

Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan

Dessert Making Training for the Curug Wetan Village Community

V. Nonot Yuliantoro¹, Juliana², Indriany Sartjie Tanakotta³, Jennifer Aurelia Tanuwihardja⁴, Rut Susanto⁵

Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia
MH Thamrin Boulevard 1100, Klp. Dua, Kec. Klp. Dua, Kota Tangerang, Banten 15811
nonot.yuliantoro@uph.edu¹, Juliana.stpph@uph.edu², 01541190111@student.uph.edu³,
01541190207@student.uph.edu⁴, 01541190074@student.uph.edu⁵

Article History:

Received: 30 Desember 2022

Revised: 22 Januari 2023

Accepted: 6 Februari 2023

Keywords: *Dessert, Training, Cullinary, Cullinary Tourisme, Entrepreneurship*

Abstract: *Dessert making training for the people of Curug Wetan Village is based on the motivation for developing entrepreneurship in the village community. Dessert is something that is relatively new so that it can open up new opportunities to be marketed. The enthusiasm of the Curug Wetan Village Community in building is high and the village government's plans to develop a water and culinary tourism area are both strengths and opportunities for the village community to build a business. The purpose of this activity is to help the community and village government welcome the plan to realize a tourist area in the village by providing them with culinary skills. The method that was originally to be used in this research as well as training is the lecture method, interactive dialogue or question and answer. In addition to questions and answers, the training facilitators demonstrated directly the materials to be made. Another method that can be applied in training is the formation of groups in training forums. The results of the training and research were 1) participants felt that the process of making the dessert menu taught in the training was easy to master. This shows that the training material was well received by the participants; 2) participants have an interest in the characteristics of the menu and the manufacturing process; 3) participants have found something new in the training process they got. feel the benefits of the training process carried out by the implementing team; 4) the material being taught is interesting and easy to make for the participants; 5) participants feel interested in making the dessert menu one of the featured menus in their culinary business.*

Abstrak

Pelatihan pembuatan dessert untuk masyarakat Desa Curug Wetan dilandasi oleh motivasi pengembangan kewirausahaan masyarakat desa. Dessert merupakan sesuatu yang terbilang baru sehingga dapat membuka peluang yang baru pula untuk dipasarkan. Tujuan dilakukannya kegiatan ini adalah untuk membantu masyarakat dan pemerintah desa menyambut rencana perealisasi kawasan wisata di desa itu dengan membekali keterampilan kuliner. Metode yang sedianya akan digunakan dalam penelitian sekaligus pelatihan ini adalah metode ceramah, dialog interaktif atau tanya jawab. Selain tanya jawab para fasilitator pelatihan mendemonstrasikan secara langsung bahan yang akan dibuat. Metode lain yang dapat diterapkan dalam pelatihan adalah pembentukan kelompok dalam forum pelatihan. Hasil dari pelatihan dan penelitian ini adalah 1) peserta merasa proses pembuatan menu dessert yang diajarkan dalam pelatihan mudah untuk dikuasai. Hal ini menunjukkan bahwa materi pelatihan dapat diterima dengan baik oleh peserta; 2) peserta memiliki ketertarikan terhadap ciri khas menu dan proses pembuatannya; 3) peserta telah menemukan sesuatu yang baru proses pelatihan yang didapatnya. merasakan manfaat dari proses pelatihan yang dilakukan oleh tim pelaksana; 4) materi yang diajarkan menarik dan mudah untuk dibuat bagi peserta; 5) peserta merasa tertarik untuk menjadikan menu dessert sebagai salah satu menu unggulan dalam bisnis kulinernya, peserta merasa tertarik untuk menjadikan menu dessert sebagai salah satu menu unggulan dalam bisnis kulinernya.

Kata kunci: *Dessert*, Pelatihan, Kuliner, Wisata Kuliner, Wirausaha

I. PENDAHULUAN

Desa Curug Wetan merupakan desa yang terletak di wilayah Kecamatan Curug Kabupaten Tangerang Banten. Pertumbuhan ekonomi yang berlangsung di desa ini mengindikasikan perkembangan desa yang mengarah pada kegiatan ekonomi produktif. Dalam wawancara yang peneliti lakukan bersama tim telah melakukan wawancara pada Kepala Desa Curug Wetan terungkap bahwa Pemerintahan Desa telah melakukan upaya agar usaha yang ditempuh masyarakat desa tersebut mengalami kemajuan.

Pengembangan usaha kecil pada dasarnya dapat menjadi basis bagi berlangsungnya ekonomi bervisi kerakyatan di kalangan pemerintah dan warga desa. Pengembangan usaha kecil ini pun dapat dipandang sebagai sebuah langkah strategis sekaligus langkah konkrit (Hasmawati, 2018). Ada banyak jenis kuliner yang biasa dibuat oleh warga desa setempat, namun sejauh pengamatan yang peneliti lakukan belum ada warga desa yang memiliki kemampuan dalam membuat *dessert*. Padahal jika kuliner jenis dikerjaka secara serius dapat membuka peluang usaha yang mudah berkembang mengingat jarang sekali menjadi pilihan alternatif bagi usahawan kuliner.

Penyediaan *dessert* merupakan sesuatu yang baru, baik sebagai hidangan penutup yang dapat disajikan satu paket dengan menu kuliner utama, maupun disajikan secara terpisah sesuai pesanan dan kebutuhan kosumen. Selain itu dapat pula menjadi menu pelengkap yang baru dalam paket nasi kotak yang umumnya dipesan untuk berbagai kegiatan formal di desa. Jenis kuliner *dessert* dapat juga dijual terpisah bagi konsumen yang hendak membelinya untuk dikonsumsi setelah hidangan utama tersaji di rumah (Maulani, 2018).

Adapun jenis-jenis *dessert* yang hendak dimasukkan dalam agenda pelatihan adalah

sebagai berikut: *Pertama, Churros*. Ada dua versi cerita yang mengisahkan asal-usul jenis *dessert* ini. Kisah pertama menceritakan bahwa *churros* pertama kali dibuat oleh para penggembala Spanyol yang menjalani kehidupan nomaden di kawasan plateu atau dataran tinggi yang dingin dan sulit untuk dijangkau (Dinasty, 2020). Karena itu para penggembala mengkreasi jenis makanan yang sesuai dengan kondisi lingkungan dan kegiatan yang dikerjakan yaitu penggembalaan. Makanan ini pada mulanya bukanlah *dessert* sebagaimana yang dikenal dewasa ini, melainkan makanan substitusi atau pengganti roti segar yang sulit ditemukan atau dibuat selama proses penggembalaan di medan yang sulit. Hal ini pula yang menjadi alasan *churros* memiliki bentuk seperti tanduk domba. Seiring waktu dalam perkembangannya, resep *churros* pun menyebar dan banyak orang yang mulai ikut membuatnya (Mahdiyah, 2022).

Versi berikutnya menceritakan bahwa *churros* yang populer dan dibuat banyak orang sekarang merupakan hasil kreasi ahli-ahli kuliner Tiongkok. Makanan ini leboh dikenal dengan nama *you tiao*, yakni kue dengan ciri berwarna keemasan yang proses pembuatannya dilakukan dengan cara menggorengnya dan rasa yang didominasi oleh rasa asin. Wujud populer dari jenis kuliner ini akrab disebut dengan cakwe. Cara penyajian kuliner ini baik *churros* dalam versi pertama maupun versi yang kedua dalam konteks Indonesia dilakukan dengan cara menggoreng adonan manis hingga matang dan dapat ditambahkan dengan beberapa *topping* berupa *dipping sauce* seperti *dark chocolate*, *white chocolate*, karamel, *blueberry*, dan *strawbeery*. Terlepas dari perbedaan versi asal muasalanya, *dessert* jenis ini telah menyebar luas di Indonesia dan cenderung disukai oleh masyarakat (Panglipurningrum, 2020).

Kedua, soft crepes. *Crepes* berasal dari Bretagne, Perancis bagian barat. Jenis *dessert* ini dikenal dengan sebutan *kramphuezh* di tempat asalnya. *Crepes* kerap disajikan secara bersamaan dengan saus apel. Berdasarkan catatan sejarah tertentu, *crepes* telah menjadi menu sajian di Irlandia sejak abad ke-18. Sementara beberapa sumber lain menyebutkan bila *crepes* pertama kali dibuat di Perancis pada tahun 1930-an (Wulandari, 2020). *Soft crepes* penyajiannya dilakukan dengan cara memasa adonan yang telah dibuat di dalam teflon dengan ukuran tida terlalu tebal bertekstur lembut, dan dapat dihidangkan dengan berbagai macam *topping* juga seperti *Churros*, yakni dapat diberi *topping* saus coklat, stroberi, dan masih banyak lagi. *Soft Crepes* juga identik dengan adanya whip cream sebagai penambah rasa di dalam *soft crepes* in (Aprilia, 2020).

Ketiga, banoffee yang berasal dari kombinasi antara kata *banana* yang berarti pisang dan *toffe*. Jenis makanan ini disajikan sebagai hidangan penutup atau hidangan pencuci mulu. Kue ini untuk pertama kalinya dipopulerkan oleh Nigel Mackenzie dan Ian Dowding, pemilik restoran The Hungry Monk di Jevington, East Sussex, Inggris pada tahun 1971. Dalam sekejap *Banoffee Cake* menjadi menu pencuci mulut yang paling dicari tamu di restoran mereka dan menjadi hidangan populer yang tersebar luas di berbagai negara (Yolanda, 2018). *Banoffee* penyajiannya dilakukan dalam beberapa varias atau cara yaitu dalam bentuk *cake*, *cupcake* hingga *pie*. Proses pembuatannya dibuat dengan cara merebus gula, mentega, dan krim secara bersamaan sehingga menciptakan aroma yang khas. Tambahan bahan berupa pisang berperan membuat tekstur kue menjadi lembut dan kaya akan rasa (Kartiyani, 2022).

Perluasan wawasan pengetahuan mengenai kuliner tentunya akan membutuhkan waktu yang cukup panjang untuk mematangkan semua ilmu kuliner yang sudah dimiliki oleh masyarakat Desa Curug Wetan. Tim PkM bersepakat dengan Kantor Desa Curug Wetan untuk membantu masyarakat Desa Curug Wetan untuk melakukan dorongan berwirausaha dalam bidang kuliner serta memperluas wawasan mengenai pembuatan *dessert*. Dengan adanya dorongan, tim PkM berharap bahwa akan ada perkembangan yang dilakukan oleh masyarakat untuk menjadikan PkM

Pelatihan Pembuatan Dessert agar bisa menjadi bekal masa depan masyarakat yang ingin terjun dalam bidang kuliner.

II. KERANGKA TEORI

Pelatihan

Pelatihan adalah bentuk tertentu dari kegiatan pendidikan. Tidak salah bila dikatakan pelatihan adalah pendidikan jangka pendek yang berorientasi pada penguasaan keterampilan teknis dan keahlian spesifik. Mathis (2002) mendefinisikan pelatihan sebagai suatu proses di mana sekelompok orang memperoleh kemampuan tertentu dalam rangka mencapai tujuan bersama. Sulistiani dan Rosidah (2003) mengartikan pelatihan sebagai proses pendidikan jangka pendek dengan memanfaatkan prosedur sistematis yang dapat mengubah perilaku peserta pelatihan dalam kerangka meningkatkan tujuan-tujuan organisasional.

Kedua definisi di atas mengingatkan pelatihan ke dalam tujuan kolektif atau organisasi tertentu. Pengertian semacam itu terasa sempit sebab dalam praktiknya banyak dijumpai pelatihan yang tidak diselenggarakan dalam kerangka keorganisasian. Orang-orang yang berpartisipasi dalam pelatihan pun buka anggota dari organisasi mana pun dan berasal dari latar belakang yang beragam. Definisi pelatihan dengan demikian perlu diperluas melampaui batas-batas organisasional.

Pelatihan tetap relevan dianggap sebagai kegiatan pendidikan jangka pendek. Orientasi dari pelatihan pun masih relevan, yaitu penguasaan keterampilan teknis dan keahlian spesifik. Perbedaannya dari dua definisi di atas hanya terletak pada tujuan utama dari pelatihan. Dalam perngertiannya yang luas, tujuan pelatihan tidak hanya mengabdikan pada kepentingan bersama atau organisasi saja namun juga menyesuaikan diri kepentingan individual.

Efektivitas suatu pelatihan perlu diperhitungkan agar tidak berjalan sia-sia dan memboroskan penggunaan sumber daya. Berikut ini adalah faktor-faktor yang mempengaruhi efektivitas pelatihan: 1) materi atau isi pelatihan; 2) metode pelatihan; 3) pelatih; 4) peserta pelatihan; 5) sarana pelatihan; 6) evaluasi pelatihan.

Definisi *Dessert*

Istilah *dessert* mengacu pada hidangan yang didominasi rasa manis dan terbuat dari adonan dengan komposisi bahan lebih banyak telur atau susu dan tidak menutup kemungkinan tanpa tepung terigu. Teknik pembuatannya dilakukan dengan cara dikocok hingga kaku. Teksturnya relatif lembut sehingga cocok dijadikan hidangan penutup jamuan. Hamidah (2016) secara lebih spesifik mengungkapkan kriteria umum yang harus dimiliki suatu hidangan jika ingin disebut *dessert*. Sebagai hidangan penutup *dessert* harus menyegarkan.

Awalnya *dessert* disajikan dalam bentuk buah-buahan tanpa pengolahan. Namun dalam perkembangannya makanan olahan tertentu dimasukkan sebagai hidangan penutup. Umumnya *dessert* dihidangkan dalam bobot 50-60gram dengan rasa manis dan menyegarkan, namun terkadang apa pula yang asin atau kombinasinya. *Dessert* dapat dikalsifikasikan ke dalam dua jenis yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* atau hidangan penutup panas penyajiannya dilakukan dalam kondisi suhu panas atau hangat. Misalnya saja *flambee*, *apple pie*, *souffle*, dan *cake*. Sementara itu *cold dessert* atau hidangan penutup dingin disajikan dalam kondisi dingin, termasuk dalam kelompok ini adalah es krim, puding, buah-buahan, dan sebagainya (Hamidah, 2016)

III. METODE PENELITIAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Mandiri yang telah diselenggarakan dalam rangka untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Metode yang digunakan dan

akan diterapkan dalam pelaksanaan kegiatan harus merupakan sesuatu yang mudah untuk dicerna dan dimengerti oleh warga desa peserta pelatihan. Metode yang sedianya akan digunakan dalam penelitian sekaligus pelatihan ini adalah metode ceramah, dialog interaktif atau tanya jawab. Selain tanya jawab para fasilitator pelatihan mendemonstrasikan secara langsung bahan yang akan dibuat. Metode lain yang dapat diterapkan dalam pelatihan adalah pembentukan kelompok dalam forum pelatihan (Fberiyanti, 2021).

IV. HASIL

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Mandiri dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan *dessert* bagi masyarakat Desa Curug Wetan. Jenis-jenis *dessert* yang masuk dalam agenda pelatihan adalah *chorrus*, *crepes*, dan *bananafee*. Kegiatan PKM Mandiri berikut pula pelatihan dilakukan pada 17 November 2022. Lokasi kegiatan dilakukan Balai Desa Curug Wetan. Acara dimulai pada pukul 11:30. Para pelaksana termasuk pula fasilitator pelatihan telah lebih dahulu tiba dan mempersiapkan fasilitas.



Gambar 1. Dokumentasi Sesi Presentasi

Setelah pelaksana memulai acara dengan memperkenalkan diri pelaksana, dan mulai membagikan *Pre-Test* kepada peserta sebagai salah satu uji untuk melihat pengetahuan dari para peserta. Setelah sudah membagikan *Pre-Test*, pelaksana memulai pelatihan dengan doa bersama kemudian memberikan beberapa penjelasan dan langsung ke produk yang pertama yaitu *Banoffee*. Di ikuti dengan produk kedua *Soft Crepes*, setelah produk kedua selesai, pelaksana memberi break selama 10 menit. Setelah *break*, peserta dilatih kembali dengan produk terakhir yaitu *Churros*.



Gambar 2. Dokumentasi Sesi Demonstrasi Masak

Setelah semua produk telah selesai pelatihannya, pelaksana membagikan *Post-Test* untuk menganalisa sejauh mana pengetahuan yang telah didapat oleh peserta melalui pelatihan ini Selain *Post-Test*, pelaksana juga membagikan tautan *Google Forms* untuk di isi oleh peserta, *Google*

Forms dibuat untuk melihat respon dan opini dari para peserta tentang Pengabdian kepada Masyarakat ini.



Gambar 3. Dokumentasi Sesi Akhir Pelatihan

Berikut adalah hasil dari *Pre-Test* dan *Post-Test* yang telah tim PkM evaluasi dan juga hasil *Google Forms* yang berbentuk *Skala Likert*. Dimana *skala likert* ini sendiri terdiri atas lima skala yaitu mulai dari sangat tidak setuju, tidak setuju, netral, setuju dan sangat setuju. Masing-masing skala ini ditujukan bagi peserta untuk merepresentasikan respon dan opini peserta setelah mengikuti pelatihan pembuatan *dessert*

Tabel .1
Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

No.	Aspek	Jawaban
1.	Buah yang terdapat dalam <i>Banoffee</i>	<i>Pre-Test:</i> 17 peserta menjawab benar 10 lainnya salah dalam menjawab <i>Post-Test:</i> 27 peserta menjawab secara benar adalah 0 peserta yang menjawab salah
2.	Lapisan dasar <i>Banoffee</i>	<i>Pre-Test:</i> Hanya 2 peserta yang menjawab benar, sisanya salah dalam menjawab <i>Post-Test:</i> 23 peserta menjawab benar, hanya 4 yang salah menjawab
3.	Tahap akhir dalam pembuatan <i>Banoffee</i>	<i>Pre-Test:</i> Hanya 5 peserta yang menjawab secara benar, sisanya salah dalam menjawab. <i>Post-Test:</i> 25 peserta dapat menjawab dengan benar, hanya 2 yang salah dalam menjawab
4.	Rasa dari <i>Soft</i>	<i>Pre-Tes:</i> 17 peserta telah menjawab secara benar, hanya 10

5.	<i>Crepes</i>	yang salah dalam menjawab. <i>Post-Test:</i> Seluruh peserta menjawab dengan benar.
6.	Takaran dalam pembuatan 1 <i>Soft Crepes</i>	<i>Pre-Test:</i> Hanya 6 peserta yang menjawab dengan benar, sisanya salah dalam menjawab. <i>Post-Test:</i> 26 peserta telah menjawab dengan benar, hanya 1 peserta yang salah dalam menjawab.
7.	Warna dari <i>Soft Crepes</i>	<i>Pre-Test:</i> Hanya 13 peserta yang menjawab dengan benar, sisanya salah dalam menjawab. <i>Post-Test</i> Seluruhnya menjawab dengan benar.
8.	Bahan <i>Soft Crepes</i>	<i>Pre-Test:</i> 14 peserta menjawab dengan benar, sisanya menjawab dengan salah <i>Post-Test:</i> Seluruhnya menjawabnya dengan benar
9.	Proses pembuatan <i>Churros</i> yang benar	<i>Pre-Test:</i> Hanya 7 peserta yang menjawab dengan benar, sisanya salah <i>Post-Test</i> 27 peserta yang menjawab secara benar, hanya 1 peserta yang masih salah dalam menjawab
10.	Bentuk <i>Churros</i>	<i>Pre-Test</i> Hanya 5 peserta yang menjawab dengan benar, sisanya salah <i>Post-Test:</i> Seluruh peserta menjawab dengan benar
	Saosocol untuk <i>churros</i>	<i>Pre-Test:</i> Hanya 4 orang yang menjawab dengan benar, sisanya salah <i>Post-Test:</i> 24 peserta menjawab dengan benar, hanya 3 peserta yang masih salah

Berdasarkan hasil dalam Tabel .1 ditemukan adanya pola yang berulang dari 10 pertanyaan yang berbeda. Pemahaman dan pengetahuan peserta mengalami peningkatan setelah dilakukannya

kegiatan pelatihan membuat 3 menu *dessert*. Hal itu dibuktikan dengan berkurangnya dan bahkan hilangnya jumlah peserta yang menjawab pertanyaan secara salah. Dengan kata lain hal itu membuktikan bahwa kegiatan pelatihan yang diselenggarakan oleh tim pelaksana berjalan secara efektif dalam membuat peserta menjadi mengerti materi tentang 3 menu *dessert* yang diajarkan. Dari tiga jenis *dessert* yang diajarkan dalam pelatihan, *soft crepes* dan *banoffee* relatif lebih dikenal dibandingkan *churros*. Hal itu terbukti dari banyaknya orang menjawab secara tepat pertanyaan tentang hal yang bersifat umum dari *banoffee* dan *soft crepes* dibanding dengan pertanyaan tentang hal yang umum dari *Churros*.

Tabel .2
Feedback

No.	Aspek Pertanyaan	Sangat Tidak Setuju	Tidak Setuju	Netral	Setuju	Sangat Setuju
1.	Mengerti cara pembuatan dan teknik yang telah diajarkan	1 (3,7%)	3 (11,1%)	3 (11,1%)	4 (14,8)	16 (59,3%)
2.	Menyukai ciri khas dan cara pembuatan 3 menu yang telah diajarkan	0 (0%)	2 (7,2%)	3 (11,5%)	8 (30,8 %)	13 (50%)
3.	Mendapatkan pelajaran baru melalui 2 menu yang diajarkan	0 (0%)	3 (11,5%)	1 (3,8%)	8 (30,8 %)	14 (53,8%)
4.	Pelatihan ini bermanfaat	0 (0%)	0 (0%)	1 (3,8%)	7 (25,9 %)	19 (70,4%)
5.	Produk yang diajarkan mudah dan menarik untuk dipraktekkan di rumah	0 (0%)	3	3	61	15
6.	Produk yang diajarkan akan menjadi acuan untuk memulai wrausaha	1 (4,2%)	1 (4,2%)	5 (20,8%)	3 (12,5 %)	14 (58,3%)

Berdasarkan analisis umum terhadap hasil penilaian di atas, ada beberapa aspek yang dapat dianalisis kembali dalam rangka implementasi hasil pelatihan di atas sebagai rujukan pengembangan berikutnya. Aspek-aspek tersebut adalah sebagai berikut: *Pertama*, aspek Teknis pembuatan, Mayoritas peserta yakni 59.3% peserta mengakui sangat mengerti cara pembuatan dan ragam teknik yang diajarkan dalam pelatihan. Sementara ada 4,18 % yang menyatakan mengerti dan hanya 3,7 % yang tidak mengerti. Berdasarkan hasil penilaian dapat diketahui jika pelatihan yang diselenggarakan telah berhasil membuat mayoritas peserta berhasil menguasai teknik

pembuatan *dessert*.

Kedua, aspek ketertarikan peserta. Mayoritas peserta atau 50% peserta mengaku bahwa mereka sangat menyukai ciri khas dan cara pembuatan menu *dessert* yang telah diajarkan dalam pelatihan. Dalam penilaian ini tidak ada satu pun peserta yang tidak menyukainya. *Ketiga*, aspek kebaruan, mayoritas atau sebanyak 53,8% peserta menyatakan bahwa setuju ada sesuatu yang baru dalam proses pelatihan yang diselenggarakan oleh tim dan hanya ada 11,5% yang menyatakan kurang setuju. Fakta ini menunjukkan diperolehnya sesuatu yang baru oleh peserta dari pelatihan ini

Keempat, aspek kebermanfaatan. Mayoritas atau 70% peserta latihan menyatakan bahwa acara pelatihan yang telah diselenggarakan oleh tim sangat bermanfaat. Tidak ada satu pun peserta yang menyatakan tidak setuju. *Kelima*, aspek kemudahan dan kemenarikan. Mayoritas peserta atau sebanyak 55,6% peserta menyatakan bahwa proses pembuatannya mudah dilakukan dan tertarik dipraktikkan lebih lanjut di rumah. Hanya 11,1 % yang menyatakan tidak setuju. Aspek kewirusahaan. Mayoritas atau 58,3% peserta latihan menyatakan menyetujui menu kuliner yang diajarkan dijadikan sebagai basis berwirausaha. Hanya 4,2% yang menyatakan kurang dan tidak setuju.

Bila dicermati para peserta memiliki ketertarikan menjadikan menu *dessert* yang dijadikan bahan pelatihan dipraktikkan dan dikembangkan lebih jauh untuk berbagai kebutuhannya. Berdasarkan data-data itu pula terlihat jelas bahwa peserta memiliki antusiasme yang tinggi terhadap pelatihan. Menu yang diajarkan dalam pengakuan peserta pun tidak sulit untuk dibuat. Selain itu peserta bersetuju menu *dessert* yang diajarkan menjadi landasan untuk mulai berwirausaha. Fakta-fakta ini menunjukkan para peserta memiliki motivasi yang besar untuk membangun kewirausahaan.

V. KESIMPULAN

Dari kegiatan PkM Mandiri yang telah dilaksanakan, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan: *Pertama*, peserta merasa proses pembuatan menu *dessert* yang diajarkan dalam pelatihan mudah untuk dikuasai. Hal ini menunjukkan bahwa materi pelatihan dapat diterima dengan baik oleh peserta. *Kedua*, peserta memiliki ketertarikan terhadap ciri khas menu dan proses pembuatannya. *Ketiga*, peserta telah menemukan sesuatu yang baru proses pelatihan yang didapatnya. *Keempat*, peserta merasakan manfaat dari proses pelatihan yang dilakukan oleh tim pelaksana. *Kelima*, materi yang diajarkan menarik dan mudah untuk dibuat bagi peserta. *Keenam*, peserta merasa tertarik untuk menjadikan menu *dessert* sebagai salah satu menu unggulan dalam bisnis kulinernya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprillia, Mittha Endah. (2020) Pengembangan Industri Coklat Crepes Khas Bululawang Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 5 (1): 35-42.
- Dinasty, Ugy Olivia. (2020). Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019. *e-Proceeding of Applied Science*. 6 (1).
- Febrianti, Yuli. (2021). Pelatihan Pembuatan Puding Cokelat Lapis Daun Kelor sebagai Hidangan Penutup (Dessert) yang Sehat. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*. 1(2): 24-30.
- Hamidah, S. (2016). *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hasmawati, Fifi. (2018). Ekonomi Kerakyatan Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*. V (5): 2018.
- Horn, N. D., Oei, J., Carven, & Juliana. (2022). How To Make Xiao Long Bao Fusion With Indonesia Cuisine . *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)* , 2(1), 12–24.
- Indra, F., & Christabel, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Pizza Dan Paves Berbahan Dasar Ubi Ungu Kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria. *Jurnal Bangun Abdimas*, 1(1), 1–6.
- Juliana, Kanggeyan, M. P., & Sherly. (2020). PEMBUATAN KREASI PRODUK CAMILAN DODOL ASAM JAWA MENGGUNAKAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK. *Abdimas Berdaya*, 3(1), 57–75.
- Juliana, Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *JURNAL ABDIMAS BSI*, 3(2), 208–216.
- Kartiyani, Titin. (2022). Camilan Sehat "Banofee Pie Gluten Free" sebagai Inovasi Fusion Food di Desa Maos Lor. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3 (1): 11-16.
- Kompas.com. "Sejarah Churros, Konon Terinspirasi Cakue di China Halaman all - Kompas.com." *Travel Kompas*, 25 April 2020, <https://travel.kompas.com/read/2020/04/25/081300127/sejarah-churros-konon-terinspirasi-cakue-di-china?page=all>. Accessed 28 November 2022.
- Kurniawan, H. E., & Wowor, W. (2022). Pelatihan Promosi Reseller Sambal Hiyung. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 2(1), 42–46.
- Mahdiyah. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Singkong pada Produk Churros dan Eclair. *Sarwahita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 19 (1) : 108-119.
- Mathis, R. (2005). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maulani, Meeryanne. (2018) Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (Dessert) pada Uji Level Siswa SMK Negeri 3 Cimahi. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 5 (2).
- Panglipurningrum, Yofhi Septian. (2020). Pelatihan Pengembangan Potensi Desa melalui Sektor Unggulan Ubi sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Desa Tohkuning

- Kabupaten Karanganyar. *Wasana Nyata*, 4 (2): 159-162.
- Rival, V. (2004). *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan dari Teori ke Praktik*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Sulistiyani, A. T., & Rosidah. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sari, L., Then, J., Indra, F., Wowor, W., Goeltom, D. R. H., Bong, S., & Agungputranto, A. (2021). Edukasi Pemasaran Produk: Pengemasan dan Promosi Bagi Komunitas dan Rumah Pintar BSD. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 1(1), 30–39.
- Then, J., Brian, R., & Theodora, S. (2022). Optimalisasi dan Peningkatan Penggunaan Media Sosial Instagram sebagai Media Promosi Jum's Coffee. *Jurnal Bangun Abdimas*, 1(2), 51–59. <https://doi.org/10.56854/ba.v1i2.88>
- Wulandari, Oktafia Mega. (2020). Pemanfaatan Buah Nangka sebagai Bahan Baku Pembuatan Pie, Mille Crepes, dan Lasagna. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan*.
- Yolanda, Yessy. (2018). Banoffee Pie Substitusi Tepung Pisang Kepok sebagai Produk Bakery.” *Jurnal Media, Pendidikan, dan Kuliner*. 7 (2).