

# Asawika 2016

*by* Bernadeta Wahyu Astri Pratita

---

**Submission date:** 08-Apr-2023 01:14AM (UTC+0900)

**Submission ID:** 1881334861

**File name:** universitas\_katolik\_asawika\_2016-51-61.pdf (470.63K)

**Word count:** 4397

**Character count:** 28678

9  
**PELATIHAN PENGOLAHAN MINUMAN JASELANG DAN PENGEMASAN  
PRODUK PADA PKK RW 05 KELURAHAN GADING KASRI,  
KECAMATAN KLOJEN, KOTA MALANG**

20 Handini<sup>1)</sup>, Sri Susilowati<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang

e-mail: handini@widyakarya.ac.id

<sup>2)</sup> Dosen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Unika Widya Karya Malang

e-mail: sr\_susilowati@widyakarya.ac.id

8  
**ABSTRAK**

Minuman Jaselang merupakan minuman yang dibuat dari jahe, secang dan alang-alang. Minuman ini sebenarnya sudah dikenal sejak dahulu, terutama di pulau Jawa. Khasiat dari minuman Jaselang adalah mengobati perut kembung, menghangatkan badan, melegakan tenggorokan dan mengobati panas dalam karena adanya alang-alang. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan tentang pembuatan minuman jaselang dan penyuluhan mengenai pengemasan yang aman untuk produk pangan (*foodgrade*). Peralatan yang digunakan cukup sederhana, dan mudah dilakukan. Proses pembuatan jaselang meliputi penimbangan bahan, pencucian, pemasakan selama 30 menit, penyaringan, penambahan gula, pemasakan kembali dan pengemasan.

Bersama ibu-ibu PKK di RW 05 Kelurahan Gading Kasri Kecamatan Klojen Kota Malang dengan alasan wilayah ini yang paling dekat dengan Unika Widya Karya sehingga sangat potensial untuk menerapkan hasil penelitian pengolahan pangan kepada masyarakat sekitar. Selain itu, pengabdian ini berguna untuk meningkatkan wawasan, ketrampilan dan pemahaman anggota kader PKK dalam pembuatan minuman jaselang dan pengemasan yang sesuai untuk bahan pangan.

Luaran dari pelaksanaan program pen... masyarakat adalah:

1. Mitra telah dapat membuat minuman jaselang di rumah masing-masing sehingga dapat menyediakan minuman olahan di tingkat rumah tangga.
2. Peningkatan pengetahuan terkait kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) sehingga dapat memilih produk pangan kemasan yang aman untuk produk pangan.

**Kata kunci** : Jaselang, Kemasan, Produk Pangan, *Foodgrade*

**PENDAHULUAN**

**Analisis Situasi**

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat kali ini di Kelurahan Gading Kasri adalah sebuah Kelurahan yang terletak di Kecamatan Klojen Kota Malang Propinsi Jawa Timur yang terletak ditengah kota dan dikelilingi beberapa Perguruan Tinggi seperti Universitas Katolik Widya Karya Malang. Masyarakat Kelurahan Gading Kasri sebagian besar berprofesi sebagai pegawai pemerintah dan swasta. Bersama ibu-ibu PKK di RW 05 Kelurahan Gading Kasri Kecamatan Klojen Kota Malang dengan alasan wilayah ini yang paling dekat dengan Unika Widya Karya sehingga sangat potensial untuk menerapkan hasil

penelitian pengolahan pangan kepada masyarakat sekitar. Selain itu pengabdian ini berguna untuk meningkatkan wawasan, ketrampilan dan pemahaman anggota kader PKK dalam pembuatan minuman jaselang dan pengemasan yang sesuai untuk bahan pangan.

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup. Tanpa makanan, makhluk hidup tidak bisa bertahan untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Setiap orang, baik laki-laki maupun perempuan, tua muda, sakit sehat selalu membutuhkan makanan, dalam jenis dan porsi yang berbeda. Kebutuhan akan makanan mengalami pergeseran dari waktu ke waktu. Berawal dari istilah empat sehat lima sempurna, bergeser menjadi menu

seimbang. Pergeseran kebutuhan makanan terjadi lagi, mengingat terjadi peningkatan penyakit seperti kanker, diabetes mellitus, jantung dan sebagainya. Saat ini kebutuhan makanan bergeser menjadi makanan fungsional.

Menurut Nugraheni (2010), beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh suatu produk agar dapat dikatakan sebagai pangan fungsional adalah:

1. Harus merupakan produk pangan (bukan berbentuk kapsul, tablet, atau bubuk) yang berasal dari bahan alami
2. Dapat dan layak dikonsumsi sebagai bagian dari diet atau menu sehari-hari
3. Mempunyai fungsi tertentu pada saat dicerna, serta dapat memberikan peran dalam proses tubuh tertentu, seperti: memperkuat mekanis mempertahankan tubuh, mencegah penyakit tertentu, membantu mengembalikan kondisi tubuh setelah sakit tertentu, menjaga kondisi fisik dan mental, serta memperlambat proses penuaan.

Minuman Jaselang merupakan minuman yang dibuat dari jahe, secang dan alang-alang. Minuman ini sebenarnya sudah dikenal sejak dahulu, terutama di pulau Jawa. Minuman tradisional yang memiliki resep hampir sama dengan Jaselang seperti Bir Pletok (Minuman Khas Betawi / Jawa Barat), Wedang Uwuh (Minuman Khas Yogyakarta/Solo / Jawa Tengah) dan Jaselang (Minuman Khas Malang/Jawa Timur) (Anonymouse, 2001). Khasiat dari minuman Jaselang adalah mengobati perut kembung, menghangatkan badan, melegakan tenggorokan dan mengobati panas dalam karena adanya alang-alang. Peralatan yang digunakan cukup sederhana, dan mudah dilakukan. Proses pembuatan jaselang meliputi penimbangan bahan, pencucian, pemasakan selama 30 menit, penyaringan, penambahan gula, pemasakan kembali dan pengemasan.

Cara pembuatan minuman jaselang :

1. Penimbangan bahan dan Pencucian: Jahe merah digeprek (1 ons), kayu secang (10 gr), akar alang-alang (25

gr), pala (5 buah), merica (2 sdm), kayu manis (5 buah), cengkeh (1 sdt), kapulaga (10 butir)

2. Pemasakan air (7 liter) sampai mendidih, semua bahan dimasukkan kecuali secang dimasukkan setelah 20 menit
3. Penambahan gula pasir (1 kg), pemasakan berlangsung selama 30 menit
4. Penyaringan Minuman Jaselang
5. Pengemasan

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Baik secara fisiologis, psikologis, sosial maupun antropologis, manusia membutuhkan pangan dalam rangka mempertahankan hidupnya. Sejalan dengan perkembangan teknologi dan informasi yang begitu pesat, industri pangan juga mengalami perkembangan, serta mulai ditemukan diseluruh pelosok tanah air. Dengan munculnya berbagai macam jenis pangan, baik untuk di konsumsi langsung maupun yang dapat bertahan lama, ada satu hal yang tidak dapat dilepaskan dari perkembangan industri tersebut yaitu perkembangan kemasan pangan untuk mengemas produk pangan. Beberapa faktor penting yang perlu diperhatikan dalam mengonsumsi pangan adalah asupan gizi yang seimbang serta bebas dari cemaran mikroba, kimia, dan fisik, karena faktor keamanan pangan juga merupakan syarat universal bagi mutu pangan yang baik. Dengan kata lain, suatu produk pangan, walaupun memiliki citarasa, nilai gizi, atau pun sifat fungsional yang bagus, tetap tidak cukup berarti jika produk tersebut tidak aman untuk dikonsumsi. Salah satu faktor yang terkait dengan keamanan pangan adalah keamanan bahan kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*).

Proses pengemasan merupakan bagian penting dari akhir produksi. Salah satu fungsi dari pengemasan adalah daya saing proses pemasaran dimana kemasan produk yang baik, khas dan menarik serta

bermutu. Hasil produk yang baik sering kalah saing bukan karena harganya tetapi karena tampilan produknya yang jelek. Oleh karena itu perlu ada wawasan dan pemahaman yang baik terkait pengemasan produk olahan pangan.

**PERMASALAHAN MITRA**

Kurangnya akses informasi dan kepedulian masyarakat terhadap produk pangan sebagai bahan pangan yang bermanfaat bagi kesehatan.

Berdasarkan hasil survey dan konsultasi kepada mitra, permasalahan yang dihadapi para ibu – ibu PKK RW 05 di Kelurahan Gading Kecamatan Klojen Malang adalah:

1. Untuk pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi keluarga salah satunya dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan agar dapat membuat dan menyediakan sendiri pangan sehat untuk keluarga.
2. Salah satu faktor yang terkait dengan keamanan pangan ada keamanan bahan kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*). Pengetahuan tentang kemasan produk pangan (*foodgrade*) diperlukan agar dalam mengkonsumsi pangan dapat dipilih kemasan yang aman untuk produk pangan.

**TUJUAN DAN MANFAAT KEGIATAN**

Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan tentang pembuatan minuman jaselang dan penyuluhan mengenai pengemasan yang aman untuk produk pangan (*foodgrade*). Sedangkan manfaat kegiatan Untuk pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi keluarga salah satunya dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan agar dapat membuat sendiri pangan sehat untuk keluarga.

**METODE PELAKSANAAN**

Berdasarkan permasalahan yang ada tentunya harus ada solusi untuk pemecahan masalah tersebut. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan untuk tercapainya tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah;

- metode ceramah, diskusi dan demonstrasi tentang pembuatan minuman jaselang dan bahan kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*).
- metode ceramah, diskusi dan demonstrasi praktek langsung di Balai PKK

Metode ini didasari oleh evaluasi awal sebagai landasan untuk menentukan posisi pengetahuan mitra tentang bahan kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) dan cara membuat minuman jaselang kemudian diberi perlakuan seperti tercantum dalam Gambar 2 dan di akhir program akan dilakukan evaluasi untuk melihat keberhasilan pencapaian tujuan.

Gambar 2. Metode Pelatihan dan Penyuluhan.

Sebelum perlakuan	Bimbingan dan Latihan	Setelah Perlakuan
Aspek pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu anggota PKK dalam hal pembuatan minuman jaselang masih kurang.	1.Ceramah tentang cara pembuatan minuman jaselang 2.Praktek pembuatan minuman jaselang di balai PKK	Diharapkan ada peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu anggota PKK dalam hal pembuatan minuman jaselang
Aspek pengetahuan ibu-ibu anggota PKK dalam hal	Ceramah tentang beberapa jenis kemasan	Diharapkan ada peningkatan pengetahuan ibu-ibu anggota

<sup>1</sup> bahan kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) masih kurang.

pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) yang aman untuk produk pangan.

<sup>2</sup> PKK tentang jenis kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) yang aman untuk produk pangan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan pelatihan dan demonstrasi tentang cara pembuatan minuman jaselang pertama-tama dilakukan dengan ibu-ibu PKK untuk mengetahui tingkat pemahaman para peserta tentang

cara pembuatan minuman jaselang yang benar dan bermanfaat. Hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) disajikan dalam pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

No.	Kegiatan	Luaran
1.	Koordinasi pelaksanaan teknis lapangan dan ceramah persiapan materi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mendapatkan informasi untuk pelaksanaan demonstrasi cara pembuatan minuman jaselang dan penyuluhan tentang pengemasan minuman</li> </ul>
2.	Pelatihan dan demonstrasi cara pembuatan jaselang	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informasi pengetahuan dasar dengan mitra kerja</li> <li>• Peserta mengikuti pelatihan hingga selesai</li> <li>• Peserta yang memahami cara-cara pembuatan jaselang yang benar</li> </ul>
3.	Memberikan penyuluhan tentang terkait kemasan pangan/pembungkusan produk pangan ( <i>foodgrade</i> ) sehingga dapat memilih produk pangan dengan kemasan yang aman untuk produk pangan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mendapat memahami pada berbagai cara kemasan pangan atau pembungkusan produk pangan (<i>foodgrade</i>) sehingga dapat memilih produk pangan dengan kemasan yang aman untuk produk pangan</li> </ul>
4.	Membagikan hasil praktik kepada setiap peserta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta dapat menikmati kesukaan rasa dan manfaat minuman jaselang</li> </ul>
5.	Diskusi dengan peserta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta telah memahami cara pembuatan jaselang yang benar dan bermanfaat</li> <li>• Peserta memahami dalam memilih produk pangan dengan kemasan yang aman</li> </ul>

Berdasarkan dari pengetahuan awal kepada para peserta maka materi pelatihan dan penyuluhan dibuat dibagikan kepada peserta. Materi tersebut

berguna agar peserta dapat memahami pelatihan dan penyuluhan secara tertulis. Hasil dari kegiatan pelatihan dan demonstrasi tentang cara pembuatan

minuman jaselang ini adalah bahwa para peserta memahami peserta cara pembuatan jaselang yang benar dan bermanfaat. Bahkan ibu-ibu RW 05 banyak yang praktik sendiri setelah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan.

Menurut Rukmana (2000), jahe merupakan salah satu jenis rempah rempah yang banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku obat-obatan. Hal ini dikarenakan rimpang jahe, beraroma tajam dan berasa pedas meskipun ukuran rimpang kecil. Pemanfaatan jahe dalam pembuatan minuman sering dilakukan diantaranya pada minuman penyegar dan penghangat tubuh. Minuman dengan penambahan jahe sebagai minuman fungsional bermanfaat untuk sirkulasi darah dan menurunkan kadar kolesterol.

Dari ketiga jenis jahe yang ada jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc) yang lebih banyak digunakan sebagai obat. Jahe merah (*Zingiber officinale* Rosc) termasuk dalam familia *Zingiberaceae* (jahe-jahean), rimpangnya berwarna merah, dipanen setelah tua, mengandung minyak atsiri lebih besar dari jahe gajah dan jahe emprit. Kandungan senyawa kimia dari jahe merah terdiri dari gingerol, zingeron, dan shogaol. Selain itu jahe merah mengandung 1-4% minyak atsiri dan oleoresin. Minyak atsiri dalam rimpang jahe merah juga memiliki komponen senyawa lainnya yang terdiri dari zingerberin, kamfena, lemonin, zingiberen, zingiberol, gingerol dan shogaol serta kandungan lainnya seperti minyak dammar, pati, asam organik, asam malat, asam aksolat dan gingerin (Depkes RI, 1989)

Secang atau sepang (*Caesalpinia sappan* L.) adalah pohon anggota suku polong-polongan (*Fabaceae*) yang dimanfaatkan pepagan (kulit kayu) dan kayunya sebagai komoditi perdagangan rempah-rempah. Zat yang terkandung dalam secang antara lain brazilin, alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, fenil propana dan terpenoid. Selain itu juga mengandung asam galat, brasilein, delta-

a-phellandrene, oscimene, resin dan resorin. Secang merupakan pewarna merah yang alami. Secang yang dibuat menjadi minuman secara empiris terbukti dapat meningkatkan stamina tubuh, mampu mengatasi perut kembung dan masuk angin, serta sebagai penghangat tubuh (Nirmagustina dkk, 2011).

Kapulaga (*Amomum cardamomum*) selama ini dikenal sebagai rempah untuk masakan dan juga lebih banyak digunakan untuk campuran obat. Selain biji, yang digunakan untuk obat adalah bagian akar, buah, dan batangnya. Kapulaga memiliki khasiat sebagai obat batuk. Kapulaga juga memiliki khasiat untuk mencegah keropos tulang (Suratman, 1987). Kayu manis merupakan beberapa spesies dari genus *Cinnamomum*. Genus ini merupakan anggota dari famili *Lauraceae* yang meliputi tumbuhan berkayu dengan bentuk daun tunggal. Kayu manis bermanfaat untuk menguapkan angin dan membangkitkan selera atau menguatkan lambung. Selain itu, minyak yang terkandung ini sering sekali digunakan dalam industri sebagai obat kumur dan pasta, penyegar bau sabun, deterjen, lotion, parfum, dan cream (Paimin, 2000). Halangan lain atau sebutan dari alang-alang dikenal hanyalah tumbuhan gulma. Biasanya alang dianggap mengganggu maka cara mengatasinya dengan membakar, membatnya. Alang-alang memiliki kandungan mannitol, glukosa, asam malic, asam sitrat, coixol, arundoin, silindrin, fernerol, simiarenol, anemonin, esin, alkali, saponin, taninin, dan polifenol. Alang-alang bersifat diuretik (meluruhkan kemih), antipiretik (menurunkan panas), menghilangkan haus, dan hemostatik (menghentikan pendarahan).

Bagian alang-alang yang dimanfaatkan adalah akar alang-alang :

- Manfaat akar alang-alang untuk menurunkan temperatur
- Manfaat akar alang-alang melancarkan urin
- Manfaat akar alang-alang menghentikan

pendarahan

Manfaat akar alang-alang sebagai obat untuk pendarahan pada hidung

Manfaat akar alang-alang memuntahkan darah

Manfaat akar alang-alang untuk mengobati gonorea (kencing nanah)

Manfaat akar alang-alang untuk mengobati hepatitis

Manfaat akar alang-alang untuk mengobati infeksi ginjal

Alang-alang adalah jenis rumput yang hidup bebas di alam, biasanya tumbuh di daerah perbukitan dan mempunyai ciri-ciri berdaun panjang dan tajam. Dalam bahasa latin disebut dengan *Imperata cylindrica*. Hasil penelitian tentang tanaman ini menyebutkan bahwa alang-alang mengandung mannitol, glukosa, asam malic, asam sitrat, coixol, arundin, silindrin, fernerol, simiarepol, anemonin, esin, alkali, saponin, tanin, dan polifenol. Alang-alang berhasiat sebagai obat untuk berbagai gangguan kesehatan, seperti: batu ginjal, infeksi ginjal, kencing batu, batu empedu, buang air kecil tidak lancar atau terus-menerus, air kemih mengandung darah, prostat, keputihan, batuk rejan, batuk darah, mimisan, pendarahan pada wanita, demam, campak, radang hati, hepatitis, tekanan darah tinggi, urat saraf melemah, asma, radang paru-paru, jantung koroner, gangguan pencernaan, diare, dll (Anonymous, 2015)

Sedangkan hasil dari penyuluhan tentang terkait kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) sehingga dapat memilih produk pangan dengan kemasan yang aman untuk produk pangan adalah bahwa para peserta memahami dalam memilih produk pangan dengan kemasan yang aman.

Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau pembungkus pangan baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak. Kemasan pangan

ditujukan untuk memberi perlindungan pada pangan, misalnya untuk mencegah/mengurangi kerusakan, melindungi bahan yang ada di dalamnya dari pencemaran serta gangguan fisik seperti permeasi gas, kelembaban/uap air, gesekan, benturan dan getaran, gangguan kimia seperti oksidasi dan sinar ultraviolet, juga gangguan biologik seperti bakteri dan kapang. Dari segi promosi, kemasan berfungsi sebagai daya tarik pembeli. Berdasarkan eksistensinya, kemasan pangan dapat dibedakan menjadi kemasan primer, sekunder dan tersier. Yang paling penting diperhatikan adalah kemasan pangan sebagai kemasan primer karena kemasan ini bersentuhan langsung dengan pangan, sehingga memiliki potensi perpindahan (migrasi) zat/komponen dari kemasan pangan ke dalam pangan paling besar. Dalam proses pengolahan pangan dapat terjadi perubahan-perubahan fisik maupun kimiawi, baik yang dikehendaki atau tidak dikehendaki. Setelah melalui proses pengolahan tersebut, pangan tidak tetap stabil, melainkan dapat terus mengalami perubahan, sehingga diperlukan pemilihan pengemasan yang tepat agar masa simpan produk pangan dapat ditingkatkan dengan nilai gizi masih dapat dipertahankan.

Saat ini terdapat banyak negara yang semakin memberikan perhatian khusus pada keamanan kemasan pangan yang beredar, karena adanya potensi kompondari kemasan bermigrasike dalam pangan. Sebagian komponen kemasan pangan tersebut dapat menimbulkan efek buruk dan membahayakan kesehatan. Komponen berbahaya tersebut dapat berasal dari residu bahan baku (*starting material*) kemasan misalnya monomer, katalis yang digunakan untuk mempercepat laju reaksi, hasil urai bahan dasar dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses pembuatan kemasan pangan. Berbagai negara telah mengeluarkan peraturan

terkait keamanan kemasan pangan, misalnya Indonesia mengatur dengan menerbitkan Peraturan Kepala Badan POM tentang Bahan Kemasan Pangan nomor: HK 00.05.55.6497 tahun 2007, sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Kepala Badan POM Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 tahun 2011 Tentang Pengawasan Kemasan Pangan; Amerika Serikat mengatur kemasan pangan melalui FDA (Food Drug Administration) dengan mengeluarkan 21 CFR(Code of Federal Regulations) section 175-178 tahun 1995,yang diperbaharui tahun 2008, CFR ini memuat antara lain jenis plastik beserta batasan migrasinya, spesifikasi dan batas migrasi bahan tambahan, tipe pangan dan kondisi penggunaan, jenis stimulan, waktu dan suhu pengujian;Uni Eropa mengatur kemasan pangan antara lain melalui: European regulation(EC No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food dan Commission Directive 2002/72/EC on relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuff, sedangkan di Jepang melalui: Japanese food sanitation law tahun 1989, diatur batas migrasilogam berat, jenis dan batas migrasi kemasan pangan, dan di Malaysia melalui food regulation tahun 1985 diatur batas migrasi monomer vinil klorida (VCM) dari kemasan PVC dan logam berat seperti timbal (Pb) dan cadmium (Cd).

### **Jenis Kemasan Pangan**

Kemasan pangan dapat dibuat dari berbagai jenis bahan dasar dan bahan tambahan.Bahan dasar kemasan pangan dapat berupa plastik, logam/paduan logam, kertas/karton, karet/elastomer, keramik, selofan dan kaca. Khusus plastik, dalam pembuatannya menggunakan monomer (unit kecil molekul penyusun) yang direaksikan menggunakan katalis, disamping berbagai bahan tambahan misalnya

penstabil, pemlastis, pewarna, pelincir, pemutih, perekat, antikorosi, antistatik, antiblok, dan lain- lain. Bahan tambahan tersebut dimaksudkan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan, antara lain memperpanjang daya tahan, merubah bentuk, memperbaiki tampilan kemasan, dan lain sebagainya.

Pada setiap jenis kemasan, ada persyaratan tertentu yang harus diikuti supaya dihasilkan kemasan yang aman bagi kesehatan. Setiap jenis bahan pengemas ini memiliki keunggulan tertentu, antara lain jenis kemasan tertentu cocok untuk jenis pangan tertentu, misalnya pangan padat, setengah padat (pasta) dan cair (minuman). Tidak semua bahan pengemas aman untuk pangan dan terdapat kesehatan. Syarat keamanan kemasan pangan adalah sebagai berikut : Kemasan pangan tidak boleh bersifat toksik dan tidak meninggalkan residu terhadap pangan, harus mampu menjaga bentuk, rasa, ke higienisan, dan gizi bahan pangan. Senyawa bahan toksik kemasan tidak boleh bermigrasi ke dalam bahan pangan terkemas. Bentuk, ukuran dan jenis kemasan dapat memberikan efektifitas dan bahan kemasan tidak mencemari lingkungan hidup (Anonymous, 2011)

### **Beberapa Bahan Kemasan Pangan dan Pengaruh Negatifnya Bagi Kesehatan**

#### **1. Kemasan Plastik**

Plastik adalah campuran yang mengandung polimer, filler, pemlastis/plasticizer, pengawet/retard, antioksidan, pelincir, penstabil/stabilizer panas dan pigmen warna. Jenis polimer yang banyak digunakan adalah polietilen, polipropilen, polivinilklorida dan polistirena. Risiko yang dapat ditimbulkan akibat campuran senyawa tersebut diantaranya: senyawa kimia toksik, yang merupakan akibat bermigrasinya plastic dengan produk pangan, yang

dipengaruhi oleh tingginya suhu dan lamanya waktu kontak. Namun pada artikel kali ini, kemasan plastik dan turunannya seperti melamin yang terbuat dari resin dan formalin, tidak dibahas lebih lanjut, karena sudah pernah dibahas khusus pada artikel sebelumnya, serta telah di upload pada website Badan POM.

## 2. Kemasan Logam

Kemasan kaleng dapat terbuat dari berbagai jenis logam misalnya seng, aluminium, dan besi. Dalam kadar rendah aluminium dan seng tidak beracun bagi tubuh manusia. Namun perlu diperhatikan bahwa logam akan bereaksi dengan asam, yang menyebabkan logam tersebut melarut. Banyak bahan pangan yang bersifat asam, sehingga kontak antara asam dengan kemasan logam dapat melarutkan kemasan logam yang bersangkutan. Waktu kontak berkorelasi positif dengan banyaknya logam yang terlarut, artinya semakin lama waktu kontak, maka semakin banyak logam yang terlarut. Oleh karena itu perlu dipilih jenis pangan yang layak dikemas dengan kaleng atau kemasan logam, agar kualitas produk pangan tetap terjaga. Perlu pula diperhatikan penggunaan bahan tambahan pada pembuatan kaleng seperti: cat, serta bahan pelapis organik epoksi fenol dan organosol. Kaleng ataupun kemasan logam lainnya tidak boleh mengandung logam timbal, kromium, merkuri, dan kadmium karena dapat mengakibatkan efek negatif terhadap kesehatan manusia.

## 3. Kemasan Kertas dan Sejenisnya

Bahan pengemas yang basal kertas dan sejenisnya sudah lama dikenal masyarakat, termasuk kertas tisu, koran bekas, ataupun kertas bekas lainnya yang telah diputihkan.

Struktur dasar kertas adalah bubur kertas (selulosa) dan felted mat. Komponen lain adalah hemiselulosa, fenilpropan terpolimerisasi sebagai lem untuk merekatkan serat, minyak esensial, alkaloid, pigmen, mineral. Pada pembuatan kertas terkadang digunakan klor sebagai pemutih, adhesive aluminium, pewarna dan pelapis. Bahan berbahaya yang ada dalam kertas, yang dapat bermigrasi ke dalam pangan antara lain adalah tinta dan klor. Mengingat penggunaan kemasan kertas dapat memberikan ancaman bagi kesehatan, maka pemilihan bahan pangan yang dikemas, dan penggunaan kertas sebagai pengemas harus diperhatikan. Kertas bertinta seharusnya tidak digunakan untuk membungkus bahan pangan secara langsung. Migrasi bahan kimia berbahaya dari kemasan dapat mengakibatkan terjadinya keracunan ataupun akumulasi bahan toksik (Anonymous, 2011)

### Bahaya Mengonsumsi Kertas Bekas

Salah satu bahaya penggunaan kertas bekas sebagai pengemas pangan adalah adanya kontaminasi mikroorganisme, sehingga dapat merusak produk pangan dan menimbulkan penyakit. Apabila kertas bekas yang mengandung tinta digunakan untuk membungkus produk pangan yang berminyak seperti gorengan, maka minyak dalam keadaan panas dapat melarutkan timbal (Pb) yang terkandung pada tinta dan bermigrasi ke produk pangan. Mengonsumsi produk pangan yang terkontaminasi Timbal dapat membahayakan kesehatan, karena dapat menyebabkan keracunan akut yang ditandai dengan munculnya rasa haus dan rasa logam. Gejala lain yang dapat muncul adalah sembelit, kram perut, mual, muntah, kolik, dan tinja berwarna hitam, dapat pula disertai dengan diare atau konstipasi. Terhadap susunan saraf pusat, timbal anorganik dapat menyebabkan

paraesthesia, nyeri dan kelemahan otot, anemia berat dan hemoglobinuria akibat hemolisis. Selain itu keracunan timbal berat, dapat pula menimbulkan kerusakan ginjal, gagal ginjal akut, dan kematian yang terjadi dalam 1-2 hari. Apabila keracunan akut teratasi, umumnya akan terlihat gejala keracunan Pb kronik. Terpapar timbal kronik diketahui bersifat neurotoksik (menyerang saraf) dan akumulatif, bahkan dapat menyebabkan kanker, gangguan fungsi ginjal (nefrotoksik), sistem hemopoietik, saluran pencernaan, pada laki-laki dapat menyebabkan penurunan kualitas sperma sehingga dapat menyebabkan kemandulan, menurunkan fertilitas, dan berpotensi menurunkan kecerdasan (IQ) pada anak-anak. Kertas bekas yang diputihkan dengan cara menambahkan klor (chlorine) bila terkena suhu tinggi akan menghasilkan dioksin yaitu suatu senyawa racun yang berbahaya bagi kesehatan karena bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker). Pada konsentrasi yang tinggi dioksin dapat menyebabkan penyakit kulit chloracne (jerawat yang parah disertai dengan erupsi kulit dan kista). Selain itu dioksin juga dapat menyebabkan penurunan hormon reproduksi pria hingga 50% dan menyebabkan kanker prostat dan kanker testis. Sedangkan pada wanita, dioksin dapat menyebabkan kanker payudara dan endometriosis, yakni jaringan selaput lendir rahim yang tumbuh di luar rongga rahim.

#### **Kemasan Kaca/Gelas dan Porselen**

Kaca/gelas dan porselen merupakan kemasan yang paling tahan terhadap air, gas ataupun asam, atau memiliki sifat inert. Kemasan kaca juga dapat diberi warna, banyak digunakan untuk produk minuman yang memiliki sifat-sifat tertentu sehingga dapat menyaring cahaya yang masuk ke dalam kemasan kaca. Jenis kemasan ini dianggap kemasan yang paling aman untuk produk pangan. Porselen atau keramik, biasanya

sering digunakan sebagai gelas atau peralatan makan. Selain ada yang dibuat dari tanah liat, adapula porselen yang dibuat dari bahan dolomite dengan beberapa bahan campuran lainnya. Porselen cukup aman digunakan sebagai wadah makanan, terutama yang bersuhu tinggi. Namun ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam memilih gelas, atau peralatan makan dari porselen antara lain suhu pembakaran pada saat pembuatan serta bahan bakunya. Porselen dibuat dengan cara dibakar pada suhu sangat tinggi yaitu di atas 1200°C. Pembakaran yang sempurna akan menghasilkan porselen yang baik dan kuat. Namun bila pembakaran kurang dari 800°C, maka porselen yang dihasilkan akan kurang baik. Bila bahan baku yang digunakan adalah dolomite, maka kualitas porselen juga kurang baik. Porselen dari bahan baku dolomite dengan pembakaran yang kurang sempurna, dapat berpotensi terjadi migrasi senyawa kimia kalsium karbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) dan magnesium karbonat ( $\text{MgCO}_3$ ) dari dolomite ke dalam bahan pangan. Dolomite merupakan bahan baku yang cukup luas penggunaannya, antara lain digunakan dalam industri gelas dan kaca lembaran, industri keramik dan porselen, industri refraktori, pupuk dan pertanian. Warna porselen umumnya putih, sedangkan bila dengan bahan dolomite akan berwarna agak kusam (Anonymouse, 2011)

#### **1 Tips Memilih dan Menggunakan Kemasan Pangan yang Aman:**

1. Utamakan menggunakan kemasan yang terbuat dari kaca/gelas atau keramik.
2. Jika menggunakan kemasan plastik, pilih yang mencantumkan kode daur ulang.
3. Pilih kemasan yang mencantumkan tulisan aman (food safe/for food use/food grade) untuk makanan atau logo gelas dan garpu
4. Pilih kemasan yang warnanya tidak mencolok.

5. Ikuti petunjuk pemakaian yang disarankan oleh produsennya.
6. Pilih kemasan yang mencantumkan identitas produsen.
7. Tidak terkecoh dengan harga yang murah, utamakan menggunakan kemasan pangan yang terbuat dari kaca dan keramik, termasuk tembikar/gerabah.
8. Jangan sekali-kali menggunakan kantong plastik kresek berwarna hitam untuk mewadahi langsung makanan siap santap.
9. Sebaiknya mengurangi penggunaan kemasan pangan yang terbuat dari plastik PVC untuk makanan berminyak/berlemak atau mengandung alkohol terlebih dalam keadaan panas.
10. Jangan menggunakan kemasan pangan plastik dalam microwave kecuali atas anjuran produsen (jenis plastik polipropilen/PP cocok digunakan untuk microwave).
11. Jangan menggunakan kemasan pangan yang rusak atau berubah bentuk untuk mewadahi makanan berminyak/berlemak apalagi dalam keadaan panas.
12. Hindari penggunaan plastik untuk membuat/merebus makanan seperti ketupat.
13. Jangan merebus botol susu untuk sterilisasi, sebaiknya direndam saja dalam air mendidih.
14. Jangan membakar plastik terutama PVC karena berpotensi melepaskan dioksin yang berbahaya bagi kesehatan dan lingkungan.

Dari hasil kegiatan demonstrasi dan penyuluhan ini adalah diharapkan bahwa para peserta ibu-ibu PKK Kelurahan Gading Kasri:

- Mitra memiliki keterampilan yang lebih baik tentang praktik-praktik pembuatan minuman jaselang secara benar dan bermanfaat
- Mitra telah dapat membuat minuman Jaselang di rumah masing-masing

sehingga dapat menyediakan minuman olahan di tingkat rumah tangga dengan mengacu pada prinsip kemandirian pangan.

- Peningkatan pengetahuan terkait kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) sehingga dapat memilih produk pangan kemasan yang aman untuk produk pangan dengan mengacu pada prinsip ketahanan pangan.



Bahan Baku Jaselang



Proses Pembuatan Jaselang



Pengemasan Jaselang dalam Botol Plastik





Uji Rasa Minuman Jaselang  
Ibu-Ibu PKK RW 05

25

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan pada hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut ini:

1. Mitra memiliki keterampilan yang lebih baik tentang praktik-praktik pembuatan minuman jaselang secara benar dan bermanfaat
2. Mitra telah dapat membuat minuman Jaselang di rumah masing-masing sehingga dapat menyediakan minuman olahan di tingkat rumah tangga dengan mengacu pada prinsip kemandirian pangan.
3. Peningkatan pengetahuan terkait kemasan pangan/pembungkusan produk pangan (*foodgrade*) sehingga dapat memilih produk pangan kemasan yang aman untuk produk pangan dengan mengacu pada prinsip ketahanan pangan.

### Saran

17

Berdasarkan dari hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut ini;

1. Pelatihan dan demonstrasi tentang cara pembuatan jaselang yang masih tradisional agar lebih ditingkatkan dengan meningkatkan mutu kuantitas dan kualitas cara pembuatan jaselang

dengan menggunakan peralatan yang lebih kearah Teknologi

2. Meningkatkan kualitas produk minuman jaselang yang dikemas dalam aluminium foil.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2001. *Teknologi Pascapanen Tanaman Obat*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Pertanian.  
[http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/aset/media/publikasi/Tanaman\\_Obat\\_2101.pdf](http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/aset/media/publikasi/Tanaman_Obat_2101.pdf). Diakses tanggal 20 Oktober 2014
- Anonymous . 2011. *Cermat Memilih Kemasan Pangan*.  
<http://ik.pom.go.id/v2012/wp-content/uploads/2011/11/cermat-memilih-kemasan-pangan.pdf>. Diakses tanggal 20 Oktober 2014
- Anonymous. 2015.  
<http://arararmanfaat.com/manfaat-akar-awang-awang>. Diakses tanggal 20 Oktober 2014
- Departemen Kesehatan RI. 1989. *Vademecum Bahan Obat Alam*. Jakarta: Ditjen POM
- Nugrahani, M. 2010. *Peranan Makanan Bagi Manusia*. Makalah seminar pada acara POTM SDIT Salsabila Al-Mutirin, FT UNY. Yogyakarta.
- Nirmagustina, Dwi Eva, dkk. 2011. *Sifat Organoleptik dan Kandungan Total Fenol Minuman Rempah Tradisional (Minuman Secang)*. Program Studi Teknologi Pangan. Politeknik Negeri. Lampung
- Paimin. 2000. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rukmana, Rahmat. 2000. *Usaha Tani Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suratman, Djauhari, Rachmat dan Sudiarto. 1987. *Pedoman Bercocok Tanam Jahe*. Bogor: Balai Penelitian Tanaman dan Rempah.

# Asawika 2016

---

## ORIGINALITY REPORT

---

74%

SIMILARITY INDEX

73%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

28%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1	<a href="http://ik.pom.go.id">ik.pom.go.id</a> Internet Source	43%
2	<a href="http://portal.widyamandala.ac.id">portal.widyamandala.ac.id</a> Internet Source	7%
3	<a href="http://pdfcoffee.com">pdfcoffee.com</a> Internet Source	4%
4	<a href="http://caramanfaat.com">caramanfaat.com</a> Internet Source	3%
5	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	2%
6	<a href="http://www.merisspa.com">www.merisspa.com</a> Internet Source	2%
7	<a href="http://fr.slideshare.net">fr.slideshare.net</a> Internet Source	1%
8	<a href="http://rumah-handmade.blogspot.com">rumah-handmade.blogspot.com</a> Internet Source	1%
9	<a href="http://sinta2.ristekdikti.go.id">sinta2.ristekdikti.go.id</a> Internet Source	1%

---

10	<a href="http://www.cantik.co.id">www.cantik.co.id</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://repository.unhas.ac.id">repository.unhas.ac.id</a> Internet Source	1 %
12	<a href="http://rizkypasone.blogspot.com">rizkypasone.blogspot.com</a> Internet Source	1 %
13	<a href="http://budaya-indonesia.org">budaya-indonesia.org</a> Internet Source	1 %
14	<a href="http://repository.unand.ac.id">repository.unand.ac.id</a> Internet Source	1 %
15	<a href="http://haaqilaupnveteranjatim.blogspot.com">haaqilaupnveteranjatim.blogspot.com</a> Internet Source	1 %
16	<a href="http://pbftp13.wordpress.com">pbftp13.wordpress.com</a> Internet Source	1 %
17	<a href="http://jppipa.unram.ac.id">jppipa.unram.ac.id</a> Internet Source	<1 %
18	<a href="http://repository.unpas.ac.id">repository.unpas.ac.id</a> Internet Source	<1 %
19	<a href="http://journal.unpad.ac.id">journal.unpad.ac.id</a> Internet Source	<1 %
20	<a href="http://www.bistek.journalwidyakarya.ac.id">www.bistek.journalwidyakarya.ac.id</a> Internet Source	<1 %
21	<a href="http://journal.unpas.ac.id">journal.unpas.ac.id</a> Internet Source	<1 %

22	<a href="http://teknik.unpas.ac.id">teknik.unpas.ac.id</a> Internet Source	<1 %
23	<a href="http://riocristianto.blogspot.com">riocristianto.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
24	<a href="http://docobook.com">docobook.com</a> Internet Source	<1 %
25	<a href="http://jurnal.lppm.unram.ac.id">jurnal.lppm.unram.ac.id</a> Internet Source	<1 %
26	Submitted to Universitas Jenderal Soedirman Student Paper	<1 %
27	<a href="http://dharmakarya.unpad.ac.id">dharmakarya.unpad.ac.id</a> Internet Source	<1 %
28	<a href="http://core.ac.uk">core.ac.uk</a> Internet Source	<1 %
29	<a href="http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id">ejurnal.litbang.pertanian.go.id</a> Internet Source	<1 %
30	<a href="http://media.neliti.com">media.neliti.com</a> Internet Source	<1 %
31	<a href="http://proceedings.polije.ac.id">proceedings.polije.ac.id</a> Internet Source	<1 %
32	<a href="http://pustaka.unpad.ac.id">pustaka.unpad.ac.id</a> Internet Source	<1 %
33	Dina Widiawati, Sarah Giovani, Nafisah Eka Puteri, Hauyus Shiba. "Gambaran	<1 %

Pengetahuan dan Kepatuhan Sivitas  
Akademika Universitas Al-Azhar Indonesia  
dalam Membaca Label Pangan", JURNAL AL-  
AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN  
TEKNOLOGI, 2022

Publication

---

---

Exclude quotes      Off

Exclude matches      Off

Exclude bibliography      Off



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI KATOLIK "ADISUCIPTO" MALANG**  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG**  
**STATUS TERAKREDITASI**

**FAKULTAS**

1. EKONOMI & BISNIS
  2. PERTANIAN
  3. TEKNIK
  4. HUKUM
- PROGRAM DIPLOMA III

**PROGRAM STUDI / PROGRAM STUDI**

1. MANAJEMEN
  1. TEKNOLOGI PANGAN
  1. TEKNIK MESIN
  1. HUKUM
  1. SISTEM INFORMASI
2. AKUNTANSI
  2. AGRIBISNIS
  2. TEKNIK SIPIL
  2. ADMINISTRASI PERKANTORAN

Kantor : Jl. Bondowoso No. 2 Malang 65115 Telp. (0341) 554418 P.O. Box 121 Situs Web : [www.widyakarya.ac.id](http://www.widyakarya.ac.id), [ukwk.siakadcloud.com/spmbfront](http://ukwk.siakadcloud.com/spmbfront) •E-mail : [widyakarya@widyakarya.ac.id](mailto:widyakarya@widyakarya.ac.id)

**SURAT KLARIFIKASI CEK PLAGIASI DAN INDEKS *PRIMARY SOURCES***

Nomor: 004/TIM-JAFA//IV/2023

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : **Dr. Dra. Silvia Indrarini, Ak., M.M.**  
NIK : 199301210027  
Pangkat/Gol. Ruang : Penata/ Golongan IIIc  
Jabatan Akademik : Lektor  
Jabatan : Ketua Tim Penilai Jabatan Akademik Dosen Universitas Katolik Widya Karya Malang

dengan ini menyatakan klarifikasi perihal hasil cek plagiasi menunjukkan angka di atas 25% dan indeks *primary sources* di atas 3%, terhadap hasil publikasi atas:

Nama : **Ir. Sri Susilowati.,MP**  
NIK : 199002210014  
Pangkat / Gol. Ruang : Penata Muda/IIIa  
Jabatan Akademik : Asisten Ahli  
Jabatan : Dosen Prodi Teknologi Pangan Universitas Katolik Widya Karya Malang

bahwa cek plagiasi menggunakan software Turnitin, dengan hasil publikasi serta alasan klarifikasi dijelaskan sebagai berikut:

No	Hasil Publikasi	Alasan Klarifikasi
1	<p><b>Judul:</b> The effect of salt concentration and fermentation time on pH value, total acidity and microbial characteristic of pickled ginger (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.).</p> <p><b>Penulis:</b> Susilowati, S., Laia, S. and Purnomo, H</p> <p><b>Nama Jurnal:</b> International Food Research Journal</p> <p><b>Volume Jurnal:</b> 25 Nomor(6)</p> <p><b>Terbit Jurnal:</b> December 2018</p> <p><b>Halaman:</b> 2301-2306</p> <p><b>ISSN:</b> 2231-7546</p> <p><b>Penerbit:</b> Faculty of Food Science &amp; Technology, UPM.</p>	<p>Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan December 2018, sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh International Food Research Journal tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 99%. Hal ini disebabkan jurnal telah terpublikasi dan tersimpan pada <a href="http://www.ifrj.upm.edu.my">www.ifrj.upm.edu.my</a> sebesar 99%, dimana jurnal International Food Research Journal juga terindeks pada alamat URL tersebut.</p> <p><b>Link Plagiasi:</b></p>



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI KATOLIK "ADISUCIPTO" MALANG**  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG**  
**STATUS TERAKREDITASI**

**FAKULTAS**

1. EKONOMI & BISNIS
  2. PERTANIAN
  3. TEKNIK
  4. HUKUM
- PROGRAM DIPLOMA III

**PROGRAM STUDI / PROGRAM STUDI**

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. MANAJEMEN        | 2. AKUNTANSI                |
| 1. TEKNOLOGI PANGAN | 2. AGRIBISNIS               |
| 1. TEKNIK MESIN     | 2. TEKNIK SIPIL             |
| 1. HUKUM            |                             |
| 1. SISTEM INFORMASI | 2. ADMINISTRASI PERKANTORAN |

Kantor : Jl. Bondowoso No. 2 Malang 65115 Telp. (0341) 554418 P.O. Box 121 Situs Web : [www.widyakarya.ac.id](http://www.widyakarya.ac.id), [ukwk.siakadcloud.com/spmbfront](http://ukwk.siakadcloud.com/spmbfront) \*E-mail : [widyakarya@widyakarya.ac.id](mailto:widyakarya@widyakarya.ac.id)

	<p><b>URL:</b> <a href="http://www.ifrj.upm.edu.my/volume-25-2018.html">http://www.ifrj.upm.edu.my/volume-25-2018.html</a></p>	<p><a href="https://drive.google.com/file/d/17jpuFFWAJs9GB--ZjtFRnDvteqJf_ath/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/17jpuFFWAJs9GB--ZjtFRnDvteqJf_ath/view?usp=share_link</a></p>
2	<p><b>Judul:</b> Evaluasi Warna dan Stabilitas Antosianin Ubi Jalar Ungu dalam Minuman Ringan Isotonik</p> <p><b>Penulis:</b> Sri susilowati dan Handini</p> <p><b>Nama Jurnal:</b> Jurnal WAWASAN (Wahana Wacana Hasil Analisis)</p> <p><b>Volume Jurnal:</b> No. 1</p> <p><b>Terbit Jurnal:</b> Juli 2014</p> <p><b>Halaman:</b> 58 - 65</p> <p><b>ISSN:</b> 0854-4948</p> <p><b>Penerbit:</b> Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Widya Karya Malang</p> <p><b>URL:</b>  <a href="http://lppm.widyakarya.ac.id/wawasan-volume-ii-no-1-issn-0854-4948-m-sri-susilowati-handini/">http://lppm.widyakarya.ac.id/wawasan-volume-ii-no-1-issn-0854-4948-m-sri-susilowati-handini/</a></p>	<p>Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan Juli 2014 sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh Jurnal WAWASAN tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 38%. Hal ini disebabkan karena artikel teindeks plagiasi dari judul artikel lain yang telah terpublikasi pada tahun 2014, dimana jurnal WAWASAN juga terindeks pada alamat URL tersebut.</p> <p><b>Link Plagiasi:</b>  <a href="https://drive.google.com/file/d/16vJcs4qMy8wYtkyHDsvun6aaTqkh3Vxp/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/16vJcs4qMy8wYtkyHDsvun6aaTqkh3Vxp/view?usp=share_link</a></p>
3	<p><b>Judul:</b> PENGARUH SUHU AIR PERENDAMAN DAN LARUTAN PENYEGAR PADA BUNGA MAWAR POTONG</p> <p><b>Penulis:</b> Sri susilowati</p> <p><b>Nama Jurnal:</b> Jurnal WAWASAN (Wahana Wacana Hasil Analisis)</p> <p><b>Volume Jurnal:</b> III, Nomor 1</p> <p><b>Terbit Jurnal:</b> Juli 2015</p> <p><b>Halaman:</b> 11 - 22</p> <p><b>ISSN:</b> 0854-4948</p> <p><b>Penerbit:</b> Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Widya Karya Malang</p> <p><b>URL:</b>  <a href="http://lppm.widyakarya.ac.id/wawasan-vol-iii-1-sri-susilowati/">http://lppm.widyakarya.ac.id/wawasan-vol-iii-1-sri-susilowati/</a></p>	<p>Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan Juli 2015 sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh Jurnal WAWASAN tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 54%. Hal ini disebabkan karena artikel teindeks plagiasi dari judul artikel lain yang telah terpublikasi pada tahun 2015, dimana jurnal WAWASAN juga terindeks pada alamat URL tersebut.</p> <p><b>Link Plagiasi:</b>  <a href="https://drive.google.com/file/d/1qWzeMtWXwN6xADb1uJLE2SIYy8ftOxLc/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1qWzeMtWXwN6xADb1uJLE2SIYy8ftOxLc/view?usp=share_link</a></p>
4	<p><b>Judul:</b> OBSERVASI PENANGANAN AWAL BAHAN PANGAN DI PASAR MODERN DAN TRADISIONAL KOTA MALANG</p>	<p>Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan Juni 2020 sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh Jurnal Bistek Pertanian tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus</p>



**YAYASAN PERGURUAN TINGGI KATOLIK "ADISUCIPTO" MALANG**  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG**  
**STATUS TERAKREDITASI**

**FAKULTAS**

1. EKONOMI & BISNIS
  2. PERTANIAN
  3. TEKNIK
  4. HUKUM
- PROGRAM DIPLOMA III

**PROGRAM STUDI/ PROGRAM STUDI**

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. MANAJEMEN        | 2. AKUNTANSI                |
| 1. TEKNOLOGI PANGAN | 2. AGRIBISNIS               |
| 1. TEKNIK MESIN     | 2. TEKNIK SIPIL             |
| 1. HUKUM            |                             |
| 1. SISTEM INFORMASI | 2. ADMINISTRASI PERKANTORAN |

Kantor : Jl. Bondowoso No. 2 Malang 65115 Telp. (0341) 554418 P.O. Box 121 Situs Web : [www.widyakarya.ac.id](http://www.widyakarya.ac.id), [ukwk.siakadcloud.com/spmbfront](http://ukwk.siakadcloud.com/spmbfront) \*E-mail : [widyakarya@widyakarya.ac.id](mailto:widyakarya@widyakarya.ac.id)

	<p><b>Penulis:</b> Sri susilowati  <b>Nama Jurnal:</b> Jurnal Bistek Pertanian  <b>Volume Jurnal:</b> VII, Nomor 1  <b>Terbit Jurnal:</b> Juni 2020  <b>Halaman:</b> 47- 60  <b>ISSN:</b> 2721-4699  <b>Penerbit:</b> Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang  <b>URL:</b>  <a href="https://bistek.journalwidyakarya.ac.id/index.php/bistek/issue/view/4">https://bistek.journalwidyakarya.ac.id/index.php/bistek/issue/view/4</a></p>	<p>plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 12 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 39%. Hal ini disebabkan karena atikel teindeks plagiasi dari judul artikel lain yang telah terpublikasi pada tahun 2020, dimana jurnal Bistek Pertanian juga terindeks pada alamat URL tersebut.  <b>Link Plagiasi:</b>  <a href="https://drive.google.com/file/d/1NDNoEpm1MAq8QB4xqG7ZY2HnGBPyyvEtD/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1NDNoEpm1MAq8QB4xqG7ZY2HnGBPyyvEtD/view?usp=share_link</a></p>
5	<p><b>Judul:</b> UJI KIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK "INDONESIAN SAUERKRAUT" DENGAN CABAI DAN BAWANG PUTIH  <b>Penulis:</b> Sri Susilowati , Handini  <b>Nama Prosiding:</b> Seminar Nasional dan Gelar Produk SENASPRO 2016  <b>Terbit Jurnal;</b> 17 oktober 2016.  <b>ISBN;</b> 978-979-796-2234  <b>Penerbit:</b> Universitas Muhammadiyah Malang Developed by Infokom Universitas Muhammadiyah Malang  <b>URL:</b>  <a href="https://dp2m.umm.ac.id/id/pengumuman/seminar-nasional-dan-gelar-produk-senaspro-2016-basement-domeumm-malang-1718-oktober-2016.html">https://dp2m.umm.ac.id/id/pengumuman/seminar-nasional-dan-gelar-produk-senaspro-2016-basement-domeumm-malang-1718-oktober-2016.html</a></p>	<p>Bahwa Publikasi prosiding telah terbit pada 16 oktober 2016, sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh panitia penyelenggara tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi sebesar 98%. Hal ini disebabkan karena artikel teindeks plagiasi dari judul artikel lain yang telah terpublikasi pada tahun 2016, dimana Seminar Nasional dan Gelar Produk SENASPRO 2016 juga terindeks pada alamat URL tersebut.  <b>Link Plagiasi:</b>  <a href="https://dp2m.umm.ac.id/id/pengumuman/seminar-nasional-dan-gelar-produk-senaspro-2016-basement-domeumm-malang-1718-oktober-2016.html">https://dp2m.umm.ac.id/id/pengumuman/seminar-nasional-dan-gelar-produk-senaspro-2016-basement-domeumm-malang-1718-oktober-2016.html</a></p>
6	<p><b>Judul Artikel:</b>          LABELING KEMASAN PRODUK MINUMAN SARI APEL DI KELOMPOK TANI PALAPA DESA WRINGINANOM KECAMATAN PONCOKUSUMO  <b>Penulis:</b> Sri Susilowati dan Maria Puri Nurani  <b>Nama Jurnal:</b> Jurnal Warta Abdimas  <b>Volume Jurnal:</b> no 2 vol 2  <b>Terbit Jurnal:</b> Desember 2019  <b>Halaman:</b> 120-130 ISSN: 2654-2897</p>	<p>Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan Desember 2019 sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh Jurnal Warta Abdimas tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 99%. Hal ini disebabkan jurnal telah terpublikasi dan tersimpan pada <a href="http://portal.widyamandala.ac.id">portal.widyamandala.ac.id</a> sebesar 99%, dimana jurnal Warta Abdimas terindeks pada</p>



YAYASAN PERGURUAN TINGGI KATOLIK "ADISUCIPTO" MALANG  
**UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA KARYA MALANG**  
STATUS TERAKREDITASI

**FAKULTAS**

1. EKONOMI & BISNIS
  2. PERTANIAN
  3. TEKNIK
  4. HUKUM
- PROGRAM DIPLOMA III

**PROGRAM STUDI/ PROGRAM STUDI**

1. MANAJEMEN
  1. TEKNOLOGI PANGAN
  1. TEKNIK MESIN
  1. HUKUM
  1. SISTEM INFORMASI
2. AKUNTANSI
  2. AGRIBISNIS
  2. TEKNIK SIPIL
  2. ADMINISTRASI PERKANTORAN

Kantor : Jl. Bondowoso No. 2 Malang 65115 Telp. (0341) 554418 P.O. Box 121 Situs Web : [www.widyakarya.ac.id](http://www.widyakarya.ac.id), [ukwk.siakadcloud.com/spmbfront](http://ukwk.siakadcloud.com/spmbfront) \*E-mail : [widyakarya@widyakarya.ac.id](mailto:widyakarya@widyakarya.ac.id)

	<b>Penerbit:</b> LP3M Unika Widya Mandala Madiun <b>URL:</b> <a href="http://portal.widyamandala.ac.id/jurnal/index.php/abdimas/article/view/862/765">http://portal.widyamandala.ac.id/jurnal/index.php/abdimas/article/view/862/765</a>	alamat URL tersebut. <b>Link Plagiasi:</b> <b>https:</b> <a href="https://drive.google.com/file/d/1QUEG_Qkp-B7wXYWhHblE3n6kfdHgclNny/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1QUEG_Qkp-B7wXYWhHblE3n6kfdHgclNny/view?usp=share_link</a>
7	<b>Judul Artikel:</b> Pelatihan Pengolahan Minuman Jaselang dan Pengemasan Produk pada PKK RW 05 kelurahan Gading Kasri, Kecamatan Klojen, Kota Malang <b>Penulis:</b> Handini, Sri Susilowati <b>Nama Jurnal:</b> ASAWIKA <b>Volume Jurnal:</b> 1 No. 1 <b>Terbit Jurnal:</b> november 2016 <b>Halaman:</b> 48-58 <b>ISSN:</b> 2597-7210 <b>Penerbit:</b> LPPM Universitas Katolik Widya Karya Malang <b>URL:</b> <a href="https://lppm.widyakarya.ac.id/asawika-volume-1-november-2016/">https://lppm.widyakarya.ac.id/asawika-volume-1-november-2016/</a>	Bahwa Jurnal telah terbit pada bulan november 2016 sedangkan pengecekan plagiasi dilakukan oleh ASAWIKA tanpa diberikan hasil plagiasi kepada penulis dan dinyatakan lulus plagiasi. Pengecekan plagiasi dilakukan kembali menggunakan software Turnitin pada tanggal 08 April 2023, dan didapatkan hasil plagiasi 74%. Hal ini disebabkan karena artikel teindeks plagiasi dari judul artikel lain yang telah terpublikasi, dimana jurnal ASAWIKA terindeks pada alamat URL tersebut. <b>Link Plagiasi:</b> <a href="https://drive.google.com/file/d/1rz-ak19NPWWPaR0Q45gyAJaxUDwpLbf_/view?usp=share_link">https://drive.google.com/file/d/1rz-ak19NPWWPaR0Q45gyAJaxUDwpLbf_/view?usp=share_link</a>

Secara garis besar bahwa hasil publikasi telah terpublikasi antara tahun 2014-2020 dan pada tanggal 8 dan 12 April 2023 dilakukan cek plagiasi kembali, dikarenakan bukti plagiasi dilakukan oleh pemilik jurnal dan hasilnya tidak diberikan kepada penulis pada saat jurnal akan diterbitkan.

Demikian surat klarifikasi ini dibuat dengan sebenarnya untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 14 April 2023

Ketua Tim Penilai Jabatan Akademik Dosen  
Universitas Katolik Widya Karya Malang



*Silvia*  
**Dr. Dra. Silvia Indrarini, Ak., M.M.**  
NIK: 199301210027