

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PEMBUATAN DESSERT DALAM RANGKA MEMAJUKAN PENJUALAN KOPI SANGGABUANA MENUJU KAMPUNG KOPI BERBASIS EKOWISATA DI DESA MEKARBUANA KEC. TEGALWARU KAB. KARAWANG

Neni Sumarni ¹, Citra Savitri², Syifa Pramudita F ³

Program Studi Manajemen,
Fakultas Ekonomi dan Bisnis,
Universitas Buana Perjuangan

neni.sumarni@ubpkarawang.ac.id ¹, citra.savitri@ubpkarawang.ac.id²,
syifa.pramudita@ubpkarawang.ac.id ³

Abstrak

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada ibu-ibu PKK yang sekaligus sebagai UMKM pada Desa Mekarbuana. Tentang pembuatan dessert berupa pudding kopi dan bolu kopi sebagai diversifikasi produk olahan kopi. Pelatihan ini perlu dilakukan karena diharapkan penjualan KoSa (Kopi Sanggabuana) dapat meningkat dengan adanya inovasi produk olahan kopi. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 1 bulan, yaitu mulai tanggal 1 Juni 2022 sampai dengan 30 Juni 2022. Jumlah peserta sekitar 10 orang dari PKK, 6 orang dari peserta BumDes, 2 orang peserta Pokdarwis, serta melibatkan mahasiswa manajemen sebanyak 4 orang mahasiswa. Kegiatan ini meliputi pelatihan pembuatan dessert berupa pudding kopi dan bolu kopi, serta pendampingan pemasaran produk. Pelatihan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi, peragaan oleh tim pelaksana, dan praktik dari para peserta pelatihan. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan respon seluruh peserta yang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan serta adanya motivasi untuk mengembangkan pudding kopi dan bolu kopi menjadi bentuk usaha kecil.

Kata kunci : *pelatihan pembuatan dessert(pudding kopi dan bolu kopi)*

Abstract

This Community Service activity aims to provide training and assistance to PKK mothers who are also SMEs in Mekarbuana Village. About making dessert in the form of coffee pudding and coffee cake as a diversification of processed coffee products. This training needs to be carried out because it is expected that sales of KoSa (Sanggabuana Coffee) can increase with the innovation of processed coffee products. Community service activities are carried out for 1 month, starting from June 1, 2022 to June 30, 2022. The number of participants is about 10 people from PKK, 6 people from BumDes, 2 Pokdarwis participants, and involving 4 management students. This activity includes training on making desserts in the form of coffee pudding and coffee cake, as well as product marketing assistance. The training was carried out using the lecture method, discussion, demonstration by the implementation team, and practice from the training participants. The results of this service activity showed the response of all participants who were very enthusiastic in participating in the activity as well as the motivation to develop coffee pudding and coffee cake into a form of small business.

Keywords: training on making dessert (coffee pudding and coffee cake)

PENDAHULUAN

Desa Mekarbuana memiliki potensi kawasan wisata yang sangat besar. Kawasan wisata di desa Mekarbuana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten karawang ini merupakan lokasi di sebelah selatan kabupaten karawang, lokasi wisata ini dengan objek utama yaitu wisata alam gunung sanggabuana dengan ketinggian 1.074 Mdpl. Pegunungan Sanggabuana berasal dari kata

“Sangga” yang artinya sembilan menandakan Wali Sembilan dan “Buana” yang artinya tempat yang sering digunakan untuk berkumpul, dalam penyebaran agama Islam ke beberapa daerah seperti Cirebon, Garut, Pamijahan Tasikmalaya, Banten, Demak, Kudus, dan lain-lainnya. Dapat disimpulkan arti Sanggabuana secara lengkap kira-kira adalah “Tempat Berkumpulnya Wali Sembilan yang juga dikenal dengan sebutan Wali Songo”.

Selain Potensi Wisata, terdapat potensi lain di Desa Mekarbuana seperti potensi pertanian perkebunan dan Industri. Salah satu potensi di Desa Mekarbuana yaitu potensi Pertanian, untuk luas sawah yang tersedia seluas 1,71Km², perkebunan 6,01 Km² dengan hutan 1,2 Km² dan kolam empang atau tambak seluas 0,02 Km². Desa Mekarbuana juga salah satu Desa yang mempunyai hutan dengan status milik Negara seluas 10,81 Ha. Adapun Potensi Industri dari kayu sebanyak 3 Industri dan industri anyaman sebanyak 5 Industri, Industri Kain sebanyak 3 Industri.

Potensi pertanian yang sedang dikembangkan oleh Bumdes Buana Mekar adalah pertanian kopi. Saat ini Bumdes sudah berhasil membuat olahan kopi yang berasal dari pegunungan Sanggabuana dengan dijadikan produk kopi rencengan dan premium dengan merek dagang KOSA (Kopi Sanggabuana). Namun volume penjualan Kopi Sanggabuana belum terlalu menunjukkan kenaikan dalam tiap tahun nya, hal ini dikarenakan masih kurangnya promosi dan pemasaran yang tepat, sehingga masih banyak warga Karawang yang belum mengenal produk KOSA ini. Perlu adanya pengembangan olahan produk kopi menjadi salah satu alternative pilihan produk kopi, karena tidak semua konsumen mengkonsumsi atau minum kopi. Namun dengan diversifikasi seperti pembuatan dessert diharapkan tentunya konsumen dapat menyukai olahan produk kopi.

Dalam pengabdian terdahulu oleh Lintang Dian Saraswati dkk (Jurnal Pasopati :2020), Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Kopi di Kec. Tretep Kab. Temanggung, ditemukan hasil dengan menggunakan diversifikasi atau pengembanaan kopi menjadi coffe scrub, pakan ternak, obat herbal, teh daun kopi menghasilkan kerjasama yang baik Antara mitra nya sehingga mampu meningkatkan penjualan olahan kopi di Tretep. Muhammad Mu'in (Jurnal Pasopati:2020) dalam Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Hand Sanitizer juga mengalami peningkatan pada olahan produk kopinya.

Sehingga pemilihan inovasi dalam menciptakan produk baru berupa diversifikasi konsentris dengan membuat produk olahan kopi berupa dessert yakni pudding kopi dan bolu kopi dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan penjualan kopi sanggabuana.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi, peragaan langsung oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat, dan praktik langsung dari para peserta pelatihan.

A. Ceramah

Metode ini dilaksanakan dengan memberikan materi secara lisan yang didukung oleh alat dan media penyampaian materi. Peserta pelatihan juga akan diberi modul untuk mempermudah dalam mengikuti penyampaian materi oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat. Materi yang akan disampaikan meliputi materi mengenai proses pembuatan pudding kopi dan bolu kopi dengan tambahan rasa alami dari kopi.

B. Diskusi

Peserta dipersilahkan untuk mengajukan pertanyaan yang bersifat problematic dalam permasalahan pembuatan dessert serta tujuan untuk memasarkan produk tersebut. Pertanyaan tidak hanya dijawab oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat, peserta lain juga dapat berperan aktif dalam menjawab pertanyaan sebagai tambahan informasi dalam rangka memecahkan permasalahan yang ditinjau dari berbagai aspek yang masih berkaitan dengan materi.

C. Peragaan oleh Tim Pelaksana Pengabdian Masyarakat

Peragaan pembuatan dessert berupa pudding kopi dan bolu kopi dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat sehingga para peserta dapat melihat, memperhatikan, dan nantinya mempraktikkan langkah-langkah pembuatannya. Peserta akan ditunjukkan cara pembuatan pudding kopi dan bolu kopi dan disediakan contoh produk pudding kopi dan bolu kopi.

D. Praktik Langsung oleh Peserta Pelatihan

Praktik langsung oleh ibu-ibu PKK dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan produk pudding kopi dan bolu kopi sudah kami sediakan. Selain itu, pada pelaksanaan praktik ini juga dilakukan pendampingan oleh tim pelaksana pengabdian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Peserta pelatihan adalah ibu-ibu PKK Desa Mekarbuana yang sekaligus sebagai UMKM, dimana mereka juga penggerak usaha lain seperti pembuatan keripik pisang. Praktek pembuatan pudding kopi dan bolu kopi dilaksanakan di tempat perkumpulan ibu-ibu PKK yang diwadahi oleh ketuanya adalah Ibu Kades Mekarbuana sedangkan UMKM oleh Ibu Yuliana Sari.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Dessert

Proses pembuatan Dessert Puding Kopi dan Bolu Kopi

Bahan dan Alat yang dibutuhkan :

- **Puding Kopi**
 - ✓ Peralatan Yang dibutuhkan :
 - Kompur
 - Panci
 - Sendok atau alat mengaduk bahan pudding

Blender

Loyang

✓ Bahan yang dibutuhkan :

Agar agar rasa plain 1 bungkus

Susu Kental Manis ½ kaleng

Gula pasir ½ gelas

Roti tawar 3 kerat

Kopi Sanggabuana ¼ sdt

Air Putih 4 gelas

✓ Cara Membuat :

Siapkan Blender, kemudian masukan roti, gula, kopi dan air putih 1 gelas. Haluskan bahan bahan tersebut.

Setelah halus, siapkan panci, kemudian masukan bahan yang sudah di blender kemudian tambahkan agar agar plain, SKM dan sisa air putih 3 gelas. Setelah itu didihkan dan aduk perlahan sampai matang. Setelah matang masukan ke dalam Loyang, kemudian dinginkan setelah itu masukan kulkas agar lebih dingin. Setelah betul-betul dingin dapat dikemas dengan menggunakan kemasan dan kemas yang menarik.

- **Bolu Kukus**

✓ Peralatan Yang dibutuhkan :

Kompor

Panci Kukus

Spatula

Miker

Loyang

Baskom

Tatakan

Saringan

Tusukan sate

Lap atau serbet untuk melapisi tutup panci kukus

Kuas untuk mengoles Loyang dan tatakan agar tidak lengket

✓ Bahan yang dibutuhkan :

Telur Ayam 4 butir

Gula Pasir 1 gelas peres

TMB 1 sdm

Tepung Terigu ¾ gelas

Susu Bubuk 1 sdm

Kopi Sanggabuana ½ sdt untuk di campur ke adonan, dan ½ sdt untuk dicairkan dan diambil airnya saja untuk hiasan atas nya

Santan Kara 1pcs

Margarin untuk olesan pada Loyang dan tatakan agar tidak lengket

✓ Cara Membuat :

Siapkan Loyang dan olesi dengan margarin, dan juga siapkan tatakan yang sudah diolesi margarin, sisihkan.

Panaskan panci pengukus yang tutupnya sudah dialasi dengan lap atau serbet. Siapkan baskom kemudian telur, gula dan TBM mixer sampai mengembang. Setelah mengembang masukan terigu dan susu bubuk, gunakan saringan agar tidak ada yang menggumpal. Setelah teraduk masukan kava, kemudian sisihkan sedikit bahan adonan putih untuk hiasan atas nya dan tambahkan air kopi (dari ½ sdt yang sudah dicairkan), kemudian sisa bahan adonan yang ada tambahkan kopi sanggabuana dengan ½ sdt yang sudah disiapkan (kopi yang tidak dicairkan), tujuannya untuk membuat bolu bertekstur sehingga menjadi ciri khas atau keunikan dari Bolu Kukus KoSa tersebut. Setelah itu masukan adonan tersebut kedalam Loyang yang sudah di olesi margarin, setelah itu adonan hiasan atas masukan diatas nya dan hias atau ulir dengan tusuk sate kemudian kukus kurang lebih 30 menit dan atau cek adonan dengan menggunakan tusukan sate jika sudah kering artinya sudah matang. Setelah itu angkat dan tiriskan, lalu dapat dikemas dengan kemasan yang menarik.



Gambar 2. Bolu Kopi dan Puding Kopi

Antusiasme peserta dalam melaksanakan pelatihan sangat tinggi sekali, pelatihan berjalan dengan lancar dan tertib. Peserta langsung melaksanakan pelatihan secara langsung dan didampingi tim pelaksana pengabdian. Hasil pengabdian berupa pembuatan produk dessert akan dipasarkan dengan cara bekerjasama Antara BumDes dengan UMKM dan juga ibu-ibu PKK desa Buna Mekar, selain untuk meningkatkan penjualan produk KoSa, diharapkan inovasi produk ini dapat diterima oleh konsumen khususnya pengunjung wisata loji.

KESIMPULAN DAN SARAN

Persiapan pelaksanaan kegiatan sosialisasi sangat diperlukan agar saat pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan prosedur. Sebelum kami melaksanakan pelatihan di semester genap ini, pengabdian pada semester ganjil kami melaksanakan proses sosialisasi dan survey serta melaksanakan *Focus Group Discussion* (FGD). Selain itu, ketersediaan alat dan bahan sebagai penunjang dalam kegiatan tersebut dapat direalisasikan dengan baik. Dan pelaksanaan pelatihan berjalan lancar dikarenakan antusias dan dukungan dari Kades dan BumDes serta para peserta sangat tinggi. Saran dari pengabdian ini adalah perlu adanya

monitoring dalam evaluasi peningkatan penjualan pada penambahan inovasi produk dessert, untuk mengetahui berapa besar peningkatan penjualan KoSa dan berapa besar minat konsumen untuk membeli dessert, baik pudding kopi dan bolu kukus.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Agrosiana. 2014. Mengenal Jenis-jenis Kopi Budidaya.
<https://alamtani.com/jenis-kopi>. Diunduh tanggal 14 Januari 2022.

Tjiptono, F. dan G. C. (2016). *Pemasaran Strategik*. Andi Yogyakarta.

Jurnal Pengabdian :

Lintang Dian Saraswati dkk (Jurnal Pasopati :2020), Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Kopi di Kec. Tretep Kab. Temanggung

Muhammad Mu'in (Jurnal Pasopati:2020) dalam Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Hand Sanitizer

Internet :

<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-dessert/>