

LAPORAN AKHIR



PELATIHAN BUAH KEPAYANG MENJADI BAHAN EKONOMIS BAGI UMKM BINAAN CRS PT BUKIT ASAM, TANJUNG ENIM

Disusun oleh :

1. Ir. Syahril Makosim, MSi NIDN 0328086601
2. Ir. Muhami, MS NIDN 0306076001
3. Shinta Leonita, STP, MSi. NIDN 0322089006

Dibiayai Oleh :

PT Bukit Asam, Tbk. Tanjung Enim

INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA
Agustus, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul PPM : Pelatihan Buah Kepayang Menjadi Bahan Ekonomis Bagi UMKM Binaan Crs Pt Bukit Asam, Tanjung Enim
2. Jenis PPM : Sosialisasi
3. Nama Mitra PPM : PT Bukit Asam, Tanjung Enim
4. Ketua Tim Pengusul :
Nama : Ir. Syahril Makosim, MSi., IPM
NIDN : 0328086601
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (TIP)
Bidang Keahlian : Bioteknologi
Alamat Kantor : Jl Raya Puspiptek, Kota Tangerang Selatan
No HP : 082122773326
Alamat e-mail : smdamang@gmail.com
5. Anggota Tim Pengusul :
Jumlah Anggota : 2 orang
Anggota 1 :
Nama : Ir. Muhami, MS, IPM
NIDN : 0306076001
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (TIP)
Bidang Keahlian : Pasca Panen
Alamat Kantor : Jl Raya Puspiptek, Kota Tangerang Selatan
No. HP : 08128258318
Alamat e-mail : muhamiemi@gmail.com
Anggota 2 :
Nama : Shinta Leonita, ST. MSi
NIDN : 0322089006
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian (TIP)
Bidang Keahlian : Kimia dan Biokimia Pangan
Alamat Kantor : Jl Raya Puspiptek, Kota Tangerang Selatan
Alamat Kantor/No. HP : 081297210557
Alamat e-mail : Shinta leonita90@gmail.com
- 6 Tim Pendukung :
Mahasiswa yang terlibat 2) : Raihan Rasyid Bachtiar (1321800015)
Nita Yustika Sari (13218000)
Lyan Khori Indrawan (1321600)
Alumni (1)
- 7 Lokasi Mitra :
Wilayah : Tanjung Enim, Sumatera Selatan
Jarak dari Kampus ITI (km)
Alamat Lengkap : Rumah BUMN Bukit Asam
Jl. Lintas Sumatrera No.112 Simpang Saringan,

8 Luaran yang akan dihasilkan

Tanjung Enim, Sumatera Selatan
- Artikel abdimas yang dipublikasi melalui e-jurnal
ECJ-ITI

Instansi Sumber Dana
Biaya abdimas

PT Bukit Asam
Rp. 3.000.000,-

Mengetahui,
Prodi Teknologi Industri Pertanian
Ketua,

Tangerang Selatan, Agustus 2021
Ketua Tim Abdimas,



(Dr. rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM)
IPM)
NIDN 0320125802

(Ir. Syahril Makosim, MSi.
NIDN 0306076001

Mengetahui,
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat
Institut Teknologi Indonesia



(Dr. Ir. Joelianingsih, MT)
NIDN : 03100764

RINGKASAN

Buah kepayang atau buah picung (*Pangium edule. Reinw.*) atau biasa juga dikenal dengan nama kluwek, biasa dijadikan bumbu atau campuran bahan dalam masakan. Bagian buah picung yang dapat diolah menjadi bumbu masak adalah bijinya atau lebih tepatnya daging biji. Pohon picung mengandung asam sianida yang bersifat racun. Biji picung adalah bagian tanaman yang paling banyak mengandung asam sianida. Oleh karena itu untuk memanfaatkan biji kepayang menjadi bumbu masak, sebelumnya harus dilakukan proses penghilangan atau pengurangan asam sianidanya, hingga tidak membahayakan orang yang mengkonsumsinya.

Salah satu bahan pangan khas masyarakat Sumatera Selatan adalah kepayang. Sesuai namanya, kepayang terbuat dari biji kepayang yang difermentasi bersama bubur beras. Biasanya kepayang dikonsumsi sebagai lauk bersama nasi setelah diolah terlebih dahulu bersama bahan pangan lain menjadi suatu masakan khas Sumatera Selatan. Jadi kepayang dapat juga dikatakan sebagai bumbu khas makanan masyarakat Sumatera Selatan

Hasil penelitian pembuatan kepayang dengan cara fermentasi yang dilakukan oleh tim abdimas dibantu Indrawan yang melakukan uji coba di laboratorium pada tahun 2021, menunjukkan bahwa kepayang yang mendapat respon panelis terbaik yaitu terdiri atas daging kepayang dan bubur beras dengan perbandingan 1:1. Kandungan nutrisi kepayang hasil uji coba tersebut adalah sebagai berikut : kadar air 48,40%; kadar abu 1,23%; kadar protein 7,96%; kadar lemak 24,37%; kadar asam sianida 0,01%; dan kadar bakteri asam laktat 6,02 CFU/mg.

Sebagai bumbu khas masakan masyarakat Sumatera Selatan, kepayang berpotensi untuk diproduksi secara komersil, khususnya di daerah Sumatera Selatan. Tanjung Enim yang termasuk wilayah Sumatera Selatan mempunyai kemampuan untuk menangkap peluang sebagai sentra produksi kepayang. Mengapa demikian, karena di Tanjung Enim ada PT Bukit Asam yang komitmen dengan CSRnya, dan dapat sebagai penyandang dana, ada UMKM yang handal dan gigih dalam menjalankan produksinya, serta sumber bahan baku atau buah picung yang mudah didapat.

Pelatihan pembuatan kepayang dengan formula hasil penelitian tim abdimas TIP-ITI pada UMKM binaan CSR PT Bukit Asam, diharapkan dapat menjadi alternatif peningkatan pendapatan UMKM tersebut. Agar hasil pelatihan dapat langsung diterapkan oleh para pelaku UMKM, maka materi pelatihan ditambah contoh kajian kelayakan usaha kepayang secara finansial.

Kata Kunci : kepayang, fermentasi, PT Bukit Asam

PRAKATA

Laporan Abdimas ini merupakan penerapan hasil penelitian tim abdimas Prodi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia (TIP-ITI), tentang formula dan proses pembuatan kepayang. Formula dan proses pembuatan kepayang diperkenalkan atau diajarkan kepada UMKM binaan PT Bukit Asam, Tanjung Enim. Alasan dipilihnya Tanjung Enim, karena wilayah tersebut memiliki komitmen penyandang dana, pelaku produksi yang handal, kemudahan sumber bahan baku, dan potensi pasar. Harapannya hasil pelatihan dapat langsung diaplikasinya oleh UMKM tersebut. Bagi tim abdimas TIP- ITI, UMKM tersebut dapat menjadi tempat penerapan hasil uji coba selanjutnya untuk menyempurnakan formula kepayang.

Pada kesempatan ini, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Direksi PT Bukit Asam, yang telah memberi kepercayaan dan kesempatan pada kami, untuk melakukan pelatihan pada UMKM binaan PT Bukit Asam
2. Dr. Ir. Joelianingsih, MT, Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Institut Teknologi Indonesia, beserta staf , yang telah memberi kesempatan dan fasilitas kepada kami sehingga kegiatan abdimas ini dapat dilaksanakan sesuai rencana.
3. Dr. rer.nat Abu Amar, Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia, yang telah memberi arahan dan kesempatan kepada kami sehingga kami dapat melakukan kegiatan abdimas ini dengan baik.
4. Pelaku UMKM binaan PT Bukit Asam, yang penuh semangat dan membantu kelancaran pelatihan.
5. Lyan Khori Indrawan , alumni TIP ITI yang membantu dalam penelitian kepayang.
6. Raihan, mahasiswa yang membantu persiapan pelatihan. .

Laporan ini masih jauh dari kata sempurna, masukkan yang membangun untuk perbaikan laporan ini sangat kami perlukan. Harapan kami, laporan ini dapat bermanfaat untuk mereka yang membutuhkan.

Tangerang Selatan, Agustus 2021

Tim Abdimas

DAFTAR ISI

RINGKASAN	1
PRAKATA	2
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	4
DAFTAR GAMBAR	5
DAFTAR LAMPIRAN	6
1. PENDAHULUAN	6
A. Analisis Situasi	1
B. Permasalahan Mitra	3
II. SOLUSI DAN TARGET LUARAN	5
A. Solusi Yang Ditawarkan	5
B. Target Luaran	5
III. METODE PELAKSANAAN	7
IV. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI	8
V. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA	13
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Komposisi Daging Biji Picung Segar Setiap 100 gram..... 2

Tabel 1. 2. Nutrisi Kepayang Hasil Penelitian dan Kepayang Komersil..... 2

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1, Buah, Biji dan Daging Biji Buah Picung.....	1
Gambar 1. 2 Pusat Oleh-Oleh Rumah BUMN Bukit ASam, Muara Enim	4
Gambar 2. 1. Bagan Alir Penyelesaian Masalah Dengan Solusi dan Target Luaran yang akan dihasilkan	6
Gambar 4. 1 Foto Nara sumber, besertaPejabat CSC PT Bukit Asam, Pendiri dan Wakil KB2SS, Ketua dan Staf Rumah Kreatif UMKM CSR PT Bukit Asam, dan UMKM Binaan CSR PT Bukit Asam (Peserta Pelatihan) , dengan latar belakang Rumah Kreatif UMKM CSR PT Bukit Asam.....	9
Gambar 4. 2. Foto Nara Sumber (Ketua Tim Abdimas TIP ITI) sedang memberikan Pembekalan Kepayang	10
Gambar 4. 3. Foto Peserta (Pelaku UMKM) Pelatihan Kepayang	10
Gambar 4. 4. Foto Nara Sumber dan UMKM menunjukkan Produk UMKM	11
Gambar 4. 5. Daftar Hadir Peserta Pelatihan.....	11
Gambar 4. 6. Tampilan Kepayang.	12
Gambar 4. 7. Bagan Alir Proses Pembuatan Kepayang	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Kesediaan Sebagai Nara Sumber dari PT Bukit Asam.....	17
Lampiran 2. Surat Tugas Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat Institut Teknologi Indonesia.....	18

1. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Buah picung atau buah kepayang (*Pangium edule Reinw*) merupakan buah beracun, karena mengandung asam sianida. Bagian paling banyak mengandung racun adalah biji buah. Bagian buah picung yang biasa dikonsumsi adalah daging biji buah. Kandungan sianida dalam biji picung paling tinggi dibandingkan bagian lain dari pohon picung. Buah dan biji picung dapat dilihat pada **Gambar 1.1**. Komponen daging biji picung terdiri atas air, lemak, karbohidrat, protein dan sebagian kecil mineral dan vitamin, Rincian kadar dari daging biji picung dapat dilihat pada **Tabel 1.1**.



Buah Picung

Sumber : Litbang, Kementan , 2009.



Biji dan Daging Biji Buah Picung

Sumber :

<https://www.tokopedia.com/khoirul-1/kluwek-picung-rempah-rawon-1kg>

Gambar 1. 1, Buah, Biji dan Daging Biji Buah Picung

Salah satu hasil olahan daging biji picung yang merupakan bahan pangan khas masyarakat Sumatera Selatan, dikenal dengan nama kepayang. Jadi kepayang mempunyai dua pengertian. Pengertian pertama, kepayang adalah buah, dengan nama lain picung dengan nama latin *Pangium edule Reinw*. Pengertian kedua, kepayang adalah bahan pangan khas masyarakat Sumatera Selatan. Sebagai bahan pangan, kepayang adalah hasil fermentasi dari campuran buah picung dan bubur beras. Masyarakat Sumatera Selatan mengkonsumsi kepayang hasil fermentasi setelah diproses sebagai campuran suatu makanan menjadi lauk untuk makan nasi.

Tabel 1. 1. Komposisi Daging Biji Picung Segar Setiap 100 gram

Komposisi	Jumlah
Kalori (Kal)	237.0
Protein (g)	10.0
Lemak (g)	24.0
Karbohidrat (g)	13.5
Kalsium (Ca) (mg)	40.0
Fosfor (P) (mg)	100.0
Besi (Fe) (mg)	2.0
Vitamin A (mg)	0
Vitamin B1 (mg)	0.15
Vitamin C (mg)	30.0
Air (g)	51.0

Sumber : Daftar komposisi bahan makanan, Dir. Gizi Depkes. (1995)

Penelitian hasil tim abdimas TIP ITI, menghasilkan formula dan proses pembuatan kepayang. Bahan baku kepayang terdiri atas daging biji picung dan bubur beras dengan perbandingan 1 : 1. Proses fermentasi dilakukan selama dua bulan. Kandungan nutrisi kepayang hasil penelitian dan kepayang komersil dapat dilihat pada **Tabel 1.2.** Dari Tabel 1.2. menunjukkan bahwa kepayang hasil penelitian tim abdimas komposisi nutrisinya relatif tidak berbeda.

Tabel 1. 2. Nutrisi Kepayang Hasil Penelitian dan Kepayang Komersil

Komposisi	Kepayang Hasil Penelitian	Kemayang Komersil
Air	48,40 %	58,29%
Abu	1,23 %	3,10 %
Lemak	24,37%	19,68 %
Protein	7,96 %	6,38 %
Asam Sianida	0,01 %	0,01 %
Bakteri Asam Laktat	6,02 CFU/g	5,79 CFU/g

Menurut Hestanto, CSR (*Corporate Social Responsibility*) adalah suatu tindakan atau konsep yang dilakukan oleh perusahaan (sesuai kemampuan perusahaan tersebut) sebagai bentuk tanggung jawab perusahaan terhadap sosial/lingkungan sekitar dimana perusahaan itu berada. Contoh bentuk tanggung jawab itu bermacam-macam, mulai dari melakukan kegiatan yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan perbaikan lingkungan, pemberian beasiswa untuk anak tidak mampu, pemberian dana

untuk pemeliharaan fasilitas umum, sumbangan untuk desa/fasilitas masyarakat yang bersifat sosial dan berguna untuk masyarakat banyak, khususnya masyarakat yang berada di sekitar perusahaan tersebut berada. CSR merupakan fenomena strategi perusahaan yang mengakomodasi kebutuhan dan kepentingan *stakeholdernya*. *Stakeholders* perusahaan dapat didefinisikan sebagai pihak-pihak yang berkepentingan terhadap eksistensi perusahaan, yaitu karyawan, pelanggan, konsumen, pemasok, masyarakat, dan lingkungan sekitar, termasuk UMKM binaan perusahaan, serta pemerintah selaku regulator.

B. Permasalahan Mitra

PT Bukit Asam mempunyai komitmen dalam penyaluran dana CSR nya, terbukti dengan banyaknya UMKM binaan. Hal ini juga dibuktikan dengan banyak penghargaan yang diterima oleh PT Bukit Asam dalam pembinaan UMKMnya. Bukti lainnya yang menunjukkan kekonsistenan PT Bukit Asam dalam upaya mensejahterakan lingkungan melalui pembinaan UMKM adalah dengan dibangunnya fasilitas tempat memasarkan produk hasil binaannya, yang diberi nama “Pusat Oleh-oleh Rumah BUMN Bukit Asam” di Muara Enim. Pusat Oleh-oleh Rumah BUMN Bukit Asam, Muara Enim dapat dilihat pada **Gambar 1.2**



Gambar 1. 2 Pusat Oleh-Oleh Rumah BUMN Bukit ASam, Muara Enim

Tim CSR PT Bukir Asam memerlukan bantuan nara sumber untuk mengolah komoditas potensi lokal menjadi makanan olahan yang dapat menunjukkan identitas “kedaerahan”. Secara kebetulan tim abdimas TIP ITI, sudah melakukan penelitian pembuatan bahan pangan yang merupakan makanan khas masyarakat Sumatera Selatan. Hasil penelitian tersebut juga membutuhkan sarana dan prasarana sebagai implementasi untuk menerapkan formula dari hasil penelitian pada skala besar. Oleh karena itu peluang yang ditawarkan PT Bukit Asam diterima dengan suka cita oleh TIP ITI, khususnya tim abdimasnya. Pada bulan April 2021, tim abdimas TIP ITI, yang diwakili oleh ketuanya Ir. Syahril Makosim, MSi. IPM melakukan pelatihan pembuatan kepayang sekaligus dengan kajian kelayakan usaha Kepayang secara finansial.

II. SOLUSI DAN TARGET LUARAN

A. Solusi Yang Ditawarkan

Rencana PT Bukit Asam untuk meningkatkan pembinaan pada UMKMnya baik dari kuantitas maupun kualitas, merupakan peluang bagi tim abdimas TIP-TIP dalam mengembangkan salah satu programnya yaitu menerapkan hasil penelitian dari skala laboratorium menjadi skala lebih besar, yaitu sebagai rencana untuk produksi. Hasil penelitian tim abdimas yang akan dikembangkan menjadi skala besar yaitu produk kepayang. Kepayang adalah bahan pangan khas masyarakat Sumatera Selatan yang merupakan hasil fermentasi daging biji buah kepayang atau buah picung (*Pangium edule Reinw*). Secara kebetulan PT Bukit Asam dan UMKMnya berada di wilayah Sumatera Selatan, yaitu di Tanjung Enim. Bak gayung bersambut rencana tim abdimas TIP ITI sesuai dengan rencana tim CSR PT Bukit Asam.

Keinginan tim CSR PT Bukit Asam untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas UMKM binaan, sejalan dengan program BUMN dalam mengembangkan produk lokal. Nantinya produk lokal tersebut akan menambah jenis produk yang dipasarkan oleh Pusat Oleh-oleh pada Rumah BUMN yang dibangun oleh PT Bukit Asam di Muara Enim. Harapannya Kepayang tidak hanya sebagai produk untuk konsumsi konsumen lokal tapi juga untuk wisata.

Tim Abdimas TIP ITI akan melatih UMKM binaan PT Bukit Asam, untuk materi pembuatan kepayang dan kajian kelayakan usaha produksi kepayang secara finansial. Formula kepayang yang akan digunakan merupakan hasil terbaik dari uji coba selama penelitian kepayang yang dilakukan oleh tim abdimas selama bulan September 2020 sampai Februari 2021. Bahan kepayang terdiri atas daging buah biji kepayang dan bubur nasi dengan perbandingan 1 : 1.

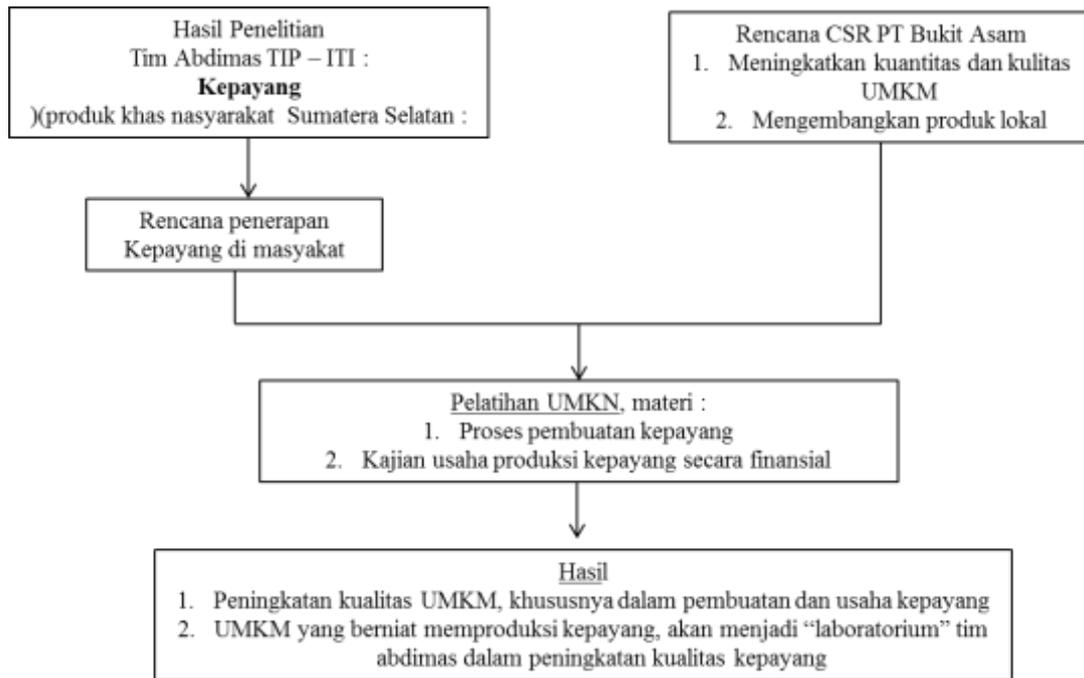
B. Target Luaran

Target luaran yang akan dihasilkan merupakan target dari kedua belah pihak yaitu untuk CSR PT Bukit Asam dan tim abdimas TIP ITI. Target luaran tersebut yaitu :

1. Target CSR PT Bukit Asam, yaitu peningkatan kualitas UMKM, khususnya dalam pembuatan dan usaha kepayang

2. Target tim abdimas TIP-ITI, yaitu menjadikan masyarakat khususnya pelaku UMKM, sebagai tempat uji coba penerapan kepayang hingga menjadi produk yang berkualitas dan mempunyai nilai komersil tinggi atau daya jual tinggi.

Bagan alir penyelesaian masalah dengan solusi, dan target luaran yang akan dihasilkan dari kegiatan abdimas ini dapat dilihat pada **Gambar 2.1**.



Gambar 2. 1. Bagan Alir Penyelesaian Masalah Dengan Solusi dan Target Luaran yang akan dihasilkan

III. METODE PELAKSANAAN

Untuk meningkatkan kualitas UMKM PT Bukit Asam dilakukan dengan cara pelatihan baik secara teori maupun praktek. Materi pelatihan terdiri dari dua modul yaitu :

1. Proses pembuatan kepayang
2. Analisis kelayakan usaha kepayang secara finansial

Untuk membuat kepayang diperlukan waktu relatif lama, karena operasi utama dalam proses pembuatan kepayang yaitu fermentasi dilakukan selama dua bulan.. Oleh karena itu hasil pelatihan baru dapat diketahui setelah dua bulan. Mengingat lokasi pelatihan dengan di Muara Enim, Sumatera Selatan, maka untuk efisiensi waktu dan biaya, tim abdimas melakukan persiapan pembuatan kepayang minimal dua bulan sebelum pelatihan.

Tahapan pelaksanaan abdimas adalah sebagai berikut :

1. Tahap persiapan pelatihan
 - o Pembuatan kepayang di kampus ITI
 - o Pembuatan modul pelatihan
 - o Seleksi UMKM yang akan ikut pelatihan dilakukan oleh tim CSR PT Bukit Asam
 - o Persiapan bahan di lokasi yang dikelola oleh tim CSR PT Bukit Asam
2. Tahap pelatihan
 - o Pembekalan teori : pembuatan kepayang dan perhitungan analisis finansial suatu usaha.
 - o Pendalaman teori dengan melakukan praktek pembuatan kepayang dan langsung merancang kelayakan usaha kepayang secara finansial
3. Tahap monitoring hasil pelatihan

Tahap ini penting dilakukan untuk mengetahui hasil pelatihan, :

 - o Kepayang yang dihasilkan sesuai dengan kriteria secara fisik dan organoleptik.
 - o Penggunaan kepayang hasil pelatihan menjadi makanan atau lauk, dan membandingkan dengan makanan yang menggunakan kepayang komersil.

IV. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Pelatihan dilakukan pada tanggal 2 – 3 April 2021. Acara pelatihan terdiri atas tiga kegiatan, yaitu :

1. Pembukaan
2. Pembekalan teori
3. Praktek

Pembukaan pelatihan dihadiri oleh :

- Manajer Keuangan CSR PT Bukit Asam.
- Pendiri KB2SS (Keluarga Besar Bumi Serasan Sekundang)
- Wakil Ketua Umum KB2SS
- Ketua dan staf Rumah Kreatif UMKM CSR PT Bukit Asam
- Pelaku UMKM Binaan CSR PT Bukit Asam
- Masyarakat Tanjung Enim.

Kegiatan pelaksanaan pelatihan kepayang dapat dilihat pada **Gambar 4.1** sampai **Gambar 4.5**. Tampilan produk kepayang dapat dilihat pada **Gambar 4.6**, sedangkan Bagan alir proses pembuatan kepayang dapat dilihat pada **Gambar 4.7**



Gambar 4. 1 Foto Nara sumber, beserta Pejabat CSC PT Bukit Asam, Pendiri dan Wakil KB2SS, Ketua dan Staf Rumah Kreatif UMKM CSR PT Bukit Asam, dan UMKM Binaan CSR PT Bukit Asam (Peserta Pelatihan) , dengan latar belakang Rumah Kreatif UMKM CSR PT Bukit Asam



Gambar 4. 2. Foto Nara Sumber (Ketua Tim Abdimas TIP ITI) sedang memberikan Pembekalan Kepayang



Gambar 4. 3. Foto Peserta (Pelaku UMKM) Pelatihan Kepayang



Gambar 4. 4. Foto Nara Sumber dan UMKM menunjukkan Produk UMKM

BUKSAKSI
KEGIATAN KOMUNIKASI DAN
PARTISIPASI
DAFTAR HADIR

No. Dok. : BAKSY-MB-
5.5.3.04.02
No. Benda : 0
Halaman : 1

NOMOR :
HARI/TGL :
WAKTU :
ACARA :
TEMPAT :

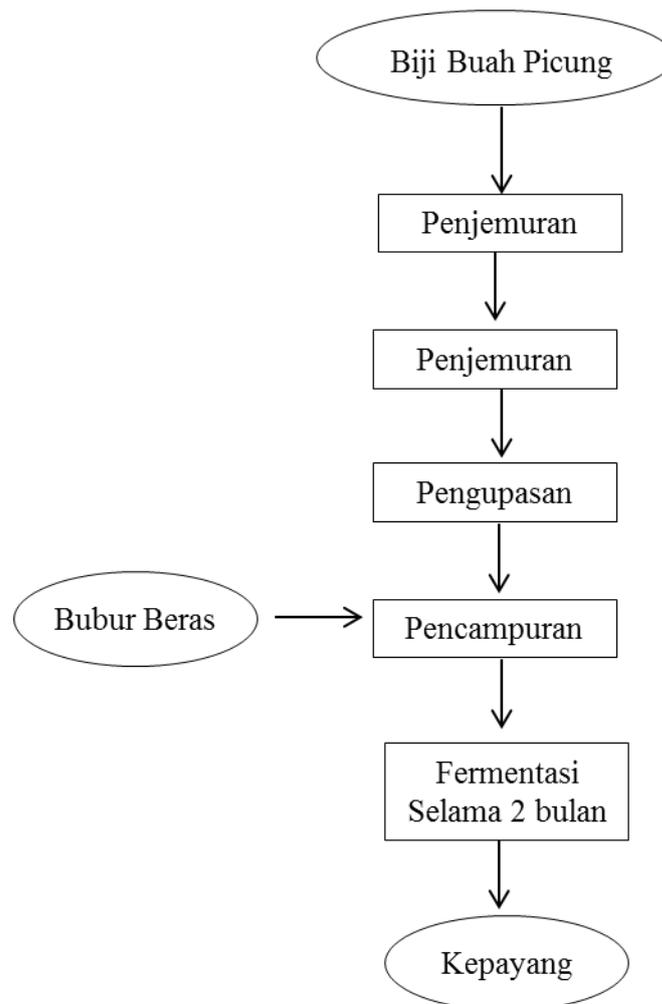
NO URUT	NAMA LENGKAP PESERTA	ALAMAT	NO. HP	TANDA TANGAN
1	LIS - M. NUR	Seringai	08127126909	li
2	FARA	Bangka Alam	0823 62637880	fa
3	ROHMATI	Seringai	0813 67964828	ro
4	ITULYATI	"	0893 3551720	it
5	LAILA	"	0812 7337242	la
6	hann	BTM - KR.	08120110062	ha
7	Lusi	TEGAL PASI	08337192615	lu
8	Mariaheni	Seringai	08220961 0965	ma
9	ERISA	Mandala	0814 68 923201	er
10	SUSANA	Manuel L.	0812 78462935	su
11	Rennyati	TORO	081313 444368	re
12	Juniati JUNI	Manuel	0813 7127 8680	ju
13	SUN ZAIN	TEBE	081328172763	su
14	DENY	LINGGA J.	0812352171	de
15	Aleg Eka M	BTM Mandala	0813 93111950	al
16	ANITA TRUVA	AIR PAKU	0813 11837171	an
17	BITI HARAHAP	LAP TERIS	08230296580	bi
18	KHARINA A.	ME	807260808075	ka
19				
20				
21				

Gambar 4. 5. Daftar Hadir Peserta Pelatihan



Gambar 4. 6. Tampilan Kepayang.

Tampilan fisik kepayang : aroma asam khas kepayang ; warna : coklat sedikit gelap; tekstur semi basah.



Gambar 4. 7. Bagan Alir Proses Pembuatan Kepayang

V. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Abdimas tahap berikutnya khusus untuk kepayang yaitu menjadikan pelaku UMKM yang memproduksi kepayang sebagai UMKM percontohan khusus untuk produk kepayang. Keparang buatan UMKM akan menjadi *feed back* penelitian lanjutan perbaikan kualitas kepayang sehingga lebih siap untuk dikomersilkan. Selanjutnya bentuk abdimas ini akan dijadikan model abdimas khusus untuk penerapan dari hasil hasil penelitian.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

- Kegiatan abdimas dapat menjadi sarana dan prasarana penerapan hasil penelitian
- Peserta pelatihan yang berhasil memproduksi produk hasil pelatihan dapat menjadi *feed back*, untuk penelitian lanjutan.
- CSR PT Bukit Asam sangat komitmen dengan pembinaan UMKM..

DAFTAR PUSTAKA

- Hestanto. Pengertian CSR (Corporate Social Responsibility). <https://www.hestanto.web.id/pengertian-csr/>. Diakses Agustus 2021.
- Badan Litbang Pertanian. Kementrian Pertanian. 2009. Kandungan Sianida pada Tanaman Picung, Mampu Mengendalikan Hama Keong Mas. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/788/>. Diakses Agustus 2021.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi.
- Indrawan, Lyan Khoris. 2021. Pengaruh Penambahan Bubur Beras Terhadap Fermentasi Pembuatan Kepayang. Skripsi. Institut Teknologi Indonesia. Tangerang Selatan

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Kesediaan Sebagai Nara Sumber dari PT Bukit Asam



Tanjung Enim, 29 Maret 2021

Nomor : 2207/BB/14530/KL.01/III/2021
Lampiran : -
Perihal : **Mohon Kesiediaan Mejadi Narasumber**

Kepada Yth
Bapak Syahril Damang Makolim & Tim
Program Studi TTP
Institut Teknologi Indonesia
di-
Kota Tangerang Selatan

Dengan hormat,
Merindakanjuti Program kerja Rumah BUMN Bukit Asam tahun 2021, yaitu Pemberdayaan Masyarakat disekitar perusahaan berupa pelatihan Pengolahan buah Kepayang menjadi bahan ekonomis. Yang akan diikuti para pemuda dan pemuda dari desa Darma, Keban Agung, Lingga Kelurahan Tanjung Enim, Tanjung Enim Selatan dan Tegai Reju serta Pasar Tanjung Enim kecamatan Lawang Kidul Kabupaten Muara Enim Sumatera Selatan.

Sehubungan dengan kegiatan diatas, kami mohon kesediaan bapak Syahril Damang Makolim dan Tim untuk berkenan menjadi narasumber ini.

Polaksanaan kegiatan pada

Hari : Kamis 1 April 2021
Pukul : 09.00 sd 16.00 Wita
Tempat : Rumah BUMN Bukit Asam
Jln Lintas Sumatera no 112 simpang Saringan Tanjung Enim Sumotr

Demikian disampaikan, atas kesediaan dan perkenannya kami ucapkan terima kasih.

ketua Umum RB Bukit Asam

Mustafa Kamal

PT. Bukit Asam Tbk.

Tanjung Enim
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Awarta
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Ende
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Pangkal
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Tanjung Lintang
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Wangkal
Sembawa Sembawa Muara Enim
Sumatera Selatan 30111
Tanjung Enim
Kantor : 0412 781000-0100
Rumah : 0412 781000-0100

Lampiran 2. Surat Tugas Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat
Institut Teknologi Indonesia



SURAT TUGAS

No. : 021/ST-PPM/PRPM-ITI/V/2021

Pertimbangan : Bahwa dalam rangka melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Program studi Teknik TIP Institut Teknologi Indonesia, perlu dikeluarkan surat tugas.

Dasar :

1. Surat Program Studi Teknik TIP
2. Kepentingan ITI

DITUGASKAN

Kepada : Dosen Program Studi Teknik TIP-ITI (Terlampir)

Untuk :

1. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Semester Genap Tahun Akademik 2020-2021
2. Melaporkan hasil tugas kepada Kepala PRPM-ITI
3. Dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Tangsel, 07 Mei 2021
Kepala Pusat Riset dan
Pengabdian Masyarakat



Dr. Jbelianingsih, MT

Tembusan Yth:

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

**USULAN KEGIATAN ABDIMAS PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2020/2021
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

Lampiran Surat Tugas Abdimas :
No: 021/ST-PPM/PRPM-ITI/V/2021
Tanggal 07 Mei 2021

No.	Topik Abdimas	Tingkat (Lokal/Nasional/In- ternasional)	Nama Tim (Ketua & anggota harus beda bidang maksimum 3)	Sumber Dana (Pemerintahan, Swasta/ Perguruan Tinggi, Mandiri, Hibah Dikti)	Jumlah Dana (Rp) (Dana minimum Rp.2.400.000 jika lebih dari batas minimum harap melampirkan bukti kontrak)	Keterlibatan Prodi / Instansi Lain (lampirkan bukti)	KETERLIBATAN MAHASISWA (Nama-No NIM/ STAFF/ALUMNI)
1	Good Manufacturing Practice (GMP) di Kampung Tempe Kelurahan Kedawang Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan	Lokal	1. Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc; 2. Dr. rer. nat. Abu Anar; 3. Ir. Darto Nurani, Msi	Perguruan Tinggi	5.000.000		1. Alvia Ari Nidar - 1321800001; 2. Ari Runcoro Aji - 1321800012
2	Pelatihan Hidroponik dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Keranggan Kota Tangerang Selatan	Lokal	1. Ir. Heru Inanto, MSi; 2. Ir. Raskita Saragih, MS; 3. Shinta Leonita, STP, MSi; 4. Annusya Rosyida Pratiwi Octasyva, S.PH MM	Perguruan Tinggi	5.000.000	Manajemen	1. Rahan Rasyid Bachtar - 1321800015; 2. Ryan Septianiyah - 1321800003; 3. Ari Runcoro Aji - 1321800012; 4. Faisal Mahardanyah - 1321800009
3	Pelatihan Buah Kepingan menjadi Bahan Ekonomis bagi UMKM Binaan CSR PT. Bukit Asam Tanjung Enim	Lokal	1. Ir. Syahri Makosin, MSi ; 2. Ir. Muhani, MS; 3. Shinta Leonita, STP, MSi	Mandiri	3.000.000		1. Rahan Rasyid Bachtar - 1321800015; 2. Nita Yulka Sari - 1321800015
4	Juri Bidang Science and Technology pada Program Kompetisi Penelitian Siswa Indonesia	Nasional	Dr. rer. nat. Abu Anar	Pemerintah (Puspresnas - Kemendikbud)	8.000.000		

Tangerang Selatan 07 Mei 2021
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat



Dr. Joeslaningsih, MT

