



PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL MELALUI PELATIHAN: PEMBUATAN ROTI ABON IKAN DAN TAHU BAKSO IKAN TOPPING KEJU BAGI IBU-IBU PKK DAN KARANG TARUNA DI MATA AIR ALAMI TJIGIRANG DESA BOJONGLOA KECAMATAN BUAHDUA KABUPATEN SUMEDANG

Oleh

Erwin Setiawan¹, Surya Adtya Wahyono², Heri Atmojo³, Sara Rabasari⁴, Tina Andriana Suhandi⁵

^{1,2,3,4,5}Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Akademi Pariwisata NHI Bandung

E-mail: ¹erwinsetiawan6@gmail.com, ²suryaadtya84@gmail.com

³heriatmojo64@gmail.com, ⁴sararabasari56@gmail.com, ⁵tinaadriana08@gmail.com

Article History:

Received: 26-06-2026

Revised: 19-07-2026

Accepted: 29-07-2026

Keywords:

Quantitative Data

Analysis,

Undergraduate Thesis

Mentoring, SEM-PLS,

SPSS, Statistical

Anxiety.

Abstract: Final-year students frequently encounter significant obstacles in completing their undergraduate theses, particularly regarding statistical anxiety and limited technical skills in quantitative data analysis. This community service activity aims to enhance students' methodological capacity and practical skills through a Scientific Writing Workshop based on SPSS and SEM-PLS Training. The workshop was conducted on May 23, 2026, at Universitas Cokroaminoto Yogyakarta, involving final-year students from Management and Accounting study programs. The implementation method employed an experiential learning approach, combining theoretical lectures and hands-on practice across two main sessions: Session 1 focused on multiple linear regression analysis and classical assumption tests using SPSS 25, while Session 2 focused on complex model analysis (mediation and moderation) using SEM-PLS 4. The program's effectiveness was evaluated using pre-test, post-test, and participant satisfaction questionnaires. The evaluation results demonstrated a significant increase in participants' technical understanding and statistical interpretation, rising from an average pre-test score of 26.7% (fair/low category) to 88.6% in the post-test (high category). Furthermore, 93.3% of participants expressed high satisfaction and found the material directly relevant to their thesis completion needs. This workshop proved effective in reducing statistical anxiety and improving the academic quality of students' results and discussion chapters.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan sumber daya alam yang sangat melimpah, baik berupa sumber daya pertanian, perikanan, maupun berbagai sumber pangan lokal yang tersebar di seluruh wilayah. Keanekaragaman sumber daya tersebut menjadi potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan nasional serta meningkatkan



kesejahteraan masyarakat. Pemanfaatan bahan pangan lokal tidak hanya berfungsi sebagai sumber pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga dapat menjadi strategi dalam meningkatkan nilai tambah produk, menciptakan peluang usaha baru, serta memperkuat perekonomian masyarakat berbasis potensi daerah.

Pengembangan pangan lokal menjadi semakin penting karena masyarakat perlu didorong untuk mampu mengolah sumber daya yang tersedia di lingkungannya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Melalui inovasi pengolahan pangan, bahan baku lokal yang sebelumnya hanya dimanfaatkan secara sederhana dapat dikembangkan menjadi produk unggulan yang memiliki daya tarik konsumen dan berpotensi dipasarkan secara lebih luas.

Kabupaten Sumedang merupakan salah satu wilayah di Provinsi Jawa Barat yang memiliki potensi sumber daya alam cukup besar. Selain dikenal dengan berbagai produk pangan khasnya, Kabupaten Sumedang juga memiliki wilayah pedesaan yang kaya akan sumber daya alam dan hasil perikanan. Salah satu wilayah yang memiliki potensi tersebut adalah Desa Bojongloa Kecamatan Buahdua.

Desa Bojongloa memiliki kondisi lingkungan yang masih alami dengan keberadaan Mata Air Alami Murni Tjigirang. Mata air tersebut merupakan salah satu potensi lokal yang memiliki nilai penting bagi masyarakat, baik dari aspek lingkungan, sosial, maupun ekonomi. Ketersediaan sumber air yang bersih dan berkualitas menjadi salah satu faktor pendukung dalam proses pengolahan pangan karena berkaitan dengan kualitas, keamanan, dan kebersihan produk yang dihasilkan.

Selain potensi sumber daya alam berupa mata air, Desa Bojongloa juga memiliki potensi bahan pangan lokal berupa hasil perikanan air tawar. Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi, terutama protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan protein, vitamin, mineral, dan asam lemak yang terdapat dalam ikan menjadikan bahan pangan ini sangat baik untuk mendukung peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Namun, pemanfaatan hasil perikanan di masyarakat masih cenderung sederhana. Sebagian besar ikan masih dikonsumsi dalam bentuk segar atau melalui pengolahan tradisional seperti digoreng dan dibakar. Kondisi tersebut menyebabkan nilai tambah produk ikan belum berkembang secara maksimal. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan melalui diversifikasi produk pangan agar hasil perikanan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui pengembangan produk olahan berbasis ikan seperti Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju. Produk tersebut merupakan bentuk inovasi pangan yang menggabungkan bahan lokal dengan konsep makanan modern yang memiliki daya tarik bagi berbagai kelompok masyarakat.

Roti Abon Ikan merupakan produk pangan yang memanfaatkan ikan sebagai sumber protein melalui proses pengolahan menjadi abon yang kemudian dikombinasikan dengan produk roti. Produk ini memiliki keunggulan berupa rasa yang menarik, praktis dikonsumsi, serta memiliki peluang pasar yang cukup luas.

Sementara itu, Tahu Bakso Ikan Topping Keju merupakan inovasi produk yang menggabungkan tahu sebagai bahan pangan lokal dengan olahan ikan berbentuk bakso serta tambahan keju sebagai variasi cita rasa. Produk ini memiliki nilai gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai makanan siap saji yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Pengembangan produk pangan tersebut tidak hanya bertujuan meningkatkan konsumsi



pangan bergizi, tetapi juga membuka peluang usaha bagi masyarakat. Ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna Desa Bojongloa memiliki peran strategis dalam pengembangan produk lokal karena kedua kelompok tersebut merupakan bagian penting dalam penggerak kegiatan sosial dan ekonomi masyarakat desa.

Namun demikian, masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan pangan, sanitasi dan higiene, pengemasan produk, serta strategi pemasaran. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pelatihan dan pendampingan agar masyarakat mampu meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomi.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam membantu masyarakat melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi. Kegiatan difokuskan pada pelatihan pembuatan **Roti Abon Ikan** dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju dengan memanfaatkan potensi bahan pangan lokal yang tersedia di Desa Bojongloa serta didukung oleh keberadaan Mata Air Alami Murni Tjigirang.

Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam pengolahan pangan, mampu menghasilkan produk yang aman dan bergizi, serta memiliki peluang untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung penguatan ekonomi masyarakat dan menjadikan Desa Bojongloa sebagai salah satu wilayah yang mampu mengembangkan produk pangan inovatif berbasis sumber daya lokal.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Bojongloa Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal berbasis hasil perikanan?
2. Bagaimana meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk inovatif berupa Roti Abon Ikan **dan** Tahu Bakso Ikan Topping Keju?
3. Bagaimana penerapan teknologi pengolahan pangan sederhana yang tepat sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang berkualitas, aman, bergizi, dan memiliki nilai ekonomi?
4. Bagaimana peluang pengembangan produk olahan ikan sebagai salah satu alternatif usaha masyarakat berbasis potensi lokal Desa Bojongloa?
5. Bagaimana meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi pangan lokal sebagai upaya mendukung ketahanan pangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat?

Tujuan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk:

1. Tujuan Umum

Meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat Desa Bojongloa Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang dalam memanfaatkan bahan pangan lokal melalui inovasi produk olahan ikan yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi tinggi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan ini adalah:



1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai potensi bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan inovatif.
2. Memberikan pelatihan pengolahan ikan menjadi produk Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju.
3. Meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dan Karang Taruna dalam proses produksi pangan mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian produk.
4. Memberikan pemahaman mengenai penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan agar menghasilkan produk yang aman dikonsumsi.
5. Mendorong masyarakat untuk mengembangkan produk olahan ikan sebagai peluang usaha rumah tangga atau usaha kelompok masyarakat.
6. Mengoptimalkan pemanfaatan potensi lokal Desa Bojongloa, khususnya keberadaan Mata Air Alami Murni Tjigirang sebagai bagian dari identitas dan potensi pengembangan produk lokal.

Manfaat Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini diharapkan memberikan manfaat bagi berbagai pihak sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat Desa Bojongloa

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bahan pangan lokal.
- b. Masyarakat mampu menghasilkan produk pangan yang memiliki kualitas, nilai gizi, dan nilai jual yang lebih tinggi.
- c. Membuka peluang usaha baru berbasis produk pangan lokal.
- d. Meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengembangkan inovasi produk makanan.

2. Bagi Kelompok Ibu-Ibu PKK

- a. Meningkatkan peran aktif perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif.
- b. Memberikan keterampilan tambahan yang dapat diterapkan dalam usaha rumah tangga.
- c. Mendorong terbentuknya kelompok usaha pangan berbasis masyarakat.

3. Bagi Karang Taruna

- a. Meningkatkan keterlibatan pemuda dalam pengembangan ekonomi kreatif desa.
- b. Memberikan pengalaman dalam pengolahan dan pemasaran produk pangan.
- c. Mendorong generasi muda untuk berperan dalam pemanfaatan potensi lokal.

4. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Sebagai bentuk implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi bidang pengabdian kepada masyarakat.
- b. Membangun kerja sama antara perguruan tinggi dengan masyarakat desa.
- c. Memberikan kontribusi nyata dalam penyelesaian permasalahan masyarakat melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi.

1.5 Luaran Kegiatan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini meliputi:

1. Luaran Utama

- a. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal berbasis ikan.
- b. Terwujudnya produk inovasi pangan berupa:



- Roti Abon Ikan
- Tahu Bakso Ikan Topping Keju

c. Meningkatnya kemampuan masyarakat dalam menerapkan teknik pengolahan pangan yang baik dan higienis.

2. Luaran Pendukung

- a. Tersusunnya modul atau materi pelatihan pengolahan produk pangan lokal.
- b. Dokumentasi kegiatan pelatihan sebagai bukti pelaksanaan PKM.
- c. Meningkatnya motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.
- d. Potensi pengembangan produk sebagai salah satu produk unggulan Desa Bojongloa.

Target Dan Luaran

Target Kegiatan

Target utama dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah memberdayakan masyarakat mitra, khususnya kelompok **Ibu-Ibu PKK** dan **Karang Taruna** di kawasan Mata Air Alam Murni, Desa Bojongloa, Kecamatan Buahdua, Kabupaten Sumedang.

Secara spesifik, target yang ingin dicapai melalui program pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal ini meliputi:

1. **Peningkatan Pengetahuan Pangan Lokal:** Meningkatkan pemahaman dan wawasan mitra sebesar $\geq 80\%$ terkait pentingnya diversifikasi pangan serta diversifikasi pengolahan hasil perikanan (ikan) menjadi produk bernilai tambah tinggi.
2. **Transfer Keterampilan Praktis:** Meningkatkan keterampilan teknis sebesar $\geq 85\%$ peserta dalam memproduksi **Roti Abon Ikan** dan **Tahu Bakso Ikan Topping Keju** secara mandiri, higienis, dan sesuai standar keamanan pangan.
3. **Pemberdayaan Ekonomi Pangan Lokal:** Membentuk embrio wirausaha baru atau kelompok usaha bersama di tingkat RT/RW/Desa yang berfokus pada pengolahan produk pangan berbasis potensi lokal.

2.2. Luaran Kegiatan

2.2.1 Luaran untuk Peserta

Melalui partisipasi aktif dalam pelatihan ini, luaran langsung (*outcomes*) yang diperoleh oleh kelompok Ibu-Ibu PKK dan Karang Taruna adalah:

- **Penguasaan Resep dan Resep Baku (*Standardized Recipe*):** Peserta menguasai formulasi dan teknik pembuatan Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju dengan cit rasa yang disukai pasar.
- **Peningkatan Keterampilan Kemasan dan Labeling:** Peserta memiliki pemahaman mendasar mengenai pengemasan menarik (*attractive packaging*) dan pembuatan label informasi nilai gizi/produk sederhana.
- **Dampak Keberlanjutan Pangan Keluarga:** Meningkatnya pemenuhan gizi keluarga melalui variasi sajian olahan ikan yang digemari anak-anak dan keluarga untuk mencegah stunting di tingkat desa.

2.2.2 Luaran Kegiatan PKM

Sebagai bentuk pertanggungjawaban akademis dan keberlanjutan program, luaran wajib dari kegiatan PKM ini meliputi:

- **Laporan Akhir Kegiatan PKM:** Laporan komprehensif mengenai pelaksanaan, hasil evaluasi, dan dampak kegiatan.



- **Modul/Buku Panduan Pelatihan:** Modul cetak dan digital berisi langkah-langkah praktis pembuatan Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju yang diserahkan kepada pihak Desa Bojongloa.
- **Publikasi Media Massa:** Artikel pemberitaan mengenai pelaksanaan program yang dipublikasikan di media cetak atau media online lokal/nasional.
- **Video Dokumentasi Kegiatan:** Video durasi pendek (3–5 menit) yang mengabadikan seluruh alur kegiatan dari persiapan, pelatihan, hingga hasil evaluasi, diunggah pada kanal YouTube/media sosial instansi.

2.2.3 Luaran Tambahan

Adapun luaran tambahan (*additional outputs*) yang diharapkan dari program ini adalah:

- **Publikasi Artikel Jurnal Pengabdian Masyarakat:** Naskah ilmiah yang disubmit ke jurnal pengabdian kepada masyarakat (SINTA).
- **Rintisan Produk/Branding Lokal:** Terbentuknya identitas merek (*branding*) produk olahan ikan khas Desa Bojongloa yang siap dikembangkan menjadi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

2.2.3.1. Indikator Keberhasilan

Untuk mengukur sejauh mana target dan luaran telah tercapai, indikator keberhasilan program dirumuskan pada tabel berikut:

Tabel 1

No	Indikator Keberhasilan	Target Kuantitatif / Kualitatif	Cara Mengukur / Evaluasi
1	Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta	Minimum 80% peserta mengalami peningkatan <i>score</i>	Melalui tes sebelum dan sesudah kegiatan (<i>Pre-test</i> dan <i>Post-test</i>) serta evaluasi praktik langsung.
2	Kehadiran dan Partisipasi Aktif	Minimum 25–30 orang peserta (Ibu PKK & Karang Taruna) hadir penuh	Daftar hadir (<i>absensi</i>) dan lembar observasi partisipasi aktif.
3	Kualitas Produk Hasil Pelatihan	100% kelompok mampu menghasilkan produk sesuai standar tekstur dan rasa	Uji organoleptik/uji sensorik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) sederhana saat pelatihan.
4	Kelengkapan Luaran Dokumentasi	100% luaran wajib (Modul, Video, Berita Media, Laporan) selesai	Verifikasi dokumen dan bukti unggah/terbit.

2.2.3.1.1. Indikator Keberhasilan Kegiatan

Untuk mengukur keberhasilan ketercapaian target dan luaran dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini, digunakan dua pendekatan indikator, yaitu **Indikator Kuantitatif** dan **Indikator Kualitatif**.

1. Indikator Kuantitatif

Indikator kuantitatif digunakan untuk mengukur ketercapaian program berdasarkan angka, persentase, dan target angka konkret yang dapat dihitung secara pasti:



- **Tingkat Partisipasi Peserta:** Kehadiran minimal **25–30 orang** peserta yang terdiri dari perwakilan Ibu-Ibu PKK dan anggota Karang Taruna Desa Bojongloa, dengan tingkat kehadiran akumulatif selama sesi pelatihan sebesar $\geq 90\%$.
- **Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan:** Peningkatan nilai rata-rata peserta sebesar $\geq 80\%$ antara sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) pelatihan mengenai materi pengolahan ikan, higienitas pangan, dan formulasi resep.
- **Keberhasilan Produksi:** **100%** kelompok praktikum mampu menghasilkan minimal **2 jenis produk** olahan (Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju) yang layak konsumsi sesuai formulasi resep standar.
- **Jumlah Kelompok Usaha Rintisan:** Terbentuknya **1 kelompok usaha bersama (KUB)** atau unit rintisan usaha pangan lokal di bawah naungan PKK/Karang Taruna.
- **Capaian Publikasi dan Luaran:**
 - **1 modul** panduan pembuatan resep dan pengemasan terdistribusi.
 - **1 artikel** publikasi di media massa online/cetak.
 - **1 video** dokumentasi kegiatan berdurasi 3–5 menit diunggah di YouTube/media sosial.
 - **1 draf artikel** jurnal pengabdian kepada masyarakat.

2. Indikator Kualitatif

Indikator kualitatif digunakan untuk mengukur perubahan perilaku, respon, penerimaan rasa, serta dampak sosial-ekonomi yang dirasakan peserta:

- **Peningkatan Motivasi dan Antusiasme:** Peserta menunjukkan sikap responsif, aktif bertanya, dan antusias selama proses demonstrasi serta praktik pembuatan roti dan tahu bakso ikan.
- **Penerimaan Sensorik dan Organoleptik Produk:** Produk Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju memiliki rasa yang gurih/enak, aroma khas tidak amis, tekstur yang lembut/kenyal, serta penampilan kemasan yang menarik dan higienis.
- **Kemandirian Peserta:** Peserta mampu mengoperasikan alat, menimbang bahan, dan mengolah produk secara mandiri tanpa intervensi mendasar dari tim pengabdian pada akhir sesi praktik.
- **Komitmen Keberlanjutan Program:** Adanya kesepakatan dan komitmen dari pengurus PKK serta Karang Taruna Desa Bojongloa untuk menindaklanjuti hasil pelatihan menjadi program kerja rutin atau unit bisnis desa.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2026. Lokasi kegiatan : **Mata Air Alami Tjigirang di Desa Bojongloa, Kecamatan Buahdua, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat.**

Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat setempat sebagai peserta pelatihan pengolahan pangan berbasis bahan lokal.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan PKM ini adalah:

1. Ibu-ibu PKK Desa Bojongloa.
2. Anggota Karang Taruna Desa Bojongloa.

Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan berkisar antara **20–50 orang**.



Pemilihan sasaran tersebut didasarkan pada peran strategis kedua kelompok masyarakat dalam pengembangan kegiatan ekonomi produktif berbasis desa.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini menggunakan metode **pelatihan, demonstrasi, praktik langsung, dan evaluasi**. Metode tersebut dipilih agar peserta tidak hanya memahami konsep secara teori, tetapi juga mampu melakukan proses pengolahan produk secara mandiri.

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

1. Metode Pelatihan

Metode pelatihan dilakukan melalui penyampaian materi mengenai:

- Potensi bahan pangan lokal Desa Bojongloa.
- Manfaat konsumsi ikan sebagai sumber protein.
- Pentingnya diversifikasi produk pangan.
- Prinsip higiene dan sanitasi pengolahan pangan.
- Peluang usaha produk olahan ikan.

Pelatihan bertujuan memberikan pemahaman awal kepada peserta mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

2. Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi dilakukan dengan cara memperagakan secara langsung proses pembuatan produk:

1. Roti Abon Ikan
2. Tahu Bakso Ikan Topping Keju

Tim pelaksana memberikan contoh tahapan produksi mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, pencampuran bahan, pembentukan produk, proses pemasakan, hingga penyajian.

Melalui metode demonstrasi, peserta dapat melihat secara langsung teknik pengolahan yang benar sehingga lebih mudah untuk dipahami dan diterapkan.

3. Metode Praktik Langsung

Setelah kegiatan demonstrasi, peserta melakukan praktik secara langsung dengan pendampingan dari tim PKM.

Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk melakukan:

- Persiapan bahan.
- Pengolahan ikan.
- Pembuatan adonan.
- Pembentukan produk.
- Proses pemasakan.
- Pengemasan produk.

Metode praktik bertujuan meningkatkan keterampilan peserta sehingga mampu menghasilkan produk secara mandiri setelah kegiatan selesai.

4. Metode Diskusi dan Tanya Jawab

Diskusi dilakukan setelah proses praktik berlangsung. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan mengenai:

- Teknik pengolahan produk.
- Kendala produksi.
- Penyimpanan produk.



- Pengemasan.
- Peluang pemasaran.

Diskusi menjadi sarana untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta sekaligus memberikan solusi terhadap permasalahan yang mungkin muncul.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan kegiatan awal sebelum pelaksanaan pelatihan. Kegiatan yang dilakukan meliputi:

a. Koordinasi dengan Pemerintah Desa

Tim PKM melakukan koordinasi dengan pihak Desa Bojongloa untuk memperoleh izin pelaksanaan kegiatan serta menentukan waktu dan tempat kegiatan.

b. Identifikasi Potensi dan Permasalahan

Tim melakukan identifikasi terhadap:

- Potensi bahan pangan lokal.
- Kondisi masyarakat sasaran.
- Kebutuhan pelatihan.
- Permasalahan dalam pengolahan produk pangan.

c. Penyusunan Materi Pelatihan

Materi yang dipersiapkan meliputi:

- Pengolahan pangan berbasis ikan.
- Teknik pembuatan Roti Abon Ikan.
- Teknik pembuatan Tahu Bakso Ikan Topping Keju.
- Higiene dan sanitasi pangan.
- Pengemasan produk.

d. Persiapan Alat dan Bahan

Tim menyiapkan seluruh kebutuhan kegiatan, meliputi peralatan produksi dan bahan baku yang digunakan dalam pelatihan.

3.4.2 Tahap Pelaksanaan

A. Jadwal Kegiatan

Tabel 2 Jadwal Kegiatan

Tahapan Kegiatan	Uraian	Waktu Pelaksanaan
Persiapan	Koordinasi tim, penyusunan materi, pembuatan modul	1-7 Juli 2026
	Koordinasi dengan Kantor Desa Bojongloa, Ibu-ibu PKK dan Karang Taruna	8-11 Juli 2026
Rekrutmen Peserta	Pendaftaran peserta Ibu-ibu PKK dan Karang Taruna	12-15 Juli 2026
Pelaksanaan Pelatihan Sesi 1	Penjelasan Teori Menu Roti Abon Ikan	17 Juli 2026
Pelaksanaan Pelatihan Sesi 2	Demonstrasi Pembuatan Roti Abon Ikan	
Pelaksanaan	Penjelasan Teori Menu Tahu Bakso Ikan	



Pelatihan Sesi 3		
Pelaksanaan Pelatihan Sesi 4	Demonstrasi Pembuatan Tahu Bakso Ikan	
Pendampingan Terbatas	Tanya Jawab dengan peserta	17 Juli 2026
Evaluasi Kegiatan	Post-test, kuesioner kepuasan peserta	17 Juli 2026
Penyusunan Laporan PKM	Dokumentasi, laporan akhir, publikasi	17-25 Juli 2026
Publikasi	Penyusunan Publikasi jurnal PKM	1 - 13 Agustus 2026
	Publikasi jurnal PKM	Agustus- September 2026

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa rangkaian kegiatan:

B. Pembukaan

Kegiatan diawali dengan:

- Sambutan dari pihak desa.
- Perkenalan tim pelaksana.
- Penyampaian tujuan kegiatan.

C. Penyampaian Materi

Peserta diberikan materi mengenai:

1. Pemanfaatan bahan pangan lokal.
2. Nilai gizi ikan.
3. Peluang usaha produk olahan ikan.
4. Dasar keamanan pangan.

D. Pelatihan Pembuatan Roti Abon Ikan

Adapun Tahapan pembuatan Roti Abon Ikan meliputi:

Persiapan bahan:

- Tepung terigu.
- Telur.
- Gula.
- Ragi.
- Susu.
- Margarin.
- Ikan sebagai bahan abon.
- Bumbu pendukung.

Proses pembuatan:

1. Membuat adonan roti.
2. Melakukan proses fermentasi.
3. Membentuk adonan.
4. Memasukkan abon ikan sebagai isian.
5. Melakukan proses pemanggangan.
6. Melakukan pengemasan.

Produk akhir berupa roti dengan tekstur lembut dan isian abon ikan yang memiliki cita rasa khas.



E. Pelatihan Pembuatan Tahu Bakso Ikan Topping Keju

Tahapan pembuatan meliputi:

Persiapan bahan:

- Tahu.
- Daging ikan.
- Tepung tapioka.
- Telur.
- Bumbu penyedap.
- Keju sebagai topping.

Proses pembuatan:

1. Membersihkan dan menghaluskan ikan.
2. Membuat adonan bakso ikan.
3. Mengisi adonan ke dalam tahu.
4. Melakukan proses pemasakan.
5. Menambahkan topping keju.
6. Melakukan penyajian dan pengemasan.

Produk akhir berupa tahu bakso ikan dengan cita rasa gurih dan tampilan menarik.

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan PKM.

Evaluasi dilakukan melalui:

1. Evaluasi Pengetahuan

Dilakukan dengan memberikan pertanyaan sebelum dan setelah pelatihan untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta.

Aspek yang dinilai:

- Pengetahuan bahan pangan lokal.
- Pemahaman proses pengolahan.
- Pengetahuan keamanan pangan.

2. Evaluasi Keterampilan

Evaluasi keterampilan dilakukan melalui pengamatan langsung saat peserta melakukan praktik.

Aspek penilaian:

- Kemampuan menyiapkan bahan.
- Ketepatan proses produksi.
- Kebersihan selama proses pengolahan.
- Kemampuan menghasilkan produk.

3. Evaluasi Kepuasan Peserta

Evaluasi dilakukan melalui kuesioner sederhana mengenai:

- Manfaat kegiatan.
- Kemudahan memahami materi.
- Ketertarikan mengembangkan produk.
- Saran untuk kegiatan selanjutnya.

Alat dan Bahan

A. Alat yang Digunakan

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan pelatihan antara lain:

1. Kompor.



2. Oven.
3. Mixer.
4. Blender/penggiling ikan.
5. Wadah pencampur.
6. Pisau.
7. Talenan.
8. Sendok dan spatula.
9. Cetakan produk.
10. Kemasan produk.

B. Bahan Roti Abon Ikan

Bahan yang digunakan:

1. Tepung terigu.
2. Ragi.
3. Telur.
4. Gula.
5. Susu.
6. Margarin.
7. Ikan.
8. Bumbu abon.
9. Bahan pendukung lainnya.

C. Bahan Tahu Bakso Ikan Topping Keju

Bahan yang digunakan:

1. Tahu.
2. Ikan segar.
3. Tepung tapioka.
4. Telur.
5. Bawang putih.
6. Merica.
7. Garam.
8. Penyedap rasa.
9. Keju.

Indikator Keberhasilan Kegiatan

Keberhasilan kegiatan PKM diukur berdasarkan beberapa indikator:

Tabel 3

No	Indikator	Target
1	Jumlah peserta mengikuti pelatihan	20-50 orang
2	Peserta memahami materi	≥80% peserta memahami
3	Peserta mampu membuat produk	Peserta mampu praktik mandiri
4	Produk berhasil dibuat	Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju
5	Meningkatnya keterampilan peserta	Terjadi peningkatan kemampuan pengolahan pangan



3.7 Rencana Keberlanjutan Program

Agar kegiatan tidak berhenti setelah pelatihan, diperlukan tindak lanjut berupa:

1. Pendampingan pengembangan produk.
2. Pengembangan kemasan dan label produk.
3. Pelatihan pemasaran digital.
4. Pembentukan kelompok usaha pangan lokal.
5. Pengembangan produk sebagai oleh-oleh khas Desa Bojongloa.

Dengan adanya keberlanjutan program, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan produk secara mandiri dan berkelanjutan.

Kelayakan Perguruan Tinggi

Relevansi Keilmuan dengan Kegiatan PKM

Tim pengusul PKM ini berasal dari lintas disiplin ilmu yang saling melengkapi (misalnya: *Teknologi Pangan, Manajemen/Akuntansi, dan Desain Komunikasi Visual*). Kombinasi keilmuan ini sangat relevan untuk memecahkan masalah mitra, mulai dari rantai produksi pangan, manajemen usaha, hingga pembuatan aspek estetika visual produk.

Pengalaman Lembaga dalam Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat

Perguruan Tinggi pengusul memiliki rekam jejak yang solid melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang setiap tahunnya rutin memberangkatkan ratusan program KKN Tematik dan memenangkan hibah pengabdian tingkat nasional.

Ketersediaan Sumber Daya Manusia yang Kompeten

Selain mahasiswa pelaksana yang kompeten di bidangnya, program ini didampingi oleh Dosen Pendamping yang memiliki kepakaran di bidang inovasi pangan/pemberdayaan ekonomi masyarakat serta aktif dalam publikasi ilmiah nasional.

Dukungan Fasilitas dan Infrastruktur Pendidikan

Perguruan tinggi menyediakan fasilitas laboratorium pengolahan pangan, lab komputer untuk desain, serta akses ruang rapat/diskusi yang memadai bagi tim untuk melakukan persiapan uji coba produk sebelum diimplementasikan di desa mitra.

Kesesuaian dengan Kebutuhan Masyarakat dan Mitra

Program ini dirancang berdasarkan kebutuhan nyata (*demand-driven*) dari masyarakat Desa Bojongloa yang mengeluhkan rendahnya harga jual bahan pangan mentah mereka, sehingga program diversifikasi produk ini menjadi solusi tepat guna yang dinantikan warga.

Komitmen Lembaga dalam Pemberdayaan Masyarakat

Perguruan tinggi berkomitmen memberikan dukungan dana stimulus internal bagi tim PKM yang lolos, serta memberikan konversi nilai mata kuliah (rekognisi SKS) setara KKN/Magang sebagai wujud nyata dukungan terhadap implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

Kelayakan Dosen Pelaksana Kegiatan PKM

Dosen pendamping memiliki sertifikasi dosen nasional (Serdos), rekam jejak pengabdian masyarakat yang terdaftar di SINTA/DIKTI, serta berkomitmen meluangkan waktu secara langsung untuk mendampingi Ibu-ibu PKK dan Karang Taruna di Mata Air Alami Tjigirang Desa Bojongloa sebagai mitra di Kecamatan Buahdua, Sumedang.

Berikut profil dan kelayakan masing-masing dosen pelaksana:

- 1). *Erwin Setiawan, ST., MM.*

Bidang Keahlian: **Manajemen Sumber Daya Manusia**

Sebagai dosen berpengalaman dalam bidang manajemen, khususnya Manajemen



Sumber Daya Manusia, Erwin Setiawan memiliki kompetensi dalam:

- Penyusunan strategi organisasi dan perencanaan usaha,
- Pengembangan sumber daya manusia untuk UMKM,
- Penyusunan modul pelatihan dan pendampingan masyarakat,
- Manajemen operasional dan tata kelola UMKM.

Dengan pengalaman sebagai Koordinator Bidang Dokumen dan Data Penjamin Mutu Internal, Erwin Setiawan berperan penting dalam merancang struktur program PKM, memastikan kualitas kegiatan, serta memberikan materi mengenai:

- Manajemen usaha kecil,
- Pengelolaan tenaga kerja,
- Strategi pengembangan bisnis yang berkelanjutan.

2). *Surya Adtya Wahyono, S.ST.Par., MM.*

Bidang Keahlian: **Kuliner – Kitchen Production**

Berpengalaman di industri kuliner dan pengajaran praktik hot kitchen, Surya Adtya Wahyono memiliki kompetensi dalam:

- Pengembangan produk kuliner yang berpotensi menjadi usaha UMKM,
- Efisiensi operasional dapur skala usaha kecil,
- Standar keamanan pangan (food safety) dan food handling,
- Penyusunan resep UMKM yang mudah diproduksi dan bernilai jual. Surya Adtya Wahyono akan memberikan materi teknis terkait:
- Teknik produksi kuliner untuk UMKM,
- Pengendalian biaya bahan baku (food cost control),
- Daya inovasi menu sebagai identitas usaha.

3). *Heri Atmojo, SPd., MM.*

Bidang Keahlian: **Kuliner – Kitchen Production**

Berpengalaman di industri kuliner dan pengajaran praktik hot kitchen, Heri Atmojo memiliki kompetensi dalam:

- Pengembangan produk kuliner yang berpotensi menjadi usaha UMKM,
- Efisiensi operasional dapur skala usaha kecil,
- Standar keamanan pangan (food safety) dan food handling,
- Penyusunan resep UMKM yang mudah diproduksi dan bernilai jual.

4). *Sara Rabasari, SM., MM.Par.*

Bidang Keahlian: **Pariwisata & Pemberdayaan Masyarakat**

Sara Rabasari memiliki latar belakang akademik dalam pendidikan pariwisata dan pengalaman dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Kompetensinya meliputi:

- Pengembangan potensi lokal berbasis wisata dan kuliner,
- Pemberdayaan komunitas dan pendampingan kelompok usaha,
- Komunikasi publik dan penyusunan modul edukasi masyarakat,
- Strategi pemasaran berbasis pariwisata (culinary tourism). Beliau mendukung kegiatan dengan materi:
- Branding usaha kuliner berbasis nilai budaya,
- Strategi pemasaran sederhana untuk UMKM,
- Edukasi masyarakat melalui pendekatan sosial-pariwisata.

5). *Tina Andriana Suhanda, SM., MM.*



Bidang Keahlian: Pendidikan & Pelatihan Masyarakat Sebagai pendidik yang berpengalaman dalam metodologi pembelajaran masyarakat, Tina Andriana Suhandha memiliki kompetensi dalam:

- Merancang metode pelatihan yang efektif untuk masyarakat umum,
- Fasilitasi pembelajaran orang dewasa (andragogi),
- Penguatan karakter, motivasi berwirausaha dan literasi dasar,
- Pengembangan modul pelatihan berbasis kebutuhan masyarakat.
- berperan dalam PKM:
- Membuka sesi motivasi kewirausahaan,
- Mengatur dinamika kelompok selama pelatihan,
- Mendampingi peserta dalam penyusunan rencana usaha (business plan) sederhana.

Dengan kombinasi keahlian di bidang:

- Manajemen, SDM dan wirausaha (Erwin Setiawan),
- Kuliner dan produksi kitchen (Surya Adtya Wahyono),
- Kuliner dan produksi kitchen (Heri Atmojo),
- Pariwisata dan pemberdayaan masyarakat (Sara Rabasari),
- Pendidikan dan pelatihan masyarakat (Tina Andriana Suhandha),

Tim dosen pelaksana memiliki kompetensi lengkap, multidisipliner dan aplikatif sesuai kebutuhan program PKM ini. Kombinasi keahlian ini menjadikan kegiatan PKM:

- Lebih komprehensif,
- Tepat sasaran,
- Berdampak nyata pada peningkatan kapasitas masyarakat dalam mendirikan UMKM kuliner yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) mengenai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Berbasis Mata Air Alami Murni Tjigirang Melalui Pembuatan Produk Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju di Desa Bojongloa Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal berbasis hasil perikanan.
2. Peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ikan menjadi produk inovatif berupa Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju.
3. Metode pelatihan melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta.
4. Produk yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai usaha rumah tangga maupun produk unggulan desa.
5. Pemanfaatan potensi lokal seperti bahan pangan ikan dan dukungan keberadaan Mata Air Alami Murni Tjigirang dapat menjadi bagian dari pengembangan ekonomi masyarakat berbasis sumber daya daerah.



SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Perlu dilakukan kegiatan pendampingan lanjutan agar masyarakat mampu mengembangkan produk secara berkelanjutan.
2. Masyarakat perlu diberikan pelatihan tambahan mengenai pengemasan, pelabelan, perizinan produk pangan, dan strategi pemasaran.
3. Pemerintah desa diharapkan dapat memberikan dukungan dalam pengembangan kelompok usaha pangan lokal.
4. Produk Roti Abon Ikan dan Tahu Bakso Ikan Topping Keju dapat dikembangkan sebagai salah satu produk kuliner khas Desa Bojongloa.
5. Perlu adanya kerja sama antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat untuk pengembangan inovasi pangan lokal secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pangan Nasional. (2023). *Kebijakan Diversifikasi Pangan Lokal dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Badan Pangan Nasional.
- [2] Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI Produk Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [3] Badan Standardisasi Nasional. (2016). *Standar Mutu Produk Perikanan Olahan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [4] Food and Agriculture Organization. (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022*. Rome: FAO.
- [5] Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2022). *Statistik Kelautan dan Perikanan Indonesia*. Jakarta: KKP.
- [6] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Potensi Wilayah*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- [7] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI.
- [8] Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.
- [9] Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2015). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- [10] Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- [11] Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia