

Sosialisasi Peningkatan Pengetahuan Gizi pada UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar

Qurratu Aini^{1*}, Meutia Zahara², Suwarniati Suwarniati³, Ulia Hanum⁴,
Nurul Fajriana⁵, Cut Novrita Rizki⁶, Mauizzah Hasanah⁷, Fatemah Rosma⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Muhammadiyah Aceh, Banda Aceh, Indonesia
*qurratu.aini@unmuha.ac.id

Received 16-06-2023

Revised 22-06-2023

Accepted 26-06-2023

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul Sosialisasi Peningkatan Pengetahuan Gizi pada UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat produsen kue tradisional agar dapat memilih bahan-bahan yang tepat dalam proses pembuatan kue sehingga nilai gizinya tetap terjaga. Selanjutnya juga dilakukan sosialisasi tentang metode pelestarian kue tradisional Aceh, sosialisasi tentang branding dan marketing, serta sosialisasi tentang packing dan kemasan. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat pemilik usaha kue tradisional Aceh yang berada di Desa Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di rumah produksi kue tradisional Aceh *Start Dodol* dengan metode ceramah, simulasi dan diskusi.

Kata kunci: Kue Tradisional Aceh; *Start Dodol*; UMKM.

ABSTRACT

The community service activity entitled *Socialization of Increasing Nutrition Knowledge for MSME Making Traditional Acehnese Cakes in Lamlhom, Lhoknga District, Aceh Besar District* aims to increase the understanding of traditional cake producing communities so they can choose the right ingredients in the process of making cakes so that their nutritional value is maintained. Furthermore, socialization was also carried out regarding the method of preserving traditional Aceh cakes, socialization regarding branding and marketing, and socialization regarding packing and packaging. The target of this activity is the people who own traditional Aceh cake businesses in Lamlhom Village, Lhoknga District, Aceh Besar District. This community service activity was carried out at the Aceh Start Dodol traditional cake production house using lecture, simulation and discussion methods.

Keywords: Aceh Traditional Cake; *Start Dodol*; UMKM.

PENDAHULUAN

Desa Lhamlhom yang berada di Kawasan Kecamatan Lhoknga, Aceh Besar dikenal juga dengan kampung kue tradisional Aceh, karena umumnya para wanita di desa ini menjadikan keterampilan pembuatan kue tradisional sebagai sumber penghasilan utamanya. Jenis kue tradisional yang diproduksi di desa ini berupa kue *sepit*, kue *boi* (bolu khas Aceh), *meuseukat*, dodol Aceh, *keukarah*, *bingkang* dan lainnya. Kue tradisional di Aceh sering dikenal dengan istilah '*Peunajoh*', ada dua jenis *peunajoh* yaitu kue kering (*peunajoh tho*) dan kue basah (*peunajoh basah*). Kedua jenis *peunajoh* di atas dibedakan berdasarkan cara pengolahan dan penyajiannya, dimana *peunajoh tho* (kue kering) diolah dengan cara memanggang,

membakar dan menggoreng sedangkan *peunajoh basah* (kue basah) diolah dengan cara dikukus atau direbus (Walidin, 2017).

Kue adalah kudapan atau jenis makanan ringan yang bisa menjadi salah satu penarik wisatawan dari segi kuliner setempat. Kue sendiri adalah kudapan atau dapat dijadikan makanan ringan yang dibuat dari beberapa bahan seperti gula, tepung, mentega dan juga telur disamping bahan-bahan khusus untuk mencirikan rasa masing-masing kue (Munti, 2001). Selain sebagai salah bahan oleh-oleh yang dicari oleh wisatawan, ternyata kue-kue tradisional Aceh juga berfungsi sebagai bahan antaran pada acara pernikahan. Hal ini menjadi bukti bahwa kue-kue tersebut juga berperan dalam sosial budaya dan adat-istiadat Aceh (Walidin, 2017).

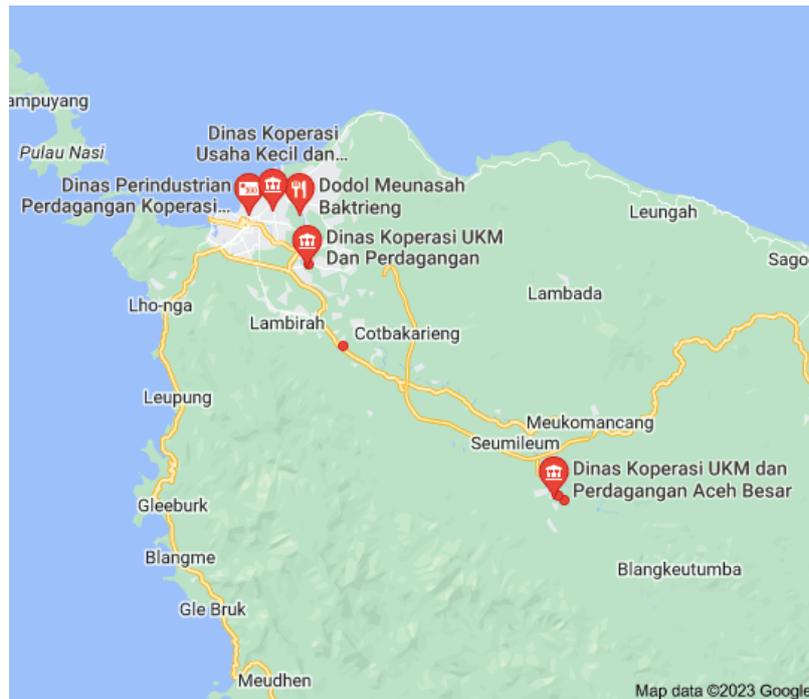
Salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam mengkonsumsi makanan baik makanan tradisional maupun makanan modern adalah kandungan gizinya, baik dari segi kandungan karbohidrat, lemak, protein dan lainnya. Sudah seharusnya makanan tradisional yang diperjualbelikan terutama bagi para wisatawan hendaknya memiliki dampak positif bagi status gizi dan kesehatan maksimal. Panganan yang dikonsumsi dalam jumlah serta cara yang tepat dengan Pedoman Gizi Seimbang, maka sangat bermanfaat bagi perkembangan fisik, intelektualitas dan produktivitas yang tinggi (Rosyidi, 2011). Demi meningkatkan status gizi penduduk setempat, perlu disediakan berbagai macam jenis pangan dalam jumlah yang mencukupi, selain untuk meningkatkan daya beli yang dapat meningkatkan status ekonomi produsen, diperlukan juga panganan-panganan yang dibuat sesuai dengan kandungan gizi yang tepat yang akhirnya dapat mencegah berbagai macam penyakit (Almatsier, 2009).

Seperti kita ketahui bahwa makanan tradisional Aceh cenderung memiliki rasa yang manis dan bisa diasumsikan bahwa kandungan karbohidratnya lebih dominan. Melihat hal ini maka dosen-dosen prodi Biologi Fakultas Agama Islam, merasa perlu melakukan sosialisasi tentang pentingnya kandungan gizi pada makanan-makanan tradisional Aceh kepada para produsen kue tradisional di Lhamlhom, Kecamatan Lhoknga Aceh besar. Diharapkan melalui kegiatan ini para produsen kue dapat memilih bahan-bahan yang tepat dalam proses pembuatan kue, sehingga kandungan gizinya tetap terjaga.

METODE PELAKSANAAN

a. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Pengabdian

Adapun waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dijadwalkan pada 18 sd 21 November 2022 yang dilaksanakan di Desa Lamlhom, Kecamatan Lhoknga, Kabupaten Aceh Besar. Aceh. Sosialisasi dilakukan kepada produsen kue tradisional Aceh yang berlokasi di Desa Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar, Aceh.



Gambar 1. Peta Lokasi Mitra *Start Dodol*

b. Bentuk Aktivitas Pengabdian Kepada Masyarakat

Adapun bentuk aktivitas pengabdian masyarakat ini adalah mengarahkan dan membimbing produsen kue tradisional *Start Dodol* tentang: (1) Sosialisasi Kandungan Gizi yang terdapat di dalam kue tradisional Aceh, (2) Metode Pelestarian Kue Tradisional Aceh, (3) Sosialisasi tentang *Branding* dan *Marketing*, (4) Sosialisasi tentang *Packing* dan Kemasan.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini berjudul Sosialisasi Peningkatan Pengetahuan Gizi pada UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Desa Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Hasil yang diharapkan dari sosialisasi ini adalah terlaksananya kegiatan edukasi mengenai pentingnya pengetahuan tentang nilai gizi dari makanan tradisional yang diproduksi oleh masyarakat pelaku UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Desa Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar (Gambar 2). Informasi ini disampaikan melalui media promosi *leaflet*. Pada kegiatan pengabdian ini juga melibatkan mahasiswa program studi Tadris Biologi Universitas Muhammadiyah Aceh serta mahasiswa Pertukaran Mahasiswa Merdeka (PMM 2) *inbound* Universitas Muhammadiyah Aceh (Gambar 4), dengan melihat langsung proses pembuatan kue tradisional Aceh (Gambar 3).



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Peningkatan Gizi kue tradisional



Gambar 3. Teknik pembuatan kue meusekat Aceh secara modern menggunakan mesin



Gambar 4. Kegiatan PkM melibatkan mahasiswa Tadris Biologi dan Mahasiswa Pertukaran Mahasiswa Merdeka (PMM) 2 Inbound Unmuha

Kemudian, sasaran kegiatan edukasi ini juga diharapkan dapat meningkatkan kesadaran, sikap positif, dan selektif, para pelaku UMKM pembuatan kue tradisional Aceh dalam memilih bahan-bahan mentah berkualitas baik untuk produksi. Sehingga pelaku UMKM tidak hanya sekedar menghasilkan produk yang laku di pasaran, tetapi juga memperhatikan kebutuhan gizi masyarakat luas. Timphan merupakan salah satu contoh kue basah tradisional Aceh yang terbuat dari bahan utama tepung ketan dengan atau tanpa penambahan labu parang atau pisang dan umumnya diisi dengan srikaya. Srikaya adalah makanan yang terbuat dari campuran telur, santan, dan gula pasir (Elwina, dkk., 2022). Kue keukarah dan bhoi adalah kue tradisional khas Aceh yang merupakan kuliner dari adat istiadat masyarakat Aceh tempo dulu, biasanya dijadikan

pemberian dari mempelai pria kepada mempelai wanita pada saat acara pernikahan dan kegiatan sosial lainnya. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue bhoi dan keukarah yaitu telur ayam, tepung terigu, tepung beras, gula pasir, air serta, loyang dari batok, oven dan minyak goreng (Usman, dkk., 2022).

Selain itu, dalam kegiatan PKM ini juga disampaikan informasi tentang hal-hal yang perlu diperhatikan dalam meningkatkan daya tarik/minat pembeli, seperti pengetahuan tentang branding dan marketing. Pengetahuan tentang branding dan marketing ini sangat penting dalam menunjang penjualan. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pengetahuan kepada para produsen kue tentang cara pengemasan yang baik dan menarik serta dapat meningkatkan nilai jual dari kue khas Aceh (Marlina, dkk (2020). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Sosialisasi Peningkatan Pengetahuan Gizi pada UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Desa Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar diharapkan dapat memberi manfaat kepada khalayak luas. Dengan demikian Rencana Tindak Lanjut yang akan dilakukan antara lain:

1. Melaporkan hasil kegiatan PKM kepada Dekan Fakultas Agama Islam dan LP4M Universitas Muhammadiyah Aceh
2. Mendiseminasikan hasil kegiatan PKM kepada masyarakat pelaku UMKM pembuatan kue tradisional Aceh akan pentingnya memperhatikan bahan dasar pengolahan pembuatan kue tradisional untuk dapat menambah nilai gizi.
3. Mengadakan kegiatan edukasi serupa kepada komunitas masyarakat lain yang berbeda.
4. Mengadakan pendampingan serupa kepada produsen kue untuk aktif dalam promosi penjualan misalkan instagram dan platform lainnya. Hal ini sejalan dengan (Azizah, dkk., 2023) yang menyatakan bahwa pentingnya pengenalan kepada para produsen kue terhadap aspek- aspek yang turut meningkatkan penjualan seperti aktif menggunakan Instagram dalam memasarkan suatu produk, hal ini dapat menambah rasa percaya diri untuk terus mengembangkan usaha dan dapat meningkatkan penjualan. Selain di instagram juga dapat menggunakan platform lainnya. Hal ini juga sejalan dengan (Sari, 2022) bahwa pemanfaatan media sosial sangat membantu dalam mempromosikan salah satu kue tradisional yaitu “ku chingkuy” yang bukan saja dikenal oleh masyarakat gampong tetapi juga nusantara hingga kancah Internasional.
5. Memberikan pendampingan dan pelatihan serupa tentang manajemen organisasi dan keuangan, agar kegiatan pengabdian memiliki nilai yang komprehensif, bermakna, lengkap dan berkelanjutan (Fitriadi, dkk (2020).
6. Melakukan publikasi artikel ke jurnal bereputasi nasional.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat mencapai target luaran sebagai berikut:

Tabel 1. Capaian Target Luaran Pengabdian Kepada Masyarakat

No.	Jenis Luaran		Indikator Capaian
1	<i>leaflet</i>	Pengabdian kepada Masyarakat	Adanya <i>leaflet</i> yang dibagikan kepada masyarakat
2	Poster	Pengabdian kepada Masyarakat	Adanya poster Pengabdian Kepada Masyarakat
3	Artikel	Pengabdian kepada Masyarakat	Adanya artikel PKM dan diterima untuk publikasi di jurnal ilmiah ber-ISSN

KESIMPULAN DAN SARAN

Kue tradisional Aceh memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan status gizi konsumen, oleh karena itu produsen kue tradisional harus memperhatikan gizi dari setiap bahan-bahan yang digunakan. Bahan-bahan penting yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional Aceh dan memiliki kandungan gizi maksimal adalah tepung, telur, gula, santan, nanas, dan margarin.

Diharapkan dengan adanya sosialisasi ini, produsen makanan tradisional dapat mengetahui dan lebih memperhatikan kandungan gizi dari bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue. Selain itu, diharapkan kepada produsen pembuat kue tradisional untuk dapat mengaplikasikan pengetahuan yang mereka peroleh dari sosialisasi ini agar menghasilkan kue tradisional yang sesuai dengan kebutuhan gizi masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). Monograf; Prinsip dasar ilmu gizi. Gramedia Pustaka utama, Jakarta.
- Almatsier, S. (2009). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Azizah, N., Zaharani, A. Z., Varlitya, C. R., Diana, A., & Fitriyani, F. (2023). Pengembangan Kapasitas UMKM Jajanan Khas Aceh Modifikasi Melalui Pengenalan Digitalisasi Marketing: Platform Instagram. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 243-249.
- Elwina, E., Fachraniah, F., Amalia, Z., & Kurniati, K. (2022). Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 6, No. 1, pp. 227-231).
- Fitriadi, F., Muzakir, M., Saputra, A., Prasanti, N., Hadi, K., Pamungkas, I., & Irawan, H. T. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Kue Karah Pada Umkm Di Desa Langung Kecamatan Meureubo. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1).

- Marlina, M., Sari, R., & Dewi, R. (2020). Inovasi Kemasan Sebagai Daya Tarik Produk Aneka Kue Khas Aceh Pada UMKM Usaha Kue Bungong Jaroe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 4, No. 1, pp. 19-21).
- Munti, E. B. (2001). Pemberdayaan penganan tradisional dalam menunjang pengembangan kepariwisataan di Kota Banda Aceh. Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Rosyidi, D. (2011). Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vo. 1.
- Sari, M. (2022). Analisis Pengembangan Produk Halal Gampong Lamme Kabupaten Aceh Jaya (Kue Chingkuy) Melalui Media Sosial. *Jurnal Riset dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 231-240.
- Usman, U., Syardiansyah, S., & Juliati, J. (2022). Pengembangan Kue Tradisional Khas Aceh Sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Kota. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 1377-1392.
- Walidin, R. (2017). Gampong Lampisang: Pusat kue tradisional Aceh sebagai penunjang wisata. Skripsi. Fakultas Adab dan Humaniora, UIN Ar-raniry, Banda Aceh.