

**HALAMAN PENGESAHAN PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT**

1. Judul Program : **Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung**
2. Nama Mitra Program PKM (1) Penyuluh Umum dari DKPP Kota Bandung
3. Hotel Novena Jl. Raya Lembang
4. Ketua Tim Pengusul:

a. Nama	: Sonny Sanjaya, SE,.MM.Par
b. NIDN	: 0405028008
c. Jabatan/Golongan	: Asisten Ahli
d. Program Studi	: D3 Perhotelan
e. Perguruan Tinggi	: Akademi Pariwisata NHI Bandung
f. Bidang Keahlian	: Pariwisata dan Perhotelan
g. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel	: Jl. Raya Lembang-Bandung No. 112 KM 12,8
4. Anggota Tim Pengusul	
a. Jumlah Anggota	: Dosen 3 Orang,
b. Nama Anggota I/bidang keahlian	: Sara Rabasari, A.Md., S.Par / <i>Food Production</i>
c. Nama Anggota II/bidang keahlian	: Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM / <i>Food Production</i>
d. Nama anggota III/bidang Keahlian	: Gerry A.M d.,S.E / <i>Food Production</i>
g. Jumlah mahasiswa yang terlibat	: 2 orang
h. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel	: Jl. Raya Lembang-Bandung No. 112 KM 12,8
5. Lokasi Kegiatan/Mitra (1)	
a. Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan)	: Hotel Novena Jl. Raya Lembang
b. Kabupaten/Kota	: Bandung
c. Provinsi	: Jawa Barat
d. Jarak PT ke lokasi mitra (Km)	: 12 KM
e. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel	: , Jl. Arjuna 45 Husain Sastra Negara Kec. Cicendo
6. Luaran yang dihasilkan	: Peningkatan pemberdayaan Mitra, Jurnal PKM
7. Jangka waktu Pelaksanaan	: ± 4 Bulan
8. Biaya Total	: Rp 2.700.000,-
- Dana Perguruan Tinggi	: Rp 2.700.000,-
- Sumber lain (tuliskan dan lampirkan Surat Pernyataan Penyandang Dana)	: Rp -

Bandung, 5 Agustus 2022

Ketua Tim Pengusul,

Kepala litabmas

**(Ita Karnita, M.M.Par)**  
NIDN. 0422108205

**(Sonny Sanjaya,SE,.MM.Par)**  
NIDN. 0405028008

Mengetahui,  
Direktur Akpar NHI Bandung

**Drs. Djoko Suyono, M.Si.,CHE**  
NUPN. 990400775

## IDENTITAS DAN URAIAN UMUM

1. Judul Pengabdian kepada Masyarakat **Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung.**
2. Tim Pelaksana :

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian	Instansi Asal	Alokasi Waktu (Jam/Mingg)
1	Sonny Sanjaya, SE., MM.Par.	Ketua	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10
2	Sara Rabasari, A.Md., S.Par	Anggota 1	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10
3	Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., MM.	Anggota 2	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10
4.	Gerry A.Md., S.E.	Anggota 3	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10
5.	Fazia Aurelia AS.	Mahasiswa	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10
6.	Tania Narullita A.	Mahasiswa	<i>Food Production</i>	Akpar NHI Bandung	2/10

3. Objek (Khalayak Sasaran) Pengabdian kepada Masyarakat : Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung.
4. Masa Pelaksanaan  
Mulai : Bulan : Juli; Tahun : 2022  
Berakhir : Bulan : Agustus; Tahun : 2022
5. Usulan Biaya : Rp2.700.000,-
6. Lokasi Pengabdian kepada Masyarakat DKPP Kota Bandung, Hotel Novena Jl. Raya Lembang

7. Permasalahan yang ditemukan dan solusi yang ditawarkan :  
**Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Pertahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung**
  
8. Kontribusi mendasar pada khalayak sasaran :  
**Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA)**
  
9. Rencana luaran  
Luaran yang diharapkan pada program kemitraan masyarakat ini adalah pemahaman bagi para **bagi Penyuluh Umum Dinas Pertahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung dalam Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunianya, kami dapat menyelesaikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai salah satu bentuk dari Tridharma Perguruan Tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diimplementasi dengan tema:

**“ Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung”**

Pelatihan ini dapat berjalan dengan sangat lancar dan baik karena peran serta dan dukungan dari beberapa pihak. Dalam kesempatan ini, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Direktur AKPAR NHI Bandung yang memfasilitasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat sebagai salah satu pemenuhan Tridharma Perguruan Tinggi.
2. Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (Litabmas) Akpar NHI Bandung yang telah mendampingi dan mengkoordinatori kegiatan pengabdian dengan DKPP kota Bandung
3. Kepala Dinas DKPP Kota Bandung yang telah menyediakan waktu, akomodasi, Penyuluh Umum
4. Para Penyuluh Umum DKPP sebagai peserta pelatihan

Akhir kata, semoga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat bermanfaat bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung

Kota Bandung

Bandung, 5 Agustus 2022

Ketua Pelaksana

Sonny Sanjaya, SE., MM.Par.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	1
IDENTITAS DAN URAIAN UMUM .....	2
KATA PENGANTAR.....	4
BAB I. PENDAHULUAN .....	6
1.1. Analisis Situasi.....	6
1.2. Permasalahan Kemitraan.....	7
BAB II. TARGET DAN LUARAN .....	8
BAB III. METODE PELAKSANAAN .....	10
3.1. Metode Pelaksanaan .....	10
3.1.1 Berkoordinasi dengan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung... 10	
3.1.2 Berkoordinasi dengan Calon-calon Penganten.....	10
3.1.3 Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan .....	10
3.1.4 Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas.....	10
3.1.5 Evaluasi Kegiatan.....	10
BAB IV KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI .....	12
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
5.1. Jadwal Kegiatan .....	14
5.2. Hasil yang Dicapai .....	15
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	17
6.1. Kesimpulan.....	17
6.2. Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA.....	18
LAMPIRAN.....	19

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Analisis Situasi**

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DKPP) Kota Bandung sebagai bagian dari Pemerintah Kota Bandung mendukung terwujudnya Kota Bandung sebagai Smart City melalui Visi Terwujudnya Pertanian dan Ketahanan Pangan Yang Tangguh dan Unggul. Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung di bentuk pada tanggal 15 April Tahun 2001, berdasarkan Perda Kota Bandung No. 26 tahun 2001 yang merupakan gabungan dari 3 dinas yaitu, Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Dinas Peternakan dan Dinas Perikanan, oleh karena nya kewenangan Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung meliputi kewenangan subsektor pertanian tanaman pangan, peternakan, perikanan, dan bidang perkebunan. Selanjutnya pada tahun 2010 berdasarkan Perda No. 13 tahun 2009 kembali bergabung Bagian Ketahanan Pangan menjadi salah satu Bidang di Dinas Pertanian sehingga nama Dinas berubah menjadi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung.

Pada Januari tahun 2017 berdasarkan Peraturan Wali Kota Nomor 1389 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi serta Tata Kerja Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung nomenklaturnya berubah menjadi Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung, dengan Urusan Pangan sebagai urusan wajib diikuti dengan Urusan Pertanian dan Urusan Perikanan sebagai urusan pilihan.

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat ini adalah penyuluh Umum DKPP yang ada di Kota Bandung. Kasus stunting menjadi isu yang santer di Indonesia dan di seluruh kelompok sosial ekonomi. Berdasarkan data Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2021, prevalensi stunting ini masih berada pada angka 24,4 persen. Prevalensi stunting ini telah mengalami penurunan dari tahun-tahun sebelumnya.

Penyelenggaraan kegiatan Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung yang diikuti oleh Penyuluh Umum yang bertanggung jawab bersentuhan langsung terhadap masyarakat.

Penyebab stunting ini adalah karena sang ibu tidak memiliki akses terhadap makanan sehat dan bergizi sehingga buah hatinya pun turut

kekurangan nutrisi, padahal makanan yang dikonsumsi sang ibu akan Kondisi stunting ini tidak terjadi begitu saja, tapi ada proses yang disebabkan karena masalah gizi kronis yang disebabkan oleh asupan gizi yang kurang dalam waktu yang lama sedari masih dalam kandungan dan baru terlihat saat anak berusia dua tahun. Pencegahan stunting pada anak ini dilakukan pada 1.000 hari pertama kehidupan dengan mencukupi asupan makanan yang seimbang melalui nutrisi makro dan mikro. Nutrisi memang mengambil peran penting yang perlu menjadi perhatian lebih bagi para calon ibu atau orang tua mulai sejak masa perencanaan kehamilan hingga menyusui Pola konsumsi B2SA merupakan implementasi konsumsi pangan yang memenuhi prinsip pemenuhan kualitas dan kuantitas keragaman jenis pangan yang dikonsumsi melalui pemilihan makanan dan penyusunan menu yang perlu disosialisasikan sampai pada tingkat terkecil dimulai dalam keluarga hingga kelompok masyarakat dan juga mengarahkan agar pemanfaatan pangan dalam tubuh (*food utility*) dapat optimal yang mencakup energi, protein, vitamin, dan mineral. Kesadaran yang baik akan lebih menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi masing-masing anggota keluarga sesuai dengan kebutuhannya memenuhi kaidah mutu, keanekaragaman, kandungan gizi, keamanan, dan kehalalan juga efisiensi untuk mencegah pemborosan dalam pengeluaran biaya rumah tangga sehari-hari.

Pelatihan yang bekerjasama dengan DKPP dengan target Pelatihan para Penyuluh Umum dalam Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung Kota Bandung adalah untuk mengurangi kelahiran anak yang kurang gizi.

## **1.2 Permasalahan Kemitraan**

Berdasarkan analisis situasi dapat dirumuskan fokus dan prioritas permasalahan pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepada penyuluh Umum DKPP Kota Bandung.

AKPAR NHI Bandung sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak dalam pengolahan makanan dan telah memiliki kerjasama dengan DKPP kota Bandung maka kontribusinya dengan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung dan membantu mensukseskan program BKKBN dalam hal keterlibatan mahasiswa di perguruan tinggi untuk bisa mengaplikasikan ilmunya untuk pemberdayaan masyarakat. Melalui Program Pembuatan makanan.

## **BAB II**

### **TARGET DAN LUARAN**

Sebagian besar masyarakat mungkin belum memahami istilah yang disebut stunting. Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, sehingga mengakibatkan gangguan pertumbuhan pada anak yakni tinggi badan anak lebih rendah atau pendek (kerdil) dari standar usianya.

Kondisi tubuh anak yang pendek seringkali dikatakan sebagai faktor keturunan (genetik) dari kedua orang tuanya, sehingga masyarakat banyak yang hanya menerima tanpa berbuat apa-apa untuk mencegahnya. Padahal seperti kita ketahui, genetika merupakan faktor determinan kesehatan yang paling kecil pengaruhnya bila dibandingkan dengan faktor perilaku, lingkungan (sosial, ekonomi, budaya, politik), dan pelayanan kesehatan.

Terdapat tiga hal yang harus diperhatikan dalam pencegahan stunting, yaitu perbaikan terhadap pola makan, pola asuh, serta perbaikan sanitasi dan akses air bersih.

#### 1) Pola Makan

Masalah stunting dipengaruhi oleh rendahnya akses terhadap makanan dari segi jumlah dan kualitas gizi, serta seringkali tidak beragam. Istilah “Isi Piringku” dengan gizi seimbang perlu diperkenalkan dan dibiasakan dalam kehidupan sehari-hari. Bagi anak-anak dalam masa pertumbuhan, memperbanyak sumber protein sangat dianjurkan, di samping tetap membiasakan mengonsumsi buah dan sayur. Dalam satu porsi makan, setengah piring diisi oleh sayur dan buah, setengahnya lagi diisi dengan sumber protein (baik nabati maupun hewani) dengan proporsi lebih banyak daripada karbohidrat.

#### 2) Pola Asuh

Stunting juga dipengaruhi aspek perilaku, terutama pada pola asuh yang kurang baik dalam praktek pemberian makan bagi bayi dan Balita. Dimulai dari edukasi tentang kesehatan reproduksi dan gizi bagi remaja sebagai cikal bakal keluarga, hingga para calon ibu memahami pentingnya memenuhi kebutuhan gizi saat hamil dan stimulasi bagi janin, serta memeriksakan kandungan empat kali selama kehamilan. Bersalin di fasilitas kesehatan, lakukan inisiasi menyusui dini (IMD) dan berupayalah agar bayi mendapat Kolostrum air susu ibu (ASI). Berikan hanya ASI saja sampai bayi berusia 6 bulan. Setelah itu, ASI boleh dilanjutkan sampai usia 2 tahun, namun berikan juga makanan pendamping ASI. Jangan lupa pantau tumbuh kembangnya

dengan membawa buah hati ke Posyandu setiap bulan. Hal lain yang juga perlu diperhatikan adalah berikanlah hak anak mendapatkan kekebalan dari penyakit berbahaya melalui imunisasi yang telah dijamin ketersediaan dan keamanannya oleh pemerintah. Masyarakat bisa memanfaatkannya dengan tanpa biaya di Posyandu atau Puskesmas.

### 3) Sanitasi dan Akses Air Bersih

Rendahnya akses terhadap pelayanan kesehatan, termasuk di dalamnya adalah akses sanitasi dan air bersih, mendekatkan anak pada risiko ancaman penyakit infeksi. Untuk itu, perlu membiasakan cuci tangan pakai sabun dan air mengalir, serta tidak buang air besar sembarangan.

DKPP dan dinas terkait lainnya melakukan upaya pencegahan generasi sudah menjalankan program bimbingan bagi masyarakat melalui penyuluh umum.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari setiap solusi tersebut baik dalam segi produk maupun pengetahuan agar sesuai dengan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra dari kelompok Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung. Setiap solusi mempunyai luaran tersendiri yang harus terukur secara kuantitatif. Adapun target luaran tersebut adalah :

1. Pemberian pengetahuan Higienitas sanitasi makanan bagi Penyuluh umum.
  - Target luaran berupa pemahaman mitra pengabdian akan cara pengolahan makanan yang baik dan bersih serta pemilihan cara membuat yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA).
2. Pemberian pelatihan mengenai pembuatan makanan agar tetap segar dan bergizi, seimbang dan aman (B2SA).
3. Pelatihan kepada mitra kerjasama
  - Target luaran berupa penerapan higienitas sanitasi serta pemilihan makanan yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA). untuk mengurangi terjadinya stunting.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **3.1 Metode Pelaksanaan**

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

##### **3.1.1 Berkoordinasi dengan pihak DKPP**

Koordinasi dilakukan dengan pihak DKPP Kota Bandung dimana tempat penyelenggaraan kegiatan pkm, sekaligus penyampaian surat resmi dari pihak AKPAR NHI Bandung. Wawancara dilakukan untuk menggali potensi serta menganalisa situasi di pihak mitra untuk dijadikan materi juga solusi dalam pemberian penyuluhan bagi penyuluh umum mengenai pembuatan makanan yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA)..

##### **3.1.2 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 pihak terkait program pengabdian masyarakat . Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan.

##### **3.1.3 Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas**

Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan adalah sebagai berikut :

<b>No</b>	<b>Solusi Kegiatan</b>	<b>Metode</b>
1	Pemberian Pengetahuan mengenai cara Pembuatan Makanan yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA)	Presentasi, tanya jawab, praktek dan demonstrasi

##### **3.1.4 Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan pihak Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung dengan cara :

- Melakukan pertemuan dengan pihak DKPP kota Bandung
- Umpan balik dan masukan dari DKPP kota Bandung mengenai program kemitraan
- Rencana keberlanjutan

## **BAB IV**

### **KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Sebagai mana tertera dalam Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu standar nasional yang minimal dan wajib dijalankan oleh perguruan tinggi. Kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung dikelola oleh Unit Litabmas. Tuntutan penelitian dan pengabdian masyarakat menjadi mutlak dan mempengaruhi pemeringkatan lembaga serta erat kaitannya dengan akreditasi perguruan tinggi, dimana kinerja kedua bidang tersebut menjadi titik beratnya. Tertera dalam indikator pengabdian kepada masyarakat bahwa target kegiatan pengabdian kepada masyarakat AKPAR NHI Bandung adalah satu kegiatan per dosen dari sejumlah dosen di AKPAR NHI Bandung. Target capaian tersebut belum tercapai dengan beberapa kendala internal. Namun sesuai target tersebut, AKPAR NHI Bandung harus terus melakukan upaya untuk mendorong dosen dan lembaga melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dengan dikoordinir oleh Unit Litabmas.

Di sisi lain, AKPAR NHI Bandung merupakan perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan. Empat peminatan yang ada yaitu *food production kitchen dan pastry, food and beverage service* dan *room division* memperkuat posisinya sebagai perguruan tinggi vokasi dengan ilmu terapan yang dibutuhkan di bidang perhotelan. Didukung berbagai prestasi di bidang kuliner 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. Sehingga hal tersebut menjadi potensi dan kelayakan Lembaga untuk melakukan program kemitraan bersama DKPP 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 :

No	Nama Tim Pengusul	Kepakaran
1	Sonny Sanjaya, SE, MM.Par	Bidang <i>Food Production</i>
2	Sara Rabasari, A.Md., S.Par	Bidang <i>Food Production</i>
3	Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM	Bidang <i>Food Production</i>
4.	Gerry A.Md., S.E	Bidang <i>Food Production</i>

Selain kepakaran Dosen-Dosen tersebut 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.

Selain kepakaran para pelaksana, tentunya memerlukan sarana dan prasarana yang memadai. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium *Food Production* dan menggunakan Hotel Novena sebagai tempat pengabdian kepada masyarakat DKPP Kota Bandung, Potensi dan peluang serta kekuatan sumber daya baik pelaksanaan dan dukungan sarana dan prasarana AKPAR NHI Bandung maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk diajukan.

**BAB V**  
**HASIL DAN PEMBAHASAN**

*Logbook* (catatan harian) PKM Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung.

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	1 Juli 2022	Rapat Panitia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> </ul>
2	6 Juli 2022	Kunjungan ke DKPP Kota Bandung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> <li>- Perwakilan DKPP Kota Bandung</li> </ul>
2	8 Juli 2022	Penguatan konsep	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> <li>- Perwakilan DKPP Kota Bandung</li> </ul>
3	21 Juli 2022	Rapat koordinasi peminatan <i>Food Production</i> dengan mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> <li>- 2 Orang Perwakilan Mahasiswa Food Production</li> </ul>
4	27 Juli 2022	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> </ul>

			- 2 Orang Perwakilan Mahasiswa Food Production
5	1 Agustus 2021	Pelaksanaan Pelatihan di Hotel Novena yang diikuti oleh 32 Orang Penyuluh Umum DKPP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> <li>- 2 Orang Perwakilan Mahasiswa Food Production</li> <li>- Kepala Dinas Pihak DKPP Kota Bandung</li> </ul>
9	3 Agustus 2022	Rapat Evaluasi pelaksana PKM	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> <li>- 2 Orang Perwakilan Mahasiswa Food Production</li> </ul>
10	9 Agustus 2022	Penyusunan Laporan Akhir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sonny Sanjaya, SE,MM.Par</li> <li>- Sara Rabasari, A.Md., S.Par</li> <li>- Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,MM</li> <li>- Gerry A.Md.,S.E</li> </ul>

### 5.1.Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung.

Secara keseluruhan telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program. Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Perizinan dan penggandaan proposal
2. Koordinasi dengan pihak DKPP Kota Bandung .
3. Pelatihan (Edukasi)
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 Publikasi ke Jurnal Pengabdian Masyarakat

Pelaksana PKM melakukan penerbitan artikel pengabdian masyarakat yang di publikasikan dalam bentuk jurnal.

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan (bulan)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Rapat Panitia dan DKPP Kota Bandung												
2	Kunjungan ke DKPP Kota Bandung												
2	Penguatan konsep												
3	Rapat koordinasi peminatan <i>Food Production</i>												
4	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat												
5	Persiapan dan pengolahan produk dan rapat koordinasi internal												
9	Edukasi (teori)												
10	Edukasi (Praktek Pelatihan)												
11	Rapat pelaksana PKM												
12	Penyusunan Laporan Akhir												
13	Penerbitan Publikasi Media Massa												

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1.Kesimpulan**

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung dapat disimpulkan sebagai berikut yaitu :

Membangun komunikasi yang beretika dan melakukan Pemindahan Pengetahuan (transfer knowledge) yang baik akan memberikan citra positif bagi institusi Akpar NHI Bandung sehingga memperoleh kepercayaan dan dukungan dari Public Transfer Knowledge salah satu kegiatannya adalah Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung.

#### **6.2.Saran**

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah perlunya keberlanjutan program serta edukasi bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung dalam proses Pembuatan Makanan Lengkap(Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) menjadikan produk makanan yang lebih variatif dan diminati oleh masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, Y. (2010). *YES! I Can Serve. Handbook for Service Excellence*. Jakarta: Publishing One.
- Amin, A., Rashid Saeed, M., & Lodhi, R. N. (2013). *The impact of employees training on the job performance in education sector of Pakistan*. Middle East journal of scientific research, 17(9), 1273-1278.  
<https://pdfs.semanticscholar.org/0147/793951f7899edabdeb470b66e5438f8d5863.pdf>
- Amos, K., & Natamba, B. (2015). *The Impact of Training and Development on Job Performance in Ugandan Banking Sector*. Journal on Innovation and Sustainability. RISUS ISSN 2179-3565, 6
- Dessler, G. (2016). *Human Resource Management*, 14th ed. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Rahmayanty, N. (2013). *Manajemen Pelayanan Prima*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ramya. (2016). *The Effect of Training and Development on Employee Performance*. *IJSRME International Journal of Scientific Research and Modern Education*, 1(1), 697-706.<http://ijsrme.rdmodernresearch.com/wp-content/uploads/2016/06/87.pdf>
- Tjiptono, F. (2012). *Service Management Mewujudkan Layanan Prima* Yogyakarta: Andi Offset.

## LAMPIRAN

### 1. Foto Pengabdian Masyarakat di Hotel Novena Kota Bandung.







## 2. Resep (*Standard Recipe Full Set Menu*)











