

# Artikel Senapenmas

*by* Putri Wulanditya

---

**Submission date:** 08-Feb-2018 09:25AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 912780268

**File name:** Artikel\_Moch\_Farid\_Putri\_Titis\_STIE\_Perbanas\_Sby.doc (11.05M)

**Word count:** 3024

**Character count:** 19899

# DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KUPANG SEBAGAI RINTISAN USAHA IBU PKK DESA BLURU KIDUL SIDOARJO

Mochammad Farid

Putri Wulanditya

Titis Puspitaningrum D.K

STIE Perbanas Surabaya, Jl. Nginden Semolo 34-36 Surabaya, [putri@perbanas.ac.id](mailto:putri@perbanas.ac.id)

## ABSTRACT

Desa atau Kelurahan Bluru Kidul berada dalam wilayah Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. Desa Bluru Kidul terletak kurang lebih 3 km dari pusat pemerintahan Kabupaten Sidoarjo, sedangkan jarak dari Kabupaten ke Kecamatan kurang lebih 2 km. Kupang merupakan makanan khas Sidoarjo, tetapi masyarakat hanya mengenal kupang sebagai makanan siap saji berupa lontong kupang. Sejak akhir tahun 2013, Ketua PKK Desa Bluru Kidul mencanangkan program kreasi makanan olahan kupang. Ibu PKK Dasawisma 4 dari wilayah RT 4 dan ibu PKK dari RT 6 terpilih menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Program kegiatan masyarakat bertujuan membangkitkan kembali kupang sebagai salah satu *icon* dari Kabupaten Sidoarjo. Kupang tidak hanya diolah saja, tetapi dapat menambah sumber penghasilan keluarga. Sehingga ibu-ibu tertarik untuk menjadi wirausaha baru dengan variasi produk berbahan dasar kupang yang beragam. Metode yang digunakan antara lain diskusi dengan nelayan kupang, kunjungan ke tempat pengolahan kupang, pelatihan *product knowledge* tentang kupang, pelatihan *entrepreneurship*, workshop dan pendampingan proses pembuatan hingga pengemasan produk, sampai dengan pembuatan media pemasaran produk. Hasil dari kegiatan ini menghasilkan (1) peningkatan *product knowledge* tentang jenis, kandungan gizi, daur hidup, hingga cara memilih kupang sebagai bahan makanan, (2) diversifikasi produk olahan kupang, yaitu krupuk kupang, bakso kupang, siomay kupang, dan nugget kupang dan (3) terbentuknya 3 wirausaha baru di sektor industri rumahan. Kesimpulan bahwa kupang dapat dijadikan produk olahan makanan yang bervariasi, namun dalam pengolahannya harus berhati-hati karena terdapat zat alergenik dan aroma yang khas dari kupang. Sehingga masih banyak orang yang khawatir dalam mengkonsumsi kupang.

Kata kunci : Kupang, Diversifikasi produk, Makanan olahan.

*Desa Bluru Kidul located in the subdistrict of Kabupaten Sidoarjo. Desa Bluru Kidul located approximately 3 km from the center of Sidoarjo regency government, while the distance from the District approximately 2 km. Kupang is a typical food Sidoarjo, but the public only know kupang as prepared foods such as lontong kupang. Since the end of 2013, Head of PKK Desa Bluru Kidul launched a program creation kupang processed foods. PKK dasawisma 4 of RT 4 and PKK from RT 6 chosen to be a partner in these activities. Program of these activities aimed at reviving kupang as one of the icons of Sidoarjo. Kupang is not only treated, but can add a source of family income. So that womans are interested in becoming new entrepreneurs with variations based products kupang diverse. Methods used include discussions with kupang fisherman, a visit to a mussel processing, training product knowledge about mussel, entrepreneurship training, workshops and mentoring process to manufacture packaging products, to make product marketing media. Results of these activities resulted in (1) increasing product knowledge about the types, nutritional value, lifecycle, to how to choose the kupang as a food ingredient, (2) the diversification of processed products kupang, namely krupuk kupang, bakso kupang, siomay kupang, and nuggets kupang and (3) the formation of three new entrepreneurs in the cottage industry sector. The conclusion that kupang can be used as processed food products are varied, but the processing must be careful because there are allergenic substances and flavor of kupang. So many people still worries in consuming kupang.*

*Keywords: Kupang, diversification of products, processed food.*

## **A. Pendahuluan**

### **Latar Belakang**

Desa atau Kelurahan Bluru Kidul berada dalam wilayah Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. Desa Bluru Kidul terletak kurang lebih 3 km dari pusat pemerintahan Kabupaten Sidoarjo, sedangkan jarak dari Kabupaten ke Kecamatan kurang lebih 2 km. mayoritas penduduk Desa Bluru Kidul memiliki latar belakang pendidikan SMU dengan mata pencaharian terbanyak di bidang swasta dan kecenderungan lebih menyukai untuk berwirausaha. Di pinggiran pantai Sidoarjo, banyak ditemukan hewan laut sejenis kerang atau tiram yang biasa disebut dengan kupang. Kupang dengan nama latin *Corbula Faba* memiliki cita rasa manis dan gurih. Ukuran kupang 3-5 mm berwarna coklat agak pucat dan akan menghitam bagian kepalanya setelah selesai dimasak (Sukim Prayitno dan Tri Susanto, 2008). Warga Desa Bluru Kidul dapat memperoleh kupang dengan mudah, yaitu (1) di pasar ikan yang berjarak hanya 1 km atau (2) dapat ditemui di Desa Tenggulunan, Kecamatan Candi yang berjarak kurang lebih 5 km dengan waktu 10 menit. Pada tempat-tempat tersebut, menjual kupang yang siap diolah dengan harga Rp5.000 perkilogramnya.

Kupang merupakan makanan khas Sidoarjo, tetapi masyarakat hanya mengenal kupang sebagai makanan siap saji berupa lontong kupang. Sejak akhir tahun 2013, Ketua PKK Desa Bluru Kidul mencanangkan program kreasi makanan olahan kupang. Program tersebut bertujuan membangkitkan kembali kupang sebagai salah satu *icon* dari Kabupaten Sidoarjo. Peluang usaha produk olahan kupang diidentifikasi sebagai berikut, Pertama, bahan baku kupang mudah diperoleh dan harganya sangat terjangkau. Kedua, baru ada satu desa yang menghasilkan produk olahan kupang yaitu Desa Tenggulunan, Kecamatan Candi. Ketiga, kreasi kupang yang ada saat ini masih dominan pada lontong kupang, belum ada diversifikasi produk berbahan dasar kupang. Keempat, banyak toko yang menjual makanan khas Sidoarjo yang dapat dijadikan tempat pemasaran yang sangat menjanjikan.

Dalam rangka kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) tahun 2015 yang didanai oleh Kementerian Pendidikan Nasional, dipilihlah 2 mitra yaitu ibu-ibu PKK Dasawisma 4 dari wilayah RT 4 dan ibu-ibu PKK RT 6.

### **Tujuan**

Berdasarkan diskusi dengan kedua kelompok masyarakat tersebut, maka program program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk :

1. Meningkatkan *product knowledge* tentang kupang
2. Menciptakan kreatifitas menghasilkan produk olahan kupang
3. Menjadikan wirausaha di sektor industri rumahan

### **Tinjauan Pustaka**

Kupang segar sebenarnya mengandung gizi yang cukup banyak, terutama protein. Sukim Prayitno dan Tri Susanto (2008) mengungkapkan bahwa komponen gizi yang terkandung dalam daging kupang meliputi kadar air 75,70%, kadar abu 3,09%, kadar protein 10,85%, kadar lemak 2,68%, dan kadar karbohidrat 1,02%. Kupang juga memiliki sumber asam amino esensial yang baik. Banyak gizi yang terkandung dalam kupang, tetapi bagi sebagian orang, kupang

juga dapat menimbulkan reaksi alergi. Karena masakan kupang termasuk seafood yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Reaksi alergi ini dapat dicegah dengan proses pemasakan (pemanasan) yang dapat menghancurkan alergen utama yang ada dalam hidangan laut ini. Faktor kebersihan selama pengolahan juga menjadi hal yang penting.

Pengetahuan akan suatu produk menjadi sangat penting. *Product knowledge* adalah pengetahuan menyangkut jenis, penggunaan, manfaat, *content*, segmen pasar yang ditargetkan dari produk atau jasa yang ditawarkan perusahaan. Peter (2010) mengatakan empat hal yang terkandung dalam *product knowledge* yaitu : (1) Atribut produk adalah segala aspek fisik dari suatu produk/ jasa yang dapat dilihat atau dirasakan. (2) Manfaat fisik adalah dampak yang langsung dapat dirasakan ketika berinteraksi dengan produk/ jasa yang digunakan. (3) Manfaat psikologis adalah dampak sosial yang diperoleh konsumen ketika berinteraksi dengan suatu produk/ jasa. (4) Nilai-nilai yang diperoleh setelah konsumen menggunakan produk/ jasa.

## B. Metodologi

Pelaksanaan program ini melalui metode diskusi dengan ibu-ibu PKK RT 6 dan Dasawisma 4 dari RT 4, *sharing knowledge* dengan memberikan pelatihan-pelatihan tentang kupang dan berbagai macam produk olahannya, juga pelatihan tentang *entrepreneurship*, mengajak ibu-ibu kunjungan ke tempat penangkapan kupang, melakukan workshop kreatifitas menciptakan makanan olahan seperti nugget, bakso, siomay, dan krupuk dengan bahan dasar kupang, dan melakukan pendampingan kepada PKK tersebut hingga menghasilkan produk dari kupang dan mampu dipasarkan di lingkungan sekitar.

Metode pelaksanaan kegiatan IbM disajikan pada tabel berikut :

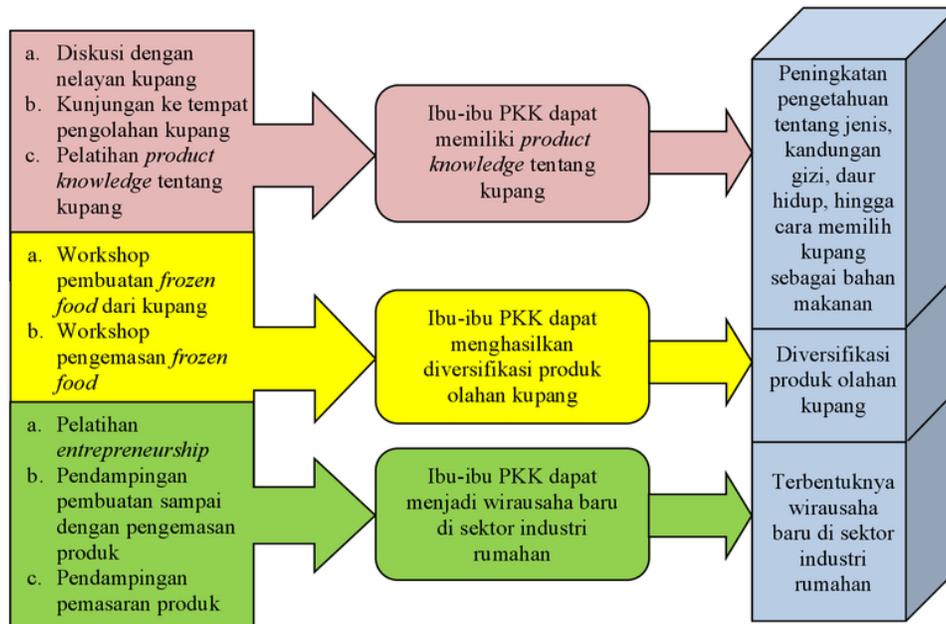
**Tabel 1. Permasalahan, Target, Kegiatan dan Luaran**

Aspek	Permasalahan	Target Kegiatan	Rencana kegiatan	Luaran
Produksi	Tidak memiliki <i>product knowledge</i> tentang kupang	Ibu-ibu PKK dapat memiliki <i>product knowledge</i> tentang kupang	a. Diskusi dengan nelayan kupang b. Kunjungan ke tempat pengolahan kupang c. Pelatihan <i>product knowledge</i> tentang kupang	Peningkatan pengetahuan tentang jenis, kandungan gizi, daur hidup, hingga cara memilih kupang sebagai bahan makanan
Produksi	Keterbatasan kreatifitas menghasilkan produk olahan kupang	Ibu-ibu PKK dapat menghasilkan diversifikasi produk olahan kupang	a. Workshop pembuatan produk dari kupang b. Workshop pengemasan produk	Diversifikasi produk olahan kupang
Manajemen	Rendahnya kemampuan menjadi wirausaha di sektor industri rumahan	Ibu-ibu PKK dapat menjadi wirausaha baru di sektor industri rumahan	a. Pelatihan <i>entrepreneurship</i> b. Pendampingan pembuatan sampai dengan pengemasan produk c. Pendampingan pemasaran produk	Terbentuknya wirausaha baru di sektor industri rumahan

Seluruh rencana kegiatan ini tidak dapat berjalan lancar tanpa dukungan dan partisipasi masyarakat, khususnya ibu-ibu di lingkungan RT 6 dan ibu-ibu di lingkungan Dasawisma 4 dari RT 4 yang berada dalam wilayah Desa Bluru Kidul, Kabupaten Sidoarjo. Partisipasi aktif yang diberikan antara lain berupa :

1. Kesiadaan melakukan diskusi dengan baik bersama tim pelaksana IBM terkait dengan pelatihan-pelatihan baik yang dilaksanakan di lingkungan tersebut ataupun yang diselenggarakan diluar.
2. Menyediakan sarana dan prasarana (fasilitas) yang akan digunakan untuk diskusi, pelatihan, dan pendampingan.
3. Kesiadaan mengikuti kegiatan hingga selesai dan bersedia menerapkan hasil program ini sebagai kebermanfaatn dalam kehidupan bermasyarakat.

Guna mewujudkan ide alternatif permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu PKK RT 6 dan Dasawisma 4 dari RT 4, langkah-langkah yang akan dilakukan oleh tim tampak pada gambar berikut ini :



**Gambar 1: Prosedur Kerja Program**

Kualifikasi tim pelaksana pengabdian masyarakat, yaitu Ketua tim (Mochammad Farid kepakaran dalam manajemen operasional dan pemasaran bertugas dalam mendampingi proses produksi dan pemasaran, Anggota (Putri Wulanditya) berpengalaman dalam bidang kewirausahaan sehingga bertugas dalam memberikan pelatihan atau moderator pada workshop-workshop *entrepreneurship*, terutama memotivasi dalam pendampingan agar terbentuk wirausaha baru, Anggota (Titis Puspitaningrum) memiliki pengalaman dalam pengabdian masyarakat sehingga bertugas membagi pengalaman tentang pengetahuan produk, pengemasan, hingga pemasaran produk.

### C. Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan Ibu PKK Desa Bluru Kidul Sidoarjo diversifikasi produk olahan kupang, ini dimulai pada bulan Maret dengan melakukan koordinasi awal tim secara internal maupun dengan ibu-ibu PKK untuk merencanakan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan selama program ini berlangsung. Beberapa kegiatan yang telah diselenggarakan mulai bulan April sampai dengan akhir bulan Desember 2015 adalah sebagai berikut :

#### 1. Diskusi dengan nelayan kupang

Daerah penangkapan kerang kupang yang terdekat dengan lokasi mitra adalah Desa Balongdowo, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. Hasil diskusi dengan Bapak Danu bahwa terdapat 80 orang nelayan yang menangkap kerang kupang. Tempat penangkapan bervariasi yaitu pinggiran laut Sidoarjo, pantai Kenjeran Surabaya, hingga ke perairan daerah Sedayu Gresik. Para nelayan tidak setiap hari melakukan pencarian kerang kupang, tetapi dilakukan minimal seminggu sekali dengan membawa hasil yang banyak. Hasil penangkapan tersebut yang dimanfaatkan oleh pengolah kupang untuk dibersihkan terlebih dahulu. Kelompok yang memproses kerang kupang ada bagian masing-masing, terdiri dari penangkap (nelayan), pembersih, dan pengolah. Kerang yang diperoleh nelayan Desa Balongdowo berjenis kupang putih dan kupang merah. Penjualan kerang kupang dengan ukuran takar maupun sak (14 takar). Harga kupang putih per takar Rp5.000 dan kupang merah Rp6.000 sedangkan harga per sak untuk kupang putih Rp24.000 dan kupang merah Rp27.500. Kulitnya dapat dijual seharga Rp3.000 sak. Tidak hanya kupangnya saja yang dapat dimanfaatkan, kulit kerang kupang dapat digunakan untuk pakan ternak (bebek) serta kaldu kupang juga dapat diolah menjadi petis.

#### 2. Kunjungan ke pengolahan kupang

Kegiatan kunjungan ke tempat penangkapan dan pengolahan kupang dilakukan oleh tim di daerah pantai kenjeran Surabaya. Informasi yang diperoleh dari Ibu Marsiya sebagai nelayan penangkap kupang sekaligus membersihkan hingga mengolah kupang sendiri menjadi kerupuk kupang. Adapun tahapan atau proses pengolahan kupang disajikan berikut ini :



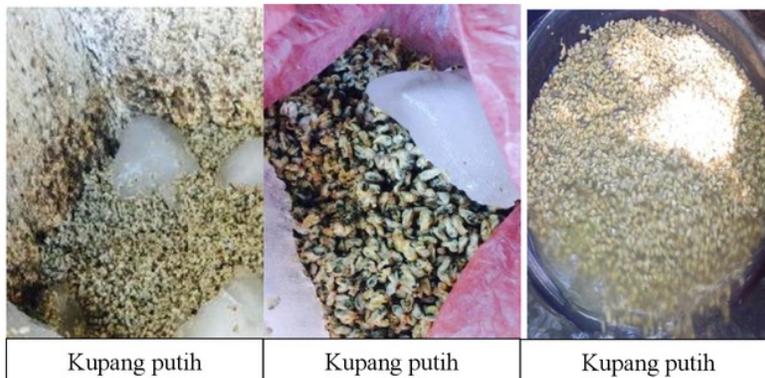
Gambar 2: Tahap Pengolahan Kupang

### 3. Workshop pembuatan bakso kupang

Workshop pengolahan kupang menjadi produk olahan makanan dilaksanakan pertama kali pada hari minggu 31 Mei 2015. Dari workshop tersebut diperoleh hasil berupa bakso dan siomay yang berbahan dasar kupang. Hasil uji coba beberapa adonan menunjukkan yang paling layak untuk dikonsumsi adalah adonan bakso biasa dengan variasi kupang sebagai isinya. Alasannya yaitu untuk resep kupang yang dihaluskan dan dicampurkan sebagai adonan, jika disimpan dalam lemari es dalam jangka waktu lama akan berubah warna menjadi kehitaman. Untuk siomay dengan isi adonan kupang tetap harus dicampur dengan sedikit daging sapi dan parutan wortel.

### 4. Pelatihan product knowledge kupang

Pelatihan ini bertujuan agar ibu-ibu PKK dapat memiliki *product knowledge* tentang kupang. Metode yang digunakan berupa *information sharing* yaitu hasil dari penelusuran informasi lapangan dari kegiatan diskusi dengan nelayan kerang kupang maupun dengan pengolah kupang yang telah dilakukan sebelumnya, serta hasil penelusuran informasi dari data-data tentang kandungan gizi kupang di buku atau internet. Setelah *information sharing*, kemudian dilakukan diskusi tentang beberapa persoalan yang ingin ditanyakan oleh peserta pelatihan seputar kupang. Misalnya, bagaimana menghilangkan racun dari kupang, karena kerang termasuk dalam jenis hewan yang hidup di laut dan dapat memicu alergi. Solusinya, sebelum diolah harus direbus beberapa kali dengan air kelapa (degan) dan ketika mengkonsumsi makanan olahan kupang sebaiknya juga diimbangi dengan minum air kelapa. Sehingga dari pelatihan ini **luaran pertama dapat tercapai, yaitu peningkatan pengetahuan tentang jenis, kandungan gizi, daur hidup, hingga cara memilih kupang sebagai bahan makanan.**



Gambar 3: Jenis Kerang Kupang di Sidoarjo-Surabaya

#### 5. Pelatihan kewirausahaan

Pentingnya memupuk jiwa kewirausahaan dilakukan untuk membentuk minat para ibu-ibu PKK dalam menciptakan lapangan pekerjaan sendiri di rumah. Narasumber didatangkan dari Bidang Ekonomi dan Sumberdaya Alam BAPPEDA dan pengusaha muda dari UD. Rajabon. Dari pelatihan kewirausahaan ini diharapkan ibu-ibu dapat mengetahui apa saja yang harus dipersiapkan untuk memulai usaha, cara mengemas produk menjadi lebih menarik, cara memasarkan produk, sampai dengan mempertahankan kelangsungan usaha.



Gambar 4: Pelatihan Kewirausahaan dan Workshop Pengolahan Kerupuk Kupang

#### 6. Workshop pengolahan krupuk kupang

Salah satu diversifikasi produk olahan kupang yaitu dalam bentuk kerupuk. Hasil dari penelusuran informasi di pantai kenjeran Surabaya, Ibu Marsiya diminta untuk menjadi narasumber dalam workshop pengolahan kerupuk kupang. Ibu-ibu PKK dilatih mengolah mulai dari mencampur bahan baku berupa tepung kanji, kaldu kupang, kupang dan bawang putih yang telah dihaluskan, garam, serta penyedap rasa. Setelah itu, diolengi hingga membentuk adonan kupang lontongan. Adonan tersebut dipotong dengan pisau dengan cara manual, sehingga tingkat ketebalannya belum sama. Potongan kerupuk tadi dijemur, kemudian digoreng dengan api sedang. Keunggulan kerupuk kupang jenis ini adalah kupangnya lebih terasa karena kupang dihaluskan dan dicampur kedalam adonan. Dibandingkan dengan kerupuk kupang yang selama ini dikenal berwarna putih dan kupangnya hanya ditaburkan saja.

#### 7. Pendampingan pembuatan produk berbahan kupang

Setelah terlaksananya beberapa kegiatan pelatihan kewirausahaan dan workshop pembuatan produk berbahan dasar kupang, terdapat 3 orang Ibu PKK yang berminat untuk menjalankan proses produksi yaitu Ibu Sri Astuti yang memproduksi nugget kupang, Ibu Wantini yang memproduksi krupuk kupang, dan Ibu Ernik Erawati yang memproduksi bakso/siomay

kupang. Kegiatan proses produksi juga didampingi oleh Tim IbM secara bergantian dan dilakukan secara rutin seminggu sekali. Pendampingan dilakukan dengan tujuan mengetahui serta membantu proses produksi secara langsung, sekaligus memotivasi Ibu-ibu untuk memulai usaha tersebut agar kedepannya benar-benar dapat menghasilkan *income* dan menjadikan produk olahan kupang ini sebagai bisnis yang produktif.



Gambar 5: Pendampingan Tim IbM pada Ibu PKK

Berikut salah satu tahapan dalam pengolahan makanan berbahan dasar kupang yaitu nugget kupang : (1) kupang yang sebelumnya sudah direbus dengan air degan/kelapa muda dicampur dengan bawang putih halus, telur, tepung panir/roti, garam, gula, dan lada; (2) adonan yang sudah dicampur, dicetak dalam baskom berbentuk kotak untuk dilakukan proses pengukusan selama 15 menit; (3) setelah dikukus adonan dipotong-potong dalam bentuk kotak, masing-masing adonan yang sudah dipotong, digulung pada telur yang sudah dikocok lalu digulung ke tepung roti; (4) nugget kupang yang sudah jadi sebelum dikemas ditimbang berat bersihnya terlebih dahulu; dan (5) nugget kupang dimasukkan dalam plastik tebal yang ditutup dengan sealer manual maupun sealer vacuum, per kemasan dapat diisi 10-11 nugget dengan berat bersih 250 gram.



Gambar 6: Proses Pembuatan Nugget Kupang

#### 8. Penyerahan peralatan guna membantu mitra

Bantuan berupa alat produksi, pengemasan, maupun penyimpanan produk telah dilaksanakan pada masing-masing mitra (Ibu PKK) yang berniat

untuk menjalankan usaha. Ibu Sri Astuti yang memproduksi nugget kupang memperoleh alat pengemasan yaitu *household vacuum sealer*. Ibu Wantini yang memproduksi krupuk kupang memperoleh *impulse* (manual) *sealer* untuk mengemas krupuk serta alat pemotong adonan krupuk lontongan, agar adonan krupuk yang tadinya hasil potongan tidak beraturan menjadi lebih rapi. Ibu Ernik Erawati yang memproduksi bakso/siomay kupang memperoleh *cooler box* untuk menyimpan hasil olahan bakso/siomay kupang. Pembelian dan penyerahan alat sudah sesuai dengan kebutuhan masing-masing mitra.

#### 9. Workshop pengemasan produk

Pelatihan ini diberikan oleh Ibu Titis Puspitaningrum, karena beliau yang mencarikan alat pengemasan sekaligus telah memperoleh instruksi dan uji coba alat dari tempat penjual alat tersebut untuk ditularkan atau diajarkan kembali kepada Ibu-ibu PKK. Workshop ini dibutuhkan oleh Ibu-ibu yang telah selesai menjalankan proses produksi untuk mulai mengemas dengan benar hasil produksinya. Pengemasan merupakan hal yang sangat penting, karena kualitas produk akan terjaga salah satunya melalui proses pengemasan.



Gambar 7: Hasil Pengemasan Produk Kupang

#### 10. Pembuatan logo produk dan website pemasaran

Produk yang telah selesai diproduksi dan dikemas dengan baik, tanpa desain logo produk yang menarik, akan menjadi produk yang kurang menjual atau tidak memiliki nilai tambah. Ibu-ibu tidak memiliki kemampuan untuk mendesain logo produk. Maka tim IbM membantu mendesain produk dengan bantuan mahasiswa, kemudian dicetak dalam bentuk stiker. Karena produk yang dihasilkan akan disimpan dalam lemari es atau *cooler box*, maka dibutuhkan stiker tahan air jenis *glossy*. Selain desain logo produk, tim IbM juga membantu pemasaran produk melalui *online-system* dengan membuat website. Sehingga wilayah pemasaran produk dapat meluas dan diversifikasi produk kupang dapat dikenal oleh masyarakat umum. Berikut tampilan website pemasaran produk kupang yang beralamat pada situs <http://kupangblukid.perbanas.ac.id>.



Gambar 8: Tampilan Website Pemasaran Produk Kupang

#### D. Simpulan

Berdasarkan beberapa kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan untuk ibu-ibu PKK Desa Bluru Kidul Sidoarjo khususnya ibu-ibu PKK dari RT 6 dan Dasawisma 4, maka dapat disimpulkan bahwa sepuluh kegiatan telah dilaksanakan, yaitu (1) diskusi dengan nelayan kupang, (2) workshop pembuatan bakso kupang, (3) kunjungan ke tempat pengolahan kupang, (4) pelatihan *product knowledge* tentang kupang, (5) pelatihan kewirausahaan, (6) workshop pembuatan krupuk kupang, (7) pendampingan pembuatan produk berbahan kupang, (8) penyerahan peralatan guna membantu mitra, (9) workshop pengemasan produk, dan (10) pembuatan logo produk dan website pemasaran. Target luaran yang telah dicapai sepenuhnya adalah peningkatan pengetahuan tentang jenis, kandungan gizi, daur hidup, hingga cara memilih kupang sebagai bahan makanan. Luaran diversifikasi produk olahan kupang yaitu nugget kupang, bakso/siomay kupang dan kerupuk kupang. Juga telah terbentuknya 3 wirausaha (*entrepreneur*) di sektor industri rumahan.

Saran untuk kegiatan IbM secara keseluruhan maupun ditujukan kepada mitra dalam hal ini adalah Ibu-ibu PKK adalah niat berwirausaha harus diimbangi dengan realisasi untuk terus memproduksi hasil olahan kupang, serta berupaya maksimal dalam memasarkan produk. Tidak hanya mengandalkan website pemasaran saja, tetapi juga dilakukan teknik pemasaran secara langsung seperti penawaran pada warung-warung terdekat, Ibu-ibu yang mengantar anaknya sekolah, dan lain-lain. Selain itu, perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang benar, karena harga produk selama ini baru perkiraan serta belum dilakukan perhitungan keuntungan yang diperoleh.

**Daftar Pustaka**

- Peter, J. P. 2010. *Consumer Behavior & Marketing Strategy*. New York: McGraw Hill.
- Sukim Prayitno dan Tri Susanto. 2008. *Teknologi Tepat Guna: Kupang dan Produk Olahannya*. Penerbit : Kanisius.
- Pemda Sidoarjo. 2013. Data Kependudukan Desa Bluru Kidul Sidoarjo.  
<http://blurukidulsidoarjo.wordpress.com/2013/01/13/kependudukan/>

# Artikel Senapenmas

---

GRADEMARK REPORT

---

FINAL GRADE

**/0**

GENERAL COMMENTS

**Instructor**

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

PAGE 7

---

PAGE 8

---

PAGE 9

---

PAGE 10

---

PAGE 11

---

# Artikel Senapenmas

---

## ORIGINALITY REPORT

---

0%

SIMILARITY INDEX

0%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 15%