JURNAL PENGABDIAN MULTIDISPLIN

E-ISSN 3089-7270
Vol. 1, No. 1, pp. 1-9, Desember 2024
Copyright: ©2024 by the authors

Olahan Makanan dan Minuman Kekinian Bagi Pelaku UMKM, Guru dan Siswa se-Kabupaten Magelang

Wika Rinawati[1)] ✉, Isana Supiah Yosephine Louise[2)], Eli Rohaeti[2)], Nurfina Aznam[2)], Retno Arianingrum[2)], Kun SriBudiasih[2)], Ixora Sartika Mercuriani[3)], Nur Fitriyana[2)]

[1)] Jurusan, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Yogyakarta
[2)] Jurusan, Fakultas Pendidikan Kimia, Universitas Negeri Yogyakarta
[3)] Jurusan, Fakultas Pendidikan Biologi, Universitas Negeri Yogyakarta,

✉ Corresponding author email: wika@uny.ac.id

Abstrak

Makanan dan minuman kekinian merupakan usaha inovasi dari bahan makanan yang tersedia. Adapun usaha inovasi yang dilakukan adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, melakukan perubahan formula dan teknik olah serta teknik penyajian seperti penggunaan *topping* dan *filling*. Hasil dari inovasi makanan dan minuman berupa variasi rasa seperti rasa keju, rasa buah-buahan, rasa pedas dengan berbagai level pedas dan berbagai rasa seperti green tea (*matcha*), taro, dan variasi bahan dan variasi teknik olah. Pelatihan olahan makanan dan minuman kekinian ini memiliki sasaran (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) UMKM yang ada di dalam manajemen taman Kyai Langgeng, guru dan siswa se-Kabupaten Magelang. Program pelatihan ini menggunakan dana dari program Matching Fund tahun 2023 (Ristekdikti). Pelatihan pengolahan makanan dan minuman kekinian ini meliputi pengolahan makanan berbahan dasar singkong, 1 set menu, minuman, dan olahan pizza serta doughnut. Kegiatan ini diberikan dalam bentuk pemaparan teori yang dilanjutkan dengan praktik dengan bahan dan peralatan yang telah disediakan sesuai dengan jumlah peserta. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta, maka sebelum dan sesudah pelatihan dilakukan test yaitu *pretest* diberikan sebelum pelatihan dilakukan dan *posttest* setelah kegiatan pelatihan selesai. Pelatihan ini diikuti oleh 20 UMKM dan 31 guru dan 31 siswa dilaksanakan di area Taman Kyai Langgeng. Hasil *pretest* dan *posttest* guru dengan nilai *pretest* rata-rata 7.4 sedangkan nilai *posttest* rata-rata 9.2. penilaian pengetahuan pada siswa rata-rata 6.4 pada *pretest* dan *posttest* dengan rata-rata 7.9. sedangkan *pretest* dan *posttest* bagi UMKM 5.6 dan *posttest* 7.5. Dapat disimpulkan bahwa penguasaan pengetahuan terjadi peningkatan pada saat sebelum praktik dan sesudah praktik. Hasil evaluasi kegiatan dari aspek Kesesuaian Materi menunjukkan bahwa 62,6% menyatakan sangat bermanfaat dan 37,3% menyatakan bermanfaat sedangkan 0,2% menyatakan sangat tidak bermanfaat pada aspek manfaat pelatihan bagi peserta. Dari aspek sarana dan prasarana menunjukkan bahwa 55,4% sangat baik, 44,3% menyatakan baik, 0,2% menyatakan tidak bermanfaat pada aspek fasilitas yang disediakan dalam pelatihan. dan 0,2% menyatakan sangat tidak bermanfaat pada aspek kejelasan dalam penyampaian materi.

Kata Kunci: olahan makanan dan minuman kekinian, UMKM, guru, siswa

PENDAHULUAN

Makanan dan minuman kekinian menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), minuman adalah sesuatu yang berbentuk cair atau semi cair yang diminum. Makanan merupakan sesuatu yang dapat dimakan untuk mencukupi kebutuhan nutrisi dalam tubuh. Sedangkan kekinian yaitu masa sekarang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa makanan dan minuman kekinian adalah cairan dan sesuatu yang dapat dimakan dan sedang populer atau menjadi trend kuliner pada saat ini. Beberapa golongan kuliner yang dapat dikategorikan menjadi makanan dan minuman kuliner yaitu *fusion*, *plant-based*, *street food modern*, *food instagramable*, dan minuman kekinian seperti boba, es kopi susu, kopi *dalgona*, *infused water*, dan minuman sehat.

Makanan kekinian tidak lepas dari *fusion*, pengembangan, inovasi dan diversifikasi. Sebagai contoh makanan *fusion* merupakan perpaduan antara berbagai tradisi kuliner dari berbagai negara atau budaya yang dapat menghasilkan hidangan baru atau hidangan yang unik. Salah satu contoh makanan kekinian yang menerapkan *fusion* yaitu Pizza Rendang, makanan ini merupakan gabungan kuliner Italia (Pizza) dan Rendang (bumbu rendang khas Indonesia). Menurut Kim dan Park (2019) bahwa makanan *fusion* dapt menggambarkan globalisasi dalam kuliner yang dapat memberikan dampak yang besar pada selera konsumen saat ini.

Makanan *street food* juga menjadi salah satu bagian dari makanan kekinian. Makanan *street food* yang pada awalnya dipandang sebelah mata sebagai makanan yang tidak berkelas sudah mengalami transformasi dengan sentuhan modern. Adapun transformasi yang banyak dirubah seperti penyajian dan pengemasan yang lebih estetik dan inovatif. Seperti yang disampaikan oleh Rahman dan Pratiwi (2021) bahwa makanan jajanan mengalami modernisasi melalui adaptasi citarasa, tampilan, dan teknik pemasaran yang menarik bagi kalangan generasi milenial dan gen Z yang menyukai makanan cepat saji namun tetap kaya rasa.

Food instagramable, peran instagram dalam perkembangan makanan kekinian sangatlah besar. Konsumen tidak lagi melihat makanan atau minuman dari rasa tetapi lebih menonjolkan tampilan yang menarik untuk diunggah di media sosial (Kusuma dan Handayani, 2021). Selain makanan, minuman juga menjadi bagian dari kuliner kekinian yang menjadi pilihan. Sama halnya makanan, minuman tidak hanya memperhatikan rasa tetapi juga penampilan dan aspek kesehatan.

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat setelah beras. Singkong identik dengan makanan yang tidak berkelas karena anak-anak gen Z tidak pernah dikenalkan pada makanan yang terbuat dari singkong. Olahan singkong yang sering dijumpai yaitu Criping, Gethuk, Tiwul, Gathot, dan Tape. Sedangkan produk antara dari singkong dapat temui dalam bentuk tepung (mocaf/*modified cassava flour* dan cassava), dan pati tapioka.

Kandungan gizi singkong selain mengandung karbohidrat juga mengandung serat, vitamin C, kalsium dan fosfor. Namun singkong mengandung *glicosida sianogenik* (sianida) yaitu mengandung senyawa racun. Cumbana et al (2007). Kadar sianida dalam singkong dapat dihilangkan dengan cara pencucian, penghancuran, perendaman, pemasakan dan pengeringan. Perendaman dan perebusan yang berulang hanya dapat menghilangkan kadar sianida 50%. Senyawa sianida bersifat mudah menguap pada suhu kamar, berbau khas sianida, dan mudah berdifusi (Assanovo et al. 2017).

Singkong memainkan peran penting dalam ketahanan pangan. Singkong sering digunakan sebagai alternatif sumber karbohidrat, terutama di daerah dengan keterbatasan sumber daya pertanian. Di Indonesia, singkong juga menjadi bagian dari program diversifikasi pangan, dimana singkong diolah menjadi berbagai produk pangan alternatif selain nasi. Menurut Oliveira et all (2015), menyebutkan bahwa singkong memiliki potensi besar dalam ketahanan pangan global karena toleransi tanaman ini terhadap kondisi iklim ekstrem dan kemampuannya menghasilkan hasil panen yang tinggi dalam situasi kekeringan. Oleh karena itu pemanfaatan singkong menjadi bahan utama dalam pembuatan makanan kekinian yang sehat sangat terbuka lebar.

Taman Kyai Langgeng (TKL) berada di kabupaten Magelang propinsi Jawa Tengah yang berbatasan dengan Yogyakarta. TKL merupakan salah satu destinasi wisata buatan dengan konsep taman dan permainan. Berdasarkan observasi yang dilakukan di TKL menunjukkan bahwa TKL memiliki wahana edukasi, wahana petualangan, wahana air, wahana permainan, area kuliner dan wahana religius. Area kuliner berada pada spot-spot tertentu yang tersebar diseluruh area TKL. Kondisi kuliner di area TKL bisa dikatakan belum bisa memenuhi kebutuhan pengunjung dalam hal variasi menu, jenis menu, area makan yang tidak nyaman, kurang bersih dan rapi, serta penataan area kuliner yang sudah merata tetapi ada beberapa lokasi yang jauh dari jangkauan pengunjung.

Kuliner yang tersedia di dalam TKL terbagi menjadi 3 kios souvenir yang menjual aneka oleh-oleh baik fashion maupun makanan, penyedia makan dan minuman seperti warung penjual makanan dan minuman kemasan dan *food court*. *food court* yang ada dil ingkungan TKL dikelola oleh warga sekitar dalam bentuk Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), sehingga menu yang ditawarkan adalah menu-menu yang sangat sederhana seperti Nasi Goreng, Gado-Gado, Lotek, Soto, Mie Ayam dan Bakso. Terdapat juga *food court* yang dikelola oleh SMK Negeri 3 Magelang yang menyajikan menu-menu kekinian, mulai dari makanan pembuka, makanan utama, makanan penutup dan minuman. Namun akibat dampak dari pandemi tahun 2019-2021 mengakibatkan TKL sepi pengunjung sehingga secara langsung juga memberikan dampak terhadap seluruh kuliner yang ada di TKL.

Pengunjung TKL berasal dari semua kalangan dari anak-anak, remaja, dewasa dan usia lanjut. Daya tarik yang disediakan oleh TKL untuk menarik pengunjung meliputi hutan buatan, taman, observasi tanaman langka, *food court*, arena bermain seperti: Kereta Mini, Bianglala, Becak Air, Kuda Mini, Kereta Air, Sepur Mini, Komidi Putar, Komidi Layang, Mobil Keliling, dan Kolam Renang Semi Water Boom, dan dilengkapi dengan tempat pertemuan dari kapasitas 40 sampai dengan 200. Dari aspek kuliner, jenis pengunjung dan fasilitas yang tersedia belum banyak dimanfaatkan oleh pengunjung secara maksimal dan terlihat calon pengunjung belum banyak yang berkunjung. Hal ini dapat terjadi karena wahana yang ada kurang terawat, tidak mengikuti jaman, menu-menu kuliner yang belum kekinian dengan jenis menu yang kurang menarik pengunjung, area makan yang tidak nyaman, nampak terlihat tidak rapi dan kurang dalam kebersihan.

Berdasarkan paparan diatas TKL membutuhkan penyegaran, sosialisasi dan pengenalan terhadap makanan dan minuman kekinian baik untuk UMKM maupun untuk guru dan siswa yang hadir di TKL. Adapun menu yang ditawarkan dalam pelatihan adalah makanan utama dengan kemasan modern (*rice bowl*), minuman sehat modern seperti *Smooties*, minuman kekinian dari soda yaitu *Mojito*, makanan oleh-oleh berbahan dasar singkong, dan olahan pizza dan doughnut.

SOLUSI/TEKNOLOGI

Pelatihan ini diberikan dalam bentuk pendampingan kepada pelaku UMKM kuliner, guru dan siswa SMP se-Kabupaten Magelang. Mengapa sasarannya peserta dari akademik dan non akademik. Peserta dari non akademik berasal dari UMKM kuliner di area TKL. Sedangkan peserta dari akademik terdiri dari guru dan siswa yang lokasinya berada di sekitar TKL. Pendampingan terhadap peserta dari TKL bertujuan untuk memberikan wawasan terhadap menu-menu kekinian tetapi sehat dengan memanfaatkan pangan lokal yang ada di sekitar kabupaten Magelang. Sedangkan pendampingan untuk guru dan siswa ditekankan pada pengolahan makanan yang berbahan dasar pangan lokal seperti singkong. Sehingga guru-guru dapat memberikan edukasi kepada siswa-siswa tentang pengolahan pangan lokal. Pendampingan terhadap siswa diberikan untuk memberikan stimulasi kepada siswa bahwa makanan yang berbahan pangan lokal tidak selamanya tidak enak dan dibuat dengan cara yang rumit, membutuhkan waktu yang lama dan alat-alat yang tidak praktis. Dari uraian tersebut maka dibuatlah menu-menu dengan menggunakan peralatan yang mudah didapat dan mudah dioperasikan sehingga menarik siswa untuk menyukai, mengkonsumsi dan terinpirasi untuk membuatnya sendiri.

Pendampingan ini dilakukan dengan 2 metode yaitu dengan pemberian materi secara teori dan praktik. Teori yang disampaikan terkait dengan Inovasi dan Higienis Sajian Kuliner; Makanan Sehat dan kemasan; Struktur organisasi dan SOP; dan layanan prima. Sedangkan materi praktik yang diberikan kepada guru yaitu tentang pembuatan Bakpia Gethuk dan Gethuk Panggang. Materi pembuatan Pizzaria dan Doughnut diberikan kepada siswa-siswa SMP. Khusus untuk UMKM yaitu pendampingan dalam pembuatan 1 set menu yaitu olahan pangan lokal dari singkong, *rice bowl* dan minuman kekinian.

HASIL DAN DISKUSI

1. Persiapan

Tahap persiapan dilakukan pelatihan pengolahan makanan dan minuman diawali dengan beberapa tahap yaitu penyusunan menu pelatihan, tahap percobaan, tahap menghitung Rancangan Anggaran Belanja (RAB), persiapan alat dan persiapan bahan. Penyusunan menu disesuaikan dengan kebutuhan di lapangan berdasarkan tinjauan dari observasi lapangan yang telah dilaksanakan pada tanggal 14 April 2023 yaitu menu untuk pelatihan guru Bakpia Gethuk dan Gethuk panggang. Menu untuk siswa yaitu *Pizzaria* dan *Doughnut* Pelangi. Menu untuk PKL terbagi menjadi 2 yaitu menu set 1 terdiri dari Pie Singkong, *Chicken Katsu with Black Pepper Sauce and Coleslaw*, dan *Mojito* Klasik. Menu set 2 yaitu Gethuk *Mozzarella*, *Chicken Cordon Bleu*, dan *Smoothies*

Resep-resep yang akan digunakan dalam pelatihan perlu dilakukan percobaan terlebih dahulu. Hal ini untuk mengantisipasi terjadinya kegagalan pada saat pelatihan berlangsung. Tidak semua menu dilakukan uji coba, hanya beberapa menu dari pangan lokal singkong yang dilakukan uji coba. Uji coba ini sangat penting dilakukan terutama pada produk-produk dari singkong. Pemilihan singkong yang tidak tepat akan menghasilkan tekstur singkong yang tidak diharapkan. Berikut beberapa teknik yang harus dilakukan untuk mendapatkan singkong yang dapat diolah lebih lanjut.

1. Mengupas kulit singkong tidak hanya pada bagian kulit luarnya saja tetapi sampai pada kulit dalam yang langsung bersentuhan dengan daging singkong.
2. Memotong daging singkong menjadi bagian kecil, hal ini untuk mempercepat proses pemasakan atau pengukusan dan juga untuk menghilangkan kandungan sianida dalam singkong
3. Merendam singkong, sebelum singkong dikukus atau direbus, sebaiknya singkong di rendam terlebih dahulu kurang lebih 15 menit. Tujuan dari proses perendaman ini adalah untuk mempercepat proses pengukusan.
4. Menentukan jenis teknik olah, singkong yang akan dibuat adonan dan akan dipanggang sebaiknya dikukus terlebih dahulu. Pengukusan memberikan tujuan agar kandungan air dalam singkong tidak terlalu banyak. Sebaliknya jika singkong digunakan sebagai bahan utama makanan basah maka dapat direbus terlebih dahulu.
5. Durasi memasak singkong, standar singkong yang direbus atau dikukus adalah empuk dan pulen, oleh karena itu untuk mendapatkan tekstur pulen dan empuk dibutuhkan waktu mengukus yang lebih lama sekitar 60 menit, sedangkan waktu merebus singkong lebih singkat sekitar 20 menit.

Persiapan bahan, adalah merencanakan jenis bahan dan jumlah bahan sesuai dengan menu. Untuk

menentukan jumlah dan jenis bahan yang akan dibeli, dengan merekap bahan dan jumlah yang ada dalam resep. Untuk menentukan jumlah bahan maka perlu merancang jumlah kelompok dalam setiap pelatihan. Asumsinya pada setiap pelatihan akan dihadiri oleh 20 peserta maka jumlah kelompok ideal adalah 5 kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 4 peserta. Sehingga setiap resep akan dibuat dalam 5 resep.

Persiapan alat yang disediakan adalah alat persiapan (pisau, talenen, kom adonan), alat produksi (kompor, wajan, grill pan, risopan) dan kemasan (gelas plastik, *papper bowl*, kemasan mika, dan plastik OPP). Alat menjadi hal yang paling penting untuk mendukung proses pelatihan agar berjalan dengan lancar. Dengan kondisi jumlah kelompok dan variasi menu membuat tidak semua kelompok mendapatkan alat yang sama persis.

2. Pelaksanaan pelatihan

Berdasarkan observasi dan diskusi dalam *forum group discusion* yang terdiri dari tim pengabdi dan pihak TKL merumuskan materi-materi yang akan di berikan kepada peserta pelatihan yang terbagi menjadi 6 tahap, seperti pada tabel 1

Tabel 1. Tahapan pelatihan

TM	Aspek	Materi
01	Topik	Praktik Bapkia Gethuk & Gethuk Panggang
	Sasaran	Guru SMP di Kota Magelang yang mengampu mata pelajaran IPS atau Prakarya
02	Topik	Praktik Pizzaria & Doughnut Pelangi
	Sasaran	Siswa SMPN 8 Magelang
03	Topik	Sosialisasi & Pemaparan Materi Inovasi dan Higienis Sajian Kuliner. Makanan Sehat dan kemasan
	Sasaran	Pedagang asongan di sekitar TKL
04	Topik	Struktur Organisasi dan SOP Layanan prima
	Sasaran	Pedagang Asongan di sekitar TKL
05	Topik	Pie Singkong, Chicken Katsu with Black Pepper Sauce and Coleslaw, Mojito Klasik)
	Sasaran	Pedagang Asongan di sekitar TKL
06	Topik	Gethuk Mozzarella, Chicken Cordon Bleu, Smoothies)
	Sasaran	Pedagang Asongan di sekitar TKL

Produk-produk dari hasil pelatihan pengolahan masakan dan minuman kekinian yang sehat adalah sebagai berikut:

Pelatihan Pembuatan Bakpia Gethuk dan Gethuk Panggang

Pelatihan ini diperuntukkan kepada guru-guru ketrampilan. Tujuannya agar guru-guru mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan pangan lokal khususnya singkong. Untuk selanjutnya guru menjadi media untuk mensosialisasikan pengetahuan tersebut kepada siswa-siswanya. Singkong merupakan bahan pangan lokal sebagai pengganti beras karena memiliki kandungan karbohidrat yang hampir sama. Tetapi konsumsi singkong hanya disukai oleh generasi kolonial karena pada jaman tersebut konsumsi beras sangat minim karena monopoli dari penjajahan.

Berbagai olahan makanan dari singkong sudah banyak dikembangkan, pengolahan singkong menjadi tepung seperti tepung casava, tepung mocaf, dan pati tapioka. Pemanfaatan lainnya yaitu dengan mengolah daging singkong dengan cara direbus atau dikukus, selanjutnya dihaluskan menjadi adonan yang dapat digunakan untuk membuat aneka makanan seperti getuk, kulit pie, isian dan lainnya. Sementara pengolahan singkong mentah yang di parut atau disawut dapat dimanfaatkan sebagai snack campuran dalam bolu, makanan tradisional dan lainnya.

Olahan singkong dalam pelatihan ini meliputi Bakpia Singkong dan Gethuk Panggang. Bakpia singkong menggunakan kulit bakpia dan diisi dengan adonan singkong yang dibuat seperti getuk. Sedangkan Gethuk Panggang adalah gethuk yang dipanaskan di atas pemanggangan secara langsung. Keduanya menggunakan teknik olah yang sama yaitu dipanggang diatas pan. Perbedaannya yaitu bakpia menggunakan kulit sedangkan gethuk panggang tanpa kulit.

Umbi singkong merupakan tanaman yang memiliki kandungan sianida yaitu salah satu jenis senyawa yang berbahaya bagi tubuh. Oleh karena itu dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan untuk

mengolah singkong menjadi makanan. Bagian awal yang harus dilaksanakan yaitu pemilihan singkong. Adapun ciri-ciri fisik singkong yang dapat dikonsumsi untuk menghasilkan tekstur yang empuk dan pulen adalah

1. Kulit luar berwarna kecoklatan atau kekuningan, tipis, dan kulit terlihat lembab
2. Kulit dalam (kulit ari) berwarna keputihan pada bagian yang langsung menempel dengan kulit luar berwarna merah muda dan agak tebal serta basah
3. Daging buah berwarna putih tulang atau kuning cream, hindari warna kebiruan pada daging singkong karena terindikasi mengendunng zat berbahaya (sianida)
4. Umbi tidak terlalu tua ditandai dengan bagian pangkal tidak bertekstur seperti kayu
5. Batang singkong pilih yang lurus dan terlihat gemuk.

Pemilihan singkong yang tidak sesuai memberikan dampak pada hasil olahan, seperti tekstur singkong keras bahkan setelah direbus atau dikukus singkong akan tetap keras pada saat ditumbuk.

Pengolahan singkong diawali dengan proses pengupasan. Pada proses ini tidak semua paham bahwa untuk mengupas singkong tidak hanya pada bagian kulit terluar tetapi hingga kulit paling dalam juga harus dikupas. Setelah proses pengupasan selanjutnya adalah pemotongan dan perendaman kurang lebih 15-30 menit. Setelah proses perendaman singkong dapat digunakan sebagai bahan olahan.

Bakpia Singkong dan Gethuk Panggang keduanya terbuat dari singkong yang dikukus. Proses pengukusan berlangsung kurang lebih 30 menit atau dapat juga direbus menggunakan teknik 5-30-7 menit, yaitu 5 menit direbus, 30 menit didiamkan dalam panci tertutup tanpa api dan 7 menit direbus kembali. Proses selanjutnya adalah dengan penghalusan dan pembumbuan. Berikut hasil olahan Bakpia Singkong dan Gethuk Panggang pada Gambar 1.

Gambar 1. Hasil olahan Bakpia Singkong dan Gethuk panggang
Dok. Wika Rinawati (2023)

Pelatihan Pemberian Topping pizza dan doughnut

Pelatihan untuk siswa adalah memberikan pengalaman untuk menyenangi kegiatan yang dilakukan di dapur. Pada kegiatan ini, peserta tidak hanya didominasi oleh kaum wanita tetapi siswa laki-laki diperbolehkan mengikuti kegiatan ini. Keprihatinan pada generasi Z saat ini, tidak diajarkan untuk mengenal area dapur, sehingga didapati siswa yang tidak bisa menghidupkan kompor, mengenal alat-alat dapur, bahan dapur dan lainnya. Oleh karena itu pelatihan ini dikhususkan pada pelatihan yang ringan dan menarik sehingga akan memberikan stimulus kepada siswa agar menyenangi dunia boga. Adapun kegiatan pelatihan yang diberikan yaitu menghias donut dan memberikan topping pada adonan pizza seperti yang ditunjukkan Gambar 2.

Gambar 2. hasil pelatihan menghias donut dan memberikan topping pada pizza
Dok. Wika Rinawati (2023)

Pelatihan Set Menu 1

Set menu 1 terdiri dari Pie Singkong, *Chicken Katsu with Black Pepper Sauce and Coleslaw*, dan *Mojito* Klasik. Pada kegiatan ini peserta dikenalkan pada makanan yang baru dan modern serta kekinian yang disukai oleh pengunjung.

Hasil pelatihan masih terdapat bagian yang tidak sesuai seperti bentuk Pie Singkong ukuran dan bentuknya tidak sama dan tidak rapi. Hal ini dikarenakan masing-masing peserta memiliki standar yang berbeda-beda. Selain itu ketelatenan dan kesabaran peserta yang terkesan terburu-buru agar pelatihan cepat selesai.

Gambar 3. Pie Singkong, rice bowl dan Mojito
Dok. Wika Rinawati (2023)

Hasil olahan *Chicken Katsu*, sudah terlihat rapi hanya saja pada saat penyajian dan pemorsian tidak memperhatikan penampilan, terlihat dari pemotongan *Chicken Katsu* yang tidak sama dan terkelupas panirnya. Penyajiannya tidak menggunakan piring tetapi menggunakan mangkuk *papper bowl* dengan konsep *rice bowl*. Sehingga diharapkan konsumen dapat leluasa mengkonsumsi jika akan dibawa pulang atau dimakan di lokasi lainnya. Minuman mojito dikemas dengan penampilan kemasan minuman yang berbeda dengan lainnya yaitu dengan menggunakan *pouch* seperti pada Gambar 3.

Pelatihan Set Menu 2

Set menu 2 yaitu *Gethuk Mozzarella*, *Chicken Cordon Bleu*, dan *Smoothies*. Hasil pelatihan ini menunjukkan *Gethuk Mozzarella* yang dibuat sudah bagus dan sesuai dengan kriteria, hanya saja pada saat menggoreng terlalu banyak sehingga membuat beberapa bola-bola mozzarella pecah sehingga mozarella yang ada didalamnya keluar. Mozarela yang keluar akan membuat minyak mudah kotor dan penampilannya jadi tidak menarik serta tidak layak untuk dijual sehingga bisa dihitung rugi.

Chicken Cordon bleu, hasilnya hampir sama dengan katsu tetapi diisi dengan keju dan *smoked beef*. Peserta masih menganggap penampilan adalah nomer dua sehingga pada saat memotongnya tidak mempertimbangkan kerapian dan ukuran. Sehingga beberapa bentuk *Cordon bleu* tidak beraturan.

Gambar 4. Hasil olahan *Gethuk Mozzarella*, *Chicken Gordon Blue*, dan *Smoothies*.
Dok. Wika Rinawati (2023)

Smoothies, adalah minuman sehat yang terbuat dari juice buah yang ditambahkan dengan susu dan havermout untuk meningkatkan nilai gizinya. minuman ini dapat dibuat dari berbagai jenis buah-buahan yang memiliki warna bawaan, seperti pada buah naga akan membuat warna *smooties* menjadi pink fanta.

3. Evaluasi

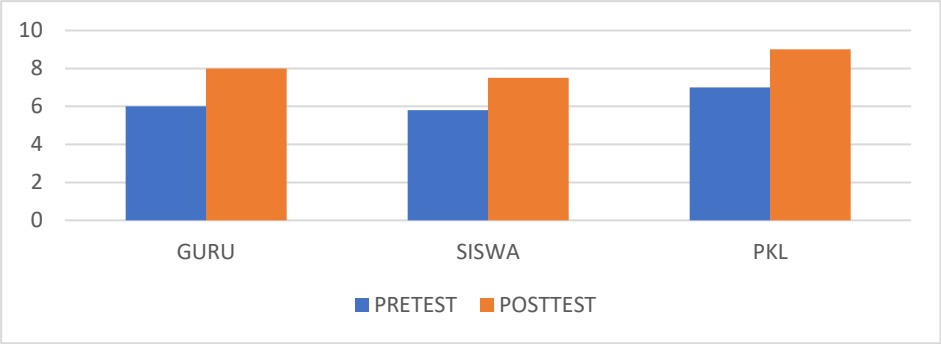
Pretest dan *posttest*

Evaluasi merupakan tolak ukur keberhasilan dari suatu kegiatan. Dalam pelatihan ini evaluasi terbagi menjadi jenis yaitu evaluasi terhadap kemampuan peserta dalam bentuk *pretest* dan *posttest* dan evaluasi terhadap tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan. *Pretest* dilakukan kepada semua peserta pelatihan yaitu guru, siswa dan PKL. Berikut hasil *pretest* dan *posttest* pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil *pretest* dan postest

NILAI	FREKUENSI					
	PRETEST			***POSTTEST***		
	GURU	**SISWA**	**PKL**	**GURU**	**SISWA**	**PKL**
4	1	1	2	0	0	0
5	3	2	5	0	0	0
6	15	4	19	0	0	0
7	10	10	20	9	0	9
8	2	12	14	16	1	17
9	0	1	1	5	22	27
10	0	1	1	1	7	8
Rata-rata	6	7	5.8	8	9	7.5

Pretest dilakukan sebelum pemaparan materi untuk mengetahui pemahaman dasar dari peserta. Sedangkan *posttest* dilakukan setelah pemaparan materi dan kegiatan praktik langsung. Soal terdiri dari 10 butir pilihan ganda. Berdasarkan pada Gambar 5, menunjukkan bahwa hasil *pretest* baik guru, siswa maupun PKL terlihat ada peningkatan hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak yang baik terhadap pengetahuan peserta. Adapun kenaikan rata-rata dari *prertest* dan *posttest* yaitu 2.



Gambar 5. Hasil *pretest* dan *posttest* peserta pelatihan

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman dan penguasaan materi tentang pembuatan Bakpia Gethuk dan Gethuk Panggang sudah cukup baik. Hasil itu dapat dilihat bahwa dari 31 peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 7,4 dan tidak ada yang memperoleh nilai 10. Sedangkan hasil *posttest* menunjukkan bahwa dari 31 orang peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 9,2. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan nilai, bahkan ada 7 orang mendapatkan nilai 10.

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman dan penguasaan materi tentang cara menghias pizzaria dan doughnut pelangi masih rendah. Hasil itu dapat dilihat bahwa dari 31 peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 6,4 dan tidak ada yang memperoleh nilai 10. Sedangkan hasil *posttest* menunjukkan bahwa dari 31 orang peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 7,9. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan nilai, hanya ada 1 orang mendapatkan nilai 10.

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman dan penguasaan materi tentang cara menghias pizzaria dan doughnut pelangi masih rendah. Hasil itu dapat dilihat bahwa dari 21 peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 5,4 dan tidak ada yang memperoleh nilai 10. Sedangkan hasil *posttest* menunjukkan bahwa dari 21 orang peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 6,5. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan nilai walaupun tidak signifikan dan hanya ada 1 orang mendapatkan nilai 10.

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman dan penguasaan materi tentang cara menghias pizzaria dan doughnut pelangi masih rendah. Hasil itu dapat dilihat bahwa dari 24 peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 5,9 hanya ada 1 orang yang memperoleh nilai 10. Sedangkan hasil *posttest* menunjukkan bahwa dari 21 orang peserta diperoleh nilai rata-rata sejumlah 8,4. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan nilai, bahkan ada 4 orang mendapatkan nilai 10.

Evaluasi kegiatan

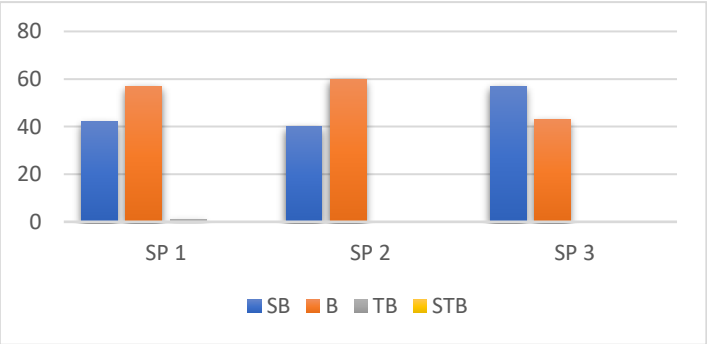
Evaluasi kegiatan untuk mengetahui kebermanfaatan pelatihan terhadap program pelatihan yang dijalankan. Berdasarkan dari gambar 6 diagram kesesuaian materi (KM) menunjukkan bahwa 62,65% menyatakan bahwa pelatihan sangat bermanfaat dan 37,2% menyatakan bahwa pelatihan bermanfaat

sedangkan 0,15% menyatakan sangat tidak bermanfaat pada aspek manfaat pelatihan bagi peserta. Hal ini, dikarenakan terdapat peserta bapak-bapak yang sangat tidak antusias selama mengikuti pelatihan. Adapun data hasil evaluasi tampak pada Gambar 6.

KM 1: Topik Pelatihan
KM 2: Kesesuaian materi
KM 3: Resep mudah dipahami
KM 4: Meningkatkan pengetahuan
KM 5: Penyampaian materi jelas
KM 6: Menginspirasi
KM 7: Bermanfaat bagi peserta
KM 8: Keberlanjutan pelatihan

Gambar 6. Hasil evaluasi kegiatan pada "kesesuaian materi"

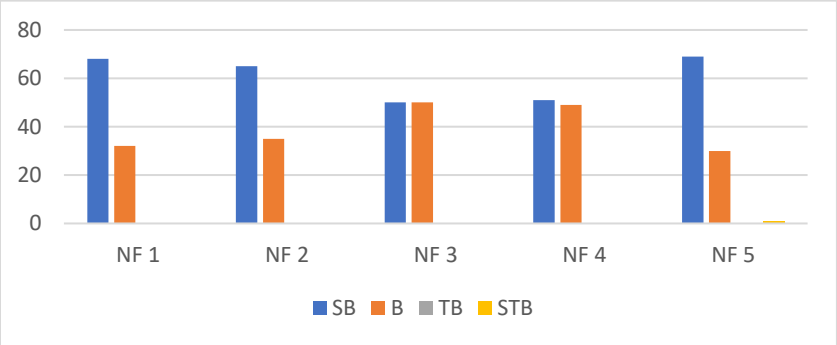
Dari aspek sarana dan prasarana menunjukkan bahwa 46,4% peserta merasa sangat baik, 54,3% menyatakan baik, 0,3% menyatakan bahwa pelatihan tidak bermanfaat pada aspek fasilitas yang disediakan dalam pelatihan. Lokasi pelatihan merupakan area yang tidak disediakan khusus untuk memasak sehingga segala kebutuhan peralatan dan fasilitasnya disiapkan oleh penyelenggara, sehingga terdapat beberapa peralatan yang tidak bisa memenuhi semua peserta baik jumlah maupun speasifikasi alat yang dibutuhkan.



SP 1: Fasilitas yang disediakan
SP 2: Kesiapan pelatihan
SP 3: Pelaksanaan praktik

Gambar 7. Hasil evaluasi kegiatan pada "Sarana dan prasarana"

Pada aspek narasumber atau fasilitator menunjukkan 60,6% sangat baik, 39,2% menyatakan baik dan 0,2% sangat tidak baik pada aspek kejelasan dalam penyampaian materi. Penyampaian materi telah dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, tanya jawab dengan menggunakan media PPT dan *handout* resep dengan penjelasan secara sistematis.



NF 1: Interaksi fasilitator
NF 2: Kemampuan fasilitator
NF 3: Persiapan peralatan
NF 4: Persiapan bahan
NF 5: kejelasan penyampaian materi

Gambar 8. Hasil evaluasi kegiatan pada "Narasumber atau fasilitator"

KESIMPULAN

Dari hasil pelatihan pengolahan pangan lokal kekinian dapat disimpulkan bahwa pelatihan memberikan dampak yang baik bagi peserta dan terdapat peningkatan pengetahuan melalui *pretest* dan *posttest*. Dari pelatihan ini memberikan motivasi kepada guru, siswa, dan PKL untuk dapat mengembangkan produk-produk lokal dalam makanan kekinian dan mensosialisasikan pangan berbahan lokal, menanamkan kepada siswa untuk bisa mencintai produk lokal dengan mengkonsumsi makanan dengan bahan lokal. Harapannya makin banyak yang dapat membuat dan menjual aneka olahan bahan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelatihan melibatkan banyak lembaga diantaranya Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang memberikan dana melalui program Matchinng Fund, Taman Kyai Langgeng, guru-guru, siswa dan Pedagang kaki lima yang ada di Taman Kyai Langgeng serta mahasiswa yang memberikan sumbangan tenaga, pikiran dan waktunya.

REFERENSI

[1] Kim. S, & Park. H, “Fusion Cuisine and Global Culinary Trends”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol 13, no. 2, pp. 45-56, 2019.

[2] Rahman. A, & Pratiwi. D, “The Transformation of Street Food in Urban Indonesia: A Cultural and Culinary Perspective”, *Journal of Consumer Culture*, vol. 17, no. 3, pp. 187-203, 2021.

[3] Kusuma. E, & Handayani. A, “The Role of Visual Aesthetics in Modern Dessert Popularity”, *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, vol. 8, no. 4, pp. 300-317, 2021.

[4] Cumbana, A., et al, “Reduction of cyanogenic potential by spontaneous fermentation of cassava roots”, *Food Chemistry Journal*, vol. 101, no. 3, pp. 894-899, 2007.

[5] Assanovo JB, Agbo GN, Coulin P, Monsan V, Heuberger C, Coulibaly SK, Farah Z, “Influence of microbiological and chemical quality of traditional starter made from cassava on “attiéké” produced from our cassava varieties”, *Food Control*, Vol. 78, pp. 286–296, 2017, doi: 10.1016/j.foodcont. 2017.02.066

[6] Oliveira, E.J., et al, “Cassava in the global context: A major player in the global food system”, *African Journal of Agricultural Research*, vol. 10, no. 7, pp. 534-542, 2015.