



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia
Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan
Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

BAB II
RANCANGAN KEGIATAN

II.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program Bina Desa Teknik Kimia Universitas Pembangunan Nasional
“Veteran” Jawa Timur TA. 2022/2023 dilaksanakan pada :

Waktu : 05 September – 05 Oktober 2023

Tempat : Desa Kalipucang, Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan

II.2 Rencana dan Teknik Pelaksanaan

II.2.1 Program Kerja Utama

II.2.1.1 Inovasi Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang

Koordinator	: Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
Anggota	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
	Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Andini Primastiyaningayu	(20031010027)
	Layyinatul Af'ida	(20031010084)
	Adibi Siraj	(20031010137)
	Arya Mada Wiratama	(20031010188)

Tabel II.1 Program Kerja Inovasi Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang

Konversi	1. Pilihan B : Rekayasa dan Inovasi Pangan (2 sks)
Mata Kuliah	2. Kuliah Kerja Nyata (2 sks)
Program Kerja	Inovasi Pembuatan Nugget dari Jantung Pisang



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Deskripsi	<p>Pemanfaatan jantung pisang sebagai <i>nugget</i> untuk dikonsumsi dapat memaksimalkan bagian dari tumbuhan menjadi makanan yang lebih variatif. Pembuatan jantung pisang menjadi <i>nugget</i> adalah suatu inovasi dari mahasiswa agar jantung pisang ini lebih menarik untuk dikonsumsi. Program kerja ini merupakan penerapan dari mata kuliah Rekayasa dan Inovasi Pangan.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan <i>nugget</i> dari limbah jantung pisang. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai produk unggulan. Hal ini dimaksudkan untuk perintisan wirausaha dan menambah inovasi produk yang ada di Desa Kalipucang. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.</p>
Luaran	<ol style="list-style-type: none">1. Jurnal2. Instagram3. Youtube

II.2.1.2 Pembuatan Biobriket dari Daun Cengkeh dan Arang Sekam Padi

Koordinator	: Layyinatul Af'ida	(20031010084)
Anggota	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
	Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Andini Primastiyaningayu	(20031010027)



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Adibi Siraj	(20031010137)
Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
Arya Mada Wiratama	(20031010188)

Tabel II.2 Program Kerja Pembuatan Biobriket dari Daun Cengkeh dan Arang Sekam Padi

Konversi Mata Kuliah	<ol style="list-style-type: none">1. Pilihan C : Biomassa & Biofuel (2 sks)2. Pilihan D : Pengolahan Limbah CPG (2 sks)3. Kuliah Kerja Nyata (2 sks)
Program Kerja	Pembuatan Biobriket dari Daun Cengkeh dan Arang Sekam Padi
Deskripsi	<p>Program ini dilakukan dengan mengolah limbah daun cengkeh yang tidak terpakai menjadi briket. Pembuatan briket tersebut juga menggunakan arang sekam padi sebagai bahan campuran. Dimana briket ini bisa digunakan sebagai bahan bakar alternatif yang bernilai jual dan dapat meningkatkan nilai ekonomi di Desa Kalipucang. Adanya kegiatan ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengimplementasikan mata kuliah konversi yaitu Biomassa dan Biofuel.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan briket dari daun cengkeh dan arang sekam padi. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai produk unggulan maupun bahan bakar alternatif. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri</p>



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

	kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.
Luaran	1. Jurnal 2. Instagram 3. Youtube

II.2.1.3 Pembuatan Permen dari Susu Sapi

Koordinator	: Andini Primastingayu	(20031010027)
Anggota	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
	Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Layyinatul Af'ida	(20031010084)
	Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
	Adibi Siraj	(20031010137)
	Arya Mada Wiratama	(20031010188)

Tabel II.3 Program Kerja Pembuatan Permen dari Susu Sapi

Konversi Mata Kuliah	1. Pilihan B : Rekayasa dan Inovasi Pangan (2 sks) 3. Kuliah Kerja Nyata (2 sks)
Program Kerja	Program Kerja Pembuatan Permen dari Susu Sapi
Deskripsi	Program ini merupakan program pembelajaran pembuatan permen susu sapi dari UMKM lokal Desa Kalipucang. Proses pembuatan dilakukan dengan mengolah susu sapi menjadi permen guna memaksimalkan inovasi olahan dari susu sapi. Inovasi permen dari olahan sapi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Kalipucang sebagai salah satu produk unggulan desa tersebut. Adanya kegiatan ini menunjukkan bahwa



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

	<p>mahasiswa telah mengimplementasikan mata kuliah konversi yaitu Rekayasa dan Inovasi Pangan.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan permen dari susu sapi dari sudut pandang mahasiswa Teknik Kimia. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai produk unggulan. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.</p>
Luaran	<ol style="list-style-type: none">1. Jurnal2. Instagram3. Youtube

II.2.1.4 Inovasi Pembuatan Bakso dari Jantung Pisang

Koordinator	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
Anggota	: Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Andini Primastiyaningayu	(20031010027)
	Layyinatul Af'ida	(20031010084)
	Adibi Siraj	(20031010137)
	Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
	Arya Mada Wiratama	(20031010188)

Tabel II.4 Program Kerja Inovasi Pembuatan Bakso dari Jantung Pisang

Konversi Mata Kuliah	<ol style="list-style-type: none">1. Pilihan B : Rekayasa dan Inovasi Pangan (2 sks)2. Kuliah Keja Nyata (2 sks)
----------------------	---



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Program Kerja	Inovasi Pembuatan Bakso dari Jantung Pisang
Deskripsi	<p>Pemanfaatan jantung pisang sebagai bakso untuk dikonsumsi dapat menjadi inovasi makanan berupa makanan siap masak yang lebih variatif. Penambahan jantung pisang pada bakso dengan tujuan untuk dapat mensuplai serat untuk memperlancar pencernaan. Berdasarkan potensi tersebut maka jantung pisang dapat diolah menjadi bakso kaya akan serat. Program kerja ini merupakan penerapan dari mata kuliah Rekayasa dan Inovasi Pangan.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan bakso dari jantung pisang. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai produk unggulan. Hal ini dimaksudkan untuk perintisan wirausaha dan menambah inovasi produk yang ada di Desa Kalipucang. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.</p>
Luaran	<ol style="list-style-type: none">1. Jurnal2. Instagram3. Youtube

II.2.1.5 Inovasi Pembuatan Stik dari Daun Kopi

Koordinator : Adinda Putri Cahyani (20031010026)

Anggota : Fioni Ashari Putri (20031010008)



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Andini Primastiyaningayu	(20031010027)
Layyinatul Af'ida	(20031010084)
Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
Adibi Siraj	(20031010137)
Arya Mada Wiratama	(20031010188)

Tabel II.5 Program Kerja Inovasi Pembuatan Stik dari Daun Kopi

Konversi Mata Kuliah	1. Pilihan B : Rekayasa dan Inovasi Pangan (2 sks) 2. Kuliah Keja Nyata (2 sks)
Program Kerja	Inovasi Pembuatan Stik dari Daun Kopi
Deskripsi	<p>Daun kopi yang selama ini kurang dimanfaatkan dapat diolah menjadi camilan stik dari daun kopi. Pemanfaatan daun kopi sebagai stik untuk dikonsumsi dapat menjadi pilihan camilan yang lebih variatif. Pembuatan stik dari daun kopi adalah suatu inovasi dari mahasiswa agar limbah kulit kopi dapat dijadikan bahan makanan dan menjadi suatu produk yang mempunyai nilai ekonomi. Program kerja ini merupakan penerapan dari mata kuliah Rekayasa dan Inovasi Pangan.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan stik dari limbah kulit kopi. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai produk unggulan. Hal ini dimaksudkan untuk perintisan wirausaha dan menambah inovasi produk yang ada di Desa Kalipucang. Adanya kegiatan pelatihan atau</p>



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

	sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.
Luaran	1. Jurnal 2. Instagram 3. Youtube

II.2.1.6 Pembuatan POC dari Limbah Kulit Kopi

Koordinator	: Arya Mada Wiratama	(20031010188)
Anggota	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
	Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Andini Primastiyaningayu	(20031010027)
	Layyinatul Af'ida	(20031010084)
	Adibi Siraj	(20031010137)
	Aurela Naura Aisyah	(20031010145)

Tabel II.6 Program Kerja Pembuatan POC dari Limbah Batang Pisang

Konversi Mata Kuliah	1. Pilihan D : Pengolahan Limbah CPG (2 sks) 2. Kuliah Kerja Nyata
Program Kerja	Pembuatan POC dari Limbah Batang Pisang
Deskripsi	Program ini dilakukan untuk memaksimalkan pemanfaatan limbah batang pisang. Limbah batang pisang dapat dimanfaatkan sebagai POC (Pupuk Organik Cair). Pembuatan POC dari limbah batang pisang dilakukan dengan proses fermentasi. Untuk mempercepat proses fermentasi, diperlukan suatu aktivator yaitu EM4. Program kerja ini merupakan penerapan dari mata kuliah Teknologi Pupuk dan



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

	<p>Pengelolaan Limbah CPG (Cair, Padat, dan Gas). Dengan adanya program kerja ini, diharapkan POC dari limbah batang pisang dapat meningkatkan kualitas tanah sehingga pertumbuhan tanaman di Desa Kalipucang meningkat.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai pembuatan POC dari limbah batang pisang. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan inovasi tersebut sebagai alternatif pupuk organik. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.</p>
Luaran	<ol style="list-style-type: none">1. Jurnal2. Instagram3. Youtube

II.2.1.7 Branding dan Pemasaran Keripik Pisang

Koordinator	: Adibi Siraj	(20031010137)
Anggota	: Fioni Ashari Putri	(20031010008)
	Adinda Putri Cahyani	(20031010026)
	Andini Primastiyaningayu	(20031010027)
	Layyinatul Af'ida	(20031010084)
	Aurela Naura Aisyah	(20031010145)
	Arya Mada Wiratama	(20031010188)



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Tabel II.7 Program Kerja Branding dan Pemasaran Keripik Pisang

Konversi Mata Kuliah	1. Pilihan D : Manajemen Bisnis (2 sks) 2. Kuliah Kerja Nyata (2 sks)
Program Kerja	Branding dan Pemasaran Keripik Pisang
Deskripsi	<p>Program ini dilakukan sebagai bentuk branding dan pemasaran produk keripik pisang UMKM lokal di Desa Kalipucang. Mahasiswa melakukan riset pasar mengenai strategi agar dapat membuat kemasan yang menarik minat konsumen. Dalam pelaksanaan program kerja ini mahasiswa menerapkan branding pada suatu produk dan pemasaran melalui <i>e-commerce</i>. Dengan tujuan yaitu produk lebih dikenal oleh masyarakat dan konsumen sehingga produk dapat mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Adanya program kerja ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengimplementasikan mata kuliah konversi yaitu manajemen bisnis.</p> <p>Dalam pelaksanaan program kerja ini juga terdapat kegiatan pelatihan atau sosialisasi yang diberikan oleh mahasiswa kepada warga Desa Kalipucang mengenai <i>branding</i> dan pemasaran keripik pisang. Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini diharapkan para warga Desa Kalipucang dapat melanjutkan <i>branding</i> dan pemasaran agar produk keripik pisang dapat menjadi produk unggulan di Desa Kalipucang. Adanya kegiatan pelatihan atau sosialisasi menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengabdikan diri kepada masyarakat sebagai bentuk implementasi dari program Kuliah Kerja Nyata.</p>



Laporan Akhir Bina Desa Teknik Kimia

Pengembangan Produk Unggulan Susu Sapi dan Pemanfaatan
Limbah Organik UMKM Lokal Desa Kalipucang Pasuruan

Luaran	<ol style="list-style-type: none">1. Jurnal2. Instagram3. Youtube
--------	---