



PELATIHAN KREASI CAKE PUDDING DENGAN TAMBAHAN BAHAN DARI
KULIT SEMANGKA DI DESA CURUG WETAN

Oleh

Astrid¹, Aurlicia Liando², Gloria Blessing Gossal Manopo³, Johannes Kurniawan⁴,
Stephanie T. Mulyono⁵

^{1,2,3,4,5}Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, Jakarta

e-mail: ¹01541210015@student.uph.edu, ²01541210091@student.uph.edu,

³01541210014@student.uph.edu, ⁴Johannes.kurniawan@uph.edu,

⁵stephanie.mulyono@uph.edu

Abstrak

Cake pudding adalah produk inovasi penggabungan elemen kue dan puding menjadi satu. Pada umumnya, Cake Pudding adalah jenis hidangan penutup yang teksturnya lembut dan moist, di mana lapisan atau adonan kue dipadukan dengan puding, memberikan sensasi makan yang kaya dan berlapis. Makanan ini teksturnya berongga seperti kue, dan lembut seperti puding. Cake Pudding merupakan hidangan hasil dari evolusi kuliner yang berasal atau berkembang dari Eropa. Dengan itu Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan bermitra dengan Desa Curug Wetan untuk melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan judul “Pelatihan Kreasi Cake Pudding Dengan Tambahan Bahan Dari Kulit Semangka Di Desa Curug Wetan”. Pelatihan ini bertujuan untuk memberi pengetahuan bahwa kulit semangka bisa dimanfaatkan untuk membuat hidangan yaitu Cake Pudding. Sehingga pelatihan dapat memberikan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat Cake Pudding Kulit Semangka yang mungkin nantinya bisa dijadikan sebagai ide produk inovasi baru yang dapat mengurangi limbah organik di Desa Curug Wetan.

Kata kunci: PkM, Pelatihan, Cake pudding

PENDAHULUAN

Semangka (*Citrullus lanatus*) adalah tanaman merambat jenis herba yang berasal dari Afrika bagian Selatan. Tanaman ini telah menyebar dan berkembang pesat di berbagai wilayah tropis dan subtropis, termasuk Afrika Selatan, Tiongkok, Jepang, dan Indonesia karena rasa manisnya dan kandungan airnya yang tinggi (Alvioneta, 2023).

Pada umumnya, masyarakat hanya mengonsumsi daging buah semangka yang berwarna merah, sementara bagian yang berwarna putih biasanya dibuang tidak dimanfaatkan. Kulit semangka mengandung berbagai nutrisi, salah satunya termasuk sitrulin, sebuah antioksidan yang berfungsi untuk melembapkan kulit dan dapat

memberikan manfaat kesehatan kulit yang signifikan (Fadhila et al., 2022)

Cake adalah salah satu jenis produk patiseri yang dibuat dari adonan cair dengan takaran bahan tertentu, kemudian diproses dengan cara dipanggang atau dikukus untuk mendapatkan teksturnya. Sementara Pudding merupakan dessert yang biasanya dibuat dari campuran bahan seperti susu, telur, tepung maizena atau tepung terigu, dan gula (Ginting et al., 2024).

Sedangkan Cake Pudding adalah produk inovasi penggabungan elemen kue dan puding menjadi satu. Cake Pudding adalah jenis hidangan penutup yang teksturnya lembut dan moist, dimana lapisan atau adonan kue dipadukan dengan puding, memberikan sensasi makan yang kaya dan berlapis. Makanan ini



teksturnya berongga seperti kue, dan lembut seperti puding.

Jadi Cake Pudding Kulit Semangka adalah hidangan yang menyatupadukan Cake Pudding dengan menggunakan kulit semangka sebagai bahan tambahan, dengan memanfaatkan air dari kulit semangka yang dimasak dan akan dijadikan sebagai salah satu bahan tambahan pada bahan pembuatan Cake Pudding.

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang diselenggarakan oleh Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan serta keterampilan kepada ibu-ibu Desa Curug Wetan tentang pembuatan Cake Pudding dari kulit semangka. Pemberian pengetahuan mengenai Cake Pudding dari kulit semangka ini bertujuan memberikan pengetahuan dan membuka wawasan untuk ibu-ibu Desa Curug Wetan. Bahwa kulit semangka bisa dimanfaatkan dan dapat dikonsumsi. Kulit semangka bisa menjadi bahan tambahan dan juga diolah menjadi inovasi produk dessert yang unik dan juga enak.

METODE PENELITIAN

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan secara langsung di Kantor Desa Curug Wetan. Diawali dengan kata pembuka, pengisian form pre-test dan dilanjut dengan pemaparan materi serta pembuatan Cake Pudding Kulit Semangka yang terbagi dalam 4 kelompok masing-masing terdiri atas 5 peserta. Dilanjut dengan pengisian post-test dan form feedback, dan diakhiri dengan kata penutup dan doa bersama. Pre-test dan post-test diadakan bertujuan sebagai indikator jika pemaparan materi yang berlangsung dimengerti oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dibuka dengan kata pembuka oleh MC. Lalu, sebelum memulai demonstrasi panitia membagikan kertas form *pre test* untuk diisi oleh para peserta yang digunakan untuk menilai apakah para peserta sebelumnya

mempunyai pengetahuan mengenai pelatihan yang akan diajarkan pada kegiatan ini. Setelah itu, MC menyerahkan acara selanjutnya kepada demonstrator kegiatan kami, Gloria Blessing Manopo sebagai demonstrator dalam kegiatan ini menyampaikan sedikit materi mengenai asal usul *Cake Pudding* itu sendiri. Kemudian, mendemonstrasikan cara pembuatan *Cake Pudding* Kulit Semangka itu sendiri. Setelah Gloria mendemonstrasikan, langsung dimulai dengan para peserta yang telah dibagi menjadi 4 kelompok dan masing-masing kelompok beranggota 4 sampai 5 peserta untuk mulai membuat *Cake Pudding* Kulit Semangka yang sudah didemonstrasikan oleh Gloria. Dan pada saat proses pembuatan *Cake Pudding* Kulit Semangka yang dilakukan oleh peserta, kami selaku panitia mahasiswa turut membantu dan mengarahkan pada setiap kelompok. Setelah selesai proses masak, panitia membagikan kertas form post-test kepada para peserta untuk menilai apakah para peserta telah memahami materi yang diberikan oleh demonstrator kami yang kemudian dilanjutkan dengan membagikan feedback form. Setelah itu MC mulai dengan penyerahan sertifikat dan *souvenir* sebagai bentuk apresiasi untuk para peserta yang telah menghadiri kegiatan PkM ini dan melakukan foto bersama dengan para peserta. Terakhir, ditutup oleh kata penutup dari Dosen Pembimbing Tim PkM kami dan diakhiri dengan doa bersama.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan pkm



Gambar 2. Hasil Kegiatan PkM

1. Hasil pre-test dan post-test dari peserta adalah sebagai berikut:
 - a. Apa manfaat utama dari penggunaan bagian putih kulit semangka dalam dessert Cake Pudding?

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1		Menambah rasa manis	-	-	-	-
2	Apa manfaat utama dari penggunaan bagian putih kulit semangka dalam dessert Cake Pudding?	Menambah tekstur	4	21%	19	100%
3		Menambah kelembutan	-	-	-	-
4		Menambah kadar air	15	79%	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 79% peserta menjawab "Menambah kadar air" sementara 21% peserta memilih jawaban "Menambah tekstur". Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban "Menambah kadar air," dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban "Menambah tekstur." Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan

benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- b. Bagian putih kulit semangka memiliki nutrisi seperti?

Tabel 2
Hasil Pre-test dan Post-Test

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1		Serat dan vitamin	9	47%	19	100%
2	Bagian putih kulit semangka memiliki nutrisi seperti?	Lemak sehat dan protein	2	11%	-	-
3		Collagen dan omega 3	4	21%	-	-
4		Gula dan karbohidrat	4	21%	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 47% peserta memilih jawaban "Serat dan vitamin", 21% peserta menjawab "Gula dan karbohidrat", 21% peserta menjawab "Collagen dan omega 3", sementara 11% peserta menjawab "Lemak sehat dan protein". Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban "Gula dan karbohidrat", "Collagen dan omega 3", "Lemak sehat dan protein", dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban "Serat dan vitamin". Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- c. Apa alasan utama bagian putih kulit semangka tidak dimanfaatkan?



Tabel 3
Hasil Pre-test dan Post-Test

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1		Rasa terlalu manis	-	-	-	-
2	Apa alasan utama bagian putih kulit semangka tidak dimanfaatkan?	Tidak memiliki manfaat kesehatan	1	5%	-	-
3		Tidak memiliki rasa yang kuat	12	63%	19	100%
4		Terlalu sulit diolah	6	32%	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 63% peserta memilih jawaban “Tidak memiliki rasa yang kuat”, 32% peserta menjawab “Terlalu sulit diolah”, sementara 5% peserta menjawab “Tidak memiliki manfaat kesehatan”. Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban “Terlalu sulit diolah”, “Tidak memiliki manfaat kesehatan”, dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban “Tidak memiliki rasa yang kuat”. Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- d. Dengan memanfaatkan bagian putih kulit semangka dalam Cake Pudding, kita dapat membantu?

Tabel 4
Hasil Pre-test dan Post-Test

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1		Menambah berat produk	2	11%	-	-
2	Dengan memanfaatkan bagian putih kulit semangka dalam Cake Pudding, kita dapat membantu?	Mengurangi limbah organik	12	63%	19	100%
3		Meningkatkan kandungan gula	5	26%	-	-
4		Mengurangi waktu pengolahan	-	-	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 63% peserta memilih jawaban “Mengurangi limbah organik”, 26% peserta menjawab “Meningkatkan kandungan gula”, sementara 11% peserta menjawab “Menambah berat produk”. Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban “Meningkatkan kandungan gula”, “Menambah berat produk”, dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban “Mengurangi limbah organik”. Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- e. Apa keuntungan tekstur yang dihasilkan dari penggunaan bagian putih kulit semangka dalam *Cake Pudding*?



Tabel 5
Hasil Pre-test dan Post-Test

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1	Apa keuntungan tekstur yang dihasilkan dari penggunaan bagian putih kulit semangka dalam <i>Cake Pudding</i> ?	Membuat <i>Cake Pudding</i> lebih berserat	11	58%	19	100%
2		Membuat <i>Cake Pudding</i> lebih renyah	5	26%	-	-
3		Memberi rasa manis yang alami	3	16%	-	-
4		Mengentalkan adonan <i>Cake Pudding</i>	-	-	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 58% peserta memilih jawaban “Membuat *Cake Pudding* lebih berserat”, 26% peserta menjawab “Membuat *Cake Pudding* lebih renyah”, sementara 16% peserta menjawab “Memberi rasa manis yang alami”. Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban “Membuat *Cake Pudding* lebih renyah”, “Memberi rasa manis yang alami”, dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban “Membuat *Cake Pudding* lebih berserat”. Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- f. Dalam penelitian ini, penggunaan bagian putih kulit semangka bertujuan untuk?

Tabel 6
Hasil Pre-test dan Post-Test

N	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1	Dalam penelitian ini, penggunaan	Mengurangi kandungan gula	5	26%	-	-

	naan	Menambah				
	bagian	ah				
	putih	tekstur				
	kulit	dan				
2	semangka	mengurangi	11	58%	19	100%
	ka	ngi				
	bertujuan	limbah				
	an	kulit				
	untuk?	semangka				
		a				
3		Menambah	3	16%	-	-
		ah rasa				
4		Mengurangi	-	-	-	-
		ntikan				
		bahan				
		utama				

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 58% peserta memilih jawaban “Menambah tekstur dan mengurangi limbah kulit semangka”, 26% peserta menjawab “Mengurangi kandungan gula”, sementara 16% peserta menjawab “Menambah rasa”. Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban “Mengurangi kandungan gula”, “Menambah rasa”, dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban “Menambah tekstur dan mengurangi limbah kulit semangka”. Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

- g. Mengapa bagian putih kulit semangka cocok digunakan sebagai bahan tambahan pada *dessert Cake Pudding*?



Tabel 7
Hasil Pre-test dan Post-Test

No	Pertanyaan	Jawaban	Pre-Test		Post-Test	
			Jumlah Responden	Persentase	Jumlah Responden	Persentase
1	Mengapa bagian putih kulit semangka cocok digunakan sebagai bahan tambahan pada <i>dessert Cake Pudding?</i>	Karena mudah diolah dan bercita rasa manis	-	-	-	-
2		Karena mengandung antioksidan yang kuat	1	5%	-	-
3		Karena memiliki tekstur yang cocok dan dapat menambah nilai gizi	10	53%	19	100%
4		Karena memberikan rasa khas semangka	8	42%	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, sebanyak 53% peserta memilih jawaban “Karena memiliki tekstur yang cocok dan dapat menambah nilai gizi”, 42% peserta menjawab “Karena memberikan rasa khas semangka”, sementara 5% peserta menjawab “Karena mengandung antioksidan yang kuat”. Setelah kegiatan demonstrasi, tidak ada peserta yang memilih jawaban “Karena memberikan rasa khas semangka”, “Karena mengandung antioksidan yang kuat”, dan seluruh peserta (100%) memberikan jawaban “Karena memiliki tekstur yang cocok dan dapat menambah nilai gizi”. Hasil ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, semua peserta dapat menjawab pertanyaan dengan benar. Dapat disimpulkan bahwa panitia telah menyusun dan mempersiapkan materi dengan baik, dan

demonstrator berhasil melatih peserta dengan benar.

2. Hasil Analisa Kuisiner (Feedback Form)
 - a. Materi sesuai dengan kebutuhan peserta

Tabel 8
Hasil Kuisiner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Materi sesuai dengan kebutuhan peserta	Sangat Setuju	15	79%
2		Setuju	4	21%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 79% peserta menyatakan sangat setuju, dan 21% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- b. Kegiatan sesuai dengan harapan peserta

Tabel 9
Hasil Kuisiner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Kegiatan sesuai dengan harapan peserta	Sangat Setuju	15	79%
2		Setuju	4	21%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 79% peserta menyatakan sangat setuju, dan 21% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa



puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- c. Pemateri menyajikan materi dengan menarik

Tabel 10
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1		Sangat Setuju	16	84%
2	Pemateri menyajikan materi dengan menarik	Setuju	3	16%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 84% peserta menyatakan sangat setuju, dan 16% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- d. Materi yang disampaikan mudah dipahami

Tabel 11
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1		Sangat Setuju	16	84%
2	Materi yang disampaikan mudah dipahami	Setuju	3	16%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 84% peserta menyatakan sangat setuju, dan 16% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan

pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- e. Waktu pelaksanaan efisien

Tabel 12
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1		Sangat Setuju	15	79%
2	Waktu pelaksanaan efisien	Setuju	4	21%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 79% peserta menyatakan sangat setuju, dan 21% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- f. Setiap pertanyaan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti oleh pemateri dengan baik

Tabel 13
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Setiap pertanyaan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti oleh pemateri dengan baik	Sangat Setuju	17	89%
2		Setuju	2	11%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 89% peserta menyatakan sangat setuju, dan 11% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator



berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- g. Peserta mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan

Tabel 14
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Peserta mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan	Sangat Setuju	17	89%
2		Setuju	2	11%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 89% peserta menyatakan sangat setuju, dan 11% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- h. Kegiatan dapat meningkatkan wawasan peserta

Tabel 15
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Kegiatan dapat meningkatkan wawasan peserta	Sangat Setuju	16	84%
2		Setuju	3	16%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 84% peserta menyatakan sangat setuju, dan 16% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini

menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- i. Kegiatan dilakukan secara berkelanjutan

Tabel 16
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Kegiatan dilakukan secara berkelanjutan	Sangat Setuju	15	79%
2		Setuju	4	21%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 79% peserta menyatakan sangat setuju, dan 21% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

- j. Secara umum peserta puas dengan pelaksanaan kegiatan

Tabel 17
Hasil Kuisioner

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase
1	Secara umum peserta puas dengan pelaksanaan kegiatan	Sangat Setuju	18	95%
2		Setuju	1	5%
3		Netral	-	-
4		Tidak Setuju	-	-
5		Sangat tidak setuju	-	-

Sumber : Hasil Olahan Data (2024)

Berdasarkan tabel di atas, 95% peserta menyatakan sangat setuju, dan 5% lainnya menyatakan setuju bahwa mereka puas dengan



pelatihan yang telah dilakukan. Hasil ini menunjukkan bahwa panitia dan demonstrator berhasil menyusun serta melaksanakan pelatihan dengan baik, sehingga peserta merasa puas terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah diselenggarakan di Desa Curug Wetan berjalan dengan sangat lancar, dimulai dari tahap persiapan kegiatan hingga pelaksanaan kegiatan. Demonstrator dapat menyampaikan materi produk dan melatih para peserta dengan baik dengan pembawaan materi yang menarik dan menyenangkan, sehingga para peserta dapat mengikuti pelatihan dengan baik dan semangat. Respon dari para peserta dalam feedback form menunjukkan bahwa mereka mendapatkan banyak sekali ilmu pengetahuan baru melalui kegiatan pelatihan ini. Kami harap bahwa di kesempatan lainnya, kami dapat memberikan pelatihan yang lainnya di Desa Curug Wetan.



Gambar 3. Penyerahan Sertifikat dan Souvenir

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Alvioneta, N. R. (2023). *PENINGKATAN MUTU FISILOGIS BENIH SEMANGKA (Citrullus lanatus L.) KEDALUWARSA MELALUI SEED*

PRIMUM DENGAN PERENDAMAN AIR KELAPA. 1–6. http://library.oum.edu.my/repository/725/2/Chapter_1.pdf

- [2] Fadhila, Z. N., Dewayanti, A. A., Syairi, D., Daniati, O. P., Nugraheni, T. S., & Andriani, D. (2022). *PENETAPAN PARAMETER SPESIFIK DAN NON SPESIFIK EKSTRAK KULIT SEMANGKA*. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 159–166. <https://doi.org/10.36387/jifi.v5i1.857>
- [3] Ginting, C. D., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2024). *INOVASI PUDING SPONGE CAKE BERBASIS DAUN BAYAM HIJAU*. *Jurnal Pengolahan Pangan*. <http://pengolahanpangan.jurnalpertanianunisapalu.com/index.php/pangan/article/view/130/95>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN