

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN JASA BOGA DIET PENYAKIT DEGENERATIF BAGI PEMULA

Rita Rena Pudyastuti^{1*}, Kariyadi², Nilfar Ruaida³, Andrias Horhoruw⁴, Zulfikar Peluw⁵

¹⁻⁵Poltekkes Kemenkes Maluku, Indonesia

Email Korespondensi: ritapudyastuti1968@gmail.com

Disubmit: 08 Juni 2022

Diterima: 30 Juni 2022

Diterbitkan: 01 Juli 2022

DOI: <https://doi.org/10.33024/mnj.v4i7.6909>

ABSTRACT

Urban communities, especially Ambonese people, many people have families who suffer from degenerative diseases. Such as Diabetes Mellitus, Cholesterol, Uric Acid, Hypertension, Cancer, Kidney Failure, etc. Patients, especially those who are returning from the hospital or patients who are already suffering from degenerative diseases, need the right diet to help the patient recover. Most families do not have adequate knowledge in preparing diet menus for sick families, especially with patients' families who are busy or working outside the home. The community, students, and Poltekkes Alumni need to get entrepreneurship training because there are still many Poltekkes alumni who have not obtained adequate jobs. Increasing knowledge of community service participants about entrepreneurship in diet services for degenerative diseases for beginners. Implementation of community service with training. There was a significant increase in knowledge, namely, the pretest score showed that 8 participants got a score of 30 and the highest score was 80 with 3 participants. 1 participant. So it can be concluded that entrepreneurship training in the context of implementing community service can increase the knowledge of the trainees. It can also produce degenerative disease menu practices and the price has been determined for one portion of the diet menu for Rp. 30,000 - Rp. 35,000. This menu will also include the nutritional composition of each menu that has been marketed. There are 30 participants consisting of the community, students, and alumni. Prior to the training, a pretest was given to determine the level of knowledge of the participants with the best score of 80, totaling 3 people. The implementation of catering service entrepreneurship training for degenerative patients was carried out in 3 days using the Entrepreneurship Module which contained theory and practice. Entrepreneurship for beginners, Participants receive a Certificate of Appreciation from the Director of Poltekkes, Ministry of Health, Maluku, the basis for starting a business, Participants have 3 entrepreneurial business groups to develop their businesses, In the implementation of this community service, they also produce 3 diet menus that can be promoted online, namely facebook and Instagram, Participants are given a posttest with the same questions and the results obtained are getting a score of 100 totaling 3 people.

Keywords: Catering Services; Training; Degenerative Disease

ABSTRAK

Masyarakat perkotaan khususnya masyarakat Ambon, banyak masyarakat yang mempunyai keluarga yang menderita sakit degeneratif. Seperti Diabetes Millitus, kolesterol, Asam Urat, Hipertensi, Kanker, Gagal Ginjal dll. Para pasien khususnya yang pulang dari Rumah Sakit atau pasien yang sudah menderita dengan penyakit degeneratif perlu diet yang tepat untuk membantu kesembuhan dari pasien. Kebanyakan keluarga belum mempunyai pengetahuan yang memadai dalam menyiapkan menu diet bagi keluarga yang sakit, apalagi dengan keluarga pasien yang sibuk atau bekerja keluar rumah. Masyarakat, mahasiswa dan Alumni Poltekkes sangat perlu mendapatkan pelatihan kewirausahaan karena data para alumni Poltekkes masih banyak yang belum memperoleh pekerjaan yang memadai. Meningkatkan pengetahuan pada peserta pengabdian kepada masyarakat tentang kewirausahaan jasa Boga diet penyakit degeneratif bagi pemula. pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan pelatihan. Ada peningkatan pengetahuan yang signifikan yaitu nilai pretest menunjukkan bahwa 8 peserta mendapatkan nilai 30 dan nilai tertinggi 80 dengan jumlah peserta 3 orang, ini menunjukkan perbedaan yang dari hasil nilai post test batas atas nilai 100 dengan jumlah peserta 3 orang, dan yang terendah 50 dengan jumlah peserta 1 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa pelatihan kewirausahaan dalam rangka pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan. Juga dapat menghasilkan praktek menu penyakit degeneratif dan telah ditentukan harganya satu porsi menu diet seharga Rp. 30.000 - Rp. 35.000. Menu ini akan ditulis juga komposisi gizi dari setiap menu yang telah dipasarkan. Peserta berjumlah 30 orang terdiri dari : masyarakat, mahasiswa dan alumni, Sebelum pelatihan diberi pretest untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta dengan nilai terbaik 80 berjumlah 3 orang, Pelaksanaan pelatihan kewirausahaan jasa boga untuk pasien degeneratif dilaksanakan 3 hari dengan menggunakan Modul Kewirausahaan yang berisi teori dan praktek kewirausahaan untuk pemula, Peserta mendapatkan Piagam Penghargaan dari Direktur Poltekkes Kemenkes Maluku, dasar untuk memulai usaha, Peserta telah memiliki 3 kelompok usaha kewirausahaan untuk mengembangkan usaha mereka, Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini juga menghasilkan 3 menu diet yang bisa dipromosikan lewat on line yaitu face book dan instagram, Peserta diberikan posttest dengan soal yang sama dan hasil yang diperoleh adalah mendapatkan nilai 100 berjumlah 3 orang

Kata Kunci: Jasa Boga, Pelatihan, Penyakit Degeneratif

PENDAHULUAN

Di era moderen saat ini teknologi terus berkembang tanpa henti. Perkembangan teknologi ini dibuktikan dengan bertambah canggihnya suatu alat. Kecanggihan suatu alat ini dapat mempengaruhi sebagian masyarakat menjadi kecanduan. Akibatnya, masyarakat mulai mengabaikan salah satu hal

penting dalam hidup, yaitu kesehatan. Hal ini didukung dengan gaya hidup sendentari (sendentary life style) yang dilakukan banyak orang terutama masyarakat perkotaan. Sendentary life style adalah sebuah gaya hidup atau kebiasaan dimana orang-orang banyak menghabiskan waktunya sehari-hari dengan memperbanyak

aktivitas dudukduduk atau kurangnya aktivitas fisik, seperti bermain video game, bermain game online, kegiatan rapat, membuat laporan dokumen di depan komputer dan yang terakhir adalah kurang berolahraga. Kebiasaan buruk ini biasanya diikuti dengan pola makan yang tidak sehat, banyak mengkonsumsi makanan cepat saji atau makanan berkalori tinggi, contohnya mengkonsumsi burger, hotdog, fried chicken, french fries dan lain-lain

Masyarakat perkotaan khususnya masyarakat Ambon, banyak masyarakat yang mempunyai keluarga yang menderita sakit degeneratif. Seperti Diabetes Millitus, kolesterol, Asam Urat, Hipertensi, Kanker, Gagal Ginjal dll. Para pasien khususnya yang pulang dari Rumah Sakit atau pasien yang sudah menderita dengan penyakit degeneratif perlu diet yang tepat untuk membantu kesembuhan dari pasien. Kebanyakan keluarga belum mempunyai pengetahuan yang memadai dalam menyiapkan menu diet bagi keluarga yang sakit, apalagi dengan keluarga pasien yang sibuk atau bekerja keluar rumah. Jadi waktu untuk mempersiapkan makanan sangat terbatas. Sementara kalau mau ketering belum ada yang menyediakan fasilitas tersebut. Ini menjadi peluang usaha bagi masyarakat juga para alumni un tuk usaha ketering tersebut. Yang perlu diperhatikan saat membuka usaha makanan sehat adalah bahwa makanan sehat bukan berarti makanan mahal. Bahan-bahan pembuatan makanan sehat sama saja seperti makanan pada umumnya, yaitu sayuran, daging, buah-buahan, kacang-kacangan, dan lain-lain. Jika kita menggunakan bahan-bahan yang terlampau mewah dan mahal harganya, maka hal ini

akan turut berpengaruh pada tingginya harga jual. Harga jual yang terlalu tinggi akan membuat pembeli berpikir dua kali sebelum membeli dan mungkin malah tidak jadi membeli. Perhatikan kandungan gizi pada bahan makanan yang digunakan serta harganya. Makanan sehat juga bisa dikirim jauh apabila dijual secara online, namun hanya untuk beberapa jenis tertentu. Misalnya adalah makanan kering yang tidak akan menurun kualitas dan rasanya di tengah jalan.

Makanan sehat juga harus tetap diperhatikan kualitas rasanya. Selama ini orang-orang seringkali memiliki anggapan bahwa makanan sehat untuk diet memiliki rasa tidak enak. Ditambah lagi dengan makanan sehat yang didominasi sayuran dan tidak semua orang gemar mengonsumsi sayur. Penting untuk memperhatikan rasa dari bisnis makanan diet sehat yang dijalankan. Tujuannya adalah untuk menarik pembeli serta menanamkan kepercayaan bahwa makanan sehat juga memiliki rasa yang nikmat. Yang tak kalah penting dari memulai bisnis makanan sehat ini adalah memperhatikan kandungan gizi dari makanan tersebut. Karena menjual makanan sehat, maka kita harus memastikan makanan tersebut memang sehat dan kandungan gizinya seimbang. Tidak hanya dari segi bahan makanannya, kita juga harus memastikan cara memasaknya benar. Peralatan yang digunakan juga harus higienis. Rata-rata makanan sehat akan dimasak dengan cara dipanggang atau dikukus, jarang ada makanan sehat yang dimasak dengan cara digoreng. Ini karena menggoreng makanan, apalagi menggunakan minyak yang dipakai hingga berkali-kali, akan membuat kandungan gizinya berkurang. Menggunakan minyak

yang sama berkali-kali juga bisa berbahaya bagi kesehatan. Sebenarnya, kita bisa saja menjual makanan sehat yang cara memasaknya digoreng. Namun, minyak yang digunakan harus selalu diganti pada tiap penggorengan. Hal ini tentu akan memakan banyak biaya sehingga dapat berimbas pada

KAJIAN PUSTAKA

Laporan terbaru WHO mengatakan bahwa pendapatan tiga negara yang memiliki penderita penyakit degeneratif terbesar yaitu China, India dan Rusia, hingga 10 tahun ke depan diperkirakan dapat mengalami kerugian hingga ratusan miliar dolar. Ini baru dari empat jenis penyakit saja, yaitu stroke, jantung, kanker dan diabetes. WHO Lebih lanjut menyatakan sebanyak satu miliar orang di seluruh dunia saat ini menderita kegemukan, suatu keadaan yang bisa memicu berbagai penyakit degeneratif. Jumlah ini diperkirakan naik menjadi 1,5 miliar pada tahun 2015. Menteri Kesehatan Nila Moeloek mengatakan bahwa IPKM sub-indeks penyakit tidak menular pada 2018 yang tumbuh negatif dibanding 2013 menunjukkan kondisi kesehatan orang Indonesia yang semakin buruk dari tahun ke tahun. Ini double burden, artinya kalau kita tidak berbuat sesuatu, data Balitbang sudah menunjukkan, PTM 70 persen akan meningkat," kata Nila usai acara peluncuran IPKM di Jakarta. Berdasarkan data IPKM, tidak ada satupun sub-indeks penyakit tidak menular di 34 provinsi Indonesia menunjukkan hasil baik. Meskipun, secara umum angka IPKM nasional meningkat.

IPKM dihasilkan dari penilaian 30 indikator yang masuk dalam tujuh sub-indeks penilaian tiap provinsi, yaitu kesehatan balita,

harga jual. Membuka usaha makanan sehat dan menyediakan menu catering diet merupakan salah satu ide bisnis yang layak untuk dicoba. Bisnis di era digital sekarang ini menjadi tantangan bagi pemula yang akan mengawali bisnis, terutama lulusan Poltekkes Kemenkes Maluku.

kesehatan reproduksi, perilaku kesehatan, pelayanan kesehatan, penyakit tidak menular, penyakit menular, pelayanan kesehatan, dan kesehatan lingkungan. Dari seluruh sub indeks tersebut, hanya sub-indeks PTM yang memburuk. Padahal, kata Nila, penyakit tidak menular ini sangat bisa dicegah yaitu dengan mengubah pola hidup masyarakat menjadi lebih sehat. Nila menyatakan dirinya sudah berkali-kali mengingatkan agar masyarakat Indonesia melakukan pola hidup sehat dengan makan makanan gizi seimbang, konsumsi buah dan sayur, olahraga, dan periksa kesehatan secara rutin. Menurut dia, mencegah penyakit tidak menular agar tidak terus meningkat bukan hanya bisa dilakukan dengan intervensi di setiap provinsi Indonesia, melainkan harus masyarakat itu sendiri yang mengubah perilaku. "IPKM menunjukkan seluruh provinsi PTM nya jelek, artinya ini sudah masalah nasional, masalah kita semua. Kita minta intervensi dari provinsi pasti, tapi secara nasional kita harus teriak dan mengatakan ke masyarakat juga," kata Nila.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar "Bisnis Makanan Diet" sebagai kesiapan usaha catering diet berada pada kriteria bermanfaat yang berkaitan dengan perencanaan sebesar 65%, pengorganisasian

sebesar 70%, penggerakan sebesar 72% dan pengendalian sebesar 69%. Prodi D III Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Semarang memandang perlu membekali lulusan dengan mengadakan Pelatihan Catering Diet sebagai modal untuk bersaing dalam dunia kerja atau berwirausaha mandiri dalam penyelenggaraan catering guna memenuhi kebutuhan diet khusus bagi yang memerlukan. Dalam melakukan usaha, ada dua kemungkinan, yaitu kegagalan dan keberhasilan. Setiap orang pada umumnya tidak mau menerima kegagalan. Hanya sedikit orang yang mau memahami bahwa sesungguhnya kegagalan itu hanya sementara saja karena kegagalan merupakan awal dari keberhasilan. Jika seseorang mempunyai mental dan pribadi wirausaha, dia tidak akan putus asa jika mengalami kegagalan. Ia akan berusaha bangkit lagi sampai ia berhasil memperoleh apa yang menjadi harapannya. Biasanya setelah mengalami kegagalan sekali, ia gunakan pengalaman dan tidak akan mengulangi kegagalan serupa. Adapun hal-hal yang dapat menyebabkan kegagalan usaha adalah sebagai berikut: Tidak ada tujuan tertentu dalam usaha, Kurang berambisi, Tidak disiplin, Pendidikan yang tidak cukup, Sikap selalu menunda-nunda, Kesehatan terganggu, Kurang tekun, Kepribadian yang negatif, Tidak jujur, dan Tidak dapat bekerjasama dengan orang lain. Terdapat banyak faktor yang menyebabkan seorang wirausahawan itu dikatakan berhasil atau gagal. Secara umum, ada 2 faktor penyebab keberhasilan/kegagalan tersebut, yaitu faktor internal (diri sendiri) dan faktor eksternal (luar diri). Sebagai seorang wirausaha,

keberhasilan dan kegagalan merupakan dua sisi mata uang, ini berarti bahwa sewaktu-waktu ia dapat mencapai hasil yang baik, tetapi di waktu lain ia kurang berhasil.

Untuk itu, perlu diidentifikasi faktor apa saja yang menyebabkan ia gagal atau berhasil. Selanjutnya, faktor nonteknis yang menentukan keberhasilan atau kegagalan suatu usaha makanan khas daerah di antaranya seperti berikut: Perencanaan : Usaha ma-kanan khas daerah harus dibuat dengan perencanaan yang sangat matang. Menetapkan tujuan: Bersamaan dengan perencanaan adalah menetapkan tujuan. Tujuan pengolahan makanan khas daerah harus jelas, apakah makanan khas daerah yang dilakukan hanya untuk hobi atau untuk mendapatkan profit (keuntungan). Adaptasi: Setiap bisnis, apa pun jenisnya, menghadapi tantangan dan persaingan yang tidak ada habisnya. Diperlukan kemampuan untuk beradaptasi dan mengatasi tantangan-tantangan ini untuk menentukan apakah usaha bisa bertahan atau tidak. Inovasi merupakan faktor yang sangat penting bagi keberlanjutan usaha makanan khas daerah bahkan lebih penting daripada sekadar mampu beradaptasi dengan perubahan kondisi pasar, pengusaha yang sukses akan terus-menerus fokus pada upaya mereka untuk berinovasi dan peningkatan atau membuat mereka keluar dari bisnis saat pelanggan mencari pesaing yang menawarkan sesuatu yang tidak kita pikirkan. Memasarkan merupakan kunci keberhasilan suatu usaha tidak terkecuali usaha makanan khas daerah. Seberapa besar produksi makanan khas daerah yang kita hasilkan, tetapi pemasaran terhadap

barang yang kita produksi buruk, usaha yang kita jalani tidak akan berlanjut. Jangan mengeluh dan jangan menyerah merupakan kunci utama suatu usaha. Enam elemen ini merupakan hal penting untuk kesuksesan bisnis. Ini akan membantu jika kamu berpikir sebagai potongan puzzle yang harus diletakkan bersamaan untuk mengubah ide kamu, kerja keras, uang, dan keterampilan menjadi usaha yang sukses. Pemetaan peluang usaha dilakukan untuk menemukan peluang usaha dan potensi yang bisa dimanfaatkan, serta untuk mengetahui seberapa besar potensi usaha yang ada dan berapa lama suatu usaha dapat bertahan. Ancaman dan peluang akan selalu ada dari suatu usaha, oleh sebab itu penting untuk melihat dan memantau perubahan lingkungan yang terjadi dan kemampuan dalam beradaptasi dari suatu usaha agar bisa tumbuh dan bertahan dalam ketatnya persaingan.

Pemetaan potensi usaha dapat didasarkan pada sektor unggulan dari setiap daerah. Pemetaan potensi usaha daerah menjadi sangat penting demi mendorong pertumbuhan ekonomi daerah dengan mengedepankan kewilayahan dan pemerataan. Terdapat beberapa cara atau metode dalam melakukan pemetaan potensi usaha, baik secara kuantitatif maupun kualitatif. Berikut beberapa metode untuk melakukan pemetaan usaha, di antaranya adalah analisa SWOT. Analisis SWOT adalah suatu analisis terhadap lingkungan internal dan eksternal wirausaha/perusahaan, dimana analisa internal lebih menitik-beratkan pada kekuatan (Strength) dan kelemahan (Weakness), sedangkan analisis eksternal untuk

menggali dan mengidentifikasi semua gejala peluang (Opportunity) yang ada dan yang akan datang serta ancaman (Threat) dari adanya/kemungkinan adanya pesaing/calon pesaing. Memulai bisnis usahakan dapat memberikan keuntungan bagi yang menjalankannya. Mempelajari dan memahami cara-cara khusus yang harus dilakukan untuk mencapai keberhasilan memungkinkan kita untuk memulai berwirausaha produk makanan khas daerah dengan cara yang benar. Di bawah ini merupakan langkah-langkah untuk memulai usaha. Buatlah rencana bisnis dan strategi pemasaran serta petakan sumber daya keuangan. Pilih struktur bisnis, urus izin usaha, dan daftarkan usaha kamu pada instansi terkait yang tepat. Tentukan usaha barang atau jasa yang diminati konsumen. Buatlah jaringan kerja dengan produsen lain. Carilah pasar yang tepat. Memulai bisnis usaha produk makanan khas daerah dapat memberikan keuntungan cukup besar. Dengan mempelajari dan memahami cara-cara untuk mencapai keberhasilan, memungkinkan kita untuk memulai mengolah produk makanan khas daerah dengan cara yang benar. Keberhasilan wirausaha makanan khas daerah bergantung pada rencana bisnis (business plan) yang dibuat.

Di Ambon wirausaha makanan sudah sangat banyak ada di pasaran, biasanya mereka menjual makanan yang digemari oleh para konsumen. Makanan yang ditawarkan biasanya mempunyai kandungan minyak yang begitu banyak dan tidak cocok bagi para penderita penyakit degeneratif. Sesuai dengan tantangan pada era digital sudah banyak makanan hanya dengan memesan melalui gadjed

atau mereka telah ditawarkan dipinggir-pinggir jalan yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Tantangan ini juga dirasakan oleh para penjual makanan di lingkungan kampus Poltekkes Kemenkes Maluku yang harus menjual makanan yang sehat khususnya bagi para mahasiswa. Namun para pedagang makanan belum pernah mendapat pengetahuan tentang makanan sehat dan juga makanan yang sehat bagi penderita Degeneratif. Para mahasiswa dan Alumni Poltekkes sangat perlu mendapatkan pelatihan kewirausahaan karena data para alumni Poltekkes masih banyak yang belum memperoleh pekerjaan yang memadai. Dengan demikian diharapkan setelah mengikuti pelatihan kewirausahaan jasa boga ini dapat membuka peluang kerja bagi para alumni Poltekkes Kemenkes Maluku.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan

HASIL PENELITIAN

Dalam pelaksanaan Pelatihan Kewirausahaan Jasa Boga Diet Penyakit Degeneratif ini, untuk mengetahui kemampuan peserta

menggunakan pelatihan. Pelatihan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan baik teori maupun praktek untuk para peserta.

Materi Pelatihan : Konsep Dasar Kewirausahaan, Pencegahan Penyakit Tidak Menular, Higiene dan Sanitasi Makanan, Penatalaksanaan diet pada penyakit degeneratif

Pelaksanaan : Melaksanakan Pretest sebelum dilakukan pelatihan dan Posttest setelah dilakukan pelatihan., Pelaksanaan Pelatihan secara tatap muka dengan menggunakan LCD dan laptop serta penyampaian menggunakan media Video, Peserta di bagi Modul pelatihan yang berisi teori dan praktek.

Praktek : Memasak untuk penyakit Degeneratif dengan 3 menu, dibuat kelompok yang tiap kelompok terdiri dari masyarakat, alumni dan mahasiswa, Praktek pembuatan label untuk tiap menu masakan, Praktek promosi melalui media on line : face book dan instagram

pelatihan perlu diberikan tes sebelum pelatihan dan sesudah pelatihan. Hasil nilai dari para peserta yang berjumlah 30 orang dari pretest dan post test yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Nilai Pretest Dan Post Test Peserta Pelatihan Kewirausahaan

| No | Jumlah peserta | Nilai Pretest | Jumlah peserta | Nilai post test |
|----|----------------|---------------|----------------|-----------------|
| 1 | 8 | 30 | 1 | 50 |
| 2 | 6 | 40 | 3 | 60 |
| 3 | 7 | 50 | 5 | 70 |
| 4 | 4 | 60 | 8 | 80 |
| 5 | 2 | 70 | 10 | 90 |
| 6 | 3 | 80 | 3 | 100 |
| | 30 | | 30 | |

Dari hasil yang diperoleh ada peningkatan pengetahuan yang signifikan yaitu nilai pretest menunjukkan bahwa 8 peserta mendapatkan nilai 30 dan nilai tertinggi 80 dengan jumlah peserta 3 orang, ini menunjukkan perbedaan yang dari hasil nilai post test batas atas nilai 100 dengan jumlah peserta 3 orang, dan yang terendah 50 dengan jumlah peserta 1 orang. Jadi dapat disimpulkan bahwa pelatihan kewirausahaan dalam rangka pelaksanaan pengabdian kepada

masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan. Juga dapat menghasilkan praktek menu penyakit degenerati dan telah di tentukan harganya satu porsi menu diet seharga Rp. 30.000 - Rp. 35.000. Menu ini akan ditulis juga komposisi gizi dari setiap menu yang telah dipasarkan. Dari hasil pendampingan telah mendapatkan pesanan 6 menu masakan diet penyakit degeneratif dari Kebun Cengkeh, tapi pemesanan masih dalam lingkup keluarga.

Pada pelatihan tersebut juga dilakukan praktek penyiapan menu pasien penyakit degeneratif, juga

pengemasan, pelabelan dan promosi secara online. Dengan hasil sebagai berikut:



Gambar 1. Hasil Praktek Menu Penyakit Diabetes Millitus

Pada Gambar diatas menunjukkan bahwa kelompok 1 dengan anggota 10 orang dapat

menghasilkan Menu diet Penyakit Diabetes Millitus untuk makan siang dengan menu rendah gula



Gambar 2. Hasil Praktek Menu Penyakit Jantung

Gambar diatas menunjukkan hasil Praktek Menu Diet Jantung

untuk makan siang dari kelompok 2 yang mempunyai anggota 10 orang.



Gambar 3. Hasil Praktek Menu Penyakit Gagal Ginjal

Gambar diatas menunjukkan hasil kerja kelompok 3 dengan menu

diet Penyakit Gagal Ginjal untuk makan siang.

KESIMPULAN

Peserta berjumlah 30 orang terdiri dari : masyarakat, mahasiswa dan alumni, Sebelum pelatihan diberi pretest untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta dengan nilai teraik 80 berjumlah 3 orang, Pelaksanaan pelatihan kewirausahaan jasa boga untuk pasien degeneratif dilaksanakan 3 hari dengan menggunakan Modul Kewirausahaan yang berisi teori dan praktek kewirausahaan untuk pemula., Peserta mendapatkan Piagam Penghargaan dari Direktur Poltekes Kemenkes Maluku, dasar untuk memuai usaha, Peserta telah memiliki 3 kelompok usaha kewirausahaan untuk mengembangkan usaha mereka, Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini juga menghasilkan 3 menu diet yang bisa dipromosikan lewat on line yaitu facebook dan instagram., Peserta diberikan posttest dengan soal yang sama dan hasil yang diperoleh adalah mendapatkan nilai 100 berjumlah 3 orang. Jadi kesimpulan Pelatihan yang dilakukan dapat meningkatkan

pengetahuan dan psikomotor dari peserta pelatihan.

Saran

Untuk memacu motivasi berwirausaha bagi peserta khususnya para alumni dan mahasiswa harus sering mengikuti pelatihan kewirausahaan agar berani untuk mengambil keputusan dalam memulai usaha, khususnya usaha jasa boga penyakit degeneratif yang belum ada di Ambon. Dan untuk promosi masih banyak hambatan karena tidak semua peserta mempunyai pengetahuan Teknologi Informasi dan handphone yang dapat mengakses gambar dan informasi dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Anies. (2018). Penyakit Degeneratif: Mencegah & Mengatasi Penyakit Degeneratif dengan Perilaku & Gaya Hidup Yang Sehat. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media

- Aryo, Bagus. (2017). Tenggelam Dalam Neoliberalisme?: Penetrasi Ideologi Pasar Dalam Penanganan Kemiskinan. Depok. Jawa Barat : Kepik
- Haughton dan Khandker, (2017). Pedoman Tentang Kemiskinan dan Ketimpangan. Jakarta: Salemba Empat.
- Indikator Kesejahteraan Buku 1: Kemiskinan, Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K) 2018.
- Kasmir, (2018). Kewirausahaan. Jakarta : PT.Raja Grafindo Persada.
- Khomsan A. (2027). Sehat dengan Makanan Berkhasiat. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara
- Liputo NI. Zat Gizi dan Makanan pada Penyakit Kardiovaskular. Padang: University Andalas Press. Jurnal Sains. 2006. dari :
http://fk.unand.ac.id/index.php?option=com_mtree&task=att_download&link_id=100&cf_id=24. [12 Januari 2016
- Maulana M. (2027). Penyakit Jantung : Pengertian, Penanganan, dan Pengobatan. Yogyakarta: Kata Hati
- Tan A. (2026). Wanita dan Nutrisi. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Modul Pelatihan Nasional Kewirausahaan Tahun 2019. Deputi Bidang Pengembangan SDM, Kementerian Koperasi dan UKM
- Modul Pelatihan Kewirausahaan Bagi Calon Wirausaha (Start-Up) Tahun 2019. Deputi Bidang Pengembangan SDM, Kementerian Koperasi dan UKM
- Modul Pelatihan Kewirausahaan : Persaingan Usaha (Survival) Tahun 2020. Deputi Bidang Pengembangan SDM, Kementerian Koperasi dan UKM
- Noe, Raymond A. (2017). Employee Training and Development 5th Edition. New York : McGraw Hill
- Noe, Raymond A., et al.,ed. (2018). Human Resource Management : Gaining A Competitive Advantage 7th Edition. New York : McGraw Hill
- Patton, M.Q. (2018). Qualitative Research & Evaluation Methods 3rd Edition. Thousand Oaks, California: Sage Publications.
- Petunjuk Teknis Program Wirausaha Pemula Tahun 2019/2020. Deputi Bidang Pembiayaan, Kementerian Koperasi dan UKM
- Soeharto I. (2014) Jantung Koroner dan Serangan Jantung. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Suharyadi, et al. (2017). Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda. Jakarta : Salemba Empat
- Surya, Yohanes dan Situngkir Hokky. (2018). Solusi untuk Indonesia : Prediksi EkonoFisik/Kompleksitas. Tangerang : PT.Kandel.
- Suryana. (2018). Kewirausahaan : Pedoman Praktis : Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat
- Wilson, John P. (2015). Human Resource Development : Learning and Training for Individual and Organization. London : Kogan Dage