

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo* di Banjar Lingga Bumi, Desa Dalung, Kuta Utara, Badung

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, ²I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini, dan ³I Gusti Ayu Ika Monika P.

^{1,2,3} Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.
Email: erpiaastui@undhirabali.ac.id; gungsinta@undhirabali.ac.id; ikaundhira@gmail.com

ABSTRAK

Mitra kegiatan pengabdian masyarakat adalah ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi, yang beralamat di Perumahan Bumi Dalung Permai, Banjar Lingga Bumi, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Propinsi Bali. Penduduk Banjar Lingga Bumi merupakan masyarakat yang heterogen dimana masyarakatnya berasal dari berbagai daerah di Indonesia memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk di Banjar Lingga Bumi memiliki mata pencaharian sebagai pedagang dan pelaku pariwisata, sedangkan ibu-ibu mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah pendapatan keluarga. Salah satu cara dengan meningkatkan keterampilan dalam bidang produksi makanan ringan yang bisa dijual di masyarakat dengan memiliki kualitas, penampilan menarik, rasa yang enak serta higienis untuk dimakan. Untuk membantu meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan keterampilan, mitra diberikan pelatihan dan pendampingan tentang pembuatan makanan ringan yaitu *macaroni schotel* dan risol mayo. Luaran dari kegiatan ini meliputi: 1) meningkatnya pengetahuan mitra tentang jenis-jenis bahan, peralatan, metode pembuatan *macaroni schotel* dan risol mayo. 2) Penataan dan pengemasan produk yang menarik sehingga menambah nilai jual dari produk *macaroni schotel* dan risol mayo.

Kata Kunci: PKK, makanan ringan, *pendampingan*

ABSTRACT

The housewives, PKK Club members of Banjar Lingga Bumi located at Dalung Permai Residence, North Kuta District, Badung Regency, Bali Province, live in a heterogeneous society as they come from different parts of Indonesia. Those who live at Banjar Lingga Bumi have potential skills and talents to be developed. Most of the family heads are working in the trading and tourism field, where the housewives are busy with their daily household chores. It is hoped if the family income is supported by the other family members such as the housewives and workable age children. The housewives are expected to be able to help earn family income through producing snacks to be sold to the society in the surrounding area. In order to produce snacks, skills are required and needs to be developed. In this way, the produced snacks will have good quality, edible and tasty looks, hygienic, healthy and delicious consumptions. Therefore, the training process and the assistance are necessary to develop knowledge and skills to the PKK Club of Banjar Lingga Bumi specially to produce the Macaroni Schotel and Risol Mayo. The results of the activities are: the housewives who are members of the PKK Club of Banjar Lingga Bumi receive the knowledge of the training, how to operate equipment and the production method in making the snacks Macaroni Schotel and Risol Mayo. They also receive knowledge of product packaging on how to make snacks look appetizing, tasty, and delicious to increase products selling value.

Keywords: Family Welfare Programe Organization, snacks, assistance

PENDAHULUAN

Perkumpulan PKK Banjar Lingga Bumi beralamat di Perumahan Bumi Dalung Permai, Banjar Lingga Bumi, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung, Propinsi Bali merupakan masyarakat yang heterogen, dimana masyarakatnya berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Penduduk Banjar Lingga Bumi memiliki banyak potensi yang bisa dikembangkan. Mayoritas penduduk bermatapencaharian sebagai pedagang dan sebagai pelaku pariwisata, sedangkan ibu-ibu mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah Perkumpulan PKK Banjar Lingga Bumi yang memiliki profil sebagai berikut:

Tabel 1.1 Profil Mitra

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

Memperhatikan kondisi di dunia pariwisata sekarang ini, adanya wabah virus Covid-19 membuat pariwisata di Bali bahkan di seluruh dunia menjadi terpuruk. Hal ini berdampak pada pendapatan masyarakat Bali sebagian besar bersumber dari pariwisata. Tingginya akan kebutuhan biaya hidup masyarakat tidak tepat dijadikan alasan buat masyarakat untuk berdiam diri dan berputus asa, penghasilan rumah tangga yang bersumber dari satu orang sebaiknya dibantu

oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang produktif. Ibu rumah tangga diharapkan mampu memberikan kontribusi penghasilan untuk menambah pendapatan keluarga, salah satu cara dengan meningkatkan keterampilan dalam bidang produksi makanan ringan yang bisa dijual di masyarakat.

Hasil wawancara dengan Ketua PKK Banjar Lingga Bumi, bahwa anggota PKK Banjar Lingga Bumi memiliki keinginan untuk meningkatkan keterampilan dalam pengolahan makanan ringan, dan membantu perekonomian keluarga dengan menjual makanan ringan.

Upaya membangkitkan kesadaran masyarakat tidak cukup hanya bertukar pendapat, 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. 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.

Keterampilan dalam memproduksi makanan ringan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk menghasilkan makanan ringanyang berkualitas, penampilan menarik, memiliki rasa yang enak serta higienis, sehat, dan aman untuk dimakan serta bernilai gizi yang tinggi. Menurut Almatsier (2009) Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat gizi dan atau unsur-unsur/ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Terdapat banyak jenis makanan ringan yang bisa dijual kepada masyarakat. Anggota PKK Banjar Lingga Bumi memiliki kemampuan dalam

memproduksi makanan ringan, hanya saja potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Memperhatikan lingkungan disekitar Banjar Lingga Bumi, masyarakat yang membutuhkan makanan ringan untuk kesehariannya, hal ini membuktikan bahwa makanan ringan sangat dibutuhkan dan digemari oleh masyarakat, sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan dan menjadi bisnis yang menjanjikan dimasa-masa yang akan datang.

Salah satu penyebab minimnya kemampuan masyarakat tentang tata cara pembuatan makanan ringan adalah kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi makanan ringan, serta kurangnya pengetahuan tentang teknik pembuatan makanan ringan yang berkualitas baik dari penampilan, rasa dan hidangan yang higienis. Penerapan metode memasak yang benar dan tepat, akan dapat menghasilkan makanan yang menarik, rasanya enak dan aman untuk dimakan. Menurut Sihite (2006) memasak merupakan suatu proses penerapan panas makanan dengan tujuan a) memudahkan pencernaan dalam tubuh untuk mencerna makanan, b) membebaskan dari bibit penyakit, c) meningkatkan rasa, dan d) meningkatkan penampilan makanan menjadi semakin menarik. Kurangnya kemampuan dan ketrampilan masyarakat dalam memproduksi makanan ringan menimbulkan masalah baru bagi masyarakat, yaitu untuk memenuhi keinginan dapat menikmati makanan ringan, masyarakat harus membeli, hal ini tentu membutuhkan biaya tambahan, padahal jika masyarakat mau, mereka bisa memproduksi sendiri karena cara pembuatan makanan ringan tidak terlalu sulit, bahan dan peralatan yang diperlukan mudah didapatkan.

Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan makanan ringan bagi anggota PKK Banjar Lingga Bumi, perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan makanan ringan. Melihat peluang dan banyaknya kebutuhan masyarakat akan makanan ringan, maka kami melihat dan memandang perlu untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada anggota PKK Banjar Lingga Bumi dalam proses

pengolahan/pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol* mayo).

Menurut Bartono, (2000) dalam masalah *food product*, ada tiga hal penting, yaitu masalah hygiene, sanitasi, dan keselamatan kerja. Sasaran *hygiene* mencakup: *hygiene* personal, *hygiene* peralatan, *hygiene* ruangan, dan *hygiene* makanan. Untuk menghasilkan makanan ringan yang berkualitas, menarik, higienis, sehat serta aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Suhardjito (2005) menyatakan bahwa untuk mendapatkan makanan dengan kualitas yang memuaskan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu: a) pilih bahan yang berkualitas baik, b) jaga keseimbangan dari bahan-bahan yang kita pergunakan, c) gunakan metode yang benar, dan d) campur bahan-bahan secara merata. Hasil produk makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol* mayo) diharapkan dapat juga dipasarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan 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 PKK Br. Lingga Bumi, Dalung solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut:

Sosialisasi: a) Pemberian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pembuatan, penerapan teknik, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol* mayo). b) Mendemonstrasikan proses pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol* mayo) mempersiapkan bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan sampai siap dihidangkan. c) Pelatihan dan Pendampingan serta mempraktekkan secara langsung proses pembuatan makanan ringan. d) Pelatihan, pendampingan, dan mempraktekkan secara langsung proses penataan dan pengemasan.

Pendekatan: a) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi. b) Pendekatan dengan

metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan serta mempraktekkan proses pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo).

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki pengetahuan, kemampuan dan keterampilan memproduksi makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo).
2. Memiliki produk olahan yang berkualitas, menarik serta sehat dikonsumsi untuk tamu, anggota keluarga atau masyarakat.
3. Memiliki keterampilan cara mengemas makanan ringan yang akan dipasarkan bagi masyarakat umum.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembuatan (*macaroni schotel* dan risol mayo) di Banjar Lingga Bumi, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman, pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara yang berjumlah 12 orang disampaikan secara klasikal di ruang Bale Banjar Lingga Bumi dengan metode caramah, dan tanya jawab dengan peserta. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis bahan, peralatan yang dipergunakan, teknik, serta pengetahuan tentang pengembangan usaha untuk memulai usaha kecil. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2 PAP Penguasaan Bahan, Peralatan dan Metode Memasak dalam Pengolahan Makanan Ringan

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

2. Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan mendemonstrasikan cara mempersiapkan bahan, peralatan yang dipergunakan,

penerapan teknik memasak sampai pada proses menata dan pengemasan.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pengolahan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo). Pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mempraktekkan proses menata dan mengemas makanan ringan untuk dijual kepada masyarakat.

RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo) bagi anggota PKK Lingga Bumi dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi sebagai berikut: a) tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, penerapan teknik, penggunaan peralatan dalam proses pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo) diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100, b) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan makanan ringan diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan, c) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam poses penataan dan pengemasan makanan diukur dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi makanan ringan yang berorientasi pada produk.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus dan beberapa anggota PKK Br. Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara sebagai peserta yang berjumlah 12 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruangan, dan beberapa peralatan-peralatan yang diperlukan. 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 Pembuatan Makanan ringan (*Macaroni schotel* dan risol mayo)

Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan pada hari Minggu, 11 Oktober 2020 berlangsung dari jam 08.30 sampai dengan 16.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan instruktur, menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik memasak yang dipergunakan dalam pembuatan (*macaroni schotel* dan risol mayo).

Kegiatan berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan wawasan secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan, peralatan dan metode memasak yang diterapkan dalam pembuatan makanan ringan. Richard Sihite, (2006) menyebutkan perbedaan pokok pengolahan atau memasak disebabkan oleh beberapa hal, diantaranya: a) keadaan bahan makanan yang akan diolah, b) hasil makanan yang akan dimasak. Mitra mulai mengetahui dan menyadari bahwa kualitas bahan sangat mempengaruhi hasil akhir termasuk juga penggunaan peralatan dan metode yang sesuai.



Gambar 1. Sosialisasi materi pembuatan makanan ringan

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan ringan (*Macaroni Schotel* dan *Risol Mayo*).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo) dilaksanakan setelah sosialisasi materi. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan meningkatkan kemampuan pemahaman ibu-ibu tentang jenis bahan, peralatan, teknik memasak sampai siap dihidangkan baik untuk tamu maupun dijual ke masyarakat. Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah di tahap awal peserta belum mempersiapkan diri dengan baik, yaitu belum membaca 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 adonan, peserta masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh anggota kelompoknya, hampir sebagian dari anggota kelompok memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana ramai pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh tim beserta mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan. Menurut Bartono (2010) resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo) ini peserta mengalami kesulitan dalam memahami rasa adonan yang sudah tercampur merata, peserta saling bertanya satu sama yang lain apakah rasanya sudah pas atau belum. Pada proses perebusan makaroni, peserta masih mengalami kebingungan dalam menentukan tingkat kematangan makaroni (*al dente*). Ada yang terlalu lodoh (*over cook*) dan sebaliknya ada juga yang belum mentah. Semua peserta mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan menjelaskan tingkat kematangan makaroni, namun tidak semua peserta mengetahui bahwa makaroni itu sudah matang (*al dente*) atau belum. Iskandar (1995)

menyebutkan *boilling* adalah merebus dengan air mendidih, volume air lebih banyak dari bahan, dimana bahan terendam di dalam air.

Suasana setiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif dan semua peserta antusias untuk dapat mempraktikkan. Peserta saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok sangat bagus mereka berusaha dapat menyelesaikan tugas dengan hasil yang baik dan maksimal. Proses Pelatihan dan pendampingan mempersiapkan bahan pengolahan/ pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo) seperti pada Gambar 2 di bawah ini



Gambar 2. Proses mempersiapkan bahan

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

Setelah proses mempersiapkan bahan selesai, proses selanjutnya adalah membuat adonan *Macaroni* yang diawali oleh instruktur mendemonstrasikan proses pembuatan adonan *macaroni*, dan langkah-langkah dalam pembuatan dan pembentukan *risol mayo*. pada tahap pembentukan *risol mayo*, peserta masih mengalami kesulitan, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membentuk *risol mayo* dengan hasil yang bagus, menarik dan maksimal dan siap digoreng. Pelatihan dan pendampingan

pembentukan *Risol Mayo* seperti pada Gambar 3 di bawah ini



Gambar 3. Proses pembentukan risol mayo

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



Gambar 4. Proses pembuatan adonan *macaroni schotel*

Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilanjutkan dengan mencetak adonan *macaroni schotel*. Pada proses ini juga peserta melakukan dengan antusias dan semangat, sehingga semua adonan dapat dicetak dengan baik dan siap untuk dikukus. Pelatihan dan pendampingan mencetak adonan *macaroni schotel* seperti pada Gambar 5 di bawah ini



Gambar 5. Proses mencetak adonan *macaroni schotel*

Setelah semua adonan dicetak, dilanjutkan tahap berikutnya yaitu proses pematangan dengan menerapkan metode mengukus untuk pematangan *macaroni schotel* dan penerapan metode menggoreng untuk pematangan *risol mayo*. Semua anggota kelompok melakukan proses pematangan baik *macaroni schotel* maupun *risol mayo*. Selama proses pematangan, peserta saling berdiskusi/ngobrol tentang bahan yang dipergunakan dan proses pembuatan *macaroni schotel* maupun *risol mayo*. Diskusi semakin seru dimana peserta antusias kalau proses pembuatan *snack* ini baik juga selain bisa diperuntukan untuk keluarga, bagus juga kalau dikembangkan untuk dijual bagi masyarakat. Proses pelatihan dan pendampingan pematangan *macaroni schotel* dan *risol mayo* seperti pada Gambar 6 di bawah ini



Gambar 6. Proses pematangan *macaroni schotel* dan *risol mayo*

Setelah semua makanan ringan 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 anggota kelompok berusaha menyajikan/menata produk mereka semenarik mungkin. Proses pelatihan dan pendampingan proses penataan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) yang akan dijual di masyarakat seperti pada Gambar 7 di bawah ini



Gambar 7. Hasil penataan makanan ringan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*). Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan hari itu, bahkan peserta dan juga pengurus PKK Banjar Lingga Bumi berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis makanan ringan yang lainnya

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh kegiatan PKM pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) bagi ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi, Dalung, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM Pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan *risol mayo*) mampu memberikan pengetahuan jeni-jenis bahan, peralatan dan metode memasak yang

dipergunakan dalam pembuatan makanan ringan. 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktekkan secara langsung proses pembuatan makanan ringan (*macaroni schotel* dan risol mayo), yang dilanjutkan dengan teknik penataan hingga siap dinikmati oleh anggota keluarga dan juga siap dijual kepada masyarakat. 3) 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 mendapatkan apresiasi positif dari pengurus dan ibu-ibu PKK Banjar Lingga Bumi, Dalung bahkan mereka berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan dengan jenis olahan makanan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, di antaranya: Universitas Dhyana Pura Bali melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat 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 di Br. Lingga Bumi, Dalung, Kuta Utara. Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

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

DAFTAR PUSTAKA
