



The 5<sup>th</sup> Conference on Innovation and Application of Science and Technology  
(CIASTECH)

Website Ciastech 2022 : <https://ciastech.widyagama.ac.id>

Open Conference Systems : <https://ocs.widyagama.ac.id>

Proceeding homepage : <http://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/index>

P-ISSN : 2622-1276

E-ISSN: 2622-1284

## PEMBUATAN MAKANAN SIOMAY BANDUNG, KUE BALOK, PEYEK KACANG, SAMBAL PECEL DAN MINUMAN SUSU KEKINIAN

Suwarda<sup>1\*)</sup>, Darmadji<sup>2)</sup>

<sup>1,2)</sup> Program Studi S1 Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang

### INFORMASI ARTIKEL

#### **Data Artikel :**

Naskah masuk, 28 September 2022

Direvisi, 21 Oktober 2022

Diterima, 7 November 2022

#### **Email Korespondensi :**

suwarda@widyagama.ac.id

### ABSTRAK

Dengan adanya kasus Covid-19 yang muncul dan berkembang sehingga banyak yang menjadi korban, berdampak pada meredamnya penjualan bahan makanan jadi. Namun ketika akhir-akhir ini (sebelum pengabdian), penjualan baru mulai lancer atau ramai kembali. Namun demikian kondisinya masih relative, yaitu kadang-kadang ada pembeli, kadang-kadang tidak ada pembeli, sangat erat dengan kondisi pandemi covid. Dengan kondisi yang kurang banyak pembeli, pelaku pengabdian mencoba menawarkan untuk membuat makanan jadi dari luar daerah (Yogyakarta), yaitu bakpia, geplak Bantul dan lainnya. Namun mitra tidak tertarik untuk memproduksi, karena hanya menginginkan produk yang disajikan di Rumah. Untuk pelaku pengabdian menawarkan produk : Siomay Bandung, Kue Balok, Peyek Kacang, Minuman Susu Kekinian, dan Sambal pecel. Adapun tujuan pengabdian ini memungkinkan kegiatan ekonomi warga di RT 09 Perumahan Banjar Arum Asri, Banjararum, Singosari, Malang. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi contoh untuk menggiatkan kegiatannya sehingga pendapatannya dapat meningkat. Dalam kegiatan pengabdian ini dengan melibatkan 1 mitra rumah tangga.

**Kata Kunci :** Makanan Jadi, Pandemi, Memampukan, Mitra

### 1. PENDAHULUAN

Sektor pertanian masih menjadi andalan penciptaan lapangan pekerjaan dalam jumlah yang cukup besar dibandingkan dengan sektor-sektor lainnya dalam perekonomian di Indonesia. Hal ini menjadikan peluang besar bagi sektor pertanian pengaruhnya terhadap perekonomian di Indonesia [1]. Selanjutnya dikatakan bahwa sektor industri pengolahan dan sektor listrik, gas, air bersih memiliki keterkaitan ke depan terhadap sektor pertanian.

Kontribusi sektor pertanian terhadap pembangunan ekonomi cukup besar, namun kontribusinya terhadap pembangunan ekonomi akan digeser oleh sub-sektor industri, yang merupakan kenyataan bahwa dalam proses pembangunan ekonomi, kontribusi sub-sektor

pertanian semakin menurun sedangkan sub-sektor industri semakin meningkat. Hasil penelitian erdahulu di kabupaten Minahasa menyatakan bahwa kontribusi sektor pertanian terhadap perekonomian di Kabupaten Minahasa dari tahun 2014 sampai tahun 2018 terus menurun, dengan rata-rata penurunan sebesar 0,60 % per tahun. Walaupun demikian, sektor pertanian masih merupakan kontributor terbesar dalam perekonomian di kabupaten Minahasa [2].

Produk agroindustry, khususnya makanan jadi yang diproduksi sebagai uji coba untuk dipasarkan dan dikembangkan adalah : 1. Bumbu pecel, 2. Kue balok, 3. Minuman kekinian, 4. Peyek kacang, dan 5. Siomay.

Dalam perkembangan ekonomi domestik tersebut, sektor pertanian seringkali diarahkan untuk mampu mendukung sektor industri yang diupayakan agar menjadi sektor tangguh. Salah satu dukungan sektor pertanian kepada sektor industri, misalnya dalam hal penyediaan bahan baku. Karena adanya keterkaitan antar sektor pertanian dan industri, maka pengembangan industri hasil-hasil pertanian (agroindustri) diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan sekaligus memperluas penciptaan lapangan kerja baru.

Kementerian Keuangan RI Badan Kebijakan Fiskal Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, menyatakan bahwa saat ini semua pihak, baik pemerintah, BUMN, swasta, dan masyarakat harus mampu memikul tanggung jawab bersama agar produk pertanian tidak hanya dijual/diekspor secara langsung melainkan dapat diolah terlebih dahulu sehingga memberikan nilai tambah [3]. Pengertian nilai tambah (value added) di sini adalah adalah selisih antara nilai produk dengan nilai biaya input, tidak termasuk upah tenaga kerja.

Pengolahan produk-produk primer pertanian perlu dilakukan oleh semua pihak, dengan harapan agar nilai tambah yang terbentuk secara total atau keseluruhan pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan nasional. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi Nasional. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat yang muara akhirnya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat [4].

Peranan Agroindustri Terhadap Pembangunan Ekonomi Antara Lain, sebagai a. Pioner yang didukung oleh sektor pertanian, b. Pendorong ekspor hasil pertanian, c. Untuk substitusi impor, d. Pemanfaatan potensi permintaan keluarga tani, e. Penampung diversifikasi dan transformasi struktur perekonomian, f. Penggerak pembangunan pedesaan [5].

Agroindustri sebagai : (1) Pionir pembangunan, dapat diwujudkan dengan cara mengolah produk primer pertanian, pada saat panen raya tentunya dengan harga murah. Dengan produk olahan makanan jadi, dapat meningkatkan nilai tambah dengan keuntungan relatif besar. (2) Pendorong ekspor hasil pertanian, yang ditunjukkan dengan kegiatan agroindustri yang dapat merubah produk primer pertanian menjadi produk olahan yang berpeluang besar untuk meraih keuntungan dengan produk agroindustri yang siap diekspor. (3) Produk substitusi impor, ditunjukkan dengan kegiatan agroindustry yang mengolah produk primer pertanian menjadi produk olahan sebagai pengganti barang yang sebelumnya diimpor. (4) Pemanfaatan potensi permintaan keluarga tani, dengan kegiatan agroindustri dapat menghasilkan produk olahan jadi yang siap dibutuhkan keluarga tani. (5) Penampung diversifikasi dan transformasi struktur perekonomian, kegiatan agroindustri dapat menjadi perantara transformasi perekonomian dari sektor pertanian ke sektor industri. (6) Penggerak pembangunan pedesaan, kegiatan agroindustri disamping dapat meningkatkan nilai tambah, sekaligus juga dapat menampung tenaga kerja dari sektor pertanian.

## **2. METODE PELAKSANAAN**

Lokasi pengabdian dilakukan di tempat Warga perumahan Banjar Arum Asri, RT 09 RW, desa Banjararum, Singosari, Malang. Pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara kerjasama dengan masyarakat setempat yang mempunyai tempat usaha untuk membuat makanan jadi dan minuman.

Makanan dan minuman yang telah diusahakan, antara lain : (a) Cireng, (b) Empek-empek Palembang, (c) Kerupuk pangsit, (d) Kue Balok, (e) Tempura, (f) Kentang goreng, dan (g) minuman Pop Ice.

Hasil kesepakatan dengan warga sebagai tempat usaha, makanan yang diproduksi pada saat pengabdian adalah :

1. Siomay Bandung
2. Kue Balok
3. Peyek Kacang
4. Sambel Pecel
5. Minuman Susu

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Subyek pengabdian kepada masyarakat, atau yang dijadikan sebagai mitra dalam pengabdian masyarakat ini adalah sebuah rumah tangga yang mempunyai unit usaha berupa warung usaha, di mana mulai usahanya adalah pada tahun 1990. Produk-produk yang telah lama disajikan bagi pembeli antara lain : (a) Cireng, (b) Empek-empek Palembang, (c) Kerupuk pangsit, (d) Kue Balok, (e) Tempura, (f) Kentang goreng, dan (g) minuman Pop Ice.

Produk hasil pengabdian masyarakat yang berhasil diproduksi, antara lain : (1) Siomay bandung, (2) Kue balok, (3) Peyek kacang, (4) Sambal pecel, dan (5) Minuman susu kekinian.

#### 1) Siomay Bandung

Bahan Siomay Bandung. Bahan-bahan yang dipergunakan untuk membuat Siomay bandung, terdiri dari : (a) adonan bakso (daging  $\frac{1}{4}$  kg, kanji, telur, bumbu, ongkos giling), (b) pare, (c) kulit pangsit, (d) kentang, (e) telur, (f) tahu, (g) kubis, (h) jeruk sambal, (i) kacang tanah, (j) bawang putih, (k) cabe merah, (l) cabe rawit, (m) gula pasir, (n) kecap manis, dan (o) garam.



Gambar 1. Bahan untuk membuat Siomay

Cara untuk membuat Siomay Bandung Sayuran, adalah sebagai berikut : (a) mencampur semua bahan kecuali kulit pangsit dan tepung maizena, (b) Mengoreksi rasa dan menambahkan tepung maizena secara perlahan sembari tetap diaduk, (c) Menuangkan air es sedikit demi sedikit, (d) Memotong pinggiran kulit pangsit dan isi dengan adonan yang telah jadi, (e) Membungkus hingga rapi dan kemudian diolesi minyak, (f) Mengukus di atas api sedang selama 30 menit, dan (g) Mengangkat dan menyajikan bersama bahan pelengkap seperti saus sambal dan bawang goreng.



Gambar 2. Produk Siomay Bandung

Cara Membuat Siomay Bandung Kubis, adalah sebagai berikut : (a) Mencampur dengan merata bahan daging ayam giling dengan kulit ayam cincang, udang, serta telur, (b) Memasukkan wortel,

seledri, daun bawang, tepung terigu, lada, dan bawang putih, aduk hingga merata kembali, (c) Menaburkan garam sesuai selera, aduk kembali dan koreksi rasa, (d) Mengambil satu lembar daun kubis dan isi 1 sendok makan adonan, (e) Melipat dan menggulung kubis dengan rapi, (f) Mengukus selama 30 menit, Selesai dan (g) Siap dinikmati bersama bahan pelengkap seperti saus sambal dan bawang goreng.

## 2) Kue Balok



Gambar 3. Bahan untuk membuat kue balok

Bahan kue balok, antara lain : (a) Blue Band, (b) Coklat Blok, (c) Telur, (d) Gula, (e) Terigu, (f) Coklat Bubuk, (g) Baking powder, dan (h) Susu Skim. Jumlah biaya yang diperlukan sebanyak = Rp 81.500,-



Gambar 4. Proses Pembuatan Kue Balok

Cara membuat kue balok coklat, antara lain : (a) Kocok telur, gula pasir, dan garam sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, coklat bubuk, dan baking powder bergantian dengan susu cair sambil ayak dan kocok perlahan. Masukkan margarin dan coklat masak, kemudian aduk sampai merata, (b) Panaskan dan olesi margarin cetakan kue balok. Tuangkan adonan. Masak di atas

api kecil. Biarkan 3/4 matang, dan (c) Tambahkan chocolate chips di atasnya. Tutup cetakan dan biarkan sampai adonan matang.

### 3) Peyek Kacang



Gambar 5. Bahan Untuk Membuat Peyek Kacang

Bahan untuk membuat peyek kacang, antara lain : (a)  $\frac{1}{2}$  kg kacang tanah, (b) Cabe merah, (c) Cabe rawit, (d) Bawang putih, (e) Garam, (f)  $\frac{1}{2}$  ons kencur, (g) Asam daun jeruk, (g) Gula merah, (h) Plastik volume  $\frac{1}{4}$  kg, dan (i) Ongkos giling.



Gambar 6. Proses Membuat Peyek Kacang

Cara membuat Peyek kacang, adalah sebagai berikut : (a) Campur semua bahan (kecuali kacang dan minyak) dengan bumbu halus. Aduk sampai tercampur rata, (b) Siapkan sendok sayur dan panaskan minyak goreng di dalam wajan. Ambil satu sendok sayur adonan dan

tambahkan kacang tanah secukupnya, (c) Tuang adonan di sisi penggorengan, (d) Goreng peyek sampai matang dan kering.

#### 4) Minuman Susu Kekinian



Gambar 7. Bahan untuk minuman susu kekinian

Bahan untuk membuat minuman susu kekinian antara lain : (a) Powder aneka rasa, (b) Skim Putih, (c) Creamer, (d) Susu UHT, (e) Es Batu, (f) Coklat bubuk, (g) Cup, (h) Alat untuk minum. Jumlah biaya untuk membuat minuman sejumlah Rp 125.500,-.



Gambar 8. Proses Pembuatan Minuman Kekinian

Cara membuat minuman susu kekinian, adalah sebagai berikut : (a) Membuat cairan coklat. Gelas, kemudian dimasukkan 2 sendok coklat + air kemudian diaduk, ditambah air lagi secukupnya dan diaduk, (b) (1). Ambil gelas kemudian diberi serbuk strobery + milk susu. (2) Ambil gelas

kemudian diberi serbuk teh hijau + milk susu, (c) Pada b 1 ditambah 1 sendok susu, demikian juga pada b 2 ditambah 1 sendok susu. (d) Pada c, baik pada b 1 maupun b 2 masing-masing ditambah beberapa sendok es sampai gelas penuh. (e) Pada d, masing-masing ditambah susu dan + diamond susu, (f) Pada e, masing-masing ditambah Es sampai penuh gelas, (g) Pada f, masing-masing ditambah cairan coklat pada a) sampai merata, kemudian diberi tutup yang tersedia lobang untuk meminum dengan selang (saluran untuk minum). Hasil produksi minuman pada Pengabdian Masyarakat ada dua hasil, yaitu jenis Strobery dengan warna oranye dan The hijau dengan warna hijau.

## 5) Sambal Pecel

Bahan untuk membuat pecel antara lain : (a)  $\frac{1}{2}$  kg kacang tanah, (b) Cabe merah, (c) Cabe rawit, (d) Bawang putih, (e) Garam, (f)  $\frac{1}{2}$  kencur, (g) Asam dan daun jeruk, (h) Gula merah, (i) Plastik  $\frac{1}{4}$  kg, dan (j) Ongkos giling, Jumlah biaya Sambal Pecel =Rp 43.000,-

Cara membuat pecel dilakukan dengan cara : (a) Menghaluskan bahan, antara lain : cabe merah besar, bawang putih, daun jeruk, kencur, asam, garam dan gula merah. Setelah selesai, kemudian disisihkan, (b) Menghaluskan kacang tanah, setelah halus kemudian dicampur dengan bumbu, dan kemudian diaduk sampai rata, (c) Sambal pecel sudah jadi dan siap untuk digunakan, yaitu bumbu dicampur dengan air panas. Atau apabila tidak segera digunakan, maka dibungkus dengan kantong plastik untuk disimpan di tempat tertutup di dalam kulkas.



Gambar 9. Hasil Produk sambal pecel

## Hasil Kerja Dan Dampak Yang Diperoleh

Produk yang berhasil diproduksi pada pengabdian masyarakat April-Juni 2021, adalah : a. Siomay Bandung, b. Kue Balok, c. Peyek Kacang, d. Sambel Pecel, dan e. Minuman Susu kekinian, dengan jumlah biaya Rp 648.500,-. Produk-produk tersebut atas saran dan permintaan mitra, karena dimungkinkan masyarakat konsumen berminat. Hal ini disebabkan karena produk-produk tersebut tidak jauh berbeda dengan produk-produk yang sudah biasa disajikan.

Hasil pemantauan produk yang terjual, pada umumnya konsumen datang untuk membeli barang atau produk yang sudah biasa disajikan, yaitu antara lain : (a) Cireng, (b) Empek-empek Palembang, (c) Kerupuk pangsit, (d) Kue Balok, (e) Tempura, (f) Kentang goreng, dan (g) minuman *Pop Ice*. Selain itu, pada umumnya yang membeli produk-produk yang disajikan adalah anak-anak kecil untuk dikonsumsi langsung.

Produk yang dihasilkan pada acara pengabdian masyarakat, para konsumen atau pembeli lebih tertarik pada produk : 1. Siomay Bandung, 2. Kue balok, dan 3. Minuman susu kekinian. Untuk produk 1. Sambal pecel dan 2. Peyek kacang, nampak kurang diminati oleh masyarakat konsumen. Sebagai bakti nampak bahwa sampai pada tanggal 27 Juni tahun 2021 barang tersebut masih ada. Sementara itu, untuk produk minuman susu kekinian, nampak paling diminati, sesuai dengan kesukaan anak kecil dan remaja, namun demikian sebagai orang tua pun juga ada yang berminat.

### **Hasil Produksi Yang Baik Untuk Dikembangkan**

Produk yang layak dan sebaiknya dikembangkan untuk disajikan adalah produk minuman susu kekinian. Untuk pengembangannya diperlukan alat untuk menutup kemasan secara otomatis, yaitu dengan alat Cub Sheler dengan harga Rp 878.000,- per buah, sehingga jumlah biaya dalam pengabdian Rp 1.526.500,-. Untuk melanjutkan pengembangan produk minuman susu kekinian biaya dikeluarkan dari milik pribadi mitra. Pelaku Pengabdian perannya hanya sampai pada kegiatan pertama, yaitu melakukan pembuatan produk dan memberi motivasi untuk mengembangkan produk yang mempunyai peluang besar atau bisa dan bahkan baik untuk dikembangkan, dalam hal ini adalah minuman susu kekinian. Selain minuman susu kekinian, mitra juga akan mengembangkan makanan yang sudah biasa diproduksi sendiri, dimana makanan tersebut mempunyai prospek yang paling baik dibanding dengan produk yang lain yang sudah biasa diproduksi, yaitu Cireng.

### **4. KESIMPULAN**

Makna dan kegunaan kegiatan ini adalah untuk memotivasi dan memberi dukungan kepada mitra dalam berwirausaha sehingga ekonomi keluarga dapat berkembang dan maju. Selain itu, kegiatan yang dilakukan dan dicontohkan mitra dapat menggerakkan masyarakat sekitar dalam berusaha pada skala kecil, dan diupayakan dan disarankan untuk terbentuknya kelompok usaha yang memproduksi barang yang sama, barang yang mempunyai pemasaran yang baik, dan kalau memang memungkinkan diciptakan produk baru, dengan bahan, barang sebagai input produksi yang mudah didapat dan dengan nilai ekonomi yang tidak mahal atau murah. Sehingga masyarakat sekitar dapat bergabung dalam mengembangkan produksi.

Sebagai saran, sebagai mitra dan kegiatannya semoga dapat mendorong dan memotivasi kelompok Ibu-ibu, baik kelompok PKK atau kelompok pengajian, yaitu disamping mengaktifkan kegiatan social (PKK dan pengajian) juga mengaktifkan kegiatan ekonomi produktif dengan mendirikan atau menciptakan unit usaha dengan memproduksi makanan kecil yang cukup baik permintaannya. Misalnya, makanan-makanan khas dari daerah lain, diantaranya makanan khas Palembang, Madura, Jogja, dan lainnya, dan dijual atau dititipkan di toko yang sudah dikenal dan sering dikunjungi masyarakat.

Kesimpulan berisi ringkasan dari uraian hasil dan pembahasan, mengacu pada permasalahan mitra. Berdasarkan kedua tersebut, uraikan faktor pendukung dan penghambat kegiatan. Selain itu berikan saran yang disusun berdasarkan analisis keunggulan dan kelemahan atau hal yang sudah dan belum tercapai dari kegiatan serta keberlanjutan kegiatan.

### **5. UCAPAN TERIMA KASIH**

Diucapkan banyak terima kasih atas izin dan dukungannya dari LPM, yang telah memberikan izin dan kepercayaan sehingga kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat dilakukan. Semoga kegiatan yang telah dilakukan ini dapat memberikan manfaat, terutama kepada mitra dan masyarakat sekitar mitra.

### **6. REFERENSI**

- [1] Retno Febriyastuti Widyawati . 2017. Analisis Keterkaitan Sektor Pertanian Dan Pengaruhnya Terhadap Perekonomian Indonesia (Analisis Input Ouput). Jurnal *Economia*, Volume 13, Nomor 1, April 2017
- [2] Bembok, N., Gene Henfried, M.K., Leonardus R.R., 2020. Kontribusi Sektor Pertanian Dalam Perekonomian Di Kabupaten Minahasa.

- [3] Kemen. Keu. R.I. Badan Kebijakan Fiskal Pusat Kebijakan Ekonomi Makro, 2012. Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian.
- [4] I Gusti Bagus Udayana, 2011. Peranan Agroindustri dalam Pembangunan Pertanian. Singhadwala • Edisi 44 • Februari 2011
- [5] Soekartawi. 1996, Pengantar agroindustry. Raja Grafindo Persada. Universitas Indonesia Library.
- [6] Choiroh, A., Herman C.D., Siti Komariyah, 2020. Peranan Subsektor Tanaman Pangan Terhadap Perekonomian Jawa Timur : Pendekatan Input - Output. Jurnal Ekonomi Ekuilibrium (JEK). Volume 4 No. 1

**Halaman Sengaja di Kosongkan**