

Produk Brownies Kukus Mangga Sebagai Kegiatan Usaha Ibu-Ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember

Mango Steamed Brownie Products As A Business Activity For PKK Mothers In Subo Village, Pakusari District, Jember Regency

Author(s): Ratih Puspitorini Yekti Ambarkahi ^{1}, Naning Retnowati ¹, Dyah Kusuma Wardani ¹, Paramita Andini ¹, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum ¹*

¹ Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember

* Coressponding author: ratihpolije@gmail.com

Submitted: Mar 25, 2022

Accepted: Apr 18, 2022

Published: Apr 29, 2022

ABSTRAK

Mangga merupakan produk hortikultura yang berada di posisi 5 (lima) besar di wilayah Kabupaten Jember. Penanganan pasca panen dan pengolahan hasil produksi buah mangga memegang peranan penting dalam bidang agribisnis. Salah satu diversifikasi produk olahan mangga yang menarik untuk dikembangkan adalah brownies kukus mangga. Kegiatan pengabdian ini dilakukan bertujuan untuk dapat menambah pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu PKK warga Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember. Hal ini diharapkan agar Ibu-ibu warga Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember memiliki ide berwirausaha dan mampu mandiri secara finansial. Program pengabdian ini akan dilakukan pada Ibu-ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember tentang proses berwirausaha brownies kukus mangga.

Kata Kunci:

Brownies,
Mangga,
Jember.

Keywords:

Brownie,
Mango,
Jember.

ABSTRACT

Mango fruit can be used as an alternative food ingredient that can add added value so that it will help increase profits and also a longer shelf life. One of the interesting diversification of processed mango products to develop is the mango steamed brownies. This service activity is carried out aimed at being able to increase the knowledge and skills of PKK mothers in Subo Village, Pakusari District, Jember Regency. It is hoped that the mothers of the residents of Subo Village, Pakusari District, Jember Regency have entrepreneurial ideas and are able to be financially independent. This service program will be carried out on PKK mothers in Subo Village, Pakusari District, Jember Regency. This is expected to improve the knowledge and skills of PKK mothers in Subo Village, Pakusari District, Jember Regency about the entrepreneurial process of mango steamed brownies. The implementation of this community service activity includes the following activities: Survey of the location of the officials, discussions with the Head of Subo Village, preparing materials for mango steamed brownie entrepreneurial training, mango steamed brownie entrepreneurial training, coordination and evaluation of the results of service implementation, making service reports, journal articles and print / electronic media from the service. This activity will be carried out for 6 (six) months from June 2022 to November 2022.

1. Introduction

Mangga (*Mangifera indica* L., famili *Anacardiaceae*) bukan tanaman asli Indonesia melainkan berasal dari India sampai Srilangka yang beriklim panas. Di Indonesia tanaman ini berkembang biak di daerah dataran rendah sampai pada ketinggian 500 meter dpl [1]. Mangga merupakan produk hortikultura yang berada di posisi 5 (lima) besar di wilayah Kabupaten Jember. Data komoditas unggulan Kabupaten Jember dapat dilihat dari tabel 1. berikut [2].

Tabel 1. Komoditas Unggulan Holtikultura di Kabupaten Jember, Tahun 2021

No	Komoditas	Tanaman Menghasilkan (Pohon)	Produksi (Kwintal)
1.	Pisang	1,926,132	1,837,151
2.	Jeruk Siam	1,502,322	2,221,147
3.	Pepaya	791,166	950,565
4.	Mangga	144,224	142,280
5.	Buah Naga	130,610	21,140

Sumber: BPS Kabupaten Jember, 2021

Penanganan pasca panen dan pengolahan hasil produksi buah mangga memegang peranan penting dalam bidang agoindustri. Penanganan pasca panen dapat menekan kerusakan produk karena sifat produk pertanian yang mudah rusak (*perishable*). Kerugian akan dialami apabila buah mangga tidak diolah menjadi produk turunan. Brownies merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten [3]. Masyarakat Indonesia khususnya di daerah Jember juga telah mengkonsumsi brownies.

Hasil observasi dilapangan menunjukkan bahwa potensi hasil hortikultura mangga di daerah Pakusari dan sekitarnya masih memiliki potensi yang cukup besar. Namun belum optimalnya pengetahuan Ibu- Ibu PKK tentang proses diversifikasi buah mangga

menjadi brownies menyebabkan ide dan keterampilan belum dapat terserap dengan maksimal. Sehingga melalui program pengabdian ini, akan dilakukan pembimbingan kepada mitra tentang cara mengolah mangga menjadi pangan alternatif dalam bentuk brownies kukus. Manajemen produksi dan formulasi inovasi produk berbasis sumberdaya lokal. Selain itu juga dapat membantu meningkatkan tambahan pendapatan masyarakat khususnya Warga Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember.

2. Method

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan melakukan beberapa tahapan yaitu ceramah, tutorial, diskusi, survei lapangan, praktik, dan monitoring. Berikut merupakan penjelasan mengenai setiap metode:

a. Survei Lapangan

Tujuan dari metode survei lapang adalah unruk mendapatkan informasi tentang kondisi dan situasi pada Ibu-ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember. Metode ini diharapkan dapat memberikan suatu gambaran tentang masalah yang dialami oleh Ibu-ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember

b. Ceramah

Tujuan metode ceramah adalah untuk memberikan motivasi dari para peserta pelatihan agar memiliki keinginan untuk melakukan proses produksi brownies kukus mangga dengan baik dan benar serta memiliki berwirausaha agar dapat mandiri secara finansial.

c. Tutorial

Tujuan dari metode tutorial adalah agar dapat memberikan informasi secara jelas mengenai proses produksi brownie kukus mangga secara jelas dan lengkap .

d. Diskusi

Tujuan dari metode diskusi adalah agar dapat memberikan peluang kepada para peserta pelatihan untuk bertanya tentang hal-hal yang belum dipahami. Jawaban untuk pertanyaan tersebut diharapkan mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam.



e. Praktik

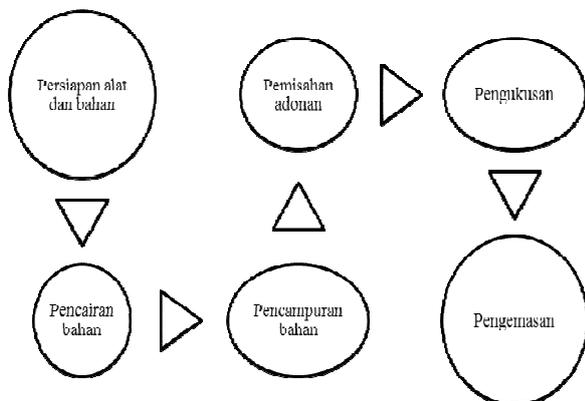
Tujuan metode praktik adalah untuk memberikan contoh kepada para peserta pelatihan terkait proses produksi brownies kukus mangga. Metode ini dilakukan dengan memberikan contoh penerapan proses produksi brownies kukus mangga. Metode praktik ini dilakukan setelah memperoleh hasil pengamatan terkait informasi dari survei lapangan yang telah dilakukan.

f. Monitoring

Tujuan dari kegiatan monitoring adalah untuk memastikan peserta telah menyerap dan menerapkan materi yang telah diberikan dengan baik dan benar, sehingga dapat melakukan proses produksi brownies kukus mangga dan berwirausaha dengan yang baik sesuai tahapan yang telah dipaparkan.

3. Result and Discussion

Brownies kukus mangga merupakan hasil pengolahan lebih lanjut terhadap bahan-bahan yang sudah disediakan seperti mangga, tepung terigu, susu bubuk, telur, gula pasir, dan mentega. Brownies kukus mangga ini dipasarkan secara langsung ke konsumen akhir (direct selling) dan tidak langsung (konsinyasi)[4]. Proses produksi brownies kukus mangga dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Alur Proses Produksi Brownies Mangga

a. Persiapan Alat dan Bahan

Langkah awal dalam proses produksi brownies kukus mangga adalah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Bahan yang dibutuhkan saat proses produksi adalah tepung terigu, susu bubuk, coklat bubuk, minyak, air, gula pasir, telur, SP, pasta coklat, pasta mangga dan mentega. Sedangkan alat yang dibutuhkan saat proses produksi adalah kompor gas, tabung gas, Loyang, langseng, mixer, baskom, wajan, timbangan, gelas ukur, sendok, dan pisau.

b. Pencairan Bahan

Langkah kedua dalam proses produksi brownies kukus mangga adalah mencairkan bahan seperti mentega, minyak, air, bubuk coklat, pasta coklat, pasta mangga. Pada langkah kedua ini dibagi menjadi 2 tahapan. Tahap pertama yaitu mencairkan bahan seperti minyak goreng, mentega, air, bubuk coklat, dan pasta coklat. Selanjutnya untuk tahap kedua mencairkan bahan seperti, minyak goreng, mentega, dan pasta mangga

c. Pencampuran bahan

Langkah ketiga dalam proses produksi brownies kukus mangga adalah mencampurkan gula, telur dan SP kemudian kocok menggunakan mixer. Setelah adonan mengembang dan berwarna putih selanjutnya adalah mencampurkan tepung terigu dan susu bubuk secara perlahan. Adonan tersebut diaduk hingga merata menggunakan mixer dengan kecepatan sedang

d. Pemisahan adonan

Setelah adonan tercampur merata selanjutnya membagi adonan tersebut menjadi dua adonan dengan perbandingan 1:1. Tahap selanjutnya yaitu mencampurkan adonan pertama tadi dengan campuran mentega, minyak goreng, air, bubuk coklat dan pasta coklat yang telah di cairkan.

Kemudian mencampurkan adonan kedua dengan campuran mentega, minyak goreng dan pasta mangga yang telah di cairkan.

e. Pengukusan

Langkah selanjutnya adalah mengukus adonan. Pertama, mengukus adonan yang memiliki rasa coklat terlebih dahulu. Adonan tersebut di kukus selama 10 menit atau dalam keadaan setengah matang. Kedua, setelah adonan pertama tadi dalam keadaan setengah matang tahap selanjutnya mengukus adonan yang memiliki rasa mangga. Adonan rasa mangga tersebut di tuang diatas adonan yang memiliki rasa coklat. Adonan tersebut di kukus selama 30 menit.

f. Pengemasan

Langkah terakhir proses produksi brownies kukus mangga yaitu mengemas brownies kukus mangga tersebut. Brownies kukus mangga yang telah dingin di potong kemudian di letakkan ke dalam mika dan diberi pisau plastik serta label di atas mika brownies kukus mangga tersebut.

Hasil luaran dan target capaian 100% yang telah dilaksanakan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini di jabarkan dalam tabel dibawah ini:

Tabel 2. Hasil dalam kegiatan PKM

Uraian Kegiatan	Luaran	Hasil Kegiatan
Memahami proses produksi brownies kukus mangga	Kegiatan produksi brownies kukus mangga	Menjelaskan proses produksi brownies kukus mangga dengan tingkat kebenaran min 50%
Mampu menerapkan proses produksi brownies kukus mangga	Peningkatan keterampilan Ibu – ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember	Menghasilkan produk yang sesuai dengan urutan proses
Memiliki ide berwirausaha	Peningkatan kemampuan berwirausaha Ibu – ibu PKK Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember	Memasarkan brownies kukus mangga yang diproduksi sendiri

Pelaksanaan produksi Brownies Kukus Mangga dilaksanakan setiap hari minggu dengan menghasilkan 20 bungkus produk sehingga dalam 7 kali produksi menghasilkan 140 bungkus brownies kukus mangga. Produk yang dihasilkan dijual dengan harga Rp 25.000 per bungkus. Laba bersih sebesar Rp 73.281,25 per produksi dan jika ditotal laba yang diperoleh dalam 7 kali produkasi adalah sebesar Rp 512.968,7.

4. Conclusion

Berdasarkan pada hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, maka kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- a. Kegiatan pelatihan membuat olahan pangan dari buah naga telah berhasil dilaksanakan dan dengan cepat dapat



- b. diadopsi oleh para peserta pelatihan dalam hal ini adalah ibu-ibu PKK warga Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember
- c. Produk brownies kukus mangga yang telah di produksi terbukti mampu meningkatkan nilai tambah (*value added*) pada buah mangga yang memiliki sifat lebih mudah rusak.
- d. Ibu-ibu PKK warga Desa Subo, Kec. Pakusari, Kab. Jember mampu memahami konsep berwirausaha dengan memanfaatkan ide baru. Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terkait dengan proses produksi sehingga dapat meningkatkan efisiensi produksi serta teknik pengemasan yang lebih menarik.

5. References

Sunaryono, Hendro. 2003. Ilmu Produksi Tanaman Buah-Buahan. Sinar Baru Algensindo: Bandung.

(BPS) Badan Pusat Statistik Kab.Jember. 2021. Jumlah pangan hortikultura menghasilkan. <https://jemberkab.bps.go.id/>

Fathullah, Ali.2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu di Tinjau dari Kualitas inderawi dan Kandungan Gizi. Skripsi. Universitas Negeri Semarang: Semarang.

Sunarya, PO Abas. 2011. Kewirausahaan. CV Andi Offset: Yogyakarta

