

PEMANFAATAN MEDIA *FLIPCHART* VARIASI OLAHAN IKAN BANDENG DAN UDANG UNTUK MENUMBUHKAN WIRAUSAHA BIDANG BOGA (*FOODPRENEUR*) PADA REMAJA

Yeni Yulianti^{1*}, Guspri Devi Artanti², Dyah Ayu Kensasmi Putri³, Fildzah Zharifah Nur Sabrina⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta

*email korespondensi: yeni.yulianti@unj.ac.id

<https://doi.org/10.24071/aa.v8i1.9627>

dikirimkan 25 Agustus 2024; diterima 14 Maret 2025

Abstract

The flipchart media is used to improve the entrepreneurial skills of students of SMAN 1 Muara Gembong, supporting school programs such as entrepreneurship and the Pancasila Student Profile Strengthening Project (P5). The instrument used was a questionnaire to assess the quality of training media and satisfaction with the implementation of activities. The method used was training with data analysis of quantitative descriptive techniques. Product trials were conducted at the Processing Laboratory of the Catering Study Programme, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, to find the best product formulation for fishrimp seaweed roll, fish finger, fish gyoza, fish egg roll, fish cake, milkfish spring roll, fried noodles, milkfish croquette, and serundeng talam cake. The media used was a flipchart containing information about milkfish, entrepreneurship, selling price calculation, processed product recipes, packaging examples, and labels. The training was attended by 30 students, the vice principal, teacher representatives, and school canteen managers. The quality assessment of the training media was 100% positive, with a satisfaction rating of 76.89% stating very satisfied, 18.603% stating satisfied, and 4.05% stating moderately satisfied from a total of 30 participants. The flipchart media can be used to increase the youth's knowledge and skills, foster creativity in product innovation, and encourage entrepreneurial spirit, especially about processed milkfish and shrimp variations.

Keywords: economical and nutritious food, flipchart media, local food, Muara Gembong, young entrepreneur

PENDAHULUAN

Kecamatan Muara Gembong terletak di Kabupaten Bekasi, Jawa Barat, Indonesia. Kecamatan ini merupakan kecamatan paling ujung pada Kabupaten Bekasi, berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Teluk Jakarta di barat, Kabupaten Karawang di timur, dan Kecamatan Babelan di selatan (Wikipedia). Dengan luas 154,6 km², Kecamatan Muara Gembong terdiri dari enam desa: Desa Pantai Mekar, Desa Pantai Sederhana, Desa Jayasakti, Desa Pantai Harapan Jaya, Desa Bakti, dan Desa Pantai Bahagia. Kecamatan Muara Gembong berada di 5° 57' 1,0'' – 6° 2' 24,5'' Lintang Selatan dan 107° 1' 29,6'' – 107° 5' 59,6'' Bujur Timur. Berdasarkan letak geografisnya, mata pencaharian 90% penduduk Muara Gembong berada pada sektor perikanan. Selain itu, iklim dan jenis tanah yang berbeda menjadikan mata pencaharian sebagai petani tambak sangat diminati oleh penduduknya. Harga rata-rata hasil budidaya tambak (udang, bandeng, dan rumput laut) yang cukup tinggi adalah faktor lain yang mendorong perkembangan pertanian tambak.

Kecamatan Muara Gembong memiliki potensi berlimpah untuk hasil tambak ikan bandeng dan udang. Warga sekitar umumnya menjual ikan dan udang tangkapan dalam kondisi segar karena ikan yang telah melewati umur simpan akan rusak. Apabila dimanfaatkan dengan baik, hasil tambak dapat meningkatkan produktivitas serta penghasilan bagi para ibu rumah tangga di Kecamatan Muara Gembong. Potensi hasil tambak belum dimanfaatkan sepenuhnya oleh masyarakat, seperti dijual dalam kondisi segar dan dikonsumsi untuk kebutuhan rumah tangga. Untuk mengatasi masalah tersebut, diperlukan solusi berupa penanganan hasil tambak yang baik. Penanganan ini bertujuan agar produk tambak memiliki daya simpan yang lebih lama, sehingga kualitasnya tetap terjaga dan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi, meningkatkan nilai ekonominya.



Berdasarkan survei yang dilakukan di kantin SMAN 1 Muara Gembong, jajanan yang tersedia umumnya belum memperhatikan aspek kesehatan dan kebersihan. Selain itu, pemanfaatan pangan lokal setempat juga belum dioptimalkan. Padahal, siswa sekolah telah diberi pengetahuan tentang kewirausahaan melalui mata pelajaran dan penerapan P5 (Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila), tetapi masih banyak siswa belum memahami cara mengolah dan menjual pangan lokal yang inovatif dan sehat.

Pelatihan atau penyuluhan dapat menjadi salah satu cara efektif untuk menyampaikan pesan atau pengetahuan kepada masyarakat, termasuk siswa. Efektivitas pelatihan akan meningkat jika dilakukan dengan alat bantu seperti media cetak, media elektronik, media papan, dan media hiburan (Bagaray et al., 2016). *Booklet* dan *flipchart* merupakan salah satu bentuk media cetak yang dapat digunakan sebagai alat bantu untuk menyampaikan informasi pelatihan. Media *booklet* dan *flipchart* merupakan contoh media cetak yang umum digunakan karena dianggap lebih mudah dibuat, efektif, dan praktis dibawa sehingga sangat sesuai digunakan dalam kegiatan penyuluhan atau pelatihan (Natassa & Siregar, 2021). Lebih lanjut, penyuluhan menggunakan media *flipchart* dan metode ceramah terbukti dapat meningkatkan pengetahuan secara signifikan. Sebuah penelitian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 17,6% setelah dilakukan penyuluhan. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan media mempunyai peran penting dalam menunjang kegiatan penyuluhan (Kusumawardani et al., 2012).

Di kalangan remaja, minat remaja terhadap wirausaha di bidang boga (*foodpreneur*) semakin berkembang seiring dengan tren kuliner yang inovatif dan beragam. Namun, banyak remaja masih menghadapi keterbatasan dalam pengetahuan tentang variasi olahan bahan pangan lokal seperti ikan bandeng dan udang. Selain itu, keterbatasan pengetahuan tentang variasi olahan bahasan tersebut serta metode pembelajaran yang kurang menarik dapat membuat mereka sulit memahami dan mengembangkan keterampilan praktis di bidang kuliner.

Dengan demikian, permasalahan yang teridentifikasi di Kecamatan Muara Gembong antara lain: (1) kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi produk. Remaja umumnya belum memahami berbagai cara mengolah ikan bandeng dan udang menjadi produk bernilai jual tinggi. (2) Minimnya metode pembelajaran yang efektif. Materi yang disampaikan secara monoton tanpa media visual menarik cenderung sulit dipahami oleh remaja; (3) kurangnya motivasi berwirausaha. Banyak remaja yang belum memiliki pemahaman tentang potensi bisnis kuliner berbasis bahan lokal dan cara mengembangkannya. (4) Keterbatasan sarana edukasi yang praktis dan menarik. Media pembelajaran yang interaktif dan mudah diakses, seperti *flipchart*, belum dimanfaatkan secara optimal untuk menyampaikan materi kewirausahaan kuliner.

Mengacu pada situasi dan permasalahan yang teridentifikasi di Kecamatan Muara Gembong, yang akan difokuskan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini ialah potensi pangan lokal seperti ikan bandeng dan udang. Untuk membantu memecahkan masalah mitra dalam meningkatkan ekonomi masyarakat setempat dan pelaksanaan P5 melalui kegiatan wirausaha, diperlukan pengembangan media *flipchart* dan pembuatan berbagai produk makanan bernilai ekonomis dan bergizi berbasis pangan lokal melalui kegiatan penyuluhan yang akan diberikan pada program pengabdian kepada masyarakat. Dengan pemanfaatan media *flipchart* yang berisi variasi olahan ikan bandeng dan udang, diharapkan remaja dapat lebih memahami peluang usaha di bidang boga serta terdorong untuk mengembangkan kreativitas mereka sebagai calon *foodpreneur*.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian kepada masyarakat ditujukan untuk remaja yang diikuti oleh 30 siswa SMAN 1 Muara Gembong, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Muara Gembong dalam pengolahan variasi produk pangan lokal berupa hasil tambak ikan bandeng dan udang. Peningkatan keterampilan dan pengetahuan dilakukan melalui pelatihan dengan penggunaan media *flipchart* untuk memaksimalkan peningkatan dan kebermanfaatan pada siswa SMAN 1 Muara Gembong.

Secara umum, tahapan persiapan pelatihan ini adalah sebagai berikut.

1. Koordinasi.
Koordinasi dilakukan dengan Dekanat serta pihak sekolah. Penentuan keinginan dari pihak sekolah serta kesepakatan terkait peserta pelatihan, materi, instruktur, dan jadwal pelatihan dilakukan selama koordinasi.
2. Survei Lokasi.
Survei lokasi dilakukan oleh tim dan panitia untuk melihat kondisi lapangan tempat dilaksanakannya pelatihan.

3. Uji Coba Produk.

Uji coba produk olahan dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Prodi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sebanyak dua kali untuk mendapatkan formulasi produk variasi olahan pangan lokal dari ikan bandeng dan udang yang terbaik. Beberapa produk yang dibuat antara lain *fishrimp seafood roll*, *fish finger*, *fish gyoza*, *fish egg roll*, *fish cake*, lumpia ikan bandeng, sus goreng, kroket bandeng, dan kue talam serundeng ikan.

4. Pembuatan Media *Flipchart*.

Pembuatan materi dan pengembangan media *flipchart* yang digunakan pada peserta pelatihan melibatkan mahasiswa dalam proses desain. Media *flipchart* berisi gambar, informasi materi dan resep.

Proses pelaksanaan pelatihan ini dibagi ke dalam beberapa tahapan. Berikut adalah tahapan yang dilaksanakan dalam pelatihan tersebut.

1. Pemberian Materi.

Pemberian materi tentang produk olahan hasil tambang dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi, dan diskusi dengan narasumber, Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. dan Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd. selaku dosen Tata Boga.



Gambar 1. Pemberian Materi Berbantuan Media *Flipchart*

2. Diskusi.

Pada sesi diskusi, beberapa pertanyaan terlontar dari peserta terkait media *flipchart*, variasi olahan pangan lokal yang terdapat di *flipchart*, dan wirausaha.

3. Pelatihan.

Tim pengabdian masyarakat memberikan pelatihan berbantuan media *flipchart* tentang produk olahan hasil tambak (ikan dan udang).

4. Evaluasi

Evaluasi kepuasan masyarakat dilakukan menggunakan angket kepuasan yang terdiri dari 10 butir pernyataan dengan menggunakan skala Likert rentangan 1-5.

Indikator keberhasilan dari kegiatan ini dapat dilihat dalam empat indikator. Pertama, peserta pelatihan mampu mengidentifikasi dan menguraikan tahapan dan proses dalam pembuatan variasi olahan hasil tambak (ikan dan jenis udang) berbantuan media *flipchart*. Kedua, peserta pelatihan mampu membuat variasi olahan hasil tambak (ikan dan jenis udang) berbantuan media *flipchart*. Ketiga, pelaksana kegiatan mampu menyusun publikasi kegiatan dalam jurnal pengabdian masyarakat atau prosiding seminar pengabdian pada masyarakat. Keempat, pelaksana kegiatan mampu mempublikasikan kegiatan dalam media sosial *YouTube*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

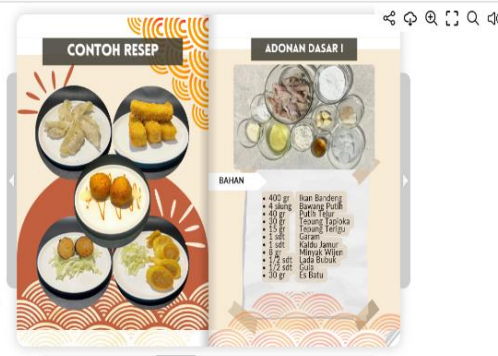
Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan remaja, khususnya siswa SMAN 1 Muara Gembong, dalam berwirausaha dan membuat variasi produk dari hasil pangan lokal. Hasil pangan yang menjadi fokus dalam pengabdian masyarakat ini adalah ikan bandeng dan udang. Berbagai variasi produk olahan ditampilkan dalam *flipchar*, diantaranya: *fishrimp seafood roll*, *fish finger*, *fish gyoza*, *fish egg roll*, *fish cake*, lumpia ikan bandeng, sus goreng, kroket bandeng, dan kue talam serundeng ikan. Media *flipchart* yang digunakan dalam pelatihan ini dapat diakses melalui tautan berikut: <https://heyzine.com/flip-book/5e4afba752.html>.

VARIASI PRODUK OLAHAN DARI IKAN BANDENG UNTUK WIRAUUSAHA BIDANG BOGA (FOODPRENEUR)

Akses:



Heyzine
Flipbooks



Gambar 2. Media *Flipchart* Variasi Produk Olahan dari Ikan Bandeng untuk Wirausaha Bidang Boga (*Foodpreneur*)

Tahapan awal dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian materi mengenai *mindset* dan cara menemukan ide usaha, modal usaha olahan pangan lokal ikan bandeng dan udang, analisis peluang usaha, resep pembuatan, pengenalan hasil laut yang digunakan sebagai bahan dasar, tips pemilihan jenis bahan, teknik pembuatan variasi produk makanan, cara penyajian, teknik pengemasan dan penyimpanan, cara menghitung harga jual, serta tips dan trik dalam berwirausaha olahan hasil tambak. Pada sesi diskusi, para peserta mengajukan sejumlah pertanyaan karena tertarik dengan berbagai hal yang berkaitan dengan media *flipchat*. Beberapa pertanyaan yang muncul antara lain mengenai keunggulan media *flipchart* serta cara membuat *flipchart* yang menarik. Selain itu, peserta juga mengajukan pertanyaan terkait variasi pembuatan produk olahan ikan bandeng dan udang yang ditampilkan dalam media *flipchart*. Peserta juga menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap penjelasan mengenai wirausaha dalam pengelolaan produk usaha olahan tersebut, khususnya dalam kaitannya dengan peningkatan pendapatan dan potensi menjadi produk unggulan P5. Kegiatan pengabdian dilakukan pada 31 Juli 2024 pukul 09:00 hingga 11.30 WIB. Kegiatan diikuti oleh 30 siswa dari SMAN 1 Muara Gembong dan turut dihadiri Wakil Kepala Sekolah, perwakilan guru, serta pengelola kantin sekolah. Adapun rincian kegiatan pengabdian masyarakat disajikan sebagai berikut.

Tabel 1. Rincian Kegiatan Pelaksanaan P2M

No	Kegiatan	Keterangan
1	Moderator membuka acara/kegiatan P2M	Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd
2	Sambutan dan Pembukaan Acara	
	- Sambutan Wakil Kepala Sekolah SMAN 1 Muara Gembong	Bpk. Roqib, S.Pd.
	- Sambutan dan pembukaan kegiatan oleh koordinator	Bpk. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
3	Penjelasan media <i>flipchart</i> variasi produk makanan bernilai ekonomis dan bergizi berbasis pangan lokal untuk meningkatkan kemampuan wirausaha (<i>foodpreneur</i>) pada remaja atau siswa SMAN 1 Muara Gembong. Membantu proses penyiapan media <i>flipchart</i> .	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd Dyah Ayu Kensasmi Putri Fildzah Zharifah Nur Sabrina
4	Diskusi dan Tanya Jawab.	Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si.
5	Tim P2M memberikan umpan balik peserta terkait dengan materi pelatihan yang diberikan secara keseluruhan.	Yeni Yulianti, S.Pd, M.Pd
6	Peserta mengisi angket kepuasan pelaksanaan kegiatan P2M.	Peserta kegiatan

Setelah materi disampaikan, peserta pelatihan diminta untuk memberikan penilaian terhadap kualitas dari *flipchart* yang digunakan dalam pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian, seluruh peserta (100% dari 30 orang) menyatakan bahwa media pelatihan tersebut tergolong baik dan bermanfaat, dengan mengacu pada 10

komponen penilaian. Hasil pengabdian juga menunjukkan bahwa peserta pelatihan tertarik pada media *flipchart* tentang produk olahan ikan bandeng dan udang yang diharapkan mampu menanamkan semangat wirausaha pada remaja, khususnya SMAN 1 Muara Gembong. Materi yang disampaikan oleh tim pengabdian melalui metode ceramah dengan pelengkap *flipchart* cetak dan digital yang tersedia di program Heyzine memudahkan peserta memahami informasi yang diberikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yulianto et al. (2022), bahwa penggunaan *flipchart* dapat meningkatkan minat belajar siswa karena membuat siswa lebih fokus belajar, mudah mengerti pelajaran yang disampaikan oleh guru, dan meminimalkan peluang siswa untuk bermain didalam kelas. Penggunaan *flipchart* memungkinkan siswa untuk memvisualisasikan materi, terutama dalam konteks kemudian program dan produk makanan lokal. Pembelajaran harus disesuaikan dengan tingkat berpikir operasional konkret, sehingga peserta lebih mudah memahami materi yang disampaikan melalui penyajian visual penggunaan benda konkret sebagai alat bantu.

Variasi produk yang ditampilkan dalam media *flipchart* antara lain *fishrimp seafood roll*, *fish finger*, *fish gyoza*, *fish egg roll*, *fish cake*, lumpia ikan bandeng, sus goreng, kroket bandeng, dan kue talam serundeng ikan. Berbagai inovasi atau kreasi terhadap produk pangan lokal dilakukan dengan memanfaatkan nama, bentuk, warna, tren penyajian, dan kemasan yang populer di kalangan konsumen. Strategi ini terbukti mampu menarik minat konsumen untuk mengonsumsi produk pangan lokal.

Pelatihan berbantuan media *flipchart* membantu siswa dalam memahami materi serta dapat berfungsi sebagai buku petunjuk pada saat pelaksanaan usaha, khususnya saat pelaksanaan proyek P5. Media *booklet* dan *flipchart* sering digunakan dalam penyampaian informasi, termasuk di bidang Kesehatan, karena dinilai efektif, lebih mudah dibuat, serta praktis dibawa ke mana saja (Natassa & Siregar, 2021).

Variasi produk olahan yang disajikan dalam *flipchart* dibuat dengan bahan dasar pangan lokal, sehingga mendukung inisiatif pemerintah untuk meningkatkan konsumsi dan peluang bisnis pangan lokal. Untuk mencapai tujuan tersebut, pengembangan teknologi produk pangan lokal perlu memperhatikan mutu, gizi, keamanan, serta preferensi konsumen. Teknologi pangan diharapkan mampu membantu meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal, terutama di bidang keanekaragaman pangan (Nurmaningsih, & Naelasari, 2023).

Dokumentasi kegiatan ini telah dipublikasikan pada pranala YouTube dan dapat disimak melalui tautan berikut: <https://youtu.be/2CleGgKWx8o>. Selain itu, kegiatan ini telah diliput secara terpadu oleh media radio berita *online* terpercaya, LPP RRI, yang dapat disimak melalui pranala berikut: <https://rri.co.id/lain-lain/885083/dua-prodi-ft-unj-terapkan-proyek-p5-di-smn-1-muara-gembong>.



Gambar 2. Publikasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat pada Pranala YouTube

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga berperan dalam mendukung peluang bisnis berbasis pangan lokal. Peserta pelatihan, yaitu siswa remaja, diharapkan mampu menjadi wirausahawan muda yang dapat menginovasikan produk jajanan kekinian dengan bahan dasar pangan lokal. Pelatihan dan penyampaian materi kewirausahaan bertujuan untuk membantu siswa dalam memulai usaha mereka. Karakteristik wirausahawan dapat ditumbuhkan melalui penerapan nilai-nilai kewirausahaan di lingkungan sekolah (Veronica, 2021). Hasil penelitian sebelumnya juga menunjukkan hasil serupa, bahwa pendidikan kewirausahaan dan penyuluhan yang berfokus pada motivasi berwirausaha dapat mempengaruhi minat dan kreativitas wirausaha pemula pada kalangan remaja (Elfita et al., 2023).

Pelaksanaan kegiatan menghasilkan sejumlah pencapaian yang signifikan pada peserta sebagai berikut.

1. Peningkatan pengetahuan tentang diversifikasi olahan ikan bandeng dan udang
Peserta menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai berbagai jenis olahan ikan bandeng dan udang, seperti *fishrimp seafood roll*, *fish finger*, *fish gyoza*, *fish egg roll*, *fish cake*, lumpia ikan bandeng, sus

goreng, kroket bandeng, dan kue talam serundeng ikan. Peningkatan ini terlihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* yang menunjukkan kenaikan skor rata-rata sebesar 70%. Hal ini membuktikan bahwa media *flipchart* yang berisi informasi visual menarik dan langkah-langkah yang jelas efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta.

2. Kemampuan menyusun rencana usaha (*business plan*)
Sebagian besar peserta mampu menyusun rencana usaha sederhana yang mencakup aspek produk, modal, harga jual, dan strategi pemasaran. Pemanfaatan media *flipchart* yang disertai contoh ide produk dan skema bisnis membantu peserta lebih mudah memahami dalam menyusun rencana usaha yang realistis dan aplikatif.
3. Peningkatan minat dan motivasi berwirausaha
Berdasarkan hasil survei, 90% peserta menyatakan tertarik untuk mencoba berwirausaha di bidang boga dengan memanfaatkan hasil tambak lokal seperti ikan bandeng dan udang. Pemaparan materi yang menarik melalui media *flipchart*, ditambah dengan praktik langsung dan diskusi kelompok, berhasil menumbuhkan rasa percaya diri dan minat peserta untuk berwirausaha.
4. Kepuasan peserta pelatihan terhadap kegiatan
Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengembangan media *flipchart* variasi produk makanan bernilai ekonomis dan bergizi berbasis pangan lokal untuk meningkatkan kemampuan wirausaha (*foodpreneur*) pada remaja atau siswa SMAN 1 Muara Gembong dilakukan melalui pengisian kuesioner.

Tabel 2. Hasil Kepuasan Kegiatan

No	URAIAN	Kriteria Penilaian (%)				
		SP	P	CP	TP	STP
1.	Materi pelatihan yang disampaikan oleh narasumber melalui media informasi <i>flipchart</i>	70	20	10		
2.	Teknik/cara penjelasan materi oleh narasumber dengan bantuan media informasi <i>flipchart</i>	70	23,33	6,67		
3.	Alokasi waktu untuk penjelasan materi pelatihan variasi olahan pangan lokal berbantuan media <i>flipchart</i>	50	46,7	3,3		
4.	Kesesuaian materi pelatihan dengan kebutuhan masyarakat	63,3	36,7			
5.	Setelah mengikuti pelatihan, apakah ibu/peserta tertarik untuk membuat dan mengembangkan produk usaha?	66,7	23,3	10		
6.	Apakah isi materi yang diberikan memotivasi peserta mengembangkan produk?	76,7	20	3,3		
7.	Apakah kegiatan yang telah dilakukan memberikan kebermanfaatan kepada peserta?	88,9	9,3	1,8		
8.	Bagaimana tingkat kepuasan terhadap praktik pelatihan yang diberikan tentang variasi olahan pangan lokal berbantuan media <i>flipchart</i> ?	83,3	6,7	10		
9.	Pelatihan yang didapatkan memotivasi peserta melakukan wirausaha	100				
10.	Pelatihan yang didapat peserta menumbuhkan inspirasi usaha yang akan dikembangkan	100				
Persentase Rata-Rata Kepuasan		76,89	18,603	4,507		
SP	: Sangat Puas	P	: Puas	CP	: Cukup Puas	
TP	: Tidak Puas	STP	: Sangat Tidak Puas			

Hasil evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat didapatkan dari pengisian kuesioner yang berisikan 10 pernyataan. Berdasarkan pelatihan yang telah dilaksanakan, diperoleh hasil penilaian kepuasan sebagai berikut: 76,89% menyatakan sangat puas, 18,603% menyatakan puas, dan 4,507% menyatakan cukup puas dari total 30 peserta. Hasil evaluasi tersebut menunjukkan tingkat antusiasme yang cukup tinggi dari peserta di SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi dalam mengikuti seluruh jalannya kegiatan pelatihan, dari mulai pendahuluan, penjelasan materi, hingga evaluasi kegiatan.

Tantangan dalam kegiatan ini adalah menumbuhkan jiwa wirausaha. Sebagian peserta belum memiliki keberanian untuk memulai usaha karena kurang percaya diri atau takut gagal. Solusi yang diberikan adalah

mengadakan sesi inspirasi bersama pelaku usaha muda yang sukses di bidang boga untuk memotivasi peserta dan memberikan kiat praktis memulai bisnis. Pemanfaatan media *flipchart* terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan minat berwirausaha di bidang boga pada remaja. Metode ini tidak hanya membantu peserta memahami konsep diversifikasi produk berbahan ikan bandeng dan udang, tetapi juga mendorong mereka untuk berinovasi dan mencoba langkah awal menjadi *foodpreneur*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Uji coba olahan dilakukan di Laboratorium Pengolahan, Prodi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk mengembangkan formula terbaik yang berbahan dasar pangan lokal hasil tambak. Variasi olahan yang dihasilkan ialah *fishrimp seafood roll*, *fish finger*, *fish gyoza*, *fish egg roll*, *fish cake*, lumpia ikan bandeng, sus goreng, kroket bandeng, dan kue talam serundeng ikan. Pelatihan ini menggunakan media *flipchart* yang berjudul “Variasi Produk Olahan dari Ikan Bandeng untuk Wirausaha Bidang Boga (*Foodpreneur*)” berisikan materi informasi ikan bandeng, wirausaha, perhitungan harga jual, resep-resep produk olahan, hidangga contoh kemasan, dan label yang diberikan kepada peserta.

Hasil penilaian kualitas media pelatihan menunjukkan bahwa media yang digunakan tergolong dalam kategori baik dan bermanfaat. Berdasarkan pelaksanaan pelatihan secara keseluruhan, pelaksanaan pelatihan memperoleh tingkat kepuasan yang tinggi. Hal ini mencerminkan antusiasme yang tinggi dari peserta di SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi, dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari pendahuluan, penjelasan materi, hingga evaluasi kegiatan secara tuntas dan tertib. Selama pelatihan berlangsung, peserta tampak antusias dan menyimak penyampaian materi, terutama ketika menggunakan media *flipchart* sebagai alat bantu visual. Dengan demikian, media *flipchart* yang menyajikan variasi produk makanan dari pangan lokal berupa hasil tambak (ikan bandeng dan udang) terbukti efektif digunakan untuk pelatihan siswa atau remaja. Media ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang wirausaha boga, mendorong kreativitas dalam berinovasi produk olahan, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan (*foodpreneur*).

Saran

Berdasarkan pelatihan yang telah dilaksanakan, diperlukan adanya motivasi dan bimbingan lanjutan dalam mengembangkan kreativitas siswa remaja agar pemahaman serta praktik kewirausahaan bidang boga dapat berjalan secara optimal. Selain itu, kegiatan berkelanjutan di SMAN 1 Muara Gembong penting untuk terus dilaksanakan guna menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta meningkatkan keterampilan dan kreativitas siswa. Keberlanjutan program yang dilakukan antara lain: (1) membentuk kelompok remaja binaan yang berfokus pada pengembangan produk olahan ikan bandeng dan udang. Kelompok ini dapat difasilitasi oleh guru, instruktur, atau tokoh masyarakat yang telah mendapatkan pelatihan. (2) Mendorong peserta untuk memanfaatkan platform digital seperti Instagram, TikTok, dan *marketplace online* guna mempromosikan produk mereka. Pelatihan tentang pembuatan konten kreatif dan strategi pemasaran digital dapat menjadi langkah pendukung. Diharapkan, program pengabdian masyarakat ini mampu memberikan dampak jangka Panjang dengan menciptakan remaja yang tidak hanya memiliki keterampilan kuliner, tetapi juga berani berwirausaha di bidang boga secara berkelanjutan. Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan program ke depan adalah mendorong pihak sekolah untuk mengintegrasikan program ini dalam kurikulum P5 secara berkelanjutan, serta melibatkan lebih banyak pihak seperti UMKM setempat dalam mendukung pemasaran produk olahan hasil pelatihan.

DAFTAR REFERENSI

- Bagaray, F. E. K., Wowor, V. N. S., & Mintjelungan, C. N. (2016). Perbedaan efektivitas DHE dengan media booklet dan media flip chart terhadap peningkatan pengetahuan kesehatan gigi dan mulut siswa SDN 126 Manado. *E-GiGi*, 4(2), 76-82. <https://doi.org/10.35790/eg.4.2.2016.13487>
- Elfita, R. A., Primasari, N. S., Agustina, H., Zhulqurnain, M. R. I., & Soefi'I, M. P N. (2023). Peningkatan motivasi wirausaha pemula pada tingkat remaja. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 403–411. <https://doi.org/10.33086/snpm.v3i1.1270>
- Kusumawardani, E., Arkhaesi, N., & Hardian. (2012). Pengaruh penyuluhan kesehatan terhadap tingkat pengetahuan, sikap dan praktik ibu dalam pencegahan demam berdarah dengue pada anak. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 1(1). <https://www.neliti.com/publications/104456/pengaruh-penyuluhan-kesehatan-terhadap-tingkat-pengetahuan-sikap-dan-praktik-ibu>

- Nurmaningsih, N., Naelasari, D. N., & Arista, N. (2023). Inovasi Bahan Pangan Lokal Menjadi PMT Untuk Meningkatkan Keterampilan Pada Ibu Balita di Perumahan Lingkar Permai Mataram. *Abdonesia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 15-20. <https://doi.org/10.69503/abdonesia.v3i1.247>
- Natassa, S. E. & Siregar, D. (2021). Efektivitas media penyuluhan booklet dan flip chart terhadap penurunan skor ohi-s siswa SD Al-Ikhlasih Medan. *B-Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 8(3), 306-312. <https://doi.org/10.33854/jbd.v8i3.820>
- Veronica, M. (2021). Penyuluhan pentingnya minat kewirausahaan dalam membentuk karakter mandiri siswa SMA Negeri 4 Prabumulih. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 5(1). <https://doi.org/10.36982/jam.v5i1.1508>
- Yulianto, A., Sufiati, N., & Rokhima, N. (2022). Penggunaan media flip chart terhadap minat belajar peserta didik dalam pembelajaran IPA kelas IV SD Inpres 18 Kabupaten Sorong. *Jurnal Papeda: Jurnal Publikasi Pendidikan Dasar*, 4(1), 41–46. <https://ejournal.unimudasorong.ac.id/index.php/jurnalpendidikandasar/article/view/1783>