

PELATIHAN PEMANFAATAN BAHAN MAKANAN LOKAL DALAM RANGKA MENINGKATKAN VARIASI KULINER DI WILAYAH KELURAHAN BENDA BARU PAMULANG-TANGERANG SELATAN

Ari Fadiati ^{1,a)}, Annis Kandriasari ^{2,b)}

Email : ^{a)}arifadiati@yahoo.com, ^{b)}annis@unj.ac.id

¹Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur Gd. H Lt. 2, (021) 4715094, tata_boga@unj.ac.id

²Fakultas Teknik, Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Kampus A UNJ JL.Rawamangun Muka, Jakarta Timur. Tlp.021-4715094

Abstract

In order to improve culinary tourism in Benda Baru sub-district, Pamulang, South Tangerang, and to increase daily food products in the family, it needs to verify food products and improve food quality by utilizing local ingredients maximally to become a different dish. The Community Service Program target was 25 people from the community. The stages and methods in carrying out their activities include lectures used to convey general knowledge about local food ingredients from a tuber (purple sweet potato), a variety of food processing, a demonstration to provide skills directly about local food processing, equipment needed and techniques and tips in processing, question and answer and evaluation. The trainer demonstrate the process of making purple sweet potato rice, purple sweet potato rice, purple sweet potato cone complete with side dishes, purple sweet potato rice, purple sweet potato are, and purple sweet potato rice. Making dishes that are relatively easy is expected to provide motivation, opening up opportunities to make better use of other local foods such as cassava, banana and carrots that are produced in the village as new products that have higher values both in terms of nutrition and selling value so they can be used to improve the family economy.

Keywords : local food, culinary variation

Abstrak

Dalam rangka meningkatkan wisata kuliner di kelurahan Benda Baru kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan dan peningkatan produk makanan sehari-hari di keluarga perlu dilakukan terobosan variasi hidangan dan peningkatan kualitas pengolahan dengan memanfaatkan bahan lokal secara maksimal agar menjadi sesuatu hidangan yang berbeda. Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan kepada masyarakat sebanyak 25 orang ibu-ibu. tahapan dan metode dalam pelaksanaan kegiatannyameliputi ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang bahan makanan lokal yang berasal dari umbi (ubi ungu), variasi pengolahan hidangan, demontrasi untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan serta teknik dan tips dalam mengolah, tanya jawab dan evaluasi. Peserta pelatihan didemonstrasikan hidangan berupa nasi ubi ungu, nasi uduk ubi ungu, tumpeng mini ubi ungu lengkap dengan lauknya, nasi bakar ubi ungu, arem-arem ubi ungu dan nasi goreng ubi ungu. Pembuatan hidangan yang relatif mudah diharapkan dapat memberi motivasi, membuka peluang untuk lebih memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya seperti singkong, pisang dan wortel yang banyak dihasilkan di Desa tersebut menjadi produk baru yang memiliki nilai yang lebih tinggi baik dari segi gizi maupun nilai jual sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata Kunci : pangan lokal, variasi kuliner

PENDAHULUAN

Tangerang selatan merupakan sebuah kota yang terletak di tatar Pasundan, Provinsi Banten. Kota ini merupakan hasil pemekaran dari kota Tangerang, yang berkembang menjadi kota satelit . terletak di sebelah barat Jakarta dan merupakan kota terbesar di Provinsi Banten serta ketiga terbesar di Kawasan Jabodetabek setelah Jakarta dan Bekasi di wilayah Jawa Barat. Luasnya 164,54 km² . Sebagai kota penyangga Jakarta, perkembangan kota Tangerang Selatan sangatlah pesat. Jumlah kecamatannya tiga belas dari seratus empat (104) kelurahan. Jumlah penduduknya 1.798.601 (sensus,2010) dengan tingkat kepadatan 11.00/km². Penduduk yang berdomisili di wilayah ini sangat bervariasi, tidak hanya suku Sunda tetapi juga Betawi serta pendatang. Sebagai kota penyangga Jakarta maka Tangerang Sselatan merupakan Kawasan permukiman kaum Urban.

Hasil bumi yang di tanam setiap tahun menurun karena adanya alih fungsi dari lahan pertanian ke permukiman atau fungsi lainnya. Sebagaimana kelurahan lain di wilayah Tangerang Selatan di distribusi dari daerah pertanian di wilayah Banten lainnya dengan produk utama seperti umbi-umbian (singkong, ubi manis, kimpul) jagung, pepaya, nanas, bangkoang dan pisang. Umumnya bahan pangan tersebut diolah dengan resep sederhana yang diperoleh secara turun temurun, seperti dikolak, dipanggang, direbus, dikukus dengan bumbu dan rempah terbatas ataupun dalam keadaan segar. Dalam rangka meningkatkan wisata kuliner di kelurahan Benda Baru kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan dan peningkatan produk makanan sehari-hari di keluarga perlu dilakukan terobosan-terobosan, baik variasi hidangan, peningkatan kualitas pengolahan, cara penyajian, teknik pengolahan, memanfaatkan bahan lokal secara maksimal agar menjadi sesuatu hidangan yang berbeda.

Banyaknya masyarakat yang membuka usaha kuliner tradisional baik di tepi jalan utama, jalan penghubung, kompleks perumahan, desa dan juga ibu rumah tangga yang berkewajiban menyajikan hidangan sehari-hari keluarga tentunya memerlukan pelatihan untuk menambah kompetensinya dalam bidang kuliner. Berdasarkan gambaran situasi di atas dalam rangka pemanfaatan kekayaan alam Nusantara, khususnya pemanfaatan secara maksimal bahan makanan lokal yang berasal dari umbi menjadi variasi hidangan baru yang lebih berkualitas dan aman dikonsumsi perlu dilakukan pelatihan bagi masyarakat tidak saja perilaku bisnis kuliner tradisional, juga ibu rumah tangga.

Solusi yang diharapkan dari kegiatan ini adalah memberi pendampingan dalam pelatihan pemanfaatan bahan makanan lokal dalam rangka meningkatkan variasi kuliner. Kegiatan ini dilakukan dengan memanfaatkan bahan makanan lokal yang ada di daerah setempat dengan melibatkan berbagai kegiatan keterampilan boga secara profesional pada masyarakat dalam mengolah dan menyajikan makanan yang potensial serta melakukan sosialisasi pemberdayaan masyarakat yang aktif, kreatif dan berjiwa usaha mandiri dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebuah rencana, tujuan dan sasaran, gambaran, cita-cita, serta harapan untuk menciptakan suatu kondisi yang lebih baik dalam satu waktu tertentu (*sustainable*) sehingga terwujudnya wilayah potensial melalui pengoptimalan bahan pangan lokal menjadi produk olahan yang berkualitas, bergizi, menarik dan memiliki nilai jual tinggi serta terwujudnya perekonomian masyarakat yang mandiri, kreatif, cerdas, dan sejahtera.

METODOLOGI KEGIATAN

A. Metode Pendekatan

Pelaksanaan program PKM dilakukan dengan mitra Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan yang merupakan masyarakat produktif yang melaksanakan setiap program-program pemerintah kota. perencanaan dan desain kemitraan ini melalui langkah-langkah sebagai berikut. Beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk mengikut sertakan masyarakat dalam penyusunan desa terampil dan mandiri adalah:

- 1) Kesepakatan dan kesepahaman dalam penerapan perencanaan
- 2) Penyesuaian perencanaan berdasarkan aspirasi dari masyarakat
- 3) Penerapan prioritas perencanaan dan pelaksanaan

Transparansi dengan melakukan monitoring dan evaluasi secara terbuka.

Langkah-langkah mewujudkan perencanaan dan pelatihan program kemitraan masyarakat adalah:

- a. Pendekatan kepada pemuka masyarakat setempat dan izin dari pemimpin wilayah (dusun, RW/RT), dan mitra
- b. Pendekatan kepada warga yang mempunyai kemauan, kepedulian dan kemampuan untuk melaksanakan program serta dapat menjadi penggerak di lingkungannya.
- c. Pemetaan masalah-masalah lingkungan setempat dari berbagai aspek.

JURNAL ABDITEK

Vol.01 No.01 Maret 2021

Doi.org/10.21009/ABDITEK.011.02

- d. Mengidentifikasi bahan dan alat yang dapat digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan dengan bahan pangan lokal bagi masyarakat di Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan
- e. Mengundang masyarakat baik ibu-ibu pengurus dan peserta PKK dan warga dalam Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan untuk hadir dalam kegiatan PKM
- f. Melakukan pelatihan pemanfaatan bahan makanan lokal dalam rangka meningkatkan variasi kuliner
- g. Evaluasi program melalui pre tes dan post-test pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam pembuatan variasi hidangan dari umbi di Kelurahan Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Kota Tangerang Selatan melalui kegiatan pengolahan.

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan kepada masyarakat sebanyak 25 orang ibu-ibu. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu membantu memberdayakan ekonomi keluarga melalui peran para ibu rumah tangga di dusun tersebut dengan memanfaatkan bahan baku pangan lokal. Dalam jangka panjang usaha pemanfaatan bahan pangan lokal yang ada bisa memunculkan unit usaha di daerah tersebut yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga setempat.

Adapun secara lebih rinci, tahapan dan metode dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang bahan makanan lokal yang berasal dari umbi (ubi ungu)
2. Ceramah digunakan untuk penyampaian keterampilan secara umum tentang variasi pengolahan hidangan
3. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan serta teknik dan tips dalam mengolah. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
4. Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

B. Instrumen Pelatihan

Instrumen yang digunakan untuk menilai keberhasilan dan kemanfaatan kegiatan ini adalah :

1. Daftar pertanyaan pre-test dan post test untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan ibu dan anak di wilayah sasaran
2. Angket untuk mengetahui respon atau masukan dan saran dari peserta pelatihan

3. Keberhasilan kegiatan ini apabila lebih dari 80% peserta mengerti dan paham mengenai materi yang disampaikan.
 4. Data disajikan secara deskriptif berdasarkan hasil yang didapat.
- kisi instrumen yang dimaksud diuraikan pada tabel di bawah ini.

Tabel.1 Kisi Instrumen Tes

No	Uraian Soal	No Butir Soal
1	Jenis ubi	1
2	Nama lain ubi ungu	2
3	Kandungan ubi ungu	3
4	Fungsi ubi ungu	4
5	Umbi penghasil warna alami	5
6	Bahan pembuat ekstrak ubi ungu	6
7	Jenis cairan untuk membuat arem-arem	7
8	Teknik masak arem-arem	8,9
9	Jenis daun untuk arem-arem	10

Tabel. 2. Instrumen Kepuasan Peserta Pelatihan

No	Pernyataan	Jawaban peserta				
		5	4	3	2	1
1	Materi yang disampaikan dalam Pengabdian Masyarakat					
2	Respon masyarakat terhadap materi yang disampaikan					
3	Hubungan materi yang disajikan dengan kebutuhan Masyarakat					
4	Keterkaitan antara materi dengan aplikasi yang dapat diserap dimasyarakat					
5	Kesesuaian materi dengan kebutuhan					
6	Pemateri dan teknik penyajian					
7	Waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi					
8	Kejelasan materi					
9	Minat masyarakat terhadap kegiatan					
10	Kepuasan kegiatan					

Nilai maksimal = 5,0

Keterangan :

Nilai 5 = Sangat Puas

Nilai 4 = Puas

Nilai 3 = cukup Puas

Nilai 2 = kurang Puas

Nilai 1 = Sangat kurang puas

JURNAL ABDITEK

Vol.01 No.01 Maret 2021

Doi.org/10.21009/ABDITEK.011.02

C. Analisis Data

Metode penelitian kuantitatif Menurut Sugiyono (14:2015), yaitu metode penelitian yang berlandaskan terhadap filsafat positivisme, digunakan dalam meneliti terhadap sample dan populasi penelitian, tehnik pengambilan sample umumnya dilakukan dengan acak atau random sampling, sedangkan pengumpulan data dilakukan dengan cara memanfaatkan instrumen penelitian yang dipakai, analisis data yang digunakan bersifat kuantitatif/bisa diukur dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang ditetapkan sebelumnya, penyajian data dalam kegiatan pengabdian ini disajikan melalui tabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi Pelaksanaan

Tempat yang digunakan dalam pengabdian pada masyarakat ini terletak di Kelurahan Benda Baru. Sebagai kota penyangga ibu kota, kelurahan Benda Baru berada di kecamatan Pamulang, dengan batas di bagian utara kelurahan Serua kecamatan Ciputat, sebelah selatan berbatasan dengan kelurahan Pondok Benda, sebelah barat Pondok Benda dan bagian timur berbatasan dengan Kelurahan Pamulang Barat. Sebagian besar penduduknya adalah kaum pendatang, mayoritas penduduk lokalnya adalah suku Betawi. Dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan pelatihan pemanfaatan bahan makanan lokal yang berasal dari ubi ungu dalam rangka meningkatkan variasi kuliner , di kelurahan Benda Baru kota Tangerang Selatan. Peserta pelatihan didemonstrasikan hidangan berupa nasi ubi ungu, nasi uduk ubi ungu, tumpeng mini ubi ungu lengkap dengan lauknya, nasi bakar ubi ungu, arem-arem ubi ungu dan nasi goreng ubi ungu.

B. Identitas Peserta Latihan

Peserta pada kegiatan ini adalah warga dan pengurus dan anggota PKK kelurahan Benda Baru kota Tangerang Selatan berjumlah 25 orang ibu-ibu

C. Durasi Pelatihan

Kegiatan dilakukan pada hari sabtu, tanggal 15 September 2018, pembukaan dimulai pukul 09.00 diawali sambutan Korprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan Lurah Benda Baru, sekaligus membuka kegiatan P2M Terpadu Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, kegiatan berakhir pukul 12.00 WIB.

D. Kegiatan Pelatihan

Muatan pelatihan ini meliputi kegiatan Pelatihan, demonstrasi dan tanya jawab. Secara umum tahapan kegiatan yaitu:

1. Persiapan dan pemberian pre tes

JURNAL ABDITEK

Vol.01 No.01 Maret 2021

Doi.org/10.21009/ABDITEK.011.02

2. Penyampaian materi tentang manfaat dan variasi hidangan ubi ungu
3. Demonstrasi hidangan variasi berbahan dasar ubi ungu dimulai dari :
 - a. Membuat ekstrak ubi ungu sebagai pewarna alami
 - b. Membuat beras aron penambahan ekstrak ubi ungu
 - c. Membuat beras aron bersantan penambahan ekstrak ubi ungu
 - d. Mengukus beras aron ubi ungu
 - e. Membuat arem-arem ubi ungu
 - f. Membuat nasi goreng ubi ungu
 - g. Membuat nasi bakar ubi ungu
 - h. Membuat tupeng mini ubi ungu
4. Tanya jawab dan sesi mencicip hidangan
5. Pemberian post tes dan angket kepuasan pelaksanaan pelatihan

Pembuatan hidangan yang relatif mudah diharapkan dapat memberi motivasi, membuka peluang untuk lebih memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya seperti singkong, pisang dan wortel yang banyak dihasilkan di Desa tersebut menjadi produk baru yang memiliki nilai yang lebih tinggi baik dari segi gizi maupun nilai jual sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah ditentukan maka urutan kegiatan dan hasil yang diperoleh dalam kegiatan ini adalah:

Tabel 3. Susunan Kegiatan Pelatihan

Waktu	Agenda Acara	Petugas	Uraian
09.00	Registrasi	Tim P2M	Peserta mengisi daftar hadir
09.30	Pembukaan	Tim P2M	Memberikan pembukaan sekaligus menjelaskan mengenai tujuan pelaksanaan P2M
10.00	Pemberian teori/materi	Tim P2M	Penjelasan secara umum mengenai materi dan pelatihan
10.30	Pelatihan /Praktek	Tim P2M dan peserta pelatihan	Mendemonstrasikan dan Membuat hidangan
12.00	Evaluasi, Display Hasil dan penutupan	Tim P2m	Melakukan evaluasi keterampilan, memotivasi dalam kebermanfaatan pelatihan produk, Menyajikan hasil pengolahan dan menutup acara

E. Deskripsi Produk Kegiatan P2M

Ubi jalar ungu merupakan makanan kaya karbohidrat yang dapat digunakan sebagai pengganti nasi. Ubi jalar ungu memiliki manfaat lebih banyak dibandingkan jenis ubi jalar lainnya. Ubi jalar ini mengandung Lisin, Mg, K, Zn, rata-rata 20 persen serta sumber

karbohidrat dan kalori yang cukup tinggi. Beberapa hidangan dasar yang dapat diolah dari ubi ungu adalah :

1). Membuat ekstrak ubi ungu sebagai pewarna alami

- a. Ubi diparut kemudian diberi air mendidih dengan jumlah tertentu dengan tujuan untuk mengekstraksi warna ungu, diamkan beberapa saat agar warnanya keluar
- b. Disaring dengan menggunakan kain kassa
- c. Hasil ekstraksi warna dari ubi ungu diaplikasikan pada bahan makanan

2). Pengolahan Nasi Uduk Ubi Ungu

- a. Pencucian
Dalam tahapan ini beras yang akan digunakan dicuci hingga bersih kemudian ditriskan.
- b. Perendaman
Beras dicampur dengan ekstrak pewarna ubi diaduk hingga rata dan diistirahatkan sekitar 3 jam sambil diaduk sesekali berikan garam aduk rata.
- c. Pengukusan
Beras telah diberi pewarna dikukus dengan diberi daun salam (*Syzygium polyanthum*), daun jeruk (*Citrus aurantifoila*) dan serai (*Cymbopogon citratus*). Saat pengukusan diaduk sesekali sambil diciprati air ,beri minyak goreng yang telah digunakan untuk menggoreng bawang. Dirasakan bumbunya dan ditambahkan apabila rasa belum sesuai.
- d. Penyajian
Dalam tahapan ini nasi uduk ungu yang telah matang disajikan dengan taburan Bawang goreng dan lauk yang sesuai dan sambal kemiri.

3). Nasi Goreng Ungu

Nasi ubi ungu yang ditumis dengan bumbu bawang merah cincang, bawang putih cincang, lada, garam, kaldu bubuk keudian ditambahkan ayam cincang, cabe merah besar buang biji dan cincang besar, cabe rawit iris, jagung-kacang polong- wortel, scrambled egg. Disajikan dengan telur puyuh poached, acar mentah, kerupuk serta irisan halus daun selada kol.

4). Membuat arem-arem ubi ungu

Arem-arem yang dibuat dari beras putih di aron dengan perasan air yang dicampur ubi ungu, santan dan garam, dibungkus daun pisang muda dan diisi tumisan daging giling lalu dikukus dan didinginkan

5). Membuat nasi bakar ubi ungu

Nasi uduk ubi ungu yang dicampur dengan tumis daging cincang, kacang panjang, cabe hijau serta taburan teri goreng yang dibungkus daun pisang dan dibakar serta disajikan dengan lalapam dan sambal

6). Membuat tumpeng mini ubi ungu

Nasi ungu yang diberi sedikit garam, dicetak bentuk tumpeng kecil disajikan dengan lauk pauk yang sesuai serta diberi sedikit garnish. Contoh lauk pauk dan pelengkapanya : udang tempura goreng, ayam goreng geprek sambal bawang, tahu jepang goreng, urap sayuran kelapa sangan, irisan selada kol sebagai alas dan garnish peterselli/kemangi dan irisan cabe merah korek api.

F. Hasil Evaluasi Materi Pelatihan

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah diikuti oleh 25 peserta pelatihan pemanfaatan bahan makanan lokal berbahan dasar ubi ungu dalam rangka meningkatkan variasi kuliner di kelurahan Benda Baru kota Tangerang Selatan diantaranya sebagai berikut :

1. Sebagian peserta pelatihan jarang mengkonsumsi ubi ungu dan mengkonsumsi hanya sebatas di kukus saja, sedangkan ketersediaan ubi ungu di wilayah Tangerang Selatan cukup banyak dan melimpah pada musimnya.
2. Semua peserta yang mengikuti pelatihan tertarik dengan materi yang diberikan dan mau mencoba membuat selama pelatihan dan aktif bertanya terhadap variasi ubi ungu pada hidanganhidangan lain yang tidak diberikan dalam pelatihan dan memiliki keinginan mencoba dirumah.
3. Penyampaian materi oleh penyaji dinilai sangat menarik, jelas dan membangkitkan keingintahuan peserta pelatihan
4. Pengetahuan ibu-ibu Kader PKK dan masyarakat sekitar tentang pengolahan ubi ungu yang dapat divariasikan untuk berbagai jenis hidangan seperti nasi ubi ungu, nasi uduk ubi ungu, tumpeng mini ubi ungu lengkap dengan lauknya, nasi bakar ubi ungu, arem-arem ubi ungu dan nasi goreng ubi ungu.
5. Menambah pengetahuan peserta dalam variasi penyajian menu hidangan dirumah.
6. Peserta pelatihan meminta untuk diadakan lagi kegiatan-kegiatan pelatihan dengan materi yang berbeda maupun pelatihan-pelatihan yang lainnya seperti mengelola jasa boga yang berkaitan dengan materi yang diberikan dan pemanfaatan ubi ungu untuk jajan pasar.

Berdasarkan data yang didapat untuk melihat adanya peningkatan pengetahuan peserta melalui pemberian pre tes dan post tes didapat peserta mengalami peningkatan dan relatif tetap untuk peserta pelatihan yang sudah memiliki nilai tinggi pada kondisi di awal. Nilai rata-rata pre tes yang didapat dari 25 orang peserta adalah 9, median pre tes 9

dan modus pre tes 9 sedangkan nilai rata-rata untuk post tes dari 25 orang peserta adalah 10, median post tes 10 serta modus post tes 10. Dari hasil nilai pre tes 96% peserta pelatihan sudah mencapai nilai diatas 8 dalam kategori A, dan nilai hasil post tes menunjukkan bahwa 100% peserta mencapai nilai diatas 8 yang artinya seluruh peserta pelatihan mendapatkan nilai A dan memiliki peningkatan pengetahuan sebesar 4%.

Hasil respon kepuasan peserta pelatihan terhadap kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan didapatkan data datanya terlihat kecenderungan peserta merasa sangat puas terhadap 6 butir pertanyaan yaitu butir pertanyaan no 1,2,3,5,dan 6 dengan pertanyaan sebagai berikut :

- 1) Materi yang disampaikan dalam Pengabdian Masyarakat
- 2) Respon masyarakat terhadap materi yang disampaikan
- 3) Hubungan materi yang disajikan dengan kebutuhan Masyarakat
- 4) Kesesuaian materi dengan kebutuhan
- 5) Pemateri dan teknik penyajian
- 6) Kepuasan kegiatan

Sedangkan terdapat 4 butir pertanyaan yang dijawab peserta pelatihan dengan nilai rata rata dalam kategori puas pada butir pertanyaan no 4,7,8 dan 9, pertanyaan sebagai berikut :

- 1) Keterkaitan antara materi dengan aplikasi yang dapat diserap dimasyarakat
- 2) Waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi
- 3) Kejelasan materi
- 4) Minat masyarakat terhadap kegiatan

Kesimpulan secara umum terhadap kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan dalam kategori nilai sangat puas

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) merupakan bentuk interaksi lembaga pendidikan dengan lingkungan sekitar begitu juga dengan kegiatan PKM Pelatihan Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Dalam Rangka Meningkatkan Variasi Kuliner di Wilayah Kelurahan Benda Baru Pamulang-Tangerang Selatan yang memberikan dampak terhadap peningkatan wawasan, keterampilan dan ekonomi masyarakat sekitar, khususnya ibu rumah tangga. Ubi ungu yang menjadi sumber potensi desa setempat belum dioptimalkan secara baik dan belum terdapat variasi olahan ubi ungu yang dapat menjadi produk usaha desa serta masyarakat khususnya, masyarakat

belum diberdayakan secara profesional menjadi pelaku usaha desa. Sehingga perlu pelatihan yang profesional pada ibu-ibu dalam mengolah produk ubi ungu yang potensial serta melakukan sosialisasi pemberdayaan masyarakat desa yang aktif, kreatif dan berjiwa usaha mandiri dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pelatihan pembuatan variasi hidangan dari ubi ungu yang diterapkan pada berbagai hidangan seperti tumpeng mini ubi ungu, arem-arem ubi ungu, nasi bakar ubi ungu, nasi goreng ubi ungu yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat desa sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat ditanggapi dengan antusiasme masyarakat yang sangat tinggi dalam menerima ilmu dan keterampilan baru, selama kegiatan berlangsung sehingga terjadi interaksi yang positif.

Berdasarkan hasil kegiatan secara umum evaluasi yang dapat kami sampaikan Ibu-ibu mendapat wawasan dan keterampilan baru dalam pembuatan variasi hidangan yang berasal dari ubi ungu yang diterapkan pada berbagai hidangan seperti tumpeng mini ubi ungu, arem-arem ubi ungu, nasi bakar ubi ungu, nasi goreng ubi ungu

DAFTAR PUSTAKA

- Aep Burhanudin, *Manajemen Pelatihan*, (Jakarta: CV Visindo Media Persada, 2006), hlm. 30
- Oemar Hamalik, *Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2007), hlm. 66
- Oemar Hamalik, *Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*, hlm. 63-66
- Pigay, N. (2004). TKI dan Tuntutan globalisasi. *Majalah Nakertrans Edisi - 03 TH. XXIV - Juni 2004*
- Permendagri RI Nomor 7 Tahun 2007 tentang Kader Pemberdayaan Masyarakat, Bandung : Fokus Media.
- Soediyono Reksoprayitno, . 2009. *Ekonomi Makro*. Badan Penerbit Fakultas Ekonomi (BPFE) : UGM.
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.