PADAIDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
ISSN 3048-1821 (Online - Elektronik)
Vol. 2 No. 1 Januari-Juni 2025
Publisher: P3M Politeknik Pariwisata Makassar
Available online:
http://journal.poltekparmakassar.ac.id/index.php/padaidi

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Kue Kering dan Strategi Pengemasan

Lily Dianafitry Hasan[1*], Muhadjir Suni[2], Suryani, Mursidin[3], Nur Fika Wulanda[4], Suci Rukmana Achmad[5], Dinda Resky Awaliah[6], Elisa Rahmadan[7], Fayza Devyana Ibrahim[8]

[1245678]Prodi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Makassar
Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri Tanjung Bunga · Makassar, Sulawesi Selatan. 90224

[*]Corresponding Author: lilydianafitry@poltekparmakassar.ac.id

Received: Mei , 2024	Accepted: Juni, 2024	Published: Juni 2024

Abstract
This community service activity aims to enhance the capacity of the residents of Kelurahan Tanjung Merdeka in food processing and culinary product packaging, specifically through training in the preparation of Nastar cookies. Kelurahan Tanjung Merdeka is a developing area undergoing significant growth as a development zone, which poses social and economic challenges to the local community. Therefore, there is a need to improve the community's adaptability and innovation skills through strengthening entrepreneurial competencies. The implementation method employed a hands-on and participatory approach, with direct guidance from instructors acting as facilitators. The results indicate that participants were able to produce Nastar cookies weighing 8 grams per piece, packaged simply yet suitable for consumption, and with market potential. This activity also fostered entrepreneurial spirit among participants. For the program's sustainability, further training is recommended, focusing on product legality, branding strategies, and the utilization of digital marketing.
Keywords: *Entrepreneurship, Nastar Cookies, Packaging, Training, Tanjung Merdeka*

Abstrak
Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Kelurahan Tanjung Merdeka dalam bidang pengolahan makanan dan pengemasan produk kuliner, khususnya melalui pelatihan pembuatan *Nastar cookies*. Kelurahan Tanjung Merdeka merupakan wilayah yang tengah berkembang sebagai kawasan pembangunan, yang menyebabkan komunitas lokal menghadapi tantangan sosial dan ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan kemampuan adaptasi dan inovasi masyarakat melalui penguatan keterampilan kewirausahaan. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan *hands-on practical* dan partisipatif, dengan pendampingan langsung oleh instruktur sebagai fasilitator. Hasil kegiatan menunjukkan peserta mampu memproduksi *Nastar cookies* berbobot 8 gram per potong dalam kemasan sederhana yang layak konsumsi dan memiliki potensi jual. Kegiatan ini juga menumbuhkan semangat wirausaha pada peserta. Untuk keberlanjutan program, direkomendasikan pelatihan lanjutan yang mencakup aspek legalitas produk, strategi branding, serta pemanfaatan pemasaran digital.
Kata Kunci: Kewirausahaan, Nastar Cookies, Pengemasan, Pelatihan, Tanjung Merdeka

1. PENDAHULUAN

Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar merupakan institusi pendidikan vokasi yang berperan aktif dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, salah satunya melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Sebagai bagian dari

Jurusan Hospitaliti, program studi ini tidak hanya fokus pada penguasaan teknis di bidang pengolahan makanan, tetapi juga pada pengembangan kewirausahaan dan peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar Nomor SK/143/HK.01.02/PTP.3/2025, sebagai bentuk implementasi nyata dari tanggung jawab institusi dalam memberdayakan masyarakat melalui pendekatan kuliner yang aplikatif dan kontekstual.

Kelurahan Tanjung Merdeka, sebagai lokasi sasaran kegiatan, merupakan wilayah pesisir Kota Makassar yang mengalami transformasi signifikan akibat perkembangan kawasan. (Surya, 2016) mencatat bahwa perubahan fisik dan spasial di kawasan ini mengakibatkan terpinggirkannya komunitas lokal karena adanya ketimpangan dalam penguasaan lahan dan ruang. Dampak dari perubahan ini tidak hanya bersifat fisik, tetapi juga memengaruhi struktur sosial masyarakat. Dalam penelitian lanjutan, Surya (2016) menegaskan bahwa globalisasi dan masuknya gaya hidup konsumtif turut menciptakan tekanan terhadap sumber daya dan budaya lokal, yang berpotensi memarjinalkan masyarakat setempat secara ekonomi dan sosial. Senada dengan hal tersebut, (Umamit dkk., 2023) menunjukkan bahwa perubahan struktur sosial di wilayah ini telah menimbulkan ketimpangan pendapatan antara penduduk lokal dan pendatang, serta menurunkan kemampuan masyarakat dalam beradaptasi dengan perubahan yang terjadi. Oleh karena itu, menurut (Auliya & Mona, 2020; Zaenal dkk., 2024) diperlukan pendekatan pemberdayaan yang berkelanjutan melalui pelatihan keterampilan praktis, khususnya di bidang kuliner.

Sebagai bentuk respons terhadap kondisi tersebut, Program Studi Seni Kuliner menginisiasi pelatihan pembuatan kue kering atau juga dikenal dengan istilah *cookies* jenis nastar dan pengemasan produk kuliner untuk masyarakat lokal. Nastar dipilih karena merupakan salah satu jenis kue kering yang populer, bernilai jual tinggi, serta relatif mudah diproduksi dengan peralatan sederhana. Selain pelatihan teknis pembuatan nastar, peserta juga mendapatkan materi tentang pengemasan produk yang menarik dan higienis, yang penting untuk meningkatkan daya saing produk di pasaran. Kegiatan ini diikuti oleh 16 peserta, terdiri dari ibu-ibu Darma Wanita Poltekpar Makassar, orang tua dari masyarakat sekitar, dan warga lokal Kelurahan Tanjung Merdeka. Pelatihan dilaksanakan secara partisipatif, dengan kombinasi teori singkat, demonstrasi oleh dosen bersama Mahasiswa Prodi Seni Kuliner, praktik kelompok, serta pendampingan intensif oleh tim dosen dan Mahasiswa terkait.

Dalam pelatihan ini, aspek teknik pengolahan makanan menjadi fokus utama, khususnya pada proses pembuatan cookies jenis *nastar* yang membutuhkan ketelitian dalam pemilihan bahan, pengolahan adonan, pengisian selai nanas, pencetakan, serta pengaturan suhu dan waktu pemanggangan. Peserta dikenalkan pada prinsip dasar teknik *mixing*, yaitu pencampuran bahan dengan proporsi dan metode yang tepat untuk menghasilkan adonan yang stabil dan tidak mudah pecah saat dibentuk (Kusumaningrum, 2020). Selain itu, teknik pemanggangan pada suhu yang konsisten juga menjadi perhatian, karena berkaitan langsung dengan tekstur akhir dan daya simpan produk. Dalam pelatihan, ditekankan pula pentingnya penerapan prinsip higiene dan sanitasi pangan, seperti kebersihan alat, lingkungan kerja, serta pengendalian kontaminasi silang selama proses produksi (Nurpratama dkk., 2023). Kegiatan ini tidak hanya membekali

peserta dengan keterampilan teknis, tetapi juga memperkenalkan praktik keamanan pangan sesuai standar industri rumah tangga, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya menarik secara visual tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Pendekatan ini sejalan dengan kompetensi lulusan Program Studi Seni Kuliner, yaitu mampu menerapkan teknik pengolahan makanan secara profesional, mengawasi higiene dan keselamatan kerja, serta menciptakan inovasi produk kuliner yang bernilai.

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mampu mengembangkan usaha kuliner skala rumahan secara mandiri. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat menumbuhkan semangat kewirausahaan dan meningkatkan pendapatan keluarga, khususnya bagi kelompok ibu rumah tangga yang menjadi salah satu elemen penting dalam penguatan ekonomi lokal (Suni dkk., 2024). Kegiatan ini sejalan dengan visi Program Studi Seni Kuliner untuk menghasilkan lulusan dan komunitas yang mampu menciptakan nilai ekonomi melalui produk makanan yang berkualitas, higienis, dan layak jual.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

2.1 Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mengacu pada pendekatan *Participatory Action Learning System* (PALS), yaitu suatu pendekatan pendidikan orang dewasa yang menekankan pada partisipasi aktif, praktik langsung, dan pembelajaran berbasis pengalaman (Mahadew & Hlalele, 2022; Schiller dkk., 2021). Pendekatan ini dinilai sesuai untuk kegiatan pelatihan keterampilan kuliner, karena memungkinkan peserta belajar melalui praktik langsung yang relevan dengan kondisi nyata. Metode ini juga mengedepankan aspek reflektif dan dialogis antara fasilitator dan peserta, sehingga tercipta proses belajar yang dua arah dan aplikatif.

Metode pelaksanaan terdiri atas tiga tahapan utama: (1) perencanaan partisipatif, (2) pelaksanaan pelatihan dengan metode demonstrasi dan praktik langsung, serta (3) evaluasi formatif berbasis refleksi peserta.

2.1.1 Perencanaan Partisipatif

Pada tahap ini, dilakukan identifikasi kebutuhan masyarakat lokal melalui observasi awal dan komunikasi dengan tokoh masyarakat di Kelurahan Tanjung Merdeka. Proses perencanaan ini mengacu pada prinsip *needs assessment* dalam pengabdian masyarakat, yakni proses sistematis untuk menentukan kesenjangan keterampilan atau sumber daya yang perlu diintervensi (Ibrahim & Nashir, 2022; Omodan & Abejide, 2022). Tim pelaksana dari Program Studi Seni Kuliner menyusun desain pelatihan berdasarkan kebutuhan yang ditemukan, termasuk menentukan materi pelatihan, metode pengajaran, serta menyiapkan bahan dan alat pendukung.

2.1.2 Pelaksanaan Pelatihan Berbasis Praktik

Pelatihan disampaikan menggunakan kombinasi metode *lecture brief*, demonstrasi, dan praktik langsung (*hands-on practice*). Menurut (Magallanes dkk., 2021; O'Shea dkk., 2023), metode *hands-on training* efektif untuk pembelajaran orang dewasa karena peserta lebih responsif terhadap pembelajaran yang kontekstual dan aplikatif. Materi pelatihan terbagi dalam dua bagian utama, yaitu:

a) Pelatihan Pengolahan Kue Kering (Nastar), yang mencakup teori dasar teknik *mixing, shaping, filling,* dan *baking*, serta penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan (Fauziah & Kemenkes Jambi, 2022).
b) Pelatihan Pengemasan Produk, yang mencakup pengenalan jenis kemasan, aspek desain label, dan teknik pengemasan yang sesuai standar keamanan pangan rumah tangga (BPOM, 2012)

2.1.3 Evaluasi Formatif dan Reflektif

Evaluasi pelatihan dilakukan menggunakan pendekatan formatif, yang bertujuan menilai pemahaman dan keterampilan peserta secara langsung melalui praktik akhir dan umpan balik terbuka. Peserta didorong untuk menyampaikan kesan, kendala, dan saran terhadap pelaksanaan pelatihan, yang kemudian menjadi dasar perbaikan program di masa mendatang. Selain itu, pendekatan reflektif ini berperan penting dalam membangun motivasi peserta untuk melanjutkan usaha secara mandiri di luar kegiatan pelatihan.

Metode pelaksanaan ini dirancang agar selaras dengan nilai-nilai pengabdian berbasis penguatan kapasitas dan pemberdayaan komunitas lokal, serta mendukung pencapaian kompetensi kewirausahaan kuliner secara berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan cookies jenis nastar dan pengemasan produk untuk masyarakat lokal Kelurahan Tanjung Merdeka dilaksanakan pada hari Jumat, 16 Mei 2025, bertempat di Kitchen Lab Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Makassar. Pelaksanaan kegiatan dimulai pukul 08.00 hingga 14.00 WITA. Sebelum pelaksanaan, tim pengabdian menjalin komunikasi aktif dengan Lurah Tanjung Merdeka untuk merekomendasikan peserta yang berdomisili di wilayah tersebut. Selain itu, terdapat pula permintaan dari orang tua mahasiswa yang tinggal di Tanjung Merdeka untuk ikut serta dalam kegiatan ini. Di sisi lain, pihak Dharma Wanita Poltekpar Makassar juga mengajukan partisipasi melalui permintaan resmi kepada Direktur Politeknik Pariwisata Makassar untuk mengirimkan perwakilan. Dari hasil seleksi, jumlah peserta ditetapkan sebanyak 16 orang yang terdiri dari perwakilan masyarakat lokal, orang tua mahasiswa, dan anggota Dharma Wanita.

Pelatihan pembuatan cookies dan packaging ini dirancang sebagai upaya peningkatan kapasitas masyarakat lokal Kelurahan Tanjung Merdeka dalam bidang pengolahan makanan dan kewirausahaan. Susunan acara yang tersusun secara sistematis mulai dari registrasi, pembukaan resmi, sesi pelatihan teknis, hingga penutupan bertujuan memberikan pengalaman belajar yang terstruktur dan menyeluruh. Kegiatan ini mengintegrasikan materi teori dan praktik langsung yang disampaikan oleh narasumber kompeten, sehingga peserta dapat memahami dengan baik proses pembuatan cookies serta pentingnya pengemasan produk untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing usaha rumahan.

Jumat, 16 Mei 2025

No	Waktu	Uraian	Pengisi Acara
1	07.30 – 08.00	Registrasi	Panitia
2	08.00 – 08.15	Pembukaan a. Kata Pembuka Lagu Indonesia Raya Pembacaan Doa b. Sambutan Direktur Poltekpar Makassar c. Sambutan Kaprodi PS SKU	MC - Mutmainnah Herry Rachmat Widjaya, S.Sos, MM.Par, CHE, CDM-FL, CTE Faisal Akbar Zaenal, S.ST.Par., MM.
3	08.15 – 08.30	Coffee Break	Panitia
	08.30 – 09.00 09.00 – 09.30	Pengolahan Makanan Series – ***Nastar Cookies***	Narasumber Lily Dianafitry Hasan, S.Sos., MM., CHE Dr. Muhadjir Suni, S.Sos.,M.Pd
	09.30 – 12.00	Pengolahan Makanan Series – ***Chocolate Cookies***	Narasumber : Nurfika Wulandar Suci Rukmana Achmad Dinda Resqy Awaliah Elisa Rahmadan Fayza Devyana Ibrahim
4	12.00 – 13.00	**ISTIRAHAT (SHOLAT JUMAT-*LUNCH*)**	Panitia
5	13.00 - 14.00	PENUTUPAN	Panitia

Gambar 1. Susunan Acara Kegiatan Pelatihan pembuatan *cookies* dan *packaging*
[Sumber: Tim Abdimas Prodi SKU, 2025]

Gambar 1 menunjukkan perencanaan kegiatan yang terstruktur dengan jelas, mulai dari pembukaan hingga penutupan. Setiap sesi memiliki tujuan spesifik, baik untuk penyampaian materi teknis maupun pemeliharaan kondisi peserta. Pengelolaan waktu yang efektif mendukung optimalisasi pembelajaran dan interaksi, serta mencerminkan profesionalisme dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat.

Kegiatan dibuka dengan sesi pemaparan materi teoritis oleh narasumber dari Program Studi Seni Kuliner. Pada sesi ini, peserta mendapatkan pemahaman konseptual tentang pentingnya kemasan dalam produk pangan olahan, khususnya peran kemasan dalam menarik minat konsumen dan meningkatkan nilai jual produk. Narasumber juga menjelaskan prinsip dasar keamanan pangan, desain label yang informatif, serta tren kemasan fungsional dan ramah lingkungan. Sesi ini bertujuan membangun kesadaran peserta bahwa pengemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai elemen penting dalam strategi pemasaran, terutama dalam usaha mikro dan rumahan.





Gambar 2. Penyampaian Materi dan Penyamaan Persepsi Antara Narasumber dan Peserta Pelatihan
[Sumber: Tim Abdimas Prodi SKU, 2025]

Gambar 2 memperlihatkan proses penyampaian materi dan penyamaan persepsi antara narasumber dan peserta pelatihan, yang merupakan langkah krusial untuk memastikan pemahaman bersama terhadap *Standard Operation Procedure (SOP),* fungsi

alat dan bahan, serta peran peserta dalam mencapai target capaian pelatihan. Pada sesi ini, peserta dilengkapi dengan alat tulis untuk mencatat materi penting, yang sangat diperlukan terutama saat sesi praktikum agar dapat mengaplikasikan pengetahuan secara tepat dan sistematis.

Memasuki sesi kedua, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan kue kering jenis Nastar. Narasumber bersama peserta mempraktikkan teknik dasar seperti pencampuran adonan (*mixing*), pengisian selai nanas, pembentukan, serta pemanggangan dengan suhu yang tepat. Proses ini dilakukan secara berkelompok dengan pendampingan dari dosen dan Mahasiswa. Setiap peserta diberi kesempatan mencoba setiap tahap secara langsung, sehingga pemahaman terhadap teknik produksi benar-benar terbentuk melalui pengalaman praktik. Hal ini sejalan dengan pendekatan experiential learning (Arcodia dkk.., 2021; Beaudin & Quick, 1995), di mana proses belajar paling efektif terjadi ketika peserta mengalami langsung proses pembuatannya.



Gambar 3. *Hands-on training*
[Sumber: Tim Abdimas Prodi SKU, 2025]

Gambar 3 menunjukkan sesi *hands-on practice* dalam pelatihan pembuatan Nastar, dengan ukuran saji 8 gram per potong. Peserta mempraktikkan secara langsung proses pembuatan produk dengan mengikuti takaran bahan (gramasi) yang telah ditentukan, yaitu Bahan A berupa mentega, gula halus, kuning telur, tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk, serta Bahan B berupa selai nanas sebanyak 150 gram. Seluruh bahan dan alat telah disediakan oleh panitia. Proses dilakukan secara berulang hingga peserta mencapai kemahiran teknis, dengan pendampingan intensif oleh tim instruktur dari Program Studi Seni Kuliner dan mahasiswa. Pada sesi ini, pembelajaran berorientasi pada pendekatan *student-centered*, di mana peserta diberi keleluasaan mengeksplorasi teknik dan proses, sementara narasumber dan instruktur berperan sebagai fasilitator. Strategi ini bertujuan menciptakan kelas yang partisipatif, reflektif, dan bermakna sesuai prinsip pembelajaran orang dewasa (andragogi).

Proses transfer pengetahuan dalam sesi *hands-on practice* ini berlangsung melalui pendekatan *experiential learning*, di mana peserta memperoleh pemahaman tidak hanya melalui instruksi verbal, tetapi melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas pembuatan produk. Model pembelajaran ini sejalan dengan Croft & Wang (2023), yang menekankan bahwa pembelajaran efektif terjadi saat individu mengalami, merefleksikan, dan

mengkonseptualisasikan pengalaman secara aktif. Dalam konteks pelatihan ini, instruktur bertindak sebagai learning facilitator yang mengarahkan proses berpikir kritis dan pemecahan masalah selama praktik berlangsung, seperti penyesuaian adonan, teknik pencetakan, dan pengendalian suhu pemanggangan. Selain itu, pendekatan ini memungkinkan terjadinya dialog terbuka antara peserta dan fasilitator, yang mendorong pemahaman yang lebih mendalam serta internalisasi pengetahuan yang bersifat aplikatif dan kontekstual terhadap kebutuhan riil masyarakat. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mendukung terbentuknya kompetensi reflektif dan kemandirian belajar.



Gambar 4. Tahapan pengemasan produk
[Sumber: Tim Abdimas Prodi SKU, 2025]

Gambar 4 adalah terciptanya cookies nastar yang memiliki kualitas baik dari segi rasa, bentuk, dan tekstur. Produk yang dihasilkan kemudian dikemas dalam wadah mini box yang telah disiapkan oleh panitia. Peserta diarahkan untuk menerapkan prinsip estetika dan keamanan dalam mengemas produk. Hasil akhir ini menjadi contoh konkret bahwa produk rumahan pun dapat disajikan secara profesional dan layak jual di pasar lokal, termasuk melalui *platform digital*. Kegiatan ini memberikan dampak langsung terhadap pemahaman peserta tentang keterkaitan antara kualitas produk dan strategi pengemasan dalam membangun daya saing usaha kuliner.

Secara umum, pelatihan ini menunjukkan bahwa pelibatan aktif masyarakat dalam proses pelatihan teknis dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan dan kesiapan berwirausaha. Produk yang dihasilkan tidak hanya menjadi hasil praktik teknis, tetapi juga representasi dari potensi usaha rumahan yang dapat dikembangkan secara mandiri. Ke depan, kegiatan ini diharapkan dapat direplikasi dengan materi lanjutan seperti manajemen usaha kecil, pemasaran digital, dan penghitungan biaya produksi sebagai bagian dari upaya mendampingi masyarakat menuju kemandirian ekonomi berbasis kuliner lokal.

Kegiatan pengabdian ini masih memiliki keterbatasan, khususnya pada aspek pengemasan dan pemasaran produk. Kemasan yang digunakan bersifat sederhana, hanya mencantumkan nama produk, komposisi, tanggal produksi, dan logo usaha, tanpa strategi merek atau label gizi yang lebih komprehensif. Padahal, menurut Helmi Yusup dkk (2024) dan Kotler (2015), kemasan merupakan elemen penting dalam membangun citra produk

dan menarik konsumen secara emosional maupun fungsional. Ke depan, direncanakan pengembangan kegiatan Abdimas yang lebih komprehensif dengan fokus pada aspek legalitas usaha, branding, dan pemasaran digital. Pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis partisipasi diterapkan agar peserta tidak hanya terampil secara teknis, tetapi juga mampu mengelola usaha secara mandiri dan berkelanjutan (He dkk., 2023; Jayashree, 2023).

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kue kering dengan fokus pada pembuatan Nastar yang memiliki ukuran saji 8 gram per potong telah berhasil dilaksanakan melalui metode *hands-on practice*, yang memungkinkan peserta terlibat langsung dalam setiap tahapan proses produksi. Dalam pelatihan ini, instruktur berperan sebagai *learning facilitator* yang mendorong kemandirian peserta dalam memahami teknik pengolahan dan pengemasan. Hasil akhir dari kegiatan ini adalah produk Nastar Cookies dalam kemasan sederhana yang siap dikonsumsi dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumahan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat kesiapan peserta dalam mengelola produk kuliner secara mandiri dan berorientasi pasar.

.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Kami menyampaikan apresiasi dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Direktur Politeknik Pariwisata Makassar, Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE., CDM-FL., CTE atas dukungan penuh yang diberikan melalui Surat Keputusan Nomor: SK/143/HK.01.02/PTP.3/2025 tentang Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Pengolahan Makanan oleh Program Studi Seni Kuliner. Kegiatan ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa arahan dan kepercayaan dari pimpinan institusi. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada para narasumber, mahasiswa pendamping, serta seluruh peserta pelatihan yang telah berkontribusi aktif dalam menyukseskan kegiatan ini. Penghargaan khusus kami tujukan kepada Lurah Tanjung Merdeka, Bapak Alim Perdana Ridwan, S.IP., MM., atas pengakuan dan dukungannya terhadap kegiatan ini sebagai bentuk manfaat nyata bagi masyarakat, sebagaimana tertuang dalam Surat Pengakuan Nomor: 105/TJM/V/2025. Semoga kolaborasi ini dapat terus berlanjut dalam mendukung pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan vokasional dan keterampilan kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

Arcodia, C., Abreu Novais, M., Cavlek, N., & Humpe, A. (2021). Educational Tourism And Experiential Learning: Students' Perceptions Of Field Trips. *Tourism Review*, *76*(1). Https://Doi.Org/10.1108/Tr-05-2019-0155

Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan Kreativitas Kuliner Sebagai Elemen Daya Tarik Wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *25*(3).

Beaudin, B., & Quick, D. (1995). Experiential Learning: Theoretical Underpinnings. *Colorado State University*.

Bpom. (2012). Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga. In *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.

Croft, C., & Wang, W. (2023). Hospitality And Tourism Experiential Learning Combined With Interdisciplinary Learning. *Journal Of Hospitality And Tourism Education*. Https://Doi.Org/10.1080/10963758.2023.2295549

Fauziah, R., & Kemenkes Jambi, P. (2022). Hygiene Sanitation, Food Management, And Food Criter Knowledge. *Jambura Health And Sport Journal*, *4*(1).

He, Z., Kuai, L., & Wang, J. (2023). Driving Mechanism Model Of Enterprise Green Strategy Evolution Under Digital Technology Empowerment: A Case Study Based On Zhejiang Enterprises. *Business Strategy And The Environment*, *32*(1). Https://Doi.Org/10.1002/Bse.3138

Helmi Yusup, Lukman, L., & Gusnawaty, G. (2024). Pengaruh Nama Merek Terhadap Citra Pada Kuliner Lokal Di Kota Makassar. *Jurnal Onoma: Pendidikan, Bahasa, Dan Sastra*, *10*(1). Https://Doi.Org/10.30605/Onoma.V10i1.3206

Ibrahim, A., & Nashir, I. M. (2022). Trends And Patterns Of Needs Assessments In Technical And Vocational Education: A Thematic Review. *International Journal Of Evaluation And Research In Education*, *11*(1). Https://Doi.Org/10.11591/Ijere.V11i1.21940

Jayashree, C. (2023). Women's Empowerment For Sustainable Development. *Quing: International Journal Of Commerce And Management*, *3*(3). Https://Doi.Org/10.54368/Qijcm.3.3.0017

Kotler, P. (2015). Manajemen Pemasaran Edisi Milenium. In *Manajemen Dan Bisnis Indonesia* (Vol. 27, Issue Ekonomics).

Kusumaningrum, N. K. V. (2020). Mixed Codes In Mindy Cake & Cookies Recipe Book By Mindy Mot. *Journal Of Education Research And Evaluation*, *4*(4). Https://Doi.Org/10.23887/Jere.V4i4.29100

Magallanes, E., Sen, A., Siler, M., & Albin, J. (2021). Nutrition From The Kitchen: Culinary Medicine Impacts Students' Counseling Confidence. *Bmc Medical Education*, *21*(1). Https://Doi.Org/10.1186/S12909-021-02512-2

Mahadew, A., & Hlalele, D. (2022). Challenging Gender Certainties In Early Childhood Care And Education: A Participatory Action Learning And Action Research Study1. *Educational Research For Social Change*, *11*(1). Https://Doi.Org/10.17159/2221-4070/2021/V11i1a2

Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). Higiene Dan Sanitasi Makanan Pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah Foodborne Disease Di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *10*(1). Https://Doi.Org/10.31602/Ann.V10i1.9677

Omodan, B. I., & Abejide, S. O. (2022). Reconstructing Abraham Maslow's Hierarchy Of Needs Towards Inclusive Infrastructure Development Needs Assessment. *Journal Of Infrastructure, Policy And Development*, *6*(2). Https://Doi.Org/10.24294/Jipd.V6i2.1483

O'shea, G., Edmondson, J., Mcdonnell, E., & Lopes, M. (2023). Improving School Nutrition Program Professionals' Culinary And Scratch Cooking Confidence. *Journal Of Nutrition Education And Behavior*, *55*(7). Https://Doi.Org/10.1016/J.Jneb.2023.05.244

Schiller, U., Jaffray, P., Ridley, T., & Du Plessis, C. (2021). Facilitating A Participatory Action Learning Action Research Process In A Higher Educational Context. *Action Research*, *19*(2). Https://Doi.Org/10.1177/1476750318776715

Suni, M., Ridwan, M., & Muh. Taufik. (2024). Kewirausahaan: Integrasi Industri Subsektor Kuliner Pada Bahan Ajar. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan*, *8*(1), 89–100. Https://Doi.Org/10.23887/Jppp.V8i1.57733

Surya, B. (2016). Perubahan Fisik Spasial Kawasan Pinggiran Memarginalkan Komunitas Lokal (Kasus Kota Baru Metro Tanjung Bunga, Makassar). *Tataloka*.

Umamit, F. S., Eisenring, D. D., Rahman, M., Sakti, H. H., & Fakhruddin, M. (2023). Implikasi Perubahan Pemanfaatan Ruang Terhadap Perubahan Sosial Ekonomi Di Kelurahan Tanjung Merdeka Kecamatan Tamalate Kota Makassar. *Journal Of Urban And Regional Planning Of Tadulako*, *2*.

Zaenal, F. A., Hasan, L. D., & Anas, M. (2024). Menuju "Makassar Kota Makan Enak": Analisis Word Of Mouth, Citra Destinasi Dan Kuliner. *Social, Humanities, And Educational Studies (Shes): Conference Series*, *7*(2). Https://Doi.Org/10.20961/Shes.V7i2.84748