

Substitusi Kentang pada Pembuatan Donat

Ratnawati¹ Nahriana² Syamsidah³

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

Abstrak. Mitra dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok pengajian Ummu Khumaeroh. Permasalahannya adalah: (1) tidak memiliki pekerjaan tetap, (2) kurangnya keterampilan pengolahan kue-kue, (3) kurangnya pengetahuan tentang cara pemilihan bahan baku untuk pembuatan kue. Metode yang digunakan adalah: ceramah, tanya jawab, diskusi dan praktik. Hasil Program Kemitraan Masyarakat dapat disimpulkan bahwa: (1) peserta pelatihan telah mempunyai pekerjaan tambahan, (2) mitra mengerti dan memahami dengan baik tentang cara pembuatan kue donat dengan substitusi kentang aneka rasa/toping, (3). Mitra memiliki pengetahuan tentang cara pemilihan bahan baku pembuatan kue donat substitusi kentang, (4) mitra memproduksi kue donat substitusi kentang, baik untuk dikonsumsi sendiri, maupun untuk dijual.

Kata kunci: substitusi, kentang, donat.

Abstract. Partners in the Community Partnership Program (PKM) are housewives who are members of the Umm Khumaeroh recitation group. The problems are: (1) not having a permanent job, (2) lack of skills in processing pastries, (3) lack of knowledge on how to select raw materials for cake making. The methods used are: lectures, questions and answers, discussion and practice. The results of the Community Partnership Program can be concluded that: (1) the training participants already have additional work, (2) the partners understand and understand well about how to make donuts with various potato flavors / toppings, (3). Partners have knowledge of how to choose raw materials for making potato substituted donuts, (4) partners produce potato substitute donuts, both for own consumption and for sale.

Keywords: substitution, potato, donut.

I. PENDAHULUAN

Program kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan dengan mitra kelompok pengajian Ummu Khumairoh yang berada di Kelurahan Borongloe Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa.

Kondisi mitra adalah sebagai berikut: (1) usia anggota masih produktif antara 20-35 tahun, (2) tidak memiliki pekerjaan tetap, (3) tingkat pendidikan umumnya lulusan SD dan SMP, (4) kurangnya keterampilan pengolahan kue-kue, (5) Kurangnya pengetahuan tentang cara pemilihan bahan baku untuk pembuatan kue, (6) Kurangnya pengetahuan tentang kemasan makanan.



Gambar 1. Sebagian peserta PKM

Donat adalah salah satu produk bakery yang menggunakan tepung terigu dengan teknik digoreng. Bahan utama pembuatan donat terdiri dari tepung, air, gula, dan ragi. Tepung terigu merupakan tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum dan tanaman gandum tumbuh baik di daerah subtropics seperti Amerika, Kanada, Eropa, Asia Tengah dan Australia

(Syarbini, 2013 : 15). Pada dasarnya bahan dan pembuatan donat (roti yang digoreng) sama dengan roti yang dipanggang. Perbedaannya pada waktu fermentasi, Syabrini (2016). Donat mempunyai karakteristik tekstur lunak, volume ringan, dan rasanya manis.

Donat sangat mudah diperoleh antara lain penjajah kue keliling, pasar, mall, dan toko-toko kue. Oleh karena banyaknya masyarakat yang menyukai kue ini maka dijadikan produk yang memiliki nilai jual untuk menambah penghasilan keluarga.

Dalam perkembangannya sekarang ini, kini kue donat telah memiliki banyak bahan variasi, mulai dari rasa original, yaitu donat yang tanpa toping, maupun yang menggunakan variasi toping yang beraneka ragam. Kue donat substitusi kentang dan ubi jalar dengan aneka toping inilah yang akan dilatihkan kepada masyarakat dalam kegiatan PKM ini. Kue ini sangat mudah pembuatannya dan bukan hal sulit bagi mitra untuk membuatnya karena piranti yang digunakan juga sederhana, sehingga pelatihan dalam waktu yang singkat dapat dipahami dengan mudah. Bahan baku dari kue ini mudah dan murah untuk diperoleh. Sebagaimana diketahui bahwa tidak jauh dari lokasi tempat pengabdian dilakukan terdapat pasar yang setiap harinya tersedia bahan baku, seperti tepung terigu dan kentang. Selain bahan dasar yang mudah diperoleh, bahan tambahan untuk toping juga tersedia cukup banyak dan mudah diperoleh karena berlokasi disekitar tempat tinggal mitra.

Dalam rangka lebih meningkatkan pengetahuan mitra, maka pelatihan ini juga dirangkaikan dengan pengetahuan tentang cara memasarkan produk. Oleh karena itu, materi pelatihan mengenai kemasan dan pemasaran juga diberikan mengingat bahwa salah satu masalah yang dihadapi ibu-ibu rumah tangga di daerah adalah kemampuan yang rendah sehingga perlu pengetahuan dan keterampilan agar dapat meningkatkan nilai tambah produk yang dibuatnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka kegiatan pelatihan membuat kue donat substitusi kentang dengan aneka rasa, penting dilakukan agar

ibu-ibu rumah tangga dapat meningkatkan kesejahteraan hidupnya.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Borongloe, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa pada ibu-ibu kelompok Ummu Humairoh yang dilaksanakan pada tanggal 11 Juli 2020. Metode pelatihan yang digunakan adalah:

1. Metode Ceramah

Metode ini digunakan pada saat pemberian materi teori. Pada saat berlangsungnya pemberian materi ini diselingi dengan tanya jawab, dan diskusi.



Gambar 2 Pemberian Materi

2. Metode Demonstrasi

Metode ini dipakai pada saat praktik pengolahan kue yang meliputi, pengolahan kue donat dengan menggunakan mixer dan tanpa menggunakan alat, dan pembentukan kue donat, serta cara membuat topingnya.

3. Praktik dilakukan pada saat pengolahan produk.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Hasil Pelatihan

Pelatihan meliputi teori dan praktik yang diukur dengan beberapa indikator: 1) Keseriusan dan kesungguhan mitra dalam pelatihan, 2) kurang lebih 85% peserta dapat memahami cara membuat dan menyajikan kue donat substitusi kentang dan ubi jalar aneka toping/rasa dengan baik. 3) Setelah melakukan observasi pada saat pelatihan berlangsung, maka didapatkan hasil sebagai berikut: a) Peserta yang hadir sesuai dengan harapan dan keinginan, b) Peserta memperhatikan dan menyimak secara serius dan sungguh-sungguh materi yang diberikan oleh

pemateri. Keaktifan peserta, ketelitian dan kedisiplinan peserta 100% aktif mengikuti kegiatan.



Gambar 3. Kue Donat Hasil PKM

Pembahasan

Setelah pelaksanaan pelatihan, peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat kue donat substitusi kentang dengan aneka topping/rasa. Materi yang diberikan antara lain pengetahuan tentang cara memilih bahan baku dan mengganti sebahagian bahan baku kue donat yang mudah didapat di lingkungan mitra, seperti penggunaan kentang, sehingga tidak tergantung sepenuhnya pada bahan baku terigu.

Sebagaimana diketahui bahwa program pelatihan ini, diharapkan kepada ibu-ibu rumah tangga yang akan membuat kue donat aneka rasa dapat: a) lebih terampil dalam dunia tata boga, b) mengembangkan potensi yang telah dimiliki untuk keperluan diri sendiri dan komersial, c) meningkatkan produktivitas dengan kegiatan tata boga dan berwirausaha. Pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan peserta setelah pelatihan sama halnya dengan pemberian pendidikan jangka pendek.

Menurut Wegmans dalam Raymond (2010) bahwa pelatihan dapat: a) meningkatkan pengetahuan para karyawan, b) membantu memastikan bahwa para karyawan memiliki keterampilan dasar untuk bekerja dengan teknologi, c) membantu para karyawan untuk bekerja secara efektif dalam tim agar dapat memberikan kontribusi terhadap produk dan kuliatas.

Manusia mempunyai potensi dan bakat yang dibawa sejak lahir. Potensi ini dapat berkembang jika diberi pelatihan. Hal ini senada dengan pendapat Michael J. Jucius yang dikutip Mustafa Kamil (2010) bahwa latihan yang adalah untuk

menunjukkan setiap proses untuk mengembangkan bakat, keterampilan dan kemampuan pegawai untuk menyelesaikan pekerjaan tertentu. Definisi pelatihan menurut *Center for Development Management and Productivity* adalah belajar untuk mengubah tingkah laku orang dalam melaksanakan pekerjaan mereka. Dengan demikian pelatihan pada dasarnya merupakan suatu proses pemberian bantuan dalam bentuk apapun kepada seseorang untuk menguasai pengetahuan atau keterampilan khusus untuk memperbaiki kekurangan mereka.

Evaluasi dan Hasil yang Diharapkan

Dalam kegiatan ini dilaksanakan evaluasi melalui pengamatan langsung pada saat kegiatan teori dan praktik, yang diukur dengan beberapa indikator:

1. Materi yang diberikan dengan menggunakan metode ceramah dan praktik menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta, sehingga peserta mudah memahaminya dan bahkan menyelinginya dengan menggunakan bahasa daerah setempat.
2. Pengamatan pada keaktifan peserta menunjukkan tingkat keseriusan 95%, ketelitian 90% dan kedisiplinan peserta 95%. Hasil ini melebihi dari indikator yang telah ditentukan, yaitu jika 75% peserta mengikuti penuh kegiatan dengan antusias.

Hasil yang dicapai setelah melakukan observasi adalah peserta mitra memperhatikan dengan serius materi yang berupa teori dan praktik yang diberikan oleh para pengabdi.

IV. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan melalui kegiatan PKM pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga, seperti yang telah dikemukakan pada bab terdahulu, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang terampil dalam memilih bahan baku dalam pembuatan kue donat substitusi kentang dengan aneka rasa/topping.
2. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang terampil memilih dan menggunakan bahan substitusi yang digunakan dalam pembuatan kue donat aneka rasa/topping.

3. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang terampil mengolah kue donat substitusi kentang aneka rasa/toping, yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.
4. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang terampil menghias kue donat substitusi kentang aneka rasa/toping.
5. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang menguasai pengetahuan tentang kemasan kue donat aneka rasa.
6. Pada kelompok pengajian Ummu Khumairoh, telah dihasilkan peserta yang menguasai pengetahuan tentang pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Mustafa, Kamil. (2010). *Model Pendidikan dan Pelatihan*. Bandung: Alfabeta.
- Raymond A.Noë, dkk. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia Mencapai Keunggulan Bersaing*. Edisi 6 – Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Syabrini, M. Husin. (2016). *Pastry Preneur*, Jakarta: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.



Gambar 4. Hasil PKM

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih banyak kami ucapkan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga kami haturkan kepada Dekan Fakultas Teknik dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang menjadi penanggung jawab atas dana PNB yang digunakan dalam pelatihan ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada ketua kelompok pengajian Ummu Khumairoh dan anggotanya yang menjadi mitra dalam pengabdian ini.