



Peningkatan Keterampilan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Sekitar Kawasan Wisata Panciro Pelatihan Pembuatan Cookies Corona Tempe

Armiwaty¹, Ratnawati T², Slamet Widodo², Besse Qur'ani², Salehuddin²

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 keterampilan pengolahan cookies corona tempe yang menggunakan tambahan tempe untuk meningkatkan variasi pangan bergizi, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah cookies corona tempe. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah peningkatan keterampilan pengolahan cookies corona tempe baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pengolahan.

Kata Kunci: Cookies corona, Pengolahan, Tempe.

Abstract. Partners of this Community Partnership Program (PKM) are housewives in Panciro Village, Bajeng District, Gowa Regency. The problems are: partners do not have the skills to process corona cookies tempe, which use additional tempe to increase the variety of nutritious foods, and do not know how to plan to sell the results of the corona cookies tempe. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and companion partners. The results achieved were an increase in the processing skills of the corona cookies tempe, both from knowledge of materials, knowledge of tools and knowledge of processing.

Keywords: Corona Cookies, Processing, Tempe.

I. PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu bahan pangan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Salah satu olahan tempe yang paling disukai adalah olahan lauk. Perkembangan inovasi dari pangan untuk kepentingan kesehatan mulai banyak dikembangkan dan dimasyarakatkan dengan berbagai tujuan. Tujuan pengembangan inovasi pangan antara lain meningkatkan konsumsi protein yang tinggi dengan harga yang terjangkau serta mudahnya dalam pengolahannya, tujuan yang lainnya berupa peningkatan ekonomi rumah tangga dengan mengembangkan berbagai snack tempe, dan yang lainnya adalah meningkatkan variasi pangan keluarga, sehingga tempe menyaji salah satu bahan yang bisa dijadikan bahan inovasi.

Peningkatan inovasi tersebut dapat meningkatkan jumlah permintaan tempe pada para pengrajin tempe. Peningkatan permintaan tersebut memberikan efek domino pada masyarakat yang bergelut pada tempe. Hal tersebut juga akan memberikan efek pada masyarakat sekitar pengrajin tempe misalnya

dilibatkan dalam proses produksi, maupun pemasaran dari tempe tersebut (Ratih, Soka, & Suwanto, 2017).

Peningkatan keterlibatan masyarakat secara langsung pada produksi tempe akan memberikan efek positif pada peningkatan ekonomi keluarga. Akan tetapi disisi lainnya bahwa ada beberapa masyarakat yang tidak terlibat pada produksi tetap tidak memberikan pengaruh peningkatan pada perubahan ekonomi keluarganya (Kartini et al., 2019).

Berkaitan dengan alasan tersebut dan pengamatan pengabdian bahwa masih adanya masyarakat sekitar pabrik tempe yang belum mendapatkan efek positif dari keberadaan pabrik tempe tersebut pada kehidupan terutama ekonomi masyarakat sekitar pabrik. Keadaan masyarakat yang belum mendapat efek positif dari keberadaan pabrik jika tidak cepat mendapatkan perhatian akan memberikan efek kecemburuan terhadap masyarakat yang lainnya. Keadaan ini sangatlah tidak kondusif jika berjalan dalam kurun waktu lama yang dapat menyebabkan gangguan dalam produksi tempe di tempat

tersebut (Astawan, Mardhiyyah, & Wijaya, 2018), (Maskar, 2015)

Keadaan hal tersebut yang menjadi pendorong para pengabdian dari Universitas Negeri Makassar berkeinginan untuk memberikan solusi yang tepat untuk masyarakat sekitar pabrik tempe tersebut yang tidak terlibat langsung pada produksi dan pemasaran tempe tersebut. Solusi yang ditawarkan kepada masyarakat sekitar yaitu memberikan pelatihan pengolahan produk tempe menjadi snack sehingga menjadi wirausaha baru dan menjadi mitra usaha baru bagi pabrik tempe tersebut.

Pengolahan tempe yang ditawarkan kepada masyarakat sekitar pabrik adalah pelatihan pembuatan cookies tempe corona. Cookies corona ini dijadikan bahan pelatihan berdasarkan bahwa cookies merupakan salah satu snack yang tahan lama dan semua usia menyukai produk tersebut. Penambahan tempe disebabkan kandungan tempe yang tinggi kandungan gizi khususnya protein dan turunannya yang sangat berpotensi untuk meningkatkan kerja imunitas tubuh dan pada akhirnya dapat menghambat tubuh terinfeksi virus salah satunya adalah virus corona, (Widodo & Sirajuddin, 2018) , (Widodo & Hudiah, 2020)

Inovasi olahan tempe yang sudah dilakukan masyarakat dari dulu dan terus berkembang hingga saat ini serta terus meningkatnya pengkajian/penelitian terkait manfaat tempe yang semakin meluas ke seluruh kalangan masyarakat. Promosi dan pengenalan manfaat tempe bagi tubuh yang semakin masif keseluruh kalangan dan melibatkan masyarakat yang berpendidikan tinggi memberikan efek meningkatnya permintaan tempe. Peningkatan permintaan tempe inilah yang harus dipenuhi oleh pengrajin tempe dengan berbagai kendala yang mengikuti (Widodo & Hudiah, 2020; Widodo, Hudiah, & Nurwahyuni, 2020; Yarmaliza & Syahputri, 2020)

Berdasarkan hal tersebut dan telah dilakukan pengamatan pada masyarakat sekitar pabrik tempe ternyata masih banyak masyarakat yang tidak melakukan aktifitas produktif untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Untuk itulah sangat penting sekali dan mendesak untuk membantu masyarakat disekitar pabrik tempe sebagai mitra melalui penyuluhan dan pendampingan dalam cookies corona tempe yang higienis, dan memiliki kandungan gizi tinggi dan

disebut sebagai makanan *superfood* yang berasal dari Indonesia (Astawan et al., 2018). (Hudiah & Widodo, 2020).

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 cookies corona tempe yang menyebabkan masyarakat hanya menyajikan tempe seadanya, dan belum memiliki pengetahuan dan keterampilan pembuatan cookies corona tempe yang dapat meningkatkan pemahaman terhadap proses penyajian makanan walaupun menu yang disajikan sangat sederhana pada keluarga, tamu atau wisatawan yang datang ke tempat wisata Panciro sehingga dapat meningkatkan taraf hidup perekonomian keluarga, selain itu belum pernah mendapat bantuan pelatihan tentang pembuatan cookies corona tempe.

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 cookies corona tempe 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 cookies corona 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 cookies corona tempe.

Pembuatan cookies corona 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 cookies corona tempe dapat menjadi usaha sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga. Menurut Fachruddin (1998) bahwa upaya pengembangan cookies corona tempe tidak begitu sulit karena potensi tersebut mudah diterapkan. Pemilihan pembuatan cookies corona 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 cookies corona tempe



Gambar 2. Pencampuran bahan



Gambar 3. Pengovenan



Gambar 4. Hasil pelatihan



Gambar 1. Proses Penyiapan bahan dan Alat



Gambar 5. Partisipasi Peserta PKM



Gambar 6 Pelaksanaan PKM

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 cookies corona 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 cookies corona tempe.

C. Peningkatan Pengetahuan Pembuatan Cookies Corona 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 60%, pengetahuan alat 73%, pengetahuan pengolahan 87%.

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)

Tabel 1. Perubahan pengetahuan pembuatan cookies corona tempe

Indikator		awal	akhir
Pengetahuan Bahan	Tidak tahu	9(60%)	0(0%)
	Tahu	6(40%)	15(100%)
Pengetahuan Alat	Tidak tahu	11(73%)	0(0%)
	Tahu	4(27%)	15(100%)
Pengolahan cookies corona tempe	Tidak tahu	13(87%)	0(0%)
	Tahu	2(13%)	15(100%)

IV. KESIMPULAN

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

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada Rektor UNM atas bantuan bantuan dana pengabdian pada masyarakat dan Ketua Lembaga LP2M UNM dengan nomor kontrak 2360/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>
- Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., & Astawan, M. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *J.Gizi Pangan, 16*, 221–232.
- Hamad, A., Mani, V., Ramasamy, K., Lim, S. M., & Majeed, A. B. A. (2016). Memory Enhancement in Rats by Soybean and Tempeh Extracts is Associated with Improved Cholinergic and Reduced Neuroinflammatory Activities. *Sain Malaysiana, 45*(9), 1299–1310.
- 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/>
- Kartini, T. D., Gizi, J., Kesehatan, P., Makassar, K., Gizi, A. J., Kesehatan, P., & Makassar, K. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. *Media Gizi Pangan, 26*, 94–104.
- Maskar, D. H. (2015). *Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (prg) dan non-prg serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan dadi hidayat maskar*. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor T1R. *Food Chemistry, 20*(5), 127411. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>
- Ratih, N. K., Soka, S., & Suwanto, A. (2017). Effect of Tempeh Supplementation on the Profiles of Human Intestinal Immune System and Gut Microbiota. *Jurnal Permi, 11*(1), 11–17. <https://doi.org/10.5454/mi.11.1.2>
- Sari, D. K., & Nurrohmah, A. (2019). Bubur tempe membantu penanganan diare pada balita. *Gemassika, 3*(1), 10–18.
- Septiani, M. (2019). Sifat Organoleptik Susu Tempe dengan Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Artikel Poltekeshbdg, 4*.
- Widodo, S., & Hudiah, A. (2020). Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences, 8*(6), 373–377.
- Widodo, S., Hudiah, A., & Nurwahyuni. (2020). Daya Terima Biskuit Dengan Penambahan Pure Tempe. In *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020* (Vol. 3, pp. 7–12).
- Widodo, S., & Sirajuddin, S. (2018). Nutrition Improvement of Elementary Students with Intervention of Tilapia Fish Flour and Sardine Fish Flour Based Biscuits. *Asian Journal of Applied Sciences, 6*(6), 415–422.
- Yarmaliza, & Syahputri, V. N. (2020). Kaldu Tempe sebagai Intervensi Spesifik dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan, 1*, 1–7.