



PELATIHAN KREASI TART DAMI BUAH NANGKA DI GKDI TANGERANG

Oleh

Angeline Tanaka¹, Aloysius William Siswanto², Gerald Jeconiah Kandou³, Vasco.A.H. Goeltom⁴, Theodosia C. Nathalia⁵

^{1,2,3,4,5} Fakultas Perhotelan dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

E-mail:¹Angeline.tanaka12@student.uph.edu, ²Williamsiswanto@student.uph.edu,

³Williamsiswanto24@gmail.com, ⁴Theodosia.nathalia@uph.edu,

⁵vasco.goeltom@uph.edu

Article History:

Received: 26-05-2025

Revised: 04-06-2025

Accepted: 29-06-2025

Keywords:

Dami Buah Nangka,
Tart, Pengabdian
Kepada Masyarakat

Abstract: Gereja Kristen Di Indonesia (GKDI) dikenal aktif dalam kegiatan spiritual sekaligus sosial, salah satunya melalui pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) oleh jemaat. Di GKDI Tangerang, remaja yang tergabung dalam kelompok campus ministry mengelola UMKM berbasis produk makanan, sebagai upaya mendukung pendanaan kegiatan gereja sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Dalam rangka mendukung pengembangan produk dan meningkatkan nilai jual, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan kreasi tart dari dami buah nangka. Dami nangka merupakan bagian dari buah nangka yang umumnya dibuang bersama kulitnya, padahal sekitar 70 persen berat buah nangka merupakan limbah organik yang dapat mencemari lingkungan jika tidak dimanfaatkan. Pelatihan ini mencakup materi tentang potensi dami nangka, serta praktik pembuatan tart yang terdiri atas selai dami, kulit tart (*short crust pastry*), dan isian almond cream, selai dami, dan whipped dami. Peserta mengikuti praktik berkelompok untuk memperkuat pemahaman. Kegiatan ini diharapkan mampu membantu jemaat menciptakan produk inovatif yang bernilai jual, memperkaya lini usaha mikro gereja, serta meningkatkan kesadaran akan pemanfaatan bahan lokal dan pengurangan limbah pangan secara berkelanjutan.

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara tropis memiliki kekayaan buah-buahan, salah satunya nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang banyak dibudidayakan dan diolah menjadi berbagai makanan (Permatasari & Zainuddin, 2024). Buah ini memiliki struktur kompleks, termasuk bagian dami atau jerami, yang sering dianggap limbah padahal berpotensi diolah menjadi produk pangan seperti selai, camilan, hingga dessert [1]. Konsumsi nangka menghasilkan limbah organik sebesar 60–80% dari total berat buah, dan dami sendiri mencakup 40–50% dari struktur tersebut [2]. Tanpa pengelolaan yang tepat, limbah ini dapat mencemari lingkungan [3].

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di GKDI Tangerang, di mana remaja dalam kelompok campus ministry mengelola unit usaha mikro untuk mendukung pembinaan spiritual dan kemandirian ekonomi jemaat. Sebagai bentuk dukungan, pelatihan kreasi

tart dami nangka diselenggarakan guna memperkenalkan produk baru bernilai jual berbahan lokal.

Tart merupakan jenis *cold dessert* yang disajikan dingin dan terdiri dari beberapa komponen seperti *shortcrust pastry*, *almond cream*, selai dami, dan *whipped* dami nangka [4]. *Shortcrust pastry* dibuat dari tepung, lemak, gula, dan air, menghasilkan dasar *tart* yang kokoh [5]. *Almond cream*, campuran bubuk *almond*, mentega, gula, dan telur, memberikan tekstur lembut saat dipanggang [6]. Selai dami dibuat dengan memanfaatkan pektin dari buah yang bereaksi dengan gula dan asam untuk membentuk gel [7], sedangkan *whipped* dami merupakan campuran ringan selai dan krim kocok.

Pelatihan ini bertujuan menciptakan peluang usaha baru, memperluas variasi produk UMKM gereja, serta mendorong kesadaran akan pengolahan limbah pangan menjadi produk bernilai ekonomi secara berkelanjutan.

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan survei ke GKDI Tangerang serta wawancara dengan pihak gereja untuk mengidentifikasi kebutuhan dan potensi kegiatan yang dapat dikembangkan. Setelah itu, dilakukan penyusunan proposal kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), termasuk penentuan tanggal, jenis kegiatan, dan proses pelaksanaannya. Tim pelaksana kemudian mempersiapkan lokasi, perlengkapan, fasilitas, serta melakukan pembagian tugas kepada seluruh anggota tim sesuai peran masing-masing.

Pada hari pelaksanaan, kegiatan dimulai dengan pemaparan materi mengenai potensi dami nangka dan teknik pengolahan *tart*. Selanjutnya, tim melakukan demonstrasi pembuatan *tart* dami buah nangka yang kemudian dipraktikkan langsung oleh peserta dalam empat kelompok, masing-masing terdiri dari lima orang. Sebelum pelatihan dimulai, peserta diminta mengisi *pre-test* untuk mengetahui pengetahuan awal, dan setelah kegiatan selesai, mereka mengisi *post-test* untuk mengukur peningkatan pemahaman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim PkM tiba di lokasi untuk melakukan persiapan teknis, termasuk membawa *souvenir*, snack, bahan dan alat demonstrasi, serta memastikan kesiapan ruangan dan multimedia. Setelah briefing internal, peserta yang hadir diminta mengisi form absensi sebelum memasuki ruangan, mencantumkan nama, pekerjaan, dan tanda tangan.

Acara dimulai dengan doa oleh tim PkM dan sambutan dari dosen pembimbing, dilanjutkan dengan pengisian *pre-test* oleh peserta. Materi awal disampaikan oleh dosen pemateri mengenai potensi dan pemanfaatan dami nangka, dilanjutkan dengan penjelasan teknis tentang pembuatan *short crust pastry* dan *almond cream*. Peserta kemudian melakukan praktik dalam empat kelompok, masing-masing terdiri dari lima orang, dengan pendampingan dari tim PkM.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan PkM



Setelah istirahat dan *coffee break*, kegiatan dilanjutkan dengan materi lanjutan tentang pengisian *tart* dan penggunaan topping dari buah nangka, yang kembali diikuti dengan praktik peserta. Menjelang akhir, peserta mengisi *post-test* untuk mengukur pemahaman dan mengisi *form* evaluasi untuk memberikan masukan terhadap pelaksanaan kegiatan. Kegiatan diakhiri dengan sambutan penutup dari dosen pembimbing dan sesi dokumentasi.



Gambar 2. Hasil Kegiatan PkM

Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

Pertanyaan yang diajukan seputar proses, bahan, dan teknik pengolahan dami buah nangka menjadi produk pangan inovatif. Setiap pertanyaan dilengkapi dengan jawaban benar, serta perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan peningkatan pengetahuan responden.

a. Dimana letak dami Nangka?

Tabel 1. Hasil *FeedBack Form*

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah responden	Presentase	Jumlah responden	Presentase
1.	Dimana letak dami Nangka?	Didalam daging nangka	5	25%		
2.		Diantara kulit dan daging nangka	10	50%	20	100%
3.		Pada daging nangka	4	20%		
4.		Di sisi paling luar pada nangka	1	5%		

Sumber: Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 50% responden pada saat *pre-test* memberikan jawaban yang benar mengenai letak dami nangka, yaitu “di antara kulit dan daging nangka”, sedangkan 50% lainnya masih memberikan jawaban yang keliru dengan rincian 25% menjawab “di dalam daging nangka”, 20% menjawab “pada daging nangka”, dan 5% menjawab “di sisi paling luar pada nangka”.

Hasil ini menunjukkan bahwa sebelum pelatihan dilaksanakan, masih banyak peserta yang belum memahami secara tepat bagian dami pada buah nangka. Namun setelah pelatihan diberikan,



hasil *post-test* menunjukkan peningkatan signifikan, di mana 100% peserta berhasil menjawab dengan benar. Hal ini mencerminkan bahwa pelatihan yang dilakukan berhasil meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan, khususnya dalam mengenali bagian dami nangka yang memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan inovatif.

b. Apa tahap pertama saat pembuatan selai dami Nangka?

Tabel 2. Hasil *FeedBack Form*

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah responden	Presentase	Jumlah responden	Presentase
1.	Apa tahap pertama saat pembuatan selai dami Nangka?	Perebusan	9	45%	1	5%
2.		<i>Trimming</i>	9	45%	19	95%
3.		Blender	1	5%		
4.		Penyaringan	1	5%		

Sumber: Hasil Olahan Data (2025)

Hasil Analisa Kuisisioner (*FeedBack Form*)

a. Apakah materi sudah sesuai dengan kebutuhan peserta?

Tabel 3. Hasil *FeedBack Form*

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah responden	Presentase
1	Apakah materi sudah sesuai dengan kebutuhan peserta?	Sangat Setuju	15	75%
2		Setuju	5	25%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat Tidak Setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil kuisisioner yang ditampilkan dalam tabel, terdapat 15 responden menyatakan sangat setuju bahwa materi yang disampaikan sudah sesuai dengan kebutuhan peserta, dengan persentase sebesar 75% dan 5 responden menyatakan setuju dengan presentase sebesar 25%. Tidak ada responden yang memberikan jawaban netral, tidak setuju, maupun sangat tidak setuju, yang menunjukkan bahwa kegiatan telah dirancang dan disampaikan dengan sangat baik serta tepat sasaran.



b. Apakah kegiatan sudah sesuai dengan harapan peserta?

Tabel 4. Hasil *FeedBack Form*

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah responden	Presentase
1	Apakah kegiatan sudah sesuai dengan harapan peserta?	Sangat Setuju	20	100%
2		Setuju	-	-
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat Tidak Setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil kuesioner yang ditampilkan dalam tabel, seluruh responden (sebanyak 20 orang) menyatakan sangat setuju bahwa materi yang disampaikan sudah sesuai dengan kebutuhan peserta, dengan persentase sebesar 100%. Tidak ada responden yang memberikan jawaban setuju, netral, tidak setuju, maupun sangat tidak setuju, yang menunjukkan bahwa kegiatan telah dirancang dan disampaikan dengan sangat baik serta tepat sasaran.

c. Apakah peserta mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan?

Tabel 5. Hasil *FeedBack Form*

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah responden	Presentase
1	Apakah peserta mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan?	Sangat Setuju	15	75%
2		Setuju	5	25%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat Tidak Setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil kuesioner yang ditampilkan dalam tabel, terdapat 15 responden menyatakan sangat setuju bahwa materi yang disampaikan sudah sesuai dengan kebutuhan peserta, dengan persentase sebesar 75% dan 5 responden menyatakan setuju dengan presentase sebesar 25%. Tidak ada responden yang memberikan jawaban netral, tidak setuju, maupun sangat tidak setuju, yang menunjukkan bahwa kegiatan telah dirancang dan disampaikan dengan sangat baik serta memberi manfaat bagi para partisipan.

d. Apakah kegiatan ini menambah wawasan bagi peserta?

Tabel 6. Hasil FeedBack Form

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah responden	Presentase
1	Apakah kegiatan ini menambah wawasan bagi peserta?	Sangat Setuju	18	90%
2		Setuju	2	10%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat Tidak Setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2025)

Berdasarkan hasil kuesioner yang ditampilkan dalam tabel, terdapat 18 responden menyatakan sangat setuju bahwa materi yang disampaikan sudah sesuai dengan kebutuhan peserta, dengan persentase sebesar 90% dan 2 responden menyatakan setuju dengan presentase sebesar 10%. Tidak ada responden yang memberikan jawaban netral, tidak setuju, maupun sangat tidak setuju, yang menunjukkan bahwa kegiatan telah dirancang dan disampaikan dengan sangat baik serta memberi wawasan bagi para partisipan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah diselenggarakan di GKDI Tangerang berjalan dengan lancar dan penuh antusias dari para partisipan yang hadir. Kegiatan ini berupaya untuk meningkatkan wawasan akan pemakaian dami dari buah Nangka secara optimal, yang selama ini kerap dianggap sebagai limbah atau bagian yang tidak berguna. Melalui kegiatan ini, peserta dilatih untuk menumbuhkan kreativitas kreasi kuliner menggunakan dami buah Nangka. Hal ini dapat dibuktikan dengan respon dari peserta melalui *form feedback*, dimana mayoritas menyatakan ketertarikan dan mendapatkan banyak ilmu dan wawasan baru melalui kegiatan pelatihan ini.



Gambar 3. Sesi Dokumentasi



DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adinda permatasari and A. zainuddin, “Daya Saing Buah Tropis Indonesia Di Pasar Asia Tenggara Competitiveness Indonesian Tropical Fruits in Southeast Asian Market,” 2024.
- [2] A. Arzita, N. M. E. Fathia, M. S. Fitriani, D. Ikawati, and A. Nizori, “Pengembangan Biobriket Dari Limbah Kulit Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus* Lamk.) Dengan Berbagai Konsentrasi Bahan Perekat Dari Tepung Tapioka,” *Jurnal Media Pertanian*, vol. 9, no. 1, p. 61, Apr. 2024, doi: 10.33087/jagro.v9i1.232.
- [3] R. Aulia Utami, S. Saloko, and S. Cicilia, “Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Karakteritik Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus Heteropyllus*) Dan Buah Nanas (*Ananas Comosous* (L.) Analysis Of Antioxidant Activity And Characteristics Of A Mixture Of Nangka Dami (*Artocarpus Heteropyllus*) AND PINEAPPLE FRUIT (*Ananas Comosous* (L.),” 2024.
- [4] R. Andrew Chlebana, “e-Buku - The Advanced Art of Baking Pastry by R. Andrew Chlebana (z-lib.org),” 2025.
- [5] I. W. Kurniasih and S. B. Nurcahya, “Imas Wiwin Kurniasih 1 , Said Bambang Nurcahya 2 Jurnal Pariwisata dan Perhotelan I,” 2022.
- [6] Jacqy Pfeiffer and Martha Rose Shulman, “The Art Of French Pastry By Jacqy Pfeiffer, Martha Rose Shulman (z Lib.org) : Free Download, Borrow,” 2013.
- [7] N. Rahmah and A. Aulia, “Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas Addition of Sugar with Different Concentrations in Making Pineapple Jam,” *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol. 8, no. 2, p. 259, Aug. 2022, doi: 10.26858/jptp.v8i2.35593.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN