

## **Pendampingan Pengelolaan Usaha dan Pelatihan Getuk Frozen dan Bakpia di Desa Wates Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung**

**Nurani<sup>1</sup>, Marlana<sup>2</sup>, Eni Widhajati<sup>3</sup>, Desi Rahmawati<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup> *Fakultas Ekonomi, Universitas Tulungagung Jawa Timur, Indonesia*

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis :** Marlana

**E-mail:** [cahayoe.n42@gmail.com](mailto:cahayoe.n42@gmail.com)

### **Abstrak**

*Pendampingan pengelolaan usaha serta pelatihan Getuk Frozen dan Bakpia yang dilaksanakan di Desa Wates Kecamatan Sumbergempol Tulungagung diikuti oleh ibu-ibu PKK dan Remaja Karang Taruna yang memiliki mata pencaharian beragam. Ketika masa pandemi, banyak masyarakat yang harus kehilangan pekerjaan sehingga memerlukan usaha lain yang dapat menunjang ekonomi mereka, diantaranya adalah pembuatan getuk frozen dan bakpia yang bertujuan untuk menumbuhkan ketrampilan dan pembentukan usaha sehingga bisa meningkatkan pendapatan.*

**Kata kunci** - *Pendampingan, Pelatihan, Getuk Frozen dan Bakpia, Desa Wates Sumbergempol*

### **Abstract**

*Business management assistance and Getuk Frozen and Bakpia training which was carried out in Wates Village, Sumbergempol District, Tulungagung, was attended by PKK mothers and Karang Taruna Youth who have various livelihoods. During the pandemic, many people lost their jobs so they needed other businesses that could support their economy, including making frozen getuk and bakpia which aims to grow skills and form businesses so they can increase income.*

**Keywords** - *Mentoring, Training, Getuk Fozen and Bakpia, Wates Village Sumbergempol*

## **PENDAHULUAN**

Bangsa Indonesia dengan budaya masing masing mengenal beraneka ragam kue kue tradisional yaitu kue yang terbuat dari bahan bahan yang berasal dari hasilkekayaan alami yang ada di Indonesia, dengan teknik dan penyajian yang istimewa dan has. Sedangkan pengertian kue ialah hasil pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung atau bahan bertepung yang dicampur bersama bahan lainnya. Dengan bahan yang diperoleh dari sumber daya lokal yang memiliki cita rasa yang relative sesuai dengan selera masyarakat. Semakin berkembangnya peradapan manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan akan makanan yang lebih lezat bermutu dan lebih bervariasi. Dalam pembuatan kue banyak menggunakan bahan tambahan yang ada di sekitar kita seperti umbi-umbian. (Susanti et al., 2020). Fakultas Ekonomi Universitas Tulungagung sebagai wujud dari Tri Dharma yaitu pengabdian kepada masyarakat memberikan pendampingan pengelolaan usaha pembuatan Getuk Frozen dan Bakpia di Desa Wates Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung yang bertujuan untuk mengurangi tingkat penggguran, menambah ketrampilan, dan bertambahnya pelaku usaha baru melalui pelatihan.

Pelatihan pembuatan Getuk Frozen dan Bakpia ini diberikan ke ibu-ibu PKK dan remaja Karang Taruna di Desa Wates Kecamatan Sumbergempol Tulungagung dengan harapan memiliki usaha dan ketrampilan dalam pembuatan kue Gethuk Frozen dan Bakpia sehingga bisa menjadikan usaha yang bisa menambah penghasilan. Getuk adalah makan ringan yang terbuat dengan bahan utama ketela pohon atau singkong. Pembuatan getuk dimulai dari singkong dikupas kemudian dikukus atau perebusan, setelah matang ditumuk atau dihaluskan dengan cara digiling lalu diberi pemanis gula. (Sutami, 2014)

Bakpia adalah makanan ringan isi kacang hijau yang terbuat dari tepung terigu, gula halus, margarin dicairkan, garam campur semua bahan kemudian dibentuk bulat dipipihkan dan di panggang untuk isian kacang hijau yang dikukus dan dihaluskan dimasak dengan santan, gul pasir, garam, vanili dan direbus hingga matang. Setelah jadi dikemas baru di masukkan freezer selama 2 jam atau di frozen agar tahan sampai 2 bulan.

Adapun tujuan dari pengabdian masyarakat Pendampingan Pengelolaan Usaha Pelatihan Gethuk Frozen dan Bakpia adalah sebagai berikut.

1. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam bentuk pendampingan pengelolaan usaha dan pelatihan pembuatan Gethuk Frozen dan Bakpia.
2. Memberikan Pelatihan teknik dan metode yang dapat digunakan dalam membuat kue Gethuk Frozen dan Bakpia.
3. Mempraktekkan pembuatan Gethuk Frozen dan Bapia yang mudah dipahami yang memberikan kualitas kue yang enak dan bersaing.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Pendampingan Pengelolaan Usaha Pelatihan Gethuk Frozen dan Bakpia ini dilaksanakan pada hari Rabu 11 Oktober 2023 dan Kamis 12 Oktober 2023 di Balai Desa Wates Kecamatan Sumbergempol Tulungagung. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam pendampingan pengelolaan usaha pelatihan gethuk Frozen dan Bakpia, yaitu meliputi ceramah, demonstrasi, pelatihan dan tanya jawab. (Abdussamad & SIK, 2021)

Adapun tahapan – tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Survey tempat dilaksanakan pelatihan, jumlah peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kerja, menyiapkan bahan dan alat pelatihan,
2. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum pentingnya pelatihan, bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan, cara pengemasan dan penjualannya.
3. Demontrasi digunakan untuk memberikan ketrampilan secara langsung mengenai proses pengolahan gethuk frozen dan bapia sampai dengan pengemasan.

4. Pelatihan pengembangan produk getuk frozen dan bakpia kepada ibu-ibu PKK an remaja karneg taruna sebagai peserta pelatihan
5. Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari rangkaian kegiatan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

### 1. Tercapainya Sasaran

Sasaran dalam pengabdian kepada masyarakat pendampingan pengelolaan usaha pelatihan gethuk frozen dan bakpia adalah ibu ibu PKK dan remaja Karang Taruna.

### 2. Tercapainya Target

Kegiatan pengabdian masyarakat yang terlaksana dengan baik dan susiai target yang ingin dicapai, Target pesertanya dalam pelatihan ini adalah 80 orang sedangkan peserta yang mengikuti berjumlah 70 orang. Kegiatan penerapan teknik dan metode dalam bentuk pelatihan mengolah kue gethuk frozen dan bakpia diberikan dengan harapan meningkatkan kreativitas dan meningkatkan daya saing serta memicu minat berwira usaha ibu-ibu PKK dan remaja karang taruna. Setelah pserta pelatihan dibimbing untuk menerapkan hasil pelatihan dalam mengembngkan usaha yang telah dilakukan dan juga memulai usaha baru bagi yang belum memiliki usaha.

### 3. Tercapainya Manfaat

Penganeka ragam makanan merupakan gerakan yang dicanagkan oleh pemerintah guna meningkatkan kesejahteraan masyarakan, baik secara kualitas maupun secara kuantitas. Sumberdaya alam Indonesia yang cukup kaya dengan hasil buminya merupakan modal dalam pencapaiina tujuan tersebut, namung kendala yang terjadi dikalangan masyarakat kurangnya informasi ketrampilan tentang bagaiman cara mengolah suatu jenis bahan makanan menjadi panganan yang lebih bervariasi baik kandungan gizi dan rasa dari makanan yang dihasilkan. Alternative dari pemecahan masalah yang dapat diberikan melalui pemberian informasi pemberian ceramah, pemberian pelatihan sesuai dengan sumber daya masyarakat yang ada sehingga bisa bermanfaat kegiatan pengabdian masyarakat ini. (Deri et al., 2022)

Beberapa manfaat yang bisa diambil sehubungan dengan adanya pendampingan pengelolaan usaha pelatihan antara lain:

- a. Peningkatan ketrampilan dalam pembuatan kue dengan pengembangan produk yang bermutu dan berkualitas
- b. Peningkatan usaha sehingga bisa mensejahterakan masyarakat.



**Gambar 1.**

Foto Kegiatan Pendampingan dan Pelatihan

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengelolaan pendampingan usaha pelatihan getuk frozen dan bakpia yang dilaksanakan hari Rabu 11 Oktober 2023 dan Kamis 12 Oktober 2023 di balai desa wates Kecamatan Sumbergempol Tulungagung yang diikuti oleh 80 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan remaja Karang Taruna, pelaku UKM. Kegiatan ini dilaksanakan oleh 4 orang dosen yang terdiri dari dua orang dosen dari prodi manajemen dan 2 orang dosen dari prodi akuntansi. Pelaksanaan kegiatan selama 2 hari berlangsung dengan baik dan lancar sesuai harapan. Dalam kegiatan pengelolaan usaha pelatihan getuk frozen dan bakpia ini mengundang dua orang UKM yang ahli dalam mengolah getuk frozen dan bakpia. Diharapkan dengan mengundang para ahli peserta pelatihan bisa mendapatkan ketrampilan dan ilmu yang bermanfaat sehingga produk yang dihasilkan benar-benar bisa bersaing di pasar dan menjadi wira usaha sehingga bisa meningkatkan taraf ekonomi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdussamad, H. Z., & SIK, M. S. (2021). *Metode penelitian kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
- Deri, R. R., Nur, S., Fatman, Y., & Amelia, E. (2022). Pelatihan Manajemen Usaha Untuk Meningkatkan Pengelolaan Usaha Mikro Kecil Menengah. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 12(1), 27–31.
- Susanti, S., Rahman, A. Z., & Handoyo, G. (2020). Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik, Semarang. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 1(1).
- Sutami, H. (2014). Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa; Edisi Keempat. *Wacana, Journal of the Humanities of Indonesia*, 11(2).