

BIMBINGAN IBU RUMAH TANGGA DALAM PEMBUATAN KUE BOLU (TOBA) DALAM RANGKA PENYAMBUTAN HARI RAYA IDUL FITRI.

Erwin Siregar^{1*}, Duwi Andika²

^{1*},²Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Bahasa,
Institut Pendidikan Tapanuli Selatan

*Email: regarewin07@gmail.com

Abstract

Baked sponge is one of the various types of bread variants in Indonesia. Baked sponge made from wheat flour, eggs, sugar, margarine, baking powder, baking soda, fermipan, ovalet, calcium propionate and water. Baked sponge has a soft and dense texture. The concept of Good Food Production Methods (CPPB) was created by BPOM RI, which explains how to produce quality, safe and suitable food for consumption in the Home Food Industry (IRT-P). Given the importance of quality and food safety, special efforts are needed to apply it in industry. Therefore, a study of the Concept of Good Food Production Methods (CPPB) was carried out at IRT "Enggal Jaya" as an effort to improve the quality of baked sponge. Data obtained through interviews, observation, and literature study. The stages of the process of making baked sponge include the process of preparing raw materials, stirring, molding or forming, baking, releasing from the mold or depanning, cooling and packaging. Evaluation of the quality characteristics of the final product was carried out by analyzing the baked sponge including: water content, ash content, fat content, saccharose content and total plate number. The results of the analysis of baked sponge showed that the water content, ash content, fat content, saccharose content and total plate number: 23.51%; 2.667%; 2.736%; 6.583%; 0.94 x10⁴ colonies/g; and the ALT value in the fresh state was 5.368 x 10⁴ colonies/g, the semi-fresh state was 5.465 x 10⁵ colonies/g, and the rotten state was 0.966 x 10⁶ colonies/g.

Keywords: socialization, intelligence, children

Abstrak

Bolu panggang merupakan satu dari berbagai jenis varian roti di Indonesia. Bolu panggang berbahan dasar tepung terigu, telur, gula pasir, margarin, baking powder, soda kue, fermipan, ovalet, kalsium propionat dan air. Bolu panggang mempunyai tekstur yang lembut dan padat. Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) dibuat oleh BPOM RI, yang menjelaskan bagaimana cara memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak konsumsi di Industri Rumah Tangga Pangan (IRT-P). Mengingat pentingnya mutu dan keamanan pangan, diperlukan upaya khusus dalam menerapkannya di industri. Oleh karena itu dilakukan kajian Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di IRT "Enggal Jaya" sebagai upaya peningkatan mutu bolu panggang. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan studi pustaka. Tahapan proses pembuatan bolu panggang meliputi proses persiapan bahan baku, pengadukan, pencetakan atau pembentukan, pengovenan, pelepasan dari cetakan atau depanning, pendinginan dan pengemasan. Evaluasi terhadap karakteristik mutu produk akhir dilakukan dengan menganalisis bolu panggang meliputi: kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar sakarosa dan angka lempeng total. Hasil analisis bolu panggang didapat bahwa kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar sakarosa dan angka lempeng total: 23,51%; 2,667%; 2,736%; 6,583%; 0,94 x10⁴ koloni/g; dan nilai ALT pada keadaan segar 5,368 x 10⁴ koloni/g, keadaan semi segar 5,465 x 10⁵ koloni/g, dan keadaan busuk 0,966 x 10⁶ koloni/g.

Kata Kunci: sosialisasi, Kecerdasan, anak

1. PENDAHULUAN

Kueboluini Adalah sejenis kue sudah di buat pada zaman dulu secara tradisional dan masih alami tanpa ada pembaruan sedikitpun. dan sebelum idul Fitri atau dalam bulan Ramadhan seminggu sebelum lebaran masyarakat kubangan tompek berbondong bondong dalam membuat kue ini ada kuesopik, kue bolu, leman dan lain sebagainya, karena kue ini wajib di buat pas mau lebaran dan tujuannya untuk mengikat kekompakan dan kebersamaan masyarakat desa Kubangan Tompek. Dan disuguhkan kepada warga atau saudara, tamu, agar bisa mncicipi kue bolu tersebut dalam hari raya idul Fitri dan kue ini adalah makanan khas dari kubangan tompek walaupun pembuatan masih tergolong sederhana dan tradisional, tapi rasanya tak kalah enak yang dimasak dari mesin karena beda pembuatan beda rasanya, setiap lebaran tak enak rasanya kalo gag ada makanan yang di masak seperti kue bolu, kue sopik, kue bawang (tambaloyang), Lemang dan di masak secara bersamaan pada menjelang lebaran.

- Jenis -jeniskue yang dimasak pas hari lebaran hari raya idul Fitri di desa Kubangan Tompek.
 - kueboluatau (Toba), yang menggunakan tepung terus telur yang dikocok kocok sampe kental dan menggunakan cetakan yang tradisional dengan menggunakan motif ikan ini, dan membutuhkan waktu yang lumayan lama.
 - Kuesopik, yang menggunakan sepetan (sopik) ini, menggunakan tepung terigu minyak pisang, dan famile ini dan menggunakan alat yang tradisional dengan menggunakan jepitan (sopik) agar kue itu kempes dengan menggunakan cetakan yang masih dibilang tradisional dan khas. waktupembuatanyalumayanlama.
 - Kuebawang, atau (kambaloyang) ini menggunakan tepung terigu dan beberapa irisan bawang dengan cara digoreng dan menggunakan alat pengoreng dan carapembuatannyacukup lama.
 - Lemang, adalah sejenis kue tapi pembuatanya dengan cara di bakar di api, dengan menggunakan santan kelapa dan beras ini. cara pembuatan lumayan lama karena butu waktu Berjam jam agar matang.
 - Keripik pisang (karupuak pisang), merupakan jenis makanan yang cara pembuatannya di goreng, dengan menggunakan pisang minyak goreng dan gula , cara pembuatannya lumayan lama karena pisang itu diiris iris sampe kecil agar bisa Krenyes.

• **Pengertiankue**
Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue sering kali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu. Kue tradisional Nusantara lazim ditemukan di Indonesia, Malaysia, Singapura, serta Belanda melalui hubungan sejarahnya dengan Indonesia. Kata “kue” berasal dari kata serapan dari Bahasa Hokkian: 粿 koé, hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoa di Nusantara, beberapa kue memang menunjukkan asal mulanya dari Tiongkok seperti bakpia. Kebanyakan kue basah adalah kue tradisional Nusantara, sementara beberapa kue lain seperti lapis legit, risoles, pastel dan panekuk menunjukkan pengaruh Eropa, yaitu Belanda dan Portugis. Pada awalnya istilah kue memang digunakan untuk menyebut kue tradisional dan kue peranakan Tionghoa, akan tetapi kini dalam Bahasa Indonesia istilah ini telah meluas menjadi istilah yang memayungi berbagai jenis makanan ringan berbahan adonan tepung, biasanya dari tepung terigu atau tepung beras, termasuk untuk menyebut kue basah, kue kering, kue pastrri (bahasa Inggris: pastry), dan kue bolu (bahasa Inggris: cake).

Kue dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang, atau digoreng. Kue di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering. Kue terasa lezat apabila selagi hangat ditemani teh atau kopi sembari mengobrol dengan kerabat terdekat.

PERBEDAAN KUE BOLU DI MASAK SECARA TRADISIONAL DAN MODERN.

Perbedaan kue bolu yang diolah dengan teknologi sederhana dengan kue bolu teknologi modern?

2. cara pengolahan kue bolu secara tradisional dan modern?

3. apa saja manfaat yang bisa di dapatkan dari membuat bolu?

a. kue bolu yang diolah secara tradisional biasanya lebih empuk ketika dimakan dan teksturnya juga lebih lembut dibandingkan dengan diolah menggunakan teknologi modern, selain itu kue bolu yang

dimasak dengan menggunakan teknologi tradisional akan matang dengan sempurna. namun pengolahan secara tradisional juga ada kelemahannya yakni membutuhkan waktu yang agak lama dibandingkan dengan teknologi modern

2 – secara tradisional : dikukus, dimasak menggunakan kayu bakar

- Secara modern : biasanya memakai alat berupa oven

3, mungkin selain bisa tau pembuatan kue bolu, penggunaan teknologi tradisional juga bisa melatih kesabaran kita.

JENIS JENIS KUE DARI MELAYU

Kue Asidah.

Kue Bangkit.

Roti Jala.

Bolu Kemojo.

Viz Cake.

Lempuk Durian.

Dodol Kedondong.

Lopek Bugi.

Lopek barinti.

Lemang.

Kue sopik.

Kue bawang (kambaloyang)

Cara melestarikan makanan khas daerah

1.Makan makanan khas daerah

2.tidak membedakan makanan satu dan yang lain

3.mempromosikan makanan daerah

4.mengekspor makanan khas ke luar negeri

5.lebih memilih makanan daerah dibanding luar negeri.

6.membagikan makanan daerah

7.tidak mencela makanan daerah bagaimanapun rasanya.

8.Lebih sering memakan makanan daerah

9.jangan mencela makanan daerah lain.

10.mengadakan bazar makanan tradisional.

Manfaat Kue Bolu Untuk Kesehatan Tubuh.

Roti bolumerupakan salah satu makanan yang sering anda jumpai pada saat acara-acara tertentu seperti pernikahan, ulang tahun, acara pengajian, serta yang lainnya. Makanan ini memiliki rasa manis yang pas juga enak dimulut dan memiliki tekstur sangat lembut. Makanan ini memiliki berbagai jenis bentuk dan rasa. Kemudian, makanan ini salah satu jenis makanan yang di gemari oleh masyarakat Indonesia. Berbicara tentang makanan ini dengan teksturnya yang lembut dan rasanya yang mantap, sehingga membuat anda menjadi ketagihan untuk mencobanya. Meskipun makanan ini sudah banyak di jual dimana-mana, namun anda juga tidak ada salahnya jika anda ingin membuatnya sendiri dengan cara yang mudah karena makanan ini memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan tubuh. Untuk anda yang ingin mengetahui apa saja manfaat dan khasiat roti bolu ini, berikut inilah manfaatnya

1.Khasiat yang pertama bisa membantu anda di dalam menjaga kesehatan mata.

2.Membantu program diet.

3.Bagus bagi kesehatan tulang.

4.Kekebalan tubuh.

5.Pembentukan otot.

6.Untuk pemeliharaan sel tubuh.

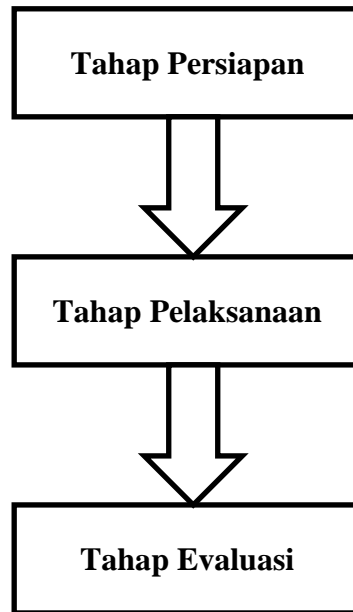
7.Meningkatkan kesehatan jantung.

Itulah beberapa manfaat dari bolu yang bisa kita ketahui. Tentunya Gigit Bolu juga mempunyai beberapa jenis bolu andalan yang mungkin bisa menjadi referensi teman-teman mencari bolu yang sesuai dengan selera teman-teman semua, Yuk kepoin produknya , tinggal langsung kontak kami , atau liat katalog menu bolu dari Gigit Bolu.

2. METODE

Metode pelaksanaan sosialisasi Dalam pembuatan kue bolu ini untuk meningkatkan dan mengembangkan makanan tradisional agar bisa terkenal ke luar daerah dan pembuatannya yang secara tradisional. Dan bisa menambah wawasan ilmu bagi masyarakat kubangan tompek ini dalam pembuatan kue bolu ini melalui beberapa tahapan yang telah dilaksanakan. Adapun tahap pelaksanaannya sebagai berikut :

Roadmap pelaksanaan kegiatan



1. Persiapan Sarana dan Prasarana

Tahap ini merupakan tahap yang mempersiapkan sarana dan prasarana yang akan mendukung kegiatan ini. Persiapannya antara lain yaitu mengenai lokasi sebagai tempat diadakannya sosialisasi nantinya. Juga sarana lainnya yang akan dipersiapkan untuk tim PKM gunakan sebagai penunjang keberhasilan kegiatan.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Hal yang paling penting dari program ini adalah memberikan informasi mengenai pentingnya meningkatkan dalam cara pembuatan kue bolu ini supaya bisa memahami gimana cara membuat kue bolu secara tradisional tanpa menggunakan mesin di desa kubangan tompek kecamatan bataan kabupaten Mandailing Natal. Kegiatan pelaksanaan ini meliputi beberapa proses di antaranya yaitu penyampaian materi mengenai pentingnya meningkatkan pemahaman tentang cara pembuatan kue bolu ini dengan baik dan bijak melalui metode pembuatan yang kemudian dilanjutkan dengan sesi cara pembuatannya dan cara memasaknya dengan baik dan benar oleh tim PKM kepada para peserta tingkat dewasa di Desa Kubangan Tompek kecamatan bataan kabupaten madina. untuk mendapatkan informasi mengenai masalah apa saja yang selama ini terjadi dan perlu adanya pembenahan.

3. Evaluasi

Pada tahap evaluasi, para peserta akan diajarkan satu persatu gimana cara pembuatan kue bolu dengan baik dan benar, ini menjadi umpan baik untuk mereka yang nantinya akan melanjutkan pembuatan kue bolu nantinya. Maka dari itu kegiatan kami ini agar dapat memberikan manfaat bagi tetangga dan masyarakat desa Kubangan Tompek kecamatan bataan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Di bawah ini adalah identifikasi hasil yang dicapai dalam program:

1. Sosialisasi tentang gimna caranya dalam pembuatan kue bolu toba ini yang diajarkan ibu ibu rumah tangga dalam baik dan benar di desa Kubangan Tompek kecamatan bataan dan meningkatkan pemahaman cara membuat kue bolu yang baik untuk kedepannya.

Sosialisasi telah dilaksanakan pada hari Senin dan Rabu pada tanggal 20-22 Juni 2022. dengan peserta sosialisasi orang dewasa tingkat desa di desa Kubangan Tompek jalan lintas natal. antusias dari peserta dalam cara pembuatan kue bolu sangat perlu dikembangkan sebab orang sekarang membuat kue bolu ini menggunakan mesin dan tidak menggunakan cara tradisional karena akan berbeda rasanya, padahal hari ini di mana diadakannya sosialisasi adalah pada saat kita semua telah melewati hari raya idul Fitri tetapi hal itu tidak menjadi penghalang atau pun menurunkan semangat belajar bagi peserta tersebut, mereka begitu antusias untuk mengetahui ilmu baru tentang Cara pembuatan kue bolu ini dengan cara tradisional, sosialisasi berjalan dengan lancar, hal ini tentunya tak luput dari perhatian para peserta sosialisasi dalam menerima setiap materi yang diberikan oleh tim PKM, antusias yang tinggi menambah semangat tim PKM dalam menyalurkan ilmu-ilmu bermanfaat seputar meningkatkan kemauan dengan bijak untuk mempertahankan makanan daerah nantinya. Dalam sosialisasi ini, selain menyampaikan pentingnya meningkatkan pemahaman yang bijak oleh tim PKM melalui metode ceramah, peserta sosialisasi juga diberikan cara mengenai pentingnya menghidupkan api dengan serabut kelapa dalam pembuatan kue bolu ini. Dalam sosialisasi ini peserta juga ditanyai apa saja cara pembuatan kue bolu dengan baik dan benar dan apa saja komposisinya, lalu dari situ peserta menanyai kepada ibu ibu setempat dan menjelaskan cara membuat kue bolu dengan baik dan benar.

2. Dan tau cara membuat kue bolu (Toba) dengan baik dan benar.

Setelah terlaksananya sosialisasi cara pembuatan kue bolu ini bersama ibu ibu rumah tangga di tingkat desa agar bisa mempertahankan makanan khas daerah kubangan tompek ini, dengan menggunakan waktu yang cukup lama dalam pembuatannya harus memerlukan kesabaran yang penuh dan penantian yang lama untuk menunggu kue bolu yang matang dan sempurna, peserta harus berasap asapan dan menunggu kuwe yang matang dengan waktu cukup lama. dan seharian berdiri untuk mendapatkan kue bolu yang matang dan sempurna untuk dikonsumsi dan dibagikan ke orang orang disitu. Dan saya sebagai peserta bertambah wawasan saya dalam cara pembuatan kue bolu ini dengan tradisional tanpa menggunakan mesin atau cetakan dan melatih kesabaran juga dalam pembuatankuebolu ini.

3. Terbentuknya sifat kesabaran dan mampu berusaha,

Program sosialisasi pengetahuan apa apa saja cara pembuatan kue ini dengan baik dan benar dan memberi keuntungan bagi kita dengan cara usaha dalam jenis kue, dan menambah wawasan dan ilmu keabaran saat kita menunggu hal dan proses pematangannya. Dan membiasakan diri untuk melakukan kegiatan-kegiatan positif dan tidak berlebihan ketika melakukan sesuatu, maka diharapkan lambat laun akan mengubah pola pikir mereka supaya menjadi generasi muda penerus bangsa yang cakap, bijak, dan bertanggung jawab. Dan bisamempertahankanmakanandaerahkubangantompektanpaadanyapembaruansedikipun, Dan bisakedepanya tau cara pembuatan kue dengan baik dan benar mulai dari cara pembuatannya, komposisinya, mulai dan lama proses pematangannya dan kesabaran menunggu untuk menunggu kue itu masak dan matang.



Gambar1 :Photokue bolu yang sudah masak dengan baik dan benar di desa Kubangan Tompek kecamatan bataan



Gambar 2.Kuebolu yang sudah masak

4. SIMPULAN

Khalayaksasaran program pengabdian ini adalah ibu ibu tingkat desa kubangan tompek kec bataan kabupaten Mandailing Natal. Pengabdian ini dilakukan melalui beberapa langkah yang terdiri dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Yang bertujuan untuk mengoptimalkan proses selama melaksanakan program tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode cara pembuatan kue bolu dan komposisinya. Yang pasti kegiatan tersebut memberikan informasi kepada ibu ibu rumah tangga tingkat desa agar selalu mempertahankan makanan khas daerah ini karena pembuatan Kue bolu sekarang menggunakan mesin dan moderan karena bedacarapembuatannyabedarasanya.

Kegiatan ini memperoleh beberapa kesimpulan yakni para ibu ibu dan peserta dalam mengikuti kegiatan tersebut bisa tau cara pembuatan kue bolu dengan baik dan benar mulai dari proses pematangannya, memasaknya, komposisinya dan waktu dalam pembuatan kue bolu ini,

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanti, Tina. 2010. *Kajian Sifat Fisiko kimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2014. *Overvie Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia*. Jakarta: APTINDO.
- APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2013. *Industri Terigu Nasional*. Jakarta: APTINDO.
- Braker, Flo. *The Simple Art of Perfect Baking*, Chronicle Books, 2003. ISBN 0-8118-4109-X.