

# **PENINGKATAN KETERAMPILAN BIDANG KULINER UNTUK USAHA MASYARAKAT SEKITAR KAMPUS WATES UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Oleh: Titin Hera W. H., Prihastuti E., Sutriyati P., Minta Harsana, Nani Ratnaningsih, Dewi Eka M., Ichda Chayati, Doni Olga S., Giyarti**

## **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk menyebarluaskan keterampilan dalam mengolah dan menyajikan kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan baik. Adapun pengetahuan dan keterampilan yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan antara lain: 1) mengetahui gambaran pengetahuan tentang kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, keamanan pangan, strategi pemasaran konvensional dan online, 2) dapat mengolah aneka kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang menggunakan bahan dasar ikan dengan variasi teknik olah, 3) dapat mengetahui cara menentukan harga jual produk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang dihasilkan, 4) dapat menyajikan dan mengemas kudapan atau kue agar lebih menarik.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan di Program Studi D IV Tata Boga, Fakultas Teknik UNY. Waktu pelaksanaan pada bulan Juni - September 2020. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan kelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif dengan persentase.

Hasil kegiatan adalah: 1) peserta kegiatan meningkat pengetahuan tentang kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, komposisi bahan, pengemasan dan sanitasi hygiene makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya, keamanan pangan, strategi pemasaran konvensional dan online, 2) peserta dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah mengolah aneka kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah, antara lain: Kue Onde onde ketawa, Bolu Kukus, Kue Putri Ambon, Aneka Roti Manis, Kerupuk Ikan Tenggiri dan Patin, 3) peserta dapat menghitung harga jual produk kue kontinental, kue Indonesia, dan produk pengawetan yang dihasilkan, berdasarkan perhitungan BEP, 4) peserta dapat menyajikan dan mengemas produk dengan kemasan primer berupa plastik opp, plastik pouch dan kertas.

*Kata Kunci: keterampilan, kuliner, usaha masyarakat*