

**PKM PEMBUATAN KRIPIK MATA SAPI COKLAT KENARI UNTUK MENAMBAH
PENDAPATAN KELOMPOK IBU-IBU PKK DESA KAMPALA KECAMATAN
EREMERASA KABUPATEN BANTAENG**

St. Sukmawati^{1*} dan Dahlia¹

¹Program Studi Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Muslim Indonesia
Jl. Urip Sumoharjo Km 5, Makassar Sulawesi Selatan 90231 Indonesia

*email : stsukmawati@umi.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang harus dilaksanakan oleh civitas akademik khususnya bagi tenaga pendidik (dosen). Kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah Pengolahan Kripik Mata Sapi Coklat Kenari bagi para ibu-ibu PKK di Desa Kampala Kecamatan Eremerasa Kabupaten Bantaeng untuk menambah pendapatan mereka. Kegiatan ini mendapat dukungan dari Bapak Kepala Desa , ibu ketua PKK Desa sehingga para ibu-ibu PKK diharap aktif dalam kegiatan ini. Dengan mengikuti kegiatan ini diharapkan ibu-ibu PKK dapat memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh untuk dibuat kripik sebagai camilan. Kripik Mata Sapi Coklat Kenari ini dapat dijual sebagai oleh-oleh dari Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng.

Kata kunci: keripik mata sapi, pendapatan, kabupaten Bantaeng

Pendahuluan

Problematika kehidupan yang dihadapi masyarakat Desa Kampala salah satu diantaranya terletak pada bidang ekonomi, sekurang-kurangnya mencakup tingkat penghasilan yang rendah, tingkat peran serta dan kemampuan bersaing yang rendah dalam pengolahan sumber-sumber ekonomi, tingkat pengangguran, keterbatasan kemampuan dalam mengelola kegiatan bisnis, ketidakmerataan kemakmuran dan kesejahteraan hidup yang semakin tajam, dan lain-lain sebagainya. Problematika ekonomi masyarakat ini terbungkus rapi dan tersembunyi dibalik wajah kemiskinan dan ketidakberdayan.

Persoalannya sekarang adalah bagaimana atau dengan cara apa problematika ekonomi masyarakat itu dapat dipecahkan? Apakah usaha-usaha memecahkan problematika ekonomi masyarakat dapat diwujudkan? Apabila konsep ekonomi masyarakat disandingkan dengan pembangunan nasional, maka pengertiannya menurut Garis-garis Besar Haluan Negara (GBHN) adalah menjadi “pembangunan dari oleh, dan untuk rakyat yang dilaksanakan dalam semua aspek kehidupan bangsa”. Selanjutnya visi ekonomi kerakyatan tercermin dalam undang-undang dasar 1945 Pasal 27 (2) bahwa tiap-tiap warga negara berhak atas pekerjaan dan penghidupan yang layak bagi kemanusiaan. Ini berarti bahwa ekonomi rakyat yang pokok adalah

penyediaan lapangan kerja serta mewujudkan taraf hidup yang layak bagi seluruh warga negara. Dengan demikian ekonomi rakyat mempunyai misi yang luhur untuk mengupayakan perekonomian bangsa yang selalu berpihak kepada kepentingan rakyat banyak.

Untuk itu semua bentuk usaha yang ada seperti UKM, koperasi, dan sebagainya dapat berjalan dan berperan aktif dalam kegiatan ekonomi rakyat. Salah satu bentuk usaha dalam menjalankan ekonomi rakyat yang selama ini telah dikembangkan adalah usaha kecil menengah (UKM), sebab dalam usaha ini mempunyai fungsi kerakyatan yaitu :

1. Membangun dan mengembangkan potensi dan kemampuan ekonomi masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan.
2. Menciptakan kemandirian berusaha, membuka lapangan kerja, sehingga dapat membawa perubahan mendasar dalam ekonomi keluarga.
3. Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Sehubungan dengan hal tersebut, menarik untuk dikaji dan ditelaah bahwa sebagian masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan perlu dilibatkan untuk memberdayakan potensi ekonomi, sekaligus meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut.

Desa Kampala Kecamatan Eremerasa Kabupaten Bantaeng merupakan desa yang memiliki potensi, baik potensi sumber daya alam maupun sumber daya manusia. Potensi sumber daya manusia meliputi : pegawai, pedagang, petani dan nelayan. Potensi sumber daya manusia tersebut yaitu pegawai, pedagang, petani dan nelayan sangat perlu diberi bekal pengetahuan dan keterampilan. Selain untuk menambah wawasan, juga menambah sumber-sumber pendapatan dan konsumsi makanan yang dibutuhkan.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Universitas Muslim Indonesia mencoba melakukan mitra dengan pihak pemerintah daerah dalam hal ini Kepala Desa dalam rangka pembuatan jenis makanan keripik bagi pegawai, pedagang, petani dan nelayan sekaligus memberi pengetahuan dan keterampilan berbasis Ipteks yang nantinya pihak pegawai, pedagang, petani dan nelayan diharapkan memiliki keterampilan pengolahan keripik sebagai salah satu ciri makanan khas di desa tersebut.

Program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng untuk membantu meningkatkan keterampilan cara pengolahan keripik mata sapi Coklat Kenari dengan penerapan teknologi tepat guna yang selama ini belum pernah dilakukan, selain sebagai sumber bahan makanan, juga dapat menjadi salah satu sumber menambah pendapatan.

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan di Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng ini melalui modal kemitraan yang kegiatannya adalah pengolahan keripik mata sapi dengan pertimbangan :

1. Memberdayakan potensi pegawai, pedagang, petani dan nelayan melalui aksi program pengolahan keripik mata sapi yang dapat memberi ekonomi dan nilai sosial.
2. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu dilakukan untuk menjawab tantangan dan permasalahan yang dihadapi masyarakat terutama masyarakat Desa Kampala,

Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng yaitu tantangan dibidang ekonomi.

3. Perlu membangkitkan minat dan gairah masyarakat Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng sebagai mitra untuk mengembangkan unit usaha kecil-menengah (UKM) berbasis Ipteks, sekaligus diharapkan dapat menjadi ciri makanan khas Desa Kampala.

Berdasarkan uraian di atas, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan pada permasalahan yang harus dijawab :

1. Program pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan keripik mata sapi di Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng belum pernah dilakukan namun memiliki potensi untuk meningkatkan keterampilan, nilai konsumsi, dan pendapatan.
2. Hasil pengolahan keripik mata sapi akan mengalami kendala, terutama dari aspek pemasaran.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program kegiatan PKM ini adalah pemberian pelatihan kepada ibu-ibu PKK Desa Kampala dengan metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek yang menghasilkan produk, dalam bentuk sebagai berikut:

1. Metode Sosialisasi

Metode ini digunakan dengan tujuan mendatangi Desa Kampala, Kecamatan Eremerasa, Kabupaten Bantaeng sebanyak 2 kali kunjungan dan menyampaikan maksud dan tujuan serta rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pengelolaan keripik mata sapi coklat kenari.

2. Metode Penyuluhan

Metode ini bertujuan untuk memberikan penjelasan mengenai cara pengolahan keripik mata sapi, serta manfaat yang diperoleh baik dari aspek konsumsi maupun dari aspek pendapatan.

3. Metode Praktek-Penyuluhan

Metode dilakukan dengan mempraktekkan secara langsung tentang cara membuat keripik mata sapi. Setiap anggota yang hadir diharapkan dapat mengetahui cara membuat keripik mata sapi dengan tahap-tahap (proses) sebagai berikut

- a. Menyiapkan seluruh bahan dan peralatan yang diperlukan
- b. Mempraktekkan atau memperagakan cara pengolahan keripik mata sapi coklat kenari yang meliputi :
 - 1) Telur, gula, margarine dicampur dalam wadah, diaduk hingga rata
 - 2) Wijen yang sudah disangrai dimasukkan ke dalam campuran adonan telur, gula dan margarine
 - 3) Masukkan kenari yang sudah dicincang halus secukupnya
 - 4) Masukkan terigu dan coklat bubuk ke dalam campuran dan diaduk hingga rata
 - 5) Buat adonan menjadi bulat sebesar ukuran bakso hingga selesai
 - 6) Setiap bulatan dimasukkan ke dalam alat. Cetakan sambil ditekan, lalu dipanggang diatas kompor. Lakukan sampai habis.

4. Rencana Kegiatan

Berdasarkan uraian di atas, maka program pengabdian yang akan dilakukan diuraikan sebagai berikut :

Tahapan pertama :

Memberi penyuluhan, penjelasan tentang cara pengolahan keripik mata sapi coklat kenari, terutama kaitannya pemasaran, konsumsi, dan pendapatan.

Tahapan kedua :

Memberi pelatihan atau praktek cara mengolah (membuat) keripik mata sapi coklat kenari. Diharapkan semua peserta yang ikut dalam kegiatan ini sudah bisa mempraktekkan cara membuat keripik mata sapi coklat kenari.

Tahapan ketiga :

Melakukan monitoring dan evaluasi pada kelompok masyarakat sasaran yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Tujuannya untuk mengetahui kemandirian masyarakat sasaran dalam membuat (mengolah) keripik mata sapi coklat kenari.

Hasil dan Pembahasan

Tak banyak yang mengetahui bahwa kue semprong merupakan camilan hasil perpaduan kuliner Indonesia dan Eropa. Berdasarkan penelusuran sejarah, semprong sangat mirip dengan krumkake (camilan khas Scandinavia

yang dibawah oleh bangsa Portugis dan Belanda ketika datang ke Nusantara Indonesia. Tampilan, motif cetakan, dan cara membuat semprong memang serupa dengan krumkake. Meski demikian, bahan dasar pembuatan semprong jauh berbeda karena dimodifikasi agar sesuai dengan bahan dasar yang terdapat di nusantara, serta disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Karena rasanya yang manis dan bertekstur renyah, semprong merupakan salah satu camilan kering favorit di Indonesia.

Hingga saat ini, semprong masih banyak dijumpai di berbagai daerah di Indonesia dengan keunikan namanya masing-masing. Nama-nama itu merujuk pada bentuk semprong yang umumnya memang berbentuk seperti pipa, meskipun ada varian bentuk lainnya, seperti dibiarkan bulat menyerupai cetakan seperti yang kami lakukan pada pelatihan PKM ini dan kami memodifikasi bahan-bahan dasar yang digunakan sehingga kami juga memberi nama yang berbeda yaitu "*Keripik Mata Sapi Coklat Kenari*", sehingga memiliki varian rasa yang juga kaya karena bahan dasar tepung yang berbeda. Kue semprong bahan dasarnya tepung beras dan kue kripik yang kami buat bahan dasarnya adalah terigu.

Sampai saat ini, kue kripik mata sapi masih dibuat secara tradisional dengan cetakan manual yang terbuat dari besi dengan gagang yang panjang. Bagian ujungnya memiliki dua lapisan pipih selebar kurang lebih 20 cm dan terdapat motif yang telah diukir. Ketika adonan dicetak, motif ini akan melekat sehingga kue menjadi indah dengan ukiran-ukiran motif tersebut. Kue kripik mata sapi ini dapat dimakan langsung sebagai teman minum teh atau kopi.



Gambar 1. Cetakan kue Kripik Mata Sapi

Program PKM dengan tujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang

Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat 3 (2) 92-96

dihadapi kelompok mitra (kelompok tani). Pelaksanaan program PKM pada kelompok mitra pembuatan kripik mata sapi dengan pendekatan penyuluhan dan pelatihan.

Penyuluhan

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentransfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok tani) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PKM yang dapat dilihat pada Gambar dibawah ini,



Gambar 2. Ketua dan anggota TIM

Pada Gambar 2, memberikan penyuluhan atau penjelasan kepada mitra sekaligus pelatihan tentang produk yang akan dibuat. Pembuatan kripik Mata Sapi Coklat Kenari ini diharapkan dari hasil pembuatan kripik ini dapat dijual sebagai oleh-oleh sehingga dapat menambah pendapatan ibu-ibu PKK di Desa Kampala.

Tahap Pelatihan**a. Proses Pembuatan Kripik Mata Sapi Coklat Kenari**

Pada tahap ini, kelompok mitra (ibu-ibu PKK) diberikan pelatihan pembuatan kripik mata sapi coklat kenari dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Menyiapkan bahan-bahan dan wadah serta alat pemanggang yang diperlukan
- Campur bahan-bahan yang terdiri dari:
 1. Tepung terigu
 2. Gula Pasir
 3. Margarin/Blue Band
 4. Telur
 5. Soda Kue/Potas
 6. Coklat bubuk
 7. Wijen
 8. Kenari

- Gula pasir, blue band, telur dan soda kue dicampur jadi satu lalu dimixer/dikocok sampai mengembang.
- Setelah mengembang masukkan terigu, coklat bubuk, wijen dan kenari yang sudah dicincang kasar
- Setelah semua tercampur rata lalu adonan dibuat bulat-bulat seperti bakso sampai adonan habis
- Setelah itu alat panggang dipanaskan sebelum adonan yang sudah dibulat-bulat dipanggang.
- Setelah matang didinginkan lalu dikemas



Gambar 3. Proses pembuatan Kripik Mata Sapi Coklat Kenari

Proses Pengemasan

Setelah proses pembuatan kripik mata sapi selesai selanjut diberikan pelatihan pengemasan dan pemberian label. Proses pengemasan ini perlu agar mitra dapat mengetahui wadah yang bagaimana sebaiknya yang digunakan untuk mengemas agar terlihat menarik. Kemasan yang digunakan bisa dari plastik gula yang bening (transparan) atau wadah yang lain (aluminium foil). Setelah pengemasan selesai lalu diberi label. Sebaik lebel didisain dengan tulisan, nama produk dan gambar yang menarik.



Gambar 4. Hasil Kripik Mata Sapi Yang Sudah Dikemas

Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dan disaksikan oleh Bapak dan ibu Desa mulai dari persiapan, penyediaan sarana tempat pelatihan, sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan kripik sayur bayam yang siap dipasarkan.

Mitra sangat merespon pelatihan pengolahan kripik mata sapi ini. Menurut Mitra baru kali ini ada pelatihan dan demonstrasi pembuatan kripik mata sapi dan berjanji akan mempraktekkannya, serta mencoba untuk dipasarkan dilingkungan Kecamatan Eremerasa kabupaten Bantaeng sebagai oleh-oleh.



Gambar 5. Penyerahan alat (Mixer) kepada Ibu Ketua PKK Desa Kampala Kec Eremerasa Kab Bantaeng

Kesimpulan

1. Setelah program PKM ini dilakukan maka mitra (ibu-ibu PKK) dapat mengetahui bahwa kue semprong yang bahan bakunya tepung beras bisa dimodifikasi dengan bentuk lain yaitu kripik mata sapi dengan bahan baku terigu.

2. Kripik mata sapi ini dapat dikelola dengan mudah sebagai camilan yang baru kali ini diadakan di Kecamatan Eremerasa.
3. Kripik mata sapi ini selain bermanfaat camilan pendamping teh atau kopi dapat juga dibuat oleh-oleh yang dapat menambah pendapatan ibu-ibu PKK.

Daftar Pustaka

- Adisasmita, R. Dasar-Dasar Ekonomi Wilayah, P.T. Graha Ilmu, Yogyakarta. 2005.
- Alexandre (2009). Kemiskinan selama Transisi: bukti Dari Survei rumah Tangga di Ukraina.
- Amin Rais, 2005. Kemiskinan dan Kesenjangan di Indonesia, Penerbit Aditya Media, Yogyakarta.
- Arief R. Karseno, 2002. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Lokalitas Dalam Perspektif Ekonomi, Lembaga Pengabdian Masyarakat UGM. Jogyakarta.
- Arraiyah, 2007. Menoropong fenomena Kemiskinan: Telaah Perspektif Al-Qur'an. Penerbit Pustaka Pelajar.
- Asrie Hamzah Muhammad, 2010. Kemiskinan dan Strategi Pengentasannya. Disertasi Pascasarjana Fakultas Ekonomi universitas Brawijaya Malang.
- Badan Pusat Statistik (BPS). Kabupaten Bantaeng Dalam Angka Tahun 2015. BPS: Kabupaten Bantaeng, 2015
- Badan Pusat Statistik .Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Sulawesi Selatan 2010-2014, BPS: Provinsi Sulawesi Selatan. 2015.