

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN TATA BOGA MAHASISWA
PENGURUS PRAMUKA RACANA INSTITUT AGAMA ISLAM
AS'ADIYAH SENGGANG**

*IMPROVING CULLINARY ART SKILLS FOR STUDENTS OF THE SCOUT
MANAGEMENT OF INSTITUT AGAMA ISLAM AS'ADIYAH SENGGANG*

Umrati¹

¹ Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang

Muhsyanur²

² Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang

Baso Syafaruddin³

³ Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang

Nur Fadillah Nurchalis⁴

⁴ Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Majene

**muhsyanur@iaiasadiyah.ac.id*

Article Info:

Diterima 10 Februari 2024

Direvisi 25 Februari 2024

Disetujui 29 Februari 2024

Tersedia Daring 10 Maret 2024

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan tata boga bagi pengurus Racana Pramuka Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diselenggarakan di Baruga Islamic Center Palaguna Ulugalung Kabupaten Wajo. Sebanyak 20 orang mahasiswa yang tergabung sebagai pengurus yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Metode yang digunakan ada 2 (dua), yaitu metode paltihan langsung dan demonstrasi. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berdampak positif terhadap mahasiswa yang tergabung dalam kepengurusan Pramuka Racana Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang. Adapun dampak positif yang dimaksud antara lain; (1) memperkaya pengetahuan kuliner; (2) mengembangkan kreativitas; (3) melatih keterampilan praktis; (4) menjaga kesehatan; (5) pengembangan diri; dan (6) semangat kewirausahaan.

Kata-kata kunci: keterampilan, tata boga, pramuka racana, kuliner

ABSTRACT

This community service activity aims to improve the culinary skills of the administrators of the As'adiyah Sengkang Islamic Religious Institute Scout Racana. Community service activities were held at the Baruga Islamic Center Palaguna Ulugalung, Wajo Regency. A total of 20 students who joined as administrators were involved in community service activities. There are 2 (two) methods used, namely the direct practice method and demonstration. The results of this community ser-

vice activity had a positive impact on students who were members of the Racana Scout management of the As'adiyah Sengkang Islamic Institute. The positive impacts referred to include; (1) enrich culinary knowledge; (2) develop creativity; (3) train practical skills; (4) maintaining health; (5) self-development; and (6) entrepreneurial spirit.

Keywords: *skills, culinary arts, scout racing, culinary*

A. PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan bagian penting dari tridharma perguruan tinggi (Ismawati et al., 2022). Melalui pengabdian, perguruan tinggi dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan untuk memberikan manfaat nyata bagi masyarakat luas. Oleh karena itu, pengabdian harus dilakukan secara berkelanjutan dan terukur dampaknya (Muhsyanur, 2022). Pengabdian kepada masyarakat juga penting untuk melatih kepekaan sosial dan jiwa humanis bagi mahasiswa. Dengan terlibat langsung menangani persoalan di masyarakat, mahasiswa belajar empati dan kepedulian. Pengalaman ini akan membentuk karakter lebih baik sebagai *agent of change* di tengah masyarakat.

Mahasiswa merupakan bagian penting dari masyarakat. Mereka adalah kaum intelektual dan agen perubahan di masa depan. Oleh karena itu, mahasiswa perlu aktif berpartisipasi dalam kehidupan bermasyarakat untuk turut membangun peradaban bangsa (Cahyono, 2019). Alasannya, menurut Adon (2021) mahasiswa adalah iron stock atau cadangan besi bangsa. Mahasiswa merupakan sumber daya manusia terdidik yang akan menduduki posisi strategis di masa depan. Mereka calon pemimpin bangsa.

Selain itu, mahasiswa adalah moral force atau kekuatan moral bangsa. Mahasiswa diharapkan memiliki integritas dan moralitas yang baik untuk memberi teladan bagi masyarakat. Mahasiswa adalah social control atau kontrol sosial. Mahasiswa dapat berperan mengkritisi kebijakan publik yang merugikan dan menjaga nilai-nilai luhur bangsa. Mahasiswa adalah innovative group atau kelompok inovatif. Mahasiswa diharapkan mampu melahirkan ide-ide segar dan inovasi yang bermanfaat bagi kemajuan bangsa.

Dengan demikian, kontribusi nyata mahasiswa dalam pembangunan bangsa dapat terwujud jika mereka menguasai ilmu pengetahuan dan memiliki kesadaran serta tanggung jawab sosial yang besar terhadap bangsa dan negara.

Sebagai bagian dari masyarakat, mahasiswa juga harus peka terhadap berbagai persoalan sosial. Dengan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki, mahasiswa dapat berkontribusi mem-

berikan solusi atas persoalan-persoalan nyata di masyarakat melalui riset dan pengabdian yang bermanfaat. Mahasiswa harus menjadi *problem solver* bagi masyarakat. Oleh karena itu, mahasiswa sejak berada di bangku perkuliahan, perlu dibekali keterampilan.

Keterampilan tata boga merupakan kecakapan hidup yang penting untuk dikuasai anggota pramuka. Melalui keterampilan memasak dan mengolah bahan pangan, anggota pramuka dilatih untuk mandiri, kreatif, dan mampu bertahan hidup di alam terbuka (Ahdaniah et al., 2022).

Dalam setiap kegiatan perkemahan atau piknik kepramukaan, keterampilan tata boga sangat diperlukan terutama bagi panitia dan pembina. Mereka harus mampu mengolah bahan mentah menjadi hidangan sehat dan bergizi bagi seluruh peserta. Oleh karena itu, pelatihan tata boga perlu diberikan secara rutin agar kemampuan ini menjadi bekal penting kepramukaan.

Gerakan Pramuka sebagai organisasi kepanduan terbesar di Indonesia memiliki beragam kegiatan yang bertujuan untuk membentuk karakter dan jiwa kepemimpinan peserta didiknya. Salah satu kegiatan utama adalah perkemahan atau camping (Izalia & Syahbudin, 2022).

Dalam setiap perkemahan, para peserta didik dan pembina dituntut untuk mandiri dalam memenuhi kebutuhan pribadi termasuk logistik pangan. Pengurus Racana sebagai pembina memiliki tanggung jawab untuk menyiapkan logistik pangan yang memadai.

Namun, berdasarkan pengamatan selama ini ditemukan bahwa kemampuan memasak dan pengetahuan gizi kebanyakan pengurus Racana masih terbatas. Mereka belum memiliki keterampilan tata boga yang memadai untuk mengolah bahan mentah menjadi masakan bergizi.

Akibatnya, kualitas dan keragaman konsumsi pangan peserta perkemahan menjadi tidak optimal (Ningrum, 2018). Ini dapat berdampak buruk bagi kesehatan dan aktivitas peserta didik. Oleh karena itu, peningkatan keterampilan tata boga pengurus Racana menjadi urgen.

Dengan bekal keterampilan tata boga yang baik, pengurus Racana dapat menyediakan logistik pangan yang lebih sehat dan berkualitas. Mereka juga dapat menjadi teladan untuk membekali adik-adik pramuka agar mandiri. Ini sejalan dengan tujuan Gerakan Pramuka untuk membentuk generasi yang tangguh dan berbudi pekerti luhur (Esensi, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel pengabdian kepada Masyarakat ini bertopik tentang peningkatan keterampilan tata boga bagi pengurus Racana Pramuka perlu dilakukan. Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi Gerakan Pramuka dalam menyusun program pelatihan yang efektif untuk meningkatkan keterampilan boga pengurus Racana di seluruh Indonesia.

B. KAJIAN PUSTAKA

Menurut (Sutaguna, 2022) tata boga adalah ilmu seni mengolah bahan makanan menjadi masakan yang lezat, bergizi, menarik, dan aman untuk dikonsumsi. Tata boga mencakup berbagai aspek, mulai dari pemilihan bahan makanan, pengolahan dan penyajian makanan, hingga riset dan inovasi dalam bidang kuliner.

Aidah & Indonesia (2020) mengemukakan beberapa prinsip utama dalam tata boga. Pertama, keamanan pangan-memastikan bahan dan proses pembuatan makanan aman bagi kesehatan. Misalnya menerapkan kebersihan, memasak dengan suhu yang tepat, menghindari kontaminasi silang. Kedua, gizi seimbang-mengolah makanan yang mengandung gizi seimbang dan berguna bagi tubuh. Misalnya menggunakan sayuran segar, sumber protein, karbohidrat kompleks.

Ketiga, cita rasa-menghasilkan cita rasa yang lezat dengan memperhatikan tekstur, aroma, rasa, penampilan makanan. Misalnya memadukan bumbu, rempah dan bahan dengan tepat. Keempat, inovasi-menciptakan dan mengembangkan resep serta teknik memasak baru. Misalnya mencampur budaya kuliner yang berbeda atau modifikasi resep tradisional.

Keempat, estetika-menyajikan makanan dengan cara menarik secara visual. Misalnya plating, dekorasi piring atau suasana ruang makan. Kelima, keberlanjutan - menggunakan bahan dan praktik ramah lingkungan. Misalnya bahan organik, daur ulang, hemat energi.

Racana Pramuka adalah satuan organisasi kepramukaan yang berada di perguruan tinggi dan keanggotaannya terdiri dari mahasiswa. Racana Pramuka dibentuk untuk menjadikan mahasiswa sebagai kader penerus perjuangan bangsa melalui metode kepramukaan (Ahmad, 2021).

Racana Pramuka di perguruan tinggi memiliki fungsi sebagai wadah pengembangan kepribadian dan kepemimpinan mahasiswa. Melalui beragam kegiatan kepramukaan, mahasiswa dilatih untuk

memiliki jiwa yang positif, mandiri, berdaya saing, serta peduli terhadap masyarakat dan lingkungan. Racana Pramuka penting untuk membekali mahasiswa sebagai calon pemimpin bangsa.

C. METODE

Sasaran kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah mahasiswa pengurus Pramuka Racana Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang. Pramuka Racana adalah satuan Kwartir Cabang Pramuka yang berada di bawah naungan Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini ada 2 (dua), yaitu metode pendampingan dan demonstrasi. Pertama, metode pendampingan dilakukan dengan mendampingi masyarakat secara intensif, misalnya pendampingan kelompok tani, nelayan, pengrajin, dan lainnya. Kedua, metode demonstrasi. Metode ini memperlihatkan contoh-contoh praktis kepada masyarakat, seperti demonstrasi teknik budidaya pertanian, pengolahan hasil pertanian, dan lainnya.

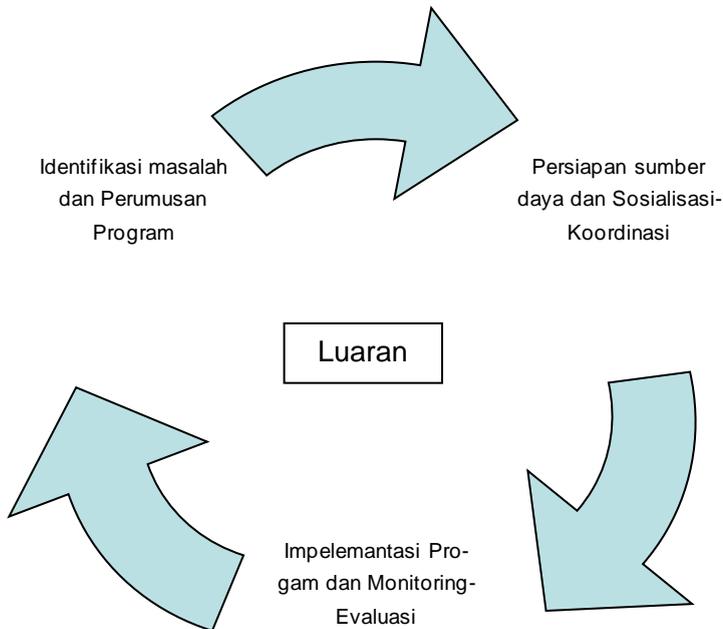
Dalam metode yang diterapkan terdiri atas beberapa tahapan. Pertama, identifikasi masalah. Langkah pertama adalah mengidentifikasi permasalahan atau kebutuhan nyata yang ada di masyarakat sasaran. Lakukan observasi, wawancara, dan diskusi untuk memetakan permasalahan prioritas yang membutuhkan solusi.

Kedua, perumusan program. Pada tahap ini tim melakukan perumusan program pengabdian masyarakat yang sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan nyata masyarakat. Tentukan tujuan, bentuk kegiatan, metode, dan evaluasi program. Ketiga, persiapan sumber daya. Menyiapkan sumber daya yang dimaksud adalah pendukung seperti dana, fasilitas, peralatan, dan SDM yang dibutuhkan untuk menjalankan program pengabdian masyarakat.

Keempat, sosialisasi dan koordinasi. Pada tahapan ini tim melakukan sosialisasi program kepada mitra sasaran. Koordinasikan dengan berbagai pihak terkait untuk mendapatkan dukungan. Kelima, implementasi program. Implementasikan seluruh rencana program pengabdian masyarakat yang telah disiapkan. Lakukan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat secara berkelanjutan.

Keenam, monitoring dan evaluasi. Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengukur kemajuan program. Evaluasi diperlukan untuk menilai efektivitas dan mengidentifikasi perbaikan ke depan. Ketujuh, pelaporan dan tindak lanjut. Pada tahapan ini, tim menyusun laporan kegiatan secara tertulis. Beri-

kan rekomendasi tindak lanjut untuk keberlanjutan program bagi mitra sasaran dan masyarakat pada umumnya. Salah satu laporan ilmiah yang disusun adalah penerbitannya artikel ini. Tahapan-tahapan yang dilakukan tersebut, digambarkan seperti pada bagan berikut.



Bagan 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada Masyarakat yang berorientasi pada mahasiswa pengurus Racana Pramuka Institut Agama Islam As'adiyah Sengkang, beberapa keterampilan baik secara teoretis maupun praktis yang data ditingkatkan.

Memperkaya Pengetahuan Kuliner

Dengan mempelajari tata boga, mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan luas tentang bahan makanan, teknik memasak, hingga budaya kuliner dari berbagai daerah. Ini akan memperkaya wawasan dan keahlian mereka.

Mempelajari tata boga dapat secara signifikan memperkaya pengetahuan kuliner mahasiswa. Mereka akan mempelajari berbagai aspek ilmu terkait makanan, mulai dari jenis, asal, dan

karakteristik aneka bahan makanan nabati maupun hewani. Mahasiswa juga akan memahami reaksi kimiawi yang terjadi saat proses memasak, cara mengolah makanan secara benar, hingga memadukan cita rasa. Ini membekali mereka dengan pemahaman komprehensif tentang makanan.



Gambar 1. Mahasiswa Pengurus Pramuka raca Bersama Pendamping PkM

Selain pengetahuan teoritis, keterampilan tata boga juga memberi mahasiswa wawasan luas tentang beragam tradisi kuliner dari berbagai daerah etnis dan negara. Mulai dari resep-resep tradisional nusantara, Asia, Eropa, hingga Amerika Latin. Mereka bisa belajar olahan khas dari setiap tempat dengan cara pembuatan dan nilai historisnya. Ini akan memperluas wawasan kuliner mahasiswa di luar batas negara dan budaya.

Proses pembelajaran tata boga yang intensif dan terstruktur memungkinkan mahasiswa menyerap pengetahuan kuliner secara komprehensif dan mendalam. Mereka tidak sekadar tahu nama masakan tertentu, tapi juga paham betul proses, teknik dan apresiasinya. Ini penting untuk memperkaya basis pengetahuan sebagai modal mahasiswa dalam menekuni bidang kuliner baik untuk kepentingan akademik maupun industri.

Kegiatan keterampilan tata boga sebagai pembelajaran dikarenakan. Pertama, mahasiswa belajar keterampilan mengolah makanan mulai dari persiapan, pengolahan, penyajian, hingga penganjutan makanan. Kedua, mahasiswa dilatih keterampilan menggunakan peralatan masak modern seperti oven, kompor listrik, blender, microwave, dan lainnya. Ketiga, mahasiswa belajar ilmu gizi, sanitasi dan hygiene dapur, food costing, hingga teknik penyimpanan bahan makanan yang baik. Keempat, mahasiswa berlatih merancang dan mengkreasikan resep makanan sesuai teknik dan prosedur yang benar. Keenam, mahasiswa berlatih keterampilan *soft skill* seperti kerja tim, disiplin, dan tanggung jawab melalui aktivitas dapur. Keenam, memberi bekal keterampilan memasak yang berguna bagi mahasiswa untuk menjadi guru tata boga, entrepreneur kuliner, atau chef profesional.

Mengembangkan Kreativitas

Tata boga memberi ruang bagi mahasiswa untuk bereksperimen dan berinovasi menciptakan sajian baru. Ini melatih kreativitas dalam mengolah ingredien dan memadukan rasa.

Belajar tata boga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengeksplorasi dan mengembangkan kreativitas mereka dalam bidang kuliner. Mahasiswa didorong untuk bereksperimen dengan berbagai kombinasi bahan, bumbu, dan teknik memasak untuk menciptakan sajian-sajian baru.

Proses kreatif ini dimulai dengan melatih imajinasi mahasiswa untuk membayangkan beragam kemungkinan kreasi makanan yang dapat diwujudkan. Dengan bimbingan, mereka belajar menuangkan ide tersebut ke dalam praktik pembuatan makanan yang sebenarnya. Mahasiswa dilatih untuk tidak takut gagal dan terus mengasah keterampilan mereka.

Pengembangan kreativitas dalam tata boga juga terkait erat dengan inovasi. Mahasiswa didorong untuk membuat terobosan dan modifikasi dari resep makanan yang sudah ada sebelumnya. Atau bahkan berani menciptakan kombinasi flavour baru yang belum pernah dicoba sebelumnya.

Dengan terus bereksplorasi dan mengasah kreativitas dalam tata boga, mahasiswa dapat menemukan passion dan bakat terpendam mereka di bidang kuliner. Ini dapat menjadi bekal penting untuk mengembangkan diri, bahkan merintis karir profesional di industri makanan dan minuman kelak. Kreativitas membantu maha-

siswa berpikir out of the box untuk menciptakan kreasi dan inovasi baru di bidang kuliner.



Gambar 2. Wujud Kreativitas Mahasiswa Pengurus Pramuka Racana

Melatih Keterampilan Praktis

Praktik di dapur secara rutin dapat mengasah kemampuan teknis mahasiswa dalam memotong, mengolah, menyajikan makanan, dan lainnya. Ini keterampilan bermanfaat. Peningkatan keterampilan tata boga bagi mahasiswa sangat penting untuk melatih keterampilan praktis mereka. Keterampilan teknis ini hanya bisa diasah dengan sering mempraktikkannya secara langsung di dapur.

Salah satu keterampilan dasar yang harus dikuasai adalah teknik memotong bahan makanan dengan benar dan rapi. Mulai dari memotong sayuran, buah-buahan, daging, hingga mengiris halus bumbu. Perlu latihan agar hasil potongannya seragam.

Mahasiswa juga perlu terampil dalam menggunakan beragam alat masak seperti pisau, talenan, panci, wajan, oven, dan kompor. Penguasaan alat ini mempengaruhi hasil masakan nantinya. Keterampilan lain yang tak kalah penting adalah teknik pengolahan makanan itu sendiri. Mulai dari menumis, menggoreng, merebus, memanggang, hingga mengukus makanan. Dibutuhkan praktik agar mahasiswa paham cara dan tingkat kematangan yang tepat.

Dengan rutin mempraktikkan semua teknik tersebut di atas, keterampilan praktis mahasiswa tata boga pasti akan meningkat pesat. Mereka akan lebih terampil dan siap bekerja di dunia kuliner.



Gambar 3. Terampil secara Praktis dalam Menyajikan Boga

Menjaga Kesehatan

Memahami prinsip keamanan dan gizi pangan dapat membantu mahasiswa menerapkan pola makan sehat untuk diri sendiri maupun orang lain. Pembelajaran tata boga yang memadai dapat membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam menjaga kesehatan melalui makanan. Mereka memahami gizi seimbang, higienitas, dan keamanan pangan.

Dengan mempelajari ilmu gizi dan kesehatan, mahasiswa mampu memilih bahan makanan berkualitas, mengolahnya dengan benar, dan menyajikannya dengan higienis. Ini penting agar makanan tetap aman dan bergizi tinggi. Kemampuan menerapkan prinsip kesehatan dan kebersihan dalam tata boga akan membentuk kebiasaan baik mahasiswa dalam mengolah makanan, baik untuk diri sendiri maupun orang lain. Ini bagus untuk jangka panjang.

Mahasiswa tata boga yang paham kesehatan dan gizi juga dapat berperan mengedukasi masyarakat untuk menerapkan pola makan sehat berdasarkan pemahaman yang kuat, bukan sekadar tren semata. Dengan memiliki pengetahuan komprehensif soal keamanan dan higienitas pangan, mahasiswa tata boga kelak dapat menjadi agen perubahan dan teladan untuk gerakan hidup sehat melalui makanan yang bergizi dan aman.

Pengembangan Diri

Menekuni bidang tata boga secara mendalam dapat menjadi ladang pengembangan diri dan peluang karir mahasiswa di masa depan. Mempelajari tata boga secara sungguh-sungguh dapat menjadi sarana pengembangan diri yang baik bagi mahasiswa. Mereka bisa mengasah kemampuan dan menemukan bakat terpendam di bidang kuliner.

Melalui pelatihan rutin, mahasiswa dapat berkembang dalam berkreasi membuat sajian makanan yang lezat dan menarik. Keterampilan ini meningkatkan rasa percaya diri mereka. Tata boga juga melatih kesabaran, ketelitian, dan keuletan mahasiswa. Mereka belajar tidak boleh mudah menyerah meskipun hasil masakan belum sempurna. Ini penting untuk pengembangan karakter.

Interaksi di dapur untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan dengan rekan-rekan sesama mahasiswa tata boga juga dapat memperluas wawasan. Ini bagus untuk pengembangan diri secara sosial. Jika digeluti sungguh-sungguh, tata boga bisa menjadi bidang yang membantu mahasiswa menemukan minat dan bakatnya. Ini sarana pengembangan diri yang tepat untuk masa depan.

Semangat Kewirausahaan

Keterampilan tata boga juga dapat mendorong semangat mahasiswa untuk memulai bisnis kuliner seperti rumah makan, katering, atau usaha makanan. Keterampilan di bidang tata boga dapat menjadi bekal berharga bagi mahasiswa untuk merintis wirausaha kuliner. Memiliki keahlian memasak serta pengetahuan kuliner luas memungkinkan mereka memulai usaha makanan.

Mahasiswa dapat memanfaatkan keterampilan tata boga yang dimiliki untuk memulai usaha rumahan, seperti katering, jualan kue, atau jasa konsultasi bisnis kuliner. Ini bisa menjadi ladang bisnis potensial bagi mereka. Dengan modal keterampilan tata boga, mahasiswa juga berpeluang membuka rumah makan, kafe, atau

restoran. Mereka dapat menciptakan konsep unik dengan menerapkan kreativitas dalam menu makanan yang disajikan.

Mahasiswa juga dapat mengembangkan wirausaha dengan memanfaatkan peluang di media sosial. Seperti membuat konten Youtube atau Instagram tentang masak-memasak. Atau menjual makanan lewat platform digital. Mengenali peluang pasar dan memanfaatkan keterampilan yang dimiliki, kuliner bisa menjadi ladang bisnis menjanjikan bagi mahasiswa. Ini dapat menumbuhkan jiwa dan semangat kewirausahaan sejak dini.

E. SIMPULAN

Meningkatkan keterampilan tata boga sangat penting dan bermanfaat bagi pengurus Racana Pramuka untuk bekal kegiatan kepramukaan. Melalui pelatihan tata boga, mereka dapat memperluas pengetahuan soal bahan makanan, teknik memasak, hingga penyajian makanan di alam terbuka.

Keterampilan memasak ini akan membantu pengurus Racana saat menyiapkan logistik pangan untuk kegiatan kepramukaan seperti perkemahan, jambore, atau latihan rutin. Mereka bisa memasak makanan yang bergizi dan sehat bagi peserta didik.

Selain itu, kemampuan tata boga juga melatih keterampilan praktis dan sikap kemandirian pengurus Racana. Mereka jadi terampil mengolah bahan mentah menjadi masakan lezat di medan apapun.

Meningkatkan keterampilan boga turut memperkuat nilai-nilai kepramukaan seperti siap sedia, mandiri, menolong orang lain, dan peduli lingkungan. Pengurus Racana bisa menerapkan prinsip masak sehat dan ramah lingkungan.

Dengan bekal keterampilan memasak yang memadai, pengurus Racana diharapkan bisa menjadi teladan dan memimpin adik-adik pramuka dalam hal logistik pangan saat kegiatan kepramukaan. Ini penting untuk menunjang aktivitas positif guna membentuk karakter peserta didik.

F. REFERENSI

Adon, M. J. (2021). Mahasiswa sebagai Agent of Changes dalam Mewujudkan New Normal sebagai Politik Bonum Commune di Masa Pandemi dalam Tinjauan Filsafat Politik Armada Riyanto. *JSSH (Jurnal Sains Sosial Dan Humaniora)*, 5(1), 23–33.

Ahdaniah, F., Hoerniasih, N., & Dewi, R. S. (2022). Pelatihan Pendidikan Kecakapan Hidup Melalui Keterampilan Tata Boga

- Di PKBM Cendikia Cemerlang Kecamatan Parung Panjang. *Learning Community: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 6(2), 105–111.
- AHMAD, Z. R. W. (2021). *Implementasi Manajemen Organisasi Ukm Pramuka Dalam Membentuk Nilai-Nilai Karakter Anggota Pramuka Di Racana UIN Raden Intan Lampung*. UIN Raden Intan Lampung.
- Aidah, S. N., & Indonesia, T. P. K. B. M. (2020). *TATA BOGA Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Sumatera: Deskripsi Makanan Tradisional, Mengenal Makanan Khas Sumatera, Ciri Khas Makanan Khas Sumatera dan Resep Berbagai Masakan Khas Sumatera* (Vol. 29). Penerbit KBM Indonesia.
- Cahyono, H. (2019). Peran mahasiswa di Masyarakat. *De Banten-Bode: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Setiabudhi*, 1(1), 32–41.
- Esensi, T. (2020). *Mengenal Gerakan Pramuka*. Esensi.
- Ismawati, E., Klaten, Bayu Indrayanto, Eri Fatarina, Sari Purnavita, Muhsyanur, Getah Ester Hayatullah, Margiyono Suyitno, Rosa Nikmatul Fajri, A. S., & Sutanti, S. (2022). Penguatan Desa Wisata Bilebante, Lombok Tengah Melalui Pelatihan Produk Ekonomi Kreatif bagi Mitra dan Silaturahmi Akademik: PKM ADLPTI Lombok 2022. *ALAMTANA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 1–12.
- Izalia, B., & Syahbudin, R. (2022). Peran Organisasi Pramuka Dalam Menumbuhkan Jiwa kepemimpinan Pada Mahasiswa di Universitas Islam Negeri Fatmawati Sukarno Bengkulu. *JPT: Jurnal Pendidikan Tematik*, 3(2), 223–232.
- Muhsyanur, M. (2022). Pelatihan Budidaya Sarang Burung Walet Sebagai Upaya Pengembangan Ekonomi Kreatif bagi Masyarakat Desa Benteng. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 1503–1508.
- Ningrum, H. F. (2018). *Implementasi Kegiatan Pramuka Pandega Terhadap Pendidikan Karakter Diracana IAIN Metro*. IAIN Metro.
- Sutaguna, N. T. (2022). *Tata Boga 1A Persiapan Pengolahan Makanan*. Feniks Muda Sejahtera.