

**LAPORAN AKHIR**  
**KEGIATAN MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA**  
**NON KKNT MBKM**  
**(MAGANG MANDIRI)**  
**INOVASI PENGEMBANGAN PRODUK *MARSHMALLOW* PISANG DAN**  
**OPTIMALISASI PEMASARAN DIGITAL DI CV. SAHABAT PANGAN,**  
**KABUPATEN MALANG, JAWA TIMUR**



**Oleh:**

**Farah Nur Rahma**  
**Teknologi Pangan**  
**NPM. 20033010080**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**  
**SURABAYA**  
**2023**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR PROGRAM MBKM  
KKN**

---

1. Judul Program : Inovasi Pengembangan Produk *Marshmallow* Pisang dan Optimalisasi Pemasaran Digital di CV. Sahabat Pangan
2. Pelaksana : Farah Nur Rahma (Teknologi Pangan/20033010080)  
[20033010080@student.upnjatim.ac.id](mailto:20033010080@student.upnjatim.ac.id) (0895366151557)
3. Nama PIC/Supervisor Mitra : Arinda N. D  
[Arindadewi222@gmail.com](mailto:Arindadewi222@gmail.com)  
(08980344816)
4. Nama Dosen Pendamping : Dr. Yushinta Aristina Sanjaya. S.Pi, MP  
(Teknologi Pangan/ NPT. 21219821229301)  
[yushinta.a.tp@upnveteran.ac.id](mailto:yushinta.a.tp@upnveteran.ac.id)  
(085649508946)
5. Lokasi : CV. Sahabat Pangan  
Alamat Kantor : Jl. Klayatan II, Bandungrejosari, Kec. Sukun, Kota Malang, Jawa Timur 65148  
Alamat Pabrik : Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang

Menyetujui,  
Dosen Pendamping MBKM Prodi



(Dr. Yushinta Aristina Sanjaya S.Pi, MP)  
NPT. 21219821229301

Surabaya, 12 Juli 2023

Pelaksana,



(Farah Nur Rahma)  
NPM. 20033010080

Mengetahui,  
Koordinator Prodi Teknologi Pangan



(Dr. Rosida, S.TP., M.P.)  
NIP. 19710219 202121 2 004

## PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan cara mempraktekan teori yang telah didapatkan selama perkuliahan di kampus kepada masyarakat. KKN adalah suatu bentuk intrakulikuler yang merupakan implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi menggunakan metode memperkenalkan dan memberikan pengalaman bekerja dan belajar mahasiswa yang dilakukan di luar kampus yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat. Program magang MBKM Magang Mandiri memberikan wadah kepada mahasiswa untuk melakukan pembelajaran di luar kampus dengan terjun langsung ke dunia industri, yaitu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Kegiatan KKN dilakukan di CV. Sahabat Pangan yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Peran mahasiswa dalam hal ini adalah membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh UMKM, yaitu terbatasnya pengembangan produk dan terbatasnya pemasaran produk melalui *digital marketing*.

Bangelan adalah sebuah desa yang berada di lereng Gunung Kawi di Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang. Berdasarkan letak geografis, lokasi Desa Bangelan dekat dengan daerah Malang Selatan yang merupakan salah satu daerah penghasil pisang terbesar di Jawa Timur. Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa, produksi pisang di Kabupaten Malang pada tahun 2021 mencapai 9.880.196 kwintal, jumlah tersebut mengalami kenaikan sebesar 23,77% pada tahun 2022 yaitu mencapai 12.228.532 kwintal. Beberapa jenis pisang yang ada di Kabupaten Malang antara lain Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Candhi, Pisang Susu, Pisang Barlin, Pisang Ambon, Pisang Raja Nangka, Pisang Raja Awak, dan Pisang Raja Molo. Pisang lokal tersebut merupakan jenis pisang yang secara lokal ditanam dan dimanfaatkan oleh masyarakat desa setempat secara turun temurun (Mukhooyaroh dan Hakim, 2020).

Buah pisang termasuk dalam kelompok buah klimaterik, yaitu buah yang mengalami laju respirasi dan proses pematangan meski telah melewati proses pemanenan. Laju respirasi yang terus meningkat tersebut menyebabkan buah pisang lebih cepat mengalami pembusukan (Widjanarko, 2012). Penanganan pascapanen buah pisang perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpannya.

Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan buah pisang yaitu dengan mengolahnya menjadi produk melalui proses pengeringan. Beberapa hasil produk olahan buah pisang yang diproses dengan metode pengeringan antara lain keripik pisang, sale pisang, kue kering, dll. Salah satu UMKM di Desa Bangelan yang memproduksi produk pangan berbahan baku pisang raja awak adalah CV. Sahabat Pangan. CV. Sahabat Pangan merupakan produsen rambak pisang terbesar di Kabupaten Malang.

#### **A. Analisis Situasi**

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan buah khususnya buah pisang. Perusahaan yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur ini telah berdiri sejak tahun 2015. Produk unggulan dari CV. Sahabat Pangan adalah rambak pisang (*Banana Crunch*). Rambak pisang merupakan produk buah yang dibuat dari buah pisang yang dipotong menjadi beberapa bagian dan digoreng tanpa penambahan perisa. Produk unggulan tersebut memiliki beberapa kelebihan diantaranya tanpa penambahan gula, tanpa menggunakan pemanis buatan, tanpa 2 bahan pengawet, dan tanpa pewarna buatan. Keunggulan tersebut menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat. CV. Sahabat Pangan telah memiliki beberapa sertifikasi mutu seperti sertifikasi CPPOB/GMP, Halal MUI, dan HACCP, dengan adanya legalitas pangan tersebut maka produk yang dihasilkan oleh CV. Sahabat Pangan terjamin keamanan dan kualitasnya.

Perkembangan bisnis UMKM CV. Sahabat Pangan sudah baik, hal ini dibuktikan dengan adanya beberapa legalitas hukum yang telah dimiliki oleh CV. Sahabat Pangan, yang mana hal tersebut dapat meningkatkan kepercayaan konsumen untuk membeli produk. Namun terdapat permasalahan yang sangat penting untuk diperhatikan, karena dapat berpengaruh terhadap keberlangsungan bisnis CV. Sahabat Pangan kedepannya. Permasalahan tersebut diantaranya adalah terbatasnya pengembangan produk, terbatasnya pengelolaan limbah, dan terbatasnya pemasaran produk secara *digital*. Hal ini didorong oleh semakin berkembangnya teknologi dan persaingan produk sejenis sehingga dibutuhkan strategi untuk menghadapi hal tersebut.

Dengan melihat dari situasi atau kondisi lokasi KKN tersebut, mahasiswa melakukan beberapa kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pelatihan pengembangan produk, penyuluhan tentang *digital marketing*, dan pendampingan optimalisasi pemasaran digital terhadap produk CV. Sahabat Pangan untuk memperluas pemasaran produk. Permasalahan yang dihadapi mitra akan dibahas lebih lanjut pada identifikasi permasalahan berikut.

## **B. Identifikasi Permasalahan Mitra**

Permasalahan di UMKM CV. Sahabat Pangan yang berhasil diidentifikasi setelah dilakukan analisis situasi yaitu sedikitnya pengetahuan untuk pengolahan buah pisang (kurangnya pengembangan produk), padahal hasil panen pisang cukup melimpah. Selain itu limbah kulit pisang dari produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan juga melimpah dan hanya menjadi limbah. Pengolahan pisang di UMKM CV. Sahabat Pangan saat ini hanya menggunakan daging buahnya saja, sedangkan bagian kulitnya hanya dibuang tanpa adanya pengolahan lebih lanjut. Kapasitas produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan mencapai 20 ton tiap bulannya, dimana hal ini tentunya akan menghasilkan limbah pisang yang sangat banyak. Oleh karena itu diperlukan pendampingan dari pihak terkait, termasuk dari perguruan tinggi, untuk mengatasi hal tersebut khususnya dalam pengembangan produk dan pengelolaan limbah kulit pisang.

Permasalahan lainnya yang terdapat di CV. Sahabat Pangan yaitu belum memanfaatkan pemasaran digital dengan maksimal. Hal ini terlihat dari CV. Sahabat Pangan yang sampai saat ini belum memiliki *official shop* dan *official account* di sosial media maupun *marketplace*. Saat ini pemasaran produk CV. Sahabat Pangan saat ini sebagian besar dilakukan secara *offline*. Era globalisasi yang saat ini semakin maju menyebabkan persaingan dalam dunia bisnis mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal ini mendorong para pelaku UMKM untuk terus mengembangkan bisnisnya dengan cara membentuk strategi yang menyesuaikan perkembangan zaman. Sesuai dengan yang dikatakan oleh Syukri dan Sunrawali (2022) bahwa tren pemasaran di dunia saat ini mulai beralih dari yang semula konvensional (*offline*) menjadi digital (*online*). CV. Sahabat Pangan, perlu membuat strategi pemasaran secara *online* agar bisnisnya semakin berkembang dan dapat berdaya saing. Oleh karena itu diperlukan pendampingan

dari pihak terkait, termasuk dari perguruan tinggi, untuk membantu memperluas jaringan pemasaran digital.

Semakin berkembangnya zaman yang modern ini, strategi pemasaran atau *branding* sangat penting. Pemasaran menjadi faktor utama selain kualitas suatu produk. Untuk dapat mendapatkan citra yang baik dari masyarakat, maka diperlukan kegiatan *branding* yang menarik dan sesuai dengan pasar konsumen. Era digitalisasi semakin mempermudah masyarakat dalam beraktivitas pada setiap lini kehidupan, tak terkecuali pada sector perdagangan. Penjualan tak hanya secara konvensional saja, namun juga dapat memanfaatkan teknologi terutama gadget atau yang biasa kita sebut dengan *digital marketing*. Dewasa ini terdapat banyak platform aplikasi maupun website yang menjadi sarana untuk kegiatan ekonomi jual beli. Namun, tidak menutup kemungkinan bahwa hal ini juga menjadi kendala bagi beberapa orang, terutama pedagang atau pelaku UMKM di desa yang kurang mengenal dunia pemasaran secara digital serta cara mengelolanya. Sehingga perlu adanya pendampingan terkait *digital marketing* terhadap UMKM.

### **C. Rencana Program yang Dilaksanakan**

Rencana program yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan yang ada adalah sebagai berikut.

- 1) Mengadakan pelatihan inovasi pengembangan produk *marshmallow* pisang kepada para karyawan UMKM CV. Sahabat Pangan.
- 2) Melakukan pendampingan optimalisasi pemasaran digital terhadap produk CV. Sahabat Pangan untuk memperluas pemasaran produk

Masing-masing rencana tersebut akan dijelaskan lebih lanjut pada bab solusi permasalahan.

## **SOLUSI PERMASALAHAN**

### **1) Permasalahan Terbatasnya Pengembangan Produk di UMKM**

Tingkat konsumsi kerupuk atau keripik di masyarakat Indonesia saat ini semakin meningkat. Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa pada tahun 2012 tingkat konsumsi kerupuk atau keripik di Indonesia sebesar 0,00696 kg perkapita per hari, dan pada tahun 2020 meningkat menjadi 0,0378 kg perkapita perhari (BPS, 2021). Tingginya minat konsumen dan besarnya permintaan pasar terhadap produk makanan, membuka peluang pasar yang luas bagi produsen pangan di Indonesia. Hal tersebut mendorong terjadinya persaingan antar produsen untuk menarik minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Salah satu cara yang dapat ditempuh produsen untuk memenangkan persaingan pasar yaitu melalui inovasi dan pengembangan produk (Awaludin et al., 2022).

Pengembangan produk baru akan meningkatkan volume pasar dan menjadikan produsen tersebut memiliki keunggulan dibandingkan produsen lainnya (Guspul, 2016). Inovasi dan pengembangan produk yang dilakukan oleh mahasiswa magang di CV. Sahabat Pangan yaitu membuat produk *marshmallow* yang terbuat dari kombinasi buah dan kulit pisang. Selain itu mahasiswa juga melakukan pengembangan varian rasa produk rambak pisang. Varian rasa yang dipilih yaitu *matcha* dan coklat, pemilihan tersebut didasari oleh semakin meningkatnya minat konsumen terhadap *matcha* dan coklat. Hal ini sekaligus menjadi pembahasan dalam rekognisi mata kuliah pengembangan produk, evaluasi sensori, dan luaran KKN.

Pengabdian masyarakat yang dilakukan mahasiswa yaitu melalui kegiatan pelatihan inovasi pengembangan produk *marshmallow* pisang terhadap para karyawan CV. Sahabat Pangan. Pengembangan produk merupakan suatu strategi untuk menciptakan produk yang baru. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan cara mengembangkan dan memodifikasi produk yang sudah ada. Merujuk pada Irianto dan Giyatmi (2017) dalam pengembangan produk *marshmallow* pisang di CV. Sahabat Pangan terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut.

#### **1. Pengembangan Tujuan dan Sasaran**

Langkah awal dalam pengembangan produk adalah menentukan tujuan. Penentuan tujuan dilakukan agar dalam pelaksanaan pengembangan produk

nantinya dapat terarah dengan jelas. Tujuan dari proyek pengembangan produk pangan adalah hasil akhir yang diinginkan sesuai. Tujuan pengembangan produk dalam kegiatan magang ini adalah untuk mengembangkan suatu produk makanan. dengan memanfaatkan buah pisang dan limbah kulit pisang sebagai bahan pembuatan *marshmallow*. Tujuan lainnya adalah untuk memperpanjang masa simpan buah serta mengembangkan keanekaragaman pangan.

## 2. Pengembangan Ide Produk

Tahap pengembangan ide produk meliputi proses penggalian ide, analisis peluang dan permasalahan, evaluasi ide produk, dan pengujian. Proses penggalian ide dilakukan dengan mencari literatur berupa jurnal-jurnal yang membahas tentang buah pisang, olahan dari buah pisang, dan *marshmallow*. Peluang dari produk *marshmallow* ini yaitu memiliki rasa alami buah pisang dan bernilai gizi tinggi dibandingkan produk komersil yang serupa. Pengujian produk dilakukan dengan uji organoleptik yaitu uji kesukaan/hedonik.

## 3. Penetapan Pembatas

Pembatas merupakan faktor-faktor yang membatasi cakupan dari proyek pengembangan produk pangan. Pembatas meliputi hal-hal yang berkaitan dengan produk, pengolahan, pemasaran, finansial, perusahaan, dan lingkungan. Pembatas produk meliputi karakteristik produk *marshmallow* yaitu sifat organoleptik, sifat fisik, persyaratan formula, dll. Pembatas pengolahan meliputi bahan baku pengolahan, kapasitas produksi, tipe peralatan yang digunakan, dll. Pembatas pemasaran dapat berupa metode pendistribusian produk, metode promosi yang digunakan, dan batas harga yang diinginkan. Pembatas finansial meliputi jumlah biaya produksi, keuntungan bersih, modal operasional, dll.

## 4. Skrining ide produk

Skrining ide produk dilakukan untuk melihat kesesuaian antara tujuan dan pembatas yang telah ditetapkan dalam rangka mengembangkan produk baru. Skrining ide produk *marshmallow* dari kombinasi daging buah dan kulit pisang mempertimbangkan beberapa faktor sebagai berikut.

- a. Berhubungan dengan produk: komposisi produk, daya simpan, tingkat kesukaan produk di pasaran

- b. Berhubungan dengan metode pengolahan: proses pengolahan yang sederhana dan tidak memakan banyak waktu serta ketersediaan bahan baku.

5. Pengembangan konsep produk

Konsep produk merupakan definisi dari produk yang akan dikembangkan. Konsep produk yang akan dikembangkan pada kegiatan magang ini adalah produk *marshmallow* dengan citarasa alami buah pisang.

6. Pengembangan prototipe produk

Pengembangan prototipe produk meliputi perencanaan pembuatan produk dan desain penelitian untuk pengembangan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi kesukaan konsumen terhadap produk *marshmallow*. Penelitian ini menggunakan uji hedonik dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor, yaitu penambahan daging buah pisang (10%, 20%, dan 30%).

Target luaran yang dihasilkan dari solusi pengembangan produk yaitu bertambahnya diversifikasi produk yang dihasilkan, baik dalam hal pengembangan produk berbahan pisang maupun dalam hal variasi rasa produk rambak pisang. Target luaran dari kegiatan pelatihan inovasi pengembangan produk yang telah dilakukan yaitu peningkatan pengetahuan dan wawasan tentang pemanfaatan buah dan kulit pisang pada pembuatan *marshmallow* bagi para karyawan UMKM CV. Sahabat Pangan.

## **2) Permasalahan Terbatasnya Pemasaran Produk Secara Digital di UMKM**

Solusi permasalahan yang dilakukan oleh mahasiswa magang terhadap permasalahan strategi pemasaran di UMKM yaitu dengan melakukan pendampingan optimalisasi pemasaran digital terhadap produk CV. Sahabat Pangan. Optimalisasi dilakukan dengan cara perbaikan konten *official account* CV. Sahabat Pangan di Instagram dan pembuatan *official shop* CV. Sahabat Pangan di beberapa marketplace seperti Shopee dan Tokopedia. Target luaran yang dihasilkan dari solusi optimalisasi pemasaran digital yaitu perluasan jaringan pemasaran produk dan peningkatan hasil penjualan produk.

Penentuan solusi permasalahan tersebut didasarkan pada perkembangan teknologi digital yang saat ini semakin canggih. Era media yang saat ini semakin

canggih akan cukup sulit bagi suatu bisnis untuk meningkatkan efisiensi perusahaan tanpa pemasaran secara digital yang disebabkan oleh penyesuaian yang cepat dari internet dan penggunaan perangkat lainnya. Seperti yang kita ketahui bahwa perkembangan digital dalam globalisasi sangat berpengaruh terhadap roda ekonomi suatu perusahaan.

*Digital marketing* merupakan kegiatan promosi dan pencarian pasar melalui media digital secara online dengan memanfaatkan berbagai sarana seperti jejaring sosial. Digital marketing terdiri dari pemasaran interaktif yang memudahkan interaksi antara produsen, perantara pasar, dan calon konsumen. *Platform* yang sering digunakan dalam *digital marketing* adalah sosial media seperti Facebook, Path, Instagram. Pemanfaatan digital marketing memiliki beberapa kelebihan, diantaranya adalah target bisa diatur sesuai domisili, jangkauan lebih luas karena tidak terbatas geografis, hasil dapat diukur, misalnya jumlah pengunjung situs, hasil produk yang terjual, dan dapat diakses kapanpun dan dimanapun. Kelemahan dari digital marketing antara lain produk mudah diplagiasi oleh competitor, konten dapat disalahgunakan oleh pihak yang tidak bertanggung jawab, adanya respon yang negated dapat menurunkan rating toko (Syukri dan Sunrawali, 2022).

*Digital marketing* memiliki peranan yang penting bagi kemajuan bisnis UMKM. Penelitian yang dilakukan oleh Syukri dan Sunrawali (2022) tentang survey pentingnya *digital marketing* bagi UMKM di Kota Makassar menunjukkan bahwa 79% responden menjawab digital marketing sangat penting bagi kegiatan usaha mereka, 17% menjawab penting, dan sisanya 4% menjawab netral. Para pelaku UMKM tersebut mengungkapkan bahwa *digital marketing* melalui sosial media dapat menaikkan promosi produk, mudah menjangkau target pasar, sebagai media komunikasi dengan pelanggan, dan jangkauan lebih luas.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat terhadap UMKM CV. Sahabat Pangan didasarkan pada upaya untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UKM yakni terbatasnya pengembangan produk dan terbatasnya strategi pemasaran secara digital di UMKM. Terdapat beberapa tahapan dalam melaksanakan solusi atas permasalahan yang ada di UMKM, diantaranya adalah sebagai berikut.

### **1. Survey dan Wawancara**

Penentuan solusi permasalahan dilatarbelakangi oleh beberapa hal, diantaranya situasi dan permasalahan yang ada di lokasi KKN, untuk memperkuat terciptanya solusi yang matang, diperlukan informasi penunjang lain yang didapatkan dengan pencarian data melalui survei wilayah dan potensi yang dimiliki CV. Sahabat Pangan. Survey kondisi lapangan dilakukan pada hari Kamis tanggal 16 Februari 2023, pada hari yang sama juga dilakukan wawancara secara langsung kepada pemilik CV. Sahabat Pangan dan beberapa karyawan. Kegiatan survey dan wawancara dilakukan di pabrik CV. Sahabat Pangan yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang. Tujuan dari survey dan wawancara adalah untuk mengidentifikasi kondisi dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.

### **2. Penyuluhan dan Pendampingan**

Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang pemasaran digital yang meliputi definisi, perkembangan pemasaran digital, pentingnya pemasaran digital, kelebihan dan kelemahan pemasaran digital, strategi dan langkah-langkah untuk melakukan pemasaran digital. Kegiatan ini dilakukan terhadap perwakilan karyawan CV. Sahabat Pangan. Melalui berbagai cara atau pendekatan tersebut diharapkan kegiatan penyuluhan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan UMKM tentang strategi pemasaran digital, sehingga dapat menjangkau pemasaran produk yang lebih luas. Mahasiswa tidak hanya melakukan penyuluhan tetapi juga pendampingan sehingga UMKM dapat mempraktikannya secara langsung dengan didampingi oleh

mahasiswa magang. Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan tentang optimalisasi pemasaran produk secara digital. Kegiatan pendampingan yang dilakukan meliputi:

- a. Pendampingan pembuatan *official shop* di *marketplace* tokopedia dan Shopee
- b. Pendampingan pembuatan konten *feed Instagram* yang menarik
- c. Pendampingan cara melayani orderan di *marketplace*

### 3. Pelatihan

Pelatihan adalah proses pembelajaran yang terstruktur dan terarah untuk mengembangkan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman seseorang dalam suatu bidang tertentu. Dalam konteks UMKM yang bergerak dibidang pangan olahan, pengembangan produk menjadi kunci penting dalam mempertahankan bisnisnya agar dapat bersaing dari produk lainnya. mengembangkan dan memasarkan produknya. Tujuan pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan agar UMKM dapat mengembangkan produk lain dengan memanfaatkan buah dan kulit pisang. Pelatihan dilakukan terhadap para karyawan UMKM CV. Sahabat Pangan yang berjumlah 25 orang. Kegiatan pelatihan yang dilakukan meliputi beberapa tahap diantaranya adalah:

#### a. Pelatihan Pembuatan *Marshmallow* Pisang

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan pemaparan materi oleh Farah Nur Rahma selaku mahasiswa magang. Pemaparan yang disampaikan meliputi informasi tentang *marshmallow*, langkah pembuatan *marshmallow*, dan manfaat produk. Pada tahap ini peserta akan mempelajari teknik-teknik dasar dalam pembuatan *marshmallow*, termasuk pemilihan dan persiapan bahan, proses pencampuran, dan pengembangan tekstur yang tepat.

#### b. Pelatihan Kreativitas dalam Inovasi Produk

Pada tahap ini peserta akan diberikan pengetahuan tentang teknik kreatif dalam mengembangkan produk *marshmallow*, seperti penggunaan variasi rasa, pewarna alami, atau tambahan bahan pendukung yang menarik. Peserta pelatihan juga diajak untuk berpikir kreatif dan menghasilkan ide-ide baru untuk inovasi produk *marshmallow* pisang.

## JADWAL PELAKSANAAN

Nama Kegiatan	Februari				Maret				April				Mei				Juni			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survey Lokasi																				
Pengenalan tentang profil mitra MBKM																				
Analisis situasi pihak dan identifikasi permasalahan mitra																				
Pengumpulan literatur																				
Penyusunan rancangan kegiatan penyuluhan <i>digital marketing</i>																				
Penyuluhan <i>digital marketing</i> kepada karyawan UMKM																				
Pendampingan pembuatan <i>official account</i> di <i>marketplace</i>																				
Pendampingan tata cara pembuatan konten Instagram																				
Penyuluhan tentang tata cara melayani order di <i>marketplace</i>																				
Penyusunan rencana pelatihan pengembangan produk dan persiapan alat bahan																				
Pelatihan pengembangan produk <i>marshmallow</i> pisang																				
Pengembangan produk varian rasa rambak pisang																				
Pemantauan perkembangan <i>marketplace</i>																				
Uji Organoleptik hasil pengembangan produk <i>marshmallow</i>																				

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Inovasi Pengembangan Produk *Marshmallow* Pisang

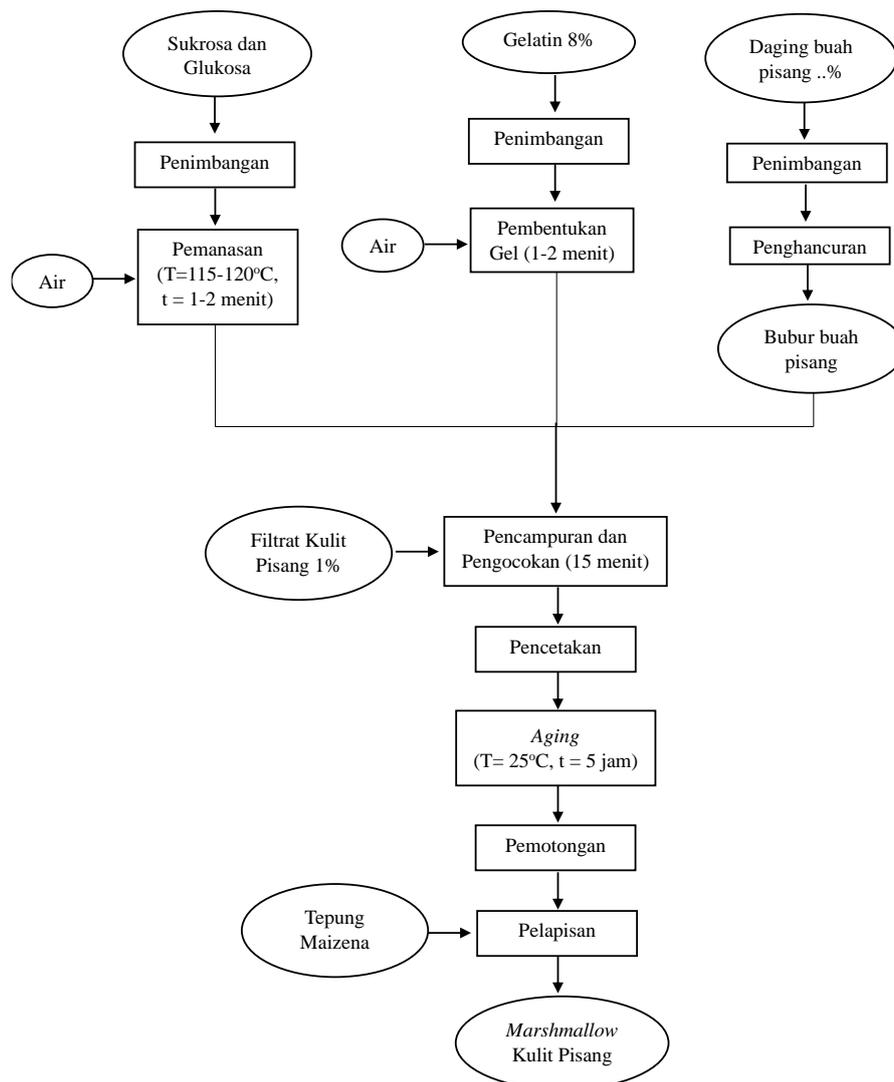
Pengembangan produk merupakan suatu strategi untuk menciptakan produk yang baru. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan cara mengembangkan dan memodifikasi produk yang sudah ada. Pengembangan produk merupakan salah satu strategi dalam mempertahankan bisnis agar dapat bersaing dengan bisnis lainnya. Selain itu pengembangan produk juga berfungsi untuk menarik minat konsumen.

Limbah kulit pisang dapat dimanfaatkan menjadi bahan tambahan dalam pembuatan *marshmallow* karena mengandung pektin yang cukup tinggi. Azarudeen dan Nithya, (2021) menyebutkan bahwa kulit pisang mengandung pektin sebesar 10-21%. Penggunaan pektin dapat menghasilkan aerasi dan modifikasi tekstur yang baik seperti busa lembut dengan pelepasan perisa yang sangat bagus, mudah dikunyah serta dapat meleleh ketika di mulut (Elfiyani *et al.*, 2016). Penambahan *puree* pisang dalam pembuatan *marshmallow* berperan sebagai perisa alami, karena pada umumnya perisa yang digunakan pada *marshmallow* merupakan perisa sintesis. Dewi *et al.*, (2022) menambahkan bahwa perisa sintetis dapat memberikan citarasa pada makanan, menguatkan rasa dan aroma pada makanan, mempengaruhi daya tarik konsumen, dan dapat menghemat biaya. Namun, penggunaan perisa sintetis yang tidak sesuai takaran yang ditentukan dapat memberikan dampak negatif bagi kesehatan, berdasarkan hal tersebut akan lebih baik apabila diganti dengan perisa alami yang diperoleh dari buah-buahan seperti buah pisang.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *marshmallow* adalah daging buah dan kulit pisang raja awak, gelatin halal merek Hakiki, gula pasir, sirup jagung, dan tepung jagung. Alat-alat yang digunakan meliputi, wadah baskom, mixer, blender, neraca analitik, loyang, panci, dan sendok. Formulasi *marshmallow* pisang dapat dilihat pada tabel dan gambar berikut.

**Tabel Formulasi *Marshmallow* Pisang**

Komposisi Bahan	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
1. <i>Puree</i> buah pisang raja awak (g)	0	10	20	30
2. Gelatin (g)	8	8	8	8
3. Sirup glukosa (g)	46	46	46	46
4. Gula pasir (g)	45	45	45	45
5. Air untuk larutan gelatin (ml)	20	20	20	20
6. Air untuk larutan gula (ml)	30	30	30	30
7. Filtrat kulit pisang (g)	1	1	1	1



**Gambar 1.** Diagram Alir Pembuatan *Marshmallow* Pisang

Hasil dari masing-masing perlakuan akan diuji organoleptik yaitu uji kesukaan atau hedonik yang dilakukan oleh 30 panelis. Uji hedonik tersebut bertujuan untuk mengidentifikasi kesukaan konsumen terhadap produk *marshmallow*. Uji organoleptik yang dinilai meliputi rasa, aroma, dan tekstur.



**Gambar 2.** Pelatihan Pembuatan *Marshmallow* Pisang Bersama Karyawan

Kegiatan pelatihan pembuatan produk marshmallow pisang ini dilaksanakan di Ruang Istirahat Karyawan UMKM CV. Sahabat Pangan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang pada tanggal 12 Mei 2023 yang dimulai pukul 12.00 hingga 13.00 WIB. Pelatihan ini diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari para karyawan khususnya ibu-ibu yang bekerja di CV. Sahabat Pangan. Pelatihan diawali dengan pemaparan materi seputar marshmallow yang meliputi definisi, perkembangan marshmallow saat ini, dan pengetahuan tentang buah dan kulit pisang. Selanjutnya dilakukan pemaparan tentang proses pembuatan marshmallow mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, hingga cara penyimpanan.



**Gambar 3.** Proses Pencampuran Bahan

Pelatihan pembuatan marshmallow pisang yang dilakukan oleh mahasiswa magang di UMKM CV. Sahabat Pangan mendapatkan respon yang positif dari peserta pelatihan. Setelah mengikuti pelatihan, para peserta berinisiatif untuk mempraktikkannya di rumah dengan menggunakan campuran buah lain. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan ide baru kepada UMKM CV. Sahabat Pangan agar bisa mengembangkan produk baru dari buah pisang dan memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi produk yang bermanfaat dan bernilai jual tinggi. Selama kegiatan pelatihan berlangsung, terlihat para peserta sangat antusias dalam

mengikuti serangkaian kegiatan mulai awal hingga akhir. Para peserta termotivasi dengan adanya kegiatan ini karena selain mendapat pengetahuan, hal ini dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam memanfaatkan komoditas lokal menjadi sebuah produk olahan pangan yang menarik dan lebih bermanfaat.



**Gambar 4.** Hasil Produk Pelatihan Pembuatan *Marshmallow* Pisang

Untuk menyebarkan informasi yang lebih luas mahasiswa juga membuat poster tentang *marshmallow* pisang yang berpera sebagai media komunikasi karena tampilan fisiknya menarik. Poster yang telah dibuat kemudian diupload di media sosial sehingga dapat lebih diketahui oleh masyarakat umum. Poster tentang *marshmallow* pisang dapat dilihat pada gambar berikut.



## MARSHMALLOW PISANG

Marshmallow merupakan permen lunak yang bertekstur lembut dan kenyal. Umumnya perisa yang digunakan pada marshmallow adalah perisa sintetis.

So, let's make marshmallows from the natural flavor of bananas!!

### Ingredients

- 50 gram gula pasir
- 45 gram sirup jagung
- 8 gram gelatin
- 10 gram puree buah pisang
- tepung maizena secukupnya (sebagai taburan)
- garam secukupnya

### Procedure

1. Larutkan 8 gram gelatin dalam 20 ml air
2. Masukkan gula pasir dan sirup jagung kedalam panci lalu tambahkan 30 ml air dan garam, panaskan pada api sedang selama 10 menit
3. Mixer gelatin hingga mengembang lalu tambahkan larutan gula secara perlahan
4. Masukkan puree buah pisang secara perlahan lalu mixer dengan kecepatan tinggi selama 10 menit
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak dan ditaburi tepung maizena
6. Taburi tepung maizena di atas permukaan adonan agar tidak lengket
7. Diamkan pada suhu ruang selama 5 jam hingga memadat

**Gambar 5.** Poster *Marshmallow* Pisang

Kegiatan inovasi pengembangan produk yang dilakukan oleh mahasiswa yaitu pengembangan varian rasa produk rambak pisang. Inovasi rasa dilakukan dengan memformulasikan bubuk matcha 100% dan atau bubuk coklat 100% yang dicampur dengan susu bubuk terhadap produk rambak pisang. Formulasi rasa coklat untuk produk rambak pisang dapat dilihat pada tabel berikut.

Komposisi Bahan	Perlakuan			
	P1	P2	P3	P4
Rambak pisang (g)	75	75	75	75
Bubuk coklat (g)	12	5	2	2
Susu bubuk (g)	0	2,5	2	4

Formulasi terbaik yaitu pada perlakuan keempat (P4), sedangkan untuk varian rasa *matcha* formulasi terbaik yaitu pada 75 gram rambak pisang yang ditambahkan 2 gram bubuk *matcha* dan 6 gram susu bubuk.



**Gambar 6.** Proses Pengembangan Varian Rasa

## 2. Optimalisasi Pemasaran Digital di CV. Sahabat Pangan

Era globalisasi yang saat ini semakin maju menyebabkan persaingan dalam dunia bisnis mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal ini mendorong para pelaku UMKM untuk terus mengembangkan bisnisnya dengan cara membentuk strategi yang menyesuaikan perkembangan zaman. Sesuai dengan yang dikatakan oleh Syukri dan Sunrawali (2022) bahwa tren pemasaran di dunia saat ini mulai beralih dari yang semula konvensional (*offline*) menjadi digital (*online*). CV. Sahabat Pangan, perlu membuat strategi pemasaran secara online agar bisnisnya semakin berkembang dan dapat berdaya saing.

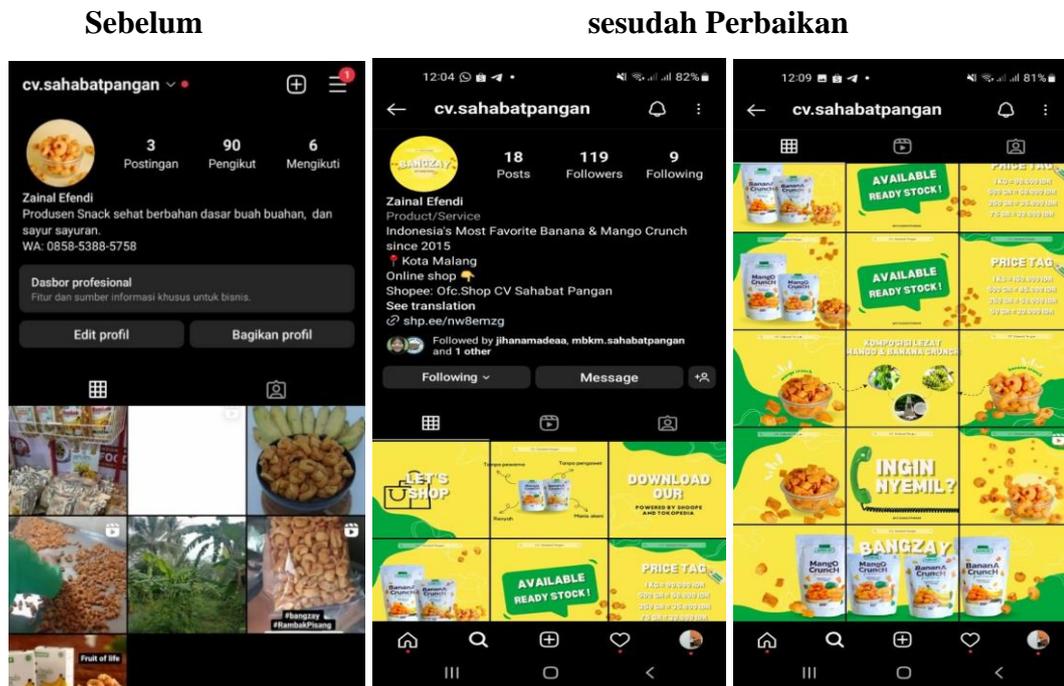
Optimalisasi pemasaran digital yang dilakukan oleh mahasiswa magang terhadap UMKM dilakukan melalui penyuluhan dan pendampingan. Kegiatan penyuluhan dilakukan selama 2 minggu dengan materi yang berbeda-beda. Selanjutnya dilanjutkan dengan pendampingan yang bertujuan untuk mendampingi UMKM secara langsung dalam mengimplementasikan kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan.



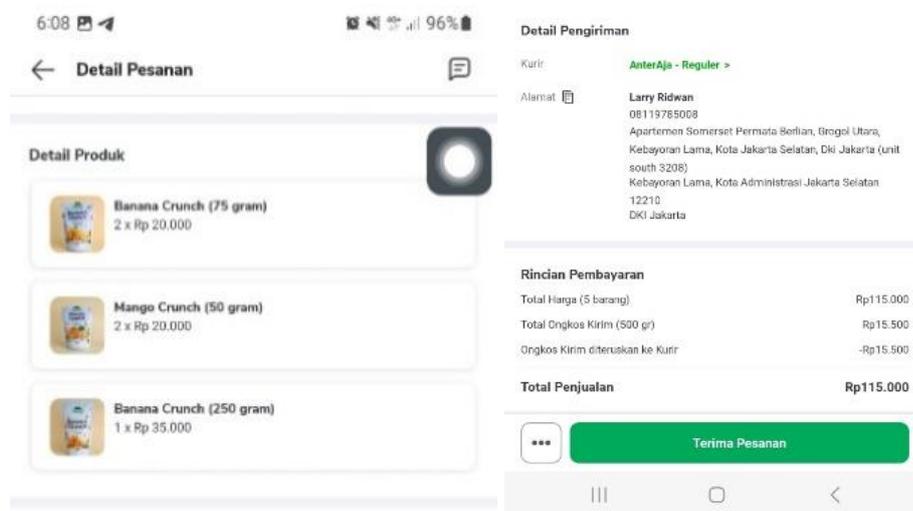
**Gambar 7.** Praktik Pembuatan *official shop* di *Marketplace*

Perbaikan pemasaran yang dilakukan pada CV. Sahabat Pangan adalah perbaikan konten *official account* CV. Sahabat Pangan di Instagram dan pembuatan *official shop* CV. Sahabat Pangan di beberapa *marketplace* seperti Shopee dan Tokopedia. Perbaikan dilakukan terhadap konten yang didasarkan pada selera konsumen masa kini dengan tetap mengangkat ciri khas produk CV. Sahabat Pangan. Konten yang diunggah di Instagram adalah gambar yang telah didesain semenarik mungkin untuk menarik minat followers. Interaksi dengan konsumen atau yang bisa disebut *engagement* pengikut dilakukan melalui fitur

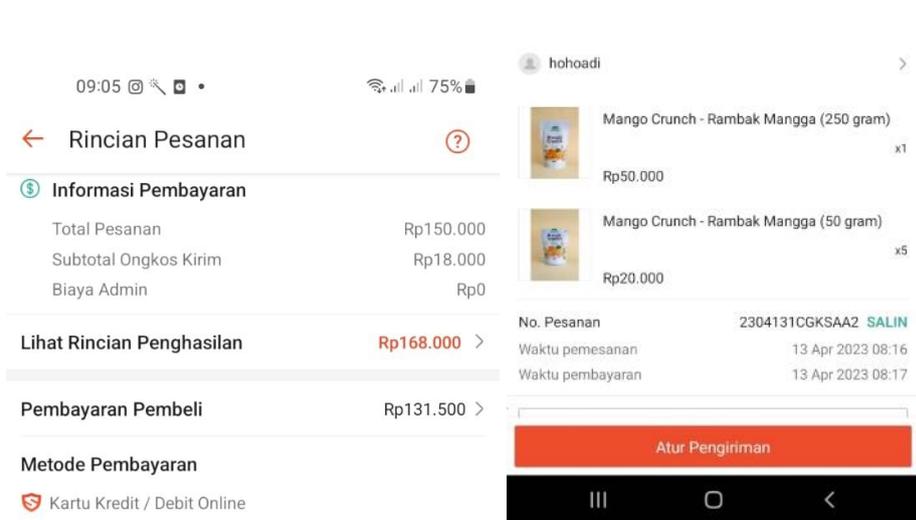
balas komentar, *direct message* (DM), dan *story*. Perkembangan *official account* setelah dilakukan perbaikan dapat dilihat pada gambar berikut.



Perbaikan konten *feed* IG berdampak positif untuk menarik minat konsumen. Hal ini dapat menjadi *branding* produk agar semakin dikenal oleh masyarakat luas. Hasil yang didapatkan dari optimalisasi pemasaran digital melalui media sosial dan *marketplace* adalah dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Berikut adalah beberapa bukti hasil penjualan setelah dilakukan kegiatan penyuluhan dan pendampingan pemasaran digital di UMKM.



Gambar 8. Hasil Penjualan di Tokopedia



**Gambar 9.** Hasil Penjualan di *Shopee*

## **PENUTUP**

Kegiatan pengabdian masyarakat yaitu Kuliah Kerja Nyata telah dilakukan di UMKM CV. Sahabat Pangan yang berlokasi di Desa Bangelan, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Malang. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) sangat bermanfaat baik untuk mahasiswa maupun masyarakat. Selama 4 (empat) bulan magang mandiri yang sekaligus didalamnya terdapat kegiatan KKN, program kerja yang dirancang berjalan dengan baik dan lancar.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa untuk yaitu membantu permasalahan yang dihadapi oleh UMKM CV. Sahabat Pangan yang terdiri dari kegiatan pelatihan inovasi pengembangan produk *marshmallow* pisang dan optimalisasi pemasaran digital di CV. Sahabat Pangan. Kegiatan yang telah dicapai diantaranya adalah pengembangan produk *marshmallow* pisang dan pengembangan varian rasa produk rambak pisang, pembuatan akun di beberapa *marketplace* dan perbaikan konten Instagram. Dari kegiatan tersebut berdampak positif dalam menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan hasil penjualan produk.

## **SARAN**

Saran dari mahasiswa magang terhadap kegiatan ini yaitu sebaiknya dalam menjalankan kegiatan tidak hanya melibatkan mahasiswa dan UMKM, tetapi juga melibatkan narasumber yang ahli dibidangnya agar hasilnya semakin baik.

## DAFTAR PUSTAKA

1. [BPS] Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. (2021). Produksi Pisang di Indonesia Tahun 2021. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik
2. [BPS] Badan Pusat Statistik. (2021). Rata-rata Konsumsi Per Kapita Seminggu Menurut Bahan Makanan Lainnya Per Kabupaten atau Kota.
3. Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Keripik Kelapa Skala Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 103-110
4. Azarudeen, A. M., & Nithya, R. (2021). Pharmaceutical Aspects of Banana Peel: A Review. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 13(2), 112- 117
5. Dewi, D. A. P. K., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. S. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Karakteristik Marshmallows. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*
6. Elfiyani, R., Widayanti, A., & Rahayu, B. (2016). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pektin Sebagai Gelling Agent Terhadap Sifat Fisik Marshmallow Antisariawan Ekstrak Kental Daun Saga (*Abrus precatorius* L.). *FARMASAINS* 2 (2)
7. Guspul, A. (2016). Pengaruh Orientasi Pasar, Inovasi Dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja Pemasaran UMKM “Batako” di Kepil Wonosobo. *Jurnal PPKM*, 3, 193-206
8. Irianto, E. & Giyatmi. (2017). Pengembangan Produk Pangan Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers
9. Mukhoyyarah, N. I., & Hakim, L. (2020). Etnobotani Pemanfaatan Pisang Lokal (*Musa spp.*) di Desa Srigonco, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 8(1), 43-53.
10. Syukri & Sunrawali, A. N. (2022). Digital Marketing Dalam Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah. *KINERJA*, 19(1), 170-182.
11. Widjanarko, S.B. (2012). Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen – Fisiologi dan Handling Buah, Sayur, Bunga dan Herbal. Malang: UB Press.

**Lampiran - Surat Kesiediaan Kerjasama dari Mitra (MoU)**



**CV. Sahabat Pangan**

**PERJANJIAN KERJASAMA  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
FAKULTAS TEKNIK**

**DAN**

**CV. SAHABAT PANGAN**

**TENTANG**

**PROGRAM MAGANG, PRAKTEK KERJA LAPANG DAN PENELITIAN  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

Nomor : 06/UN63.3/KS/2023  
Nomor : MOU/SP/02/23

**KOTA SURABAYA-JAWA TIMUR  
2023**

**Pasal 9**  
**PENUTUP**

Surat kesepakatan ini dibuat dan ditandatangani oleh kedua belah pihak di Surabaya pada hari Senin tanggal 13 Februari tahun dua ribu dua puluh tiga tersebut diatas dalam rangkap empat, dua diantaranya bermaterai secukupnya sesuai ketentuan yang berlaku serta mempunyai kekuatan hukum yang sama, masing-masing pihak untuk Pihak Pertama dan Pihak Kedua, serta rangkap dua salinan untuk dipergunakan seperlunya.

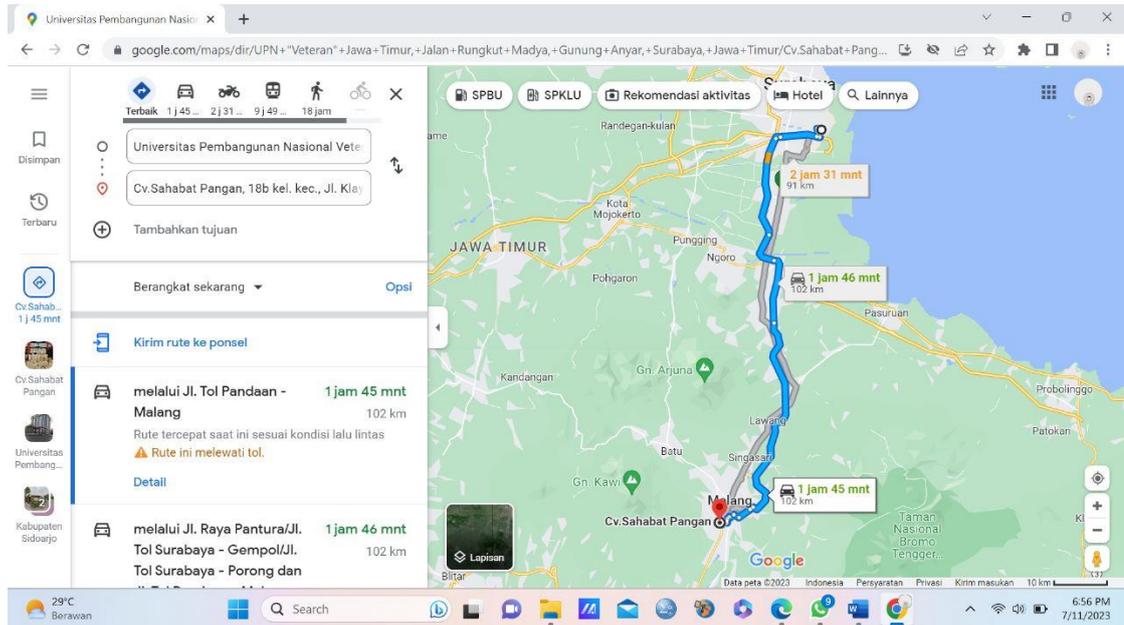
**PIHAK PERTAMA**  
**DEKAN FAKULTAS TEKNIK**  
**UPN "VETERAN" JAWA TIMUR**



**PIHAK KEDUA**  
**PIMPINAN PERUSAHAAN**  
**CV. SAHABAT PANGAN**



## Lampiran - Peta Lokasi Mitra MBKM



**Gambar 10.** Peta Lokasi Mitra CV. Sahabat Pangan, berjarak 102 km dari UPN Veteran Jawa Timur

# Lampiran - Bukti Submit Jurnal Pengabdian

Submissions

My Queue 1 Archives Help

My Assigned Search New Submission

2 Farah Nur Rahma  
Pelatihan Pembuatan Marshmallow Pisang di UMKM Desa Bangelan Kabupaten Malang Submission

Platform & workflow by OJS / PKP

 **JATEKK**  
Jurnal Abdimas Teknik Kimia

e-ISSN: 2721-9917  
Vol. 03 No. 2 (2022): 35-39  
<http://jatekk.upnjatim.ac.id>

## PELATIHAN PEMBUATAN *MARSHMALLOW* PISANG DI UMKM DESA BANGELAN KABUPATEN MALANG

Riwayat artikel: Farah Nur Rahma<sup>1</sup>, Yushinta Aristina Sanjaya<sup>1\*</sup>  
Diterima:  
Disetujui:  
Tersedia secara daring: <sup>1)</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, 60294, Indonesia.

\*Penulis korespondensi  
Surel: [yushinta.a@upnveteran.ac.id](mailto:yushinta.a@upnveteran.ac.id)

### Abstrak

Desa Bangelan merupakan desa yang terletak di lereng Gunung Kawi, Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang, Kabupaten Malang tercatat sebagai daerah penghasil pisang terbesar di Jawa Timur dengan panen mencapai 12.228.532 kwintal. Pisang merupakan buah yang kaya akan manfaat karena memiliki nilai gizi tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai jenis produk pangan. Salah satu UMKM di Desa Bangelan yang telah mengolah pisang menjadi sebuah produk pangan yaitu CV. Sahabat Pangan yang merupakan produsen rambak pisang terbesar di Kabupaten Malang. Saat ini pengolahan pisang di CV. Sahabat Pangan hanya diolah menjadi rambak pisang saja, dimana hal ini hanya menggunakan daging buahnya, sedangkan kulitnya dibuang. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat dari pisang dan kulit pisang adalah *marshmallow*. *Marshmallow* merupakan permen lunak yang banyak disukai masyarakat, namun umumnya dalam pembuatannya menggunakan perisa sintesis. Penambahan pisang pada *marshmallow* berfungsi sebagai perisa alami serta meningkatkan cita rasa pada *marshmallow*. Tujuan utama dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan produk di UMKM serta memaksimalkan pemanfaatan buah pisang melalui pelatihan pembuatan *marshmallow* pisang. Metode pelatihan meliputi tiga tahap yaitu diskusi dan observasi lapang, tahap persiapan, tahap pelatihan, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan kepada para karyawan mengenai produk *marshmallow* serta meningkatkan keterampilan para karyawan.

**Kata kunci:** *marshmallow*; pisang; kulit pisang.

### Abstract

Bangelan Village is a village located on the slopes of Mount Kawi in Wonosari District, Malang Regency. Malang Regency is known as the largest banana producer in East Java, with a harvest reaching 12,228,532 quintals in 2022. Banana is a fruit that is rich in benefits because it has high nutritional value and can be processed into various types of food products. One of the SMEs in Bangelan Village that has processed bananas into a food product is CV. Sahabat Pangan, which is the largest banana crunch producer in Malang Regency. Currently in CV. Sahabat Pangan is only processed into banana crunch, where only the flesh of fruit is used and the peel is discarded. One of the products that can be made from bananas and banana peels is marshmallow. Marshmallow is a soft candy that is popular among the public, but usually synthetic flavors are used in its production. Adding bananas to marshmallows serves as a natural flavor and enhances the taste of the marshmallows. The main objective of this community service activity is to develop products in UMKM and maximize the utilization of bananas through training in making banana marshmallows. The training method consists three stages: discussion and observation, preparation stage, training stage, and evaluation. The result of this activity is to increase the knowledge of employees regarding marshmallow products and to improve their skills.

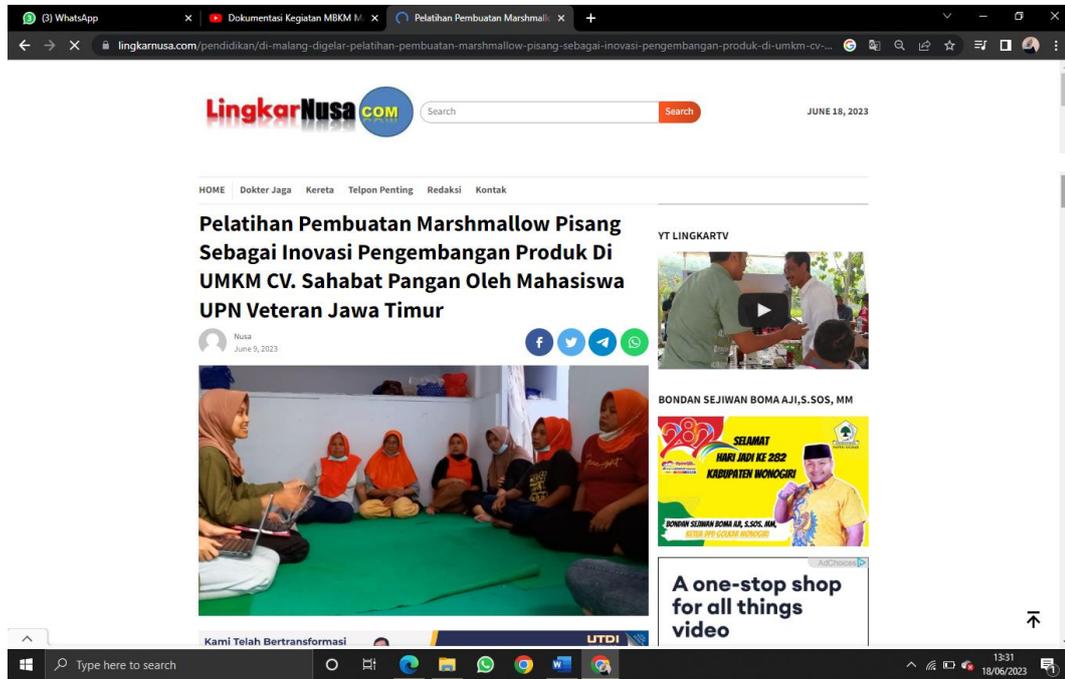
**Keywords:** marshmallow; banana; banana peel.

© 2022 Pencerbit Program Studi Teknik Kimia, UPN "Veteran" Jawa Timur

© 2022 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya artikel pengabdian masyarakat ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

## Lampiran - Bukti Unggah Artikel Berita

Link: <https://lingkarnusa.com/pendidikan/di-malang-digelar-pelatihan-pembuatan-marshmallow-pisang-sebagai-inovasi-pengembangan-produk-di-umkm-cv-sahabat-pangan-oleh-mahasiswa-upn-veteran-jawa-timur/>



## Lampiran – Luaran Video YouTube

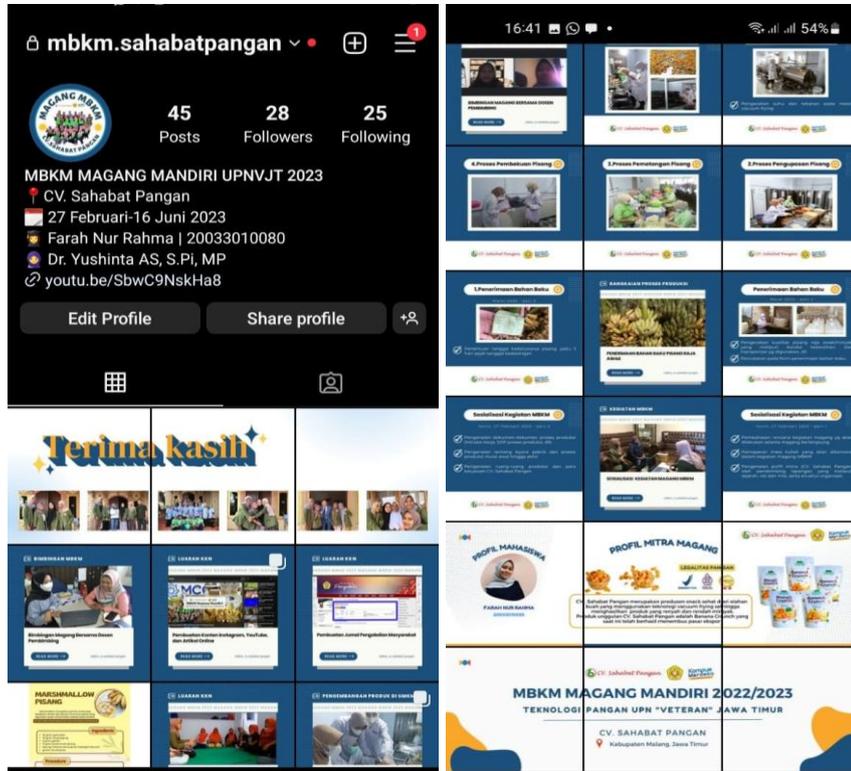
Link: <https://youtu.be/SbwC9NskHa8>



## Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan di Instagram

Link:

<https://instagram.com/mbkm.sahabatpangan?igshid=MzNINGNkZWQ4Mg==>



## Lampiran 7. Karya Inovatif Marshmallow Pisang

### MARSHMALLOW PISANG

Marshmallow merupakan permen lunak yang bertekstur lembut dan kenyal. Umumnya perisa yang digunakan pada marshmallow adalah perisa sintetis.

So, let's make marshmallows from the natural flavor of bananas!

#### Ingredients

- 50 gram gula pasir
- 45 gram sirup jagung
- 8 gram gelatin
- 10 gram puree buah pisang
- tepung maizena secukupnya (sebagai taburan)
- garam secukupnya

#### Procedure

1. Larutkan 8 gram gelatin dalam 20 ml air
2. Masukkan gula pasir dan sirup jagung kedalam panci lalu tambahkan 30 ml air dan garam, panaskan pada api sedang selama 10 menit
3. Mixer gelatin hingga mengembang lalu tambahkan larutan gula secara perlahan
4. Masukkan puree buah pisang secara perlahan lalu mixer dengan kecepatan tinggi selama 10 menit
5. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak dan ditaburi tepung maizena
6. Taburi tepung maizena di atas permukaan adonan agar tidak lengket
7. Diamkan pada suhu ruang selama 5 jam hingga memadat



## Lampiran - Log Book Individu

	<p align="center"><b>Log Book Individu MBKM NON KKNT MBKM</b></p> <p align="center"><b>Inovasi Pengembangan Produk <i>Marshmallow</i> Pisang dan Optimalisasi Pemasaran Digital di CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 1 Hari : Senin Tanggal : 27/02/2023 Lokasi Mitra : CV. Sahabat Pangan Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab. Malang</p>
<p><b>A. JADWAL</b></p>		
<p align="center">Jam</p>	<p align="center">Kegiatan</p>	<p align="center">Keterangan</p>
<p>08.00-12.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penandatanganan MoU</li> <li>- Sosialisasi magang MBKM, pengenalan tempat dan proses produksi</li> </ul>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>Lokasi: Ruang rapat CV. Sahabat Pangan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pemaparan rencana kegiatan magang termasuk mata kuliah yang akan dikonversi</li> <li>- Pengenalan tentang intruksi kerja, layout pabrik, dan proses produksi</li> <li>- Mengikuti proses produksi di bagian penerimaan bahan baku (pisang)</li> </ul>  <p>Lokasi: Pabrik</p> </div>
<p>Total jam</p>	<p>4 jam</p>	
<p><b>B. PENGESAHAN</b></p>		
<p align="center">PIC MBKM Mitra</p> <div style="text-align: center;">               (Arinda N. D)  <i>Quality Control</i> </div>	<p align="center">Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p> <div style="text-align: center;">               (Dr. Yushinta A. S. S.Pi,              MP) NPT. 21219821229301         </div>	<p align="center">Mahasiswa</p> <div style="text-align: center;">               (Farah Nur Rahma)              NPM. 20033010080         </div>

	<p align="center"><b>Log Book Individu</b>  <b>MBKM NON KKNT MBKM</b>  <b>Inovasi Pengembangan</b>  <b>Produk Marshmallow Pisang</b>  <b>dan Optimalisasi Pemasaran</b>  <b>Digital di CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 2          Hari : Selasa          Tanggal : 28/02/2023          Lokasi Mitra :          CV. Sahabat Pangan          Desa Bangelan, Kec.          Wonosari, Kab. Malang</p>
<b>A. JADWAL</b>		
Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-15.00	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pengenalan profil perusahaan</li> <li>- pengenalan proses produksi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mempelajari tentang profil perusahaan : sejarah, visi, dan misi perusahaan serta struktur organisasi CV. Sahabat Pangan</li> <li>- Melakukan penerimaan bahan baku minyak</li> <li>- Mengikuti proses produksi di bagian pengupasan buah</li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div> <p>Lokasi: ruang produksi</p>
Total jam	8 jam	
<b>B. PENGESAHAN</b>		
<p>PIC MBKM Mitra</p> <div style="text-align: center;">               (Arinda N. D)  <i>Quality Control</i> </div>	<p>Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p> <div style="text-align: center;">               (Dr. Yushinta A. S. S.Pi,              MP) NPT. 21219821229301         </div>	<p>Mahasiswa</p> <div style="text-align: center;">               (Farah Nur Rahma)              NPM. 20033010080         </div>

	<p align="center"><b>Log Book Individu MBKM NON KKNT MBKM Inovasi Pengembangan Produk Marshmallow Pisang dan Optimalisasi Pemasaran Digital di CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 3 Hari : Kamis Tanggal : 02/03/2023 Lokasi Mitra : CV. Sahabat Pangan Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab. Malang</p>
<p align="center"><b>A. JADWAL</b></p>		
<p align="center">Jam</p>	<p align="center">Kegiatan</p>	<p align="center">Keterangan</p>
<p>07.00-15.00</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pengenalan profil perusahaan</li> <li>- pengenalan proses produksi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melakukan pengecekan higienitas karyawan sebelum memasuki ruang produksi</li> <li>- Melakukan pengecekan kebersihan fasilitas ruang produksi</li> <li>- Melakukan pengecekan kesesuaian suhu dan tekanan pada mesin <i>vacuum frying</i></li> </ul> <div style="text-align: right;">  </div> <p>Lokasi: ruang produksi</p>
<p>Total jam</p>	<p>8 jam</p>	
<p align="center"><b>B. PENGESAHAN</b></p>		
<p>PIC MBKM Mitra</p> <div style="text-align: center;">         (Arinda N. D)  <i>Quality Control</i> </div>	<p>Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p> <div style="text-align: center;">         (Dr. Yushinta A. S. S.Pi,        MP) NPT. 21219821229301     </div>	<p>Mahasiswa</p> <div style="text-align: center;">         (Farah Nur Rahma)        NPM. 20033010080     </div>



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk Marshmallow Pisang**  
**dan Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 4  
Hari : Jumat  
Tanggal : 10/03/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	<ul style="list-style-type: none"><li>- membantu persiapan kunjungan tamu</li><li>- menyambut kunjungan tamu (buyer dari korea)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Melakukan pengecekan higienitas karyawan sebelum memasuki ruang produksi</li><li>- Melakukan pengecekan kebersihan fasilitas ruang produksi</li><li>- Menyambut kunjungan tamu dari korea</li></ul>  
Total jam	5 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT MBKM  
Inovasi Pengembangan Produk  
Marshmallow Pisang dan  
Optimalisasi Pemasaran  
Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 5  
Hari : Senin  
Tanggal : 20/03/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-15.00	- pelatihan Barang Dalam Keadaan Tertutup (BDKT) dari Kementrian Perdagangan	-Pelatihan BDKT yang diselenggarakan oleh Badan Metrologi Kementrian Perdagangan - Sosialisasi tentang metrologi legal Membahas mengenai penulisan berat bersih produk yang benar dalam label pangan olahan dan pentingnya men tare kan timbangan 
Total jam	8 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan Produk**  
**Marshmallow Pisang dan**  
**Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 6  
Hari : Selasa  
Tanggal : 28/03/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	- Praktik percobaan pembuatan <i>marshmallow</i>	- Praktik pembuatan <i>marshmallow</i> dari daging buah pisang untuk materi pelatihan pengembangan produk - Percobaan pertama menghasilkan tekstur yang kurang kenyal 
Total jam	4 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080

	<p align="center"><b>Log Book Individu</b>  <b>MBKM NON KKNT MBKM</b>  <b>Inovasi Pengembangan Produk</b>  <b>Marshmallow Pisang dan</b>  <b>Optimalisasi Pemasaran</b>  <b>Digital di CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 7          Hari : Kamis          Tanggal : 30/03/2023          Lokasi Mitra :          CV. Sahabat Pangan          Desa Bangelan, Kec.          Wonosari, Kab. Malang</p>
<p align="center"><b>A. JADWAL</b></p>		
<p align="center">Jam</p>	<p align="center">Kegiatan</p>	<p align="center">Keterangan</p>
<p>07.00-12.00</p>	<p>- proses pengemasan produk</p>	<p>- Mempelajari proses pengemasan produk          - Mempelajari cara pemberian kode produksi pada kemasan rambak pisang</p> 
<p>Total jam</p>	<p>5 jam</p>	
<p align="center"><b>B. PENGESAHAN</b></p>		
<p>PIC MBKM Mitra</p>  <p>(Arinda N. D)  <i>Quality Control</i></p>	<p>Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p>  <p>(Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP)          NPT. 21219821229301</p>	<p>Mahasiswa</p>  <p>(Farah Nur Rahma)          NPM. 20033010080</p>

	<p align="center"><b>Log Book Individu</b>  <b>MBKM NON KKNT MBKM</b>  <b>Inovasi Pengembangan Produk</b>  <b>Marshmallow Pisang dan</b>  <b>Optimalisasi Pemasaran</b>  <b>Digital di CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 8  Hari : Senin  Tanggal : 03/04/2023  Lokasi Mitra :  CV. Sahabat Pangan  Desa Bangelan, Kec.  Wonosari, Kab. Malang</p>
<p align="center"><b>A. JADWAL</b></p>		
<p align="center">Jam</p>	<p align="center">Kegiatan</p>	<p align="center">Keterangan</p>
<p>08.00-12.00</p>	<p>- survey peserta untuk pelatihan</p>	<p>- Melakukan survey peserta yang akan mengikuti pelatihan untuk menentukan jadwal kegiatan pelatihan</p> <div data-bbox="954 792 1273 1218" style="text-align: center;">  </div>
<p>Total jam</p>	<p>4 jam</p>	
<p align="center"><b>B. PENGESAHAN</b></p>		
<p>PIC MBKM Mitra</p> <div data-bbox="352 1384 453 1541" style="text-align: center;">  </div> <p align="center">(Arinda N. D)  <i>Quality Control</i></p>	<p>Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p> <div data-bbox="687 1424 826 1547" style="text-align: center;">  </div> <p align="center">(Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP)  NPT. 21219821229301</p>	<p>Mahasiswa</p> <div data-bbox="1066 1397 1235 1503" style="text-align: center;">  </div> <p align="center">(Farah Nur Rahma)  NPM. 20033010080</p>



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan Produk**  
**Marshmallow Pisang dan**  
**Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 9  
Hari : Rabu  
Tanggal : 12/04/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**C. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00	- pembuatan konten feed IG akun mitra	- Membuat konten <i>feed</i> Instagram untuk <i>official account</i> CV. Sahabat Pangan Menggunakan apk canva 
Total jam	4 jam	

**D. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



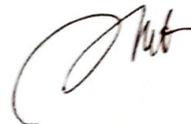
**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan Produk**  
**Marshmallow Pisang dan**  
**Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 10  
Hari : Senin  
Tanggal : 17/04/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-15.00	- pembuatan akun di <i>marketplace</i>	- Penyuluhan dan pendampingan cara membuat <i>official shop</i> di Tokopedia dan Shopee 
Total jam	7 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT MBKM  
Inovasi Pengembangan Produk  
Marshmallow Pisang dan  
Optimalisasi Pemasaran  
Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 11  
Hari : Kamis  
Tanggal : 20/04/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00	- penyuluhan cara mengelola marketplace	- Penyuluhan dan pendampingan cara melayani orderan di Tokopedia dan Shopee 
Total jam	4 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080

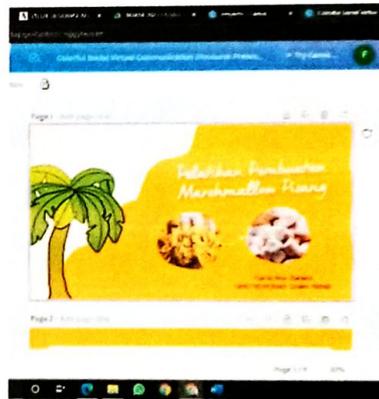


**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan Produk**  
**Marshmallow Pisang dan**  
**Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 12  
Hari : Selasa  
Tanggal : 02/05/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec.  
Wonosari, Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00	- pembuatan materi untuk pelatihan pengembangan produk	- Penyuluhan dan pendampingan cara melayani orderan di Tokopedia dan Shopee Mencari literatur dan materi untuk pelatihan pembuatan <i>marshmallow</i> - Membuat PPT untuk pelaksanaan pelatihan
Total jam	4 jam	



**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow***  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di**  
**CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 13  
Hari : Jumat  
Tanggal : 12/05/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-15.00	-pelatihan pengembangan produk <i>marshmallow</i> pisang	- Sosialisasi pengembangan produk <i>marshmallow</i> pisang kepada para karyawan   
Total jam	8 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT  
MBKM  
Inovasi Pengembangan  
Produk *Marshmallow*  
Pisang dan Optimalisasi  
Pemasaran Digital di  
CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 14  
Hari : Senin  
Tanggal : 22/05/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

#### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	-pengembangan varian rasa produk rambak pisang	- Praktik pengembangan varian rasa cokelat dan <i>matcha</i> pada produk rambak pisang 
Total jam	5 jam	

#### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra

(Arinda N. D)  
*Quality Control*

Dosen Pendamping MBKM  
Program Studi

(Dr. Yushinta A. S. S.Pi,  
MP) NPT. 21219821229301

Mahasiswa

(Farah Nur Rahma)  
NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow***  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di**  
**CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 15  
Hari : Rabu  
Tanggal : 24/05/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Organoleptik hasil pengembangan varian rasa	- uji organoleptik hasil dari pengembangan varian rasa produk rambak pisang kepada para karyawan 
Total jam	5 jam	

**B. PENGESAHAN**

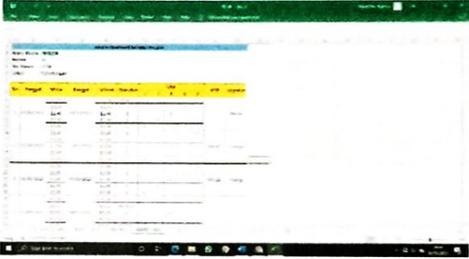
PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT  
MBKM  
Inovasi Pengembangan  
Produk *Marshmallow*  
Pisang dan Optimalisasi  
Pemasaran Digital di  
CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 16  
Hari : Rabu  
Tanggal : 31/05/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab.  
Malang

#### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Penyuluhan cara menggunakan <i>excell</i>	- penyuluhan cara menggunakan <i>excel</i> untuk mengarsipkan data produksi kepada karyawan untuk mencegah kehilangan data 
Total jam	5 jam	

#### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT  
MBKM  
Inovasi Pengembangan  
Produk *Marshmallow*  
Pisang dan Optimalisasi  
Pemasaran Digital di  
CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 17  
Hari : Kamis  
Tanggal : 01/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab.  
Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Penataan Gudang	- melakukan penataan produk di gudang penyimpanan dengan metode FIFO 
Total jam	5 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow***  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di**  
**CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 18  
Hari : Jumat  
Tanggal : 01/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab.  
Malang

**A. JADWAL**

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Penjualan Produk	- melakukan penjualan produk di ruang display CV. Sahabat Pangan 
Total jam	5 jam	

**B. PENGESAHAN**

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080

	<p><b>Log Book Individu</b>  <b>MBKM NON KKNT</b>  <b>MBKM</b>  <b>Inovasi Pengembangan</b>  <b>Produk <i>Marshmallow</i></b>  <b>Pisang dan Optimalisasi</b>  <b>Pemasaran Digital di</b>  <b>CV. Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 19          Hari : Senin          Tanggal : 05/06/2023          Lokasi Mitra :          CV. Sahabat Pangan          Desa Bangelan, Kec. Wonosari,          Kab. Malang</p>
<b>A. JADWAL</b>		
Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Pengecekan mesin	<p>- melakukan pengecekan kebersihan mesin dan suhu freezer</p> 
Total jam	5 jam	
<b>B. PENGESAHAN</b>		
<p>PIC MBKM Mitra</p>  <p>(Arinda N. D)  <i>Quality Control</i></p>	<p>Dosen Pendamping MBKM          Program Studi</p>  <p>(Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP)          NPT. 21219821229301</p>	<p>Mahasiswa</p>  <p>(Farah Nur Rahma)          NPM. 20033010080</p>



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT  
MBKM  
Inovasi Pengembangan  
Produk *Marshmallow*  
Pisang dan Optimalisasi  
Pemasaran Digital di  
CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 20  
Hari : Selasa  
Tanggal : 06/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
07.00-12.00	Pemantauan akun olshop dan sosmed	- melakukan pembaharuan konten <i>feed</i> IG akun CV. Sahabat Pangan 
Total jam	5 jam	

### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk Marshmallow**  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di**  
**CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 21  
Hari : Rabu  
Tanggal : 07/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab.  
Malang

### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-11.00	Pengecekan formulir proses produksi	-mempelajari dan merapikan formulir-formulir proses produksi -melakukan pengecekan kedisiplinan pengisian formulir produksi  
Total jam	3 jam	

### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow***  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di**  
**CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 22  
Hari : Kamis  
Tanggal : 08/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00	Penataan ulang gudang	- melakukan penataan ulang gudang - melakukan pengecekan higienitas karyawan  Lokasi: Ruang Penerimaan Bahan
Total jam	4 jam	

### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT**  
**MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow***  
**Pisang dan Optimalisasi**  
**Pemasaran Digital di CV.**  
**Sahabat Pangan**

Hari ke : 23  
Hari : Jumat  
Tanggal : 09/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

#### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00	Persiapan alat dan bahan untuk uji hedonic <i>marshmallow</i> pisang	<ul style="list-style-type: none"><li>- membuat kuesioner uji hedonic</li><li>- mempersiapkan alat dan bahan untuk pembuatan produk</li></ul> 
Total jam	4 jam	

#### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) Quality Control	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080

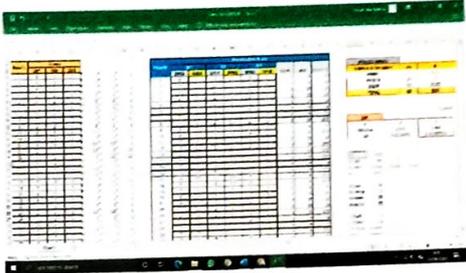
	<p><b>Log Book Individu</b>  <b>MBKM NON KKNT</b>  <b>MBKM</b>  <b>Inovasi Pengembangan</b>  <b>Produk Marshmallow</b>  <b>Pisang dan Optimalisasi</b>  <b>Pemasaran Digital di CV.</b>  <b>Sahabat Pangan</b></p>	<p>Hari ke : 24          Hari : Senin          Tanggal : 12/06/2023          Lokasi Mitra :          CV. Sahabat Pangan          Desa Bangelan, Kec. Wonosari,          Kab. Malang</p>
<b>A. JADWAL</b>		
<p style="text-align: center;">Jam</p>	<p style="text-align: center;">Kegiatan</p>	<p style="text-align: center;">Keterangan</p>
<p>08.00-15.00</p>	<p>Uji Organoleptik Produk Hasil Pelatihan</p>	<p>- melakukan uji hedonik produk marshmallow pisang</p> <div style="text-align: center;">     </div>
<p>Total jam</p>	<p>7 jam</p>	
<b>B. PENGESAHAN</b>		
<p>PIC MBKM Mitra</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>(Arinda N. D)  <i>Quality Control</i></p>	<p>Dosen Pendamping MBKM Program Studi</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>(Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP)          NPT. 21219821229301</p>	<p>Mahasiswa</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>(Farah Nur Rahma)          NPM. 20033010080</p>



**Log Book Individu  
MBKM NON KKNT  
MBKM  
Inovasi Pengembangan  
Produk *Marshmallow*  
Pisang dan Optimalisasi  
Pemasaran Digital di  
CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 25-27  
Hari : Selasa-Kamis  
Tanggal : 13-15/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari, Kab.  
Malang

### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-12.00 x 3	Analisis hasil uji hedonik	- melakukan pengolahan data hasil uji hedonik dengan metode friedman 
Total jam	12 jam	

### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080



**Log Book Individu**  
**MBKM NON KKNT MBKM**  
**Inovasi Pengembangan**  
**Produk *Marshmallow* Pisang**  
**dan Optimalisasi Pemasaran**  
**Digital di CV. Sahabat Pangan**

Hari ke : 30  
Hari : Jumat  
Tanggal : 16/06/2023  
Lokasi Mitra :  
CV. Sahabat Pangan  
Desa Bangelan, Kec. Wonosari,  
Kab. Malang

#### A. JADWAL

Jam	Kegiatan	Keterangan
08.00-11.00	Penyerahan <i>official account</i> <i>shopee</i> , <i>Tokopedia</i> , dan akun Instagram	- penyerahan akun <i>markertplace</i> dan akun sosmed kepada pihak mitra - perpisahan dengan pihak mitra 
Total jam	3 jam	

#### B. PENGESAHAN

PIC MBKM Mitra	Dosen Pendamping MBKM Program Studi	Mahasiswa
 (Arinda N. D) <i>Quality Control</i>	 (Dr. Yushinta A. S. S.Pi, MP) NPT. 21219821229301	 (Farah Nur Rahma) NPM. 20033010080