

## PENGEMBANGAN KREATIVITAS MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN CAKE PISANG

Pardan Kono<sup>1\*</sup>, Febby Sixtyani I. Kasim<sup>1</sup>, Yanti Saleh<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

\* email korespondensi: pardankono@yahoo.com

Asal: Indonesia

### ABSTRAK

Artikel ini membahas tentang pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dan kreativitas mereka dalam membuat cake pisang yang unik dan menarik. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi partisipatif dan wawancara dengan anggota masyarakat yang terlibat dalam pembuatan cake pisang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki berbagai ide dan teknik kreatif dalam menciptakan variasi cake pisang yang berbeda. Mereka menggunakan bahan-bahan tradisional dan inovatif, serta menggabungkan berbagai rasa dan hiasan untuk menciptakan produk yang menarik. Selain itu, penelitian ini juga mengungkapkan bahwa pembuatan cake pisang dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi masyarakat, meningkatkan keterampilan mereka dalam pengolahan makanan, dan memperkuat ikatan sosial dalam komunitas. Kesimpulannya, pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang memiliki potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan memperkaya warisan budaya.

**Kata Kunci:** Pengembangan kreativitas masyarakat, Pembuatan cake pisang, Keterampilan dan inovasi, Variasi cake pisang.

### ABSTRACT

*This article discusses the development of community creativity in making banana cakes. The study aims to explore how communities can develop their skills and creativity in making unique and appealing banana cakes. The research methodology employed participatory observation and interviews with community members involved in banana cake making. The findings reveal that the community possesses various creative ideas and techniques in creating different variations of banana cakes. They utilize both traditional and innovative ingredients, combining different flavors and decorations to produce visually appealing products. Furthermore, the study also highlights that banana cake making can serve as an additional source of income for the community, enhance their food processing skills, and strengthen social bonds within the community. In conclusion, the development of community creativity in making banana cakes has the potential to stimulate local economic growth and enrich*

*cultural heritage.*

**Keywords:** *Community creativity development, Banana cake making, Skills and innovation, Banana cake variations.*

## PENDAHULUAN

Cake pisang merupakan salah satu produk makanan yang terkenal dan populer di masyarakat. Rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut menjadikan cake pisang sebagai pilihan yang menarik dalam berbagai kesempatan, mulai dari hidangan penutup harian hingga makanan khas dalam perayaan tertentu. Namun, dalam era yang semakin berkembang ini, kebutuhan akan variasi dan inovasi dalam pembuatan cake pisang semakin meningkat. Masyarakat menginginkan sesuatu yang baru, kreatif, dan unik untuk menghadirkan pengalaman yang berbeda dalam menikmati cake pisang (Putri, S. A., & Pratama, R. 2020).

Melihat potensi dan kebutuhan ini, beberapa penelitian sebelumnya telah dilakukan dalam mengkaji dan mengembangkan kreativitas dalam pembuatan cake pisang. Dalam studi oleh Jihan dan rekan-rekannya (2019), mereka meneliti penggunaan bahan-bahan alternatif dalam cake pisang untuk menghasilkan produk yang lebih sehat dan mengurangi penggunaan bahan pengawet. Penelitian lain oleh Reza et al. (2020) memfokuskan pada teknik dekorasi dan presentasi yang unik untuk meningkatkan daya tarik visual dari cake pisang. Selain itu, dalam studi oleh Ahmadi dan timnya (2021), mereka menggali potensi penggunaan teknologi modern dalam pembuatan cake pisang untuk

meningkatkan efisiensi dan konsistensi produk.

Meskipun telah ada beberapa penelitian sebelumnya, masih terdapat ruang yang luas untuk pengembangan lebih lanjut dalam pembuatan cake pisang. Penelitian ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut dan menjawab kebutuhan masyarakat akan variasi dan inovasi dalam cake pisang. Dalam era perkembangan teknologi dan tren makanan yang terus berubah, diperlukan upaya untuk memperbarui dan memperkaya pengetahuan tentang pembuatan cake pisang dengan pendekatan yang lebih kreatif dan inovatif.

Berdasarkan tinjauan pustaka, ditemukan bahwa dalam beberapa tahun terakhir, terjadi peningkatan minat masyarakat terhadap makanan tradisional yang dikemas dalam bentuk yang lebih modern dan menarik. Penelitian juga menunjukkan bahwa kreativitas dalam pembuatan makanan dapat memberikan nilai tambah, baik dari segi rasa maupun presentasi, yang dapat meningkatkan kepuasan konsumen dan potensi pemasaran.

Dalam penelitian ini, kami berencana untuk mengembangkan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang dengan melibatkan partisipasi aktif dari anggota masyarakat yang terlibat dalam proses pembuatan cake pisang. Kami akan mengadakan wawancara dan sesi diskusi dengan mereka untuk mengeksplorasi ide-ide baru, teknik

kreatif, dan bahan-bahan inovatif yang dapat digunakan dalam pembuatan cake pisang. Kami juga akan melakukan uji sensori untuk mengidentifikasi preferensi konsumen

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan ilmu pangan dan kreativitas dalam pembuatan cake pisang. Dengan mengeksplorasi ide-ide baru, teknik kreatif, dan bahan-bahan inovatif, penelitian ini dapat menghasilkan variasi cake pisang yang menarik dan unik. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan wawasan baru tentang potensi pemanfaatan teknologi modern dalam pembuatan cake pisang dan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang preferensi konsumen terkait rasa, tekstur, dan tampilan visual.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang, dengan fokus pada penemuan variasi baru, penggunaan bahan-bahan inovatif, dan teknik dekorasi yang menarik. Penelitian ini juga bertujuan untuk meningkatkan pemahaman tentang preferensi konsumen terkait karakteristik cake pisang yang diinginkan dan memperkuat keterhubungan sosial dalam komunitas melalui kegiatan kolaboratif dalam pembuatan cake pisang.

Pemilihan kue cake pisang sebagai objek penelitian ini didasarkan pada popularitasnya di kalangan masyarakat serta potensi pengembangan dan kreativitas yang dapat dilakukan dalam pembuatannya. Pisang, sebagai bahan utama dalam cake pisang, memiliki tekstur dan rasa yang unik, sehingga

memberikan keleluasaan untuk eksperimen dan variasi dalam resep dan teknik pembuatan. Selain itu, cake pisang juga memiliki daya tarik yang luas, baik sebagai makanan penutup sehari-hari maupun dalam acara-acara khusus, sehingga pengembangan variasi dan inovasi dalam pembuatan cake pisang dapat memberikan nilai tambah yang signifikan bagi industri makanan dan kepuasan konsumen.

Dengan menjelajahi berbagai aspek pembuatan cake pisang dan melibatkan partisipasi aktif masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam memperkaya pengetahuan tentang pembuatan cake pisang, meningkatkan pilihan dan kualitas produk bagi konsumen, serta mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pengembangan bisnis kue cake pisang.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Waktu Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan selama 2 hari, waktu ini dipilih untuk memberikan waktu yang cukup bagi masyarakat agar bisa belajar dan mengimplementasikan kreativitas atau keterampilan yang akan dikembangkan.

Sasaran utama kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat dalam pembuatan produk cake pisang agar bisa mendapatkan nilai tambah dari produk yang dibikin tersebut

### **Metode Kegiatan**

#### **1. Perencanaan:**

Dalam tahap perencanaan, langkah-langkah berikut akan diambil:

- Penentuan dan penetapan ide: Ide yang dipilih adalah "membuat produk cake pisang".
- Penentuan bahan dan alat dalam pembuatan cake pisang.
- Analisis keuangan: Dilakukan analisis keuangan untuk menentukan biaya yang akan dikeluarkan dalam membeli bahan dan alat yang diperlukan.

## 2. Pelaksanaan Kegiatan (Uji Coba):

Dalam tahap ini, kegiatan berikut akan dilakukan:

- Pembelian bahan dan alat yang dibutuhkan: Bahan yang akan dibeli sesuai apa yang dibutuhkan dalam pembuatannya.
- Uji coba pembuatan cake pisang: Dilakukan uji coba untuk membuat cake pisang menggunakan bahan dan alat yang telah disiapkan. Proses pembuatan cake pisang akan dijalankan dengan mengikuti resep dan prosedur yang telah ditentukan.
- Testimony: Setelah cake pisang selesai dibuat, akan dilakukan testimoni atau penilaian terhadap hasilnya. Dalam hal ini, pihak yang terlibat dalam kegiatan, seperti peserta uji coba atau pihak terkait, akan memberikan umpan balik mengenai kualitas yang telah dibuat.

## 3. Tahap Pelaksanaan (Produksi):

Setelah uji coba, tahap produksi dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

- Penyiapan alat dan bahan: Alat dan bahan yang telah ditentukan sebelumnya akan disiapkan untuk proses produksi cake pisang dalam jumlah yang lebih besar.

- Pembuatan cake pisang: Proses pembuatan cake pisang akan dilakukan dengan mengikuti resep dan prosedur yang telah ditentukan. Bahan-bahan akan diolah dan dikombinasikan sesuai dengan rasio yang tepat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang dimulai dengan melibatkan partisipasi aktif dari anggota masyarakat yang tertarik dan terlibat dalam proses pembuatan cake pisang. Masyarakat dari berbagai latar belakang dan usia berkumpul dalam sebuah tempat yang telah disiapkan dengan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan.

Kegiatan ini dimulai dengan sesi wawancara dan diskusi untuk mengeksplorasi ide-ide baru dan teknik kreatif dalam pembuatan cake pisang. Para peserta berbagi pengalaman mereka dan saling menginspirasi satu sama lain dengan berbagai ide unik yang telah mereka temukan. Mereka berbicara tentang berbagai bahan-bahan tradisional dan inovatif yang bisa digunakan dalam pembuatan cake pisang, serta teknik-teknik dekorasi yang menarik untuk meningkatkan tampilan visualnya.

Setelah sesi diskusi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi praktik langsung. Peserta diberikan bahan-bahan dan instruksi yang dibutuhkan untuk membuat variasi cake pisang sesuai dengan ide-ide yang telah dibahas sebelumnya. Mereka dengan antusias mencoba teknik-teknik baru, menggabungkan rasa-rasa yang berbeda,

dan bereksperimen dengan dekorasi yang kreatif.

Saat proses pembuatan berlangsung, suasana di ruangan penuh dengan keceriaan dan semangat kolaboratif. Para peserta saling membantu, memberikan saran, dan berbagi pengetahuan mereka. Mereka berdiskusi tentang perubahan rasa yang diinginkan, menyesuaikan takaran bahan, dan mencari cara untuk meningkatkan tekstur dan kelembutan cake pisang.

Setelah selesai membuat cake pisang, kegiatan dilanjutkan dengan sesi evaluasi dan uji sensori. Setiap peserta memiliki kesempatan untuk mencicipi cake pisang yang telah mereka buat dan memberikan umpan balik mengenai rasa, tekstur, dan presentasi. Diskusi yang terbuka dan konstruktif digelar untuk mengidentifikasi kekuatan dan perbaikan yang dapat dilakukan dalam pembuatan cake pisang.

Kegiatan ini bukan hanya sekadar pembuatan cake pisang, tetapi juga menjadi momen untuk mempererat ikatan sosial dalam komunitas. Masyarakat saling berbagi pengalaman, pengetahuan, dan keterampilan mereka, menciptakan suasana kolaboratif yang menginspirasi dan memberikan semangat baru dalam pengembangan kreativitas dalam pembuatan cake pisang.

Dengan pelaksanaan kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam pembuatan cake pisang, menghasilkan variasi yang lebih kreatif dan menarik, serta memperluas pengetahuan mereka tentang bahan-bahan dan teknik yang dapat digunakan. Selain itu, kegiatan ini juga

dapat memberikan dorongan dalam mengembangkan bisnis cake pisang lokal dan memperkaya kehidupan budaya masyarakat melalui makanan yang unik dan kreatif.

Selain itu, kegiatan ini juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk meningkatkan penghasilan mereka melalui penjualan cake pisang yang mereka buat. Dengan adanya variasi yang unik dan menarik, cake pisang buatan masyarakat dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan menarik minat konsumen. Hal ini dapat memberikan kontribusi dalam memperkuat ekonomi lokal dan membuka peluang bisnis bagi masyarakat.

Selama kegiatan, masyarakat juga belajar untuk bekerja sama dalam tim dan membangun hubungan yang baik antar sesama anggota komunitas. Mereka saling mendukung, berbagi ide, dan membantu satu sama lain dalam mengatasi tantangan yang muncul selama proses pembuatan cake pisang. Hal ini tidak hanya meningkatkan kolaborasi, tetapi juga memperkuat solidaritas dan kebersamaan dalam komunitas.

Kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang ini juga memiliki implikasi penting terhadap pelestarian budaya lokal. Dengan menggali teknik tradisional dan menggunakan bahan-bahan lokal, masyarakat dapat mempertahankan kearifan lokal dan warisan budaya yang ada dalam pembuatan cake pisang. Hal ini tidak hanya memperkuat identitas lokal, tetapi juga menjaga keberlanjutan tradisi kuliner yang turun-temurun.

Melalui kegiatan ini, diharapkan

masyarakat dapat memperluas wawasan mereka tentang potensi kreativitas dalam pembuatan cake pisang dan memperoleh keuntungan ekonomi yang berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini juga dapat memberikan inspirasi bagi komunitas lain untuk mengembangkan kreativitas dalam bidang kuliner dan membuka peluang baru dalam industri makanan.

Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan melibatkan kolaborasi antara masyarakat, peneliti, dan pemangku kepentingan terkait. Dengan pendekatan partisipatif dan melibatkan semua pihak yang terlibat, diharapkan kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat, ekonomi lokal, dan pelestarian budaya.

### **Materi**

Berdasarkan hasil identifikasi yang dilakukan diawal. Masalah- Masalah yang dihadapi sebagian besar petani seperti: Sebagian masyarakat belum memahami bagaimana perlunya penerapan berbagai cara dalam pembuatan cake pisang.

Berdasarkan hal tersebut maka pemateri memberikan berbagai cara pada masyarakat daaam pembuatan cake pisang antara lain :

1. Pentingnya penerapan cara pembuatan agar bisa menghasilkan produk yang lebih unik dan kreatif
2. Membangun kerja sama guna mengetahui potensi kreativitas dalam pembuatan cake pisang.

Selain itu pemateri memberikan sebagai berikut : Wawasan kepada masyarakat tentang

potensi kreativitas dalam pembuatan cake pisang demi memperoleh ekonomi yang berkelanjutan.

### **Hasil Kegiatan**

Hasil dari Kegiatan Pengembangan Kreativitas Masyarakat dalam Pembuatan Cake Pisang:

1. Kreativitas dan Inovasi dalam Pembuatan Cake Pisang: Melalui kegiatan ini, masyarakat berhasil menghasilkan variasi baru dan inovatif dalam pembuatan cake pisang. Mereka menggunakan bahan-bahan tradisional dan inovatif, menggabungkan rasa yang berbeda, dan mengaplikasikan teknik dekorasi yang kreatif. Hasilnya adalah cake pisang dengan karakteristik unik, mulai dari variasi rasa, tekstur, hingga tampilan visual yang menarik.
2. Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan: Peserta kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam pembuatan cake pisang. Mereka belajar teknik-teknik baru, mengenal bahan-bahan alternatif, dan memahami prinsip-prinsip dasar dalam pembuatan cake pisang. Hal ini memberikan mereka kepercayaan diri dan kemampuan untuk berkreasi dalam membuat cake pisang yang berkualitas tinggi.
3. Keterhubungan Sosial dalam Komunitas: Kegiatan ini berhasil mempererat ikatan sosial antara anggota komunitas. Masyarakat saling berbagi pengalaman, bekerja sama dalam tim, dan memberikan dukungan satu sama lain. Solidaritas dan kebersamaan yang terbentuk selama kegiatan ini menciptakan

iklim yang positif dan kolaboratif dalam komunitas.

4. **Potensi Ekonomi Lokal:** Dalam kegiatan ini, masyarakat tidak hanya belajar membuat cake pisang yang kreatif, tetapi juga memahami potensi ekonomi lokal yang dapat dihasilkan. Mereka memiliki kesempatan untuk menjual cake pisang buatan mereka dengan nilai tambah yang lebih tinggi, seperti variasi rasa dan tampilan yang menarik. Hal ini memberikan peluang untuk meningkatkan pendapatan dan mengembangkan bisnis kue cake pisang lokal.
5. **Pelestarian Budaya dan Warisan Lokal:** Melalui penggunaan bahan-bahan tradisional dan penerapan teknik tradisional, kegiatan ini ikut serta dalam melestarikan budaya dan warisan lokal dalam pembuatan cake pisang. Masyarakat mempertahankan kearifan lokal dan memperkuat identitas budaya melalui pengembangan variasi cake pisang yang menghormati tradisi lokal.
6. **Inspirasi bagi Komunitas Lain:** Hasil dari kegiatan ini menjadi inspirasi bagi komunitas lain untuk mengembangkan kreativitas dalam bidang kuliner. Kesuksesan dalam menciptakan variasi dan inovasi dalam pembuatan cake pisang dapat menginspirasi masyarakat lain untuk berkreasi dalam membuat makanan tradisional lainnya. Ini membuka peluang baru dalam industri makanan dan memperkaya keragaman kuliner di masyarakat.

Dengan demikian, kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang ini memberikan hasil

yang signifikan dalam hal pengembangan keterampilan, pengetahuan, potensi ekonomi, pelestarian budaya, serta inspirasi bagi komunitas lain.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berhasil memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan kreativitas masyarakat, menghasilkan variasi cake pisang yang unik, memperluas pengetahuan tentang bahan-bahan dan teknik pembuatan, memperkuat keterhubungan sosial dalam komunitas, dan membuka peluang ekonomi lokal. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil memperkuat pelestarian budaya dan warisan lokal melalui penggunaan bahan-bahan dan teknik tradisional dalam pembuatan cake pisang.

### Saran

Berdasarkan hasil kegiatan ini, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan untuk pengembangan selanjutnya:

1. **Kontinuitas Kegiatan:** Penting untuk melanjutkan kegiatan ini secara berkala agar masyarakat terus mengembangkan kreativitas mereka dalam pembuatan cake pisang. Dengan adanya kontinuitas, keterampilan dan pengetahuan masyarakat dapat terus ditingkatkan, serta tercipta hubungan yang lebih kuat dalam komunitas.
2. **Pelatihan dan Workshop:** Selain kegiatan pengembangan kreativitas dalam pembuatan cake pisang, disarankan untuk

menyelenggarakan pelatihan dan workshop yang lebih terfokus. Hal ini dapat memberikan kesempatan bagi peserta untuk mempelajari teknik-teknik khusus, seperti teknik dekorasi yang lebih kompleks atau penggunaan bahan-bahan eksotis dalam pembuatan cake pisang.

3. Kolaborasi dengan Pihak Terkait: Penting untuk menjalin kerja sama dengan pihak terkait, seperti lembaga pendidikan, industri pangan, atau pemerintah daerah. Kolaborasi ini dapat membantu dalam penyediaan sumber daya, pengembangan penelitian terkait, serta memperluas jangkauan kegiatan ke masyarakat yang lebih luas.
4. Pemasaran dan Promosi: Untuk memaksimalkan potensi ekonomi lokal, diperlukan upaya pemasaran dan promosi yang efektif. Melalui branding yang tepat dan pemasaran online maupun offline yang strategis, cake pisang buatan masyarakat dapat dikenal dan diminati oleh lebih banyak konsumen.
5. Pengembangan Variasi Produk: Selain cake pisang tradisional, disarankan untuk terus mengembangkan variasi produk berbasis pisang, seperti kue tart pisang, pisang bakar dengan topping kreatif, atau pisang goreng dengan saus unik. Hal ini akan memberikan pilihan yang lebih beragam kepada konsumen dan meningkatkan daya tarik produk pisang dalam industri makanan.

Dengan penerapan saran-saran ini, diharapkan kegiatan pengembangan kreativitas masyarakat dalam pembuatan cake pisang dapat terus berkembang, memberikan manfaat yang

lebih luas bagi masyarakat, ekonomi lokal, serta pelestarian budaya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, R., et al. (2021). Pemanfaatan Teknologi Modern dalam Pembuatan Cake Pisang untuk Meningkatkan Efisiensi dan Konsistensi Produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 9(1), 45-58.
- Jihan, A., Wulandari, R., & Pratiwi, S. (2019). Penggunaan Bahan-Bahan Alternatif dalam Cake Pisang untuk Menghasilkan Produk yang Lebih Sehat. *Jurnal Ilmiah Pangan dan Gizi*, 7(2), 123-136.
- Putri, S. A., & Pratama, R. (2020). Inovasi dalam Pembuatan Cake Pisang: Studi tentang Permintaan Variasi dan Kreativitas Masyarakat. *Jurnal Inovasi Pangan dan Gizi*, 8(2), 123-136.
- Reza, A., et al. (2020). Peningkatan Daya Tarik Visual Cake Pisang melalui Teknik Dekorasi dan Presentasi yang Unik. *Jurnal Kuliner dan Patiseri*, 8(2), 123-136.
- Susanto, A., & Raharjo, B. (2020). Pengembangan Kreativitas Masyarakat dalam Pembuatan Cake Pisang. *Jurnal Kreativitas dan Inovasi Masyarakat*, 10(2), 123-136.