

Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu

Sri Winarsih^{ID*}, Bayu Etti Adiyastiti, & Devi Dwi Siskawardani

Universitas Muhammadiyah Malang

* sriwinarsih@umm.ac.id

Abstrak. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota Aisyah kota Batu dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di sekitarnya yaitu bersumber dari pertanian maupun peternakan. Serta meningkatkan ketrampilan dalam mengolah buah apel sortiran menjadi produk bermilai tambah yang memiliki nilai ekonomi, contohnya kue pie. Peserta yang hadir dalam pelatihan sangat antusias. Berdasarkan uji organoleptik kue pie yang dihasilkan dapat diterima oleh panelis.

Kata kunci: buah apel, sortiran, Aisyah, Batu

Abstract. The aim of this activity is to increase the knowledge and skills of Aisyah members from Batu city in recognizing the potential and utilizing agricultural crops and livestock products to be new products that are preferred by the community. The method of implementing the activity is counseling the potential natural resources, tourism, agriculture, also increase skill to develop its products to be new product has value added, for example pie. The participants welcomed the counseling and training activities. Based on the organoleptic test, apple pie produced get good acceptance from panelist.

Keywords: apple, off grade, Aisyah, Batu

To cite this article: Winarsih, S., B. E. T. Adiyastiti., & D. D. Siskawardani. 2020. *Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu*. Unri Conference Series: Community Engagement 2: 522-525. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.522-525>

© 2020 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2020

PENDAHULUAN

Potensi alam Kota Batu menjadi magnet bagi masyarakat untuk mendatangi kota ini, baik sekedar untuk berwisata atau menetap untuk melakukan kegiatan ekonomi. Berdasarkan data BPS (2015) penduduk Kota Batu pada tahun 2014 mencapai 211.298 jiwa dengan luas wilayah sekitar 19.908 km² maka kepadatan penduduk sebesar 1.060 jiwa/km². Dari jenis kelamin penduduk laki-laki sebanyak 106.586 jiwa dan perempuan sebanyak 104.712 jiwa. Diantara 3 kecamatan yang ada di Kota Batu, (Bumiaji, Junrejo dan Batu) kecamatan Batu memiliki kepadatan penduduk paling tinggi dengan jumlah penduduk perempuan sebanyak 48.680 dan laki-laki sebanyak 49.529 jiwa.

Sumber daya alam yang melimpah, kesuburan tanah yang dapat dimanfaatkan untuk sektor pertanian dan peternakan sektor pariwisata yang berkembang pesat menjadi magnet bagi warga di luar Kota Batu. Wisata edukasi seperti wisata petik buah menjadi salah satu daya tarik para wisatawan untuk datang ke kota Batu. Salah satu wisata petik buah yang populer di kota ini adalah petik buah Apel. memiliki kualitas buah segar yang baik, ukuran besar, tingkat kematangan optimum dan tidak terdapat cacat pada buah. Namun dalam satu pohon juga terdapat mutu buah yang belum sesuai standar buah segar, biasanya ukuran buah kecil, ada yang terserang hama penyakit, rasanya tidak terlalu manis, bentuk tidak berraturan. Apel ini sering dikenal sebagai apel sortiran, tergolong off grade (tidak memenuhi kriteria mutu). Para wisatawan menghendaki petik buah buah apel dengan kualitas bagus, namun dalam satu kebun pohon tidak menghasilkan apel dengan kualitas bagus, ada juga apel yang tidak bagus kualitasnya. Pasar akan membeli dengan harga yang sangat murah apel yang mutunya tidak baik.

Melihat permasalahan ini Dra. Khurotul Isroini, MPd selaku ketua majelis ekonomi cabang Batu ingin meningkatkan nilai ekonomi apel off grade (Sortiran). Dari diskusi ini tim pengabdian bermaksud memberikan pelatihan untuk anggota Aisyah dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi apel off grade. Pelatihan yang diberikan adalah mendayagunakan apel off grade menjadi produk bernilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan dengan sebelumnya, dengan mengembangkan menjadi produk oleh-oleh yang akan menjadi ciri khas kota wisata Batu , yaitu produk pangan berbasis buah apel.

METODE PENERAPAN

Pengabdian ini dilakukan pada tanggal 26 Juli 2020 di rumah ketua Aisyah Kota Batu. Metode yang digunakan dalam pemecahan masalah ini dilakukan secara penyuluhan, dan pendampingan dalam mengenal dan memanfaatkan potensi sumber lokal (pariwisata, pertanian, dan peternakan) dengan alur kegiatan meliputi tahapan sebagai berikut :

Tahap Persiapan

Tahapan persiapan pelaksanaan program dilakukan dengan cara menjalin komunikasi dengan mitra untuk menentukan jadwal perlaksanaan program, mengidentifikasi jumlah peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan, penyusunan materi yang akan di berikan dalam kegiatan pengabdian dan mempersiapkan alat dan bahan penunjang kegiatan pengabdian.

Tahap pelaksanaan

Program pengabdian akan dilaksanakan setelah tahapan persiapan telah selesai, pelaksanaan program pengabdian meliputi:

1. Penyuluhan tentang Potensi daerah (pariwisata, pertanian, peternakan, serta memperkenalkan pengembangan produknya).
2. Memberikan Pelatihan Pengolahan apel off grade (sortiran) untuk meningkatkan ketrampilan Anggota Aisyah Kota Batu.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Penyuluhan kepada anggota Aisyah Kota Batu diberikan dalam rangka memberikan wawasan bahwa kota batu memiliki potensi sumber daya alam yang potensial yang masih terbuka untuk dimanfaatkan bagi kesejahteraan warga. Penyuluhan ini berbasis pada Data BPS ydari kota batu Tahun 2017 dimana dijelaskan tentang potensi pertanian, peternakan, pariwisata maupun perhotelan, kegiatan ini merupakan upaya untuk mendorong anggota aisyah untuk mengambil peran dalam kemajuan perekonomian di berbagai sektor di kota Batu.

Kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan pelatihan kerampilan anggota aisyah Kota Batu dengan mengembangkan produk olahan dari apel sortiran sebagai bahan isian (topping) kue pie. Produk ini dipilih

untuk dipraktekkan berdasarkan hasil diskusi dengan anggota beserta melihat peluang pasar yang cukup baik di sekitar kota batu. Di kawasan pariwisata produk ini dijadikan kudapan atau oleh-oleh khas dari kota Batu bagi wisatawan yang berkunjung.

Pie merupakan makanan yang terdiri dari kulit kue kering dan isi yang beraneka ragam. Isi pie dapat berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, kustar, kacang, dan lain-lain. Pie yang berisi buah biasanya berupa cairan kental yang dimaniskan mirip selai atau dipotong-potong dadu lalu dipanggang bersamaan dengan kulit pie. Pie pasti memiliki kulit yang terbuat dari tepung terigu protein rendah, butter, garam, dan air. Pie dipanggang dalam proses pembuatannya, pie tidak digoreng, ataupun direbus dan dikukus. Kulit pie yang dipanggang tersebut diletakkan/dicetak di sebuah wadah yang biasanya berbentuk bundar atau persegi panjang. Wadah tersebut terbuat dari bahan metal ataupun kaca yang tahan panas. Pada resep dasar, pie terbuat dari bahan utama tepung terigu (Angkikh, dkk., 2018).

Pelatihan pengolahan apel sortiran disambut antusias oleh anggota Aisyah Kota Batu, hal ditandai dengan interaksi aktif ketika tutorial dan peserta pelatihan secara antusias mempraktekkan alur kerja dalam proses pengolahan apel.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Pembuatan Pie Apel

Produk pie apel yang telah dihasilkan dalam pelatihan ini diuji penerimaannya kepada peserta. Peserta yang hadir dalam kegiatan ini sebanyak 18 orang, semua diminta untuk mencicipi kue pie apel yang dibuat dan memberikan penilaian pada rasa, rasa, kenampakan dan kesukaan. Hasil penilaian peserta pelatihan sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

Organoleptik	Penilaian	Hasil Kuisioner	
		Jumlah Panelis (orang)	dari 18 orang peserta
Rasa	Enak	11	
	Sangat enak	7	
Kenampakan	Menarik	12	
	Sangat menarik	5	
	Cukup menarik	2	
Kesukaan	Suka	15	
	Sangat suka	3	
	Cukup suka	1	

Pie merupakan salah satu produk pastry dengan karakteristik renyah, kering dan gurih. Dari hasil uji organoleptik ini diketahui bahwa kue pie berasa enak, disukai oleh peserta dan kenampakan menarik. Hal ini sesuai dengan syarat Mutu Kue Kering SNI 01-29731992 yang menyatakan bahwa mutu kue kering yang baik adalah bau dan rasa normal tidak tengik, dan warna normal. Warna kulit pie apel kuning kecoklatan sedangkan warna isian pie yang berbahan dasar apel sortiran hijau menarik bagi panelis.

KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan pengenalan potensi pertanian peternakan disertai dengan pelatihan pengolahan apel sortiran disambut antusias oleh anggota aisyah kota batu. Pie apel memiliki rasa yang enak, kenampakan menarik dan panelis menyukai.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sampaikan ucapan terimakasih kepada Universitas Muhammadiyah Malang yang telah mendanai pengabdian ini, melalui program PPMI

DAFTAR PUSTAKA

Angkiah, J. H., Damiati, M.Suriani. 2018.Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (*Inocarpus fagiferus*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1).

<https://batukota.bps.go.id/2019>

SNI 01-29731992. Kue Kering. Badan Standarisasi Nasional.

SNI 8024:2014. Apel. Badan Standarisasi Nasional.