

PKM Pembuatan Kue Sus Substitusi Tepung Beras Merah

Slamet Widodo¹, Natalia Dallek¹

³Jurusan PKK Tata Boga FT Universitas Negeri Makassar

Abstrak – Mitra Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah Ibu-Ibu Rumah Tangga Kelurahan Lalampanua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Masalahnya adalah: mitra belum memiliki keterampilan pembuatan kue sus substitusi tepung beras merah, dan belum mengetahui cara merencanakan menjual hasil olah kue sus substitusi tepung beras merah. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah peningkatan keterampilan pembuatan kue sus substitusi tepung beras merah baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pengolahan.

Kata kunci: Keterampilan, Pengolahan sus substitusi tepung beras merah, Ibu rumah tangga.

Abstract – The partners of the Community Partnership Program (PKM) are housewives from Lalampanua Village, Pamboang District, Majene Regency, West Sulawesi Province. The problem is: the partner does not yet have the skills to make eclairs substituted with red rice flour, and does not know how to plan to sell the results of making eclairs substituted with red rice flour. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and accompanying partners. The results achieved were an increase in skills in making eclairs with the substitution of red rice flour, both in terms of ingredient knowledge, tool knowledge and processing knowledge

Keywords: Housewives, Processing eclairs substituted with red rice flour, Skills.

I. PENDAHULUAN

Seiring berjalannya waktu berkembangnya zaman membuat aktivitas masyarakat di perkotaan semakin padat. Padatnya aktivitas masyarakat ini, membuat masyarakat membutuhkan refreshing untuk melepas kepenatan dari aktivitas-aktivitas yang dilakukan. Adapun salah satu hal yang dapat dilakukan dalam melepas kepenatan tersebut seperti berkumpul bersama teman-teman ataupun bersama keluarga. Saat berkumpul itulah diperlukan adanya makanan ringan yang dapat bersanding dengan secangkir teh hangat ataupun dengan segelas es teh manis. Makanan ringan ini bisa berupa kue tradisional ataupun kue dari luar negeri yang cocok di lidah. Salah satu kue yang berasal dari luar negeri yang sangat digemari dan cocok dengan lidah nusantara salah satunya yaitu Kue Sus yang memiliki rasa gurih pada kulitnya.

Kue Sus atau dalam istilahnya disebut Choux Pastry merupakan adonan pastry yang diproses dengan perebusan adonan. Adonan yang dihasilkan berupa adonan lembut dan mengembang. Pastry ini menghasilkan rongga pada adonan saat dipanggang (Ismayani, 2008). Adonan kue sus ini berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, dan

telur yang harus dimasak terlebih dahulu. Kandungan air yang cukup banyak menghasilkan uap panas pada saat pemanggangan sehingga menggelembungkan adonan. Olahan dari adonan ini ada yang memiliki rasa manis, dan ada pula yang memiliki rasa gurih. Teksturnya bisa lembut atau renyah, tergantung cara mengolahnya (Kusumo dan Reggie, 2011).

Semakin dikenalnya kue sus di kalangan anak muda dan orang dewasa membuat para produsen kue sus berlomba-lomba untuk memberikan perbedaan antara kue sus yang dijual satu produsen dengan produsen lainnya. Variasi rasa adalah salah satu cara produsen untuk menarik minat para konsumennya. Namun hal ini tentu berkonsekuensi terhadap peningkatan permintaan terhadap kue sus tersebut.

Pada produk ini penulis akan membuat kue sus dengan substitusi beras merah mengandung banyak sumber gizi yang baik. Selain itu juga sekaligus sebagai kegiatan memanfaatkan pangan lokal untuk meningkatkan pendapatan penjual kue. Semakin banyak makanan dan bahan yang tersedia, maka semakin baik keseimbangan gizinya. Salah satu upaya diversifikasi pangan adalah pengolahan

pangan dengan menggunakan bahan baku buah buahan lokal.

Produk ini memiliki kelebihan dimana kue sus banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang gurih yang didapatkan dari bahan bahan pembentuknya. Adapun kekurangan saat kue sus yaitu ketika proses pemanggangan kue sus berlangsung, kemudian tanpa terduga gas atau listriknya mati, sehingga hal itu akan membuat kue sus akan kempis dan susah mengembang lagi. Hal tersebut, membuat peminat berkurang memilih kue sus.

Pemanfaatan buah buahan didalam produk pangan dilakukan dengan menambahkan dalam buah-buahan menjadi salah satu hasil olahan penganeekaragaman yang dapat digunakan sebagai bahan untuk campuran dalam pembuatan produk pangan.

Berdasarkan uraian sebelumnya maka, pemanfaatan beras merah buahan dapat divariasikan sebagai bahan tambahan dalam hal ini adalah bahan kulit kue sus. Sehingga diharapkan berpotensi untuk meningkatkan ekonomi pengusaha kue dan meningkatkan mutu kesehatan dari kue sus. Tujuan akhirnya adalah menjadi sebuah produk yang bernilai jual yang akan diterapkan pada masyarakat

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan pengolahan kue sus sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Pada pelatihan atau penyuluhan tersebut, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung menerapkan sanitasi dan higiens serta mengemas isi kue sus. Rencana kegiatan berdasarkan solusi untuk menangani permasalahan mitra sebagai berikut :

1. Mitra diberikan materi tentang pengetahuan dasar mengenai pengolahan kue sus substitusi beras merah yang baik dan benar.
2. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek secara langsung bagaimana cara mengemas kue sus substitusi beras merah sehingga lebih menarik yang bisa dijual di supermarket atau semacmunya.

3. Mitra diberikan materi pelatihan dan praktek cara merencanakan penjualan kue sus substitusi beras merah melalui penjualan online.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga pelatihan pembuatan variasi kue sus substitusi beras merah ini dilakukan di Kelurahan Lalampunua Kecamatan Pamboang Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat dimana pelatihan ini membahas tentang proses pengolahan kue sus substitusi beras merah.

PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan ini dihadiri sebanyak 10 Ibu rumah tangga yang menjadi peserta pelatihan.

Pelaksanaan pelatihan ini di bawah tanggung jawab pelaksana pengabdian pada masyarakat yang terkoordinir oleh LPM UNM.

A. Pelatihan Pembuatan Kue Sus Substitusi Beras Merah

Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi : (1) Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain : (a) Teori tentang cara pembuatan sus substitusi beras merah, (b) Tata cara mengemas sus substitusi beras merah yang bisa dijual di supermarket atau semacmunya, (c) Perencanaan penjualan sus substitusi beras merah melalui penjualan online

2). Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan sus substitusi beras merah, pengemasan, pemasaran online.

Pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1-3 berikut:



Gambar 1. Suasana Demonstrasi Pelatihan Pembuatan Sus Substitusi Beras Merah



Gambar 2. Suasana Partisipasi Peserta Pembuatan Sus Substitusi Beras Merah



Gambar 3. Foto Bersama Setelah Pelatihan



Gambar 4. Foto Bersama Seluruh Tim Pengabdian

IV. KESIMPULAN

1. Pelaksanaan program kemitraan masyarakat (PKM) pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan sus substitusi beras merah dapat disimpulkan sebagai berikut:
 - a. Pengetahuan mitra meningkat baik dalam pengetahuan bahan, alat dan cara pembuatan sus substitusi beras merah
 - b. Mitra memiliki pengetahuan/keterampilan cara mengemas hasil sus substitusi beras merah
 - c. Mitra memiliki pengetahuan untuk membuat perencanaan penjualan sus substitusi beras merah substitusi beras merah.
2. Pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya.
3. Peserta kegiatan sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini karena peserta mendapatkan tambahan pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan sus substitusi beras merah

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian UNM dan Pemerintah Kabupaten Majene, khususnya kepada kepala Kelurahan Lalampanua

DAFTAR PUSTAKA

- Hernawan Edi dan Meylani Vita. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. indica), doi: <http://dx.doi.org/10.36465/jkbth.v15i1.154>. Diakses 06 September 2022.
- Indrasari, S. D., & Adnyana, M. O. (2007). Preferensi konsumen terhadap beras merah sebagai sumber pangan fungsional.
- Wahyudin, Imam. Analisis Perbandingan Kandungan Karbohidrat, Protein, Zat Besi Dan Sifat Organoleptik Pada Beras Organik Dan Beras Non Organik. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2008