

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel dan Risol Mayo*) bagi Ibu-ibu PKK Br.Lingga Bumi

Ni Made Erpia Ordani Astuti¹, I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini², I Gusti Ayu Ika Monika³

^{1,2,3}Universitas Dhyana Pura
Email: erpiaastui@undhirabali.ac.id¹, gungsinta@undhirabali.ac.id²,
ayumonika@undhirabali.ac.id³

ABSTRAK

Perkumpulam ibu-ibu PKK banjar Lingga Bumi, yang beralamat di Perumahan Bumi Dalung Permai, banjar Lingga Bumi, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Propinsi Bali merupakan masyarakat yang heterogen, dimana masyarakatnya berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penduduk/masyarakat banjar Lingga Bumi memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk atau kepala keluarga di banjar Lingga Bumi memiliki mata pencaharian sebagai pedagang dan sebagai pelaku pariwisata, sedangkan kaum wanita atau ibu-ibu mayoritas sebagai Ibu Rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Penghasilan rumah tangga yang bersumber dari satu orang sebaiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang produktif. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah pendapatan/penghasilan keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan ketrampilan dalam bidang produksi makanan ringan/*snack* yang bisa dijual dimasyarakat. Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan ringan/*snack* adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk menghasilkan makanan ringan/*snack* yang berkualitas, penampilan menarik, memiliki rasa yang enak serta higienis/sehat/aman untuk dimakan. Untuk membantu meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan ketrampilan ibu-ibu PKK banjar Lingga Bumi dalam hal pengolahan kue/jajanan, perlu diberikan pelatihan dan pendampingan tentang Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*snack* (*Macaroni Schotel dan Risol Mayo*). Luaran dari kegiatan ini meliputi : ibu-ibu PKK banjar Lingga Bumi memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan serta memiliki keterampilan dalam penerapan metode yang dipergunakan dalam proses pengolahan/pembuatan Macaroni Schotel dan Risol Mayo, Penataan dan pengemasan produk yang menarik sehingga menambah nilai jual dari produk Macaroni Schotel dan Risol Mayo.

Kata Kunci: Pengolahan/Pembuatan, makanan ringan/*snack*, pendampingan.

1. Pendahuluan

Perkumpulam ibu-ibu PKK banjar Lingga Bumi, yang beralamat di Perumahan Bumi Dalung Permai, banjar Lingga Bumi, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Propinsi Bali merupakan masyarakat yang heterogen, dimana masyarakatnya berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penduduk/masyarakat banjar Lingga Bumi ada yang berasal dari Bali (Kabupaten Jembrana, Tabanan, Karang Asem, Buleleng), ada juga yang berasal dari Proponsi luar Bali, seperti Proponsi Jawa Timur, Jawa Tengah, dan dari beberapa proponsi lainnya di Indonesia. Penduduk/masyarakat banjar Lingga Bumi memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk atau kepala keluarga di banjar Lingga Bumi memiliki mata pencaharian sebagai pedagang dan sebagai pelaku pariwisata, sedangkan kaum wanita atau ibu-ibu mayoritas sebagai Ibu Rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah Perkumpulan ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1 Profil Mitra

No	Uraian	Perkumpulan Ibu-Ibu PKK Banjar Lingga Bumi
1	Organisasi	
	Ketua	Ni Ketut Sioni
	Wakil Ketua	Ida Ayu Eka
	Sekretaris I	Aminah Pua
	Sekretaris II	Sisilia
	Bendahara I	Ni Wayan Candri
	Bendahara II	Ni Ketut Muliati
2	Jumlah Anggota	20 Orang
3	Pendidikan	SMP,SMK/SMA, Diploma, Serjana
4	Bidang Kegiatan	Pelatihan, Arisan PKK, Senam Kesehatan, Kebersihan lingkungan, Posyandu, Kelompok Menjarit dan Bank Sampah

Memperhatikan kondisi di dunia pariwisata sekarang ini, adanya wabah Virus Corona membuat pariwisata di Bali bahkan di seluruh Dunia menjadi terpuruk. Hal ini berdampak pada pekerjaan masyarakat di dunia dan Bali khususnya. Pendapatan masyarakat Bali sebagian besar bersumber dari pariwisata, dan hal ini membuat masyarakat semakin khawatir akan keberlangsungan hidup masyarakat di Bali. Adanya permasalahan seperti tersebut di atas ditambah lagi kebutuhan rumah tangga yang semakin meningkat, kebutuhan untuk biaya pendidikan anak-anak dan lain-lain. Permasalahan akan bertambah lagi jika dalam satu rumah tangga penghasilan hanya tergantung pada satu orang yaitu kepala rumah tangga saja. Tingginya akan kebutuhan biaya hidup masyarakat tidak tepat dijadikan alasan buat masyarakat untuk berdiam diri dan berputus asa, penghasilan rumah tangga yang bersumber dari satu orang sebaiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang produktif. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah pendapatan/ penghasilan keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan ketrampilan dalam bidang produksi makanan ringan/*snack* yang bisa dijual di masyarakat.

Upaya membangkitkan kesadaran masyarakat tidak cukup hanya bertukar pendapat atau berbagi informasi karena pengaruhnya atau dampaknya tidak lama dan tidak besar, kemungkinan informasi yang bermuatan kepentingan juga masuk secara bersamaan tanpa bisa dibendung. Oleh sebab itu pemberian informasi dan diskusi harus disertai dengan kegiatan nyata, dengan membangkitkan semangat juang dan sikap mental Kewirausahaan untuk menangkis pengaruh dan informasi yang merugikan mereka.

Dari hasil wawancara dengan Ketua PKK Banjar Lingga Bumi, bahwa banyak ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi yang memiliki keinginan untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan makanan ringan/*snack*, dan adanya keinginan ibu-ibu untuk bisa membantu perekonomian keluarga dengan menjual makanan ringan/*snack*.

Sehubungan dengan hal tersebut, pemberdayaan dan pengembangan masyarakat atau sumber daya manusia penting untuk dilakukan agar masyarakat nantinya sebagai pelaku dan bukan sebagai penonton dalam menyikapi perubahan dan kemajuan yang ada. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat selalu identik dengan upaya menjadikan masyarakat lebih mandiri, ikut berperan serta aktif, dan terbangunnya jaringan kerja. Pemberdayaan masyarakat tidak dibatasi untuk pengembangan potensi ekonomi masyarakat semata, tetapi juga membangun harkat, martabat, dan harga diri sesuai tatanan nilai dan budaya yang tumbuh dan berkembang di daerah setempat.

Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan ringan/*snack* adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk menghasilkan makanan ringan/*snack* yang berkualitas, penampilan menarik, memiliki rasa yang enak serta higienis/sehat/aman untuk dimakan dan bernilai gizi yang tinggi. Menurut Sunita (2009) Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur/ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Terdapat banyak jenis makanan ringan/*snack* yang bisa dijual kepada masyarakat. Pada dasarnya Ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi memiliki kemampuan dalam memproduksi makanan ringan/*snack*, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Memperhatikan lingkungan disekitar Banjar Lingga Bumi, banyak anak-anak atau masyarakat yang membutuhkan makanan ringan/*snack* untuk kesehariannya, hal ini membuktikan bahwa makanan ringan/*snack* sangat dibutuhkan dan digemari oleh masyarakat, sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan dan menjadi bisnis yang menjanjikan dimasa-masa yang akan datang.

Salah satu penyebab minimnya kemampuan masyarakat tentang tatacara pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* adalah kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi/membuat makanan ringan/*snack*, serta kurangnya pengetahuan tentang tehnik pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* yang berkualitas baik dari penampilan, rasa dan hidangan yang *hygiene* dan sanitasi. Dengan penerapan metode memasak yang benar dan tepat, akan dapat menghasilkan makanan yang menarik, rasanya enak dan aman untuk dimakan. Menurut Sihite (2006) memasak merupakan suatu proses penerapan panas makanan dengan tujuan (a) memudahkan pencernaan dalam tubuh untuk mencerna makanan, (b) membebaskan dari bibit penyakit, (c) meningkatkan rasa, dan (d) meningkatkan penampilan makanan menjadi semakin menarik. Kurangnya kemampuan dan ketrampilan masyarakat dalam memproduksi makanan ringan/*snack* menimbulkan masalah baru bagi masyarakat, yaitu untuk memenuhi keinginan dapat menikmati makanan ringan/*snack*, masyarakat harus membeli, hal ini tentu membutuhkan biaya tambahan, padahal jika masyarakat mau, mereka bisa memproduksi sendiri karena cara pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* tidak terlalu sulit, bahan dan peralatan yang diperlukan mudah didapatkan. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* bagi ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi, perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack*. Melihat peluang dan banyaknya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan/*snack*, maka kami melihat dan memandang perlu untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*).

Menurut Bartono, BH (1999) dalam masalah *food product*, ada tiga hal penting, yaitu masalah *hygiene*, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sasaran *Hygiene* mencakup : (a) *Higiene Personal*, (b) *Higiene Peralatan*, (c) *Higiene Ruangan*, dan (d) *Higiene Makanan*. Untuk menghasilkan makanan ringan/*snack* yang berkualitas, menarik, *hygienis*, sehat serta aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan dalam proses pengolahan/pembuatannya. Tahap kegiatan dilakukan dengan memberikan atau menyampaikan materi dengan metode ceramah tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*), penerapan tehnik atau metode memasak yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*), serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*). Tahap selanjutnya adalah menjelaskan dan

mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*), yaitu mulai dari mempersiapkan bahan, proses pembuatan adonan, proses pencetakan adonan sampai pada proses pematangannya. Langkah selanjutnya adalah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan oleh *team* pada proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*). Pendampingan dilanjutkan sampai pada proses penataan/*presenting* hasil produksi makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*) yang akan disajikan bagi tamu dan proses pengemasan/*packing* hasil produksi makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*) yang akan dipasarkan kepada masyarakat umum, serta sistem manajemen kelola usaha. Suhardjito (2005) menyatakan bahwa untuk mendapatkan makanan dengan kualitas yang memuaskan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu : 1) Pilih bahan yang berkualitas baik, 2) jaga keseimbangan dari bahan-bahan yang kita pergunakan, 3) Gunakan metode yang benar dan 4) Campur bahan-bahan secara merata. Hasil produk makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, dan *Risol Mayo*) diharapkan dapat juga dipasarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan/*snack*, sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

2. Solusi dan Target Luaran

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua PKK Br. Lingga Bumi, Dalung solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut :

- **Sosialisasi:** (1) Pemberian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan makanan ringan/*snack*, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack*, serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*). (2) Mendemonstrasikan proses pengolahan/ pembuatan makanan ringan/ *snack* (*Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*) dari mempersiapkan bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau *cooking* sampai makanan ringan /*snack* siap dihidangkan atau dijual ke masyarakat. (3) Pelatihan dan Pendampingan serta mempraktekkan secara langsung proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/ *snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*), dan (4) Pelatihan, pendampingan, dan mempraktekkan secara langsung proses penataan/*presenting* dan pengemasan/ *packing* makanan ringan /*snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*).
- **Pendekatan:** (1) Pendekatan dengan metode ceramah dan Tanya Jawab dalam menyampaikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack*, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack*, serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*), (2) Pendekatan dengan metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan serta mempraktekkan proses pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

- 1) Memiliki pengetahuan, kemampuan dan keterampilan memproduksi Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).
- 2) Memiliki produk olahan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), yang berkualitas, menarik serta sehat/aman dikonsumsi untuk tamu, anggota keluarga atau masyarakat.

- 3) Memiliki keterampilan cara Mengemas/*packing* makanan ringan/ *snack* yang akan dipasarkan atau dijual bagi masyarakat umum.

3. Metode

1) Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) di Banjar Lingga Bumi, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK br Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara yang berjumlah 12 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan / *snack*, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan / *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), serta implementasi dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan / *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) disampaikan secara klasikal di ruang Bale Banjar Lingga Bumi dengan metode caramah, dan tanya jawab dengan peserta / ibu-ibu PKK. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*Snack*, serta tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/penbuatan makanan ringan / *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), serta pengetahuan tentang pengembangan *usaha/enterpreneurship* untuk memulai usaha kecil. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut: `

Tabel 2 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan Bahan, Peralatan dan Tehnik/Metode Memasak dalam Pengolahan makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*)

Rentang	Keterangan
80 – 100	Sangat Baik
65 – 79	Baik
55 – 64	Cukup
40 – 54	Kurang
0 – 39	Gagal

2) Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan instruktur mendemonstrasikan atau memberikan contoh cara-cara mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*Snack*, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/ pembuatan makanan ringan/*Snack* sampai pada proses menata, pengemasan atau *packing* makanan ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

3) Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah instruktur mendemonstrasikan kegiatan dalam pengolahan/pembuatan makanan ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan/ pengolahan makanan ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*). Kegiatan pendampingan merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PKK br. Lingga Bumi, Dalung untuk meningkatkan kompetensi ibu-ibu PKK br. Lingga Bumi, Dalung dan menjalin kerjasama antar kampus dengan masyarakat untuk

meningkatkan ketrampilan ibu-ibu PKK br. Lingga Bumi setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mempraktekkan proses menata/*presenting* dan mengemas/*packing* makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel, Risol Mayo*), untuk dijual atau dipasarkan kepada masyarakat.

Rancangan Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pengolahan/Pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) bagi Ibu-ibu PKK Lingga Bumi dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM ibu-ibu PKK Lingga Bumi sebagai berikut : 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat, penggunaan peralatan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*) diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100. 2) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*) diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*) yang berorientasi pada produk, dan 3) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam poses penataan/*presenting* dan pengemasan/*packing* makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*) diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*) yang berorientasi pada produk.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara sebagai peserta yang berjumlah 12 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruangan, listrik yang ada di Br. Lingga Bumi dan beberapa peralatan-peralatan yang diperlukan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*). Salah satu faktor penting partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peran serta aktif peserta pelatihan, dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

4. Hasil dan Pembahasan

Pengetahuan tentang Bahan, Peralatan dan Metode Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*)

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) dilaksanakan pada hari Minggu, 11 Oktober 2020 berlangsung dari jam 08.30 sampai dengan 16.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan proses pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan, peralatan dan metode memasak yang diterapkan dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*). Sihite (2006) menyebutkan perbedaan pokok dalam pengolahan atau memasak disebabkan oleh beberapa hal, diantaranya : (1) keadaan bahan makanan yang akan diolah, (2) Hasil atau makanan yang akan dimasak. Mitra mulai mengetahui dan menyadari bahwa kualitas bahan sangat mempengaruhi hasil akhir dari pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* termasuk juga penggunaan peralatan dan metode yang sesuai.



Gambar 1. Sosialisasi materi tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan makanan ringan/*snack* (khususnya *Macaroni Schotel*, *Risol Mayo*).

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

1) Pelatihan dan Pendampingan Tehnik Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*). Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman ibu-ibu tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) sampai siap dihidangkan baik untuk tamu maupun dijual ke masyarakat. Ibu-ibu PKK Br. Lingga Bumi telah mampu menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan tehnik/metode memasak dalam proses pengolahan pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) serta mampu menata dengan rapi Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) yang sajikan bagi tamu, keluarga maupun yang akan dijual di masyarakat.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah ditahap awal peserta belum mempersiapkan diri dengan baik, yaitu belum membaca dengan baik

dan belum memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Aktivitas yang nampak adalah peserta masih mengalami kebingungan dalam proses mempersiapkan bahan, dan melaksanakan tindakan dalam pelaksanaan proses produksi. Pada saat proses pengolahan/pembuatan adonan, peserta masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh anggota kelompoknya, hampir sebagian dari anggota kelompok memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana ramai pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan. Menurut Bartono (2010) Resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) ini peserta mengalami kesulitan dalam memahami rasa adonan yang sudah tercampur merata, peserta saling bertanya satu sama yang lain apakah rasanya sudah pas atau belum. Pada proses perebusan makaroni, peserta masih mengalami kebingungan dalam menentukan tingkat kematangan makaroni (*al dente*). Ada yang terlalu lodoh (*over cook*) dan sebaliknya ada juga yang belum mentah. Semua peserta mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan menjelaskan tingkat kematangan macaroni, namun tidak semua peserta mengetahui bahwa makaroni itu sudah matang (*al dente*) atau belum. Iskandar (1995) menyebutkan *Boilling* adalah merebus dengan air mendidih, volume/jumlah air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air.

Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif dan semua peserta antusias untuk dapat mempraktikkan. Peserta saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok sangat bagus mereka berusaha dapat menyelesaikan tugas dengan hasil yang baik dan maksimal. Proses Pelatihan dan pendampingan mempersiapkan bahan pengolahan/pembuatan makanan ringan/*snack* (*Macaroni Schotel, Risol Mayo*) seperti pada gambar 2 di bawah ini:



Gambar 2. Proses Mempersiapkan Bahan *snack* (khususnya *Macaroni Schotel, Risol Mayo*).

Semua kelompok dapat menyelesaikan proses mempersiapkan bahan dengan baik. Purwanti (2004) menyebutkan bahwa untuk mendapatkan bahan makanan yang baik keadaan maupun nilai gizinya, diperlukan pengetahuan dan keterampilan tentang cara memilih bahan makanan yang baik, yaitu mengetahui ciri-cirinya.

Setelah proses mempersiapkan bahan selesai, Proses selanjutnya adalah membuat adonan *Macaroni* yang diawali oleh instruktur mendemonstrasikan proses pembuatan adonan *Macaroni*, dan langkah-langkah dalam pembuatan dan pembentukan *Risol Mayo*.

Pada tahap pembentukan *Risol Mayo*, peserta masih mengalami kesulitan, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membentuk *Risol Mayo* dengan hasil yang bagus, menarik dan maksimal dan siap digoreng/*Pan Frying*. Pelatihan dan pendampingan pembentukan *Risol Mayo* seperti pada gambar 3 di bawah ini:



Gambar 3. Proses Pembentukan *Risol Mayo*

Pendampingan juga dilakukan pada saat proses pembuatan adonan *Macaroni Schotel*, karena pada proses ini peserta masih mengalami kesulitan untuk mengetahui tingkat kematangan macaroni dan rasa macaroni yang pas. Dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membuat adonan *Macaroni Schotel* dengan hasil yang bagus, rasa yang pas dan siap untuk dicetak. Pelatihan dan pendampingan membuat adonan *Macaroni Schotel* seperti pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Proses pembuatan adonan *Macaroni Schotel*

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mencetak adonan *Macaroni Schotel*. Pada proses ini juga peserta melakukan dengan antusia dan semangat, sehingga semua adonan dapat dicetak dengan baik dan siap untuk

dikukus/*Steaming*. Pelatihan dan pendampingan mencetak adonan *Macaroni Schotel* seperti pada gambar 5 di bawah ini.



Gambar 5. Proses Mencetak Adonan *Macaroni Schotel*

Setelah semua adonan dicetak, dilanjutkan tahap berikutnya yaitu proses pematangan dengan menerapkan metode *Steaming*/mengukus untuk pematangan *Macaroni Schotel* dan penerapan metode *Deep Frying*/menggoreng untuk pematangan *Risol Mayo*. Semua anggota kelompok melakukan proses pematangan baik *Macaroni Schotel* maupun *Risol Mayo*. Selama proses pematangan, peserta saling berdiskusi/ngobrol tentang bahan yang dipergunakan dan proses pembuatan *Macaroni Schotel* maupun *Risol Mayo*. Diskusi semakin seru dimana peserta antusias kalau proses pembuatan *snack* ini baik juga selain bisa diperuntukan untuk keluarga, bagus juga kalau dikembangkan untuk dijual bagi masyarakat. Proses Pelatihan dan pendampingan pematangan *Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo* seperti pada gambar 6 di bawah ini:



Gambar 6. Proses Pematangan *Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*

Setelah semua *snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) matang, dilanjutkan dengan kegiatan penataan/penyajian. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian/penataan yang kreatif oleh instruktur dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, masing-masing anggota kelompok berusaha menyajikan/menata produk mereka semenarik mungkin. Proses Pelatihan dan pendampingan proses penataan *snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) yang akan dijual di masyarakat seperti pada gambar 7 di bawah ini:



Gambar 7. Hasil Penataan *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*)

Pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/ *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*). Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan hari itu, bahkan peserta dan juga pengurus PKK Br. Lingga Bumi berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis *snack* yang lainnya

5. Simpulan

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) bagi ibu-ibu PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM Pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/ *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) bagi ibu-ibu PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*). Pada tahapan ini peserta telah memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahani persiapan bahan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode dalam pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/ *Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktekkan secara langsung proses pengolahan/pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*), yang dilanjutkan dengan tehnik penataan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) hingga siap dinikmati oleh anggota keluarga dan juga siap dijual kepada masyarakat, 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari proses penyajian dan penataan produk, mereka telah mampu mengkombinasikan bentuk, ukuran, garnis, warna dengan sangat baik mampu membuat tampilan produk menjadi sangat kreatif dan menarik, dan 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM Pengolahan/ pembuatan Makanan Ringan/*Snack* (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*) bagi ibu-ibu PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, mendapatkan apresiasi positif dari pengurus dan ibu-ibu PKK Br, Lingga Bumi, dalung, bahkan mereka berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan di Br. Lingga Bumi, Dalung dengan jenis *snack* lainnya.

Daftar Rujukan

- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Bartono P.H., S.E. 2000. Pengantar Pengolahan Makanan. PT. Pertja. Jakarta
- Bartono P.H., S.E., dan Ruffino E.M., S.E. 2010. Tata Boga Industri. Andi. Yogyakarta
- Iskandar, Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*. Grasindo. Jakarta
- Sihite, Richard. 2006. *Food Product*. SIC.
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Purwanti, S.Pd. 2004. Keterampilan Teknologi Kerumahtanggaan. IKAPI. Klaten.