

PENINGKATAN KETRAMPILAN BIDANG BOGA SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN USAHA MANDIRI PADA MASYARAKAT PADUKUHAN MRICAN YOGYAKARTA

Oleh: Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si./NIP. 19611216 198803 2 001 Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd./NIP. 19750428 199903 2 002 Titin Hera Widi Handayani, S.Pd.,M.Pd/NIP. 19790406 200212 2 001 Dewi Eka Murniati, S.E., M.M./NIP. 19810506 200604 2 002 Wahyu Fitriani Rizky/NIM. 16512134026 Iqbal/NIM. 16512

ABSTRAK

Abstrak

Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan bidang boga yang mencakup:1) pengetahuan tentang strategi pemasaran produk boga dan pengembangan usaha, 2) pengetahuan tentang bahan makanan untuk hidangan sepinggan dari jenis dan karakteristiknya dan 3) ketrampilan dalam membuat hidangan sepinggan yang mencakup komposisi bahan, ketepatan porsi/stándar porsi, teknik olah dan penyajian yang benar dan menarik.

Kegiatan diikuti oleh 25 ibu-ibu pengelola usaha makanan dan ibu tidak bekerja (wanita usia produktif) dari Padukuhan Mrican dan warga masyarakat sekitar Kampus UNY Yogyakarta. Kegiatan dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY. Waktu pelaksanaan pada bulan April-Mei 2019. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan baik kelompok maupun individu. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil kegiatan yaitu:1) meningkatnya pengetahuan tentang strategi pemasaran produk boga dan upaya pengembangan usaha, 2) meningkatnya pengetahuan tentang bahan makanan untuk pembuatan hidangan sepinggan (*Chicken Katsu, Poach Egg Florentine, Zity with Spicy Chili Sauce, dan Lazagna*) serta karakteristiknya dan 3) meningkatnya ketrampilan dalam mengolah dan menyajikan hidangan sepinggan yang mencakup komposisi bahan, ketepatan porsi/stándar porsi, teknik olah dan penyajian yang benar serta menarik. Saran dari kegiatan pelatihan ini: 1) ketrampilan dalam pembuatan hidangan sepinggan a'la Kontinental dan Oriental yang sudah diperoleh bisa dikembangkan untuk menambah variasi hidangan sepinggan yang sudah biasa dibuat dan diujakan seperti: Soto, Siomay, Bakso, Ketoprak, Mie Ayam dan sebagainya, 2) pengetahuan tentang pemasaran produk boga yang sudah diberikan bisa diimplemntasikan, walaupun dalam bentuk yang sederhana (tidak harus mengeluarkan biaya yang banyak atau bisa juga tanpa biaya), sehingga produk boga yang dijual bisa dikenal secara luas.

Kata Kunci: *Ketrampilan bidang boga, pengembangan usaha mandiri*