ISBN 978-623-7482-72-7

PELATIHAN MENGOLAH TEPUNG PISANG MAS MENJADI KUE KERING PADA IBU RUMAH TANGGA DESA SAMBANGAN

Luh Masdarini[1], Risa Panti Ariani[2], Ida Ayu Putu Hemy Ekayani[3]
[1,2,3]Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha
Email: masdarini@undiksha.ac.id, risa.panti@undiksha.ac.id, hemy.ekayani@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this training is to determine the ability of the housewives of Sambangan Village in processing banana mas flour into pastry products in the form of nastar, snow white, and chocochip cookies in supporting culinary tourism. The methods used in the training activities include lecture, question and answer and demonstration methods. The expected targets in this training are: 1) the housewives of Sambangan Village are able to process and produce a variety of pastries products from banana mas flour in the form of nastar, snow white and chocochip cookies, (2) packaging pastries products, (3) obtain responses from housewives in Sambangan Village to training on processing banana mas flour into various pastries products (4) documenting the results of training activities in the form of photos. It is hoped that the results of the training can improve the skills of housewives in Sambangan Village in processing banana mas flour into pastry products that can be used as opportunities for entrepreneurship.

Keywords: *training, skills, processing, banana mas flour*

ABSTRAK

Tujuan pelatihan ini adalah untuk mengetahui kemampuan para ibu rumah tangga Desa Sambangan dalam mengolah tepung pisang mas menjadi produk kue kering berupa nastar, putri salju, dan *chocochip cookies* dalam menunjang wisata kuliner. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan meliputi metode ceramah, tanya jawab dan demonstrasi. Target yang diharapkn dalam pelatihan ini adalah: 1) para ibu rumah tangga Desa Sambangan mampu mengolah dan menghasilkan variasi produk kue kering dari tepung pisang mas yang berupa nastar, putri salju dan *chocochip cookies*, (2) melakukan pengemasan produk kue kering, (3) memperoleh tanggapan para ibu rumah tangga Desa Sambangan terhadap pelatihan mengenai pengolahan tepung pisang mas menjadi berbagai produk kue kering (4) mendokumentasikan hasil kegiatan pelatihan dalam bentuk foto. Diharapkan hasil pelatihan dapat meningkatkan keterampilan para ibu rumah tangga Desa Sambangan dalam mengolah tepung pisang mas menjadi produk kue kering yang dapat dijadikan sebagai peluang untuk berwirausaha.

Kata kunci: *pelatihan, mengolah, tepung pisang, kue kering*

PENDAHULUAN

Undiksha merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang memiliki visi dan misi. Beranjak dari visi dan misi, pengembangan Undiksha diarahkan pada berbagai bidang salah satunya bidang pengabdian kepada masyarakat. Hal ini sesuai dengan UU No. 20 tahun 2003 pasal 24 yang menyatakan bahwa otonomi oleh Perguruan Tinggi mengelola sendiri lembaganya sebagai pusat penyelenggara pendidikan, penelitian ilmiah, dan pengabdian kepada masyarakat. Bidang pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu dharma dari tri dharma perguruan tinggi, dan merupakan salah satu program yang dapat membantu dalam memecahkan masalah di bidang sumber daya manusia.

Sejalan dengan perkembangan IPTEK dan dengan adanya pasar bebas menyebabkan terjadinya interaksi dan persaingan yang semakin ketat. Hal ini perlu diantisipasi dengan jalan meningkatkan kualitas sumber daya manusia di berbagai bidang. Adanya daya saing dalam segala aspek ini merupakan suatu tantangan yang harus dihadapi.

Menghadapi tantangan tersebut diperlukan kemampuan yang tinggi baik dibidang teknologi, manajemen, maupun sumber daya manusia (SDM).

Kabupeten Buleleng merupakan salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara propinsi Bali, memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Wilayah Kabupaten Buleleng terbagi atas beberapa kecamatan salah satunya Kecamatan Sukasada. Dilihat dari potensi Sumber daya Alam (SDA) Kecamatan Sukasada memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kecamatan Sukasada khususnya selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, namun masih dihadapkan pada persoalan kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian dan perkebunan sehingga belum memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Desa Sambangan merupakan daerah penghasil kebun seperti buah pisang. Selain itu sumber daya manusianya merupakan penduduk lokal yang sederhana dengan sebagian besar mata pencahariannya sebagai petani, dan buruh tani walau ada beberapa bermata pencaharian sebagai PNS, TNI, dan Wiraswasta. Dalam hal ini para ibu rumah tangga Desa Sambangan selain berperan sebagai ibu rumah tangga, turut serta membantu suaminya mencari nafkah sebagai petani, dan buruh tani dengan mengikuti program-program keterampilan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sambangan sebagai salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat wanita tani Desa Sambangan. Perbekel Desa Sambangan Nyoman Sudarsana mengatakan bahwa berbagai program pelatihan telah diselenggarakan oleh pemerintahan Desa Sambangan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan para ibu rumah tangga Desa Sambangan yang tergabung dalam KWT Desa Sambangan, diantaranya pelatihan kewirausahaan pada tahun 2019 yang kegiatannya dilakukan di Balai Desa Sambangan dengan tujuan memberikan keterampilan tentang trik-trik berwirausaha dalam mengadapi kesulitan ekonomi akibat terkena dampak pandemi covid 19. Selain itu KWT Desa Sambangan beberapa kali telah diberikan pelatihan keterampilan bidang Tata Boga seperti keterampilan membuat bolu kukus dari umbi-umbian pada tahun 2018, keterampilan membuat kue donat dari umbi-umbian pada tahun 2019, keterampilan mengolah buah lokal menjadi Dodol pada tahun 2020. Dengan bermodalkan semua kegiatan pelatihan keterampilan terbut para ibu rumah tangga yang tergabung dalam KWT Desa Sambangan mampu menerapkan semua keterampilan yang telah diberikan dan menjadikannya sebagai peluang untuk berwira usaha sehingga mampu menjadi wanita yang mandiri dan berperan serta dalam meningkatkan perekonomin keluarga. Di satu sisi daerahnya memiliki potensi alam yang kaya akan hasil kebun seperti buah pisang. Selama ini hasil kebun berupa pisang hanya dikonsumsi dalam keadaan segar sementara karakteristik kedua buah tersebut adalah tidak tahan lama. Jadi belum adanya inovasi untuk mempertahankan daya simpan dan pemberdayaan buah tersebut menjadi produk makanan sebagai oleh-oleh khas daerah Desa Sambangan.

Pisang memerlukan diversifikasi pengolahan. Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan alternatif diversifikasi komoditas pisang dalam mengantisipasi hal tersebut dan mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras. Tepung pisang adalah salah satu cara pengawetan pisang dalam bentuk olahan. Cara membuatnya mudah, sehingga dapat diterapkan di daerah perkotaan maupun pedesaan. Tepung pisang merupakan tepung yang dihasilkan dari proses pengeringan dan penggilingan buah pisang.

Tepung pisang mempunyai berbagai manfaat, diantaranya dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran pada industri kue.

Pada umumnya, masyarakat di negara kita kurang peduli atau bahkan tidak menyadari akan potensi besar yang dimiliki oleh buah pisang. Buah pisang memiliki kandungan unsur gizi lengkap, termasuk vitamin A dan vitamin C. Buah pisang merupakan komoditas pertanian yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat di segala lapisan. Buah pisang yang dimakan segar begitu saja dapat menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsinya, dengan demikin perlu adanya inovasi baru untuk memvariasikan buah pisang menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi tinggi dan bisa menjadi sumber pangan.

Buah pisang selain cita rasanya yang enak dan manis, harganya pun terjangkau. Namun sayangnya, sebagian besar dari masyarakat desa Sambangan hanya makan buah segarnya saja, belum ada inovasi baru penganekaraman hidangan dari buah pisang yang dapat meningkatkan ketahanan atau daya simpannya. Selain itu pisang kaya akan gizi yang berguna untuk pertumbuhan tubuh. Kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram pisang meliputi: Energi: 99 kkal Protein: 1,2 gr, Lemak: 0,2 gr, Ka, bohidrat: 25,8 gr, Kalsium: 8 mg, Fosfor: 28 mg, Zat Besi: 1 mg, Vitamin A: 146 IU, Vitamin B1: 0,08 mg, Vitamin C: 3 mg. http://blog.sayurbox.com/7-kandungan-pisang-dan-manfaatnya/diakses 15 Pebruari 2021.

Dengan adanya kandungan gizi tersebut buah pisang berpotensi untuk diolah menjadi produk setengah jadi berupa tepung pisang sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama, serta dari produk tepung pisang tersebut dapat diolah menjadi berbagai jenis kue seperti kue kering yang bernilai ekonomi dan cukup diminati serta mudah dalam proses pengolahannya yaitu nastar, chocochip, dan putri salju. Sehubungan dengan hal tersebut dipandang perlu untuk meningkatkan produktivitas dan kreativitas ibu rumah tangga Desa Sambangan dengan memberikan pelatihan mengolah tepung pisang menjadi produk kue kering sebagai oleh-oleh khas daerah dalam menunjang wisata kuliner dari Desa Sambangan. Apalagi saat ini Desa Sambanagn dinyatakan sebagai Desa Wisata.

Kurniawan dalam Rosalina Yessy (2018) dalam penelitiannya menyatakan bahwa keuntungan pengolahan pisang menjadi tepung adalah dapat memperpanjang umur simpan, dan kemudahan dalam penyimpanan dan pengangkutan. Dewasa ini tepung pisang sudah diproduksi oleh perusahaan Boga Sari yang mana dalam proses produksinya telah memenuhi standar *HACCP* dan telah mendapat ijin produksi dari BPOM. Pemanfaatan tepung pisang dalam industri pengolahan pangan sangat bervariasi, antara lain digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada makanan bayi dan *cookies*. Hal ini dilakukan karena tepung pisang mengandung nutrisi yang baik dan mudah dicerna oleh organ pencernaan. Luasnya penggunaan tepung pisang, menjadikan tepung pisang menjadi salah satu produk lokal yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif salah satunya menjadi produk kue kering seperti nastar, chochochif, dan putri salju.

Desa Sambangan memiliki beberapa obyek wisata yang potensial untuk dikembangkan seperti air terjun, terasering sawah, wisata *Adventure*, wisata *tracking* dan wisata kuliner. Menurut Perbekel Desa Sambangan, Nyoman Sudarsana menjelaskan Desa Sambangan mempunyai daya tarik wisata yang sangat cocok untuk dijadikan referensi saat liburan karena memiliki daya tarik tersendiri dan unik. Banyak wisatawan lokal maupun manca negara yang berkunjung ke desa Sambangan untuk menikmati wisata alam yang ada di Desa Sambangan. Terkait dengan ditetapkannya Desa Sambangan sebagai desa wisata oleh Pemkab Buleleng, Nyoman Sudarsana mengatakan, pihaknya merasa senang dan mengapresiasi baik. Semoga dengan ditetapkannya desa Sambangan sebagai desa wisata dapat memberi manfaat lebih kepada warga Desa Sambangan, bisa menggerakkan roda perekonomian dan

membuka lapangan kerja di bidang pariwisata. Untuk lebih memantapkan pelayanan kepada wisatawan yang datang ke Sambangan, sudah dibentuk semacam kelompok sadar wisata yang mengelola kawasan objek wisata Sambangan yaitu kelompok darwis Tunjung Mekar. Kelompok darwis ini siap memandu para wisatawan untuk menikmati pesona alam Desa Sambangan.

Wisatawan domestik mengunjungi Desa Sambangan dengan tujuan hiburan dan rekreasi walaupun tidak sebanyak kunjungan wisatawan lokal. Wisatawan Mancanegara Wisatawan mancanegara merupakan wisatawan yang mencari tempat-tempat yang eksotik dengan tantangan fisik yang luar biasa. Misalnya, mendaki puncakpuncak gunung, bermain ski, hiking kehutan rimba, trekking, dan wisata budaya yang memberikan nuansa asri dan istimewa terhadap tempat tersebut. Tidak sedikit wisatawan mancanegara memboking penginapan di homestay/ yang unik dengan fasilitas dengan dana seadanya. Bagi mereka bukannnya tempat yang nyaman, tapi suasana yang nyamanlah yang lebih dicari. Bagi kaum elite mereka akan mecari hotel berbintang yang menawarkan paket wisata yang tidak biasa. Wisatawan mancanegara melaksanakan kunjungan pada bulan juli sampai agustus untuk melaksanakan kunjungan wisata ke Desa Sambangan, sehingga pada bulan-bulan tersebut trekking wisata di didaerah sambangan meningkat (Riyanti, dkk. 2014).

Perbekel Desa Sambangan juga mengatakan bahwa sarana pendukung wisata desa Sambangan diataranya infrastruktur jalan menuju lokasi wisata sudah baik dan dapat dilalui dengan kendaraan sehingga memudahkan akses wisatawan yang berkunjung ke objek wisata Sambangan. Selain itu pula disana juga sudah terdapat beberapa tempat penginapan, seperti Hotel Shanti, villa dan rumah makan. Beberapa sarana akomodasi tersebut sangat memungkinkan untuk pengembangan wisata kuliner dengan memberdayakan kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sambangan yang telah memiliki keterampilan bidang kuliner dengan memanfaatkan potensi alam yang dimiliki yang berupa tepung pisang yang diolah menjadi kue kering yang bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Sambangan.

Berdasarkan fenomena tersebut maka dipandang perlu dilakukan kegiatan pengabdian ini untuk dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang melalui pengolahan menjadi produk kue kering yang dapat dikemas, disimpan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi melalui berbagai teknik pengolahan misalnya nastar, *chocochip cookies*, dan putri salju. Kedepannya dapat dijadikan peluang industri rumah tangga guna meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu sasaran program pelatihan ini diharapkan memiliki keterampilan mengolah tepung pisang yang dapat menciptakan peluang kerja bagi ibu-ibu rumah tangga sebagai sebagai usaha sampingan.

METODE

Berdasarkan kondisi pandemi di Indonesia saat ini, keadaan ekomoni masyarakat sangat terpuruk. Dalam situasi seperti ini bukanlah hal yang mudah untuk memperoleh pekerjaan, apalagi bagi ibu rumah tangga yang sudah berkeluarga dan hanya memiliki ijazah sekolah dasar, tanpa memiliki keterampilan tertentu dianggap sebagai beban masyarakat. Hal ini tentunya akan menjadi permasalahan yang kompleks, jika tidak ada solusi untuk mengatasinya melalui peluang menjadi wirausaha. Dengan demikian para ibu rumah tangga dianggap tidak membebani suami dan sebaliknya mampu mandiri secara ekonomis untuk membantu meningkatak penghasilan keluarga.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) ini menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demontrasi dan tanya jawab**.** Metode ceramah digunakan untuk memberikan atau menyampaikan informasi pengetahuan secara umum tentang buah lokal berupa pemanfaatan tepung pisang, demontrasi digunakan untuk memberikan keterampilan

langsung kepada para ibu rumah tangga mengenai proses pengolahan tepung pisang menjadi berbagai kue kering, sedangkan tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum termasuk ke dalam kedua metode tersebut di atas. Kegiatan penganbdian ini dilaksanakan selama 8 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi. Tahap perencanaan telah ditetapkan hal-hal sebagai berikut: tempat/lokasi kegiatan dipilih di Desa Sambangan, jenis kegiatan berupa pelatihan membuat produk kue kering berupa nastar, putri salju, dan *chocochip cookies*. Tahap pelaksanaan berupa penyajian materi secara teori dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan membuat produk kue kering. Pada tahap evaluasi dilakukan penilaian terkait hasil pelatihan mengolah produk makanan yang telah dibuat oleh peserta pelatihan.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demontrasi dan Tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Setelah Kegiatan pelatihan keterampilan diberikan kemudian dilanjutkn dengan kegiatan pendampingan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang kue kering yang meliputi: nastar, *chocochip*, dan putri salju.
2. Demontrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pembuatan kue kering yang terdiri dari nastar, *chocochip*, dan putri salju.
3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
4. Pelatihan pembuatan produk kue kering dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
5. Evaluasi hasil akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung 1 hari yaitu hari Minggu tgl 4 Juli 2021 dan dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan pada hari Sabtu tgl 10 Juli 2021. Kegiatan Pelatihan dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 12.00 wita dengan diikuti oleh peserta yaitu para ibu rumah tangga Desa Sambangan yang berjumlah 32 orang. Kegiatan hari I (pertama) diawali dengan pembukaan kegiatan pelatihan oleh Ibu Mekel Desa Sambangan dan dilanjutkan dengan sambutan dari ketua tim pelaksana PKM Undiksha. Kegiatan pelatihan pembuatan kue kering dihadiri oleh pantia pelaksana pelatihan dan seluruh peserta yang menjadi subyek sasaran yaitu para ibu rumah tangga Desa Sambangan. Setelah acara pembukaan usai, kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi melalui metode ceramah oleh tim pelaksana pelatihan untuk menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan kajian teoritik mengenai kue kering agar para peserta mempunyai wawasan tentang materi pelatihan yang dilakukan. Kegiatan pelatihan ini juga melibatkan 1 tenaga kependidikan dan 1 mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang berperan sebagai tenaga lapangan seperti menyiapkan dan membeli bahan dan alat, menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir peserta (absensi peserta) dan juga menyiapkan spanduk. Setelah selesai pemaparan materi dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan melalui metode demontrasi yaitu kegiatan memberikan keterampilan kepada para peserta untuk langsung mengolah tepung pisang mas menjadi produk kue kering berupa nastar, chocochip, dan putri salju berdasarkan resep baku yang telah diberikan. Selama kegiatan pelatihan berlangsung peserta terlihat antusias menggikuti kegiatan, dan mereka sangat aktif untuk bertanya dan sharing pendapat terkait pengolahan kue kering dari tepung pisang mas baik dari persiapan, proses pengolahan maupun pengemasannya. Peserta menunjukkan sikap

ketertarikannya untuk mencoba pengolahan tepung pisang mas menjadi kue kering sebagai peluang wira usaha mengingat Desa Sambangan sudah menjadi Desa Wisata. Hal ini merupakan prospek yang baik untuk mengembangkan Wisata kuliner khususnya sebagai oleh-oleh khas daerah Buleleng.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung tim pelaksana kegiatan PKM Undiksha yaitu ketua pelaksana beserta anggota melakukan pengamatan terhadap kinerja para ibu rumah tangga dalam proses persiapan, pengolahan dan pengemasan produk kue kering yang dihasilkan. Hal ini dilakukan sebagai dasar untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan pelatihan yang dilaksanakan, dengan demikian dapat diketahui apakah pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan kategori berhasil atau sebaliknya

Dari hasil evaluasi yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan tepung pisang mas menjadi kue kering berupa nastar, putri salju, dan *chocochip cookies* pada ibu rumah tangga Desa Sambangan yang bertempat di Balai Banjar Desa Sambangan secara umum dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai selesai kegiatan. Sedangkan berdasarkan hasil evaluasi kinerja yang meliputi persiapan, proses pengolahan, hasil akhir produk kue kering dan cara pengemasan produk kue kering berupa nastar, putri salju, dan *chocochip cookies* pada saat kegiatan pelatihan kepada peserta dapat dijabarkan pada Tabel berikut:

Tabel 1 Pelatihan Pengolahan Kue Kering Nastar

Peserta	**Indikator**				
	(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**
1	4	3	4	3	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	3	4
6	4	3	3	3	4
7	4	4	3	3	4
8	3	3	4	4	4
9	4	3	3	3	4
10	4	4	4	3	4
Total	37	34	35	32	40
Rerata	92,5	85	87,5	80	100

Berdasarkan table 1 tersebut menunjukkan indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 92,5 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 85 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 87,5 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 80 berada pada kategori baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik . Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah tepung pisang mas menjadi kue kering berupa nastar. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan

membuat kue kering nastar berhasil sesuai dengan harapan.

Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Mengolah Kue Kering Nastar

Tabel 2. Pelatihan Pengolahan Kue Kering Putri Salju

Peserta	**Indikator**				
	(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**
1	4	4	4	4	4
2	3	4	4	3	4
3	4	3	3	4	4
4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
Total	39	38	38	39	40
Rerata	97,5	95	95	97,5	100

Berdasarkan tabel 2 berikut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 97,5 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 95 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 95 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 97,5 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik . Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah kue kering putri salju. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan mengolah kue kering putri salju berhasil sesuai dengan harapan.

Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Mengolah Kue Kering Putri Salju

Tabel 3 Pelatihan Pengolahan Kue Kering *Chocochip Cookies*

Peserta	**Indikator**				
	(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**	**(5)**
1	4	3	4	4	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	4	4
5	4	3	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	3	3	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	3	4	4
10	4	4	4	4	4
Total	38	36	35	38	40
Rerata	95	90	87,5	95	100

Berdasarkan table 3 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 95 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 90 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 87,5 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 95 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata - rata 100 berada pada kategori sangat baik .

Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para ibu rumah tangga Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah tepung pisang mas menjadi kue kering *Chocochip Cookies*. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kue kering *Chocochip Cookies* berhasil sesuai dengan harapan.

ISBN 978-623-7482-72-7

Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Mengolah Kue kering *Chocochip Cookies*.

Setelah kegiatan pelatihan diberikan pada Minggu tanggal 4 Juli 2021, selanjutnya pada hari Sabtu berikutnya tanggal 10 Juli 2021 dilakukan pendampingan pada beberapa ibu rumah tangga yang tertarik untuk mengembangkan hasil olahan kue kering dari tepung pisang mas menjadi peluang untuk berwira usaha kuliner, mengingat Desa Sambangan sudah dinobatkan sebagai Desa Wisata sehingga berpotensi untuk mengembangkan wisata kuliner. Dalam kegiatan pendampingan peserta diberi kesempatan untuk berdiskusi dan sharing mengenai trik-trik dalam mengolah dan memasarkan produk kue kering berupa nastar, putri salju, dan . Mengingat terbatasnya waktu maka kegiatan pendampingan dilanjutkan melalui media sosial *WhatsApp* (WA).

Pembahasan

Secara umum kue kering merupakan hidangan ringan yang berukuran kecil yang tidak memerlukan pengembangan dalam volume besar yang terbuat dari adonan pasir (Suhardjito, 2006). Menurut Wahidin (2014) “Adonan pasir adalah adonan yang proses pembuatannya menggunakan dua buah pisau yang dicincang-cincang kecil hingga menyerupai butiran pasir dan diselesaikan dengan cara dibakar/dioven.

Berdasarkan hasil kegiatan yang dipaparkan di atas, dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan kue kering berupa nastar, putri salju dan *chocochip cookies* berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta pelatihan menunjukkan kinerja yang baik mulai dari persiapan sampai inventarisasi peralatan. Sebagian besar peserta mampu membuat produk kue kering sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Pada tahap persiapan secara umum peserta mampu mempersiapkan dengan cekatan dan rapi segala keperluan yang dibutuhkan untuk kegiatan baik berupa bahan maupun alat. Pada tahap pelaksanaan (proses kerja) peserta mampu bekerja dengan terampil dan cekatan sehingga mampu menghasilkan produk olahan kue kering sesuai dengan kriteria yang diharapkan, hanya peserta yang membuat kue nastar saja yang kurang terampil dalam membentuk atau mencetak kue. Hal ini disebabkan oleh cetakan yang licin sehingga produk akhir kue kurang sempurna. Hal ini didukung oleh Marsiti (2005) yang menyatakan bahwa produk kue yang bentuknya sempurna sangat dipengaruhi oleh cetakan yang digunakan.

Diakhir kegiatan para peserta juga bertanggungjawab untuk membereskan semua perlengkapan baik alat maupun bahan yang sudah selesai digunakan. Para peserta juga sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menyatakan senang dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang diberikan. Hal ini menunjukkan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Dari metode ceramah dan demontrasi yang diterapkan pada kegiatan pelatihan tersebut, nampaknya peserta memahami materi pelatihan ini dengan baik.

Hal ini terlihat dari kemampuan peserta membuat produk kue yang dapat menghasilkan produk sesuai kriteria yang diharapkan. Para peserta juga hampir semuanya tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian ke depannya peserta pelatihan mampu menjadi ibu rumah tangga yang mandiri dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa secara umum para ibu rumah tangga Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah tepung pisang mas menjadi kue kering berupa nastar, putri salju, dan *Chocochip Cookies*. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat kue kering berhasil sesuai dengan harapan. Kegiatan pengabdian ini juga mendapat apresiasi yang sangat baik dan respon yang positif dari peserta yaitu para ibu rumah tangga Desa Sambangan. Hal ini ditunjukkan dari kehadiran para peserta yang mencapai 100% serta para peserta sangat antuias mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir. Selain itu para peserta juga mampu mengemas produk kue kering dengan sangat baik sehingga layak untuk dipasarkan kepada konsumen sebagai produk wira usaha.

DAFTAR RUJUKAN

Ariani, Risa Panti, (2013). *Optimalisasi Penggunaan Tepung Umbi-Umbian Untuk Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cake*: Hasil Penelitian Hibah Bersaing Universitas Pendidikan Ganesha

Ariani, Risa Panti, (2013). *Optimalisasi Penggunaan Tepung Umbi-Umbian Untuk Substitusi Terigu dalam Pembuatan Cake*: Hasil Penelitian Hibah Bersaing Universitas Pendidikan Ganesha.

Kaleka, Nobertus, (2013). *Pisang-Pisang Komersial*. Solo : Arcita

Margi, dkk. (2014). *Identifikasi Potensi Wisat Kuliner berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng Bali*. Jurnal Ilmu Sosial & Humaniora 2003-2898 vol.2.no.2

Marsiti, Raka Cok Istri, (2005). *Patiseri I*. Buku Ajar. Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Singaraja (tidak diterbitkan)

Riyanti Ani Ni Made, Yustini Ni Kadek, (2014), Objek Wisata Kebun Rahasia Desa Sambangan (Tinjauan Geografi Pariwisata, International Journal of Educations Policies Vol. 13 (1) Pp. 07-14

Rosalina Yessy, (2018) Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, Volume 7 Nomor 3: 153-160 (2018) ISSN 2252-7877 (Print) ISSN 2548-3582 (Online)

Sohardjito,YB., (2006). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogjakarta: ANDI OFSET

Triyono, Agus. (2010). Pengaruh Maltodekstrin dan Substitusi Tepung Pisang (Musa Paradisiaca) terhadap Karakteristik Flakes.Jurnal Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untukPengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Yogyakarta.

Wahidin,(2014). *Jenis adonan*.http://nrwahidah.blogspot.com/2014/05/macam- macam-adonan.html (Diakses tanggal 15 maret 2015)