

PENGOLAHAN CAKE BERBASIS PANGAN LOKAL SAGU PADA JEMAAT BUKIT SION GUNUNG NONA, KOTA AMBON

Meitycorfrida Mailoa¹, Abraham H. Tulalessy²

¹Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura – Ambon

²Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura – Ambon

E-mail : meitymailoa@gmail.com

Diterima : 17 April 2022

Disetujui : 8 Mei 2022

Diterbitkan : 8 Mei 2022

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melatih masyarakat dan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat yang berada di dalam organisasi Gerejawi di Gunung Nona Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat yang tergabung dalam Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat Bukit Zaitun. Metode yang digunakan adalah metode ceramah dan metode pelatihan. Melalui program pelatihan ini, masyarakat dilatih untuk mengolah tepung sagu menjadi cake rasa lemon dengan menambahkan beberapa bahan tambahan pangan lainnya, diberi nama "Cake Sagu Lemon" (Cake Sag'L). Masyarakat juga diberikan ilmu pengetahuan tentang manfaat sagu bagi kesehatan. Keberhasilan dari kegiatan ini yaitu terjadi peningkatan ilmu pengetahuan dan teknologi serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumberdaya pangan lokal sagu menjadi produk yang bermanfaat dan inovatif serta dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci : pelatihan, pangan lokal sagu, kue, organisasi gerejawi, kota Ambon

Abstract

The goal of this community service project was to train ecclesiastical organizations in Gunung Nona, Ambon City. The community members who are members of the Bukit Zaitun Congregation's women's service centers are the target audience for this activity. Teaching and training methods are employed. Through this training program, the community is taught how to turn sago flour into lemon-flavored cakes by combining it with a variety of other food additives, called "lemon sago cake" (Cake Sag'L). The community is also informed about the health benefits of sago. The goal of the training activity is to improve science and technology as well as skills so that the community can use local sago food resources to create useful and innovative products that consumer will accept.

Keywords: training, sago's local food, cake, ecclesiastical organizations, Ambon city

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Organisasi Gerejawi pada Jemaat Bukit Sion Gunung Nona Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon memiliki salah satu program yaitu Program Kreativitas. Sumber daya alam berbasis pangan lokal akan dimanfaatkan pengolahannya menjadi produk pangan yang berkualitas, di mana pilihan mereka adalah pada pangan lokal sagu. Pemilihan sagu sebagai bahan baku dalam kegiatan ini berdasar pada potensinya yang cukup tinggi di Maluku. Luas areal lahan sagu di Maluku mencapai 51,146 hektar (Mailoa, 2020).

Salah satu bentuk olahan sagu yakni membuatnya menjadi Cake. Menurut Ambarwati *et al.* (2020), cake merupakan olahan produk yang memiliki karakteristik yang khas yaitu rasa manis. Cake yaitu adonan yang berbahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak serta dalam proses pengolahannya menggunakan alat pemanggangan. Cake biasanya dibuat tidak menggunakan ragi, memiliki adonan yang tidak padat (*creamy*, melalui proses *creaming*) dan ditambahkan bahan cita rasa. Rasa ketergantungan masyarakat

terhadap tepung terigu sebagai bahan dasar pembuat cake perlu dikurangi dengan cara meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap bahan dasar non terigu yang dapat berfungsi sebagai substitusi tepung terigu.

Cake sagu lemon (Cake Sag'L) merupakan diversifikasi bahan pangan dengan memodifikasi rasa sagu yang umumnya belum terlalu diminati konsumen menjadi rasa yang sudah cukup populer yaitu rasa lemon, sehingga daya tarik konsumen atau masyarakat terhadap cake berbahan dasar sagu dapat meningkat. Melalui kegiatan PkM berupa pelatihan cara memproduksinya, masyarakat dapat dengan mudah mempraktikkannya yaitu mengolah tepung sagu dengan diformulasi oleh bahan tambahan pangan lainnya menjadi Cake Sagu Lemon yang bergizi dan disukai, sehingga Cake sagu lemon (Cake Sag'L) dapat menjadi produk inovatif yang dapat diterima oleh konsumen

Permasalahan

Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*metroxylon sp*) (Alfons dan Bustaman, 2005). Pati atau tepung sagu dan produk olahannya dapat dikelompokkan juga sebagai pangan fungsional, dimana sagu dapat dikembangkan untuk diversifikasi pangan guna mendukung ketahanan pangan lokal dan nasional. Permasalahannya yaitu masyarakat masih belum mengetahui tentang manfaat dari sagu, juga pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pengolahan cake sagu lemon masih minim, sehingga rasa ketergantungan pada tepung terigu di dalam membuat cake masih tinggi.

Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan PkM ini adalah untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan pangan lokal sagu menjadi cake. Sasaran kegiatan yaitu pada

masyarakat di Jemaat Bukit Sion Gunung Nona Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon.

Kajian Pustaka

Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*metroxylon sp*) (Alfons dan Bustaman, 2005). Sagu memiliki kandungan karbohidrat sebesar 84,70 g dan kandungan protein 0.70 g (Mailoa, 2020). Sagu merupakan bahan pangan sumber karbohidrat yang banyak digunakan selain beras dan terigu. Pemanfaatan sagu, selain dapat mendukung upaya pengembangan dan peningkatan keanekaragaman pangan olahan berbahan dasar sagu, juga dapat mengurangi atau menekan penggunaan bahan konsumsi masyarakat berupa beras dan terigu (Tahir *et al.*, 2018).

Cake merupakan produk manis yang dikembangkan akibat kocokan, akan ada udara yang terperangkap ke dalam adonan dan tersimpan pada jalinan kantung protein yang ada pada putih telur (Hamidah dan Purwati, 2009). Pada umumnya adonan cake yang digunakan adalah adonan *sponge cake*, di mana teknik pembuatan *sponge cake* yaitu penimbangan bahan, pengocokan telur dan gula pasir hingga setengah mengembang, setelah itu baru dicampur dengan tepung terigu, maizena, susu bubuk dan yang terakhir adalah mentega cair dan diaduk sampai rata kemudian dipanggang di oven (Ningrum, 2012).

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Peserta

Kegiatan ini dilakukan di Gunung Nona Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon, Provinsi Maluku selama 1 (satu) hari. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 30 orang perempuan.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi kegiatan persiapan, kegiatan

ceramah, kegiatan pelatihan dan kegiatan evaluasi.

- a. Kegiatan Persiapan, dilakukan untuk menyiapkan semua hal yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan sehingga dapat berjalan dengan baik, antara lain menyiapkan materi penyuluhan (leaflet) juga menyiapkan bahan dan alat pembuat cake sagu lemon.
- b. Kegiatan Penyuluhan, penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah, yakni sebuah metode penyuluhan dengan menyampaikan informasi dan pengetahuan secara lisan kepada sejumlah peserta (Amalia *dkk*, 2014). Materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan ini yaitu materi umum tentang sagu dan manfaat kesehatan serta aneka produk pangan berbahan dasar sagu.
- c. Kegiatan Pelatihan, pelatihan yang diberikan kepada kelompok sasaran bertujuan untuk memberikan keterampilan baru mengenai cara pembuatan Cake Sagu Lemon
- d. Kegiatan Evaluasi, kegiatan evaluasi dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh daya terima peserta terhadap materi ceramah maupun materi pelatihan yang diberikan. Hal-hal yang dievaluasi yaitu berupa pengetahuan peserta terhadap kandungan gizi sagu, manfaat sagu bagi kesehatan, jenis-jenis kue atau makanan camilan berbahan dasar sagu juga dilakukan evaluasi terhadap formulasi cake sagu yang dipraktikkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Kegiatan Persiapan

Pada tahap persiapan ini, Tim Pelaksana melakukan pertemuan dengan Pengurus Wadah Pelayanan Perempuan Jemaat Bukit Zaitun untuk mengatur jadwal pelaksanaan kegiatan maupun bahan-bahan dan alat-alat yang harus dipersiapkan guna

membuat cake. Pada tahap persiapan ini juga, disiapkan materi ceramah untuk dibagikan kepada peserta.

b. Kegiatan Penyuluhan

Pada kegiatan ini disampaikan materi kepada peserta berupa :

- Kandungan Gizi Sagu
- Manfaat Sagu bagi Kesehatan
- Jenis-Jenis Kue atau Makanan Camilan Berbahan Dasar Sagu

Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 g tepung sagu adalah 84,7 g karbohidrat, 0,7 g protein, 0,2 g lemak, 13 mg fosfor, 11 mg kalsium, dan 1,5 g zat besi. Tingginya kandungan karbohidrat pada sagu dapat menyumbang energi (kalori) yang cukup besar bagi tubuh, disamping kalsium yang dikandungnya juga dapat berperan di dalam pembentukan tulang dan gigi juga berperan dalam berbagai proses fisiologik dan biokemik di dalam tubuh. Zat besi dapat berperan sebagai pengangkut O_2 dan CO_2 serta pembentukan sel darah merah. Jenis-jenis kue atau makanan camilan berbahan dasar sagu antara lain : bagea, sarut, bangket sagu, sagu tumbu, bubur sagu, dan lain-lain.

Peserta memberikan respon positif terhadap materi yang diberikan, karena melalui kegiatan ceramah ini pengetahuan masyarakat terhadap sagu dan manfaatnya meningkat.

c. Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan ini dimaksudkan untuk melatih peserta agar dapat memproduksi cake berbahan 100% sagu, yang diformulasikan dengan bahan tambahan pangan lainnya. Tahapan proses pembuatan Cake Sagu Lemon ditampilkan pada Gambar 1. Saat pelatihan, peserta diajarkan juga tentang fungsi dari setiap bahan pangan.

Setelah diberikan pelatihan, maka peserta dibagi ke dalam 4 (empat) kelompok dengan menunjuk salah seorang sebagai

ketua kelompok. Ketua kelompok kemudian mengkoordinir setiap anggota kelompoknya untuk mempelajari resep cake yang diberikan dan mempraktikkannya sendiri dengan memformulasikan bahan-bahan yang ada menjadi cake Sag'L. Kegiatan

pelatihan yang diikuti dengan praktik pembuatan, peserta terus diajari tentang kemungkinan-kemungkinan kesalahan yang dapat saja dibuat yang dapat menurunkan kualitas cake sagu seperti faktor waktu, suhu dan juga jumlah bahan..



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Cake Sagu Lemon (Cake Sag'L)



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Cara Membuat Cake Sagu Lemon (Cake Sag'L)

Tim pelaksana yang berasal dari dosen Fakultas Pertanian Universitas Pattimura - Ambon, tetap melakukan monitoring semua proses yang dilakukan dari keempat kelompok hingga cake selesai diproduksi.

Tahapan Evaluasi

Pengetahuan masyarakat (peserta) diukur melalui pre test dan post test melalui kuesioner yang diisi. Umumnya masyarakat (80%) mengetahui jenis-jenis kue atau

camilan apa saja yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar sagu pada saat pre test, namun pengetahuan mereka terhadap kandungan gizi sagu dan manfaat sagu terhadap kesehatan masih minim. Ceramah yang diberikan ternyata sangat efektif didalam meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang sagu. Hasil post test menunjukkan pengetahuan yang meningkat (Tabel 1).

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peserta terhadap Materi Penyuluhan dan Pelatihan

No.	Materi	Pengetahuan & Ketrampilan Peserta (%)	
		Pre-Test	Post-Test
1.	Kandungan Gizi Sagu	50	90
2.	Manfaat Sagu bagi Kesehatan	60	95
3.	Jenis-Jenis Kue atau Makanan Camilan Berbahan Baku Sagu	80	100
4	Cara Memproduksi Cake Sagu	50	100
5.	Fungsi Bahan Tambahan Pangan	60	100

Sumber : Kuisioner Evaluasi

Masyarakat juga diberikan pengetahuan melalui materi pelatihan tentang fungsi dari setiap bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memproduksi cake sagu. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat dari 50% - 80% menjadi 90% - 100% pasca pelatihan. Hal ini menunjukkan adanya animo yang tinggi dari peserta untuk menerima pengetahuan baru dan memiliki kemampuan untuk mengingatnya.

Keterampilan masyarakat pada kegiatan PkM ini diukur dari cara mereka memproduksi Cake Sag'L yang diajarkan (Gambar 2). Data pada Tabel 1 menunjukkan keterampilan masyarakat yang semakin meningkat. Hal tersebut juga ditunjukkan dengan Cake Sag'L yang dihasilkan dari setiap kelompok sesuai dengan yang diharapkan. Setiap kelompok sangat bertanggungjawab dengan keberhasilan produksi cakennya, sehingga mereka bersinergi dalam memperhatikan formulasi bahan (disesuaikan dengan resep), suhu pemanggangan dan juga waktu

pemanggangan. Hal ini sangat menguntungkan dan bersifat positif bagi mereka sendiri, di mana dengan berbekal ilmu pengetahuan, teknologi dan keterampilan yang diajarkan, maka mereka dapat mempraktikkannya sendiri untuk konsumsi pribadi dan kelompok maupun dapat dijadikan sebagai produk bisnis.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan di Gunung Nona Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon memberikan luaran yang cukup baik yaitu :

- Pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan dan kandungan gizi sagu semakin meningkat.
- Masyarakat dapat memanfaatkan tepung sagu sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan cake.
- Masyarakat dapat memformulasikan bahan dasar sagu dengan bahan tambahan pangan lainnya hingga tercipta "Inovasi Baru" dengan nama : Cake Sagu Lemon.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ketua Majelis Jemaat Bukit Sion Gunung Nona, serta Ketua Wadah Pelayanan

REFERENSI

- Alfons J.B. dan S. Bustaman, 2005, Prospek dan Arah Pengembangan Sagu di Maluku, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku, Badan Litbang Pertanian Maluku
- Ambarwati F., S. Mulyani, B.E., Setiani, 2020, Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta vulgaris* L), Jurnal Agrotek Vol. 7 (1) : 41 – 48
- Hamidah S. dan S. Purwati, 2009, Patiseri, Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Mailoa, 2020, Sagu sebagai Pangan Lokal Maluku dapat Menggantikan Posisi Beras (*Book Chapter*) dalam Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia Sekarang dan Ke Depan, Perempuan, juga kepada Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Pattimura Ambon.
- Ningrum M.R.B., 2012, Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah, Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Raden Rizky Amaliah, Abdul Fadhil, Sari Narulita, 2014, Penerapan Metode Ceramah dan Diskusi Dalam Meningkatkan Hasil Belajar PAI di SMA Negeri 44 Jakarta. Jurnal Studi Al-Qur'an; Vol 10 No 2. E-ISSN: 2239-2614
- Tahir M.M., M. Mahendratta dan A. Mawardi, 2018, Studi Pembuatan Kue Kering dari Tepung Sagu dengan Penambahan Tepung Blondo, Jurnal Teknologi Pangan, ISSN 2654-5292