

## INTRODUKSI ALAT PENGOLAHAN TIMUS DI UKM PUTRI TIMUS KARANGANYAR MELALUI KEGIATAN PPPUD

Erni Suparti<sup>1</sup>, Sunardi<sup>2</sup>, Ida Giyanti<sup>1</sup>, Sugiarti<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Setia Budi,

<sup>2</sup>Analisis Kimia Fakultas Teknik Universitas Setia Budi,

<sup>3</sup>Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi

Jl. Letjen Sutoyo, Mojosongo, Surakarta

Email : ernisuparti071184@gmail.com

### Abstrak

*Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) yang dilaksanakan di UKM Putri Timus Karanganyar bertujuan untuk memperkenalkan timus sebagai produk unggulan khas Karanganyar. UKM Putri Timus terletak di Manggung RT 03 RW 08 Cangakan Karanganyar. UKM ini mempunyai keistimewaan antara lain memproduksi timus yang berisi buah bligo. Permasalahan yang dihadapi UKM salah satunya adalah masalah aspek produksi, dan pemasaran. Pada aspek produksi terdapat hambatan yaitu peralatan penghalus/penggiling ubi dan pencampur adonan masih manual sehingga memerlukan waktu lama dan melelahkan. Hasil dari kegiatan ini adalah disediakannya sarana produksi antara lain mesin penggiling ubi dan mesin pencampur adonan yang sesuai dengan standar proses pengolahan makanan, Dampak yang dihasilkan adalah UKM Putri Timus mampu memproduksi timus lebih cepat dan lebih banyak. Semula proses penggilingan ubi 20 kg menghabiskan waktu 40 menit, setelah introduksi mesin penggiling hanya menghabiskan waktu 25 menit. Kemudian pada proses pencampuran adonan terdapat penghematan waktu yang semula dilakukan selama 2 jam per 20 kg, setelah introduksi mesin pencampur adonan menjadi 15 menit. Bahan pembuatan mesin penggiling dan pencampur adonan merupakan bahan yang sesuai dengan standar pengolahan makanan, yaitu stainless steel 304 food grade.*

**Kata kunci :** *introduksi alat, timus Karanganyar*

### A. PENDAHULUAN

Daya tarik sebuah daerah tak hanya obyek wisata atau keramahan penduduknya. Ada lagi yang memikat wisatawan untuk berkunjung, yaitu keragaman kulinernya. Saat ini kuliner sudah menjadi bagian penting dari pariwisata. Bahkan tak jarang kuliner sebuah daerah justru lebih terkenal dari obyek wisatanya[1]–[4]. Kabupaten Karanganyar merupakan salah satu kabupaten di Jawa Tengah yang memiliki banyak destinasi wisata. Destinasi wisata di Karanganyar terdapat di sekitar Lereng Gunung Lawu. Jenis wisatanya pun beragam, mulai dari air terjun hingga agro wisata. Air terjun di Karanganyar misalnya air terjun Grojogan Sewu, air terjun Jumog, serta air terjun Pringgodani. Selain air terjun ada jenis destinasi yang lain misalnya Candi Suku dan Candi Cetho, Taman Ria Balekambang, Kebun Teh Kemuning, Kali Pocung, Agrowisata Amanah, Agrowisata Sondokoro, Astana Giribangun, serta Pasar Tawang Mangu yang merupakan pusat oleh – oleh khas Karanganyar[5][6].

Karanganyar tidak hanya unggul dalam bidang pariwisata namun juga unggul dalam bidang pertanian[7][8]. Hasil pertanian yang menjadi komoditas utama Karanganyar adalah ubi jalar. Sentra komoditi ubi jalar terdapat di beberapa daerah, diantaranya yang sangat terkenal yaitu di Kecamatan Tawangmangu. Daerah lain yang juga menghasilkan ubi jalar yaitu Kecamatan Karangpandan, Matesih, Jenawi, Ngargoyoso dan Jatiyoso. Hasil panen ubi jalar rata – rata perhektar mencapai 50-58 ton dengan empat bulan masa tanam. Adapun luas lahan yang ditanami ubi jalar sangat mengagumkan, di Kecamatan Tawangmangu saja luasnya

mencapai 250 hektar. Untuk satu kecamatan saja hasil ubi jalar yaitu 250 hektar x 50 ton, kurang lebih 12.500 ton. Berdasarkan informasi dari Kepala Disperbanhut Karanganyar, hasil panen ubi jalar sebagian besar dipasok untuk industri di Yogyakarta. Selain itu ubi jalar diproses oleh warga untuk dijadikan makanan dan kue kering[9]–[11]. Hal ini menjadi tantangan bagi masyarakat di sekitar Karanganyar untuk mengembangkan kuliner yang berbahan baku ubi jalar. Agar ubi jalar mempunyai nilai tinggi dan layak menjadi oleh – oleh khas daerah. Selain keripik ubi jalar dan grubi, salah satu jenis makanan yang saat ini sedang dikembangkan adalah timus. Timus berbahan baku ubi jalar yang direbus, dihaluskan dan dicampur bahan tambahan kemudian digoreng[12].

Timus merupakan salah satu makanan tradisional yang laris di Karanganyar[13]. Menurut Bupati Karanganyar yang diinformasikan diberbagai media masa, beliau sangat mendukung pengembangan timus menjadi makanan khas daerah Karanganyar.[14][15]. Hal ini dibuktikan dengan diadakannya gunung timus pada acara Intanpari Kuliner Expo 2015. Pada acara tersebut, sebanyak 20.000 timus dari 177 desa dikumpulkan dan disusun seperti gunung[16]. Pada acara aksi pencatatan rekor MURI di objek wisata De Tjolomadoe dibuat susunan timus replika De Tjolomadoe yang menggunakan 17.845 timus[16][18]. Bupati Karanganyar juga merencanakan agar timus mendapat hak paten untuk warga Karanganyar[14][15]. Lebih lanjut beliau menyatakan saat ini masih sedikit produsen timus di Kabupaten Karanganyar[17],[18].

Salah satu produsen timus di Karanganyar adalah UKM Putri Timus. UKM Putri Timus dipimpin oleh Sri Widodo. UKM ini terletak di Manggung 03 RW 08 Cangakan Karanganyar. Lokasi ini sangat strategis karena terletak di sebelah selatan alun – alun Karanganyar dan kantor Bupati Karanganyar. UKM Putri Timus berdiri sejak tahun 2015. UKM ini memiliki 6 orang karyawan yang terdiri 2 laki-laki dan 4 perempuan. Setiap hari UKM mampu memproduksi timus dengan bahan baku ubi jalar 20 kg. Jika terdapat pesanan untuk hantaran atau acara – acara besar, UKM Putri Timus mampu memproduksi lebih dari 50 kg.

Produk timus UKM PutriTimus memiliki satu keistimewaan. Keistimewaan dari timus ini adalah pada bagian dalam timus berisi buah bligo (*Benincasa hispida*).



Timus isi Bligo.  
UKM Putri Timus belum mampu menunjukkan kelebihan produknya. Seharusnya dalam kemasan produk timus disampaikan keunggulan timus dan manfaat dari bligo.

**Gambar 1. Produk UKM Putri Timus yang berisi bligo**

Buah bligo adalah salah satu tanaman semak yang masih termasuk dalam keluarga labu. Tanaman bligo (*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.) merupakan tanaman yang termasuk di dalam famili Cucurbitae atau sejenis labu. Khasiat tradisional bligo secara turun menurun adalah sebagai laksatif, diuretik, dispepsia, dan anti inflamasi[19][20]. Buah Bligo memiliki

merupakan obat herbal yang mempunyai banyak manfaat diantaranya mengatur kolesterol, menyembuhkan diabetes, menjaga ginjal, mengobati radang usus, mencegah penyakit edema, dan masih banyak manfaat yang lain[21][22]. Senyawa penting yang terdapat buah bligo tannin, polifenol, saponin, dan flavonoida. Senyawa-senyawa ini merupakan antioksidan kuat yang mampu melawan radikal bebas[23]–[26].

Proses pembuatan Putri Timus diawali dengan pemilihan ubi jalar yang bagus dan tidak berlubang, pengupasan ubi, pengukusan, penggilingan ubi, pencampuran dengan bahan tambahan, penggorengan, serta pengemasan. Ubi jalar yang direbus perlu digiling agar tidak lagi berbentuk bongkahan. Untuk menjalankan proses produksi tersebut, UKM Putri Timus mengalami kendala khususnya pada proses penggilingan dan pencampuran adonan .

Proses penggilingan ubi yang telah direbus menggunakan alat rakitan sendiri yang masih sederhana sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2.



**Gambar 1** Proses penggilingan ubi jalar

Gambar 2 menunjukkan alat penggiling ubi jalar yang dirakit oleh pimpinan UKM. Cara kerja alat tersebut sangat sederhana yaitu dengan cara menginjak pedal dibagian bawah. Pedal terhubung dengan dinamo sederhana. Dinamo berfungsi sebagai tenaga pemutar pisau penggiling yang dihubungkan oleh string. Ketika pedal diinjak, maka dinamo akan menggerakkan string, dan pisau penggiling akan berputar untuk menghaluskan bahan. Dengan cara seperti ini, proses penggilingan berlangsung lambat dan melelahkan. Operator menggunakan kaki yang kanan untuk menekan pedal, sementara kaki yang kiri digunakan untuk menopang berat badan.

Proses setelah penggilingan adalah pencampuran adonan. Proses pencampuran adonan ditunjukkan pada Gambar 3.



**Gambar 2.** Proses pembuatan adonan

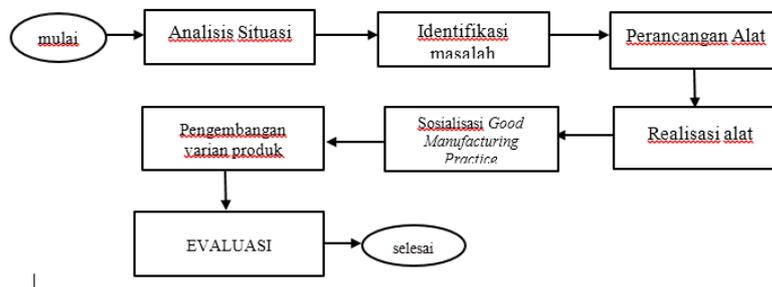
Gambar 3 menunjukkan bahwa proses pencampuran adonan timus masih manual. Untuk mencampur adonan sebanyak 20 kg memerlukan waktu kurang lebih 2 jam agar campuran benar – benar menyatu.

## B. SUMBER INSPIRASI

UKM Putri Timus sebagai UKM yang menghasilkan produk khas Karanganyar yaitu timus, perlu melakukan perbaikan sistem produksi. UKM menghadapi kendala produksi khususnya pada proses penggilingan ubi rebus dan pencampuran adonan. Proses tersebut masih menggunakan alat sederhana yang cenderung lambat dan melelahkan. Sehingga untuk memenuhi lonjakan permintaan, UKM sering mengalami permasalahan kecepatan produksi.

## C. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan di mitra, maka metode yang dilaksanakan untuk menyelesaikan permasalahan adalah sebagai berikut :



**Gambar 4. Metode Pelaksanaan**

Guna mencapai tujuan yang diharapkan, maka dilaksanakan beberapa langkah sebagai berikut :

1. Analisis situasi dilakukan untuk melihat kondisi riil UKM. Pada tahap ini dikumpulkan informasi pendukung dalam penyelesaian masalah. Aspek apa sajakah yang menjadi permasalahan UKM.
2. Identifikasi masalah dilakukan dalam rangka membuat rincian masalah yang akan diselesaikan. Permasalahan yang akan diselesaikan adalah terkait kendala pada aspek produksi timus, khususnya pada tahap penggilingan ubi dan pencampuran adonan.
3. Perancangan alat dilakukan setelah mengetahui detail permasalahan. UKM timus membutuhkan mesin penggiling dan pencampur adonan. Alat yang selama ini digunakan masih sederhana sehingga lambat dan melelahkan. Perancangan dilakukan untuk menentukan kapasitas alat, besar daya yang digunakan, dan bahan – bahan yang sesuai untuk proses pengolahan makanan.
4. Realisasi alat dilakukan setelah didefinisikan atribut – atribut dari alat penggiling dan pencampur adonan.
5. Sosialisasi *Good Manufacturing Practice* (cara produksi yang baik) dilakukan untuk menyempurnakan program introduksi alat. Pada tahap ini UKM mendapat pengetahuan mengenai proses produksi yang higienis, efektif dan efisien.
6. Penambahan varian produk dilakukan agar alat yang diberikan memberikan kemanfaatan yang lebih besar. Setelah adanya fasilitas alat produksi, UKM mengembangkan produknya antara lain gethuk ubi ungu dan timus isi mozarella.
7. Evaluasi dilakukan melalui komunikasi dua arah antara mitra (UKM) dan tim Pembina/tim Pengabdian. Mitra UKM menyampaikan kesan sekaligus saran untuk perbaikan. Tim Pengabdian memberikan ulasan evaluasi untuk diperbaiki bersama – sama.

## D. KARYA UTAMA

Karya utama dari PPPUD ini adalah:

1. Mesin penggiling ubi sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 5 sebagai berikut :



Gambar 5 Mesin penggiling ubi

Komponen utama mesin penggiling ubi antara lain :

- Pisau
- Saringan
- Hopper/selongsong berisi pisau
- Papan tempat ubi giling keluar
- Dinamo
- String
- Pulley

2. Mesin pengaduk adonan sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 6.



Gambar 6 Mesin pencampur adonan

Mesin pencampur adonan terdiri dari :

- Tabung pengaduk
- Pengaduk
- Pulley
- String
- Diesel

## E. ULASAN KARYA

Penambahan alat produksi berupa mesin penghalus/penggiling dilakukan untuk mengatasi masalah pada aspek produksi.

### • Proses penghalusan/penggilingan ubi jalar

Proses sebelumnya UKM Putri Timus melakukan penghalusan/penggilingan ubi jalar menggunakan alat rakitan sendiri yang cara gerakannya harus menekan pedal. Alat ini menghabiskan waktu sekitar 40 menit untuk melakukan penggilingan ubi jalar seberat 20 kg. Selain itu operator cepat mengalami kelelahan karena harus menekan pedal. Setelah menggunakan alat penghalus dari program PPPUD, proses penggilingan ubi jalar dilakukan tanpa menekan pedal. Waktu yang dibutuhkan lebih singkat, yaitu menjadi 25 menit untuk menghaluskan 20 kg ubi jalar.

- **Proses pencampuran adonan**

Pencampuran adonan bertujuan agar bahan – bahan membuat timus seperti ubi jalar, tepung, gula dan penyedap rasa bercampur sempurna. Proses sebelum adanya program PPPUD dilakukan secara manual tanpa alat. Untuk mencampur 20 kg adonan membutuhkan waktu sekitar 2 jam. Setelah difasilitasi alat pencampur adonan, waktu yang dibutuhkan sangat cepat yaitu 15 menit, selain itu kapasitas mesin cukup tinggi yaitu sekitar 50 kg. Sehingga jika terdapat lonjakan permintaan dapat langsung mencampur adonan 50 kg ubi jalar.

- **Sosialisasi *Good Manufacturing Practice (GMP)***

Sosialisasi *good manufacturing practice* dilakukan kepada pemilik UKM Putri Timus dan karyawan – karyawannya. Tujuannya adalah agar pelaku UKM mengetahui pentingnya cara produksi dan baik, sehingga akan menjaga kualitas produksi dan higienisme produksi. Pemilik UKM dan karyawan sangat antusias mengikuti sosialisasi. Mereka juga banyak memberikan pertanyaan – pertanyaan seputar GMP

## **F. KESIMPULAN**

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. UKM Putri Timus mampu meningkatkan kapasitas produksinya yang semula 20 kg/hari ubi jalar menjadi 50 kg/hari.
2. Proses penggilingan ubi jalar rebus menjadi lebih cepat yang semula 40 menit menjadi 25 menit per 20 kg.
3. Proses pencampuran adonan dapat dilakukan langsung 50 kg dengan waktu semula 2 jam menjadi hanya 15 menit.
4. UKM Putri Timus mendapat pengetahuan terkait Cara Produksi yang Baik melalui sosialisasi *Good Manufacturing Practise*.

## **G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN**

Dampak dan manfaat dari kegiatan PPPUD Putri Timus adalah:

1. Proses penggilingan/penghalusan ubi jalar berlangsung lebih cepat, lebih banyak dan tidak melelahkan.
2. Proses pengadukan adonan dapat dilakukan lebih cepat, lebih banyak dan lebih homogen.
3. UKM Putri Timus berhasil melakukan diversifikasi produk, yaitu dengan membuat gethuk ubi ungu.
4. UKM Putri berhasil meningkatkan pendapatan ekonominya.

## **H. DAFTAR PUSTAKA**

- [1] C. Y. Irawan, “Pengaruh Wisata Kuliner Terhadap Perkembangan Pariwisata Kota Solo,” Oct. 2015.
- [2] L. Mangifera, M. Isa, and M. F. Wajdi, “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Konsumen Dalam Pemilihan Kuliner di Kawasan Wisata Alam Kemuning,” *J. Manaj. Daya Saing*, vol. 20, no. 1, Aug. 2018.
- [3] *Jurnal Manajemen Daya Saing* .
- [4] N. Rahma And E. Y. Purwanti, “Faktor Penentu Minat Wisatawan Terhadap Makanan Lokal Kota Semarang,” *J. Ekon. dan Pembang. Indones.*, vol. 18, no. 1, pp. 54–76, Jun. 2017.

- [5] D. K. Rahmawati and M. Dwihartanti, “Pengaruh Harga Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Pengunjung Taman Wisata Alam Grojogan Sewu Tawangmangu Kabupaten Karanganyar Jawa Tengah,” *J. Pendidik. Adm. Perkantoran - S1*, vol. 6, no. 1, pp. 87–95, Oct. 2017.
- [6] Y. Riswandha and H. Wahyono, “Pengaruh Kegiatan Wisata Terhadap Perubahan Penggunaan Lahan Di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar,” *Tek. PWK (Perencanaan Wil. Kota)*, vol. 6, no. 2, pp. 131–141, Nov. 2017.
- [7] A. A. Luvianita, “Analisis Komoditas Unggulan Pertanian Tanaman Pangan Berdasarkan Metode Location Quotient (Lq) Di Kabupaten Karanganyar Tahun 2014-2016,” Surakarta, 2017.
- [8] F. Erna, M. Harisudin, and W. Rahayu, “Analisis Peran Subsektor Pertanian Terhadap Pembangunan Kabupaten Karanganyar; Sebuah Pendekatan Comparative Performance Index,” vol. 14, no. 1, pp. 28–38, 2017.
- [9] D. Darwanto, S. T. Raharjo, and A. Hendra, “Pengembangan Produksi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) Sektor Pertanian Berbasis Potensi Lokal,” *J. Ris. Ekon. Manaj.*, vol. 1, no. 2, May 2018.
- [10] D. W. Sari, S. Suswadi, and H. Handayani, “Analisis Pemasaran Kentang Manis (*Ipomeae Batatas L*) Pada Kelompok Tani Makmur Di Desa Puntukrejo Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar,” *Agrineca*, vol. 17, no. 2, 2017.
- [11] N. Zuraida, “Penyediaan Ubijalar yang Sesuai untuk Diversifikasi Pangan Pokok,” *Iptek Tanam. Pangan*, vol. 5, no. 2, Nov. 2015.
- [12] E. Nurhayati, - Mulyana, V. I. Ekowati, and A. Meilawati, “Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul,” *J. Penelit. Hum.*, vol. 19, no. 2, 2014.
- [13] “Kuliner di Karanganyar Nomor 1 Paling Laris - Karanganyar News.” [Online]. Available: <https://www.karanganyar.news/2016/10/29/sedapnya-kuliner-di-karanganyar/3843/>.
- [14] “Bupati Karanganyar Akan Patenkan Timus Sebagai Makanan Khas | JawaPos.com - Selalu Ada yang Baru.” [Online]. Available: <https://www.jawapos.com/jpg-today/18/08/2018/bupati-karanganyar-akan-patenkan-timus-sebagai-makanan-khas>.
- [15] “Timus Bakal Dipatenkan Jadi Menu Khas Karanganyar - Jitunews.com.” [Online]. Available: <http://www.jitunews.com/read/27364/timus-bakal-dipatenkan-jadi-menu-khas-karanganyar>.
- [16] “Bangun Replika Eks Pabrik Gula dengan 17.845 Timus, De Tjolomadoe Raih Rekor MURI - Kompas.com.” [Online]. Available: <https://travel.kompas.com/read/2018/08/19/172100627/bangun-replika-eks-pabrik-gula-dengan-17.845-timus-de-tjolomadoe-raih-rekor>.
- [17] “Timus Makanan KHas Karanganyar Kuliner Enak Karanganyar.” [Online]. Available: <https://pegimakan.id/timus-makanan-khas-karanganyar-kuliner-enak-karanganyar/>.
- [18] “Makanan Tradisional Khas Karanganyar - Intanpari.com.” [Online]. Available: <http://www.intanpari.com/2017/07/makanan-tradisional-khas-karanganyar.html>.
- [19] F. P. Luhurningtyas, R. L. Vifta, and S. K. Khotimah, “Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Biji Bligo (*Benincasa hispida* (Thunb.) Cogn.) terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*,” *Indones. J. Pharm. Nat. Prod.*, vol. 1, no. 1, Jul. 2018.

- [20] L. D. Alfitasari, "Uji Organoleptik Dan Kadar Vitamin C Yoghurt Buah Bligo (Benincasa hispida) DENGAN Penambahan Konsentrasi Starter Bakteri Dan Ekstrak Buah Nangka (Arthrocarpus heterophyllus) Yang Berbeda," 2015.
- [21] "26 Manfaat Buah Bligo Untuk Kesehatan - Manfaat.co.id." [Online]. Available: <https://manfaat.co.id/manfaat-buah-bligo-untuk-kesehatan>.
- [22] "Fakta Nutrisi dan Manfaat Buah Kundur (Bligo) - Mediskus." [Online]. Available: <https://mediskus.com/nutrisi/manfaat-buah-kundur-bligo>.
- [23] X. Jiang, F. Kuang, F. Kong, and C. Yan, "Prediction of the antiglycation activity of polysaccharides from Benincasa hispida using a response surface methodology," Carbohydr. Polym., vol. 151, pp. 358–363, Oct. 2016.
- [24] C. Arbotante and E. Arriola, "Investigation of the Bioactive Properties and Hypoglycemic Effects of Ethanol, Hexane and Ethyl Ethanoate Extracts from Kondol Leaves (Benincasa hispida Cogniaux)," Am. J. Clin. Pathol., vol. 146, no. suppl\_1, Sep. 2016.
- [25] S. Bellur Nagarajaiah and J. Prakash, "Chemical Composition and Bioactive Potential of Dehydrated Peels of Benincasa hispida, Luffa acutangula , and Sechium edule," J. Herbs. Spices Med. Plants, vol. 21, no. 2, pp. 193–202, Apr. 2015.
- [26] M. Bimakr, R. A. Rahman, A. Ganjloo, F. S. Taip, N. M. Adzahan, and M. Z. I. Sarker, "Characterization of Valuable Compounds from Winter Melon (Benincasa hispida (Thunb.) Cogn.) Seeds Using Supercritical Carbon Dioxide Extraction Combined with Pressure Swing Technique," Food Bioprocess Technol., vol. 9, no. 3, pp. 396–406, Mar. 2016.
- [27] T. Aziz, D. Shabrina, and R. N. Pratiwi, "PENURUNAN KADAR FFA DAN WARNA MINYAK JELANTAH MENGGUNAKAN ADSORBEN DARI BIJI KURMA DAN KULIT SALAK," J. Tek. Kim., vol. 22, no. 1, Apr. 2016.
- [28] B. Nainggolan, N. Susanti, and A. Juniar, "Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang," J. Pendidik. Kim., vol. 8, no. 1, pp. 45–57, 2016.
- [29] "Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika MUI." [Online]. Available: [http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go\\_to\\_section/56/1362/page/1](http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/56/1362/page/1).

## **I. PENGHARGAAN**

Kegiatan ini merupakan bagian dari kegiatan pengabdian masyarakat program PPPUD. Terima kasih disampaikan kepada DRPM RISTEKDIKTI yang telah memberikan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2019 melalui program PPPUD dengan judul PPPUD PUTRI TIMUS. Terima kasih juga disampaikan kepada UKM PUTRI TIMUS yang telah memberikan izin dan dukungannya sehingga kegiatan berjalan dengan lancar.