

PELATIHAN KUE KERING KELAPA BERBAHAN MOCAF SEBAGAI USAHA KELOMPOK WANITA DESA BONDALEM

Risa Panti Ariani¹, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani², Made Susi Lissia Andayani³

¹ Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga; ² Prodi PVS Kuliner; ³ Prodi PTI

Email: risa.panti@undiksha.ac.id

ABSTRACT

This community service aims to develop coconut cookies based on local wisdom in Bondalem Village - Buleleng Regency through structured training. Bondalem village has many coconut plants whose fruit can be processed into various coconut pastries based on local wisdom using mocaf material for Balinese souvenirs. There are no Balinese souvenirs from Bondalem village yet, especially if coconut-based souvenirs are developed, which are potential local food ingredients. Processing coconut into cookies can improve the household economy through training and developing local products in 4 groups of women from Bondalem village. The activities to follow up on the problems in this service are, first, conducting training on making processed coconut-based pastry products. Second, assisting in preparing the packaging of coconut-based pastry products, and thirdly assisting in developing promotions through social media to develop coconut-based pastry products. Based on local wisdom as Balinese souvenirs.

Keywords: cookies, coconut, mocaf, Bondalem

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mengembangkan kue kering kelapa berbasis kearifan lokal di Desa Bondalem - Kabupaten Buleleng melalui pelatihan terstruktur. Desa Bondalem memiliki banyak tanaman kelapa yang buahnya sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai kue kering kelapa berbasis kearifan lokal dengan menggunakan bahan mocaf untuk oleh-oleh khas Bali. Oleh-oleh khas Bali dari desa Bondalem belum ada, apa lagi jika dikembangkan oleh-oleh berbasis kelapa yang merupakan potensi bahan pangan lokal. Pengolahan kelapa menjadi kue kering dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga melalui pelatihan dan pengembangan produk lokal pada 4 kelompok ibu-ibu desa Bondalem. Adapun kegiatan untuk menindak lanjuti permasalahan dalam pengabdian ini adalah pertama, melakukan pelatihan membuat produk olahan kue kering berbahan dasar kelapa Kedua, memberikan pendampingan dalam menyiapkan pengemasan produk kue kering berbahan kelapa, ketiga mendampingi dalam mengembangkan promosi melalui media social untuk mengembangkan produk kue kering berbahan kelapa berbasis kearifan local sebagai oleh-oleh khas Bali.

Kata kunci: kue kering, kelapa, mocaf, Bondalem, khas bali

PENDAHULUAN

Keberadaan Desa Bondalem, di Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, dengan luas wilayah 669 Hektar, jumlah penduduk yang tersebar di 10 Banjar Dinas yaitu sebanyak 13.508 jiwa, terdiri dari jumlah penduduk laki-laki sebanyak 7.082 jiwa, dan jumlah penduduk perempuan sebanyak 6.426 jiwa, serta jumlah KK keseluruhan sebanyak 4.309 KK. Penduduk Desa Bondalem mayoritas memeluk Agama

Hindu. Desa Bondalem memiliki batas-batas sebagai berikut: disebelah Utaranya Laut Jawa, disebelah Selatannya Desa Madenan, disebelah Timurnya Desa Tejakula dan disebelah Baratnya adalah Desa Julah. Sedangkan jarak ke Kantor Kecamatan 3 km, ke ibu kota Kabupaten/Kota Singaraja 30 Km dan jarak ke Ibu Kota Provinsi, kota Denpasar 120 Km.

Tipologi Desa Bondalem ini merupakan desa yang terletak di pesisir pantai yang terletak di sepanjang Jalan Raya Singaraja – Amlapura (Admin, 2022). Berdasarkan wilayah penggunaan Desa Bondalem terdiri dari wilayah Pemukiman, Perkebunan, Ladang, Pasar, Setra, Lapangan, Perkantoran/Sekolah, dan Pura. Mata pencaharian pokok penduduk Desa Bondalem adalah sebagai Petani, PNS, Peternak, Nelayan, Montir, Pedagang keliling, TNI, Polri, Pensiunan PNS/TNI/Polri, Pengusaha kecil dan menengah, Pengacara, Notaris, Jasa Pengobatan alternative, Arsitektur, Karyawan swasta, Buruh/ tukang bangunan, Sopir, Tukang Ojek, Usaha rumah tangga, Tukang cukur dan Satpam. Yang menjadi mata pencaharian unggulan adalah petani dan nelayan.

Potensi tanaman pangan yang banyak tumbuh di desa Bondalem antara lain pohon kelapa. Pohon kelapa memiliki manfaat dari akar hingga pucuk daunnya, seperti menjadi bingkai lemari, dapat dirangkai menjadi hiasan janur dan dekorasi pada acara adat maupun kontemporer, daunnya dapat dianyam menjadi sarang ketupat, tempat buah, keranjang sampah, kipas, sandal, tas tangan, dan topi. Tulang daun kelapa dapat menjadi bahan baku sapu lidi dan dapat dibuat menjadi *ingke*. *Ingke* adalah piring yang terbuat dari lidi daun kelapa atau daun lontar yang dianyam menyerupai piring makan khas Bali (Suriani & Ariani, 2019). Dengan banyaknya fungsi pohon kelapa, tentunya potensi ini dimanfaatkan sebagai makanan yang dapat langsung dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi juga menjadi produk pangan andalan yang tahan lama dan dapat dijual sebagai oleh-oleh khas Bali.

Berbagai variasi cookies mocaf dari segi bentuk, bahan isi, proses pembuatan dan teknik penyelesaian/penyajian, sedangkan bahan utama selalu menggunakan tepung terigu, dan ada juga menggunakan tepung beras. Dilihat dari bentuk cookies bermacam-macam misalnya bulat, persegi, persegi panjang, segitiga, dan masih banyak lagi, sedangkan dari bahan isi

yang digunakan, ada yang mempergunakan keju, aneka sari buah segar, buah kering, kacang-kacangan, selai dan sebagainya. Kue kering merupakan suatu adonan lembut yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan pengharum yang teknik penyelesaiannya dengan teknik dioven. Kue kering dapat dibuat dengan berbagai variasi baik itu dari segi bentuk, bahan isi dan teknik penyajian. Dilihat dari bentuk kue kering bermacam-macam misalnya bulat, persegi, persegi panjang, segitiga, dan masih banyak lagi variasinya. Dilihat dari bahan isi yang digunakan, ada yang mempergunakan kismis, sele nanas, buah kering, dan sebagainya. Hal ini dapat menjadi inovasi produk pangan melalui cara mengganti tepung terigu dengan tepung mocaf (Modified Cassava Flour), sehingga dapat menjadi berbagai olahan pangan yang sehat seperti penelitian tentang pie susu mocaf dengan penambahan spirulina (Ariani dkk., 2021).

Kue kering mocaf biasanya dibuat dari bahan utama tepung terigu, tetapi produk olahan ini dari mocaf yang ditambahkan dengan kelapa agar menjadi makanan yang sehat dan camilan yang disukai anak-anak. Kue kering kelapa disebut dengan istilah coconut cookies atau kue kelapa, meskipun bentuknya berbeda-beda.

Pemanfaatan pengembangan produk lokal melalui pelatihan produk dan pengemasan kue kering kelapa berbahan lokal, serta promosi melalui media sosial agar menjadi oleh-oleh khas Desa Bondalem.

Kebutuhan keterampilan untuk mengolah makanan berkualitas dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada disekitar kita, karena era globalisasi ini menuntut kreatifitas melakukan inovasi kuliner. Masyarakat harus mampu melakukan inovasi-inovasi baru olahan makanan yang sehat, agar tetap mampu bersaing untuk mendukung perekonomian keluarga. Selain itu juga kuliner tradisional harus dikemas menjadi produk kuliner kekinian, tidak hanya reseptif (sesuai kebiasaan) agar dapat menjadi produk wisata. Peluang usaha untuk produk olahan makanan sangat besar, karena terdapat beberapa tempat wisata, juga

pasar tradisional yang berdekatan dengan Desa Bondalem, yaitu Wisata Bahari dan wisata pantai. Letaknya yang strategis menyebabkan banyak wisatawan menyempatkan mampir untuk sekedar melihat-lihat ataupun belanja. Desa Bondalem selayaknya memanfaatkan potensi lokal menjadi produk olahan, sehingga menjadi produk kuliner inovatif yang sehat.

Tepung terigu merupakan bahan pangan yang terbuat dari gandum yang sampai saat ini merupakan bahan pangan yang masih diimpor dari beberapa Negara seperti Australia, Kanada, Amerika. Penggunaan tepung pengganti dapat menurunkan ketergantungan terhadap tepung terigu dalam pengolahan makanan, ini mendasari tepung singkong yang dijadikan bahan pengganti dalam pengolahan makanan termasuk mie dan kue kering (cookies) kelapa dalam pengabdian ini. Modified cassava flour (mocaf) sering disebut juga tepung singkong, ini merupakan tepung yang diperoleh dari penepungan cincangan singkong kering atau dalam istilah Bali disebut cacah sela. Tepung mocaf memiliki struktur yang cukup rapat sehingga tepung ini lebih ringan dari tepung terigu. Penggunaannya sangat cocok sebagai pengganti tepung terigu untuk produk olahan cookies atau kue kering. Artinya ini merupakan potensi lokal sebagai bahan utama pembuatan kue kering. Penambahan kelapa bertujuan untuk menambah nilai gizi, dan meningkatkan rasa (gurih). Selain itu juga merupakan bahan pangan yang banyak dan mudah diperoleh di Desa Bondalem. Kurangnya minat generasi muda mengkonsumsi bahan pangan lokal di kalangan anak-anak muda kaum milenial menjadi dasar alasan pembuatan kue kering kelapa berbahan mocaf, sehingga diperoleh kue kering kelapa dari tepung mocaf yang berkualitas.

Dengan banyaknya fungsi dari daging buah kelapa, tentunya potensi ini harus dimanfaatkan sebagai makanan yang dapat langsung dikonsumsi oleh masyarakat, tetapi juga menjadi andalan pengembangan produk lokal melalui pelatihan produk dan pengemasan kue kering kelapa berbahan lokal, serta promosi

melalui media sosial agar menjadi oleh-oleh khas Desa Bondalem.

Melihat analisis situasi Desa Bondalem, secara umum permasalahannya adalah bagaimana pengembangan produk kue kering kelapa berbasis kearifan lokal di Desa Bondalem?

Secara khusus permasalahan masyarakat di Desa Bondalem pada kelompok ibu-ibu rumah tangga ini adalah memproduksi kue kering kelapa berbahan mocaf yang merupakan hasil pertanian setempat adalah

1. Bagaimana masyarakat memiliki keterampilan dalam mengolah produk kue kering kelapa berbasis kearifan lokal?

2. Apa saja produk-produk kue kering kelapa berbahan mocaf yang siap dipasarkan melalui media sosial?

Tujuan dari pengabdian masyarakat Desa Bondalem pada kelompok ibu-ibu rumah tangga ini adalah mengembangkan produk kue kering berbahan kelapa berbasis kearifan lokal di Desa Bondalem, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali.

Target luaran pengabdian ini adalah Laporan Penelitian dan Artikel pada jurnal ataupun prosiding Nasional.

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dalam bentuk **Pelatihan Terstruktur** karena merupakan program Desa Binaan. Pelatihan ini secara praktis dapat menambah keterampilan masyarakat melalui pemanfaatan potensi yang ada seperti menata tempat usaha kuliner yang bersih dan sehat, mengolah potensi lokal menjadi kuliner inovatif dan kreatif, mengembangkan mocaf (modified cassava flour) sebagai olahan singkong menjadi sebagai produk industri rumah tangga, untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga yang berkeinginan kuat untuk memproduksi kue kering kelapa atau istri petani /buruh tani sebagai anggota dari kelompok masyarakat tersebut. Peserta pelatihan sebanyak 4 kelompok terdiri dari 12 orang ibu rumah

tangga. Peserta merupakan anggota masyarakat desa yang memiliki kemauan untuk bekerja dan memperoleh penghasilan tambahan melalui proses pelatihan dan pendampingan. Tempat pelatihan pada salah satu rumah warga Desa Bondalem yang berminat untuk mengembangkan usaha ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keterampilan mengolah makanan yang berkualitas dengan memanfaatkan bahan-bahan pangan yang merupakan potensi lokal disekitar kita, karena saat ini merupakan era globalisasi yang menuntut kreatifitas usaha makanan melakukan inovasi kuliner (Ariani dkk., 2021). Masyarakat diharapkan mampu melakukan inovasi-inovasi baru dalam olahan pangan yang sehat, agar tetap mampu bersaing untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Kuliner tradisional dapat dikemas menjadi produk kuliner kekinian, tidak hanya kuliner yang dikonsumsi sesuai kebiasaan saja, tetapi melalui pengolahan agar dapat menjadi produk wisata (Widiastini dkk., 2014). Pada kegiatan Wonderful Indonesia Co-Branding Forum News (WICF News) Menteri Pariwisata menyatakan bahwa Kementerian Pariwisata memiliki tiga strategi dalam mengembangkan wisata kuliner agar semakin go international (WICF News, 2/3/2018). Penjelasan ketiga strategi tersebut adalah memperkenalkan makanan tradisional, sertifikasi destinasi kuliner, dan co-branding Wonderful Indonesia kepada restoran-restoran di luar negeri (Barlian, 2018). Peluang usaha ini, melalui produk olahan makanan sangat besar, apalagi terdapat beberapa tempat wisata di daerah tersebut, juga pasar tradisional yang berdekatan dengan desa Bondalem. Wisata Bahari merupakan salah satu tujuan wisata favorit di desa Bondalem dengan terumbu karang dan pantai yang masih sangat natural. Letak desa ini sangat strategis menyebabkan banyak wisatawan menyempatkan mampir untuk sekedar melihat-lihat ataupun berbelanja. Desa Bondalem dengan pemandangan pantai dan perkebunan

kelapa yang indah. Kelapa yang banyak terdapat di pantai dapat dinikmati sebagai minuman saja dan santannya digunakan untuk berbagai masakan, belum ada oleh-oleh dari kelapa. Belum adanya wisata kuliner yang tertata dengan baik, hanya terdapat warung dan toko-toko yang menawarkan berbagai makanan seperti aneka keripik, kuliner khas Bali seperti bubuh mengguh, tipat santok, belayag serta kuliner kekinian seperti bakso, jagung bakar, sate, dan mi instan. Desa Bondalem selayaknya memanfaatkan potensi lokal menjadi produk olahan inovatif yang sehat.

Pengembangan produk kue kering kelapa berbahan mocaf secara khusus pada Kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Bondalem, Tejakula-Buleleng tentunya diharapkan mampu mendukung promosi kuliner inovatif berbahan baku lokal. Adapun tahapan kegiatan pengabdian Desa Binaan melalui Pelatihan Terstruktur sebagai berikut:

1. **Pelatihan membuat produk dengan bimbingan**, pengolahan kue kering kelapa berbahan mocaf melalui praktik pengolahan secara langsung. Kue kering kelapa ini divariasikan sesuai dengan topping dan bentuknya menjadi 1) kue kelapa topping gula pasir (hijau), 2) kue kelapa topping coklat dan 3) kue kelapa topping wijen. Langkah-langkah kegiatan pembuatan kue kering kelapa berbahan mocaf, meliputi kegiatan (a) persiapan rencana kegiatan (b) menjelaskan cara membuat produk olahan berbahan mocaf (c) praktik membuat kue kering kelapa dengan produk berbahan mocaf (d) melatih proses pengemasan dan pelabelan produk olahan.



2. **Pelatihan membuat produk secara mandiri**, merupakan praktik mandiri yang dilakukan oleh peserta tanpa bimbingan, sehingga menghasilkan produk olahan yang maksimal. Hasilnya disiskusikan pada praktik ketiga sebelum menjelaskan pengemasan dan pelabelan.



3. **Pelatihan pengemasan dan pelabelan** kue kering kelapa berbahan mocaf melalui kegiatan, sebagai berikut (a) persiapan desain produk: kemasan dan label (b) mencetak label dan kemasan produk (c) melatih proses pengemasan dan pelabelan produk kue kering kelapa.



4. **Pendampingan** mempersiapkan promosi kue kering kelapa berbahan mocaf (a) penguatan manajemen usaha sederhana (perhitungan keuangan). (b) pendampingan pada proses promosi di media sosial. (c) Pendampingan dengan mengevaluasi proses produksi, pengemasan dan promosi yang dilakukan secara berkesinambungan, sehingga produk siap dijual.



Selain itu juga produk di pameran pada kegiatan Inbis Open House UMKM yang diselenggarakan di Auditorium Undiksha. Proses evaluasi dan pelaporan dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan dari Undiksha dengan mengumpulkan informasi dari peserta.



Semua peserta sangat tertarik dan terlibat pada semua kegiatan. Bukan hanya pelaku usaha wanita saja yang antusias, bahkan bapak-bapakpun ikut antusias membuat produk kue kering kelapa berbahan mocaf.

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Bondalem ini terdokumentasi melalui link youtube sebagai berikut <https://youtu.be/VoYR1KvRJ8E>

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di desa Bondalem, dilakukan agar kelompok Wanita Desa Bondalem dapat memproduksi kue kering kelapa berbahan mocaf yang berbasis kearifan

lokal dalam bentuk (1). Pelatihan membuat produk dengan bimbingan, pengolahan kue kering kelapa berbahan mocaf melalui praktik langsung. (2). Pelatihan membuat produk secara mandiri, merupakan praktik mandiri yang dilakukan oleh peserta tanpa bimbingan, sehingga menghasilkan produk olahan yang maksimal. (3). Pelatihan pengemasan dan pelabelan kue kering kelapa berbahan mocaf agar produk siap dijual. (4). Pendampingan mempersiapkan promosi kue kering kelapa berbahan mocaf melalui promosi di Pameran InBis Undiksha.

Kegiatan semuanya berjalan lancar dan dapat membantu menambah penghasilan di masa pascapandemi covid-19 ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Admin, Desa Bondalem. (2022) Profil Desa Bondalem, Website Desa Bondalem <http://bondalem-buleleng.desa.id>
- Ariani, R.P., Ekayani, I. A. P. H. and Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. Journal of Physics: Conference Series, Volume 1810. Published under licence by IOP Publishing Ltd. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1742-6596/1810/1/012078>
- Ariani, R.P., Ekayani, I. A. P. H. and Masdarini, L. (2021). Pengembangan “Wisata Kuliner” Di Pantai Penimbangan Desa Baktiseraga, Buleleng-Bali. Prosiding Senadimas ke-6. Artikel 229 Vol 6 : hal. 1691 – 1698 ISBN 978-623-7482-72-7 Undiksha Press. <https://s.id/ProceedingSenadimas6>
- Ariani, R. P., dan Masdarini, Luh. (2019). Modified Cassava Flour Utilazion As A Wheat Flour Subsitution In Chochochip Cookies. Journal Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 406 p.234-239. ISBN 978-94-6252-910-6. Atlantis Press. <https://www.atlantis-press.com/proceedings/iconhomecs-19/125934928>
- Badan Pusat Statistik, Kabupaten Buleleng, (2019) Statistik Kabupaten Buleleng (Hasil Susenas 2018). Singaraja: BPS Buleleng. Wasps. <http://bulelengkab.bps.go.id>
- Barlian, Jeihan Kahfi. (2018). Tiga Strategi Kemenpar Kembangkan Pariwisata Kuliner, WICF-Wonderful Indonesia Co-Branding Forum News. <https://swa.co.id/wicf/news/tiga-strategi-kemenpar-kembangkan-pariwisata-kuliner>
- Helmi, Rahmi Lestari dan Khasanah, Yuniar (editor). (2020) Modified Cassava Flour (MOCAF). Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri berbasis UMKM. Jakarta: LIPI Press. <https://e-service.lipipress.lipi.go.id/press/catalog/view/43/254/1916-1>
- Jassin, Ernawati dan Nurlaylah. (2018) Pengembangan Industri Mocaf (Modified Cassava Flour) untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Kecamatan Mangarabombang, Kabupaten Takalar. Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 4 No. 1 Oktober 2018 <https://doi.org/10.20956/jdp.v4i1.5280>
- Mardika, I. N., Rantau, I. K., Udayani Wijayanti, P. (2017). Analisis Usahatani Ubi Kayu Varietas Gajah (Studi Kasus di Kelompok Tani-Ternak Kerti Winangun, Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng) E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata ISSN: 2301-6523 Vol. 6, No. 2, April 2017. <http://ojs.unud.ac.id/index.php/JAA> [231](https://doi.org/10.20956/jdp.v4i1.5280)

- R. P. Ariani, I. A. P. H. Ekayani, N. M. Suriani, & M. R. P. Kusyanda. (2022) Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (JPTK) vol. 19 (1), 13-23. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/41207>
- Suriani, N.M. & Ariani, R.P. (2019). Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Product. Proceeding ICOHOMECS volume 406 p. 228-233 ISBN 978-94-6252-910-6. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Atlantis Press. <https://www.atlantispress.com/proceedings/iconhomecs-19/125934894>
- Widiastini, N. M. A., Ariani, R. P., Andiani, N. D. (2014) Pengemasan Makanan Lokal sebagai Produk Wisata. Jurnal Ilmiah Pariwisata STP Trisakti, 19(2):121-133. <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/16>