

LAPORAN AKHIR PENGABDIAN

Ringkasan proposal pengabdian dibuat 3 alenia tidak lebih dari 500 kata yang berisi: (a) alenia pertama memuat permasalahan dan tujuan pengabdian, (b) alenia kedua memuat solusi, metode pelaksanaan, rencana kegiatan, dengan menyertakan bentuk keterlibatan dan peran serta AUM dan (c) alenia ketiga memuat target luaran yang telah dicapai sesuai dengan skema PkM dan mengintegrasikan nilai AIK. Ringkasan juga memuat uraian secara cermat dan singkat kegiatan yang telah dilaksanakan, ditulis dengan jarak satu spasi.

RINGKASAN

Siswa SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) setelah lulus ada yang melanjutkan kuliah, bekerja dan berwirausaha. Di sekolah terdapat unit produksi berupa kantin tempat siswa SMK jurusan kuliner praktik wirausaha. Kantin sekolah melayani makan untuk sekitar 1100 siswa dan guru. **Permasalahan** yang dihadapi adalah sampai saat ini belum ada produk kuliner unggulan dari sekolah dan keterbatasan peralatan produksi. Selain itu kurangnya pengetahuan yang mendukung kesiapan wirausaha siswa yaitu pengelolaan keuangan dan *digital marketing*. **Tujuan** pengabdian kepada masyarakat ini untuk memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan yang mendukung kesiapan wirausaha siswa SMK SIKK khususnya jurusan kuliner dan perhotelan.

Solusi dari permasalahan mitra adalah dengan memberikan pelatihan bisnis pengolahan produk berbahan ikan. Pelatihan ini dipandang sangat penting supaya siswa dapat jeli menangkap peluang yang ada. **Metode** pelaksanaan melalui ceramah, tugas mandiri secara daring, praktik dan diskusi secara luring. Hasil pelatihan berupa produk *frozen food* olahan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) yaitu kaki naga dan rolade ikan, produk camilan stik tulang ikan, foto produk dan media promosi online. Dampak kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan siswa yang bisa menjadi bekal mereka untuk wirausaha. Juga tambahan peralatan di unit produksi sebagai tempat praktik siswa.

Seluruh **target luaran** kegiatan ini telah tercapai yaitu seminar nasional Universitas Wiraraja Sumenep, artikel di jurnal pengabdian masyarakat ber-ISBN Abdiraja, berita di media massa Republika, video kegiatan di youtube, peningkatan keberdayaan mitra sebagai luaran tambahan.

Kata kunci maksimal 5 kata kunci. Gunakan tanda baca titik koma (;) sebagai pemisah dan ditulis sesuai urutan abjad.

Kata kunci: kesiapan wirausaha; rolade ikan, Sekolah Indonesia Kota Kinabalu; stik tulang ikan

Bagian Pendahuluan pengabdian maksimum 2000 kata yang berisi: uraian analisis situasi dan permasalahan mitra, permasalahan yang disepakati untuk diselesaikan minimal 2 bidang ilmu. Analisis situasi fokus pada kondisi terkini mitra yang mencakup (a) untuk Mitra ekonomi produktif menampilkan profil mitra dilengkapi data dan foto situasi mitra, uraikan segi produksi dan manajemen usaha mitra, dan persoalan yang dihadapi mitra. (b) untuk Mitra yang mengarah ke ekonomi produktif tampilkan profil mitra disertai data mitra dan foto situasi mitra, jelaskan peluang usaha mitra, dan jelaskan persoalan kondisi sumber daya yang dihadapi mitra. (c) untuk Mitra tidak produktif secara ekonomi uraikan lokasi mitra dan permasalahan yang terjadi/ pernah terjadi dilengkapi data dan foto, sampaikan seluruh persoalan yang dihadapi saat ini. Pada bagian ini perlu dijelaskan permasalahan mitra yang mengacu pada butir Analisis Situasi dengan menguraikan permasalahan prioritas mitra dan tuliskan secara jelas justifikasi pengusul bersama mitra dalam menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian minimal **2 bidang masalah**. (d) Tujuan dalam melaksanakan PkM

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) merupakan salah satu dari sekolah milik pemerintah Indonesia yang ada di luar negeri. SIKK yang berlokasi di Kota Kinabalu, Sabah Malaysia merupakan komplek sekolah dari jenjang PAUD, TK, SD, SMP, SMA dan SMK. Siswa SMK SIKK adalah putra-putri Warga Negara Indonesia yang tinggal di Malaysia dan mendapatkan kesempatan untuk mengenyam pendidikan formal dari pemerintah Indonesia. Siswa tersebut akan meneruskan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi maupun berwirausaha. Baik siswa yang meneruskan ke perguruan tinggi maupun berwirausaha, siswa perlu memiliki jiwa kewirausahaan secara formatif maupun praktis. Beberapa siswa yang lulus kembali ke Indonesia untuk melanjutkan ke perguruan tinggi maupun berwirausaha. Bekal keterampilan dalam berwirausaha diperlukan untuk mempersiapkan siswa siap memiliki usaha mandiri dengan atmosfer bisnis Indonesia maupun mempersiapkan calon mahasiswa mengambil kesempatan-kesempatan pengembangan diri melalui kompetisi kewirausahaan. Oleh karena itu, sekolah melihat perlu adanya keterampilan-keterampilan pendukung kesiapan bisnis siswa. Pemberian pengetahuan tentang wirausaha akan berpengaruh terhadap minat berwirausaha siswa (N. Rintasari, E. Hidayat, 2019). Oleh karena itu, sekolah melihat perlu adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan pendukung kesiapan wirausaha bagi siswa SIKK.

Namun, tidak semua anak Indonesia bisa mendapatkan kesempatan mengenyam pendidikan hingga SMA/SMK/ sederajat. Banyak diantara anak-anak Indonesia di Kota Kinabalu hanya bisa belajar hingga jenjang SMP melalui *Community Learning Centre* (CLC). Lulusan SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) bisa menjadi agen

perubahan dan pengembangan dengan mengajak anak-anak lain yang memiliki pendidikan SMA/ SMK ke bawah. Siswa SMK SIKK diharapkan bisa menjadi kepanjangan tangan dalam transfer pengetahuan dan keterampilan ke sekitarnya.

Transfer pengetahuan dan keterampilan yang harus dilakukan sebaiknya mengikuti dengan perkembangan teknologi terkini. Terlebih perkembangan bisnis sudah bergerak pesat dengan pemanfaatan teknologi digitalisasi yang sangat beragam. Beberapa produk bisa terjual baik jika dikenal luas oleh calon konsumen. Sekolah juga melihat siswa perlu memiliki pengetahuan adanya keterlibatan teknologi dan digitalisasi dalam memperkenalkan produk mereka melalui pemasaran digital.

Sabah merupakan negeri kedua terbesar yang terletak di ujung timur Malaysia dan beribu kota Kinabalu. Kota Kinabalu berada di pantai barat pulau Kalimantan dan berhadapan langsung dengan Laut Tiongkok Selatan. Sabah memiliki luas daratan 73.619 km² dan garis pantai sepanjang 1.440 km sehingga selain hasil perkebunan, hasil lautnya melimpah [2]. Menurut penuturan penduduk, harga ikan bisa lebih murah dari harga buah dan sayur. Ikan kembung merupakan salah satu hasil laut yang banyak dijumpai di pasar basah dan harganya relatif murah. Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang bagus yaitu protein 21,3%; kalsium 136 mg, kalium 245 mg [3]. Melihat potensi ini, ikan kembung layak untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

Seluruh siswa SIKK berjumlah sekitar 1100 anak. SMK terdiri dari tiga jurusan yaitu Teknik Pesawat Udara, Perhotelan dan Kuliner. Jurusan kuliner kelas XI dinilai paling cocok untuk mendapat pelatihan karena mereka mendapat pelajaran kewirausahaan di kelas XI dan tidak menjalani magang. Seluruh siswa datang sejak pagi dan untuk makan keseharian ketika bersekolah mengandalkan kantin sekolah. Adanya variasi menu di sebuah usaha jasa makanan institusi menjadi penting karena memenuhi kebutuhan konsumen internal [4].

Kantin sekolah belum memproduksi makanan beku (*frozen food*) berupa olahan ikan. Kendala yang dihadapi dari segi peralatan yang belum mencukupi, juga pengetahuan dan keterampilan siswa yang masih kurang. Padahal olahan beku dapat diproduksi dalam jumlah banyak, disimpan sebagai stok, sehingga akan lebih praktis dalam penyiapan dan penjualannya. Oleh karena itu tim pengabdian memberikan pelatihan wirausaha berbasis olahan ikan kembung. Hal ini sesuai dengan hasil *Focus Group Discussion* yang dilakukan dengan pihak sekolah sebelum pelaksanaan pengabdian. Target kegiatan pengabdian ini adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari siswa SMK SIKK jurusan kuliner dan perhotelan

B. Permasalahan Mitra

Koordinasi awal antara Tim Pengusul PkM dan pihak Sekolah Indonesia Kota Kinabalu disepakati beberapa permasalahan prioritas yang akan diselesaikan melalui PkM ini (Tabel 1).

Tabel 1. Bidang Permasalahan yang akan diselesaikan melalui PkM

No	Bidang Permasalahan	Rincian permasalahan
1	Pentingnya jiwa kewirausahaan yang dimiliki oleh siswa	Siswa perlu memiliki jiwa kewirausahaan untuk menangkap peluang baik ketika menjadi mahasiswa bisa menangkap peluang kompetisi dan pengembangan diri, sedangkan ketika jadi pelaku usaha mandiri mampu menangkap peluang bisnis, pengembangan bisnis, dan investasi
2	Pentingnya keterampilan teknis pasca pendidikan SMK bagi yang tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan tinggi	Siswa belum mengembangkan produk dengan keunggulan spesifik Siswa perlu memiliki keterampilan menggunakan teknologi dalam memperkenalkan produk

C. Tujuan pelaksanaan PkM

PkM ini bertujuan untuk membantu meningkatkan pengetahuan siswa dalam analisis peluang bisnis dan ketrampilan mitra sasaran dalam mengembangkan produk dengan keunggulan serta menggunakan teknologi dalam pemasaran. Tujuan ini dicapai melalui pengaplikasian kompetensi dan kepakaran yang dimiliki oleh tim PkM yang terdiri dari dosen dan mahasiswa Fakultas Agama Islam dan Fakultas Ekonomi dan Bisnis UAD. Pelaksanaan PkM ini juga mendukung Indikator Kinerja Utama (IKU) Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM) dan menunjang tercapainya Indikator Kinerja Utama (IKU) dan IKT UAD, sekaligus merupakan aktivitas yang mengintegrasikan/berbasis nilai-nilai Al-Islam dan Kemuhammadiyah, seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kontribusi PKM Terhadap Capaian IKU MBKM, IKU/IKT UAD dan AIK

Jenis Indeks Kinerja	Rincian Indeks Kinerja
MBKM	<ul style="list-style-type: none"> • Mahasiswa mendapat pengalaman di luar Kampus • Dosen berkegiatan di luar kampus
IKU UAD	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia PkM dosen tetap sebanyak 1 kali per tahun • Terdapat jaminan bahwa hasil PkM dosen merupakan kegiatan integrasi Prodi yang melibatkan partisipasi mahasiswa • Ada bukti dokumen proses kolaborasi dengan mitra pemerintah, industri, Muhammadiyah, Aisyiyah, dan/atau ortom, atau masyarakat umum baik lokal maupun global.

Jenis Indeks Kinerja	Rincian Indeks Kinerja
IKT UAD	<ul style="list-style-type: none"> • Terlaksananya PkM satu kali pertahun dengan hasil yang memiliki kriteria sebagai berikut: 1. Menyelesaikan masalah yang dihadapi masyarakat dengan memanfaatkan keahlian sivitas akademika yang relevan dalam bentuk pemberdayaan masyarakat. 2. Pemanfaatan teknologi tepat guna atau model rekayasa sosial. 3. Bahan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. 4. Luaran dalam bentuk artikel ilmiah terpublikasi, artikel pada media massa, video kegiatan yang diunggah ke media sosial, kekayaan intelektual, buku ber-ISBN, produk terstandarisasi, dan produk tersertifikasi. • Terlaksananya PkM yang berkolaborasi dengan mitra pemerintah, industri, Muhammadiyah, Aisyiyah, dan/atau Ortom, atau masyarakat baik lokal maupun global. • Tersedia laporan PkM yang memuat integrasi nilai-nilai Al Islam Kemuhammadiyah.
AIK	AIK 4: Islam dan Ilmu Pengetahuan

Solusi permasalahan pengabdian tidak lebih dari 1500 kata yang berisi uraian semua solusi yang ditawarkan mengacu pada *road map* prodi/fakultas/LPPM (tampilkan dalam bentuk gambar atau kutipan) untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra secara sistematis sesuai dengan prioritas permasalahan. Uraikan hasil riset tim pengusul yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan.

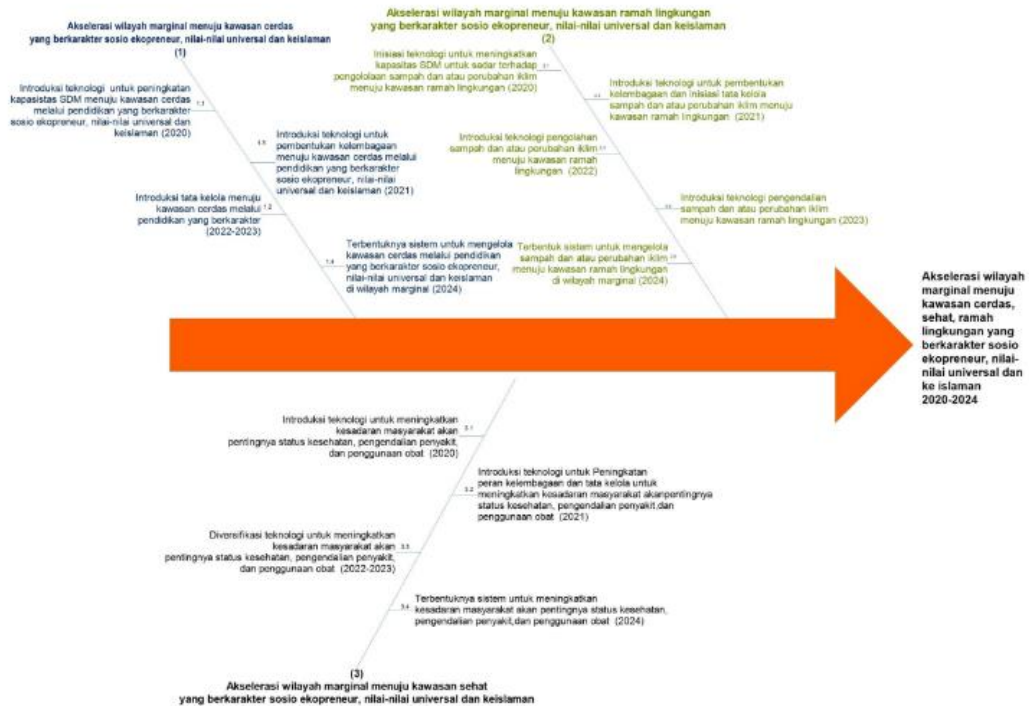
SOLUSI PERMASALAHAN

Pelaksanaan PkM ini menawarkan beberapa kegiatan untuk memecahkan permasalahan di atas, seperti terlihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Bidang permasalahan dan solusi yang ditawarkan

No	Bidang Permasalahan	Solusi yang ditawarkan
1	Pentingnya jiwa kewirausahaan yang dimiliki oleh siswa	Motivasi berwirausaha Penyuluhan digital marketing Penyuluhan pengelolaan keuangan sederhana
2	Pentingnya keterampilan teknis pasca pendidikan SMK bagi yang tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan tinggi	Pelatihan pembuatan produk berbahan ikan kembung Pelatihan teknologi pengemasan Pelatihan foto produk dan media promosi online

Semua solusi yang ditawarkan mengacu pada *road map* Universitas Ahmad Dahlan yaitu pada introduksi teknologi untuk peningkatan kapasitas SDM yang terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. *Road map* Universitas Ahmad Dahlan dalam introduksi teknologi untuk peningkatan kapasitas SDM

Hasil riset yang berkaitan dengan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil riset yang berkaitan dengan kegiatan PkM

No	Solusi yang ditawarkan	Hasil Riset
1	Penyuluhan peranan bisnis dan peluang bisnis	An Analysis of the COVID-19 Impact on Business and Social Performance of Islamic Micro-Financial Institutions [1] Customer Satisfaction on Electronic Wallet Usage: Indonesia Experiences [2] Analisis Perilaku Membeli Generasi Z Terhadap Peluang Bisnis Ritel [3]
2	Penyuluhan digital marketing	Pelaku UMKM Muslim Madura dalam Menghadapi Era Bisnis Digital: Analisis Peluang dan Ancaman [4]

No	Solusi yang ditawarkan	Hasil Riset
3	Pelatihan pengolahan produk berbahan ikan	[5] Pengaruh Perbandingan Ikan Patin (<i>Pangasius sp.</i>) dan Ayam Terhadap Tingkat Kesukaan Galantin [6] Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (<i>Rastrelliger kanagurta</i>) Dalam Pembuatan Camilan Stik [7] Pemanfaatan Limbah Tulang dan Duri Ikan Lele Menjadi Camilan Bergizi Stik Tulang Duri Lele

Metode pelaksanaan pengabdian maksimal terdiri atas 2000 kata yang menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra sasaran. Dalam metode pelaksanaan ini: (a) Uraikan kepakaran dan tugas masing-masing anggota tim dan keterlibatan mahasiswa, (b) Uraikan bagaimana partisipasi mitra dalam pelaksanaan program, (c) Uraikan bagaimana evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program dilapangan setelah kegiatan PkM selesai dilaksanakan. Pelaksanaan pengabdian meliputi 2 (dua) semester, masing – masing semester minimal 2 tanggal pelaksanaan (per hari 400 menit)

METODE PELAKSANAAN

Dalam membantu menjalankan solusi untuk menyelesaikan permasalahan mitra, maka dirancang tahapan pelaksanaan seperti terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan dalam Semester Ganjil dan Genap

No	Metode	Judul Kegiatan	Waktu pelaksanaan
1	Daring	Ceramah dan diskusi cara pembuatan olahan ikan sebagai ide bisnis Ceramah dan diskusi tentang digital marketing	9 Agustus 2023
2	Daring	Ceramah dan diskusi cara pengelolaan keuangan sederhana	10 Agustus 2023
3	Luring di SIKK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Motivasi wirausaha ▪ Pelatihan pembuatan olahan ikan kembung sebagai ide bisnis dilanjutkan pengemasan produk <i>frozen food</i> secara vakum ▪ <i>Focus Group Discussion</i> tentang teknologi pengawetan sederhana ▪ Pelatihan foto produk dan pembuatan media promosi online 	25-26 September 2023

Pembagian tugas dalam tim

Kepakaran dan tugas masing-masing anggota tim dan keterlibatan mahasiswa terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Kepakaran dan tugas masing-masing anggota tim

No	Nama	Kepakaran	Tugas
1	Palupi Melati Pangastuti, M.Sc.	Bisnis Jasa Makanan	Mengkoordinasikan seluruh kegiatan & SDM Memberi pelatihan pengolahan ikan dan pengemasan
2	Sunu Prasetya Adi, S.E.Sy., M.E.I.	Perbankan Syariah	Motivasi wirausaha Pengelolaan keuangan sederhana Membuat video kegiatan
3	Ifada Rahmayanti., Dr, SE., MM., CHt	Magister Manajemen	Pelaksana pemberdayaan digital marketing Membuat berita di media massa
4	Nur Nisrina Rayhan	Bisnis Jasa Makanan	Menyiapkan paparan dan membantu uji coba resep
5	Rizlia Farah Annisa	Bisnis Jasa Makanan	Menyiapkan luaran publikasi kegiatan
6	Hafidzin Ahmad Guswin	Perbankan Syariah	Menyiapkan paparan dan flyer pelatihan

Keterlibatan mitra dalam PkM

Mitra Program akan terlibat aktif dalam semua pelatihan dan pendampingan, menyediakan platform maupun sarana dan prasarana PkM yang diperlukan.

Peningkatan Keberdayaan Mitra

Setelah diberi ceramah dan pelatihan, mitra pengabdian yaitu siswa SMK SIKK mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Tabel 7 adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebelum dan sesudah peserta diberi ceramah dan pelatihan:

Tabel 7. Peningkatan Keberdayaan mitra dalam PkM

Aspek yang diukur	sebelum	sesudah	peningkatan
Pengetahuan pengolahan dan pengawetan	50	90	40
Pengetahuan digital marketing	50	60	10
Pengetahuan pengelolaan keuangan sederhana	60	90	30
Keterampilan pengolahan frozenfood	60	100	40
Keterampilan foto produk dan pembuatan media promosi	40	50	10
Keterampilan penggunaan teknologi pengemasan	0	30	30

Evaluasi dan Keberlanjutan Program

Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan yang telah dilakukan, maka telah dilakukan evaluasi setelah program terlaksana seluruhnya. Evaluasi dilakukan oleh dosen pelaksana kegiatan pengabdian terhadap peningkatan keberdayaan mitra. Evaluasi juga diberikan oleh pihak mitra. Para siswa memberikan kesan dan pesan terhadap kegiatan yang telah terlaksana melalui *google form*. Pihak sekolah juga mengisi kuesioner yang diberikan LPPM UAD tentang penilaian mitra terhadap penyelenggaraan program pengabdian kepada masyarakat (PkM) diwakili oleh Ibu Wiwin Darmanti, M.Pd selaku ketua jurusan kuliner. Keberlanjutan dari program adalah melanjutkan pengabdian sesuai permintaan tema dari mitra.

Hasil dapat berupa foto kegiatan (bukan foto narsis). Pembahasan dikaitkan dengan teori dan kajian-kajian terdahulu yang relevan. Dampak berupa peningkatan pengetahuan atau keterampilan yang terukur dari mitra setelah PKM.

Pada bagian ini, pelaksana menjelaskan manfaat hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan pada mitra (kondisi sebelum dan sesudah mendapatkan pengabdian disertai dengan data, tabel, dan foto kegiatan, dampak ekonomi dan sosial (jika ada)), kontribusi Mitra terhadap pelaksanaan, faktor yang menghambat/kendala, faktor yang mendukung, dan tindak lanjut.

Pelaksana wajib menyampaikan pemanfaatan hasil PkM dalam integrasi pembelajaran pada keilmuan / prodi/ mata kuliah (nama matakuliah)/ bahan kajian (BOK) yang terintegrasi dengan hasil PkM.

Keberdayaan mitra wajib dilaporkan sesuai dengan ketercapaian jenis keberdayaan yang telah dijanjikan

HASIL, PEMBAHASAN, DAN MANFAAT

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan secara daring melalui kanal zoom dan secara luring yang bertempat di Sekolah Indonesia Kota Kinabalu, Sabah Malaysia.

a. Penyuluhan secara daring

Penyuluhan atau ceramah secara daring ini melibatkan siswa SMK jurusan kuliner dan perhotelan berjumlah 30 orang dan didampingi oleh guru. Materi ceramah daring ini meliputi:

1. Cara pengolahan ikan kembung

Siswa menyimak pemaparan tentang cara pembuatan kaki naga, rolade ikan, dan stik tulang ikan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kaki naga dan rolade ikan tertera pada Tabel 8. Bahan bumbu halus yang digunakan untuk kaki naga dan rolade sama, yaitu 20 gram bawang putih, 40 gram bawang merah, $\frac{1}{2}$ ruas jari Jahe, $\frac{1}{4}$ sdt Gula, $\frac{1}{4}$ sdt Garam, $\frac{1}{2}$ sdt Lada.

Cara membuat bumbu halus yaitu: tumis bawang putih, bawang merah, jahe hingga harum kemudian dihaluskan bersama gula, garam dan lada.

Berikut adalah resep yang digunakan:

Tabel 8. Resep Kaki Naga dan Rolade Ikan Kembung

Bahan	KAKI NAGA	ROLADE
Ikan fillet	100 gram	100 gram
Tapioka	50 gram	20 gram
Wortel parut	50 gram	50 gram
Daun bawang	1 batang	1 batang
Es batu	20 gram	20 gram
Telur	1	1
Putih telur	1	-
Panir	500 gram	-

Cara membuat kaki naga yaitu pertama mencuci dan membersihkan ikan kembung. Kemudian fillet untuk memisahkan daging ikan dan durinya. Selanjutnya daging ikan dihaluskan menggunakan *food processor*, campur dengan telur yang sudah dikocok, tambahkan bumbu yang telah dihaluskan. Pindahkan ke dalam baskom tambahkan tapioka sesuai kepadatan yang diinginkan. Masukkan parutan wortel dan potongan daun bawang, aduk menggunakan spatula. Siapkan air dalam panci dan didihkan kemudian kecilkan api. Ambil satu sendok adonan lalu bentuk bulat panjang dengan tangan dan tusuk dengan stik es krim. Rebus dalam air mendidih hingga mengambang. Angkat dan tiriskan kemudian celupkan dalam putih telur, gulingkan dalam tepung panir. Selanjutnya dapat dikemas vakum dan disimpan beku. Produk perikanan mudah mengalami kerusakan sehingga dengan penyimpanan suhu rendah dapat memperpanjang masa simpan [8]. Selanjutnya cara penyajiannya cukup praktis yaitu dengan menggoreng terendam dalam minyak panas dengan api sedang. Pemanfaatan ikan menjadi aneka olahan dapat menjadi produk kuliner dengan nilai jual yang lebih tinggi dibanding bahan segarnya [9].

2. Pengenalan digital marketing. Materi digital marketing baru pada tahap pengenalan apa itu digital marketing, apa bedanya dengan pemasaran secara langsung. Hal-hal apa yang harus disiapkan apabila mau melakukan pemasaran secara digital. Pengenalan digital marketing ini bertujuan supaya siswa dapat mengambil manfaat lebih dari *handphone* yang mereka miliki selain sebagai alat berkomunikasi dan bersosialisasi. Pemanfaatan digital marketing terbukti efektif mampu meningkatkan penjualan [10]. Sebagian siswa telah memiliki pengetahuan tentang digital marketing. Setelah pelatihan pengetahuan siswa meningkat sebesar 10% tentang digital marketing.

3. Pengelolaan keuangan secara sederhana. Materi ini cukup menarik karena sangat dekat dengan kehidupan sehari-hari. Materi yang dikemas secara sederhana membuat siswa mudah memahami kemudian mempraktikkannya. Siswa diajak kritis berfikir apa perbedaan kebutuhan dan keinginan, apa yang mereka lakukan jika ingin membeli suatu barang, apa manfaat menabung atau menyisihkan sebagian uang. Bagaimana mengatur pengeluaran mereka. Ilmu yang sederhana namun penting dalam kehidupan dan sangat mungkin untuk mereka praktikkan. Pengetahuan siswa tentang pengelolaan keuangan sederhana meningkat sebesar 30%.

b. Pelatihan dan diskusi secara luring

Pelatihan secara luring diikuti oleh 20 siswa SMK jurusan kuliner, hal ini menyesuaikan kapasitas dari tempat produksi yang ada di sekolah. Siswa dibagi menjadi tiga kelompok kemudian membuat produk dengan dipandu dosen dan didampingi guru. Selama pelatihan siswa juga bebas bertanya atau berdiskusi apabila ada yang belum jelas.

1. Pelatihan cara pengolahan ikan kembung

Produk yang dibuat adalah kaki naga, rolade ikan dan stik tulang ikan. Alasan pemilihan ikan sebagai bahan karena jumlahnya melimpah, mudah didapat, harganya relatif murah, dan kandungan gizinya yang bagus. Siswa diajak jeli melihat peluang bisnis, membidik segmen pasar, dan menghitung perkiraan harga jual produk. Gambar 2 adalah suasana saat pelatihan pembuatan produk yang bertempat di dapur atau ruang praktik siswa SMK jurusan kuliner Sekolah Indonesia Kota Kinabalu.

Produk kaki naga dan rolade ikan ditujukan untuk disimpan beku. Maka selesai pembuatan produk, para siswa mengamati cara penggunaan alat pengemas vakum. Kemudian perwakilan siswa mencoba praktik menggunakan pengemas vakum. Belum ada siswa yang pernah menggunakan alat pengemas vakum sebelumnya. Sehingga hal ini menjadi pengalaman belajar yang menyenangkan.



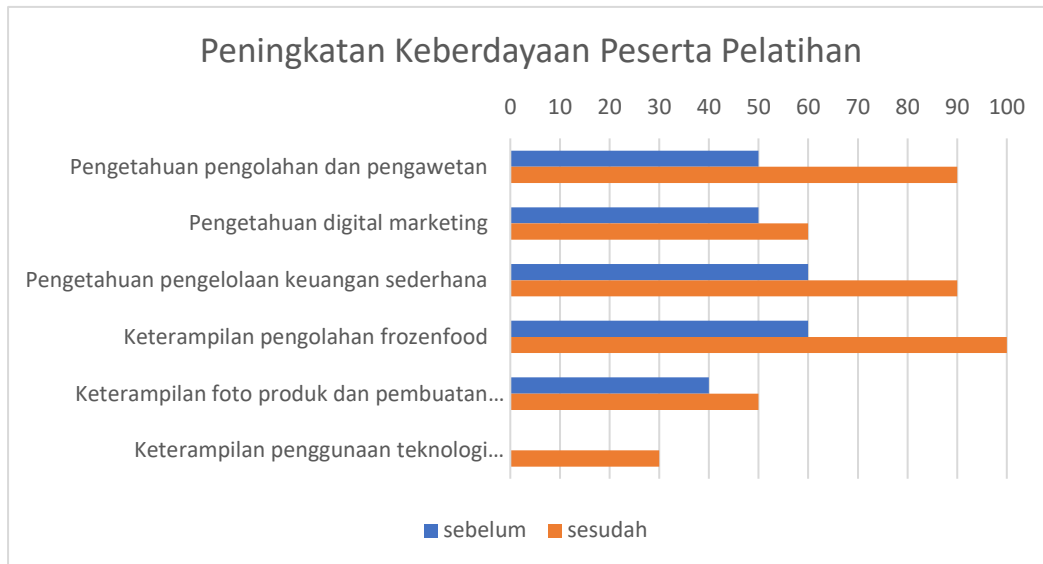
Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan di SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu

Siswa juga diajak berdiskusi mengenai prinsip pengawetan secara sederhana. Kenapa makanan bisa rusak, apa yang menyebabkan kerusakan makanan, hal apa yang bisa dilakukan untuk memperlambat kerusakan makanan. Siswa mendapat tambahan pengetahuan tentang pengawetan makanan secara sederhana. Pengawetan sederhana yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari diantaranya adalah pemasakan, pengeringan, pengemasan vakum, penyimpanan suhu rendah [11]. Keterampilan mengolah *frozenfood* meningkat sebesar 40% dan pengetahuan tentang pengolahan dan pengawetan juga meningkat 40%.

2. Pelatihan foto produk dan pembuatan media pemasaran

Setelah membuat produk, siswa belajar membuat foto produk untuk keperluan promosi. Dalam pembuatan foto produk harus fokus, tidak blur, memperhatikan pencahayaan, memperhatikan *background* dan tema. Selanjutnya foto yang diambil digunakan pada tugas mandiri pembuatan media promosi. Konten yang ada dalam media pemasaran secara *online* diantara nama produk, merk jika ada, deskripsi produk, gambar produk, media sosial yang dapat dihubungi untuk pemesanan.

Secara keseluruhan terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari siswa setelah mengikuti pelatihan, ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Peningkatan Keberdayaan Peserta Pelatihan Mitra Pengabdian

Pada kegiatan ini juga diberikan hibah peralatan dan bahan yang berguna untuk keberlanjutan unit produksi sekolah. Berikut adalah gambar serah terima peralatan dan bahan.



Gambar 4. Serah terima peralatan dan bahan ke pihak sekolah

Tabel Keberdayaan Mitra Kegiatan PkM

No	Jenis Mitra	Jenis Keberdayaan	Cek List
1	Mitra Non Produktif Ekonomi	Pengetahuannya meningkat	V
		Keterampilannya meningkat	V
		Kesehatannya meningkat	
		Pendapatannya meningkat	
		Pelayanannya meningkat	

2	Mitra Produktif Ekonomi	Pengetahuannya meningkat	
		Keterampilannya meningkat	
		Kualitas produknya meningkat	
		Jumlah produknya meningkat	
		Jenis produknya meningkat	
		Kapasitas produksi meningkat	
		Jumlah aset meningkat	
		Jumlah omsetnya meningkat	
		Kemampuan manajemennya	
		Keuntungannya meningkat	
		Produk tersertifikasi	
		Produk terstandarisasi	
		Unit usaha berbadan hukum	
		Jumlah wirausaha baru mandiri meningkat	

Pada bagian ini, pelaksana wajib mengisi deskripsi luaran wajib dan tambahan (bila ada), tahun capaian, dan status pencapaiannya.

LUARAN PENGABDIAN

1	Deseminasi kegiatan di Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (SNAPP) 2 yang diadakan oleh LPPM Universitas Wiraraja	Terlaksana 5 Desember 2023
2	Video Kegiatan (diunggah di Youtube LPPM) https://youtu.be/qX_VvyGyuak?si=vRU9eYIYHiR58BI0	Telah tayang
3	Peningkatan pengetahuan dan Keterampilan mitra	Tercapai
4	Artikel Jurnal ilmiah PkM di Jurnal Abdiraja vol 7 No 1	<i>Accepted</i>
5	Artikel Media Massa cetak/elektronik https://rejogja.republika.co.id/berita//s1mw7g291/uad-beripelatihan-bisnis-olahan-ikan-di-sekolah-indonesia-kota-kinabalu-malaysia?	Sudah terbit

Simpulan dan saran merupakan jawaban dari tujuan kegiatan pengabdian.

SIMPULAN DAN SARAN

Setelah siswa SMK SIKK mengikuti ceramah dan pelatihan bisnis olahan ikan kembung terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan siswa dapat mendukung kesiapan bisnis mereka.

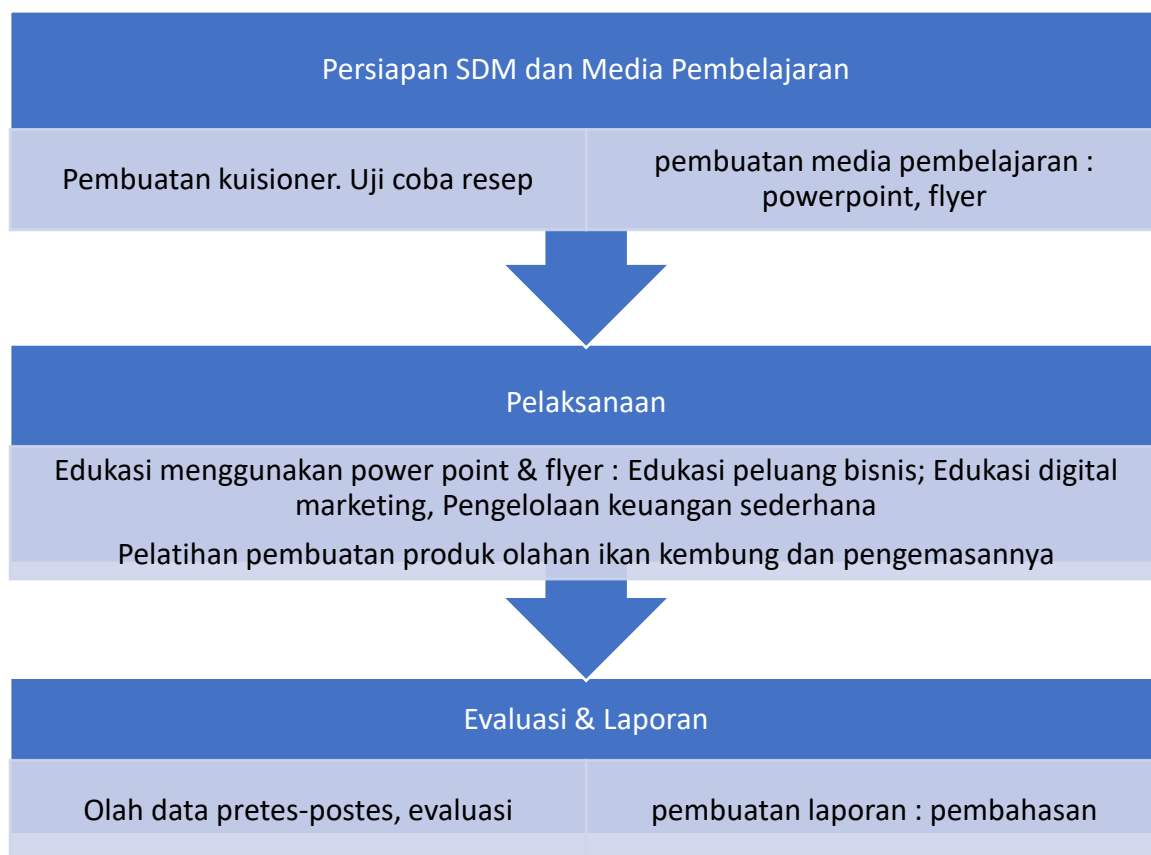
Daftar pustaka disusun dan ditulis berdasarkan **sistem nomor** sesuai dengan urutan pengutipan. **Hanya pustaka yang disitasi** pada proposal PKM yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka. Sebaliknya, setiap pustaka yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka harus disitasi. Daftar pustaka yang dirujuk maksimal 5 tahun terakhir. Jumlah daftar pustaka minimal 5.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Rintasari and E. Hidayat, “Kuliah kewirausahaan, berpengaruh pada minat Berwirausaha?,” *PERWIRA - J. Pendidik. Kewirausahaan Indones.*, vol. 2, no. 2, pp. 111–128, 2019, doi: 10.21632/perwira.2.2.111-128.
- [2] Anonim, “KONSULAT JENDERAL REPUBLIK INDONESIA DI KOTA KINABALU SABAH, MALAYSIA,” *Kementrian Luar Negeri Republik Indonesia*, 2018.
https://www.kemlu.go.id/kotakinabalu/id/pages/profil_negara_dan_kerjasama/809/etc-menu
- [3] Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta, 2018.
- [4] P. M. Pangastuti and R. R. Setyawan, “Identifikasi Kebutuhan Konsumen Katering Makan Siang Di Lingkup Dosen dan Karyawan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta,” *J. Food Culin.*, vol. 2, no. 2, p. 79, 2019, doi: 10.12928/jfc.v2i2.1940.
- [5] Y. M. Rahmadewi, E. F. Rizkia, and P. M. Pangastuti, “Pengaruh Perbandingan Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Ayam Terhadap Tingkat Kesukaan Galantin,” *J. Ilm. Teknol. Pertan. Agrotechno*, vol. 7, no. 2, p. 123, 2022, doi: 10.24843/jitpa.2022.v07.i02.p05.
- [6] Siswanti, P. Y. Agnesia, and R. B. Katri A, “Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*) Dalam Pembuatan Camilan Stik,” *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. X, no. 1, pp. 41–49, 2017.
- [7] Suprihatin, Luluk Edahwati, and Sutiyono, “Pemanfaatan Limbah Tulang dan Duri Ikan Lele Menjadi Camilan Bergizi Stik Tulang Duri Lele,” *Abdi-mesin J. Pengabd. Masy. Tek. Mesin*, vol. 1, no. 2, pp. 8–12, 2021, doi: 10.33005/abdi-mesin.v1i2.14.
- [8] E. Suprayitno, *Dasar Pengawetan*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 2017.
- [9] C. E. Ayuningtyas, Y. M. Rahmadewi, A. Budiantoro, and M. R. Ridha, “Pemanfaatan Ikan Nila Sebagai Produk Kuliner Khas Ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta,” *Pros. Semin. Nas. Pengabd. Masy. Univ. Ma Chung*, vol. 1, pp. 65–74, 2021, doi: 10.33479/senampengmas.2021.1.1.65-74.
- [10] T. Pradiani, “Pengaruh Sistem Pemasaran Digital Marketing Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan,” *J. Ilm. Bisnis dan Ekon. Asia*, vol. 11, no. 2, pp. 46–53, 2018, doi: 10.32812/jibeka.v11i2.45.
- [11] E. a. M. Shafiur Rahman, *Handbook of Food Preservation*, Second., vol. 46, no. 4. CRC Press, 2007. doi: 10.6041/j.issn.1000-1298.2015.04.033.

Gambaran ipteks berisi uraian maksimal 500 kata menjelaskan gambaran ipteks yang akan diimplementasikan di mitra sasaran.

GAMBARAN IPTEKS



LAMPIRAN-LAMPIRAN

1. Biodata/CV Ketua dan Anggota pelaksana PkM ([template lampiran 4](#))

A. Identitas Diri Ketua

1	Nama Lengkap	Palupi Melati Pangastuti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	-
4	NIY	60171086
5	NIDN	0528068201
6	Tempat dan Tanggal	Surakarta, 28 Juni 1982
7	E-mail	palupi.melati@culinary.uad.ac.id
9	Nomor Telepon/HP	081391550904
10	Alamat Kantor	Prodi BISMA Kampus 2, Jl Pramuka No 42 Sidikan Yogyakarta 55161
11	Nomor Telepon/Faks	Ext. 2137
12	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1 = - orang; S-2 = - orang; S-3 = - orang

13. Mata Kuliah yg Diampu	1 Pengolahan Pangan Dasar
	2 Pengantar Hospitality
	3 Higiene dan Sanitasi Makanan
	4 Teknologi Pengolahan Pangan
	5 Keamanan Pangan
	6 Teknologi Pengawetan dan Pengemasan
	7 Pastry Bakery
	8 Culinary Art
	9 Kewirausahaan

A. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	UGM	UGM
Bidang Ilmu	Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian	Ilmu dan Teknologi Pangan
Tahun Masuk-Lulus	2000-2005	2008-2010
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Jenis Bahan dan Starter terhadap Sifat Kimiawi dan Mikrobiologis Susu Fermentasi serta Sifat Organoleptisnya Setelah Pemanasan	Peningkatan stabilitas fisik dan aktivitas antioksidan minuman sari kacang tanah (<i>Arachis hypogea L</i>) terfermentasi menggunakan <i>Lactobacillus acidophilus</i> SNP2 dan <i>Lactobacillus plantarum</i> DAD
Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc ; Dr. Ir. Tyas Utami, MSc.	Dr. Ir. Tyas Utami, MSc.; Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, M.S.

B. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta)
1	2018	PEMBUATAN <i>WATER KEFIR</i> SEBAGAI MINUMAN PROBIOTIK DENGAN TAMBAHAN BUAH-BUAHAN	LPPM UAD	Rp. 4.000.000,-
2	2019	Identifikasi kebutuhan konsumen katering makan siang di lingkup UAD	LPPM UAD	4.000.000

3	2020	EVALUASI ASPEK KEAMANAN PANGAN <i>TEACHING FACTORY</i> KATERING BISMA SESUAI STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA	LPPM UAD	10.000.000
4	2020	EVALUASI KOMPOSISI PROKSIMAT, SENYAWA FENOLIK, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG KECAMBAH KEDELAI HITAM (<i>Glycine max</i> var.	LPPM UAD	10.000.000
5	2021	Pengembangan Pie Susu Substitusi Tepung Umbi dan Fla Berbasis Susu Nabati Kacang Hijau	LPPM UAD	10.000.000

C. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah
1	2021	Bantuan & Pendampingan Budidaya Tanaman Produktif Jahe Merah dalam Polybag kepada Jamaah Pengajian Samudra Baru Pimpinan Ranting Muhammadiyah Baturetno Utara Desa Baturetno Kecamatan Banguntapan Bantul	LPPM UAD	8.500.000
2	2021	Edukasi dan Pembuatan Camilan Sehat, Bergizi dan Halal di SD Muhammadiyah 3 Wirobrajan	LPPM UAD	8.500.000
3	2019	Peningkatan Ekonomi Keluarga "Pokdarwis" Kawasan Wisata Puncak Becici Pedukuhan Karang Asem, Muntuk, Dlingo, Bantul Melalui Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Dengan Memanfaatkan Nanas, Pisang, dan Toga	LPPM UAD	8.000.000
4	2018	Pelatihan pembuatan tepung pisang dan minuman jelly (<i>jelly drink</i>)	PKK Kecamatan Bunyu Kalimantan Utara	99.750.000

D. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun

1	Identifikasi kebutuhan konsumen katering makan siang di lingkup UAD	Journal Food and Culinary	Desember 2019, vol 2 No 2
2	Pengaruh penambahan jamur tiram putih (<i>Pleurotus oestreatus</i>) dan tepung tapioka terhadap sifat organoleptik kerupuk	Journal Food and Culinary	Desember 2019, vol 2 No 2
3	Karakteristik sensoris krim kental dari kacang hijau menggunakan metode uji segitiga dan hedonik	Jurnal Teknologi Pangan	Maret 2022, vol 13 No 1

E. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

F. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				
Dst.				

G. Perolehan HKI dalam 5–10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	Mengukir Mawar di Pepaya (Online Carving Class)	2021	Rekaman video	000287726
2	Carving Bunga Mudah dan Sederhana dari Wortel	2021	Rekaman video	000287724
3	Tutorial membuat bunga dari sawi	2021	Rekaman video	000247033
4	Carving mawar pada semangka	2021	Rekaman video	000247023

H. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat

1	-			
---	---	--	--	--

J. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-		

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan usulan program pengabdian Internasional.

Yogyakarta, Mei 2023



Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc

NIPM. 19820628 201709 011 1274920

1. Anggota Tim Pengusul

I. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ifada Rahmayanti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Asisten Ahli
4	NIY	60191192
5	NIDN	0418027508
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Solo , 18 Februari 1975
7	E-mail	ifada.rahmayanti@mm.uad.ac.id
9	Nomor Telepon/HP	085773086269
10	Alamat Kantor	Prodi BISMA (Bisnis Jasa Makanan) Kampus 2, Jl Pramuka No 42 Sidikan Yogyakarta 55161
11	Nomor Telepon/Faks	Ext. 2137
12	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1 = - orang; S-2 = 4 orang; S-3 = - orang .

13. Mata Kuliah yg Diampu	1. Leadership
	2. MBKL (Manajemen Bisnis Kuliner Lanjut)
	3. MDBK (Manajemen Dasar Bisnis Kuliner)
	4. MSDM
	5. Kewirausahaan
	6. Budaya Kerja
	7. Hubungan Industrial Karyawan
	8. Perilaku Organisasi
	9. Perencanaan Sumber Daya Manusia

J. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	UNISSULA (Universitas Islam Sultan Agung Semarang)	UNPAD (Universitas Padjadjaran Bandung)	UNPAD (Universitas Padjadjaran Bandung)
Bidang Ilmu	Ekonomi Manajemen	Magister Manajemen	Manajemen Science
Tahun Masuk-Lulus			
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Skripsi : Pengaruh Pengawasan Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Pada Depot Logistik Jawa Tengah di Semarang	Thesis :	Disertasi : Perencanaan Karir Sebagai Strategi Peningkatan Kinerja Tenaga Pendidik Politeknik Swasta Melalui Budaya Kerja dan Work Life Balance (Studi pada politeknik swasta di Jawa Barat(
Nama Pembimbing/Promotor	Dra. Hj. Tatiek Nurhayati Harahap, MM Drs. Chrisna Suhendi, MBA.		Prof Ina Primiana Prof Maman Kusman Prof Ernie Tisnawati Sule Prof Suryana Sumantri. Prof. Umi Narimawatie Dr. H. Djoeliati Dr. Hilmiana

K. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)

L. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah
1	2022	PELATIHAN PENINGKATAN NILAI JUAL PRODUK MELALUI KESADARAN MEREK DAN PEMASARAN DIGITAL DI TIONGKOK	Perguruan Tinggi	Rp.6.500.000 (Enam juta lima ratus ribu rupiah)

M. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1	Perencanaan Karier Sebagai Strategi Keterampilan Pramusaji Makanan	Journal of Food and Culinary	5 / 2 / 2023
2	Pelatihan Membangun Personal Brand dan Peningkatan Bsinis untuk Mahasiswa Asing di Tiongkok	Proceeding Semnar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat e-ISSN : 2686-2964	26 November 2022

N. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1			

O. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				
Dst.				

P. Perolehan HKI dalam 5–10 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1	Strategi Karir Pramusaji Makanan	2023	Poster	EC00202313246

Q. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang Telah Diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1	-			

J. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	Second Best Paper pada Internasional Seminar and Conference on Learning Organization (ISCLO).	Telkom University	2016
2.	Best paper pada Seminar Internasional GARCOMBS.	Universitas Padjadjaran	2015

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Usulan PPM regular

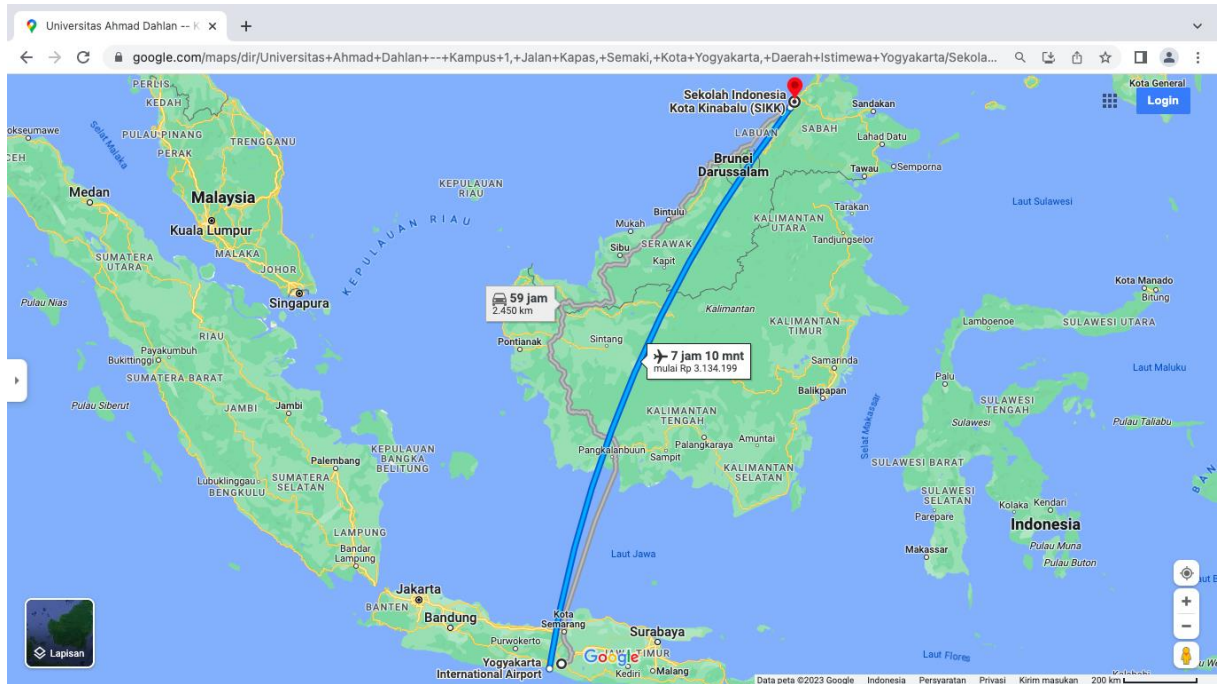
Yogyakarta, Mei 2023



Dr. Ifada Rahmayanti, SE, MM, CHt
NIY. 60191192

DATA PENDUKUNG

1. Peta Lokasi Mitra



2. Persetujuan/Pernyataan Mitra



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

PROGRAM STUDI BISNIS JASA MAKANAN

KAMPUS I : Jl. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166
KAMPUS II : Jl. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161
TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 2137, Faks. (0274) 564604

No : PS70/070/H.1/V/2023
Lamp : 1 lbr
Hal : **Permohonan Mitra Pengabdian**

20 Syawwal 1444 H
10 Mei 2023 M

Kepada Yth.

**Bapak/Ibu Konsulat Jenderal Republik Indonesia
di Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia**

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Dengan hormat,

Perkenalkan kami dari Program Studi Sarjana Terapan (D4) Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan, berencana melakukan kolaborasi di bidang pengabdian di Sekolah Internasional Kota Kinabalu (SIKK). Kegiatan tersebut merupakan kegiatan kolaboratif antar institusi baik institusi pengusul maupun mitra sasaran. Pelaksanaan kegiatan tersebut merupakan hibah dari Universitas Ahmad Dahlan melalui seleksi proposal yang diusulkan.

Berkaitan dengan hal tersebut, kami berencana melakukan kolaborasi di bidang pengabdian dengan teknis pelaksanaan (tanggal dan konsep kegiatan) terlampir. Sebagai salah satu kelengkapan dokumen dalam pengusulan proposal, maka kami mohonkan kesediaan Bapak/Ibu Konsulat Jenderal RI di Kota Kinabalu untuk pelaksanaan kegiatan tersebut di Sekolah Indonesia Kota Kinabalu sebagai mitra dalam usulan pengabdian kami. Kesediaan Bapak/Ibu selaku mitra kolaborasi perlu dituliskan dalam dokumen terlampir.

Terima kasih atas perkenan dan kesediaan Bapak/Ibu dalam rencana kegiatan kolaborasi ini. Demikian surat permohonan ini disampaikan. Atas segala perhatian dan kerja samanya kami ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh

Hormat Kami,
Ketua Program Studi
Bisnis Jasa Makanan

Yunda Maymanah R., S.T.P., M.Sc.
NIY 60171089

3. MoU atau Dokumen Kerjasama yang masih berlaku (skema multitahun)*

Catatan:

* Wajib dilampirkan pada laporan kemajuan hasil revisi setelah direview

4. Bukti tiket perjalanan

KAI Bandara Airport Railways | Boarding Pass **02****00** **Not Vaccinated**

From **Bandara Int. Yogyakarta YIA** To **Yogyakarta YK**

Departure **18:45** 26 Sep 2023 Arrival **19:20 - 26 Sep 2023** Ticket Number **8GDIANR001**

Price **50K** Seat **EXE-4 / 3A** Booking Code **8GDIANR**

This transaction is free of VAT according to the chapter 16B of the "Harmonisasi Peraturan Perpajakan" (Cipta Kerja) Law No. 23 of 2020. VM 16_01 26/9/23 18:45:05

PT RAILINK
NPWP: 02.491.444.2-093000
BNI City Jalan Tanjung Karang No.1
Jakarta Pusat - 10230
Tanggal faktur : 26/9/23

Scan this barcode to enter and exit at the gates

KAI Bandara Airport Railways | Boarding Pass **08****05** **Not Vaccinated**

From **Bandara Int. Yogyakarta YIA** To **Yogyakarta YK**

Departure **18:45** 26 Sep 2023 Arrival **19:20 - 26 Sep 2023** Ticket Number **8GDIANR002**

Price **50K** Seat **EXE-4 / 3B** Booking Code **8GDIANR**

This transaction is free of VAT according to the chapter 16B of the "Harmonisasi Peraturan Perpajakan" (Cipta Kerja) Law No. 23 of 2020. VM 16_01 26/9/23 18:43:05

PT RAILINK
NPWP: 02.491.444.2-093000
BNI City Jalan Tanjung Karang No.1
Jakarta Pusat - 10230
Tanggal faktur : 26/9/23

Scan this barcode to enter and exit at the gates

BUKTI PEMBELIAN (RECEIPT)

Nomor : #1777553360624318332
Tanggal : 20 Sep 2023, 17:49 (Rabu)

DETAIL PEMBAYARAN

P.O. NUMBER: 1070949490

PEMBELIAN MELALUI: ATM/Bank Lainnya

DETAIL TRANSAKSI: Lunas

DATA PEMESAN

Nama : Sunu Prasetya Adi
Email : soenoe93@gmail.com
No. Kontak : +6285784974704

DETAIL PERUSAHAAN

Nama : Trinusa Travelindo
NPWP : 31.616.320.3-031.000
Alamat : Traveloka Campus [d/h Green Office Park 1] South Tower
Lantai 2 Zone 10, Jl. Grand Boulevard BSD Green Office
Park, Sampora, Cisauk, Kab Tangerang, Banten 15345

DATA PENUMPANG

MR Sunu Prasetya Adi (DEWASA) | MRS Palupi Melati Pangastuti (DEWASA)

DETAIL PEMBELIAN

No.	Jenis Barang	Deskripsi	Jml.	Harga satuan Rp	Total Rp
1	Tiket Pesawat	AirAsia (Dewasa) YIA - KUL 23 Sep 2023	2	1.753.186	3.506.372
		AirAsia (Dewasa) KUL - BIK 23 Sep 2023			
		MYAirline (Dewasa) BIK - KUL 26 Sep 2023	2	2.028.505	4.057.010
AirAsia (Dewasa) KUL - YIA 26 Sep 2023					
2	Add-ons	Prepaid Baggage		401.786	401.786
		Prepaid Baggage		266.781	266.781
		Prepaid Baggage		291.605	291.605
		Prepaid Baggage		567.313	567.313
TOTAL					9.090.867
BIAYA LAYANAN *					24.000
Dibayar dengan ATM/Bank Lainnya					9.114.867
JUMLAH PEMBAYARAN					9.114.867

*Termasuk PPN



BUKTI PENYERAHAN LAPORAN KEGIATAN PKM UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN KEPADA MITRA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wiwin Darmanti, S.Pd, M.Pd
Jabatan : Ketua Jurusan Kuliner
No HP (WA) : 085782535593
Alamat : SIKK Jalan 3b KKIP Selatan, 89200 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia

Menyatakan telah menerima dokumen laporan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang telah dilaksanakan oleh :

Ketua Pelaksanan : Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc
NIPM : 19820628 201709 011 1274920
Fakultas/Prodi : Ekonomi dan Bisnis/ Bisnis Jasa Makanan
Judul PkM : Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Sekolah Indonesia Kota Kinabalu

Kota Kinabalu, 7 Desember 2023
Mitra PkM



Wiwin Darmanti, S.Pd, M.Pd



**PERGURUAN TINGGI MUHAMMADIYAH
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

UAD Kampus 2 Unit B, Jl. Pramuka no. 5F, Pandeyan, Umbulharjo Yogyakarta 55161, Telp : 0889 0282 7604, Email : lppm@uad.ac.id

BERITA ACARA SERAH TERIMA

Nomor: U12.1/1164/XI/2023

Berdasarkan Surat Perjanjian Penugasan Nomor: U.12/SPK-PkM-Internasional-28/LPPM-UAD/VI/2023, yang bertanda tangan di bawah ini:

- I. Nama : Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.
NIPM : 19820628 201709 011 1274920
Jabatan : Ketua Pelaksana
Alamat : Widororejo Rt 3 Rw 1 No 33 Makamhaji
Kecamatan Kartasura Kab Sukoharjo

Dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat skema internasional yang berjudul "Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Siswa Sekolah Indonesia Kota Kinabalu" yang selanjutnya disebut **PIHAK PERTAMA**

- II Nama : Wiwin Darmanti, S.Pd., M.Pd
Jabatan : Ketua Jurusan Kuliner SMK di SIKK
Alamat : Jalan 3b KKIP Selatan, 89200 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia

Dalam hal ini bertindak sebagai mitra dengan judul Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Siswa Sekolah Indonesia Kota Kinabalu selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**

Dengan telah selesainya pekerjaan kegiatan program pengabdian kepada masyarakat skema internasional, sepakat untuk melakukan serah terima hasil pelaksanaan kegiatan pekerjaan tersebut, dengan ketentuan sebagai berikut:

Pasal 1

PIHAK PERTAMA telah melakukan program pengabdian kepada masyarakat skema internasional dan mengimplementasikan produk/peralatan berupa: "Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Siswa Sekolah Indonesia Kota Kinabalu" yang diperoleh dari kegiatan program pengabdian kepada masyarakat skema internasional dan berjalan atau berfungsi dengan baik.

Pasal 2

- (1) **PIHAK PERTAMA** menyerahkan kepada **PIHAK KEDUA** aset program pengabdian kepada masyarakat skema internasional berupa “Peralatan teknologi pengolahan ikan”, sebagaimana terinci dalam Lampiran;
- (2) **PIHAK KEDUA** menerima penyerahan sebagaimana tersebut pada ayat (1) dari **PIHAK PERTAMA**.

Pasal 3

Berita Acara Serah Terima ini dibuat dengan sesungguhnya, bermaterai cukup, dan dalam rangkap 2 (dua) dimana satu berkas dipegang oleh **PIHAK PERTAMA** dan satu berkas lainnya dipegang oleh **PIHAK KEDUA** yang masing-masing mempunyai kekuatan hukum yang sama untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

PIHAK PERTAMA,



Palupi Melati Pangastuti S.T.P., M.Sc.
NIPM 19820628 201709 011 1274920

PIHAK KEDUA,



Wiwin Darmanti, S.Pd., M.Pd

Mengetahui,
Kepala LPPM UAD,



Prof. H. Anton Yudhana, S.T., M.T., Ph.D.
NIPM 19760808 200108 111 0886951



**PERGURUAN TINGGI MUHAMMADIYAH
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

UAD Kampus 2 Unit B, Jl. Pramuka no. 5F, Pandeyan, Umbulharjo Yogyakarta 55161, Telp : 0889 0282 7604, Email : lppm@uad.ac.id

Lampiran Berita Acara Serah Terima Barang

Nomor : U12.1/1164/XI/2023
Tanggal : 25 September 2023
Judul : Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Siswa Sekolah Indonesia Kota Kinabalu
Ketua : Palupi Melati Pangastuti, S.T.P., M.Sc.
Luaran Produk : Kaki naga, Rolade ikan, stik tulang ikan, foto produk
Alokasi Dana Kontrak : Rp 7.000.000,-
Penempatan Barang Inventaris : SMK SIKK
Jalan 3b KKIP Selatan, 89200 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia

No	Nama Barang	Jumlah	Harga	Total harga
1	Boning knife	1	119,9	119,9
2	Chopping knife	1	49,9	49,9
3	Chef Knife 17 cm	1	32,9	32,9
4	Cooking presure 4L	1	107,9	107,9
5	Noodle maker	1	90	90
6	Freezer MIDEA 142 L	1	729	729
7	Fry pan 13 x 18 cm	1	24,9	24,9
8	Square fry pan	1	99	99
9	Kitchen towel	3	5,6	16,8
10	Kitchen towel	2	3,3	6,6
11	Wooden Spatula	4	5,5	22
12	Scissor	2	3,1	6,2
13	Garbage bag	1	3,99	3,99
14	Packing plastic	1	9,2	9,2
15	Tissue	2	2,2	4,4
16	Popsicle stick	2	2,7	5,4
17	Slicer	1	2,5	2,5
18	BTR Plastic bag	1	0,2	0,2
19	Primax 95	1	100	100
20	Chilli sauce	1	3,7	3,7
21	Carrot 500 g	1	3,5	3,5
22	BTR Plastic bag	3	0,2	0,6
23	Baking powder 30 g	1	1,8	1,8
24	Coarse sugar 1kg	1	2,85	2,85
25	Daisy blend oil 2kg	1	28,8	28,8
26	Emmi swiss mango	2	3,8	7,6
27	Emmi swiss pineapple	2	3,8	7,6
28	Tapioca starch 500 g	1	2,4	2,4
29	Maggy oyster sauce	1	5,45	5,45
30	Magic cook sos tomato	1	2,9	2,9
31	Puteri margarine	1	7,9	7,9
32	Chicken egg	2	6,8	13,6

No	Nama Barang	Jumlah	Harga	Total harga
33	Sago starch 500 g	1	3,6	3,6
34	Gula batu 250 g	1	2,95	2,95
35	Sunstar processed peas	1	3,2	3,2
36	Wiya green peas	1	1,95	1,95
37	White salt	1	1,88	1,88
38	Wheat flour	1	3,48	3,48
39	Al vin Bijian	1	6,15	6,15
40	Bread crumb orange	1	6	6
41	Bread crumb original	2	5,8	11,6
42	Saji kecap lemak masin	1	5,8	5,8
43	Daisy corn oil 1 kg	1	17,5	17,5
44	Serbuk lada putih 50 g	1	5,8	5,8
45	Ikan kembung, bawang dll			70
	dalam RM			1659,4
	dalam rupiah			5.641.960
46	Vacum sealer	1	1.310.000	1.310.000
47	Properti foto rumput sintetis	1	38.185	38185
48	Alas foto			58.786
				7.048.931

*Foto serah terima barang inventaris dilampirkan

PIHAK PERTAMA,



Palupi Melati Pangastuti S.T.P., M.Sc.
NIPM 19820628 201709 011 1274920

PIHAK KEDUA,



Wiwin Darmanti, S.Pd., M.Pd

Mengetahui,
Kepala LPPM UAD,



Prof. H. Anton Yudhana, S.T., M.T., Ph.D.
NIPM 19760808 200108 111 0886951