Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan Sehat, Penerapan Hygiene, Sanitasi bagi Pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung

Ni Made Erpia Ordani Astuti
[a] Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,
Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

I Gusti Ayu Ika Monika P.
[b] Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,
Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

Sidhi Bayu Turker
[c] Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,
Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

Alamat :
Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora,
Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.
Korespondensi penulis: sidhiturker@undhirabali.ac.id

ABSTRAK. Widhya Asih Badung merupakan Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) yang berada dibawah 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, yang berjumlah 23 orang. 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). Usaha yang dilakukan untuk menambah dana yang dibutuhkan dengan melakukan usaha ekonomi berbasis sederhana dan kreatif, diantaranya melakukan penjualan makanan dengan nama "PAON LKSA". "PAON LKSA" berdiri sejak masa pandemi COVID-19 hingga kini masih menerima orderan makanan dan jajanan baik dalam skala besar maupun kecil dalam sistem pre order. Kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksi makanan, sampai

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

pengemasan adalah potensi yang perlu dikembangkan untuk 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 makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* dan Penerapan Hygiene dan Sanitasi, melalui tindakan nyata dengan memberi pelatihan dan pendampingan kepada pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung dalam pembuatan makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* serta Penerapan Hygiene dan Sanitasi. 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 makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*.
Kata Kunci: *Pembuatan, Makanan Sehat, Pendampingan.*

ABSTRACT. Widhya Asih Badung is a Child Social Welfare Institution (LKSA) which is under the auspices of the Widhya Asih Bali Sejahtera Foundation with the Vision "Breaking the chain of poverty in society through caring for underprivileged children in order to create superior human resources and have a better future". LKSA Widhya Asih has 23 childrens and Its location at Jalan Sang Hyang, Cica, Abianbase, Mengwi, Badung. They come from economically disadvantaged families and various other backgrounds. The education undertaken is Elementary School (1 child), Middle School (6 children), Vocational High School (11 children), High School (1 child) and College (4 children). Aims of the training are being made to increase the funds needed by carrying out simple and creative based economic businesses, including selling food under the brand-name name "PAON LKSA". "PAON LKSA" was founded during the COVID-19 pandemic and is still accepting orders for food and snacks both on a large and small scale using a pre-order system. Ability or skills in producing food, including packaging, are potential that need to be developed to be able to produce quality, attractive, delicious-tasting, healthy food. To improve the skills and competence of the management of the LKSA Widhya Asih Badung, It needed many aspects to optimize potential and develop skills by providing training and assistance in the process of making healthy food (Macaroni Schotel, Risol Mayo, and Nuget) and implementing Hygiene and Sanitation through real actions by providing training and assistance to the administrators of the Widhya Asih Badung Child Welfare Institution (LKSA) in making healthy food (Macaroni Schotel, Risol Mayo, and Nuget) as well as implementing hygiene and sanitation.The output of this activity includes: the administrators of the LKSA Widya Asih Badung. They have understanding, knowledge of the types of food ingredients, cooking equipment, as well as the skills to apply appropriate cooking methods in making healthy food (Macaroni Schotel, Risol Mayo, and Nuget).
Keywords: *Production, Healthy Food, Assistance.*

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

PENDAHULUAN

Widhya Asih Badung merupakan Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) yang berada dibawah 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, yang berjumlah 23 orang. 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 yang dibutuhkan 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.

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 membukan 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, dan sebagainya. Pengelolaan kolam ikan tersebut juga berisi ikan nila dimana benih ikan nila merupakan sumbangan dari salah satu warga jemaat GKPB.

Bedasarkan surat permohonan nomor : 038/WA BAdung/VII/2024 hal: Permohonan Pelatihan dan Pendampingan, dan dari 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 makanan 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 penerapan hygiene dan sanitasi lingkungan maupun dalam pengolahan makanan.

Kepala Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung memiliki kerinduan untuk meningkatkan ketrampilan pengurus, seluruh staf dan anak-anak LKSA dalam pembuatan makanan sehat, berkualitas, enak, aman dimakan, sampai pada proses pengepakan, serta penerapan hygiene dan sanitasi, hal ini menunjukkan adanya keinginan kepala Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Badung untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan makanan sehat dan penerapan hygiene dan sanitasi yang berdampak pada kepuasan masyarakat atau konsumen.

Tujuan dilaksanakannya PKM adalah pemberdayaan dan pengembangan sumber daya manusia bagi pengurus, staf, 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 untuk dimakan.

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. 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 Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widya Asih Badung dalam pembuatan makanan sehat, berkualiltas, enak, dan aman dimakan, yaitu *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, sampai pada pengemasan, serta memberikan informasi berkaitan dengan penerapan hygiene dan sanitasi.

Pelaksanaan kegiatan PKM diawali dengan menginformasikan materi melalui metode ceramah tentang pengetahuan bahan makanan, penerapan metode memasak, peralatan memasak yang digunakan dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, serta materi tentang penerapan hygiene dan sanitasi. Kegiatan selanjutnya menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan oleh tim dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*. Pendampingan dilanjutkan sampai pada proses pengemasan hasil produksi untuk dijual kepada masyarakat atau konsumen. Hasil produk *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* dapat juga disajikan bagi anak-anak LKSA Widya Asih Badung.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka berdasarkan analisis tim pelaksana serta hasil observasi dan wawancara dengan Pengurus Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Badung diberikan solusi dengan melaksanakan kegiatan sebagai berikut :

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Sosialisasi: 1) memberikan informasi pengetahuan tentang jenis-jenis bahan makanan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, dan memberikan informasi pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi lingkungan maupun bahan makanan dan fasilitas pendukung lainnya 2) Mendemonstrasikan proses pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, 3) Mendemonstrasikan proses pengemasan/*Packaging Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, 4) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, 5) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung teknik pengemasan/ *Packaging Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*.

Metode Pendekatan : 1) Pendekatan dengan metode ceramah dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan makanan, peralatan dan metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget,* serta Hygiene dan Sanitas, 2) Pendekatan dengan metode demonstrasi dalam proses pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*. 3) Pelatihan, dan pendampingan serta mempraktikkan secara langsung pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget),* 4) Pelatihan, pendampingan dan mempraktikkan secara langsung teknik pengemasan/*Packaging* untuk *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget.*

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki pemahaman, pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, penerapan metode memasak yang tepat, serta peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*).
2. Memiliki ketrampilan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*.
3. Memiliki produk olahan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* yang berkualitas, sehat dan aman dikonsumsi.
4. Sebagai pemakalah pada SINAPTEK.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan makanan sehat (M*acaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* bagi Pengurus LKSA Widhya Asih Badung, tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, peralatan yang digunakan dalam pembuatan M*acaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, 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 M*acaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget,* serta pengetahuan tentang Hygiene, Sanitasi. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan peserta diuji dengan pemberian test.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Tabel 1.1 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan Bahan Makanan, Peralatan yang Digunakan dan Tehnik/Metode Memasak dalam Pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget, Hygienne* dan Sanitasi.

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 *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, penerapan teknik/metode memasak dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, sampai proses pengemasan/*Packaging.*

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah tim mendemonstrasikan proses pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo dan *Nuget*, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*, serta teknik pengemasan/ *Packaging*. 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.

EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo*)* bagi pengurus LKSA Widhya Asih Badung dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan PKM pengurus LKSA Widhya Asih Badung, sebagai berikut: 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan jenis-jenis bahan makanan, penggunaan peralatan, serta penerapan tehnik atau metode memasak yag tepat dalam pembuatan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget,* serta pengemasan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80–100, 2) Demonstrasi, pelatihan, pendampingan dan mempraktikan secara langsung proses pembuatan serta teknik pengemasan/ *Packaging Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* dengan keberhasilan peserta membuat produk hasil olahan menjadi hidangan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget,* serta teknik pengemasan/*Packaging Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* yang berorientasi pada produk dan hasil.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dalam kegiatan ini adalah pengurus LKSA Widhya Asih Badung, yang mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan semua pengurus, staf dan beberapa anak-anak LKSA Widhya Asih Badung, sebagai peserta berjumlah 30 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti tempat, listrik dan beberapa peralatan yang diperlukan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo). Salah satu faktor penting adalah partisipasi mitra dalam kegiatan ini peran aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, hal ini sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang Jenis-jenis Bahan, Peralatan dan Metode Pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo) dilaksanakan pada hari Sabtu, Sabtu, 7 September 2024 dari pukul 08.00 – 16.00 wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, sapaan ketua LKSA Widhya Asih Badung, perkenalan tim yang melibatkan dosen tetap Undhira dan mahasiswa serta menyampaikan 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, perkenalan tim dan penyampaian tujuan pelaksanaan kegiatan.

Tim yang terlibat dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*) adalah dosen tetap, yaitu 1) Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd, 2) I Gst. Ayu Ika Monika P., S.Pd.,M.Pd, dan 3) Dr. Sidhi Bayu Turker, SH., M.Par, serta mahasiswa sebanyak 5 orang, yaitu: 1) A.A Ketut Feby Dewi, 2) Ni Luh Rahayu Astitiani, 3) Kadek Ericka Junitadewi Mantara Putri. 4) Putu Ayu Widya Kharisma Novyani, dan 5) I Putu Ananda Natha.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Kegiatan dilanjutkan sosialisasi materi yang berkaitan dengan pengetahuan bahan makanan, peralatan dan tehnik atau metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*. 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 *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget.*

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*)

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*). Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman peserta tentang jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), sampai siap dihidangkan untuk keluarga atau dujual. Peserta telah mampu menyiapkan bahan-bahan, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya serta mampu menerapkan tehnik/metode memasak dalam proses pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*). 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

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

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 makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), 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 pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan 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 *Breaded* untuk membentuk *Risol Mayo* menjadi rapi dan menarik. Masalah lain yang dialami peserta pada proses pembuatan *Nuget* Tahu, peserta mengalami kesulitan dalam adonan yang akan dikukus. Iskandar (1995) menyebutkan *Steaming* adalah memasak dengan uap air/mengukus, *Grilling* adalah memanggang menggunakan oven dengan sumber panas api dari segalaa arah, *Deep frying* adalah menggoreng dengan minyak yang banyak, sehingga bahan yang digoreng terendam semuanya. Kesulitan-kesulitan yang dialami, pada akhirnya bisa diatasi oleh instruktur dan mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan.

Memperhatikan kesulitan yang dihadapi peserta, dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, semua peserta antusias dan bersemangat membuat makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), yang hasilnya rapi dan menarik. Setelah beberapa kali mencoba mempraktikan dalam membuat makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), semua peserta ahkirnya dapat menghasilkan hidangan yang rapi, menarik, enak, dan aman dimakan.

Proses pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*) menunjukkan 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 makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), pada gambar 3 di bawah ini.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Gambar 3: Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*)

Setelah kegiatan pelatihan, pendampingan dan praktik pembuatan Makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*) selesai dilaksanakan, kegatan dilanjutkan dengan kegiatan pengemasan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*. Kreativitas peserta mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh proses pengemasan oleh tim dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, semua peserta berusaha menghasilkan produk mereka semenarik mungkin untuk bisa dijual bagi masyarakat. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan Makanan Sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*) dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil dari pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay)

No	INDIKATOR	PRETEST	POSTTEST	PENINGKATAN
		efektifitas	efektifitas	
KETERAMPILAN				
1	Pemahaman resep, bahan makanan dalam pemmbuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*	72%	83.00%	11%
2	Pemahaman peralatan yang digunakan dalam pembuatan makanan sehat	73,00%	86,00%	13,00%

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

	(*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*			
3	Pemahaman metode memasak dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*	72,00%	83,00%	11,00%
4	Penghidangan *Frozen Food* (khususnya Nuget Tahu, Nuget Ayam, dan Siomay)	74,00%	87,00%	13,00%
RATA-RATA		**72,75%**	**84,75%**	**12,00%**
No	**INDIKATOR**	**PRETEST**	**POSTTEST**	**PENINGKATAN**
		efektifitas	**efektifitas**	
HIGIENE & SANITASI				
1	Higiene Personal	73,00%	81,00%	8,00%
2	Higiene Makanan	70,00%	81,00%	9,00%
3	Higine Lingkungan	72,00%	83,00%	11,00%
RATA-RATA		**71,66%**	**81,66%**	**10,00%**

Dari tabel 1 di atas dapat diketahui bahwa dalam pendampingan dan pelatihan yang dilaksanakan terjadi peningkatan dalam pemahan resep, pengetahuan bahan makanan, penggunaan peralatan memasak, metode memasak dan penataan *Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* sebesar 12,00%. Awalnya resep pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*) memang tersedia di berbagai literatur termasuk media sosial, namun keberanian untuk mencoba membuat hidangan ini hanya beberapa orang saja yang sudah pernah mencoba. Dalam pelatihan dan pendampingan ini keraguan dalam mengawali menyelesaikan resep menjadi sebuah makanan dapat dikurangi. Terkait dengan permasalahan higiene dan sanitasi juga mengalami peningkatan pemahaman pimpinan, staf dan anak-anak LKSA Widhya Asih Badung dalam penerapan higiene personal, higiene makanan, dan higiene lingkungan sebesar 10,00%.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan peserta dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*). Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), peserta merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan, bahkan peserta dan juga pimpinan LKSA Widhya Asih Badung berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis hidangan yang lainnya. Hasil dari pelatihan dan pendampingan pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* seperti pada gambar 4 di bawah ini:

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Gambar 4: Hasil Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget).*

Pengurus, staf dan anak-anak LKSA Widya Asih Badung juga menerima dampak positif dalam kegiatan pendampingan pengembangan usaha "PAON LKSA". Mitra berusaha memecahkan permasalahan bersama dalam pelaksanaan kegiatan yang dilakukan. Mitra juga mengalami peningkatan keyakinannya atas apa yang telah dicapai melalui kerja keras yang dilakukan, dapat berkreasi bersama, berpikir kreatif, konstruktif dan mengembangkan pemikiran yang berorientasi ke masa depan dengan mengembangkan potensi pribadi untuk pengembangan usaha dalam bidang kuliner.

Peserta kegiatan pendampingan dan pelatihan didokumentasikan pada gambar 5 di bawah ini.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

Gambar 5: Peserta Pelatihan dan pendampingan Pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget).*

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* bagi pengurus LKSA Widhya Asih badung, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* bagi Pengurus, staf dan anak-anak LKSA Widhya Asih Badung telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jeni-jenis bahan makanan, peralatan yang dipergunakan serta metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* sehingga peserta memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahani persiapan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode memasak dalam pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan juga mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mempraktikkan secara langsung proses pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)*, yang dilanjutkan dengan tehnik pengemasan/*Packaging Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget* sampai siap dihidangkan dan dijual bagi masyarakat, 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas peserta berkembang dengan baik yang dilihat dari hasil akhir dari proses pembuatan makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget*), 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM Seluruh rangkaian kegiatan PKM makanan sehat (*Macaroni Schotel*, Risol Mayo, dan *Nuget)* bagi pimpinan, 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.

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.
3. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

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.

Jurnal Nirta : Studi Inovasi
Vol. 4 No. 1 September 2024
E-ISSN : 2807-6648, Hal 00-00
DOI : https://doi.org/10.61412/jnsi.v4i1.82
Available online at: https://ejournal.nlc-education.or.id

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. Bandungn..