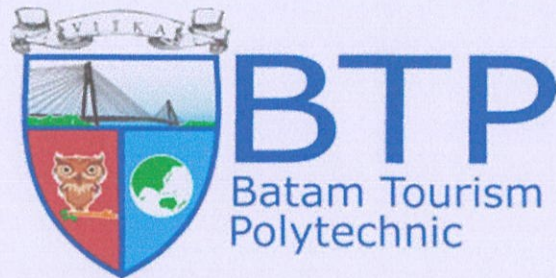


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL
SOSIALISASI TENTANG PENGARUH KUALITAS BAHAN BAKU
TERHADAP PRODUK YANG DIHASILKAN DI DESA SAMBAU
PANTAI BALE BALE NONGSA, BATAM**

Dosen pembimbing:
**REZKI ALHAMDI
ERYD SAPUTRA**

Mahasiswa:
**M.PAISAL
M. RISQI AMIN SANTOSO
LUFITA DEVI NOVRIANA
EMA PUSPITA ANGGRAINI**

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Sosialisasi
Judul Pengabdian : Sosialisasi Tentang Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Produk Yang Dihasilkan di Desa Sambau, Pantai Bale Bale Nongsa, Batam

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Rezki Alhamdi, M M.Par
- b. NIDN : 1030089101
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. No Hp : 0853-6183-3764
- e. Alamat surel (*e-mail*) : rezki@btp.ac.id

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc
- b. NIDN : 0514028801
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. No Hp : 0813-6464-4385
- e. Alamat surel (*e-mail*) : eryd@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Lufita Devi Novriana
- b. Nim : 2020030088
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. No Hp : 082171116645
- e. Alamat surel (*e-mail*) : lufitadevi26@gmail.com

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Ema Puspita Anggraini
- b. Nim : 2020030016
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. E-mail : 085960391331
- e. Alamat surel (*e-mail*) : emapuspitaanggraini3@gmail.com

Anggota 4

- a. Nama Lengkap : M. Paisal
- b. Nim : 2020030093
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. No Hp : 082283912427
- e. Alamat surel (*e-mail*) : muhammadpaisal2671@gmail.com

Anggota 5

- a. Nama Lengkap : Risqi Amin Santoso
- b. Nim : 2020030049
- c. Program Study : Manajemen Kuliner
- d. No Hp : 082282788215
- e. Alamat surel (*e-mail*) : riskysantoso251@gmail.com

Batam, 03 Oktober 2023

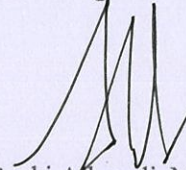
Mengetahui

Ketua Program Studi



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 0514028801

Ketua Kegiatan Pengabdian



Rezki Ahamdi, M.M.Par
NIDN. 1030089101

Menyetujui

Kepala Pusat dan Pengabdian Masyarakat



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

RINGKASAN

Tujuan pengabdian ini yaitu memberikan pengertian dengan bersialisasi pada warga didesa Sambau Pantai Bale Bale Nongsa Batam, tentang pengaruh kualitas bahan baku terhadap produk yang dihasilkan. Dengan adanya bahan baku dengan kualitas baik maka akan memberikan kualitas keluaran yang baik pula. Keberhasilan suatu pengolahan bahan baku tersebut tergantung dari upaya untuk mencari dan memilih dengan teliti bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. Dengan kualitas bahan baku yang semakin baik maka akan mengurangi terjadinya kesalahan produksi maupun proses produksi ulang. Bila mutu bahan baku sesuai dengan standar yang ditetapkan maka diharapkan adanya produk yang bermutu baik pula.

Hasil sosialisasi ini di dukung oleh proses pembelajaran salah satu matakuliah yaitu “Teknologi Pangan” yang dimana kita mempelajari segala pengolahan bahan pangan sebagai bahan pertimbangan dalam budidaya maupun pengolahan produk sehingga dapat menghasilkan produk dengan kualitas tinggi sesuai dengan yang kita inginkan. Manfaat kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan mahasiswa dan warga di desa Sambau akan bahan baku yang berkualitas menghasilkan produk yang berkualitas pula, sehingga warga bisa lebih selektif dan mengetahui bagaimana kaitan antara bahan baku yang digunakan dengan produk yang akan dihasilkan.

Kata kunci : bahan baku, kualitas, produksi, mutu

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	4
BAB 1 PENDAHULUAN	6
1.1 Latar Belakang.....	6
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Kegiatan.....	7
1.4 Manfaat Kegiatan.....	7
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA	8
2.1 Khalayak Sasaran.....	8
2.2 Masalah.....	9
2.3 Keterkaitan.....	9
2.4 Pengertian Bahan Baku.....	9
2.5 Dampak Negatif Bahan Baku	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
3.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan	11
3.2 Jumlah Personalia	11
3.3 Pelaksanaan Kegiatan	11
BAB IV HASIL YANG DI CAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN.....	12
4.1 Partisipasi Peserta Penyuluhan.....	12
4.2 Tanggapan Peserta terhadap Kegiatan Penyuluhan	12
4.3 Evaluasi Kegiatan	12
BAB V PENUTUP	14
5.1 Kesimpulan	14
5.2 Saran	14

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dengan adanya bahan baku dengan kualitas baik maka akan memberikan kualitas keluaran yang baik pula. Keberhasilan suatu perusahaan dalam pengolahan bahan baku tersebut tergantung dari upaya perusahaan untuk mencari dan memilih dengan teliti bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. Kualitas bahan baku yang semakin baik maka akan mengurangi terjadinya kesalahan produksi maupun proses produksi ulang. Untuk mendapatkan bahan baku yang bermutu baik maka dilakukan pengujian atau pengetesan bahan baku, maka dapat diketahui bahan baku yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan oleh perusahaan dan mana yang tidak sesuai. Bila mutu bahan baku sesuai dengan standar yang ditetapkan maka diharapkan adanya produk yang bermutu baik pula.

Ketersediaan bahan baku menjadi bagian yang paling penting didalam proses produksi dan harus ada pada saat dibutuhkan, selain itu faktor yang paling penting adalah ketersediaan mesin – mesin yang siap dioperasikan untuk mengubah bahan baku menjadi bahan jadi yang siap dijual. Semua itu memerlukan pengawasan dan pengendalian dalam penggunaan dan pengoperasiannya agar perusahaan dapat memproduksi sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan. Elemen yang paling penting agar perusahaan dapat merencanakan dan mengendalikan biaya produksi adalah bahan baku, sehingga sesuai dengan tujuan diadakan perencanaan dan pengendalian serta perusahaan dapat menyelenggarakan persediaan bahan baku yang tepat.

Kualitas produk merupakan keseluruhan karakteristik produk atau jasa dari rancangan sampai pengiriman produk tersebut kepelanggan sesuai dengan yang diharapkan tanpa melalui pembuatan yang berulang – ulang. Tanpa memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan, itu berarti mematikan harapan bagi perusahaan dimasa yang akan datang, sehingga perusahaan akan menghasilkan produk yang lebih rendah kualitasnya. Untuk memperoleh produk dengan kualitas yang sesuai dengan yang distandarkan, perusahaan harus mengadakan pengawasan bahkan sebelum proses produksi dimulai. Jadi kualitas produk yang tinggi merupakan kunci keunggulan bersaing, dimana kualitas bahan bakunya bisa di upayakan dengan cara mengadakan seleksi sumber bahan, pemeriksaan penerimaan barang dan penjagaan gudang bahan baku perusahaan

Oleh karena itu diperlukan adanya pengabdian kepada masyarakat mengenai seberapa penting hubungan antara kualitas bahan baku yang digunakan dengan produk yang dihasilkan. Maka masyarakat Desa Sambau Pantai Bale Bale bisa memilah dan memilih bahan sesuai dengan kualitas yang baik untuk hasil yang baik pula.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah teknik proses pengolahan berpengaruh pada hasil produksi?
2. Bagaimanakah pengaruh kualitas bahan baku terhadap produk yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengertian dengan penyuluhan dan sosialisasi pada warga di desa Sambau Pantai Bale Bale Nongsa tentang pengolahan bahan baku yang baik dan benar dengan memperhatikan setiap proses pengolahannya dari segi kebersihan baik kebersihan alat yang digunakan, tempat proses pengolahan maupun orang yang mengolah bahan tersebut dari proses bahan mentah hingga menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi. Kegiatan Sosialisasi ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada warga Desa Sambau seberapa besar pengaruh kualitas bahan baku yang digunakan terhadap produk yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Kegiatan

1. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa dan warga di desa Sambau, Nongsa tentang pengaruh kualitas bahan baku terhadap produk yang dihasilkan
2. Mempererat ikatan sosial antara mahasiswa khususnya Kampus Batam Tourism Polytecnic dengan warga di desa Sambau, Nongsa

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

2.1 Khalayak Sasaran

Masyarakat di desa Sambau, Nongsa merupakan masyarakat yang bertempat tinggal di daerah pantai yang sebagian besar merupakan nelayan memiliki karakteristik yang berbeda dengan masyarakat lainnya. Perbedaan ini dikarenakan keterkaitan erat dengan karakteristik ekonomi wilayah, latar belakang budaya dan ketersediaan sarana, masalah kesehatan yang dapat terjadi pada masyarakat di wilayah pesisir, dan prasarana penunjang. Pada umumnya masyarakat pesisir memiliki budaya yang berorientasi selaras dengan alam sehingga teknologi memanfaatkan sumber daya alam adalah teknologi adaptif dengan kondisi pesisir.

Mata pencaharian di desa Sambau Nongsa Batam merupakan pemukiman masyarakat atau penduduk disuatu tempat yang tinggal dengan menggunakan rumah rumah semi permanen di daratan. Pada umumnya penduduk di desa tersebut memenuhi kebutuhannya dengan cara bercocok tanam, bertani, ataupun nelayan. Khususnya kecamatan Nongsa terletak di dekat laut. Dan kebanyakan penduduk bermata pencaharian sebagai nelayan. Ciri khas desa tersebut memiliki suasana yang masih alami terasa kekentalan masyarakat dan budaya melayunya.

Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian masyarakat yang berjudul “Pengaruh kualitas bahan baku terhadap hasil makanan” ini adalah warga yang berada di desa Sambau, Nongsa Batam . Dari kegiatan ini diharapkan warga di desa mendapatkan informasi atau wawasan serta pemahaman mengenai pengolahan bahan baku dan teliti bahan baku yang akan di gunakan dalam proses produksi. Dengan adanya bahan baku dengan kualitas yang baik maka akan memberikan kualitas keluaran yang baik pula. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana bahan baku berpengaruh terhadap kualitas suatu produk agar masyarakat setempat mengetahui hal tersebut.



2.2 Masalah

PERMASALAHAN	SOLUSI
Cara penyimpanan bahan baku yang tepat karna jauh dari kota dan daerah.	Masyarakat setempat membuat pengelolaan data individu terkait penyimpanan dan gudang juga penting. Dengan masuknya semua bahan yang ada, maka perencanaan produksi akan makin mudah dan terkontrol.
Pendidikan.	Meningkatkan pengetahuan dan pemilihan komponen produksi .

Tabel 1 Permasalahan dan Solusi

Pemecahan masalah dapat dilakukan dengan memberikan pengertian dengan sosialisasi dan penyuluhan pada warga di desa Sambau, Nongsa mengenai bahan baku yang baik kualitasnya akan memberikan kualitas keluaran yang baik pula. Keberhasilan suatu produk dengan cara teliti bahan baku yang akan di gunakan.

2.3 Keterkaitan

Keterkaitan dengan terlaksananya pengabdian masyarakat ini, pengabdi telah mengaplikasikan teori mengenai pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas hasil produksi yang bermanfaat bagi warga di desa Sambau Nongsa, Batam. Hal-hal utama yang di sampaikan di sosialisasi ini adalah sebagai berikut :

Pengertian Bahan Baku

Bahan baku adalah berbagai bahan yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan tersebut akan menempel menjadi satu barang jadi. Dalam suatu perusahaan, bahan baku dan bahan penolong yang memiliki arti penting. Karena, hal tersebut sangat penting untuk membuat adanya proses produk hingga hasil produksi.

Bahan baku atau Barang mentah adalah bahan yang dibeli dan digunakan dalam membuat produk akhir barang jadi yang akan dijual kepada konsumen. Bahan baku belum mengalami proses pengolahan sama sekali. Contoh bahan baku adalah mentega, gula, telur, tepung, vanili, baking powder, dan coklat untuk pembuatan produk coklat. Sedangkan biaya bahan baku adalah seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, ongkos angkut, penyimpanan dan lain-lain.

Dampak Negatif Bahan Baku

Kita ambil contoh coklat, pada saat yang sama juga bisa memberikan dampak buruk. Cokelat memang baik untuk banyak orang, tetapi Makan terlalu banyak coklat dapat menyebabkan efek buruk pada sistem saraf dan kardiovaskular, masalah perut, jantung berdebar, serta insomnia. Meskipun manfaat yang ditawarkan coklat tidak kalah dengan efek sampingnya, namun ada baiknya kalian tidak mengonsumsinya dalam porsi banyak. Potensi penambahan berat badan,

Kandungan kalori yang tinggi pada coklat dapat meningkatkan risiko bertambahnya berat badan. Penambahan berat badan terjadi ketika asupan kalori Anda lebih besar dari kalori yang dikeluarkan. Itu mengapa makanan berkalori tinggi seperti coklat tidak dianjurkan untuk dikonsumsi terlalu banyak. Serta Makan coklat meningkatkan asupan gula Anda sehingga dapat meningkatkan risiko terkena diabetes tipe 2. Jenis diabetes ini sangat umum di antara mereka yang kelebihan berat badan atau obesitas.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan dari jam 09.00 WIB hingga jam 12.00 WIB untuk melakukan penjelasan mengenai pemahaman bahan baku dan gizi yang dikandung oleh masing-masing bahan baku tersebut kepada penduduk desa Sambau, Pantai Bale Bale Nongsa. Jadwal kegiatan yaitu dilaksanakan pada hari Selasa, 03 Oktober 2023.

3.2 Jumlah Personalia

Sosialisasi ini dilakukan dengan pembentukan dan pembekalan tim yang terdiri dari 2 orang Dosen Politeknik Pariwisata Batam dan 4 orang mahasiswa Manajemen Kuliner dan selanjutnya menyusun proposal yang kemudian diajukan ke pihak program studi Manajemen Kuliner

3.3 Pelaksanaan Kegiatan

1. Memberikan penyuluhan mengenai pengaruh kualitas bahan baku terhadap kualitas hasil produksinya dan tata cara menyimpan bahan baku tersebut dengan baik dan benar kepada warga setempat.
2. Memberikan pemahaman Bahan baku atau Barang mentah adalah bahan yang dibeli dan digunakan dalam membuat produk akhir barang jadi yang akan dijual kepada konsumen. Bahan baku belum mengalami proses pengolahan sama sekali. Contoh bahan baku adalah mentega, gula, telur, tepung, vanili, baking powder, dan coklat untuk pembuatan produk coklat. Bahan baku tersebut bisa di olah dengan baik agar hasil nya maksimal dan bahan baku tersebut bisa di simpan lebih lama kalau penyimpanannya tepat.

BAB IV

HASIL YANG DI CAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

4.1 Partisipasi Peserta Penyuluhan

Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini pada saat diskusi. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat desa Sambau sangat memerlukan informasi terkait dengan bahan baku yang akan digunakan. Peran aktif ini mendorong antusiasme masyarakat untuk mengetahui bahan baku yang akan di gunakan dan bahan baku yang harus di konsumsi secara tidak berlebihan. Keaktifan mahasiswa ditunjukkan dengan Partisipasinya. Keaktifan itu dapat terlihat dari beberapa perilaku. Misalnya mendengarkan, mendiskusikan, membuat sesuatu, menulis Laporan, dan sebagainya. Partisipasi siswa dibutuhkan dalam Menetapkan tujuan dari kegiatan penyuluhan di desa sambau tersebut.

4.2 Tanggapan Peserta terhadap Kegiatan Penyuluhan

Tanggapan masyarakat desa Sambau sangat positif. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan diskusi tentang bahan baku dan hasil produksinya . Para peserta langsung bertanya pada tim penyuluh. Dengan pengetahuan yang diperoleh ini maka masyarakat dapat mengatasi apa saja yang harus di hindari.

Selain itu masyarakat di desa sambau juga menyampaikan bahwa masyarakat aktif berpartisipasi contohnya mereka :

1. Keinginan, keberanian menampilkan minat, kebutuhan dan Permasalahannya.
2. Berpartisipasi dalam kegiatan persiapan, proses, belajar dalam kegiatan penyuluhan tersebut.
3. Menampilkan berbagai usaha atau keaktifan belajar dalam hal baru.
4. Menjalani dan menyelesaikan kegiatan penyuluhan mengajar sampai Mencapai keberhasilan.
5. Kebebasan atau keleluasaan melakukan hal tersebut di atas tanpa Ada tekanan.

4.3 Evaluasi Kegiatan

Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu Dengan adanya bahan baku dengan kualitas baik maka akan memberikan kualitas keluaran yang baik pula. Dengan kualitas bahan baku yang semakin baik maka akan mengurangi terjadinya kesalahan produksi maupun proses produksi ulang. Untuk mendapatkan bahan baku yang

bermutu baik maka dilakukan pengujian atau pengetesan bahan baku, maka dapat diketahui bahan baku yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan.

Tujuan evaluasi adalah untuk membuat perbaikan agar pekerjaan selesai sesuai dengan rencana. Tujuan evaluasi akan memberikan hasil yang berguna untuk perencanaan lanjutan dengan memperbaiki kekurangan dan kendala, baik dalam proses administrasi maupun manajemen. Tujuan evaluasi ini akan sangat penting dilakukan pada manajemen Sumber Daya Manusia (SDM).

Berikut tujuan evaluasi yang perlu kamu kenali:

1. Untuk mengetahui tingkat penguasaan atau pemahaman seseorang terhadap kompetensi yang telah ditetapkan.
2. Untuk mengetahui kesulitan atau rintangan yang dihadapi oleh seseorang dalam kegiatannya sehingga dengan diadakan evaluasi dapat membantu memecahkan masalah dan kesulitan yang dihadapi.
3. Bisa menjadi umpan balik informasi yang baik untuk pelaksana sehingga bisa memperbaiki kekurangan yang ada.
4. Digunakan untuk mengetahui efektivitas dan efisiensi metode atau cara yang telah diterapkan.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu mengetahui bahan baku terhadap kualitas hasil produksi yang dihasilkan. Memberikan setiap contoh dari bahan bahan baku tersebut dan memberikan pengetahuan mengenai yang mana yang baik untuk di konsumsi serta memberikan dampak apa saja yang di akan terjadi jika mengonsumsi secara berlebihan. Dengan sosialisasi dan penyuluhan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seluruh warga di Desa Sambau Nongsa, Batam.

5.2 Saran

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu ditindak lanjuti melalui pembinaan yang lebih intensif oleh pihak kampus kepada mahasiswanya, agar bisa terjun langsung untuk mempraktikkan kepada warga yang ada di desa-desa dengan menyediakan sarana dan prasarana yang lebih efektif. Dengan cara ikut serta memberikan wawasan yang sebelumnya mereka belum dapatkan.





BTP
Batam Tourism
Polytechnic

Politeknik Pariwisata Batam
Program Studi Manajemen Kuliner

Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban,
Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia
☎ (0778) 324000; 🌐 www.btp.ac.id; ✉ culinary@btp.ac.id



**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

SEMESTER 5

NO	NAMA	NIM	TTD
18	Nadella Pramudita	2020030091	Nadella
19	Yusuf Dwi Cahya	2020030061	Yusuf
21	Hanna S Eft Nuraini	2020030030	Hanna
22	Erica Ruspita Anggraini	2020030016	Erica
23	Belinda Devi Nurriana	2020030093	Belinda
24	Fadhila Yurahman	2020030090	Fadhila
25	Andi Angriawan	2020030079	Andi
26	Muhammad Raisal	2020030093	Muhammad
27	Yovani Christian	20200300	Yovani
28	Nur Aulia Utami Rini	2020030022	Nur Aulia
29	Rafi Iestari	2020030096	Rafi
30	Muhammad Alan	2020030052	Muhammad
31	Engelina Putri	2020030082	Engelina
32	Mayah Putri	2020030081	Mayah
33	Andini Putri	2020030067	Andini
34	Cahaya Lina	2018030099	Cahaya
35	Putri Maryani	2020030083	Putri
36	Linda Anggraini	2020030083	Linda