

PKM Pembuatan Brownies Ampas Kelapa di Lorong Pali Kecamatan Panakkukang Kota Makassar

Ratnawati T.¹, Nahriana², Gawarti³, Nur Anny S. Taufieq⁴, Armiwaty⁵

^{1,2,3}Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

^{4,5}Jurusan Pendidikan Teknik Sipil & Perencanaan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Mitra Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah ibu-ibu penjual kue di Lorong Pali RW 005 Kelurahan Tello Baru Kecamatan Panakkukang Kota Makassar. Permasalahan mitra adalah (1) meningkatnya volume sampah buangan dari limbah ampas kelapa, (2) kurangnya pengetahuan komunitas ibu-ibu Lorong Pali tentang pemanfaatan limbah ampas kelapa dan (3) rendahnya tingkat ekonomi mitra karena kurangnya pengetahuan tentang aneka ragam kue. Sasaran eksternal adalah ibu-ibu dapat membuat brownies ampas kelapa. Metode yang digunakan adalah: ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, praktik dan pendampingan. Hasil yang dicapai adalah: (1) volume buangan ampas kelapa berkurang karena sebagian sudah diambil oleh ibu-ibu untuk membuat brownies ampas kelapa, (2) mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan brownies ampas kelapa dan manajemen pemasaran, (3) pendapatan ibu-ibu dapat meningkat dengan adanya pemberdayaan ibu-ibu melalui PKM pembuatan brownies ampas kelapa.

Kata Kunci: limbah, ampas kelapa, brownies

Abstract. This Community Partnership Program (PKM) partner is a cake seller in Lorong Pali RW 005 Tello Baru Village, Panakkukang District, Makassar City. The problems are (1) the increasing volume of waste from coconut pulp waste, (2) the lack of knowledge of the Pali alley community of women about the utilization of coconut pulp waste, and (3) the low level of the partner's income is due to a lack of knowledge about various kinds of cakes. The methods used are: lecture, question and answer, discussion, demonstration, practice and mentoring. The results achieved were: (1) the volume of coconut pulp waste was reduced because some of it was taken by the mothers to make coconut pulp brownie, (2) the partners had the knowledge and skills about making coconut pulp brownies and marketing management, (3) the incomes of the women. Mothers can increase with the empowerment of mothers through PKM making coconut pulp brownies. The external target is coconut dregs brownies.

Keywords: waste, coconut pulp, brownies

I. PENDAHULUAN

Kawasan Kelurahan Tello Baru Kecamatan Panakkukang, tepatnya di pertigaan Jl. Dr. Leimena, Jl. Inspeksi PAM, dan Jl. Abdullah Dg. Sirua, setiap pagi dimanfaatkan masyarakat sebagai pasar dadakan, yang beroperasi dari jam 05.00 sampai jam 08.00 wita. Salah satu rumah sekitar pasar dadakan ini adalah kios penjual kelapa, baik kelapa utuh, diparut maupun sudah menjadi santan, karena kios tersebut memiliki mesin pemeras kelapa menjadi santan. Mesin tersebut pada akhirnya menghasilkan buangan berupa ampas kelapa. Berdasarkan hasil wawancara dengan penjual tersebut, diketahui bahwa ampas kelapa seringkali dimanfaatkan

oleh beberapa warga sekitar sebagai bahan tambah untuk pakan ternak, namun sering-kali pula hanya dibuang begitu saja menjadi sampah.

Ampas kelapa, selain merupakan bahan yang mudah diperoleh dan murah, juga dapat dimanfaatkan sebagai pangan yang bernilai ekonomis tinggi sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Salah satunya yaitu dengan digunakan sebagai bahan pengganti atau bahkan bahan utama dalam pembuatan kue.

Mitra PKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Lorong Pali RW 005 Kelurahan Tello Baru Kecamatan Panakkukang Kota Makassar. Kegiatan kesehariannya adalah membantu suami mendapatkan penghasilan

tambahan, karena umumnya suami mereka hanya berprofesi sebagai tukang bangunan. Kegiatan yang dilakukan ibu-ibu tersebut dalam upaya menambah penghasilan tambahan adalah dengan membuat kue dan masakan lainnya untuk kemudian dititipkan pada lapak-lapak penjual kue. Ada pula ibu-ibu yang berkeliling di perumahan sekitar lokasi rumah mereka untuk menjajakan kue hasil buatan dari tetangga mereka.

Berdasarkan pengamatan, jenis kue buatan komunitas ibu-ibu tersebut, baik yang dijajakan keliling maupun dititipkan ke lapak-lapak, sangat monoton dan kurang bervariasi. Menurut informasi dari pembeli kue-kue tersebut, seringkali mereka mengurungkan niat untuk membeli karena bosan dengan jajanan yang tidak bervariasi serta tidak menarik.

Ibu-ibu rumah tangga ini, jika dilihat dari tingkat pendidikannya relatif rendah, rata-rata mereka berpendidikan setingkat SMP dan SMA. Demikian pula dari segi ekonominya tergolong rendah. Namun demikian, mereka mempunyai keinginan untuk mengubah hidupnya. Hal ini diketahui setelah dilakukan observasi dan wawancara dengan ibu-ibu di lokasi PKM (Januari 2022). Mereka menyambut dengan baik tujuan kami untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk mengisi waktu dengan kegiatan yang produktif, sehingga kelak dapat memperoleh tambahan penghasilan.

Selain keinginan untuk berubah, mereka sudah ada yang mempunyai keterampilan membuat kue yang diperoleh secara turun temurun dari orang tua atau keluarga lainnya. Kue yang dibuat tersebut seperti kue dadar, onde-onde, jalangkote, bolu kukus, dan sebagainya. Hal lain yang menjadi modal adalah mereka mempunyai waktu dan tenaga. Oleh itu, mereka perlu dibantu terutama dalam memberi motivasi untuk dapat hidup mandiri dan mendapatkan pengetahuan serta keterampilan, terutama dalam hal produksi dan pemasaran.

Salah satu pengetahuan dan keterampilan yang penting diberikan kepada ibu-ibu ini adalah membuat dan memproduksi kue brownies. Kue ini tergolong sangat digemari oleh masyarakat.

Brownies merupakan kue yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat, baik di daerah perkotaan maupun di pedesaan. Brownies kaya akan energi terutama berasal dari karbohidrat dan lemak. Masyarakat umumnya menyuguhkan kue ini pada saat pertemuan keluarga dan merayakan hari raya keagamaan. Bahan baku pembuatan kue ini secara umum adalah terigu, namun penggunaan terigu dapat ditambahkan dengan bahan lain seperti ampas kelapa. Hal ini disebabkan karena produk kue ini tidak memerlukan pengembangan yang tinggi.

Brownies merupakan salah satu makanan yang sedang tren saat ini serta diminati banyak orang. Brownies sudah lama dikenal masyarakat sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan. Tidak seperti jajanan atau kue tradisional yang rata-rata hanya mampu bertahan sehari dan kemudian basi, brownies dapat bertahan dua sampai tiga hari tanpa bahan pengawet. Pembuatan brownies juga relatif mudah dan dapat dibuat oleh siapapun dengan mengikuti standar resep dan teknik pembuatan yang tepat.

Brownies merupakan kue coklat, dengan rasa manis, warna cokelat gelap, aroma lezat, dan tekstur yang tidak terlalu mengembang. Brownies sangat digemari oleh sebagian besar masyarakat. Hal ini ditandai dengan disediakannya brownies disebagian besar toko kue dan semakin banyaknya modifikasi terhadap brownies dari tahun ke tahun seperti komposit brownies dari tepung ubi jalar, tepung biji nangka, dan campuran tepung lainnya.

Secara umum bahan pembuatan brownies adalah tepung terigu, sehingga brownies hanya mengandung zat makro seperti karbohidrat, protein, lemak dan sedikit mengandung zat gizi lainnya seperti zat fosfor, kalsium dan zat besi. Oleh itu, dengan adanya teknologi modifikasi diharapkan brownies tidak lagi sekedar makanan ringan yang mengandung zat gizi makro saja.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka kegiatan pelatihan membuat brownies dari ampas kelapa ini penting dilakukan agar ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya yang pada

akhir-nya dapat meningkatkan kesejahteraan hidupnya.

Berdasarkan uraian analisis situasi yang telah dikemukakan, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yaitu:

- a. Meningkatnya volume sampah buangan dari limbah ampas kelapa
- b. Kurangnya pengetahuan komunitas ibu-ibu Lorong Pali tentang pemanfaatan limbah ampas kelapa
- c. Rendahnya tingkat ekonomi mitra karena kurangnya pengetahuan tentang aneka ragam kue.

Permasalahan yang dihadapi mitra sebagaimana dijelaskan terdahulu perlu dicari solusinya melalui pelatihan membuat kue brownies ampas kelapa dan memasarkannya sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarganya.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Suatu produk, baik barang ataupun jasa, dapat dikenali, dipahami, dan disukai oleh konsumen, jika didukung oleh sebuah aktivitas pendukung yaitu pemasaran. Secara tradisional, pasar diartikan sebagai tempat terjadinya transaksi antara penjual dan pembeli. Suatu model sistem pemasaran sederhana terdiri dari sejumlah penjual dan sejumlah pembeli (Kotler, 2001). Kesuksesan suatu usaha terletak pada kemampuan untuk memahami kebutuhan, keinginan dan permintaan pasar.

Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk yaitu ceramah dan praktik. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktik diberikan sekitar 75%. Materi ceramah berkenaan dengan masalah teknik memilih bahan baku dan peralatan yang digunakan, hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan brownies ampas kelapa, dan pengetahuan tentang manajemen pemasaran. Selain metode ceramah, digunakan juga metode diskusi dan tanya jawab.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Penyampaian Materi Pelatihan

Kue brownies merupakan produk olahan kue yang berwarna coklat pekat yang mempunyai rasa manis, aroma khas coklat dan bertekstur empuk. Secara umum brownies dibedakan menjadi dua macam, yaitu brownies panggang dan brownies kukus. Dalam kegiatan ini yang akan dibuat adalah brownies kukus.

Pada kegiatan PKM ini diharapkan agar ibu-ibu rumah tangga yang akan membuat brownies ampas kelapa dapat: 1) lebih terampil dalam dunia kuliner, 2) dapat mengembangkan potensi yang dimiliki untuk keperluan sendiri dan komersial secara mandiri, dan 3) dapat meningkatkan produktifitas dengan kegiatan tata boga dan wirausaha. Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan sama halnya. dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir (Listyarti, 2012). Pendapat lain mengatakan bahwa pelatihan merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan (Rusdiana, 2018).



Gambar 1. Pemateri menjelaskan bahan-bahan yang digunakan

B. Pembuatan Brownies Ampas Kelapa

Bahan dari pembuatan brownies antara lain tepung terigu, lemak, gula, dan telur. Sebagai bahan tambahan dapat ditambahkan emulsifier dan bahan pengembang.

1. Tepung terigu

Tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, *biscuit/cookies*, *cake*, *pastry*, *muffins*, *macaroni*, *spaghetti*, *waffles*, makanan siap saji, makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia (Faridah et al., 2008b). Berdasarkan kandungan glutennya tepung terigu dibedakan menjadi 3 kategori yang akan dijelaskan sebagai berikut:

a. Tepung protein tinggi

Tepung terigu yang mengandung kadar protein tinggi, antara 11%-13%. Jenis tepung ini adalah gandum *hard* dan mengandung gluten yang tinggi.

b. Tepung protein sedang/serbaguna (*all purpose flour*)

Tepung terigu yang mengandung kadar protein sedang, antara 8%-10%. Tepung ini merupakan campuran gandum *soft* dan *hard*, dan memiliki gluten yang sedang. Tepung ini cocok untuk pembuatan kue.

c. Tepung protein rendah (*pastry flour*)

Tepung terigu yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah tepung protein sedang atau *all purpose flour*.

2. Lemak

Lemak terdiri dari dua macam yaitu lemak hewani dan lemak nabati. Lemak hewani adalah lemak yang berasal dari hewan, misalnya susu, keju, mentega, lemak sapi, dan kambing. Sedangkan lemak nabati adalah lemak yang berasal dari tumbuhan, contohnya seperti minyak kelapa, minyak wijen, santan dan lain sebagainya.

Adapun lemak yang digunakan dalam kegiatan PKM ini berupa lemak nabati yaitu minyak. Lemak dalam pembuatan brownies berfungsi untuk meningkatkan nilai gizi,

memper-tinggi rasa, melembabkan adonan, dan meng-hambat pembusukan.

3. Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap tubuh untuk diubah menjadi energi. Gula mempunyai bentuk, aroma dan fungsi yang berbeda. Pada kegiatan PKM ini gula yang digunakan adalah gula pasir yang berjenis *granulated sugar*. Gula jenis ini terbuat dari sari tebu yang mengalami proses kristalisasi. Warnanya ada yang putih dan kecoklat-an (*raw sugar*). Karena ukuran butirannya seperti pasir, gula jenis ini sering disebut gula pasir. Biasanya digunakan sebagai pemanis untuk masak-an, minuman, kue atau penganan lain.

4. Telur

Telur merupakan salah satu bahan penting dalam membuat kue-kue/roti yang baik. Telur berfungsi mengikat bahan lain, membangun struktur kue, melembapkan, memberikan rasa gurih dan meningkatkan nilai gizi. Sifat putih telur adalah mengeraskan adonan, sedangkan kuning telur memberi efek empuk, merapuhkan, dan meningkatkan cita rasa. Telur yang digunakan adalah telur ayam, telur ayam kampung, atau telur bebek. Sebagai patokan, biasanya telur ayam ukuran sedang memiliki berat 50-60 g.

Telur yang umum dipakai oleh para pembuat kue-kue ialah telur yang segar, baik itu telur ayam kampung, ayam ras ataupun bebek. Kegunaan telur didalam pembuatan patiseri adalah menambah nilai gizi makanan, menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan. Selin itu, membantu menghasilkan warna yang menarik, baik dibagian dalam ataupun kulit luar, bertindak sebagai bahan pengikat ter-hadap bermacam-macam bahan misalnya *custard*, membantu pengembangan terutama yang menggunakan putih telur, menyokong pencampuran bahan-bahan, menghasilkan remah kue yang lebih halus, dan memperlama jangka penyimpanan

(Faridah et al., 2008a). Pada kegiatan PKM ini yang dipakai adalah telur ayam.

5. *Cake emulsifier*

Cake emulsifier adalah bahan tambahan untuk mengembangkan dan menstabilkan adonan cake. Bentuknya seperti jelly dan biasanya berwarna kuning. Penggunaan *cake emulsifier* pada adonan akan meningkatkan volume cake, mengawetkan, dan memungkinkan semua bahan diaduk sekaligus. Kegunaan emulsifier pada pembuatan brownies adalah sebagai pengemulsi adonan, agar menyatu rata, membuat adonan *cake* lebih stabil tidak mudah turun dan melembutkan adonan. Dalam kegiatan ini, *cake emulsifier* yang digunakan adalah SP. SP cocok digunakan untuk resep yang telurnya perlu dikocok sampai mengembang kaku, sama seperti halnya dalam proses pembuatan brownies ini yang diawali dengan pengocokan telur, SP, dan beberapa bahan lainnya.

6. *Ampas kelapa dan tepung ampas kelapa*

Ampas kelapa merupakan hasil samping setelah diambil santan. Seiring dengan perkembangan teknologi, ampas kelapa tidak hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak melainkan sebagai bahan pangan manusia yang dapat diolah menjadi produk lain (Prasetya, 2018).



Gambar 2. Ampas kelapa

Cara membuat tepung ampas kelapa (Lumoidong & Mamujaja, 2016):

- Panaskan oven hingga 77°C dengan temperatur rendah agar ampas kelapa tidak hangus.

- Pindahkan ampas kelapa ke nampan. Tebarkan seperti pada Gambar 2.
- Gunakan garpu untuk memisahkan ampas kelapa yang menggumpal.
- Panggang selama kurang lebih 45 menit hingga benar-benar kering.
- Giling ampas kelapa dengan menggunakan blender dengan kecepatan tinggi sampai terlihat menjadi bubuk halus.

7. *Brownies ampas kelapa*

Cara membuat brownies ampas kelapa:

- Lelehkan coklat batang 54 g dan minyak 81 g dengan cara di *steam* menggunakan metode *au bain marie* sambil diaduk sesekali. Sisihkan.
- Campur dan kocok bahan: telur 3 butir, gula pasir 7 sdm, SP $\frac{1}{4}$ sdt, garam $\frac{1}{8}$ sdt, dan vanili $\frac{1}{8}$ sdt hingga mengembang dan kental. Kemudian campur dan ayak tepung terigu 2 sdm, tepung ampas kelapa 2 sdm, coklat bubuk 2 sdm, dan *baking powder* $\frac{1}{4}$ sdt lalu dimasukkan sedikit demi sedikit hingga rata.
- Masukkan coklat dan minyak yang sudah dicairkan, diaduk perlahan dengan spatula hingga tercampur rata lalu ditambahkan susu kental 2 sdm dan diaduk kembali hingga rata.
- Menuangkan $\frac{1}{2}$ bagian sisa adonan tadi ke dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit minyak dan dialasi dengan kertas roti lalu dikukus selama 15 menit.
- Setelah itu, tuangkan sisa adonan dan kukus kembali selama 15 menit hingga matang.
- Angkat lalu dinginkan di atas *cooling rack*.





Gambar 3. Proses pembuatan brownies ampas kelapa

C. Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan dapat menyelesaikan beberapa permasalahan mitra sehingga kegiatan ini dapat dikatakan berhasil. Adapun hasil kegiatan yang telah dilakukan adalah dengan adanya pelatihan pembuatan kue brownies ampas kelapa ini dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga bagaimana mengolah ampas kelapa menjadi produk olahan makanan yang beranekaragam dengan biaya yang relatif murah.



Gambar 4. Foto bersama peserta

IV. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan melalui kegiatan PKM pembuatan kue brownies ampas kelapa pada ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tello Baru, maka dapat disimpulkan bahwa semua peserta pelatihan telah terampil dalam membuat kue brownies ampas kelapa, baik cara pengolahan

maupun penyajiannya, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan peserta pelatihan. Hal ini memberikan inspirasi pentingnya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan tata boga secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan banyak terima kasih kepada segenap pihak yang terkait dalam kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Negeri Makassar atas arahan dan pembinaannya selama proses kegiatan PKM berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih kepada Dekan Fakultas Teknik yang menjadi penanggung jawab atas dana PNPB yang digunakan dalam kegiatan ini dan ibu-ibu kelompok mitra PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008a). *Patiseri Jilid 3. Jendral Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.*
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008b). *Patiseri Jilid II. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah. Jakarta.*
- Kotler, P. (2001). *Marketing management, millenium edition.* Prentice-Hall, Inc.
- Listyarti, R. (2012). Pendidikan Karakter dalam metode aktif, inovatif, dan kreatif. *Jakarta: Erlangga, 4(1).*
- Lumoindong, F., & Mamuja, C. F. (2016). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan, 4(2), 24–28.*
- Prasetya, H. N. (2018). *Pengolahan ampas kelapa menjadi kue semprong mini untuk peningkatan nilai tambah.*
- Rusdiana, A. (2018). *Kewirausahaan: Teori dan Praktek.* Pustaka Setia.