

Pelatihan Pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi Melalui Pemberdayaan UMKM Masyarakat Desa Karangsembung

Nurhalimah¹, Reza Arifin Rahman², Yuni Wiji Astuti³, Meita Riyan Susanda⁴, Laela Nafisah⁵, Muhamad Ikmal Fasya⁶, Muhamad Syafiul Izzi⁷, Rifa Anjarrisna⁸, Miftahul Jannah⁹, Nawan¹⁰, Aziz Syamsuddin Abbas¹¹, Wahyu Adi Purwono¹²

^{1,2}Fakultas Keagamaan Islam, Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap, Indonesia

^{3,4}Fakultas Matematika dan Ilmu Komputer, Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap, Indonesia

^{5,6,7}Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap, Indonesia

^{8,9,10}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap, Indonesia

^{11,12}Fakultas Teknologi Industri, Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Nurhalimah

E-mail: nurhalimah0688@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menjelaskan proses pemberdayaan UMKM melalui pelatihan pembuatan risol mayo dan cireng Isi di Desa Karangsembung dan menganalisis bagaimana pelatihan tersebut berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat. Penelitian ini adalah studi kasus kualitatif. Observasi partisipatif, wawancara mendalam dengan pelaku UMKM, dan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data. Penelitian menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan produksi, pengetahuan tentang manajemen usaha, dan pemasaran produk. Pelaku UMKM menjadi lebih percaya diri dalam mengembangkan usahanya dan mampu membuat produk berkualitas tinggi dengan nilai jual yang lebih tinggi. Pelatihan ini juga meningkatkan pendapatan keluarga dan kesehatan masyarakat Desa Karangsembung. Penelitian ini menunjukkan bahwa program pemberdayaan UMKM yang berkelanjutan sangat penting untuk mendorong pertumbuhan ekonomi di tingkat desa.

Kata kunci - Pelatihan UMKM, Masyarakat Desa, Pelatihan, Risol Mayo, Cireng Isi

Abstract

The aim of this activity is to explain the process of empowering MSMEs through training in making risol mayo and cireng Isi in Karangsembung Village and analyze how the training has an impact on improving the community's economy. This research is a qualitative case study. Participatory observation, in-depth interviews with MSME actors, and documentation were used to collect data. Research shows that this training is effective in improving production skills, knowledge of business management, and product marketing. MSME players become more confident in developing their businesses and are able to make high quality products with higher selling value. This training also increases family income and the health of the people of Karangsembung Village. This research shows that a sustainable MSME empowerment program is very important to encourage economic growth at the village level.

Keywords - MSME Training, Village Community, Training, Risol Mayo, Cireng Isi

PENDAHULUAN

Kebutuhan hidup yang tinggi tidak seharusnya mendorong masyarakat untuk berdiam diri dan putus asa; sebaliknya, penghasilan rumah tangga yang dihasilkan oleh satu orang sebaiknya dibantu oleh anggota keluarga lainnya, seperti istri atau anak yang produktif. Ibu rumah tangga diharapkan mampu menambah pendapatan atau penghasilan keluarga mereka dengan meningkatkan ketrampilan mereka dalam produksi makanan ringan. Dalam upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat, tidak cukup hanya bertukar pendapat atau berbagi informasi; akibatnya, pengaruh atau dampak yang dihasilkan tidak bertahan lama dan tidak signifikan. Selain itu, informasi yang bermuatan penting dapat masuk secara bersamaan tanpa henti. Oleh karena itu, pemberian informasi dan diskusi harus disertakan dengan kegiatan nyata yang menumbuhkan semangat juang dan sikap mental kewirausahaan untuk melawan pengaruh dan informasi negatif.

Tempat tinggal masyarakat Desa Karangsembung, yang terletak di Dusun Nusajaya RT 01 RW 06 Desa Karangsembung, Kecamatan Nusawungu, memiliki banyak peluang untuk dimanfaatkan. Mayoritas penduduk atau kepala keluarga di Dusun Nusajaya Desa Karangsembung ini bekerja sebagai pedagang dan pelancong; kebanyakan ibu-ibu adalah ibu rumah tangga yang mengerjakan tugas rumah tangga setiap hari. Perkumpulan ibu-ibu jamaah mushola Al-Barokah adalah sumber pengabdian ini.

Tabel 1.

Daftar sumber Perkumpulan ibu-ibu Jama'ah Mushola Al-Barokah

No	Nama	Pendidikan Terakhir	Kegiatan/Pekerjaan
1.	Sarti	SLTA	Buruh Pabrik Jamu
2.	Dimah	SD	Ibu rumah tangga
3.	Ngadinem	SD	Petani
4.	Sarti	SD	Petani
5.	Ngadiyem	SD	Ibu rumah tangga
6.	Wiwi	SLTA	Warung sembako
7.	Monik	SLTA	Kader Posyandu
8.	Dewi Yulianti	SLTA	ibu rumah tangga
9.	Admi	SLTP	Ibu rumah tangga
10.	Warni	SLTP	Ibu rumah tangga
11.	Sakinem	SD	Petani
12.	Kastuti	SLTP	Penjahit
13.	Masilah	SLTP	Ibu rumah tangga
14.	Susanti	SLTA	Kader Posyandu
15.	Masitah	SD	Ibu rumah tangga
16.	Siti Aminah	SD	Ibu rumah tangga
17.	Supriyati	SLTP	Ibu rumah tangga
18.	Sarmiyati	SD	Ibu rumah tangga

Hasil wawancara dengan ketua ibu-ibu jama'ah mushola Al-Barokah desa Karangsembung menunjukkan bahwa banyak ibu-ibu yang ingin meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat makanan ringan dan snack. Selain itu, ada keinginan ibu-ibu untuk dapat membantu menghasilkan uang untuk keluarga mereka dengan menjual makanan ringan. Karena itu, sangat penting untuk mendorong dan mengembangkan masyarakat, atau sumber daya manusia, agar masyarakat dapat bertindak sebagai pelaku dan bukan hanya penonton ketika perubahan dan kemajuan muncul. Upaya untuk membuat masyarakat lebih mandiri, berpartisipasi secara aktif, dan membangun jaringan kerja selalu dikaitkan dengan pemberdayaan dalam pembangunan masyarakat. Pengembangan potensi ekonomi tidak merupakan satu-satunya tujuan pemberdayaan masyarakat; itu juga membangun harkat, martabat, dan harga diri berdasarkan sistem nilai dan budaya lokal yang berkembang.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Untuk menghasilkan makanan ringan yang berkualitas, menarik, rasanya enak, higienis, aman untuk dimakan, dan bernilai gizi yang tinggi, seseorang perlu mengembangkan kemampuan atau ketrampilan dalam memproduksinya. Menurut (Almatsier, 2009), makanan adalah barang bukan obat yang mengandung zat gizi dan atau ikatan kimia yang dapat diubah tubuh menjadi zat gizi yang bermanfaat. Pada dasarnya, ibu-ibu Jama'ah Mushola Al-Barokah memiliki kemampuan untuk membuat makanan ringan, tetapi kemampuan ini belum dimanfaatkan sepenuhnya. Karena banyaknya anak-anak dan masyarakat di sekitar Mushola Al-Barokah yang membutuhkan makanan ringan setiap hari, ini menunjukkan bahwa makanan ringan sangat dibutuhkan dan disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu, makanan ringan memiliki potensi untuk berkembang dan menjadi bisnis yang menguntungkan untuk masa yang berkelanjutan

Kurangnya minat dan keberanian masyarakat untuk mencoba memproduksi atau membuat makanan ringan serta kurangnya pengetahuan tentang metode pengolahan dan pembuatan makanan ringan yang higienis dan higienis. Akan dapat membuat makanan yang menarik, rasanya enak, dan aman untuk dimakan dengan menggunakan metode memasak yang benar dan tepat. Memasak adalah penerapan panas pada makanan untuk (a) membantu tubuh mencerna makanan dengan lebih mudah, (b) menghilangkan penyakit, (c) meningkatkan rasa, dan (d) membuat makanan tampak lebih menarik. Kurangnya kemampuan dan keterampilan masyarakat untuk memproduksi makanan ringan dan snack menimbulkan masalah baru bagi masyarakat. Untuk memenuhi keinginan mereka untuk menikmati makanan ringan dan snack, masyarakat harus membeli, yang tentunya membutuhkan biaya tambahan. Namun, jika masyarakat mau, mereka dapat memproduksi sendiri karena bahan dan peralatan yang diperlukan tersedia dengan mudah. Untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan ibu-ibu jama'ah mushola Al-Barokah dalam pengolahan dan pembuatan makanan ringan, perlu dilakukan upaya untuk memaksimalkan potensi dan pengembangan keterampilan.

Menurut Bartono, BH (1999), ada tiga masalah utama terkait produk makanan: kebersihan, sanitasi, dan keselamatan kerja. (a) Kebersihan Individu, (b) Kebersihan Peralatan, (c) Kebersihan Ruang, dan (d) Kebersihan Makanan adalah sasaran kebersihan. Untuk membuat makanan ringan yang berkualitas, menarik, higienis, sehat, dan aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan pengolahan.

Menurut (Bartono P.H., 2000), ada tiga masalah utama terkait produk makanan: kebersihan, sanitasi, dan keselamatan kerja. (a) Kebersihan Individu, (b) Kebersihan Peralatan, (c) Kebersihan Ruang, dan (d) Kebersihan Makanan adalah sasaran kebersihan. Untuk membuat makanan ringan yang berkualitas, menarik, higienis, sehat, dan aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan pengolahan. Kegiatan dilakukan dengan memberikan materi ceramah tentang bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Risol Mayo dan Cireng Isi, teknik atau cara memasak yang digunakan untuk membuatnya, dan peralatan yang digunakan. Selanjutnya, langkah demi langkah proses pengolahan dan pembuatan dijelaskan dan ditunjukkan. Langkah selanjutnya adalah pelatihan dan pendampingan tim selama proses pengolahan dan pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi. Pendampingan juga dilakukan sampai proses pengemasan dan presentasi hasil produksi makanan Risol Mayo dan Cireng Isi yang akan disajikan kepada tamu, serta proses pengemasan dan pengemasan hasil produksi makanan Risol Mayo dan Cireng Isi yang akan dipasarkan kepada masyarakat umum. Langkah selanjutnya juga mencakup penerapan sistem manajemen yang mengelola bisnis.

(Suhardjito, 2005) menyatakan bahwa ada beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk mendapatkan makanan dengan kualitas yang memuaskan, yaitu: 1) Memilih bahan yang berkualitas baik; 2) Menjaga keseimbangan bahan-bahan yang digunakan; 3) Menggunakan metode yang tepat; dan 4) Mencampur bahan-bahan secara merata. Produk makanan Risol Mayo dan cireng Isi diharapkan dapat dipasarkan sebagai snack dan makanan ringan untuk membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di masa depan.

METODE

1. Metode Ceramah

Sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman, pengetahuan, dan ketrampilan ibu-ibu jama'ah mushola Al-Barokah di Dusun Nusajaya Desa Karangsembung, Kecamatan Nusawungu, yang berjumlah 20 orang, dilaksanakan Program Pelatihan Pengolahan/Pembuatan Makanan Ringan Risol Mayo dan Cireng Isi. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan mereka tentang jenis bahan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan, teknik atau metode memasak yang berbeda, dan Materi yang diberikan meliputi pengetahuan tentang berbagai bahan, peralatan yang digunakan untuk mengolah dan membuat Risol Mayo dan Cireng Isi, serta metode atau teknik memasak yang digunakan untuk mengolah dan membuat keduanya, serta ide-ide tentang bisnis dan kewirausahaan untuk memulai usaha kecil. Tabel berikut menunjukkan nilai PAP, atau Pedoman Acuan Penilaian, yang digunakan untuk mengevaluasi kemampuan peserta dan tingkat keberhasilan mereka.

Tabel 2.

Pedoman Pedoman untuk Penilaian Penguasaan Bahan, Peralatan, dan Teknik/Metode Memasak untuk Pengolahan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi

Rentang Nilai	Keterangan
80 - 100	Baik Sekali
65 - 79	Baik
50 - 64	Cukup
40 - 49	Kurang
0 - 39	Gagal

2. Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan instruktur mendemonstrasikan atau memberikan contoh cara-cara mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang diperlukan untuk mengolah dan membuat makanan Risol Mayo dan Cireng Isi. Mereka juga menerapkan metode atau teknik memasak untuk mengolah dan membuat makanan Risol Mayo dan Cireng Isi sampai pada proses menata, mengemas, dan mengepakkannya.

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah instruktur menunjukkan cara membuat Risol Mayo dan Cireng Isi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan. Ini adalah salah satu bentuk penerapan Iptek bagi masyarakat, khususnya untuk ibu-ibu jama'ah mushola Al-Barokah Dusun Nusajaya Desa Karangsembung. Tujuan dari kegiatan pendampingan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan ibu-ibu jama'ah mushola Al-Barokah Dusun Nusajaya Desa Karangsembung. Berorientasi pada produk, demonstrasi, pelatihan, dan pendampingan diukur. Proses menata, mempresentasikan, dan mengemas makanan Risol Mayo untuk dijual atau dipasarkan kepada masyarakat dipraktekkan sebagai bagian dari kegiatan pelatihan dan pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengetahuan tentang bahan-bahan, peralatan, dan proses pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi

Dalam kegiatan pelatihan pengolahan pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi Dilaksanakan pada hari Minggu, 11 Agustus 2024. Pelaksanaan Kegiatan ini berlangsung pada siang hari dari pukul 13.00 sampai dengan 17.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan tehnik/metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi. Pendidikan, pelatihan, dan pendampingan dalam proses pengolahan/pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi berjalan dengan baik dan efektif. Mereka mampu memberikan pemahaman yang mendalam tentang pentingnya memahami bahan, peralatan, dan metode memasak yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi. (Richard, 2006) menyebutkan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi proses pengolahan atau memasak, seperti: (1) keadaan bahan makanan yang akan diolah para ibu-ibu yang mengikuti kegiatan ini, (2) mulai menyadari bahwa kualitas bahan sangat mempengaruhi hasil makanan, (3) bahwa penggunaan peralatan dan metode yang tepat juga mempengaruhi hasil.

Tabel 3.

Bahan dan Alat yang diperlukan dalam Pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi

Alat yang Digunakan	Risol Mayo	Cireng Isi
Kompor	Tepung Terigu	Tepung Terigu
baskom	Tepung Panir	Tepung Tapioka
Teflon	Isian Ayam suwir	Bumbu Penyedap rasa
Wajan	Minyak Goreng	Isian Ayam Suwir
Cetakan Pastel	Saos tomat + Mayo	Minyak Goreng



Gambar 1.

Sosialisasi Materi Jenis-jenis bahan, Alat yang dibutuhkan dan Pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi, Agustus 2024



Gambar 2.

Sosialisasi Teknik dan metode pengolahan Risol Mayo dan Cireng Isi, Agustus 2024

2. Pelatihan dan Pendampingan Pemberdayaan UMKM masyarakat pengolahan/ Pembuatan makanan Risol Mayo dan Cireng Isi

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan/pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi dilakukan setelah materi sosialisasi atau penyampaian tentang bahan, peralatan, dan teknik/metode yang digunakan. Kegiatan ini berjalan dengan baik dan telah meningkatkan kemampuan dan pemahaman ibu-ibu tentang bahan, peralatan, dan tehnik/metode yang digunakan. Para ibu jamaah Mushola Al-Barokah mampu menyiapkan bahan-bahan untuk membuat Risol Mayo dan Cireng Isi, menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya, dan menerapkan teknik memasak dalam proses membuatnya.

Selama pelaksanaan kegiatan, beberapa peserta kurang mempersiapkan diri, yang berarti mereka belum membaca dengan baik. Pada tahap awal kegiatan, peserta gagal mempersiapkan diri dengan baik; mereka gagal membaca dengan baik dan memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Selama proses produksi, peserta masih bingung dalam melakukan tindakan dan mempersiapkan bahan. Saat adonan diolah atau dibuat, peserta tetap memegang resep sambil membacanya dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh ibu-ibu yang berada di lokasi pelaksanaan. Pada awalnya, sebagian besar para ibu-ibu memegang resep dan membacanya, tetapi pada akhirnya suasana menjadi tenang karena mahasiswa KKN DR7 membantu mendampingi setiap tahapan proses. Resep, menurut (Bartono P.H. S. d., 2010), adalah formula tertulis yang digunakan untuk membuat makanan tertentu atau sejumlah petunjuk untuk melakukannya.

Selama pelatihan dan pendampingan pemberdayaan UMKM pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi ini, ibu-ibu mengalami kesulitan untuk mengidentifikasi rasa adonan yang telah dicampur secara merata. Para peserta bertanya satu sama lain apakah rasanya sudah sesuai atau belum. Peserta masih bingung tentang seberapa nyaman kulit cireng yang akan dicetak dengan cetakan kulit pastel selama proses pembuatan adonan cireng Isi. Ada beberapa yang terlalu lembek (terlalu masak), dan beberapa lainnya belum tercampur secara merata atau tetap keras dan susah diuleni. Semua orang yang berpartisipasi mencoba memberikan kontribusi pembuatan dengan menunjukkan tingkat kekenyalan yang tepat. Namun, sebagian besar dari mereka tidak tahu apakah bahan yang digunakan untuk membuat cireng yang siap dicetak sudah sesuai dengan standar.

Pada tahap ini, suasana kaum ibu sangat aktif, dan semua peserta sangat antusias untuk mempraktikkan. Di lokasi, peserta saling membantu dan mendukung satu sama lain untuk menyelesaikan tugas dengan cepat dan efektif. Tidak diragukan lagi, persaingan antar kelompok sangat kuat, dan semua peserta berusaha untuk mencapai hasil yang baik dan optimal. Seperti yang

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

ditunjukkan pada gambar di bawah ini, proses pelatihan dan pendampingan pemberdayaan UMKM melibatkan persiapan bahan untuk pembuatan risol mayo dan cireng isi.



Gambar 3.

Proses Pembuatan adonan Kulit Cireng yang akan dicetak/ dibentuk pastel, Agustus 2024

Setelah persiapan bahan selesai, langkah berikutnya adalah membuat adonan kulit Risol. Instruktur memulainya dengan menunjukkan cara membuat adonan risol serta proses pembuatan dan pembentukan risol Mayo. Peserta masih mengalami kesulitan pada tahap pembuatan Risol Mayo. Namun, dengan bantuan instruktur dan pendampingan oleh mahasiswa KKN DR7, mereka berhasil membentuk Risol Mayo dengan hasil yang maksimal, menarik, dan luar biasa dan siap untuk digoreng atau digoreng. Seperti yang ditunjukkan pada gambar 4 di bawah ini, pelatihan dan pendampingan pembentukan Risol Mayo:



Gambar 4.

Proses Pendampingan Pembuatan Kulit Risol Mayo, Agustus 2024

Selama proses pembuatan Cireng Isi, pendampingan juga dilakukan karena peserta masih mengalami kesulitan untuk menentukan tingkat kelenturan adonan yang tepat untuk dicetak dan rasa yang tepat untuk mencampur bumbu yang telah disiapkan yang telah ada pada resep yang telah

dibagikan. Semua peserta sangat antusias dan bersemangat untuk membuat dan mencetak adonan dengan hasil yang bagus, rasa yang pas, dan siap untuk digoreng berkat bantuan dan bimbingan dari instruktur dan mahasiswa KKN DR7. Seperti yang ditunjukkan pada gambar 5 di bawah ini, ada pelatihan dan bimbingan untuk membuat adonan Cireng Isi:



Gambar 5.

Pendampingan Proses Pencetakan Adonan Cireng Isi Ayam Suwir, Agustus 2024

Setelah semua adonan dicetak, tahap berikutnya adalah pematangan. Semua anggota kelompok ibu-ibu melakukan pematangan Risol Mayo dan Cireng Isi dengan menggoreng atau menggunakan metode Deep Frying. Selama proses pematangan, peserta saling berdiskusi dan berbicara tentang bahan yang dipergunakan dan bagaimana proses pembuatannya. Diskusi semakin seru karena semua peserta sangat antusias saat proses pembuatannya. Gambar 6 di bawah ini menunjukkan bagaimana pelatihan dan pendampingan dilakukan untuk pematangan Risol Mayo dan Cireng Isi.



Gambar 6.

Proses Pematangan Risol Mayo dan Cireng Isi dengan menggoreng atau metode Deep Frying, Agustus 2024

Setelah semua makanan Risol Mayo dan Cireng Isi matang, proses penataan dan penyajian dimulai. Setelah instruktur memberikan contoh penyajian dan penataan kreatif dan mahasiswa yang mendampingi, kreativitas peserta mulai muncul. Setiap anggota kelompok berusaha menyajikan atau membuat produk mereka semenarik mungkin. Gambar 7 menunjukkan prosedur pelatihan dan pendampingan yang digunakan untuk menata snack Risol Mayodan Cireng isi yang akan dijual di masyarakat.



Gambar 7.

Hasil Penataan/ penyajian Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi, Agustus 2024

Kegiatan pelatihan dan pemberdayaan UMKM masyarakat dalam pengolahan dan pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan peserta dalam proses pengolahan dan pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi. Melihat hasil akhir yang dihasilkan selama proses, para ibu-IBU merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka miliki.

KESIMPULAN

Hasil dari presentasi Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat UMKM dalam Pengolahan dan Pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi bagi ibu-ibu jama'ah Mushola Al-Barokah Desa Karangsembung Kecamatan Nusawungu menunjukkan bahwa beberapa target luaran telah dicapai. Di antaranya adalah: 1) Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat UMKM dalam Pengolahan dan Pembuatan Makanan Risol Mayo dan Cireng Isi bagi ibu-ibu jama'ah Mushola Al-Barokah Desa Karangsembung Kecamatan Nusawungu. Pada titik ini, peserta telah memperoleh pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya persiapan bahan, penggunaan peralatan, dan penerapan teknik dalam pengolahan dan pembuatan makanan Risol Mayo dan Cireng Isi. 2) Para ibu-ibu masyarakat UMKM telah memperoleh pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya persiapan bahan, penggunaan peralatan, dan penerapan teknik dalam pengolahan dan pembuatan makanan Risol Mayo dan Cireng Isi yang dilanjutkan dengan pendekatan untuk menata makanan Risol Mayo dan Cireng Isi sehingga dapat dinikmati oleh anggota keluarga dan dijual kepada masyarakat. 3) Pada kegiatan pelatihan ini, kreativitas para ibu berkembang dengan baik, karena mereka mampu mengkombinasikan bentuk, ukuran, jenis, dan warna dengan sangat baik, sehingga tampilan produk menjadi sangat kreatif dan menarik. 4) Seluruh rangkaian kegiatan kegiatan melibatkan penyajian dan penataan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini terlaksana atas dorongan dan bantuan beberapa pihak. Atas terlaksananya dan tersusunnya kegiatan ini kami mengucapkan banyak terima kasih tak terhingga kepada:

1. Ibu Dr. Umi Zulfa, M.Pd selaku Rektor Universitas Nahdhatul Ulama Al Ghazali Cilacap atas dukungannya untuk mengikuti kegiatan KKN DR ini;
2. Bapak Hatta Setiabudi M.Ak sebagai DPL yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam pelaksanaan KKN DR7;

3. Bapak Tarman sebagai Kepala Desa Karangsembung, yang telah memberikan izin kepada tim KKN DR untuk melakukan pengabdian di Mushola Al-Barokah di Desa Karangsembung, Kecamatan Nusawungu.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bartono P.H., S. (2000). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT. Pertja.
- Bartono P.H., S. d. (2010). *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Richard, S. (2006). *Food Product*. SIC.
- Suhardjito, Y. (2005). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta : Andi.