



B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Pengantin Millenial Kota Bandung

Idham Sakti Wibawa ¹, Ilham Fajri ², Erwin Setiawan ³, Heri Atmojo ⁴

AKPAR NHI

Abstrak. Dalam UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan disebutkan bahwa Pemerintah dan Pemda berkewajiban mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dan mendukung hidup sehat, aktif dan produktif. Agar terwujud maka penganekaragaman konsumsi pangan diarahkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan membudayakan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA) serta sesuai potensi dan kearifan lokal. Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu melalui pemanfaatan pangan lokal yang dimulai dari lingkup rumah tangga, yang mulai diperkenalkan melalui para calon pengantin yang akan memulai rumah tangga. Progam ini merupakan salah satu program prioritas pemerintah yang dalam hal ini Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung, yang bertujuan untuk mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan beragam, bergizi, berimbang dan aman (B2SA). Akademi Pariwisata NHI Bandung bekerjasama dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung membuat suatu program kerja sama dalam Pelatihan Penerapan B2SA Dalam Mengolah Menu Sarapan Bagi Calon Pengantin Milenial dalam acara Buruan Sae Festival.

Kata kunci: B2SA, pengelola makanan, Calon Pengantin Millenial

Pendahuluan

Setiap individu pasti membutuhkan pangan yang berkualitas untuk dapat hidup sehat, aktif dan produktif. Konsumsi pangan yang berkualitas dapat diwujudkan apabila makanan yang dikonsumsi sehari-hari mengandung zat gizi lengkap dengan jumlah yang berimbang antar kelompok pangan, serta memperhatikan cita rasa, daya cerna, daya terima dan daya beli masyarakat. Pola konsumsi pangan sehat tersebut dikenal dengan istilah Pangan Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) [1]. Dalam UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan disebutkan bahwa Pemerintah dan Pemda berkewajiban mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dan mendukung hidup sehat, aktif dan produktif dan penganekaragaman konsumsi pangan diarahkan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan membudayakan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA) serta sesuai potensi dan kearifan lokal.

Pola makan B2SA merupakan pola makan yang menggunakan susunan makanan untuk sekali makan atau untuk sehari menurut waktu makan (pagi, siang dan sore/malam), yang mengandung zat gizi untuk memenuhi kebutuhan tubuh dengan jumlah yang memenuhi kaidah gizi seimbang yang sesuai dengan daya terima (selera, budaya) dan kemampuan daya beli masyarakat serta aman untuk dikonsumsi [2].

Kenyataan sampai saat ini, pola konsumsi pangan masyarakat masih menunjukkan kecenderungan kurang beragam dari jenis pangan dan keseimbangan gizinya. Mengutip dari Harian Umum Pikiran Rakyat tanggal 28 Oktober 2021 di era yang serba instan seperti saat ini turut

mempengaruhi dinamika konsumsi pangan masyarakat, Pengaruh globalisasi dan perdagangan pangan, berdampak pada perubahan pola konsumsi dalam produk pangan jadi. Situasi tersebut menjadi tantangan pemerintah untuk menjawab perkembangan zaman dalam mewujudkan konsumsi pangan masyarakat menuju konsumsi pangan Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA)

Pola konsumsi pangan B2SA ini berfungsi untuk mengarahkan agar pola pemanfaatan pangan memenuhi kaidah mutu, keanekaragaman, kandungan gizi, keamanan dan kehalalan, disamping juga untuk efisiensi untuk mencegah pemborosan dalam pengeluaran biaya rumah tangga sehari-hari. Pola konsumsi pangan B2SA ini juga mengarahkan agar pemanfaatan pangan dalam tubuh (food utility) dapat optimal, dengan peningkatan kesadaran atas pentingnya pola konsumsi beragam dengan gizi seimbang mencakup energi, protein, vitamin dan mineral serta aman.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu melalui pemanfaatan pangan lokal yang dimulai dari lingkup rumah tangga, yang mulai diperkenalkan melalui para calon pengantin yang akan memulai rumah tangga. Program ini merupakan salah satu program prioritas pemerintah yang dalam hal ini Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung, yang bertujuan untuk mendorong terwujudnya pola konsumsi pangan beragam, bergizi, berimbang dan aman (B2SA). Untuk meningkatkan penganeekaragaman konsumsi pangan melalui pengembangan pangan lokal memerlukan kerjasama dan integrasi yang dari setiap stakeholder sehingga program pengembangan industry berbasis sumber daya lokal dapat berjalan.

Akademi Pariwisata NHI Bandung bekerjasama dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung membuat suatu program kerja sama dalam Pelatihan Penerapan B2SA Dalam Mengolah Menu Sarapan Bagi Calon Pengantin Milenial dalam acara Buruan Sae Festival.

Metode

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

- 1) Berkoordinasi dengan pihak perwakilan calon pengantin millennial Kota Bandung di Kantor DKPP sekaligus penyampaian surat resmi dari pihak AKPAR NHI Bandung.
- 2) Berkoordinasi dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung melalui Kepala Bidang Kerjasama yang akan melaksanakan rapat koordinasi acara Buruan Sae Festival, acara pelatihan B2SA dan pengolahan makanan bagi calon pengantin millennial Kota Bandung.
- 3) Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait program pengabdian masyarakat.
- 4) Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai skala prioritas dengan solusi dan metode :

Tabel 1. Pelaksanaan Setiap Kegiatan

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian pengetahuan mengenai menu sarapan pagi yang disajikan untuk calon penganten millennial	Presentasi, demo membuat produk makanan (pancake dan aneka hidangan telur) dan minuman (kopi dan the) dan tanya jawab
2	Pemberian pengetahuan mengenai nilai angka kecukupan gizi dan kalori bagi calon pengantin millennial	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pelatihan cara membuat menu sarapan pagi	Praktek, demonstrasi dan tanya jawab

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

5) Evaluasi Kegiatan yang dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan pihak perwakilan anggota pelatihan calon pengantin millennial Kota Bandung dan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung dengan cara :

- Melakukan pertemuan dengan pihak perwakilan anggota pelatihan B2SA dan pengolahan makanan bagi calon pengantin millennial Kota Bandung dan DKPP kota Bandung
- Umpan balik dan masukan dari pelatihan B2SA dan pengolahan makanan bagi calon pengantin millennial Kota Bandung dan DKPP kota Bandung mengenai program kemitraan
- Rencana keberlanjutan.

Di sisi lain, AKPAR NHI Bandung merupakan perguruan tinggi vokasi Program Studi Diploma 3 Perhotelan mempunyai pilihan empat peminatan. yaitu *food production*, *pastry*, *food and beverage* dan *room division* yang memperkuat posisinya sebagai perguruan tinggi vokasi dengan ilmu terapan yang dibutuhkan di industry perhotelan. Dengan Di dukung berbagai prestasi di bidang kuliner menjadikan perguruan tinggi yang layak untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat berupa program kemitraan dalam rangka menjalankan tri dharma perguruan tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Sehingga hal tersebut menjadi potensi dan kelayakan Lembaga untuk melakukan program kemitraan bersama DKPP (Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan) kota Bandung.

Salah satu standar pengabdian kepada masyarakat dalam SNPT adalah standar pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Pelaksana pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung adalah dosen, instruktur, dan adanya keterlibatan mahasiswa. Pelaksana pengabdian masyarakat diwajibkan memiliki kepakaran di bidangnya, dalam hal ini bidang *Food Production* Sumber daya yang dimiliki oleh internal AKPAR NHI Bandung diharapkan mampu untuk melahirkan solusi bagi permasalahan yang ada pada mitra pengabdian masyarakat ini.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan *Food Production* Berikut adalah nama tim pengusul dan kepakarannya :

Tabel 2. Pelaksana Pengabdian dan Kepakarannya

No	Nama Tim Pengusul	Kepakaran
1	Idham Sakti Wibawa, SE.Par.,MM.Par	Bidang <i>Food Beverage Service</i>
2	Ilham Fajri, S.Par., MM.Par	Bidang <i>Food Production</i>
3	Erwin Setiawan, ST. MM.	Bidang <i>Management</i>
4.	Heri Atmojo, S.Pd., MM.	Bidang <i>Food Production</i>

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

Selain kepakaran Dosen-Dosen terebut diatas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan *Food Production* Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat.

Hasil Dan Pembahasan

Logbook (catatan harian) PKM pelatihan B2SA dan pengoahan makan bagi calon pengantin millennial Kota Bandung Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung.

Tabel 3. Logbook (catatan harian) PKM pelatihan B2SA

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	1 Juni 2022	Rapat Panitia	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung
2	3 Juni 2022	Rapat Koordinasi dan Penentuan Menu sarapan pagi dan minuman	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung
3	8 Juni 2022	Lay Out Dapur presentasi dan <i>Manning Strategy</i>	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung
4	11 Juni 2022	Persiapan dan Pengolahan Produk dan rapat koordinasi internal	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung
5	17 Juni 2022	Kegiatan di <i>cooking demo</i> di BURSA Fest yaitu: 07.00 Persiapan <i>lay out</i> dan <i>briefing</i> tim 07.30 Persiapan tempat 08.00 Pembukaan 09.00Rangkaian Kegiatan BURSA FEST 13.30 Pelatihan B2SA pengolahan makanan bagi calon pengantin millenial Kota Bandung 16.00 Penutupan	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung
6	20 Juni 2022	Rapat Evaluasi pelaksanaan PKM	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM - Perwakilan DPPP Kota Bandung

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
11	22 Juni 2022	Penyusunan Laporan Akhir	- Idham Sakti Wibawa S.E., MM. Par - Ilham Fajri S. Par., MM. Par - Erwin Setiawan S.T., MM - Heri Atmojo S.Pd., MM Perwakilan DPPK Kota Bandung

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millenial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung dapat dilihat di Unit Litabmas. Secara keseluruhan telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program. Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Koordinasi dengan pihak Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung. Koordinasi ini dilakukan di kampus AKPAR NHI Bandung untuk menyusun program dan kegiatan.
2. Koordinasi dengan pihak perwakilan Calon Penganten Millenial Kota Bandung. Tahap ini menganalisa situasi dan kondisi sasaran berikut potensi yang dimiliki sehingga dapat mengambil solusi bagi permasalahan. Jumlah peserta pelatihan berjumlah 25 orang yang terdiri dari calon penganten millenial Kota Bandung
3. Penyuluhan (pelatihan)

Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millenial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung dilaksanakan di Buruan Sae Festival yang berlokasi di SEIN FARM Hotel Novena Jl. Sekemala, Pasanggrahan Kecamatan Ujung Berung Kota Bandung Jawa Barat 40167. Pelatihan diawali dengan pembukaan acara Buruan Sae Festival oleh pejabat terkait dan rangkaian acara yang sudah ditentukan oleh panitia terkait.

Materi dan menu yang disajikan pada pelatihan Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millenial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung merupakan materi angka kecukupan gizi dan pembuatan menu praktis sarapan pagi mulai dari makanan ringan hingga minuman, menu nya diantara lain:

- a. Pancake dengan aneka topping
 - b. Aneka hidangan telur dan olahan sayuran
 - c. Teknik penyajian kopi dan teh sesuai dengan standard
5. Monitoring dan Evaluasi
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.
 4. Pembuatan Laporan Akhir
Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.
 5. Penerbitan artikel abdimas dan video
Pelaksana PKM melakukan penerbitan artikel abdimas yang disubmit di jurnal nasional.

Tabel 4. Uraian kegiatan dan Waktu pelaksanaan PKM

No	UraianKegiatan	Waktu Pelaksanaan (bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Rapat Panitia dan DKPP Kota Bandung												

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan (bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	Rapat koordinasi seluruh peminatan kitchen, pastry dan fbs												
3	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat												
4	Persiapan dan pengolahan produk dan rapat koordinasi internal												
5	Edukasi (teori)												
6	Edukasi (Praktek)												
7	Rapat pelaksana PKM												
8	Penyusunan Laporan Akhir												
9	Penerbitan artikel abdimas												

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

Simpulan Dan Saran

Simpulan

Kegiatan PKM Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millennial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung Bandung dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Olahan menu sarapan bagi para calon pengantin millennial sangat terbatas. Ini terlihat dari antusiasme peserta pelatihan Ketika para narasumber mendemonstrasikan dan memaparkan materi pelatihan.
2. Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millennial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung sangat bermanfaat bagi peserta karena menambah wawasan baru dan menjadi bekal di masa yang akan datang bagi mereka.

Saran

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah perlunya keberlanjutan program yang tidak hanya menyasar kepada masyarakat golongan tertentu saja. Pelatihan B2SA dan Pengolahan Makanan Bagi Calon Penganten Millennial Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung bisa diaplikasikan untuk semua golongan

Daftar Pustaka

- [1] N. Fauziah, "Pangan Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA)," *Online*, 2021. <https://dkpp.jabarprov.go.id/post/615/pangan-beragam-bergizi-seimbang-dan-aman-b2sa>.
- [2] M. Dewi, M. Ulfah, N. Aini, R. Hastuti, and R. Hanifa, "Pengelolaan Makanan Sehat di Pondok Pesantren Guna Meningkatkan Kesehatan Reproduksi Remaja," vol. 14, no. 2, pp. 122–131, 2020, doi: 10.19184/wrtp.v14i2.17567.