

Pelatihan Pembuatan *Brownies Crispy* dengan Tepung Sagu pada Kelompok Dasa Wisma

Training on Making Crispy Brownies with Sago Flour on Dasa Homestead Group

**Dewi Rahmawati^{1*}, Dina Alfina Ali¹, Ninda Trinovita Rafiudin¹, Satri Fauzia Fajran¹,
Nur Ramadhani¹, La Karimuna², Dhian Herdhiansyah¹**

¹Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo

²Department of agrotechnology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo
Jl. HEA. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara

*Email: Dewirahmawati@gmail.com

Received: 08th Mey, 2024; Revision: 25th Mey, 2024; Accepted: 16th June, 2024

Abstrak

Salah satu program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Membangun Desa-MBKM di Desa Lalombonda, Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara, bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok dasa wisma melalui pelatihan pembuatan brownies crispy dengan tepung sagu. Program ini dilaksanakan melalui sosialisasi, penyuluhan, dan pendampingan dengan pendekatan partisipatif, di mana kelompok dasa wisma berpartisipasi aktif dari awal hingga akhir kegiatan. Program ini terdiri dari empat tahapan utama: persiapan, penyusunan bahan, pelatihan dan pendampingan, serta finalisasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan brownies crispy dengan tepung sagu berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota dasa wisma, dengan tujuan akhir untuk meningkatkan pendapatan dan kemampuan mereka dalam mengolah produk pangan yang memanfaatkan potensi lokal di Desa Lalombonda.

Kata Kunci: pelatihan; brownies crispy; tepung sagu; dasa wisma; Desa Lalombonda

Abstract

One of the Real Work Lecture (KKN) programs for Building Villages-MBKM in Lalombonda Village, Amonggedo District, Konawe Regency, Southeast Sulawesi, aims to increase the knowledge and skills of the Dasa Wisma group through training in making crispy brownies with sago flour. This program is implemented through socialization, counseling and mentoring with a participatory approach, where the Dasa Wisma group actively participates from the beginning to the end of the activity. This program consists of four main stages: preparation, preparation of materials, training and mentoring, and finalization. The results of this activity show that the training on crispy brownies with sago flour was successful in increasing the knowledge and skills of Dasa Wisma members, with the ultimate aim of increasing their income and ability to process food products that utilize local potential in Lalombonda Village.

Keywords: training; crispy brownies; Sago flour; dasa homestead; Lalombonda Village

PENDAHULUAN

Program KKN Membangun Desa-MBKM dan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pendidikan yang memberi mahasiswa kesempatan untuk belajar dan hidup di tengah komunitas di luar kampus. Program ini merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa di semua program sarjana (Syardiensah, 2017). Dalam program ini, potensi desa diidentifikasi bersama masyarakat untuk mengembangkan dan menyelesaikan masalah-masalah yang ada, dengan harapan dapat ditemukan solusi yang efektif untuk permasalahan di desa tersebut.

Kegiatan KKN dalam pembangunan desa mencakup kemitraan, kerjasama tim interdisipliner atau lintas keilmuan (kompetensi horizontal), serta kepemimpinan mahasiswa dalam mengelola program pembangunan di wilayah pedesaan, pesisir, dan kelautan sesuai dengan pola dasar keilmuan Universitas Halu Oleo (UHO). Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memperkuat soft skill mahasiswa. Pemanfaatan sumber daya alam di setiap daerah harus dilakukan secara optimal dan berkelanjutan, dengan mempertimbangkan karakteristik khusus dari masing-masing wilayah (Herdhiansyah dan Asriani, 2018; Herdhiansyah et al., 2021; Herdhiansyah et al., 2022).

Sagu merupakan sumber pangan yang mengandung kalori dan karbohidrat yang tinggi (setara dengan beras). Preferensi konsumen sagu dapat memberikan informasi penting dalam melakukan strategi pemasaran sagu, dan juga merupakan salah satu indikator permintaan pasar terhadap produk sagu (Helviani et al. 2018; Asriani, et al, 2021). Tepung sagu, yang diperoleh dari pohon sagu, merupakan bahan lokal yang kaya akan karbohidrat dan bebas gluten, menjadikannya alternatif yang baik untuk penderita intoleransi gluten. Penelitian oleh Winarno (2019) menunjukkan bahwa tepung sagu dapat menghasilkan tekstur yang renyah dan ringan pada produk kue. *Brownies crispy* dengan tepung sagu tidak hanya menawarkan rasa yang lezat dan tekstur yang menarik tetapi juga mendukung keberlanjutan penggunaan sumber daya lokal. Inovasi ini juga berpotensi untuk meningkatkan ekonomi lokal dengan memanfaatkan bahan baku yang melimpah di daerah tersebut.

.Desa Lalombonda, yang terletak di Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara, memiliki potensi alam yang melimpah. Meskipun demikian, pemanfaatan

potensi tersebut belum maksimal, terutama dalam mengembangkan produk pangan yang bernilai tambah. Kelompok dasa wisma, yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut, memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui berbagai kegiatan produktif.

Pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu yang dilakukan oleh kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda merupakan bagian dari kegiatan KKN MBKM Universitas Halu Oleo. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan desa melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam bidang pengolahan makanan. Program ini tidak hanya fokus pada aspek ekonomi tetapi juga pada peningkatan kualitas gizi masyarakat desa.

Kegiatan pelatihan ini mengadopsi pendekatan partisipatif, di mana para ibu-ibu dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses pelatihan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pemasaran produk. Metode ini diyakini dapat meningkatkan rasa memiliki dan keberlanjutan usaha yang dirintis. Pelatihan ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode (a) sosialisasi, (b) penyuluhan, dan (c) pendampingan terhadap mitra. Pendekatan partisipatif diterapkan dalam metode penyuluhan, di mana peserta dilibatkan dari awal hingga akhir program. Metode penyuluhan dimulai dengan pemberian teori pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda kepada peserta, kemudian dilanjutkan dengan praktik. Metode pendampingan melibatkan mahasiswa, yang berperan aktif untuk memastikan komunikasi yang baik dengan kelompok dasaw wisma.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini terbagi menjadi empat tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang mencakup sosialisasi dengan mitra dan penentuan jumlah peserta. Tahap kedua adalah penyusunan bahan, di mana materi pelatihan serta alat dan bahan yang akan digunakan dalam program disiapkan. Tahap ketiga adalah

pelatihan dan pendampingan. Permasalahan dalam kurangnya pengetahuan dan keterampilan kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda dalam memanfaatkan dan mengembangkan produksi tepung sagu menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Lalombonda, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara agar dapat memanfaatkan produk hasil pertanian menjadi produk pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh sekelompok mahasiswa KKN Membangun Desa-MBKM mitra Sintesa yang berada di beberapa desa di Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara. Agar dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu dasawiswa tentang pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara.

Tahapan dalam pelatihan terdiri dari: (1) melakukan penjelasan singkat mengenai manfaat dari produk yang akan di olah dalam bentuk ceramah; (2) mempraktekan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu; dan (3) mempraktekan cara pengemasan yang baik dan benar. Tahap terakhir adalah finalisasi dan validasi hasil, yang bertujuan untuk mengukur tingkat ketercapaian program dan semua luaran yang ditargetkan. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui beberapa metode, yaitu pemberian tes untuk melihat tingkat kapasitas mitra petani dan monitoring kegiatan pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu dilaksanakan di Desa Lalombonda dan diikuti oleh kelompok dasa wisma. Produk sagu memiliki potensi yang besar sebagai sumber pangan namun belum dimanfaatkan secara optimal. Kurangnya minat masyarakat terhadap pengelolaan sagu disebabkan rendahnya kapasitas produksi sagu untuk memenuhi kebutuhan masyarakat (Rahmawati *et al.*, 2020). Tepung sagu merupakan pati yang diperoleh dengan mengolah daging buah pohon sagu (*Metroxylon sp.*). Makanan tradisional sagu dikenal dengan

sebutan papeda, sagu piring, sagu bukala, sagu uha, sinori, bagia, dan lain-lain. Sagu juga digunakan dalam makanan komersial seperti roti, kue, pasta, bihun, kerupuk, hunkue, dan bihun (Kusdianto dan Sari, 2021). Tepung sagu dapat diolah menjadi *brownies crispy*.

Brownies adalah kue coklat yang dipanggang atau dikukus yang terbuat dari tepung, coklat, mentega, telur, dan gula pasir. *Brownies crispy* sama dengan *brownies* biasa, hanya teksturnya saja yang berbeda, lebih renyah. Selain itu, *brownies crispy* memiliki kelembapan yang lebih sedikit dibandingkan *brownies* yang dikukus dan dipanggang, sehingga tahan lebih lama. *Brownies crispy* tidak hanya enak, teksturnya juga berbeda saat disantap, yaitu renyah sehingga banyak digemari sebagai camilan (Mutyasih *et al.*, 2023). Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan *brownies crispy* ini adalah tepung terigu. Tepung terigu dapat diganti menggunakan tepung sagu sebagai alternatif penggunaan pangan lokal.

Holinesti dan Gusnita (2022) menyatakan bahwa tepung sagu mengandung lebih banyak karbohidrat dibandingkan singkong, ubi jalar, atau jagung. Pati sagu memiliki 353 kkal dan 84,7% karbohidrat. Ini merupakan sumber karbohidrat yang baik, sebanding dengan nasi dan tepung, sehingga dapat digunakan untuk mendiversifikasi sumber kalori dalam makanan. Manfaat tepung sagu bagi kesehatan antara lain mencegah penggumpalan darah, efek positif pada kadar gula darah, mencegah masuk angin, digunakan sebagai prebiotik, pengganti diabetes, penurunan berat badan, pencegahan kanker, dan sumber kalsium.

Proses pembuatan *brownies crispy* diawali dengan menimbang bahan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *brownies crispy* ini adalah tepung sagu sebanyak 50 g, gula halus 55 g, pasta vanila ½ sdt, telur 1 butir, garam 2 cubit, *dark chocolate* 115 g, mentega tawar 40 g, coklat bubuk 5 g, keju dan almond. Dalam pembuatan *brownies crispy* coklat yang digunakan harus dilelehkan terlebih dahulu bersama mentega dan kemudian didinginkan. Langkah selanjutnya adalah pencampuran bahan, dimana gula dan telur dikocok hingga menyatu dan tidak ada gumpalan. Setelah itu dilakukan penambahan tepung sagu, pasta vanila, coklat bubuk, garam, dan coklat yang telah dilelehkan kemudian dicampur hingga merata dan tidak ada gumpalan. Adonan yang telah jadi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Adonan *brownies crispy*

Adonan yang telah jadi kemudian dicetak diatas talang oven yang telah diolesi dengan mentega. Tujuan pengolesan mentega pada talang oven adalah agar saat *brownies crispy* telah matang tidak melengket pada talang yang dapat menyebabkan kerusakan pada produk. Setelah adonan dicetak, adonan kemudian diberikan topping seperti parutan keju dan juga kacang almond, Adonan kemudian dimasukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan. Pencetakan dan penambahan topping dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pencetakan dan penambahan topping

Adonan masih setengah matang, kemudian dikeluarkan dan dipotong kotak-kotak agar mudah dipatahkan saat akan dikemas, kemudian dimasukkan kembali ke dalam oven hingga matang. *Brownies crispy* yang telah matang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. *Brownies Crispy*

Makanan yang kita konsumsi harus sehat dan aman. Salah satu cara untuk membuat

pangan aman adalah melalui pengemasan. Kemasan pangan tidak hanya berfungsi sebagai penutup saja, namun juga sebagai pelindung agar pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Berbagai bahan alami telah digunakan untuk kemasan makanan sejak zaman dahulu, antara lain daun, kulit buah, kulit kayu, dan pelepah. Kemasan makanan menggunakan berbagai macam bahan, antara lain kertas, plastik, dan *styrofoam*. Masing-masing jenis paket ini mempunyai kelebihan dan kekurangan (Yani *et al.*, 2021).

Fungsi pengemasan sebagai tindakan pengamanan adalah bahwa pengemasan yang dipilih dan diterapkan pada pangan dan produk pangan melindungi bahan pengemas dari kerusakan, baik kerusakan fisik (seperti pengaruh mekanis dan cahaya) maupun kerusakan kimia (permiiasi gas dan kelembaban udara/ uap air) dan mikrobiologi (bakteri dan jamur) (Nugraheni, 2018).

Kemasan yang digunakan kemasan pada *brownies crispy* menggunakan *standing pouch*. Penggunaan jenis kemasan ini untuk produk manufaktur karena mudah ditemukan, aman, dan sesuai dengan dosis yang dibutuhkan. Pengemasan dapat menjaga dan mencegah pembusukan pangan dengan menghalangi keluar masuknya oksigen dan udara yang mengandung kontaminan. Kemasan produk *brownies crispy* serta pembagian produk kepada kelompok dasa wisma dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 5. Pengemasan produk *brownies crispy*

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil pemberdayaan masyarakat yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda yang dilakukan Mahasiswa KKN Membangun Desa-MBKM bertujuan untuk meningkatkan kemajuan pertanian di desa-desa yang berada di Kecamatan Amonggedo dan sekitarnya, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan para ibu-ibu dasa wisma dalam mengolah sebuah olahan pangan

menjadi sebuah produk dengan memanfaatkan potensi yang ada di Desa Lalombonda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada LPPM Universitas Halu Oleo Kendari, Sintesa, dan Kepala Desa Lalombonda, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe atas kontribusi yang sangat berarti dalam kesuksesan penyelenggaraan kegiatan KKN Membangun Desa-MBKM terkhusus dalam kegiatan pelatihan pembuatan *brownies crispy* dengan tepung sagu pada kelompok dasa wisma

Daftar Pustaka

- Asriani, Juwita, Herdhiansyah, Dhian. (2021). Pengembangan Agroindustri Sagu Menjadi Cemilan Sehat “Bagea Sahe” Melalui Identifikasi Preferensi Konsumen di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7 (2): 117 - 125
- Herdhiansyah, Dhian, Asriani. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara *Jurnal Agroindustri Halal* 4 (1): 30-41.
doi: <http://dx.doi.org/10.30997/jah.v4i1.1124>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, & Asriani. (2021). Analisis Faktor Prioritas Pengembangan Komoditas Perkebunan Unggulan dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Method. *Lampung Agricultural Engineering Journal*, 10 (2): 239-251. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-1.v10i2.239-251>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, Asriani, dan La Ode Midi. (2022). Analytical hierarchy process (AHP) in Expert Choice for determining superior plantation commodities: A case in East Kolaka Regency, Indonesia. *Songklanakar Journal of Science and Technology*, 44 (4): 923 – 926.
- Helviani H, Taridala SAA, Bafadal A, Budiyanto B. 2018. Preferensi Konsumen Sagu di Kota Kendari. *Jurnal Sosio Agribisnis*. 3(1):16-29.
- Holinesti, R. & Elmia, G. (2022). Kualitas Brownies Kukus yang dihasilkan dari Substitusi Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 3(2): 88-94.
- Kusdrianto, I. & Sari, H. (2021). Pengolahan Sagu Menjadi Sinole dengan Varian Rasa di Masyarakat Tana Luwu: sebagai Upaya Penambahan Ekonomi Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 4(3), 829-833.
- Mutyasih, K.J., Permana, I.D.G.M., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Biji Kako (*Theobroma cacao* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Brownie Crispy. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 12(4): 1095-1113.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. Yogyakarta: Plantaxia.
- Rahmawati, firmansyah, Asriyanti, & Arwati, S. (2020). Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk Brownies dan Cookies pada Tim Penggerak PKK Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(1): 23-30.
- Winarno, F.G. (2019). Potensi Tepung Sagu dalam Pengolahan Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 30(3), 233-242.
- Yani, A.V., Suyatno, Khotimah, K., Helmizuryani, & KistinaZ. (2021). Edukasi Jenis Kemasan yang Aman Untuk Pangan Bagi Siswa SMP 4 Rantau Panjang Ogan Ilir. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(1), 1-4.