



MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI PELATIAHAN PEMBUATAN KUE PAPEDA SEBAGAI ALTERNATIF PELUANG USAHA RUMAHAN DI DESA BICORONG KEC. PAKONG, KAB. PAMEKASAN

Wasilul Chair^{1*}, Lukmanul Hakim², Ah. Shibghatullah Mujaddidi³, Eva Putriyana⁴, Indah Wulandari⁵

^{1*}Universitas Islam Negeri Madura, Email : wasilulkhair@uinmadura.ac.id

²Universitas Islam Negeri Madura, Email : lukmanulhakim@uinmadura.ac.id

³Universitas Islam Negeri Madura, Email : shibghatullah@uinmadura.ac.id

⁴Universitas Islam Negeri Madura

⁵Universitas Islam Negeri Madura

*email koresponden: wasilulkhair@uinmadura.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.62567/jpi.v2i2.3487>

Abstract

This community service activity aims to increase the knowledge and skills of productive young mothers in making papeda cakes as an alternative business, therefore, motivational efforts are needed for productive young mothers to be entrepreneurial. The method used in this activity is a participatory educational approach through the stages of observation, socialization, material delivery, discussion, and direct practice of making papeda cakes. The activity was carried out in Bidorong village, Pakong District, Pamekasan Regency by involving around 22 participants from local productive young mothers who were delivering their children who were in school. The implementation of the activity was carried out through several stages, namely material delivery, discussion, question and answer and practice. The results of the activity showed that the participants had enthusiasm and active participation during the training. Productive young mothers were able to understand the importance of making papeda cakes at relatively little cost but could generate maximum profits. Thus, the practice of making papeda cakes not only increases the awareness of productive young mothers in entrepreneurship but also makes the most of their free time so that it has economic value.

Keywords: Papeda Cake, Productive Young Mothers, Alternative Businesses, Community Service.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan para ibu muda produktif dalam membuat kue papeda sebagai alternatif usaha, oleh karena itu, diperlukan Upaya motivasi bagi kaum ibu muda produktif untuk berwirausaha. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan edukatif partisipatif melalui tahapan observasi, sosialisasi, penyampaian materi, diskusi, serta praktik secara langsung pembuatan kue papeda. Kegiatan dilaksanakan di desa Bidorong Kec. Pakong, Kab. Pamekasan dengan melibatkan sekitar 22 peserta dari ibu muda produktif setempat yang sedang mengantarkan anaknya yang sedang sekolah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu penyampaian materi, diskusi, tanya jawab dan praktik. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki antusiasme dan partisipasi aktif selama pelatihan berlangsung. Ibu muda produktif mampu memahami pentingnya pembuatan kue papeda



dengan biaya yang relatif sedikit tetapi dapat menghasilkan keuntungan yang maksimal. Dengan demikian, praktik pembuatan kue papeda ini tidak hanya meningkatkan kesadaran ibu muda produktif di dalam berwirausaha tetapi juga memanfaatkan waktu luang secara maksimal sehingga memiliki nilai secara ekonomi.

Kata Kunci: Kue Papeda, Ibu Muda Produktif, Usaha Alternatif, Pengabdian Masyarakat.

1. PENDAHULUAN

UMKM merupakan salah satu dari sekian banyak kegiatan yang dapat dimanfaatkan dan diberdayakan. Dengan pemberdayaan UMKM dapat membantu masyarakat untuk meningkatkan pendapatan dan mengurangi pengangguran. Upaya mendorong dan memotivasi masyarakat untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa banyak potensi yang dapat digali dan dikembangkan (Triatmanto et al., 2021). Secara umum UMKM merupakan kegiatan usaha yang dapat memperluas kesempatan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi yang luas kepada masyarakat serta dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, serta berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional (Sedyastuti, 2018).

Belakangan ini berbagai jenis usaha UMKM di Pamekasan Madura mulai mengalami berkembang cukup pesat dan signifikan dari usaha yang *mainstream* hingga usaha yang unik. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Pamekasan jumlah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang tersebar di 178 desa dan 11 kelurahan di 13 kecamatan berjumlah 400an UMKM (<http://m.liputan6.com>).

Salah satu jenis usaha yang digemari masyarakat adalah usaha yang memiliki nilai ekonomi tinggi dengan biaya yang relatif murah dan menghasilkan *income* ekonomi yang lumayan, sehingga dapat menopang perekonomian rumah tangga, berbagai macam kue kuliner bermunculan disaat ada even-even tertentu seperti halnya ketika saat *car free day*, tidak hanya di kota yang sering dijumpai berbagai macam kue kuliner di desa pun saat ini sering dijumpai kue jajan -di pagi hari, sore hari hingga malam- yang unik dengan nama yang menarik minat. Tak mau ketinggalan, di desa Bidorong yang sebelumnya sulit dijumpai orang jualan kue jajan yang unik, tetapi seiring dengan berjalannya waktu kini mulai bermunculan para pelaku UMKM nangkring di pinggir jalan. Para pelaku tersebut berjualan kue khas untuk membantu ekonomi rumah tangga yaitu dengan membuat kue yang dapat dijual pada anak-anak, remaja maupun dewasa mulai dari jualan kripik singkong, krupuk poli, sate tahu, kripik talas, kripik pisang, piscok, terang bulan mini hingga nama-nama kue yang unik seperti bapeda dan lain sebagainya dengan memanfaatkan kekayaan alam setempat untuk diolah sehingga memiliki nilai ekonomis. Tetapi masyarakat Bidorong sendiri khususnya kaum ibu muda yang tergolong masih produktif dalam berwirausaha saat ini masih tergolong pada masyarakat yang konsumtif, karena masih suka jajan yang bahan-bahannya banyak terdapat di desa setempat, seperti halnya kue papeda, menurut peneliti, menyia-nyiakan kesempatan dalam peluang usaha bisnis dengan keuntungan yang lebih besar dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada dengan mengolah bahan yang terdapat di daerah sekitar dengan aneka rasa. Bisnis kue papeda ini tidak hanya dapat dijual pada anak sekolah tetapi para remaja hingga dewasa pun sangat menggemari kue jajanan ini karena cita rasa yang khas yang berbeda-beda sehingga memiliki potensi keuntungan yang lumayan besar dengan modal minim. Pembuatan kue papeda tidak terlalu sulit dan tidak membutuhkan waktu lama dalam menyajikannya. Oleh karena itu, peluang usaha rumahan kue papeda ini memiliki prospek bagus dalam menopang perekonomian rumah tangga jika dikelola secara benar dengan aneka macam rasa dan strategi pemasaran yang tepat. Peluang usaha rumahan seperti ini (baca: papeda) sejalan dengan ekonomi kreatif dengan memadukan informasi dan kreatifitas dengan mengandalkan ide, gagasan dan pengetahuan yang berasal dari SDM sebagai faktor produksi (https://id.m.wikipedia.org/wiki/Ekonomi_kreatif).

Menurut Kementerian Perdagangan Indonesia (2009), Ekonomi kreatif didefinisikan sebagai wujud dari upaya mencari pembangunan yang berkelanjutan melalui kreatifitas, yang mana pembangunan berkelanjutan adalah suatu iklim perekonomian yang berdaya saing dan memiliki cadangan sumber daya yang terbarukan (Reniaty, 2013). Ekonomi Kreatif Menurut *United Nations Conference On Trade and Development* (UNCTAD) didefinisikan sebagai siklus produksi barang dan jasa yang menggunakan kreativitas dan modal intelektual sebagai masukan utamanya (Felipe Buitrago



Restrepo & Ivan Duque Marquez, 2015). Dengan demikian, pemanfaatan kreatifitas (*skiiil*) dalam usaha sangat penting dilakukan sehingga menghasilkan pendapatan dari sisi ekonomi untuk menopang ekonomi rumah tangga.

Dalam Islam pendapatan masyarakat adalah perolehan barang atau uang yang diterima atau yang dihasilkan oleh masyarakat berdasarkan aturan-aturan yang bersumber dari syariat Islam. Islam mengajarkan umat manusia untuk mencari penghasilan yang halal dan toyyib sehingga permasalahan yang dilakukan oleh Masyarakat Bidorong dalam mengembangkan kreatifitas dalam menangkap peluang bisnis dengan membuat kue papeda merupakan pekerjaan yang mulia dan tidak melanggar syariat Islam.

Menurut Prathama Raharja dan Mandala Manurung (1999) menyebutkan bahwa terdapat tiga sumber pendapatan rumah tangga, yaitu: 1. Pendapatan gaji dan upah (*skill, human capital, working condition*), 2. Pendapatan dari asset produktif dan 3. Pendapatan dari pemerintah. Dengan demikian, pendapatan dari usaha rumahan adalah memadukan skill dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar.

Pada dasarnya papeda merupakan makanan khas Papua yang diolah dari sagu dijadikan makanan pokok untuk masyarakat adat Sentani dan Abrab di daerah Danau Sentani, Arso, dan Manokwari. Makanan ini juga biasanya dijadikan hidangan untuk acara-acara penting (<https://id.theasianparent.com/papeda>). Tetapi papeda yang dimaksud penulis di sini bukanlah sebuah makanan yang terbuat dari sagu yang terdapat di pulau Papua melainkan merupakan sebuah kue jajan yang memiliki aneka ragam rasa dengan nama bapeda.

Kue papeda merupakan kue jajanan yang saat ini sedang viral dan banyak orang menggemari, mulai dari anak-anak, remaja maupun orang tua. Ada beberapa jenis kue bapeda dengan cita rasa yang berbeda yaitu papeda rasa pedas, rasa manis, rasa stroberi, rasa coklat, bapeda telur dan lain sebagainya.

Aneka rasa inilah yang dapat menarik perhatian masyarakat, akan tetapi kesempatan tersebut tidak dilanjutkan dan dijadikan peluang usaha bisnis oleh masyarakat.

Dari uraian latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk melakukan pengabdian kepada Masyarakat dengan tema “praktik pembuatan kue Papeda sebagai peluang usaha rumahan di desa Bidorong kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan”.

2. METODE PENGABDIAN

Metode pelaksanaan kegiatan praktik pembuatan kue papeda sebagai alternatif peluang usaha rumahan di desa Bidorong Kec. Pakong Kab. Pamekasan menggunakan pendekatan edukatif dan partisipatif dengan sasaran para ibu-ibu muda yang tidak memiliki usaha sampingan. Pendekatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi, wawasan pengetahuan dan kesadaran terhadap pentingnya usaha sampingan untuk membantu ekonomi keluarga dan terciptanya harmonisasi hubungan keluarga dengan dukungan tambahan penghasilan dengan mengedepankan keterlibatan aktif para ibu-ibu muda yang tergolong masih produktif dalam membangun usaha rumahan. Adapun tahapan-tahapan kegiatan ini meliputi beberapa langkah berikut:

a. Lokasi dan subjek kegiatan

Lokasi pengabdian dilaksanakan di mushalla al-amien tepatnya di dusun Bates Barat, Desa Bidorong kecamatan Pakong kabupaten Pamekasan. Alasan pemilihan Lokasi karena banyak dari ibu muda di desa tersebut yang tidak memiliki kegiatan usaha dan lokasi pelaksanaan berada di wilayah madrasah yang setiap hari banyak ibu muda produktif yang mengantarkan anaknya yang masih sekolah PAUD dan RA.

Peserta pelatihan praktik pembuatan kue papeda ini dihadiri peserta dengan jumlah 22 ibu muda. Pemilihan peserta tersebut dinilai tepat dengan memanfaatkan waktu ibu muda yang sedang mengantarkan anaknya sekolah. Selain itu, ibu muda ini masih tergolong produktif dalam membangun usaha.

b. Tahapan Persiapan

Pada tahap ini dilakukan observasi awal dan koordinasi dengan pihak Yayasan Lembaga Pendidikan di dusun Bates Barat desa Bidorong Kec. Pakong, Kab. Pamekasan untuk menentukan waktu



pelaksanaan, peserta kegiatan, serta penyusunan materi pelatihan. Tim pengabdian juga menyiapkan materi sederhana tentang Pelatihan pembuatan kue papeda sebagai alternatif usaha rumahan di dusun Bates Barat desa Bidorong Kec. Pakong, Kab. Pamekasan.

c. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara langsung Bersama ibu muda di musholla Al-Amien melalui beberapa metode kegiatan, yaitu: Penyampaian materi secara interaktif.

1) Presentasi tim pengabdian

Penyampaian materi dalam kegiatan pelatihan pembuatan kue papeda oleh tim pengabdian meliputi pembahasan tentang menumbuhkan geliat berwirausaha bagi ibu muda dengan membuat kue papeda sebagai alternatif usaha rumahan. Peserta diberikan pemahaman ekonomi keluarga dengan berwirausaha sebagai usaha sampingan dalam membangun harmonisasi keluarga, kemudian peserta diberikan arahan tentang *home industri* seperti pembuatan kue papeda, pemateri juga menjelaskan bahan-bahan kue papeda yang mudah didapatkan dengan hasil yang maksimal. Kegiatan ini kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan kue papeda dengan melibatkan secara langsung ibu muda.

2) Diskusi dan tanya jawab

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Tim pengabdian mengajak peserta pelatihan untuk memberikan pengalaman tentang usaha sampingan yang telah dilakukan namun berakhir dengan ketidaksuksesan.

d. Praktik

Pada tahap praktik, peserta diberikan kesempatan untuk membuat dan mengolah secara langsung kue papeda dengan bahan-bahan yang telah disediakan oleh tim pengabdian dengan didampingi tutor. Setiap peserta yang berkenan diberikan 1 kesempatan untuk membuat kue papeda. Praktik secara langsung ini dibuat agar peserta terlibat secara langsung dan mudah menghafal langkah-langkah dalam pembuatan kue papeda ini. Peserta mencoba membuat kue papeda dengan berbagai macam cita rasa yang berbeda yaitu papeda rasa pedas, rasa manis, rasa stroberi, rasa coklat, papeda telur dan lain sebagainya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan dan hasil pelatihan pembuatan kue papeda sebagai alternatif usaha rumahan yang dilaksanakan di desa Bidorong, Kec. Pakong, Kab. Pamekasan merupakan bentuk pengabdian kepada Masyarakat sebagaimana tugas dosen yaitu TRIDARMA. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan peluang usaha pada ibu muda yang tergolong produktif untuk berwirausaha di dusun Bates Barat desa Bidorong kecamatan Pakong dalam pemanfaatan kreatifitas peluang usaha bisnis untuk menopang ekonomi rumah tangga dan juga memberikan praktik pembuatan kue papeda. Pada tahap awal, dilakukan sosialisasi untuk memastikan peserta memahami materi motivasi untuk menumbuhkan semangat dalam berwirausaha serta mampu mengikuti setiap tahapan pelatihan pembuatan kue papeda yang diberikan oleh tim PKM, mulai dari bahan-bahan yang harus disediakan, campuran-campuran bahan agar memiliki cita rasa yang enak, hingga praktik pembuatan kue papeda. Selama pelaksanaan, ibu muda dilibatkan secara aktif dalam praktik langsung agar dapat mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh. Keberhasilan kegiatan ini sangat ditentukan oleh partisipasi aktif para ibu muda, karena hal tersebut menjadi kunci dalam penjualan dan memberikan income pendapatan ekonomi keluarga serta keberlanjutan program.

Proses pelatihan pembuatan kue papeda sebagai alternatif usaha ini memberikan edukasi dan wawasan peluang usaha kepada para ibu muda produktif tentang pentingnya berwirausaha untuk menopang ekonomi keluarga sehingga akan lebih terciptanya harmonisasi keluarga khususnya bidang ekonomi, sehingga waktu memiliki nilai lebih maksimal dan tidak terbuang sia-sia. Antusiasme peserta semakin meningkat saat pemateri mengajak mereka untuk terlibat langsung dalam praktik pembuatan kue papeda.



Gambar 1. Pemateri sedang mempraktikkan pembuatan kue PAPEDA



Gambar 2. Melibatkan secara langsung ibu muda (Peserta) dalam pembuatan kue PAPEDA

Tujuan dilaksanakan praktik pembuatan kue papeda ini tidak hanya berfokus kepada hasil dari pembuatan kue, akan tetapi lebih kepada memanfaatkan sumber daya yang ada disekitar dan memanfaatkan waktu senggang sehingga memiliki nilai ekonomi keluarga. Oleh karena itu, motivasi dan semangat dalam berwirausaha harus tumbuh dalam diri kita sehingga waktu dan sumber daya alam yang ada disekitar tidak terbuang secara sia-sia.

Pembuatan kue papeda ini tidak banyak memerlukan biaya sebagai modal usaha, begitu juga dengan waktu yang hanya diperlukan 30 menit hingga 1 jam dalam pembuatan kue papeda. Hal ini, sejalan dengan tujuan manajemen yaitu efektif dan efisien, inputnya kecil dan outputnya besar. Kebutuhan modal yang relatif kecil menjadikan produk ini berpotensi sebagai peluang usaha rumahan yang menjanjikan. Dalam pembuatan kue papeda ini dibutuhkan ketelatenan dan kesabaran sehingga menghasilkan produk yang menarik dan cantik sehingga menjadi daya tarik para konsumen.

**Gambar 3. Hasil produk Kue PAPEDA**

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa praktik pembuatan kue papeda sebagai alternatif usaha memiliki dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu muda produktif dalam memanfaatkan waktu dan sumber daya yang ada disekitar sehingga dapat membantu ekonomi keluarga. Peserta kegiatan mampu memahami dan mempraktikkan pembuatan kue papeda dengan baik. Melalui metode pelatihan, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta menjadi lebih aktif dan terampil dalam proses pembuatan kue papeda. Selain membantu ekonomi keluarga juga memanfaatkan waktu senggang dan memanfaatkan sumber daya yang ada disekitar, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya kreativitas serta peluang usaha berbasis ekonomi kreatif di Masyarakat khususnya para ibu muda produktif. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya meningkatkan kesadaran para ibu muda, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan keterampilan yang dapat diterapkan secara berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini dapat dijadikan model untuk menggunakan sumber daya yang ada disekitar dan memanfaatkan waktu senggang guna menciptakan pendapatan ekonomi keluarga. Melalui kegiatan ini, para ibu muda produktif diharapkan mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh secara mandiri sehingga dapat menjadi peluang usaha kreatif berbasis pemanfaatan waktu luang dan penggunaan sumber daya sekitar.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Buitrago Restrepo, Felipe & Ivan Duque Marquez, *Orange Economy*, terj. Hedwigis Hapsari (Jakarta: Mizan, 2015)
- Raharja, Prathama dan Mandala Manurung, *Teori Ekonomi Mikro* (Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, 1999).
- Reniaty, *Kreatifitas Organisasi & Inovasi Bisnis* (Bandung: Alfabeta, 2013)
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis Pemberdayaan UMKM Dan Peningkatan Daya Saing Dalam Kancan Pasar Global. *INOBISS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 117 –127. <https://doi.org/10.31842/JURNAL-INOBISS.V2I1.65>.
- Tirtoni, F., & Fitriatien, S. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat UMKM Desa Anggaswangi Melalui Inovasi Pembuatan Kue Pie Susu Jamu Dan Hand Handsanitizer Alami Lidah Buaya. <http://m.liputan6.com>
- https://id.m.wikipedia.org/wiki/Ekonomi_kreatif.
- <https://id.theasianparent.com/papeda>.