

PENINGKATAN KETERAMPILAN IBU-IBU POS YANDU MAWAR MERAH RT 50 KELURAHAN MANGGAR: PELATIHAN PEMBUATAN KUE TAKOYAKI BERNILAI EKONOMI

Misna Ariani¹, Tutik Yuliani², Imam Ariwibowo³ Dwinda Tamara⁴

¹Universitas Balikpapan

misna.ariani@uniba-bpn.ac.id

²Universitas Balikpapan

tutik.yuliani@uniba-bpn.ac.id

³Universitas Balikpapan

imam@uniba-bpn.ac.id

⁴Universitas Balikpapan

dwindi.tamara@uniba-bpn.ac.id

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan kue Takoyaki, disambut baik oleh peserta yang kebanyakan ibu rumah tangga yang tergabung dalam Kegiatan Pos Yandu Mawar Merah RT 50 di Kelurahan Manggar. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk peningkatan keterampilan peserta dalam pembuatan kue Takoyaki. Kue Takoyaki bergizi baik dan mempunyai nilai ekonomi. Mudah dalam pembuatannya dan bahan mudah didapatkan di supermarket. Dengan diskusi yang efektif dan praktek langsung, peserta mampu membuat kue Takoyaki dengan warna kuning kecoklatan yang bergizi dan lezat. Jika kemampuan peserta ini berlanjut menjadi wirausaha, tentunya dapat meningkatkan pendapatan tambahan keluarga. Kegiatan pelatihan ini telah berhasil meningkatkan keterampilan dan pemahaman bahwa kue Takoyaki dapat menjadi alternatif usaha tambahan. Kata Kunci: *Kue Takoyaki*

ABSTRACT

The training on making Takoyaki cakes was warmly welcomed by the participants, mostly housewives who are members of the RT 50 Mawar Merah Yandu Post in Manggar Village. This training activity aims to improve the skills of participants in making Takoyaki cakes. Takoyaki cakes are nutritious and have economic value. It is easy to make and the ingredients are easily available in supermarkets. With effective discussion and hands-on practice, participants were able to make Takoyaki cake with a brownish yellow color that was nutritious and delicious. If the ability of these participants continues to become entrepreneurs, of course, they can increase additional family income. This training activity has succeeded in increasing skills and understanding that Takoyaki cake can be an alternative to additional business.

PENDAHULUAN

Pulih Lebih Cepat Bangkit Lebih Kuat menjadi tema perayaan kemerdekaan Republik Indonesia Ke 77 menjadi penyemangat masyarakat Indonesia. Pulih dari pandemic Covid-19 semakin cepat, membangkitkan masyarakat, terutama masyarakat yang berkegiatan wirausaha.

Sebagai insan akademika, kami dosen Fakultas Ekonomi Universitas Balikpapan, diwajibkan untuk melakukan pengabdian pada masyarakat langsung dengan kegiatan yang bermanfaat dan bernilai ekonomi. Kami, berusaha untuk memenuhi kewajiban tersebut dengan merangkul masyarakat Kelurahan Manggar, khususnya ibu-ibu yang tergabung dalam kepengurusan POS YANDU di RT 50. Seperti pengabdian yang dilakukan (Fathihah & Yusuf, 2018), pelatihan pembuatan kue diharapkan perempuan khususnya ibu-ibu dapat mandiri dengan inovasi kreasi mereka.



Gambar 1: Lokasi kegiatan

Kegiatan yang kami lakukan adalah, memberikan langsung pelatihan terkait dengan pembuatan kue Takoyaki, yang sehat dan bernilai ekonomi. (Febriyanti & Windirah, 2021) menyatakan bahwa dengan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat dalam mengolah aneka panganan.

Takoyaki adalah camilan khas Jepang yang terbuat dari Gurita dan adonan gurih, lalu dibentuk seperti lingkaran bola kecil. Camilan gurih ini adalah makanan pinggir jalan terkenal dan tersedia luas di pedagang kaki lima, supermarket, dan food court di Jepang. Hidangan ini terbuat dari adonan dashi (dasar dari sup miso). Penyajiannya biasa dengan saus takoyaki dan mayones Jepang pedas. Resep ini memerlukan bahan-bahan Jepang spesifik, yang

semuanya dapat ditemukan di toko Jepang dan pasar-pasar makanan Asia (<https://id.wikihow.com/Membuat-Takoyaki>).



Gambar 2: Kue Takoyaki.

Tujuan dari kegiatan ini adalah, selain kegiatan POS YANDU secara rutin, ada tambahan kegiatan yang dapat dilakukan mandiri oleh ibu-ibu di RT 50 Kelurahan Manggar yang bernilai ekonomi. Selain itu meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan kue Takoyaki dan dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu jika dilanjutkan dengan berwirausaha. Seperti pengabdian yang dilakukan oleh hasil kegiatan para peserta mampu membuat kue, serta mendapatkan informasi mengenai nilai gizi dan jenis kue yang bernilai ekonomi.

METODE PELAKSANAAN

Pada kegiatan ini, pertama-tama melakukan survei awal, mengenai lokasi pelaksanaan. Jumlah peserta, waktu pelaksanaan disesuaikan dengan jadwal pos yandu. Kegiatan pelatihan ini dapat dilaksanakan 1 hari kegiatan penuh, mulai pagi jam 08.30 sampai dengan selesai (15.00).

Mengingat waktu yang relatif singkat, maka metode yang digunakan dalam pelatihan pembuatan kue Takoyaki ini adalah:

- 1) Metode ceramah: menjelaskan tentang pengolahan kue Takoyaki
- 2) Metode Praktek: mempraktekkan langsung pembuatan dari awal adonan sampai dengan kue Takoyaki siap disajikan.
- 3) Metode Diskusi: interaksi tanya jawab dengan peserta untuk mengetahui apakah

metode pembuatan kue Takoyaki sudah dapat dimengerti atau belum, serta untuk mengetahui respon peserta.

Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu kader POS YANDU RT 50 di Kelurahan Manggar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kue Takoyaki dilaksanakan di Kecamatan Manggar. Manggar adalah salah satu kelurahan di Kecamatan Balikpapan Timur, Kota Balikpapan Provinsi Kalimantan Timur, Indonesia. Kelurahan Manggar beralamat di JL Mulawarman No.01 RT 39. Kelurahan Manggar Kecamatan Balikpapan Timur Kota Balikpapan. Peserta Latihan adalah Ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok POS YANDU MAWAR MERAH di RT 50 Kelurahan Manggar.

Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah kemudian langsung praktek.



Gambar 3: Ceramah dan Diskusi dengan peserta.

a) **Bahan**

Bahan-bahan yang digunakan untuk kegiatan pembuatan kue Takoyaki adalah

1. Tepung 1 kg
2. Keju
3. Sosis

4. Daun bawang
5. Mentega
6. Telur
7. Susu bubuk
8. Saos tomat, saos sambal, saos tiram, kecap manis, mayones,
9. Tepung bumbu sasa
10. Pengembang (*Baking powder*)

b) Alat-alat yang digunakan:

1. Kompor/open
2. Cetakan kue Takoyaki
3. Baskom untuk adonan
4. Pengaduk adonan
5. Ceret untuk menuangkan adonan
6. Lidi sate untuk membalikkan kue

Cara pembuatan kue Takoyaki:

1. Campurkan bahan-bahan kering untuk resep ini. Ini termasuk: 1 sendok teh tepung serbaguna, 1 sendok teh kombucha, dan 1 sendok teh bubuk pengembang.
2. Masukkan semuanya ke dalam mangkuk kaca berukuran sedang.
3. Kocok bersama bahan-bahan kering untuk memastikan semuanya tercampur merata.
4. Jika Anda tidak mencampurkan bahan-bahan kering secara merata Anda akan mendapatkan gumpalan bubuk pengembang dalam adonan. Ini dapat membuat beberapa bagian dari adonan Anda memiliki rasa yang tidak enak.
5. Kocok bersama 2 butir telur dan 1 sendok teh kecap asin. Pastikan bahwa semuanya terkocok merata.
6. Tambahkan campuran telur ke dalam bahan-bahan kering.
7. Gunakan pengocok untuk mengaduk campuran.
8. Kocok sampai telur tercampur merata ke dalam bahan-bahan kering.
9. Tambahkan kaldu ayam perlahan, sedikit-sedikit. Kocoklah seperti yang Anda mau untuk membuat adonan lebih lembut.
10. Kekentalan dan konsistensi adonan harus seperti adonan penekuk.

11. Jika adonan terlihat terlalu cair, tambahkan sedikit tepung dan kocoklah secara menyeluruh.

12. Jika adonan terlihat terlalu kental, tambahkan sedikit kaldu dashi dan campurkan.



Gambar 4.
Menakar tepung



Gambar 5
Memecahkan telur



Gambar 6.
Mencampur tepung, telur dengan air



Gambar 7
Memotong sosis

Cara ke dua:

1. Panaskan cetakan kue Takoyaki di atas api sedang besar. Anda perlu untuk membuat bagian luarnya matang dengan cepat, tetapi bukan gosong.
2. Cetakan kue Takoyaki adalah cetakan berbahan logam yang menyerupai loyang muffin. Cetakan ini memiliki lingkaran lubang-lubang kecil untuk setiap potong Takoyaki.
3. Jika anda tidak memiliki panci Takoyaki, loyang *muffin* kecil dapat digunakan.
4. Kuaslah cetakan kue Takoyaki dengan minyak yang banyak.
5. Gunakanlah kuas kue untuk melakukan ini. Berhati-hatilah saat bekerja dengan minyak di atas panci yang panas.
6. Jangan lupa untuk memberi minyak pada “punggung” cetakan kue Takoyaki yang berada di antara cekungan-cekungan kecil dalam loyang.
7. Tunggu sampai Anda melihat asap yang naik dari cetakan kue Takoyaki sebelum Anda menambahkan adonan. Isilah lubang dengan adonan sampai penuh.
8. Tidak apa-apa jika adonan sedikit keluar dari lubang.
9. Taburkan ½ cangkir daun bawang cincang.
10. Jangan memutar atau mengganggu takoyaki selama tiga menit ini.
11. Biarkan takoyaki matang berwarna kecoklatan.
12. Setelah itu, Anda harus membalikkan Takoyaki.
13. Putar setiap takoyaki 180 derajat jadi bagian yang sudah matang pada bagian bawah dari setiap bola akan menghadap ke atas.
14. Sumbat sisinya saat Anda membalikkannya agar bola memiliki bentuk yang bagus pada akhirnya. Untuk menyumbat sisinya, dorong setiap potong Takoyaki yang menempel di bawah sisi setiap lubang.
15. Gunakanlah tusuk sate untuk melakukan ini agar tangan Anda tidak terbakar.
16. Hal ini akan memastikan bahwa kue Takoyaki masak dengan merata.
17. Takoyaki harus berwarna coklat keemasan pada setiap sisinya saat matang.
18. Pindahkan kue Takoyaki ke atas piring. Gunakan tusuk sate untuk melakukan hal ini karena kue Takoyaki berada dalam keadaan sangat panas. Anda sekarang perlu untuk menambahkan saus.

19. Tuang saus Takoyaki dan mayones Jepang pedas ke atasnya (jika tidak ada tidak apa-apa).

20. Taburi rumput laut kering dan sedikit katsuobushi flakes ke atasnya (jika ada).



Gambar 8
Mencetak dan memasak takoyaki



Gambar 9
Membalik Takoyaki agar matang merata

Cara penyajian:

Kue Takoyaki dapat langsung disajikan. Akan tetapi karena kue Takoyaki sangat panas pada bagian dalamnya, maka kita harus berhati-hati.



Gambar 10
Mengangkat takoyali



Gambar 5:
Siap untuk disajikan.

Peserta merasa senang dengan adanya pelatihan pembuatan kue Takoyaki. Kegiatan ini meningkatkan keterampilan ibu-ibu peserta Latihan, karena kue Takoyaki sangat disukai anak-anak, dan gizi serta bernilai ekonomi. Pelatihan peningkatan keterampilan dilakukan juga oleh (Lastuti & Anisah, 2018) dengan hasil kegiatan mereka adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan Ibu-Ibu PKH desa Naru timur dalam membuat kue tradisional Bima. Demikian pula pelatihan kegiatan (Febriyanti & Windirah, 2021) menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terhadap manfaat sayur bayam dan peningkatan kemampuan masyarakat terhadap pengolahan keripik bayam. Dan hasil pelatihan yang dilakukan oleh (Bohari et al., 2020) (adalah dapat mendorong kemandirian ekonomi peserta dan peserta memberikan respon yang sangat positif terhadap kegiatan yang telah dilakukan dan menilai kegiatan ini sangat bermanfaat.

Peserta dapat berdiskusi langsung dengan narasumber, sehingga narasumber langsung merespon pertanyaan dari peserta. Beberapa pertanyaan yang disampaikan oleh peserta kepada narasumber diantaranya : salah satu peserta bertanya “Apakah untuk tepung yang digunakan harus tepung segitiga biru dan apakah harus dicampur dengan tepung bumbu?”, kemudian narasumber menjelaskan bahwa tepung yang digunakan tidak harus tepung segitiga biru dapat juga menggunakan tepung roti merek lainnya dan tepung bumbu dapat diganti dengan kaldu bubuk. Selanjutnya peserta juga ada yang menanyakan “Apakah isian harus sosis atau keju?” Kemudian narasumber menjawab isian dapat diisi dengan isian lain seperti Gurita sesuai dengan selera ibu-ibu atau konsumen.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pelatihan langsung praktek, lebih cepat dimengerti oleh peserta pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan Pembuatan Kue Takoyaki Bernilai Ekonomi telah selesai dilaksanakan di Kelompok ibu-ibu POS YANDU MAWAR MERAH RT 50 Kelurahan Manggar Balikpapan. Kegiatan ini mendapat respon positif dari peserta, dapat dilihat keterlibatan ibu-ibu dalam proses pembuatan kue Takoyaki.

Kegiatan awal adalah survey mengenai letak POS YANDU, waktu pelaksanaan didiskusikan dengan ketua pos yandu, setelah disepakati waktu pelaksanaannya, maka langsung menyepakati untuk melaksanakan kegiatan, yaitu pada tanggal 16 Agustus 2022, jam 08.30 sampai dengan 15.00 wita.

Kegiatan pelatihan pembuatan kue Takoyaki, telah meningkatkan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu peserta, hal ini dilihat dari hasil kue Takoyaki, masak dengan sempurna berwarna kuning kecoklatan dan bulat rapi bentuknya. Kegiatan ini diharapkan dapat dilanjutkan secara mandiri oleh kelompok ibu-ibu tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, diantaranya civitas akademika Universitas Balikpapan baik kepada Dekan dan Wakil Dekan Fakultas Ekonomi, dan terkhusus untuk dosen yang telah memberikan materi, terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta pelatihan ibu-ibu posyandu mawar merah Rt 50 Kelurahan Manggar.

DAFTAR PUSTAKA

- Bohari, B., Rahman, N., Ariani, A., & Pradana, F. (2020). Pelatihan Pembuatan Olahan Aneka Kue Berbasis Umbi-Umbian Di Kelurahan Lambara Kota Palu. *Jurnal Dedikatif Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 31–36.
- Fathihah, L., & Yusuf, A. (2018). Pelatihan Pembuatan Kue dalam Rangka Membentuk Wirausaha Perempuan di PKBM Latansa Desa Soko Kecamatan Glagah Kabupaten Lamongan. *Jurnal JPLS*, 1–7.
- Febriyanti, S. A., & Windirah, N. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Bayam Sebagai Alternatif Usaha Rumah Tangga. *Tribute: Journal of Community Services*, 2(2), 78–84. <https://doi.org/10.33369/tribute.v2i2.18539>
- Lastuti, S., & Anisah. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Penerima Bantuan Program Keluarga Harapan (Pkh) Di Desa Naru Timur Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Kue Tradisional Bima. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 253–258.
- <https://id.wikihow.com/Membuat-Takoyaki>