

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA BINAAN MUARA GEMBONG MELALUI DIVERSIFIKASI BAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI USAHA (PASTRY KROKET SINGKONG DAN PANADA IKAN)

Mahdiyah Mahdiyah¹, Mutiara Dahlia², Fildzah Rudyah Putri³,
Yuni Mulyana⁴, Muhammad Agung Aprialdi⁵

^{1,2,4} Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

³ Program Studi Psikologi, Fakultas Pendidikan Psikologi Universitas
Negeri Jakarta

⁵ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

mahdiyah.unj@gmail.com, mdahlia@unj.ac.id, fildzahrudyah@gmail.com,
yuni.mulyana@gmail.com, aaprialdi883@gmail.com

Abstract

The purpose of community service activity (PKM) is to develop the welfare sector in the productivity of the food business through the use of local products of cassava and fish which are mostly produced in Muara Gembong Village. The expected target of this activity is a program that creates a better condition in a certain time (sustainable). The hope is to realize potential areas through optimizing local fish and cassava food ingredients that have functional value. This activity was carried out through training on making delicious cassava croquettes and panadas with spicy fish filling, nutritious and interesting. The purpose of this community program is to help improve the family's economy. The resulting product will have a higher selling value, so that if it is carried out continuously, an independent, creative, intelligent and prosperous community economy will be realized. The knowledge and skills conveyed support the community to be able to diversify other products from the utilization of regional potential, as well as increase skills and creativity in product innovation through the application of science and technology in the community. The training process that has been carried out shows that the program material and skills are conveyed to the community. This assessment can be seen from a good acceptance score including community satisfaction with a percentage of 80% for program implementation, training methods, 75% for training materials, 70% for increasing motivation in entrepreneurship, 60% for training quality and also skills improvement.

Keywords: training; local food; Cassava and Panada croquettes filled with fish; family economy.

Abstrak

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bertujuan mengembangkan bidang kesejahteraan yakni produktivitas usaha makanan melalui pemanfaatan produk lokal singkong dan ikan yang banyak dihasilkan di desa binaan Muara Gembong. Target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah sebuah program untuk menciptakan suatu kondisi yang lebih baik dalam satu waktu tertentu (sustainable). Harapan mewujudkan wilayah potensial melalui pengoptimalan bahan pangan lokal ikan dan singkong yang memiliki nilai fungsional, dilakukan melalui pelatihan pembuatan Pastry Kroket Singkong dan Panada dengan isian rica-rica ikan yang enak, bergizi dan menarik. Kegiatan pelatihan PkM produksi dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Produk yang dihasilkan akan memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga jika dilakukan secara berkesinambungan, akan terwujud perekonomian masyarakat yang mandiri, kreatif, cerdas, dan sejahtera. Pengetahuan dan keterampilan yang disampaikan, mendukung masyarakat untuk dapat melaksanakan diversifikasi produk lain dari pemanfaatan potensi wilayah, juga peningkatan keterampilan dan kreatifitas dalam berinovasi pada produk melalui penerapan IPTEK di masyarakat. Proses pelatihan yang dilaksanakan menggambarkan tersampainya kepada masyarakat materi dan keterampilan yang diprogramkan. Penilaian ini terlihat dari skor penerimaan yang baik meliputi kepuasan masyarakat dengan persentase 80% untuk pelaksanaan program, metode pelatihan, 75% untuk materi pelatihan, 70% untuk meningkatkan motivasi dalam berwirausaha, 60% untuk kualitas pelatihan dan juga peningkatan keterampilan.

Kata Kunci: pelatihan; pangan lokal; Kroket Singkong dan Panada isi ikan; ekonomi keluarga

1. PENDAHULUAN (*Introduction*)

Indonesia dikenal sebagai negara maritim, dengan wilayah lautan yang lebih luas dengan wilayah daratan. Oleh sebab itu, seharusnya potensi hasil laut Indonesia sangat beragam dan dapat dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu daerah yang menjadikan wisata bahari sebagai potensi wisatanya adalah Desa Muara Gembong. Wilayah Muara Gembong dikelilingi oleh 4 buah pantai yang melintang di sekitarnya, yaitu Pantai Muara Gembong, Pantai Muara Beting dan Pantai Muara Bendera. Dengan lokasi desa yang terletak di pesisir pantai, maka pemanfaatan potensi kekayaan alam di daerah Muara Gembong bisa menjadi salah satu inovasi yang tepat guna. Namun di daerah tersebut belum optimal dalam memanfaatkan berbagai jenis bahan pangan sebagai bagian dari program penganeekaragaman pemanfaatan protein hewani, terutama ikan, sehingga dapat diciptakan suatu inovasi produk olahan baru yang memiliki nilai guna yang tinggi.

Ikan adalah jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada dalam lingkungan perairan (Dislautkan, 2016). Ikan ialah binatang bertulang belakang (vertebrata) yang hidup di air dan memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil oksigen yang terlarut dalam air, serta memiliki sirip yang dipergunakan untuk berenang (Adrim, 2010). Sebagai bahan makanan, ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Kandungan protein ikan yang cukup tinggi (20%) dan tersusun oleh sejumlah asam amino yang berpola mendekati kebutuhan tubuh manusia. Selain itu, nilai biologis ikan relatif tinggi yaitu sebesar 90%, artinya apabila ikan dikonsumsi 100 gram yang akan terserap tubuh sekitar 90% dari total ikan yang dikonsumsi. Ikan juga mempunyai asam lemak tak jenuh yang mempunyai kadar kolesterol rendah dan keberadaannya dibutuhkan manusia terutama asam lemak omega-3, serta mengandung sejumlah mineral yang dibutuhkan tubuh manusia. Ikan dapat dimasak dengan berbagai cara, dan dapat digunakan pada berbagai macam masakan. Namun, dibalik berbagai keistimewaannya, ikan memiliki kekurangan yang vital, yaitu ikan memiliki durasi yang cepat dalam mengalami proses pembusukan dari sesudah ditangkap dan mati. Oleh sebab itu, perlu diberikan penanganan khusus untuk memaksimalkan manfaatnya. Salah satunya dengan segera diproduksi.

Sementara saat ini, kecenderungan mengonsumsi makanan modern menjadi tren bagi masyarakat Indonesia. Makanan-makanan kekinian seperti pastry banyak digemari, terutama oleh masyarakat muda. Kreatifitas dituntut dalam pengolahan makanan-makanan yang akan dijual, dengan diiringi modernisasi di banyak hal, alangkah baiknya jika kita dapat mempertahankan makanan lokal dengan adanya sedikit penyesuaian kepada modernisasi.

Diversifikasi pangan adalah peningkatan keragaman bahan pangan yang saat ini sedang diinisiasikan oleh pemerintah Indonesia. Menurut menteri pertanian, sebenarnya keberagaman pangan sangat baik untuk kesehatan. Sehingga Menteri Pertanian menganjurkan agar rakyat Indonesia mengonsumsi makanan pokok secukupnya untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat, dan menambah asupan sayur dan buah dari sumber lain selain beras.

Sebenarnya, prospek pengembangan usaha ikan di Indonesia cukup menjanjikan. Dalam beberapa tahun terakhir, minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan juga semakin meningkat dan terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini sejalan dengan program Gemarikan (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) yang digaungkan oleh Kementerian

Kelautan dan Perikanan. Dari segi bisnis, usaha ikan sangat menguntungkan. Peluang pasar ikan tidak terbatas pada ikan segar saja, tetapi meliputi produk olahan seperti kroket dan panada.

Sehingga pelaksana program pengabdian masyarakat dari Program Studi Tata Boga memilih memberikan pelatihan pembuatan pastry kroket singkong dan panada pada ibu rumah tangga sebagai bentuk perhatian dan membantu para ibu rumah tangga atau kader PKK di Desa Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, dalam menguasai pengolahan kroket singkong dan panada. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada potensi pangan lokal yang ada di Desa Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, yaitu lokasinya yang berada pesisir laut dan pekerjaan utama penduduknya sebagai nelayan yang mengumpulkan berbagai jenis ikan. Di Kelurahan ini terdapat jumlah ibu rumah tangga pada usia produktif yang cukup banyak.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan sebuah kegiatan untuk memberikan pelatihan diversifikasi pangan bagi masyarakat. Pelatihan ini mudah dilakukan dan membantu peningkatan keterampilan, semangat dan jiwa kewirausahaan masyarakat sebagai roda penggerak perekonomian keluarga.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Kroket adalah nama sebuah makanan yang berasal dari bangsa Belanda. Namun kroket yang beredar di Indonesia lebih mirip dengan kroket yang berada di Prancis. Di Belanda, kroket adalah sebuah makanan yang terdiri dari ragout yang dilapisi dengan putih telur dan tepung panir lalu digoreng. Di Indonesia, biasanya kroket adalah gumpalan kentang tumbuk halus berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis.

Namun dalam pelatihan kali ini, kentang yang merupakan bahan dasar kroket diganti menjadi singkong. Hal ini didasari oleh berbagai pertimbangan, seperti ketersediaan singkong, harga beli dan nilai gizi. Singkong sebagai pohon tahunan tropika dan subtropika dapat ditanam sepanjang tahun, dan hampir di setiap wilayah di Indonesia. Hampir seluruh bagian dari singkong dapat dikonsumsi, seperti umbi atau akar dan daunnya yang biasa dimakan dan dimanfaatkan untuk ragam masakan, terutama sayuran. Harga singkong yang relatif murah juga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan pengolahan menjadi produk yang banyak variasinya.

Sebagai bahan makanan, singkong memiliki kelebihan dibandingkan dengan bahan makanan lainnya. Kelebihan singkong terletak pada kandungan karbohidrat, lemak, protein, kalori, fosfor, dan cita rasanya yang lezat. Singkong segar mempunyai komposisi kimiawi terdiri dari kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak 0,5%, dan kadar abu 1%. Menurut pakar tanaman obat Prof. Hembing Wijayakusuma, efek farmakologis dari singkong adalah sebagai antioksidan, antikanker, antitumor, dan menambah nafsu makan.



Gambar 2.1. Kroket

Sementara panada merupakan salah satu kuliner khas dari Manado, Sulawesi Selatan. Sebenarnya makanan yang satu ini berasal dari Spanyol dan dikenal dengan nama *empanadas*. *Empanada* atau panada berasal dari kata *empanar* yang memiliki makna membungkus atau melapisi kue. Panada diperkenalkan oleh bangsa Spanyol saat melakukan invasi ke Indonesia setelah masa penjajahan Portugal berakhir.

Makanan ini merupakan roti yang diisi dengan berbagai isian, salah satunya adalah ikan. Jika dilihat dari bentuknya, panada dan pastel memang terlihat mirip. Hanya saja, berbeda dengan pastel, tekstur luar panada terbuat dari roti yang lebih lembut dan biasanya diisi dengan ikan.

Salah satu jenis ikan yang paling banyak digunakan sebagai isiannya adalah ikan cakalang. Isian ikan cakalang pada panada ini disebut dengan panpis. Panpis dibuat dari suwiran ikan cakalang dan dimasak bersama bawang merah, bawang putih, daun jeruk, daun bawang, daun kemangi, santan, dan cabai merah. Roti yang sudah diisi dengan panpis, kemudian ditutup dan dilipat sampai rapat. Panada dimasak dengan cara digoreng hingga berwarna cokelat keemasan.



Gambar 2.2. Panada

Untuk menambah nilai gizi dan variasi rasa dari kedua jenis makanan tersebut, maka penambahan *filling* ikan rica-rica dapat dilakukan. Ikan rica-rica adalah suatu makanan yang

terbuat dari ikan yang dimasak bersama rempah-rempah seperti daun jeruk, serih, jahe, kemiri, dan menggunakan cabe rawit yang pedas sebagai bumbu utama. Biasanya ikan rica-rica bisa dimakan langsung sebagai lauk, namun untuk program kali ini, ikan rica-rica akan berfungsi sebagai isian pada pastry kroket dan panada. Hal ini dalam rangka memanfaatkan dan memaksimalkan pangan lokal yang banyak ditemukan di Desa Muara Gembong.



Gambar 2.3. Ikan Rica-Rica

Selain rasanya yang lebih enak, ikan rica-rica ini juga memiliki kelebihan dari segi kadar gizi. Dalam 100 gram ikan rica-rica terdapat sebanyak 90 kalori, 2,5 gram lemak, 4 gram karbohidrat dan 13 gram protein. Dengan menggunakan ikan tuna sebagai bahan dasar pembuatannya, ikan rica-rica ini bisa menjadi sumber protein yang dibutuhkan tubuh. Selain itu, kandungan asam lemak omega-3 yang tinggi pada ikan tuna dapat mengurangi kadar kolesterol jahat yang menumpuk di arteri jantung, sehingga asupan omega-3 yang tinggi ini dapat menurunkan resiko penyakit kardiovaskular, termasuk serangan jantung.

Tabel 2.1. Komposisi Zat Gizi Ikan Tuna Rica-Rica (fatsecret.co.id)

| Informasi Gizi | |
|-----------------------|--------------------------|
| Ukuran Porsi | 100 g |
| Per porsi | |
| Energi | 377 kj 90 kkal |
| Lemak | 2,50g |
| Protein | 13,00g |
| Karbohidrat | 4,00g |
| Sodium | 1290mg |

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan secara luring, bekerjasama dengan mitra Desa Muara Gembong, Kabupaten Bekasi dalam memberikan pelatihan bagi masyarakat dengan menggunakan kekayaan alam ikan yang berlimpah di sekitar wilayah mitra Desa Muara Gembong dan belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan telah dilaksanakan pada bulan Juli 2022 dengan format pelaksanaan menggunakan pelatihan dengan teknik yang praktis dan mudah dilaksanakan. Dalam kegiatan, bahan pangan ikan dibuat menjadi ikan rica-rica yang berfungsi sebagai isian pada kroket dan panada. Sehingga makanan yang mudah dibuat dalam skala rumah tangga namun bergizi tinggi bisa dibuat oleh ibu-ibu di wilayah Desa Muara Gembong.

Kegiatan PkM dimulai dengan penyampaian pengetahuan tentang pangan lokal terlebih dahulu. Pada tahapan ini, peserta mendapatkan informasi mengenai jenis ikan, nilai gizi ikan dan diversifikasi pangan berupa produk makanan dari ikan.



Gambar 3.1. Proses Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat di Desa Muara Gembong

Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal, peralatan yang diperlukan, serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Proses tanya jawab juga dilakukan untuk memfasilitasi peserta yang ingin mengetahui proses pembuatan kroket dan panada ini lebih lanjut.



Gambar 3.2. Proses Pembuatan Krokot dan Panada Isian Ikan Rica-Rica

Pada pelaksanaan PKM Bentuk kerjasama yang dilakukan pihak UNJ dengan Desa Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, dilaksanakan dalam kegiatan seperti berikut:



Gambar 3.3 Pelaksanaan Pelatihan di Desa Muara Gembong

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Pada pelaksanaan PkM tahun ini, seiring membaiknya kondisi pandemic maka pelaksanaan PkM dilakukan pelatihan secara langsung atau tatap muka. Kegiatan PkM ini dilaksanakan dengan menyampaikan informasi, prosedur, peralatan dan bahan lengkap dalam bentuk *leaflet*, serta demonstrasi dan pendampingan.

Pemberian *leaflet* kepada peserta terbukti efektif dalam memenuhi kebutuhan peserta dalam memahami dan menguasai materi yang disampaikan (Firaina, 2019). *Leaflet* tidak hanya menampilkan teks, namun juga dipadukan dengan gambar yang dikemas sebaik

mungkin untuk menarik perhatian peserta, sehingga informasi dapat tersampaikan dengan baik.



Gambar 4.1 Leaflet Pembuatan Kroket dan Panada

Pelaksanaan PKM ini selesai dilaksanakan dengan baik dan lancar. Metode yang digunakan dalam PKM ini adalah ceramah, demonstrasi, pelatihan dan evaluasi menggunakan instrument kepuasan. Metode ceramah adalah suatu bentuk penyajian materi melalui penerangan dan penuturan lisan oleh penyaji mengenai suatu topik materi. Metode ceramah ini dipilih karena sudah terbukti efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap responden sebelum dan setelah diberikan perlakuan (Katimo, et al, 2016; Guspita, 2017; Aeni & Yuhandini, 2018; Rahmawati & Elsanti, 2020).

Untuk memaksimalkan proses penyampaian materi, maka metode yang digunakan adalah metode ceramah dipadukan dengan metode demonstrasi. Pengkombinasian metode ini digunakan agar materi pelatihan dapat tersampaikan dengan baik. Metode demonstrasi adalah suatu cara penyajian materi yang dipersiapkan dengan memperlihatkan bagaimana cara melaksanakan suatu tindakan, adegan atau menggunakan suatu prosedur (Hastuti & Andriyani, 2010). Dalam kegiatan ini, peneliti menyampaikan informasi dan mempraktekkan secara langsung pembuatan kroket singkong dan panada isi tuna rica-rica.

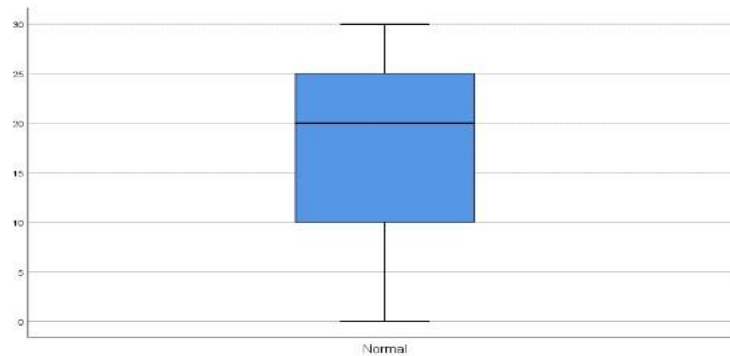
Setelah mengikuti proses pelatihan, peserta diminta untuk mengisi instrument yang diberikan sebagai penilaian atau respon peserta mengenai kegiatan tersebut. Sebelum dilakukan uji hipotesis, terlebih dahulu dilakukan uji normalitas, untuk memastikan bahwa data yang digunakan, memenuhi syarat untuk dianalisis menggunakan uji t-test (Mahdiyah, 2004). Hasil analisis persyaratan harus membuktikan bahwa instrumen yang diberikan terdistribusi normal.

Tabel 4.1. Tabel Uji Normalitas

| Kolmogorov-Smirnov ^a | | | |
|---------------------------------|-----------|----|------|
| | Statistic | df | Sig. |
| Normal | .184 | 20 | .074 |

a. Lilliefors Significance Correction

Hasil uji normalitas menggunakan taraf signifikansi 0,05 terpenuhi, maka dapat dikatakan bahwa data berdistribusi normal, sebagaimana tergambar pada grafik berikut. Dengan demikian, uji persyaratan sudah terpenuhi dan dapat dilakukan uji hipotesis lanjutan.



Gambar 4.2. Grafik Uji Normalitas

Analisis hipotesis menggunakan uji perbandingan T-Test Dependent yang bertujuan untuk menilai kepuasan terhadap pelaksanaan program, metode pelatihan, materi pelatihan, motivasi, kualitas pelatihan dan juga peningkatan keterampilan peserta. Analisis uji t yang digunakan merupakan T-Test Dependent, dimana data masing-masing peserta dibandingkan antara sebelum dan setelah pemberian pelatihan yang bersifat dependent (Mahdiyah, 2014).

Paired Samples Test

| | | Pair 1 |
|--|-----------------|-------------------------------------|
| | | Skore Post Test - Skore Pre Test |
| Paired Differences | Mean | 16.000 |
| | Std. Deviation | 9.947 |
| | Std. Error Mean | 2.224 |
| 95% Confidence Interval of the Difference | Lower | 11.345 |
| | Upper | 20.655 |
| t | | 7.193 |
| df | | 19 |
| Sig. (2-tailed) | | .000 |

Gambar 4.4. Tabel Hasil Uji T

Penilaian melalui uji T membuktikan bahwa skor rerata dari post test (82,50) lebih tinggi dibanding skor rerata pre test (66,50) terbukti memberi peningkatan secara signifikan pada alpha 0,05. Hasil pengujian tersebut terlihat juga pada tabel hasil perhitungan uji T berikut. Hasil ini mendukung pembuktian keberhasilan peningkatan pengetahuan ibu-ibu di desa binaan Muara Gembong, melalui pelatihan pada program PkM yang dilaksanakan.

Selanjutnya diberikan instrument untuk diisi ibu-ibu peserta pelatihan, sebagai penilaian ketercapaian atau tingkat kepuasan mereka dengan adanya kegiatan pelatihan yang disampaikan.



Gambar 4.5. Kepuasan Terhadap Materi Pelatihan

Peserta menyatakan bahwa mereka sangat puas terhadap materi pembuatan kroket dan panada dengan isian ikan rica-rica. Sebanyak 75 persen peserta menyampaikan kalau materi yang disampaikan sangat memuaskan. Sedangkan 25 persen merasakan materi pelatihan PkM memuaskan. Hal ini menunjukkan bahwa proses pelatihan sudah terlaksana dengan baik, sehingga peserta merasa sangat puas dengan materi yang diberikan.



Gambar 4.6. Kepuasan Terhadap Kualitas Pelatihan

Data penilaian kepuasan terhadap kualitas pelatihan dari instrumen yang diperoleh menyatakan 60 persen peserta sangat puas terhadap kualitas pelatihan, dan 40 persen peserta lainnya menyatakan puas terhadap kualitas materi pelatihan yang diberikan. Tingkat kepuasan peserta terhadap kualitas materi penelitian yang diberikan membuktikan bahwa materi pelatihan yang diberikan di Desa Binaan Muara Gembong sudah memiliki kualitas pelatihan yang baik.



Gambar 4.7. Kepuasan Terhadap Motivasi Pelatihan

Penyampaian materi tentang produk pembuatan kroket dan panada dengan isian ikan rica-rica, menjelaskan juga bahwa ibu-ibu rumah tangga sebagai peserta pelatihan, termotivasi untuk melanjutkan pengetahuan mereka dalam bentuk usaha. Kriteria penilaiannya yaitu sebanyak 70 persen peserta menyampaikan kalau materinya sangat memotivasi untuk berwirausaha. Sedangkan 30 persen lainnya merasakan materi pelatihan PkM memberi motivasi berwirausaha.

Tingginya tingkat motivasi peserta untuk berwirausaha juga diiringi dengan mudahnya akses dalam menemukan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kroket dan panada dengan isian ikan rica-rica ini. Hal ini didukung dengan letak wilayah Desa Muara Gembong yang berada di pesisir pantai dan ketersediaan ikan tuna yang melimpah. Selain itu, hadirnya alternatif bahan dasar singkong sebagai pengganti tepung terigu juga meningkatkan minat masyarakat Indonesia yang sejatinya memiliki kesadaran untuk menjunjung tinggi budaya dan kearifan lokal negara ini (Santoso, 2019).



Gambar 4.8. Kepuasan Terhadap Pelatihan

Program pelatihan yang dilakukan dengan mengkombinasikan beberapa metode dan media pembelajaran terbukti dapat menumbuhkan rasa puas pada peserta. Sebanyak 80%

peserta menyatakan bahwa mereka sangat puas dengan program pelatihan yang dirancang. Sementara 20% peserta lainnya merasa puas dengan program pelatihan tersebut.

Berdasarkan berbagai aspek penilaian yang dilakukan, dapat dibuktikan bahwa peserta merasa sangat puas dengan program pelatihan pembuatan kroket dan panada dengan *filling* ikan rica-rica ini. Dengan demikian, seiring dengan tingginya tingkat kepuasan peserta terhadap program penelitian, maka dapat dikatakan pemilihan metode dan media pelatihan ini sudah sangat tepat sasaran. Hal ini juga didukung dengan nilai rerata post test yang lebih tinggi dibandingkan nilai pre test peserta yang turut membuktikan bahwa program ini sudah efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kemampuan peserta.

5. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan secara luring bekerjasama dengan Desa Muara Gembong, Kabupaten Bekasi ini bertujuan untuk memberikan pelatihan bagi masyarakat. Program ini dinilai sangat tepat dilakukan karena sekaligus untuk mengkampanyekan pemanfaatan bahan pangan lokal dan bahan pangan yang menjadi potensi alam dengan lebih optimal. Kegiatan PKM pembuatan kroket dan panada dengan *filling* ikan rica-rica sebagai makanan kekinian bergizi tinggi dinilai mudah dibuat dalam skala rumah tangga. Produk ini sangat memberi peluang dimanfaatkan sebagai lahan usaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Melihat respon sangat positif dan antusias peserta pelatihan, maka program PKM ini, dinilai bermanfaat dan seharusnya dilaksanakan rutin dengan persiapan yang lebih baik. Kolaborasi dengan instansi lain juga dinilai sangat efektif agar materi dapat disampaikan secara langsung kepada masyarakat yang menjadi sasaran dari kegiatan ini.

Kesimpulan ini didukung juga oleh hasil survey yang membuktikan bahwa peserta begitu semangat dan memberi penilaian positif, baik dari aspek kepuasan untuk pelaksanaan program, metode pelatihan, materi pelatihan, motivasi, kualitas pelatihan dan juga peningkatan keterampilan peserta yang dinilai berdasarkan kuesioner yang langsung diisi peserta.

6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Afrianni, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Aprianti, H N., Suliasih, N., Ikrawan, Y. 2017. *Perbandingan Tepung Singkong Dengan Tepung Talas Dan Konsentrasi Serbuk Teh Hijau Terhadap Karakteristik Cookies (Kue Kering) Berbasis Umbi-Umbian*. Skripsi(S1) thesis, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Ariani, R.P., Ekayani, I.H. and Masdarini, L., 2016. Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(1).
- BKP. 2019. *Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian*. Retrieved from Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian: <http://bkp.pertanian.go.id/pengembangan-industri-pangan-lokal-pipl>
- Burhanudin, A. 2006. *Manajemen Pelatihan*. Jakarta: CV Visindo Media Persada. Hlm 30.
- Depdikbud. 1996. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.

- Katimo, K., Suparmi, S., & Sukarmin, S. 2016. Pengaruh Pembelajaran Dengan Pendekatan Saintifik Menggunakan Metode Eksperimen Dan Demonstrasi Terhadap Prestasi Belajar Dan Kreativitas Ditinjau Dari Sikap Ilmiah. *Inkuiri*, 5(2), 87-93.
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya, Bandung.
- Pangan Nusantara, 2017. *Informasi Gizi Pangan Lokal*. Retrieved from Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian: <http://pangannusantara.bkp.pertanian.go.id/?show=page&act=view&id=16>
- Paramita, O., 2011. Identifikasi Kandungan Gizi Tepung Umbi–Umbian Lokal Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 6(1).
- Santia, T. 2021. Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal. Retrieved from Liputan6.com : <https://www.liputan6.com/bisnis/read/4510804/kurangi-impor-masyarakatdiminta-gunakan-tepung-terigu-lokal>
- Soekarto, S. T. 1985. *Penelitian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sriboga Ratu Rahayu. 2005. *Sekilas Tentang Tepung Terigu dengan Aplikasinya*. Semarang.
- Sudjana. 2002. *Metode Statistik*. Bandung: Tarsito.
- Suhardjo. 2003. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wibawa, B., Mahdiyah., dan Afgani. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. 2014. Penerbit Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. www.bogasariflour.com browsing on 26 Februari 2022. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/maya/tuna-bumbu-rica-rica/100g> browsing on 29 Februari 2022.