

# PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA CAKE DARI TEPUNG MOCAF SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN BAGI MANTAN TKI (TENAGA KERJA INDONESIA) DI KABUPATEN SUBANG

**Dra. Nurlaila AM, Metty Muhariati dan Hamiyati**

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik,  
Universitas Negeri Jakarta. E-mail: laila.mashabi@yahoo.com

*Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan membekali pengetahuan dan keterampilan bagi khalayak sasaran tentang cake dari tepung mocaf khususnya bagi mantan TKI di Kabupaten Subang, sehingga menjadi berbagai produk komersial. Dalam pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan bagi bagi mantan TKI di Kabupaten Subang yang pada akhirnya dapat menambah pendapatan keluarga.*

*Kabupaten Subang adalah sebuah kabupaten di provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibukotanya adalah Subang. Desa Sindangsari, Kecamatan Cikaum, Kabupaten Subang, Jawa Barat memiliki luas wilayah 1.083 ha. Terwujudnya Kecamatan Cikaum Kabupaten Subang sebagai daerah Agribisnis, Pariwisata dan Industri yang Berwawasan Lingkungan dan Religius serta Berbudaya melalui Pembangunan berbasis Gotong Royong.*

*Berdasarkan analisis situasi tersebut diatas terdapat beberapa permasalahan yaitu membuat berbagai produk dari bahan mocaf yaitu tepung singkong yang difermentasi, selain harganya murah juga mengurangi penggunaan tepung terigu. Kegiatan ini dilaksanakan dan hasilnya adalah terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta ibu-ibu mantan TKI terhadap pembuatan aneka cake mocaf*

*Pengabdian Pada Masyarakat ini bermanfaat untuk mengaktifkan mantan TKI Kabupaten Subang, membekali pengetahuan tentang mocaf sebagai pengganti tepung terigu. Selain itu juga membekali keterampilan membuat aneka cake dari tepung mocaf. Dalam pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan yang pada akhirnya dapat menambah pendapatan keluarga.*

**Kata Kunci:** Mocaf, TKI, Cake

## PENDAHULUAN ANALISIS SITUASI

Kabupaten Subang adalah sebuah kabupaten di provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibukotanya adalah Subang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Indramayu di timur, Kabupaten Sumedang di tenggara, Kabupaten Bandung Barat di selatan, serta Kabupaten Purwakarta dan Kabupaten Karawang di barat. Dengan luas Kabupaten Subang sebesar 2051,76 km<sup>2</sup>, maka tingkat kepadatan penduduk Kabupaten Subang pada tahun 2012 mencapai 732 jiwa/km<sup>2</sup>.

Desa Sindangsari, Kecamatan Cikaum, Kabupaten Subang, Jawa Barat memiliki luas wilayah 1.083 ha. Terwujudnya Kecamatan Cikaum Kabupaten Subang sebagai Daerah Agribisnis, Pariwisata dan Industri yang Berwawasan Lingkungan dan Religius serta Berbudaya melalui Pembangunan berbasis Gotong Royong.

Pertumbuhan penduduk yang cukup tinggi berdampak terhadap masalah ketenagakerjaan. Sepanjang tahun 2014 BNP2TKI (Badan Nasional Penempatan dan Perlindungan Tenaga Kerja Indonesia) mencatat penempatan TKI ke berbagai negara di dunia sebanyak 429.872 orang. Selama tahun 2015 hingga September, jumlah tenaga kerja Indonesia asal Kabupaten Subang yang mendapat masalah di luar negeri tercatat sebanyak 68 orang. Kejadiannya mayoritas menimpa tenaga kerja wanita yang bekerja di sektor informal sebagai asisten rumah tangga

Mengingat banyaknya TKI yang tidak mempunyai keterampilan dan mantan TKI tidak kembali keluar negeri, maka diperlukan upaya pemberdayaan melalui pelatihan keterampilan agar mantan TKI dapat berwirausaha. Salah satunya adalah membuat aneka *cake* dari

tepung mocaf. Mocaf atau tepung singkong terfermentasi adalah produk tepung dari ubi kayu atau singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Teknik fermentasi pada proses produksi Mocaf umumnya menggunakan bakteri asam laktat (Subagio, 2008).

Tepung mocaf adalah tepung singkong yang difermentasi. Tepung mokaf secara ekonomis ternyata jauh lebih murah daripada produk terigu yang selama ini beredar di pasaran. Bahan baku yang mudah dibudidayakan, murah harganya ubi kayu di pasaran saat ini, serta proses pengolahan tepung yang tidak memerlukan teknologi tinggi, membuat harga mokaf saat ini hanya berkisar antara 40-60 persen dari harga terigu. Hal ini membuat produk jadi apapun yang dihasilkan dari mocaf akan lebih menguntungkan dibandingkan dengan tepung terigu. Aplikasi tepung mocaf dengan karakteristik yang dijelaskan di atas, ternyata mampu menghasilkan produk makanan yang sangat menghasilkan antara lain adalah aneka cake

## IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi tersebut diatas dan tinjauan pustaka yang telah kami kumpulkan maka dapat dikelompokkan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana mengolah tepung mocaf menjadi aneka cake ?
2. Apakah keuntungan dari tepung mocaf ?
3. Apa saja bahan yang diperlukan untuk membuat cake dari tepung mocaf?
4. Bagaimana teknik pembuatan cake dari tepung mocaf?
5. Masalah apa saja yang mereka hadapi pada saat membuat cake dari tepung mocaf?
6. Bagaimana mengemas produk untuk dipasarkan?
7. Apakah cake dari tepung mocaf dapat menambah penghasilan bagi mantan TKI Kabupaten Subang?
8. Bagaimana menghitung untung rugi produk cake dari tepung mocaf dapat diberikan pada mantan TKI Kabupaten Subang?

Perumusan dari masalah-masalah tersebut di atas adalah : “Bagaimana Dampak Pelatihan Pelatihan Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung mocaf Sebagai Upaya Pemberdayaan Bagi Mantan TKI (Tenaga Kerja Indonesia) Di Kabupaten Subang?”

## TUJUAN DAN MANFAAT

Pengabdian pada Masyarakat ini bertujuan untuk mengaktifkan mantan TKI Kabupaten Subang, membekali pengetahuan dan keterampilan membuat aneka cake dari tepung mocaf. Dalam pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan yang pada akhirnya dapat menambah pendapatan keluarga.

Beberapa manfaat yang dapat dirasakan oleh mantan TKI Kabupaten Subang setelah pelaksanaan kegiatan di Kabupaten Subang adalah sebagai berikut:

1. Peserta dapat menularkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat lainnya
2. Keterampilan tersebut dapat dijadikan modal untuk meningkatkan ekonomi keluarga dan menambah penghasilan keluarga
3. Peserta dapat menciptakan produk olahan cake dari tepung mocaf
4. Peserta dapat memasarkan anek cake dari tepung mocaf
5. Program pengabdian masyarakat di Dusun Krajan Cikaum Subang dapat berjalan dengan lancar

## TINJAUAN PUSTAKA

Mocaf merupakan kependekan dari kata dalam bahasa Inggris “Modified Cassava Flour” yang dalam bahasa Indonesia disebut “Modifikasi Tepung Ketela Pohon”. Mocaf adalah produk tepung dari ubi kayu (*manihod esculenta crantz*) yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Tepung mocaf adalah tepung singkong yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi, sehingga dihasilkan tepung singkong dengan karakteristik mirip terigu sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu 30 % – 100 % dan dapat menekan biaya konsumsi tepung terigu 20-30%. Dibandingkan dengan tepung

singkong biasa atau tepung galek, tepung mocaf memiliki performansi yang lebih baik yaitu lebih putih, lembut dan tidak bau apek. Kunci rahasia pembuatan tepung mocaf adalah terletak pada proses fermentasi yang menyebabkan tepung mocaf memiliki tekstur yang berbeda dengan tepung singkong biasa.

Cake berasal dari daratan Eropa dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan. Di Eropa sendiri, setiap negara sedikitnya memiliki satu jenis cake yang demikian istimewanya hingga terkenal di seluruh manca negara. Pada awalnya cake telah dikenal oleh bangsa Mesir kuno. Pengertian Cake menurut U.S.Wheat Associates (1983) : "Cake berasal dari adonan liquid dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu medium wheat white, susu, tpm, cream of tar tar, dan bahan pelengkap seperti : cheese, chocolate, buah, rempah, ekstra buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti: chlorophyl, safron, blue, carmine, anato, butter-cream, pasta almond".

Cake adalah salah satu produk kue yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, telur, lemak dan tanpa bahan pengembang. Pembuatan kue kering dan cake berbahan baku tepung singkong terfermentasi atau mokaf memerlukan tambahan bahan makanan lainnya untuk meningkatkan kandungan proteinnya. Pembuatan Cake menurut Subagjo (2007) dalam Manajemen Pengolahan cake meliputi : "Creaming Method/Suggar Butter Method, Two Stage Method, dan Sponge Cake Method". Creaming Method/Suggar Butter Method ialah proses pembuatan cake dengan mengaduk lebih dahulu gula dan lemak sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, lalu dimasukkan bahan-bahan lain. Two Stage Method, ialah proses pembuatan cake dengan mengocok dengan kecepatan rendah tepung, gula, rempah-rempah, baking powder, garam, lemak, susu, kemudian susu dan telur yang sudah dikocok menjadi satu dimasukan ke adonan, diaduk rata. Sponge Cake Method ialah proses pembuatan cake dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung kemudian diaduk sampai mengembang.

## HASIL DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Berdasarkan kajian teoritis diketahui bahwa tepung mocaf mengandung serat yang tinggi (dibandingkan gandum) sehingga dapat mengurangi penyerapan kolesterol, mengencerkan toksin dan meningkatkan produksi asam lemak rantai pendek. Karena dihasilkan melalui fermentasi, tepung mocaf juga mempunyai efek prebiotik yang membantu pertumbuhan mikroba di dalam saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan menjadi lebih sehat.

Tepung mocaf digunakan karena beberapa keunggulan jenis tepung ini, seperti aroma dan citarasa mocaf setara terigu, bahan baku yang tersedia cukup sehingga kemungkinan kelangkaan produk dapat dihindari karena tidak tergantung dari impor seperti gandum. Selain itu harga tepung mocaf relatif lebih murah dibanding dengan harga tepung terigu maupun tepung beras, sehingga biaya pembuatan produk dapat lebih rendah.

Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Dusun Krajan Utara, Mesjid Aminah Desa Sindangsari Kecamatan Ciakum Kabupaten Subang, diawali dengan pengurusan izin lokasi kegiatan di Balai Pertemuan Masjid Aminah. Selanjutnya dilakukan pendataan calon peserta yang terdiri dari Mantan TKI (Tenaga Kerja Indonesia).

Mantan TKI Kabupaten Subang yang setiap harinya tidak mempunyai kegiatan, dan hanya mendapat penghasilan dari pekerja kasar, oleh karena itu, untuk mengatasi masalah tersebut diberikan pembelajaran tentang membuat aneka cake dari tepung mocaf, selain itu keterampilan yang didapat untuk dijadikan peluang usaha bagi Mantan TKI Kabupaten Subang agar menambah pendapatan keluarga

Kegiatan persiapan dilakukan pada hari Sabtu tanggal 27 Agustus 2016 yaitu berupa proses pembuatan produk aneka cake dari tepung mokaf, selanjutnya kegiatan pelatihan membuat aneka cake dari tepung mocaf dilaksanakan pada hari Minggu 28 Agustus 2016. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan metode demonstrasi, praktek dan ceramah serta diskusi langsung dengan peserta.

Pada tahap akhir dilakukan pengujian kemampuan dengan tanya jawab dan selanjutnya dilakukan analisis terhadap hasil kegiatan pelatihan. Pelatihan yang diberikan adalah Brownies panggang mocaf, brownies kukus mocaf, Bolu pandan mocaf dan Cake marmer mocaf.

Brownies kukus/panggang merupakan variasi dari kue brownies pada umumnya yang biasanya kita kenal dengan proses pembuatan dengan cara dipanggang dalam oven. Bahan yang digunakan untuk membuat kue brownies memang tidak mutlak dengan satu bahan utama saja, kita dapat memvariasikannya dengan menggunakan bahan alternatif lainnya, salah satunya tepung singkong (MOCAF : Modified Cassava Flour).

Pembuatan brownies kukus yang berbahan dasar tepung mokaf tidaklah jauh berbeda dengan pembuatan brownies panggang. Hanya saja hasil akhir yang kita dapatkan sedikit berbeda, penggunaan tepung mokaf membuat tekstur brownies kukus sedikit lebih padat. Dan memang seperti itu mengingat yang kita gunakan sebagai bahan utamanya adalah tepung mokaf.

Produk ini diolah dengan cara dibakar atau dikukus. Pada tahap awal, lelehkan margarin dan coklat blok, lalu dinginkan. Kocok telur dan gula lebih kurang 10 menit lalu campur tepung terigu, baking powder, coklat bubuk aduk rata. Masukkan dalam kocokan telur, tambahkan margarin dan coklat yang sudah dilelehkan, aduk dengan spatula sampai tercampur rata. Tuang adonan dalam Loyang brownies, bakar  $\frac{1}{2}$  matang, taburi keju parut dan kacang almond. Terakhir bakar hingga matang.

Bolu Pandan merupakan kue yang sering kita jumpai pada saat acara-acara tertentu misalnya ulang, tahun, pernikahan, acara pengajian dan lain sebagainya. Kue ini memiliki rasa manis yang pas juga enak dimulut dan memiliki tekstur sangat lembut. Kue bolu memiliki berbagai jenis bentuk dan rasa. Kue ini biasanya dibuat dengan cara dipanggang atau dikukus, kedua cara itu sama-sama memiliki rasa yang enak. Untuk membuat kue ini sama seperti membuat kue-kue pada umumnya, tetapi bahan dasar kue bolu adalah tepung mokaf.

Proses pembuatan bolu mokaf hampir sama dengan proses pembuatan sponge cake karena sama-sama melakukan proses pengocokan telur dan gula terlebih dahulu. Bedanya, hanya dikocok sebentar dan tidak perlu terlalu mengembang, sementara sponge cake pengocokan dilakukan lebih lama atau hingga adonan mengandung banyak udara, bertekstur ringan dan mengembang.

Marmer cake, pada dasarnya cake bisa dibuat dengan berbagai variasi bahan dan dengan berbagai metode pula. Itulah sebabnya ada cake yang bertekstur kasar, lembut, chewy, crunchy, dan seterusnya. Akan tetapi secara garis besar. Untuk membuat cake dengan tepung mokaf, sebaiknya digunakan gula kastor (gula pasir yang butirannya sangat halus). Hal ini untuk mempermudah saja, sebab langkah pertamanya adalah mengocok margarin bersama gula sampai gula hancur. Berikutnya ditambahkan telur, cukup setengah saja dari jumlah yang digunakan. Masukkan satu persatu supaya lebih mudah rata. Setelah itu, sisa telur bisa dimasukkan bergantian dengan tepung mokaf. Pengocokan tidak boleh dilakukan terlalu lama agar tepung tidak elastis (mengaret) seperti roti dan cake tidak banyak remahnya.

Hasil analisis keberhasilan pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan tentang aneka cake tepung mokaf. Pada umumnya hampir seluruh peserta mengetahui bahan yang digunakan dan teknik membuatnya sehingga mendapatkan hasil yang sangat memuaskan. Kegiatan penyuluhan memberikan pemahaman kepada peserta tentang pemanfaatan mokaf sebagai pengganti tepung terigu

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pelatihan Pengabdian Pada Masyarakat telah dilakukan dan menunjukkan terjadinya peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan aneka cake dari tepung mokaf yaitu brownies kukus mokaf, brownies panggang mokaf, bolu pandan mocaf dan cake marmer mocaf. Dikarenakan kegiatan ini sangat bermanfaat maka disarankan untuk melakukan kegiatan serupa secara berkala dan berkelanjutan

## DAFTAR PUSTAKA

Ambarini. 2005. Brownies. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Astawan, Made. 2009. Panduan Karbohidrat Terlengkap. Jakarta: Dian Rakyat Direktorat Gizi Depkes RI. 1989

Indriani. 2007. Modern & Classic Brownies. Jakarta: Gramedia

Murtiningsih & Suyati. BSc. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: PT Argo Media Pustaka

Sanusi. 2010. Ragam Kreasi Brownies Manis Nan Cantik. Yogyakarta