

INNOVATION OF TRADITIONAL CAKES MADE OF VEGETABLES AND FRUITS BY CRAFT SUBJECT TEACHERS' WORKING GROUP

Andi Hudiah¹, Nurul Hidayah Pratama², Besse Qur'ani³

^{1,3}Home Economics Department, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Makassar

²Informatics Engineering Department, Sekolah Tinggi Manajemen Ilmu Komputer (STIMIK Handayani)

Corresponding Author:

Andi Hudiah: Telp: 085242199928

E-mail: a.hudiah@unm.ac.id.

Abstract: Partner of this Science and Technology for the Community (IbM) is teachers who are members of Secondary School Craft Subject Teachers' Working Group in Makassar. The problems in this study are (1) the lack of knowledge in innovating and modifying traditional cakes, (2) the craft products have not made of local fruits and vegetables, such as pumpkin, sweet potatoes and carrots, (3) there is no simple technology that can be operated by a teacher in order to improve learning, and (4) teachers have not utilized local fruits and vegetables in traditional cakes, such as Cucur Bayao. Methods used in this study are lecturing, demonstration, discussion, question and answer, and companion partners. The result shows that (1) the partner has gained the knowledge needed in modifying traditional cakes, (2) the partner has gained the knowledge in utilizing local fruits and vegetables, such as pumpkin, sweet potatoes and carrots, (3) the partner has gained the knowledge and skills in utilizing simple technology in making Cucur Bayao, (4) the partner has skills in making and utilizing local fruits and vegetables, such as pumpkin, sweet potatoes and carrots.

Keywords: innovation, traditional cakes, local fruits and vegetables

Abstrak: Mitra Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini adalah ibu-ibu guru yang tergabung dalam majelis guru mata pelajaran keterampilan (MGMP) tingkat Sekolah Menengah Pertama di Kota Makassar. Masalahnya adalah: (1) Kurangnya pengetahuan guru-guru yang tergabung dalam MGMP keterampilan dalam memodifikasi kue tradisional, (2) Keterampilan yang dibuat selama ini belum banyak menyentuh buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel, (3) Belum ada teknologi sederhana yang dapat dilakukan sendiri oleh guru dalam rangka meningkatkan pembelajaran bidang keterampilan, dan (4) Guru-guru belum memanfaatkan bahan dan sayur lokal seperti dalam pembuatan kue tradisional seperti kue cucur bayao. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah (1) mitra memiliki pengetahuan dalam memodifikasi kue tradisional, (2) mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel, (3) mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan teknologi sederhana dalam pembuatan kue cucur baya, (4) mitra memiliki keterampilan membuat memanfaatkan bahan dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel.

Kata Kunci: Inovasi, Kue tradisional, Buah dan sayur lokal

1. PENDAHULUAN

Mitra Iptek bagi Masyarakat (IbM) ini adalah ibu-ibu guru yang tergabung dalam majelis guru mata pelajaran keterampilan (MGMP) tingkat Sekolah Menengah Pertama di Kota Makassar. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah: (1) Kurangnya pengetahuan dalam memodifikasi kue tradisional, (2) Kurangnya pengetahuan dalam memanfaatkan buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel, (3) Belum ada teknologi sederhana yang dapat dilakukan sendiri oleh guru dalam rangka meningkatkan

pembelajaran bidang keterampilan, dan (4) Guru-guru belum memanfaatkan bahan dan sayur lokal dalam pembuatan kue tradisional seperti kue cucur bayao.



Gambar 1. Foto bersama peserta pelatihan sebelum mulai kegiatan

Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah. Menurut jenisnya, dapat dikenal kue tersebut berasal dari daerah mana. Contohnya, wingko dari Jawa Tengah disebut juga dengan wingko babat, kerak telur berasal dari Jakarta/Betawi, dodol berasal dari Garut, bika ambon dari Medan, bolu koja dari Palembang, "*Cucur Bayao/ Cicuru Tello*" dan *Barongko* dari Sulawesi Selatan [1].

Ada pula kue yang terdapat hampir di setiap daerah Nusantara, seperti kue mangkok namun memiliki nama yang berbeda walaupun mempunyai bentuk, rupa, dan rasa yang sama. Dodol juga termasuk kue yang terdapat di seluruh daerah di Indonesia, namun namanya berbeda-beda. Kalau di Jawa namanya dodol sedangkan di Sumatera Barat/Minang namanya adalah kalamai, di Jawa Tengah namanya iwel-iwel, di Sulawesi Utara dinamakan koyabu sedangkan di Sulawesi Selatan namanya *didoro* [6].

Kue *cucur bayao/ Cicuru Tello'*, *Barongko* berasal dari provinsi Sulawesi Selatan. Di daerah Makassar dikenal dengan nama *cucur bayao*, sedangkan di daerah Bugis dikenal dengan nama *cicuru tello'*. Ke duanya berarti cucur telur yang bahan dasarnya relatif sama yaitu menggunakan kuning telur yang banyak dan gula pasir yang banyak, begitu pula teknik pengolahannya sama yaitu dikukus. Kue *cucur bayao/ Cicuru Tello'*, berwarna kuning dan rasanya sangat manis [1].

Dalam upaya meningkatkan keterampilan guru bidang studi keterampilan Sekolah Menengah Pertama di kota Makassar, tim pengabdian termotivasi untuk memberikan bimbingan dan pelatihan dalam hal membuat modifikasi kue tradisional yang dengan memanfaatkan buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel sehingga mata pelajaran keterampilan dapat disenangi oleh siswa dan tertarik untuk mengikuti pelajaran tersebut [2][5].

Pembuatan modifikasi kue tradisional ini sudah seharusnya dilakukan untuk menganeekaragamkan penggunaan bahan dasar kue tradisional dalam upaya melestarikan dan mengembangkannya serta dapat meningkatkan nilai jualnya. Selain aman dikonsumsi oleh keluarga juga aman dikonsumsi oleh masyarakat [4]. Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan beberapa orang anggota MGMP matapelajaran keterampilan pada pra penerapan IBM, diperoleh gambaran bahwa pada umumnya mereka tertarik untuk

mencoba membuat modifikasi kue tradisional dengan menggunakan bahan buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel. Permasalahan yang mereka hadapi adalah belum diketahuinya teknologi yang tepat digunakan.

Untuk memecahkan masalah tersebut tim pengabdian kepada masyarakat mencoba mengenalkan teknologi sederhana tentang pengolahan modifikasi kue tradisional produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Penerapan IbM ini ditujukan untuk mengembangkan keterampilan guru-guru yang tergabung dalam MGMP agar dapat menerapkannya di sekolah masing-masing, baik dalam aspek pembuatan, modifikasi produk, maupun cara pengemasan dan penilaian kelayakan teknis dan ekonomis.

2. METODE

1. Agar mitra memiliki pengetahuan dalam memanfaatkan buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel, digunakan metode ceramah, dan diskusi.
2. Agar mitra memiliki pengetahuan tentang cara memodifikasi kue tradisional, digunakan metode ceramah, demonstrasi, dan diskusi.
3. Agar mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan teknologi sederhana, digunakan metode ceramah, demonstrasi, dan diskusi.
4. Agar mitra memiliki keterampilan membuat *cucur bayao* dari ubi jalar, digunakan metode demonstrasi, dan pendampingan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pelaksanaan pengabdian adalah pengabdian menjelaskan tentang manfaat sayuran dan buah, terutama pada bahan yang akan digunakan dalam pengolahan kue tradisional.



Gambar 1. Ketua Pengabdian Memberi Penjelasan Pembuatan Cucur Bayao

Kemudian tahap selanjutnya peserta melakukan penimbangan bahan didampingi oleh tim pengabdian



Gambar 2. peserta mendengarkan teknik pengolahan sambil melihat *handout* yang dibagikan

Selanjutnya adalah tim pengabdi menjelaskan cara penggunaan cetakan kue *cucur bayao*.



Gambar 3. peserta memperhatikan teknik penggunaan cetakan kue *cucur bayao*
Setelah itu para peserta melakukan praktek pembuatan kue *cucur bayao* yang diawali dengan proses penimbangan bahan.



Gambar 4. Peserta Menimbang Bahan didampingi oleh Tim Pengabdi
Langkah selanjutnya adalah peserta mengupas ubi jalar yang telah direbus.



Gambar 5. Peserta sedang mengupas ubi jalar untuk pembuatan modifikasi kue *cucur bayao*

Kemudian menghaluskan ubi jalar yang telah dikupas agar halusnya merata kemudian membuat adonan kue *cucur bayao*.



Gambar 6. Peserta membuat kue *cucur bayao* didampingi oleh
Prosedur pembuatan modifikasi kue *cucur bayao* dapat dilihat bagan di bawah ini:



Bagan 1. Prosesur pembuatan kue *cucur bayao* modifikasi

4. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

1. Menambah pengetahuan guru-guru yang tergabung dalam MGMP keterampilan dalam memodifikasi kue tradisional, untuk menganekaragamkan penggunaan bahan dasar kue tradisional dalam upaya melestarikan dan mengembangkannya serta dapat meningkatkan nilai jualnya.
2. Keterampilan yang dibuat menyentuh buah dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel.
3. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan memanfaatkan teknologi sederhana dalam pembuatan kue *cucur bayao*.
4. Mitra memiliki keterampilan membuat dan memanfaatkan bahan dan sayur lokal seperti labu kuning, ubi jalar dan wortel.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Rektor UNM beserta wakil, Bapak Dekan FT UNM beserta wakil, Bapak Ketua LP2M, dan semua pihak yang telah berkontribusi terhadap pelaksanaan Iptek Bagi Masyarakat (IbM).

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Fatimah, S. 2011. Kue Tradisional Anti Gagal. Seri Resep Pasti Jadi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [2] Harris, L.V.A. 2014. Idea Engineering: Creative Thinking and Innovation. New York: Momentum Press.
- [3] Hayatifunus A.L., Tobing. 2010. Modern Indonesian Chef: Segalanya Tentang Makanan. Jakarta: Dian Rakyat.
- [4] Kiswandono, I. 2004. Kreativitas Olah Bahan dan Bentuk. Penganan Favorit Populer dengan Tampilan Baru. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [5] Jessen, E. 2011. Cooking up Creativity Understanding How Organizational Culture and Structure Affect Culinary Creativity. Thesis. Copenhagen Business School.
- [6] Yeni, I. 2013. 400 Resep Kue Usaha Boga yang Paling Populer: Step by Step. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.. Mahwah, NJ: Earlbaum.
- [2] Alexander, D. (1993). *Natural Disasters*. UCL Press. London.
- [3] Brown, B. (2002). An Integrated Framework for Emergency Management. *Int. J. Emergency Management*, vol. 1, no. 2, pp.000-000. Inderscience, United Kingdom.
- [4] Charles, C. (2001). *Formal Representations of Complex Joint Human - Machine Systems: Operational Level Applications*. In Proceedings of the Advanced Emergency Management Conference (AEMC 2001). San Diego.
- [5] CRED. (2002). *EM-DAT:OFDA/CRED International Database*. Centre for Research and Epidemiology of Disasters, Brussels, Belgium. <http://www.cred.be.emdat>. Last Accessed 15 May 2002.