

LAPORAN PENGABDIAN

Judul Pengabdian :

Edukasi pemanfaatan kulit jeruk pada Minyak habis pakai pada pedagang gorengan di sutorejo



umsurabaya
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

**Fakultas
Ilmu Kesehatan**

Oleh :

Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes (0731106602)

Baterun Kunsah, ST., M.Si (0711098002)

Diah Ariana, ST., M.Kes (0701017205)

Siti Mufarrohah (20200667002)

Rizka Dwi Prastyani (20200667003)

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**

Jl. Sutorejo No. 59 Surabaya 60113

Telp. 031-3811966

<http://www.um-surabaya.ac.id>

Tahun 2021

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pengabdian : Edukasi pemanfaatan kulit jeruk pada Minyak habis pakai pada pedagang gorengan di sutorejo

Skema :

Jumlah Dana : Rp10.500.000

Ketua Pengabdian :

a. Nama Lengkap : Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes

b. NIDN : 0731106602

c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli

d. Program Studi : D3 Teknologi Laboratorium Medis

e. No Hp : 081331406177

f. Alamat Email : nastitikartikorini@um-surabaya.ac.id

Anggota Pengabdian (1) :

a. Nama Lengkap : Baterun Kunsah, ST., Msi.

b. NIDN : 0711098002

Anggota Pengabdian (2) :

a. Nama Lengkap : Diah Ariana, ST., M.Kes

b. NIDN : 0701017205

Anggota Mahasiswa (1) :

a. Nama Lengkap : Siti Mufarrohah

b. NIM : 20200667002

c. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Surabaya

Anggota Mahasiswa (2) :

a. Nama Lengkap : Rizka Dwi Prastyani

b. NIM : 20200667003

c. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, 06 April 2022

Mengetahui
Dekan FIK UMSurabaya



Dr. Nur Mukarromah, SKM., M.Kes
NIDN. 0713067202

Ketua Pengabdian

Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes
NIDN. 0731106602

Menyetujui
Ketua LPPM UMSurabaya



Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep
NIDN. 0730016501

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, laporan pengabdian masyarakat dengan judul “Edukasi Pemanfaatan Kulit Jeruk pada Minyak Habis Pakai pada Pedagang Gorengan di Sutorejo” ini dapat dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai laporan hasil pertanggungjawaban dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan pada masyarakat sebagai langkah strategis pencegahan penyebaran penggunaan minyak goreng habis pakai di pedagang gorengan di Sutorejo. Pengabdian ini merupakan penerapan dari hasil penelitian yang berjudul Efektivitas Lama Perendaman Serbuk Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) Terhadap Bilangan Peroksida Pada Minyak Jelantah.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah ikut terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat serta pihak-pihak yang membantu penyusunan laporan ini. Semoga kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat tersebut.

Surabaya, 2 November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|--|---|
| SAMPUL DEPAN..... | |
| LEMBAR PENGESAHAN | |
| SURAT TUGAS..... | |
| KATA PENGANTAR..... | 1 |
| DAFTAR ISI | 2 |
| A. Latar Belakang..... | 3 |
| B. Rumusan Masalah..... | 5 |
| C. Tujuan kegiatan..... | 5 |
| D. Sasaran kegiatan | 5 |
| E. Manfaat | 5 |
| F. Metode pelaksanaan yang telah dilakukan | 5 |
| G. Hasil..... | 7 |
| H. Kesimpulan | 8 |
| I. Daftar Pustaka..... | 9 |
| J. Lampiran | |

A. LATAR BELAKANG

Minyak merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia sebagai pengolah makanan yang dapat bersumber dari nabati dan hewani yang merupakan medium penggoreng bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat luas. Kurang lebih 290 juta ton minyak dikonsumsi tiap tahun. Banyaknya permintaan akan bahan pangan digoreng merupakan suatu bukti yang nyata mengenai betapa besarnya jumlah bahan pangan digoreng yang dikonsumsi manusia oleh lapisan masyarakat dari segala tingkat usia (Ketaren, 2010). Hal tersebut ditunjukkan dengan larisnya makanan gorengan yang dijual oleh pedagang kaki lima karena gorengan merupakan makanan yang banyak disukai pada hampir semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang tua (Gandjar, 2011).

Kurangnya perhatian pedagang kaki lima terhadap cara pengolahan minyak yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan karena minyak goreng yang dipakai tidak mengalami pergantian dengan minyak yang baru, biasanya mereka hanya melakukan penambahan beberapa liter saja kedalam minyak goreng lama. Semakin sering digunakan tingkat kerusakan minyak akan semakin tinggi. Penggunaan minyak berkali-kali mengakibatkan minyak menjadi cepat berasap atau berbusa dan meningkatkan warna coklat serta flavor yang tidak disukai pada bahan makanan yang digoreng (Trubusagrisarana, 2011).

Proses kerusakan minyak dapat terjadi karena pemanasan yang mengakibatkan perubahan susunan kimiawi karena terurainya trigliserida menjadi gliserol dan asam-asam lemak. Asam lemak yang mempunyai ikatan rangkap banyak sehingga menyebabkan minyak sangat rentan terhadap oksidasi sehingga menyebabkan ketengikan (Chan, 2015). Ketengikan terjadi karena asam lemak yang mengakibatkan hidrolisis atau oksidasi menjadi hidrokarbon, alkanal atau keton, serta epoksi dan alkohol. Oksidasi terjadi pada ikatan tidak jenuh yang dapat mengasorpsi dua atom oksigen sehingga terbentuk senyawa peroksida yang bersifat labil. Peroksida ini dapat menguraikan radikal tidak jenuh yang masih utuh sehingga terbentuk dua molekul senyawa oksida. Proses terbentuknya peroksida dipercepat oleh adanya cahaya, suasana asam, kelembapan udara dan katalis (Winarno, 2012).

Kerusakan minyak goreng yang berlangsung selama penggorengan juga akan menurunkan nilai gizi dan berpengaruh terhadap mutu dan nilai bahan pangan yang digoreng dengan menggunakan minyak yang telah rusak akan mempunyai struktur dan penampakan yang kurang menarik serta cita rasa dan bau yang kurang enak. Bila kebiasaan ini tidak ada yang mengontrol akan menyebabkan kerusakan pada generasi muda Indonesia beberapa tahun mendatang. Pada masyarakat kita sudah banyak kasus kematian yang terjadi pada usia produktif dan sifatnya mendadak, seperti kematian akibat penyakit jantung, diabetes, dan kanker. Penyakit tersebut merupakan sumbangsih dari waktu masih anak-anak melalui makanan dan minuman (Chalid, 2010).

Kerusakan utama pada minyak yang dapat diamati secara visual adalah timbulnya bau dan rasa tengik yang disebabkan oleh autooksidasi minyak. Selain itu kandungan asam lemak bebas dalam suatu minyak merupakan salah satu parameter penentu mutu minyak goreng. Semakin besar kadar asam lemak bebasnya, maka semakin rendah kualitas minyak goreng tersebut. Indikator kerusakan minyak antara lain meningkatnya bilangan peroksida dan asam lemak bebas. Adapun standar mutu minyak goreng di Indonesia telah dirumuskan dan ditetapkan oleh SNI 7709-2012 menjelaskan bahwa batas bilangan peroksida maksimal 10 mek O₂/kg dan untuk bilangan asam maksimal 0,6 mg KOH/g. Asam lemak bebas menunjukkan sejumlah asam lemak bebas yang dikandung oleh minyak yang rusak, terutama karena peristiwa oksidasi dan hidrolisis. Penggunaan minyak goreng berulang tidak hanya merusak mutu minyak goreng, tetapi juga menurunkan mutu bahan pangan yang digoreng (Zahra,2013).

Minyak jelantah merupakan limbah dan bila ditinjau dari komposisi kimianya (bilangan asam dan peroksidanya meningkat), minyak jelantah mengandung senyawa-senyawa yang bersifat karsinogenik, yang terjadi selama proses penggorengan. Jadi jelas bahwa pemakaian minyak jelantah yang berkelanjutan dapat merusak kesehatan manusia, menimbulkan penyakit kanker, dan akibat selanjutnya dapat mengurangi kecerdasan generasi berikutnya. Untuk itu perlu penanganan yang tepat agar limbah minyak jelantah ini dapat bermanfaat dan tidak menimbulkan kerugian dari aspek kesehatan manusia dan lingkungan (Junaidi. A, 2013).

Penggunaan minyak goreng lebih dari tiga kali sangat membahayakan kesehatan. Jika hal ini terjadi karena penggunaan minyak goreng yang dipakai secara berulang-ulang, bahkan sampai berwarna coklat tua atau hitam dan barulah dibuang. Akibatnya dapat menimbulkan dampak negatif bagi yang mengkonsumsinya, yaitu menyebabkan berbagai gejala keracunan, seperti pusing, mual-mual dan muntah. Maka dari itu penggunaan minyak jelantah secara berulang-ulang sangat berbahaya bagi kesehatan (Julius,2013). Untuk menanggulangi permasalahan pada minyak jelantah yang dapat menimbulkan dampak negatif bagi yang mengkonsumsinya yaitu mendaur ulang minyak jelantah dengan kulit jeruk manis (*Citrus sinensis*).

Buah jeruk manis (*Citrus sinensis*) mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi, daging buah jeruk banyak mengandung vitamin C untuk mencegah penyakit sariawan dan menambah selera makan. Selain daging jeruk, khasiat dan manfaat buah jeruk juga banyak terkandung pada kulit jeruk yang tidak kalah banyak dibandingkan dengan kandungan buah jeruknya sendiri seperti pektin yang dapat menurunkan kolesterol dan gula darah, limonen berfungsi melancarkan peredaran darah, meredakan radang tenggorokan, batuk dan bahkan bisa menghambat pertumbuhan sel kanker kulit jeruk juga mengandung antioksidan yang mampu memutus reaksi berantai dari radikal bebas pada minyak goreng sisa pakai. Antioksidan yang terdapat dalam kulit jeruk manis diantaranya adalah fenol dan flavonoid (Simbolon, 2009).

Kulit buah jeruk biasanya hanya dibuang dan tidak dimanfaatkan dan menjadi sampah yang tidak ada manfaatnya. Selama ini pemanfaatan kulit jeruk belum dilakukan secara intensif. Hal ini

sangat ironis dengan kandungan kulit jeruk yang sangat kompleks seperti antioksidan yang dapat menanggulangi permasalahan pada minyak jelantah yang dapat menimbulkan dampak negatif bagi yang mengkonsumsinya oleh karena itu perlu dilakukan untuk mendaur ulang minyak jelantah dengan kulit jeruk manis (Almatsier,2010).

Jeruk manis (*Citrus sinensis*) mempunyai kandungan antioksidan yang mampu memutus reaksi berantai dari radikal bebas pada minyak goreng sisa pakai. Antioksidan yang terdapat dalam kulit jeruk manis diantaranya adalah fenol dan flavonoid. Antioksidan tersebut yang digunakan untuk melindungi komponen-komponen makanan yang bersifat tidak jenuh (mempunyai ikatan rangkap), terutama lemak dan minyak. Senyawa tersebut dapat memberikan atom hidrogen secara cepat ke radikal lemak atau mengubahnya kebentuk lebih stabil (Kumalaningsih, 2009).

Dari uraian diatas penulis mengajukan penelitian efektifitas lama perendaman serbuk kulit jeruk manis (*Citrus sinensis*) terhadap bilangan peroksida pada minyak jelantah.

B. RUMUSAN MASALAH

Bagaimana pemahaman pemanfaatan kulit jeruk pada minyak habis pakai pada pedagang gorengan di Sutorejo?

C. TUJUAN KEGIATAN

Mengetahui pemahaman pemanfaatan kulit jeruk pada minyak habis pakai pada pedagang gorengan di Sutorejo.

D. SASARAN KEGIATAN

Pedagang gorengan di Sutorejo.

E. MANFAAT

Dapat memberikan informasi manfaat kulit jeruk pada minyak habis pakai pada pedagang gorengan di Sutorejo.

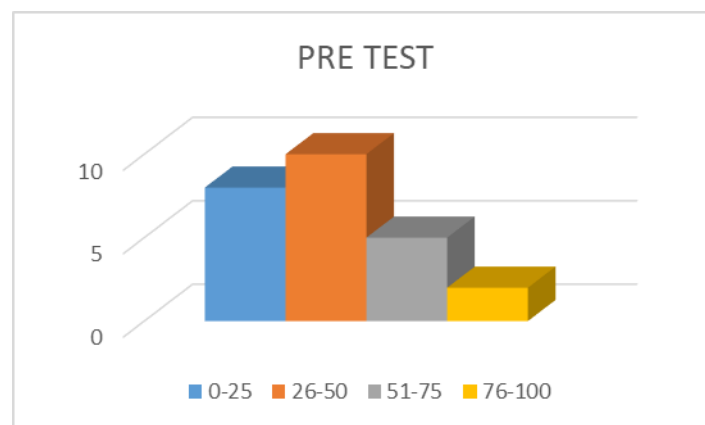
F. METODE PELAKSAAN YANG TELAH DILAKUKAN

| Pelaksanaan program | Sasaran | Luaran | Waktu pelaksanaan | Tempat pelaksanaan | Keterangan | Status ketercapaian |
|----------------------------|----------------|---------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------|
| Tahap persiapan | | | | | | |

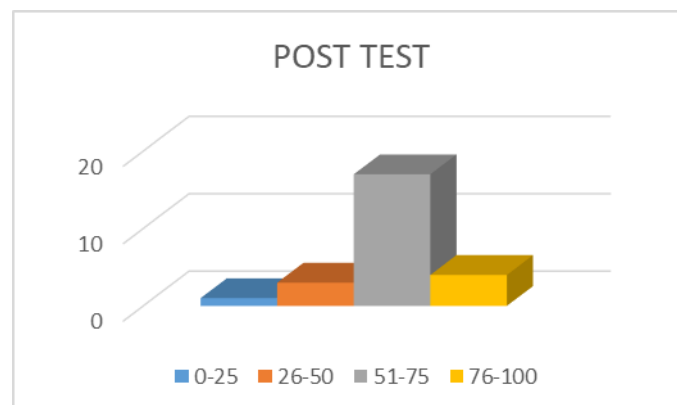
| | | | | | | |
|--|--|--|------------------|-------------------------------|---|------------|
| Berkoordinasi dengan penjual gorengan di Sutorejo | Pedagang gorengan di Sutorejo | Perijinan Pelaksanaan program pengabdian | 12 November 2021 | Di Penjual gorengan | Pada pertemuan tersebut menyampaikan maksud dan tujuan kedatangan kepada penjual gorengan di Sutorejo | Terlaksana |
| Tahap implementasi | | | | | | |
| Menyampaikan persiapan pelaksanaan pengabdian kepada perangkat terkait | Pedagang gorengan di Sutorejo | Kesepakatan pelaksanaan program pengabdian | 15 November 2021 | Pedagang gorengan di Sutorejo | Konfirmasi Kembali persiapan pelaksanaan pengabdian | Terlaksana |
| Memaparkan materi mutu pemeriksaan kimia klinik terhadap lama penyimpanan pooled sera pada freezer | ATLM dan penanggung jawab laboratorium | Pre test dan post test | 18 November 2021 | Di Sutorejo | Memberikan pemaparan materi tentang manfaat kulit jeruk pada minyak habis pakai | Terlaksana |

G. HASIL

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan pada tanggal 15 Desember 2021 dilokasi penjual pedagang gorengan Sutorejo melalui ZOOM. Dihadiri tim dosen pengabdian dan pedagang gorengan sejumlah 25 orang didapatkan hasil sebagai berikut.



Gambar 1 hasil pre test peserta pengabdian



Gambar 2 hasil Post test peserta pengabdian

Kegiatan edukasi pemanfaatan kulit jeruk dihadiri oleh 25 orang peserta, pelaksanaan program kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian pre test tentang pemanfaatan kulit jeruk manis terhadap bilangan peroksida pada minyak jelantah didapatkan pre test sebanyak 8 orang mendapatkan nilainya di rentan 0-25 point, sebanyak 10 orang mendapatkan nilai di rentan nilai 26-50 point, sebanyak 5

orang peserta mendapatkan nilai di rentan nilai 51-75. Kemudian tim pengabdian menyampaikan pemamparan materi menggunakan PPT melalui zoom selanjutnya dilakukan sesi diskusi yang diakhiri dengan pemnerikan post test untuk mengukur pemahaman para peserta, setelah dilakukan pemaparan materi didapatkan hasil post test dengan 0-25 sebanyak 1 orang, hasil nilai 26-50 sebanyak 3 orang peserta, pada rentan nilai 51-75 sebanyak 17 orang peserta dan rentan nilai 76-100 sebanyak 4 oarang dapat disimpulkan hasil post test mengalami peninggakatan dari nilai Prest sesuai gambar 1 dibanding dengan hasil nilai post test sesuai gambar 2.

H. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat di Pedagang gorengan di Sutorejo didapatkan hasil nilai post test meningkat dari hasil pre test.



I. DAFTAR PUSTAKA

- Handayati, A., Christyaningsih J., & Rini, T. (2014). Uji Stabilitas Pooled Sera Yang Disimpan Dalam Freezer Untuk Pemantapan Mutu Internal Di Laboratorium Klinik. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, 12(1), 55-60. Retrieved from: <http://journal.poltekkesdepkesby.ac.id/index.php/JPK/article/view/412>
- Amelda, A., Asrori, & Karneli. (2020). Hasil Pemeriksaan Kolesterol Total Pada Serum Segera Diperiksa Dan Ditunda 7 Hari Pada Suhu 2-8 °C. *Jurnal Analisis Kesehatan Klinikal Sains* 8(2), 74–81. doi: 10.36341/klinikal_sains.v8i2.1405
- Salma, F. D., Rahayu, I. G., Rinaldi, S. F., & Kurnaeni N. (2019). CostEffectiveness Analysis (CEA) Bahan Kontrol Komersial Dan Pool Serum Pasien. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 11(1), 293-298. doi: 10.34011/juriskesbdg.v11i1.797
- Hartini, S., & Suryani, M. E. Politeknik Kesehatan, and Kemenkes Kaltim. (2016). Uji Kualitas Serum Simpanan Terhadap Kadar. *Jurnal Ilmiah Manuntung* 2(1): 65–69. doi: 10.51352/jim.v2i1.49i
- Hedayati, M., Razavi S. A., Boroomand, S., & Kia, S. K. (2020). The Impact of Pre-Analytical Variations on Biochemical Analytes Stability: A Systematic Review. *Journal of Clinical Laboratory Analysis* 34(12), 1–15. doi: 10.1002/jcla.23551
- Indrawati, R., & Ratnawati, G. J. (2017). *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa* 1(1), 58–66. doi: 10.36341/klinikal_sains.v8i2.1405
- Jamtsho, R., & Nuchpramool, W. (2012). Implementation of External Quality Assessment Scheme in Clinical Chemistry for District Laboratories in Bhutan. *Indian J Clin Biochem*. 27(3), 300–305. doi: 10.1007/s12291-012- 0204-0
- Kachhawa, K., Kachhawa, P., Varma, M., Behera, R., Agrawal, D., & Kumar S. (2017). Study of the Stability of Various Biochemical Analytes in Samples Stored at Different Predefined Storage Conditions at an Accredited Laboratory of India. *Journal of Laboratory Physicians*. 9(1), 011–015. doi: 10.4103/0974-2727.187928
- Mahardika, F. T., Astuti, S. S. E., & Krihariyani D. (2016) Pengaruh lama dan suhu penyimpanan pooled sera terhadap stabilitas kadar glukosa dan asam urat. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 5(1), 339–342. Retrieved from: <http://journal.poltekkesdepkesby.ac.id/index.php/ANKES/article/view/8>
- Peraturan Menteri Kesehatan. (2013). *Cara Penyelenggaraan Laboratorium Klinik yang Baik*. Jakarta.
- Putri, D. R. (2020). Uji Stabilitas Pooled Sera Dengan Dan Tanpa Penambahan Etilen Glikol Terhadap Pemeriksaan Kolesterol. Thesis. Universitas Perintis Indonesia.
- Rahmatunisa, A. N., Ali, Y., & S. Ela M. M. (2021). Perbandingan Hasil Pemeriksaan Glukosa Darah Pada Serum Segera Dan Ditunda Selama 24 Jam. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(2), 1180–85. doi: 10.31004/prepotif.v5i2.2112

- Tuna, H. & Widyaningsih, A. (2017). Perbandingan Antara Bahan Kontrol Komersial Merk Diasys-Trulab n Dengan Siemens-Biorad Level 1 Terhadap Akurasi Untuk Pemeriksaan Glukosa, Kolesterol Dan Asam Urat. *Jurnal Wiyata Penelitian Sains dan Kesehatan* 3(1), 85–91. Retrieved from: <http://ojs.iik.ac.id/index.php/wiyata/article/view/75/74>.
- Zheng, R., Shi, L., Zafar, H., Paulson, L., Landberg, R., & Naluai A. T. (2021). Prediction and Evaluation of the Effect of Pre-Centrifugation Sample Management on the Measurable Untargeted LC-MS Plasma Metabolome. *Analytica Chimica Acta* 1182, 1-11. doi: 10.1016/j.aca.2021.338968



SURAT TUGAS

Nomor: 71/TGS/IL.3.AU/LPPM/F/2021

Assalaamu'alaikum Wr. Wb.

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep
Jabatan : Kepala LPPM
Unit Kerja : LPPM Universitas Muhammadiyah Surabaya

Dengan ini menugaskan:

| No | Nama | NIP/NIDN/NIM | Jabatan |
|----|-------------------------------|--------------|----------------------|
| 1 | Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes | 0731106602 | Dosen UMSurabaya |
| 2 | Baterun Kunsah, ST., MSi. | 0711098002 | Dosen UMSurabaya |
| 3 | Diah Ariana, ST., M.Kes | 0701017205 | Dosen UMSurabaya |
| 4 | Siti Mufarrohah | 20200667002 | Mahasiswa UMSurabaya |
| 5 | Rizka Dwi Prastyani | 20200667003 | Mahasiswa UMSurabaya |

Untuk melaksanakan Pegabdian kepada masyarakat dengan judul “Edukasi pemanfaatan kulit jeruk pada Minyak habis pakai pada pedagang gorengan di sutorejo”. Pengabdian ini dilaksanakan di Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis Fakultas Ilmu Kesehatan UMSurabaya pada semester tahun akademik 2021-2022.

Demikian surat tugas ini, harap menjadikan periksa dan dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Wassalaamu'alaikum Wr. Wb

Surabaya, 18 August 2021

LPPM UMSurabaya



Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep
NIP. 012.05.1.1987.14.113

**Surat Kontrak Pegabdian Internal
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LPPM)
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
Nomor: 71/SP/IL.3.AU/LPPM/F/2021**

Pada hari ini **Rabu** tanggal **Delapan Belas** bulan **Agustus** tahun **Dua Ribu Dua Puluh Satu**, kami yang bertandatangan dibawah ini :

1. Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep. : Kepala LPPM UMSurabaya yang bertindak atas nama Rektor UMSurabaya dalam surat perjanjian ini disebut sebagai **PIHAK PERTAMA**;
2. Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes : Dosen UM Surabaya, yang selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.

untuk bersepakat dalam pendanaan dan pelaksanaan program pengabdian:

Judul : Edukasi pemanfaatan kulit jeruk pada Minyak habis pakai pada pedagang gorengan di sutorejo

Anggota : 1. Baterun Kunsah, ST., MSi.
2. Diah Ariana, ST., M.Kes
3. Siti Mufarrohah
4. Rizka Dwi Prastyani

dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

1. **PIHAK PERTAMA** menyetujui pendanaan dan memberikan tugas kepada **PIHAK KEDUA** untuk melaksanakan program pengabdian perguruan tinggi tahun 2021.
2. **PIHAK KEDUA** menjamin keaslian pengabdian yang diajukan dan tidak pernah mendapatkan pendanaan dari pihak lain sebelumnya.
3. **PIHAK KEDUA** bertanggungjawab secara penuh pada seluruh tahapan pelaksanaan pengabdian dan penggunaan dana hibah serta melaporkannya secara berkala kepada **PIHAK PERTAMA**.
4. **PIHAK KEDUA** berkewajiban memberikan laporan kegiatan pengabdian dari awal sampai akhir pelaksanaan pengabdian kepada LPPM selaku **PIHAK PERTAMA**.
5. **PIHAK KEDUA** berkewajiban menyelesaikan urusan pajak sesuai kebijakan yang berlaku.
6. **PIHAK PERTAMA** akan mengirimkan dana hibah penelitian internal sebesar Rp10.500.000,- (Sepuluh Juta Lima Ratus Ribu Rupiah) ke rekening ketua pelaksana pengabdian.
7. Adapun dokumen yang wajib diberikan oleh **PIHAK KEDUA** sebagai laporan pertanggung jawaban adalah:

- a. menyerahkan Laporan Hasil pengabdian selambat-lambatnya satu minggu setelah kegiatan usai dilaksanakan
 - b. Memberikan naskah publikasi dan/atau luaran sesuai dengan ketentuan.
8. Jika dikemudian hari terjadi perselisihan yang bersumber dari perjanjian ini, maka **PIHAK PERTAMA** berhak mengambil sikap secara musyawarah.

Surat Kontrak Pengabdian ini dibuat rangkap 2 (dua) bermaterai cukup, dan ditanda tangani dengan nilai dan kekuatan yang sama.



Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep
NIK. 012.05.1.1987.14.113

Pihak Kedua

Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes
NIDN. 0731106602

- a. menyerahkan Laporan Hasil pengabdian selambat-lambatnya satu minggu setelah kegiatan usai dilaksanakan
 - b. Memberikan naskah publikasi dan/atau luaran sesuai dengan ketentuan.
8. Jika dikemudian hari terjadi perselisihan yang bersumber dari perjanjian ini, maka **PIHAK PERTAMA** berhak mengambil sikap secara musyawarah.

Surat Kontrak Pengabdian ini dibuat rangkap 2 (dua) bermaterai cukup, dan ditanda tangani dengan nilai dan kekuatan yang sama.

Pihak Pertama



Dede Nasrullah, S.Kep., Ns., M.Kep
NIK. 012.05.1.1987.14.113

Pihak Kedua



Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes
NIDN. 0731106602


KUITANSI

Sudah terima dari : Bendahara LPPM
Uang sebesar : Sepuluh Juta Lima Ratus Ribu Rupiah (dengan huruf)
Untuk pembayaran : Pelaksanaan pengabdian dengan pendanaan Internal

Rp10.500.000,-

Surabaya, 18 August 2021

Bendahara LPPM,
Universitas Muhammadiyah Surabaya


Holy Ichda Wahyuni

Ketua Pengabdian


Ir. Nastiti Kartikorini M.Kes