

Pelatihan Pembuatan Bolu Ampas Tahu Lokal di Kelurahan Lewirato

Training on Making Local Tofu Dregs Bolu in Lewirato Village

Muhammad Rizki Bima Putra ¹⁾, Ratu Syafira Nurasyifa ²⁾, Mely Sukma Dewi Ratu Mutiara ³⁾,
Nurlayli Istiqomah ⁴⁾, Merlin Qhardanova ⁵⁾, Sri Rezeki ⁶⁾, Nunung Faujiah ⁷⁾, Isti Mulyati ⁸⁾,
Zyad Dilmi ⁹⁾

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima-Indonesia

Korespondensi Penulis: muhammad1rizki22@gmail.com

Article History:

Received: Desember 31 2023

Accepted: Januari 10, 2024;

Published: Januari 31, 2024

Keywords: Coaching, Bolu, Tofu Dregs.

Abstract: Tofu dregs cake is increasingly becoming a favorite among the community, creating opportunities for mothers in Lewirato Village to develop it as a home industry. This research reviews entrepreneurship training efforts aimed at teaching mothers how to make tofu dregs cake, with the aim of increasing skills and local economic potential. The implementation method involves demonstration, direct observation, and interviews. This training was carried out involving women from PKK cadres and households around the sub-district. The results showed an increase in skills in making tofu dregs sponge cake and high enthusiasm from the participants. In conclusion, this activity empowers mothers to produce quality tofu dregs cake, reduces dependence on external purchases, and strengthens the local economy.

Abstrak.

Bolu ampas tahu semakin menjadi favorit di kalangan masyarakat, menciptakan peluang bagi ibu-ibu di Kelurahan Lewirato untuk mengembangkannya sebagai industri rumahan. Penelitian ini mengulas upaya pembinaan kewirausahaan yang bertujuan mengajarkan kepada ibu-ibu cara membuat bolu ampas tahu, dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan potensi ekonomi lokal. Metode pelaksanaannya melibatkan demonstrasi, observasi langsung, dan wawancara. Pembinaan ini diadakan dengan melibatkan ibu-ibu kader PKK dan rumah tangga di sekitar kelurahan. Hasilnya menunjukkan peningkatan keterampilan dalam pembuatan bolu ampas tahu dan antusiasme yang tinggi dari peserta. Kesimpulannya, kegiatan ini memberdayakan ibu-ibu untuk menghasilkan bolu ampas tahu berkualitas, mengurangi ketergantungan pada pembelian luar, dan memperkuat ekonomi lokal.

Kata Kunci: Pembinaan, Bolu, Ampas Tahu.

PENDAHULUAN

Sejarah awal, Kue Bolu dipersembahkan dalam upacara keagamaan, namun seiring berjalannya waktu, bolu telah menjadi hidangan yang tak terpisahkan dari berbagai perayaan penting. Sejarah penemuan kue bolu atau cake memiliki akar yang panjang, terkait erat dengan budaya Mesir Kuno. Istilah "cake" berasal dari kata "Kaka" dalam bahasa kuno Norse, yang berasal dari wilayah Skandinavia pada abad ke-13. Pada awalnya, kue ini diciptakan untuk merayakan upacara keagamaan, tetapi seiring perkembangannya, cake mulai dihidangkan untuk merayakan momen-momen bersejarah, seperti kelahiran, pernikahan, pembaptisan, hingga menyambut musim liburan. Transformasi panganan ini semakin signifikan pada abad-

* Muhammad Rizki Bima Putra, muhammad1rizki22@gmail.com

19, ketika ditemukan baking powder yang dapat meningkatkan tekstur kue bolu. (Agustina & Sutisna, 2020)

Belakangan ini, bolu telah menjadi salah satu kuliner favorit yang sangat digemari oleh berbagai lapisan masyarakat, dari anak-anak hingga orang tua. Tren ini memberikan peluang yang besar bagi para ibu rumah tangga yang tertarik menjadikan olahan bolu ampas tahu sebagai usaha rumahan. Keberhasilan dalam memanfaatkan peluang ini diharapkan mampu memotivasi dan membangkitkan semangat para ibu untuk lebih mendalami seni pembuatan kue, sehingga mereka dapat menghasilkan bolu ampas tahu dengan kualitas yang menjanjikan dan memiliki daya tarik yang tinggi di pasaran.

Bolu umumnya dipersembahkan dalam beragam acara, seperti pertemuan arisan mingguan, acara tahlilan, perayaan pernikahan, dan acara penting lainnya. Adanya permintaan yang tinggi terhadap bolu ampas tahu memberikan peluang yang baik bagi para ibu, khususnya di Kelurahan Lewirato, untuk memulai produksinya. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Rokhmah & Almaidah, 2018).

Agar dapat memaksimalkan peluang ini, peserta dalam proses pembuatan bolu ampas tahu perlu memiliki pemahaman mendalam mengenai langkah-langkah kritis dalam pembuatan tersebut. Mereka juga diharapkan memiliki keterampilan untuk mengatasi potensi hambatan yang dapat timbul selama produksi, sambil berusaha untuk menggali inovasi guna menciptakan varian bolu ampas tahu yang unik. Dengan mempersembahkan variasi bentuk dan cita rasa yang menarik, bolu ampas tahu kini telah menjadi daya tarik di pasar. Untuk dapat bersaing secara efektif dalam lingkungan pasar yang sangat kompetitif, dibutuhkan kemampuan untuk menyajikan bolu ampas tahu yang sesuai dengan preferensi konsumen, memanfaatkan bahan baku berkualitas, dan menjalankan proses produksi tanpa melibatkan praktik-praktik yang tidak jujur (Sekitar et al., 2022).

Hasil wawancara dengan anggota kader PKK di Kelurahan Lewirato mengindikasikan bahwa mayoritas ibu di wilayah tersebut masih belum mahir dalam membuat bolu ampas tahu. Dalam upaya membantu mereka, penulis berinisiatif untuk memberikan pembinaan dalam keterampilan pembuatan bolu ampas tahu, bertujuan agar mereka dapat memenuhi kebutuhan lokal dan mengurangi ketergantungan pada pembelian dari luar wilayah. Proses pembelajaran ini akan difasilitasi melalui praktek langsung, memungkinkan ibu-ibu untuk benar-benar menguasai keterampilan tersebut. Selain meningkatkan keterampilan, pembinaan ini juga diarahkan untuk menciptakan peluang ekonomi yang lebih baik bagi mereka (History, 2022).

Program pembinaan kewirausahaan yang diusulkan bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu di Kelurahan Lewirato dengan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam merancang bolu ampas tahu. Hal ini bertujuan agar mereka mampu memproduksi bolu ampas tahu secara mandiri tanpa perlu bergantung pada pembelian dari pihak luar. Melalui inisiatif ini, diharapkan terjadi peningkatan ekonomi lokal melalui pemasaran hasil produksi bolu ampas tahu yang mereka hasilkan (Tambunan et al., 2022).

METODE PENELITIAN

Sasaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah para ibu-ibu yang menjadi kader PKK dan juga ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di sekitar Kelurahan Lewirato. Metode yang akan digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini melibatkan beberapa tahap, yaitu demonstrasi, observasi langsung, dan wawancara. Dengan pendekatan ini, diharapkan partisipasi dan pemahaman peserta dapat ditingkatkan secara efektif, sehingga manfaat dari kegiatan ini dapat dirasakan secara maksimal oleh masyarakat setempat.

1. Pendekatan Demonstrasi

Menurut Syah (2000:208), metode demonstrasi dapat dijelaskan sebagai cara mengajar dengan memperagakan barang, kejadian, aturan, dan urutan melakukan kegiatan. Proses ini dapat dilakukan secara langsung atau dengan menggunakan media yang relevan serta materi yang disajikan (Zen et al., 2017). Demonstrasi yang penulis terapkan adalah melibatkan ibu-ibu Kelurahan Lewirato dalam pembinaan atau praktek langsung pembuatan kue bolu. Hal ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis tentang proses tersebut kepada para peserta.

2. Pendekatan Observasi Langsung

Menurut Arikunto (2006:124), observasi adalah proses pengumpulan data atau informasi yang dilakukan oleh peneliti secara langsung di lokasi penelitian. Dalam penelitian ini, penulis melibatkan diri secara aktif dengan mengamati langsung proses pembuatan kue yang dilakukan oleh ibu-ibu peserta pembinaan. Selain itu, penulis juga mencermati reaksi mereka setelah mempraktekkan proses tersebut. Pendekatan ini sesuai dengan konsep observasi yang mengedepankan pengamatan langsung untuk memahami fenomena secara mendalam (Study et al., 2018). Dengan demikian, penelitian ini mengimplementasikan metode observasi untuk menggali data secara akurat tentang kegiatan pembuatan kue dan respon peserta pembinaan.

3. Pendekatan Wawancara

Metode wawancara merupakan suatu teknik pengumpulan data yang dilaksanakan melalui interaksi langsung tatap muka dan dialog antara peneliti dengan narasumber (Cahya et al., 2021). Dalam konteks ini, wawancara diarahkan kepada ibu-ibu peserta pembinaan dengan fokus pada pemahaman mereka terkait aspek-aspek yang dirasa masih ambigu selama proses pembuatan bolu basah. Wawancara bertujuan untuk mendapatkan pemahaman mendalam mengenai perspektif serta pengalaman para narasumber terkait hal-hal yang mungkin memerlukan klarifikasi dalam konteks pembuatan kue tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini berlangsung di Kelurahan Lewirato, Kecamatan Mpunda, Kota Bima. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan kontribusi dalam menciptakan ide-ide kreatif terkait pengelolaan kue basah dengan menggunakan bahan yang sederhana dan mudah diakses di warung sekitar. Sebelum melaksanakan kegiatan, penulis berkoordinasi dengan ibu-ibu anggota PKK Kelurahan Lewirato. Hasil koordinasi tersebut mencapai kesepakatan untuk menyelenggarakan kegiatan dalam bentuk pembinaan dan pendampingan, yang akan dilakukan oleh fasilitator berupa mahasiswa KKN.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada hari Selasa, tanggal 09 September 2023, di lokasi yang diselenggarakan oleh Ketua RT 04 Kelurahan Lewirato. Partisipan kegiatan terdiri dari ibu-ibu sebanyak 15 orang. Materi pembinaan mencakup tahapan pengenalan terhadap bahan-bahan dan peralatan yang digunakan. Bahan yang dibutuhkan untuk kegiatan tersebut antara lain tepung terigu protein sedang, ampas tahu, telur, gula pasir, vanila cair, pengembang, pewarna makanan, dan kertas kue (History, 2022). Berikut ini adalah langkah-langkah dalam pembuatan kue tersebut ;

Pertama-tama, persiapkan alat-alat seperti kompor, panci untuk mengoven, baskom, serta cetakan bolu. Langkah kedua melibatkan pencampuran bahan-bahan, kecuali tepung terigu dan ampas tahu, dalam baskom dan menggunakan mixer hingga gula larut. Selanjutnya, tambahkan pengembang dan terus mixer hingga mencapai warna putih pucat dan berjejak. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing diberi pewarna makanan sesuai selera. Pada langkah ketiga, tempatkan kertas kue di dalam cetakan yang telah disiapkan dan masukkan adonan ke dalamnya, hindari mengisi terlalu penuh. Setelah semua cetakan terisi, letakkan mereka di dalam panci berisi air mendidih dan panggang dalam oven selama 25 menit.

Terakhir, setelah kue matang, angkat dan tiriskan hingga dingin. Saat kue sudah dingin, potong menjadi beberapa bagian dan simpan dalam plastik satu per satu untuk mencegah kekeringan.

Bolu ampas tahu yang telah dipotong menjadi 40 buah semuanya berhasil mengembang dengan baik tanpa ada yang kurang matang. Selanjutnya, kue tersebut didistribusikan kepada para ibu untuk dinikmati di tempat atau dibawa pulang. Bolu ampas tahu merupakan kudapan lembut yang terbuat dari tepung gandum dan berbagai bahan tambahan seperti gula, telur, pengemulsi, dan susu cair, seperti yang dijelaskan oleh (Teknobiologi et al, 2020). Kekhasan bolu, dengan cita rasa manis, tekstur lembut, dan warna-warni, menjadikannya favorit terutama di kalangan anak-anak. Kue ini sering menjadi pilihan untuk berbagai acara resmi atau saat berkumpul bersama keluarga. Asal usul kata "bolu" sendiri berasal dari bahasa Portugis, yaitu "bolo," yang setara dengan istilah "cake" dalam bahasa Inggris.

Bolu, sebagai inovasi menarik dalam dunia kue tradisional, kini meraih popularitas yang tinggi di berbagai lokasi, tersedia mulai dari pasar tradisional hingga swalayan, toko kue besar, dan bahkan dijajakan oleh pedagang keliling (Zulvia & Ukrita, 2023). Meskipun istilah "bolu" sebenarnya setara dengan "cake," namun bolu ampas tahu membedakan dirinya melalui metode pengolahan yang unik, yaitu dengan melibatkan proses oven dan ditandai dengan tidak menggunakan mentega dalam adonannya. Bahan utama yang menjadi ciri khasnya adalah tepung terigu. Bolu ampas tahu tidak hanya menjadi sebuah hidangan lezat, tetapi juga menciptakan pengalaman kuliner yang unik dengan rasa yang istimewa dan cara penyajiannya yang berbeda. Keberhasilannya yang mencuri perhatian di berbagai saluran distribusi menunjukkan bahwa bolu ini telah menjadi favorit di kalangan beragam penikmat kue tradisional.

Dengan gebrakan inovatif terbaru, bolu ampas tahu kini menghadirkan variasi yang menarik di ranah kue tradisional. Proses pembuatannya tidak hanya mempertahankan kelezatan rasa, melainkan juga menambahkan nilai gizi dengan memanfaatkan ampas tahu sebagai salah satu komponen utama. Inovasi ini tidak hanya menyegarkan citarasa bolu ampas tahu, tetapi juga menghadirkan manfaat tambahan dari ampas tahu yang kaya serat. Keberadaan bolu ampas tahu dengan sentuhan inovatif ini bukan hanya menciptakan variasi baru di pasaran kue tradisional, melainkan juga membuka peluang bisnis bagi produsen lokal. Dengan strategi pemasaran yang tepat, bolu ampas tahu dapat menjadi opsi menarik bagi konsumen yang menginginkan kue tradisional dengan sentuhan modern dan nilai gizi yang lebih baik. Inovasi ini juga sejalan dengan tren kesadaran masyarakat terhadap pentingnya mengurangi limbah pangan dengan memanfaatkan bahan-bahan yang umumnya diabaikan.

Dalam mendukung perkembangan bolu ampas tahu, penelitian dan pengembangan lebih lanjut dapat dilaksanakan untuk menggali beragam varian rasa, kandungan gizi, dan desain kemasan yang menarik bagi konsumen. Melalui langkah ini, bolu ampas tahu dapat terus berevolusi sebagai salah satu produk kue tradisional yang tetap relevan di tengah dinamika persaingan pasar yang semakin berubah. Bolu ampas tahu, yang sudah dikenal secara umum dengan bentuk kotak dan mungkin disertai oleh sentuhan warna cokelat atau variasi lainnya, ternyata dapat mengalami transformasi dan inovasi dalam berbagai aspek, mulai dari komposisi bahan, rasa, hingga penampilan estetikanya. Keunikan bolu ampas tahu terletak pada kemudahan dan praktisitas proses pembuatannya, biaya yang terjangkau, serta kesimpelan bahan-bahan yang digunakan.

Kesuksesan dalam pembuatan bolu ampas tahu sangat bergantung pada keterampilan dalam mengocok adonan dan tahap pengukusan. Pengocokan adonan yang berlebihan atau kurang dapat berdampak pada hasil akhir bolu, begitu pula dengan tingkat ketelitian dalam proses pengukusan. Jika tidak dilakukan dengan cermat, bolu ampas tahu mungkin tidak akan mencapai tingkat kembangan yang optimal. Penggunaan terlalu banyak tepung atau bahan lain juga bisa menyebabkan bolu tidak mekar dengan sempurna, sesuai penelitian oleh (Februari et al, 2023). Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam terhadap teknik mengocok adonan dan pengukusan menjadi kunci keberhasilan dalam menciptakan bolu ampas tahu yang lezat dan berkualitas.

Kegagalan dalam proses pembuatan bolu ampas tahu yang mekar di oven dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Pengalaman menunjukkan bahwa seringkali kegagalan terjadi akibat kurangnya waktu dalam pengocokan adonan, kurangnya ketertutupan oven yang mengakibatkan masuknya udara, absennya penggunaan kain pelapis saat proses pemanggangan yang dapat mengakibatkan air menetes ke adonan, dan suhu oven yang tidak mencapai tingkat optimal. Meskipun demikian, di Kelurahan Lewirato, para ibu-ibu menunjukkan antusiasme dan semangat tinggi dalam mengikuti praktek pembuatan bolu ampas tahu ini. Mereka dengan sukarela memberikan bantuan dan aktif berpartisipasi dalam setiap langkahnya. Para ibu-ibu sudah menyadari bahwa proses pembuatan bolu ampas tahu dengan menggunakan oven melibatkan bahan-bahan dan peralatan yang mudah ditemukan.

Dari hasil wawancara selama pelaksanaan, terlihat bahwa pertanyaan yang sering diajukan oleh para ibu adalah mengenai merek tepung yang dapat digunakan, kemungkinan mengganti spritenya dengan yang lain, kebolehan menghilangkan penggunaan butter atau minyak dalam resep, estimasi waktu yang dibutuhkan saat mengocok adonan, dan apakah

menggunakan mixer diperlukan atau tidak. Ibu-ibu tersebut tampak tertarik untuk memastikan fleksibilitas dalam bahan-bahan yang digunakan dan mencari cara efektif dalam proses pembuatan kue tanpa mengurangi kualitas hasil akhirnya.

KESIMPULAN

Pilihan untuk membuat bolu ampas tahu yang dipanggang di oven adalah opsi yang mudah diambil dengan menggunakan bahan-bahan umum yang tersedia. Kue ini juga dapat ditemukan dengan mudah di pasar tradisional maupun pasar modern. Meskipun demikian, masih terdapat keterbatasan dalam ketersediaan penjual kue bolu ampas tahu yang menjaga kebersihan dan menggunakan bahan-bahan berkualitas. Untuk mencegah kemungkinan masalah, terutama terkait kebersihan dan kualitas bahan, sebagai individu yang bijak, lebih baik untuk membuat kue dengan standar higienis dan menggunakan bahan-bahan terbaik. Pengalaman pembelajaran dalam pembuatan bolu ampas tahu yang dilakukan penulis di Kelurahan Lewirato telah menghasilkan dampak positif. Beberapa peserta pembinaan telah berhasil mencoba membuat bolu ampas tahu di rumah untuk acara di masjid. Hasilnya, bolu ampas tahu yang mereka buat memiliki tampilan yang mekar dan tekstur yang lembut.

Dengan bantuan panduan dan pemahaman yang tepat, pencapaian ini mencerminkan kemampuan ibu-ibu di Kelurahan Lewirato dalam menghasilkan bolu ampas tahu yang memenuhi standar kualitas. Tujuan utamanya adalah memberdayakan para ibu di Kelurahan Lewirato agar mampu menciptakan bolu ampas tahu yang lezat dan bersih untuk berbagai acara di rumah, dengan harapan dapat mengurangi ketergantungan pada pembelian dari luar serta menghemat anggaran belanja makanan yang dihidangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, A., & Sutisna, S. (2020). Ruang Komunal Kue Tradisional Di Senen. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 2(2), 1639.
<https://doi.org/10.24912/stupa.v2i2.8503>
- Cahya, A. D., Aminah, A., Rinaja, A. F., & Adelin, N. (2021). Pengaruh Penjualan Online di masa Pandemi Covid-19 terhadap UMKM Menggunakan metode Wawancara. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(2), 857–863.
<https://doi.org/10.36778/jesya.v4i2.407>
- Februari, E., Ritonga, M. K., Hartini, S., & Ipsb, F. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual bolu salak pada usaha bolu salak kenanga padangsidempuan. 4(1), 36–39.

- History, A. (2022). Pelatihan pembuatan bolu pisang kukus (steamed banana sponge) di desa kembang seri kecamatan talo kabupaten seluma. 174–177.
- Rokhmah, B. E., & Almaidah, S. (2018). Di Kadipiro Banjarsari Surakarta. 2018: Prosiding Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadimas), 210–216.
- Sekitar, M., Universitas, K., & Makassar, S. (2022). Pelatihan pembuatan roti untuk umkm dan masyarakat sekitar kampus universitas sawerigading makassar. 298– 301.
- Study, O., Mata, P., & Manajemen, K. (2018). No Title. 6(2), 90–103.
- Tambunan, E., Purba, M. L., & Idahwati, I. (2022). Pelatihan Pembuatan Aneka Kue Bolu Peluang Bisnis Bagi Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Sei Sikambang Di Kecamatan Medan Petisah. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3(1), 274–280.
[http://114.7.97.221/index.php/JAM/article/view/2655%0Ahttp://114.7.97.221/index.php/JAM/article/download/2655/178 5](http://114.7.97.221/index.php/JAM/article/view/2655%0Ahttp://114.7.97.221/index.php/JAM/article/download/2655/178%205)
- Teknobiologi, F., Atma, U., & Yogyakarta, J. (2020). KUALITAS BOLU KUKUS SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (Cucurbita moschata) DAN TEPUNG TEMPE KACANG KORO PEDANG (Canavalia ensiformis) Anna Julie Chandra Priharyanto, Yuliana Reni Swasti * , Franciscus Sinung Pranata.
- Zen, Z. H., Satriardi, S., Dermawan, D., Anggraini, D. A., Meirizha, S. N., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan Desain Kemasan Produk Umkm Di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 1(2), 12–15.
<https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.225>
- Zulvia, R. F., & Ukrita, I. (2023). Bauran Pemasaran Kue Bolu Di Toko Kue ID CAKE Manggis Bukittinggi. *Journal of Agribusiness*, 6.
[http://repository.pnp.ac.id/id/eprint/872%0Ahttp://repository.pnp.ac.id/872/1/ARTIKEL RAHMA ZULVIA.pdf](http://repository.pnp.ac.id/id/eprint/872%0Ahttp://repository.pnp.ac.id/872/1/ARTIKEL%20RAHMA%20ZULVIA.pdf)