

Pelatihan Pembuatan Boterkoektan dan Jampy di Desa Pakatto

Sulastris^{1*}, Ihramsari Akidah²

^{1, 2}, Universitas Muslim Indonesia

¹sulastris.sulastris@umi.ac.id; ²ihramsari.akidah@umi.ac.id

Abstrak

Desa Pakatto adalah satu desa yang terletak di kecamatan Bontomarannu, yang terletak di bagian selatan Kabupaten Gowa dengan jarak ± 11 km dari ibu kota Kabupaten Gowa, 23 km dari ibu kota propinsi (Makassar) dan 2 km dari ibu kota kecamatan, luas wilayah ± 1.134 ha. Salah satu hasil pertanian yang sedang berkembang di desa Pakatto adalah buah rambutan dan berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar kelompok ibu rumah tangga di lingkungan tersebut berprofesi seperti buruh, berkebun, hingga penjual buah rambutan, penghasilan para ibu rumah tangga hanya sebagai penjual buah rambutan namun wawasan pengetahuan dan keterampilan masih perlu diberikan pengayaan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah 1) memberikan penyuluhan tentang manfaat terkandung pada rambutan dan jamur tiram dari efek kesehatan, 2) training pembuatan boterkoektan (Lekker Holland Rambutan) dan jampy (jamur crispy) sehingga diharapkan menjadi kreativitas ibu rumah tangga untuk menambah *income* keluarga, pada khalayak sasaran yang berjumlah 21 orang. Metode yang digunakan kepada mitra adalah ceramah dan demonstrasi. Pemberian materi disajikan *face-to-face* dan memberikan langsung praktik yang mana melibatkan mitra dalam kegiatan ini. Metode ini juga diharapkan dapat menggali potensi masyarakat atau sumber daya alam lingkungannya yang tidak termanfaatkan. Hasil yang diperoleh setelah pelatihan ini adalah mitra telah memahami dan mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan kue boterkoektan dan jampy. Selain itu, mitra diberikan pelatihan, diskusi dan pendampingan manajemen usaha, diskusi pendampingan kemasan dan labeling yang menarik.

Kata Kunci: kelompok ibu rumah tangga, boterkoektan, jampy

Pendahuluan

Salah satu target tim pengabdian adalah desa Pakatto yang merupakan salah satu dari sekian desa yang berada di Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa, jika dilihat dari kondisi alam desa tersebut memiliki ragam kekayaan alam yang harusnya dapat dipelihara dan dikembangkan bahkan dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan yang bernilai ekonomis bagi individu dan masyarakat setempat, namun yang menjadi kendala adalah mengapa bukan warga setempat yang mengambil kesempatan usaha dengan mengelola kekayaan alam mereka sendiri.

Desa Pakatto termasuk salah satu kategori desa yang masih memiliki jumlah keluarga pra sejahtera yang cukup banyak meskipun berdasarkan tingkat pendidikan sangat maju karena hampir 15% masyarakatnya berpendidikan sarjana dan sebagian

besar lagi masih dalam suasana belajar pada jenjang perguruan tinggi baik di Makassar maupun di Gowa.

Masyarakat Desa Pakkatto adalah masyarakat yang ulet, hal ini dibuktikan dari berbagai jenis pekerjaan yang dilakoni setiap hari, tetapi yang paling banyak dilakukan adalah pertanian sehingga untuk mengetahui potensi dominan yang dimiliki suatu desa dapat dilihat dari jumlah penduduk yang melakukan suatu aktivitas. Berbagai jenis pekerjaan dilakukan mulai dari buruh tani, pekerjaan tidak menentu sampai pada pekerjaan tetap. Tetapi secara umum pekerjaan pokok masyarakat adalah petani kebun dan sawah. Berbagai jenis tanaman ditanam mulai dari tanaman jangka pendek sampai pada tanaman jangka panjang. Pekerjaan ini dilakukan baik perempuan maupun laki-laki, anak-anak sampai pada orang dewasa sekalipun.

Di Kecamatan Bontomarannu khususnya di Desa Pakatto Dusun Pakatto Caddi penghasilan para ibu rumah tangga dominan sebagai penjual buah rambutan namun wawasan pengetahuan dan keterampilan masih perlu ditingkatkan, meskipun sebelumnya kami selaku tim pengabdian sudah pernah melakukan pengabdian di tempat tersebut namun masih perlu diberikan pengayaan dengan olahan lain dari rambutan dan jamur untuk meningkatkan nilai tambah dan income keluarga..

Rambutan merupakan tanaman tropis yang berasal dari Asia Tenggara. Buah rambutan memiliki kulit buah berserabut yang menyerupai rambut, dan memiliki daging buah seperti buah kelengkeng dan leci. Buah rambutan memiliki beberapa kandungan gizi, di antaranya protein, karbohidrat, serat, kalsium, zat besi, magnesium, kalium, seng, dan vitamin.

Menurut Rica Agustina (2021) bahwa ada 11 manfaat buah rambutan, yaitu (1) membantu pengobatan diabetes ; (2) membantu mencegah naiknya berat badan; (3) meningkatkan kesehatan jantung; (4) meningkatkan kesehatan tulang; (5) membantu mencegah kanker; (6) memiliki sifat antibakteri dan antiseptik; (7) meningkatkan energy; (8) meningkatkan kesehatan pencernaan; (9) berfungsi sebagai antioksidan; (10) menyehatkan kesehatan kulit kepala dan rambut; dan (11) meningkatkan kesehatan kulit.

Selanjutnya berkenaan dengan jamur crispy, Devani (2020) mengemukakan bahwa jamur mempunyai juga manfaat yang sangat luar biasa yaitu 1) meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh; 2) menurunkan kadar kolesterol; 3) mengurangi risiko kanker; 4) mengurangi tekanan darah tinggi; 5) mengurangi efek peradangan; 6) meningkatkan kesehatan otak; 7) memiliki efek antibakteri; 8) memiliki efek antioksidan; 9) meningkatkan kesehatan tulang dan 10) menjaga kesehatan jantung.

Mayoritas masyarakat menyukai buah rambutan dan jamur, namun buah rambutan dan jamur jika tidak diolah dengan baik maka tidak akan bertahan lama, hal ini membuat kami tim pengabdian berfikir untuk berinovasi dan mengolahnya menjadi kue dan jamur crispy dan faktor pendukung lainnya adalah tim pengabdian sudah pernah melaksanakan pengabdian di desa pakatto tersebut.

Peluang untuk memberdayakan kelompok ibu rumah tangga sangat besar karena mereka mempunyai minat untuk bekerja dalam rangka meningkatkan taraf hidupnya meskipun modal usaha untuk melakukan usaha tersebut terbatas.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka hal inilah menjadi alasan menjadikan mereka sebagai mitra dalam penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat Desa (PkMD).

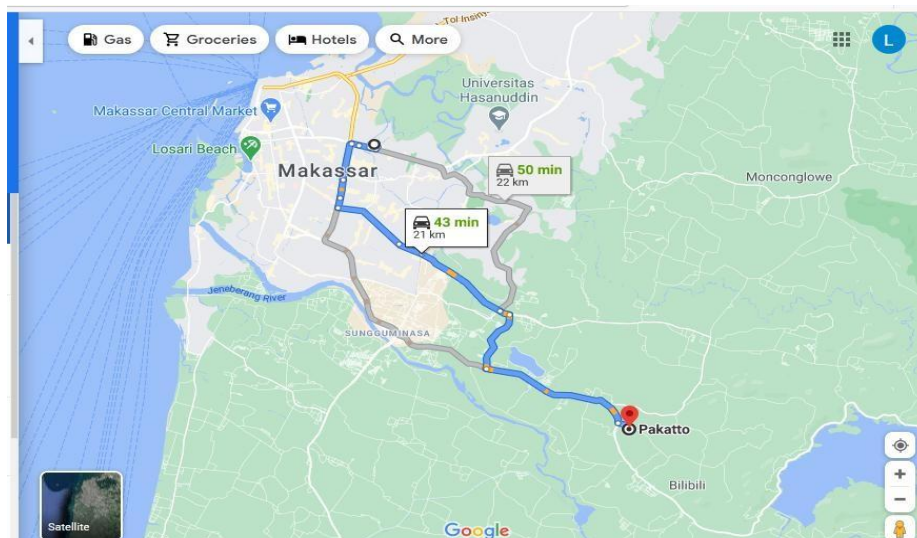
Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Berdasarkan fakta yang terdapat di lapangan mencakup kegiatan outdoor dan indoor, Aktivitas pelaksanaan pelatihan Boterkoektan dan Jampy tersebut mulai dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 26 Oktober 2021 pada pukul 10.00 wita. Berikut uraiannya dalam bentuk tabel

Tabel 1. Jadwal kegiatan

Hari/ Tanggal	Jam	Kegiatan Materi	Tempat
Selasa, 26 Oktober 2021	10.00-12.00	- Penyampain materi berkenaan dengan pemilihan bahan, penimbangan, teknik mengolah, packing, pemberian label dan nilai gizi dari kue tersebut. --- - Manajemen usaha: efisiensi pengelolaan usaha, peningkatan aktivitas dan strategi pemasaran. Materi ini disajikan dengan metode demonstrasi, ceramah dan tanya jawab - Membuat diversifikasi olahan kue dilakukan dengan metode demonstrasi yang dibantu oleh mahasiswa	Rumah Kepala Desa Pakatto
Selasa, 26 Oktober 2021	13.00-15.00	Praktik pembuatan Boterkoetan dan jampy	Rumah Kepala Desa Pakatto



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian

Khalayak Sasaran/ Mitra Kegiatan

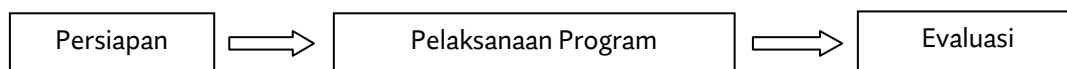
Partisipan masyarakat sasar yang dipilih pada kegiatan ini adalah kelompok ibu rumah tangga yang berdomisili di desa Pakatto dusun Pakatto Caddi Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa.

Selain itu, alasan dipilihnya adalah mereka mempunyai motivasi yang tinggi untuk meningkatkan keterampilan mengolah kue yang nantinya dapat menambah *income* keluarga. Kelompok ini berjumlah 21 orang Alhamdulillah saat kegiatan pengabdian berangsur para ibu rumah tangga tersebut sangat welcome dan antusias mengikuti pelatihan ini dan bahkan kami selaku tim pengabdian memberikan apresiasi dengan keseriusan mereka untuk tetap mengikuti kegiatan ini.

Metode

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi, pemberian materi disajikan secara *face to face* dan memberikan praktik langsung yang mana melibatkan mitra dalam kegiatan tersebut.

Untuk itu diperlukan rancangan yang meliputi pelaksanaan kegiatan dan evaluasi. Adapun rancangan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut.



Tahap Persiapan

Sebelum kegiatan dilakukan maka perama-tama yang disiapkan adalah tempat, spanduk, peralatan dan bahan, selanjutnya berkoordinasi dengan kepala desa Pakatto berkaitan dengan tempat dan waktu akan dilaksanakannya pelatihan pembuatan boterkoektan dan jampy

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pelatihan ini dilaksanakan sebanyak enam (6) kali pertemuan dengan jumlah peserta sekitar 20 orang. Pelatihan ini tidak hanya melibatkan ibu rumah tangga, akan tetapi juga mengikutsetakan beberapa staff desa. Adapun tahap pelaksanaanya yaitu:

1. Penyampaian materi kepada mitra
2. Diversifikasi kedua bahan yaitu rambutan dan jamur tiram
3. Praktik pembuatan boterkoektan dan jampy
4. Penerapan pembuatan desain packing atau kemasan dan
5. Pelabelan produk

Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian ini intinya dilaksanakan sebanyak dua kali pertemuan dimulai dari tanggal 26-27 Oktober 2021

Tahap Evaluasi

Indikator keberhasilan sebuah kegiatan harus dibarengi dengan evaluasi. Dalam hal ini, evaluasi kegiatan ini meliputi evaluasi proses, pelaksanaan dan hasil dari setiap tahap

yang dilakukan, mulai dari tahap persiapan hingga tahap pelaksanaan dalam menyerap materi yang diberikan. Berikut tahap evaluasi yang dilaksanakan adalah:

- Tim pengabdian mengharapkan bahwa mitra telah memahami dan mengetahui teknik pembuatan dan pengolahan kue boterkoektan dan jampy.
- Mitra diberikan pelatihan, diskusi dan pendampingan manajemen usaha, diskusi pendampingan kemasan dan labeling yang menarik.
- Mitra diberikan reward berupa peralatan kue untuk membuat kue yang akan meningkatkan kinerja mitra.

Hasil dan Pembahasan

Tersedianya alat-alat pengolahan produk yang dibutuhkan

Pada tahap ini, mitra telah mengerti bahan-bahan serta alat yang dipergunakan selama pelatihan dan selanjutnya kami melakukan serah terima peralatan berupa timbangan digital yang bisa mengfisienkan waktu, menimbang bahan kue dengan akurat dan talang sesuai dengan jumlah mitra



Gambar 2. Penyerahan peralatan kue bagi mitra

Pelatihan pembuatan Boterkoektan dan Jampy

Tim pengabdian memberikan wacana dan penjelasan secara detail dari awal hingga selesai, mereka sangat termotivasi untuk mengikuti kegiatan ini, hal ini dibuktikan dengan partisipasi aktif dan antusiasme selama pelatihan. Kelompok ibu tangga dilatih untuk membuat berbagai varian rasa kue boterkoektan dan jampy.

Penerapan diversifikasi boterkoektan dengan menambahkan buah rambutan sehingga rasa boterkoektan memiliki taste yang berbeda dan bernilai gizi dari kue *bolu* yang biasa mereka buat dan jamur crispy. Akhirnya mitra telah memiliki keterampilan dasar dalam membuat aneka kue boterkoektan dan jampy.



Gambar 3. Tim Pengabdi berfose bersama setelah pelatihan



Gambar 4. Mitra mempraktikkan botterkoektan dan jampy



Gambar 5. Mitra memperhatikan dengan saksama penjelasan tim pengabdi

Realisasi Pendampingan Manajemen Usaha

- perhitungan harga jual (membuatkan nota penjualan) dan stempel sehingga pembukuan usaha menjadi lebih jelas dan rapi
- melakukan promosi penjualan melalui social media, seperti Facebook, Instagram, dan Whatsapp. Memberikan saran kepada mereka untuk melakukan promosi dengan memasang banner kecil di depan rumah Mitra.

Dengan penerapan manajemen usaha yang benar dan tertata rapi, maka dapat meningkatkan *incomr* keluarga dan dijadikan oleh-oleh khas Gowa karena desa Pakatto sudah memiliki objek wisata yang bisa dikunjungi oleh berbagai wisatawan baik domestic maupun mancanegara seperti wisata kebun dan kaki gunung Toppa.

[illegible]

Gambar 6. Nota dan stempel

Realisasi Pembuatan Desain Packing (pengemasan) dan Pelabelan Produk

Prosedur yang dilaksanakan pada tahap ini yaitu membantu dalam hal pembuatan kemasan dengan memberikan alat bantuan untuk merekatkan kemasan yang siap dipasarkan agar terlihat rapi yang awalnya apabila membuat kue hanaya menggunakan staples untuk merekatkan kemasan kan tetapi dengan adanya bantuan alat *impulse sealer*, sehingga tampak rapi.

Membuka cakrawala pandangan mitra untuk membuat label. Pelabelan tersebut mempunyai andil yang sangat signifikan terhadap sebuah produk karena merupakan identitas yang membedakan dengan produk lainnya. Stempel juga didesain agar tampak menarik.



Gambar 7. Contoh label yang ditunjukkan kepada mitra



Gambar 8. Boterkoektan coklat dan original



Gambar 9. Boterkoektan dan jampy yang telah di packing

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi perlu dilakukan baik di awal maupun di akhir. Tahap dari evaluasi pelaksanaan kegiatan tersebut meliputi dua yaitu: 1) evaluasi pengetahuan berkenaan dengan teori, tim pelaksana mengevaluasi sampai sejauh mana pemahaman peserta atas materi yang telah diberikan selama proses pelatihan berlangsung. Aspek tersebut mencakup pemilihan bahan baku, komposisi produk, cara packing dan labelling. Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan mitra dengan tanya jawab secara langsung. 2) evaluasi praktik dilaksanakan khususnya mengevaluasi di hasil pelatihan pembuatan boterkoektan dan jampy, pendampingan manajemen usaha serta cara packing dan labelling dengan memantau realisasi dari seluruh kegiatan tersebut.

Beberapa indikator penilaian dari evaluasi praktik yaitu rasa, warna, packing, labelling dan higienitasnya. Dan di akhir evaluasi setiap peserta diberikan reward bagi yang berhasil menjawab pertanyaan.



Gambar 10. Penyerahan reward kepada mitra

Tabel 2. Hasil Pencapaian

No	Uraian Kegiatan	Sebelum	Sesudah	Capaian Kegiatan
1	Pembuatan desain kemasan dan label yang menarik karena sebelumnya hanya di print biasa dan dilengketkan dengan isolasi	Menggunakan cara lama dengan menggunakan staples	   	100 %

No	Uraian Kegiatan	Sebelum	Sesudah	Capaian Kegiatan
2	Realisasi pembuatan kue dengan memberikan bantuan alat oven listrik untuk mendapatkan kualitas kue yang lebih baik dan waktu yang lebih efisien.	Menggunakan cara lama yaitu oven tangkring		100 %
3	Memberikan penjelasan tentang manfaat menggunakan timbangan digital	Menggunakan timbangan kue manual 		100 %
4	Melakukan promosi dengan memperlihatkan bagaimana membuat nota dan stemple benar	Belum tersedianya nota penjualan		100 %

Permasalahan dan Hambatan

- Secara umum mitra belum memiliki peralatan yang complete hal ini dapat mempengaruhi kualitas produk
- Produk boterkoektan dapat bertahan 2-3 hari tetapi jampy bisa tetap crispy hingga 2 bulan

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini meningkatkan keterampilan dan wawasan mitra dalam pembuatan produk boterkoektan dan jampy sehingga nantinya dapat membantu dalam meningkatkan income keluarga. Selain itu, manajemen usaha mitra juga lebih tertata dengan rapi serta meningkatnya keterampilan dalam hal packing dan pelabelan.

Ucapan Terima Kasih

Kami selaku tim pengabdian menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia yang telah memberikan dana dan memfasilitasi kegiatan pengabdian ini dan tak lupa terkhusus kepada kelompok ibu rumah tangga Desa Pakatto sebagai mitra pengabdian atas partisipasinya terhadap kegiatan pelatihan.

Referensi

- Devani, A. P. (2020). 10 Manfaat Jamur Tiram Bagi Kesehatan (Luar Biasa).
<https://doktersehat.com/manfaat-jamur-tiram/>
- Lanny. (2016). Nikmatnya Rasa Lekker Holland (Boterkoek). <https://liaanyhendrawati.com>
Diakses 30 Maret 2021
- Profil Desa pakatto. (2010). <http://yobikreator.blogspot.com>pr>.
- Rica, A. (2021). 11 Manfaat Buah Rambutan bagi Kesehatan, Cegah Kenaikan Berat Badan hingga Mengobati Diabetes,
<https://www.tribunnews.com/lifestyle/2021/01/04/11-manfaat-buah-rambutan-bagi-kesehatan-cegah-kenaikan-berat-badan-hingga-mengobati-diabetes?page=all>. Diakses tanggal 17 maret 2021