



Demo Pastry Untuk Menciptakan Inovasi Ide Jualan Umkm di Kampung Bekelir Tangerang

Triandi Pradana

Hospitaliti dan Pariwisata, Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Ilmu Sosial, Universitas Matana, Tangerang,
Indonesia

Email: triandipradana@email.com,

Abstract

Bekelir village which was originally a slum village has now turned into an independent village. Starting from self-help of the village community to have a comfortable place to live, so a colorful village concept was created that can be seen today. The local government service, through the Environmental Service, gave permission to the village community through Pak Kholik as the head of the RW to sell on the banks of the Cisadane river. Due to information from the inhabitant of Bekelir Village where they were constrained by the idea of UMKM. UMKM Opportunity are given at a very low cost, namely Rp. 5000/Day will be profitable for inhabitant who will sell the produk. Therefore, this community service is carried out to provide the knowledge needed by the inhabitant of Bekelir Village. The training provided is how to make Putu Ayu Cake starting from the Mise en place process, the recipe used, the method used, the equipment needed and quality results. In addition, in this training, residents also received material on how to calculate production costs, determine selling prices and the profits to be obtained. It is hoped that this Community service will have a direct impact on improving the local economy.

Keywords: *Bekelir Village, Putu Ayu, Pastry*

Abstrak

Kampung Bekelir yang mulanya merupakan kampung kumuh kini sudah berubah menjadi kampung mandiri. Dimulai dari swadaya masyarakat kampung untuk memiliki tempat tinggal yang nyaman, sehingga dibuatlah konsep kampung warna-warni yang bisa dilihat sekarang ini. Dinas Pemerintah setempat melalui Dinas Lingkungan Hidup, memberikan izin kepada masyarakat kampung melalui Pak Kholik selaku ketua RW untuk berjualan di pinggir sungai Cisadane. Mendengar langsung dari warga Kampung Bekelir dimana mereka terkendala dengan ide berjualan UMKM. Lapak UMKM diberikan dengan biaya yang sangat murah yaitu Rp. 5000/Hari akan menguntungkan bagi warga yang akan berjualan. Oleh karena itu pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan yang dibutuhkan oleh warga Kampung Bekelir. Pelatihan yang diberikan adalah bagaimana cara membuat Kue Putu Ayu mulai dari proses *Mise en place*, resep yang dipakai, metode yang digunakan, peralatan yang diperlukan dan hasil yang berkualitas. Selain itu dalam pelatihan ini warga juga mendapatkan materi bagaimana cara menghitung biaya produksi, penentuan harga jual dan keuntungan yang akan didapatkan. Diharapkan dengan dilakukan PKM ini akan berdampak langsung kepada peningkatan perekonomian warga setempat.

Kata Kunci: Kampung Bekelir, Putu Ayu, Pastry

A. PENDAHULUAN

Sebelum bertransformasi menjadi Kampung wisata, Kampung bekelir merupakan salah satu dari sekian banyak kawasan kumuh yang perlu perhatian khusus dari pemerintah, Hadirnya lingkungan kumuh ini menjadi masalah baru bagi pemerintah tata kelola kota, ini akan memberikan efek visual/penglihatan yang kurang enak untuk dipandang, kesehatan masyarakat berkurang, dampak sosial ekonomi yang cenderung tidak

bertumbuh dan berkembang serta permasalahan lainnya yang akan timbul seiring jika kawasan kumuh ini tidak dikelola lebih baik.

Adanya kawasan kumuh ini menjadi pekerjaan yang harus diselesaikan oleh pemangku kepentingan terkait, sehingga diharapkan terciptanya lingkungan pemukiman dan hunian yang layak, sehat dan berkualitas. Selain faktor kawasankumuh yang ada di sebagian kota di Indonesia persoalan pun kemiskinan muncul dan juga menjadi hal penting

yang perlu diselesaikan karena kemiskinan ini adalah masalah sosial yang selalu ada di tengah masyarakat, khususnya di negara berkembang [Suharto,2019].

Kondisi penduduk Kampung Bekelir Berdasarkan data penduduk yang ada, menunjukkan bahwa total penduduk terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2017 jumlah penduduk mencapai 1.175 jiwa yang terdiri dari diantaranya: Laki-laki 598 Jiwa dan Perempuan 577 Jiwa.

Wilayah kampung Bekelir yang terletak sangat strategis di pusat Kota Tangerang menjadi modal utama bagi masyarakat kampung Bekelir untuk melakukan usaha berdagang, ditambah lagi dengan letak Kampung Wisata Bekelir ini yang diapit oleh dua jalan raya besar yang membuat dagangan masyarakat di lapak kuliner mudah laku.

Masalah yang ada di Kampung Wisata Bekelir adalah kemiskinan dan Kawasan yang sangat kumuh ini terjadi di tengah-tengah masyarakatnya hal itu terlihat ditandai dengan pendapatan penghasilan mereka yang masih cukup rendah. Dengan Adanya lapak kuliner merubah pandangan mereka untuk menjadikan bantaran Sungai Cisadane disulap sebagai tempat berjualan menjajakan produk mereka kepada turis dan wisatawan yang datang ke kawasan tersebut.

Lapak kuliner UMKM ini sebagai salah satu bentuk fasilitas wisata dalam sektor konsumsi/kuliner untuk menunjang kebutuhan wisatawan yang datang dan diharapkan dapat meningkatkan kondisi perekonomian masyarakat. Dengan adanya lapak kuliner ini, para masyarakat Kampung Wisata Bekelir dapat menikmati adanya peningkatan ekonomi dalam jangka panjang dan mampu mengembangkan pula unit usaha masyarakat dan komunitas serta akan muncul generasi-generasi sumber daya manusia yang profesional dalam mengelola kuliner wisata.

Dalam upaya memberdayakan masyarakat, pengurus wisata Kampung Bekelir memanfaatkan fasilitas umum di sepanjang bantaran sungai cisadane. Bantaran sungai yang awalnya berupa taman-taman kota penghias jalan raya itu diubah menjadi lapak-lapak pedagang kaki lima. Lapak-lapak tersebut biasanya disebut dengan lapak kuliner kampung wisata bekelir, lapak kuliner ini berperan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar tempat wisata dikarenakan banyaknya wisatawan yang datang ke kampung wisata Bekelir.

Oleh sebab itu perlu adanya upaya untuk mengedukasi masyarakat khususnya di kampung bekelir agar mengoptimalkan kesempatan menjadi UMKM dan menciptakan ide kreasi produk baru yang menarik untuk dijual, agar mereka

mendapatkan pendapatan dari adanya objek wisata ini. Program studi hospitality dan pariwisata akan melakukan demo pastry sebagai sarana untuk memberikan ide bisnis kuliner khususnya dibidang Pastry yang bisa mereka jual di lapak-lapak yang disediakan.

Pelatihan Pembuatan Kue Putu Ayu

Kue putu ayu merupakan makanan yang sangat familiar di Indonesia. Kue putu ayu sudah ada sejak dulu, konon katanya nama kue putu ayu diambil karena kue putu ayu memiliki tampilan yang cantik. Dalam Bahasa Jawa, Ayu artinya cantik maka kue ini dinamakan kue putu ayu. Kelapa parut yang ada dibagian atas kue putu ayu selain digunakan untuk mempercantik kue putu ayu dan juga kelapa parut pada kue putu ayu merupakan ciri khas kue putu ayu itu sendiri, kelapa parut bukan hanya digunakan untuk olahan kue putu ayu, pada penggunaan kue putu lainnya seperti kue putu bambu atau putu mayang, kelapa parut juga digunakan sebagai taburan. Cetakan kue putu ayu biasanya identik dengan berbentuk bunga, selain cetakan berbentuk bunga, kue putu ayu dapat menggunakan cetakan apa saja. Salah satu ciri kudapan tradisional adalah resep hingga proses pembuatan yang secara turun temurun dari generasi sebelumnya. (Palupi. S, 1995), Kue putu ayu yang berwarna hijau digunakan karena pada zaman dulu pewarna masih sulit untuk ditemukan, maka menggunakan daun suji untuk dijadikan sebagai pewarna alami. Namun seiring berjalannya waktu, kue putu ayu juga diberikan pewarna lain selain warna hijau. Hal ini sejalan dengan penelitian (Sari. Dkk. 2015) yang menggunakan warna merah dan kuning dari buah-buahan untuk memberikan warna pada kue putu ayu

Karakteristik Kue Putu Ayu

Kue putu ayu adalah salah satu jenis jajanan pasar berupa kue yang khas dan asli berasal dari Jawa. Dahulu kue putu ayu hanya ada di Jawa, seiring berjalannya waktu kini kue putu ayu dapat dijumpai dimana saja, khususnya di pasar-pasar tradisional. Selain itu, karena proses pembuatan kue putu ayu mudah untuk dilakukan, maka banyak ibu rumah tangga membuat kue putu ayu untuk dikonsumsi bersama keluarga untuk pendamping teh. Pembuatan kue putu ayu berbeda dengan kue putu, jika kue putu hanya menggunakan tepung beras dan gula merah pada pembuatannya, seperti yang dikatakan sebelumnya bahwa kue putu ayu memiliki kesamaan terhadap bahan pada kue bolu maka bahan utama kue putu ayu itu sendiri adalah tepung terigu, gula, telur, dan emulsifier. Selain santan, karakteristik kue putu ayu selanjutnya terletak pada warnanya yang hijau cerah, hijau cerah yang dihasilkan diperoleh dari perasan air daun suji dan diberikan sedikit pandan untuk memberikan aroma harum pada kue putu ayu. Tidak hanya warna hijau cerah yang menjadikan kue putu ayu terlihat cantik, penggunaan kelapa parut yang berada di atasnya

juga memiliki peranan penting dalam membuat visual kue putu ayu terlihat lebih menarik.

Dari latar belakang di atas, dan kemudian mengacu kepada penelitian yang sedang dijalankan, peneliti menemukan permasalahan yang dapat diambil adalah sebagai berikut : (1)Masyarakat belum teredukasi ide berjualan yang diminati wisatawan. (2)Masyarakat belum mengembangkan inovasi produk makanan yang mereka jual. (3)Masyarakat belum bisa menghitung Food Cost dan Beverage Cost agar mendapatkan keuntungans(4)Masih banyak lapak/lahan yang dapat dijadikan tempat berjualan di Objek wisata Kampung bekelir.

Tujuan dilaksanakan PKM ini adalah (1) untuk mengedukasi Masyarakat mengenai produk pastry sebagai ide berjualan yang diminati wisatawan,(2)Untuk mengedukasi Masyarakat agar memiliki skill untuk mengembangkan inovasi produk makanan yang mereka jual,(3)mengedukasi Masyarakat agar bisa menghitung Food Cost dan Beverage Cost agar mendapatkan keuntungan.(4) mengedukasi masyarakat tentang entrepreneurship skill agar masyarakat dapat memanfaatkan lapak/lahan yang masih kosong agar dijadikan tempat berjualan/UMKM.

Setelah mendengar kebutuhan dari masyarakat kampung bekelir mengenai keterbatasan ide dan kreasi makanan untuk mereka jual dan banyaknya persaingan yang ada membuat mereka kesulitan untuk menemukan ide produk dan bagaimana metode perhitungan food cost untuk mendapatkan keuntungan dari penjualan mereka. Oleh karena itu dalam pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan ini yang akan menjadi target peserta adalah sebanyak 20 Peserta yang sudah didata oleh tim PKM.

B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan Demo Pastry dilakukan dengan cara bekerjasama dengan RT dan RW Kampung Bekelir yang berada di RW 01 dan terdapat 4 RT. Pelaksanaan dilakukan dengan mengumpulkan warga yang memiliki usaha jualan makanan di Lapak Kuliner. Kemudian metode yang dijalankan adalah : (1) dengan bekerjasama dengan mitra yaitu pengelola kawasan wisata kampung bekelir. (2) survey langsung untuk mengetahui apa yang dibutuhkan oleh mitra. (3) Mendata berapa banyak masyarakat yang membutuhkan pengembangan UMKM. (4) Menentukan lokasi dan waktu pelaksanaan. (5) Melakukan demo pastry dan masyarakat teribat aktif dalam pembuatan produk pastry. (6) Memberikan pengetahuan teori maupun praktikal tentang ilmu pastry. (7) Memberikan resep dan metode pembuatan agar masyarakat dapat mencoba dan melakukannya di rumah.

Bahan Pembuatan Kue Putu Ayu

Tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum. Tepung terigu digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti, biscuit atau cookies, cake, pastry, muffins, macaroni, spaghetti, waffles, makanan siap saji dan makanan bayi dan beberapa kue-kue Indonesia. Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga macam yaitu (Faridah. A, dkk. 2008):

Hard Flour

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% – 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (hard wheat). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasi, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu hard wheat sangat cocok untuk bahan baku roti, mie dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasi. Kandungan glutennya yang tinggi akan membentuk jaringan elastis selama proses pengadukan. Pada tahap fermentasi, gas yang terbentuk oleh ragi akan tertahan oleh jaringan gluten, hasilnya adonan roti akan mengembang besar dan empuk teksturnya.

Medium Flour

Jenis terigu medium wheat mempunyai kadar gluten 10%-11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan all-purpose flour atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu hard wheat dan soft wheat sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti donat, bakpau, wafel, panada atau aneka cake dan muffin.

Soft Flour

Tepung ini dibuat dari soft wheat dengan kandungan protein gluten 8%-9%. Sifatnya, memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, dan lengket. Cocok untuk membuat kue kering (cookies/biscuit), pastel dan kuekue yang tidak memerlukan proses fermentasi. Jenis soft wheat memiliki persentase gluten yang rendah, adonan kurang elastis dan tidak baik menahan gas. Tetapi tepung lunak ini memerlukan energi yang lebih kecil dalam pencampuran dan pengocokan adonan dibandingkan dengan jenis hard wheat.

Gula pasir yang beredar di pasar diperoleh dari tebu. Di beberapa negara dihasilkan dari buah bit. Gula pasir adalah 99,9% sukrosa murni. Sukrosa adalah istilah untuk gula tebu atau gula bit yang telah dibersihkan. Gula diperlukan pada pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis, bahan nutrisi untuk kamir dalam melakukan proses fermentasi, membantu proses pembentukan krim, membantu dalam pembentukan warna kulit roti yang baik dan menambahkan nilai

gizi pada produk (Faridah, A, dkk. 2008). Gula juga memberikan efek melunakkan gluten sehingga cake yang di hasilkan lebih empuk. Proses karamelisasi gula memberikan warna yang baik pada cake. Gula yang digunakan untuk semua jenis cake adalah gula yang memiliki butiran halus agar bentuk cake rata.

Telur merupakan salah satu bahan penting untuk dapat membuat kue atau roti yang baik. Pemakaian telur ini terkadang mencapai setengah dari total biaya bahan dalam resepnya (Faridah, A, dkk. 2008). Telur yang umumnya dipakai pada proses pembuatam kue adalah telur yang segar, baik itu telur ayam kampung, ayam ras ataupun telur bebek. Sekarang ini dapat dijumpai pula ada telur bentuk bubuk baik itu bubuk kuning telur, bubuk putih telur ataupun campuran dari dua-duanya. Kuning telur mengandung 30% lecithin, yang merupakan pembentuk emulsi yang sangat berguna. Kegunaan telur didalam pembuatan patiseri (Faridah, A, dkk. 2008): a. Menambah nilai gizi makanan b. Menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan. c. Membantu menghasilkan warna yang menarik baik dibagian dalam ataupun kulit luar d. Bertindak sebagai bahan pengikat terhadap bermacam-macam bahan misalnya custard e. Membantu pengembangan terutama yang menggunakan putih telur. f. Menyokong pencampuran bahanbahan.

Santan merupakan cairan dari buah kelapa yang diparut dan diperas dengan tambahan air, santan terbagi menjadi dua, yaitu santan kental dan santan cair. Cara memilih dan mendapatkan santan kelapa (Faridah, A, dkk. 2008): a. Kelapa yang tua dan agak kering untuk santan yang berminyak. b. Kelapa yang sedang tuanya untuk santan yang kental. c. Jangan menggunakan kelapa hijau karena warna santan dan kue yang dihasilkan akan menjadi kebiru-biruan. d. Untuk kue yang putih atau berwarna muda, kelapa tidak boleh diparut sampai ke kulit arinya, sedangkan untuk kue yang tidak memerlukan santan putih, parut kelapa sampai ke kulit arinya karena di bawah kulit ari terdapat kadar minyak yang banyak. e. Gunakan parutan yang halus supaya dapat menghasilkan santan yang banyak. f. Tuangkan air hangat suam-suam kuku sedikit demi sedikit ke dalam kelapa parut sambil diuli kuat untuk mengeluarkan santan sebanyakbanyaknya, lalu peras dan saring. g. Ulangi cara demikian sampai 3 atau 4 kali sampai hasil perasannya jernih. Hasil perasan yang pertama dan kedua menghasilkan santan yang kental, sedang yang ketiga dan keempat santannya cair.

Kelapa merupakan spesies palm, banyak tumbuh di negara yang beriklim tropic dan dekat dengan pantai. Kelapa ini dapat diambil minyaknya setelah mengalami pengeringan menjadi kopra. Minyak yang didapatkan dari kopra adalah 70% setelah

mengalami proses dihasilkan shortening dan margarine (Hendrasty, H. 2013). Kelapa yang digunakan dalam produk kue putu ayu adalah kelapa yang masih muda untuk bagian atas kue putu ayu , sebelum ditambahkan adonan yang nantinya akan dikukus.

Menurut Cahyadi (2009), berdasarkan sumbernya dikenal dua jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan pangan, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Beberapa pewarna alami berasal dari kunyit, paprika, daun Jurnal dan bit digunakan sebagai pewarna pada bahan pangan yang aman dikonsumsi. Menurut Hendrasty, H (2013) Pewarna buatan sesuai dengan struktur kimianya mono, dis, dan trisazo, triarylmethane, xanthenes, quinoline dan indigoid. Pewarna buatan ini dapat dikelompokkan menjadi larut air, larut lemak dan tidak larut lemak. Stabilitas warna sintetis makanan terhadap kondisi umum dalam pengolahan pangan tergantung pada komposisi produk, suhu dan waktu.

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, warga sangat antusias untuk mncoba membuat produk. Menurut Pak Kholik selalu ketua RW Kampung bekelir, banyak warga yang ingin berpartisipasi namun dibatasi sesuai dengan kapasitas ketersediaan ruangan yang dimiliki. Karena keterbatasan tempat sehingga tidak semua warga dapat ikut dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Demo pastry dilakukan untuk memberikan ide berjualan kepada warga Kampung Bekelir yang tergabung dari warga UMKM kampung Bekelir. Dalam pelaksanaannya, warga mendapat kesempatan untuk menyaksikan dan terlibat langsung membuat kue putu ayu yang sebelumnya mereka belum pernah membuat.

Kue putu ayu atau kue putri ayu adalah salah satu jajanan atau kudapan tradisional Indonesia yang dibuat dengan cara dikukus. Bahan utama dalam pembuatan kue putu ayu ini adalah terigu dan kelapa kelapa setengah tua yang diparut, ditambah telur ayam, santan, gula pasir, emulsifier dan baking powder serta penambahan vanili sebagai penguat aroma.



Gambar 4. 1 warga mengisi daftar hadir

Disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah (Sukiyaki, 2016). Kue putri ayu atau kue putu ayu merupakan kue basah tradisional yang enak dan bertekstur lembut yang memiliki tampilan warna yang menarik yaitu berwarna hijau dengan taburan kelapa parut berwarna putih di atasnya. Kue putri ayu atau kue putu ayu memiliki nama yang hampir sama dengan kue putu sehingga banyak orang yang mengira kue putu ayu atau putri ayu merupakan kue putu. Persamaan dari kedua kue ini yaitu hanya pada penggunaan kelapa sebagai hiasan.

Kue putu ayu ini pembuatannya disubstitusikan dengan tepung terigu konsentrasi yang berbeda pada setiap perlakuannya. dilakukan dengan cara mencampurkan kedalam adonan kue putu ayu yang dapat mempengaruhi karakteristik mutu dari kue putu ayu yang dihasilkan.



Gambar 4. 2 hasil jadi kue putu ayu

Dalam pelaksanaannya dilakukan beberapa tahapan, tahapan-tahapan ini dilakukan agar warga kampung mendapatkan pengetahuan yang utuh tentang bagaimana membuat Putu Ayu sebagai ide berjualan UMKM di Kampung Bekelir. Tahapannya adalah :

(1) Penjelasan dan pembagian resep, (2) Pembagian *food cost* dan penjelasan perhitungan *food cost*, (3) Pengenalan alat, dan bahan serta metode pembuatan, (4) Penjelasan *Hygiene and Sanitation*. (5) Pelaksanaan demo Pastry, (6) warga terlibat dalam proses pembuatan, (7) warga mencicipi kue putu ayu. Warga Kampung bekelir yang hadir berjumlah 20 peserta. Mereka adalah warga UMKM dari perwakilan masing-masing RT di wilayah RW 01 yang dipimpin oleh Bapak Kholik. Selama proses berlangsung warga sangat antusias untuk belajar dan melihat proses pembuatan putu ayu.



Gambar 4. 3 warga menyaksikan proses demo pastry

Dari hasil wawancara dari perwakilan warga yang datang, mereka mengatakan sangat terbantu dari kegiatan yang dilakukan ini karena mereka dapat mendapatkan ide dan metode yang benar dalam membuat putu ayu ditambah dengan rekomendasi harga jual dan informasi harga modal sehingga warga dapat mendapatkan keuntungan dari berjualan kue putu ayu.

Tabel 1. Kandungan Gizi Kue Putu Ayu

Zat Gizi	Kandungan
Kalori	21 kkal
Protein	0,3 gr
Lemak	0,6 gr
Karbohidrat	3,7 gr
Kalsium	0.01 mg
Zat Besi	0,12 mg

Sumber: Publikasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Penilaian dari aspek subjektif menggunakan indera manusia, sehingga hasilnya berbeda-beda, meliputi unsur warna, tekstur, aroma, dan rasa. Kriteria kue putu yang baik (Sukiyaki. E.L, 2016):

1. Warna : Dengan penambahan pewarna

makanan berupa pasta pandan atau warna alami yang dihasilkan dari air daun suji, warna kue putu ayu dengan kualitas baik adalah yang berwarna hijau cerah.

2. Aroma : Aroma kualitas kue putu yang baik adalah aroma khas kue putu ayu yang dihasilkan dari santan dan juga beraroma pandan, aromanya harum dan kelapa dibagian atasnya tidak berbau apek.

3. Tekstur : Tekstur kue putu yang baik adalah kue putu ayu yang memiliki tekstur yang lembut, volumenya mengembang dan tidak beremah.

4. Rasa : Rasa dari kue putu ayu dengan kualitas yang baik adalah kue putu ayu yang memiliki cita rasa yang tidak terlalu manis, dan memiliki rasa gurih kelapa dan santan.

5. Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk dice (potongan dadu) digabungkan dengan selada yang dipotong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran

Cara Pembuatan

Persiapkan bahan, ditimbang bahan yang meliputi : perlakuan A tepung beras 100gr, 2. Persiapkan bahan-bahan lainnya pada wadah. 3. Kocok telur dan gula pasir hingga kental. Kemudian masukkan tepung terigu dan tepung beras, tambahkan santan kental sedikit demi sedikit aduk rata. Lakukan pada masing-masing perlakuan. 4. Sebelumnya, kukus kelapa parut selama 10 menit 5. Siapkan cetakan putu ayu yang sudah diolesi minyak. Berikan 1 sdt kelapa parut pada dasar cetakan putu ayu. 6. Panaskan kukusan. Kukus kue putu ayu tepung beras selama 15 menit 7. Setelah matang, angkat dan beri ditempat wadah yang bersih.

D. PENUTUP

Simpulan

Setelah dilaksanakannya Pengabdian Kepada Masyarakat di Kampung Bekelir dapat diambil kesimpulan sebagai berikut : (1) Warga telah mendapatkan ide dan inovasi baru untuk produk yang akan mereka jual di lapak-lapak UMKM Kampung Bekelir. (2) Warga diberikan resep sehingga mereka mengetahui takaran, alat dan metode terbaik untuk membuat kue putu ayu yang berkualitas. (3) diberikan rumus perhitungan *Food Cost* sehingga mereka mengetahui dan dapat menghitung berapa biaya produksi, berapa harga penjualan dan berapa harga keuntungan. (4) Warga termotivasi untuk mengisi lapak-lapak UMKM yang masih kosong. Mereka termotivasi karena

mendapatkan pengetahuan yang diberikan pada saat demo pastry ditambah dengan pemberian biaya sewa lapak yang murah yaitu hanya Rp. 5000/Hari.

Saran

Ada saran dari warga Kampung Bekelir agar demo pastry ini dilakukan dengan melibatkan lebih banyak warga, karena ada beberapa warga yang ingin mengikuti demo pastry namun jumlah peserta sudah terisi. Kendala ini dialami karena keterbatasan ruangan pertemuan yang hanya cukup menampung 20 orang saja. Untuk kedepannya, akan dilakukan perbaikan dan mengundang lebih banyak warga yang membutuhkan dan mencarikan tempat agar dapat menampung lebih banyak peserta.

karena keterbatasan ide jualan untuk produk oleh-oleh khas kampung bekelir, sehingga pengurus RT dan RW kampung bekelir memberikan saran yaitu agar dapat memberikan pelatihan yang terjadwal dan memberikan pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan warga disana, yaitu membuat produk yang nantinya bisa dijadikan olahan khas kampung bekelir.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih Khususnya untuk Pak Kholik Selaku ketua RW 01 Kampung Bekelir dan jajaran pengurus RT beserta Pokdarwis dan umumnya kepada warga UMKM Kampung Bekelir atas terselenggaranya kegiatan ini dengan lancar dan diharapkan kedepannya kegiatan ini bermanfaat untuk kemajuan perekonomian warga di Kampung Bekelir.

E. DAFTAR PUSTAKA

Buku :

BA, YB Suhardjito. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta: CV. Andi Offset

Bernard Davis 2019 : Food & Beverage Management

Beranbaum L Rose 2021 : The Pie and Pastry Bible

BPOM, 2005. Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Citra, Made Y. 2011. Pastry dan Bakery Production Method. Sekolah Tinggi Pariwisata.

deMan. 1997. Principles of Food Chemistry. Diterjemahkan oleh Padmawinata K. Penerbit ITB. Bandung

Erwin, L.T. 2004. Variasi Bolu Kukus. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Herudiyanto, Marlen S. & Sarifah Hudaya. 2008. Teknologi Pengolahan Roti dan Kue. Bandung: Widya Padjajaran
- Hj. Hendrasty. K. H, MP, Ir. 2013. Bahan Produk Bakery. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mudjajanto, E. dan Yulianti, L. 2004. Membuat Kue. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sukiyaki. E, 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. Universitas Negri Padang.
- Suharto, Edi. 2019. Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Wiley; 3rd edition (February 25, 2015) :Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft 3rd Edition
- Jurnal :
- Ginting, E 2011. Potensi Ekstrak Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Pewarna Alami. Seminar Nasional Hasil penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. ISBN 978-979 52-2.
- Hapsari, Indri Putri. 2015. Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Singkong yang Disubstitusikan Tepung Daun Katuk. Universitas Muhamadiyah Surakarta
- Sari. J. Dkk. 2015. Puthree Ayu Cake (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Putri Ayu Rasa Buah). STIE Palembang.
- Sukiyaki, Lamtiur Ester. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Yeni. I. 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. Universitas Negri Padang