

Kode/ Nama Rumpun Ilmu: 351/Kesehatan Masyarakat

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



PKM PENINGKATAN PRODUKSI OLAHAN KANGKUNG SEBAGAI JAJANAN SEHAT DI KECAMATAN BANGKINANG KABUPATEN KAMPAR

KETUA : SYAFRIANI, M. Kes	NIDN : 1010048704
ANGGOTA 1 : AFIAH, SST, MKM	NIDN : 1013128601
ANGGOTA 2 : NIA APRILLA, M.Kep	NIDN : 1022048706
ANGGOTA 3 : SARIFATUL ASMAH	NIM : (2013201021)
ANGGOTA 4 : CELSY AURA A	NIM : (2013201005)

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
S1 ILMU KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
JUNI 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pkm Peningkatan Produksi Olahan Kangkung Sebagai Jajanan Sehat Di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar
2. Nama Mitra/Klpk Masyarakat : Ibu-ibu Wirid Pengajian Bangkinang Kota
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Syafriani, M.Kes
 - b. NIDN : 1010048704
 - c. Program Studi : Kesehatan masyarakat
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
 - e. Bidang Keahlian : Kesehatan masyarakat
 - f. Alamat : -
Kantor/Telp/Faks/Surel
4. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah Anggota : Dosen 2 orang
 - b. Nama Anggota/Bidang Keahlian : Afiah, SST, M.kes
NiaAprilla, M.Kep
5. Lokasi Kegiatan/ Mitra (1)
 - a. Wilayah Mitra (Desa) : Bangkinang
 - b. Kabupaten/ Kota : Kab. Kampar
 - c. Propinsi : Riau
 - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra (Km) : 20 Km
6. Luaran yang dihasilkan : Publikasi Jurnal
7. Jangka waktu pelaksanaan : 6 Bulan
8. Biaya Total : Rp. 3. 000.000,-



Bangkinang, 22 Mei 2022
Ketua Tim Pengusul

(Syafriani, M.Kes)
NIP-TT : 096.542.095



BERITA ACARA PENGABDIAN MASYARAKAT

Pada hari ini tanggal dua puluh empat bulan Mei tahun dua ribu dua puluh dua telah dilaksanakan Pengabdian Masyarakat dengan Tema : Pkm Peningkatan Produksi Olahan Kangkung Sebagai Jajanan Sehat Di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Demikianlah berita acara ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pemberi Materi



(Syafriani, M.Kes)

Mengetahui,
Perwakilan Ibu-Ibu Bangkinang kota



(Bu Ema)

Mengetahui
Ketua Lembaga Pengabdian dan
Pengembangan Masyarakat



LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
PAHLAWAN

Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd

RINGKASAN

Kangkung darat (*Ipomea reptans* Poir) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang gurih. Tanaman ini termasuk kelompok tanaman semusim dan berumur pendek dan tidak memerlukan areal yang luas untuk membudidayakannya sehingga memungkinkan dibudidayakan di kota yang pada umumnya lahannya terbatas. Selain rasanya yang gurih, gizi yang terdapat pada sayuran kangkung cukup tinggi.

Produksi kangkung di Indonesia dapat mencapai 10 646,00 ton tahun 2021 (BPS 2021). Peluang pemasaran kangkung darat makin luas hingga ke pasar swalayan dengan masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual sayuran ini (Taufik, 2012). Tanaman kangkung (*Ipomoea reptans*) ini hanya dilakukan penjualan dipasar dan diolah menjadi sayur saja padahal banyak olahan yang dapat dijadikan camilan sehat dari bahan baku kangkung ini.

Kangkung termasuk sayuran yang populer di Indonesia. Tanaman ini berasal dari daerah tropis, terutama daerah Afrika dan Asia. Kangkung mengandung gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. (Priyowidodo, 2012).

Tujuan kegiatan ini adalah untuk menggali ide-ide inovatif, meningkatkan kreatifitas, menanamkan jiwa berwirausaha, melatih mental dan mengajarkan untuk bekerja keras dan bertanggung jawab. Selain itu, tujuan lainnya yaitu untuk mengurangi limbah yang dihasilkan dengan mengolahnya menjadi keripik kangkung, stik kangkung, dan nugget kangkung. Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) Keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi untuk wirausaha dengan bahan pokok kangkung. (3) Tidak adanya keanekaragaman produk olahan kangkung. (4) Tidak adanya kemasan dan pemasaran kangkung.

Kata kunci : steak, nugget, keripik kangkung

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Analisa Lokasi

Kangkung termasuk sayuran yang populer di Indonesia. Tanaman ini berasal dari daerah tropis, terutama daerah Afrika dan Asia. Kangkung mengandung gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. (Priyowidodo, 2012).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS 2012) sekitar 215,303 ton pada tahun 2000, 229,997 ton pada tahun 2005, dan 350,879 ton pada tahun 2012. Indonesia membutuhkan produksi kangkung yang lebih tinggi dari angka tersebut agar terjadi ketahanan pangan kangkung darat. Kebutuhan kangkung darat semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi. Produksi kangkung di Riau 2 252,00/ha. Pemerintah kabupaten Kampar mendukung perkembangan pertanian di kabupaten Kampar dengan memanfaatkan bibit yang dapat disebar ke kelompok lain

Selain rasanya yang enak kangkung juga memiliki kandungan gizi cukup tinggi. bahan-bahan mineral terutama zat besi yang berguna bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Reis, 1993). Produksi utama dari kangkung adalah batang muda dan pucuk-pucuk daunnya (Rukmana, 2007). Dari segi ekonomi, tanaman sayuran dapat dijadikan sumber penghasilan masyarakat. Adanya arus globalisasi di bidang perdagangan, maka orientasi pasar kangkung tidak hanya di dalam negeri tetapi juga di pasar luar negeri yang justru lebih menjanjikan dimasa depan, karena permintaan terus meningkat dan harga jualnya tinggi, akan lebih baik jika mutu sayuran sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kualitas sayuran yang diinginkan oleh produsen adalah sayuran dengan kualitas yang baik, kesegaran bentuk, warna dan tidak mengandung residu pestisida dan kandungan logam berat (Wijaya, 2012).

Pengembangan sayuran di Indonesia menghadapi beberapa kendala yang berkaitan dengan beberapa hal antara lain luas lahan yang terbatas, teknik budidaya, pemasaran, kualitas sumber daya manusia dan kebijakan pemerintah serta infrastruktur. Produksi kangkung di Indonesia dapat mencapai 50.000-60.000 kg per hektar (Harjadi & Suketi, 1999). Peluang pemasaran kangkung darat makin luas hingga ke pasar swalayan dengan

masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual sayuran ini (Taufik, 2012). Tanaman kangkung (*Ipomoea reptans*) ini hanya dilakukan penjualan dipasar dan diolah menjadi sayur saja padahal banyak olahan yang dapat dijadikan camilan sehat dari bahan baku kangkung ini.

Tanaman kangkung darat termasuk tanaman sayuran yang berumur pendek. Manfaat daunnya mempunyai peran penting terhadap sumber pangan di Indonesia (Agung, 2007). Kandungan gizi dalam 100 gram kangkung meliputi energi sebesar 29 kal; protein 3 gram; lemak 0,3 gram; karbohidrat 5,4 gram; serat 1 gram; kalsium 73 mg; fosfor 50 mg; besi 2,5 mg; vitamin A 6.300 IU; vitamin B1 0,07 mg; Vitamin C 32 mg; Air 89,7 gram (Harjana, 2016).

Olahan kangkung yang bervariasi dapat merubah selera masyarakat maka dari itu perlunya varian dalam pengolahan kangkung agar penjualan masyarakat lebih tinggi. Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka Olahan kangkung merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani kangkung di wilayah ini melakukan produksi kangkung secara mandiri. Kendala yang dihadapi petani kangkung adalah 1. jual beli kangkung tidak sebanding dengan keuntungan yang diperoleh karena pengepul maupun pedagang memberikan harga yang murah kepada petani. 2. rendahnya motivasi petani dalam olahan kangkung. 3. Tidak ada penggunaan iptek dalam produksi hasil panen kangkung. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti nugget kangkung, steak kangkung, keripik kangkung yang saat ini keberadaanya di pasaran masih sedikit sehingga usaha makanan berbasis kangkung memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani kangkung.

1.2. Permasalahan Produksi

Adapun permasalahan yang dihadapiyaitu :

1. Pemasaran

Produksi kangkung di kabupaten kampar memiliki cakupan pemasaran yang masih sempit, terkadang petani kangkung terjun langsung untuk menjual di

pasar. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tinggi biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap bahkan mengalami penurunan. Oleh karena itu hasil panen kangkung perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yg lebih luas.

2. Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan produk dari kangkung.

Rendahnya motivasi untuk berwirausaha dengan bahan produk kangkung dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan kangkung. Kangkung yang di hasilkan hanya dijual begitu saja tanpa adanya inovasi dalam pengolahannya sehingga membuat masyarakat kurang tertarik untuk membelinya.

3. Keterbatasan modal

Keterbatasan modal merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya sebuah usaha. Para produsen sangat membutuhkan pinjaman modal untuk dapat mengembangkan dan menghidupkan usahanya lagi.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan tiga upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produk olahan kangkung segar. Tanaman kangkung yang bias dibidang sangat banyak di kabupaten ini, namun olahan nya yang masih kurang, varian produk yang akan kami tambahkan adalah keripik kangkung, steak kangkung, dan nuggert kangkung. Pemilihan oroduk olahan kangkung ini dengan mempertimbangkan agar pengetahuan masyarakat tentang olahan kangkung bertambah dan menjadi banyak digemari.
- b. Packing/pengemasan produk
Produk akan dikemas dengan pengemasan yang menarik dan akan dibuat label gambar olahan kangkung yang juga menarik, serta komposisi dan juga tanggal kadaluarsa/expired.
- c. Perubahan strategi pemasaran
Kangkung biasanya dijual pengepul atau langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah kabupaten Kampar dengan harga yang relative murah. Pemasaran kangkung ini selain dijual pengepul juga dengan cara menjual ke warung, dan juga di took sayuran.

BAB II SOLUSI DAN SARAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi produsen dan upaya yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan produsen maka luaran dari rencana tersebut adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan	Luaran
1.	Pemberian motivasi dan pelatihan / praktik pembuatan variasi produksi hasil olahan kangkung.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produsen dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada mahasiswa dan juga petani kangkung dengan bahan pokok kangkung. 2. Produsen mengetahui metode pembuatan produk olahan kangkung yaitu nugget kangkung, keripik kangkung, dan steak kangkung. 3. Meningkatkan reaktifitas pengusaha kangkung untuk mencoba varian produk lain.
2.	Packing/pengemasan produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik. 2. Sebagai nilai tambah, produk olahan kangkung ini akan disertai dengan label komposisi dan juga tanggal produksi serta kadaluarsa/expired.
3.	Perubahan strategi pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semakin luasnya daerah

		<p>pemasaran</p> <p>2. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi</p>
--	--	--

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani kangkung di Kabupaten Kampar sehingga dapat menopang perekonomian masyarakat.

Adapun rencana capaian tahunan kegiatan ini adalah:

No	Jenis	Luaran	Indikator Capaian
Luaran Wajib			
1	Publikasi ilmiah di jurnal Nasional Terakreditasi		Published
2	Publikasi pada media masa (cetak/online/repocitory)		Sudah terbit
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa diversifikasi produk, atau sumberdaya lainnya)		Ada
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT dan manajemen)		Ada
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni budaya, sosial, politik)		Ada
Luaran Tambahan			
1	Publikasi di Jurnal Internasional		Tidak ada
2	Jasa, rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang		Produk
3	Inovasi baru TTG		Tidak ada
4	Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan		Tidak ada
5	Bukuber ISBN		Tidak ada

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi yaitu :

3.1 Peningkatan Produksi Olahan kangkung

1. Pengolaha kangkung Menjadi keripik

❖ Alat-alat

1. Kompiler gas
2. Kual
3. Ampia
4. Baskom
5. Pisau cutter
6. Piring,
7. Sendok

❖ Bahan-Bahan:

Dalam proses pembuatan keripik dari kangkung ini mempergunakan bahan-bahan sebagai berikut:

1. Kangkung : 3 ikat
2. Bawang merah yg telah dihaluskan
3. Bawang putih yg telah dihaluskan
4. Garam secukupnya
5. Rayco
6. Tepung segitiga biru : 2 bungkus

❖ **Proses pengolahan**

Sedangkan cara membuatnya adalah :

Kangkung dibersihkan terlebih dahulu, setelah itu dipotong kecil agar mudah hancur saat di blender. Setelah itu masukkan kangkung yang telah hancur tadi sedikit kedalam wadah, tambahkan tepung, bawang putih dan bawang merah yg sudah dihaluskan, tambahkan rayco dan sedikit garam, lalu tambahkan sedikit air. setelah itu diaduk sampai bumbu merata. Lalu dicetak menggunakan ampia atau cetakan kue sesuai bentuk yang diinginkan. Lalu digoreng sampai matang.

B. Pengolahan kangkung menjadi steak kangkung

❖ **Alat-alat:**

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Blender
4. Ampia
5. Sendok
6. piring
7. Pisau

❖ **Bahan-bahan:**

1. kangkung
2. Tepung segitiga biru
3. Bawang putih
4. Merica bubuk
5. Rayco

6. Garam

7. Air

❖ **Proses pengolahan:**

1. Bersihkan terlebih dahulu kangkung
2. Potong kecil-kecil
3. Di blender sampai halus
4. Masukkan kedalam wadah
5. Tambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, rayco dan secukupnya air.
6. Diaduk sampai merata
7. Dicetak menggunakan ampia
8. Lalu goreng sampai merata

C. Pengolahan kangkung menjadi nugget kangkung

❖ **Alat-alat:**

1. Kompor gas
2. Wajan
3. Blender
4. Dandang
5. Sendok
6. piring
7. Pisau

❖ **Bahan-bahan:**

- 1.kangkung
2. Tepung segitiga biru
3. Bawang putih
4. Merica bubuk
5. Rayco
6. Garam
7. Air
- 8.bawang merah
9. Telur
10. Tepung panir

❖ **Proses pengolahan**

1. Bersihkan Kangkung dengan air
2. Potong kecil-kecil
3. Di blender sampai halus
4. Masukkan kedalam wadah
5. Tambahkan tepung
6. Masukkan 1 butir telur
7. Tambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, rayco dan secukupnya air.
6. Diaduk sampai merata
7. Masukkan kedalam cetakan lalu dikukus
8. Setelah dirasa udah pas Mateng nya, potong sesuai keinginan
9. Agar tepung panir menempel dengan sempurna, lumuri nugget nya dengan tepung yg

sudah dikasih air dulu. setelah itu baru dengan tepung panir.

D. Pengolahan Kangkung menjadi tepung

❖ Alat:

1. Pisau
2. Wajan
3. Air
4. Talenan
5. Alat penumbuk/blender

❖ Bahan-bahan

Kangkung

❖ Proses pengolahan

Langkah pertama yang harus dilakukan untuk membuat tepung kangkung tentu saja adalah menyediakan kangkung sebagai bahan yang akan dibuat tepung. Tapi ini bukanlah hal yang terlalu sulit, sebab kangkung sangat mudah diperoleh, kita bisa membelinya dari tukang sayur ataupun memetik di kebun kita sendiri. Itu juga kalau punya .

Pilihlah kangkung yang masih segar dan hijau. Bila ada sebagian daun yang sudah menguning atau membusuk kita buang saja, sehingga yang kita pakai hanya daun dan batang kangkung yang bagus saja. Kemudian kangkung yang telah kita sortir itu kita cuci dengan bersih dan kita tiriskan sebentar.

Ambil pisau dapur dan talenan! Lalu kita iris batang dan daun kangkung tersebut dengan ukuran sekitar 1 cm. Selanjutnya, setelah semua kangkung selesai kita iris, tinggal kita jemur di bawah terik matahari sampai mengering atau bisa juga kita masukan ke dalam open supaya kadar airnya hilang. Kangkung yang telah mengering apabila kita pegang akan terasa

renyah dan rapuh. Langkah selanjutnya tinggal kita haluskan agar menjadi tepung.

Proses penghalusannya bisa dengan cara ditumbuk atau digiling memakai blender. Kami memakai cara tradisional dengan menumbuknya menggunakan alat penumbuk padi yang kebetulan tersedia di rumah. Apabila irisan kangkungnya betul-betul kering, maka proses penghalusan akan sangat mudah dan cepat. Oleh karena itu harus betul-betul diperhatikan ketika kita melakukan penjemurannya. Harus kita pastikan sudah benar-benar kering, apabila belum kering maka harus dijemur lagi sampai kering.

Hasil tumbukan yang sudah halus, selanjutnya kita ayak dengan memakai saringan agar terpisah mana tepung yang sudah halus dan mana yang masih agak kasar. Kangkung yang masih kasar bisa kita tumbuk lagi dan kemudian kita ayak lagi. Begitu seterusnya hingga semuanya habis dan berubah menjadi tepung yang benar-benar halus.

3.2 Perubahan Strategi Pemasaran

Selama ini kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk kangkung. kangkung hanya dijual kepengepul dan pada saat musim nya maupun di pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk olahan kangkung yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan yang strategis seperti diwarung-warung milik masyarakat, pasar mingguan didesa lain dan beberapa mini market.

Agar tampilan produk lebih menarik maka akan dibuat kemasan dan memberi label produk. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan. Tahapan – tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain :

a. Penyuluhan

Dalam kegiatan penyuluhan ini, masyarakat setempat akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang cara mengembangkan usaha industri pembudidayaan kangkung dengan melakukan peningkatan produksi olahan kangkung, serta

perubahan strategi pemasaran.

b. Desain kemasan Produk

Proses desain kemasan produk ini terdiri dari 3(tiga) jenis, yaitu kemasan produk Nugget kangkung, Keripik kangkung, dan steak kangkung. Masing-masing kemasan dilengkapi dengan nama dan logo produksi.

c. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pengembangan usaha pembudidayaan kangkung dengan pembuatan produk baru dari olahan kangkung yaitu pelatihan pembuatan nugget kangkung, keripik kangkung, dan steak kangkung.

d. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil. Tujuan dari pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standard mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi yang lebih besar.

e. Rancangan Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUNA TINGGI

4.1. Kinerja LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah dilakukan sejak Tahun 2010 sejak lembaga ini bernama STIKes Tuanku Tambusai. Pada Tahun 2013 arah pengabdian kepada masyarakat lebih diarahkan kepada pemberdayaan masyarakat yang ada di lingkungan Universitas dengan memanfaatkan, serta menggali potensi yang ada di setiap daerah sesuai dengan keahlian peneliti.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif di bidang penelitian dan pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat baik yang dilakukan oleh dosen ataupun oleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau loka karya.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau, telah menghasilkan beberapa karya baik dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Selama ini kegiatan Pengabdian Masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dilakukan dengan dana mandiri dosen serta dana dari Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai Riau. Selama 2 tahun terakhir, LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah berhasil melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberdayakan potensi dosen dan stakeholder. Berdasarkan data tahun 2014, terdapat 39 kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil dilaksanakan dengan pendanaan dari DIPAY yasan dengan besaran dana Rp.1.500.000,- sampai dengan Rp. 10.000.000,-. Tahun 2015 Universitas mendapatkan Hibah IBM dari DIKTI sebanyak Rp.84.500.000,- untuk 2 kelompok pengusul untuk pendanaan tahun 2016, tahun 2017 sebanyak Rp.49.500.000,- untuk 1 kelompok. Demikian juga untuk hibah bersaing, Universitas meloloskan 2 kelompok pengusul yang dibiayai DIKTI tahun 2015, dan 1 Hibah

Penelitian Produk Terapan Tahun 2016. Hal ini menunjukkan kinerja yang cukup membanggakan.

4.2. Kepakaran yang Diperlukan

Dalam menunjang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembudidaya kangkung diperlukan beberapa jenis kepakaran yang harus ada dalam menyelesaikan persoalan mitra. Kepakaran yang dibutuhkan pada kegiatan PKM ini adalah kepakaran dalam memberikan motivasi. Kepakaran ini diperlukan untuk memberikan penyuluhan motivasi kepada masyarakat desa merangin untuk berwirausaha. Wirausaha yang akan dilakukan yaitu pemanfaatan kangkung menjadi produk bernilai jual seperti nugget kangkung, keripik kangkung dan steak kangkung. Selain itu kepakaran yang dibutuhkan adalah kepakaran dalam memasarkan produk yang sudah dihasilkan. Kepakaran yang dibutuhkan dalam kegiatan PKM ini sudah sesuai dengan ketua pengusul dan anggota pengusul. Selain itu kepakaran gizi juga diperlukan dalam perhitungan gizi produk yang dihasilkan yang akan dimintai bantuan dosen yang ada di UP.

A. Tim Pengusul, Kepakaran dan Pembagian Tugas dalam PKM

Nama dan Kepakaran	Tugas
<p>Syafriani, M.Kes (Ketua Pengusul) Ketua tim pengusul adalah dosen Kesehatan masyarakat. Ketua tim adalah dosen program studi kesehatan masyarakat yang mengajarkan mata kuliah ilmu gizi, hygiene Industri, dan gizi kesehatan. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki ketua tim, penyuluhan maupun penelitian yang dilakukan untuk menyadarkan pentingnya kesehatan bagi masyarakat dan pentingnya mengatur gizi makanan.</p>	<p>Secara umum bertanggung jawab memimpin dan mengkoordinasikan seluruh tahapan kegiatan mulai dari tahapan persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi dan laporan dari PKM.</p>
<p>Afiah, M.Kes</p>	<p>Membantu dalam proses</p>

<p>Anggota tim adalah berasal dari Fakultas Ilmu Kesehatan yang memang memiliki keahlian dalam bidang kesehatan.</p>	<p>kegiatan ini dimulai dari mempersiapkan teknologi informasi sampai pemasaran produk dalam cakupan wilayah luas. Anggota tim berperan juga dalam mendesain kemasan produk</p>
<p>Nia Aprilla, M.Kep Anggota tim adalah berasal dari Fakultas Ilmu Kesehatan yang memang memiliki keahlian dalam bidang kesehatan.</p>	<p>Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari mempersiapkan teknologi informasi sampai pemasaran produk dalam cakupan wilayah luas. Anggota tim berperan juga dalam mendesain kemasan produk dan sosialisasi produk</p>

BAB V
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

5.1 Anggaran Biaya

Total biaya yang diusulkan adalah sebesar Rp. 3.000.000,- (tiga juta rupiah), Adapun ringkasan anggaran biaya dalam kegiatan ini dijelaskan pada table berikut ini :

No	Jenis Pengeluaran	Biaya yang diusulkan (Rp)
1.	Honorium	
2.	Pembelian bahan habis pakai dan peralatan	1.600.000,-
3.	Perjalanan	800.000,-
4.	Sewa	500.000,-
	Jumlah	3.000.000,-

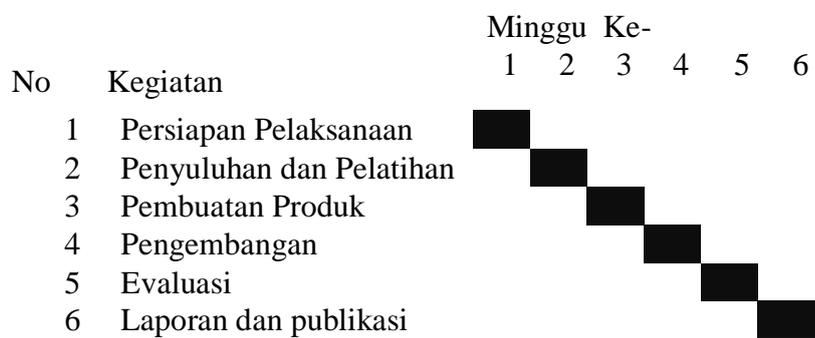
Table 5.1.

5.2. Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 5.2

Bar Chart Jadwal Pelaksanaan Kegiatan



BAB VI

PELAKSANAAN KEGIATAN

6.1. Pelaksanaan Kegiatan

a. Pembuatan Variasi Olahan kangkung

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari kangkung yaitu nugget kangkung, keripik kangkung, dan steak kangkung, dan tepung kangkung, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama Nugget kangkung, Keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung. Nugget kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 25.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 20.000,-. Keripik kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 10.000,-. Steak dan tepung kangkung yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 20.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 15.000,-.

6.2. Pemasaran Produk

Produk olahan kangkung yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online, swalayan dan toko-toko kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial, swalayan, dan toko-toko yang ada di daerah ini. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.

6.3. Hasil yang dicapai

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah :

- a. Bisa meningkatkan perekonomian para petani kangkung

- b. Bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian olahan kangkung lainnya (nugget kangkung, keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung.)
- c. Bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk.

6.4. Tindak lanjut

Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah pemberdayaan peserta pasca pelatihan ditengah masyarakat. Pemberdayaan dimaksud adalah pemantauan dan pendampingan di lapangan tentang kendala-kendala yang dihadapi baik kendala manajemen produksi, pemasaran maupun permodalan. Tahap selanjutnya adalah dalam hal pengemasan produk olahan jamur tiram (nugget kangkung, keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung).

6.5. Hambatan

Hambatan yang ditemukan pada proses penyuluhan dan pelatihan adalah sebagai berikut:

- a. Belum tersedianya dana yang cukup untuk selanjutnya.
- b. Peserta adalah pemula dalam usaha sehingga pembuatan produk membutuhkan waktu yang lebih lama, dan butuh pendampingan secara berkelanjutan.
- c. Produk yang dihasilkan belum konsisten dalam produksi olahan baik nugget kangkung, keripik kangkung, steak kangkung, dan tepung kangkung dan lainnya, sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan jadi lebih baik.
- d. Dari kendala yang ditemukan tersebut tercermin bahwa kegiatan ini masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar kendala-kendala tersebut dapat diatasi pada masa yang akan datang dan untuk selanjutnya kegiatan akan lebih berhasil dan lebih memberikan kegiatan yang lebih luas.

BAB VII

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Biaya keuntungan penjualan produk olahan kangkung untuk nugget kangkung dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan nugget kangkung Rp 20.000, keripik kangkung dijual dengan harga Rp 15.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan kerak nasi Rp 10.000 dan yang terakhir adalah steak dan tepung kangkung yang dijual dengan harga Rp 20.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan kerupuk nasi Rp 15.000.
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan kangkung dengan semenarik mungkin karena masih ada yang menjual dan memproduksi barang ini tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, swalayan, dan toko-toko kecil.

UcapanTerimaKasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

BPS, (2021). Produksi Tanaman Sayuran 2021.

<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html> diakses 27 Juni 2022

Mayani Nanda, dkk. 2015. Pertumbuhan Tanaman Kangkung Darat (*Ipomea Reptans Poir*) Akibat Perbedaan Dosis Kompos Jerami Dekomposisi Mol Keong Mas.

<https://media.neliti.com/media/publications/145757-ID-none.pdf> diakses 27 Juni 2022

Purwadi wildan, 2017. Pertumbuhan dan kadar protein pada tanaman kangkung darat (*ipomoea reptanapoir*) dengan pemberian pupuk organik cair (POC) berbahan dasar sabut kelapa dan limbah cair tahu.

http://eprints.ums.ac.id/54991/12/NASKAH%20PUBLIKASI_3.pdf diakses 27 Juni 2022

KOMINFO KAMPAR, 2021. Panen Sayuran P2L Sei Lambu Makmur, Catur : Bukti Tani Dapat memberikan Kesejahteraan

Keluarga. <https://kominfosandi.kamparkab.go.id/2021/08/02/panen-sayuran-p2l-sei-lambu-makmur-catur-bukti-tani-dapat-memberikan-kesejahteraan-keluarga/> diakses 27 Juni 2022

Raditya Febriyono, dkk. 2017. Peningkatan hasil tanaman kangkung darat (*ipomoea reptans*, l.) Melalui perlakuan jarak tanam dan jumlah tanaman per lubang.

<https://jurnal.untidar.ac.id/index.php/vigor/article/view/323> diakses 27 Juni 2022

1.1. Lampiran Dosen Pendamping

A. Identitas diri

1	Nama Lengkap	Syafriani, SKM, M. Kes
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor/ IIIc
4	NIP	096 542 059
5	NIDN	1010048704
6	Tempat Tanggal Lahir	Bangkinang, 10 April 1987
7	Alamat Rumah	Jl. Letnan Boyak No.43 RT/RW 005
8	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai no.23 Bangkinang
9	Hp.	0812 76299789
10	Alamat e-mail	Syafrianifani@ymail.com

B. Riwayat Pendidikan

Gelar	S-1	S-2	S-3
Riwayat Perguruan Tinggi	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	-
Bidang Ilmu	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Masyarakat	-
Tahun Masuk - Lulus	2006-2010	2011-2013	-

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT

No	Nama mata kuliah	Wajib/pilihan	SKS
1.	PMBKL	Wajib	2 sks
2.	PPM	Wajib	2 sks

D. Pendidikan/pengajar

1. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir (Bukan Skripsi, Tesis, dan Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta)

				Rp)
1	2015	Pengaruh Metode Penyuluhan Deteksi Dini Kehamilan Resiko Tinggi Terhadap Pengetahuan Ibu Hamil pada Kelas Prenatal di Puskesmas Bangkinang Kota Kabupaten Kampar	Ketua	DIKTI
2	2016	Pengaruh Ekstrak Kayu Manis Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Penderita DM Tipe II Di Desa Kumantan Wilayah Kerja Puskesmas Bangknang Kota	Ketua	DIKTI

2. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	Sebagai Juri dalam Kegiatan “Lomba Balita Sehat “ dalam Rangka Memperingati Hari Kesehatan Nasional (HKN)	Perguruan Tinggi	1.5
2	2015	Sebagai Fasilitator dalam kegiatan Pendidikan Sarapan Sehat Bagi 12500 Anak SD, 750 Guru dan 750 Mahasiswa dalam Rangka Hari Pangan Sedunia dan Kesehatan Nasional dengan tema “Sarapan Sehat Menuju Generasi Sehat Berprestasi”	Perguruan Tinggi	1.5
3	2016	Memberikan Penyuluhan di SDN 012 Salo tentang Nutrisi Sehat Pada Anak Usia Sekolah Dasar	Perguruan Tinggi	1.5

3. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor /Tahun
1	2014	Factor- factor yang berhubungan dengan Hubungan Seks Pranikah Remaja di SMA Negeri 6 Kota Pekanbaru.	Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol.1. ISSN 97724DB915D D4 Agustus 2014	2014
2	2015	The Relationship Between Qualities of Patient Satisfaction With Health Services At Polyclinic of Arifin Ahmad Public Hospital In Pekanbaru	Proceeding International ISSN 2461-1069, 24-25 Oktober 2015	2015

4. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Persentation*) dalam 5 Tahun

No	Nama Temu Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1	DPD PERSAGI dengan PERGIZI	Seminar Gizi dan Makanan “Membangun Kemitraan Gizi dan Pangan Di Provinsi Riau Untuk Mengatasi Masalah Gizi Ganda”	Juli 2016 di hotel pangeran pekanbaru

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan tugas dengan matkul PMBKL.

Bangkinang, Mei 2022

Ketua pengusul

Syafriani, SKM, M. Kes

Biodata anggota I

Nama : Afiah, SST.M.K.M
Jabatan : Anggota Peneliti
TTL : Bangkinang, 13 Desember 1986
Alamat Rumah : Jl. Mahmud Marzuki Desa Kumantan Bangkinang
Kampar - Riau
Hp : 0821 7457 8833
Alamat PT : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang Kampar-Riau
Email : afiah.vi@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI

Tahun Lulus	Program Pendidikan (Diploma, Sarjana, Magister, Spesialis, dan Doktor)	Perguruan Tinggi	Jurusan/ Program Studi
2009	Sarjana	Poltekes Bhakti Pertiwi Husada Cirebon	D4 Kebidanan
2016	Magister	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	Kesehatan Masyarakat

PENGALAMAN PENELITIAN

Tahun	Judul Penelitian	Ketua/anggota Tim	Sumber Dana
2013	Using Information Gap To Improve The Speaking Skill At Second Semester Of Nutrt	anggota	RISTEKDI KTI
2014	Hubungan Pelatihan Asuhan Persalinan Normal Bidan Dengan Ketepatan Rujukan Pada Rsud Arifin Ahmad	anggota	Mandiri
2018	Hubungan Antara Berat Bayi Lahir Rendah Dengan Kejadian Asfiksia Neonatorum Di RSUD Bangkinang Tahun 2017	ketua	Mandiri
2019	Hubungan umur, paritas dan penggunaan alat kontrasepsi Pil dengan kejadian kanker serviks di RSUD Arifin Achmad Tahun 2018	ketua	Mandiri

2019	Hubungan pengetahuan dan social budaya terhadap motivasi ibu mengikuti imunisasi measles rubella di desa tarai bangun wilayah kerja puskesmas Tambang	ketua	Mandiri
------	---	-------	---------

KEGIATAN PROFESIONAL/PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Tahun	Jenis/ Nama Kegiatan	Tempat
2019	Penyuluhan Kesehatan Pentingnya Makanan Sehat Saat Sarapan Di Sdn 011 Langgini	Langgini-bangkinang
2017	Sunatan Massal	Kuok
2016	Pengobatan gratis dan sunatan massal	Air tiris

Biodata anggota II

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Ns. Nia Aprilla, M.Kep
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIP/ NIK/ Identitas lainnya	096 542 190
5	NIDN	1022048706
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bangkinang, 22 April 1987
7	E-mail	niaaprilla.ariqa@gmail.com
8	Nomor Telepon/ HP	0852 7171 3592
9	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai No.23 Bangkinang
10	Nomor Telepon/ Faks	(0762) 21677, Fax (0762) 21677
11	Lulusan yang Telah Dhasilkan	S-1 = - orang, S-2 = - orang, S-3 = - orang
12	Mata Kuliah yang Diampu	1. Keperawatan Dasar 1 (D3 keperawatan) 2. Keperawatan Perioperatif (D3 keperawatan) 3. Keperawatan Kepribadian (D3 keperawatan) 4. Keperawatan Dasar 2 (S1 eperawatan) 5. Komunikasi dalam Keperawatan (S1 keperawatan) 6. Keperawatan keluarga (semester 6)

1. Riwayat Pendidikan

Tahun Lulus	Program Pendidikan (Diploma, Sarjana, Magister, Spesialis, dan Doktor)	Perguruan Tinggi	Jurusan/ Program Studi
2009	Sarjana	Universitas Riau	S1 Keperawatan
2010	Ners	Universitas Riau	Ners
2017	Magister	Universitas Andalas	S2 Keperawatan

2. PENGALAMAN PENELITIAN

Tahun	Judul Penelitian	Ketua/anggota Tim	Sumber Dana
2018	Efektifitas terapi musik klasik mozart dalam meningkatkan	Ketua	Mandiri

	durasi konsentrasi belajar pada anak autisme di Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Bangkinang		
2018	Efektivitas penyuluhan kesehatan reproduksi remaja dengan pemberian leaflet terhadap perubahan pengetahuan remaja	Ketua	Mandiri
2019	Hubungan Karakteristik ibu bersalin dengan kejadian sectio cesarea di RSUD Bangkinang tahun 2019	Ketua	Mandiri
2019	Hubungan pengetahuan tentang bullying dengan perkembangan sosial emosi anak di SD Muhammadiyah Bangkinang	ketua	Mandiri
2020	Hubungan kebiasaan makan dan sisa makanan dengan status gizi anak usia dini di paud tambusai universitas pahlawan tuanku tambusai	ketua	Mandiri
2021	Analisa pembelajaran online pada mahasiswa S1 keperawatan di universitas pahlawan tuanku tambusai	ketua	Mandiri

A. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2018	am based learning mahasiswa tingkat 1 Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang	Yayasan	3.000.000
2	2018	omosi cara mencuci tangan yang benar di SDN 013 Tanjung Berulak Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar	Yayasan	3.000.000
3	2018	Peningkatan status kesehatan remaja SMPN 1 Siabu melalui imunisasi	Yayasan	3.000.000

		MR		
4	2019	Penyuluhan kesehatan reproduksi remaja	Yayasan	3.000.000
5	2019	Upaya peningkatan PHBS pada program UKS di SD Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang	Yayasan	1.500.000
6	2019	Menerapkan 6 langkah cuci tangan di SDN 012 Salo	Yayasan	2.500.000
7	2020	Pendidikan kesehatan tentang hipertensi pada lansia di wilayah kerja Puskesmas Kuok	Yayasan	2.500.000
8	2020	Terapi wudhu di Desa Batu Belah	Yayasan	3.000.000
9	2021	Olahan daun pandan duri (pandanus tectorius) menjadi tikar di desa Sipungguk kecamatan Salo Kampar	Mandiri	2.000.000

B. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Persentation*) dalam 5 Tahun

N o	Nama Temu Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1			

C. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

N o	Judul Buku	Tahu n	Jumlah Halaman	Penerbit
1				
2				

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata

dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan laporan pengabdian masyarakat.

Bangkinang, Mei 2022
Anggota

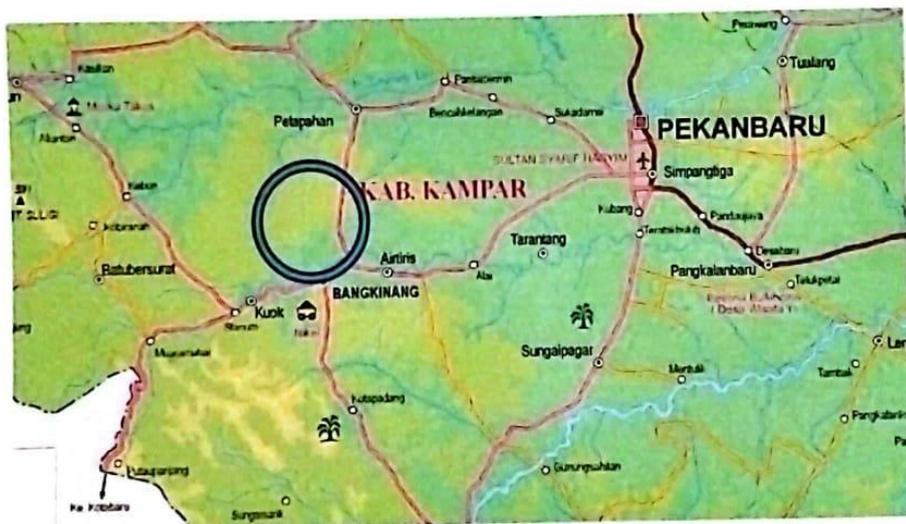
Ns. NIA APRILLA, M.Kep

Lampiran 1. Biodata Ketua Pengabdian Masyarakat

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Syafriani, M.Kes
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor/ III b
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	096.542.095
5	NIDN	1010048704
6	Tempat, Tanggal Lahir	Bangkinang, 10 April 1987
7	E-mail	syafrianiyani@gmail.com
8	Nomor Telepon/ Hp	081276299789
9	Alamat Kantor	Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Jln. Tuanku tambusai No 23 Bangkinang
10	Nomor Telepon/faks	

B. Peta wilayah mitra Bangkinang kota



Lampiran 2
Surat Pernyataan Kesiediaan Kerjasama dari Mitra

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : Bu Ema
2. Jabatan : Perwiridan Ibu-ibu
 - a. Nama Instansi : -
 - b. Alamat : Bangkinang kota

Menyatakan bersedia untuk bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, guna menerapkan IPTEK dengan tujuan mengembangkan produk/jasa atau target sosial lainnya, dengan :

Nama Ketua Tim Pengusul : Syafriani, M.Kes
Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Bersama ini pula kami menyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara Usaha Kecil/Menengah atau Kelpok dan Pelaksanaan Kegiatan Program tidak terdapat ikatan kekeluargaan dan usaha dalam wujud apapun juga.

Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab tanpa ada unsur pemaksaan di dalam pembuatannya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, Mei 2022
Yang Membuat Pernyataan



(Bu Ema)



UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

e-mail : lppm.tambusai@yahoo.co.id

Alamat : Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinan, Kampar - Riau Kode Pos 28412
Telp. (0762)21677, 085278005611, 085211804568

SURAT PERINTAH TUGAS

Nomor : *127* /LPPM/UPTT/V/2022

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai,
dengan ini menugaskan kepada:

Nama	: Syafriani, M.Kes	1010048704
	Afiah, SST, M.KM	1013128601
	Ns. Nia Aprilla, M.Kep	1022048706
	Sarifatul Asmah	2013201021
	Celsy Aura Syahfitri	2013201005
Jabatan	: Dosen Fakultas Ilmu Kesehatan	
	Mahasiswa Prodi S1 Kesehatan Masyarakat	

Melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kecamatan Bangkinang dengan kegiatan "PKM Peningkatan Produksi Olahan Kangkung sebagai Jajanan Sehat di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar" pada Mei Tahun 2022. Dengan dikeluarkannya surat tugas ini, maka yang bersangkutan wajib melaksanakan tugas dengan sebenarnya dan bertanggungjawab kepada Ketua LPPM Tuanku Tambusai Riau.

Demikian surat tugas ini dibuat, untuk dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya.

Bangkinang, 24 Mei 2022

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Ketua,


Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd
NIP - TT 096.542.108

Tembusan:

Rektor Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Dokumentasi

Adonan keripik



Gambar
1. Proses



membersihkan Kangkung menggunakan air bersih dan dibelnder



Gambar 2. diatas adalah proses pengolahan kangkung



Gambar 3. Adonannya steak Kangkung



Gambar 4. Adonan nugget Kangkung setelah dikukus dan di potong



Gambar 5. Inovasi kangkong steak, keripik dan nugget



Gambar 6. Aneka olahan kangkong setelah dikemas