



PENGEMBANGAN KETERAMPILAN PEMBUATAN KUE KERING UNTUK MENINGKATAN PENDAPATAN UMKM DI KAMPUNG EMAS SERUT PENGASIH KULON PROGO

Sunarni¹, Endang Mulyatiningsih², Prihastuti Ekawatiningsih³, Nur Aulia Wijayanti⁴

¹Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

sunarni@uny.ac.id

²Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

mulyati@uny.ac.id

³Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

prihastuti@uny.ac.id

⁴Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

nurauliawijayanti@uny.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan (1) meningkatkan keterampilan produksi kue kering yang berkualitas dan inovatif melalui pelatihan praktik langsung. (2) meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi pelaku UMKM di Kampung Emas Serut. Dengan pendekatan yang komprehensif dan partisipatif, program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pemberdayaan ekonomi lokal dan pengembangan ekonomi kreatif secara berkelanjutan. Metode pelaksanaannya meliputi demonstrasi pembuatan, dan praktik langsung dengan peserta. Pelatihan dilaksanakan hari Rabu, 23 Juli 2025 di Laboratorium Pastry Tata Boga Fakultas Vokasi UNY Wates dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa hasil produk kue kering yang inovatif supaya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi.

Kata kunci: kue kering, pendapatan, kesejahteraan ekonomi

ABSTRACT

This community service activity was carried out with the objectives of (1) improving skills in producing high-quality and innovative cookies through hands-on training. (2) increasing the income and economic well-being of MSMEs in Kampung Emas Serut. With a comprehensive and participatory approach, this program is expected to have a significant positive impact on local economic empowerment and the sustainable development of the creative economy. Implementation methods included demonstrations and hands-on practice with participants. The training was held on Wednesday, July 23, 2025, in the Pastry and Culinary Arts Laboratory, Faculty of Vocational Studies, UNY Wates, with 20 participants. The results of this activity demonstrated that innovative cookie products can increase income and economic well-being.

Keywords: cookies, income, economic well-being

PENDAHULUAN

Kampung Emas Serut yang terletak di Kecamatan Pengasih, Kulon Progo, memiliki potensi ekonomi yang besar melalui sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Sebagai kampung yang dikenal dengan kekayaan budayanya, masyarakat Kampung Emas Serut memiliki keterampilan dalam membuat berbagai jenis makanan tradisional, termasuk kue kering. Kue kering merupakan produk makanan yang memiliki daya tahan lama dan permintaan pasar yang tinggi, terutama pada momen-momen perayaan seperti Idul Fitri, Natal, dan Tahun Baru. Potensi ini seharusnya bisa menjadi peluang ekonomi yang menjanjikan bagi masyarakat setempat.

Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa UMKM di Kampung Emas Serut masih menghadapi berbagai permasalahan yang menghambat pertumbuhan dan perkembangan usaha mereka. Salah satu permasalahan utama adalah keterbatasan keterampilan dalam pembuatan kue kering. Meskipun sebagian besar pelaku UMKM memiliki pengalaman dalam membuat kue kering secara tradisional, mereka belum memiliki keterampilan dalam membuat kue kering yang variatif dan inovatif. Rasa dan tekstur kue yang dihasilkan masih kurang konsisten, dan variasi produk yang ditawarkan sangat terbatas. Selain itu, mereka belum memahami teknik pengolahan yang higienis dan standar keamanan pangan yang diperlukan dalam proses produksi. Kurangnya Inovasi Kemasan dan Branding Produk kue kering yang dihasilkan umumnya menggunakan kemasan yang sederhana dan kurang menarik. Kemasan yang digunakan sering kali tidak kedap udara dan tidak mencantumkan label yang informatif, seperti tanggal kadaluwarsa, komposisi bahan, dan nilai gizi. Hal ini menyebabkan produk kue kering tidak memiliki nilai jual yang tinggi dan sulit bersaing dengan produk sejenis yang dikemas secara lebih profesional.

Kue kering adalah produk makanan yang memiliki tekstur renyah dan kadar air yang rendah, sehingga memiliki daya simpan yang relatif lebih lama dibandingkan dengan kue basah. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-2973-1992, kue kering atau cookies adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan tidak menimbulkan remah yang banyak. Secara umum, kue kering dibedakan dari kue basah berdasarkan teksturnya yang garing dan rasanya yang manis atau gurih. Kue kering

seringkali disajikan sebagai camilan atau kudapan ringan, terutama pada acara-acara khusus seperti hari raya dan perayaan keluarga.

Pengabdian Masyarakat ini dengan pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung (hands-on training). Peserta akan langsung mempraktikkan teknik yang telah diajarkan dengan bimbingan dari instruktur yang berpengalaman. Praktik ini dilakukan secara berkelompok untuk mendorong terjadinya diskusi dan berbagi pengalaman antar peserta. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam pelatihan pembuatan kue kering.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada Masyarakat dilaksanakan 23 Juli 2025 di Kapanewon Pengasih, Kabupaten Kulon Progo dengan jumlah peserta yaitu 20 orang. Metode pelaksanaan dalam program pengembangan keterampilan pembuatan kue kering di Kampung Emas Serut dirancang secara sistematis untuk mengatasi permasalahan dalam bidang produksi. Metode ini disusun dengan pendekatan partisipatif, yang melibatkan pelaku UMKM secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga mereka tidak hanya menerima materi pelatihan tetapi juga terlibat langsung dalam proses implementasinya. Dengan pendekatan ini, diharapkan terjadi transfer pengetahuan yang efektif dan keberlanjutan program dalam jangka panjang.

Metode Pelaksanaan pada Bidang Produksi. Peningkatan Keterampilan Produksi Kue Kering yang Berkualitas Permasalahan dalam bidang produksi di Kampung Emas Serut mencakup kurangnya keterampilan dalam membuat kue kering yang variatif, inovatif, dan berkualitas tinggi. Untuk mengatasi permasalahan ini, metode pelaksanaan yang digunakan adalah:

a. Pelatihan Teknis Produksi Kue Kering

Pelatihan ini mencakup pengenalan bahan baku yang berkualitas, teknik pencampuran (mixing) yang tepat, pembentukan adonan (shaping), serta teknik pemanggangan (baking) yang sesuai untuk menghasilkan tekstur yang renyah dan konsisten. Peserta akan dilatih untuk menggunakan peralatan produksi sederhana seperti oven listrik rumahan dan cetakan multifungsi agar dapat mengoptimalkan produksi dengan biaya yang efisien.

b. *Praktik Langsung (Hands-on Training)*

Peserta akan langsung mempraktikkan teknik yang telah diajarkan dengan bimbingan dari instruktur yang berpengalaman. Praktik ini dilakukan secara berkelompok untuk mendorong terjadinya diskusi dan berbagi pengalaman antar peserta.

c. *Penerapan Standar Kebersihan dan Keamanan Pangan*

Dalam pelatihan, peserta juga akan diberikan pengetahuan tentang standar kebersihan dan keamanan pangan. Hal ini mencakup cara menyimpan bahan baku, menjaga kebersihan peralatan, serta teknik pengemasan yang higienis untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dan berkualitas tinggi.

d. *Monitoring dan Evaluasi*

Monitoring dilakukan untuk mengevaluasi keberlanjutan kegiatan dan dampak yang dirasakan oleh mitra setelah pelatihan. Evaluasi mencakup aspek peningkatan keterampilan, keberhasilan penerapan resep, dan potensi usaha yang berkembang pascapelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kontribusi pengabdian ini terletak pada pengembangan model pelatihan terpadu yang mengintegrasikan keterampilan produksi, inovasi produk, manajemen usaha, dan strategi pemasaran digital dalam satu program pemberdayaan ekonomi UMKM. Dengan pendekatan yang komprehensif dan berkelanjutan, diharapkan program ini mampu meningkatkan pendapatan pelaku UMKM di Kampung Emas Serut dan memberdayakan ekonomi lokal secara produktif dan mandiri. Kegiatan pelaksanaan pengabdian Masyarakat dengan pelatihan kue kering ini mulai dari persiapan sampai pengemasan produk. Pelaksanaannya dilakukan beberapa kegiatan yaitu

1. *Teori*

Penyampaian teori dilaksanakan sebelum peserta melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan kue kering. Dalam penyampaiannya terdiri dari persiapan mulai dari persiapan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kering, menerangkan cara pembuatan, pengemasan produk kue kering dan tentunya juga menyampaikan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja pada waktu di laboratorium atau dapur.



Gambar 1. Kegiatan materi kue kering

2. Praktik

Setelah materi selesai, acara selanjutnya praktik pelatihan pembuatan kue kering di dapur. Selama praktik berlangsung peserta melakukan praktik sesuai resep yang ditentukan. Peserta sambil berinteraksi tanya jawab dengan tim pelaksana pengabdian masyarakat terkait tentang kue kering.



Gambar 2. Proses praktik pelatihan pembuatan kue kering

3. Pengemasan Produk

Pengemasan produk dimulai dari pelabelan, memasukkan kue kering dalam kemasan, penutupan kemasan supaya tekstur kue kering lebih bertahan lama.



Gambar 3. Pengemasan produk kue kering

KESIMPULAN

Antusiasme peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat tinggi terhadap membuat kue kering yang bervariasi, inovatif, dan berkualitas tinggi. Berdasarkan indikator keberhasilannya yaitu 1) peserta mampu membuat kue kering yang variatif, inovatif, dan sesuai dengan selera konsumen modern. 2) peserta bertambah pengetahuan dan keterampilan dalam inovasi kemasan yang menarik dan sesuai standar pemasaran modern. Saran yang diberikan dalam kegiatan pelatihan pengabdian Masyarakat diharapkan kegiatan ini dapat terus dikembangkan melalui pelatihan lanjutan, pendampingan usaha, dan kolaborasi dengan berbagai pihak, guna menciptakan produk-produk yang berkualitas tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Kepada Kapanewon Pengasih yang sudah memberikan izin untuk mengisi pelatihan pengabdian masyarakat, 2) Kepada Kabupaten Kulon Progo, 3) Kepada Universitas Negeri Yogyakarta 4) Kepada seluruh peserta pelatihan kue kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (2019). Inovasi Diversifikasi Produk Kue Kering untuk UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(2), 34-45
- Handayani, R. (2020). Strategi Branding untuk Produk Kue Kering di Era Digital. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(3), 128-140.
- Mustika, F. (2021). Pemanfaatan E-commerce dalam Meningkatkan Penjualan Kue Kering. *Jurnal Ekonomi Digital*, 9(1), 56-68.
- Ningsih, S. (2023). Pemasaran Digital melalui Media Sosial untuk UMKM. *Jurnal Komunikasi Digital*, 12(2), 78-89.
- Nur Aini Fauziah. (2023). Upaya Peningkatan Pendapatan UMKM Kue Kering melalui Branding Kemasan dan Pemanfaatan Digital Marketing. Diambil dari Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Vol. 3 No. 2 (2023).
- Sari, M. E. R. (2023). Keterampilan Pembuatan Kue Kering sebagai Solusi Peningkatan Pendapatan Perempuan. *JKPM*, 2(2).
- Setiawan, T. F., Budi Suharjo, & Muhammad Syamsun. (2018). Strategi Pemasaran Online UMKM Makanan (Studi Kasus di Kecamatan Cibinong). *Manajemen IKM*, Vol. 13 No. 2, Vol. 13 No. 2, pp116-126.
- Widyaningrum, N. (2021). Inovasi Kemasan Produk Kuliner. *Jurnal Desain Produk*, 7(1), 23-33.