

PELATIHAN PEMBUATAN KUE BERBAHAN DASAR SINGKONG DAN PISANG DI RUMAH PINTAR BSD

Febryola Indra¹, Angellita Midian Sinaga², Eryka Fidelity³, Friska Rotua
Natalia⁴, Nathan Jouari P. M.⁵, Varrell Isadora Victor⁶

^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Harapan

E-mail: febryola.indra@uph.edu¹, 01541190151@student.uph.edu²,
01541190006@student.uph.edu³, 01541190166@student.uph.edu⁴,
01541200131@student.uph.edu⁵, 01541200155@student.uph.edu⁶.

Abstract

Food is all materials that are processed to be eaten except for drinks and medicines. By seeing an increase in food staples, many people experience difficulties, so a solution to this problem is needed. Banana is a seedless fruit that can grow easily in tropical countries like Indonesia. Bananas have a lot of nutritional content such as calcium, potassium, magnesium, vitamins B, B6 and also vitamin C and can be used as a substitute for staple foods as well as cassava. Cassava is the tuber of the cassava plant which is located on a root that contains carbohydrates. In this PKM, the writing team uses bananas and cassava as the main ingredients for processed foods that will be studied by the participants, namely Cassava Cake and Banoffee.

Keywords: *Banana; Cassava; Food*

PELATIHAN PEMBUATAN KUE BERBAHAN DASAR SINGKONG DAN PISANG DI RUMAH PINTAR BSD

Febryola Indra¹, Angellita Midian Sinaga², Eryka Fidelia³, Friska Rotua Natalia⁴, Nathan Jouari P. M.⁵, Varrell Isadora Victor⁶
^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Harapan

E-mail: febriyola.indra@uph.edu¹, 01541190151@student.uph.edu², 01541190006@student.uph.edu³, 01541190166@student.uph.edu⁴, 01541200131@student.uph.edu⁵, 01541200155@student.uph.edu⁶.

Abstrak

Makanan merupakan semua bahan yang diolah untuk dimakan kecuali minuman dan obat-obatan. Dengan melihat adanya kenaikan bahan pokok makanan membuat banyak masyarakat kesulitan sehingga dibutuhkan solusi permasalahan tersebut. Pisang merupakan buah tanpa biji yang dapat tumbuh dengan mudah di negara beriklim tropis seperti Indonesia. Pisang memiliki banyak kandungan gizi seperti kalsium, kalium, magnesium, vitamin B, B6 dan juga vitamin C dan dapat digunakan sebagai bahan pengganti makanan pokok begitu juga singkong. Singkong merupakan umbi dari tanaman singkong yang terletak pada akar yang memiliki kandungan karbohidrat. Pada PKM ini tim penulis menggunakan pisang dan juga singkong sebagai bahan utama olahan makanan yang akan dipelajari oleh peserta yaitu Cassava Cake dan Banoffee.

Kata kunci: Makanan;Pisang;Singkong

PENDAHULUAN

Menurut Departemen Kesehatan RI (2003), pengertian makanan merupakan semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Kebutuhan makanan di Indonesia terus meningkat seiring dengan adanya peningkatan penduduk. Peningkatan jumlah penduduk Indonesia dibuktikan berdasarkan Badan Pusat Statistik (2022) yang menunjukkan bahwa jumlah penduduk pertengahan tahun 2020-2022 bertambah setiap tahun. Berikut merupakan tabel jumlah penduduk Indonesia pertengahan tahun 2020-2022:

Tabel 1
Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun 2020-2022

Negara	Jumlah (Ribuan Jiwa)		
	2020	2021	2022
Indonesia	270.203,9	272.682,5	275.773,8

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan tabel di atas, penduduk Indonesia terus mengalami peningkatan sehingga pada pertengahan tahun 2022 jumlah penduduk Indonesia mencapai 275.773.800 jiwa. Berdasarkan

data Badan Pusat Statistik (2022), penduduk Indonesia rata-rata menghabiskan Rp622.845 per bulan untuk konsumsi makanan dan mengalami kenaikan sejumlah Rp19.609 atau 3,25% dari tahun 2020. Peningkatan yang terjadi memicu masyarakat untuk terus berinovasi dan berkreasi dalam mengolah berbagai variasi makanan. Seiring bertambahnya varian makanan, berbagai bahan makanan digunakan untuk menciptakan kreasi makanan baru sehingga menyebabkan kenaikan permintaan bahan makanan, terutama bahan pokok. Kenaikan permintaan bahan pokok menyebabkan adanya lonjakan harga bahan pokok.

Dengan adanya lonjakan harga bahan pokok yang terjadi, membuat banyak rakyat Indonesia mengalami kesulitan dalam menghadapi keadaan saat. Dilansir dari CNN Indonesia, bahan harga pokok seperti beras ketan, daging ayam dan juga daging sapi mengalami kenaikan pesat. Memasuki bulan ramadhan diketahui sebagai salah satu alasan naiknya bahan pokok tersebut. Melihat keadaan tersebut, tak sedikit orang yang mencoba bertahan dengan harga tersebut.

Hal tersebut akan semakin sulit untuk dihadapi, jika harga bahan pokok terus melonjak tinggi. Melihat tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menjadikan bahan pokok tersebut sebagai konsumsi pribadi namun juga digunakan sebagai bahan berjualan. Dengan demikian diperlukannya suatu kreativitas dalam mengolah bahan-bahan yang tidak mengalami kenaikan harga, seperti contohnya pisang dan juga singkong. Kedua bahan tersebut dapat digunakan sebagai pengganti bahan pokok jika diolah dengan benar dan juga kreatif.

Dalam buku “Membuat Buah Tanpa Biji” yang ditulis oleh Sunarjono (1997) menyatakan bahwa pisang merupakan buah tanpa biji atau tanaman monokotil yang memiliki nama ilmiah *Musa Paradisiaca*. Karena pisang merupakan tanaman tanpa biji, maka sistem reproduksi yang dimiliki oleh pisang berasal dari tunas pisang. Penanaman dilakukan dengan mengambil tunas pisang muda yang biasanya tumbuh disekitar pohon pisang. Tunas muda tersebut lalu dapat dipindahkan untuk ditanam kembali. Buah pisang merupakan buah yang dapat tumbuh di wilayah dengan suhu yang panas, hal ini dikarenakan pisang merupakan tanaman tropis. Tanaman ini memiliki ciri khas yang unik, dimana tanaman ini hanya dapat berbuah sekali. Setelah pohon pisang berhasil berbuah, maka pohon pisang akan mati.

Dalam Poerba et al. (2016) menjelaskan bahwa Indonesia merupakan penghasil pisang nomor 6 terbanyak di dunia dengan produksi sebanyak 6.189.052 ton di tahun 2012. Hal ini dikarenakan pisang merupakan tanaman tropis sehingga memudahkan masyarakat Indonesia menanamnya di pekarangan ataupun kebun pribadi yang dimiliki para warga Indonesia. Pada dasarnya terdapat dua jenis pisang yaitu pisang budidaya atau pisang yang dapat dimakan dan juga pisang liar yang memiliki biji. perbedaan terbesar yang dimiliki oleh kedua tanaman tersebut adalah pisang budidaya tidak memiliki biji dan memiliki daging yang banyak, namun pisang liar memiliki biji dengan daging buah yang sedikit dan biasa tumbuh di dalam hutan (poerba et al, 2016). Karena tanah yang subur yang dimiliki oleh Indonesia membuat Indonesia menjadi habitat 13 jenis pisang dari 71 jenis pisang di seluruh dunia.

Tak hanya rasanya yang nikmat dan juga teksturnya yang lembut, pisang juga memiliki banyak kandungan gizi di dalamnya. Tercatat dalam buku “PISANG Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar” Yang ditulis oleh Supriadi & Suyandi (2008) pisang mengandung kalsium, kalium, magnesium, vitamin B, B6 dan juga vitamin C yang dapat memberi kekuatan dan kesehatan bagi tubuh. Dengan adanya kandungan gizi tersebut, pisang merupakan buah yang dapat diolah sebagai salah satu bahan pokok di tengah tengah melonjaknya harga bahan pokok.

Tak hanya pisang yang dapat digunakan sebagai bahan pengganti bahan pokok makanan, singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai pengganti bahan pokok. Dalam buku “Ensiklopedi Singkong: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya” yang ditulis oleh Aidah (2020) singkong yang juga memiliki nama lain *Manihot esculenta C.* merupakan tanaman yang berasal dari Brasil. Tanaman singkong memiliki batang, daun, bunga dan juga akar. Dikarenakan

dilakukan. Dimana buku tersebut berisikan resep pembuatan kue berbahan dasar singkong dan pisang, info menarik seputar singkong dan pisang, serta link dan juga QR Code dari video pengajaran. E-Booklet ini dibuat dan diberikan dengan harapan para peserta dapat membacanya dan menonton kembali materi yang disampaikan serta mampu mencobanya di rumah.

Selama kegiatan dilangsungkan, penulis juga membuka ruang tanya jawab yang dimana dapat membantu para peserta dapat menanyakan mengenai materi yang disampaikan. Para peserta yang datang memberikan banyak pertanyaan seputar khasiat pisang dan singkong serta mengenai cara pembuatan cassava cake dan juga banoffee. Setelah melakukan sesi tanya jawab panitia dan juga peserta melakukan foto bersama, berikut merupakan hasil foto bersama yang dilakukan selama kegiatan PkM:



Kegiatan yang dilakukan berlangsung dengan lancar. Pemberian *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa para peserta yang mengikuti acara mengerti akan materi yang disampaikan. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kegiatan PkM yang dilakukan yaitu Pelatihan Pembuatan Kue Berbahan Dasar Singkong dan Pisang berhasil dilakukan. Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah memberikan pelatihan kepada para peserta dalam membuat kreasi makanan berbahan dasar singkong dan pisang, selain itu kegiatan PKM ini juga memberikan pengetahuan dan ide berbisnis kepada para peserta.

METODE

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan secara daring menggunakan media Zoom Meeting dengan menyampaikan materi melalui presentasi, sesi tanya jawab serta menampilkan video pembuatan "Cassava Cake dan Banoffee" kepada Ibu-ibu dari SML UMKM CENTRE. Sebelum masuk ke sesi pemaparan materi, para peserta diwajibkan untuk mengisi *form Pre-Test*. Pengisian *form Pre-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan setiap peserta sebelum materi dijelaskan setelah itu penyampaian materi yang disampaikan berupa pembuatan kue yang berbahan dasar singkong dan pisang. Kemudian, setelah sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab selesai, para peserta diwajibkan untuk mengisi *form Post-Test*. Pengisian *form Post-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan terkait materi yang sudah dijelaskan. Sehingga tim Pelaksana dapat membandingkan hasil melalui pengisian *form Pre-Test* dan *Post-Test*. Pada kegiatan ini peserta yang hadir adalah Ibu-ibu dari berbagai daerah yang berada di SML UMKM CENTRE. Kegiatan dihadiri oleh 20 partisipan diantaranya yaitu, 14 peserta, pembimbing SML UMKM CENTRE, ketua acara, dan panitia penyelenggara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mengetahui kemampuan peserta SML UMKM CENTRE, tim pelaksana memberikan *pre-test* dan *post-test* seputar kegiatan yang dilakukan. Terdapat 14 peserta yang mengisi setiap pertanyaan yang diberikan. Dari *pre-test* dan *post-test* yang diadakan didapatkan

hasil seperti di bawah ini:

1. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

- a. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apakah Anda pernah mengolah makanan berbahan dasar singkong dan pisang?”, antara lain:

el. 2 “Apakah Anda pernah mengolah makanan berbahan dasar singkong dan pisang?”

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Poste-Test</i>	%
Ya	13	92,8%	14	100%
Tidak	1	7,2%	0	0%

Berdasarkan data di atas, 13 orang atau sekitar 92.8% peserta pernah mengolah makanan dengan bahan dasar singkong dan pisang pada pre-test dan 1 orang atau 7,2 % tidak pernah. Sedangkan pada post-test terdapat 14 orang atau 100% pernah mengolah makanan dengan bahan dasar pisang dan 0% peserta yang menjawab tidak.

- b. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apakah makanan olahan berbahan dasar singkong dan pisang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh?”, antara lain:

3 “Apakah makanan olahan berbahan dasar singkong dan pisang memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh?”

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Poste-Test</i>	%
Ya	14	100%	14	100%
Tidak	0	0%	0	0%

Berdasarkan data di atas, 14 peserta dengan tingkat persentase 100% menjawab “ya” pada post-test dan tidak ada peserta yang menjawab “tidak”, demikian juga data yang dihasilkan pada *pre-test*.

- c. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apa singkong termasuk kedalam jenis umbi-umbian?”, antara lain:

bel. 4 “Apa singkong termasuk kedalam jenis umbi-umbian?”

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	%	Responden <i>Poste-Test</i>	%
Ya	14	100%	13	92,8%
Tidak	0	0%	1	7,2%

Berdasarkan data di atas, seluruh peserta dengan total 14 peserta dengan persentase 100% menjawab “ya” dalam pre-test sedangkan pada post-test terdapat 13 peserta dengan persentase 92.8% menjawab “ya” dan satu orang menjawab “tidak” dengan persentase 7.2%.

- d. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Mengandung kalsium, kalium, magnesium, vitamin B & B6, dan vitamin C. Merupakan kandungan yang terdapat dalam?”, antara lain:

bel. 5 “Mengandung kalsium, kalium, magnesium, vitamin B & B6, dan vitamin C. Merupakan kandungan yang terdapat dalam?”

Jawaban	Responden Pre-Test	%	Responden Poste-Test	%
Singkong	5	14,7%	3	21,4%
Pisang	9	64,3%	11	78,6%

Berdasarkan data di atas, terdapat 5 peserta (35,7%) menjawab bahwa kalsium, kalium, magnesium, vitamin B & B6 serta vitamin C merupakan kandungan gizi yang dimiliki oleh singkong sedangkan 9 (64,3%) diantaranya menjawab pisang. Untuk *post-test* terdapat 3 orang dengan persentase 21,4% menjawab singkong sebagai bahan makanan yang mengandung kalsium, kalium, magnesium, vitamin B & B6 serta vitamin C, dan 11 lainnya dengan persentase 78,6% menjawab pisang.

- e. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apakah Singkong dan pisang dapat digunakan sebagai pengganti nasi?”, antara lain:

bel. 6 “Apakah Singkong dan pisang dapat digunakan sebagai pengganti nasi?”

Jawaban	Responden Pre-Test	%	Responden Poste-Test	%
Ya	12	85,7%	13	92,9%
Tidak	2	14,3%	1	7,1%

Berdasarkan data di atas, terdapat 2 peserta dengan persentase 14,3% pada pre-test menjawab “Tidak” dan 12 peserta dengan persentase 85,7% menjawab “Ya”. Sedangkan data yang diterima pada post-test 1 peserta dengan persentase 7,1% menjawab “Tidak” dan 13 peserta lainnya dengan persentase 92,9% menjawab “Ya”.

- f. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apakah Singkong dan pisang dapat dijadikan makanan utama?”, antara lain:

bel. 7 “Apakah Singkong dan pisang dapat dijadikan makanan utama?”

Jawaban	Responden Pre-Test	%	Responden Poste-Test	%
Ya	13	92,8%	13	92,8%
Tidak	1	7,2%	1	7,2%

Pada pertanyaan “apakah singkong dan pisang dapat dijadikan makanan utama?” terdapat satu peserta dengan persentase 7,2% menjawab “Tidak” pada pre-test dan 13 peserta lainnya dengan persentase 92,8% menjawab “Ya”. Data yang sama muncul pada hasil pengolahan data post-test.

- g. Berikut merupakan hasil jawaban responden dari pertanyaan “Apakah Banoffee memiliki campuran berbahan kopi?”, antara lain:

bel. 8 “Apakah Banoffee memiliki campuran berbahan kopi?”

awaban	onden <i>Pre-Test</i> %	onden <i>Poste-Test</i> %
Ya	9 64,3%	11 78,5%
Tidak	5 35,7%	3 21,5%

Lalu untuk pertanyaan terakhir yang menanyakan “apakah Banoffee memiliki campuran kopi?”, sebanyak 9 responden (64,3%) menjawab “Ya” pada pre-test dan 5 lainnya (35,7%) menjawab “Tidak”. Sedangkan pada post-test terdapat 11 peserta (78,5%) menjawab “Ya” dan 3 lainnya (21,5%) menjawab “Tidak”.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kegiatan pelatihan pembuatan kue berbahan dasar singkong dan pisang dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berlangsung dengan baik dari awal hingga akhir. Semangat dari para peserta yang hadir memberikan dampak positif bagi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Peserta yang hadir juga mendapatkan materi dan video yang sudah diberikan melalui presentasi serta dikirimkan melalui e-mail para peserta. Adapun harapan yang terikat adalah para peserta memiliki keberanian dalam memulai suatu bisnis kecil yang dimulai dari bahan-bahan makanan yang mudah didapatkan. Adanya kerjasama yang terjalin antara SML UMKM CENTRE dengan Universitas Pelita Harapan tetap terjalin dengan baik dan dapat memberikan pelayanan yang terbaik antara kedua belah pihak. Pembuatan kue berbahan dasar singkong dan pisang memerlukan ketelitian dalam memilih singkong dan pisang yang tepat hingga membuat caramel yang tepat, dikarenakan terdapat jenis singkong yang beragam sehingga dapat menentukan tingkat keras hingga lunaknya singkong itu setelah diolah begitu juga dengan pisang yang harus digunakan. Pada hari eksekusi, peserta yang hadir diberikan pengertian mengenai proses pembuatan kue dengan judul menu “Cassava Cake dan Banoffee” beserta resep, cara membuat hingga sesi tanya jawab. Sebelum diberikan penjelasan materi, para peserta diberikan form Pre-Test, dan setelah diberikan penjelasan materi serta video cara Pembuatan kue berbahan dasar singkong dan pisang para peserta diberikan form Post-Test yang wajib diisi, gunanya untuk membandingkan pengetahuan para peserta sebelum dan sesudah dari mengikuti pelatihan ini, Berdasarkan hasil yang sudah diperoleh adanya peningkatan pengetahuan para peserta SLM UMKM CENTRE mengenai cara pembuatan kue berbahan dasar singkong dan pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami berikan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan kasihNya kami boleh menyelesaikan kegiatan pelatihan kue berbahan dasar pisang dan singkong tepat pada waktunya. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kami kepada Dosen terkait atas bimbingan yang diberikan kepada toim pelaksana juga terima kasih atas kerja keras dan kedisiplinan teman-teman tim pelaksana sehingga acara pelatihan pembuatan kue berbahan dasar pisang dan singkong boleh dilakukan dengan baik. Tak lupa juga kami ucapkan terimakasih kepada pihak SLM UMKM CENTRE BSD atas kesempatan dan kerja sama yang boleh terjalin antara Universitas Pelita Harapan.

DAFTAR REFERENSI

Afip, D. E. (2021). *Pola Konsumsi Makanan Olahan Didalam Keluarga Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Lampung*. Blogger. Rumah Pintar BSD City.

Aidah, S. N. (2020). *Ensiklopedi Singkong: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnisnya*. PENERBIT KBM INDONESIA.

Referensi dalam Naskah: (Aidah, 2020)

Badan Pusat Statistik. (2022). *Statistik Indonesia 2022*. Badan Pusat Statistik.

Referensi dalam Naskah: (Badan Pusat Statistik, 2022)

Kesehatan, R. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, Jakarta*.

Referensi dalam Naskah: (Departemen Kesehatan RI, 2003)

Poerba, Y. S. (2016). *Katalog Pisang: Koleksi Kebun Plasma Nutfah Pisang Pusat Penelitian Biologi LIPI, Jakarta*.

Referensi dalam Naskah: (Poerba et al., 2016)

Rusdy, F. (2022, March 31). *Kiri-Kanan, Kulihat Harga Bahan Pokok Merangkak Naik di Pasar*. CNN Indonesia. Retrieved November 8, 2022, from <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20220331105526-92-778316/kiri-kanan-kulihat-harga-bahan-pokok-merangkak-naik-di-pasar>

Referensi dalam Naskah: CNN Indonesia.

Sunarjono, D. H. H. (1997). *Membuat Buah Tanpa Biji*. Niaga Swadaya. https://www.google.co.id/books/edition/Membuat_Buah_Tanpa_Biji/h0lFAKmWwSYC?hl=id&gbpv=1

Referensi dalam Naskah: (Sunarjono, 1997)

Supriadi, S., & Suyanti. (2008). *PISANG Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Niaga Swadaya. https://www.google.co.id/books/edition/PISANG_Budi_Daya_Pengolahan_dan_Prospek/yc5stVng0hwC?hl=id&gbpv=1

Referensi dalam Naskah: (Supriadi & Suyanti, 2008)

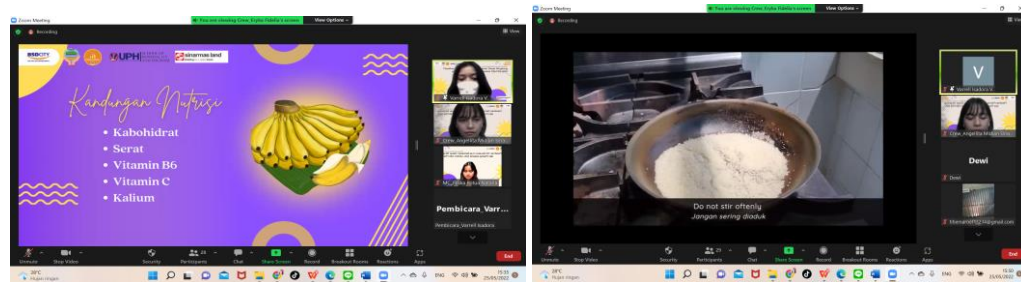
LAMPIRAN FOTO-FOTO KEGIATAN

LAMPIRAN PELAKSANAAN PKM

Penyerahan E-Sertifikat dan Presenter



Pemaparan dan Video Materi



E-Certificate



E-Poster



Virtual Background



Souvenir PKM

