

PELATIHAN PEMBUATAN BOLU KUKUS DI DUSUN KOMPLANG PANDEAN

Dyah Aji Jaya Hidayat¹, Kristina²

¹ Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Muhammadiyah Tempurrejo Ngawi

² Program Studi Pendidikan Agama Islam, STIT Muhammadiyah Tempurrejo Ngawi

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel:

Diterima: April 2023

Disetujui: Juni 2023

Kata kunci:

Bolu kukus
Pandeian

ABSTRAK

Abstract: Steamed sponge cake is no stranger to society because it is a type of traditional cake recipe that has been passed down for generations. Many small children and adults like it because of its attractive shape and sweet and savory taste. Steamed sponge is easy to find in traditional markets, supermarkets, and big and small cake shops. Even now many are sold by peddlers around. This community service activity is training in making steamed cakes for mothers in Komplang Hamlet. This activity aims to help create new creative ideas in the processing of wet cakes that can take advantage of simple ingredients and are easy to find in local stalls. Furthermore, they can practice themselves at home and can even be sold to supplement their income. The methods used in this activity are demonstrations, direct observation and interviews. The result of this activity is that mothers can be creative, can make their own sponge cake without buying from outside when there are certain events so they can reduce the snack shopping budget.

Abstrak: Bolu kukus sudah tidak asing lagi di masyarakat karena termasuk salah satu jenis resep kue tradisional yang diwariskan turun menurun. Banyak anak kecil maupun orang dewasa yang menggemarnya karena bentuknya menarik dan juga rasanya yang manis dan gurih. Bolu kukus mudah ditemukan di pasar tradisional, swalayan, serta toko-toko kue besar maupun kecil. Bahkan sekarang ini banyak dijual oleh pedagang keliling. Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan pembuatan bolu kukus bagi ibu-ibu di Dusun Komplang. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu menciptakan ide baru yang kreatif dalam pengolahan kue basah yang bisa memanfaatkan bahan sederhana dan mudah dicari di warung-warung sekitar. Selanjutnya mereka bisa mempraktikkan sendiri di rumah bahkan bisa dijual untuk menambah penghasilan. Metode yang di gunakan dalam kegiatan ini adalah demonstrasi, observasi langsung dan wawancara. Hasil dari kegiatan ini adalah ibu-ibu bisa kreatif, dapat membuat kue bolu sendiri tanpa membeli dari luar apabila ada acara tertentu sehingga bisa mengurangi budget belanja snack.

Alamat Korespondensi:

Nama Co-Author: Dyah Aji Hidayat
Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini
STIT Muhammadiyah Tempurrejo Ngawi
Jl. Mantingan – Ngawi Km. 1, Kode Pos 63257
E-mail: dyah.dee11@gmail.com

PENDAHULUAN

Akhir-akhir ini kue basah menjadi salah satu makanan favorit dan sangat diminati hampir semua kalangan dimasyarakat. Baik dari kalangan anak-anak sampai orang tua. Sehingga hal ini menjadi peluang besar bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin menjadikan olahan kue basah sebagai industri rumahan. Selain itu, diharapkan makin menambah semangat dan ketertarikan ibu-ibu untuk lebih memperdalam ilmu dalam pembuatan kue sehingga nantinya bisa memproduksi sendiri dengan kualitas yang menjanjikan dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Kue basah biasanya dihidangkan diacara-acara misal arisan rutin mingguan, tahlilan, hajatan pernikahan, dan acara penting lainnya. Begitu banyak permintaan kue basah ini menjadi peluang untuk ibu-ibu terutama di dusun komplang untuk memproduksi. (Rokhmah & Almaidah, 2018).

Dengan adanya kegiatan ini, maka bisa mendapatkan keuntungan yang begitu besar. Peserta pembuatan kue basah ini harus banyak belajar bagaimana tahapan-tahapan pembuatan kue basah, serta memahami apa saja kendala dan bagaimana cara

pembuatan dan menginovasi kue basah itu sendiri. Karena akhir-akhir ini kue basah yang ditawarkan di pasar sangat beranekaragam bentuknya yang menarik selera pembeli. Agar bisa bersaing dipasaran, maka kita membutuhkan kemampuan untuk menyediakan kue basah yang sedang diminati oleh konsumen dipasar, dengan menggunakan bahan yang berkualitas tidak melakukan kecurangan terhadap proses pembuatannya. Selain mempelajari pembuatan kue basah, peserta juga harus mempraktekkan macam-macam kue basah. Hal ini bertujuan agar tetap bisa melayani permintaan konsumen. sehingga peluang pasar dapat dimanfaatkan secara baik. Kue dapat menjadi menu sarapan pagi, cemilan di waktu senggang dan menjadi hidangan pada acara-acara rapat atau pertemuan tertentu. Karena kue yang mempunyai kandungan protein yang tinggi dan rasanya yang manis sehingga diminati banyak kalangan yang menyukainya. (Sekitar et al., 2022).

Dari hasil wawancara dengan anggota kader PKK di dusun Komplang, mengatakan bahwa memang ibu-ibu di sini belum banyak yang bisa membuat kue basah bahkan hanya satu orang saja yang bisa membuat kue basa, itupu hanya bolu pisang kata beliau. Lalu ada niat untuk mengajari ibu-ibu membuat bolu mekar. Karena penulis melihat di desa Komplang sering mengadakan acara rutin setiap minggu sekali dan makanan sajiannya banyak yang beli. Oleh karena itu, penulis mempunyai gagasan untuk mengajari membuat kue bolu agar saat mengadakan acara tidak perlu membeli dari luar, tetapi bisa membuat makanan sajian sendiri. Minimal bisa mengurangi *budget* untuk berbelanja dan menambah keterampilan ibu-ibu.

Proses mengajari membuat kue bolu penulis lakukan melalui praktek langsung agar ibu-ibu memiliki keterampilan membuat kue bolu. Pelatihan berupa keterampilan merupakan suatu langkah penting dan perlu dilakukan dalam rangka membentuk/mencetak sumber daya manusia yang berkualitas. (History, 2022). Keterampilan didasarkan dari proses berpikir seseorang. Tujuan akhir yang ingin dicapai yaitu program pelatihan ini akan berdampak dalam meningkatkan keterampilan. Program pelatihan kewirausahaan bertujuan agar ibu-ibu di Dusun Komplang, Karanganyar, Ngawi mempunyai peningkatan dalam hal pengetahuan, keterampilan dalam pembuatan kue agar bisa membuat sendiri tanpa membeli dari luar. Selain itu kue yang dibuat bisa di jual agar meningkatkan ekonomi di masyarakat (Tambunan et al., 2022).

METODE

Adapun sasaran peserta kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu kader PKK dan juga ibu-ibu rumah tangga di sekitar dusun Komplang. Beberapa metode yang akan di gunakan dalam kegiatan ini adalah melalui beberapa tahap yaitu: demonstrasi, observasi langsung, wawancara.

1. Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi menurut Syah (2000:208) adalah metode mengajar dengan cara memperagakan barang, kejadian, aturan dan urutan melakukan kegiatan, baik secara langsung maupun melalui penggunaan media yang relevan atau materi yang di sajikan. (Zen et al., 2017). Demonstrasi yang penulis lakukan yaitu pelatihan atau praktek langsung proses pembuatan kue bolu bersama dengan ibu-ibu Dusun Komplang.

2. Observasi Langsung

Menurut Arikunto (2006:124) observasi yaitu mengumpulkan data atau keterangan yang dilakukan oleh penulis secara langsung ditempat yang akan diteliti. (Study et al., 2018) Observasi yang penulis lakukan yaitu mengamati proses pembuatan kue pada ibu-ibu peserta pelatihan dan reaksi mereka setelah mempraktekannya.

3. Metode wawancara

Metode wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab langsung antara peneliti dan narasumber. (Cahya et al., 2021). Wawancara ini dilakukan terhadap ibu-ibu peserta pelatihan mengenai hal-hal apa saja yang menurut mereka belum jelas selama proses pembuatan bolu basah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlokasi di Dusun Komplang, Desa Pandean Kecamatan Karanganyar Kabupaten Ngawi. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu menciptakan ide baru yang kreatif dalam pengolahan kue basah yang bisa memanfaatkan bahan yang sederhana dan mudah dicari di warung-warung sekitar. Sebelum melaksanakan kegiatan, penulis berkoordinasi dengan ibu-ibu anggota PKK Dusun Komplang. Lalu diperoleh kesepakatan bahwa kegiatan dikemas dalam bentuk pelatihan dan pendampingan oleh fasilitator yaitu mahasiswa KKN. Pelaksanaan kegiatan pada hari Selasa tanggal 07-Maret-2023 di tempat Ketua RT 04 Dusun Komplang. Ibu-ibu yang mengikuti kurang lebih sebanyak 15 orang. Materi yang diberikan meliputi tahapan mengenal bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan. Bahan yang dibutuhkan yaitu: tepung trigu protein sedang, sprite, telur, gula pasir, vanila cair, pengembang, pewarna makanan, kertas kue. (History, 2022).

Berikut cara pembuatan:

Pertama: menyiapkan alat-alat yang digunakan seperti kompor, panci untuk mengukus, baskom, dan cetakan bolu mekar. Kedua: Masukkan bahan-bahan dalam baskom kecuali pengembang, lalu di mixer sampai gula larut. Kemudian masukkan pengembang dan mixer lagi sampai warnanya putih pucat dan berjejak. Kemudian bagi adonan menjadi 3 adonan, beri pewarna makanan sesuai selera. Ketiga: Masukkan kertas kue ke dalam cetakan yang sudah disediakan lalu masukkan adonan ke dalam cetakan. Saat mengisi jangan terlalu penuh. Sesudah semua cetakan terisi adonan masukkan ke panci yang sudah terisi air yang mendidih lalu kukus selama 25 menit. Keempat: Setelah kue matang lalu angkat dan tiriskan tunggu sampai dingin. Apabila sudah dingin masukkan ke dalam plastik satu per satu agar kue tidak mudah kering.

Kue bolu mekar yang dibuat sejumlah 70 buah, dan semua mekar dengan sempurna tidak ada yang bantet. Lalu dibagikan kepada ibu-ibu untuk dimakan di tempat dan sebagian di bawa pulang. Bolu kukus adalah makanan lembut berbahan dasar tepung gandum dengan bahan tambahan lain seperti gula, telur, pengemulsi, dan susu cair. (Teknobiologi et al., 2020). Bolu digemari terutama anak-anak karena rasanya yang manis, dan teksturnya lembut dan warna-warni sehingga bolu kukus dapat menarik perhatian. Bolu kukus juga kerap disajikan untuk berbagai acara resmi maupun sekadar ngumpul-ngumpul bareng keluarga. Istilah Bolu berasal dari bahasa Portugis yaitu bolo yang sama dengan cake dalam bahasa Inggris.

Sejarah Perkembangan Kue Bolu awalnya disajikan untuk upacara keagamaan namun seiring perkembangannya bolu dihadirkan dalam berbagai perayaan penting. Sejarah penemuan bolu atau cake sangat panjang jika ditarik ke belakang dan berkaitan dengan budaya Mesir Kuno. Bolu yang dalam bahasa Inggris disebut dengan cake berasal dari kata "Kaka" yang dalam bahasa kuno Norse (bahasa pendatang dari Jerman Utara) di wilayah Selandia Baru pada abad ke-13. Awalnya cake dibuat untuk peringatan upacara keagamaan, namun seiring perkembangannya cake mulai disajikan untuk memperingati hari-hari bersejarah seperti kelahiran, pernikahan, pembaptisan, hingga menyambut masa liburan. Perkembangan panganan ini makin intensif setelah masuk abad-19 setelah ditemukan baking powder yang bisa mengembangkan tekstur kue bolu. (Agustina & Sutisna, 2020).

Bolu kukus termasuk salah satu jenis resep kue tradisional yang sudah lama dikenal. Dijual dimana-mana: pasar tradisional, swalayan ataupun di toko-toko kue besar maupun kecil. (Zulvia & Ukrita, 2023). Bahkan sekarang ini pula banyak dijual oleh pedagang keliling. Sebenarnya arti dari bolu sama dengan cake. Tetapi karena diolah dengan dikukus, maka namanya menjadi bolu kukus. Berbeda dengan cake, bolu kukus ini tidak menggunakan mentega untuk campuran adonannya. Bahan utama yang digunakan adalah tepung trigu. Walau demikian tepung terigu ini bisa dicampur dengan bahan campuran lain, seperti singkong, hazelnut, kentang, jagung, sagu, ambon, kacang merah ataupun ubi ungu sehingga menghasilkan bolu kukus yang sangat bervariasi.

Bolu kukus seperti yang sudah kita kenal selama ini berbentuk seperti mangkuk dengan permukaan yang merekah dalam warna putih dan semburan warna coklat ataupun lainnya. Bolu kukus ternyata bisa dikreasikan menjadi banyak ragam, baik dari segi komposisi bahan, cita rasa, maupun tampilannya. Bolu kukus ini sangat mudah dan praktis pembuatannya, murah biayanya dan sangat sederhana bahannya. Faktor keberhasilan dalam pembuatan bolu kukus adalah dalam cara mengocok adonan dan mengukus adonan, apabila mengocoknya terlalu lama atau terlalu sebentar ataupun, mengukusnya tidak sempurna bisa membuat bolu tidak mengembang dengan maksimal. Jika terlalu banyak tepung ataupun bahan yang lain akan membuat tidak mekar dengan sempurna. (Februari et al., 2023). Bolu kukus dengan udara terbuka sering kali menjadi mudah kering. Oleh karena itu setelah dingin, masukkan ke dalam plastik satu persatu atau di masukkan dalam tempat yang tertutup agar bolu tetap lembut dan tidak mudah kering. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan haruslah bahan-bahan yang berkualitas pula.

Faktor kegagalan dalam pembuatan bolu kukus mekar adalah pengocokan adonan kurang lama, tidak tertutup dengan rapat saat mengukus sehingga udara masuk, tidak menggunakan kain saat mengukus sehingga air menetes ke adonan, suhu api yang kurang maksimal. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan berlangsung, ibu-ibu di dusun Komplang sangat antusias dan semangat dalam mengikuti praktek pembuatan bolu kukus mekar ini. Banyak ibu-ibu yang senang dan juga membantu setiap langkah-langkahnya. Mereka sudah tau bahwa mudah membuat bolu mekar menggunakan bahan-bahan dan alat yang sangat mudah didapat. Berdasarkan wawancara dengan ibu-ibu saat pelaksanaan banyak yang menanyakan: apakah tepungnya bisa merek apa saja, apakah spritenya bisa diganti dengan yang lain dan tidak menggunakan butter ataupun minyak. Dan berapa lama saat mengocok lalu apakah harus menggunakan mixer.

Berdasarkan hasil wawancara dari beberapa ibu-ibu, sebelum diadakan praktik, mereka selalu berbicara tidak punya alatnya dan juga susah cari bahannya. Setelah diadakan praktik, ibu-ibu merasa bahwa mereka juga akan bisa membuat kue tersebut. Menurut mereka ternyata mudah membuat bolu mekar dan bahannya banyak di warung sekitar mereka. Kendala yang dialami saat pelaksanaan kegiatan ini adalah kurang besarnya ukuran panci untuk mengukus, sehingga harus beberapa kali mengukus adonan kue tersebut.



Gambar 1. Hasil dari pembuatan bolu kukus

PENUTUP

Kue bolu mekar mudah dibuat dan juga bahan-bahan mudah didapat. Selain mudah dibuat bolu mekar juga mudah didapat dipasar tradisional maupun pasar modern. Namun tidak banyak penjual yang membuat jajanan yang dijual dengan higienis dan bahan-bahan yang terbaik. Maka dari untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan sebagai ibu-ibu yang bijak lebih baik membuat makanan yang disajikan untuk jamuan haruslah higienis dan menggunakan bahan-bahan yang standar. Setelah beberapa saat penulis mengajari membuat bolu, tak lama kemudian ada seorang peserta pelatihan yang mencoba mempraktikkan sendiri di rumah untuk acara di masjid. Dan bentuknya mekar dan tidak bantet. Kemudian ada peserta lain yang praktik sendiri ternyata juga berhasil, tidak bantet dan mengembang sempurna. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan ibu-ibu dusun Komplang bisa membuat kue untuk jamuan acara-acara rumahan, dan tidak perlu beli dari luar. Untuk mengurangi budget membeli makanan yang dihidangkan.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, A., & Sutisna, S. (2020). Ruang Komunal Kue Tradisional Di Senen. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 2(2), 1639. <https://doi.org/10.24912/stupa.v2i2.8503>
- Cahya, A. D., Aminah, A., Rinaja, A. F., & Adelin, N. (2021). Pengaruh Penjualan Online di masa Pandemi Covid-19 terhadap UMKM Menggunakan metode Wawancara. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(2), 857–863. <https://doi.org/10.36778/jesya.v4i2.407>
- Februari, E., Ritonga, M. K., Hartini, S., & Ipsb, F. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual bolu salak pada usaha bolu salak kenanga padangsampung. 4(1), 36–39.
- History, A. (2022). Pelatihan pembuatan bolu pisang kukus (steamed banana sponge) di desa kembang seri kecamatan talo kabupaten seluma. 174–177.
- Rokhmah, B. E., & Almaidah, S. (2018). Di Kadipiro Banjarsari Surakarta. 2018: Prosiding Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadimas), 210–216.
- Sekitar, M., Universitas, K., & Makassar, S. (2022). Pelatihan pembuatan roti untuk umkm dan masyarakat sekitar kampus universitas sawerigading makassar. 298–301.
- Study, O., Mata, P., & Manajemen, K. (2018). No Title. 6(2), 90–103.
- Tambunan, E., Purba, M. L., & Idahwati, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Aneka Kue Bolu Peluang Bisnis Bagi Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Sei Sikambing Di Kecamatan Medan Petisah. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3(1), 274–280. <http://114.7.97.221/index.php/JAM/article/view/2655%0Ahttp://114.7.97.221/index.php/JAM/article/download/2655/1785>
- Teknobiologi, F., Atma, U., & Yogyakarta, J. (2020). KUALITAS BOLU KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata) DAN TEPUNG TEMPE KACANG KORO PEDANG (Canavalia ensiformis) Anna Julie Chandra Priharyanto, Yuliana Reni Swasti *, Franciscus Sinung Pranata.
- Zen, Z. H., Satriardi, S., Dermawan, D., Anggraini, D. A., Meirizha, S. N., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan Desain Kemasan Produk Umkm Di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 1(2), 12–15. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.225>
- Zulvia, R. F., & Ukrita, I. (2023). Bauran Pemasaran Kue Bolu Di Toko Kue ID CAKE Manggis Bukittinggi. *Journal of Agribusiness*, 6. [http://repository.pnp.ac.id/id/eprint/872%0Ahttp://repository.pnp.ac.id/872/1/ARTIKEL RAHMA ZULVIA.pdf](http://repository.pnp.ac.id/id/eprint/872%0Ahttp://repository.pnp.ac.id/872/1/ARTIKEL%20RAHMA%20ZULVIA.pdf)