

PELATIHAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN KUE BERBAHAN BAKU LOKAL DI KATERING WASKITA

Ratih Yuniastri

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja,
ratihyuniastri@wiraraja.ac.id

Ismawati

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, ismawati@wiraraja.ac.id

Rika Diananing Putri

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, rikadepe@wiraraja.ac.id

Abstrak

Katering Waskita merupakan usaha rumah tangga yang berdiri cukup lama yaitu sejak tahun 1994. Catering Waskita melayani pesanan kue dan makanan untuk berbagai acara seperti pernikahan, ulang tahun, arisan, serta acara hajatan lainnya. Akan tetapi, perjalanan perkembangan usahanya dapat dinilai minim, belum adanya ide inovasi menjadi salah satu faktor penyebabnya. Pemilik katering Waskita mengharapkan adanya inovasi pada produknya sebagai usaha untuk meningkatkan daya saing dengan pengusaha katering lainnya. Berdasarkan paparan masalah yang diungkapkan mitra, maka tim PKM melakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan, serta pemberian alat produksi berupa hand blender dan oven pada mitra. Hasil dari kegiatan pendampingan, mitra telah memproduksi dan menjual produk kue kering dengan bahan baku tepung kelor baik secara langsung maupun secara online.

Kata Kunci: kelor, pelatihan, keterampilan, Katering Waskita

Abstract

Waskita Catering is a household business that has been around for quite a long time since 1994. Waskita Catering serves cake and food orders for various events such as weddings, birthdays, social gathering, and other celebration events. However, the journey of business development can be considered minimal, the absence of innovation ideas is one of the contributing factors. Waskita catering owner expects innovation in its products in an effort to improve competitiveness with other catering entrepreneurs. Based on the exposure to problems raised by partners, the PKM team conducted training and mentoring activities, as well as providing production equipment in the form of hand blenders and ovens to partners. As a result of the assistance activities, partners have been producing and selling pastry products with moringa flour raw materials both directly and online.

Keywords: Moringa, training, skills, Waskita Catering

PENDAHULUAN

Katering Waskita merupakan salah satu Katering yang ada di Kabupaten Sumenep yaitu di Desa Karangduak. Katering Waskita merupakan usaha rumah tangga yang berdiri cukup lama yaitu sejak tahun 1994. Katering Waskita melayani pesanan kue dan makanan untuk berbagai acara seperti pernikahan, ulang tahun, arisan serta acara hajatan lainnya. Usaha Katering saat ini mulai banyak diminati oleh para pengusaha lainnya sehingga usaha rumah katering sudah mulai banyak khususnya di daerah kota. Semakin banyaknya usaha katering saat ini menuntut para pelaku usaha untuk dapat bersaing dengan memberikan pelayanan yang maksimal mungkin kepada para pelanggan. Pelayanan tersebut dapat berupa pelayanan sikap atau tanggapan kepada konsumen atau pelayanan dengan penyediaan menu makanan dan kue yang sesuai dengan permintaan pelanggan.

Jika dilihat dari tahun berdirinya, Katering Waskita termasuk usaha yang sudah lama. Akan tetapi perkembangan usahanya dapat dinilai minim hal itu sebagaimana yang disampaikan oleh pemilik katering kepada

tim PKM pada Desember 2018 bahwa pelanggan Katering Waskita tidak mengalami peningkatan seiring dengan berjalannya waktu. Pemilik Catering yaitu Ny. Roeshayati sangat berharap adanya pembeda khusus atau ciri khas dari usahanya yang menjadi pembeda antara produk Katering Waskita dengan produk-produk catering lainnya.

Tim PKM yang berasal dari Prodi Teknologi Hasil Pertanian Unjia melalui kegiatan PKM Dana Internal Universitas memilih Katering Waskita sebagai mitra karena kebutuhan Katering Waskita untuk meningkatkan daya saing usahanya bersinegi dengan prodi Teknologi Hasil Pertanian. Selain itu kegiatan PKM ini juga sejalan dengan mata kuliah prodi THP yaitu Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP) dan Teknologi Pengolahan Pangan Lokal (TPPL).

Usaha catering termasuk usaha yang prospektif karena pengembalian modal dalam usaha catering cukup cepat hanya saja diperlukan strategi yang tepat agar dapat berdaya saing diantara banyaknya usaha catering yang ada di Kabupaten Sumenep. Persaingan dalam usaha catering merupakan tantangan yang harus dihadapi mitra agar mampu mempertahankan usahanya. Salah satu faktor penentu daya saing dalam usaha catering adalah jenis produk atau ragam produk.

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra maka dapat dikatakan bahwa mitra ingin menerapkan strategi differensial atau strategi perbedaan produk dari produk pesaing saat ini. Namun permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah belum adanya ide untuk inovasi produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar saat ini. Sementara inovasi produk merupakan faktor utama yang harus dimiliki perusahaan yang akan menerapkan strategi differensiasi karena perbedaan dalam strategi tidak hanya sekedar perbedaan yang asal-asalan, akantetapi harus *excellent value* pada produk yang ada terhadap koten, konteks ataupun infrastruktur (Ratela & Taroreh, 2016).

Permintaan konsumen terhadap produk pangan terus mengalami perubahan tren. Tren saat ini yang berkaitan dengan produk pangan adalah pangan fungsional. Pangan fungsional adalah makanan yang memiliki fungsi lebih dari fungsi utamanya seperti fungsi penyembuhan dan atau pencegahan dari jenis penyakit. Untuk itu maka dalam berinovasi produk pangan dapat dilakukan dengan mengarah pada tren konsumsi masyarakat saat ini yaitu pangan fungsional (Biliaderis, 2008).

Permasalahan dan Solusi

Sebagaimana hasil pemaparan pada analisis masalah maka agar mitra dapat menciptakan produk yang berinovasi maka akan dilakukan pelatihan. Pelatihan tersebut merupakan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam pengolahan produk kue berbasis bahan baku lokal. Pemilihan produk kue yang akan di inovasi adalah berdasarkan diskusi antara mitra dan tim PKM yang telah dilaksanakan pada Bulan desember 2018.

Mitra membutuhkan inovasi produk pada semua jenis produk yang ada di usaha catering, akantetapi dengan mempertimbangkan beberapa hal diantaranya adalah waktu, maka pelatihan hanya akan dilakukan pada produk kue. Hal ini juga sebagai percobaan bagi mitra untuk melihat respon pasar dengan mengangkat tema produk pangan fungsional. Dengan meningkatnya keterampilan dalam pengolahan kue maka akan membuka wawasan mitra untuk berinovasi dalam mengolah produk pangan fungsional pada produk makanan dan minuman.

METODE

Kegiatan PKM ini berlokasi di Desa Karangduak Kecamatan Kota Kabupaten Sumenep. Mitra dalam kegiatan PKM merupakan mitra ekonomi produktif, memiliki nama Katering Waskita. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dikemas dalam bentuk sosialisasi dan kegiatan pelatihan, yang terdiri dari beberapa tahapan, meliputi tahap persiapan, tahap diskusi, tahap peragaan dan pelatihan, serta kegiatan pendampingan dan evaluasi. Berikut uraian dari masing-masing tahapan kegiatan PKM ini.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan dengan mengadakan pertemuan dengan pemilik catering yang dikemas dalam bentuk kegiatan sosialisasi. Rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses kerjasama berlangsung disampaikan pada tahap ini. Penetapan jadwal kegiatan pelatihan dan kegiatan produksi untuk kue kering juga dibahas pada tahap ini. Selain itu, hal-hal yang perlu disiapkan oleh mitra dan pelaksana juga disampaikan.

b. Tahap Diskusi

Tahap ini dikemas dalam bentuk kegiatan penyuluhan yang mendiskusikan mengenai materi yang telah disiapkan tim PKM. Modul pelatihan yang berisi langkah-langkah pembuatan produk kue kering juga diberikan dan dibahas pada kegiatan ini. Proses penepungan daun kelor juga dijelaskan di tahap ini. Untuk tahapan-tahapan dalam proses penepungan daun kelor dijelaskan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan dalam Proses penepungan Daun Kelor

c. Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan untuk menambah keterampilan mitra dalam proses pengolahan, khususnya pengolahan kue kering dengan memanfaatkan bahan baku lokal khas Sumenep. Bahan baku lokal yang dipilih adalah daun kelor, dimana mitra belum pernah menggunakan bahan baku lokal sebelumnya.

d. Tahap Pendampingan Produksi

Kunjungan ke lokasi mitra ketika proses produksi berlangsung dilakukan tim PKM, tujuannya agar produk kue kering yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan. Dokumentasi untuk proses produksi kue kering disajikan pada Gambar 2.

e. Tahap Evaluasi

Tahapan ini merupakan tahapan terakhir dalam pelaksanaan kegiatan PKM. Evaluasi dilakukan untuk memantau dan mengetahui tingkat keberhasilan selama proses kerjasama berlangsung, juga untuk mengetahui tingkat capaian sesuai indikator yang diinginkan, yaitu tetap diproduksinya kue kering berbahan baku lokal (khususnya kelor) di catering Waskita.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Katering Waskita, yang berlokasi di desa Karangduak, Kecamatan Kota Kabupaten Sumenep dimaksudkan untuk membantu menciptakan ide baru yang kreatif dalam pengolahan kue yang memanfaatkan bahan baku lokal khas Sumenep. Kegiatan PKM ini dikemas dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Materi yang diberikan meliputi tahapan pembuatan tepung kelor, variasi produk yang memanfaatkan bahan baku lokal, serta proses produksi untuk menghasilkan produk. Bahan baku lokal yang disepakati dalam kegiatan ini adalah daun kelor.

Daun kelor memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi yang menjadikannya sebagai salah satu tanaman dengan sifat fungsional bagi kesehatan. Kelor juga dapat mengatasi masalah kekurangan nutrisi. Aminah, dkk (2015) menyebut kelor sebagai *Mother,s Best Friends* dan *Miracle Tree*. Kandungan nutrisi mikro yang dikandung kelor setara dengan 7 kali vitamin C jeruk, 4 gelas kalsium susu, protein dalam 2 buah yoghurt, 4 kali vitamin A dalam wortel, dan 3 kali potassium yang dikandung pisang. Kelor yang kaya akan kandungan nutrisi ini menjadikan kelor sebagai bahan baku yang berpotensi baik sebagai minuman kesehatan, maupun sebagai fortikan dalam pangan untuk memperkaya nilai gizinya. Halim, dkk (2018) telah berhasil membuat minuman instan berbasis daun kelor dengan nama Motte (Moringa Latte) yang memiliki sifat seperti minumn latte. Pada kegiatan ini, daun kelor akan dijadikan sebagai bahan tambahan dalam olahan makanan.

Melalui kegiatan PKM ini, daun kelor diolah menjadi tepung kelor, kemudian diproduksi makanan fungsional kelor. Melalui produk fungsional kelor ini, selain menambah variasi produk kue kering yang telah diproduksi di catering Waskita, manfaat fungsional dari kelor juga akan kita dapatkan. Peningkatan varian penggunaan kelor

dalam olahan kue menjadi salah satu indikator capaian dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan ini. Ini sejalan dengan yang diungkapkan Ridwan & Hatuwe (2017) bahwa kegiatan pembinaan adalah suatu tindakan atau suatu proses yang dapat memberikan hasil atau pernyataan yang lebih baik dari yang sebelumnya. Pengolahan kelor menjadi kue juga akan meningkatkan nilai tambah kelor. Produk olahan kue kelor yang disepakati adalah pembuatan crackers dan kue kering kelor. Proses dan hasil produksi kue kering disajikan pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Proses Pengolahan Kue Kering Kelor



Gambar 2. Hasil Olahan Kelor yaitu Crackers Kelor dan Kue Kering Kelor

Hasil evaluasi dan monitoring yang dilakukan tim PKM diperoleh bahwa produksi olahan kue kering kelor ini terbukti menarik perhatian para pelanggan di catering Waskita, dengan banyaknya permintaan untuk kue ini. Hal ini sesuai dengan harapan tim PKM.

Untuk membantu kelancaran proses produksi tepung kelor dan kue kering kelor, tim PKM menambah peralatan pendukung produksi yang telah ada di mitra, yaituberupa oven dan alat penghancur. Kegiatan monitoring dan evaluasi yang dilakukan tim PKM sebagaimana disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Tim PKM

Dengan adanya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan catering Waskita bisa lebih berinovasi lagi dalam menciptakan produk baru yang inovatif dengan memanfaatkan bahan baku lokal khas daerah Sumenep. Akhirnya bisa meningkatkan daya saing dengan catering lainnya.

Faktor-faktor pendukung kegiatan ini antara lain: a) adanya kemauan yang besar dan antusias dari pemilik catering dalam merealisasikan ide-ide inovasi dalam pengolahan kue kering; b) adanya peran mitra dalam mendukung pelaksanaan kegiatan PKM; serta c) kemampuan tim PKM sebagai pemateri dalam pelaksanaan kegiatan PKM yang dikemas dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Faktor kendala selama kegiatan PKM yaitu adanya keterbatasan dalam fasilitas pendukung produksi dan pelaksanaan kegiatan pendampingan produksi yang sempat molor dikarenakan terbentur dengan jadwal pesanan di mitra.

PENUTUP

Kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh tim PKM di Katering Waskita memberikan hasil berupa peningkatan pengolahan khususnya kue kering yang berbahan baku kelor. Peningkatan keterampilan ini menambah variasi produk kue kering yang telah diproduksi di katering Waskita, yaitu berupa produk kue crackers dan kue kering kelor. Adanya penambahan alat pengolahan membantu kelancaran jalannya proses produksi kue kering di mitra. Pemasaran produk kue kering dilakukan baik secara langsung maupun secara online dengan memanfaatkan media sosial.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini terlaksana atas dukungan dan bantuan dari banyak pihak, tim PKM mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Wiraraja yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui dana internal Universitas, Katering Waskita yang mendukung terlaksananya kegiatan ini, Tim PKM Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan teman-teman mahasiswa Prodi THP Universitas Wiraraja yang telah bekerja sama dan membantu pelaksanaan kegiatan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S., Ramdhan, T., dan Yanis, M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*moringa oleifera*). Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2), 35-44.
- Biliaderis, G. (2008). FUNCTIONAL FOODS: TRENDS, PROSPECTS AND CHALLENGES FOR THE FOOD INDUSTRY. *FUNKSIONALNA HRANA: TRENDOVI, IZGLEDI I IZAZOVI*, 5029, 97-100.
- Halim, dkk. 2018. Training of Drumstick Leaves-Based Instant Beverage Making At Kelompok Wanita Tani Cemara, Pamulang Barat, Tangerang Selatan. *Jurnal Sinergitas & CSR*, 2(2), 69-74.
- Ratela, G. D., & Taroreh, R. (2016). Analysis of Differentiation Strategy, Quality Products and Price on Purchase Decision Coffee House in Coffee Island. *Jurnal EMBA, ISSN 2303-1174*, 4(1), 460-471.
- Ridwan, M., & Hatuwe, M. (2017). Pembinaan Industri Kecil dan Menengah Pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM Kota Bontang. *Jurnal Administrative Reform (JAR)*, 2(2), 187-199.