

Pelatihan Pembuatan Kue Tradisional Inovatif untuk UMKM Kue dan Jajanan di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan

Ignasius Radix AP Jati*¹, Erni Setijawaty², Thomas Indarto Putut Suseno³, Tarsisius Dwi Wibawa Budianta⁴, Adrianus Rulianto Utomo⁵

¹²³⁴⁵Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya, Indonesia

*e-mail: radix@ukwms.ac.id¹, ernisetijawaty@ukwms.ac.id¹, thomas@ukwms.ac.id¹, tdwiwibawabudianta@ukwms.ac.id, rulianto@ukwms.ac.id

Abstrak

UMKM pangan, khususnya kue dan jajanan, memiliki kelemahan seperti kurangnya konsistensi kualitas produk akibat keterbatasan standar produksi dan kontrol mutu. Inovasi sering minim karena kurangnya akses tren pasar atau keterbatasan kreativitas. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya ini bekerjasama dengan kelompok mitra produktif yaitu kelompok UMKM kue dan jajanan di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah terbatasnya pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan yang baik, permasalahan produksi yang meliputi ketrampilan pembuatan kue, khususnya kue tradisional seperti onde-onde, dan kue mangkok yang mempengaruhi konsistensi kualitas produknya. Solusi disusun sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari diskusi, persiapan, penyuluhan dan pelatihan, serta monitoring berkelanjutan. Pengetahuan mitra yang terbatas diatasi dengan penyuluhan sesuai dengan peraturan pemerintah yang dapat dimodifikasi untuk UMKM. Ketrampilan mitra dalam pembuatan dan inovasi produk ditingkatkan dengan melakukan pelatihan pembuatan produk yang bekerjasama dengan pihak industri. Setelah mengikuti kegiatan tersebut, pengetahuan dan ketrampilan peserta mengalami peningkatan. Pengetahuan mitra tentang CPPB meningkat dari 2,4 menjadi 4,7, tentang produk inovasi dari 3,9 menjadi 4,8. Pengetahuan mengenai tahap krusial juga meningkat dari 1,2 menjadi 4,5. Ketrampilan pembuatan onde-onde meningkat dari 2,0 menjadi 4,4 dan kue mangkok dari 2,2 menjadi 4,5.

Kata Kunci: UMKM, Kue Tradisional, Onde-Onde, Kue Mangkok, Abdimas

Abstract

Food MSMEs—especially those producing cakes and snacks—face several challenges, including inconsistent product quality due to limited production standards and quality control. Innovation is often lacking because of restricted access to market trends or limited creativity. Community Service Program by the Faculty of Agricultural Technology, was carried out in collaboration with a productive partner group—MSMEs producing traditional snacks in Pandaan District, Pasuruan Regency. The main problems faced by the partners include limited knowledge of good food processing practices, production issues such as lack of skills in making traditional snack (e.g., onde-onde and kue mangkok), which affects product quality consistency. The community service activities included discussion, preparation, counselling and training, as well as continuous monitoring. The partners' limited knowledge was addressed through counselling based on government regulations. Their production and innovation skills were improved through training conducted in collaboration with industry partners. The partners' knowledge of Good Processed Food Manufacturing Practices increased from 2.4 to 4.7, while their knowledge of innovative products improved from 3.9 to 4.8. Knowledge regarding critical processing stages also showed a substantial increase, rising from 1.2 to 4.5. In terms of skills, the ability to produce onde-onde improved from 2.0 to 4.4, and kue mangkok production skills increased from 2.2 to 4.5.

Keywords: Msmes, Traditional Snack, Onde-Onde, Kue Mangkok, Community Service

1. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan meningkatkan kesejahteraan dengan memberikan solusi terhadap berbagai permasalahan sosial, ekonomi, dan lingkungan

yang dihadapi (Budowle et al., 2021). Universitas juga berupaya menciptakan dampak berkelanjutan melalui program-program edukasi, pelatihan, dan pemberdayaan komunitas. Selain itu, kegiatan ini memperkuat kolaborasi antara akademisi, pemerintah, dan masyarakat dalam mendorong pembangunan yang inklusif (Turin et al., 2023).

UMKM pangan, khususnya kue dan jajanan, berperan sebagai roda penggerak ekonomi keluarga dengan menyediakan peluang usaha yang fleksibel dan berkelanjutan (Widiati & Azkia, 2023). Usaha ini memungkinkan anggota keluarga memanfaatkan keterampilan memasak untuk menghasilkan pendapatan tambahan, bahkan menjadi sumber pendapatan utama. Dengan modal kecil, produksi sederhana, dan pasar yang luas, seperti lingkungan sekitar atau penjualan online, usaha ini mampu berkembang (Wahyu Suryadinata et al., 2024). Selain itu, UMKM ini menciptakan lapangan kerja bagi anggota keluarga dan masyarakat sekitar. Perannya juga penting dalam menjaga kearifan lokal melalui produk tradisional (Ng & Hasan, 2025).

Kue dan jajanan tradisional diminati masyarakat karena memiliki cita rasa khas yang menggugah selera dan seringkali mengandung nilai sejarah atau budaya (Faturrahman et al., 2023). Produk ini mengingatkan pada nostalgia masa lalu, sehingga memiliki daya tarik emosional. Selain itu, bahan-bahannya umumnya alami, sehingga dianggap lebih sehat dibandingkan camilan modern. Harganya yang terjangkau membuatnya mudah diakses oleh berbagai kalangan. Kue dan jajanan tradisional juga sering menjadi pilihan dalam acara keluarga, perayaan, atau oleh-oleh, sehingga permintaannya tetap stabil di tengah perkembangan kuliner modern.

Onde-onde dan kue mangkok adalah jajanan tradisional yang memiliki cita rasa khas dan populer di berbagai kalangan. Onde-onde, dengan ciri khas kulit berbahan tepung ketan berbalut wijen dan isian kacang hijau manis, memiliki tekstur kenyal dan rasa gurih-manis (Arwin & Yuliana, 2023). Kue mangkok memiliki tekstur lembut dan aroma manis, dibuat dari tepung beras, tepung tapioka, gula, dan santan sering kali dihidangkan sebagai camilan atau suguhan acara keluarga (Rahmawati et al., 2023).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bekerjasama dengan kelompok mitra produktif yaitu kelompok UMKM kue dan jajanan di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan. Kelompok usaha ini merupakan usaha mikro yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dengan omzet yang tidak terlalu besar. Pasar produknya terutama adalah tetangga dan orang-orang terdekat yang memerlukan makanan sampingan ataupun suguhan untuk kegiatan seperti rapat dan pertemuan lainnya. Selama ini mitra belum pernah menerima pelatihan dari pihak lain dan hanya belajar secara otodidak sehingga pengetahuan menjadi terbatas. Selain itu UMKM Pandaan dipilih untuk pelatihan karena potensi pasar yang cukup tinggi dengan banyaknya kegiatan-kegiatan tingkat rumah tangga sampai ke pemerintahan yang membutuhkan produk UMKM sebagai konsumsi.

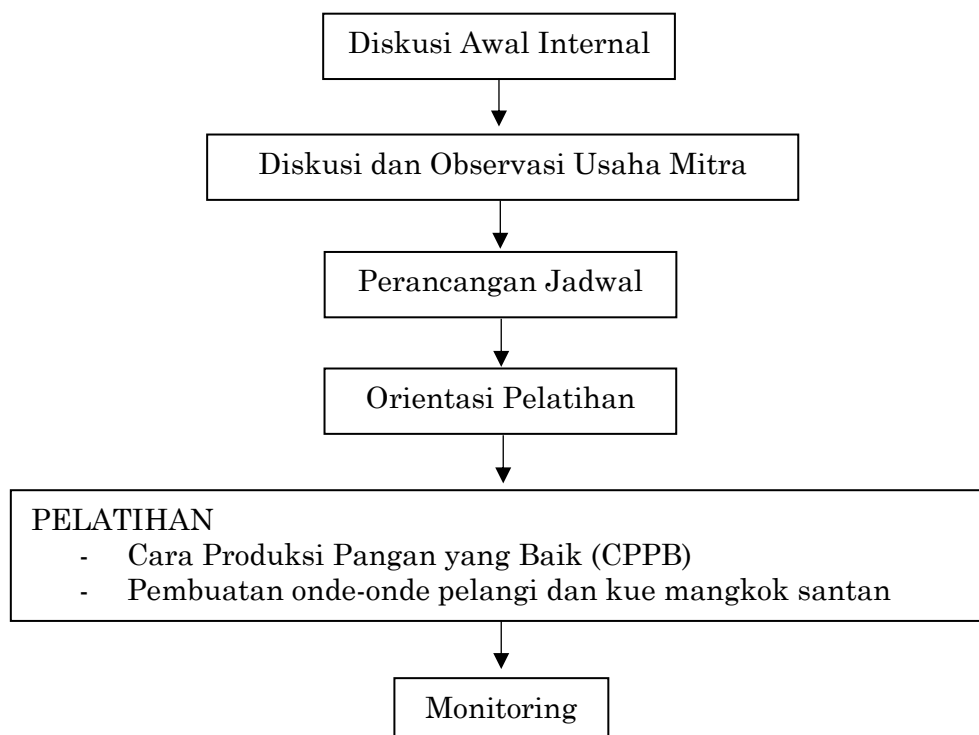
Permasalahan yang dihadapi mitra adalah terbatasnya pengetahuan mengenai proses pengolahan pangan yang baik, permasalahan produksi yang meliputi ketrampilan pembuatan kue yang inovatif, khususnya inovasi kue tradisional, dalam hal ini termasuk karena pemilihan bahan baku yang tidak konsisten dan proses produksi yang tanpa standar dan hanya berdasarkan perkiraan.

Abdimas yang diselenggarakan ini berbeda dengan abdimas lain karena dilakukan monitoring secara kontinyu. Beberapa abdimas hanya dilakukan sebanyak satu kegiatan, tanpa ada kegiatan lanjutan sehingga dampak yang diberikan tidak dapat dirasakan secara nyata dan dimonitor. Selain itu, kegiatan ini bekerjasama dengan industri sehingga secara nyata mampu memberikan Gambaran produk yang disukai masyarakat, selain itu mitra dapat membeli bahan-bahan yang dipasok oleh industri dengan harga khusus.

Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam produksi jajanan tradisional inovatif yang berpotensi untuk dipasarkan. Kegiatan abdimas ini berkontribusi untuk meningkatkan kualitas UMKM jajanan tradisional untuk menghadapi persaingan usaha, selain itu juga membuka akses UMKM ke industri supaya dapat memperoleh bahan baku yang diperlukan dengan harga lebih ekonomis.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini direncanakan selama enam bulan. Secara garis besar, tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah, diskusi awal, diskusi dan observasi usaha mitra UMKM kue dan jajanan di Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan, perancangan jadwal kegiatan, orientasi pelatihan, penyuluhan tentang CPPB, kegiatan pelatihan pembuatan produk yang baik, observasi dan pendampingan usaha mitra, serta monitoring evaluasi yang rutin terhadap kondisi mitra. Jumlah UMKM peserta ada 24 orang yang rata-rata telah memiliki usaha lebih dari 3 tahun, dengan kapasitas produksi rata-rata 200 jajanan per hari. Diagram alir perancangan kegiatan abdimas dapat dilihat pada Gambar 1. Tahap awal kegiatan abdimas ini adalah diskusi internal untuk berkoordinasi dalam pemetaan kegiatan. Selanjutnya dilakukan diskusi bersama mitra untuk mengidentifikasi dan mengumpulkan permasalahan yang dihadapi. Berdasarkan hasil diskusi, permasalahan yang dihadapi mitra terutama terkait spesifik dengan kue dan jajanan tradisional. Kemudian dilakukan diskusi lebih mendalam dan pengkategorian masalah untuk dapat dipecahkan yaitu (i) pengetahuan mitra yang terbatas mengenai cara produksi pangan yang baik (CPPB) yang merupakan peraturan pemerintah untuk industri pangan yang sudah banyak diadaptasi pada tingkatan UMKM (Noercahyono et al., 2023), (ii) kemampuan dalam memproduksi kue atau jajanan tradisional inovatif yang diminati masyarakat (Waifa Nuraprilia et al., 2023).



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Untuk mengetahui efektivitas kegiatan dan pelatihan yang telah dilakukan, makadilaksanakan evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan mitra (Jati et al., 2025). Evaluasi dilakukan dengan pengisian kuesioner yang mengukur pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan, melalui pertanyaan terkait CPPB, inovasi produk, dan titik kritis penting dalam proses produksi, diperkaya dengan wawancara yang dilakukan pada mitra. Selain itu juga dilakukan pengukuran peningkatan ketrampilan mitra dalam pembuatan produk yang dilatihkan. Observasi dilakukan oleh pemateri abdimas di awal dengan wawancara dan melihat cara kerja mitra. Hasil observasi dituangkan dalam skala penguasaan pengetahuan/ketrampilan 1-5. Skala 1 menunjukkan bahwa mitra tidak menguasai pengetahuan/ketrampilan tertentu; Skala 2 menggambarkan mitra agak menguasai; Skala 3 mitra menguasai; Skala 4 mitra angkat menguasai; dan skala 5 ketrampilan mitra sangat istimewa. Monitoring dilakukan setiap 3 bulan sekali secara sampling dengan kunjungan dan wawancara, serta uji sensoris pada produk mitra yang dilakukan di tempat usaha mitra ataupun diperoleh langsung dari pasar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pemberian penyuluhan mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) serta peningkatan kompetensi mitra dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk memproduksi jajanan tradisional inovatif yaitu onde-onde pelangi dan kue mangkok santan. Materi utama meliputi prinsip dan penerapan CPPB sebagai pedoman untuk menjamin proses pengolahan pangan yang aman, higienis, dan bermutu tinggi (Hidayati, 2022). UMKM yang menjadi mitra adalah kelompok usaha produktif yang kesehariannya memproduksi kue dan jajanan tradisional. Produk yang dibuat oleh mitra dan tempat produksinya dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk Kue dan Jajanan Mitra Serta Ruang Produksinya

Secara umum, CPPB mencakup beberapa komponen utama, yaitu pemilihan bahan baku yang memenuhi standar mutu, penerapan kebersihan dan sanitasi pekerja serta lingkungan produksi, pengendalian proses pengolahan, dan pemeliharaan peralatan produksi. Tahapan penting dalam penerapan CPPB meliputi pencucian bahan baku, proses pemanasan untuk menonaktifkan mikroba patogen, pengemasan menggunakan bahan yang sesuai standar food grade, serta penyimpanan pada suhu yang

direkomendasikan. Selain itu, pendokumentasian setiap tahapan proses produksi dilakukan sebagai upaya penelusuran apabila terjadi penyimpangan mutu atau keamanan produk.

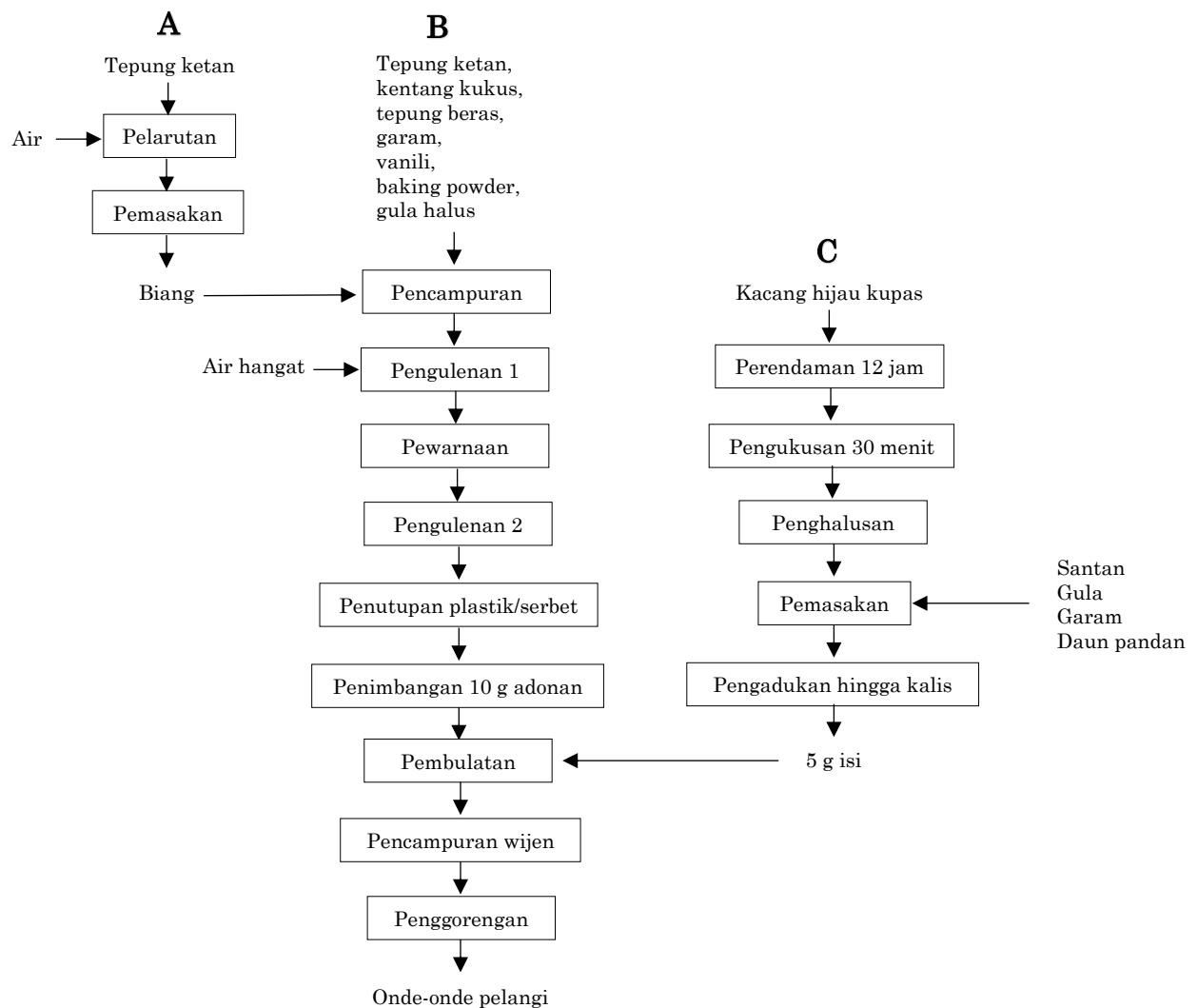
Tujuan utama penerapan CPPB adalah menjamin keamanan pangan, mencegah kontaminasi, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Untuk menjamin keberlanjutan penerapan, kegiatan penerapan CPPB perlu dilakukan pemantauan dan evaluasi secara berkala (Fatimah et al., 2024). Penyampaian materi kepada mitra dilaksanakan melalui diskusi interaktif dengan pendekatan informal, sehingga peserta dapat berpartisipasi secara aktif, memahami materi dengan lebih mudah, serta menghindari kejenuhan selama proses pembelajaran berlangsung.

Fokus ke dua kegiatan adalah pembuatan produk. Mitra yang merupakan kelompok produktif, selama ini memproduksi jajanan tradisional tanpa inovasi, sehingga belum memiliki keunggulan spesifik pada produk yang dihasilkan. Dalam pelatihan ini, mitra mendapat kesempatan untuk memproduksi onde-onde pelangi. Onde-onde yang banyak beredar di pasaran berwarna kuning keemasan dengan isian kacang hijau. Mitra dilatih untuk membuat onde-onde dengan berbagai warna menggunakan pewarna makanan yang diizinkan. Formulasi onde-onde pelangi dapat dilihat pada Tabel 1. Sedangkan, proses produksi tercantum dalam Gambar 3.

Tabel 1. Formulasi Onde-Onde Pelangi dan Kue Mangkok Santan

Onde-onde Pelangi		Kue mangkok santan	
Bahan	Jumlah	Bahan	Jumlah
A (Biang)		A (Kue)	
Air	40 mL	Tepung beras	250 g
Tepung ketan	8 g	Tepung terigu protein sedang	50 g
B (Kulit)		B (saus santan)	
Tepung ketan	250 g	Tape singkong	100 g
Kentang kukus	50 g	Santan sedang	500 mL
Tepung beras	5 g	Daun pandan	2 lbr
Garam	0,25 sdt	Gula pasir	190 g
Gula Halus	125 g	Vanilli	0,25 sdt
Air hangat	170 mL	Garam	1 sdt
Vanili	0,5 sdt	Baking powder	1 sdt
Baking powder	0,25 sdt	Pasta pandan	1 sdt
Wijen	150 g	B (saus santan)	
Minyak goreng	1 L	Santan sedang	250 mL
Pasta pandan	sck	Tepung maizena	45 g
Pasta coklat	sck	Garam	0,5 sdt
Pewarna merah	sck	Daun pandan	2 lbr
Pewarna biru	sck		
C (Isian)			
Kacang hijau kupas	200 g		
Gula pasir	100 g		
Santan kental	100 mL		
Garam	0,5 sdt		
Daun pandan	1 lbr		

Keterangan: sdt (sendok teh), sck (secukupnya), lbr (lembar)



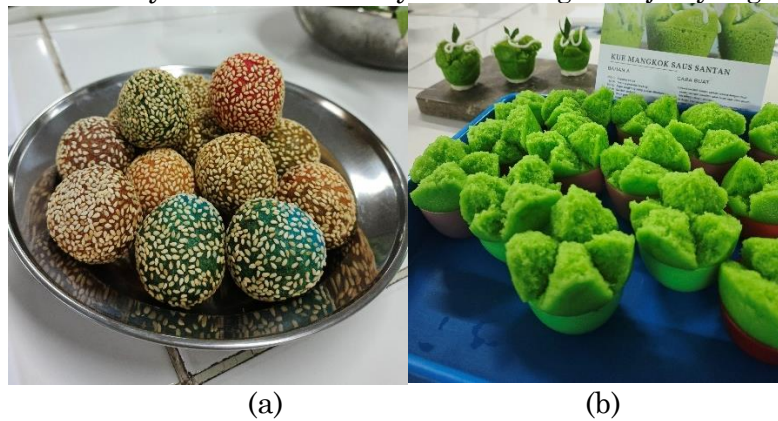
Gambar 3. Diagram Alir Proses Produksi Onde-Onde Pelangi

Gambar 3 menunjukkan proses produksi onde-onde. Proses produksi terdiri dari bahan A, bahan B, dan bahan C. Dimulai dengan bahan A, yaitu tepung ketan, dilarutkan dalam air, dan kemudian dimasak menjadi biang. Di saat yang bersamaan, bahan B disiapkan, terdiri dari tepung ketan dan lain-lain. Kemudian biang dan bahan B dicampur, diuleni dengan air hangat, diberikan warna, dilakukan pengulenan kembali, kemudian ditutup plastik, dan ditimbang 10 g adonan. Dilakukan pembulatan adonan kemudian diisi dengan bahan C, yaitu kacang hijau kupas sebanyak 5 g. Kemudian dicampurkan dengan wijen dan digoreng untuk menghasilkan produk.

Kualitas tekstur merupakan salah satu faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk onde-onde. Salah satu permasalahan umum pada produk ini adalah perubahan tekstur kulit yang menjadi keras setelah beberapa waktu penyimpanan. Beberapa faktor berkontribusi terhadap fenomena viskoelastisitas, antara lain komposisi bahan, kondisi proses pengolahan, serta metode penyimpanan (Barragán-Martínez et al., 2022). Penggunaan tepung ketan berkualitas baik menjadi hal yang krusial, karena tepung ketan dengan kadar pati yang sesuai dan tidak terlalu tua akan menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan elastis. Penambahan tepung tapioka dalam jumlah terbatas (sekitar 5–10%) terbukti dapat meningkatkan kekenyalan dan mengurangi

kekerasan pada kulit produk (Liu et al., 2023). Selain itu, penambahan minyak atau santan kental dalam adonan berfungsi mempertahankan kelembapan, sehingga kulit onde-onde tidak mudah kering setelah digoreng.

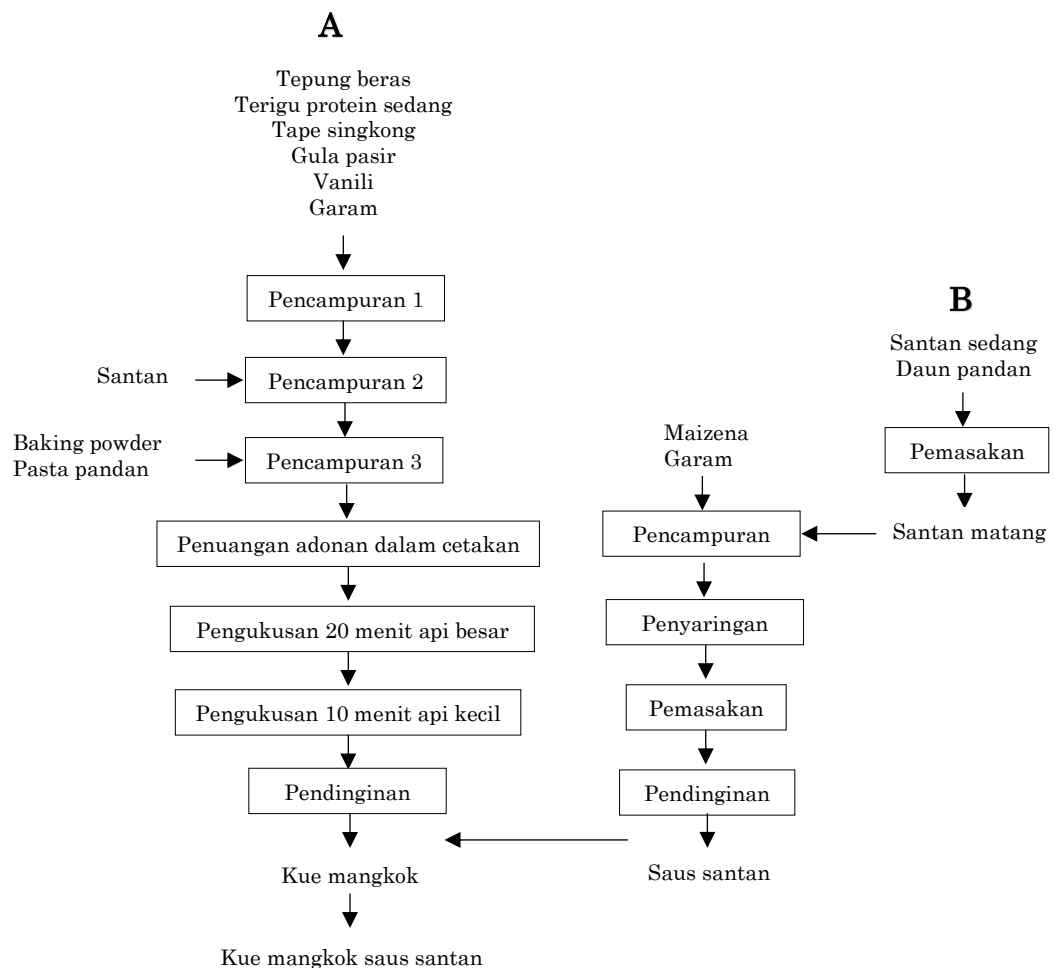
Proses pengolahan juga memiliki pengaruh signifikan terhadap hasil akhir. Adonan perlu diuleni hingga kalis dan memiliki konsistensi yang lentur agar tidak mudah pecah atau mengeras setelah pendinginan (Ren et al., 2024). Tahapan penggorengan sebaiknya dilakukan secara bertahap, dimulai pada suhu rendah hingga sedang (120–140°C) untuk memungkinkan pengembangan kulit secara perlahan, kemudian dilanjutkan pada suhu lebih tinggi (sekitar 160°C) guna membentuk lapisan luar yang renyah namun tetap menjaga kelembutan bagian dalam (Devi et al., 2021). Penggorengan yang terlalu lama atau pada suhu yang terlalu tinggi dapat mempercepat proses pengerasan akibat hilangnya kelembapan berlebih. Setelah digoreng, produk perlu didiamkan hingga mencapai suhu ruang sebelum dikemas, karena penyimpanan dalam kondisi panas dapat menimbulkan kondensasi yang berdampak pada perubahan tekstur. Produk onde-onde pelangi dapat dilihat pada Gambar 4a. Produk onde-onde memiliki warna yang beragam sehingga menambah daya tarik, selain itu dengan teknik yang diajarkan dihasilkan produk yang berkulit renyah dan tidak banyak kehilangan wijen yang menempel.



Gambar 4 (A) Onda-Onda Pelangi, (B) Kue Mangkok Santan

Produk ke dua yang diajarkan kepada mitra adalah kue mangkok santan (Gambar 4b). Kue mangkok yang dihasilkan dapat mengembang dengan sempurna karena panas yang cukup, dengan tekstur lembut dan warna hijau yang menarik. Kue mangkok merupakan salah satu produk pangan tradisional Indonesia yang termasuk ke dalam kategori pangan fermentasi berbasis tepung beras. Produk ini memiliki karakteristik fisik khas berupa permukaan yang merekah seperti bunga akibat proses pengembangan adonan selama pengukusan. Secara umum, kue mangkok dibuat dari tepung beras, tepung terigu, gula, dan cairan (air, santan, atau tape singkong) yang difermentasi menggunakan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*) atau bahan fermentasi alami seperti tape singkong. Proses fermentasi berperan penting dalam menghasilkan karbon dioksida (CO₂) dan senyawa volatil yang meningkatkan volume adonan, membentuk rongga udara, serta memberikan aroma khas pada produk (Sun et al., 2023). Selama pengukusan, terjadi gelatinisasi pati dan ekspansi volume, yang menyebabkan adonan mengembang secara cepat dan membentuk struktur berpori halus (Gao et al., 2022). Kualitas tekstur kue mangkok ditentukan oleh komposisi bahan baku, lama fermentasi, serta suhu pengukusan. Tepung beras berkontribusi pada kekokohan struktur kue, sedangkan tepung terigu membantu terbentuknya struktur gluten sehingga kue dapat merekah dengan baik. Penambahan santan meningkatkan kelembutan dan cita rasa, sementara penggunaan gula berfungsi sebagai pemanis dan substrat fermentasi bagi mikroorganisme. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa penggunaan kombinasi ragi

dengan starter alami dapat meningkatkan aktivitas enzimatis serta memperkaya profil aroma dan cita rasa produk (Condessa et al., 2022). Selain itu, perlakuan pra-fermentasi dan pengaturan pH adonan dilaporkan berpengaruh terhadap stabilitas pori dan elastisitas tekstur. Dari perspektif teknologi pangan, kue mangkok merupakan contoh nyata penerapan bioteknologi tradisional dalam pengolahan pangan lokal, di mana proses fermentasi tidak hanya berperan dalam peningkatan mutu sensorik, tetapi juga memperbaiki nilai gizi dan pencernaan karbohidrat. Formulasi kue mangkok santan dapat dilihat pada Tabel 1 dan proses produksi tersaji pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Kue Mangkok Santan

Gambar 5 merupakan diagram alir proses pembuatan kue mangkok santan yang terdiri dari bahan A dan bahan B. Bahan A adalah bahan pembuatan kue mangkok, sedangkan bahan B adalah bahan pembuatan saus santan. Bahan A, yang terdiri dari tepung beras dan lain-lain dilakukan pencampuran. Selanjutnya ditambahkan santan, dan dan baking powder serta pasta pandan. Kemudian adonan dituang dalam cetakan dan ilakukan pengukusan selama 20 menit dengan api yang besar. Kemudian dilanjutkan pengukusan 10 menit pada api yang kecil, didinginkan, dan dihasilkan kue mangkok. Untuk pembuatan saus santan, santan kekentalan sedang dan daun pandan dimasak. Kemudian ditambahkan maizena dan garam, kemudian disaring, dipanaskan kembali, dan didinginkan. Saus santan kemudian dituang ke atas kue mangkok yang sudah matang.

Untuk menilai efektivitas kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dilakukan evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra yang berpartisipasi dalam kegiatan tersebut. Pengukuran dilakukan dengan menggunakan metode penilaian berbasis skor (*scoring method*) sebagaimana dijelaskan oleh (Jati et al., 2025). Jumlah responden dalam kegiatan ini ada 24, nilai yang tercantum adalah rata-rata rekap pengetahuan mitra hasil kuesioner, maupun ketrampilan mitra hasil observasi. Hasil pengukuran disajikan pada Tabel 2, yang menunjukkan adanya peningkatan pada aspek pengetahuan dan keterampilan mitra setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dibandingkan dengan kondisi sebelum pelaksanaan. Pengetahuan mitra tentang CPPB meningkat dari 2,4 menjadi 4,7, tentang produk inovasi dari 3,9 menjadi 4,8. Pengetahuan mengenai tahap krusial juga meningkat dari 1,2 menjadi 4,5. Keterampilan pembuatan onde-onde meningkat dari 2,0 menjadi 4,4 dan kue mangkok dari 2,2 menjadi 4,5. Dari hasil ini dapat dilihat bahwa kenaikan terbesar ada pada pengetahuan mengenai tahapan krusial pembuatan produk. Karena onde-onde dan kue mangkok merupakan jajanan tradisional yang tidak mudah untuk dibuat dan peserta seringkali gagal dalam pembuatan di tempat usaha. Selama proses pelatihan, partisipasi aktif dan antusiasme mitra terlihat jelas melalui diskusi interaktif dengan narasumber, yang mencakup topik mengenai praktik pengolahan pangan yang baik, teknik pembuatan produk, serta pengembangan varian produk di luar yang diberikan dalam pelatihan utama. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 6. Mitra dilatih bekerjasama dengan industri dan didampingi oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, sehingga yang dilakukan tidak hanya melihat demonstrasi tetapi peserta juga melakukan praktek pembuatan produk. Setelah selesai acara pelatihan, dilanjutkan dengan foto bersama. Selain itu, kegiatan berjalan dengan dinamis dan produktif berkat adanya pendampingan intensif dari tim pelaksana, termasuk mahasiswa yang turut berkontribusi dalam proses fasilitasi dan interaksi dengan mitra.

Tabel 2. Pengukuran pengetahuan/ketrampilan mitra

No	Parameter	Sebelum	Sesudah
1	Pengetahuan mitra tentang CPPB	2,4	4,7
2	Pengetahuan mitra tentang produk yang dibuat	3,9	4,8
3	Pengetahuan mengenai tahapan krusial dalam pembuatan produk	1,2	4,5
4	Ketrampilan pembuatan produk Onde-onde pelangi	2,0	4,4
	Kue mangkok santan	2,2	4,5



Gambar 6. Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Abdimas

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra UMKM dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) serta dalam produksi jajanan tradisional inovatif, yaitu onde-onde pelangi dan kue mangkok santan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan skor pengetahuan dan keterampilan yang signifikan setelah pelatihan dibandingkan sebelum kegiatan. Pengetahuan mitra tentang CPPB meningkat dari 2,4 menjadi 4,7, tentang produk inovasi dari 3,9 menjadi 4,8. Pengetahuan mengenai tahap krusial juga meningkat dari 1,2 menjadi 4,5. Keterampilan pembuatan onde-onde meningkat dari 2,0 menjadi 4,4 dan kue mangkok dari 2,2 menjadi 4,5. Ke depan, kegiatan ini dapat dikembangkan melalui program lanjutan berupa pendampingan usaha, pelatihan manajemen keuangan, dan inovasi kemasan produk agar UMKM lebih siap bersaing dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya telah memberi dukungan **finansial** terhadap pengabdian ini melalui skema penelitian internal dana Fakultas Teknologi Pertanian tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Arwin, A., & Yuliana, Y. (2023). Upaya Peningkatan Penjualan Umkm Onde Mutiara Medan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka (Jpmb)*, 2(1), 22–30. <https://doi.org/10.58266/Jpmb.V2i1.68>
- Barragán-Martínez, L. P., Román-Guerrero, A., Vernon-Carter, E. J., & Alvarez-Ramirez, J. (2022). Impact Of Fat Replacement By A Hybrid Gel (Canola Oil/Candelilla Wax Oleogel And Gelatinized Corn Starch Hydrogel) On Dough Viscoelasticity, Color, Texture, Structure, And Starch Digestibility Of Sugar-Snap Cookies. *International Journal Of Gastronomy And Food Science*, 29, 100563. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100563>
- Budowle, R., Krszjanek, E., & Taylor, C. (2021). Students As Change Agents For Community–University Sustainability Transition Partnerships. *Sustainability*, 13(11), 6036. <https://doi.org/10.3390/Su13116036>
- Condessa, B. M. B., Da Silva, K. V., Da Silva, J. F. M., De Moraes, P. B., Leal Zimmer, F. M. A., De Almeida, A. F., Niculau, E. D. S., Nogueira, K. L., & Santos, C. C. A. D. A. (2022). Performance Of Wild *Saccharomyces* And Non- *Saccharomyces* Yeasts As Starter Cultures In Dough Fermentation And Bread Making. *International Journal Of Food Science & Technology*, 57(5), 3046–3059. <https://doi.org/10.1111/Ijfs.15633>
- Devi, S., Zhang, M., Ju, R., & Bhandari, B. (2021). Recent Development Of Innovative Methods For Efficient Frying Technology. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 61(22), 3709–3724. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1804319>
- Fatimah, A., Rahmi Sonya Putri, & Mrr. Lukie Trianawati. (2024). Gap Analysis Of Good Manufacturing Practices For The Household Industry (Cpbp-Irt) Implementation At Mn Sambal Msmes, Bogor. *Journal Of Applied Science, Technology & Humanities*, 1(5), 549–558. <https://doi.org/10.62535/PS46zj68>
- Faturrahman, R., Hariyani, Y. S., & Hadiyoso, S. (2023). Klasifikasi Jajanan Tradisional Indonesia Berbasis Deep Learning Dan Metode Transfer Learning. *Elkomika: Jurnal Teknik Energi Elektrik, Teknik Telekomunikasi, & Teknik Elektronika*, 11(4), 945. <https://doi.org/10.26760/Elkomika.V11i4.945>
- Gao, S., Hong, J., Liu, C., Zheng, X., Li, L., & Tian, X. (2022). Comparative Study Of Different Fermentation And Cooking Methods On Dough Rheology And The Quality

- Of Chinese Steamed/Baked Bread. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 46(2). <https://doi.org/10.1111/Jfpp.16221>
- Hidayati, F. (2022). Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (Cpbb-Irt). *Jurnal Endurance*, 6(3), 526–535. <https://doi.org/10.22216/Jen.V6i3.525>
- Jati, I., Meiliawati Yoshari, R., Rulianto Utomo, A., & Setijawaty, E. (2025). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Pengolahan Produk Pangan Bagi Mitra Orang Muda Katolik Dan Organisasi Wanita Katolik. *Smart Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 193–202. <https://doi.org/10.70427/Smartdedication.V2i2.195>
- Liu, R., Zhang, Y., Hu, H., Gan, T., & Huang, Z. (2023). Retrogradation Behavior Of Starch Dough Prepared From Damaged Cassava Starch And Its Application In Functional Gluten-Free Noodles. *International Journal Of Biological Macromolecules*, 236, 123996. <https://doi.org/10.1016/J.Ijbiomac.2023.123996>
- Ng, S., & Hasan, G. (2025). Analisis Strategi Penerapan Social Media Marketing Pada Umkm Tahu Tek 76 Lamongan Di Kota Batam. *Smart Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 60–71. <https://doi.org/10.70427/Smartdedication.V2i1.153>
- Noercahyono, A., Meirawan, R. F., & Syafei, A. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb-Irt) Di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kota Depok. *Jurnal Masyarakat Sehat Indonesia*, 2(02), 79–87. <https://doi.org/10.70304/Jmsi.V2i02.46>
- Rahmawati, A., Ayu Ngurah, I. G., & Febriana, R. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Oat Avena Sativa) Pada Pembuatan Kue Mangkok Terhadap Karakteristik Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Journal Of Comprehensive Science (Jcs)*, 2(8), 1283–1327. <https://doi.org/10.59188/Jcs.V2i8.467>
- Ren, X., Zhang, H., Lv, M., Fan, H., Liu, L., Wang, B., Hu, X., Shi, Y., Yang, C., Chen, F., & Sun, Y. (2024). Technology For Blending Recombined Flour: Substitution Of Extruded Rice Flour, Quantity Of Addition, And Impact On Dough. *Foods*, 13(18), 2929. <https://doi.org/10.3390/Foods13182929>
- Sun, X., Wu, S., Li, W., Koksel, F., Du, Y., Sun, L., Fang, Y., Hu, Q., & Pei, F. (2023). The Effects Of Cooperative Fermentation By Yeast And Lactic Acid Bacteria On The Dough Rheology, Retention And Stabilization Of Gas Cells In A Whole Wheat Flour Dough System – A Review. *Food Hydrocolloids*, 135, 108212. <https://doi.org/10.1016/J.Foodhyd.2022.108212>
- Turin, T. C., Lasker, M. A. A., Rahman, N., Rumana, N., & Chowdhury, N. (2023). ‘Engagement And Involvement Matrix’: A Co-Creation Blueprint For Inclusive Community Engaged Research And Knowledge Mobilisation. *Evidence Based Nursing*, 26(1), 4–9. <https://doi.org/10.1136/Ebnurs-2022-103644>
- Wahyu Suryadinata, Muhamad Lutfi Maulana, Jendro Diu, Dimas Taufiqurrahman, Ilham Raka Pratama, Rico Satria, & Naura Syahira. (2024). Analisis Kinerja Operasional Pada Umkm Martabak Nicco Narogong Kota Bekasi. *Wawasan : Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(3), 317–327. <https://doi.org/10.58192/Wawasan.V2i3.2321>
- Waifa Nurapriila, Sissah Sissah, & Marissa Putriana. (2023). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan Dan Variasi Menu Terhadap Kepuasan Konsumen Di Warung Umkm Minas Syukur Kambang. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi Dan Keuangan Syariah*, 1(4), 106–121. <https://doi.org/10.59059/Jupiekes.V1i4.428>
- Widiati, S., & Azkia, L. I. (2023). Strategi Pengembangan Usaha dan Peran Sertifikasi Halal Produk Pangan Lokal UMKM Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Tingkat

Rumah Tangga. *Sebatik*, 27(1), 398–406.
<https://doi.org/10.46984/sebatik.v27i1.2275>