



Peningkatan Pengetahuan Pembuatan Bakpao Tempe Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa

Raeny Tenriola Idrus¹, Slamet Widodo², Besse Qur'ani², Nur Rahmadani²

¹Jurusan Pend. Teknik Sipil & Perencanaan, FT Teknik, Universitas Negeri Makassar

²Jurusan Pend. Kesejahteraan Keluarga, FT Teknik, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. Masalahnya adalah: mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan bakpao yang menggunakan tambahan tempe untuk meningkatkan nilai jual, mengemasnya, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah bakpao penambahan tempe. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah peningkatan pengetahuan mitra memiliki dalam pengolahan bakpao dengan penambahan tempe baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan.

Kata Kunci: Bakpao, Pengetahuan, Tempe.

Abstract. Partners of this Community Partnership Program (PKM) are Housewives in Panciro Village, Bajeng District, Gowa Regency. The problem is: partners do not yet have knowledge about how to process buns that use additional tempeh to increase the selling value, package them, and do not know how to plan to sell the results of the addition of tempe. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and companion partners. The result achieved is an increase in the knowledge of partners in the processing of bakpao with the addition of tempe, both from knowledge of materials, knowledge of tools and knowledge of manufacture.

Keywords: Bakpao, Knowledge, Tempe

I. PENDAHULUAN

Potensi daerah di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa yang melimpah baik alam maupun non alam sangat memberikan peluang untuk kesejahteraan masyarakatnya. Potensi alam yang berupa objek wisata Panciro maupun lainnya sangat mendukung masyarakat untuk datang untuk menikmati potensi tersebut. Potensi pemandian Panciro yang dipercaya baik untuk kesehatan. Hal ini dibenarkan oleh pengelola wisata Panciro bahwa bermanfaat untuk refreshing dan kebugaran serta untuk berbagai acara serta mengurangi gangguan tidur dan lainnya (Sentosa, 2019), (Simpala & Damanik, 2019), (Satya, Yudistria, Asdar, & Munir, 2019), (Muhammad & Darmawan, 2019).

Potensi tersebut tidak akan memberikan pengaruh besar jika masyarakat setempat tidak

memanfaatkan peluang tersebut untuk menyediakan semua keperluan pengunjung baik dari makanan, hunian maupun oleh-oleh/cindera mata sebagai kebutuhan penting bagi pengunjung (Hutasoit, Harlen, & Harahap, 2017; SARI, 2014). Masyarakat yang dapat menangkap setiap peluang akan memberikan dampak sangat besar bagi keluarga dan masyarakat serta pemerintah setempat. (Chen, Xiaoyue, Stone, & Lamb, 2020; Hein, 2020; Simpala & Damanik, 2019).

Potensi yang kurang dimanfaatkan masyarakat adalah kue-kue daerah yang mudah dalam pengolahan tapi sangat besar potensi untuk dijadikan sarana berwirausaha ditingkat keluarga adalah kue bakpao. Jenis kue ini mudah untuk diinovasikan dengan perkembangan zaman baik dari bentuk maupun bahannya sehingga dapat meningkatkan budaya mengolah, mengkonsumsi, dan mengelola makanan yang sehat dan murah

serta mudah diperolehnya bahan bakunya (Mu'is, 2019; Mustadir, 2015; Pramudita, 2020)

Inovasi bakpao dengan bahan yang mudah diperoleh dimasyarakat dengan kandungan gizi tinggi adalah tempe. Tempe sudah dikenal oleh masyarakat luas termasuk masyarakat Lejja sebagai lauk, walaupun masih lebih rendah penerimaannya dibandingkan dengan ikan jika difungsikan sebagai lauk. Tempe yang memiliki kandungan gizi tinggi dan disebut sebagai makanan *superfood* yang berasal dari Indonesia (Astawan, Mardhiyyah, & Wijaya, 2018). Untuk meningkatkan konsumsi makanan kesehatan termasuk tempe dimasyarakat, maka tempe bisa diolah menjadi berbagai olahan selain sebagai lauk (Hudiah & Widodo, 2020).

Inovasi pangan yang kurang pada masyarakat Panciro disebabkan oleh masyarakat di wilayah tersebut rata-rata tingkat pendidikan formalnya hanya Sekolah Menengah Pertama (SMP), sehingga membuat kehidupan masyarakat di desa tersebut tersebut sangat sederhana. Ini terlihat dari kehidupan sehari-hari warga, keadaan rumah setiap warga dan keadaan desa tersebut, sehingga sangat terbatas melakukan inovasi terutama inovasi pangan yang menggunakan potensi daerah. Kurangnya keterampilan masyarakat di wilayah tersebut tersebut ditambah tidak adanya pengetahuan keterampilan mitra, misalnya keterampilan mengolah tempe membuat kehidupan masyarakat tersebut sangat sederhana dan tempe yang ada hanya dibuat dalam bentuk gorengan. Ini terlihat dari kehidupan sehari-hari warga, keadaan rumah setiap warga dan keadaan desa tersebut.

Peningkatan gizi masyarakat tidak hanya berperan dalam program penurunan prevalensi masalah gizi, namun juga terkait erat dengan tiga program lainnya. Hal ini terjadi karena status gizi berkaitan dengan kesehatan fisik maupun kognitif, mempengaruhi tinggi rendahnya risiko terhadap penyakit infeksi maupun penyakit tidak menular dan berpengaruh sejak awal kehidupan hingga masa usia lanjut

Inovasi produk tempe merupakan hasil dari pengembangan tempe menjadi produk baru, baik yang sudah ada maupun belum. Dari produk lama yang telah mencapai titik jenuh di pasaran, diperlukan sebuah inovasi untuk mengganti produk lama tersebut. Penggantian ini dapat berupa produk pengganti yang secara total baru atau dengan perkembangan produk lama yang

lebih modern dan up to date, sehingga dapat terus meningkatkan keinginan konsumen dalam keputusan pembelian produk tersebut. Inovasi produk juga merupakan sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas

Kesimpulan inovasi produk merupakan salah satu faktor penting dalam kesuksesan suatu perusahaan melalui produk inovatif yang diciptakan guna memuaskan pelanggan. Sebab kunci dari keberhasilan produk adalah produk mampu beradaptasi terhadap perubahan yang terjadi. Terkait dengan hal tersebut maka inovasi tempe menjadi pangan non lauk merupakan solusi terbaik untuk meningkatkan keragaman pangan keluarga dan masyarakat serta meningkatkan pemenuhan konsumsi protein keluarga non hewani yang murah, mudah mengolahnya.

Persoalan yang dihadapi mitra selama ini adalah mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan bakpao yang menggunakan tambahan tempe untuk meningkatkan nilai jual, mengemasnya, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah bakpao penambahan tempe.

II. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program PKM dilaksanakan pada Bulan Juli 2021, bertempat di Tempat Wisata Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa, dengan pertimbangan bahwa: terbatasnya pengetahuan Ibu-Ibu Rumah Tangga terkait pembuatan bakpao yang menyebabkan masyarakat hanya menyajikan makanan seadanya pengetahuan dan keterampilan pelatihan bakpao dapat meningkatkan pemahaman terhadap proses penyajian makanan walaupun menu yang disajikan sangat sederhana pada konsumen atau tamu atau wisatawan yang datang ke tempat wisata Panciro sehingga dapat meningkatkan taraf hidup perekonomian keluarga, belum pernah mendapat bantuan pelatihan tentang pembuatan bakpao.

Khalayak sasaran program PKM adalah Kelompok ibu-ibu rumah tangga di kawasan tempat wisata Panciro Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa.

Metode Pendekatan yang Ditawarkan. Metode pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah sebagai berikut: pelatihan (pemberian materi), praktikum pembuatan bakpao dan pendampingan

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Pelaksanaan Kegiatan PKM

1. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
2. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - a. Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan sistim ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain : (1). Teknik pembuatan bakpao tempe. (2). Organisasi kelompok. (3). Administrasi kelompok
 - b. Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal bakpao tempe.

Pembuatan bakpao tempe menjadi fokus utama dalam kegiatan PKM ini, karena potensi wisata panciro memiliki prospek ekonomi yang baik, pembuatannya cukup mudah, dan dengan didukung oleh ketersediaan sumberdaya melimpah diharapkan pelatihan bakpao tempe dapat menjadi usaha sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga. Menurut Fachruddin (1998) bahwa upaya pengembangan bakpao tempe tidak begitu sulit karena potensi tersebut mudah diterapkan. Pemilihan pembuatan bakpao tempe didasarkan pada potnsi potensi wisata yang terdapat di daerah tersebut. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan antara lain panci kukus, kom adonan, pisau, sendok dan peralatan lainnya. Pada Gambar 1,2 dan 3 menunjukkan proses pembuatan bakpao tempe.



Gambar 1. Pencampuran bahan bakpao tempe



Gambar 2. Proses pengukusan bakpao tempe



Gambar 3. Proses mencoba hasil bakpao tempe



Gambar 4. Pelaksanaan PKM bakpao tempe

B. Pendampingan/Penguatan

Kelompok Pendampingan dalam Permenhut No.P.03/Menhut-V/2004 adalah Proses belajar bersama dalam mengembangkan hubungan kesejajaran, hubungan pertemanan atau persahabatan, antara dua subyek yang dialogis untuk menempuh jalan musyawarah dalam memahami dan memecahkan masalah, sebagai suatu strategi mengembangkan partisipasi masyarakat menuju kemandirian. Atau dalam

Kepmenhut 132/Menhut-II/2004). Pendampingan adalah Kegiatan yang dilakukan bersama-sama masyarakat dalam mencermati persoalan nyata yang dihadapi di lapangan selanjutnya didiskusikan bersama untuk mencari alternatif pemecahan ke arah peningkatan kapasitas dan produktivitas masyarakat (Delima, Amanah, and Tjitropranoto 2016), (Azhari, Muljono, and Tjitropranoto 2013).

Penguatan kelompok Ibu Rumah Tangga diarahkan kepada pembinaan kelompok, membuat struktur kelompok dan pendataan ulang pengurus dan anggota kelompok. Kelompok ibu rumah tangga butuh kelompok yang solid, sebab kelompok ini diharapkan dapat membuat suatu rantai pemasaran sendiri. Tidak bergantung lagi kepada pedagang pengumpul. Sehingga kelompok bisa memperoleh nilai jual yang lebih.

Kegiatan peningkatan keterampilan pembuatan bakpao tempe pada masyarakat tempat wisata Panciro dengan mengoptimalkan potensi di tempat wisata Panciro Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat yang mempunyai akses yang besar dalam bidang kepariwisataan. Kegiatan yang telah dilakukan oleh pelaksana antara lain Pengenalan kelompok dan struktur organisasi. Pelatihan keterampilan tersebut adalah pembuatan bakpao tempe.

C. Peningkatan pengetahuan pembuatan bakpao tempe

Penilaian keterampilan dipengaruhi oleh pengetahuan bahan, pengetahuan alat, pengetahuan pelaksanaan. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan PKM kepada kelompok Ibu rumah tangga berdasarkan pengetahuan yang dihasilkan dari awal kegiatan meningkat, peningkatan tersebut meliputi: pengetahuan bahan 38,5%, pengetahuan alat 46,2%, pengetahuan pengolahan 46,2.

Tabel 1. Perubahan pengetahuan pembuatan bakpao tempe

	Indikator	Awal	Akhir
Pengetahuan Bahan	Tidak tahu	5 (38,5%)	0 (0%)
	Tahu	8 (61,5%)	13 (100%)
Pengetahuan Alat	Tidak tahu	6 (46,2%)	0 (0%)
	Tahu	7 (53,8%)	13 (100%)
Pengolahan Bakpao	Tidak tahu	6 (46,2%)	0 (0%)
	Tahu	7 (53,8%)	13 (100%)

Peningkatan pengetahuan seseorang terjadi jika telah melalui proses pembelajaran baik secara formal maupun nonformal. Peningkat tersebut akan lebih efektif jika dilakukan peserta mengikuti dan merasakan kegiatan sendiri sehingga pengetahuan dan keterampilan dapat tersimpan lebih lama dibandingkan dengan hanya melihat dan menjadi peserta pasif (Gailea and Rauf 2016),(Oka, Winia, and Pugra 2017)

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan sebelumnya kesimpulan dari pengetahuan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan bakpao tempe di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa meningkat baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada Rektor UNM atas bantuan dana pengabdian pada masyarakat dan Ketua Lembaga LP2M UNM dengan nomor kontrak 2361/UN36.11/LP2M/2021 dan Pemerintah Kabupaten Gowa yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.



DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., Mardhiyyah, Y. S., & Wijaya, C. H. (2018). Potential of Bioactive Components in Tempe for the Treatment of Obesity. *J.Gizi Pangan*, 13(12), 79–86. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.2.79-86>
- Chen, X., Xiaoyue, C., Stone, T., & Lamb, J. (2020). Annals of Tourism Research Existentially understanding tourism in locale : A dwelling perspective. *Annals of Tourism Research*, 80(April 2019), 102828. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2019.102828>
- Hein, C. (2020). *Adaptive Strategies for Water Heritage*. (C. Hein, Ed.) (Springer). London: Springer London.
- Hudiah, A., & Widodo, S. (2020). Dosen dan Mahasiswa UNM PKM Soal Pemanfaatan Tempe untuk Pangan Non Lauk di Lamasi. *Palopo Post*. Palopo. Retrieved from <https://palopopos.fajar.co.id/2020/08/18/dosen-dan-mahasiswa-unm-penelitian-soal-pemanfaatan-tempe-untuk-pangan-non-lauk-di-lamasi/>
- Hutasoit, N., Harlen, & Harahap, A. (2017). Effect Number Of Tourist Arrivals Hotel Occupancy And Number of Acceptance in The Tourism Industry Sectors PDRB North Sumatera 2004 - 2013. *JOM Fekon*, 4, 647–661.
- Mu'is, A. (2019). *Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Bakpao*. UMM.
- Muhammad, A., & Darmawan, M. (2019). Pengembangan Potensi Agroekowisata Di Kawasan Bulu Dua Kabupaten Soppeng Agroecotourism Development Potential In Bulu Dua Kabupaten Soppeng. *Journal Of Forestry Research*, 2, 105–119.
- Mustadir, M. (2015). *Analisis Kandungan Zat Gizi Bakpao Abon Ikan Kembung Jantan dengan Substitusi Rumpul Laut Merah*. UIN Alauddin Makassar.
- Pramudita, N. (2020). *Pengaruh Penambahan Puree Buah Naga Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bakpao*. UNIKA Widya Mandala Surabaya.
- SARI, R. Y. (2014). Pengaruh Tingkat Hunian Hotel, Jumlah Wisatawan, dan Jumlah Objek Wisata terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD) Kota Padang Tahun 2003-2012. *Jurnal Stikipgri*, 5(1).
- Satya, M. T., Yudistria, Y., Asdar, M., & Munir, A. R. (2019). The Development of a Marketing Tourism Model Toward Intention to Visit and Decision to Visit in Leading Tourism Object. *Jmphss*, 3(1), 12–18.
- Sentosa, M. C. (2019). Analisis Kondisi Sosial Ekonomi Pedagang Cinderamata Di Kawasan Wisata Alam Lejja Kabupaten Soppeng. *Feunm*.
- Simpala, M. M., & Damanik, D. (2019). Analisa Pengaruh Kepuasan Pengunjung terhadap Keinginan untuk Berkunjung Kembali pada Taman Wisata Permandian Air Panas Tirta Sanita Mawardin M. Simpala* Darmawan Damanik **. *Jurnal STP Sahid*.