

## PEMANFAATAN LIMBAH IKAN DI WILAYAH PAMEKASAN SEBAGAI ALTERNATIF TAMBAHAN GIZI TERHADAP MAKANAN KUCING

**Wahyu Maulana<sup>1)</sup>, Devi Lestari Pramita Putri<sup>2)</sup>, Niken Yudha Safitri<sup>3)</sup>, Robiyatul Adawiyah<sup>4)</sup>,  
Ach. Zeinul Mo'min<sup>5)</sup>**

<sup>1,3,4)</sup> Prodi Manajemen, Universitas Madura

<sup>2)</sup> Prodi Akuntansi, Universitas Madura

<sup>5)</sup> Prodi Administrasi Publik, Universitas Madura

*correspondent author : <sup>2)</sup> [devi\\_permai@yahoo.co.id](mailto:devi_permai@yahoo.co.id)*

Diterima :	Revisi :	Disetujui :	Diterbitkan:
11 Mei 2024	20 Mei 2024	1 Juni 2024	20 Juni 2024

### ABSTRAK

Capaian pengelolaan limbah ikan sisa kuliner rujak kelang sebagai sumber makanan kucing merupakan inovasi yang menarik dalam upaya mendaur ulang limbah makanan untuk kegunaan yang bermanfaat. Proses ini dimulai dengan pengumpulan limbah ikan sisa kuliner rujak kelang dari restoran atau tempat yang memproduksi makanan tersebut. Limbah tersebut kemudian diolah secara tepat sehingga dapat dijadikan pakan yang sesuai dengan kebutuhan nutrisi kucing. Melalui pemrosesan yang hati-hati dan penggunaan teknologi terkini, limbah ikan tersebut diubah menjadi sumber asupan makanan yang berkualitas untuk kucing. Hasil dari pengelolaan limbah ini telah terbukti memberikan hasil yang memuaskan, baik dari segi nutrisi maupun penerimaan kucing terhadap makanan tersebut. Selain memberikan manfaat bagi kucing dengan memberikan alternatif pakan yang bernutrisi, inisiatif ini juga memiliki potensi untuk diteruskan oleh masyarakat lebih luas. Melalui edukasi dan pelatihan, teknik pengelolaan limbah makanan seperti ini dapat disebarluaskan dan diterapkan oleh masyarakat dalam usaha mendukung upaya daur ulang limbah serta pengurangan limbah makanan secara keseluruhan. Dengan demikian, pengelolaan limbah ikan sisa kuliner rujak kelang sebagai sumber makanan kucing telah membawa dampak positif yang berpotensi untuk diterapkan dan diteruskan oleh masyarakat dalam upaya menjaga lingkungan dan memberikan solusi kreatif terhadap masalah limbah makanan

Kata kunci : *Limbah ikan dan Pakan alternatif*

### I. PENDAHULUAN

Kabupaten Pamekasan memiliki kekayaan kuliner yang luar biasa. Tidak hanya Sate Lalat, Campor Lorju, Kaldu Kokot tapi ada menu lainnya yang juga menarik untuk dicoba. Kuliner tersebut khas masyarakat pesisir selatan Pamekasan, salah satunya yang terletak di Desa Panempan Kec. Pamekasan, Kab, Pamekasan yakni kuliner tersebut bernama “Rujak Kelang”. Rujak kelang merupakan makanan khas kota Pamekasan, berbeda dari kuliner rujak lain walaupun sama-sama menggunakan petis merah (petis udang) khas Madura. Makanan ini memiliki perbedaan dan daya tarik tersendiri bagi penikmat kuliner di kota Pamekasan. Yang membedakan adalah ulekan sambal petis khas rujak madura ini ditambahkan kaldu ikan laut, yang rasanya sangat gurih. Tidak hanya itu rujak ini juga menyajikan rebusan ikan laut sebagai topping pada kuliner ini. Kuliner khas ini tidak mematok harus jenis ikan yang sama, ikan laut apa saja bisa disajikan dalam rujak ini. Yang paling penting pada rujak kelang ini adalah kaldu ikannya (Kuah Pindang) tetapi kebanyakan penjual kuliner ini menggunakan ikan mangla atau juga ikan kurisi.

Peminat rujak kelang sendiri tidak pandang usia, baik dari muda sampai tua mereka sangat menyukai kuliner ini. Tetapi kami menemukan suatu kesamaan mereka semua penyuka kuliner ini pasti selalu menyisakan makanan mereka yaitu bagian kepala ikan, sirip ikan, tulang ikan, sisik ikan sampai dengan jeroan ikan dari kukusan atau rebusan ikan laut tadi. Hal itu dikarenakan

bagian tersebut tidak bisa dikonsumsi sehingga hal tersebut memunculkan sesuatu yang kami sebut dengan limbah. Limbah merupakan zat sisa yang sudah tak berguna dan harus dibuang. Begitu banyak limbah yang ada di sekeliling kita, misalnya limbah dari pabrik, rumah sakit, rumah tangga, dan lain sebagainya. Bentuk limbah pun bermacam-macam, ada yang padat, cair, bahkan gas. Semua limbah ini harus dibuang karena sudah tidak punya fungsi lagi. Sebab, seperti apapun bentuk dan jenisnya, limbah berpotensi paling besar untuk mencemari lingkungan.

Pencemaran lingkungan oleh limbah ini sudah pasti memberikan dampak kurang bagus bagi lingkungan, baik dari segi kesehatan maupun kenyamanan bersama. Misalnya, lingkungan jadi kurang nyaman, makhluk hidup bisa ikut mati, kesehatan banyak orang yang jadi sesak napas atau asma karena limbah gas dan lapisan ozon menipis. Limbah rujak kelang sendiri ini biasanya hanya dibuang begitu saja oleh para penjual. Tetapi banyak juga penjual yang membakar sisa limbah bersama sampah lain. Hal ini bukannya menjadi solusi yang baik, malah menjadi sumber masalah yang baru. Dimana pembakaran tersebut menghasilkan polusi udara yang cukup mengganggu pernapasan makhluk hidup, asap yang tebal, dimana akan menggagu pandangan kita saat beraktivitas.

Untuk itu, solusi apa yang bisa dilakukan untuk mengatasi limbah tersebut? Kami mahasiswa akan melakukan pengabdian kepada masyarakat yaitu dengan mengedukasi masyarakat dengan melakukan pelatihan kepada mitra & masyarakat mengolah sisa limbah ikan ini dengan memanfaatkan IPTEK sehingga akan memunculkan suatu produk. Hal ini juga yang mendorong kami untuk mencari solusi dalam mengatasi limbah ikan sisa rujak kelang ini. Kami selaku insan akademisi ingin berbagi ilmu terhadap masyarakat sekitar khususnya penjual rujak kelang di Pamekasan untuk memanfaatkan limbah tersebut yang bagi mereka hanya sekedar sampah biasa menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi yaitu vitamin dan protein tambahan bagi hewan peliharaan kucing dalam bentuk bubuk.

Kami memfokuskan agar ikan pada rujak kelang sendiri semua bagiannya termanfaatkan tidak ada yang terbuang sia-sia sehingga benar-benar mengaplikasikan konsep zero waste. Tidak hanya itu kami juga berharap dengan adanya solusi ini maka kualitas hidup manusianya dapat meningkat terutama pada bidang ekonomi dan kesehatan serta agar pencemaran lingkungan bisa terhentikan. Dengan adanya solusi penanganan limbah ini, diharapkan lingkungan sekitar bisa membaik sehingga semua makhluk hidup termasuk manusia bisa diselamatkan.

## 1.1 Analisis Situasi

Kedai atau warung “Doyan Rujak” merupakan salah satu dari banyak penjual rujak kelang. Perlu kita ketahui biasanya penjual rujak kelang ini hanya berada di sekitar pesisir pantai di Pamekasan. Namun sekarang hal tersebut tidak berlaku mengingat setiap tahun peminat dari kuliner ini semakin meningkat. Kedai atau warung “Doyan Rujak” berada di tengah pemukiman warga, bukan di daerah pesisir melainkan di daerah persawahan. Tepatnya berlokasi di Desa Panempan, Kec. Pamekasan, Kab. Pamekasan, Madura, Jawa Timur, (69317). Jika kita melihat kondisi ekonomi pada warga sekitar bisa dibilang tingkat perekonomian mereka berada di kelas menengah. Kondisi riil lingkungan pada desa Panempan ini, kami melihat sangat banyak sisa atau bekas pembakaran sampah secara sembarangan. Bahkan ketika tim datang untuk melakukan survei atau observasi singkat, salah satu pegawai dan masyarakat melakukan aktivitas pembakaran sampah. Hal tersebut cukup menganggu kami, warga sekitar bahkan pelanggan

## 1.2 Permasalahan Mitra

Kondisi lingkungan yang kurang mendukung membuat hal tersebut terjadi sehingga masyarakatnya kurang peduli terhadap lingkungan dan kenyamanan atau kesehatan diri sendiri. Masyarakat juga menormalisasikan kegiatan tersebut sehingga mereka menganggap kegiatan tersebut merupakan hal biasa. Yang paling utama limbah ikan dari rujak kelang ini hanya di kumpulkan tapi tidak diolah dengan baik, akhir dari penangan sampah atau sisa limbah ini, hanya

berakhir di pembuangan sampah atau dibakar bersamaan dengan sampah lain. Tentu saja hal tersebut bukanlah menjadi jalan keluar yang paling tepat dalam mengurus limbah ikan sisa rujak kelang. Maka dari itu dengan memilih tindakan yang tepat yaitu memanfaatkan IPTEK dan mengolah kembali limbah ikan dengan cara sterilisasi lalu, melakukan penambahan elemen penting seperti vitamin tambahan, pengeringan, dan penyerbukan membuat limbah ikan tersebut tentunya memiliki nilai ekonomi dan harga jual yang tinggi. Maka dari itu, dampak negatif baik jangka pendek maupun jangka panjang akan teratasi dengan baik dan semua bagian ikan pada kuliner rujak kelang tidak terbuang sia-sia atau zero waste.

## II. SOLUSI TARGET DAN LUARAN

### 2.1 Solusi

Berdasarkan hasil survei terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra, yang dalam hal pengabdian ini mitranya adalah UMKM kedai atau warung “Doyan Rujak” maka solusi yang akan diberikan oleh tim pengabdian adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Alur Pengabdian

No	Metode	Kegiatan
1	Observasi	Survey lokasi UMKM
2	Wawancara	Tim pengabdian melakukan wawancara semi-struktural guna menggali informasi mengenai permasalahan yang dihadapi UMKM.
3	Temuan	Tim pengabdian menemukan permasalahan UMKM yang berkaitan dengan pencemaran limbah dan kreativitas untuk menciptakan inovasi produk
4	Solusi	Tim pengabdian merubah limbah dengan konsep zero waste menjadi produk inovatif bagi UMKM yang mempunyai nilai jual.
5	Luaran	Tim pengabdian mengadakan pelatihan sehingga UMKM berhasil menciptakan produk yang lebih inovatif dari hasil limbah
6	Capaian	UMKM melakukan simulasi penjualan secara offline guna melihat dampak terhadap minat konsumen terhadap produk inovatif mereka

Sumber : data diolah

### 2.2 Target Capaian

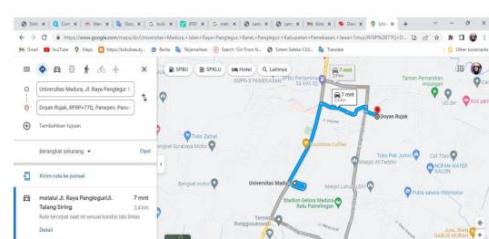
Berdasarkan alur pengabdian pada tabel diatas, maka pengabdian ini mempunyai target luaran sebagai berikut :

- UMKM bisa menciptakan produk yang lebih inovatif
- UMKM dapat memanfaatkan limbah
- Adanya peningkatan penghasilan UMKM

## III. METODE PELAKSANAAN

### 3.1 Tempat dan Waktu Pelatihan

Pengabdian ini dilaksanakan langsung di lokasi kedai atau warung “Doyan Rujak”, tepatnya berlokasi di Desa Panempan, Kec. Pamekasan, Kab, Pamekasan. Tidak hanya itu, pengabdian ini juga ditindaklanjuti dengan mengundang peserta pelatihan ke kampus untuk mengikuti pelatihan pengelolaan limbah ikan yang dimaksud. Waktu pelaksanaan pengabdian dilaksanakan pada bulan Desember 2023 hingga Januari 2024.



Gambar 1. Lokasi pengabdian

### 3.2 Peserta Pelatihan

NAMA UMKM : Doyan Rujak  
PIMPINAN MITRA : Faishol Ramadhon  
BIDANG KEGIATAN : Usaha Kuliner Rujak Kelang Khas Pamekasan  
ALAMAT / LOKASI : Desa Panempan, Kec. Pamekasan, Kab, Pamekasan  
Madura, Jawa Timur, (69317)

### 3.3 Teknik Sosialisasi dan Pelatihan

Metode merupakan teknis penting agar rencana diatas dapat terwujud. Adapun langkah-langkah kegiatan antara lain :

#### 1. Pengenalan

Pengenalan yang dimaksudkan adalah dengan memberikan gambaran secara jelas tentang ini agar mitra yang belajar mengerti proses pembuatan vitamin dan protein tambahan bagi kucing dari limbah ikan rujak kelang yang Inovatif, Kreatif, Efektif dapat terlaksana. Tidak hanya kepada mitra, akan tetapi juga akan diperkenalkan kepada masyarakat sekitar tata cara pembuatannya.

#### 2. Persetujuan Ketersediaan dan Kerjasama Dengan Mitra

Kesediaan mitra bekerjasama dalam progam yang akan diadakan ini tidak lain agar rencana ini dapat terwujud. Khususnya pada Kedai atau Warung “Doyan Rujak” yang telah bersedia bekerjasama dengan kegiatan ini. Untuk keberlanjutan penerapan IPTEK bagi pelaku usaha kuliner rujak kelang di wilayah pamekasan dalam memanfaatkan limbah ikan sebagai solusi alternatif tambahan gizi terhadap makanan kucing sebagai salah satu solusi tepat dalam pengurangan dan pemanfaatan limbah ikan pada rujak kelang. Hal ini diharapkan penerapan akan terus berlanjut dan masyarakat sekitar harapannya akan menjadi contoh untuk pelaku usaha kuliner rujak kelang lainnya.

#### 3. Konsep dan Pelaksanaan

##### a. Konsep

Konsep ini tergolong pada konsep Zero Waste, dimana konsep ini adalah gaya hidup meminimalisir sampah yang berangkat dari kesadaran untuk mengurangi penggunaan benda sekali pakai. Selain itu, prinsip ini juga melahirkan metode 5R (*Refuse, Reuse, Reduce, Recycle, and Repair*) yang terbukti mampu menciptakan iklim perekonomian berkelanjutan dan mengurangi dampak buruk pada lingkungan

##### b. Pelaksanaan

Berdasarkan tujuan-tujuan yang ingin dicapai, program pengabdian kepada masyarakat dapat dibedakan menjadi beberapa bentuk, diantaranya :

1. Mengedukasi mitra terlebih dahulu dan memberi informasi dasar mengenai bahaya limbah dan mengadakan pelatihan yang mengedukasi tentang masalah limbah ikan rujak kelang ini
2. Mengumpulkan masyarakat sekitar untuk turut serta mengikuti kegiatan

3. Pendidikan pada masyarakat. Kegiatan pendidikan pada masyarakat dapat berbentuk pendidikan non formal dalam rangka pendidikan kesinambungan (*continuing education*).
4. Mengadakan forum diskusi dan solusi terhadap mitra berkaitan dan masyarakat sekitar dengan membicarakan isu mengenai limbah ikan sisa rujak kelang
5. Mengadakan demonstrasi terhadap penanganan, tindakan atau cara dalam pemanfaatan limbah ikan rujak kelang, agar bisa diubah menjadi sumber vitamin dan protein bagi nutrisi hewan peliharaan kucing
6. Masyarakat dan mitra melaksanakan atau menerapkan IPTEK yang disampaikan oleh tim pengabdian

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### A. Hasil Pengabdian

Program pengabdian masyarakat dalam mengelola limbah ikan sisa kuliner rujak kelang di Desa Panempan adalah inisiatif yang sangat penting dan relevan dalam menjaga lingkungan serta memanfaatkan limbah dengan cara yang berkelanjutan. Untuk mengevaluasi hasil dan potensi keberlanjutannya, kita perlu melihat beberapa poin penting. Hasil positif dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Panempan dalam mengelola limbah ikan sisa kuliner rujak kelang mencakup berbagai pencapaian yang memberikan dampak baik pada lingkungan dan masyarakat setempat, diantaranya :

1. Peningkatan Kesadaran dan Edukasi Masyarakat
  - a. Pengetahuan yang Lebih Baik. Masyarakat di Desa Panempan mungkin telah meningkatkan pemahaman mereka tentang limbah ikan sisa kuliner rujak kelang. Mereka mungkin telah memahami dampaknya terhadap lingkungan dan pentingnya mengelola limbah dengan benar;
  - b. Partisipasi Aktif. Edukasi yang diberikan mungkin telah menginspirasi partisipasi aktif dari warga dalam pengelolaan limbah. Mereka mungkin terlibat dalam kegiatan seperti pengumpulan, pemilahan, atau pengolahan limbah.



Gambar 2. Pelatihan yang dilakukan tim pengabdian

2. Perubahan Praktik Pengelolaan Limbah
  - a. Pengurangan Limbah. Ada kemungkinan bahwa dengan edukasi yang diberikan, masyarakat telah mengubah cara mereka dalam membuang limbah ikan sisa kuliner rujak kelang. Mungkin terjadi pengurangan limbah yang dibuang secara sembarangan;
  - b. Penggunaan Kembali atau Daur Ulang. Masyarakat mungkin mulai menggunakan kembali limbah tersebut, entah sebagai pupuk organik, pakan ternak, atau bahan lain yang bermanfaat.
3. Peningkatan Kebersihan Lingkungan

- a. Lingkungan yang Lebih Bersih. Dengan partisipasi aktif dalam pengelolaan limbah, lingkungan di sekitar Desa Panempan mungkin menjadi lebih bersih dan terawat. Ini dapat berdampak positif pada kesehatan lingkungan sekitar;
- b. Pencegahan Pencemaran. Dengan pengelolaan limbah yang lebih baik, potensi pencemaran lingkungan dari limbah ikan sisa kuliner rujak kelang dapat berkurang secara signifikan



Gambar 3. Antusiasme peserta dalam pengabdian ini

4. Pemberdayaan Masyarakat. Peningkatan Kemandirian melalui edukasi dan pelatihan, masyarakat mungkin telah merasa lebih mampu dalam mengelola limbah mereka sendiri. Hal ini dapat meningkatkan rasa tanggung jawab mereka terhadap lingkungan



Gambar 4. Produk inovatif yang dihasilkan

5. Potensi Perubahan Budaya dan Perilaku Masyarakat. Perubahan Budaya Pengelolaan Limbah. Program ini mungkin telah memicu perubahan dalam budaya pengelolaan limbah di Desa Panempan. Mungkin terjadi peningkatan kesadaran akan pentingnya menjaga lingkungan. Hasil positif ini menunjukkan bahwa melalui pendekatan pengabdian masyarakat dan edukasi, telah terjadi perubahan yang mengarah pada pengelolaan limbah yang lebih baik di Desa Panempan. Dengan melanjutkan pendekatan ini, potensi untuk perubahan yang lebih besar dan berkelanjutan di masa depan dapat terwujud

## B. Pembahasan

Penguatan Infrastruktur dan Rencana Keberlanjutan; Mengembangkan rencana untuk menjaga kelangsungan program ini setelah kegiatan berakhir. Ini termasuk pembentukan struktur, peran aktor terkait, pendanaan, dan cara mengintegrasikan program ke dalam

kegiatan sehari-hari masyarakat. Pengembangan Inovasi; Mencari dan mengembangkan inovasi baru dalam pengelolaan limbah ikan sisa kuliner untuk membuat program lebih efisien dan berkelanjutan. Misalnya, penggunaan teknologi ramah lingkungan atau pemanfaatan limbah menjadi produk bernilai ekonomis. Pendidikan Berkelanjutan; Melanjutkan upaya edukasi dan pelatihan untuk masyarakat. Ini termasuk workshop, seminar, atau kegiatan sosialisasi yang dapat memperkuat kesadaran akan pentingnya pengelolaan limbah. Kemitraan dan Jaringan; Membangun kerja sama dengan pihak lain, seperti pemerintah, lembaga riset, atau organisasi non-profit, untuk mendukung program dan memperluas jangkauan serta sumber daya yang tersedia. Melalui analisis mendalam terhadap hasil yang diperoleh dan pemetaan potensi keberlanjutan, program ini dapat terus berkembang dan memberikan dampak yang positif bagi lingkungan dan masyarakat di Desa Panempan.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat di Desa Panempan dalam mengelola limbah ikan sisa kuliner rujak kelang telah memberikan hasil positif yang signifikan. Berikut adalah kesimpulan utama dari pemaparan sebelumnya :

- a. Peningkatan Kesadaran dan Edukasi. Program ini berhasil meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya mengelola limbah dengan benar;
- b. Perubahan Praktik Pengelolaan Limbah. Masyarakat telah menunjukkan tanda-tanda perubahan dalam cara mereka mengelola limbah ikan sisa kuliner rujak kelang, seperti pengurangan limbah dan praktik penggunaan kembali atau daur ulang;
- c. Peningkatan Kebersihan Lingkungan. Hasil dari program ini mengarah pada lingkungan yang lebih bersih dan terjaga, mengurangi potensi pencemaran lingkungan;
- d. Pemberdayaan Masyarakat. Program ini memberdayakan masyarakat dengan meningkatkan kemandirian mereka dalam mengelola limbah sendiri;
- e. Potensi Perubahan Budaya dan Perilaku. Ada indikasi bahwa program ini dapat menjadi pemicu perubahan budaya dalam pengelolaan limbah dan meningkatkan kesadaran akan lingkungan.

Kesimpulan ini menegaskan bahwa program pengabdian masyarakat telah memberikan hasil yang positif dan membangun fondasi yang kuat untuk perubahan berkelanjutan di Desa Panempan. Tetap mempertahankan dan mengembangkan pendekatan yang sudah terbukti berhasil akan menjadi kunci untuk mencapai dampak yang lebih besar dan keberlanjutan jangka panjang dalam pengelolaan limbah dan kesadaran lingkungan di masa depan.

### 5.2 Saran

Dari kesimpulan hasil pengabdian diatas, tim pengabdian memberikan beberapa saran diantaranya :

- a. Keterlibatan Pihak Terkait. Melibatkan pihak terkait seperti pemerintah lokal, organisasi lingkungan, atau lembaga riset untuk mendukung program dan memberikan sumber daya yang lebih besar. Kolaborasi ini bisa membantu dalam menyediakan infrastruktur, dana, atau sumber daya lainnya;
- b. Monitoring dan Evaluasi Rutin. Melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk mengukur dampak program. Hal ini penting untuk mengetahui sejauh mana perubahan yang terjadi dan area mana yang masih memerlukan perbaikan atau peningkatan;
- c. Edukasi Generasi Muda. Fokus pada edukasi generasi muda untuk membangun kesadaran lingkungan yang lebih kuat di masa depan. Melibatkan sekolah dan organisasi pemuda dalam program ini dapat memperluas cakupan pendidikan.

Menerapkan saran-saran ini dapat membantu memperkuat program pengelolaan limbah ikan sisa kuliner rujak kelang di Desa Panempan dan memastikan kelangsungan serta perluasan dampak positif yang telah tercipta

#### **DAFTAR PUSTAKA**

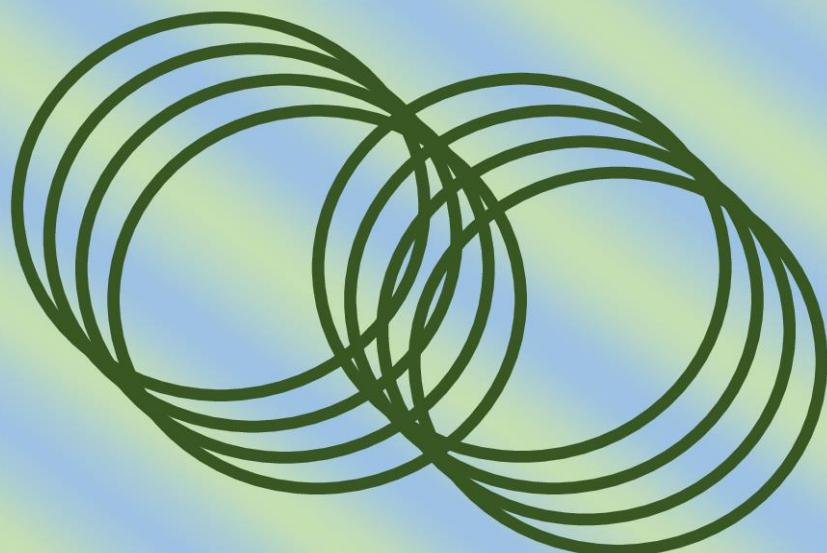
- Anwar, A. 2004. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Sumber Wijaya
- Ginting, P. 2002. Teknologi Pengolahan Limbah. Jakarta: Penerbit Pustaka Sinar Harapan.
- Hanafiah, K.A. 2005. Rancangan Percobaan. Bandung: Tarsito.
- Saidi, Z. 2009. Paradigma Produksi Bersih: Mendamaikan Pembangunan Ekonomi dan Pelestarian Lingkungan. Bandung: Penerbit Nuansa

VOLUME 6 NOMOR 1 JUNI 2024

ISSN : 2686-0287

# SINERGI

JURNAL PENGABDIAN kepada MASYARAKAT



UNIVERSITAS SATYA NEGARA INDONESIA  
FAKULTAS TEKNIK



# JURNAL PENGABDIAN kepada MASYARAKAT

# SINERGI

## **Pelindung**

Dekan Fakultas Teknik

## **Penanggung Jawab**

Hernalom Sitorus, S.Kom., M.Kom

## **Dewan Redaksi**

Dr. Prionggo Hendradi, S.Kom., MMSI

Dr. Yusriani Sapta Dewi, M.Si

Nurul Chafid, S.Kom., M.Kom

## **Mitra Bestari**

Dr. Rofiq Sunaryanto, M.Si (BRIN)

Dr. Rufman Iman Akbar E., MM., M.Kom (Universitas Pembangunan Jaya)

Ir. Asep Jatmika, MM (DLH)

Ir. Rahmawati, M.Si (DLH)

Ir. Mudarisin, ST., MT (BNSP)

## **Penyunting Pelaksana**

Wawan Kurniawan S.Kom., M.Kom

**JURNAL SINERGI** merupakan Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat yang menyajikan hasil-hasil kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat berupa penerapan berbagai bidang ilmu diantaranya pendidikan, teknik, sosial humaniora, komputer dan pengembangan serta penerapan Ipteks model atau konsep dan atau implementasinya dalam rangka peningkatan partisipasi masyarakat dalam pembangunan. Redaksi menerima naskah artikel dari siapapun yang mempunyai perhatian dan kepedulian pada pengembangan teknologi lingkungan. Pemuatan artikel di Jurnal ini dapat dikirim ke alamat Penerbit. Informasi lebih lengkap untuk pemuatan artikel dan petunjuk penulisan artikel tersedia pada halaman terakhir yakni pada Pedoman Penulisan Jurnal Sinergi atau dapat dibaca pada setiap terbitan. Artikel yang masuk akan melalui proses seleksi editor atau mitra bestari.

Jurnal ini terbit secara berkala sebanyak dua kali dalam setahun yakni bulan Juni dan Desember serta akan diunggah ke Portal resmi Kemenristek Dikti. Pemuatan naskah dipungut biaya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

## Alamat Penerbit / Redaksi

Fakultas Teknik

Universitas Satya Negara Indonesia

Jl. Arteri Pondok Indah No.11 Kebayoran Lama Utara  
Jakarta Selatan 12240 – Indonesia

Telp. (021) 7398393/7224963. Hunting, Fax 7200352/7224963

Homepage : <https://teknik.usni.ac.id/>

<http://ojs-teknik.usni.ac.id/index.php/sgi>

E-mail :

[prionggo.hendradi@gmail.com](mailto:prionggo.hendradi@gmail.com)

[yusrianisaptadewi@usni.ac.id](mailto:yusrianisaptadewi@usni.ac.id)

Frekuensi Terbit

2 kali setahun :Juni dan Desember

## DAFTAR ISI

<b>PENINGKATAN LAYANAN PENERIMAAN SISWA BARU DENGAN PERANCANGAN SISTEM INFORMASI DI SD IT JABAL NUR SLEMAN YOGYAKARTA</b> Agus Sujarwadi, Alfi Anwar Fadilah, Surya Darmawan, Dibyo Susilo, Sujoko, Suyanto	1 - 12
<b>PELATIHAN PENYUSUNAN <i>BUSINESS MODEL CANVAS</i> UNTUK PENGEMBANGAN UMKM DI KELURAHAN KOLO KOTA BIMA</b> Aliah Pratiwi, Abdul Qadir Jailani, Putri Maulidian, Nafisah Nurulrahmatiah, Intisari Haryanti	13 - 17
<b>PENGENALAN APLIKASI KAMUS BAHASA INGGRIS DIGITAL BERBASIS WEBSITE</b> Ely Purnawati, Faridatun Nida, Dini Riandini	18 - 23
<b>PENYULUHAN ETIKA BISNIS UMKM DI LINGKUNGAN RT002/02, KEBAYORAN LAMA UTARA, KEBAYORAN LAMA, JAKARTA SELATAN</b> Guston Sitorus, Arifin Siagian, Roby Wijaya	24 – 32
<b>PELATIHAN DIGITALISASI TABUNGAN BANK SAMPAH DI WILAYAH KELURAHAN GROGOL SELATAN JAKARTA SELATAN</b> Kiki Kusumawati, Yusriani Sapta Dewi, Prionggo Hendradi, Wawan Kurniawan, Nurhayati, Berlin Sitorus	33 – 38
<b>WEBINAR PELATIHAN MENGGUNAKAN WEBSITE ARTIFICIAL INTELLIGENCE BAGI GURU BEKERJASAMA DENGAN DINAS PENDIDIKAN KABUPATEN PENUKAL ABAB LEMATANG ILIR</b> M Arief Rahman, Yunita Fauzia Achmad, Alem Pameli, Yulia Hapsari, Eggia Asoka, Agus Munir	39 – 50
<b>LOKAKARYA WAWASAN KEBHINEKAAN GLOBAL PROGRAM SEKOLAH PENGGERAK ANGKATAN I TAHUN KETIGA DI KABUPATEN Soppeng</b> Rahma Ashari Hamzah	51 - 58
<b>PELATIHAN APLIKASI MICROSOFT ACCESS UNTUK REMAJA WILAYAH KELURAHAN PONDOK AREN</b> Sukarno Bahat Nauli, Turkhamun Adi Kurniawan, Agung Priambodo, Riamma Sibarani, Bosar Panjaitan, Istiqomah Sumadikarta, Faizal Zuli	59 – 62
<b>PEMANFAATAN LIMBAH IKAN DI WILAYAH PAMEKASAN SEBAGAI ALTERNATIF TAMBAHAN GIZI TERHADAP MAKANAN KUCING</b> Wahyu Maulana, Devi Lestari Pramita Putri, Niken Yudha Safitri, Robiyatul Adawiyah, Ach. Zeinul Mo'min	63 – 70
<b>SOSIALISASI PEMANFAATAN RT-RW NET UPAYA MENDUKUNG UMKM DI LINGKUNGAN SUDIMARA PINANG WILAYAH KOTA TANGERANG</b> Teguh Budi Santoso, Nurul Chafid, Ai Silmi, Heriston Sianturi, Edi Siregar	71 - 77