



ISBN 978-602-0860-27-5

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

**Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat
2018**

*Berkarya dan Berinovasi untuk Bangsa
Berbasis Pembangunan yang Berkelanjutan*

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS LAMPUNG**



Penanggung Jawab:

Warsono

Tim Penyunting:

Hartoyo

Erdi Suroso

Sumaryo

Sri Ratna Sulistyanti

Nina Yudha Aryanti

Eka Sofia Agustina

Dewi Agustina Iryani

Penyunting Pelaksana:

Alfanny Pratama

Agung Saputra

Okyana Giti Ananti

Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat:

Desember 2018 penyunting, Suroso dkk. – Bandar Lampung:

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat

Universitas Lampung, 2018.

452 Halaman

ISBN 978-602-0860-27-5

Diterbitkan oleh:

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS LAMPUNG**

Gedung Rektorat Lantai 5,
Jalan Prof. Dr. Sumantri Brojonegoro 1
Bandar Lampung 35145
Telepon (0721) 705173,
Fax. (0721) 773798,
e-mail: lppm@kpa.unila.ac.id
www.lppm.unila.ac.id



DAFTAR ISI

SAMPUL	i
TIM PENYUSUN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
MATERI NARASUMBER	x
Pendampingan Penerapan <i>Discovery Learning</i> Sebagai Tuntutan Kurikulum 2013 untuk Memfasilitasi Kemampuan Berpikir Kritis Peserta Didik. Agung Putra Wijaya ¹ , Wayan Suana ² , Lisa Tania ³ , dan Widyastuti ⁴	1
Demplot dan Penyuluhan Teknik Pembungaan Manggis di Luar Musim kepada Petani di Pekon Mulang Maya, Kecamatan Kota Agung Timur, Kabupaten Tanggamus. Agus Karyanto ¹ , Setyo Widagdo ² , Rugayah ³	10
Kegiatan Penyuluhan dan Penanaman Mangrove pada Kegiatan Festival Krakatau di Kalianda Lampung Selatan. Ahmad Herson ¹ , Yuda Romdania ² , Gatot Eko Susilo ³ , Citra Persada ⁴	18
Pemetaan Potensi Geowisata dan Upaya Peningkatan Partisipasi Masyarakat dalam Tata Kelola Pariwisata di Air Naningan, Tanggamus. Ahmad Zaenudin ¹ , Suharno ² , Nandi Haerudin ³ , I Gede Boy Darmawan ⁴	24
Penerapan Sistem Administrasi Kependudukan Desa untuk Aparatur Negara di Desa Sidoharjo Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Ardiansyah ¹ , Inayatul Jannah ² dan Yunda Heningtyas ³	30
Efektifitas Pelatihan Pola Asuh Pendidik Anak Usia Dini dalam Pembentukan Perilaku Antipornografi. Ari Sofia ¹ , Vivi Irzalinda ² , Gian Fitria Anggraini ³ , Sasmia ⁴	38
Pengembangan Pantai Batu Lapis dan Pulau Mengkudu sebagai Situs Biologi dan Obyek Wisata Bahari Eksotis Lampung. Bagus Sapto ¹ , Mulyanto ²	46
Pemanfaatan E-Commerce dalam Upaya Meningkatkan Pemasaran Kain Tenun Khas Daerah Palembang. Bainil Yulina ¹ , Evada Dewata ² , Pridson Mandiangan ³ , Sarikadarwati ⁴	55
Edukasi Food Labeling pada Industri Rumah Tangga (IRT) Abon Lele 22 Hadimulyo Metro. Dian Isti A ¹ , Nurul Utami ² , Sofyan Musyabiq W ³	66
Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Kelompok Perempuan Pengrajin Rajutan Desa Wates Kecamatan Bumi Ratu Nuban Kabupaten Lampung Tengah Menuju Produk yang Variatif dan Beridentitas Lokal. Dwi Wahyu Handayani ¹ , Yuni Ratnasari ² , Mediya Destalia ³	70
PROSIDING SEMINAR NASIONAL HASI-HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2018	v



Pelatihan Peningkatan Kompetensi Guru Merancang dan Membelajarkan Siswa Kelas Rendah Berbasis Kurikulum 2013. Dwi Yulianti ¹ , Herpratiwi ² , Budi Koestoro ³ , Riswandi ⁴	81
Pelatihan Pembuatan Kerajinan Limbah Sisik Ikan Dan Pelatihan E-Commerce Pada Masyarakat Desa Ketapang Kecamatan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran Provinsi Lampung. Edi Pranyoto ¹ , Melda Agarina ² , Susanti ³	91
Pelatihan Pengucapan Bahasa Prancis Baku (Prononciation Du Francais Standard) Bagi Guru- Guru Bahasa Prancis SMA/ SMK - Lampung Tahun Ajaran 2018/ 2019. Endang Iktiarti ¹ , Diana Rosita ² , Setia Rini ³ , Dian Pratiwi ⁴	113
Pelatihan Model Menu Mpasi yang Mudah dan Bergizi di Kelurahan Sumur Putri Teluk Betung Bandar Lampung. Evi Kurniawaty ¹ , Soraya Rahmanisa ² , Nuriah ³ , Suharyani ⁴ , Silvia Andriani ⁵	118
Penyuluhan Penyusunan Ransum Seimbang pada Sapi Penggemukan Di Desa Marga Kaya Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Farida Fathul ¹ , Erwanto ² , Agung Kusuma Wijaya ³	124
Pelatihan Keterampilan <i>Speaking</i> Bahasa Inggris Menggunakan <i>Mind Mapping</i> bagi Siswa SMAN 1 Kotagajah. Gede Eka Putrawan ^{1*} , Bambang Riadi ² , Albet Maydiantoro ³ , Riyan Hidayatullah ⁴	131
Keterlibatan Orang Tua dalam Pelatihan Pendampingan Membaca Permulaan Anak Usia Dini. Gian Fitria Anggraini ¹ , Nia Fatmawati ² , Ari Sofia ³	139
Pelatihan Penyusunan Perangkat Pembelajaran Berdasarkan Skema Kompetensi Komunikatif Bagi Guru Smp/Mts di Kabupaten Pesawaran Tahun 2018. Hery Yufrizal ¹ , C. Sutarsyah ² , Huzairin ³ , Sudirman ⁴	147
Pemberdayaan Kelompok Tani Kelurahan Rajabasa Jaya Melalui Pelatihan Pembuatan Kompos Termini Bernilai Ekonomi. Ika Kustiani ¹ , Amril M. Siregar ² , Ratna Widayawati ³ , Gatot E. Susilo ⁴ , Andi Kusnadi ⁵	153
Program Biosekuriti Terpadu untuk Pencegahan Flu Burung pada Ayam Kampung di Desa Sidosari Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan. Khaira Nova ¹ , Riyanti ² , Purnama Edi Santosa ³	159
Pelatihan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) Laboratorium bagi laboran PT. Tunas Baru Lampung. Lilis Hermida ¹ , Joni Agustian ² , Azhar ³ , Elida Purba ⁴	168
Pelatihan Pembuatan Alat Perangkap Hama Semi Otomatis Tanaman Hortikultura untuk Peningkatan Produktivitas Petani Kecamatan Kota Gajah, Lampung Tengah. Mareli Telaumbanua ¹ , Budianto Lanya ² , Agus Haryanto ³ , Siti Suharyantun ⁴ , Windi Rahmawati ⁵	172



Pemanfaatan Pompa Berbasis Mikrokontroler sebagai Penyiram Sayuran Organik di Lahan Miring Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus. Endah Komala Sari ¹ , Diah Permata ² , Melvi ³ , Ardian Ulvan ⁴	412
Tingkat Pengetahuan Anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) terhadap Teknologi pada Program Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) di Kabupaten Tanggamus. Nasriati	420
Pemetaan Secara Cepat Menggunakan <i>Unmanned Aerial Vehicle</i> (UAV) Bagi Siswa SMK Jurusan Pemetaan/Geomatika di Bandar Lampung. Romi Fadly ¹ , Citra Dewi ² , Fitria R. Akbar ³	428
Program Kemitraan Wilayah (PKW) Kecamatan Metro Barat Kota Metro Lampung. Sowiyah ¹ , Budi Kadaryanto ² , Suwarjo ³ , Handoko Santoso ⁴	433
Arti Penting Budidaya Padi Organik yang Berpotensi Hasil Tinggi di Kelurahan Rajabasa Jaya Kecamatan Rajabasa Kota Bandar Lampung. Suskindani R. Dirmawati ¹ , Nuryasin ² , Sunyoto ³ , Sri Yusnaini ⁴ , Lestari Wibowo ⁵	437
Peningkatan Pendapatan Usaha Mitra Penyulingan Minyak Atsiri Jahe Sistem Uap Tidak Langsung. Tanto Pratondo Utomo ¹ , Harun Al Rasyid ² , Erdi Suroso ³ , Wisnu Satyajaya ⁴ , Jerry Kenezi ⁵	440
Pengembangan Desa Wisata Bahari dalam rangka Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir (Pendampingan dan Penerapan <i>Community Based Tourism/CBT</i> di Pekon Tejang Pulau Sebesi, Kecamatan Rajabasa, Kabupaten Lampung Selatan). Yulianto ¹ , Teuku Fahmi ² , Dewi Ayu Hidayati ³	445
Pelatihan "Self-Directed Counseling Model" untuk Pelayanan Perencanaan Karier pada Guru Bimbingan Dan Konseling Sekolah Menengah Di Kota Bandarlampung. Syarifuddin Dahlan ¹ , Muswardi Rosra ² , Supomo Kandar ³	456
Pelatihan Pengembangan Praktikum Fermentasi untuk Pengayaan Pokok Bahasan Bioteknologi Bagi Guru- Guru Biologi SMA di Kabupaten Pesawaran Emantis Rosa ¹ , Christina Nugroho Ekowati ² , Tundjung Triperi Handayani ³ , Sumardi ⁴	463
Pelatihan Pembuatan Preparat Awetan (Semi Permanen) untuk Pengayaan Materi Praktikum Bagi Guru-Guru Biologi SMA di Kabupaten Tanggamus Tundjung Triperi Handayani ¹ , Emantis Rosa ² , Nuning Nurcahyani ³ , Christina Nugroho Ekowati ⁴	466
Uji Aktifitas Enzim Sederhana untuk Pengakayaan Materi Praktikum Biologi Bagi Guru SMA di Kabupaten Pesawaran Christina Nugroho Ekowati ² , Sumardi ³ , Salman Farisi ⁴ , Tundjung Triperi Handayani ⁵ , Emantis Rosa ⁶	471
Peningkatan Kreatifitas Wirausaha Melalui Diversifikasi Produk Keripik Berbahan Baku Kulit Buah (Naga Merah Dan Putih) Pada Sentra Industri Rumah Tangga (IRT) Keripik Di Bandar Lampung Dewi Sartika ¹ , Susilawati ² , Neli Yuliana ³	476

Peningkatan Kreatifitas Wirausaha Melalui Diversifikasi Produk Keripik Berbahan Baku Kulit Buah (Naga Merah Dan Putih) Pada Sentra Industri Rumah Tangga (Irt) Keripik di Bandar Lampung

Dewi Sartika¹, Susilawati, Neti Yuliana

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung
Jl. Prof. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
¹alamat_email_dewikincai@yahoo.com

Abstrak— Sentra Industri Rumah Tangga (IRT) Keripik di Jalan Pagar Alam sangat dikenal oleh masyarakat Lampung dan merupakan salah satu sentra wisata kuliner yang cukup digemari. Permasalahan dari IRT keripik ini adalah produk-produk yang dihasilkan sudah jenuh, tidak ada inovasi dan tidak ada pembaharuan. Oleh karena itu perlu pelatihan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat, dan transfer teknologi tepat guna pengembangan diversifikasi produk keripik berbahan baku kulit (buah dan umbi). Tim Pengabdian THP memandang perlu untuk melakukan '*Pelatihan Peningkatan kreatifitas wirausaha melalui diversifikasi produk keripik berbahan baku kulit buah (Naga Merah dan putih)* agar dapat meningkatkan daya saing dan inovasi produk di kawasan sentra industri kripik ini. Setelah pengabdian terdapat pengembangan wawasan yang signifikan tentang kulit buah naga (merah/putih) dari 45% menjadi 90%; dan perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan dari 55% menjadi 80%; wawasan diversifikasi produk keripik buah dari 60% menjadi 85% dan wawasan pembuatan keripik dari kulit buah naga meningkat dari 40% menjadi 90%.

Kata kunci — diversifikasi, produk, kulit, keripik

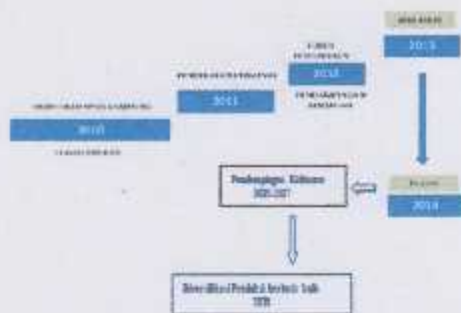
I. PENDAHULUAN

Propinsi Lampung merupakan daerah penghasil buah-buahan seperti pisang; rambutan; nangka; durian; nanas; sukun dan umbi-umbian seperti singkong; ubi jalar, serta sereal seperti jagung dan padi, sehingga berpotensi untuk pengembangan usaha pengolahan hasil-hasil pertanian tanaman pangan. Berdasarkan potensi sumber daya alam tersebut, pemerintah Propinsi Lampung menjalankan anjuran Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil (2003), untuk membuka peluang-peluang ekonomi baru serta menjadikan berbagai pusat pertumbuhan ekonomi baru, yang bermanfaat untuk menanggulangi kemiskinan.

Untuk mendukung program pemerintah tersebut maka Propinsi Lampung, memusatkan Pemkot Bandar Lampung pada tahun 2010 sebagai Kawasan Sentra Industri Kripik yang terletak di Kelurahan Segala Mider, Kecamatan Tanjung Karang Barat. Daerah ini dipilih karena memiliki sumberdaya manusia yang berpotensi untuk mengembangkan usaha kripik khas Lampung, dan daerah ini mudah terjangkau

untuk mendatangkan bahan baku dari daerah sekitarnya dan mudah dijangkau oleh para pembeli lokal, domestik dan dari luar Lampung. Kawasan Sentra Industri Keripik juga sebagai tempat wisata kuliner, kawasan berkumpulnya industri-industri rumah tangga yang mengolah dan memasarkan makanan olahan berupa keripik yang menjadi unggulan Propinsi Lampung.

Universitas Lampung adalah salah satu universitas negeri di Lampung, Indonesia. Beralamat di Jalan Sumantri Brojonegoro No. 1 Gedungmeneng, Bandar Lampung, Lampung, Indonesia. Jalan Sumantri Brojonegoro, 35145, Indonesia Universitas Lampung memiliki dosen yg cukup mumpuni dalam menangani dan pendampingan misalnya tim yg mengusul pengabdian ini. Ketua pengusul berpengalaman dalam mengelola hibah CSR PLN, DIPA, BOPTN, Hibah non kompetisi LIPI, IbM. Anggotanya pun mumpuni dalam mengelola hibah strategis nasional, IbM, hibah bersaing. Adapun rekam jejak tim dalam pendampingan di sentra IRT keripik dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Rekam jejak tim dalam pendampingan di sentra IRT keripik di jalan Pagar Alam

II. PERUMUSAN MASALAH

Produsen keripik di Kawasan Sentra Industri Kripik mengembangkan usaha selama ini belum optimal, hal ini karena kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam usaha kripik, belum diterapkannya teknologi tepat guna pengembangan produk dan kemasan. Produk-produk yang dihasilkan di kawasan ini sudah jenuh dan tidak ada pembaharuan.

Oleh karena itu perlu pembaharuan, misalnya diversifikasi produk. Pada pengabdian ini akan dilakukan pelatihan *diversifikasi produk keripik berbahan baku kulit buah (Naga merah dan putih)*. Dalam rangka mewujudkan keadaan yang diinginkan sebagaimana diuraikan di atas, Maka Tim Pengabdian THP memandang perlu untuk melakukan Program *Pelatihan Peningkatan kreatifitas wirausaha melalui diversifikasi produk keripik berbahan baku kulit buah (Naga merah dan putih)* agar dapat meningkatkan inovasi produk dan mengurangi kejenuhan produk di kawasan sentra industri kripik ini.

Perumusan permasalahan yang tim rumuskan dalam menyelesaikan masalah di IRT keripik melalui pelatihan disajikan di Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Perumusan dan pemecahan masalah

No	Permasalahan	Solusi	Akan dilakukan tahun 2018
1.	Inovasi produk jenuh	Diversifikasi Produk	
2.	Bahan baku kulit buah seringkali tidak dimanfaatkan	Pemanfaatan Bahan baku kulit buah	
3.	Kurangnya pengetahuan tentang bahan baku dan diversifikasi produk	Perlu Dilakukan pendampingan rutin tentang diversifikasi produk	

III. TUJUAN DAN MANFAAT

A. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan ini adalah 1) Meningkatkan ketrampilan pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik; 2) Meningkatkan kreatifitas pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik; 3) Meningkatkan ketrampilan pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik dalam melakukan diversifikasi produk berbasis kulit buah dalam menghadapi perkembangan usaha. Ketrampilan dan pengetahuan dalam *diversifikasi produk berbasis kulit buah* perlu ditingkatkan dengan harapan akan meningkatkan *keanekaragaman produk* keripik dan meningkatkan pengetahuan produsen keripik.

B. Manfaat Kegiatan

Manfaat dari kegiatan ini adalah 1) ketrampilan pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik diharapkan dapat meningkat; 2) kreatifitas pengusaha keripik di Sentra Industri Keripik diharapkan dapat meningkat; 3) ketrampilan pengusaha keripik diharapkan dapat meningkat di Sentra Industri Keripik dalam melakukan diversifikasi produk berbasis kulit buah dalam menghadapi perkembangan usaha, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah/*value added* pendapatan pengusaha keripik.

IV. SASARAN KEGIATAN

A. Profil dan Kondisi Mitra

Kawasan Sentra Industri Kripik adalah sentra oleh-oleh makanan khas Lampung. Kawasan Sentra Industri Kripik terletak di jantung Kota Bandar Lampung tepatnya di Kelurahan Segalamider Kecamatan Kedaton dan dapat dituju melalui Jl. Teuku Umar atau melalui Jl. Imam Bonjol. Masyarakat Kota Bandar Lampung lebih suka menyebut Kawasan Sentra Industri Kripik dengan sebutan Kripik Gang PU. Kawasan Sentra Industri Kripik dapat ditempuh dari Terminal Rajabasa atau dari Stasiun Kereta Api Tanjungkarang dalam waktu kurang lebih 15 menit. Lokasi kawasan sentra industri kripik dapat dilihat pada Lampiran 2.

Berbagai jenis kripik yang ditawarkan adalah kripik pisang dan singkong. Citra rasa yang ditawarkan pun tidak kalah dengan cita rasa kripik yang dijual di pasar swalayan mulai dari rasa gurih, asin manis, rasa keju, rasa coklat, balado dan berbagai citra rasa lainnya dengan harga yang sangat terjangkau yaitu berkisar Rp 28.000-Rp 45.000/Kg.

g lalu. Bahan baku industri didapat dari sakti, Pringsewu, Wayhalim, dan sa.

Sasaran Kegiatan

mpai saat ini usaha kripik yang bng di kawasan tersebut masih terbatas eripik pisang dan keripik singkong dengan rasa seperti: rasa jagung bakar, rasa rasa strowberi, rasa keju, rasa manis dan in, sedangkan hasil pertanian yang lain banyak berpotensi untuk dikembangkan i kripik maka *sasaran* dari kegiatan ini meningkatkan skill diversifikasi produk wirausaha di IRT gang PU. Peralatan gi yang digunakan juga masih manual, sumberdaya manusia juga memiliki puan masih rendah, terutama terlihat mampu mengoperasikan alat yang manual pengetahuan tentang organisasi juga

lam menghadapi perkembangan usaha, pengusaha kripik di Sentra Industri perlu mengikuti *Pelatihan Peningkatan kreatifitas wirausaha melalui diversifikasi keripik berbahan baku kulit Buah Merah dan Putih*). Kreatifitas wirausaha diversifikasi produk keripik berbahan kulit (buah dan umbi) perlu ditingkatkan harapan akan meningkatkan inovasi keripik dan meningkatkan pengetahuan en kripik.

tuk mewujudkan program tersebut, maka program Pengabdian Unila dari Jurusan gi Hasil Pertanian akan mencoba kan *Pelatihan Peningkatan kreatifitas uha melalui diversifikasi produk keripik un baku kulit Buah (Naga Merah dan Putih)*. Pada Program ini yang menjadi mitra IRT keripik di Kawasan Sentra Industri Bandar Lampung.

Target Luaran

get luaran yang akan dicapai dalam n ini adalah Terciptanya diversifikasi berbasis bahan baku kulit buah (naga dan putih) serta meningkatnya huan tentang bahan baku yg masih dapat atatkan di sentra industri kripik.

masyarakat akan dilaksanakan dengan metode ceramah, kemudian dilakukan diskusi (Tanya jawab) yang akan memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan proses pemahaman materi atau menyampaikan gagasan dan permasalahan yang terkait dengan cara produksi yang baik dan pemanfaatan fage pada industri pangan. Materi yang akan disampaikan pada kegiatan pengabdian masyarakat dalam ceramah dan diskusi meliputi:

- (1) Teknik diversifikasi
- (2) Pemilihan bahan baku
- (3) Pembuatan keripik kulit buah
- (4) Teknik pengemasan

b. Praktk/demonstrasi

Metode praktek yang akan dilakukan meliputi praktek cara pembuatan dan diversifikasi produk berbasis kulit buah, pemilihan bahan baku dan kemasan.

B. Kerangka Pemecahan Masalah

Permasalahan mitra adalah produk jenuh/tidak ada inovasi, maka tim THP mengusulkan kegiatan diversifikasi produk, dengan harapan akan tercipta produk-produk baru yang memberi dampak peningkatan penghasilan mitra.

Transfer IPTEK pada kegiatan ini dilakukan melalui *ceramah* yang dilengkapi contoh-contoh terkait materi pelatihan untuk memotivasi peserta agar bertanya dan berdiskusi. Selain ceramah juga diperlukan *praktik langsung* bagaimana cara diversifikasi produk. Dengan penyuluhan ini diharapkan sekitar 80% peserta pelatihan dapat ditingkatkan pengetahuan dan ketrampilannya. Keberhasilan kegiatan ini akan tercermin dari hasil monitoring dampak berdasarkan evaluasi awal dan evaluasi akhir. Pemecahan masalah kegiatan pelatihan dan sosialisasi disarikan pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi

No	Situasi Sekarang	Pertakuan yang diberikan	Output/keluaran yang diharapkan
1	Tidak diketahui pengetahuan bahan berbasis	Sosialisasi bahan berbasis kulit	Wirausaha mengetahui pengetahuan bahan berbasis kulit

E. Struktur Organisasi Tim Pengusul Dan Pembagian Tugas Masing-Masing

Struktur Organisasi Tim Pengusul Dan Pembagian Tugas Masing-Masing dirangkum pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Struktur Organisasi Tim Pengusul

Struktur Organisasi	Personalia
Penanggung Jawab	Kepala Lembaga Pengabdian
Pelaksana Kegiatan	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. (UNILA)
Pelaksana Sub Kegiatan	
a. Motivasi diri dalam berusaha	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. 2. Ir. Susilawati MS 3. Prof. Ir. Neti Yuliana, MSi, PhD.
b. Pengetahuan tentang Diversifikasi produk	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. 2. Ir. Susilawati MS 3. Prof. Ir. Neti Yuliana, MSi, PhD.
c. Pelatihan pembuatan produk dan Diversifikasi produk	1. Dr. Dewi Sartika, STP, MSi. 2. Ir. Susilawati MS 3. Prof. Ir. Neti Yuliana, MSi, PhD.

VII. RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pengabdian dilakukan dengan cara:

A. Evaluasi awal

Evaluasi awal dilakukan pada awal kegiatan pengabdian dengan cara memberikan quistioner diawal pengabdian.

B. Evaluasi akhir

Evaluasi akhir dilakukan pada akhir kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberikan tes akhir yang berupa kuestioner dengan pertanyaan yang sama dengan tes awal. Data kemudian diolah dan hasilnya dibandingkan dengan hasil evaluasi awal tes pertama untuk melihat seberapa jauh peningkatan pemahaman peserta sosialisasi. Jadwal kegiatan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Jadwal Kegiatan Program Pengabdian

Instansi	Instansi				
	Agata	Semarang	Ponorejo	Damar	
Pengabdian Masyarakat					
- Sosialisasi					
- Pelatihan					
- Pembuatan produk					
- Pembuatan produk					
- Pembuatan produk					
- Pembuatan produk					

X. PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan berlangsung secara kontinyu dari bulan juli sampai oktober. Sebelum

memulai kegiatan dilakukan pretest terlebih dahulu (Lampiran) tujuannya untuk mengetahui sejauh mana kondisi mitra. Pre Test dilakukan dengan wawancara tak langsung disela-sela tukar pikiran, dilakukan secara rileks. Isi pertanyaan tentang mengenal seputar wawasan buah naga, keripik buah, membuat keripik buah, mengenal buah naga, wawasan seputar keripik kulit buah naga, keripik kulit buah lain, dan kemampuan membuat keripik kulit buah.

Kegiatan pertama dilakukan dengan cara membangkitkan motivasi peserta tentang wirausaha yang baik (lampiran). Kegiatan kedua adalah membuat keripik kulit buah naga (Gambar 3).



Gambar 3. Kulit buah naga dan keripik buah naga

Kegiatan ketiga adalah pengenalan macam2 kemasan dan teknik desain kemasan. Kemasan terbagi 3 kemasan primer, skunder dan tersier. Kemasan yang dikenalkan adalah kemasan berbahan dasar plastik, kertas, kardus dan alumunium. Transfer teknologi yang diberikan yaitu teknik mengemas vakum dan non vakum.

Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi dan praktik pembuatan keripik kulit buah naga (gambar 4). Meliputi pencucian, pemotongan dan pengirisan tipis-tipis, pengeringan, penggorengan, pengemasan.





Gambar 4. Pembuatan keripik kulit buah naga

Kegiatan keempat adalah seminar di IPTEK seminar polinela tanggal 11 oktober 2018. Judul Pendampingan Diversifikasi Kemasan, Rasa, Dan Bentuk Keripik Kelompok Usaha Bersama Telo Rezeki Di Jalan Pagar Alam. Isinya menjelaskan tentang difersifikasi kemasan, rasa dan bentuk. Diversifikasi bentuk dilakukan dengan cara pendampingan. Di bawah ini adalah keripik bentuk memanjang, stick, waffle dan slice bulat pada keripik pisang (Gambar 9). Sedangkan diversifikasi rasa tim menyarankan agar rasa dan aroma yang ditambahkan selaras dengan rasa dan aroma rasa misalnya coklat, keju, pisang, manis, asin, originalitas diutamakan.

Pemberian bantuan juga dilakukan dalam kegiatan ini yaitu bantuan minyak goreng dan transport. Suasana pengarahan dilakukan dilokasi mitra (Gambar 5).



Gambar 4. Lokasi pengabdian

Kegiatan luaran lain dalam pengabdian ini adalah proses pembuatan buku, baru dalam pembuatan.

Evaluasi Kegiatan

Setelah pengabdian dilakukan posttest, ternyata hasil post test menunjukkan bahwa terdapat pengembangan wawasan tentang kulit buah naga (merah/putih) yang signifikan dari 45% menjadi 90%; dan perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan dari 55% menjadi 80%; wawasan diversifikasi produk keripik kulit buah naga dari 60% menjadi

85% dan wawasan pembuatan keripik dari kulit buah naga bentuk meningkat dari 40% menjadi 90%.

XI. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah program-program program pengabdian masyarakat yang diaplikasikan di aneka rasa/zom zom keripik dan dua dara sangat bermanfaat terlihat dari antusias anggota mitra yang ada di sana. Setelah pengabdian terdapat pengembangan wawasan yang signifikan tentang kulit buah naga (merah/putih) dari 45% menjadi 90%; dan perubahan perilaku dalam pemilihan kemasan dan penggunaan kemasan dari 55% menjadi 80%; wawasan diversifikasi produk keripik buah dari 60% menjadi 85% dan wawasan pembuatan keripik dari kulit buah naga meningkat dari 40% menjadi 90%.

DAFTAR PUSTAKA

1. [HTTP://GOOGLEMAP](http://GOOGLEMAP)
2. <http://Google image>
3. Sartika, Syarifah, dan Sutikno (2017). Eksplorasi Buah Naga sebagai bahan baku anti mikroba alami. Laporan penelitian. Lampung.

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS LAMPUNG**

ISBN 978-602-0860-27-5



9 786020 860275