

DAMPAK PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN MAKAN PAGI BAGI IBU PKK DESA WISATA TISTA, KERAMBITAN, TABANAN

Sidhi Bayu Turker^{1*}, Kadek Widyastuti², Ni Made Erpia Ordani Astuti³

^{1,2}Program Sarjana Terapan D4 manajemen Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Dhyana Pura;

³Studi PKK, Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura

Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

Email: sidhiturker@undhirabali.ac.id^{1*}, widyastuti@undhirabali.ac.id², nerpiaordani@yahoo.com³

*Corresponding author

Abstrak

PKK atau Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga adalah organisasi kemasyarakatan yang menyertakan ibu rumah tangga sebagai anggotanya. PKK merupakan mitra kerja pemerintah baik di tingkat wilayah terbawah sampai nasional dan program kerjanya beragam dari kegiatan sosial, ekonomi, pendidikan, budaya, olahraga dan pemberdayaan perempuan. PKK Desa Wisata Tista memiliki sumber daya potensial yang bisa dikembangkan untuk mendukung programnya. Dalam mendukung pengoptimalan potensi mereka, Prodi D4 Manajemen Perhotelan bekerjasama dengan PKK Desa Wisata Tista mengadakan pelatihan pembuatan menu makan pagi untuk menjawab kebutuhan diversifikasi menu keluarga dan juga bagi sebagai peluang usaha. Tujuan pelatihan ini memberikan pengetahuan menu makanan, keterampilan penyiapan makan pagi, penerapan *CHSE*, dan memberikan informasi penguatan bahwa pelatihan ini juga bermanfaat dalam pengembangan usaha keluarga di bidang produksi makanan. Peserta diharapkan dapat menyerap ilmu, ketrampilan dan mengaplikasikan di keluarga dan masyarakat. Metode pelatihan diberikan dalam bentuk ceramah, diskusi dan demonstrasi serta pendampingan praktek langsung oleh ibu-ibu PKK Desa Wisata Tista. Pelatihan di laksanakan secara *onsite* di Wantilan Desa Wisata Tista. Peserta berlatih dengan antusias, komunikatif, aktif bertanya dan mengikuti pelatihan dengan baik. Mereka berharap kegiatan pelatihan dapat berkesinambungan dengan materi lain seperti pembuatan kue-kue, penataan kamar, dan ketrampilan lainnya untuk para perempuan.

Kata kunci: PKK, pelatihan, hidangan breakfast, *CHSE*, desa wisata.

Abstract

PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) is a community organization which includes housewives as its members. PKK is government partner for both the lowest regional level to national level programs that contains social, economic, educational, cultural, and sports for women's empowerment activities. PKK from Tista tourism village has potential resources that could be developed to support the program. Diploma Hospitality Management Study Program in collaboration with PKK from Tista tourism village conducted various training program such as breakfast menu creation in order to answer diversification needs of daily menu and also serves as business opportunity. The purpose of the training is to provide food menus knowledge, breakfast preparation skill, *CHSE* implementation, and additional information about the importance in developing family business. Participants are expected to absorb knowledge, skills and their application. The training method is given in form of lectures, discussions and demonstrations. All the participants follow the training program enthusiastically and expect continuous training in the future with different materials such as pastry, room cleaning, and other skills for women.

Keywords: *PKK, training, breakfast, CHSE, tourism village*

PENDAHULUAN

Desa Wisata Tista merupakan sebuah desa wisata yang memiliki pemandangan yang indah memadukan antara persawahan, ladang pertanian, kehidupan masyarakat yang berkembang dan heterogin bidang pekerjaan penduduknya mulai dari pertanian, peladang, pedagang, wirausaha, pekerja di industry perhotelan dan pariwisata, dan pegawai swasta maupun negeri.

Sebagai lembaga pendidikan Universitas Dhyana Pura telah melakukan berbagai pendekatan dan juga percakapan yang sangat positif oleh LPPM Undhira dengan Perbekel Desa Wisata Tista. Sebelumnya sudah dilakukan beberapa kali kunjungan dan percakapan dengan Ketua Pokdarwis Desa Wisata Tista yang diikuti dengan pelaksanaan ujian tugas akhir mahasiswa D4 Manajemen Perhotelan Undhira di Desa Wisata Tista yang berlangsung dengan baik.

Atas dasar percakapan dan observasi lapangan diperoleh suatu pemahaman dan kesepakatan untuk memberikan pendampingan dan pelatihan dalam berbagai bidang yang terkait dengan pengelolaan desa wisata melalui ibu-ibu PKK dengan memberikan pelatihan dan pendampingan terkait seperti kuliner, penanganan penataan kamar guest house/pondok wisata, manajemen sederhana pengelolaan guest house dan pondok wisata, serta penerapan standar protokol kesehatan *CHSE*.

Dari hasil wawancara dengan Pengurus PKK banyak ibu-ibu PKK yang memiliki keinginan untuk meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan hidangan, dan adanya keinginan ibu-ibu untuk bisa membantu perekonomian keluarga dengan memberi pelayanan yang baik khususnya dalam menyiapkan hidangan makan pagi / breakfast dan A La Carte Menu bagi tamu yang menginap di pondok wisata yang mereka miliki, sehingga tamu merasa puas dan nyaman. Menurut Mertayasa (2012:116) Breakfast adalah hidangan yang disajikan antara jam 06.00 sampai 10.00 dengan susunan makanan beraneka ragam dari yang paling sederhana sampai yang lengkap. Dalam pada itu, Bartono (2005) menjelaskan dalam proses kuliner semua kreasi yang ditata secara konseptual akan dapat memberi dukungan pada seni kuliner di hotel dan harus selalu dilihat perkembangannya oleh pihak manajemen dan Chef. Kelebihan dari seni ini merupakan nilai tambah yang baik dan dapat menjadi alat promosi hotel kepada masyarakat calon pelanggan. Pelatihan ini juga bermaksud untuk membangkitkan talenta seni kuliner ibu-ibu untuk dapat dikembangkan lagi. Seni yang dimaksudkan tidak hanya pada penguasaan metodenya saja tetapi juga kemampuan dalam proses pengenalan bahan-bahan, peralatan, dan kebutuhan yang sesuai dengan kreasi yang diinginkan tanpa menghilangkan esensinya. Hal yang juga perlu diperhatikan menurut Susanto Wibowo (2019) penguatan daya seni itu harus dilakukan terus menerus untuk menghasilkan sajian yang menarik dan diminati oleh pembeli. Untuk ibu-ibu di desa wisata Kemenparekraf RI (2020) telah mengeluarkan tentang berbagai ketentuan yang menjadi pedoman standar minimal termasuk penerapan *CHSE* dalam proses kuliner yang perlu dipelajari dan diperhatikan oleh ibu-ibu PKK di desa wisata.

Untuk memulai kerjasama tersebut dibuatlah usulan proposal permulaan melalui inisiasi program kerjasama dosen D4 Manajemen Perhotelan dan prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Undhira melalui pendampingan dan pelatihan berkelanjutan dengan pelatihan pertama pada pelatihan penyiapan makanan makan pagi bagi wisatawan yang menginap di *guest house* / pondok wisata, penerapan standar kesehatan destinasi wisata *CHSE* dan manajemen sederhana pengelolaan guest house/pondok wisata.

Permasalahan mitra meliputi (a) Ibu-ibu PKK Desa Wisata Tista perlu diberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan tentang prosedur penyiapan makanan makan pagi bagi wisatawan yang menginap di *guest house* / pondok wisata, penguatan penerapan protokol kesehatan *CHSE*, dan kemampuan mengelola secara sederhana *guest house/pondok wisata*; (b) Selama pandemic Covid-19 ibu-ibu PKK hanya terfokus pada pelatihan tentang penanganan dampak kesehatan melalui penerapan protocol kesehatan secara umum dan belum dikolaborasikan melalui pelatihan *CHSE* sebagai standar penerapan protocol kesehatan yang ditetapkan oleh kementerian pariwisata bagi destinasi wisata termasuk juga desa wisata. Hal ini sesuai dengan hasil percakapan kunjungan lapangan; (c) Mengingat pengembangan *guest house* / pondok wisata sedang digencarkan di Desa Wisata Tista maka dipandang perlu memberikan pelatihan yang mendukung pelatihan utama dengan pemberian pelatihan singkat pemula mengenai pengelolaan *guest house/pondok wisata* melalui manajemen sederhana.

Tujuan kegiatan PKM ini adalah (a) Meningkatkan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan makan pagi; (b) Meningkatkan keterampilan khususnya dalam proses pengolahan/pembuatan makanan makan pagi; (c) Melakukan pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan makanan makan pagi; (d) Meningkatkan kesadaran penerapan protocol kesehatan *CHSE*.

Metode pelatihan diberikan dalam bentuk ceramah, demonstrasi, praktek pembuatan makan pagi dan praktek penyajian hasil praktek pembuatan makan pagi.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi yang diberikan untuk memenuhi tujuan pelatihan tersebut meliputi (a) Sosialisasi atau memberikan informasi materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan; (b) Mendemonstrasikan proses pengolahan/pembuatan makanan, bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau *cooking* sampai makanan siap dihidangkan, Mendemonstrasikan proses pengolahan/pembuatan makanan, bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau *cooking* sampai makanan siap dihidangkan, Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses pengolahan/pembuatan makanan, Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses penataan/*pre-senting* dan pengemasan/*packing* makanan, Pemberian

ceramah tentang protocol kesehatan CHSE; (c) Memberikan pelatihan sederhana tentang pengelolaan manajemen sederhana guest house/pondok wisata.

Target luaran yang ingin dicapai yaitu (a) Memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan makan pagi bagi wisatawan *guest house/pondok wisata*; (b) Memiliki keterampilan dalam mengolah/membuat makanan makan pagi yang dihidangkan bagi tamu atau anggota keluarga maupun yang dipasarkan/dijual bagi masyarakat umum; (c) Memiliki keterampilan dalam menata/*presenting* berbagai jenis makanan makan pagi yang akan dihidangkan bagi tamu atau anggota keluarga dan juga memiliki keterampilan cara mengemas/*packing* makanan yang akan disajikan bagi wisatawan; (d) Publikasi berupa artikel ilmiah di Jurnal ber-ISSN.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi (a) ceramah, yaitu menyampaikan materi secara klasikal tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan makanan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan serta pengetahuan tentang pengembangan manajemen sederhana pengelolaan *guest house/pondok wisata*; (b) Pendekatan demonstrasi dalam proses pengolahan/pembuatan makanan dari mempersiapkan bahan, membuat adonan, mencetak adonan, proses pematangan/*cooking* sampai makanan siap dihidangkan; (c) Pelatihan, pendampingan dan mempraktekkan proses pengolahan/pembuatan makanan

ringan; (d) Pelatihan, pendampingan dan mempraktekkan proses menata/*presenting* dan mengemas/*packing* makanan; (e) Melakukan Evaluasi terhadap tingkat pemahaman dan kesadaran mitra akan pentingnya mengetahui jenis-jenis bahan, penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat, penggunaan peralatan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan, dan memahami pengetahuan tentang manajemen sederhana pengelolaan guest house/pondok wisata; evaluasi terhadap tingkat pemahaman mitra dalam proses pengolahan/pembuatan makanan yang akan dihidangkan bagi tamu; evaluasi tingkat pemahaman dan keterampilan mitra dalam proses penataan/*presenting* makanan yang akan disajikan bagi tamu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelatihan berjalan lancar sesuai dengan acara yang direncanakan. Pelatihan dimulai dengan pengecekan peserta sesuai dengan registrasi presensi yang sudah disiapkan berdasarkan daftar nama yang diberikan oleh Ketua PKK Desa Wisata Tista dan dilanjutkan dengan pembukaan. Jadwal kegiatan acara pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Dari rencana semula, semua peserta adalah ibu-ibu tetapi kemudian berkembang dengan ikut sertanya tiga orang pemuda dari generasi muda Desa Wisata Tista. Sebagai pendamping hadir tiga orang instruktur yang sekaligus sebagai fasilitator, nara sumber dan instruktur pelatihan. Untuk membantu kelancaran dalam pelaksanaan demonstrasi dan juga praktek fasilitator didampingi oleh tujuh orang mahasiswa yang bertugas mempersiapkan peralatan, bahan-bahan, dan mengatur penataan penggunaan peralatan dan

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Desa Wisata Tista, Kerambitan, Tabanan

No	Hari/Tgl	Waktu	Kegiatan	Tempat	Penanggung Jawab	Ket
1	Jumat 13 Nov. 2021	09.00-12.00	Persiapan bersama mahasiswa	Lab. Praktek HK Undhira	Ni Kadek Widyastuti, SE., M.Par.	Dosen dan Mahasiswa
2		09.00-09.45	<ul style="list-style-type: none"> • Sambutan Kepala Desa Wisata Tista dan Camat Kerambitan • Pengenalan Program Studi D4 Managemen Perhotelan dan Penerapan CHSE di Desa Wisata • Aspek Promosi Desa Wisata 	Wantilan Desa Wisata Tista	Kaprodi D4 MP Sidhi Bayu Turker, SH., M.Par	PKK Desa Wisata Tista,
3	Senin 15 Nov. 2021	09.45-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi Pengetahuan Menu Makan Pagi, dilanjutkan dengan demontrasi dan praktek penyiapan, pembuatan, penataan makan pagi. 	Wantilan Desa Wisata Tista	Dra. Ni made Erpia Ordani Astuti, M.Pd.	Camat Kerambitan
4		13.00-13.30	Penutupan: <ul style="list-style-type: none"> • Sambutan Kepala Desa Wisata Tista, Camat Kerambitan • Penyerahan Sertifikat • Ucapan terima kasih 	Wantilan Desa Wisata Tista	Ni Kadek Widyastuti, SE., M.Par.	Kaprodi D4 MP Undhira

prosedur praktek serta kebersihan lingkungan pada saat demonstrasi, praktek dan setelah penutupan. Pelatihan tidak hanya dihadiri oleh peserta yang diundang dalam pelatihan tetapi juga didampingi selama pelatihan berlangsung oleh Kepala Desa Wisata Tista dan Camat Kecamatan Kerambitan yang sangat antusias mendukung pelatihan ini seperti diuraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Pembicara Materi Pelatihan

No	Materi Pelatihan	Pembicara
1	Pengenalan Prodi & Penerapan CHSE di Desa Wisata (cleanliness, healthy, safety, environmental)	Sidhi Bayu Turker, SH., M.Par
2	Aspek Promosi pada Desa Wisata Tista, Kerambitan, Tabanan	Kade Widyastuti, SE., M.Par.
3	Pengetahuan Menu, Penyiapan dan Penataan Makan Pagi	Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd.
4	Demonstrasi dan Praktek Pembuatan Penyiapan dan Penataan Makan Pagi	Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd. dan di bantu para mahasiswa.

Tabel 3. Demonstrasi & Praktek Memasak

No	Bentuk Penyampaian Demonsrasi dan Praktek	Isi Kegiatan Demonstrasi dan Praktek
1	Demonstrasi dan Praktek	Pengenalan Peralatan dan Perlengkapan Pengenalan bahan-bahan mentah dan setengah jadi Pengenalan metode memotong Pengenalan tahapan penyiapan bahan mentah Pengenalan metode memasak
2	Demonstrasi dan Praktek oleh instruktur dan didampingi mahasiswa	Demonstrasi praktek memasak ditunjukkan kepada peserta oleh instruktur dan mahasiswa pendamping dengan menunjukkan langsung proses tahapan memasak dalam kelompok-kelompok
3	Praktek oleh peserta pelatihan di masing-masing kelompok	Peserta pelatihan secara bergantian mempraktekkan pembuatan aneka hidangan telur, dan makan pagi didampingi instruktur dan para mahasiswa
4	Penataan hasil praktek para peserta pelatihan	Praktek yang dilakukan peserta dilakukan beberapa kali untuk mendapatkan hasil maksimal yang kemudian ditata pada meja hasil praktek peserta pelatihan

Penyampaian materi meliputi penerapan prinsip-prinsip CHSE (*cleanliness, healthy, safety, dan environment*) dalam proses penyiapan, pembuatan, dan penghidangan makanan, penyampaian materi pengetahuan menu meliputi peralatan, metode, bahan-bahan, proses pembuatan, proses penghidangan. Terakhir adalah tahapan demonstrasi dilanjutkan dengan praktek oleh Tim dan dilanjutkan oleh peserta secara bergantian. Bentuk demonstrasi dan praktek dapat diuraikan seperti pada Tabel 3.

Evaluasi

Hasil evaluasi memperlihatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK Desa Wisata Tista perlu dikembangkan terus dan diberikan penguatan. Dari pengamatan, beberapa peserta pelatihan memiliki Kemampuan ketrampilan memasak yang cukup baik dan dijadikan sebagai sebuah hoby. Sebagai contoh pembuatan hidangan telur dapat dilakukan dengan mudah karena pembuatan hidangan telur tidak terlalu asing bagi ibu-ibu karena rata-rata bisa mengerjakan dan hasilnya sangat baik walau penataannya perlu disempurnakan. Sedangkan pada pembuatan *sandwich* dan nasi goreng, ibu-ibu menjadi lebih mudah memahami tentang penyiapan bahan, metode pemasakannya, dan Teknik penghidangannya terutama Ketika memadukan bahan-bahan sesuai dengan komposisi, serta penekanan pada kebersihan (*hygiene* dan sanitasi) pada proses pengolahan dan penyajian makanan. Penyerapan metode yang diberikan dapat berjalan dengan baik.



Gambar 1. Peserta Pelatihan bersama Camat Kerambitan, Kepala Desa Wisata Tista, Dosen dan Instruktur, Para Mahasiswa, dan Peserta Pelatihan

Ketrampilan yang diperoleh sebagai hoby dapat dikembangkan menjadi sebuah usaha yang memberikan pendapatan tambahan bagi kesejahteraan keluarga. Sawukir (2021) menyebutkan terdapat enam Langkah yang perlu dilakukan untuk menguatkan hasil pelatihan tersebut yakni pelatihan membuat rencana bisnis, pembuatan promosi sederhana untuk memperkenalkan usaha, memaksimalkan waktu yang tersedia untuk mulai focus pada usaha yang baru mulai dirintis, menjalin networking dengan rekanan-rekanan yang bisa menjadi penyaluran hasil produksi, dan menyediakan waktu untuk melakukan observasi lapangan dalam upaya mengetahui lebih banyak trik memulai usaha kecil. Keenam Langkah tersebut dapat dituangkan dalam pelatihan lanjutan bagi ibu-ibu PKK Desa Wisata Tista yang baru memulai usaha kecil penjualan makanan dengan memulai beberapa produk makanan

yang mudah dijual dan menjadi kebutuhan masyarakat secara umum seperti nasi goreng, mie goreng, dan penganan tradisional.



Gambar 2. Penyampain Sambutan dan Materi Pelatihan diengkapi pula dengan wejangan dari Bapak Camat Kerambitan, dan Kepala Desa Wisata Kerambitan

Dalam pelatihan ini pengaturan waktu pelatihan sesuai dengan materi masih belum dapat dimaksimalkan karena profil peserta baru dapat diketahui beberapa saat sebelum pelatihan sehingga kemampuan peserta tidak diketahui secara maksimal. Hal ini menjadi pembelajaran penting untuk pelatihan berikut supaya waktu pelatihan berdasarkan tahapan dapat diberikan berimbang sesuai pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki peserta. Berdasarkan hal itu, pendalaman kemampuan peserta perlu dilakukan jauh-jauh hari. Asrianti (2021) menyampaikan bahwa pelatihan itu harus dapat menyeimbangkan pengaturan waktu ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan praktek pelatihan. Ceramah dan diskusi diberikan porsi waktu yang cukup sehingga demonstrasi serta praktek pelatihan dapat lebih maksimal, berhasil dan berdayaguna.

Kegiatan pelatihan ini menjadi begitu penting dan dapat dipergunakan sebagai hal yang penting untuk memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK dengan manfaat dan urgensinya dalam bekerja dan beraktifitas dalam mengelola usaha keluarga. Diharapkan melalui kegiatan pelatihan ini, dapat terjadi sebuah perubahan pengetahuan yang semula belum paham tentang konsep dasar teknis dan metode memasak, bisnis usaha keluarga, cara memproduksi produk dan juga memasarkan produk.



Gambar 3. Suasana Praktek Peserta Pelatihan.

Terkait dengan peserta pelatihan diberikan masukan yang cukup baik dan perlu dibijaksanai dalam pelatihan lanjutan yakni memberikan kesempatan kepada ibu-ibu yang berstatus disabilitas tetapi memiliki kemampuan dibidang masak memasak. Hal ini juga sejalan dengan hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Ita Aziz (2021) dimana pelatihan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat tidak ditujukan pada ibu-ibu yang normal tetapi juga kepada ibu-ibu yang berstatus disabilitas.

Selanjutnya gambaran suasana pelatihan dapat dilihat pada foto-foto pelaksanaan praktek oleh peserta dan sekaligus penataan hasil praktek pada meja display berikut ini.



Gambar 4. Suasana Praktek Peserta Pelatihan.



Gambar 5. Penataan Hasil Praktek Peserta Pelatihan

SIMPULAN

Pelatihan dapat memenuhi harapan dari tujuan pelatihan yakni (a) Berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang prosedur penyiapan makanan makan pagi bagi wisatawan yang menginap di guest house/pondok wisata, pengenalan berbagai jenis bahan masakan, metode yang benar dalam mengolah makanan, teknik pengolahan makanan nasi goreng dan *sandwich*, pemahaman tentang fungsi dan manfaat makan pagi, ketrampilan cara menyajikan penataan hidangan makan pagi sebagai daya tarik seni penyajian makanan, kesadaran arti penting higienis dan sanitiasi dalam menghasilkan makanan sehat; (b) peserta pelatihan mendapat penguatan informasi tentang penerapan protokol kesehatan *CHSE* dalam ruang lingkup

yang lebih luas; (c) meningkatnya pemahaman tentang pentingnya pengelolaan secara sederhana *guest house* / pondok wisata untuk memberikan rasa puas bagi wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Tista, Kerambitan, Tabanan.

DAFTAR REFERENSI

- Asrianti Dja'wa, Riski Amalia Madi, Wa Ode Rachmasari Ariani, 2021, PKM Pembuatan Frozen Food Untuk Menopang Ekonomi Keluarga Dalam Adaptasi Kehidupan Baru, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri*, Vol 5 No 1 (2021), DOI: <https://doi.org/10.35326/pkm.v5i1.904>
- Bartono, PH 7 Ruffino, E.M. 2005. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Andi Offset. Yogyakarta.
- Burkart, A.J. and Medlik, S. 1976. *Tourism Past, Present and Future*. London : Heinemann
- Damardjati, 2004. *Dasar-dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Darsono, Agustinus. (1994). Tata Graha Hotel (House-keeping). Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Ita Sylvia Azita Azis, Anak Agung Bagus Amlayasa, Nengah Ganawati, 2021, PKM Penyandang Disabilitas Melalui Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Aneka Kue Di Yayasan Bhakti Senang Hati, Gianyar, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNMAS Denpasar* Bulan: Agustus, Tahun: 2021 Vol. 1, No. 2 E-ISSN: 2776-6535
- Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer*. Erlangga.
- Kememparekraft, 2020, Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan Pondok Wisata, <https://kememparekraft.go.id>
- Mertayasa, I Gede Agus. 2019. Food and Beverager Service. Andi Offset. Yogyakarta.
- Penerapan CHSE di Destinasi Wisata, Kemenpar RI, 2020
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2015
- Pelatihan Pondok Wisata, Kemenpar RI, 2019
- Rumekso. (2001). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi
- Sawukir, Budi Syamtoro, Hestu Nugroho Warasto, Muhamad Nurhamdi, 2021,
- Mengembangkan Hobi Masak Menjadi Bisnis, *Jurnal Dedikasi PKM UNPAM*, Vol. 2, No. 2, Mei, 2021, Hal (175-180) @Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Pamulang
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Susanto Wibowo, 2019, *Tertarik Belajar Seni Kuliner*, Mother&Beyond.id
- Tuti Sutomo, NY. 1989. *Pedoman Keterampilan Memasak*. Pionir Jaya. Bandung