

## Pelatihan Pastry and Bakery di Banjar Klembang, Desa Rejasa, Penebel, Bali

Ni Ketut Wiradnyani<sup>1\*</sup>, I Made Yoga Parwata<sup>2</sup>, Ni Kadek Widyastuti<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan, Universitas Dhyana Pura, Denpasar, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Fisioterapi Fakultas Kesehatan, Universitas Dhyana Pura, Denpasar, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Denpasar, Indonesia

Email: wiradnyani@undhirabali.ac.id\*

### ABSTRAK

*Kegiatan Pengabdian Desa Rejasa, Bjr Klembang, Penebel Tabanan, Bali yang berjumlah 40 orang dari dua kelompok. Tujuan PKM ini untuk deseminasi hasil penelitian dosen kepada masyarakat mengenai pengembangan produk pastry dan roti yang berpotensi mendukung kontribusi devisa pariwisata khususnya di bidang kuliner. di Banjar Klembang, Desa Rejasa, Penebel, Tabanan, Bali. Metode yang dilakukan Tim Undhira antara lain: sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pembuatan produk pastry dan roti, disertai dengan penyediaan alat, perlengkapan dan bahan-bahan besar yang digunakan dalam pengolahan pastry dan roti. Hasil yang diperoleh adalah peningkatan keterampilan, pengetahuan Mitra Grup HappyGen dan Ufigen, kuantitas, kualitas dan omzet penjualan UMKM dari kelompok Kuliner ibu-ibu PKK Desa Rejasa. Kesimpulan dari pengabdian ini masyarakat mendapatkan ilmu dan keterampilan yang sangat bermanfaat, ada peningkatan kemajuan setiap bulannya rata-rata 50% dari sebelumnya.*

**Katakunci :** Banjar Klembang; Kue Kering; Toko Roti; Kesetiaan; Kuliner

### ABSTRACT

*Rejasa Village Community Service Activity, Bjr Klembang, Penebel Tabanan, Bali, totaling 40 people from two groups. The purpose of this PKM is to disseminate the results of lecturers' research to the community regarding the development of pastry and bread products that have the potential to support the contribution of tourism foreign exchange, especially in the culinary field. in Banjar Klembang, Rejasa Village, Penebel, Tabanan, Bali.The methods used by the Undhira Team include: socialization, training and assistance in making pastry and bakery products, accompanied by the provision of large tools, equipment and materials used in pastry and bakery processing. The results obtained were an increase in the skills, knowledge of HappyGen and Ufigen Group Partners, quantity, quality and sales turnover of MSMEs from the Culinary group of PKK women in Rejasa Village. The conclusion of this service is that people gain very useful knowledge and skills, there is an increase in progress every month, an average of 50% from before.*

**Keywords:** Banjar Klembang; Pastries; Bakeries; Devotion; Culinary

### PENDAHULUAN

Lokasi PKM “PKM Kelompok Usaha Kuliner Rejasa, Klembang, Bali” berada di Banjar Klembang, Desa Rejasa Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Bali, merupakan Desa yang masih alami dan asri sumber daya alamnya (Ayuk, et al., 2023), karena bentangan persawahan, kebun buah-buahan dan tanaman tahanan lainnya terpelihara dengan baik, udara yang dingin jauh dari polusi, sungai besar dan kecil masih dipergunakan untuk pengairan sawah dan kebun dimuasim kemarau. Desa ini banyak dikunjungi wisatawan asing bahkan beberapa tinggal menetap dan

membuat rumah tinggal (Ayuk, et al., 2023; Badrudin, 2021). Kedatangan tamu asing silih berganti dengan tujuan menikmati pemandangan alam serta menikmati beberapa buah-buahan lokal pada musimnya selain makanan dan minuman, trekking sungai dan sawah, bahkan menginap di rumah-rumah penduduk, merupakan kegiatan rutin para tamu merupakan promosi dari mulut ke mulut untuk datang melakukan kegiatan wisata. Rumah penduduk yang sederhana menjadi sasaran tempat menginap dengan vasilitas seadanya, tapi tamu mancanegara sangat menikmati, sambil belajar mengenai budaya penduduk setempat. Kendatipun demikian untuk masalah makan dan minum para tamu merupakan skala prioritas yang harus diselesaikan diantaranya; 1) dibidang food dietary culinary terdapat: rendahnya manajemen pengolahan makanan kedua kelompok mitra, permintaan jajanan basah tinggi namun terbatasnya peralatan yang dimiliki mitra Ufikgen, lezatnya menu yang dihidangkan kelompok Jeg Pasty Happy namun bagi lidah orang asing masih sangat asin dan pedas, serta tidak tersedianya menu kontinental yang diharapkan tamu-tamu asing, jenis menu dan varianya monoton dan tidak update menu kekinianya, serta tidak tersedia pengangan dari hasil diversifikasi pangan untuk guna makanan oleh-oleh dari Bali, 2) keberadaan mitra dibidang Hygien dan Sanitasi serta Keselamatan Kerja; masih sangat rendah kualitas produk yang dihasilkan diantaranya makanan jajanan terlalu cepat basi karena hanya dapat bertahan 1 jam saja setelah dijajakan di toko-toko kue, keterbatasan alat-alat saniter yang dimiliki diantaranya spatula yang kaku, serbet multi fungsi, saat membakar timbungan lokasinya menuruni tangga, terbatasnya perlengkapan hygiene sanitasi personal (tanpa: penutup kepala, selop tangan, pelindung dada, selop panas untuk oven, serbet utensil dan equiptment), peralatan dan lingkungan kerja dengan ruangan memasak yang sangat terbuka. Kemampuan mitra 3) di bidang Pariwisata sangat rendah; kedua kelompok mitra ini minim pengetahuan tentang grooming, hospitality dan Bahasa asing, mitra kurang memahami greeting sesuai waktu, rendahnya gromming saat bekerja di dapur misalnya rambut masih digerai, masih mengenakan cincin atau perhiasan lain saat bekerja, pakian tidak dilapisi dengan apron, menuangkan kaerah Bahasa menu dalam Bill Off fare masih sangat terbatas. Masalah juga muncul di bidang 4) pengawetan dan pengemasan: makanan yang sudah diolah kurang dapat penanganan sehingga waktu simpan akan menjadi sangat singkat, penampilan kurang menarik saat penyajian, pengemasan seadanya, tanpa adanya informasi dalam pengemasnya seperti (nama makann, brand makan, angka kebutuhan gizi makanan), pengemas yang mudah rusak

Mengingat Tamu mancanegara memiliki sensitifitas yang sangat tinggi terhadap rasa yang terlalu pedas, bahan rempah yang komplit sebagai bumbu, latar belakang kesehatan, serta cara pengolahan dan sikap pengolah makanan terkait kebersihan pribadi dan lingkungannya, dan beberapa dari mereka sangat merindukan membawa oleh-oleh makanan Klembang ke negaranya, namun sayangnya tidak ada jenis menu dari buah-buahan musiman yang unik bisa dibawa, akan mudah basi dalam perjalanan disamping itu juga belum tentu lolos dalam penerbangan karena pengemasan tidak standar, tidak memiliki logo tersertifikasi halal atau sejenisnya. Paska Covid tamu yang semakin banyak berdatangan ke Bali terutama Desa Rejasa banjar Klembang ini membuat aktivitas dibidang kuliner semakin marak dan mengupayakan pembentukan kelompok produsen be nyalian mebejek, be jeleg dan krupuknya, makanan yang dimasak dengan bambu yang disebut Timbungan, beberapa cemilan makanan lokal seperti pastel bamboo, jaje kukus, jaje uli, abug, cenil-cenil yang kesemuanya sangat disukai sebagai makanan rakyat dan uperekare keagamaan Umat Hindu, ketua kelompok makanan utama dan lauk Ni Nyoman Kristin memiliki 20 orang anggota yang disebut dengan kelompok ke-1 dengan namanya Jeg Pasti Happy merupakan kelompok produsen makanan utama ekonomi mikro dengan modal usaha ditanggung oleh ketua. Hasil Produksi Kelompok satu seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar. 1. Hasil Produksi Kelompok Ufikgen

Berangkat dari permasalahan mitra maka Tim Universitas Dhyana Pura memberikan solusi dalam mengembangkan tidak hanya produk olahan hasil perkebunan dan sawah tetapi terhadap hasil olahan dan rekayasa terhadap menu-menu yang sudah ada serta membawakan fasilitas berupa bahan-bahan, peralatan besar maupun kecil untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas kerja kelompok mitra. Dalam hal pengembangan pengetahuan dan teknologi peralatan produksi dalam meningkatkan masa simpan produk yang dihasilkan, telah dilakukan workshop mengenai; cara pengolahan beberapa menu, cara memberikan nama menu, cara membuat resep, cara menimbang, menghitung costing maupun food sale (Carunia, 2017; Kapang, 2019). Diversifikasi produk dengan pengembangan olahan menu utama dan pengangan pastry, buah-buahan lokal sebagai isian pasty dan bakery, menjadi makanan kering yang dikemas sebagai oleh-oleh khas Klembang. Dan Penerapan Hygiene sanitasi pengolahan, modifikasi menu lokal direkayasa menjadi produk menu kontinental. Tim Undhira memberikan keterampilan dan mendampingi cara pengolahan jajanan pasar yang akan dipasarkan dan menyalurkan oven zeppelin dari dana hibah KEMENRISTEK DIKTI yang dapat memproduksi 500 pcs/jam, serta memberikan bantuan alat-alat dan bahan yang dipergunakan seperti cetakan kue-ku, cetakan kue bulan, cetakan chiffon, cetakan cake, cetakan pastel, cetakan bakpao, cetakan chiffon, trey besar dan kecil, balloon wishk, pisau roti, rolling pin, tepung beras ketan, tepung protein sedang, tepung protein tinggi, tepung sagu, gula, telur, mentega, susu. 2) mengeringkan buah-buah yang melimpah seperti buah papaya, buah manggis dan buah pisang menjadi buah kering yang akan menjadi bahan baku dalam pembuatan roti, jajanan pasar maupun sponge cake serta memberikan air frayer untuk mengeringkan buah-buahan, pengemas, label maupun stempel serta bahan-bahan buah-buahan lokal, gula pasir maupuan susu, plastik pengemas. 3) membuat menu list dan menghitung angka kebutuhan gizi produk, membuat branding pada produk, memberikan vcuum sheeler, memberikan label, merek, plastik vacuum, memberikan buku yang bermuatan nama produk, standar resep, food sale, food cost, dan deskripsi produk, serta alat-alat pendukung proses legalitas produk.

## METODE PELAKSANAAN

Metode yang dipegunkan adalah *metode learning by doing*, yang diikuti dengan proses sebagai beikut :

- 1) Tahapan Sosialisasi Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Rekayasa Menu Khas Lokal Klembang dan beberapa bidang ilmu yang telah ditetapkan dikonfirmasi kembali kepada petinggi Desa dan ketua kelompok Mitra. Saat tahap ini TIM PKM mengundang seluruh Mitra

dan anggotanya yang dihadiri oleh kepala Desa Rejasa dan Bendesa Klembang, bersamaan dengan itu TIM mengundang ketua LPPM Universitas Dhyana Pura untuk hadir saat itu, dalam rangka mengetahui program 1) dibidang food dietary culinary, 2) Hygien dan Sanitasi serta Keselamatan Kerja, 3) bidang Pariwisata, 4) pengawetan dan pengemasan yang akan dilaksanakan di lapangan.

- 2) Tahapan Pelatihan Rekayasa Menu. Pada Tahapan ini akan dilaksanakan pelatihan-pelatihan sebagai berikut:

A. Penerapan Bidang Foundation Dietatik Culinary.

- a). TIM pengusul PKM mengadakan pelatihan pengolahan menu-menu Kontinental, yang melibatkan seluruh anggota dan dilakukan selama dua kali dalam seminggu yaitu pada hari sabtu dan minggu setiap pukul 8.00 pagi sampai pk.16.00 Wita, melatih pembuatan; Basic stock and basik sauce, cutting vegetable, metode cooking (membuat; appetizer, mine course, soup, dessert) plating dan carving, sekaligus melatih membuat konten-konten produksi menu Kontinental. Pelaksanaan kegiatan ini akan dibagi menjadi 2 kelompok sesuai dengan kelompok Mitra, Jeg Pasti Happy dan Ufikgen, dan masing-masing anggota akan dilatih 4 orang setiap kali hadir. Tujuan pelatihan ini untuk mendapatkan keterampilan dalam mengolah makanan Kontinental, mengerti terminologi, maupun standar metode cooking Kontinental serta mampu mempresentasikan pada saat plating. Pelatihan diisi oleh Ni Ketut Wiradnyani dibantu oleh mahasiswa dan anggota TIM.
- b) TIM Pengusul PKM mengadakan pelatihan penggunaan mesin *air fraying* dalam mengolah bahan pangan pertanian dan perkebunan Klembang serta pengemasan produk yang dihasilkan. Pada kegiatan ini Mitra akan membawa buah durian, manggis, pisang, advokat, jeruk serta makanan olahan untuk di proses pada mesin air frying, kemudian melakukan desain kemasan yang akan dipergunakan untuk mengemas produk yang telah diolah. Masing-masing ketua mitra akan mengundang anggotanya untuk dilatih menggunakan mesin dilatih oleh Bapak Dr. Made Prayoga, secara bergantian satu persatu sampai anggota kompeten mengoprisionalkan mesin tersebut. Sementara itu ibu Ni Kadek Widyaastuti akan memberikan pengetahuan mengenai terminologi dan pembahasan dalam kemasan ke dalam bahasa Inggris, serta bersama-sama dengan anggota melakukan desain kemasan untuk produk-produk yang telah dihasilkan. Pelaksanaan program ini dilakukan setiap hari minggu jam 4 sore. Pada tahapan ini TIM menyediakan bahan-bahan memasak seara Kontinental, memberikan utensil seperti; conical strainer, sarang laba-laba, stock pot.
- c). TIM Pengusul PKM mengadakan pelatihan pembuatan makanan oleh-oleh khas Klembang yang memenuhi standar Hygiene sanitasi. Pada program ini mitra dan kelompoknya membuat menu dari menu khas Klembang yang sudah direkayasa ke dalam menu Kontinental, kemudian di perlakukan dry frying, dikemas sebagai makanan oleh-oleh khas yang berasal dari Klembang. TIM membeikan air drying machine dan perlengkapannya. Serta membawakan bahan-bahan yang diperlukan untuk pelatihan seperti; julit nyat-nyat, krupuk julit, nyalian mebejek untuk dimasukkan ke dalam air dryer serta kemudian dikemas. Pelatihan akan diisi oleh Ni Ketut Wiradnyani dan dibantu oleh mahasiswa serta TIM Undhira. Bersamaan dengan ini juga diberikan alat-alat seperti penyerap minyak, bowl dan plastik kemasan
- d) TIM Pengusul PKM mengadakan pelatihan edukasi pembuatan produk roti dan Kue (makanan penutup) (Kapang, 2019; Najjah, 2020). Tim pengusul PKM melatih

kelompok 2 Mitra Ufikgen; membuat kue basah metode sponge and dough seperti jenis makann penutup khas Bali diantaranya bubur, cenil, bubuh injin, lupis, dan jajanan kering seperti kuping gajah, batun ketapang, dan segala jenis roti dan kue sebagai dessert continental (Wiradnyani, et al., 2021). Pada saat ini TIM membawakan bahan-bahan yang dibutuhkab untuk latihan yang akan diadakan selama 8 kali pertemuan produk skala Hotel bintang 5 diantaranya; 1) materi sponge cake, 2) cake decoration, 3) black forest, 4) choux paste, 5). Tiramisu, 6) milk bread, 7). Puff pstry, 8) milk breads. Program ini akan dibawakan oleh Ni Ketut Wiradnyani, dibantu oleh TIM dan mahasiswa.

#### B. Penerapan Bidang Pariwisata

- a). TIM Pengusul PKM mengadakan pendampingan dalam merancang suatu strategi pemasaran untuk produk menu Kontinental yang akan disuguhkan kepada tamu mancanegara Mitra mengumpulkan anggotanya untuk mendapatkan pelatihan tentang quest handling, welcome the quest and problem solve the quest yang diisi oleh ibu Ni Made Widyaastuti akan diadakan dalam bentuk worked shop selama satu minggu.
  - b). TIM Pengusul PKM mengadakan pelatihan dan pendampingan dalam penentuan harga dan target distribusi pasar khusus wisatawan asing, promosi, melalui media cetak, media daring dan luring. Kegiatan ini akan diisi oleh Ni Kadek Widyaastuti dalam bentuk seminar sehari mengenai penentuan harga pada bill of fare menu-menu yang telah diproduksi dan bagaimana cara melakukan promosi kepada tamu mancanegara dalam bahasa asing, dan akan dijelaskan bagaimana caranya menuangkanya pada media cetak. Pelatihan ini akan didakan di Balai banjar Desa Rejasa, Banjar Klembang, Kecamatan Penebel, Tabanan.
- 3) Tahapan Pendampingan PKM
- Tahap pendampingan ini dilaksanakan setelah Mitra dan anggotanya mendapatkan pelatihan dan workshop, Tim PKM Universitas akan mendampingi sembari mitra melakukan produksi rutin setiap hari dan apa yang didapat saat pelatihan akan di aplikasikan pada saat melakukan kegiatan sehari-hari sekalipun tanpa kehadiran TIM PKM.
- 4) Tahapan Monitoring PKM
- Tahapan ini akan dilakukan oleh Kementerian Pendidikan, kebudayaan, Riset dan Teknologi (DRTPM), Ketua LPPM, setelah pelaksanaan pengabdian dilakukan beberapa tahapan oleh Mitra beserta anggota rekyasa menu khas lokal Klembang menjadi menu kontinental, hal ini untuk mengkonfirmasi seberapa jauh kemampuan anggota untuk menyerap dan menerima materi saat pelatihan dengan tujuan adanya suatu peubahan kearah yang lebih baik dari sebelumnya berdasarkan masalah yang telah dipetakan oleh TIM PKM.
- 5) Tahapan Evaluasi PKM
- Tahap evaluasi ini dilakukan setelah jangka waktu yang ditentukan dalam kontrak pengabdian, Tahapan ini akan dilakukan oleh Kementerian Pendidikan, kebudayaan, Riset dan Teknologi (DRTPM), Ketua LPPM. Evaluasi dilakukan dengan cara Focus Group Discussion (FGD) pada semua anggota mitra PKM
- 6) Tahap Keberlanjutan PKM
- Tahapan yg dilakukan berdasarkan hasil monitoring dan evluasi terhadap semua kegiatan yang dilaksanakan di kelompok Jeg Happy Gen maupun Ufigen. Proses penilaian yang dilaksanakan oleh tim pelaksana PKM, LPPM dan Kementerian Pendidikan, kebudayaan, Riset dan Teknologi (DRTPM). Dalam rangka keberlanjutan program ini, maka setiap kelompok harus mampu menerapkan materi pelatihan serta mengalami peningkatan pengetahuan,

keterampilan dan produktiitasnya, sehingga mampu mengajar kelompok usaha yang sejenis mupun yang berbeda di desanya atau sekitarnya. Tahapan ini bertujuan untuk memberikan dampak positif kepada kelompok lain, sehingga pelaksanaan PKM ini dirasakan bermanfaat oleh semua anggota masyarakat di Desa Rejasa maupun sekitarnya.

7) Partisipsi Mitra dan Universitas Dhyana Pura

Dalm pelaksanaan besar sekali peran mitra. Sebelum mengajukan proposal mitra menyediakan waktu dan tempat untuk melakukan diskusi terkait permasalahan yang akan mereka hadapi dalam pengembangan menu-menu khas daerahnya Klembang. Kepala desa, ketua kelompok, dan anggota hadir dalam beberapa pertemuan untuk diskusi program PKM. Karna itu partisipasi mtra dan kelompoknya dapat dilihat dari kehadiran dalam setiap pelaksanaan pelatihan, penyediaan tempat, mengikuti pertemuan, dan mengikuti arahan dari tim pelaksana PKM ini. Universitas Dhyana Pura memberikan ijin penggunaan ruangan dan fasilitas kampus serta mengizinkan mahasiswa terlibat aktif dalam kegiatan PKM.

8) Pembagian Tugas Tim Pelaksana

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok mitra di Desa Rejasa Banjar Klembang, maka kepakaran Tim plaksan PKMsangt penting untuk membantu mewujudkan menu-menu Kontinental yang sudah direkayasa dalam rangka menyambut tamu mancanegara yang datang ke Bali khususnya ke desa Rejasa, Klembang. Kepakaran tim pelaksnn PKM sangat menunjang kelancaran pelaksnn PKM.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berangkat dari permasalahan mitra dalam mengembangkan produk olahan hasil perkebunan dan sawah yakni masih rendahnya tingkat: (1) Pengembangan pengetahuan dan teknologi peralatan produksi dalam meningkatkan masa simpan produk yang dihasilkan. (2) Diversifikasi produk dengan pengembangan olahan menu utama dan pengangan, buah-buahan lokal, ikan dari sungai, menjadi makanan kering yang dikemas sebagai oleh-oleh khas Klembang. Dan Penerapan Hygiene sanitasi pengolahan, modifikasi menu lokal direkayasa menjadi menu kontinental (3) pendampingan dalam merancang suatu strategi pemasaran untuk produk yang dihasilkan dengan penentuan harga dan target distribusi pasar, promosi melalui media cetak, media daring dan luring dan legalitas produk (Pertiwi, 2014; Rudi, 2001).



**Gambar 2. Kegiatan sosialisasi Tim Undhira pada Mitra**

Pengabdian kemitraan Masyarakat yang dilakukan di banjar Klembang, Desa Rejasa, Penebel Tabanan Bali memiliki daya tarik tersendiri khususnya masyarakat pegiat kuliner, karena dinilai merupakan penghasilan tambahan diluar pekerjaan sehari-hari dari setiap anggota rumah tangga. Antusias masyarakat sangat tinggi untuk mengadopsi teknologi baru dan resep-resep yang lagi viral baik yang pernah dilihat di media sosial seperti *youtube*, *IG*, *FB* dan yang lainnya.

Kegiatan masyarakat untuk mengikuti sosialisasi mengenai program yang akan dibawakan oleh Tim Dosen seperti terlihat pada Gambar 2. Dimana sosialisasi dilakukan dengan cara bertemu secara langsung dengan mitra tujuan pengabdian masyarakat yang akan dilangsungkan. Pada pertemuan ini dibicarakan mengenai pembuatan kesepakatan rencana pelaksanaan program yang dibawakan oleh tim PKM kelompok kuliner ini bersama ke-2 ketua kelompok mitra yaitu ke-1 kelompok mitra Happy Gen dan ke-2 kelompok mitra Ufikgen

Kelompok UMKM Happygen yang bergerak dibidang penjualan makanan khas tradisional terdiri dari 10 orang yang diketuai oleh Ni Nyoman Kristin yang semula hanya menggeluti usaha penjualan bahan baku konsumtif masyarakat umum, sembako dan lainnya kini, mulai merasa percaya diri dan termotivasi menekuni usaha kuliner di blakang warungnya dimana terbukti dapur yang semula untuk keperluan rumah tangga kini menjadi dapur umum untuk menghasilkan kas cuan yang baru. Kegiatan yang mendapat dana hibah KEMENRISTEK DIKTI tersebut sangat direspon positif oleh ketua Ni Nyoman Kristin untuk membuka diri kepada tim Universitas Dhyana Pura yang terdiri dari: Ni Ketut Wiradnyani, SP.M.Si sebagai ketua yang memiliki kepakaran dibidang pangan dan Gizi dan anggota-1 Dr. I Made Yoga Parwata, S.Pd., M.Kes.memiliki kompetensi dibidang Fisioterapi, Ni Kadek Widyastuti, M.M.dari Program studi Manajemen Perhotelan Fakultas Ekonomika dan Humaniora yang telah meencetuskan ide serta mendampingi masyarakat kelompok kuliner sampai saat ini di banjar Klembang Desa Rejasa Penebel Tabanan ini. Dapur yang dulunya merupakan tempat khusus keluarga, saat ini menjadi tempat masyarakat untuk mencari makanan dan minuman yang dihidangkan seperti terlihat pada Gambar 3.



**Gambar 3. Perubahan ruang produksi setelah PKM**

Mengadakan konfirmasi mengenai rencana pelaksanaan yang akan dilaksanakan pada setiap sabtu dan minggu. Dan telah disepakati akan bertemu antara Tim PKM dengan semua anggota Mitra yaitu pada hari sabtu tanggal 15 Juni 2024. Kegiatan dihadiri oleh 20 peserta dari anggota mitra yang dilakukan terpisah antara kelompok mitra ke-1 dan ke-2 serta ketua klian banjar Klembang I Gede Sudarmawan. Kegiatan Persiapan pengabdian Desa Rejasa, Bjr Klembang, Penebel Tabanan, Bali dengan cara FGD antara Ketua pelaksana dengan tim dari mahasiswa yang tertera di dalam program. Tujuan FGD ini untuk menentukan waktu, menegaskan kembali tugas dan kewajiban mahasiswa dalam program yang akan dijalankan, seperti yang terlihat pada Gambar 4.



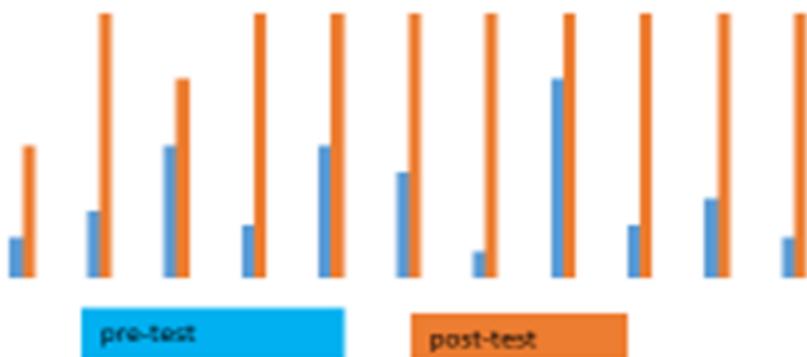
**Gambar 4. Kegiatan Persiapan PKM dan Pelaksanaan Program Perdana**



**Gambar 5. Kegiatan Pre-Test Program Pembuatan Menu Tradisional, Kontinental, Pastry dan Bakery**

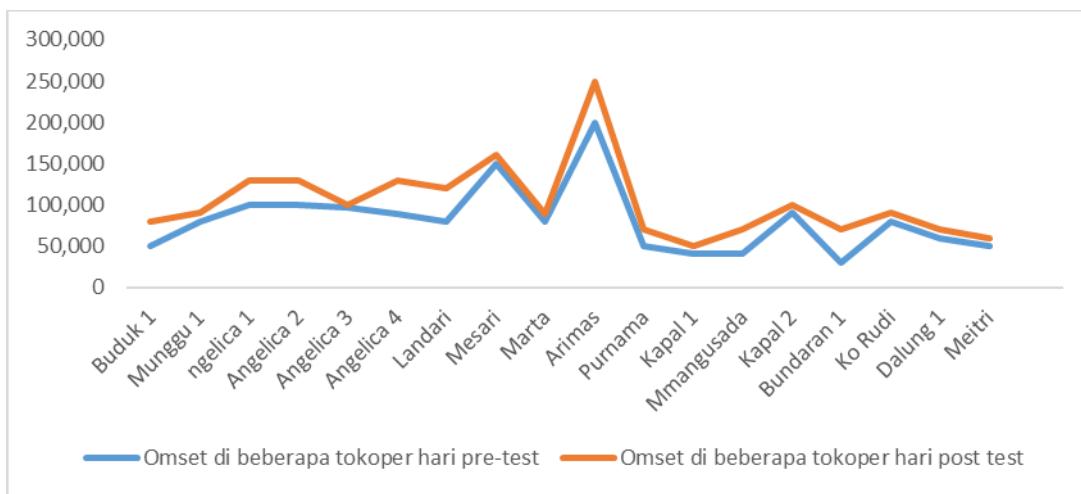
### Kegiatan Pastry dan Bakery

Pada kegiatan pre-test 95% belum mengetahui pengetahuan tentang pastry dan Bakery, setelah diberikan ceramah 100% mengerti tentang Pastry and bakery. Pengetahuan tentang kue tradisional saat pre-tes 75% mitra belum memahami namun setelah 100% mengenal pengetahuananya. Kelompok kue modern saat pre- test hanya 50% belum mengerti sama sekali dan setelahnya 100% mengerti. Hasil pre-test mitra kelompok Ufikgen hanya 20% saja mengerti tentang pembuat bamboo pastel, angka post-tes menyatakan 100% dapat membuatnya setelah dilakukan pelatihan pembuatan bamboo pastel.



**Gambar 6. Hasil Pre-tes dan Post-test kegiatan PKM**

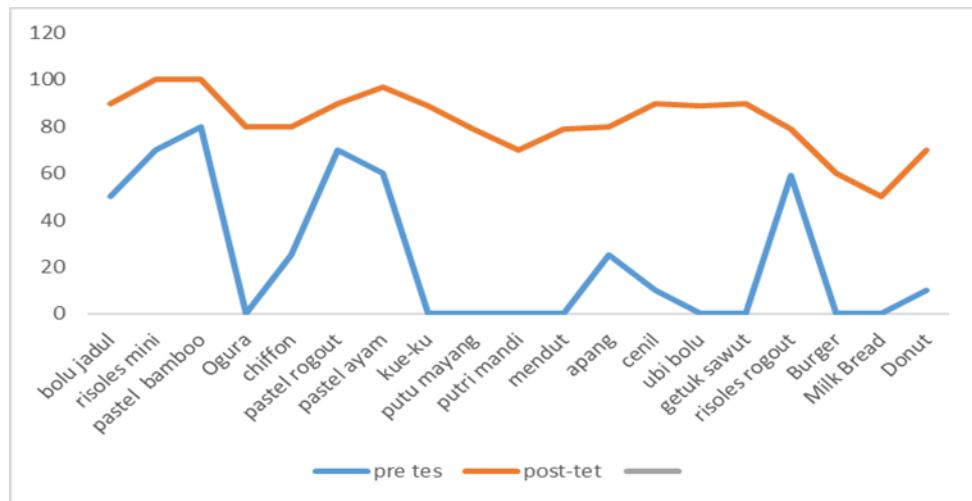
Pembuatan klepon modifikasi seperti yang bernama Kalecoo, Kalemo, Kelepon 80% belum mampu membuatnya, setelah pelatihan 100% sangat mudah mengerjakanya. Kemampuan mitra pre-test; belum faham dalam membuat risoles (90%), produk sponge cake (80%), membuat isian (90%), cara menghidangkan (90%), memotong cake yang benar (90%), menyimpan produk pastry dan bakery serta penanganan produk yang hygienis dan sanitasi sehingga tidak basi sekalipun lebih dari 5 jam produk masih bisa dikonsumsi (70%), namun hasil post-tes menyatakan rat-rata 100% bisa mengerjakanya, hal ini disebabkan karena kelompok mitra ini sudah mengerjakan produk jajanan pasar setiap hari untuk di serahkan kepada para pelanggan yang terdiri dari 12 toko kue yang ada di wilayah Badung dan sekitarnya dengan omset per hari rata-rata 1 juta, terjadi peningkatan omset sehari setelah Tim Undhira melakukan pengabdian Kemitraan Masyarakat (Widyastuti & Suyasa, 2019; Widyastuti, 2019). Kelompok perlu menjaga konsistensi dalam pemakaian bahan baku serta menjalankan proses produksi sesuai standar agar mutu produk tetap terpelihara. Untuk bisa bertahan dan terus berkembang, suatu usaha harus mampu mempertahankan sekaligus meningkatkan kualitas produknya agar tetap kompetitif di pasar (Suparyana, et al., 2020). Peningkatan omset 50% dari sebelumnya terlihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Peningkatan omset penjualan produk UMKM Ufikgen dalam sehari

Kuantitas jenis produk dan varian produksi jajanan pasar kelompok Ufikgen meningkat secara signifikan dari produksi sebelumnya. Produk yang dihasilkan sebelumnya pastel bamboo (isi bamboo shoot/rebung), risoles, jajanan bolu jadul, hasil post-tes menunjukkan peningkatan jumlah produk dan varians seperti: adanya kelepon varian (coklat, moka, original), kue ku isian kacang hijau dengan bentuk yang berbeda dan isian kacang tanah, chiffon, ogura, pastel rogout dana yam, putri mandi, putri mayang, apang medan, seperti terlihat pada Gambar 8. Terhadap kualitas dan penampilan terjadi peningkatan, yang menjadi indikator bahwa skill Mitra kelompok Ufikgen sudah mengalami peningkatan, sebagai salah satu contoh; sebelum tim PKM Undhira melakukan kegiatan program, mereka hanya mampu memproduksi kelepon seadanya yang original dan umum dengan isian gula palem, dan setelah PKM terjadi peningkatan varian yaitu Kaleco (kelepon yang kulitnya putih dan di dalamnya berisi cokelat), dan kalemo (kelepon moca yang didalamnya berisi moca) rasa moka. Produksi Chiffon, putu mayang, pastel rogout juga baru dimulai semenjak Tim Undhira memberikan pelatihan, demikian juga seiring dengan hal itu terjadi peningkatan kualitas produk-produk yang dihasilkan seperti contoh pastel sebelumnya penampilan

kulitnya kurang menarik karena banyak yang meletus, saat ini sudah mulai rapi dan menarik, rasanya juga lebih enak dari sebelumnya, seperti terlihat pada Gambar 9.



**Gambar 8. Prosentase Peningkatan Kuantitas Produk Pastry dan Bakery dan kompetensi Skill Mitra post-tes kegiatan PKM**



**Gambar 9. Peningkatan Kualitas Produk Paska PKM**

Hal ini juga disebabkan karena faktor fasilitas dan alat baking yang kurang lengkap karena itu Tim Undhira juga memberikan bahan-bahan seperti satu dus: berbagai tepung, gula merah, gula pasir, susu cair, susu bubuk, telur, cream, moca dan coklat filling, serta berbagai alat atau piranti

dari yang besar sampai yang kecil seperti Oven kapasitas 500 pcs produksi per jam berbagai cetakan cookies, petulo, kueku, pisau lap dan alat-alat hygiene dan sanitasi seperti terlihat pada Gambar 10.



**Gambar 10. Equiptmen, Piranti dan Bahan-Bahan Pastry and Bakery yang di Berikan**

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada KEMENRISTEK DIKTI yang telah memberi hibah pengabdian masyarakat, kelompok Kuliner UMKM Jeg Pasty Happy dan UFIKGen yang telah bersedia menjadi mitra, Kampus Undhira yang telah memfasilitasi segala proses perolehan hibah sampai akhirnya artikel ini dipublikasi.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat oleh Tim Universitas Dhyana Pura di Banjar Klembang, Desa Rejasa, Penebel, Tabanan, Bali, terbukti berhasil meningkatkan kapasitas produksi, kualitas, dan diversifikasi produk olahan pangan kelompok UMKM mitra. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan intensif, para mitra yang sebelumnya kurang memahami teknik pastry, bakery, dan pengemasan hygienis kini mampu memproduksi berbagai varian produk dengan kualitas yang lebih baik. Pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat signifikan, sebagaimana ditunjukkan oleh hasil pre-test dan post-test, serta adanya peningkatan omzet hingga 50% pasca kegiatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayuk, N. M. T., Dewi, I G. A. M. P. & Yasmita, I G. A. L. (2023). Peran Sektor Pariwisata Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Tabanan. *Jurnal Ganec Swara*, 17(4).
- Badrudin. (2001). *Menggali Sumber Pendapatan Asli Daerah (PAD) Daerah Yogyakarta Melalui Pembangunan Industri Pariwisata*. Kompak Ekonomi. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Carunia. (2017). *Kebijakan dan Strategi Peningkatan Pendapatan Asli Daerah dalam Pembangunan Nasional*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia: Jakarta.
- Kapang. (2019). *Analisis Pengaruh Sektor Pariwisata terhadap Pendapatan Asli Daerah Kota Manado*. Jurnal.Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Sam Ratulangi: Manado.
- Najjah. (2020). Pengaruh Jumlah Objek Wisata, Hotel dan Wisatawan terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Sektor Pariwisata di Kabupaten Lombok Timur Periode Tahun 2010 – 2019. *Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis*.

- Pertiwi. (2014). Pengaruh Kunjungan Wisatawan, Retribusi Obyek Wisata, dan PHR terhadap Pendapatan Asli Daerah Kabupaten Gianyar. *e-jurnal EP UNUD*, 3(3).
- Rudi, B. (2001). Menggali Sumber Pendapatan Asli Daerah (PAD) Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Pembangunan Industri Pariwisata. *Kompak*, 3. 1-13
- Suparyana, P. K., Sukanteri, N. P., & Septiadi, D. (2020). Stategi Pengembangan Usaha Produksi Kue Pada Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas Di Kecamatan Selemadeg Timur, Bali. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(1), 46–59. <https://doi.org/10.32585/ags.v4i1.844>
- Widyastuti, N. K., & Suyasa, N. L. C. P. S. (2019). Wisata Swafoto Sebagai Daya Tarik Wisata Di Desa Wanagiri, Buleleng. *SINTESA*
- Widyastuti, N. K. (2019). Motivasi wisatawan berkunjung ke vihara dharma giri kabupaten Tabanan. *SINTESA*.
- Wiradnyani, N. K., Nursini, N. W., Mustika, I G., Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I G. A. W., Sulistyadewi, N. P. E., Kusumaningsih, P., & Puspaningrum, D. H. D. (2021). Pemberdayaan Menu Sebagai Upaya Pengentasan Gizi Buruk Dan Obesitas Balita Di Desa Catur, Kintamani, Bangli, Bali. *Bhakti Persada Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 7(1)