

LAPORAN AKHIR



Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang

Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

Oleh :

Sujono	0331087101
Bambang Pujiyono	0026087101
Subandi	0314097004

**SKEMA PEMBERDAYAAN BERBASIS MASYARAKAT
RUANG LINGKUP PEMBERDAYAAN KEMITRAAN MASYARAKAT
DIREKTORAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
DIREKTORAT JENDERAL RISET DAN PENGEMBANGAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pelaksana : Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang.

Nama Lengkap : Sujono
NIDN : 0331087201
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
Program Studi : Teknik Elektro – Fakultas Teknik – Universitas Budi Luhur
Nomor HP : 081218278184
Alamat surel (e-mail) : sujono@budiluhur.ac.id

Anggota (1)
Nama Lengkap : Subandi
NIDN : 0314097004
Perguruan Tinggi : Universitas Budi Luhur Jakarta

Anggota (2)
Nama Lengkap : Bambang Pujiyono
NIDN : 0026087101
Perguruan Tinggi : Universitas Budi Luhur Jakarta

Mitra Sasaran
Nama : Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu
Alamat : Jl. Kadumangu, No. 140, RT.09/RW.03, Desa Dangdang, Kec. Cisauk, Kab. Tangerang, Banten
Penanggung Jawab : Euis Chodijah

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp. 37.106.000
Biaya Keseluruhan : Rp. 37.106.000

Jakarta, 11-12-2025

Mengetahui,
Direktur Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat
Universitas Budi Luhur Jakarta



(Prof. Dr. Ir. Prudensius Maring, M.A.)
NIP. 190043

Ketua Pelaksana,

(Sujono)
NIP. 990002

RINGKASAN

Desa Dangdang adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Cisauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten dengan luas wilayah sekitar 5,08 km² dan jumlah penduduk mencapai 7.803 jiwa pada pertengahan tahun 2023. Desa Dangdang memiliki potensi sumber daya pertanian dan perkebunan yang signifikan dan dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil Rambutan Parakan. Upaya pelestarian dan pengembangan Rambutan Parakan terus dilakukan oleh pemerintah setempat. Pembentukan kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu melalui Surat Keputusan Kepala Desa Dangdang nomor 141/02/Kep-Des.Dng/2025 dengan tujuan sebagai wadah kegiatan kelompok masyarakat yang tertarik dalam usaha pengolahan buah rambutan. Kelompok UPPKA Sahabat Ibu menghadapi tantangan dalam pengelolaan usaha rambutan, terutama dalam aspek produksi dan manajemen. Dari aspek produksi, mereka mengalami keterbatasan dalam proses pengolahan buah rambutan. Keterbatasan teknologi yang optimal dalam proses produksi membuat kualitas produk tidak konsisten dan sulit bersaing di pasar yang lebih luas. Dari aspek manajemen, para anggota UPPKA Sahabat Ibu masih menghadapi kesulitan dalam mengelola bisnis mereka secara profesional. Keterbatasan kemampuan dalam pencatatan secara manual mempersulit dalam analisa keuntungan dan kerugian usaha. Oleh karena itu, diperlukan intervensi dalam bentuk penyediaan alat produksi olahan buah rambutan serta pelatihan manajemen usaha yang lebih komprehensif agar bisnis hasil olahan buah rambutan dapat berkembang lebih optimal dan berkelanjutan. Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan abdimas dirancang dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan berdaya saing dari hasil olahan buah rambutan serta meningkatkan kemampuan pengelolaan bisnis yang profesional. Kegiatan abdimas dilakukan dengan implementasi teknologi *vacuum frying* dalam pengolahan buah rambutan dan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan produksi dan manajemen bisnis. Luaran dari kegiatan abdimas mencakup beberapa hal diantaranya adalah peningkatan kemampuan produksi dan manajemen bisnis, publikasi artikel ilmiah dalam jurnal nasional terakreditasi (Sinta 4), publikasi media masa, produk audio-visual, dan karya visual berupa poster.

Keyword : *vacuum frying, keripik buah, rambutan, pengabdian masyarakat*

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 HASIL ANALISIS KONDISI EKSTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT	2
BAB 3 PERMASALAHAN DAN SOLUSI	4
3.1. Permasalahan	4
3.2. Solusi	5
BAB 4 METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN	6
BAB 5 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN DAN PENYELESAIAN SETIAP ASPEK KEGIATAN YANG DITANGANI	9
5.1. Persiapan Kegiatan	9
5.2. Pelaksanaan kegiatan	9
BAB 6 PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT	13
6.1 Teknologi <i>Vacuum frying</i> dan Vacuum sealer	13
6.2 Penerapan Teknologi dan Inovasi Kepada Masyarakat	14
6.3 Impact (Kebermanfaatan dan Produktivitas)	16
BAB 7 LUARAN YANG DICAPAI	17
7.1. Peningkatan Level Keberdayaan Mitra	17
7.2. Artikel Ilmiah Yang Dipublikasikan Melalui Jurnal Sinta	18
7.3. Publikasi Berita pada Media Massa Elektronik	18
7.4. Karya Audio Visual (Video Kegiatan)	18
7.5. Karya Visual (Poster)	19
7.6. HKI Sebagai Luaran Tambahan	20
BAB 8 KESIMPULAN DAN SARAN	21
8.1. Kesimpulan	21
8.2. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
Lampiran 1 : Foto-foto kegiatan	23
Lampiran 2 : Analisis Peningkatan Level Keberdayaan	28
Lampiran 3 : Produk Hasil Implementasi Teknologi	29
Lampiran 4 : Artikel Media Massa	31
Lampiran 5 : Link YouTube	33
Lampiran 6 : Laporan Penggunaan Anggaran	34
Lampiran 7 : BAST	35
Lampiran 8 : Poster	36
Lampiran 9 : File Presetasi Power Point	37
Lampiran 10 : Berita Acara Penyelesaian Pekerjaan	40
Lampiran 11 : Indikator Capaian Luaran	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tujuan dan Uraian Kegiatan Pengabdian	3
Tabel 3. 1 Lingkup Masalah dan Permasalahan	4
Tabel 3. 2 Solusi dan target luaran.....	5
Tabel 4. 1 Peran dan tugas tim pengabdian	7
Tabel 6. 1 Bagian alat vacuum frying dan fungsinya.....	13
Tabel 7. 1 Tabel Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Produksi	17
Tabel 7. 2 Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Manajemen	18
Tabel 7. 3 Publikasi Artikel Pada Jurnal Sinta	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Dokumentasi Kegiatan Warga.....	2
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi UPPKA Sahabat Ibu.....	3
Gambar 4. 1 Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian.....	6
Gambar 5. 1 Pemasangan mesing vacuum frying di UPPKA Sahabat Ibu, desa Dangdang, Cisauk, Tangerang, Banten	9
Gambar 5. 2 Uji coba mesin vacuum frying	10
Gambar 5. 3 Dokumentasi kegiatan workshop teknik pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah	11
Gambar 5. 4 Dokumentasi kegiatan workshop pengoperasian mesin vacuum frying dalam produksi keripik buah.....	12
Gambar 6. 1 Diagram sistem vacuum frying	13
Gambar 6. 2 Keripik buah rambutan dengan sistem dehydrator	15
Gambar 6. 3 Mesin vacuum frying untuk produksi keripik buah	15
Gambar 6. 4 Keripik nangka yang dihasilkan saat uji coba teknologi vaccum frying ..	16
Gambar 6. 5 Mesin Vacuum sealar untuk proses pengemasan produk keripik buah..	16
Gambar 7. 1 Poster Kegiatan Pengabdian Masyarakat	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto-foto kegiatan.....	23
Lampiran 2 : Analisis Peningkatan Level Keberdayaan.....	28
Lampiran 3 : Produk Hasil Implementasi Teknologi	29
Lampiran 4 : Artikel Media Massa.....	31
Lampiran 5 : Link YouTube.....	33
Lampiran 6 : Laporan Penggunaan Anggaran	34
Lampiran 7 : BAST.....	35
Lampiran 8 : Poster.....	36
Lampiran 9 : File Presetasi Power Point.....	37
Lampiran 10 : Berita Acara Penyelesaian Pekerjaan.....	40
Lampiran 11 : Indikator Capaian Luaran	42

BAB 1

PENDAHULUAN

Desa Dangdang adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Cisauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Desa ini memiliki luas wilayah sekitar 5,08 km² dengan jumlah penduduk mencapai 7.803 jiwa pada pertengahan tahun 2023. Secara administratif, Desa Dangdang terbagi menjadi 5 Rukun Warga (RW) dan 14 Rukun Tetangga (RT), yang tersebar di dua dusun, yaitu Kampung Kebun Pisang dan Kampung Setu.

Secara geografis, wilayah Desa Dangdang dikelilingi oleh sawah, ladang, dan area bekas galian pasir yang mencerminkan karakteristik geografis khas daerah tersebut. Adapun batas-batas wilayah Desa Dangdang adalah sebagai berikut:

- (a) Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Suradita.
- (b) Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sampora.
- (c) Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Cibogo.
- (d) Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Mekar Wangi.

Desa Dangdang memiliki potensi sumber daya pertanian dan perkebunan yang signifikan. Lahan pertanian dan lahan kosong perkebunan merupakan bagian terbesar dari penggunaan lahan, diikuti oleh kebun campuran dan sawah. Pada tahun 2024, desa ini menjadi lokasi pengembangan sistem pertanian terpadu berbasis jagung hibrida oleh Kelompok Tani Harapan Maju 2, dengan panen jagung hibrida di lahan seluas 9 hektare dan peresmian klaster benih jagung. Selain itu, pada Februari 2025, Desa Dangdang menjadi lokasi proyek percontohan pertanian ramah lingkungan oleh Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian. Dengan kondisi geografis yang mendukung, desa ini memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor pertanian dan perkebunan secara berkelanjutan.

Selain **potensi pertaniannya**, Desa Dangdang juga dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil **Rambutan Parakan**, buah khas Kabupaten Tangerang. Rambutan Parakan (*Nephelium Lappaceum*) merupakan tumbuhan endemik yang hanya tumbuh di wilayah Pagedangan, Legok, dan Cisauk. Buah ini dikenal dengan dagingnya yang berwarna putih, tekstur kenyal, mudah terlepas dari biji (ngelotok), dan memiliki rasa manis. Pada Mei 2024, Rambutan Parakan resmi mendapatkan Sertifikat Indikasi Geografis dari Kementerian Hukum dan HAM Republik Indonesia, menjadikannya varietas rambutan pertama yang menerima sertifikat tersebut secara nasional (1). Upaya pelestarian dan pengembangan Rambutan Parakan terus dilakukan oleh pemerintah daerah bersama berbagai pihak terkait, guna meningkatkan nilai perekonomian masyarakat Kabupaten Tangerang.

BAB 2 HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT

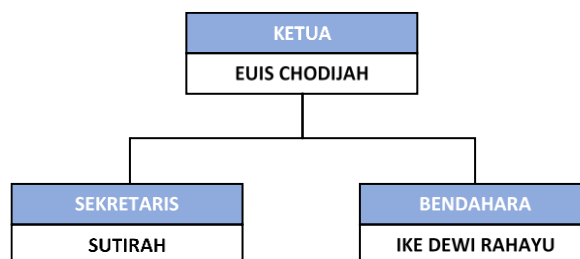
Berdasarkan kondisi geografis **Desa Dangdang** memiliki potensi besar dalam sektor pertanian dan perkebunan, khususnya dalam budidaya Rambutan Parakan. Selain menjadi ciri khas daerah, potensi ini juga berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2.1 yang diprakarsai oleh anggota kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu.



Gambar 2. 1 Dokumentasi Kegiatan Warga

- (a) Buah Rambutan Parakan khas Desa Dangdang*
- (b) Diskusi warga dalam rangka peningkatan ekonomi masyarakat*
- (c) Pendampingan sederhana pembuatan kripik rambutan*
- (d) Kripik Buah Rambutan*

Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu telah resmi dibentuk melalui Surat Keputusan Kepala Desa Dangdang nomor 141/02/Kep-Des.Dng/2025 dengan struktur organisasi seperti ditunjukkan pada gambar 2.2 dengan tujuan sebagai wadah kegiatan kelompok masyarakat yang tertarik dalam usaha pengolahan buah rambutan. UPPKA Sahabat Ibu yang beranggotakan sebanyak 12 orang berkeinginan untuk mengolah buah rambutan yang berlimpah menjadi kripik rambutan.



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi UPPKA Sahabat Ibu

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dirancang dengan **tujuan dan uraian kegiatan** sebagaimana disajikan pada tabel 2.1.

Tabel 2. 1 Tujuan dan Uraian Kegiatan Pengabdian

Tujuan	Uraian
SDG 8: Decent Work and Economic Growth (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi)	Dengan teknologi <i>vacuum frying</i> , komunitas ibu-ibu pebisnis rambutan dapat menghasilkan produk bernilai tambah, menciptakan peluang usaha baru, dan meningkatkan daya saing produk di pasar. Ini sejalan dengan target SDG 8 yang mendorong produktivitas Usaha Kecil dan Menengah (UKM) serta inovasi dalam industri berbasis lokal.
SDG 9: Industry, Innovation, and Infrastructure (Industri, Inovasi, dan Infrastruktur)	Penggunaan teknologi <i>vacuum frying</i> meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi, yang mendukung inovasi di sektor agribisnis lokal, dan membuka peluang pengembangan industri kecil berbasis pertanian di daerah perdesaan.
IKU 2 : Mahasiswa mendapatkan pengalaman berkegiatan di luar kampus	Program ini memberi mahasiswa kesempatan untuk terlibat langsung di lapangan, baik melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), magang, atau proyek penelitian bersama masyarakat untuk memperkaya keterampilan mahasiswa pemberdayaan masyarakat dan inovasi teknologi. Mahasiswa akan mendapat rekognisi untuk konversi nilai mata kuliah sebesar 8 SKS.
IKU 5 : Hasil karya dosen digunakan masyarakat	Penggunaan teknologi <i>vacuum frying</i> dalam program ini adalah salah satu bentuk implementasi riset dan inovasi yang berdampak nyata bagi masyarakat sehingga hasil kinerja penelitian dosen dapat diakui sebagai inovasi yang digunakan oleh masyarakat atau industri lokal.
Asta Cita ke-2: Memantapkan sistem pertahanan keamanan negara dan mendorong kemandirian bangsa melalui swasembada pangan, energi, air, ekonomi kreatif, ekonomi hijau, dan ekonomi biru	Program ini memperkuat sektor ekonomi berbasis pertanian dengan mengoptimalkan pengolahan hasil pertanian lokal. Dengan menggunakan teknologi <i>vacuum frying</i> , produk yang dihasilkan memiliki daya saing lebih tinggi, mendukung kemandirian ekonomi masyarakat desa, dan mengurangi ketergantungan pada pasar rambutan segar yang fluktuatif.
Asta Cita ke-3: Meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif, dan melanjutkan pengembangan infrastruktur	Program ini berkontribusi dalam peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui pemberdayaan komunitas produsen keripik rambutan. Dengan meningkatnya pendapatan rumah tangga, kualitas hidup masyarakat, terutama ibu-ibu pebisnis rambutan, juga meningkat.
Rencana Induk Riset Nasional (RIRN) Tahun 2017-2045, Bidang Industri Kreatif dan Ekonomi Digital	Program ini mendorong pengembangan produk olahan berbasis teknologi dengan potensi pemasaran digital, yang mendukung pertumbuhan industri kecil dan menengah berbasis ekonomi kreatif.

BAB 3 PERMASALAHAN DAN SOLUSI

3.1. Permasalahan

Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu menghadapi tantangan yang lebih spesifik dalam pengelolaan usaha rambutan, terutama dalam aspek produksi dan manajemen bisnis. Dari aspek produksi, mereka mengalami keterbatasan dalam mengolah rambutan menjadi produk bernilai tambah, seperti keripik rambutan. Belum adanya pemanfaatan teknologi yang optimal dalam proses produksi membuat kualitas produk tidak konsisten dan sulit bersaing di pasar yang lebih luas.

Dari aspek manajemen, kelompok UPPKA Sahabat Ibu menghadapi kesulitan dalam mengelola bisnis secara profesional. Banyak dari mereka yang masih menggunakan metode pencatatan manual atau bahkan tidak melakukan pencatatan sama sekali, sehingga sulit untuk menganalisis keuntungan dan kerugian usaha. Selain itu, kurangnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan dan pendampingan bisnis menghambat dalam pengembangan jaringan pemasaran dan peningkatan daya saing produk mereka di pasar digital dan ritel modern. Tabel 3.1 menyajikan rangkuman lingkup masalah dan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok UPPKA Sahabat Ibu.

Tabel 3. 1 Lingkup Masalah dan Permasalahan

No.	Lingkup Masalah	Permasalahan
1	Produksi	Pengrajin belum memiliki kemampuan memproduksi keripik rambutan dengan standar jumlah, rasa, ukuran, kemasan yang baik. Pengrajin belum mampu membuat nilai tambah dari buah rambutan yang berlimpah bahan bakunya.
2	Manajemen	Belum optimalnya kemampuan komunitas pengrajin dalam mengelola bisnis secara profesional. Kurangnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan sehingga menghambat pengembangan bisnis hasil olahan buah rambutan.

Oleh karena itu, diperlukan intervensi dalam bentuk penyediaan teknologi pengolah buah rambutan serta pelatihan manajemen usaha yang lebih komprehensif agar bisnis hasil olahan buah rambutan dapat berkembang lebih optimal dan berkelanjutan.

3.2. Solusi

Sebagai upaya memecahkan permasalahan yang ada dihadapi Kelompok UPPKA Sahabat Ibu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah menyusun solusi dengan rincian sebagaimana tersaji pada tabel 3.2.

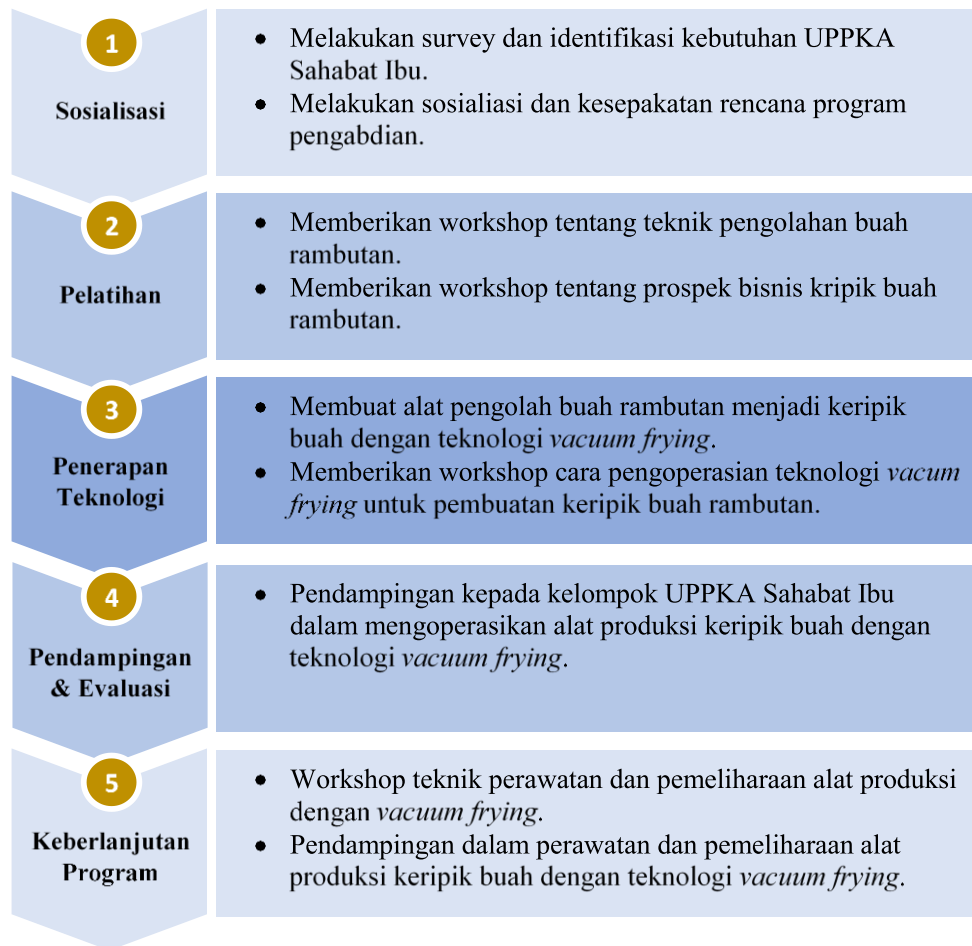
Tabel 3. 2 Solusi dan target luaran

No	Solusi	Target Luaran
1	Pengrajin keripik mendapatkan pelatihan produksi keripik dari aspek yang standar meliputi rasa, ukuran, kemasan, dll	Peningkatan kemampuan seluruh anggota mitra dalam mengolah buah rambutan menjadi keripik yang memiliki nilai jual lebih baik.
2	Membuatkan <i>vacum frying</i> untuk membuat keripik rambutan.	Peningkatan fasilitas dalam produksi keripik sebagai hasil olahan buah rambutan.
3	Memberi pelatihan keterampilan mengoperasikan <i>vacum fraying</i> dan perawatannya	Peningkatan keterampilan dalam memanfaatkan teknologi <i>vacuum frying</i> dalam mendukung produksi keripik buah rambutan.
4	Memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen bisnis.	Peningkatan kemampuan manajemen bisnis olahan buah rambutan.

BAB 4

METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan beberapa tahapan yang ditunjukkan pada gambar 4.1 sebagai solusi dari permasalahan yang dihadapi mitra.



Gambar 4. 1 Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

Berdasarkan gambar 4.1, tahap pertama dalam pelaksanaan pengabdian adalah survey dan identifikasi kebutuhan UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra, kemudian sosialisasi dan kesepakatan rencana program pengabdian yang akan dilaksanakan.

Pada tahap kedua adalah memberikan pelatihan atau workshop kepada mitra dengan materi tentang teknik pengolahan buah rambutan menjadi kripik buah dan prospek bisnis kripik buah rambutan. Dalam pelatihan ini anggota UPPKA sebagai pelaku bisnis pengolahan buah rambutan menjadi kripik buah diberikan pembekalan tentang bagaimana membuat kripik buah yang benar sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai jual. Selain itu juga diberikan pembekalan tentang prospek bisnis kripik buah sehingga bisa dijadikan dasar pemahaman dalam pengembangan bisnis kripik buah lebih lanjut.

Tahap ketiga dimulai dengan proses pembuatan alat pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah dengan teknologi vacuum frying. Setelah pembuatan alat selesai dan dilakukan uji coba, selanjutnya dilakukan pelatihan untuk memperkenalkan teknologi *vacuum frying* kepada seluruh anggota UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra. Pada pelatihan ini seluruh anggota mitra diberikan pembekalan tentang proses yang terjadi dalam vacuum frying, cara kerja alat yang telah dibuat, dan cara pengoperasian *vacuum frying* dalam proses pembuatan keripik buah rambutan. Alat produksi keripik buah rambutan diserahkan kepada kelompok UPPKA Sahabat Ibu untuk bisa dipergunakan dalam produksi keripik buah rambutan.

Untuk menjamin kelancaran dalam penggunaan dan pengoperasian alat, pada tahap keempat dilakukan pendampingan terhadap kelompok UPPKA Sahabat Ibu dan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan selama pendampingan. Hal ini dimaksudkan untuk memudahkan penanganan dan supervisi jika terjadi kendala dalam penggunaan alat vacuum frying. Evaluasi dilakukan salah satunya dengan memberikan questioner survey pemahaman mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan.

Pada tahap kelima dilakukan pendampingan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam perawatan dan pemeliharaan sehingga keberlanjutan kegiatan produksi dengan memanfaatkan teknologi *vacuum frying* bisa diwujudkan.

Partisipasi dan keterlibatan kelompok UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian diantaranya adalah:

- Menyediakan data profil dan kebutuhan untuk digunakan oleh tim pengabdian dalam analisa kebutuhan dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
- Terlibat dalam penyusunan kesepakatan kegiatan pengabdian.
- Aktif sebagai peserta dalam seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.
- Aktif dalam mewujudkan keberlanjutan program melalui kegiatan perawatan dan pemeliharaan alat *vacuum frying* untuk sarana produksi keripik buah.
- Berpartisipasi dalam survey untuk keperluan evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Selanjutnya peran dan tugas seluruh tim pengabdian kepada masyarakat secara rinci dijelaskan pada tabel 4.1 berikut ini.

Tabel 4.1 Peran dan tugas tim pengabdian

No.	Nama	Posisi	Tugas dalam Kegiatan Abdimas
1	Sujono	Ketua	Merencanakan kegiatan abdimas Melakukan koordinasi dengan mitra abdimas Membagi tugas sesuai dengan kompetensi anggota Melakukan pendampingan kepada mitra Mendesain Teknologi Membuat laporan abdimas
2	Subandi	Anggota	Merancang kebutuhan teknologi Menjadi narahubung dengan narasumber bisnis Melakukan sosialisasi Memberikan pelatihan bisnis Menyusun artikel untuk publikasi ke sinta Membantu menyusun laporan kegiatan abdimas

No.	Nama	Posisi	Tugas dalam Kegiatan Abdimas
3	Bambang Pujiyono	Anggota	Menganalisis kebutuhan abdimas Membuat modul operasional <i>vacuum frying</i> Mempersiapkan kegiatan pelatihan dan pendampingan Menyusun naskah publikasi di media massa dan video kegiatan Membantu menyusun laporan progres dan laporan akhir kegiatan
4	Hafizh Rivaldho	Mahasiswa 1	Membantu pengumpulan data Membantu desain teknologi Membantu kegiatan pelatihan Melakukan pendampingan
5	Hendi Surya Maulana	Mahasiswa 2	Membantu pengurusan perijinan, pelatihan, dan pendampingan Membantu membuat dokumentasi kegiatan Membantu penyusunan laporan

BAB 5

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN DAN PENYELESAIAN SETIAP ASPEK KEGIATAN YANG DITANGANI

5.1. Persiapan Kegiatan

Sebelum kegiatan abdimas dilaksanakan, terlebih dahulu tim abdimas melakukan persiapan dengan cara mendiskusikan rencana kegiatan. Diskusi bersama perangkat desa Dangdang dan kelompok UPPKA Sahabat Ibu dilakukan pada tanggal 23 Juni 2025. Materi diskusi diantaranya adalah: (a) potensi hasil buah rambutan, (b) pemanfaatan hasil panen buah rambutan yang telah dilakukan warga, (c) kendala yang dialami warga anggota UPPKA Sahabt Ibu dalam memanfaatkan hasil panen buah rambutan menjadi produk olahan, dan (d) peluang implementasi teknologi untuk mengatasi kendala pada proses pengolahan buah rambutan menjadi produk olahan khususnya keripik buah.

Dari hasil diskusi disepakati untuk menerapkan teknologi *vacuum frying* dalam proses pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah yang berkualitas dan bisa bersaing di pasa produk olahan buah. Kegiatan pengabdian direncanakan dilaksanakan sampai Desember 2025 dengan lingkup kegiatan terdiri dari : (a) implementasi teknologi *vacuum frying* untuk proses produksi keripik buah, (b) pelatihan dan pendampingan penggunaan mesin *vacuum frying*, dan (c) pelatihan tata kelola bisnis keripik buah sebagai hasil olahan terhadap potensi sumber daya alam khususnya buah rambutan parakan yang ada di desa Dangdang Cisauk, Tangerang, Banten.

5.2. Pelaksanaan kegiatan

Pemasangan mesin vacuum frying

Pelaksanaan kegiatan abdimas diawali dengan pemasangan mesin *vacuum frying* di lokasi kelompok UPPKA Sahabat Ibu pada tanggal 2 September 2025. Dokumentasi kegiatan pemasangan mesin *vacuum frying* ditunjukkan pada gambar 5.1.



Gambar 5. 1 Pemasangan mesing vacuum frying di UPPKA Sahabat Ibu, desa Dangdang, Cisauk, Tangerang, Banten

Uji Coba Mesin Vacuum Frying

Kegiatan selanjutnya adalah ujicoba mesin *vacuum frying* dalam produksi keripik buah. Dikarenakan buah rambutan tidak tersedia, tim abdimas memutuskan untuk menggunakan buah nangka sebagai bahan produksi keripik buah. Uji coba dilakukan pada hari Jumat, 19 September 2025. Dokumentasi ujicoba mesin *vacuum frying* ditunjukkan pada gambar 5.2. Berdasarkan hasil uji coba mesin *vacuum frying*, tim abdimas menyimpulkan bahwa mesin telah mampu bekerja dan berfungsi dengan baik untuk proses produksi keripik buah.



(a)

(b)

*Gambar 5. 2 Uji coba mesin vacuum frying
(a) Proses penggorengan buah
(b) Proses penirisan minyak (spinning)*

Workshop Teknik Pengolahan Buah Rambutan dan Propek Bisnis

Kegiatan abdimas dilanjutkan dengan melaksanakan workshop sesi pertama pada hari Sabtu, 20 September tentang teknik pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah bertempat di posko UPPKA Sahabat Ibu. Peserta workshop diberikan pembekalan pengetahuan tentang bagaimana cara yang benar menggunakan teknologi vacuum frying dalam mengolah buah rambutan menjadi keripik buah dan prospek bisnisnya. Gambar 5.3 menyajikan dokumentasi kegiatan workshop dengan tentang teknik pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah.



Gambar 5. 3 Dokumentasi kegiatan workshop teknik pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah

Workshop Pengoperasian Mesin Vacuum Frying

Sebagai tindak lanjut dari workshop teknik pengolahan buah rambutan, masih di hari yang sama (Sabtu, 20 September 2025) seluruh peserta workshop diberikan workshop sesi kedua tentang pengoperasian mesin *vacuum frying*. Pelatihan bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pengalaman secara praktis warga anggota kelompok UPPKA Sahabat Ibu tentang teknologi *vacuum frying* untuk mendukung proses produksi keripik buah yang sudah dirintis sebelumnya. Pelatihan diawali dengan memberikan penjelasan tentang bagian-bagian mesin dan fungsinya, dilanjutkan dengan penjelasan tentang prosedur pengoperasian mesin. Selama pelatihan, peserta leluasa melakukan pengamatan terhadap mesin *vacuum frying*. Peserta juga secara langsung melakukan praktek pengoperasian mesin *vacuum frying* dalam proses produksi keripik buah. Dokumentasi workshop pengoperasian mesin *vacuum frying* diantaranya ditunjukkan pada gambar 5.4.



Gambar 5. 4 Dokumentasi kegiatan workshop pengoperasian mesin vacuum frying dalam produksi keripik buah

Workshop Teknik Perawatan dan Pemeliharaan Mesin Vacuum Frying

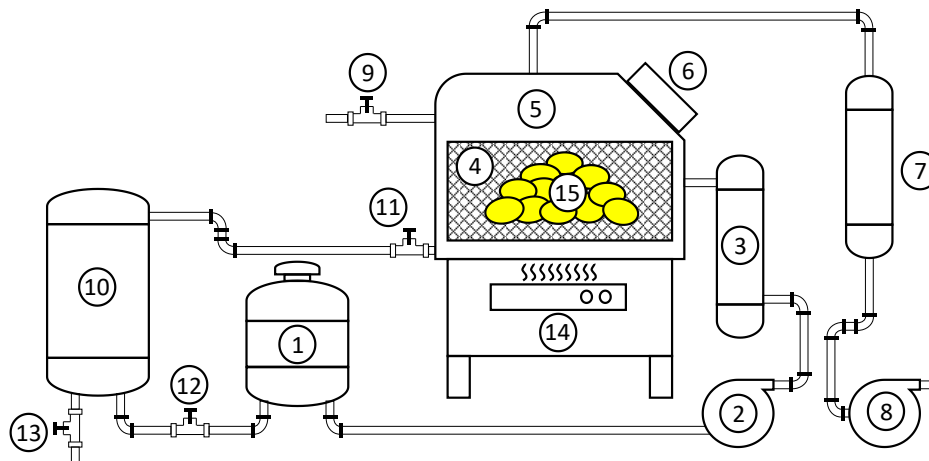
Pada hari Minggu, 21 September 2025, kegiatan abdimas dilanjutkan dengan workshop tentang teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying. Pengetahuan tentang perawatan dan pemeliharaan rutin terhadap mesin vacuum frying sangat penting untuk diberikan kepada mitra agar mampu untuk menjaga kesinambungan pemanfaatan teknologi mesin vacuum frying dalam mendukung proses produksi keripik buah yang berkualitas. Kepada mitra juga diberikan buku panduan pengoperasian dan pemeliharaan mesin vacuum frying.

BAB 6

PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT

6.1 Teknologi *Vacuum frying* dan *Vacuum sealer*

Vacuum frying adalah proses penggorengan yang dilakukan dengan cara menghisap (*vacuum*) uap air dan udara dalam ruang penggorengan sehingga kadar air bahan olahan dapat diserap secara maksimal untuk menghasilkan bahan olahan yang kering (2). Selama proses pengolahan bahan memerlukan pengendalian suhu dan tekanan dalam ruang penggorengan agar didapatkan hasil olahan yang terbaik. Suhu dalam ruang penggorengan dijaga pada kisaran 90°C dan tekanan pada 65-76 cmHg (3)(4). Sistem *vacuum frying* lebih tepat digunakan untuk pengolahan bahan makanan yang memiliki kadar gula dan air yang tinggi seperti berbagai buah dan sayuran (5). Gambar 6.1 menunjukkan diagram sistem *vacuum frying*.



Gambar 6. 1 Diagram sistem *vacuum frying*

Fungsi dan peranan dari tiap komponen penyusun sistem *vacuum frying* adalah sebagaimana dirangkum pada tabel 6.1.

Tabel 6. 1 Bagian alat *vacuum frying* dan fungsinya

No	Nama bagian	Fungsi
1	Tangki minyak goreng	Menampung minyak goreng yang digunakan untuk proses <i>vacuum frying</i>
2	Pompa minyak goreng	Mendorong minyak dari tangki menuju ruang penggorengan.
3	Filter minyak goreng	Menyaring minyak goreng dan memastikan tidak ada kotoran terbawa dalam minyak
4	Keranjang penggorengan	Menampung bahan olahan (buah) dalam ruang penggorengan untuk mempermudah proses penggorengan dan pengeluaran hasil olahan
5	Ruang penggorengan	Ruang proses penggorengan secara hampa atau <i>vacuum frying</i> .

6	Celah pengamatan	Celah untuk melakukan pengamatan selama proses penggorengan berlangsung
7	Kondenser	Mendinginkan uap panas yang dikeluarkan dari ruang penggorengan selama proses
8	Pompa penyedot (<i>Vacuum pump</i>)	Menghisap ruang penggorengan agar kondisi hampa bisa terwujud dengan tekanan yang ditentukan
9	Katup pemulih tekanan	Katup untuk memulihkan tekanan ruang penggorengan ketika proses penggorengan sudah selesai.
10	Tangki pengolah minyak goreng bekas	Menampung dan membersihkan minyak bekas yang telah dipakai dalam proses penggorengan.
11	Katup pengurasan ruang penggorengan	Katup pengurasan minyak dalam ruang penggorengan
12	Katup sirkulasi minyak	Katup pengatur sirkulasi minyak antara tangki penampung minyak bersih dan minyak bekas
13	Katup pengurasan residu minyak bekas	Katup pengurasan terhadap residu yang tertampung dalam tangki penampung minyak bekas
14	Kompur pemanas	Memanaskan minyak dalam ruang penggorengan
15	Bahan olahan	Bahan buah yang diproses dalam <i>vacuum frying</i> untuk menghasilkan produk makanan ringan yang diinginkan

Sistem *vacuum frying* yang diterapkan memiliki spesifikasi kapasitas hingga 5 kg bahan buah rambutan kupas untuk sekali proses penggorengan. Dimensi dari *vacuum frying* memiliki panjang 120 cm, lebar 100 cm, dan tinggi 120 cm.

Sistem *vacuum frying* umum digunakan dalam proses produksi berbagai makanan ringan sejenis keripik yang berbahan baku buah-buahan dan sayuran (6). Jenis buah yang bisa dimanfaatkan untuk produksi makanan ringan tersebut diantaranya adalah nangka, salak, semangka, nanas, dan berbagai buah lainnya (7). Dengan *vacuum frying* dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan makanan ringan dengan kualitas yang baik dalam hal kandungan gizi dalam hasil olahan dan memiliki masa simpan yang relatif lama (8).

6.2 Penerapan Teknologi dan Inovasi Kepada Masyarakat

Kelompok UPPKA Sahabat Ibu sebagai penggiat usaha pengolahan buah rambutan mengalami kendala dalam proses produksi keripik buah rambutan. Proses produksi sebelumnya dilakukan dengan menggunakan sistem dehydrator. Dengan teknologi ini, produk olahan keripik yang dihasilkan tidak memiliki kualitas yang kurang baik sehingga sulit untuk menembus pasar. Gambar 6.2 menyajikan keripik buah rambutan yang dihasilkan dari proses produksi dengan sistem dehydrator. Hasil olahan tidak bisa kering dan masih basak, tidak kriuk, warna tidak segar (agak gelap kecoklatan), rasa buah hampir hilang sehingga kurang mencerminkan keripik buah.



Gambar 6. 2 Keripik buah rambutan dengan sistem dehydrator

Dalam kegiatan pengabdian ini, teknologi *vacuum frying* diimplementasikan dalam pengembangan pemanfaatan sumber daya hasil kebun khususnya buah rambutan untuk diolah menjadi makanan ringan sejenis keripik buah. Teknologi *vacuum frying* tidak hanya khusus untuk olahan buah rambutan, tetapi juga bisa diterapkan untuk jenis buah yang lain seperti nangka, salak, mangga, dan buah lainnya untuk diolah menghasilkan keripik buah. Dengan demikian akan membuka peluang baru bagi kelompok UPPKA Sahabat Ibu dalam mengembangkan jenis produk olahan dari buah yang lain untuk mengisi kekosongan ketika tidak sedang musim buah rambutan.



Gambar 6. 3 Mesin *vacuum frying* untuk produksi keripik buah

Pada saat pelaksanaan uji coba mesin *vacuum frying*, buah rambutan sedang tidak tersedia karena belum memasuki musim panen. Tim pengabdian memutuskan untuk melakukan uji coba menggunakan bahan dari buah nangka. Hasil olahan berupa keripik nangka yang diproses dengan teknologi *vacuum frying* ditunjukkan pada gambar 6.4. Hasil olahan bersih, rasa buah nangka masih terjaga dengan baik, keripik sangat kering dan kriuk atau renyah, tidak keras.



Gambar 6. 4 Keripik nangka yang dihasilkan saat uji coba teknologi vaccum frying

Untuk mendukung pengemasan hasil produk keripik buah, tim abdimas menerapkan teknologi Vacuum sealar. Vaccum sealar adalah teknik pengemasan produk makanan dengan cara dihisap (vacuum) sehingga produk dalam kemasan menjadi lebih awet.



Gambar 6. 5 Mesin Vacuum sealar untuk proses pengemasan produk keripik buah

6.3 Impact (Kebermanfaatan dan Produktivitas)

Sebagai salah satu indikator kebermanfaatan dalam proses produksi keripik buah, penerapan teknologi *vacuum frying* mampu meningkatkan kualitas produk keripik olahan dari buah sehingga layak untuk masuk ke pasar dan mampu bersaing di pasar dari produk olahan buah khususnya produk keripik buah. Gambar 6.4 menyajikan salah satu hasil olahan buah nangka menjadi keripik yang didapatkan saat uji coba alat produksi dengan teknologi *vacuum frying*. Keripik nangka yang dihasilkan jauh lebih baik dibandingkan dengan ketika diproduksi dengan *dehydrator*.

Indikator kebermanfaatan kedua adalah kapasitas produksi mampu mencapai 10 kg untuk sekali proses penggorengan secara vacuum dengan waktu proses antara 45 hingga 60 menit. Dengan kapasitas tersebut diharapkan akan meningkatkan kemampuan produksi kelompok UPPKA Sahabat Ibu.

BAB 7 LUARAN YANG DICAPAI

Deskripsi luaran kegiatan pengabdian masyarakat antara lain adalah sebagai berikut :

7.1. Peningkatan Level Keberdayaan Mitra

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Dangdang membawa perubahan signifikan bagi kelompok UPPKA Sahabat Ibu, khususnya dalam pengetahuan tentang teknik pengolahan buah menjadi produk keripik, teknologi vacuum frying yang sesuai dalam produksi keripik buah, manajemen usaha, serta perluasan jejaring sosial-ekonomi. Sebelum program berjalan, mitra menghadapi berbagai keterbatasan, mulai dari teknologi yang masih sederhana, percobaan pembuatan kripik buah yang gagal karena keliru dalam pemilihan teknologinya.

Melalui intervensi berupa pengadaan mesin *vacuum frying* dan *vacuum sealer*, pelatihan produksi, serta pendampingan manajemen dan pemasaran, kelompok UPPKA Sahabat Ibu kini mulai menunjukkan kemajuan berarti. Produk keripik buah yang dihasilkan semakin berkualitas, mitra mampu mengoperasikan alat secara mandiri. Untuk memperjelas perkembangan yang telah dicapai, berikut disajikan analisis dalam bentuk tabel mengenai kondisi awal, intervensi program, dan hasil yang dicapai khususnya dari aspek produksi dan aspek manajemen sebagaimana disajikan pada tabel 7.1 dan 7.2.

Tabel 7. 1 Tabel Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Produksi

No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Saat Ini
1	Mitra belum memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam produksi keripik buah. (0 %)	Pelatihan tentang teknologi vacuum frying dalam produksi keripik buah	Mitra memiliki pengetahuan teknik peroduksi keripik buah dengan teknologi vacuum frying. (100 %)
2	Mitra belum memiliki alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> . (0 %)	Penyediaan alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> dan <i>vacuum sealer</i> untuk pengemasan prosuk.	Mitra memiliki mesin produksi keripik buah berteknologi vacuum frying dan vacuum ealer untuk pengemasan produk. (100 %)
3	Mitra belum memiliki pengetahuan dalam perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying. (0 %)	Pelatihan teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying untuk menjaga keawetan dan keberlanjutan fungsi mesin vacuum frying.	Mitra menguasai teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying. (100 %)

Tabel 7. 2 Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Manajemen

No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Saat Ini
1	Tidak ada pencatatan keuangan, manajemen stok lemah, usaha tidak terstruktur. (0%)	Workshop tata kelola bisnis, pencatatan, pemasaran, dan perencanaan usaha.	Sudah mulai pencatatan sederhana, ada kesadaran pentingnya manajemen. (90%)
2	Pasar terbatas di lokal, kemasan belum menarik, jejaring lemah. (0%)	Pendampingan pemasaran, branding, publikasi media massa, dan promosi digital.	Produk mulai dikenal luas, kemasan lebih baik, akses pasar mulai terbuka. (90%)

7.2. Artikel Ilmiah Yang Dipublikasikan Melalui Jurnal Sinta

Luaran utama program adalah penyusunan artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal pengabdian masyarakat dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 7. 3 Publikasi Artikel Pada Jurnal Sinta

Judul artikel	:	Teknologi Vacuum Frying Untuk Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Sahabat Ibu Dalam Usaha Keripik Buah Rambutan
Nama Jurnal	:	Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat
URL Jurnal	:	https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PS2PM
Akreditasi	:	Sinta 5
Status	:	<i>Published</i>
Url publikasi:	:	https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PS2PM/article/view/11374/3712

7.3. Publikasi Berita pada Media Massa Elektronik

Luaran berupa pemberitaan kegiatan telah terbit pada media massa elektronik **HARIAN TERBIT**. Publikasi ini bertujuan memperluas jangkauan informasi mengenai kegiatan abdimas serta menegaskan kebermanfaatannya program bagi masyarakat luas.

Link penerbitan: <https://www.harianterbit.com/megapolitan/27415964655/mesin-ajaib-perpanjang-umur-buah-menjadi-keripik-renyah>

7.4. Karya Audio Visual (Video Kegiatan)

Dokumentasi kegiatan dalam bentuk karya audio visual (video) telah diunggah melalui kanal resmi YouTube Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Budi Luhur. Karya ini diharapkan menjadi sarana edukasi sekaligus media diseminasi inovasi kepada masyarakat luas. Link Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=1I6NoozOka8>

7.5. Karya Visual (Poster)

Sebagai media komunikasi visual, poster kegiatan abdimas juga telah diproduksi. Poster berisi informasi inti mengenai pelaksanaan kegiatan, proses, hingga hasil capaian program. Produk visual ini menjadi sarana penyebaran informasi yang ringkas dan menarik, serta mendukung keberlanjutan promosi hasil pengabdian kepada masyarakat.

Hibah Pengabdian 2025
Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat

Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang

Tim Pelaksana:
 Sujono (sujono@budiluhur.ac.id)
 Bambang Pujiyono (bambang.pujiono@budiluhur.ac.id)
 Subandi (subandi@budiluhur.ac.id)
 Hafiz Rivaldho (hafizhrivaldho054@gmail.com)
 Hendi Surya Maulana (hendisurya18@gmail.com)

Latar Belakang

- Harga jual buah rambutan segar yang relative rendah saat musim panen.
- Potensi pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah yang bernilai jual lebih tinggi.
- Minat yang kuat dari anggota kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu untuk bisa mengolah buah rambutan menjadi keripik buah.

Permasalahan

- Pengrajin belum memiliki kemampuan memproduksi keripik rambutan dengan standar jumlah, rasa, ukuran, kemasan yang baik.
- Belum optimalnya tatakelola bisnis secara profesional.
- Kurangnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan sehingga menghambat pengembangan bisnis hasil olahan buah rambutan.

Solusi

- Menyediakan teknologi *vacuum frying* dalam produksi keripik buah.
- Memberi pelatihan keterampilan mengoperasikan *vacuum frying* dan perawatannya.
- Memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen bisnis.

Penerapan Teknologi *Vacuum Frying*

Vacuum frying adalah proses penggorengan yang dilakukan dengan cara menghisap (*vacuum*) udara yang ada di dalam ruang penggorengan sehingga kadar air bahan olahan dapat diserap secara maksimal untuk menghasilkan bahan olahan yang kering.

Selama proses pengolahan bahan memerlukan pengendalian suhu dan tekanan dalam ruang penggorengan agar didapatkan hasil olahan yang terbaik. Suhu dalam ruang penggorengan dijaga pada kisaran 85°C hingga 90 °C dan tekanan pada 65-76 cmHg. Dengan teknik *Vacuum Frying* mampu didapatkan keripik buah yang kering, renyah, dengan warna dan rasa asli bahan buah tetap terjaga.

Hasil Kegiatan Abdimas

Aspek	Indikator	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Saat Ini
Produksi	Pengetahuan dan kemampuan dalam produksi keripik buah.	(0 %)	Pelatihan teknologi <i>vacuum frying</i> dalam produksi keripik buah	(100 %)
Produksi	Ketersediaan alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> .	(0 %)	Penyediaan alat produksi keripik buah berteknologi <i>vacuum frying</i> dan <i>vacuum sealer</i> .	(100 %)
Produksi	Pengetahuan perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> .	(0 %)	Pelatihan teknik perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> .	(100 %)
Manajemen	Tatakelola bisnis yang terstruktur dan konsisten	(0%)	Workshop tata kelola bisnis, pencatatan, pemasaran, dan perencanaan usaha.	(90%)
Manajemen	Kualitas kemasan produk dan keluasaan jaringan pemasaran dan	(0%)	Pendampingan pemasaran, branding, publikasi media massa, dan promosi digital.	(90%)

Terima Kasih

1. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jendral Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas pendanaan dalam Hibah PKM 2025.
2. DRPM Universitas Budi Luhur.
3. Kelompok UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra sasaran yang telah pro-aktif dalam pelaksanaan kegiatan PKM.

Gambar 7. 1 Poster Kegiatan Pengabdian Masyarakat

7.6. HKI Sebagai Luaran Tambahan

Sebagai luaran tambahan, tim abdimas mengajukan HKI untuk buku manual dari mesin vacuum frying dengan rincian sebagai berikut:

Judul : Buku Manual Mesin Vacuum Frying Dalam Produksi Kripik Buah
Nomor permohonan : EC002025188114
Tgl Permohonan : 21 November 2025
Pencipta : Sujono, Bambang Pujiyono, Subandi, Hafizh Rivaldho, Hendi Surya Maulana, Zabur Booy
Nomor pencatatan : 001028374
Status : Tercatat dan telah terbit sertifikat HKI

BAB 8

KESIMPULAN DAN SARAN

8.1. Kesimpulan

Dari seluruh rangkaian kegiatan abdimas yang telah dilaksanakan, tim abdimas dapat menyimpulkan beberapa hal diantaranya :

1. Penerapan teknologi *vacuum frying* mampu mengolah buah menjadi produk olahan berupa keripik buah dengan kualitas yang bagus, layak, dan mampu bersaing di pasar produk keripik buah.
2. Pengolahan buah menjadi keripik buah diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dari potensi hasil buah rambutan yang ada di lingkungan warga desa Dangdang, Cisauk, Tangerang, Banten.
3. Pengoperasian yang sederhana dan memudahkan warga khususnya anggota kelompok UPPKA Sahabat Ibu dalam memanfaatkan mesin *vacuum frying* dalam produksi keripik buah.
4. Ketersediaan mesin *vacuum frying* diharapkan mampu menumbuhkan semangat dan minat anggota kelompok UPPKA dalam mengembangkan usaha khususnya dalam pengolahan hasil panen buah rambutan untuk mewujudkan peningkatan pendapatan anggotanya.
5. Pembekalan tentang tatakelola bisnis telah membuka wawasan dan meningkatkan kemampuan mitra dalam mengelola bisnis keripik buah agar mampu berkembang dan bersaing di pasaran.

8.2. Saran

1. Keterlibatan aktif seluruh anggota UPPKA Sahabat Ibu dalam kegiatan abdimas selanjutnya melalui workshop dan pendampingan sebagaimana yang telah direncanakan tim abdimas.
2. Dukungan dan apresiasi aparat desa dalam menumbuhkembangkan minat usaha warga untuk memaksimalkan pemanfaatan hasil panen buah rambutan di desa Dangdang dan meningkatkan pendapatan warga.

DAFTAR PUSTAKA

1. Humas Kemenkumham Banten. Pertama di Banten, Rambutuan Parakan Sah Tercatat Sebagai Indikasi Geografis Kabupaten Tangerang [Internet]. 2024 [cited 2025 Mar 30]. Available from: <https://banten.kemenkum.go.id/berita-utama/pertama-di-banten-rambutan-parakan-sah-tercatat-sebagai-indikasi-geografis-kabupaten-tangerang>
2. Mursida, Reta, Mustafa A. Penerapan Teknologi Vacuum Frying Untuk Pengolahan Keripik Buah Di Kabupaten Baru Sulawesi SelatanP. *J Din Pengabdi*. 2019;5(1):2528–3219.
3. Ana Mufarida N. Pengaruh Optimalisasi Suhu Dan Waktu Pada Mesin Vacuum Frying Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Mangga Situbondo. *J Penelit Ipteks* [Internet]. 2019;4(1):22–33. Available from: <http://faostat.fao.org/>
4. Darmawan NA, Istiqlailiyah H. Analysys Heat Transfer on Vacuum Frying Machine With 3kg Capacity. In: *Seminar Nasional Inovasi Teknologi* [Internet]. Kediri; 2021. p. 31–5. Available from: <https://proceeding.unpkediri.ac.id/index.php/inotek/article/view/1009>
5. Anam C, Yuliandoko H, Alief Kurniasanti S, Abdul Wahid M. Penerapan Teknologi Vacuum Frying Berbasis Control Guna Meningkatkan Nilai Jual Buah Banyuwangi. In: *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV) Ke-7*. ISAS Publishing Series: Community Service; 2021. p. 370–6.
6. Andasuryani A, Chandra AR, Putri RE. Pemanfaatan Teknologi Vacuum Frying untuk Mendukung Diversifikasi Produk Olahan Makanan Ringan pada UKM di Kec. Koto Balingka, Kab. Pasaman Barat, Prov. Sumatera Barat. *LOGISTA - J Ilm Pengabdi Kpd Masy* [Internet]. 2018;2(2):17. Available from: <https://media.neliti.com/media/publications/273613-pemanfaatan-teknologi-vacuum-frying-untu-763efe65.pdf>
7. Gusmalawati D, Lestari OA, Alfariz SA. Edukasi Pembuatan Keripik Jambu Kristal dengan Vacuum Frying bagi Petani Buah di Rasau Jaya Kubu Kalimantan Barat. *I-Com Indones Community J* [Internet]. 2024;4(2):724–33. Available from: <https://ejournal.uniramalang.ac.id/index.php/i-com/article/view/4348/2838>
8. Patra A, Prasath VA, Sutar PP, Pandian NKS, Pandiselvam R. Evaluation of effect of vacuum frying on textural properties of food products. *Food Res Int* [Internet]. 2022;162(PB):1–15. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112074>


Lampiran 1 : Foto-foto kegiatan

No	Dokumentasi	Keterangan
1		Persiapan pemasangan mesin <i>vacuum frying</i> . (2 Sept 2025)
2		Persiapan pemasangan mesin <i>vacuum frying</i> . (2 Sept 2025)

No	Dokumentasi	Keterangan
3		<p>Proses pemasangan mesin <i>vacuum frying</i>. (2 Sept 2025)</p>
4		<p>Sesaat setelah selesai pemasangan mesin <i>vacuum frying</i>. (2 Sept 2025)</p>
5		<p>Uji coba mesin <i>vacuum frying</i> untuk proses produksi keripik dari buah nangka. (19 September 2025)</p>

No	Dokumentasi	Keterangan
6		<p>Uji coba mesing peniris minyak (spinner) dari keripik hasil olahan.</p> <p>(19 September 2025)</p>
7		<p>Keripik buah nangka yang dihasilkan pada saat uji coba mesin vacuum frying.</p> <p>(19 September 2025)</p>
		<p>Workshop teknik pengolahan buah menjadi produk keripik dan tata kelola bisnis.</p> <p>(20 September 2025)</p>

No	Dokumentasi	Keterangan
		
	 	<p>Workshop cara pengoperasian mesin vacuum frying dalam proses produksi keripik buah.</p> <p>(20 September 2025)</p>

No	Dokumentasi	Keterangan
		<p>Workshop cara perawatan mesin <i>vacuum frying</i>. (21 September 2025)</p>

Lampiran 2 : Analisis Peningkatan Level Keberdayaan (Aspek Produksi)

Melalui intervensi berupa pengadaan mesin *vacuum frying* dan *vacuum sealer*, pelatihan produksi, serta pendampingan manajemen dan pemasaran, kelompok UPPKA Sahabat Ibu kini mulai menunjukkan kemajuan berarti. Produk keripik buah yang dihasilkan semakin berkualitas, mitra mampu mengoperasikan alat secara mandiri. Untuk memperjelas perkembangan yang telah dicapai, berikut disajikan analisis dalam bentuk tabel mengenai kondisi awal, intervensi program, dan hasil yang dicapai khususnya dari aspek produksi dan aspek manajemen sebagaimana disajikan dalam tabel berikut ini.



Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Produksi

No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Yang Dicapai
1	Mitra belum memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam produksi keripik buah. (0 %)	Pelatihan tentang teknologi <i>vacuum frying</i> dalam produksi keripik buah	Mitra memiliki pengetahuan teknik produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> . (100 %)
2	Mitra belum memiliki alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> . (0 %)	Penyediaan alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> dan <i>vacuum sealer</i> untuk pengemasan produk.	Mitra memiliki mesin produksi keripik buah berteknologi <i>vacuum frying</i> dan <i>vacuum ealer</i> untuk pengemasan produk. (100 %)
3	Mitra belum memiliki pengetahuan dalam perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> . (0 %)	Pelatihan teknik perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> untuk menjaga keawetan dan keberlanjutan fungsi mesin <i>vacuum frying</i> .	Mitra menguasai teknik perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> . (100 %)

Analisis Peningkatan Level Keberdayaan Aspek Manajemen

No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Yang Dicapai
1	Tidak ada pencatatan keuangan, manajemen stok lemah, usaha tidak terstruktur. (0%)	Workshop tata kelola bisnis, pencatatan, pemasaran, dan perencanaan usaha.	Sudah mulai pencatatan sederhana, ada kesadaran pentingnya manajemen. (90%)
2	Pasar terbatas di lokal, kemasan belum menarik, jejaring lemah. (0%)	Pendampingan pemasaran, branding, publikasi media massa, dan promosi digital.	Produk mulai dikenal luas, kemasan lebih baik, akses pasar mulai terbuka. (90%)

Lampiran 3 : Produk Hasil Implementasi Teknologi

No	Nama Produk	Fungsi	Dokumentasi
1	Mesin Vacuum Frying	Untuk produksi keripik buah dengan cara menggoreng buah secara vacuum	
2	Mesin Pengering (Spinner)	Untuk mengeringkan atau meniriskan minyak yang terkandung dalam keripik buah dengan cara diputar dengan kecepatan tinggi.	

No	Nama Produk	Fungsi	Dokumentasi
2	Mesi Vacuum Sealer	Untuk menunjang pengemasan keripik buah dengan cara di-vacuum dan di press.	
3	Box Container	Untuk menyimpan bahan buah dan bahan keripik hasil olahan guna mendukung proses produksi	

Lampiran 4 : Artikel Media Massa

Link publikasi :

<https://www.harianterbit.com/megapolitan/27415964655/mesin-ajaib-perpanjang-umur-buah-menjadi-keripik-renyah>

Mesin Ajaib Perpanjang Umur Buah Menjadi Keripik Renyah

[Untung Sumarwan](#)- Selasa, 23 September 2025 | 14:48 WIB



HARIANTERBIT.com - Komunitas pengrajin buah rambutan di [Desa Dangdang](#), Kecamatan [Cisauk](#), Tengerang tidak menyangka mendapat bantuan mesin modern yang bisa mengubah buah segar menjadi keripik renyah. Buah yang semula hanya dijual dalam kondisi segar tidak tahan lama kini bisa diolah tanpa kehilangan rasa maupun aroma dan bertahan lama.

Mesin buah bernama *vacuum frying* merupakan bantuan dalam Pengabdian Masyarakat (Abdimas) Universitas Budi Luhur (UBL) berupa pemberdayaan komunitas yang didanai Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kemendikbudristek Tahun Anggaran 2025.

Ketua Tim Abdimas sebagai pemrakarsa kegiatan, Dr Sudjono mengatakan Teknologi ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk olahan buah lokal. “Dengan begitu sekaligus dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat,” katanya belum lama ini.

Doktor jebolan ITS Surabaya ini juga mengatakan dengan penggunaan alat ini diharapkan usaha kecil masyarakat dapat tumbuh lebih produktif. “Pada akhirnya memberikan dampak nyata bagi perekonomian lokal,” tuturnya.

Dikatakan kegiatan juga melibatkan sejumlah mahasiswa sehingga sebagai generasi muda bisa mebaham ilmu pengetahuan dan ketrampilan tidak hanya di dalam kelas

tetapi juga dari luar kelas. “Sebagai apresiasi para mahasiswa dapat recoknisi mata kuliah dari kegiatan ini,” ucapnya.

Anggota Tim Abdimas, Dr. Bambang Pujiono mengatakan tim tidak hanya memberikan glondongan mesin tetapi juga melakukan praktik uji coba vacuum frying menggunakan buah nangka. “Hasilnya, buah menjadi keripik nangka yang tetap manis, renyah, dan tidak kehilangan cita rasa aslinya bahkan aromanya,” kata Bambang.

Padahal, lanjut Bambang, buah nangka termasuk yang memiliki kadar air tinggi tetapi bisa menjadi kripik yang renyah. Artinya ini menunjukkan potensi penerapan teknologi vacuum frying untuk buah rambutan atau buah tropis lain.

Ketua komunitas Desa Dangdang, Riyan mengapresiasinya bantuan yang diberikan. Harapannya mesin ini memberi peluang baru ekonomi masyarakat. “Kami berterima kasih atas bantuan mesin vacuum frying ini. Kalau selama ini buah lokal hanya dijual segar dengan umur sebentar, kini bisa diolah menjadi produk awet, lebih tahan lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi,” ujarnya.

Lampiran 5 : Link YouTube

Link untuk luaran audio visual yang diupload di kanal Youtube DRPM Universitas Budi Luhur :

<https://www.youtube.com/watch?v=1I6NoozOka8>

Judul Video :

Teknologi *Vacuum Frying* Untuk Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Sahabat Ibu Dalam Usaha Keripik Buah Rambutan (PKM BIMA - Kemdiktisaintek - 2025).

Deskripsi :

Video ini menyajikan hasil dokumentasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dosen Universitas Budi Luhur dengan tema Pemberdayaan kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Sahabat Ibu melalui Penerapan Teknologi Vacuum Frying dalam produksi keripik buah Rambutan. Vacuum frying adalah teknik menggoreng dalam ruang tertutup dan dihisap (vacuum) untuk mengeluarkan kandungan air dalam bahan yang digoreng. Teknik ini sangat tepat diterapkan dalam produksi keripik dari buah yang memiliki kandungan air cukup tinggi sehingga dengan vakumisasi akan didapatkan keripik buah yang kering dan kriuk.

Tim PKM Universitas Budi Luhur-Jakarta

Ketua : Sujono, NIDN: 0331087201

Anggota : Bambang Pujiyono (NIDN: 0026087101), Subandi (NIDN: 0314097004)

Lampiran 6 : Laporan Penggunaan Anggaran

No	Pengeluaran	Biaya	Sub Total	Prosen-tase
A	Total Biaya Upah dan Jasa (Max 10%)			
1	Honor pembantu lapangan (mahasiswa)	1,125,000		
2	Honor pembantu lapangan (warga)	1,000,000		
			2,125,000	6%
B	Total Teknologi dan Inovasi (Min 50%)			
1	Pengadaan Mesin Vacuum Frying	18,898,000		
2	Pengadaan Alat Vacuum Sealer	293,750		
3	Pengadaan Box kontainer	652,104		
4	Pembelian minyak goreng 1 Jerigen	334,382		
5	Pembelian minyak goreng 2 Jerigen	668,764		
6	Pembelian power meter	450,000		
			21,297,000	57%
C	Total Biaya Pelatihan/Workshop (Max 20%)			
1	Konsumsi workshop 1 (Teknik pengolahan buah dan prospek bisnis)	600,000		
2	Konsumsi workshop 2 (Teknik pengoperasian mesin vacuum frying)	600,000		
3	Konsumsi workshop 3 (Teknik perawatan mesin vacuum frying)	600,000		
4	Honor narasumber Workshop 1	1,500,000		
5	Honor narasumber Workshop 2	1,500,000		
6	Honor narasumber Workshop 3	1,500,000		
			6,300,000	17%
D	Total Biaya Perjalanan (Max 15%)			
1	Sewa mobil pada saat pemasangan alat	500,000		
2	Sewa mobil pada saat uji coba mesin vacuum frying	500,000		
3	Sewa mobil pada saat kegiatan workshop 1 dan 2	500,000		
4	Sewa mobil pada saat kegiatan workshop 3	500,000		
5	Uang harian atas nama Bambang Pujiyono	1,200,000		
6	Uang harian atas nama Subandi	1,200,000		
7	Uang harian atas nama Sujono	1,200,000		
			5,600,000	15%
E	Total Biaya Lainnya (Max 5%)			
1	Cetak backdrop	234,000		
2	Cetak Poster	250,000		
3	Pembuatan video	250,000		
4	Publikasi Jurnal Bantene	350,000		
5	Publikasi di media online Harian Terbit	500,000		
6	Pendaftaran KI	200,000		
			1,784,000	5%
Total Penggunaan Dana :			37,106,000	100%
Dana disetujui :			37,106,000	
Sisa Dana :			-	

Lampiran 7 : BAST



**UNIVERSITAS
BUDI LUHUR**

Kampus Pusat : Jl. Raya Ciledug - Petukangan Utara - Jakarta Selatan 12260
Telp : 021-5853753 (hunting), Fax : 021-5853489, <http://www.budiluhur.ac.id>

FAKULTAS TEKNOLOGI INFORMASI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN STUDI GLOBAL
FAKULTAS TEKNIK
FAKULTAS KOMUNIKASI DAN DESAIN KREATIF

BERITA ACARA SERAH TERIMA ASET

Nomor: S/UBL/DRPM-PPM/010/028/25

Pada hari ini, Kamis tanggal 27 Oktober 2025 bertempat di Posko Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu, Desa Dangdang, Kec. Cisauk, Kab. Tangerang, Banten, telah dilakukan serah terima barang sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan dalam rangka pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat, ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2025, antara:

Nama : Dr. Sujono, ST, MT
Jabatan : Ketua Pelaksana Program Abdimas
Alamat : Jl. Raya Ciledug Petukangan Utara, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan
Selaku penanggungjawab perseorangan sebagai pihak yang menyerahkan,

Pihak Kedua (Penerima):

Nama : Euis Chodijah
Jabatan : Ketua UPPKA Sahabat Ibu
Alamat : Jl. Kadumangu, No. 140, RT.09/RW.03, Desa Dangdang, Kec. Cisauk, Kab. Tangerang, Banten

Sebagai mitra sasaran dalam Program Pengabdian kepada Masyarakat dan sebagai pihak yang menerima barang.

Daftar Rincian Barang/Produk Teknologi yang Diserahkan:

No.	Nama Barang/Produk	Harga
1	Mesin Vacuum Frying	Rp. 18.898.000
2	Mesin Vacuum Sealer	Rp. 293.750
3	Box kontainer kapasitas 130 liter	Rp. 652.104
	Jumlah Total Harga	Rp. 19.843.854

Demikian Berita Acara Serah Terima Aset ini dibuat dengan nilai nominal sejumlah 53,5% dari total dana yang diterima. Seluruh aset/barang yang diserahkan kepada mitra sasaran/pihak penerima barang adalah benar diserahkan dan menjadi milik dari mitra sasaran/pihak penerima barang.

Yang menerima:

Euis Chodijah
NIK :

Yang menyerahkan:

Dr. Sujono, ST., MT.
NIDN: 09310872

Mengetahui,
Direktur Riset dan Pengabdian Masyarakat

(Prof. Dr. Ir. Prudensius Maring, MA)
NIDN. 0020026601

Lampiran 8 : Poster

Hibah Pengabdian 2025 Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat



Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang

Tim Pelaksana:

Sujono (sujono@budiluhur.ac.id)
Bambang Pujijono (bambang.pujiono@budiluhur.ac.id)
Subandi (subandi@budiluhur.ac.id)
Hafiz Rivaldho (hafizhrivaldho054@gmail.com)
Hendi Surya Maulana (hendisurya18@gmail.com)

Latar Belakang



- Harga jual buah rambutan segar yang relative rendah saat musim panen.
- Potensi pengolahan buah rambutan menjadi keripik buah yang bernilai jual lebih tinggi.
- Minat yang kuat dari anggota kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu untuk bisa mengolah buah rambutan menjadi keripik buah.

Permasalahan

- Pengrajin belum memiliki kemampuan memproduksi keripik rambutan dengan standar jumlah, rasa, ukuran, kemasan yang baik.
- Belum optimalnya tatakelola bisnis secara profesional.
- Kurangnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan sehingga menghambat pengembangan bisnis hasil olahan buah rambutan.



Solusi



- Menyediakan teknologi *vacuum frying* dalam produksi keripik buah.
- Memberi pelatihan keterampilan mengoperasikan *vacuum frying* dan perawatannya.
- Memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen bisnis.

Penerapan Teknologi *Vacuum Frying*



Vacuum frying adalah proses penggorengan yang dilakukan dengan cara menghisap (*vacuum*) udara yang ada di dalam ruang penggorengan sehingga kadar air bahan olahan dapat diserap secara maksimal untuk menghasilkan bahan olahan yang kering.

Selama proses pengolahan bahan memerlukan pengendalian suhu dan tekanan dalam ruang penggorengan agar didapatkan hasil olahan yang terbaik. Suhu dalam ruang penggorengan dijaga pada kisaran 85°C hingga 90 °C dan tekanan pada 65-76 cmHg. Dengan teknik *Vacuum Frying* mampu didapatkan keripik buah yang kering, renyah, dengan warna dan rasa asli bahan buah tetap terjaga.


Hasil Kegiatan Abdimas

Aspek	Indikator	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Saat Ini
Produksi	Pengetahuan dan kemampuan dalam produksi keripik buah.	(0 %)	Pelatihan teknologi <i>vacuum frying</i> dalam produksi keripik buah	(100 %)
Produksi	Ketersediaan alat produksi keripik buah dengan teknologi <i>vacuum frying</i> .	(0 %)	Penyediaan alat produksi keripik buah berteknologi <i>vacuum frying</i> dan <i>vacuum sealer</i> .	(100 %)
Produksi	Pengetahuan perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> .	(0 %)	Pelatihan teknik perawatan dan pemeliharaan mesin <i>vacuum frying</i> .	(100 %)
Manajemen	Tatakelola bisnis yang terstruktur dan konsisten	(0%)	Workshop tata kelola bisnis, pencatatan, pemasaran, dan perencanaan usaha.	(90%)
Manajemen	Kualitas kemasan produk dan keluasaan jaringan pemasaran dan	(0%)	Pendampingan pemasaran, branding, publikasi media massa, dan promosi digital.	(90%)



1. Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jendral Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas pendanaan dalam Hibah PKM 2025.
2. DRPM Universitas Budi Luhur.
3. Kelompok UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra sasaran yang telah pro-aktif dalam pelaksanaan kegiatan PKM.

Lampiran 9 : File Presetasi Power Point



Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang

Lokasi Kegiatan : Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang
Pengusul : Sujono (NIDN: 0331087201)
Anggota : Bambang Pujiyono (NIDN: 0026087101), Subandi (NIDN: 0314097004), Hafizh Rivaldo (NIM: 2352500181), Hendi Surya Maulana (NIM: 2352500124)
Tahun Pelaksanaan : 2025
Dana Disetujui : Rp. 37.106.000,- (sumber dana : Hibah PKM Kemdiktisaintek Tahun Anggaran 2025)
Mitra Sasaran : Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu Desa Dangdang, Kec. Cisauk, Kab. Tangerang, Banten
Perguruan Tinggi : Universitas Budi Luhur



Identitas, Permasalahan, Solusi, dan Target Luaran




Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) Sahabat Ibu adalah penggiat industry rumahan dengan memanfaatkan potensi hasil bumi di lingkungan setempat. Salah satu jenis usahanya adalah produksi keripik buah dari rambutan parakan.

No	Permasalahan	Solusi	Target Luaran
1	Mitra belum memiliki keterampilan yang memadai dalam produksi keripik buah.	Pengrajin keripik mendapatkan pelatihan produksi keripik dari aspek yang standar meliputi rasa, ukuran, kemasan, dll	Peningkatan kemampuan seluruh anggota mitra dalam mengolah buah rambutan menjadi keripik yang memiliki nilai jual lebih baik.
2	Mitra belum memiliki alat berteknologi yang sesuai dalam produksi keripik buah	Membuatkan vacuum frying untuk membuat keripik rambutan.	Peningkatan fasilitas dalam produksi keripik sebagai hasil olahan buah rambutan.
3	Mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan pengoperasian mesin vacuum frying	Memberi pelatihan keterampilan mengoperasikan vacuum fraying dan perawatannya	Peningkatan keterampilan dalam memanfaatkan teknologi vacuum frying dalam mendukung produksi keripik buah rambutan.
4	Mitra belum memiliki kemampuan manajemen bisnis keripik buah sehingga menghambat perkembangan bisnisnya..	Memberikan pelatihan dan pendampingan manajemen bisnis.	Peningkatan kemampuan manajemen bisnis olahan buah rambutan.



Kegiatan Yang Telah Dilakukan





Pemasangan mesin produksi keripik buah dengan teknik vacuum frying di posko kelompok UPPKA Sahabat Ibu.

Proses pemasangan berjalan lancar dan tidak terkendala dan siap dilakukan uji coba pada kegiatan berikutnya

Uji coba mesin vacuum frying untuk memproduksi keripik buah.

Dikarenakan buah rambutan belum masa panen, tim memutuskan memilih buah nangka dalam ujicoba mesin vacuum frying.

Kualitas keripik yang dihasilkan bagus, bersih, renyak, kering, dan rasa asli buah nangka tetap terjaga.





Kegiatan Yang Telah Dilakukan






Workshop :
Teknik Pengolahan Buah
Menjadi Keripik Buah

Workshop :
Teknik Pengoperasian Mesin
Vacuum Frying dalam Produksi
Keripik Buah





Analisis Peningkatan Level Keberdayaan




Aspek Produksi

No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Yang Dicapai
1	Mitra belum memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam produksi keripik buah. (0 %)	Pelatihan tentang teknologi vacuum frying dalam produksi keripik buah	Mitra memiliki pengetahuan teknik produksi keripik buah dengan teknologi vacuum frying. (100 %)
2	Mitra belum memiliki alat produksi keripik buah dengan teknologi vacuum frying. (0 %)	Penyediaan alat produksi keripik buah dengan teknologi vacuum frying dan vacuum sealer untuk pengemasan produk.	Mitra memiliki mesin produksi keripik buah berteknologi vacuum frying dan vacuum ealer untuk pengemasan produk. (100 %)
3	Mitra belum memiliki pengetahuan dalam perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying. (0 %)	Pelatihan teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying untuk menjaga keawetan dan keberlanjutan fungsi mesin vacuum frying.	Mitra menguasai teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying. (100 %)

Aspek Manajemen

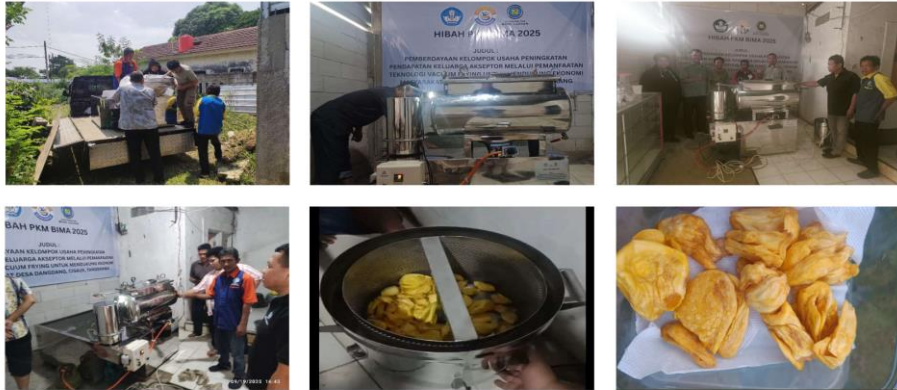
No	Kondisi Awal	Intervensi Program	Hasil Yang Dicapai
1	Tidak ada pencatatan keuangan, manajemen stok lemah, usaha tidak terstruktur. (0%)	Workshop tata kelola bisnis, pencatatan, pemasaran, dan perencanaan usaha.	Sudah mulai pencatatan sederhana, ada kesadaran pentingnya manajemen. (90%)
2	Pasar terbatas di lokal, kemasan belum menarik, jejaring lemah. (0%)	Pendampingan pemasaran, branding, publikasi media massa, dan promosi digital.	Produk mulai dikenal luas, kemasan lebih baik, akses pasar mulai terbuka. (90%)

Status Capaian Luaran



No	Luaran	Status
1	Peningkatan Kemampuan Manajemen	Tercapai
2	Peningkatan Keterampilan	Tercapai
3	Artikel Ilmiah pada Jurnal Terindeks SINTA 4	Judul : Teknologi Vacuum Frying Untuk Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Sahabat Ibu Dalam Usaha Keripik Buah Rambutan Jurnal : Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat (Sinta 5) Link naskah publikasi : https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PS2PM/article/view/11374/3712
4	Publikasi Berita pada Media Massa Elektronik	Terbit di Harian Terbit Link publikasi : https://www.harianterbit.com/megapolitan/27415964655/mesin-ajaib-perpanjang-umur-buah-menjadi-keripik-renyah
5	Karya Audio Visual (Video Kegiatan)	Terupload di kanal youtube DRPM Universitas Budi Luhur Link : https://www.youtube.com/watch?v=116Nooz0ka8
6	Karya Visual (Poster)	Tercapai

Dokumentasi kegiatan



Dokumentasi kegiatan



Terimakasih :



Kementerian Pendidikan Tinggi Sains dan Teknologi yang telah memberikan dukungan pendanaan melalui Hibah PKM Tahun Anggaran 2025

Kelompok UPPKA Sahabat Ibu sebagai mitra yang telah pro-aktif selama mengikuti setiap kegiatan pengabdian.

Universitas Budi Luhur yang telah mendukung sepenuhnya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Seluruh tim pengabdian atas kerjasamanya dalam menjalankan tugasnya demi kesuksesan kegiatan pengabdian.

Lampiran 10 : Berita Acara Penyelesaian Pekerjaan



PERNYATAAN PENYELESAIAN PEKERJAAN, PENYUSUNAN LAPORAN DAN PEMENUHAN LUARAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sujono
NIDN : 0331087201
Instansi : Universitas Budi Luhur
Jabatan : Ketua Pelaksana
Alamat : Jl. Raya Ciledug, Petukangan Utara, Kebayoran Lama, Jak-Sel
Nomor HP : 081218278184

Sehubungan dengan Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat:

Tanggal Kontrak Induk : 4 Juni 2025
Nomor Kontrak Induk : 1041/LL3/DT.06.01/2025
Tanggal Kontrak : 5 Juni 2025
Turunan
Nomor Kontrak Turunan : A/UBL/DRPM/000/133/06/25
Judul : Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Melalui Pemanfaatan Teknologi *Vacuum frying* Untuk Mendukung Ekonomi Masyarakat Desa Dangdang, Cisauk, Tangerang
Tahun Usulan : 2025
Tahun Pelaksanaan : 2025
Jangka Waktu : 1 tahun
Periode : Tahun ke 1 dari 1 tahun*
Dana :

Periode	Dana (Rp)
Tahun ke-1	37.106.000

Dengan ini menyatakan bahwa Saya telah menyelesaikan seluruh pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan ketentuan pada buku Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, mengunggah laporan kemajuan, laporan akhir, laporan penggunaan anggaran 100% disertakan bukti pembelanjaan/pengeluaran yang sah, dan telah memenuhi seluruh janji luaran wajib.

Apabila dikemudian hari ditemukan adanya ketidaksesuaian pelaporan dengan panduan ataupun dengan kondisi sebenarnya/pemalsuan/kelalaian/cedera janji dan/atau wanprestasi, saya bersedia untuk mengembalikan/menyetorkan kembali uang ke kas negara sebesar nilai sisa pekerjaan yang belum ada prestasinya.

Demikian surat pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya.

Jakarta, 11 Desember 2025


(Sujono)

Lampiran 11 : Indikator Capaian Luaran

No	Luaran	Indikator
1	Peningkatan Kemampuan Manajemen	Sudah mulai pencatatan sederhana, ada kesadaran pentingnya manajemen. Produk mulai dikenal luas, kemasan lebih baik, akses pasar mulai terbuka.
2	Peningkatan Keterampilan	Mitra memiliki pengetahuan teknik produksi keripik buah dengan teknologi vacuum frying. Mitra memiliki mesin produksi keripik buah berteknologi vacuum frying dan vacuum ealer untuk pengemasan produk. Mitra menguasai teknik perawatan dan pemeliharaan mesin vacuum frying
3	Artikel Ilmiah pada Jurnal Terindeks SINTA 4	Judul : Teknologi Vacuum Frying Untuk Pemberdayaan Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor Sahabat Ibu Dalam Usaha Keripik Buah Rambutan Jurnal : Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat (Sinta 5) Link naskah publikasi : https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/PS2PM/article/view/11374/3712
4	Publikasi Berita pada Media Massa Elektronik	Publikasi di media online Harian Terbit Link publikasi : https://www.harianterbit.com/megapolitan/27415964655/mesin-ajaib-perpanjang-umur-buah-menjadi-keripik-renyah
5	Karya Audio Visual (Video Kegiatan)	Terupload di kanal youtube DRPM Universitas Budi Luhur Link : https://www.youtube.com/watch?v=1I6NoozOka8
6	Karya Visual (Poster)	Tercapai
7	HKI	Judul : Buku Manual Mesin Vacuum Frying Dalam Produksi Kripik Buah No permohonan : EC002025188114 Tgl permohonan : 21 Nopember 2025 No Pencatatan : 001028374