

PKM Pengolahan Hidangan *Appetizer* serta Pengetahuan *Entrepreneurship* bagi PWDK GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah Kecamatan Selemadeg Barat, Tabanan Bali

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, ²I Wayan Suryanto, ³I Putu Pranatha Sentosa, ⁴I Gusti Ayu Agung Sinha Diarini, dan ⁵I Ketut Suartana

^{1,2,3,4,5} Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

*Email: nerpiaordani@yahoo.com

ABSTRAK

Persekutuan Wanita Dian Kristawati (PWDK) GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah beralamat di Jalan Raya Denpasar-Gilimanuk, Kecamatan Selemadeg Barat, Kabupaten Tabanan, Propinsi Bali. Penduduk/masyarakat Desa Lalanglinggah memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk atau kepala keluarga di Desa Lalanglinggah memiliki mata pencaharian sebagai petani dan beberapa 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 keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan keterampilan dalam bidang produksi kue atau jajanan yang bisa dijual. Kemampuan atau keterampilan dalam memproduksi kue/jajanan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk dapat menghasilkan kue atau jajanan yang berkualitas baik, penampilan menarik, memiliki rasa yang enak, sehat, dan aman untuk dimakan. Untuk membantu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Ibu-ibu PWDK GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah dalam hal pengolahan kue/jajanan, maka Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga menjawab kebutuhan tersebut, dengan memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan hidangan *appetizer* (pembuatan *macaroni schotel* dan *risol mayo*). Luaran dari kegiatan ini meliputi: Ibu-ibu PWDK GKPB Lalanglinggah dan Selabih memiliki pengetahuan tentang bahan-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, appetizer, macaroni schotel, risol mayo, pendampingan.*

ABSTRACT

The Women Fellowship of Dian Kristawati (Persekutuan Wanita Dian Kristawati/PWDK) of GKPB of “Bethesda” Lalanglinggah Congregation is located on Denpasar-Gilimanuk Highway, West Selemadeg District, Tabanan Regency, Bali Province. The local community of Lalanglinggah Village has potential for development. Mostly heads of family are farmers and some of them are employed at tourism sector. Most of female are housewives and busy with the household chores. To help generate family income preferably more than one member of household is able to work, therefore, it is expected that either the housewives or youths are also trained to be productive and innovative enable them to contribute to the family income. The training includes producing cakes to sell. Community ability and willingness to be trained are high potentially to produce good quality cakes that looks appetizing, deliciously taste, and healthy for consumption.

The Study Program of Family Education of the Faculty of Economics and Humanities, Dhyana Pura University, undertook a training program entitled “Training and Assistance of Appetizer Making Process (The making of Macaroni Schotel dan Risol Mayo)” to the Women Fellowship of GKPB of “Bethesda” Lalanglinggah Congregation. The result shows that all women in the

fellowship are knowledgeable of the materials, equipment and the method needed to produce Macaroni Schotel and Risol Mayo. In addition, the result also shows that they can arrange the products to make them looks appetizing and have more selling value.

Keywords: Processing, Appetizers (Macaroni Schotel and Risol Mayo), supervising

PENDAHULUAN

Persekutuan Wanita Dian Kristawati (PWDK) GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah merupakan gabungan dengan PWDK GKPB Jemaat “Sabda Jati” Selabih yang beralamat di Jalan Raya Denpasar - Gilimanuk, Kecamatan Selemadeg Barat, Kabupaten Tabanan, Propinsi Bali, perbatasan Kabupaten Tabanan dengan Kabupaten Jembrana. Penduduk Desa Lalanglinggah memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk atau kepala keluarga di Desa Lalanglinggah dan Selabih memiliki mata pencaharian sebagai petani dan beberapa sebagai pelaku pariwisata, sedangkan kaum wanita atau ibu-ibu mayoritas sebagai ibu rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Mitra kegiatan ini adalah PWDK gabungan Jemaat “Betesda” Lalanglinggah dengan PWDK GKPB Jemaat “Sabda Jati” Selabih yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1 Profil Mitra

No	Uraian	PWDK Jemaat Lalanglinggah & Selabih
1	Organisasi	
	Ketua	Putu Fitri Mariana
	Sekretaris I	Mariani
	Sekretaris II	Ardani
	Bendahara	Maya
2	Jumlah anggota	20 orang
3	Pendidikan	SMP, SMK/SMA, Diploma, Sarjana
4	Bidang kegiatan	Pelatihan, arisan, jimpitan, senam kesehatan, kebersihan lingkungan, bakti sosial,

Perkembangan pariwisata yang pesat sampai ke pelosok desa membawa pengaruh positif untuk perkembangan wilayah, di sisi lain masyarakat yang belum siap dengan kemajuan ini akan terkejut dan terpukau

dengan kemajuan ini, para investor yang memiliki banyak modal mengiming-imingi masyarakat dengan uang yang banyak ataupun kenikmatan yang sifatnya sesaat, banyak masyarakat yang tergoda akan kenikmatan ini dengan menjual tanahnya untuk berfoya-foya tanpa mempertimbangkan masa depan anak dan cucu mereka. Hal ini tidak boleh dibiarkan begitu saja terus terjadi, masyarakat dengan pola pikir seperti ini akan membawa pengaruh yang negatif bagi masyarakat lain, belum lagi masalah-masalah lain dalam keseharian yang memicu goyahnya pendirian dan pandangan mereka seperti; kebutuhan rumah tangga yang semakin meningkat, kebutuhan 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 kebutuhan biaya hidup masyarakat tidak tepat dijadikan alasan buat masyarakat untuk menjual lahan pertanian atau perkebunan yang ada, justru sebaliknya kepemilikan lahan harus mampu dimanfaatkan dengan efektif sehingga mampu memberikan keuntungan yang berlipat ganda ditengah pesatnya pertumbuhan pariwisata. 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 keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan keterampilan dalam bidang produksi kue atau jajanan yang bisa dijual.

Upaya membangkitkan kesadaran masyarakat ini 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.

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 kue/jajanan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk dapat menghasilkan kue atau jajanan yang berkualitas baik, penampilan menarik, memiliki rasa yang enak, sehat, dan aman untuk dimakan. Terdapat banyak jenis kue atau jajanan yang bisa dipasarkan atau dijual kepada masyarakat. Sebenarnya ibu-ibu PWDK Lalanglinggah dan Selabih memiliki kemampuan dalam memproduksi kue/jajanan, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Di samping itu juga, banyak anak-anak atau masyarakat yang membutuhkan hidangan ringan/*snack* untuk kesehariannya, hal ini membuktikan bahwa kue/jajanan sangat dibutuhkan dan digemari oleh masyarakat, sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan dan menjadi bisnis yang menjanjikan dimasa yang akan datang.

Salah satu penyebab minimnya kemampuan masyarakat tentang tatacara pengolahan kue/jajanan kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi kue/jajanan, serta kurangnya pengetahuan tentang tehnik pengolahan kue/jajanan yang berkualitas baik dari penampilan, rasa dan hidangan yang higienis. Kurangnya kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam memproduksi kue/jajanan menimbulkan masalah baru bagi masyarakat, yaitu untuk memenuhi keinginan akan *snack*, masyarakat harus membeli dan ini tentu

membutuhkan biaya tambahan, padahal jika masyarakat mau, mereka bisa memproduksi sendiri karena cara pengolahan atau pembuatan kue/jajanan tidak begitu sulit, bahan dan peralatan dengan mudah didapatkan.

Untuk membantu perekonomian keluarga dan untuk memenuhi kebutuhan keluarga akan *snack*, maka Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga menjawab kebutuhan tersebut, dengan memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan hidangan *appetizer* yaitu pembuatan *macaroni schotel*, dan *risol mayo* yang dimaksudkan untuk memberi dan menambah wawasan, keterampilan teknik dasar pengolahan *appetizer* pembuatan *macaroni schotel*, *risol mayo* bagi PWDK gabungan Jemaat “Betesda” Lalanglinggah dan PWDK GKPB Jemaat “Sabda Jati” Selabih, serta memberikan informasi kepada peserta bahwa pendampingan pelatihan ini juga bermanfaat dalam pengembangan usaha/*enterpreneurship*. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan mengaplikasikan di 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 Jemaat “Betesda” Lalanglinggah diberikan solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut:

- **Sosialisasi:** 1) Pemberian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan dan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan *Appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), 2) Mendemonstrasikan proses pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) dari mempersiapkan bahan dan peralatan, membuat adonan dan mencetak adonan, proses pematangan sampai produk siap dihidangkan, 3) Pelatihan dan pendampingan serta mempraktekkan secara langsung proses pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), dan 4)

Pendampingan, mempraktekkan secara langsung proses penataan dan pengemasan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*).

- **Pendekatan:** 1) Pendekatan dengan metode ceramah, dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), 2) Pendekatan dengan metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*).

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki kemampuan dan keterampilan membuat *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*).
2. Menghasilkan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), yang berkualitas, menarik, sehat, dan aman dikonsumsi oleh tamu atau masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), di GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu PWDK yang berjumlah 20 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), serta implementasi dalam proses pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), disampaikan secara klasikal di gedung gkpj jemaat “betesda” lalanglinggah dengan metode caramah, dan tanya jawab dengan peserta / ibu-ibu. adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan / pembuatan *appetizer* (*macaroni*

schotel dan *risol mayo*) serta tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan roti. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut :

Tabel 2. PAP penguasaan bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak dalam pengolahan *appetizer* (*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 proses mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) sampai pada proses menata pengemasan.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah instruktur mendemonstrasikan kegiatan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*). Kegiatan pendampingan merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini Ibu-ibu PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah untuk meningkatkan kompetensi peserta dan menjalin kerjasama antar kampus dengan masyarakat serta meningkatkan kualitas mitra setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk.

RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pengolahan

Appetizer (Macaroni Schotel dan Risol Mayo) bagi Ibu-ibu PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM bagi Ibu-ibu PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah sebagai berikut: 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan pengolahan, peralatan yang dipergunakan, dan penerapan metode memasak dalam pengolahan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100; 2) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pengolahan produk diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* yang berorientasi pada produk.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah Ibu-ibu PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan anggota PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah sebagai peserta yang berjumlah 20 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti gedung Gereja yang dilengkapi dengan fasilitas memasak siap pakai. 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).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang Bahan, Peralatan dan Metode Pengolahan *Appetizer (Macaroni Schotel dan Risol Mayo)*

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* dilaksanakan pada hari Minggu, 24 November 2019 berlangsung dari jam 07.30 Wita sampai dengan 15.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan

diawali dengan pembukaan, pengenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)*.

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan proses pengolahan *appetizer (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 pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)*. Iskak Munandar, Aliem. (1995:43) menyebutkan bahwa bahan dasar pembuatan roti adalah 1) *flour*. 2) *yeast*, 3) *salt*, dan 4) *water*. Mitra/siswa mulai mengetahui dan menyadari bahwa kualitas bahan sangat mempengaruhi hasil akhir dari pembuatan roti termasuk juga penggunaan peralatan dan metode yang sesuai.



Gambar 1. Sosialisasi materi tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)*.

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan *Appetizer (Macaroni Schotel dan Risol Mayo)*

1) Pelatihan dan Pendampingan Tehnik Pengolahan *Appetizer (Macaroni Schotel dan Risol Mayo)*

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* dilaksanakan setelah sosialisasi

atau penyampaian materi tentang pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan *appetizer (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 teknik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* sampai siap dihidangkan baik untuk tamu maupun dijual. Ibu-ibu telah mampu menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)*, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan teknik/metode memasak dalam proses pengolahan pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* serta mampu menata *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* yang disajikan bagi tamu 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 ibu-ibu masih mengalami kebingungan dalam proses mempersiapkan bahan, dan melaksanakan tindakan dalam pelaksanaan proses produksi (membuat adonan dan proses breadide). Pada saat proses pengolahan/pembuatan adonan, ibu-ibu 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 agak gaduh dan ramai pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* ini ibu-ibu mengalami kesulitan dalam proses membuat adonan dan proses breaded, belum memahami kualitas adonan yang baik. Ibu-ibu mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan

menjelaskan adonan namun tidak semua ibu-ibu mengetahui bahwa adonan itu sudah baik atau belum.

Pada tahapan pengolahan dan proses produksi, belum semua ibu-ibu mengetahui nama dan jenis-jenis bahan yang dipergunakan. Mereka sering salah mengambil bahan yang dimaksud dalam petunjuk pelaksanaan atau dalam resep yang telah dibagikan. Terjadinya kesalahan dalam mengambil bahan, membuat ibu-ibu yang mengetahui temannya salah mengambil bahan langsung mentertawakan, dan membuat ibu-ibu tersebut menjadi pusat perhatian teman-teman yang lain. Bagi ibu-ibu yang belum memahami dan belum mengetahui bahan-bahan, instruktur dibantu mahasiswa memberikan penjelasan tentang bahan yang dipergunakan. Setelah memahami bahan-bahan yang dipergunakan, mereka antusias dan berlomba-lomba ingin mempersiapkan bahan dan peralatan yang dipergunakan. Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif dan semua ibu-ibu antusias untuk dapat mempraktikkan. Ibu-ibu saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok sangat bagus dan ketat mereka berusaha dapat menyelesaikan tugas membuat adonan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)* lebih awal dengan hasil yang baik dan maksimal. proses pelatihan dan pendampingan mempersiapkan bahan pengolahan/pembuatan *appetizer (macaroni schotel dan risol mayo)*. seperti pada Gambar 2 di bawah ini :



Gambar 2: Proses mempersiapkan bahan

Semua kelompok dapat menyelesaikan proses mempersiapkan bahan

dan pembuatan adonan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) dengan baik, dan proses selanjutnya adalah mencetak/membentuk adonan sesuai dengan jenis cup yang dipergunakan. Pada saat proses mencetak/*breeding* adonan *macaroni schotel* dan *risol mayo*, instruktur bersama mahasiswa mendemonstrasikan dan memberikan contoh cara membentuk adonan.

Bagi pemula atau siswa yang belum terbiasa membuat bentuk *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) pasti mengalami kesulitan pada tahapan ini, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa dalam proses pendampingan maka semua adonan bisa dibentuk dengan baik dan siap dimatangkan (dikukus dan digoreng). Setelah mendapat bimbingan dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, selanjutnya semua ibu-ibu antusias dan bersemangat serta berlomba-lomba mencetak / *breeding appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) dengan hasil yang bagus, menarik dan maksimal. Proses pelatihan dan pendampingan pembentukan adonan menjadi jenis *macaroni schotel* dan *risol mayo* yang diinginkan seperti pada Gambar 3 di bawah ini:



Gambar 3: Proses mencetak adonan sesuai dengan cup yang diinginkan.

Semua adonan sudah dibentuk, tahap selanjutnya adalah proses pematangan yaitu dengan metode *steaming*/mengukus dan *deep frying*/menggoreng. Ibu-ibu dalam kelompok bergiliran melakukan proses *steaming*/mengukus dan *deep frying*/menggoreng. Sambil menunggu semua produk matang, ibu-ibu membersihkan semua peralatan yang telah digunakan dan menyimpan pada tempatnya, ibu-ibu juga membersihkan areal gedung

gereja, serta merapikan dan menyimpan sisa bahan yang tidak terpakai. Semua peserta bekerja sama dengan baik dalam membersihkan semua peralatan yang mereka gunakan. Pelatihan dan pendampingan proses *steaming*/ mengukus dan *deep frying*/ menggoreng menjadi *macaroni schotel* dan *risol mayo* yang siap dihidangkan seperti pada Gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4: Proses *steaming*/ mengukus dan *deep frying*/ menggoreng menjadi *macaroni schotel* dan *risol mayo*

Setelah semua *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) matang, dilanjutkan dengan kegiatan penyajian. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian yang kreatif oleh instruktur dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, masing-masing kelompok berusaha menyajikan produk mereka semenarik mungkin dan tidak mau kalah dari kelompok lain. Proses pelatihan dan pendampingan proses penataan roti yang akan dihidangkan bagi tamu seperti pada Gambar 5 di bawah ini:



Gambar 5: Hasil penataan *macaroni schotel* dan *risol mayo* yang akan dihidangkan bagi tamu atau dijual

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan,

pemahaman serta keterampilan peserta dalam pengolahan *appetizer* khususnya *macaroni schotel* dan *risol mayo*. Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan hari itu, peserta dan pengurus PWDK Jemaat “Betesda” Lalanglinggah berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) di jemaat “betesda” lalanglinggah, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) di Jemaat “Betesda” Lalanglinggah, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*). Pada tahapan ini peserta telah memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode dalam pengolahan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktekan secara langsung proses pengolahan *appetizer* khususnya *macaroni schotel* dan *risol mayo*, yang dilanjutkan dengan tehnik penataan produk hingga siap dinikmati oleh tamu dan dijual, 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, 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM Pengolahan/pembuatan *appetizer* (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) di Jemaat “Betesda” Lalanglinggah, mendapatkan apresiasi positif dari pengurus PWDK GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah bahkan mereka

berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan.

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 Univeritas Dhaya 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 pengabdi untuk melaksanakan pengabdian di GKPB Jemaat “Betesda” Lalanglinggah; 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

- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- 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. Bandung