



PROPOSAL PROGRAM KREATIFITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

**PELATIHAN PEMBUATAN *MANIHOT RAINBOW CAKE*
BAGI IBU-IBU PKK DI DESA KEJI KECAMATAN UNGRAN BARAT**

BIDANG KEGIATAN:

PKM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Diusulkan oleh :

Fista Awaliyah	4101412022 (2012)
Yusri Rizqina	2501412075 (2012)
Aldhea Chinsi Zulyusna	7101412006 (2012)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG
SEMARANG
2015**

PENGESAHAN PKM-PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul Kegiatan : Pelatihan Pembuatan *Manihot Rainbow Cake*
bagi ibu-ibu PKK di desa Keji kecamatan
Ungaran Barat
2. Bidang Kegiatan : Pengabdian Kepada Masyarakat
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Fista Awaliyah
 - b. NIM : 4101412022
 - c. Jurusan : Matematika
 - d. Universitas : UNNES
 - e. Alamat Rumah, No.Hp : Jl.Gunung Angin, No.01, RT 02/II, desa
Sumampir, kec. Rembang, kab. Purbalingga/085726950018
 - f. Alamat email : fistaawaliyah@gmail.com
4. Anggota Pelaksana :
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama Lengkap :
 - b. NIDN :
 - c. Alamat Rumah, No.HP :
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. Dikti : Rp
 - b. Sumber lain : Rp
7. Jangka Waktu Pelaksanaan: bulan

Semarang, 7 Juni 2015

Menyetujui

Ketua Jurusan Matematika

Ketua Pelaksana Kegiatan

Drs. Arief Agoestanto, M.Si

NIP.

Fista Awaliyah

NIM.

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

NIP.

NIDN.

DAFTAR ISI

HALAMAN KULIT MUKA	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. PERUMUSAN MASALAH	2
C. TUJUAN	3
D. LUARAN YANG DIHARAPKAN	3
E. KEGUNAAN	3
F. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	4
G. METODE PELAKSANAAN	5
1) Alat dan Bahan	6
2) Langkah Pembuatan	7
H. JADWAL KEGIATAN	7
I. RANCANGAN BIAYA	8
J. LAMPIRAN	10

RINGKASAN

LATAR BELAKANG MASALAH

Perkembangan ilmu pengetahuan mendorong manusia khususnya mahasiswa untuk menjadi lebih kreatif, cepat, dan tepat dalam mengembangkan ide-idenya. Khususnya dalam pengolahan berbagai jenis bahan makanan yang semula biasa saja, tidak menarik perhatian, dan tidak memiliki variasi produk agar bisa menjadi suatu makanan atau jajanan yang menarik, bergizi, lezat, dan luar biasa. Inovasi pengolahan bahan makanan yang umumnya biasa perlu diubah menjadi luar biasa guna meningkatkan daya beli dan minat dari konsumen karena tidak bisa dipungkiri lagi bahwa kini persaingan dalam dunia usaha semakin ketat.

Singkong merupakan salah satu jenis makanan yang mudah didapat, murah, bergizi, banyak disukai oleh masyarakat umum, baik dari kalangan bawah, menengah, sampai di kalangan atas menggemari singkong. Singkong juga relatif mudah diolah dan biasa dibuat singkong goreng, keripik singkong, dll. Singkong yang umumnya hanya diolah atau dibuat menjadi gorengan atau keripik sebenarnya dapat diberdayakan dan diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan enak. Umumnya masyarakat tidak berpikir ulang untuk mengolah singkong menjadi satu produk yang memiliki nilai jual dan menarik sebab sebagian besar hanya mengolah singkong untuk konsumsi pribadi. Padahal menurut berbagai penelitian, kandungan gizi dari singkong sangat banyak dan punya berbagai manfaat, singkong juga merupakan sumber karbohidrat yang sangat rendah lemak.

Di Desa Keji yang sebagian besar wilayah sawah dan ladangnya ditanami singkong, dan ditemukan bahwa masyarakat desa keji hanya mengolah singkong dengan membuatnya menjadi kripik atau gorengan singkong biasa. Ibu-ibu PKK disana tidak melakukan inovasi pengolahan singkong, semua pengolahannya hanya sebatas untuk kepentingan pribadi. Hal ini tentunya membuat wawasan ibu-ibu PKK disana menjadi kurang, mereka belum mengadakan inovasi pengolahan singkong yang sebenarnya bisa menjadi potensi besar di desa Keji.

Salah satu cara pengolahan singkong agar mempunyai nilai ekonomis dan kreasi yang tinggi adalah mengolahnya menjadi *manihot rainbow cake*. Cara pembuatan *manihot rainbow cake* ini tidaklah begitu rumit, bahan-bahan penunjang lainnya pun masih terjangkau, namun mungkin membutuhkan tambahan ide-ide kreatif. Bahan dasar pembuatan *manihot rainbow cake* juga

hampir sama dengan bahan dasar pembuatan *cake* pada umumnya. Keunggulan *manihot rainbow cake* ini adalah variasi warna dan rasa yang ditawarkan sangat menggugah selera dan pastinya berbeda dengan *cake* pada umumnya. *Manihot rainbow cake* ini bisa juga menjadi alternatif bagi masyarakat yang ingin makan cemilan atau mencari oleh-oleh yang enak.

Berdasarkan paparan di atas, kami menawarkan ide untuk membuat produk olahan singkong yang saat ini hanya diolah menjadi kripik singkong atau gorengan menjadi produk yang bervariasi dan akhirnya bisa menjadikan *manihot rainbow cake* bernilai ekonomis dan meningkatkan kesejahteraan ibu-ibu PKK. Program ini juga kami tujukan kepada ibu-ibu PKK di desa Keji agar bisa lebih kreatif dan semangat untuk mengolah singkong. Pelatihan pembuatan *manihot rainbow cake* ini diharapkan bisa memberi solusi bagi ibu-ibu PKK untuk berkreasi, berinovasi dan berusaha serta menjadi solusi bagi pengolahan singkong yang biasanya hanya dibuat kripik biasa kini bisa dijadikan sebagai produk makanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan menarik masyarakat untuk membeli.

A. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, ada beberapa masalah yang perlu diselesaikan, yaitu :

1. Bagaimana cara meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam menghasilkan olahan singkong yang menarik?
2. Bagaimana cara meningkatkan pemasaran singkong melalui *manihot rainbow cake*?
3. Bagaimana cara meningkatkan penghasilan ibu-ibu PKK di desa Keji kecamatan Ungaran Barat?

C. TUJUAN

Tujuan yang akan dicapai dalam program ini yaitu :

1. Mengetahui cara meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam menghasilkan olahan singkong yang menarik
2. Mengetahui cara meningkatkan jangkauan pemasaran *manihot rainbow cake*

3. Mengetahui cara meningkatkan penghasilan ibu-ibu PKK di Desa Keji Kecamatan Ungaran Barat.

D. LUARAN YANG DIHARAPKAN

Melalui program ini, ibu-ibu PKK di desa Keji khususnya dan masyarakat pada umumnya diharapkan mampu memanfaatkan singkong sebagai produk makanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, mengolah dengan berbagai inovasi sesuai selera pasar yang banyak diminati, dan juga dapat digunakan sebagai alternatif bisnis terbaru yang dapat membantu meningkatkan pendapatan ibu-ibu PKK dan dapat menambah pengetahuan serta ketrampilan masyarakat dalam mengolah singkong.

E. KEGUNAAN

Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini diharapkan program ini dapat memberikan kegunaan/sumbangan pemikiran untuk mengoptimalkan potensi yang terdapat pada singkong bagi ibu-ibu PKK di desa Keji, yaitu:

- a. Terciptanya produk baru dari pengolahan singkong berupa *Manihot Rainbow Cake*
- b. Menambah ketrampilan masyarakat dalam mengolah singkong.

F. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

Desa Keji adalah salah satu desa yang ada di Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang. Masyarakat di desa Keji ini sebagian besar bekerja sebagai petani meskipun tidak dipungkiri ada beberapa orang yang bekerja di kantor, guru, maupun pegawai negeri.

Salah satu hal yang menjadi pantauan saya adalah mengenai pemberdayaan perempuan utamanya bagi mereka yang bekerja sebagai ibu rumah tangga. Ibu-ibu rumah tangga umumnya tidak memiliki penghasilan tambahan selain dari penghasilan yang diperoleh dari berjualan diwarung bagi mereka yang membuka usaha kecil-kecilan berupa warung, seiring berjalannya waktu dan perkembangan zaman keadaan ini menjadi kendala bagi tiap pengusaha dalam hal peningkatan usahanya maupun kesejahteraan hidupnya. Mereka memerlukan suatu pelatihan ataupun program bantuan yang dapat meningkatkan kreatifitas maupun usahanya sehingga mereka dapat meningkatkan dan membantu suami menambah pundi-

pundi rupiah tanpa harus meninggalkan kewajiban utama mereka sebagai ibu rumah tangga.

Sasaran yang kami latih adalah ibu-ibu PKK di desa Keji, kami memilih ibu-ibu ini karena kami melihat bahwa mereka adalah ibu-ibu yang aktif dan bersemangat. Hal ini bisa dilihat dari usaha mereka dalam menambah penghasilan keluarga. Bila kami memberikan mereka pelatihan kami harap mereka juga akan semakin kreatif dan juga giat berinovasi. Sebagai pengolah singkong, kemampuan mereka juga harus terus ditingkatkan dalam berbagai bidang khususnya dalam inovasi produk dan pemasaran.

Program yang kami rencanakan adalah melalui pelatihan pembuatan inovasi produk makanan dari bahan makanan yang awalnya dianggap biasa saja dan tidak menarik menjadi lebih menarik dan bernilai ekonomis tinggi. Pelatihan yang akan kami lakukan dalam hal ini adalah pelatihan pembuatan “ MANIHOT RAINBOW CAKE”, bahan dasar dari pembuatan ini sebenarnya hampir sama dengan bahan dasar pembuatan keripik pada umumnya namun kami memberikan sebuah terobosan baru yaitu dengan menggunakan kreasi aneka warna dan rasa. Dengan kreatifitas ini diusahakan ibu-ibu PKK akan menjadi lebih kreatif dan semakin bersemangat dalam berusaha. Manihot Rainbow Cake ini juga bisa dijual di pasar-pasar tradisional atau pusat oleh-oleh ataupun ditawarkan sebagai alternatif camilan yang enak.

G. METODE PELAKSANAAN

Program Kreativitas Mahasiswa Pengabdian Masyarakat ini dilakukan melalui 3 tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap monitoring. Pada tahap persiapan meliputi perizinan pelatihan, persiapan tempat untuk pelatihan, dan persiapan alat dan bahan untuk pelatihan.

1. ALAT:

1. Kompor
2. Panci pengukus
3. Baskom kecil
4. Mixer atau bisa juga alat pengocok kue manual
5. Sendok teh
6. Sendok makan

7. Mangkok
8. Loyang
9. Kertas roti atau plastik sebagai alas untuk Loyang ketika mengukus

2. BAHAN:

a. Cake

1. 200 gr tepung terigu
2. 300 gr gula pasir
3. 8 butir telur
4. 300 ml minyak goreng atau bisa menggunakan 300 gr mentega yang di cairkan
5. ½ sdt vanili bubuk
6. ½ sdt garam
7. 1 sdt emulsifier
8. Pewarna makanan (sesuai selera, misalkan: merah, kuning, biru, hijau, orange)
9. Ubi kayu atau singkong yang sudah dikukus dan dihaluskan

b. Buttercream

1. 9 butir telur yang digunakan hanya putihnya saja
2. 350 gr gula pasir
3. 500 gr butter atau mentega tanpa garam
4. 2 sdt ekstrak jeruk nipis (lemon) atau air perasan jeruk.

3. CARA KERJA

1. Adonan Cake:

- a. Pertama-tama kocok telur yang dicampur gula pasir hingga menjadi adonan yang halus. Kemudian tuang emulsifier perlahan-lahan taburkan vanili bubuk serta garam. Terus kocok adonan telur dan gula pasir tersebut hingga terlihat mengembang. Untuk bisa membuat adonan yang sempurna, mengaduk dengan menggunakan mixer.

- b. Kemudian masukan minyak goreng atau mentega cair dan tepung terigu sedikit demi sedikit kemudian diaduk
- c. Kemudian masukan sedikit demi sedikit ubi kayu yang sudah dikukus dan dihaluskan, aduk kembali hingga rata tercampur dan sisihkan.



Gambar 1. Langkah pertama dengan mengkocok telur, gula pasir hingga mengembang, kemudian masukan terigu sedikit demi sedikit lalu aduk kembali.



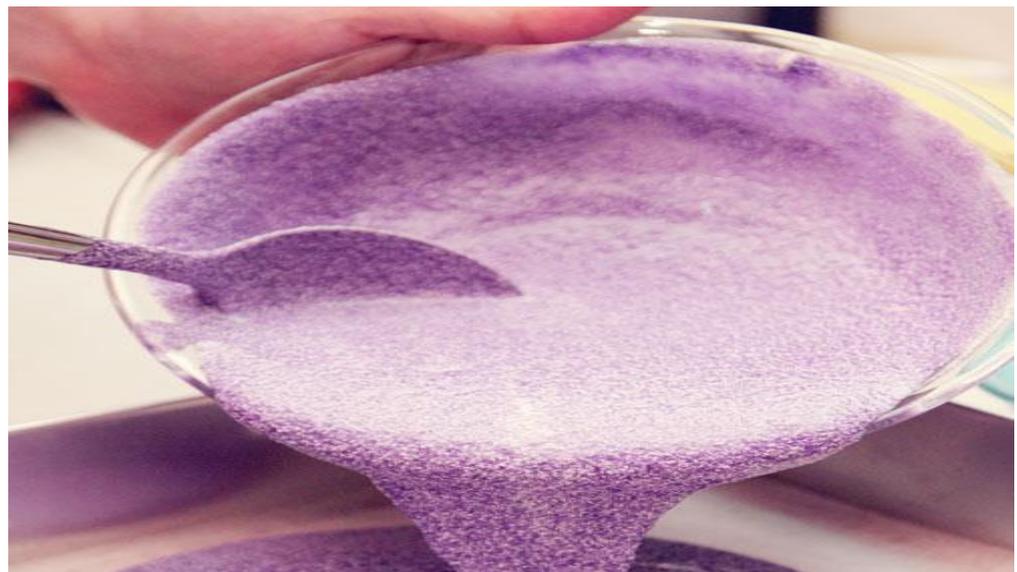
Gambar 2. Adonan ubi kayu yang sudah dikukus dan dihaluskan dicampurkan ke dalam adonan lalu di aduk kembali

- d. Buat hingga menjadi 6 bagian adonan dengan macam-macam warna menggunakan pewarna makanan. Warna sesuai dengan selera, misalnya merah, kuning, hijau, ungu, orange, biru.



Gambar 3. adonan dibagi menjadi 6 bagian dan diberi pewarna makanan

- e. Masukkan masing-masing adonan ke dalam Loyang yang berbeda-beda.



Gambar 4: adonan dimasukkan kedalam loyang

- f. Kemudian kukus adonan selama kurang lebih 20-25 menit, angkat dan dinginkan.



Gambar 5. Adonan yang sudah dimasukan ke dalam Loyang kemudian dikukus



Gambar 6. Adonan yang telah dikukus kemudian didinginkan

2. Buttercream

- a. Pembuatan buttercream yaitu masukkan putih telur dan gula pasir kedalam wadah/ baskom kecil kemudian kocok hingga mengembang, masukan mentega serta ekstrak jeruk nipis (lemon) atau air perasan jeruk kemudian kocok kembali hingga menjadi cream putih.



Gambar 7. Semua bahan pembuatan buttercream dimasukan



Gambar 8. Buttercream

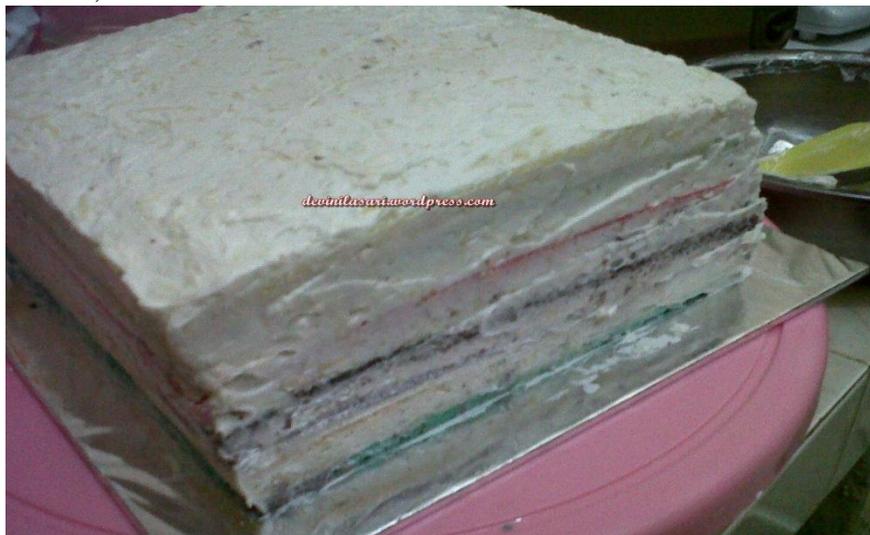
3. Pembuatan Manihot Rainbow Cake

- a. Susun atau tumpuk bolu (*cake*) yang berwarna-warni sesuai selera dengan dilapisi *buttercream* per bagian bolu (*cake*)nya, gunanya sebagai perekat antara bolu (*cake*) yang satu dengan yang lainnya,



Gambar 9. bolu (cake) yang ditumpuk kemudian diberi buttercream sebagai perekat

Lapisi semua bagian luar bolu (*cake*) dengan *buttercream* hingga merata,



Gambar 10. bolu (cake) dilapisi buttercream hingga merata

- b. Beri hiasan sebagai pemanis seperti gula-gula permen pada bagian topping-nya agar terlihat lebih cantik. Dan siap disajikan



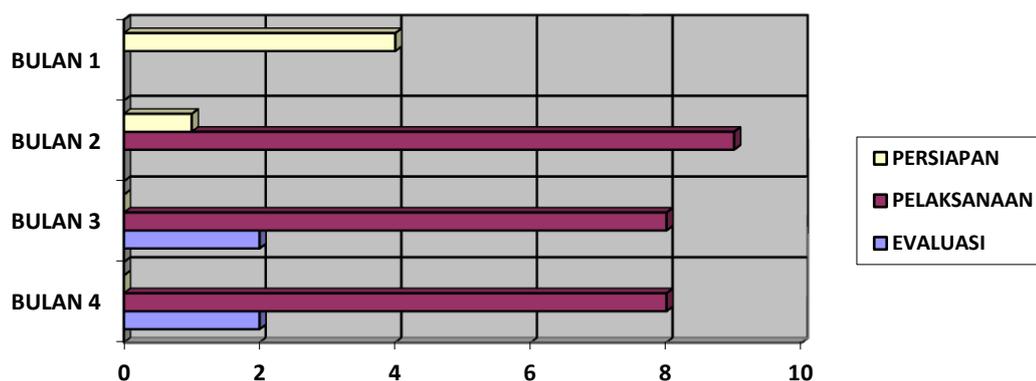
Gambar 11. Manihot Rainbow Cake

- c. *Manihot Rainbow Cake* dipotong-potong kemudian dikemas dan siap untuk dipasarkan



Gambar 12. Sepotong Manihot Rainbow Cake yang siap untuk dikemas dan dipasarkan.

H. JADWAL KEGIATAN PROGRAM



Gambar 1. Jadwal Kegiatan Program

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Program

JENIS KEGIATAN	BULAN KE-			
	I	II	III	IV
1. Persiapan				
Persiapan, perizinan dan Survey	V	V		
Pembelian alat dan bahan		V		
2. Pelaksanaan				
Penyuluhan dan pelatihan program		V		
Uji coba produk			V	
Promosi dan pemasaran			V	V
3. Evaluasi				
Laporan				V

I. RANCANGAN BIAYA

Tabel 2. Rancangan Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah (Rp)
1	Bahan Habis Pakai	2.524.000
2	Perlengkapan Penunjang PKM	4.845.000
3	Perjalanan	500.000
4	Pemasaran	1.016.000
4	Lain-lain	600.000
Total Biaya		9.485.000