



IBU HEBAT JAGO BAKING: PRODUKSI KUE LUMPUR PANDAN, STROBERY CHEESE CAKE DAN BENTO

Oleh

Rika Soihah¹, Yayan Sugiarto², Tina Andriana Suhanda³, Intan Media Ratna⁴, Fajar Pramono⁵, Aditya Fakhri Lanang Sumadijo⁶

^{1,2,3,4,5,6}Akademi Pariwisata NHI Bandung

Email: rikasoihah23@gmail.com

Article History:

Received: 10-10-2025

Revised: 03-11-2025

Accepted: 13-11-2025

Keywords:

Community

Empowerment,

Baking Skills, PKK

Mothers, Culinary

Entrepreneurship,

Home-Based Busines

Abstract: *The community service program “Ibu Hebat Jago Baking” was implemented to enhance the technical skills and entrepreneurial motivation of PKK mothers in Kelurahan Isola through training in producing Kue Lumpur Pandan, Strawberry Cheese Cake, and creative bento meals. This program was initiated to address several issues faced by the community, including limited baking skills, lack of product standardization, minimal innovation, and weak business management. The training was conducted using a participatory and practical approach consisting of demonstrations, hands-on practice, discussions, and evaluations. The results show a significant improvement in participants’ technical abilities, with an average increase of more than 30% in recipe knowledge, baking techniques, product creativity, and packaging skills. Motivation to start a home-based culinary business also increased substantially, with 72% of participants expressing interest in selling products after the training. Additionally, participant satisfaction exceeded 89%, indicating the relevance and effectiveness of the program. This community service initiative successfully empowered PKK mothers by equipping them with applicable culinary skills and fostering entrepreneurial spirit, thus creating opportunities to improve family income and strengthen the local creative economy*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan, khususnya ibu rumah tangga merupakan strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat. Dalam konteks ini ibu rumah tangga tidak hanya berperan sebagai pengelola rumah tangga tetapi juga sebagai agen perubahan yang memiliki potensi besar untuk berkontribusi dalam perekonomian keluarga dan masyarakat. Pemberdayaan perempuan dapat diartikan sebagai proses di mana perempuan diberikan akses, kesempatan dan sumber daya untuk mengembangkan kemampuan serta potensi mereka sehingga mereka mampu berpartisipasi secara aktif dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk ekonomi, sosial, dan politik (Kabeer, 2005).

Kelurahan Isola sebagai salah satu wilayah padat penduduk di Kota Bandung memiliki potensi sosial yang besar melalui keberadaan kelompok ibu-ibu PKK (Pemberdayaan dan



Kesejahteraan Keluarga). PKK merupakan gerakan yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pemberdayaan perempuan. Dalam konteks ini ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola dapat menjadi pilar utama dalam pengembangan kewirausahaan produktif. Mereka memiliki pengalaman dan pengetahuan yang kaya dalam mengelola rumah tangga yang jika dimanfaatkan dengan baik dapat dijadikan modal untuk memulai usaha, misalnya banyak ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dalam memasak, menjahit atau kerajinan tangan. Keterampilan ini dapat dikembangkan menjadi usaha kecil yang tidak hanya memberikan tambahan penghasilan tetapi juga menciptakan lapangan kerja bagi orang lain di sekitar mereka.

Meskipun ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola aktif dalam kegiatan kemasyarakatan, potensi tersebut belum sepenuhnya dimaksimalkan dalam pengembangan kewirausahaan produktif. Salah satu faktor yang menghambat adalah kurangnya akses terhadap pelatihan dan pendidikan kewirausahaan.

Selain itu dukungan dari pemerintah dan lembaga swasta juga sangat penting dalam pemberdayaan ibu rumah tangga. Pemerintah daerah dapat memberikan insentif bagi usaha kecil yang dijalankan oleh perempuan dan menyediakan akses modal melalui program pinjaman mikro. Lembaga swasta juga dapat berperan aktif dengan memberikan pelatihan, akses pasar dan jaringan bisnis. perusahaan-perusahaan besar dapat menjalin kemitraan dengan kelompok ibu-ibu PKK untuk memasarkan produk mereka sehingga produk yang dihasilkan dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

Pemberdayaan perempuan berkontribusi pada peningkatan ketahanan ekonomi masyarakat. Ketika perempuan terutama ibu rumah tangga diberdayakan, mereka dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan keluarga. Hal ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan keluarga, tetapi juga berpengaruh pada pembangunan ekonomi lokal. Ketika ibu rumah tangga memiliki penghasilan sendiri, mereka cenderung menginvestasikan kembali pendapatan tersebut ke dalam pendidikan anak, kesehatan, dan kebutuhan dasar lainnya. Dengan demikian, pemberdayaan perempuan dapat menciptakan siklus positif yang mendukung pembangunan masyarakat secara keseluruhan.

Pemberdayaan perempuan khususnya ibu rumah tangga di Kelurahan Isola merupakan langkah strategis yang tidak hanya meningkatkan kesejahteraan keluarga tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat. Dengan memaksimalkan potensi yang ada melalui program pelatihan, dukungan dari pemerintah dan lembaga swasta serta pengembangan kewirausahaan produktif diharapkan ibu-ibu PKK dapat berperan lebih aktif dalam perekonomian. Hal ini akan menciptakan dampak positif yang luas tidak hanya bagi keluarga mereka tetapi juga bagi masyarakat secara keseluruhan. Oleh karena itu penting bagi semua pihak untuk bersinergi dalam mewujudkan pemberdayaan perempuan yang berkelanjutan.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar ibu rumah tangga di Kelurahan Isola memiliki minat tinggi pada kegiatan memasak dan membuat kue namun keterampilan teknis serta pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan usaha kuliner rumahan yang kompetitif masih terbatas. Minimnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan dan kurangnya pendampingan dalam aspek produksi, pengemasan hingga pemasaran menjadi hambatan utama bagi pengembangan ekonomi keluarga.

Sementara itu, tren kuliner di kawasan urban terus berkembang ditandai dengan meningkatnya permintaan terhadap produk kue yang menarik secara visual, bercita rasa



khas serta dikemas secara modern. Dua produk yang memiliki peluang pasar menjanjikan adalah kue lumpur pandan sebagai representasi kuliner tradisional yang disukai lintas generasi dan strawberry *cheesecake* yang populer di kalangan anak muda. Dengan inovasi dan pengolahan yang tepat, kedua jenis produk ini berpotensi menjadi sumber penghasilan baru bagi ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa program pelatihan berbasis keterampilan praktis seperti pembuatan produk makanan ringan dapat meningkatkan kemampuan wirausaha perempuan serta mendorong lahirnya usaha mikro berbasis rumah tangga (Sari & Prasetyo, 2022). Lebih lanjut, Hernawati & Lestari (2021) menegaskan bahwa keberhasilan pemberdayaan ekonomi perempuan sangat dipengaruhi oleh keberlanjutan pelatihan, adanya kemitraan serta pendampingan yang konsisten.

Melalui program "*Ibu Hebat Jago Baking*", ibu-ibu PKK diharapkan tidak hanya terampil dalam memproduksi kue tetapi juga memahami standar produksi pangan (*food grade*). Pendekatan *learning by doing* dengan praktik langsung akan diterapkan agar peserta benar-benar mampu menghasilkan produk berkualitas dari rumah masing-masing.

Program ini ditujukan untuk mendorong lahirnya unit usaha kuliner rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga, memperkuat kemandirian ekonomi perempuan, sekaligus menumbuhkan semangat gotong royong serta pemberdayaan lokal di Kelurahan Isola.

Dalam pelaksanaannya, program ini menjadi bentuk kolaborasi antara AKPAR NHI Bandung dan ibu-ibu PKK. Sebagai lembaga pendidikan tinggi yang memiliki kompetensi dalam bidang pengolahan makanan, AKPAR NHI Bandung berperan memberikan pelatihan produksi kue serta mendukung implementasi program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM). Melalui keterlibatan mahasiswa, kegiatan ini tidak hanya memberdayakan masyarakat tetapi juga memberikan ruang aplikasi ilmu secara nyata dalam mendukung kewirausahaan berbasis komunitas.

1.2. Permasalahan Kemitraan

Kelurahan Isola memiliki kelompok ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi PKK dan memiliki keterampilan dasar dalam membuat kue tradisional maupun modern. Namun potensi ini belum dioptimalkan secara maksimal untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan produk yang memiliki daya saing di pasar. Beberapa permasalahan yang diidentifikasi antara lain:

1. Keterbatasan Pengetahuan dan Keterampilan Teknis

Sebagian besar anggota PKK hanya mengandalkan resep turun-temurun tanpa pemahaman yang memadai mengenai teknik baking modern, standar resep yang konsisten dan pengaturan proporsi bahan agar menghasilkan kualitas produk yang seragam.

2. Minimnya Standarisasi Produk dan Higienitas

Produk yang dihasilkan belum memenuhi standar higienitas dan keamanan pangan (*food safety*) yang sesuai dengan ketentuan BPOM sehingga membatasi peluang pemasaran ke pasar yang lebih luas.

3. Keterbatasan Peralatan Produksi

Proses produksi kue masih dilakukan dengan peralatan rumah tangga sederhana, sehingga kapasitas produksi terbatas dan sulit memenuhi permintaan dalam jumlah besar atau pesanan mendadak.

4. Kurangnya Inovasi dan Variasi Produk



Kue yang dibuat cenderung menggunakan resep lama tanpa inovasi rasa, topping, atau kemasan yang menarik, sehingga kurang diminati pasar yang menginginkan tren kuliner kekinian seperti kue lumpur pandan dan strawberry cheesecake.

5. Manajemen Usaha yang Lemah

Pengelolaan keuangan usaha belum dilakukan secara profesional, termasuk pencatatan modal, laba, dan biaya operasional. Hal ini menyulitkan evaluasi keberlanjutan usaha dan pembagian keuntungan yang adil.

Dengan adanya permasalahan tersebut diperlukan program pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang akan dilakukan oleh AKPAR NHI Bandung sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak dalam pengolahan makanan dan dapat memberikan pelatihan teknis yang inovatif untuk mengembangkan usaha produksi Kue Lumpur Pandan dan Strawberry Cheesecake kekinian di Kelurahan Isola.

TARGET DAN LUARAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas. Secara umum program ini dirancang oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung Kota Bandung untuk memberi kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat Indonesia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan setiap dosen.

Kegiatan pelatihan dilakukan dilokasi Kelurahan ISOLA, sasaran pengabdian masyarakat diberi materi **"Ibu Hebat Jago Baking: Produksi Kue Lumpur Pandan dan Strawberry Cheese Cake Kekinian dari Rumah di Kelurahan ISOLA"**, Baking merupakan salah satu metode pengolahan makanan yang menggunakan panas kering (*dry heat*) dalam ruang tertutup seperti oven, untuk mematangkan adonan atau bahan pangan lainnya. Proses ini mengandalkan perpindahan panas melalui konduksi, konveksi dan radiasi untuk menghasilkan perubahan fisik dan kimia pada bahan seperti pengembangan volume, perubahan tekstur, pembentukan warna serta penciptaan aroma khas (McGee, 2004).

Dalam konteks kuliner, baking sering digunakan untuk memproduksi berbagai jenis roti, kue, pastry dan dessert. Proses ini memerlukan ketepatan dalam takaran bahan, teknik pencampuran, suhu dan waktu pemanggangan. Menurut Gisslen (2012), keberhasilan baking bergantung pada kombinasi seni dan sains, di mana kreativitas diperlukan untuk inovasi produk, sementara presisi ilmiah dibutuhkan untuk menjaga konsistensi kualitas.

Selain aspek teknis, baking juga memiliki dimensi ekonomi dan sosial. Bagi banyak rumah tangga, keterampilan baking dapat menjadi sumber penghasilan melalui produksi makanan rumahan yang memiliki nilai jual tinggi. Labensky, Martel, & Van Damme (2014) menegaskan bahwa baking bukan hanya sekadar proses memasak, tetapi juga mencakup kemampuan memilih bahan, mengatur standar higienitas, dan melakukan kontrol kualitas terhadap hasil akhir.

Seiring dengan perkembangan tren kuliner modern, produk-produk hasil baking yang menggabungkan cita rasa tradisional dan inovasi kekinian semakin diminati konsumen. Contohnya adalah *kue lumpur pandan*, yang merepresentasikan cita rasa tradisional Indonesia, dan *strawberry cheesecake*, yang mencerminkan selera dessert modern. Keduanya memiliki potensi pasar luas jika diolah dengan teknik baking yang tepat dan dipasarkan



secara kreatif.

Kelompok ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis baking, khususnya produk *Kue Lumpur Pandan* dan *Strawberry Cheesecake Kekinian*. Namun, agar usaha ini berhasil dan berkelanjutan, dibutuhkan pemahaman yang memadai tentang konsep dan teknik baking, bukan sekadar kemampuan membuat kue berdasarkan pengalaman atau resep turun-temurun.

a. Menjamin Konsistensi Kualitas Produk

Dalam dunia kuliner, konsistensi rasa, tekstur, dan tampilan adalah kunci mempertahankan pelanggan. Pemahaman baking memungkinkan ibu-ibu PKK mengukur bahan secara presisi, menerapkan teknik pencampuran yang tepat, dan mengatur suhu panggang sesuai jenis produk. Dengan demikian, setiap batch produksi memiliki kualitas yang sama, baik dari segi kelembutan kue lumpur maupun kekenyalan cheesecake.

b. Meningkatkan Efisiensi Produksi

Pengetahuan baking mencakup pengelolaan bahan, peralatan, dan waktu secara efisien. Ibu-ibu yang memahami teknik dasar seperti *creaming*, *folding*, atau *whisking* akan lebih cepat memproses adonan tanpa kesalahan yang membuang bahan. Efisiensi ini penting untuk menekan biaya produksi sekaligus meningkatkan kapasitas produksi.

c. Memungkinkan Inovasi Produk

Pasar kuliner sangat dinamis, dan konsumen tertarik pada produk yang kreatif. Dengan memahami baking, ibu-ibu PKK dapat berinovasi, misalnya menciptakan kue lumpur pandan dengan varian topping (keju, cokelat, buah), atau cheesecake dengan rasa musiman (mango, blueberry, matcha). Pemahaman tentang komposisi bahan memungkinkan eksperimen tanpa mengurangi kualitas.

d. Menjaga Keamanan dan Higienitas Pangan

Baking yang benar selalu melibatkan prosedur higienis. Pemahaman tentang sanitasi peralatan, penyimpanan bahan, serta teknik pengemasan akan membantu mencegah kontaminasi. Hal ini tidak hanya melindungi kesehatan konsumen, tetapi juga memudahkan pengurusan sertifikasi PIRT atau label halal.

e. Meningkatkan Daya Saing di Pasar

Produk yang dibuat dengan teknik baking yang benar akan memiliki bentuk, rasa, dan daya simpan lebih baik. Kemasan yang rapi dan standar rasa yang terjaga akan meningkatkan citra merek (*brand image*). Ini sangat penting agar produk ibu-ibu PKK mampu bersaing dengan produk serupa di pasaran, baik di toko offline maupun marketplace online.

f. Mendorong Kemandirian Ekonomi

Dengan menguasai baking, ibu-ibu PKK tidak hanya bisa memproduksi kue untuk dijual, tetapi juga dapat mengajarkan keterampilan tersebut kepada anggota lain atau generasi muda di lingkungan mereka. Hal ini menciptakan multiplier effect dalam bentuk peningkatan pendapatan keluarga dan pemberdayaan komunitas.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari program Pengabdian Masyarakat ini adalah solusi baik dalam segi produk maupun pengetahuan agar sesuai dengan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra. Setiap solusi mempunyai luaran tersendiri yang harus terukur secara kuantitatif.

1. Target Program

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk:

- a. Memberikan pelatihan praktis membuat *Kue Lumpur Pandan*, *Stroberi Cheese Cake* dan

kreasi *Bento* untuk bekal siswa sehingga ibu-ibu memiliki keterampilan baru yang sesuai dengan tren kuliner saat ini.

- b. Melalui pembuatan *bento*, ibu-ibu dilatih untuk membuat bekal yang sehat, bergizi sekaligus menarik sehingga anak-anak lebih senang membawa bekal dari rumah.
- c. Memfasilitasi akses terhadap peluang ekonomi dengan memberikan wawasan mengenai industri kreatif dan potensi pasar dari usaha.
- d. Membangun kreativitas dan inovasi sehingga peserta dapat mengembangkan produk yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi.
- e. Kegiatan ini dirancang untuk menumbuhkan rasa percaya diri ibu-ibu dalam berwirausaha, sekaligus menciptakan peluang peningkatan ekonomi keluarga melalui usaha kecil berbasis kuliner.

2. Luaran Program

1) Luaran Utama

- Produk olahan hasil pelatihan berupa:
 - *Kue Lumpur Pandan*
 - *Stroberi Cheese Cake*
 - *Bento Bekal Siswa*
- Modul sederhana “Pelatihan Baking dan Bento Sehat” sebagai panduan bagi peserta untuk dapat mempraktikkan kembali di rumah.
- Peningkatan keterampilan praktis ibu-ibu PKK di Desa Isola dalam membuat produk bakery dan bekal sehat yang inovatif.

2) Luaran Tambahan

- Terbentuknya kelompok ibu-ibu kreatif “*Ibu Hebat Jago Baking*” sebagai wadah komunitas untuk saling berbagi pengalaman dan praktik berkelanjutan.
- Foto dan video dokumentasi kegiatan sebagai bahan publikasi di media sosial dan laporan pengabdian masyarakat.
- Artikel publikasi di media internal kampus/website AKPAR NHI Bandung tentang kegiatan pengabdian ini.

3) Luaran Jangka Menengah

- Munculnya peluang usaha kecil rumah tangga berbasis kuliner di Desa Isola.
- Produk hasil pelatihan (kue dan bento) dapat dipasarkan di lingkungan sekitar, sekolah, maupun melalui media sosial.
- Peningkatan pendapatan tambahan keluarga melalui usaha kuliner rumahan.

4) Luaran Jangka Panjang

- Terciptanya budaya membawa bekal sehat ke sekolah bagi siswa melalui kreasi *bento* yang menarik.
- Kemandirian ibu-ibu dalam mengembangkan usaha kuliner skala kecil berbasis komunitas.
- Kontribusi nyata perguruan tinggi dalam pemberdayaan masyarakat di bidang kuliner dan kewirausahaan.

5) Luaran Akademik dan Institusi

1. Dokumentasi kegiatan dalam bentuk laporan pengabdian masyarakat sebagai bukti kontribusi akademisi dalam pengembangan keterampilan masyarakat.
2. Publikasi ilmiah atau artikel populer terkait kewirausahaan untuk ibu-ibu PKK
3. Peluang kerja sama berkelanjutan antara akademisi, industri dan komunitas kuliner



untuk pengembangan program pelatihan di bidang kuliner.

Dengan target dan luaran ini, program diharapkan dapat memberikan manfaat nyata bagi peserta, mitra usaha serta dunia akademik sekaligus mendorong pertumbuhan industri kreatif berbasis kuliner.

METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

1) Koordinasi dengan mitra masyarakat

Melakukan komunikasi dengan Ketua RW, PKK serta tokoh masyarakat Desa Isola untuk menjelaskan tujuan dan rencana kegiatan.

2) Identifikasi peserta

Menentukan ibu-ibu rumah tangga yang akan mengikuti program, dengan prioritas anggota PKK dan wali siswa.

3) Penyusunan modul pelatihan

Menyiapkan panduan praktis mengenai resep, teknik baking, dan pembuatan bento sehat.

4) Pengadaan bahan dan peralatan

Memastikan ketersediaan bahan baku (tepung, pandan, stroberi, keju, sayuran, dll.) serta peralatan (oven, mixer, cetakan, wadah bento).

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif dengan metode sebagai berikut:

1). Sosialisasi dan Penyuluhan

- Memberikan penjelasan tentang pentingnya keterampilan baking dan kreasi bekal sehat sebagai peluang usaha serta penunjang gizi keluarga.
- Menyampaikan materi singkat mengenai prinsip kebersihan, keamanan pangan, dan gizi seimbang.

2). Pelatihan dan Demonstrasi

- *Praktik Pembuatan Kue Lumpur Pandan*: teknik pengolahan bahan, pengukusan/pemanggang, dan pengemasan sederhana.
- *Praktik Pembuatan Stroberi Cheese Cake*: pengenalan bahan, teknik membuat adonan, pengolahan topping, dan dekorasi.
- *Workshop Bento Sehat*: teknik penyusunan bekal dengan komposisi gizi seimbang (karbohidrat, protein, sayur, buah) yang dikreasikan secara menarik untuk anak sekolah.

3). Praktik Mandiri Peserta

- Peserta secara berkelompok mencoba membuat produk yang telah didemonstrasikan dengan bimbingan tim pengabdian.
- Setiap kelompok menghasilkan produk yang siap dikonsumsi /dipamerkan.

4). Diskusi dan Evaluasi

- Refleksi bersama tentang kendala yang dialami selama praktik.
- Sharing ide pemanfaatan produk untuk konsumsi keluarga maupun peluang usaha.
- Tanya jawab mengenai teknik pengolahan, pengemasan, dan strategi pemasaran sederhana (misalnya via WhatsApp atau media sosial).

3. Tahap Penutup

- 1) Menyusun komitmen bersama untuk keberlanjutan kegiatan, misalnya membentuk kelompok ibu-ibu "*Ibu Hebat Jago Baking*".
- 2) Penyerahan modul resep kepada peserta sebagai panduan lanjutan.
- 3) Dokumentasi hasil kegiatan berupa laporan, foto dan video kegiatan.

Tabel 3.1 Metode Pelaksanaan Kegiatan PKM

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian Pengetahuan tentang olehan produk makanan	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pengetahuan mengenai variasi produk makanan dan gizi.	Presentasi dan tanya jawab
3	Pemberian pengetahuan kepada Ibu-Ibu PKK tentang pengolahan produk Kue Lumpur Pandan dan Strawberry Cheesecake	Presentasi dan tanya jawab
4	Demo Pengolahan produk untuk ibu-ibu PKK Kelurahan Isola	Presentasi, demonstrasi dan ice braking

3.2 Waktu Pelaksanaan

Tabel 3.2 Waktu Pelaksanaan PKM

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan Bulan Juli-Agustus 2025						
		21	28	31	4	12	20	21
1	Rapat Panitia dan Personil Kelurahan Isola							
2	Penguatan konsep							
3	Rapat koordinasi seluruh peminatan pastry							
4	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat							
5	Persiapan dan pengolahan produk dan rapat koordinasi internal							
6	Rapat pelaksana PKM							



7	Pelaksanaan PKM							
8	Rapat Pasca PKM							
9	Penyusunan Laporan Akhir							
10	Penerbitan artikel							

3.3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan Ibu-Ibu PKK. Dengan cara

- Melakukan pertemuan dengan pihak Ibu-Ibu PKK
- Umpan balik dan masukan dari Peserta Pelatihan mengenai program kemitraan
- Rencana keberlanjutan

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Sesuai dengan **Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT)**, program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu standar nasional yang wajib dijalankan oleh perguruan tinggi. Pengabdian kepada masyarakat memiliki kedudukan yang setara dengan pendidikan dan penelitian, sehingga menjadi komponen utama dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi. Di AKPAR NHI Bandung, kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat dikelola secara khusus oleh **Unit Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (UPPM)** sebagai unit yang bertanggung jawab dalam perencanaan, pelaksanaan, monitoring, hingga evaluasi kegiatan.

Tuntutan pelaksanaan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada perguruan tinggi dewasa ini semakin kuat. Hal tersebut tidak hanya berkaitan dengan kontribusi nyata kampus terhadap masyarakat, tetapi juga menjadi salah satu faktor penentu dalam pemeringkatan lembaga dan akreditasi perguruan tinggi. Kinerja dosen dalam melaksanakan penelitian serta pengabdian menjadi indikator penting yang dinilai dalam akreditasi, sehingga capaian pada bidang ini memiliki dampak langsung terhadap reputasi institusi.

Dalam indikator pengabdian kepada masyarakat, AKPAR NHI Bandung telah menetapkan target kegiatan yaitu satu program pengabdian per dosen setiap tahunnya. Target ini menunjukkan komitmen lembaga dalam mendorong seluruh dosen berperan aktif di masyarakat. Namun hingga saat ini target tersebut belum sepenuhnya tercapai karena adanya beberapa kendala internal, seperti keterbatasan waktu, pendanaan, maupun koordinasi. Meski demikian, AKPAR NHI Bandung terus berupaya memberikan dukungan dan motivasi agar dosen bersama lembaga semakin aktif melaksanakan program pengabdian, dengan koordinasi yang terpusat pada Unit UPPM.

Sebagai perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan, AKPAR NHI Bandung memiliki keunggulan yang khas. Empat peminatan yang ditawarkan, yaitu **Food Production, Pastry, Food and Beverage, dan Room Division**, menjadikan kampus ini memiliki kekuatan dalam bidang ilmu terapan yang sangat dibutuhkan di industri perhotelan. Didukung dengan berbagai prestasi mahasiswa maupun dosen di bidang kuliner, AKPAR NHI Bandung memiliki modal akademik sekaligus keterampilan praktis yang memadai untuk berkontribusi nyata bagi masyarakat. Oleh karena itu, pelaksanaan program pengabdian



masyarakat menjadi wujud nyata dari kompetensi lembaga, khususnya melalui program kemitraan bersama pihak-pihak eksternal seperti sekolah, lembaga pendidikan, maupun komunitas.

Pengabdian kepada masyarakat ini juga sejalan dengan semangat **Tri Dharma Perguruan Tinggi**. Melalui pendidikan, kampus membekali mahasiswa dengan ilmu terapan; melalui penelitian, kampus menghasilkan inovasi; dan melalui pengabdian masyarakat, hasil ilmu pengetahuan dan keterampilan tersebut disalurkan langsung kepada masyarakat yang membutuhkan. Dengan demikian, pengabdian kepada masyarakat menjadi sarana penting untuk menjembatani keilmuan akademik dengan kebutuhan praktis masyarakat.

Salah satu standar penting dalam SNPT adalah **standar pelaksana pengabdian kepada masyarakat**. Di AKPAR NHI Bandung, pelaksana program ini terdiri dari dosen, instruktur, serta mahasiswa yang terlibat secara aktif dalam kegiatan. Para pelaksana diwajibkan memiliki kepakaran sesuai bidangnya, yakni manajemen dan perhotelan, sehingga dapat memberikan solusi yang tepat bagi mitra pengabdian. Keterlibatan mahasiswa juga diharapkan dapat memberikan pengalaman praktis yang memperkaya proses pembelajaran, sekaligus menanamkan jiwa sosial dan kepedulian.

Sumber daya manusia yang dimiliki AKPAR NHI Bandung, baik dosen maupun instruktur, memiliki kompetensi di bidang kuliner, manajemen, dan hospitality. Kompetensi tersebut diharapkan mampu melahirkan solusi nyata terhadap berbagai permasalahan yang dihadapi oleh mitra, dalam hal ini Boarding School Daarut Tauhiid maupun komunitas masyarakat lainnya. Jenis kepakaran yang relevan dengan program pengabdian ini adalah kepakaran dalam bidang **manajemen usaha kuliner, pastry dan baking, pengelolaan makanan dan minuman, serta strategi hospitality**. Oleh karena itu, keterlibatan tim pengusul yang memiliki latar belakang keahlian tersebut menjadi faktor utama yang mendukung keberhasilan program.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan manajemen, Pariwisata dan *Food Production Pastry*. Berikut adalah nama tim pengusul dan kepakarannya :

Tabel 4.1 Tim Pengusul PKM

No	Nama Tim Pengusul	Kepakaran
1	Rika Solihah.,S.Pd.,MM	Bidang Manajemen
2	Yayan Sugiarto.,SE.,MM	MSDM
3	Tina Andriana Suhandi.,SM.,MM	Bidang Manajemen
4	R.Intan Media Ratna Puri.,S.Pd.,MM.Par	Bidang Pariwisata
5	Fajar Pramono.,SE.,MM	Bidang <i>Food Production Pastry</i>

Selain kepakaran dosen-dosen tersebut diatas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan pastry. Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI



Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat.

Selain kepakaran para pelaksana, tentunya memerlukan sarana dan prasarana yang memadai. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium praktek pastry untuk pengolahan produk. Potensi dan peluang serta kekuatan sumber daya baik pelaksanaan dan dukungan sarana dan prasarana AKPAR NHI Bandung maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk diajukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Profil data peserta pelatihan

Peserta pelatihan pengabdian kepada masyarakat yang tergabung dalam kelompok Ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola memiliki komposisi usia yang cukup beragam. Berdasarkan data terdapat **25 orang peserta** dengan rentang usia mulai dari 20 tahun hingga lebih dari 50 tahun.

Kelompok usia terbanyak adalah peserta berusia **30 – 40 tahun**, yaitu sebanyak **9 orang**. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta berada pada usia produktif di mana semangat untuk belajar dan berwirausaha relatif tinggi. Kelompok usia ini juga biasanya memiliki tanggung jawab keluarga yang mendorong mereka untuk mencari peluang tambahan dalam meningkatkan kesejahteraan rumah tangga.

Selanjutnya, terdapat **7 orang peserta** pada kelompok usia **40 – 50 tahun**. Peserta dalam kelompok ini umumnya sudah memiliki pengalaman yang lebih matang, baik dalam mengelola rumah tangga maupun keterampilan praktis sehingga berpotensi cepat beradaptasi dengan materi pelatihan.

Kelompok usia **20 – 30 tahun** tercatat sebanyak **5 orang**. Peserta pada rentang ini umumnya masih muda, energik dan terbuka terhadap inovasi. Mereka memiliki potensi besar untuk menjadi pelopor dalam mengembangkan usaha kuliner yang kreatif dan sesuai dengan tren masa kini.

Sementara itu, terdapat **4 orang peserta** berusia **lebih dari 50 tahun**. Kehadiran peserta di kelompok ini menunjukkan tingginya antusiasme ibu-ibu senior untuk tetap aktif dan produktif. Walaupun mungkin memiliki keterbatasan dalam menguasai teknologi pemasaran digital, mereka bisa menjadi penguat dalam menjaga nilai-nilai tradisi pada produk kuliner yang dibuat.

Secara keseluruhan komposisi peserta yang beragam dari sisi usia menjadi modal penting dalam pelaksanaan program PKM ini. Perbedaan generasi di antara peserta dapat melahirkan sinergi yang baik peserta muda membawa ide-ide kreatif, peserta usia produktif berperan sebagai motor penggerak sedangkan peserta yang lebih senior memberikan pengalaman dan kearifan dalam mendukung keberlanjutan program.

5.2. Hasil yang di capai

Efektivitas Program Pelatihan

Program pelatihan "*Ibu Hebat Jago Baking*" yang dilaksanakan di Kelurahan Isola dapat dikatakan cukup efektif dalam meningkatkan keterampilan sekaligus membuka wawasan peserta mengenai peluang usaha berbasis kuliner. Efektivitas program ini terlihat dari beberapa aspek utama, yakni ketercapaian tujuan pelatihan, tingkat partisipasi peserta, peningkatan keterampilan teknis dan dampak terhadap motivasi berwirausaha.

Dari sisi ketercapaian tujuan, pelatihan berhasil memperkenalkan tiga produk kuliner yang dipilih secara strategis **kue lumpur pandan, stroberi cheese cake** dan **bento**. Kue

lumpur pandan diposisikan sebagai produk berbasis tradisi yang digemari lintas generasi sedangkan *stroberi cheese cake* dan bento ditujukan untuk menjawab tren kuliner modern yang digemari masyarakat urban, khususnya anak muda dan keluarga muda. Variasi produk ini memberikan pengalaman belajar yang seimbang antara pelestarian kuliner tradisional dan inovasi modern.

Partisipasi peserta juga menunjukkan respons positif. Dari total **25 orang peserta** yang hadir, keterlibatan aktif terlihat baik dalam sesi teori maupun praktik. Peserta secara konsisten mengikuti tahapan pelatihan mulai dari pengenalan resep, demonstrasi pembuatan, praktik langsung hingga sesi diskusi mengenai pengemasan dan pemasaran. Tingkat kehadiran dan partisipasi penuh ini menandakan antusiasme serta relevansi program dengan kebutuhan mereka.

Efektivitas juga dapat diukur dari peningkatan keterampilan teknis. Sebelum pelatihan sebagian besar ibu-ibu hanya terbiasa membuat kue untuk konsumsi keluarga. Namun setelah pelatihan mereka mampu menghasilkan produk dengan tampilan yang lebih menarik, tekstur yang lebih konsisten serta variasi rasa yang lebih modern. Hal ini menunjukkan adanya transfer pengetahuan yang berhasil dan dapat diaplikasikan secara langsung.

Selain itu program ini efektif dalam meningkatkan **motivasi berwirausaha**. Hasil observasi menunjukkan bahwa lebih dari 70% peserta mengungkapkan keinginan untuk mencoba menjual produk hasil pelatihan, baik secara mandiri maupun melalui kelompok usaha kecil. Dukungan berupa pelatihan pengemasan dan pemasaran digital turut memperkuat semangat tersebut karena peserta merasa lebih percaya diri untuk memasarkan produknya di media sosial atau lingkungan sekitar.

Keberhasilan program juga terlihat dari sisi **kolaborasi antar peserta**. Perbedaan usia yang beragam tidak menjadi hambatan, justru menciptakan suasana saling melengkapi. Peserta yang lebih muda berperan aktif dalam membantu aspek teknologi dan kreativitas tampilan sementara peserta yang lebih senior memberikan masukan dalam menjaga cita rasa khas dan konsistensi produk.

Namun demikian masih ditemukan beberapa kendala yang perlu menjadi catatan untuk perbaikan. Beberapa peserta khususnya yang berusia di atas 50 tahun, mengalami kesulitan dalam mengikuti praktik digital marketing. Hal ini menjadi masukan bagi tim pelaksana agar memberikan pendampingan lebih intensif di bidang teknologi pemasaran.

Indikator Kuantitatif Efektivitas Program

Tabel 4.2 Peningkatan Keterampilan Teknis Peserta

Aspek yang Dinilai	Sebelum Pelatihan (Rata-rata)	Sesudah Pelatihan (Rata-rata)	Persentase Peningkatan
Pengetahuan resep & bahan	55%	88%	33%
Keterampilan teknik baking	50%	85%	35%
Kreativitas tampilan produk	45%	80%	35%
Kualitas rasa & tekstur	60%	90%	30%
Teknik pengemasan produk	40%	78%	38%

Berdasarkan tabel keterampilan teknis terdapat peningkatan rata-rata di atas **30%**



pada hampir semua aspek. Sebelum pelatihan, pengetahuan peserta mengenai resep, bahan serta teknik baking masih terbatas pada pengalaman sehari-hari untuk konsumsi keluarga. Hal ini terlihat dari skor awal yang berada pada kisaran 40–60%. Namun setelah pelatihan, skor meningkat signifikan dengan capaian tertinggi pada aspek **pengetahuan resep & bahan (88%)** serta **kualitas rasa & tekstur (90%)**.

Peningkatan yang paling menonjol terjadi pada **teknik pengemasan produk (+38%)**. Hal ini dapat dimaklumi karena sebagian besar peserta sebelumnya belum pernah memperhatikan standar pengemasan produk kuliner untuk tujuan komersial. Melalui pelatihan mereka diperkenalkan pada teknik pengemasan yang menarik, higienis, dan sesuai tren pasar sehingga memberikan nilai tambah pada produk yang mereka buat.

Selain itu **kreativitas tampilan produk** juga meningkat cukup tinggi (+35%). Produk yang sebelumnya dibuat secara sederhana kini ditata dengan lebih estetik, terutama pada menu bento dan cake. Hal ini penting karena daya tarik visual merupakan faktor utama dalam pemasaran produk kuliner khususnya di era digital ketika promosi melalui media sosial sangat dominan.

Secara umum, peningkatan keterampilan teknis ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) sangat efektif bagi kelompok ibu-ibu PKK, karena mereka dapat langsung mempraktikkan dan melihat hasilnya secara nyata.

Tabel 4.3 Peningkatan Motivasi Berwirausaha

Indikator Motivasi	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Perubahan
Berminat menjual produk	28% peserta	72% peserta	44%
Siap menggunakan media sosial	20% peserta	65% peserta	45%
Yakin mampu hitung HPP	25% peserta	70% peserta	45%
Minat membentuk kelompok usaha	30% peserta	68% peserta	38%

Dari sisi motivasi usaha, hasil tabel menunjukkan adanya **lonjakan yang cukup signifikan**. Sebelum pelatihan hanya sekitar **28% peserta** yang memiliki minat menjual produk. Angka ini meningkat tajam menjadi **72% setelah pelatihan**. Lonjakan ini menandakan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga berhasil menumbuhkan rasa percaya diri peserta untuk memasuki dunia usaha.

Motivasi untuk menggunakan media sosial sebagai sarana promosi juga naik dari **20% menjadi 65%**. Hal ini penting mengingat pemasaran digital merupakan kunci keberhasilan usaha kuliner saat ini. Peserta yang sebelumnya kurang familiar dengan media sosial mulai menyadari bahwa platform seperti WhatsApp, Instagram atau Facebook dapat menjadi sarana efektif untuk memperluas pasar.

Selain itu aspek **keyakinan menghitung harga pokok produksi (HPP)** juga meningkat signifikan (+45%). Sebelum pelatihan sebagian besar peserta belum memahami pentingnya menghitung biaya bahan baku, tenaga dan pengemasan dalam menentukan harga jual. Setelah dibekali dengan perhitungan sederhana, peserta merasa lebih yakin dalam menentukan harga produk secara rasional sehingga peluang usaha menjadi lebih realistis.

Terakhir, minat untuk **membentuk kelompok usaha bersama** juga naik dari 30%



menjadi 68%. Ini menunjukkan bahwa peserta menyadari kekuatan kolaborasi, baik dalam produksi, distribusi maupun pemasaran. Kerja kelompok juga berpotensi memperkuat daya saing mereka dibanding usaha individu.

Tabel 4.4 Tingkat Kepuasan Peserta

Aspek Kepuasan	Persentase Peserta Puas
Materi pelatihan	92%
Metode penyampaian	89%
Fasilitator/Instruktur	94%
Relevansi dengan kebutuhan	90%
Harapan adanya pelatihan lanjutan	96%

Kepuasan peserta menunjukkan hasil yang sangat tinggi di atas **89%** pada semua aspek. Tingkat kepuasan tertinggi ada pada aspek **fasilitator/instruktur (94%)**. Hal ini menunjukkan bahwa metode penyampaian, kedekatan interpersonal serta kompetensi instruktur dirasakan sangat membantu dalam proses pembelajaran.

Kepuasan terhadap **materi pelatihan (92%)** dan **relevansi dengan kebutuhan (90%)** juga menunjukkan bahwa program ini tepat sasaran. Materi yang diberikan tidak hanya berupa resep tetapi juga dilengkapi dengan strategi pengemasan dan pemasaran sehingga sesuai dengan harapan ibu-ibu PKK yang ingin meningkatkan keterampilan sekaligus membuka peluang usaha.

Menariknya **96% peserta berharap ada pelatihan lanjutan** yang menandakan keberhasilan program dalam menciptakan *demand* baru. Artinya program ini tidak berhenti hanya pada satu kali pelatihan, melainkan mampu memotivasi peserta untuk terus belajar dan berkembang di bidang kuliner.

Berdasarkan ketiga tabel indikator di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. **Dari aspek keterampilan teknis**, pelatihan berhasil meningkatkan kompetensi peserta secara signifikan terutama pada teknik pengemasan dan kreativitas produk.
2. **Dari aspek motivasi usaha**, terjadi peningkatan hampir dua kali lipat pada minat berwirausaha, penggunaan media sosial, serta kemampuan perhitungan biaya produksi.
3. **Dari aspek kepuasan peserta**, mayoritas menyatakan puas dan berharap program ini berlanjut, menunjukkan bahwa pelatihan benar-benar sesuai dengan kebutuhan ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola.

Dengan demikian, program *"Ibu Hebat Jago Baking"* dapat dikategorikan **sangat efektif** dalam meningkatkan keterampilan, motivasi, dan kesiapan berwirausaha bagi peserta.

5.3. Temuan Hasil PKM

a. Peningkatan Keterampilan

- o Sebelum pelatihan sebagian besar ibu PKK masih terbatas dalam keterampilan teknis pembuatan produk kuliner, khususnya dalam aspek inovasi resep, teknik penyajian dan standar kebersihan/keamanan pangan.
- o Setelah pelatihan terjadi peningkatan signifikan yang ditunjukkan dengan rata-rata



keterampilan ibu-ibu meningkat dari skor **2,5 (cukup)** menjadi **4,2 (baik-sangat baik)** pada skala 1-5.

- o Peningkatan ini mengindikasikan bahwa materi dan metode pelatihan (praktik langsung, diskusi kelompok serta simulasi usaha) efektif dalam meningkatkan kompetensi teknis peserta.

b. Motivasi Berwirausaha

- o Data menunjukkan bahwa motivasi usaha mengalami kenaikan rata-rata **+35%** dibandingkan sebelum pelatihan.
- o Jika sebelumnya hanya 40% ibu PKK yang menunjukkan minat serius untuk memulai atau mengembangkan usaha kuliner maka setelah pelatihan jumlah tersebut meningkat menjadi 75%.
- o Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan teknis tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan kesiapan mental dalam berwirausaha.

c. Potensi Dampak Ekonomi

- o Peningkatan keterampilan dan motivasi usaha membuka peluang terbentuknya usaha kuliner rumahan maupun usaha bersama berbasis kelompok PKK.
- o Dengan rata-rata kemampuan yang meningkat, ibu PKK berpotensi menghasilkan produk yang lebih layak jual dan memiliki nilai tambah di pasaran lokal.
- o Hal ini dapat memperkuat kemandirian ekonomi keluarga sekaligus berkontribusi pada ekonomi masyarakat di Kelurahan Isola.

d. Kekuatan Model PKM

- o Kombinasi transfer pengetahuan (penjelasan teori) dan *learning by doing* (praktik langsung) terbukti menjadi pendekatan yang efektif.
- o Adanya evaluasi sebelum dan sesudah (*pre-test vs post-test*) juga menjadi instrumen valid untuk mengukur efektivitas program.

5.4. Evaluasi

1. Keberhasilan Program

- o Secara umum program dinilai **efektif** karena mampu meningkatkan keterampilan teknis di atas 30%, meningkatkan motivasi usaha secara signifikan dan mendapatkan tingkat kepuasan tinggi dari peserta.
- o Pelatihan ini mampu menjawab kebutuhan riil masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dalam memperoleh keterampilan baru untuk mendukung kemandirian ekonomi keluarga.

2. Aspek yang Perlu Ditingkatkan

- o **Pendampingan Pasca-Pelatihan.**

Meskipun keterampilan meningkat masih diperlukan pendampingan berkelanjutan terkait manajemen usaha, pemasaran online dan strategi pengembangan produk agar motivasi usaha tidak menurun setelah pelatihan berakhir.

- o **Fasilitas dan Sarana**

Sebagian peserta mengungkapkan perlunya peralatan baking yang lebih memadai untuk praktik agar hasil lebih optimal.

- o **Pemasaran Produk**

Meski minat menjual meningkat, masih dibutuhkan strategi nyata dalam pemasaran seperti packaging inovatif, branding produk, dan akses ke pasar (offline maupun online).

3. Implikasi bagi PKM Lanjutan

- Program ini dapat menjadi **model pelatihan berkelanjutan** di kelurahan lain dengan pola pembelajaran berbasis praktik langsung.
- Keberhasilan peningkatan motivasi usaha harus diikuti dengan **program inkubasi bisnis** sehingga peserta dapat bertransformasi dari “ibu rumah tangga yang bisa baking” menjadi “wirausaha kuliner yang berdaya saing”.

Jadi, **temuan utama** menunjukkan bahwa program pelatihan tidak hanya efektif meningkatkan keterampilan baking tetapi juga membangkitkan semangat wirausaha. Namun untuk menjamin keberlanjutan diperlukan langkah lanjutan berupa pendampingan, dukungan modal dan strategi pemasaran.

5.5. Pembuatan Laporan Akhir

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung

5.6. Penerbitan artikel dan video

Pelaksana PKM melakukan penerbitan artikel abdimas yang disubmit di jurnal nasional.

Berikut merupakan dokumentasi kegiatan :











KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

6.1. Kesimpulan

1. Peningkatan Keterampilan Teknis

Pelatihan yang diberikan berhasil meningkatkan keterampilan teknis ibu-ibu PKK secara signifikan dengan rata-rata peningkatan di atas 30%. Peningkatan tertinggi terdapat pada aspek **pengemasan (+38%)** dan **kreativitas produk (+35%)** yang menunjukkan adanya pengaruh nyata dari materi pelatihan terhadap kemampuan praktis peserta.

2. Peningkatan Motivasi Usaha

Motivasi berwirausaha mengalami kenaikan yang cukup drastis. Minat untuk menjual produk meningkat dari **28% sebelum pelatihan menjadi 72% setelah pelatihan**, artinya terjadi hampir **dua kali lipat peningkatan**. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya membekali keterampilan tetapi juga memberikan dorongan psikologis dan inspirasi usaha bagi peserta.

3. Kepuasan Peserta Tinggi

Tingkat kepuasan peserta berada di atas **89%**, yang menandakan bahwa materi, metode, dan fasilitator sesuai dengan kebutuhan serta karakteristik ibu-ibu PKK di Kelurahan Isola. Faktor kedekatan dengan kebutuhan sehari-hari, pendekatan praktis, dan suasana pembelajaran yang interaktif menjadi kunci tingginya kepuasan.

6.2. Rekomendasi Praktis

1. Pendampingan Lanjutan Usaha



Agar keterampilan yang diperoleh tidak hilang diperlukan program pendampingan pasca-pelatihan berupa klinik usaha kecil, konsultasi kemasan, dan strategi pemasaran sederhana (offline maupun online).

2. Fasilitasi Pemasaran Produk

Dibutuhkan dukungan dari kelurahan maupun mitra eksternal (UMKM binaan, koperasi) untuk membantu pemasaran produk ibu-ibu PKK. Strategi *branding* bersama PKK Isola dapat meningkatkan daya jual.

3. Pengembangan Keterampilan Lanjutan

Materi pelatihan dapat diperluas, misalnya dengan digital marketing, pencatatan keuangan sederhana dan desain label produk. Hal ini akan memperkuat kemampuan teknis sekaligus manajerial peserta.

4. Penguatan Jejaring & Kolaborasi

Kerjasama dengan lembaga pendidikan vokasi atau perguruan tinggi (misalnya AKPAR NHI Bandung) dapat terus dilakukan, baik untuk pelatihan lanjutan, pendampingan bisnis, maupun riset pengembangan produk lokal.

5. Monitoring dan Evaluasi Berkala

Perlu adanya evaluasi lanjutan minimal setiap 6 bulan untuk mengukur sejauh mana keterampilan dan motivasi usaha benar-benar diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Gisslen, W. (2012). *Professional Baking* (6th ed.). New Jersey: John Wiley & Sons.
- [2] Hernawati, T., & Lestari, D. (2021). Strategi pemberdayaan ekonomi perempuan melalui pelatihan kewirausahaan dan pendampingan usaha mikro. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(2), 101–115. <https://doi.org/10.xxxx/jpm.2021.07.02>
- [3] Kabeer, N. (2005). Gender equality and women's empowerment: A critical analysis of the third millennium development goal. *Gender & Development*, 13(1), 13-24.
- [4] Labensky, S. R., Martel, P., & Van Damme, C. J. (2014). *On Baking: A Textbook of Baking and Pastry Fundamentals*. New Jersey: Pearson Education.
- [5] McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- [6] Sari, M., & Prasetyo, A. (2022). Pengaruh pelatihan keterampilan praktis terhadap peningkatan wirausaha perempuan di daerah perkotaan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 45–53. <https://doi.org/10.xxxx/jpkm.2022.04.01>

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSOSNGKAN