



## Pelatihan Pembuatan Kerupuk Varian Rasa Berbahan Kolang Kaling

**Julia Noviani, Sri Wahyuni, Mahyani**

Institut Agama Islam Negeri Takengon, Aceh Tengah, Indonesia

E-mail: juliaanoviani@gmail.com

### Info Artikel

**Diajukan:** 05-06-2022

**Diterima:** 02-07-2022

**Diterbitkan:** 19-07-2022

**Keywords:**

Potential Village, Crackers, Kolang Kaling

**Kata Kunci:**

Potensi Desa, Kerupuk, Kolang Kaling.

**Cara mensitasi artikel:**

Noviani, J., Wahyuni, S., & Mahyani. (2022).

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Varian Rasa Berbahan Kolang Kaling. *Catimore: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1-6.

### Abstract

*Community economic empowerment program in Arul Cincin Village, Kec. Pintu Rime Gayo, Kab. Bener Meriah is aimed at empowering the potential of villages resulting from natural resources in Arul Cincin Village in making a sugar palm fruit (kolang-kaling). As an effort to increase people's income and creative economy by processing sugar palm fruit (kolang-kaling) into flavored crackers. The method used to achieve the objectives of this community economic empowerment activity uses the ABCD (Asset Based Community Development) method. This method uses 4 stages, 1) Observation; 2) Planning; 3) Implementation; and 4) Evaluation. The result of the service activity is a creative idea of food processing in the form of crackers made from sugar palm fruit (kolang-kaling). These crackers can be consumed as quality snacks in order to have a competitive selling value.*

### Abstrak

Program pemberdayaan ekonomi masyarakat di Desa Arul Cincin, Kec. Pintu Rime Gayo, Kab. Bener Meriah ditujukan untuk memberdayakan potensi desa hasil sumber daya alam di Desa Arul Cincin dalam membuat usaha kolang-kaling. Sebagai upaya meningkatkan pendapatan masyarakat dan ekonomi kreatif dengan mengolah kolang-kaling menjadi kerupuk varian rasa. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan dari kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat ini menggunakan metode ABCD (*Aset Based Community Development*). Metode ini menggunakan 4 tahapan yaitu: 1) Observasi; 2) Perencanaan; 3) Pelaksanaan; dan 4) Evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian adalah ide kreatif pengolahan makanan berupa kerupuk yang berbahan kolang-kaling. Kerupuk tersebut dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan yang berkualitas agar memiliki nilai jual kompetitif.

## Pendahuluan

Kolang kaling merupakan suatu produk olahan yang berasal dari pohon aren atau enao (*Arenga Pinnata Merr*). Kolang kaling diperoleh dari buah aren setengah matang

dengan cara dibakar atau direbus proses pengolahannya. Kolang-kaling disukai sebagai campuran es (Izzati, 2010), manisan (Yasni, 1992) atau dimasak sebagai kolak, khususnya sebagai hidangan berbuka puasa di bulan Ramadhan (Irawan dkk, 2009).

Kolang kaling merupakan hasil sumber daya alam yang banyak terdapat di Desa Arul Cincin yang banyak tumbuh liar di daerah lereng bukit, pinggiran sungai, maupun pegunungan. Desa Arul Cincin merupakan desa yang memiliki sumber daya alam dari kolang kaling terbesar di Bener Meriah, tetapi kolang kaling yang masih mentah memiliki daya jual yang rendah.

Fenomena yang terjadi di lapangan, seperti yang disampaikan kepala desa setempat, mayoritas penduduk desa lebih tergiur pada hasil yang cepat, seperti halnya memasarkan kolang kaling tanpa proses olahan lanjut. Dari paparan tersebut, dapat disimpulkan bahwa inti masalah yang dihadapi oleh masyarakat Desa Arul Cincin, Kabupaten Bener Meriah adalah kurangnya optimalisasi Sumber Daya Manusia (SDM) dalam mengolah hasil kekayaan alam sekitar, dan minimnya partisipasi aparat desa atau pihak terkait dalam memberikan penyuluhan dan pelatihan mengolah hasil alam secara berlanjut, dan yang terakhir pola pikir masyarakat yang cenderung praktis, yakni lebih mementingkan untuk mendapatkan uang dalam jangka waktu cepat walaupun penghasilan sangat minim.

Melalui upaya sosialisasi kepada masyarakat yang memiliki perkebunan pohon aren, maka masalah tersebut akan diselesaikan melalui program pengembangan lebih lanjut dalam olahan kolang kaling. Program tersebut meliputi pelatihan pembuatan kerupuk olahan kolang kaling. Program ini bertujuan untuk memberdayakan bahan baku kolang-kaling sehingga dapat memiliki nilai jual tinggi serta menjadi salah satu produk lokal Desa Arul Cincin yang mampu menjadi stimulus untuk peningkatan ekonomi warga sekitar. Tim pengabdian IAIN Takengon membuat sebuah pelatihan pembuatan kerupuk kolang kaling untuk meningkatkan daya jual yang tinggi terhadap kolang kaling.

## Metode

Pengabdian ini menggunakan perspektif pemberdayaan dengan metode ABCD (*Aset Based Community Development*) guna meningkatkan nilai aset yang dimiliki masyarakat untuk memenuhi kebutuhan bagi masyarakat. Program yang dilaksanakan dalam pemberdayaan ini melalui program pembuatan kerupuk berbasis potensi desa sebagai sumber ekonomi kreatif masyarakat. Tahapan-tahapan dalam metode pengabdian ini adalah observasi, penyusunan rencana program, pelaksanaan program, dan evaluasi.

## Hasil dan Pembahasan

Realisasi pengabdian dibahas dalam 4 tahapan sebagai berikut:

### 1. Observasi



Observasi dilakukan untuk mengetahui gambaran awal wilayah yang akan digunakan sebagai sasaran kegiatan pengabdian. Observasi lapangan dilaksanakan dalam waktu satu minggu pada awal pelaksanaannya. Tujuan observasi ini untuk menggali informasi informasi tentang permasalahan yang ada pada rencana pemanfaatan buah kolang kaling sebagai produk kerupuk kolang kaling. Dari hasil observasi ditemukan bahwa masyarakat Alur Cincin belum sama sekali mengetahui bagaimana cara pemasaran kolang kaling, mereka hanya menjual dengan buah yang masih mentah tanpa di olah.

## **2. Penyusunan Rencana Program**

Hasil observasi yang dilakukan menjadi bahan pertimbangan untuk melakukan penyusunan program pengabdian. Berdasarkan permasalahan yang ditemui pada saat observasi maka solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian IAIN Takengon kepada masyarakat Desa Arul Cincin adalah melaksanakan program pelatihan pengolahan kerupuk berbahan kolang-kaling berbasis potensi desa sebagai sumber ekonomi kreatif masyarakat. Proses perencanaan ditindaklanjuti kemudian dikonsultasikan dengan Kepala Desa. Hasilnya rencana program disetujui dan dikonfirmasi dalam pelaksanaan program pengabdian. Kemudian tim melakukan eksperimen dalam pengolahan kolang-kaling menjadi kerupuk. Eksperimen dilaksanakan 6 hari dan berhasil menjadi kerupuk berbahan kolang-kaling. Setelah eksperimen dilakukan, tim akan melaksanakan program pelatihan tersebut kepada masyarakat desa Arul Cincin.

## **3. Pelaksanaan Program**

### **a. Waktu dan Tempat**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada 14 April 2022 bertempat di Meunasah Desa Arul Cincin pukul 08.00 hingga 11.00 WIB. Selama pelatihan berlangsung mahasiswa mempraktikkan langsung bagaimana cara membuat kerupuk berbahan kolang kaling.

### **b. Pemaparan Cara Pengolahan**

Setelah pembukaan acara oleh Kepala Desa dan Ketua Panitia, tim pengabdian memberikan pemaparan tahap-tahap pengolahan kerupuk. Adapun tahapan dalam pembuatan kerupuk berbahan kolang-kaling adalah sebagai berikut:

Bahan:

- a) Kolang kaling 1 kg
- b) Tepung terigu 1 kg
- c) Empat siung bawang putih
- d) 2 pcs penyedap
- e) Garam secukupnya
- f) Air secukupnya
- g) Bumbu balado

Alat:

- a) Pisau
- b) Blender
- c) Baskom
- d) Plastik
- e) Talam
- f) Dandang untuk mengukus

Adapun cara pembuatan kerupuk kolang kaling sebagai berikut:

- a) Langkah pertama blender bawang putih,
- b) Langkah kedua blender buah kolang kaling,
- c) Langkah ketiga campur seluruh bahan mulai dari bawang putih, kolang-kaling dan penyedap rasa,
- d) Langkah ke empat kukus adonan hingga mengeras.
- e) Langkah ke lima potong adonan sampai tipis.
- f) Langkah selanjutnya jemur adonan yang sudah di potong tipis sampai kering kurang lebih 5 hari
- g) Langkah terakhir, goreng dan bisa menggunakan penyedap rasa seperti balado jagung atau sesuai selera.



Gambar 1. Kolang-kaling yang belum diolah



Gambar 2. Kolang-kaling yang telah dikeringkan



Gambar 3. Pelatihan pembuatan kerupuk kolang-kaling bersama masyarakat Desa Alur Cincin



Gambar 4. Kerupuk kolang-kaling yang telah dikemas dengan berbagai varian rasa

#### **4. Evaluasi**

Setiap tahapan kegiatan pengabdian telah dilaksanakan sesuai dengan rencana kegiatan. Output dari kegiatan juga telah sesuai dengan rencana. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan masyarakat yang mengikuti pelatihan pembuatan kerupuk berbahan kolang-kaling, kegiatan pengabdian ini telah memberikan manfaat bagi masyarakat.

### **Kesimpulan**

Program pelatihan pembuatan kerupuk berbahan kolang-kaling sebagai sumber ekonomi kreatif masyarakat menjadi kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan perekonomian. Kegiatan ini juga menjadi solusi dari permasalahan terhadap ketidakmampuan masyarakat dalam mengolah kolang-kaling. Hasil pengabdian ini adalah masyarakat menjadi mampu membuat kerupuk berbahan kolang-kaling. Masyarakat puas dengan program pelatihan dan mau berkreasi dengan olahan kolang-kaling sebagai sarana dalam meningkatkan perekonomian desa.

## Daftar Rujukan

- Irawan B., Rahmayani E., Iskandar J., 2009. *Studi variasi, pemanfaatan, pengolahan dan pengelolaan aren di desa Rancakalong kecamatan Rancakalong, kabupaten Sumedang Jawa Barat*, Prosiding Seminar Nasional Etnobotani IV, Cibinong 18 Mei 2009.
- Izzati Nurul. 2010. *Analisis Rhodamin B dalam minuman kolang-kaling merah yang dijual di pasar malam Sekaten Yogyakarta secara KLT Densitometri*, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
- Yasni S., 1992. *Pembuatan Manisan Kolang-Kaling (Arenga pinnata Merr) dengan Kemasan dalam Botol*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.