

Periode : Semester Genap 2018/2019
Tahun : 2019
Skema Abdimas : Abdimas Unggulan Program Studi
Kode Renstra : Pengentasan Kemiskinan (Poverty Alleviation) dan Ketahanan & Keamanan Pangan (Food Safety & Security)/ PA & FSS

LAPORAN

PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT DENGAN PEMBIAYAN INTERNAL

**PKM PENINGKATAN MUTU PANGAN LOKAL BERBASIS PANGAN
FERMENTASI DI PULAU PAYUNG, KEPULAUAN SERIBU**



Tim Pelaksana Pengabdian :

Ketua : Seprianto, S.Pi, M.Si. (0309098702)

Anggota:

- 1. Febriana Dwi Wahyuni, S.Pd, M.Si (0323029101)**
- 2. Nathaniel Nainggolan (20160308004)**
- 3. Muhammad Ichsan (20180308028)**
- 4. Alfero Putra Iryanto (20180308022)**
- 5. Dessy Nurul Jannah Patty (20160308006)**

**PROGRAM STUDI BIOTEKNOLOGI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS ESA UNGGUL**

2019

Halaman Pengesahan
Program Pengabdian Masyarakat
Universitas Esa Unggul

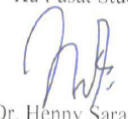
1. Judul Pengabdian : PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi Di Pulau Payung, Kepulauan Seribu
2. Mitra Sasaran : UMKM BARAKUDA Pulau Payung
3. Ketua Pengabdian
- a. Nama lengkap dengan gelar : Seprianto, S.Pi, M.Si
 - b. Pangkat/Gol/NIDN : 0309098702
 - c. Jabatan Fungsional/Struktural : Asisten Ahli (AA)
 - d. Program Studi/Jurusan : Bioteknologi
 - e. Fakultas : Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
 - f. Bidang keahlian : Bioteknologi Pangan dan Mikrobiologi
 - g. Telepon : 081211884434
 - i. E-mail : seprianto@esaunggul.ac.id
5. Jumlah Anggota Dosen : 1 Orang
4. Jumlah Anggota Mahasiswa : 4 orang
5. Lokasi kegiatan mitra : Pulau Payung, Kelurahan Pulau Tidung
Kabupaten : Kepulauan Seribu
Propinsi : DKI Jakarta
6. Jumlah Tim : 6 orang
7. Luaran yang dihasilkan : Laporan dan Publikasi jurnal
8. Pelaksanaan Kegiatan : 3 (tiga) bulan
9. Biaya Pengabdian : Rp. 13.500.000 (*Tiga Belas juta lima ratus ribu rupiah*)

Jakarta, 23 Oktober 2019

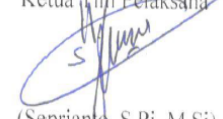
Mengetahui
Dekan FIKES


Universitas Esa Unggul
Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan
(Dr. Aprilita Rinaldi, M.Pi, M.Biomed. Apt.)
NIK. 215020572


Menyetujui,
Ka Pusat Studi


(Dr. Henny Saraswati, M.Biomed)
NIK. 216040630

Pengusul,
Ketua Tim Pelaksana


(Seprianto, S.Pi, M.Si)
NIK. 217090707

Menyetujui,
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Esa Unggul


(Dr. Erry Yudhya Mulyani, S.Gz, M.Sc)
NIK. 209100388

Identitas dan Uraian Umum

1. Judul Pengabdian Kepada Masyarakat : PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu
2. Tim Pelaksana :

No.	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian
1.	Seprianto, S.Pi, M.Si	Ketua	Bioteknologi Pangan
2.	Febriana Dwi Wahyuni, M.Si	Anggota 1	Bioteknologi Tanaman
3.	Nataniel Nainggolan	Anggota 2	Bioteknologi 2016
4.	Dessy Nurul Jannah Patty	Anggota 3	Bioteknologi 2016
5.	Muhammad Ichsan	Anggota 4	Bioteknologi 2018
6.	Alfero Putra Iryanto	Anggota 5	Bioteknologi 2018

3. Objek (khalayak sasaran) Pengabdian kepada Masyarakat : Masyarakat pelaku usaha dan pelaku usaha UMKM di Pulau Payung, Kepulauan Seribu
4. Masa Pelaksanaan
Mulai, bulan : Agustus tahun : 2019
Berakhir, bulan : Oktober tahun : 2019
5. Usulan biaya internal Universitas Esa Unggul
Tahun ke-1 : Rp 13.500.000,-
6. Lokasi Pengabdian kepada Masyarakat :
Pulau Payung, Kepulauan Seribu
7. Mitra yang terlibat (uraikan apa kontribusinya) :
Para anggota UMKM BARA KUDA Pulau Payung, Kepulauan Seribu sebagai pendamping kegiatan Selama kegiatan pengabdian masyarakat yang berlangsung 2 hari, menyediakan fasilitas tempat pelatihan dan akomodasi penginapan.
8. Permasalahan yang ditemukan dan solusi yang ditawarkan :
 - Belum banyak hasil olahan pangan berbasis ikan
 - Perekonomian yang belum tereksplorasi dan kurang produktif, padahal memiliki potensi ekonomi yang baik, seperti pariwisata, industri kecil makanan oleh – oleh dari hasil perikanan dan kelautan
 - Kurangnya keterampilan praktis bagi warga Pulau Payung yang dapat meningkatkan kesejahteraannya mendukung hasil – hasil usaha produktif daerahnya.
 - Tidak adanya makanan khas yang menjadi ikonik Pulau Payung
 - Memiliki hasil laut yang berlimpah namun belum mampu menghasilkan diversifikasi produk olahan pangannya terutama pangan fermentasi
9. Kontribusi mendasar pada khalayak sasaran (uraikan tidak lebih dari 50 kata, tekankan pada manfaat yang diperoleh) :
Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan perekonomian

masyarakat setempat dalam pengembangan produk UMKM terutama dari hasil olahan perikanan dan kelautan. Serta memberikan edukasi, ide yang inovatif dan produktif dalam peningkatan mutu kualitas pangan lokal dengan menggunakan teknik fermentasi sehingga dapat meningkatkan nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan.

10. Rencana luaran berupa jasa, model, sistem, produk/barang, paten, dan luaran lainnya yang :
 1. Peningkatan Mutu produk olahan pangan berbasis ikan
 2. Variasi produk olahan sebagai oleh – oleh ke khasan daerah
 3. Jurnal publikasi artikel di Jurnal Internal UEU atau luar UEU
 4. Video kegiatan

**Daftar Tim Pelaksanadan Tugas
Pengabdian Kepada Masyarakat
Universitas Esa Unggul**

1. Ketua Pelaksana

Nama : Seprianto, S.Pi, M.Si
NIDN : 0309098702
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Fakultas/Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : 1. Bertanggung jawab atas kegiatan
2. Menyampaikan materi dan Pemberi pelatihan.

2. Anggota 1

Nama : Febriana Dwi Wahyuni, M.Si
NIDN : 0323029101
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Fakultas / Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : Membuat Laporan

3. Anggota 2

Nama : Nathaniel Nainggolan
NIM : 20160308004
Fakultas / Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : Membantu saat pelatihan

4. Anggota 3

Nama : Muhammad Ichsan
NIM : 20180308028
Fakultas / Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : Membuat desain ppt presentasi

5. Anggota 4

Nama : Alfero Putra Iryanto
NIDN : 20180308022
Fakultas/Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : Membantu saat presentasi dan pelatihan

6. Anggota 5

Nama : Dessy Nurul Jannah Patty
NIDN : 20160308006
Fakultas/Prodi : FIKES/Bioteknologi
Tugas : Membantu dalam Pembuatan Laporan

Ringkasan

Wilayah Kepulauan Seribu secara administratif masuk ke dalam wilayah Propinsi DKI Jakarta, namun memiliki karakteristik yang berbeda dengan wilayah DKI Jakarta lainnya. Kepulauan Seribu yang menjadi mitra sasaran adalah Pulau Payung dan sekitarnya. Pulau Payung merupakan salah satu pulau yang menjadi destinasi wisata bahari yang ramai dikunjungi oleh wisatawan. Perkembangan wisata bahari dapat memberikan dampak ekonomi, sosial-budaya dan lingkungan, sehingga perlu dilakukan evaluasi perkembangan pariwisata berdasarkan diversifikasi produk olahan pangan lokal, seperti ikan, rumput laut dan sukun sebagai oleh – oleh kekhasan daerah tersebut. Keberagaman produk olahan terutama berbahan dasar ikan masih sedikit sehingga tidak banyak pilihan bagi wisatawan, sehingga perlu pengembangan diversifikasi produk dengan meningkatkan mutu pangan lokal berbasis fermentasi. Melalui kerjasama mitra UMKM Barakuda Pulau Payung pelaksanaan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik. Metode pelaksanaan dalam pelatihan ini ada yang praktek langsung seperti pembuatan ikan peda, sedangkan produk olahan lainnya seperti bakasang dan kecap ikan hanya berupa video dukumenter. Masyarakat Pulau Payung sebelumnya sudah mengembangkan produk olahan sukun seperti sukun goreng dan keripik sukun. Sedangkan dari hasil laut hanya berupa ikan asin saja. Sebanyak 13 anggota kelompok UMKM Barakuda mengikuti pelatihan ini. Pelaksanaan pelatihan dalam membuat Produk olahan dari ikan antara lain Ikan Peda, Bakasang dan Kecap Ikan yang notabenehnya produk ini belum banyak dikembangkan oleh UMKM Barakuda Pulau Payung. PKM ini juga berkolaborasi dengan Tim Desain Produk, sehingga dapat memberikan gambaran produk mulai dari pembuatan sampai pada tahap pengemasannya. Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan peranan masyarakat untuk kreatif, inovatif, mandiri, serta berwirausaha sehingga mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Kepulauan Seribu.

Kata Kunci : Pulau Payung, Pangan Lokal, Wisata Bahari, Oleh – Oleh, Pangan Fermentasi

DAFTAR ISI

<i>Isi</i>	<i>Halaman</i>
HALAMAN PENGESAHAN	i
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM	ii
DAFTAR TIM PELAKSANAAN TUGAS	iv
RINGKASAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Gambaran umum	1
1.2. Analisis situasi dan permasalahan mitra.....	2
II. SOLUSI DAN TARGET LUARAN	4
2.1. Solusi permasalahan.....	4
2.2. Target Luaran.....	4
III. METODE PELAKSANAAN	5
IV. KELAYAKAN FAKULTAS DAN PROGRAM STUDI	6
V. REALISASI KEGIATAN DAN PENYERAPAN ANGGARAN	8
5.1 Bentuk Kegiatan Abdimas.....	8
5.2 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan.....	11
5.3 Hasil dan Luaran yang Dicapai	11
5.4 Realisasi Penyerapan Anggaran	11
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	12
6.1 Kesimpulan.....	12
6.2 Saran	12
DAFTAR PUSTAKA	13
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

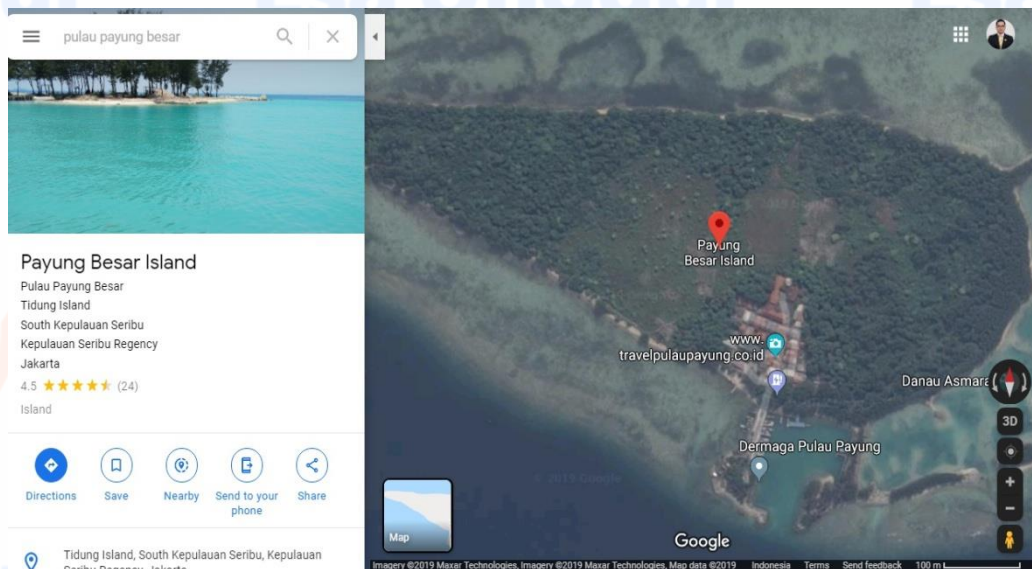
Gambar	Halaman
1.Peta Lokasi Pengabdian Masyarakat di Pulau Payung	1
2.Alur IPTEKS Pengabdian Masyarakat di Kepulauan Seribu	5
3. Penyampaian materi pembuatan produk olahan ikan berbasis fermentasi	8
4. Produk olahan UMKM Bara Kuda berupa ikan asin dan keripik sukun.....	9
5. Proses pembuatan ikan Peda.....	10

BAB I

Pendahuluan

1.1. Gambaran Umum

Wilayah Kabupaten Kepulauan Seribu secara keseluruhan termasuk ke dalam wilayah Provinsi DKI Jakarta. Luas daratan Kabupaten Kepulauan Seribu sekitar 864,59 ha atau 8,76km² dan luas perairan sebesar 474.562 ha atau 4.745,62 km² terdiri dari 2 Kecamatan dan 6 Kelurahan, yakni Kecamatan Kepulauan Seribu Utara (Kelurahan Pulau Kelapa, Pulau Harapan, dan Pulau Panggang) dan Kecamatan Kepulauan Seribu Selatan (Kelurahan Pulau Tidung, Pulau Pari dan Pulau Untung Jawa). Jumlah pulau di Kabupaten Kepulauan Seribu tercatat 110 pulau, dan ada 4 pulau yang sudah tenggelam, yaitu P. Dapur, P.Nyamuk Besar, Pulau Ubi Besar dan Pulau Ubi Kecil (sumber BPS Kepulauan Seribu) dalam (Rifayanto, 2018).



Gambar 1. Peta Lokasi Pengabdian Masyarakat, Pulau Payung Kab. Kepulauan Seribu

Pulau Payung adalah salah satu pulau yang termasuk jajaran pulau yang ada di Kabupaten Kepulauan Seribu (Gambar 1). Pulau ini jarang terdengar dalam narasi destinasi wisata bahari oleh wisatawan. Hal ini disebabkan karena jumlah penduduknya yang paling sedikit diantara pulau-pulau yang dihuni oleh warga. Ketergantungan dengan pulau lain, terutama Pulau Tidung, menjadikan akses di Pulau Payung terbatas. Kondisi ini membuat warga di Pulau Payung harus mengeluarkan biaya kebutuhan hidup yang besar. Pulau Payung merupakan satu dari empat pulau yang termasuk Kelurahan Pulau Tidung, Kecamatan Seribu Selatan. Ada dua nama Payung, yakni Pulau Payung Besar dan Pulau Payung Kecil. Hanya Payung Besar yang dihuni warga. Tidak banyak penduduk yang bermukim di Pulau Payung. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua RT setempat pertahun 2018, tercatat 220 orang dengan jumlah total Kepala Keluarga (KK) sebanyak 58 KK yang tinggal di Pulau Payung. Secara administratif, warga di Payung tergabung dalam RT 006 RW 004 Kelurahan Pulau Tidung. Pulau ini memiliki luas wilayah sekitar 27 hektar yang tersisa dari 30 hektar sebelumnya. Sepanjang di huni, pulau ini telah mengalami kehilangan daratan sebanyak 3 hektar akibat abrasi pantai. Namun, hanya sepertiga wilayah yang digunakan untuk

permukiman warga. Permukiman warga diapit dengan tanah yang sudah dimiliki orang dari luar pulau ini, dan sebagian tanah dipakai untuk membuat vila. Meskipun ada vila di pulau ini, dampak kunjungan wisatawan belum sepenuhnya dirasakan warga yang bermukim di Pulau Payung. Pada akhir pekan atau hari libur, beberapa wisatawan yang sekedar singgah atau bermalam di pulau ini. Namun, jumlah wisatawan tidak sebanyak pulau lainnya di Kepulauan Seribu [Kompas, 2015].

1.2. Analisis Situasi dan Permasalahan Mitra

Kepulauan Seribu merupakan suatu kepulauan yang banyak terdapat pulau didalamnya yang menjadi tujuan wisata. Kepulauan Seribu masuk ke dalam 10 destinasi pariwisata prioritas dalam Pembangunan Destinasi Pariwisata Prioritas Tahun 2016-2019 oleh Kementerian Pariwisata. Salah satu pulau yang berkembang ke arah pariwisata bahari adalah Pulau Tidung Besar. Perkembangan wisata Pulau Tidung Besar mengakibatkan beberapa perubahan, baik dari keadaan lingkungan maupun dari masyarakat. Selain itu perkembangan wisata juga mempengaruhi jumlah kunjungan wisatawan dimana jumlah kunjungan ini berkaitan dengan daya tarik wisata yang ada di kawasan Pulau Tidung Besar dan tingkat kepuasan yang diperoleh wisatawan melalui daya tarik tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan diadakannya evaluasi terhadap perkembangan wisata bahari di Pulau Tidung Besar menggunakan siklus hidup pariwisata sehingga nantinya dapat diketahui perkembangan wisata Pulau Tidung Besar menurut data yang diperoleh termasuk kedalam golongan *Exploration, Involvement, Development, Decline, Consolidation, Stagnation*, atau *Rejuvenation* (Sihotang et al, 2017).

Berdasarkan data jumlah kunjungan wisata bahari di Pulau Tidung Besar pada Tahun 2011-2016 dari Suku Dinas Pariwisata DKI Jakarta, didapatkan informasi bahwa pada tahun 2011 – 2014 terjadi kenaikan jumlah pengunjung, dimana pada tahun 2013-2014 masuk tahap stagnan dengan jumlah kenaikan hanya 2%, kemudian terjadi penurunan drastis dari tahun 2014 ke tahun 2015 sebesar 53% dan pada tahun 2016 terjadi penurunan jumlah pengunjung dari 185.989 orang ditahun 2015 menjadi 144.764 orang (Sihotang et al, 2017). Penurunan jumlah pengunjung yang terjadi di Pulau Tidung Besar menurut masyarakat setempat adalah karena tidak ada lagi penambahan fasilitas dan sarana-prasarana yang menunjang kegiatan wisata bahari seperti pada pulau-pulau lain. Fluktuasi jumlah pengunjung dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pelayanan, sarana dan prasarana, obyek daya tarik wisata (makanan kekhasan) dan keamanan tempat wisata (Syahadat, 2005).

Sebagai destinasi wisata bahari, Ketahanan pangan Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu sangat penting untuk diperhatikan karena wilayah ini terdiri dari hamparan laut luas, rangkaian pulau-pulau kecil dengan struktur tanah berpasir maka masalah ketahanan pangan di wilayah ini dianggap rawan dikarenakan keterbatasan kemampuan memproduksi bahan pangan seperti padi, buah dan sayuran, hasil peternakan, serta bahan makanan yang tidak bisa dihasilkan dari daerah tersebut. Pangan yang diandalkan dari daerah ini hanya berasal dari perikanan dan kelautan saja sehingga tingginya ketergantungan akan pasokan pangan dari luar daerah beresiko terhadap tingkat ketahanan pangan rumah tangga dan pelaku UMKM pusat jajanan dan oleh – oleh di Kepulauan Seribu. Keberlimpahan hasil pangan lokal seperti ikan, rumput laut dan tanaman seperti sukun dapat dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai makanan khas oleh-oleh bagi wisatawan. Pangan ini sebelumnya sudah dikembangkan oleh UMKM, seperti ikan segar, ikan asin, dodol rumput laut dan keripik sukun, namun belum ada diversifikasi produk yang beragam sehingga membuat wisatawan bosan akan oleh – oleh yang itu – itu saja.

Pada dasarnya ketahanan pangan dari olahan ikan membutuhkan penanganan yang serius agar mutu produk terjaga dengan baik. Rentannya terjadi pembusukan serta kesegaran

ikan yang berkurang dikarenakan penyimpanan dalam *freezer* terlalu lama membuat kualitas produk akan menurun. Hal ini dapat dilakukan pencegahan dengan metode fermentasi. Ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi produk – produk ikan fermentasi, terutama akibat *flavor* spesifik yang dihasilkan yang dapat menambah nafsu makan karena memberikan rasa yang khas. Selain rasa yang enak, produk fermentasi ikan juga memiliki nilai gizi yang lebih baik karena adanya peran mikroorganisme baik seperti bakteri probiotik serta enzim yang membantuk dalam proses pencernaan. Produk ini juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sayangnya sebagian besar produk fermentasi masih bersifat lokal dan tidak begitu mudah ditemukan secara nasional. Hanya beberapa jenis produk ikan fermentasi saja yang telah dikenal cukup luas, seperti kecap ikan dan terasi (Irianto, 2012).

Pulau Payung merupakan pulau yang paling banyak terdapat pohon sukun dibandingkan dengan pulau - pulau yang ada di Kepulauan Seribu. Buah sukun (*Artocarpus communis*) adalah nama sejenis pohon dan buahnya sekaligus. Buah sukun tidak berbiji dan memiliki daging buah yang empuk, yang mirip ubi atau talas setelah dimasak atau digoreng. Pohon sukun di pulau ini tumbuh subur dan tersebar merata, setiap rumah yang ada di pulau ini memiliki 3 sampai 10 batang pohon sukun. Kepemilikan pohon sukun ini ada yang ditanam dan ada yang tumbuh dengan sendirinya. Pohon sukun tergolong dalam tanaman yang berbuah sepanjang musim, namun ada bulan – bulan tertentu dalam setahun yaitu bulan Maret dan Oktober berbuah lebat. Saat musim sukun, terkadang buah dibiarkan matang di pohon, karena belum adanya permintaan dari pulau lain sebagai stock bagi pedagang disana

BAB II **Solusi dan Target Luaran**

2.1 Solusi Permasalahan

Salah satu pertimbangan dalam melakukan pengabdian masyarakat di Kabupaten Kepulauan Seribu dikarenakan pengembangan ekowisata bahari yang menjadi andalan di propinsi DKI Jakarta belum dikelola dengan baik, sehingga banyak hal yang perlu dibenahi dan difokuskan pengembangannya. Salah satunya tentang ketahanan pangan dan peningkatan mutu olahan pangan lokal dari hasil laut.

Untuk menyusun solusi permasalahan dilakukan melalui 4 (empat) tahap :

1. Tahap *assessment* dan *focus group discussion*
2. Tahap penandatanganan kerjasama mitra
3. Tahap konsolidasi penyusunan proposal program bersama mitra
4. Tahap penyusunan usulan proposal untuk Program Pengabdian kepada Masyarakat Internal UEU.

Dari hasil analisis situasi dan permasalahan, maka kami dapat menyusun upaya solusi permasalahan yang telah dijabarkan di atas. Dalam rangka pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tim Dosen Universitas Esa Unggul melakukan serangkaian tahapan kegiatan dengan 2 metode teknis pelaksanaan yaitu penyuluhan dan pelatihan. Pemaparan secara teoritis tentang produk fermentasi ikan yang akan dikembangkan serta memberikan pelatihan dari beberapa produk olahan ikan fermentasi yang mudah dibuat dengan bahan dan alat sederhana. Beberapa contoh produk olahan ikan fermentasi yang sudah banyak ditemukan di pasaran seperti Terasi, ikan Peda, Bekasang, ikan Tukai, Kecap ikan, Rusip dan lain – lain. Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan peranan masyarakat untuk kreatif, inovatif, mandiri, serta berwirausaha sehingga mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Kepulauan Seribu.

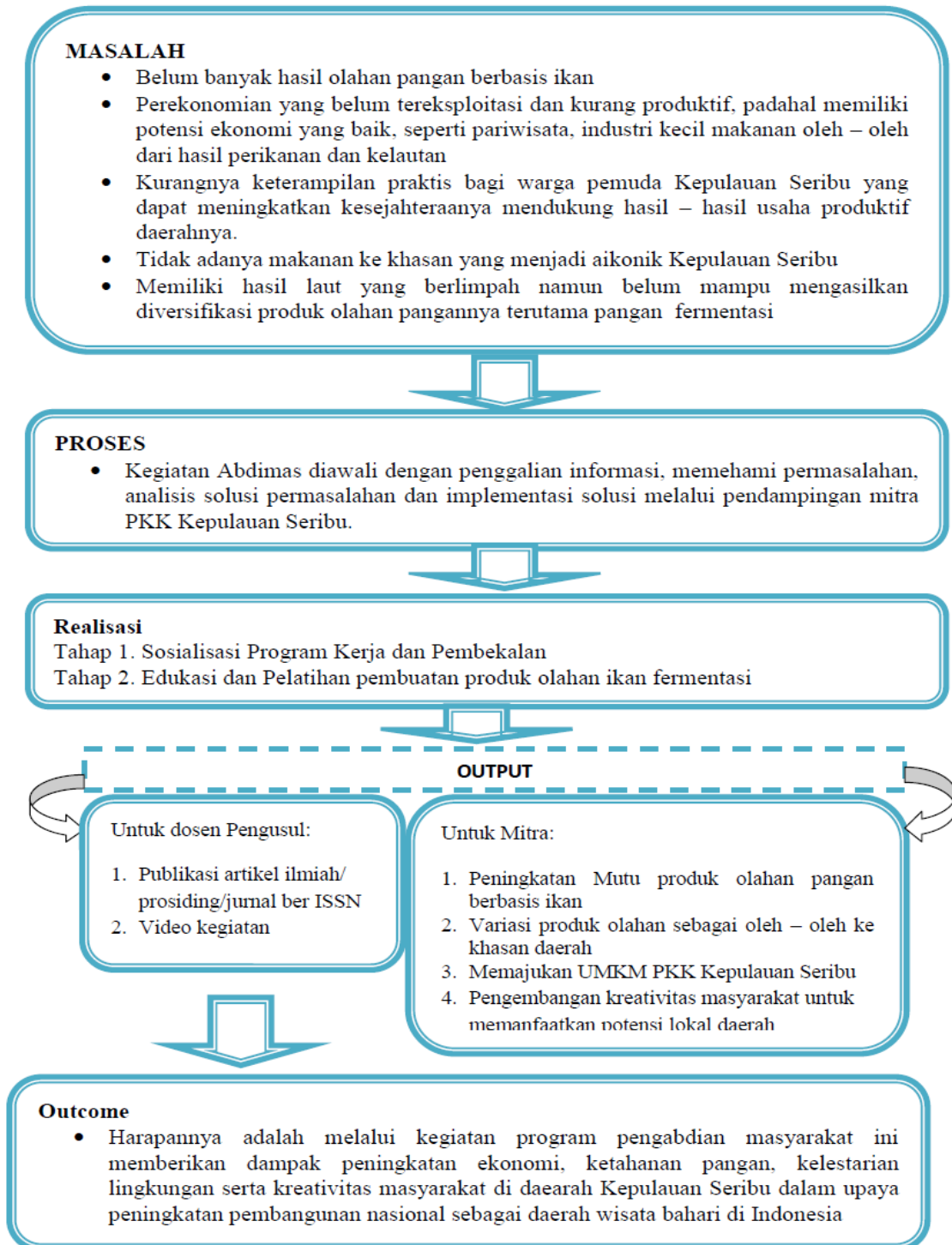
2.2. Target Luaran

Rencana luaran berupa jasa, model, sistem, produk/barang, paten, dan luaran lainnya adalah

1. Peningkatan mutu pangan dari produk olahan ikan berbasis fermentasi
2. Variasi produk olahan sebagai oleh – oleh ke khasan daerah
3. Jurnal publikasi artikel di Jurnal Internal UEU atau luar UEU
4. Video kegiatan

Bab III Metode Pelaksanaan

1. Metode pelaksanaan kegiatan yaitu berupa Sosialisasi pengembangan produk olahan ikan berbasis pangan fermentasi untuk produk lokal unggulan Kepulauan Seribu serta memberikan pelatihan kepada UMKM Kelompok Bara kuda Pulau Payung.
2. Gambaran IPTEKS yang ditransfer



Gambar 2. Alur IPTEKS Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kepulauan Seribu

Bab IV Kelayakan Fakultas dan Program Studi

A. Kinerja Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dalam Kegiatan PPM di Bidang Kesehatan

Universitas Esa Unggul memiliki sebuah lembaga yang mewadahi Kegiatan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM). LPPM Universitas Esa Unggul di bentuk tahun 1994 dan dikukuhkan pada tanggal 01 Oktober 1998 berdasarkan Surat Keputusan Yayasan Kemala No. 041/KYK/SK/X/1998. LPPM memiliki peranan untuk mengkoordinasikan kegiatan penelitian, mengusahakan dan mengendalikan sumber daya penelitian dan mengkoordinasikan, memantau, menilai dan mendokumentasikan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Dosen di lingkungan UEU.

Seluruh kegiatan LPPM Universitas Esa Unggul didukung oleh para peneliti, dengan kualifikasi Doktor dan Master dari berbagai disiplin ilmu pada Program Studi Universitas Esa Unggul. LPPM UEU juga bekerjasama dengan Pusat Studi dilingkungan Universitas Esa Unggul, dan beberapa pusat kegiatan seperti:

- Pusat Pengelola dan Penerbitan Publikasi Ilmiah.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Wilayah Pemukiman dan Perkotaan.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Sumber Daya Informasi.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Bahasa dan Kebudayaan.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Bisnis dan Kewirausahaan.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Koperasi dan UKM.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Psikologi Terapan.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Studi Wanita.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Desain Produk dan Industri.
- Pusat Pelayanan Kesehatan Masyarakat.
- Pusat Pelayanan Bantuan Hukum dan HAM.
- Klinik Fisioterapi
- Pusat Kegiatan Mahasiswa

B. Kepakaran yang dibutuhkan dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Adapun kepakaran yang dibutuhkan adalah

Tabel 1. Kepakaran yang dibutuhkan

No.	Permasalahan	Kepakaran	Nama Tim	Keterangan
1.	Survey dan Observasi permasalahan di UKMM Bara Kuda Pulau Payung	Bioteknologi Pangan, Mikrobiologi	Seprianto, S.Pi, M.Si	Tim Kerjasama dengan Mahasiswa
2	Pengembangan produk olahan lokal yang tidak beragam	Bioteknologi Tanaman, Kultur Jaringan	Febriana Dwi Wahyuni, M.Si	Pelatihan dan Demo pembuatan olahan fermentasi ikan
3.	Kemasan Produk Olahan yang kurang menarik	Desain dan Komunikasi Visual	Rudi Heri Marwan S.Sn, M.Ds	Membuat desain kemasan produk

Tugas dalam kegiatan :

- Sosialisasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat;
- Pemateri edukasi *Sustainable Business* untuk produk lokal unggulan Pulau;
- Membuat dan *coaching* grup/kelompok untuk permasalahan bidang Ekonomi, Sosial, Lingkungan, dan Desain Kreatif;
- Pendampingan kegiatan bersama Tim Jejak Seribu;
- Monitoring dan evaluasi kegiatan;
- Penyusunan laporan.

BAB V

Realisasi Kegiatan dan Penyerapan Anggaran

5.1. Bentuk Kegiatan Abdimas

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat tentang “ PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kab Kepulauan Seribu” diikuti oleh kelompok UMKM Bara Kuda Pulau Payung yang berjumlah 15 orang yang diketua oleh ibu Saipah. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya yaitu ceramah, pemutaran video dan praktek pembuatan olahan pangan fermentasi berbasis ikan.

1. Metode Ceramah

Hari pertama, Serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 2 hari di salah satu rumah warga, bu Saipah. kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah didepan peserta. Tim pengabdian masyarakat melakukan presentasi dengan menjelaskan potensi pengembangan pariwisata di Pulau Payung. Pariwisata ini akan berdampak terhadap peningkatan permintaan terhadap produk olahan pangan lokal yang ada di pulau payung. Materi selanjutnya potensi produk – produk olahan lokal berbasis ikan yang dapat dikembangkan di pulau payung seperti ikan peda, terasi, ikan tukai, bekasang, rusip, dan kecap ikan. Namun keterbatasan sarana dan alat serta lamanya waktu fermentasi, sehingga yang di praktekan hanya ikan peda dan beberapa produk olahan hanya dalam bentuk video saja.



Gambar 3. Penyampaian materi pembuatan produk olahan ikan berbasis fermentasi

UMKM Bara kuda sebelumnya telah memiliki produk olahan ikan, akan tetapi hanya berupa ikan asin saja, ikan yang diasinnya dari jenis ikan karang yang berukuran kecil seperti Kerapu, Baronang, ikan Selar Kuning, dan beberapa jenis ikan pelagis lainnya. Sedangkan ikan yang berukuran besar dijual dalam bentuk olahan siap saji, seperti ikan bakar. Umumnya ikan diperoleh dari nelayan pancing yang menggunakan alat tangkap seperti long line, dan ada beberapa nelayan menggunakan bubu. UMKM Bara kuda hanya mengandalkan hasil penangkapan ikan dari nelayan pulau payung saja. Hal ini dikarenakan besarnya biaya transportasi untuk ke pulau lain, Besarnya biaya produksi akan mempengaruhi harga jual ikan asin. Harga jual per 250 gram ikan asin dibandrol dengan harga Rp. 15.000,- dalam kemasan plastik vakum.

Selain ikan asin, UMKM Bara kuda juga memproduksi keripik sukun dengan harga jual Rp 10.000,- per 300 gram. Buah sukun adalah salah satu buah yang banyak ditemukan di Kepulauan Seribu. Buah ini memiliki tekstur seperti talas sehingga dapat digunakan

sebagai bahan baku dalam membuat aneka jenis makanan. Keterbatasan dalam pengembangan produk olahan pangan terutama sukun dikarenakan kurangnya pengetahuan warga dalam membuat jenis – jenis makanan kekinian yang diolah dari sukun. Pengemasan yang kurang menarik juga membuat mutu dari olahan tersebut juga menurun, sehingga tidak bertahan lama bahkan cenderung rusak. Keterbatasan alat dalam membuat tepung sukun juga menjadi kendala, dari hasil survei yang dilakukan olahan dari buah sukun yang diproduksi dari industri rumahan kelompok UMKM Bara Kuda hanya berupa keripik sukun saja. Kemasan yang sederhana juga membuat produk keripik sukun ini tidak terlalu memberi kesan yang menarik untuk dijadikan sebagai oleh – oleh. Produk olahan UMKM Bara Kuda masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen. Sedangkan Olahan siap saji lainnya hanya berupa sukun goreng ataupun dimasukan dalam campuran kolak. Dalam rangka meningkatkan variasi produk, maka perlu diperkenalkan produk aneka camilan lain berbahan baku buah sukun. Diharapkan dengan bertambahnya variasi produk aneka camilan dapat memperluas pangsa pasar produk unit usaha tersebut. Beberapa produk olahan UMKM Bara Kuda berupa ikan asin dan Keripik sukun (Gambar 4)



Gambar 4. Produk olahan UMKM Bara Kuda berupa ikan asin dan keripik sukun

2. Metode Praktek

Hari Kedua, tim pelaksana pengabdian masyarakat melakukan praktek pembuatan ikan peda. Ibu – ibu kelompok Bara Kuda di minta untuk membawa ikan serta peralatan dan yang akan dibutuhkan dalam pelatihan seperti baskom kecil, garam dapur, talenan, pisau, tapis dan lain – lain. Dalam pelatihan ini pembuatan ikan peda langsung dipraktikkan sedangkan bekasang dan kecap ikan hanya dalam bentuk video saja. Berikut tahapan cara pembuatan beberapa produk olahan fermentasi ikan antara lain:

1. Ikan Peda

Peda adalah produk ikan fermentasi dengan perlakuan penggaraman yang disimpan dalam waktu tertentu. jenis ikan laut yang dapat dijadikan peda adalah ikan kembung, lemuru, bentong, ikan layang, ikan mullet, ikan selar kuning (Irianto, 1992)

Dalam pembuatan ikan peda, kita menggunakan ikan selar kuning sebanyak 500 gram. Tahapan pembuatan ikan Peda (Gambar 5)

- 1) Ikan selar kuning dibersihkan dan dilakukan pencucian
- 2) Penirisan

- 3) Fermentasi pertama selama 3 hari (ditambahkan garam sekitar 25% dari bobot ikan)
- 4) Pencucian
- 5) Penirisan
- 6) Fermentasi kedua selama seminggu (ditambahkan garam sekitar 30% dari bobot ikan)
- 7) Selanjutnya pembuangan garam
- 8) Di angin – anginkan
- 9) Ikan peda siap dikemas dan dijual



Gambar 5. Proses pembuatan ikan Peda. (A) Ikan dan Garam, (B) Proses Pengaraman, (C) Proses Fermentasi

2. Kecap Ikan

Kecap ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan penambahan garam. Beberapa jenis ikan yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan kecap ikan adalah ikan teri, terubuk, pepetek, lampan, kembung, lemuru, kakap merah, umumnya ikan pelagis (Rahayu et al, 1992).

Tahapan pembuatan kecap ikan sebagai berikut

- 1) Ikan dibersihkan dan dilakukan pencucian
- 2) Pelumatan daging ikan
- 3) Penambahan garam sebanyak 25 – 30% berat ikan dan dibiarkan untuk fermentasi
- 4) Penyaringan
- 5) Pemasakan
- 6) Pembotolan
- 7) Kecap ikan siap digunakan dan dipasarkan

3. Bekasang

Bekasang adalah produk olahan dari isi perut ikan cakalang atau tongkol dan berbentuk semi padat. Bekasang ini digunakan sebagai bahan penyedap rasa, sama seperti terasi. Bekasang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan limbah , khususnya isi perut ikan dari industri perikanan.

Tahapan pembuatan bekasang sebagai berikut:

- 1) Isi perut ikan cakalang atau tongkol
- 2) Pembersihan dan pencucian selanjutnya dilumatkan dengan blender
- 3) Penambahan garam dan pengadukan
- 4) Fermentasi suhu kamar selama 10 hari
- 5) Perebusan selama 10 menit
- 6) Penyaringan
- 7) Bekasang siap digunakan dan di pasarkan

5.2. Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilakukan di Pulau Payung, Kab. Kepulauan Seribu. Program pengabdian masyarakat ini diagendakan selama 4 bulan dari Agustus – November 2019. Sedangkan pelaksanaan kegiatan dilakukan selama 2 hari pada tanggal 19 – 20 Agustus 2019. Adapun Jadwal kegiatan adalah sebagai berikut:

No	Kegiatan	Bulan Ke			
		1	2	3	4
1	Survey Lokasi	✓			
2	Presentasi dan Pelatihan	✓	✓		
3	Penyusunan Laporan		✓	✓	
4	Publikasi				✓

5.3. Hasil dan Luaran yang Dicapai

Hasil dan luaran dari kegiatan ini meliputi yang diperoleh dalam kegiatan tersebut , yaitu

- a. Peningkatan Mutu produk olahan pangan berbasis ikan fermentasi dari UMKM kelompok Bara Kuda serta adanya variasi produk olahan sebagai oleh – oleh ke khasan daerah
- b. Artikel ilmiah yang dipublikasikan Jurnal Internal Pengabdian Kepada Masyarakat.

5.4. Realisasi Penyerapan Anggaran

NO	Kegiatan	Satuan	Rincian (Rp)	Nominal (Rp)
1.	Transfortasi (PP) Kapal dan Transfortasi darat	6 orang PP	@200.000	2.400.000
2.	Konsumsi Makan siang (2x) Makan malam	30 orang	@30.000 @50.000	1.800.000 1.500.000
3.	Coffee break (2x)	30 orang	@15.000	900.000
4	Akomodasi Penginapan	6 orang	@400.00	2.400.000
5	ATK	1 set	@500.000	500.000
6	Bahan – Bahan praktek Ikan Garam Tuperware Blender	10 kg 10 kg 10 set 1 set	@30.000 @5.000 @50.000 @450.000	300.000,- 50.000 500.000 450.000,-
7	Akomodasi dan Honor	6 orang	@200.000	1.200.000,-
8	Dokumentasi dan Penjilidan			1.500.000
Jumlah				13.500.000

Bab VI

Kesimpulan dan Saran

6.1. Kesimpulan

Pengabdian masyarakat tentang peningkatan mutu olahan pangan berbasis ikan fermentasi di Pulau Payung sudah terlaksana dengan baik dan diikuti oleh 15 orang pelaku usaha UMKM kelompok Bara Kuda. Selama pelaksanaan kegiatan, banyak hal yang diperoleh oleh para peserta terutama proses dan tata cara pembuatan olahan ikan berbasis teknik fermentasi secara sederhana dengan bahan dan alat – alat yang ada disekitar mereka. Setelah adanya kegiatan ini para ibu – ibu pelaku usaha mikro menjadi banyak tahu tentang peluang – peluang apa saja yang dapat dikembangkan untuk kemajuan usaha mereka serta beragamnya produk yang dihasilkan. Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan peranan masyarakat untuk kreatif, inovatif, mandiri, serta berwirausaha sehingga mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Kepulauan Seribu.

6.2. Saran

Adanya tambahan waktu pelaksanaan kegiatan, sehingga lebih banyak lagi produk olahan ikan dengan teknik fermentasi yang dapat dipraktekkan. Untuk kegiatan selanjutnya diharapkan produk yang dikembangkan tidak hanya dari ikan saja, tetapi juga dari buah sukun, mengingat Pulau Payung penghasil buah sukun terbesar di Kepulauan Seribu.

DAFTAR PUSTAKA

- Irianto HE. 1992. Studies on the Processing of Pedah, a traditional Indonesian fermented fish Product. *Jurnal Penelitian Pasca Panen*. 81: 18–29.
- Kompas. 2015. Pulau Payung, Sikecil yang sering terlewatkan. <https://travel.kompas.com/read/2015/05/28/200300727/Pulau.Payung.Si.Kecil.yan.g.Sering.Terlewatkan?page=all> diakses pada 07 September 2019
- Irianto HE. 2012. *Produk Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya. Depok. ISBN. 979-002-575-0
- Rahayu WP, Maoen S, Sulintari dan Fardiaz S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor. PAU. Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Rifayanto RP. 2018. *Analisis Ketahanan Pangan Rumah Tangga Dan Coping Strategy Terhadap Status Gizi Serta Perkembangan Balita*. Skripsi. Universitas Esa Unggul
- Sihotang SP, Sulardiono B, Purwanti F. 2017. Evaluasi Perkembangan Wisata Bahari Di Pulau Tidung Besar Kepulauan Seribu. *Journal Of Maquares* Vol. 6:3, 302-310
- Suku Dinas Pariwisata Kepulauan Seribu. 2017. *Data Jumlah Kunjungan Pulau Tidung*. Jakarta
- Syahadat, E. 2006. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kunjungan Wisatawan di Taman Nasional Gede Pangrango (TNGP)*. Universitas Nusa bangsa, Bogor.

Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat



SURAT TUGAS
No. 164/FIKES/UEU/X/2019

Bersama ini, kami memberikan tugas kepada :

Nama : Seprianto, S.Pi, M.Si
NIDN/NIK : 0309098702 / 217090707
Jabatan : Dosen Bioteknologi
Instansi : Universitas Esa Unggul

Untuk melaksanakan pengabdian kepada Masyarakat di Pulau Payung, Kabupaten Kepulauan Seribu, DKI Jakarta, dengan judul pengabdian Kepada Masyarakat:

“PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu”

yang akan dilaksanakan pada bulan Agustus - September tahun 2019.

Demikian surat Tugas ini kami berikan,

Agar dapat digunakan dengan sebaik-baiknya dan dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Jakarta, 16 Agustus 2019
Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan



(Dr. Aprilita Rina Yanti, Eff., Apt. M.Biomed.)

SURAT KETERANGAN

No. 122/S.Ket-Abdimas/LPPM/UEU/X/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Erry Yudhya Mulyani, M.Sc

Jabatan : Kepala LPPM

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

No	Nama	NIDN	Fakultas	Keanggotaan
1	Seprianto, S.Pi, M.Si	0309098702	Ilmu- Ilmu	Ketua
2	Febriana Dwi Wahyuni, S.Pd.,M.Si	0323029101	Kesehatan	Anggota

Telah melaksanakan dan menyelesaikan laporan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul “PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu”.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 28 Oktober 2019

Kepala LPPM

 Universitas
Esa Unggul
LPPM

Dr. Erry Yudhya Mulyani, M.Sc

NIK. 209100388

Lampiran 6

**Surat Pernyataan Kesiediaan Mitra Kerjasama
Program Pengabdian kepada Masyarakat**

**Surat Pernyataan Kerjasama Mitra
Program Pengabdian Kepada Masyarakat**



Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama : Saipah
2. Jabatan : Ketua UMKM
3. Instansi/badan/komunitas (lembaga mitra) : UMKM Bara Kuda Mitra Jejak Seribu
4. Bidang : Pangan
5. Alamat : Pulau Payung, RT 06/ RW 04, Kepulauan Seribu
6. Jumlah masyarakat sasaran : 15 orang

Menyatakan bersedia sebagai mitra kegiatan Program Kegiatan kepada Masyarakat dengan judul kegiatan :

- Judul kegiatan Abdimas : PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu.
- Nama ketua tim pelaksana : Seprianto, S.Pi, M.Si.
- NIDN : 0309098702
- Universitas : Universitas Esa Unggul

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.



Jakarta, 16 Agustus 2019

Yang membuat pernyataan,

Saipah
(Saipah)

Lampiran 9

Surat Keterangan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Surat Keterangan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kami yang bertandatangan dibawah ini, menyatakan bahwa telah dilaksanakan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat :

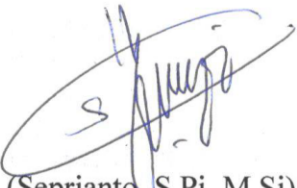
Judul : PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu.
Lokasi pelaksanaan : Pulau Payung, Kepulauan Seribu
Nama Ketua tim : Seprianto, S.Pi, M.Si
NIDN : 0309098702
Perguruan Tinggi : Universitas Esa Unggul

Dengan pihak mitra yang diwakili oleh :

Nama : Saipah
Instansi/Mitra : UMKM Bara Kuda
Alamat : Pulau Payung, RT 06/ RW 04, Kepulauan Seribu

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 16 Agustus 2019


(Seprianto, S.Pi, M.Si)

Lampiran 9

Surat Keterangan No.:

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Saipah
Jabatan : Ketua UMKM
Instansi/komunitas : UMKM Bara Kuda Mitra Jejak Seribu
Alamat : Pulau Payung, RT 06/ RW 04, Kepulauan Seribu

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

No	Nama	NIDN	Fakultas/Prodi	Keanggotaan
1	Seprianto, S.Pi, M.Si	0309098702	FiKes/Bioteknologi	Ketua
2	Febriana Dwi Wahyuni, S.Pd, M.Si	0323029101	FiKes/Bioteknologi	Anggota
3	Muhammad Ichsan	20180308028	FiKes/Bioteknologi	Anggota
4	Nathaniel Nainggolan	20160308004	FiKes/Bioteknologi	Anggota
5	Alfero Putra Iryanto	20180308022	FiKes/Bioteknologi	Anggota
6	Dessy Nurul Jannah Patty	20160308006	FiKes/Bioteknologi	Anggota

Telah melaksanakan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul "PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu".

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pulau Payung, 16 Agustus 2019


Saipah
(Saipah)

Lampiran

Format Kuesioner *Feedback* Program Pengabdian kepada Masyarakat

Kuesioner Peserta Program Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Esa Unggul

Bapak/Ibu/Sdr./Sdri. Ysh., kami dari LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Esa Unggul bermaksud mendapatkan masukan/feedback tentang kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Dosen Universitas Esa Unggul yang telah dilaksanakan di tempat Bapak/Ibu/Sdr./Sdri.

Mohon diberikan masukan sebenar-benarnya untuk perbaikan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di masa yang akan datang.

Atas perhatian & bantuannya kami ucapkan terima kasih.

Judul kegiatan: PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kepulauan Seribu

di (komunitas/lembaga/insitansi : UMKM Bara Kuda Mitra Jejak Seribu

Beri tanda \checkmark pernyataan dibawah ini sesuai dengan pendapat Anda

Butir-butir penilaian (<i>feedback</i>)	sangat tidak setuju	tidak setuju	setuju	sangat setuju
1. Program pengabdian masyarakat ini sudah sesuai dengan tujuan kegiatan itu sendiri.			\checkmark	
2. Program pengabdian kepada masyarakat ini sudah sesuai dengan kebutuhan masyarakat Sasarannya.				\checkmark
3. Waktu pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini relatif telah mencukupi sesuai kebutuhan.			\checkmark	
4. Dosen dan mahasiswa Universitas Esa Unggul bersikap ramah, cepat dan tanggap membantu selama kegiatan.			\checkmark	
5. Masyarakat setempat menerima dan mengharapkan program pengabdian masyarakat Universitas Esa Unggul saat ini dan masa yang akan datang.			\checkmark	

Komentar/kritik/saran dari Anda sangat berarti bagi kami:

...KAMI LAGI SANGAT BERTERIMA KASIH ATAS UMMU YG
...DIBERIKAN KEPADA KAMI MUDAH2 AKAN BERLANJUT DI
...TAHUN DEPAN. ITU YG KAMI HARAP KAN.

Nama Responden : JUNATH

Tandan tangan dan tanggal

[Signature] 20.8.2019

**DAFTAR HADIR PESERTA PENGABDIAN MASYARAKAT
PKM PENINGKATAN MUTU PANGAN LOKAL BERBASIS PANGAN FERMENTASI
PULAU PAYUNG, 19 - 20 AGUSTUS 2019**

Hari/tanggal : Senin, 19 Agustus 2019

No	Nama	Usia	Pekerjaan	TTD	Usaha
1	ROHANI	44	Ibu Rumah Tgg	Rohani	
2.	JUNAH	43	Ibu Rumah Tangga	Junah	
3.	KARSI	49	Ibu rumah tangga	Karsi	
4.	SAIPAH	36	Ibu rumah tangga	Saipah	
5.	AYUNAH	56	Ibu, Rumah tangga	Ayunah	
6.	ASRI	25	Ibu rumah tangga	Asri	- Kerp - Kerp
7	RATNA	40	Ibu rumah tangga	Ratna	
8	Dewyanah	30	Ibu rumah tangga	Dewyanah	- Kerp - Ikan
9	NINGSIH	38	Ibu rumah tangga	Ningsih	- Kerpi - Kerpi
10	SABMATI		Ibu RUMAH TANGGA	Sabmati	
11	ARMAH		IBU RUMAH TANGGA	Armah	- Kerp - Ikan
12	ALWIYAH	26	Ibu rumah tangga	Alwiyah	
13	KARYATI	44	KIRI PIKSOKON	Karyati	




**DAFTAR HADIR PESERTA PENGABDIAN MASYARAKAT
PKM PENINGKATAN MUTU PANGAN LOKAL BERBASIS PANGAN FERMENTASI
PULAU PAYUNG, 19 - 20 AGUSTUS 2019**

Hari/tanggal : Selasa, 20 Agustus 2019

No	Nama	Usia	Pekerjaan	TTD
1.	Rohani	44	Ibu rumah T	Rohani
2	Innah	43	Ibu rumah.T	Innah
3.	Karsi	49	Ibu rumah.T	Karsi
4.	Saipah	36	Ibu rumah.T	
5.	AYUNAH	56	Ibu rumah tangga	Ayunah
6.	Asri	25	Ibu rumah tangga	Asri
7	RATNA	40	Ibu rumah tangga	Ratna
8	Dewyana	30	Ibu rumah tangga	Dewyana
9	MINGSITA	38	Ibu rumah tangga	Mingsita
10	SARMATI		Ibu rumah.T	Sarmati
11	ARMAH		Ibu rumah.T	Armah
12.	ALWIYAH	26	IRT	Alwiyah



Es Unggul Smart, Creative and Entrepreneurial



PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT
Pulau Payung 19-20 Agustus 2019

By
Seprianto S.Pi, M.Si
Febriana Dwi Wahyuni, M.Si
Muhammad Ihsan
Nathaniel Nalnggolan
Alfero P Riyanto

PKM Peningkatan Mutu Pangan Berbasis Pangan Fermentasi Di Pulau Payung



Potensi Wisata P. Payung

PULAU PAYUNG, KEPULAUAN SERIBU


Pulau Payung merupakan satu dari empat pulau yang termasuk Kecamatan Pulau Tidung, Kecamatan Seribu Selatan, Kota dan Ranta Payung, yakni Pulau Payung Besar dan Pulau Payung Kecil, hanya Payung Besar yang ditour wisata.

Pulau ini memiliki tiga wilayah yakni 30 rumah dan kondisi tempat wisata di Pulau Payung ini adalah sangat asri dan berudara segar dan indah dan pemandangannya.

Pulau Payung memiliki potensi wisata yang sangat beragam membutuhkan pengembangan dengan bantuan dari seluruh stakeholder.

Potensi wisata yang dimiliki Pulau Payung sekering :

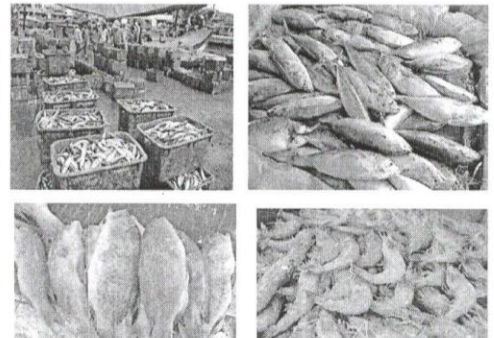
- Lahan Camping
- Homestay
- snorkeling di lokasi tengah antara pulau Tidung dan Pulau Payung
- Jalur untuk melihat pulau-pulau yang di kelilingi perikanan asri
- Lahan gemuk-gembur
- Pantai putih
- paizik, kerditorial oleh sukun dan lain lain



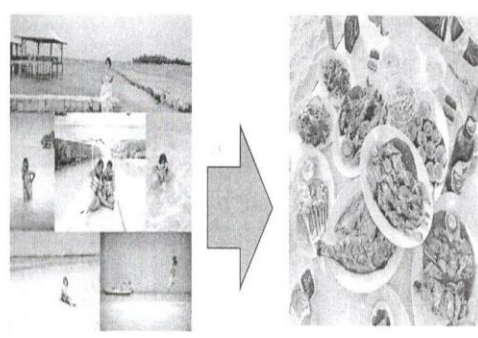
Olahan Pangan sebagai oleh oleh khas daerah



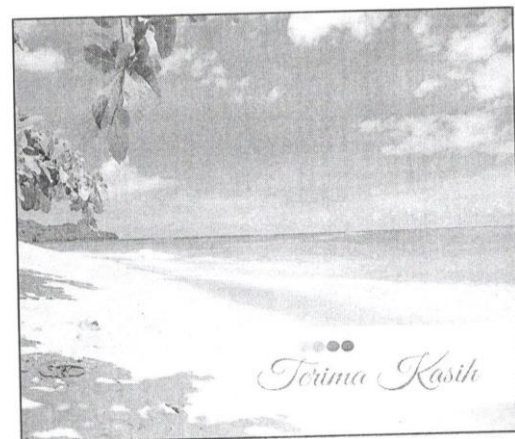
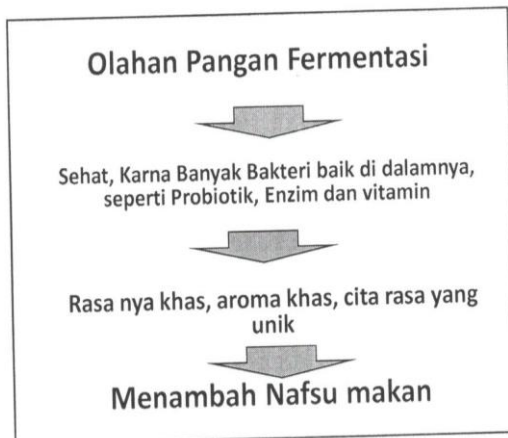
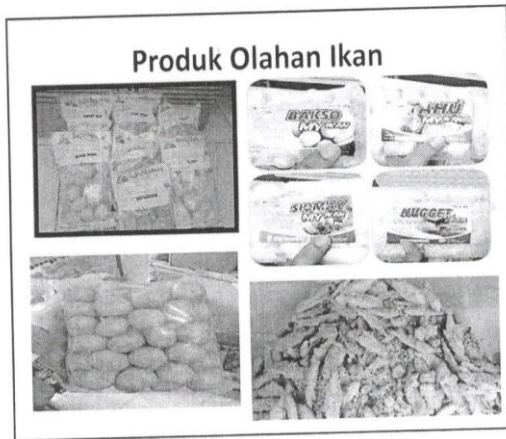
Potensi Perikanan



WISATA → KULINER



10/29/2019





Sertifikat

Diberikan kepada :

SEPRIANTO, S.Pi, M.Si

Atas partisipasinya sebagai :

Ketua

dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat :

“PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi Di Pulau Payung, Kepulauan Seribu”

Kemitraan Prodi Bioteknologi dengan Kelompok UMKM Bara Kuda Mitra Seribu

yang diselenggarakan pada 19–20 Agustus 2019 di Pulau Payung, Kepulauan Seribu



Saipah
Saipah

Ketua Kelompok UMKM



Dr. Erry Yudhya Mulyani, S.Gz, M.Sc

Kepala LPPM Universitas Esa Unggul



Dr. Aprilita Rina Yanti Eff, M.Biomed, Apt

Dekan FIKES Universitas Esa Unggul