



PEMBERDAYAAN PAGUYUBAN GITA LARAS DESA PANCOT TAWANGMANGU DALAM PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI DAN INOVASI KULINER MAKANAN RINGAN

Oleh

Irwan Christanto Edy¹, Suryo Adinugroho², Yulius Rudy Haryatno³, Kristian Faskahariyanto⁴, David Kurniawan⁵, Matius Miki⁶, Trulli Nugroho⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Institut Teknologi dan Bisnis Kristen Bukit Pengharapan

E-mail: ¹irwan.christanto@bukitpengharapan.ac.id

Article History:

Received: 01-11-2025

Revised: 24-11-2025

Accepted: 01-12-2025

Keywords:

Produksi, Inovasi,
Pemberdayaan, Makanan
Ringan

Abstract: Makanan ringan sejenis kue berbasis adonan yang terbuat dari tepung, lemak (mentega atau margarin), air, dan telur, yang umumnya memiliki tekstur berlapis dan renyah. Kue manis atau gurih, menjadi dasar untuk hidangan seperti pai, tart, dan kue kering lainnya. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan, pelatihan, pendampingan kelompok usaha Gita Laras di Desa Pancot Tawangmangu dalam produksi kue yang berkualitas. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pancot. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan. Kelompok usaha Gita Laras adalah kelompok ibu rumah tangga. Penyuluhan, pelatihan, pendampingan dilakukan selama 5 kali pertemuan, penyuluhan dan pelatihan dilakukan dengan memberikan praktek disertai dengan pendampingan langsung. Hasil capaian pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan, produk cake, merek (brand), kanal pemasaran daring (Instagram, Youtube, TikTok). Indikator keberhasilan diukur dari tingkat partisipasi, luaran yang meliputi publikasi jurnal, publikasi media cetak, youtube, produk, peningkatan penjualan.

PENDAHULUAN

Kue adalah makanan berbasis adonan yang terbuat dari tepung, lemak (mentega atau margarin), air, telur, yang umumnya memiliki tekstur berlapis. Cake adalah kue manis atau gurih seringkali menjadi hidangan seperti pai, tart, dan kue kering lainnya. Karakter kuliner kue terletak pada kehadiran variasi rasa dan tekstur yang kaya, serta nilai estetika yang tinggi melalui presentasi yang menarik. Kue bisa menjadi camilan, atau bahkan hadiah. Sedangkan proses pembuatan kue sendiri bisa menjadi kegiatan yang menyenangkan dan kreatif. Beberapa hal penting dalam produksi kue adalah menawarkan pilihan rasa dan tekstur, mulai dari yang manis hingga gurih, dengan tekstur yang renyah, lembut, atau berlapis, presentasi kue yang menarik dan artistik menjadi daya tarik tersendiri, baik dari segi desain, warna, maupun garnis, kue menjadi bagian tak terpisahkan dari perayaan, acara khusus, atau bahkan sebagai hadiah, menunjukkan nilai budaya dan sosial, pembuatan pastry dapat menjadi hobi yang menyenangkan dan membuka eksplorasi rasa dan kreasi, kue memiliki peran penting dalam industri kuliner makanan ringan terutama di departemen food and beverage hotel dan resto, menyediakan berbagai hidangan penutup dan camilan. Industri pastry kue berkembang dengan inovasi, teknik pembuatan, dan



presentasi, menciptakan tren baru. Proses produksi kue melibatkan beberapa tahapan. Beberapa langkah meliputi pencampuran bahan, pengulenan adonan, pendinginan, penggilingan dan pelipatan, serta pemanggangan. Tahapan pembuatan kue diawali persiapan bahan kemudian dilanjutkan pencampuran, Pengulenan, Pendinginan, Penggilingan dan Pelipatan (untuk pastry berlapis), Pembentukan, pemanggangan. Kendala utama dalam produksi kue adalah menjaga suhu adonan tetap dingin dan mengontrol proses pelipatan adonan agar menghasilkan lapisan yang renyah. Seringkali terjadi kesalahan dalam penggunaan bahan, waktu istirahat adonan, dan suhu oven juga dapat mempengaruhi hasil akhir. Tantangan dalam membuat kue mencakup masalah teknis, kualitas produk, manajemen waktu, ketersediaan bahan baku, dan persaingan pasar.

Penelitian terdahulu tentang pembuatan kue mencakup berbagai aspek mulai dari jenis-jenis kue, bahan baku, teknik produksi. Beberapa penelitian berfokus pada substitusi bahan (tepung, sugar) atau teknik proses produksi (seperti metode pengocokan). Penelitian lain mengkaji pengaruh bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk. Hasil penelitian terdahulu mengungkapkan bahwa faktor yang memengaruhi produk yang dijual adalah rendahnya penjualan produk pastry dan bahan baku untuk pembuatan kue (Sukawati, Widiastini, and Rahmawati 2019). Hasil penelitian lain juga menyatakan bahwa bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk dan proses produksi berpengaruh dominan terhadap kualitas produk. Kualitas bahan baku dan proses produksi memengaruhi secara bersama-sama terhadap kualitas produk (Adiningtiah et al. 2022). Bahan baku dan proses produksi menjadi kunci kualitas produk (Simatupang 2023). Industri kue sangat mendukung ekonomi masyarakat (Yusuf and Agustina 2025). Penelitian lain menekankan pada ide baru, inovasi serta pengembangan dan pengelolaan yang dapat dilakukan terhadap produk kue kering (Pudjowati, Wahyuni, and Adah 2025). Kue sering menjadi hidangan bagi tamu hotel (Susilawati 2022). Upaya yang dilakukan melalui peningkatan pengetahuan pegawai, memilih bahan produk, penyediaan barang, standar kebersihan alat, penyimpanan bahan, standar resep, suhu ruangan, dan lokasi. Kualitas produk sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu, dari segi penampilan yang menarik dengan rasa yang seimbang (Desmafianti and Fauzzia 2021).

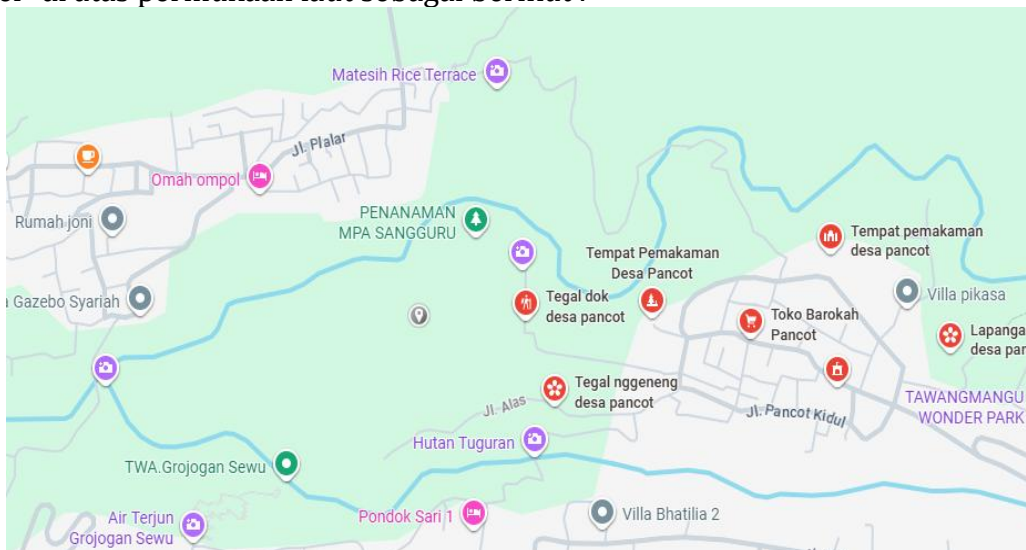
Perubahan sosial yang terjadi karena pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kegiatan pengabdian masyarakat dapat menghasilkan perubahan sosial yang positif seperti peningkatan kualitas hidup, kemandirian masyarakat, peningkatan keterampilan, dan kesadaran baru dalam penyelesaian masalah. Perubahan ini terjadi melalui transfer pengetahuan dan keterampilan, penguatan kapasitas, serta interaksi sosial yang mendorong empati, gotong royong, dan harmonisasi antarwarga. Data kualitatif dapat ditunjukkan dengan data deskriptif yang berbentuk teks atau gambar yang berfokus pada proses produksi dan mendesain produk supaya bernilai estetik. Data kuantitatif adalah data numerik yang dapat diukur dan dianalisis secara statistik. Contoh data kualitatif adalah transkrip wawancara dan catatan observasi, sedangkan contoh data kuantitatif adalah tinggi badan, usia, atau skor tes.

Kemampuan kelompok usaha Gita Laras di Pancot Tawangmangu dalam produksi kue masih sangat terbatas. Dalam upaya meningkatkan kemampuan mereka membutuhkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang disertai pendampingan. Permasalahan produksi berkisar pada kurangnya pemahaman konsep dasar produksi, kesalahan dalam teknik pengolahan, kurangnya variasi inovasi dan keterbatasan peralatan teknologi.

METODE

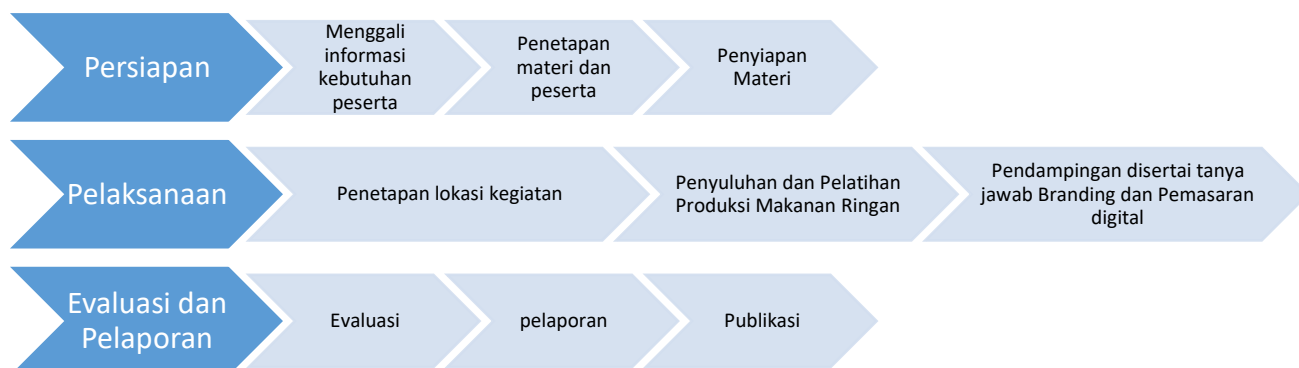
Obyek pengabdian kepada masyarakat di paguyuban Gita Laras Desa Pancot. Lokasi Desa

Pancot berada di Kelurahan Kalisoro, Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah, tepatnya di lereng Gunung Lawu. Dusun ini terletak di ketinggian sekitar 1.200 sampai 1.300 meter di atas permukaan laut sebagai berikut :



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian Desa Pancot Tawangmangu

Metode pengabdian masyarakat merupakan landasan yang penting untuk memastikan upaya pengabdian yang efektif dan berdampak positif bagi masyarakat. Metode ini juga berperan dalam membangun interaksi yang harmonis antara tim pengabdi dengan peserta. Prosedur kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi pengajuan proposal, survei lokasi, pelaksanaan kegiatan, monitoring dan evaluasi kegiatan. Tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui beberapa tahap yaitu persiapan, pelaksanaan, evaluasi dan Pelaporan. Metode kegiatan mencakup penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang meningkatkan kemampuan dalam menghasilkan produk dan kemasan produk.



Gambar 2. Tahap-Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

HASIL

Program kegiatan pengabdian telah dilaksanakan dalam tiga kegiatan yaitu survei,



penyuluhan dan pelatihan di ruang pertemuan paguyuban Gita Laras Desa Pancot Tawangmangu. Tanggal 18 September 2025 yaitu survei lokasi pengabdian. Dilanjutkan tanggal 24 September 2025 pukul 16.00 sd 19.00 WIB penyuluhan tentang makanan sehat, membuat produksi cake dan donat. Selanjutnya tanggal 8 oktober 2025 pelatihan produksi makanan ringan seperti cake dan donat. Dan tanggal 16 oktober 2025 penyuluhan merek (*brand*) produk makanan ringan dan kemasan. Kegiatan pengabdian oleh tim pengabdi telah disambut kelompok usaha Gita Laras di Pancot dengan penuh semangat dan antusias. Pada 24 oktober 2025 tepat pukul 16.00 pengurus dan anggota paguyuban Gita Laras akan berkumpul untuk pameran produk. Tim Pengabdi memberikan penyuluhan dan pelatihan dimulai dari penyuluhan materi makanan sehat, proses produksi kue dan donut disertai praktek produksi kue dan donat dan diakhiri diskusi. Peserta sangat antusias mendengarkan, dan mempraktekan apa yang disampaikan oleh tim pengabdi.



Gambar 3. Penyuluhan Tim Pengabdi Tentang Makanan Sehat dan hieginis



Gambar 4. Penyuluhan Tim Pengabdi tentang Produksi Kue



Gambar 5. Penyuluhan Tim Pengabdi tentang Produksi Kue



Gambar 6. Inovasi Produk di Gita Laras Pancot



Gambar 7. Inovasi Produk di Gita Laras Pancot



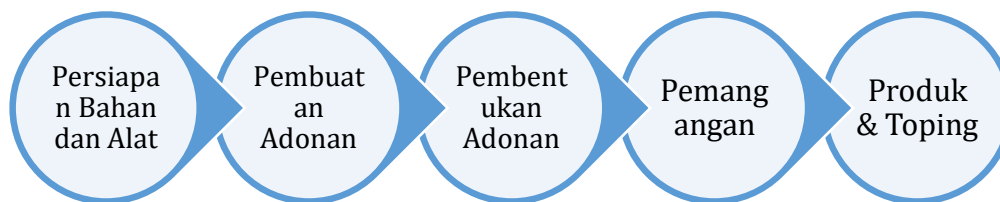
Kegiatan pengabdian ini memberikan hasil dan pengaruh yang signifikan, hal ini dapat dilihat dari indikator capaian sebagai berikut adanya antusias peserta pengabdian yang ditunjukkan adanya diskusi tanya jawab yang intensif antara peserta dan tim pengabdian, adanya motivasi yang kuat peserta untuk mempraktekan setiap arahan tim pengabdian, adanya prototipe produk yang dihasilkan dan dapat dinikmati, adanya partisipasi aktif pengurus dan anggota Gita Laras yang terlibat dalam praktek, kegiatan pengabdian dapat berjalan dengan lancar dan baik, dipenuhi dengan suasana yang bersemangat. Secara umum indikator capaian keberhasilan pelatihan dan pendampingan yang efektif yaitu memberikan hasil manfaat yang signifikan bagi individu dan organisasi, mencakup peningkatan pengetahuan dan keterampilan, perubahan perilaku di tempat kerja, peningkatan kinerja, serta dampak positif pada organisasi seperti peningkatan produktivitas dan kepuasan pelanggan.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Produksi Kue.

NO.	KEGIATAN	HASIL KEGIATAN
1	Identifikasi masalah	Permasalahan yang dihadapi adalah rendahnya pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan peserta kegiatan dalam produksi, <i>branding</i> dan pemasaran daring.
2	Identifikasi materi	Materi disusun sesuai dengan kebutuhan, praktis, mudah dipahami yang mencakup materi makanan dan bahan baku sehat, produksi, branding dan pemasaran daring
3	Identifikasi Peserta	Peserta adalah para ibu rumah tangga yang tergabung dalam paguyuban Gita laras Desa Pancot Tawangmangu.
4	Identifikasi pemateri	Pemateri adalah dosen ITBK Bukit Pengharapan Tawangmangu yang memiliki kemampuan dan kompetensi
5	Sosialisasi kegiatan pengabdian	Sosialisasi dilakukan dengan menyampaikan maksud, tujuan, dan sasaran yang akan dicapai dari tim pengabdian kepada peserta paguyuban Gita Laras.
6	Penyiapan materi bahan dan alat	Ketersediaan materi, bahan- bahan dan alat serta penunjang pelatihan yang mencakup bahan dan alat produksi kue meliputi berbagai bahan dasar seperti tepung, lemak, gula, telur, dan cairan (susu atau air). Alat yang digunakan meliputi oven, mixer, rolling pin, spatula, loyang, dan berbagai alat pemotong serta penghias produk
7	Identifikasi tempat	Tempat kegiatan diruang pertemuan Gita Laras Desa Pancot Tawangmangu
8	Peserta	a. Jumlah peserta yang hadir sekitar 35 peserta . b. Kelompok ibu-ibu rumah tangga kelompok Gita Laras

DISKUSI

Tim pengabdian memberikan penyuluhan tentang peningkatan kualitas produksi kue. Peserta mengikuti kegiatan dengan antusias dan bersemangat. Produksi produk kue melibatkan beberapa tahapan detail, mulai dari persiapan bahan hingga proses pemanggangan. Penting untuk memahami setiap langkah dan teknik yang benar untuk menghasilkan pastry berkualitas tinggi.



Gambar 7. Alur proses Produksi Kue Pastry

Hasil dari membuat produk kue adalah berbagai macam kue tar dengan tekstur berlapis-lapis, renyah, dan gurih. Produk kue mencakup berbagai jenis seperti *croissant*, *puff pastry*, dan *pai*, serta berbagai variasi kue. Pada kegiatan pengabdian ini terjadi interaksi dua arah yang interaktif antara peserta dan tim pengabdian. Indikator keberhasilan dapat dilihat dari luaran pengabdian antara lain adanya artikel yang dipublikasikan di jurnal ilmiah, media cetak maupun elektronik, youtube dan poster.

Dampak dari pengabdian ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan, adanya peningkatan kemampuan kerja, adanya peningkatan volume produksi dan penjualan. Dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian dengan kemitraan masyarakat, dapat disajikan dalam alur sebagai berikut :



Gambar 8. Alur Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Keberhasilan kegiatan pengabdian ini diukur dengan adanya peningkatan pengetahuan,



ketrampilan dan kualitas produk dan kemasan kelompok usaha Gita Laras. Kunci keberhasilan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kelompok Gita Laras terletak pada partisipasi peserta dan kerjasama tim pengabdian dengan pengurus kelompok usaha Gita Laras. Penyuluhan, pelatihan, pendampingan yang efektif didukung dengan tim yang berkualitas, peralatan yang memadai serta SOP yang jelas dan terstruktur.

Tabel 2. Indikator dan Capaian Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Indikator	Capaian
1	Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan	• Peserta mampu menguasai teknik dasar pembuatan kue/cake, seperti mencampur bahan, membentuk adonan, dan memanggang. • Peserta memahami berbagai jenis kue dan karakteristiknya. • Peserta mampu mengidentifikasi dan menggunakan alat dan bahan dengan tepat. • Peserta mampu membuat variasi kue/cake sesuai dengan standar yang diharapkan
2	Tingkat Partisipasi Peserta	• Peserta aktif dalam setiap sesi pelatihan dan pendampingan. • Peserta berani bertanya dan berdiskusi mengenai materi yang disampaikan. • Peserta menunjukkan minat yang tinggi dalam pembelajaran
3	Penerapan Keterampilan di Tempat Kerja	• Peserta mampu memproduksi kue/cake berkualitas di tempat kerja atau usaha mereka. • Peserta mampu menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan keamanan pangan dalam proses pembuatan kue/cake • Peserta mampu mengelola waktu dan sumber daya dengan efektif dalam proses produksi kue/cake.
4	Tingkat Kepuasan Peserta	• Peserta merasa puas dengan materi pelatihan dan pendampingan yang diberikan. • Peserta merasa terbantu dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka di bidang kue/cake. • Peserta merasa termotivasi untuk mengembangkan diri lebih lanjut di bidang kue/cake.
5	Retensi Materi	• Peserta mampu mengingat dan memahami konsep-konsep dasar kue/cake setelah pelatihan. • Peserta mampu menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam situasi nyata. • Peserta mampu mengembangkan ide-ide baru dalam pembuatan kue/cake

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tim pengabdian dari ITBK Bukit Pengharapan



dilaksana kepada kelompok usaha Gita Laras di Desa Pancot Tawangmangu, dengan mengambil tema tentang inovasi produk dan kemasan makan ringan. Hasil kegiatan pengabdian ini mencakup: 1) peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan dalam pengolahan produksi makanan ringan seperti kue/cake, 2) peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam inovasi kemasan produk makanan, 3) peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam pemasaran digital menggunakan kanal instagram, tik tok, youtube.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat di kelompok usaha Gita Laras di desa Pancot Tawangmangu karena adanya kerjasama yang baik antara tim pengabdi, kelompok usaha Gita Laras dan beberapa pihak yang mendukung kegiatan pengabdian. Tim pengabdi dari Dosen ITBK Bukit Pengharapan menyampaikan terima kasih kepada pengurus dan anggota kelompok usaha Gita Laras yang telah bersedia menjadi mitra dan memberikan dukungan penuh sehingga kegiatan pengabdian dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Adiningtiah, T. R., W. Astuti, R. E. Puwanto, and A Puspawigati. 2022. "Pengaruh Bahan Baku Dan Proses Pembuatan Terhadap Kualitas Produk Pastry Di Sotis Hotel Kupang." *Jurnal Perhotelan, Destinasi Wisata, Perjalanan Wisata (Jurnal Tesla)* 2, no. 2: 32–43. <https://lppm.unmer.ac.id/webmin/assets/uploads/lj/LJ202305121683854510937.pdf>.
- [2] Desmafianti, G., and W. Fauzzia. 2021. "Peranan Pastry Section Dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry Di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung." *Jurnal Kajian Pariwisata* 3, no. 2. <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/628>.
- [3] Pudjowati, J., S. T. Wahyuni, and M Adah. 2025. "Produk Olahan UMKM Kue Kering 'Honey Pastry and Cookies' Di Pakis Tirtosari Surabaya." *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat* 6, no. 2: 373–79. <http://www.journal.almatani.com/index.php/arsy/article/view/1324>.
- [4] Simatupang, M. L. 2023. "Potensi Bahan Baku Dan Proses Pembuatan Terhadap Kualitas Produk Pastry Di Garuda Plaza Hotel." *Tourism, Hospitality And Culture Insights Journal* 3, no. 1. <https://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/thcij/article/view/446>.
- [5] Sukawati, L. P., N. M. A. Widiastini, and P. I. Rahmawati. 2019. "Meningkatkan Kualitas Produk Pastry Di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku." *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata* 2, no. 1: 30–40. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/22084>.
- [6] Susilawati, S. A. 2022. "PRODUKSI HIDANGAN CROISSANT DI PASTRY KITCHEN HOTEL HORISON ULTIMA BANDUNG." <https://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/10281/1/J3F119063-01-Shintya-cover.pdf>.
- [7] Yusuf, L. A., and I. F Agustina. 2025. "Local Pastry Production: Empowering Economic Growth through Pia Cake Industry." *Indonesian Journal of Innovation Studies* 23. <https://ijins.umsida.ac.id/index.php/ijins/article/view/986>.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN