Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENGOLAHAN PRODUK PANGAN (BERBAHAN IKAN LELE) DAN TEKNIK PEMASARAN BAGI PENGURUS LEMBAGA KESEJAHTERAAN SOSIAL ANAK (LKSA) WIDHYA ASIH DI DESA CICA, MENGWI, BADUNG, BALI

Ni Made Erpia Ordani Astuti
Universitas Dhyana Pura

I Gusti Ayu Ika Monika Pranstyandhari
Universitas Dhyana Pura

I Gede Deddy Rahmat
Universitas Dhyana Pura

Korespondensi penulis: erpiaastuti@undhirabali.ac.id

Abstract. *Widhya Asih Badung is a Children's Social Institution 'Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA)' which is under Widhya Asih Bali Sejahtera Foundation whose mission is "Breaking the chain of poverty in society through caring for underprivileged children in order to create superior human resources and have a better future". The institution, which is located at Jl. Sang Hyang, Br. Cica, Abianbase, Mengwi, raises 23 children with underprivileged economy and other different backgrounds. One of them is in grade one of elementary school, six are in junior high school, and eleven are in vocational high school. They carry out simple and creative economic activities; namely, they sell food products through "PAON LKSA". The institition was founded during the Covid-19 pandemic. Until now they have been receiving orders for food and snacks both on a large- and small-scale using pre-order system. The ability or skill to produce food are three things that need to be developed in order to produce food that is high quality, attractive, tasty and safe consumption. The skill and competence of the management of Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA)need to be developed through training and mentoring in the process of making food products from catfish. The technique of marketing the products need to be trained and mentored as well. The output of this activity includes: the management of Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung will have the knowledge of the types of food ingredients, cooking utensils, and proper cooking method when producing catfish food products, and the technique of marketing them.*
Keywords: *Producing, Food Product, Mentoring, Marketin.*

Abstrak. Widhya Asih Badung merupakan Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) yang berada di bawah naungan Yayasan Widhya Asih Bali Sejahtera dengan Visi "Memutus rantai kemiskinan pada masyarakat melalui pengasuhan anak-anak kurang mampu guna menciptakan SDM unggul dan memiliki masa depan yang lebih baik" yang beralamat di Jl. Sang Hyang, Br. Cica, Abianbase, Mengwi, mengasuh 23 orang anak. Mereka berasal dari keluarga dengan ekonomi kurang mampu dan berbagai

latar belakang lainnya. Adapun pendidikan yang ditempuh adalah Sekolah Dasar (1 anak), Sekolah Menengah Pertama (6 anak), Sekolah Menengah Kejuruan (11 anak), Sekolah guna menambah dana untuk memenuhi kebutuhan dengan melakukan usaha ekonomi berbasis sederhana dan kreatif, yaitu menjual makanan melalui "PAON LKSA". "PAON LKSA" berdiri sejak masa pandemi COVID-19 sampai sekarang masih menerima pesanan makanan dan jajanan baik dalam skala besar maupun kecil dalam sistem pre order. Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan, pengemasan, dan teknik pemasaran merupakan potensi yang perlu dikembangkan guna dapat menghasilkan makanan berkualitas, menarik, rasanya enak, aman dimakan. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) dan Teknik pemasaran, melalui tindakan nyata dengan memberi pelatihan dan pendampingan kepada pengurus, dan staf Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) dan teknik pemasaran. Luaran dari kegiatan ini meliputi: pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan memasak, serta ketrampilan menerapkan metode memasak yang tepat dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) dan teknik pemasaran.
Kata kunci: Pembuatan, Produk Pangan, Pendampingan, Pemasaran

LATAR BELAKANG

Widhya Asih Badung merupakan Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) yang berada di bawah naungan Yayasan Widhya Asih Bali Sejahtera dengan Visi "Memutus rantai kemiskinan pada masyarakat melalui pengasuhan anak-anak kurang mampu guna menciptakan SDM unggul dan memiliki masa depan yang lebih baik". Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung beralamat di Jl. Sang Hyang, Br. Cica, Abianbase, Mengwi, mengasuh 23 orang anak. Mereka berasal dari keluarga dengan ekonomi kurang mampu dan berbagai latar belakang lainnya. Adapun pendidikan yang ditempuh adalah Sekolah Dasar (1 anak), Sekolah Menengah Pertama (6 anak), Sekolah Menengah Kejuruan (11 anak), Sekolah Menengah Atas (1 anak) dan perguruan Tinggi (4 anak).

Menurut kepala LKSA Widhya Asih Badung ibu Agustina Tri Udiartini S, untuk menambah dana guna memenuhi kebutuhan, LKSA melakukan usaha ekonomi berbasis sederhana dan kreatif. Beberapa usaha telah dilakukan diantaranya melakukan penjualan makanan dengan nama "PAON LKSA". Berdiri sejak masa pandemi COVID-19, PAON LKSA hingga kini masih menerima orderan makanan dan jajanan baik dalam skala besar maupun kecil dalam sistem pre order.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
F- *Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/*

Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung juga melakukan pengumpulan dana melalui orderan menjahit seperti seragam, kain meja, baju individual, dan lain-lain, serta, menjual hasil kreativitas tangan anak-anak dalam bentuk souvernir pernak-pernik untuk menjadi oleh-oleh pengunjung. Mulai bulan Februari 2024, Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung mulai membuka perkebunan sayur dan buah-buahan pada tanah milik Sinode Gereja Kristen Protestan di Bali. Hasil perkebunan tersebut dapat dijadikan tambahan bahan makanan yang diolah untuk kebutuhan anak-anak dan merupakan usaha untuk mempertahankan ketersediaan bahan makanan di Widhya Asih Badung. Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung juga memiliki kolam ikan, yang berisi ikan-ikan yang dapat dikonsumsi untuk anak-anak seperti ikan lele, ikan mujair.

Bedasarkan surat permohonan kepala LKSA Widhya Asih LKSA tertanggal 19 Juli 2025, nomor : 032/WA BAdung/VII/2025 hal: Permohonan Pelatihan dan Pendampingan, dan hasil wawancara dengan kepala Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung, serta observasi lapangan maka dilakukan suatu kegiatan untuk meningkatkan keterampilan pengurus, dan staf Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung dalam bidang pengolahan produk pangan (berbahan ikan lele) sehinga mampu mengembangkan “PAON LKSA” yang sudah dibentuk untuk menghasilkan makanan yang sehat, berkualitas, aman dimakan dan menambah jumlah jenis makanan yang dijual, sehingga pilihan makanan bagi pembeli atau konsumen semakin banyak, disamping itu dilakukan sharing tentang teknik pemasaran produk di “PAON LKSA”.

Kepala Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung memiliki kerinduan untuk meningkatkan ketrampilan seluruh staf dan anak-anak LKSA dalam pembuatan makanan sehat, berkualitas, enak, aman dimakan (Berbahan ikan lele), sampai pada proses teknik pemasaran, hal ini menunjukkan adanya keinginan kepala Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan makanan sehat dan teknik pemasaran yang berdampak pada kepuasan masyarakat atau konsumen.

Tujuan dilaksanakannya PKM adalah pemberdayaan dan pengembangan sumber daya manusia bagi staf, pengasuh dan anak-anak Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak

(LKSA) Widhya Asih Badung supaya mampu bersaing khusunya dalam pengolahan berbagai jenis makanan sehat, berkualitas, enak, dan aman untuk dimakan yang dijual bagi masyarakat atau konsumen. Pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat salah satu upaya menjadikan masyarakat lebih mandiri, ikut berperan aktif, dan terbangunnya jaringan kerja. Ketrampilan dalam membuat makanan sehat dengan berbagai jenis pilihan yang akan dijual bagi masyarakat atau konsumen merupakan hal yang sangat penting karena merupakan komponen yang mempengaruhi kepuasan konsumen, untuk itu diadakan pelatihan dan pendampingan yang berkaitan dengan pembuatan berbagai jenis makanan sehat, berkualitas, enak, dan aman dimakan (berbahan ikan lele).

Keterampilan dan kemampuan dalam mengolah makanan sehat, berkualitas, enak, aman dimakan dengan berbagai jenis pilihan makanan merupakan potensi yang perlu dikembangkan. Meningkatkan keterampilan dan kemampuan dalam proses pembuatan makanan yang akan dijual oleh Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widya Asih Badung, dilakukan sebagai suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan makanan sehat dengan menggunakan bahan dasar ikan Lele yang merupakan hasil dari budi-daya ikan lele oleh LKSA Widhya Asih Badung. Menyediakan berbagai jenis makanan sehat, berkualitas, enak, dan aman dimakan bagi konsumen merupakan peluang bagi Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widya Asih Badung dalam mengembangkan "PAON LKSA", sehubungan dengan hal tersebut, tim dosen dam mahasiswa Undhira memberikan pelatihan dan pendampingan bagi staf, pengurus, dan anak-anak Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widya Asih Badung dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) yang sehat, berkualitas, enak, dan aman dimakan, serta memberikan informasi berkaitan dengan teknik pemasaran.

Pelaksanaan kegiatan PKM diawali dengan menginformasikan materi melalui metode ceramah tentang pengetahuan bahan makanan, penerapan metode memasak, peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele). Kegiatan dilanjutkan dengan menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), dan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan oleh tim dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele). Pendampingan dilanjutkan sampai pada penyampaian materi tentang teknik pemasaran produk. Produk Pangan (berbahan ikan lele) dapat dijual kepada masyarakat

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
F- *Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/*

atau konsumen dan dapat juga disajikan bagi anak-anak LKSA Widya Asih Badung. Suhardjito (2005) menyatakan bahwa untuk mendapatkan makanan dengan kualitas yang memuaskan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu : 1) Pilih bahan yang berkualitas baik, 2) jaga keseimbangan dari bahan-bahan yang kita pergunakan, 3) Gunakan metode yang benar dan 4) Campur bahan-bahan secara merata.

METODE KEGIATAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) bagi Pengurus LKSA Widhya Asih Badung, tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), dengan cara ceramah dan tanya jawab dengan mitra. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan, metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), serta pengetahuan tentang teknik pemasaran. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test.

Tabel 1.1 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan Bahan Makanan, Peralatan yang Digunakan dan Metode Memasak dalam Pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), dan teknik pemasaran.

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

2. Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan tim mendemonstrasikan proses dalam mempersiapkan bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), penerapan metode memasak dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), sampai proses pengemasan/*Packaging*. Tim juga mendemonstrasikan tentang Teknik Pemasaran.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah tim mendemonstrasikan proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), dan teknik pemasaran, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele), teknik

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/

pengemasan/*Packaging*, dan teknik pemasaran. Kegiatan pendampingan merupakan salah satu wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini pengurus LKSA Widhya Asih Badung, guna meningkatkan kompetensi serta menjalin kerjasama antar universitas dengan masyarakat. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan metode pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) dilaksanakan pada hari Sabtu, Sabtu, 20 September 2025 dari pukul 08.00 – 16.00 wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, sapaan ketua LKSA Widhya Asih Badung, perkenalan tim oleh ketua tim yang melibatkan dosen dan mahasiswa Prodi. Pendidikan kesejahteraan keluarga dan Prodi D.3 Pemasaran Digital Undhira, dilanjutkan dengan penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan Sambutan Ketua LKSA Widhya Asih Badung dan perkenalan tim serta penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan. seperti pada gambar 1 di bawah ini.

Gambar 1. Sambutan Ketua LKSA, dan perkenalan tim serta penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan.

Tim yang terlibat dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) dan teknik pemasaran adalah dosen tetap Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, dan dosen tetap Prodi D.3 Pemasaran Digittal, yaitu:

1. Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd,
2. I Gst. Ayu Ika Monika P., S.Pd.,M.Pd,
3. I Gede Deddy Rahmat, SE.. MM.

serta mahasiswa sebanyak 5 orang dari Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, dan mahasiswa Prodi D.3 Pemasaran Digittal, yaitu:

1. Ni Nengah Dila Anggreni/22110411010,

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
F- *Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/*

2. Sayu Sindy/22110411003,
3. Ni Made Vany Dwi Pertiwi/22110411002.
4. Gusti Ayu Putu Dewi Paramita/23210601007, dan
5. Maria Marselina Triariani Here/23210601005.

Kegiatan dilanjutkan sosialisasi materi yang berkaitan dengan pengetahuan bahan makanan, peralatan dan tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele). Kegiatan sosialisasi materi seperti pada gambar 2 di bawah ini.

Gambar 2 Sosialisasi Materi Pengetahuan Bahan Makanan, Peralatan dan Metode Memasak yang Dipergunakan dalam Pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele).

Secara singkat beberapa materi yang disampaikan dalam kegiatan PkM berkaitan dengan bahan-bahan yang dipergunakan untuk pembuatan produk pangan (berbahan ikan lele) adalah :

Bahan Lele Bumbu Kare Kemagi Pedas

Lele ukiuran sedang	Santan cair	Gula	Kemiri
Jeruk Nipis	Daun Jeruk	Bawang Merah	Ketumbar
Kunir	Sereh	Cabe Rawit	Jahe
Bawang Putih	Garam	Cabe Merah	Kemangi

Bahan Lele Santan Kemangi:

Lele ukuran sedang	Cabe rawit	Legkuas	Garam
Bawang Merah	Cabe merah	Daun salam	Gula
Bawang putih	Kunir	Daun jeruk	Kemangi

Bahan Lele Bumbu Kuning Kemangi:

Lele ukuran sedang	Daun salam	Cabe rawit	Gula
Jeruk Nipis	Daun jeruk	Cabe keriting	Kemangi
Bumbu ikan goreng	Santan	Jahe	
Sereh	Bawang merah	Kemiri	
Lengkuas	Bawang putih	Garam	

Bahan Bumbu Balado Pedas Manis

Lele ukuran besar	Bawang Merah	Kemiri	Kaldu jamur
Jahe	Bawang Putih	Tomat	Daun salam

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/

Daun jeruk	Cabe merah besar	Garam	
Minyak goreng	Cabe keriting	Gula	

Bahan Mangut Lele

Lele ukuran sedang	Cabe merah besar	Lengkuas	Gula
Bawang merah	Cabe rawit	Jeruk nipis	Kaldu jamur
Bawang putih	Kunir	Garam	

Peralatan yang diperlukan:

Frying Pan	Choper	Spaider	Cutting Board
Wooden Spatula	Tray	Bowl	Porsion Scale
Frying Spatula	Measurement Jug	Stove Gas	Tempat Sauce
Lap Dapur	Mortar		

Penerapan metode memasak dalam proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele), adalah *Sauting*, *Braising, Stewing, dan Deep Frying*.

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Produk Pangan (berbahan ikan lele).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele), dilaksanakan setelah sosialisasi materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele). Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta tentang jenis-jenis bahan, peralatan, dan metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele), dan teknik pemasaran. Peserta mampu menyiapkan bahan-bahan, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan metode memasak dalam proses pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele). 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.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah ditahap awal peserta belum mempersiapkan diri dengan baik, yaitu belum membaca dengan baik 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 produk pangan (berbahan ikan Lele), peserta masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh peserta yang lain, hampir sebagian dari peserta memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana ramai, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa yang membantu memberi pendampingan pada setiap tahapan. Menurut Bartono (2010) Resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Peserta juga masih mengalami kesulitan pada proses membersihkan ikan lele, karena memang ikan lele mengandung banyak lendir sehingga membuat ikan lele licin dan susah untuk dibersihkan. Masalah lain yang dialami peserta pada teknik pemasaran, yaitu peserta mengalami kesulitan dalam membuat desain brosur untuk promosi di

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 5 No. 2 Maret 2026
E-ISSN : 2807-6648, Hal 248-258
F- *Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id/*

media sosial. Kesulitan-kesulitan yang dialami, pada akhirnya bisa juga diatasi oleh tim dan mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan.

Memperhatikan kesulitan yang dihadapi peserta, dengan bantuan petunjuk yang diberikan dan pendampingan dari tim dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membuat produk pangan (berbahan ikan Lele). Setelah beberapa kali mencoba mempraktikan dalam membuat produk pangan (berbahan ikan Lele), semua peserta ahkirnya dapat menghasilkan hidangan yang menarik, enak, dan aman dimakan.

Proses pelatihan dan pendampingan pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele) menunjukkan bahwa semua peserta sangat aktif dan antusian untuk dapat mempraktikkan dengan baik. Peserta saling membantu dan mendukung temannya untuk menyelesaikan tugas dengan baik, cepat dan hasilnya memuaskan. Suasana pelatihan sangat menyenangkan, hal ini disebabkan karena semua peserta bersemangat untuk belajar dan keinginan untuk menghasilkan makanan yang sehat, menarik dan enak terlihat dari ekspresi peserta. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk pangan (berbahan ikan Lele), seperti pada gambar 3 di bawah ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele) bagi pengurus LKSA Widhya Asih badung, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu:

1. Kegiatan PKM pembuatan pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele) bagi pengurus, staf dan anak-anak LKSA Widhya Asih Badung telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jeni-jenis bahan makanan, peralatan serta metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele), dan teknik pemasaran sehingga peserta memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahani persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode memasak dalam pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele), serta pentingnya memahami teknik pemasaran.
2. Kegiatan pelatihan dan pendampingan juga mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele), serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam hal tehnik pemasaran Produk.
3. Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari hasil akhir dari proses pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele), dan

4. Seluruh rangkaian kegiatan PKM pembuatan produk pangan (berbahan Ikan Lele) bagi pengurus, staf dan anak-anak LKSA Widhya Asih Badung mendapatkan apresiasi positif dari seluruh peserta, bahkan mereka berharap kegiatan sejenis dapat terus dilaksanakan di LKSA Widhya Asih Badung dengan jenis hidangan lainnya.

Saran bagi LKSA Widhya Asih Badung sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan keterampilan, sebaiknya pengurus LKSA Widhya Asih Badung memprogramkan satu kegiatan pelatihan pembuatan berbagai jenis hidangan dan teknik promosi untuk memperbanyak jenis hidangan yang bisa dijual.
2. Untuk pengembangan "PAON LKSA", sebaiknya, pengurus LKSA Widhya Asih Badung memprogramkan satu kegiatan pelatihan pemanfaatan hasil kebun yang dikelola oleh LKSA Widhya Asih badung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya:

1. Universitas Dhyana Pura Bali Cq Lembaga Pengabdian dan Penelitian Univeritas Dhaya Pura yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat, dan yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdi untuk melaksanakan pengabdian bagi Pengurus, staf dan anak-anak LKSA Widhya Asih Badung.
2. Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR REFERENSI

Damardjati, 2004. *Dasar – dasar Pariwisata*. Yogyakarta : Andi Offset.

Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak.* Gaya Media Pratama. Jakarta.

Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.

Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer.* Erlangga.

Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan.* Andi. Yogyakarta.

Tuti Sutomo, NY. 1989. *Pedoman Keterampilan Memasak.* Pionir Jaya. Bandung–1932.