

Pelatihan Kewirausahaan Melalui Pembuatan Aneka Kue Berbahan Baku Lokal Desa Kebon Temu Peterongan Jombang

Entrepreneurship Training Through Making Various Cakes Made from Local Raw Materials in Kebon Temu Peterongan Village, Jombang

Chusnul Rofiah¹, Langgeng Prayitno Utomo²

^{1,2} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi PGRI Dewantara

Alamat: Jln. Prof. Muh. Yamin No.77, Jabon, Pandanwangi, Kec. Diwek, Kabupaten Jombang,

Jawa Timur 61471; Telepon: (0321) 865180

E-mail : chusnulstieppgridewantara@gmail.com

Article History:

Received: 12 September 2023

Revised: 20 Oktober 2023

Accepted: 19 November 2023

Keywords: Ubi kayu, assorted cakes, mocaf flour, kampung kue.

Abstract: *The huge availability of cassava raw materials can be utilized as a substitute or substitute for wheat, so breakthrough technology is needed to be able to modify cassava by increasing its usability so that it is suitable as a substitute for wheat flour in the processing of food products, such as cookies, bread, and noodles (Zulaidah, 2011). Another effort that can be made is to develop cassava flour derivative products, namely mocaf flour (Modified Cassava Fluor). Since many housewives produce cakes in Kebontemu village, the village is known as "Kampung Kue" (Kebontemu, 2023). However, very few people know about mocaf flour. Whereas mocaf is an alternative to wheat flour which is cheaper but has a higher nutritional value and is healthier. it is hoped that this training can be an important milestone in encouraging economic growth, especially the Kebon Temu Village Community, Peterongan Jombang. the participants of this training were attended by 20 mothers who often make processed wet cake snacks made from wheat flour. the following (1) continue training in making various cakes made from local cassava on a regular basis, (2) update information about business phenomena, especially in the digital era while still paying attention to aspects of improving communication skills: Training as a local cassava-based cake maker can help participants improve their communication skills. This includes the ability to package messages in a way that is engaging, compelling and relevant for their target audience. Strong communication skills are essential in today's business world, where digital Mocaf Flour-based Assorted Wet Cookies are becoming increasingly dominant.*

Abstrak

Ketersediaan bahan baku ubi kayu yang sangat besar dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi ataupun pengganti gandum, maka dibutuhkan teknologi terobosan untuk dapat memodifikasi ubi kayu dengan meningkatkan daya guna sehingga cocok sebagai pengganti tepung terigu pada pengolahan produk pangan, seperti cookies, roti, dan mie (Zulaidah, 2011). Upaya lain yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan produk turunan tepung ubi kayu, yaitu tepung mocaf (Modified Cassava Fluor). Dikarenakan sudah banyak ibu rumah tangga yang memproduksi kue di desa Kebontemu ini, maka desa ini terkenal dengan "Kampung Kue" (Kebontemu, 2023). Namun, sedikit sekali yang mengetahui adanya tepung mocaf. Padahal mocaf merupakan salah satu alternatif pengganti tepung terigu yang lebih murah namun memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dan lebih sehat. diharapkan pelatihan ini dapat menjadi tonggak penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi khususnya Masyarakat Desa Kebon Temu Peterongan Jombang peserta pelatihan ini diikuti oleh 20 orang ibu-ibu yang sering membuat olahan jajanan kue basah berbahan baku tepung terigu. berikut (1) melanjutkan pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu secara berkala, (2) update informasi mengenai fenomena bisnis khususnya di era digital dengan tetap memperhatikan aspek Peningkatan Keterampilan Komunikasi: Pelatihan sebagai pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu dapat membantu peserta meningkatkan keterampilan komunikasi mereka. Ini termasuk kemampuan untuk mengemas pesan dengan cara yang menarik, memikat, dan relevan untuk audiens target mereka. Keterampilan komunikasi yang kuat sangat penting dalam dunia bisnis saat ini, di mana Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf digital menjadi semakin dominan.

Kata Kunci; Ubi kayu, Aneka kue, Tepung mocaf, kampung kue.

PENDAHULUAN

Sebagai negara agraris Indonesia kaya akan sumber pangan tinggi karbohidrat. Salah satu komoditi pangan sumber karbohidrat yang melimpah di Indonesia adalah ubi kayu (Widayat et al., 2021). Berdasarkan data BPS produksi ubi kayu Indonesia tahun 2014 mencapai 24,56 juta ton (BPS, 2015). Produk ubi kayu yang sangat besar ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi komoditas industri pangan berbasis karbohidrat.

Ketersediaan bahan baku ubi kayu yang sangat besar dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi ataupun pengganti gandum, maka dibutuhkan teknologi terobosan untuk dapat memodifikasi ubi kayu sehingga mempunyai sifat-sifat yang setara dengan gandum. Salah satu metode untuk memodifikasi tepung ubi kayu yaitu dengan cara biologi melalui proses fermentasi (Zulaidah, 2011).

Upaya pendayagunaan ubi kayu sebagai penyangga ketahanan pangan, diantaranya melalui pengembangan teknologi pembuatan tepung ubi kayu sehingga produk yang dihasilkan lebih diminati konsumen. Selain itu perubahan sifat fisikokimia akan meningkatkan daya guna sehingga cocok sebagai pengganti tepung terigu pada pengolahan produk pangan, seperti cookies, roti, dan mie (Zulaidah, 2011). Upaya lain yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan produk turunan tepung ubi kayu, yaitu tepung mocaf (Modified Cassava Fluor).

Sebagai salah satu bentuk pengabdian masyarakat tim PPM menggelar pelatihan membuat aneka kue di Desa Kebontemu, Kecamatan Peterongan. Desa Kebontemu terkenal dengan banyaknya warga yang membuat aneka kue. Namun karena pandemi Covid-19, sedikit demi sedikit usaha warga gulung tikar. Melalui pelatihan tim PPM ingin membangkitkan kembali geliat warga untuk membuat kue berbahan dasar lokal yaitu ubi kayu. Masyarakat Desa Kebontemu sebagian besar penduduknya merupakan petani. Keseharian dan Pendapatan dari warga desa kebontemu merupakan petani. Desa kebontemu di kelilingi oleh sawah yang masih produktif untuk pertanian (Kebontemu, 2023).

Selain bermata pencaharian sebagai petani warga desa Kebontemu khususnya ibu rumah tangga sebagian besar membuat desa ini mampu menggerakkan perekonomian sendiri dengan satu fokus bisnis yaitu produksi kue basah dan jajan tradisional. Hal ini bermula dari para ibu rumah tangga membuat kue basah kemudian menitipkan produksinya tersebut di pasar. Pada akhirnya ibu rumah tangga lainnya mengikuti usaha sampingan tersebut dengan membuat olahan jenis kue basah lainnya, dan berinisiatif untuk membuka lapak sendiri di depan rumah.

Dikarenakan sudah banyak ibu rumah tangga yang memproduksi kue di desa Kebontemu ini, maka desa ini terkenal dengan “Kampung Kue” (Kebontemu, 2023).

Berdasarkan survei di masyarakat khususnya Ibu-ibu PKK di Desa Kebontemu, Kecamatan Peterongan terdapat lebih dari 20 orang yang sering membuat olahan jajanan kue basah berbahan baku tepung terigu. Namun, sedikit sekali yang mengetahui adanya tepung mocaf. Padahal mocaf merupakan salah satu alternatif pengganti tepung terigu yang lebih murah namun memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dan lebih sehat .

Dalam tinjauan selanjutnya, kita akan menjelajahi secara rinci pengaruh pelatihan pembuatan kue basah berbahan dasar local yaitu ubi kayu di Desa Kebon Temu, Kecamatan Peterongan, Kabupaten Jombang termasuk bagaimana pelatihan ini dapat meningkatkan efektivitas pemasaran, memperluas jangkauan pasar, dan mendorong inovasi di kalangan pelaku bisnis lokal. Dengan demikian, diharapkan pelatihan ini dapat menjadi tonggak penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi khususnya Masyarakat Desa Kebon Temu Peterongan Jombang. **Tujuan Kegiatan** Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, bertujuan untuk Untuk mengatasi kendala yang mungkin dihadapi peserta pelatihan dalam menguasai keterampilan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu serta Untuk mengadaptasi pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu dengan perkembangan trend dan inovasi terkini di bidang FNB.

METODE

Pelatihan keterampilan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu dilakukan metode yang efektif. Pelaksanaan pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu di Desa Kebontemu, Kecamatan Peterongan, Kabupaten Jombang dilaksanakan pada tanggal 8 Juni – 8 Juli 2023 Berikut ini adalah metode pelatihan yang digunakan dalam mengembangkan keterampilan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu :

1) Seminar

Seminar adalah seminar yang diselenggarakan secara *offline*. Para ahli industri atau instruktur memimpin sesi pelatihan yang mencakup topik-topik tertentu terutama peningkatan manajemen. Seminar mencakup presentasi, diskusi panel, dan sesi tanya jawab *interaktif*.

2) Pelatihan dari Instruktur

Sumber daya yang tersedia instruktur untuk membantu belajar pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu . Ini termasuk panduan, tutorial, dan praktek secara langsung. Dengan melakukan konsistensi dan belajar secara mandiri, peserta akan dapat mengembangkan keterampilan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu anda dengan fleksibilitas waktu yang lebih besar.

3) Kolaborasi dan Diskusi dengan Profesional

Terhubung dengan para profesional atau praktisi pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu dapat memberikan wawasan berharga. Dan dengan melanjutkan tim yang sudah dibentuk atau komunitas yang fokus pada pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu . Berpartisipasi dalam diskusi, mengajukan pertanyaan, dan berbagi pengetahuan dengan sesama profesional dapat membantu memperluas pemahaman dan jaringan.

Penting untuk dicatat bahwa pelatihan keterampilan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu merupakan proses berkelanjutan. Selalu berusaha untuk mengikuti perkembangan terbaru dalam industri Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan mengasah keterampilan melalui praktik dan implementasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uraian Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu bagi masyarakat adalah program yang dirancang untuk membantu Masyarakat desa kebon temu Mojoagung untuk mempelajari dan mengembangkan keterampilan dalam menciptakan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang menarik dan relevan dan mempromosikan bisnis mereka. Pelatihan ini bertujuan untuk mengajarkan Masyarakat desa kebon temu tentang pembuatan olahan serba aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu yang efektif dan cara menghasilkan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang menarik untuk menarik perhatian dan memasarkan produk mereka. Berikut ini adalah beberapa uraian kegiatan yang mungkin dilakukan dalam pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu bagi pengusaha:

- 1) Pemahaman tentang tujuan inovasi olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu
Peserta pelatihan akan belajar tentang pentingnya memiliki tujuan yang jelas dalam pembuatan olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu. Mereka akan diajarkan

bagaimana menentukan tujuan pemasaran Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang spesifik dan bagaimana merencanakan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang relevan untuk mencapai tujuan tersebut.

2) Penelitian Pasar

Peserta akan diajarkan pentingnya melakukan riset pasar dan memahami audiens target mereka. Mereka akan belajar bagaimana menganalisis kebutuhan dan preferensi audiens untuk menghasilkan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang sesuai dengan minat mereka.

3) Pengembangan Ide Olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu

Pelatihan akan mencakup teknik dan strategi untuk mengembangkan ide Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang kreatif dan unik. Peserta akan belajar bagaimana membuat Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang menarik, informatif, dan bermanfaat bagi audiens mereka.

4) Praktek Olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu

Peserta akan diberikan menu resep tentang teknik untuk olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu. Selain Mereka akan belajar tentang proses produksi yang sesuai dengan target yang berbeda, serta pentingnya pembuatan menu sesuai resep dan mendokumentasikan proses Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf sebelum dipasarkan.

5) Pemasaran Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf Melalui Media Sosial

Peserta akan diajarkan strategi untuk mempromosikan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf mereka melalui platform media sosial. Mereka akan belajar tentang penggunaan berbagai saluran media sosial dan taktik untuk meningkatkan jangkauan dan keterlibatan audiens.

6) Praktik dan Umpan Balik

Peserta akan diberikan kesempatan untuk berlatih membuat Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan mendapatkan umpan balik dari instruktur dan sesama peserta. Ini akan membantu mereka memperbaiki keterampilan mereka dan mengaplikasikan pengetahuan yang telah mereka pelajari selama pelatihan.

Selama pelatihan, peserta akan terlibat dalam presentasi, diskusi, studi kasus, tugas individu dan kelompok, serta sesi tanya jawab. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengusaha dengan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam proses pembuatan Aneka Kue

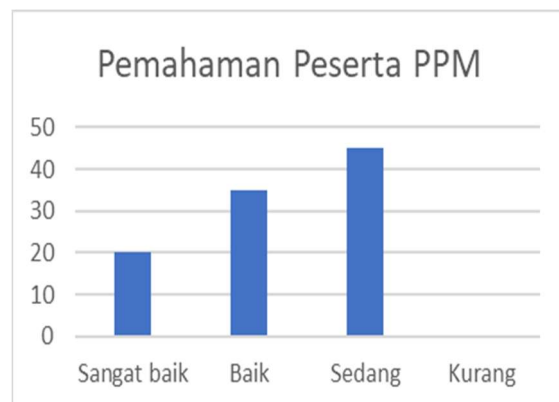
Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu yang efektif dalam mempromosikan bisnis mereka melalui Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang menarik dan relevan.

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

Target luaran ditahap berikutnya yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kelompok maka dalam kegiatan PPM, tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

1. Teori

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk kue dan roti. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:



Gambar 1. Pemahaman Peserta PPM

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 4 orang (20%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 7 Orang (35%) dalam kategori baik dan 9 orang (45%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada kategori kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori cukup.

2. Keterampilan mengolah aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi dengan demonstrasi pembuatan produk olahan meracik minuman dan kue aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi

dalam 4 kelompok yaitu hari pertama semua kelompok mengikuti seminar pendalaman pengetahuan tentang manajerial usaha, hari kedua semua kelompok membuat produk racikan lima minuman aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu dengan varian permen karet aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, gula aren aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, coklat aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, cappuccino aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, sedangkan hari ke tiga membuat olahan kue serba aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu antara lain caffle aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu.

Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan PPM, hasil dari pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta dapat memiliki keterampilan membuat aneka produk roti dan kue. Produk yang dihasilkan oleh peserta harus memenuhi beberapa kriteria baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan ukuran. Produk seperti kukis harus memiliki tekstur yang empuk dan lembut, kokoh, mempunyai warna kuning keemasan.

Peserta praktik membuat aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu. Adonan roti terdiri dari satu adonan dan dibentuk dengan berbagai macam jenis isian dan bentuk. Proses diawali dengan menyiapkan bahan dan peralatan, menimbang bahan, mixer dan membentuk adonan serta membagi adonan sesuai dengan berat yang diinginkan.



**Gambar 2. Membagi Bahan Praktek & Proses Pembuatan Aneka kue basah
berbahan dasar ubi kayu**

Produk aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu home made dan kukis croffle serta dengan berbagai macam jenis isian yaitu aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu dengan aneka bentuk.



Gambar 4. Produk croffle aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, dan foto produk

Peserta praktik membuat aneka cake yaitu di pertemuan pertama membuat persiapan pembentukan tim kerja dan media yang akan digunakan di hari berikutnya



Gambar 5. Contoh Media Instagram Peserta Hasil Pelatihan

Pembuatan produk dari persiapan bahan, mencampur adonan dan meracik. Peserta memahami bagaimana cara membuat produk yang benar sehingga peserta bisa mengaplikasikan saat praktik di rumah.



Gambar 6. Contoh Hasil Foto Produk

Proses pembuatan produk dengan tingkatan yang lebih tinggi dan terkadang mengalami beberapa kegagalan oleh peserta seperti tidak bisa menggulung, kukis bantat dan tidak mengembang. Peserta diberikan pelatihan bagaimana cara membuat cake

dengan metode sponge yang benar, suhu oven yang sesuai dan praktik supaya menghasilkan produk yang rapi.



Gambar 7. Contoh produk pelatihan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu

Peserta membuat aneka racikan minuman serba aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu adalah salah satu minuman yang digemari banyak orang, sajian khas dari hari-hari biasa maupun sajian keluarga. Resep yang dipraktikkan dengan tujuan saat hari-hari selanjutnya peserta bisa membuat produk untuk dijual. Proses pembuatan dimulai dengan peserta menimbang bahan dan menyiapkan peralatan. Membuat produk, mencetak dan mengukus olahan. Peserta pelatihan selama proses praktikum pembuatan kue kering juga diberikan pemahaman tentang mencampur adonan kue kering supaya tidak melebar, menghasilkan kue kering yang renyah dan tidak keras.



Gambar 8. Contoh produk pelatihan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu

Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi. Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 12 orang (60%) berada pada kategori baik, 5 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang.

3. Menentukan harga jual dan mengemas produk yang dihasilkan

Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam emnentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point). Peserta yang bisa bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya. Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas minuman dan kemasan kue untuk dipasarkan.

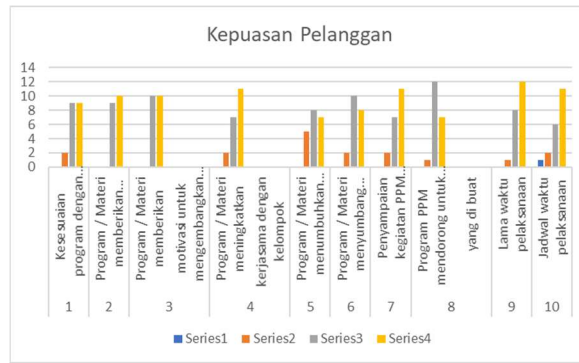


Gambar 9. Presentasi Laporan Penjualan

Dalam angket kepuasan pelanggan/ khalayak sasaran atau peserta kegiatan PPM, terdapat 10 buah pernyataan yang terdiri dari:

- a. Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan masyarakat
- b. Kegiatan/ materi memberikan manfaat bagi masyarakat
- c. Kegiatan/ materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri
- d. Kegiatan/ materi meningkatkan Kerjasama dengan kelompok
- e. Kegiatan/ materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan
- f. Kegiatan/ materi menyumbang daya saing di pasaran
- g. Penyampaian kegiatan PPM jelas, menarik dan mudah dipahami
- h. Program PPM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan di buat
- i. Lama/ durasi waktu pelaksanaan

j. Jadwal pelaksanaan



Gambar 10. Diagram Kepuasan Pelanggan

Berdasarkan hasil dan survey kepuasan pelanggan pada gambar 10 maka dapat disimpulkan bahwa program kegiatan PPM sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Sebagian besar peserta memberikan nilai di skor 3 dan 4 dengan perolehan jumlah skor 3 dengan keterangan baik yaitu 85 dan skor 4 dengan keterangan sangat baik yaitu 96. Berbeda dengan perolehan jumlah skor 1 dan 2 yang masing-masing 1 dan 15. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PPM dalam membuat produk karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya.

Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PPM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk jenis-jenis olahan.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PPM dengan berbagai pihak yaitu Kepala Pusat Studi Kewirausahaan dan tim PPM serta Pemerintahan desa Kebon temu, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di balai Desa Kebon temu Peterongan Jombang, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk.

Namun, dari beberapa faktor pendukung tersebut terdapat beberapa faktor penghambat diantaranya kegiatan Pelaksanaan PPM masih dalam kondisi pasca pandemic dan peserta adalah ibu rumah tangga sehingga harus menyesuaikan dengan waktu pelaksanaan dan keuangan waktu mereka. Pelaksanaann yang seharusnya dilaksanakan setiap sesi pelatihan adalah 20 peserta selama pelatihan dengan materi pelatihan yang dipadatkan, masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat

racikan serta olahan serba aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan alat yang dimiliki terutama peralatan seperti oven dan mixer

KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil pelatihan pembuatan Aneka Kue Berbahan Dasar Lokal Ubi Kayu bagi peserta dapat bervariasi tergantung ini beberapa kesimpulan umum yang dapat ditarik:

1) Meningkatkan Konversi dan Penjualan

Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang efektif dapat menjadi alat yang kuat untuk mengarahkan prospek menjadi pelanggan yang sebenarnya. Dengan pelatihan manajemen usaha dan praktek produk olahan, peserta dapat belajar cara menghasilkan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf yang mendorong tindakan dari audiens mereka. Dengan menggunakan strategi pemasaran yang tepat, pengusaha dapat meningkatkan tingkat konversi dan penjualan mereka.

2) Penghematan Biaya Pemasaran

Mengembangkan dan mempublikasikan Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf secara teratur dapat menjadi strategi pemasaran yang efisien dan berbiaya rendah bagi peserta. Dalam pelatihan peserta dapat belajar cara membuat Aneka Kue Basah Berbahan Dasar Tepung Mocaf secara mandiri atau bekerja sama dengan tim internal. Dengan mengurangi ketergantungan pada pihak ketiga untuk pembuatan olahan aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu, peserta dapat menghemat biaya dan memiliki kendali lebih besar terhadap pesan yang mereka ingin sampaikan.

3) Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen

4) Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran.

5) Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan untuk bisa mengembangkan home industry yaitu membuat produksi aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu home dan olahan serba aneka kue basah berbahan dasar ubi kayu disekitar daerah tempat tinggal mereka sebagai bagian dari meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

6) Program kegiatan PPM memberikan informasi terutama bagi peserta tentang pusat studi kewirausahaan dewantara

7) Program kegiatan PPM membangun sinergitas positif antara masyarakat di kabupaten Jombang, pemerintahan dan civitas akademika.

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Produsen Terigu Indonesia. 2017. Data Impor Gandum. <https://industri.kontan.co.id/news/>
- Afridal, M. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. *Jurnal S. Pertanian*, 223 ± 233.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Data Impor Gandum Indonesia 2017. [Online] Available at: <http://www.bps.go.id>
- Ejiofor, M. A. N. dan N. Okafor. (1980). Comparison Pressed and Unpressed Cassava Pulp for Gari Making. Di dalam *Tropical Root Crops Research Strategies for the 1980S. Proceedings of The First Triennial Root Crops Symposium of The International Society for Tropical Root. Africa Branch*
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*.
- Sari, Fitri Dian Nila; Jairani, E. N. (2019). Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Bolu Kukus Dari Tepung Kulit Singkong. *Dunia Gizi*, 2(1), 1–11. Retrieved From <Http://Ejournal.Helvetia.Ac.Id/Index.Php/Jdg/Article/Download/2982/246>
- Subagyo. (2006). Pengembangan Tepung Ubi kayu sebagai Bahan Industri Pangan. Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi pangan Lokal. Kementrian Ristek dan Seafast Center. IPB. Serpong
New Jersey: John Wiley & Sons.
- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta Selatan: PTY Agromedia Pustaka.
- Wahyuningsih, S. B. 1990. Pengaruh Lama Fermentasi dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Gari yang Dihasilkan. Skripsi Fakultas Teknolog Pertanian IPB Bogor
- Zulaidah, A. 2011. Modifikasi Ubi Kayu Secara Biologi Menggunakan Starter Bimo-CF Menjadi Tepung Termodifikasi Pengganti Gandum. Tesis Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro