

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi Ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, ² I Wayan Suryanto³ I Gusti Ayu Ika Monika P⁴.

^{1,2,3} Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,

Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

*Email: erpiaastuti@undhira.ac.id;

ABSTRAK

PWDK Yudea Padang Luwih, Desa Dalung salah satu organisasi yang ada di GKPB Jemaat Yudea Padang Luwih yang beranggotakan kaum wanita sudah menikah atau belum menikah berumur maksimal 60 tahun, yang memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan dan perekonomian yang berbeda-beda. Selain sebagai ibu rumah tangga, untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga, anggota PWDK Yudea Padang Luwih memiliki pekerjaan yang beragam, ada yang bekerja sebagai praktisi hotel, pegawai negeri atau swasta, dan tidak sedikit yang beralih sebagai pedagang, hal ini merupakan dampak dari adanya wabah Covid membuat ibu-ibu kehilangan pekerjaan, khususnya yang bekerja dibidang pariwisata. Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan, sampai pengemasan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk dapat menghasilkan makanan berkualitas, menarik, rasanya enak, aman dimakan, bernilai gizi tinggi. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), melalui tindakan nyata dengan memberi pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). Luaran dari kegiatan ini meliputi: ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta ketrampilan tentang teknik memasak yang tepat dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay).

Kata Kunci: Pembuatan, Frozen Food, Pendampingan.

ABSTRACT

PWDK Yudea Padang Luwih in Dalung Village is the Christian women group in GKPB Yudea Padang Luwih congregation which members of married or unmarried women aged up to 60 years. Members are having different educational, occupational, and economic backgrounds. Apart from being housewives, to improve the household economy, PWDK Yudea Padang Luwih members have various jobs, some as hospitality workers, civil or private employees, traders/sellers. The impact of the Covid outbreak made women lose their jobs, especially who work in tourism industry. The training includes the ability or skills in producing food, appetizing in looks, delicious in tastes, safe to eat, and high nutritional value. To improve the skills and competence of PWDK Yudea Padang Luwih, it is necessary to make an effort to optimize potential and develop skills by providing training and assistance in the process of making Frozen Food (Tofu Nuggets, Chicken Nuggets, and Siomay). The outputs of this activity include: PWDK Yudea Padang Luwih have an understanding, knowledge of the types of food ingredients, equipment used, and proper cooking skills and techniques of frozen food making.

Keywords: *Cooking, Frozen Food, Mentoring*

PENDAHULUAN

Perkumpulan Wanita Dian Kristawati (PWDC) GKPB Yudea Padang Luwih, merupakan salah satu organisasi yang ada di GKPB Jemaat Yudea Padang Luwih yang beranggotakan kaum wanita sudah menikah atau belum menikah berumur maksimal 60 tahun. Persekutuan Wanita Dian Kristawati (PWDC) GKPB Yudea Padang Luwih beralamat di Br. Tegal Jaya, Dalung, Kuta Utara yang anggotanya berasal dari berbagai daerah yang ada di Indonesia, yaitu dari Ambon, Jawa Timur, Jawa Tengah, Kupang, dan dari seluruh Kabupaten yang ada di pulau Bali, yaitu Kabupaten Jembrana, Tabanan, Buleleng, Karangasem, Gianyar, Amlapura, Badung dan Kotamadya Denpasar. PWDC Yudea Padang Luwih yang beranggotakan dari berbagai daerah, juga memiliki latar belakang pendidikan, pekerjaan, dan tingkat perekonomian yang berbeda-beda, namun memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan.

Anggota PWDC Yudea Padang Luwih dominan tinggal di daerah Dalung merupakan daerah yang banyak dijadikan sebagai tempat penyelenggaraan pendidikan dari tingkat Dasar sampai Perguruan Tinggi. Daerah Dalung juga menjadi salah satu daerah pengembangan tempat tinggal bagi masyarakat, yaitu dengan dibangunnya beberapa perumahan seperti; Perumahan Dalung Permai, Perumahan Tegal Jaya, Perumahan GTT, dan perumahan Pegending. Selain sebagai ibu rumah tangga, untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga, anggota PWDC Yudea Padang Luwih memiliki pekerjaan yang beragam, ada yang bekerja sebagai praktisi hotel, pegawai negeri atau swasta, dan tidak sedikit yang beralih sebagai pedagang, hal ini merupakan dampak dari adanya wabah Covid membuat ibu-ibu kehilangan pekerjaan khususnya yang bekerja di bidang pariwisata. Sebagai pedagang yang menjual makanan, salah satu usaha yang

menjanjikan, mengingat banyaknya masyarakat di daerah Dalung yang masyarakatnya beragam (pelajar dan mahasiswa) kos di daerah Dalung yang setiap hari memerlukan / membeli makanan.

Dari hasil wawancara dengan beberapa pengurus dan anggota PWDC Yudea Padang Luwih, khususnya bagi yang menggeluti usaha sebagai pedagang (menjual makanan), adalah menjual makanan yang digemari oleh semua kalangan. Melihat dari kebutuhan masyarakat atau konsumen, bagi ibu-ibu yang berjualan makanan merasa perlu untuk meningkatkan kualitas dan jenis makanan yang dijual. Berdasarkan latar belakang tersebut, pengurus PWDC Yudea Padang Luwih berharap adanya pelatihan maupun *sharing* informasi berkaitan dengan peningkatan kualitas dan jenis makanan yang bisa dijual kepada masyarakat atau konsumen. Diberikannya pelatihan atau *sharing* bagi ibu-ibu PWDC Yudea Padang Luwih, diharapkan mampu menumbuhkan kesadaran bagi ibu-ibu PWDC Yudea Padang Luwih untuk selalu terbuka dalam menerima informasi maupun masukan khususnya yang berkaitan dengan kreativitas dan inovasi dalam menghasilkan makanan yang berkualitas dan berbagai jenis pilihan hidangan yang dijual. Pengurus PWDC Yudea Padang Luwih memiliki keinginan untuk meningkatkan ketrampilan bagi anggotanya dalam pembuatan hidangan yang berkualitas, enak, aman dimakan, penataan, dan berbagai jenis pilihan hidangan yang dapat dinikmati oleh masyarakat atau konsumen, hal ini menunjukkan adanya keinginan ibu-ibu untuk bisa meningkatkan ketrampilan yang berdampak pada kepuasan masyarakat atau konsumen.

Sehubungan dengan hal tersebut pemberdayaan dan pengembangan sumber daya manusia penting dilakukan

khususnya bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih agar mampu bersaing khususnya dalam menyiapkan berbagai jenis hidangan yang dijual bagi masyarakat atau konsumen. Menurut Hamali (2018:2) menyatakan bahwa sumber daya manusia merupakan salah satu sumber daya yang terdapat dalam organisasi, meliputi semua orang yang melakukan aktivitas. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat ini sebagai upaya menjadikan masyarakat lebih mandiri, ikut berperan serta aktif, dan terbangunnya jaringan kerja. Ketrampilan dalam membuat hidangan berkualitas dengan berbagai jenis pilihan yang akan dijual bagi masyarakat atau konsumen merupakan hal yang sangat penting karena mempengaruhi kepuasan konsumen, untuk itu sangat perlu diadakan pelatihan dan pendampingan yang berkaitan dengan pembuatan berbagai jenis hidangan berkualitas, enak, dan aman untuk dimakan.

Ketrampilan dan kemampuan dalam memproduksi makanan berkualitas, enak, aman dimakan dengan berbagai jenis hidangan merupakan potensi yang perlu dikembangkan. Meningkatkan keterampilan dan kemampuan dalam proses pembuatan makanan yang akan dijual oleh ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan berbagai jenis makanan. Menyediakan berbagai jenis makanan berkualitas, enak, dan aman dimakan bagi konsumen merupakan peluang bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih yang menekuni usaha sebagai pedagang makanan, sehubungan dengan hal tersebut, tim memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih dalam pembuatan makanan berkualitas, enak, dan aman dimakan, yaitu *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), sampai

pada pengemasan / *Packaging*, serta memberikan informasi berkaitan dengan upaya memulai usaha kecil /*Enterpreneurship*.

Tahap kegiatan dilakukan dengan menginformasikan materi melalui metode ceramah tentang jenis-jenis bahan makanan, penerapan metode memasak yang tepat, peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta materi tentang *Enterpreneurship*. Tahap selanjutnya adalah menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). Kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan oleh tim dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). Pendampingan dilanjutkan sampai pada proses pengemasan/*packaging* hasil produksi untuk dijual kepada masyarakat atau konsumen. Hasil produk *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) dapat juga disajikan bagi anggota keluarga. 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 pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) tidak saja dapat disajikan bagi anggota keluarga tetapi dapat juga dijual bagi masyarakat.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua PWDK Yudea Padang Luwih diberikan solusi

dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut :

Sosialisasi: 1) memberikan informasi pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta pengetahuan tentang *Entrepreneurship*, 2) Mendemonstrasikan proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 3) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 4) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung teknik pengemasan/*Packaging* untuk *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta 5) Sosialisasi dengan memberikan informasi pengetahuan tentang *Entrepreneurship*.

Metode 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 *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 2) Pendekatan dengan metode demonstrasi dalam proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 3) Pelatihan, dan pendampingan serta mempraktikkan secara langsung pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 4) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung teknik pengemasan/*Packaging* untuk *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 5) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang *Entrepreneurship*.

Target Luaran

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 *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta pengetahuan tentang *Entrepreneurship*.
2. Memiliki ketrampilan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay).
3. Memiliki produk olahan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) yang berkualitas, sehat dan aman dikonsumsi.
4. Sebagai pemakalah pada SINAPTEK.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta teknik pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, dengan jumlah peserta 20 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), dengan cara ceramah dan tanya jawab dengan peserta/ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), tehnik atau metode memasak dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), serta pengetahuan tentang *Entrepreneurship*. 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 *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta pengetahuan tentang *Entrepreneurship*.

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 *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), penerapan teknik/metode memasak dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), pengemasan / *Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay).

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah tim mendemonstrasikan cara pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta teknik pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay). Kegiatan pendampingan merupakan salah satu wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, desa Dalung 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 pengemasan / *Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) akan dijual.

EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM ibu-ibu PWDK Yudea padang Luwih, 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 *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100, 2) Demonstrasi, pelatihan, pendampingan dan mempraktikan secara proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta teknik pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi hidangan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta teknik pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) yang berorientasi pada produk dan hasil.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu PWDK Yudea padang Luwih, Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PWDK Yudea padang Luwih, sebagai peserta berjumlah 20 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti tempat, listrik dan beberapa peralatan yang diperlukan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay). Salah satu faktor penting adalah partisipasi mitra dalam kegiatan ini peranserta aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang Jenis-jenis Bahan, Peralatan dan Metode Pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) dilaksanakan pada hari Sabtu, 22 Oktober 2023 dari pukul 13.00 – 19.00 wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan tim yang melibatkan dosen tetap program studi dan mahasiswa kepada peserta serta menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan perkenalan tim dan penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan. seperti pada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Perkenalan tim dan penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan.

Tim yang terlibat dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) adalah dosen dan mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, yaitu I Wayan Suryanto, S.Pd., M.Pd, dan I Gst. Ayu Ika Monika P., S.Pd.,M.Pd, serta mahasiswa sebanyak 5 orang, yaitu: 1) Luh Putu Tri Karismawati, 2) Ni Kadek Dwi Sri Lestari, 3) Inggrit Fajar Pradata, 4) Ni Nengah Dila Anggreni, dan 5) Kadek Ericka Junitadewi Mantara Putri.

Kegiatan dilanjutkan sosialisasi materi yang berkaitan dengan pengetahuan bahan makanan, peralatan dan tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), serta materi tentang *Entrepreneurship*. Kegiatan sosialisasi materi seperti pada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2 Sosialisasi Materi Pengetahuan Bahan Makanan, Peralatan dan Metode Memasak *Frozen Food* dan Materi Tentang *Entrepreneurship*

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). 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 *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), sampai siap dihidangkan untuk keluarga atau dijual. Peserta telah mampu menyiapkan bahan-bahan, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaannya serta mampu menerapkan tehnik/metode memasak dalam proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). 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 *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu,

Nugget Ayam, dan Siomay), 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 pada proses *Breaded* untuk membentuk menjadi rapi dan menarik. Masalah lain yang dialami peserta pada proses pembuatan Siomay, peserta mengalami kesulitan dalam membentuk dan mengisi isian siomay yang akan dikukus. Iskandar (1995) menyebutkan *Steaming* adalah memasak dengan uap air / mengukus, *Deep frying* adalah menggoreng dengan minyak yang banyak, sehingga bahan yang digoreng terendam semuanya, *Boilling* adalah merebus dengan air mendidih, volume/jumlah air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air. Kesulitan-kesulitan yang dialami, pada akhirnya bisa diatasi oleh instruktur dan 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 *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) yang hasilnya bagus dan rapi. Setelah beberapa kali mencoba mempraktikan dalam membuat *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), semua peserta akhirnya dapat menghasilkan hidangan

yang rapi, menarik, enak, dan aman dimakan.

Proses pelatihan dan pendampingan pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) menunjukkan 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. Suasana pelatihan sangat menyenangkan, hal ini disebabkan karena semua peserta bersemangat untuk belajar dan keinginan untuk menghasilkan makanan yang sehat, menarik dan enak terlihat dari ekspresi peserta. Kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) seperti pada gambar 3 dan 4 di bawah ini:



Gambar 3. Pelatihan dan Pendampingan Proses Pembuatan Adonan Nugget dan Siomay

Setelah pelatihan dan pendampingan praktik pembuatan Adonan Nugget dan Siomay, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan Pematangan Nugget dan Siomay, seperti pada gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4. Proses Pematangan Nugget dan Siomay

Setelah pendampingan dan praktik pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan kegiatan pengemasan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay). Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh pengemasan oleh tim dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, semua peserta berusaha menghasilkan produk mereka semenarik mungkin untuk bisa dijual bagi masyarakat. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)

No	INDIKATOR	PRETEST	POSTTEST	PENINGKATAN
		efektifitas	efektifitas	
KETERAMPILAN				
1	Pemahaman resep, bahan makanan dalam pembuatan <i>Frozen Food</i> (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)	71%	84,00%	13%
2	Pemahaman peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>Frozen Food</i> (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)	75,00%	85,00%	10,00%
3	Pemahaman metode memasak dalam pembuatan <i>Frozen Food</i> (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)	76,00%	88,00%	12,00%
4	Penghidangan <i>Frozen Food</i> (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay)	76,00%	88,00%	12,00%
RATA-RATA		74,50%	86,25%	11,75%
No	INDIKATOR	PRETEST	POSTTEST	PENINGKATAN
		efektifitas	efektifitas	
HIGIENE & SANITASI				
1	Higiene Personal	72,00%	81,00%	9,00%
2	Higiene Makanan	71,00%	83,00%	12,00%
3	Higine Lingkungan	69,00%	83,00%	14,00%
RATA-RATA		70,67%	82,33%	11,66%
MINAT BERWIRUSAHA				
1	Kemauan keras untuk mencapai tujuan dan kebutuhan hidup.	73,00%	85%	12,00%
2	Keyakinan kuat atas kekuatan sendiri.	74,00%	87%	13,00%
3	Sikap jujur dan tanggung jawab.	76,00%	90%	14,00%
4	Ketahanan fisik, mental, ketekunan, keuletan, bekerja dan berusaha.	75,00%	86%	11,00%
5	Pemikiran yang kreatif dan konstruktif.	76,00%	88%	12,00%
6	Berorientasi ke masa depan, dan berani mengambil resiko	77,00%	89%	12,00%
RATA-RATA		75,16%	87,50%	12,34%

Dari tabel 1 di atas dapat diketahui bahwa dalam pendampingan dan pelatihan

yang dilaksanakan terjadi peningkatan dalam pemahan resep, pengetahuan bahan makanan, penggunaan peralatan memasak, metode memasak dan penghidangan *Frozen Food* sebesar 11,75%. Awalnya resep pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) 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 hygiene dan sanitasi juga mengalami peningkatan pemahaman Ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih di Desa Dalung dalam penerapan hygiene personal, hygiene makanan, dan hygiene lingkungan sebesar 11,66%.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay). Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan, bahkan peserta dan juga pengurus PWDK Yudea Padang Luwih berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya. Hasil dari pelatihan dan pendampingan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay) seperti pada gambar 5 di bawah ini:



Gambar 5. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Frozen Food*

Ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih juga menerima dampak positif dalam kegiatan pendampingan kewirausahaan sehingga terlihat adanya peningkatan minat berwirausaha sebesar 12,34%. 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 potensi pribadi untuk pengembangan usaha dalam bidang kuliner.

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



Gambar 6. Peserta Pelatihan dan pendampingan Pembuatan *Frozen Food*

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) sehingga peserta memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode memasak dalam pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan juga mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), yang dilanjutkan dengan teknik pengemasan/*Packaging Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam,

dan Siomay) sampai siap dihidangkan dan dijual bagi masyarakat, 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari hasil akhir dari proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay), 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nugget Tahu, Nugget Ayam, dan Siomay) bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, mendapatkan apresiasi positif dari seluruh peserta, bahkan mereka berharap kegiatan sejenis dapat terus dilaksanakan di desa Dalung dengan jenis hidangan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya:

1. Universitas Dhyana Pura Bali Cq Lembaga Pengabdian dan Penelitian Universitas Dhyana Pura yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat, dan yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian bagi ibu-ibu PWDK Yudea Padang Luwih, Dalung.
2. Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.
3. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Damardjati, 2004. *Dasar – dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Andi Offset.

- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Iskandar, Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*. Grasindo. Jakarta
- Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer*. Erlangga.
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Tuti Sutomo, NY. 1989. *Pedoman Keterampilan Memasak*. Pionir Jaya. Bandungan.