

PELATIHAN PEMANFAATAN SAYUR ORGANIK DALAM PEMBUATAN MAKANAN SALAD SEHAT DAN STRATEGI PEMASARAN DI PANTI ASUHAN SANTO YUSUP SINDANGLAYA.**Amelda Pramezwary¹, Diena M.Lemy², Juliana³, Ira Brunchilda Hubner⁴, Jeremia Devananda⁵, Vriandi Hapsara⁶, Julia Dewi⁷, Nadia Cheryl Effendy⁸, Sim Wen Ching⁹**

^{1,2)} Magister Pariwisata, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
^{3,4,5,6,8,9)} Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
⁷⁾ Arsitektur, Fakultas Desain, Universitas Pelita Harapan
e-mail: ira.hubner@uph.edu

Abstrak

Panti Asuhan Santo Yusup Sindanglaya merupakan panti yang menampung anak terlantar dengan memberikan tempat tinggal dan pendidikan. Panti Asuhan ini dikelola oleh Ordo Fransiskan yang juga mengembangkan area untuk kegiatan agrikultur yang terintegrasi dengan sekolah dan hunian panti. Panti asuhan ini berupaya memberikan berbagai pendidikan keterampilan untuk penghuni panti termasuk bertani, berternak dan juga keterampilan membangun. Sejalan dengan masalah yang ditemukan maka Fakultas Pariwisata memberikan suatu pelatihan bagaimana memanfaatkan sayur organik yang ada di Panti Asuhan Santo Yusup untuk diolah menjadi makanan salad sehat yang nantinya dapat dikembangkan sebagai peluang usaha dan diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar serta bagaimana strategi pemasaran produk yang dihasilkan. Metode pengabdian yang dilaksanakan adalah dengan memberikan resep dan lokakarya pembuatan berbagai macam salad sayur dan percampurannya dengan bahan lain seperti buah dan sayur organik yang dihasilkan dari kebun di sekitar panti, serta mengenal strategi pemasaran yang dapat dilakukan. Diharapkan penghuni Panti Asuhan Santo Yusup dapat mengadopsi produk jasa yang telah diajarkan sehingga dapat bermanfaat dan meningkatkan pendapatan mitra dengan berwirausaha..

Kata kunci: Organik, Salad Sehat, Pemasaran**Abstract**

Santo Yusup Sindanglaya is an orphanage that accommodates neglected children by providing them with housing and education. The Orphanage is managed by the Franciscan Order who also develops areas for agricultural activities that are integrated with schools and residential homes. This orphanage seeks to provide various skills education for residents of the orphanage including farming, animal husbandry and also building skills. In line with the problems found, the Faculty of Tourism provides a training on how to utilize organic vegetables in the Santo Yusup Orphanage to be processed into healthy salad which can later be developed as business opportunities and how the product marketing strategy is produced. The service method carried out is by providing recipes and workshops for making various kinds of salads and mixing them with other ingredients such as organic fruit and vegetables produced from gardens around the orphanage, as well as getting to know marketing strategies that can be done. It is hoped that the residents of the St. Yusup Orphanage can adopt the service products that have been taught so that they can be useful and increase the income of the orphanage with entrepreneurship activities.

Keywords: Organics, Healthy Salad, Marketing**PENDAHULUAN**

Panti Asuhan Santo Yusup Sindanglaya (gambar 1) merupakan panti yang menampung anak terlantar dengan memberikan tempat tinggal dan pendidikan. Panti Asuhan ini dikelola oleh Ordo Fransiskan sejak lebih dari setengah abad lalu setelah Keuskupan Bogor memperoleh hak atas tanah milik seorang Belanda di Kompleks St. Yusup Sindanglaya (Sindanglaya, 2022) Pater CN. Vd. Laan OFM pernah menyampaikan gagasannya bahwa untuk membangun Panti Asuhan Santo Yusuf sebagai suatu "Monumen Kasih yang Hidup", maka perlu pengabdian cinta dan menebar kasih secara nyata bagi segenap kaum papa dan anak bangsa yang terlantar tanpa pandang bulu (Sindanglaya, 2022)

Setelah lebih dari setengah abad, pada saat ini Panti Asuhan Santo Yusup berhasil membangun asrama tempat tinggal dan juga sekolah bagi anak-anak terlantar. Setelah lebih dari setengah abad, pada saat ini Panti Asuhan Santo Yusup berhasil membangun asrama tempat tinggal dan juga sekolah bagi anak-anak terlantar.



Gambar 1. Penghuni Panti Asuhan Santo Yusup (Sindanglaya, 2022)

Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya mampu menampung sekitar 300 anak asuh yang terdiri atas [1]: 80 % anak asuh murni (anak yatim piatu, anak papa/terlantar, anak keluarga pra-sejahtera dari daerah pedalaman wilayah kerja Keuskupan Bogor), 20 % anak "titipan" yang dibagi atas: anak terlantar psikhis/psikologis anak dari keluarga bermasalah / keluarga pecah / *broken home* yang biaya hidup dan pendidikannya ditanggung orangtua atau wali mereka.

Panti asuhan Santo Yusuf memiliki fasilitas pendidikan dasar hingga menengah serta memberikan pendidikan keterampilan yang dibutuhkan oleh anak-anak dalam mempersiapkan diri baik untuk masuk ke sekolah kejuruan, melanjutkan pendidikan ke SMA atau mampu hidup mandiri dengan keterampilannya. Pendidikan keterampilan yang diberikan di Panti Asuhan Santo Yusuf adalah: Pendidikan Keterampilan dalam bidang pertanian, perkebunan dan peternakan, tataboga, tatabusana, dan tatarias. Pembekalan dalam bidang: bangunan sipil, seperti pertukangan kayu dan batu, perbekalan montir, komputer dan tata administrasi. Pengelola dan penghuni Panti asuhan Santo Yusuf secara kreatif memanfaatkan berbagai keterampilan untuk mampu lebih mandiri baik dari bertani dan berternak. Dengan lahan yang cukup luas dan kondisi iklim pegunungan yang baik, sangat memungkinkan untuk mengembangkan pertanian dan peternakan (gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan Bertani dan Hasil Tani di Panti Santo Yusup (Sindanglaya, 2022; Yanto, 2022)

Tanaman sayuran merupakan salah satu komoditas hortikultura yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Dibandingkan tanaman pangan dan perkebunan, pengembangan hortikultura lebih berpotensi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sehingga usaha agribisnis hortikultura dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat dan petani baik berskala kecil menengah maupun besar karena memiliki keunggulan berupa nilai jual yang tinggi, keragaman jenis, ketersediaan

sumberdaya lahan dan teknologi serta potensi serapan pasar di dalam negeri dan internasional yang terus meningkat (Susilawati, 2017)

Salad adalah hidangan berserat tinggi yang dapat digunakan sebagai hidangan pembuka atau pendamping hidangan utama. Namun kini, salad sudah menjadi makanan pokok, terutama bagi para pelaku diet yang sangat peduli dengan makanan yang dimakannya. Menurut definisi, selada berasal dari bahasa Latin dan disebut ramuan salata. Herba berarti sayur-sayuran sedangkan asin berarti asin atau asinan. Herba salata atau yang biasa dikenal dengan salad merupakan sayuran yang dibumbui dengan garam. Salad juga dapat dibagi menjadi dua bagian berdasarkan bahan dasarnya, yaitu salad buah dan salad sayuran (Anjani, Riza; Juwaedah, Ade; Setawati, 2016)

Salad adalah hidangan berserat tinggi yang dapat digunakan sebagai hidangan pembuka atau pendamping hidangan utama. Namun kini, salad sudah menjadi makanan pokok, terutama bagi para pelaku diet yang sangat peduli dengan makanan yang dimakannya. Menurut definisi, selada berasal dari bahasa Latin dan disebut ramuan salata. Herba berarti sayur-sayuran sedangkan asin berarti asin atau asinan. Herba salata atau yang biasa dikenal dengan salad merupakan sayuran yang dibumbui dengan garam. Salad juga dapat dibagi menjadi dua bagian berdasarkan bahan dasarnya, yaitu salad buah dan salad sayuran (Draz, John and Koetke, 2010, 2014)

Studi menurut (Aune et al., 2017) Asupan buah dan sayuran dikaitkan dengan penurunan risiko penyakit kardiovaskular, kanker, dan semua penyebab kematian. Hasil ini mendukung rekomendasi kesehatan masyarakat untuk meningkatkan asupan buah dan sayuran untuk pencegahan penyakit kardiovaskular, kanker, dan kematian dini. Studi menurut (Juliana et al., 2020) Salad merupakan makanan yang sangat mudah disiapkan, namun memiliki banyak keunggulan. Makanan ini dibuat dengan mencampurkan berbagai buah dan sayuran (beberapa di antaranya mentah) dan menambahkan bumbu atau saus untuk menambah cita rasa. Karena dimakan mentah, maka kandungan nutrisi dari sayur dan buah ini tetap terjaga untuk manfaat yang optimal. Salad dimakan dari berbagai buah dan sayuran yang lezat. Ada salad buah spesial disebut juga salad buah, salad sayuran spesial, biasa disebut salad sayuran atau campuran keduanya. Sayuran tinggi serat, yang memiliki banyak fungsi dalam proses pencernaan. Serat dapat meningkatkan pencernaan dan mencegah serta mengurangi risiko penyakit (Handayani et al., 2018). Makanan organik adalah konsep pasar baru di dunia yang merupakan kesempatan untuk memperkenalkan strategi pemasaran ke segmen pasar khusus sayuran organik (Wijesinghe & Republic, 2022)

Selain dimensi ekologi dan sosial, keberlanjutan pertanian organik tidak lepas dari dimensi ekonomi (Mayrowani, 2012). Mengenai pertanian organik, menanam sayuran organik dapat diartikan sebagai suatu kegiatan terencana dimana sayuran ditanam dengan menggunakan bahan-bahan alami tanpa bahan kimia apapun untuk keuntungannya (Ahmad, 2019). Studi menurut (Manuhara et al., 2020) memperkenalkan budidaya sayuran organik secara aquaponik-hidroponik dapat meningkatkan ketrampilan berwirausaha dengan menggunakan sawi hijau (caisim) dan kangkung.

Permasalahan yang dijadikan solusi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Panti Asuhan Santo Yusup Sindanglaya adalah bagaimana memberikan pengetahuan pelatihan pemanfaatan sayur organik dalam membuat makanan salad sehat yang dapat dipelajari oleh penghuni panti?. Adapun tujuan Pengabdian kepada Masyarakat di Panti Asuhan Santo Yusup adalah: melatih pemanfaatan sayur organik dalam pembuatan makanan salad sehat.

METODE

Kegiatan ini akan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan luring bagaimana pemanfaatan dan pengolahan sayuran organik untuk membuat makanan salad sehat dan strategi pemasaran produk tersebut. Sebelum pemberian materi dilakukan dulu pre-test, untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta terhadap produk yang dipelajari. Selanjutnya pemberian materi oleh tim pengajar, lalu demonstrasi dan diakhiri dengan peserta mencoba membuat produk sendiri secara berkelompok dengan tetap dibimbing oleh tim PkM. Setelah selesai peserta diberikan waktu untuk melakukan sesi tanya jawab kepada panitia untuk dapat memahami jika ada yang kurang dipahami. Setelah sesi tanya jawab peserta dipersilakan untuk melakukan post-test dan mengisi kuesioner evaluasi pelatihan. Di akhir acara panitia dan semua peserta melakukan foto dokumentasi dan penutup dari panitia. Diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat bagi penghuni panti untuk membuat salad sehat dan cara strategi pemasaran. Manfaat bagi pelaksana pengabdian kepada masyarakat ini adalah

melakukan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat serta mendukung program pemerintah kampus merdeka dan proses pemasaran dalam industri kreatif untuk menciptakan keberlanjutan pariwisata. Secara teknis pelatihan ini menyatukan pengetahuan terkini dan praktik terbaik mengenai penggunaan sayuran organik untuk membuat makanan salad sehat dan cara strategi pemasarannya.

Kegiatan pelatihan dan pemberdayaan juga dilaksanakan oleh (Pramono, et al., 2019; Hubner et al., 2020; Juliana et al., 2020; Pramono et al.,2021; Pramono & Juliana, 2021; Goeltom et al., 2021; Juliana et al., 2022, Hubner et al., 2022; Sabrina et al., 2023, Yuliantoro., 2023)

Walaupun dunia sedang dilanda pandemi covid 19 pelaksanaan PKM dapat dilakukan secara daring yang dilaksanakan oleh (Juliana et al., 2020; Juliana et al., 2021; Hubner et al.,2021; Sitorus et al., 2021; Juliana et al., 2021; Hubner et al., 2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini diawali dengan pencarian mitra, kemudian melakukan survey ke lokasi mitra, mewawancarai Pimpinan dari Panti Santo Yusup agar dapat menemukan permasalahan dan kebutuhan dari mitra. Dari wawancara tersebut dihasilkan tema yang sesuai dengan kebutuhan mitra. Karena Panti Yusup memiliki kebun organik yang menghasilkan berbagai sayur mayur, maka PkM dilaksanakan untuk pelatihan pengolahan makanan dengan memanfaatkan sayur-mayur. Tim PkM selanjutnya menyiapkan semua berkas, materi yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Pada hari Minggu, tanggal 20 Mei 2023 dilaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat bertema Pelatihan Pemanfaatan Sayur Organik dalam Pembuatan Salad Sehat Di Panti Santo Yusup Sindanglaya. Pada pukul 08.00 WIB tim PkM berkumpul di Aula Panti Yusup, Sindanglaya untuk mempersiapkan semuanya dari memasang banner, bahan-bahan, dan materi yang ingin disampaikan. Pukul 08.30 WIB tim PkM mulai mengajak peserta untuk mengisi daftar absen dan mempersilahkan duduk. Setelah semua peserta datang, MC memulai acara dengan salam dan pembuka, kemudian dilanjutkan dengan kata sambutan dari ketua Pengabdian kepada Masyarakat dan Pimpinan Panti. Sebelum memaparkan materi, peserta diberikan pre-test untuk mengetahui pemahaman tentang materi yang ingin di paparkan. Setelah pre-test dilanjutkan dengan pemberian materi oleh tim PkM dan setelah itu murid-murid dapat mempraktekkannya dalam kelompok dan dipandu oleh tim PkM. Selanjutnya tim PkM memberikan post-test kepada peserta untuk mengetahui seberapa paham dengan pemaparan materi dan praktek secara langsung, kemudian memberikan feedback form untuk mendapatkan umpan balik dari peserta, dan ditutup dengan kata penutup, pemberian sertifikat oleh ketua Pengabdian kepada Masyarakat kepada peserta dan sesi foto bersama.

Hasil Pre-test dan Post-test

Tabel 1. Asal Nam Chim

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
1.	Dari manakah asal Nam Chim?	Vietnam	4	20%	0	0%
		Thailand	2	10%	24	100%
		Cina	14	70%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel di atas dapat dilihat bahwa hanya 10% peserta yang mengetahui bahwa Nam Chim berasal dari Thailand pada saat sebelum PkM. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu Nam Chim berasal dari Thailand.

Tabel 2. Rasa Nam Chim

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
2.	Bagaimana rasa saus Nam Chim?	Pedas manis	20	100%	24	100%
		Pedas asam	0	0%	0	0%
		Asam manis	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Pertanyaan terhadap rasa Nam Chim sudah dijawab dengan benar oleh seluruh peserta, baik sebelum maupun sesudah PkM, yaitu Pedas Manis.

Tabel 3. Bahan Dasar Thousand Island

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
3.	Apa bahan dasar Thousand Island?	Wijen	2	10%	0	0%
		Kuning telur dan air lemon	3	15%	0	0%
		Mayonais dan saus tomat	15	75%	24	100%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Bahan dasar pembuatan Thousand Island dijawab oleh 75% peserta dengan jawaban yang benar, yaitu Mayonais dan saus tomat. Sisanya menjawab salah, wijen (10%) dan kuning telur dan air lemon (15%). Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu Mayonais dan saus tomat.

Tabel 4. Teman Makan Thousand Island

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
4.	Apa yang cocok dimakan dgn Thousand Island?	Burger	4	20%	10	42%
		Nasi	0	0%	0	
		Salad	12	60%	12	50 %
		Mie	0	0 %	0	%
		Roti	4	20%	2	8%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Karena jawaban dari pertanyaan ini bisa beragam, maka setelah PKM dilakukan, 50% peserta menjawab untuk salad, 42% untuk makan burger, dan 8% untuk roti.

Tabel 5. Bahan Salad Buah

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre- Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
----	------------	---------	----------------------------	---	----------------------------	---

5.	Apa bahan untuk membuat Salad Buah?	Stroberi	8	40%	0	0%
		Mangga	0	0%	0	0%
		Semua buah sesuai selera	12	60%	24	100%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas memperlihatkan sebanyak 60% responden menjawab semua buah dan 40% stroberi. Setelah PKM dilakukan, sebesar 100% menjawab dengan benar, yaitu pilihan Semua buah sesuai selera.

Tabel 6. Asal Kimchi

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre- Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
6.	Dari mana asal kimchi?	Jepang	2	10%	0	0%
		Indonesia	0	0%	0	0%
		Korea	18	90%	24	100%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Sebelum PKM, masih ada 10% peserta menjawab salah yaitu Jepang sebagai asal Kimchi. 90% sudah menjawab benar, yaitu Korea. Sesudah PKM, 1005 peserta menjawab benar, bahwa asal Kimchi adalah Korea.

Tabel 7. Proses Pembuatan Kimchi

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responde n Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
7.	Bagaimana proses pembuatan kimchi?	Distilasi	1	5%	0	0%
		Fermentasi	19	95%	24	100%
		Marinasi	0	0%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Sebelum PKM dilakukan memperlihatkan sebanyak 95% mengetahui proses membuat kimchi adalah dengan fermentasi. Setelah PKM dilakukan, 100% responden menjawab dengan benar, yaitu fermentasi.

Tabel 8. Bahan untuk Membuat Kimchi

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
8.	Apa bahan untuk pembuatan kimchi?	Tepung beras	14	70%	24	100%
		Tepung terigu	6	30%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 70% peserta mengetahui bahan pembuatan kimchi yaitu tepung beras. 30% masih salah dengan menjawab tepung terigu. Setelah PKM dilakukan, sebanyak 100% responden menjawab dengan benar, yaitu tepung beras.

Tabel 9. Lama Waktu Fermentasi Kimchi

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
9.	Berapa lama waktu fermentasi kimchi?	1 hari	3	15%	0	0%
		< 3 hari	15	75%	24	100%
		>7 hari	2	10%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Lama fermentasi dalam pembuatan kimchi adalah <3 hari. Dijawab benar oleh 75% peserta sebelum PKM. Setelah PKM dilakukan, sebesar 100 % peserta menjawab dengan benar.

Tabel 10. Cara Penyimpanan Kimchi

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden Pre-Test	%	Jumlah Responden Post-Test	%
10.	Bagaimana menyimpan kimchi yang benar?	Suhu dingin dan tertutup rapat	15	75%	24	100%
		Suhu dingin dan terbuka	3	15%	0	0%
		Suhu hangat dan terbuka	1	5%	0	0%
		Suhu Ruang	1	5%	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari tabel diatas menunjukkan bahwa sebanyak 75% peserta mengetahui cara penyimpanan kimchi yang tepat yaitu dalam suhu dingin dan tempat tertutup rapat. Setelah PKM dilakukan, sebesar 100% peserta menjawab dengan benar.

Hasil dan Analisis Umpan Balik (*Feedback Form*)

Tabel 11. Kesukaan Terhadap Produk yang Dibuat

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
11.	Saya menyukai produk salad yang dibuat	Sangat Setuju	24	100%
		Setuju	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari Tabel diatas, menunjukkan seluruh peserta memiliki kesan positif menyukai produk yang dibuat.

Tabel 12. Manfaat Pelatihan Pembuatan Salad

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
12.	Pelatihan pembuatan salad memiliki manfaat bagi saya	Sangat Setuju	24	100%
		Setuju	0	0%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Sebanyak 100% peserta menjawab sangat setuju merasa sangat mendapatkan manfaat dari pelatihan yang dilakukan.

Tabel 13. Kemudahan Pembuatan Salad

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
13.	Produk pelatihan ini sangat mudah dibuat	Sangat Setuju	21	87.5%
		Setuju	3	12.5%

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Hasil dari diagram diatas produk yang dibuat selama pelatihan mendapatkan hasil sebanyak 87.5 % peserta menjawab sangat setuju bahwa produk ini mudah dibuat dan 12.5% peserta menjawab setuju bahwa produk ini mudah dibuat.

Tabel 14. Pembuatan Produk Untuk Menjadi Peluang Usaha

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
14.	Produk ini dapat menjadi peluang usaha	Sangat Setuju	23	96 %
		Setuju	1	4 %

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Sebanyak 96% peserta menjawab sangat setuju bahwa produk yang sudah dipraktikkan dapat menjadi peluang usaha dan 4% peserta menjawab setuju bahwa produk dapat menjadi peluang usaha.

Tabel 15. Kejelasan Instruktur dalam Pelatihan

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
15.	Instruktur memberikan pelatihan dengan jelas dan mudah dipahami	Sangat Setuju	22	92%
		Setuju	2	8 %

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Instruktur memberikan pelatihan dengan jelas dan mudah dipahami, dijawab oleh 92% peserta dengan sangat setuju dan 8% setuju.

Tabel 16. Ketepatan Waktu dalam Pelatihan

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
16.	Instruktur memberikan pelatihan dengan ketepatan waktu	Sangat Setuju	22	92 %
		Setuju	2	8 %

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Instruktur memberikan pelatihan dengan ketepatan waktu, dijawab oleh 92% peserta dengan sangat setuju dan 8% setuju.

PEMBAHASAN

Dengan pelatihan tiga jenis *salad*, yaitu *dressing* Nam Chim dan Thousand Island serta Kimchi, memberi kesempatan kepada Panti Asuhan Santo Yusup untuk memanfaatkan sayur dan buah hasil perkebunan organik. Salad merupakan makanan yang sangat mudah disiapkan, namun memiliki banyak keunggulan (Juliana et al., 2020). Makanan ini dibuat dengan mencampurkan berbagai buah dan sayuran (beberapa di antaranya mentah) dan menambahkan bumbu atau saus untuk menambah cita rasa. Karena dimakan mentah, maka kandungan gizi pada sayur dan buah ini tetap terjaga untuk manfaat yang optimal. Dengan pembuatan produk salad ini dan bagaimana cara memasarkannya, diharapkan dapat menjadi peluang usaha dan sesuai dengan permintaan pasar. Seperti dikatakan bahwa makanan organik adalah konsep pasar baru di dunia yang merupakan kesempatan untuk memperkenalkan strategi pemasaran ke segmen pasar khusus sayuran organik (Wijesinghe & Republic, 2022).

Dengan perkebunan organik yang dimanfaatkan, dapat diharapkan perkebunan ini juga dapat berkelanjutan secara ekonomi, lingkungan dan bagi sosial masyarakat setempat. Produk yang dapat dipasarkan akan memberi peluang untuk peningkatan ekonomi. Perkebunan yang bersifat organik dengan memanfaatkan kotoran dari ternak yang dipelihara, menghasilkan tanah yang subur tanpa unsur-unsur pupuk kimia, sehingga baik bagi lingkungan.

SIMPULAN

Pelatihan pemanfaatan sayur organik dalam pembuatan salad berlangsung dengan lancar dan sesuai dengan pendapat peserta melalui kuesioner yang dibagikan, pelatihan ini sangat dirasakan manfaatnya, mudah diikuti karena instruktur dapat menyampaikan materi dengan

kelas serta dapat menjadi peluang usaha bagi mitra. Seluruh peserta sangat aktif dalam sesi tanya jawab berdasarkan penjelasan yang telah diberikan, menunjukkan tingginya rasa keingintahuan tentang materi yang diberikan. Diharapkan peserta dapat mengembangkan pelatihan yang diberikan dan mencobanya dengan berbagai variasi sayuran atau buah lainnya, mengikuti hasil panen dari kebun.

SARAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dapat dilakukan secara berkesinambungan, sehingga materi dapat dikembangkan dengan tema-tema lain, seperti pembuatan variasi produk, cara pemasaran digital, atau cara pengemasan. Pelaksana kegiatan PkM berharap materi yang diberikan dapat membantu mitra dalam kehidupan sehari-hari dan meningkatkan pemasukan dari Panti Asuhan Santo Yusup.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pelita Harapan yang telah memberi dukungan Finansial terhadap pengabdian ini. Juga kepada Dekan Fakultas Pariwisata dan Pimpinan Panti Asuhan Santo Yusup, yang sudah mendukung sampai terselenggaranya PkM ini **PM-37-FPar/VIII/2022**

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, B. (2019). *Pengertian Budidaya Sayur Organik*. Available at: ahmadburaidah.wordpress.com/2017/01/20/pengertian-budidaya-sayur-organik/.
- Anjani, Riza; Juwaedah, Ade; Setawati, Tati. (2016). *Analisis Hasil Belajar "Mengolah Hot and Cold Appetier atau Salad" Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa SMK Negeri 3 Sukabumi*. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol. 5, No. 1, April 2016.
- Aune, D., Giovannucci, E., Boffetta, P., Fadnes, L. T., Keum, N., Norat, T., Greenwood, D. C., Riboli, E., Vatten, L. J., & Tonstad, S. (2017). *Fruit and vegetable intake and the risk of cardiovascular disease, total cancer and all-cause mortality-A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies*. 46(3), 1029–1056. <https://doi.org/10.1093/ije/dyw319>
- Draz, John and Koetke, Christopher. (2010). *The Culinary Professional, 1st edition : Salad and Dressing. The Goodheart – Willcox Company, Inc. Tinley Park, Illinois*.
- Draz, John and Koetke, Christopher. (2014). *The Culinary Professional, 2nd edition : Salad and Dressing. The Goodheart – Willcox Company, Inc. Tinley Park, Illinois*.
- Goeltom, Adato, V., Gosal, M. T., Wongjaya, L. E., Tjandra, K., & Juliana, J. (2021). Pelatihan Produk Makanan dengan Kandungan Omega-3 Yang Tinggi Kepada Siswa SMKN 7 Tangerang Selatan. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 2(02), 304-310.
- Handayani, F., Sapri, S., & Ansyori, A. K. (2018). Pelatihan Budidaya Sayur Organik Dan Tanaman Herbal Organik Berbasis Teknik Hidroponik. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2(1), 6–15. <https://doi.org/10.24903/jam.v2i1.289>
- Hubner, I. B., Pramono, R., Maleachi, S., Pakasi, D. A., & Sitorus, N. B. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram dalam Promosi Produk Kuliner. *TAAWUN*, 1(02), 162-176.
- Hubner, I. B., Tanyauw, E., Fernando, E., & Elroy, S. (2022). Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada Smk Pariwisata Gema Gawita. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(8), 1835-1842
- Hubner, I., Pramono, R., Sitorus, N. B., Agungputranto, A., Lemy, D. M., Parhusip, A., & Dwihadiah, D. L. (2022). Pengembangan Produk Wisata dalam Mewujudkan Pariwisata Berkualitas di Kampung Keranggan Tangerang Selatan. *TAAWUN*, 2(01), 58-71
- Hubner, I. B., Lindy, A., Nurintan, N., & Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2)
- Hubner, I.B., Tanyauw, E., Fernando, E., Elroy.S. (2022) Pelatihan Membuat Kreasi Pizza Dengan Varian Khas Nusantara Kepada SMK Pariwisata Gema Gawita J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

- Juliana, J., Pramezwyary, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. (2020, November). Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen–Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK. In *Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum* (Vol. 1, No. 2, pp. 53-60).
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Juliana, J., Kanggeyan, M.P., Sherly, S (2020) , Pembuatan Kreasi Produk camilan dodol asam jawa menggunakan pengujian organoleptic Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran
- Juliana, J., Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Professional Ethics Dan Social Responsibilities For Hospitality And Tourism [Introduction And Training On Professional Ethics And Social Responsibilities For Hospitality And Tourism]. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, 5(2), 426-433.
- Juliana, J., Sitorus, N. B., Kristiana, Y., Ardania, J., & Natalie, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi SMK Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(02), 102-110.
- Juliana, J., Hubner, I. B., Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2022). Training On Marketing Strategies In The Utilization Of Bamboo Creations As A Resource Of Life As Hotel And Culinary Amenities. *Journal of Community Service and Engagement*, 2(4), 29-41
- Manuhara, Y. Sri. W., Utami, E. S. W., & Yachya, A. (2020). Pelatihan Budidaya Sayuran Organik Secara Aquaponik Melalui Kegiatan Iptek Bagi Masyarakat Pada Peternak Lele Di Desa Lebo Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Layanan Masyarakat (Journal of Public Services)*, 2(1), 12. <https://doi.org/10.20473/jlm.v2i1.2018.12-17>
- Mayrowani, H. (2012). *Pengembangan Pertanian Organik Di Indonesia The Development Of Organic Agriculture In Indonesia*, Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian, 30(2), pp. 91–108. Available at: <http://www.ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/fae/article/view/3880>.
- Pramono, R., Adato, V., & Rudyanto, J. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis jejaring Media Sosial kepada Masyarakat Desa Curug Wetan. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1106-1112.
- Pramono, R., Juliana, J. (2021), Procurement of Uniform Facilities and Infrastructure as Tourist Attraction For The Keranggan Rural Tourism , South Tangerang City Journal of Community Service and Engagement
- Sihombing, S. O., Juliana, J., Hubner, I. B., Pramono, R., & Hidayat, J. (2023). Bamboo Design Training for hotel and culinary amenities at the Bamboo Community of Sukabumi Regency. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(2), 99-107
- Sindanglaya, P. A. S. Y. (2022). *Panti Asuhan Santo Yusup Sindanglaya*. <http://styusup-sindanglaya.com/sejarah.php> <https://www.instagram.com/p/CS6STtp0PS/> (accessed mei. 11, 2022).
- Susilawati. (2017). *Mengenal Tanaman Sayuran (Prospek dan Pengelompokkan)*.
- Wijesinghe, A., & Republic, C. (2022). *Concumer Perception and Willingness to Pay for Organic Vegetables vs Non-organic vegetables*. March.
- Yanto, T. (2022). (@br_trimur_ofm) is on Instagram'. https://www.instagram.com/br_trimur_ofm/ (accessed Mei. 11, 2022).