



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 1, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

PELATIHAN NASI TUTUG ONCOM DENGAN KONSEP TUMPENG SEBAGAI IDE BISNIS UMKM KEPADA SML UMKM CENTRE

*Vincentius Nonot Yuliantoro¹, Vriandi Hapsara², Shelvy Evalina³, Michelle Setiadi Hartono⁴, Yasinta Kusnin⁵

¹⁻⁵Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia, email: nonotyuliantoro@uph.edu

*(author corespondensi)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

27 January 2024

Reviewed:

21 February 2024

Accepted:

03 March 2024

Published:

15 April 2024

Community Service (CS) focuses on SML UMKM Centre in BSD, South Tangerang, with the theme "Training on Tutug Oncom Rice with the Tumpeng Concept as an UMKM Business Idea." The main objective of this initiative is to provide innovative insights into cooking Tutug Oncom Rice with the Tumpeng concept. This concept supports the development of culinary and business skills, especially in utilizing Oncom as a local Indonesian product. The solution involves conducting training on cooking Tutug Oncom Rice using the Tumpeng concept, along with discussions on business ideas. With the knowledge and skills acquired, it is expected that participants can develop their culinary businesses, enhance the competitiveness of UMKM and create high-quality local products.

Keywords: Community Service; SML UMKM Centre; Tutug Oncom Rice; UMKM Business Idea; Tumpeng

PENDAHULUAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) melibatkan anggota komunitas akademik seperti dosen, mahasiswa, alumni, tenaga kependidikan, dan teknisi/laboran. Kegiatan ini melibatkan implementasi dari hasil penelitian yang mencapai hasil positif dan pengembangan teknologi serta pengetahuan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat (Tutisiana et al., 2021). Kegiatan PkM ini dilakukan mahasiswa berdasarkan mempelajari, mengembangkan dan menerapkan ilmu yang dipelajari di perkuliahan kepada masyarakat luas. Ketika terlibat dalam kegiatan PkM, mahasiswa perlu memiliki ide kreatif untuk mengamati, meniru, dan memodifikasi konsep-konsep yang ada (Ardan, 2021). Pelaksanaan kegiatan PkM juga melibatkan partisipasi dari masyarakat dan mitra. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Sartohadi, 2023).

Partisipasi masyarakat dan mitra merupakan bagian dari pelaksanaan kegiatan PkM ini. Kegiatan PkM akan dilaksanakan untuk Small, Medium, Large (SML) UMKM Centre, sebuah fasilitas pengembangan usaha yang didirikan oleh Sinar Mas Land.



Lokasinya terletak di sektor 1-3 BSD City, Rawa Buntu, Serpong, Tangerang Selatan, dengan jarak sekitar 24 km dari Universitas Pelita Harapan, Karawaci. Drs. H. Benyamin Davnie secara resmi membuka SML UMKM Centre, yang telah dibangun dan dikembangkan oleh Sinar Mas Land. Christopher Siswanto, CEO Strategic Land Bank Sinar Mas Land, mengangkat tema Peningkatan Produktivitas dan Pengembangan Ekosistem dalam Membangun Daya Saing UMKM. Kegiatan ini merupakan bagian dari program tanggung jawab sosial perusahaan (CSR) di sektor ekonomi. SML UMKM Centre ini didirikan dengan tujuan untuk memberikan pelatihan, bimbingan, dan pendampingan yang diperlukan bagi UMKM serta bentuk dukungan perusahaan dalam membantu pemulihan ekonomi di Indonesia (Bina, 2021).

Menggabungkan Nasi Tutug Oncom menjadi sajian tumpeng merupakan sebuah ide kreatif dan menarik. Tumpeng adalah hidangan tradisional Indonesia yang terdiri dari nasi yang disajikan dalam bentuk gundukan dan dihiasi dengan beragam topping. Tumpeng sering disajikan dalam berbagai acara perayaan, syukuran, baik itu dalam suasana santai maupun acara formal (Krisnadi, 2020). Nasi Tutug Oncom merupakan masakan khas Jawa Barat yang memadukan nasi dengan oncom, bahan yang terbuat dari biji kacang tanah yang difermentasi. Penggunaan Nasi Tutug Oncom dalam penyajian tumpeng tidak hanya memberikan cita rasa yang unik, namun juga memberikan nuansa yang lebih unik dan tetap menghormati warisan kuliner dengan tetap menjaga kreativitas. Dalam kegiatan PKM ini, kami menggabungkan Nasi Kuning dengan Nasi Tutug Oncom saat menyajikan tumpeng.

SML UMKM Centre memiliki peran yang signifikan dalam mengenalkan seni melipat daun pisang untuk penyajian tumpeng. Mereka menyelenggarakan pelatihan dan lokakarya khusus bagi pengrajin lokal, sehingga kami ingin memberikan pengetahuan tentang keterampilan melipat daun pisang. Selain memadukan Nasi Kuning Tutug Oncom dengan kerajinan tangan, penyajian tumpeng di SML UMKM Centre juga memberikan dampak positif bagi bisnis. Bisnis ini tidak hanya menciptakan peluang pendapatan berkelanjutan bagi para perajin, namun juga mendorong penggunaan bahan baku lokal seperti daun pisang secara berkelanjutan, sehingga mendorong gaya hidup ekologis dan berkelanjutan. Oleh karena itu, SML UMKM Centre berperan penting dalam mendukung perekonomian lokal dengan mengedepankan tradisi dan seni lokal. Kegiatan ini disampaikan melalui presentasi, instruksi, dan diskusi langsung dengan peserta. Tujuan utama dari presentasi dan pelatihan ini adalah memperkenalkan hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom kepada seluruh peserta yang menjalani pelatihan di SML UMKM Centre.

Dengan mengikuti pelatihan ini, peserta akan mendapatkan pemahaman mendalam tentang dua hidangan khas yang akan dipraktekkan. Tim pelaksana bertujuan untuk memastikan bahwa setiap peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan terkait "Pelatihan Nasi Tutug Oncom Dengan Konsep Tumpeng sabagai Ide Bisnis UMKM".

Kegiatan PkM ini bertujuan untuk memberikan pemahaman inovatif dalam memasak Nasi Kuning Tutug Oncom dengan konsep Tumpeng dan mengajarkan keterampilan kreatif melipat daun pisang yang diperlukan untuk menciptakan alas tumpeng yang menarik dan memiliki nilai estetika yang tinggi. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni kurangnya pemahaman mengenai konsep hidangan Nasi

Kuning Tutug Oncom dan keterampilan dalam teknik melipat daun pisang. Sehingga, kegiatan ini berfokus pada inovasi penyajian tumpeng secara tradisional di Indonesia menggantikan nasi putih menggunakan Nasi Kuning yang diisi dengan Tutug Oncom serta kerajinan tangan melipat daun pisang. Konsep ini tidak hanya mendukung pengembangan keterampilan kuliner dan bisnis, tetapi juga mempromosikan bisnis lokal dan perekonomian lokal dengan memegang nilai-nilai tradisi dan seni lokal Indonesia.

Dalam pelaksanaan PkM, penggantian nasi kuning dengan Nasi Tutug Oncom saat penyajian tumpeng dapat menimbulkan beberapa permasalahan yang perlu diatasi. Nasi Kuning merupakan hidangan tradisional dengan nilai budaya dan makna simbolis yang mendalam bagi masyarakat Indonesia. Perubahan ini berpotensi memicu perdebatan atau pertentangan di kalangan masyarakat yang menganggap Nasi Kuning sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka. Selain itu, representasi konsep tumpeng yang berbeda dengan Nasi Tutug Oncom dapat menjadi sumber ketidaksetujuan. Seiring berjalannya waktu, popularitas hidangan tumpeng mungkin mulai mengalami penurunan di kalangan masyarakat. Sehingga tim pelaksana perlu mempertimbangkan reaksi dan tanggapan dari para peserta pelatihan terkait penggantian konsep hidangan dan mencari solusi yang dapat meminimalkan dampak negative pada penerimaan dan partisipasi mereka dalam kegiatan.

METODE

Tim pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) memulai prosesnya dengan menghubungi pihak SML UMKM Centre untuk merencanakan pelaksanaan PkM. Setelah itu, tim PkM melakukan observasi dan survei di lokasi komunitas SML UMKM Centre. Selanjutnya, tim pelaksana PkM melakukan identifikasi terhadap permasalahan yang dibutuhkan oleh mitra, yakni SML UMKM Centre. Dalam rangka memberikan solusi yang sesuai dengan kebutuhan mereka, tim PkM ingin mengatasi permasalahan tersebut dengan memperkenalkan dan mengajarkan hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom serta memberikan ide bisnis untuk bisnis UMKM. Setelah berdiskusi, tim PkM dan pihak komunitas menetapkan tanggal pelaksanaan kegiatan pada tanggal 16 November 2023, yang akan dilaksanakan di Ocean Park BSD City. Berikut dibawah ini merupakan table yang mencakup jadwal dari tahap persiapan hingga pelaksanaan kegiatan:

Tabel 1. Jadwal Persiapan dan Pelaksanaan PkM

No.	Kegiatan	Bulan/Tahun		
		09/23	10/23	11/23
1.	Survei Lokasi PkM			
2.	Pengajuan Proposal dan Pembentukan Tim			
3.	Proses Persiapan PkM			
4.	Pendaftaran PkM oleh peserta			
5.	Pelaksanaan Kegiatan PkM			
6.	Laporan PkM			

Setelah melalui langkah-langkah tersebut, Tim PkM memulai tahap persiapan untuk kebutuhan yang akan diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan PkM. Persiapan

melibatkan pembuatan desain banner, poster dan sertifikat, penyusunan materi presentasi, mempersiapkan kuesioner mengenai pre-test dan post-test untuk mengukur pemahaman peserta sebelum dan setelah pelatihan, serta feedback form yang akan dapat diakses melalui link. Tahapan terakhir dalam persiapan PkM adalah mempersiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang akan dibutuhkan saat kegiatan, souvenir berupa apron atau celemek, lalu pencetakan sertifikat dan banner untuk kegiatan PkM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan tema “Pelatihan Nasi Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng sebagai Ide Bisnis UMKM” diawali dengan proses persiapan melibatkan penentuan lokasi dan jadwal pelaksanaan. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan ini mencapai 15 orang, merupakan anggota dari komunitas SML UMKM Centre. Kegiatan ini diselenggarakan secara tatap muka atau offline, untuk dapat berinteraksi langsung antara peserta dan pelatih yang berlangsung pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 16 November 2023
Waktu : 14.30 – selesai
Tempat : Ocean Park, BSD City

Kegiatan PkM diselenggarakan dengan menyampaikan materi pelatihan mengenai Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom sebagai ide bisnis UMKM. Tim pelaksana PkM telah mempersiapkan semua bahan dan fasilitas yang diperlukan untuk memastikan peserta dapat mengikuti pelatihan dengan lancar. Selain itu, telah disiapkan beragam hidangan pelengkap Tumpeng, yang terdiri dari tujuh varian seperti Ayam Goreng Serundeng, Mie Goreng, Perkedel, Tempe Orek, Tahu Goreng, Telur Balado, dan Urap. Pemilihan varian untuk Tumpeng disesuaikan dengan hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom. Setiap peserta akan mengikuti secara langsung dalam proses pembuatan hidangan yang mengikuti demonstrasi dari pelatih. Pelatihan mencakup materi pembuatan Tutug Oncom, teknik lipat daun pisang, dan memberikan ide bisnis terkait Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom.

Pada pelatihan ini, tim pelaksana melakukan pembagian kelompok yang dibagi menjadi empat kelompok dari total 15 orang peserta. Setiap anggota kelompok melakukan kerja sama dalam membuat hidangan yang didemonstrasikan. Seluruh kegiatan dilaksanakan sesuai dengan rundown yang telah disiapkan sebelumnya. Sebelum memulai proses memasak oleh pelatih, peserta diminta untuk mengisi formulir pre-test dan juga formulir post-test, yang akan diisi setelah sesi demonstrasi selesai. Setelah selesai membuat Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom bersama pelatih, peserta melakukan sesi foto bersama, menerima sertifikat, souvenir berupa apron atau celemek, dan mendapatkan snack. Setelah menyelesaikan pelatihan, setiap peserta diminta untuk mengisi formulir umpan balik atau feedback form yang telah disiapkan oleh tim pelaksana.

Berdasarkan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan dengan tema “Pelatihan Nasi Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng sebagai Ide Bisnis UMKM”, evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu analisis

kuesioner pre-test dan post-test, yang bertujuan untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta selama pelatihan berlangsung. Formulir pengisian yang telah disiapkan diisi langsung oleh setiap peserta melalui tautan yang telah disediakan, menggunakan platform Google Formulir. Berikut dibawah ini adalah hasil dari jawaban kuesioner pre-test dan post-test yang telah diisi oleh setiap peserta:

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-Test*

No	Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
1.	Apakah Bapak/Ibu mengetahui hidangan "Nasi Tutug Oncom" ?				
	Ya	10	66,7%	15	100%
	Tidak	5	33,3%	0	-
No	Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Post-Test</i>	%
2.	Apakah Bapak/Ibu sebelumnya pernah membuat hidangan "Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom"?				
	Ya	2	13,3%	15	100%
	Tidak	13	86,7%	0	-
3.	Apakah Bapak/Ibu mengetahui hidangan "Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom" ?				
	Ya	5	33,3%	15	100%
	Tidak	10	66,7%	0	-
4.	Apa saja bahan dasar yang diperlukan untuk membuat Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom				
	Ikan tuna, daun salam, dan tauge.	0	-	0	-
	Beras, kunyit, dan oncom.	13	86,7%	15	100%
	Daun pisang, ikan teri, kunyit.	0	-	0	-
	Oncom, jagung manis, kencur.	2	13,3%	0	-
5.	Apa yang perlu diperhatikan dalam pemilihan oncom untuk memastikan kualitas dan rasa yang baik?				
	Warna oncom yang terlalu pucat dan lembek.	1	6,7%	0	-
	Oncom dengan aroma yang cukup kuat dan khas.	13	86,7%	14	93,3%
	Oncom dengan aroma yang tidak khas atau tidak memiliki aroma.	1	6,7%	1	6,7%
	Oncom dengan tanggal produksi yang sudah kedaluwarsa.	0	-	0	-

6.	Bagaimana cara mempersiapkan oncom sebelum digunakan dalam resep nasi tutug oncom?				
	Rendam oncom dalam air beras selama beberapa jam.	7	46,7%	14	93,3%
	Merebus oncom dalam air garam selama satu jam.	2	13,3%	0	-
	Mencampur oncom dengan gula dan garam.	5	33,3%	0	-
	Rendam oncom dalam air garam selama beberapa jam atau semalam.	1	6,7%	1	6,7%
7.	Apa langkah-langkah yang paling benar dalam menyajikan "Nasi Kuning Tutug Oncom dengan konsep Tumpeng?"				
	Menata Tutug Oncom secara melingkar di sekitar nasi kuning.	1	6,7%	0	-
	Membentuk nasi kuning menjadi kerucut dan Menyusun Oncom di dalamnya.	13	86,7%	15	100%
	Membuat Nasi Kuning dan Tutug Oncom lalu sajikan secara acak di tampah.	0	-	0	-
	Menggoreng oncom dan menyajikannya terpisah dari Nasi Kuning	1	6,7%	0	-
8.	Apakah Bapak/Ibu memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai "Teknik Lipat Daun Pisang"?				
	Ya	8	53,3%	15	100%
	Tidak	7	46,7%		
9.	Bagaimana cara menghindari agar daun pisang tidak robek atau rusak saat melakukan teknik lipat untuk tumpeng?				
	Menyikat daun pisang dengan minyak	0	-	0	-

	sayur sebelum dilipat.				
	Menjemur daun pisang selama beberapa jam.	7	46,7%	0	-
	Membakar daun pisang sebentar di atas api kecil.	6	40%	9	60%
	Merendam daun pisang dalam air panas selama kurang lebih 5-10 menit.	2	13,3%	6	40%
10.	Apakah "Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom" dapat menjadi ide bisnis UMKM yang menarik bagi Bapak/Ibu?				
	Ya	15	100%	15	100%
	Tidak	0	-	0	-

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan pertama yaitu "Apakah Bapak/Ibu mengetahui hidangan Nasi Tutug Oncom?", pada *pre-test* terdapat 66,7% (10 orang) responden memiliki pengetahuan tentang hidangan tersebut sementara 33,3% (5 orang) responden yang tidak mengetahuinya. Setelah menyelesaikan pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa 100% (15 orang) responden telah mengetahui hidangan "Nasi Tutug Oncom". Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk memperkenalkan hidangan tersebut kepada mereka yang sebelumnya tidak mengetahui mengenai konsep tersebut.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kedua yaitu "Apakah Bapak/Ibu sebelumnya pernah membuat hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom?", pada *pre-test* terdapat 13,3% (2 orang) responden memiliki pengalaman tentang pembuatan hidangan tersebut sementara 86,7% (13 orang) responden yang tidak memiliki pengalaman mengenai hal tersebut. Setelah menyelesaikan pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa 100% (15 orang) responden telah memiliki pengalaman dalam pembuatan hidangan "Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom". Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk mengajarkan proses pembuatan hidangan tersebut kepada mereka yang sebelumnya tidak mengerti mengenai proses pembuatannya.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan ketiga yaitu "Apakah Bapak/Ibu mengetahui hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom?", pada *pre-test* terdapat 33,3% (5 orang) responden mengetahui mengenai hidangan tersebut, sementara 66,7% (10 orang) responden yang tidak mengetahui mengenai hal tersebut. Setelah menyelesaikan pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa 100% (15 orang) responden telah memiliki pengetahuan terkait hidangan "Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom". Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk meningkatkan pemahaman mereka terhadap hidangan tersebut.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan keempat yaitu “Apa saja bahan dasar yang diperlukan untuk membuat Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom?”, pada *pre-test* terdapat 86,7% (13 orang) responden mengetahui mengenai bahan dasar yang diperlukan untuk membuat hidangan tersebut, sementara 13,3% (2 orang) responden yang memiliki pengetahuan bahwa “oncom, jagung manis, kencur” adalah bahan yang diperlukan dalam pembuatan hal tersebut. Setelah menyelesaikan pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa 100% (15 orang) responden telah memilih opsi yang benar, yaitu “beras, kunyit, dan oncom”, sebagai bahan dasar yang dibutuhkan dalam pembuatan hidangan tersebut. Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk meningkatkan pemahaman mereka terkait bahan dasar yang diperlukan dalam hidangan “Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom”.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kelima yaitu “Apa yang perlu diperhatikan dalam pemilihan oncom untuk memastikan kualitas dan rasa yang baik?”, pada *pre-test* terdapat 86,7% (13 orang) responden mengetahui mengenai memilih kualitas oncom yang baik, 6,7% (1 orang) responden yang memilih opsi “warna oncom yang terlalu pucat dan lembek”, serta terdapat 6,7% (1 orang) responden yang memilih opsi “oncom dengan aroma yang tidak khas atau tidak memiliki aroma”. Hal ini menunjukkan bahwa masih terdapat peserta yang belum mengetahui cara memilih kualitas oncom yang berkualitas. Setelah menyelesaikan pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa 93,3% (14 orang) responden telah mengerti mengenai hal tersebut, sementara terdapat 6,7% (1 orang) yang memilih opsi yang tidak benar. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah berhasil memahami materi pelatihan, serta hanya terdapat satu peserta yang memerlukan penjelasan tambahan. Secara keseluruhan, peserta telah menerima penyampaian materi dengan baik dari tim pelaksana.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan keenam yaitu “Bagaimana cara mempersiapkan oncom sebelum digunakan dalam resep nasi tutug oncom?”, pada *pre-test* terdapat 46,7% (7 orang) responden mengetahui mengenai cara mempersiapkan oncom sebelum digunakan. Selain itu, terdapat variasi jawaban lainnya, seperti 13,3% (2 orang) responden memilih opsi “Merebus oncom dalam air garam selama satu jam”, 33,3% (5 orang) responden memilih opsi “Mencampur oncom dengan gula dan garam”, dan 6,7% (1 orang) responden memilih opsi “Rendam oncom dalam air garam selama beberapa jam atau semalam”. Setelah pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan, dengan 93,3% (14 orang) responden memilih opsi yang tepat, yaitu “Rendam oncom dalam air beras selama beberapa jam”. Meskipun demikian, terdapat 6,7% (1 orang) yang memilih opsi yang tidak benar. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah berhasil memahami materi pelatihan, sementara satu peserta yang memerlukan penjelasan tambahan. Secara keseluruhan, peserta telah menerima penyampaian materi dengan baik dari tim pelaksana.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan ketujuh yaitu “Apa langkah-langkah yang paling benar dalam menyajikan “Nasi Kuning Tutug Oncom dengan konsep Tumpeng?”, pada *pre-test* terdapat 86,7% (13 orang) responden mengetahui langkah yang benar. Selain itu, terdapat variasi jawaban lainnya, seperti 13,4% (2 orang) responden yang memilih opsi kurang benar. Setelah pelatihan, hasil

post-test menunjukkan peningkatan, dengan 100% (15 orang) responden memilih opsi yang tepat, yaitu “Membentuk nasi kuning menjadi kerucut dan menyusun oncom di dalamnya”. Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk meningkatkan pemahaman mereka terkait proses penyajian dalam hidangan “Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom”.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kedelapan yaitu “Apakah Bapak/Ibu memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai Teknik Lipat Daun Pisang?”, pada *pre-test* terdapat 53,3% (8 orang) responden memiliki pengetahuan mengenai Teknik Lipat Daun Pisang. Sementara, terdapat 46,7% (7 orang) responden tidak memiliki pengetahuan mengenai Teknik Lipat Daun Pisang. Setelah pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan, dengan 100% (15 orang) responden telah memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai Teknik Lipat Daun Pisang. Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam memberikan pengetahuan kepada seluruh peserta, mencapai tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mereka terkait “Teknik Lipat Daun Pisang”.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kesembilan yaitu “Bagaimana cara menghindari agar daun pisang tidak robek atau rusak saat melakukan teknik lipat untuk tumpeng?”, pada *pre-test* terdapat 46,7% (7 orang) responden memilih opsi yang tidak tepat. Sementara, terdapat 40% (6 orang) responden dan 13,3% (2 orang) responden memilih opsi yang paling mendekati benar. Setelah pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan peningkatan, dengan 60% (9 orang) responden telah memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai Teknik Lipat Daun Pisang serta terdapat 40% (6 orang) responden memilih opsi yang masih kurang tepat, yaitu “Merendam daun pisang dalam air panas selama kurang lebih 5-10 menit”. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta telah berhasil memahami materi pelatihan. Secara keseluruhan, peserta telah menerima penyampaian materi dengan baik dari tim pelaksana.

Berdasarkan hasil jawaban responden pada pertanyaan kesepuluh yaitu “Apakah “Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom” dapat menjadi ide bisnis UMKM yang menarik bagi Bapak/Ibu?”, pada *pre-test* terdapat 100% (15 orang) responden yang menunjukkan ketertarikan terhadap ide bisnis “Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom”. Setelah pelatihan, hasil *post-test* mempertahankan hasil yang sama, dengan 100% (15 orang) responden tetap menunjukkan minat terhadap ide bisnis tersebut. Hal ini menunjukkan keberhasilan tim pelaksana dalam mempertahankan minat peserta terhadap ide bisnis “Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom” setelah menjalani pelatihan.

Tabel 2. Hasil Feedback Form

No.	Jumlah Responden	1 (STP)	2 (TP)	3 (N)	4 (P)	5 (SP)
1.	Seberapa puas Bapak/Ibu dengan kualitas pengetahuan dan keahlian pelatih?					
	13	-	-	1 (7,7%)	-	12 (92,3%)
2.	Bagaimana penilaian Bapak/Ibu terhadap bahan-bahan dan fasilitas yang disediakan dalam pelatihan?					
	13	-	-	1	3	9

3.	Seberapa relevan materi pelatihan dengan konsep tumpeng dan ide bisnis UMKM?	(7,7%)	23,1%	(69,2%)
	13	-	-	11
		(7,7%)	(7,7%)	(84,6%)
4.	Apakah pelatihan dengan Nasi Kuning Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng membantu Bapak/Ibu?			
	13	-	-	13
				100%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Berdasarkan hasil formulir umpan balik pada tabel diatas, pelaksanaan kegiatan PkM yang berjudul “Pelatihan Nasi Tutug Oncom dengan konsep Tumpeng sebagai ide bisnis UMKM kepada SML UMKM Centre” tim pelaksana telah menyiapkan formulir umpan balik atau *feedback form* yang dirancang untuk para peserta memberikan evaluasi, saran, dan kritik terkait pelaksanaan pelatihan. Dari formulir umpan balik ini, telah mendapatkan 13 responden dari total 15 peserta yang mengikuti pelatihan. Tujuan dari penggunaan formulir umpan balik ini adalah untuk mengukur keberhasilan kegiatan dan mendapatkan evaluasi terhadap aspek-aspek yang memerlukan perbaikan atau peningkatan. Melalui evaluasi ini, tim pelaksana dapat memastikan bahwa kegiatan yang diselenggarakan dapat memberikan manfaat yang sesuai dengan kebutuhan dan harapan peserta.

Berdasarkan hasil jawaban responden dari formulir umpan balik pada pertanyaan pertama yaitu “Seberapakah puas Bapak/Ibu dengan kualitas pengetahuan dan keahlian pelatih?”, sebanyak 92% (12 orang) responden menyatakan “Sangat Puas” dengan penyampaian materi oleh pelatih, sementara 7,7% (1 orang) menyatakan “Netral”. Hal ini menunjukkan mayoritas peserta merasa mendapatkan manfaat terhadap pengetahuan dan keterampilan pelatih, namun sebagian kecil peserta merasa netral terkait aspek tersebut.

Berdasarkan hasil jawaban responden dari formulir umpan balik pada pertanyaan kedua yaitu “Bagaimana penilaian Bapak/Ibu terhadap bahan-bahan dan fasilitas yang disediakan dalam pelatihan?”, sebanyak 69,2% (12 orang) responden menyatakan “Sangat Puas” dengan bahan-bahan dan fasilitas yang telah disediakan, sementara 23,1% (3 orang) responden menyatakan “Puas” dan 7,7% (1 orang) menyatakan “Netral”. Hal ini menunjukkan mayoritas peserta memberikan penilaian positif terhadap bahan dan fasilitas yang diberikan, sementara sebagian lainnya memiliki pandangan netral atau puas dalam pelatihan, mencerminkan variasi dalam persepsi mereka.

Berdasarkan hasil jawaban responden dari formulir umpan balik pada pertanyaan ketiga yaitu “Seberapa relevan materi pelatihan dengan konsep tumpeng dan ide bisnis UMKM?”, sebanyak 84,6% (11 orang) responden menyatakan “Sangat Relevan” dengan materi pelatihan, sementara 7,7% (1 orang) responden menyatakan “Relevan” dan 7,7% (1 orang) menyatakan “Netral”. Hal ini menunjukkan mayoritas peserta memberikan penilaian positif terhadap materi pelatihan sangat relevan dengan konsep tumpeng dan ide bisnis UMKM, sementara sebagian lainnya memiliki pandangan relevan atau netral terkait aspek tersebut.

Berdasarkan hasil jawaban responden dari formulir umpan balik pada pertanyaan keempat yaitu “Apakah pelatihan dengan Nasi Kuning Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng membantu Bapak/Ibu?”, sebanyak 100% (13 orang)

responden menyatakan “Sangat Puas” dengan pelatihan tersebut, Hal ini menunjukkan seluruh peserta memberikan penilaian positif terhadap manfaat yang diperoleh dari Pelatihan Nasi Kuning Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan dampak yang signifikan kepada peserta.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat “Pelatihan Nasi Tutug Oncom dengan Konsep Tumpeng sebagai Ide Bisnis UMKM” telah berhasil diselenggarakan secara sukses dan lancar. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah berhasil mencapai tujuan yang diinginkan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai hidangan Tumpeng Nasi Kuning Tutug Oncom dan memberikan motivasi terkait ide bisnis UMKM kepada semua peserta. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat dalam meningkatkan keterampilan kuliner dan ide bisnis, tetapi juga menciptakan pengalaman positif dan memperkuat hubungan antarpeserta.

Setelah pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, terdapat beberapa saran dan masukan yang diterima untuk dapat meningkatkan kualitas dan dampak positif dari kegiatan ini. Berikut terdapat beberapa saran yang dapat menjadi landasan untuk perbaikan dan pengembangan, yaitu:

1. Saran untuk SML UMKM Centre adalah untuk terus menjalin hubungan yang baik dengan universitas agar dapat terus mengadakan lebih banyak pelatihan serupa.
2. Saran untuk Universitas Pelita Harapan adalah untuk terus mendukung kegiatan serupa sebagai upaya untuk memperluas partisipasi masyarakat dan mengembangkan keterampilan di bidang kuliner dan bisnis.

REFERENSI

- Ardan, F. (2021, December 13). PKM: Pengertian, Bentuk Kegiatan, Bidang, dan Tujuan . *Media Indonesia*.
- Bina, U. (2021, October 28). *Bina UMKM, Sinar Mas Land Luncurkan SML UMKM Centre*. Media Indonesia.
- Krisnadi, A. R. (2020). *TUMPENG DALAM KEHIDUPAN ERA GLOBALISASI TUMPENG IN THE ERA OF GLOBALIZATION*.
- Sartohadi, J. (2023). Water Conservation-Based Ecotourism Development for Sustainable Local Economic Development and Supporting the Borobudur National Tourism Strategic Area (KSPN). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 9(3), 131. <https://doi.org/10.22146/JPKM.80708>
- Tutisiana, P., Faizal, S., Tetty, M., Jaka, R., & Heriani, W. (2021). *PANDUAN PELAKSANAAN PENGABDIAN kepada MASYARAKAT (PkM)*.