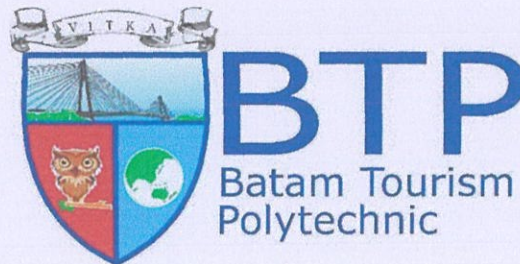


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**JUDUL
METODE PENGOLAHAN MAKANAN MASYARAKAT DI
PANTAI BALE-BALE BATAM**

Dosen Pembimbing:
**ROSIE OKTAVIA PUSPITA RINI
DYAH AYU PRADNYA PARAMITHA**

Mahasiswa:
**Nur Muhar Rahmat B.A.H
Reagan Ferdinand
Williana Ariani
Muticara Jeshika S
Maryati**

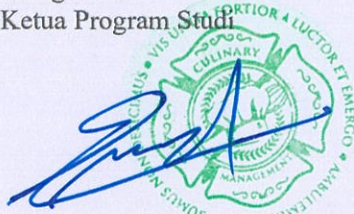
**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2020**

HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian	: Pembinaan/Pengabdian
Judul Pengabdian	: Metode Pengolahan Makanan Masyarakat Di Pantai Bale-Bale Batam
Ketua Kegiatan	
a. Nama Lengkap	: Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
b. NIDN	: 10077109204
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 0852-1973-5188
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: rosie@btp.ac.id
Anggota 1	
a. Nama Lengkap	: Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd
b. NIDN	: 1004118803
c. Program Study	: Manajemen Kuliner
d. No Hp	: -
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: dyah@btp.ac.id
Anggota 2	
a. Nama Lengkap	: Nur Muhar Rahmat Bahnul A.Halik
b. NIM	: 2020030010
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 0895600358955
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: nurmuhar20@gmail.com
Anggota 3	
a. Nama Lengkap	: Reagan Ferdinand
b. NIM	: 2020030025
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 082169363720
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: reagenferdinang@gmail.com
Anggota 4	
a. Nama Lengkap	: Williana Ariani
b. NIM	: 2020030035
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 085161275939
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: willianariani@gmail.com
Anggota 5	
a. Nama Lengkap	: Mutiara Jeshieka S.
b. NIM	: 2020030054
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 081398948774
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: Tiaraje16@gmail.com
Anggota 6	
a. Nama Lengkap	: Maryati
b. NIM	: 2020030092
c. Program Studi	: Manajemen Kuliner
d. Nomor HP	: 081295357549
e. Alamat surel (<i>e-mail</i>)	: maryati27maryati@gmail.com

Batam, 6 Oktober 2020

Mengetahui
Ketua Program Studi



Eryd Saputra, S.Par.,MM.,M.Sc
NIDN: 0514028801

Ketua Kegiatan Pengabdian

A blue ink signature.

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 1007109204

Menyetujui
Kepala Pusat dan Pengabdian Masyarakat



Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd
NIDN: 1004118803

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	2
RINGKASAN	6
BAB I PENDAHULUAN	7
1.1 Latar Belakang	7
1.2 Tujuan	8
1.3 Manfaat	8
1.4 Dampak Positif.....	9
BAB II GAMBARAN UMUM PANTAI BALE BALE NONGSA	10
2.1 Kondisi Geografis Pantai Bale-Bale Nongsa.....	10
2.2 Kehidupan Sosial Ekonomi masyarakat pesisir pantai Bale-bale Mata pencaharian	10
2.3 Pekerjaan.....	11
2.4 Pendapatan	12
2.5 Hubungan Sosial	12
2.6 Pendidikan.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN	14
BAB IV PEMBAHASAN.....	15
4.1 Pengolahan Bahan Makanan	15
4.1.1 Pengelompokkan Bahan Makanan	15
4.1.2 Teknik Pengolahan Bahan Makanan.....	16
4.2 Hasil.....	18
4.3 Potensi Keberlanjutan.....	19
BAB VI PENUTUP	20
6.1 Kesimpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pengabdian penulis kepada tokoh masyarakat.....	22
Gambar 2 Pemaparan materi kepada tokoh masyarakat.....	22
Gambar 3 Absensi Peserta	23
Gambar 4 Absensi Mahasiswa.....	24

+

RINGKASAN

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Dengan kegiatan ini mengajarkan kita untuk saling peduli, mewujudkan rasa cinta kasih, dan saling menolong bagi mereka yang membutuhkan uluran tangan.

Pulau Batam terkenal dengan destinasi wisata bahari. Salah satunya Pantai Bale-Bale yang terletak di Jalan Hang Lekiu KM 4, Kawasan Kampung Tua Bakau, Kecamatan Nongsa, Kota Batam. Kegiatan program ini dilaksanakan oleh mata kuliah “Teknologi Pangan”. Program dalam teknologi pangan ini yang telah dilaksanakan antara lain adalah Pengolahan Makanan secara formal maupun informal ke warga setempat.

Pengolahan makanan proses pengolahan makanan dan minuman yang berasal dari bahan baku tumbuhan atau hewan menjadi produk yang bisa dikonsumsi. Bahan baku yang diubah bisa berupa biji-bijian, daging, sayur-sayuran, produk susu dan lain-lainnya.

Penulis ke kampung Pantai Bale-Bale bertujuan untuk mengedukasi para masyarakat setempat bahwa dalam pengolahan makanan dibutuhkan Teknik dan ilmu-ilmu dasar tentang makanan sehingga masyarakat dapat mengolah makanan lebih baik dan dapat menerapkannya di kehidupan sehari-hari.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Kepulauan Riau merupakan salah satu provinsi yang terbentuk dalam suasana otonomi daerah. Pembentukan Provinsi Kepulauan Riau merupakan kehendak dari masyarakat yang menginginkan terselenggaranya pemerintah yang efektif dan efisien. Perjuangan yang melelahkan dari para tokoh-tokoh yang memprakarsai pembentukan Provinsi Kepulauan Riau akhirnya membuahkan hasil dengan disahkannya Undang-undang Nomor 25 Tahun 2002 tentang Pembentukan Provinsi Kepulauan Riau pada tanggal 24 September 2002 (Gunawan, 2007: 19). Salah satu kota di Kepulauan Riau adalah Batam.

Batam merupakan sebuah kota industri namun seiring berjalannya waktu Batam berubah menjadi kota pariwisata. Di Batam dan sekitar Batam banyak terdapat pantai, oleh sebab itu banyak wisatawan yang mulai berkunjung ke kota Batam, salah satunya adalah pantai Bale-bale yang terdapat di Nongsa Batam.

Nongsa adalah sebuah kecamatan di Kota Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Kecamatan ini terkenal dengan wisata pantainya. Beberapa pantai wisata yang terkenal antara lain Pantai Nongsa, Pantai Maimun, Pantai Tanjung Bemban, Pantai Sekilak dan Pantai Bale-bale. Kecamatan Nongsa juga memiliki sejumlah resort dan padang golf berstandar internasional yang menjadi tujuan wisatawan domestik dan manca negara.

Pantai Bale-bale merupakan pantai baru dibuka pada tahun 2016 lalu di daerah Nongsa Batam, pantai ini sangat bagus dan menawan untuk orang yang ingin refresing, dipantai ini juga sudah terdapat gazebo dan perlengkapan lain untuk orang yang ingin berkunjung. Keunikan dari pantai ini yaitu terdapat panggung atau pentas serta penari yang akan menyambut pengunjung dengan memberi tari persembahan serta tari kreasi melayu lainnya. Sebagian penari merupakan masyarakat yang bekerja di pantai Bale-bale tersebut.

Sayangnya karena Nongsa termasuk wilayah pesisir sehingga kurangnya sarana, prasarana, dan fasilitas baik dari segi Kesehatan ataupun Pendidikan. Oleh karena itu, diperlunya pengabdian masyarakat oleh mahasiswa untuk menunjukkan rasa empati.

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun. Hal ini perlunya dilakukan oleh mahasiswa untuk menunjukkan rasa kepedulian terhadap masyarakat setempat terutama pada wilayah tertinggal, terpencil, dan perbatasan (galciltas) serta kepulauan dan daerah miskin. Dikarenakan terbatasnya fasilitas, sarana ataupun prasarana yang memadai sehingga masyarakat tidak memiliki akses yang luas dari segi Pendidikan. Oleh karena itu, butuhkan jiwa pengabdian tinggi untuk melakukan pengabdian pada masyarakat.

1.2 Tujuan

- 1) Membentuk/Mengembangkan sekelompok masyarakat mandiri secara ekonomi dan sosial
- 2) Membantu menciptakan ketentraman dan kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat
- 3) Meningkatkan wawasan masyarakat

1.3 Manfaat

- 1) Memberikan dampak positif pada masyarakat
- 2) Memperbanyak relasi
- 3) Membangun hubungan antar masyarakat
- 4) Meningkatkan *soft skill* dalam berkomunikasi
- 5) Menumbuhkan jiwa pengabdian tinggi

1.4 Dampak Positif

- 1) Adanya pengetahuan luas tentang masyarakat di lingkungan terencil.
- 2) Dapat memberi wawasan luar ke masyarakat di daerah terencil.
- 3) Meningkatkan komunikasi pada diri

BAB II

GAMBARAN UMUM

MASYARAKAT DI PANTAI BALE-BALE

2.1 Kondisi Geografis Pantai Bale-Bale Nongsa

Pantai Bale Bale terletak di Kampung Tua Bakau Serip Nongsa mempunyai pantai berpasir berwarna putih kekuning-kuningan. Terdapat beberapa pilihan permainan air seperti banana boat, kano dan surfing boat. Di kanan kiri pantai terdapat pondok-pondok santai beratap jerami yang dapat wisatawan nikmati. Juga ada pondok santai yang dibangun di antara pohon bakau sekitar pinggir pantai. Saat memasuki kawasan pantai di kanan dan kiri jalan terdapat warung tradisional yang menawarkan baju khas pantai dan pernik-pernik berupa kerajinan tangan. Tempat ini sesuai untuk refreshing.



2.2 Kehidupan Sosial Ekonomi masyarakat pesisir pantai Bale-bale Mata pencaharian

Masyarakat pesisir pantai Bale-bale bermata mayoritas berpencaharian nelayan, ada juga yang berdinis di pemerintahan, bekerja di perusahaan swasta, namun dikarenakan letak geografis masyarakat di

pesisir pantai dan dekat dengan laut, masyarakat cenderung memanfaatkan laut sebagai tempat untuk mencari nafkah oleh sebab itu sebagian besar masyarakat bergantung dengan alam, dan sebagian masyarakat sudah bermata pencaharian di segala bidang, contohnya di pemerintahan dan swasta. Pantai Bale-bale dijadikan sebagai salah satu obyek wisata di Batam, maka ada perubahan terhadap mata pencaharian masyarakatnya ada juga perubahan masyarakat, sebagian masyarakat terutama kaum perempuan yang sudah menikah sebelumnya hanya ibu rumah tangga, kini mereka memiliki pekerjaan dengan memanfaatkan lokasi wisata pantai ini, untuk modal jualan mereka dibantu oleh pemerintah daerah dengan di sewakannya stan untuk menjual souvenir dan bermacam barang lainnya, sebagian masyarakat dari segi mata pencarian yang sebelumnya pantai Bale-bale hanya bermata pencaharian sebagai nelayan, bekerja sebagai kedi, dan pekerjaan lainnya, namun setelah adanya pantai Bale-bale mata pencaharian masyarakat ikut berubah, mereka tidak hanya bergantung dengan alam, namun ada yang berpartisipasi dalam membangun pantai Bale-bale dan bekerja di pantai Bale-bale.

2.3 Pekerjaan

Sebelum adanya pantai Bale-bale sebagian masyarakat setempat sebelumnya bekerja sebagai Kedi lapangan golf Palm Spring dan Trinbay. Dan sebagian masyarakat yang bekerja bergantung dengan alam, dikarenakan keadaan geografis yang tinggal dipesisir pantai Bale-bale dengan keadaan alam yang mendukung dan dekat dengan laut, oleh karena itu masyarakat yang tidak bersekolah sebagian besar mereka bekerja sebagai nelayan. Namun dikarenakan masyarakat pesisir pantai Bale-bale sudah ramai penduduk dan bermacam-macam profesi, sebagian masyarakat juga sudah hidup modern karena sebagian masyarakat sudah mencapai pendidikan tinggi. masyarakat yang tinggal di pesisir pantai Bale-bale bekerja seperti masyarakat lainnya dengan bermacam-macam profesi dan bermacam jenis pekerjaan, dari bekerja di pemerintahan, swasta, bahkan bekerja bergantung dengan alam.

Namun setelah pantai Bale-bale menjadi tempat wisata pada tahun 2016, pekerjaan masyarakat juga ikut berubah, dikarenakan faktor-faktor yang mendukung masyarakat dalam mendapatkan pekerjaan. Sebagian masyarakat juga bekerja membuat kerajinan tangan yang bahkan dijual di pesisir pantai Bale-bale, bekerja sebagai pedagang sovenir, bekerja sebagai penari dan bermacam pekerjaan lainnya.

2.4 Pendapatan

Pendapatan masyarakat dipantai Bale-bale tergantung banyak dan tidaknya masyarakat yang berkunjung baik itu masyarakat domestik ataupun mancanegara, setelah adanya pantai Bale-bale menjadi tempat wisata di Batam, ekonomi masyarakat yang sebelumnya hanya pengangguran dapat dibantu, dan pantai Balebale ini dapat menambah pendapatan bagi masyarakat pantai Bale-bale untuk berdagang, namun hasil pendapatan yang didapatkan tergantung banyak dan sedikitnya pengunjung.

2.5 Hubungan Sosial

Masyarakat pesisir pantai Bale-bale berhubungan baik dikarenakan masyarakat di pesisir pantai Bale-bale saling berbaaur, masyarakat di pesisir pantai Bale-bale juga mempunyai ikatan persaudaraan dan sembilan puluh persen merupakan satu suku yang sama, yaitu suku Bugis Selayar. Masyarakat pesisir pantai Bale-bale dari cara bersopan santun hingga cara berbahasa sudah baik, dikarenakan masyarakat pesisir pantai Bale-bale lumayan ramah terhadap pengunjung, serta sesama masyarakat lainnya. Dilihat dari segi pakaian masyarakat juga layaknya seperti masyarakat lain, mereka berpakaian seadanya dan seperti biasanya menggunakan pakaian yang sopan dan tertutup.

2.6 Pendidikan

Masyarakat pesisir yang ada di pantai Bale-bale sangat ramai, tentulah masyarakat pantai Bale-bale sangat membutuhkan penunjang untuk kebutuhan sehari-hari, penunjang kebutuhan yang dimaksud bukan hanya sandang dan pangan saja melainkan juga pendidikan yang sangat penting sebagai kebutuhan hidup yang lebih baik lagi. Berbicara tentang pendidikan, dari tahun 2016 masyarakat pesisir pantai Bale-bale sudah mengeyam pendidikan hingga sekarang. pendidikan masyarakat di pesisir pantai Bale-bale tergantung bagaimana pendapatan masyarakat di pesisir pantai Bale-bale. Semangat anak-anak kurang dalam berpendidikan, dikarenakan kurangnya biaya yang mencukupi untuk sampai kejenjang yang lebih tinggi. Namun sebaliknya sebagian anak-anak pesisir pantai Bale-bale sudah ada yang mengenyam sampai keperguruan tinggi, tapi sebagian besar hanya tamatan SMP dan SMA.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian Masyarakat oleh Mahasiswa Batam Tourism Polytechnic prodi Culinary Management kelompok 5 melakukan sosialisasi yang mengusung tema "Pengolahan Bahan Makanan". Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 6 Oktober 2022 di Nongsa, Batam, Kepulauan Riau yang berlokasi di Desa Sambau, kecamatan Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau 29465, Indonesia. Kegiatan sosialisasi tersebut dihadiri oleh masyarakat sekitar terutama ibu-ibu. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini berkisar 20 orang, sehingga perlu dilakukan pembagian sesi penyampaian materi oleh kelompok lain. Hal ini dikarenakan untuk mengikuti aturan pemerintah yaitu menghindari kerumunan di masa pandemi covid-19 ini.

Kegiatan sosialisasi terkait pengolahan bahan pangan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada para ibu-ibu untuk dapat mengolah bahan pangan dengan baik. Hal ini dikarenakan penyimpanan yang tepat dapat menjaga kandungan gizi yang terkandung dalam bahan pangan tersebut sehingga nutrisi yang masuk ke dalam tubuh masih dapat dirasakan manfaatnya. Proses penyampaian informasi ini dilakukan dengan 2 tahap, tahap pertama yaitu menjelaskan terlebih dahulu beberapa karakteristik bahan pangan yang penting untuk diketahui. Kegiatan

Pengabdian Masyarakat oleh Mahasiswa Batam Tourism Polytechnic Kelompok 5 dengan tema Pengolahan Bahan Makanan telah disetujui oleh Ibu Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Kepala Prodi Culinary Management dan juga Ibu Christina Koh M.Tr.Par. selaku dosen pembimbing lapang. Kelompok 1 ini beranggotakan 5 orang yaitu Nur Muhar Rahmat, Reagan Ferdinand, Williana Ariani, Mutiara Jeshieka, dan Maryati.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Pengolahan Bahan Makanan

Bahan pangan asal hewan seperti daging, telur, dan susu serta semua hasil olahannya umumnya bersifat mudah sekali rusak (perishable) dan memiliki potensi mengandung bahaya kimia, biologis, dan atau fisik yang dikenal sebagai potentially hazardous foods (PHF), oleh sebab itu penanganan produk-produk tersebut harus benar-benar dilakukan secara optimal dan higienis.

4.1.1 Pengelompokkan Bahan Makanan

Karakter bahan pangan asal hewan yang membedakan dengan bahan pangan nabati (dari tumbuhan) antara lain:

- 1) Bahan pangan asal hewan memiliki daya simpan yang jauh lebih pendek dibandingkan dengan bahan pangan nabati (dari tumbuhan)
- 2) Bahan pangan asal hewan lebih bersifat lunak dan lembek sehingga mudah sekali terkontaminasi oleh faktor-faktor dari luar.
- 3) Bahan pangan asal hewan pada umumnya merupakan sumber protein dan lemak sedangkan bahan pangan nabati sebagai sumber karbohidrat dan vitamin.

Berdasarkan karakteristik bahan pangan asal hewan tersebut di atas maka teknologi pengolahan menjadi sangatlah penting. Dengan pengolahan dapat memperpanjang masa simpan bahan pangan asal hewan, meningkatkan kualitas, meningkatkan nilai tambah produk serta sebagai sarana diversifikasi produk, dan meningkatkan daya tahan

4.1.2 Teknik Pengolahan Bahan Makanan

Teknik pengolahan bahan pangan adalah cara mengubah bahan makanan menjadi makanan dengan berbagai macam metode dalam proses pengolahannya.

Dalam cara pengolahan bahan pangan itu menjadi sebuah makanan juga mempengaruhi cita rasa pada makanan yang dihasilkan.

Umumnya, teknik dasar pengolahan makanan dapat dibagi menjadi tiga jenis teknik olahan makanan yang diantaranya adalah sebagai berikut;

A. Teknik Olahan Panas Basah (moist heat cooking)

1. *Boiling* (merebus)

Boiling adalah proses memasak makanan di air mendidih atau memasak makanan berbasis cairan seperti air, kaldu, santan atau susu yang direbus.

2. *Simmering* (merebus dibawah titik didih dengan api kecil)

Simmering adalah teknik memasak makanan dalam cairan panas yang di pertahankan pada titik didih air yaitu rata rata pada suhu 100OC.

3. *Poaching* (merebus dibawah titik didih 80-90OC)

Poaching berada di tengah tengah antara simerring dan boiling yaitu proses merebus dilakukan secara perlahan.

4. *Blanching*

Blanching adalah teknik memasak dengan merebus sayuran atau buah ke dalam air mendidih dalam waktu yang cepat.

5. *Steaming* (mengukus)

Steam adalah proses memasak lembab/basah dengan memanfaatkan panas dari uap air atau lebih dikenal dengan mengukus

6. *Braising* (merekus dalam cairan sedikit)

Braising adalah teknik memasak dengan pemanasan lembab/basah.

7. *Stewing* (menggulai)

Stew merupakan teknik pengolahan makanan padat yang dimasak dalam air atau berbasis cairan serupa dengan simerring dan kemudian di sajikan tanpa dikeringkan.

8. *Pressure Cooking*

Pressure cooking adalah metode memasak dalam panci yang ditutup rapat dan dikunci. sehingga tidak ada udara atau cairan yang dapat keluar.

B. Teknik Pengolahan Panas Kering (dry heat cooking)

1. *Baking*

Baking adalah teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi (penghantar) uap udara panas di dalam oven.

2. *Grilling*

Grilling adalah metode memasak yang melibatkan panas langsung yang berasal dari arang kayu, listrik, dan gas.

3. *Roasting*

Roasting adalah metode memasak menggunakan panas kering, dari nyala api terbuka, atau oven.

C. Teknik pengolahan panas minyak (oil heat cooking).

4. *Frying* (menggoreng)

Frying adalah proses memasak makanan dalam minyak atau lemak, dimasak pada suhu penggorengan yang baik antara 175°C -190°C tergantung pada tipe makanan yang digoreng.

5. *Sauteing*

Sauteing adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas lain.

6. *Stir Frying*

Stir Frying merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur sangat tinggi, stir frying menggunakan sedikit minyak dengan alat wajan yang agak dalam dan harus digerakkan atau dibolak balik secara terus menerus agar makanan tidak gosong di salah satu sisi nya

7. *Shallow Frying*

Shallow Frying adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit dengan minyak yang dipanaskan terlebih dahulu dalam pan dangkal (Shallow pan) jumlah minyak yang digunakan hanya sedikit atau sampai 1/3 bahan makanan terendam

8. *Deep Frying*

Deep Frying adalah metode menggoreng dengan minyak jumlah banyak sehingga semua bagian makanan yang digoreng terendam minyak panas. Deep frying dilakukan untuk mendapatkan hasil penggorengan yang optimal.

9. *Pan Frying*

Pan Frying termasuk teknik memasak dengan lebih sedikit minyak daripada deep frying. istilah pan frying lebih tepat diterapkan pada teknik menggoreng yang menggunakan pan (pan penggoreng)

4.2 Hasil

Hasil dari yang dicapai, meliputi :

1. Melakukan pembinaan pada masyarakat Pantai Bale-Bale

Jadi, saya beserta anggota kelompok melakukan penyuluhan tentang Pengolahan Makanan kepada masyarakat Pantai Bale-Bale guna mengedukasi masyarakat pentingnya kita memahami dan mengetahui tentang Teknik pengolahan makanan sehingga masyarakat lebih berwawasan luas dan memahami standar pengolahan makanan secara Nasional ataupun Internasional.

2. Adanya komunikasi antar mahasiswa lain

Dalam melaksanakan penyuluhan, penulis beserta anggota kelompok melakukan diskusi dan saling bertukar pendapat dengan anggota kelompok lain guna memaksimalkan kinerja dan saling membagi informasi satu sama lain.

3. Membangun jiwa untuk mengabdikan

Dalam melaksanakan penyuluhan, penulis dapat pengalaman dalam membangun sosialisasi kepada masyarakat di pantai Bele-Bele. penulis juga mendapatkan jiwa mengabdikan kepada masyarakat di sekitar.

4.3 Potensi Keberlanjutan

Setelah keseluruhan program selesai dilaksanakan, maka penting untuk direncanakan keberlanjutan program tersebut. Adapun keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan pembinaan selesai dilaksanakan, meliputi :

1. Adanya monitoring saat mengolah bahan makanan.
2. Pembinaan ulang tentang pengolahan bahan makanan

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Kualitas suatu makanan bisa di nilai dari gizi dan energi yang dihasilkan serta daya simpan yang dimiliki makanan tersebut.

Bahan makanan yang diolah menjadi makanan melalui proses pengolahan makanan yang tidak tepat juga dapat menyebabkan gangguan kesehatan yang bisa menyebabkan alergi makanan saat dikonsumsi oleh individu yang sensitif.

Dalam melakukan pengabdian masyarakat menanggapi dengan secara terbuka, sehingga penulis dapat memaparkan materi. Walau pun ada Sebagian tokoh masyarakat yang memiliki kesibukan sehari-harinya

Dan kegiatan pengabdian ini memberi banyak hal positif untuk mahasiswa dan masyarakat sekitar Pantai Bale-Bale. Untuk mahasiswa menumbuh rasa jiwa pengabdian tinggi dan untuk masyarakat memiliki wawasan luas tentang pengolahan bahan makanan

6.2 Saran

Saran untuk kegiatan pengabdian ini :

1. Untuk mendapatkan waktu yang lebih banyak untuk memaparkan materi
2. Mendapatkan tempat yang luas untuk mahasiswa dan masyarakat
3. Mahasiswa lebih mengerti materi yang akan dipaparkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Isti Prabandari, A. (2022). *pengolahan bahan makanan*.
<https://www.merdeka.com/jateng/9-teknik-pengolahan-makanan-dan-berbagai-karakteristiknya-perlu-diketahui-kln.html>
- Nurfaridah. (2019). Kehidupan Sosial dan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Bale-Bale Nongsa sebagai Tempat Wisata di Batam tahun 2016-2018. *Program Studi Pendidikan Sejarah*, 4(no 1).
<https://www.journal.unrika.ac.id/index.php/journalhistoria/article/view/1704/1299>

LAMPIRAN



Gambar 1 Pengabdian penulis kepada tokoh masyarakat



Gambar 2 Pemaparan materi kepada tokoh masyarakat

**DAFTAR HADIR MAHASISWA PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT 2022**

SEMESTER I

NO	NAMA	NIM	TTD
1	Ferrani Masril	2022030032	<i>FH</i>
2	Rahmi Putri Ramadhani Lubis	2022030069	<i>RPL</i>
3	Upanda Indrasari Simamora	2022030038	<i>Up</i>
4	Aulia Rahmadiah	2022030062	<i>A.R.</i>
5	NOLA Mustika	2022030074	<i>Nola</i>
6	Ran Sima Marlani S	2022030029	<i>R.S.</i>
7	Vito Ferrando	2022030058	<i>Vito</i>
8	Chirika Sitohang	2022030075	<i>Chirika</i>
9	Giti Raudah	2022030033	<i>Raudah</i>
10	Achira Alvin	2022030015	<i>Achira</i>
11	Beka Syakilla	2022030077	<i>Beka</i>
12	Nabilla Faiza Asahira	2022030031	<i>Nabilla</i>
13	Rani Aldhi	2022030070	<i>Rani</i>
14	Nurhan Ma Amalia	2022030068	<i>Nurhan</i>
15	Liera Valencia	2022030005	<i>Liera</i>
16	Bayu Ramadhan	2022030057	<i>Bayu</i>
17	Muhammad Zidhar F	2022030017	<i>Muhammad</i>
18	Melinda	2022030055	<i>Melinda</i>

Gambar 4 Absensi Mahasiswa