

**USUL PROGRAM
IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM)**



**IbM BAGI PONDOK PESANTREN UNTUK MENINGKATKAN WIRUSAHA
BERBASIS PENGOLAHAN IKAN**

Oleh:

Dra. Sri Palupi, M.Pd	NIDN.0011115707
Yuriani, M.Pd	NIDN.0006025405
Nurdjito, M.Pd	NIDN. 0005075208

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
TAHUN 2013**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul IbM : IbM Bagi Pondok Pesantren Untuk Meningkatkan Wirausaha Berbasis Pengolahan Ikan
2. Nama Mitra pogram IbM (1) : Pondok Pesantren Sunan Kalijaga
Nama Mitra pogram IbM (2) : Pondok Pesantren Al-Mumtaz
3. Ketua Tim Pengusul :
 - a. Nama : Dra. Sri Palupi M.Pd
 - b. NIDN : 0011115707
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/ IVa
 - d. Program Studi : Teknik Boga
 - e. Perguruan Tinggi : UNY
 - f. Bidang Keahlian : Pengolahan Makanan Indonesia
 - g. Alamat Kantor/Telp/Feks/Surat : Fakultas Teknik Karangmalang Yogyakarta
4. Anggota Tim Pengusul :
 - a. Jumlah Anggota : Dosen 2 orang
 - b. Nama Anggota 1/Bidang Keahlian : Yuriani, M.Pd./Pengolahan Makanan Kontinental
 - c. Nama Anggota 2/Bidang Keahlian : Drs. Nurdjito, M.Pd./Mesin Produksi
 - d. Mahasiswa yang Terlibat : -
5. Lokasi Kegiatan Mitra (1) : Ponpes Wirausaha “Sunan Kalijaga”
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kacamatan) : Banguntapan, Banguntapan
 - b. Kabupaten/Kota : Bantul
 - c. Provinsi : DIY
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (Km) : 15 km
6. Lokasi Kegiatan Mitra (2) : Pondok Pesantren Al-Mumtaz
 - a. Wilayah Mitra (Desa/Kacamatan) : Banguntapan, Banguntapan
 - b. Kabupaten/Kota : Bantul
 - c. Provinsi : DIY
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (Km) : 10 km
7. Luaran yang Dihasilkan : Produk olahan berbasis Ikan
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 8 Bulan
9. Biaya Total : Rp 50.000.000,00
 - a. Dikti : Rp 50.000.000,00
 - b. Sumber Lain (Sebutkan) : Rp -

Yogyakarta, 10 April 2013

Mengetahui:
Dekan FT UNY,

Ketua Tim Pengusul,

Dr. Moch. Bruri Triyono
NIDN. 0016025606

Sri Palupi M.Pd
NIDN. 0011115707

Menyetujui
Ketua LPPM UNY,

Prof. Dr. Anik Ghufron
NIDN. 0011116210

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis	
Situasi	1
B. Permasalahan	
an	4
C. Solusi	
Yang Ditawarkan	5
D. Target	
Luaran	6
E. Kepakaran	
Dosen PTBB UNY	7
F. Jadwal	
Rencana Kegiatan	7
G. Biaya	
Kegiatan	8
BAB II. TARGET DAN LUARAN	
A. xxx	x
1. xxx	x
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Xxxx	x
BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	
A. Kinerja Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat	x
B. Jenis Kepakaran Penyelesaian Persoalan	x
BAB V. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	
A. Anggaran Biaya	x
B. Jadwal Kegiatan	x
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

BAB I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Yayasan Pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga adalah suatu lembaga pendidikan keagamaan, sosial dan kewirausahaan yang bersifat independen, tidak berada di bawah naungan organisasi apapun. Ponpes ini didirikan 13 Agustus 2009 (21 Sya'ban 1430 H) oleh Dr. H. Hidayat Nur Wahid, M.A. Bertempat di lokasi seluas 3 ha tepatnya di sebelah timur masjid Sunan Kalijogo, RT 03, Jomblangan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.

Menurut pencetusnya yaitu H.M Wardjono, BA, Pondok pesantren yang didirikan ini dirancang sebagai tempat menimba ilmu agama, sebut saja kajian Al-Qur'an dan Hadits, pelajaran bahasa Arab, dan lain sebagainya, ditambah berfungsi memberikan bekal keterampilan bagi santri-santri untuk menekuni dunia usaha. Melalui kerjasama dengan berbagai instansi pemerintahan dan lembaga-lembaga pendidikan di seluruh Indonesia, pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga akan mempersiapkan anak didik yang benar dengan ilmu akhirat dan ilmu keduniaan disegala bidang, dengan mengadakan Pelatihan Achievement Motivation Training (ATM), Business Motivation Training (BMT), Mengadakan pelatihan Agrobisnis, Pelatihan Pengobatan Islami, Pelatihan bidang teknologi informatika, pengelolaan tanaman dan hasil pertanian beserta pemasarannya, pelatihan jurnalistik, pelatihan pemberdayaan perikanan/tambak dengan baik dan beberapa pelatihan kewirausahaan yang diminati masyarakat. Apalagi dilokasi pondok yang cukup luas itu telah ada mempunyai banyak kolam ikan, sehingga potensi dan ketersediaan ikan sangat besar. Ada beberapa jenis ikan yang dipelihara antara lain: lele, nila, patin, gurameh. Rata-rata perbulan bisa panen ikan 300 Kg.

Jumlah santri putri ada 10 orang dan santri putra ada 16 orang. Usia santri rata-rata 16 tahun yaitu usia Sekolah Menengah Atas. Kegiatan santri yang utama adalah sekolah, setelah pulang sekolah mereka baru melakukan kegiatan keagamaan seperti melatih anak-anak sekitar pondok untuk mengaji, latihan berwirausaha, santri laki-laki mengurus kolam dan ikan, sedang santri putri

membuat kue-kue: Pisang goreng, Tahu isi, Bolu Kukus, Kacang telur, Kripik Tempe. Slondok. Ampyang Kacang dll.

Tujuan berdirinya Ponpes adalah; 1) Terbentuknya santri yang memiliki ilmu pengetahuan keagamaan dan kewirausahaan. 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas ilmu pengetahuan dan pengamalan agama Islam dalam kehidupan bermasyarakat. 3) Meningkatkan kesadaran budaya islami di kalangan masyarakat, sebagai benteng pertahanan dari pengaruh negatif budaya global. 4) Meningkatkan kesadaran masyarakat muslim akan pentingnya budaya produktif dan kemandirian dalam upaya menghindari budaya konsumtif. Dan, 5) Meningkatkan kesadaran masyarakat muslim akan pentingnya budaya produktifisme dan kemandirian dalam upaya menghindari budaya konsumerisme. Untuk tujuan tersebut Yayasan Pondok Pesantren Wirausaha Sunan Kalijaga “ Yogyakarta memiliki Visi: muslim yang beriman, bertakwa, berilmu, beramal, berakhlak mulia, berbudaya dan berjiwa wirausaha. Dengan tindakan yang diharapkan nantinya melahirkan ponpes terbesar dan percontohan baik di Yogyakarta, tingkat Nasional, dan bila mungkin hingga Internasional, hal ini didasari karena adanya beberapa fenomena di masyarakat antara lain: Fenomena pertama adalah keprihatinan terhadap keberadaan beberapa Pondok pesantren yang untuk meneruskan kegiatannya yang mulia yaitu memberikan pelajaran agama dan mencetak kader dakwah Islamiyah, namun dalam praktek pencarian dana mesti mempekerjakan santrinya mencari dunatur atau bahkan berkeliling dari bis ke bis membawa kotak amal yang bertuliskan sumbangan untuk pondok pesantren. Fenomena kedua adalah banyak terdapat penjualan daging hewan-hewan yang disembelih kurang Islami. Banyak perlakuan penyembelihan terhadap yang akan dijual dagingnya kepada konsumen yang notabene mayoritas beragama Islam dengan perlakuan yang kurang agamis.

Fenomena ketiga, masih kurangnya para da'i yang menjadi “penda'i pemberi”, bukan “penda'i penerima”. Maksudnya kurangnya penda'i yang datang untuk memberikan pelajaran agama kepada satu kaum atau umat muslim di satu tempat tetapi yang juga memperhatikan apa kekurangan umat di tempat tersebut. Ditambah lagi banyaknya santri yang setelah lulus dari pondok pesantren yang

kebingungan mencari kegiatan guna menghidupi diri ataupun keluarganya jika telah berkeluarga.

Seperti halnya institusi pendidikan yang lain, dalam perjalanannya pondok pesantren wirausaha (PPW) Sunan Kalijaga menemui beberapa kendala. Misalnya, masih kurangnya partisipasi masyarakat atau pemerintah untuk memberikan sumbangan dalam bentuk materiil. Bagaimanapun PPW Sunan Kalijaga tetaplah seperti halnya pondok-pondok pesantren lainnya yang membutuhkan dana untuk proses belajar mengajar. Selain itu, masih ada kendala lainnya yaitu belum adanya legalitas dari departemen yang bersangkutan, dikarenakan bentuk pondok pesantren wirausaha ini yang tidak seperti pondok-pondok pesantren pada umumnya.

Meski mengalami kemajuan yang cukup signifikan, pimpinan mengaku masih memiliki beberapa harapan ke depan. Misalnya, untuk bisa menampung segala kepentingan umat dalam pondok pesantren tersebut, karena saat ini fasilitas yang ada hanya bisa mendukung kebutuhan umat dari segi pangan saja. Partisipasi sekecil apapun dan dalam bentuk apapun akan sangat bermanfaat bagi kelangsungan pondok pesantren ini khususnya dan kemauan wirausaha masyarakat Indonesia umumnya.

Berdirinya Pesantren Al Mumtaz sebenarnya tidak dapat dipisahkan dari keprihatinan para pengasuh terhadap perkembangan generasi muda Islam yang dari waktu ke waktu mengalami situasi yang memprihatinkan.

Mengingat 80% penduduk Indonesia beragama Islam maka mayoritas generasi mudanya adalah generasi muda Islam, yang nota bene merekalah yang akan memegang estafet kepemimpinan dan perjuangan Islam ke depan. Namun apa yang kita saksikan sekarang begitu banyaknya para remaja yang mengalami pengangguran, tidak jelas masa depannya, dan memprihatinkan akhlakunya. Kondisi ini akan semakin membahayakan kalau tidak diantisipasi dan dipersiapkan dengan baik, sistematis, dan serius.

Pesantren Al Mumtaz berdiri pada tanggal . Sejak 8 Juli tahun 2008 kami merintis Pesantren Al Mumtaz yang kamikemas berbeda dengan pesantren pada umumnya. Pesantren Al Mumtaz mempunyai Visi..... Dengan visi itu

kami jabarkan dalam pelaksanaan pembinaannya dengan mengacu pada empat pilar utama, yaitu:

1. Pendidikan agama yang kuat.
2. Penguasaan bahasa asing (Bahasa Arab dan Bahasa Inggris)
3. Akhlaqul Karimah
4. Kewirausahaan dan Penguasaan IT (Informasi Teknologi)

Panti Asuhan Miftahunnajah Pondok Pesantren Al-Muntaz terletak di Jl. Ringroad Timur Wonocatur Banguntapan Bantul. Ponpes ini menempati tanah Wakaf seluas 400 m². Santri yang tinggal di Ponpes ini terdiri dari 3 kriteria yaitu: 1. Yatim Piatu, 2. Yatim, 3. Miskin. Jumlah santri ada 85 orang, 18 Santri laki-laki, dan 67 santri wanita. Sebagaimana Panti Asuhan dan Pondok pesantren yang lain untuk operasional kegiatan masih sangat tergantung dari para donatur. Disamping pendidikan formal, para santri juga dibekali dengan berbagai ketrampilan seperti: Menjahit, Memasang payet, Membuat Bros, Mambatik, Produk Herbal, pembuatan Snack. Meskipun Lahan mereka sempit, namun, semangat pengurus maupun para santri sangat antusias untuk mengembangkan bidang usaha/ketrampilan Boga berbasis pengolahan ikan. Meskipun tidak mempunyai kolam ikan namun kegiatan ini bisa diselenggarakan bekerja sama dengan Ponpes Wirausaha Sunan Kalijaga dalam penyediaan bahan baku ikan dengan cara membeli. Juga keberlanjutan kegiatan ini dapat dipertahankan. Pada era globalisasi dan era informasi saat ini kita tidak bisa hidup sendiri sehingga, perlu dan pentingnya kerja sama yang sinergi antar ponpes. Meningkatkan kemandirian dan produktifitas kewirausahaan untuk kesejahteraan warga ponpes dan sekitarnya. Dengan pemanfaatan teknologi mesin pengolahan abon ikan dan juga pengemasan serta pelatihan para santri sampai dengan pemasarannya, diharapkan dapat membantu pada kegiatan yang lebih optimal, yang dampaknya dapat menciptakan perkembangan perekonomian masyarakat luas.

Untuk lebih meningkatkan nilai jual ikan dan daya simpannya, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam hasil olahan ikan, seperti dendeng, sosis, abon dan nugget.

Dendeng merupakan bentuk makanan semi basah yang biasanya terbuat dari daging atau ikan, berbentuk tipis dan lebar, diberi bumbu dan dikeringkan. Pada umumnya dendeng terbuat dari bahan hewani seperti daging atau ikan. Abon merupakan salah satu hasil awetan produk ikan yang melimpah. Pada umumnya abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering yang dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat. Sosis merupakan makanan dengan rasa gurih. Proses pengolahan sosis juga sangat cepat dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Saat ini ukuran panjang sosis dan garis tengahnya sangat bervariasi.

Nugget ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan sebagai makanan ringan dan sebagai hidangan lauk pauk siap saji. Pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai keuntungan lebih karena dalam nugget daging yang digunakan telah dipisahkan dari duri dan mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dengan bentuk yang bervariasi.

Permasalahan Mitra 1:

1. Produk yang dibuat dan dijual di Ponpes masih terbatas pada kue-kue basah seperti: Pisang goreng, Tahu isi, Roti Kukus, sedangkan kue basah itu tidak bisa tahan lebih dari 1 hari dengan kata lain cepat basi, kurang peminatnya.
2. Selama ini Ponpes hanya menjual ikan dalam keadaan segar, sehingga nilai ekonomisnya lebih rendah bila dibandingkan dengan produk olahan seperti: Abon ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan
3. Masih terbatasnya kegiatan pelatihan kewirausahaan di ponpes sehingga santri kurang memiliki motivasi berwirausaha tinggi sebagai bekal usaha mandiri.
4. Masih terbatasnya pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan.

5. Masih sedikitnya pelatihan di ponpes tentang manajemen usaha seperti: perhitungan harga jual, pengurusan ijin dari Depkes, PIRT, halal, kadaluarsa serta pemberian label
6. Belum adanya pelatihan pembuatan produksi pengolahan berbasis ikan, dengan menggunakan teknologi peralatan modern, sehingga akan dapat meningkatkan pendapatan/ *Income Generating Ponpes*

Permasalahan Mitra ke 2

1. Selain sekolah dan kegiatan keagamaan, kegiatan untuk berwirausaha masih terbatas pada pelatihan menjahit, memasang payet, membuat bros, membatik, pembuatan snack seperti: Ceriping Pisang, Pangsit, Es Lilin, Coklat, Pembuatan Minuman Instan (Jahe wangi, Kunyit Asam), hasil kerajinan para santri tersebut masih belum dipasarkan secara luas.
2. Operasional ponpes memerlukan dana yang jukup besar, sedang *income* hanya dari donatur yang tidak bisa dipastikan/ rutin. sehingga seluruh warga ponpes didorong untuk segera dapat mandiri yaitu dengan berwirausaha,
3. Jumlah santri yang cukup banyak 85 orang itu merupakan potensi, namun potensi yang ada di ponpes ini masih perlu dikembangkan, agar setelah lulus dan keluar dari ponpes, santri dapat usaha mandiri.
4. Keterbatasan lahan di ponpes yang hanya 400 m², namun padat penghuninya.
5. Masih terbatasnya pemahaman tentang menejemen usaha, seperti : administrasi/pencatatan keluar masuknya uang hasil penjualan, menentukan harga jual (BEP) barang yang dihasilkan.

BAB II

TARGET DAN LUARAN

Untuk lebih meningkatkan nilai jual ikan dan daya simpannya, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam hasil olahan ikan, seperti Abon Ikan, Nugget Ikan, Bakso Ikan, Dendeng Ikan.

Abon merupakan salah satu hasil awetan produk ikan yang melimpah. Pada umumnya abon memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering yang dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat. Abon Ikan, spesifikasi: rasa asin gurih, tapi ada pula yang berasa pedas, warna kuning kecoklatan, tekstur kering berserabut.

Nugget ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan sebagai makanan ringan dan sebagai hidangan lauk pauk siap saji. Pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai keuntungan lebih karena dalam nugget daging yang digunakan telah dipisahkan dari duri dan mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dengan bentuk yang bervariasi. Nugget Ikan, Rasa Asin Gurih, Warna Kuning kecoklat, Tekstur Padat lunak.

Bakso ikan merupakan hasil olahan ikan yang disajikan dengan menggunakan kuah yang dilengkapi mie/soun, sawi hijau serta disertai sambal dan kecap. Bakso biasanya berbentuk bulat. Adapun ukuran bulatan bakso dari yang kecil, sedang, sampai yang sebesar bola tenes. Rasa Asin Gurih, Warna Putih, Tekstur Kenyal lunak.

Dendeng merupakan bentuk makanan semi basah yang biasanya terbuat dari daging atau ikan, berbentuk tipis dan lebar, diberi bumbu dan dikeringkan, sehingga dendeng ini lebih tahan lama karena diberi bumbu juga dikeringkan. Pada umumnya dendeng terbuat dari bahan hewani seperti daging atau ikan.

Keunggulan Produk olahan ikan dalam pelatihan ini adalah:

1. Tidak menggunakan MSG (Mono Sodium Glutamat)/ Vetsi.
2. Tidak menggunakan Borax

B. Jadwal Rencana Kegiatan

Tabel 2. Jadwal Rencana Kegiatan

No	Nama kegiatan	Tempat	Bulan								
			1	2	3	4	5	6	7	8	
1	Pemantapan proposal	PTBB FT UNY									
2	Survey lapangan	Banguntapan									
3	Seminar proposal	LPPM UNY									
4	Pengiriman undangan	Banguntapan									
5	Pelaksanaan pelatihan	PTBB FT UNY									
6	Pendampingan wirausaha	Banguntapan									
7	Seminar hasil	LPPM UNY									
8	Penyempurnaan	PTBB FT UNY									
9	Pembuatan laporan akhir	PTBB FT UNY									
10											

C. Biaya Kegiatan

Tabel 3. Biaya Kegiatan

Kegiatan/Subkegiatan/ Uraian Sub Kegiatan	Volume Kegiatan	Biaya Satuan Per Kegiatan (Rp)	Jumlah Biaya Per Kegiatan
1	2	3	4
A. Honorarium			
1. Ketua Pengabdian	8 bulan	500,000	4,000,000
2. Anggota Pengabdian	8 bulan	400,000	3,200,000
3. Narasumber (3 orang)	4 bulan	300,000	3,600,000
4. Tenaga Bantu (Mahasiswa 3 orang)	8 bulan	150,000	3,600,000
		Jumlah	14,400,000
B. Biaya Pelaksanaan Pengabdian			
1. Bahan habis pakai			
a. Bahan praktek pembuatan (nugget, abon, bakso, dendeng) dari produk ikan	4 kegiatan	1.066.250	4,265.000
b. Bahan Kemasan	3 kegiatan	1,000,000	3,000,000
c. Pembuatan Modul	2 macam	575,000	1,150,000
d. Pembuatan Modul Kewirausahaan	1 macam	250,000	250,000
		Jumlah	8,665,000

2. Sewa Alat dan Tempat			
a. Sewa dapur jurusan PTBB FT UNY	3 paket	750,000	250,000
b. Sealer	2 buah	300,000	600,000
c. Bantuan Modal berupa peralatan	2 paket	3,000,000	6,000,000
		Jumlah	6,850,000
3. ATK			
a. Fotocopy dan alat tulis	5 paket	310,000	1.550,000
c. Amplop besar, sedang dan kecil	4 dos	20,000	80,000
d. Stopmap	10 lembar	3,000	30,000
e. Tinta Printer warna	1 unit	200,000	200,000
f. Tinta Printer hitam	1 unit	200,000	200,000
g. CD	10 buah	10,000	100,000
h. Foto	10 paket	100,000	1,000,000
i. Kertas HVS	2 rim	35,000	70,000
j. Flashdisk	3 bh	135,000	405,000
		Jumlah	3.635,000
4. Biaya Perjalanan			
a. Biaya Perjalanan survey ke Pondok Pesantren (2 org)	3 kegiatan	100,000	600,000
b. Perjalanan Pelaksanaan (5 org)	15 kegiatan	50,000	3,750,000
c. Perjalanan Pendampingan	8 kegiatan	10,000	2,400,000
		Jumlah	6,450,000
C. Biaya Penunjang			
1. Seminar Proposal dan seminar hasil penelitian	2 kegiatan	2,000,000	4,000,000
2. Penyusunan Proposal dan Penggandaan	1 kegiatan	2,000,000	2,000,000
3. Penyusunan Laporan dan Penggandaan	1 kegiatan	2,000,000	2,000,000
4. Publikasi hasil pengabdian	1 kegiatan	2,000,000	2,000,000
			10,000,000
Jumlah Dana Total Untuk Penelitian			50.000.000,00

1. Lampiran Justifikasi Anggaran Pengabdian Masyarakat (8 Bulan Berjalan)

Petimbangan alokasi biaya

Luaran dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan nilai jual ikan dan daya simpannya, ikan dapat diolah menjadi berbagai macam hasil olahan ikan, seperti Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan, Dendeng ikan. Adapun kegiatannya adalah : Studi pendahuluan yang mencakup survey kelokasi, wawancara dengan pimpinan mitra Pondok Pesantren Sunan Kalijaga dan Pondok Pesantren Al-Mumtaz dengan melihat permasalahan yang ada dan potensinya serta mengkaji literatur yang berkaitan dengan tujuan pengabdian pada masyarakat.

Jumlah warga sasaran berjumlah 15 di mitra A, 15 di mitra B. Berdasarkan hal tersebut diatas diperlukan dana yang cukup untuk mencapai keterlaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat.

- Anggaran digunakan untuk biaya pelaksanaan pengabdian yang meliputi bahan praktek, bahan kemasan, pembuatan modul, sewa dapur jurusan, pembelian alat.
- Bantuan modal berupa alat peniris miyak (spinner) untuk digunakan pembuatan abon dan pembelian alat-alat pengukus.
- Dana diperlukan untuk honorarium peneliti, perjalanan, dokumentasi dan publikasi, dan penelusuran bahan pustaka, seminar, penyusunan laporan

Berdasarkan hasil pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat mendukung program pemerintah dalam upaya meningkatkan wirausaha sebagai penguatan usaha mandiri yang berbasis pengolahan ikan.

BAB III. METODE PELAKSANAAN

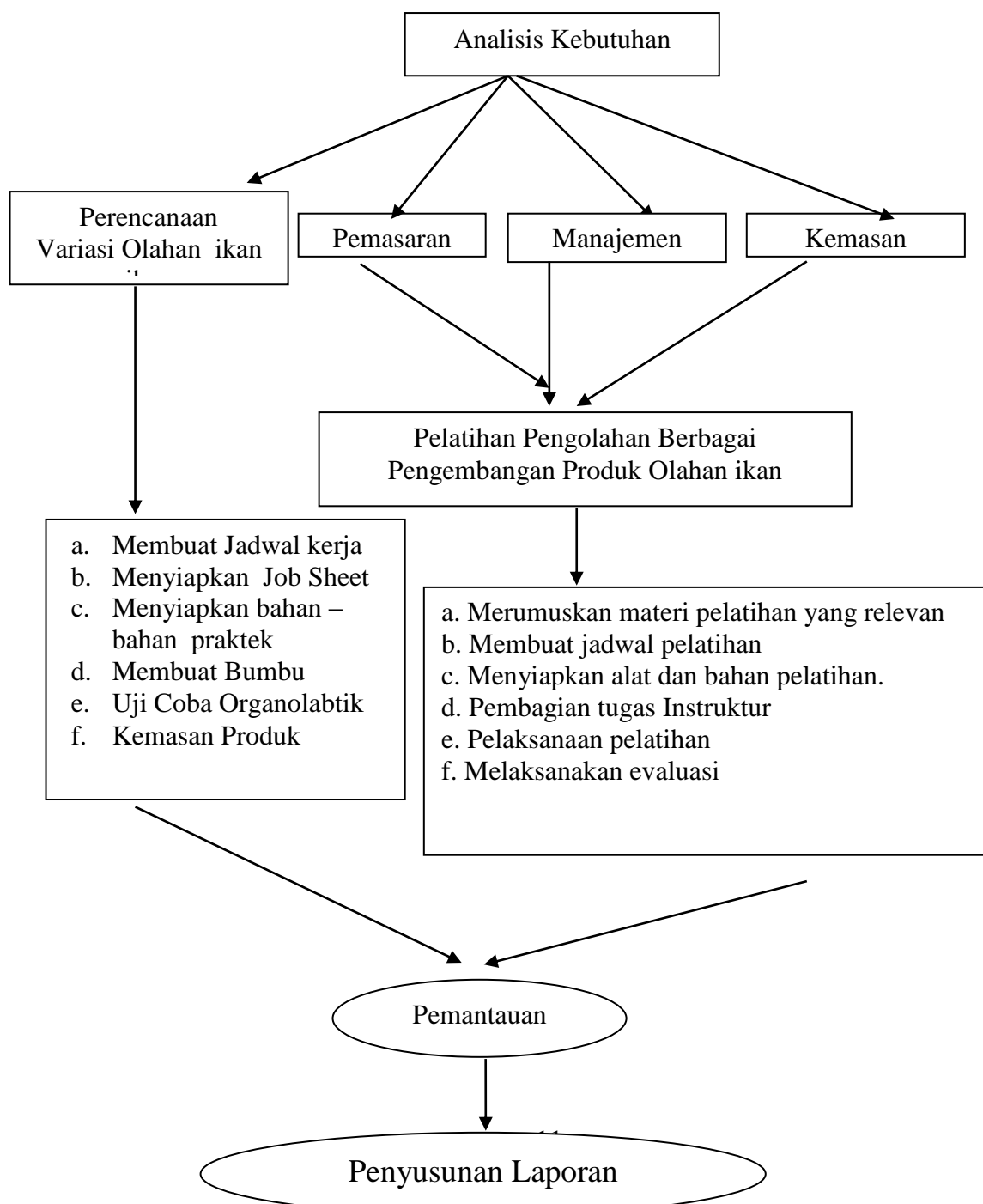
Solusi yang ditawarkan

Solusi Mitra 1

1. Memberikan pelatihan penganekaragaman produk ikan (Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan,) untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya, sehingga ikan tidak hanya dijual dalam keadaan segar.
2. Memberikan pelatihan kewirausahaan kepada santri agar lebih mandiri dalam mengelola usaha pengolahan ikan serta dapat memiliki motivasi berwirausaha tinggi sebagai bekal usaha mandiri.
3. Memberi pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan
4. Perlunya pelatihan tentang manajemen usaha (perhitungan harga jual), pengurusan izin dari Depkes, PIRT, halal, dan kadaluarsa.label
5. Adanya kegiatan produksi pengolahan berbasis ikan, dengan menggunakan tehnologi peralatan modern akan dapat meningkatkan pendapatan *Income Generating Ponpes*

Solusi Mitra 2

1. Perlunya pelatihan pengolahan berbasis ikan (Abon ikan, Nugget ikan, Bakso ikan), dengan menggunakan peralatan modern agar kegiatan lebih bervariasi, dan meningkat kualitas maupun kuantitas produk.
2. Bekerja sama secara sinergis dengan mitra 1 yang mempunyai kolam ikan sehingga, mitra 2 dapat membeli bahan baku (ikan) pada mitra 1.
3. Memberi pelatihan tentang penerapan desain kemasan dan pelabelan untuk produk yang dihasilkan
4. Adanya kegiatan Perlunya pelatihan tentang manajemen usaha (perhitungan harga jual), pengurusan izin dari Depkes, PIRT, halal, dan kadaluarsa



BAB IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

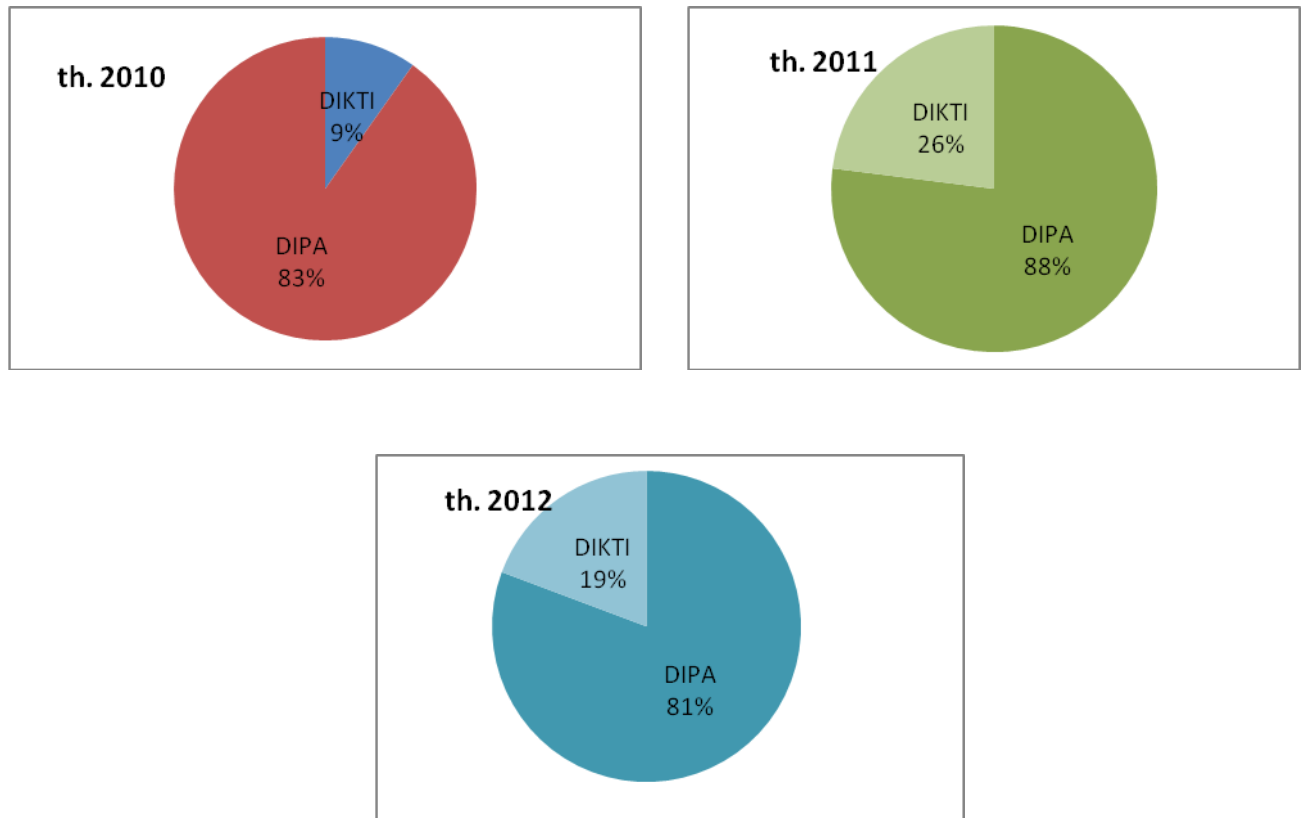
A. Kinerja Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNY

Tabel 4. Jenis Kegiatan dan Asal Dana PPM UNY 2010-2012

Tahun	Dana Dikti	Kegiatan	Dana DIPA	Kegiatan	ToTal Anggaran
2010	1. IBM 2. IbPE 3. IbK	7	1. PPM Reguler	35	
		3	2. PPM Unggulan	19	
		1	3. PPM Inovasi	0	
			4. PPM Prioritas	35	
			5. PPM Bidang	12	
	Jumlah	11	Jumlah	101	122
				Rp. 1.604.345.000	
2011	IbPE	1	1. PPM Reguler	35	
			2. PPM Unggulan	20	
			3. PPM Prioritas	12	
			4. PPM Berbasis Pendidikan	4	
			5. PPM Mono Tahun	2	
	6. PPM Multi Tahun	4			
Jumlah		Jumlah	77	88	
				Rp. 1.319.500.000	
2012	IbPE	1	1. PPM Reguler	40	
			2. PPM Unggulan	25	
			3. PPM Prioritas Pusat	16	
			4. PPM Berbasis Karya	7	
			5. PPM Mono Tahun	4	
	Jumlah		Jumlah	92	114
				RP. 2.689.000.000	

Dari Tabel 4. tersebut diatas nampak bahwa kegiatan PPM UNY mengalami peningkatan dari tahun 2010 sampai tahun 2012, baik dari segi kegiatan maupun dari segi perolehan dana dari DIKTI dan dana DIPA UNY, hal ini memberi makna bahwa UNY dalam hal ini LPPM telah mempunyai prestasi yang baik.

Banyak dosen-dosen yang mempunyai kegiatan/terlibat pada program pengabdian pada masyarakat. Dari data tersebut diatas dapat tampak lebih jelas pada Gambar 1. di bawah ini.



Gambar 1. Diagram jenis dana yang diperoleh PPM UNY

B. Kepakaran Dosen Pengabdi

Tabel 1. Kepakaran Dosen Pengabdi

No.	Nama Tenaga Pendidik	Pendidikan Terakhir	Keahlian	Pengalaman Kerja
1.	Sri Palupi, M.Pd	S2	Pengolahan Makanan Indonesia dan Kemasan Produk	25 tahun
2.	Yuriani, M.Pd	S2	Pengolahan Makanan Kontinental dan Pengembangan Produk Pangan	27 tahun
3.	Nurdjito, M.Pd.	S2	Mesin Produksi	
4.	Fitri	S2	Bidang Teknologi Pangan	11 tahun

	Rahmawati M.P		dan Kemasan	
5.	Minta Harsana M.Sc	S2	Bidang Kewirausahaan	8 tahun

DAFTAR PUSTAKA

<http://inforessep.com/resep-abon-ikan.htm>

Lisdiyana Fahrudin. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Cetakan ke 8.

Tim Broad Based Education. 2002. *Pendidikan Berorientasi Kecakapan Hidup (Life Skill Education)* Buku I dan II. Jakarta: DepDikNas.

Wasty Soemanto. 1989. *Pendidikan Wiraswasta*. Jakarta: Bina Aksara. Cetakan Kedua.

DITLITABMAS DITJEN DIKTI KEMENDIKBUD. 2013. Panduan PPM Edisi IX

Lampiran . Justifikasi Anggaran Biaya Yang Diusulkan

Lampiran 2. Biodata Ketua dan Anggota Tim Pengusul yang telah ditandatangani

CURRICULUM VITAE

Nama : Dra. Sri Palupi, M.Pd.
Nomor Peserta : 101103817870171
NIP : 19571111 198803 2 001
Tempat dan Tanggal Lahir : Surakarta, 11 November 1957
Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan
Status Perkawinan : Kawin Belum Kawin Janda
Agama : Islam
Golongan : IVa
Jabatan Akademik : Lektor Kepala
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat : Karangmalang, Yogyakarta
Telp./Faks. : (0274) 586 168 psw.278
Alamat Rumah : Perum. Gedongkuning Gang Sukun 943, Banguntapan, Bantul.
Yogyakarta
Telp./Faks : (0274) 518596
Alamat e-mail : sripalupi5@yahoo.co.id

1. RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI

Tahun Lulus	Program Pendidikan (diploma, sarjana, magister, spesialis, dan doktor)	Perguruan Tinggi	Jurusan/Program Studi
1985	Sarjana	IKIP N Yogyakarta	PKK/Tata Boga
2002	Pasca Sarjana	UNY	Pendidikan Teknik Kejuruan

2. PELATIHAN PROFESIONAL

Tahun	Jenis Pelatihan (Dalam/Luar Negeri)	Penyelenggara	Jangka Waktu
2000	Pelatihan Pembuatan Kue Tradisional	Pengusaha Kue Tradisional Ibu Sukarlan	2 bulan
2000	Pelatihan Boga Tipe A1	PPPG Sawangan Depok	1 bulan
2006	Pelatihan Asesor	LSP Pariwisata UGM	1 minggu
2006	Pelatihan Bidang Boga	STP Bandung	1 minggu
2007	Pelatihan Internet	FT-UNY	1 minggu
2008	Pelatihan Pembuatan Proposal Hibah Bersaing	Lemlit UNY	2 hari

2008	Pelatihan ISO 9000-2001	FT-UNY	2 hari
2009	Peserta Pendidikan dan pelatihan Kurikulum Kursus Berbasis Kompetensi	Dinas Pend, Pemuda Dan Olahraga	3 hari

3. PENGALAMAN PENELITIAN

Tahun	Judul Penelitian	Ketua/Anggota	Sumber Dana
1991	Pengaruh Suhu terhadap Bahan Cair pada Perbedaan Rasa, Tekstur, dan Bentuk Kue Onde-onde dari Tepung Ketan	Ketua	DPP
1992	Perbedaan Kadar Vitamin C pada Asinan Buah Mangga	Ketua	OPF
1995	Makanan Indonesia yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di DIY	Ketua	OPF
2002	Peranan Orang Tua terhadap Pola Hidup Sehat Anak SD di kecamatan Depok, Sleman	Ketua	Mandiri
2006	Studi Tentang Kesiapan Kerja Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Jurusan PKK FT NY	Anggota	PHK A3
2007	Analisis Kemampuan Soft Skill dan Kesiapan Kerja Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Jurusan PKK UNY	Anggota	PHK A3
2009	Perintisan Bank Resep Elektronik Menggunakan Model Relasi Structured Query Language (SQL) tahun I	Anggota	DIKTI
2010	Perintisan Bank Resep Elektronik Menggunakan Model Relasi Structured Query Language (SQL) tahun II	Anggota	DIKTI
2011	Implementasi soft skill pada mata kuliah Patiseri I mahasiswa S1 Boga FT – UNY	Ketua	UNY
2012	Model Pembelajaran Patiseri menggunakan multi media bagi mahasiswa Boga FT-UNY	Ketua	FT-UNY

4. KARYA ILMIAH

a. Buku/Bab Buku/Jurnal

Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
1994	Seri Pengetahuan Resep dan Menu Oriental: MASAKAN INDONESIA	Bahan Kuliah
2003	Perbedaan Kadar Vitamin C pada Asinan Buah Mangga	Saintek
2006	Modul Management Dapur	Bahan Kuliah
2007	Modul Produksi Boga di Restoran (Modul Sertifikasi Guru SMK)	P2AI
2007	Hubungan Tingkat Pendidikan Orang Tua dengan Pola dengan Pola Hidup Sehat Anak	Jurnal Cakrawala Pendidikan UNY

b. Makalah/Poster

Tahun	Judul	Penyelenggara
2005	Identifikasi Kue-kue Tradisional yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di DIY	Universitas Negeri Semarang
2005	Upaya Pembaharuan Penyelenggaraan Pendidikan di SMK	Pogram Studi Teknik Busana UNY
2006	Pengembangan Pembelajaran Kreatif dan Produktif mata Kuliah Kudapan bagi Mahasiswa Teknik Boga FT UNY	Jurusan PTBB UNY
2007	Peningkatan Karya Inovatif Produk Boga dan Busana Berbasis Kerjasama	Jurusan PTBB FT UNY
2008	Kesiapan Kerja dan Kompetensi Soft Skill Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga	Universitas Negeri Padang
2008	Strategi Pembelajaran Kreatif Produktif sebagai Upaya Mempersiapkan Calon Guru Profesional	Jurusan PTBB FT UNY (Hibah A3)
2009	Upaya Menyiapkan Lulusan Bidang Boga Yang Berkualitas Dalam Era Industri Kreatif	Jurusan PTBB FT UNY
2010	Upaya Sosialisasi Makanan Umbi-Umbian sebagai Pengganti Makanan Pokok	Jurusan Teknologi Industri FT Universitas Negeri Malang

c. Penyunting/Editor/Reviewer/Resensi

Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
2006	Modul Merancang, Merencanakan, dan Menulis Menu Hidangan Indonesia untuk SMK (editor)	Diknas
2010	Team Ahli Penyusunan Standar Pendidikan Tinggi vokasi	BSNP

5. KEGIATAN PROFESIONAL/PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Tahun	Jenis>Nama Kegiatan	Tempat
2007	Pelatihan Peningkatan Mutu Tahu (Ketua)	Dusun Wiyoro, Banguntapan, Bantul
2007	Pelatihan Diversifikasi Produk Tahu (Ketua)	Dusun Tuksono Kulon Progo
2007	Instruktur Pelatihan Katering bagi Warga Balajar Paket B Berprestasi se-DIY	SMK Ma'arif 2 Sleman Kabupaten Sleman
2007	Pelatihan Bidang Boga bagi Istri Karyawan PLN Kapurun	UNY
2008	Tim Pelaksana Yudisium Mahasiswa Fak. Teknik UNY	FT-UNY
2008	Tim Peningkatan Sistem Manajemen Mutu Fak. Teknik UNY	FT-UNY

2008	Peningkatan Produktifitas Hasil Olahan Salak melalui Diverdifikasi Sekunder untuk Mendukung Peng. Kawasan Agropolitan (Ketua)	Desa Wonokerto Kec. Turi Sleman
2008	Pelatihan Penganekaragaman Menu untuk Meningkatkan Kualitas Restoran	Lab. Alam dan Humaniora Ratu Boko
2008	Implementasi Kecakapan Hidup bagi Remaja Putus Sekolah di Daerah Pasca Gempa dalam Bidang Home Indurtry dengn Pemanfaatan Potensi Lokal Berbasis Kewirausahaan	Dusun Ngentak, Murtigading Bantul
2008	Pelatihan Pembelajaran Table Manner	Kabupaten Sleman
2008	Pendidikan dan Latihan Profesi Guru (PLPG) Gelombang 15 (Instruktur)	Universitas Negeri Yogyakarta
2008	Pendidikan dan Latihan Profesi Guru (PLPG) Gelombang 24 (Instruktur)	Universitas Negeri Yogyakarta
2009	Panitia Pembuatan dan Penyempurnaan RPP dan Silabi Jurusan PTBB FT-UNY	FT-UNY
2009	Panitia Ujian Semester Genap tahun 2008/2009 Jurusan PTBB FT-UNY	FT-UNY
2009	Panitia Persiapan Akreditasi Program Studi TeknikBoga Jurusan PTBB FT-UNY	FT-UNY
2009	TIM Monitoring Kegiatan Jurusan PTBB FT-UNY	FT-UNY
2009	Pengembangan Mutu Produk Makanan Kudapan Melalui Diversifikasi Pengolahan untuk Meningkatkan Pendapatan Konsumen (Anggota)	Di Daerah Kricak Kec. Tegalrejo DIY
2009	Sosialisasi dan Implementasi Konsep CPPB 'HACCP' Untuk Penjaminan Mutu dan Keamanan Pangan Industri Kecil Jasa Boga (Anggota)	Kantin Kampus UNY
2009	Pelatihan Produk Makanan Tradisional Berselera Modern Untuk Bekal Wirausaha bagi Penduduk Usia Produktif (Ketua)	Di Dese Tamanmartani Kec. Kalasan Kab. Sleman.
2009	Pemberdayaan Masyarakat Miskin Melalui Pendidikan Kecakapan Hidup Bidang Produksi Dan Pemasaran Makanan Kecil bagi Komunitas Perempuan (Ketua)	Di Kal. Kricak Kec. Tegalrejo Yogyakarta
2009	Pendidikan dan Latihan Profesi Guru (PLPG) Gelombang 6 (Instruktur)	Universitas Negeri Yogyakarta
2009	Pendidikan dan Latihan Profesi Guru (PLPG) Gelombang 28 (Instruktur)	Universitas Negeri Yogyakarta
2011	Pendidikan dan Latihan Profesi Guru (PLPG) (Instruktur)	Universitas Negeri Yogyakarta

Saya menyatakan bahwa semua keterangan dalam *curriculum vitae* ini adalah benar dan apabila terdapat kesalahan, saya bersedia mempertanggungjawabkannya.

Yogyakarta, 10 April 2013
Yang menyatakan,

(Dra. Sri Palupi, M.Pd.)
NIP. 19571111 198803 2 001

CURRICULUM VITAE

Nama Lengkap : Yuriani, M.Pd
NIP : 19540206 198203 2 001/ NIDN.0006025405
Tempat/ tgl Lahir : Purworejo, 6 Februari 1954
Pangkat dan Jabatan : Pembina / Lektor Kepala
Jurusan/ Prog. Studi : PTBB/ Teknik Boga
Fakultas/ Universitas : Teknik/ Universitas Negeri Yogyakarta
Pengalaman kerja : 30 thn
Bidang Keahlian
a. Kependidikan : Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
b. Non Kependidikan : -
Alamat Kantor : Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Alamat Rumah : Dowangan, Banyuraden, Gamping, Sleman
Telp (0274) 621575 HP : 08156801785.
E-mail : yuriani@uny.ac.id

1. PENGALAMAN KERJA

Jabatan	Institusi	Tahun....s.d....
Dosen pada jurusan PKK	Prodi PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	2003 sampai sekarang
Kepala Lab Tata Laksana Rumah Tangga FPTK IKIP YOGYAKARTA	Prodi PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	1992 s.d 1996
KAPRODI D3 Teknik Boga	Prodi PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	2001 s/d 2003
Koordinator PPL - KKN Jurusan /FT UNY	Prodi PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	2003 s.d 2004

2. RIWAYAT PENDIDIKAN

Tahun Lulus	Jenjang	Perguruan Tinggi	Jurusan/ Bidang studi
1980	S1	Universitas Negeri Yogyakarta	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK)
1999	S2	Universitas Negeri Yogyakarta	Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (PTK)

3. PENGALAMAN PELATIHAN

Tahun	Pelatihan	Penyelenggara
1984	Akta Mengajar Lima	Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Terbuka

		Jakarta
1984	Latihan Bidang Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga	Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Jakarta
1990	Pengalaman Praktek Industri Bidang Makanan Kontinental (A3)	BPLP Nusa Dua Bali
1991	Metodologi Penelitian Tingkat Pemula	Lembaga Penelitian IKIP Yogyakarta
1991	Penataran Dosen DII PGSD Guru Kelas IKIP YOGYAKARTA	Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta
1991	Latihan Kepemimpinan Wanita Tk I DIY	BKOW-DIY dan PEMDA Tk I Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
1993	Sarasehan Metodologi Penelitian Pendekatan Penelitian Untuk Studi Peranan Wanita	IKIP Yogyakarta
1994	Boga Dasar Tipe A1	Pusat Pengembangan Penataran Guru Kejuruan Jakarta
2005	<i>Training of Trainer</i> (TOT)	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2005	Pelatihan Penyusunan Standar Kompetensi Bidang PPL Terpadu	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2005	Pelatihan Peningkatan Kemampuan Evaluasi Diri UPPL	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2005	Pelatihan Rekonstruksi Sistem Informasi PPL	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2005	Pelatihan Pembimbing KKN PPL Strata 1 Universitas Negeri Yogyakarta	SMK Negeri Godean Sleman
2006	Pelatihan Sosialisasi Sistem Rekrutmen DPL dan Guru Pembimbing PPL Terpadu	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2006	Pelatihan Sertifikasi Pariwisata	Universitas Gajah Mada
2006	Pelatihan Masakan Perancis	Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2006	Pelatihan Pengembangan Sistem Informasi PPL	UPPL Universitas Negeri Yogyakarta
2006	Pelatihan Pembimbing KKN-PPL Strata 1 Universitas Negeri Yogyakarta	SMK Ma'arif Sleman
2007	<i>Table Manner Course</i> at Hotel Jayakarta	Hotel Jayakarta Yogyakarta
2007	Pelatihan Inovatif Produk Boga dan Busana Berbasis Kerjasama	KPLT Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
2008	Pelatihan Manajemen Mutu Produk	PTBB Universitas Negeri Yogyakarta
2008	Pelatihan Peningkatan Pelaksanaan Praktek Industri	Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

4. KARYA TULIS ILMIAH

Tahun	Judul	Penerbit/Jurnal
2007	Magang Kewirausahaan Sebagai Bekal Alternatif Menjadi Calon Wirausaha Baru	Program Hibah A3

	Bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga	
2005	Pengenalan Makanan Tradisional Pada Generasi Muda Melalui Multimedia	UNES
2005	Pemberian Makanan Untuk Tumbuh Kembang Bagi Anak Pada Usia Dini dalam Meningkatkan Kualitas dan Ketahanan Bangsa	Prosiding PSE Unika Sugiyopranata Semarang
2005	Pengembangan Media Pembelajaran CD Interaktif Mata Kuliah Kontinental	Saintek Lembaga Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta
2005	Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit Terhadap Kadar Vitamin C, Residu Sulfit Total dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Sirup Rambutan	Saintek Lembaga Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta
2008	Kesiapan Kerja Sebagai Tenaga Kependidikan Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta	Teknodika Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret Surakarta
2009	Pendidikan Kecakapan Hidup Bagi remaja Putus Sekolah dengan pemanfaatan Potensi Lokal berbasis Kewirausahaan	Jurusan PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
2009	Pemberdayaan wanita Petani Ikan Berbasis Kewirausahaan Untuk Meningkatkan Pendapatan	Teknodika Program Pascasarjana Universitas Sebelas Maret Surakarta
2010	Evaluasi Program Kewirausahaan Desa dan Kewirausahaan Kota (KWD dan KWK) dalam Mengentaskan Pengangguran di Daerah Istimewa Yogyakarta	LPPM UNY

5. PENGALAMAN PENELITIAN

No.	Bidang Kajian Penelitian	Sumber Dana	Kedudukan dalam tim	Tahun
1	Evaluasi Program Kewirausahaan Desa dan Kewirausahaan Kota (KWD dan KWK) dalam Mengentaskan Pengangguran di Daerah Istimewa Yogyakarta	DIPA – UNY	Ketua	2010
2	Pengembangan Model Pembelajaran Kursus Kewirausahaan Melalui Kerja sama Dunia Usaha dan Dunia Industri dalam Mengatasi Pengangguran	DIPA- UNY	Anggota	2011
3	Pengembangan Media pembelajaran Interaktif Mata Kuliah Teknologi Makanan Kontinental dan Oriental untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Tata Boga	DPPM Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi	Ketua	2005
4	Studi Tentang Kesiapan Kerja sebagai Tenaga Kependidikan Teknologi	Program A-3 Direktorat Jendral	Anggota	2006

	Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT UNY	Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional		
5	Evaluasi Pembelajaran Komprehensif Mata Kuliah Manajemen Usaha Boga Di Program Studi Pendidikan Teknik Boga PTBB FT UNY	DIPA BLU	Ketua	2012

6. PESERTA KONFERENSI/SEMINAR/LOKAKARYA/SIMPOSIUM

Tahun	Judul Kegiatan	Penyelenggara
2005	Lokakarya Penyusunan Standar Kompetensi Bidang PPL Terpadu	UPPL UNY
2005	Training of Trainer (TOT)	UPPL UNY
2005	Lokakarya Peningkatan Kemampuan evaluasi Diri UPPL	UPPL UNY
2005	Lokakarya Rekonstruksi Sistem Pembekalan PPL terpadu	UPPL UNY
2005	Lokakarya DPL KKN-PPL	UPPL UNY
2006	Lokakarya Sosialisasi Sistem Rekrutmen DPL dan Guru Pembimbing PPL Terpadu	UPPL UNY
2006	Lokakarya Pengembangan Sistem Informasi PPL	UPPL UNY
2007	Table Manner Course at Hotel Jayakarta	Hotel Jayakarta Yogyakarta
2007	Inovatif Produk Boga dan Busana Berbasis Kerjasama	KPLT Fakultas Teknik UNY
2007	Lokakarya DPL KKN-PPL	PPL UNY
2008	Pelatihan Manajemen Mutu Produk	PTBB UNY
2008	Mencetak Guru Profesional dan Kreatif Bidang Vokasi	KPLT UNY
2009	Seminar Nasional "Smart, Health dan Beauty	Jurusan PKK Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya

Saya menyatakan bahwa semua keterangan dalam *curriculum vitae* ini adalah benar dan apabila terdapat kesalahan, saya bersedia mempertanggungjawabkannya.

Yogyakarta, 10 April 2013

Yuriani, M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

CURRICULUM VITAE

A. Peneliti.

1. Nama Lengkap dan Gelar Akademik : Nurdjito, M.Pd.
2. Tempat Lahir : Magetan
3. Tanggal Lahir : 05 Juli 1952
4. NIP : 19520705 197703 1 002
5. NIDN : 0005075208
6. Pangkat / Golongan : Pembina Tk. I/ IVb
7. Jabatan : Lektor Kepala
8. Agama : Islam
9. Jenis Kelamin : Laki-laki
10. Alamat Rumah : Jalan Deresan IV.B / 23 Yogyakarta , Kode Pos : 55281
Telp. Rumah : 0274 – 584166
HP : 08157961066
10. Alamat Kantor : Jurusan Pendidikan Teknik Mesin, Fakultas Teknik UNY, Kampus Karang Malang Yogyakarta 55281. Telp/Fax. (0274) 520327

B. Riwayat Pendidikan :

No	Perguruan Tinggi	Kota/Negara	Tahun Lulus	Bidang Studi dan Gelar
1	SDN	Magetan	1964	-
2	Sekolah Teknik Negeri	Magetan	1968	Teknik Mesin
3	Sekolah Teknik Menengah	Madiun	1971	Teknik Mesin
4	Sarjana Muda Pendidikan	Yogyakarta/Indonesia	1975	Teknik Mesin
5	IKIP Yogyakarta	Yogyakarta/Indonesia	1977	Teknik Mesin (Drs)
6	Universitas Negeri Yogyakarta	Yogyakarta/Indonesia	2010	Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (MPd)

C. Pengalaman Penelitian :

No	Judul Penelitian	Tahun	Sumber Dana	Ket
1	Gaya belajar mahasiswa jurusan mesin program baru FKT IKIP Yogyakarta	1980	IKIP	Pendidikan
2	Evaluasi pelaksanaan praktek mengajar mahasiswa jurusan mesin FKT IKIP Yogyakarta	1982	IKIP	Pendidikan
3	Pandangan dosen dan mahasiswa FKT terhadap pelaksanaan perwalian mahasiswa kaitannya dengan persepsi peranan dosen wali	1984	IKIP	Pendidikan
4	Identifikasi proses belajar praktek bengkel mesin perkakas dalam rangka penyusunan buku tuntunan mengajar praktek jurusan mesin	1986	IKIP	Pendidikan

No	Judul Penelitian	Tahun	Sumber Dana	Ket
5	Hubungan antara minat belajar, prestasi teori mesin perkakas terhadap kemampuan praktek bangku mahasiswa jurusan mesin	1987	IKIP	Pendidikan
6	Hambatan –hambatan mahasiswa FPTK IKIP Yogyakarta dalam melakukan praktek industri	1988	IKIP	Pendidikan
7	Analisis butir soal ujian Pengetahuan Bahan Teknik	1990	Mandiri	Pendidikan
8	Analisis hasil praktek kerja bangku mahasiswa asal SMA dan STM jurusan mesin FPTK IKIP Yogyakarta	1990	IKIP	Pendidikan
9	Analisis butir soal ujian Ilmu Bahan III jurusan pendidikan teknik mesin FPTK IKIP Yogyakarta	1995	Swadana	Pendidikan
10	Pengaruh kehalusan permukaan terhadap ketelitian pengujian kekerasan Rockwell – B	1983	Swadana	Teknologi
11	Pengaruh volume medium pendingin cairan pada proses pengerasan baja karbon sedang	1986	Swadana	Teknologi
12	Kualitas hasil praktek las busur mahasiswa option fabrikasi jurusan mesin	1990	IKIP	Teknologi
13	Studi tentang pengaruh dimensi terhadap defleksi pada peristiwa quenching baja karbon 0,4 %	1990	IKIP	Teknologi
14	Pengaruh temperatur pemanasan dan nilai pendinginan terhadap nilai kekerasan dan kekuatan impak pada proses pengerasan baja karbon 0,4 %	1992	Swadana	Teknologi
15	Pengaruh periodisasi waktu proses annealing terhadap nilai impak bahan baja	1993	IKIP	Teknologi
16	Analisis pengaruh waktu proses anil pada pembentukan kristal logam aluminium	1996	Swadana	Teknologi
17	Analisis Tingkat Kesulitan Soal / Job Praktik Untuk Lomba PKS SMK Bidang Lomba Mesin Produksi	2007	Kelompok	Pendidikan
18	Studi Penambahan Arang Tempurung Kelapa Bekas Pada Arang Tempurung Kelapa Baru Untuk Media Karburasi Baja Karbon Rendah	2007	Kelompok	Teknologi
19	Peranan Perencanaan Prosedur Kerja Baku Terhadap Prestasi Praktik Proses Pemesinan Mahasiswa Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY	2008	Kelompok	Pendidikan
20	Evaluasi Pencapaian Kompetensi Mahasiswa Pendidikan Teknik Mesin FT UNY Dalam Praktik Pengalaman Lapangan Di SMK Se DIY	2010	Tesis	Pendidikan
21	Evaluasi Pembelajaran Praktik Bahan Teknik Lanjut di Jurusan Pendidikan Teknik Mesin FT UNY	2011	Mandiri	Pendidikan
22	Pengaruh <i>Pre Test</i> dan <i>Work Plan</i> Pada Aktivitas Pembelajaran Praktikum Bahan Teknik Lanjut Terhadap Prestasi Mahasiswa di Jurusan PT Mesin FT UNY	2012	Mandiri	Pendidikan

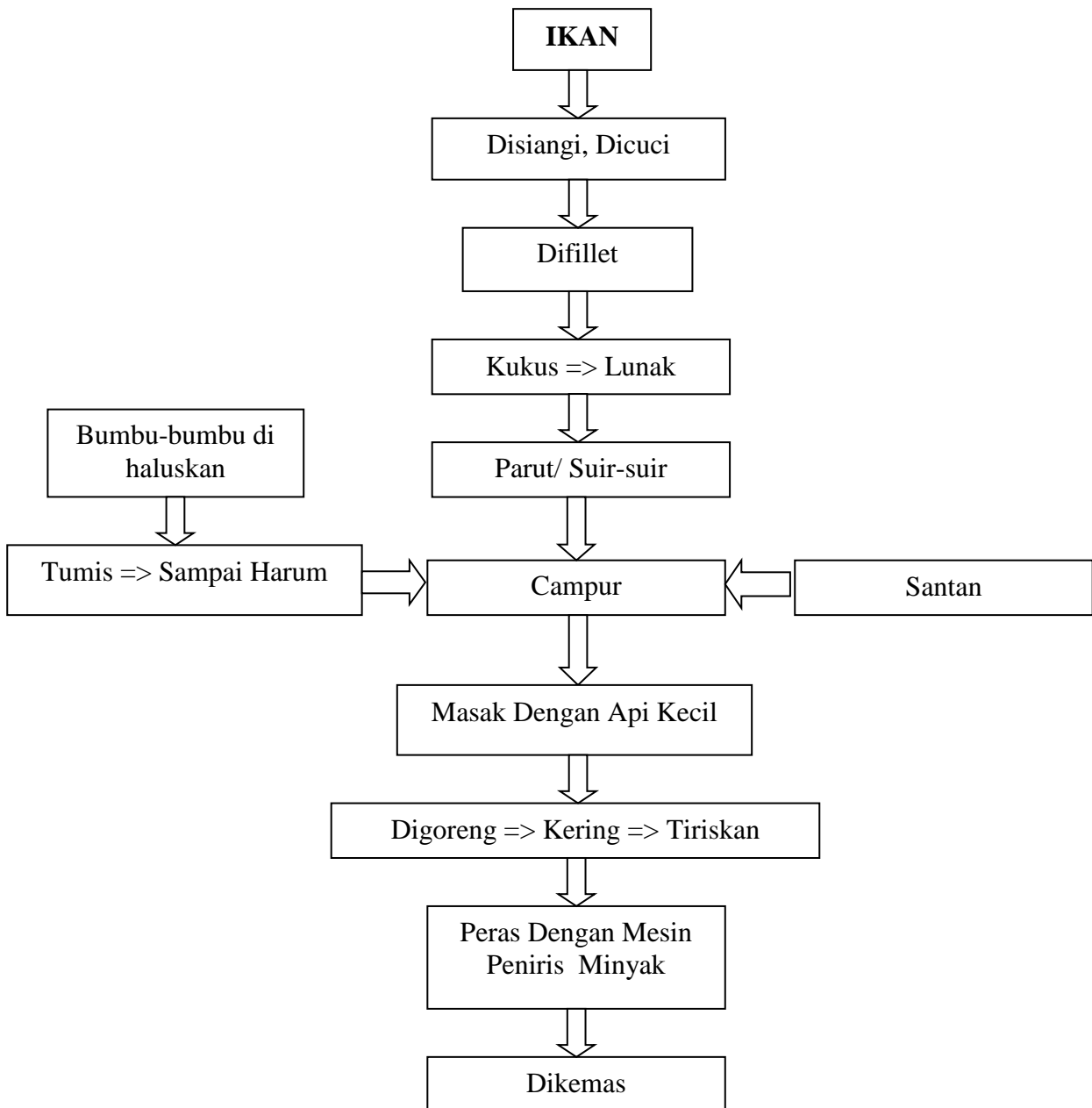
D. Publikasi Ilmiah :

No	Judul	Tahun	Keterangan
1	Dasar-dasar Pengecoran Logam	1983	IKIP Yogyakarta
2	Petunjuk Praktikum Kerja Mesin dan Pengepasan	1985	IKIP Yogyakarta
3	Teknik-Teknik Pengerjaan Logam	1986	IKIP Yogyakarta
4	Pengantar Praktek Bahan Teknik	1992	IKIP Yogyakarta
5	Perlakuan Panas	1993	IKIP Yogyakarta
6	Campuran Arang Tempurung Kelapa Bekas Dan Arang Tempurung Kelapa Baru Untuk Media Karburasi Baja Karbon Rendah	2008	Jurnal Teknologi Media Teknika, Vol. 8, No. 1, Juni 2008, Universitas Sanata Dharma

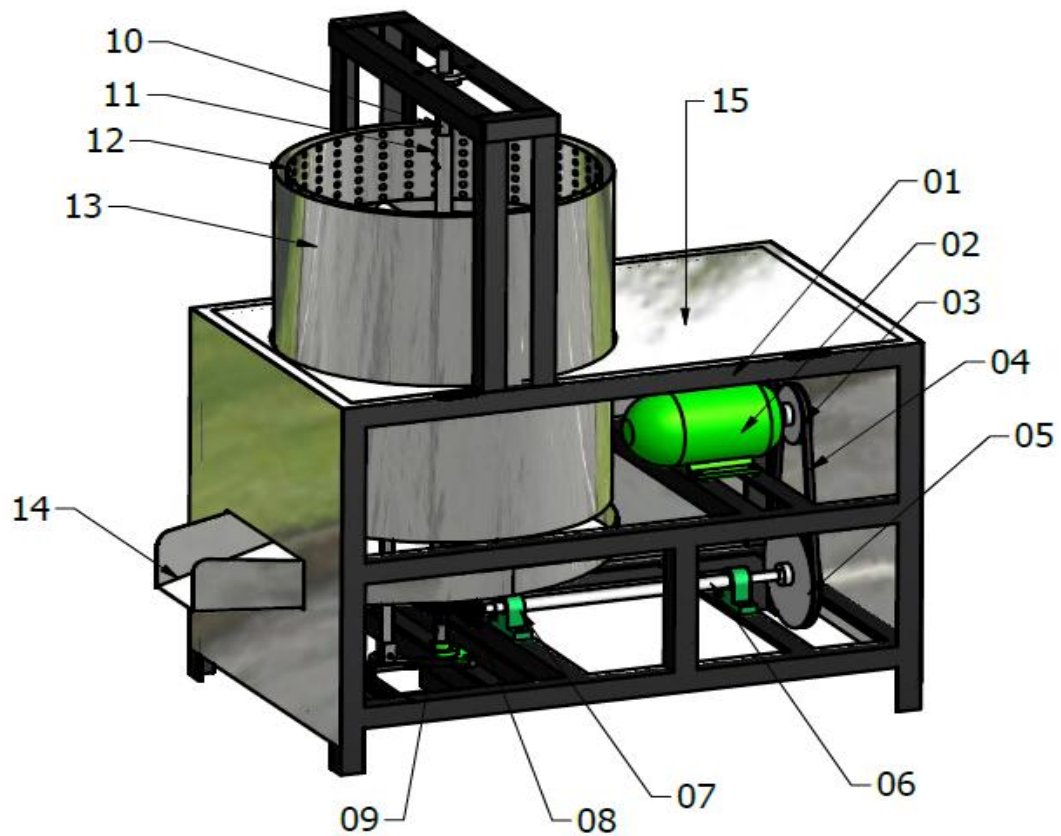
Yogyakarta, 12 Maret 2013,
Nama peneliti,

Nurdjito, M.Pd.
NIP. 19520705 197703 1 002

Lampiran 3. Gambaran Ipteks yang akan ditransfer kepada kedua mitra.



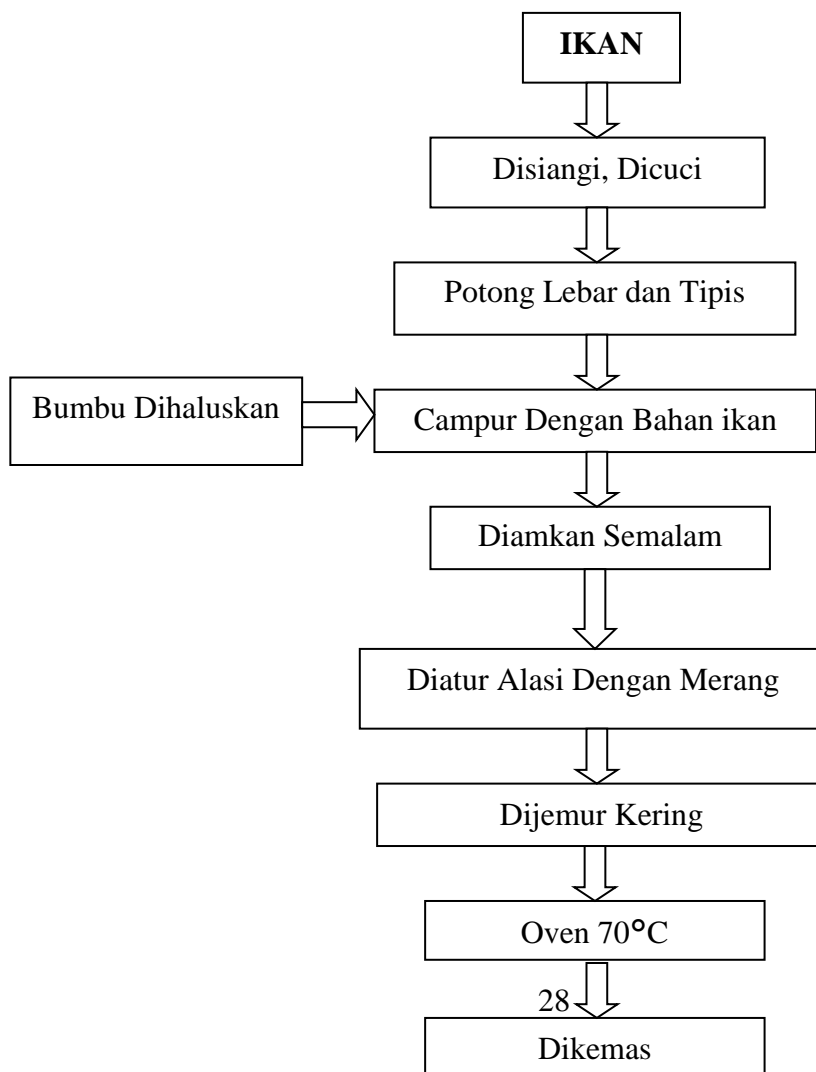
ALAT PENIRIS MINYAK (SPINER)



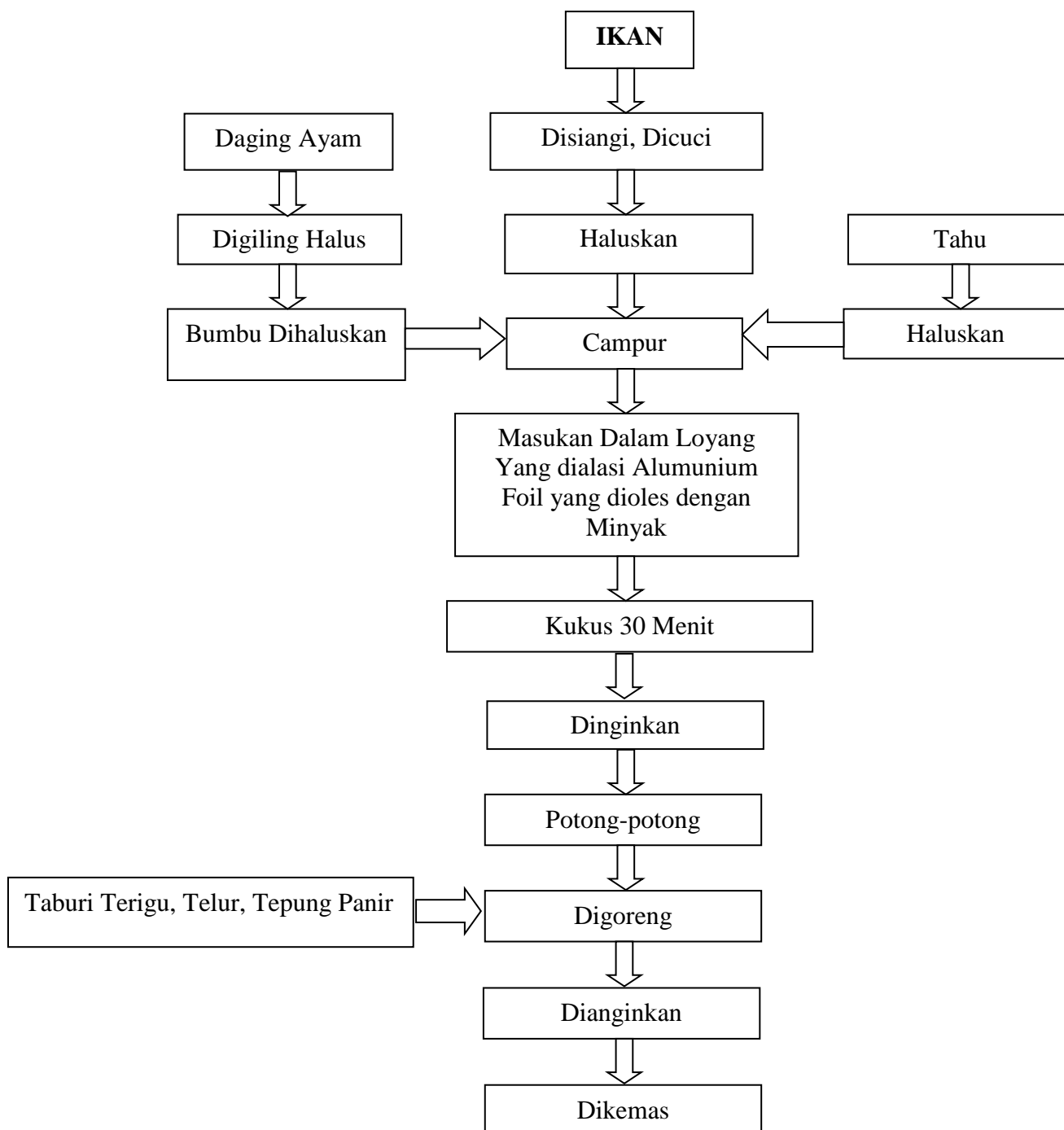
KETERANGAN :

No.	Nama Bagian	Bahan
1.	Rangka Mesin	Besi baja profil L (St 42)
2.	Motor Listrik	-
3.	Puli 4 inch	Alumunium
4.	Sabuk V	-
5.	Puli 7 inch	Alumunium
6.	Poros Horisontal	St 37
7.	Bearing	-
8.	Roda gigi payung Z= 10	-
9.	Roda gigi payung Z= 16	-
10.	Poros vertikal	St 37
11.	Rangka putar	Stainless steel
12.	Tabung putar	Stainless steel
13.	Tabung penampung minyak	Stainless steel
14.	Saluran pengeluaran kacang	Stainless steel
15.	Casing	Seng ketebalan 0,3 mm

1. Teknologi Pengolahan & Pengawatan Dendeng Dari Bahan Ikan



1. Teknologi Pengolahan & Pengawatan Nugget Dari Bahan Ikan



BAB V. RINCIAN DANA DAN JADWAL KEGIATAN

NO	NAMA KOMPONEN	BAHAN	JUMLAH	HARGA
1	Motor listik ¼ PK	-	1 unit	Rp. 450.000,00

2	Pully 7" dan 4"	Al paduan	1 buah	Rp.	42.500,00
3	Bearing/bantalan	-	2 buah	Rp.	135.000,00
4	V- belt	-	1 buah	Rp.	15.000,00
5	Roda gigi payung	ST 37	2 buah	Rp.	100.000,00
6	Mur dan baut	-		Rp.	45.000,00
7	Kelistrikan	-	1 paket	Rp.	50.000,00
8	Rangka mesin	Besi siku	2 batang	Rp.	320.000,00
9	Poros utama	ST 37	1 batang	Rp.	30.000,00
10	Poros vertikal	ST 37	1 buah	Rp.	150.000,00
11	Casing	Stainless steel	1 lembar	Rp.	300.000,00
12	Tabung tetap dan tabung putar	Stainless steel	1 lembar	Rp.	300.000,00
13	Cat dan poxy	-	1 paket	Rp.	50.000,00
14	Ongkos rakitan dan pembuatan			Rp.	912.500,00
JUMLAH				Rp.	2.900.000,00



Keunggulan mesin spiner ini :

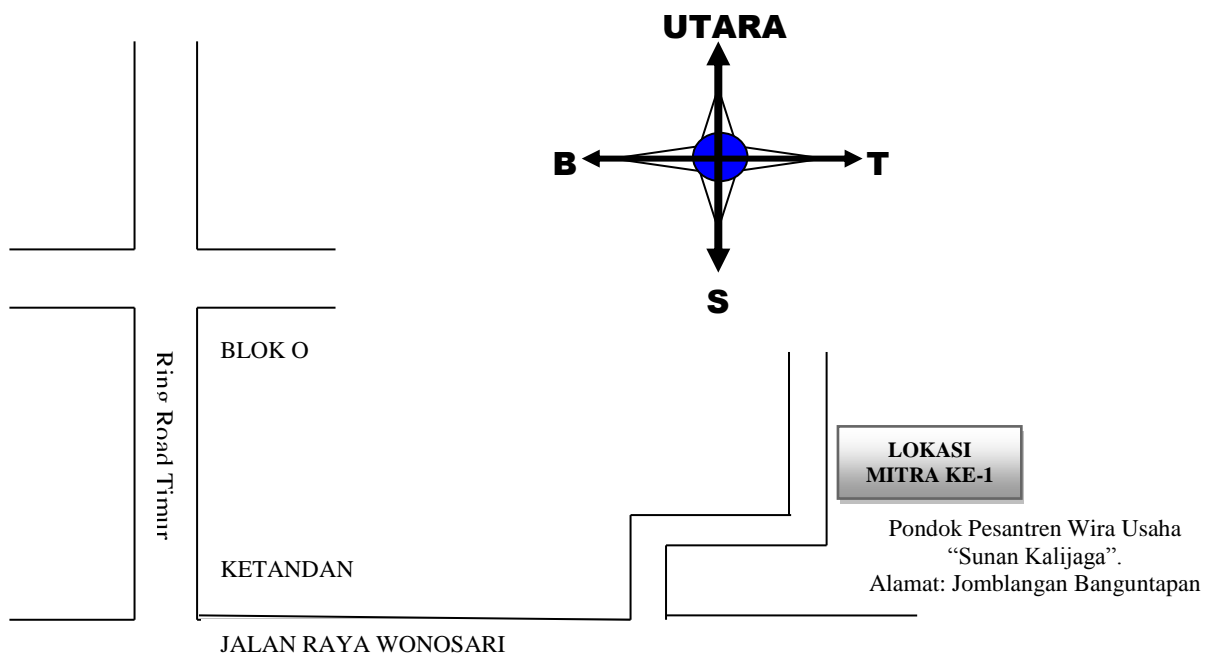
1. Menghilangkan / mengurangi kandungan minyak goreng pada makanan hanya dalam waktu sekitar 20 detik.
2. Mudah dioperasikan, hanya tinggal tekan tombol "ON".
3. Daya listrik kecil.
4. Model dan desain simple menarik.
5. Teruji dan telah banyak dipakai pengusaha makanan di seluruh Indonesia dan mancanegara.
6. Digunakan lebih dari 2000 pengusaha di Indonesia dan beberapa negara.
7. Masa Garansi 2 tahun.
8. Ready Stock, mesin ready stock
9. Safety / keamanan, karet pulley ditutup stainless sehingga aman
10. Service ada di 4 kota, dan terus bertambah
11. Showroom ada di 4 kota dan terus bertambah
12. Klaim Garansi mudah ada di 4 kota
13. Kualitas stainless steel lebih bagus, lebih mahal dan lebih tahan lama
14. Fungsi Mesin, bisa langsung diuji coba di 4 kota showroom kami. Teruji lebih dari 2000 pengusaha
15. Mesin (Motor), berkualitas dan baru
16. Responsibilitas bertanggung jawab dengan produk
17. Penyebaran mesin telah digunakan ribuan customer di Indonesia, Malaysia, dll
18. Pilihan mesin, beberapa pilihan sesuai budget satu pilihan
19. Teknisi, lebih dari 6 teknisi keliling luar kota dan 30 teknisi produksi
20. Uji Coba mesin, gratis 4 kota (showroom Jakarta, Bandung, Surabaya dan Malang)
21. Harga sesuai kualitas produk
22. Spesifikasi sesuai dan konsisten kadang berubah, dan kualitas dikurangi berdasarkan pengalaman kami
23. Kecepatan produksi per bulan, sistem pabrikasi dengan kecepatan produksi yang terus bertambah di pabrik kami
24. Pelayanan Customer, dengan berbagai kelebihan di atas, kami bisa lebih baik melayani anda
25. Investasi bisnis, investasi mesin anda untuk bisnis tidak sia-sia dan menguntungkan bisnis Anda
26. Support seumur hidup, walau masa garansi habis, kami tetap berkomitmen untuk mensupport segala masalah yang berhubungan dengan mesin Agrowindo

27. Suku Cadang, ready stock
28. Hasil Produk, produk ditiriskan dengan mesin ini, kadar minyak sangat berkurang drastis
29. Inovasi Produk, berkelanjutan setiap tahun
30. Produksi, diproduksi sendiri di pabrik milik sendiri
31. Pengalaman kami, berpengalaman lebih dari 8 tahun membantu pengusaha diberbagai bidang dengan menggunakan mesin ini
32. Kekuatan Mesin, lebih kokoh, kuat dan berkualitas

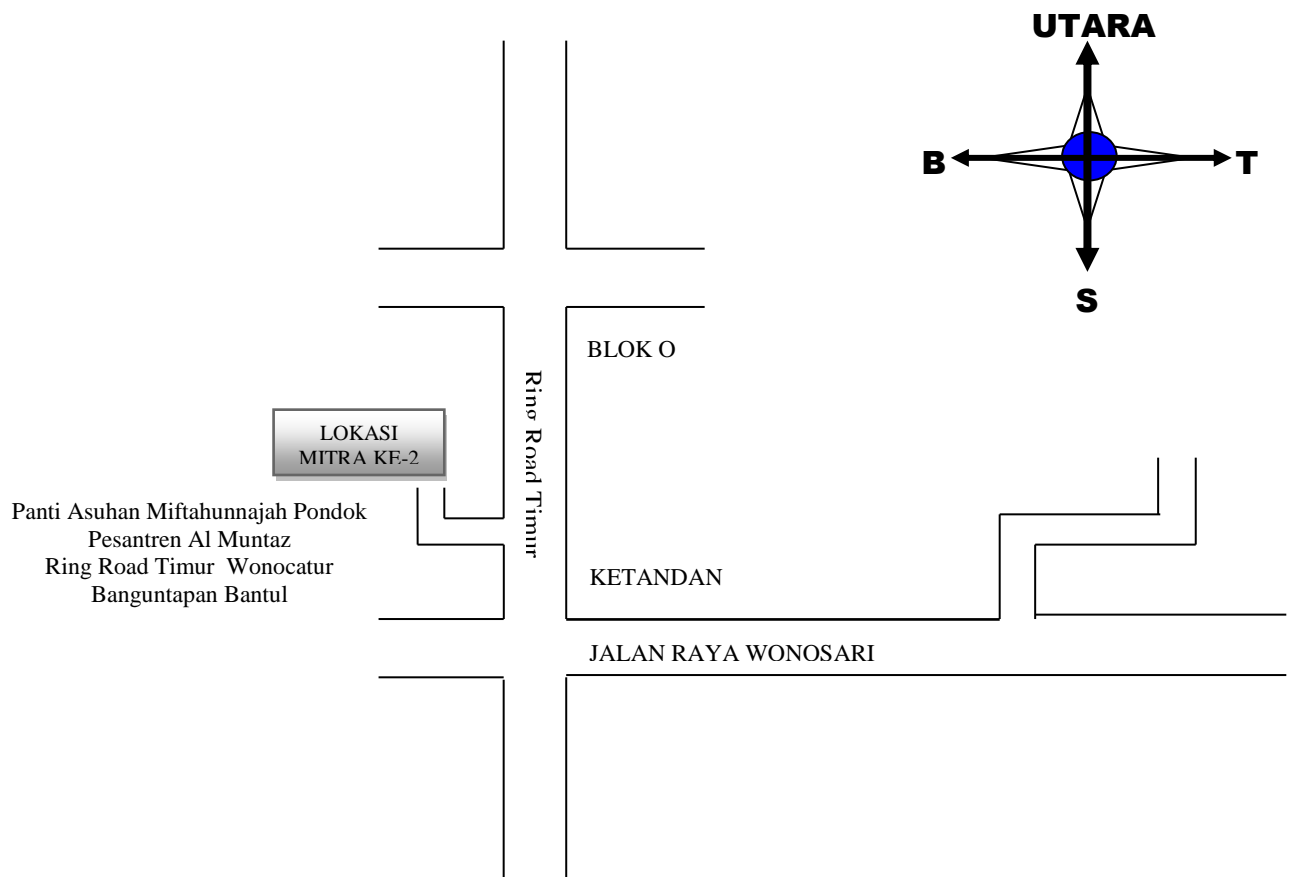
Kapasitas 5 kg / proses

- Tipe : SPIN-5 Agrowindo
- Kapasitas : 5 kg /proses
- Listrik : 1/4 HP atau sekitar 200 watt, 220 V / 1 P
- Dimensi : 60x40x52 cm
- Silinder : Stainless Steel
- Keranjang : vorporasi stainless steel
- Tabung : stainless steel
- Merek : Agrowindo, diproduksi PT Agrowindo
- Harga : Rp 2.250.000

Lampiran 4. Peta Lokasi Wilayah Mitra Pertama



Peta Lokasi Wilayah Mitra Kedua



Lampiran 5. Dua buah Surat Pernyataan Kesediaan Bekerjasama dari kedua mitra IbM bermeterai Rp6.000,-.

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN KERJASAMA MITRA
DALAM PELAKSANAAN PROGRAM IPTEKS BAGI MASYARAKAT**

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama Mitra : H.M.Warjono, BA
Jabatan di Mitra : Pendiri/pemilik
Bidang Usaha Mitra : Perikanan
Alamat Mitra : Jomblangan, Banguntapan, Bantul Yogyakarta

Dengan ini menyatakan **Bersedia untuk Bekerjasama** dengan Pelaksana Kegiatan Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Perguruan Tinggi dari **Universitas/ Institut/ Politeknik***):

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

guna membantu penyelesaian permasalahan di mitra (industri/pengusaha kecil/ masyarakat umum) kami dan sudah pula disepakati bersama sebelumnya.

Ketua pelaksana kegiatan Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) dimaksud adalah:

N a m a : Sri Palupi, M.Pd
N I P : 19571111 198803 2 001
Pangkat/ Golongan : Pembina/IVa
Program Studi/ Jurusan: Teknik Boga/Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Fakultas Teknik

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA (UNY)

Bersama ini pula kami menyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara Industri/ Pengusaha Kecil dan Pelaksana Kegiatan Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) **tidak terdapat ikatan kekeluargaan** dalam wujud apapun juga.

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

Yogyakarta, 10 April 2013

Yang membuat pernyataan,

Meterai Rp.6.000,-

(H.M.Warjono, BA)

Lampiran 6. Dua buah Surat Pernyataan Kesediaan Bekerjasama dari kedua mitra IBM bermeterai Rp6.000,-.



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Alamat: Karang Malang, Yogyakarta, 55281
Telp: (0274) 550839, Fak. (0274) 518617

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sri Palupi, M.Pd
NIDN : 0011115707
Pangkat/Golongan : Pembina/IVa
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala

Dengan ini menyatakan bahwa proposal pengabdian saya dengan judul:

IbM Bagi Pondok Pesantren Wirausaha “Sunan Kalijaga” dalam Pengolahan Berbasis Ikan

yang diusulkan dalam skema “**Hibah Ipteks bagi Masyarakat**” untuk tahun anggaran 2014 bersifat **original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga/ sumber dana lain.**

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

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 10 April 2013

Mengetahui,
Ketua LPPM UNY,

Yang menyatakan,

Meterai Rp 6.000,-

Prof. Dr. Anik Ghufron
NIP. 19560216 198603 1 003

Sri Palupi, M.Pd
NIP. 19571111 198803 2 001

Lampiran 7. Gambaran potensi mitra lahan perikanan

