

## PELATIHAN PEMBUATAN KUE LAPIS UBI KAYU UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT

### Author

Suriyanti Suriyanti <sup>1\*</sup>, Amir Amir <sup>2</sup>

### Email

[suriyanti.suriyanti@umi.ac.id](mailto:suriyanti.suriyanti@umi.ac.id) <sup>1\*</sup>, [amir.amir@umi.ac.id](mailto:amir.amir@umi.ac.id) <sup>2</sup>

### Afiliasi

<sup>1\*,2</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

**Abstrak:** Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan. Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di perdesaan perlu dilibatkan untuk memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut. Pengolahan kue lapis ubi ini dapat dipasarkan secara luas, baik pada sekitar Desa Paddinging Kabupaten Takalar maupun diluar wilayah Kabupaten Takalar Pemasarannya sangat mudah, baik di toko-toko kue, warung makan, pasar tradisional, dan super market.

**Kata Kunci:** Kue Lapis Ubi Kayu; Pendapatan; Pengolahan; Pengemasan Produk; Pemasaran

### 1. Pendahuluan

Salah satu komoditi atau jenis tanaman yang disukai masyarakat Indonesia pada umumnya, dan masyarakat kabupaten Gowa pada khususnya adalah jenis tanaman ubi kayu atau yang biasa disebut dengan singkong. Bahkan jenis komoditi dapat dijumpai di hampir setiap pasar tradisional sehingga untuk memperolehnya sangat mudah. Demikian pula halnya dapat tambah di setiap daerah terutama daerah tropis sehingga dapat tumbuh dengan subur. Oleh karena itu di setiap daerah di Sulawesi Selatan pohon atau komoditi tanaman ubi kayu atau singkong ini tumbuh dan berkembang dengan mudah di setiap musim baik musim kemarau maupun musim hujan. Dan proses penanamannya tidak perlu menggunakan bantuan teknologi sebagaimana jenis tanaman lainnya. Tumbuh pada dataran tinggi maupun dataran rendah. Namun tetap memberikan hasil yang baik. Ubi kayu atau singkong sangat bermanfaat bagi tubuh, karena tanaman ini mengandung gizi berupa karbohidrat, dan dapat dikonsumsi semua tingkat umur, mulai dari anak-anak sampai pada orang tua. Bahkan jenis tanaman ubi atau singkong ini bisa menggantikan beras sebagai bahkan makanan pokok.

Bila kita berkunjung ke desa-desa yang ada di Sulawesi Selatan, termasuk di Kabupaten Takalar khususnya di desa Paddinging, tanaman ubi kayu ini atau

singkong, dapat dilihat disepanjang jalan sehingga untuk membudayakannya sangat mudah, dan merupakan salah satu sumber penghasilan atau mata pencaharian masyarakat setempat. Oleh karena itu bercocok tanam dengan ubi kayu atau singkong ini merupakan salah satu pekerjaan pokok sebagian masyarakat desa Paddinging dan sebagian lagi masyarakat menjadikannya sebagai pekerjaan sampingnya untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Namun untuk mengolah tanaman ubi kayu atau singkong ini menjadi bahan makanan, masyarakat desa Paddinging hanya mengenal dalam batas-batas merebus, untuk dikonsumsi, padahal tanaman ubi kayu atau singkong ini bisa diolah dalam berbagai jenis makanan. Makanan tradisional dengan bantuan teknologi tepat guna, sehingga bisa meningkatkan nilai konsumsi dan meningkatkan keterampilan, bahkan meningkatkan pendapat rumah tangga. Pengolahan ubi kayu atau singkong selama ini di desa Paddinging bahkan juga didesa lain yang ada di Kabupaten Takalar, hanya di kanal dalam bentuk jenis kue tarajju, ubi goreng, lemme, kerupuk, pada hal seiring dengan perkembangan dan perubahan masyarakat, ubi kayu atau singkong dapat diolah dan dikembangkan dalam berbagai jenis kue yang sudah dimodifikasi yang belum dikenal oleh masyarakat setempat, yaitu kue lapis agar-agar ubi yang memiliki aroma dan rasa enak. Bila melihat perkembangan masyarakat kota dibanding dengan masyarakat desa, maka masyarakat kota lebih cepat menerima berbagai informasi dan perubahan pola pikir, sehingga berpengaruh terhadap pola tingkah laku terutama dalam memenuhi kebutuhan hidupnya yang sangat variatif, dari aspek keterampilan mengolah berbagai jenis makanan yang salah satunya adalah ubi kayu atau singkong.

Salah satu aspek yang menarik untuk diperkenalkan kepada masyarakat desa Paddinging Kabupaten Takalar adalah pengolahan ubi kayu atau singkong dalam bentuk jenis kue lapis ubi yang sebelumnya belum dikenal oleh masyarakat setempat. Padahal jauh lebih tinggi nilai konsumsinya dan nilai jualnya bila diolah dengan baik dalam bentuk kue lapis ubi. Kurangnya perhatian masyarakat terhadap pengolahan lapis ubi ini, selain karena masyarakat yang memiliki pengetahuan, wawasan dan keterampilan yang masih rendah tentang hal itu, juga faktor motivasi dalam mengisi waktu luang. Oleh karena itu perlu dibekali dan dimotivasi tentang pengetahuan dan keterampilan yang salah satu diantaranya adalah pengolahan kue lapis ubi agar-agar. Maka melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM), maka masyarakat terutama kelompok kaum ibu rumah tangga melalui wadah organisasi majelis taklim di Desa Paddinging Kabupaten Takalar akan diberi pelatihan tentang cara mengolah ubi kayu atau singkong dalam bentuk kue lapis ubi agar-agar yang nantinya diharapkan selain meningkatkan nilai konsumsi, juga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

## **2. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan metoda penyuluhan, diskusi dan praktik. Adapun sistematika pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

➤ **Langkah 1 (Metode Penyuluhan)**

Peserta diberikan pengetahuan tentang umum mengenai Aspek pemasaran merupakan kendala utama yang dihadapi hampir setiap produk hasil pengabdian kepada masyarakat. Oleh karena itu, dari hasil pengolahan kue lapis ubi kayu ini dapat dipasarkan secara luas dalam wilayah kabupaten Takalar umumnya, dan di desa Paddinging, baik di pasar tradisional maupun di toko-toko kue.

➤ **Langkah 2 (Metode Tutorial)**

Peserta pelatihan diberikan materi tentang Proses Pengolahan Proses pengolahan kue lapis ubi ini dapat dilakukan kapan saja dengan menggunakan bahan yang mudah diperoleh dengan pengolahan yang cukup sederhana. Demikian pula peralatan yang diperlukan sangat sederhana berupa Kompor gas, wajan, alat cetakan, baskom, pisau dan baki, sehingga masyarakat mitra diharapkan dapat mempraktekkan.

➤ **Langkah 3 (Proses Pengolahan)**

**Tahap pertama**

1. Parut ubi kayu sesuai yang dibutuhkan
2. Campurkan agar-agar ke dalam ubi kayu yang telah diparut. Kemudian masukkan gula sambil diaduk.
3. Setelah tercampur dengan rata, maka masukkan adonan ubi kayu tersebut ke dalam wadah (talang) yang telah disiapkan.
4. Kukus adonan tersebut selama  $\pm$  30 menit

**Tahap kedua**

Adonan yang telah dikukus, pisahkan dari wadah (talang) dan diletakkan pada wadah lain (bagi). Kemudian iris segi empat sesuai yang diinginkan. Irisan kue lapis ubi tersebut diletakkan di atas piring lalu kemudian ditaburi kelapa parut.

Selain metode penyuluhan, metode lain yang sering digunakan adalah metode pelatihan. Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan, yaitu :

1. Pelatihan Teknis
  - a. Pelatihan proses pembuatan kue lapis ubi, mulai dari pemilihan bahan baku yang akan digunakan, pencampuran, hingga diperoleh kue lapis ubi.
  - b. Pelatihan Pengemasan

Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Teknik pengemasan dan pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk. Kue lapis ubi yang mereka Produksi. Dengan teknik pengemasan yang baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk yang dijual, sehingga akan berdampak pada volume penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

2. Pelatihan Non Teknis

Pelatihan non teknis yang akan diberikan adalah berhubungan dengan permasalahan kelompok mitra menyangkut analisa usaha. Sehubungan dengan itu maka materi yang kegiatan yang akan dibahas dalam pelatihan non teknis yaitu sebagai berikut :

- a. Manajemen kewirausahaan kelompok, berupa pemasaran dan pembukuan.
- b. Penguatan kelembagaan kelompok mitra
- c. Pendekatan dan Pendampingan

Untuk mengembangkan program PKM bagi kelompok mitra, pembuatan kue lapis ubi dengan tujuan mengembangkan usaha maka belajar sambil bekerja (learning by doing) merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk yang berbahan baku ubi dan agar-agar .

### **1. Pembelajaran kelompok**

Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses pembelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual ke pasaran. Pendekatan inilah yang dinamakan learning by doing artinya belajar sambil bekerja. Dalam proses pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal usaha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka dilakukan pembelajaran cara pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usaha yang dilakukan.

### **2. Pemasaran**

Produk kue lapis ubi yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program kemasyarakatan. Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan menjadi milik kelompok mitra.

### **3. Pembinaan dan evaluasi**

Pembinaan dan evaluasi terhadap kelompok mitra perlu dilakukan berkelanjutan untuk melihat dan mengetahui sejauh mana keberhasilan masing-masing kelompok mitra. Pembinaan dilakukan dengan cara melakukan konsolidasi pada setiap tahap kegiatan pada program PKM. Konsolidasi dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta dan dengan masukan dari peserta dan dengan masukan tersebut, kelemahan-kelemahan kelompok dapat diperbaiki sehingga program ini akan semakin

sempurna.

Sedangkan evaluasi dilakukan dalam tiga (3) tahapan yaitu evaluasi awal, evaluasi pertengahan dan evaluasi akhir. Hal-hal yang dianggap harus diperbaiki dalam evaluasi harus ditindaklanjuti dengan melibatkan kelompok kegiatan sehingga solusi yang diambil merupakan kesepakatan bersama antara pendamping dan kelompok mitra. Hasil kesepakatan bersama inilah yang dilaksanakan oleh masing-masing kelompok.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan

Pada tahap ini, kelompok mitra (kelompok tani) diberikan pelatihan pembuatan Kue Lapis Ubi Kayu dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Memilih Ubi Kayu yang Segar, kemudian dicuci sampai bersih lalu dikupas
2. Hancurkan / Parut Ubi Kayu dengan menggunakan Blender atau Parutan
3. Tambahkan Gula Merah yang telah di Iris Halus, Kelapa Parut dan Margarine aduk sampai tercampur rata lalu masukkan dalam wadah lalu di kukus
4. Tunggu sampai kurang lebih 30 menit , lalu angkat dan sajikan



**Gambar 2. Proses Pengolahan Ubi kayu Menjadi Kue lapis**

#### **4. Kesimpulan**

Setelah kegiatan PKM ini dilakukan maka diharapkan kelompok mitra dapat mengetahui bahwa ubi kayu dapat juga dijadikan sebagai kue lapis. Selain bermanfaat untuk kesehatan karena kandungan gizinya dapat juga jadikan usaha home industri untuk menambah pendapatan rumah tangga kelompok mitra. Salah satu daya tarik produk adalah kemasan. Teknik pengemasan dan pentingnya pengemasan sangat diperlukan kelompok mitra dalam pengembangan produk. Kue lapis ubi yang mereka Produksi. Dengan teknik pengemasan yng baik akan dapat meningkatkan nilai jual produk yang ijual, sehingga akan berdampak pada volume penjualan dan akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra.

Hasil kegiatan masih perlu dilanjutkan dengan menganalisis penentuan harga jual dan pengemasan produk agar menarik. Perlu cara atau media dalam memasarkan kue lapis ubi kayu. Dan Perlu dilakukan PKM berikutnya berkaitan dengan tahap Pendampingan, Tahap Monitoring dan Evaluasi.

#### **5. Ucapan Terima kasih**

Tim Pelaksana mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Muslim Indonesia, Ketua lembaga pengabdian Masyarakat Universitas Muslim Indonesia atas dukungan pendanaan kegiatan melalui program Pengabdian masyarakat dengan Program kemitraan Pemerintah dan Kelompok Mitra di Desa Paddinging Kabupaten Takalar

## 6. Daftar Pustaka

- Mahandri. T. Joot. Kewirausahaan, Pengenalan Manajemen Usaha Kecil, Teknologi Industri. Bandung.
- Buchari Alma, 2004. Kewirausahaan Penuntun Perkuliahan Untuk Perguruan Tinggi, Penerbit Alfabeta Bandung.
- Fadel Muhammad, 1992. Industrialisasi dan Kewirausahaan, PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Halomoan Tamba. 2004. Mencari Format Kebijakan Pemasaran UKM,
- Jurnal Infokop Media Pembelajaran Koperasi, Usaha Keci, Menengah, No.126 -813X.
- Harmaizar, Z, dkk. 2006. Penggali Potensi Wirausaha Enterprenur, CV. Dian Anugrah Perkara. Jakarta.
- Sur yana, 2003.Kewirausahaan, Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses , Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Sukanto Reksahardiprojo, 1998, Ekonomi Sumber Daya Alam dan Energi, Jilid III BPFE, Yogyakarta