



## **UPAYA MENINGKATKAN PENGETAHUAN OLAHAN BERBASIS TEPUNG TERIGU IBU-IBU PKK DI DESA MEDONO KECAMATAN BENER PURWOREJO**

**Lina Mufidah<sup>1</sup>, Rr Christiana Mayang A. Stj<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
[lina\\_mufidah@yahoo.co.id](mailto:lina_mufidah@yahoo.co.id)

<sup>2</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
[cristianamayang94@gmail.com](mailto:cristianamayang94@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Perangkat Desa memiliki program yang mulai menyesuaikan dengan keadaan situasi nasional yaitu masa pandemi dengan adaptasi baru, Pemdes dan BPD terkait tidak hanya mengambil kebijakan untuk ikut mencegah persebaran virus covid-19, namun juga tetap memperhatikan kebutuhan masyarakat utamanya dalam meningkatkan pendapatan keluarga dimasa pandemi ini. Salah satunya dengan mengadakan pelatihan olahan makanan. Tujuan utama selain meningkatkan pendapatan yaitu ikut mempertahankan ketahanan pangan serta peningkatan kesejahteraan. Permasalahan mitra yang ingin diselesaikan dalam kegiatan pengabdian ini antara lain 1) kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan makanan berbahan dasar tepung terigu, 2) terbatasnya masyarakat dalam memperoleh informasi tentang pengolahan pangan yang diterima masyarakat sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan. Masyarakat Desa Medono tertarik dengan pengolahan berbasis tepung terigu. Pengabdian ini dilakukan dengan berbagai kegiatan diantaranya yaitu: 1) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK Desa Medono dilakukan dengan metode ceramah dan praktik; 2) Kegiatan monitoring dilakukan instruktur saat ibu –ibu PKK Desa Medono melakukan praktik bersama kelompoknya. Instruktur melakukan pendampingan saat proses pelatihan pengolahan makanan berlangsung; 3) Setelah pelatihan selesai dilakukan tambahan teori; 4) Melakukan monitoring sebelum pelaksanaan kegiatan; 5) Kegiatan evaluasi setelah kegiatan pelatihan didapatkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan pengolahan pie susu, roti manis, muffin dan nugget ayam berbahan dasar tepung terigu.

**Kata Kunci** : Pengetahuan, olahan, tepung terigu

## ABSTRACT

*Village officials have programs that are starting to adjust to the state of the national situation, namely the pandemic period with new adaptations, the Village Government and the related BPD not only take policies to help prevent the spread of the COVID-19 virus, but also pay attention to the needs of the community, especially in increasing family income during this pandemic. One of them is by holding food processing training. The main objective apart from increasing income is to participate in maintaining food security and increasing welfare. Partner problems to be resolved in this service activity include 1) lack of public knowledge about food processing made from wheat flour, 2) limited public access to information about food processing that is accepted by the community so that it has an impact on increasing income. The people of Medono Village are interested in flour-based processing. This service is carried out with various activities including: 1) Improving the knowledge and skills of PKK women in Medono Village by using lecture and practical methods; 2) Monitoring activities are carried out by the instructor when the PKK women in Medono Village practice with their groups. Instructors provide assistance during the food processing training process; 3) After the training is complete, additional theory is carried out; 4) Conduct monitoring prior to the implementation of activities; 5) Evaluation activities after the training activities showed an increase in the knowledge and skills of the trainees in processing milk pies, sweet breads, muffins and chicken nuggets made from wheat flour.*

**Keywords:** *Knowledge, processed, wheat flour*

## PENDAHULUAN

Desa Medono Kecamatan Bener Kabupaten Purworejo memiliki 406 KK dengan 1316 penduduk desa. Perangkat Desa memiliki program yang mulai menyesuaikan dengan keadaan situasi nasional yaitu masa pandemi dengan adaptasi baru, Pemdes dan BPD terkait tidak hanya mengambil kebijakan untuk ikut mencegah persebaran virus covid-19, namun juga tetap memperhatikan kebutuhan masyarakat utamanya dalam meningkatkan pendapatan keluarga dimasa pandemi ini. Peningkatan pendapatan tentunya tidak diwujudkan dalam bantuan tunai, pemerintah desa membuat program dimana masyarakat bersama-sama meningkatkan pengetahuan suatu produk yang dapat dijual untuk mendapatkan pendapatan tambahan. Salah satunya dengan mengadakan pelatihan olahan makanan.

Salah satu tujuan utama selain meningkatkan pendapatan dengan mengadakan pelatihan pengolahan makanan yaitu ikut mempertahankan ketahanan pangan. Pengolahan makanan dalam rangka meningkatkan pengetahuan sehingga masyarakat bisa memodifikasi makanan dengan bahan pangan lokal dalam rangka mempertahankan pangan di negara Indonesia (Affandi et al., 2018). Pelatihan ini sejalan dengan arah kebijakan pembangunan pangan dan gizi yaitu dalam mewujudkan kesejahteraan masyarakat, untuk itu masyarakat juga harus

bergerak untuk mengembangkan pengetahuan yang diperoleh kedalam bahan pangan lokal. Pelatihan ini merupakan salah satu pengabdian kepada masyarakat agar tercipta kondisi kemandirian pangan dan memperbaiki mekanisme perekonomian (Destryana et al., 2020)

Permasalahan mitra yang ingin diselesaikan dalam kegiatan pengabdian ini antara lain 1) kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan makanan pie susu, roti manis, muffin dan nugget ayam berbahan dasar tepung terigu, 2) terbatasnya masyarakat dalam memperoleh informasi tentang pengolahan pangan yang diterima masyarakat sehingga berdampak pada peningkatan pendapatan. Masyarakat Desa Medono tertarik dengan pengolahan berbasis tepung terigu, antarlain pie susu, roti manis, muffin dan nugget ayam. Keempat menu tersebut menggunakan bahan tepung terigu baik tepung terigu protein tinggi atau protein rendah. Pelatihan ini diadakan tentunya memiliki tujuan dalam rangka peningkatan pengetahuan dalam hal pengolahan, untuk dapat ditindak lanjuti sebagai upaya peningkatan pengetahuan yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

Lokasi pelaksanaan kegiatan persiapan, pelatihan, dan pendampingan pengolahan makanan berbasis tepung dilakukan di balai desa Medono Kecamatan Bener Kabupaten Purwoejo. Waktu pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan Juli 2021.

### **Kelompok sasaran**

Kelompok sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kelompok ibu-ibu PKK yang berlokasi di Desa Medono Kecamatan Bener pelaksanaan kegiatan dilakukan dari persiapan, pelatihan dan pendampingan pie susu, roti manis, muffin dan nugget ayam.

### **Kegiatan pelatihan**

Pengabdian ini dilakukan dengan berbagai kegiatan diantaranya yaitu :

1. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK Desa Medono dilakukan dengan metode ceramah dan metode praktik dengan menyediakan fasilitas peralatan praktek seperti bahan baku, alat dan perlengkapan kemasan. Kegiatan ini selanjutnya dilakukan mandiri oleh ibu –ibu PKK Desa Medono

2. Kegiatan monitoring dilakukan instruktur saat ibu –ibu PKK Desa Medono meakukan praktik bersama kelompoknya. Instruktur melakukan pendampingan saat proses pelatihan pengolahan makanan berlangsung.
3. Setelah pelatihan selesai dilakukan tambahan teori seperti bagaimana pengemasan, penyajian, dan juga cara mempromosikan produk yang dihasilkan .
4. Melakukan monitoring sebelum pelaksanaan kegiatan seperti memberikan uraian alat dan bahan yang diperlukan, kemudian pihak panitia akan melakukan persiapan sebelum dilakukan pelatihan yaitu mengukur pengetahuan peserta pelatihan dengan diadakan pre-test
5. Kegiatan evaluasi setelah kegiatan. Setelah pelaksanaan kegiatan juga dilakukan post-test untuk mengetahui peningkatan pengetahuan peserta pelatihan pengolahan makanan berbasis tepung terigu. Indikator lain yang digunakan dalam mengevauasi juga meliputi minat dan kemampuan peserta pelatihan. Pada kegiatan ini diberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan diawali menghubungi perwakilan perangkat Desa Medono, kemudian dilakukan analisis kebutuhan pelatihan dengan metode wawancara. Dalam kegiatan wawancara dilakukan juga analisis kebutuhan bahan dan alat yang bisa disediakan Desa. Kemudian setelah kegiatan tersebut tim mendapatkan gambaran menu yang diminta untuk pelatihan.

Pihak tim pengabdian kemudian mempersiapkan materi yang diminta oleh peserta pelatihan. Tim pengabdian menyiapkan materi dalam bentuk modul pelatihan. Modul pelatihan disusun pengajar Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta. Modul pelatihan ini disusun dalam rangka membantu pelaksanaan ceramah atau praktik pada saat pelatihan. Tahapan awal pelatihan dilakukan dengan metode ceramah pada sosialisasi materi tentang produk-produk makanan dengan basis tepung terigu.(Istiyanti & Sarjiyah, 2021). Kegiatan pelatihan tahap selanjutnya adalah praktek pembuatan roti manis,pie susu, muffin dan nugget. Namun sebelum peserta melakukan praktek, peserta diminta untuk menyiapkan bahan sesuai resep dan juga menyediakan peralatan baik peralatan persiapan maupun peralatan pengolahan. Saat pelatihan berlangsung peserta selalu didampingi oleh instruktur pelatihan.



**Gambar 1. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan berlangsung**

Produk pertama yang dibuat yaitu roti manis dimana proses proofing memerlukan waktu lama, sehingga pelatihan pengolahan roti manis dilakukan diawal pelatihan. Roti manis merupakan roti dengan citarasa manis tekstur empuk. Roti manis terbuat dari adonan yang dibentuk dibuat dari gula, lemak, dan telur (Iswara et al., 2019). Fungsi tepung terigu yaitu membentuk adonan dan struktur produk disamping mempengaruhi warna dan aroma selama pemanggangan. Teknik yang digunakan dalam baking berhubungan dengan kuantitas dan kualitas gluten yang dibentuk dari protein tepung terigu dan dengan waktu yang digunakan bagi pematangan gluten yang optimum (Widiyatami et al., 2016) Roti merupakan salah satu jenis makanan yang melalui proses pematangan sempurna. Pada roti terjadi proses pembakaran karbohidrat yang diurai menjadi dekstrin sehingga mudah dicerna. Pembuatan roti dipilih karena disukai oleh masyarakat karena rasanya yang enak dan cenderung manis, teksturnya lembut serta proses pembuatannya relatif mudah. Roti juga lebih praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja, akan tetapi roti adalah produk yang mudah rusak, terutama dengan sistem pengemasan yang tidak tepat sehingga perlu dicantumkan tanggal kadaluarsa .



**Gambar 2. Roti Manis Hasil Pelatihan**

Produk kedua yang ingin diketahui peserta pelatihan dalam pembuatannya adalah pie susu. Pie susu adalah camilan ukuran kecil dengan bentuk yang unik, bundar tipis, berdiameter sekitar 7 cm dengan susu di dalamnya, terdiri dari campuran gula pasir, terigu, telur dan mentega. Kue pie biasanya disajikan sebagai hidangan penutup. Kue pie ini sangat mudah dibuat dan cocok disajikan sebagai jamuan tamu ataupun cemilan keluarga saat santai (Hamonangan Manurung et al., 2015).



**Gambar 3. Pie susu hasil pelatihan**

Produk berbahan tepung terigu berikutnya adalah muffin. Muffin yang di inginkan peserta pelatihan utamanya dengan penambahan bahan lokal yaitu pisang. Pembuatan muffin pisang dilatarbelakangi adanya hasil perkebunana masyarakat yang sebagian besar menanam pisang. Bahan pangan lokal yang dapat digunakan dan dimanfaatkan sebagai bahan baku tepung lokal atau non terigu sebagai sumber diversifikasi diantaranya adalah buah pisang kepok putih dan labu kuning. Pisang kepok putih merupakan pisang terbaik yang sebagai bahan tepung karena menghasilkan warna tepung paling putih dan memiliki kandungan pati serta karbohidrat yang tinggi dibandingkan dengan pisang lain (Putri et al., 2019).



**Gambar 4 . Muffin pisang hasil praktik**

Muffin adalah salah satu produk roti yang berbentuk cangkir, berukuran kecil, permukaan merekah dan beremah. Muffin yang umum dikembangkan saat ini tergolong sebagai quick bread karena menggunakan agen pengembang kimia yang dapat bereaksi dengan cepat. Muffin dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang umumnya dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan. Produk ini merupakan salah satu produk bakery yang disukai hampir seluruh golongan masyarakat dari segala usia (Purba & Violita, 2016).



**Gambar 5. Nugget ayam hasil pelatihan**

Produk terakhir yaitu nugget ayam dimana produk ini dikenal sebagai produk cepat saji yang banyak diminati. Nugget merupakan produk berbahan daging yang kemudian dicampur dan dilumuri dengan tepung. Tepung dalam produk nugget berfungsi sebagai bahan pengisi dan pengikat untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, memberi warna yang terang, meningkatkan elastisitas, membentuk tekstur padat dan menarik (Nugraha et al., 2019).

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan peningkatan pengetahuan dalam hal pengolahan, untuk dapat ditindak lanjuti sebagai upaya peningkatan pengetahuan yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan.

### **REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil pengabdian tim pengabdian memberikan rekomendasi bagi pemerintah Desa Medono agar dapat ditindaklanjuti dengan memberikan modal bagi masyarakat yang berminat mengembangkan bisnis salah satu.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepala Desa Medono 2) Kepada lembaga atau Pengabdian kepada Masyarakat.AKS-AKK Yogyakarta.

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R., Ferdiansyah, M. K., & Aksin, N. (2018). *Pelatihan Pengolahan Produk Bakeri Berbasis Tepung Umbi Lokal Di Pondok Pesantren Sultan Fatah Semarang*. 2(2).
- Destryana, R. A., Wibisono, A., & Sumitro, E. A. (2020). *Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Pasca Panen Umbi Garut Pada Kelompok Tani Pelangi Di Desa Kasengan Kabupaten Sumenep*. 03(02), 224–231.
- Hamonangan Manurung, B., Wrasianti, N., & Sedana Yoga, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Produksi Pie Susu Pada Skala Usaha Rumah Tangga (Studi Kasus Pie Susu Dhian, Denpasar). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(1), 51–60.
- Istiyanti, E., & Sarjiyah, S. (2021). Pemberdayaan Anggota Aisyiyah Cabang Kasihan Berbasis Olahan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 842–848. <https://doi.org/10.18196/ppm.34.304>
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Characterization Texture of Sweet Bread from Flour , Starch , Fiber and Anthocyanin Pigment of Purple Sweet Potatoes. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21.
- Nugraha, B. D., Iswoyo, & Sampurno, A. (2019). Sifat Fisiokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4.
- Purba, G. S., & Violita, S. (2016). *Perencanaan Unit Pengolahan Pangan Muffin Pisang (Delffin) Dengan Kapasitas 100 Cup Muffin/Hari* (Issue 6103012121).
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2019). Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca* forma *typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Journal of Biota*, 4(2), 50. <https://doi.org/10.24002/biota.v4i2.2471>
- Widiyatami, F., Taufik, Y., & Sofyan, H. I. (2016). Optimalisasi Roti Manis Berbasis Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode D-Optimal. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*.