

## **PEMBUATAN KUE GEMBLONGKHAS JAWA MENJADI PRODUK IDAMAN KONSUMEN YANG BERNILAI JUAL**

**David Karisma S, Ahmad Hamka, Arini Saputri, Iin Hardianti,  
Abdul Rahman, Putri, Andi Rizkiya Hasbih, Sapar**

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo  
 *davidkarisma13@gmail.com*

### **Abstract**

Making Javanese Gemblong cakes is a desirable product for consumers who are willing to sell. The aim of the PKM-K program is to encourage women to be involved in entrepreneurship in their communities. Turn gemblong cakes into consumer products that are worth selling. Gemblong cake which is very useful to restore mood, strengthen and flex muscles, and improve the body's immune system. This product can also reduce the risk of cancer, especially colon cancer, can help reduce weight (diet), and provide energy. The program execution method consists of input, process (or product), output, and evaluation. The third step is the procurement of materials and provision of space, as well as the use of facilities or infrastructure to speed up the production process. The gemblong cake production process begins with the procurement of raw materials and equipment until the finished product is ready for assembly. Output is the result of gemblong cake production which is easy to consume and communicated to consumers. The next stage is an evaluation that is carried out when the production of gemblong cake products has been completed. Today, we will address specific issues that prevent consumers from enjoying our products.

*Keywords: Gemblong, entrepreneurship, typical, Jawa.*

### **Abstrak**

Pembuatan kue Gemblong Khas Jawa menjadi produk idaman konsumen yang bersedia menjual. Tujuan dari program PKM-K adalah mendorong perempuan untuk terlibat dalam kewirausahaan di komunitasnya. Mengelola kue gemblong menjadi produk idaman konsumen yang bernilai jual. Kue Gemblong yang sangat bermanfaat untuk mengembalikan mood, menguatkan dan melenturkan otot, serta memperbaiki sistem imunitas tubuh. Produk ini juga dapat mengurangi resiko terjadinya kanker terutama kanker usus besar, bisa membantu menurunkan berat badan (Diet), serta memberikan energi. Adapun Metode eksekusi program ini terdiri dari input, proses (atau produk), output, dan evaluasi. Langkah ketiga adalah pengadaan bahan dan penyediaan ruang, serta penggunaan sarana atau prasarana untuk mempercepat proses produksi. Proses produksi kue gemblong diawali dengan pengadaan bahan baku dan peralatan hingga produk jadi siap untuk perakitan. Output merupakan hasil produksi kue gemblong yang mudah dikonsumsi dan dikomunikasikan kepada konsumen. Tahap selanjutnya adalah evaluasi yang dilakukan pada saat produksi produk kue gemblong telah selesai. Saat ini, kami akan membahas masalah khusus yang menghalangi konsumen untuk menikmati produk kami.

*Kata kunci: Gemblong, wirausaha, khas, Jawa.*

### **PENDAHULUAN**

#### **Analisis Situasi**

Ada banyak beras ketan di Indonesia. Tidak ada transparansi di antara ciri-ciri yang dimiliki Beras Ketan. Ketan sebagian besar

dihancurkan oleh amilopektin sampai sangat mematikan. Tepung ketan adalah sejenis bantal yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih dengan proses ditumbuk atau dibelah dua. Tepung ketan putih mirip dengan tepung beras

dalam teks, namun jika ada perbedaan pendapat, tepung ketan akan lebih erat hubungannya. Hanya ada satu golongan ketan di Beras Ketan. Dengan kandungan pati 96-99% dan kandungan kadar amilopektin 2-3%, Beras Ketan memiliki kandungan pati yang sangat tinggi. Akibatnya kandungan silika pada kandungan amilopektin meningkat. (Larasati, 2018), (ardana putri, Ilhami, and Munawwarah, 2023), (Mercuriana, 2023)

Beras ketan putih yaitu produk hasil pertanian di Indonesia yang biasanya di olah untuk di jadikan jajan. Beras ketan putih terdiri dari energi 362 Kal, protein 6,70 gram/100 gram, lemak 0,70 gram/100 gram, (ananda nova 2019), (Martiyanti, Fransiska, and Natalia 2022), (Hanggara, Astuti, and Setyani, 2016)

Beras ketan dan beras biasa memiliki perbedaan, baik dalam hal ciri fisik maupun cara kerja batin. Berbeda dengan beras ketan yang teksturnya sangat rapuh, beras biasa memiliki pola yang jauh lebih rumit, rona warna putty yang terus berubah, dan ukuran keseluruhan yang lebih besar dari beras biasa karena tingkat penyusutan ketan putih yang lebih tinggi. (Rizal, Mutiara, and Agustina, 2019), (Listyani and Zubaidah 2015)

Tanaman asli Asia berbahasa Indonesia adalah contoh beras ketan. Komponen utama makanan yang memicu proses fermentasi adalah karbohidrat, dan ide dasar di balik fermentasi adalah degradasi konstituen secara enzimatis. (Sutanto and Hp., 2006)

*Oryza sativa glutinosa* atau sering dikenal dengan nama ketan putih atau dengan nama lain merupakan salah satu varietas beras yang termasuk dalam keluarga Graminae. Vitamin, mineral, dan udara adalah beberapa nutrisi dalam susu mentah. Selain itu beras ketan juga

cenderung menghasilkan amilosa pada kadar hanya 1% sampai 9%. Hal ini menandakan bahwa beras ketan putih memiliki beberapa komponen yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan anda. (Ilhami and Kusumasari, 2022)

Salah satu dari beberapa varietas beras yang umum di kalangan keluarga rumput-rumputan adalah beras ketan putih. Butir beras terbuat dari pati yang memiliki endosperm yang berasal dari butiran pati dengan batas 310 milimeter. Beras ketan sangat kaya akan vitamin terutama udara, aleuron, dan mineral. Manfaat kesehatan dari beras ketan khususnya beras ketan bebas gluten, sangat bagus untuk penyakit jantung, menambah berat badan, tekanan darah tinggi, untuk kesehatan dan pertumbuhan tulang, perawatan kulit. (DWI, 2021), (Suriani., 2015)

Gemblong adalah satu-satunya jajan tradisional Indonesia yang terbuat dari beras ketan yang dicampur dengan santan dan memiliki arti yang dikenal sebagai "ngraketke rejeki". Gemblong terbagi menjadi dua jenis yaitu gemblong putih dan gemblong abang (merah). Gemblong putih melambangkan "pria", sedangkan Gemblong abang melambangkan "wanita". Gemblong adalah pulpen yang terbuat dari ketan yang diteuk pada sendi lonjong, digoreng, dan lumuri dengan gula.. (Safitri, 2020)

Produk ini dikenal masyarakat sebagai olahan gemblong karena aroma manis yang berasal dari gula merah. Saat ini sedang dikembangkan varietas rasa baru yang dikenal dengan nama gemblong rasa coklat, yang berbahan dasar bahan baku ketan. (Ismartaya et al., 2021)

Ada beberapa makanan yang harus selalu ada, antara lain jenang ketan, gemblong, dan buah pisang. Hal ini menunjukkan bahwa komunikasi antara pihak lamarring dan pihak yang

lamarring dapat meluas hingga ke titik pelaminan dalam filosofi jenang ketan yang kental teksturnya. Gemblong memiliki tulisan berwarna kenyal dan putih.. (Hermawan 2021)

### **Tujuan Dan manfaat Kegiatan**

Tujuan dan manfaat kegiatan PKM-K yaitu:

- a) memberikan motivasi mahasiswa dalam berwirausaha pembuatan kue gemblong khas jawa menjadi produk idaman konsumen.
- b) Mahasiswa dapat membuka peluang usaha baru dan dapat mengurangi pengangguran.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Sasaran Kegiatan**

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat Luwu Utara dan para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

### **Lokasi Kegiatan**

Lokasi kegiatan PKM-K kami pusatkan di daerah Masamba, lokasi ini dipilih karena mamiliki banyak ruang yang cukup luas serta didukung pusat keramaian, di daerah ini juga agak mudah untuk mencari bahan baku.

### **Metode yang Digunakan**

Adapun metode yang digunakan dalam proses pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

#### **1. Tahap 1 (Input)**

Sebelum memulai produksi ini, kami melakukan riset untuk lebih memahami kondisi pasar dan preferensi konsumen. Kami juga melihat sejumlah produk khusus sehingga kami dapat menentukan harga yang sesuai dengan

kapasitas pertumbuhan ekonomi rata-rata rumah tangga.

Setelah melakukan survey, langkah selanjutnya adalah memulai studi terhadap bisnis yang akan kita mulai. Kajian terhadap usaha ini dilakukan agar dapat diketahui kemungkinan bahwa usaha tersebut memiliki kecenderungan jangka panjang. Analisis ekonomi sangat penting pada tahap ini agar kita bisa melihat manfaatnya.

Proses terakhir yang harus dilakukan untuk mendirikan usaha pembuatan Kue Gemblong: pengadaan bahan, penyediaan ruang kerja, dan penyediaan sarana dan prasarana.

#### **2. Tahap 2 (Proses)**

Usaha pembuatan Kue Gemblong dilakukan pada bulan Februari 2023, yaitu:

1. Gula merah, tepung ketan, minyak goreng, dan coklat bubuk biasanya dibeli di toko
2. Parutan kelapa dan Air
3. Siapkan wadah dan campurkan tepung ketan putih, gula pasir, kelapa parut, dan tambahkan sedikit demi sedikit air matang supaya adonan mudah d bentuk. Setelah itu ambil sedikit adonan dan bentuk semacam lempeng, dan taruh sedikit coklat bubuk di atas adonan yang sudah dilempeng. Dan bentuk adonan sesuai yang diinginkan tapi bentuknya jangan terlalu besar agar pas digoreng matangNya bisa merata. Jangan lupa panaskan minyak goreng dengan api yang kecil, sebelum minyaknya terlalu panas maka masukkan adonan kedalam wajan yang berisi

minyak. Apabila Gemplongnya udah matang angkat dan tiriskan, dan lanjutkan menggoreng hingga adonan gemplong habis. Sapkan wajan untuk memanaskan gula merah, gula pasir, dan Air tunggu hingga menjadi lumer/karamel. Masukkan gemplong yang sudah digoreng kedalam gula, aduk hingga merata dan semua terbalut gula hingga kering/mengeras. Yang terakhir angkat gemplong dan sajikan.

### 3. Tahap 3 (Output)

Output dari produk yang dibuat dalam program KM ini yaitu Kue Gemplong yang baik untuk kesehatan, menjaga kestabilan gula darah, mendukung produksi hemoglobin dalam tubuh, mengurangi resiko peradangan osteoarthritis, memperkuat sistem metabolisme. Produk ini bukan hanya baik untuk kesehatan tapi juga untuk meningkatkan ilmu sejarah dimana kita harus tau asal-usul kue gemplong yang ternyata salah satu produk kuliner tradisional dari Jawa yang mana banyak diminati dari kalangan Remja hingga Lansia walaupun produk ini langka.

### 4. Tahap 4 (Evaluasi)

Langkah ini dilakukan pada saat kue gemplong selesai dibuat. Di bagian selanjutnya, saya akan membahas apa sebenarnya yang membuat pelanggan enggan membeli, serta kekurangan pada produk yang membuatnya tidak memenuhi tujuan yang telah ditetapkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Input

Sebelum menjalankan pembuatan produksi ini, baiknya

melakukan survei/peninjauan pasar terlebih dulu untuk melihat keadaan pasar, minat pembeli, serta mengamati produk yang sejenis.

Berikutnya, langkah akhir yaitu penyediaan bahan dan tempat agar dapat menopang proses proses pembuatan produk



Gambar 1. Bahan dan Alat : Minyak goreng, Tepung beras ketan, gula merah, gula pasir, kelapa parut, coklat bubuk. Wajan, sendok penggoreng dan sendok pentiris, wadah, dan pabrik kelapa

### 2. Proses

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses pembuatan Kue Gemplong yaitu sebagai berikut:

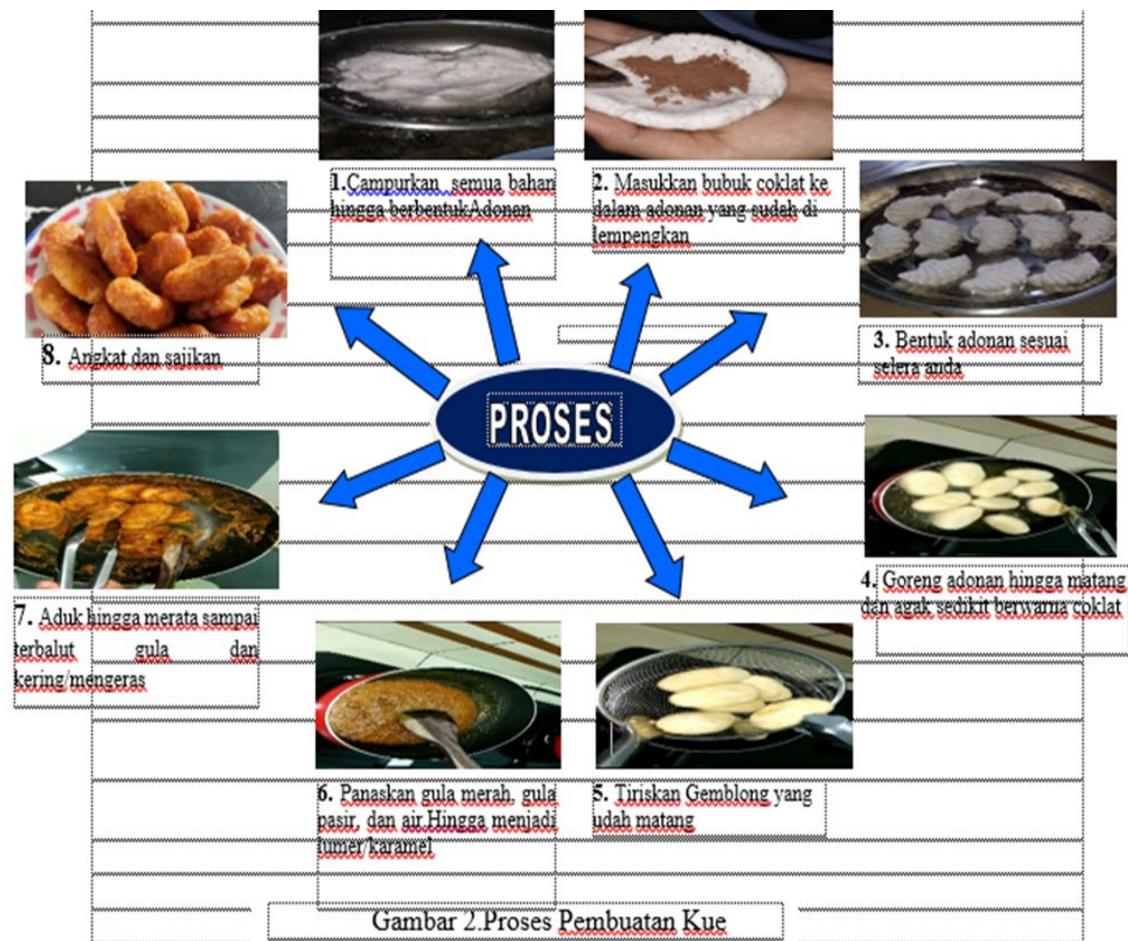
1. Campur tepung ketan putih, gula pasir, dan kelapa parut dari wadahnya. Aduk tambahkan air matang sedikit demi sedikit sambil di uleni sampai kalis/kemungkinan dipilin..
2. Ambil sedikit adonan dan lempengkan serta masukkan coklat bubuk di dalamnya.
3. Bentuk adonan sesuai kreasi masing-masing, sebaiknya jangan terlalu besar, agar pas digoreng bisa matang ke merata.
4. Dalam wajan panaskan

minyak api kecil, masukkan adonan sebelum minyak benar-benar panas.

5. Angkat dan sisihkan gemblong yang sudah matang. Kurangi api/matikan dan jangan katakan apapun. Sebelum melanjutkan, aduk susu agar tidak terlalu panas. Adonan gemblong habis goreng.
6. Dalam wajan masukkan gula merah yang sudah

disisir, gula pasir, dan air. Panaskan di api kecil sampai gula lumer/jadi karamel.

7. Masukkan gemblong yang sudah digoreng ke dalam gula. Aduk cepat sampai semua terbalut gula dan kering/mengeras.
8. Angkat dan sajikan.



### 3. Output

Output dari produk yang kami buat dalam KM yaitu Kue Gemblong yang baik untuk kesehatan, menjaga kestabilan gula darah, mendukung produksi hemoglobin dalam tubuh, mengurangi resiko peradangan

osteoarthritis, memperkuat sistem metabolisme. Produk ini juga bukan hanya baik untuk kesehatan tapi juga untuk meningkatkan ilmu sejarah dimana kita harus tau asal-usul kue gemblong yang ternyata salah satu produk kuliner tradisional dari Jawa yang mana banyak diminati dari

kalangan Remaja hingga Lansia walaupun produk ini langka.

Adapun hasil Kue Gemblong dari ini adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Output Kue Gemblong

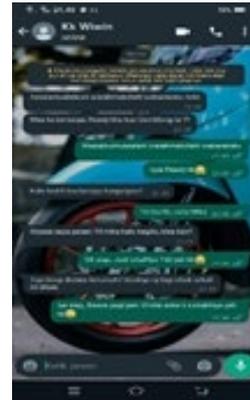
#### 4. Evaluasi

Langkah ini dapat dikerjakan setelah proses pembuatan Kue Gemblong. Pada langkah akhir akan mengawasi tentang kesukaran yang menyebabkan para pembeli tidak nyaman serta kesukaran menyebabkan usaha kami kemungkinan tidak memperoleh target keuntungan dan rangkaian yang telah direncanakan. Pertimbangan tersebut diantaranya, pertimbangan mutu produk, dan fungsi kerja pembuatan kue Gemblong, pertimbangan harga bahan baku Pembuatan kue Gemblong, pertimbangan harga jual kue Gemblong, dan pertimbangan lokasi promosi Kue Gemblong.

Berikut adalah pengumpulan promosi produk Kue Gemblong secara daring dan luring:



Gambar 4. Pengumpulan promosi secara luring



Gambar 5. Pengumpulan promosi secara daring

#### KESIMPULAN DN SARAN

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi dari Kue Gemblong menjadi makanan favorit di semua kalangan yang sangat berguna untuk kesehatan, dan dapat menambah nilai ilmu pengetahuan sejarah. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk Kue Gemblong ini perlu berinovasi, dan meningkatkan kualitas produk Kue Gemblong agar usahainimemilikijangkapanjang yang lebih baik.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih banyak telah membantu kami dalam proses penulisan artikel. Terimalah rasa terima kasih kami yang tulus. Saya juga ingin mengucapkan terima kasih kepada salah satu anggota kelompok yang telah berpartisipasi dalam penulisan artikel ini. Terima kasih juga kepada teman-teman lain yang telah memberikan masukan dan kritik terhadap pembuatan kue gemblong di grup kami.

#### DAFTAR REFERENSI

ananda nova, Erina. 2019. "KAJIAN KORELASI KONSENTRASI RAGI TERHADAP KARAKTERISTIK TAPE

- KETAN PUTIH (*Oryza Sativa* Glutinosa) DENGAN NUTRIFIKASI BUBUR BUAH BLACK MULBERRY (*Morus Nigra*) MENGGUNAKAN LINIER PROGRAMING.” *Ayan* 8 (5): 55.
- ardana putri, Hartica, Aldeva Ilhami, and Munawwarah. 2023. “Identifikasi Etnosains Dalam Kearifan Lokal Malomang Sebagai Sumber Belajar Ipa” 2 (1): 10–20. <https://doi.org/10.24014/JCEI.v2i1.21686>.
- DWI, S. 2021. “Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel (Jajan Khas Lombok).” *Perbandingan Tepung Ketan Hitam Dan Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Iwel ( Jajanan Khas Lombok )*.
- Hanggara, Hadi, Sussi Astuti, and Sri Setyani. 2016. “Pengaruh Formulasi Pasta Labu Kuning Dan Tepung Beras Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Dodol.” *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian* 21 (1): 13–27.
- Hermawan, Ambar. 2021. “STUDI KOMUNIKASI HUMANIS PEREMPUAN DI DESA LODAN KECAMATAN SARANG A STUDY OF WOMEN ’ S HUMANIST COMMUNICATION IN INTRODUCING THE NGEMBLOK TRADITION IN LODAN VILLAGE , SARANG DISTRICT.” Vol. 12.
- Ilhami, S D, and F C Kusumasari. 2022. “Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Tape Ketan Putih.” *Jurnal Pengabdian Kepada ...* 3 (2): 1026–33. <http://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/497> %0Ahttp://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/download/497/398.
- Ismartaya, Ismartaya, Ade Supriatna, Agung Ferdiansyah, Ari Nurpratomo, Asep Suryana, Ipat Latipah, Mohamad Hafid Zakaria, et al. 2021. “Optimalisasi Umkm Melalui Peningkatan Inovasi Dan Pemasaran Pada Masa Pandemi Di Desa Cibeureum Kecamatan Cisarua Kabupaten Bogor.” *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1 (1): 31–38. <https://doi.org/10.47492/eamal.v1i1.388>.
- Larasati, Dwika. 2018. “Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih Dan Tepung Beras Ketan Hitam.” *Journal of Chemical Information and Modeling* 53 (9): 1689–99.
- Listyani, Alinna, and Elok Zubaidah. 2015. “FORMULASI OPAK BEKATUL PADI (KAJIAN PENAMBAHAN BEKATUL DAN PROPORSI TEPUNG KETAN PUTIH: TERIGU) Studies Opaque Rice Bran Formulations (Rice Bran Addition and Proportion of White Glutinous Flour: Wheat Flour).” *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3 (3): 950–56. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/217>.
- Martiyanti, M Anastasia Ari, Fransiska, and Eka Natalia. 2022. “Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan Tradisional Kue Dange.” *Agrofood* 4 (2): 24–30.
- Merkuriana. 2023. “PEMBUATAN SIRUP BERAS KETAN

GILING DENGAN  
HIDROLISA ENZIMATIS” 8:  
80–84.

- Rizal, Syamsul, Dian Mutiara, and Dina Agustina. 2019. “Preferensi Konsumsi Kumbang Beras (*Sitophilus Oryzae* L) Pada Beberapa Varietas Beras.” *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam* 16 (2): 157. <https://doi.org/10.31851/sainmatika.v16i2.3287>.
- Safitri, Widya Nur Hapsari. 2020. “Nama-Nama Dalam Sesajen Tradisi Obong Masyarakat Kalang Desa Lumansari, Kabupaten Kendal,” no. 5: 1–14.
- Suriani. 2015. “Analisis Proksimat Pada Beras Ketan.” *Fakultas Sains UIN Alauddin*, 92–102.
- Sutanto, Teja Dwi, and Agus Martono Hp. 2006. “Studi Kandungan Etanol Dalam Tapai Hasil Fermentasi Beras Ketan Hitam Dan Putih.” *Jurnal Gradien* 2 (1): 123–25.