

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENDAMPINGAN PRODUKSI MENUJU STANDARISASI PRODUK DI KELURAHAN KEDUNG COWEK, KENJIRAN, SURABAYA - JAWA TIMUR

By Titiek Indhira Agustin

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENDAMPINGAN PRODUKSI MENUJU STANDARISASI PRODUK DI KELURAHAN KEDUNG COWEK- KENJERAN, SURABAYA – JAWA TIMUR

Titiek Indhira Agustin¹, Aniek Sulestiani², Theresia Widihartanti³

^{1,2,3} Dosen Jurusan Perikanan, Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan – Universitas Hang Tuah, Surabaya .
email: titiekagustin@gmail.com

ABSTRAK

Kelurahan Kedung Cowek merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Bulak, Kota Surabaya Propinsi Jawa Timur yang sebagian besar wilayahnya adalah pesisir sehingga mayoritas penduduknya memiliki profesi sebagai nelayan. UKM Bunda merupakan unit usaha yang terbentuk dari kesepakan kelompok ibu-ibu di Kelurahan Kedung Cowek yang memiliki misi yang sama yaitu meningkatkan pemanfaatan kerang dengan cara mengolah kerang menjadi berbagai macam produk makanan. Pengolahan kerang yang dilakukan oleh UKM Bunda masih sangat sederhana dan konvensional sehingga kurang higienis dan menyebabkan kualitas produk tidak dapat bersaing dengan produk-produk lainnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan pendampingan produksi menuju standarisasi produk bagi UKM Bunda melalui introduksi mesin pengering dan pendampingan untuk memperoleh ijin produksi dari Dinas Kesehatan Kota Surabaya dalam bentuk Sertifikat Produk Pangan-IRT (Industri Rumah Tangga).

Kata kunci : Kedung Cowek, UKM Bunda, Diversifikasi Olahan Kerang

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat kita yang dalam kondisi sekarang tidak mampu untuk melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan kata lain memberdayakan adalah memampukan dan memandirikan masyarakat. Meskipun pemberdayaan masyarakat bukan semata-mata sebuah konsep ekonomi, dari sudut pandang kita pemberdayaan masyarakat secara implisit mengandung arti menegakkan demokrasi ekonomi. Demokrasi ekonomi secara harafiah berarti kedaulatan rakyat di bidang ekonomi, di mana kegiatan ekonomi yang berlangsung adalah dari rakyat, oleh rakyat dan untuk rakyat. Konsep ini menyangkut masalah penguasaan teknologi, pemilihan modal, akses ke pasar dan ke dalam sumber-sumber informasi, serta keterampilan manajemen (Kartasasmita, 1996).

Kedung Cowek adalah salah satu kelurahan yang berada dibawah pemerintahan Kecamatan Bulak, Kota Surabaya, Jawa Timur. Masyarakat Kedung cowek sebagian besar memiliki profesi sebagai nelayan dan ibu-ibu nelayan pada umumnya memiliki kegiatan sebagai pengolah ikan untuk mendapatkan tambahan penghasilan untuk memenuhi kebutuhannya sehari-hari. UKM Bunda merupakan salah satu kelompok ibu-ibu nelayan yang terbentuk atas keinginan bersama untuk menghasilkan produk perikanan yang dapat menambah pendapatan keluarga. UKM Bunda terbentuk sejak tahun 2013, awalnya kelompok ini tidak memiliki nama, namun karena semakin meningkatnya permintaan produk olahan kerang yang dihasilkan dari kelompok ini maka kelompok ini menamakan diri sebagai UKM Bunda.

UKM Bunda memiliki anggota 10 orang yang tempat tinggalnya sangat berdekatan (satu kompleks) sehingga jika ada kegiatan produksi dengan mudah menghubungi mereka. Produksi UKM Bunda hanya berdasarkan pesanan jika dalam satu minggu tidak ada pesanan maka produksi diliburkan. Salah satu produk unggulan dari UKM Bunda adalah produk olahan kerang terutama dendeng dan abon yang permintaannya cukup tinggi. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan oleh tim pelaksana pada bulan Februari 2014 diketahui bahwa produksi yang dilakukan oleh UKM Bunda masih bersifat apa adanya (konvensional) terutama proses pengeringan dendeng kerang yang dilakukan dengan cara menjemur di atas atap rumah dalam kondisi terbuka. Hal ini tentunya sangat tidak dianjurkan dalam standarisasi keamanan pangan, karena peluang kontaminasi sangat tinggi.

Adanya Undang-undang Nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, Undang-undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan dan Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen serta Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan; Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan; serta peraturan lain yang tidak bertentangan merupakan acuan kebijakan pemerintah dalam melaksanakan pengawasan pangan dalam rangka perlindungan masyarakat. UKM Bunda sudah memiliki SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan) dengan nomor SIUP : 503/5462.A/436.6.11/2015 yang merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan SPP-PIRT.

Dalam era globalisasi terjadi persaingan produk yang sangat bebas. Pasar-pasar akan dipenuhi produk-produk unggulan yang memiliki daya saing tinggi, sementara produk-produk yang tidak memiliki daya saing akan ditinggalkan konsumen. Masalah perizinan sering kali menjadi bagian kelengkapan usaha yang diurus paling belakangan oleh para pelaku UMKM. Kebanyakan UKM, mengurus perizinan sering dianggap barang mewah karena selain harus mengeluarkan biaya, juga dinilai banyak menghabiskan waktu. Universitas Hang Tuah khususnya Program Studi Perikanan yang merupakan salah satu program studi dari Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan merasa sangat peduli dengan UKM "Bunda" terutama dalam hal produksi. Oleh karena itu perlu adanya pendampingan produksi dan pendampingan untuk memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) bagi UKM Bunda agar menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan berdaya saing.

2. TUJUAN DAN MANFAAT

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah : 1) meningkatkan kesadaran masyarakat khususnya UKM BUNDA akan pentingnya menjaga kualitas produk untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan bagi konsumen, 2) memfasilitasi produksi sesuai standar GMP (*Good Manufacturing Practice*), 3) pendampingan bagi UKM BUNDA untuk memperoleh nomor registrasi dari lembaga kompeten yaitu DINKES berupa Sertifikat Produksi Pangan-IRT (Produk Industri Rumah Tangga) dan 4) terbukanya peluang untuk memperluas jejaring pemasaran bagi produk UKM BUNDA yang memiliki spesifikasi diversifikasi produk olahan dari kerang.

Pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan bermanfaat dalam 1) peningkatan pengetahuan masyarakat khususnya UKM BUNDA akan pentingnya menjaga kualitas produk untuk menjamin keamanan pangan bagi konsumen, 2) memotivasi masyarakat

khususnya UKM BUNDA untuk berproduksi dengan cara yang baik dan benar sesuai standar GMP (*Good Manufacturing Practice*), 3) memotivasi UKM BUNDA untuk memperluas jejaring pasar, 4) realisasi Program Tri Dharma Perguruan Tinggi bagi dosen khususnya dosen FTIK-UHT dan 5) terjalannya komunikasi ilmiah antara UHT khususnya FTIK dengan masyarakat.

14

3. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dikemukakan bahwa proses pengolahan/produksi yang dilakukan oleh kelompok sasaran dalam hal ini UKM Bunda masih sangat konvensional (apa adanya). Pengeringan dendeng masih dilakukan dengan cara penjemuran di area terbuka tentunya hal ini sangat membuka peluang kontaminasi. Oleh karena itu agar dapat menghasilkan produk sesuai standarisasi produk maka perlu diberikan bantuan alat yaitu mesin pengering untuk mengeringkan dendeng dan pembinaan produksi. Pembinaan produksi dilakukan melalui pendaftaran produk UKM Bunda untuk memperoleh registrasi produk dari Dinas Kesehatan dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

3

4. SASARAN

Sasaran pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

- a. Masyarakat luar kampus yang memerlukan bantuan dan petunjuk untuk meningkatkan kemampuan dalam pemecahan masalah untuk menunjang pembangunan. Yang diutamakan adalah mereka yang memiliki kedudukan diutamakan strategis dalam lapisan masyarakat, yaitu antara lain unsur-unsur pimpinan, pemuda atau remaja yang mampu melipatgandakan dan menyebarkan hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat.
- b. Masyarakat pendidikan khusus, yang sesuai dengan prioritas dalam bidang sains, kependudukan dan lingkungan hidup, serta lembaga pendidikan dan lembaga masyarakat yang memerlukan pembinaan dan pengembangan secara khusus.
- c. Sasaran dalam pengabdian masyarakat ini adalah kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam UKM Bunda agar mampu berproduksi sesuai GMP (*Good Manufacturing Practices*)

5. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat dan Waktu Kegiatan

13

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam rangka Dies Natalis Universitas Hang Tuah yang ke-27 di bawah naungan LPPM dalam bentuk berbagai jenis kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh gabungan dari beberapa fakultas. Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan diwakili oleh Program Studi Perikanan yang melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pendampingan produksi mencapai standarisasi produk. Kegiatan dilaksanakan selama 6 bulan mulai dari Bulan Februari sampai dengan Bulan Juli 2014.

Pelaksanaan Kegiatan

1

Menurut Muhidin (2014), pendekatan yang dapat digunakan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat adalah:

- a. *Community Development*, yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya-upaya pengembangan pemberdayaan masyarakat dengan menjadikan

masyarakat sebagai subyek dan sekaligus obyek pembangunan dan melibatkan mereka secara langsung dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan peran serta mereka dalam pembangunan demi kepentingan mereka sendiri.

- b. *Persuasif*, yaitu pendekatan yang bersifat seruan dan ajakan dengan hikmah dan bijaksana tanpa dilandasi unsur paksaan dalam bentuk apapun, agar masyarakat termotivasi untuk berusaha meningkatkan kualitas mereka, baik dalam hal keberagamaan, ekonomi maupun pembangunan secara umum.
- c. *Induktif*, yaitu pendekatan yang dalam program maupun pelaksanaan pengabdian mengandung unsur pendidikan yang dapat mendinamisasikan masyarakat menuju kemajuan yang dicita-citakan.
- d. *Partisipatif*, yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya peningkatan peran serta masyarakat secara langsung dalam berbagai proses dan pelaksanaan pengabdian.
- e. *Normatif*, yaitu pendekatan yang didasarkan kepada norma, nilai, hukum dan peraturan perundangan yang berlaku.

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahap yaitu survei lokasi, sosialisasi program, penjangkaran masalah, koordinasi dan pendampingan produksi. Menurut (Nir, 1988) survei perlu dilakukan untuk memperoleh fakta dari gejala-gejala yang ada baik tentang institusi sosial, ekonomi, atau politik dari suatu kelompok atau suatu daerah. Suparmoko (1999) menambahkan bahwa survei merupakan pengumpulan informasi dari sekelompok manusia sebagai sampel yang biasanya menggunakan daftar pertanyaan. Dalam kegiatan ini survei dilakukan pada Bulan Februari ke Balai Desa yang pada saat itu ditemui oleh Sekretaris Desa yaitu Bapak Purwoto. Informasi yang kami peroleh bahwa di kelurahan tersebut ada satu industri rumah tangga yaitu UKM Bunda yang dibentuk dari kesepakatan ibu-ibu nelayan yang memproduksi berbagai produk olahan dari kerang.

Sosialisasi program penting dilakukan agar masyarakat tahu bagaimana bentuk program pengabdian masyarakat yang kami tawarkan pada mereka. Penjangkaran masalah dalam hal ini dilakukan untuk mensinkronkan bentuk program pengabdian kami dengan kebutuhan masyarakat agar program yang diberikan tidak *over lapping* dengan program yang lain. Kebetulan saat kami penjangkaran masalah mendapat informasi bahwa UKM Bunda juga menjadi objek pengabdian masyarakat Fakultas Perikanan Universitas Airlangga (Unair). Hasil koordinasi dengan perwakilan pelaksana PenMas (pengabdian masyarakat) dari Unair yaitu dengan Pak Tri (dosen Fakultas Perikanan) didapatkan informasi bahwa pihaknya akan memberikan bantuan alat *spinner* untuk penirisan abon sehingga dalam hal ini tim pelaksana FTIK-UHT memberi bantuan mesin pengering yang berupa oven yang berbahan bakar gas. Implementasi teknologi adalah implementasi mesin oven untuk pengeringan abon dan dendeng agar tidak melakukan penjemuran produk di area terbuka seperti atap rumah dan halaman rumah.

6. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Implementasi Mesin Pengering (Oven)

Metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan secara jelas kepada beberapa anggota UKM Bunda tentang prosedur pengenalan bahan, situasi yang ada di UKM Bunda, permasalahan yang ada, penentuan alat yang efektif untuk proses produksi, *trial and*

error' dan penggunaan alat, prosedur yang sudah dapat diaplikasikan secara tetap, dan hasil akhir olahan kerang yang bagaimana yang sesuai dengan permintaan pembeli merupakan topik-topik yang harus digambarkan secara jelas sehingga UKM Bunda dapat membaca hasil kegiatan yang urut dan terpadu dalam meningkatkan hasil akhir olahan kerang tersebut. Berikut dokumentasi pada saat kami sosialisasi dan pendampingan produksi di UKM Bunda.



Gambar 1. Sosialisasi dan Koordinasi



Gambar 2. Pendampingan Produksi

Tim pengabdian dari FTIK-UHT melaksanakan sosialisasi dan koordinasi dengan seluruh anggota UKM Bunda. Dalam sosialisasi disampaikan tentang pentingnya proses produksi secara higienis dan sanitair, untuk mencapai kondisi tersebut perlu diberikan pemahaman terhadap seluruh anggota UKM Bunda sebagai pelaku usaha. Dalam pendampingan produksi tim pengabdian memberikan contoh cara produksi yang baik dan benar yaitu dengan menggunakan sarung tangan untuk setiap membuat olahan makanan, menggunakan masker untuk menghindari tertularnya penyakit ke makanan melalui percikan air ludah dan menggunakan tutup kepala (*hair net*) untuk menghindari terjatuhnya rambut pada makanan yang diproduksi. Arisman (2009), pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan jalan menggunakan sarung tangan plastik, penjepit makanan. Berikut adalah dokumentasi pemasangan oven dan uji coba oven berbahan bakar gas di UKM Bunda.



Gambar 3. Pemasangan oven di UKM "Bunda"



Gambar 4. Api Biru dari oven yang Siap Mengeringkan Abon dan Dendeng Kerang

Selama ini UKM Bunda mengeringkan dendeng kerang dengan cara dijemur diatas atap atau dihalaman rumah. Proses pengeringan tersebut sangat tidak dianjurkan dalam produksi makanan karena sangat berpotensi kontaminasi debu dan mikroorganisme. Oleh karena itu tim pengabdian mengintroduksi mesin pengering yang berbahan bakar gas. Dipilih mesin berbahan bakar gas agar mudah aplikasinya dan hemat biaya produksi. Pengeringan dendeng kerang menggunakan mesin oven perlu dilakukan uji coba bekal-kali untuk menentukan suhu yang optimal. Jika suhu oven terlalu tinggi lebih dari 100°C menyebabkan produk cepat matang dan bagian luarnya terlalu kering, jika suhu ini ditruskan maka produk akan gosong. Ketelatenan dalam pengaturan suhu sangat penting, sebaiknya suhu dipertahankan kurang dari 100°C selama 30 menit pertama setelah itu produk dikeluarkan dari mesin oven (diangin-angin) selama 15 menit. Kemudian produk yang telah diangin-anginkan masuk kembali pada oven pada suhu 50°C selama 15 menit agar diperoleh produk dendeng yang kering merata.

UKM Bunda yang memproduksi makanan dengan bahan baku berbagai jenis kerang membutuhkan penanganan yang khusus terhadap bahan bakunya seperti pencucian dengan air cuka atau air asem untuk mengurangi kandungan logam berat dalam daging kerang karena berdasarkan informasi beberapa media kerang yang dipanen dari perairan kenjeran dan sekitarnya mengandung logam berat terutama jenis cadmium (Cd). Hasil penelitian Trisnawati (2008) diketahui bahwa kerang hijau (*Mytilus viridis*) yang ditangkap diperairan kenjeran mengandung logam berat Cd. Kandungan Cd tertinggi terdapat pada insang (50,23 – 70,39 ppm), hati (31,08 – 44,53 ppm) dan air laut 6,73 – 7,37 ppm). Berikut adalah dokumentasi proses pembuatan dendeng dan hasil produksi abon kerang.



Gambar 5. Adonan dendeng yang siap dikeringkan dalam oven



Gambar 6. Dendeng yang telah dikeringkan dalam oven



Gambar 7. Dendeng Kerang yang Siap dipasarkan



Gambar 8. Abon Kerang Yang Siap Dipasarkan

Pengurusan Sertifikat Produksi Pangan-IRT

Salah satu perizinan yang dikeluarkan oleh pemerintah untuk industri rumah tangga adalah Sertifikat PP-IRT (Produk Pangan Industri Rumah Tangga). Berdasarkan surat Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, disebutkan bahwa setiap industri rumah tangga pangan dianjurkan untuk memiliki sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT). Dewanti (2010), P-IRT adalah kepanjangan dari Pangan Industri Rumah Tangga. Bisa dikatakan P-IRT merupakan sertifikat pangan bagi produsen pangan (makanan dan minuman) yang diproduksi oleh industri rumah tangga, yaitu perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat rumah tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis, dan dipasarkan secara local Nasional. Rumah tangga dimaksud adalah bukan setiap rumah tinggal, melainkan memiliki ruangan produksi yang terpisah dari ruangan-ruangan lain dalam rumah tinggal tersebut.

Persyaratan untuk mendapatkan sertifikat P-IRT tak terlampau sulit karena tinggal mengajukan ke Dinas Kesehatan di daerah masing-masing, biaya dan waktu pengurusannya sangat beragam, tergantung kepada sarana produksi yang dimiliki dan Dinas Kesehatan daerah masing-masing. Kadang-kadang terdapat program P-IRT gratis, yaitu saat pemerintah kota/kabupaten melangsungkan program subsidi (biayanya ditanggung oleh Pemkot/Pemkab). Berikut adalah tahapan pengurusan P-IRT: 1) Pengajuan Permohonan P-IRT ke Dinas Kesehatan setempat, dengan membawa persyaratan antara lain foto copy KTP, contoh label dll, 2) Wajib Mengikuti Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan, 3) Pemeriksaan Tempat Usaha / tempat produksi dan 4) Penerbitan Sertifikat P-IRT. Apabila hasil pemeriksaan tempat usaha dinilai cukup baik, terbitlah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). SPP-IRT berlaku selama 5 tahun terhitung sejak tanggal penerbitannya dan dapat diperpanjang. Apabila pemilik melakukan pelanggaran sesuai peraturan yang berlaku tentang keamanan pangan, maka SPP-IRT akan dicabut (Dewanti, 2010).

Kepemilikan Nomor P-IRT bagi UMKM olahan pangan yang kemudian di "cetak" dalam kemasan produk, setidaknya memberikan jaminan atau kepercayaan bagi calon konsumen tentang produk yang ditawarkan. Sertifikasi P-IRT layak dilakukan oleh masyarakat yang menjalankan industri makanan dan minuman, karena dengan memiliki sertifikat P-IRT maka industri makanan dan minuman bisa lebih diterima oleh retail – retail besar, seperti mall, supermarket, rumah sakit, hotel, agen grosir, dll. Hal ini karena sebelum mendapatkan SPP – IRT tersebut, para pengusaha UMKM terlebih dahulu dilatih atau diberikan Penyuluhan Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Antara lain meliputi keamanan pangan, cemaran dan kontaminasi silang pada produk olahan pangan, teknologi produksi olahan pangan, manajemen usaha, dll. Dengan manfaat yang didapat maka UKM Bunda akan memiliki pasar baru tanpa meninggalkan pasar lamanya, sehingga pada akhirnya memberikan atau meningkatkan pendapatan UKM Bunda. Selain itu, menyambut datangnya perdagangan bebas asia, dimana pada tahun ini penduduk Asia akan bebas masuk dan berusaha di suatu Negara Asia termasuk di Indonesia, maka pada tahun 2015 UMKM Indonesia akan bersaing dengan UMKM dari berbagai Negara Asia lainnya seperti Malaysia, Singapura, Thailand, dll. Hal ini tidak menutup kemungkinan UKM Bunda akan bersaing dengan pemodal-pemodal dari negara-negara tersebut. Sampai saat ini produk makanan berbahan baku dari kerang yang dihasilkan oleh UKM Bunda telah mencapai 15 macam yaitu samosa kerang, riso mayo kerang, nugget kerang, crispy kerang, pastel kerang, sambel kerang, botok telur kerang, siomay kerang, dendeng kerang, abon kerang, rengginang kerang, steak kerang, tahu pentol kerang, krupuk kerang, cireng kerang dan sate kerang. Berikut adalah dokumentasi sarasehan pengabdian kepada masyarakat dan penyerahan mesin oven secara simbolis.



Gambar 9. Sarasehan Hasil PenMas UHT di Kedung Cowek 04 Juli 2014



Gambar 10. Penyerahan Oven dan Kompor gas Secara Simbolis pada UKM "Bunda"

7. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pemakaian oven merupakan cara yang efektif untuk mendapatkan hasil olahan kerang yang memenuhi standar kesehatan disamping sisi ekonomis dalam dana dan waktu pengolahan. Oven hanya menggunakan kompor gas tabung elpiji kecil dan waktu pengerjaan yang disesuaikan dengan standar ketebalan lembar dendeng yang diinginkan pembeli. Hasil akhir dendeng dengan prosedur yang telah diterapkan menjadikan dendeng tersebut berasa seperti dendeng daging sapi sehingga diharapkan animo

masyarakat dalam mengkonsumsi dendeng dengan bahan dasar kerang dapat meningkat. Dalam meningkatkan kualitas produk menuju standart keamanan pangan bagi konsumen maka UKM Bunda telah didaftarkan untuk mendapatkan sertifikat PP-IRT dari Dinas Kesehatan Propinsi Jawa Timur.

Saran

Proses produksi yang masih belum dapat dilaksanakan secara kontinu oleh ibu-ibu UKM Bunda seharusnya lebih dapat ditingkatkan dalam bidang produksinya. Semangat untuk mau secara mandiri memproduksi dan membangun diri sendiri demi kepentingan UKM Bunda haruslah dipupuk sehingga UKM Bunda dapat menjadi UKM yang terkenal dengan karakteristiknya sebagai penggagas olahan kerang di Jawa Timur, dan hasil tersebut akan dirasakan oleh ibu-ibu anggota UKM Bunda apabila ibu-ibu tersebut dapat membuat inovasi-inovasi lain yang belum ditemukan, dicoba dan dipasarkan oleh pihak-pihak lain.

8

8. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan yang sebesar-besarnya kepada LPPM UHT khususnya sub bidang Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah membiayai penulis melaksanakan pengabdian kepada masyarakat tahun anggaran 2013/2014. Surat Penugasan Nomor : 3183/PTS.188.H/F3/XI/13.

9. DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC. Hal. 93.
- Dewanti W, Tri. 2010. —Tata Cara Pengajuan Permohonan SPP IRT. <http://tridewanti.lecture.ub.ac.id/2010/02/tata-cara-pengajuanpermohonan-spp%E2%80%9393irt/comment-page-1>.
- Kartasasmita, G. 1996. *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep Pembangunan yang berakar pada Masyarakat*, Jakarta: Bappenas, 1996, Hal. 249.
- Muhibbin, N., 2014. Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Pengembangannya *Dalam 12 nomi Daerah (Alternatif melalui KKNT). <http://muhibbin-noor.walisongo.ac.id/?op=informasi&sub=2&mode=detail&id=23&page=1>.
- 10 Akses 05 Juli 2014.
- Nazir, M. 1988. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Suparmoko, 1999. *Metode Penelitian Praktis : Untuk Ilmu-Ilmu Sosial, Ekonomi dan Bisnis*. 5 trwokerto: BPFE (Badan Penerbitan Fakultas Ekonomi) Yogyakarta.
- Trisnawati, A. 2008. Studi Kandungan Logam Berat Cadmium (Cd) pada Kerang Hijau (*Mytilus viridis*) di Perairan Kawasan Pantai Kenjeran Surabaya. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENDAMPINGAN PRODUKSI MENUJU STANDARISASI PRODUK DI KELURAHAN KEDUNG COWEK, KENJIRAN, SURABAYA - JAWA TIMUR

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	muhibbin-noor.walisongo.ac.id Internet	100 words — 3%
2	litabamas-sb.info Internet	93 words — 3%
3	upmfapet.blogspot.com Internet	71 words — 2%
4	repository.usu.ac.id Internet	53 words — 2%
5	etheses.uin-malang.ac.id Internet	46 words — 1%
6	repository.unib.ac.id Internet	36 words — 1%
7	proceeding.unisba.ac.id Internet	28 words — 1%
8	www.scribd.com Internet	22 words — 1%
9	es.scribd.com Internet	20 words — 1%
10	fr.scribd.com Internet	

18 words — 1%

11	dharmakarya.unpad.ac.id Internet	12 words — < 1%
12	repository.radenintan.ac.id Internet	11 words — < 1%
13	docplayer.info Internet	10 words — < 1%
14	id.scribd.com Internet	10 words — < 1%
15	iainsalatiga.ac.id Internet	10 words — < 1%
16	monckiss.blogspot.com Internet	9 words — < 1%
17	docobook.com Internet	8 words — < 1%
18	pt.scribd.com Internet	8 words — < 1%

EXCLUDE QUOTES ON
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY ON

EXCLUDE MATCHES OFF