



**JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>  
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v13i2.2897>



## **PENGEMBANGAN MAKANAN KHAS UNTUK PEMBERDAYAAN NUTRIPRENEURSHIP SISWA SMA DOMINIKUS WONOSARI GUNUNGGKIDUL**

**Maria Amrijati Lubijarsih, Hiasinta A.Purnawijayanti, Veronica Ima Pujiastuti**  
Program Studi Sarjana Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKes) Panti Rapih Yogyakarta  
Jl. Tantular 401 Pringwulung, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta  
e-mail: [mariaamrijati@gmail.com](mailto:mariaamrijati@gmail.com)

---

Naskah diterima; Oktober 2023; direvisi Oktober, disetujui November 2023; publikasi online Desember 2023

---

### **Abstrak**

Potensi kabupaten Gunungkidul sebagai destinasi wisata yang semakin berkembang dan tuntutan kebutuhan akan wirausaha yang semakin meningkat saat ini, mendorong SMA Dominikus Wonosari Gunungkidul selaku mitra mencanangkan program Culinary and Entrepreneurship. Untuk mendukung program tersebut dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini. Kegiatan PkM ini bertujuan untuk memberikan pendidikan, pelatihan, dan menumbuhkan jiwa Nutripreneurship untuk siswa SMA Dominikus. Selain itu kegiatan PkM ini juga bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang siap kerja apabila tidak dapat melanjutkan pendidikan serta untuk memberikan pengalaman menjalankan wirausaha bagi para siswa SMA Dominikus. Pemberdayaan nutripreneurship para siswa dilaksanakan dengan memberikan pendidikan dan pelatihan. Pendidikan yang diberikan mencakup materi tentang konsep kewirausahaan, pengembangan produk makanan, teknologi pengolahan, teknologi pengemasan, higiene dan sanitasi, serta keamanan dan mutu makanan. Pelatihan yang diberikan adalah praktik pengolahan produk makanan berbasis tepung mocav yang merupakan komoditi khas kabupaten Gunungkidul. Tepung mocav akan diolah menjadi produk makanan ringan yang mendukung kabupaten Gunung Kidul sebagai destinasi wisata. Produk makanan ringan khas tersebut adalah produk makanan kelompok pie, cookies, cake dan camilan, dengan jenis produk adalah pie susu, cookies othello, fruits, dan chocochips, cake brownies serta camilan telur gabus. Para peserta mengikuti kegiatan PkM dengan antusias dan penuh semangat. Pemberdayaan Nutripreneurship mitra tampak pada peningkatan wawasan, keterampilan, motivasi dan komitmen untuk menjalankan Nutripreneurship. Hal ini ditunjukkan dengan hasil penilaian pre dan post test, kualitas produk hasil praktik, evaluasi pelaksanaan kegiatan, dan dilaksanakannya program tindak lanjut secara mandiri oleh mitra. Program tindak lanjut secara mandiri yang dilaksanakan mencakup kegiatan pelatihan pengolahan makanan tahap 3 untuk lebih memantapkan penguasaan produk makanan dilanjutkan dengan proses produksi dan pemasaran produk hasil pelatihan dalam acara Program Pameran Kuliner yang diselenggarakan oleh mitra.

**Kata kunci:** kawasan wisata, makanan ringan khas, Nutripreneurship

### **Abstrac**

*The potential of Gunungkidul district as a tourist destination is growing and the demands for entrepreneurship are increasing at this time. It encourages Dominican Wonosari Gunungkidul High School as a partner, to launch Culinary and Entrepreneurship program. Community Service activity was carried out in order to support the program. The activity aimed to provide education, training, and grow the spirit of nutripreneurship for Dominican High School students. In addition, the activity aimed to produce graduates who are ready to work and experienced in running entrepreneurship for Dominican High School students or even when they cannot continue their education. The nutripreneurship empowerment of students was carried out by providing education and training. The education provided were include material on the concept of entrepreneurship, food product development, processing technology, packaging technology, hygiene and sanitation, as well as food safety and quality. The training provided was the practice of processing food products based on mocav flour which is a typical commodity of Gunungkidul district. Mocav flour will be processed into snack products that support Gunung Kidul district as a tourist destination. The traditional food products are pie, cookies, cake and snack food products, specifically milk pie, othello cookies, fruits, and chocochips, cake brownies and telur gabus*

*snacks. The Empowerment of Nutripreneurship to the partners can be seen in the increasing of knowledge, skills, motivation and commitment to run Nutripreneurship. This were indicated by the results of pre- and post-test assessments, product quality from practice results, evaluation of the implementation of activities, and the implementation of follow-up programs independently by partners. The follow-up program that was carried out independently included stage 3 food processing training activities, to further strengthen the mastery of food products followed by the production and marketing process of training products in the Culinary Exhibition Program event organized by Dominikus Wonosari Gunungkidul High School*

**Keywords:** *tourist destination; traditional snack, nutripreneurship*

## A. PENDAHULUAN

Kabupaten Gunungkidul potensial sebagai destinasi wisata. Jumlah kunjungan wisatawan yang meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan semakin banyaknya jumlah obyek wisata yang ada di kabupaten Gunung Kidul (Sudarsono dan Susantun, 2019). Kondisi ini membuka peluang untuk berkembangnya Entrepreneurship bagi masyarakat kabupaten Gunung Kidul. Perkembangan yang terjadi di kabupaten Gunungkidul ini mendorong SMA Dominikus Wonosari Gunungkidul selaku mitra mencanangkan program Culinary and Entrepreneurship. Melalui program tersebut diharapkan dapat dihasilkan lulusan yang siap kerja apabila tidak dapat melanjutkan pendidikan serta untuk memberikan pengalaman menjalankan wirausaha bagi para siswa SMA Dominikus. Kewirausahaan di bidang gizi atau Nutripreneurship sangat relevan dengan program Culinary and Entrepreneurship SMA Dominikus Wonosari.

Nutripreneurship dapat dilaksanakan dengan pengembangan produk pangan baru (Budi Setiawan, 2021). Selain itu pemberdayaan Nutripreneurship juga mencakup pemberian pengetahuan atau edukasi dan keterampilan meliputi konsep kewirausahaan, teknologi pengolahan, teknologi pengemasan, higiene dan sanitasi serta keamanan dan mutu makanan. Keterampilan yang diberikan adalah pelatihan atau praktik pengolahan produk makanan.

Produk makanan yang akan dikembangkan adalah produk makanan berbasis tepung mocav yang merupakan komoditi khas unggulan kabupaten Gunungkidul. Tepung mocav adalah tepung yang diperoleh dari ketela pohon yang diolah melalui proses fermentasi yang melibatkan

Bakteri Asam Laktat (BAL), terutama. Hal ini mmbuat tepung mocav potensial sebagai pangan sumber probiotik dan prebiotik (Kanetro B dan Luwihana, 2015). Selanjutnya menurut Kanetro B dan Luwihana (2015), proses fermentasi ketela pohon menyebabkan perubahan sel singkong sehingga menyebabkan terjadinya perubahan berupa naiknya viskositas (daya rekat), kemampuan gelasi (membentuk gel), daya rehidrasi (penyerapan air), dan solubility (kemampuan melarut) ketela pohon. Tepung mocav potensial digunakan dalam produk-produk makanan berbasis tepung terigu.

Salah satu jenis produk makanan berbasis tepung mocav yang potensial dikembangkan sebagai pendukung kawasan wisata adalah kelompok produk makanan ringan yang bersifat awet karena dibutuhkan sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas dari kawasan wisata. Produk makanan yang sesuai untuk tujuan tersebut adalah makanan ringan yang bersifat awet dan populer yaitu produk-produk Bakery mencakup Pie, Cookies, Cake dan camilan, Jenis produknya adalah pie susu, cookies othello, fruits, dan chocochips, cake brownies serta camilan telur gabus yang semuanya berbasis tepung mocav. Penggunaan tepung mocav selain merupakan komoditi unggulan kabupaten Gunungkidul yang memberikan sifat khas juga menghasilkan produk makanan yang memiliki keunggulan sebagai makanan diit bebas gluten (Baliwati, dkk., 2010). Selain kegiatan penddikan dan pelatihan perlu ada program tindak lanjut pasca kegiatan pendidikan dan pelatihan untuk lebih memantapkan keterampilan dan kualitas produk serta untuk perintisan Nutripreneurship dengan menggunakan bekal pendidikan dan pelatihan yang telah diperoleh.

Gambaran atas masalah dan solusi mitra,

indikator dan jenis luaran dari kegiatan ini seperti tercantum dalam tabel 1.

Tabel 1. Jenis Luaran Dari Masalah dan Solusi Mitra

Masalah Mitra	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perlu diberikan pendidikan Nutripreneurship berbasis komoditi potensi lokal</li> <li>2. Perlu peningkatan keterampilan bagi para siswa untuk pemberdayaan Nutripreneurship berbasis komoditi potensi lokal</li> </ol>
Solusi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Edukasi tentang konsep kewirausahaan, pengembangan produk makanan berbasis tepung mocaf, Teknologi Pengolahan makanan, teknologi pengemasan, higiene dan sanitasi makanan, keamanan dan mutu makanan</li> <li>2. Pelatihan pengolahan produk makanan ringan khas berbasis tepung mocaf, meliputi : pie susu, brownies, cookies (Othello, Fruits, Chocochips), dan camilan Telur Gabus</li> </ol>
Indikator	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para siswa mampu memahami Nutripreneurship berbasis komoditi potensi lokal diukur dengan pro test dan post test</li> <li>2. Para siswa mampu melaksanakan pengolahan produk makanan ringan khas berbasis tepung mocaf dinilai dari kualitas produk hasil praktik</li> </ol>
Luaran	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peningkatan pengetahuan para siswa tentang nutripreneurship berbasis komoditi potensi lokal</li> <li>2. Peningkatan keterampilan para siswa dalam pengolahan produk dalam pengolahan produk makanan ringan khas berbasis tepung mocaf.</li> </ol>

## B. METODE

Waktu pelaksanaan kegiatan ini adalah pada bulan Maret-April 2022. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan PkM adalah sebagai berikut:

### 1. Persiapan

Tahap ini merupakan tahap koordinasi internal tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat. Tahap persiapan mencakup koordinasi dalam hal materi dan jadwal kegiatan, persiapan bahan, peralatan serta optimalisasi produk makanan untuk pelatihan. Juga disiapkan poster publikasi kegiatan.

### 2. Pemberian materi teori Nutripreneurship

Materi teori Nutripreneurship yang diberikan mencakup konsep kewirausahaan, pengembangan produk makanan, teknologi pengolahan makanan, teknologi pengemasan makanan, higiene dan sanitasi, serta keamanan dan mutu makanan. Sebelum dan sesudah penyampaian materi dilakukan Pre-Post test

### 3. Pelatihan praktik pengolahan makanan

#### a. Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan oleh tim pelaksana mencakup penyiapan standar resep, bahan praktik, peralatan dan sampel produk yang dibuat dengan resep standar sebagai tolok ukur kualitas produk yang akan dibuat oleh peserta pelatihan. Bahan utama untuk pembuatan makanan ringan khas ini adalah tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) yang merupakan bahan pangan lokal kabupaten Gunungkidul. Di Gunungkidul dewasa ini sudah berkembang unit-unit pengolah tepung Mocaf yang menjadi komoditi unggulan di kabupaten Gunungkidul. Jenis produk bakery yang menjadi materi pelatihan adalah jenis : pie (Pie Susu Mocaf), cake (Brownies Mocaf), cookies (Othello, Fruits, dan Chocochip Mocaf Cookies), camilan (Widaran Mocaf).

#### b. Pelaksanaan

Pada praktik pengolahan makanan tahap 1 produk yang dipraktikkan adalah jenis pie dan cake sedangkan pada praktik pengolahan makanan tahap 2 jenis cookies dan camilan. Semua bahan untuk materi pelatihan dapat dengan mudah dibeli di toko bahan roti & kue.

Bahan disiapkan oleh tim pelaksana kegiatan PkM. Peralatan disiapkan bersama oleh tim pelaksana PkM dan mitra.

#### 4. Evaluasi pelaksanaan kegiatan

Tahap ini dilakukan secara daring. Evaluasi dalam bentuk Post Test dan pengisian form Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan oleh para siswa menggunakan format Google Form (GF).

#### 5. Tindak lanjut kegiatan

Tindak lanjut kegiatan dilaksanakan secara mandiri oleh mitra dengan menyelenggarakan pelatihan tahap 3 untuk memantapkan penguasaan keterampilan pengolahan dan pengemasan produk. Selanjutnya para siswa melaksanakan produksi dan promosi produk makanan yang telah dipraktikkan.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1) Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan pendataan peserta kegiatan yaitu siswa-siswa SMA Dominikus Wonosari kelas X, XI, dan XII sebanyak 49 siswa. Kegiatan PkM ini diselenggarakan secara daring dan luring di SMA Dominikus Wonosari. Tim pelaksana bersama mitra berkoordinasi menyiapkan jadwal, materi, peralatan dan sarana prasarana pendukung. Juga dibuat poster publikasi kegiatan seperti tampak pada gambar 1.



Gambar 1. Poster Publikasi Kegiatan Webinar Pendidikan Nutripreneurship dan Pelatihan Pengolahan Makanan

#### 2) Webinar pendidikan Nutripreneurship

Kegiatan ini dilakukan secara daring menggunakan link Zoom. Pada kegiatan pemberian materi teori ini selain para siswa juga hadir kepala sekolah dan para guru. Materi webinar meliputi : konsep kewirausahaan, pengembangan produk makanan berbasis tepung mocaf, Teknologi Pengolahan makanan, teknologi pengemasan, higiene dan sanitasi makanan, keamanan dan mutu makanan. Untuk mengetahui pemahaman para siswa terhadap materi yang diberikan makasSebelum dan sesudah penyampaian materi dilakukan Pre Test dan Post est yang hasilnya seperti tercantum dalam tabel 2.

Tabel 2. Hasil PreTest dan Post Test

Rentang Skor	Pre Test	Post Test
0 - 19	2 orang	2 orang
20 - 39	14 orang	13 orang
40 - 59	17 orang	12 orang
60 - 79	15 orang	6 orang
80 - 100	-	2 orang
Jumlah siswa	48 orang	35 orang
yang mengerjakan	(98%)	(71%)
Skor terendah	5	15
Skor tertinggi	75	95

Hasil PreTest menunjukkan bahwa sebagian besar para siswa masih belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang Nutripreneurship. Meski terdapat peningkatan pengetahuan dilihat dari peningkatan skor terendah dan tertinggi pada Post Test, namun perlu dilakukan edukasi lebih lanjut supaya pemahaman tentang Nutripreneurship semakin baik. Pelaksanaan Post Test dalam kegiatan ini memiliki kelemahan yakni pelaksanaan post test dengan format GF dan pada akhir kegiatan, sehingga ada rentang waktu cukup panjang dari pemberian materi Nutripreneurship. Hal ini menyebabkan kurang memberikan hasil maksimal pada nilai PostTest dan tingkat partisipasi peserta menurun dibanding saat PreTest.



### 3) Pelatihan praktik pengolahan makanan tahap 1

Pada tahap pelatihan praktik pengolahan makanan, mitra menyiapkan tempat pelatihan dan beberapa jenis peralatan. Peserta pelatihan dibagi menjadi 4 kelompok dengan jumlah anggota kurang lebih 12 siswa/kelompok. Tim menyiapkan bahan, peralatan dan sampel produk makanan sebagai standar kualitas produk makanan yang akan dibuat.

Pada pelaksanaan pelatihan tahap 1 tiap kelompok peserta melaksanakan praktik pengolahan makanan jenis pie (pie susu) dan cake (cake brownies). Praktik pengolahan makanan tahap 1 dapat dilaksanakan dengan baik para siswa secara tekun, gigih, dan antusias mengerjakan pengolahan produk. Kualitas produk yang dihasilkan baik sesuai produk standar atau contoh produk yang disiapkan tim pelaksana. Aktivitas dan produk hasil praktik seperti ditunjukkan dalam gambar 2.

### 4) Pelatihan praktik pengolahan makanan tahap 2

Pada pelaksanaan pelatihan tahap 2 tiap kelompok peserta melaksanakan praktik pengolahan makanan jenis cookies (othello, fruits, dan chocochips cookies) dan cake (brownies cake). Para siswa tekun, bersemangat, dan antusias melaksanakan praktik. Kualitas produk yang dihasilkan sangat memuaskan seperti tampak pada gambar 3.



Gambar 2. Peserta Melaksanakan Praktik Pengolahan Makanan Tahap 1 dan Display Hasil Praktik



Gambar 3. Peserta Melaksanakan Praktik Pengolahan Makanan Tahap 2 dan Display Hasil Praktik

### 5) Evaluasi pelaksanaan kegiatan

Evaluasi kegiatan oleh peserta tercantum dalam tabel 2.

Tabel 2. Evaluasi Kegiatan oleh Peserta

Aspek	Kurang Baik	Cukup Baik	Baik	Sangat Baik
Kelengkapan materi	-		35%	65%
Kejelasan materi	-	12%	35%	53%
Kesesuaian materi	-	6%	41%	53%
Kemanfaatan	-	6%	18%	76%
Sesuai kebutuhan	-	6%	35%	59%
Mendukung kemandirian	-	6%	47%	47%
Mendukung perekonomian	-	6%	53%	41%
Ruangan	-	24%	47%	29%
Kelengkapan peralatan	6 %	24%	24%	46%

Hasil evaluasi dari peserta menyatakan bahwa pelaksanaan kegiatan PKM ini sudah baik. Kelemahan yang ada adalah pada ketersediaan peralatan praktik, mengingat beberapa peralatan praktik belum tersedia dalam jumlah yang cukup untuk semua kelompok, jadi perlu

bergantian dalam pemakaian peralatan tersebut. Peralatan yang perlu ditambah jumlahnya antara lain adalah mikser dan loyang.

### 6) Penyerahan bantuan stimulan

Pada akhir kegiatan dilaksanakan upacara penutupan dan penyerahan peralatan praktik stimulan dari tim pelaksana kepada mitra untuk mendukung Nutripreneurship. Peralatan stimulan yang diberikan adalah mikser dan loyang yang dalam hasil evaluasi ketersediaannya belum mencukupi.



Gambar 4. Penutupan Pelatihan Nutripreneurship

### 7) Tindak Lanjut kegiatan PkM

Tindak lanjut kegiatan PkM dilakukan secara mandiri oleh mitra. Kegiatan tindak lanjut yang dilaksanakan secara mandiri adalah pelatihan pengolahan produk makanan tahap 3 yang diikuti oleh guru, karyawan dan semua siswa untuk memantapkan penguasaan pengolahan produk. Pada pelatihan pengolahan tahap 3 para siswa juga membuat label kemasan untuk produk yang akan diproduksi. Selanjutnya untuk merealisasi Nutripreneurship dilaksanakan kegiatan produksi serta pemasaran produk makanan hasil pelatihan pada acara Pameran Produk Kuliner yang diselenggarakan oleh sekolah. Kegiatan tindak lanjut secara mandiri ditunjukkan dalam gambar 5, 6 dan 7.



Gambar 5. Pelatihan Pengolahan Tahap 3



Gambar 6. Pameran Produk Kuliner



Gambar 7. Label Kemasan Produk

## D. KESIMPULAN

1. Materi teori yang disampaikan cukup memberikan pemahaman tentang Nutripreneurship.
2. Dukungan penuh dari sekolah dan keterlibatan guru serta karyawan ikut mendampingi para peserta sangat baik sehingga para peserta dapat melaksanakan praktik dengan hasil yang baik
3. Secara umum kegiatan PkM telah dapat dilaksanakan dengan baik.
4. Kegiatan PkM ini dapat memberikan pemberdayaan Nutripreneurship untuk siswa SMA Dominikus Wonosari

## DAFTAR PUSTAKA

- Baliwati, Y.F., Khomsan,A., dan Dwiriani C.N. (2010). Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya
- Budi Setiawan. (2021). Modul Konsep Pengembangan produk Pangan Baru. Bogor: FNLC
- Direktorat Kenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Ditjen Dikti. (2013). Kewirausahaan Modul Pembelajaran. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- Effendi, H.M.S. (2012). Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Kanetro B and Luwihana S (2015) The best proximate composition and content of lactic acid bacteria from the addition of cowpea (*Vigna unguiculata*) based on their preference level. *Agritech* 35(3): 261–265.
- Kusuma TS, A.D. Kurniawati. Rahmi, I.H. Rusdan, R.M. Widyanto. (2017). Pengawasan Mutu Makanan. Penerbit: UB Press.
- Muhandri, T., D. Kadarisman. (2012). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Penerbit IPB Press
- Munifa, Hapsari R.A., Tarihoran Y.M., Buray F. (2015). Gizi Kuliner Dasar. Penerbit : Graha Ilmu.
- Nugraheni, M. (2016). Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan. Yogyakarta : FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Purnawijayanti, H.A., (2014), Pengolahan dan Pengawetan Bahan Hasil Pertanian. .Citra Aji Parama.
- Rusdiana. (2018). Kewirausahaan Teori dan Aplikasi. Bandung : CV Pustaka Setia
- Shewfelt, R.L. (2013). Pengantar Ilmu Pangan (Introducing Food Science). Jakarta: EGC
- Siregar R., Nilawati N.S., Rotua M., Surata I.G. (2016). Buku Ajar Gizi Kuliner Dasar. Penerbit : EGC
- Sucipto, CD. (2015). Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Penerbit: Gosyen Publishing.
- Sucipta, I.N. (2016). Bahan Ajar Pengetahuan Bahan Pangan. Bali : FTP Universitas Udayana