

PENINGKATAN PENGETAHUAN, TINGKAT KEPUASAN DAN DAYA TERIMA PRODUK PESERTA PADA PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK ROTI GULUNG BERBAHAN DASAR NANAS

Cucu Cahyana dan I Gusti Ayu Ngurah Singa

D3 Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta

Email: cucudevi0905@gmail.com, gustiayungurah@ymail.com

Abstract

Bakery product innovation is a food that is currently a trend and has a great opportunity to be developed. Another goal is to trigger the productivity of the household culinary business, which is mostly practiced by housewives in Benda Baru Village, South Tangerang, especially in the current state of the COVID-19 pandemic. The method used in this activity is the provision of material, direct practice, and assistance in making rolls with stuffing using pineapple jam as one of the bakery product innovations. The results of the training show that the results of the gain score on knowledge before and after training show a gain value of 0.66 in the range of 0.3 g 0.7, meaning that the increase in knowledge is in the medium category. The results of the satisfaction level of participants showed that in the material aspect 52.6% stated it was very clear, 21.1% stated it was clear and 26.3% said it was quite clear; the suitability of the material 100% states it is very suitable; delivery of explanations of materials, tools and product manufacturing processes 52.6% stated very clear, 21.1% stated clear and 26.3% stated quite clear; the sound and picture quality in the training video showed that 42.1% said it was very good, 36.8% said it was good and 21.1% said it was quite good; the time or duration of the training video shows 94.7% said it was enough and 5.3% said it was too long; 100% interest in making the product stated that they were interested, the feasibility of the roll product for consumption 100% of the participants stated that it was feasible; The feasibility of the product to be marketed shows 100% stating that it is feasible; the attractiveness of bread roll products for practice shows 47.4% said it was very interesting, 47.4% said it was interesting and 5.2% said it was quite interesting; the relevance of the application material 47.4% said it was very good and 52.6% said it was good. Meanwhile, the results of the level of preference for training products show that the average value of the assessment is ; the color aspect of rolls 4.52 which is in the category close to very like; the rating of preference for the aroma aspect of rolls is 4.16 which is in the like category; the texture/softness aspect of the rolls is 4.39 which is in the like category. the taste aspect of rolls is 4.26 which is in the like category; the color of pineapple jam is 4.39 which is in the like category; the color aspect of pineapple jam is 4.12 which is in the like category; The chocolate cheese roll was the most preferred by the trainees. The conclusion in the training participants were satisfied with the increase in the level of moderate knowledge and chocolate cheese rolls as the most preferred training product.

Keywords: pineapple roll bread; increased knowledge; level of satisfaction; product acceptance

Abstrak

Inovasi produk bakery merupakan makanan yang sedang trend saat ini dan memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan. Tujuannya lainnya adalah untuk memicu produktivitas usaha kuliner rumah tangga yang banyak digeluti oleh ibu-ibu rumah tangga di desa Benda Baru, Tangerang Selatan terutama dalam kondisi pandemi covid-19 seperti sekarang ini. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberian materi, praktek secara langsung, dan pendampingan pembuatan produk roti gulung dengan isian menggunakan selai buah nanas sebagai salah satu inovasi produk bakery. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa Hasil nilai gain skor pada pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan nilai gain 0,66 berada pada rentangan $0,3 \leq g \leq 0,7$ artinya peningkatan pengetahuan berada pada kategori sedang. Hasil tingkat kepuasan peserta menunjukkan bahwa pada aspek materi 52,6% menyatakan sangat jelas, 21,1% menyatakan jelas dan 26,3% menyatakan cukup jelas; kesesuaian materi 100% menyatakan sangat sesuai; penyampaian penjelasan bahan, alat dan proses pembuatan produk 52,6% menyatakan sangat jelas, 21,1% menyatakan jelas dan 26,3% menyatakan cukup jelas; kualitas suara dan gambar pada video pelatihan didapatkan bahwa 42,1% menyatakan sangat baik, 36,8%

menyatakan baik dan 21,1% menyatakan cukup baik; waktu atau durasi tayangan video pelatihan 94,7% menyatakan cukup dan 5,3% menyatakan terlalu lama; ketertarikan membuat produk 100% menyatakan tertarik, kelayakan produk roti gulung untuk dikonsumsi 100% peserta menyatakan layak; Kelayakan produk untuk dipasarkan menunjukkan 100% menyatakan layak; kemenarikan produk roti gulung untuk dipraktikkan menunjukkan 47,4% menyatakan sangat menarik, 47,4% menyatakan menarik dan 5,2% menyatakan cukup menarik; keterkaitan materi aplikasi 47,4% menyatakan sangat baik dan 52,6% menyatakan baik. Sedangkan untuk hasil tingkat kesukaan pada produk pelatihan menunjukkan bahwa nilai rata-rata penilaian ; aspek warna roti gulung 4,52 yang berada pada kategori mendekati sangat suka; penilaian kesukaan pada aspek aroma roti gulung adalah 4,16 yang berada pada kategori suka; aspek tekstur/kelembutan roti gulung adalah 4,39 yang berada pada kategori suka. aspek rasa roti gulung adalah 4,26 yang berada pada kategori suka; warna selai nanas adalah 4,39 yang berada pada kategori suka; aspek warna selai nanas adalah 4,12 yang berada pada kategori suka; Roti gulung cokelat keju adalah yang paling disukai oleh peserta pelatihan. Kesimpulan dalam pelatihan peserta puas dengan kenaikan tingkat pengetahuan sedang dan roti gulung cokelat keju sebagai produk pelatihan yang paling disukai.

Kata kunci: roti gulung nanas; peningkatan pengetahuan; tingkat kepuasan; penerimaan produk

1. PENDAHULUAN

Nanas merupakan tanaman buah berupa semak dan memiliki nama ilmiah *Ananas comosus* L.. Selain itu, juga memiliki nama daerah, yaitu *danas* (dari Sunda) dan *neneh* (dari Sumatera). Dalam Bahasa Inggris buah nanas disebut *pineapple*, dan orang-orang Spanyol menyebutnya *pina* (Ardiansyah, 2019).

Nanas berasal dari Brasilia (Amerika Selatan) yang telah di domestikasi sebelum masa Columbus. Pada abad ke-16 orang Spanyol membawa nanas ini ke Filipina dan Semenanjung Malaysia. Selanjutnya, masuk ke Indonesia pada abad ke-15, yaitu sekitar tahun 1599. Awal mulanya buah nanas di Indonesia hanya sebagai tanaman pekarangan, kemudian meluas hingga diperkebun dan ditanam dilahan yang kering (tegalan). Tempat semacam itu hampir ada diseluruh wilayah nusantara, sehingga tanaman ini kini dapat dipelihara di daerah tropik dan sub tropic (Ardiansyah, 2019). Penanaman nanas di dunia berpusat di negara-negara Brasil, Hawaii, Afrika

Selatan, Kenya, Pantai Gading, Meksiko, dan Puerto Riko. Di Asia, tanaman nanas ditanam di negara-negara Thailand, Filipina, Malaysia, dan Indonesia terdapat di daerah Sumatera Utara, Jawa Timur, Riau, Sumatera Selatan, dan Jawa Barat (Gardjito, Murdijati, Widuri Handayani., 2015). Selain itu, latar belakang pengolahan nanas ini adalah untuk meningkatkan pendapatan dari sektor pertanian (perkebunan). Produksi nanas di Indonesia yang cukup tinggi tidak diimbangi dengan pengembangan olahan nanas untuk di ekspor sehingga Indonesia masih kalah dengan negara Thailand (Safitri & Kartiasih, 2019). Nanas dapat dimasak dengan berbagai cara, dapat digunakan pada berbagai macam masakan. Namun sedikit kelemahannya, umbi nanas tidak tahan di simpan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin, untuk itu butuh pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama seperti dijadikan sirup, selai atau bahkan abon nanas (Nurhayati, Ihromi, & Sari, 2021).

Kecenderungan mengonsumsi makanan modern menjadi tren bagi masyarakat Indonesia, Makanan-makanan cepat saji menjadi banyak di gemari, terutama oleh masyarakat muda. Kemudian pengolahan secara modern ini lah yang menjadikan produk-produk makanan saat ini dapat bertahan di pasar makanan. Kenyataannya, pada rumah makan yang menggunakan konsep modern tidak pernah kita temukan dalam keadaan sepi. Kreatifitas dituntut dalam pengolahan makanan-makanan yang akan dijual, dengan diiringi modernisasi di banyak hal sesuai dengan tren kekinian.

Sebenarnya, prospek pengembangan usaha nanas di Indonesia cukup menjanjikan. Nanas merupakan buah yang banyak dicari apabila menjelang lebaran karena akan dibuat untuk membuat selai sebagai isian kue nastar. Hanya saja ketika hari-hari lainnya, nanas pada umumnya dikonsumsi sebagai buah segar. Beberapa industri sudah membuat untuk selai dan juga buah kalengan. Produksinya yang tinggi dan sifat bahan pangan yang mudah rusak, perlu pengembangan produk lain yang merupakan aplikasi dari buah nanas dalam produk *pastry & bakery*.

Sehingga pelaksana program pengabdian masyarakat dari Progam Studi Tata boga memilih memberikan pelatihan pembuatan produk *pastry & bakery* yang berbahan dasar nanas pada ibu rumah tangga sebagai bentuk perhatian dan membantu para ibu rumah tangga atau kader PKK di Desa Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang

Selatan, dalam menguasai pengolahan produk *pastry & bakery* berbahan dasar nanas. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada potensi pangan lokal yang ada di Desa Benda Baru, Kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan, yaitu sebagai penghasil beragam pangan lokal, seperti nanas dan umbi-umbian. Serta jumlah ibu rumah tangga yang banyak karena wilayah terdiri dari 24 Rukun Warga. Selain itu lokasi tempat tinggal penduduk berbatasan langsung dengan perumahan-perumahan modern yang memungkinkan pemasaran hasil produksi ke tempat tersebut.

Hasil keterampilan yang diperoleh dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian dalam membuat *churros* tepung nanas sehingga jika memiliki modal usaha dapat membuka usaha serta upaya pengoptimalan pangan lokal setempat. Diharapkan upaya peningkatan keterampilan pada ibu rumah tangga dalam membuat produk *pastry & bakery* berbahan dasar nanas dapat membantu memberdayakan ibu rumah tangga dalam meningkatkan pengetahuan pengolahan nanas, keterampilan pengolahan produk *pastry & bakery* berbahan dasar nanas, serta diharapkan pula dapat mengisi waktu luang guna menambah pendapatan. Kegiatan pelatihan pembuatan produk *pastry & bakery* berbahan dasar nanas dapat membantu mempercepat upaya pengembangan ibu rumah tangga yang kreatif, inovatif dan berjiwa wirausaha. Disamping itu pemberian pengetahuan dan keterampilan di bidang boga, khalayak sasaran mempunyai beberapa

alternatif pilihan dalam pengolahan nanas.

2. TINJAUAN LITERATUR

Komoditi nenas Indonesia dapat menjadi salah satu komoditi unggulan Indonesia. Faktor sumberdaya alam, sumberdaya manusia dan kondisi geografis yang mendukung pertanaman nenas dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan produksi nenas nasional (Respati, 2016). Nanas menjadi komoditas buah unggulan dengan volume ekspor paling tinggi di Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, volume ekspor nenas mencapai 236.226 ton pada 2019, meningkat sebesar 7.693 ton dari tahun 2018. Nanas menjadi komoditas buah unggulan dengan volume ekspor paling tinggi di Indonesia. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, volume ekspor nenas mencapai 236.226 ton pada 2019, meningkat sebesar 7.693 ton dari tahun 2018. Laporan Worldatlas.com menyatakan, Indonesia menjadi produsen nenas terbesar ke-9 di dunia dengan produksi 1,39 juta ton per tahun pada 2018 (Rizati, 2021)

Saat ini nenas banyak dikonsumsi sebagai buah segar karena kandungan gizinya yang baik buat kesehatan. Untuk setiap 100 gram buah nenas segar mengandung 50 kkal kalori, 0,40 g protein, 0,20 g lemak, 16 g karbohidrat, 20 IU vit A dan 20 mg Vit C (Kemenkes RI, 2018). Jumlah produksinya yang tinggi, saat ini nenas juga diproduksi dalam bentuk selai, nenas kalengan dan manisan untuk memperpanjang masa simpan dan juga memudahkan distribusi. Salah satunya dengan dimanfaatkan pada produk permbuatan roti gulung sebagai bahan isian.

Menurut Syarbini (2016) dan Cahyana & Devi (2015), secara umum,

roti didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan), dan proses pemanggangan dalam oven. Bahan dan proses yang dilaluinya membuat roti bertekstur khas. Pendapat lainnya menurut Henny (2013) roti adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti (*yeast*) dan dipanggang. Dalam adonan dapat ditambahkan garam, gula, susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti cokelat, kismis, dan sukade. Pada masa pandemi saat ini, masyarakat cenderung memilih makanan yang lebih sehat dan dapat meningkatkan imunitas tubuh mereka salah satunya adalah roti dengan isian selai buah yang dibuat secara alami (Skalkos, Kosma, Chasioti, et al, 2021). Contoh pengembangan produk roti dengan memanfaatkan selai dan memiliki bentuk menarik adalah *swiss roll*.

Swiss Roll di Indonesia dikenal dengan istilah bolu gulung adalah kue bolu yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll, atau jelly roll di Amerika Serikat (Ganie, 2003). Sedangkan yang dimaksud *Swiss Roll Bread* adalah bentuk dan isiannya yang sama dengan bolu gulung tetapi adonan dasarnya menggunakan adonan roti manis. Pada pengabdian ini roti gulung divariasikan dengan buah nenas dan dikembangkan menjadi 4 macam produk bolu gulung yaitu 1) roti gulung isi nenas original; 2) roti gulung isi nenas keju; 3) roti gulung isi nenas cokelat dan 4) roti gulung isi nenas cokelat keju.

Kondisi pandemi mengakibatkan percepatan digitalisasi di berbagai aspek kehidupan manusia, tak terkecuali kegiatan pembelian makanan dan

pelatihan (Patrescu, Vermeir, Crina, et al, 2020). Pelatihan dengan memanfaatkan teknologi informasi menjadi solusi untuk dapat melaksanakan kegiatan pelatihan secara aman dan efektif. Imany, Artanti, dan Kandriasari (2019) menyatakan bahwa video merupakan media yang layak digunakan untuk pelatihan dan pembelajaran. Video pelatihan juga terbukti efektif dan efisien untuk mengembangkan kemampuan peserta pelatihan (Purnama, Mahdiyah, & Artanti, 2020). Salah satu platform yang dimanfaatkan untuk mengunggah video sebagai bahan pembelajaran dan pelatihan adalah *Youtube* (Hariyanto, Iskandar, & Rahmasari, 2018).

3. METODE PELAKSANAAN

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan kepada masyarakat target minimal 25 orang peserta. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu membantu memberdayakan ekonomi keluarga melalui peran para peserta pelatihan di kelurahan tersebut dengan memanfaatkan buah nanas. Dalam jangka panjang usaha pemanfaatan buah nanas bisa memunculkan unit usaha di daerah tersebut yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga setempat.

Mekanisme pelaksanaan kegiatan ini adalah pemberian materi pelatihan diberikan melalui video di laman Youtube dan tes dilakukan secara *online* melalui *google form*. Hasil produk diberikan kepada peserta terdiri 4 macam sesuai materi yang diberikan untuk menilai daya terima konsumen. Instrumen yang digunakan untuk menilai

keberhasilan dan kemanfaatan kegiatan ini adalah instrument evaluasi program melalui pre tes dan post-test pengetahuan, tingkat kepuasan peserta dan daya terima peserta pada produk roti gulung berbahan dasar nanas di Kelurahan Benda Baru, kecamatan Pamulang, Tangerang Selatan melalui angket untuk mengetahui respon atau masukan dan saran dari peserta pelatiba. Data dianalisis secara deskriptif dengan penjelasan yang disajikan dalam gambar dan grafik.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan dilihat berdasarkan pelaksanaan kegiatan dapat dikatakan pelatihan berjalan dengan baik dan berhasil memberikan keterampilan untuk peserta pelatihan. Kendala utama yang dialami penyelenggara pelatihan ini adalah penyesuaian waktu untuk berkumpul dengan warga karena kondisi pandemic covid 19.

Solusinya pelatihan dilaksanakan secara *online* dengan memberikan video pelatihan lewat laman *youtube*, pre dan post test pengetahuan, kepuasandan daya terima peserta pelatihan lewat platform *Google Form* dan pendampingan pembuatan produk lewat *Whatsapp Group*. Antusiasme besar mereka benar-benar membuat pelatihan ini mampu berjalan dengan baik dan lancar. Sehingga, secara keseluruhan, pelatihan ini berjalan baik dan lancar, seperti dapat dilihat pada dokumentasi kegiatan, hasil pre dan postest serta kepuasan peserta pelatihan. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 1, gambar 2 dan gambar 3.



Gambar 1. Pembukaan Pelatihan



Gambar 2. Cuplikan Gambar Video Pembuatan Roti Gulung Berbahan Nanas



Gambar 3. Produk Variasi Roti Gulung Berbahan Nanas



Gambar 4. Kegiatan Persiapan Pengemasan Paket Pelatihan (Modul, Produk, Bungkisan) Untuk Peserta Pelatihan

Pre test dan Post Test dilakukan kepada seluruh peserta pelatihan yang semuanya berjumlah 19 orang. Berdasarkan hasil pre test dan post test

pada Tabel 1, menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dari rata-rata pre test yaitu 59,47 menjadi 88,94 pada nilai rata-rata post test.

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test

NO	NAMA PESERTA	NILAI	
1	Nunik Purwaningsih	90	100
2	Dewi Octaviany	40	100
3	Sri Wiyanti	50	90
4	Sarinah	80	90
5	Mella Sari Handayani	70	70
6	Dwi Susiana	50	90
7	Murniyati	30	80
8	Anita Joesoef	50	90
9	Yeni sartika	40	80
10	Sukamsih	40	70
11	Rosita	60	90
12	Saptarini	60	90
13	Rusmini	70	80
14	Sumijatun	70	90
15	Sulfa Andriani	70	80
16	Indrawati p	70	80
17	Sugiyah	70	80
18	Siti Muljawati	40	90
19	Mona	80	100
	Nilai Rata-rata	59,47	86,32

Data hasil perhitungan instrumen pengetahuan sebelum menonton video pelatihan dan sesudah menonton pelatihan pembuatan roti gulung

berbahan dasar nanas kemudian akan diinterpretasikan dengan menggunakan *gain* standar sebagai berikut (Melzer dalam Syahfitri, 2008) :

Tabel 2. Pembagian Skor Gain

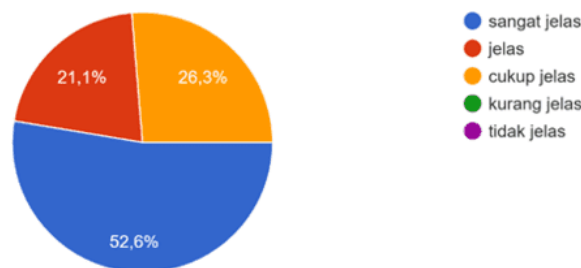
Nilai N-Gain	Kategori
$G > 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq g \leq 0,7$	Sedang
$G < 0,3$	Rendah

Berdasarkan tabel 2 Uji gain dimaksudkan untuk mengetahui hasil perhitungan data peserta pelatihan pre-test dan post-test pada saat mengikuti pelatihan pembuatan roti gulung isi nanas dengan variasi aneka topping. Hasil nilai gain skor pada pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan nilai gain 0,66 berada pada rentangan $0,3 \leq g \leq 0,7$ artinya peningkatan pengetahuan tentang pembuatan roti gulung sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan dengan kategori sedang.

Pada kegiatan pelatihan ini juga dilakukan survey kepuasan peserta pelatihan. Hasil kepuasan peserta pelatihan dapat dilihat pada grafik di bawah ini:

a. Materi Yang Disampaikan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang materi yang disampaikan oleh instruktur didapatkan bahwa 52,6% peserta menyatakan sangat jelas, 21,1% menyatakan jelas dan 26,3% menyatakan cukup jelas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini.

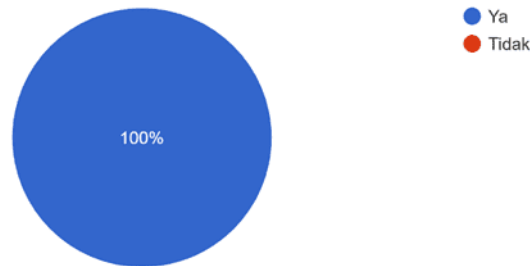


Gambar 5. Materi Yang Disampaikan

b. Kesesuaian Materi dengan Kebutuhan Peserta

Untuk aspek kesesuaian materi dengan kebutuhan masyarakat, seluruh

peserta pelatihan (100%) menyatakan sangat sesuai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 6 dibawah ini.

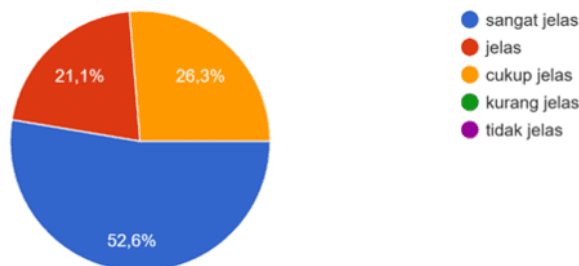


Gambar 6. Kesesuaian Materi Dengan Kebutuhan Peserta

c. Penyampaian Penjelasan Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Produk

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang penyampaian penjelasan bahan, alat dan proses pembuatan produk

didapatkan bahwa 52,6% peserta menyatakan sangat jelas, 21,1% menyatakan jelas dan 26,3% menyatakan cukup jelas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 7 dibawah ini.

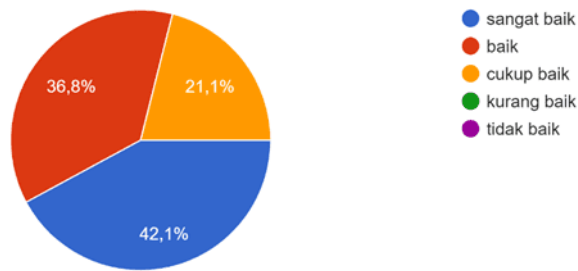


Gambar 7. Penyampaian Penjelasan Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Produk

d. Kualitas Suara dan Gambar Pada Video Pembejaran

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang kualitas suara dan gambar pada

video pelatihan didapatkan bahwa 42,1% peserta menyatakan sangat, 36,8% menyatakan baik dan 21,1% menyatakan cukup baik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8 dibawah ini.

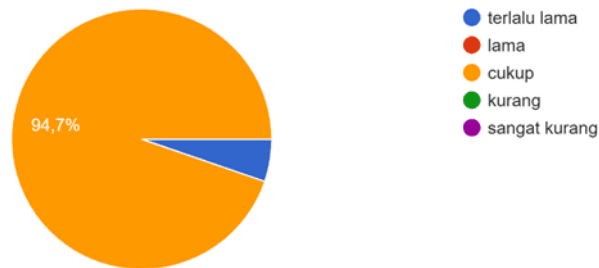


Gambar 8. Kualitas Suara dan Gambar Pada Video Pembelajaran

e. Waktu/Durasi Tayangan Video Pelatihan

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang waktu atau durasi

tayangan video pelatihan didapatkan bahwa 94,7% peserta menyatakan cukup dan 5,3 % menyatakan terlalu lama. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9 dibawah ini.

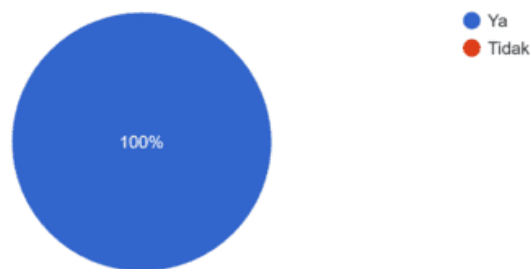


Gambar 9. Waktu/Durasi Tayangan Video Pelatihan

f. Tertarik Membuat Produk Yang Disampaikan

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan peserta pelatihan tentang tertarik membuat

produk yang disampaikan didapatkan bahwa 100% peserta menyatakan tertarik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10 dibawah ini.

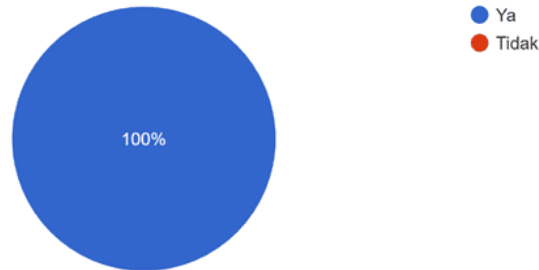


Gambar 10. Tertarik Membuat Produk Yang Disampaikan

g. Produk Yang Dicontohkan Layak untuk Dikonsumsi

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan oleh peserta pelatihan tentang kelayakan produk roti

gulung yang diberikan pada pelatihan menunjukkan bahwa 100% peserta menyatakan layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11 dibawah ini.

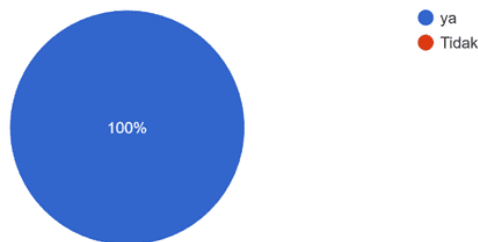


Gambar 11. Produk Yang Dicontohkan Layak untuk Dikonsumsi

h. Produk Roti Gulung Pada Pelatihan Layak Untuk Dipasarkan

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner kepada peserta pelatihan tentang produk roti gulung pada

pelatihan layak untuk dipasarkan menunjukkan bahwa seluruh peserta (100%) menyatakan layak. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 12 dibawah ini.

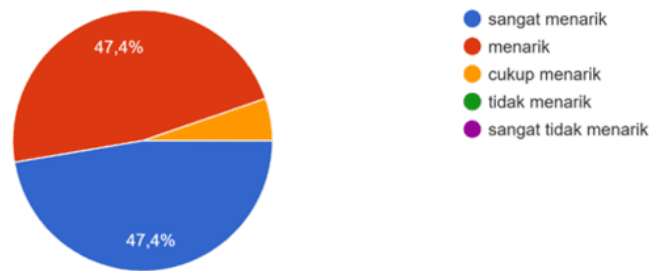


Gambar 12. Makanan Yang Dibuat Layak Untuk Dipasarkan

i. Kemenarikan Produk Roti Gulung Untuk Dipraktekkan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang kemenarikan produk roti gulung untuk dipraktekkan

menunjukkan bahwa 47,4% peserta menyatakan sangat menarik, 47,4% menyatakan menarik dan 5,2% menyatakan cukup menarik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 13 dibawah ini.

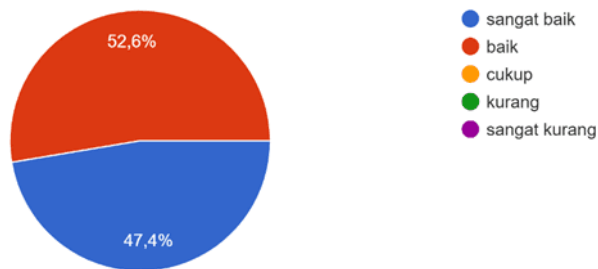


Gambar 13. Kemerarikan Produk Roti Gulung Untuk Dipraktekkan

j. Keterkaitan Materi dengan Aplikasi Yang Dapat Diserap Oleh Masyarakat

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang materi keterkaitan materi dengan

aplikasi yang dapat diserap oleh masyarakat. Didapatkan bahwa 47,4% peserta menyatakan sangat baik dan 52,6% menyatakan baik.. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 14 dibawah ini.



Gambar 14. Keterkaitan Produk Yang Dicontohkan Dengan Minat Berwirausaha

Berdasarkan data yang didapat mengenai kepuasan peserta pelatihan secara umum sebanyak 74% peserta memberikan respon sangat puas terhadap kegiatan pelatihan, sedangkan 22% peserta memberikan respon puas serta 4% memberikan respon cukup puas terhadap kegiatan pelatihan. Kesimpulan secara umum terhadap hasil pelatihan dalam kategori baik dan dapat dikatakan pelatihan dalam rangka pelaksanaan P2M berhasil memberikan keterampilan kepada peserta pelatihan.

Sedangkan hasil tingkat kesukaan terhadap produk hasil pelatihan menunjukkan pada aspek warna kulit roti menunjukkan rata-rata 4,68 yang berada pada skala penilaian antara suka dan sangat suka; aspek aroma dengan nilai rata-rata 4,84 dengan skala penilaian antara suka dan sangat suka; aspek kelembutan dengan rata-rata 4,36 dengan skala penilaian suka, aspek rasa aspek rasa dengan rata-rata 4,21 dengan skala penilaian suka; aspek warna selai dengan rata-rata 4,36 dengan skala penilaian suka dan aspek rasa selai rata-

rata 4,42 dengan skala penilaian suka. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Pelatihan

Skala Penilaian	Skor	Aspek Penilaian											
		Warna Kulit Roti		Aroma		Kelembutan		Rasa		Warna Selai		Rasa Selai	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	5	31,6	16	84,2	8	42,2	5	26,3	8	42,2	4	21,1
Suka	4	14	68,4	3	15,8	10	52,5	13	68,4	10	52,5	14	73,6
Agak Suka	3					1	5,3	1	5,3	1	5,3	1	5,3
Tidak Suka	2												
Sangat Tidak Suka	1												
Jumlah (N)		19	100	19	100	19	100	19	100	19	100	19	100
Rerata		4,68		4,84		4,36		4,21		4,36		4,42	

Hasil penilaian pada aspek produk varian roti gulung yang paling disukai menunjukkan bahwa roti gulung cokelat keju dipilih oleh 7 orang (36,8%) peserta, selanjutnya roti gulung keju yang dipilih oleh 6 orang (31,6%) peserta, roti gulung original dipilih oleh 5 orang (26,3%) dan terakhir roti gulung cokelat yang dipilih oleh 1 orang (5,3%)

5. PENUTUP

Pelatihan pembuatan produk dari buah nanas pada produk pastry dan bakery yang diterapkan pada pembuatan roti gulung nanas dengan variasi aneka topping 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. Hal ini ditunjukkan dengan hasil peningkatan pengetahuan yang berada pada level sedang, tingkat kepuasan pada pelatihan yang mencapai 74% dan tingkat kesukaan pada produk

untuk setiap aspek yang berada pada skala penilaian di atas 4.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, C & Artanti, GD. 2015. Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. Jakarta: UNJ
- Ganie, S.N. 2003. UPABOGA di Indonesia. Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Hariyanto, O.I.B., Iskandar, I., & Rahmasari, G. (2018). Media Pembelajaran Cake Dekorasi dengan Menggunakan Youtube di Rumah Kue Millah. *Jurnal Abdimas BSI*, 1(1), 25-31.
- Hendrasty, Ir. Hj. Henny Krissetiana. (2013). Bahan Produk Bakery. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Hasibuan, H., & Hardika, A.P. (2015). Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech*, 35(4), 377-386.
- Imany, S., Artanti, D.G., & Kandriasari, A. (2019). Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Pada Mata Kuliah

- Kue Kontinental. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2), 63-66.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia di <http://panganku.org/> (akses 2 Juli 2020)
- Nurhayati., Ihromi, S., & Sari, D.A. (2021). Pelatihan Pengolahan Sirup, Selai, dan Abon Berbasis Nanas. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 2(1), 15-21.
- Patrescu, R.M., Vermeir, I., Crina D., et al. (2020). Traditional Foods at The Click of Button: The Preference fot The Online Purchase of Romanian Traditional Foods During the Covid-19 Pandemic. *Sustainability*, 12(23), 9956.
- Pratikno, Y. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengembangkan UMKM Melalui Teknologi Informasi pada Masa Pandemi Covid 19 di Desa Cibiru Hilir. *Jurnal Pengabdian Tri Bhakti*, 3(1), 75-88. Retrieved from <http://journal.unla.ac.id/index.php/tribhakti/article/view/1742>
- Purnama, R, Mahdiyah., & Artanti, G.D. (2020). Efektivitas Media Video Pembelajaran Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Hasil Belajar Mahasiswa D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Pengolahan Kue Kontinental. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 12-18.
- Respati, E. 2016. Outlook Nanas 2016. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Rivai, A., & Wahyuni, A. (2021). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Makanan Herbal Sebagai Upaya Pengembangan Sumber Daya Manusia Desa Brumbun. *DHARMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 17-36.
- Rizati, M.A. 2021. Nanas Jadi Komoditas Buah Unggulan dengan Volume Ekspor Tertinggi. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/03/12/nanas-jadi-komoditas-buah-unggulan-dengan-volume-ekspor-tertinggi>. Diunduh 19 Oktober 2021.
- Safitri, V.R., & Kartiasih,F. (2015). Daya Saing dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ekspor Nanas Indonesia. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 10(1), 63-73.
- Skalkos, D., Kosma, I.S., Chaioti, E, et al. (2021). Cosumer's Attitude and Perception Toward Traditional Foods of Northwest Greece During The Covid-19 Pandemic. *Applied Science*, 11(9), 4080.
- Syarbini, M H. 2013. Referensi Komplet A-Z Bakery. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Yasa Boga & Sufi S. (2008). Kreasi Roti. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.