

PEMBINAAN PENGOLAHAN CAKE KELAPA BERBAHAN MOCAF PADA USAHA RUMAH TANGGA DI DESA BONDALEM, KABUPATEN BULELENG - BALI.

Risa Panti Ariani¹, Luh Joni Erawati Dewi², Ida Ayu Reviena Damasanti³

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga; ²Prodi Ilmu Komputer
FTK UNDIKSHA Email: risa.panti@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The aim of community service in the Assisted Village program is to foster the processing of coconut cake made from Mocaf in household businesses in Bondalem Village, Buleleng Regency - Bali Province. In Bondalem Village there are many coconut plants which have great potential for processing into dried coconut. Dried coconut can be processed into various snacks based on local wisdom. Apart from that, mocaf is used as local food from cassava (mocaf) for typical Balinese souvenirs. Therefore, household businesses in Bondalem village can develop this potential into processed coconut cake made from mocaf. This cake was developed as a household business product based on local potential. This product was developed as a coconut-based souvenir which is a potential local food ingredient. Processing coconut into cakes can improve the household economy through training and development of local products for the Bondalem village women's group. This service activity ran smoothly with the support of village officials and Undiksha, through first, training in making mocaf-based processed coconut products, namely coconut cake and coconut klemben. Second, assistance in preparing packaging for coconut cake products made from mocaf, third, assistance through social media promotion to develop coconut cake products made from mocaf based on local wisdom as typical Bondalem souvenirs.

Key words: cake, klemben, coconut, mocaf, Bondalem Village

ABSTRAK

Tujuan pengabdian pada masyarakat program Desa Binaan ini adalah pembinaan pengolahan cake kelapa berbahan Mocaf pada Usaha Rumah Tangga di Desa Bondalem, Kabupaten Buleleng–Propinsi Bali. Di Desa Bondalem terdapat banyak tanaman kelapa yang sangat potensial untuk diolah menjadi kelapa kering. Kelapa kering dapat diolah menjadi berbagai jajanan berbasis kearifan lokal. Selain itu penggunaan bahan mocaf sebagai pangan lokal dari singkong (mocaf) untuk oleh-oleh khas bali. Oleh karena itu usaha rumah tangga di desa Bondalem dapat mengembangkan potensi tersebut menjadi olahan Cake kelapa berbahan mocaf. Cake ini dikembangkan sebagai salah satu produk usaha rumah tangga berbasis potensi lokal. Produk ini dikembangkan sebagai oleh-oleh berbasis kelapa yang merupakan potensi bahan pangan lokal. Pengolahan kelapa menjadi cake dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga melalui pelatihan dan pengembangan produk lokal pada kelompok ibu-ibu desa Bondalem. Kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dengan dukungan aparat desa dan Undiksha, melalui pertama, pelatihan membuat produk olahan kelapa berbasis mocaf yaitu Cake kelapa dan klemben kelapa. Kedua, pendampingan menyiapkan pengemasan produk cake kelapa berbahan mocaf, ketiga pendampingan melalui promosi media social untuk mengembangkan produk cake kelapa berbahan mocaf berbasis kearifan local sebagai oleh-oleh khas Bondalem.

Kata kunci: cake, klemben, kelapa, mocaf, Desa Bondalem

PENDAHULUAN

Desa Bondalem, di Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, memiliki 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 (2020). 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. Desa Bondalem di bagi menjadi 10 wilayah yang terdiri dari 10 Banjar Dinas antara lain : Banjar Dinas Suksuk, Banjar Dinas Jro Kuta, Banjar Dinas Tegal Sari, Banjar Dinas Kaja Kauh, Banjar Dinas Kelod Kauh, Banjar Dinas Kaja Kangin, Banjar Dinas Kelod Kangin, Banjar Dinas Celagi Bantes, Banjar Dinas Celagi Batur dan Banjar Dinas Selombo. Di Desa Bondalem terdapat satu Desa Pakraman Bondalem yang terdiri dari 11 Banjar Adat yaitu Banjar Adat Marga Candi, Banjar Adat Pintu, Banjar Adat Semer Cupek, Banjar Adat Kawanan, Banjar Adat Kelodan, Banjar Adat Buda Wage, Banjar Adat Kanginan, Banjar Adat Lemo Sari, Banjar Adat Selombo, Banjar Adat Celagi Bantes, dan Banjar Adat Sang Buda.

Tipologi Desa Bondalem ini merupakan desa yang terletak di pesisir pantai yang terletak di sepanjang Jalan Raya Singaraja - Amlapura. 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, nelayan, PNS, peternak, montir, pedagang keliling, TNI, Polri, Pensiunan PNS/TNI/Polri, pengusaha kecil dan menengah, pengacara, karyawan perusahaan swasta, buruh/tukang bangunan, sopir, tukang ojek, usaha rumah tangga, dan sebagainya. Penduduk Desa Bondalem mayoritas memeluk Agama Hindu yang memiliki berbagai tradisi keagamaan dengan Pajegan atau Gebogan sebagai sarana upacara. Pajegan merupakan sesaji yang digunakan oleh umat agama Hindu di Bali. Pajegan biasanya terdiri dari kumpulan buah-buahan, jajan atau bunga yang disusun rapi diatas sebuah dulang yang dibuat oleh ibu-ibu dan dibawa menuju pura sebagai bentuk persembahan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa.



Gambar 1. Pajegan dengan menggunakan cake atau bolu

Pada bidang Pariwisata, Desa Bondalem memiliki potensi wisata bawah laut, yang di kelola oleh kelompok peduli laut bernama Bahari Prawara dan Pokmaswas sebagai kelompok bagian konservasi. Dengan keindahan terumbu karang yang beraneka ragam menjadi daya tarik tersendiri terutama pada turis-turis mancanegara maupun domestik. Saat ini potensi desa Bondalem yang bisa dikembangkan khususnya untuk mendukung Pariwisata adalah wisata Bahari, agrowisata dengan adanya Perkebunan Rambutan, Home Industri (UMKM) seperti kerajinan membuat *ingka* dari lidi (batang daun kelapa) dan pengusaha meubel.

Sedangkan wisata kuliner akan dikembangkan melalui produk-produk kuliner khas desa Bondalem dengan menggunakan bahan pangan lokal seperti dodol. 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.

Melihat analisis situasi di atas, permasalahan sangat penting pada masyarakat Desa

Bondalem secara umum adalah bagaimana pembinaan pengolahan cake kelapa berbahan mocaf pada usaha rumah tangga di Desa Bondalem - Kabupaten Buleleng ?

Secara rinci pengembangan produk ini dapat diuraikan menjadi beberapa masalah yang akan dicapai dalam kegiatan, sebagai berikut:

1. Bagaimana kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat membuat produk olahan cake kelapa berbahan mocaf?
2. Bagaimana kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat mengemas produk cake kelapa berbahan mocaf?
3. Bagaimana kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat melakukan promosi cake kelapa berbahan mocaf melalui media sosial?.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat Desa Bondalem melalui program Desa Binaan Universitas Pendidikan Ganesha, sebagai berikut

1. Kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat membuat produk olahan cake kelapa berbahan mocaf .
2. Kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat mengemas produk cake kelapa berbahan mocaf.
3. Kelompok usaha rumah tangga Desa Bondalem dapat melakukan promosi cake kelapa berbahan mocaf melalui media sosial.

Olahan Kelapa

Potensi tanaman pangan yang banyak tumbuh di desa Bondalem antara lain pohon kelapa, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal. 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 (piring khas Bali). Kelapa muda dikonsumsi

sebagai minuman segar dengan campuran jeruk nipis menjadi es bir khas Bali.

Selain itu kelapa biasanya digunakan menjadi santan sebagai kuah sayur, juga digunakan menjadi saur atau kelapa parut kering yang disangon dan diberi bumbu, ini sebagai lauk pelengkap (nasi kuning) ataupun kelapa parut yang diberi gula aren digunakan sebagai isi jajanan manis disebut unti. 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 cake kelapa berbahan lokal, serta promosi melalui media sosial agar menjadi oleh-oleh khas Desa Bondalem.

Desa Bondalem kecamatan Tejakula kabupaten Buleleng, hampir seluruh warga desa yang merayakan Galungan membuat makan khas desa yaitu tipat/blayag dan kuah nyatnyatan atau lebih dikenal dengan kare ayam. Nyatnyat atau yang sering disebut kare ayam dibuat dari ayam kampung atau ayam Bali, kare ayam ini dibuat dengan bumbu cabe, terasi, garam, lengkuas, kunyit, jahe, dan menggunakan tambahan santan kelapa. Selain itu terdapat Dodol injin yang merupakan jajanan tradisional khas Desa Bondalem. Dibuat dengan cara tradisional menggunakan bahan-bahan pangan lokal seperti ketan hitam, santan, gula aren. Jajanan ini juga dapat bertahan lama tanpa pengawet. Jajanan ini menjadi oleh-oleh wisata karena tersedia setiap hari tanpa harus menunggu hari raya tiba.



Gambar 2. Dodol khas Desa Bondalem

Desa Bondalem merupakan desa agraris di dataran rendah Bali Utara yang memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya

manusia yang sangat strategis dan potensial. Dilihat dari letak geografisnya merupakan daerah perkebunan yang strategis dalam alur perdagangan dan pariwisata. Selain dapat memanfaatkan potensi hasil pertanian di Desa Bondalem, juga diharapkan dapat menjadi produk andalan industri rumah tangga dengan bertambahnya penghasilan keluarga melalui ibu-ibu rumah tangga di Desa Bondalem. Bentuk keterlibatan Perguruan Tinggi pada lingkungan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Bondalem ini, merupakan prioritas kegiatan yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga secara langsung melalui pelatihan produk dan pengemasan, serta pendampingan melalui promosi produk sebagai bentuk pemanfaatan potensi yang ada di Desa Bondalem ini.

Jika dikonsumsi secara rutin, maka buah kelapa dapat mendatangkan manfaat baik bagi tubuh. Berikut beberapa manfaatnya (1) Menjaga Kesehatan Pencernaan. Daging buah kelapa yang berwarna putih mengandung banyak serat, sehingga dapat membuat rasa kenyang lebih lama, tetapi juga dapat melancarkan pencernaan, Selain itu, lemak yang terkandung dalam daging buah kelapa juga ikut andil dalam menjaga kesehatan usus, dengan cara membantu penyerapan vitamin A, D, E, dan K, serta mencegah pertumbuhan jamur penyebab infeksi di pencernaan. Senyawa MCT (medium-chain triglyceride) bermanfaat untuk menguatkan bakteri baik dalam sistem pencernaan, serta berperan sebagai antijamur, antivirus, dan penghalang timbulnya tumor. (2) Manfaat daging buah kelapa lainnya dari senyawa mangan dan antioksidan, senyawa ini diyakini dapat mengurangi peradangan, serta menjaga sistem kekebalan tubuh. (3) Membantu Menurunkan Berat Badan. Hal ini karena senyawa MCT dan serat dalam daging buah kelapa, dapat membuat kamu merasa kenyang lebih lama, sehingga kamu jadi tidak ingin makan banyak. Manfaat ini tentu baik untuk orang yang sedang diet atau ingin menjaga berat badan. (4). Mendukung Fungsi Otak, senyawa MCT dalam daging buah kelapa ini juga memiliki manfaat yang luar biasa untuk menunjang fungsi otak, sehingga baik dikonsumsi oleh pengidap gangguan memori dan fungsi otak, seperti penyakit Alzheimer, karena senyawa MCT dapat menjadi bahan bakar alternatif

glukosa dalam tubuh. (5). Menjaga Kesehatan Jantung. Lemak yang terkandung dalam daging buah kelapa dapat meningkatkan kadar kolesterol baik (HDL) dalam tubuh, sekaligus menurunkan tingkat kolesterol jahat (LDL). Secara tidak langsung, manfaat daging buah kelapa ini dapat membantu mengurangi risiko terkena penyakit jantung. Selain itu, daging buah kelapa juga memiliki rantai lemak yang pendek, sehingga tidak dapat menaikkan kadar kolesterol tubuh. (6) Kaya Akan Mineral. Daging buah kelapa mengandung berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Kandungan mineral dalam daging buah kelapa juga bisa membantu kamu memenuhi kebutuhan mineral harian. Beberapa jenis mineral yang terkandung di dalam daging buah kelapa adalah mangan, tembaga, dan potasium. (7). Mengontrol Kadar Gula Darah. Meski masih membutuhkan penelitian lebih lanjut, manfaat daging buah kelapa lainnya adalah mengontrol kadar gula darah dalam tubuh. Namun, manfaat ini baru bisa didapat jika diimbangi dengan menjalani pola hidup sehat.

Tabel 1. Perbedaan Komposisi gizi: Kelapa parut dan kelapa kering

Jumlah Sajian Per 100 gr	Kelapa parut	Kelapa Kering
Energi	283 kkal	660 kkal.
Lemak total	27 g	64,53 g
Lemak jenuh		57,218 g
Lemak tak jenuh ganda		0,706 g
Lemak tak jenuh tunggal		2,745 g
Kolesterol		0 mg
Protein	3 g	6.88 g
Karbohidrat total	10 g	23.65 g
Serat	3 g	16.3 g
gula	0 mg	7.35 g
Sodium		37 mg
Kalium		543 mg

Sumber: FatSecret Platform API, AKG 2008

Cake Kelapa berbahan Mocaf

Cake merupakan salah satu jajanan atau hidangan selingan yang memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut. Cake dapat dibuat dengan berbagai variasi baik dari segi bentuk, bahan isi maupun penyajiannya. Formulasi yang tepat akan menghasilkan cake yang baik, hal ini tergantung bahan-bahan, komposisi yang digunakan dalam membuatnya, cara mengocok hingga cara memasaknya. Dari hasil pengamatan dan pengalaman peneliti sebagai penggemar cake, cake yang menarik umumnya memiliki warna cerah (*bloom*), volume tidak terlalu besar/tidak terlalu kecil, tekstur lembut dan halus, beraroma sedap dan dapat membangkitkan selera (Ariani, 2016).

Bahan dasar dari pembuatan cake adalah tepung, telur, gula, lemak, bahan perasa, bahan isi dan bahan cair sehingga tekstur dari cake tersebut sangat lembut. Jadi cake merupakan suatu adonan lembut yang terdiri dari tepung, gula, telur, lemak dan bahan pengharum. Tepung terigu berfungsi untuk membangun kerangka kue, mengikat bahan lain untuk menghasilkan remah/tekstur cake. Gula bukan hanya pemberi rasa manis juga dapat memberi warna pada kerak cake, mengempukkan cake, melembabkan dan melemaskan adonan. Lemak dalam kue untuk memberi daya tahan, menambah nilai gizi, memberi aroma, mengempukkan dan memberi rasa gurih pada cake. Sedangkan telur merupakan bahan penting dalam pembuatan cake karena juga berguna untuk membangun kerangka cake, mewarnai, memberi nilai gizi dan melembabkan kue.

Mocaf (modified Cassava Flour) merupakan tepung lokal baik dari sisi bahan dasarnya maupun teknologinya. Penemunya bernama Dr. Achmad Subagio, staf pengajar di Universitas Negeri Jember Jawa Timur. Tepung Mocaf telah diakui sebagai pengganti terigu. Modifikasi Mocaf dilakukan melalui proses fermentasi. Proses ini membuat mutu tepung singkong menjadi lebih baik. Gandum dan olahannya (tepung terigu) memegang peranan penting dalam makanan, baik di perkotaan maupun perdesaan, dalam perekonomian yang sulit ini, kebijakan pembatasan impor terigu perlu dilakukan untuk menghemat devisa. Pembatasan impor perlu diikuti dengan kebijakan lain, karena terigu

telah menjadi bagian kebutuhan masyarakat. Alternatif dapat dilaksanakan dengan meningkatkan substitusi terigu dengan komoditas lokal, terutama singkong bersifat mudah rusak atau daya simpannya rendah bila tidak dilakukan penanganan dan pengolahan dengan baik. Pengolahan produk setengah jadi merupakan salah satu cara pengawetan hasil panen, terutama untuk komoditas yang berkadar air tinggi, seperti singkong. Keuntungan lain yaitu, sebagai bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam distribusi, serta menghemat ruangan dan biaya penyimpanan. Bahan utama berbagai macam cake dapat disubstitusi dengan mocaf, sehingga memanfaatkan bahan pangan lokal yang tersedia. Tepung mocaf sudah diproduksi dan tersedia di Kelompok Tani Ternak (KTT) Kerti Winangun di Desa Bukti, Kabupaten Buleleng, Bali.

Pengemasan dan Promosi

Memanfaatkan media sosial yang sudah ada seperti Lazada, Blibli, Shopee, Toko Pedia, Bukalapak. Media sosial melalui e-commerce secara umum dapat diartikan sebagai transaksi jual beli secara elektronik melalui media internet. E-commerce diartikan sebagai suatu proses berbisnis dengan memakai teknologi elektronik yang menghubungkan antara perusahaan, konsumen dan masyarakat dalam bentuk transaksi elektronik dan pertukaran atau penjualan barang, servis, dan informasi secara elektronik. Dalam melakukan E-Commerce penggunaan internet menjadi pilihan favorit oleh kebanyakan orang karena kemudahan-kemudahan yang dimiliki oleh jaringan internet. Faktor Pendukung E-Commerce adalah (1) Cakupan yang luas (2) Proses transaksi yang cepat (3) mendorong kreatifitas dari pihak penjual secara cepat dan tepat dan pendistribusian informasi yang disampaikan berlangsung secara periodik. (4) menciptakan efisiensi yang tinggi, murah serta informatif. (5) memberikan kepuasan pada pelanggan, dengan pelayanan yang cepat, mudah, aman dan akurat.

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu rumah tangga

yang memiliki usaha makanan dan berkeinginan kuat untuk memproduksi cake kelapa. Peserta pelatihan sebanyak 3 kelompok terdiri dari 12 orang yang memiliki usaha rumah tangga. Peserta merupakan anggota masyarakat Desa Bondalem yang memiliki kemauan untuk bekerja dan memperoleh penghasilan tambahan melalui proses pelatihan dan pendampingan melalui program Desa Binaan.

Pengembangan produk cake kelapa berbahan mocaf secara khusus pada Kelompok usaha rumah tangga di Desa Bondalem, Kabupaten Buleleng tentunya diharapkan mampu mendukung promosi kuliner inovatif berbahan baku lokal. Adapun tahapan kegiatan pengabdian sebagai berikut:

- A. Pelatihan pengolahan cake kelapa berbahan mocaf melalui praktik langsung di salah satu tempat usaha rumah tangganya, sebagai berikut:
 - (a) Persiapan rencana kegiatan, kebutuhan bahan, peralatan dan tempat pelatihan.
 - (b) Menjelaskan langkah-langkah membuat cake kelapa berbahan mocaf melalui demonstrasi.
 - (c) Praktik langsung membuat produk cake berbahan mocaf dengan benar, sehingga menghasilkan cake kelapa yang berkualitas .
 - (d) Mempersiapkan produk cake kelapa berbahan mocaf, agar dapat dikemas dengan baik.
- B. Pelatihan pengemasan cake kelapa berbahan mocaf melalui praktik langsung mempersiapkan kemasan yang sesuai, sebagai berikut:
 - (a) Persiapan desain produk : kemasan dan label
 - (b) Membuat / mencetak label dan kemasan produk
 - (c) melatih proses pengemasan dan pelabelan produk cake kelapa berbahan mocaf.
- C. Pendampingan promosi cake kelapa berbahan mocaf

- (a) penguatan manajemen usaha sederhana (manajemen dan keuangan).
- (b) Menghitung kalkulasi biaya produksi secara sederhana.
- (c) pendampingan pada proses promosi di media sosial.

Pendampingan dengan mengevaluasi proses produksi, pengemasan dan promosi yang dilakukan secara berkesinambungan, melalui pesanan-pesanan yang diterima oleh kelompok usaha rumah tangga tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan ini secara praktis dapat menambah keterampilan masyarakat dengan memanfaatkan potensi yang ada seperti menata tempat usaha kuliner yang bersih dan sehat, mengolah potensi lokal menjadi kuliner inovatif dan kreatif yaitu cake kelapa berbahan mocaf sebagai produk usaha rumah tangga, untuk meningkatkan perekonomian keluarga.



Gambar 3. Peserta pelatihan di Desa Bondalem

Pelaksanaan Pelatihan

Produk cake kelapa yang dibuat terdiri dari produk pound cake kelapa mocaf dan klemben kelapa mocaf. Pengembangan produk cake kelapa berbahan mocaf secara khusus pada Kelompok usaha rumah tangga di Desa Bondalem, Kabupaten Buleleng tentunya diharapkan mampu mendukung promosi kuliner inovatif berbahan baku lokal. Adapun tahapan kegiatan pelatihan melalui praktik langsung di salah satu tempat usaha rumah tangga masyarakat Desa Bondalem, sebagai berikut:.

- (a) Persiapan rencana kegiatan, kebutuhan bahan, peralatan dan tempat pelatihan.
- (b) Menjelaskan langkah-langkah membuat cake kelapa berbahan mocaf melalui demonstrasi.
- (c) Praktik langsung membuat produk cake kelapa berbahan mocaf dengan benar, sehingga menghasilkan cake kelapa yang berkualitas



Gambar 6. Pengemasan Produk cake kelapa mocaf

Pendampingan kalkulasi biaya dan promosi

Penguatan manajemen usaha sederhana (manajemen dan keuangan) melalui pelatihan untuk menghitung kalkulasi biaya produksi secara sederhana.



Gambar 4. Proses membuat produk cake kelapa berbahan mocaf.



Gambar 7. Pendampingan kalkulasi biaya.

Pendampingan dengan mengevaluasi proses produksi, pengemasan dan promosi yang dilakukan secara berkesinambungan, melalui pesanan-pesanan yang diterima oleh kelompok usaha rumah tangga tersebut.

Proses Evaluasi dan Pelaporan dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan dari Undiksha dengan mengumpulkan informasi mengenai evaluasi kegiatan dan perbaikan untuk kegiatan pengabdian selanjutnya, kegiatan ini terdiri dari

1. Peserta dapat membuat produk cake kelapa berbahan mocaf yang berkualitas secara mandiri, tanpa tutorial dari tim P2M.
2. Usaha Rumah Tangga sudah dilakukan melalui penjualan produk kue klemben kelapa mocaf pada beberapa masyarakat disekitarnya. Selain itu produk-produk ini juga digunakan untuk banten dalam upacara adat di desa Bondalem
3. Kendala dan permasalahan yang ditemukan dalam usaha penjualan adalah naiknya harga telur ayam sehingga harga jual produk sedikit lebih mahal.



Gambar 5. Produk Cake Kelapa mocaf (Pound cake & klemben)

Pelaksanaan Pengemasan

Pelatihan pengemasan cake kelapa berbahan mocaf melalui praktik langsung mempersiapkan kemasan yang sesuai, sebagai berikut:

- (a) Persiapan desain produk : kemasan dan label
- (b) Membuat/mencetak label dan kemasan.
- (c) melatih proses pengemasan dan pelabelan produk cake kelapa berbahan mocaf.

4. Laporan Kegiatan dan penggunaan anggaran melalui catatan harian dan log book kegiatan.

Link kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (P2M) di Desa Bondalem sebagai berikut:

<https://drive.google.com/drive/folders/1wQKVieH6mL3qHqJizv7eOsXQoJS5RRp4>

SIMPULAN

Melalui kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini, usaha rumah tangga di desa Bondalem dapat mengembangkan potensi tersebut menjadi olahan Cake kelapa berbahan mocaf. Cake ini dikembangkan sebagai salah satu produk usaha rumah tangga berbasis potensi lokal dengan memanfaatkan kelapa dan tepung mocaf sebagai oleh-oleh berbasis pangan lokal. Pengolahan kelapa menjadi cake kelapa dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga melalui pelatihan dan pengembangan usaha pada kelompok ibu-ibu desa Bondalem. Kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dengan dukungan aparat desa dan Undiksha, melalui pertama, pelatihan membuat produk olahan kelapa berbasis mocaf yaitu Cake kelapa dan klemben kelapa. Kedua, pendampingan menyiapkan pengemasan produk cake kelapa berbahan mocaf, ketiga penguatan manajemen usaha sederhana (manajemen dan keuangan) melalui latihan menghitung kalkulasi biaya produksi secara sederhana. Selain itu juga pendampingan melalui promosi media social untuk mengembangkan produk cake kelapa berbahan mocaf berbasis kearifan local sebagai oleh-oleh khas Bondalem.

REFERENSI

Admin Desa Bondalem, Profil Desa Bondalem - Kabupaten Buleleng - Propinsi Bali, Website Desa Bondalem
<http://bondalem-buleleng.desa.id>

Ariani, Risa Panti. 2018. *Preservasi Makanan Lokal*. Kota Depok: Penerbit Rajagrafindo Persada

Barlian, Jeihan Kahfi. 2 Maret 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>

Bintang, Gst Ngr. 2021. "Makan Khas Desa Bondalem yang Dibuat Saat Merayakan Hari Raya Galungan", Kompasiana.com. link:
<https://www.kompasiana.com/bintangnrth/6189da8306310e1463376322/makan-khas-desa-bondalem-yang-dibuat-saat-merayakan-hari-raya-galungan>.

BKP. 2013. *Peraturan Presiden 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta: Kementerian Pertanian R. I. Wasps.
<http://bkp.pertanian.go.id>

Lies Suprapti, M. 2006. *Teknologi Tepat Guna: Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta. Penerbit: Kanisius.

Mardika, I Nengah, I Ketut Rantau,Putu Udayani Wijayanti. 2017. Analisis Usahatani Ubi Kayu Varietas Gajah (Studi Kasus di Kelompok Tani-Ternak Kerti Winangun, Desa Bondalem, 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/JAA231>

Margi, I K; Ariani, R P dan Suriani, Ni Made, 2014, *Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Pemanfaatan Hasil Produksi Masyarakat Lokal serta Edukasi Pengemasannya*, MP3EI, Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.

Muhandri, Tjahya dan Kadarisman, Darwin. 2012. *Sistem Jaringan Mutu Industri Pangan*. Bogor: Penerbit IPB Press.

Setyo Y, Sudarminto. 2015. *Tepung MOCAF*. Universitas Brawijaya.
<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/06/tepung-mocaf/>