

Kelompok Ibu-Ibu Pembuat Kue-Kue Basah Tradisional

Sri Sarna¹, Shusanti I Mutia Syahadat².

Keywords :

*Mengolah Limba Ampas Kelapa
Meningkatkan Pendapatan*

Correspondensi Author

Universitas Sawerigading
srisarna@gmail.com

History Artikel

Received: 15-Mei-2020;

Reviewed: 09-Juni-2020

Revised: 19-Juni-2020

Accepted: 17-Juli-2020

Published: 18-Agustus-2020

Abstrak. *Permasalahan pokok dalam pengabdian ini adalah Limbah ampas kelapa dibuang begitu saja sebagaimana sampah-sampah basa lainnya dan Ibu-ibu pembuat kue-kue basa kurang kreatif atau belum memahami pemanfaatan limbah ampas kelapa dalam membuat kajompi sebagai potensi yang dapat menjadi sumber pendapatan. Sosis yang ditawarkan adalah melalui kelompok ibu-ibu tentang cara memanfaatkan limbah ampas kelapa menjadi bahan makanan berupa Kajompi. Sejenis makanan berupa lauk, maupun dalam bentuk kue-kue basa dan kering. Untuk lauk bisa dikonsumsi bersama nasi setelah diproses dengan mencampur rempah-rempah tertentu, lalu digoreng setelah itu bisa dikonsumsi. Untuk kue-kue kering bisa dalam bentuk biscuit dengan menggunakan tepung ampas kelapa dengan menggunakan metode sederhana yakni bahan dasar ampas kelapa, telur, margarin, dan gula pasir dimikser, kemudian ditambahkan tepung ampas kelapa dicampur terigu dan susu bubuk lalu diuleni sampai kalis. Selanjutnya dibuat adonan dilembaran tipis, lalu dicetak sesuai keinginan lalu dipanggang hingga matang (suhu 150 °C selama 30 menit).*

Luaran dan target capaian yang ingin dicapai dalam pengabdian ini antara lain Artikel di jurnal ber ISSN. Artikel di media massa elektronik, Video di media elektronik, Pengetahuan mitra meningkat. Target capaian semuanya dapat dicapai. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Dalam tahap ini pengabdian melakukan kegiatan pengembangan karya profesi dalam bentuk pelatihan mengawetkan ampas kelapa, pelatihan membuat lauk dari ampas kelapa, pelatihan membuat kue-kue kering, kue basa dari limbah



PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kelompok pembuat kue-kue basa yang setiap hari dipasarkan di tempat jualan yang suda tersedia merupakan kegiatan ibu-ibu untuk menambah penghasilan suami. Jenis kue yang dihasilkan banyak jenisnya diantaranya dadar, kue lapis, jalan kote, panada, karaoke, dan masih banyak jenis lainnya. Hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti mnunjukkan bahwa ibu-ibu moselakukan pekerjaan ini hanya untuk menambah penghasilan suami dalam mengatasi kehidupan sosil ekonomi keluarga. Pengahsilan suami selama ini hanya mampu menutupi kehidupan sehari-hari, biaya-biaya lainnya seperti kebutuhan pendidikan anak-anak, perbaikan rumah dan sebagainya belim bisa terpenuhi. Pekerjaan suami pada umunya di sector non fomal masih ada dibawah upah minmal regional, keadaan inilah salah satu sebab mengapa ibu-ibu mencari kegiatan yang dapat mendatangkan pendapatan walaupun jumlahnya kecil.

Sebagai ibu-ibu pembuat kue-kue basa, maka bahan pokok yang tidak bisa dihindari adalah penggunaan santan kelapa. Kelapa yang suda diparut diperas lalu diambil santannya, maka yang tertinggal adalah ampasnya. Ampas kelapa lalu dibuang maka terjadilah limbah ampas kelapa sebagai limbah yang dapat mengotori lingkungan, baunya menyekap, dan bisa berdampak pada gangguan kesehatan pada manusia.

Pengamatan yang dilakukan oleh peneliti di lapangan ditemukan bahwa umunya mereka pembuat kue-kue basa membuang ampas kelapanya, mereka belum memahami bahwa limbah ini bisa dimanfaatkan untuk dikonsumsi sebagai lauk ketika kita makan nasi. Limbah ampas kelapa diproses terlebih dahulu dengan mencampur bahan seperti bawang merah dan bawang putih, daun gondar, garam secukupnya dan masih banyak campuran rempah lainnya. Setiap hari ampas kelapa dibuang oleh ibu-ibu

pembuat kue-kue basa, bila dikumpul lalu diproses maka tidak tertutup kemungkinan ibu-ibu dapat penghasilan, paling tidak menghemat pengeluaran untuk membeli lauk. Apa yang dihasilkan dari proses ini biasa disebut dengan istila *Kajompi*. Kajompi dalam perkembangan terakhir juga dapat dalam bentuk kue-kue basa, maupun kue-kue kering.

Proses pembuatan Kajompi belum difahami oleh kelompok ibu-ibu. Dengan analisis situasi inilah sehingga peneliti tertarik untuk mencoba mengajukan proposal lewat pengabdian pada masyarakat, dengan skim PKM terhadap Kelompok Ibu-Ibu Pembuat Kue-Kue Basa di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar kepada kemtrian Ristek Dikti utnuk dipertimbangkan pedanaannya tahun 2020 mendatang.

A. Masalah Pokok

Yang menjadi permasalahan pokok dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Limbah ampas kelapa dibuang begitu saja sebagaimana sampah-sampah basa lainnya.
2. Ibu-ibu pembuat kue-kue basa kurang kraetif atau belum memahami pemanfaatan limbah ampas kelapa dalam membuat kajompi sebagai potensi yang dapat menjadi sumber pendapatan.



Sri Sarna¹, Shusanti I Mutia Syahadat².
Kelompok Ibu-Ibu Pembuat Kue-Kue Basah Tradisional



B. Solusi Permasalahan

Setelah memperhatikan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok ibu-ibu pembuat kue-kue basa, maka solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut : Untuk permasalahan ampas kelapa dibuang begitu saja maka peneliti menawarkan solusinya sebagai berikut :

- a..Melatih kelompok ibu-ibu tentang cara-cara yang dapat dilakukan dalam mengawetkan limbah ampas kelapa dan kebersihannya tetap terjaga.
- b..Melatih ibu-ibu tentang cara memanfaatkan limbah ampas kelapa menjadi bahan makanan berupa Kajompi. Sejenis makanan berupa lauk, maupun dalam bentuk kue-kue basa dan kering.

METODE

a. Tahapan Pelaksanaan

Untuk melaksanakan apa yang akan dilakukan sebagai solusi permasalahan, maka langkah-langkah pelaksanaannya sebagai berikut

Tahap pertama merupakan tahap persiapan. Pada tahap ini kelompok pengabdian melakukan survey pendahuluan untuk melihat kondisi di lapangan mengenai apa yang telah dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu pembuat kue-kue basaaah

di Kelurahan Antang Kecamatan Manggala Kota Makassar tahap ini dicari permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh kelompok ibu-ibu pembuat kue-kue basah dalam meningkatkan kemampuan menghasilkan karya pengembangan profesi.

Tahap kedua, merupakan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Dalam tahap ini pengabdian melakukan kegiatan pengembangan karya profesi dalam bentuk pelatihan mengawetkan ampas kelapa, pelatihan membuat lauk dari ampas kelapa, pelatihan membuat kue-kue kering, kue basa dari limbah ampas kelapa. **Tahap berikutnya** adalah penulisan karya ilmiah baik berupa laporan penelitian, penulisan artikel bidang kajian dan karya ilmiah populer.

Tahap yang terakhir adalah tahap evaluasi. Pada tahap ini dilakukan evaluasi atas hasil yang telah dicapai oleh peserta pelatihan. Masukan dan perbaikan lebih lanjut dapat dilakukan pada tahap ini. Evaluasi diberikan dengan mengumpulkan data yang diperoleh dari kegiatan pelatihan. Data diambil dengan menyimpulkan pemahaman kelompok ibu-ibu ketika diberikan bahan untuk membuat kue-kue kering dan basa dari bahan baku utama ampas kelapa. Hasil pengembangan karya profesi yang berwujud karya ilmiah baik laporan penelitian maupun artikel ilmiah yang dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu sebagai hasil dari pelatihan. Indikator ketercapaian tujuan pengabdian adalah bahwa 80% Ibu-ibu sudah memahami pengawetan ampas kelapa, pemanfaatannya sebagai bahan dasar membuat lauk, kue-kue kering maupun kue-kue basa.

b. Langkah-langkah dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

Langkah 1 : Peserta pelatihan diberikan materi mengenai pengembangan dan pentingnya memanfaatkan limbah ampas kelapa dalam upaya menambah pendapatan rumah tangga.

Langkah 2 : Peserta diberikan kesempatan untuk mendiskusikan materi yang telah diberikan. Kesempatan tanya jawab diberikan untuk memperjelas hal-hal yang masih menjadi keraguan.

Langkah 3 : Peserta berlatih beberapa cara penagwetan limbah ampas kelapa, mengolahnya menjadi kue-kue kering maupun basah.

Langkah 4 : Peserta diberikan bimbingan pelaporan hasil yang dicapai dalam kegiatan pelatihan.

Langkah 5 : Hasil karya yang dibuat oleh kelompok ibu-ibu dikumpulkan dan dianalisis untuk diberikan masukan dan perbaikan lebih lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kelompok ibu-ibu faham tentang cara-cara yang dapat dilakukan dalam mengawetkan limbah ampas kelapa dan kebersihannya tetap terjaga. Adapun langka-langka yang dapat dilakukan antara lain mengukus ampas kelapa selama kurang lebih lima menit, setelah ampas kelapa dikukus dinginkan beberapa saat lalu letakan dalam wadah tertutup lalu dibekukan dalam freezer.. Selanjutnya untuk bahan pembuatan kue-kue kering ampas kelapa dapat dilakukan dengan cara ampas kelapa dijemur hingga kering atau dioven hingga kering, lalu dibelender, selanjutnya diayak hingga menghasilkan tepung ampas kelapa

b. Ibu-ibu memahami tentang cara memanfaatkan limbah ampas kelapa menjadi bahan makanan berupa Kajompi. Sejenis makanan berupa lauk, maupun dalam bentuk kue-kue basa dan kering. Untuk lauk bisa dikonsumsi bersama nasi setelah diproses dengan mencampur rempah-rempah tertentu, lalu digoreng setelah itu bisa dikonsumsi. Untuk kue-kue kering bisa dalam bentuk biscuit dengan menggunakan tepung ampas kelapa dengan menggunakan metode sederhana yakni bahan dasar ampas kelapa, telur, margarin, dan gula pasir dimikser, kemudian ditambahkan tepung ampas kelapa dicampur terigu dan susu bubuk lalu diuleni sampai kalis. Selanjutnya dibuat adonan dilembaran tipis, lalu dicetak sesuai keinginan lalu dipanggang hingga matang (suhu 150 °C selama 30 menit).

c. Ibu-Ibu memahami langkah-langkan pembuatannya ,seperti Nampak berikut :

Gorengan Ampas Kelapa

- | | |
|----|-----------------------------|
| 1. | 100 gram tepung terigu |
| 2. | 100 gram ampas kelapa parut |
| 3. | 2 sdm tepung tapioka/kanji |
| 4. | 60 ml susu cair |
| 5. | 3 sdm gula pasir |
| 6. | Sejumput garam |
| 7. | Minyak goreng |

Langkah

- | | |
|----|---|
| 1. | Campur dlm wadah tepung terigu+gula+ampas kelapa+garam dan tepung kanji/tapioka |
|----|---|



Tmbhkn susu cair dan aduk hgg adonan tepung agak basah dan bs digrg.



Panaskan minyak ambil adonan dgn sendok dan masukkan kedlm wajan goreng hgg kuning kecoklatan.angkat dan tiriskan.

Sri Sarna¹, Shusanti I Mutia Syahadat².
Kelompok Ibu-Ibu Pembuat Kue-Kue Basah Tradisional

Panaskan minyak ambil adonan dgn sendok dan masukkan kedlm wajan goreng hgg kuning kecoklatan.angkat dan tiriskan.



Gorengan siap diangkat dan dinikmati

Kue dari Ampas Kelapa

- | |
|---------------------------------------|
| 1. . Ampas kelapa dari 1 butir kelapa |
| 2. 3 sdm tepung sagu |
| 3. 1/2 sachet vanili bubuk |
| 4. 1 sachet SKM |
| 5. 5 sdm gula pasir |
| 6. 1 bh santan kara uk.kecil |
| 7. sejumput garam |

Langkah

- | |
|--|
| 1. Panaskan kukusan dg api kecil,olesi loyang dg minyak (sisihkan) |
| 2. Masukkan semua bahan kedalam wadah aduk hingga tercampur rata |
| 3. Kemudian tuang adonan kedalam loyang,kukus kurang lebih 20-30menit atau hingga matang,angkat dan sajikan. |

SIMPULAN DAN SARAN

Setelah dilakukan pelatihan terhadap kelompok Ibu-ibu pembuat kue-kue basah tradisional di Kelurahan Manggala Kecamatan Manggala Kota Makassar.

a. Kelompok ibu-ibu faham tentang cara-cara yang dapat dilakukan dalam mengawetkan limbah ampas kelapa dan kebersihannya tetap

terjaga. Hasil pengwetan inilah sebagai bahan utama dalam prmbuatan kue-kuemaupun gorengan.

b. Ibu-ibu memahami tentang cara memanfaatkan limbah ampas kelapa menjadi bahan makanan berupa Kajompi. Sejenis makanan berupa lauk, maupun dalam bentuk kue-kue basa dan kering. Untuk lauk bisa dikonsumsi bersama nasi setelah diproses dengan mencampur rempah-rempah tertentu, lalu digoreng setelah itu bisa dikonsumsi. Untuk kue-kue kering bisa dalam bentuk biscuit dengan menggunakan tepung ampas kelapa dengan menggunakan metode sederhana yakni bahan dasar ampas kelapa, telur, margarin, dan gula pasir dimikser, kemudian ditambahkan tepung ampas kelapa dicampur terigu dan susu bubuk lalu diuleni sampai kalis.

c. Ibu-Ibu memahami langkah-langkan pembuatannya ,seperti kue kering, kue-kue basah maupn menu yang diberi nama Kjompi.

DAFTAR RUJUKAN

<https://id.wikipedia.org/wiki/Seratpangan>
diakses 18 Maret 2016.

https://id.wikipedia.org/wiki/Pangan_fun
gsional, diakses 18 Maret 2016.Mempelajari kandungan gizi tepung ampas kelapa dari pengolahanvirgin coconut oil (vco) Hilda F. G. Kaseke 122

Astawan, M 2003, 'Pangan fungsional untuk kesehatan yang optimal', Kompas Sabtu, vol. 23.

Astawan, M & W. Tutik, 2004, 'Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami', Tiga Serangkai, Solo.

Cordova, F 2015, 'eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng dengan Penambahan Ikan Teri NasiDan Wortel', Universitas Negeri Semarang.

Indrasari, SD & M.O. Adnyana, 2007, 'Preferensi konsumen terhadap beras merah sebagai sumber pangan fungsional',

- Buletin Iptek Tanaman Pangan, vol. 2, no. 2.
- Miskiyah, IM & W. Haliza, 2006, 'Pemanfaatan ampas kelapa limbah pengolahan minyak kelapa murni menjadi pakan', in Presiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Verteriner.
- Muchtadi, D 2001, 'Sayuran sebagai sumber serat pangan untuk mencegah timbulnya penyakit degeneratif.Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, vol. 12, no. 1.
- Putri, MF 2010, 'Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat', Teknobuga, vol. 2, no. 1.
- Santoso, IA 2011, 'Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan', Magistra, vol.23, no. 75, p. 35.
- Widyaningsih, T 2006, 'Pangan Fungsional: Makanan Untuk Kesehatan', Universitas Brawijaya. Malang.
- Wijaya, C 2002, 'Pangan fungsional dan kontribusinya bagi kesehatan', in Makalah ini disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke- 2, Dengan Terna: Menjadi Ratu Dapur Profesional