



PELATIHAN PEMBUATAN BROWNIES KOPI LONTARA UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN IBU-IBU RUMAH TANGGA DUSUN MALENTENG

Rissa Megavitry ^{1,*}, Hezron Alhim Dos Santos ², Fhatiah Adiba ³

¹) Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

²) Program Studi Pendidikan Jasmani, Kesehatan. dan Rekreasi, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Makassar

³) Program Studi Teknik Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

e-mail: rissamegavitry@unm.ac.id

Abstrak

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga mengenai inovasi olahan brownies. Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Dusun Malenteng, Desa Erelembang, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri atas 4 tahap yakni persiapan, pelaksanaan, evaluasi, serta rencana tindak lanjut. Adapun beberapa permasalahan yang dihadapi mitra adalah (1) tingginya produksi kopi, (2) kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh mitra sasaran dalam mengolah inovasi produk kopi, dan (3) kurangnya solusi alternatif olahan inovasi produk kopi yang enak dan harga terjangkau. Untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan program, maka digunakan beberapa instrumen seperti instrumen pemahaman mengenai inovasi jenis olahan kopi serta instrumen evaluasi kebermanfaatannya program pelatihan bagi para mitra sasaran. Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan pelatihan yang diberikan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan mengenai inovasi jenis olahan kopi pada kelompok ibu-ibu rumah tangga yang dilatih.

Keywords: Inovasi; Produk; Kopi; Brownies; Lontara

PENDAHULUAN

Dusun Malenteng merupakan salah satu dusun yang terletak di Desa Erelembang, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Dusun dengan luas wilayah ± 7 km ini sangat kaya akan hasil pertanian dan menjadi salah satu dusun penghasil pertanian utama di Kecamatan Tombolo Pao, hal ini didukung dengan kelimpahan air dan topografi dusun di daerah pegunungan. Hasil pertanian di Dusun Malenteng berupa padi, jagung, ubi kayu, kacang-kacangan, beras merah, kopi, dan sayur-sayuran seperti kol, sawi putih, tomat dan cabai. Selain hasil pertanian berupa sayuran, Dusun Malenteng juga salah satu penghasil kopi.

Kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang banyak di budidayakan di Provinsi Sulawesi Selatan. Kopi arabika termasuk dalam tanaman buah yang memiliki waktu panen dan tingkat kematangan tertentu. Kopi arabika biasanya berwarna hijau saat muda, agak kekuningan sampai kemerahan saat setengah tua dan merah terang sampai merah gelap saat sudah tua (Abdullah, S.S. et al., 2010). Tingkat kematangan buah kopi arabika mempengaruhi kandungan senyawa kimia dalam biji kopi, terutama kafein. Kadar kafein dalam biji kopi berbeda tergantung pada tingkat kematangan saat buah kopi dipanen.



Kopi dikenal dengan minuman yang memiliki kandungan kafein yang berkadar tinggi (Rizky et al., 2015). Kafein adalah senyawa alkaloid metilxantine (basa purin) yang berwujud kristal berwarna putih dan bersifat psikoaktif. Kafein pada kopi diketahui memiliki manfaat apabila dikonsumsi oleh manusia dan juga memiliki dampak buruk bagi tubuh jika dikonsumsi pada saat kondisi tubuh tertentu serta dalam kadar jumlah kafein yang cukup tinggi. Konsumsi kafein berguna untuk meningkatkan kewaspadaan, menghilangkan kantuk dan menaikkan mood. Kafein juga membantu kinerja fisik dengan meningkatkan daya tahan tubuh dan meningkatkan kontraksi otot (Ennis, 2014). Konsumsi kafein berlebih dapat menyebabkan warna gigi berubah, bau mulut, meningkatkan stress dan tekanan darah jika banyak mengonsumsi di pagi hari, insomnia, serangan jantung, stroke, kemandulan pada pria, gangguan pencernaan, kecanduan dan bahkan penuaan dini (Farida et al., 2013).

Brownies merupakan salah satu jenis kue yang mudah ditemui karena banyak dijual di berbagai toko kue, serta diminati dan digemari oleh banyak orang (Wahyuningtias et al., 2014). Menurut (Widanti & Mustofa, 2015), saat ini *brownies* telah menjadi salah satu makanan populer di Indonesia. *Brownies* menjadi makanan yang banyak disukai berbagai kelompok usia dan status sosial.

Brownies merupakan kue yang memiliki tekstur yang lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman, dan memiliki rasa khas coklat (Suhardjito, 2006). (Wahyuningtias et al., 2014) menambahkan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *brownies* adalah tepung terigu, telur, gula, mentega, dan coklat (coklat masak dan coklat bubuk). (Mulyanto et al., 2020) menyatakan bahwa *brownies* dibuat dengan proses pemanggangan dan pengukusan.

Pemanfaatan bubuk kopi dalam pembuatan *brownies* dimaksudkan untuk menambah varian cita rasa *brownies*. Bubuk kopi dapat berfungsi sebagai *flavoring* sehingga bisa menjadi salah satu alternatif pada cita rasa produk *brownies*. Di pasaran, beberapa merek roti dan kue yang cukup terkenal telah mencoba memasarkan roti dan kue dengan rasa atau aroma kopi. Kopi memiliki aroma khas, sehingga konsumen juga banyak yang menyukai produk makanan dengan rasa atau aroma kopi tersebut. (Zakaria et al., 2017) menambahkan bahwa budaya minum kopi yang sedang menjadi tren di masyarakat saat ini menjadi salah satu modal dalam pemasaran produk olahan kopi.

Kopi memiliki aroma khas, sehingga konsumen juga banyak yang menyukai produk makanan dengan rasa atau aroma kopi tersebut. Pastinya cita rasa dari *brownies* kopi ini sangat enak dengan ciri khas kopinya yang sangat membuat masyarakat merasa tertarik untuk mencicipinya. Banyak masyarakat yang menyukai olahan *brownies* kopi ini mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Olahan *brownies* kopi ini sudah sangat populer dari dahulu hingga sekarang. Karena olahan *brownies* kukus tiramisu masih sangat populer hingga saat ini hal ini telah memberikan kesempatan bisnis yang bisa untuk dimanfaatkan (Kustiari, 2005). Peluang usaha *brownies* kopi ini memiliki prospek yang sangat baik untuk kedepannya.

Mitra PKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Dusun Malenteng. Kegiatan keseharian mitra PKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga sehingga apabila telah selesai mengerjakan pekerjaan rumah tangga, para mitra PKM memiliki waktu luang. Mitra PKM memiliki keinginan untuk mendapatkan penghasilan tambahan agar dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga. Namun kebanyakan mitra PKM hanya mengetahui membuat kue tradisional atau olahan masakan yang sudah umum sehingga tidak memiliki inovasi olahan makanan yang bervariasi.

Dari segi tingkat pendidikan, umumnya mitra PKM umumnya berpendidikan setingkat SMA. Namun kebanyakan sudah memiliki keterampilan memasak dan mengolah kue yang didapatkan secara turun temurun dari orang tua sehingga tim PKM



tidak perlu melatih keterampilan mitra PKM dari awal. Adapun dari segi tingkat ekonomi, mitra PKM tergolong dalam ekonomi menengah ke bawah, meskipun begitu para mitra PKM tetap berkeinginan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan yang lebih bervariasi.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Dusun Malenteng Kabupaten Gowa Propinsi Sulawesi Selatan mengenai teknologi pengolahan *brownies* dari bubuk kopi. Selain itu, kegiatan ini juga dapat memberikan nilai tambah dan nilai ekonomis pada bubuk kopi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga diharapkan dapat mendukung program diversifikasi pangan berbasis produk hasil perkebunan lokal Sulawesi Selatan (kopi).

METODE

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini secara umum adalah masyarakat Dusun Malenteng Kabupaten Gowa Propinsi Sulawesi Selatan. Khalayak sasaran secara spesifik adalah ibu rumah tangga. Metode pendekatan disesuaikan dengan pemecahan masalah yang ditempuh, baik berupa kegiatan bimbingan yang berbentuk teoritis, maupun yang berbentuk praktek. Agar lebih terarah, metode-metode pendekatan yang digunakan adalah:

1. Ceramah, tanya jawab, dan diskusi.
Metode pendekatan ini digunakan pada waktu penyajian materi-materi yang berbentuk kognitif, seperti bagaimana teori penggunaan alat, fungsi dari setiap bahan yang digunakan hingga takaran bahan yang tepat untuk membuat *brownies* kopi.
2. Demonstrasi.
Metode pendekatan ini digunakan pada waktu penyajian materi-materi psikomotorik, yaitu pada saat mempelajari penggunaan alat dan menakar bahan-bahan yang akan digunakan.

Adapun tahapan dalam kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Tahap Pra Pelaksanaan
Dalam tahap ini dilakukan survei awal, perizinan, dan identifikasi masalah pada mitra. Hal ini dilakukan agar kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan dapat berjalan lancar, mitra sasaran dapat menyediakan tempat pelatihan, menentukan waktu pelaksanaan kegiatan dan peserta pelatihan begitupun dengan tim PKM dapat mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan.
2. Tahap Sosialisasi Kegiatan
Dalam tahap ini dilakukan sosialisasi pelatihan yang akan dilaksanakan bersama mitra sasaran. Materi sosialisasi difokuskan pada manfaat kopi, jenis-jenis olahan kopi, peluang usaha olahan kopi, serta alat dan bahan yang digunakan dalam pelatihan membuat olahan kopi.
3. Tahap Pelatihan
Dalam tahap ini tim PKM melatih dan mendampingi mitra sasaran dalam mengolah kopi dalam berbagai variasi. Olahan kopi yang akan dilatihkan kepada mitra sasaran yaitu olahan kopi menjadi *brownies* kopi.
4. Tahap Monitoring dan Evaluasi
Dalam tahap ini dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap mitra sasaran berdasarkan pelatihan yang telah dilakukan. Hal ini bertujuan untuk melihat perkembangan program pelatihan yang telah dilaksanakan, kendala yang dialami oleh mitra sasaran, dan solusi dari kendala yang dialami oleh mitra sasaran.



Gambar 1. Tahap Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

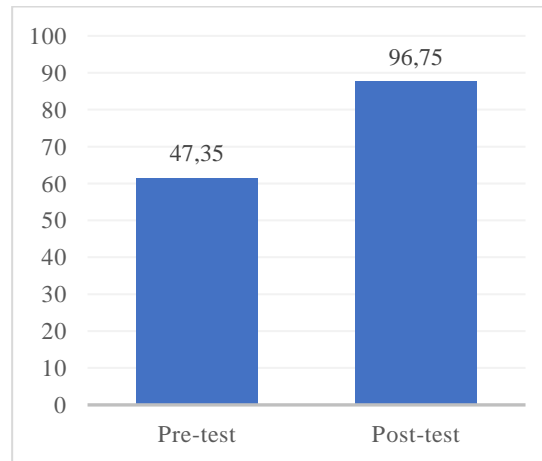
Pengetahuan mengenai Inovasi Olahan Kopi

Materi yang diberikan pada mitra sasaran berupa manfaat kopi, jenis-jenis olahan kopi, dan peluang usaha olahan kopi. Sebelum memulai pelatihan mitra sasaran diberikan *pre-test* agar dapat mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman mengenai kopi dan olahan kopi.



Gambar 2. Proses pemaparan materi

Berdasarkan hasil *pre-test*, dapat diketahui bahwa sebagian besar mitra sasaran cenderung kurang mengetahui jenis-jenis olahan kopi. Selama ini mitra sasaran hanya mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi. Berdasarkan hasil *post-test* pengetahuan mitra sasaran meningkat setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Hasil *pre-test* dan *post-test* dapat dilihat dalam Gambar 3.



Gambar 3. Pemahaman mitra sasaran mengenai inovasi jenis olahan kopi

Berdasarkan data pada Gambar 3, diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan mengenai inovasi jenis olahan kopi pada mitra sasaran. Dari hasil wawancara juga diketahui bahwa mitra hanya mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi, namun setelah dilakukan pemaparan materi para mitra sasaran sudah memiliki pengetahuan mengenai inovasi jenis olahan kopi.

Praktek Pembuatan Brownies Kopi Lontara

Pada tahap ini, tim PKM memaparkan alat dan bahan yang akan digunakan beserta langkah-langkah pembuatannya. Olahan kopi yang akan dilatihkan kepada mitra sasaran yaitu olahan kopi menjadi brownies kopi dengan hiasan huruf lontara di atasnya. Olahan ini diharapkan dapat menjadi variasi olahan yang digemari dalam rumah tangga sekaligus dapat menjadi peluang usaha olahan kopi yang berbeda dari sebelumnya.

Tahap berikutnya setelah memaparkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan ini, tim PKM mendemonstrasikan proses pembuatan brownies kopi kepada seluruh mitra sasaran. Selama proses ini berlangsung, para mitra sasaran diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan kepada tim PKM.



Gambar 4. Tim PKM mendemonstrasikan proses pembuatan

Setelah tim PKM mendemonstrasikan proses pembuatan olahan kopi, maka mitra sasaran diminta untuk membuat brownies kopi lontara secara mandiri didampingi oleh tim PKM. Hal ini bertujuan agar mitra sasaran memahami dengan jelas langkah-langkah pembuatan dari inovasi olahan brownies kopi yang dilatihkan dan mitra sasaran dapat mempraktekkan secara mandiri di rumah masing-masing saat pelatihan telah selesai



dilaksanakan. Selama kegiatan ini berlangsung proses tanya jawab bersama mitra sasaran tetap berlangsung.



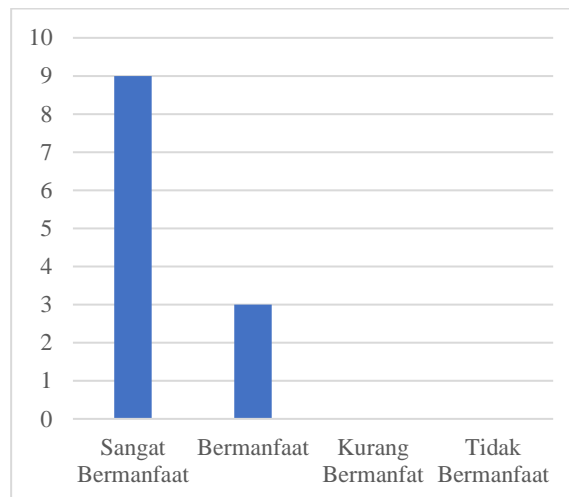
Gambar 5. Foto Bersama Tim PKM dan Mitra



Gambar 6. Brownies Kopi Lontara hasil praktek mitra PKM

Evaluasi Kebermanfaatan Program

Setelah praktek mandiri mitra selesai, tim PKM melakukan evaluasi terkait tingkat kebermanfaatan program pelatihan yang dilaksanakan bagi mitra sasaran dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan inovasi olahan brownies kopi Lontara terlebih lagi brownies ini menggunakan kopi asli dari Desa Malenteng. Hasil evaluasi ini dapat dilihat dalam Gambar 7.



Gambar 7. Evaluasi Kebermanfaatan Program Pelatihan

Hasil yang diperoleh dari tahap evaluasi menunjukkan bahwa mitra sasaran menganggap pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat sebab mereka memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru serta diharapkan dapat dijadikan peluang usaha untuk membantu perekonomian rumah tangga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan selama pelatihan dan didukung dengan hasil *post-test* dan evaluasi terhadap mitra sasaran, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan dari segi pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran dalam membuat inovasi olahan kopi. Selain itu mitra optimis dapat menjadikan olahan kopi ini sebagai variasi dari usaha kue rumahan yang dengan harga terjangkau

SARAN

Melihat antusiasme peserta yang tinggi, dan terbatasnya waktu pelatihan serta guna meningkatkan pemahaman peserta, sebaiknya diadakan program lanjutan sejenis dengan jangka waktu yang relatif lama sehingga kegiatan pelatihan dapat lebih efektif dan setiap peserta akan memperoleh bimbingan lebih banyak dengan demikian hasil yang diperoleh dapat lebih maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM, dan pemerintah setempat.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, S.S., Yusup, S., Ahmad, M. M., Ramli, A., & Ismail, L. (2010). *Thermogravimetry Study on Pyrolysis of Various Lignocellulosic Biomass for Potential Hydrogen Production*.



- Ennis, D. (2014). The Effects of Caffeine on Health: The Benefits Outweigh the Risks. *Perspectives*, 6(1), 1-5.
- Farida, A., R, E. R., & Kumoro, A. C. (2013). Penurunan Kadar Kafein dan Asam Total pada Biji Kopi Robusta Menggunakan Teknologi Fermentasi Anaerob Fakultatif dengan Mikroba Nopkor MZ-15. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 70-75.
- Kustiari, R. (2005). Perkembangan Pasar Kopi Dunia dan Implikasinya Bagi Indonesia. *Forum American Bar Association*, 70, 43-55. <https://www.bumn.info/info-bisnis/arabika-jadi-primadona-dunia-ptpn-tingkatkan-ekspor-ke-eropa-dan-as>
- Mulyanto, B. P., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) dan Tepung Maizena Dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 5(1).
- Rizky, T. A., Saleh, C., & Alimuddin. (2015). Analisis Kafein Dalam Kopi Robusta (Toraja) Dan Kopi Arabika (Jawa) Dengan Variasi Siklus Pada Sokletasi. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13(1), 41-44.
- Suhardjito, Y. . (2006). *Pastry and Perhotelan*. ANDI.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57.
- Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2015). Karakteristik Organoleptik Brownies dengan Campuran Tepung MOCAF dan Tepung Ketan Hitam dengan Variasi Lama Pemangangan. *Joglo*, 27(2), 272-280.
- Zakaria, A., Aditiawati, P., & Rosmiati, M. (2017). Strategi Pengembangan Usahatani Kopi Arabika (Kasus pada Petani Kopi Di Desa Suntenjaya Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Sositologi*, 16(3), 325-339.