praktikum Kewirausahaan 7. Pengantar Bioteknologi 8. Sanitasi Pemanfaatan Limbah Agroindustri |

B. Riwayat Pendidikan

| | S-1 | S-2 | S-2 |
|-----------------------|---|---|--|
| Nama Perguruan Tinggi | Universitas Brawijaya | Universitas Brawijaya | King Mongkut's University Technology of Thonburi |
| Bidang Ilmu | Teknologi Hasil Ternak | Bioteknologi Pangan dan Agroindustri | Biosensor |
| Tahun Masuk-Lulus | 2003-2007 | 2008-2010 | 2008-2010 |
| Judul Skripsi/Thesis | Produksi <i>Monoasilgliserida</i> dari Lemak Ayam dengan Biokatalis Dedak Padi sebagai Emulsifier dan Zat Antibakteri | Silver Amplification of Biobarcode Labeling for DNA Detection based on PNA Immobilized Screen Printed Electrode | |
| Nama Pembimbing | Dr. Ir. Lilik Eka Radiati, MS | Assoc. Prof. Weresak Surareungchai | |

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

| No | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan | |
|----|-------|--|-----------|---------------|
| | | | Sumber * | Jml (juta Rp) |
| 1. | 2007 | Upaya Penurunan Kadar Air Madu Menggunakan Evaporator dengan Suhu Rendah | DIKTI | 6,5 |
| 2. | 2007 | Rekayasa Penginaktifan Toksin Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan Enzim <i>Protease</i> pada Susu melalui <i>Pulse Electric</i> | DIKTI | 5 |

| | | Field (PEF) | | |
|----|------|---|------|-----|
| 3. | 2012 | Ekplorasi potensi bagas tebu (<i>saccharum officinarum</i> L.) untuk produksi bioetanol generasi kedua sebagai salah satu upaya pengembangan energi alternatif | PHB | 98 |
| 4. | 2012 | Kopigmentasi Antosianin Kulit Ubi Jalar Ungu Sebagai Pewarna Alami | PNBP | 7,5 |
| 5. | 2013 | Formulasi Biskuit Batita Berbasis Tepung Komposit (Tepung Ubi Jalar dan Tepung Jagung) | PNBP | 7,5 |

D. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

| No | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan | |
|----|-------|---|-----------|---------------|
| | | | Sumber * | Jml (juta Rp) |
| 1. | 2012 | Introduksi Produk Jajanan Sehat, Aman dan Bergizi untuk Balita pada Posyandu Puspitasari, RW 08, Kelurahan Mojolangu, Kecamatan Lowokwaru, Kotamadya Malang | PNBP | 2,5 |
| 2. | 2013 | Identifikasi dan Analisis Potensi Agribisnis serta Pendampingan Penyusunan Peta Agribisnis di Desa Sukoanyar Kecamatan Pakis Kabupaten Malang | PNBP | 7,5 |

E. Publikasi Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

| No | Tahun | Judul Artikel Ilmiah | Volume/ No/Tahun | Nama Jurnal |
|----|-------|--|------------------|---|
| 1. | 2011 | Direct and Sandwich Electrochemical DNA Hybridization Detection Based on Silver Enhancement of | | IUPAC Internaional Congress on Analytical |

| | | | | |
|----|------|---|--|-------------------------------|
| | | Biobarcode-Latex and PNA Modified Screen Printed Electrode | | Sciences 2011 |
| 2. | 2012 | Direct and Sandwich Electrochemical DNA Hybridization Detection Based on Silver Enhancement of Biobarcode-Latex and PNA Modified Screen Printed Electrode | | J. American Community Society |

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

| No | Nama Pertemuan Ilmiah/seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|----|---|--|--|
| 1. | The 2 nd Regional Electrochemistry Meeting of South-East Asia 2010 On Applied Electrochemistry for Modern Life | Silver Amplification of Biobarcode Labeling for DNA Detection based on Peptide Nucleic Acid Capture Probes | 16-19 November 2010, Bangkok, Thailand |

G. Karya Buku dan 5 Tahun Terakhir

| No. | Judul Buku | Tahun | Jumlah Halaman | Penerbit |
|-----|------------|-------|----------------|----------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |

H. Perolahan HKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

| No. | Judul/Tema HKI | Tahun | Jenis | No. P/ID |
|-----|----------------|-------|-------|----------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik / Rekayasa Sosial

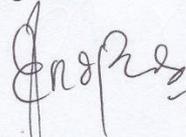
| No. | Tahun | Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan | Tempat Penerapan | Respon Masyarakat |
|-----|-------|--|------------------|-------------------|
| | | | | |
| | | | | |

J. Penghargaan yang Pernah Diraih dalam 10 tahun Terakhir (dari Pemerintah, Asosiasi atau Institusi Lainnya)

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

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

Malang, 13 April 2015
Pengusul,



Endrika Widyastuti, S.Pt, M.Sc, MP
NIDN. 0725098502

Lampiran 2 Justifikasi Anggaran Kegiatan

Tabel 5 Biaya Peralatan Penunjang

| Material | Justifikasi Perjalanan | Kuantitas | Harga Satuan(Rp) | Keterangan(Rp) |
|----------------------------|---|------------------|-------------------------|--|
| Booklet | Modul pelatihan pengenalan dan pembuatan produk | 100 buah | Rp5000,00 | Rp500.000,00 |
| Ember besar kapasitas 20 L | Tempat menampung air | 2 buah | Rp100.000,00 | Rp200.000,00 |
| Bak besar kapasitas 15 L | Tempat merendam biji kecipir | 4 Buah | Rp80.000,00 | Rp320.000,00 |
| Panci besar 12 L | Tempat merebus biji kecipir | 4 buah | Rp150.000, 00 | Rp600.000,00 |
| Tampah besar | Tempat mendinginkan kecipir setelah perebusan dan tempat peragian | 12 Buah | Rp15.000,00 | Rp180.000,00 |
| Tungku tanah liat | Untuk merebus biji kecipir | 4 Buah | Rp50.000,00 | Rp200.000,00 |
| Sendok kayu besar | Untuk proses pengadukan kedelai saat direbus | 5 Buah | Rp8.000,00 | Rp40.000,00 |
| Sarung tangan plastic | Dipakai saat mencuci biji kecipir | 10 pak | Rp 17.000,00 | Rp170.000,00 |
| Sewa LCD Pryektor | Untuk proses sosialisasi dan pengajaran | 1 unit | Rp80.000,00 | Rp240.000,00 Untuk 1 kali sosialisasi dan 2 kali pengajaran |
| Sewa <i>sound system</i> | Untuk proses sosialisasi dan pengajaran | 2 unit | Rp100.000,00 | Rp600.000,00 Untuk 1 kali sosialisasi dan 2 kali pengajaran |
| Kemasan Plastik (PP) | Bahan pembungkus tempe kecipir | 15 pak | Rp 5.000,00 | Rp.75.000,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp3.005.000,00 |

Tabel 6 Bahan Habis Pakai

| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Keterangan (Rp) |
|-----------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------|------------------------|
| Biji kecipir | Bahan baku utama tempe kecipir | 250 kg | Rp 6.000,00 | Rp1.500.000,00 |
| Ragi tempe 500 g | Bahan fermentasi | 4 bungkus | Rp 17.000,00 | Rp68.000,00 |
| Lilin | Untuk mengemas | 100 batang | Rp1.500,00 | Rp150.000,00 |
| Kayu bakar | Bahan bakar merebus kecipir | 52 ikat | Rp 25.000,00 | Rp1.325.000,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp3.043.000,00 |

Tabel 7 Biaya Transportasi

| Material | Justifikasi Perjalanan | Kuantitas | Harga Satuan(Rp) | Keterangan(Rp) |
|---|-------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------------|
| Transportasi (pulang balik dari tempat sasaran dan ke tempat sasaran) | Penunjang perjalanan | 3 orang/bulan | Rp 300.000,00/bulan | Rp2.700.000,00 (selama 3 bulan) |
| Transportasi untuk mencari persewaan serta membeli alat dan bahan | | 2 orang | Rp100.000,00 | Rp200.000,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp2.900.000,00 |

Tabel 8 Biaya Lain-lain

| Material | Justifikasi Perjalanan | Kuantitas | Harga Satuan(Rp) | Keterangan(Rp) |
|-----------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Print | Mencetak proposal dan surat | 5 rangkap proposal | Rp15.000,00 | Rp75.000,00 |
| Materai | Untuk surat perijinan dan | 3 buah | Rp7.500,00 | Rp22.500,00 |

| | | | | |
|------------------------|---|---------|--------------|---------------------|
| | surat kerjasama | | | |
| ID Card tim PKM-M | Untuk identitas diri | 4 buah | Rp5.000,00 | Rp20.000,00 |
| Kertas A4 80 gram | Untuk mencetak proposal dan surat | 1 rim | Rp35.000,00 | Rp35.000,00 |
| Modul | Untuk pegangan penyuluh | 4 buah | Rp20.000,00 | Rp80.000,00 |
| Penjilidan proposal | Untuk keperluan proposal | 3 jilid | Rp5.000,00 | Rp15.000,00 |
| Biaya Komunikasi | Berkomunikasi dengan pihak- pihak terkait | 3 bulan | Rp200.000,00 | Rp600.000,00 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | Rp847.500,00 |

Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

| No | Nama | Program Studi | Alokasi Waktu | Uraian Tugas |
|-----------|---------------------------|---------------------------|----------------------|--|
| 1. | Boy Anggita Sandi | Ilmu dan Teknologi pangan | 14 jam / minggu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan kesepakatan kerjasama dengan mitra 2. Mendampingi pengajuan PIRT |
| 2. | Juwita Sari Diah Angraini | Ilmu dan Teknologi pangan | 14 jam / minggu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengajarkan cara pembuatan produk (TAPIR) 2. Mendampingi proses pengolahan TAPIR |
| 3. | Yuni Puspitasari | Ilmu dan Teknologi pangan | 14 jam / minggu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mensosialisasikan Tempe dari biji kecipir kepada masyarakat 2. Mendampingi proses pengemasan TAPIR |
| 4. | Nurdianis Khorisna Yuniar | Ilmu dan Teknologi Pangan | 14 jam/minggu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Membeli peralatan dan bahan 2. Mengawasi pemasaran produk (TAPIR) |

Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



UNIVERSITAS BRAWIJAYA

Jalan Veteran, Malang 65145, Jawa Timur, Indonesia

Telepon: +62-341-551611, Fax. +62-341-565420

E-mail: webmaster[at]ub.ac.id, Website: www.ub.ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Boy Anggita Sandi

NIM : 145100101111005

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian (FTP)

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM Penelitian saya dengan judul: "Introduksi Pengolahan TAPIR (Tempe Asli Kecipir) Sebagai Alternatif Tempe Kedelai Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Slawu Kabupaten Jember" yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015/2016 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenarnya.

Malang, 13 April 2015

Mengetahui,

Wakil Rektor III
Bidang Kemahasiswaan

Yang menyatakan,



(Prof. Dr. Ir. Arief Prajitno, MS)

NIP. 19550213 198403 1 001

(Boy Anggita Sandi)

NIM.145100101111005

Lampiran 5 Surat Pernyataan Kerjasama Mitra**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN BEKERJASAMA**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ahmad Muzani
 Jabatan : Penduduk Desa Slawu
 Alamat : Desa Slawu

Selanjutnya dalam surat pernyataan ini disebut sebagai pihak pertama.

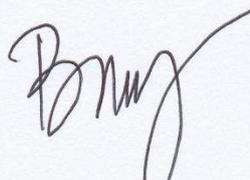
Nama : Boy Anggita Sandi
 NIM : 145100101111005
 Fakultas : Teknologi Pertanian
 Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
 Alamat : Jl. Anggur No. 45, Ambulu
 No. TLP/HP : 087857788058

Selanjutnya dalam surat pernyataan ini disebut sebagai pihak kedua.

Pihak pertama menyatakan bersedia bekerjasama dengan pihak kedua dalam kegiatan Program Kreatifitas Mahasiswa Bidang Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul **“Introduksi Pengolahan TAPIR (Tempe Asli Kecipir) Sebagai Alternatif Tempe Kedelai Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Slawu Kabupaten Jember”** yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Brawijaya Malang serta bersedia mengikuti dan menerapkan setiap kegiatan yang dilaksanakan demi meningkatnya taraf hidup masyarakat.

Malang, 14 November 2014

Ketua pelaksana



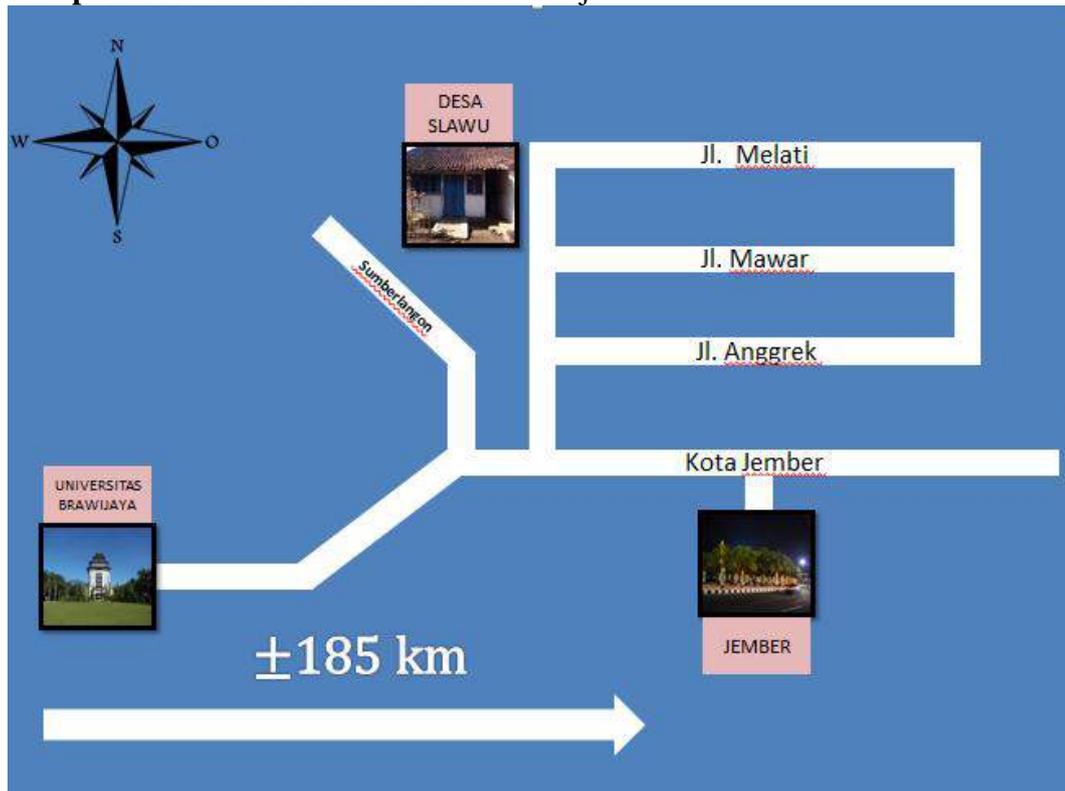
(Boy Anggita Sandi)

Yang menyatakan,

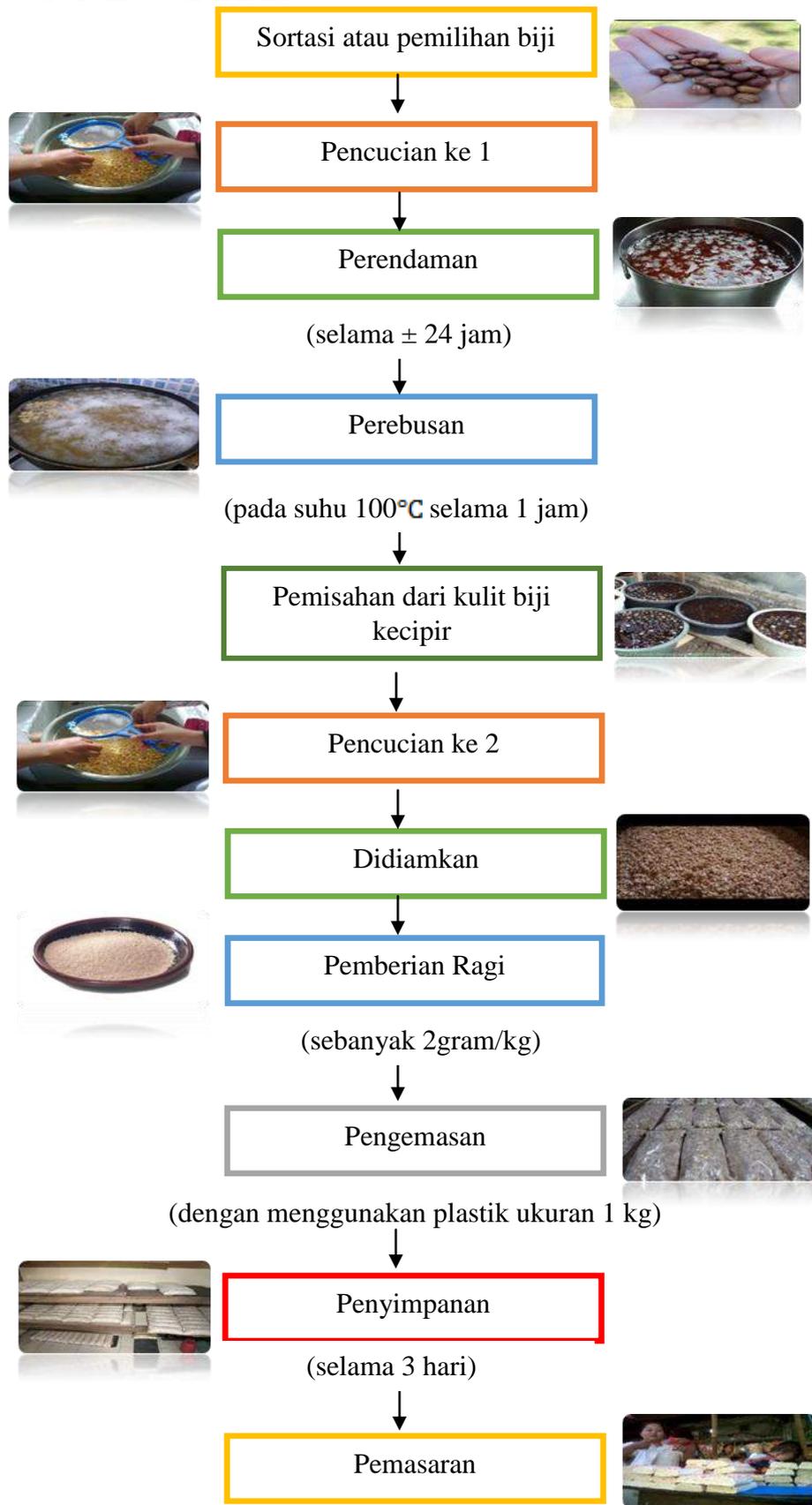


(Ahmad Muzani)

Lampiran 6 Denah Detail Lokasi Mitra Kerja



Lampiran 7 Cara Pembuatan TAPIR



Sumber: Akhiruddin, 2013

Gambar: doc. google

Lampiran 8 Analisis Keuntungan TAPIR

Sebelum diolah

| Uraian | Volume | Harga Satuan | Total |
|--------------|--------|--------------|------------------|
| Biji kecipir | 250 kg | Rp. 6.000,00 | Rp. 1.500.000,00 |

Sesudah diolah

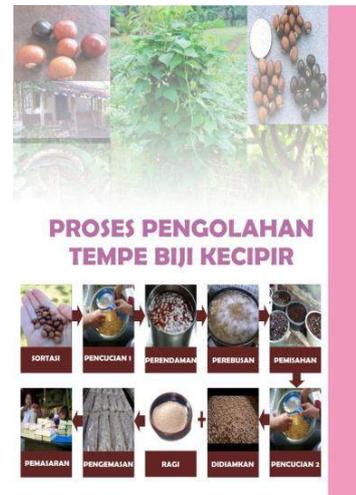
| No. | Uraian | Volume | Harga Satuan | Total |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|---------------|------------------|
| 1. | Biji kecipir | 250 kg | Rp. 6.000,00 | Rp. 1.500.000,00 |
| 2. | Ragi | 1 bungkus (500 gr) | Rp. 17.000,00 | Rp. 17.000,00 |
| 3. | Plastik ukuran ½ kg | 7½ pak (100 lembar/pak) | Rp. 5.000,00 | Rp. 37.500,00 |
| Jumlah | | | | Rp. 1.554.500,00 |
| Hasil produksi 750 bungkus | | | | Rp. 4.125.000,00 |
| Keuntungan | | | | 165,34 % |

Dalam 1 bulan dilakukan 16 kali produksi, jadi dalam 1 minggu dilakukan 4 kali produksi.

Lampiran 9 Pengajaran



Pengajaran dengan menggunakan *power point*



Brosur



Booklet

Brosur dan Booklet dibagikan saat tahap pengajaran.

Lampiran 10 Kuesioner Tahap Sosialisasi



Program Kreativitas Mahasiswa Baru Pengabdian Masyarakat

Bapak, ibu, dan saudara yang terhormat,
Kami mahasiswa Universitas Brawijaya Malang, dalam hal ini kami sedang mengadakan program pengenalan pemanfaatan biji kecipir menjadi tempe untuk diterapkan di Desa Slawu.

Atas kerjasama dan waktu yang telah diluangkan kami mengucapkan terima kasih

Hari/Tanggal:

Nama :
Alamat :
No. HP :
Penghasilan per bulan :
Tamatan :

Petunjuk pengisian: Berilah tanda (X) pada jawaban yang sesuai dengan anda

Kuesioner tahap sosialisasi

1. Seberapa sering anda makan tempe?
 - a. Sering
 - b. Jarang
2. Apakah Anda mengetahui bahwa biji kecipir tua dapat diolah menjadi tempe?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
3. Apakah Anda mengetahui manfaat biji kecipir?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
4. Apakah Anda tertarik mengikuti penyuluhan pembuatan tempe kecipir?
 - a. Tertarik
 - b. Tidak tertarik
5. Jika tempe kecipir dipasarkan, berminatkah anda untuk membelinya?
 - a. Berminat
 - b. Tidak berminat

Lampiran 11 Kuesioner Tahap Pengajaran



Program Kreativitas Mahasiswa Baru Pengabdian Masyarakat

Bapak, ibu, dan saudara yang terhormat,
Kami mahasiswa Universitas Brawijaya Malang, dalam hal ini kami sedang mengadakan program pengenalan pemanfaatan biji kecipir menjadi tempe untuk diterapkan di Desa Slawu.

Atas kerjasama dan waktu yang telah diluangkan kami mengucapkan terima kasih

Hari/Tanggal:

Nama :
Alamat :
No. HP :
Penghasilan per bulan :
Tamatan :

Petunjuk pengisian: Berilah tanda (X) pada jawaban yang sesuai dengan anda
Kuesioner tahap pengajaran

1. Apakah Anda mengetahui cara memilih biji kecipir yang bagus untuk bahan baku TAPIR?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
2. Apakah Anda mengetahui cara menentukan waktu perendaman biji kecipir untuk diolah menjadi TAPIR?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
3. Apakah Anda mengetahui cara menentukan waktu perebusan biji kecipir untuk diolah menjadi TAPIR?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
4. Apakah Anda mengetahui ragi yang digunakan untuk membuat tempe kecipir?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
5. Apakah Anda mengetahui cara menentukan takaran peragian untuk diolah menjadi TAPIR?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
6. Apa Anda mengetahui bagaimana cara pembuatan tempe kecipir (TAPIR)?
 - a. Tahu
 - b. Tidak tahu
7. Apakah Anda mengetahui cara pengemasan TAPIR yang baik?
 - a. Tahu

b. Tidak tahu