



SUMMER PROGRAM 2020



Healthy
Traditional **FOOD**

*"Traditional Indonesian Food from
Fermented Soybean and Cassava"*

KANTOR URUSAN INTERNASIONAL DAN HUBUNGAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER

2020

PENDAHULUAN

Internasionalisasi di perguruan tinggi saat ini telah menjadi trend global yang tidak dapat dihindari. Mobilitas pendidikan tidak dapat dilakukan hanya di lingkup nasional lagi. Kerjasama antar lembaga atau perguruan tinggi di luar negeri menjadi salah satu ujung tombak dari adanya kesepahaman bersama antar lembaga/instansi dalam menjalankan kegiatan-kegiatan bersama di kancah internasional.

Kantor Urusan Internasional (KUI) dan Hubungan Masyarakat (HUMAS) adalah unit yang menangani kerjasama nasional dan internasional serta ke-Humas-an di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jember. Dalam kegiatan kerjasama internasional, unit ini telah mengatur urusan mahasiswa Asing yang study lanjut di UM Jember dan menjadi jembatan bagi mahasiswa dan dosen dalam keikutsertaan di kegiatan-kegiatan internasional.

Tahun 2017-2018, Unit KUI & HUMAS telah menjembatani mahasiswa dalam kegiatan Summer School di Jepang, Global Summer Camp di Taiwan, KKN-PPL Internasional di Thailand, Internship Student di Taiwan, dan Short Course Dosen Fakultas Ilmu Kesehatan di Taiwan. Tahun 2019 UM Jember telah mampu menyelenggarakan kegiatan Summer Program pertama dengan tema “Summer Camp 2019 Explore Pendhalungan”. Kegiatan tersebut mampu mendatangkan 15 mahasiswa dari 3 negara yaitu Indonesia, Thailand, dan Jepang. Selain itu kegiatan internasionalisasi yang lain juga banyak berjalan selama tahun 2019. Di tahun 2020 ini menjadi tahun kedua bagi Unit KUI & HUMAS UM Jember untuk mengadakan kegiatan Summer Program 2020 dengan tema ***“Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava”***. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan edukasi kepada seluruh peserta tentang makanan tradisional Indonesia yang berasal dari fermentasi kedelai dan singkong yang banyak dijumpai dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia secara umum.

Tujuan

1. Untuk mengenalkan dan mengajarkan Bahasa Indonesia kepada peserta.
2. Untuk mengenalkan kepada mahasiswa internasional tentang makanan tradisional Indonesia yang sehat, yang dibuat dengan cara difermentasi.
3. Untuk menambah wawasan kepada peserta mengenai pengetahuan tentang kesehatan makanan, pengolahan, dan budidaya singkong dan kedelai.
4. Untuk mengenalkan Universitas Muhammadiyah Jember kepada mahasiswa nasional maupun internasional.
5. Untuk tindak lanjut penjalinan kerjasama dengan lembaga/institusi luar negeri.

Manfaat

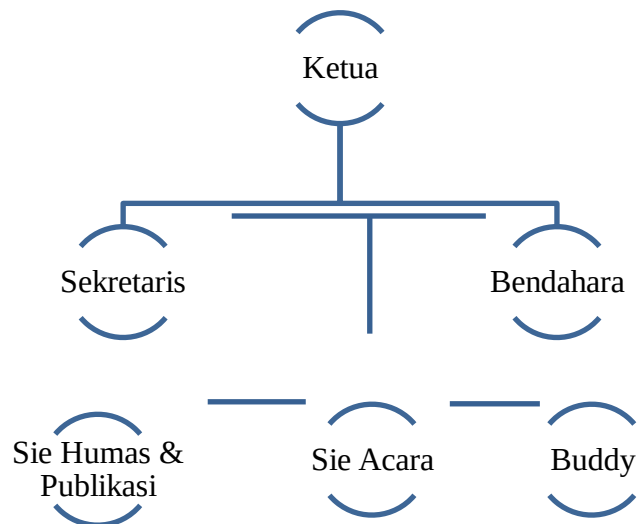
1. Makanan tradisional Indonesia lebih dikenal di masyarakat Internasional, khususnya makanan yang berasal dari fermentasi singkong dan kedelai.
2. Terjalin kerjasama dan sinergi antara UM Jember, dan lembaga/isntitusi.
3. Mengenalkan potensi Kabupaten Jember dari segi makanan tradisional kepada mahasiswa Internasional maupun nasional.
4. Di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jember dapat mengenal budaya internasional yang dibawa peserta kegiatan.
5. Bagi Peserta (mahasiswa internasional) dapat mengenal olahan makanan tradisional Indonesia yang sehat khususnya dari fermentasi singkong dan kedelai.

STRUKTUR ORGANISASI PELAKSANA

Kegiatan Summer Program 2020 *“Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava”* ini akan dilaksanakan dengan struktur organisasi pelaksana sebagai berikut:

1. Ketua Pelaksana : Nurul Fathiyah Fauzi, SP., MP.
2. Sekretaris : Latifa Mirzatika Al – Rosyid, M.T
3. Bendahara : Irin Kurnia Ramadhani, SE
4. Sie Humas & Publikasi : Mekki Patria, S. Ikom dan Azzahraa, S. Ikom
5. Sie Acara : Zahir dan Rizky (Kiki)
6. Buddy : Mahasiswa UM Jember yang terpilih untuk turut serta menjadi panitia program

Gambar 1. Struktur Organisasi Panitia Summer Program 2020 *“Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava”*



RENCANA PELAKSANAAN KEGIATAN

Target Peserta

Peserta kegiatan Summer Program 2020 dengan tema “***Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava***” ini ditargetkan akan diikuti oleh 20 orang peserta yang berasal Perguruan Tinggi Luar Negeri, diantaranya:

1. Indonesia: Beberapa mahasiswa dari kampus PTN maupun PTS
2. Malaysia: UTM, UMT, Kolej Unity Malaysia
3. Brunei Darussalam: Sultan Syarif Ali University, UTB
4. Australia: Monash University, Victoria University, Holmesglen Institute
5. Jepang: Prefecture University of Hiroshima
6. Taiwan: Dong Hwa University, NTUNHS, Chang Jung Christian University, Asia University, Fooyin University, Dong Hwa University,
7. UK: Coventry University, Lovetrus University, Bradford University, Harper Adams University, De Montfort University Leicester
8. Korea Selatan: Inha University
9. Filipina: Cotabato City State Polytechnic Collage, Sultan Kudarat State University

Pengisi Acara

Sebagai pengisi acara dalam kegiatan Summer Program “***Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava***” ini terdiri dari beberapa unsur diantaranya:

1. Panitia Inti

Panitia adalah seluruh komponen pengurus yang berada didalam Unit Kantor Urusan Internasional dan Humas.

2. Buddy

Buddy adalah mahasiswa aktif yang disiapkan oleh panitia yang sebelumnya telah melalui tahap seleksi.

3. Narasumber/Pemateri

Narasumber atau Pemateri dalam hal ini adalah orang yang telah ditunjuk langsung oleh panitia inti sebagai narasumber dalam penyampaian materi, materi diantaranya adalah:

- a) Materi pembelajaran Bahasa Indonesia (Pemateri dari Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan UM Jember)
- b) Materi Teknik Budidaya Singkong dan Kedelai (Pemateri dari Fakultas Pertanian UM Jember)
- c) Materi tentang Proses Fermentasi (Pemateri dari Program Studi Biologi UM Jember)
- d) Materi Keamanan Pangan (Pemateri dari President of FANRes)
- e) Materi tentang manfaat mengkonsumsi makanan dari fermentasi singkon dan kedelai pada tubuh (Pemateri dari Fakultas Ilmu Kesehatan UM Jember)

Target Mitra Kerjasama

Mitra Kerjasama yang dimaksud dalam point ini adalah institusi atau lembaga yang akan dilibatkan dan menjadi tempat pelaksanaan kegiatan Summer Program 2020 ***“Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava”*** diantaranya:

1. Pusat oleh – oleh Primadona

Jember merupakan salah satu kota yang terletak di Jawa Timur, dengan makanan khas yang dimiliki adalah tape dan suwar suwir. Tape sendiri merupakan makanan yang berasal dari singkong yang di fermentasi, sedangkan suwar suwir adalah makanan camilan yang berasal dari tape. Salah satu toko oleh – oleh yang ada di Jember adalah Primadona, yang merupakan toko oleh- oleh khas Jember yang cukup lengkap. Memiliki 2 cabang di Jember yaitu bertempat di Jalan Trunojoyo dan di Jalan Sumatra.

2. Agroindustry Tempe

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang dibuat dengan cara difermentasi adalah tempe, terbuat dari kedelai yang difermentasi. Tempe merupakan salah satu makanan sehat yang mengandung protein nabati. Dalam kegiatan Summer Program UM Jember 2020 kali ini, kami ingin memperkenalkan kepada para peserta Summer Program yang berasal dari dalam negeri maupun dari luar negeri mengenai proses pengolahan tempe, dari yang awalnya kedelai sampai menjadi makanan tempe, dengan tujuan untuk memberikan wawasan kepada para mahasiswa.

3. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia

Sudah tidak asing lagi bahwa lokasi CCSTP ini menjadi salah satu ikon dan salah satu tempat tujuan bagi wisatawan yang mengunjungi Jember. Wisata agro techno park ini tidak hanya menyuguhkan produk-produk berbahan dasar kopi dan kakao, namun juga menjadi tempat edukasi tersendiri bagi siapa saja yang ingin mengetahui lebih jauh tentang kopi dan kakao dari on farm hingga off farm. Melalui agenda Summer Program ***“Traditional Indonesian Food From Fermented Soybean And Cassava”*** ini diharapkan peserta lebih mengenal potensi yang dimiliki Kabupaten Jember dan produk-produk kopi dan kakao yang dihasilkan akan lebih dikenal oleh dunia internasional, tentunya hal ini akan tercapai apabila pihak CCSTP memberikan dukungan terhadap program.

4. Pengelola Wisata Papuma Jember

Wisata yang paling dikenal oleh masyarakat luas di wilayah Jember adalah Papuma. Papuma merupakan pantai yang ada di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan, Jember. Papuma sudah dikenal oleh masyarakat luas di Indonesia karena keindahan pasir putih dan pemandangan bebatuan yang eksotis. Maka dalam kegiatan Summer Program UM Jember ini, kami ingin mengajak para peserta untuk mengunjungi tempat wisata tanjung Papuma. Kunjungan di Papuma pada kegiatan Summer Program ini juga untuk menutup acara dengan mengadakan beberapa permainan yang menarik.

Target Capaian

Target capaian yang diharapkan dalam kegiatan ini yakni:

1. Terlaksananya seluruh rangkaian program kegiatan sesuai jadwal
2. Program berlangsung dengan keterlibatan seluruh Target Mitra Kerjasama
3. Target peserta yakni 20 orang terpenuhi dari universitas yang diundang dengan 5 orang peserta dari dalam negeri dan 15 orang peserta dari luar negeri
4. Terciptanya atmosfir internasionalisasi di lingkungan Universitas Muhammadiyah Jember
5. Peserta mengetahui proses pembuatan makanan dari fermentasi singkong dan kedelai

Jadwal Pra Kegiatan

Tanggal	Waktu	Kegiatan	Pelaksana
25 – 28 Februari 2020	08.00 - 12.00	Penyusunan Proposal	Ketua, Sekretaris, Bendahara
Maret – 08 April 2020	08.00 - 12.00	Promosi Proposal ke Internal UM Jember dan Calon Mitra	Seluruh Panitia / panitia inti (Kecuali Buddy)
04 – 15 April 2020	12.30 - 14.00	Rekrutmen dan Seleksi Buddy	Panitia inti
April – 03 Juli 2020	07.00 - 12.00	Promosi ke perguruan tinggi dalam dan luar negeri serta pendaftaran peserta	Panitia
04 – 05 Juli 2020	07.00 - 12.00	Pendatan peserta dan jadwal penjemputan	Panitia

Jadwal Kegiatan Inti

Tanggal	Waktu	Kegiatan	Pelaksana
06 Juli 2020	Kedatangan peserta maksimum jam 12.00	Penjemputan peserta di beberapa spot sarana transportasi umum di Jember	Buddy, Sie Acara, Humas dan Publikasi
	13.00 - 15.00	Opening Ceremony	
07 Juli 2020	08.00 – 09.00	Campus Tour	Sie Acara, Humas, Publikasi dan Buddy
	09.00 – 11.30	Materi pelatihan Bahasa Indonesia, kuis permainan Bahasa Indonesia	
	11.30 – 12.15	Break	
	12.15 – 13.45	Materi budidaya singkong dan kedelai	
	14.00 – 15.30	Praktik penanaman singkong	
08 Juli 2020	08.00 – 09.30	Materi dari Biologi tentang Proses Fermentasi	Sie Acara, Humas, Publikasi dan Buddy
	09.30 – 11.00	Materi Keamanan Pangan dari President of FANRes	
	11.00 – 12.00	Break	
	12.00 – 15.00	Berkunjung ke lokasi Agroindustri tape	
09 Juli 2020	08.00 – 09.30	Materi tentang manfaat mengkonsumsi makanan dari fermentasi singkong dan kedelai pada tubuh dari Fakultas Ilmu Kesehatan	Sie Acara, Humas, Publikasi dan Buddy
	09.30 – 13.00	Berkunjung ke lokasi Tempe dan Pusat oleh – oleh Primadona atau Purnama Jati	Sie Acara, Humas, Publikasi dan Buddy
10 Juli 2020	07.00 – 15.00	Outbond di Puslit dan Papuma	All Panitia
11 Juli 2020	07.00 – 09.00	Farewell party dan pengantaran kepulangan ke spot transportasi umum di Jember	All Panitia

RENCANA ANGGARAN

Income

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	KUI	35.000.000
Total		35.000.000

Outcome

No.	Jenis Belanja/rincian penggunaan	Jumlah yang diajukan Rp.	Harga per unit Rp.
1	Honor Narasumber External (Profesor)	1.000.000	1000.000
2	Narasumber Internal (Doktor)	800.000	400.000
3	Narasumber Internal (Magister)	600.000	300.000
4	Konsumsi	5.280.000	880.000
5	Penginapan	3.000.000	300.000
6	BBM	1.000.000	10000
7	Banner	50.000	50000
8	Biaya Souvenir/ Doo prize/Cinderamata	2.500.000	2.500.000
9	Sertifikat	90.000	3.000
10	Fotocopy Materi	165.000	150
11	Konsumsi Jamuan Tamu (Pemateri)	250.000	50.000
12	Biaya Dekorasi	280.000	280.000
13	Biaya P3K	200.000	200.000
14	Biaya Kebersihan	150.000	150.000
15	Tiket Pesawat PP (Jepang - Sby)	24.000.000	12.000.000
	Jumlah	Rp. 39.365.000	

***“Seeing Much, suffering much, and studying much,
are the three pillars of learning”***

(Benjamin Disraeli)

“Lihat, datang, amati.

Temukan hal-hal unik dan berbeda di dalamnya”

(KUI UM Jember)

Look, come, observe.

Find the unique and the different things.