

PEMBUATAN KUE BERBAHAN DASAR KENTANG DIMADRATSAH ALIYAH I MUHAMMADIYAH MALANG

Harun Rasyid¹, Gumoyo Mumpuni Ningsih²

^{1,2}Universitas Muhammadiyah Malang

e-mail: harun@umm.ac.id

Abstrak

Pengabdian masyarakat yang berjudul Pembuatan Kue Berbahan dasar kentang pada murid murid di MA Muahmmadiyah I Malang, sangat diharapkan oleh pihak sekolah MA Muhammadiyah I Malang karena materi tersebut sangat relevan dengan mata pelajaran kewirausahaan di sekolah tersebut yaitu khususnya tentang materi bab makanan Internasional. Pengabdian dilakukan di sekolah Madratsah Aliyah (MA) I Muhammadiyah Malang. Jenis pengabdiannya yaitu kategori pengabdian pada Badan Umal usaha Muhammadiyah . Pengabdian ini dilakukan selama 6 bulan dengan cara dilakukan pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan kue berbahan dasr kentang. Adapun keberhasilan pengabdian ini bisa dilihat dari tingkat kehadiran, Tingkat pengetahuan tentang pembuatan kue berbahan dasar kentang secara individu maupun kelompok.. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa Pengabdian berjalan dengan sangatt lancar. Tingkat kehadiran 100% dari total murid di kelas tersebut. Para murid pria maupun wanita semua sangat antusias dansemangat mengikuti penyuluhan pelatihan pembuatan kue berbahan dasar kentang , dan mereka semangat dan bahagia mempraktekkan pembuatan kue tersebut. Dampak positif adanya pelatihan pembuatan kue berbahan dasar kentang yaitu pengetahuan dan ketrampilan meningkat, dan juga adanya keinginan menjadi wirausaha baru sehingga pendapatan keluarga jadi meningkat. Pengabdian di MA Muhammadiyah I Malang ini atas permintaan dari sekolah MA IMuhammadiyah, karena mereka ingin membekali muridnya untuk bekal hidupnya untuk berwirausaha terutama bagi bekal murid yang tidak ada rencana untuk melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Tinggi. Luaran pengabdian berupa publikasi ilmiah di jurnal terakreditasi SINTA.

Kata kunci: Kentang, Pelatihan, MA Muhammadiyah I , Malang

Abstract

Community service entitled Making Potato-based Cakes for students at MA Muahmmadiyah I Malang, is highly expected by the MA Muhammadiyah I Malang school because the material is very relevant to entrepreneurship subjects at the school, especially about the material chapter of International food. The service was carried out at the Madratsah Aliyah (MA) I Muhammadiyah Malang school. The type of service is the category of service to the Muhammadiyah Umal Usaha Agency. This service was carried out for 6 months by training and mentoring in processing potato-based cakes. The success of this service can be seen from the level of attendance, the level of knowledge about making potato-based cakes individually and in groups. The results of the service showed that the service went very smoothly. The attendance rate was 100% of the total students in the class. The male and female students were all very enthusiastic and excited to follow the training counseling on making potato-based cakes, and they were excited and happy to practice making these cakes. The positive impact of training in potato-based cake making is that knowledge and skills increase, and there is also a desire to become a new entrepreneur so that family income increases. This service at MA Muhammadiyah I Malang is at the request of the MA I Muhammadiyah school, because they want to equip their students for their life to become entrepreneurs, especially for students who have no plans to continue their education to higher education. Service output in the form of scientific publications in SINTA accredited journals.

Keywords: Potato, Training, MA Muhammadiyah I, Malang

PENDAHULUAN

Di tengah serbuan makanan cepat saji dan restoran modern, bisnis makanan dari kentang sangat menjanjikan. Potensi pasarnya besar dan tak lekang oleh zaman. Tapi, ada resep yang harus dicermati agar usaha itu bisa tumbuh dan berkembang. Makanan atau kue dari kentang tak pernah kehilangan pamor dan pasarnya. Lihat saja, penganan lokal itu tak hanya bisa dijumpai di pasar tradisional namun juga di pusat perbelanjaan modern seperti mal dan supermarket. . Maklum, bagaimanapun dari kentang paling sesuai dengan lidah orang Indonesia.

Manfaat kentang, termasuk untuk menurunkan berat badan, diperoleh dari kandungan nutrisi di dalamnya. Dalam 1 buah kentang berukuran sedang atau setara 100 gram, terdapat sekitar 88 kalori. Kentang juga mengandung folat, vitamin B, vitamin K, selenium, fosfor, zat besi, magnesium, dan kalsium (Website Dokter Kevin, 2021).

Kota Batu merupakan kota dataran tinggi yang potensi wilayahnya adalah produksi kentang. Menurut Biro Pusat Statistik Kota Batu, produksi kentang di kota Batu adalah tahun 2016 sebanyak 8791, tahun 2017 sebanyak 9388 ton, dan tahun 2018 adalah 9138 ton (BPS, 2016 – 2018). Permasalahannya adalah Pada saat panen raya biasanya harga kentang turun, produksi kentang yang melimpah potensi untuk diolah menjadi kue.

Permasalahan Mitra .

Berdasarkan hasil Analisis Situasi dan hasil wawancara dengan bapak kepala Sekolah dan juga ibu-ibu Guru, maka permasalahan mitra dapat dirumuskan sebagai berikut :

Banyak terdapat ibu dan bapak guru yang ingin memberi bekal pada murid-muridnya agar mereka mampu berwirausaha setelah lulus terutama untuk bekal murid yang tidak melanjutkan kuliah di perguruan tinggi.

Masih banyak murid MA Muhammadiyah berasal dari keluarga kurang mampu dan di khawatirkan ada yang tidak melanjutkan Pendidikan ke jenjang lebih tinggi.

Banyak kentang, yang sementara ini murid-murid belum tau cara pengolahannya menjadi makanan yang enak.

Jadi permasalahannya adalah pihak Sekolah Muhammadiyah MA I Malang, ingin membekali hidup murid-muridnya setelah lulus nanti dengan usaha membuat kue.

Solusi yang ditawarkan.

Sehubungan dengan rasanya kentang yang enak dan produksi kentang di Kota Batu dekat dengan Sekolah MA I Muhammadiyah Malang, maka kentang inilah yang dijadikan bahan dasar membuat kue. Oleh sebab itu maka perlu dilakukan pelatihan pengolahan kentang menjadi Kue kentang keju. Yaitu kue yang luarnya berasal dari kentang dan dalamnya berisi keju, dimana perpaduan kue kentang keju ini sangat enak dan gurih rasanya serta menyehatkan. Dari pelatihan pembuatan kue kentang keju ini diharapkan para murid bisa membuatnya, sehingga bisa berwirausaha membuat kue kentang keju buah agar mereka memperoleh pendapatan. Dengan melakukan pengolahan maka akan tercipta nilai tambah, menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan bagi pengolahnya.

Untuk mengangkat harga kentang pada saat panen raya dan untuk membekali ketrampilan hidup murid-murid sekolah di MA Muhammadiyah, maka sangat penting dilakukan pengabdian di MA Muhammadiyah I Malang dengan judul “Pembuatan Kue Berbahan Dasar Kentang pada murid-murid sekolah di MA Muhammadiyah I Malang”.

Dengan dilakukan pelatihan pembuatan KUE KENTANG KEJU di Sekolah Madrasah Aliyah I Muhammadiyah Kota Malang, maka keinginan sekolah tersebut bisa terwujud, yaitu dengan membekali wirausaha di bidang pembuatan kue kentang keju, sehingga setelah lulus bisa lanjut ke perguruan tinggi, dan bagi yang tidak lanjut bisa membuka wirausaha.

METODE

Tempat dan waktu Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Sekolah Muhammadiyah MA I Muhammadiyah, yang lokasinya di Kelurahan Tlogomas Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang dengan pertimbangan di sekolah ini terdapat mengizinkan setelah lulus murid-muridnya bisa berwirausaha. Untuk itu perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan produksi kue berbahan dasar kentang agar mereka setelah lulus bisa berwirausaha dan memiliki pendapatannya. Adapun waktu yang dibutuhkan dalam kegiatan ini yaitu selama 6 bulan.

Teknis Pengabdian

1. Pemberitahuan dan Meminta ijin serta petunjuk kepada Kepala Sekolah agar kegiatan bisaberjalan lancar.
2. Menentukan waktu dan tempat kegiatan bersama khalayak sasaran.
3. Memberikan pendampingan dan pelatihan tentang bahan dan alat-alat yang disiapkandalam pengolah kentang.
4. Memberikan penyuluhan, pendampingan dan pelatihan tentang cara pembuatan kueberbahan dasar kentang.
5. Memberikan pendampingan dan pelatihan tentang cara pengemasan
6. Memberikan pendampingan dan pelatihan tentang cara pemasaran dan penentuan hargaproduk
7. Melakukan evaluasi hasil penyuluhan dan pelatihan.

8. Memberikan solusi pemecahan masalah yang dihadapi pengolahan dan pemasaran .

Partisipasi Mitra

Dalam kegiatan ini partisipasi Sekolah Muhammadiyah MA I Tlogomas, Kelurahan Tlogomas di Kecamatan Lowokwaru, Kota Malang adalah :

1. Menyediakan tempat pelatihan
2. Menyediakan fasilitas kebutuhan kelas untuk pelatihan
3. Diskusi tentang yang dilatihkan
4. Mempraktekkan pengolahan waktu dilakukan pelatihan (bahan dan alat dari pembina dan pelatih)

Mempraktekkan pengolahan pembuatan kue kentang keju di rumah secara sendiri-sendiri atau berkelompok dengan bahan dan peralatan yang mereka sediakan sendiri.

Table 1. Rancangan Evaluasi

Cara Evaluasi	Waktu	Kriteria	Indikator Keberhasilan
Respon kegiatan	Saat dilakukan penyuluhan dan Pelatihan	Jumlah kehadiran	Lebih 50% dan sisws hadir dalam pelatihan
Semangat	Saat dilakukan penyuluhan dan Pelatihan	Bersemangat memperhatikan dan mempraktekkan	Lebih dari 50% siswa yang hadir antusias dan semangat memperhatikan penyuluhan dan mempraktekkan pembuatan berbahan dasar kentang
Pengetahuan	Saat dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kue kentang	Alat dan bahan yang dibutuhkan dan tata cara pengolahan	Lebih dari 50% “peserta pelatihan” mengetahui alat dan bahan yang dibutuhkan serta mengetahui cara pembuatan kue kentang
Kemampuan / ketrampilan	Saat dilakukan penyuluhan dan pelatihan	Kemampuan dalam pengolahan	Lebih dari 50% “peserta pelatihan” yang hadir mampu membuat dan mengemas kue kentang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Masyarakat yang berupa Pengabdian Pembuatan Kue Berbahan Dasar kentang di badan amal usaha Muhammadiyah yaitu di sekolah MA I Muhammadiyah Malang telah terlaksana dengan sangat baik dan sukses. Hal ini bisa dilihat dari berjalan dengan lancarnya pengabdian tersebut. Pada waktu kami datang untuk koordinasi oleh pihak sekolah disambut sangat gembira karena materinya sesuai dengan kebutuhan sekolah. Yaitu kebutuhan untuk mata pelajaran kewirausahaan , dan juga tepat bagian di kewirausahaan untuk bagian makanan internasional. Jadi oleh pihak sekolah kami diberikan tempat dan waktu untuk mengisi di bagian pelajaran kewirausahaan pada materi kewirausahaan di bidang makanan internasional. Pelajaran kewirausahaan tersebut ada di semester genap 2023 / 2024. Kami datang berkoordinasi lagi di awal Januari 2024. Jadi kami diberi waktu bulan Januari 2024. Tahun ajaran dimulai di awal Januari 2024. Di minggu pertemuan pertama pihak sekolah yang mengisi karena pihak sekolah harus menyampaikan isi dari Rencana pembelajaran selama satu semester untuk mata pelajaran kewirausahaan. Kami diberi waktu di minggu ke 2 , mengisi pelajaran bagian kewirausahaan di bidang makanan internasional, karena materinya tentang pembuatan kue dari kentang keju.

Pengabdian telah kami laksanakan pada tanggal 15 Januari bulan Januari 2024 sesuai permintaan pihak sekolah yaitu saat pelajaran kewirausahaan . Pelajaran kewirausahaan ada pada hari Senin jam 09.00 – 11.00. Jadi kami melaksanakan di hari Senin, tanggal 15 Januari jam 09.00

– 11.00 WIB.

Berikut ini foto foto pengabdian kami :



Gambar 1. Foto kegiatan

SIMPULAN

Berdasarkan Hasil Pengabdian maka dapat disimpulkan Pengabdian berjalan dengan sangat lancar karena pengabdian masyarakat yang berjudul Pembuatan Kue Berbahan dasar kentang pada murid murid di Ma Muahmmadiyah I malang ini , sangat diharapkan oleh pihak sekolah MA Muhammadiyah I Malang karena materi tersebut sangat relevan dengan mata pelajaran kewirausahaan di sekolah tersebut khususnya tentang materi bab makanan Internasional. Para murid pria maupun wanita tingkat kehadirannya 100%. Semua sangat antusias mengikuti penyuluhan pembuatan kue berbahan dasar kentang , dan mereka semangat dan bahagia mempraktekkan pembuatan kue tersebut. Mereka akhirnya mampu melaksanakan pembuatan kue berbahan dasar kentang dalam hal ini membuat Kue kentang Keju.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2019. Produksi Tanaman Sayuran dan Buah Buahan Tanaman Semusim Menurut Jenis Tanaman di Kota Batu. . Biro Pusat Statistik 2019. Kota Batu.
(<https://batukota.bps.go.id/statictable/2019/11/28/539/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-jenis-tanaman-di-kota-batu-ton-2016-2018.htm>) Diakses 12 April 2023.
- Dr. Kevin. 2021. Manfaat , kandungan dan Nutrisi Kentang untuk Diet . Jakarta.
(<https://www.alodokter.com/manfaat-kentang-untuk-diet#:~:text=Kandungan%20Nutrisi%20Kentang&text=20%20gram%20karbohidrat,380%20miligram%20kalium>) Diakses 5 Mei 2023.