

Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Umbi Talas Di Desa Cacaban Lor Kabupaten Purworejo

**Endah Trihayuningtyas, Arini Shofi Elmia*, Deden Saepudin, R. Arti Sufianti,
Andi Asmara**

Politeknik Pariwisata NHI Bandung
arinishofi@gmail.com

Abstract

The food and drinks served at a tourist destination have characteristics that differentiate it from other tourist destinations. These characteristics can be in the form of raw materials, processing methods, or presentation. Creating distinctive culinary products can support tourism products from culinary perspective, and can help tourism destinations to compete with other tourism destinations. As a pioneering tourist village, Cacaban Lor Village needs coaching and guidance in finding its gastronomic identity. By considering the unique competitiveness, availability of ingredients, and ease of manufacturing techniques, banana cake made from taro flour is considered a product that can be further developed into a Cacaban Lor Village MSME product. The expertise in making Banana Bolu based on taro tubers can be an alternative tourist attraction from a culinary aspect or a typical souvenir from Cacaban Lor Village. This community service is carried out using an asset based community development (ABCD) approach. It is hoped that the community partnership training program for making banana sponge cake made from taro tubers can make a positive contribution to providing skills for the community in making food products by utilizing local products that have not been utilized optimally.

Keywords: Gastronomic identity, Banana cake, Taro tubers

Abstrak

Makanan dan minuman yang disajikan di suatu destinasi pariwisata memiliki ciri khas yang membedakannya dengan destinasi pariwisata lainnya. Ciri khas ini dapat berupa bahan baku, cara pengolahan, atau penyajian. Menciptakan produk kuliner khas dapat menjadi pendukung produk wisata dari segi kuliner, dan dapat membantu destinasi pariwisata tersebut untuk bersaing dengan destinasi pariwisata lainnya. Sebagai desa wisata rintisan, Desa Cacaban Lor membutuhkan pembinaan dan bimbingan dalam menemukan produk unggulannya. Dengan mempertimbangkan daya saing keunikan, ketersediaan bahan, serta kemudahan teknik pembuatan maka bolu pisang berbahan dasar tepung talas dinilai sebagai produk yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk UMKM Desa Cacaban Lor. Keahlian pembuatan Bolu Pisang berbahan dasar Umbi Talas, menjadi salah satu alternatif produk yang bisa dikembangkan menjadi makanan khas atau oleh-oleh Desa Cacaban Lor. Pengabdian Masyarakat ini dilakukan dengan pendekatan *asset-based community development* (ABCD). Pelatihan pembuatan bolu pisang berahan dasar umbi talas diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam memberikan bekal keterampilan bagi masyarakat dalam membuat produk makanan dengan memanfaatkan produk lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Kata Kunci: Kampung Nendali, Distrik Sentani Timur, Danau Sentani, Goa Jepang, Air Terjun Napay

A. PENDAHULUAN

Gastronomi adalah studi tentang hubungan antara makanan dan budaya. Gastronomi mempelajari berbagai aspek budaya, mulai dari bahan baku, cara pengolahan, penyajian, hingga nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Gastronomi juga mempelajari bagaimana makanan dan minuman dapat menjadi sarana untuk melestarikan budaya, meningkatkan kualitas hidup, dan mengembangkan ekonomi (Fields, 2003; Mayasari, 2018; Sormaz et al., 2016). Gastronomi merupakan salah satu komponen penting dalam pariwisata kreatif. Pengalaman gastronomi dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan, serta berperan dalam mempromosikan dan meningkatkan citra destinasi wisata. (Steven Boyne, 2003).The

* Corresponding author

Received: December 01, 2023; Revised: December 23, 2023; Accepted: December 26, 2023

introduction must contain (shortly and consecutively) a general background and a literature review (state of the art), and the main research problems. In the final part of the introduction, the purpose of the article writing should be stated.

B. METODE PENELITIAN

Program kemitraan masyarakat pembuatan bolu pisang berbagai dasar tepung umbi talas, dirancang dengan menggunakan pendekatan metode asset based community development (ABCD). Pengembangan Komunitas Berbasis Aset (ABCD) adalah strategi pembangunan berkelanjutan berbasis komunitas yang berkelanjutan. ABCD menaruh perhatian pada bagaimana menghubungkan aset mikro dengan lingkungan makro. Daya tarik ABCD terletak pada premisnya bahwa masyarakat dapat menggerakkan sendiri proses pembangunan dengan mengidentifikasi dan memobilisasi aset-aset yang ada, sehingga dapat menciptakan peluang ekonomi lokal (Ivis Garcia, 1993). Pengembangan masyarakat harus dimulai dari potensi yang dimiliki oleh masyarakat, baik berupa sumber daya alam, sumber daya manusia, maupun kelembagaan masyarakat. (Ansori et al., 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan. Pelatihan merupakan salah satu metode yang efektif untuk meningkatkan kemampuan intelektual masyarakat, yaitu keterampilan dasar, keterampilan ahli, dan kemampuan memotivasi diri (Yuliantoro, 2021). Kegiatan (ini dilakukan dalam 2 bentuk yaitu pertama metode presentasi dan demo, metode dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Selain dengan metode ceramah, diberikan pula demo praktik cara pembuatan bolu pisang dengan tepung talas tersebut. Kedua adalah metode *Hand-ons Methods* dimana metode ini mengharuskan peserta pelatihan untuk ikut terlibat secara aktif dalam proses pelatihan.

Peserta dari kegiatan ini berjumlah 20 orang terdiri dari Pengurus Pokdarwis dan Ibu-ibu Penggerak PKK Desa Cacaban Lor Kab. Purworejo –Jawa Tengah. Berikut ini adalah tahapan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan dimulai dari tahap awal kegiatan hingga akhir:

1. Menentukan materi, lokasi dan waktu pelaksanaan
2. Berkoordinasi dengan pengelola Desa Cacaban Lor rencana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.
3. Mempersiapkan materi, bahan pelatihan, jadwal kegiatan dan lokasi kegiatan
4. Menyelenggarakan kegiatan pelatihan
5. Mengadakan evaluasi kegiatan dengan menyebarkan kuesioner pada peserta dan pihak pengelola Desa Cacaban Lor.

C. HASIL DAN ANALISIS

Kegiatan penelitian dan program kemitraan masyarakat di Politeknik Pariwisata NHI Bandung diselenggarakan secara rutin dengan membangun kerja sama di Desa Wisata yang berada di sekitar wilayah Borobudur. Hal ini untuk membantu perkembangan Desa Wisata menjadi sebuah destinasi pilihan saat berkunjung ke Borobudur dan sekitarnya. Salah satu desa wisata rintisan yang ada di wilayah Borobudur dan sekitarnya adalah Desa Cacaban Lor. Desa ini direkomendasikan oleh Badan Otorita Borobudur untuk dikembangkan produk unggulannya. Sebagai Desa wisata rintisan, desa ini membutuhkan pembinaan dan bimbingan dalam menemukan potensi yang dapat dimanfaatkan untuk menggerakkan roda perekonomian khususnya di sektor Pariwisata. Dengan melihat potensi sumber daya alam berupa bahan pangan yang berlimpah berupa Umbi Talas dan pisang, maka penguatan potensi wisata gastronomi menjadi hal dapat dikembangkan. Dengan pembuatan produk tersebut variasi pembuatan produk gastronomi yang berkelanjutan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang dimiliki oleh Desa Cacaban Lor.

Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Tepung Umbi Talas

Materi Keunggulan Tepung Talas dibandingkan Tepung Terigu

Pada pelatihan ini, para peserta diberikan pengetahuan mengenai cara pengolahan bolu pisang dengan bahan dasar Umbi Talas. Pada hari kegiatan yang telah disepakati (gambar 1), pelatihan dimulai pada pagi hari pukul 09.15 WIB. Para peserta duduk menghadap kedepan dan bahan-bahan yang diperlukan sudah dalam kondisi siap digunakan. Di tahap awal, diberikan materi mengenai keunggulan tepung talas jika dibandingkan dengan tepung terigu. Tepung talas dapat dimanfaatkan khususnya bagi mereka yang memiliki alergi terhadap gluten atau bagi yang sedang dalam masa diet tepung.

Gambar 1. Pembukaan dan Pemberian Materi



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Demo dan Hands-on Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Tepung Talas

Kegiatan pelatihan dengan metode hands-on memerlukan persiapan yang tidak sederhana. Tim penulis harus mempersiapkan bahan dan alat pelatihan terlebih dahulu satu hari sebelumnya agar kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Semua bahan baku dipersiapkan oleh tim penulis, dibantu dengan tim pengelola desa. Bahan-bahan utama dan penunjang diperoleh dari sekitar desa, dan peralatan juga menggunakan milik peserta. Hal ini dimaksudkan agar peserta pelatihan dapat dengan mudah mengaplikasikan materi yang diperolehnya dalam kegiatan sehari-hari. Beberapa peralatan penunjang disiapkan oleh tim penulis dan dapat digunakan secara bergantian oleh peserta pelatihan. Bahan-bahan yang dibutuhkan pada pembuatan bolu pisang ini pada tabel 1.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Umbi Talas

Bahan	Kuantitas
Pisang	300 gr
Gula	230 gr
Telur	2 pcs
Pengemulsi (SP)	7 gr
Tepung Talas	310 gr
Soda Kue	7 gr
Minyak Goreng	125 ml & sedikit untuk scoring
Susu	190 ml

Sumber: Penulis, 2023

Setelah bahan siap, selanjutnya proses pembuatan Bolu Pisang dibuat dengan Langkah-langkah sebagai berikut:

1. Panaskan oven di suhu 180C derajat.
2. Hancurkan pisang bersama dengan gula, hancurkan hingga halus.
3. Lalu, masukkan telur dan pengemulsi (SP) ke dalam pisang yang sudah di hancurkan. Aduk menggunakan mixer, aduk hingga mengembang.
4. Setelah itu, matikan mixer. Campurkan tepung talas dan baking soda ke dalam adonan tersebut lalu aduk perlahan dengan menggunakan mixer.
5. Lalu, tuangkan minyak dan susu ke dalam adonan tersebut. Aduk hingga rata saja (jangan terlalu lama diaduk)
6. Siapkan loyang (yang sudah diberi olesan mentega atau minyak, setelah itu di taburi tepung). Tuangkan adonan tersebut ke dalam loyang.
7. Setelah itu, siapkan minyak dan scrapper, lapisi scrapper dengan minyak lalu gunakan scrapper tersebut ke adonan bolu pisang tersebut dengan cara memberi garis di bagian tengah adonan.
8. Panggang selama 40-50 menit.
9. Keluarkan loyang lalu diamkan selama 15 menit.
10. Bolu pisang siap disajikan.

Materi diberikan dengan menggunakan metode demonstrasi, agar para peserta dapat memahami proses pembuatan dari awal hingga akhir, baru kemudian meniru cara pembuatannya dan mempraktikkannya. Tim penulis mendemonstrasikan cara pembuatan bolu pisang dengan dua versi yaitu versi tepung terigu dan versi tepung talas. Hal ini dimaksudkan agar peserta nanti dapat secara langsung membedakan warna, rasa, aroma, maupun tekstur dari kedua produk tersebut walaupun dari segi cara pembuatan tidak jauh berbeda.

Gambar 2 Demonstrasi dan Hands-On Pada Kegiatan Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Pada Gambar 2 dapat dilihat kegiatan demonstrasi dan hands-on praktik yang berlangsung saat kegiatan pelatihan. Setelah peserta menyimak cara pembuatan produk maka selanjutnya adalah giliran para peserta membuat produk yang telah didemokan tersebut. Para peserta membuat produk secara bergantian menggunakan peralatan yang tersedia. Dengan segala keterbatasan tersebut, para peserta mampu membuat semua produk dengan baik dan tepat waktu. Hasil produk yang dibuat para peserta sangat baik sesuai dengan karakteristik produk yang diharapkan.

Evaluasi Kegiatan Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Tepung Talas

Kegiatan pelatihan dapat selesai tepat waktu sesuai dengan rencana. Saat bolu pisang matang, seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi Bolu Pisang yang telah di buat (gambar 3). Seluruhnya diberi kesempatan untuk mecicipi baik itu Bolu Pisang berbahan dasar tepung talas dan tepung terigu. Seluruh peserta kemudian diberikan kuesioner untuk mengevaluasi hasil dari Bolu tersebut.

Terdapat dua jenis kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan yaitu Uji Pembeda dan Uji Kesukaan. Uji Pembeda dilakukan untuk melihat penilaian peserta terhadap ada/tidaknya perbedaan antara produk Bolu Pisang Talas dan Bolu Pisang Terigu. Sedangkan Uji Kesukaan dilakukan untuk melihat derajat kesukaan peserta antara Bolu Pisang Talas dan Bolu Pisang Terigu.

Gambar 3. Hasil Pelatihan Bolu Pisang

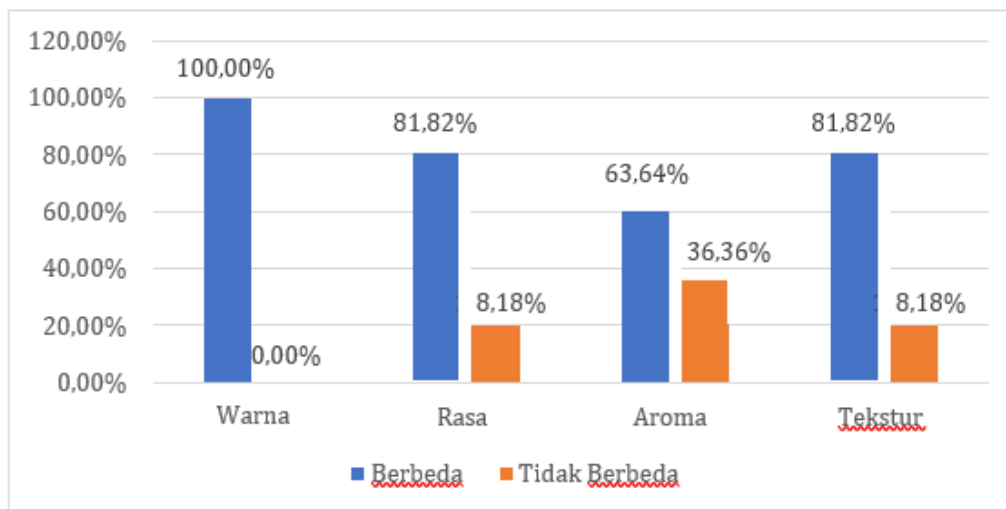


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

a. Uji Pembeda

Setelah dilakukan survey terhadap peserta pelatihan, peserta diminta untuk memberi checklist pada kolom jika terdapat perbedaan antara produk bolu pisang talas dan bolu pisang terigu. Dari hasil survey tersebut didapatkan hasil uji pembeda sebagai berikut:

Gambar 4. Hasil Uji Pembeda



Sumber: Hasil Analisis, 2023

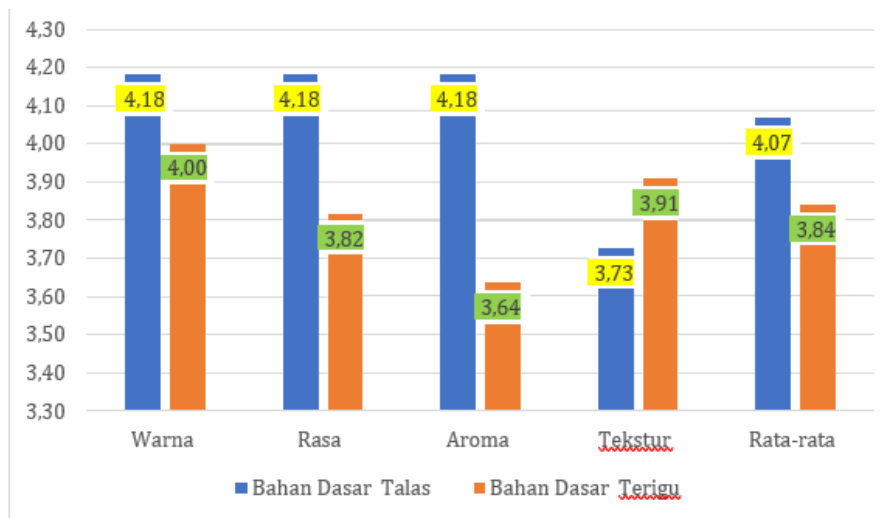
Gambar 4 menunjukkan bahwa besar peserta berpendapat bahwa terdapat perbedaan antara Bolu Pisang berbahan dasar talas dan terigu. Sebanyak 100% peserta berpendapat bahwa Bolu Pisang talas dan terigu berbeda dari segi warna. 81,82% peserta berpendapat bahwa terdapat perbedaan rasa antara bolu pisang talas dan terigu. Sebanyak 63,64% berpendapat bahwa terdapat perbedaan dari segi aroma dan 81,82 peserta berpendapat bahwa terdapat perbedaan tekstur antara kedua produk bolu tersebut.

Pendapat peserta yaitu Bolu Talas memiliki warna yang lebih gelap, rasa yang lebih enak, aroma yang lebih wangi, dan tekstur yang lebih mudah hancur.

b. Uji Kesukaan

Uji kesukaan dilakukan dengan metode perhitungan skala likert. Peserta pelatihan diminta untuk menilai tingkat kesukaan dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Dengan memberi skor 1-5 pada setiap variabel. Ketentuan pengisian Skor yaitu: 5 = Sangat Suka; 4 = Suka; 3 = Netral; 2 = Tidak Suka; 1 = Sangat Tidak Suka. Setelah seluruh peserta mengisi kemudian data dianalisis menggunakan analisis kuantitatif skala likert. Maka didapatkan hasil sebagai berikut:

Gambar 5. Hasil Skala Uji Kesukaan



Sumber: Hasil Analisis, 2023

Gambar 6. Foto bersama dengan seluruh peserta



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

Gambar 5 di atas menunjukkan bahwa dari segi warna peserta lebih menyukai bolu pisang talas (skala 4,18) dibandingkan bolu pisang terigu (skala 4,00). Namun bukan berarti peserta tidak menyukai bolu terigu karena skor masih ada di rentang Suka. Pada aspek rasa peserta lebih menyukai bolu pisang talas (skala 4,18) dibandingkan dengan bolu pisang terigu (3,82). Pada aspek aroma peserta lebih menyukai bolu pisang talas (skala 4,18) dibandingkan dengan bolu pisang terigu (3,64). Sedangkan pada aspek tekstur peserta lebih menyukai bolu pisang terigu (skala 4,07) dibandingkan dengan bolu pisang talas (3,73). Jika dirata-ratakan nilai dari seluruh aspek maka bolu pisang talas lebih disukai (skala 4,07) dibandingkan dengan bolu pisang terigu (3,84). Satu- satunya aspek dari yang lebih disukai para peserta

dari bolu pisang terigu adalah tekstur karena dinilai lebih lembut. Dari hasil analisis tersebut dapat diketahui bahwa secara umum bolu talas dapat dikatakan memiliki keunggulan dibandingkan bolu pisang terigu. Maka penilaian ini dapat dijadikan dasar untuk pengembangan pasar dan produk bolu pisang berbahan dasar talas berikutnya. Terakhir, kegiatan ditutup dengan makan siang dan acara foto bersama beserta dengan semua produk yang dibuat (gambar 6).

D. SIMPULAN

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Bolu Pisang Berbahan Dasar Umbi Talas di Desa Cacaban Lor, Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah berjalan dengan lancar dan tanpa hambatan. Semua peserta dapat mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Materi pelatihan berupa hands on dapat diselesaikan tepat waktu dan semua peserta aktif dalam membuat produk sebagai materi pelatihan. Peserta diharapkan dapat mengaplikasikan kembali ilmu yang diperolehnya ketika pelatihan dan memodifikasinya menjadi sebuah produk khas kebanggaan Desa Cacaban Lor.

Dari hasil uji pembeda diketahui bahwa bolu pisang berbahan dasar talas memiliki perbedaan dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur jika dibandingkan dengan bolu pisang berbahan terigu. Dari hasil analisis uji kesukaan, secara umum bolu talas dapat dikatakan memiliki keunggulan dibandingkan bolu pisang terigu. Maka penilaian ini dapat dijadikan dasar untuk pengembangan pasar dan produk bolu pisang berbahan dasar talas berikutnya

Hasil produk dapat dijual dan dipromosikan lebih lanjut menjadi kuliner/oleh-oleh khas Desa Cacaban Lor. Para peserta kegiatan pelatihan merasakan manfaat yang sangat baik dari komentar yang disampaikan di akhir acara, mereka tidak menyangka bahwa bahan dan cara pembuatan bolu pisang sangat mudah sehingga dapat diaplikasikan ulang oleh para ibu-ibu PKK. Sebagai kegiatan lanjutan dari pelatihan ini, hendaknya masyarakat di Desa Cacaban Lor juga dibekali dengan pengetahuan mengenai standar kualitas produk dan legalisasi yang diperlukan ketika akan menjual produk makanan yang tidak tahan lama dalam kemasan.

DAFTAR REFERENSI

- Ali, A. (1996). *Mempelajari Pengaruh Substitusi dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Tepung Talas*.
- Ansori, M., Afandi, A., Fitriyah, R. D., & Farisia, H. (2021). *Pendekatan-Pendekatan Dalam University- Community Engagement*. 1–487.
- Elmuna, N. (2023). *Campuran Infusa Talas (Colocasia esculenta (L.) Schott), Kacang Kedelai (Glycine max (L.) Merr.), Ekstrak Ragi dan Serum sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bakteri Proteus vulgaris* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta). <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/13274/4>
- García, I. (2020). Asset-based community development (ABCD): Core principles. *Research handbook on community development*, 67-75.
- Mayasari, I. (2018). No Title. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 23(1), 55. <https://doi.org/10.30647/jip.v23i1.1179>
- Oosterveer, P. (2006). Globalization and sustainable consumption of shrimp: consumers and governance in the global space of flows. *International Journal of Consumer Studies*, 30(5), 465–476. <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2006.00535.x>
- Prana, M. S. (2007). Studi Biologi Pembungaan pada Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.) Study on Flowering Biology of Taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.). *Biodiversitas*, 8(1), 63–66. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d080113>
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In *Tourism and gastronomy* (pp. 17-34). Routledge.

- <https://doi.org/10.4324/9780203218617-7>
- Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230>
- Smith, S. L. J., & Xiao, H. (2008). Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289–299. <https://doi.org/10.1177/0047287506303981>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 1(39), 725–730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- Steven Boyne, F. W. and D. H. (2003). On the trail of regional success: Tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail. In *Tourism and gastronomy* (pp. 105–128). <https://doi.org/10.4324/9780203218617>
- Yuliantoro, N. (2021). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 17–25. <https://doi.org/10.36276/jap.v1i1.12>
- Yuniastuti, M. C., Sanggramasari, S., Novianti, S., & Luthfi, T. F. (2023). Membangun Identitas Wisata Gastronomi dengan Peningkatan Kemampuan Pengolahan Makanan Berbahan Baku Lokal di Desa Pandanrejo. *Masyarakat Pariwisata: Journal of Community Services in Tourism*, 4, 17–25. <https://doi.org/10.34013/mp.v4i1.872>