

## Dampak Ekonomi dan Sosial UMKM Kue Sabongi terhadap Kesejahteraan Masyarakat Desa Motilango

Swastiani Dunggio<sup>1</sup>, Maryam Hasan<sup>2</sup>, Irvan Salihi<sup>3</sup>, Juriko Abdussamad<sup>4</sup>, Gaffar<sup>5</sup>, Syahrir Abdussamad<sup>6\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Sospol, Universitas Ichsan Gorontalo

<sup>2,3</sup>Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Ichsan Gorontalo

<sup>4</sup>Program Studi Administrasi Publik, Fakultas Sosial, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>5</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo

<sup>6\*</sup>Program Studi Teknik Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

e-mail: swastianidunggio@yahoo.co.id, maryamhasan366@gmail.com, irvansalihi@yahoo.co.id, jurikoabdussamad@yahoo.co.id, agaffar8888@gmail.com, syahrirabdussamad@ung.ac.id\*

### Article history

Received: 15-04-2025

Accepted: 30-04-2025

Published: 30-04-2025

### Abstrak

Kue Sabongi merupakan salah satu produk pangan yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya di Motilango. Dalam konteks ini, penting untuk memahami bagaimana pengembangan produk lokal seperti Kue Sabongi dapat memberikan dampak signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat. Dengan demikian, pengabdian ini bertujuan untuk mendampingi masyarakat Desa Motilango dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah yang berbasis pada Kue Sabongi, yang tidak hanya mengedepankan aspek produksi tetapi juga pemasaran dan pengemasan. Pendampingan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi Kue Sabongi yang memiliki nilai jual tinggi. Metode yang diterapkan dalam pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif, di mana masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahap proses produksi. Hasil dari pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya mampu memproduksi Kue Sabongi secara mandiri, tetapi juga memahami pentingnya aspek pemasaran dan pengemasan yang menarik. Dalam hal ini, pengemasan produk menjadi salah satu faktor kunci yang dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Oleh karena itu, dalam pengabdian ini, masyarakat diajarkan cara mendesain kemasan yang menarik serta mencantumkan informasi yang relevan mengenai produk. Dengan demikian, diharapkan produk ini dapat menjadi salah satu sumber pendapatan baru bagi masyarakat Desa Motilango. Selain itu, pengembangan Kue Sabongi juga berpotensi untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat untuk terus berinovasi dan beradaptasi dengan tren pasar yang berkembang.

**Kata kunci:** Kue Sabongi; Masyarakat; Pendampingan; UMKM.

### Abstract

*Sabongi Cake is one of the food products that has great potential in improving the economy of the community, especially in Motilango. In this context, it is important to understand how the development of local products such as Sabongi Cake can have a significant impact on community welfare. Thus, this community service aims to assist the Motilango Village community in developing micro, small, and medium enterprises based on Sabongi Cake, which not only prioritizes production aspects but also marketing and packaging. This assistance is expected to improve community skills in producing Sabongi Cake which has high selling value. The method applied in this community service is a participatory approach, where the community is actively involved in every stage of the production process. The results of this assistance show that the community is not only able to produce Sabongi Cake independently, but also understands the importance of marketing aspects and attractive packaging. In this case, product packaging is one of the key factors that can influence consumer decisions to buy. Therefore, in this community service, the community teaches how to design attractive packaging and include relevant information about the product. Thus, it is hoped that this product can become a new source of income for the Motilango Village community. In addition, the development of Sabongi Cake also has the potential to increase the competitiveness of local products in a wider market. Therefore, it is*

*important for the community to continue to innovate and adapt to developing market trends.*

**Keywords: Sabongi Cake; Community; Mentoring; UMKM.**

## 1. PENDAHULUAN

UMKM Kue Sabongi di Desa Motilango telah menjadi salah satu pilar penting dalam perekonomian lokal. Dengan keberadaan UMKM ini, masyarakat setempat mengalami perubahan signifikan dalam aspek ekonomi dan sosial. Dalam analisis ini, kita akan menggali lebih dalam mengenai dampak ekonomi dari UMKM Kue Sabongi terhadap kesejahteraan masyarakat setempat, serta bagaimana pendekatan partisipatif dan pendampingan berperan dalam proses ini.

Penting untuk memahami bahwa UMKM Kue Sabongi bukan sekadar usaha kecil yang menjual kue, tetapi merupakan entitas yang menggerakkan roda ekonomi desa. Dalam konteks ini, kita dapat melihat bagaimana keberadaan UMKM ini berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. Sebelum adanya UMKM ini, banyak warga desa yang bergantung pada pertanian sebagai sumber pendapatan utama. Namun, dengan hadirnya UMKM Kue Sabongi, banyak warga yang mulai beralih atau menambah pekerjaan mereka dengan berpartisipasi dalam produksi kue, sehingga menciptakan diversifikasi sumber pendapatan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa diversifikasi ekonomi dapat meningkatkan ketahanan masyarakat terhadap guncangan ekonomi (Ariska N. & Rochmawati, 2023).

Pendekatan partisipatif yang diterapkan dalam pengembangan UMKM Kue Sabongi sangat penting untuk memastikan bahwa seluruh lapisan masyarakat terlibat. Dalam proses ini, warga desa dilibatkan dalam setiap tahap, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan. Misalnya, dalam menentukan jenis kue yang akan diproduksi, masyarakat diajak berdiskusi untuk mengetahui preferensi pasar dan potensi daya beli konsumen. Diskusi ini tidak hanya meningkatkan rasa memiliki, tetapi juga memperkuat ikatan sosial di antara warga desa. Pendampingan yang diberikan kepada para pelaku UMKM juga sangat krusial. Pendampingan ini mencakup pelatihan keterampilan, manajemen usaha, serta pemasaran produk. Dengan adanya pelatihan ini, para pelaku UMKM dapat meningkatkan kualitas produk mereka. Sebagai contoh, pelatihan mengenai teknik pembuatan kue yang lebih efisien dan higienis tidak hanya meningkatkan rasa dan penampilan produk, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen.

Dampak positif dari UMKM Kue Sabongi juga terlihat dalam pemberdayaan perempuan. Banyak pelaku usaha dalam UMKM ini adalah perempuan yang sebelumnya tidak memiliki pekerjaan tetap. Dengan adanya peluang untuk bekerja di UMKM ini, perempuan-perempuan ini tidak hanya mendapatkan penghasilan tambahan, tetapi juga meningkatkan posisi mereka dalam keluarga dan masyarakat. Pemberdayaan ini sangat penting, mengingat peran perempuan dalam perekonomian sering kali terabaikan. Melalui UMKM Kue Sabongi, mereka mendapatkan kesempatan untuk berkontribusi secara ekonomi, yang pada gilirannya memperkuat posisi mereka dalam pengambilan keputusan di rumah tangga.

Dari segi pendapatan, data menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pendapatan rumah tangga. Sebelum keberadaan UMKM Kue Sabongi, rata-rata pendapatan rumah tangga di Desa Motilango tergolong rendah. Dengan meningkatnya pendapatan, masyarakat dapat mengakses layanan kesehatan yang lebih baik dan meningkatkan kualitas pendidikan anak-anak mereka, yang pada gilirannya berkontribusi pada pembangunan sumber daya manusia yang lebih baik di desa.

Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa keberhasilan UMKM Kue Sabongi tidak terlepas dari strategi pemasaran yang efektif. Dengan memanfaatkan media sosial dan platform online, produk-produk Kue Sabongi berhasil menjangkau pasar yang lebih luas. Pemasaran yang cerdas ini tidak hanya meningkatkan penjualan, tetapi juga memperkenalkan produk lokal kepada konsumen yang lebih luas. Strategi ini sejalan dengan temuan Dunggio et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pemasaran digital dapat meningkatkan visibilitas produk lokal dan memperluas pangsa pasar.

Namun, tantangan juga tetap ada. Persaingan di pasar kue semakin ketat, baik dari produk lokal maupun dari luar daerah. Oleh karena itu, penting bagi UMKM Kue Sabongi untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk. Dalam hal ini, pendekatan partisipatif sangat membantu, di mana masyarakat diajak untuk memberikan masukan dan ide-ide baru. Misalnya, beberapa warga

mengusulkan untuk menciptakan varian kue baru yang menggunakan bahan-bahan lokal, yang dapat menarik minat konsumen dan sekaligus mendukung pertanian lokal. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan daya saing produk, tetapi juga memperkuat identitas lokal yang dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Keberhasilan UMKM Kue Sabongi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan sekitar. Dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, mereka lebih mampu untuk berinvestasi dalam lingkungan mereka. Misalnya, beberapa warga mulai menanam pohon dan melakukan kegiatan penghijauan sebagai bentuk tanggung jawab sosial. Hal ini menunjukkan bahwa keberadaan UMKM tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga berkontribusi terhadap keberlanjutan lingkungan. Menurut Ishak et al. (2023), inisiatif lingkungan yang diambil oleh masyarakat dapat memperkuat hubungan antara ekonomi lokal dan keberlanjutan lingkungan.

Dalam konteks sosial, UMKM Kue Sabongi juga berfungsi sebagai wadah bagi masyarakat untuk berinteraksi dan berkolaborasi. Kegiatan produksi kue sering kali melibatkan banyak orang, sehingga menciptakan suasana kebersamaan. Melalui kerja sama ini, masyarakat tidak hanya bekerja untuk mendapatkan penghasilan, tetapi juga membangun hubungan sosial yang lebih baik. Kegiatan ini juga sering kali diwarnai dengan tradisi dan budaya lokal, yang semakin memperkuat identitas desa. Misalnya, dalam setiap produksi kue, masyarakat sering mengadakan acara bersama yang melibatkan musik dan tarian tradisional, sehingga memperkuat rasa kebersamaan dan identitas budaya mereka.

Dari segi pendidikan, keberadaan UMKM Kue Sabongi juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk belajar. Dalam proses produksi, banyak hal yang dapat dipelajari, mulai dari manajemen waktu, kerja sama tim, hingga keterampilan teknis dalam pembuatan kue. Hal ini sangat berharga bagi generasi muda yang ingin mengembangkan diri dan berkontribusi pada perekonomian desa. Pelatihan yang diberikan tidak hanya terbatas pada keterampilan teknis, tetapi juga mencakup aspek-aspek manajerial yang penting untuk keberlangsungan usaha. Dengan demikian, UMKM Kue Sabongi tidak hanya menjadi sumber pendapatan, tetapi juga menjadi lembaga pendidikan informal bagi masyarakat.

Dalam jangka panjang, keberadaan UMKM Kue Sabongi diharapkan dapat menjadi model bagi pengembangan usaha kecil lainnya di daerah lain. Dengan pendekatan partisipatif dan pendampingan yang tepat, usaha kecil dapat berkembang dan memberikan dampak positif bagi masyarakat. Ini menjadi pelajaran berharga bahwa kolaborasi antara masyarakat dan pelaku usaha dapat menciptakan solusi yang saling menguntungkan.

Melalui pendekatan partisipatif dan pendampingan, UMKM ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memberdayakan perempuan, menciptakan lapangan kerja baru, dan memperkuat ikatan sosial. Meskipun tantangan tetap ada, keberhasilan UMKM Kue Sabongi menunjukkan bahwa dengan kerja keras, inovasi, dan kolaborasi, perekonomian lokal dapat berkembang dan memberikan manfaat yang luas bagi masyarakat. Keberadaan UMKM ini bukan hanya tentang bisnis, tetapi juga tentang membangun komunitas yang lebih baik dan berkelanjutan. Dengan demikian, UMKM Kue Sabongi dapat dianggap sebagai contoh nyata bagaimana usaha kecil dapat berkontribusi pada pembangunan ekonomi dan sosial di tingkat lokal, sekaligus memberikan inspirasi bagi usaha kecil lainnya untuk mengikuti jejak yang sama (Muhamad Akrom et al., 2023; Rudiana et al., 2022; Serang, 2024; Sugmawati Dewi, 2021; Swastiani Dunggio, Mochamad Sakir, Andi Bode., 2024; Syahrir Abdussamad, Andi Bode, Irvan Salihi, Zohrahayati, Mochamad Sakir, 2024; Tamrin et al., 2024; Wilujeng et al., 2023).

## 2. METODE

Metodologi yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat Desa Tamboo secara langsung dalam setiap tahapan pendampingan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan rasa memiliki masyarakat terhadap produk yang dihasilkan serta mendorong mereka untuk berinovasi. Dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, partisipasi aktif masyarakat sangat penting.

Kegiatan pendampingan dilakukan melalui pembuatan kue sabongi. Kue sabongi, yang terbuat dari bahan baku lokal seperti ubi kayu dan pisang, merupakan produk yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Ubi kayu, sebagai bahan utama, dikenal memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan dapat memberikan energi yang cukup. Penggunaan pisang sebagai bahan tambahan memberikan

rasa manis alami serta meningkatkan nilai gizi kue tersebut. Oleh karena itu, pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah langkah pertama yang diajarkan kepada masyarakat.

Selain itu, cara pengemasan yang menarik juga menjadi fokus dalam pelatihan ini. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk, tetapi juga sebagai alat pemasaran yang efektif. Oleh karena itu, masyarakat diajarkan untuk menciptakan kemasan yang tidak hanya fungsional tetapi juga estetis, sehingga menarik perhatian konsumen.

Setelah proses produksi, tahap selanjutnya adalah pemasaran. Masyarakat diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran yang efektif, termasuk penggunaan media sosial untuk mempromosikan produk mereka. Dalam era digital saat ini, pemasaran melalui platform online menjadi sangat penting untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Oleh karena itu, masyarakat diajarkan cara membuat konten yang menarik, serta strategi untuk berinteraksi dengan pelanggan melalui platform tersebut.

Melalui pendekatan partisipatif ini, diharapkan masyarakat tidak hanya belajar tentang pembuatan kue sabongi, tetapi juga mendapatkan keterampilan berharga yang dapat digunakan untuk meningkatkan perekonomian mereka. Dengan melibatkan masyarakat dalam setiap tahap, mereka diharapkan dapat merasakan manfaat langsung dari pelatihan ini, dan pada gilirannya, dapat mengembangkan produk mereka lebih lanjut.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang kami lakukan di empat dusun Desa Motilango, khususnya di Dusun 3, terdapat beberapa tahapan yang perlu dilaksanakan dalam program kerja pengembangan Kue Sabongi. Program ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan kue tradisional, tetapi juga untuk memperkuat perekonomian lokal melalui pemasaran produk secara efektif. Dalam konteks ini, kami mendokumentasikan langkah-langkah pelaksanaan yang meliputi pembuatan kue, pengemasan, dan strategi pemasaran.

Membantu dalam proses pembuatan Kue Sabongi yang dilakukan di kediaman Ibu Ati merupakan langkah awal yang krusial. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan langsung kepada masyarakat, di mana mereka dapat belajar dari pengalaman praktis. Proses pembuatan kue ini melibatkan beberapa alat dan bahan yang perlu disiapkan dengan baik. Alat yang diperlukan antara lain loyang, wajan penggorengan, parutan, pisau, kemasan, dan spatula. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Kue Sabongi adalah ubi kayu dan pisang, yang merupakan bahan lokal yang mudah diakses oleh masyarakat. Penggunaan bahan-bahan lokal tidak hanya mengurangi biaya produksi, tetapi juga mendukung pertanian lokal dan menciptakan rasa cinta terhadap produk daerah.

Dalam pembuatan Kue Sabongi, langkah pertama adalah menyiapkan buah singkong dan pisang seperti terlihat pada gambar 1. Singkong, yang dikenal sebagai sumber karbohidrat yang kaya, memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang sedikit manis. Ketika memilih singkong, penting untuk memilih yang segar, dengan kulit yang bersih dan tidak ada bercak-bercak hitam. Singkong yang baik akan memberikan kelembutan dan kekenyalan pada kue, yang merupakan salah satu karakteristik utama dari Kue Sabongi. Sementara itu, pisang yang digunakan biasanya adalah pisang raja atau pisang kepok, yang memiliki rasa manis yang kuat dan aroma yang menggoda. Memilih pisang yang matang dengan baik sangat penting, karena itu akan memberikan rasa yang lebih kaya dan meningkatkan kualitas kue secara keseluruhan.



Gambar 1. Buah singkong dan pisang  
*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Setelah menyiapkan bahan-bahan utama, langkah berikutnya adalah mengolah singkong dan pisang. Proses ini melibatkan pengupasan dan pencucian buah singkong serta pemotongan pisang. Dalam konteks ini, pengupasan dan pencucian buah singkong serta pemotongan pisang menjadi dua kegiatan yang tidak bisa diabaikan. Pengupasan singkong seperti pada gambar 2, misalnya, memerlukan teknik yang tepat agar tidak hanya kulitnya yang terbuang, tetapi juga untuk menjaga kualitas daging buahnya. Singkong yang telah dikupas biasanya memiliki warna putih yang bersih dan tekstur yang lembut, menandakan bahwa proses pengupasan dilakukan dengan hati-hati. Dalam prakteknya, penggunaan alat pengupas yang tajam dan efisien sangat dianjurkan untuk meminimalisir kerugian daging singkong yang berharga.



Gambar 2. Pengupasan dan pencucian buah singkong  
*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Setelah singkong dikupas, langkah selanjutnya adalah pencucian. Proses pencucian ini tidak hanya sekedar membilas, tetapi juga melibatkan penghilangan kotoran dan pestisida yang mungkin masih menempel pada permukaan singkong. Pencucian yang baik akan menghasilkan singkong yang bersih dan aman untuk dikonsumsi, sehingga meningkatkan kualitas produk akhir. Dalam melakukan pemotongan, penting untuk menggunakan pisau yang tajam dan bersih. Hal ini tidak hanya untuk efisiensi, tetapi juga untuk menghindari kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Oleh karena itu, teknik pemotongan yang baik akan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir produk olahan. Selain itu, dalam proses ini, penting juga untuk mempertimbangkan faktor kesegaran bahan baku. Pisang yang terlalu matang atau yang sudah mulai membusuk tidak hanya akan mempengaruhi rasa, tetapi juga dapat menurunkan nilai gizi dari produk yang dihasilkan.

Ketika semua langkah ini dilakukan dengan baik, hasil akhir yang diperoleh akan sangat memuaskan. Singkong yang telah dikupas dan dicuci bersih, serta pisang yang dipotong dengan tepat, akan siap untuk diproses lebih lanjut menjadi berbagai produk olahan yang lezat dan bergizi. Dengan demikian, proses pengupasan, pencucian, dan pemotongan ini bukan hanya sekedar aktivitas rutin, tetapi merupakan fondasi penting dalam industri pengolahan makanan yang berkelanjutan.

Gambar 3 menunjukkan proses penting dalam pengolahan bahan makanan yang sering kita temui dalam kehidupan sehari-hari, yaitu memarut singkong. Proses ini, meskipun terlihat sederhana, memiliki teknik dan tujuan tertentu yang penting untuk dipahami dalam konteks kuliner.



Gambar 3. Memarut singkong untuk kue sabongi

*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Memarut singkong adalah langkah awal yang krusial dalam berbagai resep tradisional Indonesia, seperti keripik singkong atau getuk. Proses ini tidak hanya melibatkan penggunaan alat pamarut yang tajam, tetapi juga memerlukan keterampilan untuk memastikan tekstur yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan. Singkong yang telah dikupas dan dibersihkan kemudian diparut dengan gerakan yang konsisten, menghasilkan serutan halus yang siap untuk diolah lebih lanjut. Hasil akhirnya adalah makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual, dengan warna-warna cerah yang menggugah selera.

Sementara itu, memotong buah pisang menjadi potongan memanjang juga memiliki tujuan dan teknik tersendiri. Pisang, yang kaya akan nutrisi dan sering dijadikan sebagai camilan sehat, dapat disajikan dalam berbagai bentuk. Memotong pisang secara memanjang memberikan tekstur yang lebih menarik dan memungkinkan bagian dalam pisang yang lembut terlihat jelas. Proses ini biasanya dilakukan dengan pisau yang tajam dan bersih untuk memastikan potongan yang rapi.

Kedua proses ini, meskipun berbeda, menunjukkan pentingnya teknik dalam pengolahan bahan makanan. Keterampilan dalam memarut dan memotong tidak hanya mempengaruhi hasil akhir dari makanan yang dihasilkan, tetapi juga berkontribusi pada pengalaman kuliner secara keseluruhan. Misalnya, keripik singkong yang dihasilkan dari proses memarut yang tepat akan memiliki kerenyahan yang diinginkan, sementara potongan pisang yang rapi akan memberikan presentasi yang lebih menarik saat disajikan.

Dengan demikian, memahami dan menguasai teknik-teknik dasar ini menjadi sangat penting bagi siapa saja yang ingin mengeksplorasi dunia kuliner. Proses memarut singkong dan memotong pisang tidak hanya sekadar langkah-langkah dalam resep, tetapi merupakan bagian integral dari seni memasak yang membutuhkan perhatian terhadap detail dan keahlian. Dengan menguasai teknik-teknik ini, kita tidak hanya dapat menciptakan hidangan yang lezat, tetapi juga menghargai warisan budaya yang terkandung dalam setiap suapan.

Gambar 4 menunjukkan proses pembuatan makanan yang sederhana namun lezat, yaitu mengolah adonan menjadi bentuk yang lebih menarik dengan cara mengambil secukupnya, memipihkan, dan mengisinya dengan pisang. Proses ini bukan hanya sekadar langkah-langkah mekanis, tetapi juga merupakan sebuah seni dalam kuliner yang menggabungkan teknik, rasa, dan presentasi. Dalam setiap tahap, terdapat elemen penting yang berkontribusi terhadap kualitas akhir dari hidangan.



Gambar 4. Proses pemipihan dan mengisi pisang pada kue sabongi  
*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Pertama, saat mengambil adonan, penting untuk memperhatikan proporsi yang tepat. Mengambil secukupnya tidak hanya berkaitan dengan ukuran, tetapi juga dengan tekstur adonan itu sendiri. Misalnya, adonan yang terlalu lembek mungkin akan sulit untuk dipipihkan dengan baik, sedangkan adonan yang terlalu keras bisa membuat proses pemipihan menjadi tidak merata. Oleh karena itu, pengukuran yang akurat dan pemahaman tentang konsistensi adonan sangatlah krusial. Misalkan, jika kita menggunakan adonan berbasis tepung terigu, kita perlu memastikan bahwa kadar airnya seimbang untuk menghasilkan tekstur yang ideal.

Setelah adonan diambil, langkah selanjutnya adalah memipihkan. Proses ini bisa dilakukan dengan menggunakan penggiling atau bahkan dengan tangan. Memipihkan adonan hingga ketebalan yang diinginkan memerlukan teknik yang tepat. Misalnya, jika kita memipihkan adonan terlalu tipis, isi pisang mungkin akan bocor saat digoreng. Sebaliknya, jika terlalu tebal, adonan bisa menjadi tidak matang sempurna.

Setelah proses pemipihan selesai, langkah berikutnya adalah mengisi adonan dengan pisang. Pemilihan pisang yang tepat juga sangat berpengaruh pada cita rasa akhir. Misalnya, pisang raja atau pisang ambon memiliki rasa manis dan tekstur yang lembut, sehingga sangat cocok untuk diisi dalam adonan. Proses pengisian ini harus dilakukan dengan hati-hati agar pisang tidak terlalu banyak atau sedikit, yang bisa mempengaruhi keseimbangan rasa. Dengan mengisi adonan secara merata, kita dapat memastikan setiap gigitan memberikan pengalaman rasa yang harmonis.

Proses pembuatan ini dapat diulang hingga adonan habis, dan setiap kali kita melakukannya, kita belajar lebih banyak tentang teknik dan nuansa yang terlibat dalam pengolahan makanan. Dengan demikian, keseluruhan proses dari mengambil adonan, memipihkan, hingga mengisi dengan pisang adalah sebuah perjalanan kuliner yang melibatkan perhatian terhadap detail dan eksperimen. Setiap langkah saling terkait dan berkontribusi pada hasil akhir, yang bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga sebuah karya seni yang dapat dinikmati. Proses ini mengajarkan kita bahwa memasak adalah tentang eksplorasi dan kreativitas, di mana setiap bahan dan teknik dapat menghasilkan sesuatu yang unik dan memuaskan.



Gambar 5 Proses Goreng hingga Matang Kecoklatan, Angkat dan Sajikan  
*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Proses menggoreng seperti diperlihatkan pada gambar 5, merupakan salah satu teknik memasak yang paling umum dan digemari, tidak hanya di Indonesia tetapi juga di berbagai belahan dunia. Teknik ini melibatkan penggunaan minyak panas untuk memasak bahan makanan, yang menghasilkan tekstur renyah dan rasa yang kaya. Dalam konteks ini, kita akan membahas lebih dalam tentang langkah-langkah dalam proses menggoreng hingga mencapai tingkat kematangan yang tepat dan warna kecoklatan yang menggoda selera, serta bagaimana cara menyajikannya dengan estetika yang menarik.

Setelah bahan siap, langkah selanjutnya adalah memanaskan minyak dalam wajan. Suhu minyak adalah faktor kunci dalam proses menggoreng. Minyak yang terlalu dingin akan membuat makanan menyerap terlalu banyak minyak dan menjadi berminyak, sementara minyak yang terlalu panas dapat menyebabkan makanan cepat gosong sebelum matang sepenuhnya. Idealnya, suhu minyak harus berada di kisaran 170 hingga 190 derajat Celsius. Untuk menguji suhu minyak, Anda bisa menjatuhkan sedikit adonan atau potongan sayuran ke dalam minyak; jika mengeluarkan bunyi mendesis dan mulai mengapung, minyak sudah siap untuk digunakan.

Setelah minyak mencapai suhu yang tepat, bahan makanan dapat dimasukkan ke dalam wajan. Penting untuk tidak memasukkan terlalu banyak bahan sekaligus, karena ini dapat menurunkan suhu minyak secara drastis dan mengakibatkan makanan tidak matang dengan baik. Proses menggoreng biasanya berlangsung selama beberapa menit, tergantung pada jenis bahan yang digunakan. Selama proses ini juga perlu membalik makanan secara berkala untuk memastikan semua sisi matang secara merata.

Ketika makanan telah mencapai warna kecoklatan yang diinginkan, langkah selanjutnya adalah mengangkatnya dari minyak. Menggunakan saringan atau sendok berlubang, angkat makanan dan tiriskan minyak berlebih. Ini adalah langkah yang sering diabaikan, padahal sangat penting untuk menjaga agar makanan tidak terlalu berminyak dan tetap renyah. Setelah ditiriskan, bisa ditempatkan kue sabongi di atas kertas tisu untuk menyerap sisa minyak yang mungkin masih menempel.

Pengemasan Kue Sabongi seperti pada gambar 6, adalah langkah berikutnya yang tidak kalah penting. Dalam membantu pembuatan label kemasan Kue Sabongi, kami berupaya untuk menciptakan desain yang menarik dan informatif. Label kemasan harus mencantumkan informasi mengenai bahan-bahan yang digunakan, cara penyajian, serta nilai gizi dari kue tersebut. Hal ini bertujuan untuk menarik minat konsumen dan memberikan mereka informasi yang diperlukan untuk membuat keputusan pembelian. Penelitian menunjukkan bahwa kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk dan berkontribusi pada keputusan konsumen dalam memilih produk (Keller, 2013).



Gambar 6. Hasil kemasan Kue sabongi  
*Sumber: Foto Dokumentasi KKN-T*

Setelah proses pembuatan dan pengemasan selesai, langkah selanjutnya adalah memberikan bimbingan dalam cara pemasaran lewat media online atau media sosial. Di era digital saat ini, pemasaran melalui platform online menjadi sangat penting untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Kami memberikan pelatihan tentang cara menggunakan media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk mempromosikan Kue Sabongi. Dalam pelatihan ini, kami menjelaskan pentingnya konten visual yang menarik, penggunaan hashtag yang relevan, serta cara berinteraksi dengan konsumen secara efektif. Penelitian oleh (Tuten, D. A., & Solomon, 2017) menunjukkan bahwa strategi pemasaran yang baik di media sosial dapat meningkatkan visibilitas produk dan menciptakan komunitas yang loyal di sekitar merek.

Sebagai contoh, kami menunjukkan kepada peserta bagaimana membuat konten yang menarik dengan mengunggah foto-foto Kue Sabongi yang telah disajikan dengan indah. Kami juga membahas pentingnya menanggapi komentar dan pertanyaan dari konsumen untuk membangun hubungan yang baik. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya belajar cara membuat Kue Sabongi, tetapi juga cara menjualnya dengan efektif.

Dalam analisis mendalam setiap aspek pelaksanaan program ini, kami menemukan bahwa keterlibatan masyarakat sangat penting dalam setiap langkah. Proses pembuatan kue tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga menciptakan rasa kebersamaan dan kolaborasi di antara anggota masyarakat. Selain itu, pengemasan yang baik dan pemasaran yang efektif dapat menjadi kunci untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperkenalkan Kue Sabongi ke pasar yang lebih luas.

Langkah-langkah pelaksanaan program kerja pengembangan Kue Sabongi di Desa Motilango meliputi pembuatan kue, pengemasan, dan pemasaran. Setiap langkah memiliki peran yang signifikan dalam memastikan keberhasilan produk ini di pasar. Dengan mengedepankan penggunaan bahan lokal, pelatihan praktis, dan strategi pemasaran yang efektif, kami berharap Kue Sabongi dapat menjadi produk unggulan yang tidak hanya meningkatkan perekonomian lokal tetapi juga melestarikan budaya kuliner tradisional. Program ini menunjukkan bahwa dengan kerjasama dan pelatihan yang tepat, masyarakat dapat mengembangkan potensi mereka dan menciptakan peluang baru dalam dunia usaha.

#### 4. KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pembuatan Kue Sabongi adalah sebuah proses yang kompleks dan terintegrasi. Setiap langkah, mulai dari survei hingga evaluasi program, memiliki peranan penting dalam memastikan keberhasilan produk. Dengan memahami dan menerapkan setiap langkah dengan baik, pengusaha dapat menghasilkan Kue Sabongi yang berkualitas tinggi dan diterima oleh pasar. Proses ini tidak hanya membutuhkan keterampilan dalam memasak, tetapi juga pemahaman mendalam tentang manajemen dan pasar. Dengan demikian, pembuatan Kue Sabongi bukan hanya sekadar kegiatan kuliner, tetapi juga sebuah usaha yang memerlukan strategi dan perencanaan yang matang untuk mencapai kesuksesan. UMKM Kue Sabongi memberikan dampak ekonomi yang signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat Desa Motilango. Melalui peningkatan pendapatan, penciptaan lapangan kerja, dan pengembangan keterampilan, Kue Sabongi berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal. Selain itu, keberadaan

UMKM ini juga memperkuat solidaritas sosial di antara warga desa. Oleh karena itu, dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak terkait sangat diperlukan untuk memperkuat keberlanjutan UMKM Kue Sabongi dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih inklusif di Desa Motilango

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Ichsan Gorontalo yang telah menyelenggarakan KKN Tematik Angkatan ke-26, serta kepada Pemerintah Desa Motilango, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango yang telah memberikan kesempatan kepada kami, para mahasiswa, untuk melaksanakan kegiatan pengabdian ini

### DAFTAR PUSTAKA

- Ariska N., I., & Rochmawati, T. (2023). Peran Perempuan Dalam Pengembangan UMKM Berbasis Pengetahuan Khas Perempuan Kab. Pesawaran. *Journal Of Economic And Business Retail*, 3(2), 33. <https://doi.org/10.69769/jebr.v3i2.102>
- Dunggio, S., Abdussamad, J., Prihatini, F., Tui, D., & Abdussamad, S. (2024). *Keterlibatan Perempuan dalam Pengembangan UMKM Kue Sukade di Desa Tunggulo Selatan : Peluang dan Tantangan*. 2(1), 32–41.
- Ishak, R., Amiruddin, A., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2023). Pengolahan Buah Aren Menjadi Produk Kolang-Kaling di Desa Kopi Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 01–07. <https://doi.org/10.37905/ejppm.v1i1.3>
- Kotler, Philip., Keller, Kevin L. (2013). *Manajemen Pemasaran*, Jilid Kedua, Jakarta: Erlangga.
- Muhamad Akrom, Muhammad Hafizin, Ihwan, Julianti, N., Nur Wahyuni, Dewi Fazila N, Hernawati, & Wina Erawati. (2023). Pelatihan Pembuatan Jajanan “Bobingu Lumer” dari Bahan Ubi Jalar Ungu. *KREASI : Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 148–156. <https://doi.org/10.58218/kreasi.v3i1.516>
- Rudiana, R., Sutisna, J., & Afifah, D. F. (2022). Pengembangan Kewirausahaan Produk Makanan Berbasis Potensi Lokal Di Desa Cilembu Sumedang. *Sawala : Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 3(2), 65. <https://doi.org/10.24198/sawala.v3i2.38537>
- Serang, K. (2024). *Upaya pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (umkm) tempe di kampung cudadap banjarsari cipocok jaya kota serang*. 3(1), 14–18.
- Sugmawati Dewi, M. (2021). *Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Keripik Pisang “Bu Ida” Melalui Pembuatan Katalog Produk Dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Media Sosial Di Desa Simoketawang Rt 01 Rw 01 Kec. Wonoayu Kab. Sidoarjo*.
- Swastiani Dunggio, Mochamad Sakir, Andi Bode., S. A. (2024). Pendampingan dan Pemberdayaan Kerupuk Singkong di Desa. *EMPIRIS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (EJPPM)*, 2(2), 1–7.
- Syahrir Abdussamad, Andi Bode, Irvan Salihi, Zohrahayati, Mochamad Sakir, S. D. (2024). Pendampingan Pembuatan Cemilan Batata Crispy Coklat di Desa. *EMPIRIS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (EJPPM)*, 2(2), 8–14.
- Tamrin, M. M., Dunggio, S., & Abdussamad, S. (2024). *Peran Briket Limbah Batok Kelapa dalam Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Desa*. 2(1), 8–18.
- Tuten, D. A., & Solomon, M. R. 2017. (2017). Pemasaran Media Sosial ,. *Jurnal Achrisya & Indra*, 17–22.
- Wilujeng, I. P., Fitri, R., Fitri, R., Wahyudi, H. D., Wahyudi, H. D., Sungkar, A. R., Sungkar, A. R., Wahyuningtyas, D. L., & Wahyuningtyas, D. L. (2023). Peningkatan Daya Saing UMKM melalui Pelatihan Pembuatan dan Optimalisasi Konten Media Sosial. *Jurnal KARINOV*, 6(3), 149. <https://doi.org/10.17977/um045v6i3p149-155>