

Pelatihan dan Pendampingan Tata Boga, *House Keeping* pada pengelola *Homestay* Desa Wisata Blimbingsari

Ni Made Erpia Ordani Astuti¹, I Putu Pranatha Sentosa², Ni Luh Christine Prawitha Sari Suyasa³, Kristoforus I Gede Sadhana⁴, Inggrit Fajar Pradata⁵

¹²⁴⁵Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia; ³Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

Email: erpiaastui@undhirabali.ac.id⁴; pranathasentosa@undhirabali.ac.id²; christine.suyasa@undhirabali.ac.id³

ABSTRAK

PWDK Pniel GKPB Blimbingsari merupakan salah satu organisasi di desa wisata Blimbingsari, yang memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan dan perekonomian yang berbeda-beda. Masa pandemi memberi dampak bagi semua sektor, termasuk sektor pariwisata dalam hal ini pengelola *homestay* di desa wisata Blimbingsari, hal ini membuat situasi desa wisata Blimbingsari sangat sepi. Hampir seluruh pengelola *homestay* di desa wisata Blimbingsari kehilangan sumber pencahariannya, termasuk kaum ibu yang biasanya menyediakan hidangan makan pagi, menata dan membersihkan kamar. Setelah tidak diberlakukannya pembatasan jumlah orang dalam satu kegiatan namun tetap menerapkan protokol kesehatan, seperti menggunakan masker, beberapa kegiatan mulai dilaksanakan dan pengelola *homestay* dan ibu-ibu kembali memiliki kesibukan/pekerjaan yaitu menyiapkan hidangan makan pagi, menata dan membersihkan kamar yang akan disiapkan bagi wisatawan yang menginap. Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan, menata dan membersihkan kamar adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk dapat menghasilkan makanan berkualitas, menarik, rasanya enak, aman dimakan, bernilai gizi tinggi serta penataan kamar yang nyaman. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDK Pniel desa wisata Blimbingsari, dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar, melalui tindakan nyata dengan memberi pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari dalam pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta penataan dan membersihkan kamar. Luaran dari kegiatan ini meliputi: ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta ketrampilan tentang teknik memasak yang tepat dalam pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar.

Kata Kunci: pelatihan, pendampingan, tata boga, *house keeping*

1. Pendahuluan

Desa Blimbingsari merupakan salah satu desa yang diresmikan oleh Gubernur Bali sebagai desa wisata pada 15 Desember 2011, terletak di kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana. Desa Blimbingsari memiliki beragam keunikan yang menarik wisatawan untuk berkunjung. Penduduk di desa Blimbingsari memiliki mata pencaharian sebagai petani, pedagang, pegawai negeri maupun swasta, wirausaha dan sebagian kepala keluarga sebagai pelaku pariwisata yaitu pengelola pondok wisata/*Homestay* dimana kaum wanita atau ibu-ibu membantu dalam menyediakan hidangan makan pagi dan menata serta membersihkan kamar bagi wisatawan yang menginap.

Persekutuan Wanita Dian Kristawati (PWDK) GKPB Pniel Blimbingsari, merupakan salah satu organisasi yang ada di desa wisata Blimbingsari beranggotakan kaum wanita usia produktif. Anggota PWDK GKPB Pniel Blimbingsari memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan dan perekonomian yang berbeda-beda, namun memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan.

Keberadaan desa wisata Blimbingsari di kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana memiliki peluang untuk berkembang dalam mendukung pembangunan pariwisata yang berkesinambungan di Bali. Sebagai salah satu destinasi wisata yang mengedepankan wisata agro dimana wisatawan bisa menikmati indahnya alam di desa wisata Blimbingsari dengan mengikuti kegiatan *tracking*, wisatawan dapat menikmati secara langsung nuansa alam desa wisata Blimbingsari yang bersih, hijau, damai, asri dan lestari. Selanjutnya wisatawan akan melihat dan merasakan langsung aktifitas petani kakao dalam mengelola tanaman kakao dan peternak sapi, babi, dan ayam dalam mengurus ternaknya. Perkembangan pariwisata yang pesat saat ini sangat dirasakan oleh masyarakat mulai dari lapisan teratas sampai bawah.

Seiring dengan perkembangan pariwisata di desa wisata Blimbingsari banyak warga memiliki usaha pondok wisata/*Homestay* yang disediakan bagi wisatawan yang berkunjung dan menginap di desa wisata Blimbingsari. Dengan melihat latar belakang pendidikan warga desa Blimbingsari yang memiliki keterbatasan *knowledge & skill* dalam pengelolaan akomodasi maka pemerintah desa setempat berharap adanya pelatihan maupun *sharing* informasi berkaitan dengan pariwisata yang dapat diberikan kepada warga desa wisata Blimbingsari yang memiliki dan mengelola pondok wisata/*homestay*. Hal ini dilakukan dengan tujuan menumbuhkan kesadaran dari warga desa wisata Blimbingsari untuk selalu terbuka dalam menerima informasi maupun masukan khususnya yang berkaitan dengan kemajuan desa wisata Blimbingsari itu sendiri. Upaya membangkitkan kesadaran masyarakat tidak cukup hanya bertukar pendapat atau berbagi informasi tetapi harus disertai dengan kegiatan nyata melalui pelatihan-pelatihan yang terkait dengan kebutuhan dan harapan pengelola desa wisata Blimbingsari.

Masa pandemi memberi dampak bagi semua sektor, termasuk sektor pariwisata dalam hal ini pengelola *homestay* di desa wisata Blimbingsari, selama masa pandemi tidak ada wisatawan yang berkunjung ke desa wisata Blimbingsari, hal ini membuat situasi/keadaan desa wisata Blimbingsari sangat sepi. Hampir seluruh pengelola *homestay* di Desa Wisata Blimbingsari kehilangan sumber pencahariannya, termasuk kaum ibu yang bertugas menyediakan hidangan makan pagi, menata dan membersihkan kamar kehilangan pekerjaan

dan mereka terpaksa mengambil pekerjaan serabutan menjadi buruh harian, atau menjual jajanan pasar. Setelah tidak diberlakukannya pembatasan jumlah orang dalam satu kegiatan namun tetap menerapkan protokol kesehatan, seperti menggunakan masker, beberapa kegiatan sudah mulai dilaksanakan di desa wisata Blimbingsari dan wisatawan mulai berdatangan ke desa wisata Blimbingsari. Pertengahan bulan Juni 2022 wisatawan mulai berdatangan ke desa wisata Blimbingsari, dan bulan Juli 2022 kunjungan wisatawan ke desa wisata Blimbingsari mulai meningkat, asal wisatawan dari berbagai daerah di wilayah Indonesia seperti dari Jawa Barat (Jakarta), Jawa Timur (Surabaya), Jawa Tengah (Yogyakarta), Sulawesi, Sumatra, Kalimantan, Papua Barat dan dari luar negeri. Dengan adanya wisatawan yang datang ke desa wisata Blimbingsari, berdampak pada situasi desa wisata Blimbingsari semakin ramai dan ibu-ibu pengelola *homestay* kembali memiliki kesibukan/pekerjaan yaitu menyiapkan hidangan makan pagi, menata dan membersihkan kamar yang akan disiapkan bagi wisatawan yang menginap.

Dari hasil wawancara dengan Ketua PWDK GKPM Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, ibu-ibu pengelola pondok wisata/*homestay* memiliki keinginan untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan hidangan makan pagi, penataan serta membersihkan kamar / *homestay*, hal ini menunjukkan adanya keinginan ibu-ibu untuk bisa meningkatkan ketrampilan yang berdampak pada kepuasan wisatawan yang menginap. Menurut Parantika dan Oktarina (2021), Tata Boga merupakan ilmu pengetahuan mengenai seni mengolah makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, hingga cara menghidangkan makanan. Maka berbagai aspek tata boga, baik tentang tekstur makanan, mutu pangan, maupun kandungan nilai gizi juga dipelajari. Menurut Bernadain dan Towoliu (2018:1) *housekeeping* memiliki definisi sebagai bagian yang berada di hotel yang bertanggungjawab terhadap hal-hal yang menyangkut kebersihan, kerapian, kelengkapan, keindahan, perawatan dan kesehatan serta kenyamanan di seluruh kamar tamu dan public area, serta penanganan dan perawatan *Guest laundry* dan *House Laundry*.

Sehubungan dengan hal tersebut pemberdayaan dan pengembangan masyarakat atau sumber daya manusia penting dilakukan agar nantinya masyarakat bisa sebagai pelaku dan bukan sebagai penonton dalam menyikapi perubahan dan kemajuan yang ada. Menurut Hamali (2018:2) menyatakan bahwa sumber daya manusia merupakan salah satu sumber daya yang terdapat dalam organisasi, meliputi semua orang yang melakukan aktivitas. Kemampuan atau ketrampilan dalam mengelola pondok wisata / *homestay* khususnya ketrampilan di bidang Tata Boga, penataan serta membersihkan kamar sangatlah penting karena merupakan komponen yang mempengaruhi kepuasan wisatawan baik dari segi hidangan yang disiapkan maupun kerapian dan keberhasilan dalam penataan kamarnya, untuk itu sangat diperlukan ketrampilan dan pelatihan yang berkaitan dengan Tata Boga dan *House Keeping* sehingga wisatawan yang menginap merasa nyaman.

Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi hidangan makan pagi, menata serta membersihkan kamar adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk menghasilkan hidangan yang berkualitas, menarik, memiliki rasa yang enak, aman untuk dimakan serta suasana kamar yang nyaman untuk ditempati. Menurut Sunita (2009) Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung

zat-zat gizi dan atau unsur-unsur atau ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Banyak jenis hidangan makan pagi yang bisa disiapkan bagi wisatawan yang menginap di pondok wisata/*homestay* yang dikelola oleh masyarakat desa wisata Blimbingsari, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan hidangan makan pagi, penataan serta membersihkan kamar ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari di desa wisata Blimbingsari, dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pengolahan hidangan makan pagi, penataan serta membersihkan kamar. Melihat peluang untuk bisa memberikan pelayanan yang baik bagi wisatawan yang menginap di pondok wisata/*homestay* desa wisata Blimbingsari, maka kami melakukan tindakan nyata dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari desa wisata Blimbingsari dalam proses pengolahan hidangan makan pagi (khususnya berbagai jenis hidangan telur, *sandwich*), dan penataan serta membersihkan kamar.

Tahap kegiatan dilakukan dengan menginformasikan materi melalui metode ceramah tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan makan pagi (khususnya berbagai jenis hidangan telur, *sandwich*), teknik penataan dan membersihkan kamar. Tahap selanjutnya adalah menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan hidangan makan pagi (khususnya berbagai jenis hidangan telur, *sandwich*), teknik penataan dan membersihkan kamar. Kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan oleh tim dalam pembuatan hidangan makan pagi (khususnya berbagai jenis hidangan telur, *sandwich*), teknik penataan dan membersihkan kamar. Pendampingan dilanjutkan sampai pada proses penyajian hasil produksi yang akan disajikan bagi wisatawan. 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 hidangan makan pagi (khususnya berbagai jenis hidangan telur, *sandwich*) dapat juga disajikan bagi anggota keluarga, dan teknik penataan serta membersihkan kamar diharapkan dapat juga diterapkan di lingkungan masyarakat umum di desa wisata Blimbingsari untuk meningkatkan kebersihan dan kenyamanan lingkungan di sekitarnya.

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari diberikan solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut:

1) Sosialisasi: (1) memberikan informasi pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (2) memberikan informasi pengetahuan tentang teknik penataan dan membersihkan kamar, (3) Mendemonstrasikan proses pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (4) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan proses secara

langsung pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (5) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan proses penyajian hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (6) Mendemonstrasikan teknik penataan dan membersihkan kamar, (7) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan teknik penataan dan membersihkan kamar, serta sosialisasi atau memberikan informasi tentang penerapan CHSE.

2) Pendekatan: (1) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (2) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang teknik penataan dan membersihkan kamar, (3) Pendekatan dengan metode demonstrasi dalam proses pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (4) Pelatihan, dan pendampingan serta mempraktikkan secara langsung pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (5) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung proses penyajian hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), (6) Pendekatan dengan metode demonstrasi tentang teknik penataan dan membersihkan kamar, (7) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung teknik penataan dan membersihkan kamar, dan (8) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang penerapan CHSE.

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

- 1) Memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), serta teknik penataan dan membersihkan kamar.
- 2) Memiliki produk olahan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*) yang berkualitas, sehat dan aman dikonsumsi.
- 3) Sebagai pemakalah pada SINAPTEK.

2. Metode

1) Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan hidangan makan pagi (khususnya jenis hidangan telur dan *sandwich*), serta teknik penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDC GKPB Pniel Blimbingsari di desa wisata Blimbingsari, dengan jumlah peserta 20 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, penerapan teknik atau metode memasak dalam pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta implementasinya dalam proses pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta teknik penataan dan membersihkan kamar disampaikan secara klasikal di gedung serba guna (GSB) desa Blimbingsari dengan cara ceramah dan tanya jawab dengan peserta/ibu-ibu PWDC GKPB Pniel Blimbingsari. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan dalam

pembuatan hidangan telur, *sandwich*, tehnik atau metode memasak dalam pembuatan hidangan telur, *Sandwich*, serta pengetahuan tentang teknik penataan dan membersihkan kamar serta penerapan CHSE. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test.

Tabel 3.1 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan, Bahan Makanan, Peralatan yang digunakan dan Tehnik/Metode Memasak dalam Pembuatan Hidangan Telur, *Sandwich*, Teknik Penataan dan Membersihkan Kamar Serta Penerapan CHSE:

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

2) Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan tim mendemonstrasikan atau memberikan contoh cara-cara mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, penerapan teknik/metode memasak dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, penyajian hidangan telur dan *sandwich* serta teknik penataan dan membersihkan kamar.

3) Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah tim mendemonstrasikan kegiatan dalam pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar. Kegiatan pendampingan merupakan salah satu wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari guna meningkatkan kompetensi serta menjalin kerjasama antar universitas dengan masyarakat. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mempraktikan secara langsung proses menata hidangan telur dan *sandwich* yang akan disajikan bagi tamu/wisatawan yang menginap di *homestay* desa wisata Blimbingsari.

Rancangan Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari desa wisata Blimbingsari dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, sebagai berikut: 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, penggunaan peralatan, serta penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat

dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100, 2) Demonstrasi, pelatihan, pendampingan dan mempraktikan secara proses pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar yang berorientasi pada produk dan hasil, 3) Demonstrasi, pelatihan, pendampingan dan mempraktikan secara langsung poses penataan hidangan telur dan *sandwich*, diukur dengan keberhasilan peserta menata produk hasil olahan hidangan telur dan *sandwich* berorientasi pada produk dan hasil.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, sebagai peserta berjumlah 20 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruangan, listrik yang ada di desa wisata Blimbingsari dan beberapa peralatan yang diperlukan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta kamar tidur yang diperlukan dalam proses penataan dan membersihkan kamar. Salah satu faktor penting adalah partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peranserta aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

3. Hasil dan Pembahasan

1) Pengetahuan tentang Jenis-jenis Bahan, Peralatan dan Metode Pembuatan Hidangan Telur dan *Sandwich*, serta Teknik Penataan dan Membersihkan Kamar

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar dilaksanakan pada hari Sabtu, 26 Oktober 2022 dari pukul 08.00 – 17.00 wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, pengenalan tim dan mahasiswa kepada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar. Kegiatan sosialisasi materi tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunanan, teknik/metode memasak dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta pengetahuan bahan dan peralatan, serta penataan dan membersihkan kamar, seperti pada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Sosialisasi materi tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, teknik/metode memasak dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta pengetahuan bahan dan peralatan, serta penataan dan membersihkan kamar

2) Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Telur dan *Sandwich*.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta teknik penataan dan membersihkan kamar. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, sampai siap dihidangkan, serta teknik penataan dan membersihkan kamar sampai kamar siap ditempati oleh tamu. Peserta telah mampu menyiapkan bahan-bahan, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan tehnik/metode memasak dalam proses pembuatan hidangan telur, teknik penataan dan membersihkan kamar, serta mampu menata hidangan dengan rapi dan siap sajikan tamu, dan peserta juga mampu menerapkan teknik penataan dan membersihkan kamar sampai kamar siap ditempati oleh tamu. 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.

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 pembuatan *sandwich*, peserta masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh peserta yang lain, hampir sebagian dari peserta 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. Peserta juga masih mengalami kesulitan memotong *sandwich* untuk membentuk menjadi rapi dan menarik. Masalah lain yang dialami peserta pada proses pembuatan hidangan telur, seperti *poached egg* peserta mengalami kesulitan membuat telur rebus tanpa cangkang, putih telur bisa membungkus kuning telur dengan penerapan metode memasak *Simmering*, dalam proses pembuatan *fried egg* peserta mengalami kesulitan dalam mengatur posisi kuning telur supaya simetris dan juga pada saat membalik telur untuk menghasilkan *fried egg* yang menarik, dengan penerapan metode memasak *Sauting*, demikian juga pada saat membuat *omelatte* peserta masih mengalami kesulitan pada saat membentuk *omelatte* dan penampilan *omelatte* masih berwarna coklat bahkan hitam sehingga kurang menarik dengan metode memasak *Simmering*, dalam membuat *boiled egg* peserta masih mengalami kesulitan dalam menentukan tingkat kematangan *boiled egg*. Iskandar (1995) menyebutkan *Simmering* adalah memasak dengan api kecil, *Sauting* adalah menggoreng dengan minyak yang sedikit, *Boilling* adalah merebus dengan air mendidih, volume/jumlah air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air. Kesulitan juga dialami oleh peserta pada permulaan pelatihan penataan dan membersihkan kamar terutama dalam membuat *folding towel*, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan.

Memperhatikan kesulitan yang dihadapi peserta, dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membuat hidangan telur dan *sandwich* yang hasilnya bagus dan rapi. Setelah beberapa kali mencoba mempraktikkan baik dalam membuat hidangan telur maupun *sandwich*, semua peserta akhirnya dapat menghasilkan hidangan yang rapi, menarik dan enak, demikian juga dalam membuat *folding towel* peserta sudah mampu menghasilkan *folding towel* yang bagus dan menarik sebagai asesoris pelengkap kamar di *homestay* yang keindahannya bisa dinikmati oleh tamu.

Proses pelatihan dan pendampingan pembuatan hidangan telur dan *sandwich* semua peserta sangat aktif dan antusias untuk dapat mempraktikkan dengan baik. Peserta saling membantu dan mendukung temannya untuk menyelesaikan tugas dengan baik, cepat dan hasilnya memuaskan. Proses Pelatihan dan pendampingan membuat hidangan telur dan *sandwich* seperti Gambar 2. di bawah ini.



Gambar 2. Proses Pengolahan Hidangan telur dan *Sandwich*

Setelah pelatihan dan pemdampingan praktik pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan penataan dan membersihkan kamar, seperti pada Gambar 3. di bawah ini.



Gambar 3. Proses Penataan dan Membersihkan Kamar.

Setelah pendampingan dan praktik pembuatan hidangan telur dan *sandwich* selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan kegiatan penataan/penyajian hidangan telur dan *sandwich*. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian/penataan oleh tim dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, semua peserta berusaha menyajikan/menata produk mereka semenarik mungkin untuk disajikan bagi tamu. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta penataan dan membersihkan kamar dapat dilihat pada Tabel 1. berikut.

Tabel 1. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan hidangan telur, *sandwich*, serta penataan dan membersihkan kamar.

No	INDIKATOR	PRETEST	POSTTEST	PENINGKATAN
		efektifitas	efektifitas	
KETERAMPILAN				
1	Pemahan resep, metode memasak hidangan telur dan sandwich	70%	84.00%	14%
2	Penghidangan makanan berbahan telur dan sandwich	76,00%	86,00%	10,00%
3	Pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembersihan kamar	77,00%	88,00%	11,00%
4	Pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam penataan kamar	76,00%	89,00%	13,00%
RATA-RATA		74,75%	86,75%	12,00%
HIGIENE & SANITASI				
1	Higiene Personal	73,00%	82,00%	9,00%
2	Higiene Makanan	70,00%	81,00%	11,00%
3	Higine Lingkungan	69,00%	84,00%	15,00%
RATA-RATA		70,67%	82,33%	11,67%
MINAT BERWIRAUSAHA				
1	Kemauan keras untuk mencapai tujuan dan kebutuhan hidup.	74,00%	87%	13,00%
2	Keyakinan kuat atas kekuatan sendiri.	73,00%	88%	15,00%
3	Sikap jujur dan tanggung jawab.	75,00%	90%	15,00%
4	Ketahanan fisik, mental, ketekunan, keuletan, bekerja dan berusaha.	76,00%	86%	10,00%
5	Pemikiran yang kreatif dan konstruktif.	77,00%	88%	11,00%
6	Berorientasi ke masa depan, dan berani mengambil resiko	76,00%	89%	13,00%
RATA-RATA		75,17%	88,00%	12,83%

Dari Tabel 1. di atas dapat diketahui bahwa dalam pendampingan dan pelatihan yang dilaksanakan terjadi peningkatan dalam pemahan resep, penggunaan peralatan memasak, metode memasak dan penyajian makanan serta penataan dan membersihkan kamar sebesar 12%. Awalnya resep hidangan telur dan *sandwich* memang tersedia di berbagai literatur termasuk media sosial, namun keberanian untuk mencoba membuat hidangan ini hanya beberapa orang saja yang sudah pernah mencoba. Dalam pelatihan dan pendampingan ini keraguan dalam mengawali menyelesaikan resep menjadi sebuah makanan dapat dikurangi. Terkait dengan permasalahan higiene dan sanitasi juga mengalami peningkatan pemahaman Ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari dalam penerapan higiene personal, higiene makanan, dan higiene lingkungan sebesar 11,67%.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar. Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar, peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan, bahkan peserta dan juga pengurus PWDK Pniel desa wisata Blimbingsari berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya. Dokumentasi hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan hidangan telur dan *sandwich* seperti pada Gambar 4. bawah ini.



Gambar 4. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Hidangan Telur dan *Sandwich*

Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses penataan dan membersihkan kamar seperti pada Gambar 5. di bawah ini.



Gambar 5. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Penataan dan Membersihkan Kamar

Ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari juga menerima dampak positif dalam kegiatan pendampingan kewirausahaan sehingga terlihat adanya peningkatan minat berwirausaha sebesar 12,83%. Ibu-ibu berusaha memecahkan permasalahan bersama dalam pelaksanaan kegiatan yang dilakukan. Ibu-ibu mengalami peningkatan keyakinannya atas apa yang telah dicapai melalui kerja keras yang dilakukan, dapat berkreasi bersama, berpikir kreatif, konstruktif dan mengembangkan pemikiran yang berorientasi ke masa depan dengan mengembangkan potensinya pribadi untuk pengembangan usaha dalam pengelolaan *homesaty* untuk memberi layanan yang lebih baik kepada tamu yang menginap.

Peserta kegiatan pendampingan dan pelatihan didokumentasikan pada Gambar 6. di bawah ini.



Gambar 6. Peserta Pelatihan dan pendampingan Pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar

4. Simpulan

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan hidangan telur, *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDK GKPB Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jeni-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta teknik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich*, serta penataan dan membersihkan kamar sehingga peserta memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode memasak dalam pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta pentingnya memahami teknik penataan dan membersihkan kamar, 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta teknik penataan dan membersihkan kamar, yang dilanjutkan dengan teknik penataan hidangan telur dan *sandwich* hingga siap dihidangkan bagi tamu, 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari hasil akhir dari proses pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar, 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM pembuatan hidangan telur dan *sandwich* serta penataan dan membersihkan kamar bagi ibu-ibu PWDK Pniel Blimbingsari, desa wisata Blimbingsari mendapatkan apresiasi positif dari seluruh peserta, bahkan mereka berharap kegiatan sejenis dapat terus dilaksanakan di desa wisata Blimbingsari dengan jenis hidangan lainnya

5. Daftar Rujukan

- Almatsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Bartono P.H. 2000. Pengantar Pengolahan Makanan. PT. Pertja. Jakarta
- Bartono P.H., dan Ruffino E.M. 2010. Tata Boga Industri. Andi. Yogyakarta.
- Hamali, A.Y. 2018. Pemahaman Manajemen Sumber Daya Manusia Strategi Mengelola Karyawan. Jakarta: PT Buku Seru.
- Iskandar, M. 1995. Teori Pengolahan Makanan. Grasindo. Jakarta
- Suhardjito, Y.B. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Parantika, A. dan O., Atika. 2021. *Manajemen Tata Boga*. Amerta Media.
- Polii, B. dan T., Benny. 2018. *Manajemen Tata Graha dan Binatu I (Housekeeping 1) Teknik dan Prosedural Pembersihan di Publik Area*. Manado. POLIMDO PRESS.
- Purwanti. 2004. Keterampilan Teknologi Kerumahtanggaan. IKAPI. Klaten