

LAPORAN PENGABDIAN

Judul Pengabdian :

**Edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan
kiloan**



umsurabaya
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA

**Fakultas
Ilmu Kesehatan**

Oleh :

Yeti Eka Sispita Sari, S.Si., M.Si (0703078404)

Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si (0707068204)

Vella Rohmayani, S.Pd., M.Si (0720059202)

Dita Artanti, S.Si., M.Si (0730098902)

Anindita Riesti Retno Arimurti, S.Si., M.Si (0705048903)

Ainutajriani, S.Tr.AK., M.Kes (0713119602)

Tri Ade Saputro, S.Tr.AK., M.Imum (0701129103)

Fika Zahratul Aisyah (20200667011)

Niken Rositasari (20210667006)

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA**

Jl. Sutorejo No. 59 Surabaya 60113

Telp. 031-3811966

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

Tahun 2022

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Pengabdian : Edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan

Skema :

Jumlah Dana : Rp10.500.000

Ketua Pengabdian :

a. Nama Lengkap : Yeti Eka Sisipita 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 : Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si

b. NIDN : 0707068204

Anggota Pengabdian (2) :

a. Nama Lengkap : Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si

b. NIDN : 0720059202

Anggota Mahasiswa (1) :

a. Nama Lengkap : Fika Zahratul Aisyah

b. NIM : 20200667011

c. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Surabaya

Anggota Mahasiswa (2) :

a. Nama Lengkap : Niken Rositasari

b. NIM : 20210667006

c. Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Surabaya

Surabaya, 13 April 2023

Mengetahui
Dekan FK UMSurabaya



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

Ketua Pengabdian

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

Menyetujui
Ketua LPPM UMSurabaya



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

Daftar Isi

Daftar Isi	1
Kata Pengantar	2
A. Latar Belakang.....	3
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Sasaran Penelitian.....	4
E. Manfaat	4
F. Pelaksanaan Program Kegiatan.....	5
G. Hasil	6
H. Daftar Pustaka.....	8

Kata Pengantar

Puji syukur kita panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena atas karunia-Nya, laporan pengabdian masyarakat dengan judul “Edukasi Pencegahan Kontaminan Bakteri Pada Makanan Ringan Kiloan” ini dapat dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Laporan ini disusun sebagai laporan hasil pertanggung jawaban dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan pada masyarakat sebagai langkah strategis perbaikan kualitas kesehatan. Pengabdian ini merupakan penerapan dari hasil penelitian yang berjudul ”Potensi kulit pisang kapok (*Musa Accuminata* Balbisiana terhadap kadar lemak bebas pada minyak”

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, 11 Agustus 2023

Penulis

A. Latar Belakang

Kebiasaan mengonsumsi makanan ringan dalam keseharian, seperti saat bekerja, mengerjakan tugas, maupun saat nonton film atau drama televisi yang tidak bisa ditinggalkan membuat tambahan pengeluaran keuangan bahkan membeli makanan ringan sekarang masuk kebutuhan wajib, karena masyarakat lebih menyukai makanan ringan daripada makanan berat, dari kebiasaan ini diketahui makanan ringan kiloan banyak diminati oleh masyarakat karena harga yang lebih murah dengan rasa tak kalah dengan makanan ringan kemasan bermerk. Makanan ringan kiloan juga disajikan dan disuguhkan pada acara-acara tertentu seperti hajatan, pengajian, syukuran, pernikahan, dan acara lainnya. Penjualan makanan ringan kiloan ditempatkan dalam toples kaca besar tanpa adanya keterangan nama makanan ringan kiloan, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, tanggal pembuatan, isi bersih, nama dan alamat produsen, label halal dan BPOM yang nantinya dibuka tutupnya jika ada pembeli dan ditimbang sesuai permintaan pembeli. Ketika tutup toples dibuka inilah memungkinkan berbagai mikroorganisme masuk ke dalam toples.

Kebanyakan toko makanan ringan kiloan terdapat di pasar pusat oleh-oleh, pasar tradisional dan toko makanan ringan lainnya. Pasar tradisional umumnya memiliki kondisi lingkungan yang rendah, sirkulasi udara yang buruk dan kelembaban yang tinggi, sehingga dapat menjadi tempat berkembangbiaknya mikroba berbahaya salah satunya adalah bakteri yang dapat mencemari lingkungan serta menurunkan kebersihan udara dalam ruangan.

Angka lempeng total (ALT) termasuk pada metode perhitungan cawan yang merupakan metode yang sensitif untuk menentukan jumlah sel mikroba. Prinsip metode perhitungan adalah jika sel mikroba yang masih hidup berkembangbiak pada media agar, maka sel mikroba akan berkembangbiak membentuk koloni yang dapat dilihat dengan mata telanjang dan disebut dengan Colony Forming Unit (CFU). Angka lempeng total adalah pertumbuhan bakteri mesofil aerob setelah inkubasi sampel pada suhu 37°C selama 1x24 jam. Setelah inkubasi, cawan petri dipilih dari satu pengenceran yang sudah menunjukkan 30-300 koloni dan jumlah koloni rata-rata dari kedua cawan petri dihitung dan dikalikan dengan faktor pengencernya.

Makanan ringan, seperti keripik kentang, kacang-kacangan panggang, dan kerupuk, sering kali memiliki kondisi lingkungan yang ideal untuk pertumbuhan

bakteri. Faktor- faktor seperti kelembaban, pH, suhu, dan ketersediaan nutrisi dapat mempengaruhi perkembangan mikroorganismenya ini. Salah satu contoh bakteri yang sering ditemukan dalam makanan ringan adalah bakteri patogen seperti Salmonella, Escherichia coli (E. coli), dan Staphylococcus aureus. Bakteri-bakteri ini dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan, termasuk infeksi perut, keracunan makanan, dan gangguan pencernaan (Azizah et al., 2020). Perlu dicatat bahwa produksi dan penanganan makanan ringan yang buruk dapat meningkatkan risiko kontaminasi bakteri. Misalnya, jika makanan ringan tidak disimpan dengan benar atau proses sanitasi tidak diikuti dengan baik, bakteri dapat berkembang biak dengan cepat.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pemahaman masyarakat mengenai edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan kiloan

C. Tujuan Penelitian

Ingin memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan kiloan

D. Sasaran Penelitian

Di Pasar Tradisional Kota Surabaya

E. Manfaat

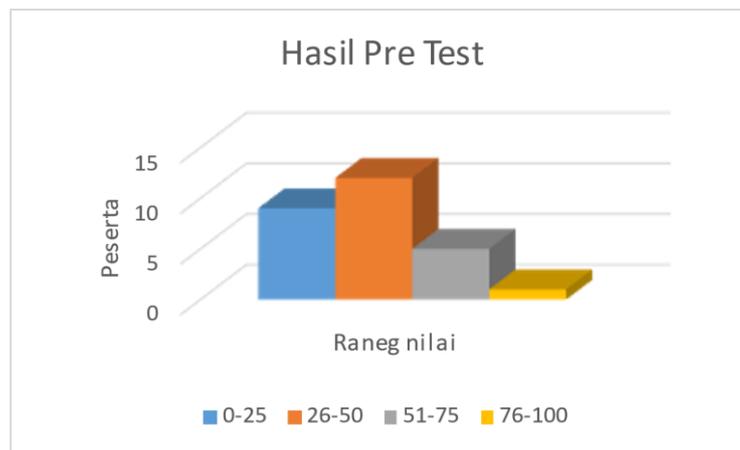
1. Mengerti tentang edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan kiloan
2. Mengerti tentang permasalahan kesehatan yang ada pada pentingnya edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan kiloan.
3. Meningkatkan pemahaman tentang pentingnya edukasi pencegahan kontaminasi bakteri pada makanan ringan kiloan
4. Sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat secara langsung

F. Pelaksanaan Program Kegiatan

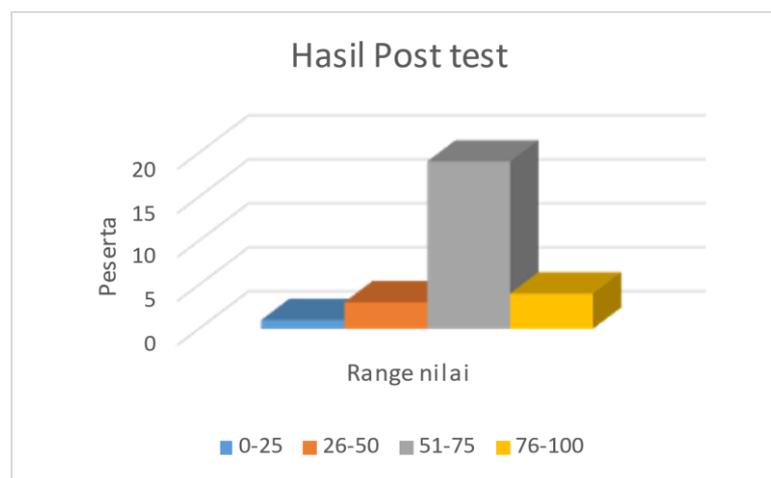
Pelaksanaan program	Sasaran	Luaran	Waktu Pelaksanaan	Tempat Pelaksanaan	Keterangan	Status Ketercapaian
Tahap persiapan						
Berkoordinasi dengan perangkat Desa	Laboratorium	Kesepakatan program	23 Agustus 2023	Di Pasar Tradisional Kota Surabaya	Pada pertemuan tersebut menyampaikan maksud dan tujuan kedatangan kepada perangkat wilayah	Terlaksana
Tahap implementasi						
Menyampaikan persiapan pelaksanaan pengabdian kepada perangkat terkait	Laboratorium		23 Agustus 2023	Di Pasar Tradisional Kota Surabaya	Konfirmasi Kembali persiapan pelaksanaan pengabdian	Terlaksana
edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan	Laboratorium	Pamphlet, banner, materi	23 Agustus 2023	Di Pasar Tradisional Kota Surabaya	Memberikan informasi tentang edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan	Terlaksana

G. Hasil

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan pada tanggal 20 November 2023 di Laboratorium dihadiri oleh masyarakat sejumlah 27 orang didapatkan hasil sebagai berikut:



Gambar 1 Hasil Pre-Test



Gambar 2 Hasil Post Test

Kegiatan edukasi pemanfaatan kulit pisang kepok dihadiri oleh 27 orang peserta, pelaksanaan program kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian pre test tentang edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan didapatkan pre test sebanyak 9 orang mendapatkan nilainya di rentan 0-25 point, sebanyak 12 orang mendapatkan nilai di rentan nilai 26-50 point, sebanyak 5 orang peserta mendapatkan nilai di rentan nilai 51-75, sebanyak 1 orang mendapatkan nilai retan tinggi 76-100 point. Kemudian tim pengabdian menyampaikan pemamparan

materi menggunakan PPT 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 19 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. Daftar Pustaka

- Aerita, N.A. Pawenang,T.E. (2014). Mardiana.Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitari dengan Kontaminasi Salmonella pada Daging Ayam Potong. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia, Vol : 3, No.4 Hal : 10
- Arikunto, S. (2013). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik, Jakarta, Cetakan ke-15, penerbit : Rineka Cipta, Hal : 174
- Arisanti, R.R. Indriani,C. Wilopo,S,A. (2018). Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: kajian Sistematis. Berita Kedokteran Masyarakat (BKM Journal of Community Medicine and Public Health). Vol : 34, No : 3, Hal : 99-106
- Azizah, F., Arimurti, A. R. R., Artanti, D., Sari, Y. E. S. (2020). Test the effectiveness of Breadfruit (*Artocarpus altilis*) leaf extract on the growth of *Staphylococcus aureus* Abstracts. J. Nat. Scien. & Math. Res, 6(1), 1–5. <http://journal.walisongo.ac.id/index.php/jnsmr>
- BPOM RI. (2012). Laporan Tahunan 2012 Badan pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: BPOM RI
- BPOM RI. (2013). Laporan Tahunan 2013 Badan pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: BPOM RI
- Chantika, I. Dadiék, S.,Ningsih, D.S. (2017). Higiene Pejamah dan Sanitari Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri. Hal : 1
- Daryusman. (2018). Cara Membuat Larutan Buffer Fosfat. <https://id.scribd.com/document/395999481/Cara-Membuat-Larutan-Buffer-Fosfat>. Diakses : 09 Juni 2021, Pukul : 16.15
- Denis, R. (2014). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* (E.coli) Pada Air Galon Reverse Osmosis (RO) dan Non Reverse Osmosis (Non RO). Laboratorium Mikrobiologi Akademi Analis Kesehatan Harapan Bangsa Bengkulu, Indonesia. Vol : 10, No : 1, Hal : 1
- Hakim, A.R. (2012). Hubungan Kondisi Higiene dan Sanitari Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Nasi Kucing Yang Dijual Di Wilayah Tembalang Semarang Tahun 2012. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Vol : 1, No : 2, Hal : 861-870

- Imanniarsari, D.E, Miswan, Andi, R.A.C.N. (2020). Uji Kandungan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Jajanan Nasi Kuning Di Sd Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat. Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Palu. Hal : 148-149
- Kumalasari, R.C. (2016). Hubungan Sanitari Dengan Status Bakteriologi (Status Koliform Dan Keberadaan *Salmonella sp*) Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Tembalang, Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol : 4, No : 3, Hal : 98- 107
- Lestari, I.A.M.D, Made, A.H. (2017). Identifikasi dan Diagnosis Infeksi Bakteri *Salmonella typhi* di fakultas kedokteran. Skripsi. Universitas Udayana Denpasar
- Martoyo, P.Y, Hariyadi, R.D, dan Winiati, P.R. (2014). Kajian Standar Cemaran Mikroba Dalam Pangan Di Indonesia. *Jurnal Standarisasai*. Vol : 16, No : 2, Hal: 119
- Muna, F, Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar. ISBN: 978- 602 72245-5-1. Prosiding Seminar Nasional Biologi di Era Pandemi COVID-19. Gowa, 19 September 2020. Hal : 75
- Moeloek, F. (2017). Indonesia national health policy in the transition of disease burden and health insurance coverage. *Medical Journal of Indonesia*. Vol : 26, No : 1, Hal : 3
- Nisa, I.F. (2019). Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Makanan Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Ngronggot Kabupaten Nganjuk di prodi kesehatan masyarakat pascasarjana. Tesis. Universitas Negri Semarang
- Nurmila, I. K, Kusdiyantini, E. (2018). Analisis Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp*. pada Makanan Ringan. *Berkala Bioteknologi*. Vol : 1, No : 1, Hal : 1
- Pasaribu,S,Y. (2019). Pembuatan Media Pertumbuhan Bakteri Dengan Menggunakan Umbi Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas (L.) Lam*) Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*, *Streptococcus sanguinis* Dan *Staphylococcus aureus* di fakultas farmasi. Skripsi. Universitas Sumatera Utara Medan

Pradika, I. (2018). Pengenceran Bertingkat. Teori dan Praktik Laboratorium Mikrobiologi Yang Baik. <https://laboratoriumstandard.com/2019/04/12/pengenceran-bertingkat>. Diakses : 09 Juni 2021, Pukul : 14.40

Purwati, A. (2019). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Sosis Bermerek Dan Tidak Bermerek Di Kota Bandar Lampung di fakultas kedokteran. Skripsi. Universitas Lampung Bandar Lampung

Putri, M.R.A.B. (2019). Identifikasi Bakteri Salmonella typhi pada Makanan Jajanan Gorengan yang Dijual di Depan Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Kedaton Kota Bandar Lampung di fakultas kedokteran. Skripsi. Universitas Lampung Bandar Lampung

Setyorini, E. (2013). Hubungan Antara Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Unnes Journal of Public Health. Vol : 3, No : 1, Hal : 1-10

Sandu, S. (2015). Dasar Metodologi Penelitian. Yogyakarta. Cetakan ke-1. Penerbit : Literasi Media Publishing. Hal : 60-63

SNI 7388: (2009) Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Badan Standarisasi Naional (BSN) ICS 67.220.20

Sugiono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung. Cetakan ke-23. Penerbit : Alfabeta. Hal : 81-83

Sundari, Sri, Fadhliani. (2019). Uji Lempeng Total (ALT) Pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. Jurnal Biologica Samudra. Vol : 1, No : 1, Hal : 28

Widhiastuti, P.W. (2019). Uji Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Staphylococcus Aureus Pada Ikan Tuna Asap Di Pasar Kedonganan di Jurusan Analis Kesehatan. KTI. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar

World Health Organization. (2015). Who Estimates Of The Global Burden Of Foodborne Diseases. WHO Library Cataloguing-in-Publication Data.,WHO estimates of the global burden of foodborne diseases: foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. I.World Health Organization. ISBN 978 92 4 156516 5. Subject headings are available from WHO institutional repository

Yunus, R, Ruth, M, Rosnanni. (2017). Cemarkan Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. Medical Laboratory Technology Journal. 2017, MLTJ, ISSN 2461-0879.

SURAT TUGAS

Nomor: 84/TGS/IL.3.AU/LPPM/F/2022

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	Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si	0707068204	Dosen UMSurabaya
3	Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si	0720059202	Dosen UMSurabaya
4	Dita Artanti, S.Si., M.Si	0730098902	Dosen UMSurabaya
5	Anindita Riesti Retno Arimurti, S.Si., M.Si	0705048903	Dosen UMSurabaya
6	Ainutajriani, S.Tr.AK.,M.Kes	0713119602	Dosen UMSurabaya
7	Tri Ade Saputro, S.Tr.AK.,M.Imum	0701129103	Dosen UMSurabaya
8	Fika Zahratul Aisyah	20200667011	Mahasiswa UMSurabaya
9	Niken Rositasari	20210667006	Mahasiswa UMSurabaya

Untuk melaksanakan Pegabdian kepada masyarakat dengan judul “Edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan”. Pengabdian ini dilaksanakan di Program Studi D4 Teknologi Laboratorium Medis Fakultas Ilmu Kesehatan UMSurabaya pada semester tahun akademik 2022-2023.

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

Wassalaamu'alaikum Wr. Wb

Surabaya, 18 August 2022

LPPM UMSurabaya



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



**Surat Kontrak Pengabdian Internal
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (LPPM)
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURABAYA
Nomor: 84/SP/IL.3.AU/LPPM/F/2022**

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

untuk bersepakat dalam pendanaan dan pelaksanaan program pengabdian:

Judul : Edukasi pencegahan kontaminan bakteri pada makanan ringan kiloan

Anggota : 1. Fitrotin Azizah, S.ST., M.Si
2. Vella Rohmayani, S.Pd.,M.Si
3. Dita Artanti, S.Si., M.Si
4. Anindita Riesti Retno Arimurti, S.Si., M.Si
5. Ainutajriani, S.Tr.AK.,M.Kes
6. Tri Ade Saputro, S.Tr.AK.,M.Imum
7. Fika Zahratul Aisyah
8. Niken Rositasari

dengan ketentuan-ketentuan sebagai berikut:

1. **PIHAK PERTAMA** menyetujui pendanaan dan memberikan tugas kepada **PIHAK KEDUA** untuk melaksanakan program pengabdian perguruan tinggi tahun 2022.
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.

Pihak Pertama



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

Pihak Kedua

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



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.

Pihak Pertama



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

Pihak Kedua



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



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 2022

Bendahara LPPM,
Universitas Muhammadiyah Surabaya

Holy Ichda Wahyuni

Ketua Pengabdian

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