
Pelatihan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Pengolahan Kacang Disco untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga

Muliani^{1*}, Fitry Purnamasari², Ayu Saputri Bahar³, Andi Khaerun Niza⁴,
Wardimansyah Ridwan⁵

¹²³⁴⁵ Universitas Negeri Makassar, Indonesia

*Correspondent Email: muliani@unm.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.35914/jepkm.v3i1.71>

Article History:

Received: 25-04-2024

Revised: 22-05-2024

Accepted: 02-06-2024

Keywords: *Pelatihan, Ibu Rumah Tangga, Kacang Disco, Perekonomian Keluarga.*

*Cite this Article:

Muliani, Purnamasari, F., Bahar, A.S., Niza, A.K., & Ridwan, W. (2024). Pelatihan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Pengolahan Kacang Disco untuk Meningkatkan Perekonomian Keluarga. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat* 3(1), 37-43

Abstrak: Kacang Disco adalah pangan lokal yang sangat menarik dikembangkan karena merupakan oleh-oleh khas dari kota Makassar namun jika pengolahannya kurang baik maka dapat menurunkan mutu produk itu sendiri. Permasalahan yang sering terjadi dalam pengolahan kacang disco adalah produk tidak matang secara sempurna, butiran tidak terurai, permukaan tidak utuh serta warna kacang disco tidak seragam. Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan motivasi dan keterampilan bagi para ibu rumah tangga dalam mengolah kacang disco. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Berdasarkan hasil pelatihan yang diperoleh adalah (1) Pelatihan pembuatan kacang disco direspon sangat baik oleh peserta; (2) Perhatian dan motivasi peserta sangat besar sehingga materi yang di berikan mudah di pahami dan di terapkan (3) Produk pelatihan pembuatan kacang disco sangat gimari sehingga dapat dijadikan sebagai usaha rumahan. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh peserta pelatihan dengan penuh antusias. Peserta memahami materi dan praktek yang dilakukan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industri kecil dan industri rumah tangga sehingga dapat membantu perekonomian keluarga.

Abstract: *Disco nuts are a very interesting local food to develop because they are a typical souvenir from the city of Makassar, but if the processing is not good it can reduce the quality of the product itself. Problems that often occur in processing disco nuts are that the product is not cooked completely, the grains are not broken down, the surface is not intact and the color of the disco nuts is not uniform. The aim of this training is to increase motivation and skills for housewives in processing disco beans. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. Based on the training results obtained, the participants responded very well to the disco bean making training; (2) The attention and motivation of the participants is very great so that the material provided is easy to understand and apply (3) The training product for making disco nuts is very fun so it can be used as a home business. This training activity was attended by the training participants with great enthusiasm. Participants understand the material and practice carried out. This activity is expected to increase the growth and development of small industries and home industries so that they can help the family economy.*

Pendahuluan

Industri kecil dan menengah, yang disebut IKM, merupakan salah satu sumber dukungan pemerintah yang paling penting dalam menciptakan lapangan kerja baru, terutama setelah krisis ekonomi beberapa tahun lalu. Industri kecil dan menengah juga merupakan bagian penting dalam perekonomian suatu negara termasuk Indonesia terutama dalam meningkatkan penghasilan bagi keluarga (Lestari, 2010; Qur'ani et al, 2018; Arianty et al, 2022). Pada dasarnya IKM lebih berorientasi pada memanfaatkan sumberdaya lokal sebagai bahan baku dalam pengolahan industri dan kegiatan IKM diawasi oleh pemerintah. Hal inilah yang menjadi keunggulan jenis IKM dan menjadikan pondasi utama sehingga tetap bertahan dalam situasi krisis bahkan jenis usaha tersebut tetap bertambah dan semakin berkembang sampai sekarang ini.

Melalui inovasi produk, proses dan sistem yang berkesinambungan, termasuk inovasi bisnis, usaha kecil dan menengah dapat tetap kompetitif dan mampu bertahan (*sustainability*). Inovasi menjadi titik awal peningkatan daya saing bagi usaha kecil dan menengah, khususnya yang bergerak di bidang industri kreatif. Dengan kata lain, inovasi adalah proses dan hasil pengembangan dari penggunaan pengetahuan, keterampilan, atau pengalaman untuk mengembangkan produk, proses, dan/atau sistem baru yang memberikan nilai tambah yang signifikan. Yang penting dalam hal ini adalah keberhasilan dalam menghadirkan ide-ide pasar yang menawarkan nilai tambah kompetitif dalam pembangunan ekonomi (Abdullah et al, 2014; Pudjiarti & Swastuti, 2022). Keberadaan IKM memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat sebab IKM dapat tumbuh dan berkembang dimana-mana, mulai dari kota sampai ke pelosok desa. Dengan bertambahnya usaha baru dalam lingkup IKM secara langsung dapat menyerap tenaga kerja sehingga jumlah pengangguran dapat berkurang dan perekonomian masyarakat dapat meningkat. Perempuan juga berperan dalam memenuhi kebutuhan rumah tangga. Fenomena ini terlihat jelas pada perilaku perempuan yang terlibat dalam berbagai kegiatan ekonomi dan bekerja di berbagai sektor ekonomi seperti menteri, guru, dosen, perajin, pedagang, pengusaha, dan lain-lain (Abustang et al., 2023).

Kacang tanah dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan antara lain kacang kapri, kacang asin, kacang kulit, kacang atom, kacang susu, kacang salju. Manfaat kacang tanah juga mencakup nilai gizinya, dimana kacang tanah merupakan sumber protein, lemak, kalsium, dan fosfor yang sangat baik. Kacang tanah memiliki kandungan sekitar 452 kkal, lebih tinggi dibandingkan beras yang memiliki sekitar 360 kkal (Ina et al., 2017). Kacang tanah merupakan bahan pangan lokal yang mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional sampai diswalayan. Pengolahan kacang tanah sebagai produk makanan sangat beragam seperti produk kacang rebus, oncom, selei kacang, kacang gereng dan beberapa produk makanan lainnya. Salah satu produk makanan ringan dari kacang yang terkenal dari kota Makassar adalah kacang disco.

Produk kacang disco dapat dijumpai diberapa toko penjualan oleh-oleh di jalan Somba Opu dengan berbagai merek dan cita rasa seperti merek ayam, angsa, kacang joget, karuwisi dan berbagai merek lainnya. Dalam proses produksi ada beberapa tahap yang harus diperhatikan mulai dari penyiapan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan dan distribusi. Produk kacang disco memiliki umur simpan yang cukup lama karena bersifat pangan kering

namun bila pengolahannya kurang baik maka dapat menurunkan mutu produk itu sendiri. Pelaksanaan proses pengolahan tersebut dapat berlangsung secara maksimal, tidak lepas dari peran sumber daya manusia yang mengelolanya.

Berdasarkan aturan tentang Cara Pengolahan Pangan yang Baik (Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, 2012) mengenai Ruang Lingkup persyaratan yang harus dipenuhi seperti: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana Penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. PKM pembuatan kacang disco ini dilakukan untuk menunjukkan kepada masyarakat bahwa pengolahan kacang disko harus sesuai prosedur sehingga menghasilkan mutu yang baik dan dijadikan sebagai peluang usaha rumahan atau industri rumah tangga.

Metode

Subjek pengabdian kepada Masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga di kampung Parinring, Tamngapa V, Kecamatan Manggala, Kota Makassar. Kegiatan ini dilaksanakan yang dilaksanakan pada tanggal 5-6 Mei 2024. Metode yang digunakan adalah persentasi (ceramah), dan pelatihan interaktif (demonstrasi dan tanya jawab). Metode pelaksanaan berikut digunakan dalam usaha untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu sebagai berikut:

1. Berkordinasi kepada ketua RW dan RT setempat untuk menginisiasi langkah awal dari kegiatan PKM
2. Bersama-sama menentukan tanggal dan waktu pelaksanaan kegiatan PKM.
3. Menyusun daftar hadir dan menyediakan spanduk yang berisi informasi tentang kegiatan PKM.
4. Menyiapkan resep dan digram alir proses untuk dipersentasikan.
5. Membagikan resep tentang pengolahan kacang disco.
6. Melakukan persentasi tentang pengolahan kacang disco.
7. Melakukan demonstrasi tentang pengolahan kacang disko bersama ibu-ibu rumah tangga di kampung parinring Tamangapa V, Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan yang baik merupakan tindakan awal yang harus di laksanakan untuk menunjang keberhasilan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Proses persiapan adalah serangkaian kegiatan yang harus dilakukan sebelum memulai pelatihan yang meliputi; Identifikasi masalah atau Kebutuhan Masyarakat, membentuk tim, mengurus perizinan dan perestuan dari pemerintah setempat, membuat jadwal kegiatan dan dokumentasi. Selain itu, juga dilakukan persiapan alat dan bahan untuk melakukan proses pengolahan. Setelah persiapan

dilakukan, pemberian materi terkait cara mengolah kacang disco kepada peserta ibu-ibu di kampung Parinring Tamangapa, Kecamatan Manggala, Kota Makassar.



Gambar 1. Foto Peserta Pelatihan

Selama pelatihan berlangsung peserta sangat antusias mengikuti materi yang diberikan dan sangat termotifikasi untuk terlibat dalam pengolahan kacang disco. Interaksi antara narasumber dan peserta sangat baik hal ini dibuktikan dengan keterlibatan semua peserta dalam pengolahan kacang disco. Kacang disco yang dihasilkan memiliki mutu yang baik seperti proses pematangan secara sempurna, butiran yang terurai, permukaan yang rata, warna yang kuning ke coklatan. Selain itu kacang disko yang di hasilkan sangat enak dan gurih sehingga layak untuk di jadikan usaha rumahan.



Gambar 2. Antusias Peserta dalam melakukan Pengolahan Kacang disco



Gambar 3. Produk Kacang Disco

Namun, ada beberapa masalah yang ditemukan dalam proses pelatihan adalah peserta kurang terbiasa menggunakan bahan sesuai ukuran standar resep, dan masih kurangnya pemahaman tentang kesadaran sanitasi dan hygiene pada saat pengolahan sehingga keamanan mutu dari hasil olahan kacang disco belum maksimal. Sanitasi dan hygiene merupakan salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk menghasilkan produk yang layak dan aman untuk dikonsumsi, karena hal ini menjadi suatu standar kebersihan dan kesehatan yang harus dijaga untuk mencegah terjadinya kerusakan dan untuk mencapai hasil mutu yang diinginkan (Rumondor & Tamasoleng, 2021). Oleh sebab itu, penjelasan dan pemahaman terkait cara pengolahan makanan yang baik atau CPPB harus di berikan untuk mengatasi hambatan tersebut. Dengan demikian peserta dapat menghasilkan kacang disco yang memiliki mutu yang baik serta layak untuk di pasarkan.

1. Manajemen Usaha

Manajemen usaha yang di tawarkan oleh penulis yaitu promosi melalui media sosial yaitu whatsapp, instagram, dan facebook mengingat masyarakat sangat antusias melihat postingan melalui media sosial. Selain itu penulis juga menawarkan agar peserta menggunakan metode pemasaran dengan cara menitipan di warung-warung terdekat. Menurut (Rosadi et al., 2024), promosi memiliki dampak besar pada penjualan. Dengan menggunakan media periklanan yang efektif, pesan iklan yang menarik dan mudah dipahami dapat efektif dalam meningkatkan penjualan.

2. Manajemen Produksi

Manajemen produksi yang meliputi pengelolaan bahan baku dan pengembangan produk melalui kemasan yang terdiri dari klasifikasi produk, desain produk, pengemasan, pelabelan, jaminan dan garansi (Parwati et al., 2021). Langkah-langkah pengolahan kacang disco adalah penyortiran kacang tanah, pengocokan putih telur dan gula pasir sampai mengembang kemudian penambahan bahan lainnya seperti kacang, tepung terigu, bawang putih dan penyedap rasa kemudian melakukan pengadukan sampai tercampur rata. Langkah selanjutnya adalah panaskan minyak dengan suhu 95°C kemudian masukan adonan sedikit-demi sedikit agar mudah untuk diaduk kemudian turunkan suhu minyak menjadi 50°C kemudian diaduk perlahan-lahan agar adonan menjadi matang secara sempurna. Setelah matang kacang disko

ditiriskan agar minyak yang terikut dapat terpisah kemudian kacang disco di dinginkan. Setelah dingin kacang disko di sortir agar memastikan tidak ada yang memiliki mutu yang baik terikut dalam kacang disco ketika dikemas.

Kegiatan pelatihan ini diakhiri dengan pelaksanaan evaluasi dengan membagikan kuisisioner kepada peserta pelatihan. Umumnya Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami materi dan praktek yang dilakukan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industri kecil dan industri rumah tangga di Kampung Parinring, Tamangapa, Kecamatan Manggala Kota Makassar sehingga meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini sangat penting untuk membantu meningkatkan keterampilan mengolah kacang disco yang baik dan sebagai peluang usaha rumahan bagi ibu-ibu di kampung Parinring, tamangapa, kecamatan Manggala Kota Makassar. Diharapkan peserta pelatihan juga dapat menerapkan langkah-langkah pengolahan kacang disko yang baik sehingga dapat memberikan peluang usaha rumahan.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini terlaksana atas dukungan Universitas Negeri Makassar, antusiasme peserta pelatihan dan kerjasa dari perangkat pemerintah setempat khususnya RW dan RT Tamangapa V, Kecamatan Manggala, Kota Makassar yang telah memberikan fasilitas dan mengarahkan peserta pelatihan sehingga program ini dapat berjalan sebagaimana mestinya.

Daftar Pustaka

- Abdullah, A. B., Rusli, A., & Badron, R. (2014). Perbaikan Proses Produksi Kacang Langkose Pada Industri Rumah Tangga Di Pinrang. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 5(1), 155652.
- Abustang, Haerunisa, Purnamasari, F., Rosadi, S. H., & Syah, U. T. (2023). Kontribusi Wanita Pedagang Sayur Terhadap Perekonomian Keluarga (Studi kasus di Pasar Mini Tokampu). *Jurnal Ilmiah Agrotani*, 5(11), 21–29.
- Arianty, R., Kausar, A., Dauda, P., Katti, S. W. B., & Qur'ani, B. (2022). Analisis Pengaruh E-Commerce Terhadap Peningkatan Kinerja UMKM (Studi Kasus Pada UMKM Di Kota Makassar). *Jurnal Sains Manajemen Nitro*, 1(2), 174-181.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, Perbpom 1 (2012).

- Ina, P. T., Ekawati, I. G. A., Putra, I. N. K., Widpradnyadewi, P. A. S., & Pratiwi, I. D. P. K. (2017). Pelatihan Pengolahan Kacang Tanah Di Kelurahan Penatihkecamatan Denpasar Timur Kotamadya Denpasar. *Jurnal Buletin Udayana Mengabdi*, 16(3), 96–100.
- Parwati, Ariefiantoro, T., & Pratito, D. W. (2021). Penyuluhan Manajemen Produksi Bagi Pelaku Wirausaha di kelurahan Gendongan Kecamatan Tingkir Kota Salatiga. *Jurnal Tematik*, 3(2), 187–191.
- Pudjiarti, E. S., & Swastuti, E. (2022). Pengembangan Industri Kecil Menengah IKM Bisnis Inovatif Kota Surakarta. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(2), 208. <https://doi.org/10.33394/jpu.v3i2.5658>.
- Puji Lestari, E. (2010). Penguatan Ekonomi Industri Kecil Dan Menengah Melalui Platform Klaster Industri. *Jurnal Organisasi Dan Manajemen*, 6(2), 146–157. <https://doi.org/10.33830/jom.v6i2.289.2010>
- Rosadi, S. H., Purnamasari, F., & Aslidayanti. (2024). Implementasi dan Pengaruh Marketing Mix sebagai Strategi Peningkatan Penjualan Kain Tenun Sutera. *Jurnal Ilmiah Dan Pendidikan (Jekpend)*, January. <https://doi.org/10.26858/jekpend.v7i1.54401>
- Rumondor, D. B., & Tamasoleng, M. (2021). Sanitasi dan Keamanan Pangan. In *UNSRAT Press*.
- Qur'ani, B., Tenrigau, A. M., & Marsal, M. (2018). Pemanfaatan Sampah Plastik Untuk Dijadikan Bantal Yang Berkualitas Dan Bernilai Ekonomis Di Desa Tolada Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 8-13.