



## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN OLAHAN KUE INDONESIA GUNA MENGEMBANGKAN WIRUSAHA DI DESA MLARAN, KECAMATAN GEBANG, KABUPATEN PURWOREJO**

**Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj<sup>1</sup>, Lina Mufidah<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta  
[christianamayang94@gmail.com](mailto:christianamayang94@gmail.com)

<sup>2</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta  
[lina\\_mufidah@yahoo.co.id](mailto:lina_mufidah@yahoo.co.id)

### **ABSTRAK**

Pemberdayaan masyarakat melalui keterampilan efektif meningkatkan produktivitas masyarakat. Program pelatihan olahan kue Indonesia merupakan salah satu program masyarakat bekerjasama dengan LPK Sakapitoe dan AKS AKK Yogyakarta tidak hanya pemberdayaan ekonomi, tetapi juga pemberdayaan sosial. Pemberdayaan sosial lebih banyak dikembangkan atau diberikan kepada masyarakat, yakni berupa pelatihan, pendampingan, dukungan sosial, dan peningkatan motivasi. Masyarakat maju harus memiliki keahlian dimana menjadi upaya dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat dengan diberikan bekal pengetahuan dan keterampilan agar tercipta masyarakat maju dan sejahtera. Program pelatihan, khususnya pelatihan pengolahan banyak diambil pemerintah sebagai jalan pembelajaran singkat guna meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk (1) menambah wawasan dan meningkatkan ketrampilan dibidang pengolahan prodak makanan. (2) memperkaya dan mendalami resep olahan tepung berprotein. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini antara lain metode presentasi, *Hand-ons Methods* dan metode *Group Building*. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peserta pelatihan telah mendapatkan tambahan wawasan dan juga keterampilan terkait aneka olahan tepung berprotein, selain itu peserta pelatihan mampu mempergunakan keterampilan pengolahan makanan sebagai saranan memperbaiki ekonomi keluarga.

**Kata Kunci** : Pemberdayaan masyarakat, Kue Indonesia, Wirausaha.

## ABSTRACT

*Community empowerment through effective skills increases community productivity. The Indonesian cake processing training program is one of the community programs in collaboration with LPK Sakapitoe and AKS AKK Yogyakarta, not only for economic empowerment, but also for social empowerment. More social empowerment is developed or given to the community, namely in the form of training, mentoring, social support, and increasing motivation. Developed communities must have expertise which is an effort to improve people's living standards by being provided with knowledge and skills in order to create an advanced and prosperous society. Many training programs, especially processing training, are taken by the government as a short learning path to improve community empowerment. This community service aims to (1) add insight and improve skills in the field of food product processing. (2) enrich and deepen protein flour processed recipes. The implementation of community service activities is carried out in the form of training. The methods used in this community service include the presentation method, the Hand-ons Method and the Group Building method. The results of the service showed that the training participants had gained additional insight and skills related to various processed protein flours, besides that the trainees were able to use food processing skills as a means to improve the family economy.*

**Keywords:** *Community Empowerment, Indonesian Cakes, Entrepreneur*

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat yang dalam kondisi sekarang tidak mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan dan keterbelakangan. Dengan perkataan lain memberdayakan masyarakat adalah memampukan dan memandirikan masyarakat ( Kartasasmita, 1995). Pemberdayaan masyarakat menjadi salah satu tugas pokok pemerintah. Pemberdayaan merupakan suatu konsep pembangunan ekonomi yang merangkum nilai-nilai sosial. Konsep ini mencerminkan paradigma baru pembangunan, yakni yang bersifat *people centered, participatory, empowering and sustainable*, (Chambers, 1995). Dengan kata lain pemberdayaan yakni membangun daya masyarakat dengan mendorong, memberikan motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berupaya untuk mengembangkannya. Tujuan pemberdayaan masyarakat menurut Sumodiningrat (2000) adalah: 1) meningkatnya peningkatan pendapatan masyarakat ditingkat bawah dan menurunnya jumlah penduduk yang terdapat dibawah garis kemiskinan, 2) berkembangnya kapasitas masyarakat untuk meningkatkan kegiatan social ekonomi produktif masyarakat dipedesaan, dan, 3) berkembangnya kemampuan masyarakat dan meningkatnya kapasitas kelembagaan masyarakat, baik aparat maupun warga.

Berbagai upaya dilakukan pemerintah dalam mengatasi kemiskinan dan mensejahterakan masyarakat adalah dengan pemberdayaan masyarakat melalui program

pengembangan kewirausahaan. Pemerintah dalam hal pemberdayaan berfungsi untuk mengarahkan masyarakat pada kemandirian demi terciptanya kemakmuran didalam kehidupan masyarakat. Pemberdayaan yang optimal tentunya dengan terlibatnya pemerintah secara lebih optimal dan mendalam. Sutrisno (1995) mengatakan kemandirian masyarakat adalah wujud dari pengembangan kemampuan ekonomi daerah untuk menciptakan kesejahteraan dan memperbaiki material secara adil dan merata yang ujungnya berpangkal pada pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat berdiri atas satu pemikiran bahwa pembangunan akan berjalan dengan sendirinya apabila masyarakat diberi hak mengelola sumber daya alam yang mereka miliki dan menggunakannya untuk pembangunan masyarakatnya.

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamat, dapat pula sebagai pengiring minum teh dan disajikan kepada tamu atau sebagai bekal makanan ke kantor atau ke sekolah (Anni Faridah, 2008).

Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kue-kuenya, seperti "*English cake*" adalah kue yang berasal dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah (Anni Faridah, 2008). Pelatihan olahan kue Indonesia di Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo mengambil kue khas Indonesia yang sudah cukup terkenal yaitu Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung.

Sektor UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) populasinya mencapai 99% dari total unit usaha di Indonesia atau hanya ada 1% usaha skala besar. Wirausaha sektor UMKM mampu menyerap tenaga kerja hingga 97% dari total angkatan kerja yang ada. Dengan asumsi bahwa 1 unit wirausaha UMKM mampu menyerap minimal 3-5 tenaga kerja (Suroto et al., 2015). Sektor UMKM yang paling banyak dipilih adalah kuliner. Usaha bidang kuliner dinilai menjanjikan karena makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia (Zuari et al., 2013).

Berdasarkan uraian diatas Pemerintah Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo bekerjasama dengan LPK Sakapitoe menyelenggarakan Pelatihan Olahan Kue Indonesia yaitu Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bantul untuk mengembangkan wirausaha

sekaligus memperdayakan masyarakat. Melalui pengabdian masyarakat ini dengan adanya pelatihan olahan kue Indonesia. Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung dipilih karena kepopulerannya. Diharapkan dua prodak tersebut dapat menjadi primadona diantara prodak wirausaha lain di Desa Mlaran, Kecamatan Gebang.

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka melaksanakan kegiatan Tri Darma Perguruan Tinggi seperti dalam pasal 20 ayat 2 Undang-undang No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan keterampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti dosen. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memperdayakan masyarakat luas (Yuliantoro, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut, Akademi Kesejahteraan Sosial AKK mengembangkan program pelatihan olahan makanan berupa pengolahan kue Indonesia yaitu Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini diperuntukkan kepada Ibu-ibu Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo. Kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk (1) menambah pengetahuan dan keterampilan pengolahan dibidang pengolahan makanan khususnya prodak kue Indonesia. (2) meningkatkan semangat usaha dibidang pengolahan makanan guna pemberdayaan masyarakat. Tujuan dari kegiatan pelatihan mengembangkan kemampuan wirausaha dibidang pengolahan makanan guna mengembangkan semangat wirausaha dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merespon terhadap kebutuhan akan wawasan aneka olahan kue Indonesia baik secara keterampilan dasar memasak dan juga cara hidang dan kemas. Dalam rangka upaya mendukung program pengembangan wirausaha produk makanan kue Indonesia maka pemberdayaan masyarakat ini terselenggara dengan tujuan untuk memberikan edukasi secara utuh kepada masyarakat tentang pentingnya pengembangan wirausaha yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan dipandang sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi ketrampilan dasar (*basic skills*), ketrampilan ahli (*advanced skills*) dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*) (Noe et al., 2013). Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk:

1. Metode Presentasi, Metode dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan Metode yang digunakan adalah metode ceramah (*lecture*).
2. Metode *Hand-ons Methods* dimana metode ini mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan.
3. Metode *Group Building* dimana pelatihan diadakan berkelompok dan peserta saling menolong dan bertukar ide, membangun identitas kelompok dan hubungan interpersonal (Hadinata, 2015).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari pada Tanggal 17 November 2021 Di Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo. Sebelum kegiatan dilakukan peserta pelatihan menyiapkan bahan, isian, berbagai adonan dan alat yang akan digunakan. Tim pelaksana terbagi menjadi instruktur, asisten instruktur, fasilitator, sie konsumsi, sie dokumentasi dan sie perlengkapan. Dalam kegiatan ini diawali dengan pembukaan yang dilakukan Bapak Kepala Desa setempat, di Balai Desa Mlaran kemudian dilanjutkan pembagian *handout* resep kemudian instruktur menjelaskan bahan, alat yang digunakan, setelah itu dijelaskan cara membuat. Selanjutnya instruktur menginstruksikan persiapan bahan dan alat yang harus disiapkan sebelum produk diolah. Kemudian peserta yang dibagi menjadi dua kelompok dengan masing-masing beranggotakan 10 orang melakukan praktek yang dimulai dari penimbangan bahan, pembuatan adonan sampai pada teknik pengolahan dan terakhir penyajian dibimbing oleh instruktur yang tak lupa mematuhi sanitasi hygiene mematuhi protokol kesehatan covid 19. Di akhir program, instruktur melakukan penilaian terhadap produk yang dibuat oleh peserta serta melakukan evaluasi untuk mengetahui efektifitas pelatihan dengan melihat peningkatan ketrampilan pengolahan Kue Indonesia .

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan. Tahapan awal yaitu persiapan, tahap kedua pengenalan bahan, tahap ketiga pelatihan pembuatan produk, tahap keempat monitoring dan evaluasi. Pelatihan kue Indonesia tercipta akan nilainya yang menjanjikan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan primer selain itu, disisi lain Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung merupakan kue yang cukup populer, dengan mendirikan usaha dibidang pengolahan makanan dapat mengembangkan wirausaha, mengurangi tingkat pengangguran akibat PHK dan menambah lapangan kerja. Kepala Desa Mlaran, Kecamatan Gebang bekerjasama dengan LPK Sakapitoe berinisiatif membentuk Pelatihan Kue Indonesia. Prodak olahan makanan memiliki peluang usaha tinggi karena permintaan harian yang selalu dibutuhkan prodaknya juga sangat beraneka ragam mulai dari olahan kue Indonesia seperti pie susu bali dan bollen pisang bandung, serta tambahan prodak pelatihan seperti dimsum ayam dan pudding lumut. Pengabdian ini dilakukan oleh pemerintah Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo. Pada persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan pihak Desa dan LPK Sakapitoe terkait kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Beberapa hal kunjungan ini antara lain lokasi tempat pelatihan, waktu pelatihan yang dilakukan selama 3-4 jam, jumlah peserta yang mengikuti pelatihan berjumlah 20 orang, serta persiapan perlengkapan, sarana prasarana yang dibutuhkan saat pelatihan.



**Gambar 1. Penjelasan sebelum memulai pelatihan**

Persiapan yang dilakukan instruktur adalah memperkenalkan bahan dan alat yang akan digunakan. Bahan yang digunakan untuk membuat Pie Susu Bali diantaranya tepung terigu,

margarine, gula halus, telur, susu segar dan essense. Sedangkan bahan Bollen Pisang Bandung diantaranya tepung, margarine, butter, gula halus, air dan pisang sebagai isian utama, isian tambahan berupa keju dan cokelat blok. Prodak tambahan yaitu Dimsum Ayam menggunakan bahan diantaranya ayam cincang, telur, tepung sagu, labu siam dan aneka bumbu, dan prodak tambahan lainnya seperti pudding lumut menggunakan bahan agar-agar, santan kental, daun pandan, gula, garam dan telur. Peralatan yang dipersiapkan antara lain kom berbagai ukuran, rolling pin, garpu, silpat, cetakan pie susu, loyang, oven, mangkok, timbangan digital, pisau, talenan, wajan, kukusan, parutan keju. Kemasan yang disiapkan antara lain mika pie susu, mika panjang bollen, thinwall dimsum dan cup agar.



**Gambar 2. Proses Pengolahan Prodak pada Saat Pelatihan Berlangsung**

Pelatihan manajemen bertujuan untuk menggerakkan roda organisasi, pembagian tugas dan fungsi leader dalam mengontrol anggota UMKM, dengan demikian dibutuhkan struktur yang tepat untuk mencapai tujuan bersama (Setiawan & Puspitasari, 2018). Pemerintah Desa Mlarang, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo bersama LPK Sakapitoe telah banyak melakukan pemberdayaan masyarakat salah satu programnya adalah Pelatihan Olahan Kue Indonesia dimana diharapkan menjadi jalan mengembangkan wirausaha dengan sebelumnya hanya prodak dan kue lokal menjadi prodak kue Indonesia populer. Selain itu dengan berkembangnya program wirausaha desa istri tidak lagi bergantung 100% pada pemasukan keuangan suami, istri bisa menghasilkan pemasukan tersendiri membantu ekonomi keluarga.

Pelatihan berfokus pada pengolahan prodak diantaranya Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung. Dalam pelatihan ini para Ibu-Ibu Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo diajarkan langsung bagaimana persiapan, pengolahan serta penyajian dan pengemasan tiap kue Indonesia seperti Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung. Pengabdian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Faisal Amin (2019) dalam penelitian juga memberikan pelatihan pengolahan hanya bedanya dikhususkan pada pengolahan kue kembang goyang sebagai pemberdayaan masyarakat guna mengembangkan pendapatan keluarga. Antusiasme peserta dalam mengolah kue Indonesia dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan warga Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo pada saat sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mendapatkan pengetahuan, wawasan dan pengalaman baru antara lain teknik pengolahan Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung pengolahan yang baik dan aman, tips dan trik cara pemilihan bahan, teknik *plating* dan *garnish* makanan, teknik *packaging* dan *labelling* serta meningkatkan daya jual di era persaingan dunia bisnis saat ini. Packaging harus hygiene, dari pengolahan sampai dengan pengepakan semua dilakukan dengan menggunakan *handglove*. Adapun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan hasil yang baik dengan melihat hasil pengolahan Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung yang sesuai dengan harapan. Dapat dilihat pada gambar berikut:



(a)



(b)

### **Gambar 3. (a) Hasil olahan Pie Susu Bali (b) Bollen Pisang Bandung**

Peserta pelatihan wirausaha Desa Mlaran, Kecamatan Gebang mendapatkan tambahan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan memasak ragam olahan kue Indonesia yang dapat dijadikan ide usaha guna pengembangan usaha masyarakat desa. Tujuan lain yang tercapai yaitu memperkaya aneka resep olahan makanan dan mendalami aneka olahan kue Indonesia dengan mengaplikasikan langsung pembuatan produk sehingga peserta dapat mengetahui kelemahan dan kelebihan produknya serta gambaran usaha kedepannya.

### **KESIMPULAN**

Program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan peserta pelatihan mampu menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan mengolah produk kue Indonesia seperti Pie Susu Bali dan Bollen Pisang Bandung. Pelatihan yang dilakukan mampu memperkaya dan mendalami resep olahan makanan dengan pengolahan yang higienis, modern, memenuhi protokol kesehatan hingga pelatihan olahan ini bermanfaat untuk mengembangkan wirausaha di Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo.

### **REKOMENDASI**

Rekomendasi dari pelatihan olahan Kue Indonesia untuk pemilihan jenis olahan diusahakan mencari produk yang inovatif berbahan dasar lokal diantaranya menciptakan produk untuk kue dari singkong, ubi jalar, ubi kuning, ubi ungu yang diolah berupa substitusi bahan atau pengembangan produk agar menciptakan produk yang berbeda pada umumnya. Untuk olahan Bollen Pisang Bandung bisa diberi variasi isian kekinian seperti ovaltine, green tea bahkan boba. Lebih disarankan untuk dijadikan ide usaha contohnya Bollen Pisang sebagai alternatif ater-ater pernikahan dll, sehingga pemberdayaan masyarakat di setiap desa memiliki karakteristik dan produk unggulan yang tercipta.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Bapak Kepala Desa Mlaran, Kecamatan Gebang, Kabupaten Purworejo yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian dengan memberikan bantuan dana dan juga tempat pelatihan, 2) Kepada

Koordinator dan Tim LPK Sakapitoe yang telah membantu dalam proses pelatihan sehingga pelatihan dapat berjalan lancar hingga selesai, 3) Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta yang telah mendukung pelatihan ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anni, F. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Chambers, R. (1995). *Poverty and Livelihoods: Who Reality Count?* Uner Kirdar and Leonard Silk eds. *People : from impoverishment to empowerment*. New York.
- Faisal, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Kue Kembang Goyang oleh Kelompok Usaha bersama (KUBE) Lentera di Kelurahan Lenteng Agung Jakarta Selatan. Skripsi. <https://repository.uinjkt.ac.id>.
- Hadinata, R. (2015). Analisis Metode Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Di Cv X Rizal. *AGORA*, 3(2), 475–478.
- Kartasmita, G. (1995). *Pemberdayaan Masyarakat*, Jurnal Studi Pembangunan ITB Bandung.
- Setiawan, S. A., & Puspitasari, N. (2018). Preferensi Struktur Organisasi Bagi Generasi Millennial. *Jurnal Borneo Administrator*, 14(2), 101-118.
- Sumodiningrat, G. (2000). *Pemberdayaan Masyarakat dan JPS*. Jakarta. PT. Gramedia.
- Suroto, B., Hadiyati dan Afred Suci. (2015). *Effective Model of Enterpreneurship Learning in Higher Education: Perspective in Indonesia*. *2nd International Conference on Human Sustainability 2015*, Malaysia.
- Sutrisno, Lukman. 1995. *Menuju Masyarakat Partisipatif*. Kanisius, Yogyakarta.
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasakm Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Abdimas Pariwisata*, 1(No.1), 17–25.
- Zuari, F.O., H. Widayani dan R.D. Daniel. (2013). Pengaruh Strategi Pemasaran Terhadap Penerimaan Bersih Restoran Omah Pincuk. *Proceeding PESAT*, vol. 5, hal. E-383 – E-389. ISSN: 1858-2559.