LAPORAN AKHIR
PROGRAM PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN DAERAH
(PPPUD)

PPPUD CAMILAN BAWANG KHAS PROBOLINGGO DALAM MENGHADAPI PERSAINGAN PASAR NASIONAL

Oleh

Dr. Trismawati, S.Si, M.T(NIDN:0714096901)/ KetuaTim Pengusul
Abdul Basit, S.Pd, M.Pd(NIDN: 0724088101)/AnggotaTim Pengusul 1
Rofikha Nuriyanti, S.Pd, M.Pd (NIDN. 0707058603)/ AnggotaTim Pengusul 2

UNIVERSITAS PANCA MARGA
PROBOLINGGO
2018

BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

1.1.1 Uraian Umum

Bawang merah merupakan salah satu bumbu dapur yang sering dicampur sebagai bumbu dalam hampir setiap menu masakan. Akan tetapi, saat ini bawang goreng bukan hanya untuk taburan bumbu masak, tetapi menjadi salah satu primadona dalam bentuk peluang usaha bawang goreng berbentuk kemasan. Dengan perkembangan teknologi yang sudah sangat modern, bawang goreng jaman sekarang rasanya lebih enak dan bertahan lama hingga berbulan-bulan tanpa harus memakai pengawet kimia. Bahkan bawang goreng sekarang sudah bisa di makan langsung seperti camilan lainnya.

Probolinggo merupakan salah satu daerah penghasil bawang di Provinsi Jawa Timur, dan sudah banyak UKM-UKM yang mengembangkan bawang merah menjadi camilan dalam bentuk kemasan. Camilan bawang goreng merupakan makanan kesukaan banyak orang, baik anak kecil sampai yang tua, laki-laki & perempuan, dengan barbagai varian rasa seperti rasa original, rasa keju, rasa ayam bakar, rasa sapi panggang, dan lain-lain.

Gambar 1.1 Produk Bawang Goreng Hunay dan Marzuki

Dalam pembuatan camilan bawang dipilih varietas yang bagus, yakni memiliki bulir lebih lonjong, kadar air rendah, dan rumpun anakan umbi lebih banyak, sehingga dapat menghasilkan bawang merah goreng yang jumlahnya banyak dan teksturnya renyah. Diantara UKM-UKM di Probolinggo yang mengelola bawang merah menjadi camilan bawang merah dalam bentuk

kemasan adalah: CV. Dua Putri Sholehah dengan produk ber merk dagang hunay dan UD. Terus Lancar dengan produk ber merk dagang marzuki.

1.1.2 PROFIL CV. DUA PUTRI SHOLEHAH

Pemilik CV. Dua Putri Sholehah bernama Nurul Khotimah yang beralamat di Dusun Tesnan RT 02 RW 03 Desa Kalirejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. Bermula dari keunikan karakteristik bawang merah Probolinggo varietas biru lancor, dan melimpahnya bahan baku pada saat panen raya terutama pada bulan Juni sampai September setiap tahunnya, maka timbul inspirasi untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan. Pengolahan produk bawang merah ini dianggap penting karena bisa menaikkan nilai tambah dan usia simpan bawang merah. Dalam rangka pengembangan usaha, kelompok usaha olahan bawang merah berkembang menjadi UD. Dua Putri Sholehah dan di legalkan di Dinas Perijinan pada tanggal 17 Oktober 2010, bertujuan untuk memudahkan akses permodalan. Kemudian 2 November 2015 ditetapkan menjadi CV. Dua Putri Sholehah. Usaha produksi mitra 1 ini sudah memiliki Surat Ijin Usaha Perdagangan (SIUP) Kecil dengan nomor: 517/82/PK/426.404/2015. Adapun kelembagaan yaitu pada perdagangan pengecer skala kecil (sebagaimana yang tercantum dalam SIUP). Peranan pemerintah sangat menunjang terhadap perkembangan CV. Dua Putri Sholehah. Pelaksanaan pembinaan baik dalam bentuk lomba-lomba, pameran ataupun pembinaan langsung sangat berperan penting karena dapat meningkatkan motivasi untuk terus berkembang memajukan usaha serta sebagai evaluasi produk-produk yang dihasilkan sehingga kedepannya dapat menghasilkan produk yang berkualitas baik dan dapat diterima masyarakat. Untuk itu kegiatan-kegiatan tersebut hendaknya secara berkesinambungan terus dilakukan.

a. Bahan Baku

Untuk mendapatkan bahan camilan dari olahan bawang merah ini biasanya dilakukan pemilihan bawang merah yang berkualitas. Khusus camilan bawang merah dari bawang merah yang jenisnya varietas biru lancor. Jenis varietas biru lancor memiliki kualitas yang bagus dibanding jenis bawang merah yang lain. Pada umumnya, yang sering dijumpai bawang asli Probolinggo memang jenis bawang tersebut. Ciri-ciri bawang merah varietas biru lancor bentuknya standar, tidak terlalu kecil, kulit luarnya tipis dan memiliki isi daging bawang yang tebal (Gambar 1.2).

Gambar 1.2 Bawang Varietas Biru Lancor

CV. Dua Putri Sholehah memperoleh bahan baku berupa bawang merah dari pedagang dan petani. Tetapi Nurul Khotimah selaku pemilik usaha biasanya mencari di pasar Sinto Dringu Probolinggo. Kapasitas kebutuhan dan stok bawang merah untuk diproduksi mencapai 1,5 kuintal/hari. Hasil produksinya mencapai 53 kg, ketika bawang dikemas menghasilkan 883 pcs kemasan, dengan 1 pcs seberat 60 gram, atau dalam 4 pcs terdapat 220 box.

b. Produksi

Dibandingkan hasil olahan bawang merah lainnya, jenis bawang merah varietas biru lancor lebih membutuhkan penanganan khusus dan hati-hati, terutama karena bentuk kulitnya yang sangat tipis. Oleh karena itu, diperlukan alat/mesin yang mempermudah dalam hal pengupasan bawang meras varietas biru lancor. Sementara kondisi saat ini, usaha produksi milik Nurul Khotimah, dalam proses pengupasan bawang masih bersifat konvensional atau manual. Gambar 1.3 memperlihatkan proses pengupasan bawang yang membutuhkan banyak tenaga kerja dan waktu yang lama. Hal ini berdampak pada peningkatan biaya produksi (gaji pekerja Rp1.500/kg/orang) dan jumlah produksi camilan bawang setiap hari masih terbatas.

Gambar 1.3 Proses pengupasan bawang merah

Bawang merah yang telah dikupas nantinya akan dicuci dan dirajang serta diberi pembumbuan dengan alat yang masih konvensional dan nantinya akan digoreng dengan 200 ^{o}C selama 30 menit.

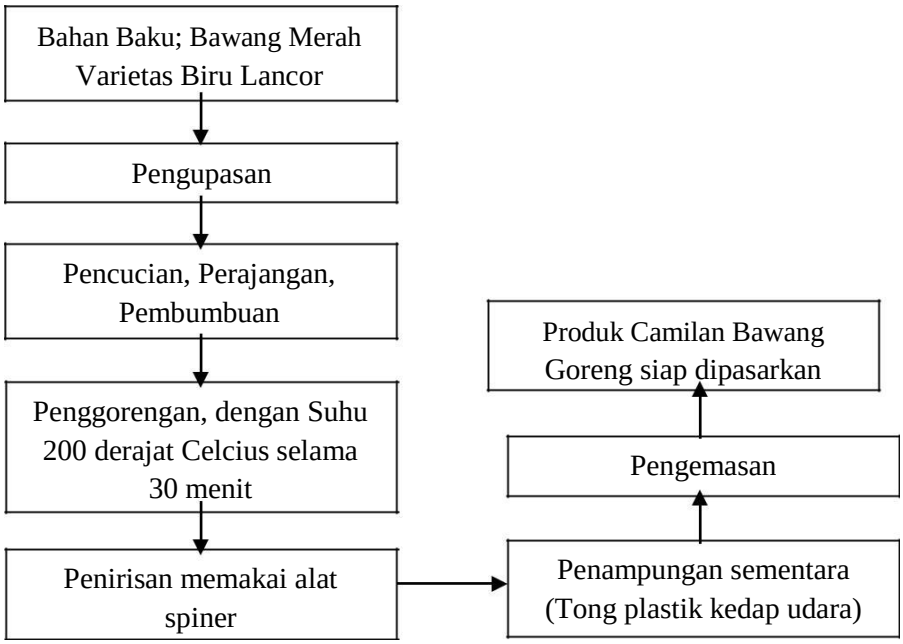
Gambar 1.4 Perajangan dan Penggorengan bawang merah

Selanjutnya, setelah proses penggorengan maka akan dilakukan penirisan dengan menggunakan alat spinner, seperti pada Gambar 1.5.

Gambar 1.5 Penirisan dengan menggunakan spinner

c. Proses

Dalam proses pembuatan olahan bawang merah “Camilan Bawang Goreng” terdapat alur yang ada pada mitra 1, yakni sebagai berikut:



Untuk mendapatkan bawang merah yang baik dan cukup lebar, dalam proses pembuatan camilan bawang goreng mutlak dibutuhkan isi daging bawang merah jenis varietas biru lancor yang memiliki daging tebal dan kulit yang tipis. Tipis tebalnya daging (isi) bawang merah akan berpengaruh pada tingkat kapasitas produksi. Sebelum dilakukan pengupasan pada bawang merah, terlebih dahulu dilakukan penjemuran selama 1 hari. Penjemuran dilakukan supaya bawang merah yang diperoleh benar-benar kering dan bagus. Sebab, bawang merah yang diperoleh dari pedagang dan petani, terkadang masih dalam kondisi basah. Selain itu, dalam proses pembuatannya terutama setelah bawang merah dikupas, dirajang dan digoreng, proses selanjutnya dimasukkan ke dalam tong plastik kedap udara, sebagai tempat penampungan sementara. Pemindahan ke tong plastik guna melindungi kualitas dari hasil produksi yang sudah digoreng (Gambar 1.6).

Gambar 1.6 Proses pemindahan camilan bawang ke tong plastik

Selanjutnya untuk menjaga mutu produk, maka dalam proses pembuatan camilan bawang goreng dari tong plastik, lalu akan dikemas dengan menggunakan alat spiner. Adapun alat packing yang dimiliki oleh mitra pertama, diantaranya *handsiller* dan *continous bandsiller*. Setelah produk dikemas dengan baik, maka camilan bawang goreng siap dipasarkan.

Gambar 1.7 Produksi camilan bawang goreng siap dipasarkan

d.Produksi

Produksi Camilan Bawang goreng yang dihasilkan oleh CV. Dua Putri Sholehah setiap bulan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 : Produk Bawang merah CV. Dua Putri Sholehah per Bulan

Bulan	Jumlah Produksi (Kg)
Januari	1.550
Februari	1.456
Maret	1.550
April	1.500
Mei	1.600
Juni	1.300
Juli	1.400

Agustus	900
September	1.350
Oktober	1.300
November	1.450
Desember	1.250

Sumber: Jumlah produksi camilan bawang goreng pada CV. Dua Putri Sholehah tahun 2017

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari mitra, UKM ini hanya mampu memproduksi 800-900 bungkus kemasan/hari, sementara permintaan pasar untuk hari-hari biasa mencapai 1000 bungkus/pelanggan. Sedangkan pada bulan-bulan tertentu, seperti hari raya Natal, Tahun Baru dan Idul Fitri bisa mencapai 2-3 kali lipat atau 2000-3000 bungkus/pelanggan toko. Sementara itu, UKM ini sudah memiliki puluhan pelanggan atau agen/distributor tetap (belum termasuk pelanggan tidak tetap) yang tersebar di Jawa Timur. Berkaitan dengan kemitraan pada perusahaan, UKM Dua Putri Sholehah sudah bekerja sama dengan Indomarco Prismatama Indonesia (indomart), mengisi 7 DC (Distribution Centre) untuk wilayah JABODETABEK dan Banten selama kurang lebih 2 tahun (2012-2014); Carrefour Seluruh Jawa Timur dan Bali (mulai januari 2017).

e.Distribusi Produk hingga ke Tangan Konsumen

Distribusi 100% dilakukan di Kota dan Kabupaten Probolinggo. Selain itu, distribusi dilakukan pada seluruh supermarket yang dekat dengan wilayah Probolinggo seperti daerah Malang, Pasuruan, Jember dan Surabaya. Sedangkan untuk pemasaran yang bersifat lokal, seluruh pertokoan yang ada di daerah Probolinggo.

f.Manajemen

Pola manajemen yang digunakan dalam UKM ini masih menggunakan sistem kekeluargaan dan merekrut tenaga kerja yang ada disekitar lokasi mitra.

g.Pemasaran

Untuk memenuhi permintaan konsumen saja masih kewalahan akibat keterbatasan jumlah produksi dari UKM ini, sehingga pemasaran masih bersifat lokal, yakni Kota dan Kabupaten Probolinggo dan sekitar wilayah Jawa Timur, kadang-kadang melayani daerah Jawa dan Bali jika masih ada stock yang tersedia. Menurut Nurul Khotimah, tanpa promosipun kewalahan melayani permintaan. Terkadang banyak distributor yang mengambil hasil produksi dengan kemasan yang belum diberi merk/label, sehingga para distributor menjualnya kembali.

Berdasarkan kondisi tersebut, untuk sementara dengan keterbatasan peralatan dan perlengkapan poduksi, maka hanya mampu melayani permintaan di Kabupaten Probolinggo 100-150 kg hasil olahan bawang merah per hari, Kota Probolinggo 100 kg per hari, dan daerah Pasuruan, Malang, Bondowoso, Blitar dan Surabaya 200 kg per hari. Pengiriman camilan bawang ke tempat-tempat yang ditujupun sesuai dengan transportasi ke daerah itu, sedangkan untuk melayani permintaan di luar pulau Jawa seperti Bali dan Papua masih melihat stock bahan baku yang tersedia.

h. Sumber Daya Manusia

Saat ini UKM Dua putri Sholehah mempunyai karyawan sebanyak 50 orang dengan 2 tenaga penggoreng, 2 tenaga packing dan sisanya adalah tenaga pengupas. Karyawan adalah masyarakat sekitar yang usianya berkisar antara 22-70 tahun. Kebanyakan dari mereka adalah para ibu rumah tangga yang mempunyai anak kecil sehingga mereka masih bisa bekerja dengan tidak mengabaikan kewajiban mereka sebagai ibu rumah tangga, yaitu melayani suami dan menjaga anak anak mereka, karena pengupasan dilakukan setelah kegiatan rumah tangganya selesai. Jadi ketika suami mereka datang dari bekerja sebagai buruh petani, para suami bisa membantu istri mengupas bawang. Adapun latar belakang pendidikan mereka adalah: Tidak Sekolah: 15 orang, SD: 33 orang, SMP 2 orang, Perguruan Tinggi: 2 Orang.

i. Fasilitas

Fasilitas yang dimiliki oleh CV. Dua Puti Sholehah ini, yakni: ruang administrasi (telepon dan meja kantor), ruang penyimpanan bahan baku, ruang pengemasan, ruang penggorengan, dan area pengeringan seluas 500 m2.

j. Finansial

- Data keuangan industri

A. Aktiva

Aset Lancar			
1	Persediaan Uang	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp)
	- Kas	50.000.000,00	
	- Bank	35.000.000,00	
2	Persediaan Barang		
	- Bahan Baku	15.000.000,00	
	- Bahan Jadi	25.000.000,00	
3	Piutang Usaha	15.000.000,00	

	Jumlah Aset Lancar	140.000.000,00	
Aset Tetap			
1	Tanah	150.000.000,00	
2	Bangunan	150.000.000,00	
3	Kendaraan Bermotor	200.000.000,00	
4	Peralatan Kantor	25.000.000,00	
5	Peralatan Mesin/Produksi	75.000.000,00	
	Jumlah Aset Tetap	600.000.000,00	
	Jumlah Aktiva (Aset Lancar + Aset Tetap)		740.000.000,00

B. Passiva

Kewajiban/Hutang			
1	Hutang Lancar	5.000.000,00	
2	Hutang Jangka Panjang	20.000.000,00	
3	Modal	65.000.000,00	
4	Laba	85.000.000,00	
	Jumlah Passiva	175.000.000,00	

C. Laba/Rugi

1	Rata-Rata Penjualan per Tahun	220.000.000,00	
2	Rata-Rata Biaya per Tahun	80.000.000,00	
	Keuntungan per tahun (Rata-Rata Penjualan – Rata-Rata Biaya per Tahun) =		140.000.000,00

1.1.2 PROFIL UD. TERUS LANCAR

Pemilik UD. Terus Lancar bernama Achmad Marzuqi yang beralamat di Dusun Triwung RT 10 RW 04 Desa Karanggeger Kecamatan Pajarakan Kabupaten Probolinggo Provinsi Jawa Timur. Usaha pada mitra kedua ini juga sudah memiliki SIUP Kecil dengan nomor 517/0368/PK/426.404/2016 dengan nama UD. Terus Lancar dari Kantor Penamaan Modal dan Perijinan. Adapun kelembagaan, yaitu pada perdagangan pengecer skala kecil (sebagaimana yang tercantum dalam SIUP).

a. Bahan Baku

Bahan baku bawang merah yang digunakan oleh UD. Terus Lancar ini juga merupakan bawang pilihan yang umumnya diambil dari produk lokal bawang merah (asli Probolinggo. UD. Terus Lancar ini memilih jenis bawang merah yang berkualitas untuk mempertahankan mutu hasil produksinya. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari mitra, bahan pembuatan camilan bawang goreng diambil dari bahan baku bawang merah jenis varietas biru lancor yang dibeli dari petani dengan harga Rp 20.000- Rp 25.000 per kg. Untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku bawang pada saat musim hujan tiba, UD. “Terus Lancar” ini telah mengadakan kerjasama dengan beberapa orang pedagang yang berada di daerah Kabupaten Probolinggo. Jika terjadi kekurangan bahan baku, maka UD. Terus Lancar ini mendatangkan bahan bawang dari Kabupaten Probolinggo yang berdekatan dengan lokasi mitra, seperti desa Gending, Kraksaan, Paiton, dan Dringu yang mempunyai mutu dan kualitas yang tidak jauh beda dengan bawang merah lokal khas Probolinggo dengan harga yang bersaing.

b. Produksi

Dalam menjalankan usahanya, UKM ini rata-rata memproduksi camilan bawang goreng sekitar 30-50 kg bawang merah/hari. Dalam proses pembuatan produksi camilan bawang goreng membutuhkan beberapa alur/tahapan seperti CV. Dua Puti Sholehah.

c. Proses

Mengenai proses pembuatan camilan bawang goreng ini sama dengan CV “Dua PutiSholehah”.

d. Produk

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari mitra, UD. Terus Lancar ini mampu memproduksi 500-800 kemasan/hari, kemasan 1 pcs dengan berat bersih 60 gram. UD. Terus

Lancar ini sudah mempunyai 20 pelanggan atau agen tetap (belum termasuk pelanggan tidak tetap) yang tersebar di Kota Probolinggo, seperti Toko Swalayan, Supermarket, dan Mini Market. Produk camilan bawang yang dihasilkan oleh UD. Terus Lancar ini hanya mempunyai 1 rasa yakni rasa original.

e. Manajemen

Pola manajemen yang digunakan dalam UD. Terus Lancar ini masih menggunakan sistem kekeluargaan

f. Pemasaran

Karena keterbatasan produksi, maka untuk sementara UKM ini hanya mampu melayani permintaan di wilayah lokal dan regional. Daerah Probolinggo, Pasuruan, Malang dan Jember menjadi prioritas sasaran oleh mitra. Di Probolinggo UD. Terus Lancar telah mendistribusikan hasil produksinya ke berbagai distributor dan toko-toko kecil yang ada di wilayah Kraksaan dan sekitarnya. Dalam kemasan dengan ukuran 60 gram UD. Terus Lancar ini menjual ke pelanggan seharga Rp7.000 (harga distributor), sedangkan harga toko dijual dengan harga Rp 10.000/bungkus

g. Sumber Daya Manusia

Sumber daya yang dimiliki oleh UD. Terus Lancar ini mempunyai 10 orang yang terdri dari pimpinan dengan latar belakang pendidikan SMA dan pekerja 9 orang semuanya perempuan yang berpendidikan tamat SD.

h. Fasilitas

Fasiliatas yang dimiliki oleh UKM ini, terdiri dari; a) 1 ruang administrasi, b) 1 ruangpenyimpanan bahan baku, c) 1 ruang pengemasan, d) 1 ruang penggorengan + ruang pemasakan, d) Area pengeringan seluas 500 m^2.

i.Finansial

- Data keuangan industri

Aktiva

Aset Lancar			
1	Persediaan Uang:		
	- Kas	50.000.000,00	
	- Bank	30.000.000,00	
2	Persediaan Barang		

	- Bahan Baku	10.000.000,00	
	- Bahan Jadi	15.000.000,00	
3	Piutang Usaha	15.000.000,00	
	Jumlah Aset Lancar	120.000.000,00	
Aset Tetap			
1	Tanah	200.000.000,00	
2	Bangunan	150.000.000,00	
3	Kendaraan Bermotor	200.000.000,00	
4	Peralatan Kantor	15.000.000,00	
5	Peralatan Mesin/Produksi	75.000.000,00	
	Jumlah Aset Tetap	640.000.000,00	
	Jumlah Aktiva		760.000.000,00

B. Passiva

Kewajiban/Hutang

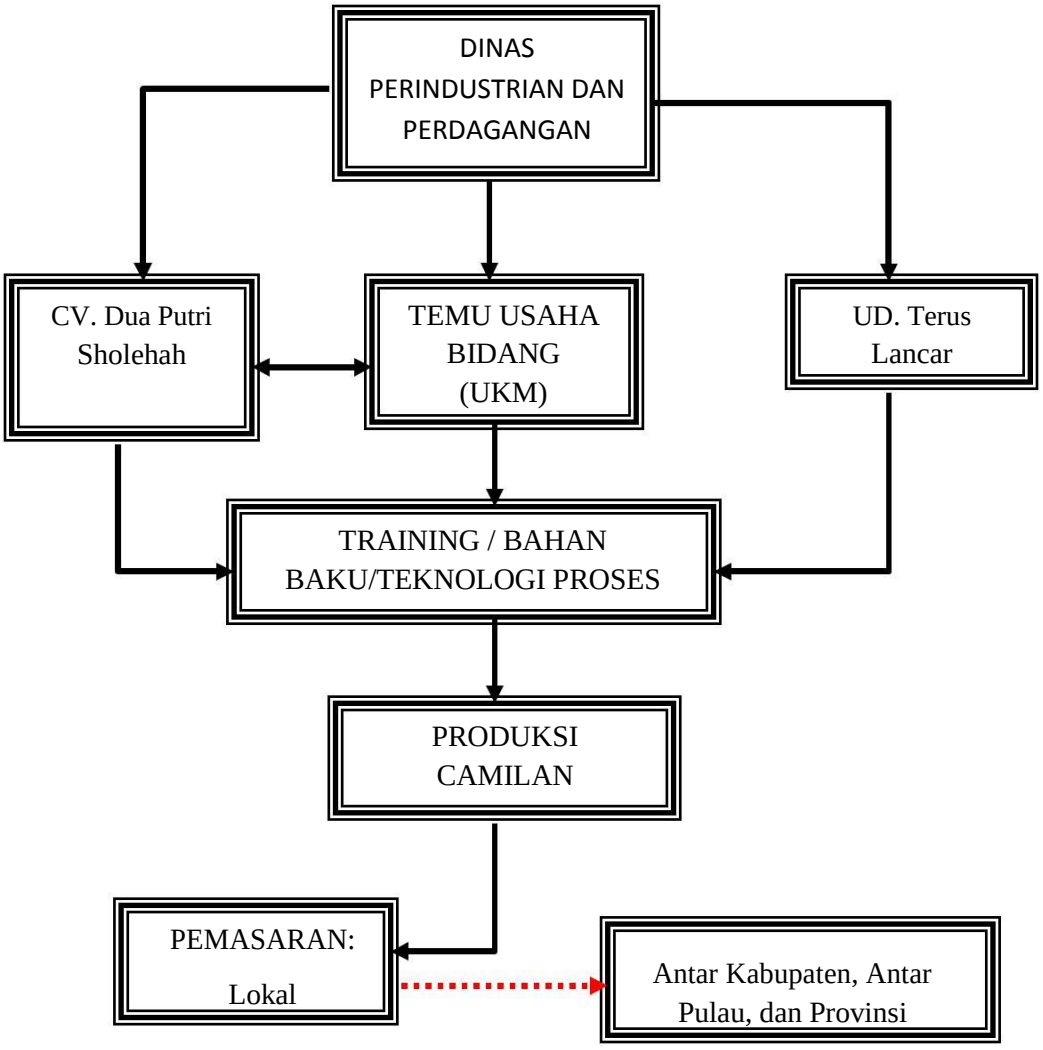
1	Hutang Lancar	5.000.000,00	
2	Hutang Jangka Panjang	15.000.000,00	
3	Modal	50.000.000,00	
4	Laba	60.000.000,00	
5	Lain-Lain	0.00	
	Jumlah Passiva	130.000.000,00	

C. Laba/Rugi

1	Rata-Rata Penjualan per Tahun	120.000.000,00	
2	Rata-Rata Biaya per Tahun	60.000.000,00	

Pola Hubungan Kerja Antar Kelompok UKM

Skema pola hubungan kerja antar kelompok UKM Sasaran dapat dilihat pada bagan berikut ini:



Gambar 1.7. Pola Hubungan Kerja Antar UKM

1.2 Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang telah dilakukan, secara spesifik ada empat permasalahan internal yang dihadapi kedua mitra ini, yaitu:

a) Kurangnya produktivitas: produktivitas produk camilan dari CV. Dua Putri Sholehah dan UD. Terus Lancar belum mampu memenuhi permintaan pasar lokal, akibat keterbatasan teknologi proses pembuatan camilan bawang goreng, sementara bahan baku cukup tersedia. Dalam hal ini ada beberapa tahapan pembuatan camilan bawang goreng yang masih membutuhkan waktu yang cukup lama, seperti proses pengupasan,

sistem penjemuran, sistem penggorengan, sistem pengeringan dan pengemasan.

b) Keterbatasan teknologi: keterbatasan dalam penguasaan teknologi proses yang berkembang merupakan salah satu kendala rendahnya produktivitas, kualitas dan kontinuitas yang mengakibatkan lemahnya daya saing di pasar. Dalam hal ini, terutama teknologi procesing yang digunakan unit usaha masih tergolong tradisional sehingga diperlukan sentuhan-sentuhan teknologi, sedangkan pengenalan dan penguasaan teknologi pengemasan dan pelabelan masih minim, terutama pada mitra UD. Terus Lancar. Hal ini terlihat dari kemasan dan label dari kedua mitra masih perlu ditingkatkan sehingga dapat bersaing di pangsa pasar.

c) Keterbatasan Finansial: terbatasnya penguasaan dan pemilikan aset permodalaan sudah klasik, tetapi susah untuk diatasi terutama untuk usaha seperti pada mitra kedua, baik untuk modal awal maupun akses modal kerja jangka panjang.

d) Keterbatasan tenaga kerja: kelemahan kemampuan tenaga kerja dalam mengelola unit usaha dirasakan oleh para pengusaha. Keterbatasan sumber daya manusia unit usaha antara lain : jiwa *enterpreneurship*, kemampuan manajemen usaha (*managerial skill*), *technical skill*, *information*, *intelegentia market*, dan *total quality control*.

BAB II
SOLUSI DAN TARGET LUARAN YANG TELAH DICAPAI

2.1 Solusi

Solusi dan target luaran yang telah dicapai bersama mitra dari persoalan prioritas yaitu:

1. Membenahi ruang produksi tempat penggorengan yang aman, nyaman, higienis, dan ergonomis, sehingga produktivitas meningkat bagi kedua mitra, CV Dua Putri Sholehah dan UD Terus Lancar
2. Membuat pangkon kompor masak yang berjarak ideal sehingga ada ruang untuk sirkulasi panas yang ditimbulkan dari proses penggorengan
3. Membuat sistem instalasi pipa gas yang mengingat, mengingat ruang produksi selalu dalam kondisi panas dan licin

2.3 Luaran Tahunan

Luaran pada tahun pertama dapat dideskripsikan sebagai berikut:

a. Inovasi baru teknologi tepat guna: instalasi gas dan pangkon kompor yang aman dan nyaman
b. Ruang produksi yang ergonomis, aman, nyaman, dan higienis
c. Artikel yang telah published pada jurnal abdimas IKIP Siliwangi
d. Peningkatan omset pada kedua mitra produksi
e. Peningkatan daya saing (SDM, bahan baku, proses produksi, produk pemasaran ekspor).

a. Luaran Tahun I

Publikasi hasil kegiatan dalam bentuk TTG dalam jurnal ilmiah nasional dan media massa

Nama Mitra	Perbaikan eknologi proses	Peningkatan Produksi	Peningkatan Om-zet /tahun	Peningkatan Jumlah Karyawan	Peningkatan Investasi	Pengembangan Pemasaran
CV. Dua Putri Shole	1.Perbaikan Ruang Produksi yang ergonomis 2.Perbaikan saluran pipa gas yang aman 3.Pemasang	1000-1500 kemasan/hari	5% - 7%	2	10% - 15%	Kemitraan ker-jasama dengan: Pengusaha lokal area jawa timur, pengusaha nasional, minimarket/supermarket (Indomaret, Lotte, Carefour), export (undername)

hah	an papan nama					
UD. Terus Lancar	1.Perbaikan tempat Produksi yang aman dan nyaman, 2.Pembuatan pangkon kompor yang aman, 3.Pemasangan papan nama	800-1200 kemasan/hari	5% - 7%	2	10% - 15%	Kemitraan Kerjasama dengan: Pengusaha lokal area jawa timur, pengusaha nasional (antar pulau), perkenalan ke luar negeri (korea)

b. Rencana Luaran Tahun II

Secara umum, rencana umum tahun kedua difokuskan pada :

a. Bagaimana mempercepat dan menambah volume produksi bawang goreng bagi mitra industri CV Dua Putri Sholehah dan UD Terus Lancar agar bisa memenuhi permintaan pasar
b. Bagaiman bisa menjaga stabilitas produk dari kedua mitra industri, sehingga kualitas produk tetap terjaga
c. Bagaimana meningkatkan kualitas sistem pengemasan, pelabelan berbagai jenis varian olahan bawang goreng kedua mitra industri agar dapat bersaing
d. Bagaimana mengadakan pendampingan dan pelatihan secara berkelanjutan untuk karyawan agar mempunyai manajemen usaha, managerial skill, technical skill, information, total quality control

Adapun rencana secara spesifik dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Penambahan alat perajangan untuk mempercepat proses produksi pada kedua mitra industri
b. Penambahan volume dan perbaikan sistem pengupas bawang merah
c. Penambahan dan perbaikan mesin vacuum spinner pada sistem produksi untuk menghilangkan sisa minyak goreng
d. Perbaikan sistem pengemasan dengan proses cepat dan alat potong plastik dengan vertical packaging dan continous band sealer
e. Penataan menajemen berbasis IT, seperti kegiatan produksi, distribusi pemasaran, aplikasi pembukuan berbasis Android/laptop, promosi, dan pengembangan soft skill karyawan
f. Pendampingan pembuatan bisnis plan dengan mendatangkan para ahli
g. Pendampingan dan monitoring terhadap penggunaan alat pada kedua mitra untuk menjamin alat operasional berjalan secara optimal guna meningkat kualitas, kapasitas dan kuantitas produksi

Nama UKM	Perbaikan tek-nologi proses	Peningkatan Produksi	Peningkatan Omzet / tahun	Peningkatan Jumlah Karyawan	Peningkatan Investasi	Pengembangan Pemasaran
CV. Dua Putri Shole	- Pembelian Mesin alat pengupas - Perbaikan &	1500-2000 kemasan/hari	7% - 10%	3	15% - 20%	Kemitraan ker-jasama dengan: Pengusaha lokal area jawa timur,

hah	penambahan volume sistem pengupas dan pengeringan					pengusaha nasional, minimarket/super market (Indomaret, Lotte, Carefour), export ke berbagai negara Asia dan Eropa (undername)
	alat vacuum spi-nner - Perbaikan sistem manajmen berbasis komputer akuntansi					
UD. Terus Lancar	- Pembelian Mesin alat pengupas - Perbaikan dan penambahan sistem pe-ngupasan dan pengeringan -Penambahan alat vacuum spinner -Perbaikan sis-tem manajemen berbasis kom-puter akuntansi	1200 -1500 bungkus / hari	7% - 10%	3	15% - 20%	Kemitraan kerjasama dengan pengusaha lokal area jawa timur, pengusaha nasional (antar pulau), perkenalan ke luar negeri pada berbagai negara (undername)
	- Penambahan					

2.4 Rencana Capaian Tahunan

No.	Jenis Luaran	Indikator Capaian		
		TS	T+1	T+2
1.	Publikasi ilmiah pada jurnal ber ISSN/prosiding	Publishied	Publishied	Publishied
2.	Publikasi pada media masa/cetak/repocitory PT	Sudah terbit	Sudah terbit	Sudah terbit
3.	Publikasi pada jurnal internasional	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
4.	Peningkatan nilai aset mitra dan omset mitra/UKM	ada	ada	Ada
5.	Peningkatan kesejahteraan masyarakat (penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan)	ada	ada	Ada
6.	Hak kekayaan intelektual (paten, paten sederhana, hak cipta, merek dagang, rahasia dagang, desain produk industri, perlindungan varietas tanaman, perlindungan desain topografi sirkuit terpadu)	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7.	Buku ber ISBN	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
8.	Jasa, rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
9.	Inovasi baru TTG	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
10	Peningkatan kualitas manajemen mitra/UKM (tingkat penggunaan IT, kelengkapan standar prosedur pengelolaan)	Ada	Ada	Ada
11	Peningkatan daya saing (SDM, bahan baku, proses produksi, produk, pemasaran ekspor)	Ada	Ada	Ada

BAB III
METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan uraian dalam permasalahan mitra yang telah dikemukakan, maka metode pelaksanaan dipilih berdasarkan pemilihan ipteks yang telah ditetapkan untuk menyelesaikan solusi dari kedua mitra pada tahun pertama, yakni melakukan perbaikan dapur atau tempat produksi yang nyaman dan aman). Hal ini disebabkan karena berdasarkan pada hasil kunjungan reviewer Dikti (Prof. Wayan) ke lapangan pada bulan November 2017 yang meminta kepada tim untuk mengubah dan memperbaiki tempat produksi agar lebih nyaman dan aman, seperti terlihat pada gambar berikut:

Gambar 3.1: Kunjungan reviewer Dikti di Mitra PPPUD

Tempat produksi menjadi hal utama yang dikerjakan yang dimulai dari lantai, dinding, ventilasi udara dan tungku kompor. Sebelum pengerjaan tempat produksi pada kedua mitra, tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan koordinasi dan musyawarah dengan pemilik CV. Dua Puri Sholehah dan UD. Terus Lancar serta kepala tukang tentang penyusunan RAB dengan menyesuaikan anggaran dan kendala yang dihadapi, seperti tampak pada gambar di bawah ini:

Gambar 3.2 : Rapat koordinasi dengan mitra

Selain itu, tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat juga membuat plang nama dan meja pada kedua mitra, yakni CV. Dua Putri Sholehah dan UD. Terus Lancar. Berikut perbandingan sebelum dan setelah perbaikan pada kedua mitra:

1. Kondisi sebelum perbaikan (*Before*) tempat produksi CV. Dua Putri Sholehah

2. Kondisi setelah perbaikan (*After)* tempat produksi CV. Dua Putri Sholehah

3. Kondisi sebelum perbaikan (*Before*) tempat produksi UD. Terus Lancar

4. Kondisi sesudah perbaikan (*After*) tempat produksi UD. Terus Lancar

5. Pemasangan papan nama CV. Dua Putri Sholehah

6. Pemasangan papan nama UD. Terus Lancar

7. Presentasi pada Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Pengabdian kepada Masyarakat Multi Tahun oleh Kemenristekdikti di Universitas Kanjuruhan Malang

8. Monitoring dan Evaluasi oleh Reviewer dan Kemenristekdikti ke tempat mitra CV. Dua Putri Sholehah

9. Reviu laporan keuangan PPPUD oleh Lembaga Layanan Pendidikan Dikrti (L2Dikti) Wilayah 7 di Universitas Muhammadiyah Gresik

10. Kondisi pada proses produksi di CV. Dua Putri Sholehah

11. Koordinasi dengan penyuluh pemdam kebakaran

10. Kegiatan Penyuluan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada kedua mitra

11. Kegiatan Simulasi Pemadam Kebakaran pada mitra CV Dua Putri Sholehah

12. Pemasangan Pemadam Kebakaran pada kedua mitra

BAB IV

HASIL YANG TELAH DICAPAI

No.	Tahap	Pencapaian
1.	I	Perbaikan tempat produksi yang nyaman dan aman pada CV. Dua Putri Sholehah dan UD. Terus Lancar
2.	II	Publikasi artikel di jurnal tidak terakreditasi, ISSN : 2614-6339, Vol 1, Nomer 2, Juli 2018. (http://journal.ikipsiliwangi.ac.id/index.php/abdimas-siliwangi)
3.	III	Artikel di media massa atau koran
4.	IV	Dokumentasi video kegiatan
5.	V	Penyuluhan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
6.	VI	Simulasi Pemadam Kebakaran
7.	VII	Pemasangan pemadam kebakaran

BAB V
RENCANA TAHAP SELANJUTNYA

a. Penambahan alat perajangan untuk mempercepat proses produksi pada kedua mitra industri;
b. Penambahan volume dan perbaikan sistem pengupas bawang merah;
c. Penambahan dan perbaikan mesin vacuum spinner pada sistem produksi untuk menghilangkan sisa minyak goreng;
d. Perbaikan sistem pengemasan dengan proses cepat dan alat potong plastik dengan vertical packaging dan continous band sealer;
e. Penataan menajemen berbasis IT, seperti kegiatan produksi, distribusi pemasaran, aplikasi pembukuan berbasis Android/laptop, promosi, dan pengembangan soft skill karyawan;
f. Pendampingan pembuatan bisnis plan dengan mendatangkan para ahli; dan
g. Pendampingan dan monitoring terhadap penggunaan alat pada kedua mitra untuk menjamin alat operasional berjalan secara optimal guna meningkat kualitas, kapasitas dan kuantitas produksi.

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

1) Olahan bawang merah yang diproduksi camilan menjadi warna baru bagi dunia usaha dan dunia industri, sehingga dapat menjadi potensi yang besar yang tidak hanya bagi pemilik UKM dan lingkungan sekitar, tetapi juga bisa lebih memperkenalkan potensi lokal Probolinggo kepada dunia luar.
2) Dapat memeroleh nilai jual yang tinggi di pasar jika dibandingkan dengan hanya menjual bahan baku.
3) Memperluas lapangan pekerjaan bagi warga sekitar UKM mitra
4) Produksi Camilan bawang memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan dengan ekspor ke luar negeri.

2. Saran

1) Masih memerlukan penambahan fasilitas untuk proses produksi di kedua mitra.
2) Masih memerlukan pelatihan, bimbingan dan pengembangan manajemen administrasi dan keuangan bagi pemilik pada kedua mitra dengan mendatangkan pemateri dari luar baik dari pemerintah maupun dari swasta.
3) Perlunya pelatihan skill bagi pekerja pada kedua mitra sangat penting. Hal ini disebabkan rata-rata pekerja dari kedua mitra hanya lulusan SD dan SMP.
4) Perlu adanya dukungan lebih dari pemerintah daerah, sebab bawang merah merupakan komoditas tertinggi dan dapat menguntungkan daerahnya.

REFERENSI

Kementerian Pertanian. 2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Holtikultura. Jakarta: Pusat data dan sistem informasi Pertanian.

Laporan Pembukuan CV. Dua Putri Sholehah pada tahun 2017. http://duniaplant.blogspot.com/2015/08/pengertian-definisi-bawang-merahjenis-umbi-lapis.html diakses pada tanggal 1 Juli 2018

https://jatim.antaranews.com/berita/197619/dkpp-stok-bawang-merah-diprobolinggo-melimpah diakses pada tanggal 1 Juli 2018

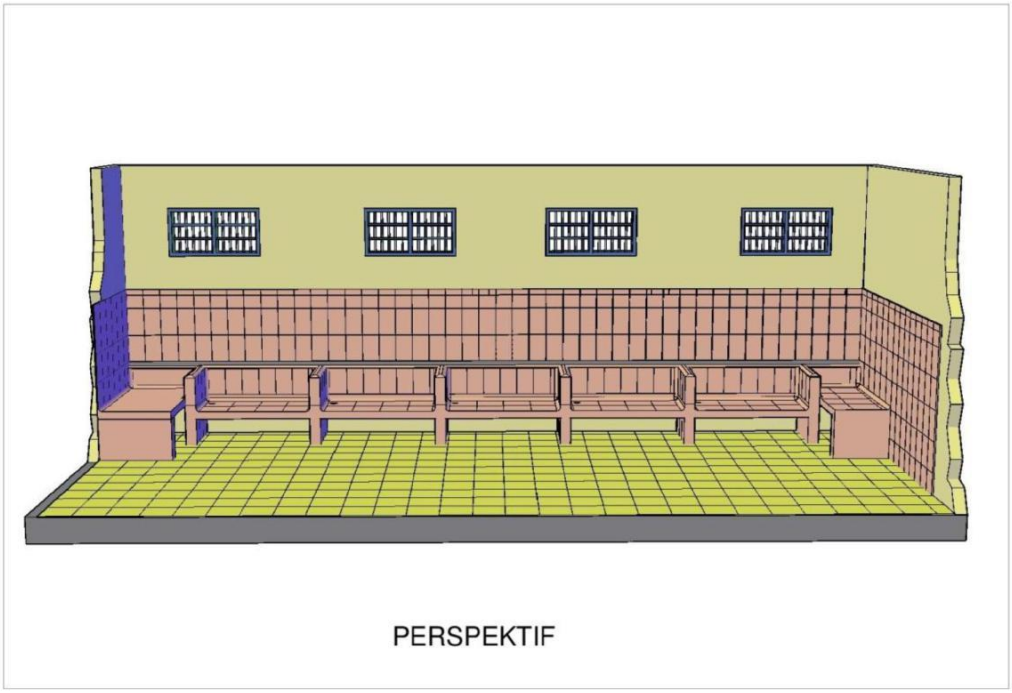
https://probolinggokab.bps.go.id/Istilah/index?Istilah%5Bberawalan%5D=H diakses pada tanggal 1 Juli 2018

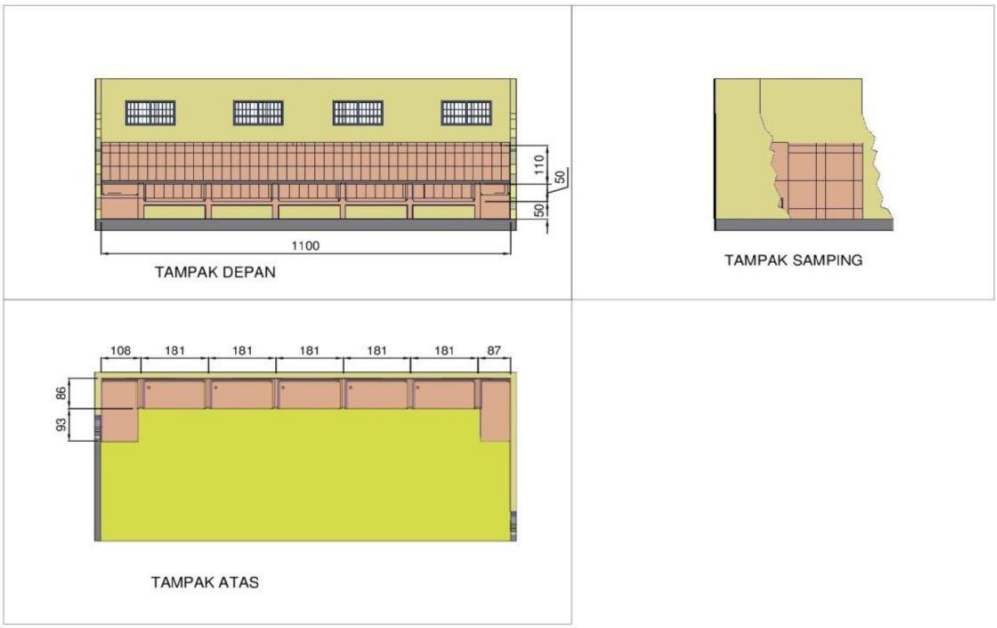
http://www.wartabromo.com/2017/06/07/kabupaten-muna-belajar-bawangmerah-ke-probolinggo/ diakses pada tanggal 5 Juli 2018

https://www.google.co.id/search?q=cemilan+bawang+hunay&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwix1tmhyITcAhVPcCsKHYpgCUAQsAQILw&biw=136 6&bih=662 diakses pada tanggal 6 Juli 2018

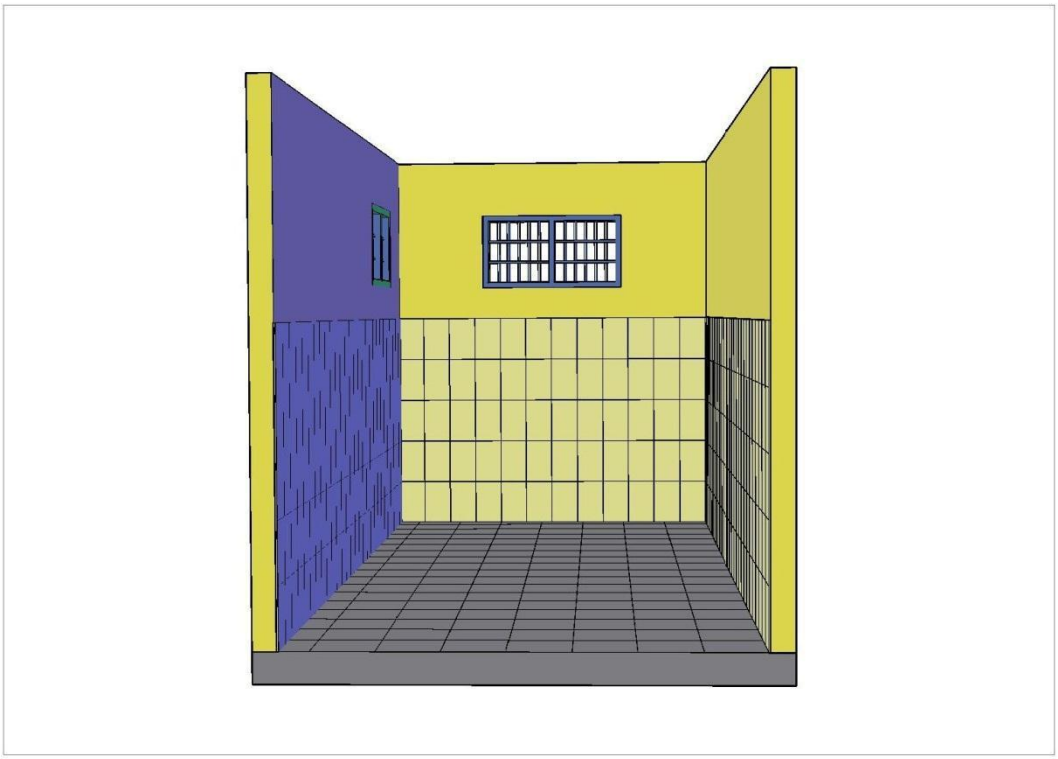
LAMPIRAN-LAMPIRAN

Scat Gambar CV. Dua Putri Sholehah





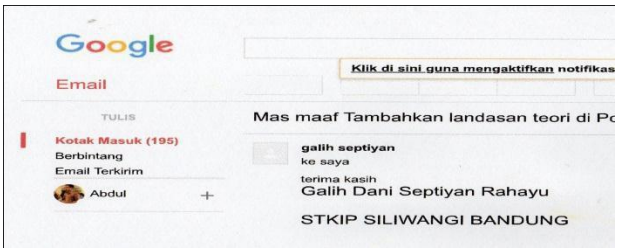
Scat Gambar UD. Terus Lancar



Publikasi Artikel ke Jurnal Nasional tidak

terakreditasi 1. Tahap Submited

2. Tahap Reviewed



3. Tahap Published

Materi Penyuluhan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3)

Ir. Darono Wikanaji, M. Eng
Praktisi dan Peneliti

DEFINISI

Keselamatan kerja adalah sebuah kondisi di mana para karyawan terlindungi dari cedera yang disebabkan oleh berbagai kecelakaan yang berhubungan dengan pekerjaan.

Kesehatan kerja adalah sebuah kondisi di mana para karyawan terbebas dari berbagai penyakit fisik dan emosional yang disebabkan oleh pekerjaan.

PERLUNYA MENJALANKAN PROGRAM KESELAMATAN KERJA

Mencegah kerugian fisik dan finansial yang bisa diderita karyawan.

Mencegah terjadinya gangguan terhadap produktivitas perusahaan.

Menghemat biaya premi asuransi.

Menghindari tuntutan hukum.

FOKUS PROGRAM KESELAMATAN KERJA

Program keselamatan kerja difokuskan pada dua aspek:

Perilaku Kerja:

Membentuk sikap karyawan yang pro-keselamatan kerja

Mendorong upaya seluruh karyawan untuk mewujudkan keselamatan kerja, mulai dari manajemen puncak hingga karyawan level terendah

Menekankan tanggung jawab para manajer dalam melaksanakan program keselamatan kerja

Kondisi Kerja:

Mengembangkan dan memelihara lingkungan kerja fisik yang aman, misalnya dengan penyediaan alat-alat pengaman

BEBERAPA TEKNIK DALAM PROGRAM KESELAMATAN DAN KESEHATAN

Analisis Bahaya Pekerjaan

Proses yang dirancang untuk mempelajari dan menganalisis sebuah tugas dan bahaya-bahaya potensial yang bisa timbul dari pelaksanaan tugas tersebut.

Selanjutnya dirumuskan langkah-langkah kerja yang lebih aman guna mencegah bahaya-bahaya potensial tersebut.

Ergonomika

Studi mengenai hubungan antara manusia dengan pekerjaannya, yang meliputi tugas-tugas yang harus dikerjakan, alat-alat dan perkakas yang digunakan, serta lingkungan kerjanya.

Yang perlu disesuaikan adalah mesin-mesin dan lingkungan kerjanya terhadap karakteristik para karyawan, bukan sebaliknya.

PENCEGAHAN CEDERA DAN PENYAKIT YANG TERKAIT DENGAN PEKERJAAN

Menyadarkan para karyawan mengenai bahaya-bahaya yang berhubungan dengan pekerjaan mereka.

Memasang alat-alat kontrol produksi.

Menyusun prosedur-prosedur kerja yang aman.

Mendorong penggunaan alat-alat pengaman/pelindung yang layak.

EVALUASI PROGRAM KESELAMATAN & KESEHATAN

Keberhasilan sebuah program keselamatan dan kesehatan bisa dilihat dari beberapa indikator berikut ini:

Penurunan tingkat kecelakaan dan penyakit yang terkait dengan pekerjaan, baik secara kuantitatif (frekuensi kejadian) maupun kualitatif (berat- ringannya cedera/penyakit).

Menurunnya jumlah jam kerja yang hilang akibat terjadinya kecelakaan kerja atau penyakit yang disebabkan pekerjaan.

REFERENSI

Mondy, R.W., 2008, **Manajemen Sumber Daya Manusia,** Edisi Kesepuluh (terjemahan), Jakarta: Penerbit Erlangga.

BIODATA

NAMA : DANANG PURWANTO

TTL : PROB, 20 Pebruari 1983

ALAMAT : JL. AIRLANGGA GG. 11
DS. PABLAN KEC. DRINGU

NO HP : 0 8 5 3 3 4 1 7 2 9 1 1

JABATAN : Inspektur Inspeksi

YUDHA BRAMA JAYA

MENGAPA KEBAKARAN TERJADI?

- Tidak tersedianya sarana alat pemadam kebakaran
- Tidak berfungsinya sarana alat pemadam kebakaran
- Penghuni tidak terlatih menggunakan alat pemadam
- Penghuni kurang memperhatikan masalah pencegahan kebakaran
- Dan lain sebagainya

SEGITGA API = FIRE TRIANGLE OF COMBUTION = KEBAKARAN

- ***BAHAN BAKAR (F U E L)***

  Volume gas dalam udara minimal 1 – 15% batas ini dinamakan batas dimana gas akan menyala / terbakar

- ***U D A R A (O2)***

  Harus mengandung zat asam (O2) minimal 15%

- ***P A N A S (HEAT / ENERGI)***

  Suhunya harus mencapai titik bakar tersebut

KESIMPULAN

Sebagai kesimpulan untuk mencegah terjadinya kebakaran , lingkungan tempat tingal atau lingkungan tempat kerja harus Selalu TERTIB , RAPI DAN BERSIH . TERTIB dalam menggunakan sumber-sumber panas , RAPI dalam pengaturan barang-barang , dan lingkungan harus selalu BERSIH adalah syarat mutlak untuk mencegah terjadinya kebakaran

" LEBIH BAIK MENCEGAH DARI PADA MEMADAMKAN "

FAKTOR – FAKTOR PENYEBAB TERJADINYA KEBAKARAN

1 ALAM

- **Petir**
- **Penyalaan sendiri / sinar matahari**
- **Akibat gempa bumi , gunung meletus**

2 MANUSIA

1. Disengaja : a. Balas Dendam
b. Menutupi Kejahatan
c. Menghilangkan bekas kejahatan
d. Penggantian asuransi
e. Tujuan politik
f. Karena penyakit ingatan

2. Kelalaian : a. Disebabkan aliran listrik
b. Kompor meledak
c. Pipa gas bocor
d. Bahan – bahan yang mudah terbakar

3. Kurang Pengertian : Semua perbuatan yang dapat menimbulkan kebakaran merugikan semua pihak & Sipelaku tidak mengerti perbuatannya membahayakan

3 BINATANG

Kadangkala kita juga tidak menyadari bahwa hewan peliharaan atau pun hewan liar juga dapat menyumbang,jadi penyebab terjadinya kebakaran.

Contoh : Anjing , kucing , tikus

KLASIFIKASI KEBAKARAN

Indonesia telah memberlakukan klasifikasi kebakaran menurut N.F.P.A (National Fire Protection Association) yang dikenal sebagai klasifikasi Amerika di darat, sesuai dengan Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No : PER – 04 / MEN 1980 tanggal 14 april 1980 tentang syarat – syarat Pemasangan dan Pemeliharaan Alat Pemadam Api Ringan (A P A R)

KLASIFIKASI KEBAKARAN

- Klas A : Api yang berasal dari Kebakaran benda / bahan padat meninggalkan arang dan abu
- Klas B : Api yang berasal dari kebakaran bahan / benda cair
- Klas C : Api yang berasl dari kebakaran listrik
- Klas D : Api yang berasal dari kebakaran benda / bahan logam

TEHNIK / SISTEM PEMADAMAN

- SMOTHERING
- COOLING
- STARVATION
- MEMUTUSKAN RANTAI REKSI PEMBAKARAN
- EMULSIFIKATION
- PELARUTAN

USAHA – USAHA PENANGGULANGAN BAHAYA KEBAKARAN

TINDAKAN PREVENTIVE

Suatu usaha tindakan pencegahan yang dilakukan sebelum terjadinya kebakaran dengan maksud menekan sekecil mungkin jumlah kejadian kebakarandan mencari faktor yang dapat menimbulkan kebakaran

- Mengadakan Penyuluhan – penyuluhan
- Pengawasan terhadap bahan bangunan
- Pengawsan terhadap peralatan yang menimbulkan api
- Menyiapkan sarana alat pengindra dan alat pemadam kebakaran
- Mengadakan / menyiapkan sarana penyelamatan / evakuasi
- Mempersiapkan JUKLAK / PROTAP menanggulangi bahaya kebakaran
- Mengadakan pelatihan secara berkala dan bertahap

TINDAKAN REPRESIVE

Suatu usaha tindakan pencegahan yang dilakukan pada saat terjadinya kebakaran dengan maksud memperkecil kerugian yang ditimbulkan dari akibat kebakaran

- PEMADAMAN KEBAKARAN
- PEMBERIAN INFORMASI KEPADA PETUGAS DAMKAR
- PERTOLONGAN / PENYELAMATAN JIWA MANUSIA DAN HARTA BENDA

TINDAKAN EVALUASI / REHABILITASI

Suatu usaha tindakan yang dilakukan setelah terjadi kejadian kebakaran dengan mengevaluasi / menganalisa peristiwa kebakaran tersebut dengan mengambil langkah sebagai berikut :

- *Mendata kebakaran*
- *Menganalisa sebab – sebab terjadinya kebakaran*
- *Mengevaluasi tindakan tindakan yang telah dilakukan baik pemadaman maupun penyelamatan*
- *Memeriksa dan Menyelidiki faktor – faktor penyebab terjadinya kebakaran*
- *Rehabilitasi yaitu memperbaiki dan mambangun kembali yang lebih baik dan sempurna*

Probolinggo, 28 September 2018

UNDANGAN

Kepada Yth:
Bapak & Ibu .....

.....

Bersama ini kami mengharap dengan hormat kehadiran Bapak & Ibu pada Penyuluhan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) bagi karyawan yang Insya Allah akan dilaksanakan pada :

Hari / Tanggal	:	Sabtu, 29 September 2018
Tempat	:	CV. Dua Putri Sholehah
Waktu	:	Pukul 08.00 WIB
Kegiatan	:	Penyuluhan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)

Demikian atas perhatian serta kehadirannya kami sampaikan terima kasih.

Ketua

Dr. Trismawati, S.Si., MT
NIDN. 0714096901

NOTULENSI KEGIATAN

Nama Kegiatan : Penyuluhan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3) & Simulasi pemadam kebakaran
Hari/Tanggal : Sabtu, 29 September 2018
Waktu : 08.00 – 12.00
Tempat Kegiatan : CV. Dua Putri Sholehah (Hunay), Kalirejo - Bringu Kabupaten Probolinggo
Hasil Kegiatan :

- Pelaksanaan penyuluhan kesehatan & keselamatan kerja dan simulasi pemadam kebakaran sangat dibutuhkan untuk CV. Dua Putri Sholehah (Hunay) - Kalirejo - Bringu - Kabupaten Probolinggo, mengingat ruang masak panas, banyak barang-barang mudah terbakar, banyak bahan baku rishan - kena percikan api (minyak goreng dll) oleh karenanya kegiatan ini sangat diperlukan.
- Kegiatan diikuti oleh 50 peserta yang terdiri dari pemilik UKM, pegawai, perangkat desa, pemenang PPPUD dan beberapa masyarakat sekitar UKM.
- Pemateri dalam kegiatan ini ada dua yaitu:
  1. Ir. Darono Wikanaji, M.Eng, seorang praktisi industri dan peneliti. Materi yang disampaikan tentang Kesehatan & keselamatan kerja (K3). Pemahaman tentang industri bersih, pembiasaan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)
  2. Danang Purwanto SSos. Kepala UPT Pemadam kebakaran Kabupaten Probolinggo. Materi yang disampaikan klasifikasi bahan mudah terbakar dan cara penanggulangan jika terjadi kebakaran. Simulasi dan praktek pemadam kebakaran diikuti & dicoba oleh karyawan hunay dan pemilik UKM. Simulasi juga dilakukan untuk tanggap darurat terhadap kemungkinan yang terjadi

- Dari kegiatan ini tim PPPUD menyumbangkan 3 unit pemadam kebakaran (APAR = 9 kg) ke UKM untuk emergency.
- Dari testimoni pemilik UKM merasa terbantu dengan PPPUD Kemenristekdikti & UPM. Dan berharap tahun kedua mendapat pembiayaan lagi.

DAFTAR HADIR

Hari/Tanggal : Sabtu, 29 September 2018

Waktu : 08.00 - 12.00

Tempat : CV. Dua Putri Sholehah (Hunay)

Acara : - Penyuluhan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)
- Simulasi Pemadam kebakaran

No	Nama	Alamat	Tanda Tangan	Konsumsi dan Transport
1	Fatima	tegalrejo		100.000,-
2	mali	"		100.000,-
3	Finda	"		100.000,-
4	Rita	— " —		100.000,-
5	Rubiati	— " —		100.000,-
6	Heni	— " —		100.000,-
7	Manis	— " —		100.000,-
8	Munina	— " —		100.000,-
9	Tulis	— " —		100.000,-
10	Purwati	— " —		100.000,-
11	Buna	— " —		100.000,-
12	Mida.	— " —		100.000,-
13	Suhartik.	"		100.000,-
14	Tilem.	"		100.000,-
15	Meslinda.	"		100.000,-
16	ITA			100.000,-
17	Nurhasanah	"		100.000,-
18	Ranita	"		100.000,-

19	KHOLIFAH	Tegal Rejo	[signature]	100.000,-
20	Eko S.	— " —	[signature]	100.000,-
21	Misnara.	— " —	[signature]	100.000,-
22	Misri	— " —	[signature]	100.000,-
23	Nurul Khotimah	— " —	[signature]	100.000,-
24	Abdullah	— " —	[signature]	100.000,-
25	Eka Tarofa	— " —	[signature]	100.000,-
26	Sili Julaikha	— " —	[signature]	100.000,-
27	Maryam	— " —	[signature]	100.000,-
28	Misnati	— " —	[signature]	100.000,-
29	Narmi	— " —	[signature]	100.000,-
30	Supami	— " —	[signature]	100.000,-

31. SU'UD. S. SOS : [signature] 100.000
32. DANANG. P : [signature] —
33. SATUYAN : [signature] 100.000
34. NYOMAN : [signature] 100.000
35. YUSRON : [signature] 100.000
36. Unbung Tegal rejo [signature] 100.000
37. Suyani tegal rejo [signature] 100.000
38 Sulastri tegal rejo [signature] 100.000
39. tetik tegal rejo [signature] 100.000
40. Lin tegal rejo [signature] 100.000
41. mutrikah tegal rejo [signature] 100.000
42. Saimah tegal rejo [signature] 100.000
43. Senanti Kalirejo [signature] 100.000
44. Minah Tegalejo [signature] 100.000
45 atun tegal rejo [signature] 100.000
46. Sipah tegal rejo [signature] 100.000
47. Muzanah Tegal rejo [signature] 100.000
48. Ninik Kali rejo [signature] 100.000
49. Lusi Kalirejo [signature] 100.000
50. Hiting tegal rejo [signature] 100.000
51. Suliany tegal rejo [signature] 100.000

Probolinggo,

Ketua

Dr. Trismawati, S.Si., M.T

Probolinggo, 21 September 2018

UNDANGAN

Kepada Yth:
Bapak & Ibu .....

.....

Bersama ini kami mengharap dengan hormat kehadiran Bapak & Ibu pada Penyuluhan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) bagi karyawan yang Insya Allah akan dilaksanakan pada :

Hari / Tanggal	:	Sabtu, 22 September 2018
Tempat	:	UD. Terus Lancar
Waktu	:	Pukul 08.00 WIB
Kegiatan	:	Penyuluhan kesehatan dan keselamatan kerja (K3)

Demikian atas perhatian serta kehadirannya kami sampaikan terima kasih.

Ketua

Dr. Trismawati, S.Si., MT
NIDN. 0714096901

NOTULENSI KEGIATAN

Nama Kegiatan : Penyuluhan K3 & Simulasi Pemadam Kebakaran
Hari/Tanggal : Sabtu, 22 September 2018
Waktu : 08.00 - 12.00
Tempat Kegiatan : UD. Terus Lancar, Karangbong - Karanggeger - Pajarakan Kabupaten Probolinggo
Hasil Kegiatan :

Pelaksanaan Penyuluhan kesehatan & keselamatan kerja dan simulasi pemadam kebakaran sangat diperlukan untuk UD. Terus Lancar karena ruang masak cukup panas, sehingga resiko kebakaran cukup besar. Oleh karenanya dilakukan kegiatan tersebut.

Kegiatan diikuti 40 peserta yang terdiri dari pemilik UKM pegawai, pemenang hibah PPPUD dan beberapa perangkat Desa.

Pemateri dalam kegiatan ini ada 2 orang yaitu:
- Sesi I : Ir. Darono Wikanaji, M.Eng, seorang peneliti & praktisi industri. Materi yang disampaikan tentang K3 (kesehatan & keselamatan kerja)
- Sesi II : Danang Purwanto, Scos, Kepala UPT pemadam kebakaran Kabupaten Probolinggo

Hasil kegiatan: Dari kegiatan ini diperoleh pemahaman perlunya usaha yang sehat & selamat untuk meningkatkan produktifitas kinerja UKM. Selain itu karyawan & pemilik UKM memahami cara memadamkan api jika terjadi kebakaran di ruang produksi. Tidak hanya teori yang mereka peroleh tapi langsung praktek memadamkan api (simulasi)

Pada kegiatan ini tim PPPUD menyumbangkan 2 unit APAR (9 kg) untuk emergency

Testimoni pemilik UKM merasa terbantu untuk mengembangkan usahanya melalui PPPUD dari Kemenristekdikti & UPM. Semoga -

DAFTAR HADIR

Hari/Tanggal : Sabtu, 22 September 2018

Waktu : 08.00 - 12.00 WIB

Tempat : UD. Terus Lancar - Karangbong - Karang geger - Pajarakan Kabupaten Probolinggo

Acara : Penyuluhan K3 & Simulasi Pemadam Kebakaran

No	Nama	Alamat	Tanda tangan	Konsumsi dan Transport
1	Sumiwi	Karang bong		100.000,-
2	Kartinah	Karanggeger		100.000,-
3	Lastri	Karangbong		100.000,-
4	Mustari	Karang bong		100.000,-
5	Asih	Karang bong		100.000,-
6	Fathur Rozi	Karang bong		100.000,-
7	Siti Nurjannah	Karangbong		100.000,-
8	Suparmi	Karanggeger		100.000,-
9	Sri Lalima	Karangbong		100.000,-
10	Mudmamah	Karang bong		100.000,-
11	Ria	Karanggeger		100.000,-
12	Tomy	Karanggeger		100.000,-
13	Harfatik	Karangger		100.000,-
14	Tiwik	Karangger		100.000,-
15	Kriwit	Karangger		100.000,-
16	Sutinah	Karang bong		100.000,-
17	Siti Solehah	Karang geger		100.000,-
18	Hamit	Karang bong		100.000,-
19	Muslimah	Karang bong		100.000,-

20	Niam	Karangbong		100.000,-
21	Sulasih	Karang bong		100.000,-
22	Misna	Karang gegen		100.000,-
23	Sri Rejeki	Karang gegen		100.000,-
24	Ketutik	Karangbong		100.000,-
25	Sumik	Karangbong		100.000,-
26	hayati	Karang geger		100.000,-
27	Sumarlah	Karangbong		100.000,-
28	hanifah	karangbong		100.000,-
29	Nati	Karanggeger		100.000,-
30	Supiah	Karang bong		100.000,-
31	Sumini	Karang bong		100.000,-
32	NINA	Karang geger		100.000,-
33	Sema'un	Karanggeger		100.000,-
34	Kariyah	Karang bong		100.000,-
35	Yati	Karanggeger		100.000,-

36. Sumadi Karangbong

Probolinggo, 29 September 2018

Ketua PPPUD

Dr. Trismawati, M.T

37. Alim Karangbong
38. Fugir Karangbong
39. Marpuah Karangbong
40. Admina Karanbong