



PELATIHAN PENGOLAHAN *DESSERT BOX MATCHA* LOKAL DARI DAUN SINGKONG SEBAGAI *CULINARY SIGNATURE* *PRODUCT* UMKM DI BAPPEDA KOTA DEPOK

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj^{1*}, Fristi Bellia Annishia², Lu'luwatin Rosdiana
Aprilia³

¹Seni Kuliner, Pengelolaan Perhotelan, Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia
christianamayang@polimedia.ac.id⁻¹, fristi.ba@polimedia.ac.id⁻², luluwatin@polimedia.ac.id⁻³

ABSTRAK

Abstrak: Pemekaran (UMKM) di Indonesia memiliki peran penting mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM menjadi tulang punggung perekonomian, menciptakan lapangan kerja, mengurangi tingkat kemiskinan, dan mendorong pemerataan ekonomi. Di tengah tantangan globalisasi dan digitalisasi, UMKM dihadapkan pada kebutuhan untuk meningkatkan daya saing, inovasi, dan adaptasi terhadap perubahan pasar. UMKM Mapan di Bappeda Kota Depok membutuhkan *culinary signature product* untuk ciri khas di UMKM Mapan Bappeda Depok. Bubuk daun singkong memiliki kemiripan rasa dengan matcha bahan import. Tujuan pengabdian ini untuk memaksimalkan pemanfaatan bahan lokal daun singkong secara nilai ekonomis dikombinasikan dengan *boomingnya dessert box* sekaligus memberikan *culinary signature product*. Metode pelatihan ini adalah praktikkum *hands on methods*, dengan mitra UMKM Mapan Depok, jumlah peserta 25 orang, evaluasi dilakukan dengan menilai hasil praktikkum dari berbagai aspek sensori dan manajemen kerja. Hasil pengabdian menunjukkan peserta pelatihan mendapatkan wawasan tentang pemanfaatan daun singkong, dan keterampilan pengolahan *dessert box matcha* lokal sesuai target, selain itu prodak pelatihan dapat digunakan sebagai prodak unggulan di UMKM Mapan.

Kata Kunci: *Dessert Box, Matcha Lokal, Culinary Signature Product, UMKM*

Abstract: The expansion of MSMEs (UMKM) in Indonesia plays a crucial role in driving national economic growth by creating jobs, reducing poverty, and promoting economic equality. In the face of globalization and digitalization challenges, MSMEs must enhance competitiveness, innovation, and adaptability to market changes. Mapan MSMEs in Depok City, under the Bappeda, require culinary signature products to establish a unique identity. Cassava leaf powder, with a taste similar to imported matcha, is proposed as a local ingredient with economic value. The aim of the training is to maximize the use of cassava leaves in the popular dessert box trend, creating a distinctive culinary product. The hands-on training involved 25 participants from MSME Mapan Depok, with evaluations based on sensory and work management aspects. The results show that participants gained valuable insights and skills in processing cassava leaf-based matcha dessert boxes, which can be promoted as a flagship product of Mapan MSMEs.

Keywords: *Dessert Box, Local Matcha, Culinary Signature Product, MSME*

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai iklim tropis. hal tersebut, membuat negara ini memiliki potensi besar dalam memproduksi berbagai macam jenis tumbuhan dan tanaman daun singkong merupakan tanaman yang banyak dijumpai di Indonesia. Indonesia produsen terbesar ke empat di dunia dalam memproduksi tanaman singkong dengan pencapaian 19 sampai 20 juta ton per tahun di raih oleh negara Indonesia (Pramesti et al., 2018).

UMKM Bappeda Kota Depok sebelumnya belum memiliki *Culinary Signature Product* yang bisa dijadikan ciri khas di UMKM Bappeda Depok. Dilakukan penelitian akan pembuatan matcha lokal yang mana bahan tersebut didapat dari pangan lokal yaitu

daun singkong. Dibalik kepopuleran matcha, ada harga yang terbilang tinggi. Pemanfaatan bahan lokal seperti daun singkong menjadi nilai ekonomis tersendiri karena harga bubuk daun singkong lebih murah dibandingkan dengan harga bubuk matcha. Dengan adanya Dessert Box Matcha Lokal. Selain UMKM bisa menjual dengan harga yang terjangkau, Bappeda Kota Depok dapat mendukung salah satu program pemerintah yaitu optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal, dimana dalam pentingnya dilaksanakan pengabdian ini berupa pelatihan pemanfaatan daun singkong.

Di Indonesia manfaat utama yang dimiliki daun singkong yaitu sebagai sumber kalori pangan. Selain itu, terdapat kandungan flavonoid sebagai antioksidan, triterpenoid, saponin, tanin dan vitamin C. (N.K, Warditiani; L.P.F, Larasanty; I, 2015). Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Dharmadewi, 2020) mengenai analisis kandungan klorofil yang di uji cobakan kepada 3 sampel daun yaitu bayam, selada dan daun singkong mendapatkan hasil bahwa kandungan klorofil lebih tinggi ditemukan pada daun singkong dibandingkan dengan bayam ataupun selada. Hasil penelitian tersebut, menyatakan bahwa daun singkong bisa dijadikan sebagai bahan food supplement (Dharmadewi, 2020).

Kebijakan pemerintah terkait pembatasan impor bubuk matcha dapat diarahkan untuk menggantikan produk impor tersebut dengan produk lokal, seperti bubuk daun singkong. Bubuk daun singkong memiliki potensi besar sebagai alternatif yang ramah lingkungan dan lebih terjangkau dibandingkan matcha, terutama karena singkong adalah salah satu tanaman yang mudah dibudidayakan di Indonesia. Selain itu, bubuk daun singkong mengandung sejumlah nutrisi yang baik untuk kesehatan, termasuk serat, protein, dan berbagai vitamin, yang bisa menjadi daya tarik bagi pasar yang mengutamakan produk alami dan bergizi tinggi. Dengan mendorong pengembangan industri pengolahan daun singkong, pemerintah dapat menciptakan lapangan kerja baru, memperkuat ketahanan pangan nasional, serta mengurangi ketergantungan terhadap impor bahan baku seperti bubuk matcha. Kebijakan ini juga sejalan dengan agenda kemandirian ekonomi dan keberlanjutan lingkungan, karena daun singkong merupakan bahan lokal yang melimpah dan dapat diperoleh secara murah tanpa menguras sumber daya impor. (Sari, A.P; Fauziah, 2020).

Berdasarkan hasil pengabdian sebelumnya yang dilakukan oleh (Mufidah et al., 2021) pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar lokal mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta memberikan dampak positif lainnya. Pengabdian masyarakat tersebut berfokus pada pengolahan bahan-bahan lokal yang mudah didapat, sehingga masyarakat tidak hanya bisa mengurangi ketergantungan pada bahan impor, tetapi juga dapat mengembangkan produk-produk berbasis bahan lokal yang kompetitif di pasar. Selain itu, pelatihan ini juga mendorong optimalisasi peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam meningkatkan ekonomi lokal. Melalui pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan produk lokal, diharapkan mampu menumbuhkan kreativitas dan inovasi dalam pengembangan usaha, sehingga tercipta produk bernilai tambah tinggi yang dapat bersaing di pasar nasional maupun internasional. Hal ini sejalan dengan kebijakan pemerintah yang mendorong pengurangan impor dan kemandirian pangan, serta membuka peluang lebih besar bagi masyarakat untuk memanfaatkan sumber daya lokal dengan optimal.

Pelatihan pengolahan dessert box berbahan dasar lokal menjadi salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pemberdayaan ekonomi, terutama melalui Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Berdasarkan penelitian sebelumnya, pelatihan yang berfokus pada pemanfaatan bahan lokal dalam pembuatan dessert box dapat memberikan manfaat ganda. Di satu sisi, bahan lokal seperti singkong, kelapa, atau tepung tapioka mudah didapat dan lebih murah dibandingkan bahan impor. Di sisi lain, penggunaan bahan lokal dalam produk makanan yang kekinian seperti dessert box dapat menarik minat konsumen, khususnya di kalangan

muda yang selalu mencari inovasi baru dalam dunia kuliner. Pelatihan ini juga berfungsi sebagai langkah untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam pengolahan produk lokal yang bernilai tambah tinggi. Selain itu, dengan mengurangi ketergantungan pada bahan impor, UMKM dapat mengurangi biaya produksi dan meningkatkan margin keuntungan. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas, serta membuka peluang ekspor bagi produk-produk kuliner berbasis bahan lokal. (Amalia et al., 2023).

Tujuan pengabdian masyarakat ini diantaranya didapatkannya pengetahuan mengenai optimalisasi bahan pangan local, optimasinya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan prodak populer yaitu dessert box, UMKM di Bappeda Depok memiliki *culinary signature product* yang bermanfaat bagi eksistensi dan pemekaran UMKM di Bappeda Kota Depok.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan pengolahan produk makanan. Pada tahap awal, yaitu persiapan dilaksanakan dengan membuat proposal pengabdian masyarakat, mengurus izin dan mempersiapkan materi, setelah materi disiapkan dan sudah ditentukan tanggal kegiatannya, peserta diberikan materi secara penjelasan dengan presentasi dari narasumber sebagai penguatan untuk memahami dan mengerti langkah pengolahan dessert box dari matcha lokal. Pemberian materi yang kemudian diberikan adalah mendemonstrasikan prosedur pengolahan *dessert box* matcha lokal. Setelah kegiatan dilaksanakan, kemudian dilakukan evaluasi dan pembuatan laporan pengabdian masyarakat.

Profil mitra dalam pengabdian masyarakat ini adalah UMKM dibawah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kota Depok (Bappeda Kota Depok) yaitu UMKM Mapan. UMKM Mapan adalah UMKM Mandiri Pancoran Mas (Mapan) Depok adalah suatu organisasi pengusaha / pelaku usaha mikro kecil dan menengah di wilayah kecamatan Pancoran Mas Depok, Jawa Barat. UMKM Mapan meliputi beberapa UMKM di wilayah kelurahan di kecamatan Pancoran Mas Depok yaitu: Kelurahan Pancoran Mas, Kelurahan Depok, Kelurahan Depok Jaya, Kelurahan Rangkapan Jaya, Kelurahan Rangkapan Jaya Baru, Kelurahan Mampang. UMKM Mapan Pancoran Mas Depok mempunyai tugas yaitu mencetak 4.000 wirausaha di kecamatan Pancoran Mas, menjadi wadah sinergitas antar para pelaku usaha di kecamatan Pancoran Mas, memperluas pemasaran bagi para pelaku usaha di kecamatan Pancoran Mas, meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian pelaku usaha di kecamatan Pancoran Mas, mengadakan pembinaan bagi calon pengusaha baru di lingkungan kecamatan Pancoran Mas, menjadi fasilitator pelatihan dan informasi dunia usaha. Pada pelaksanaan pelatihan dihadiri oleh 25 peserta dari pelaku UMKM Kuliner.

Tahapan persiapan diantaranya melakukan koordinasi dengan Kepala Bappeda Kota Depok dan Koordinator Pengembangan UMKM. Sebelum merencanakan solusi untuk pelatihan pengolahan dessert box matcha lokal, diperlukan koordinasi dengan Kepala Bappeda Kota Depok dan Koordinator Pengembangan UMKM. Penyampaian maksud dan tujuan ini berupa surat resmi dan pemberian proposal kegiatan. Dilanjutkan dengan mempersiapkan materi, prosedur pelaksanaan dan koordinasi dengan tim lapangan (Koordinator Pengembangan UMKM Bappeda Kota Depok).

Tahapan pelaksanaan dilakukan dengan mendata pelatihan. Dalam hal ini peserta yang di jaring adalah penggerak UMKM di bidang kuliner, pembukaan kegiatan, dilanjutkan dengan menyajikan materi menggunakan metode presentasi dimana peserta pelatihan menerima materi secara pasif atau metode ceramah (*lecture*), metode *hand-ons methods*, yakni metode yang mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan. Metode *group building*, dimana pelatihan pengolahan

dilakukan secara berkelompok peserta saling bekerjasama, membentuk kerja tim dan hubungan interpersonal (Hadinata, 2015).

Tabel 1. Solusi Kegiatan dan Metode Pelatihan

No.	Solusi Kegiatan	Metode
1.	Materi pengetahuan pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu daun singkong hingga menjadi matcha lokal	Ceramah, presentasi dan tanya jawab
2.	Pemberian pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan Dessert Box Matcha Lokal	Ceramah, presentasi tanya jawab, demonstrasi
3.	Pelatihan pengolahan <i>dessert box</i> matcha lokal dari daun singkong sebagai <i>culinary signature product</i>	Praktik dengan metode <i>hand-ons methods</i> dan <i>group building</i>

Tahapan evaluasi melakukan penilaian terkait hasil praktek pelatihan, melakukan observasi dan tanya jawab tentang materi dan hasil praktek untuk mengetahui tips dan trik pengolahan produk serta gambaran rencana kedepannya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN (JGN LUPA MASUKKIN GAMBAR)

1. Proses Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan. Tahapan awal yaitu persiapan berupa uji coba prototype tahap 1, dilanjutkan ujicoba prototype tahap 2, tahap kedua tim pengabdian bersama P3M Polimedia melakukan koordinasi pengabdian kepada masyarakat secara general dengan menemui pihak Bappeda Depok yaitu Kepala Bidang Penelitian, Pengembangan dan Inovasi pada Bappeda Kota Depok. Dilanjutkan dengan ketua tim pengabdian melakukan koordinasi teknis pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan menemui pihak Ketua UMKM Mapan pertemuan ini dilakukan dengan intisari berupa koordinasi teknis terkait Pelatihan Pengolahan *Dessert Box Matcha* Lokal dari Daun Singkong sebagai *Culinary Signature Product* UMKM di Bappeda Kota Depok. Koordinasi ini meliputi ketentuan peserta pelatihan, bahan dan peralatan yang digunakan, serta waktu dan lokasi pelaksanaan. Pada pertemuan ini dihadiri Ketua Pengabdian dan beberapa anggota UMKM Mapan.



Gambar 1. Pembuatan Prototype produk Pelatihan



Gambar 2. Koordinasi General dengan Bappeda Kota Depok



Gambar 3. Koordinasi Teknis dengan UMKM Mapan Depok

Tahap ketiga meliputi persiapan teknis diantaranya pencetakan label dan benner pelatihan, pembelian dan penimbangan bahan-bahan pelatihan. Penimbangan bahan dilakukan tim pengabdian untuk mengefisienkan waktu pelaksanaan pelatihan. Sehingga peserta pelatihan bisa langsung fokus pada pengolahan.



Gambar 4. Proses Persiapan Timbang Bahan Pelatihan oleh Tim Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tahap ke empat masuk ke hari pelaksanaan yang diawali dengan pembukaan acara pelatihan dan sambutan dari Camat Kecamatan Pancoran Mas. Pada kegiatan awal dilanjutkan dengan materi teori tentang pemanfaatan daun singkong dalam materi ini jelaskan daun singkong digunakan sebagai bahan baku untuk memperkaya produk pangan dengan protein dan serat. Penelitian menunjukkan bahwa tepung daun singkong dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi makanan olahan seperti roti, kue, dan produk mi. (Adegunwa, M. O., Adebowale, A. A., Bakare, H. A., & Adenekan, 2020).

Bubuk daun singkong adalah bubuk yang dihasilkan dari daun tanaman yang dikeringkan dan kemudian digiling halus. Bubuk daun singkong memiliki beberapa kesamaan dengan matcha, terutama dalam hal cara produksinya dan manfaat kesehatannya, meskipun kedua bahan ini berasal dari tanaman yang berbeda dan memiliki karakteristik unik masing-masing. Persamaan dengan

matcha dapat dilihat dari proses pembuatannya yang mana bubuk daun singkong dibuat dengan mengeringkan daun segar kemudian menggilingnya hingga menjadi bubuk halus. Proses ini memastikan bahwa nutrisi yang terdapat dalam daun tetap terjaga, memberikan manfaat kesehatan. Selain itu, bubuk daun singkong kaya akan antioksidan, protein, serat, dan vitamin, mirip dengan matcha yang juga dikenal karena kandungan antioksidannya yang tinggi (terutama katekin) serta asam amino seperti L-theanine. (Nwosu, L. C., & Ogueke, 2020). Dalam industri kuliner bubuk daun singkong digunakan untuk bahan tambahan makanan dan minuman, misalnya pengganti matcha pada cake, kopi dan smoothies. Penggunaannya menghasilkan warna hijau alami. (Towo, E. E., & Minja, 2017). Setelah materi selesai dilanjutkan dengan penjelasan teknis pelaksanaan praktikkum pelatihan. Disini peserta diberikan penjelasan tentang isi resep dari bahan-bahan yang akan digunakan dan metode pengolahan, dilanjutkan instruksi langsung dari Narasumber.



Gambar 5. Pemberian Materi Teori Pemanfaatan Daun Singkong



Gambar 6 Pemberian Penjelasan Teknis Pelaksanaan Pelatihan

Tahapan selanjutnya yaitu tahapan kelima, pelatihan di *handle* oleh Narasumber / Instruktur yang mengarahkan langsung proses pelaksanaan pelatihan. Dari semua peserta yang hadir dibentuk tim yang beranggotakan 4 (empat) orang. Masing-masing tim diminta kompak dalam langkah-tiap langkah proses pengolahan *Dessert Box Matcha Lokal* berdasarkan instruksi dari Narasumber / Instruktur.



Gambar 7. Instruksi *step by step* oleh Narasumber / Instruktur

Penggunaan bahan utama seperti tepung, gula, mentega, telur, dan bahan pengembang yang segar dan berkualitas tinggi. Tepung yang digunakan biasanya adalah tepung terigu dengan protein sedang dalam pada pelatihan ini menggunakan tepung segitiga biru menciptakan *base cake* bertekstur lembut. Mentega yang dipakai harus dicairkan terlebih dahulu karena *base cake* pada pengolahan ini adalah dengan metode sponge. (Nyam, K. L., & Leong, 2015).

Peralatan yang digunakan meliputi peralatan mixer, spatula, loyang, dan oven. Loyang perlu diolesi dengan mentega dan diberi sedikit taburan tepung atau menggunakan kertas roti untuk mencegah adonan menempel.



Gambar 8. Proses pembuatan *base cake* oleh peserta pelatihan

Pengolahan *sponge cake* dimulai dari pengocokan telur, telur yang digunakan merupakan telur utuh, yang mana tidak memisahkan kuning dan putihnya dikocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan berubah warna menjadi pucat. Pengocokan ini bertujuan untuk menginkorporasi udara ke dalam adonan, yang akan memberikan struktur dan volume pada cake. Kemudian dilanjutkan dengan pencampuran gula, pada pelatihan ini gula yang digunakan adalah gula pasir ditambahkan secara bertahap selama proses pengocokan. Gula membantu menstabilkan buih telur yang terbentuk sehingga adonan tidak mudah kempes. Proses ini berlangsung hingga campuran mencapai tahap pita (*ribbon stage*), di mana ketika mixer diangkat, adonan jatuh dalam bentuk pita yang masih meninggalkan jejak. (Figueroa, L. E., & Genovese, 2018).

Tahapan selanjutnya dilakukan pencampuran bahan kering, dalam hal ini mencampurkan tepung terigu dan bubuk daun singkong tepung yang telah diayak ditambahkan secara perlahan ke dalam campuran telur dan gula. Tepung biasanya diaduk menggunakan spatula dengan teknik lipat (*folding*) untuk mencegah adonan kehilangan udara yang telah dimasukkan sebelumnya. Proses pengadukan

harus dilakukan dengan hati-hati agar tidak merusak struktur buih yang telah terbentuk. (Colicchio, M., Piazza, L., & Vittadini, 2017). Selanjutnya dilakukan pencampuran lemak dalam hal ini menggunakan margarine yang telah dicairkan dan dipastikan dalam kondisi dingin atau suhu ruang. Lemak biasanya ditambahkan di akhir proses pencampuran untuk menjaga kestabilan adonan. Lemak ini harus ditambahkan dengan cara melipatnya perlahan ke dalam adonan untuk menghindari penurunan volume. (Cappa, C., Lucisano, M., & Mariotti, 2016). Tahapan terakhir dari *base cake* yaitu pemanggangan adonan *sponge cake* yang sudah tercampur rata segera dituangkan ke dalam loyang dan dipanggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya. Oven harus dalam kondisi suhu yang stabil, biasanya sekitar 175°C dipanggang selama 20 menit, agar cake mengembang dengan baik. Cake sudah matang ketika bagian atasnya berwarna keemasan dan elastis saat ditekan ringan. (Salas, J. J., Bootello, M. A., & Martínez-Force, 2018).



Gambar 9 Proses pelapisan ganache sebagai *assembly* pada layer standart prodak *dessert box*

Pada layer kedua dilakukan pembuatan cream dengan campuran cream cheese dan cooking cream yang dimixer hingga mengental. Layer paling atas dibuat dengan *ganache matcha* lokal dalam hal ini bahan yang digunakan adalah *cooking cream*, *white chocolate* dan bubuk daun singkong sebagai pengganti matcha impor. Setelah semua layer selesai dibuat dilanjutkan dengan tahapan *assembly* yaitu dilakukan dengan memotong *sponge cake* sesuai ukuran box yang akan digunakan, belah menjadi 2 bagian dengan hasil jadi 6 box. Tata dalam box dessert ukuran 10 x 10 cm, splitkan cream di atasnya, sampai rata. Letakkan kembali belahan *sponge cake* yang kedua, ulangi dengan memberi cream di atasnya. Tuang ganache daun singkong, ratakan permukaannya, eri topping crumble dll (sesuai kreasi). Simpan dikulkas / *cooler box*, setelah set. Beri label stiker.



Gambar 10. Hasil Jadi Dessert Box Matcha Lokal yang Dibuat oleh Peserta Pelatihan

Setelah selesai semua tahap tim pengabdian memberikan evaluasi hasil pelatihan dan apresiasi. Selanjutnya ditutup dengan penyerahan Buku Panduan Mitra.



Gambar 11. Simbolis Penyerahan Buku Panduan Mitra oleh Ketua Pengabdian

Peserta pelatihan yaitu anggota UMKM Mapan mendapatkan tambahan pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan dessert box berbahan dasar daun singkong (matcha lokal). Tujuan lain yang tercapai yaitu memberikan gambaran *signature product* yang nantinya menjadi produk unggulan UMKM Mapan.

2. Monitoring dan Evaluasi

Dalam monitoring lebih banyak dilakukan dalam bentuk observasi berupa penilaian hasil praktek dari masing-masing kelompok yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan. Dilanjutkan dengan melakukan tanya jawab hasil praktek, kuis, dan analisa agar produk yang dihasilkan minim kegagalan. Presentasi peningkatan cenderung tinggi, hal ini dibuktikan pada saat materi teori sebelum pelatihan dimulai peserta masih awam dengan gambaran dessert box matcha lokal yang dihasilkan, setelah melaksanakan praktek peserta menjadi paham akan proses pengolahannya. Hal ini dibuktikan dengan kemampuan menjawab kuis dari 9 dari 10 pertanyaan semua terjawab dengan baik.

3. Kendala yang dihadapi dan Solusi

Pelatihan pengolahan dessert box matcha lokal pada UMKM Mapan Bappeda Kota Depok bisa menghadapi berbagai hambatan atau kendala, diantaranya seperti kurangnya pemahaman dasar, peserta memiliki pengetahuan atau keterampilan dasar yang berbeda-beda ada yang memiliki *basic cooking* ada yang memiliki *basic baking*. Hal ini bisa membuat pelatihan tidak merata karena ada yang terlalu lambat atau terlalu cepat memahami materi.

Keterbatasan Alat dan Bahan dikarenakan alat yang disewa terbatas, tidak semua peserta memiliki akses ke alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat *dessert box*. Variasi tingkat kesulitan, di tiap layer antara pembuatan sponge, cream dan *ganache* memiliki tingkat kesulitan tersendiri, beberapa peserta sulit membedakan metode pembuatan cream dan pembuatan *ganache*.

Motivasi dan disiplin peserta dapat dilihat pada keberhasilan pelatihan sangat bergantung pada motivasi dan disiplin peserta. Peserta yang kurang bersemangat atau tidak disiplin mungkin tidak dapat mengikuti pelatihan dengan

baik. Selain itu perbedaan selera dan kreativitas, berdasarkan observasi pada pelatihan ditemukan adanya aspek kreativitas dan selera yang subjektif. Peserta mungkin mengalami kesulitan dalam menyesuaikan hasil karyanya dengan standar atau ekspektasi yang ditetapkan oleh narasumber/instruktur.

Solusi yang dapat dilakukan diantaranya pemberian materi dasar secara bertahap, penyediaan alat dan bahan alternatif, meningkatkan motivasi dan disiplin peserta, fleksibilitas dalam penilaian kreativitas.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan ini telah memberikan dampak positif sejumlah 90% terhadap pengetahuan optimalisasi bahan pangan lokal, khususnya daun singkong, meningkatnya pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk populer *dessert box* dengan matcha lokal yaitu bubuk daun singkong bagi pelaku UMKM di Bappeda Kota Depok. Sebagai rekomendasi, pelatihan lanjutan diperlukan untuk meningkatkan variasi produk berbasis pangan lokal, atau mempedalam pemanfaatan bubuk daun singkong dengan dibuat produk lain yang sesuai dengan kebutuhan UMKM Mapan Bappeda Kota Depok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF atas dukungan dan pendanaan yang diberikan untuk kegiatan pengabdian ini. Dukungan tersebut sangat berperan penting dalam kelancaran pelaksanaan kegiatan ini, sehingga dapat berjalan dengan baik dan mencapai hasil yang diharapkan.

DAFTAR RUJUKAN

- Adegunwa, M. O., Adebawale, A. A., Bakare, H. A., & Adenekan, M. E. (2020). Quality evaluation of wheat-based dough products incorporated with cassava leaf powder. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(3), 223–238.
- Amalia, F. R., Tyas, I. C., & Maharani, N. (2023). Pelatihan Pembuatan Dessert Box Sehat Berbahan Dasar Tahu Untuk Ibu-Ibu PKK Desa Labanasem dalam Rangka Mendukung UMKM. *Madaniya*, 4(4), 1676–1680. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/605>
- Cappa, C., Lucisano, M., & Mariotti, M. (2016). Influence of batter ingredients and thermal profile on the volume of gluten-free sponge cakes. *LWT - Food Science and Technology*, 73, 412–418.
- Colicchio, M., Piazza, L., & Vittadini, E. (2017). Role of batter consistency and egg white structure in sponge cake volume. *Food Hydrocolloids*, 63, 453–459.
- Dharmadewi, A. . I. M. (2020). Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 9(2), 171–176. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.4299383>
- Figuroa, L. E., & Genovese, D. B. (2018). Foam stability and physical properties of egg white and whey protein isolate foams. *Journal of Food Engineering*, 228, 1–9.
- Hadinata, R. (2015). ANALISIS METODE PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA DI CV X. *Jurnal AGORA*, 3(2), 475–478. <https://media.neliti.com/media/publications/36379-ID-analisis-metode-pelatihan-dan-pengembangan-sumber-daya-manusia-di-cv-x.pdf>
- Mufidah, L., Sulistiyani, T., Rachmawati, E., & Stj, R. C. M. A. (2021). Pelatihan Olahan Singkong dan Pisang untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa Wonotopo. *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(1), 66–74.
- N.K, Warditiani; L.P.F, Larasanty; I, D. (2015). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol 70% Daun Singkong (Manihot (Manihot Utilissima Pohl) Terhadap Kadar Gula Darah Mencit Jantan Galur Balb/C Yang Diinduksi Aloksan. *Jurnal Farmasi Udayana*. <https://media.neliti.com/media/publications/279700-pengaruh-pemberian-ekstrak-etanol->

- Nwosu, L. C., & Ogueke, C. C. (2020). Comparative evaluation of the chemical composition and phytochemical properties of cassava (*Manihot esculenta*) and fluted pumpkin (*Telfairia occidentalis*) leaves. *African Journal of Food Science*, *14* (6), 132–139.
- Nyam, K. L., & Leong, T. S. H. (2015). Cake baking using different fats and oils: A review on structural, textural and sensory properties. *Journal of Food Science and Technology*, *52* (10), 6485–6493.
- Pramesti, F. S., Rahayu, E. S., & Agustono, A. (2018). ANALISIS DAYA SAING UBI KAYU INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, *14*(1), 1. <https://doi.org/10.20961/sepa.v14i1.21034>
- Salas, J. J., Bootello, M. A., & Martínez-Force, E. (2018). Influence of baking conditions on the textural and sensory properties of sponge cakes. *Journal of Food Engineering*, *234*, 1–8.
- Sari, A.P; Fauziah, D. (2020). Potensi Daun Singkong Sebagai Alternatif Pengganti Bahan Pangan Impor: Analisis Nutrisi dan Peluang Pasar. *Jurnal Agrobisnis Dan Teknologi Pangan*, *15*(1), 55–68.
- Towo, E. E., & Minja, J. N. (2017). Nutritional quality and bioavailability of protein from cassava leaf powder. *Food Science & Nutrition*. *Food Science & Nutrition*, *5*(1), 93–99.