



INOVASI PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI BAHAN LOKAL DI SMA 26 KOTA BATAM

Rosie Oktavia Puspita Rini
Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
rosie@btp.ac.id
Tirta Mulyadi
Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
tirta@btp.ac.id
Wahyudi Ilham
Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
ilham@btp.ac.id
Heri Nuryanto
Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
heri@btp.ac.id

Abstrak

SMA 26 is one of the state schools in Batam City. Batam 26 High School or known as Smandanam is a superior school which aims to produce a generation of knowledge and superior character. The PKM Team for the Batam Culinary Management Study Program and Tourism Polytechnic through PKM Activities chose SMA 26 as a partner because the school needs to increase self-development through student innovation through local food. Apart from that, its PKM activities are also in line with the Food Technology and Entrepreneurship courses. The selection of products to innovate is based on discussions between partners and their PKM teams. Based on the results of dedication to innovative learning in building student character in elementary schools, it is that in innovative learning teachers must prioritize fun learning to improve innovative learning outcomes and have students who have good character in learning.

Kata kunci: Innovation, Local Food, Training, Soy Milk

Abstrak

SMA 26 merupakan salah satu sekolah negeri yang ada di Kota Batam. Sekolah Menengah Atas 26 Batam atau yang dikenal dengan Smandanam merupakan sekolah unggul yang bertujuan untuk menghasilkan generasi berilmu dan berkarakter unggul. Tim PKM Program studi manajemen Kuliner dan Politeknik Pariwisata Batam melalui Kegiatan PKM memilih SMA 26 sebagai mitra karena sekolah perlu meningkatkan pengembangan diri melalui inovasi siswa melalui pangan lokal Selain itu, kegiatan PKM-nya ini juga sejalan dengan mata kuliah Teknologi Pangan dan Kewirausahaan. Pemilihan produk untuk berinovasi didasarkan pada diskusi antara mitra dan tim PKM-nya. Berdasarkan hasil pengabdian terhadap pembelajaran inovatif dalam membangun karakter siswa di sekolah dasar adalah bahwa dalam pembelajaran inovatif guru harus mengutamakan pembelajaran yang menyenangkan untuk meningkatkan hasil belajar yang inovatif dan memiliki siswa yang memiliki karakter yang baik dalam pembelajaran

Kata kunci: Inovasi, Pangan Lokal, Pelatihan, Susu Kedelai

PENDAHULUAN

SMA 26 merupakan salah satu sekolah negeri yang ada di Kota Batam. Sekolah Menengah Atas 26 Batam atau yang dikenal dengan Smandanam merupakan sekolah unggul yang bertujuan untuk menghasilkan generasi berilmu dan berkarakter unggul.





Smندانam memiliki visi, yaitu "Terwujudnya sekolah yang peduli (prestasi, empati, daya saing, keunggulan, wawasan lingkungan dan keimanan kepada Tuhan Yang Maha Esa)". Dalam mewujudkan visi sekolah dengan mengacu pada salah satu misi, yaitu "Menumbuhkan kemandirian peserta didik melalui kegiatan pembiasaan, kewirausahaan, dan pengembangan diri yang terencana dan berkelanjutan", diperlukan strategi dalam mencapainya.

Meskipun jumlah siswa di SMAN 26 meningkat setiap tahunnya, terbukti dengan antusiasme siswa, perkembangan siswa modern membutuhkan perhatian khusus untuk meningkatkan kemandirian dan kemampuan beradaptasi mereka dari waktu ke waktu Pimpinan sekolah menginginkan civitas akademika memiliki kesinambungan yang membedakannya dengan sekolah lain

Tim PKM Program studi manajemen Kuliner dan Politeknik Pariwisata Batam melalui Kegiatan PKM memilih SMA 26 sebagai mitra karena sekolah perlu meningkatkan pengembangan diri melalui inovasi siswa melalui pangan lokal Selain itu, kegiatan PKM-nya ini juga sejalan dengan mata kuliah Teknologi Pangan dan Kewirausahaan

Inovasi adalah bagian penting dari peningkatan standar dan kualitas hidup masyarakat. Inovasi sendiri terbagi menjadi beberapa bidang dan sektor, seperti inovasi melalui pemanfaatan sumber daya alam lokal. Produk meningkatkan pendapatan kelompok bisnis dan memberikan keuntungan dalam persaingan dengan pasar. Upaya sederhana untuk menerapkan inovasi adalah diversifikasi dengan mengubah penggunaan bahan utama yang digunakan untuk membuat jenis produk lain. Diversifikasi produk yang tepat dapat meningkatkan kualitas produk dan memaksimalkan pendapatan yang dihasilkan (Gunawan et al., 2022).

Permintaan inovasi produk pangan terus mengalami perubahan tren. Tren saat ini terkait produk pangan adalah pangan fungsional (Anti Riyanti & Rosie Octavia Puspita Rini, 2022). Pangan fungsional adalah pangan yang memiliki fungsi lebih dari fungsi utamanya seperti penyembuhan dan/atau pencegahan jenis penyakit. Untuk itu, inovasi produk pangan dapat dilakukan dengan mengarah pada tren konsumsi masyarakat saat ini, yaitu pangan fungsional (Yuniastri et al., 2019). Penggunaan teknologi pengolahan pangan yang sehat-lokal, kemasan yang baik-inovatif diharapkan dapat memudahkan pelaku usaha untuk lebih aktif memproduksi (Saati et al., 2022)

Perkembangan generasi muda adalah proses yang mencoba dan mendapatkan apa yang mereka inginkan lebih cepat. Peningkatan kemampuan generasi muda untuk





menciptakan produk yang lebih baik serta pembinaan dan kegiatan bisnis dalam skala lokal (Fattach et al., 2022)

Berdasarkan hasil percakapan kami dengan mitra kami, kami dapat mengatakan bahwa mereka ingin menerapkan strategi pembelajaran yang berbeda dari pesaing mereka saat ini. Namun, tantangan utama yang dihadapi oleh mitra adalah kurangnya pengakuan awal penggunaan pangan lokal untuk menumbuhkan kapasitas inovasi di SMA Negeri 26 Kota Batam dan adaptasinya dengan lingkungan sosial ekonomi masyarakat sekolah. Yang perlu Anda pahami adalah kurangnya fokus pada peningkatan kreativitas dan perspektif berwawasan ke depan berdasarkan karakteristik siswa, keterbatasan guru, dan kegiatan manajemen kelembagaan diperlukan, sehingga potensi Tidak ada program instruksional yang komprehensif untuk siswa. Sebagai hasil dari pernyataan di atas, kami telah sepakat untuk mengembangkan produk-produk inovatif menggunakan bahan-bahan lokal melalui pelatihan. Pemilihan produk untuk berinovasi didasarkan pada diskusi antara mitra dan tim PKM-nya. Judul pelatihan adalah "Inovasi makanan dan minuman yang meningkatkan nilai bahan lokal".

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada siswa-siswi SMAN 26 Kota Batam tentang pemanfaatan bahan-bahan lokal untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan mereka. Program ini mengarah pada inovasi yang sedapat mungkin menggunakan bahan-bahan lokal. Seperti halnya kegiatan amal yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Batam, setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan dapat membawa manfaat. Diharapkan inisiatif filantropi ini akan mendorong kreativitas dan inovasi dalam pemanfaatan material lokal. Selain itu, filantropi ini akan mengubah paradigma penggunaan material lokal

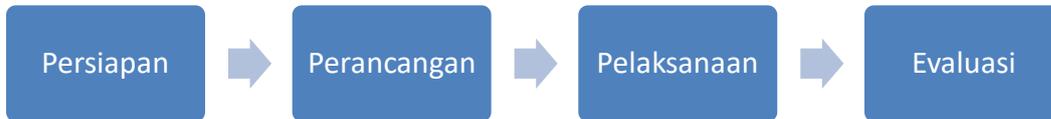
METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

SMA 26 Kelompok sasaran kegiatan inovasi produk makanan dan minuman untuk meningkatkan nilai bahan lokal di Kota Batam. Kegiatan ini terlaksana atas kerjasama Program Riset Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dan dibagikan kepada 26 siswa SMAN. Ilustrator dan perancang kegiatan ini berafiliasi dengan Program Studi Penelitian Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dan instruktur Manajemen Pangan. Pelaksanaan kegiatan PKM berupa kegiatan sosialisasi





dan pelatihan yang terdiri dari beberapa tahapan:



1 Tahap persiapan

Tahap persiapan berlangsung melalui pertemuan dengan mitra SMA 26 dan dirangkum dalam bentuk diskusi. Fase ini menyampaikan urutan kegiatan yang akan dilakukan selama proses kolaborasi. Penentuan rencana kegiatan pelatihan, konsep produk, dan mekanisme pelatihan juga dibahas selama fase ini. Selain itu, mendistribusikan tugas dan tanggung jawab yang perlu disiapkan oleh mitra dan tim PKM

2 Tahap perencanaan

Fase ini dilakukan dalam bentuk interaksi dimana tim PKM membahas materi yang dihasilkan. Kegiatan ini juga memperkenalkan dan menjelaskan resep standar menggunakan bahan dan metode pembuatan. Telah disepakati bahwa 30 siswa akan berpartisipasi dan acara pelatihan akan diadakan pada hari Kamis, 12 Oktober 2023 dari jam 9:00 pagi sampai 12:00 siang di WIB, SMAN 26 Kota Batam

3 Tingkat Implementasi

Kegiatan pelatihan akan dilakukan untuk mempromosikan kemampuan untuk melihat makanan lokal dan berinovasi. Bahan lokal yang dipilih adalah susu kedelai dan hasil produknya merupakan inovasi minimal di pasar. Bahan yang disiapkan adalah 500ml susu kedelai, 75g gula, 10g gelatin, 100ml air es, dan 5ml esens vanila. Meskipun metode pembuatan yang digunakan sangat sederhana, namun dapat menghasilkan berbagai inovasi produk. Proses pembuatannya adalah menyiapkan semua bahan dengan ukuran yang tepat, melarutkan gelatin dalam air, aduk rata dan sisihkan, masak semua bahan lainnya dengan api kecil sambil diaduk sampai gula larut, tambahkan agar-agar, Aduk hingga rata, Tidak perlu memasak karena bahan-bahannya meleleh, Tuang ke dalam cangkir dan biarkan sampai mengeras untuk menghias

4 Tahap Evaluasi

Fase ini merupakan fase akhir dalam pelaksanaan kegiatan PKM. Evaluasi membantu memantau dan menentukan keberhasilan proses kolaborasi yang sedang berlangsung. Hasil yang diharapkan dari pembelajaran inovasi antara lain siswa memahami konsep pembaharuan melalui proses internalisasi dan menguasai konsep tersebut untuk





memecahkan masalah yang dihadapinya. Realitas sektor kemahasiswaan menunjukkan bahwa hambatan terbesar dalam pemecahan masalah adalah lemahnya upaya pemanfaatan kemampuan dan potensi logis mahasiswa dengan baik. Untuk memahami inovasi dan internalisasi, siswa harus menggunakan metode dan pendekatan yang berbeda dalam proses belajar mengajar, tergantung pada materi dan karakteristik siswa. Meningkatkan kemampuan belajar siswa dan memberikan kesempatan kepada siswa untuk belajar sendiri. Kami juga membahas sejauh mana semua komponen input instrumen dalam suatu sistem pembelajaran disusun sehingga dapat secara sinergis menghasilkan proses, outcome, dan efek pembelajaran yang optimal

HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bagi siswa-siswi SMA 26 kota Batam dimaksudkan untuk membantu menciptakan pembelajaran yang dapat merangsang kegiatan inovasi dalam memanfaatkan pangan lokal. Pelaksanaan Kegiatan menggunakan metode Demonstration Metode ini dipilih untuk menjelaskan materi tentang penggunaan susu kedelai yang masih minim pengembangan produk. Materi yang diberikan adalah praktikum teknik pengajaran melalui pembukaan, penjelasan standar resep, pemberian contoh pembuatan, presentasi dan review produk (Rini et al., 2023) . Diskusi siswa dapat berdialog dan berdiskusi dengan siswa maupun dengan sesama siswa pada setiap penjelasan langkah-langkah pembuatan. Q&&A Metode ini sangat penting bagi mahasiswa praktikum, baik saat menerima penjelasan mengenai materi yang diberikan maupun saat mempraktikkannya. Metode ini memungkinkan siswa untuk mengeksplorasi sebanyak mungkin pengetahuan tentang pembuatan suatu produk. Praktik pembuatan produk metode ini mengajak mahasiswa untuk mempraktikkan suatu produk dengan bimbingan dosen sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.

Susu kedelai adalah jus sayuran yang diproses dengan merendam dan menggiling kedelai, merebus campuran, dan menyaring partikel yang tersisa. Satu gelas susu kedelai komersial tanpa pemanis (243 ml) mengandung 80 kkal 4 gram karbohidrat (termasuk 1 gram gula), 4 gram lemak, dan 7 gram protein. Susu kedelai olahan mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin D sebanyak 10-45% Angka Kecukupan Gizi, dengan kandungan kalsium dan magnesium yang signifikan pula. Susu kedelai memiliki indeks glikemik (GI) 34 ± 4 .





Melalui kegiatan PKM ini, susu kedelai diolah menjadi bahan utama, kemudian diproduksi menjadi produk yang mengikuti tren. Melalui produk susu kedelai ini, selain memperbanyak variasi produk terdapat manfaat kesehatan diantaranya baik untuk kesehatan otak, meningkatkan kesehatan jantung, menjaga kadar kolesterol, meningkatkan pertumbuhan rambut, memperkuat tulang, sebagai antidepresan, membantu menurunkan berat badan, mengatasi masalah kulit, mempercepat pemulihan setelah berolahraga dan mengurangi risiko kanker dan masih banyak lainnya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama 1 minggu mulai dari tahap persiapan hingga penyerahan laporan akhir. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini dijabarkan sebagai berikut:

- a. Observasi lapangan yang bertujuan untuk mengetahui kebutuhan dan permasalahan mitra dilakukan dengan melakukan wawancara dengan guru-guru di SMAN 26
- b. Penguatan Penetapan Target, Waktu, dan Tempat Pelatihan, bertujuan untuk memastikan peserta yang benar-benar membutuhkan pelatihan,
- c. Perencanaan teknis pelaksanaan kegiatan pelatihan, dan
- d. Persiapan materi pelatihan. Pelaksanaan Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam beberapa pertemuan, dengan materi yang berbeda-beda setiap pertemuannya.
- e. Merencanakan agenda rapat dengan menyiapkan kegiatan
- f. Pelaksanaan Kegiatan
- g. Pembuatan Laporan



Gambar 1. Kegiatan PKM di SMA Negeri 26, Kota Batam





PENUTUP

Berdasarkan hasil pengabdian terhadap pembelajaran inovatif dalam membangun karakter siswa di sekolah dasar adalah bahwa dalam pembelajaran inovatif guru harus mengutamakan pembelajaran yang menyenangkan untuk meningkatkan hasil belajar yang inovatif dan memiliki siswa yang memiliki karakter yang baik dalam pembelajaran. Jika guru tidak dapat membuat pembelajaran menjadi menyenangkan dalam kegiatan pembelajaran, maka akan sulit untuk membuat anak didiknya berpikir inovatif. Pembelajaran adalah proses interaksi antara siswa dengan pendidik dan sumber belajar dalam suatu lingkungan belajar. Pembelajaran merupakan bantuan yang diberikan oleh pendidik agar dapat terjadi proses pemerolehan ilmu dan pengetahuan, penguasaan keterampilan dan kebiasaan, serta pembentukan sikap dan keyakinan pada peserta didik. Belajar pada hakikatnya adalah suatu proses interaksi antara siswa dengan lingkungannya, yang sebelumnya tidak dapat menjadi sedemikian rupa sehingga membuat siswa mengubah perilakunya menjadi lebih baik. Pembelajaran adalah rencana yang berisi serangkaian kegiatan yang dirancang untuk mencapai tujuan pembelajaran. Dan dapat juga diartikan sebagai ilmu atau seni menggunakan sumber belajar, sehingga kompetensi dan tujuan pembelajaran dapat tercapai dan dilaksanakan sesuai dengan perencanaan pembelajaran. Ada lagi menurut beberapa ahli menyatakan belajar adalah usaha guru atau pendidik untuk membimbing, mengarahkan atau mengatur pembelajaran. Pembelajaran merupakan upaya penyampaian materi pembelajaran kepada peserta didik agar dapat menerima, memahami, menanggapi, menginternalisasi, menguasai dan mengembangkannya. Pembelajaran inovatif adalah program pembelajaran yang secara langsung memecahkan masalah yang sedang dihadapi oleh kelas berdasarkan kondisi kelas. Teknik pembelajaran inovatif diperlukan untuk mengatasi tantangan pendidikan kontemporer dan meningkatkan kompetensi profesional guru. Selain itu, mengetahui bagaimana dan kapan pembelajaran inovatif dapat bekerja memerlukan refleksi kritis terhadap tujuan pengajaran dan kombinasi teknik, dengan pembelajaran inovatif diharapkan siswa mampu berpikir kritis dan terampil dalam memecahkan masalah. Siswa seperti itu akan dapat menggunakan penalaran yang jelas dalam proses memahami berbagai hal dan dengan mudah membuat pilihan dan juga membuat keputusan. Pembelajaran yang inovatif juga menuntut kreativitas guru dalam mengajar. Dalam hal ini, guru dituntut untuk tidak





monoton. Pembentukan karakter siswa, seseorang dengan karakter dapat disebut sebagai sifat seseorang yang menanggapi situasi secara moral dalam tindakan nyata melalui perilaku yang memiliki kemampuan untuk berhubungan dengan dirinya sendiri. Dan juga kemampuan untuk menggunakan logika. Pembentukan karakter diperlukan untuk menciptakan suasana sekolah yang menyenangkan dengan memasukkan nilai-nilai dasar karakter. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembentukan karakter adalah membantu siswa untuk memahami mengapa harus berbuat baik, sehingga untuk membentuk karakter siswa, siswa tidak hanya tahu tentang hal-hal yang baik, tetapi mereka harus mengetahui mengapa mereka perlu melakukannya. Pendidikan karakter adalah pendidikan yang termasuk dalam domain aspek afektif dalam rangka menanamkan akhlak mulia pada peserta didik yang sangat penting untuk dicapai melalui proses pembelajaran di sekolah.

SIMPULAN

1. Kegiatan Pengabdian Masyarakat Inovasi Produk Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Nilai Bahan Lokal di SMA 26 Kota Batam telah terlaksana dengan baik dan mendapat dukungan penuh dari para guru dan siswa
2. Kegiatan Pengabdian Masyarakat Inovasi Produk Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Nilai Bahan Lokal di SMA 26 Kota Batam mendapat respon yang baik dari para guru dan siswa
3. Kegiatan Pengabdian Masyarakat Inovasi Produk Makanan dan Minuman untuk Meningkatkan Nilai Bahan Lokal di SMA 26 Kota Batam menghasilkan pembentukan karakter siswa melalui inovasi pengembangan pola pikir

SARAN

1. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilakukan dalam skala kecil agar mendapatkan dampak yang lebih bermanfaat dan mendalam
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara periodik di lokasi yang sama dengan masyarakat sasaran yang memiliki kebutuhan untuk meningkatkan program





DAFTAR PUSTAKA

- Anti Riyanti, & Rosie Oktavia Puspita Rini. (2022). Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong dalam Diversifikasi Olahan Adonan. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 1(2), 46–57. <https://doi.org/10.59193/jmn.v1i2.35>
- Fattach, A., Syairozi, M. I., & Rosyad, S. (2022). Inovasi daun lontar untuk meningkatkan produktivitas masyarakat Desa Lawanganagung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(1), 131–136. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v3i1.299>
- Gunawan, W. Ben, Sari, D. K., & Nashera, A. (2022). Diversifikasi dan inovasi produk berbahan dasar Kolang-Kaling di Kelurahan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang. *CLOVER : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(02), 111–123. <https://doi.org/10.38156/sjpm.v1i02.128>
- Rini, R. O. P., Mulyadi, T., Gunawan, A. A., Afriani, M., & Ilham, W. (2023). Bimbingan Pengembangan Teknis Program Pembelajaran Praktikum Vokasi di SMK Adimulia Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 171–180.
- Saati, E. A., Br, A., Cahyono, E. B., Agustino, H., Inayah R, R., Sukmana, O., & Harini, R. (2022). Peningkatan Kualitas Usaha Mikro Makanan Sehat: Inovasi Kemasan dan Branding Produk Unggulan (Desa Pandanrejo, Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang). *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Sains dan Teknologi "Soliditas" (J-Solid)*, 5(1), 46–57. <https://doi.org/10.31328/js.v5i1.3264>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., & Putri, R. D. (2019). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Kue Berbahan Baku Lokal di Waskita Catering. *Jurnal PAD*, 2(2), 66–70.

