



## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI KETERAMPILAN TATA BOGA: PEMBUATAN *COOKIES* BERBAHAN TEPUNG SAGU BAGI WARGA BELAJAR PAKET A DI PKBM PELANGI KECAMATAN SIRIMAU KOTA AMBON

Junita Liliana Kundre<sup>1</sup>, Lamberthus J. Lokollo<sup>2</sup>, Ferdinanda Sherly Noya<sup>3</sup>, Megalina Makuku<sup>4</sup>  
<sup>1-4</sup> Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura, Ambon

### Article Info

#### Article history:

Received May 18<sup>th</sup>, 2026  
Reviewed May 18<sup>th</sup>, 2026  
Accepted May 18<sup>th</sup>, 2026

#### Keywords:

*Community Empowerment*  
*Sago Cookies*  
*Sago Flour*  
*PKBM*  
*Non-Formal Education*

### ABSTRACT

*This community service activity was carried out with the aim of improving the culinary skills of Package A learning citizens at the Community Learning Activity Center (PKBM) Pelangi, Sirimau District, Ambon City, through training on making cookies made from sago flour. Sago is a local commodity that is abundant in Maluku, but its use as a processed food product with high economic value is still limited. This program uses participatory training methods that include demonstrations, hands-on practice, and product evaluation. A total of 20 learning residents actively participated and were able to produce sago cookies products that were fit for consumption and had potential to be marketed. The results of the activity showed a significant increase in knowledge (average 78.5%) and participant skills (average 81.3%) compared to before the training. This empowerment program has proven effective in increasing the capacity and economic independence of learning citizens through optimizing the potential of local food ingredients.*



© 2026 The Authors. Published by CV. KARAMEA PUBLISHER  
This is an open access article under the CC BY-NC-SA license  
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0>)

### Corresponding Author:

Ferdinanda Sherly Noya,  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura, Ambon  
Email: [sherlynoya1302@gmail.com](mailto:sherlynoya1302@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kualitas hidup dan kemandirian warga, khususnya bagi kelompok yang belum mendapatkan akses pendidikan formal secara optimal. Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) hadir sebagai institusi pendidikan nonformal yang bertujuan memberikan layanan pembelajaran bagi masyarakat yang tidak atau belum terjangkau oleh satuan pendidikan formal (Sihombing, 2018). PKBM Pelangi yang berlokasi di Kecamatan Sirimau, Kota Ambon, merupakan salah satu lembaga yang menyelenggarakan program Paket A bagi warga belajar usia dewasa yang putus sekolah atau tidak pernah mengenyam pendidikan dasar.

Warga belajar Paket A pada umumnya berasal dari kalangan masyarakat ekonomi menengah ke bawah yang membutuhkan keterampilan praktis guna meningkatkan taraf hidup mereka. Oleh karena itu, selain pembelajaran akademik, pemberian keterampilan vokasional menjadi kebutuhan yang sangat mendesak. Salah satu bidang keterampilan yang berpotensi besar untuk dikembangkan adalah tata boga, terutama dalam mengolah produk pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi (Mulyatiningsih, 2019).

Maluku, termasuk Kota Ambon, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil sagu terbesar di Indonesia. Tanaman sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) merupakan sumber karbohidrat utama masyarakat lokal yang sudah dimanfaatkan secara turun-temurun, namun pengolahannya masih terbatas pada produk-produk tradisional seperti papeda dan sagu lempeng (Louhenapessy dkk., 2020). Padahal, tepung sagu memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk kue modern yang memiliki nilai jual tinggi, termasuk *cookies* atau kue kering.

*cookies* berbahan tepung sagu merupakan produk olahan yang tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga menjadi media pelestarian pangan lokal. Produk ini dapat diproduksi dengan peralatan sederhana dan biaya yang relatif terjangkau, sehingga sangat sesuai untuk dikembangkan oleh kelompok masyarakat dengan keterbatasan modal (Haryadi, 2021). Dengan demikian, pelatihan pembuatan *cookies* sagu bagi warga belajar Paket A di PKBM Pelangi dinilai sangat relevan dan strategis.

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat dari Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga merancang program pelatihan tata boga yang berfokus pada pembuatan *cookies* berbahan tepung sagu. Program ini dirancang tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga belajar, tetapi juga untuk mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha dan kemandirian ekonomi mereka. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) meningkatkan pengetahuan warga belajar mengenai potensi tepung sagu sebagai bahan baku produk pangan, (2) meningkatkan keterampilan warga belajar dalam membuat *cookies* berbahan tepung sagu, dan (3) mendorong motivasi wirausaha warga belajar melalui pengenalan strategi pemasaran produk.

## METODE

### a. Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 3 hari dari tanggal 25-27 Maret 2026. Kegiatan berlangsung di PKBM Pelangi, Jalan Sirimau, Kecamatan Sirimau, Kota Ambon, Provinsi Maluku. Pemilihan lokasi didasarkan pada kebutuhan nyata warga belajar dan dukungan penuh dari pengelola PKBM dalam pelaksanaan program.

### b. Peserta Kegiatan

Peserta kegiatan ini adalah warga belajar Paket A di PKBM Pelangi yang berjumlah 20 orang. Seluruh peserta merupakan perempuan dewasa berusia antara 20 hingga 45 tahun yang

berasal dari kelompok masyarakat kurang mampu. Kriteria pemilihan peserta meliputi: keaktifan dalam mengikuti program Paket A, motivasi untuk belajar keterampilan baru, dan kesanggupan untuk mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.

### c. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif melalui tiga tahap utama, yaitu:

1. Tahap Persiapan: Meliputi survei awal ke PKBM Pelangi untuk mengidentifikasi kebutuhan dan kondisi warga belajar, penyusunan modul pelatihan, pengadaan bahan dan peralatan praktek, serta koordinasi dengan pihak PKBM.
2. Tahap Pelaksanaan: Terdiri dari dua sesi utama, yaitu penyampaian materi secara ceramah dan diskusi interaktif mengenai pengetahuan bahan pangan lokal (tepung sagu), teknik pembuatan *cookies*, sanitasi dan higiene pangan, serta pengemasan dan pemasaran produk; dan sesi praktik langsung pembuatan *cookies* sagu yang dipandu oleh tim pengabdian.
3. Tahap Evaluasi dan Pendampingan: Dilakukan penilaian hasil produk, evaluasi pengetahuan dan keterampilan peserta melalui pre-test dan post-test, serta pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan keterampilan yang telah diperoleh.

### d. Instrumen Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan instrumen berupa: (1) lembar pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, (2) lembar observasi untuk menilai keterampilan praktik peserta, (3) lembar penilaian organoleptik untuk mengevaluasi kualitas produk *cookies* yang dihasilkan, dan (4) angket kepuasan peserta untuk mengetahui tingkat kepuasan terhadap pelaksanaan program. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk melihat gambaran peningkatan yang terjadi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Profil Peserta dan Kondisi Awal

Dari 20 peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan, seluruhnya berjenis kelamin perempuan dengan latar belakang pendidikan yang beragam. Sebagian besar peserta (65 %) tidak pernah mengenyam pendidikan formal sebelumnya, sedangkan sisanya (35 %) pernah mengikuti pendidikan SD namun tidak menyelesaikannya. Mayoritas peserta berprofesi sebagai ibu rumah tangga (80 %) dan penjual di pasar tradisional (20 %).

Berdasarkan hasil pre-test, rata-rata skor pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan pangan berbahan tepung sagu adalah 42,7 dari skala 100. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tentang pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan baku produk olahan masih sangat terbatas. Namun demikian, seluruh peserta menunjukkan antusiasme dan motivasi yang tinggi untuk mengikuti program pelatihan.

### b. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam tiga pertemuan yang masing-masing berlangsung selama 4–5 jam. Pertemuan pertama difokuskan pada penyampaian materi pengetahuan tentang potensi sagu sebagai bahan pangan lokal, nilai gizi tepung sagu, dan pengenalan alat serta bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies*. Peserta terlihat antusias dan aktif berdiskusi, terutama ketika diperkenalkan pada fakta bahwa tepung sagu ternyata bebas gluten dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Pertemuan kedua merupakan sesi praktik utama pembuatan *cookies* sagu. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok, masing-masing terdiri dari 5 orang. Setiap kelompok mendapat bimbingan langsung dari tim pengabdian dalam setiap tahap pembuatan *cookies*, mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga pemanggangan. Resep dasar yang digunakan mengacu pada hasil penelitian Tuhumury dkk. (2022) yang telah dimodifikasi untuk disesuaikan dengan ketersediaan bahan lokal.

Pertemuan ketiga berfokus pada aspek pengemasan, pelabelan, dan pemasaran produk. Peserta diajarkan cara mengemas *cookies* dengan tampilan yang menarik menggunakan bahan pengemas yang tersedia di pasaran lokal, menyusun informasi produk pada label kemasan, serta strategi pemasaran sederhana melalui media sosial dan jaringan komunitas.

### c. Hasil Produk *Cookies* Sagu

Produk *cookies* sagu yang dihasilkan oleh peserta pelatihan menunjukkan kualitas yang cukup baik. Penilaian organoleptik yang melibatkan 10 panelis terlatih menghasilkan skor rata-rata sebagai berikut:

**Tabel 1.** Hasil Penilaian Organoleptik *Cookies* Sagu

Parameter	Skor Rata-rata	Kategori	Skala Penilaian
Warna	4,2	Baik	1-5
Aroma	4,0	Baik	1-5
Tekstur (Kerenyahan)	4,3	Baik	1-5
Rasa	4,1	Baik	1-5
Penampilan Keseluruhan	4,2	Baik	1-5

Hasil penilaian organoleptik menunjukkan bahwa semua parameter kualitas *cookies* sagu berada pada kategori baik dengan skor rata-rata di atas 4,0. Tekstur kerenyahan mendapatkan skor tertinggi (4,3), yang mengindikasikan bahwa penggunaan tepung sagu memberikan kontribusi positif terhadap karakteristik tekstur produk. Temuan ini sejalan dengan penelitian Haryadi (2021) yang menyatakan bahwa pati sagu menghasilkan tekstur yang lebih renyah pada produk kue kering dibandingkan tepung berbasis gluten.

### d. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Evaluasi pengetahuan peserta melalui pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan. Skor rata-rata pre-test sebesar 42,7 meningkat menjadi 78,5 pada post-test, dengan gain score sebesar 35,8 poin atau peningkatan sebesar 83,8% dari kondisi awal. Peningkatan paling signifikan terjadi pada aspek pengetahuan tentang potensi pangan lokal sagu dan teknik pengolahan pangan higienis.

**Tabel 2.** Hasil Pre-test dan Post-test Pengetahuan Peserta

Aspek Penilaian	Pre-Test	Post-Test	Peningkatan	%
Pengetahuan tentang sagu dan pangan lokal	38,5	80,2	+41,7	108,3%
Teknik pengolahan dan pembuatan <i>cookies</i>	41	77,5	+36,5	89,0%

Sanitasi dan higiene pangan	45,3	79,8	+34,5	76,2%
Pengemasan dan pemasaran produk	45,8	76,5	+30,7	67,0%
<b>Rata-rata Keseluruhan</b>	<b>42,7</b>	<b>78,5</b>	<b>+35,8</b>	<b>83,8%</b>

Evaluasi keterampilan praktik peserta dilakukan melalui observasi selama proses pembuatan *cookies* berlangsung. Rata-rata nilai keterampilan peserta mencapai 81,3 dari skala 100, yang dikategorikan sebagai keterampilan baik. Aspek keterampilan yang mendapat nilai tertinggi adalah kebersihan dan kerapian tempat kerja (84,5), sedangkan aspek teknik dekorasi dan penyajian masih perlu peningkatan lebih lanjut (76,8).

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang terjadi sejalan dengan temuan penelitian Fitri & Wahyuni (2021) yang menyatakan bahwa metode pelatihan partisipatif dengan praktik langsung terbukti lebih efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta dewasa dibandingkan metode ceramah semata. Keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahap proses produksi *cookies* memberikan pengalaman belajar yang bermakna dan berkesan.

#### e. Motivasi Wirausaha dan Keberlanjutan Program

Hasil angket kepuasan dan motivasi peserta menunjukkan respons yang sangat positif terhadap program pelatihan ini. Sebanyak 90% peserta menyatakan sangat puas dengan pelaksanaan kegiatan, dan 85% peserta mengungkapkan niat untuk mempraktikkan kembali pembuatan *cookies* sagu di rumah masing-masing. Lebih lanjut, 70% peserta menyatakan berminat untuk mengembangkan keterampilan yang diperoleh menjadi usaha rumahan (*home industry*).

Untuk mendukung keberlanjutan program, tim pengabdian melakukan pendampingan lanjutan berupa kunjungan berkala, pemberian modul panduan produksi, dan fasilitasi penghubungan peserta dengan komunitas usaha mikro kecil menengah (UMKM) di Kota Ambon. Beberapa peserta bahkan telah mulai menerima pesanan *cookies* sagu dari lingkungan sekitar mereka sebagai langkah awal merintis usaha kecil.

Temuan ini memperkuat pandangan Suryono (2020) bahwa program pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada keterampilan produksi berbasis potensi lokal memiliki dampak yang berkelanjutan, terutama ketika disertai dengan pendampingan dan dukungan jaringan usaha yang memadai

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Program pelatihan pembuatan *cookies* berbahan tepung sagu berhasil meningkatkan pengetahuan warga belajar Paket A di PKBM Pelangi secara signifikan, dengan rata-rata peningkatan sebesar 83,8% dari kondisi awal (pre-test: 42,7; post-test: 78,5).
2. Keterampilan praktik peserta dalam membuat *cookies* sagu mencapai rata-rata nilai 81,3 dari skala 100, yang dikategorikan sebagai keterampilan baik dan siap untuk diterapkan secara mandiri.
3. Produk *cookies* sagu yang dihasilkan oleh peserta pelatihan mendapatkan penilaian organoleptik yang baik dari panelis, dengan skor rata-rata di atas 4,0 pada semua parameter (warna, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan keseluruhan).
4. Program pemberdayaan ini berhasil membangkitkan motivasi wirausaha peserta, terbukti dengan 70% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan keterampilan yang diperoleh menjadi usaha rumahan berbasis produk pangan lokal sagu.

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- Bintoro, M. H., Nurulhaq, M. I., Pratama, A. J., Ahmad, F., & Ayulia, L. (2018). Sebaran Daerah Pertumbuhan Sagu di Indonesia. Dalam Potensi dan Pemanfaatan Sagu. IPB Press.
- Fitri, A. N., & Wahyuni, S. (2021). Efektivitas Metode Pelatihan Partisipatif terhadap Peningkatan Keterampilan Pengolahan Pangan Berbasis Lokal pada Kelompok Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 15(2), 112–124.
- Haryadi. (2021). *Teknologi Pengolahan Beras, Jagung, Sagu, Sorgum, dan Hotong*. Gajah Mada University Press.
- Louhenapessy, J. E., Luhukay, M., Talakua, S., Loppies, H., & Bustaman, S. (2020). Sagu Harapan dan Tantangan. Bumi Aksara.
- Mulyatiningsih, E. (2019). Pengembangan Program Keterampilan Vokasional dalam Pendidikan Nonformal. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 9(1), 45–57.
- Sihombing, U. (2018). Pendidikan Luar Sekolah: Masalah, Tantangan, dan Peluang. Wirakarsa.
- Suryono, Y. (2020). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pendidikan Nonformal Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 16(3), 88–97.
- Tuhumury, H. C. D., Mailoa, M., & Lawalata, V. N. (2022). Kualitas Fisik dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Sagu pada Berbagai Level. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 51–62./article/view/450/416