

PENGENALAN DAN PELATIHAN OLAHAN KUE KLEPON KUKUS DI DESA CURUG WETAN

Febryola Indra¹, Amelda Pramezwary², Juliana³, Ira Brunchilda Hubner⁴, Samuel Musa Liha⁵, Cheryl Jocelyn⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
e-mail: febryola.indra@uph.edu¹, amelda.pramezwary@uph.edu², juliana.stpph@uph.edu³, ira.hubner@uph.edu⁴, samuel.liha@uph.edu⁵, cheryl.jocelyn20@gmail.com⁶

Abstrak

Pengenalan dan pelatihan merupakan langkah awal yang penting dalam pembuatan produk pastry dan bakery. Sebuah keharusan untuk memahami dengan benar kegunaan dari setiap alat dan bahan yang akan digunakan saat akan melakukan produksi suatu produk serta tahapan dan metode yang benar untuk menghindari kesalahan-kesalahan yang tidak diinginkan. Oleh karena itu, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan bermitra dengan Desa Curug Wetan untuk melaksanakan suatu kegiatan pengenalan dan pelatihan Olahan Kue Klepon Kukus di Desa Curug Wetan. Pelatihan yang dilaksanakan ini bertujuan untuk membantu masyarakat yang berada dalam Desa Curug Wetan untuk lebih mengenal dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam membuat produk pastry dan bakery yang mudah dilakukan di rumah serta pelatihan ini akan memberikan pengalaman yang berharga dan mendalam dalam hal kuliner dan budaya serta olahan ini dapat berkembang di desa curug wetan. Masyarakat Desa Curug Wetan sangat antusias tinggi dalam mengikuti kegiatan ini yang dilakukan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan setiap tahun.

Kata kunci: Pengenalan, Pelatihan, Kue Klepon Kukus

Abstract

Introduction and training are important first steps in making pastry and bakery products. It is a must to properly understand the use of each tool and material that will be used when producing a product as well as the correct stages and methods to avoid unwanted errors. Therefore, the Hospitality Management Study Program, Faculty of Tourism, Pelita Harapan University partnered with Curug Wetan Village to carry out an introduction and training activity on Steamed Klepon Cake Processing in Curug Wetan Village. The training carried out aims to help the people in Curug Wetan Village to become more familiar with and improve their knowledge and skills in making pastry and bakery products that are easy to do at home and this training will provide valuable and in-depth experience in culinary and cultural and processed matters. This can develop in the village of Curug Wetan. The people of Curug Wetan Village are very enthusiastic about participating in this activity which is carried out by the Faculty of Tourism at Pelita Harapan University every year.

Keywords: Introduction, Training, Steamed Klepon Cake

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang diselenggarakan oleh Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta kegiatan. Kegiatan ini akan bermitra bersama Desa Curug Wetan dengan harapan dapat memajukan masyarakat di sana terutama di bidang olahan *pastry* dan *bakery*. Pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Curug Wetan yang seluruh pesertanya adalah ibu-ibu rumah tangga, Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan akan mengajarkan berinovasi pada produk kue yang mudah dilakukan di rumah. Menurut Kotler, inovasi produk merupakan suatu hal baru pada suatu barang, jasa, atau gagasan (Kotler, 2012) Inovasi yang dilakukan pada pelatihan ini adalah dengan mengubah metode memasak dari kue klepon yang biasanya direbus menjadi dikukus serta tekstur dan tampilan dari produk yang berbeda dari kue klepon biasanya.

Klepon merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia yang banyak dikenal masyarakat, terutama penggemar kue jajanan pasar. Klepon umumnya terbuat dari tepung ketan putih berisi gula merah yang dibentuk bola-bola kecil lalu direbus dan ditaburi parutan kelapa (Fitri, 2017). Kegiatan ini dilakukan di curug wetan dengan peserta ibu-ibu PKK setempat akan diajarkan cara mengolah kue klepon yang berbeda dari biasanya menjadi lebih unik namun tetap memanfaatkan alat dan bahan

yang mudah ditemukan. Kue Klepon Kukus kini mulai dikenal dan dikonsumsi masyarakat karena banyak ditemukan di toko pastry dan bakery ternama. Dengan adanya inovasi perpaduan bolu kukus dengan cita rasa kue tradisional yakni klepon merupakan suatu keunikan yang menjadi daya tarik konsumen yang akan meningkatkan penjualan. Oleh karena itu, olahan Kue Klepon Kukus dapat dijadikan sebuah peluang untuk berbisnis di bidang kuliner bagi masyarakat di Desa Curug Wetan.

Melalui pelatihan ini diharapkan dapat memaksimalkan pengetahuan dan keterampilan dari masyarakat di Desa Curug Wetan yang akan berpengaruh pada aspek sosial dan ekonomi bagi masyarakat lokal. Dengan langkah awal memajukan kesejahteraan masyarakat, diharapkan juga akan berdampak pada perkembangan desa wisata. Karena masyarakat merupakan unsur pokok dan yang perlu dibangun terlebih dahulu untuk memajukan sebuah desa wisata (Aditya Eka Trisnawati, 2018; Akbar Ariza Asmoro, 2021)

METODE

Dalam menyelesaikan masalah yang melatarbelakangi pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Pengenalan dan Pelatihan Olahan Kue Klepon Kukus di Desa Curug Wetan, terdapat beberapa metode yang dilakukan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan. Berikut adalah metode-metode yang digunakan:

1. Pendidikan Masyarakat: Metode ini digunakan dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat Desa Curug Wetan mengenai kegunaan alat dan bahan serta pelatihan untuk memproduksi kue klepon kukus. Hal ini diterapkan dengan menyediakan beberapa pertanyaan berupa pilihan ganda sebelum dan setelah pemaparan materi.
2. Pelatihan: Metode ini digunakan bertujuan agar partisipan dapat memperoleh keterampilan baru atau meningkatkan keterampilan yang dimiliki. Metode ini dilakukan dengan demonstrasi pembuatan kue klepon kukus dengan dijelaskan alat dan bahan yang digunakan serta dilanjutkan dengan pembuatan kue klepon kukus secara bertahap.

Pelatihan pembuatan olahan makanan yang diberikan kepada masyarakat setempat sudah sering dilakukan oleh Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan seperti kegiatan yang dilakukan oleh beberapa tim PkM berikut (Horn et al., 2021; Hubner et al., 2021; Hubner et al., 2021; Juliana, et al., 2021; Juliana et al., 2020; Juliana et al., 2021; Juliana et al., 2020; Juliana et al., 2020; Sihombing, et al., 2021; Lemy et al., 2021; Maleachi et al., 2023; Pramezwary, 2023; Pramono et al., 2019; Pramono et al., 2019; Sianipar et al., 2023; Sianipar et al., 2023; Sihombing et al., 2020) baik secara online maupun offline di mana hasil kegiatan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat setempat untuk mendapatkan pengetahuan tambahan dan menambah penghasilan tambahan dengan produk dan jasa, teknologi tepat guna yang diadopsi oleh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Curug Wetan dengan Materi Pengenalan dan Pelatihan Olahan Kue Klepon Kukus sebagai berikut:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan tentang Olahan Kue Klepon Kukus:
Melalui kegiatan pengabdian masyarakat yang mencakup materi olahan kue klepon kukus, partisipan kegiatan yang merupakan ibu rumah tangga di Desa Curug Wetan berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mengenai kegunaan alat dan bahan serta proses pembuatan produk.
2. Peningkatan Praktik Olahan Kue Klepon Kukus:
Setelah peserta berpartisipasi dalam kegiatan ini, peserta diharapkan dapat menerapkan olahan kue klepon kukus dengan alat dan bahan yang terjangkau di rumah. Selain itu, peserta juga diharapkan dapat mengembangkan keterampilan di olahan kue lainnya.
3. Sosialisasi kepada Masyarakat Sekitar :
Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini disertai sosialisasi mengenai kegunaan alat dan bahan yang benar serta cara berinovasi pada produk yang mudah diterapkan, salah satunya olahan kue klepon kukus. Dengan demikian, pengetahuan dan keterampilan yang dikuasai dapat dimanfaatkan dengan baik untuk mendukung perekonomian masyarakat di Desa Curug Wetan khususnya pada bidang bisnis.

Pada pengabdian masyarakat ini, peserta diberikan pertanyaan pilihan ganda sebelum (pre-test) dan sesudah (post-test) kegiatan pelatihan untuk mengetahui pengaruh dari kegiatan pelatihan. Berikut ini pertanyaan-pertanyaan yang diajukan kepada peserta:

1. Di bawah ini manakah yang merupakan fungsi dari “AYAKAN/ SIFTER”?
2. Di bawah ini yang merupakan fungsi dari “SANTAN’ pada adonan adalah?
3. Manakah di bawah ini yang merupakan fungsi dari “PASTA VANILLA”?
4. Pada pembuatan Kue Klepon Kukus, jenis tepung apa yang digunakan?
5. Manakah di bawah ini yang BUKAN termasuk ALAT dalam pembuatan Kue Klepon Kukus?
6. Manakah di bawah ini yang BUKAN merupakan BAHAN dalam pembuatan Kue Klepon Kukus?

Melalui pertanyaan yang diajukan, berikut ini hasil pengukuran pemahaman dan peningkatan pemahaman masyarakat Desa Curug Wetan pada materi olahan kue klepon kukus:

Tabel 1 Perbandingan Hasil *Pre-test* dan *Post-test*

Pertanyaan	Pre-test		Post-Test	
	Jawaban Benar	Jawaban Salah	Jawaban Benar	Jawaban Salah
1	19	1	19	1
2	15	5	16	4
3	19	1	20	-
4	11	9	16	4
5	16	4	16	4
6	19	1	20	-

Berdasarkan data perbandingan hasil pre-test dan post-test yang dilaksanakan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dari sebelum dengan setelah pemaparan materi dan pelatihan yang dilakukan. Hal ini menjadi bukti bahwa adanya pengaruh positif peningkatan pengetahuan peserta pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di desa Curug Wetan berjalan dengan sangat baik dan mendapat tanggapan positif dari para peserta pelatihan ini. Pembicara menyampaikan materi dengan baik dan menyenangkan sehingga peserta sangat interaktif dan dapat mengikuti pelatihan dengan baik. Tim Pengabdian kepada masyarakat ini berharap bagi Desa Curug Wetan dapat memanfaatkan ilmu yang diberikan sebagai fondasi bagi yang mempunyai keinginan untuk memulai bisnis rumahan terutama bisnis kue.

SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar meskipun terdapat kendala terkait waktu pelatihan. Bahan-bahan yang disediakan memenuhi kebutuhan mitra dengan baik sehingga pada akhirnya peserta dapat memahami secara utuh proses pembuatan klepon kukus. Tim Pengabdian kepada Masyarakat berharap materi yang telah disampaikan dapat berguna untuk kehidupan sehari-hari masyarakat Desa Curug Wetan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu kegiatan ini dari awal persiapan sampai terlaksana dengan baik dan lancar. Kami mohon maaf apabila terdapat kekurangan atau kesalahan yang terjadi selama kegiatan pelatihan berlangsung. Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak LPPM UPH (PM-017-M/FPar/III/2023) dan Dekan Fakultas Pariwisata UPH yang memberikan kesempatan kami melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Eka Trisnawati, H. W. (2018). Pengembangan Desa Wisata Dan Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan: Teori, Penelitian, Dan Pengembangan*, 29-33.
- Akbar Ariza Asmoro, R. I. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat Di Gresik. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis Islam*, 55-64.
- Fitri, Muhammad Aji Nugroho, E. S. (2017). Inovasi Peningkatan Kandungan Gizi Jajanan Tradisional Klepon Dengan Modifikasi Bahan Dan Warna. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 92-103.
- Horn , Nyoman Damien ; Oei, Jonathan ; Carven, Carven; Juliana, J. (2021). How To Make Xiao Long Bao Fusion With Indonesia Cuisine. *Journal Of Community Service And Engagement (Jocosae)*, 01(01), 30–39.
- Hubner, I. B., Irene, N., & Sitorus, B. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. *Jurnal Abdimas Bsi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 2–7.
- Hubner, I. B., Pramezwarly, A., & Rosse Marisca Gajeng, W. (2021.). Pelatihan Personal Grooming Dan Hygiene Dalam Dunia Kerja. 5(3), 556–577. <https://doi.org/10.22460/As.V5i3.10738>
- Ira Brunchilda Hubner, Juliana, Rudy Pramono, Sandra Maleachi, Deandra Asthyn Pakasi, & Nova Bernedetta Sitorus. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram Dalam Promosi Produk Kuliner. *Ta'awun*, 1(02), 162–176. <https://doi.org/10.37850/Taawun.V1i02.197>
- Juliana, Bernedeta Sitorus, Nova , Kristiana, Yustisia Arдания, Jessica, N. (2021). Pengenalan Daya Tarik Wisata Kampung Batu Malakasari Bagi Siswa-Siswi Smk Jakarta Wisata I Jakarta Selatan. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(021), 82–90.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik Dan Cara Pemasaran Yang Tepat Dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas Bsi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Juliana, J., Pramono, R., Sianipar, R., & Indra, F. (2021). Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Professional Ethics Dan Social Responsibilities For Hospitality And Tourism. *Jurnal Sinergitas Pkm & Csr*, 5(2), 426-433.
- Juliana, Pramezwarly, A., Wowor, W. M., Maleachi, S., & Goeltom, D. R. H. (2020). Pengenalan Dan Pelatihan Mengenai Cloud Kitchen –Small Business Culinary : Dessert Kepada Siswa-Siswi Sma / Smk. *Journal Of Social Responbility Projects By Higher Education Forum*, 1(2), 53–60.
- Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik Dan Cara Pemasaran Yang Tepat Dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas Bsi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- Kotler, P. (2012). *Marketing Management/Philip Kotler, Kevin Lane Keller*. Pearson Education International.
- Lemy, D. M., Pramezwarly, A., & Junus, C. (2021). Pelatihan Pembuatan Sarapan Sehat Training For Making Healthy Breakfast Universitas Pelita Harapan , Indonesia A . Pendahuluan Kondisi Pandemi Covid-19 Yang Melanda Seluruh Dunia , Memberi Dampak Negatif Juga Bagi Kondisi Perekonomian . *Indonesia Juga Tid*. 4, 128–137.
- Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4, 12–23.
- Maleachi, S., Sianipar, R., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan Bahasa Inggris Bagi Pengelola Homestay Kampung Ulos Huta Raja. *Community Development Journal*, 4(2), 3292–3301.
- Pramezwarly, A. Lemy. D. M. Juliana. J. Hubner. B. I. Dewi. J. , Hapsara. Devananda. J. , E. Cheryl. Ching. W. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Sayur Organik Dalam Pembuatan Makanan Saladsehat Dan Strategi Pemasaran Di Panti Asuhan Santo Yusuf Sindanglaya. *Communnity Development*

Journal.

- Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Mediasosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan Tangerang. *Prosiding Pkm-Csr*, 2.
- Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Media Sosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan Tangerang. *Prosiding Pkm-Csr*, 2.
- Sianipar, R., Hubner, I., Pramezwary, A., Oktaria Sihombing, S., Adjah, R., Chandra, T., Wijaya, E., Setiawan, J., P. (2023). Pelatihan Pembuatan Towel Art Dan Making Bed Kepada Ibu Pkk Dari Desa Curug Wetan. *Community Development Journal*, 4(2), 4892–4903.
- Sianipar, R., Maleachi, S., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4904–4913.
- Sihombing, S. O., Pramono, R., & Hidayat, J. (2020). Training On Commercialization Of Indonesian-Japanesse Bamboo-Batik Crafts For Business Partner Sahabat Bambu Yogyakarta. 4(2), 105–114.