

## PENINGKATAN KETRAMPILAN HIDUP KOMUNITAS DIFABEL MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KUE KERING

Aditya Rachman<sup>1</sup>, Sahbudin Amir<sup>2</sup>, Nurul Aliah Fil Hafirah<sup>3</sup>, Fadhlur Sani<sup>4</sup>, Yuliana<sup>5</sup>, Koch Asiye Melek<sup>6</sup>, Nafida Hetty Marhaeni<sup>7\*</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Indonesia

Email: nafidahm@mercubuana-yogya.ac.id

### Abstract

*Cookies is a dense textured cake, durable, and has many enthusiasts. The easy making of cookies can be followed by all people, including people with disabilities. Therefore, the purpose of this service is an effort to improve the life skills of persons with disabilities through training for making cookies. This dedication was carried out at the Difabel Pinilih Sedayu Family Forum located in Bantul, Yogyakarta Indonesia. Training conducted every Saturday during the service team conducted a community service (KKN) using an active participation approach, activities orientation approach, program approach, and independence approach so that the objectives of service are achieved. The stages undertaken to conduct this training are preparation and implementation. At the preparation stage, the team conducted a trial to obtain the best cookie recipes that can be followed by persons with disabilities, preparation for materials, preparation of tools, and preparation for training. After everything is prepared, it is followed by training in making cookies by the devotion team. The training results show that when the implementation of all the disabled friends who were invited were present, during the manufacturing process all were actively involved, and the results of cookies were liked by disabled friends. This makes the training objective achieved, namely disabled people can have the skills to make cookies.*

**Key words:** Cookies, disabled community, cooking skills

### Abstrak

Cookies merupakan kue yang bertekstur padat, tahan lama, dan memiliki banyak peminat. Kemudahan pembuatan cookies dapat diikuti oleh semua orang, termasuk penyandang disabilitas. Oleh karena itu, tujuan dari layanan ini adalah sebagai upaya untuk meningkatkan kecakapan hidup penyandang disabilitas melalui pelatihan pembuatan cookies. Pengabdian ini dilakukan pada Forum Keluarga Difabel Pinilih Sedayu yang berlokasi di Bantul, Yogyakarta Indonesia. Pelatihan yang dilakukan setiap hari Sabtu selama tim pengabdian melakukan pengabdian kepada masyarakat (KKN) dengan menggunakan pendekatan partisipasi aktif, pendekatan orientasi kegiatan, pendekatan program, dan pendekatan kemandirian sehingga tujuan pengabdian tercapai. Tahapan yang dilakukan untuk melakukan pelatihan ini adalah persiapan dan pelaksanaan. Pada tahap persiapan, tim melakukan uji coba untuk mendapatkan resep kue kering terbaik yang dapat diikuti oleh penyandang disabilitas, persiapan bahan, persiapan alat, dan persiapan pelatihan. Setelah semuanya disiapkan, dilanjutkan dengan pelatihan membuat kue kering oleh tim pengabdian. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa ketika pelaksanaan semua teman difabel yang diundang hadir, selama proses pembuatan semua terlibat aktif, dan hasil cookies disukai oleh teman-teman difabel. Hal ini membuat tujuan pelatihan tercapai, yaitu penyandang disabilitas dapat memiliki keterampilan membuat cookies.

**Kata kunci:** Cookie, komunitas difabel, keterampilan memasak

### PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi manusia (Setyorini, 2013; Ningsih, 2014; Rafsanjani, 2016). Hal tersebut membuat usaha makanan selalu mengalami perkembangan pesat, khususnya roti dan kue basah (Rokhmah & Almaidah, 2018; Malau et al., 2020). Bahkan, beberapa

penelitian menyebutkan bahwa usaha kue sangat menjanjikan karena merupakan camilan enak dan mengenyangkan (Edwin et al., 2020; Rahmayanti et al., 2021; Susanta et al., 2021). Salah satu contoh makanan yang memiliki peminat cukup banyak adalah kue kering.

Kue kering merupakan makanan yang disajikan dengan berbagai warna dan rasa, bersifat kering, dan ringan (Fatmawati et al, 2018). Kue kering juga disebut sebagai biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan bertekstur padat (Tahir et al., 2018). Pada umumnya, bahan dasar pembuatan kue kering adalah tepung terigu, garam, gula, bahan pengembang (*leavening agents*), telur, dan susu skim (Ihromi et al., 2018; (Pambudi & Widjanarko, 2015; Ferdiana, 2016). Selain itu, kue kering merupakan jenis makanan yang tahan lama dan mudah untuk dimodifikasi (Miranti et al., 2018). Oleh karena itu, tim pengabdian bermaksud melakukan pengabdian melalui pelatihan pembuatan kue kering kepada teman-teman difabel di Forum Keluarga Difabel Sedayu.

Pemilihan kue kering sebagai upaya peningkatan ketrampilan hidup bagi teman-teman difabel karena bahannya mudah didapatkan dan pembuatannya mudah diikuti. Kegiatan ini merupakan bagian dari program yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Tim pengabdian ini merupakan mahasiswa KKN. Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah bentuk pembelajaran berupa pengabdian mahasiswa ditengah masyarakat diluar kampus (Anasari et al., 2016). Melalui kegiatan ini, mahasiswa diharapkan mampu memajukan dan mensejahterakan masyarakat melalui penerapapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang selama ini telah diperoleh di perkuliahan (Laia, 2022). Oleh karena itu, melalui kegiatan KKN-PPM ini mahasiswa diharapkan mampu menyelesaikan persoalan-persoalan yang terjadi di masyarakat agar dapat membantu membangun dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Salehudin, 2017; Apriadi et al., 2022). Tim KKN yang menjadi pengabdian adalah KKN Penugasan di Komunitas Difabel Pinilih Sedayu atau juga disebut Forum Keluarga Sedayu Pinilih.

Komunitas ini memiliki sekretariat yang beralamat di Gubug Rt. 50, Argosari, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, Yogyakarta. Komunitas Difabel Pinilih merupakan salah satu komunitas bagi penyandang disabilitas yang bertempat di Sedayu. Komunitas ini pertama kali berdiri pada tanggal 27 Agustus 2017 dan aktif hingga saat ini. Komunitas ini bercita-cita mewujudkan kehidupan yang mandiri dan sejahtera bagi difabel dengan kegiatan-kegiatan pemberdayaan

ekonomi, sosial, dan kebudayaan. Sebagai wahana untuk berbagi, berkarya untuk saling menguatkan mewujudkan kesejahteraan hidup difabel.

Komunitas Pinilih pada awalnya dibentuk oleh keluarga-keluarga Katolik yang bergabung dalam Pinilih Theresia dampingan Romo Tri Widiyanto, PR. Dalam perkembangannya meluas ke seluruh keluarga difabel di kecamatan Sedayu. Komunitas ini beranggotakan teman-teman penyandang disabilitas fisik, disabilitas mental, disabilitas intelektual, disabilitas sensorik, dan disabilitas ganda. Tujuan didirikannya komunitas ini yaitu sebagai bentuk penyediaan ruang untuk teman-teman disabilitas agar mereka dapat mengekspresikan diri, melakukan kegiatan positif, hingga meningkatkan kesejahteraan ekonominya.

Adanya ketidaksetaraan hak-hak antara penyandang disabilitas dan nondisabilitas baik dalam bidang sosial, ekonomi, maupun pendidikan membuat penyandang disabilitas hidup dalam keterbelakangan dan kemiskinan. Sehingga, didirikannya Komunitas Difabel Pinilih ini diharapkan dapat menjadi tempat bagi teman-teman penyandang disabilitas untuk saling berbagi, berkarya, serta mewujudkan kehidupan yang mandiri dan sejahtera. Salah satu caranya adalah melalui program yang digagas oleh teman-teman KKN yaitu pelatihan pembuatan kue kering untuk meningkatkan ketrampilan hidup teman-teman difabel di Forum Keluarga Difabel Sedayu. Oleh karena itu, tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan ketrampilan hidup teman-teman difabel melalui pelatihan kue kering di Forum Keluarga Difabel Sedayu.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) dilakukan oleh tim pengabdi yang merupakan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Sedangkan mitra pengabdian yaitu di Forum Keluarga Difabel di Sedayu, Bantul, Yogyakarta. Peserta dalam pengabdian ini merupakan teman-teman difabel dan pendamping yang ada di forum keluarga difabel tersebut. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh pengabdi dilakukan dengan beberapa pendekatan-pendekatan yaitu pendekatan partisipasi aktif, pendekatan orientasi kegiatan, pendekatan program, dan pendekatan kemandirian. Penjelasan mengenai tiap pendekatan dijelaskan sebagai berikut:

1. Pendekatan partisipasi aktif merupakan pendekatan yang menekankan peran aktif teman-teman difabel dalam kegiatan pelatihan yang dilakukan, yaitu pembuatan kue kering.

2. Pendekatan orientasi kegiatan merupakan pendekatan yang ditujukan untuk mencapai target/luaran yang telah direncanakan. Adapun luaran dalam kegiatan ini adalah kue kering yang dibuat oleh teman-teman difabel.
3. Pendekatan program dilakukan melalui pendampingan dan pelatihan mengenai langkah-langkah pembuatan kue kering, mulai dari mempersiapkan bahan-bahan, pencampuran bahan, pencetakan kue kering, menghias kue kering, memanggang kue, dan mengemas kue.
4. Pendekatan kemandirian merupakan pendekatan yang bertujuan untuk memastikan bahwa setiap bagian pembuatan kue kering dapat dilakukan oleh teman-teman difabel.

Dengan pendekatan yang dilakukan ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan hidup teman-teman difabel karena melibatkan secara aktif teman-teman difabel sehingga terbentuk sikap kemandirian dalam pembuatan kue kering yang dapat dijadikan salah satu ide bisnis bagi mereka.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN**

Hasil dari pengabdian akan dibahas terkait kegiatan peningkatan keterampilan hidup melalui pelatihan pembuatan kue kering di Sekretariat Komunitas Difabel Pinilih, Sedayu, Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan ini di mulai pada tanggal 26 Januari 2023 sampai pelaksanaan kegiatan pada tanggal 4 Februari 2023 mulai dari tahap perencanaan dan pelaksanaan. Adapun penjabaran tiap kegiatan ini dipaparkan pada bagian berikut.

### ***Tahap Perencanaan Kegiatan***

Pada survei pertama kali ke Sekretariat Komunitas Difabel Pinilih, tim pengabdian berkonsultasi mengenai kegiatan yang bisa meningkatkan keterampilan hidup forum keluarga difabel, serta melihat potensi peralatan yang bisa digunakan. Adapun hasil dari konsultasi dengan ketua Komunitas Difabel Pinilih, terdapat kegiatan yang bisa meningkatkan keterampilan hidup untuk keluarga difabel, kegiatan tersebut adalah memasak. Setelah pertemuan dengan ketua komunitas difabel pinilih, tim pengabdian dan teman-teman berdiskusi terkait kegiatan masakan yang akan dilaksanakan, dan ditetapkan bahwa kegiatan memasak untuk meningkatkan keterampilan forum keluarga difabel adalah pembuatan kue kering yaitu *cookies*. Dipilihnya *cookies* karena bahan yang mudah di dapat dan pembuatan yang mudah dilakukan. Tim pengabdian membuat konsep pelaksanaan kegiatan dimulai dari siapa yang akan mengikuti pelatihan dan bagaimana cara pelaksanaan berlangsung. Dokumentasi pada tahap perencanaan ini disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Survei Forum Keluarga Difabel Pinilih Sedayu

### **Tahap Pelaksanaan Kegiatan**

Kegiatan yang telah di konsepskan kemudian dilaksanakan, dimulai dari pembelian bahan-bahan dan peralatan hingga berkonsultasi dengan pendamping kegiatan memasak ini. Pada tanggal 1 Februari 2023 tim pengabdian membeli bahan-bahan dan peralatan, setelahnya tim pengabdian mencoba untuk membuat cookies agar saat pelaksanaan kegiatan tidak ada kendala yang membuat gagal pelaksanaan kegiatan memasak. Ada beberapa kendala yang terjadi saat percobaan pembuatan *cookies* yang pertama tidak meratanya ukuran *cookies* yang kedua adalah tekstur yang terlalu lembut sehingga tidak menjadi kering dan yang ketiga adalah rasa yang kurang manis. Tim pengabdian mengulang percobaan yang kedua kali, dan percobaan yang kedua berhasil dari segi bentuk, tekstur dan rasa. Adapun resep kue kering sesuai dengan percobaan yang berhasil dilakukan adalah 115 gram butter, 150 gram gula pasir, 100 gram gula coklat bubuk, 1 butir telur, ½ sendok teh vanilla ekstrak, 185 gr tepung terigu, ½ sendok baking soda, ¼ sendok garam, dan sebagai hiasan dibutuhkan chochochips secukupnya. Dengan bahan tersebut dapat menghasilkan sekitar 30 buah cookies. Karena resepnya sudah sesuai, maka dilanjutkan dengan pelaksanaan kegiatan.



Gambar 2. Live Cooking

Pada hari pelaksanaan kegiatan memasak yaitu Sabtu, 4 Februari 2023, tim pengabdian dan tim KKN lainnya mempersiapkan dan merapikan Sekretariat Komunitas Difabel Pinilih dengan menata meja untuk *live cooking* serta menggelar tikar untuk para keluarga difabel melaksanakan kegiatan memasak. Selanjutnya beberapa anggota lainnya menyiapkan bahan-bahan pembuatan *cookies* yang dibagi ke beberapa mangkuk sesuai dengan bahan yang diperlukan dan dipersiapkan untuk 4 kelompok. Setelahnya pelaksanaan di mulai saat para difabel sudah datang, kegiatan di mulai dengan pembacaan doa, dilanjutkan dengan mencuci tangan, dan langsung dilakukan proses pembuatan *cookies*. Saat proses pembuatan *cookies* para difabel yang dibantu tim KKN melihat pemandu masak (Gambar 2) yang menjelaskan proses pembuatannya. Setelah adonan *cookies* jadi para difabel membentuk adonan dan menata di loyang untuk di masak di dalam oven yang sudah dipanaskan. *Cookies* di masak 15 sampai 17 menit dengan api atas dan bawah sedang.



Gambar 3. Teman-teman Difabel Praktek Membuat Kue Kering

*Cookies* yang sudah jadi didiamkan selama 2 menit agar menjadi dingin dan bisa lepas dari loyang, kemudian *cookies* dipindahkan ke nampan untuk di nikmati dan di beberapa dipindahkan ke *packaging* atau bungkus untuk di bawa pulang oleh para difabel yang mengikuti kegiatan memasak ini. Hasil kue kering yang telah diangkat dari oven dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kue Kering Buatan Teman-teman Difabel Pinilih Sedayu

Setelah serangkaian kegiatan pelatihan pembuatan kue kering selesai yang melibatkan peran aktif teman-teman difabel selesai, tim pengabdian dan teman-teman difabel berfoto bersama (Gambar 5).



Gambar 5. Foto Bersama Setelah Pelatihan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim KKN dilakukan 1 bulan selama KKN berlangsung. Program membuat kue kering untuk meningkatkan ketrampilan teman-teman difabel ini telah memenuhi kriteria indikator keberhasilan program, yaitu pada saat pelaksanaan seluruh teman-teman difabel yang diundang hadir, pada saat proses pembuatan semua terlibat aktif, dan hasil kue kering disukai oleh teman-teman difabel. Lebih lanjut, pengabdian ini juga telah dipublikasikan pada media massa online [siarpedia](https://siarpedia.com).

Pelatihan pembuatan kue kering ini telah dirasakan manfaatnya oleh teman-teman difabel, sehingga kue kering yang pernah dibuat dapat diimplimentasikan untuk kedepannya dan menjadi salah satu ketrampilan tambahan bagi mereka. Adanya pelatihan ini juga menjadikan teman-teman difabel memiliki referensi ide bisnis agar dapat menambah kemandirian difabel. Hal ini dikarenakan bahan kue kering mudah didapatkan, pembuatan kue kering mudah dilakukan, peralatan yang dibutuhkan mudah diperoleh dan tahan lama.

## KESIMPULAN

Tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang merupakan mahasiswa KKN Universitas Mercu Buana Yogyakarta telah berhasil menyelenggarakan kegiatan peningkatan keterampilan hidup difabel dengan pembuatan kue kering di Komunitas Difabel Pinilih, (Gubug), Sedayu, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Melalui kegiatan yang dilaksanakan di Sekretariat Komunitas Difabel Pinilih, Sedayu yang dihadiri oleh teman-teman difabel beserta pendamping, pelatihan ini telah

memenuhi indikator keberhasilan program yaitu pada saat pelaksanaan seluruh teman-teman difabel yang diundang hadir, pada saat proses pembuatan semua terlibat aktif, dan hasil kue kering disukai oleh teman-teman difabel. Hal ini sesuai dengan tujuan dari kegiatan memasak untuk meningkatkan keterampilan para difabel dalam hal pembuatan kue kering. Pelatihan ini telah membuat teman-teman difabel bertambah ketrampilannya sehingga dapat dijadikan referensi ide bisnis kedepannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anasari, F., Suyatno, A., & Astuti, I. F. (2016). Sistem Pelaporan Terpadu Kuliah Kerja Nyata Berbasis Digital (Studi Kasus: Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Mulawarman). *Informatika Mulawarman: Jurnal Ilmiah Ilmu Komputer*, 10(1), 11-19.
- Apriadi, D., Hidayat, N., & Nizhamuddin, A. B. (2022). Kuliah Kerja Nyata: Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Kegiatan Pendampingan Pendidikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Paguntaka*, 1(1), 25-30.
- Fatmawati, F., Nurhastuti, N., & Hasan, Y. (2018). Wirausaha Pembuatan Kue Kering untuk Meningkatkan Keterampilan Hidup Anak Tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6(2), 320-323.
- Ferdiana, F. G. (2016). *Kualitas biskuit dengan kombinasi tepung pisang kepok putih (Musa paradisiaca forma typica) dan tepung tempe* (Doctoral dissertation, UAJY).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Laia, B. (2022). Sosialisasi dampak kegiatan kuliah kerja nyata di desa (studi: Desa Sirofi). *Haga: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 74-84.
- Malau, Y.N., Lilia, W., Dini, S., Purnasari, N., Sitorus, F.D., & Butar-butur, R.S. (2020). Sosialisasi kewirausahaan dalam usaha kue kukus dan kelepon ubi rambat pada Yayasan Nurul Islam Indonesia di Sumatera Utara. *Jurnal Mitra Prima*, 1(1).
- Miranti, M. G., Astuti, N., & Handajani, S. (2018). Pembuatan kue kering berbasis kearifan lokal di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian respon pelatihan). *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 102-107.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang diujikan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.
- Pambudi, S., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Rafsanjani, H. (2016). Etika produksi dalam kerangka maqashid syariah. *Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 1(2), 12-31.
- Rahmayanti, S., Misral, M., Sandri, S.H., Ardi, H A., Bakaruddin, B., Rahayu, N. I., & Aligusri, J. (2021). Peningkatan ketrampilan dan manajemen pemasaran usaha rumahan penghasil kue di Kelurahan Sidomulyo. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15-20.

- Rokhmah, B.E., & Almaidah, S. (2018). PKM Peningkatan produktivitas dan manajemen pemasaran pada usaha kecil penghasil roti dan kue basah di Kadipiro Banjarsari Surakarta. *SENADIMAS: Prosiding Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat*, 210-216.
- Salehudin, A. (2017). Pelaksanaan KKN Berparadigma Integrasi-Interkoneksi dalam Menopang Transformasi Masyarakat (Sebuah Rintisan Pendekatan Participatory Action Research). *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama*, 16(2), 63-72.
- Setyorini, E. (2013). Hubungan praktek higiene pedagang dengan keberadaan eschericia coli pada rujak yang di jual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3).
- Susanta, D.A., Munawar, M., Cholifah, N., Menarianti, I., & Istiyaningsih, R. (2021). Pendampingan pengembangan usaha roti Alfina Karim, Kabupaten Kendal. *Community Empowerment*, 6(6), 1044-1048.
- Tahir, M. M., Mahendradatta, M., & Mawardi, A. (2018). Studi Pembuatan Kue Kering Dari Tepung Sagu Dengan Penambahan Tepung Blondo (Study of Making Cookies from Sago Flour With Addition of Blondo Flour). *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 70-80.