

## LAPORAN ABDIMAS DOSEN



### **UJI KESUKAAN LELE (*Clarias sp.*) OLAHAN HASIL PRODUKSI PT BUDIDAYA IKAN PROGANIK - KELURAHAN BUARAN, KECAMATAN SERPONG, KOTA TANGERANG SELATAN**

Tim Abdimas :

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 1. Ir. Syahril Makosim, MSi, IPM.           | NIDN 0328086601 (PS. PPI) |
| 2. Ir. Muhami, MS, IPM.                     | NIDN 0306076001 (PS. TIP) |
| 3. Dra.Ir. Setiarti Sukotjo, MSc. IPU       | NIDN 0309046201 (PS.TIP)  |
| 4. Prof.Dr. Ir. Suhendar I. Sachoemar, MSi. | NIDK 8991020021 (PS.TIP)  |

Surat Tugas Nomor :  
No. : 011 / ST-PkM/PRPM-ITI/XII/2024

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA  
2025**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pengabdian Masyarakat	: Uji Kesukaan Lele ( <i>Clarias Sp.</i> ) Olahan Hasil Produksi PT Budidaya Ikan Proganik - Kelurahan Buaran, Kecamatan Serpong, Kota Tangerang Selatan
Bidang Fokus PkM.	: Pemberdayaan Masyarakat mengembangkan Produk pangan berasis <i>local content</i>
Tujuan Sosial Ekonomi	: Memberdayakan masyarakat
<b>Pelaksana Kegiatan</b>	
1) Ketua Pengabdi	: Ir. Syahril Makosim, MSi IPM
a. Nama Lengkap	: 328086601
b. NIDK	: Lektor
c. Jabatan Fungsional	: Program Profesi Insinyur
d. Program Studi	: 082122773326
e. Nomor HP	: syahril.kosim@iti.ac.id
f. Alamat Surel ( <i>e-mail</i> )	
2) Anggota Pengabdi	: Ir. Muhami MS., IPM
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
NIDN	: 0306076001
3) Anggota Pengabdi	: Dra.Ir. Setiarti Sukotjo, MSc. IPU
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
NIDN	: 00309046201
4) Anggota Pengabdi	: Prof.Dr. Ir. Suhendar I. Sachoemar, MSi
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
NIDK	: 08991020021
5) Keterlibatan Mahasiswa 1	: Dean Octo
Nomor Induk Mahasiswa	: 1322000015
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
6) Keterlibatan Mahasiswa 2	: Ridwan Miftahul Azizi
Nomor Induk Mahasiswa	: 1322000003
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
Tahun Pelaksanaan	: 2024
Institusi Sumber Dana	: Mandiri Rp. 5.000.000,- (Lima Juta Rupiah)
Besaran Dana	: Rp. 5.000.000 (Lima Juta Rupiah)
Mitra Pengabdian	: PT Budidaya Ikan Proganik - Kelurahan Buaran, Kecamatan Serpong, Kota Tangerang Selatan

Tangerang Selatan, 15-01-2025

Mengetahui,



Ketua Program Studi

(Ir. Shinta Leonita, MSi.)  
NIDN: 0322089006

Ketua Tim

( Ir. Syahril Makosim, MSi, IPM.)  
NIDK: 0328086601

Menyetujui,

Kepala

Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat



(Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc.,IPM)  
NIDN: 0301036303

## **KATA PENGANTAR**

Puji Syukur kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kemampuan kepada kami dalam melaksanakan dan menyelesaikan laporan kegiatan abdimas pada semester ganjil tahun akademik 2024/2025. Kegiatan abdimas ini merupakan bentuk pelayanan Prodi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia kepada PT Budidaya Ikan Proganik. Selain itu juga merupakan komitmen kami untuk membantu meningkatkan kualitas produk-produk yang dihasilkan oleh para UMKM khususnya yang ada di Tangerang Selatan. Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Prof Dr Ir Ratnawati M.Eng.Sc, IPM yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat.
2. Bapak H. Awan Kristiawan , pemilik PT Budidaya Ikan Proganik, yang telah mempercayakan TIP ITI untuk menguji produknya
3. Ir. Shinta Leonita, STP. MSi, Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, ITI yang telah mendukung penelitian ini
4. Prof. Ir. Krishna Mochtar, ST, MSCE, PhD, IPU, Ketua Program Studi Program Profesi Insinyur, yang telah mengizinkan dosenya menjadi tim pada penelitian ini.

Pada kesempatan ini pelaksana juga menyampaikan permohonan maaf jika dalam pelaksanaan kegiatan dan penulisan laporan ini tidak sempurna, kritik yang bersifat konstruktif untuk penyempurnaan pelaksanaan kegiatan yang akan datang sangat kami harapkan.

Tangerang Selatan, 15 Januri 2025

Tim Abdimas

## **DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	i
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iv
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	v
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN.....</b>	1
1.1.    Latar Belakang.....	1
1.2.    Tujuan .....	1
<b>BAB 2 PT BUDIDAYA IKAN PROGANIK.....</b>	2
2.1. Profil PT Budidaya Ikan Proganik .....	2
2.1. Produk PT Budidaya Ikan Programnik .....	4
<b>BAB 3 PELAKSANAAN PENGUJIAN.....</b>	7
3.1. Uji Kesukaan.....	7
3.2. Persiapan .....	7
3.3. Pelaksanaan .....	9
<b>BAB 4 HASIL PENGUJIAN.....</b>	11
<b>BAB 5 KESIMPULAN.....</b>	12
<b>LAMPIRAN .....</b>	14

## **DAFTAR TABEL**

**Tabel 4. 1.** Rata-rata Nilai Kesukaan Panelis Pada Lele PT Budidaya Ikan Proganik ..... 11

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar 2. 1.</b> Jarak ITI ke PT Budidaya Ikan Proganik .....	2
<b>Gambar 2. 2.</b> H. Awan Kristiawan (topi biru) Pemilik PT Budidaya Ikan Proganik Bersama Tim Abdimas TIP ITI .....	3
<b>Gambar 2. 3.</b> Sarana dan Prasarana Kegiatan Budidaya Lele PT Budidaya Ikan Proganik .....	4
<b>Gambar 2. 4.</b> Lele Segar Produk PT Budidaya Ikan Proganik .....	5
<b>Gambar 2. 5.</b> Lele Olahan Produk PT Budidaya Ikan Proganik .....	6
<b>Gambar 3. 1.</b> Tata Letak Ruang Laboratorium Sensoris.....	8
<b>Gambar 3. 2.</b> Sampel A. Lele Bumbu Kuning Goreng ; B. Lele Bumbu Bumbu Putih .	9
<b>Gambar 3. 3.</b> Pelaksanaan Uji Kesukaan Lele Olahan PT Budidaya Ikan Proganik....	10

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Kesukaan Lele Olahan.....	15
Lampiran 2. Hasil Uji Kesukaan Lele Olahan .....	16
Lampiran 3. Surat Tugas PkM Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025 .....	17

## **BAB 1.** **PENDAHULUAN**

### **1.1.Latar Belakang**

Institut Teknologi Indonesia (ITI), khususnya Program Studi Teknologi Industri Pertanian (TIP) merupakan Lembaga Pendidikan yang wajib melakukan tri dharma yaitu pnendidikan, penelitian dan pengabdian. Kegiatan tri dharma dilakukan tidak hanya terbatas pada para peserta didik yang berstatus sebagai mahasiswa ITI, tetapi juga pada mereka masyarakat umum. Dari beberapa kegiatan pengambilan kepada masyarakat yang dilakukan tahun ini salah satunya adalah memberikan pelayanan uji organoleptik lele hasil budiaya PT Budidaya Ikan Proganik.

Dalam rangka usaha untuk meningkatkan pendapatan PT Budidaya Ikan Proganik, merencanakan penjualan produk tidak hanya dalam berupa lele segar, tetapi juga berupa lele olahan. Berdasarkan data lapangan harga jual lele olahan lebih mahal dari pada lele segar. PT Budidaya Ikan Proganik tidak dapat bersaing dengan peternak lele lainnya untuk harga lele segar. Hal ini disebabkan biaya produksi PT Budidaya Ikan Proganik jauh lebih mahal dari pada biaya produksi peternak lele yang membudayakan lele secara konvensional. Berbeda dengan biaya produksi lele olahan, yang relative murah sehingga mampu bersaing dengan produser lainnya, untuk harga jualnya. Oleh karena itu dengan menambah jenis produk penjualan yaitu berupa lele segar dan lele olahan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan perusahaan.

Sebelum memasarkan lele olahan secara luas, PT Budidaya Ikan Proganik perlu data yang menunjukkan apakah lele olahannya akan mendapat respon yang baik dari konsumen. Perkiraan respon masyarakat dapat dilakukan dengan pendekatan uji organoleptik dengan metode hedonik (uji kesukaan). Untuk itu PT Budidaya Ikan Proganik mengirim lele olahannya ke TIP ITI untuk dilakukan uji organoleptik.

### **1.2. Tujuan**

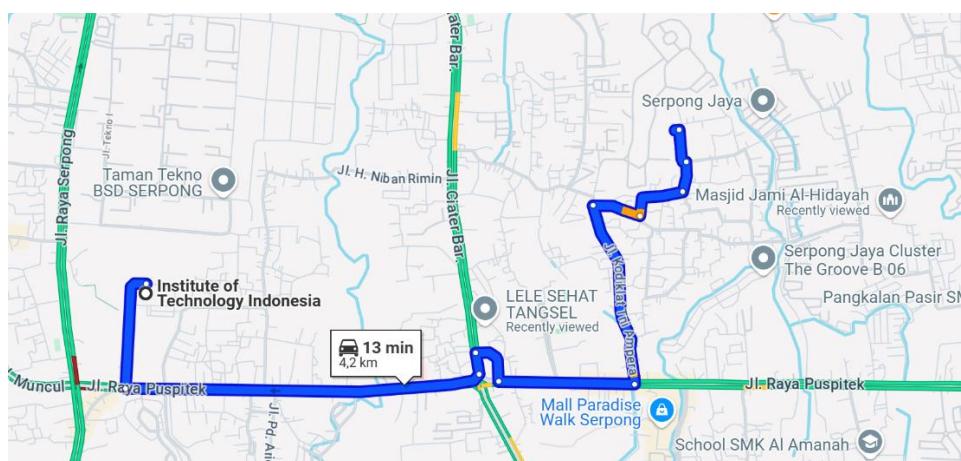
Kegiatan abdimas ini adalah membantu PT Budidaya Ikan Proganik untuk mengetahui respon organoleptik responden sebagai wakil masyarakat, pada lele olahan produk perusahaan tersebut.

## BAB 2

### PT BUDIDAYA IKAN PROGANIK

#### 2.1. Profil PT Budidaya Ikan Proganik

Pemilik PT Budidaya Ikan Proganik adalah Haji Awan Kristiawan, selain perusahaan ini beliau juga memiliki UMKM HasilBagus Farm. Lokasi PT Budidaya Ikan Proganik terletak di jalan.Masjid Buaran RT 01/ RW 03, Kelurahan Buaran, Kecamatan Sepong, Jarak dari ITI ke PT Budidaya Ikan Proganik  $\pm$  4,2 km, dengan waktu tempuh sekitar 13 menit jika naik mobil atau 11 menit naik motor. Peta jarak ITI ke PT Budidaya Ikan Proganik dapat dilihat pada **Gambar 2.1**



**Gambar 2. 6.** Jarak ITI ke PT Budidaya Ikan Proganik

Sumber : Google Maps

PT Budidaya Ikan Proganik melakukan budidaya lele dengan sistem bioflok. Bioflok berasal dari kata *bios* yaitu kehidupan dan *flock* yang berarti gumpalan, maka bioflok merupakan kumpulan dari berbagai mikroba yaitu jamur, bakteri, algae, protozoa, cacing, dan lain lain, yang tergabung dalam gumpalan atau flok. (Faridah, dkk.2019). Budidaya sistem bioflok adalah teknologi budidaya ikan untuk memperbaiki kualitas air dengan memanfaatkan bakteri heterotrof untuk mengubah N organik dan anorganik yang bersumber dari feses dan sisa pakan ikan menjadi biomasa (flok) yang dapat menjadi pakan alami bagi ikan (Pramesti, E. 2021).

Keunggulan sistem bioflok dibandingkan budidaya konvensional yaitu dapat diterapkan di lahan yang terbatas, waktu budidaya relatif singkat, modal relatif rendah, ramah lingkungan serta hemat penggunaan air dan pakan. Selain itu,budidaya sistem

bioflok tidak menimbulkan bau dan airnya sangat baik untuk pupuk tanaman. Hal itu terjadi karena adanya bakteri *Bacillus sp* yang mampu mengurai limbah budidaya dan terbukti meningkatkan produktifitas hasil panen lele 2 kali lipat (Pramesti, E. 2021).

Kolam budidaya lele PT Budidaya Ikan Proganik menampung 1000 ekor untuk satu m<sup>3</sup> volume kolam. Pemilik perusahaan, sangat dalam menjaga pertumbuhan fлок mikroba kolam. Selain probiotik atau *Lactobacilus.sp*, juga dilakukan penambahan rimpang kunyit (*Curcuma longa Linn*). Campuran antara rimpang kunyit dan bakteri *Lactobacillus sp* membuat pertumbuhan lele menjadi lebih sehat dan air kolam lebih bersih serta tidak menimbulkan bau.

Pemberian pakan dilakukan dua kali sehari yaitu pada pagi dan sore hari. Pembelian pakan pada hari minggu, senin, rabu dan kamis dilakukan satu kali sehari, yaitu pagi hari pada hari minggu dan rabu, sedangkan pada hari senin dan kamis diberikan hanya pada sore hari. Pakan yang diberikan merupakan pakan yang ada di pasaran, ditambah dengan “ramuan” probiotik. Berdasarkan catatan perusahaan mortalitas relatif sangat rendah, atau hampir tidak berarti. Profil PT Budidaya Ikan Proganik dapat dilihat pada **Gambar 2.2 sampai Gambar 2.3**.



**Gambar 2. 7.** H. Awan Kristiawan (topi biru) Pemilik PT Budidaya Ikan Proganik Bersama Tim Abdimas TIP ITI



**Gambar 2. 8.** Sarana dan Prasarana Kegiatan Budidaya Lele PT Budidaya Ikan Proganik

### 2.1. Produk PT Budidaya Ikan Proganik

Selain aini PT Budidaya Ikan Proganik menjual hasil budidaya berupa lele segar. Berat lele yang siap dipanen sekitar 167 gram per ekor, atau satu kilogram berisi 6 ekor lele. Produk lele segar yang dijual dapat dilihat pada Gambar 2.4.



Ukuran Lele Untuk Dijual



Lele Segar Yang Sudah Dikemas

**Gambar 2. 9.** Lele Segar Produk PT Budidaya Ikan Proganik

Untuk meningkatkan pendapatan PT Budidaya Ikan Proganik, selain lele segar, produk lain yang telah direncanakan perusahaan adalah lele olahan. Lele olahan merupakan lele segar yang diproses yaitu pembersihan dan pemberian bumbu, sehingga konsumen lebih mudah untuk mengolah lele sebelum dikonsumsi yaitu hanya menggoreng, Pada saat ini banyak ibu rumah tangga dengan status wanita karier yang sebagian waktu mereka banyak dihabiskan di luar rumah, sehingga lebih menyenangi bahan pangan instan, yang mengolahnya relative mudah dan cepat serta reasanya sesuai selera. PT Budidaya Ikan Proganik melihat perkembangan pola kehidupan para ibu rumah tangga , maka perusahaan menyiapkan lele olahan sebagai alternatif produk. Lele olahan produk PT Budidaya Ikan Proganik dapat dilihat pada **Gambar 2.5.**



**Gambar 2. 10.** Lele Olahan Produk PT Budidaya Ikan Proganik

## **BAB 3**

### **PELAKSANAAN PENGUJIAN**

#### **3.1. Uji Kesukaan**

Uji Organopektik adalah proses pengujian berdasarkan indra manusia., yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, peraba, dan pengecap. Alat indra manusia yang umumnya digunakan pada uji organoleptik yaitu mata, hidung, lidah dan tangan,. Alat indra pendengar atau telinga tidak digunakan, bahkan ada larangan kontak antar penelis. Jenis uji organoleptik terdiri atas uji kesukaan atau uji Hedonik dan uji pembedaan.

Untuk penilaian setiap uji organoleptik diperlukan panel. Panel merupakan alata atau instrument yang akan menilai produk yang diuji. Panel pada uji organoleptik adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat dan mutu produk berdasarkan Kesan subyektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. (Hastuti, 2017) Panel terdiri atas panel ahli dan panel terlatih. Panel terlatih terdiri atas terlatih, agak terlatih dan tidak terlatih. Tahapan untuk memilih dan melatih panel yaitu wawancara, penyaringan, Latihan dan evaluasi kemampuan. Jumlah panelis yang diperlukan untuk uji kesukaan yaitu panelis terlatih dan agak terlatih 15 – 25 orang dan jumlah panelis tidak terlatih minimal 25 orang (Arbi, 2016)

Pada uji kesukaan, panelis diminta menilai berdasarkan kesukaannya atau ketidak sukaannya pada suatu produk atau bahan. Sebelum melakukan penilaian, panelis diberi borang atau formulir penilaian berisi identitas panelis dan nilai tingkat kesukaan . Jumlah tingkatan nilai kesukaan, ganjil yaitu 5 , 7 atau 9, maka urutan nilai tingkat kesukaan mulai angka 1 sampai angka 5, 7 atau 9 . Kisaran penilaian kesukaan dari mulai ketidak sukaan angka terkecil sampai kesukaan untuk angka terbesar.

#### **3.2. Persiapan**

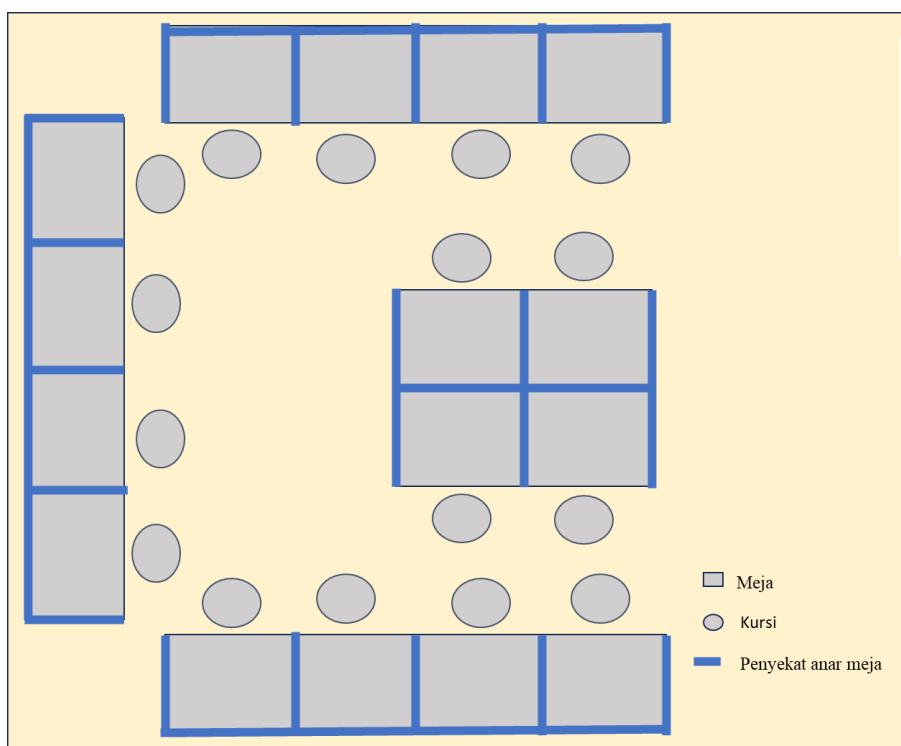
##### **3.2.1. Persiapan lembar penilaian**

Lembar penilaian berisi identitas panelis dan nilai tingkatan kesukaan Lembar penilaian lele dapat dilihat pada **Lampiran 1**. Kriteria organoleptik yang dinilai adalah

rasa, aroma, warna dan tekstur. Tingkat kesukaan terdiri atas 5 nilai yaitu 5 = sangat suka ; 4 = suka ; 3 = netral ; 2 = tidak suka; 1 = sangat tidak suka

### 3.2.2. Persiapan ruang sensoris

Ruang untuk uji kesukaan dilakukan di laboratorium Sensoris. Ruangan terdiri dari meja dan kursi yang dilengkapi dengan dinding penyekat antar meja. Tujuan pemberian dinding penyekat antar meja adalah untuk membantu panelis agar dapat lebih fokus dalam penilaian sehingga sugesti panelis lebih subyektif . Tata letak laboratorium Sensoris dapat dilihat pada **Gambar 3.1**

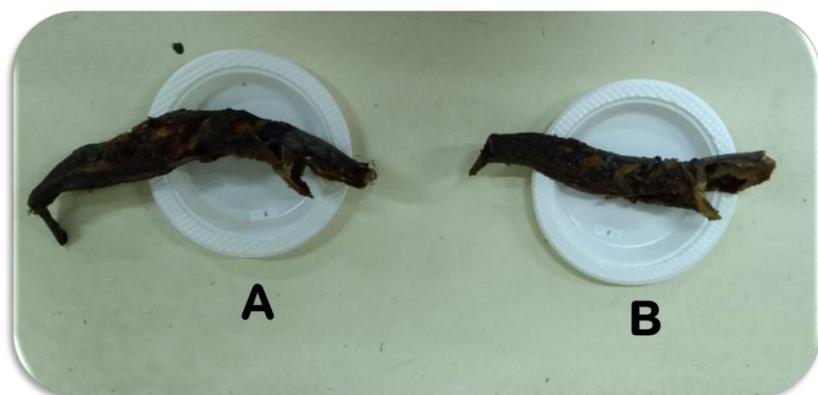


**Gambar 3. 1.** Tata Letak Ruang Laboratorium Sensoris

### 3.2.3. Persiapan Produk

Produk PT Budidaya Ikan Proganik yang akan diuji kesukaan ada dua, yaitu lele bumbu kuning (A) dan lele bumbu bawang putih (B). Lele bumbu bawang putih dilakukan sebagai pembanding. Produk yang akan dipasarkan nantinya adalah lele bumbu kuning. Lele yang masih mentah digoreng untuk dijadikan sampel. Jarak waktu antara penggorengan lele dengan penilaian tidak lama, yaitu penelitian dilakukan segera setelah selesai penggorengan. Setiap panelis mendapat satu potong lele bumbu kuning

goreng dan satu potong lele bumbu bawang putih goreng. Lele goreng yang disiap dinilai dapat dilihat pada **Gambar 3.2**.



**Gambar 3. 2.** Sampel A. Lele Bumbu Kuning Goreng ; B. Lele Bumbu Bumbu Putih

### 3.3. Pelaksanaan

Pengujian melibatkan panelis terlatih dengan jumlah 36 orang. Kisaran usia panelis 18 – 64 tahun. Hasil hasil uji kesukaan dianalisis statistic menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Pelaksanaan uji kesukaan dapat dilihat dari **Gambar 3.3**.



**Gambar 3. 3.** Pelaksanaan Uji Kesukaan Lele Olahan PT Budidaya Ikan Proganik

## **BAB 4** **HASIL PENGUJIAN**

Hasil uji kesukaan lele bumbu kuning dan lele bumbu bawang putih dapat dilihat pada **Tabel 4.1**. Hasil analisis yang dikirim ke PT Budidaya Ikan Proganik dapat dilihat pada **Lampiran 2**.

**Tabel 4. 1.** Rata-rata Nilai Kesukaan Panelis Pada Lele PT Budidaya Ikan Proganik

Kriteria Kesukaan	Lele Bumbu Kuning	Lele Bawang Putih
Rasa	4,5 (sangat suka – suka)	3,9 (suka – netral)
Aroma	4,1 (sangat suka – suka)	3,6 (suka – netral)
Warna	4,1 (sangat suka – suka)	3,7 (suka – netral)
Tekstur	4,2 (sangat suka – suka)	3,7 (suka – netral)

Dari hasil pengujian terlihat bahwa lele bumbu kuning lebih disukai dari pada lele bumbu bawang putih. Nilai kesukaan lele bumbu kuning antara suka (4) sampai sangat suka (5), walaupun dari data menunjukkan bahwa pada umumnya para panelis memilih ayam sebagai menu mereka. Berdasarkan data panelis pilihan menu dari ayam, daging, ikan dan lele menunjukkan bahwa persentase panelis yang memilih menu ayam 39%, ikan 19%, daging 11 % dan lele 11%, sedang yang tidak memilih menu 19%.

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pengujian dapat direkomendasikan bahwa lele bumbu kuning PT Budidaya Ikan Proganik dijadikan alternatif produk penjualan

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arbi, A.S. 2016. Praktikum Evaluasi Sensoriss. Universitas Terbuka.
- Faridah, Diana S., Yuniaty. 2019. Budidaya Ikan Lele Dengan Metode Bioflok Pada Peternak Ikan Lele Konvesional. CARADDE: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol1. No. 2. .hal. 224-227.  
<https://doi.org/10.31960/caradde.v1i2.74>.
- Hastuti, S. 2017. Mutu dan Uji Inderawi. INSTIPER. Yogyakarta.
- Pramesti, E. 2021. Keistimewaan Sistem Bioflok Untuk Budidaya Ikan Lele. Dinas Peternakan dan Perikanan. Kabupaten Blitar.

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Kesukaan Lele Olahan



**INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

Jl. Raya Puspittek, Tangerang Selatan - 15314  
(021) 7562757

[www.iti.ac.id](http://www.iti.ac.id) InstitutTeknologiIndonesia @kampusITI Institut Teknologi Indonesia

**LEMBAR PENILAIAN UJI KESUKAAN LELE**

Nama Panelis : .....

Tanggal Penilaian : .....

Tipe Sampel : A. Lele Bumbu Kuning B. Lele Bumbu Bawang Putih

Pertanyaan :

1 Berapakah usia anda

2. a. Apakah anda sudah pernah makan lele?

- .....  
b. Jika ada pilihan menu, pilih satu : Ayam/Daging/ Ikan/Lele  
(coret yang tidak perlu)

I

nstruksi :

Cicipi sampel. Berilah nilai kesukaan anda pada rasa, aroma, warna/penampakan, dan tekstur pada sampel. Caranya anda memberi tanda centang (✓) pada tingkat kesukaan sesuai penilaian anda

Lele Bumbu Kuning					
Kesukaan		Rasa	Aroma	Warna	tekstur
Tingkat	Nilai				
Sangat Suka	5				
Suka	4				
Netral	3				
Tidak Suka	2				
Sangat Tidak Suka	1				

Lele Bumbu Bawang Putih					
Kesukaan		Rasa	Aroma	Warna	tekstur
Tingkat	Nilai				
Sangat Suka	5				
Suka	4				
Netral	3				
Tidak Suka	2				
Sangat Tidak Suka	1				

Saran :

.....  
.....  
.....  
.....

## Lampiran 2. Hasil Uji Kesukaan Lele Olahan



# INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Jl. Raya Puspittek, Tangerang Selatan - 15314  
(021) 7562757

[www.iti.ac.id](http://www.iti.ac.id) [@kampusITI](https://institutteknologiindonesia) [@kampusITI](https://institutteknologiindonesia) [Institut Teknologi Indonesia](https://institutteknologiindonesia)

### LABORATORIUM UJI SENSORIS PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Asal Sampel : PT. BUDIDAYA IKAN PROGANIK  
Jumlah Sampel : 2 Buah Sampel  
Tanggal Terima : 29 Oktober 2024  
Selesai Uji : 29 Oktober 2024  
Jenis Analisa : Uji Hedonik (Kesukaan)

#### HASIL ANALISA

Kode Sampel	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
Lele Bumbu Kuning	4,5 (suka – sangat suka)	4,1 (suka – sangat suka)	4,1 (suka – sangat suka)	4,2 (suka – sangat suka)
Lelw Bumbu Garam + Bawang Putih	3,9 (netral – suka)	3,6 (netral – suka)	3,7 (netral – suka)	3,7 (netral – suka)

Mengetahui,

Ir. Dra. Setiarti Sukotjo, MSc, IPU  
Ka.Lab. Prodi TIP

Tangerang Selatan, 12 November 2024

Ir. Syahril Mkozim, MSi, IPM  
Penanggung Jawab

Lampiran 3. Surat Tugas PkM Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025



## INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Jl. Raya Puspittek, Tangerang Selatan - 15314

(021) 7562757

[www.iti.ac.id](http://www.iti.ac.id) [@institutteknologiindonesia](#) [@kampusITI](#) [Institut Teknologi Indonesia](#)

### **SURAT TUGAS**

No. : 011/ST-PkM/PRPM-ITI/XII/2024

Pertimbangan : Bahwa dalam rangka melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia, perlu dikeluarkan surat tugas.

Dasar : 1. Surat Tugas Program Studi Teknologi Industri Pertanian;  
2. Kepentingan Institut Teknologi Indonesia.

### D I T U G A S K A N

Kepada : Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian (Terlampir)

Untuk : 1. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2024 – 2025;  
2. Melaporkan hasil tugas kepada Kepala PRPM PPM-ITI;  
3. Dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Tangerang Selatan, 20 Desember 2024  
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian  
Masyarakat



Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc., IPM

Tembusan Yth.

1. Wakil Rektor Bid. Wakil Rektor Bidang Akademik, Penelitian dan Kemahasiswaan
2. Kepala Biro SDM dan Organisasi
3. Ka. Prodi TIP
4. Arsip

**USULAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT PRORAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025  
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

Lampiran Surat Tugas Pengabdian Masyarakat:  
No. : 011/ST-PKM/PRPM-ITI/XII/2024  
Tanggal 17 Desember 2024

**REVISI 24 FEBRUARI 2025**

No.	Topik Abdimas	Bidang Ilmu	Tingkat (Lokal/Nasional/ Internasional)	Nama Tim (ketua & anggota harus beda bidang maksimum 3)	Sumber Dana (Pemerintahan, Swasta/ Perguruan Tinggi, Mandiri, Hibah Dikti)	Jumlah Dana (Rp) (Dana minimum Rp. 5.000.000 jika lebih dari batas minimum harap melampirkan bukti kontrak)	Keterlibatan Prodi / Institusi Lain (Lampirkan Bukti)	Keterlibatan Mahasiswa (Nama-No NIM)/ Staff/Alumni
1	Uji Kesukaan Lele (Clarias sp.) Hasil Produksi PT. Budidaya Ikan Proganik Kelurahan Buaran, Kecamatan Serpong, Kota Tangerang Selatan	Engineering and Technology	Lokal	1. Ir. Syahril Makosim, M.Si., IPM 2. Ir. Muhami, MS., IPM 3. Dra. Ir. Setiati Sukotjo, M.Sc, IPU 4. Prof. Dr. Ir. Suhendar I Sachoemar, M.Si	Mandiri	5.000.000	1. Program Profesi Insinyur - ITI 2. PT. Budidaya Ikan Proganik	1. Ridwan Miftahul Azizi (NIM: 1322000003) 2. Dean Octo (NIM: 1322000015)
2	Analisis Proksimat dan Kadaluarsa Ikan Lele (Clarias sp.) Hasil Produksi PT. Budidaya Ikan Proganik Kelurahan Buaran, Kecamatan Serpong, Kota Tangerang Selatan	Engineering and Technology	Lokal	1. Ir. Shinta Leonita, S.TP., M.Si 2. Ir. Darti Nurani, M.Si., IPM 3. Ir. Heru Irianto, M.Si., IPM 4. Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM	Mandiri	5.000.000	PT. Budidaya Ikan Proganik	Muhammad Adam Rafli (NIM: 1322000006)
3	Menulis Prosiding Seminar Nasional dengan judul "Pelatihan Budidaya tanaman Sayur Hidroponik di Kelurahan Buaran Kota Tangerang Selatan"	Agricultural and Environmental Sciences	Nasional	1. Ir. Heru Irianto, S.T., M.Si, IPM 2. Kunto Herwibowo	Mandiri	5.000.000	CV. Spirit Wira Utama	Dean Octo (NIM: 1322000015)
4	Juri nasional Final Olimpiade Penelitian Siswa Indonesia tahun 2024	Science and Technology	Nasional	Dr. rer. nat. Ir. Abu Amar, IPM	Pemerintah	20.000.000	Pusat Prestasi Nasional Kemdikbud	Lyssia Febrian (NIM: 1322100003)
5	Witness Audit Ruang Bermain Ramah Anak di Taman Alun-Alun dan Taman Lalu Lintas Kota Cimahi	Infrastruktur dan Pemukiman	Nasional	Ir. Heru Irianto, S.T., M.Si., IPM	Pemerintah	8.000.000	Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak	Malki Diar (NIM: 1322100010)

Tangerang Selatan, 24 Februari 2025

