

Mutiara Hikmah

Untaian Kisah Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan
sebagai Gelatin Halal menjadi Kembang Gula
Jelly Bagi Peningkatan Ekonomi Warga
Margahayu Bekasi

Editor:

Edi Setiawan

Zulpahmi, Hariyanti, Merina, Sandra Rosalie, Yahya,
Alkautsar Pangestu, Siti Mutiara Anisa.

CV. Sedayu Sukses Makmur

Mutiara Hikmah

Untaian Kisah Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan
sebagai Gelatin Halal menjadi Kembang Gula Jelly
Bagi Peningkatan Ekonomi Warga Margahayu
Bekasi

Penulis: Zulpahmi, Hariyanti, Merina, Sandra Rosalie,
Yahya, Alkautsar Pangestu, Siti Mutiara Anisa.

Editor: Edi Setiawan

Layout: Irsyad Ali Amin

Desain sampul: Ahmad Herdiat Gunawan

Diterbitkan

CV. Sedayu Sukses Makmur

Email: sedayupustaka@gmail.com

ISBN: 978-623-99112-0-1

Cetakan I: Februari 2022

Perpustakaan Nasional: Katalog Dalam Penerbitan
(KDT)

vii + 103 hlm., 14,8 x 21 cm

Sinopsis

Pada masa transisi pandemi covid-19 masyarakat dituntut untuk cepat beradaptasi terhadap keadaan. Segala kegiatan yang berhubungan dengan masyarakat sedikit diperlonggar tetapi tetap dalam protokol Kesehatan yang berlaku. Kegiatan yang menimbulkan keramaian mulai diperizinkan namun jumlahnya dibatasi.

Pengabdian ini dilakukan melalui pendekatan persuasif terlebih dahulu dengan mitra terkait. Agar mitra yang bersangkutan dapat bekerja sama dengan baik dan maksimal. Sebagai peserta, Warga kelurahan Margahayu Bekasi sangat antusias dengan workshop yang dilaksanakan, dibuktikan dari banyaknya jumlah peserta yang berpartisipasi serta keaktifan peserta Ketika workshop berlangsung.

Buku ini menggambarkan tentang kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA terhadap warga di kelurahan Margahayu, Bekasi. Pemberdayaan yang dilakukan dari aspek ekonomi yaitu dengan metode kegiatan Workshop selama 3 hari dengan Tema "Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan sebagai Gelatin Halal menjadi Kembang Gula Jelly untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Margahayu Bekasi".

Kata Pengantar

Puji dan syukur kepada Allah SWT. Hanya kepada-Nya-lah kami memuji dan hanya kepada-Nya-lah kami bersyukur, kami meminta ampunan dan kami meminta pertolongan sehingga Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kami yang berjudul Mutiara Hikmah , Untaian Kisah Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan sebagai Gelatin Halal menjadi Kembang Gula Jelly Bagi Peningkatan Ekonomi Warga Margahayu Bekasi telah selesai hingga waktu yang ditentukan.

Shalawat serta salam tidak lupa kita haturkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW yang telah membawa petunjuk dari Allah SWT untuk disampaikan kepada kita semua, yang merupakan petunjuk yang paling benar, yakni agama Islam yang sempurna dan merupakan satu-satunya karunia paling besar bagi seluruh alam semesta.

Kami ucapkan terima kasih kepada pihak yang telah mendukung serta membantu kami selama proses penyelesaian Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini

hingga rampung. Penulis juga berharap semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi setiap pembaca.

Selain itu, kami sadar bahwa buku ini memiliki kekurangan dan jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu, kami meminta kritik dan saran untuk kemudian dapat kami revisi dan kami tulis di masa yang selanjutnya.

Semoga buku ini dapat berguna dan memberikan manfaat bagi setiap pihak terutama bagi mereka para pembaca.

Jakarta 2021

Editor

Daftar Isi

Sinopsis | iii

Kata Pengantar | iv

Daftar Isi | vi

Kumpulan *Feature* | 1

- Sumbangsi Kami di Masa Pandemi yang Mematikan Lapangan Kerja – Zulpahmi dan Sandra Rosalie | 1
- Jembatan Silaturahmi UHAMKA dengan Masyarakat Margahayu, Bekasi. – Hariyanti dan Sandra Rosalie | 6
- Limbah yang Bernilai Rupiah – Merina dan Sandra Rosalie | 11
- Tidak Semua Limbah Itu Harus di Buang – Zulpahmi dan Sandra Rosalie | 16
- Pemberdayaan Masyarakat Melalui Ekonomi Kreatif untuk Warga Margahayu – Hariyanti dan Sandra Rosalie | 21
- Sinergritas Ibu PKK Margahayu – Merina dan Sandra Rosalie | 26
- Wanita yang Memperdayai – Zulpahmi dan Sandra Rosalie | 31

- Melalui Limbah Sisik Ikan yang Bisa Memberdayakan – Hariyanti dan Yahya | 36
- Dampak Sisik Ikan terhadap Perekonomian – Merina dan Yahya | 41
- Produk Konsumsi yang Dihasilkan dari Sisik Ikan – Zulpahmi dan Yahya | 46
- Limbah Sisik Ikan Bisa Menjadi Sumber Perekonomian Baru – Hariyanti dan Yahya | 51
- Limbah Sisik Ikan yang Banyak Manfaat – Merina dan Alkautsar Pangestu | 56
- Sisik Ikan dapat dijadikan Produk dan Dapat Dikonsumsi – Zulpahmi dan Alkautsar Pangestu | 61
- Lewat Workshop Ibu Murni Berniat Untuk Melakukan Pemberdayaan Kepada Masyarakat – Hariyanti dan Siti Mutiara Anisa| 66
- Termotivasi Berwirausaha Untuk Bangun Dari Beratnya Dampak Pandemi Covid-19 – Merina dan Siti Mutiara Anisa | 70
- Ketertarikan Terhadap Kegiatan Pengmas – Siti Mutiara Anisa | 78

Profil Editor | 82

Profil Penulis | 84

Sumbangsih Kami di Masa Pandemi yang Mematikan Lapangan Kerja Oleh: Zulpahmi dan Sandra Rosalie

Pandemi yang semakin menjadi membuat semua orang harus berusaha lebih ekstra tidak hanya dalam menjaga kesehatan dan juga pemenuhan akan kebutuhan sehari-hari. Pandemi yang berkepanjangan tidak hanya menyulitkan ekonomi kalangan atas namun kalangan bawah pun turut merasa sulit karena lapangan pekerjaan yang kian waktu terus sempit dimana para perusahaan melakukan pemutusan hubungan kerja (PHK) pegawai dengan jumlah yang tidak sedikit. Masyarakat yang terkena PHK akhirnya harus menelan nasib sulit dimasa pandemi ini, mulai dari melakukan usaha kecil-kecilan sampai harus menghemat pengeluaran agar dapat memenuhi kebutuhan yang lainnya.

Ibu Komisah adalah salah satu warga margahayu yang terkena dampak pemutusan hubungan kerja (PHK) oleh salah satu perusahaan perusahaan di masa pandemi kali ini. Dulunya beliau adalah seorang karyawan di sebuah perusahaan milik swasta. Setelah di PHK beliau harus memutar otak dan tenaga untuk menghasilkan uang demi memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Berbagai bantuan diberikan oleh pemerintah untuk masyarakat luas namun hal tersebut juga belum menutupi kebutuhan masyarakat. Sehingga munculah beberapa gerakan bantuan mulai dari tingkat pemerintah, instansi pendidikan sampai komunitas turut saling membantu masyarakat yang terkena dampak pandemi yang tak kunjung berhenti.

Sebagai seorang mahasiswa tentu tidak asing lagi dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat (PKM). Pada bulan desember 2021 Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA (UHAMKA) melakukan kegiatan pemberdayaan

masyarakat di daerah Margahayu, Bekasi Timur yang juga bekerja sama dengan ketua RT setempat dan juga Karang Taruna untuk menyukseskan agenda kegiatan yang berlangsung selama 3 hari. Terhitung dari tanggal 16, 18 dan 19 Desember 2021. Setiap harinya peserta yang merupakan warga Margahayu akan diberikan materi yang berbeda. Hari pertama diberikan materi tentang pengelolaan limbah menjadi barang setengah jadi yang berupa gelatin. Lalu di hari kedua peserta diberikan materi tentang cara pembuatan gummy jelly dan di hari terakhir peserta diajarkan bagaimana membuat kemasan produk menjadi menarik dan cara pemasaran yang baik dan benar. “sangat bermanfaat sekali diadakannya pelatihan ini, warga bisa belajar sambil praktek cara pembuatannya. Ini juga merupakan peluang usaha sih jadi nanti saya mau praktekin di rumah kalo dirasa produknya enak baru deh nanti saya coba jual.” Ucap Ibu Komisah.

Baik ketua RT dan Karang Taruna akan bersinergi untuk mewujudkan kegiatan berwirausaha ini kepada warga lainnya sehingga nantinya bisa menjadi wilayah khas pembuat gummy jelly yang bisa mendistribusikan produknya secara luas. “dengan usaha kita semua dan ilmu yang telah diberikan insya Allah bisa menjadikan kp. Rawa semut, margahayu ini baik warga dan wilayahnya bisa berkembang baik.” Ucap salah satu anggota Karang Taruna. Nantinya tidak hanya perekonomian warga saja yang terbantu tetapi daerah margahayu kan bisa dikenal oleh masyarakat luas karena ciri khasnya yang lekat dengan gummy halal dan bergizi.

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah
keadaan suatu kaum sebelum mereka
mengubah keadaan diri mereka sendiri” Q.S.
Ar-Rad ayat 11.

Jembatan Silaturahmi UHAMKA dengan Masyarakat Margahayu, Bekasi.

Oleh: Hariyanti dan Sandra Rosalie

Manusia adalah makhluk sosial yang tidak luput dari hubungan dengan manusia lain. Hakikatnya manusia ini tidak dapat hidup tanpa manusia lain. Hubungan yang selalu dijaga dengan baik selain menambah saudara dapat juga memberikan kebermanfaatn bagi satu sama lain. Dan sebaik-baiknya manusia ialah yang paling bermanfaat bagi manusia lain. Sebagai salah satu instansi pendidikan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA turut menjalin silaturahmi dengan masyarakat margahayu dengan maksud untuk melaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat di masa pandemi saat ini. Mahasiswa dari berbagai fakultas di Universitas

Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA pula dilibatkan secara langsung dalam mengadakan sebuah kegiatan yang berbentuk pelatihan untuk membantu pengembangan perekonomian di Margahayu, Bekasi.

Tidak hanya mahasiswa dan dosen Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA saja yang dilibatkan, Karang Taruna dan juga Ketua Rt maupun Rw Nargahayu turut dilibatkan demi menyukseskan pelatihan yang akan dilaksanakan selama 3 (tiga) hari kedepan. Mayoritas warga margayahu terkena dampak pandemi seperti penghasilan yang berkurang hingga menjadi korban PHK di tempat mereka bekerja.

Hal ini merupakan salah satu alasan mengapa pemberdayaan masyarakat dirasa perlu dilakukan di margahayu, bekasi. Seluruh peserta datang dengan antusiasnya masing-masing, sampai-sampai bendahara Rw terinspirasi untuk membuat kelompok usaha di margahayu sendiri. “Saya ingin mencoba untuk

mengkomunikasikan ide ini ke ketua lingkungan seperti RW dan RT nya.” Ujar pak Hendrik selaku bendahara pengurus RW.

Tentunya hal ini tidak dapat bergerak secara keseluruhan jika tidak ada sinergitas antar warga dan ketua RT maupun RW dan juga Karang Taruna setempat. Di hari kedua pelatihan, para warga diajarkan tentang bagaimana membuat gummy jelly dari gelatin yang berasal dari limbah sisik ikan. “saya berniat untuk melakukan dorongan kepada masyarakat untuk mempraktekkan ilmu yang telah diberikan selama pelatihan berlangsung. Karena ide ini sangat potensial dan unik, jika berhasil ini bisa menjadi ciri khas kami.” Ujar pak Hendrik.

Peranan anak muda karang taruna juga hendak diiatkan dalam sesi pemasaran produk gummy jelly dimana anak muda disana paham akan kegunaan teknologi sehingga dapat membantu masyarakat dalam memasarkan produk secara luas. “tentunya kami harus memanfaatkan

sosial media untuk dijadikan tempat promosi, pemasaran agar terus berkembang.” Ujar pak Hendrik lagi.

Dari orang tua hingga remaja turut dilibatkan dan mempunyai tugas dan tanggung jawab masing-masing demi kelancaran usaha untuk seluruh warga margahayu. Sehingga dapat membantu perekonomian warga dan membangun daerah margahayu secara bersama-sama. Tentunya dari pihak universitas juga akan melakukan kunjungan berkala dan siap membantu warga margahayu dalam pelaksanaan proses usaha ini.

**“Kebersamaan itu Penting, Bukan Hanya untuk
Menjaga Silaturahmi, Tetapi Harus
Menghasilkan Sesuatu Yang Baik”
Hendrik Kurniawan, Ketua Rw 11 Margahayu
Bekasi**

Limbah yang Bernilai Rupiah

Oleh: Merina dan Sandra Rosalie

Masa pandemi belum juga selesai hingga saat ini. Dari pengusaha sampai warga biasa turut merasakan dampaknya sehingga masa sulit ini mengajarkan kepada kita untuk tetap membuka mata kepedulian untuk orang lain. Banyak bentuk perwujudan kepedulian kepada masyarakat, salah satunya dengan melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Dosen dan Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA kepada warga Rawa Semut, Kelurahan Margahayu Bekasi Timur.

Dalam pengabdian yang dilakukan di Kelurahan Margahayu ini, Penulis mendapati bahwa sebagian besar warga merupakan pengonsumsi ikan secara rutin. Sehingga pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, Tim dari

Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA mengusung tema pemanfaatan limbah sisik ikan yang diolah menjadi Gelatin dan Kembang Gula. Tentunya dengan tingkat konsumsi yang tinggi, bahan dalam pengolahan yang digunakan dalam kegiatan ini diharapkan dapat dengan mudah untuk didapatkan.

Kegiatan yang dilakukan dalam bentuk pelatihan yang berlangsung selama 3 hari. Pada hari pertama, warga margahayu diberikan materi mengenai pengelolaan limbah sisik ikan menjadi gelatin. Pemaparan materi disampaikan oleh salah satu dosen Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dari Fakultas Farmasi dan Sain (FFS).

Lalu pada hari kedua, dilanjutkan dengan materi pembuatan gummy jelly dengan ekstrak bunga telang. Materi ini masih dipaparkan oleh dosen farmasi UHAMKA Pembuatan gummy dari gelatin yang sudah diolah dari limbah sisik ikan ini ditambahkan dengan bunga telang. Dimana bunga telang ini memiliki banyak

kebermanfaatan salah satunya meredakan stress, dapat mengatasi diabetes dan sebagainya.

Pada hari terakhir, diberikan pembahasan mengenai *packaging* dan *marketing* yang dibawakan oleh dua dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis UHAMKA. Pada materi ini para peserta diajarkan bagaimana pengemasan produk yang baik dan dapat menarik konsumen. Tidak hanya itu peserta juga diajarkan bagaimana melakukan pemasaran produk yang baik dan benar dengan memanfaatkan media digital seperti Instagram, Website, Tiktok dan berbagai aplikasi kekinian lainnya.

Di setiap harinya kegiatan ini mengusung materi yang saling berkaitan satu dengan lainnya, mulai dari pengelolaan produk mentah menjadi produk setengah jadi lalu menjadi produk jadi. Serta disugahi ilmu tentang pemasaran dan bagaimana membuat

pengemasan produk agar lebih menarik untuk konsumen.

Produk gummy dan jelly merupakan salah satu jajanan ringan yang digemari oleh anak-anak. Inilah yang kemudian membuat Tim Pengabdian Masyarakat UHAMKA yakin untuk mengadakan workshop pengolahan sisik ikan dan packaging produk dengan memanfaatkan media digital. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, Tim PengMas UHAMKA sangat berharap setelah terlaksananya pelatihan tersebut warga margahayu dapat mengimplementasikan ilmu-ilmu yang telah diberikan selama kegiatan berlangsung. Sehingga terdapat membantu dalam meningkatkan taraf ekonomi di kalangan warga margahayu sendiri.

“Tahapan pertama dalam mencari ilmu adalah mendengarkan, kemudian diam dan menyimak dengan penuh perhatian, lalu menjaganya, lalu mengamalkannya dan kemudian menyebarkannya.”

Sufyan bin Uyainah, Peserta

Tidak Semua Limbah Itu Harus di Buang

Oleh: Zulpahmi dan Sandra Rosalie

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 18/1999 Jo.PP 85/1999, limbah adalah sisa atau buangan dari suatu usaha dan atau kegiatan manusia, sehingga harus dibuang apabila tidak dapat diolah dengan baik. Adapun beberapa jenis limbah diantaranya; limbah cair, limbah padat, limbah gas dan limbah suara limbah padat sering kali dimusnahkan dengan cara dibakar sehingga menghasilkan polusi udara.

Limbah yang merupakan sisa atau buangan sering kali dianggap tak memiliki nilai ekonomi oleh masyarakat indonesia. Namun, saat ini tidak sedikit juga masyarakat indonesia khususnya kalangan milenial yang turut memanfaatkan limbah khususnya limbah padat menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Pemanfaatan tersebut tentunya berdasarkan

ilmu dan bantuan teknologi yang kian berkembang sehingga menghasilkan ide kreatif dan mengantarkan pada ide usaha yang *anti-mainstream*. Hal ini disebut dengan kegiatan usaha ekonomi kreatif. Maka dari itu pemerintah juga turut mendukung kegiatan ekonomi kreatif ini dalam beberapa jenis sektor industri salah satunya pada sektor industri kuliner.

Di bulan desember 2021, mahasiswa beserta dengan dosen Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA melakukan workshop di Kelurahan Margahayu, Bekasi Timur mengenai pemanfaatan limbah sisik ikan yang dapat diolah menjadi gelatin halal. Gelatin sendiri merupakan bahan utama pembuatan gummy dan juga jelly atau sering disebut dengan agar-agar. Dalam pelatihan ini, masyarakat diajarkan bagaimana cara mengolah limbah sisik ikan menjadi suatu produk yang mempunyai tidak hanya nilai ekonomi tetapi juga memiliki gizi didalamnya. Tentunya hal ini

bukanlah hal yang sering dijumpai, sehingga memberikan keunikan tersendiri.

Sisik ikan yang pada umumnya sering kali dibuang begitu saja kini dapat dijadikan bahan utama dalam proses pembuatan gelatin. Dengan proses pencucian hingga bersih dengan air mengalir, lalu sisik ikan yang sudah bersih direndam dengan air yang dicampur dengan sabun pembersih. Setelah itu sisik ikan didiamkan selama 24 jam di lemari es. Dilanjut dengan menimbang sisik ikan untuk di rendam kembali dengan rendaman jeruk nipis dengan perbandingan yang sudah ditentukan dan nantinya akan direndam lagi dengan asam asetat lalu disimpan ke lemari pendingin. Sisik ikan yang telah direndam dengan asam asetat ataupun jeruk nipis dibilas kembali dengan air mengalir untuk direndam lagi dengan ekstrak bunga telang dengan perbandingan yang telah ditentukan. Air yang telah terekstraksi nantinya dituangkan kedalam wadah dan dikeringkan menggunakan oven. Setelah kering, nantinya

gelatin akan berbentuk seperti selembaran kertas.

Namun, tidak hanya sampai tahap pembuatan gelatin saja. setelah gelatin jadi selanjutnya gelatin akan diolah kembali menjadi gummy ataupun jelly sehingga menjadi produk sempurna yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan tanpa harus khawatir akan pemanis buatan yang berlebihan. Karena gelatin yang berbahan dasar sisik ikan dan bunga telang yang memiliki manfaat berlimpah membuat produk gummy ataupun jelly ini memiliki nilai gizi yang baik.

Melalui ilmu yang telah diberikan di dalam kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh UHAMKA ini diharapkan akan adanya suatu pergerakan yang nyata oleh warga Kelurahan Margahayu, Bekasi Timur. Tidak hanya ilmu yang bertambah tetapi diharapkan juga ekonomi masyarakat juga turut berkembang.

“Memilih Tantangan dan Bertemu Itu
Menciptakan Rasa Pemberdayaan Diri yang
Menjadi Dasar Untuk Tantangan Sukses Lebih
Lanjut” Julia Cameron

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui
Ekonomi Kreatif untuk Warga
Margahayu
Oleh: Hariyanti dan Sandra Rosalie**

Ekonomi kreatif adalah suatu gagasan di era ekonomi terkini yang menjadikan informasi dan kreativitas dengan mengandalkan ide serta pengetahuan dari sumber daya manusia sebagai faktor produksi utamanya. Gagasan ini didukung oleh keberadaan industri kreatif yang merupakan perwujudannya. contoh dari perwujudan ekonomi kreatif ini sering dijumpai pada industri kreatif fashion, baik pakaian maupun tas dan aksesoris lainnya. Namun perwujudan ekonomi kreatif dalam industri kuliner masih jarang ditemukan.

Siapa sangka bahwa limbah sisik ikan dapat diolah menjadi salah satu cemilan yang bernilai ekonomi dan bergizi. Nyatanya Universitas

Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA telah melakukan penelitian sebelum diadakannya agenda pelatihan pemberdayaan masyarakat di Margahayu, Bekasi Timur. Sisik ikan ini ternyata dapat diolah menjadi gelatin yang tidak lain tidak bukan merupakan bahan utama dalam membuat jelly, gummy, dan lain sebagainya. Warga Margahayu diberikan pembimbingan pelatihan pemanfaatan sisik ikan menjadi gelatin selama 3 hari, tentunya dengan tema dan materi yang berbeda namun tentunya saling berkesinambungan. Kebermanfaatan kegiatan pelatihan tersebut sangat dirasakan oleh seluruh peserta pelatihan. Dimasa pandemi yang serba sulit ini membuat para warga merasa terbantu dalam penanganan perekonomian mereka kedepannya. Tidak sedikit dari warga yang ingin mengimplementasikan ilmu yang telah diberikan dirumahnya.

Tidak lupa dengan cara pemilihan *packaging* yang menarik dan juga cara melakukan

pemasaran yang baik dan benar. Salah satu peserta pelatihan turut di wawancarai oleh seorang mahasiswa Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA mengenai media digital apa yang akan digunakan sebagai sarana pengembangan produk dari bisnis pemanfaatan limbah sisik ikan, “Pastinya yang utama itu melalui status WhatsApp, karena kebanyakan ibu-ibu mainnya WhatsApp aja mbak, namun karena saya punya anak yang melek teknologi nanti akan saya usahakan untuk menggunakan media digital lain. Seperti TikTok, Instagram, dan lainnya.” Jawab ibu Rita.

Tidak hanya ilmu yang berikan, tetapi juga beberapa perlengkapan untuk pembuatan gelatin, gummy dan jelly. Alat yang telah diberikan diharap dapat dimanfaatkan oleh masyarat margahayu dengan bijak dan berguna untuk pembuatan gelatin serta gummy dan jelly nnatinya. Sehingga dampak positif tidak hanya dirasakan saat pelatihan saja namun juga untuk

kedepannya diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dan peningkatan ekonomi masyarakat sekitar.

“Uang tidak bisa membeli kebahagiaan dan kreativitas. Tapi, kebahagiaan dan kreativitas jika digabungkan bisa menjadi uang.”

Ibu Rita.

Sinergitas Ibu PKK Margahayu

Oleh Merina dan Sandra Rosalie

Ibu rumah tangga. Sering kali dianggap sebelah mata oleh sebagian besar masyarakat luas. Padahal apa yang dilakukan bukanlah hal yang mudah, mulai dari mengatur keuangan bulanan, menjadi juru masak handal bagi penghuni rumah ditambah menjadi guru bagi anak-anak. Dari sekian banyaknya pekerjaan yang dilakukan di dalam rumah masih saja ada yang berkata bahwa ibu rumah tangga itu tidak ada apa apaya dibandingkan menjadi wanita karir. Ya, sangat disayangkan bahwa tolak ukurnya merupakan apa yang dihasilkan, tak lain dan tak bukan adalah uang yang dijadikan tolak ukurnya.

Namun, dimasa pandemi saat ini semua orang harus melakukan segala sesuatu di dalam rumah ketika pandemi sedang tinggi-tingginya. Sehingga munculah istilah baru yaitu *Work*

From Home (WFH) bagi mereka yang bekerja dan juga ada *Online Class* bagi para pelajar. Hal ini membuat setiap orang mau tidak mau beradaptasi dengan keadaan dan juga teknologi saat ini, begitu pula ibu rumah tangga. Penggunaan teknologi tentunya menjadi tantangan besar bagi para ibu rumah tangga. Namun masih sedikit ibu rumah tangga yang paham akan penggunaan teknologi. Sebagian besar ibu rumah tangga hanya bisa menggunakan aplikasi WhatsApp saja. Tetapi ada juga ibu rumah tangga yang dapat menggunakan sosial media lain untuk berjualan.

Ibu Anggi contohnya, beliau merupakan ibu rumah tangga yang juga seorang pedagang *online shop*. Beliau mulai berjualan di *online shop* demi memenuhi kebutuhan rumah tangga sehari-hari. Hal ini dikarenakan dampak pandemi yang berakibat kepada penghasilan sang suami yang merupakan pemasukan utama keluarga. Selain itu, ibu Anggi juga turut aktif di dalam kegiatan ibu PKK Margahayu.

Setelah mengikuti pelatihan yang diadakan oleh Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA beliau jadi tertarik untuk mengamalkan ilmu yang didapatkannya selama mengikuti kegiatan tersebut mengenai pemanfaatan limbah sisik ikan yang dapat dijadikan gelatin halal yang merupakan bahan utama pembuatan gummy, jelly hingga kosmetik dan juga kebermanfaatan bunga telang. “Sejak saya mengikuti kegiatan pelatihan ini, pemahaman saya mengenai limbah itu jadi bertambah, yang tadinya saya kira sisik ikan itu tinggal dibuang karna gabisa di bikin apa apa sekarang jadi tau bahwa sisik ikan itu bisa dijadiin gelatin buat usaha. Saya jadi berminat untuk menyebarkan ilmu ini ke ibu-ibu PKK terus bergerak bareng, karena ini juga peluang usaha yang bisa memberdayakan satu sama lain.” Ujar Ibu Anggi.

Ditambah dengan materi pengemasan dan cara pemasaran dengan baik yang dipaparkan oleh dua orang dosen Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Fakultas Ekonomi dan

Bisnis membuat para ibu-ibu turut antusias dalam kegiatan tersebut karena ilmu tersebut sangat berguna untuk mengundnag ketertarikan konsumen dalam membeli produknya nanti. Semangat ibu-ibu PKK turut menjadi sorotan juga selama kegiatan pelatihan berlangsung mulai dari berbagai pertanyaan yang disampaikan, pemikiran hingga antusiasme mereka untuk ikut mempraktekkan ilmu yang dijelaskan oleh para dosen.

**“Tidak Akan Ada Pemberdayaan Lebih Kekal
Bekelanjutan, Tanpa Melibatkan Perempuan”
Najwa Shihab**

Wanita yang Memperdayai

Oleh: Zulpahmi dan Sandra Rosalie

Pada tanggal 16 Desember 2021, Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA melaksanakan kegiatan Pemberdayaan Kepada Masyarakat di Margahayu, Bekasi Timur yang bekerja sama dengan karang taruna. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai bentuk kepedulian baik mahasiswa dan dosen UHAMKA kepada warga Margahayu di masa pandemi dengan cara memberikan pelatihan. Kegiatan pelatihan tersebut berlangsung selama 3 hari yaitu pada tanggal 16, 18 dan 19 Desember 2021. Setiap harinya warga margahayu diberi pembekalan yang berbeda mulai dari pengolahan limbah sisik ikan menjadi gelatin, pembuatan gelatin menjadi gummy jelly hingga bagaimana pemilihan pengemasan produk dan kegiatan pemasaran yang baik dan tepat sehingga dapat menarik konsumen. Kegiatan pelatihan ini

berguna untuk membantu para warga Margahayu dalam meningkatkan ekonominya. Selama kegiatan berlangsung kegiatan ini kehadiran para peerta lebih didominasi oleh mayoritas ibu-ibu rumah tangga. Melihat jumlah para ibu rumah tangga yang tidak sedikit dalam mengikuti kegiatan pelatihan tersebut membuat penulis penasaran mengenai alasan para ibu rumah tangga sehingga mereka terdorong untuk hadir dan turut andil dalam pelatihan pengolahan limbah sisik ikan. Dan dari penelusuran yang kami lakukan kepada para peserta yan hadir didapati bahwa mereka semua tidak hanya serta merta hadir dengan hanya mendengarkan. Seperti yang terjadi pada saat berlangsungnya kegiatan workshop pengabdian masyarakat ini mereka aktif dalam melontarkan pertanyaan kepada pembicara. Selain itu, mereka juga turut memanfaatkan kesempatan untuk mempraktekan apa yang dijelaskan oleh pemateri secara langsung yang dibimbing

dengan dibantu oleh mahasiswa dari Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA.

Ibu Linda (49 tahun) salah satunya, adalah ibu rumah tangga dan juga penjual nasi uduk. Beliau juga merupakan salah satu warga margahayu yang mengikuti kegiatan pelatihan dari hari pertama hingga selesai. Sejak datangnya pandemi pendapatan dari penjualan ibu Linda turut menyusut sehingga membuat dia harus berusaha lebih di masa pandemi ini demi memenuhi kebutuhan keluarga. Menurut ibu Linda, kegiatan pelatihan yang dilaksanakan oleh UHAMKA sangat bermanfaat untuk masyarakat sekitar. Tidak hanya menambah pengetahuan, namun juga membuat dirinya terinspirasi dalam mengajak baik tetangga maupun teman-temannya untuk membuat usaha bersama. “Gelatinnya kan engga hanya dapat diolah menjadi gummy tapi juga bisa buat bikin agar-agar, nah nanti itu bisa dititipin ke warung-warung apalagi ini kan kesukaannya anak anak ya kan mba.” ucap ibu

Linda. Walaupun hanya seorang ibu rumah tangga yang juga merupakan penjual nasi uduk, ibu Linda juga berkeinginan untuk memberdayakan tetangganya sehingga bisa berproses bersama baik dalam peningkatan ekonomi dan lain halnya.

Penulis menyadari bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan pelatihan saja. Namun juga berusaha untuk membuka mata kepedulian warga sekitar agar mau untuk berkontribusi serta bergerak maju dalam penyuksesan pengolahan limbah sisik ikan menjadi produk jadi berupa gummy sehingga menjadi produk unggulan milik bersama. Tidak hanya faktor ekonomi masyarakat yang terbantu tetapi solidaritas dan tali silaturahmi antar wargapun turut berjalan beriringan.

“Sebaik-baiknya manusia adalah mereka yang bermanfaat bagi manusia lain.” (HR. Ahmad)

Melalui Limbah Sisik Ikan yang Bisa Memberdayakan

Oleh: Hariyanti dan Yahya

Ikan menjadi salah satu komoditi hewan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Maka dari itu, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Prof. DR HAMKA memberdayakan suatu daerah yang terletak di Kelurahan Margahayu, Bekasi. Dengan memanfaatkan limbah dari sisik ikan yang kami inovasikan menjadi sebuah produk halal yaitu Gelatin yang kemudian dikembangkan lagi menjadi Gummy Jelly. Cara yang kami tempuh ialah mengadakan sebuah workshop sekaligus pelatihan bagaimana pengelolaannya sehingga menjadi gelatin. Workshop yang kami lakukan selama 3 hari yakni pada tanggal 16, 18, 19 Desember 2021. Gelatin sendiri merupakan produk bahan makanan bergizi tinggi.

Pada hari pertama pelaksanaan workshop menyajikan sebuah pelatihan dasar bagaimana cara mengelola sisik ikan tersebut, seperti edukasi cara membersihkan sisik ikan tersebut hingga cara pemanfaatannya sampai menjadi gelatin. Antusias warga sangat terlihat ketika pelatihan tersebut, dibuktikan dengan banyaknya warga yang ikut terlibat langsung dalam pembuatan.

Setelah hari pertama workshop berakhir kami mewawancarai salah satu warga untuk diminta bagaimana tanggapannya terhadap workshop ini. Beliau seorang ibu rumah tangga yang berusia 56 tahun, namanya ibu Yulijar yang berasal dari Jalan Rawa Semut, Rt 04 / Rw 11. Menurut beliau di tengah pandemic covid-19 ini, banyak pekerja atau buruh yang diberhentikan. Dan dengan adanya workshop ini tentu bisa menjadi referensi baru untuk menjadi sebuah sumber penghasilan dari produk yang diciptakan, apalagi wokshop ini diadakan secara sistematis. Dimulai dari

sekarang (Hari pertama), tentang pengelolaan bahan mentah menjadi produk setengah jadi. Kemudian dihari kedua pengelolaan bahan setengah jadi menjadi produk jadi yaitu gummy jelly. Setelah itu di hari terakhir kita diajarkan bagaimana cara pengemasan yang menjual serta promosi/ pemasarannya

Ibu Yulijar juga berkomitmen untuk mengikuti workshop ini sampai hari akhir, mengingat sangat menarik dari produk yang dihasilkan dan asal pembuatannya yaitu limbah sisik ikan. Karena ibu Yulijar dan keluarga termasuk pengonsumsi ikan dan ikan yang biasanya dikonsumsi biasanya ikan kembung dan ikan bawal dalam skala cukup besar.

Biasanya ibu Yulijar dalam mengonsumsi ikan, sisiknya langsung dibuang begitu saja ke tempat pembuangan sampah. Namun, setelah mengikuti workshop ini ibu Yulijar berkeinginan untuk tidak membuang kembali limbah sisik ikan tersebut. Karena sudah mengetahui betapa bernilai gunanya limbah sisik ikan dan berniat

untuk mencoba membuatnya dirumah menjadi sebuah gelatin.

Dari aspek sosial menurut ibu Yulijar bisa sangat berpengaruh, karena selain bisa mengurai limbah sisik ikan tetapi bisa bernilai dari segi ekonomisnya. Beliau berniat untuk mengajak tetangga atau orang sekitar di lingkungan rumahnya untuk berkolaborasi membuat produk gelatin yang kemudian dikembangkan menjadi gummy jelly.

“Selain diajarkan pembuatan produknya kita diajarkan juga kemasan dan pemasarannya. Itulah yang membuat saya bersemangat dalam mengikuti workshop ini selama tiga hari” Ujar Ibu Yulijar.

**“Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Ini Selain
Memberikan Kesibukan Positif, Juga
Memberikan Pembelajaran Berharga”
Ibu Yulijar.**

Dampak Sisik Ikan terhadap Perekonomian

Oleh: Merina dan Yahya

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu Tri Dharma perguruan tinggi, yang berarti abdi terhadap masyarakat untuk suatu peningkatan yang dibutuhkan kelompok masyarakat tersebut. Universitas Muhammadiyah Prof DR HAMKA melakukan sebuah pengabdian di salah satu kelurahan di Kota Bekasi, yaitu kelurahan Margahayu.

Pemberdayaan masyarakat yang kami lakukan dari segi ekonomi, yaitu melalui pembuatan suatu produk halal gelatin sebagai bahan makanan untuk pembuatan gummy jelly. Bahan pokok yang kami gunakan berasal dari limbah ikan yaitu bagian kulit/sisik ikan, Sehingga mudah untuk didapatkan.

Metode yang kami gunakan dalam pemberdayaan kali ini adalah dengan mengadakan sebuah workshop selama 3 hari. Dengan tema dihari pertama “Pembuatan Gelatin Halal” dan tema dihari kedua ialah “Pembuatan Gummy” serta tema pada hari ketiga yaitu “*Packaging & Marketing Online*”. Pada hari kedua kami mewawancarai salah satu peserta, seorang ibu rumah tangga yang berusia 53 tahun yaitu Ibu Marhamah. Seorang warga kelurahan Margahayu yang merupakan salah satu partisipan dalam workshop ini. Beliau bertempat tinggal di Jalan Rawa Semut, Rt 09/Rw 11 dan berasal dari kelompok posyandu. Beliau berpendapat bahwasannya dengan adanya workshop ini bisa menjadi sumber penghasilan baru bagi warga Margahayu Bekasi melalui produk yang diciptakan dan packaging serta pemasaran yang tepat. Apalagi semenjak pandemic covid-19 melanda banyak orang yang di PHK sehingga menghilangkan sumber penghasilan utamanya.

Ibu Marhamah dan keluarga termasuk pengonsumsi ikan, dalam sehari ibu Marhamah bisa memasak ikan sebanyak 1 – 1 setengah kg. Ikan yang dikonsumsi pun cukup beragam, ada ikan Mas, ikan Tongkol, ikan Nila, dan jenis ikan lainnya. Biasanya ikan yang dikonsumsi oleh ibu Marhamah dan keluarga sisiknya selalu dibuang ke tempat pembuangan sampah di sekitar rumahnya sehingga menimbulkan limbah yang menyengat baunya di sekitaran rumahnya. Namun, setelah mengikuti workshop ini khususnya pada hari kedua. Ibu Marhamah berniat ingin mengolah limbah sisik ikan menjadi sebuah produk yang telah diajarkan pada workshop tersebut.

Melalui workshop ini juga ibu Marhamah mendapatkan pengetahuan baru bahwasannya limbah sisik ikan ternyata masih memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu, limbah sisik ikan tersebut bisa dijadikan produk seperti permen dan jelly yang banyak sekali digandrungi oleh anak-anak kecil. Karena rasanya yang manis

dan berkeinginan untuk terus membeli secara berulang-ulang kali oleh anak kecil.

Dari aspek sosial, Ibu Marhamah juga beranggapan bahwa adanya workshop ini, sangat berdampak terutama dari pengelolaan limbah sisik ikan selain terurainya limbah tersebut dan juga bisa menjadi produk yang sangat bermanfaat serta menambah nilai dari sisi sosial ekonominya.

Jika sudah berhasil menerapkan apa yang sudah didapatkan dari workshop ini, ibu marhamah berniat untuk mempromosikan produk ini. Terutama kepada masyarakat sekitar dan kalau bisa seluruh penjuru Indonesia melalui digital marketing yang akan dipelajari di hari terakhir workshop ini.

**“Pilihlah Jalan Pengabdian yang Tak Hanya
Baik Untukmu Tetapi Baik Untuk Semua”
Ibu Marhamah**

Produk Konsumsi yang Dihasilkan dari Sisik Ikan

Oleh: Zulpahmi dan Yahya

Setiap perguruan tinggi pasti memiliki agenda Pengabdian Kepada Masyarakat, karna memang menjadi sebuah kewajiban bagi perguruan tinggi untuk berdampak positif secara langsung kepada masyarakat. Untuk mengabdikan dibutuhkan sebuah analisis yang baik terhadap lokasi pengabdian. Seperti apa saja yang dibutuhkan di lokasi tersebut, potensi apa saja yang bisa dikembangkan dan lain sebagainya.

Pada kesempatan kali ini UHAMKA bekerja sama dengan LPPM UHAMKA serta mitra yang dituju yaitu Kelurahan Margahayu, Bekasi untuk saling bersinergi dan membawa kebermanfaatannya khususnya kepada masyarakat Margahayu RW 11. Dengan melakukan sebuah workshop dengan tema besar “Pemanfaatan

Limbah Sisik Ikan sebagai Gelatin Halal menjadi Kembang Gula Jelly untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Margahayu Bekasi". Workshop dilakukan selama tiga hari dengan masing-masing hari memiliki tema khusus.

Diakhir acara kami berkesempatan untuk mewawancarai salah satu warga yang mengikuti workshop ini. Warga tersebut bernama Ibu Maria Ulfa atau bisa dipanggil dengan ibu Ulfa. Beliau merupakan Ibu Rumah tangga berusia 42 tahun, di lingkungan sekitar beliau termasuk kedalam golongan ibu-ibu PKK yang bertempat tinggal di Jalan Rawa Semut 1, RT 02 / RW 11.

Menurut ibu Ulfa dengan adanya workshop ini sangat bagus sekali, karena dapat meningkatkan perekonomian warga. Terkhususnya bagi saya sendiri yang sangat berdampak dengan adanya pandemic covid-19, anak saya yang bekerja sempat dirumahkan. Apalagi saya memiliki 7 anak yang harus saya

penuhi kebutuhan makannya dan kuota internet untuk dia sekolah di rumah.

Ibu Ulfa, suami serta ketujuh anaknya termasuk pengonsumsi ikan dalam skala yang cukup besar. Dikarenakan jumlah anggota keluarga yang banyak. Biasanya ikan yang yang dikonsumsi ibu Ulfa dan keluarga adalah ikan Kembung, ikan Bandeng, dan ikan Lele. Sebelum mengikuti workshop ini ibu Ulfa selalu membuang limbah sisik ikannya begitu saja, Dikarenakan belum paham manfaat sisik ikan tersebut. Tetapi, setelah mengikuti workshop ini ibu Ulfa berkeinginan untuk mengelola limbah sisik ikan.

Beliau juga berpendapat dampak yang dirasakan setelah mengikuti workshop ini yaitu bertambahnya pengetahuan tentang manfaat dan kegunaan limbah sisik ikan yang ternyata dapat dijadikan sebagai olahan bahan pangan bernilai gizi tinggi, karena dapat diolah menjadi Gelatin sebagai bahan dasar jelly. Selain Jelly, produk yang dihasilkan bisa berupa permen.

Dari segi dampak sosialnya pun sangat terasa, misal yang pada awalnya limbah sisik ikan dibuang sembarangan yang menyebabkan menjadi kotor, banyak lalat yang bisa menimbulkan penyakit disentri dan diare. Hingga menjadi suatu produk yang bernilai guna tinggi dan manfaatnya. Itu contoh sederhana dari dampak yang dirasakan khususnya terhadap lingkungan.

Dari aspek pemasaran ibu Ulfa mempunyai niat untuk mempromosikan produk hasil pengelolaan limbah sisik ikan kepada masyarakat luas jika beliau mampu membuatnya dalam skala besar. Ibu Ulfa pun memiliki pengetahuan dasar terkait wadah atau tempat yang bisa dijadikan media promosi khususnya media digital seperti melalui whatsApp dan Online Shop (Shopee dan Lazada) serta didukung dengan anak-anaknya yang sudah cukup paham media digital yang sedang booming saat ini yaitu TikTok.

“Percayalah, Setiap Kita Memiliki Peranan dan
Dibekali Kemampuan Untuk Berkontribusi di
Masyarakat”
Ibu Ulfa

Limbah Sisik Ikan Bisa Menjadi

Sumber Perekonomian Baru

Oleh: Hariyanti dan Yahya

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya untuk membuat, meningkatkan, serta mewujudkan kesejahteraan masyarakat dalam hal suatu kesenjangan yang dialami kelompok masyarakat. UHAMKA sebagai penyelenggara pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk melakukan pemberdayaan dari segi perekonomian melalui pengadaan workshop di suatu daerah di Kota Bekasi yaitu tepatnya di Kelurahan Margahayu. Dengan ketua tim yaitu Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UHAMKA Ayahanda Dr. Zulpahmi, SE, M.Si serta dibantu oleh beberapa Dosen dan mahasiswa.

Pada Workshop yang diadakan tersebut warga Margahayu memiliki antusias yang tinggi, dikarenakan tema yang diusung sangat unik yaitu “Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan”. Banyak

warga yang pada awalnya beranggapan tidak mungkin limbah sisik ikan bisa dimanfaatkan. Karena sangat asing terdengar bahkan tidak pernah menduga limbah sisik ikan bisa bermanfaat menjadi suatu produk, bahkan produk yang bisa dikonsumsi.

Seiring berjalannya workshop tersebut, tampak warga sangat memperhatikan dengan serius pemaparan, pelatihan dan uji klinis yang dilakukan oleh narasumber-narasumber yang sudah berkompeten dibidangnya. Sampai ada beberapa warga yang diajak oleh narasumber untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan gelatin hingga menjadi kembang gula jelly.

Kami mengajak salah satu warga untuk dimintai tanggapannya terhadap workshop tersebut, yakni Ibu Sulastri seorang ibu rumah tangga yang berusia 52 tahun. Beliau mengakui bahwasannya termasuk keluarga yang tidak mengonsumsi ikan sama sekali sehingga hal itulah yang membuat beliau penasaran dari

workshop ini. Namun, setelah mengikuti workshop ini dengan khidmat beliau berpendapat bahwasannya workshop ini menambah pengetahuan sekaligus ilmu baru bagaimana mengelola limbah sisik ikan agar bisa dimanfaatkan dan memiliki nilai guna yang tinggi. Beliau juga mampu menjelaskan cara limbah sisik ikan bisa menjadi Gelatin, kemudian gelatin tersebut bisa diolah menjadi kembang gula gummy jelly dan bisa juga dibuat Agar-agar. Sehingga apa yang didapatkan dari keikutsertaan workshop ini bisa dipraktekkan di rumah.

Dampak sosial yang bisa dirasakan menurut ibu Sulastri ialah Bisa mengayomi masyarakat untuk berperan aktif untuk memiliki usaha dengan memanfaatkan limbah sisik ikan yang dikelola dengan benar, menambah relasi antar masyarakat, bisa memunculkan ide-ide bisnis yang dapat berkolaborasi dengan masyarakat yang lain. Serta memiliki keinginan untuk merekrut tetangga ataupun masyarakat sekitar

untuk membantu usahanya jika Ibu Sulastri sudah memiliki usaha dari limbah sisik ikan tersebut.

Ditambah dibekali dengan pengetahuan dari cara pengemasan dan pemasarannya melalui media digital yang sudah dipaparkan oleh narasumber dihari ketiga. Menurut Ibu Sulastri selain bahan baku yang mudah didapatkan, ternyata pemasaran yang bisa dilakukan bisa dipahami dan bisa dipraktekkan dengan kunci kesabaran. Beliau juga beranggapan ini bisa jadi prospek bisnis yang bagus karena keunikan bahan bakunya.

**“Bahagia Melakukan Pemberdayaan Untuk
Kebahagiaan yang Diberdayakan”
Ibu Sulastri**

Limbah Sisik Ikan yang Banyak

Manfaat

Oleh: Merina dan Alkautsar Pangestu

Jarang sekali masyarakat dapat mengelola kembali limbah dari sisik ikan yang padahal dapat dijadikan sebagai gelatin halal dan juga dapat dijadikan sebagai bahan kosmetik yang menurut kami banyak sekali manfaatnya. Oleh karena itu, Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Muahmmadiyah Prof. DR.HAMKA melakukan edukasi dan pelatihan pemanfaatan limbah sisik ikan sebagai gelatin halal untuk digunakan menjadi kembang gula jelly yang mana inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian warga Rw 011 Kelurahan Margahayu, Bekasi.

Pada tanggal 16, 18, 19, Desember 2021, Tim dari Pengabdian Masyarakat UHAMKA mengadakan sebuah workshop dimana yang dihadiri oleh masyarakat Rw 011 Kelurahan

Margahayu dengan sangat antusias dan mayoritas yang menjadi peserta adalah ibu-ibu PKK dan Karang Taruna.

Pada saat selesai workshop di hari pertama Pengabdian Masyarakat Uhamka, kami melakukan wawancara kepada salah satu anggota karang taruna terkait tanggapan dan kesan pesan setelah mengikuti workshop hari pertama. Abang Muhammad Akmal F atau yang biasa kita sapa dengan nama panggilan bang Akmal ini berusia 19 Tahun yang sekarang berprofesi sebagai driver ojol food dan tinggal di Jalan Rawa Semut, Rt 09 / Rw 11 no rumah 18, sudah memberikan tanggapannya terkait apa saja sih yang sudah didapatkan oleh bang Akmal ini setelah mengikuti workshop hari pertama.

Banyak sekali manfaat dari mengikuti workshop kali ini ujar bang Akmal, karena menurut beliau dalam kegiatan seperti ini dapat menambah ilmu, wawasan, relasi, dan teman-teman baru yang bisa disimpulkan banyak

sekali manfaatnya. Tidak rugi saat mengikuti kegiatan yang tujuan niatnya sangat baik apalagi dalam peningkatan perekonomian warga Margahayu.

Menurut bang Akmal sangat cocok sekali Tim Pengabdian Masyarakat Uhamka menjadikan Rw 011 Margahayu Bekasi ini sebagai tempat untuk Pengabdian dalam pengelolaan Limbah Sisik Ikan, karena memang warga disini setiap hari nya mengonsumsi ikan, baik ikan air tawar dan ikan laut yang mana kadang sisik nya dibuang begitu saja di tempat sampah. Semenjak ada workshop kali ini yang membahas Limbah Sisik Ikan dapat diolah menjadi suatu produk, harapannya masyarakat dapat menambah ilmu dari workshop ini dan dapat di implementasikan agar dapat meningkatkan taraf ekonomi yang lebih baik di Margahayu Bekasi.

Saat ditanyakan mengenai promosi ketika nanti produknya sudah ada, bang Akmal menjawab akan melakukan promosi door to door warga

sekitar Margahayu dan juga bang Akmal akan memanfaatkan media sosial sebagai sarana dalam promosi nanti ketika produknya sudah ada.

"Berikan Manfaat Baik kepada Semua Orang
agar Hidupmu Bahagia"
Akmal

Sisik Ikan dapat dijadikan Produk dan Dapat Dikonsumsi

Oleh: Zulpahmi dan Alkautsar Pangestu

Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA sangat senang melihat antusias dan semangat dari Warga RW.11 Kelurahan Margahayu, Bekasi yang sudah mengikuti kegiatan workshop selama 3 hari yakni di tanggal 16, 18, dan 19 Desember 2021. Pada kesempatan kali ini Tim Pengabdian Masyarakat UHAMKA mengadakan pelatihan dan edukasi tentang pemanfaatan dari Limbah Sisik Ikan yang ternyata dapat dijadikan suatu produk bahkan produk ini dapat di konsumsi dan menjadi bernilai. Siapa sangka Limbah dari Sisik Ikan dapat dijadikan sebagai Gelatin halal dan skincare yang sering kita gunakan.

Disaat melakukan workshop hari pertama kami Tim Pengabdian Masyarakat UHAMKA mengadakan wawancara kepada salah satu peserta yang ada di lokasi terkait tanggapan peserta mengenai workshop tersebut. Bapak Nur Saklar Akbar adalah Ketua RT.05 RW.11 Margahayu, Bekasi yang saat ini sedang bekerja sebagai karyawan swasta dan sudah berumur 32 tahun serta asli orang Rawa Semut Raya no rumah 45.

Bapak Nur Saklar Akbar sekeluarga termasuk kedalam katagori warga yang sangat sering mengkonsumsi ikan, baik itu ikan air tawar seperti lele atau ikan air laut seperti ikan tongkol atau ikan tuna lainnya. Dan masyarakat disanapun sering sekali mengkonsumsi ikan, akan tetapi limbah dari sisik ikannya dibuang begitu saja tanpa diolah kembali karena memang belum mengetahui jika limbah tersebut dapat dijadikan suatu produk yang memiliki nilai jual. Ketika adanya workshop ini mungkin banyak masyarakat dan salah satunya

Bapak Nur Saklar Akbar dapat ilmu baru tentang edukasi dan pemanfaatan dari limbah sisik ikan sebagai gelatin halal untuk digunakan menjadi kembang gula jelly yang inovasi ini sangat diharapkan bisa meningkatkan perekonomian warga Rw 011 Kelurahan Margahayu, Bekasi.

Sebelum menerapkan di masyarakat yang luas, Bapak Nur Saklar Akbar ini akan menerapkan ilmu barunya ini di keluarga terlebih dahulu dan akan terus dicoba dan ketika nanti hasilnya bagus maka akan diterapkan oleh beliau kepada masyarakat sekitar. Dan juga Pak Nur Saklar Akbar ini sudah berfikir akan seperti apa dalam memasarkan produknya ketika ada nanti, beliau ingin melakukan seperti demo produk kepada masyarakat dan juga akan memposting produk tersebut di ranah digital. Dengan cara tersebut mungkin menurut Pak Nur Saklar Akbar akan mempermudah produk terjual dengan lancar.

Yang di produksi nanti oleh masyarakat sekitar diharapkan akan menjadi produk unggulan dari kelurahan Margahayu, Bekasi dan akan menjadi kebanggaan yang mana ketika ada pameran atau expo nanti warga Margahayu dapat memamerkan produk tersebut yang berawal dari kegiatan workshop ini.

Harapan besar dari Pak Nur Saklar Akbar selaku ketua RT setempat, semoga para peserta dari workshop hari ini dan 2 hari kedepannya betul-betul menyerap ilmu dari materi sehingga nanti akan berguna dan akan dapat menerapkan secara maximal. Dan semoga juga dengan pelatihan ini dapat membuat perekonomian meningkat di Kelurahan Margahayu, Bekasi.

**"Suatu Produk akan Menjadi Unggul Ketika
Produk Tersebut Dibuat Dengan Sepenuh Hati"**

Nur Saklar Akbar

Lewat Workshop Ibu Murni Berniat Untuk Melakukan Pemberdayaan Kepada Masyarakat

**Oleh: Hariyanti dan Siti Mutiara Anisa
Nur Rohma**

Pengmas atau Pengabdian Masyarakat adalah suatu bentuk kepedulian kampus kepada masyarakat. Kegiatan ini bisa dikatakan sebagai momen yang sangatlah berharga, dimana insan civitas akademika bisa melaksanakan catur dharma perguruan tinggi. Karena dari itu Tim Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA memaksimalkan dana hibah yang diperoleh dari Kemendikbud-Ristek dengan mengangkat tema “Pemanfaat Limbah Sisik Ikan Sebagai Gelatin Halal Menjadi Kembang Gula Jelly Untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Margahayu Bekasi”.

Dengan bahan baku yang mudah di temukan di pasar, yakni sisik ikan yang biasanya di buang dan sering dianggap tidak bernilai. Tim Pengabdian Masyarakat UHAMKA melakukan edukasi dan pelatihan serta penataan ruang pada gedung serbaguna RW 011 Margahayu.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, Tim Pengmas UHAMKA memberikan edukasi agar nantinya limbah sisik ikan yang biasanya dibuang ini akan dimanfaatkan oleh warga margahayu menjadi sebuah produk yang bernilai manfaat.

Disisi lain, seperti yang Tim Pengmas UHAMKA temukan dari berbagai masyarakat melalui wawancara yang dilakukan, salah satunya ibu murni dimana beliau ini juga pengonsumsi ikan. Jenis ikan yang di konsumsi iyalah ikan mas dan ikan lele yang memiliki limbah ikan yang dapat di olah seperti sisik dan tulang ikan, walaupun ikan yang di konsumsi tidak ber-skala besar.

Walaupun saat ini ibu murni sekarang tidak memiliki limbah sisik ikan, nantinya ibu murni bertutur akan mengontak penjual di pasar untuk menyisihkan sisik ikannya. Sebelum ibu murni mengikuti workshop ini, ibu murni selalu membuang limbahnya langsung di pasar. Ketika di bersihkan oleh penjual.

Dengan adanya workshop ini pemahaman ibu murni tentang limbah ikan yang dapat digunakan sebagai olahan pangan belum ada. Namun saat ini, yang awalnya tidak memiliki pengetahuan tentang pengolahan limbah sisik ikan saat ini sudah mengetahui, bahwa sisik ikan ternyata dapat dimanfaatkan menjadi sebuah produk yang bernilai manfaat.

Selain itu, aspek sosial yang ditimbulkan dari kegiatan ini saat kami mewawancarai ibu murni adalah mampu menimbulkan kebahagiaan tersendiri dan bertambahnya silaturahmi antara tetangga ataupun karang taruna, dan ibu murni berniat untuk memperdayakan tetangga

apabila yang belum mengikuti atau belum tahu tentang limbah sisik ikan ini

Dari ibu murni sendiri ingin membuat suatu produk yang bisa di pasarkan kekampung lain,dengan dibantunya ranah digital termasuk social media seperti wahatsapp, facebook maupun Instagram serta *e-commerce* seperti shopee dan lain sebagainya.

Termotivasi Berwirausaha Untuk Bangun Dari Beratnya Dampak Pandemic Covid-19

Oleh: Merina dan Siti Mutiara Anisa

Pandemic covid-19 sangat berdampak terhadap beberapa aspek seperti ekonomi, sosial dan lain sektor sebagainya. Kehadiran Pengabdian Masyarakat kali ini yang bertujuan untuk mengedukasi dan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat Margahayu, dengan ber-tamakan “Pemanfaat Limbah Sisik Ikan Sebagai Gelatin Halal Menjadi Kembang Gula Jelly untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Margahayu Bekasi”.

Pengabdian masyarakat atau biasa disebut ‘Pengmas’ telah sukses dilaksanakan oleh Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA dengan memaksimalkan dana hibah yang diperoleh dari Kemendikbud-Ristek, yang bertempat di Rawa Semut Margahayu Bekasi

Timur tepatnya diadakan di Gedung Serbaguna RW 011.

Dr, zulpahmi se.,msi selaku ketua pelaksana dan sekaligus Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisms UHAMKA, Bersama timnya , Dr. Apt Hariyanti, S.si.,M.Si (Dosen Fakultas Farmasi dan Sains) dan Merina, M.Pd (Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan) .

Kegiatan Workshop yang dimulai dari Kamis,16 desember 2021, bertempat di Gedung serbaguna RW 011 Rawa Semut, Kelurahan Margahayu. Berlangsungnya acara di pandu oleh aisyah sayafitri oktaviani (mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis) dengan diawali sambutan pertama oleh ,ketua pelaksana Dr, zulpahmi S.E., M.Si, dengan dilanjut sambutan kedua oleh Hendrik Setiawan S.E selaku ketua rw 011, dan sambutan ketiga sekaligus menjadi pembuka acara yaitu Abdurrhmn H Ghani selaku Wakil Rektor 1 Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Setelah sesi sambutan sekaligus pembukaan, rangkaian pengabdian masyarakat ini langsung dilanjutkan materi di hari pertama yang diawali oleh Dr. Zulpahmi S.E., M.Si sebagai Keynote speaker, dengan narasumber Dr. Apt Hariyanti S.Si., M.Si dan Khusnun Nafiah sebagai (Mahasiswi Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA) sebagai moderator. Materi yang dibawakan adalah pemanfaatan limbah sisik ikan dalam pembuatan gelatin halal dimana masyarakat di ajarkan membuat gelatin dari salah satu bahan baku sisik ikan yang sudah di siapkan oleh panitia.

Penjelasan gelatin yaitu Gelatin merupakan polipeptida yang telah diaplikasikan secara luas pada berbagai jenis industri pangan seperti kue, puding, permen lunak, dan lain-lain, farmasi, kosmetik dan fotografi. Dan gelatin juga dapat Gelatin juga terdapat dihidrolisis menjadi derivat-derivat peptida bioaktif yang bisa atau berpotensi mencegah dan mengobati berbagai macam penyakit. Beberapa sumber Gelatin

komersial yang berasal dari kulit babi, kulit sapi dan tulang sapi tidak diterima oleh beberapa agama termasuk umat

Kehalalan produk gelatin menjadi satu masalah tersendiri bagi umat muslim termasuk di Indonesia. Produksi produk gelatin bisa memanfaatkan limbah ikan yang sangat banyak di sekitar kita. Hasil studi menunjukkan bahwa kulit, tulang, kepala, sirip dan sisik ikan bisa digunakan untuk produksi gelatin.

Cara pembuatan gelatin dari sisik ikan pertama-tama pengumpulan sisik ikan Kontak pedagang ikan Pengumpulan limbah sisik ikan pencucian,,di lanjutkan proses merendaman sisik ikan dengan surfakan dan air jeruk selama 24 jam agar menghilangkan bau amis dari sisik ikan tersebut,setelah itu di lanjut lagi untuk pencucian surfaktan,setelah pencucian surfaktan mengekstraksi gelatin dengan perebusan sampai mengental atau penggunaan otoklaf selama 20 menit,setelah itu pisahkan larutan gelatin dengan sisik ikan,dan dilanjut

dengan mengeringkan larutan gelatin dengan oven atau pengeringan di udara dan di lanjut Lempeng gelatin dipotongpotong dan dihaluskan dengan blender, setelah di belender menjadi serbuk yang dinamakan gelatin.

Sabtu 18 Desember workshop dari hari kedua seperti sama dengan hari pertama, tetapi materi yang di bawa kepada masyarakat yaitu “Workshop Pembuatan Gummy” dengan narasumber Dr. Apt. Hariyanti S.Si., M.Si dan Khusnun Nafiah (Mahasiswi Fakultas Farmasi dan Sains UHAMKA) sebagai moderator.

Cara membuat gummy, Gelatin dilarutkan dalam air es, sampai mengembang lalu satukan masukkan gula, asam yang sudah mengembang, dan asam sitrat lalu Panaskan dengan api sedang, sampai semua gelatin larut dan larutan menjadi bening Setelah itu tunggu dingin, kemudian tambahkan 50 ml hasil seduhan bunga telang, campur sampai rata Setelah dingin, kemudian tambahkan 50 ml hasil seduhan bunga telang, campur sampai

ratasetlah itu jadi gummy atau yang biasa di kenal jelly.

19 Desember 2021 workshop hari ketiga dengan narasumber, dengan materi “Workshop *packaging & marketing online*” tips & trick sukses promosi bisnis melalui pemanfaatan media digital & packaging produk yang menarik Merina, M,Pd dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan sebagai narasumber satu dan Arif Widodo Nugroho S.E., M.M dosen sekaligus Kaprodi D3 Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis sebagai narasumber dan Aisyah Syahfitri Oktaviani sebagai moderator dalam materi kali ini.

Dan tak lupa kami mewawancarai salah satu masyarakat yang mengikuti workshop selama tiga hari, yaitu Ibu Eni Wati yang masyarakat biasa dpanggil ibu wati, Ibu Wati ini berprofesi sebagai ibu rumah tangga,dan alasan ibu wati mengikuti workshop di karenakan dampak pandemic covid-19 membuat suami dan anaknya kehilangan pekerjaan, cara ibu wati untuk

memenuhi kebutuhan sehari-hari nya dengan cara berusaha berjualan serabutan.

Dengan kebetulan adanya workshop ini yang menggunakan bahan baku utama dari limbah ikan, Ibu Wati ini adalah termasuk masyarakat yang mengonsumsi ikan, ikan yang di konsumsi berupa ikan laut ataupun ikan air tawar contohnya ikan kembung ataupun ikan tuna dan gurame

Sebelum mengikuti workshop Ibu Wati tidak mengetahui bahwasanya limbah ikan bisa di menjadi nilai rupiah dengan adanya workshop ini menurut ibu wati sangat bermanfaat karena pemahaman ibu wati tentang penggunaan limbah ikan ternyata bisa di gunakan sebagai bahan pangan bernilai gizi tinggi produk yang bisa di dihasilkan yaitu gelatin, masker, kue, pudding dan jelly.

Menurut Ibu Wati ini sangat bermanfaat mengikuti workshop aspek sosial, karena dapat menambah keterampilan ibu-ibu yang mengikuti workshop dan berpengaruh dan

berdampak positif bagi masyarakat disekitar sini.ibu wati ini juga berniat memperkenalkan dan memberdayakan ke masyarakat luas bahwa limbah sisik ikan dapat dijadikan suatu produk yang bernilai tinggi.

Ibu Wati juga berniat mempromosikan produk hasil pengelolaan limbah sisik ikan kepada masyarakat luas dan akan memanfaatkan media digital sebagai sarana pengembangan produk dari bisnis pemanfaatan limbah sisik ikan ini.

Ketertarikan terhadap Kegiatan

Pengmas

Oleh: Zulpahmi dan Siti Mutiara Anisa

Nur Rohma

Sudah diketahui oleh segala manusia di dunia bahwasanya Pandemic Covid-19 sangatlah berdampak terhadap beberapa aspek yaitu ekonomi, sosial dan lain sebagainya. Dari semua aspek tersebut yang sangatlah urgent yaitu aspek ekonomi itu sendiri. Maka dari itu Universitas Mugammadiyah Prof. DR. HAMKA dengan memanfaatkan dana hibah dari Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan–Riset dan Teknologi (Kemendikbud-Ristek) yang membuat tim pengabdin masyarakat atau bisa disebut (Pengmas) dengan bertemakan “Pemanfaat Limbah Sisik Ikan Sebagai Gelatin Halal Menjadi Kembang Gula Jelly Untuk Meningkatkan Perekonomian Warga Margahayu Bekasi” acara di laksanakan yang

bertempat di Gedung serbaguna Rw 011 Margahayu Bekasi Timur dan tak lupa juga di bantu oleh teman-teman karang taruna beserta unsur terkait dari Kelurahan Margahayu.

Dalam wawancara yang dilakukan terhadap salah satu warga margahayu, yakni Sukaesih. Dimana dalam wawancara yang kami lakukan, ibu Sukaesih mengakui sangat semangat Ketika mengikuti workshop dari hari pertama sampai hari ke-tiga kebetulan juga beliau ini mendapatkan doorprize dari panitia karena berani bertanya di depan dan berani praktek langsung bersama narasumber di depan. Ibu Sri Sukaesi yang biasa di panggil oleh masyarakat sekitar ataupun tetangga dengan sebutan ibu Esih yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga, tetapi ibu esih ini memiliki usaha sampingan yaitu warung sembako (jajanan). Namun dikarenakan pandemic covid-19, warung ibu esih ini sangat terdampak, maka dari itu ibu esih selalu mengatur kebutuhan

atau bisa dibilang menghemat kebutuhan agar bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Ibu esih ini memang termasuk pengonsumsi ikan karena harganya lebih murah dari pada ayam ataupun daging. Disisi lain, suami ibu esih ini suka memancing di danau dan ikannya di konsumsi oleh sekeluarga biasanya jenis ikan yang di dapat seperti ikan mas, mujair dan lainnya. Kebetulan ikan yang ibu esih konsumsi ini memiliki limbah yang bisa di olah sebagai bahan baku pembuatan gelatin yakni sisik ikan.

Sebelum mengikuti workshop ibu esih ini belum mengetahui bahwa sisik ikan dapat diolah menjadi sebuah produk yang bernilai manfaat. Maka dari itu sisik ikannya selalu dibuang padahal sangat di sayangkan sekali oleh ibu esih ini bahwasanya limbah sisik ikan ini Ketika di olahan bahan pangan yang bergizi tinggi dan bisa menjadi menjadi produk yang sangat bernilai guna,dengan adanya workshop ini menurut ibu esih sangat berguna menambah

pengetahuan ilmu yang awalnya ibu esih ini tidak mengetahui jadi mengetahui sekaligus paham

Menurut ibu esih workshop ini juga sangat membantu di aspek sosial di karenakan efek pandemic covid-19 masyarakat kurang berinteraksi dengan adanya workshop ini sangat menambah silahturahmi warga Margahayu dan Ibu Esih ini juga berniat untuk memperdayakan masyarakat luas.

Sebelumnya ibu esih ini juga akan praktek atau mebuat sendiri terlebih dahulu dan kalau sudah bisa Ibu Esih akan berani menjual produk nya ke masyarakat luas dengan memanfaatkan dunia digital.

Profil Editor

Edi Setiawan, S.E., M.M,



Edo Setiawan, Lahir di Bogor, 25 Agustus 1985, sebagai anak kedua dari tujuh bersaudara. Menamatkan pendidikan di SMAN 1 Jasinga, Bogor dan memperoleh gelar sarjana

dari Fakultas Ekonomi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta 2008. Meraih gelar Magister Manajemen dari Sekolah Tinggi Manajemen IMMI Jakarta 2015. Aktivitas sekarang menjabat menjadi Wakil Dekan III FEB UHAMKA. Pernah menjabat sebagai Ketua Umum PK. Distekpertum IMM Ciputat (2005-2006), Sekretaris Umum PC. IMM Ciputat (2007-2008), Sekretaris Umum PC. Muhammadiyah Ciputat (2008-2010), Ketua Bidang Keilmuan DPD IMM DKI Jakarta (2009-2011), Ketua Bidang SBO Dewan Pimpinan Pusat

Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah (DPP IMM). Saat ini menjabat Ketua Majelis Pendidikan Kader PD. Muhammadiyah Kabupaten Bekasi. Pernah juga aktif di Lembaga Lingkar Kajian Ekonomi Islam (LingKEI) Jakarta. Beberapa tulisannya sudah tersebar di beberapa media massa nasional dan lokal seperti Republika, Jurnas, Pelita, Radar Banten, Tangsel Pos dll.

merupakan pria kelahiran Jakarta, 8 September 1974 yang saat ini menjadi Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA.

Profil Penulis

Dr. Zulpahmi, SE.,M.Si



Zulpahmi, nama sapaannya. Mahasiswa menyebut beliau Pak Dekan. Ia merupakan lulusan S1 Akuntansi di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, lulusan S2 Keuangan Syariah di STIE

Ahmad Dahlan, dan lulusa S3 Ekonomi Islam di Universitas Trisakti.

Saat ini, ia berkarier menjadi seorang dekan yang karismatik, bertanggung jawab, serta peduli terhadap sesama.

Dalam karirnya sebagai dosen, ia tidak luput akan tanggung jawab dalam melaksanakan catur dharma perguruan tinggi, yaitu pendidikan dan pengajaran, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan penguatan al-Islam Kemuham-madiyah yang terus tanpa henti ia lakukan termasuk peduli terhadap masyarakat bersama mahasiswa didikannya untuk

menebar keberman-faatan agar masyarakat bisa mandiri hidup layak.

Baginya hidup hanya satu kali, maka manfaatkanlah kemampuan yang kita miliki untuk membantu sesama.

Dr. apt. Hariyanti, M.Si.



Hariyanti nama panggilan Bu Hariyanti. Beliau lahir di Jakarta, 11 September 1977 saat ini menikah dan memiliki 1 orang anak laki-laki dan 2 orang anak perempuan. Pendidikan tinggi S1 di lalui di Jurusan Farmasi Universitas Indonesia, Pascasarjana di peroleh dari Magister Kimia Institut Pertanian Bogor dan Pendidikan Doktor Strata di peroleh dari Doktoral Ilmu Farmasi Universitas Indonesia. Penulis juga aktif dalam beberapa kegiatan penelitian dalam 5 tahun terakhir seperti, Penelitian Kolaboratif Kombinasi ekstrak etanol rimpang jahe gajah (*Zingiberis officinale* Roscoe) dengan Zinc sebagai antioksidan melalui pengukuran plak dalam menghambat aterosklerosis pada kelinci hiperkolesterolemia (2011). Penelitian PKM-P: Synthesis and Anticancer Activity Test of 2-

Hydroxy-N-Phenylnicotinamide (2012).
Penelitian Modifikasi struktur Vanilin dengan Asam Salisilat dan uji antibakterinya terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Eschericia coli* (2015). Potensi Kombinasi Ekstrak Jahe dan Jinten sebagai Antihiperlipidemia (2016).
penambatan molekuler derivat vanilin diarilkarbonil pada penghambatan selektifenzim siklooksigenase (2017). Studi In Siliko Senyawa Alkaloid Herba Bakung Putih (*Crinum Asiaticum L.*) Pada Penghambatan Enzim Siklooksigenase (Cox) (2018).
Penentuan Profil Minyak Atsiri Batang Kemangi (*Ocimum basilicum L.*) DAN RUKU-RUKU (*Ocimum tenuiflorum L.*) SERTA KAJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDANNYA DENGAN METODE DPPH (2018).
NANOSUSPENSI EKSTRAK BIJI PEPAYA (*Carica Papaya L.*) SEBAGAI ANTIHIPERLIPIDEMIA PADA HAMSTER HIPERLIPIDEMIA (2018). Sediaan Pangan Fungsional dari Rumput Laut Hijau (*Caulerpa*

lentililifera) sebagai Imunomodulator pada Balita(2018). nanosuspensi ekstrak biji pepaya (*Carica Papaya* L.) Sebagai Antihiperlipidemia Pada Hamster Hiperlipidemia (2019). Sediaan Pangan Fungsional dari Rumput Laut Hijau (*Caulerpa lentilifera*) sebagai Imunomodulator pada Balita (2019). Analisis Aktivitas Enzim Pencernaan Dari Udang Vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) Yang Mengalami Salting Out Dan Pemisahan Kromatografi Filtrasi Gel (2019). Sintesis Hidrogel Kombinasi Polivinil Alkohol (PVA)-Gelatin Sisik Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*, Bloch) dengan Teknik Iradiasi Gamma sebagai Pembalut Luka Pada tahun (2020).

Penulis aktif dalam pengabdian masyarakat diantaranya, Penyuluhan kepada pengurus PCM/PCA Jatinegara tentang Kepemimpinan dan Managemen Organisasi di PCM Jatinegara Jakarta Timur. Penyuluhan kepada pengurus PCM/PCA Cakung tentang Kepemimpinan dan Managemen Organisasi di

PCM Cakung Jakarta Timur. Pelatihan pengelolaan obat yang tepat dan benar di uks sekolah-sekolah muhammadiyah wilayah DKI Jakarta. Pelatihan pengelolaan obat yang tepat dan benar di uks sekolah-sekolah muhammadiyah wilayah DKI Jakarta. Edukasi pola Hidup sehat untuk mencegah penyakit diabetes kepada ibu-ibu pengurus daerah aisyiyah Jakarta Timur. Peningkatan pengetahuan penggunaan obat yang benar untuk orang tua siswa TK aisyiyah Duren sawit, Jakarta Timur. Sosialisasi Penanganan Bantuan Hidup Dasar (BHD) Pada Warga Aisyiyah Perumnas Klender, Jakarta Timur. Edukasi Pemanfaatan Aromaterapi sebagai Relaksan dan Workshop Pembuatan Aromaterapi Alami di Ibu-ibu PKK Puri Bojong Lestari, Citayam, Bogor, Jawa Barat. Sosialisasi Dagusibu dan Workshop Hansanitizer pada warga kelurahan Margahayu sebagai desa binaan, Edukasi Pemanfaatan Bahan Alam sebagai Shampo Antidandruf dan Workshop Pembuatan

Shampo Aloe Vera di Ibu-ibu PKK Puri Bojong Lestari, Citayam, Bogor, Jawa Barat. Pelatihan pembuatan Gelatin Halal dari limbah kulit atau sisik ikan kepada Ibu-ibu PKK RW 11 kelurahan Margahayu, Bekasi, Jawa Barat. Workshop pembuatan Gummy (Kembang Gula Jelly) dengan ekstrak air bunga telang sebagai antioksidan dan Pewarna alami pada warga RW 11 sebagai desa Binaan FFS UHAMKA.

Penulis Juga Aktif dalam menulis Jurnal terakreditasi Nasional maupun Internasional sejak 2010-2021. Berikut karya Jurnal yang di tulis oleh penulis yaitu (1) Sintesis dan Uji Sitotoksik In Vitro senyawa 2-Hidroksinikotinil Serin Metil Oktanoil Ester dan 2 Hidroksinikotinil Oktilamida Terhadap Sel Kanker Payudara T 47D (2010). Jurnal Bahan Alam Indonesia. Sintesis dan Uji Sitotoksik In Vitro senyawa Hidroksinikotinil Oktilamida Terhadap Sel Kanker Leukemia Murine P388. di terbitkan pada Farmasains Jurnal Ilmu-ilmu Kefarmasian (2010). Pengaruh peningkatan

Konsentrasi Kombinasi Karagenan dan Konjak sebagai Gelling Agent terhadap stabilitas fisik Kembang Gula Jelly Sari Umbi Wortel (*Daucus carota* L) Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Kefarmasian ISSN 2086-6968, Vol 2 No. 1, April 2013 hal 20 – 25. Di terbitkan pada Farmasains Jurnal Ilmu-ilmu Kefarmasian (2013) Synthesis and Anticancer Activity Test of 2-Hydroxy-N-Phenylnicotinamide, Indonesian Journal of Chemistry. Uji Immunomodulator fraksi etanol 70% kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) berdasarkan peningkatan aktivitas dan kapasitas fagositosis sel makrofag peritoneum mencit secara *in vitro* (2015) Jurnal Farmasi Indonesia. Di terbitkan pada SINTESIS DAN KARAKTERISASI BIODEGRADABLE HIDROGEL SUPERABSORBEN POLI (KALIUM AKRILAT)-G-GLUKOMANAN DENGAN TEKNIK IRADIASI GAMMA (2017). Jurnal Jurnal Sains Materi Indonesia. Studi In Silico Senyawa Alkaloid Herba Bakung Putih (*Crinum Asiaticum* L.) pada Penghambatan

Enzim Siklooksigenase (COX) (2018) Jurnal Kimia VALENSI. Penggunaan DNA Mitokondria Sebagai Penanda Sumber Gelatin Sediaan Gummy Dengan Teknik Polymerase Chain Reaction dan Sekuensing DNA (2019) Jurnal Sains dan Farmasi Klinis. Chemical Components of *Ocimum basilicum* L. and *Ocimum tenuiflorum* L. Stem Essential Oils and Evaluation of Their Antioxidant Activities Using DPPH Method, (2019) Pharmaceutical Sciences and Research (PSR). Synthesis and Preliminary In Vitro Anti-inflammatory Evaluation of Mannich Bases Derivatives of 4'-Methoxy-substituted of Asymmetrical Cyclovalone Analogs (2020) Indonesian Journal of Pharmacy. 7E)-3-(4-Methoxyphenyl)-7-[(4-methoxyphenyl) methylidene]-4,5,6,7-tetrahydro-3aH-indazole (2020) Molbank. RADIATION SYNTHESIS OF POLY(VINYL ALCOHOL) PVA-(POLYVINYL PYRROLIDONE) PVP FOR IMMOBILIZATION OF CAPTOPRIL (2020) Jurnal Sains Materi

Indonesia. In vitro Immunomodulatory Effect from Edible Green Seaweed of *Caulerpa lentillifera* Extracts on Nitric Oxide Production and Phagocytosis Activity of RAW 264.7 Murine Macrophage Cells (2020) Journal of Young Pharmacists. Analisis Hasil Fraksinasi Protease dan Lipase yang Berasal dari Saluran Pencernaan Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) (2020) JURNAL BIOTEKNOLOGI & BIOSAINS INDONESIA (JBBI). Ligand Based Pharmacophore Modeling, Virtual Screening, and Molecular Docking Studies of Asymmetrical Hexahydro-2H-Indazole Analogs of Curcumin (AIACs) to Discover Novel Estrogen Receptors Alpha (ER- α) Inhibitor (2021) Indonesian Journal of Chemistry. Identification of amylase activity from vannamei shrimps' (*Litopenaeus vannamei*) digestive tract using size exclusion chromatography method (2021) Jurnal Natural. Inhibition activity of α -glucosidase enzyme, phenolic content and toxicity of Mara

(Macaranga tanarius (L.) Mull. Arg) Leaf (2021) IOP Conf. Ser.: Material Science Engineering. Pelatihan Pengelolaan Obat yang Tepat dan Benar di UKS Sekolah-sekolah Muhammadiyah Wilayah DKI Jakarta (2018) Jurnal SOLMA. Pelatihan dan Workshop Pembuatan Hand Sanitizer Bahan Alami Bagi Guru dan Para Wali Murid TK Aisyiyah 71 Duren Sawit Jakarta Timur (2021) Jurnal SOLMA.

Merina, M.Pd.



Merina nama panggilannya Bu Ali atau Bu Merina. Beliau lahir di Jakarta 1 Juli 1983, saat ini menikah dan memiliki 1 orang anak Laki-laki. Pendidikan tinggi S1 di lalui di Jurusan

Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan ilmu Pendidikan Universitas Negeri Jakarta dan Pascasarjana di peroleh dari Magister Pendidikan Sejarah Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga aktif dalam beberapa kegiatan penelitian dalam 5 tahun terakhir seperti, PENGEMBANGAN MODEL PEMBELAJARAN CONTEXTUAL TEACHING AND LEARNING PLUS PADA MATA PELAJARAN SEJARAH MELALUI KUNJUNGAN MUSEUM PADA SMA MUHAMMADIYAH DI DKI JAKARTA Pada Tahun 2017, URGENSI BAITUL ARQOM

Dalam Kehidupan Akademik (Studi Dosen, Karyawan Dan Mahasiswa Di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka Pada Tahun 2017, Dinamika Fungsi Dan Ragam Budaya Pada Mesjid Pintu Seribu Kampung Bayur Tangerang Banten Pada Tahun 2021. Kegiatan Penulisan yang diikuti oleh peneliti merupakan kegiatan yang diadakan oleh DIKTI dan Lembaga Penelitian dan Pengembangan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA Selain Aktif dalam beberapa kegiatan penelitian Penulis juga ikut dalam Progam Pemberdayaan Masyarakat seperti, PELATIHAN PEMBUATAN SOAL EVALUASI BERBASIS TEKNOLOGI INFORMASI KOMUNIKASI Pada tahun 2019, PELATIHAN PEMBUATAN MINUMAN KESEHATAN HERBAL INSTAN WARGA SUMBER CIREBON Pada Tahun 2019, WORKSHOP EDUKASI DAN REKREASI DALAM UPAYA MENINGKATKAN MINAT MENGUNJUNGI MUSEUM DENGAN PENDEKATAN FUN LEARNING BAGI SISWA

DI SEKOLAH SUMATERA BARAT Pada tahun 2019, PELATIHAN PENGENALAN KEARIFAN BUDAYA LOKAL MELALUI WISATA EDUKASI SEJARAH CAGAR BUDAYA CONDET BAGI SISWA SMA 51 JAKARTA TIMUR Pada Tahun 2020, PEMBERDAYAAN EKONOMI WARGA PADA PRODUKSI OLEH-OLEH WISATA KHAS JAKARTA DALAM BENTUK UNIT USAHA Pada Tahun 2021. Pengabdian Masyarakat yang di ikuti oleh penulis merupakan Progam yang bersumber pada LPPM UHAMKA.

SANDRA ROSALIE SIREGAR

Sandra Rosalie Siregar, perempuan kelahiran Jakarta, 17 Oktober 2001. Ia biasa dipanggil Sandra.

Ia merupakan anak kedua dari dua bersaudara.

Saat Ini ia berpendidikan di tingkat Universitas di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, program studi Manajemen. Ia pernah menjadi sekertaris English Club di tingkat SMA. Saat ini ia menjabat di organisasi Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah sebagai Sekertaris Bidang Organisasi.

Kritik dan saran sangat saya butuhkan untuk meningkatkan kualitas penulisan. Untuk itu silahkan kritik dan saran via email ke sandrasiregar@gmail.com

YAHYA

Namanya adalah Yahya, pria keturunan Jawa Timur. Lahir di Jakarta, 25 Desember 2000, dia adalah anak pertama dari dua bersaudara.

Ia pertama kali masuk sekolah ketika berumur 7 tahun di SDN Kebayoran Lama Selatan 16 Pagi mulai tahun 2007 - 2013. Kemudian setelah lulus melanjutkannya ke SMP YPUI Jakarta dari tahun 2013 – 2016. Beberapa ekstrakurikuler yang pernah diikutinya di SMP ini adalah Futsal. Dan kemudian di tahun 2016-2019 melanjutkan sekolah lagi ke SMK Makarya 1 Jakarta. Di SMK ini dia mengambil jurusan Administrasi Perkantoran.

Di tahun 2019 melanjutkan studinya di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. HAMKA, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Manajemen.

Demikian kesan dan pesan yang dapat dipaparkan, kritik dan saran sangat dibutuhkan untuk meningkatkan penulisan. Untuk itu silahkan kritik dan saran via Instagram @yahya1902. Terimakasih.

ALKAUTSAR PANGESTU

Namanya adalah Alkautsar Pangestu. Ia lahir di Palembang, 03 Oktober 2000. Alkautsar Pangestu akrab dengan sebutan Alka atau Alkuy bagi mereka yang kenal dekat dengan sosok Alkautsar.

Riwayat pendidikannya berawal dari tingkat sekolah dasar, yaitu di SD N 27 Talang Kelapa, SMP N 4 Tanjungpandan, SMK N 1 Tanjungpan dan saat ini ia adalah seorang mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA. Semasa sekolahnya, alkautsar turut mengikuti berbagai organisasi. Diantaranya; Osisi SMK N 1 Tanjungpandan Tahun 2016, Purna Paskibraka Sekolah Tahun 2016, Ikatan Keluarga Pelajar Belitung Cabang Jakarta Tahun 2019, Institut Karatedo Indonesia Tahun 2017, Himpunan Mahasiswa Manajemen UHAMKA Tahun 2020, IKATAN MAHASISWA MUHAMMADIYAH Tahun 2020

SITI MUTIARA ANISA NUR ROHMA

Perempuan bernama Siti Mutiara Anisa Nur Rohma, biasa dipanggil Mutir (di lingkungan kampus). Saya lahir di Jakarta, 26 Agustus 2001. Saya anak kedua dari tiga bersaudara. Hobi saya menonton drama korea (drakor). Saat ini saya tinggal di Rawa Lumbu, Bekasi Timur.

Riwayat pendidikan saya berawal dari Sekolah Dasar di SD Katolik Flora 2 pada tahun 2007, melanjutkan pendidikan ketingkat menengah pertama di SMP Negeri 3 Babelan pada tahun 2013 dan kembali melanjutkan lagi ketingkat menengah atas di Pondok Pesantren MA - ALMAHRUSIYA pada tahun 2017. Sejak masuk SMP saya mulai aktif mengikuti Ekstrakurikuler seperti PMR. Saat ini saya menempuh Pendidikan S1 di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka Jakarta, jurusan Akuntansi. Sudah berjalan 5 semester saya berada di kampus ini. Organisasi yang saya ikuti cukup banyak diantaranya; Hima Akuntansi sebagai Anggota Bidang 3 Keilmuan, BEM Bidang Sosial

Politik, dan Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah
sebagai Ketua Bidang Kader.