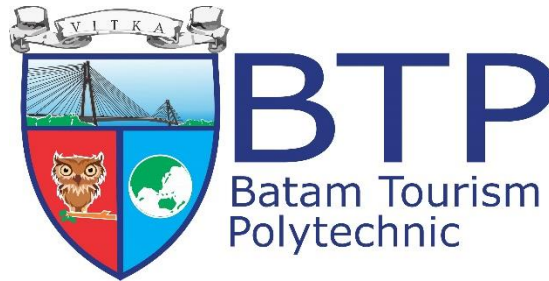


# **LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



## **INOVASI PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN GUNA MENINGKATKAN NILAI BAHAN LOKAL DI SMA 26 KOTA BATAM**

### **PENGABDI**

Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par

Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par

Wahyudi Ilham, S.Kom., MM.Par

Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER  
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM  
OKTOBER 2023**

# **HALAMAN PENGESAHAN**

## **LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jenis Pengabdian. : Pelatihan

Judul Pengabdian : Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan  
Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
- b. NIDN : 1007109204
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 085219735188
- f. Alamat surel (email) : [rosie@btp.ac.id](mailto:rosie@btp.ac.id)

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par
- b. NIDN : 1021078002
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 081267571118
- f. Alamat surel (email) : [tirta@btp.ac.id](mailto:tirta@btp.ac.id)

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Wahyudi Ilham, S.Kom., MM.Par
- b. NIDN : 1013118406
- c. Jabatan Fungsional : Assisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Tata Hidangan
- e. Nomor HP :081372159421
- f. Alamat surel (email) : [wahyudi@btp.ac.id](mailto:wahyudi@btp.ac.id)

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I
- b. NIDN : 1025038301
- c. Jabatan Fungsional : Assisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP :081372584969
- f. Alamat surel (email) : [heri@btp.ac.id](mailto:heri@btp.ac.id)

Biaya yang diusulkan : Rp 2.000.000

Batam, 30 Oktober 2023

Mengetahui,

Ketua Program Studi.

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par  
NIDN. 10071092004

Ketua Kegiatan Pengabdian

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par  
NIDN. 10071092004

Menyetujui,

Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc  
NIDN. 0514028801

# DAFTAR ISI

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                                  | <b>ii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                           | <b>iv</b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                      | <b>v</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                    | <b>1</b>  |
| Latar Belakang.....                                              | 1         |
| <b>BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT .....</b>                     | <b>2</b>  |
| Tujuan Kegiatan .....                                            | 2         |
| Manfaat Kegiatan .....                                           | 2         |
| Landasan Teori .....                                             | 2         |
| <b>BAB III METODE PELAKSANAAN .....</b>                          | <b>3</b>  |
| Khalayak Sasaran .....                                           | 3         |
| Metode Kegiatan.....                                             | 3         |
| Analisis .....                                                   | 3         |
| <b>BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN .....</b> | <b>5</b>  |
| Pembahasan .....                                                 | 5         |
| <b>BAB V PENUTUP.....</b>                                        | <b>7</b>  |
| Kesimpulan.....                                                  | 7         |
| Saran.....                                                       | 7         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                      | <b>8</b>  |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                            | <b>9</b>  |
| Lampiran 1 Daftar Hadir.....                                     | 9         |
| Lampiran 2 Surat Tugas.....                                      | 10        |
| Lampiran 3 Dokumentasi.....                                      | 11        |

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner dan Dosen Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam. Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
4. Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI selaku Sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu dan dana yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, Oktober 2023

Pengabdi kepada Masyarakat,

## **BAB I.**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Inovasi merupakan bagian yang tidak terpisahkan dalam peningkatan taraf dan kualitas hidup manusia. Inovasi sendiri terbagi ke dalam beberapa disiplin dan ruang lingkup, salah satunya inovasi dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal. produk dapat meningkatkan penghasilan sebuah kelompok usaha dan memberikan keunggulan dalam bersaing dengan pasar. Sebuah upaya sederhana dalam mengaplikasikan inovasi dapat dilakukan melalui diversifikasi, yaitu memvariasikan penggunaan bahan utama yang telah digunakan untuk membuat jenis produk lain. Diversifikasi produk yang dilakukan dengan tepat dapat meningkatkan kualitas produk dan memaksimalkan pendapatan penjualan yang diraih (Gunawan et al., 2022).

Permintaan konsumen terhadap produk pangan terus mengalami perubahan tren. Tren saat ini yang berkaitan dengan produk pangan adalah pangan fungsional. Pangan fungsional adalah makanan yang memiliki fungsi lebih dari fungsi utamanya seperti fungsi penyembuhan dan atau pencegahan dari jenis penyakit. Untuk itu maka dalam berinovasi produk pangan dapat dilakukan dengan mengarah pada tren konsumsi masyarakat saat ini yaitu pangan fungsional (Yuniastri et al., 2019). Pemanfaatan teknologi pengolahan pangan sehat-lokal, pengemasan yang baik-inovatif tersebut diharapkan dapat memudahkan pelaku usaha lebih giat lagi untuk memproduksi (Saati et al., 2022)

Perkembangan generasi muda adalah suatu proses yang mencoba dan mendapatkan keinginan dengan lebih cepat. Peningkatan kemampuan generasi muda untuk menciptakan produk-produk yang lebih baik serta pembinaan dan kegiatan usaha pada skala lokal (Fattach et al., 2022).

sebagai berikut :

1. Kebutuhan pemahaman pemanfaatan pangan lokal teridentifikasi secara dini untuk menumbuhkan kemampuan berinovasi di SMA Negeri 26 Kota Batam.
2. Kurangnya adaptasi lingkungan sosial ekonomi masyarakat sekolah ke arah prospek positif yang difokuskan pada peningkatan kreatifitas serta sesuai karakteristik siswa.
3. Keterbatasan pengajar dan kesibukan administratif Lembaga Pendidikan sehingga tidak adanya program pendampingan komperehensif bagi siswa potensial dengan menunjukkan karakteristik inovasi dalam pemanfaatan lokal.

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM MASYARAKAT**

#### **Tujuan Kegiatan**

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan penggunaan bahan lokal untuk meningkatkan daya kreativitas serta keterampilan siswa-siswi SMAN 26 Kota Batam. Program ini sebisa mungkin menghasilkan inovasi terhadap penggunaan bahan lokal.

#### **Manfaat Kegiatan**

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Batam. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi penggunaan bahan lokal. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang pemanfaatan bahan lokal.

#### **Landasan Teori**

Menurut (Elitan,2009) Inovasi produk adalah menciptakan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga muncul minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian. Inovasi poduk harus bisa menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan dalam perubahan lingkungan yang cepat dan menuju pasar global. Keberhasilan inovasi produk membutuhkan kesesuaian antara proses dan lingkungan yang mendukung. Disamping itu keberhasilan inovasi yang dilaksanakan haruslah bersifat terus menerus dan bukan terlaksana secara insidental.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **Khalayak Sasaran**

Khalayak sasaran kegiatan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerjasama program studi manajemen kuliner di Politeknik Pariwisata Batam untuk didistribusikan kepada siswa-soswa SMAN 26. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner dan Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.

#### **Metode Kegiatan**

1. Persiapan Kegiatan
  - a. Siswa: 30 orang
  - b. Acara hari Kamis, 12 Oktober 2023
  - c. Pukul 09.00 s.d 12.00 wib
  - d. Tempat : SMAN 26 Kota Batam

#### **Materi Kegiatan**

##### **Bahan Baku**

250 ml whipped cream cair

500 ml susu kedelai

75 gr gula pasir

10 gr gelatin

100 ml air es

##### **Proses Pembuatan**

1. Siapkan Seluruh Bahan dengan Ukuran yang tepat
2. Larutkan gelatin dalam air. Aduk rata dan sisihkan.
3. Masak semua bahan lainnya dengan api kecil sambil diaduk sampai gula larut.
4. Masukkan gelatin Aduk rata sampai semua bahan larut tidak perlu sampai mendidih.
5. Tuangkan dalam cup. Biarkan beku

#### **Analisis**

Pembelajaran inovasi adalah upaya memahami konsep pembaharuan melalui proses internalisasi dalam diri siswa dan selanjutnya penguasaan konsep tersebut diterapkan untuk menyelesaikan masalah yang dihadapinya. Kenyataanya di lapangan siswa menunjukan bahwa hambatan yang paling besar pada penyelesaian masalah adalah lemahnya siswa dalam berlogika dan upaya memanfaatkan potensi

secara tepat. Agar dapat tercapainya pemahaman inovasi dan internalisasi diri siswa perlu menggunakan berbagai metode maupun pendekatan yang sesuai dengan karakteristik materi dan siswa dalam proses belajar mengajar. Meningkatkan kapasitas belajar mahasiswa serta memberikan bekal kepada mahasiswa bagaimana membelajarkan dirinya . Selanjutnya dijelaskan seberapa jauh semua komponen masukan instrumental dalam sistem pembelajaran ditata, sehingga secara sinergis mampu menghasilkan proses, hasil dan dampak belajar yang optimal.

## **BAB IV**

### **HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN**

Hasil Pelaksanaan Kegiatan menggunakan metode sebagai berikut:

- a. Demonstrasi metode ini dipilih untuk menjelaskan materi tentang pemanfaatan susu kedelai yang masih minim pengembangan produknya. Adapun materi yang diberikan adalah teknik pengajaran praktikum melalui pembukaan, penjelasan standar resep, pemberian contoh pembuatan, presentasi dan review terhadap produk.
- b. Diskusi siswa dapat berdialog dan berdiskusi dengan mahasiswa serta dengan sesama siswa pada setiap penjelasan langkah pembuatan.
- c. Tanya Jawab Metode ini sangat penting bagi para siswa praktikum, baik pada saat menerima penjelasan tentang materi yang diberikan serta saat mempraktikkannya. Metode ini memungkinkan siswa menggali pengetahuan sebanyak-banyaknya tentang pembuatan suatu produk.
- d. Praktik pembuatan produk metode ini mengajak mahasiswa mempraktikkan sebuah produk dengan bimbingan dosen sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan selama 1 minggu dimulai dari tahap persiapan sampai penyerahan laporan akhir. Adapun tahap-tahap pelaksanaan kegiatan ini diuraikan sebagai berikut:

- a. Pengamatan lapangan yang bertujuan untuk mengetahui kebutuhan dan permasalahan mitra, dilakukan dengan cara melakukan wawancara terhadap guru-guru di SMAN 26
- b. Pemantapan Penentuan Sasaran, Waktu, dan Tempat Pelatihan, bertujuan untuk memastikan peserta yang betul-betul memerlukan pelatihan,
- c. Perencanaan teknis pelaksanaan kegiatan pelatihan, dan
- d. Penyusunan bahan/materi Pelatihan. Pelaksanaan Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam beberapa kali pertemuan, dengan materi yang berbeda tiap kali pertemuan.
- e. Perencanaan agenda pertemuan dengan melakukan penyusunan kegiatan
- f. Pelaksanaan Kegiatan
- g. Pembuatan Laporan

### **Pembahasan**

Berdasarkan hasil pengabdian tentang pembelajaran inovatif dalam pembentukan karakter siswa di sekolah dasar adalah bahwa dalam pembelajaran inovatif guru harus mengutamakan pembelajaran yang menyenangkan untuk meningkatkan hasil belajar yang inovatif dan memiliki siswa yang mempunyai karakter yang baik dalam pembelajaran. Jika guru tidak bisa membuat pembelajaran menjadi menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran, maka akan sulit membuat siswa-nya untuk berfikir inovatif. Pembelajaran adalah proses interaksi peserta

didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Pembelajaran merupakan bantuan yang diberikan pendidik agar dapat terjadi proses perolehan ilmu dan pengetahuan, penguasaan kemahiran dan tabiat, serta pembentukan sikap dan kepercayaan pada peserta didik. Pembelajaran pada hakikatnya merupakan proses interaksi antara peserta didik dengan lingkungannya, yang tadinya tidak bisa menjadi bisa sehingga menjadikan siswa merubah perilakunya menjadi lebih baik. Pembelajaran adalah perencanaan yang berisi tentang rangkaian kegiatan yang didesain untuk mencapai tujuan pembelajaran. Dan dapat juga diartikan sebagai ilmu atau seni dalam menggunakan sumber daya pembelajaran, sehingga kompetensi dan tujuan pembelajaran dapat tercapai dan terlaksana sesuai dengan perencanaan pembelajaran. Ada lagi menurut beberapa ahli menyatakan pembelajaran adalah usaha guru atau pendidik membimbing, mengarahkan atau mengorganisir belajar. Pembelajaran adalah satu upaya kegiatan penyampaian bahan pelajaran kepada peserta didik atau peserta didik agar ia dapat menerima, memahami, menanggapi, menghayati, memiliki menguasai dan mengembangkannya. Pembelajaran inovatif adalah program pembelajaran yang langsung memecahkan permasalahan yang sedang dihadapi oleh kelas berdasarkan kondisi kelas. Teknik pembelajaran inovatif diperlukan untuk mengatasi tantangan pendidikan kontemporer dan meningkatkan kompetensi profesional pengajar. Selain itu, mengetahui bagaimana dan Kapan pembelajaran inovatif dapat bekerja membutuhkan refleksi kritis tentang tujuan pengajaran serta kombinasi tekniknya, dengan pembelajaran yang inovatif diharapkan siswa mampu berpikir kritis dan terampil dalam memecahkan masalah. Siswa yang seperti akan mampu menggunakan penalaran yang jernih dalam proses memahami sesuatu dan mudah dalam mengambil pilihan dan juga membuat keputusan. Pembelajaran inovatif juga menuntut kreativitas guru dalam mengajar. Dalam hal ini guru dituntut untuk tidak monoton. Pembentukan karakter siswa, orang yang berkarakter bisa disebut dengan sifat alami yaitu seseorang dalam merespon situasi secara bermoral yang dalam tindakan nyata melalui perilaku yang memiliki kemampuan berhubungan dengan dirinya sendiri. Dan juga kemampuan menggunakan logika. Pembentukan karakter dituntut dapat menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan dengan memasukkan nilai-nilai karakter dasar. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembentukan karakter adalah membantu siswa untuk memahami mengapa harus berbuat baik, jadi untuk membentuk karakter siswa, siswa tidak hanya tahu mengenai hal-hal yang baik, namun mereka harus mengapa perlu melakukan hal tersebut. Pendidikan karakter adalah pendidikan yang termasuk kedalam domain aspek afektif guna menanamkan karakter luhur kepada peserta didik yang sangat penting untuk dicapai melalui proses pembelajaran di sekolah.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **Kesimpulan**

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam telah terlaksana dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari guru dan siswa
2. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam mendapat respon yang baik dari guru dan siswa
3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam menghasilkan pembentukan karakter siswa melalui inovasi pengembangan pola pikir

#### **Saran**

1. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan skala kecil agar mendapatkan dampak yang lebih bermanfaat dan mendalam
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara berkala di lokasi yang sama dengan sasaran masyarakat yang memiliki kebutuhan dalam meningkatkan program

## DAFTAR PUSTAKA

- Fattach, A., Syairozi, M. I., & Rosyad, S. (2022). Inovasi Daun Lontar Untuk Meningkatkan Produktivitas Masyarakat Desa Lawanganagung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 131–136. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v3i1.299>
- Gunawan, W. Ben, Sari, D. K., & Nashera, A. (2022). Diversifikasi Dan Inovasi Produk Berbahan Dasar Kolang-Kaling Di Kelurahan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *SEMANGGI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(02), 111–123. <https://doi.org/10.38156/sjpm.v1i02.128>
- Saati, E. A., Br, A., Cahyono, E. B., Agustino, H., Inayah R, R., Sukmana, O., & Harini, R. (2022). Peningkatan Mutu Usaha Mikro Makanan Sehat : Inovasi Kemasan dan Branding Produk Unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 46–57. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., & Putri, R. D. (2019). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Kue Berbahan Baku Lokal di Katering Waskita. *Jurnal PAD*, 2(2), 66–70.

## **LAMPIRAN**

Lampiran 1 Daftar Hadir

## Lampiran 2 Surat Tugas

|                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NAMA</b> : Midiyanto, S.Pd., M.M<br><b>NIP</b> : 197609162003121007<br><b>PANGKAT/GOL</b> : Pembina / IV.a<br><b>JABATAN</b> : Kepala Sekolah |  | <b>JURISDIKSI</b> : POLYTECHNIC<br><b>RESEARCH AND COMMUNITY SERVICE</b><br>Mada, The Vitka City Complex,<br>Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| SURAT PENUGASAN                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nomor: 008/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/X/2023                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |
| Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdian/ Tim Pengabdian sebagai berikut:                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                            |
| 1. Nama                                                                                                                                                                                                                   | : Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par                                                                                                                                                                       |
| NIDN.                                                                                                                                                                                                                     | : 1007109204                                                                                                                                                                                               |
| Jabatan                                                                                                                                                                                                                   | : Ketua                                                                                                                                                                                                    |
| 2. Nama                                                                                                                                                                                                                   | : Tirta Mulyadi, SE., MM.Par                                                                                                                                                                               |
| NIDN.                                                                                                                                                                                                                     | : 1021078002                                                                                                                                                                                               |
| Jabatan                                                                                                                                                                                                                   | : Anggota 1                                                                                                                                                                                                |
| 3. Nama                                                                                                                                                                                                                   | : Wahyudi Ilham                                                                                                                                                                                            |
| NIDN.                                                                                                                                                                                                                     | : 1013118406                                                                                                                                                                                               |
| Jabatan                                                                                                                                                                                                                   | : Anggota 2                                                                                                                                                                                                |
| Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                            |
| Judul                                                                                                                                                                                                                     | : Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Guna Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Kota Batam                                                                                                                     |
| Tempat                                                                                                                                                                                                                    | : SMA 26 Kota Batam                                                                                                                                                                                        |
| Waktu Pelaksanaan                                                                                                                                                                                                         | : Kamis, 12 Oktober 2023, Pada Pukul 09:00 sd 12:00 WIB                                                                                                                                                    |
| Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |
| Batam, 12 Oktober 2023<br>Kepala Puslitabmas<br>Politeknik Pariwisata Batam<br><br>Eryd Saputra, S.Par, M.M., M.Sc NIDN.<br>0514028801 | <b>PENGESAHAN PENERIMA</b><br><br> |

### Lampiran 3 Dokumentasi

