
Pelatihan Budaya Sasak Lombok pada Pembuatan Kue Tradisional Sumping di SMP Diyaul Azahar Lombok Timur

Lombok Sasak Cultural Training on Making Traditional Sumping Cakes at Diyaul Azahar Middle School, East Lombok

Lalu Amrullah¹, Affan Gaffar², Ziana Warsani³, Soufa Malita⁴, Yuliatin Hasfiani⁵,
Rahayu Safitri Rahman⁶, Nurramdaniyah⁷, Vivi Andrianingsih⁸, Muhamad Taqjudin⁹

¹⁻⁶Progdi Teknolpogi Pangan /Institut Teknologi Kesehatan dan Aspirasi, Indonesia

⁷⁻⁹Progdi Teknik Sipil/ Institut Teknologi Kesehatan dan Aspirasi, Indonesia

Alamat Kampus: Jl Anjani Surelaga, Kab Lombok Timur

Korespondensi penulis: laluamrullah@aspirasi.co.id

Article History:

Received: November 13, 2024;

Revised: November 27, 2024;

Accepted: Desember 15, 2024;

Published: Desember 30, 2024;

Keywords: Sasak Culture

Training, Making Traditional
Sumping Cakes, Diyaul Azahar
Middle School, East Lombok

Abstract: *Diyaul Azahar Middle School, East Lombok, Bagik Umbrella Village has the potential for local food in the form of cassava which is generally processed simply for personal consumption or sold as a home business. This simple processing causes the value and selling price of the product to be low. This community service activity aims to improve the ability of students from Benda Baru sub-district in processing cassava and innovate in making traditional cakes which can increase the selling value of processed cassava products as an effort to improve family welfare. This activity was attended by 19 participants who were housewives in Benda Baru sub-district which was carried out using lecture, demonstration and evaluation methods.*

Abstrak

SMP Diyaul Azahar Lombok Timur desa bagik payung memiliki potensi bahan pangan lokal berupa singkong yang umumnya diolah secara sederhana untuk dikonsumsi sendiri atau dijual sebagai usaha rumahan. Pengolahan secara sederhana tersebut menyebabkan nilai dan harga jual produk menjadi rendah. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa kelurahan Benda Baru dalam mengolah singkong serta melakukan inovasi pembuatan kue tradisional yang dapat meningkatkan nilai jual produk olahan singkong sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kegiatan ini diikuti oleh 19 peserta yang merupakan ibu rumah tangga di kelurahan Benda Baru yang dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi, dan evaluasi

Kata kunci : Pelatihan Budaya Sasak,Pembuatan Kue Tradisional Sumping,SMP Diyaul Azahar Lombok Timur

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya dengan berbagai macam kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik alat dan penyajian yang istimewa dan khas. Sedangkan pengertian dari kue ialah hasil pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung atau bahan bertepung yang dicampur bersama bahan lainnya, seperti pemberian rasa, warna, bahan cari dan lainnya. Di Indonesia, kue dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, rapat, seminar atau snack box untuk berbagai keperluan sebagai pengiring

minum teh disajikan untuk tamu atau sebagai bekal ke kantor atau kesekolah. Indonesia terdiri atas berbagai suku bangsa yang memiliki berbagai macam makanan khas, termasuk kue. Kue-kue di Indonesia memiliki rasa dan bentuk yang khas sesuai dengan daerah asalnya. Misalnya, kue tigapo dari Lombok NTB.

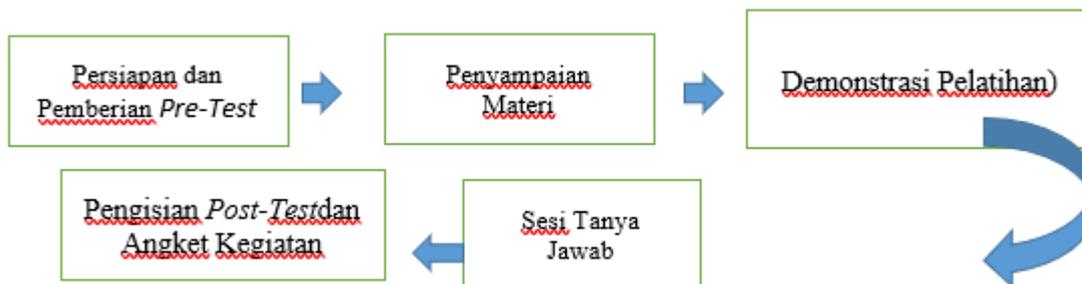
Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Menurut Ntelok (2017) tanaman singkong merupakan tanaman yang keseluruhannya dapat dimanfaatkan. Dalam pemanfaatan tanaman singkong, selain umbinya, masyarakat juga memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman ini mulai dari batang, daun, serta kulitnya. Singkong mengandung beberapa komponen nutrisi seperti kalori 146 kal, air 62,5 g, karbohidrat 34 g, protein 1,2 g, dan lemak 0,30 g (Koswara, 2009). Singkong dapat dimasak dengan berbagai cara, dapat digunakan pada berbagai macam masakan. Namun sedikit kelemahannya, umbi singkong tidak tahan di simpan lama meskipun ditempatkan di lemari pendingin, untuk itu butuh pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama. Singkong segar banyak mengandung air dan pati, tetapi juga mengandung racun yang disebut asam sianida (HCN). Asam Sianida tersebut masih aman untuk dikonsumsi dengan kadar maksimal 20mg/kg pada singkong segar. Masyarakat Benda Baru biasa mengolah singkong dengan cara sederhana seperti direbus, dikukus, digoreng, diolah menjadi keripik atau kolak.

Program Pengabdian Masyarakat yang dilakukan ini dimaksudkan untuk mengembangkan inovasi pembuatan produk kue tradisional dengan memanfaatkan bahan baku berupa singkong. Pengolahan berbagai produk kue tradisional menggunakan bahan dasar singkong dibuat lebih variatif menggunakan berbagai Teknik bungkus dari daun pisang, sehingga memiliki keunikan dan nilai jual yang tinggi. Tujuannya memampukan ketaun siswa dalam merencanakan dan mengelola potensi singkong dan daun pisang yang ada di wilayah setempat sebagai upaya untuk membentuk/mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan sejahtera.

METODE

Mekanisme pelaksanaan kegiatan ini adalah pemberian materi, demonstrasi dan tanya jawab. Pemberian materi dilakukan secara langsung, dengan materi tentang pembuatan kue tradisional dari singkong sebagai pilihan alternatif inovasi pengolahan pangan lokal dengan menggunakan aneka Teknik bungkus dari daun pisang sebagai kemasan ramah lingkungan. Pelatihan Budaya Sasak Lombok pada pembuatan Kue Tradisional Sumping di SMP Diyaul

Azahar Lombok Timur dilakukan untuk melatih keterampilan siswa agar bisa membuat jajanan lokal. Alur pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Gambar Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Instrumen yang digunakan untuk menilai keberhasilan dan kebermanfaatan kegiatan ini adalah daftar pertanyaan pre-test dan post test untuk mengukur pengetahuan peserta kegiatan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, serta menganalisis perbandingan tingkat pengetahuan peserta kegiatan. Instrumen lainnya adalah angket atau kuesioner yang diberikan setelah kegiatan dilaksanakan. Angket digunakan untuk mengetahui tanggapan atau masukan dari peserta terhadap kegiatan pelatihan yang diikuti.

HASIL

Tahapan kegiatan yang dilakukan dengan persiapan dan pemberian *pre-test*. Proses persiapan dilakukan untuk mempersiapkan peserta serta bahan dan alat keperluan demonstrasi pembuatan produk. Soal *pre-test* diberikan kepada peserta yang berisi pertanyaan terkait materi pelatihan yang akan disampaikan. *Pre-test* dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal peserta kegiatan sebelum diberikan pembekalan. Dilanjutkan dengan penyampaian materi. Kegiatan tanya jawab dilakukan pada sesi penyampaian materi serta pada saat demonstrasi. Tanya jawab dilakukan untuk membantu peserta lebih memahami materi yang diberikan. Pemberian post-test dan angket penilaian dan tanggapan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat diberikan menjelang akhir kegiatan. Soal post-test yang digunakan adalah soal yang sama pada saat pre-test. Soal tersebut diberikan kepada peserta. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta setelah diberikan materi pelatihan, sehingga dapat diketahui apakah terdapat peningkatan pengetahuan dari para peserta kegiatan sebelum dan sesudah kegiatan dilaksanakan. Bersamaan dengan

pemberian soal post-test, disertakan pula angket penilaian dan tanggapan peserta terhadap kegiatan pelatihan yang sudah dilakukan.

Hasil penilaian tingkat pengetahuan peserta pelatihan. Uji pengetahuan dilakukan untuk menganalisis seberapa besar tingkat pengetahuan peserta pelatihan peserta kegiatan terhadap materi pelatihan yang diberikan. Hasil perhitungan skor hasil uji pre-test pengetahuan awal peserta kegiatan, yang dilakukan sebelum pemberian materi dan menyaksikan video pelatihan, adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Data Hasil *Pre-Test*

Rentangan	Kategori	n	%
≥ 76-100 %	Baik	3	15.8
60-75 %	Cukup	15	78.9
≤ 60 %	Kurang	1	5.3
Jumlah (N)		19	100
Mean	68,4		
Nilai Maksimal	80		
Nilai Minimum	50		

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa sebanyak 3 peserta pelatihan (15,8%) pada kategori tingkat pengetahuan yang baik, sebanyak 15 peserta pelatihan (78,9%) pada kategori tingkat pengetahuan yang cukup dengan rentangan nilai 60-75%, serta 1 peserta pelatihan (5,3%) pada kategori tingkat pengetahuan yang kurang dengan rentangan nilai ≤ 60%. Sehingga data terbanyak menunjukkan pengetahuan peserta pelatihan tentang tentang Pelatihan Budaya Sasak Lombok pada pembuatan Kue Tradisional Sumping masih pada rentangan cukup, dengan nilai rata-rata sebelum pemberian materi pelatihan adalah 68,4.

Untuk perhitungan skor hasil uji pengetahuan sesudah pemberian materi pelatihan (*post-test* pengetahuan) dari 19 peserta kegiatan adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Data *Post-Test*

Rentangan	Kategori	n	%
≥ 76-100 %	Baik	19	100
60-75 %	Cukup	0	0
≤ 60 %	Kurang	0	0
Jumlah (N)		19	100
Mean	92.1		
Nilai Maksimal	100		
Nilai Minimum	80		

Tabel di atas menunjukkan semua peserta pelatihan (100%) pada kategori tingkat pengetahuan yang baik tentang pembuatan Kue Tradisional Sumping kue tradisional, dengan

rentangan nilai $\geq 76-100$ %. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa terjadi kenaikan tingkat pengetahuan peserta pelatihan setelah pemberian materi pelatihan, dengan nilai rata-rata 92.1. Pelatihan yang diikuti dapat menambah pengetahuan baru sehingga memberikan manfaat bagi para peserta.

Untuk mengetahui besarnya peningkatan hasil perhitungan data *pre-test* dan *post-test* pengetahuan tentang Kue Tradisional Sumping yang diberikan pada peserta pelatihan dilakukan dengan pengujian *Gain-Score* dan diperoleh nilai *Gain* sebesar 0,8 yang artinya terdapat peningkatan pengetahuan peserta pelatihan sebelum dan sesudah mendapatkan pelatihan dan berada pada kategori tinggi. Berdasarkan hasil pengisian angket oleh peserta kegiatan, secara keseluruhan peserta pelatihan memberikan penilaian dan tanggapan yang baik terhadap pelaksanaan kegiatan ini.

DISKUSI

Berdasarkan hasil evaluasi tanggapan peserta terhadap kejelasan materi yang disampaikan dari total 19 peserta pelatihan, diperoleh sebanyak 17 peserta (89,5%) menyatakan materi yang disampaikan sangat jelas dan sebanyak 2 peserta (10,5%) menyatakan bahwa materi pelatihan yang disampaikan jelas. Sehingga dapat disimpulkan bahwa tim kegiatan selaku narasumber kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan materi dengan penjelasan yang sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan

Seluruh peserta pelatihan (100%) memberikan tanggapan bahwa materi pelatihan pembuatan Kue Tradisional Sumping yang disampaikan pada peserta pelatihan sesuai dengan dengan kebutuhan masyarakat. Peserta pelatihan merasakan bahwa paparan materi yang disampaikan pada kegiatan pelatihan pembuatan kue tradisional dengan aneka teknik bungkus sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan. Isi materi pelatihan yang disampaikan secara langsung tentang bahan, alat dan proses pembuatan produk kue tradisional menggunakan teknik bungkus daun pisang.

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan sebagai evaluasi kegiatan tersebut, diantaranya adalah sebagai berikut. 1) Sebagian peserta kegiatan masih jarang memanfaatkan umbi singkong untuk membuat makanan yang inovatif. 2) Peserta kegiatan masih jarang membuat kue tradisional dengan menggunakan aneka teknik bungkus dari daun pisang. 3) Peserta pelatihan mengikuti kegiatan ini dengan antusias dan tertarik dengan materi yang diberikan terlihat dari banyak yang bertanya pada sesi tanya jawab. 4) Penyampaian isi pelatihan oleh

penyaji atau narasumber dinilai sangat menarik, jelas, dan memicu minat peserta pelatihan untuk mencoba mempraktikkan hidangan yang di demonstrasi. 5) Pengetahuan peserta pelatihan akan pembuatan kue tradisional dengan menggunakan aneka teknik bungkus daun pisang semakin meningkat.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMP Diyaul Azahar Lombok Timur berjalan dengan baik dan para peserta mengikuti kegiatan tersebut dengan antusias. Hasil pengisian angket pelaksanaan kegiatan oleh peserta menyatakan materi tersampaikan dengan jelas, dan para peserta termotivasi untuk mempraktekan kembali resep inovasi kue tradisional berbahan dasar singkong. Hasil perbandingan *pre-test* dan *post-test* dengan uji gain menyatakan terdapat peningkatan pengetahuan peserta kegiatan pelatihan, dengan nilai *Gain* sebesar 0,8.

DAFTAR REFERENSI

- Al-Fitri, L.N., Nikmawati, E.E., & Patriasih, R. (2014). Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Terhadap Minat Berwirausaha di Desa Cipeundeuy Bandung Barat. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, Vol.3(1). <https://doi.org/10.17509/boga.v3i1.6533>
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. In Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Vol. edisi 4-10 (Issue 29). www.litbang.deptan.go.id
- Faridah, A., Yuliana., & Holinesti, R. (2013). *Ilmu bahan Makanan bersumber Dari Nabati*. Jakarta: Gifari Prasetama.
- Hadiansyah, T., Siregar, E., Widyaningrum. R. (2018). *Buku Pedoman Pelaksanaan Evaluasi Media Pembelajaran Berbasis Teknologi*. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpi/article/view/5931/4376>. <https://doi.org/10.21009/JPI.011.04>
- Kamil, M. (2012). *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*. Bandung: Alfabet
- Kementerian Pertanian, (2016). Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. Jakarta : Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian kementerian Pertanian.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan, IPB.
- Latipah, I. 2020. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pemanfaatan Media Youtube Dalam Meningkatkan Keterampilan Wirausaha. *JURNAL COMM-EDU*. Volume 3 Nomor 1, Mei 2020. <http://dx.doi.org/10.22460/comm-edu.v3i2.4150>
- Ntelok, Z. R. E. (2017). Limbah kulit singkong (*manihot esculenta l.*) : Alternatif Olahan

- Makanan Sehat. *Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar*, 1(1), 110–116).
<http://unikastpaulus.ac.id/jurnal/index.php/jipd>.
<https://doi.org/10.36928/jipd.v1i1.623>
- Patrescu, R.M., Vermeir, I., Crina, D., et all. (2020). Traditional Foods at The Click of a Button : The Preference for The Online Purchase of Romanian Traditional Foods During The Covid-19 Pandemic. *Sustainability* 2020. 12(23),9956. <https://doi.org/10.3390/su12239956>
- Pramudito, A. (2013). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Pada Mata Pelajaran Kompetensi Kejuruan Standar Kompetensi Melakukan Pekerjaan Dengan Mesin Bubut di SMK Muhammadiyah 1 Playen. *Pengembangan Media Pembelajaran*, 85(1), 2071– 2079. <https://eprints.uny.ac.id/25965/>
- Purnama, R., Mahdiyah, & Guspri Devi Artanti. (2020). Efektivitas Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Hasil Belajar Mahasiswa D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Kue Kontinental. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 12–18. <https://doi.org/10.21009/jsb.003.1.02>
- Setiadi, A. 2016. Pemanfaatan Media Sosial Untuk Efektifitas Komunikasi. *Cakrawala: Jurnal Humaniora*, 16 (2). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/cakrawala/article/view/1283/1055>. <https://doi.org/10.31294/jc.v16i2.1283>
- Skalkos, D., Kosma, I.S., Chasioti, E., Skendi, A., Papagorgiou, M., & Guine, R.P.F. (2021). Consumers' Attitude and Perception Toward Traditional Foods of Northwest Greece during The Covid-19 Pandemic. *Applied Science*, Vol.11(9), 4080, <https://doi.org/10.3390/app11094080>
- Suharto, E. (2005). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Widjajanti, K. (2011). Model Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 12(1):15-27.<https://journals.ums.ac.id/index.php/JEP/article/view/202>. <https://doi.org/10.23917/jep.v12i1.202>
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.