



Pkm Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat

Ilham Fajri¹, Sri Marini², Heri Sutardi³, Lu'luwatin R.A⁴, Geri Supriadi⁵, Ita Karnita⁶

Abstrak. Potensi pengembangan usaha pembuatan roll cake menjadi peluang bagi desa Andir Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang. Produk ini belum begitu menjadi andalan daerah setempat. Produk andalan di sekitar wilayah desa masih didominasi oleh Bolu Susu Lembang yang banyak dijual di sekitar daerah wisata Farm House. Adapun tujuan pengabdian adalah untuk meningkatkan pemanfaatan roll cake dengan bahan mocaf sehingga menjadi peluang bisnis untuk dikembangkan. Apabila Bolu Susu Lembang dapat diterima dengan baik oleh pasar, maka roll cake diharapkan dapat menambah produk unggulan di daerah setempat. Namun kurangnya keterampilan yang dimiliki dalam pengolahan roll cake diperlukan pelatihan untuk meningkatkan skill penduduk sekitar yang berprofil sebagian besar sebagai pekerja rumah tangga. Untuk menjawab permasalahan kemitraan diperlukan solusi. Beberapa solusi yang ditawarkan dalam program kemitraan masyarakat ini adalah: pemberian pengetahuan produk dan menggali potensi produk yang ada di daerah sekitar, pemberian pelatihan mengolah produk yang berpotensi di daerah sekitar, pelatihan membuat produk roll cake kepada masyarakat, dan pemberian materi pemasaran. Penyuluhan seputar masalah ini, disampaikan oleh pemateri yang berkompeten sehingga permasalahan mitra dapat dibahas dan dikomunikasikan dua arah oleh pemateri dan masyarakat sehingga pemahaman masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf dapat meningkat dan mencapai standar yang baik serta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan, selain itu juga terdapat video kegiatan yang dipublikasikan pada media elektronik. Luaran program kemitraan masyarakat ini juga diharapkan dapat terpublikasi pada jurnal nasional ber-ISSN dan/atau prosiding seminar nasional ber-ISBN. Adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut : 1) Berkoordinasi dengan perangkat desa yang ada dimulai dari tingkat, Rukun Warga sampai Kelurahan; 2) Berkoordinasi dengan Tim Penggerak PKK di Desa Gudangkahuripan untuk merencanakan hal-hal yang lebih spesifik terkait rencana program kemitraan masyarakat; 3) Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan; 4) Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas; dan 5) Evaluasi Kegiatan.

Kata kunci: pembuatan roll cake, pembinaan kesejahteraan masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Gudang Kahuripan merupakan desa yang ada di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. Desa ini merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Lembang yang seluruhnya berjumlah 16 desa. Desa Gudang Kahuripan berdiri tahun 1979 sebagai salah satu pemekaran desa Cikahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. Desa ini memiliki 670 jiwa dimana

18% merupakan usia di bawah 15 tahun, 79% berusia diantara 15-65 tahun dan sisanya 4% berusia di atas 65 tahun. Usia produktif berada pada persentase 79% dan 21% merupakan usia tidak produktif.

Desa Gudang Kahuripan terdiri dari 15 RW. RW 05 dan RW 06 termasuk ke dalam dusun Andir. Dusun Andir berbatasan RW 14 dan RW 04. Dusun Andir berada dekat dengan lokasi wisata Farm House, Great Asia Africa serta dekat dengan fasilitas-fasilitas pariwisata hotel. Apabila dilihat dari profil pekerjaan 53% penduduk adalah perempuan dengan pekerjaan mengurus rumah tangga dan 29% merupakan buruh harian lepas. Sedangkan 27% adalah pelajar dan mahasiswa.

Dana desa selain untuk pembangunan infrastruktur dan meningkatkan pelayanan publik juga difokuskan untuk program ekonomi. Empat prioritas yang harus dilakukan desa dalam program dana desa adalah menemukan produk unggulan wilayah desa. Produk ini merupakan jenis komoditas berupa produk yang lahir dari desa tersebut. Produk harus memiliki kelebihan dari segi kualitas dibanding wilayah lain misalnya dengan memusatkan komoditas hasil pertanian setempat.

Desa Gudang Kahuripan telah memiliki perangkat desa salah satunya adalah Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). 10 program PKK yang merupakan kebutuhan dasar manusia beberapa diantaranya adalah pangan serta pendidikan dan keterampilan.

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat ini adalah fokus kepada kondisi masyarakat umum yang ada di dusun Andir Desa Gudang Kahuripan Lembang Kabupaten Bandung Barat, dimana dari data kependudukan dapat dilihat potensi jumlah penduduk dengan profil pekerjaan sebagai ibu rumah tangga dan buruh harian lepas mendominasi profil pekerjaan dari penduduk desa. Selain itu program dana desa yang mensyaratkan desa harus memiliki produk unggulan yang tidak dimiliki desa lain dengan memanfaatkan hasil komoditas yang ada di daerah mengharuskan dusun Andir memanfaatkan komoditas yang ada di daerahnya menjadi produk andalan.

Perkembangan dunia kuliner saat ini memunculkan berbagai inovasi bahan pangan. Inovasi merupakan perubahan yang sudah ada, atau mengetahui yang baru menjadi produk baru atau merubah produk, proses dan pelayanan yang bermaksud untuk membuat nilai yang baru kepada pelanggan dan memberikan peningkatan keuangan kepada pembuat inovasi (Wijaya dan Mustamu, 2013). Peluang bisnis cake dan bakery pun di Indonesia dapat berkembang dengan pesat. Roti pada era sekarang masih menduduki urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Sampai tahun 2020, target potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Pelaku industri roti di Indonesia sebanyak 60% tradisional UMKM, sedangkan 20% produsen besar, sisanya 12% ialah produsen roti dan kue artisan (Hidayat, 2017. www.industri.kontan.co.id. Diakses tanggal 29 Desember 2019).

Mengonsumsi roti dan cake dianggap lebih praktis bagi pola hidup masyarakat perkotaan yang cenderung sibuk dan aktif. Permintaan produk ini mengalami peningkatan sejak 2 sampai 3 tahun lalu (BPS, 2017). Cake pun saat ini beraneka ragam dan mendorong kue tradisional yang dimodernisasi agar dapat diterima oleh masyarakat.

Roll cake merupakan bahasa Inggris yang berarti bolu gulung. Roll cake di buat karena pada saat itu roll cake tidak memiliki hiasan sehingga masyarakat berinisial untuk menggulung sebagai salahsatu keunikannya. Bahan dasar dari cake roll adalah tepung terigu, telur dan gula (Elia, 2018). Sedangkan menurut Setyarso (2017) roll cake merupakan kue bolu yang dibuat dengan dipanggang dalam loyang dangkal dan diisi dengan selai atau krim mentega dan kemudian digulung pada tahap akhir. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll atau jelly roll di Amerika Serikat. Perkembangan roll cake menjadi kembali marak dikarenakan munculnya trend roll cake dengan motif batik, kartun, buah dan lain-lain (Koran Republika, 2014). Roll cake sudah banyak dikenal masyarakat luas dan kualitas bahan yang digunakan mempengaruhi harga jual dari roll cake.

Potensi pengembangan usaha pembuatan roll cake menjadi peluang bagi desa Andir Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang. Produk ini belum begitu menjadi andalan daerah setempat. Produk andalan di sekitar wilayah desa masih didominasi oleh Bolu Susu Lembang yang banyak dijual di sekitar daerah wisata Farm House. Apabila ditelusuri, produk lainnya dari Lembang yang sudah dikenal wisatawan maupun masyarakat umum selain Bolu Susu Lembang adalah Tahu Susu Lembang.

Pengembangan produk roll cake dengan pemanfaatan bahan asli daerah desa setempat. Desa Andir merupakan desa yang berada di dataran tinggi Bandung Barat. Kondisi tanah yang subur menjadikan tanah dapat ditanami berbagai vegetasi tanaman sayuran. Tanaman singkong merupakan tanaman yang mudah untuk dibudidayakan di daerah sekitar. Vegetasi tanaman singkong cukup banyak di desa Andir.

Tanaman singkong selama ini hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan sumber karbohidrat dengan cara digoreng atau dikukus. Selain itu dapat juga dijadikan keripik. Pemanfaatan singkong dapat juga digunakan sebagai tepung pengganti tepung terigu. Tepung dari singkong dikenal dengan sebutan tepung mocaf.

Tepung mocaf adalah Modified Cassava Flour atau tepung ubi kayu termodifikasi merupakan salah satu produk pati yang telah banyak dimanfaatkan pada berbagai produk. Menurut Subagio et al dalam Putri (2018), mocaf merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu (singkong) secara fermentasi.

Tepung mocaf merupakan tepung singkong yang telah dimodifikasi secara microbiawi sehingga hasil dari tepung mocaf memiliki kualitas yang baik yaitu tidak berbau, lebih putih, lebih halus serta memiliki ketahanan yang lebih lama. Tepung mocaf memiliki kandungan serat yang tinggi dibandingkan gandum dan tepung terigu sehingga dapat mengurangi penyerapan kolesterol, mengencerkan toksin dan meningkatkan produksi asam lemak rantai pendek, karena dihasilkan melalui fermentasi. Tepung mocaf juga mempunyai efek prebiotik yang membantu pertumbuhan mikroba di dalam saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan lebih sehat. Selain itu tepung mocaf juga bebas gluten sehingga baik untuk penderita celiac disease.

Untuk itu pengabdian kemitraan masyarakat ini diusulkan dengan tema “Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat”.

Luaran dan Target Capaian

Pemberian pengetahuan produk dan menggali potensi produk yang ada di daerah sekitar pada Ibu-ibu Rumah tangga serta pelatihan mengolah produk yang berpotensi di daerah sekitar serta pemberian pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi makanan melalui pembuatan *Rollcake*, selain itu diberikan juga pelatihan pemasarannya juga.

Penyuluhan seputar masalah ini, disampaikan oleh pemateri yang berkompeten sehingga permasalahan mitra dapat dibahas dan dikomunikasikan dua arah oleh pemateri dan masyarakat sehingga pemahaman masyarakat mengenai produk unggulan dapat meningkat dan mencapai standar yang baik serta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan. Luaran program kemitraan masyarakat ini juga diharapkan dapat terpublikasi pada jurnal nasional ber-ISSN dan/atau prosiding seminar nasional ber-ISBN.

METODE

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut: 1) Berkoordinasi dengan perangkat desa yang ada dimulai dari tingkat, Rukun Warga sampai Kelurahan. Sebelum merencanakan solusi untuk pemberian pengetahuan sanitasi dan hygiene makanan pada TP-PKK di daerah tersebut, diperlukan koordinasi dengan perangkat desa. Koordinasi dengan Rukun Tetangga terdekat, kemudian Rukun Warga, sampai dengan tingkat Kelurahan. Penyampaian maksud dan tujuan dapat berupa pembuatan surat resmi dan pemberian proposal kegiatan; 2) Berkoordinasi dengan Tim Penggerak PKK di Desa Gudangkahuripan untuk merencanakan hal-hal yang lebih spesifik terkait rencana program kemitraan masyarakat. Tim Penggerak- Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga atau yang biasa disebut TP-PKK adalah organisasi kemasyarakatan yang memberdayakan wanita untuk turut berpartisipasi dalam pembangunan Indonesia. PKK terkenal dengan 10 programnya, yang diantaranya berkaitan dengan pangan, perumahan, Kesehatan dan perencanaan sehat. Keberadaan TP-PKK merupakan wakil dari para Ibu rumah tangga yang ada di Desa Gudangkahuripan. Penyampaian maksud dan tujuan dapat berupa pembuatan surat resmi dan pengumpulan data awal dalam rangka penyusunan proposal kegiatan; 3) Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan. Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan dari setiap perangkat desa (RW dan Kelurahan) dan para kader TP-PKK. Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan; 4) Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas. Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan dapat dilihat pada tabel 1. berikut :

Tabel 1. Pelaksanaan Setiap Kegiatan

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian pengetahuan produk dan menggali potensi produk yang ada di daerah sekitar	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pelatihan mengolah produk yang berpotensi di daerah sekitar	Presentasi, tanya jawab, praktek dan demonstrasi Praktek dan demonstrasi
3	Pelatihan membuat produk Roll Cake kepada masyarakat	Praktek dan demonstrasi
4	Pelatihan menghitung biaya produksi dan pengemasan	Praktek dan demonstrasi
5	Pemberian materi pemasaran	Presentasi

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2020

dan 5) Evaluasi Kegiatan. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan semua perangkat desa dengan cara: a) Melakukan pertemuan dengan seluruh perangkat desa dan TP-PKK; b) Umpan balik dan masukan dari perangkat desa dan TP-PKK mengenai program kemitraan; dan c) Rencana keberlanjutan.

AKPAR NHI Bandung merupakan perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan. Empat peminatan yang ada yaitu Room Division, food and beverage, food production dan pastry memperkuat posisinya sebagai perguruan tinggi vokasi dengan ilmu terapan yang dibutuhkan di bidang perhotelan. Berbagai prestasi di bidang perhotelan seperti kuliner, making bed, fron office, debating champions dan lainnya menjadikan perguruan tinggi yang layak untuk memberikan pengabdian kepada masyarakat berupa program kemitraan dalam rangka menjalankan tri dharma perguruan tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini bisa berlangsung selain adanya sarana, prasarana pengabdian kepada masyarakat tentunya sangat didukung oleh pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Pelaksana dalam hal ini adalah dosen, instruktur dan tentunya melibatkan mahasiswa AKPAR NHI Bandung. Tidak sekedar pelaksana, namun harus memiliki kepakaran di bidang ilmu yang akan diabdikan kepada masyarakat. Untuk itu kepakaran dibidang ilmu, mutlak adanya sehingga mampu untuk menyelesaikan persoalan yang ada di lapangan serta apa yang menjadi kebutuhan mitra. Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan *food commodities, management, sanitation, hygiene and safety*. Nama-nama pelaksana pengabdian dan kepakarannya dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Pelaksana Pengabdian dan Kepakarannya

No	Nama Tim	Kepakaran
1	Ilham Fajri, MM.Par	Bidang Cost Control
2	Sri Marini, S.P., M.M	Bidang Food Commodities
3	Heri Sutardi, S.T., M.M	Bidang Manajemen
4	Lu'luwatin R.A, S.Pd., MM. Par	Bidang Pemasaran
5	Geri Supriadi, A.Md	Bidang Pastry and Bakery

Dengan potensi yang dimiliki, dan dukungan dari lembaga berupa sarana dan prasarana serta kepakaran dari setiap dosen dan instruktur maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk diajukan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Logbook (catatan harian) Pkm Peningkatan Kesadaran Ibu Rumah Tangga Melalui Pemahaman “Giesani Laman” Pada Tim Penggerak Pkk Di Desa Gudangkahuripan Kabupaten Bandung Barat dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Logbook (catatatn harian) Pkm

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	15 Januari 2020	Rapat Panitia	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Ita Karnita, S.ST Par.,MM.Par - Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Geri Supriadi, A.Md
2	20 Januari 2020	Penguatan konsep “giesani laman”	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Ita Karnita, S.ST Par.,MM.Par - Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Geri Supriadi, A.Md
3	22 Januari 2020	Rapat koordinasi seluruh peminatan di prodi perhotelan	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Ita Karnita, S.ST Par.,MM.Par - Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Geri Supriadi, A.Md
4	6 Februari 2020	Kunjungan pertama ke Desa Gudangkahuripan untuk bertemu dengan Kabid Kesejahteraan masyarakat	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M
5	11 Februari 2020	Kunjungan ke Desa Gudangkahuripan untuk bertemu dengan Ketua Tim Penggerak PKK	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M
6	17 Maret 2020	Kunjungan ke Desa untuk penundaan kegiatan dikarenakan Pandemic covid19 dan WFH	- Lu’luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Heri Sutardi, S.T.,M.M
7	14 Oktober 2020	Kunjungan ke Desa bertemu dengan ketua tim penggerak PKK, kabid kesra dan kabid perencanaan Desa terkait konfirmasi kegiatan PKM	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Sri Marini, S.P., M.M
8	20 Oktober 2020	Pengambilan Banner	- Geri Supriadi, A.Md
9	21 Oktober 2020	Kegiatan di Balai Desa Gudangkahuripan	- Ilham Fajri, S.Par., MM.Par - Ita Karnita, S.ST Par.,MM.Par

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
		(yang mengikuti kegiatan sebanyak 22 orang), yaitu: 13.00 Berangkat dari Kampus ke Desa 13.30 Persiapan tempat 14.00 Registrasi 15.00 Sambutan 15.15 Pemberian penyuluhan tentang pemanfaatan tepung Mocaf dalam pembuatan produk 15.50 Membuat resep, menghitung biaya produksi, menentukan harga jual dan pemasaran produk 16.45 Demosntrasi dan Praktek pembuatan Rollcake	- Lu'luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Heri Sutardi, S.T.,M.M - Geri Supriadi, A.Md. - Armagadon - Andzani Ghina
10	20 Nopember 2020	Rapat pelaksana PKM	- Lu'luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Sara Rabasari, SM.
11	24 Nopember 2020	Penyusunan Laporan Akhir	- Lu'luwatin RA, S.Pd., M.M.Par - Sri Marini, S.P., M.M - Sara Rabasari, SM.

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2020

Hasil yang dicapai

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat dapat dilihat di Unit Litabmas. Secara keseluruhan telah mencapai 99% dari keseluruhan rencana program. Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Perizinan dan penggandaan proposal
2. Musyawarah masyarakat Desa Gudangkahuripan yang dilakukan di Balai desa yang disaksikan oleh para aparat desa, fungsi dari musyawarah ini untuk mendapatkan hasil yaitu mengenai aktivitas dan potensi produk dari masyarakat Desa Gudang kahuripan yang dapat dikembangkan dengan pemberian pengetahuan mengenai Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf. Upayanya untuk mencapai target yang diharapkan.
3. Edukasi (teori) mengenai tepung mocaf yang merupakan tepung singkong yang telah dimodifikasi secara microbiawi sehingga hasil dari tepung mocaf memiliki kualitas yang baik yaitu tidak berbau, lebih putih, lebih halus serta memiliki ketahanan yang lebih lama. Tepung mocaf memiliki kandungan serat yang tinggi dibandingkan gandum dan tepung terigu sehingga dapat mengurangi penyerapan kolesterol, mengencerkan toksin dan meningkatkan produksi asam lemak rantai pendek, karena dihasilkan melalui fermentasi. Tepung mocaf juga mempunyai efek prebiotik yang membantu pertumbuhan mikroba di dalam saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan lebih sehat. Selain itu tepung mocaf juga bebas gluten sehingga ssehingga baik untuk penderita celiac disease. Pemanfaatan roll cake dengan bahan mocaf dapat menjadi peluang bisnis untuk dikembangkan. Apabila Bolu Susu Lembang dapat diterima dengan baik oleh pasar, maka roll cake diharapkan dapat menambah produk unggulan

- di daerah setempat.
4. Edukasi (Praktek) membuat Roll cake yang dipanggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian digulung. Bolu gulung sering dikenal sebagai jam roll, atau jelly roll di Amerika Serikat. Ciri-ciri roll cake yang baik adalah Rasa Rolled cake, manis yang ditimbulkan oleh gula dan gurih untuk resep pengembangan contohnya : floss roll cake. Warna rolled cake yang dihasilkan berwarna coklat kekuningan-kuningan merupakan hasil proses yang timbul akibat pemanggangan adonan dalam oven. Aroma bolu gulung menghasilkan aroma yang harum dan khas sesuai dengan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan. Tekstur bolu gulung yang baik memiliki tektur yang lembut dan empuk atau tidak keras. Telur, gula pasir/gula castor, cake emulsifier, baking powder, tepung terigu protein rendah, susu bubuk, mentega, selai/cream itu semua bahan dasar dalam pembuatan Rollcake.
 5. Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, pre dan post test atau form observasi keaktifan target peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta sedangkan pre-post test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target. Serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.
 6. Pembuatan laporan akhir yang dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.
 7. Penerbitan artikel abdimas yang disubmit di Jurnal Aksara Raga STKIP Pasundan Cimahi.

Adapun uraian kegiatan dan waktu pelaksanaannya dapat dilihat pada tabel 4 berikut ini:

Tabel 4. Uraian kegiatan dan Waktu pelaksanaan PKM

No	UraianKegiatan	WaktuPelaksanaan (bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Rapat Panitia												
2	Penguatan konsep												
3	Rapat koordinasi seluruh peminatan di prodi perhotelan												
4	Kunjungan pertama ke Desa Gudangkahuripan untuk bertemu dengan Kabid Kesejahteraan masyarakat												
5	Kunjungan ke Desa Gudangkahuripan untuk bertemu dengan Ketua Tim Penggerak PKK												
6	Kunjungan ke Desa untuk penundaan kegiatan dikarenakan Pandemic covid19 dan WFH												
7	Kunjungan ke Desa												

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan (bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	bertemu dengan ketua tim penggerak PKK, kabid kesra dan kabid perencanaan Desa terkait konfirmasi kegiatan PKM												
8	Pengambilan Banner												
9	Edukasi (teori)												
10	Edukasi (Praktek)												
11	Rapat pelaksana PKM												
12	Penyusunan Laporan Akhir												
13	Penerbitan artikel abdimas												

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat selama $\pm$ 4 Bulan dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu : 1). Banyaknya potensi bahan baku yang terdapat di desa Andir Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang yang dapat di jadikan berbagai macam produk salah satunya Roll Cake sebagai daya saing produk yang sudah ada dari luar. 2). Tercapainya keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam pemanfaatan bahan baku mocaf dalam pembuatan produk baru. 3). Selain bertambah ilmu dalam pembuatan produk baru, ibu-ibu rumah tangga mendapatkan pengetahuan baru mengenai penyusunan menu dan penghitungan harga jual serta cara memasarkannya.

Saran

Berdasarkan kegiatan yang kami lakukan, dapat disampaikan saran perlu adanya edukasi kembali selain produk roll cake karena ada banyak potensi lainnya yang ada di desa Andir Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang yang bisa dikembangkan lebih jauh.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ella, Novita. 2018. Pengembangan Produk Cake Roll Dengan Penambahan Topping Ubi Ungu di Virgin Cake & Bakery Ungaran. Faktor Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Sugijapranata. Semarang.
- [2] Hidayat, Agung. 2017. Bisnis Roti dan Kue Indonesia Bertumbuh 10 %. <https://www.kontan.co.id>. Diakses 30 Desember 2019.
- [3] Putri, Nia Anani, Herlina Herlina dan Acmad Subagio. 2018. Karakteristik Mocaf (modified cassava flour) Berdasarkan Metoda Penggilingan dan lama Fermentasi. Jurnal Agroteknologi vol.12 No 01. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- [4] Setyatso, Joseph Imanuel Bagus. 2017. Tepung Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Mung Bean Roll Cake dan Canghi Putu ayu. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknologi Universitas Negeri Yogyakarta.
- [5] Wijaya, wirawan surya dan mustamu, Ronny H. 2013. Analisis Pengembangan

- Produk Pada Pengolahan Tepung Terigu di Surabaya. Jurnal Agura vol.1 No 1. Program Manajemen Bisnis. Universitas Kristen Putra.
- [6] Wati. 2015. Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake dari Bahan Dasar Tepung Singkong dengan Tepung Kacang Hijau. <http://lib.unnes.ac.id>. Diakses 09 Juli 2018.
- [7] Ella, Novita. 2018. Pengembangan Produk Cake Roll Dengan Penambahan Topping. Ubi Ungu di Virgin Cake & Bakery Ungaran. Faktor Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Sugejapranata. Semarang.
- [8] Hidayat, Agung. 2017. Bisnis Roti dan Kue Indonesia Bertumbuh 10 %. <https://www.kontan.co.id>. Diakses 30 Desember 2019.
- [9] Putri, Nia Anani, Herlina Herlina dan Acmad Subagio. 2018 . Karakteristik Mocaf (modified cassava flour) Berdasarkan Metoda Penggilingan dan lama Fermentasi. Jurnal Agroteknologi vol.12 No 01. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- [10] Setyatso, Joseph Imanuel Bagus. 2017. Tepung Kacang Hijau Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Produk Mung Bean Roll Cake dan Canghi Putu ayu. Program Studi Teknik Boga. Fakultas Teknologi Universitas Negeri Yogyakarta.