

## **PENGEMBANGAN KETERAMPILAN PEMBUATAN KREASI KUE TRADISIONAL BAGI WARGA BINAAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN WANITA KELAS IIA TANGERANG**

Yustisia Kristiana<sup>1</sup> dan Vasco A. H. Goeltom<sup>2</sup>

### **ABSTRAK**

Kue tradisional Indonesia memiliki cita rasa yang sangat unik, salah satunya adalah klepon. Klepon adalah kue tradisional yang unik karena kombinasi warna hijau dan putih yang berasal dari adonan dan parutan kelapa. Klepon juga dapat dibuat dari bahan lain yang mudah didapat oleh masyarakat, misalnya talas, singkong, dan pisang. Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan mengembangkan program pelatihan tentang kreasi klepon di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang. Program ini dilaksanakan pada hari Selasa dan Rabu 19-20 Juli 2016 dengan jumlah peserta 70 peserta. Program pelatihan dipimpin oleh dosen dan dibantu oleh mahasiswa program studi Manajemen Perhotelan. Pelaksanaan program pelatihan berjalan dengan sangat baik. Metode pelatihan yang digunakan adalah presentasi, demonstrasi dan praktik. Manfaat yang diperoleh oleh peserta melalui program ini adalah (1) mendapatkan pengetahuan tentang kue tradisional Indonesia, (2) mengembangkan keterampilan tentang kreasi kue tradisional, khususnya klepon, dan (3) mendapatkan pengetahuan tentang kewirausahaan. Program ini diharapkan dapat menciptakan kemandirian dan meningkatkan kualitas hidup bagi warga binaan di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang.

**Kata kunci :** kue tradisional, klepon, kreasi, pelatihan, kewirausahaan

### **ABSTRACT**

Indonesian traditional cake has a taste that is very unique, one of which is klepon. Klepon is unique because the color combination of green and white that comes from dough and grated coconut. Klepon also can be made from another easy ingredients which can be reached by the community, for example taro, cassava, and banana. Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan developed a training program of creating klepon in Woman Prison Tangerang Class IIA. This program was conducted on Tuesday and Wednesday, 19-20 July 2016 with total participants were 70 participants. Training program was led by lecturer and assisted by students of Hospitality Management. The program went very well. Training method used is presentation, demonstration and practice. Benefits derived by the participants through this program are (1) develop knowledge about traditional Indonesian cake, (2) enhance skills of the traditional cake creations, especially klepon, and (3) develop knowledge entrepreneurship. The program is expected to create self-sufficiency and improve the quality of life of inmates in Woman Prison Tangerang Class IIA.

**Keywords :** traditional cake, klepon, creation, training, entrepreneurship

---

<sup>1</sup> *Program Studi Manajemen Usaha Wisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, yustisia.kristiana@uph.edu*

<sup>2</sup> *Program Studi Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, vasco.goeltom@uph.edu*

## **1. PENDAHULUAN**

Indonesia adalah negara yang kaya akan kuliner, dimana banyak sekali ragam kuliner yang merupakan ciri khas dari suatu daerah. Setiap daerah memiliki kuliner khas tersendiri, salah satu kuliner yang dapat dijumpai di Indonesia adalah kue tradisional. Kue tradisional sesungguhnya adalah kue basah yang menggunakan bahan dasar tepung beras (Setyautama, 2008). Pada umumnya, kue tradisional Indonesia terbuat dari tepung beras, tepung ketan, tepung kanji, atau campuran tepung ketan dan tepung kanji, paduan tepung beras dan tepung kanji, atau dipadu dengan tepung terigu (Tobing, 2005).

Kue tradisional yang terdapat di Indonesia antara lain apem, bikang, klepon, lemper, cenil, kue lapis, kue putu, dan pisang goreng (Alamsyah, 2006). Pembuatan kue-kue tradisional Indonesia tidak memerlukan peralatan khusus. Hanya menggunakan peralatan sederhana yang terdapat di dapur. Menurut hasil survei yang dilakukan oleh Top 10 Indo pada tahun 2013 menyebutkan bahwa klepon menjadi kue tradisional terlezat nomor satu di Indonesia. Klepon adalah jajanan tradisional berwarna hijau pandan yang terbuat dari tepung ketan dan diisi dengan gula merah serta dibalut kelapa parut. Bentuknya khas dan rasanya unik yakni gula yang lumer saat disantap. Saat ini jajanan kue tradisional mulai berkembang dan mulai dinikmati oleh pecinta kuliner (Alamsyah, 2006).

Klepon sendiri berasal dari daerah Martapura, Kalimantan Selatan. Kue ini sangat digemari masyarakat dan merupakan kue yang familiar untuk lidah orang Indonesia, sehingga klepon memiliki filosofi tersendiri dalam cara memakannya yaitu langsung dimakan sekaligus satu butir, agar gula merah cair di dalamnya tidak menyebar keluar (Mariskova, 2011). Klepon memiliki daya tarik tersendiri karena perpaduan warna hijau dan putih yang digambarkan dari adonan serta perutan kelapa namun belum banyak orang yang mengkreasi klepon. Klepon bisa dibuat tidak hanya berbahan dasar tepung beras ketan dengan aroma pandan dan isian (filling) gula jawa saja, tetapi klepon dapat dikreasikan menggunakan bahan-bahan yang mudah dijangkau oleh masyarakat seperti talas, singkong, dan pisang.

Menurut Pakaroti (2015) untuk dapat menarik konsumen, produk kuliner perlu dikemas dalam tampilan yang menarik, selain tentu saja rasanya harus enak. Hal ini dapat dilakukan juga untuk kue jajanan pasar agar terlihat menarik. Tim terinspirasi melakukan kreasi terhadap klepon mulai dari adonan hingga isian. Kreasi ini dilakukan dengan tidak menghilangkan ciri khas dari kue klepon itu sendiri. Didasari keinginan agar kreasi ini diketahui masyarakat luas, tim melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan bentuk pelatihan pembuatan produk kreasi klepon. Pelatihan yang dilakukan berupa kreasi dalam pembuatan adonan serta varian rasa baru klepon. Kreasi ini dilakukan dengan menciptakan adonan berbahan dasar tepung ketan yang dicampur dengan singkong, talas, dan pisang. Pemilihan ketiga bahan ini didasari atas kemudahan dalam mendapatkan bahan dan keterjangkauan harga. Selain itu, akan ada kreasi varian rasa seperti klepon kopi, klepon durian, klepon karamel, dan klepon taro.

Tim memilih Lembaga Pemasaryakatan (Lapas) Wanita Kelas IIA Tangerang sebagai tempat Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Lapas didapatkan bahwa pengetahuan warga binaan lembaga pemsaryakatan tentang kue tradisional Indonesia masih kurang, keterampilan tentang kreasi kue tradisional Indonesia khususnya klepon masih minim serta belum memiliki pengetahuan tentang kewirausahaan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang kue tradisional Indonesia, mengembangkan keterampilan dalam membuat kreasi klepon, dan menciptakan kemandirian dalam berwirausaha untuk meningkatkan kualitas hidup warga binaan Lembaga Pemasaryakatan Wanita Kelas IIA Tangerang.

## 2. METODE PEMECAHAN MASALAH

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam format pelatihan. Materi yang diberikan dalam kegiatan PkM antara lain mengenai ragam kue tradisional Indonesia, teknik pembuatan klepon dan kewirausahaan. Metode pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1.1.

**Tabel 1.1.** Metode Pelaksanaan Kegiatan

<b>Kriteria Keberhasilan</b>	<b>Indikator</b>	<b>Bentuk Kegiatan</b>	<b>Fasilitator</b>
Penguasaan pengetahuan tentang ragam kue tradisional Indonesia	Peserta memahami tentang ragam kue tradisional Indonesia	Penyuluhan tentang ragam kue tradisional Indonesia: a. Presentasi	Vasco A. H. Goeltom
Penguasaan teknik pembuatan kreasi klepon	Peserta memahami tentang teknik pembuatan kreasi klepon	Pelatihan dan pendampingan tentang teknik pembuatan kreasi klepon: a. Presentasi b. Demo c. Praktik	a. Yustisia Kristiana b. Vasco A. H. Goeltom c. Fanny, Shavia Gita & Olivia Yasenta (mahasiswa prodi Manajemen Perhotelan)
Penguasaan pengetahuan tentang kewirausahaan	Peserta memahami konsep terkait kewirausahaan	Pelatihan tentang kewirausahaan: a. Presentasi	Yustisia Kristiana

Persiapan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk kreasi klepon di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang ini dimulai dari minggu ke-3 bulan Mei 2016. Kegiatan yang pertama adalah pengajuan proposal. Setelah proposal disetujui, tim melakukan pengajuan surat permohonan perizinan kegiatan pengabdian kepada masyarakat kepada Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Provinsi Banten dan juga kepada Kepala Lapas Wanita Kelas IIA Tangerang. Setelah surat permohonan perizinan disetujui, tim melakukan survei lokasi sekaligus membicarakan kepastian tanggal pelaksanaan dan pengaturan jumlah warga binaan yang akan mengikuti pelatihan serta persiapan teknis lainnya. Tim juga melakukan uji coba produk yang sudah dimulai terlebih dahulu pada minggu ke-2 bulan Mei 2016. Tim melakukan 12 kali uji coba produk dan lima kali *food testing*.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk kreasi klepon di Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang dilakukan selama dua hari, Selasa dan Rabu, 19 – 20 Juli 2016 dimulai pukul 09:00-12:00 WIB. Untuk awal kegiatan diberikan materi tentang ragam kue tradisional Indonesia. Setelah peserta mengetahui ragam kue tradisional Indonesia, tim mulai mengajarkan teknik pembuatan kreasi klepon. Tim menyampaikan terlebih dahulu bahan-bahan dan cara pembuatan, kemudian melakukan demonstrasi dan yang terakhir peserta praktik pembuatan kreasi klepon. Terdapat tiga macam adonan, dan empat macam isian (*filling*) yang diajarkan kepada warga binaan dalam pelatihan ini. Tiga macam adonan dan empat isian yang diajarkan yaitu adonan singkong isian kopi, adonan singkong isian durian, adonan talas isian taro, dan adonan pisang isian karamel. Kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.1.



**Gambar 1.1.** Kegiatan Pelatihan

Setelah peserta memahami teknik pembuatan klepon, tim menyampaikan materi tentang kewirausahaan, termasuk didalamnya tentang cara perhitungan harga dasar, harga jual, cara pengemasan, promosi dan pengembangan mitra usaha.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan dan menurut hasil kuesioner evaluasi, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Lembaga Pemasarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang ini berjalan dengan lancar. Berikut adalah hasil kuesioner evaluasi yang telah dibagikan.

**Tabel 3.1.** Hasil Evaluasi Kuesioner

Pernyataan	Hasil Rerata
<b>Materi</b>	
Tercapainya tujuan pelatihan	4,7
Isi pelatihan menarik bagi peserta	4,6
Isi pelatihan meningkatkan dan memperluas pengetahuan peserta	4,7
Pemberian kesempatan diskusi	4,4
Penggunaan audiovisual untuk memperkaya materi pelatihan	4,4
Materi yang diberikan sudah sesuai dengan kebutuhan peserta	4,3
Materi yang diberikan bermanfaat bagi peserta	4,6
<b>Fasilitator</b>	
Peserta akan merekomendasikan pelatihan ini kepada orang lain	4,4
Peserta mudah memahami penjelasan yang dijelaskan oleh fasilitator	4,4
Materi disampaikan secara terstruktur	4,3
Fasilitator berpengetahuan/dapat dipercaya	4,5
Fasilitator memiliki persiapan/informasi terkini	4,3
Fasilitator mudah diajak berkomunikasi	4,5
Pelatihan ini mendorong untuk diskusi	4,3
Peserta akan mengundang fasilitator kembali	4,3

Dapat dilihat hasil kuesioner evaluasi kegiatan PkM mencapai rerata di atas empat (dari lima skala kuesioner), yang artinya kegiatan PkM ini berjalan dengan baik. Hasil ini didapatkan dari 70 responden warga binaan Lembaga Pemasarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang.

Setiap warga binaan pemsarakatan dapat menghasilkan kreasi klepon sesuai yang diharapkan oleh tim dan juga dapat menikmati hasil pembuatan produk kreasi klepon itu sendiri. Gambar 3.1. adalah hasil pembuatan produk kreasi klepon yang telah dibuat oleh peserta.



**Gambar 3.1.** Produk Hasil Karya Peserta Pelatihan

## **4. SIMPULAN DAN SARAN**

### **4.1. Simpulan**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang telah diselenggarakan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan untuk Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang berjalan dengan sangat baik. Hal ini terbukti dari hasil kuesioner yang disebarkan kepada warga binaan dan menunjukkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat, karena warga binaan mendapat pengetahuan tentang kue tradisional Indonesia, dapat mempelajari pembuatan produk kreasi klepon, dapat mengembangkan pengetahuan tentang kreasi kue klepon, dan dapat menjadikan kue klepon ini sebagai inspirasi dalam berwirausaha.

### **4.2. Saran**

Berdasarkan simpulan di atas, tim berharap kegiatan PkM di lembaga pemasyarakatan dapat diselenggarakan kembali. Minimnya waktu yang disediakan di lembaga pemasyarakatan membuat waktu diskusi mengenai pelatihan antara warga binaan dengan tim menjadi sedikit. Tim menyarankan agar kegiatan selanjutnya dapat lebih mengikutsertakan warga binaan untuk melakukan diskusi. Pihak lembaga pemasyarakatan perlu untuk mengadakan kerja sama dengan berbagai lembaga untuk mengadakan program pelatihan yang berkaitan dengan kuliner maupun bidang lain secara berkelanjutan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik berkat adanya dukungan dari semua pihak. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Ketua Program Studi Manajemen Perhotelan, Kepala Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang, mahasiswa program studi Manajemen Perhotelan angkatan 2013 dan warga binaan Lembaga Pemasyarakatan Wanita Kelas IIA Tangerang.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Alamsyah, Yuyun (2006), Warisan Kuliner Indonesia Kue Basah & Jajan Pasar, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Mariskova (2011). Filosofi Klepon, Diunduh dari <http://mariskova.com/2011/08/26/pilosopi-klepon/> tanggal 26 Juli 2016.
- Pakaroti (2015). Mendongkrak Popularitas Kue Jajanan Pasar, Diunduh dari <http://pakaroti.com/post/trend-update/latest> tanggal 28 September 2016.
- Setyautama, Sam (2008), Tokoh-tokoh Etnis Tionghoa di Indonesia, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Tobing, Hayatinufus A.L. (2005), Camilan Tradisional Indonesia: Serba Rebus & Kukus, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.