

Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen–Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK

Juliana*, Amelda Pramezwary, Wulan Meiaya Wowor, Sandra Maleachi, Demson R H Goeltom

Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

Email: ^{1*}Juliana.stpph@uph.edu, ²amelda.pramezwary@uph.edu, ³wulan.wowor@uph.edu,

⁴Sandra.maleachi@uph.edu, ⁵demson.goeltom@uph.edu

Abstrak–Pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan rasa peduli terhadap masyarakat sekitar dengan cara membagikan ilmu maupun keterampilan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ada (1) Untuk membagikan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh mahasiswa melalui mata kuliah di Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, (2) Untuk memperkenalkan kepada siswa-siswi SMA/SMK mengenai *Cloud Kitchen* – Small Culinary Business dengan tema *dessert* (3) Untuk mengaplikasikan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh mahasiswa melalui studi di Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan. Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat membuat program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk *workshop* dengan mengajarkan kepada siswa-siswi SMA/SMK mengenai *Cloud Kitchen* dan keuntungannya ditengah pandemi covid-19 serta mengajarkan kepada peserta bagaimana cara untuk membuat *dessert* di rumah. Diharapkan kegiatan ini dapat bermanfaat bagi siswa-siswi SMA/SMK dan dapat dikembangkan.

Kata Kunci: *Cloud Kitchen*, Start Up Business, Small Business Culinary, Dessert

Abstract–Community service is an activity carried out to increase a sense of care for the surrounding community by sharing knowledge and skills. The objectives of community service activities are (1) To share knowledge and skills possessed by students through courses at the Faculty of Tourism, Pelita Harapan University, (2) To introduce high school / vocational high school students about *Cloud Kitchen* - Small Culinary Business with the theme *dessert* (3) To apply the knowledge and knowledge obtained by students through studies at the Faculty of Tourism, Pelita Harapan University. Therefore, the Community Service team created a community service activity program in the form of workshops by teaching high school / vocational high school students about *Cloud Kitchen* and its benefits amid the Covid-19 pandemic and teaching participants how to make *dessert* at home. It is hoped that this activity can be useful for SMA / SMK students and can be developed.

Keywords: *Cloud Kitchen*, Start Up Business, Small Business Culinary, Dessert

1. PENDAHULUAN

Menurut Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 20, Perguruan Tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di samping melaksanakan pendidikan, terutama untuk jurusan pariwisata. Pariwisata merupakan suatu sektor yang memiliki sub-sektor di antaranya yakni akomodasi, transportasi, atraksi, jasa perjalanan, dan jasa penyediaan makan dan minum.

Tabel 1. Laju Pertumbuhan Kumulatif PDB Menurut Lapangan Usaha Tahun 2017-2018

PDB Lapangan Usaha		Laju Pertumbuhan PDB (Persen)				
		Laju Pertumbuhan Kumulatif (c-to-c)				
		2017		2018		
		TW III	TW IV	Tahunan	TW I	TW II
A.	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	4,25	3,81	3,81	3,29	4,05
B.	Pertambangan dan Penggalian	0,89	0,69	0,69	0,74	1,47
C.	Industri Pengolahan	4,21	4,27	4,27	4,56	4,26
	Industri Pengolahan Non Migas	1,29	1,54	1,54	3,31	5,42
D.	Pengadaan Listrik dan Gas	6,63	6,79	6,79	7,35	6,53
E.	Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	4,3	4,61	4,61	3,59	3,77
F.	Konstruksi	6,63	6,79	6,79	7,35	6,53
G.	Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	4,43	4,44	4,44	4,93	5,09
H.	Transportasi dan Pergudangan	8,59	8,49	8,49	8,59	8,59
I.	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	5,57	5,55	5,55	5,45	5,60

1.	Penyediaan Akomodasi	5,33	4,99	4,99	0,82	4,55
2.	Penyediaan Makan Minum	5,63	5,69	5,69	5,61	5,87
J.	Informasi dan Komunikasi	10,10	9,81	9,81	8,53	7,26
K.	Jasa Keuangan dan Asuransi	6,03	5,48	5,48	4,33	3,67
L.	Real Estate	3,67	3,69	3,69	3,23	3,17
M,N.	Jasa Perusahaan	8,16	8,44	8,44	8,04	8,47
O.	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	0,30	2,06	2,06	5,79	6,50
P.	Jasa Pendidikan	2,82	3,66	3,66	4,83	4,88
Q.	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	6,96	6,79	6,79	6,06	6,57
R.	Jasa lainnya	8,58	8,66	8,66	8,42	8,82

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS), 2018

Pada Tabel 1, dapat disimpulkan penyediaan akomodasi serta penyediaan makan dan minum memiliki laju pertumbuhan sebesar pada Triwulan I tahun 2018 sebesar 5,45 persen dan pada Triwulan II tahun 2018 sebesar 5,60 persen. Dibuktikan bahwa pertumbuhan pada lapangan usaha di bidang layanan akomodasi dan layanan penyediaan makan dan minum yang berhubungan erat dengan pariwisata di Indonesia memiliki peluang yang baik bukan hanya bagi penyedia jasa tetapi bagi masyarakat sekitar untuk membantu dalam program penyejahteraan lingkungan sekitar dengan terbukanya lapangan pekerjaan dan juga untuk pemenuhan kebutuhan masyarakat sekitar. Oleh karena itu, tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin membagikan ilmu yang telah tim pengabdian kepada masyarakat dapatkan dari pendidikan program studi terutama dalam bidang makanan dan minuman kepada siswa-siswi SMA/SMK dalam bentuk *workshop*. Melalui kegiatan ini tim Pengabdian kepada Masyarakat akan memperkenalkan kepada siswa-siswi SMA/SMK mengenai bisnis *Cloud Kitchen* – Small Culinary Business, dimana seperti yang telah kita ketahui pada masa sekarang ini negara-negara di dunia, termasuk Indonesia tengah dilanda oleh pandemi COVID-19 yang mengakibatkan dampak yang cukup signifikan terhadap industri pariwisata. (Nurlaily, 2020) Jumlah kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia pada Januari 2020 tercatat menurun 7,62 persen dibanding Desember 2019 baik melalui pintu udara, laut, maupun darat. Sejalan dengan itu, Tingkat Penghunian Kamar Hotel kalsifikasi bintang ikut turun di angka 10,22 poin pada Januari 2020 dibanding Desember 2019, hampir di semua Provinsi di Indonesia.

(Mutiah, 2020) Sejumlah stimulus yang disiapkan pemerintah untuk membangkitkan sektor pariwisata tak mampu membendung dampak negatif pandemic COVID-19. Atraksi wisata banyak yang ditutup, tingkat hunian hotel juga mengalami penurunan drastis. Salah satu bidang yang cukup bertahan hanyalah bisnis makanan dan minuman. Kasus corona telah menyebar sedikitnya ke 93 negara di dunia, di antaranya Cina, Korea Selatan, Iran, Italia, hingga Jerman. Virus corona sukses menyebabkan kepanikan di tengah masyarakat, termasuk di Indonesia. Sehingga, menyebabkan kegiatan ekonomi di dunia terutama di Indonesia menjadi terhambat.

(Moyeenudin, Anandan, & Bindu, 2020) Konsep utama *cloud kitchen* atau *ghost kitchen* ini sendiri ialah menyediakan restaurant makanan dan minuman yang hanya dilayani melalui fasilitas delivery saja. Kelebihan dari *cloud kitchen* ini sendiri yaitu tidak perlu memiliki area fisik untuk menyajikan makanan layaknya restoran biasanya dan juga tidak perlu untuk merekrut server karena hanya melayani fasilitas delivery, serta modal yang diperlukan tidak sebesar restoran biasa. (Setiono, 2019) Selain itu, salah satu ciri khas dari *cloud kitchen* adalah inovasi produk yang berkelanjutan. Dengan modal yang minimal, pemilik restoran lebih berani untuk menawarkan sesuatu yang beda, karena risikonya relatif lebih kecil. Dari peluang sekaligus tantangan tersebut maka muncul menu-menu yang lebih beragam dan berkualitas. Ditengah pandemi COVID-19, masyarakat masih belum dapat beraktifitas seperti biasa dikarenakan harus melakukan jaga jarak atau meminimalisir interaksi dengan orang lain, hal ini membuat peluang *Cloud Kitchen* sangatlah besar.

Dalam pelatihan ini, tim Pengabdian kepada Masyarakat memfokuskan kepada pembuatan makanan penutup atau *dessert*. (Migoya, 2012) "Makanan penutup jauh lebih luas jangkauannya sekarang daripada sebelumnya; pada kenyataannya, itu telah menjadi sangat kompleks dan beragam. pencuci mulut merupakan kursus terakhir, tetapi konteks di mana pencuci mulut dapat dikategorikan lebih dari sesuatu yang Anda miliki setelah hidangan Anda". Makanan penutup penting karena makanan penutup adalah hidangan terakhir yang disajikan kepada konsumen, sehingga menjadi *last impression* yang baik kepada tamu dan akan berpengaruh kepada kepuasan tamu itu sendiri. (Etawatiningsih, 2008: 317 di dalam Andjani Zella Andrianti, Elly Lasmanawati 2014) "hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, ada yang berasa asin atau kombinasinya.

Dessert mempunyai beberapa fungsi diantaranya:

1. Menetralkan hidangan atau sebagai hidangan penyeimbang setelah hidangan utama yang berat
2. Sebagai makanan sedap-sedapan (menu Indonesia)
3. Menyegarkan mulut.

Secara garis besar hidangan penutup (*dessert*) dapat dikategorikan menjadi 2, yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan penutup panas (*hot dessert*)."

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kali ini akan mengajarkan kepada siswa-siswi SMA/SMK untuk mengenal tentang bisnis *cloud kitchen* sehingga siswa-siswi SMA/SMK dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan kreatifitas mereka untuk membuat produk serta melihat peluang untuk mewujudkannya menjadi sebuah bisnis. Siswa-siswi kelas XII SMA/SMK berminat untuk mempelajari tentang bisnis *cloud kitchen* untuk menambah pengetahuan, keterampilan dan kreatifitas mereka selama pandemi COVID-19. Hal ini juga dapat menjadi potensi berwirausaha di kemudian hari bagi siswa-siswa tersebut. Menjawab situasi dan permasalahan yang ada, Divisi Pengabdian kepada Masyarakat dari Hospitour 2020 mengadakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk workshop kepada siswa-siswi kelas XII SMA/SMK. *Workshop* dalam bentuk Pengabdian Kepada Masyarakat pun akan diadakan secara online menggunakan aplikasi *zoom*. Sebagai seorang mahasiswa dan pendidik di Universitas Pelita Harapan, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, tim Pengabdian kepada Masyarakat harus memberikan sesuatu kepada masyarakat dengan ilmu yang telah tim pengabdian kepada masyarakat dapakant, bukan hanya masyarakat yang akan mendapatkan sesuatu dari tim Pengabdian kepada Masyarakat, tetapi tim Pengabdian kepada Masyarakat juga belajar untuk membuat diri sendiri serta masyarakat menambah pengetahuan dan mengasah kemampuan yang dimilikinya.. Diharapkan melalui acara pengabdian kepada masyarakat ini, siswa kelas XII SMA/SMK dapat membagikan dan menerapkan pengetahuan mengenai materi yang di dapat ke lingkungan sekitarnya sehingga akan terjadi keberlanjutan (*sustain*).

2. METODE PELAKSANAAN

Bentuk kegiatan yang penulis laksanakan adalah tentang Pengenalan dan Pelatihan mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary: Dessert kepada Siswa-Siswi SMA/SMK. Rincian acara ini yaitu pemaparan materi mengenai *Cloud Kitchen – Small Business Culinary*. Setelah itu membagikan video demo kepada peserta mengenai cara pembuatan salah satu jenis *dessert* yang sangat digemari oleh masyarakat dan dapat dibuat di rumah, yaitu *tiramisu dessert box*. Setelah menayangkan video demo, mengundang guest speaker dari alumni Pengelolaan Perhotelan dan juga salah satu mahasiswi program studi Pengelolaan Perhotelan untuk menceritakan mengenai bisnis *cloud kitchen* yang mereka miliki serta melakukan sesi tanya jawab kepada peserta untuk lebih memahami jika ada peserta yang kurang paham. Setelah sesi tanya-jawab diadakan kegiatan untuk mempromosikan prodi pengelolaan perhotelan kepada peserta dan setelah itu peserta di persilahkan untuk mengisi kuisisioner. Di akhir acara panitia dan semua peserta melakukan foto bersama dan sebagai penutup acara dilakukan Doa penutup serta kata-kata akhir dari Ketua Tim. Topik yang diangkat oleh penulis diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah inovasi bagi Siswa SMA dan SMK di seluruh Indonesia di tengah pandemic COVID-19 ini, untuk membuat suatu bisnis kecil yang dapat menambah pemasukan mereka. Manfaat bagi pelaksana PkM yang paling penting adalah dapat mengabdikan kepada masyarakat dan juga berbagi ilmu.

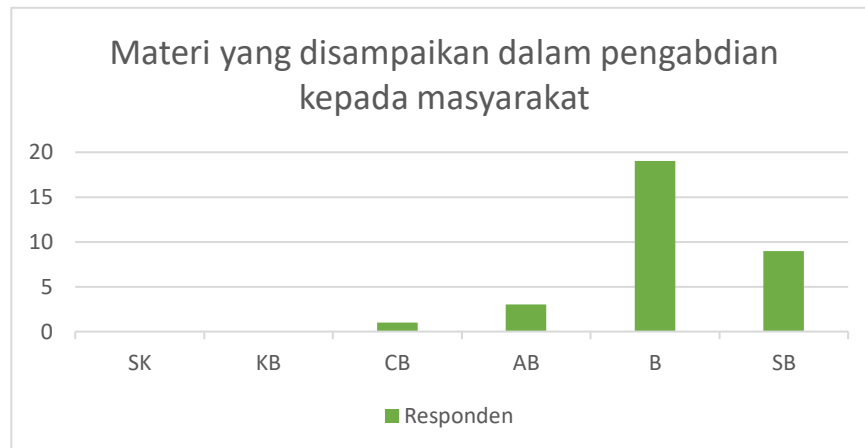
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Acara PkM yang berjudul Pengenalan dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen – Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK pada tanggal 28 Mei 2020 di aplikasi Zoom. Pada pukul 08.45 WIB panitia pelaksana memulai briefing dengan marketing UPH dan mempersiapkan segala bahan yang dibutuhkan untuk menyampaikan materi pelatihan, mulai dari video penjelasan materi, video demo *tiramisu dessert box*, bahan untuk *ice breaking*, video persentasi untuk promosi prodi pengelolaan perhotelan. Pada pukul 9.45 WIB para peserta mulai memasuki ruangan ZOOM dan panitia akan absen untuk daftar hadir peserta lalu peserta dipersilahkan masuk/*accept* ke dalam ruangan ZOOM. Setelah semua peserta sudah berkumpul, acara PkM dibuka oleh MC, lalu kata sambutan dari Kepala Program Studi Pengelolaan Perhotelan. Acara berlangsung kondusif dibawakan oleh dua MC dari Alumni Universitas Pelita Harapan dan pemaparan materi *cloud kitchen* disampaikan oleh tim Workshop dan PkM Hospitour 2020. Setelah itu pemaparan video demo mengenai cara membuat *tiramisu dessert box* di rumah oleh *baker & pattisier Club* Fakultas Pariwisata. Setelah video demo selesai, kemudian dilanjutkan dengan sesi *sharing* dari alumni dan mahasiswi jurusan Pengelolaan Perhotelan dengan menceritakan mengenai bisnis *cloud kitchen* yang mereka miliki, setelah itu dilanjutkan dengan sesi tanya-jawab agar peserta dapat menanyakan hal yang ingin mereka ketahui lebih dalam maupun hal-hal yang kurang dipahami oleh peserta. Setelah sesi tanya-jawab diadakan, dilanjutkan dengan kegiatan untuk mempromosikan prodi pengelolaan perhotelan kepada peserta dan setelah itu peserta di persilahkan untuk mengisi kuisisioner. Acara ditutup dengan kata penutup dari Tim panitia dan Ketua Tim Pelaksana. Lalu dilanjutkan dengan sesi foto bersama dalam aplikasi Zoom.

3.1 Evaluasi Kegiatan

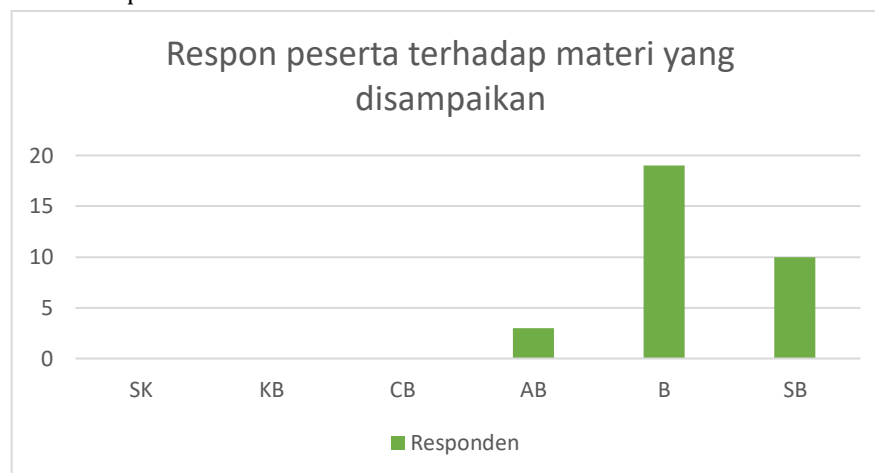
Untuk menilai keberhasilan acara dan luaran yang tercapai dari acara Pelatihan Kegiatan Barista Dan Coffee Serta Pengenalan Bisnis Model Cloud Kitchen Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK, telah disebarkan kuesioner dengan

menggunakan skala Likert kepada 34 responden. Dengan skala 1-6, yaitu 1= Sangat Kurang, 2 = Kurang Baik, 3 = Cukup Baik, 4 = Agak Baik, 5 = Baik, 6 = Sangat Baik. Berikut ini adalah pembahasan hasil kuesioner:



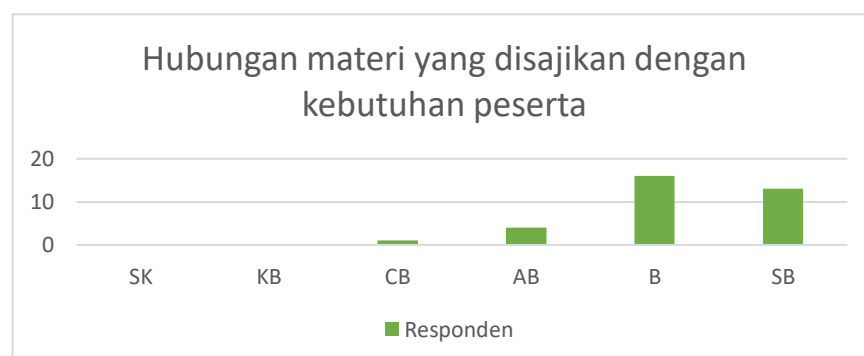
Gambar 1. Grafik materi yang disampaikan

Pertanyaan pertama, yaitu materi yang disampaikan dalam pengabdian kepada masyarakat. 19 (59,4%) dari responden yang memberikan pernyataan baik, 9 (28,1%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 3 (9,4%) dari responden memberikan pernyataan agak baik, dan 1 (3,1%) dari responden memberikan pernyataan cukup baik. Dari data diatas dapat dilihat bahwa materi yang disampaikan sudah terorganisir dengan baik dan mudah dipahami oleh peserta.



Gambar 2. Respon peserta terhadap materi

Pertanyaan kedua, yaitu respon peserta terhadap materi yang disampaikan. 19 (59,4%) dari responden memberikan pernyataan baik, 10 (31,3%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 3 (9,4%) dari responden memberikan pernyataan agak baik. Berdasarkan data diatas, dapat dilihat bahwa peserta memiliki respon yang baik terhadap materi yang diberikan.



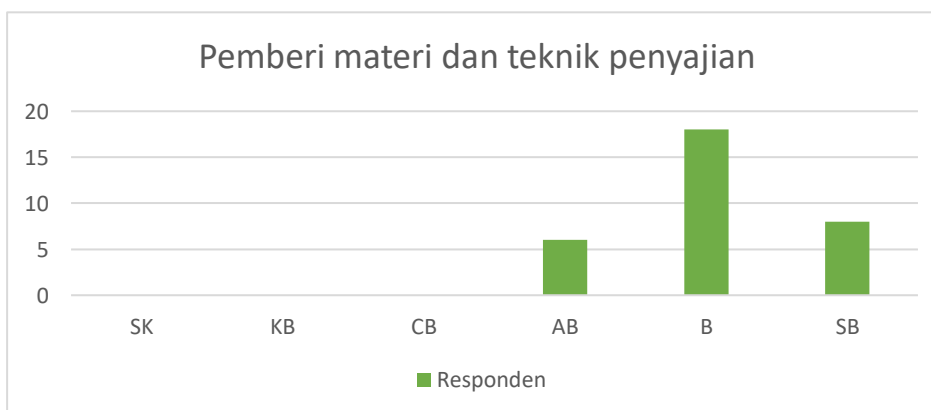
Gambar 3. Hubungan materi dengan kebutuhan

Pertanyaan ketiga, yaitu hubungan materi yang disajikan dengan kebutuhan peserta. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan baik, 13 (28,1%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 4 (9,4%) dari responden memberikan pernyataan agak baik, dan 1 (2,5%) dari responden memberikan pernyataan cukup baik. Berdasarkan data diatas, dapat dilihat bahwa hubungan materi yang disajikan memenuhi kebutuhan responden



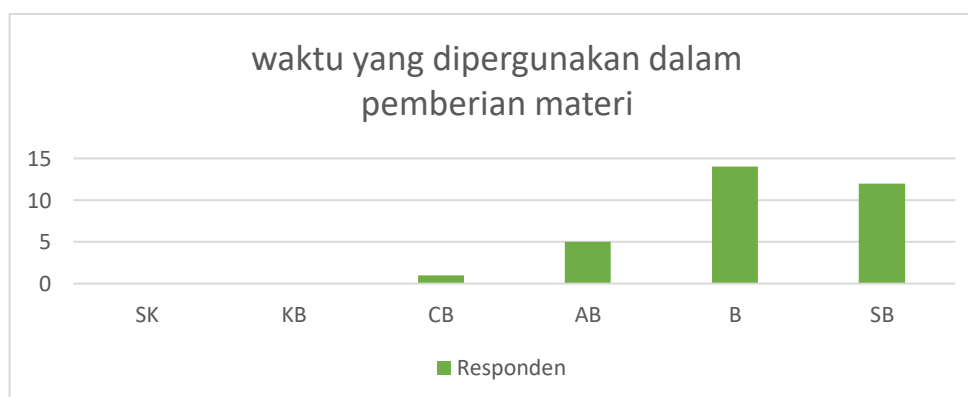
Gambar 4. Keterkaitan materi dengan aplikasi yang diterapkan

Pertanyaan keempat, yaitu keterkaitan antara materi dengan aplikasi yang dapat diterapkan peserta. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 12 (37,5%) dari responden memberikan pernyataan baik, 3 (9,4%) dari responden memberikan pernyataan agak baik, dan 1 (3,1%) dari responden memberikan pernyataan cukup baik. Berdasarkan data diatas, dapat dilihat bahwa materi dan aplikasi yang dapat diterapkan oleh peserta memiliki keterkaitan.



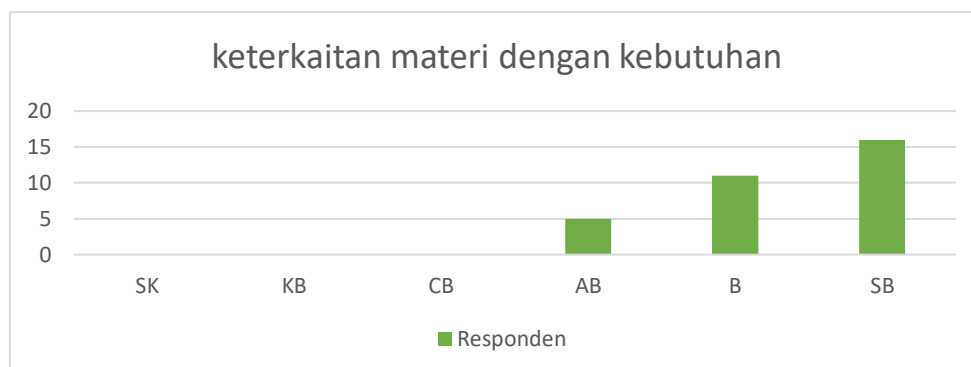
Gambar 5. Pemberi materi dan Teknik penyajian

Pertanyaan kelima, yaitu pemberi materi dan teknik penyajian. 18 (56,3%) dari responden memberikan pernyataan baik, 8 (25%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, dan 6 (18,8%) dari responden memberikan pernyataan agak baik. Dari data diatas dapat dilihat bahwa pemberi materi menyampaikan materi dengan teknik penyajian yang baik dan menarik.



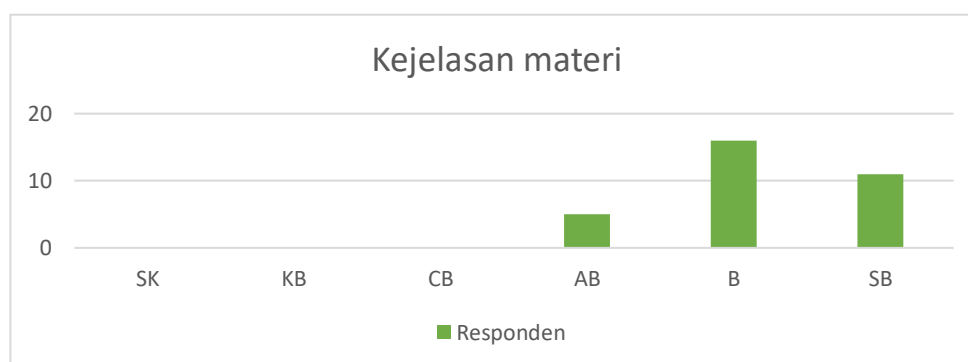
Gambar 6. Grafik waktu yang dibutuhkan

Pertanyaan keenam, yaitu waktu yang dipergunakan dalam pemberian materi. 14 (43,8%) dari responden memberikan pernyataan baik, 12 (37,5%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 5 (15,6%) dari responden memberika pernyataan agak baik, dan 1 (3,1%) memberikan pernyataan cukup baik. Dari data diatas dapat dilihat bahwa waktu yang digunakan dalam pemberian materi sudah cukup sesuai.



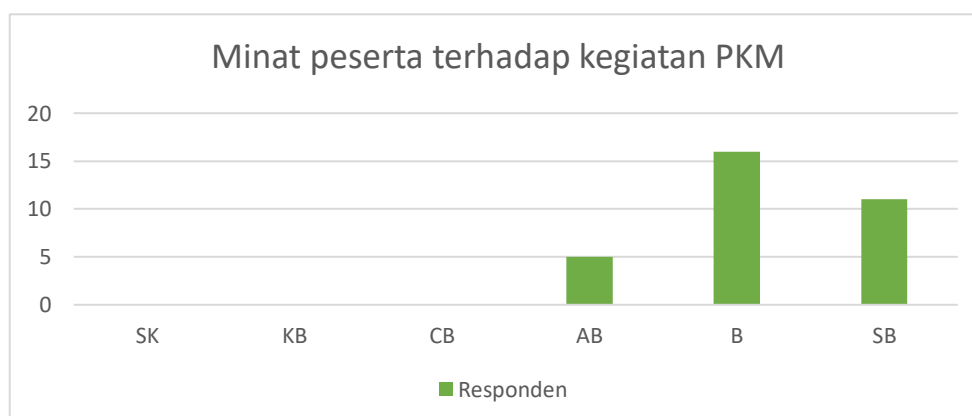
Gambar 7. Keterkaitan materi

Pertanyaan ketujuh, yaitu keterkaitan materi dengan kebutuhan. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 11 (34,4%) dari responden memberikan pernyataan baik, dan 5 (15,6%) dari responden memberikan pernyataan agak baik. Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa materi yang diberikan memiliki keterkaitan dengan kebutuhan responden.



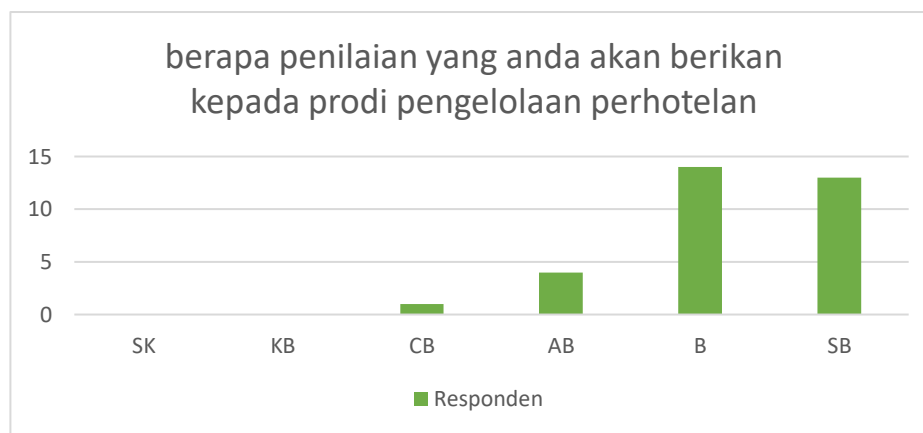
Gambar 8. Kejelasan materi

Pertanyaan kedelapan, yaitu kejelasan materi. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan baik, 11 (34,4%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, dan 5 (15,6%) dari peserta memberikan pernyataan agak baik. Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa materi yang dibawa dapat dimengerti dan dipahami secara jelas oleh responden.

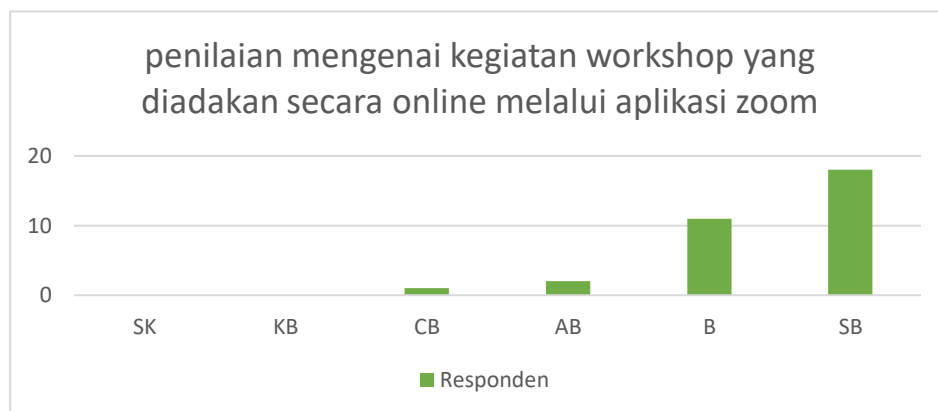


Gambar 9. Minat peserta terhadap kegiatan

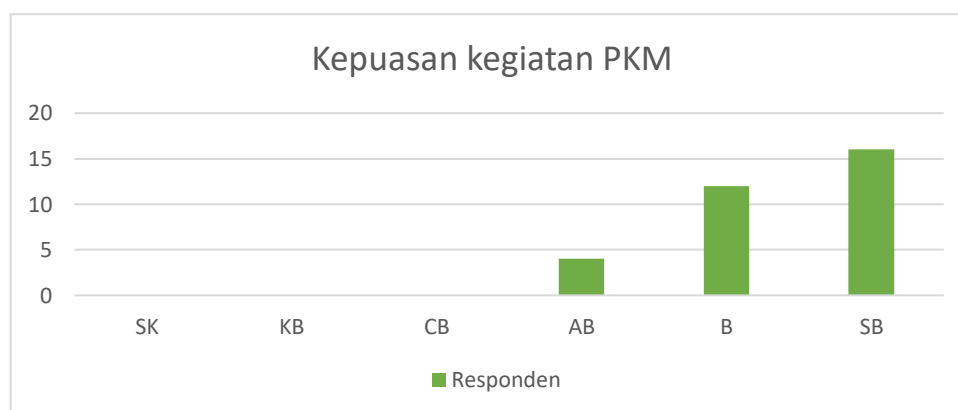
Pertanyaan kesembilan, yaitu minat peserta terhadap kegiatan PKM. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan baik, 11 (34,4%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, dan 5 (15,6%) dari peserta memberikan pernyataan agak baik. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa peserta mempunyai minat yang baik terhadap kegiatan PKM.

**Gambar 10.** Penilaian kepada pengelolaan prodi perhotelan

Pertanyaan kesepuluh, yaitu berapa penilaian yang anda akan berikan kepada prodi pengelolaan perhotelan. 14 (43,8%) dari responden memberikan pernyataan baik, 13 (40,6%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 4 (12,5%) dari responden memberikan pernyataan agak baik, 1 (3,1%) dari responden memberikan pernyataan cukup baik. Dari data diatas, dapat dilihat bahwa penilaian responden terhadap prodi pengelolaan perhotelan cukup baik.

**Gambar 11.** Grafik penilaian kegiatan workshop

Pertanyaan kesebelas, yaitu penilaian mengenai kegiatan workshop yang diadakan secara online melalui aplikasi zoom. 18 (56,3%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 11 (34,4%) dari responden memberikan pernyataan baik, 2 (6,2%) dari responden memberikan pernyataan agak baik, dan 1 (3,1%) dari responden memberikan pernyataan cukup baik. Dari data diatas dapat dilihat bahwa penilaian responden mengenai kegiatan workshop yang diadakan secara online cukup baik.

**Gambar 13.** Grafik kepuasan kegiatan

Pertanyaan kedua belas, yaitu kepuasan kegiatan PKM. 16 (50%) dari responden memberikan pernyataan sangat baik, 12 (37,5%) dari responden memberikan pernyataan baik, dan 4 (12,5%) dari responden memberikan

pernyataan agak baik. Berdasarkan data diatas, dapat disimpulkan bahwa kepuasan responden terhadap kegiatan PKM baik.

4. SIMPULAN

Acara PkM dan *Workshop* yang berjudul Pengenalan dan Pelatihan Cloud Kitchen – Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat telah berjalan dengan baik, hanya saja berjalan sedikit lebih lama dari waktu yang seharusnya dikarenakan pada sesi sharing dan juga tanya jawab berjalan dengan waktu yang lebih lama dari waktu yang telah diberikan. Tujuan dari acara ini adalah mengajarkan siswa SMA/SMK mengenai model bisnis *Cloud Kitchen*, yang berfokus pada pembuatan *dessert box*. Berdasarkan antusias peserta dalam sesi tanya-jawab dan jawaban pada kuesioner yang telah dibagikan pada acara, para peserta dapat merasakan manfaat dari pelatihan ini dan berharap acara pengabdian kepada masyarakat seperti ini dapat dilakukan kembali di masa depan. Acara Pengabdian Kepada Masyarakat yang berjudul Pengenalan dan Pelatihan Cloud Kitchen – Small Business Culinary: Dessert Kepada Siswa-Siswi SMA/SMK telah memiliki dampak yang baik pada peserta, adapun beberapa saran dan masukan untuk kegiatan pengabdian masyarakat yang serupa di masa yang akan datang adalah lebih memperhatikan waktu sehingga untuk kegiatan PkM yang akan datang dapat dilakukan tepat waktu sesuai dengan rundown yang ada. Hal yang tim pengabdian kepada masyarakat implementasikan kepada responden adalah ide-ide yang dapat dipakai untuk membuka sebuah bisnis *cloud kitchen*. Dengan mengetahui dan memahami mengenai *cloud kitchen*, responden dapat mendapatkan gambaran ide-ide hal yang dapat dijual dan dijadikan suatu produk untuk meningkatkan pemasukan responden, dan responden juga dapat langsung mengimplementasikan ide ini untuk di coba sebagai pengalaman usaha responden. Karena menurut tim pengabdian kepada masyarakat, pada zaman ini potensi bisnis *cloud kitchen* sangatlah tinggi, jadi tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin menyalurkan ide dan gambaran kepada generasi muda supaya dapat lebih berkembang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada LPPM UPH, semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini, yang tercatat di LPPM UPH dengan nomor **PM-105-M/FPar/V/2020**

REFERENCES

- Andjani Zella Andrianti, Elly Lasmanawati, A. N. (2014). Pemahaman Hasil Belajar “ Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (Hot and Cold Dessert)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 3(1), 20–30.
- Migoya, F. J. (2012). *The Elements of Dessert* (1st ed.). John Wiley.
- Moyeenudin, H. M., Anandan, R., & Bindu, G. (2020). A Research on Cloud Kitchen Prerequisites and Branding Strategies. *International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering (IJITEE)*, 9(3), 983–987. <https://doi.org/10.35940/ijitee.C8188.019320>
- Mutiah, D. (2020). Sektor Pariwisata Nyaris Tumbang Akibat Corona Covid-19, Menparekraf Masih Siapkan Solusi. Retrieved May 15, 2020, from <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4209455/sektor-pariwisata-nyaris-tumbang-akibat-corona-covid-19-menparekraf-masih-siapkan-solusi#>
- Nurlaily, S. (2020). Virus Corona Membuat Pariwisata Lesu. Retrieved May 15, 2020, from <https://www.ayobandung.com/read/2020/03/20/83292/virus-corona-membuat-pariwisata-lesu>
- Setiono, P. (2019). Cloud Kitchen Bisnis Kuliner Seru Tentang Berbagai Dapur. Retrieved May 15, 2020, from <https://www.nibble.id/cloud-kitchen-bisnis-kuliner-seru-tentang-berbagai-dapur/>
- Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional