

**PENINGKATAN KETERAMPILAN MENGOLAH  
HIDANGAN PENUTUP MELALUI REKAYASA  
PROSES DAN DIVERSIFIKASI PRODUK MENUJU  
PASAR WISATA (2010)**

**Oleh: Marwanti, Prihastuti Ekawatiningsih, Yuriani**

**ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan dan penyajian hidangan penutup bagi warga masyarakat yang tergabung dalam kegiatan PKBM Sekar Melati Desa Sinduadi Mlati Sleman Yogyakarta.

Kegiatan diikuti oleh 20 peserta yang direkrut berdasarkan minat untuk mengembangkan hasil pelatihan. Metode pembelajaran yang digunakan untuk mendukung keberhasilan program adalah ; ceramah dan tanya jawab, demonstrasi dan latihan dan dilengkapi dengan pendampingan. Praktek dilaksanakan selama 7 kali, yakni 1 kali materi teori dan 6 kali praktik aneka macam hidangan penutup atau aneka kudapan. Praktik dilaksanakan di gedung PKBM yang berlokasi di lingkungan SMP DR. Wahidin Popongan Sinduai Mlati Sleman Yogyakarta.

Hasil pelaksanaan kegiatan PPM dirasakan oleh TIM pengabdi maupun peserta pelatihan sangat memuaskan. Dengan indikator kedatangan peserta dalam setiap pertemuan, semangat mengikuti pelatihan dan keinginan untuk mengembangkan memproduksi makanan. Hasil praktek yang dilakukan berhasil baik atau maksimal. Masakan yang dibuat semua berhasil bagus. Terdapat sekitar 40 % peserta yang membuat makanan secara rutin untuk dijual di pasar yang termasuk pasar pagi Kricak Jln Magelang serta memproduksi berdasarkan pesanan.

Kata Kunci: Keterampilan mengolah, hidangan penutup, diversifikasi

# **SKILLS ENHANCEMENT OF SERVING DESSERT THROUGH ENGINEERING PROCESS AND PRODUCT DIVERSIFICATION TOWARDS TOURISM MARKET**

## **ABSTRACT**

These community services activities were aimed to improve knowledge and skills in making and serving dessert for the people who joined in the activities PKBM Village Sekar Melati Sinduadi Mlati Sleman, Yogyakarta.

The programs were attended by 20 participants who were recruited based on interests to develop the result of the training. Learning methods used to support the success of the program were: lecturing and discussing, demonstration, training and are equipped with accompaniment. The practices were conducted over 7 times, which is 1 time for the material theory and 6 times for a variety of different kinds of dessert or snack. The programs implemented in the PKBM building located at dr. Wahidin Junior High School, Poongan Sinduai Mlati Sleman, Yogyakarta.

The servants and the trainees are very satisfied for the result of the PPM. With the arrival indicator of participants in each meeting, the spirit of the training and the desire to develop food production. The result of practices did work well. Cuisine which is made all the good work. There are about 40% of participants who make regular food to be sold in a market including Pasar Pagi Kricak at Magelang Street Km 2 and produce based on orders.