



MILIK PERPUSTAKAAN UNIV. NEGERI PADANG	
DITERIMA TGL.	: 13/12/2000
SUMBER/HARGA	: Hadiah,
KOLEKSI	: FI
NO. INVENTARIS	: 9828 /K/2000 -P.111
NO. REGISTRASI	: 640.715 Kus- p.1

LAPORAN KEGIATAN

**PELATIHAN KETERAMPILAN WANITA DESA TERTINGGAL
DI KELURAHAN AIR DINGIN DAN KELURAHAN AIR PACAH
KECAMATAN KOTO TANGAH – KOTAMADYA PADANG**

KETUA PELAKSANA
Dr. Indrati Kusumaningrum, MPd.

KEGIATAN INI DIBIYAI OLEH :
PEMERINTAH DAERAH TK. II KOTAMADYA PADANG
Berdasarkan
DIPDA SK Walikota Padang No. 65/DPD/U/BAPPRAM-VI/2000
Tanggal 12 Juli 2000

PUSAT STUDI WANITA
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
NOPEMBER, 2000

**PELATIHAN KETERAMPILAN WANITA DESA TERTINGGAL
DI KELURAHAN AIR DINGIN DAN KELURAHAN AIR PACAH
KECAMATAN KOTO TANGAH – KOTAMADYA PADANG**



**KERJASAMA PUSAT STUDI WANITA UNIVERSITAS NEGERI PADANG
DENGAN PEMDA TK. II KOTAMADYA PADANG**

Pelaksana Kegiatan

Ketua : Dr. Indrati Kusumaningrum, MPd.
Anggota : Dra. Farida Welly, MLS.
Dra. Yuliarma
Oktaviani, ST.,MT.
Dra. Nengsih Murni.

Instruktur : Dra. Silfeni
Dra. Ernawati
Dra. Linda Advinda
Dra. Fatmariza, MHum.
Dra. Solfema, MPd.

SAMBUTAN KETUA LPKM

Diiringi rasa syukur yang mendalam ke pada Allah SWT., kami menyambut dengan gembira atas suksesnya Tim melaksanakan program **Pengabdian Kepada Masyarakat** yang merupakan realisasi dari satu sisi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Sesuai dengan tema pengabdian kepada masyarakat saat ini, **"Pemberdayaan masyarakat di bidang pendidikan dan ekonomi produktif menuju masyarakat mandiri"**, maka pengabdi diharapkan tetap mempunyai komitmen dan kepedulian yang tinggi untuk meningkatkan kualitas pengabdian di masa datang, yang dampaknya bisa menyentuh ke strata masyarakat menengah ke bawah yang mayoritas butuh uluran tangan para ilmuwan berbagai disiplin dari Perguruan Tinggi.

Peranan para pengabdi masyarakat dari Perguruan Tinggi di masa yang akan datang jelas semakin besar sesuai dengan tuntutan peningkatan kualitas SDM yang berpotensi untuk dikembangkan.

Padang, Nopember 2000.



Ketua,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Zulkahar Adenan'.

Drs. Zulkahar Adenan
NIP. 130 349 640

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kita panjatkan ke hadirat Illahi Robbi, karena atas izinNya jua maka "Pelatihan Keterampilan Wanita Desa Tertinggal di dua Kelurahan yaitu Kelurahan Air Dingin dan Kelurahan Air Pacah Kecamatan Koto Tengah Kodya Padang" telah dapat dilaksanakan dengan baik. Tujuan dari pelatihan ini adalah sebagai berikut :

1. Memperluas dan meningkatkan wawasan pengetahuan dan keterampilan wanita.
2. Meningkatkan peran wanita terutama dalam bidang ekonomi rumah tangga.
3. Mempertinggi produktivitas kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi keluarga
4. Mempersiapkan pelaku-pelaku ekonomi desa di mana sumber daya alamnya cukup potensial untuk digali dan diolah.

Penyandang dana kegiatan ini adalah Pemda Tk. II Kodya Padang, melalui Dep Perindag bekerja sama dengan Pusat Studi Wanita Universitas Negeri Padang. Kegiatan ini telah terlaksana dari tanggal 16 s/d 25 Oktober 2000 di Kelurahan Air Dingin, dan dari tanggal 23 Oktober s/d 1 Nopember 2000 di Kelurahan Air Pacah.

Terlaksananya kegiatan pelatihan sampai dengan laporan, adalah berkat kerja sama berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Yth :

1. Bapak Walikota Tk. II Padang sebagai penyandang dana.
2. Bapak Rektor Universitas Negeri Padang
3. Bapak Kepala Dep. Perindag Kota Padang
4. Bapak Camat Kecamatan Koto Tengah Kodya Padang
5. Bapak Lurah Kelurahan Air Dingin Kecamatan Koto Tengah Kodya Padang
6. Bapak Lurah Kelurahan Air Pacah Kecamatan Koto Tengah Kodya Padang
7. Para instruktur dan seluruh anggota panitia pelatihan.

Tanpa bantuan dan kerja sama yang baik, mustahil pelatihan ini dapat terlaksana dengan lancar.

Akhirnya kami menyadari, tak ada gading yang tak retak, seandainya dalam pelaksanaan pelatihan dan pembuatan laporan terdapat sesuatu yang kurang pada tempatnya, kami selaku pelaksana mohon maaf kepada semua pihak yang terkait.

Padang, Nopember 2000
Ketua Pelaksana,

Dr. Indrati Kusumaningrum,MPd.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

- I. PENDAHULUAN
- II. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN DI KELURAHAN AIR DINGIN
- III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN DI KELURAHAN AIR PACAH
- IV. PENUTUP

LAMPIRAN – 1. DOKUMENTASI KEGIATAN DI KELURAHAN AIR DINGIN

LAMPIRAN – 2. RESEP MASAKAN YANG DILATIHKAN

LAMPIRAN – 3. DOKUMENTASI KEGIATAN DI KELURAHAN AIR PACAH

LAMPIRAN – 4. MATERI YANG DILATIHKAN

LAMPIRAN – 5. DAFTAR HADIR PESERTA

**Laporan : Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Keterampilah Wanita
Desa Tertinggal pada Kelurahan Air Dingin dan Kelura-
han Air Pacah - Kecamatan Koto Tengah Kodya Padang**

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sejak krisis ekonomi melanda hampir seluruh negara, dan tidak terkecuali negara Indonesia mengalaminya, sejak tahun 1998 hingga saat ini belum juga dapat keluar dari krisis tersebut. Keadaan ini sangat terasa dan dampaknya merupakan beban besar dan berat yang harus ditanggung oleh masyarakat terutama mereka yang berada di desa tertinggal. Pada umumnya mereka selain tertinggal dalam aspek pengetahuan serta keterampilan, juga tidak memiliki motivasi atau semangat untuk bangkit dan mencoba keluar dari ketertinggalan tersebut. Salah satu faktor penyebab dari semua ini adalah kemungkinan tidak tersedianya fasilitas dan peluang untuk meraih kesempatan maju. Meskipun potensi sumber daya alam cukup baik, namun sumber daya manusia (SDM) yang akan mengolahnya kurang memadai, sehingga hasil yang akan diperoleh jauh dari harapan.

Apalagi tidak lama lagi di daerah Air Dingin akan menjadi daerah terbuka dengan adanya jalan alternatif Solok – Padang yang melintasi kelurahan ini, selain itu dengan akan dioperasikannya Terminal di daerah Air Pacah, merupakan peluang bagi masyarakat di kelurahan Air Pacah dan Air Dingin untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Hal ini tentunya sangat berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan yang harus dimiliki oleh masyarakat untuk dapat ikut berperan serta dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi desanya.

Tertarik dengan kondisi di atas, dan melihat adanya peluang bagi masyarakat di daerah tersebut untuk dapat maju dan berkembang tingkat ekonominya seandainya diberdayakan, PSW Universitas Negeri Padang merasa terpanggil untuk membantu masyarakat di desa tertinggal

kelurahan Air Dingin dan kelurahan Air Pacah – Kecamatan Koto Tangah, dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menyongsong dibukanya jalan tembus Padang-Solok dan Terminal Air Pacah, yaitu dalam bentuk pelatihan menjahit dan memasak kue yang sesuai selera pasar.

B. Tujuan

Tujuan kegiatan yang dilaksanakan oleh Pusat Studi Wanita Universitas Negeri Padang ini adalah :

1. Memperluas dan meningkatkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan mereka dengan mengadakan penyuluhan dan memberikan berbagai keterampilan.
2. Meningkatkan peranannya terutama dalam bidang ekonomi rumah tangga.
3. Mempertinggi produktivitas kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi keluarga.
4. Mempersiapkan pelaku-pelaku ekonomi desa di mana sumber daya alamnya cukup potensial untuk digali dan diolah.

C. Hasil yang diharapkan

Sesuai dengan tujuan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini maka hasil yang diharapkan adalah :

1. Wanita-wanita akan memiliki semangat kerja yang tinggi dan jiwa wira-swasta.
2. Wanita di kelurahan Air Dingin dan kelurahan Air Pacah akan menjadi wanita yang terampil dalam kegiatan usaha kecil.
3. Dapat meningkatkan taraf kehidupan dan ekonomi mereka dan keluarganya.
4. Dapat meningkatkan peranan dan harkat kaum wanita.

II. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN DI KELURAHAN AIR DINGIN

A. Pelaksanaan

Guna pencapaian tujuan yang diharapkan dalam kegiatan ini, Pusat Studi Wanita UNP bekerja sama dengan Pemda Tk. II Kodya Padang melalui Dep. Perindag Kota Padang telah melakukan berbagai tahapan kegiatan antara lain :

1. Persiapan

Sebelum dilakukan kegiatan Pelatihan Keterampilan Wanita oleh Pusat Studi Wanita UNP, terlebih dahulu dilakukan rekrutmen peserta oleh Dep. Perindag Kota Padang, guna memilih peserta yang sesuai dengan target yaitu dapat lebih mengembangkan diri setelah pelatihan. Diharapkan mereka akan membentuk kelompok usaha bersama yang kelak akan terus dibina oleh Dep. Perindag guna peningkatan kualitas kemasan dan dalam pemasarannya. Lebih dari 40 orang mendaftar sebagai calon peserta pelatihan, namun karena keterbatasan fasilitas dari hasil rekrutmen didapat 20 orang calon peserta terpilih yang juga mewakili beberapa RT dan RW di kelurahan Air Dingin.

2. Pelaksanaan

a. Waktu dan Tempat Pelatihan

Kegiatan ini dilaksanakan 5 hari pertemuan yang berlangsung sejak tanggal 16, sampai dengan 25 Oktober 2000. Pelatihan setiap kali pertemuan dimulai pk. 09.00 sampai 17.00, bertempat di kantor Lurah Kelurahan Air Dingin.

Dari hasil observasi selama kegiatan, terlihat antusiasme peserta pelatihan maupun warga masyarakat sekitar tempat pelatihan cukup tinggi, dalam mengikuti pelatihan sangat serius dan penuh perhatian. Atas kesepakatan pengurus maka ditetapkan kelurahan Air Dingin dijadikan **desa binaan** PSW Universitas Negeri Padang.

b. Tanggal pelaksanaan

Kegiatan pelatihan keterampilan dan penyuluhan dibuka secara resmi oleh Lurah Kelurahan Air Dingin pada tanggal 16 Oktober 2000 langsung dilaksanakan pelatihan sehari penuh dari pk. 10.00 dan berakhir pk.17.00. Pertemuan pelatihan berikutnya dilaksanakan tanggal 19, 23, 24 dan 25 Oktober 2000.

c. Peserta Pelatihan

Kegiatan pelatihan keterampilan dan penyuluhan ini diikuti sebanyak 20 orang peserta yang berasal dari perwakilan setiap RT yang berada di kelurahan Air Dingin

d. Bentuk Kegiatan

Adapun bentuk kegiatan yang dilaksanakan adalah Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Keterampilan Boga yaitu memasak kue-kue yang disesuaikan dengan selera pasar serta bahan bakunya mudah didapat dan tersedia di desa, namun belum mendapat perhatian untuk diolah menjadi sumber pendapatan baru.

1). Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan tujuan untuk memberi bekal pengetahuan tentang :

- a). Peranan wanita dalam pendidikan ekonomi rumah tangga.
- b). Kesehatan lingkungan dan makanan bergizi.

2). Pelatihan keterampilan yang diberikan adalah berbagai jenis kue dan minuman yang dapat dipasarkan hingga ke swalayan dimana bahan bakunya terdapat di daerah tersebut seperti : pisang, air kelapa (untuk dibuat Nata), rambutan, sirsak, dan bahan lainnya yang dijual di desa tersebut.

Adapun syarat keterampilan yang diajarkan adalah :

- a). Bahan bakunya mudah didapat
- b). Hasilnya akan menjadi ciri khas daerah tersebut.
- c). Modal tidak terlalu besar
- d). Mempergunakan alat sederhana
- e). Memenuhi selera pasar.

B. Hasil Kegiatan

Meskipun kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini singkat yaitu dalam 5 hari, namun waktu yang dipergunakan cukup efektif dan padat, dan telah menghasilkan 13 macam masakan dari bahan baku pisang, air kelapa, sirsak dan sebagainya, dimana bahan baku tersebut mudah didapat di sana.

Pelatihan pembuatan Nata de coco dilaksanakan dengan instruktur dari PSW-UNP yaitu Dra. Linda Advinda, M.Kes. (dosen FMIPA-UNP), sedangkan keterampilan memasak berbagai jenis kue dengan instruktur Dra. Silfenni (dosen IKK UNP) hasilnya sebagai berikut : serundeng pisang, rakik pisang, muffin pisang, dodol pisang, royco stick, puding roti, sponge lapis agar, pastel keong, lapis Malaysia, bolu kukus, manisan rambutan, sirup sirsak, cendol rumput laut.

Pada saat penutupan kegiatan pelatihan ini, semua hasil karya peserta pelatihan ditampilkan. PSW UNP berusaha untuk membantu memasarkan hasil karya para peserta baik dalam lingkungan kampus maupun akan mencoba menerobos keluar lingkungan kampus tentunya bekerja sama dengan pihak terkait yaitu Dep Perindustrian.

Agar pelatihan ini memberi manfaat terhadap peningkatan motivasi dan pendapatan ekonomi keluarga masyarakat Air Dingin umumnya dan peserta pada khususnya, maka kami dari PSW UNP akan melakukan monitoring secara kontinu satu kali dalam sebulan, guna melihat kendala dan kemajuan yang telah dicapai para peserta. Dari hasil yang telah didapat selama latihan nampaknya masih harus diadakan penyuluhan dan pelatihan lanjutan untuk peningkatan kualitas pengemasan produk agar dapat bersaing di pasar.

Kegiatan pelatihan ini ditutup pada tanggal 25 Oktober 2000 dan dihadiri oleh peserta, pengurus PSW Universitas Negeri Padang, para pemuka masyarakat Air Dingin, Bapak Lurah Air Dingin, Kepala Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNP, Wakil Camat, dan Rektor Universitas Negeri Padang yang sekaligus menutup acara pelatihan.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN DI KEL. AIR PACAH

A. Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan di kelurahan Air Pacah kali ini merupakan kelanjutan dari tahap pertama yang telah dilaksanakan pada tanggal 25 Mei sampai dengan 7 Juni 2000 yang lalu. Pelaksanaan kegiatan tahap selanjutnya yaitu pada tanggal 23 Oktober sampai 1 Nopember 2000. Guna mencapai tujuan pada tahap kedua ini PSW-UNP bekerja sama dengan Pemda Tk.II Kotamadya Padang melalui Dep. Perindag telah melakukan beberapa tahapan kegiatan antara lain :

1. Persiapan

Kegiatan kali ini dilakukan dengan pendaftaran ulang dan seleksi peserta yang akan dilatih. Para peserta yang telah mengikuti kegiatan tahap pertama dahulu dapat diikut sertakan kembali pada tahap lanjutan ini dan ditambah peserta baru. Nampaknya peserta lama, sebanyak 11 orang terdiri atas 6 orang keterampilan Boga dan 5 orang keterampilan menjahit sangat berminat mengikuti tahapan selanjutnya. Sehingga untuk tahap ini tinggal merekrut tambahan 4 orang untuk keterampilan Boga dan 5 orang untuk keterampilan menjahit. Jumlah seluruh peserta adalah 20 orang. Dari hasil penjajakan didapat informasi bahwa sebelum kegiatan pelatihan tahap ini, telah dilaksanakan monitoring oleh instruktur terdahulu terhadap kemajuan atau kendala yang dihadapi peserta pasca pelatihan.

2. Pelaksanaan

a. Waktu dan Tempat Pelatihan.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam 5 hari pertemuan yang berlangsung dari tanggal 23 Oktober sampai dengan 1 Nopember 2000, bertempat di kantor Lurah Kelurahan Air Pacah. Dari hasil observasi selama kegiatan berlangsung, nampaknya motivasi peserta lebih rendah dibandingkan para peserta di daerah Air Dingin. Hal ini nampaknya disebabkan oleh terlalu banyaknya proyek yang masuk di daerah ini, sehingga orientasi mereka lebih

besar kepada uang transport yang akan mereka terima daripada ilmu pengetahuan dan keterampilan yang akan dapat menunjang ekonomi jangka panjang mereka. Artinya untuk kegiatan di masa mendatang di daerah ini, sebaiknya dicarikan bentuk atau strategi lain dalam meningkatkan SDM mereka.

b. Tanggal Pelaksanaan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini secara resmi dibuka oleh Bapak Lurah Air Pacah dilanjutkan dengan kegiatan Tata Boga dan Menjahit pada tanggal 23, 25, 30, 31 Oktober dan 1 Nopember 2000.

c. Peserta Pelatihan

Dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan keterampilan ini diikuti oleh 20 orang peserta terbagi dalam dua kelompok kegiatan yaitu 10 orang mengikuti pelatihan keterampilan menjahit dan 10 orang lainnya pelatihan keterampilan memasak. Para peserta ini berasal dari perwakilan RT – RT di kelurahan Air Pacah.

d. Bentuk Kegiatan

Adapun bentuk kegiatan yang dilaksanakan yaitu penyuluhan dan pelatihan keterampilan memasak kue sesuai selera pasar dan bahan bakunya banyak tersedia di desa namun belum mendapat perhatian untuk diolah menjadi sumber pendapatan baru.

1). Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan tujuan memberi bekal pengetahuan tentang :

- a). Peranan wanita dalam pendidikan dan ekonomi rumah tangga.
- b). Semangat dan jiwa wirausaha.

2). Pelatihan keterampilan yang diberikan adalah :

- a). Sebagai kelanjutan dari pelatihan yang lalu, maka pada tahap ini dilanjutkan dengan pembuatan tutup lemari es, tutup aqua, dan tutup komputer lengkap (monitor, CPU, keyboard dan printer).
- b). Berbagai jenis kue dan minuman yang dapat dipasarkan pada swalayan dan Terminal jika kelak dibuka, seperti : dodol pisang, royco stick, sirup sirsak, berasal dari tepung beras dan tepung ketan.

Syarat –syarat keterampilan yang diajarkan adalah sama dengan syarat yang berlaku di Kelurahan Air Dingin yaitu :

- a). Mudah mendapatkan bahan bakunya
- b). Hasilnya akan menjadi ciri khas daerah tersebut.
- c). Tidak banyak membutuhkan modal
- d). Mempergunakan alat sederhana dan memenuhi selera pasar.

B. Hasil Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan keterampilan yang dilaksanakan sejak tanggal 23 Oktober sampai dengan 1 Nopember 2000 telah menghasilkan sebagai berikut :

1. Kegiatan menjahit :

Pelatihan menjahit di bawah instruktur Dra. Ernawati (dosen IKK UNP) telah menghasilkan :

- a. 2 set tutup komputer lengkap
- b. 1 pasang tutup lemari es
- c. 5 pasang tutup aqua

2. Kegiatan Boga

Pelatihan keterampilan Boga dilaksanakan oleh dua orang instruktur, untuk keterampilan membuat Nata de Coco dibimbing oleh Dra. Linda Advinda, MKes. (dosen Biologi UNP, pembuat starter). Dan pelatihan

keterampilan kue dan sirup dibimbing oleh instruktur Dra. Silveni, telah berhasil membuat berbagai jenis makanan yang memenuhi selera pasar, seperti : dodol pisang, sirup sirsak, agar-agar lapis, royco stick, bolu kukus, culut, minuman rumput laut, sagon bangkok, kue kacang, lepat jagung.

Pada saat penutupan kegiatan ini semua hasil karya peserta ditampilkan baik hasil karya menjahit maupun semua jenis kue yang dilatihkan. Kami berusaha membantu memasarkan karya para peserta di lingkungan kampus, bahkan hasil tutup komputer telah terjual begitu pelatihan selesai. Pemasaran ke luar kampus pun sedang kami jajagi dengan lebih meningkatkan kualitas produk mereka baik dalam kemasan maupun kualitas jahitan, kami yakin kegiatan ini akan menampilkan hasilnya sesuai tujuan yang diharapkan bersama.

IV. PENUTUP

Selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan keterampilan ini berlangsung para peserta cukup serius untuk mengikuti kegiatan terutama peserta di kelurahan Air Dingin lebih tinggi motivasinya dibandingkan dengan rekan mereka di Kel. Air Pacah. Dari hasil pemantauan selama pelatihan berlangsung didapat kesimpulan sementara bahwa kegiatan semacam ini merupakan kegiatan pelatihan yang pertama untuk masyarakat Air Dingin, sehingga apabila mereka dapat mempertahankan dan mengembangkan motivasi tersebut, dikemudian hari masyarakat daerah ini akan cepat dapat mengembangkan diri.

Sedangkan di Kelurahan Air Pacah telah diadakan berbagai macam kegiatan oleh Pemda Kodya dan instansi yang terkait, dan orienrasi peserta hanyalah tertuju pada penggantian transport, kemungkinan lain karena selama kegiatan pelatihan keterampilan ini berlangsung fasilitas di Air Pacah kurang sesuai dengan harapan semula. Dimana fasilitas mesin jahit seperti yang dijanjikan oleh pihak Kelurahan ternyata tidak tersedia dan hanya dapat menyediakan dua buah saja dan kondisinya juga memprihatinkan, sementara pesertanya lebih banyak dari fasilitas yang tersedia. Semoga dalam kegiatan selanjutnya kita dapat memperbaiki strategi dan materi dengan lebih baik.



Gambar 1. Lokasi Pelaksanaan Pelatihan di Kantor Kelurahan Air Dingin



Gambar 2. Acara pembukaan dilanjutkan penjelasan dari instruktur



Gambar 3. Kelompok – I sedang mempersiapkan pembuatan puding roti



Gambar 4. Kelompok – II membuat serundeng pisang



Gambar 5.
Proses akhir dimasukkan ke
dalam cetakan



Gambar 6.
Hasil yang didapat dikemas
dalam plastik dan siap
dipasarkan

Gambar 7.
Proses awal pembuatan
Nata De Coco



Gambar 8.
Hari ke-7 Nata siap dipanen
dan dicuci bersama-sama,
selanjutnya direndam selama
48 jam sebelum proses akhir.



Gambar 9. Acara penutupan pelatihan dihadiri oleh para pemuka masyarakat dan peserta pelatihan.



Gambar 10. Bapak Rektor III UNP berkenan menutup acara Pelatihan Keterampilan Wanita di Kelurahan Air Dingin – Kec. Koto Tengah



Gambar 11. Penyerahan secara simbolis bibit nata (hasil lab Biologi UNP) dari Rektor UNP kepada Wakil Peserta Pelatihan.



Gambar 12. Hasil karya peserta pelatihan dinikmati bersama

STIK
IV. KEBERK
2017

1. PEMBUATAN NATA DE COCO

Bahan : - Air kelapa	1 liter
- Z A	4 gram (satu sendok the datar)
- Biang cuka	1 sendok the
- Bibit (starter)	5 sendok the
- Gula	1 ons.

Persiapan :

1. Saring air kelapa dengan saringan santan plastik yang telah diberi kain kasa.
2. Siapkan loyang plastik dalam keadaan kering dan sterilkan dengan cara memanaskan loyang dengan jarak kira-kira 20 cm di atas api hingga 2-3 kali ulangi dan setelah selesai, letakkan dalam posisi telungkup.
3. Siapkan tutup loyang yaitu kertas koran yang disterilkan di atas api dengan jarak yang sama seperti mensterilkan loyang tadi. Siapkan karet gelang sesuai ukuran lingkarang loyang.

Pengolahan :

1. Rebus air kelapa
2. Buang busa yang keluar dari rebusan air kelapa dengan saringan sampai bersih.
3. Setelah hampir mendidihmasukkan ZA dan biang cuka, tunggu sampai mendidih 5 menit.
4. Tuangkan ke dalam loyang yang telah disediakan, kemudian tutup dengan korang dan diikat dengan karet gelang.
5. Letakkan pada tempat yang aman/tidak boleh tergoyang dan biarkan satu malam.
6. Setelah dingin tambahkan bibit sebanyak 5 sendok the untuk satu loyang dengan membuka sedikit salah satu ujung penutup loyang, dan tidak perlu diaduk. Selanjutnya tutup kembali dan biarkan selama 7 hari.
7. Pada hari ke-7, air kelapa telah berubah menjadi Nata De Coco dan siap dipanen (diangkat dari loyang).
8. Buang lapisan yang keras dilapisan atas dan bawah Nata De Coco, selanjutnya dipotong kecil-kecil berbentuk kubus.
9. Potongan nata tersebut dicuci beberapa kali dan direndam dalam air selama 1 – 2 malam (guna menghilangkan bau asam, air rendaman diganti setiap hari).
10. Pada hari berikutnya nata direbus dengan air mendidih dan tiriskan.
11. Buat rebusan air gula dalam panci, masukkan nata yang telah ditiriskan, biarkan selama kira-kira 2 jam..
12. Selanjutnya nata siap dihidangkan atau dapat juga dicampur dengan sari buah lainnya.

2. SERUNDENG PISANG

Bahan : Pisang batu tua	3 sisir;	Bawang merah	½ ons;
Udang saih	½ ons;	Bawang putih	½ ons;
Cabe rawit	½ ons;	Daun jeruk	5 lembar;
Kacang tanah	½ kg.;	Garam	secukupnya.

Minyak Harau untuk menggoreng.

Cara membuat :

1. Pisang dikupas dan langsung diparut di atas minyak panas, digoreng sampai berwarna kuning kecoklatan.
2. Bawang merah, b. putih, daun jeruk, diiris tipis dan cabe rawit dipotong, lalu digoreng.
3. Kacang tanah digoreng, demikian juga udang saih.
4. Setelah agak dingin, semua bahan dicampur tambahkan garam dan diaduk rata.
5. Kemas dengan plastik.

3. RAKIK PISANG

Bahan : Pisang 1 sisir (½ masak)
Tepung Beras
Garam
Kapur sirih
Gula pasir
Minyak untuk menggoreng
Air

Cetakan : Daun Mangga / Ambacang.

Cara Membuat :

1. Kapur sirih + garam + gula dicampur dalam air dingin, kemudian diaduk.
2. Masukkan air tersebut ke dalam tepung beras sambil diaduk sampai rata.
3. Pisang dikupas dan diiris tipis-tipis seperti membuat keripik
4. Celupkan irisan pisang ke dalam adonan tepung lalu susun di atas cetakan daun mangga/ambacang, kemudian digoreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan.
5. Setelah dingin kemas dalam plastik.

4. DODOL PISANG

Bahan : Pisang raja/pisang nangka masak 1 kg
Gula merah ½ kg ; Gula pasir ¼ kg ;
Tepung Ketan ¼ kg ; Tepung Beras 1 ons - ¼ kg ;
Vanilie 2 bungkus; Santan kelapa 6 gelas/2 butir.

Cara Memasak :

1. Pisang dihancurkan.
2. Gula merah diiris

3. Semua bahan di campur lalu dimasak sampai kental dan mengkilat serta keluar minyaknya.
4. Setelah masak, dicetak pada loyang, setelah dingin bungkus dengan plastik.

5. ROYCO STICK

Bahan : Tepung terigu 1 ½ kg ;
 Telur 100 gr.
 Royco 4 bks (40 gr)
 Baking powder 2,5 gr
 Minyak goreng 500 gr
 Garam
 Air.

Cara membuat :

1. Royco, telur, baking powder, garam, disatukan kemudian dibuat sumur-sumuran,
2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan dapat digulung
3. Giling adonan menggunakan ampie no.5, kemudian potong-potong kurang lebih 5 cm.
4. Goreng sampai berwarna kuning.

6. PUDING ROTI

Bahan A : 1 batang roti tawar ; ¼ gelas gula pasir
 3 kuning telur+1 putih; 1 gelas susu kental;
 1 bungkus vanilie ; 2 sendok makan margarin

Bahan B 1 bungkus agar-agar ; 1 gelas gula
 3 ½ gelas air ; moka/coklat
 3 putih telur

Cara A :

1. Telur dan gula dikocok sampai setengah mengembang
2. Masukkan roti yang telah dipotong dadu + susu + vanilie + margarin, kemudian aduk hingga rata adonannya
3. Masukkan ke cetakan/loyang kue, kemudian panggang hingga masak.

Cara B :

1. Putih telur dikocok hingga mengeras
2. Agar-agar + air +gula direbus hingga mendidih, dalam keadaan panas tuangkan ke dalam putih telur dan jangan diaduk terlalu lama.
3. Tunggu sampai agak dingin/suam kuku berbentuk air nasi
4. Tuangkan bahan B ke atas bahan A, dinginkan
5. Setelah dingin dapat dipotong-potong dan dibungkus plastik.

7. SIRUP ZURZAK

Bahan : Air 4 gelas
Sari zurzak 4 gelas (1 buah)
Gula pasir 2 kg.
Sitrunzuur 1 sendok the
Pewarna hijau

Alat yang digunakan :

Waskom;	Panci bertangkai;
Saringan ;	Sendok kayu ;
Sendok the ;	Gelas.

Cara pembuatan :

1. Ambil sari zurzak dengan jalan meremas-remas dan disaring.
2. Air + gula dimasak sampai semua gula larut dan disaring
3. Masak lagi air gula sampai mendidih, setelah itu diangkat
4. Masukkan sari zurzak dan sitrunzuur yang sudah dicairkan dengan sedikit air + pewarna, aduk hingga rata.
5. Masukkan ke dalam botol yang sudah dibersihkan kemudian ditutup

8. MUFFIN PISANG

Bahan : Telur	7 butir ;	Margarine	150 gr (dilelehkan);
Terigu	450 gr ;	Gula pasir	200 gr;
TBM	1 sdm. ;	Baking powder	1 sdt. ;
Vanilie	1 sdt. ;	Pisang	4 – 5 buah dihancurkan.;
Susu bubuk	100 gr ;	Sukade / meisis	

Cara Membuat :

1. Telur + gula + TBM dikocok sampai putih, kemudian ditambahkan vanilie.
2. Terigu + baking powder + susu diaduk rata lalu masukkan ke dalam adonan telur sambil diaduk rata, kemudian tambahkan sukade.
3. Masukkan pisang yang telah dihancurkan, dicampur rata kemudian dimasukkan ke dalam cetakan yang dilapisi dengan paper cup, lalu bakar sampai berwarna kuning kecoklatan.

9. LAPIS MALAYSIA

Bahan :	Telur	7 butir;	Santan kental	1 gelas
	Gula	300 gr;	TBM	1 sdm
	Terigu	350 gr;	Garam	1 sdt.;
	Pewarna	3 macam;	Baking powder	1 sdt.

Cara Membuat :

1. Telur + gula dikocok sampai kembang dan ditambahkan TBM lalu dikocok sampai putih dan kental.
2. Garam dimasukkan ke dalam santan
3. Baking powder + terigu dicampur rata.
4. Tambahkan terigu bergantian dengan santan ke dalam adonan telur.
5. Aduk sampai rata , kemudian $\frac{1}{4}$ bagian adonan, masukkan ke dalam loyang cetakan yang telah dilumuri dengan margarin kemudian ditaburi terigu atasnya.
6. Kemudian dikukus lapis demi lapis sampai habis.

10. PASTEL KEONG

Bahan :	Terigu	200 gr
	Telur	1 butir
	Margarin	2 sdm.
	Air	$\pm \frac{1}{2}$ gelas

Bahan Isi :

Kentang	50 gr.;	Wortel	2 buah;
Buncis	10 buah;	Udang saih	$\frac{1}{2}$ gelas;
B. merah	3 butir;	B. putih	3 siung;
Merica	1 sdt;	Seledri	3 batang;
Ajinomoto secukupnya.			

Cara Membuat :

A. Kulit :

Tepung terigu dimasukkan ke dalam waskom, tambahkan kocokan telur kemudian aduk sampai rata.

Campurkan margarin dan air sedikit demi sedikit, aduk sampai rata dan diuli sampai kalis atau lembut.

Adonan ditipiskan dan dibuat pita selebar 2 atau 3 cm, lalu dililitkan ke cetakan setelah itu digoreng sampai cetakan terlepas dan berwarna kuning kecoklatan.

B. I s i :

Semua bumbu dihaluskan dan sayuran dipotong dadu kecil.
Tumis bumbu, setelah harum masukkan udang, sayuran hingga matang, kemudian tambahkan garam, merica, dan penyedap.
Setelah masak, tambahkan terigu yang telah dicairkan sambil diaduk terus hingga rata.

Setelah dingin, barulah bahan isi dimasukkan ke dalam keongnya atau kulitnya.

11. SPONGE LAPIS AGAR

Bahan – I :	Telur	5 butir;	Bubuk coklat	20 gr.
	Margarin leleh	75 gr.;	Vanilie	1 buah
	Gula pasir	130 gr;	TBM	1 sdt.
	Terigu	130 gr.;		

Bahan – II :	Bubuk agar	1 bungkus.;	Telur	2 butir
	Gula Pasir	200 gr;	Essens	1 sdt.
	Air susu	1 gelas.		

Cara Membuat :

1. Telur + gula pasir dikocok sampai kembang, lalu masukkan TBM
2. Tambahkan terigu dan bubuk coklat ke adonan pertama dan masukkan margarin cair.
3. Adonan dimasukkan ke dalam loyang lalu dibakar.
4. Agar + air + gula pasir dimasak sampai mendidih, tambahkan essens.
5. Susu + kuning telur dikocok, masukkan adonan agar-agar ke dalam susu.
6. Kocok putih telur sampai kaku, tambahkan agar-agar setengah dingin ke dalam putih telur dan diaduk rata.
7. Setelah adonan sponge masak, lalu siramkan agar-agar di atasnya serta dihias.
8. Dinginkan



Gambar 1. Suasana pelatihan keterampilan Busana di Air Pacah



Gambar 2. Pembuatan pola dasar tutup komputer dilaksanakan dengan serius



Gambar 3. Kelompok tataBoga sibuk mempersiapkan pembuatan Nata De Coco



Gambar 4. Masakan yang telah siap, dipotong untuk proses pembungkusan



Gambar 5. Acara penutupan pelatihan dihadiri peserta, para pemuka masyarakat, serta undangan lainnya.



Gambar 6. Laporan hasil pelaksanaan pelatihan oleh ketua pelaksana



Gambar 7. Sambutan dari Bapak Lurah Kel. Air Pacah, dilatar depan nampak hasil karya jahitan para peserta selama pelatihan



Gambar 8. Wakil Pemuka Masyarakat Kelurahan Air Pacah turut menyambut



Gambar 9. Sambutan dan pemberian informasi oleh Wakil dari Dep. Perindag



Gambar 10. Kegiatan pelatihan secara resmi ditutup oleh Ka. PMD Kodya Padang mewakili Walikota yang berhalangan hadir.



Gambar 11. Ramah tamah dengan peserta pelatihan setelah acara penutupan.



Gambar 12. Rasa cukup nikmat, namun perlu peningkatan dalam pengemasan guna dapat bersaing bila dipasarkan



Gambar 13. Hasil karya selama pelatihan dapat dinikmati bersama para tamu



Gambar 14. Para instruktur dari PSW-UNP dan para peserta pelatihan

1. CENDOL RUMPUT LAUT

Bahan : Rumput Laut	½ kg
Gula Pasir	2 kg
Pepaya	1 buah
Alpokar	2 kg
Nangka masak	30 buah
Kelapa	3 buah
Essense	2 sdm
Warna secukupnya	

Cara membuat :

1. Rumput laut dicuci dengan air beras lalu direndam ± 1 malam dan tambahkan warnanya.
2. Gula + santan dimasak dan ditambahkan essense.
3. Nangka dipotong dadu.
4. Pepaya dan alpokat dibowl.
5. Hidangkan pakai gelas dan diatur meletakkan buah-buahan dengan rumput laut, lalu di siram santan dan ditambahkan batu es.

2. CULUT

Bahan : Tepung Kanji	400 gram
Tepung Ketan	100 gram
Telur	7 butir
Keju Parut	125 gram
Royco	2 bungkus

Cara membuat :

1. Semua bahan dicampur dan diaduk serta diuli sampai kalis.
2. Adonan dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
3. Goreng culut sampai garing dan kuning

3. LEPAT JAGUNG

Bahan : Jagung muda 10 buah
Gula Pasir 1 gelas
Kelapa Muda 1 butir
Garam 1 sdt
Vanille 1 bungkus

Alat yang digunakan :

Kulit jagung Waskom
Sendok kayu Kukusan
Sendok the Gelas

Cara membuat :

1. Jagung dan kelapa diparut.
2. Campurkan semua bahan.
3. Bungkus ± 3 sendok the dengan kulit jagung sehingga menyerupai bentuk jagung.

4. TART CHEES

Bahan : Telur 5 butir
Terigu 140 gram
Gula Pasir 140 gram
TBM 1 sdt
Bubuk coklat 20 gram
Margarine 125 gram

Hiasan :

Margarin 200 gram
Gula halus 150 gram
Mocca 2 sdt
Cherry 10 buah
Meises 2 ons

Cara membuat :

1. Telur + gula dikocok sampai kembang + TBM dan dikocok sampai putih.
2. Margarine dilelehkan.
3. Tambahkan terigu + bubuk coklat ke dalam adonan telur dan diaduk sampai rata lalu tambahkan margarine.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah dipoles.
5. Bakar sampai matang.
6. Hias dengan cream dan taburi dengan meises + cherry.

5. TAHU SCOTEL

Bahan : Tahu	10 buah
Telur	8 butir
Wortel	3 buah
Buncis	¼ kg
Merica	secukupnya
Ajinamoto	2 bungkus
Bawang merah	10 buah
Bawang putih	1 buah
Garam	secukupnya
Minyak goreng	
Tepung panir	
Seledri	

Cara membuat :

1. Wortel dan buncis dipotong dadu-dadu kecil.
2. Bawang merah + bawang putih digiling halus.
3. Seledri dicincang halus.
4. Bawang ditumis + seledri + wortel + buncis sampai empuk lalu ditambahkan merica, ajinamoto dan garam.
5. Tahu dihancurkan dan ditambahkan sayuran dicampur rata dan ditambah telur.
6. Cetak dan kukus.
7. Panir dengan telur dan digoreng sampai kuning kecoklatan.

6. ROYCO STICK

Bahan : Tepung terigu	1,5 kg
Telur	100 gram
Royco	4 bungkus (40 gram)
Baking powder	2,5 gram
Garam	secukupnya
Air	secukupnya
Minyak goreng	500 gram

Cara membuat :

1. Telur, royco, telur, baking powder, garam, disatukan kemudian dibuat sumur-sumuran lalu tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan dapat digulung.
2. Giling adonan menggunakan ampia no. 5, kemudian potong-potong ± 5 cm.
3. Goreng sampai berwarna kuning.

7. SPONGE LAPIS AGAR

Bahan I :	Telur	5 butir
	Margarine leleh	75 gram
	Gula Pasir	130 gram
	Terigu	130 gram
	Bubuk Coklat	20 gram
	Vanille	1 bungkus
	TBM	1 sdt
// :	Bubuk Agar	1 bungkus
	Gula Pasir	200 gram
	Telur	2 butir
	Essens	1 sdt
	Air suss	3,5 gelas

Cara membuat :

1. Telur + gula pasir kocok sampai kembang + TBM.
2. Tambahkan terigu dan bubuk coklat ke adonan pertama dan masukan margarine.
3. Adonan dimasukkan ke dalam loyang lalu dibakar.
4. Agar + air + gula pasir dimasak sampai mendidih dan tambahkan essens.
5. Susu + kuning telur dikocok, masukan adonan agar ke dalam susu.
6. Putih telur dikocok sampai kaku, tambahkan agar setengah dingin ke dalam putih telur dan diaduk rata.
7. Setelah adonan sponge masak, lalu disiramkan agar di atasnya serta dihias.
8. Lalu dinginkan.

8. DODOL PISANG

Bahan :	Pisang raja/pisang nangka	1 kg
	Gula merah	½ kg
	Gula pasir	¼ kg
	Tepung ketan	¼ kg
	Tepung beras	1 ons – ¼ kg
	Vanille	2 bungkus
	Kelapa/santan	2 butir/6 gelas

Cara membuat :

1. Pisang dihancurkan.
2. Gula merah diiris.
3. Semua bahan dicampur lalu dimasak sampai kental dan mengkilat.
4. Setelah dimasak, dicetak dan dibungkus dengan plastik setelah dingin.

9. SYRUP ZURZAK

Bahan : Air 4 gelas
Sari Zurzak 4 gelas/1 buah
Gula pasir 2 kg
Sitrumzur 1 sdt
Warna hijau secukupnya

Alat :
Waskom Saringan
Panci bertangkai Sendok kayu
Sendok the Gelas

Cara membuat :

1. Ambil sari zurzak dengan jalan meremas-remas dan disaring.
2. Air + gula dimasak sampai semua gula larut dan disaring.
3. Masak lagi air gula sampai mendidih, setelah itu diangkat.
4. Masukkan sari zurzak dan sitrumzuur yang sudah dicairkan dengan sedikit air + warna dan diaduk sampai rata.
5. Masukkan kedalam botol yang sudah dibersihkan dan ditutup.

10. NATA DE COCO

Bahan : Air kelapa 1 liter
Z A 4 gram (satu sendok the datar)
Biang cuka 1 sdt
Bibit (starter) 5 sdt

Persiapan :

1. Saring air kelapa dengan saringan santan plastik yang telah diber kain kasa.
2. Siapkan loyang plastik dalam keadaan kering dan sterilkan dengan cara memanaskan loyang dengan jarak kira-kira 20 cm di atas api hingga 2 – 3 kali ulangi dan setelah selesai letakkan dalam posisi telungkup.
3. Siapkan tutup loyang yaitu kertas koran yang disterilkan di atas api dengan jarak yang sama seperti mensterilkan loyang tadi. Siapkan karet gelang sesuai ukuran lingkaran loyang.

Pengolahan :

1. Rebus air kelapa.
2. Buang busa yang keluar dari rebusan air kelapa dengan saringan sampai bersih.

3. Setelah hampir mendidih masukan ZA dan biang cuka, tunggu sampai mendidih lima menit.
4. Tuang ke dalam loyang yang telah disediakan, kemudian tutup dengan koran dan diikat dengan karet gelang.
5. Letakan pada tempat yang aman/tidak boleh tergoyang dan biarkan satu malam.
6. Setelah dingin tambahkan bibit sebanyak 5 sendok the untuk satu loyang dengan membuka sedikit salah satu ujung penutup loyang dan tidak perlu diaduk. Selanjutnya tutup kembali dan biarkan selama 7 hari.
7. Pada hari ke-7, air kelapa telah berubah menjadi Nata De Coco dan siap dipanen (diangkat dari loyang).
8. Buang lapisan yang keras dilapisan atas dan bawah Nata De Coco, selanjutnya dipotong kecil-kecil berbentuk kubus.
9. Potongan nata tersebut dicuci beberapa kali dan direndam dalam air selama 1-2 malam (guna menghilangkan bau asam, air rendaman diganti setiap hari).
10. Pada hari berikutnya nata direbus dengan air mendidih lalu tiriskan.
11. Buat rebusan air gula dalam panci, masukan nata yang telah ditiriskan, biarkan selama kira-kira 2 jam.
12. Selanjutnya nata siap dihidangkan atau dapat juga dicampur dengan sari buah lainnya.