

PELATIHAN PENGELOLAAN MAKANAN BAGI PENYELENGGARA MAKANAN DI PONDOK PESANTREN RUMAH TAHFIDZQU DERESAN YOGYAKARTA

Oleh: Wika Rinawati, Marwanti, Mutiara Nugraheni, Rizqie Auliana, Yuriani, Andian Ari Anggraeni

ABSTRAK

Tujuan dari pelatihan di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu adalah 1). Memberikan pengetahuan terkait hygiene, sanitasi makanan, pangan halal, dan menyusun menu, 2). Memberikan pengalaman praktik mengolah makanan.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan selama 3 kali pertemuan, di Hall di Rumah Tahfidzqu dan Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Peserta kegiatan ini adalah 20 orang ustad/ustadzah dan staff penjaminan makanan di Rumah Tahfidzqu. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini ada ceramah, diskusi, workshop, demonstrasi dan praktik. Pemaparan materi mengenai pangan halal, sanitasi hygiene makanan dan penyusunan menu. Praktik mengolah lauk dan kue.

Hasil pengabdian ini menunjukkan materi yang diberikan selama pelatihan dapat digunakan untuk menambah pengetahuan terkait pangan halal, sanitasi hygiene makanan dan penyusunan menu. Berdasarkan hasil quisioner terhadap penyampaian materi diperoleh 91% kategori sangat baik dan 9 % kategori baik, dari segi instruktur 96,6% kategori sangat baik, dan 3,4% kategori baik. Kegiatan PPM guna menambah ketrampilan dan memperkaya mengenai pengolahan dan penyajian lauk dan kue. Berdasarkan hasil quisioner terhadap sarana dan prasarana 93,3% kategori sangat baik dan 6,7 kategori baik.

Kata Kunci: *Pengelolaan Makanan, Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu*