

## Pemberdayaan Perempuan Melalui Pembuatan Pukis dari Puree Daun Katuk

Ratnawati T<sup>1</sup>, Nahriana<sup>2</sup>, Rissa Megavitry<sup>3</sup>, Muliani<sup>4</sup>

Universitas Negeri Makassar<sup>1,2,3,4</sup>

Email: ratnawati.t@unm.ac.id<sup>1</sup>

**Abstrak.** Perempuan adalah sumber daya manusia yang sangat potensial. Oleh karena itu, kaum perempuan harus diberdayakan agar secara inklusif dapat berpartisipasi dan memberi sumbangsih pada kehidupan masyarakat, negara dan bangsa. Di daerah ini pemberdayaan dilakukan pada ibu-ibu rumah tangga dan diberikan pelatihan membuat kue pukis dengan penambahan daun katuk dan pendampingan dalam mengelola usaha serta memasarkan produk. Metode pelatihan dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan praktik. Metode ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktik diberikan sekitar 75%. Metode ceramah yang digunakan diselingi dengan metode tanya jawab, selanjutnya dilakukan metode demonstrasi dan praktik. Setelah pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, maka diperoleh data bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai cara membuat pukis dengan penambahan daun katuk. Disamping itu, peserta memiliki ketrampilan berusaha dan memasarkan produknya. Hasil dari pelatihan ini, ibu-ibu sudah memiliki kepercayaan diri untuk berusaha dan diharapkan agar ilmu yang diperoleh dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

**Kata kunci:** *Pembuatan pukis, puree daun katuk.*

### PENDAHULUAN

Pangan adalah bahan substansi yang dapat dimakan atau diminum oleh manusia untuk memenuhi kebutuhan gizi dan energi. Pangan mencakup berbagai bahan, termasuk makanan yang berasal dari sumber hewani dan nabati. Ketersediaan pangan yang memadai dan bervariasi sangat penting untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, dan menjaga kesehatan manusia. Daun katuk adalah salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan

Daun katuk memiliki nama ilmiah *Sauropus androgynus* adalah tanaman yang berasal dari Asia Tenggara, termasuk Indonesia dan merupakan bagian penting dari makanan sehari-hari di berbagai budaya di kawasan tersebut. Tanaman ini dikenal karena daunnya sangat lezat dan bergizi. Tanaman ini biasanya tumbuh subur di daerah tropis dengan curah hujan yang cukup dan iklim yang panas.

Daun katuk dikategorikan sebagai obat atau zat yang diduga dapat meningkatkan jumlah produksi ASI. Selain dijadikan sebagai bahan obat dan sayuran, daun katuk (*Sauropus androgynus*) juga memiliki beberapa fungsi lain dalam konteks tertentu seperti bahan tambahan dalam pembuatan makanan dan juga kue, baik pada kue basah maupun kue kering

Di Sulawesi Selatan, daun katuk dapat diolah menjadi berbagai jenis produk salah satunya yaitu kue pukis, dimana kue pukis ini dapat dibuat dengan menambahkan puree daun katuk. Survei awal menunjukkan bahwa kue pukis merupakan jajanan tradisional yang memiliki banyak

peminat, terbukti bahwa produk tersebut sering ditemui di pasar, warung pinggir jalan, bahkan di berbagai hotel kue pukis disajikan sebagai coffee break.

Kue pukis adalah salah satu kue basah yang digemari oleh masyarakat Indonesia sampai saat ini, karena kue pukis sering dijumpai di pasar tradisional, toko kue, bahkan banyak penjual kaki lima di pinggir jalan yang menjual kue pukis dibandingkan dengan kue basah lainnya, (Pratiwi et al., 2023). Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, kue pukis memiliki bentuk yang khas karena menggunakan cetakan khusus.

Sebagai warga negara, perempuan harus diberi pelayanan, seperti dibidang pendidikan, kesehatan dan tentu saja hak untuk memperoleh pekerjaan dan kehidupan yang layak sebagaimana diamanahkan oleh konstitusi Undang-undang Dasar 1945 dan untuk memperoleh hak pelayanan tersebut perempuan harus diberdayakan, diberi pendidikan, pelayanan kesehatan dan akses untuk mendapatkan pekerjaan agar mereka dapat dan layak hidup dengan baik.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan dalam mencari solusi permasalahan mitra dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Pelatihan meliputi materi tentang produksi dan pemasaran. Produksi meliputi teknik memilih bahan dalam pembuatan kue pukis yang baik, teknik penggunaan piranti atau alat yang tepat, teknik dan praktik pengolahan kue pukis yang bernilai ekonomi.

Selanjutnya adalah materi tentang pemasaran yang meliputi empat P yaitu product, price, place, dan promotion. (Rusdiana. 2014) Tentang product, materi yang akan diberikan dalam pelatihan meliputi bagaimana memasarkan produk roti aneka rasa. Tentang price, materi yang akan diberikan dalam pelatihan terutama terkait dengan cara menentukan harga. Selanjutnya place yaitu cara memilih tempat dimana produk itu akan dijual, dan terakhir adalah materi tentang promosi yang meliputi cara beriklan, cara menjual, cara memperkenalkan dan cara mengemas produk yang menarik.

Di tempat ini pemberdayaan dilakukan pada ibu-ibu rumah tangga dan diberi pelatihan membuat kue pukis yang ditambahkan puree daun katuk dan pendampingan dalam mengelola usaha serta memasarkan produk. Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk yaitu ceramah dan praktik. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktik diberikan sekitar 75%. Ceramah yang digunakan diselingi dengan menggunakan metode diskusi dan tanya jawab selanjutnya dilakukan metode demonstrasi dan praktik. Setelah pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, maka diperoleh data bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat kue pukis dengan penambahan puree daun katuk. Disamping itu, peserta memiliki keterampilan berusaha dan memasarkan produknya, selanjutnya dengan bekal pengetahuan dan keterampilan tersebut, ibu-ibu sudah memiliki kepercayaan diri untuk berusaha dan diharapkan dengan usaha ini, dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

## PELAKSANAAN DAN HASIL DAN KEGIATAN

### Penyampaian Materi Pelatihan

Pada tahapan ini, tim pelaksana menyampaikan materi kepada mitra tentang cara memilih alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan pukis dengan penambahan puree daun katuk.

Sebagaimana diketahui bahwa program pelatihan ini diharapkan agar ibu-ibu rumah tangga yang akan membuat kue pukis dapat: 1) lebih terampil dalam dunia kuliner 2) mengembangkan potensi yang telah dimiliki untuk keperluan sendiri dan komersial secara mandiri. 3) meningkatkan produktifitas dengan kegiatan tata boga dan wirausaha. Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan sama halnya dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir (Retno, L. 2012), pendapat lain mengatakan bahwa pelatihan merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan (Rusdiana. 2014) .

Hasil pelatihan pemberdayaan perempuan di Kampung Parinring Tamangapa V Kota Makassar Sulawesi Selatan, dapat dilihat pada ulasan berikut ini. Pertama, pengabdian menggunakan metode pengamatan langsung saat berlangsungnya kegiatan, baik saat penyajian dalam bentuk teori, maupun pelatihan dalam bentuk praktik secara langsung. Kedua, pembelajaran teori maupun praktik diukur dengan menggunakan beberapa indikator yang meliputi: 1) Keseriusan dan kesungguhan peserta pelatihan. 2) Lebih dari 80% peserta mampu memahami cara mengolah dan menyajikan kue pukis dengan penambahan puree daun katuk dengan rasa enak.



Gambar 1. Pemberian Materi Pelatihan

### Pembuatan Kue Pukis dengan Penambahan Puree Daun Katuk

Pada tahap ini mitra mempraktikkan langsung cara membuat kue pukis dengan penambahan puree daun katuk. Kue pukis merupakan produk olahan yang merupakan hasil

proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Menurut Anny Farida dkk, (2018), bahan pembuatan kue pukis ini dapat dikelompokkan menjadi :

1. Bahan utama terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam.
2. Bahan penambah rasa dan pelembut terdiri dari gula, telur, dan daun katuk.
3. Bahan untuk penguat adalah gluten
4. Untuk memperpanjang umur simpan dan penambah vitamin bagi ragi atau sering disebut bahan pengikat adalah berupa "*bread improver*".

Tahapan pengolahan kue pukis dengan penambahan puree wortel:

- a. Pemilihan bahan baku
- b. Penimbangan bahan
- c. Pengadukan (*mixing*)
- d. Pengembangan adonan
- e. Pemanggangan

Setelah pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, maka nampak bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat kue pukis dengan penambahan puree wortel, juga memiliki keterampilan berusaha dan memasarkan produknya, dengan bekal pengetahuan dan keterampilan tersebut, diharapkan ibu-ibu memiliki kepercayaan diri untuk berusaha dan diharapkan dengan usaha ini, dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Pengetahuan dan keterampilan peserta setelah pelatihan secara teoritik, sama halnya dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir (Retno Listyarti. 2012), pelatihan seperti ini juga merupakan wadah bagi mereka untuk berbagi sehingga pelatihan sesungguhnya merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Kue Pukis

Pelatihan pada dasarnya merupakan upaya untuk menemukan bakat dan potensi seseorang, artinya bakat dan potensi yang ada pada diri seseorang tidak mungkin bisa berkembang jika

tidak dilatih, oleh sebab itu Michael J. Jucius dalam (Harry Hikmat, 2021) mengatakan bahwa pelatihan merupakan proses untuk mengembangkan bakat, keterampilan dan kemampuan seseorang guna menyelesaikan pekerjaan-pekerjaan tertentu. pelatihan oleh *center for development Management dan productivity* didefinisikan sebagai belajar untuk mengubah tingkah laku orang dalam melaksanakan pekerjaan/tugas yang dilakukan seseorang. Dengan demikian pelatihan pada dasarnya merupakan suatu proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangan dalam melaksanakan pekerjaan mereka.

Uraian di atas sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Retno Listyarti. (2012) bahwa Pelatihan merupakan bagian dari pendidikan. Pelatihan bersifat spesifik, praktis dan segera. Spesifik berarti pelatihan berhubungan dengan bidang pekerjaan yang dilakukan. Praktis dan segera berarti yang sudah dilatihkan dapat dipraktikkan. Umumnya pelatihan dimaksudkan untuk memperbaiki penguasaan berbagai keterampilan kerja dalam waktu relatif singkat.

Pelatihan dan pendampingan terhadap ibu-ibu dalam pembuatan kue pukis dengan penambahan puree wortel, sesungguhnya dianggap sebagai upaya singkat agar mereka dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan. Bekal tersebut tertanam dalam dirinya sikap positif dan percaya diri untuk berwirausaha (Rusdiana, 2014).

Menurut Retno Listyarti (2012) disebut bahwa pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan yang membuat masyarakat berinisiatif untuk memulai kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat bersifat inklusif, dalam arti lain turut melibatkan masyarakat sasaran program. Keberhasilan program tidak hanya bergantung pada pihak yang melakukan pemberdayaan, tetapi juga oleh keaktifan pihak yang diberdayakan.

## KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan melalui kegiatan PKM Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan kue pukis dengan penambahan puree daun katuk di Kampung Parinring, Kecamatan Manggala, maka dapat disimpulkan bahwa: sebanyak 10 orang peserta pelatihan telah mengerti dan memahami dengan baik cara pembuatan kue pukis dengan penambahan puree daun katuk, baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain. Selanjutnya sebanyak 10 peserta pelatihan bukan saja telah terampil dalam membuat kue pukis dengan penambahan puree daun katuk, cara pengolahan, penyajian dan teknik pemasaran, juga memberikan inspirasi pentingnya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan tata boga secara berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

Amiruddin, Chaerah. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (Daucus carota L) Dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Makassar. Universitas Hasanudin Makassar.

Anny Farida dkk. 2018. *Pastry III*. Jakarta.

Anonim. 2020. *Bahan Ajar Roti*. Makassar. Universitas Negeri Makassar.

Harry Hikmat. 2021. *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: Humaniora.

Retno Listyarti. 2012. *Pendidikan Karakter dalam Metode Aktif, Inovatif, dan Kreatif*. Jakarta: Penerbit esensi.

Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan (Teori dan Praktek)*. Bandung: CV. Pustaka Setia.