

PKM Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia “Bakples”

Muhammad Ihsan Said Ahmad¹, Muhammad Hasan², Nur Arisah³, Hikmayani Subur⁴, Fatmawati⁵

¹Universitas Negeri Makassar; m.ihsansaid@unm.ac.id

²Universitas Negeri Makassar; m.hasan@unm.ac.id

³Universitas Negeri Makassar; nurarisah.fe@unm.ac.id

⁴Universitas Negeri Makassar; immasubur@gmail.com

⁵Politeknik Negeri Ujung Pandang; fatmawati@poliupg.ac.id

Article Info	Abstract
<p>Keywords: informal entrepreneurship home industry; Bakpia</p> <p>Kata Kunci: kewirausahaan informal; usaha rumahan; Bakpia</p> <p>Article History Received: 2023-08-02 Reviewed: 2023-08-10 Accepted: 2023-09-11</p>  <p>Lisensi: cc-by-sa</p>	<p>One of the activities that can add to the informal entrepreneurial spirit for the community is the home industry business or commonly called a home business in making bakpia. Bakpia is a snack that is consumed by many Indonesians and is also often used as souvenirs from certain regions. Market conditions that are constantly changing have an impact on customer tastes and preferences that are also changing. Continuous innovation in making bakpia is important to do so that bakpia can compete in the market. Besides that, it can also increase informal entrepreneurship for the community. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) Bakpia making training was well received by the participants; (2) The high interest and motivation of the trainees greatly supports the transfer of knowledge and skills from the attendants to the trainees, so that all the training material provided can be absorbed; and (3) Bakpia-making training products can be consumed daily and can be used as entrepreneurship products.</p> <p>Abstrak</p> <p>Salah satu kegiatan yang dapat menambah jiwa kewirausahaan informal bagi masyarakat yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan bakpia. Bakpia merupakan salah satu camilan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia yang juga kerap dijadikan oleh-oleh dari daerah tertentu. Kondisi pasar yang terus mengalami perubahan berdampak pada selera serta preferensi pelanggan juga ikut mengalami perubahan. Inovasi yang berkelanjutan dalam pembuatan bakpia penting untuk dilakukan agar bakpia mampu bersaing di pasaran. Selain itu juga dapat meningkatkan kewirausahaan informal bagi masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan bakpia direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan bakpia dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.</p>
Corresponding Author	Muhammad Ihsan Said Ahmad Universitas Negeri Makassar; m.ihsansaid@unm.ac.id
How to Cite (APA)	Ahmad, M. I. S., Hasan, M., Arisah, N., Subur, H., & Fatmawati. (2023). PKM Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia “Bakples”. <i>Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat</i> , 1(2), 67-74. https://doi.org/10.58227/intisari.v1i2.79

PENDAHULUAN

Sektor perindustrian merupakan salah satu sektor yang berpotensi menghasilkan nilai tambah bagi banyak perusahaan yang dapat diperoleh dari banyak faktor. Beberapa faktor yang dapat meningkatkan nilai tambah bagi perusahaan yaitu adanya variasi produk yang beraneka ragam, peningkatan kualitas produk, serta penggunaan teknologi modern (Yuwanto et al., 2018). Salah satu industri yang saat ini sedang berkembang pesat adalah industri pangan. Terlebih lagi di bidang makanan ringan dan camilan atau kudapan. Menurut data yang dikeluarkan oleh Badan

Pusat Statistik tahun 2020, jumlah laju pertumbuhan produk domestik bruto (PDB) dari industri pengolahan makanan dan minuman di Indonesia dari tahun 2013-2015 cenderung mengalami peningkatan, yang pada tahun 2013 sebesar 4,13% meningkat menjadi 7,54% di tahun 2015. Makanan ringan atau camilan diminati konsumen karena menawarkan rasa yang berbeda-beda, mudah ditemukan, serta dapat menggugah perut sebelum datangnya waktu makan utama

Perekonomian Indonesia dapat lebih besar dalam wujud pertumbuhan ekonomi yang riil di setiap provinsi dan mengkatalisasi proses konvergensi melalui kegiatan kewirausahaan (Khamimah, 2021). Di Indonesia saat ini menerapkan kebijakan pemerintah yang menunjukkan dukungan penuh terhadap pelaku industri rumahan atau lebih dikenal usaha kecil. Salah satu sektor usaha yang layak dikedepankan yaitu melalui pemberdayaan masyarakat adalah sektor usaha kecil (Tahir et al., 2021). Usaha kecil mempunyai peran yang cukup besar dalam pembangunan ekonomi nasional. Banyak upaya dan langkah-langkah pemerintah menyangkut pemberdayaan pada usaha kecil dan menengah dalam lima tahun terakhir ini. Kebijakan pemerintah untuk berpihak kepada UKM ini merupakan langkah yang sangat tepat guna membangkitkan perekonomian bangsa dan negara. Usaha home industri atau bisa disebut usaha kecil ini merupakan salah satu usaha yang digemari kebanyakan dari masyarakat Indonesia (Oktarina et al., 2010).

Kewirausahaan adalah kemampuan untuk jeli melihat peluang, mampu menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui pemikiran kreatif dan inovatif, serta terbuka untuk menerima masukan positif yang dapat membantu bisnis untuk terus bertumbuh. Kewirausahaan mempunyai andil bagi perekonomian suatu negara sehingga dapat dikatakan bahwa wirausaha sebagai roda penggerak pertumbuhan ekonomi melalui perilaku berwirausaha (Hasan et al., 2021). Salah satu model kewirausahaan yang dapat dijalankan melalui usaha home industri yaitu pendidikan kewirausahaan informal pada keluarga dengan melalui transfer pengetahuan dirumuskan melalui model prediktif yang menunjukkan aktifitas rumah tangga keluarga pelaku usaha dalam konteks relasi antara aktifitas antara generasi pendahulu dengan generasi penerus (Muhammad, 2022). Salah satu kegiatan yang dapat menambah jiwa kewirausahaan informal bagi masyarakat yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan bakpia.

Bakpia merupakan makanan atau bisa dikategorikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari bahan dasar kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Bakpia merupakan salah satu wujud akulturasi pangan antara bangsa Indonesia dengan Tiongkok. Bakpia sendiri mulanya merupakan kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dan lemak yang kemudian dipanggang sehingga menghasilkan tekstur yang renyah dan berlapis-lapis (Nihayati, 2020). Pada awalnya bakpia berisi daging babi, tetapi karena menyesuaikan dengan kultur di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, kini bakpia memiliki beragam isian mulai dari yang manis hingga gurih.

Bakpia salah satu camilan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia yang juga kerap dijadikan oleh-oleh dari daerah tertentu. Kondisi pasar yang terus mengalami perubahan berdampak pada selera serta preferensi pelanggan juga ikut mengalami perubahan. Inovasi yang berkelanjutan dalam pembuatan bakpia penting untuk dilakukan agar bakpia mampu bersaing di pasaran. Pengembangan serta pembaharuan formulasi juga penting untuk dilakukan agar bakpia yang dihasilkan memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen. Pembuatan bakpia juga perlu memperhatikan nilai gizi serta standar mutu yang berlaku sehingga produk yang dihasilkan berkualitas maksimal (Lestari et al., 2018).

Untuk meningkatkan penjualan pedagang membuat bakpia dengan variatif yaitu varian coklat dan beng beng, bahkan adapula kacang hijau (Widianingsih & Untoro, 2021). Pembuatan bakpia tidak begitu sulit. Untuk pembuatan kulit bakpia, gula dan garam dicampur lalu masukkan

di dalam air diaduk hingga larut. Setelah itu masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit lalu diaduk hingga menjadi adonan. Proses pencampuran semua bahan ini paling lama diperlukan waktu setengah jam sampai kalis atau semua adonan tercampur. Isi bakpia terbuat dari kacang hijau yang dipecah dan direndam selama 3 hari selanjutnya dicuci serta dikukus selama satu jam. Kemudian, dihaluskan dan dimasak dengan minyak, garam, dan gula pasir. Langkah terakhir yaitu membentuk adonan kulit yang diisi dengan kacang hijau dengan bentuk bulat pipih dan dipanggang kurang lebih 15-20 menit (Abdi, 2019).

Tujuan dari pembuatan produk ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan bakpia dan pengaruh bahan serta proses pembuatan terhadap sifat fisikokimia bakpia yang dihasilkan, serta menunjukkan kepada para pecinta kuliner dan wisatawan bahwa Indonesia memiliki gambaran masakan yang lebih enak dari masakan luar Negeri. Tujuannya agar mereka mengenali nilai suatu makanan yang disampaikan oleh sisi sosial nusantara. Selain itu berfungsi untuk mengintegrasikan kembali makanan khas Indonesia ke dalam kualitas sosial negara Indonesia dan mencegah konsekuensi dari makanan mahal menjadi murah.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian di lakukan di Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dalam bentuk praktik. Penyampaian materi pada pelatihan ini dilakukan secara klasikal. Semua peserta mengikuti materi yang disampaikan dengan cara ceramah, diskusi, dan tanya jawab. Setelah kegiatan penyampaian materi selesai, selanjutnya dilakukan praktik pembuatan bakpia yang dibuat dari tepung dengan isian yang beragam yang diberikan nama “Bakpels”. Pada pembuatan bakpia ini, diterapkan berbagai inovasi pada produk agar rasanya tidak membosankan. Apabila biasanya Bakpia itu rasanya kacang hijau, maka tim pengabdian mencoba berinovasi untuk menciptakan Bakpia yakni dengan isian coklat beng-beng dan ubi talas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Melakukan pengabdian kepada masyarakat sekitar dengan cara mengadakan pelatihan praktek pembuatan bakpia yang dibuat dari tepung dengan isian yang beragam yang diberikan nama “ bakpels” akan membentuk suatu produk baru yang akan memperkuat UKM Lokal di Kota Makassar. Adanya UKM Lokal tersebut akan menjadi salah satu strategi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Secara rinci, alat, bahan dan resep, serta langkah-langkah dalam membuat Bakpia diuraikan pada Tabel 1, Tabel 2, dan Tabel 3 berikut.

Tabel 1. Alat yang Digunakan

No.	Nama Alat	Gambar
1.	Kompor	
2.	Teplon	

3. Baskom	
4. Panci	
5. Kocokan	

Tabel 2. Bahan dan Resep yang Digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1.	Tepung terigu serbaguna	Untuk bahan kulit: 21 sendok makan Untuk bahan isian: 2 sendok makan	
2.	Gula pasir	Untuk bahan kulit: 2 sendok makan Untuk bahan isian: 2 sendok makan	
3.	Ragi/pengembang	Satu sendok makan	
4.	Air putih	Untuk bahan kulit: 100mm air Untuk bahan isian: 120mm air	

5.	Bubuk drink Beng-beng	2 sachet drink beng-beng kemasan	
6.	Susu bubuk	Bahan kulit: 13 gram susu bubuk Uahan isian: 13 gram susu bubuk	
7.	Telur	1 butir telur pada kulit Bakpia	

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Bakpia

No.	Langkah-langkah Pembuatan	Gambar
1.	Larutkan ragi instan satu sendok makan, dengan air putih sebanyak 100 mm. Kemudian larutkan dan sisihkan.	
2.	Sediakan baskom, dan tuang 21 sendok tepung terigu, 2 sendok gula pasir, susu bubuk 2 sendok dan satu butir telur.	
3.	Kemudian ulani adonan terlebih dahulu kemudian tuangkan air ragi sedikit demi sedikit lalu ulangi kembali adonan tangan yang sudah bersih sampai adonan kalis sempurna.	
4.	Setelah adonan kalis, diamkan sekitar ±1 jam dengan menutup bagian atas dengan plastik agar adonan mengembang sempurna.	

-
5. Sambil menunggu adonan kulit mengembang, kita buatlah isian dari bakpia. Tuangkan 2 sachet drink beng beng, 2 sendok gula, 2 sendok susu bubuk, 2 sendok tepung terigu dan mentega pada panci.



6. Setelah semua bahan sudah dituangkan, maka turunkan sebanyak 120 mm air putih lalu aduk di atas kompor dengan api sedang sampai teksturnya mengental.



7. Setelah itu adonan yang kita simpan tadi sudah mengembang kempeskan dan bentuk bulatan dan pipihkan kemudian isilah dengan selai yang telah kita bikin. Lakukan sampai adonan habis.



8. Setelah adonan habis, diamkan sebentar lalu panggang dari api kecil. Jangan lupa bolak balik agar matang dengan merata lakukan sampai bakpia habis.



9. Tunggu bakpia dingin lalu kemas dalam kemasan, bakpia siap untuk dijual



Definisi awal dari brand ini sendiri adalah nama dari produk atau jasa yang berasal dari sumber yang spesifik. Dengan menggunakan pengertian ini, kata brand sendiri sama artinya dengan istilah *trademark* atau merek dagang.



Gambar 1. Brand Logo Bakpia “Bakpels”

Brand atau logo dari usaha Bakpia yakni bernama “Bakpels”. Brand atau nama ini diambil karena mudah untuk dikenal orang. Namanya cukup unik dan menurut tim pengabdian nama brand ini berbeda dengan usaha bakpia-bakpia lainnya. Tim pengabdian telah melakukan inovasi dengan modal yang minim, tetapi mendapatkan laba yang cukup besar. Setelah melakukan pelatihan pembuatan Bakpia, kemudian dilanjutkan dengan melakukan sesi tanya-jawab kepada peserta pelatihan. Peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai materi pelatihan pembuatan Bakpia. Kemudian pertanyaan dari peserta dijawab oleh pematery.

SIMPULAN

Berdasarkan uraian pada hasil dan pembahasan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa (1) pelatihan pembuatan Bakpia direspons dengan baik oleh para peserta; (2) minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari tim pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap dengan baik; dan (3) produk pelatihan pembuatan Bakpia dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk wirausaha.

REFERENSI

- Abdi, A. N. (2019). *Laporan Tugas Akhir Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Bakpia Kacang Merah di UKM “Berkah” Tawangmangu.*
- Aida, N., Wunta, K., Anton, T., Tridawati, Y., Hikrawati, & Hajeni. (2023). Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernial Jual. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.37>
- Hasan, M., Arisah, N., Sasmita, F. A., Miranda, M., Putri, A. A., & Pattisina, C. D. (2021). Perilaku Berwirausaha Generasi Milenial di Era Pandemi COVID-19. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 13(1), 224-240. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v13i1.34551>
- Khamimah, W. (2021). Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3), 228-240. <https://doi.org/10.32493/dr.v4i3.9676>
- Lestari, R. D., Ekawati, E. R., & Suryanto, I. (2018). Identifikasi Staphylococcus Aureus dan Hitung Total Jumlah. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 2(2), 2–5. <https://doi.org/10.51804/jsh.v2i2.254>
- Muhammad, H. (2022). *Model Pendidikan Kewirausahaan*. 40(1), 119–136.
- Nihayati, L. (2020). Dampak Sosial Perkembangan Bakpia Dalam Industri Pariwisata Di Pathuk Yogyakarta. *Pringgitan*, 1(1), 40–47. <https://doi.org/10.47256/pringgitan.v1i1.10>
- Oktarina, H., Purnamasari, A. B., & Arisah, N. (2010). Malebbi Pelatihan Pembuatan Nugget Kulit Pisang Ibu-Ibu PKK di Desa Borong Pa’lala Malebbi. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 99–105.
- Tahir, T., Supatminingsih, T., Ilyas, M., Tahir, T., & Hasan, M. (2021). PKM Kewirausahaan Sosial. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021*, 900–906.
- Widianingsih, M., & Untoro, M. . (2021). Angka Lempeng Total Bakpia Kacang Hiaju di Kecamatan Mojojoto, Kediri. *Jurnal BIOSEL: Biology Science and Education. Jurnal BIOSEL: Biology Science and Education*, 10(1), 1–16.
- Yuwanto, M., Yuta Tantonno, M., Jenie, B., & Rasendriya, R. (2018). Bakpia: Chinese Culinary In Indonesia Marcellino. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.2.903-908.2023>

