

Inovasi motif kue lapis dalam meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Bonto Jai Kabupaten Bantaeng

Andi Hudiah¹, Gawarti², Nurul Hidayah Pratama³

^{1,2}Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

³Sekolah Tinggi Manajemen Ilmu Komputer (STIMIK Handayani)

Abstract. This Community Partnership Program (PKM) partners with housewives. The reasons we conduct this program are: (1) the housewives lack of knowledge of patterned layer cake recipes, (2) the housewives lack of knowledge and skills on the process of making the basic dough of the cake, (3) the housewives lack of knowledge and skills to make patterned dough of the cake, and (4) the housewives lack of skills to make silk-woven patterned layer cake. The external target is a layer cake that is patterned like a woven silk fabric that looks beautiful and attractive with a variety of bright colors. The methods used are: lectures, hands-on practice, discussions, questions and answers, and companion partner. After conducting this Community Partnership Program, the results show that (1) partners have knowledge of layer cake recipes, (2) partners have knowledge and skills to make basic dough of the cake, (3) partners have the knowledge and skills to make patterned dough of the cake, (4) partners have the skill to make silk-woven patterned layer cake with attractive presentation.

Keywords: innovation, layer cake, silk woven pattern

I. PENDAHULUAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan bermitra dengan Ibu rumah tangga di Desa Bonto Jai Kecamatan Bissappu Kabupaten Bantaeng.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan PKM di Desa Bonto Jai

Kondisi UKM mitra sebagai berikut:

1. Belum mengetahui cara membuat kue lapis.
2. Kue lapis biasanya hanya dibeli di pasar.
3. Belum pernah melihat kue lapis yang menarik, bermotif dan berwarna warni.
4. Kue lapis yang ada di pasaran hanya terdiri dari dua warna saja.
5. Belum mengetahui resep kue lapis bermotif.
6. Belum memiliki pengetahuan tentang bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan kue lapis berpotif cantik.
7. Belum memiliki keterampilan membuat adonan kue lapis bermotif

8. Belum mengetahui cara memilih pewarna yang berkualitas yang baik digunakan untuk pembuatan motif yang cantik.
9. Belum mengetahui cara membuat adonan motif pada pembuatan kue lapis bermotif.
10. Belum memiliki keterampilan mencampur adonan kue lapis bermotif.
11. Belum memiliki keterampilan membentuk motif pada cetakan kue lapis.
12. Belum memiliki keterampilan menata adonan motif pada cetakan kue lapis.

Kue lapis merupakan salah satu kue tradisional yang belum banyak diketahui cara pembuatannya oleh masyarakat. Selama ini masyarakat hanya membeli di pasar atau di penjual kue khusus kue lapis. Kue Lapis adalah salah satu jajanan favorit hampir semua kalangan, dapat dijumpai pada setiap acara, baik acara resmi maupun acara tidak resmi. Kue lapis yang sering dijumpai pada acara-acara tersebut hanya terbatas pada dua warna saja, misalnya warna hijau dengan putih, warna coklat dengan putih, dan motifnyapun terbatas pada garis garis saja.

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat di Kabupaten Bantaeng, khususnya ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Bonto Jai Kecamatan Bissappu, sangat perlu untuk diberikan pelatihan membuat kue lapis, mempraktekkan dan memvariasikan motif dan corak dalam pembuatan kue lapis tersebut sehingga motif kue lapis dapat bervariasi, cantik dan menarik penampilannya bagaikan kain tenun sutra.

Inovasi corak dan motif kue lapis ini sangat dibutuhkan dan sangat besar peluangnya dan sangat berpotensi untuk dijadikan usaha rumah tangga. Kue lapis motif tenun sutra sangat menarik corak dan warnanya, tentu digemari oleh siapapun yang melihatnya. Selain rasanya manis, juga sangat cantik dipandang mata. Bahan yang digunakanpun sangat terjangkau dari segi harga dan sangat mudah diperoleh di pasaran maupun di swalayan.

Dalam upaya meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Bonto Jai Kecamatan Bissappu, pengabdian termotivasi untuk memberikan bimbingan dan pelatihan dalam hal membuat kue lapis yang bercorak motif tenun sutra. Dengan demikian, kelompok ibu-ibu rumah tangga dapat membuat kue lapis motif tenun sutra yang menarik, bergizi, dan higienis, serta dapat menjadi usaha kue tradisional oleh-oleh khas.



Gambar 2. Kue lapis pada umumnya



Gambar 3. Kue lapis aneka motif

Inovasi motif kue lapis dalam proses pembuatannya memerlukan daya seni, teknik, dan reaktivitas yang tinggi, karena pada proses pembuatannya tidak nampak langsung motif yang dibuat. Oleh karena itu, sangat dibutuhkan kehati-hatian dan konsentrasi penuh pada saat membuat motif.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu mitra belum memiliki pengetahuan tentang resep kue lapis bermotif, belum mempunyai pengetahuan dan keterampilan membentuk motif pada cetakan kue lapis,

sehingga kue lapis yang dibuatnya mempunyai tampilan indah dan menarik.

II. METODE PELAKSANAAN

1. Agar mitra memiliki pengetahuan resep kue lapis yang memiliki penampilan menarik, maka metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab.
2. Agar mitra memiliki keterampilan membentuk motif pada cetakan sehingga kue lapis yang dibuatnya memiliki penampilan indah dan menarik, maka metode yang digunakan adalah demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab.
3. Agar mitra memiliki kemampuan meningkatkan kualitas hasil kue lapis motifnya memiliki penampilan indah dan menarik, maka metode yang digunakan adalah demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan pendampingan mitra.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Memperkenalkan Bahan dan Alat yang Digunakan

Pada tahapan ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada mitra bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk pembuatan kue lapis dengan membagikan buku resep. Setelah mitra mengenali dengan baik bahan dan alat tersebut, maka dilanjutkan dengan proses membuat adonan kue lapis.



Gambar 4. Membaca resep sebelum memulai praktek

B. Proses Membuat Adonan Kue Lapis

Pada tahapan ini tim pengabdian memperagakan cara mencampur adonan, memberi warna pada adonan motif, dan memasukkannya pada alat pembentuk motif (*paping bag*). Setelah mitra mengerti dengan baik tentang motif yang akan dibuat, maka berikutnya dilanjutkan dengan kegiatan praktek membuat motif pada cetakan.

C. Melatih dan Mendampingi Mitra Membuat Motif pada Cetakan

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra membuat motif pada cetakan kue lapis. Secara bergantian mitra mempraktekkan membuat

motif. Demikian seterusnya dibuat secara berlapis lapis sampai motif sudah terbentuk.



Gambar 5. Membuat adonan kue lapis



Gambar 6. Membuat adonan motif



Gambar 7. Membuat lapisan dasar



Gambar 8. Membuat motif pada cetakan

D. Melatih dan Mendampingi Mitra Membuat Lapisan Demi Lapisan

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra untuk membuat lapisan demi lapisan pada cetakan kue lapis.



Gambar 2. Membuat lapisan demi lapisan

E. Melatih dan Mendampingi Mitra Meningkatkan Kualitas Kue Lapis

Pada tahapan ini, tim pengabdian memotivasi peserta pelatihan untuk selalu berlatih membuat kue lapis dengan memberikan bahan dan alat, kemudian hasilnya difoto, dikirim ke pengabdian untuk dinilai dan akan diberikan hadiah.



Gambar 10. Penyerahan bahan dan alat



Gambar 11. Bersama peserta pelatihan



Gambar 12. Hasil karya peserta pelatihan

IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

1. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan membuat adonan kue lapis.
2. Mitra memiliki keterampilan memberi warna pada adonan motif kue lapis.

3. Mitra memiliki keterampilan membuat motif pada cetakan kue lapis dengan penampilan cantik, indah, dan menarik.
4. Mitra memiliki keterampilan membuat kue lapis dengan motif yang indah, cantik, dan menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua LP2M UNM dan Pemerintah Kabupaten Bantaeng Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.