

**PENINGKATAN KETERAMPILAN BIDANG KULINER UNTUK USAHA  
MASYARAKAT SEKITAR KAMPUS WATES  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Titin Hera W. H., Prihastuti E., Sutriyati P., Dewi Eka M.,  
Nani Ratnaningsih, Minta Harsana, Ichda Chayati**  
Pendidikan Tata Boga FT UNY  
Email: [titin\\_hwh@uny.ac.id](mailto:titin_hwh@uny.ac.id)

**ABSTRAK**

Tujuan kegiatan ini yaitu penyebarluasan pengetahuan dan keterampilan tentang: 1) kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, sanitasi hygiene makanan, keamanan pangan, strategi pemasaran konvensional maupun online, 2) pengolahan aneka kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan bahan dasar ikan, 3) menentukan harga jual produk, 4) penyajian dan pengemasan produk. Peserta kegiatan yaitu anggota PKK Desa, Kapanewon Pengasih Kulon Progo di Kampus Wates, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik UNY. Metode kegiatan yaitu ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan. Teknik analisis data yaitu analisis deskriptif dengan persentase. Hasil kegiatan peserta dapat: 1) meningkat pengetahuan tentang kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, komposisi bahan, pengemasan dan sanitasi hygiene, keamanan pangan, strategi pemasaran konvensional maupun online, sehingga produk lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya, 2) meningkat keterampilan mengolah kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah, 3) menghitung harga jual produk berdasarkan perhitungan BEP, 4) menyajikan dan mengemas produk dengan kemasan primer berupa plastik opp, plastik pouch dan kertas.

**Kata Kunci:** keterampilan, kuliner, usaha masyarakat

**ABSTRACT**

*The purpose of this activity is to disseminate knowledge and skills about: 1) continental snacks, Indonesian snacks, and preservation products with various ingredients, types and processing techniques, food hygiene sanitation, food safety, conventional and online marketing strategies, 2) processing of various snacks continental, Indonesian snacks, and fish-based preservation products, 3) determining the selling price of the product, 4) serving and packaging the product. Participants in the activity were members of the PKK Desa, Kapanewon Pengasih Kulon Progo at the Kampus Wates, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, UNY. The activity methods are lectures, questions and answers, demonstrations and exercises. The data analysis technique is descriptive analysis with a percentage. The results of the participants' activities can: 1) increase knowledge about continental snacks, Indonesian snacks, and preservation products with various ingredients, types and processing techniques, including: material selection, weighing, mixing techniques, processing techniques, ingredient composition, packaging and sanitation hygiene, food safety, conventional and online marketing strategies, so that products are more standardized in terms of taste, shape, texture, portion, appearance and hygiene, 2) improve skills in processing continental snacks, Indonesian snacks, and preservation products using flour with a variety of techniques processing, 3) calculating the selling price of the product based on BEP calculations, 4) presenting and packaging the product with primary packaging in the form of opp plastic, pouch plastic, and paper.*

**Keywords:** *skills, culinary, community business*

## PENDAHULUAN

Kondisi ekonomi global pada umumnya saat ini dan khususnya bangsa Indonesia mengalami kegoncangan karena dampak dari wabah virus Covid 19. Padahal sebelum terjadi bencana tersebut, kondisi ekonomi sudah mengalami kelesuan. Hal ini mengakibatkan kegiatan masyarakat mengalami berbagai permasalahan. Apalagi ditambah dengan adanya wabah virus covid 19 yang melanda hampir seluruh negara di dunia. Namun pemerintah tak boleh pesimis menghadapi gejolak ekonomi global yang penuh ketidakpastian dalam beberapa bulan belakangan[2].

Salah satu upaya mempersiapkan pemulihan kondisi perekonomian tersebut, pemerintah diharapkan segera melakukan kebijakan yang dapat membantu masyarakat terdampak, baik itu di perkotaan maupun di pedesaan. Hal ini dapat dilakukan dengan berbagai cara. Salah satu yang telah dilakukan oleh pemerintah yaitu dengan pemberian bantuan langsung tunai kepada masyarakat miskin dan tenaga kerja. Upaya lain yang diberikan oleh pemerintah saat ini kepada masyarakat yaitu dengan menjamin perekonomian masyarakat yang terdampak wabah covid-19 [9]. Pemerintah juga menggerakkan semua daya untuk menjamin jaring pengaman sosial bagi masyarakat terdampak kehidupan sosial ekonominya agar konsumsi dan pendapatan masyarakat terjamin [9]. Pemerintah menjamin perekonomian masyarakat yang terdampak tersebut dengan menggencarkan bantuan sosial.

Salah satu kebijakan pemerintah dalam menghadapi permasalahan yaitu adanya Dana Desa. Dana Desa tersebut dipergunakan untuk pembangunan desa atau daerah. Pembangunan desa atau daerah merupakan kegiatan yang dilakukan oleh pemerintah. Ketentuan Umum UU Desa mendefinisikan Pembangunan Desa adalah “upaya peningkatan kualitas hidup dan kehidupan untuk sebesar-besarnya kesejahteraan masyarakat desa”. Sedangkan tujuan pembangunan desa dinyatakan di dalam pasal 78 ayat (1), yaitu “meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dan kualitas hidup manusia serta penanggulangan kemiskinan melalui pemenuhan kebutuhan dasar, pembangunan sarana dan prasarana desa, pengembangan potensi ekonomi lokal, serta pemanfaatan sumber daya alam dan lingkungan

secara berkelanjutan”. Dalam pelaksanaannya pembangunan desa penting untuk mengedepankan kebersamaan, kekeluargaan, dan kegotongroyongan guna mewujudkan pengarusutamaan perdamaian dan keadilan sosial [4]. Kegiatan pembangunan desa untuk mengembangkan sumber daya manusia salah satunya melalui kegiatan kelompok PKK Desa dengan melibatkan seluruh anggotanya.

Pengembangan sumber daya manusia dapat dilakukan dengan banyak cara, yaitu melalui pendidikan formal maupun non formal. Pendidikan non formal salah satunya yang dapat diberikan kepada masyarakat non produktif yaitu dengan memberikan pelatihan keterampilan dan pengetahuan yang dapat digunakan sebagai modal untuk mendirikan suatu usaha. Pelatihan keterampilan yang telah diberikan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut dengan kreatifitas dan motivasi serta minat masyarakat penerima. Selanjutnya hal tersebut dapat digunakan untuk kegiatan wirausaha dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Menurut Bird minat wirausaha adalah "keadaan pikiran sadar menuju tujuan mendirikan bisnis". Minat dan niat wirausaha ditujukan untuk menciptakan usaha baru atau menciptakan nilai baru dalam usaha yang telah ada[11]. Kecenderungan berwirausaha mencakup pemikiran rasional analitik yang mengarah pada tujuan dan pemikiran intuitif holistik berdasar pada visi yang diyakini. Minat wirausaha memiliki peran sebagai sarana pencarian informasi dan sebagai pengantar motivasi yang dilalui seseorang sebelum memulai bisnis[11].

Usaha atau bisnis yang dapat dilakukan oleh anggota PKK Desa salah satunya bidang kuliner ataukebogaan. Jenis usaha kuliner yaitu pengolahan kue atau kudapan. Kudapan dapat diartikan adalah makanan kecil yang biasanya dihidangkan bersama-sama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus[7]. Bahan untuk membuat kudapan Indonesia dapat diperoleh dari berbagai macam bahan pangan lokal. Komponen-komponen bahan tersebut digunakan sesuai dengan jenis kudapan yang akan dibuat. Jadi antara kudapan satu dengan jenis kudapan lainnya akan mempunyai komponen bahan yang berbeda[10]. Makanan kudapan dibedakan menjadi dua jenis menurut bahannya, yaitu: 1) Makanan kecil yang bahannya terbuat

dari tepung beras, tepung ketan, tepung sagu dan tepung terigu, 2) Jenis manisan atau gula-gula terbuat dari susu, kelapa, pisang dan lain-lain[6].

Memproduksi suatu makanan untuk konsumsi manusia, tidak boleh dilakukan dengan sembarangan. Menghadapi kompetisi usaha dalam bidang makanan yang terjadi saat ini, maka pengetahuan tentang sanitasi dan higiene menjadi sangat penting dan merupakan suatu sistem yang harus dilakukan oleh semua usaha yang tergabung dalam suatu usaha pelayanan makanan. Sanitasi dan higiene diperlukan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga makanan sebelum disajikan, kegiatan penyajian, sampai pada kegiatan cuci mencuci dan perawatan[3].Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan).

Produk kue atau kudapan akan bertambah nilai ekonominya apabila disajikan dan dikemas dengan menarik dan sesuai karakteristiknya. Kualitas suatu makanan ditentukan oleh berbagai faktor, seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampakan dan kandungan gizinya. Pertama sekali seseorang memilih makanan, didahului oleh panca-indra penglihatan. Warna dan penampilan makanan yang menarik dan menimbulkan selera, merupakan daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk mencicipi makanan tersebut [1]. Maka dari itu tampilan makanan juga harus mempunyai nilai seni yang indah dan enak dinikmati mata.

Pengemasan merupakan suatu cara dalam memberikan kondisi sekeliling yang tepat bagi bahan atau makanan. Semua makanan mudah rusak dan setelah jangka waktu penyimpanan tertentu ada kemungkinan perubahan yang terjadi pada makanan tersebut [5].Kemasan atau pembungkusan dimaksudkan agar makanan atau barang yang dikemas terbungkus dengan teratur dan kelihatan rapi.Kemasan dapat diklasifikasikan sebagai kemasan primer, sekunder dan tersier. Kemasan primer adalah kemasan yang langsung berhubungan dengan bahan makanan yang

dikemas. Kemasan sekunder adalah kemasan kedua dan seterusnya adalah kemasan tersier[5].Bahan kemasan untuk makanan harus memenuhi beberapa syarat, antara lain tahan terhadap bahan kimia, tahan terhadap udara dan uap air.

Setelah produk selesai dibuat dan dikemas, hal yang perlu dikakukan yaitu penetapan harga produk yang seduai. Salah satu metode penetapan harga jual dinamakan *Break Event Point (BEP)* atau Analisis Impas. BEP ialah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba yang dengan kata lain labanya sama dengan nol[8].Metode ini digunakan untuk menentukan berapakah jumlah produk yang harus dijual pada harga tertentu, supaya dapat menutup semua biaya, dengan kata lain kita tidak untung atau tidak rugi“impas”. Langkah selanjutnya yaitu menentukan strategi pemasaran. Perkembangan teknologi dan informasi serta gaya hidup ditambah terjadinya pandemi covid saat ini, pemasaran yang dapat dikembangkan dan dibutuhkan oleh masyarakat yaitu konvensional dan *digital marketing*. *Digital marketing* merupakan salah satu cara pemasaran produk atau jasa dengan menggunakan perangkat elektronik [12]. Melalui *digital marketing*, kegiatan pemasaran dapat dilakukan tanpa harus bertemu langsung dengan konsumen. Pada dasarnya, pemasaran online hanya berarti menggunakan *website* untuk iklan, penjualan, atau pencitraan merek. Untuk alasan itu, kadang-kadang disebut sebagai *internet marketing*.

Tata Boga sebagai salah satu program studi yang ada di kampus UNY Wates, mempunyai potensi yang strategis dalam membantu pemerintah untuk memberikan keterampilan dan pengetahuan bidang kuliner kepada masyarakat. Hal ini mengingat usaha bidang kuliner atau makanan tidak akan pernah hilang dari kehidupan dan mempunyai peluang yang sangat baik untuk dikembangkan. Bidang kuliner yang bisa dikembangkan yaitu produk makanan yang saat ini sedang kekinian atau diminati masyarakat karena mengikuti perkembangan jaman, sehingga jenis produk makanan yang dapat diberikan yaitu kue kontinental, Indonesia, dan produk pengawetan. Upaya yang dapat dilakukan dalam mengamalkan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu dengan memberikan pelatihan dan tambahan

pengetahuan kepada masyarakat sekitar kampus sebagai bentuk pengabdian civitas akademika terhadap masyarakat. Untuk itu, tim PPM dari Jurusan PTBB, Fakultas Teknik, UNY mencoba memberikan alternatif keterampilan untuk mengatasi permasalahan di atas dengan memberikan pelatihan dengan judul “Peningkatan Keterampilan Bidang Kuliner untuk Usaha Masyarakat Sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta”.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan diikuti oleh 20 anggota PKK di Kapanewon Pengasih, Kulon Progo dan ibu tidak bekerja (wanita usia produktif) warga masyarakat sekitar Kampus Wates UNY. Kriteria pemilihan kelompok sasaran ini dengan mempertimbangkan ibu-ibu yang benar-benar membutuhkan keterampilan dan usia produktif. Metode yang digunakan adalah ceramah dan tanya jawab untuk menjelaskan materi berupa konsep, strategi pemasaran konvensional maupun online bidang boga dan pengembangan usaha, jenis dan karakteristik kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan. Metode demonstrasi dipilih untuk menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan. Latihan atau praktik digunakan untuk materi kegiatan praktik. Pada metode ini peserta akan mempraktekkan secara optimal teknik-teknik dalam pembuatan kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang telah diberikan oleh Tim PPM. Adanya kombinasi dari metode ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para peserta pelatihan secara optimal. Untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan program diadakan evaluasi. Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah: peserta dapat mengetahui strategi pemasaran produk boga dan pengembangan usaha serta membuat berbagai jenis kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan teknik olah, ketepatan porsi/standar porsi dan penyajian yang benar, baik dan menarik. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah semua materi pelatihan selesai diberikan oleh Tim PPM. Evaluasi diadakan

secara tertulis dan praktik secara kelompok. Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program adalah: 1) peserta secara individu dapat membuat perencanaan strategi pemasaran secara konvensional maupun online, 2) mengetahui dan membuat kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan komposisi bahan, ketepatan porsi/standar porsi, teknik olah dan penyajian yang benar dan menarik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai langkah awal dari kegiatan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan kelompok sasaran, pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga Kampus Wates, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

No.	Waktu	Jenis Kegiatan	Penanggung Jawab
1.	Senin, 27 Juli 2020 dan Senin, 3 Agustus 2020	a. Konsep/pengertian kue kontinental, Indonesia, dan produk pengawetan yang terstandar b. Jenis dan karakteristik c. Teknik olah d. Teknik penyajian e. Perhitungan Harga Jual f. Keamanan pangan dan sanitasi hygiene g. Strategi pemasaran konvensional dan online	Dr. Nani Ratnaningsih Dewi Eka Murniati, M.M. Dr. Minta Harsana
2.	Senin, 27 Juli 2020	Praktik mengolah kue kontinental dan produk pengawetan dengan teknik dipanggang dan digoreng: a. Roti manis coklat b. Roti manis pisang c. Roti manis keju d. Roti manis kacang merah e. Kerupuk ikan tenggiri f. Penyajian/pengemasan hidangan	Sutriyati Purwanti, M.Si. Titin Hera Widi H, M.Pd. Dr. Ichda Chayati Mahasiswa
3.	Senin, 3 Agustus 2020	Praktik mengolah kue Indonesia dan produk pengawetan dengan teknik dikukus dan digoreng: a. Bolu kukus b. Onde-onde merekah c. Putri Ambon d. Kerupuk ikan patin e. Penyajian/pengemasan hidangan pengemasan hidangan	Titin Hera Widi H, M.Pd. Prihastuti E, M. Pd. Dr. Ichda Chayati Mahasiswa
4.	Senin, 27 Juli, 3 Agustus 2020	Evaluasi Kegiatan Teori & Praktik	Titin Hera Widi H., M. Pd. dan Tim PPM
5.	Agustus-September 2020	Pendampingan (Pemantauan Perkembangan Usaha)	Titin Hera Widi H, M. Pd. dan Tim PPM

Tabel 1. Kegiatan PPM

Tahap selanjutnya sesuai dengan target luaran yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok sasaran maka dalam kegiatan PPM ini tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

**1. Pengetahuan Tentang Pengolahan Kue Kontinental, Indonesia, dan Produk Pengawetan**

Kegiatan PPM diawali dengan kegiatan ceramah dan tanya jawab terkait dengan materi awal tentang kue kontinental, Indonesia, produk pengawetan. Konsep dasar pengolahan kue berkaitan dengan pengertian, bahan dasar kue, karakteristik bahan, teknik olah dan juga pengemasan. Tim PPM memberikan bahan ajar atau makalah untuk memudahkan peserta pelatihan mempelajari materi tersebut. Upaya ini dilakukan untuk mengetahui kemampuan atau pengetahuan peserta pelatihan berkaitan dengan kue kontinental, Indonesia, produk pengawetan. Evaluasi kognitif dilakukan untuk mengetahui penguasaan materi pelatihan yang sudah disampaikan. Berdasarkan hasil penilaian dan analisis diskriptif diketahui bahwa penguasaan kognitif dikategorikan menjadi: sangat baik, baik, sedang dan kurang.

Hasil kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan tentang materi kue kontinental, Indonesia, produk pengawetan. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberikan nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Nilai Pemahaman Peserta

No.	Rentang Skor	n	Kategori	Persen (%)
1.	12-15	4	Sangat Baik	20
2.	8-11	8	Baik	40
3.	4-7	5	Sedang	25
4.	0-3	3	Kurang	15
<b>Jumlah</b>		<b>20</b>		<b>100</b>

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 4 orang (20%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 8 orang (40%) dalam kategori cukup, 5 orang (25%) tingkat pengetahuan peserta pelatihan berada pada kategori sedang, 3 orang (15%) berada pada kategori kurang.

**2. Keterampilan Mengolah Aneka Kue Kontinental, Indonesia, dan Produk Pengawetan**

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan kegiatan PPM ini, maka hasil pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta pelatihan dapat mengetahui dan mengembangkan produk makanan kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan berbagai bahan dasar dan teknik olah yang bervariasi, sehingga menghasilkan makanan kudapan yang bermutu dan aman yang telah disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan. Adapun jenis kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang telah dibuat antara lain: roti manis isi pisang, roti manis isi keju, roti manis isi coklat, roti manis isi kacang merah, bolu kukus, onde onde merekah, kue putri ambon isi vla, kue putri ambon isi pisang coklat, kerupuk ikan tenggiri, dan kerupuk ikan patin.

Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 11 orang (55%) berada pada kategori baik, 6 orang (30%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategorisedang.

Evaluasi pelaksanaan kegiatan juga menggunakan instrumen yang dikeluarkan oleh Fakultas Teknik yakni Instrumen Pengukuran Kepuasan Pelanggan. Hasil yang diperoleh dari peserta pelatihan menjawab pertanyaan rerata pada skor 3 atau dalam kategori baik.

Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah: peserta dapat membuat produk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan berbagai bahan dasar dan teknik olah, sehingga menghasilkan makanan

kudapan yang bermutu dan layak jual. Dari kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yang dapat dijadikan bekal untuk pengembangan kewirausahaan pada umumnya dan khususnya pada tingkat keluarga. Peserta Pelatihan diharapkan dapat berkarya, sehingga dapat bermanfaat juga hasil karyanya untuk orang lain dan meningkatkan pendapatankeluarga.

### 3. Menentukan Harga Jual Produk

Dalam menentukan harga jual untuk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan, mengacu pada biaya produksi. Adapun biaya produksi meliputi:

- a. Biaya bahan baku atau material, yaitu harga perolehan (harga pokok) bahan baku yang terdapat pada barang jadi. Bahan baku yang dimaksud disini tidak selalu berarti bahan mentah yang berasal dari langsung dari alam. Bahan baku sebuah pabrik bisa merupakan bahan jadi pabrik lain.
- b. Biaya tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang memiliki kinerja langsung terhadap proses pengolahan barang, baik menggunakan kemampuan fisiknya ataupun bantuan mesin. Sedangkan yang dimaksud dengan biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang diberikan kepada tenaga kerja langsung
- c. Biaya *overhead*, yaitu adalah biaya yang muncul dalam proses pengolahan, yang tidak dapat digolongkan dalam biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* meliputi: biaya tenaga kerja tidak langsung, seperti upah mandor, upah mekanik, upah tukang reparasi, upah pegawai bagian toko. Biaya bahan penolong, yaitu macam-macam bahan yang digunakan dalam proses pengolahan tetapi kuantitasnya sangat sedikit, misalnya garam, air, dan lain-lain.

### 4. Penyajian dan Pengemasan Produk

Menyajikan makanan berarti menampilkan hidangan yang siap untuk dikonsumsi. Menyajikan makan harus disesuaikan dengan situasi dan kondisi. Makanan apa yang akan disajikan sesuai pula dengan waktu penyajiannya timing, serta sesuai dengan acaranya ataupun kesempatan.

Dalam menyajikan makanan perlu diperhatikan: 1) timing, waktu penyajian, pagi, siang, malam, atau untuk waktu selingan, 2) acara tertentu yang mengharuskan kita menyajikan makanan tertentu sebagai simbol dari suatu acara, 3) komposisi makanan yang memenuhi unsur gizi, 4) mutu organoleptik dari makanan yang dilihat dari bentuk, aroma, cita rasa, warna dan tekstur makanan, 5) variasi dari mutu organoleptik tersebut, 6) suhu makanan panas atau dingin, 7) kecepatan dalam menyajikan, 8) kebersihan atau food hygiene dari makanan yang akan disajikan, 9) estetika dari makanan berupa daya tarik yang bisa diperoleh dari garnish atau hiasan [1].

Penyajian kue atau kudapan tidak lepas dari suatu kemasan. Bentuk kemasan dapat digolongkan menjadi 3 golongan besar, yaitu: kaku, semi kaku dan fleksibel. Kemasan kaku adalah kemasan yang tidak tahan terhadap benturan, akan tetapi keras. Kemasan semi kaku adalah kemasan yang bentuknya tidak dipengaruhi oleh bentuk produk kemasannya, namun dapat ringsek bila diberikan tekanan yang berlebih.

Kemasan fleksibel adalah kemasan yang bentuknya dapat berubah-ubah sesuai dengan bentuk produk yang dikemasnya. Beberapa bentuk kemasan fleksibel antara lain: kantong kertas, kantong berinding banyak, kantong plastik, karung plastik dan sebagainya.

Informasi yang dapat ditampilkan melalui kemasan. Beberapa informasi yang dapat disampaikan melalui kemasan antara lain adalah: Nama produk, Nama Produsen, Alamat produksi dan telepon yang bisa dihubungi, Komposisi, Kandungan gizi, Cara penggunaan, Kontra indikasi, Tanggal kadaluarsa, Nomer produksi. Namun demikian kemasan yang digunakan untuk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan ini adalah sebatas kemasan primer, yaitu kemasan yang langsung bersentuhan dengan makanannya. Adapun jenis kemasan yang digunakan antara lain: plastik opp, plastik pouch dan kertas.

Semakin bertambahnya jumlah keterampilan yang dikuasai oleh peserta pelatihan maka diharapkan dapat meningkatkan jumlah atau variasi menu/olahan yang dimiliki. Pembinaan yang dilakukan terhadap masyarakat sekitar kampus Wates (anggota PKK Desa) masih sedikit, apalagi pembinaan yang berkaitan dengan peningkatan produk makanan yang dijual khususnya kue kontinental, kue Indonesia, dan

produk pengawetan.

Apabila peserta pelatihan tidak berusaha meningkatkan diri dalam mengembangkan macam dan kualitas produk maka akan terbatas penguasaan keterampilan yang dikuasai oleh peserta pelatihan. Oleh karena itu agar produk yang dihasilkan selalu dapat mengikuti perkembangan tuntutan konsumen, maka harus pula selalu mengembangkan produknya, dengan latihan-latihan berwirausaha walaupun dalam bentuk mikro ataupun tingkat rumah tangga.

Seperti halnya pada masalah peningkatan kualitas produk. Untuk mempersempit kesenjangan kualitas produk (organoleptik dan variasi produk) dengan tuntutan konsumen, maka perlu adanya suatu standart produk makanan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Aktivitas ini dimaksudkan untuk mendekatkan tuntutan konsumen dengan produk yang ditawarkan oleh produsen.

Di masa depan semakin meningkat jumlah orang yang akan menikmati makan di luar daripada mereka membuat makanan sendiri. Hal ini sejalan dengan perubahan gaya hidup dan perilaku konsumsi makan yang mengutamakan makan tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar tetapi juga untuk kebutuhan yang lain. Inilah yang seharusnya ditangkap oleh pelaku bisnis makanan dan minuman sebagai peluang bisnis. Banyak cara yang dapat dipakai antara lain dengan pemahaman terhadap pangsa pasar yang ditargetkan, bagaimana mendapatkan pasar tersebut, bagaimana mengontrol biaya dan bagaimana berinteraksi dengan tenaga kerja.

Hal yang perlu diperhatikan lagi adalah tentang strategi pemasaran. Pelaku usaha mau tidak mau harus mengikuti perkembangan teknologi dan informasi yang semakin pesat, apalagi dengan adanya pandemi covid 19. Masyarakat yang tetap membutuhkan makanan tetapi khawatir untuk keluar rumah, menjadikan ini menjadi sebuah peluang. Peluang ini yang harus ditangkap juga oleh pelaku usaha terutama makanan untuk membuat strategi pemasaran secara online.

Berdasarkan hasil penilaian dalam instrumen kepuasan pelanggan, dapat diketahui umpan balik ataupun *feedback* untuk kegiatan saat ini maupun yang akan datang. Kepuasan peserta pelatihan terhadap program PPM dapat dilihat dalam Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Instrumen Kepuasan Pelanggan

NO.	PERNYATAAN	1	2	3	4
1.	Kesesuaian program dengan kebutuhan masyarakat	-	6	8	6
2.	Program / Materi memberikan manfaat bagi masyarakat	-	2	10	8
3.	Program / Materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri	-	2	14	4
4.	Program / Materi meningkatkan kerjasama dengan kelompok	-	6	14	0
5.	Program / Materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan	1	6	11	2
6.	Program / Materi menyumbang daya saing di pasaran	-	8	10	2
7.	Penyampaian kegiatan PPM Jelas, Menarik, dan Mudah dipahami	-	2	10	8
8.	Program PPM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk makanan yang di buat	1	8	11	0
9.	Lama waktu pelaksanaan	1	8	11	0
10.	Jadwal waktu pelaksanaan	1	6	13	0

Berdasarkan tabel 3 di atas dapat diketahui bahwa kesesuaian program dengan kebutuhan masyarakat sebagian besar menyatakan sesuai. Tingkat kebermanfaat program juga menyatakan sangat baik. Dari sepuluh instrumen yang disampaikan rerata menyatakan kegiatan PPM ini baik. Namun ada butir no 5, 8, 9, dan 10 ada yang menyampaikan kurang. Hal ini terkait dengan kemandirian dalam berwirausaha dan waktu kegiatan. Ditinjau dari sisi kemandirian dalam berwirausaha seharusnya tidak ada yang memberikan pendapat kurang, karena materi teori dan praktik yang diberikan sangat cocok untuk mendukung kemandirian berwirausaha bagi peserta terutama ibu rumah tangga. Sedangkan waktu yang kurang, ini terkait dengan praktik jika dilaksanakan secara individu tentu akan membutuhkan waktu yang panjang.

Berdasarkan tingkat kehadiran menyatakan 100% peserta hadir dalam kegiatan yang sudah dijadwalkan sebelumnya. Bahkan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan praktik maupun teori yang diberikan oleh instruktur.



Berbagai faktor yang mendukung sehingga kegiatan pelatihan wirausaha bidang boga khususnya kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dapat berjalan dengan lancar adalah: 1) adanya kerjasama yang baik antara tim pelaksana kegiatan dengan koordinator atau ketua PKK di Kapanewon Pengasih serta partisipasi aktif dari semua peserta pelatihan (ibu-ibu yang masih produktif), 2) tersedianya bahan baku untuk pengembangan produk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan, 3) lokasi pelatihan yang cukup strategis yakni di Laboratorium Boga, Kampus Wates Fakultas Teknik UNY. Dengan demikian diharapkan produk yang sudah dilatihkan dapat dipasarkan dan dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan keluarga ibu-ibu warga sekitar kampus Wates sehingga dapat membantu mensejahterakan keluarga.

Di pihak lain, yang secara teknis dipandang sebagai faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan penerapan PPM di sekitar kampus Wates dalam kondisi pandemi ini adalah keterbatasan waktu peserta pelatihan karena setiap harinya sudah penuh dengan jadwal kegiatan, sehingga materi pelatihan diberikan dalam 2 kali pertemuan dilanjutkan dengan pemantauan, sedangkan dampak pelatihan belum dapat diamati secara terperinci (kuantitas maupun kualitasnya). Selain itu juga terbatasnya jumlah peserta yang dapat mengikuti kegiatan karena tidak diperbolehkan adanya kegiatan berkerumun dalam satu ruangan selama masa pandemi covid 19.

## SIMPULAN

Simpulan dari kegiatan ini yaitu:

1. Peserta kegiatan meningkat pengetahuan tentang kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, komposisi bahan, pengemasan dan sanitasi hygiene makanan yang dibuat, keamanan pangan, dan strategi pemasaran secara konvensional maupun online sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Peserta dapat meningkatkan keterampilan

dalam mengolah mengolah bermacam-macam kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah, antara lain: Kue Onde onde merakah, Bolu Kukus, Kue Putri Ambon, Roti Manis Aneka Isi, Kerupuk Ikan Tengiri dan Ikan Patin,

3. Peserta dapat menghitung harga jual produk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan, yang dihasilkan, berdasarkan perhitungan BEP.
4. Peserta dapat menyajikan dan mengemas kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan agar lebih menarik, dengan kemasan primer berupa plastik opp, plastik pouch dan kertas.

## REFERENSI

- [1] Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid II*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- [2] Herman Zakharia. (2019), "JK: Pemerintah Jangan Pesimis Hadapi Gejolak Ekonomi Dunia". <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4126909/jk-pemerintah-jangan-pesimis-hadapi-gejolak-ekonomi-dunia>, diakses tanggal 2 April 2020 pukul 15:25.
- [3] Hiasinta A. Purnawijayanti. (2001). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius: Yogyakarta
- [4] Kedesas. (2016), *Pembangunan Desa*. [http://kedesa.id/id\\_ID/wiki/pembangunan-desapembangunan-kawasan-perdesaan-dan-kerjasama-desapembangunan-desas/](http://kedesa.id/id_ID/wiki/pembangunan-desapembangunan-kawasan-perdesaan-dan-kerjasama-desapembangunan-desas/), diakses tanggal 2 April 2020 pukul 14:10.
- [5] Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. (1992). *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi. IPB: Bogor.
- [6] Marsono. (1998). *Makanan Tradisional dalam Serat Centhini*. Laporan Penelitian. Pusat Kajian Makanan Tradisional. UGM : Yogyakarta.
- [7] Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.
- [8] Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Cetakan Kesembilan. Yogyakarta: UUP-STIMYKPN Yogyakarta.

- [9] Rachmad Nur Hakim, (2020), “*Pemerintah Jamin Ekonomi Masyarakat yang Terdampak Covid-19 dengan Bantuan Sosial*”, <https://nasional.kompas.com/read/2020/03/22/13472441/pemerintah-jamin-ekonomi-masyarakat-yang-terdampak-covid-19-dengan-bantuan>, diakses tanggal 10 April 2020 pukul 13:26.
- [10] Sri Palupi. (1995). *Makanan Jajanan Indonesia yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di Yogyakarta*. Laporan Penelitian. LPM IKIP : Yogyakarta.
- [11] Timo Pihkala, Jukka Vesalainen and Riitta Viitala, (2003), “*Motivational Background as an Explanation for Difference between Male and Female Entrepreneurship*”, University of Vaasa, Finland
- [12] Yuda Pramudyatama. (2020). *Pengertian dan Jenis Digital Marketing*. <https://whello.id/tips-digital-marketing/pengertian-dan-jenis-digital-marketing/>, diakses tanggal 10 Oktober 2020 pukul 10.35.