

**PKM Kelompok Usaha Kue Tradisional Lapis Tidore di Kecamatan Tidore Kota Tidore
Kepulauan Propinsi Maluku Utara**

^{1*}Muhammad Hi Hasan, ²Haris Mahmud

^{1,2} Fakultas Ekonomi, Universitas Nuku
Corresponding Author : mirnandamuzniati@gmail.com

Abstrak

Banyak masyarakat Indonesia yang kurang peka tentang lingkungan sekitarnya yang bisa menjadi peluang usaha, hal itu disebabkan karena kurang dalam memanfaatkan sumber daya yang ada dan kurangnya ilmu yang mengakibatkan pengusaha yang ada di Indonesia masih sangat sedikit. Oleh sebab itu lapangan kerja dan pengangguran banyak sekali di Indonesia..Dengan berwirausaha adalah salah satu cara untuk mengatasi masalah perekonomian dan pengangguran yagn ada di Indonesia. Cara untuk berwirausaha pun banyak sekali, bisa dengan mengolah bahan-bahan mentah menjadi setengah jadi atau barang setengah jadi diproduksi menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Maka daripada itu kami memiliki ide untuk mengajak ibu-ibu rumah tangga membuka usaha yang memiliki nilai jual tinggi yakni memproduksi dan menjual panganan Kue Lapis Tidore, yang memanfaatkan tepung terigu, telur ayam, gula pasir dan gula merah sebagai bahan dasarnya. Kami mengajak ibu-ibu Rumah Tangga setempat untuk membuat kue Lapis Tidore menjadi sebuah kue yang bisa dijual dengan harga yang pantas.Ngomongin panganan, baik itu berat atau camilan, pasti condong ke beberapa aspek dari daerah asalnya, seperti dominasi bahan mentah yang mudah didapat, sejarah hidup masyarakat setempat, selera yang sudah terbangun dari jaman dahulu kala dan sebagainya. Di Tidore, yang kondisi geografisnya bercampur antara gunung dan ikan, ada panganan dengan kombinasi diantara keduanya. Ada beberapa yang penampakan luarnya mirip panganan dari daerah lain. Tapi walaupun terlihat mirip tentu saja diberikan nama berbeda dan dengan rasa yg (terkadang) juga sedikit dibedakan.

Kata Kunci: Kue, Tradisional, Tidore, Wirausaha

PENDAHULUAN

Banyak masyarakat Indonesia yang kurang peka tentang lingkungan sekitarnya yang bisa menjadi peluang usaha, hal itu disebabkan karena kurang dalam memanfaatkan sumber daya yang ada dan kurangnya ilmu yang mengakibatkan pengusaha yang ada di Indonesia masih sangat sedikit. Oleh sebab itu lapangan kerja dan pengangguran banyak sekali di Indonesia.

Dengan berwirausaha adalah salah satu cara untuk mengatasi masalah perekonomian dan pengangguran yagn ada di Indonesia. Cara untuk berwirausaha pun banyak sekali, bisa dengan mengolah bahan-bahan mentah menjadi setengah jadi atau barang setengah jadi diproduksi

menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Maka daripada itu kami memiliki ide untuk mengajak ibu-ibu rumah tangga membuka usaha yang memiliki nilai jual tinggi yakni memproduksi dan menjual penganan Kue Lapis Tidore, yang memanfaatkan tepung terigu, telur ayam, gula pasir dan gula merah sebagai bahan dasarnya. Kami mengajak ibu-ibu Rumah Tangga setempat untuk membuat kue Lapis Tidore menjadi sebuah kue yang bisa dijual dengan harga yang pantas.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, antara lain 1) kurangnya pemberdayaan masyarakat, terutama untuk membantu meningkatkan ketrampilan, wawasan dan pengetahuan ibu-ibu mengenai cara-cara membuat Kue Lapis Tidore, 2) kurangnya kemandirian masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraan hidup, serta 3) kurangnya partisipasi masyarakat dalam mengurangi dampak sosial seperti pengangguran.

Adapun solusi untuk permasalahan tersebut, di antaranya dengan 1) menciptakan lapangan usaha bagi masyarakat sebagai alternatif lain dalam memperoleh penghasilan, 2) menggali potensi ekonomi masyarakat, 3) meningkatkan pendapatan ekonomi melalui usaha pembuatan Kue Lapis Tidore, 4) menciptakan peluang usaha dibidang kuliner, 5) Perlunya melakukan sosialisasi tentang tata cara membuat jajanan Kue Lapis Tidore yang baik sehingga dapat mempertahankan cita rasa yang orisinil agar dapat bersaing di pangsa pasar.

Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, terlebih dahulu kami melakukan survey ke lokasi tempat pengadaan program untuk melihat secara dekat permasalahan, setelah itu kami membentuk 1 kelompok mitra dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga untuk diberikan pelatihan/praktek membuat kue lapis tidore. Adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah 1) melakukan koordinasi dengan Kepala Kelurahan setempat, 2) mengundang ibu-ibu rumah tangga untuk menghadiri pertemuan agar dapat melakukan pembentukan kelompok, 3) melakukan pelatihan/praktek mengenai tata cara membuat kue lapis tidore, 4) memberikan pengenalan terhadap beberapa peralatan kue, 5) menjelaskan tentang fungsi, manfaat dan tujuan dari masing-masing alat tersebut, 6) memberikan materi mengenai cara pembentukan kelompok dan dinamika kewirausahaan, 7) memberi materi mengenai cara membuat kue yang baik dan higienis, cara membuat kemasan yang baik dan menarik konsumen.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Beberapa Target yang dicapai setelah pelaksanaan usaha membuat kue lapis tidore antara lain 1) Terbentuknya kelompok usaha lapis tidore, 2) Kelompok yang telah terbentuk selalu intens melakukan usaha membuat jajanan kue lapis tidore memenuhi kebutuhan masyarakat, 3) Meningkatkan pendapatan masyarakat dengan membangun usaha kue lapis tidore, 4) Mengurangi pengangguran dengan menciptakan usaha kue lapis tidore untuk meningkatkan pendapatan anggota kelompok dan keluarganya.

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah mengedepankan inovasi produk terutama produk tradisional dan mengangkat nilai dari makanan tradisional serta selalu tersedianya kue lapis tidore di pasar. Setelah terbentuknya kelompok usaha kue lapis tidore maka kelompok usaha dapat mencari peluang pasar guna memasarkan hasil usahanya kepada keluarga, warga masyarakat, pasar tradisional, pasar swalayan sehingga dari situlah kemudian usaha bisa berkembang dan hasil usahanya dapat dikenal secara luas oleh masyarakat, bisa berkembang dan bisa bersaing di pangsa pasar.

METODE PELAKSANAAN

Instruktur/nara sumber yang digunakan pada kegiatan ini merupakan instruktur/nara sumber yang ahli dibidangnya. Materi yang diberikan pada PKM usaha membuat kue lapis tidore adalah 1) Membangun dan membentuk jiwa kewirausahaan, 2) Membangun dinamika kelompok, 3) Tata cara membuat kue lapis tidore yang baik dan benar, 4) Cara membuat kemasan yang higienis dan menarik, dan 5) Teknik membaca peluang pasar yang baik.

Peserta pada kegiatan PKM usaha membuat kue lapis tidore ini terdiri dari 7 (ujuh) orang ibu-ibu warga masyarakat Kelurahan Tomagoba. Metode pelaksanaan PKM usaha membuat kue lapis tidore adalah dengan menggunakan metode pemberian materi dengan ceramah dan diskusi kelompok serta peraktek langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PKM) berlokasi di Kelurahan Gamtufkange, Kecamatan Tidore bermitra dengan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok Pembuatan Kue Tradisional khususnya kue lapis tidore, sehingga dilakukan pendampingan kepada mitra berupa Pelatihan tentang usaha pembuatan kue dan Pendampingan

Pemasaran dan Pengembangan Usaha. Pada kegiatan Pelatihan tentang usaha pembuatan kue, mitra diberi ketrampilan tentang tata cara pembuatan kue lapis tidore. Pendampingan ini bertujuan untuk membina mitra dalam memajukan usaha.

Aspek pemasaran dan pengembangan usaha adalah merupakan dua problem besar bagi kelompok usaha kecil yang masih baru untuk bersaing dengan usaha-usaha sejenis yang sudah lama produksi, sehingga diperlukan inovasi untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki ciri khas yang dapat bersaing dengan produk sejenisnya. Mengingat hal tersebut maka pihak pelaksana program telah melakukan beberapa kegiatan diantaranya 1)Melakukan penguatan kepada kelompok tentang prinsip-prinsip kerja sama dan dinamika kelompok, 2) Senantiasa melakukan koordinasi dengan kepala instansi terkait untuk pendampingan dan keberlanjutan usaha, 3) Melakukan pendampingan pembukaan jaringan pemasaran yang multi channel distribution dengan meningkatkan pangsa pasar melalui pendekatan net of business di setiap daerah dan pasar modern (supermarket, multy mart, hyper mart dll) dengan adanya pendampingan ini maka diharapkan kedepan setiap kelompok usaha dapat tumbuh dan berkembang serta mampu bersaing dengan produk-produk sejenis lainnya.

KESIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik adalah 1) Kelompok usaha pembuatan kue lapis tidore tetap eksis memproduksi kue lapis tidore yang banyak di gemari oleh masyarakat di tengah menjamurnya kue kue bermerek yang diproduksi oleh perusahaan besar, 2) Kelompok mitra usaha dapat secara mandiri dan menjalin kerjasama/bermitra dengan pihak lain seperti, took-toko kue, swalayan dll, untuk tetap menjual hasil produksi mereka, 3) Kelompok dapat bermitra dengan lembaga keuangan baik perbankan maupun non perbankan guna memperoleh modal usaha

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DRPM Ristekdikti, kepada mitra yg telah memberi kesempatan untuk melakukan pengabdian, kepada tim pengabdian yang telah bersama-sama melakukan pengabdian, kepada LPPM Universitas Nuku, serta kepada semua pihak yg telah membantu.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah A.D, (2015) Formulasi Roti manis, Buku Kerja Praktek Mahasiswa (BKM),

Ananto D.S. (2009) buku pintar membuat Cake, DeMedia Pustaka,

Anissa, (2010). Resep Kue Lapis Paling Diminati, DeMedia Pustaka, Jakarta,

H. Syarifa; (2018) Inspirasi Membuat Aneka Donat, Pustaka Tangerang

Sutomo Budi. (2006). Kreasi Popular Kue Tradisional, PT Primamedia, Jakarta,