

## **Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Hidangan Kudapan serta Pengetahuan Usaha Kecil bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan Cangu, Badung Bali**

**<sup>1</sup>I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari, <sup>2</sup>Ni Made Erpia Ordani Atuti, <sup>3</sup>I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini, <sup>4</sup>I Wayan Suryanto, <sup>5</sup>I Putu Pranatha Sentosa, <sup>6</sup>I Ketut Suartana, <sup>7</sup>Maria Fransiska, <sup>8</sup>Putu Andyka Putra Gotama**

Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya  
Dalung Kuta Utara, bali, Indonesia

\*Email: [ayumonika@undhirabali.ac.id](mailto:ayumonika@undhirabali.ac.id)

---

### **ABSTRAK**

Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan, di Gereja Katolik Roh Kudus, Banjar Babakan Cangu, Kuta Utara. Mata pencahariaanya sebagai pegawai (swasta maupun negeri), pelaku pariwisata, dan juga sebagai ibu rumah tangga. Penghasilan dalam rumah tangga sebaiknya tidak bergantung pada kepala keluarga saja, ada baiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang sudah masuk usia produktif. Seorang ibu rumah tangga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk menambah pendapatan dalam keluarga. Kemampuan serta keterampilan dalam pengolahan hidangan kudapan merupakan potensi yang bermanfaat untuk dikembangkan agar nantinya dapat menghasilkan produk dengan mutu serta kualitas yang baik, rasa yang enak, penampilan menarik, memiliki nilai gizi serta aman untuk dikonsumsi. Untuk meningkatkan perekonomian serta kebutuhan dalam rumah tangga dengan mengikuti pelatihan dan pendampingan pengolahan hidangan kudapan serta pengetahuan usaha kecil yang bertujuan untuk memberikan wawasan, keterampilan, serta pengetahuan teknik pengolahan hidangan kudapan serta memberikan informasi kepada para peserta bahwa pelatihan pendampingan ini memberikan manfaat khususnya dalam mengembangkan usaha/*entrepreneurship*.

**Kata kunci:** hidangan kudapan, pengetahuan usaha kecil, *entrepreneurship*

### **ABSTRACT**

*Pillar of the Mother of the Holy Spirit Parish Babakan, at the Holy Spirit Catholic Church, Banjar Babakan Cangu, North Kuta. Her livelihood is as an employee (private and public), tourism actors, and also as a housewife. Income in the household should not depend on the head of the family alone, it is better to be assisted by other family members, such as a wife or children who are of productive age. A housewife is expected to be able to contribute to increase family income. Ability and skill in processing snack dishes is a useful potential to be developed so that later it can produce products with good quality and quality, good taste, attractive appearance, have nutritional value and are safe for consumption. To improve the economy and needs in the household by participating in training and mentoring in processing snacks as well as knowledge of small businesses/entrepreneurship which aims to provide insight, skills and technical knowledge of processing snacks and provide information to participants that this mentoring training provides benefits, especially in develop business / entrepreneurship.*

**Keywords:** *snacks, smallbusiness, knowledge, entrepreneurship.*

## PENDAHULUAN

Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan, beralamat di Gereja Katolik Roh Kudus, Banjar Babakan Cunggu, Kuta Utara. Terdiri dari 5 lingkungan dengan latar belakang sosial, pendidikan dan tingkat perekonomian yang berbeda-beda, serta memiliki potensi yang dapat dikembangkan. Mitra dalam kegiatan ini adalah Rukun ibu Paroki Roh Kudus Babakan, Gereja Katolik Roh Kudus Babakan, Cunggu, Kuta Utara. Mayoritas keluarga di Paroki Roh Kudus Babakan mata pencahariaannya sebagai pegawai (swasta maupun negeri), pelaku pariwisata, dan juga sebagai ibu rumah tangga, yang setiap hari menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Tingginya akan kebutuhan biaya hidup bukan merupakan suatu alasan bagi masyarakat untuk menjual lahan yang dimiliki, sebaliknya masyarakat memiliki kemampuan serta keterampilan dalam memanfaatkan lahan secara efektif, sehingga dapat memberikan keuntungan yang lebih sejalan dengan berkembangnya pariwisata. Hal tersebut tidak dapat dibiarkan terus berlanjut, keadaan masyarakat yang masih memiliki pola pikir seperti ini akan memberikan dampak yang negatif bagi masyarakat lainnya, belum lagi dengan permasalahan lainnya dalam kesehariannya yang dapat melemahkan pendirian serta pandangan masyarakat seperti; kebutuhan rumah tangga semakin meningkat, biaya pendidikan anak, kesehatan, serta kebutuhan lainnya. Permasalahan akan semakin meningkat apabila sumber penghasilan keluarga hanya pada satu orang saja (kepala rumah tangga). Penghasilan dalam suatu rumah tangga sebaiknya tidak bergantung pada kepala keluarga saja, ada baiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang sudah masuk usia produktif. Seorang ibu rumah tangga juga diharapkan dapat memberikan kontribusi untuk menambah pendapatan dalam keluarga, yaitu dengan cara meningkatkan pengetahuan serta keterampilannya khususnya dalam bidang wirausaha yang nantinya dapat dijadikan sebagai suatu peluang usaha. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat sejalan dengan upaya dalam menjadikan masyarakat menjadi lebih mandiri, aktif serta terbenutuknya jaringan kerja. Pemberdayaan

masyarakat tidak hanya dibatasi dalam pengembangan perekonomian aja, akan tetapi ikut dalam membangun harkat, martabat serta harga diri berlandaskan dengan tata nilai serta kebudayaan yang tumbuh dan berkembang pada wilayah setempat. Pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hidangan kudapan merupakan potensi yang sangat bermanfaat dikembangkan agar nantinya dapat dijadikan sebagai peluang usaha dengan menghasilkan produk bermutu berkualitas baik, rasa yang enak, penampilan menarik, memiliki nilai gizi serta aman untuk dikonsumsi. Sebagian besar anggota Rukun Ibu Paroki Roh Kudus babakan memiliki kemampuan serta keterampilan dalam mengolah hidangan kudapan, akan tetapi kemampuan yang dimiliki belum dimanfaatkan secara optimal. Pada lingkungan Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan banyak anak-anak, kaum muda serta masyarakat lainnya membutuhkan hidangan kudapan untuk dapat dikonsumsi kesehariannya, terbukti bahwa hidangan kudapan digemari oleh masyarakat, sehingga potensi tersebut sangat baik untuk dikembangkan serta menjadi peluang usaha yang menjanjikan untuk masa mendatang.

## SOLUSI DAN TARGET LUARAN

### Solusi

Solusi dari permasalahan yang dihadapi adalah dengan memberikan wawasan, keterampilan, serta pengetahuan dalam teknik/metode pengolahan hidangan kudapan bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan serta dapat memberikan informasi kepada para peserta bahwa pelatihan pendampingan ini memberikan manfaat khususnya dalam mengembangkan usaha mandiri.

### Target Luaran

Rukun ibu memiliki pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah hidangan kudapan. Menguasai teknik atau metode yang digunakan dalam pengolahan kudapan, mengetahui teknik pengemasan dan memiliki pengetahuan dalam usaha kecil.

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Program Kemitraan (PKM) pengolahan hidangan kudapan bagi

Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan Cangu, yang bertempat di aula gereja Roh Kudus Babakan, Cangu yang berjumlah 20 orang peserta dalam upaya untuk dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan Rukun ibu Paroki Roh Kudus Babakan Cangu. Menyampaikan materi secara klasikal yang diawali dengan memperkenalkan prodi.

1. Metode Ceramah

Kegiatan dilanjutkan dengan menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan hidangan kudapan serta pengetahuan tentang pengembangan usaha kecil untuk memulai usaha kecil dengan metode ceramah.

2. Metode Demonstrasi

Kemudian untuk kegiatan selanjutnya dilaksanakan demonstrasi proses pengolahan hidangan kudapan dari mempersiapkan bahan, produksi sampai makanan siap dikemas.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah demonstrasi dilakukan berikutnya dilakukan pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan proses pengolahan hidangan kudapan. Dalam hal ini dilakukan kegiatan interaktif yang membuka seluas-luasnya ruang diskusi untuk penguatan bagi peserta kegiatan.

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini dilakukan pretest dan posttest untuk mengetahui perubahan perilaku peserta dalam minat berwirausaha *sales person* dan hasil pengolahan hidangan kudapan bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan sajian hidangan kudapan dilaksanakan bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan Cangu. Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana yang telah disepakati oleh kedua belah pihak. Pada saat kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan, peserta nampak sangat antusias dalam mendengarkan penjelasan materi yang

dalam hal ini dibawakan oleh dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Dhyana Pura.

Tahap sosialisasi/ceramah dilaksanakan secara klasikal, yaitu peserta/siswa dihadirkan dalam satu tempat di aula Gereja Paroki Roh Kudus Babakan, Cangu untuk mendengarkan penjelasan dari dosen. Tahap sosialisasi/ceramah diawali oleh Ketua Program Studi Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd dengan memperkenalkan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura, menyampaikan Visi, Misi dan tujuan Prodi. Kaprodi juga menjelaskan profil lulusan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga serta peluang kerja bagi lulusan prodi. Kegiatan dilanjutkan dengan sambutan oleh Ketua Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan, Cangu. Melalui sambutan yang dibawakan oleh Ketua Program Studi, Ketua Rukun Ibu menyampaikan bahwa anggota Rukun Ibu menyambut dengan sangat baik pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, Setelah sambutan kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan materi tentang kewirausahaan dengan tema "*Sales Person*" yang dibawakan oleh tim dosen tetap prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yaitu Bapak Putu Andyka Putra Gotama, S.Pd.,M.Pd, Bapak I Putu Pranatha Sentosa, SE.,M.Pd dan Bapak I Wayan Suryanto, SE.,M.Pd.



**Gambar 1. Pemaparan Materi Usaha Kecil "*Sales Person*" oleh Dosen Tetap Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

Kemudian materi selanjutnya adalah penjelasan bahan-bahan yang dipergunakan dalam pengolahan hidangan kudapan (kukus gula merah, risol mayo dan sarang semut)

teknik atau metode pengolahan, serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan hidangan kudapan, materi ini disampaikan oleh Ibu I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari, S.Pd.,M.Pd dan tim.



**Gambar 2. Penjelasan Pengolahan Hidangan Kudapan**

Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan *Risol Mayo*. Demonstrasi dibawakan oleh Dosen Ibu I Gusti Agung Sinta Diarini, S.Pd.,M.Pd dan Ibu Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd, demonstrasi pembuatan kukus gula merah oleh Ibu Maria Fransiska, S.Pd.,M.Pd, demonstrasi pembuatan sarang semut oleh ibu I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari, S.Pd.,M.Pd. dan beberapa orang mahasiswa prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga mendampingi, yaitu mendemonstrasikan dan mempraktikkan secara langsung dari proses mempersiapkan bahan, mempersiapkan alat dan praktik pembuatan hidangan kudapan.



**Gambar 3. Demonstrasi Pengolahan Risol Mayo**

Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan, peserta diajak untuk memperhatikan dan mempraktikkan secara langsung materi yang sudah dijelaskan, dosen dan beberapa mahasiswa program studi

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga membimbing dan mendampingi peserta supaya dalam melaksanakan kegiatan sesuai dengan tahapan yang sudah dijelaskan dan sesuai dengan standar resep. Untuk mempermudah kegiatan pelatihan dan pendampingan ini, tim pengabdian melakukan pembagian kelompok untuk peserta, masing-masing kelompok kerja terdiri dari 6-7 orang. Setiap kelompok mempersiapkan bahan, alat sesuai dengan petunjuk atau resep yang telah dibagikan kepada peserta.



**Gambar 4. Pembagian Kelompok**

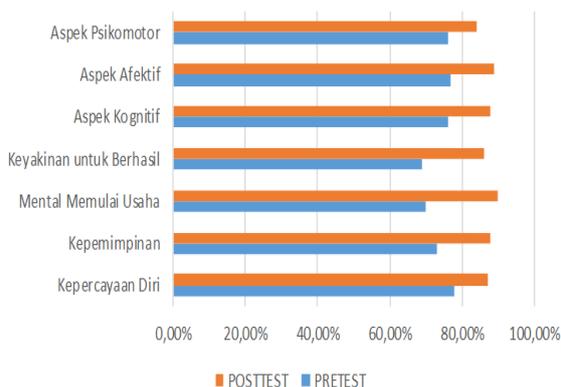
Kegiatan dilanjutkan dengan proses pembuatan hidangan kudapan. Pelatihan berjalan dalam suasana keakraban antara dosen dan peserta, selama proses pelatihan dan pendampingan berjalan banyak peserta yang menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan proses pembuatan hidangan kudapan. Setelah semua kelompok menyelesaikan pengolahan hidangan kudapan, kegiatan dilanjutkan dengan penataan atau pengemasan hidangan kudapan, yang didampingi oleh bapak Drs.I Ketut Suartana, M.Pd.



**Gambar 5. Presentasi hasil Kegiatan**

Melalui kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan rangkaian acara yang telah

disusun, sampai pada tahap akhir presentasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan ini berhasil sesuai harapan dan sangat diterima dengan baik oleh peserta kegiatan. Hal ini dapat dibuktikan juga melalui hasil *pretest* dan *posttest* terkait minat berwirausaha yang telah dirancang sebelumnya. Berikut hasil rekapitulasi hasil *pretest* dan *posttest* yang dimaksud.



**Gambar 5. Hasil Pretest dan Posttests Minat Berwirausaha**

Berdasarkan Presentase rata-rata peningkatan kepercayaan diri peserta pelatihan mengalami peningkatan sebesar 9%. Peserta berhasil dan sudah memenuhi kriteria ketuntasan yang diharapkan. Untuk kepemimpinan peserta dalam ketangkasan dan pola pikir dalam berwirausaha mengalami peningkatan sebesar 15%. Mental peserta untuk memulai suatu usaha sebesar 20%. Keyakinan peserta dalam keberhasilan berwirausaha meningkat sebesar 17%, dan dari Aspek Kognitif peserta dalam pelatihan membuat hidangan kudapan dan pengetahuan usaha kecil/entrepreneurship meningkat sebesar 12%. Kemudian, dari Aspek Psikomotorik peserta pelatihan membuat hidangan kudapan dan pengetahuan usaha kecil/entrepreneurship yang diukur berdasarkan kecepatan, ketepatan, dan teknik pengolahan hidangan kudapan pada pre test dan post test meningkat sebesar 8%. dari hasil pembahasan tersebut menunjukkan pembekalan keterampilan, pemberdayaan masyarakat dan pengetahuan usaha kecil/entrepreneurship khususnya bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan Canggung meningkat secara keseluruhan dan berhasil.

## SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Setelah melaksanakan program Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Hidangan kudapan serta Pengetahuan Usaha Kecil bagi Rukun Ibu Paroki Roh Kudus Babakan Canggung, Kuta Utara, Kabupaten Badung. Beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan peserta berkenaan tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan hidangan kudapan serta pengetahuan tentang pengembangan usaha kecil/entrepreneurship untuk memulai usaha kecil.
2. Meningkatnya keterampilan peserta dalam pengolahan hidangan kudapan sesuai dengan penjelasan dan menu, demonstrasi, dan kegiatan interaktif yang dilakukan.
3. Antusiasme mitra kegiatan pengabdian yang baik dalam kegiatan ini menginginkan kegiatan pendampingan sejenis untuk dilaksanakan secara rutin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Panti. Ariani Risa, 2007. *Buku Ajar Patiseri Nusantara*. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknologi dan Kejuruan Univeritas Pendidikan Ganesha Singaraja Bali.
- Soewitomo, Sisca. 2011. *400 Resep Kue dan Minuman Terfavorit untuk Usaha Boga*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Tuti Sutomo, NY. 1989. *Pedoman Keterampilan Memasak*. Pionir Jaya. Bandung
- Yasa Boga, 2003. *Kue-kue Indonesia*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

