

LAPORAN PENGABDIAN

Judul Pengabdian :

**Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan
lama di masyarakat Wilayah Tambak Wedi**



umsurabaya
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

**Fakultas
Ilmu Kesehatan**

Oleh :

Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si (0703078404)
Dita Artanti, S.Si., M.Si (0730098902)
Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si (0720059202)
Lisa Wulandari (20190662050)
Rica Cahyani (20190662057)

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
Jl. Sutorejo No. 59 Surabaya 60113
Telp. 031-3811966
<http://www.um-surabaya.ac.id>
Tahun 2020**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pengabdian	:	Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan lama di masyarakat Wilayah Tambak Wedi
Skema	:	
Jumlah Dana	:	Rp10.400.000
Ketua Pengabdian	:	
a. Nama Lengkap	:	Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si
b. NIDN	:	0703078404
c. Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli
d. Program Studi	:	D3 Teknologi Laboratorium Medis
e. No Hp	:	085335383184
f. Alamat Email	:	yetyikas.s@um-surabaya.ac.id
Anggota Pengabdian (1)	:	
a. Nama Lengkap	:	Dita Artanti, S.Si., M.Si
b. NIDN	:	0730098902
Anggota Pengabdian (2)	:	
a. Nama Lengkap	:	Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si
b. NIDN	:	0720059202
Anggota Mahasiswa (1)	:	
a. Nama Lengkap	:	Lisa Wulandari
b. NIM	:	20190662050
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Muhammadiyah Surabaya
Anggota Mahasiswa (2)	:	
a. Nama Lengkap	:	Rica Cahyani
b. NIM	:	20190662057
c. Perguruan Tinggi	:	Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, 07 April 2021

Mengetahui,
Dekan FIK UMSurabaya



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

Ketua Pengabdian

Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si
NIDN. 0703078404

Menyetujui

Ketua DPPM UMSurabaya



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

Daftar Isi

Daftar Isi	1
A. Latar Belakang.....	2
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Kegiatan	4
D. Sasaran Kegiatan.....	4
E. Manfaat	4
F. Tabel Kegiatan Program	5
G. Hasil	6
H. Kesimpulan	6
I. Daftar Pustaka.....	7

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan penghasil buah-buahan yang sangat kaya dan beragam jenisnya. Produksi dan luas pertanaman buah-buahan cenderung meningkat. Namun, di balik potensinya yang sangat besar sebagai negara tropis yang memungkinkan beragam jenis buah dapat tumbuh dan berkembang, masalah mutu dan keamanannya masih perlu mendapat perhatian. Rendahnya mutu buah terutama disebabkan oleh tingginya kontaminasi residu pestisida, logam berat, mikroba, dan sebagainya. Iklim tropis dengan tingkat kelembapan yang tinggi menjadi faktor penyebab berkembangnya kapang yang mencemari aneka buah Indonesia, terutama kapang yang menghasilkan mikotoksin.

Mikotoksin merupakan senyawa organik beracun hasil metabolisme sekunder dari kapang (fungi, jamur, cendawan). Senyawa tersebut dapat mengganggu kesehatan manusia dan hewan dengan berbagai bentuk perubahan klinis dan patologis (BSN 2009). Mikotoksin perlu dikendalikan melalui penanganan prapanen sampai pascapanen. Kapang penghasil mikotoksin dapat dengan mudah menginfeksi produk pangan, termasuk aneka buah. Penanganan pascapanen buah yang tidak memadai mengakibatkan kerusakan fisik, misalnya memar akibat benturan atau jatuh selama transportasi. Buah memar atau yang mengalami kerusakan fisik lainnya akan mudah terinfeksi kapang, khususnya kapang penghasil mikotoksin, sehingga buah menjadi terkontaminasi mikotoksin dan cepat rusak. Proses infeksi akan dipercepat oleh kerusakan buah karena jatuh, perlakuan mekanis, dan infestasi serangga selama penanganan pascapanen sehingga kapang mampu menginfeksi sampai ke dalam daging buah. Data mengenai cemaran kapang pada buah di Indonesia masih terbatas. Namun, hasil penelitian Aminah dan Supraptini (2003) menunjukkan bahwa aneka buah rentan terhadap infeksi kapang. Genus kapang yang teridentifikasi pada buah, terdapat beberapa genus yang berpotensi menghasilkan mikotoksin, antara lain *Fusarium* sp.,

Aspergillus sp., Penicillium sp., dan Alternaria sp. Aflatoksin merupakan segolongan senyawa mikotoksin, toksin yang berasal dari fungi yang dikenal mematikan dan karsinogenik bagi manusia dan hewan. Tingginya kandungan aflatoksin ini pada makanan akan berbuntut keracunan (Awalin, 2019). Angka kejadian aspergillosis di dunia, dilaporkan sebanyak 13.456 kasus pada kurun waktu 2006–2015, meningkat 38,2% dari periode sebelumnya (Awalin, 2019).

Buah Pepaya atau sering dikenal dengan nama ilmiah *Carica Papaya* merupakan salah satu jenis buah yang juga menjadi primadona bagi masyarakat Indonesia. Daging buah pepaya memiliki rasa manis, enak, dan menyegarkan, serta memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Buah pepaya juga mengandung nutrisi yang diperlukan oleh manusia antara lain karbohidrat, protein, vitamin serta mineral. Kandungan nutrisi pada buah pepaya merupakan substrat yang baik bagi pertumbuhan kapang kontaminan. Apabila buah ini sudah terkontaminasi maka dikategorikan tidak layak konsumsi. Kapang umumnya teridentifikasi pada buah, yang ditandai dengan adanya noda warna hitam, sedangkan pada buah yang bebas noda tidak terdeteksi adanya jamur (Aminah dan Supraptini 2003).

Usaha untuk menjaga agar buah terhindar dari kontaminasi ini adalah dengan menghindari luka dan cara penyimpanan. Oleh karena itu, Perlu dilakukan Penelitian dengan judul Pemeriksaan Kapang Kontaminan Pada *Carica Papaya* Yang Disimpan Selama 5 Hari Di Suhu Ruang. Perbedaan penelitian ini dengan sebelumnya adalah dalam proses penyimpanan karena proses ini menjadi tolok ukur juga dalam menjaga kualitas pangan serta apabila ditemukan spesies-spesies kapang kontaminan pada pepaya, kemungkinan terdapat spesies yang menghasilkan mikotoksin, sehingga dapat membahayakan kesehatan para konsumen pepaya.

Data mengenai kontaminan termasuk mikotoksin sangat berguna sebagai bukti ilmiah dalam penentuan standar mutu yang berkaitan dengan kebijakan sanitari dan pitosanitari (SPS), selain untuk melindungi konsumen dalam kaitannya dengan keamanan buah yang dikonsumsi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pemahaman masyarakat mengenai Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi

C. Tujuan Kegiatan

Ingin memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi

D. Sasaran Kegiatan

Masyarakat wilayah tambak wedi megenai bahaya kapan terhadap makanan yang disimpan lama

E. Manfaat

Memberikan informasi yang bernilai terkait Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi, yang dapat berkontribusi pada upaya menjaga kesehatan manusia dan lingkungan. Selain itu, pengabdian ini juga memberikan informasi tentang Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi.

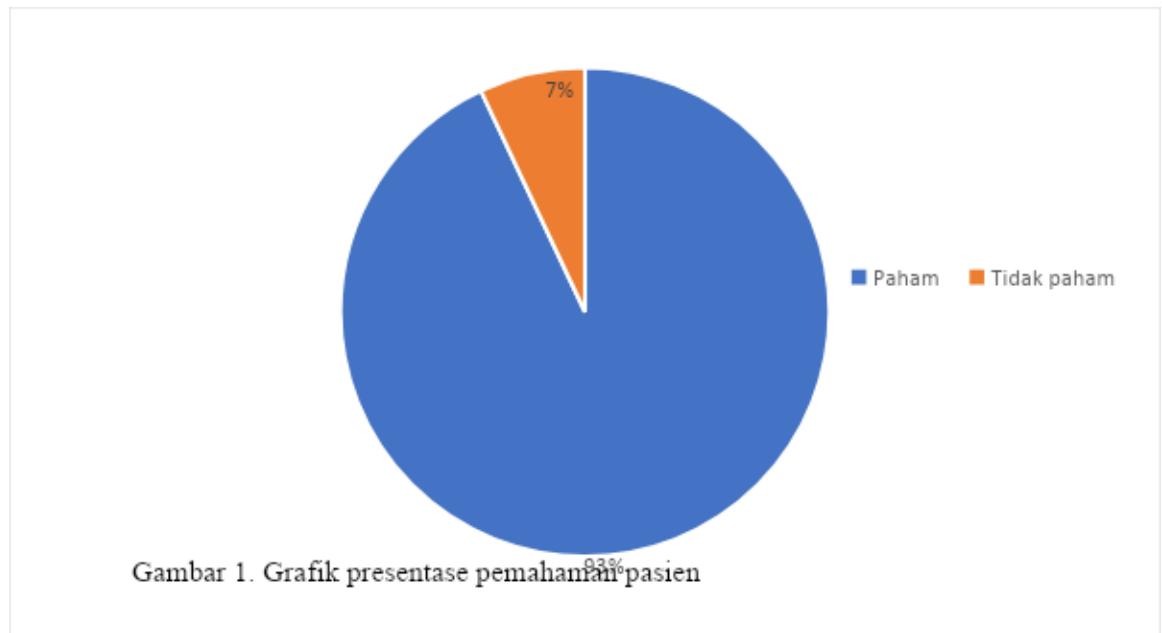
F. Tabel Kegiatan Program

Pelaksanaan program	Sasaran	Luaran	Waktu Pelaksaan	Tempat Pelaksanaan	Keterangan	Status Ketercapaian
Tahap persiapan						
Berkoordinasi dengan perangkat laboratorium	Laboratorium	Kesepakatan program	20 Novem ber 2020	Masyarakat Wilayah Tambak Wedi	Pada pertemuan tersebut menyampaikan maksud dan tujuan kedatangan kepada perangkat wilayah	Terlaksana
Tahap implementasi						
Menyampaikan persiapan pelaksanaan pengabdian kepada perangkat terkait	Laboratorium		23 Novem ber 2023	Masyarakat Wilayah Tambak Wedi	Konfirmasi Kembali persiapan pelaksanaan pengabdian	Terlaksana
Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi	Laboratorium	Pamphlet , banner, materi	27 Novem ber 2023	Masyarakat Wilayah Tambak Wedi	Memberikan informasi tentang pengaruh Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap	Terlaksana

					Makanan Yang Disimpan Lama Di Masyarakat Wilayah Tambak Wedi	
--	--	--	--	--	--	--

G. Hasil

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan pada tanggal 20 November 2020 di Laboratorium dihadiri oleh masyarakat sejumlah 27 orang didapatkan hasil sebagai berikut:



H. Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan dapat disimpulkan yang telah dilakukan di laboratorium didapatkan hasil nilai post test meningkat dari hasil pre test

I. Daftar Pustaka

- Ade, F. Y. (2016). Isolasi dan Identifikasi Jamur Potensial Pendegradasi Selulosa pada Limbah Pelepah Kelapa Sawit di Daerah Kabupaten Rokan Hulu, Riau.*BIO-SITE/Biologi dan Sains Terapan*, 2(1) Hlm 39.
- Ahmad, R. Z. (2017). Cemaran kapang pada pakan dan pengendaliannya. Hlm 15. <https://media.neliti.com/media/publications/178923-ID-cemaran-kapang-pada-pakan-dan-pengendali.pdf>.
- Agung, 2014. <https://agungbudisantoso.com/pestisida-nabati-khasiat-pepaya/> Diakses tanggal 30 Maret 2021.
- Akbar, B. S. H. (2017). Pengujian Mie Instan Merk X Sesudah Dan Sebelum Kadaluarsa Secara Mikologis (*Doctoral dissertation, Universitas Setia Budi Surakarta*). Hlm 8. <http://repository.setiabudi.ac.id/189/>. Diakses tanggal 25 April 2021
- Akhyari, A. S. (2018). Identifikasi Jamur Jenis Kapang Pada Rumput Laut Kering (*Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*). <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/646/>. Hlm 22. Diakses tanggal 25 April 2021
- Hoda khesali, 2015. https://www.researchgate.net/publication/280572840_Rhizopus_oryzae. Diakses tanggal 25 april 2021
- Alpian M., 2020. <https://www.sonora.id/read/422072456/awas-tanam-pohon-pepaya-di-pekarangan-rumah-bisa-datangkan-sial?page=all>. Diakses tanggal 30 maret 2021
- Anugrah, Arby (2017). 44 Warga Banyumas Alami Keracunan Usai Santap SupBuah. <http://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-3528547/44-warga-banyumas-alami-keracunan-usai-santap-sup-buah>. Diakses tanggal 29 April 2020.

Arif, A. B. (2018). Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya L*) diIndonesia. Hlm 63.<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/bpasca/article/view/5481>.Diakses tanggal 27 Juni 2020.

Arwati, S., & Syarif, A. (2019). Produk Olahan Pepaya Pada KWT Al-Muhajirin Di kelurahan Tamalarea Jaya Kecamatan Tamalanrea. *Jurnal Pengabdian Al- Ikhlas Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary*, 4(1) Hlm 96.<https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/AIJP/article/view/1671>. Diakses tanggal 25 Juni 2020.

Awalin, N. F. (2019). Identifikasi Aspergillus sp pada bolu kukus yang dijual di pasar legi jombang (*Doctoral dissertation, stikes icme jombang*). <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/2724/>. Diakses tanggal 27 Juni 2020.

Ayu, J. K. (2019). Potensi Kacang Hijau Sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Jamur Aspergillus flavus (*Doctoral dissertation, STIKes ICMe Jombang*). <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/2621/>. Diakses tanggal 25 Juni 2020.

Chasanah, Q. (2017). Formulasi gel tabir surya ekstrak kulit buah pepaya (*Carica papaya L.*) dan uji spf menggunakan spektrofotometriuv-vis. http://www.academia.edu/download/54708801/skripsi_qonita.pdf. Diakses tanggal 25 Juni 2020.

Ciptasari, R. (2015). Pembuatan Etanol Dari Limbah Kulit Jeruk Bali: Hidrolisis Menggunakan Selulase Dan Fermentasi Dengan Yeast (*Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang*). Hlm 79. <http://lib.unnes.ac.id/21367/1/5511312018-S.pdf>. Diakses tanggal 25 Juni 2020.

Dian S., 2018. <https://c.mi.com/thread-1283235-1-0.html>. Diakses tanggal 30 Mei 2020. Diana, N. (2018). Identifikasi jamur Rhizopus sp pada buah pepaya jingga (Carica papaya L.) (*Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*).

http://repo.stikesicm.e-jbg.ac.id/386/2/151310079_Nur%20Diana_KTI%20PDF%20BARU.pdf.

Diakses tanggal 24 April 2020.

Farid, A. M. (2015). Effectivity Of Papaya Leaves (Carica papaya l) as Inhibitor of Aedes aegypti Larvae. *Jurnal Majority*, 4(5). Hlm 1.

<http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/viewFile/600/60>. Diakses tanggal 30 Juni 2020.

Fitria, F. (2017). Identifikasi Jamur Aspergillus niger Pada Jamu Gendong (Pasar Legi Jombang) (*Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*). <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/281/>. Diakses tanggal 19 Mei 2020.

Hakiki, I. (2016). Jenis Kapang Pada Substrat Serasah Daun Tumbuhan Di Hutan Kota Jantho Sebagai Referensi Matakuliah Mikologi (*Doctoral dissertation, UIN Ar-Raniry Banda Aceh*). Hlm 2. <https://repository.ar-raniry.ac.id/65/>. Diakses tanggal 21 Mei 2020.

Haryanto, I. R. (2016). Pengaruh Isolat Fusarium sp. dan Rhizopus sp. pada Berbagai Teknik Inokulasi Terhadap Pembentukan Kemedangan pada Tanaman Gaharu (Gyrinops Versteegii) Hlm 30-31. <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/80298>. Diakses tanggal 19 Mei 2021.

Hasanah, U. (2017). Mengenal aspergillosis, infeksi jamur genus Aspergillus. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 15 (2), 76-86.

Diakses tanggal 28 April 2021.

Hayani, N., & Erina, D. (2017). Isolasi Aspergillus sp. pada paru-paru ayam kampung (*Gallus domesticus*). *Jimvet*, 1(4), 637-643.

<http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/4489>. Diakses tanggal 21 Juni 2021.

Miskiyah, M., Winarti, C., & Broto, W. (2016). Kontaminasi mikotoksin pada buah segar dan produk olahannya serta penanggulangannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29(3), 79-85.

<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/3529>. Diakses tanggal 26 April 2021.

Nugroho, G. M. S., & Wulandari, L. (2018). Hemoptisis pada Pasien Aspergilloma Paru Kiri. *Jurnal Respirasi*, 4(2), 38-44. <https://ejournal.unair.ac.id/JR/article/download/12324/7121>. Diakses tanggal 29 Juni 2021.

Nuraini, S. (2018). Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Sambal Pecel Yang Disimpan Di Kulkas Pada Hari Ke-7 (*Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*). Hlm 11. <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/453/1/151310039%20SITI%20NURAINI%20KTI.pdf>. Diakses pada tanggal 30 Juni 2021.

Nuryanti, S. (2017). Aktivitas antifungi sari daun pepaya (*Carica papaya L.*) terhadap *Candida albicans*. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 9(2), 137-145. <http://jurnal.farmasi.umi.ac.id/index.php/as-syifaa/article/view/275>. Diakses tanggal 25 Juni 2021.

Payon, N. D. (2019). Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Sambal Pecel Yang Dijual Di Pasar Oeba Kota Kupang Tahun 2019 (*Doctoral dissertation, PoltekkesKemenkes Kupang*). Hlm 10. <http://repository.poltekkeskupang.ac.id/879/>. Diakses tanggal 19 Mei 2021.

Prasetyaningsih, Y., Nadifah, F., & Susilowati, I. (2015). Distribusi Jamur *Aspergillus Flavus* pada Petis Udang Yogyakarta. In *Prosiding SeminarNasional & Internasional*. Hlm 309.

<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/psn12012010/article/view/1604>. Diakses tanggal 28 April 2021.

Pujiati, W. (2018). Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Tepung Terigu Yang Dijual Secara Terbuka (Studi di Pasar Legi Jombang) (*Doctoral dissertation, STIKES Insan Cendekia Medika Jombang*). Hlm 11. <http://repo.stikesicme-jbg.ac.id/987/>. Diakses tanggal 25 Juni 2021.

Puruhitा, D. (2017). Identifikasi *Staphylococcus aureus* Dan Kapang Pada Saus Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Cawas, Klaten (*Doctoral dissertation, Universitas Setia Budi Surakarta*). Hlm 15-16. <http://repository.setiabudi.ac.id/216/>. Diakses tanggal 21 Mei 2021.

Putri., dkk, 2018. <https://kumparan.com/hikmah-putri/isolasi-dan-identifikasi-mikosis-opportunistik/full>. Diakses tanggal 30 Mei 2021.

Putri, Y. S., Subiyono, S., & Wasilah, S. Z. (2019). Uji Daya Antifugi Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) Terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus flavus Secara In Vitro (*Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*). Hlm 12. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1138/>. Diakses tanggal 14 Mei 2021.



S U R A T T U G A S

Nomor: 90/TGS/II.3.AU/LPPM/F/2020

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	Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si	0703078404	Dosen UMSurabaya
2	Dita Artanti, S.Si., M.Si	0730098902	Dosen UMSurabaya
3	Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si	0720059202	Dosen UMSurabaya
4	Lisa Wulandari	20190662050	Mahasiswa UMSurabaya
5	Rica Cahyani	20190662057	Mahasiswa UMSurabaya

Untuk melaksanakan Pegabdian kepada masyarakat dengan judul “Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan lama di masyarakat Wilayah Tambak Wedi”. Pengabdian ini dilaksanakan di Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis Fakultas Ilmu Kesehatan UMSurabaya pada semester tahun akademik 2020-2021.

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

Wassalaamu'alaikum Wr. Wb

Surabaya, 18 August 2020

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: 90/SP/II.3.AU/LPPM/F/2020

Pada hari ini **Selasa tanggal Delapan Belas bulan Agustus tahun Dua Ribu Dua Puluh**, 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. Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si : Dosen UM Surabaya, yang selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.

untuk bersepakat dalam pendanaan dan pelaksanaan program pengabdian:

Judul	:	Penyuluhan Bahaya Kapang Terhadap Makanan Yang Disimpan lama di masyarakat Wilayah Tambak Wedi
Anggota	:	<ol style="list-style-type: none">1. Dita Artanti, S.Si., M.Si2. Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si3. Lisa Wulandari4. Rica Cahyani

dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

1. **PIHAK PERTAMA** menyetujui pendanaan dan memberikan tugas kepada **PIHAK KEDUA** untuk melaksanakan program pengabdian perguruan tinggi tahun 2020.
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 Rp10.400.000,- (Sepuluh Juta Empat 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.

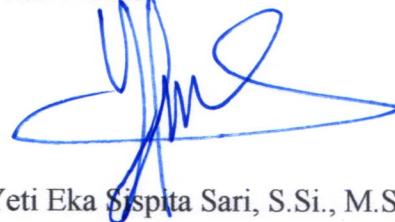


Pihak Pertama



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

Pihak Kedua



Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si
NIDN. 0703078404

- 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



Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si
NIDN. 0703078404

KUITANSI

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

Rp10.400.000,-

Surabaya, 18 August 2020

Bendahara LPPM,
Universitas Muhammadiyah Surabaya



Holy Ichda Wahyuni

Ketua Pengabdian



Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si