



MARKET DAY

The image shows a group of students in school uniforms sitting at a long wooden table during a 'Market Day' event. They are surrounded by various food items, including small round pastries and containers of snacks. In the background, educational posters are displayed on the wall, with titles such as 'KESETARAAN NILAI PECAHAN XIATA DANG' and a green poster with the word 'Wec'.

Nur Hidayah, M.Pd.
Cita Eri Ayuningtyas, S.Gz., M.P.H.

MARKET DAY

**Nur Hidayah, M.Pd.
Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., M.P.H**



Penerbit K-Media
Yogyakarta, 2022

MARKET DAY

viii + 34 hlm.; 14 x 20 cm

ISBN: 978-xxx

Penulis : Nur Hidayah, M.Pd.
Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., M.P.H

Tata Letak : Nur Huda A.

Desain Sampul : Nur Huda A.

Cetakan 1 : September 2022

Copyright © 2022 by Penerbit K-Media
All rights reserved

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang No 19 Tahun 2002.

Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apapun, baik secara elektris mau pun mekanis, termasuk memfotocopy, merekam atau dengan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penulis dan Penerbit.

Isi di luar tanggung jawab percetakan

Penerbit K-Media
Anggota IKAPI No.106/DIY/2018
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.
e-mail: kmedia.cv@gmail.com

KATA PENGANTAR

Assalaamu’alaikum warahmatullahi wabarakaatuh

Puji dan syukur marilah kita panjatkan kehadiran Allah SWT atas berkah dan karunia-Nya sehingga Buku Panduan Program *Market Day* untuk siswa SD Muhammadiyah di Kabupaten Bantul ini dapat di susun dan di terbitkan.

Program *Market Day* merupakan program yang diadakan oleh SD Muhammadiyah Bantul untuk siswa yang memiliki minat dan bakat wirausaha dan menanamkan karakter kewirausahaan seperti kreativitas, berani mengambil resiko tanggung jawab dan sebagainya

Buku Panduan ini dipergunakan sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan kewirausahaan yang dalam kegiatan *market day* yang diselenggarakan SD Muhammadiyah Kabupaten Bantul. Panduan ini diharapkan seluruh peserta kegiatan akan dapat melaksanakan teknis kegiatan sesuai dengan ketentuan peraturan yang telah dibuat, sehingga pelaksanaan kegiatan dapat berjalan baik dan lancar sesuai dengan diharapkan.

Semoga Buku Panduan ini dapat digunakan untuk penguatan penanaman karakter kewirausahaan yang diharapkan mampu mengembangkan kemampuan berwirausaha dari setiap siswa di SD Muhammadiyah Bantul sehingga mendorong terwujudnya *studentpreneur* kabupaten maupun di bidang kewirausahaan ditingkat nasional.

Wassalamu’alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Yogyakarta, September 2022

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang <i>Market Day</i>	1
B. Dasar Hukum Pelaksanaan	2
C. Tujuan <i>Market Day</i>	2
D. Kelebihan dan Manfaat <i>Market Day</i>	3
BAB II ISI	5
A. Pelaksanaan <i>Market Day</i>	5
B. Prosedur dan Aktivitas <i>Market Day</i>	8
BAB III EVALUASI	13
A. Laporan Pelaksanaan	13
B. Laporan Penjualan	13
BAB IV MATERI	15
BAB V PENUTUP	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	22
BIODATA PENULIS	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Tim Pelaksana	8
Gambar 2.	Alur Pelaksanaan <i>Market Day</i>	11
Gambar 3.	Contoh Pelaksanaan Program <i>Market Day</i> di Sekolah	12

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Market Day	11
Tabel 2. Laporan Keuangan Mingguan Pelaksanaan Market Day	14
Tabel 3. Laporan bulanan Market Day.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu Sehat	22
Lampiran 2. Sertifikat pelaksanaan	23
Lampiran 3. Resep Makanan Jajanan Tradisional	24

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang *Market Day*

Kata *market day* berasal dari bahasa Inggris yang memiliki arti *Market* adalah pasar dan *Day* adalah hari, sehingga *market day* berarti hari pasar. *Market day* ini merupakan suatu kegiatan yang dilaksanakan oleh lembaga dalam simulasi penjualan dan pembelian yang dilakukan oleh siswa-siswi pada suatu hari yang telah ditentukan. Tujuan terselenggaranya kegiatan *market day* ini yaitu untuk mengajarkan, memperkenalkan tentang seorang diri, kekreatifan, dapat menghargai waktu, mampu memecahkan permasalahan, suka berbagi dengan orang lain, serta mampu membuat keputusan sendiri (Herlina, Emmanuel and Muntomimah, 2019).

Menurut Zultiar & Siwiyanti, *market day* merupakan suatu pendidikan yang memiliki tujuan untuk memberikan contoh pemahaman dan kesadaran tentang kehidupan yang relative, dapat membentuk struktur mental dan emosi yang lebih stabil, dan dapat membentuk sikap atau perilaku sehari-hari yang lebih tercerah dari waktu ke waktu. Selain itu, *market day* merupakan kegiatan atau aktivitas pembelajaran *Enterpreneur*, yang mana siswa diajarkan mengenai bagaimana memasarkan produk kepada teman, guru ataupun kepada pihak yang lain (Zultiar and Siwiyanti, 2017).

Market day merupakan salah satu contoh aplikasi atau penerapan terintegrasi pendidikan kewirausahaan yang melibatkan semua peserta didik dalam proses produksi, distribusi, dan konsumsi. Kegiatan produksi ialah kegiatan dengan memberikan suatu tanggung jawab kepada peserta didik untuk membuat yang memiliki nilai jual serta memiliki manfaat bagi seluruh civitas academica sekolah. Selanjutnya siswa diminta untuk menjual produk (distribusi) yang sudah diproduksi. Kemudian, peserta didik atau siswa yang lain memiliki peran sebagai pembeli (konsumen) hal ini juga termasuk warga sekolah, guru dan komponen sekolah lainnya (Mashud, 2016).

B. Dasar Hukum Pelaksanaan

Instruksi Presiden Nomor 4 Tahun 1995 tentang Gagasan Nasional Memasyarakatkan dan Membudayakan kewirausahaan. Instruksi ini mengamanatkan kepada semua masyarakat Indonesia untuk mengembangkan program-program kewirausahaan. Pemerintah menyadari bahwa dunia usaha merupakan tulang punggung perekonomian nasional, sehingga harus diupayakan untuk ditingkatkan terus menerus.

C. Tujuan *Market Day*

Setelah mengikuti kegiatan *market day* para peserta didik diharapkan dapat menerapkan karakter kewirausahaan disertai dengan kreativitas melalui kegiatan sebagai berikut:

1. Peserta didik dapat mempraktekkan produksi dan melakukan pemasaran / penjualan produk kepada teman, guru atau pun kepada pihak luar.

2. *Market day* salah satu pendidikan yang bertujuan untuk memberikan pemahaman dan kesadaran yang relatif lebih utuh tentang kehidupan, membentuk struktur emosi dan mentalitas yang lebih stabil, serta membangun sikap-sikap kesaharian yang lebih tercerahkan dari waktu ke waktu.
3. Tujuan diadakannya *Market Day* adalah menumbuhkan jiwa entrepreneur, memahami dunia bisnis, melatih kreativitas dan inovasi pada siswa. *Market day* juga dapat menumbuhkan rasa percaya diri pada anak, meningkat kemampuan komunikasi anak dan melatih kecerdasan bisnis anak.
4. Orangtua dapat memanfaatkan kegiatan *Market Day* untuk menunjukkan dukungannya atas proses pendidikan anak-anaknya,
5. Guru dan sekolah dapat memanfaatkan wahana *Market Day* untuk memperkuat soliditas komunitas sekolah. Jika *Market Day* berlangsung dengan optimal, maka sekian banyak manfaat untuk kepentingan pendidikan di sekolah, bisa sekaligus diraih.
6. Kegiatan *market day* juga memiliki fungsi kontrol yang bertujuan untuk mengajarkan kepada anak berjual beli dengan baik.

D. Kelebihan dan Manfaat *Market Day*

Sebagai kegiatan jual beli *market day* memiliki beberapa kelebihan dan manfaat yaitu

1. Mengembangkan *soft skill* anak seperti keterampilan berwirausaha, kreatif, berani, bertanggungjawab,

- cakap, teliti, mandiri, tidak mudah putus asa, kemampuan bersosialisasi,
2. *Market day* dapat membangun nilai-nilai agar peserta didik menjadi penjual/pembeli yang baik dalam berinteraksi, benar dalam menjalankan peran dan melatih karakter penting yaitu sikap jujur. Peserta didik juga belajar bagaimana berjual-beli yang baik dan benar sesuai norma umum dan agama.
 3. *Market day* sebagai kegiatan jual beli membangun nilai-nilai agar peserta didik menjadi penjual/pembeli yang baik dalam berinteraksi, benar dalam menjalankan peran dan melatih karakter penting yaitu sikap jujur. Peserta didik juga belajar bagaimana berjual-beli yang baik dan benar sesuai norma umum dan agama.
 4. Pengalaman belajar yang sangat kaya dalam kegiatan *market day* memberikan pengetahuan baru dan menumbuhkan berbagai sikap mental serta karakter yang berguna bagi masa depan anak. *Market day* merupakan kegiatan yang kongkrit, *learning by doing* dan menyenangkan dapat menumbuhkan rasa ketertarikan anak pada bidang-bidang ekonomi, menumbuhkan minat pada dunia wirausaha yang kelak di masa depan juga berimbas pada taraf ekonomi suatu negara, membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan taraf kehidupan setiap individu.

BAB II

ISI

A. Pelaksanaan *Market Day*

1. Tata tertib pelaksanaan

Tata tertib pelaksanaan *market day* sebagai implementasi ketrampilan dalam berwirausaha bertujuan untuk mencapai target yang tidak hanya pada keuntungan materi semata, tetapi juga adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan anak. Tata tertib yang harus ditaati antara lain :

- a. Peserta yang mengikuti sudah terdaftar sebagai peserta *market day*.
- b. Setiap peserta menyiapkan modal sendiri untuk memproduksi
- c. Produk yang dijual dalam *market day* merupakan makanan sehat dan tradisiopnal siap santap yang halal, memiliki kandungan gizi yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi anak, tidak mengandung bahan tambahan makanan (BTM) yang membahayakan, serta merupakan makanan produksi rumahan.
- d. Harga produk yang dijual masih dalam kategori yang mudah dijangkau oleh anak antara Rp. 500,- hingga Rp. 2.000,-
- e. Tidak diperkenankan menjual produk makanan yang instan dan pabrikan atau frozen food.

- f. Setiap jadwal berjualan, jumlah produk yang dibawa maksimal sebanyak 20 produk.
- g. Setiap siswa tidak diperkenankan memiliki produk yang sama dengan temannya.
- h. Kelompok yang berjualan akan diganti setiap harinya sesuai dengan **jadwal** yang sudah disediakan (kelas 2 diminggu pertama, kelas 3 diminggu ke 2, kelas 4 diminggu ke 3, kelas 5 diminggu ke 4)
- i. Peserta harus melaporkan produk yang terjual pada wali kelas masing-masing.
- j. Keuntungan dari hasil penjualan akan diberikan kembali ke siswa setiap akhir semester.

2. Syarat peserta

Syarat peserta yang mengikuti *market day* antara lain :

- a. Merupakan siswa dan wali siswa sekolah dasar tersebut dari kelas 2- sampai 5. Wali siswa hanya bertugas memproduksi makanan di rumah
- b. Bersedia mentaati peraturan terkait pelaksanaan *market day* di sekolah.
- c. Mengisi form kesediaan mengikuti *market day*.
- d. Sudah mengikuti sosialisasi dan pelatihan pelaksanaan *market day*.

3. Pembagian tugas peserta

Pembagian tugas peserta dalam pelaksanaan *market day* yaitu :

- a. Dalam 1 kelompok terdapat wali kelas yang menjadi Koordinator kelompok.
- b. Koordinator bertugas untuk mencatat produk yang dijual dari masing-masing anggota kelompok tersebut.

- c. Koordinator memastikan dalam setiap jadwal pelaksanaan *market day*, anggota kelompoknya menjual produk yang sudah memenuhi ketentuan *market day*.
- d. Peserta *market day* akan bergantian berjualan sesuai dengan jadwal kelompoknya.
- e. Produk yang akan dijual dapat dibawa saat mengantar putra-putrinya ke sekolah.

4. Hak dan kewajiban peserta

Hak yang didapatkan peserta yaitu:

- a. Mendapatkan fasilitas sebagai peserta *market day* seperti tempat berjualan
- b. Mendapatkan keuntungan sesuai dengan jumlah produk yang terjual selama pelaksanaan *market day*
- c. Mendapatkan sertifikat sebagai peserta dalam pelaksanaan *market day* di setiap tahun akhir ajaran

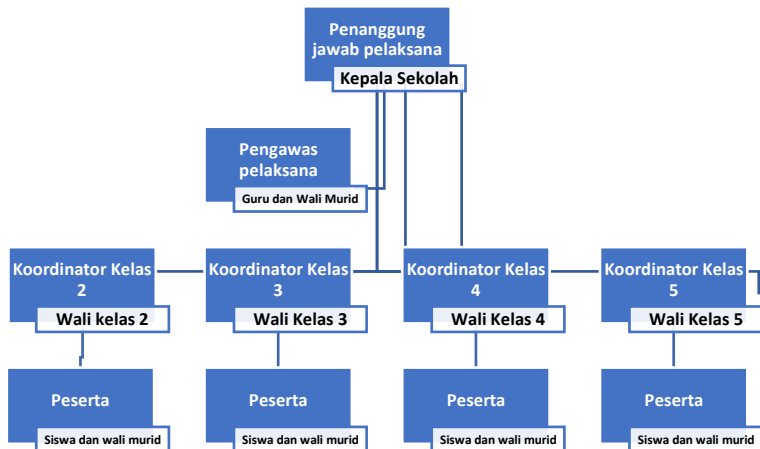
Kewajiban yang harus ditaati peserta yaitu:

- a. Mengikuti segala peraturan dalam pelaksanaan *market day*
- b. Menyediakan produk makanan yang dijual dalam pelaksanaan *market day* sesuai dengan ketentuan yang sudah diberikan
- c. Bersedia bertanggungjawab apabila terjadi hal-hal yang diakibatkan oleh produk makanan yang dijual tersebut
- d. Bersedia keluar sebagai peserta apabila tidak mentaati peraturan yang diberikan sebagai peserta.

B. Prosedur dan Aktivitas *Market Day*

1. Sosialisasi

a. Tim Pelaksana



Gambar 1. Tim Pelaksana

b. Sosialisasi program

Sekolah wajib memberikan sosialisasi kepada siswa dan wali siswa sebelum pelaksanaan *market day*. Sosialisasi ditujukan untuk memberikan gambaran pelaksanaan program *market day*. Sosialisasi dilakukan di awal tahun ajaran baru sebelum pelaksanaan *market day* dan akan dilakukan monitoring terhadap pelaksanaan program dalam kurun waktu paling sedikit 2 bulan sekali. Target peserta dalam pelaksanaan sosialisasi yaitu siswa dan wali siswa yang akan mengikuti pelaksanaan *market day* di sekolah.

c. Pembentukan kelompok

Kelompok peserta yang akan mengikuti pelaksanaan *market day* akan dibagi berdasarkan kelas. Satu kelompok dapat berisikan 3 orang siswa yang akan didampingi oleh wali siswa selama pelaksanaan *market day*. Pembentukan kelompok dilakukan sesuai kesepakatan antara pihak sekolah dan wali siswa pada kelas tersebut.

2. Proses kurasi proses

Pelaksanaan *market day* akan melibatkan pihak sekolah dan juga wali siswa. Wali siswa yang ditunjuk bersama guru menjadi tim pelaksana dan pengawas dalam pelaksanaan *market day*. Tugas dan tanggungjawab tim antara lain :

- a. Mengadakan sosialisasi pelaksanaan
- b. Mengadakan kurasi produk / seleksi produk yang akan dijual dalam *market day*
- c. Mendaftar peserta yang akan mengikuti pelaksanaan *market day*
- d. Merekap penjualan baik harian maupun bulanan
- e. Mengadakan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan *market day*.

3. Teknis Pelaksanaan

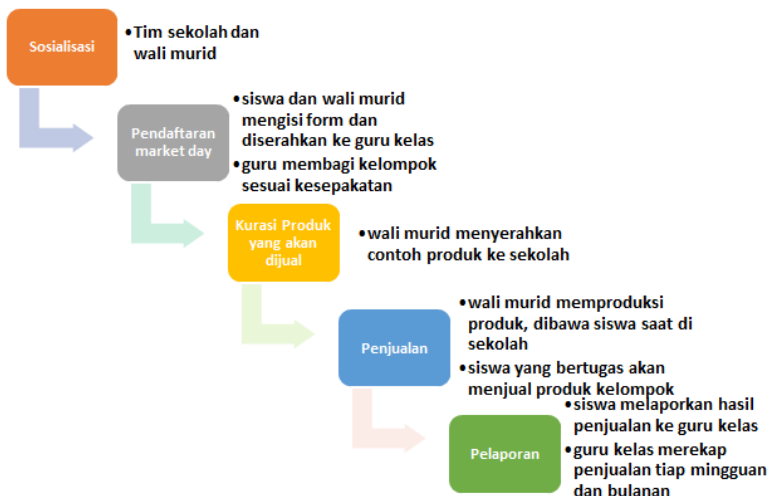
Kegiatan ini berbentuk bazaar atau pasar yang diselenggarakan sekolah Kegiatan *Market Day* dilaksanakan **1 minggu** satu kali yang dilaksanakan disekolah. Peserta didik yang terlibat sebagai penjual produk yaitu kelas 2 sampai kelas 5. Peserta didik yang terjadwal sebagai penjual produk datang lebih awal untuk

menata meja dan makanan yang akan dijual Kemudian peserta didik yang lain diarahkan untuk membeli makanan yang dijual oleh peserta didik yang terjadwal berjualan di *market day*. Jumlah peserta dalam satu kelompok terdapat 3 orang siswa, Kelompok tersebut bertanggungjawab dalam penjualan produk makanan di kelompok.

Barang dagangan yang jual dalam *Market Day* juga makanan sehat dan tradisional kepada peserta didik. Adapun contoh makanan sehat dan cara pembuatannya dapat dilihat dalam lampiran . Pihak yang terlibat dalam kegiatan *market day* adalah seluruh peserta didik, guru dan wali murid baik dalam hal distribusi, konsumsi dan produksi. Dalam kegiatan produksi wali murid membantu siswa dalam pembuatan produk atau makanan sebanyak minimal 10 pcs/makanan, sehingga dalam satu kelompok terdapat 30 pcs makanan yang akan dijual, serta dalam harga penjualan produk maksimal harga yang dijual maksimal Rp 2000.

4. Alur pelaksanaan Program *Market Day*

Untuk memudahkan peserta didik dalam mengikuti program market day ini, berikut Langkah-langkah yang dapat diikuti :



Gambar 2. Alur Pelaksanaan Market Day

5. Jadwal Pelaksanaan

Penjadwalan dilakukan di awal sesuai dengan kesepakatan tim dan wali murid. Jadwal pelaksanaan setiap bulan dapat dilihat dalam tabel berikut ini :

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Market Day

Minggu	I	II	III	IV
Kelas	Kelas 2	Kelas 3	Kelas 4	Kelas 5

Pada jadwal yang sudah disepakati, peserta didik membawa makanan yang dapat ditata pada meja yang sudah disediakan di sekolah. Contoh pelaksanaan market day yaitu sebagai berikut :



Gambar 3. Contoh Pelaksanaan Program *Market Day* di Sekolah

Sumber :

<https://alazharsummarecon.sch.id/bandung/sdia62/kegiatan-146-market-day-sdi-al-azhar-61>

BAB III

EVALUASI

A. Laporan Pelaksanaan

Evaluasi pelaksanaan *market day* wajib dilaksanakan untuk mengetahui perkembangan *market day* di sekolah tersebut. Evaluasi dilaksanakan secara mingguan dan juga bulanan. Evaluasi mingguan dilaksanakan untuk melihat antara lain : produk yang terjual dan tidak terjual, rekapan keuangan mingguan dan proses pelaksanaan *market day* itu sendiri. Sementara evaluasi secara bulanan dilaksanakan dengan melaporkan kepada tim secara keseluruhan termasuk ke pihak sekolah terkait dengan proses pelaksanaan *market day*.

B. Laporan Penjualan

Laporan penjualan dapat dimasukkan dalam tabel dan dibedakan berdasarkan laporan mingguan dan laporan bulanan. Berikut ini merupakan tabel laporan penjualan kelompok.

Kelas :

Kelompok :

No	Tanggal	Jumlah produk terjual	Harga Satuan	Uang masuk	Total
			Rp.....	Rp.	Rp.....
			Rp.	Rp	Rp.

**Tabel 2. Laporan Keuangan Mingguan Pelaksanaan
Market Day**

Kelas :

Tanggal Penjualan :

No	Produk	Harga Satuan	Jumlah Produk	Total	Keterangan
1					

Sementara untuk laporan bulanan dapat diisikan pada tabel berikut :

Tabel 3. Laporan bulanan Market Day

No	Tanggal	Rincian	Uang Masuk	Total
		<i>Kelas 2</i>	Rp.	
		<i>Kelas 3</i>	Rp	
		<i>Kelas 4</i>		
		<i>Kelas 5</i>		

BAB IV

MATERI

Makanan bergizi seimbang merupakan makanan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap sesuai dengan kebutuhan gizi setiap hari seperti mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhannya. Makanan bergizi tidak harus mahal yang penting mengandung gizi sesuai dengan kebutuhan gizi yang dibutuhkan. Pengertian makanan bergizi (BPOM, 2013).

Anak usia sekolah sadar merupakan kategori usia 6-12 tahun. Pada usia ini anak membutuhkan gizi yang cukup untuk masa pertumbuhannya dan masih sangat aktif dalam gerakannya. Kebutuhan gizi yang cukup juga sangat diperlukan untuk menunjang produktifitas belajar di sekolah. Beberapa kajian Pustaka menyebutkan, anak yang tidak sarapan rentan mengalami anemia dan prestasinya cenderung rendah (Putri, Briawan and Baliwati, 2021). Selain itu, proses belajar di sekolah juga menjadi tidak semangat. Masih banyak ditemukan di sekolah anak-anak seusia sekolah dasar masuk dalam kategori anemia sedang dan anemia ringan (Putri, Briawan and Baliwati, 2021).

Kebutuhan gizi anak sekolah meliputi karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Anak seusia sekolah biasanya tidak menyukai sayuran dan juga buah-buahan. Padahal kandungan gizi sayuran dan buah-buahan cukup baik untuk memenuhi kebutuhan anak setiap harinya (BPOM, 2013).

Anak sekolah perlu dikenalkan dengan jajanan yang memiliki kandungan gizi yang baik dan juga berasal dari bahan-bahan lokal. Adanya perkembangan jaman yang cukup pesat berimbas salah satunya pada berkembangnya makanan instan yang sering dikonsumsi anak-anak. Anak-anak tidak lagi mengenal makanan tradisional yang dibuat dari bahan-bahan lokal di sekitar.

Makanan yang dapat disajikan sebagai jajanan sebaiknya memenuhi kebutuhan gizi bagi anak. Makanan yang tinggi kalori dapat menyebabkan anak berisiko kelebihan berat badan, sedangkan apabila tidak bisa memenuhi kebutuhan sehari, anak dapat berisiko kekurangan gizi.

Jajanan yang sering dibeli anak sekolah biasanya dapat berupa gorengan, aneka minuman es, makanan kudapan ringan lainnya yang ada dalam kemasan ataupun yang langsung dibuat oleh penjual (Yuliastuti and Hartari, 2019). Rata-rata anak sekolah dasar menghabiskan lebih dari Rp. 5000 untuk jajan setiap harinya di sekolah (Wahyusa *et al.*, 2020).

Kantin merupakan bagian dari sekolah yang penting dalam menyediakan makanan bagi warga sekolah. Kantin sekolah dapat diupayakan menjadi bagian dalam menyediakan makanan yang sehat untuk anak sekolah. Kantin dapat menyediakan aneka cemilan baik cemilan basah dan cemilan kering ataupun berupa buah potong yang dapat menyumbang kebutuhan gizi (Wahyusa *et al.*, 2020).

Kantin yang sehat juga diharapkan menyediakan tidak hanya makanan yang sehat tetapi juga aman dari cemaran baik biologis, fisik, maupun kimia (Intan, Handayani and Hasanah, 2020). Beberapa hal yang masih perlu mendapatkan perhatian khusus yaitu makanan yang dijual sebaiknya ditutup rapat dengan kemasan agar tidak terkontaminasi, makanan yang dijual

merupakan makanan olahan yang tidak berpengawet, serta bukan makanan yang tinggi kandungan lemak dan gula serta tinggi natrium (Prasetyaningrum and Kadaryati, 2020).

Dalam penyelenggaraan kantin, bangunan kantin perlu diperhatikan kebersihan, fasilitas tempat sampah, dan juga sarana air mengalir seperti untuk tempat cuci tangan dan tempat cuci peralatan makan (Prasetyaningrum and Kadaryati, 2020).

BAB V

PENUTUP

Besar harapan kami buku panduan ini dapat digunakan dalam pelaksanaan market day di SD Muhammadiyah di Kabupaten Bantul yang disusun oleh Tim Peneliti Dosen Kewirausahaan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Semoga buku ini dapat menanamkan jiwa kewirausahaan bagi siswa dan untuk mempermudah proses pelaksanaan market day. Output ke depan dari pengembangan buku ini yaitu sebagai awal untuk mencetak wirausaha sejak dini yang tangguh dan memberikan manfaat bagi perekonomian keluarga, masyarakat dan bangsa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y. (2021) *Resep Dadar Gulung Isi Kelapa, Kulitnya Lembut dan Berpori*, Kompas.com. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/16/160400375/resep-dadar-gulung-isi-kelapa-kulitnya-lembut-dan-berpori?page=all> (Accessed: 4 September 2022).
- Anonim (2022) *Resep Sosis Solo Kukus Isi Ayam, SajianLezat.my.id*. Available at: <https://resep.madreview.net/> (Accessed: 5 September 2022).
- B POM (2013) *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin, Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Available at: http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Orang_Tua__Guru__Pengelola_Kantin_.pdf.
- Herlina, N., Emmanuel, S. and Muntomimah, S. (2019) 'Pengembangan Kegiatan Market Day Terhadap Peningkatan Kemampuan Kognitif Anak Pada Kelompok B Di Tk Kartika Iv-11 Kecamatan Singosari', in *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan dan Pembelajaran Bagi Guru dan Dosen*, pp. 787–793.
- Indra Zultiar, L.S. (2017) 'MENUMBUHKAN NILAI KEWIRAUSAHAAN MELALUI KEGIATAN MARKET DAY', 6, pp. 13–30.
- Intan, T., Handayani, V.T. and Hasanah, F. (2020) 'Edukasi budaya jajanan sehat pada siswa-siswi SDN Jatinangor', *Jurdimas*

Royal, 3(1), pp. 31–38.

- Khairunnisa, S.N. (2020) *Resep Tahu Bakso Ayam, Ide Jualan Frozen Food Online*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/05/123557775/resep-tahu-bakso-ayam-ide-jualan-frozen-food-online> (Accessed: 4 September 2022).
- Mashud, I. (2016) ‘Membangun Jiwa Wirausaha Siswa Melalui Kegiatan Jual Beli (Analisis Kegiatan Market Day Sekolah Dasar Islam YAKMI Kota Tangerang)’, in *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan*, pp. 501–510. Available at: <https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snip/article/view/8970/6530>.
- Mentari, A.E. (2021a) *Resep Dadar Gulung Pisang Coklat, Camilan Praktis di Akhir Pekan*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2021/01/24/090900975/resep-dadar-gulung-pisang-coklat-camilan-praktis-di-akhir-pekan> (Accessed: 5 September 2022).
- Mentari, A.E. (2021b) *Resep Kue Pukis Kentang yang Empuk Tahan Lama*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2021/10/14/180300175/resep-kue-pukis-kentang-yang-empuk-tahan-lama>. (Accessed: 4 September 2022).
- Mentari, A.E. (2021c) *Resep Tahu Fantasi Telur Puyuh, Camilan Favorit Anak-anak*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2021/04/01/190900275/resep-tahu-fantasi-telur-puyuh-camilan-favorit-anak-anak>. (Accessed: 4 September 2022).
- Mentari, A.E. (2022) *Resep Puding Roti Tawar Enak dan Lembut, Gampang Bikinnya*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2022/06/26/100700475/resep-puding-roti-tawar-enak-dan-lembut-gampang-bikinnya> (Accessed: 5 September 2022).

- Prasetyaningrum, Y.I. and Kadaryati, S. (2020) ‘Edukasi Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Pengelola Sekolah’, *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 12(1), pp. 118–124. Available at: <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas%0AEdukasi>.
- Putri, N.M., Briawan, D. and Baliwati, Y.F. (2021) ‘Faktor Risiko Anemia pada Anak Sekolah Dasar di Temanggung’, *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 8(1), pp. 33–45. Available at: https://www.researchgate.net/profile/Fajar_Ari_Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar-NF-Kb-Pankreas-Tikus-Model-Type-2-Diabetes-Melli.
- Tiofani, K. (2022) *Resep Bolu Kukus Klasik Pakai 3 Telur, Bisa Jadi Ide Jual*, *Kompas.com*. Available at: <https://www.kompas.com/food/read/2022/07/21/160800475/resep-bolu-kukus-klasik-pakai-3-telur-bisa-jadi-ide-jualan> (Accessed: 5 September 2022).
- Wahyusa, A.F. *et al.* (2020) ‘Jenis Dan Zat Gizi Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Kantin Sekolah Dasar’, *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(September), pp. 103–111. Available at: <http://jgp.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/201>.
- Yuliasuti, E. and Hartari, A. (2019) ‘Penyuluhan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Siswa SDN Pengasinan 1, Sawangan, Depok’, in *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, pp. 119–131.
- Zultiar, I. and Siwiyanti, L. (2017) ‘Menumbuhkan Nilai Kewirausahaan Melalui Kegiatan Market Day’, *Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi*, 6(11), pp. 13–39.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu Sehat

Daftar makanan cemilan sehat anak sekolah

No	Bahan dasar	Nama makanan	Pengolahan
1	Singkong	Sawut	Kukus
2		Getuk	Kukus
3		Casava	Kukus
4	Beras / Tepung beras	Arem-arem	Kukus
5		Talam	Kukus
6		Klepon	Rebus
7	Tepung terigu	Putu ayu	Kukus
8		Onde-onde	Goreng
9		Pastel	Goreng
10		Kue Bawang	Goreng
11		Pukis	Panggang
12	Kentang	Kue Lumpur	Panggang
13		Kroket	Goreng
14	Tahu	Tahu bakso	Goreng
15		Tahu Telur	Goreng

Lampiran 2. Sertifikat pelaksanaan



Piagam Penghargaan

No :

Diberikan kepada :

.....
Sebagai Peserta

Dalam Kegiatan Program Market Day yang diselenggarakan oleh SD Muhammadiyah
Tahun 2022

Bantul, 2022

Kepala SD
Muhammadiyah

.....
NBM :



Lampiran 3. Resep Makanan Jajanan Tradisional

Tahu Bakso

Bahan-bahan :

- 10 buah tahu
- 100 gram daging sapi, potong-potong
- 100 gram ayam fillet, potong-potong
- 1 butir putih telur
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sendok makan bawang goreng
- 50 gram tepung sagu atau tapioka
- Garam, gula, dan merica sesuai selera

Cara Membuat :

- Goreng tahu sampai berkulit, keruk sedikit isinya, sisihkan.
- Haluskan daging dan ayam beserta seluruh sisa bahan lainnya hingga benar-benar halus dan tercampur rata.
- Masukkan adonan daging ke dalam tahu sampai penuh, ratakan.
- Kukus tahu bakso sampai matang.
- Tahu bakso bisa disimpan, disajikan langsung, atau digoreng sebentar dengan api sedang.
- Sajikan selagi hangat bersama saus sambal, saus kecap, atau sambal rawit.

(Khairunnisa, 2020)



Dadar Gulung

Bahan :

- 250 gram tepung terigu
- 2 sdm tepung tapioka
- 1 butir telur
- 150 ml air pandan
- 650 ml santan kental sedang
- Ekstrak vanili secukupnya
- Garam secukupnya

Bahan unti kelapa :

- 1 buah kelapa parut
- 250 gram gula jawa
- 2 sdm gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 200 ml air



Cara Membuat :

- Kulit dadar gulung: masukkan semua bahan dalam wadah, aduk rata. Pastikan tidak ada tepung yang menggumpal.
- Panaskan wajan teflon antilengket. Olesi dengan sedikit minyak, tuang lebih kurang dua sendok makan adonan kulit. Angkat memutar wajan agar adonan tidak mengumpul di tengah.
- Masak hingga kulit matang tetapi tidak sampai kering.
- Lakukan sampai adonan habis.
- Unti kelapa: rebus air, gula merah, dan gula pasir sampai mendidih. Saring.
- Masak lagi air rebusan gula merah.

- Masukkan kelapa parut, daun pandan, dan garam.
 - Aduk-aduk sampai matang.
 - Penyelesaian: ambil selembar kulit dan letakkan satu sendok makan unti kelapa. Lipat dan gulung seperti amplop. Sajikan.
- (Aisyah, 2021)

Pukis Kentang

Bahan :

- 200 gram kentang, kukus, buang kulitnya, lumatkan
- 500 gram tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdt baking powder
- 300 gram gula pasir
- 4 butir telur ayam
- 1 sdt fermipan
- 600 ml santan matang
- 1 sdm margarin, cairkan



Cara membuat :

- Siapkan wadah bersih. Ayak dan tuang tepung terigu, garam, vanili, dan baking powder.
- Aduk hingga semua bahan tercampur rata, dan sisihkan.
- Di wadah lainnya, campurkan gula, telur ayam, dan fermipan. Kocok dengan menggunakan mikser.
- Tambahkan setengah takaran santan yang sudah disiapkan.
- Masukkan campuran terigu dan kentang ke dalam adonan telur. tambahkan dengan semua sisa santan.

- Kocok dengan menggunakan mikser hingga semua bahan tercampur rata.
- Tambahkan margarin cair dan istirahatkan adonan paling sebentar 1 jam.
- Siapkan dan panaskan cetakan pukis, olesi tipis dengan margarin.
- Masukkan adonan ke dalam cetakan hingga 2/3 cetakan.
- Tutup rapat, masak hingga matang selama 2-3 menit.
- Cungkil pukis dan angkat. Biarkan dingin dan beri aneka topping di atasnya.

(Mentari, 2021b)

Tahu Fantasi Telur Puyuh

Bahan :

- 400 gram tahu putih
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 buah wortel, parut
- 2 siung bawang merah, haluskan
- 1 siung bawang putih, haluskan
- Garam, gula, merica, dan kaldu bubuk sesuai selera
- 1 butir telur, kocok lepas



Bahan tambahan:

8 butir telur puyuh, rebus 1 butir putih telur untuk baluran

Cara Membuat :

- Siapkan cetakan kue bolu atau cupcakes bersih. Olesi dengan minyak tipis-tipis dan sisihkan. Panaskan kukusan.
- Haluskan tahu putih dengan garpu, campur dengan sisa bahan yang sudah disiapkan, aduk sampai rata.
- Bagi adonan menjadi 8 bagian, masukkan ke dalam cetakan. Letakkan 1 butir telur puyuh rebus di bagian tengahnya, tekan sampai agak masuk.
- Kukus tahu fantasi telur puyuh selama kurang lebih 30 menit atau sampai adonan matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan.
- Celupkan tahu fantasi telur puyuh yang sudah dikukus ke dalam adonan putih telur, goreng dengan api sedang sampai kuning kecokelatan.
- Angkat dan hidangkan.

(Mentari, 2021c)

Puding Susu

Bahan :

- 200 gram roti tawar tanpa kulit
- 1 liter susu cair
- 60 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 40 gram maizena
- 100 gram kismis, seduh air panas, tiriskan
- Vanili secukupnya



Cara membuat :

- Rebus 500 ml susu
- masukkan roti tawar yang sudah dipotong dadu hingga hancur dan tercampur rata dengan susu.
- Beri gula dan garam, masak terus hingga matang.
- Cairkan maizena dengan sisa susu,
- Tuang ke dalam adonan roti. Beri kismis dan vanili, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan, biarkan dingin. Potong.

(Mentari, 2022)

Sosis Solo Kukus

Bahan isi :

- Siapkan 150 gram dada ayam lalu rebus
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 siung bawang bombay, cincang halus
- 1 butir telur ukuran kecil
- 1 santan instant kecil
- 1 sdm gula pasir (sesuaikan selera)
- 1 sdt garam (sesuaikan selera)
- 1/2 sdt jinten, sangrai, haluskan
- 1/2 sdt penyedap rasa (sesuaikan selera)
- 1/2 sdt ketumbar bubuk (sesuaikan selera)
- 1/2 sdt lada bubuk (sesuai selera)

Bahan Kulit :

- 5 butir telur ayam
- 8 sdm air
- 2 sdm minyak goreng
- 2 sdm maezena (boleh skip)
- 1 sdt garam
- 1 sdt penyedap rasa



Cara Membuat :

- Rebus daging ayam, lalu suwir kecil-kecil
- Tumis bawang Bombay, bawang merah dan bawang putih sampai harum, tambahkan daun salam lalu masukkan daging ayam
- Tambahkan garam, lada, jinten, penyedap rasa, dan gula pasir aduk rata
- Masukkan santan, masak hingga air menyusut dan kering, masukkan telur aduk rata dan angkat
- Untuk membuat kulit, campur semua adonan kulit aduk hingga rata
- Cetak menggunakan pan, apabila terlalu kental dapat ditambah air dan apabila terlalu encer dapat ditambah telur
- Isi kulit dengan isian seperti membentuk risol
- Panaskan kukusan, oleskan minyak pada anggang agar tidak lengket, lalu masukkan sosis yang sudah digulung selama 25 menit

(Anonim, 2022)

Roti Kukus

Bahan :

- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 125 gr gula pasir
- 150 gr terigu protein sedang
- 1/4 sdt soda kue
- 100 ml minuman soda manis
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 1 sdm coklat bubuk



Cara Membuat :

- Kocok kuning telur, putih telur, gula pasir, dan vanili bubuk hingga mengembang dan mengental.
- Masukkan terigu dan soda kue sambil diayak dan tuangkan minuman soda secara bergantian. Aduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata.
- Ambil tiga sendok makan adonan putih, campur dengan coklat bubuk. Aduk rata.
- Tuang adonan ke dalam cetakan yang telah dialasi paper cup hingga tiga per empat penuh. Tambahkan satusendok teh adonan coklat di atasnya.
- Kukus di dandang yang telah dipanaskan selama 25 menit hingga matang dan merekah. Angkat dan hidangkan.

(Tiofani, 2022)

Dadar Gulung Pisang Coklat

Bahan :

- 300 gram tepung terigu
- 20 gram susu bubuk
- 600 ml air
- 4 butir telur, kocok lepas
- 50 gram mentega, dicairkan

Bahan isi:

- 5 buah pisang raja, potong, belah memanjang
- Saus coklat secukupnya



Cara membuat:

1. Campur semua bahan dalam wadah, kocok hingga tercampur rata dan menjadi adonan lembut.
2. Siapkan pan dadar antilengket ukuran 16 atau 18 cm, bisa juga menggunakan pan ukuran yang lebih besar. Olesi dengan minyak dan panaskan.
3. Tuang satu sendok sayur adonan, buat dadar hingga matang. Angkat dan taruh di atas piring atau talenan.
4. Lakukan sampai adonan kulit dadar gulung habis.
5. Ambil selembar kulit dadar gulung, letakkan potongan pisang dan satu sendok saus coklat. Lipat sisi kanan dan kiri kulit menutupi isi. Gulung dengan rapi dan sajikan.

(Mentari, 2021a)

BIODATA PENULIS



Nur Hidayah, M.Pd. lahir di Klaten pada tanggal 14 bulan Desember Tahun 1977. Menempuh pendidikan sekolah dasar di SD Negeri Ngawen Klaten lulus pada tahun 1989, melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 1 Mayungan lulus pada tahun 1993, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah atas di SMK Negeri 1 Klaten lulus pada tahun 1996, setelah itu TAHUN 1997 melanjutkan pendidikan S1 di Universitas Muhammadiyah Surakarta lulus pada tahun 2001

dengan mengambil jurusan Pendidikan Ekonomi Akuntansi, SPada tahun 2009 melanjutkan Pendidikan di Program Pasca Sarjana/ S2 di UNY lulus pada tahun 2011. Memiliki riwayat karir sebagai enterpreneur pada tahun 2001-2007, sebagai tentor UT pada tahun 2007-2009. Menjadi dosen tetap di PGSD FKIP UAD pada tahun 2011-Sekarang. Buku terkait kewirausahaan yang sudah terbit diantaranya Modul Kewirausahaan berbasis *Project Based Learning*. Buku lain yang diterbitkan Manajemen Pendidikan. Penulis berdomisili di Kauman Babadan RT 21 Rw 17 Banguntapan Bantul dengan alamat imel nur.hidayah@pgsd.uad.ac.id dengan no telpon 081326714340.



Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., M.P.H., lahir di Bantul 27 Februari 1990. Menempuh Pendidikan S1 pada tahun 2008 hingga 2012 di jurusan Gizi Kesehatan FKKMK UGM dan melanjutkan S2 pada tahun 2013 di Fakultas yang sama yaitu FKKMK dengan jurusan Kesehatan Masyarakat UGM dengan peminatan Gizi Kesehatan. Mengawali karir sebagai dosen pada tahun 2017 dan bidang utama yang digeluti yaitu gizi dan kuliner. Mata kuliah yang diampu antara lain Gizi Dasar, Praktik Kuliner Dasar, Kewirausahaan, Gizi Kuliner

dan lain sebagainya. Beberapa buku yang sudah dikembangkan antara lain *Bisnis Kuliner Berbahan Dasar Ikan Nila*, *Modul Edukasi Produk Pangan UMKM Aman, Bergizi dan Halal*, serta beberapa karya video yang sudah banyak di Hak Cipta kan.

MARKET DAY





Nur Hidayah, M.Pd. lahir di Klaten pada tanggal 14 bulan Desember Tahun 1977. Menempuh pendidikan sekolah dasar di SD Negeri Ngawen Klaten lulus pada tahun 1989, melanjutkan pendidikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 1 Mayungan lulus pada tahun 1993, kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah atas di SMK Negeri 1 Klaten lulus pada tahun 1996, setelah itu TAHUN 1997 melanjutkan pendidikan S1 di Universitas Muhammadiyah Surakarta lulus pada tahun 2001 dengan mengambil jurusan Pendidikan Ekonomi Akuntansi, SPada tahun 2009 melanjutkan Pendidikan di Program Pasca Sarjana/ S2 di UNY lulus pada tahun 2011. Memiliki riwayat karir sebagai enterpreneur pada tahun 2001-2007, sebagai tentor UT pada tahun 2007-2009. Menjadi dosen tetap di PGSD FKIP UAD pada tahun 2011-Sekarang. Buku terkait kewirausahaan yang sudah terbit diantaranya Modul Kewirausahaan berbasis Project Based Learning. Buku lain yang diterbitkan Manajemen Pendidikan.



Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., M.PH., lahir di Bantul 27 Februari 1990. Menempuh Pendidikan S1 pda tahun 2008 hingga 2012 di jurusan Gizi Kesehatan FKKMK UGM dan melanjutkan S2 pada tahun 2013 di Fakultas yang sama yaitu FKKMK dengan jurusan Kesehatan Masyarakat UGM dengan peminatan Gizi Kesehatan. Mengawali karir sebagai dosen pada tahun 2017 dan bidang utama yang digeluti yaitu gizi dan kuliner. Mata kuliah yang diampu antara lain Gizi Dasar, Praktik Kuliner Dasar, Kewirausahaan, Gizi Kuliner dan lain sebagainya. Beberapa buku yang sudah dikembangkan antara lain Bisnis Kuliner Berbahan Dasar Ikan Nila, Modul Edukasi Produk Pangan UMKM Aman, Bergizi dan Halal, serta beberapa karya video yang sudah banyak di Hak Cipta kan.

Penerbit K-Media
Bantul, Yogyakarta

 kmediacorp

 kmedia.cv@gmail.com

 www.kmedia.co.id

ISBN 978-602-