

PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN SEHAT DAN PENERAPAN CHSE BAGI PKK DI DUSUN MUNDUK JUWET DESA PESAGI, TABANAN, BALI

Ni Kadek Widyastuti ^a, Sidhi Bayu Turker ^b, Ni Luh Christine Prawita Suyasa ^c, Eko Sulistyio ^d

^a widyastuti@undhirabali.ac.id, Universitas Dhyana Pura

^b Universitas Dhyana Pura

^c Universitas Dhyana Pura

^d Universitas Dhyana Pura

(Submit : 8 Oktober 2023, Revised : 10 Oktober 2023, Accepted : 11 Oktober 2023)

ABSTRAK

Tujuan pelatihan ini memberikan wawasan, keterampilan pengolahan makanan sehat, dan penerapan CHSE serta memberikan informasi bahwa pelatihan ini juga bermanfaat dalam pengembangan usaha/entrepreneurship. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan mengaplikasikan di masyarakat khususnya dalam mengelola guest house. Jenis Kegiatan yang dilakukan adalah persiapan, ceramah dan demonstrasi serta pendampingan praktek. Pelatihan dilaksanakan secara offline di balai banjar Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi. Antusias peserta selama mengikuti pelatihan yaitu mereka sangat komunikatif, aktif bertanya dan mengikuti pelatihan dengan sangat baik. Mereka berharap pada kesempatan mendatang bisa diberikan pelatihan lagi pada bidang yang berbeda seperti pelatihan pembuatan roti, dan pelatihan spa sehingga bermanfaat dalam mengelola guest house dan pengembangan usaha / entrepreneurship

Keywords : CHSE, Pelatihan, Guest House

1. PENDAHULUAN

Sehubungan dengan hal tersebut pemberdayaan dan pengembangan masyarakat atau sumber daya manusia penting dilakukan agar masyarakat nantinya sebagai pelaku dan bukan sebagai penonton dalam menyikapi perubahan dan kemajuan yang ada. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat ini sebagai upaya menjadikan masyarakat lebih mandiri, ikut berperan serta aktif, dan terbangunnya jaringan kerja. Kemampuan atau ketrampilan dalam mengelola pondok wisata / guest house khususnya ketrampilan di bidang kuliner menyiapkan makanan sehat untuk tamu sangatlah penting karena salah satu komponen yang mempengaruhi keberhasilan dalam pengelolaan guest house adalah dalam penyediaan makanan sehat untuk tamu yang menginap sangat diperlukan sehingga wisatawan yang ingin menyewa merasa puas dengan pelayanan yang diberikan dan makanan yang disajikan juga makanan sehat.

Untuk membantu warga Desa Pesagi melalui PKK Dusun Munduk Juwet dalam mendapatkan pelatihan FB Product khususnya dalam hal penyediaan makanan sehat yang dihidangkan pada tamu yang akan menginap pada pondok wisata / guest house maka Program Studi Sarjana Terapan D4 Manajemen Perhotelan menjawab kebutuhan tersebut, dengan memberikan “Pelatihan dan Pendampingan di bidang Penyediaan Makanan Sehat dan Hospitality pada pengelolaan Pondok Wisata / guest house bagi PKK di Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi, Kec. Penebel Kabupaten Tabanan”. Maksud dan tujuan pelatihan ini untuk memberi dan menambah wawasan, keterampilan penyediaan makanan sehat, penerapan CHSE bagi ibu – ibu PKK di Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi, serta memberikan informasi kepada peserta bahwa pendampingan pelatihan ini juga bermanfaat dalam pengembangan usaha/entrepreneurship. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan mengaplikasikan di masyarakat khususnya dalam mengelola guest house.

Identifikasi Permasalahan yang Dihadapi :

- a. PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Penebel Tabanan perlu diberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan tentang prosedur penyediaan makanan sehat.
- b. PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Penebel Tabanan dipandang perlu diberikan pelatihan yang mendukung penerapan CHSE.

2. TINJAUAN PUSTAKA

TARGET LUARAN

Beberapa target luaran yang akan dicapai untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sebagaimana diuraikan di atas dipaparkan dalam tabel 2.1 di bawah ini:

Tabel 2.1
Solusi yang Ditawarkan dan Target Luaran

No	Permasalahan	Solusi	Metode Pendekatan	Target Luaran
1	Mitra PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi perlu diberikan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan sehat.	□ Sosialisasi atau memberikan informasi materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan bergizi, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuat an makanan bergizi	Pendekatan dengan metode ceramah dalam menyampaikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembu atan makanan, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembu atan makanan, serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan bergizi.	Memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, teknik/metode memasak dan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pe mbuatan makanan bergizi.

2	Mitra memiliki ketrampilan untuk praktek dalam pengolahan/pembuatan makanan dan penataan/ <i>presenting</i> serta pengemasan makanan, dan penerapan protocol kesehatan CHSE	□ Mendemonstrasikan proses pengolahan/ pembuatan makanan, bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau <i>cooking</i> sampai makanan siap dihidangkan. □ Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses pengolahan / pembuatan makanan □ Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung	□ Pendekatan dan demonstrasi dalam proses pengolahan/ pembuatan makanan □ Pelatihan, dan pendampingan serta mempraktekkan proses pengolahan/ pembuatan makanan □ Pelatihan, pendampingan dan mempraktekkan proses penataan/<i>presenting</i> dan pengemasan/ <i>packing</i> makanan. □ Pelatihan penerapan CHSE.	Memiliki produk olahan makanan yang berkualitas, menarik sesuai dengan prinsip-prinsip CHSE.
---	---	---	---	--

Target luaran yang ingin dicapai secara umum yaitu:

- a. Memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan sehat bagi PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi .
- b. Memiliki keterampilan dalam mengolah/membuat makanan sehat.
- c. Memiliki pengetahuan penerapan CHSE .
- d. Publikasi berupa artikel ilmiah di Jurnal ber-ISSN.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan secara offline di PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi . Selama kegiatan pengabdian masyarakat peserta yang merupakan ibu – ibu PKK diberikan wawasan dan keterampilan dalam pembuatan makanan sehat dan informasi pendampingan pelatihan dalam pengembangan usaha/entrepreneurship.

1. Peserta

Peserta dalam kegiatan ini adalah ibu – ibu PKK PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi

2. Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan pada bulan Oktober 2023 dengan tahapan pelaksanaan sebagai berikut

- a. Melakukan pejaingan / pendekatan dengan ibu – ibu PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi tentang kebutuhan pendampingan dalam penyiapan makanan sehat.
- b. Melakukan pendampingan pelatihan dalam penyiapan makanan sehat bagi tamu – tamu yang menginap di guest house.
- c. Memberikan informasi terkait penerapan CHSE pada pengelolaan guest house pada ibu – ibu PKK PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi .

- d. Memberikan pelatihan pembuatan makanan sehat yang bermanfaat dalam bidang entrepreneurship sehingga dapat memanfaatkannya dalam pengembangan usaha di masa mendatang.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan melaksanakan pendekatan dan melakukan koordinasi dengan ketua PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Kecamatan Penebel di Kabupaten Tabanan yang membahas tentang kegiatan pengabdian yang akan dilakukan bersama ibu – ibu PKK di Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Kecamatan Penebel di Kabupaten Tabanan berkaitan dengan kebutuhan pendampingan dalam bidang pembuatan makanan sehat

Tim pelaksanaan pengabdian masyarakat melakukan perencanaan dan penyusunan kegiatan untuk pendampingan dalam pembuatan makanan sehat, memberikan informasi terkait penerapan CHSE.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 7 dan 8 Oktober 2023 diawali dengan persiapan mahasiswa D4 manajemen Perhotelan di Lab praktek FB. Product/ Kitchen Undhira sehari sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan. Pada tanggal 8 Oktober 2023 pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan sambutan oleh Ketua PKK di Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan dan pengenalan prodi D4 Manajemen Perhotelan dan pentingnya penerapan CHSE oleh ketua program studi D4 Manajemen Perhotelan Ni Kadek Widayastuti, SE., M.Par. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan makanan sehat diantaranya smoothies dan Jaffle oleh dosen prodi D4 Manajemen Perhotelan Eko Sulisty, SE., MM kemudian diikuti oleh narasumber yang lain dari dosen tetap D4 Manajemen Perhotelan sesuai jadwal yang sudah disepakati. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 19 orang yang terdiri dari para ibu – ibu PKK Dusun Munduk Juwet Desa Pesagi Penebel Tabanan. Antusias peserta selama mengikuti pelatihan sangat komunikatif dan proaktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian ini.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Team pengabdian masyarakat Universitas Dhyana Pura mendapat respon yang positif dari seluruh peserta. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan mengikuti acara ini sampai selesai dan merasakan manfaat dari materi yang diberikan.

Saran

Dari hasil diskusi dengan para peserta maka saran untuk pengabdian selanjutnya

1. Kegiatan ini dapat dilakukan secara berkelanjutan di bidang yang lain seperti pelatihan bahasa Inggris, pembuatan roti dan pelatihan spa.
2. Melibatkan prodi yang lain seperti prodi PKK dalam hal pembuatan roti dan pelatihan spa, maupun pelatihan bahasa Inggris dengan melibatkan prodi sastra Inggris.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Halizah, NY. 1996. Teknik Masak Memasak. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- [2] Iskak Munandar, Aliem. 1995. Teori Pastry. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- [3] Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. 25 Resep Dessert Populer. Erlangga.
- [4] Penerapan CHSE di Destinasi Wisata, Kemenpar RI, 2020
- [5] Pelatihan Pondok Wisata, Kemenpar RI, 2019
- [6] Suhardjito, YB. 2005. Pastry dalam Perhotelan. Andi. Yogyakarta.
- [6] Tuti Sutomo, NY. 1989. Pedoman Keterampilan Memasak. Pionir Jaya. Bandung
- [7] Dana, B. S., & Hasan, A. F. (2016). Analisis Kinerja Ekspor Tembakau Di Indonesia: Pendekatan Vector Autoregression. UNEJ E-Proceeding, 668–678.
- [8] Kurnianingrum, T. P., SH, M. H., Cahyaningrum, D., Nola, L. F., SH, M. K., & Novianti, S. H. (2021). Pelindungan kepentingan nasional dalam perdagangan internasional. Publica Indonesia Utama.
- [9] Kurniawati, A. M., Yulianto, E., & Abdillah, Y. (2016). Pengaruh Harga Tembakau Internasional, Jumlah Produksi Domestik Dan Nilai Tukar Terhadap Nilai Ekspor Tembakau Indonesia (Studi Nilai Ekspor Tembakau Indonesia Tahun 1985-2014). Jurnal Administrasi Bisnis (JAB) Vol, 38(2).
- [10] Lubis, H. N. (2017). Daya Saing Komoditi Tembakau Indonesia di Pasar Internasional. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

JURNAL ILMIAH ILMU PENDIDIKAN DAN EKONOMI

Halaman Terbitan Jurnal: <http://journal.staidenpasar.ac.id/index.php/wb/issue/view/35>

Halaman Utama Jurnal : <http://journal.staidenpasar.ac.id>

- [11] Sudaryanto, B., Prasetyo, T., Setiani, C., Nuschati, U., Ambarsari, I., & Nurhayati, R. (n.d.). SISTEM USAHA PERTANIAN BERBASIS SAPI PERAH SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN BIOINDUSTRI DI PERDESAAN. PENGEMBANGAN BIOINDUSTRI, 80.
- [12] Suhaidi, S., Rosmalinda, R., & Alhayyan, R. (n.d.). Kesiapan Pemerintah Daerah Sumatera Utara dalam Bidang Lingkungan Laut Untuk Mewujudkan Indonesia sebagai Poros Maritim Dunia (Studi di Selat Malaka).
- [13] Sukirno, S. (2008). Pengantar Teori Makro Ekonomi. PT. Raja Grafindo Persada.