

Pelatihan Pengolahan Makanan Berbasis Ikan untuk Meningkatkan Keterampilan Usaha Masyarakat Terdampak Bandara YIA

Oleh: Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd., Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd Dr. Siti Hamidah, M.Pd, Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr. Ir. Sugijono, M.Kes, Dra. Sri Palupi, M.Pd

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun ini bertujuan untuk memberi pelatihan pengolahan masakan berbasis ikan. Selama kegiatan pelatihan diungkap: (1) tanggapan peserta terhadap kegiatan pelatihan pengolahan masakan ikan; (2) keterampilan peserta pada saat praktik pengolahan masakan ikan; (3) minat peserta dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan.

Kegiatan PPM telah dilakukan pada tanggal 21 Juli 2020 di Laboratorium Boga UNY di Kampus Wates. Sasaran kegiatan adalah pemuda-pemudi di sekitar kampus Wates yang mendaftar secara online. Kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi dan kerja kelompok. Materi kegiatan PPM meliputi: (1) Pengetahuan pengolahan ikan; (2) tom yang goong; (3) fish Florentine; (4) nugget ikan; (5) kastengel ikan; (6) seni penyajian dan pengemasan masakan ikan.

Hasil PPM menunjukkan kegiatan pelatihan mendapat (1) respon positif, karena peserta mendapat tutorial memasak langsung dari ahlinya; (2) Keterampilan peserta pada saat praktik pengolahan masakan ikan sangat baik, masakan yang dibuat juga cukup mudah tetapi rasa enak dan layak menjadi makanan yang dijual kepada kaum millennial; (3) usaha pengolahan masakan sudah dikembangkan oleh 30% peserta dan berminat menambah usaha dari hasil pelatihan.

Kata Kunci: *tom yang goong; fish Florentine; nugget ikan; kastengel ikan*