



Pelatihan Pengembangan Biskuit Kimpul di Desa Wedoro Klurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

Development of Kimpul Biscuits in Wedoro Klurak Village Candi District Sidoarjo Regency

Diana Puspitasari^{a,1,*}, Fungki Sri Rejeki^a, Endang Retno Wedowati^a, Marina Revitriani^a

^a Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Dukuh Kupang 25 No. 54, Surabaya, 60225, Indonesia

¹ diana.puspitasari@uwks.ac.id

* Corresponding author email

ARTICLE INFO

Article history

Received : dd-mm-yyyy

Revised : dd-mm-yyyy

Accepted : dd-mm-yyyy

Published : dd-mm-yyyy

Keywords: kimpul, biscuits, non gluten

ABSTRACT/ABSTRAK (10PT)

Wedoro Klurak Village, Candi District, Sidoarjo Regency has a good climate for the development of Micro, Small and Medium Enterprises. This is supported by a large population so that there are amny available workers, the location is close to the city of Surabaya making it easier for marketing. In Wedoro Klurak Village, micro businesses are developing which are engaged in food processing. This growing business utilizes the surrounding community as workers in the production process. In addition, the surrounding community also benefits as a reseller. The products developed so far are limited to types of traditional food with market coverage still limited to the Candi District area. Based on this condition, it is necessary to develop business diversification in the types of products, develop marketing, and improve business management.

The purpose of this activity are: transfer of appropriate technology for processing biscuits or kimpul cookies to the public as an alterbative product diversification.

Methods of implementing training on community service are: theoretical explanation of processing kimpul biscuits and packaging of food products, and direct practice of processing kimpul biscuits from raw materials to packaging.

The results of the implementation of the training showed that the participants were enthusiastic and interested in implementing and developing kimpul processed products. Community interests to the nature of the product which is non-gluten, so it is safe for children with special needs, or people who limit wheat consumption.

Desa Wedoro Klurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo memiliki iklim baik bagi perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Hal ini didukung dengan jumlah penduduk yang banyak sehingga banyak tersedia tenaga kerja, lokasi yang berdekatan dengan Kota Surabaya sehingga memudahkan pemasaran. Di Desa Wedoro Klurak berkembang usaha mikro yang bergerak dalam bisang pengolahan pangan. Usaha yang telah berkembang ini memanfaatkan masyarakat sekitar sebagai tenaga kerja dalam proses produksi. Di samping itu masyarakat sekitar juga mengambil manfaat sebagai *reseller*. Produk yang dikembangkan selama ini terbatas pada jenis kue basah dengan cakupan pasaran masih terbatas pada sekitar wilayah Kecamatan Candi. Berdasarkan kondisi ini, maka perlu dikembangkan diversifikasi usaha pada jenis produk yang dihasilkan, pengembangan pemasaraan, serta perbaikan manajemen usaha.

Tujuan dari kegiatan ini adalah: transfer teknologi tepat guna pengolahan biskuit atau cookies kimpul kepada masyarakat sebagai alternatif diversifikasi produk. Metode pelaksanaan pelatihan pada pengabdian kepada masyarakat, yaitu: penjelasan secara teori pengolahan biskuit kimpul serta pengemasan produk pangan, dan praktek secara langsung pengolahan pengolahan biskuit kimpul mulai dari bahan baku sampai pengemasan.

Hasil dari pelaksanaan pelatihan ini menunjukkan peserta antusias dan tertarik untuk menerapkan dan mengembangkan produk olahan kimpul. Salah satu yang menarik bagi mereka karena sifat produk yang non gluten sehingga aman untuk dikonsumsi oleh anak berkebutuhan khusus, ataupun orang-orang yang membatasi konsumsi terigu.

Kata kunci: kimpul, biskuit, non gluten



Copyright © 20xy, First Author et al
This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license

UCAPAN TERIMAKASIH (ACKNOWLEDGMENT) (bold, 9pt)

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan bantuan dana dan kepada Kepala Desa Wedoroklurak beserta aparat terkait serta Ketua PKK beserta pengurus sehingga kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bisa berjalan dengan lancar.

PENDAHULUAN

Kabupaten Sidoarjo yang berada dekat dengan kota Surabaya memiliki potensi untuk pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Lokasi yang dekat dengan kota Surabaya mempermudah akses pemasaran produk yang dihasilkan. Pemasaran di wilayah kabupaten Sidoarjo sendiri juga memiliki potensi yang baik karena didukung dengan jumlah penduduk yang banyak, selain itu juga dukungan jumlah penduduk membuat tidak kesulitan dalam pemenuhan tenaga kerja.

Salah satu pengembangan UMKM yang bisa dilakukan adalah industri pengolahan pangan. Industri pengolahan pangan sudah berkembang pesat, dan dapat dikembangkan mulai dari usaha kecil, salah satunya industri pengolahan biskuit kimpul.

Tepung kimpul merupakan hasil olahan dari umbi kimpul. Umbi kimpul merupakan bahan hasil pertanian yang mempunyai masa simpan yang pendek. Untuk memperpanjang daya simpan maka diperlukan penanganan pasca panen antara lain dengan mengolah menjadi tepung. Tepung kimpul selanjutnya dapat diolah menjadi berbagai jenis produk yang memiliki nilai ekonomi, salah satunya adalah produk biskuit atau cookies. Proses pembuatan biskuit atau cookies yang mudah dapat diterapkan oleh masyarakat. Produk biskuit atau cookies juga disukai oleh semua kalangan sehingga mudah dipasarkan. Oleh karena itu dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini maka diharapkan akan dapat meningkatkan tingkat perekonomian penduduk sekitar melalui pengembangan biskuit kimpul.

Wilayah Desa Wedoro Klurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo merupakan wilayah yang memiliki iklim baik bagi perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Hal ini didukung dengan jumlah penduduk yang banyak sehingga banyak tersedia tenaga kerja, lokasi yang berdekatan dengan Kota Surabaya sehingga memudahkan pemasaran. Di wilayah Desa Wedoro Klurak berkembang usaha mikro yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan. Usaha yang telah berkembang ini memanfaatkan masyarakat sekitar sebagai tenaga kerja dalam proses produksi. Di samping itu masyarakat sekitar juga mengambil manfaat sebagai *reseller*. Produk yang dikembangkan selama ini terbatas pada jenis kue basah dengan cakupan pasaran masih terbatas pada sekitar wilayah Desa Wedoro Klurak. Berdasarkan kondisi ini, maka perlu dikembangkan diversifikasi usaha pada jenis produk yang dihasilkan, pengembangan pemasaran, serta perbaikan manajemen usaha.

Tujuan pelatihan adalah: memberikan pengetahuan dan transfer teknologi tepat guna pengolahan biskuit atau cookies kimpul kepada masyarakat sebagai alternatif diversifikasi produk; dan mengembangkan pemasaran produk yang lebih luas cakupannya.

Manfaat pelatihan adalah: masyarakat memperoleh pengetahuan dan transfer teknologi tepat guna pengolahan biskuit atau cookies kimpul kepada masyarakat sebagai alternatif diversifikasi produk; dan masyarakat dapat mengembangkan pemasaran produk yang lebih luas cakupannya.

METODE (bold, 11pt)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 24 November 2021 di Balai Desa Wedoroklurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu anggota PKK Desa Wedoroklurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Tim pengabdian terdiri atas para dosen dan mahasiswa program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Wijaya Kusma Surabaya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat akan dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan analisis data hasil kuesioner.

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dimulai dari pengurusan izin dan koordinasi dengan kepala desa dan aparat setempat serta ketua dan pengurus PKK, pembuatan dan perbanyak materi pelatihan, pembuatan video tutorial pengolahan biskuit kimpul, pembuatan spanduk dan administrasi yang diperlukan untuk pelaksanaan kegiatan ini, serta penyiapan sarana dan prasarana kegiatan.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan penyuluhan, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan biskuit kimpul melalui video tutorial Teknologi Pengolahan Mi Sehat.

c. Tahap Analisis Data

Analisis dilakukan pada data hasil kuesioner peserta untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan, serta manfaat dari materi yang disampaikan. Data yang terkumpul ditabulasikan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa penyuluhan dan pelatihan pembuatan biskuit kimpul ini dilakukan kepada anggota PKK Kelurahan Wedoroklurak Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo yang sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Dari hasil wawancara yang dilakukan, sebanyak 80% sudah pernah mengenal umbi kimpul, namun semua (100%) belum pernah mengetahui informasi tentang tepung kimpul, serta berbagi produk olahan dari tepung kimpul. Selama ini peserta hanya mengetahui produk olahan dari kimpul berupa kimpul yang direbus atau dibuat keripik. Namun kelemahan dari produk ini adalah timbulnya rasa gatal.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan 2 tahap. Tahap pertama adalah penyuluhan dan tahap kedua adalah pelatihan melalui video tutorial Teknologi Pengolahan Biskuit Kimpul pada ibu-ibu PKK. Pada tahap pertama tim pengabdian memberikan materi penyuluhan mengenai lebih jauh tentang kimpul, kelebihan dan kekurangan, serta potensi pengembangan kimpul menjadi berbagai produk olahan, termasuk potensi untuk dikembangkan sebagai sumber penghasilan. Dengan materi ini, diharapkan para peserta kegiatan ini memiliki pemahaman lebih dalam mengenai kimpul, serta terdorong untuk memulai suatu kegiatan kewirausahaan sehingga dapat menambah pendapatan keluarga. Materi yang kedua adalah tentang pengolahan biskuit kimpul melalui pemutaran video tutorial Teknologi Pengolahan Biskuit Kimpul serta Muffin Kimpul, sehingga para peserta PkM dapat langsung mempraktikkannya. Di dalam video telah dijelaskan tatacara pembuatan biskuit kimpul serta muffin kimpul secara detail, mulai dari bahan baku yang digunakan, tahapan proses yang dilakukan dan produk olahan biskuit kimpul serta muffin kimpul yang dihasilkan. Setelah kegiatan penyuluhan selesai, sebanyak 90% ibu menyatakan bahwa telah memahami proses pembuatan produk biskuit dan muffin kimpul, dan sebanyak 90% ibu menyatakan tertarik untuk mempraktikkannya. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Biskuit Kimpul



Gambar 2. Biskuit Kimpul

Hasil uji organoleptik pada produk olahan kimpul yang dihasilkan, sebagian besar ibu-ibu menyatakan bahwa rasa olahan kimpul menjadi putri salju yang paling disukai. Hal ini didukung (Wedowati et al., 2022) yang menyatakan produk cookies kimpul paling direkomendasikan sebagai produk olahan tepung kimpul. Berikutnya rasa biskuit kimpul disukai, sedangkan rasa produk olahan kimpul berupa muffin paling tidak disukai. Hal ini disebabkan pada produk muffin masih muncul rasa khas tepung kimpul. Hal ini didukung dengan penelitian (Tidore et al., 2017) serta (Kumara & Purwani, 2018), bahwa daya terima parameter rasa produk bolu paling tinggi pada bolu yang tanpa substitusi tepung kimpul.

Kekurangan utama yang menjadi kendala dalam konsumsi kimpul adalah rasa gatal yang ditimbulkan akibat kandungan kristal oksalat. Dengan pengolahan menjadi tepung kimpul dengan perlakuan penghilangan rasa gatal yang diteliti oleh (Puspitasari et al., 2015), maka rasa gatal yang ditimbulkan akibat kandungan kristal oksalat pada tepung kimpul menjadi hilang.

Selanjutnya dengan menjadi produk antara dalam bentuk tepung, maka peluang untuk diolah menjadi berbagai produk lebih terbuka. Produk-produk olahan yang telah dibuat dari tepung kimpul dapat meningkatkan nilai ekonomi kimpul. Berbagai produk olahan telah diteliti, seperti cookies kimpul oleh (Nurani & Yuwono, 2014); (Yulistiati, 2019); (Rosida et al., 2020); (Puspitasari et al., 2020), produk mi basah oleh (Revitriani et al., 2013); (Putra Jatmiko et al., 2014), produk cake oleh (Tidore et al., 2017), produk bolu oleh (Kumara & Purwani, 2018), produk flake oleh (Yulistiani et al., 2021). Selain itu masih banyak produk olahan lain dari kimpul. Hal ini menunjukkan bahwa peluang masih terbuka untuk pengembangan produk olahan kimpul yang dapat diterapkan dan dikembangkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, serta mengembangkan potensi sumber daya lokal.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan pengembangan biskuit kimpul di Desa Wedoro Klurak, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo:

1. Masyarakat dapat menerima materi pelatihan pengolahan produk biskuit kimpul
2. Masyarakat dapat menerima diversifikasi produk olahan tepung kimpul
3. Produk olahan biskuit kimpul dapat diterima dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kumara, F. M., dan Purwani, E.-. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Bolu. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.21580/ns.2017.1.2.2014>
- Nurani, S., dan Yuwono, S. S. (2014). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 50–58.
- Puspitasari, D., Rahayuningsih, T., dan Rejeki, S. R. (2015). Karakterisasi dan Formulasi Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak untuk Pengembangan Biskuit Non Terigu. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI, September*, A-18-A-27.
- Puspitasari, D., Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Koesruwulandari, dan Kadir, A. (2020). Kualitas Biskuit MP-ASI dari

- Tepung Komposit Kimpul-Kacang Tunggak dan Tepung Sagu selama Penyimpanan. *Journal of Research and Technology*, 6(1), 70–80. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/jrt/article/view/142>
- Putra Jatmiko, G., dan Estiasih, T. (2014). Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(2), 127134.
- Revitriani, M., Wedowati, E. R., dan Puspitasari, D. (2013). Kajian Konsentrasi Tepung Kimpul pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Reka Agroindustri*, 1(1).
- Rosida, D. F., Putri, N. A., dan Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Tidore, Y., Mamuja, C. F., dan Koapaha, T. (2017). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) dan Tepung Tapioka pada Pembuatan Biskuit. *Cocos*, 1(4).
- Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., dan Puspitasari, D. (2022). *Product Value Analysis of Processed Kimpul Productso as An Effort to Develop Local Resources. International Journal of Engineering, Science and Information Technology*, 2(4), 48–54. <https://doi.org/10.52088/ijesty.v2i4.319>
- Yulistiani, R., Rosida, R., dan Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes : Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak serta Penambahan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 21–36. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i1.2717>
- Yulistati, E. et al. (2019). Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Substitusi Tepung Terigu untuk Pembuatan Cookies. 308–311.