

PELATIHAN PENGOLAHAN *DESSERT BOX MATCHA* LOKAL DARI DAUN SINGKONG SEBAGAI *CULINARY SIGNATURE* *PRODUCT* UMKM DI BAPPEDA KOTA DEPOK

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj^{1*}, Lu'luwatin Rosdiana Aprilia², Fristi Bellia Annishia³

^{1,4,5}Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

^{2,3}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Negeri Media Kreatif, Indonesia

*christianamayang@polimedia.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Pemekaran UMKM menambah lapangan kerja baru sehingga angka pengangguran berkurang, menciptakan sistem ekonomi bagi masyarakat yang lebih merata, dan dapat mendukung perekonomian di Indonesia disaat krisis sekalipun. Bappeda Depok dengan salah satu misi-nya yakni mewujudkan masyarakat yang sejahtera, mandiri dan berdaya saing. Menjadikannya Badan Perencanaan Pembangunan yang terus berusaha meningkatkan kemakmuran masyarakat, khususnya pengembangan UMKM. Indonesia memiliki kekayaan alam yang melimpah, pangan lokal Indonesia menjadi salah satu solusi ketahanan pangan yang dapat meminimalisir pangan import. Pengabdian menjawab permasalahan mitra dibidang pengembangan UMKM, Pelatihan Pengolahan *Dessert Box Matcha* Lokal dari Daun Singkong Sebagai *Culinary Signature Product* UMKM di Bappeda Kota Depok memberikah nilai tambah bagi perkembangan UMKM Mapan. Tujuan pengabdian ini untuk memaksimalkan pemanfaatan bahan lokal daun singkong secara nilai ekonomis dikombinasikan dengan prodak populer yaitu dessert box sekaligus memberikan *culinary signature product*. Metode pelatihan ini adalah praktikkum *hands on methods*, dengan sebelumnya diawali materi teori tentang pemanfaatan daun singkong mitra pada pengabdian masyarakat ini adalah UMKM Mapan dibawah naungan Bappeda Depok, jumlah peserta 25 orang, evaluasi dilakukan dengan menilai hasil praktikkum dari berbagai aspek sensori dan manajemen kerja. Hasil pengabdian menunjukkan peserta pelatihan mendapatkan wawasan tentang pemanfaatan daun singkong, dan keterampilan pengolahan dessert box matcha lokal sesuai rencana, selain itu prodak pelatihan dapat digunakan sebagai prodak unggulan di UMKM Mapan Bappeda Depok.

Kata Kunci: *Dessert Box*; Matcha Lokal; *Culinary Signature Product*; UMKM Mapan.

Abstract: *The expansion of MSMEs adds new jobs so that the unemployment rate is reduced, creates an economic system for society that is more equitable, and can support the economy in Indonesia even in times of crisis. Bappeda Depok with one of its missions is to create a prosperous, independent and competitive society. Making it a Development Planning Agency that continues to strive to increase community prosperity, especially the development of MSMEs. Indonesia has abundant natural wealth; local Indonesian food is one food security solution that can minimize imported food. Dedicated to answering partners' problems in the field of MSME development, Training on Processing Local Matcha Dessert Boxes from Cassava Leaves as a Culinary Signature Product for MSMEs at the Depok City Bappeda provides added value for the development of Established MSMEs. The aim of this service is to maximize the use of local cassava leaf ingredients with economic value combined with popular products, namely dessert boxes, while providing a culinary signature product. This training method is practical hands-on methods, with theoretical material starting from the use of cassava leaves. The partner in community service is MSME Mapan under the auspices of Bappeda Depok, the number of participants is 25 people, the evaluation is carried out by assessing the results of practical work from various sensory and work management aspects. The results of the service showed that the training participants gained insight into the use of cassava leaves, and skills in processing local matcha dessert boxes according to plan, apart from that, the training products could be used as superior products at MSME Mapan Bappeda Depok.*

Keywords: *Dessert Box*; Local Matcha; *Culinary Signature Product*; UMKM Mapan

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai iklim tropis. hal tersebut, membuat negara ini memiliki potensi besar dalam memproduksi berbagai macam jenis tumbuhan dan tanaman daun singkong merupakan tanaman yang banyak dijumpai di Indonesia. Indonesia produsen terbesar ke empat di dunia dalam memproduksi tanaman singkong dengan pencapaian 19 sampai 20 juta ton per tahun di raih oleh negara Indonesia (Pramesti, Rahayu and Agustono, 2018). Di Indonesia manfaat utama yang dimiliki daun singkong yaitu sebagai sumber kalori pangan. Selain itu, terdapat kandungan flavonoid sebagai antioksidan, triterpenoid, saponin, tanin dan vitamin C. (N.K, Warditiani; L.P.F, Larasanty; I, 2015).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Dharmadewi, 2020) mengenai analisis kandungan klorofil yang di uji cobakan kepada 3 sampel daun yaitu bayam, selada dan daun singkong mendapatkan hasil bahwa kandungan klorofil lebih tinggi ditemukan pada daun singkong dibandingkan dengan bayam ataupun selada. Hasil penelitian tersebut, menyatakan bahwa daun singkong bisa dijadikan sebagai bahan food supplement (Dharmadewi, 2020).

Kota Depok merupakan daerah dataran rendah dengan ketinggian 77–150-meter diatas permukaan air laut (DPAL), yang merupakan dataran rendah perbukitan bergelombang lemah. Luas wilayah Kota Depok, adalah berupa daratan seluas 200,29 km². (Badan Pusat Statistik Kota Depok, 2019). Kota Depok diketahui memiliki kapasitas tanaman ubi jalar dengan luas panen harvest area 51 ha, produksi product-ion 1387 ton, produktivitas productivity 271.96 ton/ha. Dengan luas wilayah, produksi dan produktivitas tersebut diharapkan masyarakat Depok dapat memanfaatkan dengan baik.

Dessert box merupakan makanan penutup (*cake*) yang ada di dalam kotak makanan. Berbeda dengan dessert biasa yang disajikan di piring, dessert box bisa langsung dimakan dari tempatnya. Makanan manis yang ditata dalam kotak bening ini biasanya terdiri dari beberapa lapisan seperti kue sponge, krim lembut, taburan bubuk coklat, biskuit sebagai toping, dan lain sebagainya. Makanan tersebut sangat populer pada masa sekarang ini.

Matcha merupakan teh hijau yang berasal dari Jepang dengan bentuk tekstur halus seperti tepung. teh hijau ini memberikan cita rasa unik cenderung pahit, beraroma khas daun teh yang cukup kuat, serta warna hijau lembut khas daun teh. Hal tersebut, membuat matcha populer dikalangan remaja sehingga banyak yang menjadikan matcha sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan maupu minuman (Windysari, 2020). Seiring dengan perkembangan zaman melihat kepopuleran matcha di Indonesia membuat perilaku konsumtif semakin melekat.

UMKM Bappeda Kota Depok sebelumnya belum memiliki Culinary Signature Product yang bisa dijadikan ciri khas di UMKM Bappeda Depok. Dilakukan penelitian akan pembuatan matcha lokal yang mana bahan tersebut didapat dari pangan lokal yaitu daun singkong. Dibalik kepopuleran matcha, ada harga yang terbilang tinggi. Pemanfaatan bahan lokal seperti daun singkong menjadi nilai ekonomis tersendiri karena harga bubuk daun singkong lebih murah dibandingkan dengan harga bubuk matcha. Dengan adanya Dessert Box Matcha Lokal. Selain UMKM bisa menjual dengan harga yang terjangkau, Bappeda Kota Depok dapat mendukung salah satu program pemerintah yaitu optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal, dimana dalam pelatihan ini adalah daun singkong.

Berdasarkan hasil observasi oleh tim pengusul, dirumuskan permasalahan mitra dan perlu dilakukan solusi atau pemecahan masalah melalui program pengabdian masyarakat tahun 2024 oleh P3M Politeknik Negeri Media Kreatif, sebagai berikut: 1) Pemberian pengetahuan mengenai optimalisasi bahan pangan local; 2) Pemberian pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan prodak populer yaitu Dessert Box; dan 3) Pelatihan pengolahan dessert box matcha lokal dari daun singkong sebagai culinary signature

product. Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra diatas maka diperlukan pengetahuan mengenai materi pengolahan dessert box matcha lokal dari daun singkong sebagai culinary signature product UMKM di Bappeda Kota Depok, tujuan pelaksanaan pelatihan ini bisa menjadi solusi dari permasalahan mitra yaitu: 1) mitra mengenal konsep pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan produk pengembangan UMKM, khususnya pangan lokal seperti daun singkong; 2) mitra mengenal tentang dessert box, dari bahan-bahan, langkah pembuatan serta karakteristik penyajian beserta keidentikan kemasannya; dan 3) mitra mampu mengolah dessert box matcha lokal dari daun singkong sebagai culinary signature product UMKM di Bappeda Kota Depok.

B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program di UMKM Mapan Pancoran Mas Kota Depok dilakukan dengan memberikan pelatihan pengolahan *dessert box* matcha local dari daun singkong sebagai *culinary signature product*. Pelatihan diberikan kepada para anggota UMKM Mapan yang berada di bawah naungan Bappeda Kota Depok. Program ini terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap Persiapan

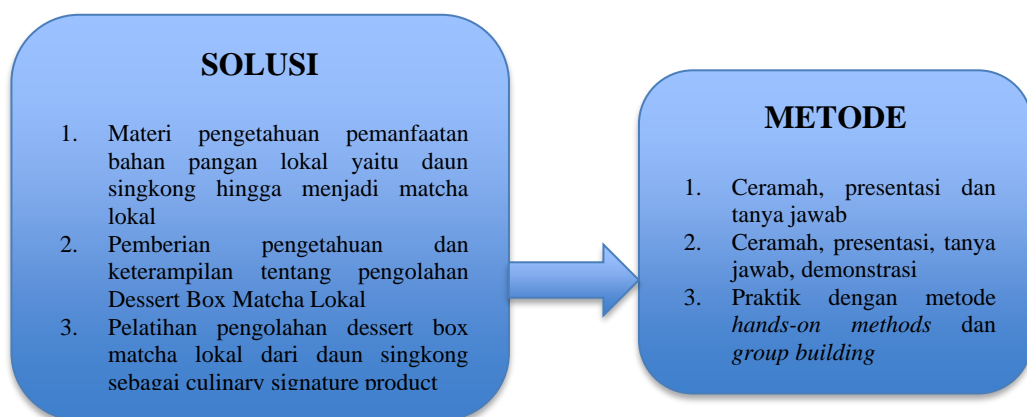
Pada tahap ini terdiri dari beberapa kegiatan:

- a. Koordinasi dengan Kepala Bappeda Kota Depok dan Koordinator Pengembangan UMKM. Sebelum merencanakan solusi untuk pelatihan pengolahan dessert box matcha lokal, diperlukan koordinasi dengan Kepala Bappeda Kota Depok dan Koordinator Pengembangan UMKM. Penyampaian maksud dan tujuan ini berupa surat resmi dan pemberian proposal kegiatan.
- b. Mempersiapkan materi, prosedur pelaksanaan dan koordinasi dengan tim lapangan (Koordinator Pengembangan UMKM Bappeda Kota Depok).

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap ini merupakan pelaksanaan program yang terdiri dari:

- a. Mendata peserta pelatihan. Dalam hal ini peserta yang dijangkau adalah pengerak UMKM di bidang kuliner
- b. Pembukaan kegiatan
- c. Menyajikan materi menggunakan metode presentasi dimana peserta pelatihan menerima materi secara pasif atau metode ceramah (lecture), metode hands on methods, yakni metode yang mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan. Metode group building, dimana pelatihan pengolahan dilakukan secara berkelompok peserta saling bekerjasama, membentuk kerja tim dan hubungan interpersonal (Hadinata, 2015). Solusi yang ditawarkan dan metode dari setiap solusi dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1. Solusi dan metode tiap solusi yang ditawarkan

3. Tahap Evaluasi
 - a. Melakukan penilaian terkait hasil praktek pelatihan
 - b. Melakukan tanya jawab tentang materi dan hasil praktek untuk mengetahui tips dan trik pengolahan produk serta gambaran rencana kedepannya
4. Tahap Pembuatan Laporan
 - a. Penyusunan laporan kegiatan
 - b. Penggandaan laporan dan penyerahan ke P3M Politeknik Negeri Media Kreatif
 - c. Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di lokasi mitra yaitu di kecamatan Pancoran Mas Kota Depok, Jawa Barat. Lokasi pengabdian memiliki jarak tempuh terdekat yaitu 8,4 KM dari Politeknik Negeri Media Kreatif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahapan awal yaitu persiapan berupa uji coba prototype tahap 1, dilanjutkan ujicoba prototype tahap 2, tahap kedua tim pengabdian bersama P3M Polimedia melakukan koordinasi pengabdian kepada masyarakat secara general dengan menemui pihak Bappeda Depok yaitu Bapak Fathir Fajar Sidiq, S.STP, MA selaku Kepala Bidang Penelitian, Pengembangan dan Inovasi pada Bappeda Kota Depok. Dilanjutkan dengan ketua tim pengabdian melakukan koordinasi teknis pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan menemui pihak Ketua UMKM Mapan Ibu Rini Rahayu pertemuan ini dilakukan dengan intisari berupa koordinasi teknis terkait Pelatihan Pengolahan Dessert Box Matcha Lokal dari Daun Singkong sebagai Culinary Signature Product UMKM di Bappeda Kota Depok. Koordinasi ini meliputi ketentuan peserta pelatihan, bahan dan peralatan yang digunakan, serta waktu dan lokasi pelaksanaan. Pada pertemuan ini dihadiri Ketua Pengabdian dan beberapa anggota UMKM Mapan.



Gambar 3. Pembuatan Prototype Produk Pelatihan



Gambar 4. Koordinasi Teknis dengan UMKM Mapan Kota Depok

Tahap ketiga meliputi persiapan teknis diantaranya pencetakan label dan banner pelatihan, pembelian dan penimbangan bahan-bahan pelatihan Penimbangan bahan

dilakukan tim pengabdian untuk mengefisienkan waktu pelaksanaan pelatihan. Sehingga peserta pelatihan bisa langsung fokus pada pengolahan.



Gambar 5. Proses Timbang Bahan Pelatihan oleh tim Pengabdian

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tahap ke empat masuk ke hari pelaksanaan yang diawali dengan pembukaan acara pelatihan dan sambutan dari Camat Kecamatan Pancoran Mas yaitu Bapak Zikri Dwi Darmawan, S.KM. Pada kegiatan awal dilanjutkan dengan materi teori tentang pemanfaatan daun singkong dalam materi ini jelaskan daun singkong digunakan sebagai bahan baku untuk memperkaya produk pangan dengan protein dan serat. Penelitian menunjukkan bahwa tepung daun singkong dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi makanan olahan seperti roti, kue, dan produk mi. (Adegunwa, M. O., Adebawale, A. A., Bakare, H. A., & Adenekan, 2020).

Bubuk daun singkong adalah bubuk yang dihasilkan dari daun tanaman yang dikeringkan dan kemudian digiling halus. Bubuk daun singkong memiliki beberapa kesamaan dengan matcha, terutama dalam hal cara produksinya dan manfaat kesehatannya, meskipun kedua bahan ini berasal dari tanaman yang berbeda dan memiliki karakteristik unik masing-masing. Persamaan dengan matcha dapat dilihat dari proses pembuatannya yang mana bubuk daun singkong dibuat dengan mengeringkan daun segar kemudian menggilingnya hingga menjadi bubuk halus. Proses ini memastikan bahwa nutrisi yang terdapat dalam daun tetap terjaga, memberikan manfaat kesehatan. Selain itu, bubuk daun singkong kaya akan antioksidan, protein, serat, dan vitamin, mirip dengan matcha yang juga dikenal karena kandungan antioksidannya yang tinggi (terutama katekin) serta asam amino seperti L-theanine. (Nwosu, L. C., & Ogueke, 2020). Dalam industri kuliner bubuk daun singkong digunakan untuk bahan tambahan makanan dan minuman, misalnya pengganti matcha pada cake, kopi dan smoothies. Penggunaannya menghasilkan warna hijau alami. (Towo, E. E., & Minja, 2017). Setelah materi selesai dilanjutkan dengan penjelasan teknis pelaksanaan praktikkum pelatihan. Disini peserta diberikan penjelasan tentang isi resep dari bahan-bahan yang akan digunakan dan metode pengolahan, dilanjutkan instruksi langsung dari Narasumber.



Gambar 6. Pemberian Materi Teori Pemanfaatan Daun Singkong oleh Anggota Tim Pengabdian Frisdi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., MM.



Gambar 7. Pemberian Penjelasan Teknis oleh Ketua Tim Pengabdian Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

Tahapan selanjutnya yaitu tahapan kelima, pelatihan di handle oleh Narasumber / Instruktur yang mengarahkan langsung proses pelaksanaan pelatihan. Dari semua peserta yang hadir dibentuk tim yang beranggotakan 4 (empat) orang. Masing-masing tim diminta kompak dalam langkah-tiap langkah proses pengolahan Dessert Box Matcha Lokal berdasarkan instruksi dari Narasumber / Instruktur.



Gambar 8. Instruksi step by step oleh Narasumber / Instruktur (M. Irgi Fathoni, A.Md., Par)

Penggunaan bahan utama seperti tepung, gula, mentega, telur, dan bahan pengembang yang segar dan berkualitas tinggi. Tepung yang digunakan biasanya adalah tepung terigu dengan protein sedang dalam pada pelatihan ini menggunakan tepung segitiga biru menciptakan base cake bertekstur lembut. Mentega yang dipakai harus dicairkan terlebih dahulu karena base cake pada pengolahan ini adalah dengan metode sponge. (Nyam, K. L., & Leong, 2015).

Peralatan yang digunakan meliputi peralatan mixer, spatula, loyang, dan oven. Loyang perlu diolesi dengan mentega dan diberi sedikit taburan tepung atau menggunakan kertas roti untuk mencegah adonan menempel.



Gambar 9. Proses Pembuatan *base cake* oleh peserta pelatihan

Pengolahan sponge cake dimulai dari pengocokan telur, telur yang digunakan merupakan telur utuh, yang mana tidak memisahkan kuning dan putihnya dikocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan berubah warna menjadi pucat. Pengocokan ini bertujuan untuk menginkorporasi udara ke dalam adonan, yang akan memberikan struktur dan volume pada cake. Kemudian dilanjutkan dengan pencampuran gula, pada pelatihan ini gula yang digunakan adalah gula pasir ditambahkan secara bertahap selama proses pengocokan. Gula membantu menstabilkan buih telur yang terbentuk sehingga adonan tidak mudah kempes. Proses ini berlangsung hingga campuran mencapai tahap pita (ribbon stage), di mana ketika mixer diangkat, adonan jatuh dalam bentuk pita yang masih meninggalkan jejak. (Figuerola, L. E., & Genovese, 2018).

Tahapan selanjutnya dilakukan pencampuran bahan kering, dalam hal ini mencampurkan tepung terigu dan bubuk daun singkong tepung yang telah diayak ditambahkan secara perlahan ke dalam campuran telur dan gula. Tepung biasanya diaduk menggunakan spatula dengan teknik lipat (folding) untuk mencegah adonan kehilangan udara yang telah dimasukkan sebelumnya. Proses pengadukan harus dilakukan dengan hati-hati agar tidak merusak struktur buih yang telah terbentuk. (Colicchio, M., Piazza, L., & Vittadini, 2017). Selanjutnya dilakukan pencampuran lemak dalam hal ini menggunakan margarine yang telah dicairkan dan dipastikan dalam kondisi dingin atau suhu ruang. Lemak biasanya ditambahkan di akhir proses pencampuran untuk menjaga kestabilan adonan. Lemak ini harus ditambahkan dengan cara melipatnya perlahan ke dalam adonan untuk menghindari penurunan volume. (Cappa, C., Lucisano, M., & Mariotti, 2016). Tahapan terakhir dari base cake yaitu pemanggangan adonan sponge cake yang sudah tercampur rata segera dituangkan ke dalam loyang dan dipanggang dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya. Oven harus dalam kondisi suhu yang stabil, biasanya sekitar 175°C dipanggang selama 20 menit, agar cake mengembang dengan baik. Cake sudah matang ketika bagian atasnya berwarna keemasan dan elastis saat ditekan ringan. (Salas, J. J., Bootello, M. A., & Martínez-Force, 2018).



Gambar 10. Proses pelapisan *ganache* sebagai *assembly* pada *layer standard* produk *dessert box*

Pada layer kedua dilakukan pembuatan cream dengan campuran cream cheese dan cooking cream yang dimixer hingga mengental. Layer paling atas dibuat dengan ganache matcha lokal dalam hal ini bahan yang digunakan adalah cooking cream, white chocolate dan bubuk daun singkong sebagai pengganti matcha impor. Setelah semua layer selesai dibuat dilanjutkan dengan tahapan *assembly* yaitu dilakukan dengan memotong spongecake sesuai ukuran box yang akan digunakan, belah menjadi 2 bagian dengan hasil jadi 6 box. Tata dalam box dessert ukuran 10 x 10 cm, spluitkan cream di atasnya, sampai rata. Letakkan kembali belahan sponge cake yang kedua, ulangi dengan memberi cream di atasnya. Tuang ganache daun singkong, ratakan permukaannya, eri topping crumble dll (sesuai kreasi). Simpan dikulkas / cooler box, setelah set. Beri label stiker.



Gambar 11. Hasil jadi *Dessert Box Matcha Lokal* yang dibuat oleh peserta pelatihan

Monitoring dan Evaluasi

Pelaksanaan program selanjutnya adalah monitoring dan evaluasi dengan menggunakan kuesioner yang diberikan kepada peserta setelah mengikuti pelatihan. Hasil kuesioner tersebut adalah dari 20 orang peserta hanya 19 peserta yang mengisi kuesioner evaluasi. Kuesioner terdiri dari 3 indikator yaitu pemahaman materi, ketertarikan pelatihan, dan kemudahan mempraktikkan pembuatan *dessert box* dari pengolahan bahan lokal daun singkong.

Hasil pemahaman peserta 85,7% sudah memahami terkait pemanfaatan bahan pangan lokal dan *dessert box*, sedangkan mengenai ketertarikan pelatihan dihasilkan 75,8% menyatakan tertarik dan akan membuat produk *dessert box*. Indikator terakhir terkait kemudahan mempraktikkan hasilnya 94,8% peserta menyatakan membuat *dessert box* dari bahan pangan lokal daun singkong mudah dipraktikkan. Berdasarkan hasil tersebut maka diharapkan peserta pelatihan akan mengaplikasikan hasil pelatihan untuk menambah nilai jual dari usaha kuliner khas Kota Depok.

Selanjutnya ditutup dengan penyerahan Buku Panduan Mitra.



Gambar 12. Simbolis penyerahan Buku Panduan Mitra oleh Ketua Pengabdian

Kendala yang Dihadapi

Pelatihan pengolahan dessert box matcha lokal pada UMKM Mapan Bappeda Kota Depok bisa menghadapi berbagai hambatan atau kendala, diantaranya seperti kurangnya pemahaman dasar, peserta memiliki pengetahuan atau keterampilan dasar yang berbeda-beda ada yang memiliki *basic cooking* ada yang memiliki *basic baking*. Hal ini bisa membuat pelatihan tidak merata karena ada yang terlalu lambat atau terlalu cepat memahami materi.

Keterbatasan Alat dan Bahan dikarenakan alat yang disewa terbatas, tidak semua peserta memiliki akses ke alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat dessert box. Variasi tingkat kesulitan, di tiap layer antara pembuatan sponge, cream dan ganache memiliki tingkat kesulitan tersendiri, beberapa peserta sulit membedakan metode pembuatan cream dan pembuatan ganache.

Motivasi dan disiplin peserta dapat dilihat pada keberhasilan pelatihan sangat bergantung pada motivasi dan disiplin peserta. Peserta yang kurang bersemangat atau tidak disiplin mungkin tidak dapat mengikuti pelatihan dengan baik. Selain itu perbedaan selera dan kreativitas, berdasarkan observasi pada pelatihan ditemukan adanya aspek kreativitas dan selera yang subjektif. Peserta mungkin mengalami kesulitan dalam menyesuaikan hasil karyanya dengan standar atau ekspektasi yang ditetapkan oleh narasumber/instruktur.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan program Pengabdian kepada Masyarakat ini mengambil tema pelatihan pengolahan *dessert box* matcha local dari daun singkong sebagai *culinary signature product* UMKM di Bappeda Kota Depok. Pelatihan dilakukan di UMKM Mapan Kecamatan Pancoran Mas Depok secara luring dan dapat berjalan dengan baik. Sebagian peserta menyatakan menjadi lebih mengenal konsep pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan produk pengembangan UMKM seperti daun singkong, peserta juga lebih mengenal mengenai produk *dessert box* adalah produk yang sedang terkenal mulai dari bahan-bahan, langkah pembuatan serta karakteristik penyajian dan keidentikan kemasannya. Selain itu, peserta juga menjadi mampu mengolah *dessert box* berbahan dasar matcha lokal dari daun singkong sebagai *culinary signature product* khususnya untuk UMKM di Bappeda Kota Depok. Peserta merasa pelatihan sudah dilakukan dengan baik, menyenangkan dan diharapkan dapat dilanjutkan dengan program sejenis yang membahas materi lain yang lebih menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Tim penulis juga berterima kasih kepada UMKM Mapan dan Bappeda Kota Depok yang telah bersedia menjadi mitra PkM. Semoga kerjasama dapat dilakukan secara berkelanjutan dan memberikan manfaat untuk kedua belah pihak.

DAFTAR RUJUKAN

- Adegunwa, M. O., Adebawale, A. A., Bakare, H. A., & Adenekan, M.E. (2020) 'Quality evaluation of wheat-based dough products incorporated with cassava leaf powder.', *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(3), pp. 223–238.
- Badan Pusat Statistik Kota Depok (2019) Kota Depok Dalam Angka (Depok Municipality in Figures). Available at: <https://ppid.depok.go.id/wp-content/uploads/2020/06/pdfresizer.com-pdf-resize-1-1.pdf>.
- Cappa, C., Lucisano, M., & Mariotti, M. (2016) 'Influence of batter ingredients and thermal profile on the volume of gluten-free sponge cakes', *LWT - Food Science and Technology*, 73, pp. 412–418.
- Colicchio, M., Piazza, L., & Vittadini, E. (2017) 'Role of batter consistency and egg white structure in sponge cake volume', *Food Hydrocolloids*, 63, pp. 453–459.
- Dharmadewi, A., I.M. (2020) 'Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement', *Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 9(2), pp. 171–176. Available at: <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.4299383>.
- Figuroa, L. E., & Genovese, D.B. (2018) 'Foam stability and physical properties of egg white and whey protein isolate foams', *Journal of Food Engineering*, 228, pp. 1–9.
- Hadinata, R. (2015) 'ANALISIS METODE PELATIHAN DAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA DI CV X', *Jurnal AGORA*, 3(2), pp. 475–478. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/36379-ID-analisis-metode-pelatihan-dan-pengembangan-sumber-daya-manusia-di-cv-x.pdf>.
- N.K, Warditiani; L.P.F, Larasanty; I, D. (2015) 'Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol 70% Daun Singkong (Manihot (Manihot Utilissima Pohl) Terhadap Kadar Gula Darah Mencit Jantan Galur Balb/C Yang Diinduksi Aloksan', *Jurnal Farmasi Udayana [Preprint]*. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/279700-pengaruh-pemberian-ekstrak-etanol-70-dau-059a06b1.pdf>.
- Nwosu, L. C., & Ogueke, C.C. (2020) 'Comparative evaluation of the chemical composition and phytochemical properties of cassava (*Manihot esculenta*) and fluted pumpkin (*Telfairia occidentalis*) leaves.', *African Journal of Food Science*, 14 (6), pp. 132–139.
- Nyam, K. L., & Leong, T.S.H. (2015) 'Cake baking using different fats and oils: A review on structural, textural and sensory properties.', *Journal of Food Science and Technology*, 52 (10), pp. 6485–6493.
- Pramesti, F.S., Rahayu, E.S. and Agustono, A. (2018) 'ANALISIS DAYA SAING UBI KAYU INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL', *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 14(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.20961/sepa.v14i1.21034>.
- Salas, J. J., Bootello, M. A., & Martínez-Force, E. (2018) 'Influence of baking conditions on the textural and sensory properties of sponge cakes', *Journal of Food Engineering*, 234, pp. 1–8.
- Towo, E. E., & Minja, J.N. (2017) 'Nutritional quality and bioavailability of protein from cassava leaf powder. *Food Science & Nutrition*', *Food Science & Nutrition*, 5(1), pp. 93–99.
- Windysari, S.Y. (2020) FUNGSI MATCHA ATAU TEH HIJAU BUBUK DALAM KULINER JEPANG. Available at: <http://repo.bunghatta.ac.id/898/2/25 SELLY YOSA WINDYSARI 1310014321029 Abstrak.pdf>.