

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS SRIWIJAYA FAKULTAS EKONOMI

Jl. Palembang-Prabumulih Km. 32 Inderalaya (Ogan Ilir) Kode Pos 30662 Telp. (0711) 580964, 580646, Fax (0711) 580964 Website: http://fe.unsri.ac.id - email: dekan@fe.unsri.ac.id

> KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA Nomor: 3188/UN9.FE/TU.SK/2019

TENTANG

HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT YANG DIDANAI OLEH DANA PNBP FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWDAYA TAHUN 2019

DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Memperhatikan : DIPA das Riocias Belanja Satuan Kerja Fakultus Ekonomi Universitas Sriwijaya Nomor: SP DIPA-042.01.2.400953/2019 tanggal 18 Desember 2018

Menimhang

: I. bahwa untuk melaksanakan salah satu Tridharma Perguruan Tinggi dan ketertihan administrasi keuangan dan menjaring proposal yang berkualitas perlu menyeleksi Proposal kegiatan Pengabdian pada masyarakat yang didanai oleh Dana PNBP Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya tahun 2019;

2. behwe sebagai tindak lanjut dari hal tersebut di atus perlu diterbitkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya sebagai pedoman

dan landasan hukumnya

Mengingat

- : I. Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
- 2. Undang-Undang No. 12 tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi 3. Peraturan Pemerintah No. 42 tahun 1960, tentang Pendirian UNSRI;
- 4. Peraturan Pemerintah No. 66 tahun 2010, tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintsh No. 17 tahun 2010 tentang Pengeloluan dan Penyelenggaraan Pendidikan:
- 5, Peraturan Menristek Dikti RI. No. 12 tahun 2015, tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Sriwijaya;
- Keputusan Rektor Unsri Nomor: 0306/UN9.1.1/KP/2017 tanggal 3 April 2017 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya masa tugns 2017-2021.

MEMUTUSKAN

Menetapkan

: KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWUAYA TENTANG HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT YANG DIDANAI OLEH DANA PNBP FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWUAYA TAHUN 2019;

PERTAMA

: Menunjuk dan mengangkat Pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat oleh dosen Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya Tahun 2019 sebagaimana tercantum dalam lampiran surat keputusan ini;

KEDUA

Segala biaya yang timbul sebagai akibat dikeluarkannya surat keputusan ini dibebankan pada anggaran Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya tahun 2019 yang diatur pada Surat Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian pada Masyarakat pada masing-masing judul;

KETIGA

: Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini maka akan diubah dan diperbaiki kembali sebagaimana mestinya.

Oitetapkan di

Post Dr. Taufiq, S.E., M.Si

Ditetapkan di : Inderalaya

: 6 September 2019

Tembusan:

I. Wakil Dekan di lingkungan FE Unsri

2. Ketun Jurussan, Prodi di lingkungan FE Umrl. 0.11.5

3. Kabag, Kasubag di lingkungan FE Urari * D :: 0 *

4 Yang bersangkutan

5. Arsip

Lampiran Surat Keputusan Dekan Fakultas Ekonomi Unsri Nomor : 3188/UN9.F.E/TU.SK/2019

Tunggal: 6 September 2019

JURUSAN MANAJEMEN

HASIL SELEKSI PROPOSAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT YANG DIDANAI OLEH DANA PNPB FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2019

| + | u | 2 | - | No |
|--|--|--|---|-------------------|
| Ketua: Rezs Ghasarma, S.E., M.M., M.B.A. Anggota: 1. H. Isnurhadi M.B.A., Ph.D. 2. Abdul Rahman, S.E., M.Si. 3. Rumi Opini (Mhs) | Ketua : Dr. Agustina Hanafi, M.B.A. Anggota : I. Drs. H. A. Nazaruddia, M.M. 2. Ahdul Rahman, S.E., M.Si. 3. Seri Dewi Murtasiah (Mhs) | Ketua: Ahmad Maulana, S.E., M.M. Anggota: I. Dr. Zakaria Wahab, M.B.A. 2. Dr. Mukhlis, S.E., M.Si. 3. Agung Putra Ranco, S.E. M.Si. 4. Drs. H. M.A. Rasyid Umrie, M.B.A. | Ketua: Drs. Yuliansyah M. Diah, M.M. Anggota: 1. Taufik, S.E., M.B.A. 2. Steven Meisdert Wagey (Mhs) | Tim Pengabdian |
| Pendampingan Pengelolaan Keuangan UMKM dan Optimalisasi Potensi Usaba Masyarakat di Desa Kota Daro II, | Peningkatan Kapasitas SDM Dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif dan Pemberdayaan UMKM di Desa Kota Daro II, Kecamatan Rantan Panjang Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatun | Manajemen Usaha dan Perabuatan Kemasan Serta Labeling Produk Home Industri di Desa Kerinjing Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan | Pengelulaan Modal Kerja dalam Peningkatan Kinerja Usuha Untuk Masyarukat UMKM Di Desa Kota Daro II, Kocamatan Rantsu Panjang, Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan | Judui Kegunan |
| Managemen Keurngan/ Desa Kota Daro II | | 10.00 | Manajemen/ Desa Kota Daro II | Pengabdian/Lokasi |
| кр. 12.5000.000,- | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12.5000,000,- | Rp. 12.5000.000j- | yang disetujui |
| dierina | diterima | diterima | diterima | (Status) |

Penguhdian Paski Masjarakai 1019 halaman 1 dari 10 Jumpirus

÷

| section . If filled a benefit to section is still it was need and was taken | a secondaria | Koninina | | |
|---|--|---|---|-------------|
| Drs. H. Islahuddin Daud, M.M. | | Semiling | | |
| Drs. H. Dian Eka, M.M. | | | | |
| Poni Fitris Ramadani, S.E., M.Si. | | | | |
| Lukita Tripermata (Mhs) | Percentakan Tentang Financial Technology | Manajerien Keuangapi | Rp. 12.5000.000 | diterima |
| nggota : | Desa Kerinjing | | 0.2522000000000000000000000000000000000 | |
| Drs. H. Superdi A. Bakri, M.P.A. | Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir | 33 | | |
| Dr. Alunad Synthiri, S.E.I., M.Si. | | | | |
| 4. M. In Medaniyan (Mus) Amal Fathullah | | | | |
| etua : Isui Andriana, S.E., M.Fin., Ph.D. | Penyuluhan Budaya Integritas ko Perangkat | Manajemen/Desa | Rp. 12.5000,000,- | diterima |
| nggota: | Dess di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung | Kerinjing | | |
| Lina Denoria Sireun, S.E. M.M. | The state of the s | | | |
| Hera Febria Mavilinda, S.E., M.Si. | | | | |
| Desi Marlin, S.E. | | | | |
| Nurhasanah (inhs) | | | | |
| Muhammad Bakri Nasution (mhs) | a Dodub andub | Manageran Pentasaran | Rn 12 5000 000 - | diorina |
| Hern Febria Mavillada, S.E., M.Si. | Lokal di Desa Kerining, Kecamatan Tanjung | Desa Kerinjing | | |
| Lins Damena Sieggr, S.E., M.M. | Raia, Kabupaten Ogan Hr, Sumatera Selatan | 100000000000000000000000000000000000000 | | |
| Nyimas Dewi Mumila Saputri, S.E., M.SM. | - | | | |
| Pont Fitris Ramadani, S.E., M.Si. (Alumn) | | | 2000000 | |
| Drs. H.M.A. Kasyid Hs Umne, M.B.A. | Pendidikun Literusi Keuangan Bagi Siswa | Palembane | -Sandahanderer offer | OCCUPATION. |
| DY. Yungini, S.D., M.M. | SMK Negeri 3 Palembarg | Contraction Co. | | |
| DYS. Pt. Settledt W. Dukur, M.M. | | | | |

| 3 | 10 | = | 12 | 2 | = |
|-----------------------------------|--|---|--|--|---|
| Nama | Kensa: Agung Puna Ranco, S.E., M.Si. Anggota: 1. Dr. Kemas M. H. Thamira, S.E., M.M. 2. Reza Ghasarma, S.E., M.M., M.B.A. 3. Ahmad Maulana, S.E., M.M. | Keras : Drs. H. A. Widad, M.Sc. Anggota : I. H. Isnurhadi, M.B.A., Ph.D. 2. H. Dian Eka, SE, MM 3. Drs. Yulliansyah M. Diah, M.M. | V 70 TV V V V V V | Ketua: Welly Nailis, S.E., M.M. Anggota: 1. Isni Andriana, S.E., M.Fin., Ph.D. 2. Drs. H. A. Nazaruddin, M.M. 3. Poni Fitris Ramadani, S.E., M.Si. (Alumni) | Ketaa : Drs. H. Samsti W. Bakar, M.M. Anggots : 1. Drs. H.M.A. Rasyid Hs Umrie, M.B.A. 2. Dr. Yulinni, S.E., M.M. 3. Salwa Kurnis Widiyanti (Mhs) 4. Syapril Iunaidi, MM (Alumni) |
| Judui Proposal | Peningkatan Literasi Koumgan Masyarakat Mengerai Finansial Technology di Kota Daro, Ogan Ilir | | Pengelolaan dan Pendampingan Dassa Berbasis Wakaf Bagi Pemberdayaan Masyarakat di Desa Kerinjing, Kocamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan | Pennnfastan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Desa Kerinjing, Kocametan Tenjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan | Perencarisan Kauangan Ideal Ramah Tangga Bagi Ibu-ibu Di Desa Kota Daro II Kocamutan Rambu Penjeng Kabupaten Ogan Ilir |
| Bidang Pengabdian/Lokasi | ×× | Manajemen Kenangan/ Kota Daro | Masajemen Kouangtav Desa Kerinjing | Manjonen Penusaran Desa Kerinjing | Manajemen Keumgan/ Kota Daro |
| Dana Penelitian yang disetujui | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12 5000,000,- | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12 5000.000,- |
| Keterangan (Status) | diterima | diterina | dicrima | dicrina | diterima |

| Nama Depart Perceptual Perceptual vans dischari | Vano disetnini | (Status) |
|---|-------------------|----------|
| etan Hargn Just Pada Manajemen/Dess Kerinjing S al di Dess Kerinjing, baja, Kabuputen Ogan Her, | Rp. 12 5000 000,- | diseima |
| E (Absan Hazeidi, S.H.L., M.S.) Pelatihas/Penyuluhan Tata Cara/Erika Desa Krinjung Raja Rp. 12.5000.000, ota. Penyelenggaraan Jenazah Bagi Geserasi Mada den Remaja Masjid di Desa Kerinjing, Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir | Rp. 12.5000.000,- | dierima |
| ue Dess Kerinjing | Rp. 12.5000.000;- | diterma |
| Pemberdayssan Macyarakst Datam Rangks Ekonomi Pembangunan/ Mendukung Kelancaran Pelaksanasan Desa Kerinjing Pengelolaan Dana Desa di Desa Kerinjing, Pengelolaan Tanjung Raja Kab. Ogan Ilir | Rp. 12.5000.000,- | dierina |
| S.E Edukasi Desa Kot | Rp. 12.5000.000,- | dietma |
| Pelssithen tentang Pengelolam Taman Kanak Ekonomi Pembangunan / Kanak dan Taman Pendelikan Alquran (TPA) di Desa Kerinjing Kecamatan TYanjung Raja Kah Ogan Bir M Si | Rp. 12.5000,000 | diterinu |

N.

16

| 25 | 22 | 23 | 22 | 21 | S |
|--|---|---|--|---|-----------------------------------|
| 22 - AK | Kettak Dr. Imam Asagari, S.E., M.Si Anagota: 1. Dr. Suhel, S.E., M.Si 2. Prof. H. Syansunjal AK., Ph.D. 3. Drs. Zulkamain Islah, M.A. 4. Andi Nurul A. Arief, S.E. | Ketus: Deassy Apriani, S.E., M.Si. Anggota: 1. Prof. Dr. Bernsdete Robiani, M.Sc. 2. Dr. Anna Yulianita, S.E., M.Si. | Kenar Imelda, S.E., M.S.E. Anggota: 1. Drs. Abus Effendy, M.Si 2. Alghifari Mahdi Igumo, S.E., M.S.E | Ketua: Sri Andaiyani, S.E., M.S.E Anagota: I. Prof. Hj. Nariion Tarmini, M.S., Ph.D. 2. Dr. Yunisvita, S.E., M.Si. | Nama |
| Pelatihan/Panyulahan Peningkatan Daya Saing Generasi Mada Dalam mempersiapkan diri di duria kerja pada Desa Kerinjing , Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Hir Melahai Pengembangan Safi Shili | Pelatihan Literus: Zakameniks dalam rangka Ekonomi Pembanganan/Desa Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Perdesaan Kerinjing di Desa Kerinjing Kabupaten Ogan Ilir | Mewaspadat investess Bodong dan Arisan Ekonomi Berantus Oline di Desa Kerinjing, Kecamatan Kerinjing Tanjung Raja, Kab, Ogan Ilir | engolahan Kom Daro | Bagi UMKA | Illsodor a resure |
| Ekonomi Pembanganan/Desa Kerinjung | | Ekonomi Pembangunan/Desa Kerinjing | Ekonomi Pembangunan/Desa i Keta Daro II | Des El | Pengabdian/Lokasi |
| Rp. 125000.000,- | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12.5000,000,- | Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12.5000.000,- | Dana Pengabdian yang disetujui |
| diterima | diterina | dicima | dierim | diteruna | Keterangan (Status) |

| Judul Proposal | Bidang Pengabdian/Lokusi | Dana Pengabdian yang disetujui | (Status) |
|---|---|--|---|
| Pelathan Desar Kepertimpinan bagi Pengunas Karang Taruna Desa Keninjing Kocamatan Tanjung Raja Selatan Kabupaten Ogan Ilir | De Ma | Rp. 12.5000,000,- | diterima |
| Pelatihan Kewinsusahaan Daa Inovasi Penanfastin Produk Hasil Pertanian Di Desa Kerinjing Berapa pembuatan Mie Pelangi Yang Berbahan Seyuran Dan Buah | Kewiraushaan/Desa Kerinjing | Rp. 12.5000.000,- | diterima |
| Peningkatan Ketrampilan dan Ekonomi Masyarakat Melaini Pengelolaan Limbah Kuin (Kain Perca) di Desa Kerinjing Kecamatan Tanjung Raja Kabuputen Ogan fiir | Ekonomi Pembangunan/Desa Kerinjing | Rp. 12.5000,000,- | diterima |
| | Ekonomi Pembangunan/ Kabupaten Banyuasin | Rp. 12.5000,000,- | diccina |
| Upaya Peningkatan Kreatifitsa Iba-iba Rumah Tangga di Desa Kerinjing Kecamatan Tanjung Raja Kahupaten Ogan Ilir | Ekonomi Pembangunan / Desa Kerinjing | Rp. 12.5000.000,- | diterima |
| | Judul Proposal Pelatihan Dasar Kepernimpinan bagi Penganas Karang Tarum Desa Kerinjing Kecamatan Tanjung Raja Selatan Kahupaten Ogan Ilir Pelatihan Kewirausahaan Das Inovasi Pernanfastira Produk Hasal Pertanian Di Desa Kerinjing Berapa pembuatan Mic Pelangi Yang Berbahan Seyuran Den Bush Penghajan Seyuran Pengelotaan Limbah Kain (Kain Perca) di Desa Kerinjing Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan für Penghijanan Lingkungat dan Penanaran Pohon Balam di Taenan Nasional (TN) Berbak Sembilang Kabupaten Banyuasin Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah Upaya Peningkatan Kreatifitas Ibu-ibu Rumah | Pengunas Manajome matan Desa Kerinjing Yang Kerinjing matan Kerinjing matan Kabupate lerbak ka | Pengabdian/Lokasi ganas Manajamen Kepemanpinan/ matan Desa Kerinjing Selatan Desa Kerinjing Yang Yang Yang Pobon Ekonomi Pembangunan/Desa Katin Kerinjing matan Ekonomi Pembangunan/ Pobon Ekonomi Pembangunan/ |

8

4

No

| - |
|------------------------------|
| .70 |
| 100 |
| 2 |
| or. |
| 22 |
| м. |
| - |
| • |
| 9 |
| 20 |
| 2 |
| - |
| - |
| -00 |
| 30 |
| - |
| - |
| Pengabihan Pakt Marjamikat 2 |
| - |
| 100 |
| 500 |
| orani. |
| * |
| 50 |
| 3 |
| 4 |
| 100 |
| 100 |
| ъ. |
| |
| - 10 |
| - |
| 250 |
| - 90 |
| 2019 halan |
| - |
| - 50 |
| - 65 |
| 100 |
| - 56 |
| - 6 |
| - |
| - 25 |
| - |
| 101 |
| - |
| - |
| 101 |
| 1 |
| - 5 |
| - |
| |
| |
| 3 |
| |
| - |
| chury |
| - 5 |
| - 5 |
| 16. |
| |

| \$ | 2 | S. |
|---|---|-----------------------------------|
| 45 Ketuu: Riks Hends Safieri, SE, M.Acc., Ak Anggota: 1. Drs. Burhamoldin, SE, M.Acc., Ak, CA 2. Dr. Luk Luk Fundah, MBA., Ak, CA 3. Adinda Rosa Berlianti (mhs) 4. Winda Husra Putri (mhs) | 44 Ketus : Muhammad Fathan, S.E., M.Si Anggotta : I. Abu Kosim, S.E. M.M., Ak 2. Dr. HJ. Rela Sari, S.E., M.Si, Ak 3. Achmod Sadiro, S.E. M.Comm., Ak | Zama |
| Literesi Financial Technology Bagi UMKM Akuntanat/Desa Kerinjing Dalam Rangka Penyusunan Laporan Keuangan Di Desa Kerinjing Kocamatan Tanjung Raja Ogan Ilir | Peteriaan German Penggunaan Aplitasi Keuangan Masjid Pada Pengunus Masjid Al-Hidayah Lunjuk Jaya Bukit Besar Palembang | Jeour Fropond |
| Alumans/Desa Kerinjing | Akuntansi/ Palembang | Bidang Penelitian/Lokasi |
| Rp. 12.5000.000,- | Rp. 12 5000.000,- | Dana Pengabdian yang disetujui |
| ditrina | dicrina | Keterangan (Status) |

Keterangan: Jurusan Manajemen 15 Judul Pangabdian Jurusan Ekonomi Pembangunan 15 Judul Pangabdian Jurusan Akurtansi 15 Judul Penelitian



LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN DAN INOVASI PEMANFAATAN PRODUK HASIL PERTANIAN DI DESA KERINJING BERUPA PEMBUATAN MIE PELANGI YANG BERBAHAN SAYURAN DAN BUAH



OLEH:

Ketua Pengabdian : Drs. Harunnurrasyid, M.Com

NIP : 1960020919890310001 Anggota Pengabdian : Mardalena, SE, M.Si NIP : 197804212014092004

Anggota Pengabdian: Fera Widyanata, SE, M.Si

NIK : 1671045812850006

Pembantu Lapangan: Ryan Rakhmat Ardhyanto

NIM : 01021381520071
Pembantu Lapangan : Seno Bayu Putro
NIM : 01021381520071
Narasumber : 1. M. Zainuddin
2. Tike Purnama

PROGRAM STUDI EKONOMI PEMBANGUNAN FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA T.A 2019 KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya

sehingga kami tim Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Aplikasi Iptek Dan Seni Budaya

Lokal dapat diselesaikan dengan baik. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan

dengan judul Pelatihan Kewirausahaan Dan Inovasi Pemanfaatan Produk Hasil Pertanian

Di Desa Kerinjing Berupa Pembuatan Mie Pelangi Yang Berbahan Sayuran Dan Buah.

Pengabdian kepada masyarakat ini masih belum mencapai target ideal. 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 pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan manfaat kepada

masyarakat khususnya peserta pelatihan

Palembang, 19 November 2019

Drs. Harunurrasyid, M.Com

NIP. 1960020919890310001

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT SKEMA APLIKASI IPTEK DAN SENI BUDAYA LOKAL

 Judul Pengabdian Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Hasil Pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan, berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah.

2. Ketua Pelaksana

a. Nama Lengkap : Drs. Harunurrasyid, M.Com b. NIDN NIP : 196002091989031001

c. Jabatan fungsional : Lektor/ III-C d. Fakultas : Ekonomi

e. Jurusan : Ekonomi Pembangunan

3. Tim Pelaksana Pengabdian

| No | Nama | NIDN/NIP/NIM | Dosen/Mahasiswa /Narasumber |
|----|----------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 1. | Fera Widyanata, S.E., M.Si | 1671045812850006 | Dosen |
| 2. | Mardalena, S.F., M.Si | 197609112014091003 | Dosen |
| 3. | Ryan Rakhmat Ardhyanto | 01021381520071 | Mahasiswa |
| 4. | Seno Bayu Putro | 01021381621 | Mahasiswa |
| 5. | M. Zainuddin | | Narasumber |
| 6. | Tike Purnama | | NaraSumber |

Jangka Waktu Kegiatan : 2 (dua) bulan
 Bentuk Kegiatan : Presentasi dan Praktik

5. Bentuk Kegiatan : Presentasi dan Praktik
 6. Metode Pelaksanaan : Visitasi dan penyuluhan
 7. Ipteks yang diintroduksi : Presentasi dan Praktek

Khalayak Sasaran
 Khalayak Sasaran
 Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir,
 Provinsi Sumatera Selatan

9. Biaya Yang Diperlukan

a. PNBP Unsri : Rp. 12.500.000.00 b. Lain-lain :

Mengetahui.

Ketua P3EM Fakultas Ekonomi

Universitas Sriwijaya,

Dr. Sukanto, S.E, M.Si

NIP 197403252009121001

Palembang, 14 November 2019

Ketua Pelaksana,

Drs. Harunurrasyid, M.Com NIP 1960020919890310001

Opiversitas Sriwijaya

1/8 F., M.Si 1993031002

DAFTAR ISI

| KATA PENGANTAR | |
|---------------------------------------|----------|
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| DAFTAR ISI | 1-2 |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1. Latar Belakang Permasalahan | |
| 1.2. Rumusan Masalah | |
| 1.3. Tujuan dan Manfaat Pengdian | |
| BAB II STUDI PUSTAKA | <i>t</i> |
| 2.1. Teori Produksi | <i>(</i> |
| 2.2 Fungsi Produksi | |
| 2.3. Faktor Produksi | |
| BAB III. METODE PELAKSANAAN | |
| 3.1 Metode Pelaksanaan | |
| 3.2. Keterkaitan | |
| 3.3. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan | |
| 3.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan | 1(|
| 3.5 Sasaran Penerima Manfaat | 1(|
| 3.6 Bahan dan Alat Yang Dibutuhkan | 1(|
| BAB IV HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN | 1- |
| 4.1. Persiapan Pelaksanaan Pengabdian | |
| 4.1 Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian | |

| BAB VI KESIMPULANDAN SARAN | 22 |
|----------------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 23 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | |

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang sudah dikenal secara umum di Indonesia, termasuk di Provinsi Sumatera Selatan hingga ke desa-desanya. Umumnya industri pembuatan mie di Sumsel hanya dibuat dengan satu warna menggunakan pewarna makanan. Dengan semakin berkembangnya dan kemudahan mengakses informasi kesehatan, masyarakat semakin peduli dengan kesehatan tubuh terutama makanan yang dikonsumsi. Maka diperlukan solusi yang baik agar industri pembuatan mie ini dapat terus bertahan sekaligus mengusung misi kesehatan. Agar dapat bersaing di pasar maka diperlukan inovasi dalam variasi rasa, bentuk, dan metode pemasaran. (Linda, 2004: 71). Berangkat dari pemikiran pentingnya inovasi pembuatan mie tersebut maka pengabdian ini bertujuan memberikan keterampilan baru terhadap masyarakat Desa Kerinjing, Kabupaten Ogan Ilir dengan pembinaan pembuatan mie berbahan bayam, buah bit dan wortel.

Beberapa pertimbangan urgensi khusus mengapa memilih pelatihan pembuatan mie pelangi antara lain:

- 1. Sebagian orang menganggap mie merupakan pengganti nasi.
- Provinsi Sumsel, khususnya Desa Kerinjing belum ada inovasi yang membuat mie berwarna-warni, jadi kami membuka peluang untuk membuat mie pelangi.
- 3. Mie pelangi bisa dinikmati dari kalangan anak kecil sampai manula, karena dibuat dari bahan-bahan alami sayur dan buah, serta tanpa menggunakan bahan pengawet.

- 4. Mie pelangi memberikan manfaatgizi dan kesehatan yang baik karena berbahan sayur dan buah.
- Peluang bisnis dan pasar mie pelangi yang masih luas karena belum ada yang melakukan sebelumnya.
- Mie merupakan makanan yang semua orang menyukainya, sehingga dengan adanya inovasi mie pelangi ini membuat semua orang bisa merasakan mie yang berbeda.

Berdasarkan hasil identifikasi ke lapangan di Desa Kerinjing maka ditemukan beberapa kelompok ibu-ibu rumah tangga dan perempuan muda yang ingin belajar membuat mie pelangi supaya digunakan untuk berwirausaha di kemudian hari. Kendala yang mereka hadapi antara lain ketidak tahuan mengenai informasi dan tidak mempunyai keterampilan untuk mengolah mie sehat dan cara mengembangkan usaha mie pelangi. Pelatihan dan motivasi usaha seperti pelatihan kewirausahaan dapat dilakukan oleh perguruan tinggi seperti Universitas Sriwijaya sebagai objek penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Maka pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan mie pelangi berbahan buah dan sayur.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada maka rumusan masalah dalam pengabdian ini, antara lain: bagaimana berinovasi dalam membangun usaha baru dengan membuat mie pelangi berwarna merah, hijau dan kuning dengan bahan utama dari buah naga, bit, bayam dan wortel?

1.3. Tujuan dan Manfaat Pengabdian

Tujuan pengabdian ini memastikan adanya peningkatan keterampilan baru dalam pembuatan mie pelangi sehingga membuka peluang usaha baru bagi ibu-ibu dan perempuan muda di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Teori Produksi

Teori produksi adalah studi tentang produksi atau proses ekonomi untuk mengubah faktor produksi (input) menjadi hasil produksi (output). Produksi menggunakan sumber daya untuk menciptakan barang atau jasa yang sesuai untuk digunakan. Dalam teori produksi, produksi adalah suatu kegiatan untuk menambah nilai guna pada suatu barang. Produksi diukur sebagai "tingkat hasil produksi (output) per periode waktu" karena merupakan konsep aliran.

Ada 3 aspek proses produksi antara lain:

- a) Kuantitas barang atau jasa di hasilkan.
- b) Bentuk barang atau jasa di ciptakan, dan
- c) Distribusi temporal dan spasial dari barang atau jasa yang di hasilkan.

Proses produksi dapat di definisikan sebagai kegiatan yang meningkatkan kesamaan antara pola permintaan barang atau jasa dan kuantitas, bentuk ukuran, panjang dan distribusi barang atau jasa tersedia bagi pasar.

Teori produksi yang sederhana menggambarkan tentang hubungan diantara tingkat produksi suatu barang dengan jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan berbagai tingkat produksi barang tersebut. Dalam analisis tersebut dimisalkan bahwa faktor-faktor produksi lainnya adalah tetap jumlahnya, yaitu modal dan tanah jumlahnya dianggap tidak mengalami perubahan. Juga teknologi dianggap tidak mengalami perubahan. Satu-satunya faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya adalah tenaga kerja (Sukirno, 2008:193).

2. Fungsi Produksi

Fungsi produksi adalah suatu persamaan yang menunjukan hubungan ketergantungan antara tingkat input yang digunakan dalam proses produksi dengan tingkat output yang di hasilkan. faktor-faktor produksi dikenal pula dengan istilah input dan jumlah produksi selalu juga disebut sebagai output.

Fungsi produksi secara matematis sebagai berikut (Sukirno, 2008).

Q = F(K,L,R,T)

Q = Jumlah output (hasil)

K = Kapital (Modal)

L = Labour (Tenaga Kerja)

R = Raw Material (Kekayaan)

T = Teknologi

3. Faktor Produksi

Dalam teori ini input atau sumber daya yang di gunakan dalam proses produksi disebut faktor-faktor produksi sebagai berikut :

- a) Manusia (Tenaga Kerja)
- b) Modal
- c) Sumber Daya Alam (Tanah)
- d) Skill (Teknologi)

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Klasikal

Penjelasan konsep dan teori akan dilakukan dengan cara klasikal

Tutorial

Penjelasan mengenai bahan dan proses pembuatan Mie Berbahan Buah naga, buah bit, bayam, dan wortel.

• Praktik Pembuatan Mie Pelangi

Praktik mulai dari menimbang bahan bahan yang diguanakn untuk pembuatan mie dengan menggunakan timbangan elektrik, kemudian dibahan bahan tersebut diolah sesuai jenis mie yang akan dibuat.

Diskusi Interaktif

Untuk mempertajam konsep kewirausahaan dan pemahaman peserta dalam membuat mie pelangi, maka di perlukan diskusi interaktif yang melibatkan semua peserta pelatihan.

3.2. Keterkaitan

Pelatihan ini memiliki keterkaitan dengan bidang ilmu kewirausahaan, dan inovasi variasi pangan dalam pemenuhun gizi keluarga dengan memanfaatkan hasil pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

3.3. Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian

Evaluasi akan dilakukan dengan cara membagikan kuesioner yang berhubungan dengan materi kegiatan seperti dalam table berikut:

Tabel 3.1 Daftar Evaluasi Pelaksanaan Pelangabdian, kritik, Saran, dan kebutuhan pelatihan berikutnya

TANGGAPAN PESERTA TERHADAP PELATIHAN

| Nama | | | : |
|-----------|------|---------|---|
| Pelatihan | Yang | Diikuti | : |

Tanggal Pelaksanaan : Rabu, 13 November 2019

| No. | Pertanyaan | kurang | cukup | Baik |
|-----|---|--------|-------|------|
| 1 | Pelatihan menambah pengetahuan | | | |
| 2 | Pelatihan sangat nerguna dalam menunjang usaha | | | |
| 3 | Komnikasi Pembicara dengan Peserta Pelatihan | | | |
| 4 | Pembicara menguasai materi | | | |
| 5 | Penyajian materi | | | |
| 6 | Memberi kesempatan bertanya | | | |
| 7 | Kesiapan panitia melaksanakan kegiatan | | | |
| 8 | Konsumsi | | | |
| 9 | Pelaksanaan secara keseluruhan | | | L |

| Kritik | : 1. |
|---------|---------------------------------|
| | 2. |
| Saran | : 1. |
| | 2. |
| Pelatil | an yang diinginkan berikutnya : |
| | |

3.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek produksi mie pelangi dilaksanakan mulai bulan oktober sampai November pada masyarakat di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

3.5. Sasaran Penerima Manfaat

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu dan perempuan muda berjumlah 35 orang di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

3.6. Bahan dan Alat yang Dibutuhkan

Dalam suatu kegiatan proses produksi diperlukan beberapa alat, bahan dan cara kerja. Berikut ini merupakan alat, bahan dan cara kerja yang diperlukan dalam praktek produksi.

3.6.1. Alat

Dalam memulai usaha mie ini tentu saja kita memerlukan peralatan-peralatan untuk produksi mie. Peralatan ini cukup dibeli sekali ketika pertama kali memulai usaha. Diantara peralatan tersebut adalah :

Alat penggiling mie, alat pemotong mie, rol kayu gilingan, pisau, plastik 2 kg, meja kayu, timbangan, kompor, kursi kayu, panci standar mie, baskom wadah plastik, sendok, garpu, sumpit, mangkok, tempat sambal, gelas minuman, saringan mie dan sayur, talenan, wadah tissue

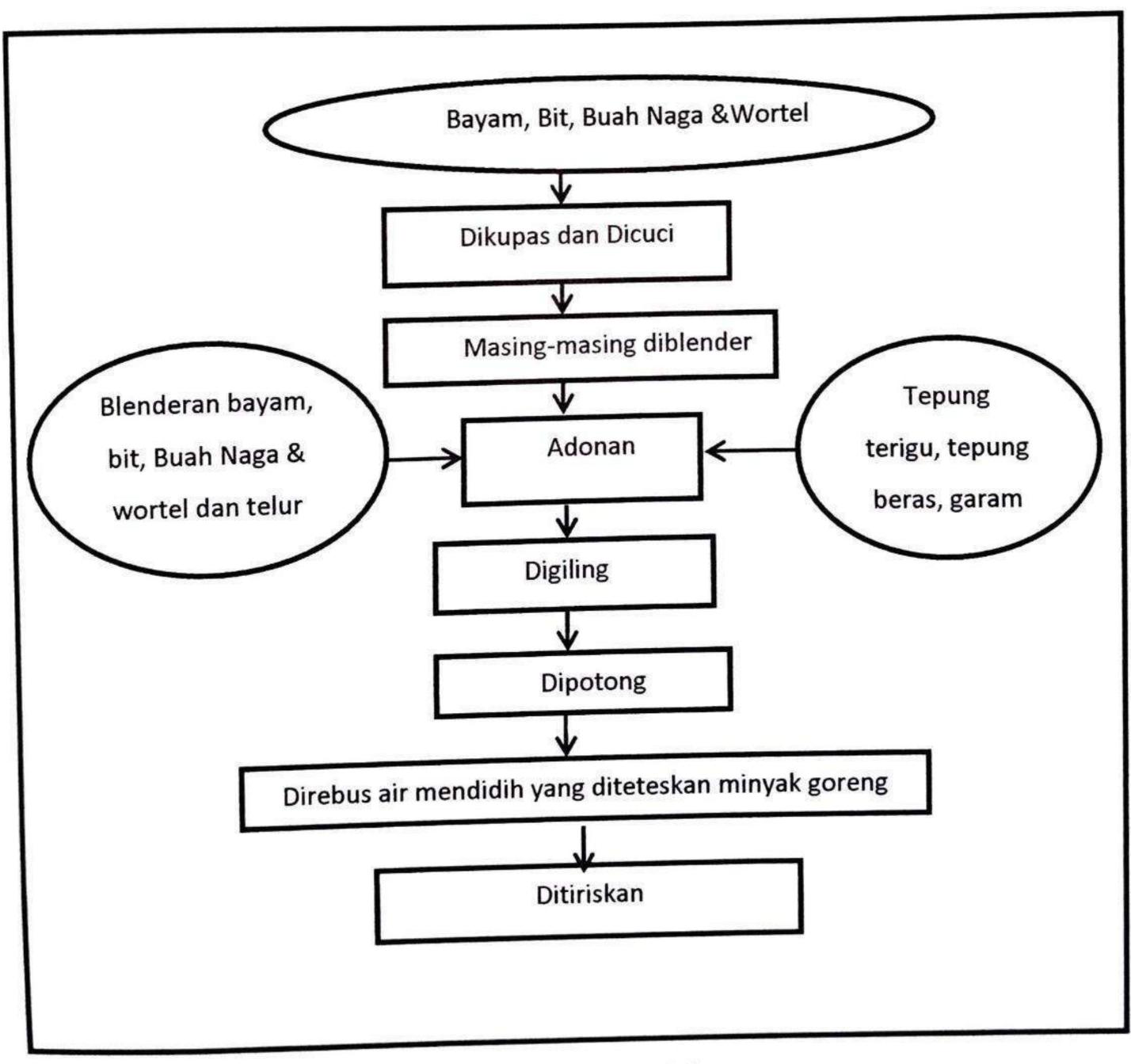
3.6.2 Bahan

Dalam menjalankan bisnis mie pelangi memerlukan bahan baku untuk pembuatannya. Untuk membuat mie pelangi yang nikmat membutuhkan bahan baku yakni tepung terigu, tepung sagu, minyak goreng, wortel, buah bit, bayam/sawi,

garam, minyak ayam, kecap asin, kecap manis, kecap, daging ayam, daun bawang, bawang goreng, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, jahe, tulang ayam, lada bubuk, bakso, saus, cabai, dan lainnya. Untuk mencari bahan baku mie pelangi bisa dijumpai di toko, pasar atau supermarket terdekat.

3.6.3. Cara Kerja

Cara kerja pembuatan mie pelangi dapat dilihat pada diagram alir berikut:



Gambar 3.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Mie Pelangi

Penjelasan Proses Pembuatan Mie Pelangi

- Pertama untuk mendapatkan warna hijau anda blender bayam bersama air.
 Warna merah blender buah bit atau Buah Naga dengan air. Warna kuning blender wortel dengan air. Sisihkan.
- Campur tepung terigu, tepung beras, dan juga garam lalu aduk rata. selanjutnya anda tambahkan blenderan bayam dan juga telur, aduk rata kembali.
- 3. Giling adonan dengan gilingan mie dari ketebalan paling besar (nomor 1) hingga ketebalan nomor 6. Lakukan penggilingan 2-3 kali untuk setiap nomornya dan setiap menurunkan nomor, selanjutnya selalu taburkan tepung terigu. Potong dengan pemotong mi.
- Selanjutnya rebus mie di dalam air yang sudah mendidih dan sudah diberi minyak goreng sampai matang. Angkat dan tiriskan.
- 5. Tambahan jika ingin langsung ditumis, panaskan minyak kemudian tumis cabai hijau, tomat hijau, daun bawang. Lalu ambahkan mie aduk rata, kemudian masukkan kecap. Aduk hingga matang.

BAB IV HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Persiapan Pelaksanaan Pengabdian

4.1.1 Survey Ke Tempat Narasumber

Pelaksana pengabdian melakukan survey ke tempat narasumber untuk memastikan bahwa narasumber benar-benar ada dan mempunyai usaha Mie Pelangi. Hal ini dilakukan demi kelancaran pengabdian kepada masyarakan dalam bentuk "Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Produk Hasil Pertanian di Desa Kerinjing Berupa Pembuatan Mie Pelangi Yang Berbahan Sayuran dan Buah" dapat terlaksana sesuai dengan yang sudah direncanakan.



Gambar 1 Survey Ke Tempat Narasumber

4.1.2 Latihan Pelaksana Pengabdian Dalam Melakukan Pembuatan Mie Pelangi

Latihan pelaksana pengabdian ditujukan agar pelaksana pengabdian mengerti bagaimana proses pembuatan Mie Pelangi, sehingga pelaksana pengabdian bisa menjelaskan sekaligus mempraktekkan ketika melangsungkan pelatihan.



Praktek Pembuatan Mie Pelangi di Tempat Produksi Mie Ifik

4.2 Kegiatan Pengabdian

and the second second

4.2.1 Profil Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan berjumlah 35 orang terdiri dari 21 orang perempuan (60 persen) dan 14 orang laki-laki (40 persen). Pekerjaan para peserta antara lain 11 orang ibu rumah tangga (31,42 persen), 5 orang petani (14,28 persen), 1 orang mahasiswa (2,85 persen), 4 orang pedagang (11,42 persen), 2 orang perangkat desa (5,71 persen), dan 12 orang swasta (34,28 persen). Umur para peserta dibagi menjadi 4 kelompok yaitu dibawah 30 tahun ada 9 orang (25,71 persen), 30 tahun sampai 40 tahun ada 11 orang (31,42 persen), 40 sampai 50 tahun ada 10 orang (28,57 persen), dan diatas 50 tahun ada 5 orang (14,28 persen). Peserta pelatihan adalah masyarakat

di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Tabel 4.1. Profil Peserta Pelatihan Pembutan Mie Pelangi

| No. | Nama | Jenis Kelamin | Usia | Pekerjaan |
|-----|-------------------------|---------------|------|------------------|
| 1 | Sarihusada | Wanita | 40 | Petani |
| 2 | Helda | Wanita | 33 | Ibu Rumah Tangga |
| 3 | Deka Sariyanti | Wanita | 42 | Ibu Rumah Tangga |
| 4 | Wanisi | Wanita | 47 | Pedagang |
| 5 | Linda Wati | Wanita | 39 | Petani |
| 6 | Suroyah | Wanita | 52 | Pedagang |
| 7 | Mar | Wanita | 42 | Petani |
| 8 | Nit | Wanita | 39 | Petani |
| 9 | Nadhea Satia Pratiwi | Wanita | 21 | Mahasiswa |
| 10 | Emiliyah Hijrah | Wanita | 38 | Ibu Rumah Tangga |
| 11 | Sri Eva Handayani | Wanita | 47 | Ibu Rumah Tangga |
| 12 | Azizah | Wanita | 53 | Ibu Rumah Tangga |
| 13 | Novita Sari | Wanita | 18 | Pedagang |
| 14 | Zuriah Anipa | Wanita | 40 | Ibu Rumah Tangga |
| 15 | Nurlaila | Wanita | 53 | Ibu Rumah Tangga |
| 16 | Rizqy Afiyani N | Wanita | 23 | Pedagang |
| 17 | Masko | Wanita | 50 | Ibu Rumah Tangga |
| 18 | Dedi Irawan | Pria | 30 | Perangkat Desa |
| 19 | Abdul Manaf | Pria | 49 | Perangkat Desa |
| 20 | Ita Suryanti | Wanita | 37 | Ibu Rumah Tangga |
| 21 | Lukita Tri Permata | Wanita | 37 | Swasta |
| 22 | M. Zainuddin | Pria | 29 | Swasta |
| 23 | Tike Purnama | Wanita | 26 | Ibu Rumah Tangga |
| 24 | Ongki Rangda | Pria | 25 | Swasta |
| 25 | Nely | Wanita | 39 | Ibu Rumah Tangga |
| 26 | M. Febri Arisyah | Pria | 35 | Swasta |
| 27 | Nusantara | Pria | 43 | Swasta |
| 28 | Solihin | Pria | 53 | Petani |
| 29 | Natalis Kudus | Pria | 39 | Swasta |
| 30 | Ari Agung M | Pria | 25 | Swasta |
| 31 | Yopan Romadhon | Pria | 27 | Swasta |
| 32 | Robby Aqshal | Pria | 23 | Swasta |
| 33 | Hendra | Pria | 40 | Swasta |
| 34 | Akobri | Pria | 39 | Swasta |
| 35 | Denny B | Pria | 42 | Swasta |

Data: Diolah, November 2019



Gambar 3 Foto Bersama Sebelum Pelaksanaan Pelatihan di Lokasi Pelatiahan

4.2.2 Jadwal Kegiatan

| Waktu | <u>Acara</u> |
|---------------|--|
| 08.00 - 08.15 | Pembukaan oleh perwakilan masyarakat |
| 08.15 - 09.00 | Kata sambutan dari ketua pelaksana kegiatan dan Pemaparan Materi Kewirusahaan dan inovasi produk makanan. |
| | Oleh: Drs. Harunnurrasyid, M.Com |
| 09.00 - 10.15 | Penyampaian materi: Pembuatan Mie Berbahan Wortel |
| | Oleh : M. Zainuddin |
| 10.15 - 12.00 | Penyampaian materi II : Pembuatan Mie Berbahan Buah Naga |
| | Oleh : M. Zainuddin |
| 12.00 - 13.15 | ISHOMA |
| 13.15 - 15.00 | Penyampaian materi III : Pembuatan Mie Bebahan Bayam |
| | Oleh : M. Zainuddin |
| 15.00 - 15.15 | Pengisian angket evaluasi |
| 15.15 - 17:00 | Penutupan dan Sesi foto bersama |
| | |

4.2.3 Pembukaan dan Kata Sambutan serta Pemaparan Materi Kewirausahaan dan Inovasi Produk Pangan dalam Rangka Pemenuhan Gizi Keluarga.

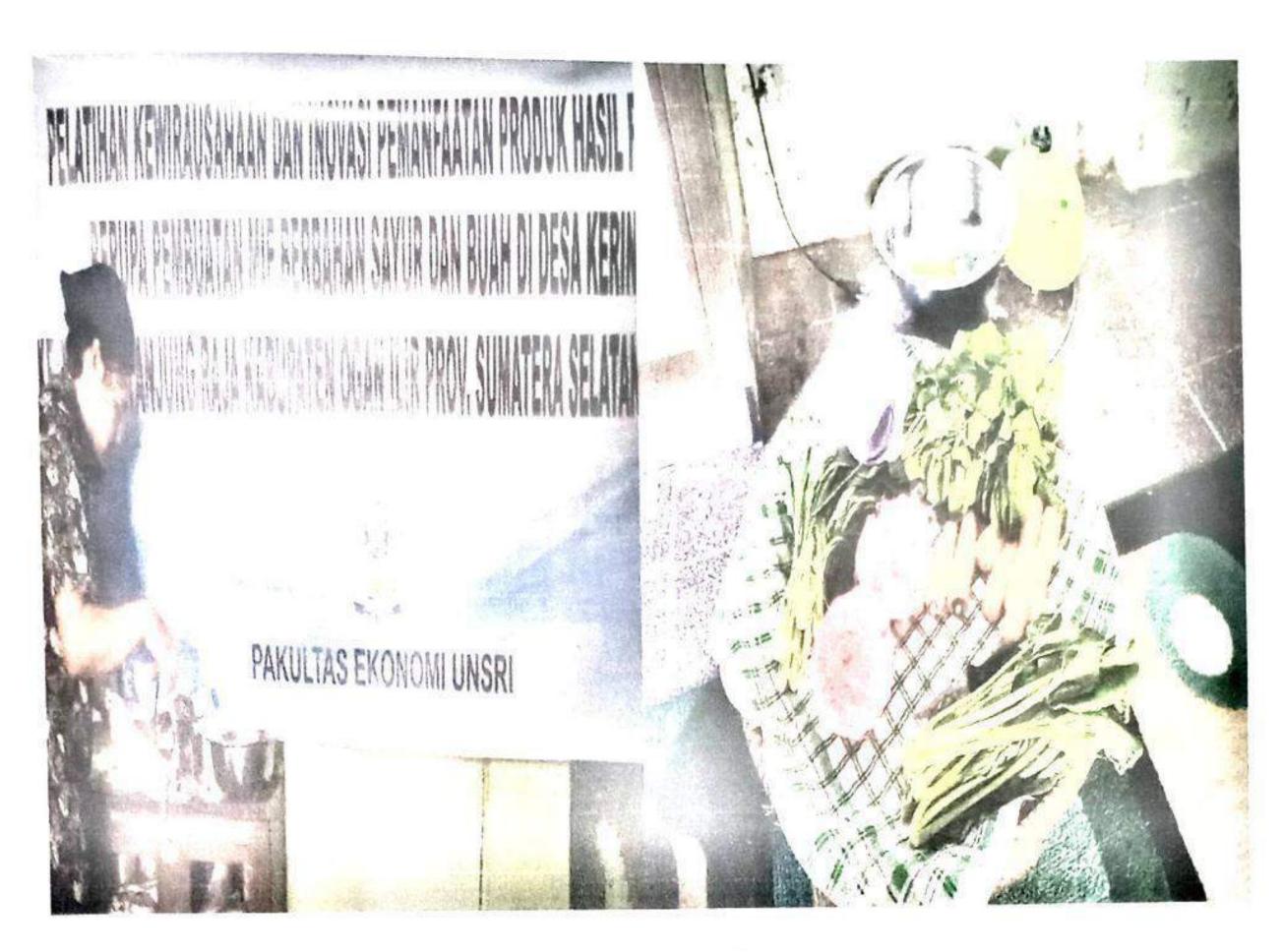
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dengan pembukaan oleh perwakilan masyarakat yang diwakilkan oleh Kepala Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan dan juga kata sambutan dari ketua pelaksanaan kegiatan pengabdian.



Pembukaan dan Kata Sambutan Serta Pemaparan Materri Kewirausahaan dan Inovasi Produk Pangan serta Diskusi Pentingnya Pemenuhan Gizi Keluarga.

4.2.4 Pelatihan Pembuatan Mie Pelangi

Pelatihan pembuatan Mie Pelangi dengan menggunakan bahan dasar pertanian yakni buah dan sayur yang langsung di latih oleh narasumber yaitu pak Zainuddin. Alat-alat yang digunakan dalam pelatihan pembuatan Mie Pelangi yaitu alat penggiling, alat pemotong mie, pisau, kompor, blender, panci, baskom plastik, saringan, adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan Mie Pelangi yaitu tepung terigu, wortel, bayam, buah naga, lada bubuk dan lainnya.



Gambar 5 Alat dan Bahan Pembuatan Mie Pelangi

Setelah semua bahan telah siap, narasumber mulai mempraktekkan langkah-langkah cara pembuatan dari Mie pelangi. Pertama, untuk mendapatkan warna hijau anda blender bayam bersama air. Warna merah blender buah bit atau Buah Naga dengan air. Warna kuning blender wortel dengan air. Sisihkan. Lalu campur tetpung tetigu dan juga garam lalu aduk rata, beserta tambahkan hasil blenderan sehingga menjadi adonan berwarna hijau, merah, dan kuning.



Gambar 6
Praktek Pembuatan Mie Berwarna Merah dari buah naga oleh Nara Sumber

Setelah adonan selesai, giling adonan tersebut dengan gilingan mie dari ketebalan paling besar (nomor 1) hingga ketebalan paling kecil (nomor 6), lakukan 2-3 kali penggilingan untuk tiap tingkat ketebalan, setelah digiling hingga kalis, baru dipotong dengan alat pemotong mie. Setelah itu rebus mie di dalam air mendidih.



Gambar 7
Praktek Menngiling dan Memotong Mie Pelangi

Setelah pelatihan pembuatan mie selesai, peserta, narasumber, dan pelaksana kegiatan melakukan penutupan yakni makan Mie Pelangi yang sudah dibuat bersama-sama sekaligus sesi foto bersama, berakhirlah pelatihan pembuatan Mie Pelangi.





Gambar 8 Makan Bersama Mie Pelangi Hasil Praktek yang Sudah Siap dikonsumsi

BAB V

KESIMPULA DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pelatihan pembuatan Mie Pelangi menambah pengetahuan peserta dengan baik dimana peserta bisa menambah variasi dalam memenuhi gizi keluarga, selain menambah pengetahuan pelatihan juga mampu menunjang usaha peserta untuk menambah produk yang dijual. Komunikasi antara pembicara dan peserta selama pelatihan, dengan penyajian materi dan kesempatan bertanya peserta yang baik, sehingga interaksi antara pembicara dan peserta berjalan dengan sangat baik. Persiapan panitia dalam melaksanakan kegiatan sudah baik, baik dari segi materi, konsumsi, dan lain-lain.

5.2 Saran

.

Pelatihan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat dalam upaya menambah pengetahuan untuk menambah variasi makanan yang terbuat dari bahan alami dan bergizi tinggi, yang pada akhirnya diharapkan mampu menambah jenis produksi yang bergizi untuk dijual sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat.

Sebaiknya program pelatihan pembuatan Mie Pelangi dapat diteruskan dengan pemberian alat pemotong dan penggiling mie sehingga peserta pelatihan bisa membuat kelompok usaha mie pelangi di lingkungan masing masing, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Selanjutnya pelatihan yang diharapkan sebagai lanjutan dari pengabdian pada masyarakat di Desa Kerinjing adalah pelatihan dan fasilitasi pemasaran produk dan pelatihan pembutan kue berkarakter.

DAFTAR PUSTAKA

Hendro, Ir. M.M. (2011). Dasar-dasar kewirausahaan. Jakarta: Erlangga.

Sukirno, Sadono, (2008). Pengantar Teori Mikro Eonomi, Jakarta, Raja Grafindo Persada.

http://www.trulyace.com/

http://www.marketresearchworld.net/

LAMPIRAN

FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI LOKASI KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

rang bertanda tangan dibawah ini :

Vama

: Faisal Kimi

Desa/Kecamatan

: Desa Kerinjing/ Kecamatan Tanjung Raja

labatan

: Kepala Desa

No. HP

: 085273678867

Dengan ini menyatakan kesediaan untuk menerima pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat di wilayah kerja kami selama 1 (satu) hari, yaitu:

1. Judul: Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Hasil Pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah.

2. Nama Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat:

Ketua Pelaksana

: Drs. Harunurrasyid, M.Com

Anggota Pelaksana: 1. Mardalena, S.E, M.Si

2. Fera Widyanata, S.E, M.Si

Pembantu Lapangan 1. Ryan Rakhmat Ardhyanto (mahasiswa)

2. Seno Bayu Putro (mahasiswa)

Demikian surat pernyataan ini saya buat kiranya dapat diproses sebagaimana mestinya.

Kerinjing, November 2019

Kepada Desa Kerinjing, Kec. Tanjung Raja, Kab. Ogan Ilir, Prov. Sumsel

Faisa Kimi

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKSANAKAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama

: Faisal Kimi

Desa/Kecamatan

: Desa Kerinjing/Kecamatan Tanjung Raja

Jabatan

: Kepala Desa

No. HP

: 085273678867

Dengan ini menerangkan bahwa kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya dengan

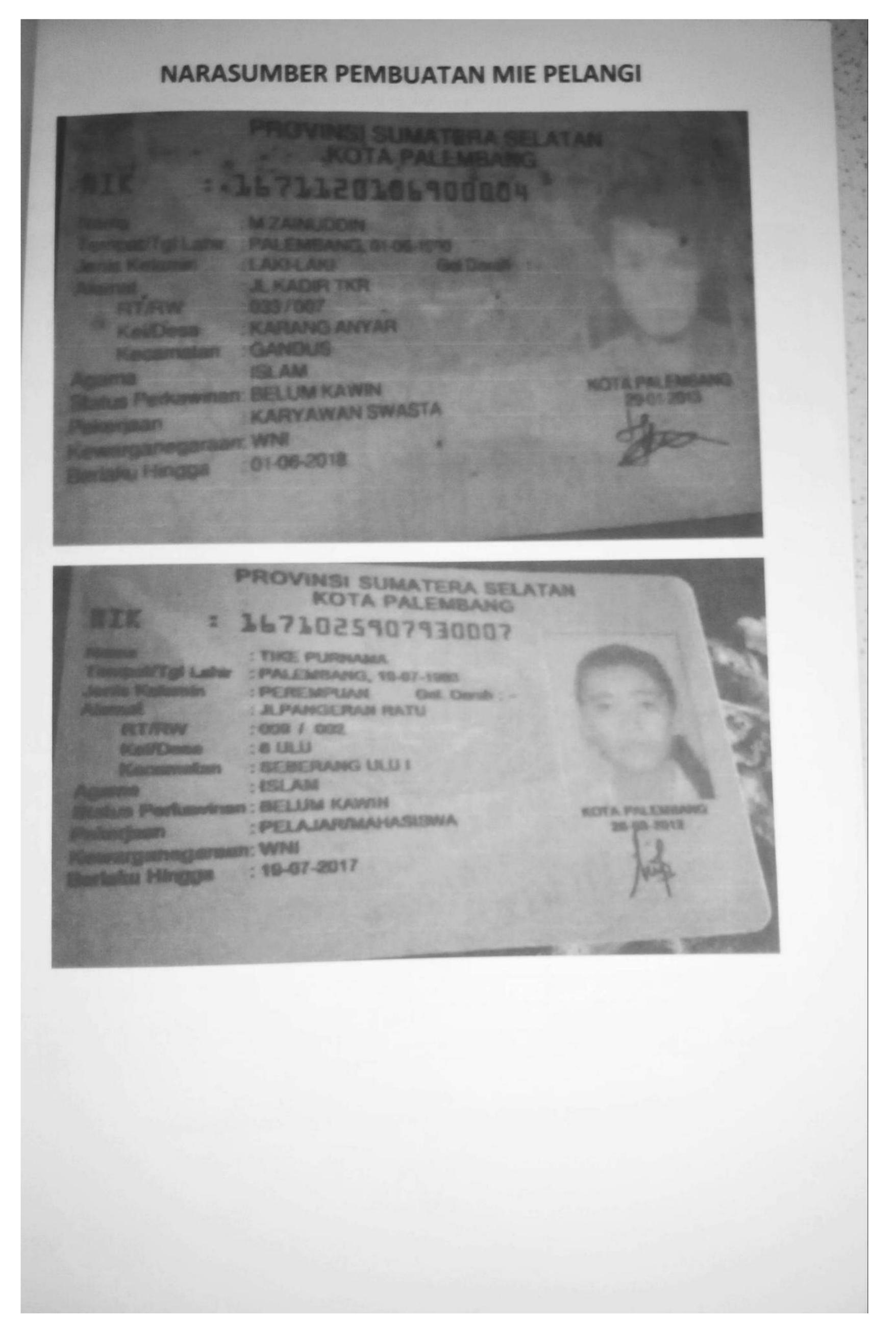
Judul: Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Hasil Pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan, Berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah.

Benar telah dilaksanakan selama 1 hari kegiatan, pada hari Rabu, 13 November 2019 di wilayah kerja kami.

Demikian surat pernyataan ini saya buat kiranya dapat diproses sebagaimana mestinya.

Mengetahui Kepala Desa

Faisat Kimi





DAFTAR HADIR PESERTA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2019

ul Pengabdian

: Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Hasil Pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah.

13 November 2019

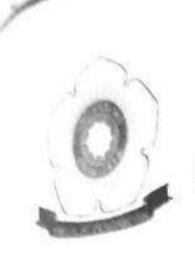
rggal Pelaksanaan

| | Nama | Usia | Pekerjaan/ jenis usaha | No. Telp | Tanda Tangan |
|-----|----------------------|------|---------------------------|--------------------|--------------|
| | CARILUSADA. | 40 | THNI | 085352505295 | Shepa |
| | HELOA | 33 | 112-1 | 0852A3312676 | Alife |
| | Doka Sariyanti | 42 | 164 Rumah tanggar | 018-73065219 | Auf. |
| + | Wanih | 47 | tagmo | 08 5268 977 200 | us |
| | Linda Wah | 39. | tanı | 081377897499 | Kleit |
| 4 | SUKOYAH | 52 | DAGANG | | Doug |
| | MAR | 42 | TAN1 | | LLU |
| | NIT | 39 | TANI | | 7 |
| | Nodhea Satia Pratiwi | 21 | mahasiswa | 085538686600 | DUL |
| | EMILIYAH HIJRAH | 38 | IRT | 081377645744 | -2 |
| | SRI EUA HAUDZYZNI | 47. | IRT | 08127927115 | ۶۴ |
| | azizas | 53 | IRT | 083374552125 | ÁP |
| | Novda Sari | 10 | Dagana | 083802785267 | Conto |
| | Quriah anipa | 40 | IRT | 082183009500 | Offe |
| | Nurtoita | 53 | IRT | 081367708778 | With |
| - | RROY AMIYAN N | 23 | Dagang | 081272457632 | da |
| | MASLO | 50 | 1KT | | A. |
| | DEDITRHUAN | 30 | LEAD-SE | | Bit |
| *** | LODGE MANAF | 49 | RT-01 | 081271442685 | Alef |
| | ITA SURYANTI' | 37 | 1127 | 082256428403 | The |
| | Lukita Tri permata | 37 | Swasta | 08127142496 | 9 11. |
| | M. ZAINDDDIN | 29 | Swas ta | 0852149133 | / 1/7 |
| | Tike purnama | 26 | 1127 | 085357008228 | |
| | ONGKI RANGDA | 25 | SwastA | 08 127315 16 09 | CAX A |
| | Holy ou. | 39 | IRT | | (987 |
| | Middle Drisph | 35 | € 1000 E | | |
| 7 | NUSAN TRRA | 13 | 500017 | 0.00000 | Al in |
| - | Colitin | 53 | 7411 | 0853827057 | 1/04 |
| 0 | MATALIS KUDUS | 39 | SWASTA | 08576695862 | |
| 2 | MR Acura M. | 25 | SWETTA | (18953 b) ac -0910 | - dock |

Mengetahui,

Kepala Desa Kerinjing, Kec. Tanjung Raja, Kab. Ogan Ilir, Prov. Sumsel

(Faisal Kymi)



DAFTAR HADIR PESERTA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS SRIWIJAYA TAHUN 2019

Judul Pengabdian

: Pelatihan Kewirausahaan dan Inovasi Pemanfaatan Hasil Pertanian di Desa Kerinjing, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan, berupa Pembuatan Mie Pelangi Berbahan Sayuran dan Buah.

Tanggal Pelaksanaan

November 2019

| No. | Nama | Usia | Pekerjaan/ jenis usaha | No. Telp | Tanda Tangan |
|-----|----------------|------|---------------------------|--------------|--------------|
| 31 | Jopan Homadhor | 27 | Swasta | 085273928966 | CU- |
| 32 | ROBBY ARGHAL | 23 | Swasta | 0021792/1981 | #1/5° |
| 33 | HENDRA | 40 | -11- | 082179101672 | How |
| 34_ | AKOBRI | 39 | - 11 - | 085709880067 | agus! |
| 35 | Denny B | 92 | 8was/a | 08538509000) | May a |
| 06 | Markatena | 41 | Augrotz pergalarz | | |
| 37 | 1 LI V | 22 | Pembourtu Pennabdian | 082183054036 | 120 |
| 38 | Fere Widgands. | 32 . | Anggota Pensabdi | ۵۱. | V. |
| 39 | · Harunumasyrd | 59. | Ketra Pengal dian | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | 4 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Mengetahui, Kepala Desa Kerinjing, Kec. Tanjung Raja, Kab. Ogan Ilir, Prov. Sumsel

(Faisal kimi)