

## PELATIHAN PEMBUATAN SNACK SEHAT BERBAHAN SINGKONG DENGAN TAMBAHAN IKAN PADA IBU RUMAH TANGGA DI DESA PANTAI MEKAR, KECAMATAN MUARA GEMBONG BEKASI

Cucu Cahyana dan I Gusti Ayu Ngurah Singa

Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan  
Fakultas Teknik - Universitas Negeri Jakarta

Email: [ccahyana@unj.ac.id](mailto:ccahyana@unj.ac.id) dan [gustiayungurah@gmail.com](mailto:gustiayungurah@gmail.com)

### Abstract

The development of healthy food is a great opportunity as an effort to improve the quality of snacks for children. French Fries made from cassava which are processed with the addition of fish are one of the contemporary foods that have great opportunities for development. Another aim is to stimulate the productivity of household culinary businesses which are carried out by many housewives in the village of Pantai Mekar Muara Gembong Bekasi, West Java. The methods used in this activity are providing materials, direct practice, and assistance in making products. The training results show that the results of the gain score on knowledge with an average pre-test score of 67.84 and an average post-test score of 89.13 show a gain value of 0.66 in the range  $0.3 \leq g \leq 0.7$ , meaning an increase knowledge is in the medium category. The results of the level of participant satisfaction show that in the material aspect 83.87% said it was very clear and 16.13% said it was clear; delivery of explanations of materials, tools and product manufacturing processes: 54.84% said it was very clear, 35.48% said it was clear and 9.68% said it was quite clear; time or duration of training video viewing: 54.84% said it was very suitable, 35.48 said it was suitable and 9.86% said it was quite suitable; suitability of the material to community needs: 54.84% said it was very suitable, 35.48 said it was suitable and 9.86% said it was quite suitable; Participants' interest in practicing the product showed that 55.5% said they were very interested, 35% said they were interested and 10% said they were quite interested; interest in the product to be made showed that 61.29% said they were very interested, 25.81% said they were interested and 12.90% said they were quite interested; and satisfaction with training activities showed that 84% said they were very satisfied and 16% said they were satisfied. Conclusion: In the training, participants were satisfied with the increase in their level of knowledge because they gained skills that could be used for entrepreneurship and family income generating.

**Keywords:** Healthy Cassava Snacks, Addition of Fish and Housewives

### Abstrak

Pengembangan makanan sehat menjadi peluang yang sangat besar sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas jajanan bagi anak-anak. French Fries berbahan dasar singkong yang diolah dengan penambahan ikan menjadi salah satu makanan kekinian yang memiliki peluang yang besar untuk dikembangkan. Tujuannya lainnya adalah untuk memacu produktivitas usaha kuliner rumah tangga yang banyak digeluti oleh ibu-ibu rumah tangga di desa Pantai Mekar Muara Gembong Bekasi Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberian materi, praktek secara langsung, dan pendampingan pembuatan produk. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa Hasil nilai gain skor pada pengetahuan dengan rata-rata nilai pre test 67,84 dan nilai rata-rata post test 89,13 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 83,87% menyatakan sangat jelas dan 16,13% menyatakan jelas; penyampaian penjelasan bahan, alat dan proses pembuatan produk 54,84% menyatakan sangat jelas, 35,48% menyatakan jelas dan 9,68% menyatakan cukup jelas; waktu atau durasi tayangan video pelatihan 54,84% menyatakan sangat sesuai, 35,48 menyatakan sesuai dan 9,86% menyatakan cukup sesuai; kesesuaian materi dengan kebutuhan Masyarakat 54,84% menyatakan sangat sesuai, 35,48 menyatakan sesuai dan 9,86% menyatakan cukup sesuai; ketertarikan peserta untuk mempraktekkan produk menunjukkan 55,5% menyatakan sangat tertarik, 35% menyatakan tertarik dan 10% menyatakan cukup tertarik; kemarikan produk untuk dibuat menunjukkan 61,29% menyatakan sangat tertarik, 25,81% menyatakan tertarik dan 12,90% menyatakan cukup tertarik; dan kepuasan terhadap kegiatan pelatihan menunjukkan sebanyak 84% menyatakan sangat puas dan 16% menyatakan puas. Kesimpulan dalam pelatihan peserta puas dengan kenaikan tingkat pengetahuan sedang karena mendapatkan keterampilan yang dapat digunakan untuk berwirausaha dan menambah income generating keluarga.

**Kata Kunci:** Snack Sehat Singkong, Penambahan Ikan dan Ibu Rumah Tangga

## 1. PENDAHULUAN (*Introduction*)

Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia. Pangan adalah salah satu kebutuhan pokok yang dibutuhkan tubuh setiap hari dalam jumlah tertentu sebagai sumber energi dan zat gizi. Kekurangan atau kelebihan pangan dalam jangka waktu lama akan berakibat buruk terhadap kesehatan (Afrizal Arlius dkk. 2017). Keadaan kesehatan seseorang tergantung dari tingkat konsumsi. Tingkat konsumsi ditentukan oleh kualitas serta kuantitas hidangan. Lebih lanjut Afrizal Arlius, dkk. (2017) kualitas hidangan menunjukkan terpenuhinya semua zat gizi yang diperlukan tubuh sedangkan kuantitas menunjukkan jumlah masing-masing zat gizi terhadap kebutuhan tubuh. Jika susunan hidangan memenuhi kebutuhan tubuh baik secara kualitas maupun kuantitasnya, maka tubuh akan mendapatkan kondisi kesehatan gizi yang sebaik-baiknya.

Pada masyarakat dikenal adanya kebiasaan makan yang berbeda antara masyarakat satu dengan yang lain, hal ini disebut dengan pola konsumsi pangan (Afrizal Arlius dkk. 2017). Pemenuhan kebutuhan pangan dalam konteks ketahanan pangan merupakan pilar bagi pembentukan sumber daya manusia berkualitas yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing bangsa Indonesia di tatanan global (Reni Caereni. 2020.).

Ketahanan pangan merupakan hal yang sangat penting dan strategis karena pangan adalah kebutuhan dasar manusia. Ketahanan pangan pada dasarnya terbagi menjadi ketersediaan pangan (*food availability*), konsumsi pangan (*food consumption*), dan keterjangkauan pangan (*food accessibility*). Ketersediaan pangan yang cukup berarti rata-rata jumlah dan mutu gizi pangan yang tersedia di masyarakat dan pasar mencukupi kebutuhan konsumsi semua rumah tangga (Soekirman. 2000). Ketahanan pangan di suatu wilayah dapat diukur dari ketersediaan pangan, daya beli, dan tingkat konsumsi penduduk. Tingkat konsumsi pangan dapat memberikan gambaran kondisi kesehatan penduduk di suatu wilayah yang ditinjau dari aspek keadaan gizi.

Hal ini didukung dengan masih terus terjadinya permasalahan gizi di masyarakat yang dihubungkan dengan ketersediaan pangan dalam jumlah yang tidak mencukupi, ketidakmampuan masyarakat dalam daya beli, dan kemampuan untuk memperoleh akses terhadap pangan yang bergizi (Predi D. 2013).

Muara Gembong adalah sebuah kecamatan di kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Kecamatan ini merupakan kecamatan dengan wilayah paling ujung di Kabupaten Bekasi. berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Teluk Jakarta di timur, dan Kecamatan Babelan di selatan. Kecamatan Muara Gembong memiliki enam kelurahan atau desa, diantaranya Pantai Mekar. Kawasan pemukiman penduduk yang berada di pinggir laut dengan luas lahan keseluruhan 14.009 hektare (Ha) tersebut didominasi oleh lahan perairan.

Muara Gembong memiliki tambak perikanan mencakup lahan seluas 10.125 Ha dan lahan pertanian seluas 512 Ha menjadi mata pencarian utama yaitu petani dan nelayan sebanyak 49,85% dari jumlah penduduk. Penduduk Muara Gembong bermata pencarian petani, nelayan, menangkap ikan, kepiting, dan udang untuk dijual ke Jakarta khususnya ke daerah Cilincing, Ancol, dan Muara Angke (BPS Kabupaten Bekasi, 2021).

Dalam sektor pertanian Muara Gembong juga memiliki potensi bahan lokal seperti ganyong, kacang tanah, singkong, kacang hijau, bayam, pisang dan katuk. Singkong merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika yang dapat ditanam sepanjang tahun, dan

hampir disetiap wilayah di Indonesia. serta memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Bagian yang dimakan dari tanaman singkong selain bagian umbi atau akarnya juga daunnya, biasanya dimanfaatkan untuk ragam masakan, terutama sayuran. Harga singkong yang relatif murah juga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan pengolahan menjadi produk yang banyak variasinya. Karena kandungan gizi dan nilai ekonominya tinggi, banyak orang tertarik membudidayakan tanaman ini (Panasesa, 2021)

Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan makanan yang berbasis singkong dengan penambahan bahan pangan sumber protein seperti ikan dan sumber pangan hasil laut lainnya. Kecamatan Muara Gembong Bekasi memiliki potensi makanan yang dapat dikembangkan menjadi jajanan yang sehat. Untuk itu perlu dilakukan pelatihan dalam pembuatan jajanan sehat berbahan dasar singkong dengan penambahan ikan untuk pada ibu rumah tangga Di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong Bekasi.

## 2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Komoditas ubikayu saat ini merupakan komoditas tanaman pangan penting di Indonesia setelah padi, jagung, kedelai, kacang tanah dan kacang hijau, yaitu sebagai bahan pangan, pakan dan bahan baku industri baik hulu maupun hilir. Disamping sebagai bahan makanan, ubi kayu juga dapat digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak (Ditjen TP). Perkembangan produktivitas ubi kayu di Indonesia selama 1980-2019 cenderung mengalami peningkatan, laju pertumbuhan rata-rata meningkat sebesar 2,66% per tahun yaitu produktivitas 97,51 ku/ha di tahun 1980 menjadi 260,23 ku/ha di tahun 2019. Demikian pula perkembangan produktivitas selama lima tahun terakhir cenderung naik sebesar 3,23% Indonesia tercatat mampu memproduksi singkong sebanyak 18,3 juta singkong pada 2020. Di Indonesia sentra produksi singkong tersebar di 13 provinsi. Lima besar provinsi penghasil singkong ada Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat dan DI Yogyakarta (Retno Suryani, 2020).

Data Badan Ketahanan Pangan menyebutkan, tingkat konsumsi singkong pada tahun 2017 sempat mencapai angka tertinggi yaitu 12,40 kg/kapita/tahun, namun tahun 2020 turun menjadi 8,59 kg/kapita/tahun saja. Harapannya pada tahun 2021 konsumsi bisa naik mencapai 12,4 kg/kapita/tahun.

Menurut Widjajanti (1998), makanan jajanan yang sehat, aman, dan bergizi adalah makanan yang halal, mengandung zat gizi yang diperlukan tubuh, disajikan dalam wadah atau kemasan tertutup, tidak mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya dan atau dalam jumlah yang berlebihan serta tidak basi atau rusak secara fisik.

Makanan jajanan menurut FAO (*Food Agriculture Organization*) didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat- tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Judarwanto, 2011).

Lebih lanjut Judarwanto (2011) dan Ganie (2003) menjelaskan bahwa makanan sehat selain mengandung zat gizi yang cukup dan seimbang juga harus aman, yaitu bebas dari bakteri, virus, parasit, serta bebas dari pencemaran zat kimia. Makanan dikatakan aman apabila kecil kemungkinan atau sama sekali tidak mungkin menjadi sumber penyakit atau yang dikenal sebagai penyakit yang bersumber dari makanan (*foodborne disease*). Oleh sebab itu, makanan

harus dipersiapkan, diolah, disimpan, diangkut dan disajikan dengan serba bersih dan telah dimask dengan benar.

Untuk menghasilkan makanan sehat diperlukan bahan tambahan makanan yang dapat meningkatkan nilai gizi, salah satunya ikan. Ikan merupakan sumber protein dan juga diakui sebagai makanan fungsional yang sangat penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh rantai panjang (terutama yang termasuk asam lemak omega-3), vitamin, dan mineral besar dan kecil. Asam lemak omega-3 dapat menurunkan kadar 8 trigliserida darah dan kolesterol total, serta dapat meningkatkan metabolisme lemak (Kaiang, Montolalu dan Montolalu, 2016).

### **3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)**

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini ditujukan kepada masyarakat, dengan jumlah peserta sebanyak 31 orang peserta. Program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu membantu memberdayakan ekonomi keluarga melalui peran para peserta pelatihan di desa tersebut dengan memanfaatkan potensi singkong dan hasil perikanan. Dalam jangka panjang usaha pemanfaatan singkong dan hasil perikanan bisa memunculkan unit usaha di daerah tersebut yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan warga setempat.

Mekanisme pelaksanaan kegiatan ini adalah pemberian materi, praktek dan pendampingan secara luring. Pemberian materi dilakukan di aula Desa Pantai Mekar, dengan materi tentang inovasi pangan lokal untuk mengenalkan berbagai pilihan alternatif sumber pangan dan mengenalkan beberapa contoh inovasi pangan berbasis singkong dan hasil perikanan. Teknik pembuatan produk olahan dan pendampingan serta praktek pembuatan dan penyajian produk diberikan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan di wilayah Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong Bekasi.

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

Hasil pelatihan dilihat berdasarkan pelaksanaan kegiatan dapat dikatakan pelatihan berjalan dengan baik dan berhasil memberikan keterampilan untuk peserta pelatihan. Kendala utama yang dialami dalam pelatihan ini adalah penyesuaian waktu dan kesiapan warga dalam menerima informasi yang diberikan selama pelatihan.



Solusinya pelatihan dilaksanakan secara luring dengan memberikan video pelatihan lewat laman youtube supaya dapat ditonton kembali setelah pelatihan, pre dan post test pengetahuan, dan kepuasan pelatihan. 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 posttest serta kepuasan peserta pelatihan. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 1, gambar 2 gambar 3. dan gambar 4.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan



Gambar 2. Cuplikan Gambar Video Pembuatan Snack Sehat

<p><b>Stick Singkong Ikan</b></p>  <p><b>Adonan Dasar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 700 gram singkong, dikukus, dihaluskan</li><li>• 1 sendok teh garam</li><li>• 1/2 sendok teh merica bubuk</li><li>• 1 sendok teh pala bubuk</li><li>• 1 butir telur</li><li>• 50 gram ikan kembung kukus, digiling</li><li>• minyak untuk menggoreng</li></ul> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Campur singkong, garam, merica bubuk, pala bubuk, telur dan margarin. Aduk rata.</li><li>2. <b>Stick Ikan:</b> Giling sebanyak 250 gram adonan dalam 2 lembar plastik hingga ketebalan 1/2 cm, potong memanjang 15 cm dengan lebar 1/2 cm. Sajikan.</li><li>3. Goreng dalam minyak banyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan. Sajikan panas dengan saus sambal.</li></ol>	<p><b>Lento Singkong Ikan</b></p>  <p><b>Adonan Dasar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 700 gram singkong, dikukus, dihaluskan</li><li>• 1 sendok teh garam</li><li>• 1/2 sendok teh merica bubuk</li><li>• 1 sendok teh pala bubuk</li><li>• 1 butir telur</li><li>• 50 gram ikan kembung kukus, digiling</li><li>• minyak untuk menggoreng</li></ul> <p><b>Cara Membuat:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Campur singkong, garam, merica bubuk, pala bubuk, telur dan margarin. Aduk rata.</li><li>2. <b>Lento:</b> Timbang adonan seberat 20 gram, bentuk lonjong dan pipihkan dengan ketebalan 1/2 cm. Sajikan.</li><li>3. Goreng dalam minyak banyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan. Sajikan panas dengan saus sambal.</li></ol>
--	--

Gambar 3. Produk Variasi Roti Gulung Berbahan Nanas



Gambar 4. Kegiatan Persiapan Pengemasan Produk Pelatihan Buat Peserta

Pre test dan Post Test dilakukan kepada seluruh peserta pelatihan yang semuanya berjumlah 31 orang. Berdasarkan hasil pre test dan post test pada Tabel 1, menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dari rata-rata pre test yaitu 67,84 menjadi 89,13 pada nilai rata-rata post test.

Tabel 1. Hasil Pre Test dan Post Test

NO	NAMA PESERTA	NILAI	
		PRE TEST	POST TEST
1	Hj. Suirah	78	86
2	Narsih	78	86
3	Maimanah	78	86
4	Juminah	78	86
5	Nengsih	78	100
6	Hasanah	78	86
7	Dewi Ningsih	78	100
8	Khadijah	78	86
9	Hasanah	78	86
10	Sarniti	71	86
11	Encih	86	86
12	Sarimah	86	86
13	Purwaningsih	80	86
14	Dausri	80	100
15	Ela Laela	86	86
16	Masni	71	86
17	Purwati	56	86
18	Ammy	56	86
19	Jati A	56	86
20	Yulianti	45	100

NO	NAMA PESERTA	NILAI	
		PRE TEST	POST TEST
21	Usenah	45	100
22	Safitri	50	100
23	Sanah	71	100
24	Wati	50	100
25	Anis	71	71
26	Neneng	86	86
27	Uum	50	86
28	Ela	45	86
29	Jubaedah	50	86
30	Casti	55	86
31	Neneng	55	86
<b>Rerata</b>		<b>67,84</b>	<b>89,13</b>

Data hasil perhitungan instrumen pengetahuan sebelum pelatihan (*Pre Test*) dan sesudah pelatihan (*Post Test*) pembuatan snack sehat berbahan dasar singkong dengan penambahan ikan kemudian akan diinterpretasikan dengan menggunakan *gain* standar sebagai berikut (Melzer dalam Syahfitri, 2008) :

Tabel 2. Pembagian Skor Gain

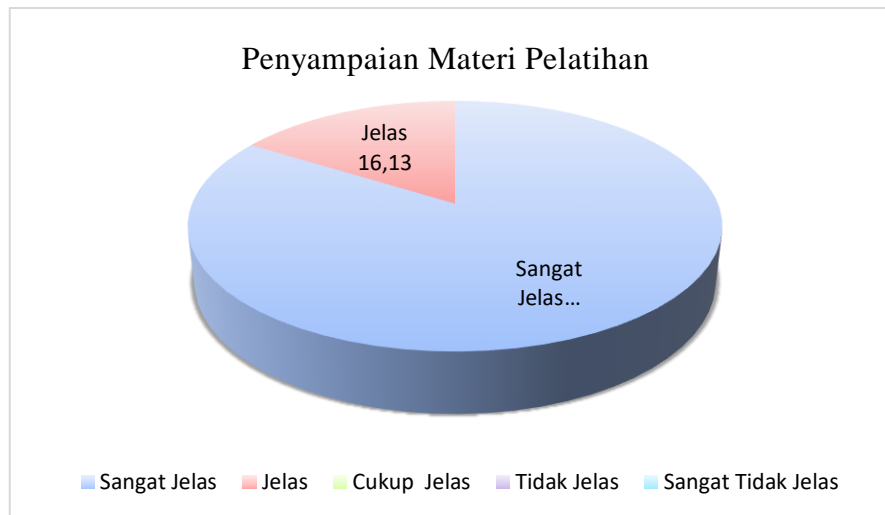
Nilai N-Gain	Kategori
$G > 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq g \leq 0,7$	Sedang
$G < 0,3$	Rendah

Berdasarkan tabel 2 Uji gain dimaksudkan untuk mengetahui hasil perhitungan data peserta pelatihan pre-test dan post-test pada saat mengikuti pelatihan snack sehat berbahan dasar singkong dengan penambahan ikan. 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 snack sehat berbahan dasar singkong dengan penambahan ikan 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:

#### 1. Materi Yang Disampaikan

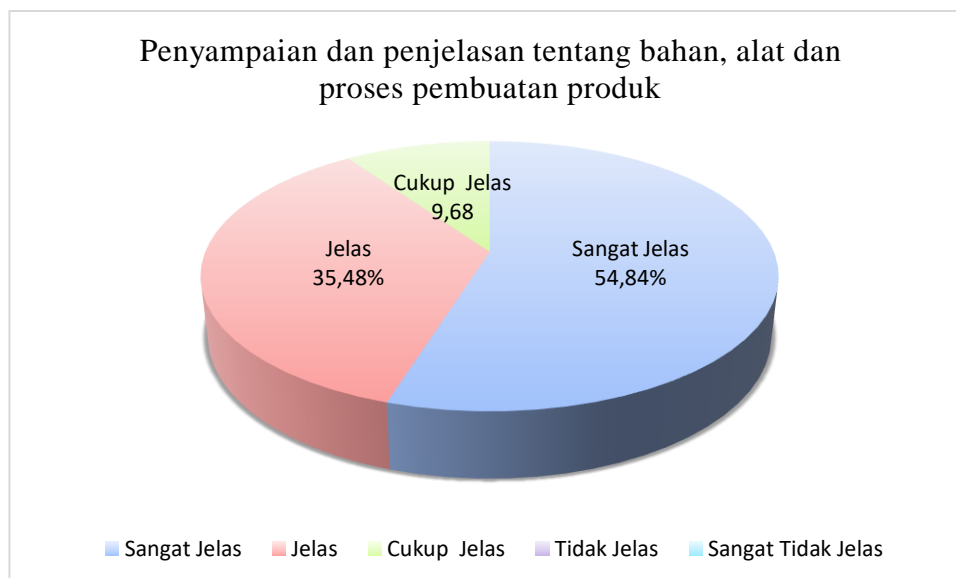
Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang materi yang disampaikan oleh instruktur didapatkan bahwa 83,87% peserta menyatakan sangat jelas dan 16,13% menyatakan jelas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini.



Gambar 5. Materi Yang Disampaikan

## 2. Penyampaian dan Penjelasan Tentang Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Produk

Untuk aspek penyampaian dan penjelasan tentang bahan, alat dan proses pembuatan produk, sebanyak 54,84% menyatakan sangat jelas, 35,48% menyatakan jelas dan sebanyak 9,68% menyatakan cukup jelas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 6 dibawah ini.

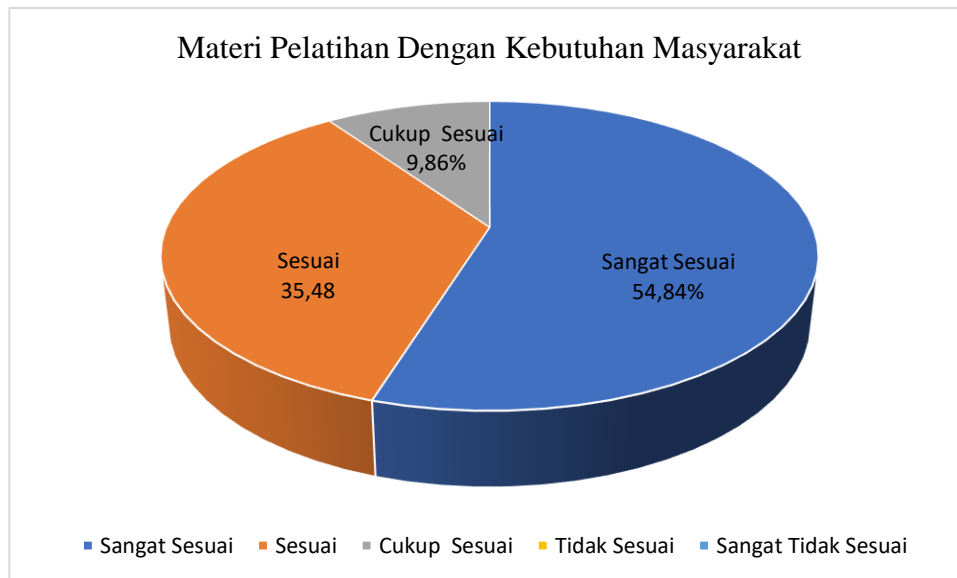


Gambar 6. Penyampaian dan Penjelasan Tentang Bahan, Alat dan Proses Pembuatan Produk

## 3. Kesesuaian Materi dengan Kebutuhan Peserta

Untuk aspek kesesuaian materi dengan kebutuhan masyarakat, sebanyak 54,84% menyatakan sangat sesuai, 35,48% menyatakan sesuai dan sebanyak 9,68% menyatakan cukup sesuai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 7 dibawah ini.





Gambar 7. Kesesuaian Materi Dengan Kebutuhan Peserta

#### 4. Tertarik Membuat Produk Yang Disampaikan

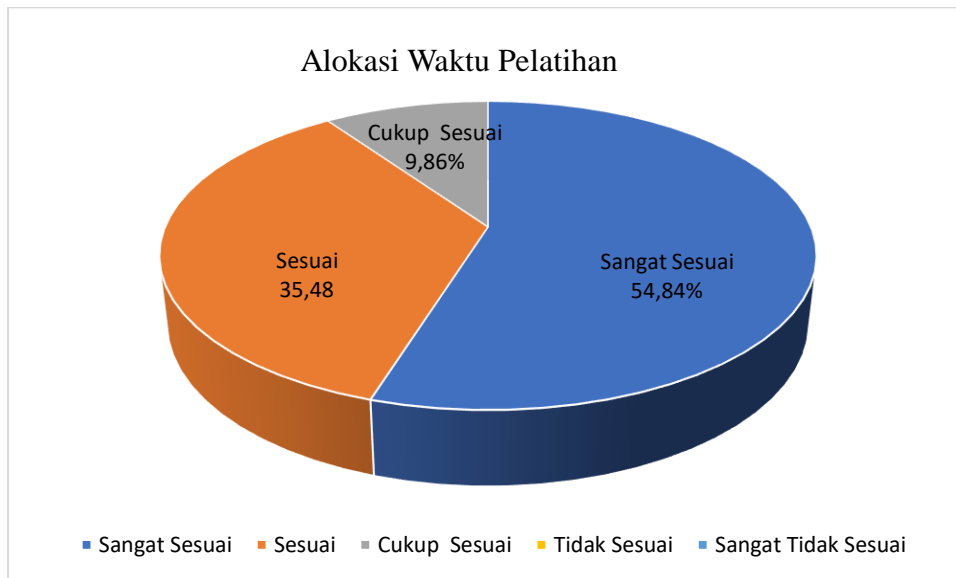
Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan peserta pelatihan tentang tertarik membuat produk yang disampaikan didapatkan bahwa sebanyak 55% menyatakan sangat tertarik, 35% menyatakan tertarik dan sebanyak 10% menyatakan cukup tertarik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 8 dibawah ini.



Gambar 8. Tertarik Membuat Produk Yang Disampaikan

#### 5. Alokasi Waktu Pelatihan

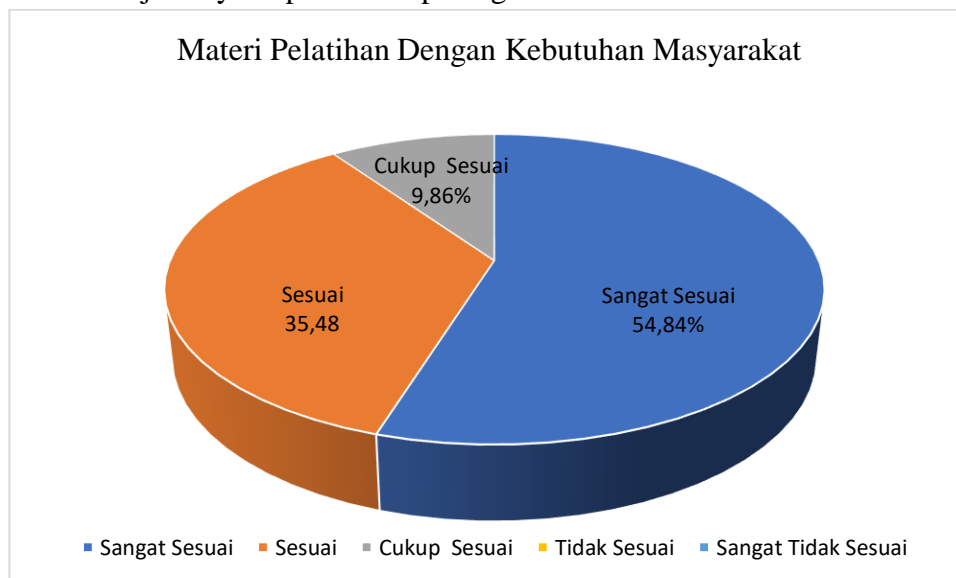
Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang waktu atau durasi pelatihan didapatkan bahwa sebanyak 54,84% menyatakan sangat sesuai, 35,48% menyatakan sesuai dan sebanyak 9,68% menyatakan cukup sesuai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 9 dibawah ini.



Gambar 9. Alokasi Waktu Pelatihan

#### 6. Materi Pelatihan Dengan Kebutuhan Masyarakat

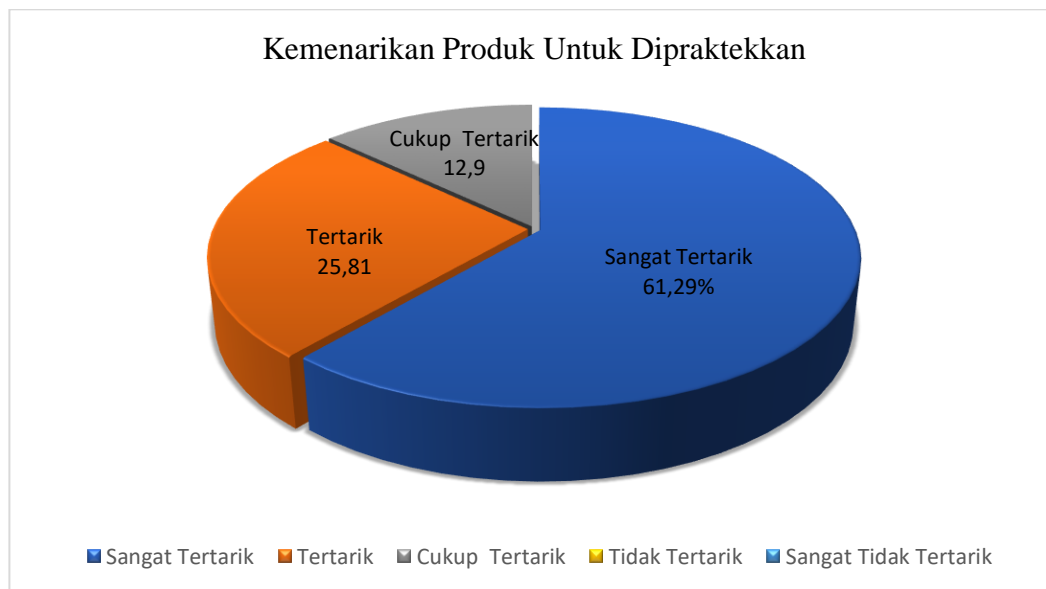
Berdasarkan hasil pengisian kuesioner yang dilakukan oleh peserta pelatihan tentang materi pelatihan dengan kebutuhan masyarakat menunjukkan bahwa sebanyak 54,84% menyatakan sangat sesuai, 35,48% menyatakan sesuai dan sebanyak 9,68% menyatakan cukup sesuai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 10 dibawah ini.



Gambar 10. Materi Pelatihan Dengan Kebutuhan Masyarakat

#### 7. Kemenarikan Produk Untuk Dipraktekkan

Berdasarkan kuesioner yang dilakukan kepada peserta pelatihan tentang kemenarikan produk untuk dipraktekkan menunjukkan bahwa 61,29% peserta menyatakan sangat tertarik, 25,81% menyatakan tertarik dan 5,2% menyatakan cukup tertarik. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 11 dibawah ini



Gambar 11. Kemenarikan Produk Untuk Dipraktekkan

Berdasarkan data yang didapat mengenai kepuasan peserta pelatihan secara umum sebanyak 84% peserta memberikan respon sangat puas terhadap kegiatan pelatihan, dan 16% peserta memberikan respon puas. Kesimpulan secara umum terhadap hasil pelatihan dalam kategori baik dan dapat dikatakan pelatihan dalam rangka pelaksanaan P2M berhasil memberikan keterampilan kepada peserta pelatihan.

## 5. KESIMPULAN (*Conclusions*)

Pelatihan snack sehat berbahan dasar singkong dengan penambahan ikan yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat desa sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat menunjukkan hasil bahwa peserta pelatihan puas hal ini ditunjukkan dengan kenaikan tingkat pengetahuan yang mencapai 84% dengan kategori sedang, serta peserta mendapatkan keterampilan yang dapat digunakan untuk berwirausaha dan menambah income generating keluarga.

## 6. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Afrizal Arlius, Toto Sudargo, & Subejo 2017. Hubungan Ketahanan Pangan Keluarga Dengan Status Gizi Balita (Studi Di Desa Palasari Dan Puskesmas Kecamatan Legok, Kabupaten Tangerang). *Jurnal Ketahanan Pangan: Volume 23 No. 3 Desember 2017*, h. 359-375.
- BPS Kabupaten Bekasi. 2021. Kecamatan Muragembong Dalam Angka 2021. Bekasi Badan Pusat Statistik
- Ganie, S.N. 2003. UPABOGA di Indonesia. *Ensiklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Judarwanto W. 2011. *Perilaku Makan Anak Sekolah*. Direktorat Bina Gizi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A. D. Y., dan Montolalu, A. I. 2016. Kajian mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 4(2): 75-84. Unsrat Manado
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia di <http://panganku.org/> (akses 2 Juli 2020)
- Panasea, 2021. *Budidaya Tanaman Singkong Dan Peluang Bisnisnya*. Bekasi: Elementa Media
- Predi D. 2013. *Peranan badan ketahanan pangan dalam peningkatan ketahanan pangan [Tesis]*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Reni Chaireni, Dedy Agustanto, Ronal Amriza Wahyu & Patmasari Nainggolan. 2020. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan (JKPL) Vol 1 No 2 H.11-13*
- Retno Suryani, 2020. *Outlook Ubi Kayu*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Sediaoetama. 2006. *Ilmu Gizi Untuk Profesi dan Mahasiswa Jilid I dan II*. Jakarta: Dian Rakyat.