



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202109604, 3 Februari 2021

Pencipta

Nama : **Roos Yuliaslina.,M.Med.Kom, Edy Purwanto , SE., M.Sc dkk**
Alamat : Dusun Bajik RT.012 RW. 004, Desa Tambaksari Kec. Rubaru, Kab. Sumenep, Sumenep, JAWA TIMUR, 69456
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **UNIVERSITAS WIRARAJA**
Alamat : JL. Raya Sumenep-Pamekasan, KM. 5 Patean, Sumenep, Sumenep, JAWA TIMUR, 69451
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Laporan Penelitian**
Judul Ciptaan : **Laporan Akhir Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as 2019**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 2 Februari 2021, di Sumenep
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000236566

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.



a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL

Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Roos Yuliasitina.,M.Med.Kom	Dusun Bajik RT. 012 RW. 004, Desa Tambaksari Kec. Rubaru, Kab. Sumenep
2	Edy Purwanto , SE., M.Sc	Dusun II Rt/Rw 001/001 Pagerungan Besar, Kec. Sapeken, Kab. Sumenep
3	Dr. Anik Anekawati, M.Si	Jl Tambak Asri 23/8, Rt/Rw 017/006 Desa Morokrembangan Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya
4	Isdiantoni, SP, MP	Dsn Masjid RT 001 RW 001 Desa Talango Kec Talango Kabupaten Sumenep
5	Syahril, SE., M.Ak	Jl. Jaksa Agung Suprpto Rt/Rw 006/003 Pajagalan, Kecamatan Kota Sumenep Kab. Sumenep
6	Dr. Moh. Hidayaturrahman, M.I.Kom	Jl. Nanas IV Blok RL No 10 RT 003 RW 010 Desa Kolor Kec Kota Sumenep Kabupaten Sumenep





Laporan Akhir Program Pemberdayaan UMKMKec.Ra'as 2019



LPPM

Universitas Wiraraja

Contact: (0328) 664272

Web: www.lppm.wiraraja.ac.id

Email: lppm.wiraraja@gmail.com

Adress: Kantor LPPM Universitas Wiraraja





UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
Website : www.lppm.wiraraja.ac.id, E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

LEMBAR PENGESAHAN

**LAPORAN AKHIR KEGIATAN PROGRAM PEMBERDAYAAN
UMKM KECAMATAN RA'AS**

1. Judul Kegiatan : Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as tahun 2019
2. Ketua Tim
 - a. Nama Lengkap : Anik Anekawati, M.Si
 - b. NIDN : 0714077402
 - c. Telpon : 081331252426
 - d. Alamat Kantor : Kantor LPPM Universitas Wiraraja Jl. Raya Sumenep-Pamakasan KM. 05, Patean, Sumenep
3. Nama Anggota
 - a. Nama Anggota 1 : Roos Yulastina., M.Med.,Kom
 - b. Nama Anggota 2 : Edy Purwanto., SE., M.Sc
 - c. Nama Anggota 3 : Syahril, SE., M.Ak
 - d. Nama Anggota 4 : Isdiantoni, SP., MP.
 - e. Nama Anggota 5 : Dr. Mohammad Hidayaturrahman, M.I.Kom
6. Lama Pelaksanaan Kegiatan : 2 Bulan
7. Jumlah Mahasiswa Yang Terlibat : 6
8. Biaya : Rp 89.960.000,-

Sumenep, 30 Desember 2019

Menyetujui,

Ketua TIM





DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Metode Pelaksanaan.....	2
2. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN	3
2.1 Hasil Kegiatan Survei UMKM	3
2.2 Hasil Kegiatan FGD.....	6
2.3 Hasil Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan.....	7
2.4 Hasil Kegiatan Monitoring	33
3. EVALUASI KEGIATAN DAN PERENCANAAN	34
3.1 Evaluasi Kegiatan	34
3.2 Perencanaan Kegiatan Lanjutan	35
4. PENUTUP	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Permasalahan dan Solusi	6
Tabel 2.2 Daftar Kegiatan	8
Tabel 2.3 Prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk <i>Home Industry</i>	9
Tabel 2.4 Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Jagung Ketan Goreng	11
Tabel 2.5 Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Dodol Ra'as	12
Tabel 2.6 Standarisasi Proses Pembuatan Abon Ikan	14
Tabel 2.7 Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Ikan Kering/Asin	15
Tabel 2.8 Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Petis Ikan	17
Tabel 2.9 Standarisasi Kemasan	19
Tabel 2.10 Standarisasi Merek dan Logo	21
Tabel 2.11 Struktur Organisasi Kelompok UMKM Kec. Ra'as	29
Tabel 2.12 Lokasi Pelaksanaan Monitoring	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jumlah UMKM Tiap Desa	3
Gambar 2.2 Jumlah dan Jenis UMKM di Kecamatan Ra'as.....	3
Gambar 2.3 Jumlah dan Jenis UMKM Tiap Desa	4
Gambar 2.4 Permasalahan UMKM Berdasarkan Hasil Survey	5
Gambar 2.5 Bahan Baku UMKM Jenis Makanan	5
Gambar 2.6 Proses dan Alur Pendaftaran Merek dan Logo.....	23
Gambar 2.7 Grand Desain Pemasaran Produk UMKM melalui <i>Marketplace</i> ...	27
Gambar 2.8 Gambar Tampak Depan beserta Fitur Desain Awal <i>Marketplac</i> ...	28
Gambar 2.9 Gambar Tampak Depan Bagian Admin beserta Fitur Desain Awal <i>Marketplace</i>	29
Gambar 2.10 Cover Modul Standarisasi Produk Olahan Ikan	30

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagai perusahaan eksplorasi dan produksi minyak dan gas, KKKS Kangean Energy Indonesia Ltd. (KEI) dituntut untuk memiliki peran tanggung jawab sosial dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat di wilayah kerjanya (Kabupaten Sumenep). Wujud tanggung jawab tersebut, tercermin dari kerjasama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Wiraraja, melalui skim pendanaan Program Pendukung Operasi (PPO) Tahun 2019. Kerjasama tersebut dimaksudkan untuk melakukan kegiatan "Program Pemberdayaan UMKM di Kecamatan Ra'as".

Kecamatan Ra'as merupakan salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Sumenep. Kecamatan Ra'as memiliki potensi yang tidak kalah dari Kecamatan lain yang ada di Kabupaten Sumenep, baik di sektor maritim maupun di sektor agraris. Potensi di sektor maritim, Kecamatan Ra'as memiliki banyak jenis ikan, rumput laut, dan lain sebagainya. Sedangkan di sektor agraris, Kecamatan Ra'as memiliki tanah yang sangat subur.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, komoditas tanaman padi/palawija, Kecamatan Ra'as paling banyak menghasilkan jagung dengan tingkat produksi sebanyak 20.379 ton, sayur-sayuran paling banyak memproduksi cabe rawit sebesar 78,3 ton dan tingkat produksi paling unggul di sektor buah-buahan yaitu mangga sebanyak 1860 ton. Potensi sumber daya alam tersebut sebagian telah dimanfaatkan oleh masyarakat untuk kesejahteraannya melalui usaha mikro kecil dan menengah (UMKM).

Namun demikian, pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as belum mampu mengelola sebuah bisnis dengan baik. Para pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as hanya menciptakan sebuah kegiatan yang memberikan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kondisi itu membuat pengelolaan usaha secara manajerial yang baik menjadi kurang maksimal, termasuk didalamnya kapasitas pemahaman pasar yang rendah. Secara garis besar, produk-produk yang dihasilkan oleh UMKM di Kecamatan Ra'as hanya berupa produk panganan rakyat yang tidak terlalu berorientasi pasar.

Bertolak dari kenyataan tersebut, maka kegiatan Program Pemberdayaan UMKM di Kecamatan Ra'as, difokuskan pada upaya peningkatan kemampuan pelaku UMKM dalam mengelola produk yang dihasilkannya, menjadi **Produk unggulan Kecamatan Ra'as** dengan pendekatan standarisasi mutu produk, inovasi produk, perbaikan pengemasan, *branding* dan pemasaran, serta pembentukan kelompok usaha bersama untuk meningkatkan kemampuan daya tawar pasar.

Secara garis besar permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as, yaitu: (a). tidak ada data real UMKM terkait jumlah dan jenis UMKM di Kecamatan Ra'as, sehingga sulit dipetakan; (b). permasalahan bahan baku; (c). standarisasi produk mulai dari pengolahan, kemasan dan logo; (d). permasalahan pemasaran

1.2 Metode Pelaksanaan

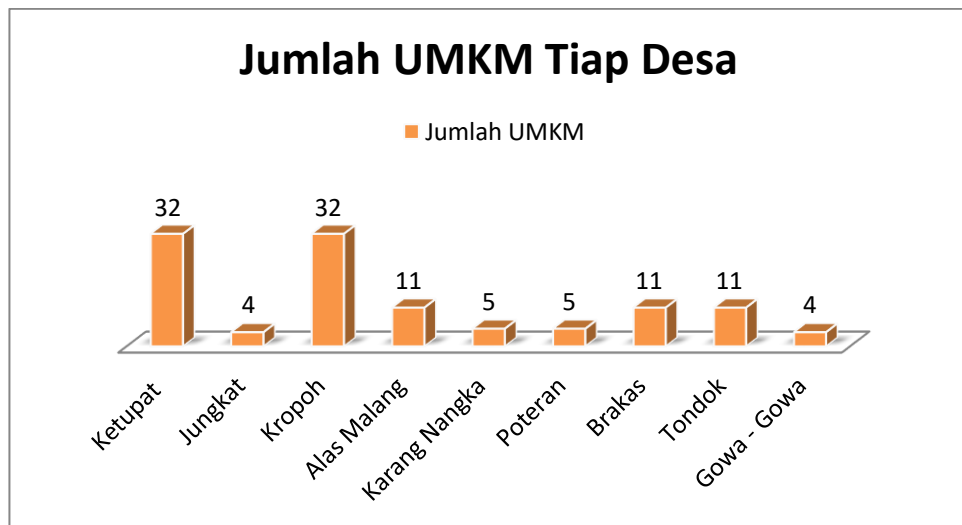
Pelaksanaan kegiatan program pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as dibagi menjadi 3 kegiatan utama, yaitu:

1. Survey UMKM di Kecamatan Ra'as terdiri dari 9 desa.
2. *Focus Group Discussion* (FGD) melibatkan perwakilan UMKM masing-masing desa dan aparat setempat.
3. Pelatihan dan pendampingan UMKM terdiri dari kegiatan: pelatihan standarisasi produk ikan kering, pelatihan kemasan, merek dan logo, pelatihan diversifikasi produk baru dari bahan jagung lokal, pelatihan pemasaran online, dan sosialisasi desain awal *marketplace*.

2. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

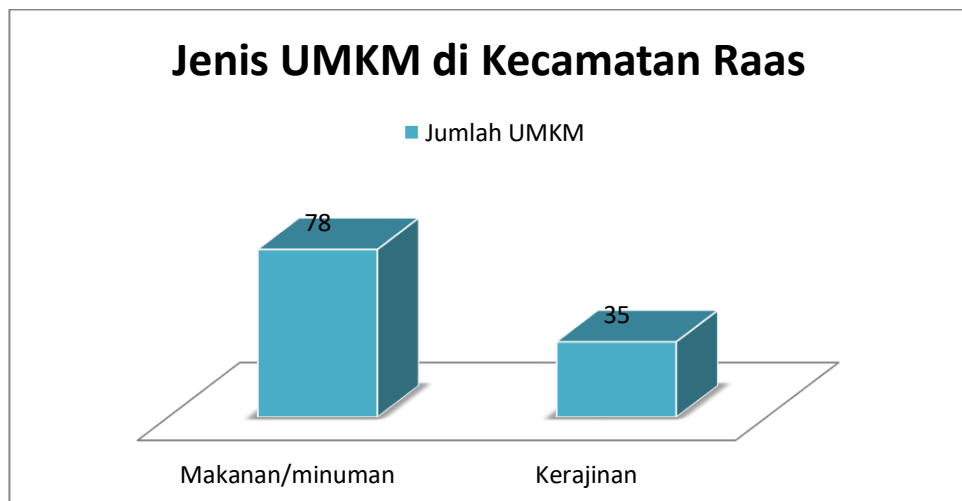
2.1 Hasil Kegiatan Survey UMKM

Survey UMKM di Kecamatan Ra'as dengan 9 desa dilakukan oleh 6 mahasiswa Universitas Wiraraja dengan 1 pendamping dosen pada tanggal 07 - 13 November 2019. Total UMKM di Kecamatan Ra'as adalah 113 UMKM. Berikut adalah jumlah UMKM per desa di Kecamatan Ra'as.



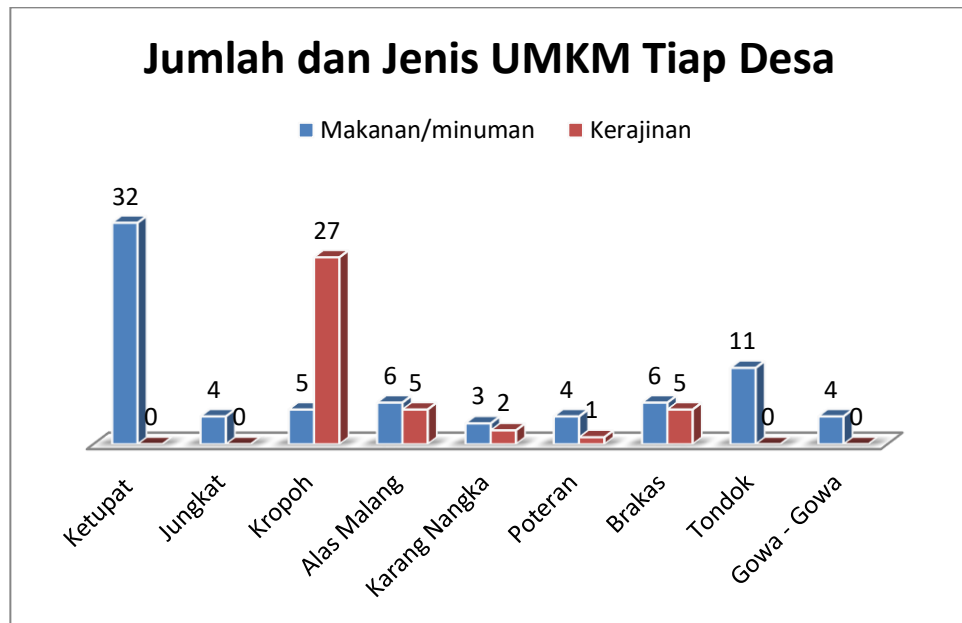
Gambar 2.1. Jumlah UMKM Tiap Desa

Gambar 2.2.berikut menunjukkan jumlah dan jenis UMKM di Kecamatan Ra'as, dimana didominasi dengan UMKM jenis makanan/minuman.



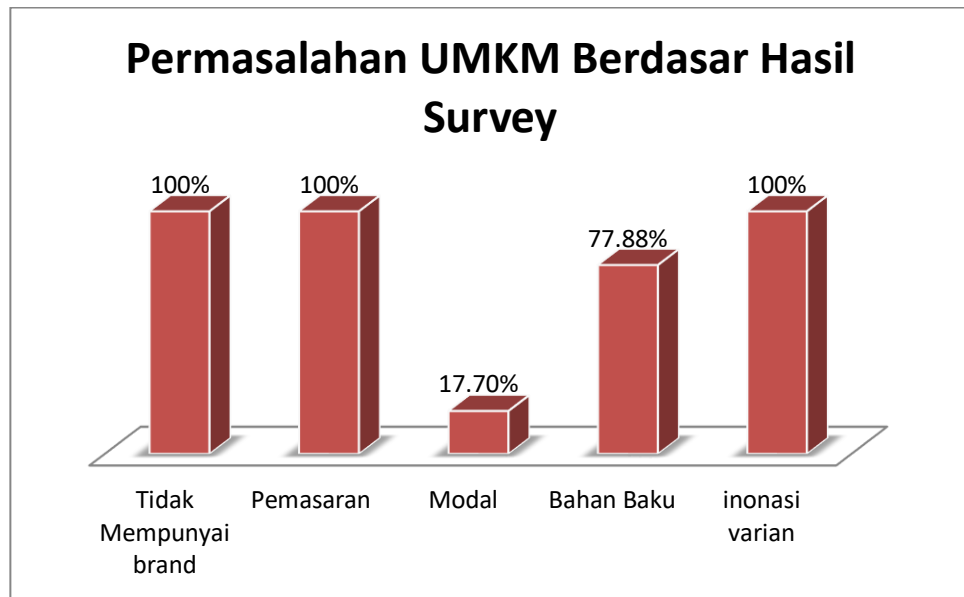
Gambar 2.2. Jumlah dan Jenis UMKM di Kecamatan Ra'as

Gambar 2.3. adalah jumlah dan jenis UMKM tiap desa di Kecamatan Ra'as. Desa Ketpat, Jungkat, Tondok, dan Gowa-gowa memiliki UMKM kategori makanan/minuman. Sedangkan, Desa Kropoh didominasi UMKM kategori kerajinan.



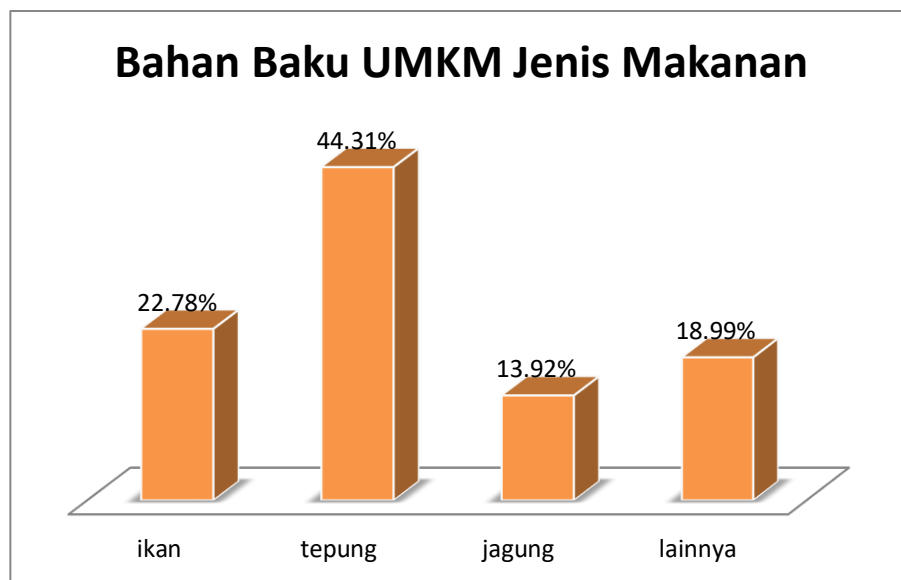
Gambar 2.3. Jumlah dan Jenis UMKM Tiap Desa

Gambar 2.4 berikut adalah gambaran permasalahan yang dihadapi UMKM Kecamatan Ra'as berdasarkan hasil survey. Semua UMKM di Kecamatan Ra'as mempunyai permasalahan terkait *branding*, pemasaran dan inovasi varian. Sebagian besar UKMM juga mempunyai permasalahan dengan bahan baku, dimana masih tergantung dengan ketersediaan sesuai dengan sumber daya alam yang bersifat musiman.



Gambar 2.4. Permasalahan UMKM Berdasarkan Hasil Survey

UMKM jenis makanan di Kecamatan Ra'as dapat diklasifikasikan dari bahan dasar menjadi 4 bahan utama, yaitu ikan, tepung, jagung, dan lainnya. Diagram berikut merupakan persentase bahan dasar UMKM jenis makanan.



Gambar 2.5. Bahan Baku UMKM Jenis Makanan

2.2 Hasil Kegiatan Fokus Group Discussion (FGD)

FGD dilaksanakan tanggal 6-7 Desember 2019 di Kantor Kecamatan Ra'as. Kegiatan FGD ini dihadiri perwakilan UMKM dari masing-masing desa sebanyak 2 UMKM, Bapak Agus Suprayogi (Camat Ra'as), Kapolsek dan Danramil.

Tujuan kegiatan FGD ini antara lain:

- Mengklarifikasi hasil survey UMKM kepada pelaku UMKM;
- Mengklarifikasi dan memetakan permasalahan UMKM agar mendapatkan pendampingan dalam menyelesaikan permasalahan;
- Mendiskusikan permasalahan kelayakan produk agar mempunyai daya saing dan mencari solusi bersama;
- Menyepakati produk unggulan Kecamatan Ra'as yang unik dan layak jual.

Hasil FGD sebagaimana tujuannya adalah:

- Hasil survey sebagaimana yang dipaparkan pada sub bab 2.1. telah klarifikasi kebenarannya oleh peserta UMKM yang hadir di acara FGD.
- Hasil pemetaan berdasarkan survey sebagaimana yang dipaparkan pada sub bab 2.1. telah klarifikasi dan dipahami oleh peserta UMKM yang hadir di acara FGD.
- Didapatkan pemetaan permasalahan dan solusinya.

Solusi yang ditawarkan kepada UMKM diprioritaskan berdasarkan pada permasalahan yang dialami oleh semua UMKM, yaitu masalah *branding*, pemasaran, dan inovasi varian. Upaya menyelesaikan permasalahan UMKM dipetakan dan dicarikan solusi adalah sebagaimana tertera pada tabel berikut:

Tabel 2.1
Permasalahan dan Solusi

Permasalahan	Sumber Informasi	Solusi yang Ditawarkan
<i>Branding</i>	Survey UMKM	Pelatihan dan pendampingan kemasan produk, merek, dan logo
Pemasaran	Survey UMKM	Pelatihan dan pendampingan pemasaran (<i>Online</i>)
Inovasi varian	Survey UMKM	Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbahan jagung (produk mie berbahan dasar jagung dan nasi jagung instan)
Bahan Baku	Survey UMKM	

Kelayakan produk	Hasil observasi tim Universitas Wiraraja	Pelatihan dan pendampingan standarisasi produk
------------------	--	--

d. Produk unggulan yang akan didampingi dalam pelatihan berdasarkan kesepakatan bersama.

Hasil FGD ini menyepakati bahwa akan dilakukan pendampingan produk UMKM dengan bahan dasar dari hasil laut, hasil pertanian, dan 1 produk dengan bahan dasar dari luar keduanya. Produk UMKM dari bahan dasar **hasil laut adalah pettis, ikan kering, dan abon** karena produk tersebut yang sudah sering diproduksi. Produk UMKM dari bahan dasar **hasil pertanian adalah jagung** karena jagung di Kecamatan Ra'as banyak diproduksi dan sifatnya spesifik berbeda dengan jagung di tempat lain. Produk UMKM dari **bahan dasar lainnya adalah dodol**, karena produk ini sudah lama diproduksi oleh masyarakat setempat.

Hasil FGD berkembang di luar yang ditargetkan, yaitu perlu adanya **diversifikasi produk olahan dari jagung sebagai solusi atas permasalahan keterbatasan bahan pada musim tertentu**. Pada akhirnya, ditambahkan kegiatan pengenalan produk hasil diversifikasi dari jagung, yaitu mie jagung dan beras instan jagung.

2.3 Hasil Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 14 sampai 15 Desember 2019 bertempat di Kantor Desa Alasmalang. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan dihadiri oleh:

- a. Ir. Agus Suprayogi (Camat Ra'as)
- b. Gana Rowidies (Perwakilan COMDEV KEI)
- c. Tim Pelaksana kegiatan pelatihan dan pendampingan
- d. Pelaku UMKM Kecamatan Ra'as
- e. Aparat desa Alasmalang

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan selama 2 (hari) membahas beberapa kegiatan yang dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as. Daftar kegiatan pelaksanaan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2.2.
Daftar Kegiatan

Hari/Tanggal	Jam	Kegiatan
Sabtu, 14 Desember 2019	09.00 – 11.00	Pembukaan
	11.00 – 12.00	Materi : standarisasi produk (Jagung, Pettis, Ikan Kering, Abon, Dodol)
	12.00 – 13.00	Ishoma
	13.00 – 14.00	Materi : penentuan harga
	14.00 – 15.00	Materi : marketplace online
Minggu, 15 Desember 2019	09.00 – 11.00	Pelatihan dan pendampingan kemasan, merek, dan logo untuk produk Jagung, Pettis, Ikan Kering, Abon, Dodol.
	11.00 – 12.00	Pelatihan dan pendampingan <i>Marketplace</i> online
	12.00 – 13.00	Ishoma
	13.00 – 14.30	Pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk berbahan jagung (produk mie berbahan dasar jagung dan nasi jagung instan)
	14.30 – 15.00	Pembentukan Kelompok UMKM Kec. Ra'as.
	15.00 – 15.30	Penutup dan pembagian Hibah Peralatan Produksi

Hasil dari pelatihan akan diuraikan satu per satu pada paparan berikut:

A. Standarisasi Produk Hasil Pendampingan

Untuk mendapatkan produk pangan yang sesuai dengan keinginan pasar, maka pelatihan UMKM di kecamatan Ra'as, difokuskan pada 2 (dua) hal yaitu: (1) Hygenitas; (2) kualitas produk dan (3) kemasan. Dalam pelatihan UMKM di Kecamatan Ra'as di arahkan kepada Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, dengan berpedoman pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dan Standar Nasional Indonesia (SNI) dari masing-masing produk pangan yang dihasilkan.

Dalam kaitannya dengan memproduksi produk pangan, UMKM Kecamatan Ra'as perlu mematuhi beberapa hal penting sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Berikut disajikan

beberapa hal yang perlu mendapat perhatian dari UMKM Kecamatan Ra'as dalam tabel berikut ini:

Tabel 2.3

Prinsip Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga

No	Komponen	Kondisi UMKM	CPPB-IRT	Keterangan
1	Lokasi/ lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kurang bersih, banyak jelaga. ✓ Tempat sampah tidak ada/ ada tidak tertutup ✓ Sampah menumpuk 	Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.	Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga
2	Tempat produksi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Relatif sempit dan sukar pembersihannya ✓ Digunakan bersama dapur RT 	Ruang produksi sebaiknya cukup luas dan mudah dibersihkan.	
3	Kegiatan Higiene Dan Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sarana produksi kurang mendapat perhatian. ✓ Tidak ada sarana khusus limbah ✓ Kebersihan karyawan kurang mendapat perhatian 	<p>Kegiatan pembersihan / pencucian seharusnya dilakukan secara rutin.</p> <p>Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja (celemek, penutup kepala, sarung tangan, dan masker) yang bersih.</p> <p>Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah bahan pangan, menangani bahan</p>	

			mentah, alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban
4	Pengendali proses	✓ Tidak dilakukan secara ketat dan disiplin	Harus menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan
5	Kemasan dan Pelabelan pangan	✓ Kurang sesuai dengan ketentuan PP No. 69 Tahun 1999	Desain dan bahan kemasan seharusnya memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik; Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya; dan peraturan lainnya tentang label dan iklan pangan.

Tabel 2.4

Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Jagung Ketan Goreng

No	Proses	Indikator
1	Sortasi	Biji jagung ketan bersih, utuh, seragam, warna jagung putih, bau khas jagung, bulir/biji jagung kecil
2	Pemasakan tahap I (Perebusan)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Biji jagung ketika dipegang jari tangan terasa licin dan kulit ari hancur ✓ Perbandingan jagung yang dimasak 1 kg dan air rebusan sebanyak ± 1,3 liter ✓ Perbandingan 1 sdm kapur sirih untuk 1 kg bahan ✓ pH air rebusan 11,31-12,00.
3	Pencucian	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jagung bersih dari kulit 11rid an kapur sirih ✓ pH air yang digunakan 6,7-6,9 ✓ Pencucian dilakukan sebanyak 4 kali
4	Perendaman	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Penetrasi air kedalam biji jagung ✓ Warna jagung putih bersih ✓ Perendaman selama ± 16 jam ✓ Penggantian air 3 kali, dilakukan setelah 4 jam perendaman ✓ pH air rendaman 6,00-6,13 ✓ Perbandingan jagung yang direndam ± 1 Kg dan air bersih sebanyak ± 1,3 liter
5	Pemasakan tahap II (Pengkukusan)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kantung pati telah tepat tergelatinisasi seluruhnya (kandungan air dalam bulir jagung/masak sempurna).
6	Penjemuran	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jagung kering sempurna (kemarau dengan panas matahari ± 3 hari & Musim hujan oven ± 3 hari) ✓ Suhu oven ± 70 °C-75,1 °C ✓ Proses pengeringan oven setiap hari selama ± 18 jam ✓ Kadar air 2,88% dan kadar abu 14,7%
7	Penggorengan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suhu minyak ± 170 °C, Jenis minyak goreng kelapa sawit ✓ Penggantian minyak setelah selesai penggorengan ± 100 kg jagung kering untuk 10 liter minyak goreng ✓ Jagung digoreng selama 8-10 detik sampai

		<p>mekar dan berwarna kuning kecoklatan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Perbandingan minyak dan bahan = 10 liter minyak goreng : 100 Kg bahan jagung kering ✓ Kadar air 1,78% dan kadar abu 1,84%
8	Pendinginan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proses pendinginan menggunakan kipas angin ✓ Dingin dan Siap dikemas
9	Pencampuran bumbu	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Campuran bahan yang homogen ✓ Perbandingan 1 kg jagung marning dengan 100 gram bumbu ✓ Tempat penyimpanan bumbu dalam ember tertutup ✓ Penggunaan sarung tangan karet saat pencampuran bumbu.
10	Pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Terkemas dalam plastik polislens tebal ✓ Pengemasan dengan mesin <i>press foot sealer</i> ✓ Pemberian label.

Sumber : Data Sekunder Dan Diskusi Peserta

Tabel 2.5

Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Dodol Ra'as

No	Proses	Indikator
1	Penepungan beras ketan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Beras ketan bersih, utuh, seragam, warna putih, bau khas ketan. ✓ Direndam selama 5 jam, selanjutnya cuci bersih, ditiriskan kadar air antara 10 % - 15 %. ✓ Penepungan 70 mesh untuk menghasilkan tepung ketan
2	Pembuatan santan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Santan yang berasal dari kelapa yang segar tidak terlalu muda dan juga tidak terlalu tua, daging buahnya tebal, tidak berbau yang menyimpang, dan warnanya putih bersih.
3	Gula Merah	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gula merah yang digunakan adalah jenis gula merah yang berwarna coklat tua, tidak lengket atau kering, dan tidak berbau menyimpang. ✓ Pencairan gula merah menggunakan santan pada proses pemanasan dengan menggunakan api kecil yang berwarna biru, sambil melakukan

		pengadukan secara perlahan hingga gula larut.
4	Penyaringan	✓ Penyaringan larutan gula untuk memisahkan kotoran, dan benda asing yang terdapat pada gula sehingga tidak ikut tercampur dalam adonan dodol.
5	Pencampuran	✓ Pencampuran bahan yaitu mencampur tepung ketan dengan larutan gula pada saat larutan gula mulai mendidih dan mengental, sehingga proses penggumpalan dodol lebih cepat. ✓ Menggunakan api sedang yang biru sambil diaduk dengan kuat dan teratur.
6	Pengadukan	✓ Pengadukan dilakukan secara terus-menerus dan teratur dengan mempertahankan panas api yang digunakan, proses ini berlangsung selama + 8 Jam dan atau sampai adonan menjadi matang, teknik pengadukan harus dilakukan sampai ke dasar wadah sehingga dapat menghindari adonan menjadi hangus dan melengket.
7	Kematangan adonan	✓ Memastikan adonan menjadi matang dengan memperhatikan tekstur adonan dan warnanya. ✓ Jika adonan sudah terlihat membentuk gel yang ditandai adonan menjadi kaku, kalis, tidak lengket di tangan dan apabila diambil dan diletakkan tidak berubah bentuknya. ✓ Warnanya pun berubah menjadi coklat tua dan mengkilat.
8	Pendinginan	✓ Mendinginkan adonan yang sudah matang dengan mematikan api, dodol kemudian didiamkan sampai benar-benar dingin selama 12 jam sehingga dodol dapat dibentuk.
9	Pembentukan/ pemotongan	✓ Membentuk dodol saat dodol sudah tidak panas dan lembek, dodol dibentuk dengan cara dipotong- potong berbentuk persegi panjang, dengan ukuran (5 x 2) cm ²
10	Pengemasan	✓ Pengemasan dodol dengan menggunakan jenis plastik PP (Polypropylene) yang telah disesuaikan dengan ukuran dodol. ✓ Dodol dibungkus dan dimasukkan ke dalam

		kemasan sekunder yang diberi label.
--	--	-------------------------------------

Tabel 2.6 Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Abon Ikan

No	Proses	Keterangan
1	Persiapan Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan ikan segar, yang telah bersih (disisik, insang dan isi perut telah dibuang), serta bagian kepala dan ekor juga sudah dipotong/dibuang. 2. Ikan dipotong-potong menjadi beberapa bagian dengan ukuran 4 x 3 x 3 cm, selanjutnya potongan ikan tersebut dicuci bersih. 3. Potongan daging ikan dikukus selama 20–40 menit atau sampai daging lunak. 4. Setelah masak, ambil ikan dari wadah kukusan untuk dibuang bagian kulit dan durinya (lakukan pada saat daging ikan masih panas, agar mudah pengerjaannya). 5. Letakkan daging ikan yang telah bersih dari kulit dan durinya di atas kain blacu/saring (warnah putih). Selanjutnya lakukan pemerasan sampai air dalam daging ikan keluar. 6. Daging ikan selanjutnya dicabik-cabik menjadi serpihan kecil dan berbentuk serat daging dengan ukuran yang rata. 7. Menyiapkan bumbu <ul style="list-style-type: none"> ➤ gula merah (20%) ➤ garam (4%) ➤ asam jawa (5%) ➤ ketumbar (1,5%) ➤ lengkuas (2%) ➤ jahe (0,5%) ➤ kunir (0,5%) ➤ bawang putih (1%) ➤ bawang merah (1,5%) ➤ daun jeruk (secukupnya) ➤ serai (dimemarkan secukupnya) (semua bumbu kecuali daun jeruk dan serai, dihaluskan dengan penambahan sedikit air) 8. Menyiapkan santan kental sekitar 40% dari berat daging ikan.
2	Pembuatan santan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bumbu dalam wajan yang cukup besar, termasuk daun jeruk dan serai sampai tercium aroma wangi.

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Tuangkan santan kedalam wajan (berisi tumisan bumbu), aduk sampai rata dan biarkan sampai mendidih (jaga agar santan tidak “pecah”). 3. Masukkan suiran daging ikan sedikit demi-sedikit dalam wajan yang berisi santan dan bumbu, dan aduk sampai rata. 4. Lakukan terus pemasakan disertai pengadukan sampai terbentuk abon ikan. 5. Abon yang sudah matang, selanjutnya dipres untuk dikeluarkan minyaknya. 6. Lakukan pemasakan disertai pengadukan sekali lagi dengan api kecil, agar abon benar-benar kering (jika dipegang terasa <i>gemersik</i>). Jika ada alat spiner, maka pemasakan ini tidak perlu dilakukan. Abon yang sudah matang langsung dimasukkan ke spiner untuk dihilangkan minyaknya. 7. Dinginkan abon diatas hamparan kertas roti, setelah dingin baru dikemas.
--	--	--

Tabel 2.7

Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Ikan Asin

No	Proses	Keterangan
1	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garam 2. Air 3. Ikan
2	Pembuatan santan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan ikan berdasarkan ukuran <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ikan berukuran besar Bersihkan sisik ikan dan potong insangnya, ikan dibelah dua sepanjang garis punggung ke arah perut (jangan sampai terputus). Keluarkan isi perut dengan hati-hati agar kantong empedu tidak pecah. Buang atau potong bagian kepala. ➤ Ikan berukuran sedang Bersihkan sisiknya, ikan bisa dibelah atau tidak. Potong/buang insangnya, keluarkan isi perut secara hati-hati lewat rongga insang bagi ikan yang tidak dibelah. ➤ Ikan berukuran kecil Ikan tidak perlu disisik, insang dan isi perut juga tidak perlu dibuang. Ikan yang



		<p>berukuran kecil cukup dicuci dengan air bersih.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Ikan dicuci atau dibersihkan dengan air bersih (sebaiknya air mengalir), hilangkan semua kotoran yang melekat termasuk pada bagian rongga perut dan sisa pembuluh darah.3. Setelah pencucian selesai (ikan benar-benar bersih), lakukan penirisan. Untuk ikan ukuran kecil, cukup dimasukkan dalam wadah keranjang dan ditiriskan. Untuk ikan ukuran sedang dan besar, ikan disusun sedemikian rupa dalam wadah keranjang, dengan posisi bagian perut menghadap ke bawah (menghindari adanya sisa air pada bagian rongga perut), dan lakukan penirisan.4. Selesai dilakukan penirisan, ikan selanjutnya di timbang untuk menghitung kebutuhan jumlah garam yang diperlukan pada proses pengasinan.
--	--	--

Tabel 2.8
Standarisasi Proses Produksi Pembuatan Petis Ikan

No	Proses	Indikator
1	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kaldu Ikan <ul style="list-style-type: none"> - Berasal dari kaldu ikan yang memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2721.2:2009 ✓ Gula merah <ul style="list-style-type: none"> - Berfungsi sebagai penambah citarasa dan pengawet. ✓ Garam <ul style="list-style-type: none"> - Garam murni dengan kandungan NaCl 95% dan sedikit sekali mengandung Magnesium dan Calcium, sesuai SNI 01-4435-2000 ✓ Tepung beras/ tapioka/ air tajin (untuk mempercepat pengentalan) <ul style="list-style-type: none"> - Tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas petis sesuai dengan ketentuan SNI 2721.2:2009 ✓ Bumbu ✓ Air <ul style="list-style-type: none"> - Sesuai persyaratan mutu air minum SNI 01-3553 2006
2	Peralatan dan Perlengkapan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan mempunyai permukaan yang halus dan rata tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan, semua peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih sebelum selama dan sesudah digunakan. ✓ Sesuai SNI 01-2729.3-2006
3	Pemilihan bahan baku	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bahan baku disaring diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar untuk mendapatkan bahan baku sesuai spesifikasi mutu dan keamanan hasil perikanan.
4	Pemilihan bahan penolong	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bahan tersebut diuji secara organoleptik dan ditangani secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan prinsip teknik penanganan yang baik dan benar untuk mendapatkan bahan sesuai spesifikasi.
5	Pemilihan bahan kemasan dan label	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kemasan dan label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter untuk mendapatkan kemasan dan label yang sesuai spesifikasi untuk pangan.

6	Pemekatan	<p>✓ Pemekatan dilakukan dengan pemanasan/perebusan bahan baku dengan penambahan gula dan garam dengan komposisi tertentu dan dilakukan pengadukan terus menerus untuk mendapatkan produk sesuai spesifikasi yang diinginkan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan baku produk petis (kaldu ikan) 2. Tambahkan bahan tambahan seperti gula merah (15% sampai 45%), tepung beras/tapioka/air tajin (5% sampai 40%), dan bumbu. 3. Dipanaskan (dengan suhu pemanasan 70°C) hingga cukup kental, dan lakukan penyaringan kembali untuk memisahkan kotoran yang sebelumnya berada pada gula dan lainnya. 4. Tambahkan garam (secukupnya) dan lakukan pemanasan kembali, selama beberapa jam sampai air kaldu menjadi kental dan pekat. <table border="1" data-bbox="639 927 1345 1272"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 927 831 965">Parameter</th> <th data-bbox="831 927 1345 965">Penampakan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 965 831 1066">Warna</td> <td data-bbox="831 965 1345 1066">Warna produk petis ikan khas dengan warna gula merah, hitam kemerahan dan gelap.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1066 831 1167">Bau</td> <td data-bbox="831 1066 1345 1167">Bau produk petis khas ikan, namun tidak terlalu berbau. Lebih condong ke bau gula merah.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1167 831 1205">Rasa</td> <td data-bbox="831 1167 1345 1205">Rasa manis dan asin.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1205 831 1272">Tekstur</td> <td data-bbox="831 1205 1345 1272">Tekstur sedikit kasar, sedikit nampak dengan gula merah asli.</td> </tr> </tbody> </table>	Parameter	Penampakan	Warna	Warna produk petis ikan khas dengan warna gula merah, hitam kemerahan dan gelap.	Bau	Bau produk petis khas ikan, namun tidak terlalu berbau. Lebih condong ke bau gula merah.	Rasa	Rasa manis dan asin.	Tekstur	Tekstur sedikit kasar, sedikit nampak dengan gula merah asli.
Parameter	Penampakan											
Warna	Warna produk petis ikan khas dengan warna gula merah, hitam kemerahan dan gelap.											
Bau	Bau produk petis khas ikan, namun tidak terlalu berbau. Lebih condong ke bau gula merah.											
Rasa	Rasa manis dan asin.											
Tekstur	Tekstur sedikit kasar, sedikit nampak dengan gula merah asli.											
	Pendinginan	<p>✓ Pendinginan dilakukan secara cermat dan saniter pada suhu ruang untuk mendapatkan petis udang sesuai spesifikasi.</p>										
	Pengemasan	<p>✓ Petis udang dikemas dengan cepat, cermat dan saniter untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.</p>										
	Pelabelan	<p>✓ Setiap kemasan produk petis udang yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan paling sedikit sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) nama produk; b) daftar bahan yang digunakan; c) kode produksi; d) berat bersih; e) nama dan alamat pihak yang memproduksi; f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa 										




	Penyimpanan	✓ Petis udang disimpan dalam ruang yang kering dan bebas dari binatang pengganggu dengan sistem penyimpanan FIFO (First In First Out) untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
	Pemuatan	✓ Petis udang yang telah dikemas dimuat dalam alat transportasi dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.


B. Standarisasi Kemasan Hasil Pendampingan

Pengemasan merupakan suatu cara pengamanan terhadap produk makanan agar makanan baik yang belum diolah maupun yang telah diolah, dapat sampai ke tangan konsumen dengan baik, secara kuantitas maupun kualitas. Persyaratan kemasan pada pelatihan ini adalah: harus cocok dengan bahan yang dikemas, menjamin kebersihan makan yang akan dikemas, dan kemudahan dan keamanan makanan saat dikeluarkan dari kemasan. Berikut adalah kemasan hasil pendampingan.

Tabel 2.9
Standarisasi Kemasan

Nama Produk	Keterangan Kemasan	Dokumentasi Kemasan
Jagung	Ada 2 jenis produk jagung, yaitu marning (jagung goreng) dan popcorn. Kemasan plastik dengan ketebalan 80 micron dan menggunakan vacuum udara. Standar kemasan dengan kedap udara tersebut untuk mengurangi pertumbuhan mikroorganisme dan untuk menjaga kualitas produk agar tidak cepat lembab yang mengakibatkan mengurangi mutu bahkan merubah cita rasa produk. Kemasan dibuat 2 variasi, yaitu plastik <i>standing pouch</i> polos bening	

	<p>dan plastik bukan <i>standing pouch</i> tapi dengan ukuran lebih besar.</p>	
<p>Ikan Kering/ Asin</p>	<p>Kemasan ikan kering dibuat 2 variasi. Variasi 1 adalah kemasan tunggal dengan kedap udara (menggunakan alat vacuum sealer) menggunakan plastik <i>standing pouch</i> polos bening. Variasi 2 adalah kemasan terdiri dari 2 lapis, yaitu kemasan primer dan kemasan sekunder. Kemasana primer adalah plastik bagian dalam dengan ketebalan 50 micron dan kedap udara. Sedangkan, kemasan sekunder adalah plastik kemasan dengan perekat langsung dari pabriknya, akan tetapi juga dilakukan perekatan kedua oleh sealer secara manual. Kemasan sekunder adalah plastik <i>standing pouch</i> polos bening.</p>	
<p>Pettis</p>	<p>Kemasan pettis hanya dibuat 1 jenis, yaitu toples kecil dengan ukuran 250 gram dan penutup segel tanpa alumunium foil.</p>	
<p>Abon</p>	<p>Kemasan abon, hanya 1 jenis, yaitu kemasan plastik <i>standing pouch</i> dengan perekat dari pabrik, akan tetapi juga dilakukan perekatan kedua oleh sealer secara manual. <i>Standing pouch</i> yang digunakan adalah sisi depan polos bening dan sisi belakang menggunakan alumunium foil warna silver.</p>	



Dodol	Kemasan abon, hanya 1 jenis, yaitu kemasan plastik <i>standing pouch</i> dengan perekat dari pabrik, akan tetapi juga dilakukan perekatan kedua oleh sealer secara manual. <i>Standing pouch</i> yang digunakan adalah sisi depan polos bening dan sisi belakang menggunakan alumunium foil warna silver.	
-------	---	---

C. Standarisasi Merek dan Logo Hasil Pendampingan

Salah satu kekuatan *brand* adalah membangun loyalitas pelanggan. Salah satu kegiatan membangun *brand* yang sangat penting adalah mendesain identitas visual berupa merek dan logo, karena merek dan logo merupakan pintu masuk yang mencerminkan sebuah brand. Oleh sebab itu, merek dan logo harus dapat menampilkan pribadi dan jiwa entitas yang diwakilinya. Berikut adalah merek dan logo hasil pendampingan.

Tabel 2.10
Standardisasi Merek dan Logo

Nama Produk	Keterangan Merek dan Logo	Dokumentasi Merek dan Logo
Jagung	<p>Memuat nama produk, icon produk berupa gambar jagung dan beras jagung. Pada desain merek dan logo juga terdapat tulisan PIRT, Komposisi dan berat bersih.</p> <p>Desain merek dan logo untuk produk jagung ini terdiri 2 desain, yaitu : desain pertama dengan ukuran tinggi 2 cm dan lebar 12 cm dan desain kedua dengan ukuran 10 x 12 cm.</p> <p>Warna desain yang</p>	

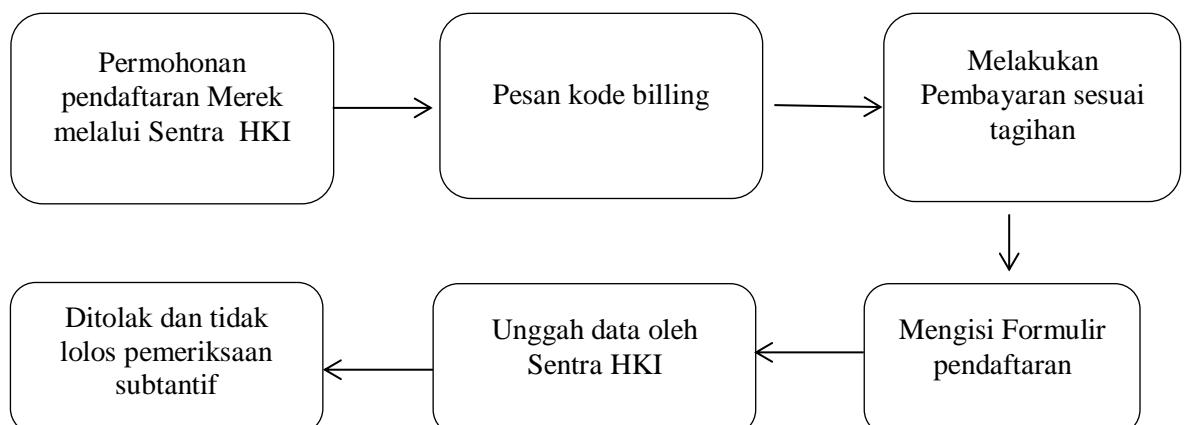
	<p>digunakan adalah warna putih dan warna kuning.</p>	
<p>Ikan Kering/Asin</p>	<p>Memuat nama produk, icon produk berupa gambar ikan kering. Pada desain merek dan logo juga terdapat tulisan PIRT, dan berat bersih.</p> <p>Desain merek dan logo untuk produk ikan kering ini terdiri 2 desain, yaitu : desain pertama dengan ukuran tinggi 2 cm dan lebar 12 cm dan desain kedua dengan bentuk bulat dengan diameter terpanjang 12 cm.</p> <p>Warna desain yang digunakan adalah warna abu-abu, hitam dan warna merah.</p>	
<p>Pettis</p>	<p>Memuat nama produk, icon produk berupa gambar Cabe Pedas. Pada desain merek dan logo juga terdapat tulisan PIRT, komposisi dan berat bersih.</p> <p>Desain merek dan logo berbentuk memanjang dengan ukuran 6 x 12 cm.</p> <p>Warna desain yang digunakan adalah warna putih dengan tulisan berwarna merah dan hitam.</p>	

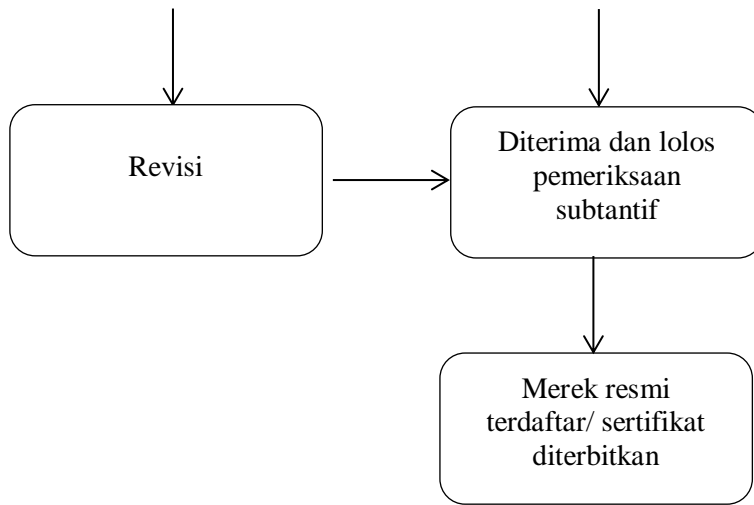
<p>Abon</p>	<p>Desain memuat nama produk, icon produk berupa gambar Ikan. Dalam desain merek dan logo juga terdapat tulisan PIRT, komposisi, berat bersih dan jenis ikan yang digunakan.</p> <p>Desain berbentuk segi empat dengan ukuran 10 x 12 cm. Warna desain yang digunakan adalah warna putih dengan tulisan berwarna merah dan hitam</p>	
<p>Dodol</p>	<p>Desain memuat nama produk, icon produk berupa gambar Dodol. Pada desain merek dan logo juga terdapat tulisan PIRT, komposisi, dan berat bersih.</p> <p>Desain berbentuk segi empat dengan ukuran 10 x 12 cm. Warna desain yang digunakan adalah warna putih dengan tulisan biru dan putih.</p>	

D. Pengurusan dan Pendaftaran Merek dan Logo UMKM khas Ra'as

1. Proses dan Alur Pendaftaran Merek dan Logo

Proses dan alur pendaftaran Merek dan Logo dapat dijelaskan pada gambar di bawah ini:





Gambar 2.6 : Proses dan alur pendaftaran merek dan logo

Berdasarkan diagram diatas adapun proses pengurusan merek dan logo 5 produk UMKM khas Ra'as dapat dilakukan melalui sentra HKI milik universitas Wiraraja yang berada di bawah naungan Lembaga penelitian dan pengabdian Universitas Wiraraja. Alur pertama, tim tetap akan melakukan pendampingan kepada kelompok UMKM Ra'as yang telah terbentuk melalui kegiatan pengebdian kerjasama ini, adapun pendampingan yang dimkasud adalah pendampingan dalam pemrosesan pengurusan berkas pendaftaran dan persyaratan yang dibutuhkan (sebagaimana yang dijalskan dalam point. 2 persyaratan pendaftaran merek dan logo). Pendampingan pengurusan HKI merek dan logo 5 produk khas Ra'as bertujuan untuk mempermudah dalam merealisasikan merek dan logo khas produk Ra'as yang terstandarisasi sehingga menambah nilai jual produk melalui *marketplace Wiraraja store online*.

2. Persyaratan Pendaftaran Merek dan Logo

1. Mengisi formulir permohonan rangkap dua dalam bahasa indonesia yang memuat:
 - a. Tanggal, bulan dan tahun permohonan;
 - b. Nama lengkap, kewarganegaraan, dan alamat pemohon;

- c. Nama lengkap dan alamat kuasa, apabila pemohon diajukan melalui kuasa;
 - d. Warna-warna, apabila Merek yang dimohonkan pendaftarannya menggunakan unsur-unsur warna;
 - e. Nama negara dan tanggal permintaan pendaftaran Merek yang pertama kali dalam hal permohonan diajukan dengan hak prioritas.
2. Surat permohonan pendaftaran Merek dilampiri dengan:
- a. Fotokopi KTP, sedangkan bagi pemohon yang berasal dari luar negeri sesuai dengan ketentuan undang-undang harus memilih tempat kedudukan di Indonesia, biasanya dipilih pada alamat kuasa hukumnya;
 - b. Fotokopi akta pendirian badan hukum yang telah disahkan oleh notaris apabila permohonan diajukan atas nama badan hukum
 - c. Fotokopi peraturan pemilikan bersama apabila permohonan diajukan atas nama lebih dari satu orang (Merek kolektif);
 - d. Surat kuasa khusus apabila permohonan pendaftaran dikuasakan;
 - e. Bukti pembayaran biaya permohonan;
 - f. Label merek sebanyak 3 lembar
 - g. Surat pernyataan kepemilikan merek
 - h. Bukti prioritas

3. Lama pendaftaran dan biaya pendaftaran

Pendaftaran merek dari awal sampai selesai membutuhkan waktu antara satu sampai tiga tahun. Hal ini dikarenakan adanya proses pemeriksaan substansi yang berkaitan dengan pendaftaran merek dan logo produk tersebut, dan akan membutuhkan waktu yang cukup lama apabila pengajuan ke lima merek dan logo produk tersebut harus direvisi berdasarkan hasil evaluasi HKI.

Biaya pendaftaran merek dan logo melalui sentra HKI Universitas Wiraraja memiliki dua kategori. (1) Kategori pendaftaran berdasarkan nama lembaga atau kelompok UMKM maka tarif pendaftaran HKI sebesar Rp. 900.000,-, dan kategori

ke (2) apabila pengajuan pendaftaran atas nama pribadi atau umum maka tarif yang dikenakan sebesar Rp. 2.200.000,-,

Dalam pengurusan HKI merek dan logo 5 produk khas Ra'as nantinya akan diarahkan untuk menggunakan jalur pendaftaran atas nama kelompok UMKM. Adapun tujuannya selain secara biaya lebih ekonomis nantinya sertifikat HKI produk – produk tersebut akan dimiliki oleh kelompok UMKM yang telah dibina oleh Unija dengan Kangean Energy Indonesia (KEI).

4. Komitmen Universitas Wiraraja

Dalam kegiatan pengabdian kerjasama antara Universitas Wiraraja dengan Kangean Energy Indonesia (KEI), tim program pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as Universitas Wiraraja berkomitmen untuk terus mendampingi baik sebagai rekan maupun sebagai konselor bagi mitra kelompok UMKM kecamatan Ra'as jika membutuhkan informasi dan bantuan lainnya terkait pengembangan produk – produk khas Ra'as. Khususnya pasca pelatihan program pemberdayaan UMKM ini tim program pemberdayaan Unija akan terus mengawal dan memfasilitasi proses pendaftaran 5 merek dan logo milik UMKM Kecamatan Ra'as sampai selesai. Harapannya program pemberdayaan ini dapat terus kontinyu diterapkan sehingga lahir program – program pemberdayaan berikutnya di tahun yang akan datang.

E. Desain Awal *Marketplace*

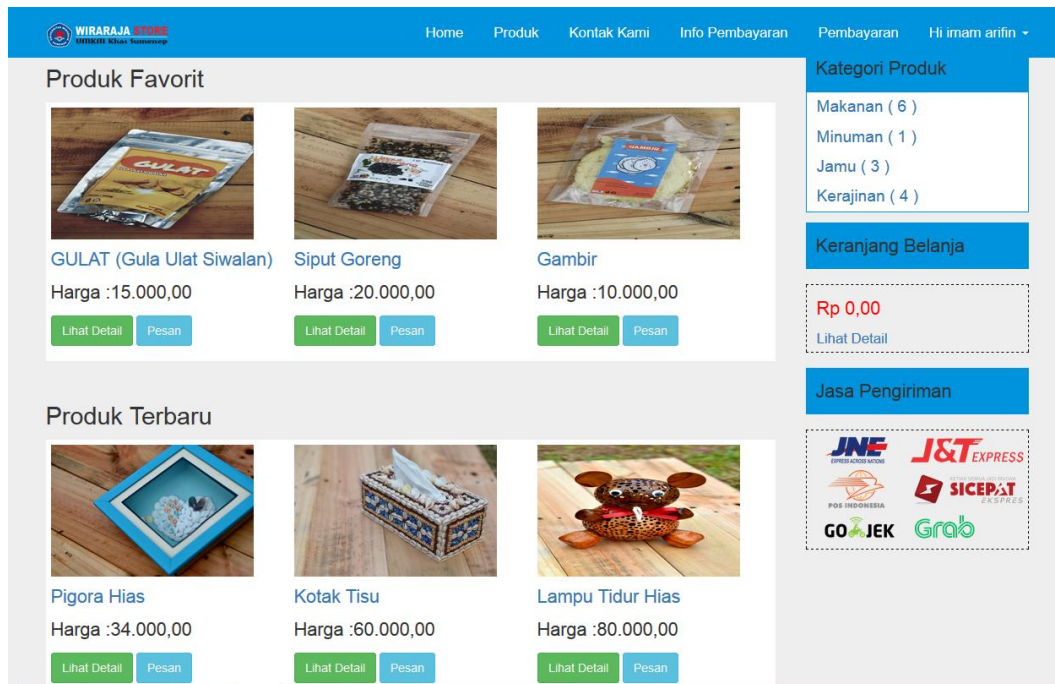
Gambar berikut adalah grand desain untuk pemasaran produk UMKM seluruh binaan Universitas Wiraraja yang memanfaatkan pemasaran *offline* dan *online (marketplace)*.



Gambar 2.7 Grand Desain Pemasaran Produk UMKM yang Melibatkan Marketplace

Wiraraja store online akan dibuat beberapa pemegang akun, terutama paguyuban UMKM yang berada di kepulauan. Pelayanan pembelian bisa dilakukan oleh masing-masing akun atau dilakukan master akun dengan asumsi barang *ready* di *Wiraraja store offline*. Pada desain *marketplace* akan muncul lokasi dan barang yang tersedia (dalam pengembangan) yang akan dipilih sendiri oleh konsumen lokasi pengiriman barang.

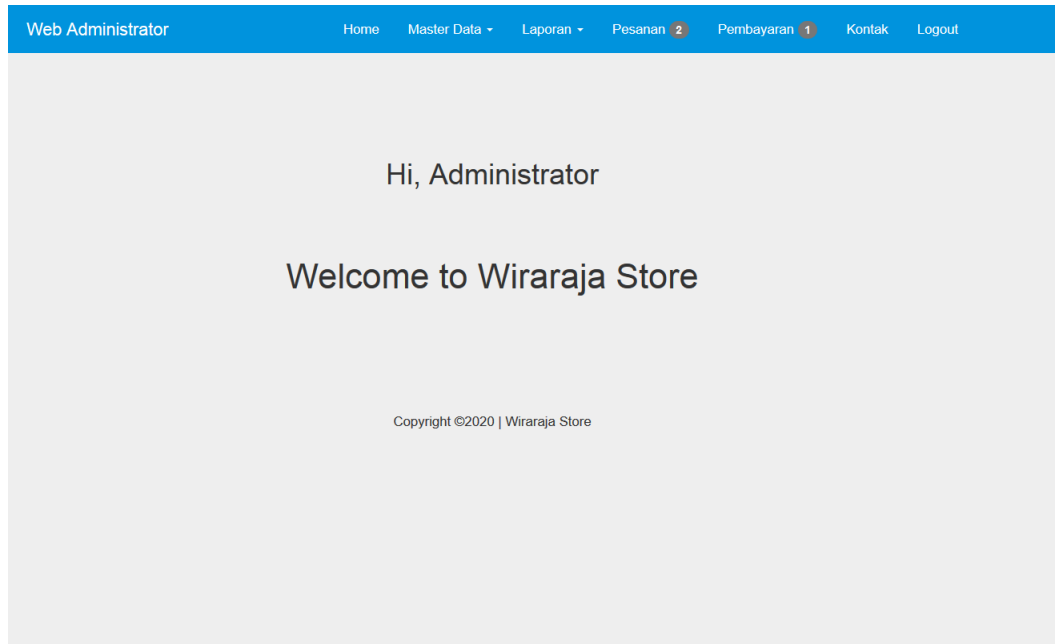
Berikut ini adalah desain awal *Wiraraja store online (marketplace)*. Halaman depan tampak pada Gambar 2.7., dengan fitur *Home*, *Produk*, *kontak Kami*, *Info Pembayaran*, *Pembayaran*, *Admin*. Desain awal ini belum mempunyai web dan hosting, maka masih menggunakan sub domain milik LPPM Universitas Wiraraja dan dapat diakses melalui url *umkm.lppmwiraraja.ac.id*. Jika ingin menjelajah bagian dalam web tersebut gunakan *username*: *arief.dink@gmail.com* serta *password*: *imamlppm*.



Gambar 2.8. Gambar Tampak Depan beserta Fitur Desain Awal Marketplace.

Sedangkan desain bagian administrasi tampak pada Gambar 2.8., dengan fitur home, master data, laporan, pesanan, pembayaran, kontak, dan logout. Fitur master berisikan data user, data produk, data kategori produk, kota dan ongkir. Tujuan dari fitur ini adalah input user, produk, kategori dan penentuan ongkir oleh administrasi. Fitur laporan berisikan laporan pengeluaran, input pengeluaran, laporan laba-rugi, laporan penjualan, dan input penjualan yang dioperasikan oleh administrasi. Fitur pesanan berisikan status pemesanan apakah sudah terbayar, terkirim, selesai atau dibatalkan. Fitur pembayaran digunakan untuk mengetahui status pembayaran dan jumlahnya. Fitur kontak digunakan untuk menyimpan kontak yang dianggap penting.

Desain awal untuk admin ini belum mempunyai web dan hosting, maka masih menggunakan sub domain milik LPPM Universitas Wiraraja dan dapat diakses melalui url umkm.lppmwiraraja.ac.id/umkm. Jika ingin menjelajah bagian dalam web tersebut gunakan username: admin@gmail.com serta password: imamlppm.



Gambar 2.9. Gambar Tampak Depan Bagian Admin beserta Fitur Desain Awal Marketplace

F. Terbentuknya Paguyuban UMKM Kecamatan Ra'as

Kegiatan pelatihan dan pendampingan UMKM Kecamatan Ra'as menghasilkan kelompok UMKM Kecamatan Ra'as. Pembentukan kelompok ini bertujuan untuk mempermudah komunikasi dengan pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as. Susunan pengurus kelompok UMKM adalah sebagai berikut:

Tabel 2.11
Struktur Organisasi Kelompok UMKM Kec. Ra'as

Jabatan	Nama	Desa
Ketua	Ika Rahayu Sintiya Dewi	Alasmalang
Wakil Ketua	Nur Aisyah	Brakas
Bendahara	Nuris	Ketupat
Sekretaris	Yundari	Ketupat
Anggota	Pelaku UMKM Kec. Ra'as	9 Desa di Kec.Ra'as

G. Materi Pelatihan

1. Materi tentang Standarisasi Produk

Untuk materi standarisasi produk, peserta diberikan modul sebagai panduan untuk memahami standar produk pengolahan. Cover gambar dari modul tersebut:

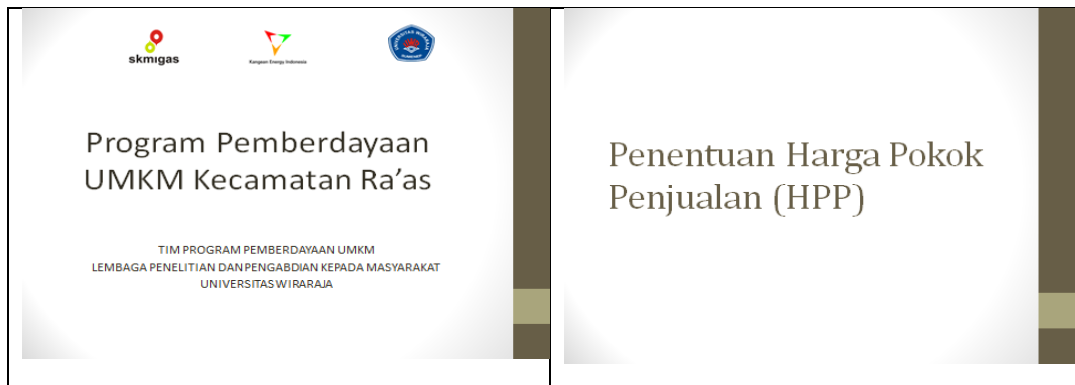


Gambar 2.10 Cover Modul Standarisasi Produk Olahan Ikan

 <p style="text-align: center;">STANDARISASI PRODUK OLAHAN IKAN</p> <p style="text-align: center;">Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as</p> <p style="text-align: center;">TIM PROGRAM PEMBERDAYAAN UMKM LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS WIRARAJA</p>	<p>Prinsip Dasar Pengolahan Ikan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan mutu ikan dari proses pembusukan, sehingga dapat memperpanjang waktu simpan, sampai tiba waktunya untuk dijadikan bahan konsumsi
<p>Tujuan</p> <p>Tujuan untuk melindungi ikan dari kerusakan yang disebabkan oleh mikroorganisme dan perubahan lain. Pengolahan ikan yang ditujukan untuk menjaga dan mempertahankan mutu ikan, harus dilakukan dengan sebaik-baiknya.</p>	<p>Pengetahuan Bahan Utama (Ikan)</p> <p>Salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap hasil akhir olahan ikan adalah faktor kesegaran bahan baku utamanya (Ikan).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kulit - Sisik - Mata - Insang - Daging - Rongga perut - Tulang belakang - lainnya

<p>Peralatan Utama Pengolahan Ikan</p> <p>Semua peralatan yang digunakan dalam pengolahan ikan, mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasat renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.</p>	<p>Pembuatan Ikan Asin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengasinan Ikan dengan Cara Kombinasi • Pengasinan Ikan dengan Cara Kering • Pengasinan Ikan dengan Cara Basah
<p>Ikan asin yang baik harus memenuhi kriteria sebagai berikut :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebas dari serangga, larva atau kapang. • Sedikit kerusakan fisik pada kulit dan daging tanpa diskolorasi. • Tidak terdapat sisa-sisa isi perut, darah atau benda asing. • Kadar garam dan kadar air masih dalam batas yang diperbolehkan (kadar garam : 10 – 20%, kadar air : maksimum 40%). • Tidak terdapat kristal-kristal garam di permukaan. 	<p>Pembuatan Ikan Asin-Manis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan Bahan • Proses pembuatan ikan asin-manis
<p>Pembuatan Abon Ikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penyiapan Bahan • Proses Pembuatan Abon Ikan 	<p>Terima Kasih</p>

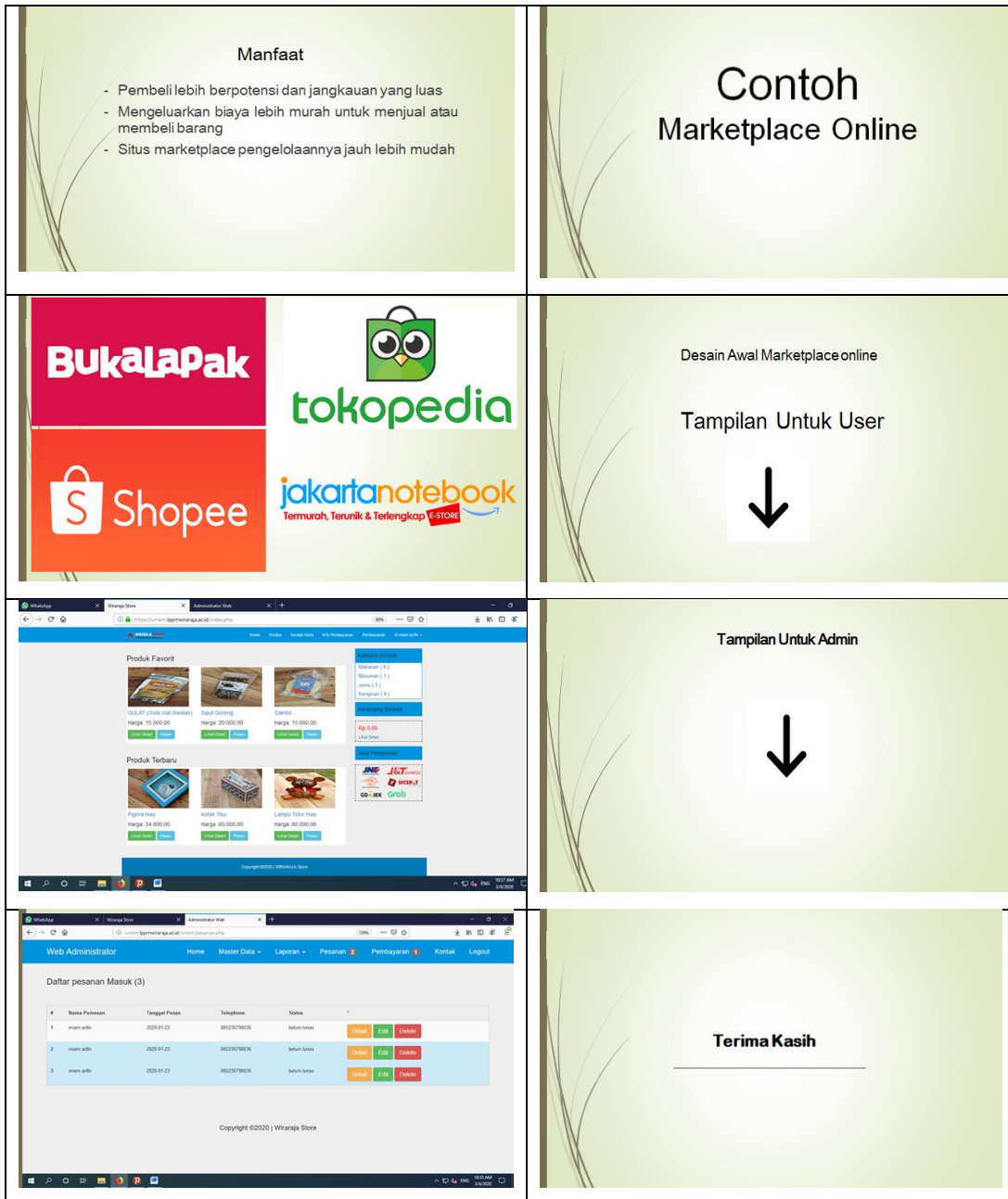
2. Materi Tentang Penentuan Harga Pokok Penjualan



<p>Pengertian HPP</p> <p>HPP (Harga Pokok Penjualan) adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh barang yang dijual</p>	<p>Manfaat HPP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai patokan untuk menentukan harga jual 2. Untuk mengetahui laba yang diinginkan perusahaan dagang
<p>RUMUS MENGHITUNG HPP</p> <ul style="list-style-type: none"> • HPP : Persediaan barang dagangan awal + Pembelian bersih – Persediaan barang dagangan akhir • HPP : Barang yang tersedia untuk dijual – persediaan akhir 	<p>Contoh soal tentang cara menghitung HPP</p> <ul style="list-style-type: none"> • PT "Mitra Sejati" memiliki data akun sbb: Persediaan barang dagang (awal) Rp ,00 Pembelian Rp ,00 Beban angkut pembelian Rp ,00 Potongan pembelian Rp ,00 Retur pembelian Rp ,00 Persediaan akhir barang dagang Rp ,00 Berdasarkan data di atas, hitunglah besarnya harga pokok Penjualan!
<p>Kunci jawaban dengan menggunakan rumus HPP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pembelian bersih = Pembelian + Beban angkut pemb. – (retur pemb. + potongan pemb.) Pembelian bersih = Rp ,00 + Rp ,00 - (Rp ,00+Rp ,00) = Rp ,00 HPP = Persediaan awal + Pembelian bersih – Persediaan akhir HPP = Rp ,00 + Rp ,00 - Rp ,00 = Rp ,00 	<p style="text-align: center;">TERIMA KASIH</p>

3. Materi tentang Marketplace Online

 <p style="text-align: center;">Market Place Online</p> <p style="text-align: center;">Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as</p> <p style="text-align: center;">TIM PROGRAM PEMBERDAYAAN UMKM LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS WIRARAJA</p>	<p style="text-align: center;">Apa Itu Marketplace Online ?</p> 
--	--



2.4 Hasil Kegiatan Monitoring

Kegiatan monitoring dilakukan pada tanggal 21 sampai 22 Desember 2019. Proses monitoring dilakukan dengan menggunakan enumerator (Mahasiswa) berjumlah 2 orang mahasiswa yang paham betul dan sudah mengikuti kegiatan dari survey dan pelatihan serta pendampingan UMKM. Kegiatan monitoring yang dilakukan untuk memastikan pemahaman yang sudah diberikan pada saat kegiatan

pelatihan dan pendampingan betul-betul diaplikasikan. Pelaksanaan Kegiatan Monitoring dilakukan di 3 desa dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2.12
Lokasi Pelaksanaan Monitoring

No	Nama	Desa	Produk
1	Ika Rahayu Sintiya Dewi	Alasmalang	Jagung, Dodol
2	Nur Aisyah	Brakas	Pettes
3	Yundari	Ketupat	Abon, Ikan Kering

Hasil monitoring yang dilakukan dengan mengunjungi 3 lokasi UMKM sebagaimana yang dijelaskan pada tabel di atas, ditemukan bahwa mereka sedang memproduksi 5 produk unggulan yaitu Jagung, Dodol, Pettis, Abon dan Ikan Kering. Setelah proses pengemasan ditemukan bahwa pelaku UMKM disana masih menggunakan kemasan yang lama seperti yang mereka gunakan sebelum kegiatan pelatihan dan pendampingan. Alasan mereka tetap menggunakan kemasan tersebut karena mereka tidak memiliki kemasan seperti itu. Mereka sebetulnya ingin membeli kemasan seperti dan dengan menggunakan desain logo, tetapi mereka tidak tau cara menggunakannya. Dengan demikian, kegiatan selanjutnya bisa difokuskan kepada penyediaan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk mengembangkan usaha mereka.

Selama proses monitoring mahasiswa ikut terlibat dalam kegiatan produksi. Hal ini dilakukan untuk mengamati setiap proses yang mereka lakukan apakah betul-betul ilmu yang didapatkan pada saat proses pelatihan dan pendampingan itu betul-betul direalisasikan. Temuannya menunjukkan bahwa mereka sudah sangat memperhatikan terutama soal higienitas dari setiap proses produksi

3. Evaluasi Kegiatan dan Perencanaan

3.1 Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan UMKM kecamatan Ra'as berjalan dengan baik. Para peserta sangat antusias mengikuti pelatihan dan pendampingan baik pada saat pelatihan dan pendampingan standarisasi produk, kemasan, juga

marketplace online. Selain itu, penggunaan spinner dan vacuum sealer juga sangat membantu para pelaku UMKM dalam memahami proses pembuatan produk yang baik. Terutama produk jagung dan Abon yang mengandung minyak berlebih sehingga spinner sangat dibutuhkan sebagai alat pengering. Kemudian, vacuum sealer sangat bermanfaat untuk membuat kemasan agar lebih aman dan tahan lama.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan di Kecamatan Ra'as sangat bermanfaat bagi para pelaku UMKM. Kegiatan serupa masih perlu dilakukan agar kegiatan yang sudah dilakukan dalam rangka mewujudkan produk UMKM yang bisa bersaing di pasar Domestik, Nasional, dan Internasional tidak berhenti sampai disitu saja.

3.2 Perencanaan Kegiatan Lanjutan

Rencana kegiatan selanjutnya yaitu pembuatan aplikasi *market place* online. Keberadaan *market place* online diharapkan dapat menjadi sarana untuk mempromosikan produk yang dihasilkan oleh pelaku UMKM di Kecamatan Ra'as. Aplikasi *marketplace* online juga dapat mempermudah konsumen untuk mengetahui informasi terkait produk dan proses pembeliannya sehingga produk-produk UMKM kecamatan Ra'as bisa bersaing di pasar.

4. Penutup

Hubungan kemitraan menjadi penting untuk meningkatkan perekonomian masyarakat menuju kemandirian ekonomi dan pengentasan kemiskinan. Kepedulian Kangean Energy Indonesia Ltd. (KEI), melalui kegiatan PPO yang lebih ditekankan pada pemberdayaan ekonomi masyarakat di wilayah kerjanya, akan mendorong masyarakat untuk berpikir produktif, rasional dan dinamis dalam membangun kemandirian ekonominya.

Secara langsung maupun tidak langsung kegiatan tersebut akan mendekatkan perusahaan (KEI) dengan masyarakat, sehingga kesan “positif” masyarakat terhadap keberadaan perusahaan akan terbentuk, karena hubungan kemitraan maupun sosial merupakan kesatuan yang saling mendukung dalam membentuk tanggung jawab sosial Perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Mudjiarto (2014). *Pengaruh Pembinaan Manajemen Usaha Terhadap Kinerja Usaha Mikro Binaan PKBL PT Jasa Marga*. Jurnal Ekonomi. 5 (2): 80-87.

Lampiran 1 Hasil Survey UMKM di Kecamatan Ra'as


No	Desa	Nama Pemilik	Nama Usaha	Jenis Usaha	Kendala Bahan Baku
1	Gua-Gua	Jasmani		Abon Rajungan & Ikan	Nelayan Tidak Melaut
2	Gua-Gua	Ismail		Ikan Kering	Tergantung Hasil Tangkapan
3	Gua-Gua	Masolin		Catering	Transport
4	Gua-Gua	Mustafa		Bakso Ikan	Cuaca
5	Tonduk	Maswiyan	Catering Klemben & Roti Lapis	Catering	Tergantung Kapal Ra'as - Tonduk
6	Tonduk	Aminah		Bakso Ikan Tuna	Nelayan Tidak Melaut
7	Tonduk	Siti Sara		Catering Camilan	Saat Tidak Ada Kapal Dari Ra'as
8	Tonduk	Husnul Hatimah		Ikan Kering	Tergantung Tengkulak Ikan
9	Tonduk	Herawati		Petis Ikan	Nelayan Tidak Melaut
10	Tonduk	Walyawati		Produksi Sosis	Nelayan Tidak Melaut
11	Tonduk	Yumnawati		Catering Kue	Saat Tidak Ada Kapal
12	Tonduk	Suriyani		Makanan (Jagung, Peyek)	Musim & Cuaca
13	Tonduk	Nisa		Bakso Ikan & Daging	Tergantung Nelayan
14	Tonduk	Yeni		Bakso Ikan Cakalan	Cuaca Untuk Mendapatkan Ikan
15	Tonduk	Maimuna		Jalang Kote'	Cuaca Buruk
16	Brakas	N. Aisyah	Petis Murni	Produksi Petis Asli Ra'as	Nelayan Tidak Melaut
17	Brakas	Ennik		Produksi Petis Ra'as	Saat Nelayan Tidak Berlayar
18	Brakas	Nur Radian		Pengrajin Aksesoris	
19	Brakas	Agus Ribah	Nsibah Tailor	Jasa	
20	Brakas	Muawarah	Camilan Nopeng		
21	Brakas	Hj. Saeda	Catering Saeda	Catering	Tergantung Dari Adanya Kapal
22	Brakas	Massana	Shopie Catriing	Usaha Rumahan	
23	Brakas	Sadriyah		Makanan	Mahalnya Daun Pisang Untuk Membungkus
24	Brakas	Maha		Catering Rumahan	Saat Stock ditoko Habis
25	Brakas	Ahmad Miftahul Arifin	Azaim Artshop	Pengrajin Makramil (Pot Bunga)	Pengiriman
26	Brakas	Heliyani	Mbak E'eng	Produksi Cemilan (Kerupuk) & Petis Asli Ra'as	Penangkapan Ikan yang Tidak Tentu
27	Poteran	Hj. Kamaliya		Jagung Pedas	
28	Poteran	Yuliya Ningsih	Aufaizur Jaya	Peralatan Rumah Tangga Dari Aluminium	faktor Jarak Yang Jauh
29	Poteran	Harni		Petis Ikan Tuna	
30	Poteran	Nur Fardina		Jagung Pedas Manis	Cuaca Atau Musim Hujan
31	Poteran	Mila Julia		Bakso Ikan & Daging	Saat Nelayan Tidak Melaut
32	Karang Nangka	Sahwiya	Marning	Produksi Jagung Pedas	Saat Di Tengkulang _ Habis
33	Karang	Hj. Asna		Pengrajin Tikar Ra'as	Kemarau

	Nangka				
34	Karang Nangka	Julaiha		Jagung Maning	Ketika Tidak Ada Jagung
35	Karang Nangka	Hosma		Produksi Jajan cakra	
36	Karang Nangka	Zainab	Zai Dream	Pengrajin Aksesoris Laba - Laba	Tergantung Cuaca, Pengiriman Dari Bali
37	Alas Malang	Yayuk		Kerupuk Ikan	
38	Alas Malang	Mu'aminah	UD. Nusantara	Pembuatan Kue & Es Jengggit	Perahu Saat Muat Barang (Angin)
39	Alas Malang	Abdul. Muhsin	Harapan Jaya	Mebel	Angin, Perahu Tidak Berangkat
40	Alas Malang	Sahnamo		Kerajinan, Mebel	Angin Kencang, Lambatnya proses Pengiriman
41	Alas Malang	Abu Hasim	Mebel Manaraur	Mebel	Angin, Kapal Tidak Bernagkat
42	Alas Malang	H. Gudik	Jajanan	Jajnan Pasar	Stock Habis ditoko
43	Alas Malang	Pathani		Mebel	Angin, Tidak Ada Kapal
44	Alas Malang	Sri Amyati		Membuat Kue, Soto, Dan Lain-Lain	Stock Ditoko Habis
45	Alas Malang	Misnaton		Membuat Kue	Stock Ditoko Habis, Perahu Tidak Berangkat
46	Alas Malang	Musarrafa		Kursi Baban	Angin, TidaK Ada Kapal
47	Alas Malang	Zubaidah	Catering	Makanan, Kue Kering, Kue Lapis dll	Kurangnya Stock Ditoko
48	Kropoh	Hosna		Abon Ikan	Tergantung Nelayan
49	Kropoh	Naprah		Mebel	Angin, Sehingga Bahan Baku Tidak Dikirim
50	Kropoh	Ahmad		Mebel	Angin, Mengakibatkan Perahu Tidak Berangkat
51	Kropoh	Suptendi		Mebel	Angin, Sehingga Bahan Baku Tidak Dikirim
52	Kropoh	Bu Aspani	Kerajinan	Kerajinan Tiker Pandan Duri	Masih Muda
53	Kropoh	Sumae	Tiker	Kerajinan Tiker Pandan Duri	Panden Masih Terlalu Muda
54	Kropoh	Amina		Membuat Kue	Tidak Ada stock di Toko
55	Kropoh	Salima		Membuat Kue	Tidak Ada stock di Toko
56	Kropoh	Bu Mar	Membuat Tiker, Kerajinan	Kerajinan Tangan, Tiker Pandan	Pandan Terlalu Muda
57	Kropoh	Bu Masni		Kerajinan Tangan	Kecuali Sudah habis
58	Kropoh	Asbolla		Mebel	Angin, Karena Bahan Baku Impor dari Kangean
59	Kropoh	Bu Ama		Kerajinan Tangan	Bahan Masih Terlalu Muda

60	Kropoh	Suhriye	Tikar Pandan Duri	Kerajinan - Tikar Pandan Duri	Terlalu Muda Untuk Dibuat Tikar
61	Kropoh	Monipa		Kerajinan Tikar	Kecuali Mati Tanaman bahan bakunya
62	Kropoh	Sahariya		Membuat Kue	Stock Ditoko Habis & Angin Kencang
63	Kropoh	Bu Niye		Kerajinan Tikar Pandan	Daun Pandan Terlalu Muda
64	Kropoh	Mu'ami		Kerajinan Tikar Pandan Duri	Tidak Punya Sendiri
65	Kropoh	Sahariya		Kerajinan Tangan	Terlalu Muda Untuk Dijadikan Tikar
66	Kropoh	Jumaida		catering	Stock ditoko Habis
67	Kropoh	Siti Rabiyyah		Kerajinan Tangan	Tidak di Kasi beli
68	Kropoh	nahwa		Petani Garam	
69	Kropoh	Ahyani		Kerajinan - Tikar	Masih Muda Untuk Di Produksi
70	Kropoh	Juhairiya		Kerajinan Tikar Pandan Duri	Masih Muda Untuk Di Produksi
71	Kropoh	Rahmami	Tikar	Kerajinan Tangan	Pandan Terlalu Muda Untuk Di Produksi
72	Kropoh	Aton	Kerajinan	Kerajinan Tangan	Masih Muda Untuk Di Produksi
73	Kropoh	Halima		Membuat Kue	Stock Ditoko Habis
74	Kropoh	masni		Kerajinan Tangan	Pandan Masih Muda
75	Kropoh	H. Sarkiya	Tikar	Kerajinan tangan	Pandan Terlalu Muda
76	Kropoh	Supyan	Sri Mebel	Mebel	Angin, Kondisi cuaca Saat Muat barang
77	Kropoh	Sukasma		Tikar	Pandan Durinya Habis
78	Jungkat	Nawariya	Udi Jaya	Tempe	Pengiriman
79	Jungkat	Masna		Jagung Pedas & Manis	Musiman
80	Jungkat	Sesei		Kerupuk Ikan	Cuaca & Modal
81	Jungkat	Sa'i	Ila Jaya	Tahu	Pengimporan
82	Ketupat	Saoda	Saoda Jaya	Aneka Makanan (roti Kering Abon, Dodol dll)	jauhnya Ke Pusat Kota (Kepulauan)
83	Ketupat	yuyun		Makanan Kering (Ladrang, Kuping Gajah, Cantik Manis dll	kalau Cuaca Buruk
84	Ketupat	Hj. Ruhama		Makanan (jagung Ketan, Eslilin, Peyek)	Cuaca
85	Ketupat	Hj. Hamidah		Makanan Roti Kering & Basah	Cuaca
86	Ketupat	Hj. Seya		Makanan Kering (Cakra, Peyek, jagung)	Cuaca
87	Ketupat	Asri		Makanan Basah (Roti Lapis, Siri Muka Perel dll)	kalau Cuaca Buruk
88	Ketupat	Muhlis		Ladrang Pedas Manis Lipat	Cuaca Dan Modal

89	Ketupat	Muhlis		Tekette	Modal
90	Ketupat	Lala		Dodol	Modal
91	Ketupat	Juhaniya	Ulil Jaya	Kue Kalembem	Modal
92	Ketupat	Gamariyah		Dodol wajik	Modal
93	Ketupat	Juhaniya	ulil Jaya	jagung goreng Kentan	Modal
94	Ketupat	Mayani	Ud. Budi Mulya	Jagung Ketan / Jagung Palotan	Modal
95	Ketupat	Baida	Toko Al-Ikhlas	Cakra	Modal
96	Ketupat	Saniye	Al-Fikrih	Sate Pentol Tahu	Modal & Cuaca
97	Ketupat	Rini Sani/Juheri		Pempek	Modal
98	Ketupat	Ainur Rahman		pattola	Modal
99	Ketupat	Siti Haliye		Kaceper	Modal & Cuaca
100	Ketupat	Ida		Dadar	Modal
101	Ketupat	Hasa		Lontong	Modal
102	Ketupat	Eppat		Peye'	Modal
103	Ketupat	Gamariyah		Dawet	
104	Ketupat	Gamariyah		Pattola	
105	Ketupat	Juhaniya	Ulil Jaya	Jagung Marning	Modal
106	Ketupat	Hj. Maimuna		Manik	Cuaca & Modal
107	Ketupat	Emmot		Lapes	Cuaca & Modal
108	Ketupat	Maisuri	Al-barkah	Cantik Manis	Cuaca Buruk
109	Ketupat	Maimona		Cantik Manis	Cuaca Buruk
110	Ketupat	Mahdaini		Kue Kuping Gajah	Cuaca Buruk & modal
111	Ketupat	Juma'ni		kalang Sembunyi	Modal
112	Ketupat	Asmi		Tepente	Modal
113	Ketupat	Nona		Ladrang Manis Lipat	Cuaca & Modal

Lampiran 2 Contoh Kuisisioner yang sudah terisi

	FORM KUISISIONER IDENTIFIKASI UMKM KECAMATAN RAAS PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT UNIVERSITAS WIRARAJA
	Desa : <i>Alasmlang</i> Kecamatan: Raas

UNIT USAHA KE:	
a. Identitas Usaha	
1. Nama Pemilik	<i>Yayuk</i>
2. Usia Pemilik	<i>26</i>
3. Nama Usaha	
4. Jenis usaha	<i>Krupuk Ikan</i>
5. No. P.IRT/No. ijin usaha	<i>- 081937261619</i>
6. Deskripsi produk	<i>dibuat dengan bahan dasar ikan</i>
7. Harga	<i>Rp. 15000 - 25.000 / kg</i>
b. Tenaga Kerja	
1. Jumlah tenaga kerja	<i>-</i>
2. Kendala tenaga kerja	<i>-</i>
c. Analisis Bahan Baku	
1. Ketersediaan bahan baku	<i> Cukup</i>
2. Kendala memperoleh bahan baku	
3. Peluang mengembangkan dari bahan baku lai	
d. Analisis Kemasan	
1. Cara pengemasan	<i>Ke dalam krupuk</i>
2. Bahan kemasan	<i>Krupuk</i>
3. Alat kemas	<i>-</i>
4. Keberadaan Logo	<i>-</i>
5. Kendala terkait pengemasan	<i>Bahan plastik</i>
6. Peluang pengembangan kemasan dan logo	
e. Jenis Varian	
1. Jumlah varian	<i>1</i>
2. Peluang pengembangan:	
f. Analisis Produksi	
1. Kemampuan produksi/bulan	<i>tergantung adanya ikan. minimal 30 kg/minggu</i>
2. Kendala produksi	
g. Analisis pemasaran	
1. Sistem pemasaran	<i>Promahan & Petakoran</i>
2. Permasalahan pemasaran	<i>-</i>
3. Peluang pemasaran	<i>Basis & Lumenep</i>
4. Kendala pemasaran	<i>Kemasan</i>
5. Apakah pemasaran sudah berbasis IT dan sebutkan (FB, IG, WA, web sendiri, dll)	<i>-</i>

6. Kendala pemasaran berbasis IT	-
7. Jaringan usaha	Bau
h. Pengetahuan IT	
1. Sumber pengetahuan IT (kursus, aotodidak, mitra, dinas, dunia pendidikan sebutkan)	-
2. Kendala Adopsi IT	-
i. Teknologi Tepat Guna	
1. Sebutkan TTG yang digunakan	
2. Kelemahan TTG yang dimiliki	
3. Kendala penggunaan TTG	
4. Peluang pengembangan TTG	
j. Akses Permodalan	
1. Kemudahan akses permodalan dari lembaga keuangan	-
2. Kendala akses permodalan dari lembaga keuangan	-
k. Kerjasama dengan pihak ketiga	
Sebutkan pihak ketiga yang pernah kerja sama	Misalkan Disperindag, Koperasi dan UMKM , dll
l. Pelatihan	
1. Apakah pernah ikut?	-
2. Jika iya, pelatihan apa?	-
3. Pelatihan apa yang dibutuhkan	Pengemasan
m. Lampiran	
1. foto produk	
2. foto desain kemasan	
3. foto logo lama	
4. foto lokasi unit usaha	



Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan Survey UMKM



Lampiran 4 Berita Acara Kegiatan FGD



UNIVERSITAS WIRARAJA LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

BERITA ACARA

Pada hari ini, Sabtu tanggal Tujuh Bulan Desember Tahun Dua ribu Sembilan Belas, bertempat di Kecamatan Ra'as Kabupaten Sumenep, telah dilaksanakan Kegiatan "Focus Group Discussion (FGD) Pemberdayaan UMKM Kecamatan Ra'as" yang dihadiri oleh :

1. Camat Ra'as
2. Perwakilan Anggota UMKM dari Kecamatan Ra'as
3. Ketua Tim pelaksana pemberdayaan UMKM
4. Anggota pelaksana pemberdayaan UMKM

Acara ini diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Wiraraja. Berita acara ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Sumenep, 07 Desember 2019


Camat Ra'as
Ir. Agus Suprayogi
NIP. 19640825 199202 1 001


Ketua Tim
Anik Anekawati, S. Si, M.Si
NIDN: 0714077402

Perwakilan UMKM
Kecamatan Ra'as


Ika Pethaya Satriana D.

Lampiran 5 Daftar Hadir Peserta FGD



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451

Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088

Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

Daftar Hadir FGD Pemberdayaan UMKM Kecamatan Raas

Tanggal : 07 Desember 2019
 Lokasi : Kantor Kecamatan Ra'as
 Pukul : 08-00 - Sekesai

No	Nama	Jabatan	TTD
1	Nur Aisyah	Bealca	
2	Husnul Khatimah	Bealca	
3	Asmawati	K. nungun	
4	Eda'ANI	K. nungun	
5	HARNI	Perawan	
6	MURIS	KETUPAT	
7	YUNDANI	Ketupat	
8	Sahri'ya	Kropoh	
9	HOSNA	KROPON	
10	A. KAM	D O T E R R a n H a s	
11	Ika Rahayu Sintiga Dewi	Alas malang	
12	SRI Handayani	Alas malang	
13	AM. SAFYATI, S.S.H	KASI PMO	
14	HERI SUHARMINTO	DANRAMIL	



**UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT**

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

15	maisara	Junstat	
16	Hidayati	Sungkat	
17	Leprandi	Pongme	
18	Ali Ridho	Kepalsek Ra'as	
19	WAYAN WIRANA	KANIS WOTEL	
20	Aqus Suprayogi	Caant Ras	
22	Wafa	Rundu	
23	Sarkawi	Gua-bu	
24	Nia	Curu	
25			

Lampiran 6 Dokumentasi FGD





Lampiran 7 Hasil Notulensi FGD



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
 Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
 Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

Notulensi Kegiatan FGD Pemberdayaan UMKM
Kecamatan Ra'as

1. Jagung manis galeas & sangrai sudah mendapat tempat dari beberapa segmen Pasar (di Keral).
2. Desa Jenduk : Isfandi → Dodol Biasa, Dodol Campur Kacang, Dodol Campur laka bisa Tarian berbuan-buan.
 - Abon Tripang → Masalah : Mahal biaya produksi.
 → Kerajinan → Ikan
3. Abon Ikan Kering
 Desa Brakas : Pejes → Rasa dan Aroma berbeda dari yg lain. & Dusia SOROK.
4. Permen gula Pasir → Tarian berbuan-buan.
 Desa Kejupat :
 - Abon Ikan Sotong → Produk hanya ikan
 ada Pesanan
 - Kerajinan Kerang yg diberikan Nama.
5. → Ikan Manengsong Kerang → dipackaging.
6. → Jagung Paketan → proses lama, di rendam 3 hari & malam, & diambil, & sangrai, & jemu
 → Banyak peminat Terutama Bali.
7. → Jagung maniny berbagai Varian → Pasar
 sudah ke luar pulau.
 → Reki Kerang → Permasalahannya Packaging & Desa Kejupat.



**UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT**

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451

Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088

Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

10. Dibongso → Dodo/ dibongso pala' Beras Kefan
di fapai dudu.
11. Kue Pop → Bahan dari Beras dan Tondok.
12. Kemampuan merajuk menjadi beberapa poin/ penting :
 1. Bahan baku jagung
 2. Bahan baku ikan
 3. Bahan baku tepung dan Beras
 4. Bahan baku gula
 5. Bahan baku Keringan

15.

Rans. 07 Desember 2016

Lampiran 8 Berita Acara Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
Website : www.lppm.wiraraja.ac.id, E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

BERITA ACARA

Kegiatan pelatihan dan pendampingan UMKM Kecamatan Ra'as telah dilaksanakan oleh Tim Program Pemberdayaan UMKM Universitas Wiraraja bekerjasama dengan SKK MIGAS - Kangean Energy Indonesia (KEI) di Kantor Balai Desa Alasmalang. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dihadiri oleh:

1. Camat Ra'as
2. Perwakilan UMKM di Kecamatan Ra'as.
3. Tim pemberdayaan UMKM Universitas Wiraraja
4. Perwakilan COMDEV KEI

Berita acara ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana merstinya bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Sumenep, 14 Desember 2019

Camat Ra'as

Ir. Agus Suprayogi
NIP: 19640825 199202 1 001

Ketua Tim

Anik Anekawati, M.Si
NIDN : 0714077402

Perwakilan
COMDEV KEI

Gana Rowidies

Perwakilan UMKM
Kecamatan Ra'as

Ka Rahayu Siringa D

Lampiran 9 Daftar Hadir Peserta Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
 Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
 Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

Daftar Hadir Peserta Pelatihan dan Pendampingan
Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Raas

Tanggal : 14-15 Desember 2019
 Lokasi : Kantor Balai Desa Alasmalang Kecamatan Raas
 Pukul : 08.00 - Selesai

No	Nama	Alamat	TTD
1	Nur Aisyah	Desa Brakas	<i>[Signature]</i>
2	Khusrul Khotimah	Desa Brakas	<i>[Signature]</i>
3	Ika Rahayu Sintia Dewi	Desa Alasmalang	<i>[Signature]</i>
4	Sri Handayani	Desa Alasmalang	<i>[Signature]</i>
5	H. Kasmay	Desa Poteran	<i>[Signature]</i>
6	HARNI	Desa Poteran	<i>[Signature]</i>
7	Lola' Anij	Desa Karangangka	<i>[Signature]</i>
8	Hj. Asma	Desa Karangangka	<i>[Signature]</i>
9	Sahriya	Desa Kropoh	<i>[Signature]</i>
10	Hosna	Desa Kropoh	<i>[Signature]</i>
11	maisara	Desa Jungkat	<i>[Signature]</i>
12	Hidayati	Desa Jungkat	<i>[Signature]</i>
13	Yunclari	Desa Ketupat	<i>[Signature]</i>
14	NURIS	Desa Ketupat	<i>[Signature]</i>
15	ISFandi	Desa Tonduk	<i>[Signature]</i>
16	WAPA	Desa Tonduk	<i>[Signature]</i>
17	Varkuni	Desa Guwa-Guwa	<i>[Signature]</i>
18	NIA	Desa Guwa-Guwa	<i>[Signature]</i>

Lampiran 10 Daftar Hadir Penerima Hibah Peralatan Produksi



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
 Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
 Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

Daftar Penerima Hibah Peralatan Produksi
Program Pemberdayaan UMKM Kecamatan Raas

Tanggal : 15 Desember 2019
 Lokasi : Kantor Balai Desa Alasmalang Kecamatan Raas
 Pukul : 08.00 - Selesai

No	Nama	Alamat	TTD
1	Nur Aisyah	Desa Brakas	
2	Khusnul Lotman	Desa Brakas	
3	Ika Rahayu	Desa Alasmalang	
4	Sri Handayani	Desa Alasmalang	
5	H. Kamaria	Desa Poteran	
6	Harni	Desa Poteran	
7	Lala Ani	Desa Karangnangka	
8	H. Atna	Desa Karangnangka	
9	Sahriya	Desa Kropoh	
10	Husna	Desa Kropoh	
11	Maisara	Desa Jungkat	
12	Hidayati	Desa Jungkat	
13	Yundani	Desa Ketupat	
14	Nuris	Desa Ketupat	
15	Isfandi	Desa Tonduk	
16	Wafa	Desa Tonduk	
17	Sarkaw	Desa Guwa-Guwa	
18	Nia	Desa Guwa-Guwa	

Lampiran 11 Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Dan Pendampingan













Lampiran 12 Dokumentasi produk sebelum dan sesudah kegiatan Pelatihan dan Pendampingan





Lampiran 13 Dokumentasi Inovasi Produk Jagung Menjadi Mie







Lampiran 14 Berita Acara Kegiatan Monitoring



UNIVERSITAS WIRARAJA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT

Alamat : Jalan Raya Sumenep-Pamekasan Km.5 Patean-Sumenep 69451
Telp. : (0328) 664272 Fax : (0328) 673088
Website : www.lppm.wiraraja.ac.id , E_mail : lppm.wiraraja@gmail.com

BERITA ACARA

Pada hari ini, Sabtu tanggal 21 Bulan Desember Tahun Dua ribu Sembilan Belas, bertempat di Kediaman Ibu Ika Rahayu Sintiya Dewi (Desa Alas Malang), Ibu Siti Aisyah (Desa Brakas), Yundari (Desa Ketupat) di Kecamatan Ra'as Kabupaten Sumenep, telah dilaksanakan Kegiatan Monitoring yang dihadiri oleh :

1. Ennumerat (Mahasiswa)
2. Pelaku UMKM Kecamatan Ra'as
3. Ketua Paguyuban UMKM Kecamatan Ra'as.

Acara ini diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Wiraraja. Berita acara ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Sumenep, 21 Desember 2019

Ennumerat

Zainullah



Anik Anekawati, S. Si., M.Si

Ketua Paguyuban UMKM
Kecamatan Ra'as

Ika Rahayu Sintiya Dewi



Lampiran 15 Dokumentasi Kegiatan Monitoring







Lampiran 16 Desain Awal Market Place (Pengguna dan Admin)

