

PRODUKSI HOME INDUSTRI BERKEMBANG SECARA KUALITAS DAN QUANTITAS DENGAN SENTUHAN TECHNOPRENEURSHIP

¹Hasyimi Abdullah, ²Azhar, ³Darmeim, ⁴Saifuddin

^{1,2,3,4}Politeknik Negeri Lhokseumawe.

Jln. Banda Aceh-Medan Km. 280,3 Buketrata, Lhokseumawe, 24301

P.O Box 90 Telepon (0645)42670,Fax: 42785

Email: hasyimi32@gmail.com

Abstrak

Desa Alue Lim merupakan salah satu desa binaan Politeknik untuk pelaksanaan pengabdian pada masyarakat. Desa ini mempunyai tempat yang sangat strategis untuk memasarkan produk yang dapat dihasilkan oleh masyarakat. Terutama Potensi untuk membuat kuliner yang dapat di jual pada out let di sepanjang Jalan Line Pipa. Karena desa tersebut berada diantara dua tempat wisata yaitu **waterboom** dan **waduk Jeuleukat**, ke duanya berlokasi satu di Timur dan satu di Barat dari letak desa yang bersangkutan. Namun masyarakat di sana belum ada yang beraktifitas kearah tersebut. Mereka dapat digolongkan ke dalam kelompok petani padi tadah hujan serta pegawai negeri spil yang tinggal di dua komplek perumahan yang ada. Bagi ibu rumah tangga (IRT) dan remaja putri (RP) yang termasuk dalam katagori keluarga petani memiliki waktu luang yang cukup setelah mereka menyelesaikan kegiatan menanan padi. Maka kegiatan pembinaan penambahan keahlian dalam menggunakan teknologi tepat guna untuk mempermudah cara kerja menghasilkan produk kue pia sebagai oleh oleh tempat wisata sangat disarakan. Oleh faktor tersebut maka metode yang digunakan adalah melakukan survey, pendataan peserta, kemudian membuat pelatihan untuk memperkenalkan teknologi sebagai alat bantu untuk melakukan proses produksi sekaligus memberi tiori dan praktek kepada peserta latihan supaya mampu menghasil produksi yang standar sehingga ada nilai jual dari out put yang dihasilkan. Dari jumlah peserta sebanyak 10 orang RP dan 10 IRT selaku peserta diminta melalui perangkat desa setempat, kemudian pada awalnya peserta diberikan pre test, kemudian setelah pelaksanaan kegiatan berlangsung diberikan post test. Hasil test yang diperoleh menunjukan angka perubahan secara signifikan antara pre test dan post test.

Kata Kunci: *Kuliner* : Kue pia isi kacang, rasa renyah dan enak.

1. Pendahuluan

Sebagai produk kuliner yang layak jual di desa Alue Lim. Membuat kue Bak pia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau, merah, minyak makan serta gula sebagai inti kemudian dibungkus dengan tepung, lalu dipanggang. Nama kue tersebut adalah berasal dari dialek Hokkian (Hanzi: 肉餅), yaitu dari kata “bak” yang berarti daging babi dan “pia” yang berarti kue, yang secara harfiah berarti roti berisikan daging. Saat ini di beberapa daerah di negeri ini sudah menambah cita rasa makanan sehingga terasa legit, juga dikenal dengan nama pia atau kue pia.

Bakpia termasuk salah satu masakan yang populer dari keluarga Cina atau Tionghoa. Bakpia yang cukup dikenal salah satunya berasal dari daerah Pathuk (Pathok), Yogyakarta, sehingga dikenal dengan sebutan Bak pia Pathuk. Mengingat masyarakat Yogyakarta mayoritas beragama Islam, pada perkembangannya, isi bakpia yang semula daging babi pun diubah menjadi kacang hijau.

Kemudian rasa-rasa dari bakpia dikembangkan menjadi cokelat, keju, kumbu hijau, dan kumbu hitam.

Pada saat ini kue pia sudah diproduksi hampir diseluruh wilayah Indonesia termasuk di Aceh. Di sekitar tahun 70 an kue pia ini dikenal dengan nama kue Arafiq. Kue ini diproduksi di kabupaten pidie oleh ibu rumah tangga.dan dipasarkan ke grosir makanan,serta ke warung kopi yang ada di sekitarnya. Struktur kue ini dapat dibentuk menjadi dua macam yang pertama bulat berwarna putih dan yang ke dua adalah persegi panjang dan isi keduanya kacang merah dicampur dengan tetesan gula serta rasanya enak tetapi tidak renyah.Seiring dengan perjalanan waktu, kue ini diproduksi di Sabang dengan isi didalamnya kacang merah dan orang menyebutnya dengan kue sabang. Dengan rasanya yang enak serta renyah kulit luarnya. Membuat kue pia dapat dibentuk dengan lapisan kulit yang lebih tebal dan berwarna putih, serta bagian tengah yang kecoklatan karena hasil

panggangan, dan memiliki tekstur yang renyah dengan kulit mudah rontok

Hasil survei yang diperoleh dari desa Alue Lim bahwa masyarakat di sana dapat digolongkan kedalam dua kelompok yaitu masyarakat petani padi tadah hujan serta pegawai negeri yang tinggal di komplek perumahan yang ada. Untuk ibu rumah tangga (IRT) dan remaja putri (RP) yang termasuk dalam katagori keluarga petani tadah hujan memiliki waktu luang yang sangat banyak setelah mereka menyelesaikan kegiatan menanan padi. Berdasarkan waktu luang yang mereka punya, maka kegiatan pembinaan penambahan keahlian dalam membantu keluarga untuk menambah pendapatan sehari hari dengan membuat kue pia. Bagi IRT dan RP sangat disarankan. Karena desa ini mempunyai tempat yang sangat strategis untuk memasarkan produk yang dihasilkan di tepi jalan bisa mereka membuat kios atau outlet

Gampong Alue Lim merupakan salah satu desa yang termasuk dalam wilayah kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe dan desa tersebut merupakan desa binaan dari Politeknik Negeri Lhokseumawe dalam hal kegiatan tri darma perguruan tinggi, yaitu dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengembangan dan penerapan IPTEKS. Di desa Alue Lim masyarakat yang mata pencahariannya bertani sawah tadah hujan di mana IRT dan RP kebanyakan bekerja sebagai petani dan pembantu rumah tangga di komplek perumahan yang ada di desa tersebut. Pelaksanaan pengabdian masyarakat untuk desa ini sangat membantu IRT dan RP untuk menambahkan penghasilan sehari hari dengan membuat kue pia. Di samping itu waktu luang yang biasanya mereka gunakan begitu saja, dengan adanya ketrampilan atau skill yang mereka peroleh dapat menghasilkan pendapatan.

Dari hasil wawancara dengan kepala desa/keuchik gampong bahwa untuk saat ini belum ada masyarakat yang membuat kue pia di desa Alue Lim. Beberapa orang IRT dan RP yang sempat ditanyakan bahwa mereka tertarik untuk belajar membuat kue pia baik untuk dikonsumsi sendiri atau dipasarkan kepada masyarakat luas

2. Permasalahan Mitra

Dari pengamatan tentang kemampuan masyarakat di desa Alue Lim untuk membuat kue pia belum terlihat, ini bukan artinya mereka tidak mampu membuatnya akan tetapi hal ini masih belum mereka mengerti bagaimana caramembuatnya. Sementara mereka mampu membuat kue tradisional untuk keperluan hari raya, ini jelas terlihat bahwa perlu adanya upaya pembinaan oleh lembaga yang mempunyai wewenang dalam hal memberdayakan masyarakat dalam pengembangan ekonomi.

Berbicara tentang pengembangan ekonomi berarti membahas tentang ketrampilan atau yang sering disebut dengan kata (*skill*). Untuk memperoleh *skill* bagi seseorang perlu melakukan pengasahan kemampuan, ini biasanya memerlukan waktu yang lama dan harus ada rasa keindahan atau inovasi terhadap apa yang dibuat, karena produk yang dibuat memerlukan unsur seni, artinya ada nilai keindahan serta rasa harus sesuai dengan *target market*, bentuk, warna dan bungkusanya.

Kegiatan pengabdian ini merupakan suatu kegiatan penyebaran IPTEKS, dengan ada kegiatan tersebut akan menjadi pemicu dalam perubahan kebiasaan masyarakat petani padi tadah hujan yang menghabiskan waktu luang dengan berkumpul dan bersantai dengan keluarganya setelah habis panen padi. Sementara dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat mempergunakan waktu sebaik-baiknya untuk membantu pengembangan ekonomi keluarganya.

Berdasarkan analisis situasinya yang telah dipaparkan di atas, permasalahan yang dihadapi oleh mitra/masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Masih banyak IRT dan RP yang tidak mempunyai kegiatan untuk membantu ekonomi keluarganya.
2. Banyaknya waktu yang terbuang tidak bisa menghasilkan pendapatan tambahan.
3. Masih rendahnya taraf kehidupan karena pendapatan semata mata dari hasil padi yang kadangkala panen boleh gagal karena kurang air.

a. Solusi yang Ditawarkan

Menglihat kondisi kesenjangan ekonomi masyarakat di desa Alue Lim, mereka yang tergolong ke dalam kelompok masyarakat yang tinggal di komplek perumahan dan masyarakat yang tinggal diluar komplek. Masyarakat sebagai penduduk asli kampung Alue Lim bekerja sebagai petani padi tadah hujan, maka upaya awal yang dapat dilakukan adalah memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada mitra terutama kepada IRT dan RP sebagai bekal untuk menunjang ekonomi keluarga mereka dengan membekali ilmu technopreneurship oleh tim pelaksanaan pengabdian.

Technopreneurship adalah sebuah inkubator bisnis berbasis teknologi, yang memiliki wawasan untuk menumbuh-kembangkan jiwa kewirausahaan di kalangan masyarakat baik orang dewasa maupun generasi muda, dalam memulai bisnis yang akan mereka lakukan.

Berdasarkan hal di atas maka akan dilakukan suatu kegiatan selaku pembinaan supaya kendala bagi IRT dan RP yang tinggal di luar komplek

perumahan di desa Alue Lim dapat teratasi, Pembinaan yang pertama adalah memberikan pengetahuan (tiori) tentang langkah langkah membuat kue pia isi kacang merah. Kedua memberi kesempatan praktek di lokasi home industri kue pia dara yang beralamat di kompleks Perumahan Buket Panggoi Indah dan seterusnya dilakukan evaluasi terhadap kemampuan peserta pelatihan dalam hal pembuatan kue pia.

3. Target Luaran

Pelaksanaan kegiatan penerapan IPTEKS nantinya yang menjadi khalayak sasaran adalah IRT dan RP yang di desa Alue Lim dari kelompok masyarakat petani padi tadah hujan berjumlah sebanyak 15 orang peserta. Dari 15 orang peserta tersebut akan diberikan pengetahuan lewat tutorial serta modul tentang langkah langkah pembuatan kue pia isi kacang. Setrusnya mereka akan dibawa ketempat *home industri* kue pia dara gunanya untuk melihat langsung cara pembuatanya serta melakukan praktek untuk proses pembuatan kue tersebut sampai mereka mahir untuk membuat sendiri.

Adapun luaran yang ingin dicapai dalam pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk membantu mitra dalam mengembangkan ekonomi keluarga mereka. Luaran program yang akan menjadi target adalah peserta dapat:

1. Memberi jasa pelatihan kepada pesertapenerapan IPTEKS.
2. Meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga peserta.
3. Menghasilkan modul sebagai bahan panduan dalam membuat kue pia.
4. Melakukan bisnis secara sederhana dengan menghasilkan produk berupa kue pia.

4. Metode Pelaksanaan

Beberapa metode yang akan digunakan pada pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kue pia yaitu terdiri dari :

Metode Pelaksanaan

4.1 Tahap Pendekatan Persuasif/Persiapan

Proses awal dari pelaksanaan dari kegiatan ini adalah mencari informasi dari pihak lembaga UPT unit P2M Politeknik Negeri Lhokseumawe selaku penanggung jawab dari kegiatan pemberian IPTEKS. Dalam hal ini, pihak Politeknik mempunyai desa binaan untuk pelaksanaan IPTEKS. Hal ini sesuai dengan Tri DarmaPerguruan Tinggi, dimana dalam Tri Darman Perguruan Tinggi terdapat tiga hal penting yang harus dilaksanakan oleh seorang dosen selaku

tenaga pengajar yaitu; mengajar, meneliti dan pengabdian kepada masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi serta praktek dalam membuat kue pia isi kacang. Dengan pelaksanaan sedemikian rupa diharapkan dapat menumbuhkan motivasi peserta pelatihan untuk belajar yang lebih baik, sehingga semua peserta dapat membuat kue tersebut dengan benar.

Pada tahap pendekatan ini terdapat beberapahal yang akan dilakukan agar terbentuk rasa keterikatan antara tim dan mitra, yaitu;

1. Survei dan analisa situasi desa tersebut yang ditargetkan menjadi lokasi pelatihan guna mengetahui permasalahan mitra.
2. Mengkordinasi rencana jadwal kegiatan pelatihan kepada mitra yang akan berlangsung selama 6 bulan. Waktu tersebut dibagi kedalam beberapa tahap.
3. Mengkordinasi dengan pihak kepala desa selaku sasaran pelaksanaan IPTEKS, dan pihak pihak yang terkait yang mendukung terlaksananya program ini. Mengenai jumlah peserta, syarat dasar peserta, dan jadwal pelatihan sebagai wujudnyata dari pelaksanaan IPTEKS.
4. Tahap selanjutnya, yaitu kegiatan penyusunan materi dan persiapan modul kegiatan.

4.2 Metode Ceramah/ Pemberian Tiori

Dalam pembinaan kegiatan ini, dilakukan metode ceramah untuk penyampaian tiori. Tiori merupakan langkah langkah dalam pencampuran bahan dasar untuk pembuatan kue tersebut. Serta bimbingan dalam penggunaan alat pengaduk, timbang, oven pemanggang. Kegiatan ini diberikan langsung bersamaan dengan penggunaan alat kerja. Dengan jumlah peserta 10 orang ibu rumah tangga dan 10 orang remaja putri.

5. Tahap Pembinaan dan Pelatihan

Pada saat kegiatan berlangsung, sesuai dengan materi yang akan dipaparkan berupa tiori tentang bagaimana cara membuat kue pia yang enak dan layak jual. Kemudian Pelaksanaan kegiatan praktek dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah dipersiapkan untuk IRT dan RP yang mewakili masyarakat desa Alue Lim kecamatan Blang Mangat. Bertempat di industri rumah tangga (*Home Industry*) merek Kue Pia Dara, Jln T. Nyak Arief No 93 kompleks Perumahan Buketpanggoi Indah.

6. Tahap Pelaksanaan

Setelah tahap tiori dan praktek dilaksanakan, maka tahap berikutnya adalah dilanjutkan dengan tahap evaluasi. Pada tahap ini kegiatan akan diarahkan untuk mengukur kemampuan yang diperoleh oleh peserta dalam pelatihan terhadap materi yang diberikan dan kemampuan praktek yang dilaksanakan.

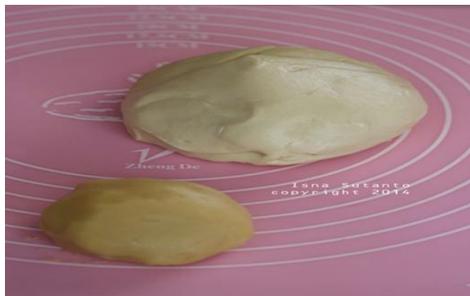
Untuk kegiatan evaluasi ditargetkan dapat mengukur semua tahapan-tahapan sebelumnya yang telah diajarkan secara tiori dan pelaksanaan praktek. Sehingga out put dapat diperlihatkan dengan jelas baik itu bentuk dari produk yang dihasilkan maupun rasa dari produk yang dihasilkan.

Materi Kegiatan

Pada kegiatan pengabdian ini kegiatan dibagi dalam dua tahap yaitu :

- a. Pemberian Modul.
- b. Pelaksanaan praktek sesuai dengan arahan modul.

Modul ini dibuat dalam bentuk buku, Buku tersebut menjelaskan tentang langkah langkah penggunaan alat kerja dan caramembuat adonan untuk membuat kue pia yang baik dan benar.



Gambar 2: kulit I yang berwarna putih dan kulit II berwarna kuning



Gambar 4 :Tipiskan adonan kulit 1 atas



Gambar 1 : Mesin pengaduk adonan kue pia

Bahan Lapisan dibagi kedalam dua bagian:

Kulit I :

- 125 gr tepung protein sedang
- 65 gr tepung terigu protein tinggi
- 2 sdm gula pasir
- 100 ml air
- 1/2 sdt garam
- 200 ml minyak sayur (50 ml tuk campuran adonan, sisanya tuk merendam adonan)

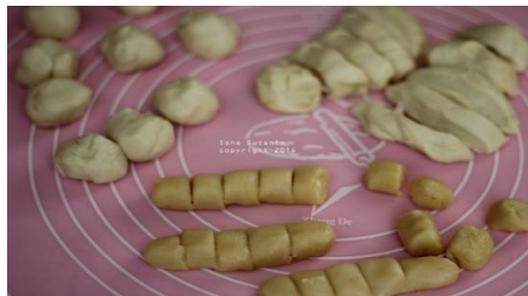
Kulit II :

- 65 gr tepung terigu protein sedang (all porpose)
- 25 ml minyak goreng
- 1/2 sdm mentega

Cara membuat :

Kulit II : campur semua bahan, aduk rata dan sisihkan.

Kulit I : Panaskan air, masukan gula, aduk sampai gula larut. Angkat. Campur kedua tepung dan garam, masukkan air gula aduk sampai kalis dan tercampur rata. Tuang minyak sayur sedikit demi sedikit sebanyak 50ml, uleni hingga adonan



Gambar 3 : Timbang adonan kurang lebih 15 – 20 gram atau ukuran disesuaikan



Gambar 5 : Ambil adonan kulit II lalu ratakan di Perumkaan kulit 1 secara rata



Gambar 6 : adonan Lipat seperti amplop.



Gambar 7 : adonan satukan ujung-ujungnya ditengah



Gambar 8 : Bulatkan adonan kulit



Gambar 9 : Rendam bulatan adonan dalam minyak, diamkan selama 15 menit.



Gambar 10 : Adonan yg sudah direndam di tipiskan



Gambar 11 : beri isian kacang hijau ditengahnya



Gambar 12 : Sudah siap untuk dipanggang



Gambar 13 : contoh kue pia isi kacang siap saji

7. Tahap Penilaian/ Evaluasi

Kegiatan penilaian diukur dengan dua cara yaitu : (1) Mengukur tingkat pemahaman kegiatan yang telah dilaksanakan dengan cara tanya jawab. (2) Mengukur tingkat pemahaman pelaksanaan praktek dalam membuat kue pia serta citra rasanya.

8. Hasil dan Pembahasan

Proses penilaian untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pelatihan pembuatan kue pia isi kacang hijau dan merah sebagaimakanan jajanan bagi semua tingkatan. Khususnya untuk masyarakat desa Alue Lim, terutama bagi ibu rumah tangga

Tabel 1 : Hasil Evaluasi Akhir Para Peserta IRT Peserta RP

No	Nama Peserta		Instrumen Evaluasi		Nilai Akhir
	Kelompok IRT	Pre Test	Post Test	Post Test	
1	Siti Zalikha	20	80	50	
2	Zubaidah	25	80	52,5	
3	Salbiah	20	80	50	
4	Rohamah	23	80	51,5	
5	Ainon Marliah	24	80	52	
6	Rahmi	20	85	52,5	
7	Zainabon	23	80	51,5	
8	Saadah	22	85	53,5	
9	Hasanah	23	90	56,5	
10	Aminah	20	90	55	

Dari dua tabel di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa peserta pelatihan membuat kue pia dapat memahami teori dan praktek

Pembahasan

Kegiatan penerapan IPTEK yang telah dilakukan saat ini hanya bertitik tolak dari pembekalan teori dan praktek dalam pembuatan kue pia serta evaluasi awal dan akhir. Selama masa pelaksanaan kegiatan tersebut terlihat antusiasnya parapeserta baik itu kelompok IRT maupun RP untuk memperoleh ilmu sebagai langkah awal dalam proses pembuta makanan jajanan yang dapat diperdagangkan di sekitar kampung mereka.

Kemudian dari sudut pandang instrument terlihat jelas bahwa kegiatan ini membawa makna baru bagi masyarakat desa tersebut sebagai pemicu motivasi untuk berkarya yang lebih baik kedepan dalam menciptakan peluang bisnis rumah tangga.

REFERENSI

[1] Bogasari Baking Center. (2015) *Cake Making Major Program Baking Center (BBC)* Jl. T. Umar

dan remaja putri Kecamatan Blang Manggat Kota Lhokseumawe. Dalam hal ini diperlukan dua instrument pengukuran yaitu ujian tertulis dan hasil dari produk yang dibuat.

Hasil

Setelah kegiatan tiori dan praktek dilakukan, akhirnya evaluasi dilaksanakan sehingga out put dari kegiatan tersebut dapat menentukan tingkat keberhasilan pelaksanaan dari pada kegiatan yang maksud. Oleh karenanya hasil akhir awal dan akhir dari instrument penilaian dapat ditampilkan dalam bentuk Tabel 4.1 di bawah ini.

Tabel 2 : Hasil Evaluasi Akhir Para

No	Nama Peserta		Instrumen Evaluasi		Nilai Akhir
	Kelompok RP	Pre Test	Post Test	Post Test	
1	Zainabon	20	85	57,5	
2	Siti Rukaiah	20	85	57,5	
3	Aminah	20	85	57,5	
4	Fatimah	25	85	60	
5	Nur Hayati	25	85	60	
6	Maisarah	24	90	57	
7	Nur Asmah	23	90	56,5	
8	Dewi Yani	20	91	55,5	
9	Salamah	20	92	56	
10	Rukaiyah	20	90	55	

dalam pelaksanaan kegiatan tersebut di atas mencapai 100% lebih baik kelompok IRT dan RP.

[2] Leungbata Simpang Surabaya No.3 Banda Aceh.
 [3] Yeni Ismaini, DKK (2016) **Superlengkap Sajjian Roti Cake & Kue**. Penerbit, Kriya Pustaka, GroupPuspa Swara, Cetakan 1 Jakarta 2016
 [4] Metta Setiawan, Duhita Hayuningtiar, Wahidah Mizu (2016) **Resep Sehat Ramadhan dan Lebaran**. Edisi 2. Cat's Pyjamas Books Suite 07, 14/F Winning Center, Hongkong
 [5] <http://tekno-preneurship.blogspot.co.id/2013/04/technopreneurship-tujuan-dan-manfaat.html>
 [6] <http://www.buahatiku.com/asal-usul-dan-sejarah-bakpia-hingga-menjadi-ikon-oleh-oleh Jokya>

- [7] <http://www.jogja.co/asal-usul-bakpia-pathok/>
[8] <http://resepkue2014.blogspot.co.id/2014/07/resep-kue-pia-kacang-merah.html>

- [9] <http://www.tabloidbintang.com/recipes/kue/1101-resep-pia-kacang-merah>