

## **PELATIHAN PEMBUATAN MARTABAK MANIS BAGI MASYARAKAT DESA PATUPANGAN KECAMATAN BARUS KABUPATEN TAPANULI TENGAH**

**Nur Ainun Hasibuan, Andrian Irsyan, Kaharuddin Simamora, Fitriany Daulay**

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Al Washliyah Sibolga  
*Nurainunhsb.sibolga@gmail.com*

### **Abstract**

This Community Service Program (PKM) aims to improve community skills in making sweet martabak. This training also aims to improve the aesthetic, organoleptic, durability and safety of sweet martabak so that it is maintained and improved so that it is more varied and can increase the income of the people of Patupangan Village which originates from the sale of sweet martabak. The training implementation includes 3 stages, namely: (1) Training Preparation Stage, (2) Training Implementation Stage, (3) Final Evaluation Stage. PKM community service partners are the Patupangan Village Community, Barus District, Central Tapanuli Regency.

The most important partner problem is how to improve the economy of the people of Patupangan Village, Barus District, Central Tapanuli Regency so that it becomes better and develops through training in making sweet martabak. In addition to this, it is hoped that the people of Patupangan Village, Barus District, Central Tapanuli Regency will increasingly understand business opportunities by utilizing materials that are cheap and easy to obtain but can provide a sizable profit. It is hoped that this program will run well and the knowledge of the community will increase.

*Keywords: Martabak, Patupangan.*

### **Abstrak**

Program Pengabdian Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat martabak manis. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas estetika, organoleptik, daya tahan dan keamanan martabak manis agar tetap dipertahankan dan ditingkatkan sehingga lebih bervariasi dan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat Desa Patupangan yang bersumber dari hasil penjualan martabak manis. Pelaksanaan pelatihan meliputi 3 tahapan, yaitu : (1) Tahap Persiapan Pelatihan, (2) Tahap Pelaksanaan Pelatihan, (3) Tahap Evaluasi Akhir. Mitra pengabdian masyarakat PKM adalah Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah.

Permasalahan mitra yang paling utama adalah bagaimana meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah agar menjadi lebih baik dan berkembang melalui pelatihan pembuatan martabak manis. Selain hal tersebut, masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah diharapkan semakin memahami peluang usaha dengan memanfaatkan bahan-bahan yang murah dan mudah didapat tapi bisa memberikan keuntungan yang lumayan. Program ini diharapkan dapat berjalan dengan baik dan wawasan masyarakatpun bertambah.

*Kata kunci: Martabak, Patupanga.*

### **PENDAHULUAN**

Program pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan dengan Desa Patupangan, Kecamatan Barus, Kabupaten Tapanuli

Tengah, Sumatera Utara dengan Kondisi yang dihadapi oleh mitra ini adalah masalah produksi dan kurangnya keterampilan untuk menginovasi bahan baku, kurang terampil memilih bahan

baku dan kurang terampil membuat aneka jajan pasar baik dari segi bahan, bentuk dan cara pengolahan. Hal tersebut dapat diidentifikasi sebagai berikut : (1) keterampilan anggota rendah, (2) bahan baku/pokok kue sangat tergantung pada penggunaan terigu, (3) tidak ada diversifikasi produk, (4) teknik produksi kurang, (5) tidak diketahui bahan baku lain yang dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi, (6) penggunaan bahan tambahan yang sering digunakan pada pembuatan kue-kue jajanan pasar belum dipahami dan, (8) kemasan dan pemasaran belum dipahami oleh kelompok mitra.

Kue dan beberapa jenis makanan adalah salah satu perwujudan kebudayaan Indonesia. Kue-Kue khas daerah di Indonesia disebut dengan jajanan pasar. Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Atau definisi lain dari jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai macam kue yang pada awalnya diperjual belikan di pasar-pasar tradisional. Menurut (Sora, 2015) sampai sekarang ini berbagai jajanan pasar masih sangat diminati oleh masyarakat walaupun banyak jenis makanan luar negeri yang berseliweran dipasaran, namun jajanan pasar tetap diminati dimana harga sangat terjangkau dan rasa yang enak untuk dinikmati dan jenisnya yang sangat banyak.

Belakangan ini banyak jajanan pasar yang dijajakan di mall-mall yang memiliki stand khusus, bahkan hotel bintang lima pun tidak malu untuk menyajikan jajanan pasar tersebut pada acara-acara yang diselenggarakan di hotel tersebut. Jajanan pasar yang disukai semua orang adalah martabak manis. Martabak Manis merupakan salah satu kuliner

Indonesia yang paling melegenda. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang nikmat tentu menjadi daya tarik tersendiri. Selain itu, harganya juga murah, sehingga pas di kantong semua kalangan. Meski harganya murah, keuntungan dari penjualan martabak manis ini sangat bagus.

Dalam membuat jajanan pasar seperti kue basah maupun kue kering sangat tidak asing lagi dengan menggunakan salah satu produk pertanian yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia yaitu, tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum dan tanaman gandum tumbuh baik di daerah subtropics seperti Amerika, Kanada, Eropa, Asia Tengah dan Australia (Syarbini, 2013 : 15).

Karena permasalahan yang dihadapi oleh para mitra tersebut, maka sangat penting dilakukan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan membuat martabak manis mereka. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas estetika, organoleptik, penyimpanan dan keamanan martabak manis agar dapat dipertahankan dan ditingkatkan sehingga lebih berdaya guna dan dapat meningkatkan pendapatan warga desa Patupangan yang berasal dari penjualan Permen. berasal dari Martabak. .

## **METODE**

Metode pelaksanaan PKM Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Bagi Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah dilaksanakan dalam 3 tahap, yaitu :

### **1. Tahap Pendahuluan**

Dalam tahap ini kita mempersiapkan surat izin dengan pihak terkait, menyiapkan materi yang

menarik dan mudah dipahami oleh masyarakat.

## 2. Tahap Sosialisasi

Melaksanakan pelatihan kepada masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

### a. Metode Ceramah

Metode ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dasar tentang perkembangan perekonomian khususnya ekonomi masyarakat Desa Patupangan dan Kabupaten Tapanuli Tengah, pemasaran dan jajan pasar yang saat ini disukai oleh konsumen, salah satunya adalah martabak manis.

### b. Metode Diskusi

Mendiskusikan proses pembuatan martabak manis dan inovasi produk yang dapat dilakukan agar rasa dan tampilan martabak manis lebih variatif.

### c. Metode Pendampingan

Mendampingi masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah dalam pembuatan martabak manis. Selain itu, masyarakat juga diberikan pelatihan dalam mendesain kemasan martabak sehingga lebih menarik.

## 3. Tahap Evaluasi Akhir

Evaluasi kegiatan berupa mengevaluasi keberhasilan dan keefektifan pelatihan pembuatan martabak manis

pada masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, dengan meminta salah satu peserta untuk membuat martabak manis dan menciptakan kreasi sendiri serta memberikan kesan dan pesan, masukan dan saran-saran yang membangun di depan semua peserta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pelatihan pembuatan martabak manis pada kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

### a. Pembukaan dan Penjelasan Singkat Seputar Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan martabak manis pada masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah diawali dengan pembukaan dan kata sambutan mengenai tujuan program pengabdian kemitraan masyarakat yang disampaikan oleh Ketua Tim Pelaksana.



Gambar 5.1

**Pembukaan dan Kata Sambutan oleh Ketua Tim Pelaksana Kegiatan Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023

- b. Siapkan bahan-bahan seperti berikut :
- a. Tepung 1 Kg
  - b. Telur 2 Butir Keju
  - c. Gula 350 Gram Kacang
  - d. Kara 2 Bungkus Pisang
  - e. Garam 1 Sendok Margarin
  - f. VaniliCair 1 Botol Gula
  - g. Soda Kue 1 Sendok
  - h. Fernipan 1 Ujung Sendok
  - i. Baking Soda ½ Sendok
  - j. Air 3 ½ GelasBesa



**Gambar 5.2**

**Bahan-Bahan Pembuatan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat

Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023

- c. Menyiapkan Martabak Manis:
- 1) Campur semua bahan di atas jadi satu dan blender hingga lembut/halus/seragam, lalu diamkan kurang lebih 10 menit.
  - 2) Panaskan wajan di atas kompor
  - 3) Saat panas, tuangkan adonan ke atas loyang
  - 4) Tunggu hingga adonan tampak mendidih, lalu tutup sebentar

- 5) Jika warnanya coklat, berarti moonshine sudah siap dikeluarkan dan dipotong menjadi dua
- 6) Tambahkan isian sesuai selera
- 7) Sajikan dalam potongan kecil



**Gambar 5.3**

**Proses Menyiapkan Kompor Untuk Pembuatan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023



**Gambar 5.4**

**Proses Pencampuran Bahan-Bahan Pembuatan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023



**Gambar 5.5**

**Proses Menuang Adonan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023



**Gambar 5.6**

**Peserta Pelatihan Melihat Secara Langsung Adonan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023



**Gambar 5.7**

**Hasil Akhir Pembuatan Martabak Manis**

Sumber : Dokumentasi Tim Pelatihan Pembuatan Martabak Manis Pada Masyarakat Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan membuat aneka kue pasar khususnya martabak manis.
2. Mitra memiliki keterampilan untuk menghasilkan variasi martabak manis yang serbaguna, enak, aman dikonsumsi dan berpenampilan menarik.
3. Mitra memiliki keterampilan memasarkan produk jajanan di pasar untuk menambah pendapatan dari penjualan kue pasar.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada yang berikut untuk menyediakan layanan amal ini:

1. Kepala Desa Patupangan, Kecamatan Barus, Badan Kepegawaian Tapanuli Tengah yang mengesahkan bakti sosial ini.
2. Kepada warga Desa Patupangan Kecamatan Barus Kabupaten Tapanuli Tengah yang begitu bersemangat mengikuti Pelatihan Pembuatan Martabak Manis
3. Kepada ketua STIE Al Washliyah Sibolga yang tidak henti-hentinya mengucapkan terima kasih atas terwujudnya Tridharma Perguruan Tinggi.
4. Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat STIE Al Washliyah Sibolga yang memimpin dan mengarahkan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Kamil Mustofa. 2010. Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi). Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Nahriana, Tuti Supatminingsih, Elfira. 2021. *Proses pembuatan produk dan hasilnya*. Hasil pelatihan PKM.
- Ratnaningsih, Permana AW, Richana N. 2010. Pembuatan Tepung Komposit Dari Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi. Prosiding Pekan Serealia Nasional. Jakarta
- Solo. A-Z BAKERY. Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Serangkai Pustaka Mandiri.
- Sora, N. 2015. *Pengertian Penjualan dan Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Syarbini H. M. 2013. *Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*.