

**LAPORAN HASIL PKM**

**PKM UBI JALAR (*IPOMME BATATAS*) DALAM UPAYA  
PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI PADA ANAK-ANAK DI  
INDRAGIRI HILIR**



**DISUSUN OLEH:**

<b>KETUA</b>	<b>: AFIAH, SST, MKM</b>	<b>NIDN : 1013128601</b>
<b>ANGGOTA 1:</b>	<b>SYAFRIANI SKM, M. Kes</b>	<b>NIDN : 1010048704</b>
<b>ANGGOTA 2:</b>	<b>NIA APRILLA, M. Kep</b>	<b>NIDN : 1022048706</b>
<b>ANGGOTA 3:</b>	<b>FANI FAHIRA</b>	<b>NIM : (2013201021)</b>
<b>ANGGOTA 4:</b>	<b>LISA ARISKA</b>	<b>NIM : (2015401023)</b>

**PROGRAM PROFESI BIDAN  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI RIAU  
2023/2024**

#### HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : PKM UBI JALAR (*IPOMME BATATAS*) DALAM UPAYA PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI PADA ANAK-ANAK DI INDRAGIRI HILIR
2. Nama Mitra/Klpk Masyarakat : Ibu-ibu Wirid Pengajian
3. Ketua Tim Pengusul
  - a. Nama Lengkap : AFIAH, MKM
  - b. NIDN : 1013128601
  - c. Program Studi : Profesi Kebidanan
  - d. Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
  - e. Bidang Keahlian : Profesi Kebidanan
  - f. Alamat : -  
Kantor/Telp/Faks/Surel
4. Anggota Tim Pengusul
  - a. Jumlah Anggota : Dosen 2 orang
  - b. Nama Anggota/Bidang Keahlian : SYAFRIANI, M.kes  
NiaAprilla, M.Kep
5. Lokasi Kegiatan/ Mitra (1)
  - a. Wilayah Mitra (Desa) : Indragiri Hilir
  - b. Kabupaten/ Kota : Kab. Indragiri Hilir
  - c. Propinsi : Riau
  - d. Jarak PT ke Lokasi Mitra : 150 Km
6. Luaran yang dihasilkan : Publikasi Jurnal
7. Jangka waktu pelaksanaan : 6 Bulan
8. Biaya Total : Rp. 6.000.000,-

Mengetahui,



(Dewi Agriani Harahap, M.Keb)  
NIP-TT : 096.542.089

Bangkinang, 27 November 2023  
Ketua Tim Pengusul

(Afiah, SST, MKM)  
NIP-TT : 096.542.087

Mengetahui  
Ketua LPPM

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

## RINGKASAN

Produksi ubi jalar di Provinsi Riau mengalami peningkatan dari tahun ke tahun disertai dengan jumlah penanaman yang juga meningkat. Tahun 2016 dengan produktivitas 4.904 ton, sedangkan pada tahun 2017 dengan produktivitas 4.802 ton, dan pada tahun 2018 dengan produktivitas 3.780 ton.

Dengan penghasil ubi jalar di Provinsi Riau meliputi 10 kabupaten/ kota yaitu Indragiri Hulu, Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Kampar, Rokan Hulu, Rokan Hilir, Bengkalis, Pekanbaru dan Dumai. (Provinsi Riau, 2019). Untuk mengatasi masalah limbah umbi-umbian horticultural seperti ubi jalar ini dapat kita lakukan dengan membuat cemilan sehat seperti keripik Ubi jalar, dan Tepung ubi jalar ini dibuat sebagai bentuk upaya pertumbuhan tulang dan gigi pada anak-anak karena Ubi jalar merupakan sumber kalsium yang baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi.

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 upaya pertumbuhan tulang dan gigi pada anak-anak di indragiri hilir dengan hadirnya varian olahan ubi jalar ini serta mengurangi limbah yang dihasilkan dengan mengolahnya menjadi keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar

Ada beberapa kendala yang dihadapi yaitu (1) Keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi untuk wirausaha dengan bahan pokok ubi jalar. (3) Kurangnya keanekaragaman produk olahan ubi jalar. (4) Tidak adanya kemasan menarik dan manajemen/ strategi pemasaran ubi jalar.

**Kata kunci: keripik , tepung ubi jalar.**

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Analisa Lokasi**

Ubi jalar atau ketela rambat (*Ipomoea Batatas*) memiliki nama lain Sele bun, ubi manis atau sweet potatoes adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi-umbi yang lain, diantaranya mengandung karbohidrat dan energy yang tinggi yang mampu mengembalikan tenaga dengan cepat, serta beberapa zat yang sangat penting bagi tubuh, seperti vitamin, mineral, serat, zink dan antosianin terutama pada jenis ubi berwarna merah dan ungu yang berfungsi sebagai antioksidan (Rosidah, 2014).

Sebagai bahan pangan umbi ubi jalar mempunyai kandungan kandungan nutrisi yang cukup tinggi antara lain: karbohidrat, lemak, protein, vitamin tiamin, niasin, riboflavin, vitamin A dan C serta mineral maupun senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh (functional foods) (Tabel 1). Ubi jalar mempunyai kandungan gula antara 2,0–6,7% dan kandungan amilosa antara 9,8–26%, sehingga memberikan rasa manis dan sifat mampur. Selain mengandung zat gizi, ubi jalar juga mengandung senyawa anti gizi dan penurun cita rasa berupa tripsin inhibitor yang memberi efek terhambatnya kerja enzim tripsin sebagai pemecah protein dalam sistem pencernaan sehingga menurunkan tingkat penyerapan protein (Saleh, 2008). Ubi jalar juga merupakan sumber kalsium yang baik sehingga ini sangat dibutuhkan anak-anak untuk pertumbuhan tulang dan gigi. (Aisy et al., 2023)

Dibeberapa negara maju seperti Amerika, Jepang, Korea, Cina dan Taiwan penggunaan ubi jalar sebagai bahan pangan telah dimanfaatkan secara optimal antara lain di olah berbagai produk pangan seperti kue, mie instan, tepung, saus, keripik, roti, sirup dan makanan bayi yang dikemas dalam kemasan kaleng yang bagus sehingga menarik dan meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar. (Rosidah, 2014)

Pengolahan ubi jalar juga semakin bervariasi seiring makin meningkatnya produksi ubi jalar. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka harus dilakukan peningkatan produksi secara maksimal.

Produksi ubi jalar di Provinsi Riau mengalami peningkatan dari tahun ke tahun disertai dengan jumlah penanaman yang juga meningkat. Tahun 2016 dengan produktivitas 4.904 ton, sedangkan pada tahun 2017 dengan produktivitas 4.802 ton, dan pada tahun 2018 dengan produktivitas 3.780 ton. Dengan penghasil ubi jalar di Provinsi Riau meliputi 10 kabupaten/ kota yaitu Indragiri Hulu, Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Kampar, Rokan Hulu, Rokan Hilir, Bengkalis, Pekanbaru dan Dumai. (Provinsi Riau, 2019).

Ubi jalar merupakan salah satu produk yang berpotensi karena nilai ekonomisnya tinggi dan dilihat dari sisi lainnya memiliki banyak keunggulan. Tidak hanya tinggi karbohidrat, ubi jalar banyak mengandung berbagai nutrisi yang kerap kali bermanfaat bagi kesehatan tubuh, sehingga dapat dijadikan sebagai sumber utama bahkan dijadikan sumber makanan alternatif pengganti nasi. Keunggulan yang dimiliki lainnya adalah dapat tumbuh dalam kondisi tanah yang bervariasi. Oleh sebab itu, sangatlah strategis apabila dikembangkan sebagai pendukung diversifikasi pangan yang berada di berbagai penjuru daerah sekitarnya (Ginting, et al., 2017).(Aisy et al., 2023)

Menurut Juanda dan Cahyono (2000), saat ini pengolahan ubi jalar dalam bentuk bahan pangan lain untuk meningkatkan olahan ubi jalar masih dilakukan secara sederhana di Indonesia. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung adalah salah satu cara untuk mengawetkan dan menyimpan ubi jalar. Tepung ubi jalar merupakan hancuran dari ubi jalar yang dihilangkan sebagian kadar airnya sekitar 7% (Sarwono, 2007). Tepung ubi jalar memiliki beberapa keunggulan antara lain: 1) lebih fleksibel dalam pengembangan produk pangan dan nilai gizi, 2) mempunyai daya simpan lebih panjang sehingga sebagai penyedia bahan baku industri dianggap penting karena menyebabkan harga lebih stabil, 3) menciptakan industri pada masyarakat tingkat desa dan memberi nilai tambah pendapatan serta meningkatkan mutu produk (Pratiwi, 2020)

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani tanaman ubi jalar di wilayah Kabupaten Indragiri Hilir melakukan budidaya tanaman ubi jalar secara mandiri. Petani tidak mengalami kendala dalam modal, dimana harga bibit dan pupuk mudah didapat, sedangkan harga jual ubi jalar cenderung

meningkat. Tanaman ubi jalar yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp.7000/kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat yakni seperti keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis tanaman ubi jalar memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani tanaman ubi jalar. Menurut petani ubi jalar kendala yang dihadapi oleh pemilik ubi jalar bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing dalam memproduksi usaha dengan cara memperbaiki pengemasan dan kualitas.



**Gambar 1. Kebun Ubi jalar Petani**

## **1.2 Permasalahan mitra**

Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu :

### **1. Modal yang terbatas**

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

### **2. Rendahnya motivasi**

untuk berwirausaha dengan bahan produk ubi jalar dan terbatasnya ilmu pengetahuan tentang pengolahan ubi jalar. Ubi jalar yang dihasilkan atau yang di panen sangat melimpah dan berkesinambungan, sayang tidak mampu menompang perekonomian produsen pada saat ini disebabkan

karna harga jual ubi jalar masih terbilang rendah dan jarang sekali naiknya, sedangkan produsen tidak mampu berwirausaha dengan bahan pokok lainnya serta terbatasnya ilmu pengetahuan.

### 3. Pemasaran

Kabupaten Indragiri Hilir merupakan penghasil ubi jalar terbesar di Riau. Produsen ubi jalar di Kabupaten Indragiri Hilir sangat melimpah, sehingga terkadang produsen ubi jalar kesulitan dalam proses pemasaran. Biasanya pedagang pengumpul hasil panen ubi jalar akan langsung membeli ubi jalar ke kebunnya tersebut dengan harga Rp.3.000,-5.000,-perkg, sedangkan jika dijual kepasar biasanya dijual dengan harga Rp. 7.000-11.000,- per kg. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tingginya biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan mengalami penurunan. Oleh karena itu, hasil panen ubi jalar perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

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

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan ubi jalar. Hal ini dilakukan mengingat produksi olahan dari ubi jalar yang masih sangat minim diketahui. Produk ubi jalar sangat melimpah di Kabupaten Indragiri Hilir, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian produk yang akan ditambahkan adalah keripik kripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar. Pemilihan produk ini dengan mempertimbangkan bahwa makanan ini sangat digemari masyarakat bertingkat umur dari anak-anak sampai orangtua.
- b. Packing/ pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik.
- c. Perubahan strategi pemasaran. Ubi jalar biasanya dijual langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah Kabupaten Indragiri Hilir dengan harga yang relative murah. Pemasaran ubi jalar ini selain menjual

langsung, juga dengan cara menjual ke warung, toko/supermarket, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.



## BAB 2. 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 ubi jalar.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Produsen dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada mahasiswa dengan bahan pokok ubi jalar.</li><li>2. Produsen mengetahui metode pembuatan produk olahan ubi jalar yaitu keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar</li><li>3. Meningkatkan kreatifitas pengusaha ubi jalar untuk mencoba varian produk lain</li></ol>
2.	Packing/pengemasan produk	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik</li></ol>
3.	Perubahan Strategi Pemasaran	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Semakin luasnya daerah pemasaran</li><li>2. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi</li></ol>

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan di Kecamatan Indragiri Hilir sehingga dapat menopang perekonomiannya. Adapun hasil kegiatan PKM ini akan di publikasikan di Jurnal Nasional Terakreditasi.

Adapun rencana capaian tahunan kegiatan ini adalah:

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
<b>Luaran Wajib</b>		
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,sertanilai tambah barang, jasadiversifikasi produk, atau	Ada
4	Peningkatan penerapan iptek dimasyarakat(mekanisasi,IT,dan manajemen)	Ada
5	Perbaikan tata nilai Masyarakat (senibudaya,sosial,politik,	Ada
<b>Luaran Tambahan</b>		
1	Publikasi diJurnalInternasional	Tidak ada
2	Jasa, rekayasasosial, metode atau sistem, produk/barang	Produk
3	Inovasi baru TTG	Tidak ada
4	Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan	Tidak ada
5	Buku berISBN	Tidak ada

### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi yaitu :

#### **3.1 Peningkatan Produksi Olahan Ubi jalar**

Mengingat berlimpahnya bahan baku ubi jalar di Kabupaten Indragiri Hilir maka alternative untuk meningkatkan nilai ubi jalar adalah dengan membuat variasi produk olahan antara lain :

##### **a. Pengolahan ubi jalar menjadi keripik ubi jalar**

###### **Alat-alat**

Kompur gas, baskom, pisau pengupas kulit, sendok, kualii, spatula, dan sendok jaring

###### **Bahan-bahan**

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

1. Ubi jalar : 1 kg
2. Minyak goreng : secukupnya
3. Bumbu balado : secukupnya sesuai kebutuhan

###### **Proses pengolahan**

Sedangkan cara membuatnya adalah :

- 1) Kupas kulit ubi jalar menggunakan pisau pengupas kulit buah
- 2) Lalu cuci ubi jalar yang telah dikupas tersebut kedalam baskom yang berisi air bersih
- 3) Setelah dicuci, baru di iris-iris kecil menggunakan pisau pengupas kulit buah
- 4) Setelah itu baru hidupkan kompor gas yang telah di isi minyak goreng didalam kualii lalu tunggu sampai minyak goreng panas
- 5) Setelah panas, masukkan irisan ubi jalar kedalam kualii tersebut
- 6) Lalu angkat menggunakan sendok jaring apabila ubi jalar tersebut sudah bewarna kecoklatan
- 7) Saat menggoreng jangan khawatir jika ubi masih agak sedikit lembek, karna saat dingin ubi akan mengeras dengan sendirinya

- 8) Ubi yang diangkat tersebut dan sudah dingin lalu masukkan ke dalam baskom
- 9) Di dalam baskom tersebut masukkan bumbu balado lalu di aduk sampai merata
- 10) Setelah merata baru di kemas kedalam plastik dan kripi ubi jalar siap untuk di pasarkan

#### **b. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi jalar**

##### **Alat - alat:**

1. Pisau pengupas kulit buah
2. Baskom
3. Sendok
4. blender
5. tampah atau bisa menggunakan piring plastik

##### **Bahan - bahan :**

1. Ubi jalar : 1kg

##### **Proses pengolahannya:**

- 1) Terlebih dahulu, kupas ubi jalar menggunakan pisau pengupas kulit buah
- 2) Lalu cuci ubi jalar yang telah di kupas
- 3) Lalu iris ubi jalar tipis-tipis menggunakan pisau pengupas kulit buah
- 4) Lalu masukkan ke wadah tampah ataupun piring plastik
- 5) Lalu jemur di luar
- 6) Setelah kering lalu di blender hingga halus
- 7) Setelah halus letakkan di tempat baskom

### **3.2 Perubahan strategi pemasaran**

Selama ini kekurangan yang dimiliki adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk ubi jalar. Ubi jalar hanya dijual kepengumpul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk

adalah dengan menciptakan produk olahan ubi jalar yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi 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 antarlain:

**a. Penyuluhan**

Dalam kegiatan penyuluhan ini, masyarakat setempat akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang cara mengembangkan usaha industri kecil ubi jalar dengan melakukan peningkatan produksi olahan ubi jalar, serta perubahan strategi pemasaran.

**b. Desain kemasanProduk**

Proses desain kemasan produk ini terdiri dari 2 (dua) jenis, yaitu kemasan produk keripik ubi jalar, dan kemasan produk tepung ubi jalar. Masing-masing kemasan dilengkapi dengan nama dan logo produksi.

**c. Pelatihan**

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pengembangan usaha industri kecil ubi jalar dengan pembuatan produk baru dari industri ubi jalar yaitu pelatihan pembuatan keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar.

**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 4. KELAYAKAN PERGURUAN 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 dilingkungan Universitas dengan memanfaatkan, serta menggali potensi yang ada disetiap daerah sesuai dengan keahlian peneliti.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang 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 lokakarya.

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 stake holder. Berdasarkan data tahun 2014, terdapat 39 kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil dilaksanakan dengan pendanaan dari DIPA Yayasan 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 Tahun2016. Hal ini menunjukkan kinerja yang cukup membanggakan.

#### 4.2. Kepakaran yang Diperlukan

Dalam menunjang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) petani semangka diperlukan beberapa jenis kepakaran yang harus ada dalam menyelesaikan persoalan. 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 ubi nila menjadi produk bernilai jual seperti kripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar. 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.

#### 4.2 Tim Pengusul, Kepakaran dan Pembagian Tugas

Nama dan Kepakaran	Tugas
<p><b>Afiah, M.Kes (Ketua Pengusul)</b> Ketua tim pengusul adalah dosen Kesehatan masyarakat. Ketua tim adalah dosen program studi profesi bidan yang mengajarkan mata kuliah ilmu Kespro KB dan gizi dalam kespro. 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><b>Syafriani, M.Kes</b> Anggota tim adalah berasal dari Fakultas Ilmu Kesehatan yang memang</p>	<p>Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari</p>



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

## BAB V

### BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

#### 5.1 Anggaran Biaya

Total biaya yang diusulkan adalah sebesar Rp. 6.000.000,- (enam juta). Adapun ringkasan anggaran biaya dalam kegiatan ini dijelaskan pada table berikut ini:

Tabel 5.1

Ringkasan Anggaran Biaya

No.	Jenis Pengeluaran	Biaya yang Diusulkan (Rp)
1	Honorium	500.000
2	Pembelian Bahan Habis Pakai dan Peralatan	4.700.000
3	Perjalanan	500.000
4	Sewa dan Pajak	300.000
Jumlah		6.000.000

#### 1.2 Jadwal Kegiatan

PKM ini direncanakan berlangsung 3 bulan. Rencana program ini tertera pada tabel berikut ini :

No	Kegiatan	Bulan I				Bulan II				Bulan III			
1.	Persiapan pelaksanaan kegiatan dan pengurusan izin	■	■	■	■								
2.	Pertemuan dengan mitra	■	■	■	■								
3.	Penyuluhan dan					■	■						

	pelatihan													
4.	Pembelian bahan													
5.	Riset pasar													
6.	Pembuatan kemasan													
7.	Pembuatan iklan													
8.	Evaluasi dan pengolahan													
9.	Laporan dan publikasi													

### 5.3. Rincian Anggaran Biaya Pengabdian kepada Masyarakat

No	Uraian	Satuan	Volume	Besaran	Volume x Besaran
<b>1.</b>	<b>Honorarium</b>				
	a. Honorarium Koordinator Pengabdian/Perekayasa	OB	1	Rp. 310.000	310.000
	b. Pembantu Pengabdian/Perekayasa	OJ	10	Rp. 25.000	250.000
	c. Honorarium Petugas Survei	OR	5	Rp.8000	40.000
<b>Subtotal Honorarium</b>					<b>500.000</b>
<b>2</b>	<b>Bahan Pengabdian</b>				
	a. ATK				
	1) Kertas A4	Rim	1	50.000	50.000
	2) Pena	Kotak	1	50.000	50.000
	3) Map	Lusin	1	50.000	50.000
	4) Buku	Lusin	2	100.000	200.000
	b. Bahan Pengabdian Habis Pakai	OK			
	1) Bahan varian 1		2 paket	295.000	590.000
	2) Bahan varian 2	Sesuai item	2 paket	295.000	590.000
	3) Bahan varian 3	belanja	5 paket	600.000	3.000.000
<b>Subtotal Bahan Penelitian</b>					<b>3.430.000</b>
<b>3.</b>	<b>Pengumpulan Data</b>				
	a. Transport	Ok	10	6.500	65.000

	b. Biaya Konsumsi	Ok	14	25.000	350.000
<b>Subtotal biaya pengumpulan data</b>					<b>415.000</b>
<b>4. Pelaporan, Luaran Penelitian</b>					
	b. Foto Copy Proposal dan Laporan, Kuisisioner dsb	OK	200	Rp. 150	30.000
	c. Jilid Laporan	OK	3	Rp. 5000	15.000
	d. Luaran Penelitian	OK			
	1) Publikasi pada media masa cetak/online		Con	500.000	500.000
	2) Publikasi ilmiah pada Jurnal ber ISSN/ Prosiding Jurnal Nasional Tidak		Con		
	Terakreditasi				
	3) Jurnal Nasional Terakreditasi				
	4) Jurnal Internasional				
<b>Subtotal biaya Laporan dan Luaran Penelitian</b>					<b>545.000</b>
<b>Total</b>					<b>6.000.000</b>

## **BAB 6.**

### **PELAKSANAAN KEGIATAN**

#### **6.1. Pelaksanaan Kegiatan**

##### **a. Pembuatan variasi olahan ubi jalar**

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari ubi jalar yaitu keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama KUJ (Keripik Ubi Jalar), dan TUJ (Tepung Ubi Jalar). Keripik Ubi Jalar yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 8.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan keripik ubi jalar Rp 5.000,-. Tepung Ubi Jalar yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 5.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatannya Rp 10.000,-.



Kripik ubi jalar      Tepung ubi jalar

##### **b. Pemasaran Produk**

Produk ubi jalar yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online, swalayan dan tokoh- tokoh 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 tokoh-tokoh yang ada di Kabupaten

Indragiri Hilir ini. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.

## **1.2 Hasil yang dicapai**

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

- a. Bisa mengurangi limbah yang dihasilkan dari ubi jalar
- b. Bisa meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian olahan ubi jalar lainnya (keripik ubi jalar, dan tepung ubi jalar)
- c. Bisa berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk.

## **1.3 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 ubi jalar (keripik, dan tepung ). Hasil Pengabmas ini akan diterbitkan di Jurnal Nasional.

## **1.4 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 produk tepung ubi jalar maupun produk ubi jalar lainnya,sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan 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 7.**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa :

1. Biaya keuntungan penjualan produk olahan ubi jalar untuk keripik ubi jalar dijual dengan harga Rp 8.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan keripik ubi jalar Rp 5.000, dan yang terakhir adalah tepung dari ubi jalar yang dijual dengan harga Rp 10.000 per bungkus setelah dihitung pembuatan tepung ubi jalar Rp 5.000.
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan ubi jalar dengan semenarik mungkin karna 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 saya dan mengsupport kegiatan saya hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Aneka Olahan Makanan : Review. *Jurnal Triton*, 11(2), 42–50. <https://doi.org/10.47687/jt.v11i2.112>
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*, 1(1), 44–52.
- Saleh, N. (2008). 383587-None-a6a60E23. 30(15), 21–30.

## 1.1 Ketua Pengusul

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  
BangkinangKampar-Riau  
Email : [afiah.vi@gmail.com](mailto:afiah.vi@gmail.com)

## 2 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

3

## 4 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	ketua	Mandiri

	penggunaan alat kontrasepsi Pil dengan kejadian kanker serviks di RSUD Arifin Achmad Tahun 2018		
2019	Hubungan pengetahuan dan social budaya terhadap motivasi ibu mengikuti imunisasi measles rubella di desa tarai bangun wilayah kerja puskesmas Tambang	ketua	Mandiri

5

## **6 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

Bangkinang, Juli 2023

Ketua

Afiah, SST, M.Kes

## **Biodata anggota I**

### **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	<a href="mailto:Syafrianifani@ymail.com">Syafrianifani@ymail.com</a>

### **B. Riwayat Pendidikan**

Gelar	S-I	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	-

### **A. Rekam Jejak Tri Dharma PT**

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

## B. 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 Puskemas 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/No mor /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, Juli 2023

Anggota

Syafriani, SKM, M. Kes



## **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	<a href="mailto:niaaprilla.ariqa@gmail.com">niaaprilla.ariqa@gmail.com</a>
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 Dihasilkan	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	S1

		Riau	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 durasi konsentrasi belajar pada anak autisme di Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Bangkinang	Ketua	Mandiri
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	Team based learning mahasiswa tingkat 1 Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang	Yayasan	3.000.000
2	2018	Promosi 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 MR	Yayasan	3.000.000
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

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, Juli 2023

Anggota

Ns. NIA APRILLA, M.Kep

**Lampiran 1. Berita acara**

**BERITA ACARA PENGABDIAN MASYARAKAT**

Pada hari ini tanggal dua puluh Tujuh bulan Januari tahun dua ribu dua puluh tiga telah dilaksanakan Pengabdian Masyarakat dengan Tema : **PKM UBI JALAR (*IPOMME BATATAS*) DALAM UPAYA PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI PADA ANAK-ANAK DI INDRAGIRI HILIR**

Demikianlah berita acara ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pemberi Materi



(Afiah, M.KM)

Mengetahui,  
Perwakilan Ibu-Ibu Indragiri Hilir




(Bu Erma)

Mengetahui  
Ketua Lembaga Pengabdian dan  
Pengembangan Masyarakat


(Dr. Musnar Indra Daulay, M.Pd)

Lampiran 2. Surat perintah tugas

**UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI**  
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT**  
e-mail : [lppm.tambusai@yahoo.co.id](mailto:lppm.tambusai@yahoo.co.id)  
Alamat : Jl. Tuanku Tambusai No. 33 Bangkinang, Kampar-Riau Kode-Pos. 28412  
Telp.(0762) 21677, 085278095411, 085211804568

---

**SURAT PERINTAH TUGAS**  
Nomor : 154 /LPPM/UPIT/XI/2023

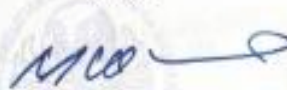
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai,  
dengan ini menugaskan kepada:

Nama	: Afiah, SST, M.KM	1013128601
	Syafriani, M.Kes	1010048704
	Ns. Nia Aprilla, M.Kep	
	Fani Fahim	2015401021
	lisa ariska	2015401023
Jabatan	: Dosen Prodi DIII Kebidanan	
	Dosen dan Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan	

Melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kabupaten Indragiri Hilir dengan kegiatan  
"PKM Ubi Jalar (Ipomoea Batatas) dalam Upaya Pertumbuhan Tulang dan Gigi pada Anak-anak  
di Indragiri Hilir" pada November Tahun 2023. 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, 17 November 2023  
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat  
Ketua,

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

### Lampiran 3. Peta Lokasi Mitra Sasaran



Peta lokasi pelaksanaan program PKM

#### Lampiran 4. Surat Pernyataan Kesiediaan Kerjasama dari Mitra

**SURAT PERNYATAAN**

---

Yang bertanda tangan di bawah ini :

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

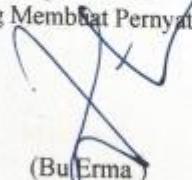
Menyatakan bersedia untuk bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, guna menerapkan IPTEK dengan tujuan mengembangkan produk/jasa atau target sosial lainnya, dengan :

Nama Ketua Tim Pengusul : Afiah, M.KM  
Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Bersama ini pula kami menyatakan dengan sebenarnya bahwa di antara Usaha Kecil/Menengah atau Kelmпок 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, November 2023  
Yang Membuat Pernyataan

  
(Bu Erma)



## LAPORAN PUBLIKASI

Lampiran gambar kegiatan

1. Keripik ubi jalar



1. Sediakan ubi jalar nya yang ingin di buat kripik ubi jalar



2. Lalu kupas kulit ubi jalar dengan menggunakan pisau pengupas kulit buah
3. Yang telah terkupas kulitnya langsung saja di cuci menggunakan air bersih



4. Setelah ubi jalar nya bersih lalu kupas ubi jalar dengan menggunakan pisau pengupas kulit buah



5. Yang di kupas tadi masukkan ke tempat baskom



6. Lalu masukkan ubi jalar yang telah di kupas tadi ke kuali lalu goreng sampai warnanya kecoklatan



7. Lalu setelah di goreng tadi masukkan ke plastik



8. Lalu di kemas kedalam plastik

2. Tepung ubi jalar



1. Kupas kulit ubi jalar terlebih dahulu



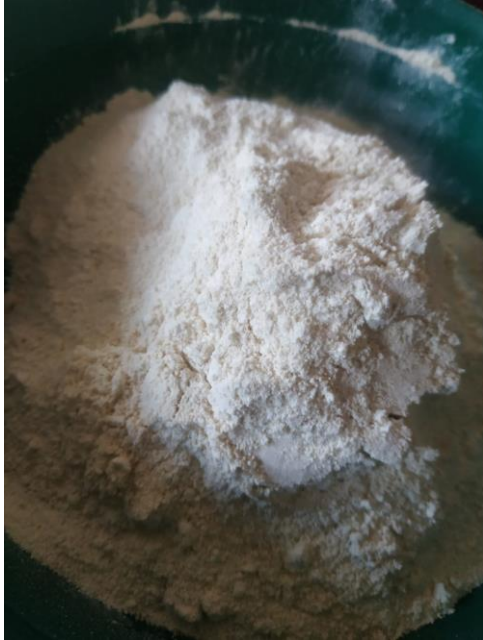
2. Setelah itu masukkan ke tempat



3. Lalu jemur diterik nya matahari sampai kering



4. Setelah ubi jalar nya kering masukkan ke blender lalu di blender sampai halus



5. Jadi deh tepung ubi jalar nya