



LAPORAN AKHIR



KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA



DISUSUN OLEH

**Dr. ROBY SAMBUNG, S.E., MM.
OKTA MALINDA, S.E., M.S.Ak.
SYNTHIA FERISCA, S.E., M.Ak., Ak., CA.
KEMBARA SOPATHER, S.T., M.A.B.
M. ERLANGGA WIJAYA, S.T.**



2024

LAPORAN AKHIR

**KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM
BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA**



**BADAN PERENCANAAN PEMBANGUNAN DAERAH, PENELITIAN
DAN PENGEMBANGAN KOTA PALANGKA RAYA**



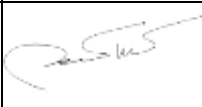

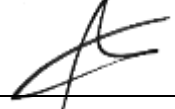
BEKERJASAMA DENGAN

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

TAHUN 2024

TIM PELAKSANA

Kajian Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung
di Kota Palangka Raya

No.	Nama Tim Peneliti	Jabatan/Tugas	Tanda Tangan
1.	Dr., Roby Sambung, S.E., M.M. NIP. 197706072002121003	Ketua Tim	
2.	Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. NIP. 198610192023212022	Anggota/Peneliti	
3.	Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. NIP. 1992	Anggota/ Pengelola Data	
4.	Kembara, Sophater, S.T., M.A.B.	Anggota/ Pengelola Data	
5.	Muhammad Erlangga Wijaya, S.T.	Anggota/Surveyor	

RINGKASAN EKSEKUTIF

Pendahuluan

Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengajak masyarakat khususnya pelaku UMKM berinovasi guna mengembangkan kreativitas dalam diversifikasi produk berbahan dasar jagung, yang tujuannya tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung, juga meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Harapan kedepannya dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya. Peran Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki arti yang begitu penting bagi suatu daerah terutama sebagai salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi daerah. Dari hasil survey dan wawancara tim peneliti salah satu hasil bumi yang berpotensi besar di kota Palangka Raya adalah dari bidang pertanian/perkebunannya yaitu tanaman jagung. Kota Palangka raya berpotensi cukup besar dalam menghasilkan produksi jagung dalam beberapa tahun terakhir ini. Dari hasil panen yang cukup banyak, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para petani jagung dan berdampak pada para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung dalam usaha bisnisnya. Hasil panen buah jagung kebanyakan hanya dijual buah mentahnya sedangkan untuk olahan bahan dasar jagung baru sedikit dan itupun hanya produk makanan cepat saji yang hanya dijual dimasyarakat lokal. Jagung adalah tanaman musiman yang memiliki permasalahan utama yaitu daya simpan jagung tidak bisa terlalu lama setelah panen tidak semua buah jagung langsung laku dipasaran dan juga lama proses untuk panen kembali tidak secepat tanaman-tanaman pertanian/perkebunan lainnya. Salah satu produk inovasi yang dapat dihasilkan dari olahan buah jagung adalah dibuat selai jagung yang berbentuk slice (lembaran), yang selama ini biasanya berbentuk slice adalah keju atau coklat.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan kajian ini dilaksanakan di kabupaten kalampangan, Kota Palangka Raya. Waktu pelaksanaannya sendiri sesuai dengan planning timeline kita yaitu tiga bulan dari minggu terakhir dibulan April sampai dengan minggu ke tiga bulan juli

2024. Khalayak sasaran kajian ini adalah para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung di Kabupaten Kalampangan, Palangka Raya. Adapun pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dalam berbagai metode yaitu dimulai dengan riset awal, dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan/demonstrasi pembuatan prosuk corn slice serta Pelatihan Kewirausahaan.

Hasil Implementasi Pelaksanaan Kajian

Dari hasil implemantasi riset pembuatan produk inovasi selai jagung berbentuk lembaran (corn slice) dengan dilakukannya uji hedonik dari segi rasa beberapa panelis Sebagian besar menyukai produk inovasinya yaitu sebesar 93,75% dan yang kurang menyukai sebesar 6,25%. Ini dapat diartikan bahwa selai yang berbentuk lembaran cukup layak untuk dipasarkan dan dilakukan scaleup lebih lanjut terkait kekurangan yang kurang disukai oleh beberapa panelis.

Penutup

Demikian Kajian “Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung di Kota Palangka Raya”. Pelaksanaan kegiatan diwajibkan mengikuti Kerangka Acuan Kerja ini sebagai dasar dari pembuatan Proposal Kegiatan Kajian yang dilakukan oleh Tim Kajian mulai dari tahap awal dan hari ini melaksanakan seminar akhir selanjutnya pelaporan demi tercapainya tujuan kegiatan ini dalam kurun waktu yang ditetapkan dengan menggunakan anggaran yang tersedia.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Rahmat dan KaruniaNya sehingga pelaksanaan kegiatan kajian penelitian dan pengembangan UMKM dengan judul **“Pengembangan inovasi produk hasil UMKM berbasis jagung di Kota Palangka Raya”** dapat terlaksana dengan lancar.

Kajian ini merupakan program kerja Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palangka Raya pada bidang penelitian dan pengembangan yang berkerjasama dengan pemerintah kota Palangka Raya dan Universitas Palangka Raya. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk riset inovasi produk berbasis jagung, yang kemudian disosialisasikan ke para pelaku UMKM yang ada di Kalampangan dengan kegiatan yang berupa demo pembuatan produk selai jagung berbentuk lembaran (corn slice) serta edukasi interaktif tentang kewirausahaan antara kelompok sasaran dan tim pelaksana.

Terselenggaranya kajian ini berkat kerjasama dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepala BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta jajarannya;
2. Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
3. Rektor Universitas Palangka Raya;
4. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
5. Direktur BLU Universitas Palangka Raya
6. Kepala Bidang UMKM Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya
7. Ibu Lurah Kalampangan beserta staff dan jajarannya
8. Semua Para Pelaku UMKM Kalampangan Kota Palangka Raya
9. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikan kegiatan dan laporan kegiatan kajian ini.

Demikian, besar harapan kami semoga kegiatan kajian ini dapat memberikan manfaat. Amin.

Palangka Raya, 01 Juli 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

	Hal
Ringkasan Eksekutif	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi	v
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Lampiran	ix
 BAB I Pendahuluan	 1
1.1. Analisis Situasi dan Permasalahan.....	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan Kegiatan	6
 BAB II Solusi dan Target Luaran	 7
2.1. Solusi.....	7
2.2. Lingkup Pekerjaan	8
2.3. Target Luaran	8
 BAB III Metode Pelaksanaan	 9
3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	9
3.2. Evaluasi dan Monitoring Keberlanjutan Program.....	11
3.3. Gambaran IPTEKS.....	11
3.4. Jadwal Pelaksanaan	12
 BAB IV Kelayakan Perguruan Tinggi	 13
4.1. Kinerja LPPM UPR.....	13
4.2. Kualifikasi Tim Pelaksana	14
 BAB V Hasil dan Capaian Luaran	 15
5.1. Gambaran Kegiatan Kajian	15
5.2. Capaian Luaran	25
 BAB VI Rencana Tahapan Selanjutnya	 26
Daftar Pustaka.....	27

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Komposisi Kandungan Nutrisi dari Jagung	3
Tabel 2. Solusi Permasalahan	7
Tabel 3. Jadwal Pelaksanaan.....	12
Tabel 4. Kualifikasi Tim Pelaksana	14
Tabel 5. Hasil Tes Uji Hedonik Sampel Produk	22
Tabel 6. Capaian Luaran Kajian.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Jumlah UMKM di Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2022-2024...	2
Gambar 2. Jumlah UMKM Berdasarkan Sektor Usaha di Kota Palangka Raya ..	2
Gambar 3. Produksi Jagung di Kota Palangka Raya.....	4
Gambar 4. Metode Pelaksanaan Program Kajian	9
Gambar 5. Skema Proses Pembuatan <i>Corn Slice</i>	11
Gambar 6. HasilProduk <i>Corn Slice</i>	11
Gambar 7. VB Zoom Seminar Awal.....	15
Gambar 8. Pelaksanaan Zoom Seminar Awal.....	16
Gambar 9. Riset Awal Percobaan Pertama	17
Gambar 10. Riset Awal Percobaan Kedua.....	18
Gambar 11. Pembukaan Kegiatan Pelatihan	19
Gambar 12. Demo Pembuatan Produk <i>Corn Slice</i>	20
Gambar 13. Pelatihan Kewirausahaan	21
Gambar 14. Penyerahan Kenang-kenangan dan Foto Bersama	22
Gambar 15. Kegiatan Seminar Akhir.....	24
Gambar 16. Foto Bersama Sesi Penutupan Seminar Akhir	25
Gambar 17. Skema Keberlanjutan Program.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Surat Perintah Tugas Pertama Bappedalitbang Kota Palangka Raya	28
Lampiran 2. Surat Perintah Tugas Kedua Bappedalitbang Kota Palangka Raya .	29
Lampiran 3. Surat Perintah Tugas Ketiga Bappedalitbang Kota Palangka Raya .	30
Lampiran 4. Dokumentasi Kajian	31
Lampiran 5. Lembar Kuesioner Panelis	32
Lampiran 6. Daftar Hadir Peserta Pelatihan	33

BAB I

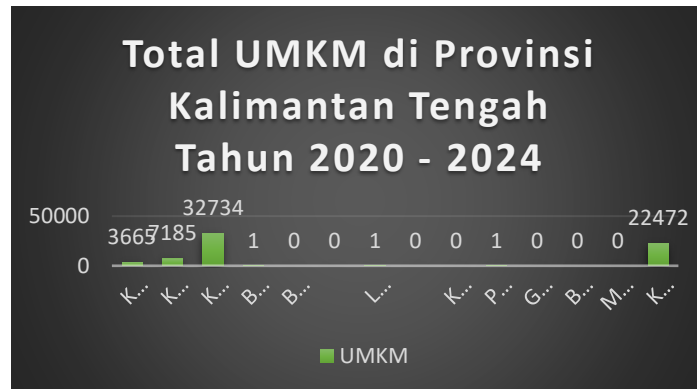
PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi dan Permasalahan

Kota Palangka Raya merupakan daerah otonom di Provinsi Kalimantan Tengah yang telah melaksanakan pembangunan khususnya pembangunan di bidang ekonomi yang tujuannya untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan melaksanakan pembangunan tersebut perlu pembiayaan, baik itu berasal dari penerimaan daerah sendiri yang berupa pendapatan asli daerah maupun yang bersumber dari transfer pemerintah pusat yang berupa dana perimbangan. Menurut Suryana (2020), keberhasilan dari suatu daerah dalam usaha membangun ekonomi daerah dipengaruhi oleh beberapa faktor ekonomi, yaitu: sumber daya manusia (*labor supply, education, discipline, motivation*); sumber daya alam (*natural resources*); pembentukan modal (*capital formation*); teknologi dan kewirausahaan (*technology and entrepreneurship*). Selain itu, hal yang mempengaruhi pendapatan asli daerah diantaranya adalah pertumbuhan ekonomi dan usaha mikro kecil menengah (UMKM) penduduk daerah. Peran Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki arti yang begitu penting bagi suatu daerah terutama sebagai salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi daerah (Halim, 2020). Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu cara untuk mempromosikan produk kreatif dan membuka peluang usaha bagi usaha kecil dan menengah (UMKM) di suatu daerah. Definisi Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) berdasarkan pengguna jumlah tenaga kerja, menurut Badan Pusat Statistik (BPS), usaha mikro adalah sebuah bisnis dengan jumlah pekerja tetap hingga 4 orang, usaha kecil antara 5 hingga 19 orang dan usaha menengah antara 20 hingga 99 orang.

Provinsi Kalimantan Tengah memiliki luas wilayah terbesar ketiga setelah Provinsi Papua dan Provinsi Kalimantan Timur, yaitu seluas 153.564,5 Km² atau hampir sama dengan satu setengah kali luas pulau Jawa. Provinsi Kalimantan Tengah memiliki 13 (tiga belas) kabupaten dan 1 (satu) kota. Berdasarkan data dari BPS (2023), Jumlah orang yang di Provinsi Kalimantan Tengah sebanyak 1.344.475 jiwa yang bekerja diberbagai sektor pekerjaan di

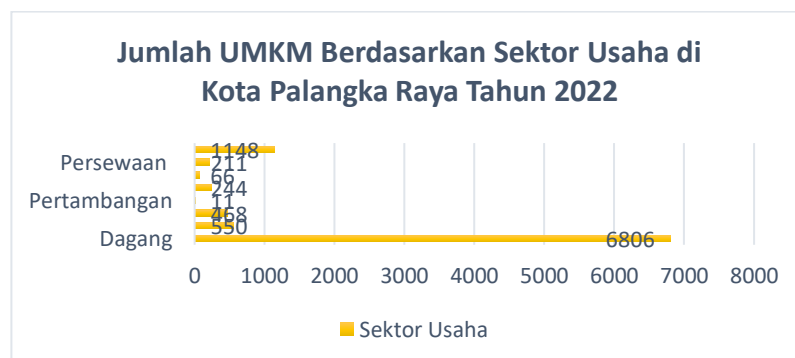
wilayah Provinsi Kalimantan Tengah pada Tahun 2022. Didominasi 3 (tiga) lapangan pekerjaan utama, yaitu di sektor pertanian sebesar 27,3%, sektor perdagangan sebesar 18,8% dan sektor industri pengolah sebesar 14,9%



Gambar 1 Jumlah UMKM di Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2020 – 2024

Sumber : <https://data.diskopukm.jatimprov.go.id/>

Berdasarkan Gambar 1.1 diatas, dapat terlihat jumlah total UMKM di Provinsi Kalimantan Tengah tahun 2020 – 2024. Dari data tersebut Kabupaten Kapuas merupakan daerah yang memiliki jumlah UMKM terbanyak, yaitu 32.734 total UMKM, selanjutnya diikuti oleh Kota Palangka Raya berada di posisi kedua dengan total sebanyak 22.472 UMKM. Kabupaten Kotawaringin Timur dengan memiliki 7.185 UMKM dan Kabupaten Kotawaringin Barat sebanyak 3.665 UMKM. Kabupaten Barito Selatan, Lamandau dan Pulang Pisau memiliki masing-masing sebanyak 1 UMKM, sedangkan Kabupaten Barito Utara, Sukamara, Seruyan, Katingan, Gunung Mas, Barito Timur dan Murung Raya tidak ada atau belum memiliki UMKM. Sedangkan untuk jumlah UMKM berdasarkan sector usahanya untuk di kota palangka raya sendiri dapat dilihat pada gambar 1.2 berikut :



Gambar 2 Jumlah UMKM berdasarkan sektor usaha di Kota Palangka Raya

Sumber : <https://satudata.kalteng.go.id/>

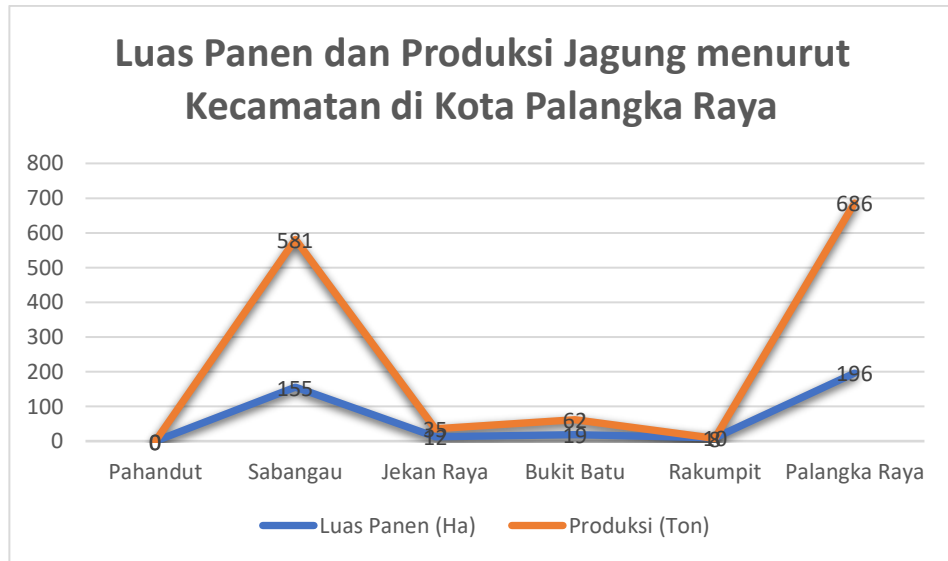
Berdasarkan Gambar 1.2. diatas, dapat dilihat besarnya jumlah UMKM berdasarkan Sektor Usaha di Kota Palangka Raya. Sektor usaha dagang sebesar 6.806, sektor jasa berjumlah 1.148, di sektor industri pengolah sebanyak 550. Sedangkan di sektor pertanian/perkebunan/perikanan berjumlah 468. Di sektor angkutan sebesar 244, pada sektor persewaan berjumlah 211, di sector bangunan/konstruksi berjumlah 66 serta di sektor pertambangan sebesar 11. Dari sini dapat terlihat untuk bidang pertanian/perkebunan memiliki potensi cukup besar untuk menambah pendapatan asli daerah, dari hasil survey dan wawancara tim peneliti salah satu hasil bumi dari bidang pertanian/perkebunannya adalah tanaman jagung. Tanaman jagung merupakan pangan utama setelah padi di Indonesia. Tanaman jagung merupakan tanaman musiman yang dibudidaya dalam kurun waktu sekitar 3 hingga 5 bulan (80 – 150 hari). Jagung memiliki kelebihan yang lebih besar dibandingkan dengan beras, dikarenakan kandungan nutrisi dari jagung lebih lengkap daripada beras. Seperti yang dijelaskan pada Tabel 1.1 dibawah ini :

Tabel 1 Komposisi Kandungan Nutrisi dari Jagung

Kalori	96
Energi	86 kkal
Air	73%
Protein	3,4 gram
Karbohidrat	21 gram
Protein	3,30 gram
Serat Pangan	2 gram
Gula	4,5 gram
Serat	2,4 gram
Lemak	1,5 gram
Natrium	15 miligram
Kalium	270 miligram

Sumber : <https://nilaigizi.com>

Kota palangka raya berpotensi cukup besar dalam menghasilkan produksi jagung dalam beberapa tahun terakhir ini, sesuai dengan data yang ada di BPS kalteng seperti yang tergambar dalam gambar grafik berikut :



Gambar 3 Produksi Jagung di Kota Palangka Raya

Sumber : BPS, Kalimantan Tengah (2024)

Berdasarkan gambar grafik diatas, dapat dilihat jumlah produksi jagung di Kota Palangka Raya sebanyak 686 ton diikuti oleh beberapa kecamatan yang ada di kota palangka raya diantaranya yaitu kecamatan sabangau sebanyak 581 ton, bukit batu sebanyak 62 ton dan kecamatan-kecamatan lainnya. Namun, terlepas dari hasil panen yang cukup banyak, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para petani jagung dan berdampak pada para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung dalam usaha bisnisnya. Selama ini hasil panen buah jagung kebanyakan hanya dijual buah mentahnya sedangkan untuk olahan bahan dasar jagung baru sedikit dan itupun hanya produk makanan cepat saji yang hanya dijual dimasyarakat lokal. Sedangkan jagung adalah tanaman musiman yang permasalahan utamanya adalah daya simpan jagung tidak bisa terlalu lama setelah panen tidak semua buah jagung langsung laku dipasaran dan juga lama proses untuk panen Kembali tidak secepat tanaman-tanaman pertanian/perkebunan lainnya. Oleh karena beberapa faktor dan permasalahan yang ada membuat para petani jagung atau pun pelaku umkm yang membutuhkan bahan dasar olahan jagung tidak bisa terlalu berkembang bahkan dari hasil survey dan wawancara tim, produksi hasil panen jagung mengalami penurunan bahkan sebagian petani tidak menghasilkan sama sekali sehingga suplay bahan baku jagung ke para pelaku UMKMpun mengalami penurunan. Padahal dari tanaman jagung ini

banyak sekali produk yang dapat dihasilkan baik dari buah jagungnya, limbah pohon, kulit dan bonggolnya dapat dijadikan produk yang dapat dijual Kembali bernilai ekonomis yang berkelanjutan dengan jalan melakukan inovasi diversifikasi produk olahan jagung guna mendukung green economy yang berkelanjutan. Kedepannya akan menambah pendapatan yang meningkatkan semangat para petani serta pelaku UMKM setempat untuk meningkatkan hasil produksi dan olahan produk tanaman jagungnya.

Inovasi Produk merupakan sebuah inspirasi baru yang menarik sehingga dapat dikembangkan, (B.D. Prasetyo, 2020). Inovasi produk dapat dikatakan sebagai suatu perubahan pada sekumpulan informasi yang berhubungan dengan upaya memperbaiki dan meningkatkan sumber daya yang ada, yaitu dengan cara memodifikasi produk untuk menjadikan sesuatu yang lebih bernilai, menciptakan hal baru dan berbeda. Dengan merubah suatu bahan menjadi sumber daya dan menggabungkan sumber daya tersebut menjadi suatu inovasi baru atau spesifikasi produk yang lebih produktif.

Sesuai dengan undang-undang no. 38 tahun 2014, pasal 386 yaitu tentang pemerintah daerah dapat melakukan inovasi dalam rangka peningkatan kinerja penyelenggaraan pemerintah daerah. Inovasi dapat mengantarkan kondisi birokrasi menjadi lebih baik. Maka dari itu pemerintah kota Palangka Raya pun menghimbau agar semua lini dapat berinovasi sebaik mungkin dari berbagai sektor yang memiliki potensi terbaiknya khususnya dalam menghasilkan produk-produk unggulan yang salah satunya berbahan dasar dari jagung.

Salah satu produk yang dapat dihasilkan dari olahan buah jagung adalah dibuat selai jagung yang berbentuk slice, yang selama ini biasanya berbentuk slice adalah keju. Akan tetapi tim peneliti dari Universitas Palangka Raya berinovasi membuat slice yang berbahan dasarnya adalah buah jagung. Yang mana seperti slice keju dapat dijual tidak hanya di kota Palangka Raya saja, juga dapat dijual diluar kota bahkan diluar negeri dengan Teknik pengolahan dan pengemasan yang baik sehingga, bernilai ekonomis dan kedepannya dapat menambah pendapatan yang berkelanjutan serta menciptakan usaha baru dan peluang kerja baru juga.

1.2 Tujuan Pelaksanaan Kegiatan

Tujuan dari Kajian ini adalah untuk menciptakan kreativitas para petani dan pelaku UMKM dalam membuat diversifikasi produk yang berbahan dasar jagung, mengajak Masyarakat untuk berinovasi dalam pengembangan usaha para pelaku UMKM di Kota Palangka Raya dan membuat gambaran potensi bisnis di industri kuliner yang nantinya bisa dipabrikasikan menjadi produk unggulan, tujuannya yaitu tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomis jagung, juga meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan kedepannya dapat meningkatkan kesejahteraan serta kemandirian ekonomi dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya.

BAB II

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

2.1 Solusi

Adapun solusi yang kami tawarkan diantaranya yaitu dengan menciptakan kreatifitas para pelaku UMKM dalam membuat diversifikasi produk yang berkelanjutan yaitu membuat produk selai berbasis jagung yang berbentuk slice, memotivasi masyarakat agar berani berinovasi untuk mendukung pengembangan usaha para pelaku UMKM di kota Palangka Raya dengan diadakannya pelatihan kewirausahaan dalam pemasaran produk inovasinya, sehingga memberikan gambaran potensi bisnis di industri kuliner yang nantinya bisa dipabrikasikan menjadi produk unggulan dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya. Adapun secara ringkasnya solusi dari permasalahan prioritas dari kajian ini dapat dilihat dari tabel di bawah ini :

Tabel 2 Solusi Permasalahan

No .	Permasalahan	Solusi yang ditawarkan
1	Minimnya sumber daya manusia yang memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang teknologi pertanian	Sosialisasi manfaat yang terkandung dalam buah jagung.
2	Kurangnya sumber daya Manusia yang memahami cara berinovasi dengan bahan dasar jagung	Pelatihan dan pendampingan keterampilan membuat produk olahan selai jagung yang berbentuk slice
3	Kurangnya sumber daya manusia/ tim manajemen yang memahami sistem pemasaran yang tepat guna	Pelatihan dan pendampingan keterampilan berwirausaha dari hasil pertanian dengan membentuk tim produksi dan pemasaran
4	Dari hasil pengolahan perkebunan dan pembuatan corn slice ada sisa ampas buah jagung, kulit jagung, bulu jagung, bonggol dan lain sebagainya	Dimanfaatkan menjadi kerajinan tangan dan Sebagian ada yang menjadi bahan pembuatan pupuk organik yang sudah diterapkan oleh masyarakat kota palangka raya

2.2 Lingkup Pekerjaan

Adapun lingkup pekerjaan yang dilakukan dalam kajian ini yaitu diantaranya:

1. Menelaah dan menganalisa permasalahan serta mengumpulkan data-data yang berisikan informasi dari sumber yang terkait dengan kajian
2. Melakukan proses survey, study literature, wawancara dan Focus Group Discussion untuk pengambilan keputusan dalam memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi
3. Melakukan analisa dan penyelesaian masalah
4. Membuat inovasi produk selai dari jagung berbentuk slice (*corn slice*)
5. Melakukan uji kualitas produk
6. Memberikan edukasi, pelatihan dan praktik pembuatan diversifikasi produk
7. Menguji kebermanfaatan dari pelatihan dan hasil praktik pembuatan olahan produk
8. Melakukan seminar hasil kajian
9. Mencetak laporan hasil kajian

2.3 Target Keluaran

Keluaran yang dihasilkan dari Kegiatan ini adalah:

1. Surat Keputusan Tim Kegiatan Penelitian dari Ketua LPPM Universitas Palangka Raya
2. Laporan Kegiatan
3. Ringkasan *Executive Summary* Kegiatan
4. Jadwal pelaksanaan kegiatan
5. Notulensi rapat dan seminar kegiatan
6. Produk baru yaitu olahan buah jagung menjadi selai jagung berbentuk slice (*Corn Slice*)
7. Publikasi dan dokumentasi kegiatan.

BAB III

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

1. Tempat dan Waktu

Kegiatan kajian ini dilaksanakan di kabupaten kalampangan, Kota Palangka Raya. Waktu pelaksanaannya sendiri berakhir sesuai dengan timeline kita yaitu bulan juli 2024 atau bulan ke-tiga.

2. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kajian ini adalah para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung di Kabupaten Kalampangan, Palangka Raya

3. Metode dan Tahapan Kegiatan

Adapun pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dalam berbagai metode yaitu pelatihan dan pendampingan/demonstrasi pembuatan prosuk corn slice serta Pelatihan Kewirausahaan. Adapun tahapannya adalah sebagai berikut :



Gambar.4 Metode Pelaksanaan Program Kajian

Tahapan Persiapan/Perencanaan

Survey dan Studi Literatur

Pada tahap ini tim peneliti melakukan penyusunan proposal, observasi dan perijinan ke pihak terkait di kabupaten kalampangan, Palangka Raya. Menyiapkan materi presentasi, menyiapkan lembar *pre-test* dan *post-test*, membuat riset awal pembuatan produk corn slice, menyiapkan alat bahan untuk praktik pembuatan corn slice yang akan diberikan kepada peserta pelatihan di Kabupaten kalampangan, Palangka Raya.

Tahapan Pelaksanaan

1. Pembuatan modul pelatihan

- Membuat modul pelatihan pemanfaatan olahan produk hasil panen buah jagung menjadi corn slice dan modul pelatihan kandungan buah jagung serta cara untuk menambah nilai ekonomis dan menambah penghasilan bagi masyarakat.
- Membuat skema proses pembuatan produk

2. Sosialisasi dan pelatihan kandungan buah jagung serta cara untuk menambah nilai ekonomis bagi masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan. Target peserta adalah para pelaku UMKM. Peserta akan diberikan sosialisasi dan pelatihan mengenai kandungan buah jagung serta cara untuk menambah nilai ekonomis bagi masyarakat melalui perbaikan bidang manajemen khususnya dunia kewirausahaan dan pemasaran/manajemen bisnis di UMKM. Kelompok mitra berperan untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini.

3. Pelatihan dan pendampingan keterampilan membuat corn slice, Target peserta adalah masyarakat petani dan pelaku UMKM. Peserta akan diberikan pelatihan dan pendampingan keterampilan dalam membuat corn slice. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dan menghasilkan produk hasil olahan buah jagung yaitu corn slice. Kelompok mitra berperan untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan ini.

4. Output Kegiatan Selain tenaga yang terampil dalam mengolah hasil kebun jagung, yang paling utama output dalam kegiatan kajian ini yaitu sebuah produk corn slice serta terbentuknya tim produksi dan pemasaran kabupaten kalampangan yang menaungi produk-produk inovasi yang dihasilkan. Sedangkan untuk hasil limbah dari pembuatan produk ataupun dari hasil proses di perkebunan dapat menambah bahan baku untuk pembuatan pupuk organik yang sudah diterapkan oleh masyarakat setempat, sesuai dengan tujuan utamanya dapat memproduksi yang menghasilkan nilai ekonomi, tetap harus tetap menjaga kelestarian lingkungan. keberlanjutannya dari kegiatan ini dapat dikembangkan dengan membuat desain kemasan produk corn slice agar dapat dijual ke marketplace sehingga pangsa pasarnya tidak hanya masyarakat lokal tetapi bisa lebih luas.

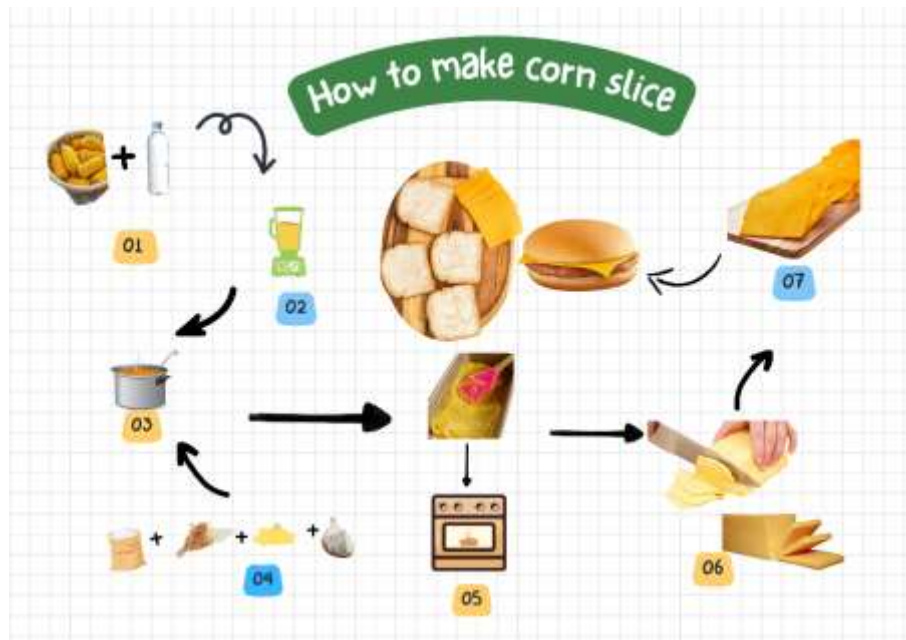
3.2 Evaluasi dan Monitoring Keberlanjutan Program

Evaluasi kegiatan dilaksanakan agar sesuai dengan target yang diharapkan. Evaluasi kegiatan meliputi evaluasi pelaksanaan tahapan-tahapan kegiatan, keefektifan metode pelaksanaan kegiatan sampai dengan evaluasi kemajuan luaran yang akan dicapai serta evaluasi hasil produk olahan yang sudah dibuat nantinya. Pada pelatihan pembuatan corn slice juga dibagi kuesioner

yang digunakan untuk mengetahui sejauh mana kemanfaatan dari adanya pelatihan ini bagi masyarakat petani dan pelaku UMKM. Jawaban questioner dihitung dengan menggunakan skor angka dari 1-5. Evaluasi dari kegiatan yang sudah berlangsung dan keberlanjutan program akan dilaksanakan secara terus menerus secara berkala dengan melakukan pendampingan tim produksi dan pemasaran produk olahan selai jagung berbentuk slice (corn slice) milik kabupaten kalampangan dalam pengelolaannya, serta memberikan semangat untuk scale up dalam berwirausaha secara sustainable guna meningkatkan kemandirian ekonomi dan kesejahteraan bagi petani dan pelaku usaha di Kota Palangka Raya.

3.3 Gambaran IPTEKS

1. Gambaran Skema Proses Pembuatan Corn Slice



Gambar.5 Skema Proses Pembuatan Corn Slice

2. Gambaran Produk Corn Slice



Gambar.6 Hasil Produk Corn Slice

3.4 Jadwal Pelaksanaan

Pelaksanaan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah dengan Judul Kajian “Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM di Kota Palangka Raya” ini dilaksanakan selama 3 bulan (90 hari)

Tabel 3 Jadwal Pelaksanaan

Kegiatan	Bulan dan Minggu											
	Bulan I (April)		Bulan II (Mei)				Bulan III (Juni)				Bulan IV (Juli)	
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
A. Persiapan :												
1. Penyusunan KAK (Kerangka Acuan Kerja)												
2. Permintaan Tim Tenaga Ahli kepada Perguruan Tinggi												
3. Penyusunan Proposal Kajian												
4. Pembentukan Tim Tenaga Ahli melalui Surat Keputusan Ketua LPPM UPR												
5. Penugasan Tim Tenaga Ahli												
B. Seminar Awal Kajian												
C. Survey dan Study Literature												
D. Riset Awal Pembuatan Produk <i>Com Slice</i>												
E. Uji Coba Kualitas Produk												
F. Penyusunan draft Kajian Pelatihan												
G. Edukasi, Pelatihan dan Praktik Bersama UMKM												
H. Seminar Akhir Kajian												
I. Pembuatan Laporan Akhir Kajian												
J. Distribusi Dokumen Laporan Kajian												

BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1.Kinerja LPPM UPR

Pola Ilmiah Pokok Universitas Palangka Raya adalah Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dengan Arah Pengembangan Pola Daerah Rawa Gambut Tropika Serta Daerah Aliran Sungai dan Lingkungannya. Sebagai lembaga pendidikan tinggi dengan organisasi yang sangat dinamis, pengembangan UPR di masa yang akan datang harus selalu didasarkan kepada situasi terkini dan kecenderungan di masa yang akan datang baik di lingkungan internal maupun eksternal dalam mengembang tugas menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Salah satu dharma perguruan tinggi yang senantiasa ditingkatkan kinerjanya oleh Universitas Palangka Raya adalah kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di UPR dikelola secara terpusat pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM). LPPM Universitas Palangka Raya adalah unsur pelaksana akademik di bawah Rektor dan yang melaksanakan tugas pokok dan fungsi Universitas Palangka Raya di bidang penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, yang berfungsi mengusahakan, mengkoordinasikan, memantau, menilai, dan mendokumentasikan kegiatan peneliti baik di bidang penelitian maupun pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh civitas akademika.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Palangka Raya dirintis pembentukannya sejak tahun 1973. Diusianya yang mencapai lebih setengah abad ini, UPR telah berkembang cukup pesat seiring dinamika perkembangan dunia pendidikan di Indonesia. Dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, Tim Penelitian dan Pengabdian didukung oleh pembiayaan dari BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya yang memadai sehingga semakin mendukung tim untuk melakukan Pendampingan Kepada Masyarakat di Lokasi Pengabdian.

4.2.Kualifikasi Tim Pelaksana

Program Kajian Penelitian dan Pengembangan UMKM yang berjudul Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung di kota Palangka Raya. Spesifikasi dari kegiatan tersebut dapat dilihat dari daftar tim pelaksana dibawah ini:

Table 4 Kualifikasi Tim Pelaksana

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal
1	Dr., Roby Sambung, S.E., M.M.	Ketua	Manajemen	Universitas Palangka Raya
2	Okta Malinda, S.E., M.S.Ak.	Anggota 1	Akuntansi Sektor Publik	Universitas Palangka Raya
3	Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA.	Anggota 2	Akuntansi Keuangan	Universitas Palangka Raya
4	Kembara Sopather, S.T., M.A.B.	Anggota 3	Manajemen	Universitas Palangka Raya
5	Muhamad Erlangga Wijaya, S.T.	Anggota 4	Teknik	Universitas Palangka Raya
6	Muhammad Aji Lampang	Anggota 5	Mahasiswa Akuntansi	Universitas Palangka Raya
7	Muhammad Abshar Noer	Anggota 6	Mahasiswa Akuntansi	Universitas Palangka Raya
8	Pratama	Anggota 7	Mahasiswa Akuntansi	Universitas Palangka Raya

BAB V

HASIL DAN CAPAIAN LUARAN

5.1 Gambaran Kegiatan Kajian

1. Seminar dan Riset Awal Kajian

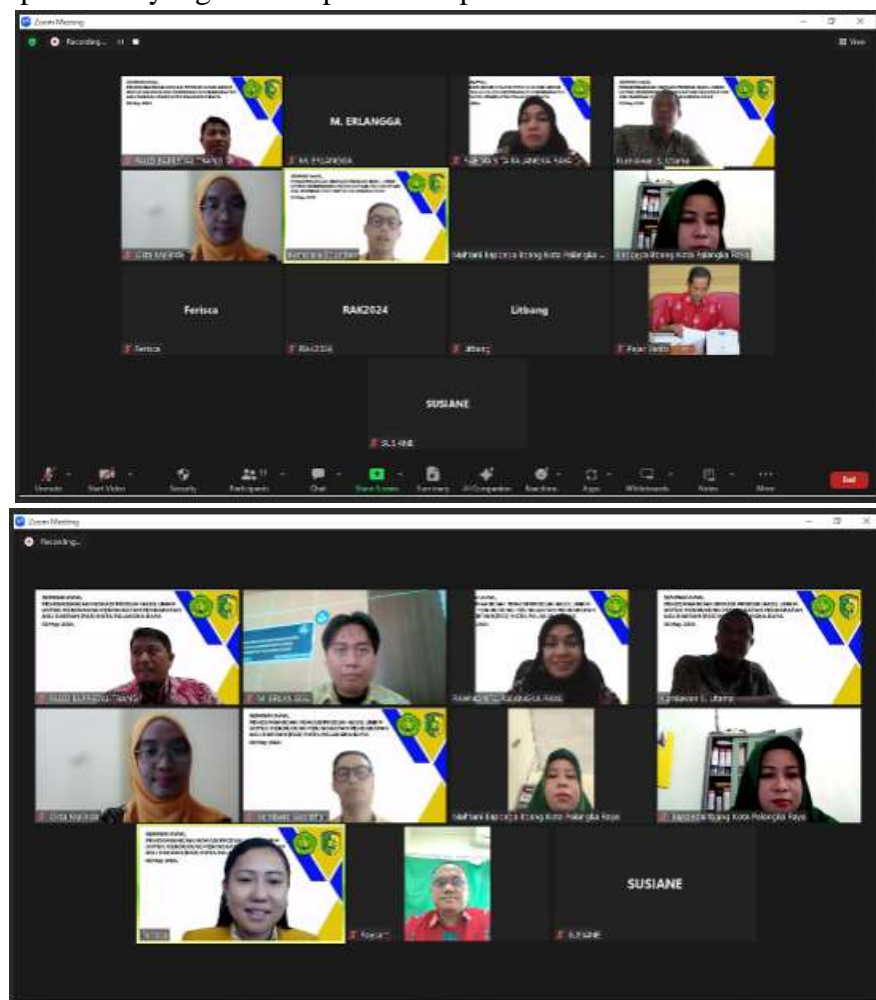
Kegiatan Seminar Awal dilakukan secara daring pada hari Kamis, Tanggal 02 Mei 2024 dengan menggunakan Link Zoom : <https://bit.ly/seminarawal29042024> Meeting ID : 477 069 3219, Password :270424



Gambar 7. VB Zoom Seminar Awal

Kegiatan ini mengundang berbagai pihak diantaranya yaitu Sekretaris DPRD Kota Palangka Raya, Inspektur Kota Palangka Raya, Kepala BAPEDALITBang Kota Palangka Raya, Kepala Badan Kepegawaian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Keuangan dan Aset Daerah Kkota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Pajak dan Retribusi Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Palangka Raya, Kepala Badan Penanggulangan Bencana Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pendidikan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Sosial Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perhubungan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Kepemudaan dan Olahraga Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perumahan Rakyat, Kawasan Permukiman dan Pertanahan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perikanan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pengendalian Penduduk, Keluarga

Berencana, Pemberdayaan Perempuan, Perlindungan Anak dan Pemberdayaan Masyarakat Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Lingkungan Hidup Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pemadam Kebakaran dan Penyelamatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Komunikasi, Informatika, Statistik dan Persandian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Tenaga Kerja Kota Palangka Raya, Kepala Satuan Polisi Pamong Praja Kota Palangka Raya, Kepala Bagian Organisasi Setda Kota Palangka Raya, Kepala Rumah Sakit Umum Kelas D Kota Palangka Raya, Camat Pahandut, Camat Jekan Raya, Camat Sabangau, Camat Bukit Batu, Camat Rakumpit, Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya, Analis Pemanfaatan IPTEK pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya dan Peneliti pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Undangan Terlampir). Namun, tidak semua tamu undangan dapat hadir dikarenakan memiliki agenda masing-masing. Adapun tamu yang hadir dapat dilihat pada dokumentasi dibawah ini :



Gambar 8. Pelaksanaan Zoom Seminar Awal

Adapun agenda kegiatannya yaitu sebagai berikut :

**SUSUNAN KEGIATAN
SEMINAR AWAL PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM UNTUK
MENDUKUNG PENINGKATAN PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KOTA
PALANGKA RAYA TAHUN 2024**

Jam	Acara	PIC/Narasumber
10.00 – 10.20	Penyambutan Peserta	MC
10.20 – 10.25	Doa	Pelugas
10.25 – 10.35	Laporan Pelaksanaan Kegiatan	Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan Bappedalitbang Kota Palangka Raya
10.35 – 10.45	Pembukaan	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya
10.45 – 10.50	Persiapan Sesi Paparan dan Sesi Tanya Jawab	Moderator
10.50 – 11.10	Paparan Kegiatan Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM Untuk Mendukung Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Palangka Raya	<p>Tenaga Ahli Peneliti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dr. Roby Sambung, S.E., M.M. • Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. <p>Pengolah Data:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. • Kembara Sopather, S.T., M.A.B. <p>Pelugas Surveyor :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muhamad Erlangga Wijaya, S.T.
11.10 – 11.50	Tanya Jawab	Moderator
11.50 – 12.00	Penutupan	Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan Bappedalitbang Kota Palangka Raya

Setelah seminar awal tim peneliti melakukan riset awal pembuatan produk corn slice yang dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 9. Riset Awal Percobaan Pertama



Gambar 10. Riset Awal Tes Rasa Uji Hedonik

Hasil dari riset awal pembuatan produk dengan beberapa kali percobaan, tim menemukan formula dan proses pembuatan corn slice yaitu sebagai berikut :

Bahan-Bahan Corn Slice :

- jagung:air (4:1)	1 kg:250ml;
- gula pasir	250gr;
- garam	2gr;
- bubuk agar-agar	15gr;
- keragenan	50gr;
- margarin	10gr.

Proses Pembuatan Corn Slice:

1. Blender Jagung yang sudah di Pipil, saring dan ambil sari patihnya;
2. Campur keragenan dan tepung agar-agar lalu larutkan dengan air panas secukupnya;
3. Masak sari patih jagung dan ditambahkan gula pasir dengan suhu sedang selama 3 menit, lalu masukkan bahan campuran keragenan dan tepung agar-agar pada langka 2 tadi, diaduk sampai rata dan adonan corn slicenya matang;
4. Masukkan adonan corn slice kedalam cetakan dinginkan sebentar, lalu di panggang ke dalam oven dengan suhu 90⁰C selama 30 menit

5. Keluarkan dari open dinginkan sejenak. Corn slice siap dipotong/disajikan/dikemas

2. Pelaksanaan Pelatihan Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan melalui Pembuatan Corn Slice bagi Para Pelaku UMKM

Kegiatan peningkatan keterampilan kewirausahaan melalui pembuatan corn slice bagi para pelaku UMKM dilaksanakan secara tatap muka pada hari selasa, tanggal 25 juni 2024 di aula kelurahan kalampangan. Ada dua agenda utama yang dilaksanakan pada kegiatan ini yaitu demo pembuatan produk corn slice dan pelatihan kewirausahaan. Yang diakhiri dengan pengisian kuesioner uji hedonic organoleptic produk corn slice dan sleai jagung olesan, penyerahan kenang-kenangan dan sesi foto bersama. Adapun kegiatan-kegiatan tersebut dapat tergambar pada gambar berikut :



Gambar 11. Pembukaan Kegiatan Pelatihan



Gambar 12. Demo Pembuatan Produk Corn Slice



Hilyatul Asfia, S.H., M.H.

Pengembangan Kewirausahaan untuk Inovasi Produk

Hilyatul Asfia, S.H., M.H.

Juni, 2024

Apa itu UMKM?

Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM

Usaha Produktif milik orang perorang dan atau badan usaha perseorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro, memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000.000 (tiga ratus juta rupiah)




Gambar 13. Pelatihan Kewirausahaan



Gambar 14. Penyerahan Kenang-kenangan dan Foto Bersama

Hasil uji dari kuesioner para panelis dengan menggunakan skala likert 1 s.d 5 yaitu dari sangat tidak suka s.d sangat suka telah kami rekap dan dapat digambarkan pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Tes Uji Hedonik Sampel Produk

Jenis Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma (%)	Warna (%)	Tekstur (%)	Rasa (%)
Corn Slice (K3J01)	87,5	87,5	93,75	93,75
Selai Jagung Oles (C0N02)	75	93,75	81,25	75

Dari tabel diatas yang tim ambil dari tingkat persentase kesukaan para panelis dapat dilihat bahwa sebagian besar para panelis menyukai corn slice, baik dari segi aroma, warna, tekstur maupun rasa karena dilihat dari persentasi hasil pengisian kuesioner kesemua parameter penilaian semuanya melebihi 50% ini artinya Sebagian besar mereka menyukai produk corn slice. Dapat disimpulkan bahwa produk ini layak untuk diproduksi lebih banyak lagi dan dapat dipasarkan. Namun kedepannya agar dapat dilakukan scaleup lebih lanjut terkait kekurangan yang kurang disukai oleh beberapa panelis. Kegiatan ini telah dipublikasikan di media masa online yaitu pada link : <https://kalteng.co/pendidikan/dosen-feb-upr-adakan-pelatihan-pembuatan-corn-slice-untuk-pelaku-umkm-di-kalampangan/>

Hasil perhitungan biaya produksi untuk pembuatan produk corn slice (50 slice) adalah sebagai berikut :

1. Perhitungan Biaya Tetap

Biaya Bahan Baku :

- jagung:air (4:1) 1 kg:250ml@	Rp. 18.000,-
- gula pasir 250gr@	Rp. 5.250,-
- garam 2gr@	Rp. 2.500,-
- bubuk agar-agar 15gr@	Rp. 5.200,-
- keragenan 50gr@	Rp. 7.500,-
- margarin 10gr @	<u>Rp. 1.500,-</u>
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 39.950,-

2. Perhitungan Biaya Variabel Komponen Produksi

- Isi Ulang Gas	Rp. 17.000,-
- Belanja Listrik	<u>Rp. 5.000,-</u>
Total Biaya Variabel Komponen Produksi	Rp. 22.000,-

3. Pelaksanaan Seminar Akhir Kegiatan

Kegiatan Seminar Awal dilakukan secara luring/tatap muka pada hari Senin, Tanggal 08 Juli 2024 di Aula Rahan Pumpung Kapakat Bappedalitbang d.a Jl. Tjilik Riwut Km. 5,5 Palangka Raya (undangan terlampir):



Gambar 15. Kegiatan Seminar Akhir

Adapun agenda kegiatannya yaitu sebagai berikut :

SUSUNAN KEGIATAN SEMINAR AKHIR KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA TAHUN 2024

Jam	Acara	PIC/Narasumber
09.00 – 09.10	Penyambutan Peserta	MC
09.10 – 09.15	Pembacaan Doa	Petugas
09.15 – 09.30	Laporan Pelaksanaan Kegiatan	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya
09.30 – 09.45	Arahan Walikota Palangka Raya	Walikota Palangka Raya atau yang mewakili
09.45 – 10.00	Persiapan Sesi Paparan dan Tanya Jawab	Moderator
10.00 – 10.15	Paparan Materi Kegiatan Kajian Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung di Kota Palangka Raya	Tim Tenaga Ahli
10.15 – 10.45	Tanya Jawab	Moderator
10.45 – 11.00	Penutup	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya

Kegiatan seminar akhir ini dihadiri oleh berbagai instansi, dari undangan yang ada diantaranya yaitu Pj. Walikota Palangka Raya, Sekretaris DPRD Kota Palangka Raya, Kepala BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya, Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Pajak dan Retribusi Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Keuangan dan Aset Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Lingkungan Hidup Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Kepemudaan dan Olahraga Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perikanan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Tenaga Kerja Kota Palangka Raya, Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya, Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya, Analis Pemanfaatan IPTEK pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya dan Peneliti pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya. Yang ditutup dengan dokumentasi foto bersama pelaksanaan seminar akhir :



Gambar 16. Foto Bersama Sesi Penutupan Seminar Akhir

5.2 Capaian Luaran

Dalam kajian ini, tim peneliti diharapkan untuk menghasilkan luaran-luaran yang telah disetujui dan diuji dalam suatu kajian formal. capaian luaran yang telah kami laksanakan adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Capaian Luaran Kajian

Luaran	Status	Keterangan
SK Tim Kajian dari LPPM UPR	Selesai	Dokumen
Laporan Kajian Seminar Awal	Selesai	Dokumen
Dokumentasi Seminar Awal	Selesai	Photo/Laporan
Notulensi Seminar Awal	Selesai	Dokumen
Riset Awal pembuatan Produk	Selesai	Sampel Produk
Laporan Pelatihan Praktik Pembuatan Corn Slice	Selesai	Dokumen
Ringkasan/Executive Summary	Selesai	Dokumen
Pelaksanaan Seminar Akhir	Selesai	Dokumen/Laporan
Notulensi Seminar Akhir	Selesai	Dokumen
Produk Inovasi yaitu olahan jagung menjadi selai jagung berbentuk slice (<i>corn slice</i>)	Selesai	Produk Corn Slice
Dokumentasi Kegiatan Seminar Akhir	Selesai	Photo/Laporan

BAB VI

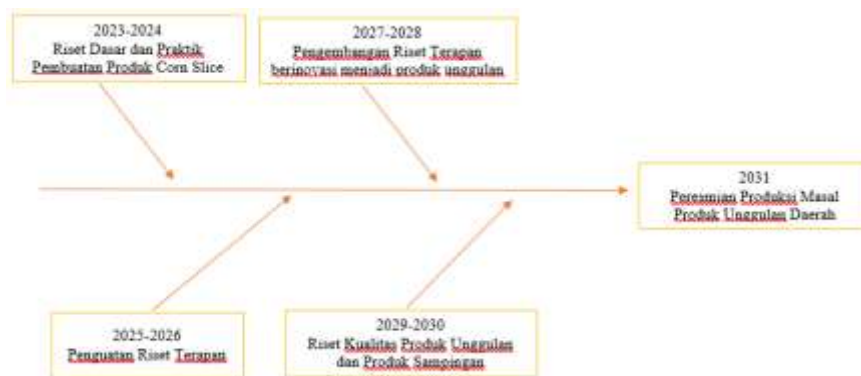
RENCANA TAHAPAN SELANJUTNYA

Pada bab sebelumnya dapat disimpulkan bahwa luaran dapat dipergunakan sebagai indikator pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim peneliti. Dari uraian pada bab sebelumnya, dapat ditemukan bahwa tim peneliti telah melaksanakan kegiatan sampai pada butir kegiatan yang berupa Pelaksanaan Kajian Seminar Akhir. Maka dari itu, tim peneliti pada bab ini ingin menguraikan rencana-rencana kegiatan yang akan dilaksanakan untuk keberlanjutan kajian ini.

Riset mengenai pengembangan inovasi produk ini direncanakan dilakukan dalam 5 tahap, yaitu:

1. 2023-2024 : Riset dasar dan praktik pembuatan produk corn slice
2. 2024-2025 : Penguatan riset terapan
3. 2025-2026 : Pengembangan Riset terapan berinovasi menjadi produk unggulan
4. 2027-2030 : Riset kualitas produk unggulan dan produk sampingan
5. 2031 : Peresmian produksi masal produk unggulan daerah

Sekarang ini penelitian baru dalam tahap 1. Setelah tahap 1 selesai, akan dilanjutkan dengan penelitian tahap 2, yaitu penguatan riset terapan



Gambar. 17 Skema Keberlanjutan Program

Kegiatan selanjutnya adalah pengolahan dan analisis data kajian riset dan uji ketahanan daya simpan dan uji kadar gizi produk corn slicenya. Kegiatan ini bertujuan untuk mendapatkan hasil olahan corn slice yang terbaik. Diharapkan hasil dari pengolahan produk corn slice ini mampu menjadi dasar dari kegiatan-kegiatan kita selanjutnya. Untuk akhir dari proses kajian tahap 1 ini, tim peneliti melanjutkan ke tahapan penyerahan laporan kajian yang didistribusikan kepada pihak-pihak yang tertarik untuk menerima laporan hasil kajian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS)., 2023, Kalimantan tengah dalam Angka Tahun 2020 – 2022.
- Elwisam., Lestari, Rahayu., 2019, *Penerapan Strategi Pemasaran, Inovasi Produk Kreatif Dan Orientasi Pasar Untuk Meningkatkan Kinerja Pemasaran UMKM*, Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT, Vol 4 No 2.
- Fahmi MR, Djatmika ET, Kusdiyanti H. 2021. Inovasi Produk: Peningkatan Kinerja Pemasaran. J Pendidik Teor Penelitian, dan Pengemb. Vol. 6(9):1341-53.
- Halim, Abdul., 2020, *Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju*, Growth: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan, Vol 1 No 2.
- Lutfiyah, 2016, *Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi dan Usaha Mikri Kecil Menengah (UMKM) Terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Di Kabupaten Bangkalan*, Jurnal Ekonomi Pendidikan dan Kewirausahaan, Vol 4 No 2.
- Maino GP, Sepang JL, Roring F. 2022. Pengaruh Inovasi Produk, Persepsi Harga dan Promosi terhadap Minat Beli pada Verel Bakery and Coffee. J EMBA. Vol.10(1):184-90.
- Mardiasmo., 2019, *Akuntansi Sektor Publik*, Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Nizam, Mohammad Fatih., dkk., 2020, *Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Inovasi Produk dan Keunggulan Bersaing Terhadap Pemasaran UMKM*, Jurnal Ekonomi Manajemen Akuntansi, Vol 5 No 2.
- Pebriani W, Busyra N. 2023. Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Minat Beli Konsumen di Era New Normal. J EMT KITA. Vol. 7(1):83–9.
- Pane L. 2020. Balai Penyuluhan Pertanian Kalampangan.
- Suryana, 2020, *Ekonomi Pembangunan Problematika dan Pendekatan*, Salemba Empat, Jakarta.
- Undang-undang No. 38 Tahun 2014 pasal 386 ayat (1), tentang Pemerintah Daerah menyebutkan bahwa dalam rangka peningkatan kinerja penyelenggaraan pemerintahan daerah, pemerintah daerah dapat melakukan inovasi
- Wibowo, M.H.R., 2022. Pembuatan Selai Buah Slice. Proudfoodism, Universitas Sebelas Maret



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://www.upr.ac.id> email: info@upr.ac.id

02 April 2024

Nomor : 0906/UN24.13/KS/2024
Lampiran : 1 (satu) lembar
Hal : Penyampaian Nama-nama Tim Tenaga Ahli Peneliti,
Pengolah Data dan Petugas Surveyor

Yth. Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan
Kota Palangka Raya
Di Palangka Raya

Menanggapi surat dari Kepala Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palangka Raya, Nomor : 070/295/4/Bapplitbang/III/2024 tanggal 28 Maret 2024 dengan Perihal Permintaan Tim Tenaga Ahli Peneliti, Pengolah Data dan Petugas Surveyor, maka bersama ini Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya menyampaikan nama-nama berdasarkan permintaan yang dimaksud dan judul kajian yang akan dilaksanakan. (Data terlampir)

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terimakasih.



Dr. Ir. Irena Leponica, M.S.
NIP. 196106171987032004





SURAT TUGAS

Nomor : **0397** /UN24.13/KP/2024

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya dengan ini menugaskan :

No.	Nama dan NIP	Pangkat / Golongan / Jabatan Fungsional	Kualifikasi
1.	Dr. Roby Sambung, S.E., M.M. 197706072002121003	Pembina Tingkat I / IVb / Lektor Kepala	Tenaga Ahli Peneliti
2.	Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. 198610192023212022	Penata Muda Tingkat I / IIIb / Asisten Ahli	Tenaga Ahli Peneliti
3.	Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. 199102282023212047	Penata Muda Tingkat I / IIIb / Asisten Ahli	Pengolah Data
4.	Kembara Sopather, S.T., M.A.B.	-	Pengolah Data
5.	Muhamad Erlangga Wijaya, ST.	-	Petugas Surveyor

Unit Kerja : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya
Tugas : Melaksanakan Bidang Kegiatan Penelitian dan Pengembangan Badan Usaha Milik Daerah dengan Judul Kajian "*Strategi Bisnis Air Minum Perusahaan Daerah (PDAM) Isen Mulang*"
Waktu Pelaksanaan : April – Juni 2024
Tempat Pelaksanaan : Kota Palangka Raya

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya dan melaporkan hasil kegiatannya setelah selesai melaksanakan tugas.



Palangka Raya, 02 April 2024

Ketua LPPM,

Drs. Levi Veronica, M.S.

NIP. 19610617 198703 2 004

Tembusan Yth.

1. Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya;
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya.





SURAT TUGAS

Nomor : ~~0398~~ /UJN24.13/KP/2024

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya dengan ini menugaskan :

No.	Nama dan NIP	Pangkat / Golongan / Jabatan Fungsional	Kualifikasi
1.	Dr. Roby Sambung, S.E., M.M. 197706072002121003	Pembina Tingkat I / IVb / Lektor Kepala	Tenaga Ahli Peneliti
2.	Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. 199102282023212047	Penata Muda Tingkat I / IIIb / Asisten Ahli	Tenaga Ahli Peneliti
3.	Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. 198610192023212022	Penata Muda Tingkat I / IIIb / Asisten Ahli	Pengolah Data
4.	Kembara Sopather, S.T., M.A.B.	-	Pengolah Data
5.	Muhamad Erlangga Wijaya, ST.	-	Petugas Surveyor

Unit Kerja : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya

Tugas : Melaksanakan Bidang Kegiatan Penelitian dan Pengembangan Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah dengan Judul Kajian "*Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM Untuk Mendukung Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Palangka Raya*"

Waktu Pelaksanaan : April – Juni 2024

Tempat Pelaksanaan : Kota Palangka Raya

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan sebagaimana mestinya dan melaporkan hasil kegiatannya setelah selesai melaksanakan tugas.



Palangka Raya, 02 April 2024

Dr. H. Levi Veronica, M.S.
NIP. 19610617 198703 2 004

Tembusan Yth.

1. Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya;
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya.



Lampiran surat

Nomor : 0996/UN24.13/KS/2024

Tanggal : 02 April 2024

Penyampaian Nama-nama Tim Tenaga Ahli Peneliti, Pengolah Data dan Petugas Surveyor, yaitu sebagai berikut :

No.	Bidang Kegiatan	Judul Kajian	Nama/NIP	Unit Kerja	Kualifikasi
1.	Penelitian dan Pengembangan Badan Usaha Milik Daerah	"Strategi Bisnis Air Minum Perusahaan Daerah (PDAM) Isen Mulang"	Dr. Roby Sambung, S.E., M.M. 197706072002121003 Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. 198610192023212022 Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. 199102282023212047 Kembara Sopather, S.T., M.A.B. Muhamad Erlangga Wijaya, ST.	Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya	Tenaga Ahli Peneliti Tenaga Ahli Peneliti Pengolah Data Pengolah Data Petugas Surveyor
2.	Penelitian dan Pengembangan Koperasi, Usaha Kecil dan Menengah	"Pengerabangan Inovasi Produk Hasil UMKM Untuk Mendukung Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Palangka Raya"	Dr. Roby Sambung, S.E., M.M. 197706072002121003 Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. 199102282023212047 Okta Malinda, S.E., M.S.Ak. 198610192023212022 Kembara Sopather, S.T., M.A.B. Muhamad Erlangga Wijaya, ST.	Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya	Tenaga Ahli Peneliti Tenaga Ahli Peneliti Pengolah Data Pengolah Data Petugas Surveyor



L. Dierckx, Evi Veronica, M.S.
NIP. 196106171987032004



NOTULENSI SEMINAR AWAL



KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA

TIM PELAKSANA

Ketua : Dr., Roby Sambung, S.E., M.M.
Anggota : Okta Malinda, S.E., M.S.Ak
Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., C.A.
Kembara Sopather, S.T., M.A.B.
Muhamad Erlangga Wijaya, S.T.

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Rahmat dan KaruniaNya sehingga pelaksanaan kegiatan kajian penelitian dan pengembangan UMKM dengan judul “**Pengembangan inovasi produk hasil UMKM berbasis jagung di Kota Palangka Raya**” dapat terlaksana dengan lancar.

Kajian ini merupakan program kerja Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palangka Raya pada bidang penelitian dan pengembangan yang berkerjasama dengan pemerintah kota Palangka Raya dan Universitas Palangka Raya. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk riset inovasi produk berbasis jagung, yang kemudian disosialisasikan ke para pelaku UMKM yang ada di Kalampangan dengan kegiatan yang berupa demo pembuatan produk selai jagung berbentuk lembaran (corn slice) serta edukasi interaktif tentang kewirausahaan antara kelompok sasaran dan tim pelaksana.

Terselenggaranya kajian ini berkat kerjasama dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepala BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta jajarannya;
2. Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
3. Rektor Universitas Palangka Raya;
4. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
5. Direktur BLU Universitas Palangka Raya
6. Kepala Bidang UMKM Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya
7. Ibu Lurah Kalampangan beserta staff dan jajarannya
8. Semua Para Pelaku UMKM Kalampangan Kota Palangka Raya
9. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikan kegiatan dan laporan kegiatan kajian ini.

Demikian, besar harapan kami semoga kegiatan kajian ini dapat memberikan manfaat. Amin.

Palangka Raya, 01 Juli 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

	Hal
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Tabel	iii
Daftar Gambar	iv
Daftar Lampiran	v
 Notulensi Seminar Awal	 1
Daftar Tamu Undangan.....	1
Gambaran Kegiatan.....	2
Hasil Pembahasan	3
Dokumentasi Kegiatan	3
Evaluasi Kegiatan	4
Penutup.....	4

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Susunan Agenda Kegiatan	2

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. VB Zoom Seminar Awal.....	2
Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Seminar Awal.....	3

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Surat Perintah Tugas Bappedalitbang Kota Palangka Raya.....	5
Lampiran 2. Surat Undangan Peserta dari Bappedalitbang Kota Palangka Raya.	6
Lampiran 3. Daftar Hadir Peserta	7
Lampiran 4. PPT Materi Seminar Awal.....	8

**NOTULENSI SEMINAR AWAL
KAJIAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS
JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA**

=====

Hari/Tanggal : Kamis, 02 Mei 2024
Waktu : Pukul 09.00 WIB – 12.00 WIB
Tempat : Zoom Meeting
Jumlah Peserta yang Hadir : 15 Orang
Notulensi : Okta Malinda, S.E., M.S.Ak.

DAFTAR TAMU UNDANGAN :

Sekretaris DPRD Kota Palangka Raya, Inspektur Kota Palangka Raya, Kepala BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya, Kepala Badan Kepegawaian dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Keuangan dan Aset Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Pajak dan Retribusi Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Palangka Raya, Kepala Badan Penanggulangan Bencana Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pendidikan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Sosial Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perhubungan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Kepemudaan dan Olahraga Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perumahan Rakyat, Kawasan Permukiman dan Pertanahan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perikanan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pengendalian Penduduk, Keluarga Berencana, Pemberdayaan Perempuan, Perlindungan Anak dan Pemberdayaan Masyarakat Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Lingkungan Hidup Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pemadam Kebakaran dan Penyelamatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Komunikasi, Informatika, Statistik dan Persandian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Tenaga Kerja Kota Palangka Raya, Kepala Satuan Polisi Pamong Praja Kota Palangka Raya, Kepala Bagian Organisasi Setda Kota Palangka Raya, Kepala Rumah Sakit Umum Kelas D Kota Palangka Raya, Camat Pahandut, Camat Jekan Raya, Camat Sabangau, Camat Bukit Batu, Camat Rakumpit, Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya, Analis Pemanfaatan IPTEK pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya dan Peneliti pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Undangan Terlampir).

GAMBARAN KEGIATAN :

Kegiatan Seminar Awal dilakukan secara daring pada hari Kamis, Tanggal 02 Mei 2024 dengan menggunakan Link Zoom : <https://bit.ly/seminarawal29042024>
Meeting ID : 477 069 3219, Password :270424



Gambar 1. VB Zoom Seminar Awal

Adapun agenda kegiatannya yaitu sebagai berikut :

**SUSUNAN KEGIATAN
SEMINAR AWAL PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM UNTUK
MENDUKUNG PENINGKATAN PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KOTA
PALANGKA RAYA TAHUN 2024**

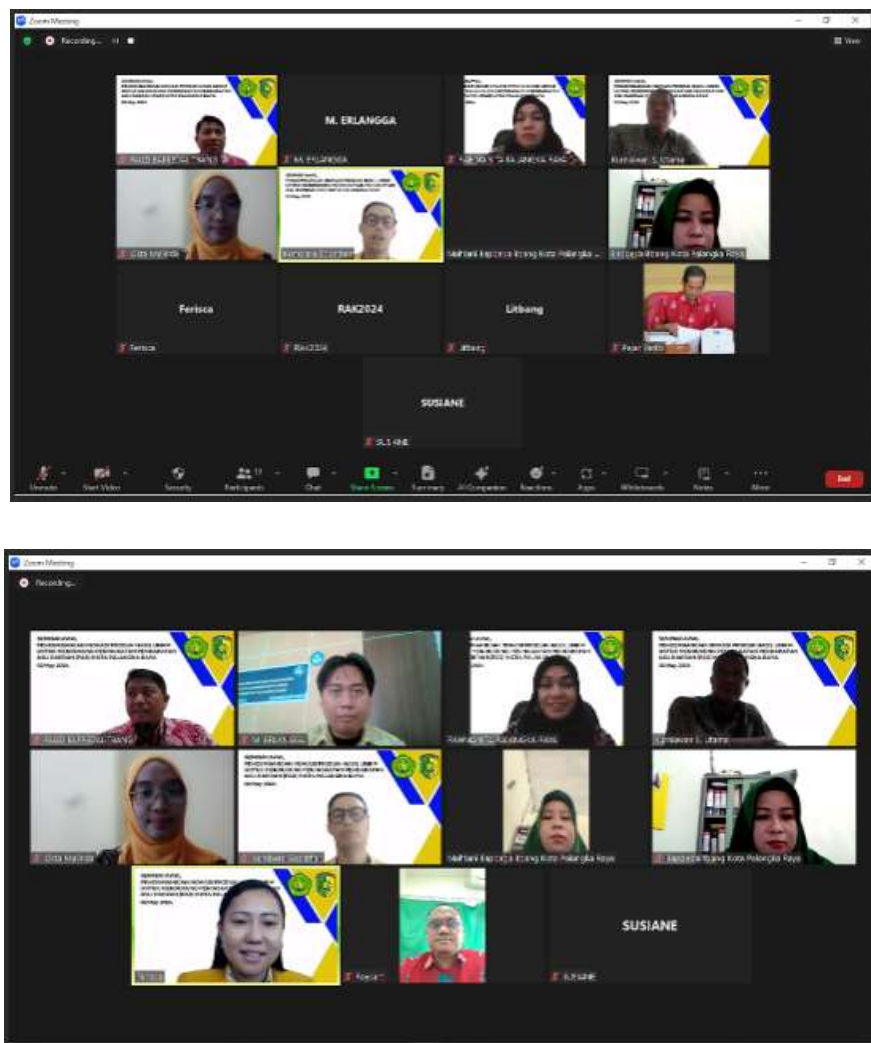
Jam	Acara	PIC/Narasumber
10.00 – 10.20	Penyambutan Peserta	MC
10.20 – 10.25	Doa	Petugas
10.25 – 10.35	Laporan Pelaksanaan Kegiatan	Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan Bappedalitbang Kota Palangka Raya
10.35 – 10.45	Pembukaan	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya
10.45 – 10.50	Persiapan Sesi Paparan dan Sesi Tanya Jawab	Moderator
10.50 – 11.10	Paparan Kegiatan Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM Untuk Mendukung Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Palangka Raya	Tenaga Ahli Peneliti : <ul style="list-style-type: none">• Dr. Roby Sambung. S.E., M.M.• Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., CA. Pengolah Data: <ul style="list-style-type: none">• Okta Malinda, S.E., M.S.Ak.• Kembara Sopather, S.T., M.A.B. Petugas Surveyor : <ul style="list-style-type: none">• Muhamad Erlangga Wijaya, S.T.
11.10 – 11.50	Tanya Jawab	Moderator
11.50 – 12.00	Penutupan	Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan Bappedalitbang Kota Palangka Raya

HASIL PEMBAHASAN:

Terdapat saran dan masukan dari berbagai peserta yang hadir, diantaranya yaitu :

1. Spesifikasikan kembali kajian pengembangan yang akan dikaji lebih lanjut sehingga pada judul lebih spesifik
2. Lebih dimunculkan potensi weal komoditas jagung yang ada di kota Palangka Raya
3. Tempat pelaksanaan implementasi pembuatan produk adalah di Kelurahan Kalampangan, Kec. Sebangau Kota Palangka Raya
4. Sepakat untuk Produk yang akan diinovasikan yang berbahan dasar jagung yaitu selai jagung yang berbentuk lembaran (Corn Slice)

DOKUMENTASI KEGIATAN :



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Zoom Seminar Awal

EVALUASI KEGIATAN

Evaluasi dilakukan dengan mengumpulkan umpan balik dari peserta melalui kuesioner yang dibagikan di akhir acara. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa puas dengan penyelenggaraan seminar ini dan menganggap materi yang disampaikan sangat relevan dan bermanfaat. Beberapa saran perbaikan juga disampaikan untuk penyelenggaraan keberlanjutan kegiatan selanjutnya, diantaranya yaitu:



- Penambahan waktu untuk diskusi dan tanya jawab.
- Penyediaan materi presentasi sebelum acara dimulai.

PENUTUP

Kegiatan Seminar Awal ini berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Partisipasi aktif dari seluruh peserta, narasumber yang kompeten, serta dukungan penuh dari tim penyelenggara menjadi kunci keberhasilan acara ini. Kami berharap hasil dari seminar ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan inovasi produk UMKM, sehingga dapat meningkatkan kreatifitas dalam diversifikasi produk. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus berlanjut di masa yang akan datang.

LAMPIRAN

1. Surat Perintah Tugas Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Terlampir)
2. Surat Undangan Peserta dari Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Terlampir)
3. Daftar Hadir Peserta (Terlampir)
4. PPT Materi Seminar Awal (Terlampir)



SEMINAR AWAL PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM UNTUK MENDUKUNG PENINGKATAN PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KOTA PALANGKA RAYA

PALANGKA RAYA, 2 MEI 2024



TIM PENELITIAN



DR.ROBY
SAMBUNG,S.E.,MM.
Ketua



OKTA MALINDA,
S.E.,M.S.AK.

Anggota



SYNTHIA FERISCA,
S.E., M.AK.,CA.

Anggota



KEMBARA
SOPATHER,S.T.,M.A.B.

Anggota



M.ERLANGGA WIJAYA,
S.T

Anggota



Pokok Pembahasan

1. Latar Belakang
2. Tujuan & Manfaat Kegiatan
3. Solusi yang ditawarkan
4. Lingkup Pekerjaan
5. Lokasi Kegiatan
6. Waktu Pelaksanaan
7. Gambaran IPTEK
8. Road Map Keberlanjutan Program
9. Target
10. Keluaran
11. Penutup





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



LATAR BELAKANG

Kota Palangka Raya merupakan daerah otonom di Provinsi Kalimantan Tengah yang telah melaksanakan pembangunan khususnya pembangunan di bidang ekonomi yang tujuannya untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan melaksanakan pembangunan tersebut perlu pembiayaan, baik itu berasal dari penerimaan daerah sendiri yang berupa Pendapatan Asli Daerah (PAD) maupun yang bersumber dari transfer pemerintah pusat yang berupa dana perimbangan.

Hal yang mempengaruhi Pendapatan Asli Daerah (PAD) diantaranya adalah pertumbuhan ekonomi dan usaha mikro kecil menengah (UMKM) penduduk daerah.

Peran Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki arti yang begitu penting bagi suatu daerah terutama sebagai salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi daerah

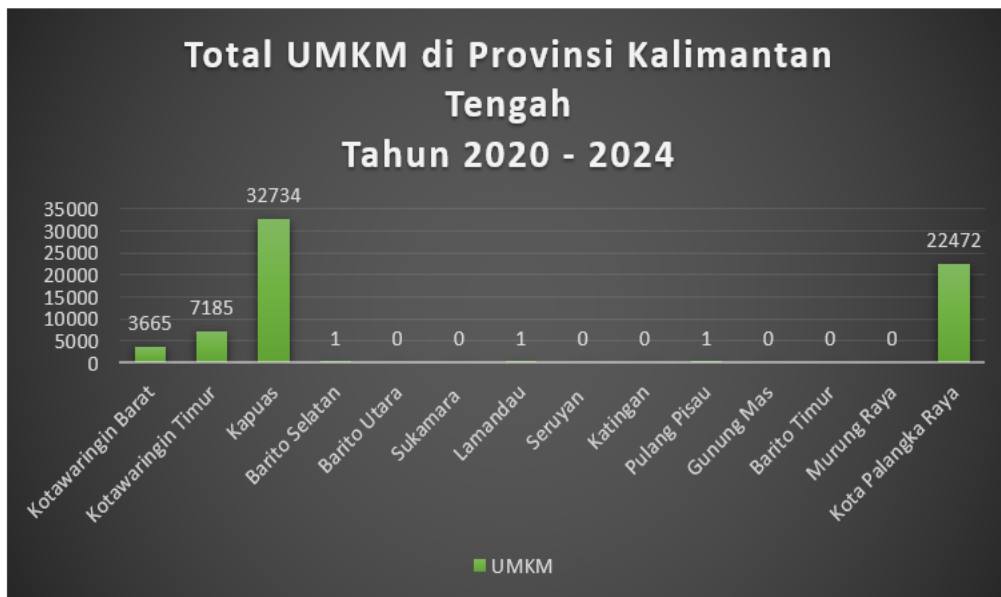




BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

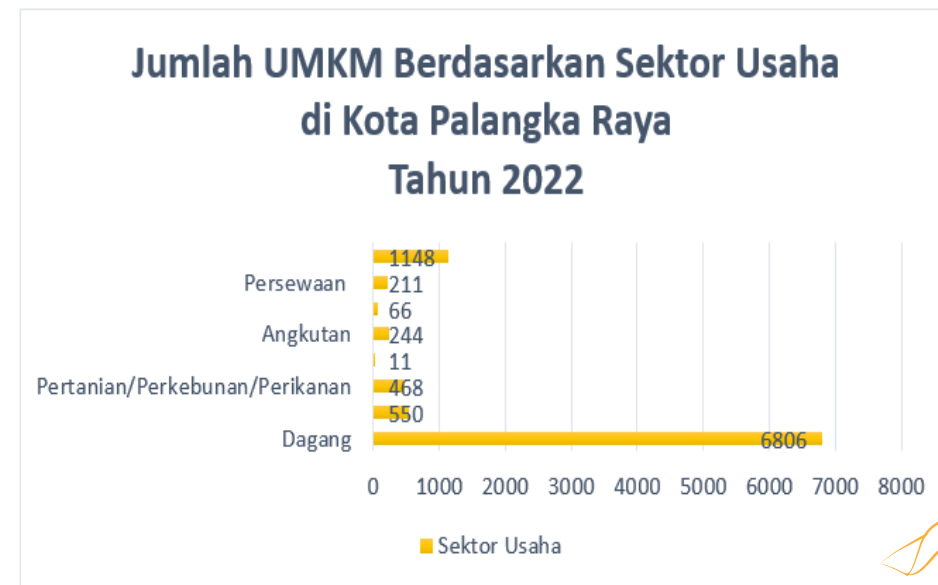


UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



Gambar 1 Jumlah UMKM di Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2020 – 2024

Sumber : <https://data.diskopukm.jatimprov.go.id/>



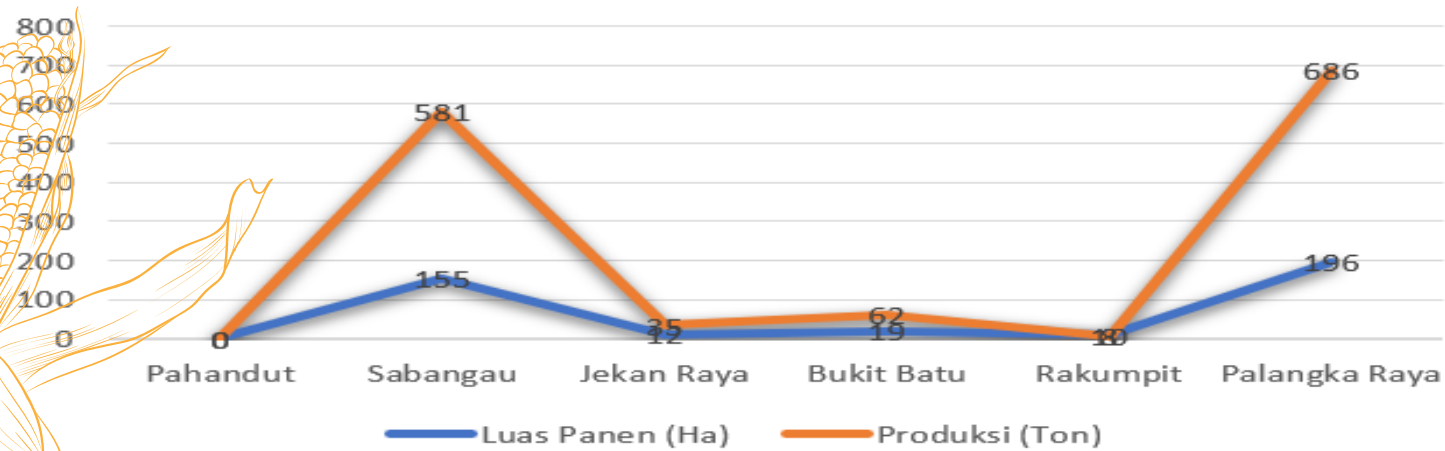
Gambar 2 Jumlah UMKM berdasarkan sektor usaha di Kota Palangka Raya tahun 2022

Sumber : <https://satudata.kalteng.go.id/>

Dari sini dapat terlihat untuk bidang pertanian/perkebunan memiliki potensi cukup besar untuk menambah pendapatan asli daerah, dari hasil survey dan wawancara tim peneliti salah satu hasil bumi dari bidang pertanian/perkebunannya adalah tanaman jagung.



Luas Panen dan Produksi Jagung menurut Kecamatan di Kota Palangka Raya



Gambar 3 Produksi Jagung di Kota Palangka Raya

Sumber : BPS, Kalimantan Tengah (2024)

Kota Palangka raya berpotensi cukup besar dalam menghasilkan produksi jagung dalam beberapa tahun terakhir ini.

Dari hasil panen yang cukup banyak, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para petani jagung dan berdampak pada para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung dalam usaha bisnisnya.

Hasil panen buah jagung kebanyakan hanya dijual buah mentahnya sedangkan untuk olahan bahan dasar jagung baru sedikit dan itupun hanya produk makanan cepat saji yang hanya dijual dimasyarakat lokal.

Jagung adalah tanaman musiman yang memiliki permasalahan utama yaitu daya simpan jagung tidak bisa terlalu lama setelah panen tidak semua buah jagung langsung laku dipasaran dan juga lama proses untuk panen kembali tidak secepat tanaman-tanaman pertanian/perkebunan lainnya.

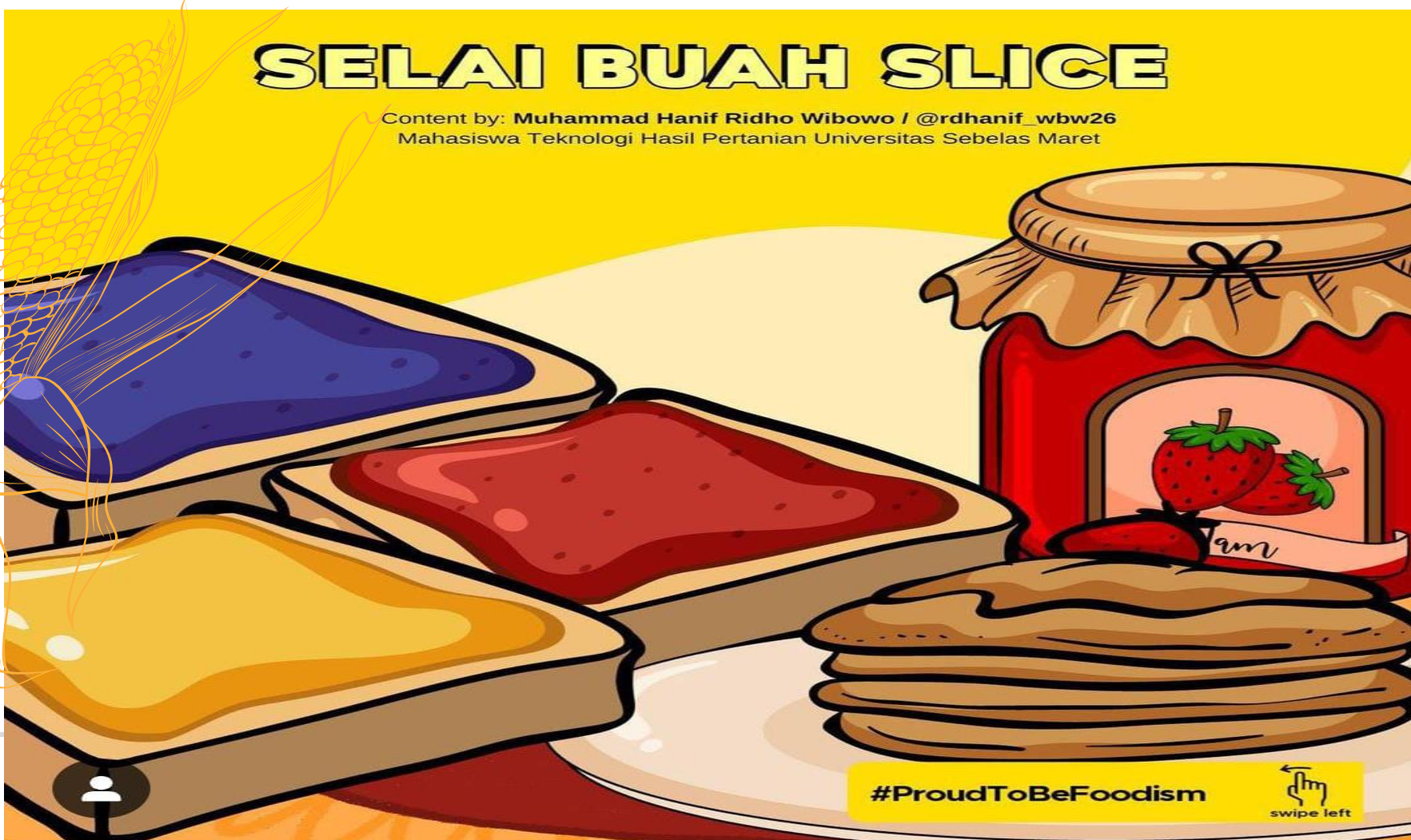




STATE OF THE ART

SELAI BUAH SLICE

Content by: **Muhammad Hanif Ridho Wibowo / @rdhanif_wbw26**
Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret





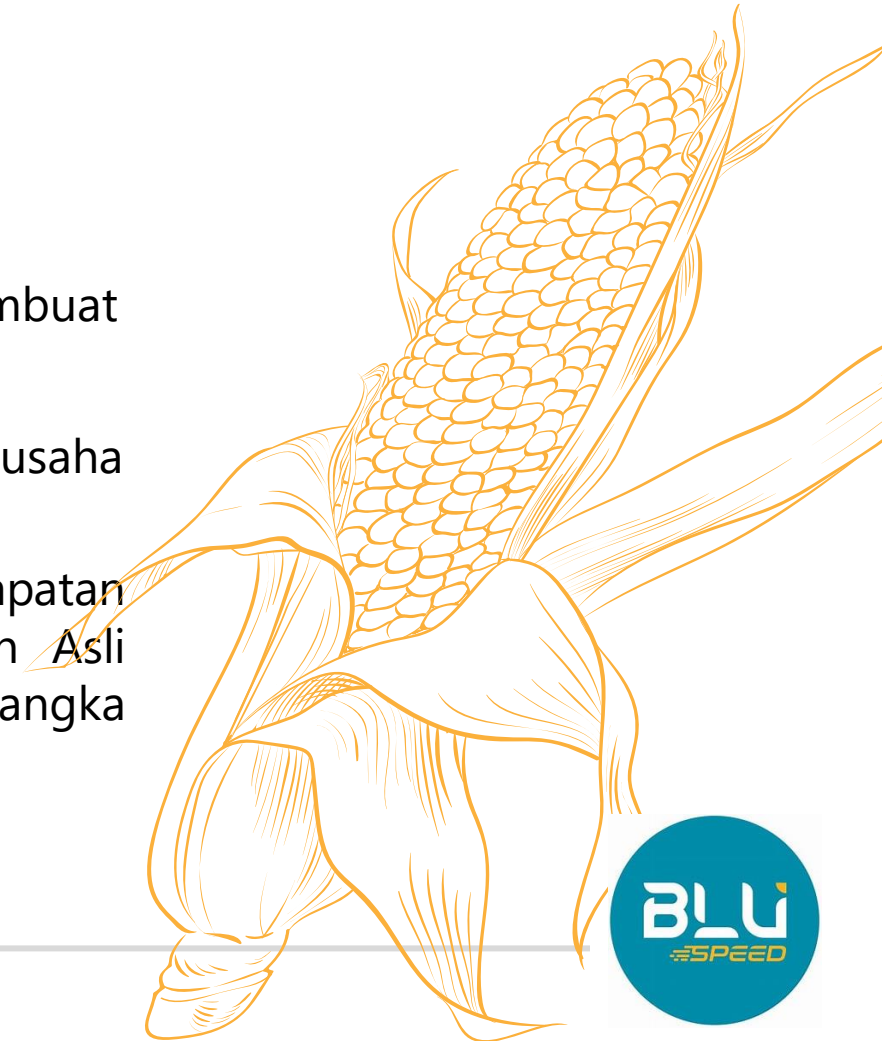
BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



TUJUAN KEGIATAN

- 01 Menciptakan kreativitas para petani dan pelaku UMKM dalam membuat diversifikasi produk yang berbahan dasar jagung.
- 02 Mengajak Masyarakat untuk berinovasi dalam pengembangan usaha para pelaku UMKM di Kota Palangka Raya
- 03 Membuat gambaran strategi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar guna mendukung peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya





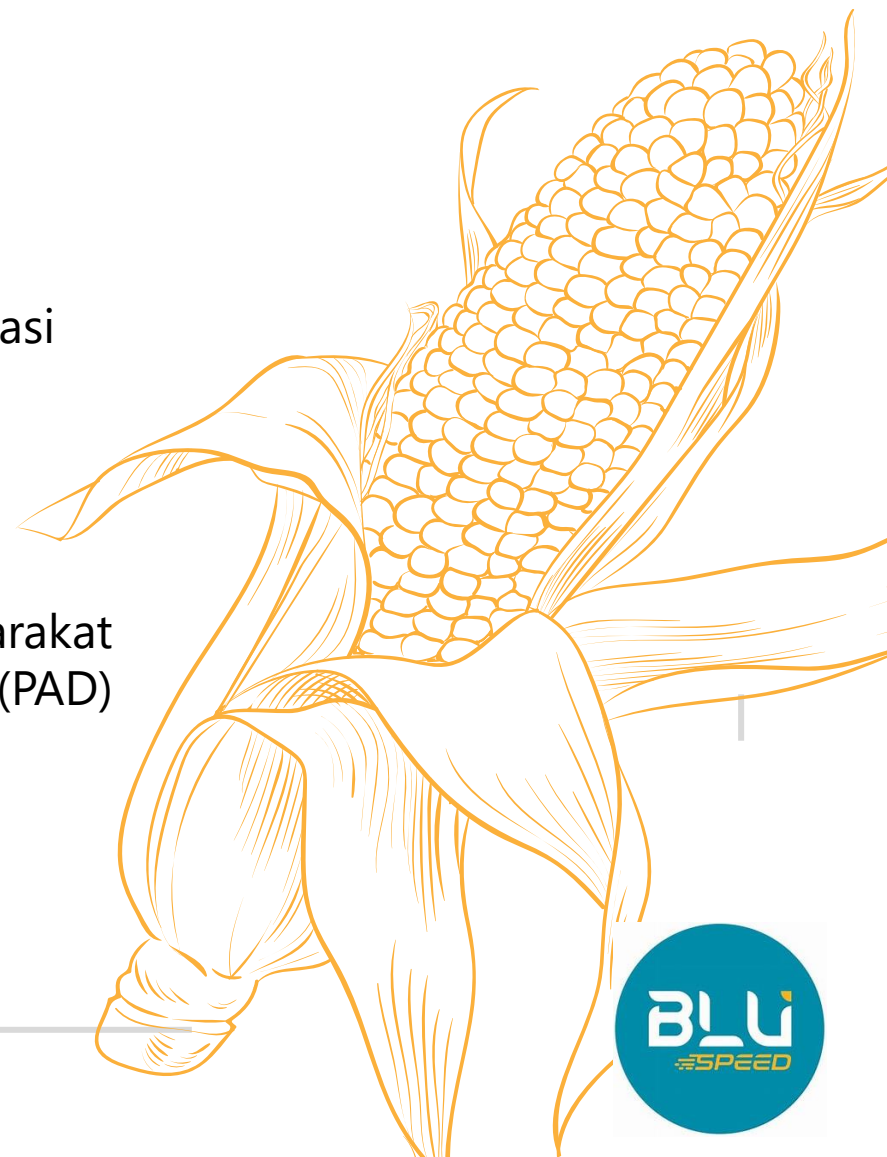
BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



MANFAAT KEGIATAN

- 01 Meningkatkan kreatifitas pelaku UMKM dalam membuat diversifikasi produk yang berkelanjutan
- 02 Memotivasi masyarakat agar berani berinovasi untuk mendukung pengembangan usaha para pelaku UMKM di kota Palangka Raya
- 03 Memberikan gambaran dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar guna mendukung peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



SOLUSI YANG DITAWARKAN



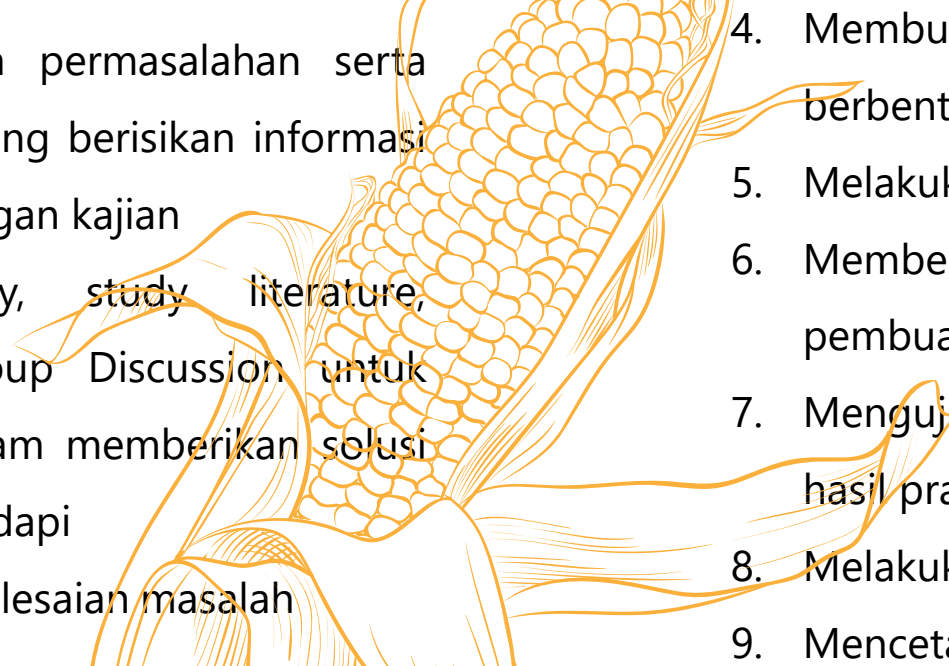
CORN SLICE

Salah satu produk yang dapat dihasilkan dari olahan buah jagung adalah dibuat selai jagung yang berbentuk slice, yang selama ini biasanya berbentuk slice adalah keju atau cokelat





LINGKUP PEKERJAAN

- 
1. Menelaah dan menganalisa permasalahan serta mengumpulkan data-data yang berisikan informasi dari sumber yang terkait dengan kajian
 2. Melakukan proses survey, study literature, wawancara dan Focus Group Discussion untuk pengambilan keputusan dalam memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi
 3. Melakukan analisa dan penyelesaian masalah
 4. Membuat inovasi produk selai dari jagung berbentuk slice (*corn slice*)
 5. Melakukan uji kualitas produk
 6. Memberikan edukasi, pelatihan dan praktik pembuatan diversifikasi produk
 7. Menguji kebermanfaatan dari pelatihan dan hasil praktik pembuatan olahan produk
 8. Melakukan seminar hasil kajian
 9. Mencetak laporan hasil kajian





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA



UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



LOKASI KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan di wilayah administratif kota Palangka Raya.





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



WAKTU PELAKSANAAN

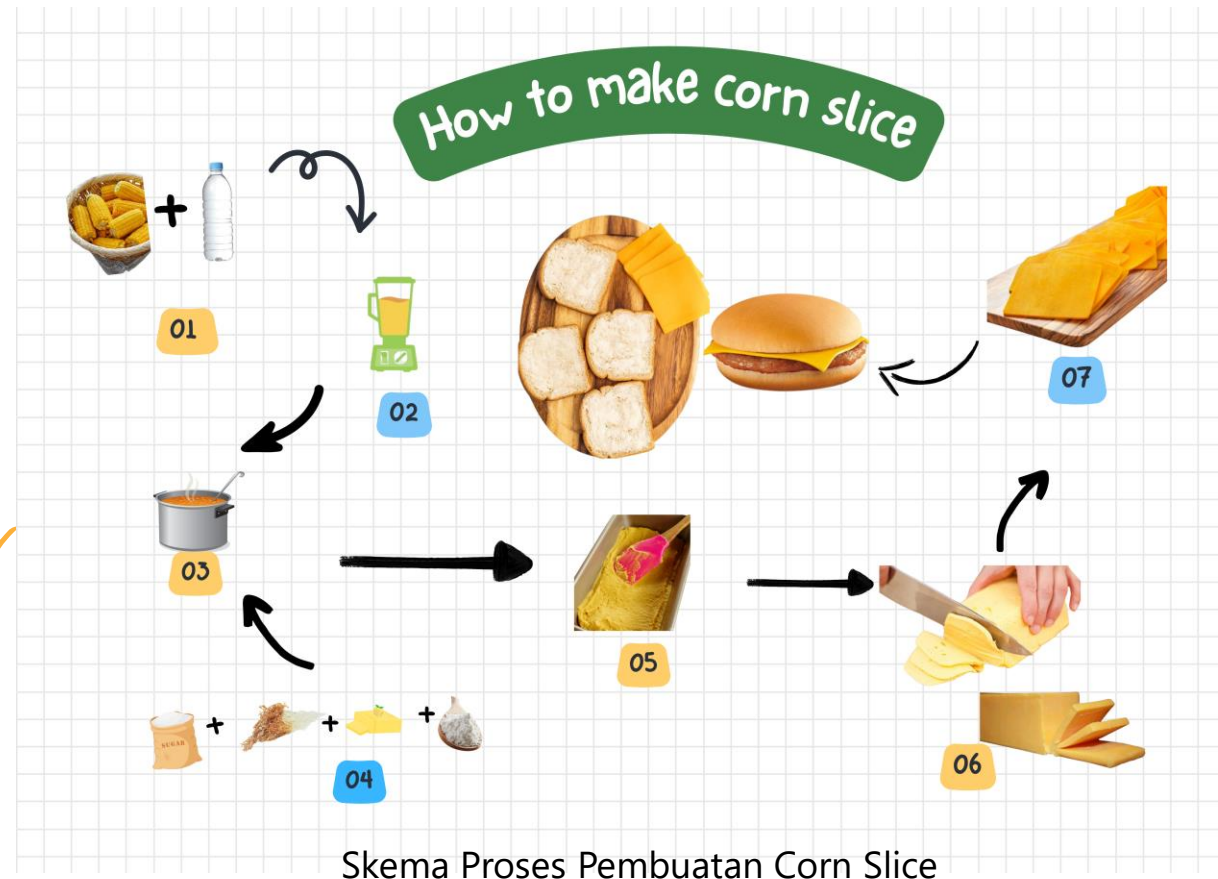
Pelaksanaan kajian dilaksanakan secara efektif selama 3 bulan/90 hari.

Kegiatan	Bulan dan Minggu											
	Bulan I (April)				Bulan II (Mei)				Bulan III (Juni)			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A. Persiapan :												
1. Penyusunan KAK (Kerangka Acuan Kerja)												
2. Permintaan Tim Tenaga Ahli kepada Perguruan Tinggi												
3. Penyusunan Proposal Kajian												
4. Pembentukan Tim Tenaga Ahli melalui Surat Keputusan Ketua LPPM UPR												
5. Penugasan Tim Tenaga Ahli												
B. Seminar Awal Kajian												
C. Survey dan Study Literature												
D. Pembuatan Produk Corn Slice												
E. Uji Coba Kualitas Produk												
F. Penyusunan draft Kajian/Modul												
G. Edukasi, Pelatihan dan Praktik Bersama UMKM												
H. Seminar Akhir Kajian												
I. Penyerahan Laporan Akhir Kajian												
J. Distribusi Dokumen Kajian												





GAMBARAN INOVASI, PENGEMBANGAN DAN TEKNOLOGI (IPTEK)





ROAD MAP PROGRAM



Skema keberlanjutan Program



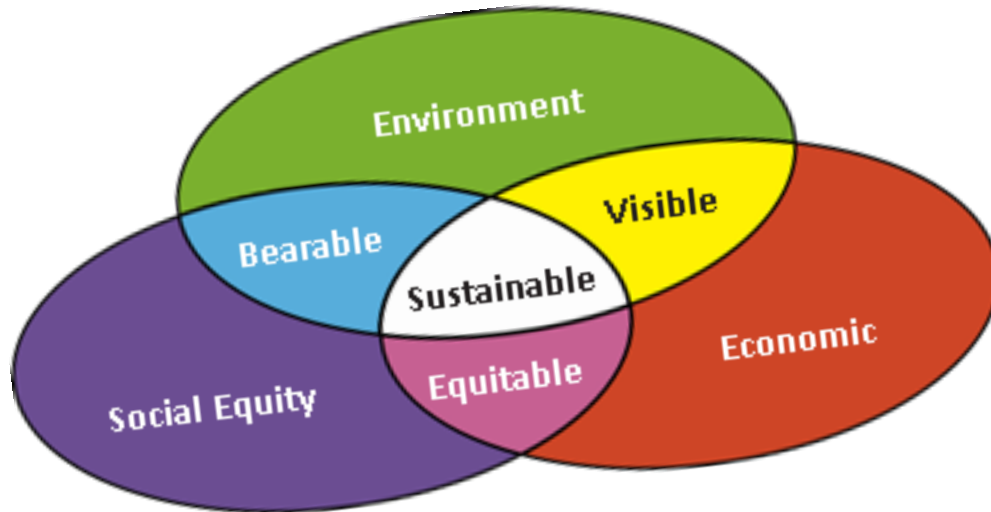


TARGET

Corn Slice menjadi salah satu antisipasi mengatasi dampak buruk terbentuknya limbah Jagung yang akan membusuk atau yang lama tidak terjual.

Dampak sosial dan ekonomi proyek corn slice adalah sebagai berikut:

- Menjadi sumber pilihan pangan *sustainable* dengan kandungan gizi yang tinggi dan mudah untuk diolah dan diaplikasikan ke beberapa bahan makanan atau makanan yang siap saji seperti roti, burger, pizza dan lain sebagainya.
- Memberikan pilihan bahan makanan bagi masyarakat yang memiliki alergi susu atau protein hewani.
- Menjadi produk unggulan daerah kota Palangka Raya
- Memberi keuntungan ekonomi bagi petani dan pelaku UMKM.
- Menghilangkan bahaya limbah jagung bagi kesehatan manusia dan lingkungan



Gambar Tiga Pilar Keberlanjutan:
Lingkungan, Sosial, dan Ekonomi

Sumber: The World Conservation Union,
2006

Potensi pasar corn slice yang dihasilkan dari pengolahan jagung sangat luas diantaranya yaitu : segala lini usia baik masyarakat lokal maupun diluar masyarakat kota Palangka Raya dan tidak menutup kemungkinan nantinya dapat di Ekspor sampai keluar negeri.





KELUARAN



1. Surat Keputusan Tim Kajian dari Ketua LPPM UPR
2. Laporan Kajian
3. Ringkasan Executive Summary Kajian
4. Jadwal pelaksanaan Kajian
5. Notulensi rapat dan seminar kajian
6. Produk Inovasi yaitu olahan buah jagung menjadi selai jagung berbentuk slice (*corn slice*)
7. *Publikasi dan Dokumentasi Kegiatan*





PENUTUP

Demikian Kajian “Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM untuk Mendukung Peningkatan Pendapatan Daerah (PAD) Kota Palangka Raya”.

Pelaksanaan kegiatan diwajibkan mengikuti Kerangka Acuan Kerja ini sebagai dasar dari pembuatan Proposal Kegiatan Kajian yang dilakukan oleh Tim Kajian mulai dari tahap awal dan selanjutnya demi tercapainya tujuan kegiatan ini dalam kurun waktu yang ditetapkan dengan menggunakan anggaran yang tersedia.





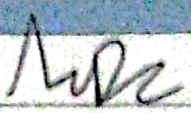










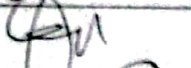
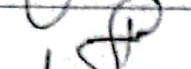




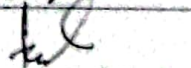







TERIMA KASIH





Daftar Hadir Peserta
Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan Melalui Pembuatan Corn
Slice bagi para pelaku UMKM di Kalimantan
25 Juni 2024

No	Nama Peserta	Alamat	Tanda Tangan
1	Ermawati	Jl. Manunggal	
2	Lasmiah	Jl. Jagung	
3	Sariyem	Jl. Bereng-bengkal	
4	Soyem	Jl. Kenanga	
5	Yunita Andre	DPKUKM Kota P. Raya	
6	transuka	DPKUKM Kota P. Raya	
7	Sugianor	DPKUKM Kota P. Raya	
8	Dwi Rustiyani	Jl. Misik	
9	Dahlia	Jl. Mitik	
10	Seri Yati	Jl. Kenanga	
11	Wabi	Jl. Kenanga	
12	Yani Jumiaty	Bongas-peru	
13	ISNANIAH		
14	SUPRIHATIN	Jl. Mahir Mahor	
15	AFRITA. Q.D	Jl. Mahir Mahor	
16	WAHYU TRI	Jl. Mahir Mahor	
17	M. Golukhin	Staff Kel.	
18	Rianti	Jl. Angura	
19	ARPAH	Jl. M. MAHAR	
20	TIMPUNG SAHARI	Jl. MISIK	
21	Harisani	Jl. Mahir Mahor	
22	NELLY	Jl. K ENANGA	
23	Ratna Witnahyu	Jl. BANGAS	

No	Nama Peserta	Alamat	Tanda Tangan
24.	Niar Dayani	Jl. Misik	
25.	Nurvitasari	Jl. Kemanga	
26.	Nurhidayah	Jl. Jagung	
27.	Riska utami	Jl. Manunggal	
28.	Salsa	Jl. Misik	
29.	Pia Tugma	Jl. Misik	
30.	Pomadina	Staf. kec.	
31.	Siti Nurhaliza	Jl. Kemanga	
32.	Alifka	Jl. Misik	
33.	Abraham	Jl. Jagung	
34.	Suci aulia	Jl. Kemanga	
35.	Rovafix	Jl. Manunggal	
36.	Annisa Fitriyanti	K. M. Mahur	
37.	aulia Nurani	Jl. Berany - Bengkel	
38.	Hardianti	Staff. kec	
39.	Maenunah	Jl. misik	
40.	Supriadi	— " —	
41.	tati ma	— a —	
42.	Yulianti	Jl. Mahir mahur	
43.	Deri	Jl. Jagung	
44.	Pahmat	— " —	
45.	Jayatni	DPKUKMP Kota. P. Ky.	
46.	Sugeng	— " —	
47.	wandi	— " —	
48.	wati	— " —	



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email : informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : ARPAH
Umur : 44.

Hari/tanggal : Selasa 28 Juni 2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	5	4	4	5
C0N02	3	4	5	3

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? K3J01
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ? -
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? JAGUNG





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : ANI jumiati
Umur : 46

Hari/tanggal : Selasa ; 25:06:2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	4	4
C0N02	5	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? *Blender Suka sama*
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ? *gula*
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? *open*





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis

: Ricanti

Hari/tanggal : 25 Juni 2024

Umur

: 53 th.

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01 4	4	4	4	4
C0N02 4				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? Suka semua.
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://jppm.uns.ac.id> email: informasi@jppm.uns.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *SOYEM*
Umur : *50*

Hari/tanggal : *Kalangan 25-7-2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
C0N02	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>5</i>

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?

1) Semua suka.

2)





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tanjung Nyaho Palangka Raya Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://ppm.upr.ac.id> email: info@ppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : ISMANIAH
Umur : 43

Hari/tanggal : Selasa 25-06-2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	4	4
C0N02	5	5	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai? *blender / gula semanya*
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai? *gula kelu - Hula manis*
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? *open*





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Dwi Rustiyani*
Umur : *34 th*

Hari/tanggal : *Selasa, 25/7/24*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	3	4	4	4
C0N02	3	4	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?

1. *Bahannya simpel dan cara pengolahannya gampang.*

2. *-*

3. *-*





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://ipm.upr.ac.id> email: informasi@ipm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Dahlin
Umur : 45 th

Hari/tanggal : Selasa 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	3	4	4	4
C0N02	5	4	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?

1. Kemudahan carabikinnya
2. Kurang Asinnya
- 3.





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tameng Kampus UPR Tanjung Nyaho Palangka Raya Kalimantan Tengah 73112
Website: www.upr.ac.id Email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Nur Hikmah
Umur : 36 TH

Hari/tanggal : Selasa, 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyahu Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://ipa.unpa.ac.id> email: info@unpa.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Nur vitasari
Umur : 38 TH

Hari/tanggal : Selasa, 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
CON02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)

Nama Panelis : Niar Dayani
Umur : 39 THN

Hari/tanggal : Selasa, 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)

Nama Panelis : Sariyem
Umur : 54TH

Hari/tanggal : 25.6.24

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	5	5	5	4
C0N02	5	5	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? K3J01
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? jagung





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Henderik Tunggul Kampus UPR Tanjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73012
Website: www.upr.ac.id email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Lasmiati
Umur : 60 th

Hari/tanggal : 15/6 - 2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	5	5	5
C0N02	4	5	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? K- 3 101
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? jagung





**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Pomadina*
Umur : *95*

Hari/tanggal : *Selasa, 25 Juni 2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.ac.id> email: informasi@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Kelly*
Umur : *38*

Hari/tanggal : *Selasa, 25 Juni 2021*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
CON02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://www.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Ratna Utanahyu
Umur : 40

Hari/tanggal : Selasa, 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tirok Kampus UPR Tanjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.ac.id> email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : TIMPUNG SANARI
Umur : 50

Hari/tanggal : SELASA, 25 JUNI 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tanung Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://www.upr.ac.id> email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : M. Solikhin
Umur : 52 thn

Hari/tanggal : 25 Juli 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.ac.id> email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Salsa*
Umur : *45 Th*

Hari/tanggal : *Selasa, 25/6/2014*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Fransiska*
Umur : *48thn*

Hari/tanggal : *Selasa, 25 Juni 2024*

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)

Nama Panelis : Yunita Andrie
Umur : 47 thn

Hari/tanggal : 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)

Nama Panelis : Riska utami
Umur : 36 TH

Hari/tanggal : Selasa, 15 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Sugiarur
Umur : 50thn

Hari/tanggal : Selasa, 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Ermawati
Umur : 22

Hari/tanggal : Selasa 25 Juni 2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	5	5	5
C0N02	4	5	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? K3J01
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ? -
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? jagung





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tinang Kampus UPR Tungging Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.uns.ac.id> email: info@upr.uns.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Heri-jani*
Umur : *45*

Hari/tanggal : *Selasa, 28 Juni 2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tonnang Kampus UPR Tanjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.unpa.ac.id> email: ppp@upr.unpa.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *AFRITA*
Umur : *40thn*

Hari/tanggal : *Selasa, 28 Juni 2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Hendrik Tunjung Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : SUPRI HATIN

Hari/tanggal : SELASA 25-6-2024

Umur : 28

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	3	2
C0N02	4	4	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ? Suka yg 5 & 0 van
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ? 4
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki? 2 & 0 van





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasialppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis

: Wahyu Tri Muliati

Hari/tanggal : Selasa, 25-06-2019

Umur

: 25 Th.

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	3	3	2
CON02	4	4	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?

- 1) Corn slice yang dipanggang
- 2) Corn slice yang tidak di oven
- 3) untuk yang tidak di oven kaganya kurang
- 3.





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Tugimah
Umur : 56 th.

Hari/tanggal : Selasa, 25-6-2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	4	3
C0N02	4	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai jagung ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?
1. Saya suka yang di oven, manisnya pas.
2. yang tidak di oven rasanya kurang mantap agar terasa pahit.





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: info@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : NIA
Umur : 35 thn

Hari/tanggal : Selasa, 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	3	3	2
C0N02	4	4	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?

1. Corn Slice yang dipanggang / oven
2. Corn Slice yang tidak di oven karna Rasanya
3. Untuk yang tidak di oven kurang
Sedikit Rasanya Sebaiknya





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Romdin
Umur : 20

Hari/tanggal : 25/6/2019

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	5	5
C0N02	4	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Siti Nurhaliza

Hari/tanggal : 25/6/2024

Umur : 19

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	3	4	5	5
C0N02	3	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : ALFKA
Umur : 29

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	2	2	4	4
C0N02	2	2	4	4

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email : informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Abraham*
Umur : *22*

Hari/tanggal : *25/6/2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
C0N02	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>5</i>

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email : informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : SuliS Aulia
Umur : 29

Hari/tanggal : 26/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	5	5
C0N02	4	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Dofa W S Y
Umur : 25

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	5	5
C0N02	4	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://www.upr.ac.id> email: info@upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : annisa Fabriyanti
Umur : 21

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	3	3	3	3
CON02	3	3	3	3

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://jppm.upr.ac.id> email: informasi@jppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Aulia Norma*
Umur : *23*

Hari/tanggal : *25/6/2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>
C0N02	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>4</i>

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Hardianti
Umur : 34

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	4	4	5	5
C0N02	4	4	5	5

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Tinang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://ipom.upr.ac.id> email: informasi@ipom.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *Mamunah*
Umur : *42*

Hari/tanggal : *25/6/2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>5</i>
C0N02	<i>4</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>5</i>

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://jppm.upr.ac.id> email : informasi@jppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : SUPADI
Umur : 51

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Yulianti

Hari/tanggal : 25/6/2024

Umur : 47

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Devi
Umur : 32

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis

: Rahmat

Hari/tanggal : 25/6/2024

Umur

: 33

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
CON02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Jayatmi
Umur : 38

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Sugeng
Umur : 44

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Wandi
Umur : 55

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Ciciplah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://lppm.upr.ac.id> email: informasi@lppm.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis

: WATI

Hari/tanggal :

25/6/2024

Umur

: 47

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://ipom.upr.ac.id> email: informasi@ipom.upr.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : *NaldaSiah*
Umur : *57*

Hari/tanggal : *25/6/2024*

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**
Jalan Hendrik Timang Kampus UPR Tunjung Nyaho Palangka Raya-Kalimantan Tengah 73112
Website: <http://upr.uns.ac.id> email: informasi@upr.uns.ac.id

**FORM KUESIONER UJI HEDONIK
PRODUK SELAI JAGUNG LEMBARAN (CORN SLICE)**

Nama Panelis : Sabirin
Umur : 36

Hari/tanggal : 25/6/2024

Instruksi :

1. Cicipilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
2. Pada kolom respon, berikan penilaian anda berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-5.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar anda dalam ruang yang disediakan.
6. Keterangan Skala Penilaian:
 1. Sangat Tidak Suka
 2. Tidak Suka
 3. Cukup
 4. Suka
 5. Sangat Suka

Tabel Uji Hedonik :

Kode Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
K3J01				
C0N02				

Komentar:

1. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling anda sukai ?
2. Dari keseluruhan atribut produk, urutkan sampel berdasarkan yang paling tidak anda sukai ?
3. Berikan saran anda untuk produk selai apel daun katuk ini, dari masing-masing atribut yang perlu diperbaiki?



Hilyatul Asfia, S.H.,M.H.

Pengembangan Kewirausahaan untuk Inovasi Produk



Hilyatul Asfia, S.H.,M.H

Juni, 2024

Apa itu UMKM?

Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM

Usaha Produktif milik orang perorang dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro, memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)



“Yang bisa laku,
saya jual apa ya?”



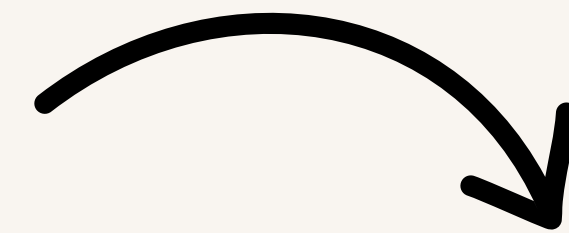
“Gimana caranya
saya tahu apa yang
harus saya jual?”

“Saya udah cape
kerja ikut orang,
pengen buka usaha
sendiri...?”

“Pengennya
jualannya nambah,
gak itu itu aja...
Caranya gimana?”

“Pngen sambil jaga
anak di rumah, bisa
ada pemasukan...”

“Pengen mulai
jualan, tapi taku
laku apa enggak?”



RISET



Harapan & Angin Segar bagi UMKM

70% dari prioritas program kementerian koperasi dan UMKM akan menyasar langsung pelaku UMKM dan koperasi anak muda, perempuan. Terutama dukungan akan difokuskan pada pengembangan usaha yang ramah lingkungan.

Sumber: www.bkpm.go.id

Dukungan Pemerintah Pada UMKM

- Kemudahan dalam pengajuan izin usaha
- Kemudahan dalam pendanaan
- Perluasan pasar dan digitalisasi
- Kerjasama / Partnership
- Pendataan

Mempersiapkan Rencana Pengembangan usaha



**Market
Expansion**



Acquisition



Innovation

Memperbesar Kemungkinan Produk untuk Berhasil

Pengembangan produk akan berhasil jika:

- Memenuhi Kebutuhan pasar atau calon pembeli
- Berbeda dari produk lain - Unique Selling Point
- Dirancang dengan baik agar dapat diproduksi, dikemas, didistribusikan, atau disajikan secara berkelanjutan
- Diproduksi dengan bahan baku dan teknologi yang dapat selalu diakses
- Selara dengan brand image atau cara promosi



Mematangkan Ide menjadi Produk Siap Jual



Indetifikasi Peluang

Membuka usaha berawal dari kesadaran akan banyaknya peluang yang ada disekitar. Mengumpulkan ide-ide apa yang bisa dijual. Pastikan yang dipilih adalah gagasan tentang produk yang menarik pembeli, laku, dan memanfaatkan teknologi terbaru baik dalam hal produksi dan pemasaran



Mengembangkan Produk



Meluncurkan Produk

**“Every new product starts with an idea
[but] not every idea ends up in the
market”**

Karol & Nelson 2007

Melakukan riset untuk pengembangan produk bagi pengusaha UMKM

Produk seperti apa yang perlu dikembangkan?



Membuat Produk yang Baik

dengan mengadaptasi Design Thinking Process

Empathise

Define

Ideate

Prototype

Testing

"Apa yang ada dan belum ada disekitar mu? Kebutuhan apa yang belum terpenuhi?"



Empathise

Peka terhadap sekitar



Define

Pemukan Masalah

Menemukan Peluang, Mencari Celah **Dari Yang Telah Ada**

Perdagangan besar & eceran

(buah, keripik, toko kelontong)

Akomodasi & makanan minuman

(Foodcourt, catering, penginapan,
kos-kosan))

Industri pengolahan

(makanan minuman, kerajinan,
tekstil, furnitur)

"Apa yang bisa kamu lakukan untuk menjadi jawaban akan kebutuhan sekitarmu?"



Ideate

Solusi Potensial

Product yang dikembangkan bisa berupa:

Breakthrough product



keju artisan
organic lokal

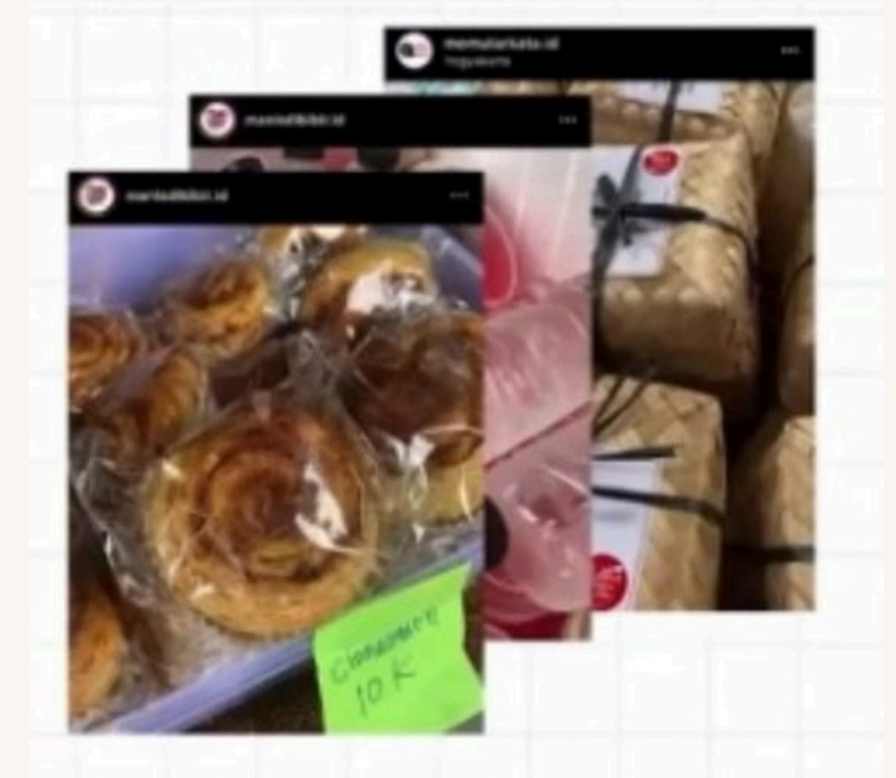


keju artisan
organic lokal


Platform product



Derivative, line extension & support product



Memahami kebutuhan pembeli



Sekitar 50 percent produk baru gagal dipasarkan. Alasan terbesar adalah produk tersebut gagal memenuhi kebutuhan konsumen.

- memahami profile calon pembeli
- berempati pada persoalan yang dihadapi
- memahami pola konsumsi
- menemukan kebutuhan, keinginan, harapan yang belum terpenuhi

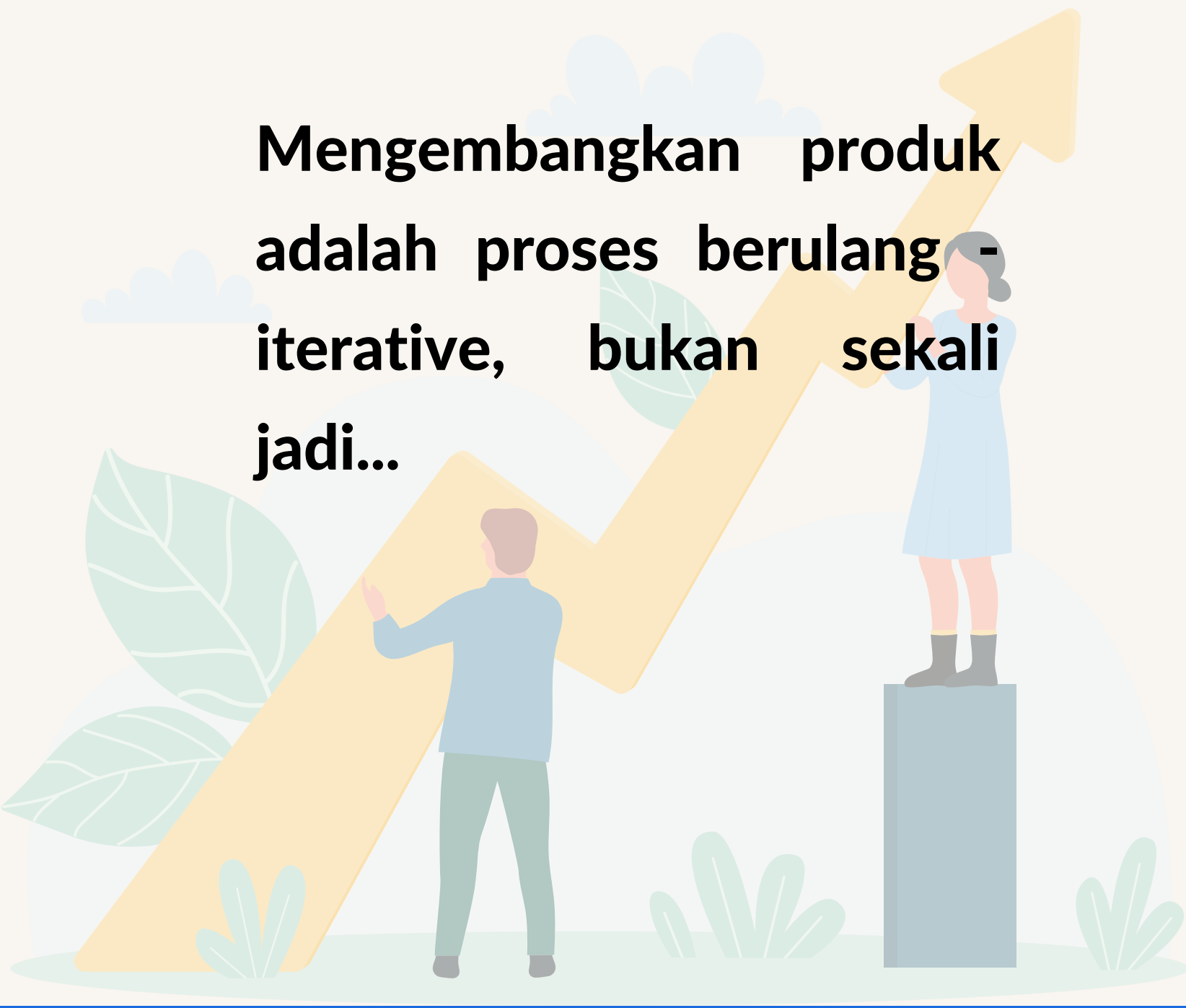
Mengujicobakan produk

Mengembangkan produk adalah proses berulang-iterative, bukan sekali jadi...

Evaluasi Konsumen

1. Ciptakan
2. Perbaiki
3. Perbaharui

Untuk menghadirkan produk yang relevant dan sesuai selera target



Memahami cara dan daya beli konsumen

Produk yang baik akan kurang bermanfaat **JIKA** tidak terjangkau



- memahami sumber sumber informasi tentang suatu produk yang baru
- mengidentifikasi dorongan utama untum membeli
- memahami kemampuan untuk membeli
- menemukan harga dan cara beli yang mudah dijangkau

Untuk memastikan konsumen tau bahwa produk ini dibutuhkan, harganya terjangkau, dapat dibeli dengan mudah

"Kemampuan riset juga menjadi salah satu syarat UMKM untuk dapat berstrategi, berkembang, dan berekspansi. Sayangnya...."

Terlalu sibuk produksi

bingung bagaimana

tidak ada yang mengerjakan

??

tidak punya dana untuk mendatangkan ahli

??



Terima Kasih

Hilyatul Asfia, S.H.,M.H.

Juni, 2023

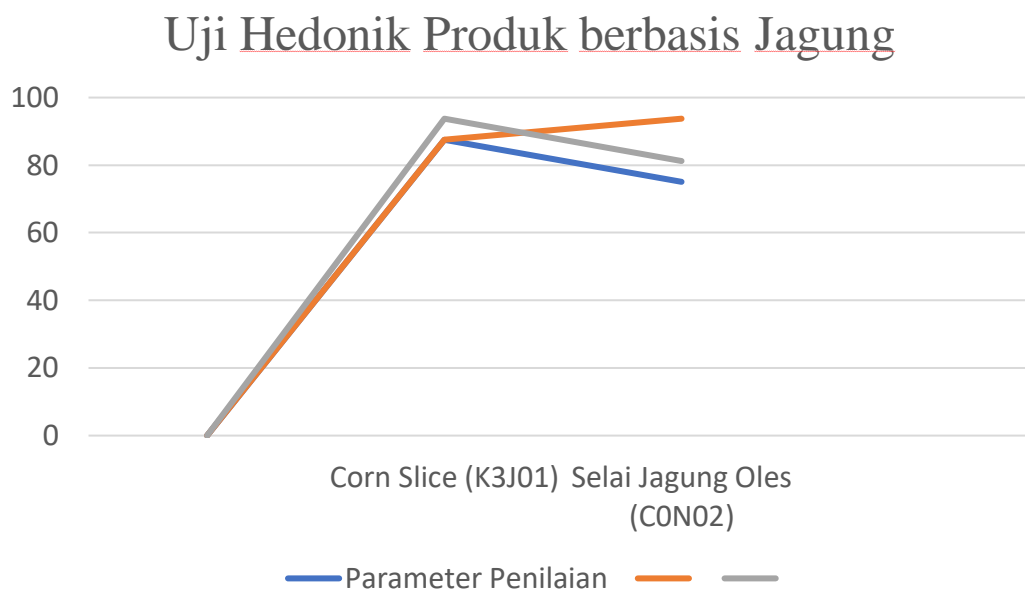
**REKAPITULASI KUESIONER UJI HEDONIK PRODUK CORN SLICE
KAJIAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI
KOTA PALANGKA RAYA**

Parameter Penilaian	Tidak Suka (1)		Kurang Suka (2)		Cukup Suka (3)		Suka (4)		Sangat Suka (5)	
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Aroma	0	0	0	0	3	4	25	9	6	3
Warna	0	0	0	0	4	0	8	11	4	5
Tekstur	0	0	0	0	3	0	23	9	15	10
Rasa	0	0	3	0	0	1	24	6	10	9

Keterangan :

A : Produk Selai Jagung Lembaran/Corn Slice (K3J01)

B : Produk Selai Jagung Oles (C0N02)



Jenis Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma (%)	Warna (%)	Tekstur (%)	Rasa (%)
Corn Slice (K3J01)	87,5	87,5	93,75	93,75
Selai Jagung Oles (C0N02)	75	93,75	81,25	75

NOTULENSI SEMINAR AKHIR



KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA

TIM PELAKSANA

Ketua : Dr., Roby Sambung, S.E., M.M.
Anggota : Okta Malinda, S.E., M.S.Ak
Synthia Ferisca, S.E., M.Ak., Ak., C.A.
Kembara Sopather, S.T., M.A.B.
Muhamad Erlangga Wijaya, S.T.

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA**

2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat Rahmat dan KaruniaNya sehingga pelaksanaan kegiatan kajian penelitian dan pengembangan UMKM dengan judul **“Pengembangan inovasi produk hasil UMKM berbasis jagung di Kota Palangka Raya”** dapat terlaksana dengan lancar.

Kajian ini merupakan program kerja Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palangka Raya pada bidang penelitian dan pengembangan yang berkerjasama dengan pemerintah kota Palangka Raya dan Universitas Palangka Raya. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk riset inovasi produk berbasis jagung, yang kemudian disosialisasikan ke para pelaku UMKM yang ada di Kalampangan dengan kegiatan yang berupa demo pembuatan produk selai jagung berbentuk lembaran (corn slice) serta edukasi interaktif tentang kewirausahaan antara kelompok sasaran dan tim pelaksana.

Terselenggaranya kajian ini berkat kerjasama dan dukungan berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kepala BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta jajarannya;
2. Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan BAPPEDALITBang Kota Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
3. Rektor Universitas Palangka Raya;
4. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya beserta staff dan jajarannya;
5. Direktur BLU Universitas Palangka Raya
6. Kepala Bidang UMKM Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya
7. Ibu Lurah Kalampangan beserta staff dan jajarannya
8. Semua Para Pelaku UMKM Kalampangan Kota Palangka Raya
9. Semua pihak yang telah membantu hingga terselesaikan kegiatan dan laporan kegiatan kajian ini.

Demikian, besar harapan kami semoga kegiatan kajian ini dapat memberikan manfaat. Amin.

Palangka Raya, 01 Juli 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

	Hal
Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Tabel	iii
Daftar Gambar	iv
Daftar Lampiran	v
 Notulensi Seminar Akhir	 1
Daftar Tamu Undangan.....	1
Gambaran Kegiatan.....	2
Hasil Pembahasan	3
Dokumentasi Kegiatan	3
Evaluasi Kegiatan	4
Penutup.....	4

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Susunan Agenda Kegiatan	2

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Spanduk Kegiatan Seminar Akhir.....	1
Gambar 2. Dokumentasi Penyambutan Peserta Seminar Akhir.....	3
Gambar 3. Dokumentasi Persiapan Paparan Materi Seminar Akhir.....	4
Gambar 4. Dokumentasi Pemaparan Materi Oleh Tim Ahli Peneliti	5
Gambar 5. Dokumentasi Sesi Tanya Jawab	6
Gambar 6. Foto Bersama Sesi Penutupan	6

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Surat Perintah Tugas Bappedalitbang Kota Palangka Raya.....	5
Lampiran 2. Surat Undangan Peserta dari Bappedalitbang Kota Palangka Raya.	6
Lampiran 3. Daftar Hadir Peserta	7
Lampiran 4. PPT Materi Seminar Akhir	8

**NOTULENSI SEMINAR AKHIR
KAJIAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS
JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA**

=====

Hari/Tanggal : Senin, 08 Juli 2024
Waktu : Pukul 09.00 WIB – 11.00 WIB
Tempat : Aula Rahan Pumpung Kapakat Bappedalitbang
Jumlah Peserta yang Hadir : 35 Orang
Notulensi : Okta Malinda, S.E., M.S.Ak.

DAFTAR TAMU UNDANGAN :

Pj. Walikota Palangka Raya, Sekretaris DPRD Kota Palangka Raya, Kepala BAPEDALITBang Kota Palangka Raya, Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Pajak dan Retribusi Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Badan Pengelola Keuangan dan Aset Daerah Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Kesehatan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Lingkungan Hidup Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pariwisata, Kebudayaan, Kepemudaan dan Olahraga Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perdagangan, Koperasi, Usaha Kecil, Menengah dan Perindustrian Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Perikanan Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Kota Palangka Raya, Kepala Dinas Tenaga Kerja Kota Palangka Raya, Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya, Kepala Bidang Penelitian dan Pengembangan pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya, Analis Pemanfaatan IPTEK pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya dan Peneliti pada Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Undangan Terlampir).

GAMBARAN KEGIATAN :

Kegiatan Seminar Awal dilakukan secara luring/tatap muka pada hari Senin, Tanggal 08 Juli 2024 di Aula Rahan Pumpung Kapakat Bappedalitbang d.a Jl. Tjilik Riwut Km. 5,5 Palangka Raya



Gambar 1. Spanduk Kegiatan Seminar Akhir

Adapun agenda kegiatannya yaitu sebagai berikut :

**SUSUNAN KEGIATAN
SEMINAR AKHIR KAJIAN PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK
HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG DI KOTA PALANGKA RAYA
TAHUN 2024**

Jam	Acara	PIC/Narasumber
09.00 – 09.10	Penyambutan Peserta	MC
09.10 – 09.15	Pembacaan Doa	Petugas
09.15 – 09.30	Laporan Pelaksanaan Kegiatan	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya
09.30 – 09.45	Arahan Walikota Palangka Raya	Walikota Palangka Raya atau yang mewakili
09.45 – 10.00	Persiapan Sesi Paparan dan Tanya Jawab	Moderator
10.00 – 10.15	Paparan Materi Kegiatan Kajian Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung di Kota Palangka Raya	Tim Tenaga Ahli
10.15 – 10.45	Tanya Jawab	Moderator
10.45 – 11.00	Penutup	Kepala Bappedalitbang Kota Palangka Raya

HASIL PEMBAHASAN:

Terdapat saran dan masukan dari berbagai peserta yang hadir, diantaranya yaitu :

1. Sinkronisasi kembali hasil kajian pengembangan inovasi produknya sehingga disesuaikan pada judul kajian
2. Sinkronisasi Produk Unggulan, hilirisasi produk
3. Disebutkan pada laporan akhir berapa lamanya daya simpan/kadarluarsa produk
4. Dikembangkan lagi produk turunannya yang lain.
5. Penentuan Target pangsa pasar
6. Step by step tahapan proses produksi pembuatan produk lebih rinci lagi dan berapa biaya produksi yang dibutuhkan
7. Pembuatan kemasan yang lebih menarik lagi

DOKUMENTASI KEGIATAN :



Gambar 2. Dokumentasi Penyambutan Peserta Seminar Akhir



Gambar 3. Dokumentasi Persiapan Paparan Materi Seminar Akhir



Gambar 4. Dokumentasi Paparan Materi Oleh Tim Ahli Peneliti



Gambar 5. Dokumentasi Sesi Tanya Jawab



Gambar 5. Foto Bersama Sesi Penutupan

EVALUASI KEGIATAN

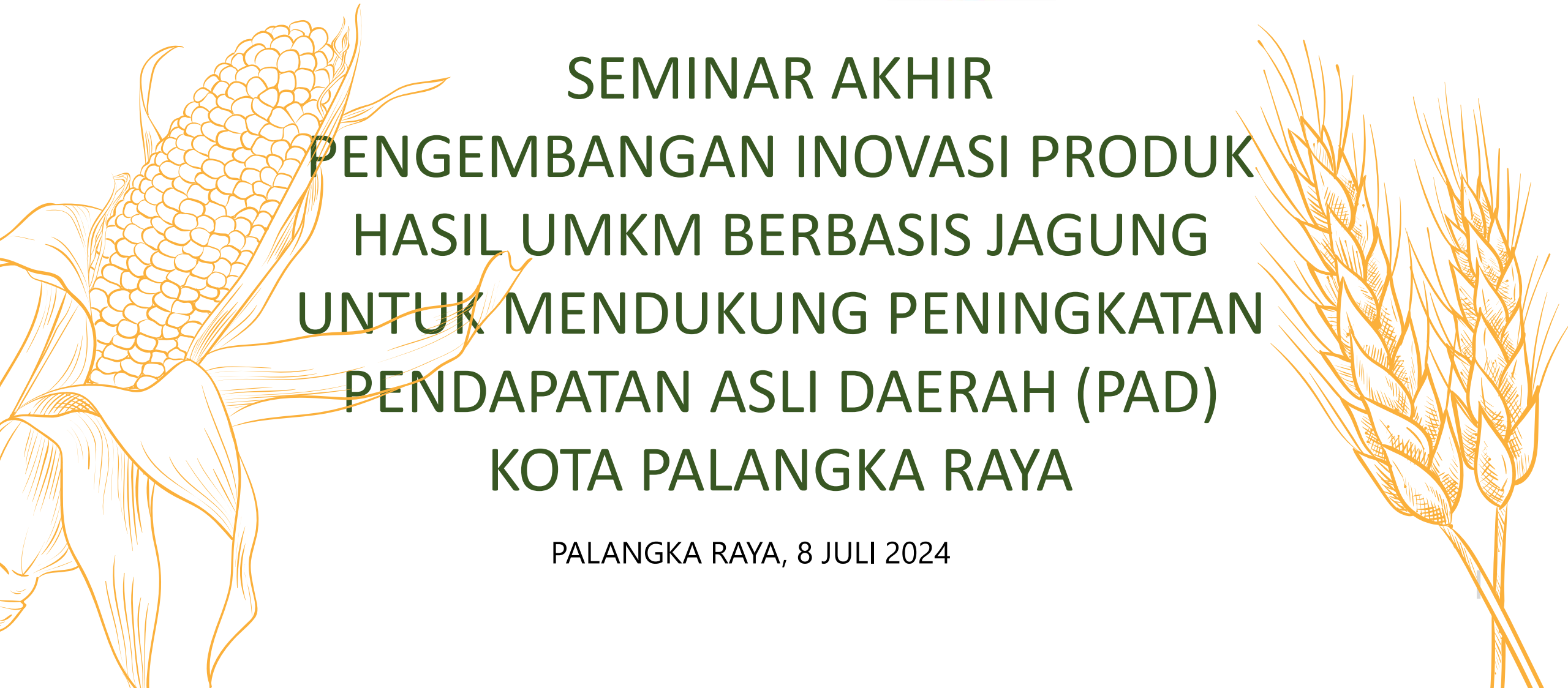
Evaluasi dilakukan dengan mengumpulkan umpan balik dari peserta melalui diskusi dalam sesi tanya jawab. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa bangga dan memberikan apresiasinya atas produk baru yang berhasil diciptakan dan dari hasil tes rasa sampel produk corn slice yang disajikan rata-rata menyukai, terdapat saran dan masukan diantaranya yaitu untuk lebih dikemas dengan kemasan yang lebih menarik dan dilakukan lagi inovasi produk turunan varian lainnya lagi kedepannya yang juga dapat dipasarkan dan bisa masuk kepasar industri.

PENUTUP

Kegiatan Seminar Akhir ini berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan dengan revisi sedikit sesuai dengan masukan-masukkan dari audiensi. Partisipasi aktif dari seluruh peserta, narasumber yang kompeten, serta dukungan penuh dari tim penyelenggara menjadi kunci keberhasilan acara ini. Kami berharap hasil dari seminar ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan inovasi produk UMKM, sehingga dapat lebih meningkatkan kreatifitas dalam diversifikasi produk yang berkelanjutan. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus berlanjut sehingga dapat dikembangkan lagi sesuai dengan fishbond keberlanjutan program ini di masa yang akan datang.

LAMPIRAN

1. Surat Perintah Tugas Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Terlampir)
2. Surat Undangan Peserta dari Bappedalitbang Kota Palangka Raya (Terlampir)
3. Daftar Hadir Peserta (Terlampir)
4. PPT Materi Seminar Akhir (Terlampir)



SEMINAR AKHIR PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK HASIL UMKM BERBASIS JAGUNG UNTUK MENDUKUNG PENINGKATAN PENDAPATAN ASLI DAERAH (PAD) KOTA PALANGKA RAYA

PALANGKA RAYA, 8 JULI 2024



TIM PENELITIAN



DR.ROBY
SAMBUNG,S.E.,MM.
Ketua



OKTA MALINDA,
S.E.,M.S.AK.

Anggota



SYNTHIA FERISCA,
S.E., M.AK.,CA.

Anggota



KEMBARA
SOPATHER,S.T.,M.A.B.

Anggota



M.ERLANGGA WIJAYA,
S.T

Anggota



Pokok Pembahasan

1. Latar Belakang
2. Tujuan & Manfaat Kegiatan
3. Solusi yang ditawarkan
4. Lokasi Kegiatan
5. Waktu Pelaksanaan
6. Gambaran IPTEK
7. Hasil Kajian
8. Capaian Luaran
9. Rencana Keberlanjutan Program
10. Penutup





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



LATAR BELAKANG

Kota Palangka Raya merupakan daerah otonom di Provinsi Kalimantan Tengah yang telah melaksanakan pembangunan khususnya pembangunan di bidang ekonomi yang tujuannya untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan melaksanakan pembangunan tersebut perlu pembiayaan, baik itu berasal dari penerimaan daerah sendiri yang berupa Pendapatan Asli Daerah (PAD) maupun yang bersumber dari transfer pemerintah pusat yang berupa dana perimbangan.

Hal yang mempengaruhi Pendapatan Asli Daerah (PAD) diantaranya adalah pertumbuhan ekonomi dan usaha mikro kecil menengah (UMKM) penduduk daerah.

Peran Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) memiliki arti yang begitu penting bagi suatu daerah terutama sebagai salah satu penggerak pertumbuhan ekonomi daerah

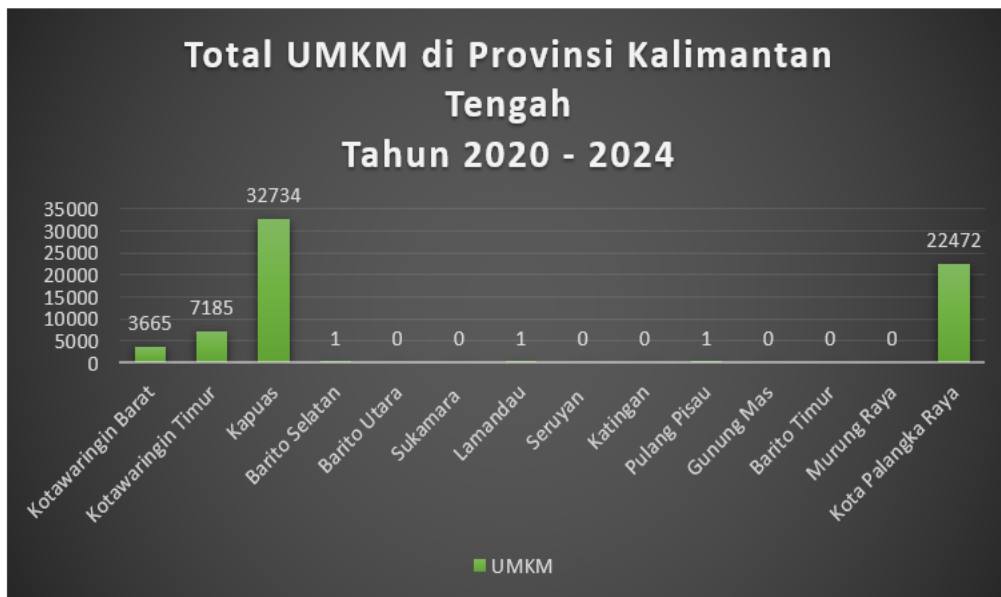




BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

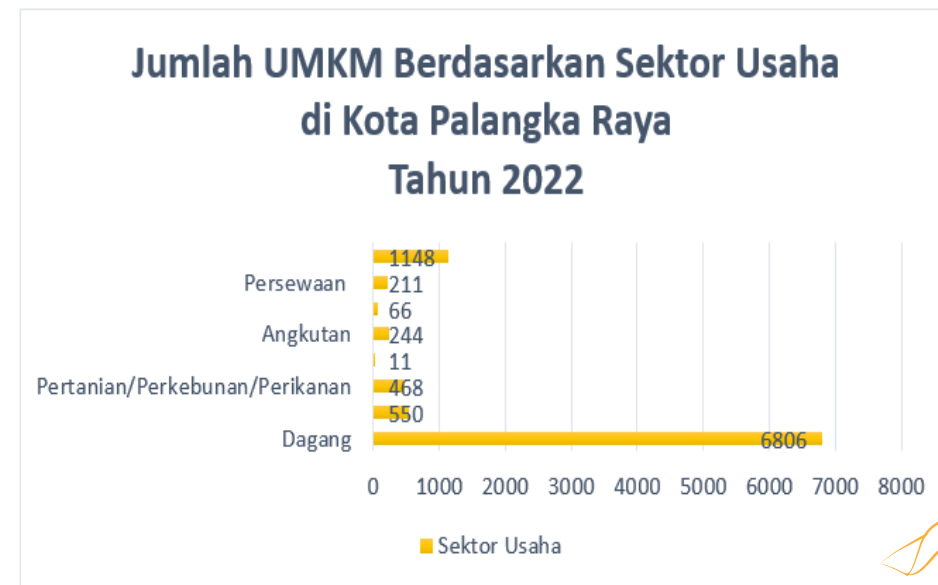


UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



Gambar 1 Jumlah UMKM di Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2020 – 2024

Sumber : <https://data.diskopukm.jatimprov.go.id/>



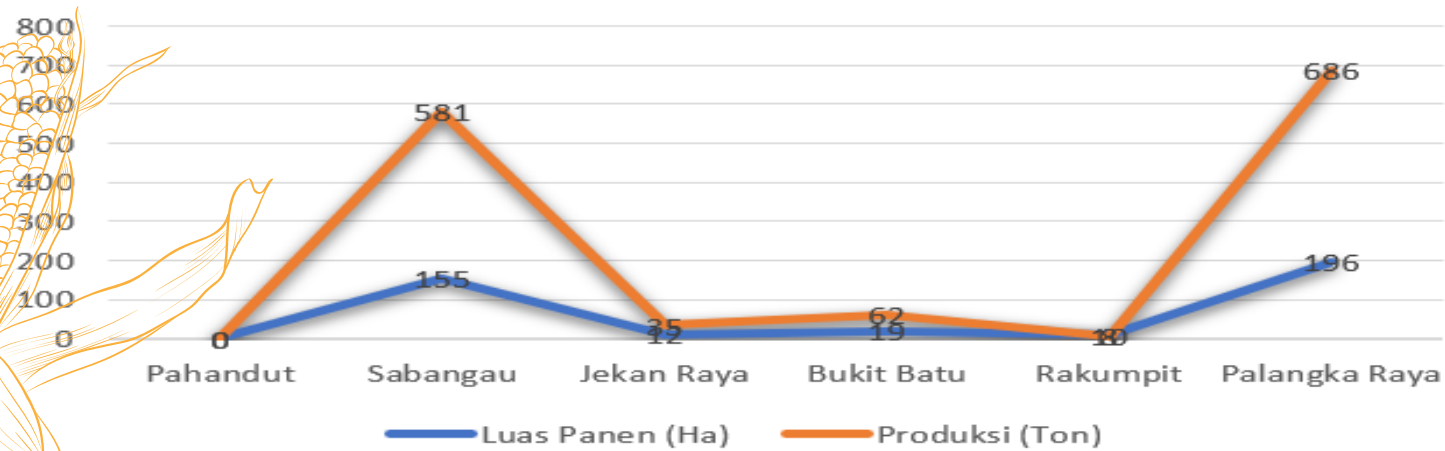
Gambar 2 Jumlah UMKM berdasarkan sektor usaha di Kota Palangka Raya tahun 2022

Sumber : <https://satudata.kalteng.go.id/>

Dari sini dapat terlihat untuk bidang pertanian/perkebunan memiliki potensi cukup besar untuk menambah pendapatan asli daerah, dari hasil survey dan wawancara tim peneliti salah satu hasil bumi dari bidang pertanian/perkebunannya adalah tanaman jagung.



Luas Panen dan Produksi Jagung menurut Kecamatan di Kota Palangka Raya



Gambar 3 Produksi Jagung di Kota Palangka Raya

Sumber : BPS, Kalimantan Tengah (2024)

Kota Palangka raya berpotensi cukup besar dalam menghasilkan produksi jagung dalam beberapa tahun terakhir ini.

Dari hasil panen yang cukup banyak, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh para petani jagung dan berdampak pada para pelaku UMKM yang menggunakan bahan dasar jagung dalam usaha bisnisnya.

Hasil panen buah jagung kebanyakan hanya dijual buah mentahnya sedangkan untuk olahan bahan dasar jagung baru sedikit dan itupun hanya produk makanan cepat saji yang hanya dijual dimasyarakat lokal.

Jagung adalah tanaman musiman yang memiliki permasalahan utama yaitu daya simpan jagung tidak bisa terlalu lama setelah panen tidak semua buah jagung langsung laku dipasaran dan juga lama proses untuk panen kembali tidak secepat tanaman-tanaman pertanian/perkebunan lainnya.





STATE OF THE ART





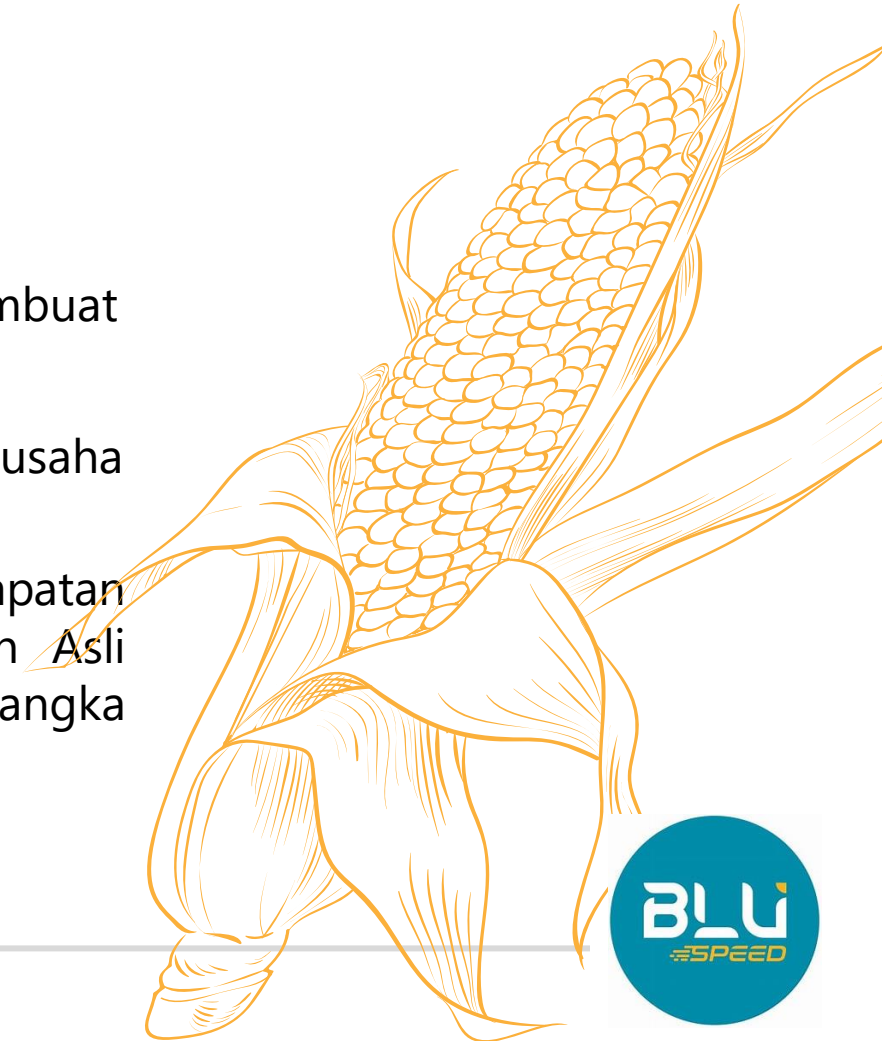
BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



TUJUAN KEGIATAN

- 01 Menciptakan kreativitas para petani dan pelaku UMKM dalam membuat diversifikasi produk yang berbahan dasar jagung.
- 02 Mengajak Masyarakat untuk berinovasi dalam pengembangan usaha para pelaku UMKM di Kota Palangka Raya
- 03 Membuat gambaran strategi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar guna mendukung peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) dari pemanfaatan hasil bumi yang ada di kota Palangka Raya





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



SOLUSI YANG DITAWARKAN



CORN SLICE

Salah satu produk yang dapat dihasilkan dari olahan buah jagung adalah dibuat selai jagung yang berbentuk slice, yang selama ini biasanya berbentuk slice adalah keju atau cokelat





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



METODE PELAKSANAAN

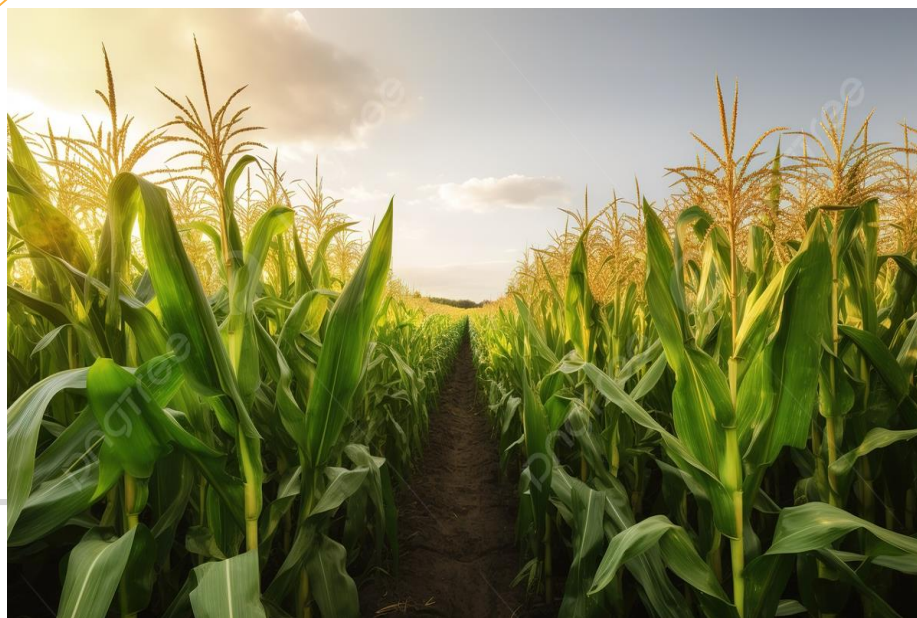




BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

LOKASI KEGIATAN

Kegiatan ini dilaksanakan di
Kelurahan Kalamancangan
Kota Palangka Raya



UNIVERSITAS PALANGKA RAYA





WAKTU PELAKSANAAN

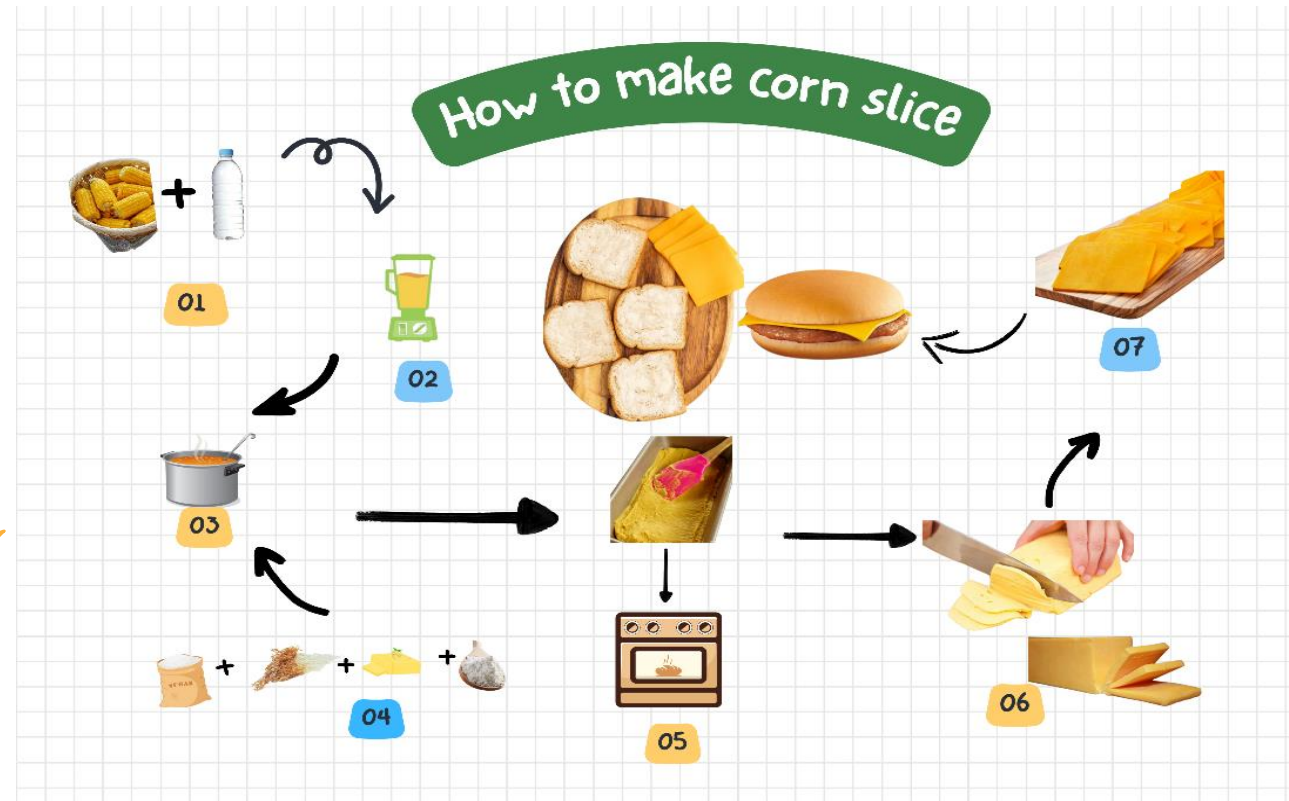
Pelaksanaan kajian dilaksanakan secara efektif selama 3 bulan/90 hari.

Kegiatan	Bulan dan Minggu											
	Bulan I (April)		Bulan II (Mei)				Bulan III (Juni)				Bulan IV (Juli)	
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
A. Persiapan :												
1. Penyusunan KAK (Kerangka Acuan Kerja)												
2. Permintaan Tim Tenaga Ahli kepada Perguruan Tinggi												
3. Penyusunan Proposal Kajian												
4. Pembentukan Tim Tenaga Ahli melalui Surat Keputusan Ketua LPPM UPR												
5. Penugasan Tim Tenaga Ahli												
B. Seminar Awal Kajian												
C. Survey dan Study Literature												
D. Riset Awal Pembuatan Produk <i>Com Size</i>												
E. Uji Coba Kualitas Produk												
F. Penyusunan draft Kajian Pelatihan												
G. Edukasi, Pelatihan dan Praktik Bersama UMKM												
H. Seminar Akhir Kajian												
I. Pembuatan Laporan Akhir Kajian												
J. Distribusi Dokumen Laporan Kajian												





GAMBARAN INOVASI, PENGEMBANGAN DAN TEKNOLOGI (IPTEK)



Skema Proses Pembuatan Corn Slice





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



DOKUMENTASI PELAKSANAAN



Riset Awal Pembuatan Produk





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



DOKUMENTASI PELAKSANAAN



Riset Awal Tes Rasa dengan Uji Hedonik





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



DOKUMENTASI PELAKSANAAN



Pelatihan Pembuatan Corn Slice





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



DOKUMENTASI PELAKSANAAN



Hilyatul Asfia, S.H., M.H.

Pengembangan Kewirausahaan untuk Inovasi Produk

Hilyatul Asfia, S.H., M.H. Juni, 2024

Apa itu UMKM?

[Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM](#)

Usaha Produktif milik orang perorang dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro, memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)



Pelatihan Kewirausahaan





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



DOKUMENTASI PRODUK

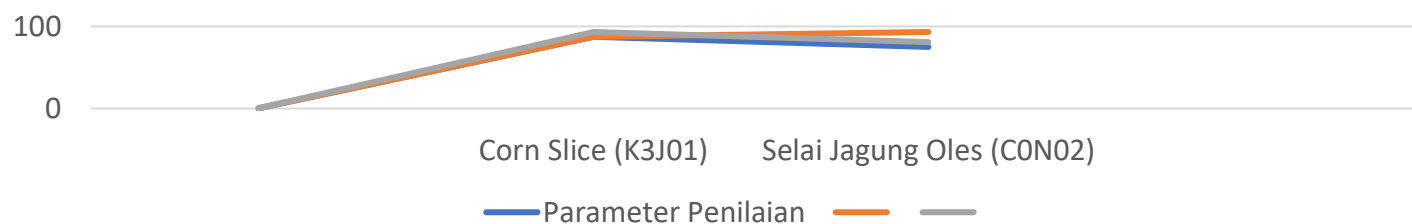




HASIL KAJIAN

Jenis Sampel	Parameter Penilaian			
	Aroma (%)	Warna (%)	Tekstur (%)	Rasa (%)
Corn Slice (K3J01)	87,5	87,5	93,75	93,75
Selai Jagung Oles (CON02)	75	93,75	81,25	75

Uji Hedonik Produk berbasis Jagung





BAPPEDALITBANG KOTA PALANGKA RAYA

UNIVERSITAS PALANGKA RAYA



CAPAIAN LUARAN



1. Surat Keputusan Tim Kajian dari Ketua LPPM UPR
2. Laporan Akhir Kajian
3. Produk Inovasi yaitu selai jagung berbentuk slice (*corn slice*)
4. *Publikasi dan Dokumentasi Kegiatan*
5. *Laporan Pertanggungjawaban Belanja*





Rencana Keberlanjutan Program



Skema keberlanjutan Program



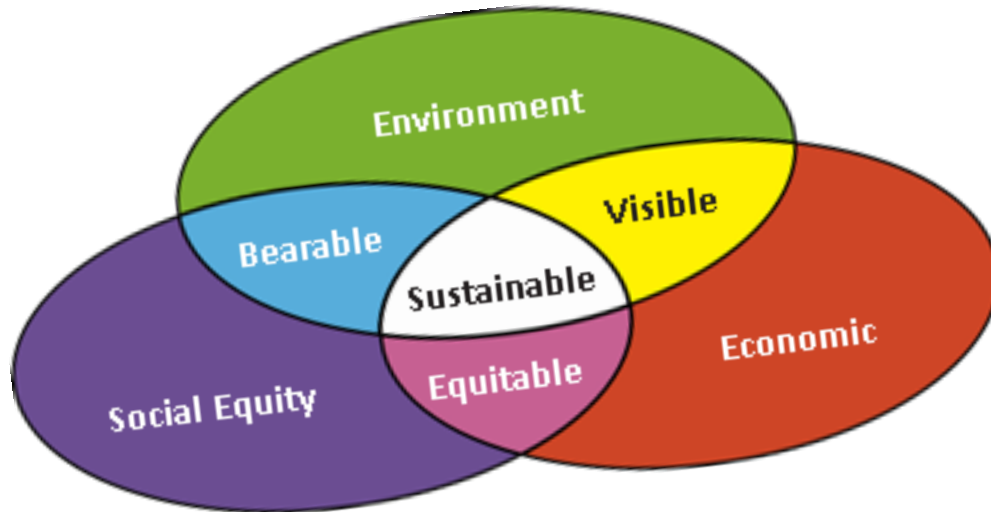


TARGET

Corn Slice menjadi salah satu antisipasi mengatasi dampak buruk terbentuknya limbah Jagung yang akan membusuk atau yang lama tidak terjual.

Dampak sosial dan ekonomi proyek corn slice adalah sebagai berikut:

- Menjadi sumber pilihan pangan *sustainable* dengan kandungan gizi yang tinggi dan mudah untuk diolah dan diaplikasikan ke beberapa bahan makanan atau makanan yang siap saji seperti roti, burger, pizza dan lain sebagainya.
- Memberikan pilihan bahan makanan bagi masyarakat yang memiliki alergi susu atau protein hewani.
- Menjadi produk unggulan daerah kota Palangka Raya
- Memberi keuntungan ekonomi bagi petani dan pelaku UMKM.
- Menghilangkan bahaya limbah jagung bagi kesehatan manusia dan lingkungan



Gambar Tiga Pilar Keberlanjutan:
Lingkungan, Sosial, dan Ekonomi

Sumber: The World Conservation Union,
2006

Potensi pasar corn slice yang dihasilkan dari pengolahan jagung sangat luas diantaranya yaitu : segala lini usia baik masyarakat lokal maupun diluar masyarakat kota Palangka Raya dan tidak menutup kemungkinan nantinya dapat di Ekspor sampai keluar negeri.





PENUTUP

Demikian Kajian “Pengembangan Inovasi Produk Hasil UMKM berbasis Jagung di Kota Palangka Raya”.

Pelaksanaan kegiatan diwajibkan mengikuti Kerangka Acuan Kerja ini sebagai dasar dari pembuatan Proposal Kegiatan Kajian yang dilakukan oleh Tim Kajian mulai dari tahap awal dan hari ini melaksanakan seminar akhir selanjutnya pelaporan demi tercapainya tujuan kegiatan ini dalam kurun waktu yang ditetapkan dengan menggunakan anggaran yang tersedia.





TERIMA KASIH

