

## **Pelatihan Pengolahan Makanan Berbasis Ikan untuk Meningkatkan Keterampilan Usaha Masyarakat Terdampak Bandara YIA**

**Oleh: Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd., Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd Dr. Siti Hamidah, M.Pd, Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr. Ir. Sugijono, M.Kes, Dra. Sri Palupi, M.Pd**

### **ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun ini bertujuan untuk memberi pelatihan pengolahan masakan berbasis ikan. Selama kegiatan pelatihan diungkap: (1) tanggapan peserta terhadap kegiatan pelatihan pengolahan masakan ikan; (2) keterampilan peserta pada saat praktik pengolahan masakan ikan; (3) minat peserta dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan.

Kegiatan PPM telah dilakukan pada tanggal 21 Juli 2020 di Laboratorium Boga UNY di Kampus Wates. Sasaran kegiatan adalah pemuda-pemudi di sekitar kampus Wates yang mendaftar secara online. Kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi dan kerja kelompok. Materi kegiatan PPM meliputi: (1) Pengetahuan pengolahan ikan; (2) tom yang goong; (3) fish Florentine; (4) nugget ikan; (5) kastengel ikan; (6) seni penyajian dan pengemasan masakan ikan.

Hasil PPM menunjukkan kegiatan pelatihan mendapat (1) respon positif, karena peserta mendapat tutorial memasak langsung dari ahlinya; (2) Keterampilan peserta pada saat praktik pengolahan masakan ikan sangat baik, masakan yang dibuat juga cukup mudah tetapi rasa enak dan layak menjadi makanan yang dijual kepada kaum millennial; (3) usaha pengolahan masakan sudah dikembangkan oleh 30% peserta dan berminat menambah usaha dari hasil pelatihan.

Kata Kunci: *tom yang goong; fish Florentine; nugget ikan; kastengel ikan*