

Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Wanita Pengkok Gunung Kidul dalam Pengolahan Tepung Singkong Menjadi *Cookies*

Improving the Knowledge and Skills of the Gunung Kidul Women's Group in Processing Cassava Flour into Cookies

Atika Silma Daima¹, Dwi Lestari Lukviana², Nisywa Dwiza Raihan³, Fatma Dwi Kusuma⁴, Lathifah Apriana Putri⁵, Puandira Caesha Naila Syaltha⁶, Indah Sinawang Cahyani⁷, Fani Melani⁸, Muhammad Rasyid Ridha⁹, Hafidz Izzulhaq Hadian¹⁰, Yunda Maymanah Rahmadewi^{11*}

Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, Jl Pramuka 42 Umbulharjo, Yogyakarta, 55161.

* *corresponding author: yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id*

Abstrak

Sumber Daya Alam (SDA) yang dihasilkan oleh Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk, Kabupaten Gunung Kidul sangat melimpah namun belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satu pendampingan yang dapat dilakukan adalah dengan pelatihan memanfaatkan produk olahan singkong yang dibuat menjadi *Cookies* tepung singkong. Tepung singkong yang diolah menjadi *Cookies* memiliki nilai jual yang tinggi dibandingkan dengan singkong utuh. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan pembuatan *Cookies* tepung singkong. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum *Cookies* sebelum pelatihan sebesar 93,33% dan setelah pelatihan sebesar 96%, sedangkan tentang pengetahuan karakteristik *Cookies* sebelum pelatihan sebesar 95,71% setelah pelatihan sebesar 96,92%. Pengetahuan pengolahan *Cookies* sebelum pelatihan sebesar 90,67 dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan *Cookies* sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 80%.

Kata Kunci : *Kuliner, Singkong, Cookies*

Abstract

The natural resources (SDA) produced by Pengkok Village, Pathuk District, Gunung Kidul Regency are very abundant but have not been fully utilized by the community so that guidance or assistance is needed to take advantage of the existing potential. One of the assistance that can be done is by training in utilizing processed cassava products which are made into cassava flour cookies. Cassava flour which is processed into *Cookies* has a high selling value compared to whole cassava. The method used is counseling and training on making cassava flour cookies. After the program was implemented, the results obtained were an increase in public knowledge about general knowledge of *Cookies* before training by 93.33% and after training by 96%, while knowledge of *Cookies* characteristics before training was 95.71% after training by 96.92%. *Cookies* processing years before training was 90.67 and after training was 92%. *Cookies* processing skills before training by 40% have increased to 80%.

Keywords: *Culinary, Cassava, Cookies*

PENDAHULUAN

Peningkatan perekonomian adalah suatu perubahan jenjang atau perbaikan kondisi dari perekonomian yang lemah ke arah perekonomian yang lebih baik atau mengalami kemajuan dari sebelumnya. Pengembangan ekonomi lokal perlu diarahkan untuk mendukung perkembangan sektor-sektor ekonomi yang mempunyai potensi menciptakan kesempatan kerja yang luas dan memiliki

prospek yang baik dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di suatu wilayah.

Gunung Ireng, Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk merupakan salah satu desa wisata yang ada di Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. Desa Pengkok merupakan salah satu desa dengan hasil produksi singkong yang cukup melimpah. Masyarakat Desa Pathuk umumnya bergerak pada bidang pertanian yang kebanyakan adalah komoditas singkong. Potensi bahan baku yang baik, dapat dijadikan peluang bisnis yang menguntungkan bagi masyarakat tersebut jika diolah dan dipasarkan dengan baik.

Ketela pohon atau yang biasa dikenal dengan Singkong atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Singkong biasanya dijadikan olahan pangan karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, sedangkan daunnya biasa dijadikan sayuran. Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri.

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil. Umumnya cookies terbuat dari tepung terigu sebagai bahan bakunya. Tepung terigu yang digunakan adalah jenis *soft wheat* yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8%-9% dan mempunyai mutu yang baik atau menggunakan tepung yang tidak mengandung protein sama sekali karena didalam pembuatan cookies tidak memerlukan pengembangan. Oleh karena itu pembuatan cookies dapat menggunakan tepung ganyong, tepung kentang, tepung kimpul, termasuk menggunakan tepung singkong. Penggunaan tepung singkong didalam pembuatan cookies untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu untuk mengolah singkong menjadi tepung galek serta meningkatkan perekonomian di Desa Pengkok. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan nilai guna singkong melalui olahan inovatif komersial. Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tepung singkong menjadi *Cookies*.

METODE

Bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan *Cookies* di Desa Pengkok adalah tepung singkong, gula palm, butter, telur, gula halus, baking soda, vanilla extract, *cocoa powder*, garam, dan *chocochips*. Peralatan yang digunakan untuk membuat *cookies* yaitu baskom, *mixer*, sendok, loyang, dan saringan. Metode yang

dilakukan adalah pelatihan pembuatan *Cookies* dari tepung singkong/gaplek. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15 September 2022.

Lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk, Gunung Kidul. Alasan dipilih desa Pengkok sebagai tempat pemberdayaan masyarakat karena desa tersebut termasuk kategori desa yang menghasilkan singkong yang cukup banyak dan belum termanfaatkan dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu persiapan pengabdian, sosialisasi kepada mitra, pelaksanaan pengabdian, dan evaluasi.

1. *Persipan Pengabdian*

Pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan mempersiapkan kegiatan yang akan dilakukan. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah mempersiapkan media edukasi berupa video tutorial dan berkoordinasi terkait pelaksanaan penyuluhan dan pelatihannya.

2. *Sosialisasi Kepada Mitra*

Sosialisasi kepada mitra kegiatan kedua yang dilakukan dari rangkaian pengabdian yang dilakukan. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan ruang lingkup dan tujuan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan ini memberikan gambaran awal untuk peserta tentang penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan sehingga peserta memiliki kesamaan persepsi awal.

3. *Pelaksanaan Pengabdian*

Pengabdian yang dilakukan terdiri atas 1 kegiatan yaitu pelatihan pembuatan *Cookies* dari tepung singkong (Gambar 1). Pelaksanaan dilakukan pada tanggal 15 September 2022 di Balai Kalurahan Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul. Pemateri untuk program ini yaitu dari tim pelaksana program. Pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang pembuatan *Cookies* dari tepung singkong



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan *Cookies* dari Tepung Singkong.

Cookies tepung singkong merupakan inovasi baru, yang terbuat dari bahan utama tepung singkong. Warga Pengkok belum mengenal proses pembuatan Cookies dari tepung singkong. Dengan pelatihan ini Proses pembuatan cookies dilakukan dengan prosedur yang sederhana yaitu Pertama masukkan margarin, gula halus, gula palm, dan vanila ekstrak, kemudian di Mixer hingga tercampur merata (Menggunakan kecepatan sedang). Setelah itu tambahkan garam dan telur, lalu di mixer sebentar. Kemudian masukkan baking soda, tepung galek, dan coklat bubuk, aduk menggunakan mixer atau memakai spatula. Setelah itu masukkan chocochips dan aduk kembali hingga merata. Timbang adonan dengan berat kurang lebih 15 gram, lalu di bulat² kan. Setelah dibulat-bulatkan semua, kemudian dipipihkan. Oven kurang lebih 30 menit. Setelah matang angkat dan dinginkan.

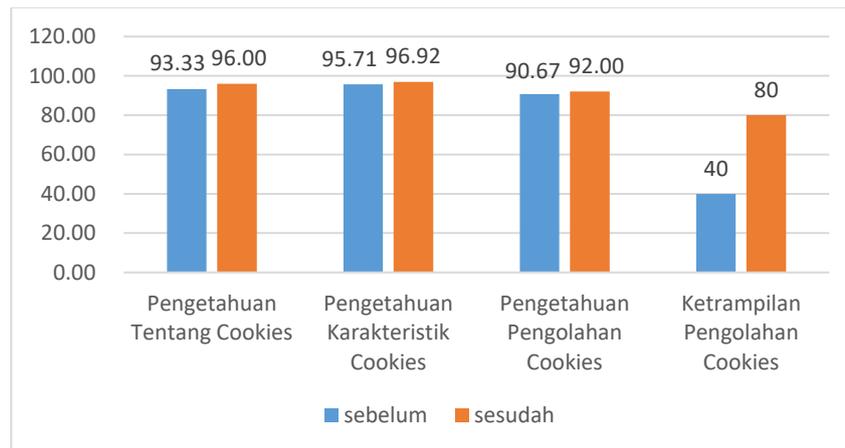
4. Evaluasi

Pelatihan pengolahan *Cookies* tepung singkong dapat berjalan dengan baik. Masyarakat dapat mengetahui proses pembuatan *Cookies* dan memiliki keterampilan dalam mengolah singkong, salah satu potensi alam di Pengkok. Tepung galek yang dihasilkan memiliki warna yang putih (Gambar 3) sehingga relatif lebih mudah untuk diolah menjadi aneka olahan pangan.



Gambar2 . Hasil Olahan Cookies Dari Tepung Galek

Pelatihan pembuatan *Cookies* ini memberikan pengaruh pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu . Program pengabdian kepada masyarakat yang diberikan dalam bentuk pelatihan dapat memberikan adanya peningkatan pengetahuan mitra. Perubahan ini dapat dilihat antara sebelum dan sesudah pelatihan pembuatan *Cookies* . (Gambar 3).



Gambar 3. Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Setelah Pelatihan

Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum Cookies sebelum pelatihan sebesar 93,33% dan setelah pelatihan sebesar 96%, sedangkan tentang pengetahuan karakteristik Cookies sebelum pelatihan sebesar 95,71% setelah pelatihan sebesar 96,92%. Pengetahuan pengolahan Cookies sebelum pelatihan sebesar 90,67 dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan Cookies sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 80%. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat yg dilakukan di Kabupaten Manokwari mengenai pelatihan pembuatan sagu berbasis *Zero Waste* yang dapat meningkatkan pengetahuan mengolah empulur sagu menjadi pati sebesar 7% menjadi 80% (Mangallo dkk, 2021). Selain itu, pengabdian ini juga dapat meningkatkan keterampilan membuat olahan makanan berbasis sagu yang semula 10% menjadi 90%. Pengabdian lain yang dilakukan oleh Nurhafnita dkk (2021) di Tanjung Kramat mengalami peningkatan Pengetahuan dan keterampilan membuat brownies dari ubi jalar.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Cookies tepung singkong ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Pengkok, serta dapat memanfaatkan dan menginovasikan singkong menjadi produk yang lebih segani oleh masyarakat. Pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum Cookies sebelum pelatihan sebesar 93,33% dan setelah pelatihan sebesar 96%, sedangkan tentang pengetahuan karakteristik Cookies sebelum pelatihan sebesar 95,71% setelah pelatihan sebesar 96,92%. Pengetahuan pengolahan Cookies sebelum pelatihan sebesar 90,67 dan setelah pelatihan sebesar 92%. Keterampilan pengolahan Cookies sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 80%.



DAFTAR PUSTAKA

- Nurhafnita, Bulotio, N.F., & Umela, S. (2021). Pembuatan brownies dari ubi jalar ungu di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4 (1), 4-8.
- Suprihartini, N., dan Sudarminto, S.Y. (2014). Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). *Vol.2 No.2 p.50-58*. Malang
- Fajiarningsih, Hernawati.(2013).Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum L*) Terhadap Kualitas Cookies.Food Science And Culinary Education Journal. 2(1) 36-44.
- Safitri,Yurika Diah, Nurman, M, Dan Verawati, Besti.(2022).Pembuatan Cookies Berbahan Dasar Mocaf Dengan Substitusi Tepung Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum*) Sebagai Cemilan Alternatif Penderita Gastritis.Jurnal Kesehatan Tambusai, Volume 3, Nomor 2, 34-41.
- Asmoro, Novian Wely.(2021).Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan.Vol 1.No 1,34-43.
- Sunarsi, S., A., Marcellius Sugeng, Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. *Proceeding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011*, 306-310.
- Suprpti, M.L. (2006). *Teknologi tepat guna: tepung kasava pembuatan dan pemanfaatannya*. Yogyakarta: Yayasan Kanisius.