

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SKEMA MANDIRI
INTERNASIONAL**

***Upskilling* Guru dan Peserta Didik Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK)
Program Keahlian Perhotelan dan Kuliner di Sabah Malaysia**



Oleh :

**Retnosyari Septiyani, S.T.P, M.Sc (NIPM.198109182017090111274924)
Marsudi Endang Sri Rejeki, SE,M.M(NIPM. 196908112019020111458985)
Harwi Wijayanti (NIPM. 199802082021040011397217)
Ardelia Luthfiyah Wulansari (NIM.2000070011)**

**PRODI BISNIS JASA MAKANAN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2022**

LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SKEMA MANDIRI INTERNASIONAL

1. Judul : *Upskilling* Guru dan Peserta Didik Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) Program Keahlian Perhotelan dan Kuliner di Sabah Malaysia
 2. Bidang Ilmu : Bisnis Jasa Makanan
 3. Ketua Pelaksana
 - a. Nama : Retnosyari Septiyani, S.T.P, M.Sc
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
NIDN : 0518098101 NIPM : 198109182017090111274924
 - c. Disiplin Ilmu : Ekonomi dan Bisnis
 - d. Pangkat, Golongan : IIIB Jabatan Fungsional: Asisten Ahli
 - e. Fak./Program Studi : Ekonomi dan Bisnis/ Bisnis Jasa Makanan
 - f. Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan
 - g. Alamat Kantor : Jl Pramuka No 42 Sidikan Umbulharjo Yogyakarta
 - h. Telepon/Faksimile :
 1. Alamat Rumah : Jl Mawar I/207 Perumnas Condongcatur Depok Sleman Yogyakarta
 - i. Telepon/HP : 081215737328
 - j. E-mail : retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id
 4. Anggota Pelaksana :
 - Nama : Marsudi Endang Sri Rejeki, SE,M.M
NIPM. 196908112019020111458985
 - Nama : Harwi Wijayanti
NIPM. 199802082021040011397217
 5. Mahasiswa yang Terlibat :
 - a. Nama Mahasiswa : Ardelia Lutfiah W NIM : 2000070011
 6. Mitra Kegiatan : PKK Perumahan Pringgading Permai
 7. Lokasi Kegiatan : Perumahan Pringgading Permai Guwosari Pajangan Bantul Yogyakarta
 8. Pelaksanaan Kegiatan : tanggal 7 s.d 11 November 2022
 9. Biaya Dikeluarkan :
 - a. UAD : 0
 - b. Luar UAD : Rp 24.000.000
- Total :

Mengetahui,
Kepala LPPM

Yogyakarta, 6 Januari 2024

Pelaksana,



Prof. Ir. Anton Yudhana, S.T., M.T., Ph.D
NIPM. 19760808 200108 111 088695

Retnosyari Septiyani, S.T.P, M.Sc
NIPM.198109182017090111274924

LAPORAN AKHIR PENGABDIAN MANDIRI

Ringkasan memuat uraian secara cermat dan singkat kegiatan yang telah dilaksanakan meliputi 5W 1H (Apa, Siapa, Dimana, Kapan, Mengapa, dan Bagaimana), keterlibatan mahasiswa (jika ada), peran mitra, dan capaian luaran (jika ada), ditulis dengan jarak satu spasi.

RINGKASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat mandiri internasional ini dilaksanakan pada tanggal 7-11 November 2022 atas permintaan Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) Sabah Malaysia kerjasama dengan Program Studi Bisnis Jasa Makanan dan Magister Pendidikan Guru Vokasi Universitas Ahmad Dahlan. Tema pelatihan yaitu ‘Gastronomi dan Praktek Pembuatan Makanan dan Minuman Fusion’ dalam rangka peningkatan pengetahuan dan keterampilan siswa dan guru di SIKK. Peserta pelatihan sebanyak 40 siswa jurusan Tata Boga dan 3 orang guru. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan ini dengan tanya jawab, diskusi dan praktek secara langsung membuat makanan dan minuman Fusion. Materi yang disampaikan meliputi pengetahuan mengenai gastronomi, pembuatan produk *chicken scooth egg with padang sauce*, *sponge cake with kolak sauce*, minuman rempah-rempah dan buah dengan bentuk mocktail dan perhitungan harga jual produk. Mitra pelaksanaan kegiatan ini yaitu Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK). Mitra membantu dalam menyediakan tempat pelatihan, konsumsi dan koordinasi dengan Atase Pendidikan Indonesia di Malaysia. Luanan pelatihan ini yaitu berupa video pelatihan dan peningkatan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan dan minuman Fusion serta pengetahuan terkait gastronomi.

Dari hasil pelatihan ini sebanyak 40 siswa memiliki tambahan pengetahuan dan keterampilan membuat 2 produk makanan dan 3 produk minuman Fusion yaitu makanan dan minuman yang menggabungkan konsep nusantara dengan western dengan menggunakan bahan-bahan lokal yang ada di Sabah Malaysia. Selain itu siswa dan guru juga mendapat pengetahuan mengenai gastronomi Indonesia.

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

Kata kunci : SIKK ; gastronomi ; *fusion food and beverage*

DAFTAR PUSTAKA

1. Setyowati, N., Masyhuri, Mulyo, J. H., Irham, & Yudhistira, B. (2023). The hidden treasure of wedang uwuh, an ethnic traditional drink from Java, Indonesia: Its benefits and innovations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100688. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100688>
2. Mohammad Syaltut Abduh Syaltut, Nurbaeti Nurbaeti, Jajang Gunawijaya, 2023. Budaya Pangan Masyarakat Badui Berbasis Kearifan Lokal (Study Budaya Pangan Badui Luar). *Jurnal Gastronomi Indonesia*
3. Wachyuni, S.S., 2023. Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas dan Daya Tarik Wisata. Penerbit Mata Kata Inspirasi. ISBN: 9786238008773

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

LAMPIRAN

1. Materi/Bahan Pelatihan/Penyuluhan
2. Surat Permohonan dari Mitra*
3. Surat Tugas Dekan atau Kepala LPPM*
4. Surat ucapan terima kasih/sertifikat narasumber*
5. Daftar hadir peserta
6. Dokumentasi Peserta

Materi Pelatihan

1/12/2024



INDONESIAN GASTRONOMY
[FOOD, CULTURE & LOCAL WISDOM]

Ratnosyari Setiyaning
Bazis Jaka Makanan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Al-Fordjia Cilegon
2022

Monday, September 15, 2014

CNN: World's most delicious cuisine Rendang, Tandoori Chicken



Indonesia should be proud. The world's most delicious cuisine has just been placed in the top 10 of the most delicious food in the world. Rendang, the most delicious food in the world, is a traditional Indonesian dish. It is a rich and flavorful dish that is made with beef, coconut milk, and a variety of spices. Rendang is a staple of Indonesian cuisine and is loved by many people around the world. It is a dish that is both delicious and healthy. It is a dish that is full of flavor and is a true reflection of Indonesian culture. Rendang is a dish that is both delicious and healthy. It is a dish that is full of flavor and is a true reflection of Indonesian culture.

Budaya / Culture



- Samsekerta : buddhahay
- Budi (akal) dan daya (tindakan)
- cara hidup yang berkembang dan dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi

BBC INDONESIA

Makanan Prancis dan Meksiko masuk dalam warisan dunia



Prancis dan Meksiko adalah dua negara yang memiliki tradisi kuliner yang kaya. Makanan Prancis, yang telah diakui sebagai warisan dunia, mencerminkan keterampilan dan kreativitas dalam memasak. Sementara itu, masakan Meksiko, yang juga telah diakui sebagai warisan dunia, menggabungkan rasa yang kuat dan beragam. Kedua negara ini telah berkontribusi besar terhadap dunia kuliner global.

Gastronomy



- Tata Boga
- ilmu ttg makanan yg baik (*good eating*)
- segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman
- studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya

Unsur Kebudayaan

- Sistem Religi dan Adat Istiadat
 - Bahasa
- Sistem Pengetahuan
- Organisasi sosial
 - Kesenian
- Mata Pencarian
 - Teknologi


Aktivitas Gastronomi

Selamat datang di negara Gastronomi



Salah satu aktivitas gastronomi yang menarik adalah mengunjungi pasar tradisional. Di sini, pengunjung dapat menikmati berbagai jenis makanan dan minuman yang segar. Selain itu, ada juga festival kuliner yang diadakan secara berkala, yang memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk saling berbagi resep dan pengalaman kuliner.

Bidang Gastronomi



- Gastronomi teoritis
- Gastronomi praktis
- Gastronomi teknis
- Gastronomi molekuler
- Gastro-geografi
- Gastro-historik

Kearifan Lokal




- *Local wisdom, local knowledge, local genius*
- Kearifan lokal adalah pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka

Gastronomi Indonesia

- Perpaduan antara budaya (makanan) lokal dengan makanan Timur Tengah, Cina, India, Eropa, dan Amerika



and how about you...???


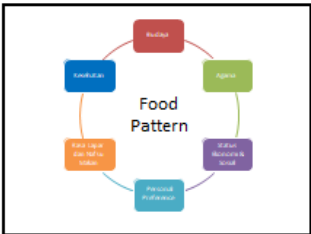


Food Value

- Fungsi pangan yang dihubungkan dengan kegunaan makanan dan sumber energi
- Pangan pokok : beras vs jagung dan umbi
- Klasifikasi pangan di keluarga
- Nilai prestise pangan : tamu

Makanan Tradisional

- Makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah tertentu yang spesifik
- Ciri2 :
 - Resep makanan diperoleh turun-temurun
 - Penggunaan alat tradisional
 - Teknik mengolah masakan yang khas

Food Belief

- Fungsi pangan dihubungkan dengan nilai-nilai tertentu (agama dan kepercayaan)
- Nasi kuning
- Bubur beras merah dan putih
- Simbol dan perlambang

Kebiasaan Makan / Pola Makan

- Suatu cara dari seseorang atau sekelompok orang dalam mengkonsumsi makanan akibat adanya tekanan kultural, pilihan makanan dan dengan memanfaatkan jenis-jenis makanan yang terdapat di tempat atau lokasi tersebut

↓

Status Gizi Masyarakat



Food Idea

- Fungsi pangan berkaitan dengan kepercayaan atau pandangan kesehatan
- Informasi turun-temurun
- Timun dan buah nenas : keputihan
- Kunir madu : menurunkan panas dalam

RESEP PELATIHAN WESTERN FOOD

STANDAR RESEP		
Nama Masakan	: Grilled Fish With Creamy Sauce And Buttered Spinach	
Jumlah porsi	: 2 porsi	
Waktu persiapan	: 15 menit	
Waktu Memasak	: 30 menit	
Metode	: grill & saute	
Berat per porsi	: _+225 gr	
Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
Fish Fillet (snapper/ cod)	300 gr	
salt	1/4 tsp	
garlic	2 buah	Chopped
oregano	1/4 tsp	
Lemon	2 sdm	Peras airnya
cooking cream	100 ml	
flour	10 gr	
onion	1/4 bh	
butter	10 gr	
dried parsley	2 gr	
spinach	100 gr	Cuci bersih
onion	1/4 bh	Chopped
salt	2 gr	
pepper	2 gr	
baby potato	2 buah	Boiled
Garnish		
Petersely		
Tomato		
Cucumber		

Cara Membuat :

1. Griiled fish : marinasi dengan bumbu, diamkan +- 5 menit, panaskan grill pan, masukkan ikan dan masak hingga warna kuning keemasan (golden brown) atau sesuai selera.
2. Creamy sauce : panaskan sauce pan, masukkan butter, onion dan flour menggunakan api kecil, aduk dan masukkan cooking cream, bumbu lada garam , tambahkan parsley, angkat.
3. Buttered spinach : panaskan frying pan, masukkan butter dan onion, masukkan bayam , tambahkan sedikit air (opsional), bumbu dengan lada garam.
4. Tata hidangan di piring. Sajikan bersama pelengkap dan garnish.

2. Surat Permohonan Mitra



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
SEKOLAH INDONESIA KOTA KINABALU

No. 1, Jalan 3B, KKIP Selatan 88450, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
☎ 088-492-600, 088-492-601 Fax 088-492-602 Website : <http://sikk.sch.id>



Kota Kinabalu, 25 Juli 2022

No : 1086/SIKK/VII/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Narasumber Upskilling Guru dan Peserta Didik SMK
Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK)

Kepada Yang Terhormat,
Ketua Program Studi Bisnis Jasa Makanan
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Ahmad Dahlan
Di tempat

Dengan hormat,

Sebagai upaya peningkatan kualitas layanan pendidikan di SIKK khususnya jenjang SMK, melalui surat ini kami mengajukan permohonan Narasumber kegiatan *upskilling* Pendidik dan Peserta Didik SMK program keahlian Perhotelan dan Kuliner.

Berdasarkan analisis kondisi dan evaluasi pelaksanaan pembelajaran pada tahun pelajaran sebelumnya, berikut beberapa bidang yang menjadi sasaran kegiatan *upskilling* Pendidik dan Peserta Didik SMK program keahlian Perhotelan dan Kuliner:

A. Program Keahlian Kuliner

1. Gastronomi
2. Fusion food
3. Western food
4. Fusion cake
5. Tata hidangan

B. Program Keahlian Hotel

1. Sistem informasi
2. Food and Beverage
3. Penyajian minuman panas dan dingin (Mocktail dan Cocktail)

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu kami mengucapkan terima kasih.


Kepala Sekolah,
Dadang Hermawan, M.Ed.
NIP. 19700731 199803 1 005

Tembusan:

1. Yth. Kepala Perwakilan KJRI Kota Kinabalu
2. Yth. Atase Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi KBRI Kuala Lumpur
3. Arsip

3. Surat Tugas



UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

KAMPUS I : Jln. Kapas 9 Semaki Yogyakarta 55166

KAMPUS II : Jln. Pramuka 42 Sidikan Yogyakarta 55161

TELEPON : (0274) 563515, 511830, 371120, Psw. 1263, Faks. (0274) 564604

SURAT TUGAS

Nomor: F5/216/J.5/X/2022

Pimpinan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan dengan ini memberikan tugas kepada:

No	Nama	NIY / NIM	Jabatan
1.	Retnosyari Septiyani, S.TP., M.Sc.	60191187	Kaprodi Bisnis Jasa Makanan
2.	Marsudi Endang Sri Rejeki, S.E., M.M.	60191179	Dosen Bisnis Jasa Makanan
3.	Harwi Wijayanti, S.Pd.	21210003	Laboran Bisnis Jasa Makanan
4.	Ardelia Luthfiah Wulansari	2000070011	Mahasiswa Bisnis Jasa Makanan

untuk menjadi narasumber **Upskilling Guru dan Peserta Didik** yang diselenggarakan oleh SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia pada:


Hari, tanggal : Senin-Jum'at, 7-11 November 2022;
waktu : pukul 09.00 WIB – selesai;
tempat : SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia.

Surat tugas ini diberikan kepada yang bersangkutan untuk dilaksanakan sebaik-baiknya dan setelah selesai agar melaporkan hasilnya kepada Pimpinan Fakultas.

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 31 Oktober 2022

Dekan,




Dr. Dini Yuniarti, S.E., M.Si., CIQnR.
NIY 60960144

4. Sertifikat





CERTIFICATE OF APPRECIATION

This Certificate is presented to:

Marsudi Endang Sri Rejeki, S.E, M.M

LECTURE OF FOOD SERVICE BUSINESS DEPARTEMENT
AHMAD DAHLAN UNIVERSITY

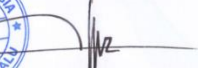
In Recognitions for Putstanding Contribution as

Presenter Of Calculation Cost on the Production

on 10 th November 2022 at Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia

Kepala Sekolah
Sekolah Indonesia Kota Kinabalu Bisnis Jasa Makanan




Dadang Hermawan, M.Ed



CERTIFICATE OF APPRECIATION

This Certificate is presented to:

Marsudi Endang Sri Rejeki, S.E, M.M

LECTURE OF FOOD SERVICE BUSINESS DEPARTEMENT
AHMAD DAHLAN UNIVERSITY

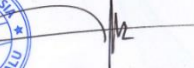
In Recognitions for Putstanding Contribution as

Presenter Of Strategic Gastronomic Tourism

on 10 th November 2022 at Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia

Kepala Sekolah
Sekolah Indonesia Kota Kinabalu Bisnis Jasa Makanan




Dadang Hermawan, M.Ed



CERTIFICATE OF APPRECIATION

This Certificate is presented to:

Harwi Wijayanti, S.Pd

STAFF OF FOOD SERVICE BUSINESS DEPARTEMENT
AHMAD DAHLAN UNIVERSITY

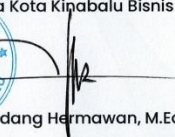
In Recognitions for Putstanding Contribution as

Western food and Fusion Cake Instructure Assistant

on 09 th November 2022 at Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia

Kepala Sekolah
Sekolah Indonesia Kota Kinabalu Bisnis Jasa Makanan




Dadang Hermawan, M.Ed



CERTIFICATE OF APPRECIATION

This Certificate is presented to:

Ardelia Lutfiyah Wulansari

STUDENT OF FOOD SERVICE BUSINESS DEPARTEMENT
AHMAD DAHLAN UNIVERSITY

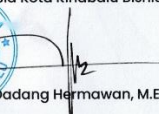
In Recognitions for Putstanding Contribution as

Western food and Fusion Cake Instructure Assistant

on 09 th November 2022 at Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK), Sabah, Malaysia

Kepala Sekolah
Sekolah Indonesia Kota Kinabalu Bisnis Jasa Makanan




Dadang Hermawan, M.Ed

5. Dokumentasi kegiatan

