

PENGUATAN KETERAMPILAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PUDING LUKIS UNTUK KESIAPAN BERWIRAUSAHA SISWA SMA WACHID HASYIM 5 SURABAYA

Diana Evawati¹, Rina Asmaul², Susilowati³, Yunus Karyanto⁴, Agus Ridwan⁵

¹⁻⁵ Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas PGRI Adi Buana, Surabaya, Indonesia

E-mail: diana@unipasby.ac.id , rina.asmaul@unipasby.ac.id, susilowati@unipasby.ac.id,
kar_yns@unipasby.ac.id, aguss.ridwan@unipasby.ac.id

*Corresponding author

Abstract

Pudding painting is the art of painting, which is part of the culinary craft of processing processed food into appetizing dishes. To be able to cook properly and correctly requires training in the right way. Vocational Education Study Program Family Welfare, Faculty of Engineering, PGRI Adi Buana University, Surabaya, conducts community service cooking training and training in making painted pudding for entrepreneurship readiness aimed at Wachid Hasyim 5 High School students, Surabaya. The purpose of this community service is to share cooking skills and knowledge with them because they need help to improve their cooking and food presentation skills as basic skills for entrepreneurial readiness. The pre-test was carried out before the training to find out the basic skills and knowledge in cooking painted pudding. At the end of the knowledge service activities in cooking, especially pudding, a post-test was carried out to determine the effectiveness of the training in cooking painted pudding that had been carried out. Cooking training activities for members of the Wachid Hasyim 5 Surabaya High School cooking class students had a positive effect because cooking club members became more skilled.

Keywords: Skills, pudding painting, readiness, entrepreneurship, SMA Wachid Hasyim 5

Intisari

Puding lukis adalah seni melukis bagian dari kerajinan tata boga dengan mengolah olahan pudding makanan menjadi hidangan yang menggugah selera. Untuk bisa memasak dengan baik dan benar membutuhkan pelatihan dengan cara yang benar. Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya melakukan kegiatan pelatihan memasak layanan masyarakat pelatihan pembuatan pudding lukis untuk kesiapan berwirausaha yang ditujukan untuk siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya. Tujuan dari layanan pengabdian masyarakat ini adalah untuk berbagi keterampilan memasak dan pengetahuan kepada karena mereka membutuhkan bantuan untuk meningkatkan keterampilan memasak dan presentasi makanan mereka sebagai kemampuan basic skill untuk kesiapan berwirausaha. Pra tes dilakukan sebelum pelatihan untuk mengetahui keterampilan dasar dan pengetahuan memasak pudding

lukis, akhir kegiatan pelayanan pengetahuan memasak terutama pudding, akhir kegiatan pelayanan masyarakat dilakukan post test untuk mengetahui efektivitas pelatihan memasak pudding lukis yang telah dilakukan. Kegiatan pelatihan memasak kepada anggota kelas memasak Siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya memiliki pengaruh positif karena anggota klub memasak menjadi lebih terampil.

Kata kunci: Keterampilan, puding lukis, kesiapan, berwirausaha, SMA Wachid Hasyim 5

PENDAHULUAN

Puding lukis adalah seni melukis bagian dari kerajinan tata boga dengan mengolah olahan pudding makanan menjadi hidangan yang menggugah selera, dan menarik dalam penyajiannya untuk meningkatkan harga jual. Estetika menghidangkan makanan dalam industri *hospitality* adalah krusial dengan mengedepankan pemilihan bahan yang baik, rasa yang lezat dan penyajian diatas piring yang artistik dan menarik. Memasak merupakan salah satu kegiatan yang menyenangkan terutama untuk para siswa sekolah menengah atas, yang menjadikan memasak sebagai penyegaran atas kegiatan rutin disekolahnya.

Kompetensi dan pengetahuan yang memadai dalam memasak dapat diperoleh di lembaga pendidikan vokasi memasak. Lembaga pendidikan vokasi memasak memiliki peran penting dalam industri kuliner sebagai tempat pelatihan individu yang ingin mendapat pengetahuan tentang memasak dan kemudian dapat terjun di dunia usaha kuliner baik sebagai profesional juru masak maupun sebagai wirausahawan. Salah satu masakan yang populer di Indonesia adalah masakan yang berbahan dasar pudding lukis. Puding lukis merupakan salah satu dari lima belas jenis komoditas ikan yang didorong pemerintah untuk peningkatan produksi dan pendapatan petani. Selain itu, puding lukis termasuk dari dua belas jenis komoditas ikan yang dipilih pemerintah untuk pemenuhan gizi masyarakat. Gurame juga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang gurih dan lezat (Purpowardoyo dan Djarijah, 1994).

Salah satu kegiatan Tri Drama Perguruan tinggi adalah Pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Hal ini tercantum dalam pasal 20 ayat 2 Undang-undang No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang secara tegas menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya mengembangkan program pelatihan memasak hidangan pudding lukis. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan memasak ini diberikan kepada siswa Sekolah Menengah Wachid Hasyim 5 Surabaya, secara khusus ditujukan kepada kelompok siswa yang mengikuti kegiatan ekstra kurikuler tata boga. Kegiatan

pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan ini bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan memasak para siswa yang tergabung dalam kelompok ekstra kurikuler tata boga, mengingat kegiatan ekstrakurikuler memasak yang dilakukan di Sekolah Menengah Atas SMA Wachid Hasyim 5 diminati oleh banyak siswa. (2) memperkaya dan mendalami aneka menu hidangan ikan gurame yang ada di Nusantara. (3) membuka wawasan dalam etika penyajian hidangan pudding lukis. Tujuan dari kegiatan pelatihan penguasaan dan penguatan ketrampilan memasak pudding lukis dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merespon terhadap kebutuhan akan penambahan wawasan memasak, baik secara ketrampilan dasar memasak maupun kreatifitas pudding lukis yang dimasak dari kelompok ekstra kurikuler tata boga di sekolah tersebut. Dengan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat berupa kegiatan pelatihan memasak hidangan pudding lukis dengan berbagai macam kreasi dan tema memberikan kontribusi akan kebutuhan pelatihan untuk para siswa di Sekolah Menengah Wachid Hasyim 5 Surabaya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dalam format pelatihan. Menurut Noe et al (2013) pelatihan dipandang sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skills*), ketrampilan ahli (*advanced skills*) dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*). Metode pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dalam bentuk pelatihan dilaksanakan pada tanggal 20 Juni 2023:

Metode presentasi

Metode dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan ceramah (*lecture*), yaitu menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan. Materi informasi berisi tentang cara memilih ikan segar, aneka resep nusantara dan standar kebersihan diri dan lingkungan dapur.

Metode hands on

Metode yang mengharuskan para peserta untuk lebih aktif dalam mengikuti proses pelatihan. Metode ini menggunakan teknik *on the job training* (OTJ), yaitu teknik dengan kondisi peserta pelatihan terjun langsung dalam proses memasak puding lukis yang telah diajarkan dalam metode ceramah. Setiap kelompok membuat empat hidangan puding lukis.

Metode Membangun Kelompok

Metode yang dirancang untuk meningkatkan kerjasama dan efektifitas dalam suatu tim. Dalam pelaksanaan kegiatan digunakan teknik pelatihan kelompok. Tujuan dilakukan pengelompokan ini adalah untuk memudahkan instruktur dan fasilitator dalam mengajarkan dan mengawasi para peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan.

Berikut adalah dokumentasi kegiatan



Gambar 1. Tim PPM Prodi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya



Gambar 2. Sambutan Kaprodi dan Kepala sekolah SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya



Gambar 3. Proses pelatihan pembuatan pudding lukis



Gambar 4. Hasil Pelatihan Karya Siswa

Persiapan kegiatan pelatihan memasak hidangan pudding lukis ini dimulai dari minggu ke 2 bulan Maret 2023. Kegiatan yang pertama dilakukan adalah mengajukan proposal, setelah proposal disetujui, tim menghubungi bagian Hubungan Masyarakat SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya untuk kepastian tanggal pelaksanaan dan pengaturan jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan memasak hidangan pudding lukis serta persiapan teknis lainnya. Tim juga melaksanakan survey lokasi tempat dilaksanakannya kegiatan pada minggu ketiga bulan juni 2023 serta mempersiapkan materi pelatihan memasak hidangan pudding lukis untuk para peserta pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dimulai pada pukul 09.00 dan berakhir pada pukul 14.00. topik yang diajarkan dalam kegiatan pelatihan ialah pemahaman tentang bahan dan alat pembuatan pudding lukis, kebersihan diri dan lingkungan dapur, persiapan sebelum memasak dan cara memasak pudding menyiapkan tema desain dan peralatan melukis pudding sebelum dilakukan kegiatan pelatihan, para peserta mengikuti tes awal yang berisi pertanyaan tentang cara membuat pudding, cara menggunakan alat dan bahan pudding lukis, desain yang sering digunakan berdasarkan tema yang sering digunakan. Tim pelaksana terbagi dalam berbagai tugas antara lain sebagai instruktur, fasilitator, seksi konsumsi, seksi dokumentasi dan seksi perlengkapan. Dalam kegiatan pelatihan ini diawali dengan pembukaan dan dilanjutkan dengan pemutaran video seputar cara berpenampilan pada saat di area dapur, contoh pudding lukis yang masih segar, peralatan yang digunakan dan cara memasak ikan gurame. Selanjutnya semua peserta mencoba memasak pudding lukis dibimbing oleh instruktur yang bertugas. Di akhir program, tim pelaksana melakukan penilaian terhadap produk yang dibuat oleh peserta serta melakukan kembali tes akhir untuk mengetahui efektifitas pelatihan dengan melihat peningkatan pengetahuan tentang pudding lukis dan cara mengolahnya dengan berbagai resep pudding.

Tabel 1 Daftar Pertanyaan Tes

No.	Daftar Pertanyaan
1.	Sebutkan dua ciri puding?
2.	Bagaimana resep membuat pudding lukis dimasak?
3.	Bagaimana cara persiapan alat dan bahan pembuatan pudding lukis?
4.	Bagaimana cara membersihkan alat cetakan pudding lukis?
5.	Bagaimana cara sanitasi hygiene yang baik sebelum dimasak?
6.	Jenis nutrisi apa yang terkandung pada aneka olahan pudding?
7.	Apa yang disebut pudding lukis?
8.	Apa bedanya pudding biasa dan pudding lukis?
9.	Dengan cara apa saja pembuatan kreasi pudding lukis dimasak?
10.	Sebutkan jenis hasil olahan pudding lukis?

HASIL DAN PEMBAHASAN

Puding adalah salah satu kekayaan kuliner, menu yang banyak dijumpai di daerah dibuat dengan menggunakan bahan utama agar-agar yang memiliki tekstur lembut sehingga memberi kesan yang istimewa. Dalam proses pembuatannya memerlukan ketrampilan dengan benar dan memasak puding yang otentik untuk dituang diatas dalam cetakan dengan tema tertentu. Puding merupakan sajian penutup, yang dibuat dari krim atau susu, dimasak dengan tepung yang bersifat mudah mengental. Yaitu tepung tapioka atau pun tepung jagung. Puding merupakan sajian penutup, yang dibuat dari krim atau susu, dimasak dengan tepung yang bersifat mudah mengental. Yaitu tepung tapioka atau pun tepung jagung. Berbeda dari agar-agar yang cenderung kaku, proses pemasakan puding menghasilkan tekstur yang kenyal dan lembut. Akan tetapi, puding tidak setahan lama seperti agar-agar. Singkatnya, puding adalah sajian penutup atau yang juga dikenal dengan *dessert*. Puding juga bisa diartikan sebagai macam-macam pai, yang isinya buah-buah yang dipanggang, hingga lemak hewani atau pun daging.

Puding merupakan sajian penutup, yang dibuat dari krim atau susu, dimasak dengan tepung yang bersifat mudah mengental. Yaitu tepung tapioka atau pun tepung jagung. Berbeda dari agar-agar yang cenderung kaku, proses pemasakan puding menghasilkan tekstur yang kenyal dan lembut. Akan tetapi, puding tidak setahan lama seperti agar-agar. Singkatnya, puding adalah sajian penutup atau yang juga dikenal dengan *dessert*. Puding juga bisa diartikan sebagai macam-macam pai, yang isinya buah-buah yang dipanggang, hingga lemak hewani atau pun daging. Puding mengandung beberapa komponen gizi, seperti serat, vitamin dan mineral, protein dan kalsium. Sehingga, manfaat puding antara lain, sebagai berikut:

1. Membantu melancarkan proses metabolisme di dalam tubuh.
2. Baik untuk dikonsumsi penderita atau pasien obesitas.

3. Cocok juga untuk diet, karena mengandung serat yang berasal dari rumput laut, untuk membantu menurunkan berat badan dan memberi efek kenyang lebih lama.
4. Meningkatkan metabolisme dalam tubuh, yang membuat pembakaran lemak dan kalori lebih efektif dan cepat.
5. Menurunkan dan atau menstabilkan kadar kolesterol dalam darah.
6. Baik untuk memenuhi kebutuhan kalsium pada anak.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan memasak ini, para siswa anggota ekstra kurikuler tata boga di SMA SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya dapat mempelajari cara menjaga kebersihan diri dan lingkungan dapur, belajar tentang pembuatan pudding dan menghasilkan cita rasa masakan yang mengundang selera. Semangat dan motivasi para siswa dalam mengikuti kegiatan pelatihan tercermin pada motivasi mereka yang mengikuti pelatihan dengan aktif dari awal acara hingga akhir dan kemampuan mereka dalam mengingat tentang materi yang diberikan selama kegiatan pelatihan berlangsung. Hal ini dapat dilihat dari hasil *post test* yang mengalami perubahan dibandingkan hasil *pre test*. Berikut adalah pemaparan dari hasil pencapaian *pre test* dan *post test* oleh para siswa selama mengikuti proses kegiatan pelatihan: Pelatihan pembuatan pudding menggunakan pendekatan andragogi dianggap sesuai dengan pertimbangan dari sasaran pelatihan pada siswa dengan kategori usia remaja. Menurut Winarti (2018:38), andragogi merupakan suatu pendekatan pembelajaran yang terstruktur dan berkelanjutan bagi orang dewasa sesuai dengan ciri dan peran sosialnya dalam rangka mencapai perubahan pengetahuan, sikap, nilai serta keterampilannya.

Pemilihan metode untuk proses pelatihan disesuaikan dengan berbagai faktor, mulai dari latar belakang sasaran, kemampuan tutor, sampai dengan tujuan penyelenggaraan. Metode yang digunakan selama proses pelatihan ini berlangsung adalah *group teaching method*, *mass teaching method*, serta *individual teaching method*. Menurut Kamil (2010:157), teknik pelatihan *Mass teaching methode*, yakni metode yang ditunjukkan pada masa; *Group teaching methode*, yakni metode yang ditunjukkan pada kelompok; *Individual teaching methode*, yakni metode yang ditunjukkan pada individu. Teknik pelatihan yang digunakan umumnya disesuaikan dengan penggunaan metode. Dalam proses pelatihan ini teknik yang digunakan adalah ceramah, diskusi, dan praktik. Kamil (2010:161), menerangkan bahwa teknik yang digunakan dalam pelatihan, antara lain: (1) ceramah, (2) tanya jawab, (3) curah pendapat, (4) diskusi, (5) demonstrasi, (6) simulasi, (7) praktik, (8) penugasan.

Evaluasi merupakan upaya meninjau sejauh mana warga belajar menguasai materi yang diberikan selama proses pelatihan. Dalam proses pelatihan ini evaluasi yang digunakan adalah evaluasi sumatif dan formatif. Evaluasi sumatif digunakan untuk menilai tingkat kebermanfaatan bagi warga belajar dan masyarakat setelah proses pelatihan berakhir, sedangkan evaluasi sumatif digunakan untuk menilai dan memperbaiki kualitas dari produk yang dihasilkan selama mengikuti proses pelatihan. Stufflebeam dalam Pribadi (2020:28), menjelaskan bahwa berdasarkan tujuan penggunaannya, evaluasi dapat diklasifikasikan menjadi evaluasi formatif dan evaluasi sumatif.

Hasil yang diperoleh warga belajar setelah mengikuti proses pelatihan adalah perubahan kecakapan hidupnya (Subagio, dkk. 2017). Meliputi bekal keterampilan dalam

mengolah makanan dan mampu melihat peluang untuk menciptakan usaha di Kecamatan Parung Panjang, menjadi pribadi yang komunikatif, kreatif, dan mandiri sesuai dengan tujuan umum pendidikan kecakapan hidup menurut Agussani (2020:57) bahwa, tujuan pendidikan kecakapan hidup yang merupakan bagian dari jalur pendidikan nonformal adalah untuk meningkatkan kemampuan warga belajar pada pekerjaan atau usaha tertentu sesuai dengan minat, bakat, perkembangan fisik dan mental, serta potensi lingkungan, Sehingga mampu untuk bekerja secara mandiri untuk meningkatkan standar hidupnya. hidupnya. SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya memiliki visi “menyelenggarakan pendidikan bernalar kritis, mandiri, religius dan berakhlakul karimah” dengan misinya yaitu “mengantarkan peserta didik menggapai prestasi, membangkitkan daya juang bagi kemuliaan hidup dan kebahagiaan masa depan, membina peserta didik berdasarkan keimanan dan ketaqwaan, mewujudkan tercapainya peningkatan mutu pendidikan, mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan intaq, iptek, dan kebudayaan, membina akhlak dan budi pekerti”

KESIMPULAN

Setelah dilakukan penganalisaan tentang pelatihan memasak hidangan ikan gurame kepada kelompok ekstra kurikuler tata boga siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang dilakukan oleh Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dalam rangka melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah tepat guna mengingat antusias dari peserta untuk belajar memasak cukup tinggi. Hasil pembahasan menunjukkan bahwa peningkatan pelatihan memasak hidangan ikan gurame pada para siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya melalui *Pre Test* dan *Post Test* memiliki pengaruh positif yang pembuatan pudding lukis untuk siswa SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya berhasil meningkatkan ketrampilan memasak puding secara meyakinkan. Hasil kegiatan pelatihan ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi Fakultas Teknik dalam melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat periode mendatang untuk membuat program pelatihan yang lebih komprehensif sebagai bentuk tindak lanjut dari program yang telah dilakukan sehingga kelompok ekstra kurikuler tata boga di SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya bisa mendapatkan program pelatihan yang berkesinambungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya atas terselenggaranya PPM kami ucapkan kepada 1. Kepala Sekolah SMA Wachid Hasyim 5 Surabaya yang sudah memberi tugas dan kesempatan kepada kami team dosen PVKK Keahlian Tata Boga untuk melakukan PPM ini. 2. Bapak Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang sudah mendukung dan mensupot berlangsungnya acara ini. 3. Bapak ibu dosen di prodi PVKK dan mahasiswa yang telah membantu terselenggaranya acara PPM ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agussani, (2020). *Program Pendidikan Keaksaraan Berbasis Kecakapan Hidup*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

- Dina, A.M., Hendrawijaya, A.T., Hilmi, M.I. (2022). Hubungan Kompetensi Instruktur Dengan Hasil Belajar Peserta Pelatihan Di LPP PRATIWI SKY Sidoarjo. *Learning Community: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, [S.l.], v. 6, n. 1, p. 1-8, ISSN 2622-2353.
- Hakiki, G. et al., (2019). *Profil Perempuan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak.
- Hilmi, M.I., Kamil, M., Ardiwinata, J.S. (2019). Dampak Program Kursus Keterampilan Home Industry dalam Noe, R, Hollenbeck, J. dan Gerhart, B., Wright, P. (2013). *Fundamental of Human Resource Management, 5ed.* New York : McGraw-Hill.
- Kamil, M., (2011). *Pendidikan Nonformal Pengembangan Melalui PKBM di Indonesia*. Bandung: CV Alfabeta.
- Nugraheni, M., (2017). *Food Safety Dan Sanitasi Hygiene*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

