

Inovasi Pembuatan Apem Ubi Ungu Sebagai Peningkatan Pemberdayaan Ekonomi Keluarga Pada Ibu Rumah Tangga Di Daerah Jatinom Klaten

Indah Handaruwati¹, Adhita Maharani Dewi²

^{1,2} Universitas Kristen Teknologi Surakarta

E-mail: indahhandaruwati80@gmail.com

Correspondence author: indahhandaruwati80@gmail.com

Article History:

Received: Juni 2023

Revised: Juni 2023

Accepted: Juni 2023

Abstract: *This service has the aim of increasing family economic empowerment with the target of housewives in the Jatinom Klaten area. One of the potentials of the Jatinom region is the ruwahan tradition of spreading apem. Apem cake is a local regional culinary specialty and has the potential to become a culinary tourism destination in the Jatinom area in particular and Klaten Regency in general. There are quite a number of housewives who don't work in the Jatinom area, especially after the pandemic, when many working mothers were terminated so that they returned to being ordinary housewives as the target of this service. The service was carried out by conducting apem product innovation training made from purple sweet potato. The service is in the form of hands-on training on making purple sweet potato apem, packing the product and conducting product tests by selling purple sweet potato apem to the public.*

Keywords: *innovation, economic empowerment, culinary tourism*

Pendahuluan

Kewirausahaan merupakan kegiatan mengidentifikasi, mengembangkan, dan membawa visi tersebut bisa berupa ide inovatif, peluang, cara yang lebih baik dalam menjalankan sesuatu. Hasil akhir dari proses tersebut adalah penciptaan usaha baru yang dibentuk pada kondisi resiko atau ketidakpastian. Wirausaha menjadi pejuang atau pahlawan yang berbuat sesuatu (Aryani & Triwardhani, n.d.).

Pandemi Covid 19 menjadi tantangan semua pihak dalam usaha dan pekerja. Bisnis banyak yang mengalami kebangkrutan terjadi pemutusan hubungan kerja dan pengangguran termasuk kaum pekerja perempuan. Pekerja perempuan mengalami pemutusan hubungan kerja menjadi pengangguran yang semula ibu pekerja menjadi ibu rumah tangga biasa. Kaum ibu ada yang menjadi penopang ekonomi keluarga dan menjadi pendamping yang membantu suami mencari nafkah.

Indikator peningkatan keluarga yang sejahtera salah satunya adalah adanya keberdayaan perempuan di bidang ekonomi. Kesejahteraan keluarga mengalami peningkatan ketika kaum wanitanya menjadi perempuan yang memiliki pendidikan, mendapat pelatihan, mempunyai hak pemilik dan mempunyai kebebasan untuk bisa mendapat pekerjaan dengan mendapat penghasilan sendiri (Alhempy et al., 2019). Pemberdayaan ekonomi bagi ibu rumah tangga didorong motivasi untuk minat berwirausaha agar bisa memberikan penghidupan bagi keluarga dan melindungi dari stigma ketidaksetaraan gender (Rahmadieni et al., 2022).

Pengabdian dilakukan sebagai bentuk pemberdayaan masyarakat yang mengutamakan keterampilan atau life skill yang harus dikuasai pribadi untuk keberlangsungan hidup. Tujuan dari pengabdian menghadapi tantangan yang membutuhkan kreativitas, ketekunan, memecahkan masalah dan mengelola waktu. (Pangestuti et al., 2022).

Jatinom merupakan sebuah kecamatan di daerah kabupaten Klaten yang memiliki sebuah tradisi menyambut bulan ramadhan. Festival penyebaran apem menjadi tradisi ruwahan yang memiliki keunikan sendiri karena menonjolkan kuliner lokal berupa kue apem yang terbuat dari tepung beras. Kue apem berbahan dasar tepung beras, tape singkong, gula pasir, santan dan garam. Keunikan tradisi yang dipadukan ciri khas kuliner lokal menjadi peningkatan ekonomi bagi warga daerah Jatinom, Klaten. Produk kue apem di lakukan diversifikasi dengan bahan baku ubi jalar ungu. Bahan baku ubi jalar ungu banyak terdapat di daerah Jatinom dengan harga yang terjangkau selama ini hanya dikukus, dibikin keripik ubi sehingga muncul ide dikembangkan menjadi olahan kue apem. Ubi jalar ungu merupakan pangan tradisional yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Ubi jalar mengandung banyak vitamin (B1, B2, C dan E), kalsium, magnesium, kalium, seng, karbohidrat selain serat (Fahrullah et al., 2022).

Metode

Pengabdian Masyarakat merupakan kerjasama tim Pengabdian bersama ibu-ibu rumah tangga sekitar daerah Jatinom sebanyak enam ibu rumah tangga sebagai langkah awal yang akan di tindak lanjuti dengan kerjasama berikutnya. Metode pengabdian dilakukan dengan penyuluhan pentingnya kemandirian finansial bagi wanita dengan mengembangkan potensi lokal sekitar berupa apem dengan modifikasi berbahan baku ubi ungu. Langkah berikutnya mengadakan praktek pembuatan apem ubi ungu secara langsung, kemudian dikemas dan di jual kepada masyarakat. Pelatihan dimulai dengan persiapan bahan baku, proses memasak,

pengemasan dan penjualan. Dalam penentuan harga jual produk dilakukan pendampingan dalam proses penghitungannya.

Tahapan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini sebagai berikut:

1. Pendataan keikutsertaan ibu rumah tangga yang akan melakukan praktek pembuatan kue apem ubi ungu bersama dengan tim pengabdian.
2. Koordinasi waktu pelaksanaan bersama Tim Pengabdian beserta ibu rumah tangga yang terlibat kegiatan
3. Penyiapan dan Pembelian bahan baku oleh Tim Pengabdian.
4. Praktek Pembuatan Kue Apem Ubi Ungu
5. Pelatihan penghitungan Harga Jual oleh Tim Pengabdian
6. Pemasaran langsung oleh ibu-ibu peserta kegiatan bersama Tim Pengabdian guna mendapatkan feed back langsung dari konsumen.
7. Evaluasi Kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan mempersiapkan bahan baku pembuatan apem ubi ungu. Bahan baku tersebut juga dibuatkan daftar pembelian sebab akan digunakan untuk menghitung harga penjualan produk.



Gambar 1 Bahan Baku Apem Ubi Ungu

Tahap persiapan Tim pengabdi masyarakat bersama ibu-ibu menyiapkan bahan baku untuk membuat adonan kue apem ubi ungu. Bahan baku tersebut sebagai berikut: Ubi Ungu 1 kg, $\frac{1}{4}$ kg tepung terigu, $\frac{1}{4}$ kg tepung beras, $\frac{1}{2}$ butir kelapa, $\frac{1}{2}$ butir kelapa, $\frac{1}{2}$ bungku fermipan, $\frac{1}{4}$ kg gula pasir, 2 butir telur, 1 bungkus panili, minyak, garam dan air secukupnya. Topping yang disediakan Kismis, Sukade dan Meses.

Tahap pelaksanaan dilakukan oleh tim pengabdi dan 4 orang peserta dari kalangan ibu rumah tangga. Langkah proses pembuatan kue apem ubi ungu sebagai berikut : Kupas ubi ungu hingga bersih kemudian dicuci dan tiriskan, Potong dadu ubi ungu yang telah dicuci, Kukus ubi ungu yang telah dipotong hingga matang dan Kupas kelapa hingga bersih kemudian diparut dan sisihkan.



Gambar 2 Proses Penghalusan Ubi Ungu



Gambar 3 Proses Pencampuran Bahan

Mencampurkan semua bahan menjadi satu dalam sebuah wadah kemudian diaduk hingga kalis dan tidak lengket. Setelah dirasa tidak lengket, adonan dapat dilakukan proses berikutnya yaitu proses pemasakan.



Gambar 4 Proses Pemasakan Kue Apem

Kue Apem Ubi yang sudah dimasak, di diamkan selama 15 menit kemudian di lakukan pengemasan. Sementara ini pengemasan dilakukan menggunakan mika karena dianggap paling ekonomis. Pengemasan dilakukan setelah kue apem ubi ungu dalam kondisi dingin agar tidak cepat basi. Produk ini tidak menggunakan bahan pengawet serta mengandung kelapa parut sehingga mudah basi apabila tidak segera dikonsumsi. Kue ini hanya bertahan selama 1 hari pada suhu ruang. Apabila dimasukan ke lemari es bisa dua hari kemudian bisa dikukus bila hendak dikonsumsi. Pengabdian ini masih berfokus pada pembuatan produk ke depan akan dilakukan pelatihan pengemasan dan label produk sehingga lebih menarik.



Gambar 5 Proses Pengemasan Produk

Pengemasan produk dilakukan per satuan kue apem apabila ada pesanan bisa satu mika berisi 4 kue apem ubi ungu. Label merk belum dicantumkan karena akan dilakukan pengabdian di kemudian hari sebagai tindak lanjut.



Gambar 6 Produk Siap Dipasarkan

Produk kue apem ungu telah dikemas menggunakan mika siap untuk dipasarkan kepada konsumen. Langkah awal pengujian produk dilakukan sebagai menguji selera pasar. Produk yang diterima baik oleh pasar akan menghasilkan produk yang berkembang dan menjadi usaha berkelanjutan dalam membantu keuangan keluarga. Lokasi penjualan pertama saat hari

Minggu pada event Car Free Day di sepanjang gedung EkoKapti hingga jalan Mayor Kusmanto Kabupaten Klaten.



Gambar 7 Produk Apem Ubi Ungu dipasarkan di CFD

Dari hasil kegiatan pengabdian berupa proses pembuatan inovasi apem ubi ungu ini ibu rumah tangga sangat antusias dan memberikan repsons yang positif. Peserta kegiatan sudah mencoba menjual produk apem ubi ungu dan respons konsumen juga sangat baik sehingga dapat disimpulkan produk ini memiliki potensi diminati konsumen serta berpotensi menjadi peluang usaha.

Pembahasan

Kewirausahaan bagi kaum wanita di masa sekarang menjadi hal yang sangat penting bukan saja untuk dirinya sendiri namun bagi kaum wanita yang telah berkeluarga. Perekonomian keluarga bukan saja menjadi kewajiban mutlak suami namun juga tanggung jawab ibu sebagai pendukung ekonomi keluarga.

Produk yang dihasilkan berbasis bahan baku lokal yaitu ubi ungu. Inovasi dilakukan untuk menambah nilai jual produk. Kue apem biasa berbahan baku tepung beras tanpa topping. Pengabdian Masyarakat ini menambah nilai dengan melakukan inovasi menggunakan bahan baku ubi ungu dengan aneka topping seperti cokelat, kismis dan sukade warna warni.

Ibu rumah tangga berjumlah 4 orang beserta tim pengabdian melakukan praktek

pembuatan produk secara langsung. Pengemasan produk juga dilakukan dengan memperhatikan bentuk produk dan kebersihan produk kue apem ubi ungu. Pelatihan penghitungan harga jual produk di berikan akan mencapai harga yang kompetitif.

Proses pemasaran kepada konsumen juga dilakukan pendampingan , pemasaran masih dilakukan secara langsung kepada calon konsumen. Pertimbangan penjualan secara langsung ini untuk melihat potensi produk di pasar. Produk yang di minati akan di respons secara baik dan dibeli secara berulang oleh konsumen. Informasi tentang nilai gizi produk juga perlu disampaikan kepada konsumen sebagai penambahan nilai jual.

Kesimpulan

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat adalah meningkatkan pemberdayaan ekonomi keluarga bagi ibu rumah tangga. Kegiatan yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut dengan mengadakan pelatihan langsung inovasi produk apem yang berbahan baku tepung beras diubah menjadi berbahan baku ubi ungu. Inovasi produk ini bertujuan menambah nilai jual produk apem biasa menjadi apem ubi ungu yang lebih sehat, kreatif dan inovatif. Target telah dicapai dengan berakhirnya pelatihan inovasi produk apem ubi ungu ini kepada ibu – ibu rumah tangga di daerah Jatinom. Produk juga telah di coba untuk diperjualbelikan dan mendapatkan respon yang sangat baik dari konsumen.

Manfaat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini meningkatkan pemberdayaan ekonomi keluarga sehingga dapat digunakan untuk pemasukan keluarga. Bahan baku lokal dimanfaatkan karena mudah di dapat, harganya murah dan memiliki banyak vitamin. Nilai ekonomis ditingkatkan dengan pengembangan produk serta memanfaatkan inovasi pembaharuan resep yang sudah di uji coba dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Kerjasama pengabdian ini diharapkan berkelanjutan dengan peserta yang lebih banyak seperti kelompok ibu PKK dan Karang Taruna sehingga bermanfaat bagi lebih banyak pihak. Kegiatan pengabdian bisa dilanjutkan dengan cara pengemasan produk yang menarik, Label merk produk dengan nama yang unik serta pembuatan katalog online melalui media sosial seperti whatsapp, intstagram, facebook dan tik tok.

Pengakuan/Acknowledgements

Pengabdian Masyarakat ini merupakan kerjasama terlaksana atas kerjasama berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ketua LPPM Universitas Kristen Teknologi Solo
2. Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Kristen Teknologi Solo
3. Ketua Tim PKK daerah Jatinom Klaten
4. Ibu Ulfa Refiana, Ibu Solekah, Ibu Ulil

Daftar Referensi

- Alhempy, R. R., Anggraini, N., & Ulfah, M. (2019). Pemberdayaan Kewirausahaan Bagi Ibu Rumah Tangga. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 42, 59–66.
- Aryani, L., & Triwardhani, D. (n.d.). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Wirausaha. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9.
- Fahrullah, Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Mokoginta, M. M. (2022). Inovasi Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dalam Pembuatan Es Krim bagi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(1), 163–169. <https://doi.org/10.29407/ja.v6i1.15713>
- Pangestuti, D. C., Nastiti, H., & Husniaty, R. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Untuk Berwirausaha Di Wilayah Depok. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 258–269. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v5i2.12772>
- Rahmadieni, R. Y., Purwanti, E. Y., Wahyuni, E. I., Nur, G., & Sari, D. (2022). Pemberdayaan Kewirausahaan Rumah. *Transformatif: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 23–34.