

ISBN: 979-3450-00-2

PROSIDING

LOKAKARYA PENGEMBANGAN AGRIBISNIS BERBASIS SUMBERDAYA LOKAL DALAM MENDUKUNG PEMBANGUNAN EKONOMI KAWASAN SELATAN JAWA

Malang, 22 Oktober 2002



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
PUSAT PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN
SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
BOGOR, 2003

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
RUMUSAN LOKAKARYA	vi
PEMBANGUNAN KAWASAN INDUSTRI MASYARAKAT PERKEBUNAN (KIMBUN) DI KAWASAN SELATAN JATIM <i>Dinas Perkebunan Propinsi Jawa Timur.....</i>	1
PENGEMBANGAN WILAYAH BLITAR SELATAN BERBASIS SUMBER- DAYA ALAM DAN MASYARAKAT DALAM RANGKA MENUNJANG PENGEMBANGAN KAWASAN SELATAN JAWA TIMUR <i>Suyanto, R. Hardianto, DP. Saraswati, G. Kartono, dan F. Kasijadi</i>	9
STRATEGI PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PETANI MELALUI OPTI- MALISASI PENGELOLAAN DAS MIKRO DAN PENGEMBANGAN KAPA- SITAS KELOMPOK DI LAHAN KERING MARJINAL KAWASAN SELATAN JAWA TIMUR (Studi Kasus di Enam Kabupaten Lokasi PIDRA Jawa Timur) <i>Ruly Hardianto, W.T. Irianto dan Nindyowati</i>	25
PANEN HUJAN DAN ALIRAN PERMUKAAN UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS DAN KEBERLANJUTAN USAHATANI LAHAN KERING (Studi Kasus di Gunungkidul) <i>G. Irianto, N. Heryani dan N. Pujilestari.....</i>	50
PERENCANAAN PEMBANGUNAN WILAYAH SECARA TERPADU DI KAWASAN SELATAN JAWA TIMUR <i>Bappeprop Jawa Timur</i>	56
KONSEP PENGEMBANGAN WILAYAH TERTINGGAL DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN EKONOMI KERAKYATAN MELALUI PENGEMBANG- AN AGRIBISNIS <i>Nizwar Syafa'at</i>	62
PEMBANGUNAN KAWASAN GUNUNG KIDUL DENGAN KONSERVASI LAHAN YANG BERWAWASAN LINGKUNGAN <i>S. Astuti Soedjoko dan H. Suryatmojo.....</i>	85
STATUS USAHATANI DAN SUMBER INFORMASI TEKNOLOGI BAGI PETANI DI AGROEKOSISTEM LAHAN SAWAH (Studi kasus Kab. Tulung- agung) <i>G. Kartono, B. Irianto, dan K. Boga A.....</i>	95

PENGAJIAN PENGOLAHAN SUSU KEDELAI MENDUKUNG AGRO-INDUSTRI PEDESAAN	
<i>Suhardjo, Suhardi, dan Bonimin</i>	105
UJI TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAUS PEPAYA DAN JAM MANGGA PADA TINGKAT TANI WANITA DI GONDANGLEGI KABUPATEN MALANG	
<i>Yuniarti, S. Nurbana, dan RD. Wijadi</i>	110
PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PETERNAK MELALUI OPTIMALISASI PEMBIBITAN SAPI POTONG MENGGUNAKAN PAKAN MURAH SWADAYA KELOMPOK TANI	
<i>R. Hardianto, D.E. Wahyono, dan T. Purwanto</i>	116
PENGELOLAAN TANAMAN JAGUNG UNTUK MENINGKATKAN NISBAH LAHAN DAN PENDAPATAN USAHATANI JAGUNG DI LAHAN KERING	
<i>Zainal Arifin</i>	123
PENINGKATAN PRODUKTIVITAS LAHAN DENGAN SISTEM PEMANENAN HUJAN DI LAHAN TADAH HUJAN	
<i>Zainal Arifin</i>	133
PELUANG PENGEMBANGAN BUAH-BUAHAN TROPIS DI KAWASAN SELATAN JAWA TIMUR	
<i>Baswarsiati dan D.P. Saraswati</i>	141
PERTUMBUHAN DAN MUTU SPINAS HASIL PERTANIAN ORGANIK DI WILAYAH PERIURBAN	
<i>Yuniarti, Al. Budijono dan P. Santoso</i>	154
PENGAJIAN PENGOLAHAN KRUPUK TEPUNG UBIKAYU DENGAN IKAN MENDUKUNG PENINGKATAN PENDAPATAN DAN GIZI MASYARAKAT	
<i>Suhardjo, Suhardi, dan Bonimin</i>	161
KONSERVASI TANAH DAN AIR DALAM BUDIDAYA KENTANG DI LAHAN BERLERENG DATARAN TINGGI	
<i>Zainal Arifin dan Suyamto</i>	167
DUKUNGAN TEKNOLOGI ORGANIK DALAM PENGEMBANGAN TANAMAN PANGAN DAN HORTIKULTURA DI KAWASAN SELATAN JAWA TIMUR	
<i>Ruly Hardianto</i>	179
DAFTAR PESERTA	193
JADUAL ACARA	197
SUSUNAN PANITIA	198

UJI TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAUS PEPAYA DAN JAM MANGGA PADA TINGKAT TANIWANITA DI GONDANGLEGI, KABUPATEN MALANG

Yuniarti, S. Nurbanah dan R. D. Wijadi

ABSTRAK

Guna meningkatkan nilai tambah buah pepaya dan mangga yang banyak dihasilkan di kecamatan Gondanglegi, kabupaten Malang, telah dilakukan uji teknologi pengolahan saus pepaya dan jam mangga pada tingkat taniwanita di desa Gondanglegi Kulon, pada bulan Agustus sampai dengan Nopember 2001. Tujuan pengkajian ini adalah untuk menentukan teknologi pengolahan saus pepaya dan jam mangga yang mudah diterapkan oleh taniwanita di pedesaan. Tahapan kegiatan yang dilakukan adalah 1) penentuan jenis bahan campuran saus pepaya dan banyaknya bahan pengental pada jam mangga, 2) diskusi kelompok taniwanita dan 3) penerapan teknologi pengolahan saus pepaya dan jam mangga oleh taniwanita. Pengamatan dilakukan terhadap mutu hasil olah segera setelah jadi dan setelah disimpan \pm 2 bulan dalam suhu ruang. Hasil pengkajian menunjukkan bahwa saus pepaya dengan penambahan bahan campuran lombo merah sebanyak 30% berat dan jam mangga dengan penambahan pepaya muda sebagai pengental sebanyak 30% berat merupakan hasil yang terbaik dan disukai konsumen dibanding perlakuan lainnya.

Kata kunci: Saus pepaya, Jam mangga, Taniwanita dan Pedesaan.

ABSTRACT

To increase an added value of papaya and mango fruits which were produced in Gondanglegi district, Malang regency, processing technology test of papaya sausage and mango jam had been done in Gondanglegi Kulon village from August until November 2001. The aim of this assessment were to determine processing technology of papaya sausage and mango jam which were easy to be done by women-farmer in the village. Procedure of the activities were 1) determination of mixed-material used on papaya sausage and amount of the thickener-material used on mango jam, 2) women-farmer group discussion and 3) application of processing technology of papaya sausage and mango jam by women-farmers. Observation was done on product quality soon after processing and after \pm 2 months storage at room temperature. The result showed, that papaya sausage which was added by 30% weight of red chili as mixed-material and mango jam which was added by 30% weight of young papaya as thickener-material were the best and most preferred product compared to other treatments.

Key words: Papaya sausage, Mango jam, Women-farmer and Village.

PENDAHULUAN

Di sentra-sentra produksi buah di Jawa Timur telah dihasilkan berbagai jenis buah-buahan dalam kuantitas yang berlebih dan kualitas yang memadai. Pada umumnya petani sudah menguasai teknologi usahatani dengan baik, sehingga dapat dihasilkan produk yang bermutu sesuai permintaan konsumen. Pada saat musimnya, buah yang dihasilkan melimpah karena tidak habis terserap pasar, akibatnya harga jual jatuh dan petani menderita kerugian yang cukup besar. Sementara itu petani maupun

masyarakat setempat masih belum memanfaatkan kelebihan buah tersebut untuk meningkatkan pendapatan.

Upaya diversifikasi produk olahan untuk mencari sumber pertumbuhan baru serta mengembangkan agroindustri pedesaan merupakan pilihan strategis di samping mengembangkan industri padat modal dengan teknologi maju (Baharsyah, 1992a). Agar dapat dilakukan dan dinikmati oleh masyarakat pedesaan, agroindustri perlu didorong agar tumbuh di pedesaan dengan model industri rumah tangga. Dengan demikian, sebanyak mungkin masyarakat desa dapat terlibat tanpa melepaskan prinsip-prinsip efisiensi termasuk skala usaha (Baharsyah 1992b). Pengembangan agroindustri pedesaan selain diarahkan untuk memacu pertumbuhan ekonomi, juga untuk meningkatkan pendapatan serta kesempatan bekerja petani (Baharsyah, 1992c).

Jawa Timur merupakan propinsi penghasil buah-buahan utama di Indonesia. Di kecamatan Gondanglegi, kabupaten Malang banyak dihasilkan buah pepaya dan mangga dengan berbagai varietas, baik yang bernilai ekonomis tinggi maupun yang rendah. Harga kedua macam buah ini relatif murah bila dibandingkan dengan buah-buahan lainnya yang ada. Guna meningkatkan nilai tambahnya, perlu dilakukan usaha diversifikasi pengolahan dengan teknologi sederhana yang mudah diterapkan di pedesaan. Pengolahan saus pepaya dan jam mangga merupakan alternatif pengolahan yang mudah dikerjakan dengan peralatan yang sederhana.

Dalam teknologi pengolahan saus pepaya, penambahan buah atau bahan lain sebagai campuran diperlukan guna memperbaiki warna maupun kekentalannya. Sedangkan pada pembuatan jam mangga, pektin diperlukan untuk memperbaiki tekstur hasil jam dan pektin ini dapat diganti dengan buah lain yang mengandung banyak pektin dan harganya lebih murah, yaitu pepaya muda.

Tujuan dari pengkajian ini adalah untuk menentukan teknologi pengolahan saus pepaya dan jam mangga yang mudah diterapkan oleh taniwanita di pedesaan.

BAHAN DAN METODE

Pengkajian dilakukan di desa Gondanglegi Kulon, Kecamatan Gondanglegi, Kabupaten Malang pada bulan Agustus sampai dengan Nopember 2001.

Pengkajian dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Penentuan jenis bahan campuran saus pepaya dan banyaknya bahan pengganti pektin pada jam mangga

Varietas buah yang digunakan adalah pepaya Dampit dan mangga Lalijiwo. Pengolahan dilakukan bersama-sama dengan beberapa orang ketua kelompok taniwanita guna mengetahui prosedur pengolahannya secara langsung.

Cara pengolahannya adalah sebagai berikut:

Saus pepaya

- I. Pilih buah pepaya matang yang sehat, tidak kena serangan hama/penyakit dan tidak busuk.
- II. Buah pepaya matang dikupas, ambil daging buahnya, kemudian ditimbang.
- III. 70% bagian berat daging buah pepaya ditambah dengan daging buah lain sebanyak 30%, lalu dihancurkan.

- IV. Haluskan 1 sendok makan gula tebu, 4 siung bawang putih dan 2 sendok teh garam dapur/kg daging buah, lalu tambahkan pula 2 sendok makan cuka dapur dan 1 sendok teh tepung tapioka/kg daging buah dan campur dengan adonan daging buah yang telah tersedia.
- V. Aduk sampai rata, lalu masak sampai matang dan kemas ke dalam botol yang telah disterilkan.

Perlakuan yang diberikan merupakan variasi macam buah lain yang ditambahkan sebagai bahan campuran, yaitu penambahan 30% daging buah: 1) tomat, 2) lombok merah dan 3) waluh. Setiap perlakuan memerlukan ± 5 kg buah pepaya terseleksi.

Jam mangga

- I. Pilih buah mangga matang yang sehat, tidak kena serangan hama/penyakit dan tidak busuk.
- II. Buah mangga matang dikupas, ambil daging buahnya, hancurkan.
- III. Ambil 1 bagian berat daging buah mangga ditambah dengan $\frac{1}{2}$ bagian berat gula tebu, pengental (pektin) dan 0,03% bagian berat asam sitrat, lalu panaskan selama 3-4 menit.
- IV. Tambahkan $\frac{1}{2}$ bagian berat gula tebu yang tersisa, lalu masak sampai kadar gulanya mencapai 60%.
- V. Kemas ke dalam botol yang telah disterilkan.

Perlakuan yang dilakukan merupakan variasi jumlah buah pepaya muda yang ditambahkan sebagai pengganti pectin yang berfungsi sebagai pengental. Perlakuan-perlakuan tersebut adalah 1) ditambah daging buah pepaya muda sebanyak 10:90 bagian berat mangga, 2) ditambah daging buah pepaya muda sebanyak 20:80 bagian berat mangga dan 3) ditambah daging buah pepaya muda sebanyak 30:70 bagian berat mangga. Masing-masing perlakuan menggunakan ± 5 kg buah mangga terseleksi. Hasil olah kemudian diamati mutu fisik dan kimiawi serta tingkat penerimaan konsumennya.

Parameter mutu saus pepaya dan jam mangga yang diamati meliputi:

- I. Rasa, warna dan kekentalan secara organoleptik,
- II. TSS (hanya untuk saus) menggunakan refraktometer, dan
- III. Kadar asam secara titrasi.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif.

2. Diskusi Kelompok Taniwanita

Pengalaman yang diperoleh dari kegiatan pertama kemudian diinformasikan oleh ketua kelompok taniwanita kepada taniwanita lainnya. Diskusi dilakukan untuk membahas permasalahan yang ditemui.

3. Penerapan teknologi pengolahan saus pepaya dan jam mangga oleh taniwanita

Beberapa orang taniwanita diminta untuk mempraktekkan sendiri cara pembuatan saus pepaya dan jam mangga dengan perlakuan seperti pada kegiatan

pertama. Tujuannya adalah agar semua peserta dapat menilai dan menentukan sendiri hasil olahan terbaik yang diperoleh dari berbagai macam perlakuan yang diberikan. Varietas buah yang digunakan dipilih yang paling banyak dihasilkan di lokasi pengkajian, yaitu pepaya Dampit dan mangga Rucah (mangga Jawa).

Hasil olahannya kemudian disimpan sekitar 2 bulan dan diamati. Pengamatan yang dilakukan meliputi rasa, warna, kekentalan, adanya air dan jamur untuk saus pepaya, serta rasa warna, kekentalan, kadar gula, kadar asam, penerimaan konsumen, adanya air dan jamur untuk jam mangga.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif. Dari semua data dan deskripsi yang diperoleh kemudian disimpulkan perlakuan yang terbaik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengamatan saus pepaya Dampit dan jam mangga Lalijiwo disajikan pada Tabel 1 dan 2.

Tabel 1. Rerata hasil analisis mutu fisik dan kimiawi saus pepaya Dampit dengan berbagai perlakuan

No.	Parameter	Saus pepaya + 30% berat waluh	Saus pepaya + 30% berat tomat	Saus pepaya + 30% berat lombok merah
1.	Rasa	Kurang enak (terasa flavor pepayanya)	Enak	Enak sekali
2.	Warna	Merah kekuningan	Merah oranye	Merah cerah
3.				
4.	Kekentalan	(pucat)	Baik	Baik
5.	Kadar gula (%)	Baik	11,2	13,4
6.	Kadar asam (%)	15	0,5662	0,7396
	Penerimaan konsumen	0,5547 Kurang disukai	Disukai	Sangat disukai

Dari Tabel 1 diketahui bahwa saus pepaya yang ditambah waluh kurang enak dan kurang disukai konsumen, karena terasa pepayanya (tambahan waluh tidak mendominasi rasa pepaya). Demikian pula warnanya juga tidak menarik, karena terlihat pucat. Pada saus yang ditambah tomat, rasanya enak dan disukai konsumen. Tidak terasa adanya pepaya. Warnanya juga baik (merah oranye), dengan kombinasi kadar gula dan asam yang sesuai. Pada saus yang ditambah lombok, saus ini merupakan saus yang paling disukai konsumen karena rasanya paling enak, warnanya baik sekali (merah cerah dan menarik), ada sedikit rasa pedas, mempunyai rasa manis dan masam yang cukup seimbang.

Tabel 2. Rerata hasil analisis mutu fisik dan kimiawi jam mangga Lalijiwo dengan berbagai perlakuan

No.	Parameter	Ditambah dengan 10% berat pepaya muda	Ditambah dengan 20% berat pepaya muda	Ditambah dengan 30% berat pepaya muda
1.	Rasa	Enak	Enak	Enak sekali
2.	Warna	Hijau	Hijau	Hijau kuning
3.	Kekentalan	Baik	kekuningan	(agak terang)
4.	Kadar gula (%)	52	Baik	Baik
5.	Kadar asam (%)	0,4276	46	36,4
6.	Penerimaan konsumen	Disukai	0,3236 Disukai	0,2773 Disukai

Dari hasil evaluasi terhadap jam mangga diketahui bahwa jam yang dibuat dengan ketiga cara yang dicoba ternyata semuanya disukai konsumen, yang berarti kombinasi manis dan masam yang diberikan dengan bahan mentah mangga Lalijiwo sudah sesuai dengan selera konsumen. Mutu fisik lainnya juga baik, namun warna yang dihasilkan tidak menarik (tidak cerah), di antaranya yang paling baik adalah kombinasi jam dengan 30% pepaya muda.

Hasil olahan yang dilakukan taniwanita Gondanglegi setelah disimpan \pm 2 bulan ada pada Tabel 3 dan 4 berikut.

Tabel 3. Rerata hasil analisis mutu fisik saus pepaya Dampit hasil olahan taniwanita dengan berbagai perlakuan setelah disimpan \pm 2 bulan

No.	Parameter	Saus pepaya + 30% berat waluh	Saus pepaya + 30% berat tomat	Saus pepaya + 30% berat lombok merah
1.	Rasa	Kurang enak (terasa flavor pepayanya)	Enak	Enak sekali
2.	Warna	Merah	Merah oranye	Merah cerah
3.	Kekentalan	kekuningan	Baik	Baik
4.	Adanya air	(pucat)	Tidak berair	Sedikit berair
5.	Adanya jamur	Baik Berair Tidak berjamur	Tidak berjamur	Tidak berjamur

Hasil pengamatan setelah disimpan \pm 2 bulan menunjukkan bahwa semua perlakuan tetap awet sampai \pm 2 bulan penyimpanan (tidak berjamur). Namun demikian hanya perlakuan tomat yang tidak berair.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa setelah disimpan sekitar 2 bulan, kondisi jam yang diolah masih cukup baik (tidak berair, tidak berjamur). Hal ini disebabkan karena efek pemberian gula dengan kadar yang tinggi (sekitar 60%) yang berfungsi pula sebagai pengawet. Di antara ketiga kombinasi pemberian pepaya muda, perlakuan pemberian 30% memberikan hasil terbaik dengan kadar gula yang tinggi (cukup manis) dan kadar asam yang tidak terlalu rendah (terasa sedikit masamnya). Kedua perlakuan lainnya kurang disukai karena rasanya terlalu masam (Tabel 4).

Tabel 4. Rerata hasil analisis mutu fisik dan kimiawi jam mangga Rucah hasil olahan taniwanita dengan berbagai perlakuan setelah disimpan \pm 2 bulan

No.	Parameter	Ditambah dengan 10% berat pepaya muda	Ditambah dengan 20% berat pepaya muda	Ditambah dengan 30% berat pepaya muda
1.	Rasa	Terlalu masam	Agak terlalu masam	Enak
2.	Warna	Coklat	Coklat kekuningan	Coklat kuning
3.	Kekentalan	Baik	Baik	Baik
4.	Kadar gula (%)	59,2	60	61
5.	Kadar asam (%)	0,6471	0,6125	0,4680
6.	Penerimaan konsumen	Kurang disukai	Agak disukai	Disukai
7.	Adanya air	Tidak berair	Tidak berair	Tidak berair
8.	Adanya jamur	Tidak berjamur	Tidak berjamur	Tidak berjamur

KESIMPULAN

Dari data yang diperoleh dalam pengkajian ini dapat disimpulkan bahwa:

- I. Saus pepaya Dampit yang paling baik hasilnya dan disukai konsumen adalah saus pepaya dengan penambahan bahan campuran lombok merah sebanyak 30%.
- II. Jam mangga yang hasilnya paling baik dan disukai konsumen adalah jam mangga Rucah (mangga Jawa) dengan penambahan pepaya muda sebagai pengental sebanyak 30%.

PUSTAKA

- Baharsyah, Sjarifudin, 1992a. Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri di Indonesia. Departemen Pertanian, Jakarta.
- , 1992b. Pengembangan dan Pemanfaatan Teknologi Bagi Pedesaan dalam Rangka Pengembangan Agroindustri. Departemen Pertanian, Jakarta.
- , 1992c. Peranan dan Prospek Agribisnis dalam Pembangunan di Sektor Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta.

DAFTAR PESERTA

Nama	Alamat/Instansi
1. Abd. Fatah	Swasta
2. Abdul Mukti	BPTP Jawa Timur
3. Abu	BPTP Jawa Timur
4. Achamad Setiawan	Univ. Muhammadiyah Malang
5. Agus Budiman	Faperta UMM
6. Agus Suryadi, Ir.	BPTP Jawa Timur
7. Ahmad Kusaeri	BPTP Jawa Timur
8. Ahmad Nadlif	AP2 KMI
9. Anang Muhariyanto, Ir.	BPTP Jawa Timur
10. Andi Setawan	Faperta Unibraw
11. Aris Munandar	Univ. Muhammadiyah Malang
12. B. Irianto, Ir. MSc.	BPTP Jawa Timur
13. B. Nusantoro	BPTP Jawa Timur
14. B. Pikukuh	BPTP Jawa Timur
15. Badjuri	KIPP Blitar
16. Bagus Sujarwo	Diperta Tulungagung
17. Balsius Lema, Ir.	BPTP Jawa Timur
18. Basuni R.	Pemda Kab. Malang
19. Baswarsiati, Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
20. Beny F. Utama, SE.	BPTP Jawa Timur
21. Budi Santosa	BPTP Jawa Timur
22. Budi Setiawan	Bappeprop. Jatim
23. Budi Trimulyono	Pemda Kab. Malang
24. C. Novirita Y.	BPTP Jawa Timur
25. Catur Susilo	Pemkab. Blitar
27. Chamdi Ismail, Ir.	BPTP Jawa Timur
28. D. Rachmawati, Ir	BPTP Jawa Timur
29. Dahlan	Balitbangda Blitar
30. Deni Osman	Jawa Pos
31. Diah Pitaloka	Univ. Muhammadiyah Malang
32. Didi Budi W, Drh.	Loka Sapi Potong Pasuruan
33. Didik Eko W, Ir.	Loka Sapi Potong Pasuruan
34. Djoko Siswanto	BPTP Jawa Timur
35. Dwi Adi Sunarto	Balittas Malang
36. Dwi Winarno, Ir.	Balittas Malang
37. Dyah Prita S, Ir.	BPTP Jawa Timur
38. Eko Legowo, Dr.	SAKATA SEED
39. Eko Susanto	KTNA Jatim
40. Elen Margaretha	BPTP Jawa Timur
41. Elok Wahyu Rinasari	BPTP Jawa Timur
42. Emy Sri Hastuti, Ir.	BPTP Jawa Timur
43. Endah R, Ir.	BPTP Jawa Timur
44. Endang PK., Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
45. Endang Setyowati	Faperta UMM
46. Endang Widajati, Dra.	BPTP Jawa Timur
47. Era Parwati, SE.	BPTP Jawa Timur

48.	Fredy T.	Disbun Kab. Malang
49.	Gatot Kartono	KP. Mojosari
50.	Gatot Kartono, Dr.	BPTP Jawa Timur
51.	Halim	Malang Pos
52.	HAM. Hartono	KTNA Jatim
53.	Hananak	STPP Malang
54.	Hartono	Pemkab. Blitar
55.	Hatma Suryatmojo	FKT UGM
56.	Hendiva Winar, SE.	BPTP Jawa Timur
57.	Hendry Arianto, Ir.	BPTP Jawa Timur
58.	Hendry Suseno, SP.	BPTP Jawa Timur
59.	Heri Sutanto, Ir.	BPTP Jawa Timur
60.	Heru Djatmiko	Faperta UNEJ
61.	Heru Suchahyo	Diperta Tulungagung
62.	Iffah Irsjadina, Ir.	BPTP Jawa Timur
63.	Indriana RD. SP.	BPTP Jawa Timur
64.	Istadi	BPTP Jawa Timur
65.	Joko Sulistyو	Swasta
66.	Kasijadi, Dr.	BPTP Jawa Timur
67.	Kasiyanto	BPTP Jawa Timur
68.	Kiran	BPTP Jawa Timur
69.	Koesnarman	Faperta Unibraw
70.	Kuswardoyo	BPTP Jawa Timur
71.	L. Amalia	BPTP Jawa Timur
72.	L. Y. Krisnadi, Ir.	BPTP Jawa Timur
73.	Latifah	KIPP Blitar
74.	Luki R, Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
75.	Lulus Sunaryo, SP.	BPTP Jawa Timur
76.	M. Basori	BPM
77.	M. Faris	KTNA Jatim
78.	M. Purwoko	BPTP Jawa Timur
79.	M. Soleh, Dr.	BPTP Jawa Timur
80.	MA. Yusran, Ir.	BPTP Jawa Timur
81.	Martono	BPTP Jawa Timur
82.	Mujianto	BPTP Jawa Timur
83.	N. Basoeki	Diperta Blitar
84.	Nani Heryani	Balai Agroklimat Bogor
85.	Nanik Machrufi, Ir.	Banyuwangi
86.	Nizar Syafaat	PSE Bogor
87.	Nonot Widarsa	BPTP Jawa Timur
88.	Noor Hasan. Ir	BPTP Jawa Timur
89.	Nova Zaenal	Faperta Unibraw
90.	Nu'arofah	BPTP Jawa Timur
91.	Nur Imah Sidik, Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
92.	Nur Suaeb	Diperta Malang
93.	Nurul Istiqomah, SP.	BPTP Jawa Timur
94.	Ojo	BPTP Jawa Timur
95.	Ono Sutrisno, SP.	BPTP Jawa Timur
96.	Paulina ERP, Ir. MP.	BPTP Jawa Timur

97.	Prabu	Tulungagung
98.	Prayino Surip	BPTP Jawa Timur
99.	Pudji Santoso, Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
100.	Ratna Herawati	BPTP Jawa Timur
101.	Razaki	BPTP Jawa Timur
102.	Retnowati	Faperta Unibraw
103.	Roesmiyanto, Ir.	BPTP Jawa Timur
104.	Rokati	BPTP Jawa Timur
105.	Rosniyati Suwarda	BPTP Jawa Timur
106.	Rudi Sudjianto	Petani
107.	Ruly Hardianto, Ir	BPTP Jawa Timur
108.	Ruminarto	Dishutbun Pacitan
109.	S. Harwanti, Ir	BPTP Jawa Timur
110.	S. Yuniastuti, Ir.	BPTP Jawa Timur
111.	Sadi, SP.	BPP Nganjuk
112.	Salim S.	Univ. Jember
113.	Samsu Aminullah	BPTP Jawa Timur
114.	Samsuludin	BPTP Jawa Timur
115.	Santi P.	Univ. Muhammadiyah Malang
116.	Sarwono, Ir.	BPTP Jawa Timur
117.	Satiman	BPTP Jawa Timur
118.	Siswoyo	STPP Malang
119.	Siti Farida	Swasta
120.	Skaris	Dinas Pertanian Trenggalek
121.	Slamet Rijanto	BPTP Jawa Timur
123.	Sodiq	Diperta Pasuruan
124.	Soedahlan	Siperta Blitar
125.	Soehadi	KIP3KT Malang
126.	Suhardjo, Dr.	BPTP Jawa Timur
127.	Soelaiman	Diperta Pasuruan
128.	Soesilo	STPP Malang
129.	Sony Kurniawan	STPP Malang
130.	SR. Soemarsono, Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
131.	Sri Astuti	Swasta
132.	Sri Astuti Soedjoko	FKT UGM
133.	Sri Widajati	BPTP Jawa Timur
134.	Sri Zunaini Sa'ada, SP.	BPTP Jawa Timur
135.	Subiyakto	Balittas Malang
136.	Sucipto	Pemda Kab. Malang
137.	Sudarwis	BPTP Jawa Timur
138.	Sugeng Muljono, SE	Disnak Prop. Jatim
139.	Suhardi, Ir.	BPTP Jawa Timur
140.	Sujak, SP.	Balittas Malang
141.	Sukarno R. Ir. MS.	BPTP Jawa Timur
142.	Sunaidi K.	Univ. Jember
143.	Sunandar	Swasta
144.	Sunarsedyono, Dr.	BPTP Jawa Timur
145.	Sunarto Is., Ir. MS.	Faperta Unibraw

- | | | |
|------|------------------------|-------------------------------|
| 146. | Supangat | BPTP Jawa Timur |
| 147. | Suparno | Disbun Prop. Jatim |
| 148. | Supriyadi | Swasta |
| 149. | Sutarno | Dispenda Probolinggo |
| 150. | Sutrisno | RRI Malang |
| 151. | Suwono, Ir. MP. | BPTP Jawa Timur |
| 152. | Teguh P, Ir | Loka Sapi Potong Pasuruan |
| 153. | Thohir Zubaidi, BSc. | BPTP Jawa Timur |
| 154. | Titiek Purbiati, Ir. | BPTP Jawa Timur |
| 155. | Tjatur R | PT. Bisma Dwi Panca Manunggal |
| 156. | Tri Agustin S., Ir. | Diperta Kab. Blitar |
| 157. | Tukimin SW. Ir. | Balittas Malang |
| 158. | Wahyono Hadi | Balitbang Prop. Jatim |
| 159. | Wahyu Dwi S. | Faperta Unibraw |
| 160. | Wahyunindyawati, Ir. | BPTP Jawa Timur |
| 161. | Wigati Istuti, Ir. | BPTP Jawa Timur |
| 162. | Wiwik Pudjiastuti, Ir. | Dinas Pertanian Pacitan |
| 163. | Yanuar S. | STPP Malang |
| 164. | Yulfah, Dra. | BPTP Jawa Timur |
| 165. | Yun Kusofah | BPTP Jawa Timur |
| 166. | Yuniarti, Ir. MS. | BPTP Jawa Timur |
| 167. | Zainal Arifin. Ir. MP. | BPTP Jawa Timur |

Lampiran

LOKAKARYA PENGEMBANGAN AGRIBISNIS BERBASIS SUMBERDAYA LOKAL DALAM Mendukung PEMBANGUNAN EKONOMI KAWASAN SELATAN JAWA, 22 Oktober 2002

- a. **SK Kepala Pusat PSE No.: TU.110.0210.5.993, tanggal 10 Oktober 2002** tentang Pembentukan Panitia Lokakarya Pengembangan Agribisnis Berbasis Sumberdaya Lokal dalam mendukung Pembangunan Ekonomi Kawasan Selatan Jawa

Panitia Pengarah: : Kepala Pusat PSE Pertanian
Kepala BPTP Jawa Timur
Kepala Dinas Pertanian Propinsi Jawa Timur

Tim Perumus : Dr. Suyamto (BPTP Jatim)
Dr. Gatot Kartono (BPTP Jatim)
Prof. Dr. Wahyono Hadi (Balitbang Prop. Jatim)
Ir. Ruly Hardianto (BPTP Jatim)

Penanggung Jawab : Dra. Endang Widajati

Panitia Pelaksana

K e t u a : Ir. Blasius Lema
Sekretaris : Ratna Herawati
Bendahara : Dra. Y u l f a h
Hendiva Winar

Seksi-seksi

- Seksi Makalah : Budi Santosa
- Seksi Persidangan : Ir. Endah Retnaningtyas
- Seksi Ekspose : Thohir Zubaidi
- Seksi Akomodasi/
Konsumsi : Dra. Iffah Irsyadina
- Seksi Dokumentasi : Djoko Siswanto
- Seksi Perlengkapan : N o n o t
Amat Kusaeri
- Pembantu Umum : Prayitno Surip

Tim Penyunting Prosiding:

Ketua : Dr. Suyamto (Ahli Peneliti Utama) – BPTP Jawa Timur

Anggota : 1. Ir. Amirudin Syam (Peneliti Madya – PSE)
2. Dr. Gatot Kartono (Ahli Peneliti Utama)
BPTP Jawa Timur
3. Ir. Ruly Hardianto (Peneliti Madya) – BPTP Jawa Timur
4. Ir. Bambang Irianto, MS (Peneliti Muda) – BPTP Jawa
Timur

5. Dr. Q. Dadang Ernawanto (Peneliti Muda) – BPTP Jawa Timur
6. Ir. Zainal Arifin, MP. (Ajun Peneliti Madya) – BPTP Jawa Timur

Redaksi Pelaksana:

1. Dra. Endang Widajati
2. Dra. Yulfah
3. Budi Santosa

b. Jadwal Acara Lokakarya

Waktu	Acara	Moderator & Sekretaris Sidang
Selasa, 22-10-2002		
08.30-09.00	Pendaftaran peserta	
09.00-09.30	Pembukaan	
09.30-10.00	Konsep Pengembangan Wilayah Tertinggal dalam Rangka Pemberdayaan Ekonomi Kerakyatan melalui Pengembangan Agribisnis (<i>Nizwar Syafa'at, Pusat Penelitian dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian</i>)	Dr. Suyamto & Ir. Pudji Santoso, MS.
10.00-10.30	Konsep Pembangunan Pertanian Kawasan Selatan Jawa Timur: Hasil Penelitian Balitbang Propinsi Jawa Timur (<i>Kepala Balitbang Propinsi Jawa Timur</i>)	
10.30-11.00	Diskusi	
11.00-11.30	Pembangunan Kawasan Gunung Kidul dengan konservasi lahan yang Berwawasan Lingkungan (Sri Astuti Soedjoko-Fak. Kehutanan-Univ. Gajah Mada, Yogyakarta)	Prof. Wahyono Hadi & Ir. Bambang Irianto, MSc.
11.30-12.00	Panen Hujan dan Aliran Permukaan untuk Meningkatkan Produktivitas Keberlanjutan Usahatani Lahan Kering: Kasus di Gunung Kidul (<i>Dr. Gatot Irianto Ka Balit. Agroklimat Bogor</i>)	
12.00-12.30	Perencanaan Pembangunan Wilayah Secara Terpadu di Kawasan Selatan Jawa Timur (<i>Bappeda Propinsi Jawa Timur</i>)	
12.30-13.15	Diskusi	

Waktu	Acara	Moderator & Sekretaris Sidang
13.15-14.15	Poster Session & ISHOMA	
14.15-14.45	Pengembangan Wilayah Blitar Selatan Sumberdaya Alam dan Masyarakat dalam Menunjang Pengembangan Kawasan Selatan Jawa Timur <i>(Dr. Suyamto, dkk BPTP Jawa Timur)</i>	Dr. Gatot Kartono & Ir. Luki Rosmahani, MS
14.45-15.15	Pembangunan Kawasan Industri Masyarakat Perkebunan (KIMBUN) di Kawasan Selatan Jatim <i>(Dinas Perkebunan Propinsi Jatim)</i>	
15.15-15.45	Strategi Peningkatan Kesejahteraan Petani Melalui Optimalisasi Pengelolaan DAS Mikro dan Pengembangan Kapasitas Kelompok di Lahan Kering Marjinal Kawasan Selatan Jawa Timur (Studi Kasus di Enam Kabupaten Lokasi PIDRA Jawa Timur) <i>(Ir. Ruly Hardianto-PIDRA Jawa Timur)</i>	
15.45-16.30	Diskusi	
16.30-17.00	Pembacaan Rumusan Hasil Seminar & Penutupan	

c. Makalah Poster

1. Peningkatan Kesejahteraan Peternak Melalui Optimalisasi Pembibitan Sapi Potong Menggunakan Pakan Murah Swadaya Kelompok Tani
(Ir. Ruly Hardianto)
2. Dukungan Teknologi Organik dalam Pengembangan Tanaman Pangan dan Hortikultura di Kawasan Selatan Jawa Timur
(Ir. Ruly Hardianto)
3. Pengkajian Pengolahan Krupuk Tepung Ubi Kayu dan Ikan untuk Mendukung Peningkatan Kesejahteraan dan Gizi Masyarakat
(Dr. Suhardjo)
4. Pengkajian Pengolahan Susu Kedelai Mendukung Agroindustri Pedesaan
(Dr. Suhardjo)
5. Uji Teknologi Pengolahan Saos Pepaya dan Jam Mangga pada tingkat tani wanita di Gondanglegi, Kab. Malang
(Ir. Yuniarti, MS, dkk)
6. Pertumbuhan dan Mutu Spinus Hasil Pertanian Organic di Wilayah Periurban
(Ir. Yuniarti, MS)
7. Pengelolaan Tanaman Jagung untuk Meningkatkan Nisbah Lahan dan Pendapatan Usahatani Jagung di Lahan Kering
(Ir. Zainal Arifin, MP)

8. Peningkatan Produktivitas Lahan dengan Sistem Pemanenan Hujan di Lahan tadah hujan
(Ir. Zainal Arifin, MP)
9. Peluang Pengembangan Buah-buahan Tropis di Kawasan Selatan Jawa Timur
(Ir. Baswarsiati, MS dan D.P. Saraswati)