

---

**PELATIHAN PENGOLAHAN HIDANGAN PEMBUKA DAN PENUTUP SERTA  
PENGETAHUAN TENTANG PENGEMBANGAN USAHA KECIL**

**Ni Made Erpia Ordani Astuti<sup>1</sup>, I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini<sup>2</sup>, I Putu Pranatha Sentosa<sup>3</sup>, I  
Wayan Suyanto<sup>4</sup>, I Ketut Suartana<sup>5</sup>, Maria Fransisca Ginting<sup>6</sup>, I Gusti Ayu Ika Monika  
Prastyandhari<sup>7</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>2</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>3</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>4</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>5</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>6</sup>Universitas Dhyana Pura

<sup>7</sup>Universitas Dhyana Pura

nerpiaordani@yahoo.com, gungsinta@undhirabali.ac.id, pranathasentosa@undhirabali.ac.id,  
suryanto@undhirabali.ac.id, suartana.undhira@gmail.com, mariafransiska@undhirabali.ac.id,  
ayumonika@undhirabali.ac.id

---

**Abstrak**

SMK Pratama Widhya Mandala Badung merupakan SMK yang menerapkan Kurikulum 2013 yang bertujuan mendidik, melatih siswa, menghasilkan lulusan kompeten dibidang perhotelan dan siap bekerja di industri perhotelan. Hasil wawancara baik dengan Kepala Sekolah, Ketua Program Studi Jasa Boga SMK Pratama Widya Mandala, materi Praktik diberikan kepada siswa/i Pratama Widya Mandala jurusan Jasa Boga Kelas XI adalah *dry practice*, praktik dasar pembuatan kue Indonesia. Untuk mencapai tujuan diharapkan dan menambah ketrampilan siswa, khususnya pengolahan hidangan *Appetizer and Dessert* melengkapi keterampilan siswa menjelang mereka melaksanakan *training* di industri perhotelan, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Dhyana Pura memiliki fungsi melayani pembelajaran, penelitian, pengabdian civitas akademika dan masyarakat umum, menjawab kebutuhan. Metode dilakanakan sosialisasi, demonstrasi, pelatihan praktik pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, pelatihan *presenting Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah* disajikan kepada tamu. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, Pengetahuan Pengembangan Usaha Kecil berjalan baik, peserta aktif melakukan praktik diawali proses penyiapan bahan, peralatan, pembuatan adonan, dan pengolahan. Proses pemanggangan *Macaroni Schotel* dan proses *steaming* *Roti Kukus Gula Merah*. Setelah matang, siap dihidangkan kepada tamu sebagai hidangan pembuka / *Appetizer*, dan hidangan penutup / *dessert*, dijual kepada masyarakat sehingga mampu menjawab tantangan dunia kerja khususnya industri perhotelan.

**Kata Kunci** : Pelatihan, *Appetizer/Dessert*, Usaha Kecil

## PENDAHULUAN

SMK Pratama Widhya Mandala yang beralamat di Dawas, Tibu Beneng, Kuta Utara, Badung merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata yang menerapkan Kurikulum 2013 yang memiliki tujuan mendidik, melatih siswa dan menghasilkan lulusan yang kompeten dibidang perhotelan dan siap bekerja di industry perhotelan. Untuk dapat menghasilkan lulusan yang terampil dan kompeten di suatu bidang seperti bidang perhotelan sangat dipengaruhi oleh proses yang dilakukan. SMK Pratama Widhya mandala mendidik dan melatih siswa/siswi baik secara teori maupun praktek dengan tujuan lulusan yang dihasilkan sudah siap bekerja dan kompeten dibidang perhotelan baik itu bidang Akomodasi Perhotelan (bidang Kantor Depan dan Tata Graha), maupun bidang Jasa Boga dan Tata Hidang. Dari hasil wawancara baik dengan Kepala Sekolah, dan Ketua Program Studi Jasa Boga SMK Pratama Widya Mandala, bahwa materi Praktik yang diberikan kepada siswa/siswi Pratama Widya Mandala jurusan Jasa Boga Kelas XI adalah teori atau *dry practice*, dan praktik dasar untuk pengolahan/pembuatan kue Indonesia. Berdasarkan wawancara yang sudah dilakukan, untuk mencapai tujuan yang diharapkan dan untuk melengkapi serta menambah ketrampilan siswa SMK Pratama Widya Mandala jurusan Jasa Boga kelas XI, khususnya dalam pengolahan hidangan *Appetezer and Dessert* (*Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah), serta untuk menambahkan atau melengkapi keterampilan siswa menjelang mereka melaksanakan *training* di industri perhotelan, maka Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Dhyana Pura yang memiliki fungsi melayani pembelajaran, penelitian dan pengabdian bagi civitas akademika dan masyarakat umum, menjawab kebutuhan tersebut dengan menyelenggarakan dan memberikan “Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) serta Pengetahuan tentang Pengembangan Usaha

Kecil/*Enterpreneurship*”. Memberikan pendampingan dan pelatihan dimaksudkan untuk memberi dan menambah wawasan, keterampilan teknik dasar pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* bagi siswa SMK Pratama Widya Mandala sehingga dapat menjawab tantangan dunia kerja khususnya di industri perhotelan dan juga bagi pengembangan teknologi di masa depan.

Tujuan dari kegiatan Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) serta Pengetahuan tentang Pengembangan Usaha Kecil/*Enterpreneurship* bagi siswa SMK Pratama Widya Mandala antara lain:

- 1) Memberikan pengetahuan tentang pengembangan *usaha/enterpreneurship* untuk memulai usaha kecil bagi peserta.
- 2) Memberikan pengetahuan secara teori tentang Pengolahan Hidangan *Appetezer and Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) dalam bidang industri perhotelan dan dunia kerja.
- 3) Memberikan pengetahuan tentang teknik-teknik dasar Pengolahan Hidangan *Appetezer and Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) yang dapat dilakukan dan diterapkan di dunia industri perhotelan.
- 4) Mendemonstrasikan dan melakukan pendampingan teknik Pengolahan Hidangan *Appetezer and Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah).
- 5) Mendemonstrasikan dan melakukan pendampingan teknik penataan/*presenting* Hidangan *Appetezer and Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah).

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura dilaksanakan pada hari Senin, 27 Mei 2019 mulai pukul 07.30 – 14.00 wita dengan jumlah peserta keseluruhan 40 orang dari

kelas XI Jurusan Jasa Boga, SMK Pratama Widhya Mandala.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga adalah sosialisasi/ceramah, demonstrasi, yaitu dilakukan beberapa tahap yaitu :

Tahap sosialisasi/ceramah dilakukan secara klasikal, yaitu peserta/siswa dihadirkan dalam satu ruangan yaitu di ruang kelas untuk mendengarkan penjelasan dari dosen dan instruktur. Tahap sosialisasi/ceramah diawali oleh Ketua Program Studi Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd dengan memperkenalkan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura, Visi, Misi dan tujuan Prodi. Kaprodi juga menjelaskan profil lulusan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan peluang kerja bagi lulusan. Kegiatan dilanjutkan dengan sambutan Ketua Program Studi Jasa Boga dan Kepala SMK Pratama Widhya Mandala. Melalui sambutan Ketua Program Studi dan Kepala SMK Pratama Widhya Mandala menyampaikan bahwa pihak SMK menyambut baik pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, karena sesuai dengan program dari SMK Pratama Widhya Mandala, yaitu membentuk insan-insan pariwisata yang kompeten dibidang perhotelan. Setelah sambutan, kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan materi tentang *enterpreneurship/* kewirausahaan yang disampaikan oleh dosen tetap prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yaitu Bapak I Wayan Suryanto, SE., M.Pd dan bapak I Putu Pranatha Sentosa, SE., M.Pd. Setelah penyampaian materi tentang *enterpreneurship/* kewirausahaan, materi selanjutnya adalah penjelasan tentang bahan-bahan dasar pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, teknik atau metode pengolahan, serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, materi ini disampaikan oleh ibu Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd. Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah* di Lab Kitchen SMK Pratama Widhya Mandala. Kegiatan pelatihan dan pendampingan diawali dengan pembentukan kelompok kerja, dimana masing-masing kelompok

kerja terdiri dari 5 orang. Setiap kelompok mulai mempersiapkan bahan, alat sesuai dengan petunjuk atau resep yang sudah dibagikan kepada semua peserta. Kelompok yang sudah mempersiapkan bahan dan alat, kegiatan dilanjutkan dengan proses pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*

Demonstrasi dilakukan oleh instruktur dan beberapa orang mahasiswa prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga mendampingi, yaitu mendemonstrasikan dan mempraktekkan secara langsung dari proses mempersiapkan bahan, mempersiapkan alat dan praktek pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*. Setelah instruktur mendemonstrasikan pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*. Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan, peserta diajak untuk mempraktekkan secara langsung materi yang sudah dijelaskan, instruktur dan beberapa mahasiswa program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga membimbing dan mendampingi peserta supaya dalam melaksanakan kegiatan sesuai dengan tahapan yang sudah dijelaskan dan sesuai dengan standar resep.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*) serta Pengetahuan tentang Pengembangan Usaha Kecil/*Enterpreneurship* dilaksanakan bagi siswa SMK Pratama Widya Mandala kelas XI jurusan Jasa Boga berjalan baik sesuai dengan rencana yang sudah disepakati oleh kedua belah pihak.

Pada saat mengikuti kegiatan, semua peserta nampak antusias mendengarkan penjelasan dari para pembawa materi yang dalam hal ini dibawakan oleh dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Dhyana Pura.

Pelatihan berjalan dalam suasana keakraban antara instruktur dan peserta, selama proses pelatihan dan pendampingan banyak peserta/siswa yang menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan

proses pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*. Setelah semua kelompok menyelesaikan pembuatan *Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah*, dan hasil olahannya sudah jadi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan cara penataan/*presenting Macaroni Schotel* dan *Roti Kukus Gula Merah* yang akan disajikan bagi tamu, atau dijual ke masyarakat umum.

Kegiatan Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) serta Pengetahuan tentang Pengembangan Usaha Kecil/*Entrepreneurship*” berjalan dengan baik, semua peserta aktif melakukan praktik yang diawali dengan proses penyiapan bahan, penyiapan peralatan, pembuatan adonan, pengolahan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah sampai dengan tahap dihidangkan kepada tamu sebagai hidangan pembuka / *Appetezer*, dan hidangan penutup / *dessert*, serta dapat juga dijual kepada masyarakat.

Di akhir kegiatan, team pengabdian mengevaluasi tingkat pemahaman peserta tentang materi yang sudah diberikan oleh para instruktur dengan memberikan kuisisioner berupa beberapa pertanyaan terkait dengan pengetahuan tentang bahan-bahan pembuatan hidangan pembuka / *Appetezer* dan hidangan penutup / *dessert*, pertanyaan berkaitan dengan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *Appetezer* dan *dessert*. Langkah-langkah dalam pembuatan *Appetezer* dan *dessert*. Hal ini bertujuan untuk mengukur keberhasilan program PKM (Pengabdian kepada Masyarakat). Adapun tingkat pemahaman peserta tersaji dalam table di bawah ini:

Tabel 1 : Perbedaan Pemahaman Sebelum dan Setelah Diberikan Sosialisasi dan Pelatihan

no	Kategori	Perse ntase (%) (sebe lum)	Per sentase (%) (se sudah)	Ti ngkat Kenai kan (%)
1	Bahan pembuatan	35	90	50

	<i>Appetezer dan dessert</i>			
2	Peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan <i>Appetezer dan dessert</i>	30	85	55
3	Langkah-langkah dalam pembuatan <i>Appetezer dan dessert</i> .	30	85	55
4	Metode Masak	25	90	70
<b>Rata-Rata Peningkatan</b>				<b>56,25</b>

Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta meningkat maksimal hingga 57,50% dari beberapa kategori pertanyaan Tim Pengabdian. Peningkatan yang paling tinggi ada pada pemahaman tentang metode memasak sebesar 70%, sedangkan peningkatan pemahaman paling rendah adalah tentang

bahan pembuatan *Appetezer* dan *dessert* sebesar 50%. Hasil ini diharapkan menjadi potensi keberlanjutan dalam pengembangan usaha kecil/*entrepeneurship* khususnya bagi para peserta didik di SMK Pratama Widhya Mandala.

## KESIMPULAN

Setelah dilaksanakan program Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Hidangan *Appetezer And Dessert* (Pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah) serta Pengetahuan tentang Pengembangan Usaha Kecil/*Enterpreneurship* di SMK Pratama Widhya Mandala bagi siswa Jasa Boga kelas XI, beberapa hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Meningkatnya pengetahuan siswa SMK Prathama Widya Mandala tentang bahan-bahan pembuatan *Appetezer*, *dessert*, Peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan *Appetezer* dan *dessert*, langkah-langkah dalam pembuatan *Appetezer*, *dessert*, dan pengetahuan tentang metode memasak.
- 2) Meningkatnya ketrampilan siswa dalam proses pengolahan *Appetezer And Dessert* khususnya pembuatan *Macaroni Schotel* dan Roti Kukus Gula Merah.

Hambatan yang ditemui saat pelatihan antara lain:

- 1) Peserta didik tidak seluruhnya dapat mengikuti standar resep.
- 2) Keterbatasan alat pada saat pelatihan seperti oven dengan ukuran kecil sehingga prosesnya menjadi lebih lama ( memerlukan durasi waktu yang lebih lama).

## REFERENSI

- Halizah, NY. 2018. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 2017. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer*. Erlangga.
- Suhardjito, YB. 2015. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Tuti Sutomo, NY. 2015. *Pedoman Keterampilan Memasak*. Pionir Jaya. Bandung.
- Suryanto I Wayan, Erpia Ordani, IGAAS Diarini (2020). Efektifitas Program Pelatihan dan Pengolahan Hidngan *Appetizer and Dessert* pada Siswa di SMK Pratama Widhya Mandala. Vol. 7 No.20, [journal.uny.ac.id/index.php/jppm](http://journal.uny.ac.id/index.php/jppm).
- Afrianti, L.H. 2017. *Pengawet Makanan Lami dan Sintetis*. Bandung: Alfabeta