



## **PELATIHAN PENGOLAHAN PEMBUATAN KUDAPAN DADAR MAWAR UBI UNGU DALAM RANGKA PEMANFAATAN PRODUK TANI LOKAL DESA WUKIRSARI, IMOIRI, BANTUL YOGYAKARTA**

**Lina Mufidah<sup>1</sup>, Eka Rachmawati<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta  
lina\_mufidah@yahoo.co.id

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

### **ABSTRAK**

Kondisi perekonomian di daerah Desa Wukirsari, Imogiri, Bantul sudah sangat agresif dan maju. Masyarakatnya banyak yang memiliki keinginan untuk terus memproduksi. Masyarakat disana sudah banyak yang memiliki peluang usaha sekaligus melestarikan budaya leluhurnya, maka dengan kegiatan inovasi akan mampu membuat peningkatkan dalam hal ketrampilan dalam pembuatan produk lebih bervariasi. Masyarakat disana banyak hidup dari kegiatan pertanian, perindustrian rumah tangga, perdagangan dan jasa serta kegiatan budaya tradisional. Setiap dusun memiliki karakteristik mata pencaharian yang berbeda-beda. Sehingga masyarakat sangat tertarik ketika terdapat pelatihan dengan tema inovasi produk kudapan.

Tujuan dari pengabdian ini adalah (1) meningkatkan wawasan mengenai aneka kudapan nusantara yang dapat diinovasi bentuknya agar dalam produknya dapat tercipta bentuk yang unik dengan bahan baku dari produk lokal, (2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang pengolahan makanan bahan lokal. Target yang diberikan adalah ibu-ibu PKK dari berbagai desa kemudian diberikan ceramah tentang gambaran kudapan nusantara, kemudian diberikan pelatihan pembuatan dadar mawar ubi. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan wawasan tentang kudapan nusantara yang berada diwukirsari, meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pembuatan dadar gulung menjadi dadar mawar, dan menjadikan nilai jualnya meningkatkan 2 kali lipat.

Kata Kunci : Pelatihan, Ibu-ibu PKK, Dadar mawar ubi

## ABSTRACT

Economic conditions in the area of the village of Wukirsari, Imogiri, Bantul have been very aggressive and advanced. The community has many needs to continue producing. Many people there have business opportunities while preserving the culture of their ancestors, so with innovation activities will be able to make improvements in terms of skills in making more diverse products. There are many people living from agricultural activities, home industry, trade and services as well as traditional cultural activities. Each hamlet has different livelihood characteristics. Everyone is interested in participating in training on the theme of snack products. The purpose of this service is (1) to increase insight into the snack of the archipelago that can be informed of its form so that in its products a unique form can be created with raw materials from local products, (2) increasing knowledge and skills in the field of local food processing. The targets given were PKK mothers from various villages then given lectures on the description of the Indonesian snack snacks, then given training in making Dadar Mawar Ubi. The results of service here show that there is an increase in insight into the Indonesian snack food that must be engraved, understanding the knowledge and skills in making omelette rolls to omelettes, and making the sale value doubled.

Keywords: Training, PKK ladies, Dadar Mawar Ubi

## PENDAHULUAN

Pilar perguruan tinggi salah satunya Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu Dharma seorang dosen dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan pengabdian masyarakat adalah kegiatan upaya untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan juga dapat memanfaatkan bahan lokal untuk pengembangan sektor pangan. Pengetahuan dan peningkatan ketrampilan yang dilakukan adalah untuk wujud dharma Dosen kepada masyarakat.

Peningkatan ketrampilan sering berkaitan dengan pemberdayaan, pada masyarakat biasa dikenal dengan pemberdayaan kesejahteraan keluarga. Pemberdayaan kesejahteraan keluarga adalah salah satu organisasi kemasyarakatan yang sangat berperan dalam pemberdayaan masyarakat. Dalam pemberdayaan dilakukan pembimbingan, pemberian peralatan untuk peningkatkan ketrampilan dan pelatihan hingga sampai pemasaran. (Harahap, 2019)

Hal tersebut dikuatkan dalam jurnal bahwa salah satu pengembangan potensi manusia dapat diwujudkan dengan pemberian pendidikan berbasis masyarakat. Kegiatan ini menekankan pentingnya memahami kebutuhan masyarakat dengan memperhatikan potensi yang ada dilingkungannya. Pendidikan yang bertumpu pada masyarakat adalah pendidikan yang bertumpu pada masyarakat diselenggarakan ditengah masyarakat, mengandalkan kebutuhan masyarakat, menjawab kebutuhan masyarakat dan pengelolaan pendidikan ada di tangan masyarakat. (Hadiyanti, 2008)

Bentuk pendidikan masyarakat dalam perguruan tinggi harus merangkum nilai-nilai masyarakat untuk membangun paradigma baru dalam pembangunan. Masyarakat. Program yang telah direncanakan oleh Pusat Penelitian - Pengabdian Pada Masyarakat Akademi

Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta, pelaksanaan pengabdian diprioritaskan sesuai dengan disiplin ilmu perguruan tinggi, maka pengabdian melaksanakan kegiatan pengabdian berupa Pelatihan Pengolahan Pembuatan Kudapan Dadar Mawar Ubi Ungu Dalam Rangka Pemanfaatan Produk Tani Lokal Desa Wukirsari, Imogiri, Bantul.

Kondisi perekonomian di daerah Desa Wukirsari, Imogiri, Bantul sudah sangat agresif dan maju. Masyarakatnya banyak yang memiliki keinginan untuk terus berproduksi. Masyarakat disana sudah banyak yang memiliki peluang usaha sekaligus melestarikan budaya leluhurnya, maka dengan kegiatan inovasi akan mampu membuat peningkatan dalam hal ketrampilan dalam pembuatan produk lebih bervariasi. Masyarakat disana banyak hidup dari kegiatan pertanian, perindustrian rumah tangga, perdagangan dan jasa serta kegiatan budaya tradisional. Setiap dusun memiliki karakteristik mata pencaharian yang berbeda-beda. Sehingga masyarakat sangat tertarik ketika terdapat pelatihan dengan tema inovasi produk kudapan.

Pelatihan kudapan ini dimaksudkan agar peserta pelatihan memiliki (1) wawasan mengenai aneka kudapan nusantara yang dapat diinovasi bentuknya agar dalam produknya dapat tercipta bentuk yang unik dengan bahan baku dari produk lokal. (2) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang pengolahan makanan bahan lokal Untuk mendapatkan hasil yang baik dari kegiatan ini, PPM Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta dan Desa Wukirsari Imogiri memiliki kerjasama dalam bidang pengabdian masyarakat.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan Kudapan ini dilakukan dengan beberapa metode yaitu metode ceramah, diperuntukkan untuk peserta pelatihan agar memahami terlebih dahulu karakteristik produk yang dibuat. Metode pelatihan menggunakan metode demonstrasi yang dilakukan oleh pihak Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta dan beberapa peserta pelatihan dapat ikut latihan bersama saat pengolahan produk

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kudapan merupakan salah satu makanan tradisional yang merupakan ciri bahwa produk tersebut berasal dari Indonesia. Kudapan dalam suatu daerah biasanya akan memanfaatkan bahan lokal didalam wilayah tersebut. Namun diketahui kudapan merupakan warisan leluhur yang kian hari kian menghilang satu persatu. Agar kudapan milik warisan nenek moyang kita tetap berjaya dikancah dunia kuliner perlulah kita memahai perubahan image warga/penduduk Indonesia. Image atau persepsi warga Indonesia terhadap kudapan sangat minim, lebih cenderung negatif. Kudapan milik nusantara sering mendapat julukan “makanan ndeso”.

Hal ini lah yang menjadikan kudapan nusantara sering dipandang sebelah mata, untuk itu para pelaku kuliner terus berusaha menginovasi produk warisan nenek moyang untuk menjaga kelestarian Indonesia. Dalam pelatihan ini warga Desa Wukirsari, diajak untuk mengeksklore kudapan yang dimiliki provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. banyak warga yang masih mengenal kudapan dalam bentuk aslinya seperti dadar gulung biasa di dibuat dengan menggulung adonan bersama isinya. Dalam pelatihan ini warga diajak untuk menginovasi dengan biaya yang murah, dan bahan utama tetap sama. Pelatihan membuat Mawar ubi ini berasal dari dadar gulung, dengan menginovasi bentuk dari kulit menjadi mawar mampu mengubah warga untuk membuka ide membuat kudapan dalam bentuk lainnya. Warga sangat tertarik dengan adanya inovasi bentuk dadar gulung yang biasanya digulung menjadi dadar mawar yang diisi ubi menjadi lebih menarik dan cantik.



**Gambar 2. Dadar mawar isi ubi**

Pelatihan Kudapan ini dilakukan dengan beberapa metode yaitu metode ceramah, diperuntukkan untuk peserta pelatihan agar memahami terlebih dahulu karakteristik produk yang dibuat. Pengenalan bahan dan alat tetap dilakukan oleh instruktur dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan.

Dalam pelatihan ini pemberdayaan masyarakat menerapkan tiga aspek yaitu pertama Enabling (menciptakan suasana yang memungkinkan potensi masyarakat dapat berkembang) dalam pelatihan ini menciptakan produk dengan bahan local) kedua empowering yaitu memperkuat potensi yang dimiliki masyarakat dalam hal ini ibu-ibu PKK mampu membuat dadar mawar karena ibu-ibu telah memiliki potensi untuk memproduksi dan memberdayakan kemampuan ibu-ibu OKK, ketiga adalah protecting merupakan langkah melindungi dan membela kepentingan lemah, dengan adanya pelatihan ini mampu mengangkat masyarakat lemah, agar dapat maju untuk meningkatkan ekonomi yang kuat.

Hal ini sesuai dengan penelitian Noor (2011) bahwa Pendekatan pemberdayaan pada intinya memberikan tekanan pada otonomi pengambilan keputusan dari kelompok masyarakat yang berlandaskan pada sumberdaya pribadi, langsung, demokratis dan pembelajaran social. Memberdayakan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat bawah (grass root) yang dengan segala keterbatasannya belum mampu melepaskan diri dari perangkap kemiskinan, kebodohan dan keterbelakangan, sehingga pemberdayaan masyarakat tidak hanya penguatan individu tetapi juga pranata-pranata sosial yang ada. Menanamkan nilai-nilai budaya modern seperti kerja keras, hemat, keterbukaan, tanggung jawab adalah bagian penting dalam upaya pemberdayaan. (Noor, 2011)

Alasan dilakukan pelatihan masyarakatnya banyak yang memiliki keinginan untuk terus berproduksi. Masyarakat disana sudah banyak yang memiliki peluang usaha sekaligus melestarikan budaya leluhurnya, maka dengan kegiatan inovasi akan mampu membuat peningkatkan dalam hal ketrampilan dalam pembuatan produk lebih bervariasi.

Masyarakat disana banyak hidup dari kegiatan pertanian, perindustrian rumah tangga, perdagangan dan jasa serta kegiatan budaya tradisional. Setiap dusun memiliki karakteristik mata pencaharian yang berbeda-beda. Sehingga masyarakat sangat tertarik ketika terdapat pelatihan dengan tema inovasi produk kudapan. Pelatihan ini menjadi bukti nyata masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan.

Hasil pengabdian dengan bahan singkong ini sejalan dengan pengabdian milik Rahmawati & Boga (2012) bahwa Pemerintah mulai melirik industri kreatif sebagai alternatif penggerak ekonomi yang akan terus berputar. Nilai ekonomi dari suatu produk atau jasa di era kreatif tidak lagi ditentukan oleh bahan baku atau sistem produksi seperti pada era industri, tetapi pada pemanfaatan kreativitas dan inovasi. Industri tidak dapat lagi bisa bersaing di pasar global hanya mengandalkan harga atau mutu produk saja, tetapi bersaing berbasis inovasi, kreativitas dan imajinasi. Pengolahan singkong sangat tepat jika dikembangkan menjadi industri kreatif mengingat kegunaan dan manfaat singkong cukup luas, terutama untuk industri makanan dan juga sebagai produk antara. Banyaknya manfaat dan kegunaan singkong memungkinkan singkong untuk lebih ditumbuh kembangkan di daerah-daerah sentra produksi singkong. (Rahmawati & Boga, 2012)

Diperkuat juga dalam jurnal milik bahwa dalam kegiatan pelatihan pada masyarakat telah dilakukan dan menunjukkan terjadinya kreativitas dalam ketrampilan membuat decoupage dari tissue. Dalam pengabdian masyarakat diharuskan menghasilkan produk yang kreatif dan inovatif sehingga memiliki daya jual yang lebih tinggi. (Nurlaila & Yulastri, 2017)

### **KESIMPULAN**

1. Wawasan mengenai aneka kudapan nusantara yang dapat diinovasi bentuknya agar dalam produknya dapat tercipta bentuk yang unik dengan bahan baku dari produk lokal dilakukan dengan cara melakukan praktek inovasi pengolahan dadar mawar dari ubi.
2. Terdapat peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang pengolahan makanan bahan lokal tentang pembuatan dadar mawar dan cara membuat isinya.

### **REKOMENDASI**

1. Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta dapat menindaklanjuti hasil pengabdian kepada masyarakat dengan kerjasama dalam bentuk lainnya.
2. Peserta pelatihan dapat mengembangkan hasil pelatihan pengolahan kudapan sebagai sarana dalam berwirausaha.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Warga ibu PKK di Wukirsari, 2) Kepada Pemerintah Desa Wukirsari., 3) Lembaga pengabdian AKS AKK

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Hadiyanti, P. (2008). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Keterampilan Produktif Di Pkbn Rawasari, Jakarta Timur. *Perspektif ilmu pendidikan* , 90-99, Vol 17 Thn IX.
- Harahap, J. (2019). *Peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga Dalam Pemberdayaan Wanita Di Desa Simatahari Kecamatan Kotapinang Kabupaten Labuhanbatu Selatan*. Sumatera Utara: Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negerti.
- Noor, M. (2011). Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah CIVIS*, 87-99.
- Nurlaila, & Yulastri, L. (2017). Pemberdayaan Ibu-Ibu Pkk Kelurahan Rawamangun Dalam Pelatihan Pembuatan Decoupage dari Tissue Berbasis Industri Kreatif. *Sarwahita*, 151-155.

Rahmawati, F., & Boga, J. (2012). *Pengembangan industri kreatif melalui pemanfaatan pangan lokal singkong*. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.