

---

## PELATIHAN MEMBUAT KUE TRADISIONAL TALAM JAGUNG DI SEKOLAH PEREMPUAN DUSUN KARAK APUNG

<sup>1</sup>Marlinda Astuti, <sup>2</sup>Arisman Sabir, <sup>3</sup>Yelvia Prahagia, <sup>4</sup>Ratih Juwita Novalia,

<sup>5</sup>Fitria Retno Indarsih, <sup>6</sup>Oryza Wisanggeni Azlin

Universitas Muhammadiyah Muara Bungo

email: [1astutimarlinda2@gmail.com](mailto:1astutimarlinda2@gmail.com), [2arismansabir173@gmail.com](mailto:2arismansabir173@gmail.com), [3yelviaprahagia24@gmail.com](mailto:3yelviaprahagia24@gmail.com),  
[4ratihjuwita06@gmail.com](mailto:4ratihjuwita06@gmail.com), [5Fitriaretno7@gmail.com](mailto:5Fitriaretno7@gmail.com), [6wisanggeniazlin@gmail.com](mailto:6wisanggeniazlin@gmail.com)

---

### ABSTRAK

Tujuan kegiatan PKM ini adalah: meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga dalam Pelatihan Membuat Kue Tradisional “Talam Jagung di Desa Karak Apung. Tujuan ini dapat dicapai menggunakan model Model (Pendampingan) dan metode pelaksanaan kegiatan ini metode (Pendampingan), secara khusus metode yaitu : (1). Pelatihan dalam bentuk penyajian praktek tentang pelatihan pembuatan kue tradisional Talam Jagung. Kegiatan ini didampingi oleh seluruh tim pelaksana (2). Penugasan membuat kue tradisional talam jagung didampingi oleh pemateri yang ahli dibidangnya. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan, terlihat bahwa aktivitas peserta sangat baik, ini dapat dilihat dari banyaknya indikator-indikator aktivitas pelatihan yang muncul. Begitu juga dengan hasil angket yang diberikan ke peserta diakhir kegiatan, 91 % peserta puas dengan kegiatan ini. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini telah mencapai tujuan yang diharapkan, terlihat dari pertanyaan yang diberikan kepada ketua dalam bertanya tentang bahan olahan kue tradisional Talam Jagung. Harapan kegiatan PKM ini peserta diharapkan dapat berkarya dalam mengolah kue tradisional Talam Jagung di desa Karak Apung.

**Kata Kunci :**  
Pelatihan, Kue Tradisional, Talam Jagung.

---

### ABSTRACT

*The purpose of this PKM activity is: to increase the understanding and skills of residents in the Traditional Cake Making Training “Corn Talam in Karak Apung Village. This goal can be achieved using the Model (Assistance) model and the method of implementing this activity (Assistance), specifically the method, namely: (1). The training is in the form of practical presentations on training in making traditional Corn Talam Cakes. This activity was accompanied by the entire implementation team (2). The assignment to make traditional corn tray cakes is accompanied by presenters who are experts in their field. Based on the results of observations during the activity, it was seen that the participants' activities were very good, this can be seen from the many training activity indicators that appeared. Likewise with the results of the questionnaire given to participants at the end of the activity, 91% of participants were satisfied with this activity. The implementation of this training activity has achieved the expected goals, as seen from the questions given to the chairman in asking about the processed ingredients of the Corn Talam traditional cake. It is hoped that with this PKM activity, participants are expected to be able to work in processing traditional Corn Talam Cakes in Karak Apung Village.*

**Keywords:**  
Training, Traditional Cakes, Corn Trays

---

### PENDAHULUAN

Pasca wabah virus Covid 19 yang melanda dunia sangat membahayakan kelangsungan umat manusia dan juga pada mata pencarian masyarakat, sehingga menyebabkan keterpurukan ekonomi

rumah tangga, pengangguran dimana-mana. Semua ini akibat terjadinya PHK atau pemutusan hubungan kerja, dan berujung pada kebutuhan rumah tangga menjadi tidak mampu dipenuhi. Oleh karenanya di butuhkan kompetensi berfikir kritis sehingga ekonomi masyarakat tidak terlalu terpuruk. Kompetensi itu dapat diperoleh melalui pendidikan, pelatihan dan pengalaman lain sesuai tingkat kompetensinya (Sabir, A., & Hakiki, M. 2020). Pendidikan merupakan jalan menuju perubahan perilaku dan sikap, melalui pengajaran, pelatihan yang di selenggarakan lembaga formal maupun non formal yang pada intinya mencerdaskan. Pendidikan penting untuk menciptakan generasi muda menjadi sumber daya manusia yang berkualitas dan bermoral (Sabir, A. 2022).

Menwujudkan pelatihan dan pengajaran di masyarakat tersebut, maka PKM (Pengabdian kemasyarakatan) di Desa Karak Apung, kecamatan Bathin III Ulu Kab. Bungo yang dilaksanakan oleh Dosen FKIP Universitas Muhammadiyah Muara Bungo adalah salah tugas Tri Dharma Perguruan tinggi Dosen-dosen Universitas Muhammadiyah Muara Bungo dan didampingi oleh pejabat desa setempat guna membantu kelancaran kegiatan keterampilan pembuatan kue tradisional talam jagung yang mempunyai nilai ekonomi agar dapat menambah pendapatan keluarga. Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan program memberikan pencerahan, praktek keterampilan agar bisa bermanfaat terutama dapat meningkatkan kesejahteraan, pendapatan rumah tangga berupa keterampilan pembuatan kue tradisional. Bertambahnya penghasilan rumah tangga artinya meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga. Di era pandemic Covid 19, semua sektor terdampak seperti kehilangan pekerjaan dan mata pencaharian, sehingga menimbulkan kerawanan pangan dalam keluarga.

Desa Karak Apung terletak di salah satu kecamatan Bungo. Jarak Desa Karak Apung ke Kota Bungo, relatif dekat, hanya menempuh waktu satu jam setengah menggunakan kendaraan roda dua dan empat. Oleh karena itu potensi Desa Karak Apung sangat strategis untuk memasarkan produk hasil pembuatan kue talam, selain bahan tidak begitu rumit dan mdah di jangkau dan merupakan tanaman warga Desa Karak Apung sendiri. Upaya ini tergantung dari niat dan keseriusan ibu-ibu Desa Karak Apung sendiri bergabung dalam kegiatan ibu-ibu PKK dalam mengolah bahan makanan yang bisa menciptakan nilai tambah ekonomi keluarga dan bisa jadi mata pencarian terbaru. Mata pencarian menjadi pusat perekonomian setiap keluarga, semkin banyak mata pencarian yang dimiliki, maka semakin membantu setiap kepala keluarga dalam menghidupi anak dan istrinya (Andari, I. 2015).

Talam Jagung merupakan salah satu makanan yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Talam Jagung merupakan kue berbahan dasar tepung dengan penambahan telur dan gula. Talam Jagung dalam penyajiannya yaitu dengan cara dikukus. Talam Jagung sangat beraneka ragam, yang dibuat dengan menambahkan santan, gula dan tepung beras. Kue talam merupakan kue tradisonal dari betawi yang bersifat basah, terbuat dari tepung dan santan. Umumnya tepung yang digunakan sebagai bahan baku berupa tepung beras, tepung singkong, tepung maizena, tepung sagu dan lainnya yang termasuk dalam kelompok karbohidrat sederhana dengan nilai indeks glikemik tinggi (Afiah, D. N. (2017).

Ciri khas kue ini adalah tekstur yang lembut, aroma harum dan rasa yang legit (Prasetyaningsih, 2014). Biasanya kue ini dijadikan sebagai kudapan atau camilan dalam berbagai acara serta mudah ditemui di berbagai pasar tradisonal di Indonesia. Kue talam yang berada di pasaran memiliki bentuk seperti mangkok atau bentuk lain yang lebih variatif tergantung dari cetakan yang digunakan. Kue talam (Prasetyaningsih, 2014). Berdasarkan bahan tambahan dan topping yang digunakan, kue talam dibedakan menjadi dua jenis yaitu talam manis dan talam gurih. Untuk talam varian manis menggunakan bahan tambahan seperti gula merah, pandan, ubi, durian, tape, jagung dan pisang (Yuliananda, S., Slamet, P., & Santoso, S. 2018, November). Sedangkan untuk talam varian gurih menggunakan ubi, bawang goreng dan seledri. Adapun bahan lain yang diperlukan dalam pembuatan kue talam berupa santan, gula pasir, garam dan vanili. Proses pengolahan kue talam terdiri dari dua cara yaitu pengukusan dan pemasakan membentuk pasta. Dalam penelitian kue talam dengan bahan jagung sebagai pewarna alami oleh Prasetyaningsih (2014) menjelaskan bahwa kue talam mengandung energi sebesar 18 kkal, protein 0,1 g, karbohidrat 3,2 g, lemak 0,5 g, kalsium 0,01 mg, dan zat besi 0,75 mg. Adapun persyaratan mutu kue talam mengikuti acuan dari SNI 01-4309-1996 tentang syarat mutu kue basah.

Jagung merupakan tanaman pangan kelompok serelia yang dimanfaatkan sebagai makanan pokok pendamping beras. Tanaman jagung tergolong tanaman semusim (annual) yang memiliki satu siklus hidup sampai dengan masa panen selama 80-150 hari (Cahyani, 2010). Tanaman jagung mampu memproduksi tinggi karena bersifat tropis, sehingga dalam masa pertumbuhan sampai berbunga membutuhkan air yang cukup banyak dan merata (Izzah, 2009). Struktur akar jagung berbentuk serabut dan dilengkapi dengan akar adventif dari batang bagian bawah yang berfungsi untuk menyangga tegaknya tanaman pada saat dewasa. Adapun taksonomi tanaman jagung diklasifikasikan sebagai berikut: 7 Kingdom : *Plantae Divisio : Spermatophyta Subdivisio : Angiospermae* Kelas : *Monocotyledoneae* Ordo : *Poales Famili : Poaceae (Graminae)* Genus : *Zea Spesies : Zea mays L.* Jagung (*Zea mays L.*) merupakan jagung lokal dengan varietas NK7328 memiliki warna biji kuning pucat. Di lihat dari nilai gizinya, jagung mengandung energi yang hampir setara dengan beras dan protein yang lebih tinggi dibandingkan beras. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga berperan sebagai pangan fungsional karena banyak mengandung senyawa bioaktif. Senyawa bioaktif tersebut antara lain serat pangan, asam lemak esensial omega 3 dan omega 6, betakaroten, asam amino lisin, triptofan dan lain-lain (Subagio, H. (2013). Jagung mengandung vitamin A atau karotenoid dan vitamin E, terutama jagung kuning-merah.

Kue Talam jagung merupakan kue basah modifikasi dari talam srikaya. Dengan menambahkan jagung didalam kue memberikan rasa baru dan aroma yang berbeda. Jagung yang digunakan yaitu jagung manis yang cara membuatnya yaitu semua bahan campurkan lalu dihaluskan dengan blender, setelah proses penghaluskan lalu adonan dimasukkan kedalam cetakan dan dikukus selama 20 menit.

Maksud dan tujuan dari kegiatan membuat Kue Talam Jagung ini dilakukan untuk membuka wawasan serta meningkatnya pemahaman ibu-ibu tentang pemanfaatan jagung dengan resep yang mudah dan cepat sehingga bisa dijadikan suatu usaha dan agar warga desa dapat menambah variasi dari kue basah sebagai jajanan pasar. Sasaran yang ingin dicapai dengan pembuatan kue ini adalah para warga memiliki usaha baru yang bisa meningkatkan pendapatan dengan modal yang tidak mahal bahkan bisa dibilang murah.

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan program ini hampir semua ibu-ibu yang ikut berpartisipasi telah mengetahui cara membuat kue talam jagung dan ibu-ibu antusias dan suka dengan resep yang diberikan. Tindak lanjut yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu agar ibu-ibu pada sekolah perempuan di Dusun Karak Apung ini dapat terus mempraktikkan resep yang diberikan sehingga bisa dijadikan suatu usaha.

## METODE

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini, di laksanakan di Dusun Karak Apung, pada tanggal 17 September 2022, tahap pelaksanaannya terdiri dari :

- Pelaksana pengabdian menyiapkan bahan-bahan masakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan talam jagung.
- Warga dipersilahkan untuk mencatat bahan yang akan di olah menjadi talam jagung.
- Pembimbing pengabdian memberikan penjelasan tentang bahan yang digunakan.
- Pembimbing pengabdian bersama warga langsung melakukan praktek dan warga juga bisa melakukan tanya jawab seputar pembuatan talam yang bagus.

Adapun tahap PKM di Dusun Karak Apung, dalam pembuatan membuat kue tradisional “talam jagung” adalah sebagai berikut;



Diagram 1. Tahap Pembuatan kue talam Jagung

1. Perencanaan/Persiapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, Sebelum kegiatan dilaksanakan maka dilakukan persiapan sebagai berikut:
  - a. Mempersiapkan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan.
  - b. Menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan bersama tim.
  - c. Menentukan dan mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan pada waktu pelatihan.
2. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat  
Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kue Tradisional Talam Jagung di Sekolah Perempuan, ini dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 17 September 2022, di Dusun Karak Apung. Kegiatan ini berlangsung dari jam 13.00 s/d 17.00 WIB.
3. Evaluasi hasil kerja Ibu-ibu Desa Karak Apung

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan Tim PKM ini terdiri dari 5 orang Dosen Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Muara Bungo yang telah melaksanakan kegiatan PKM dengan lancar dan sukses. Adapun latar belakang ditetapkannya pelatihan membuat kue tradisional “talam jagung” di sekolah perempuan Dusun Karak Apung menjadi sasaran kegiatan PKM dikarenakan desa karak selain sebagai Tri dharma perguruan tinggi oleh para dosen juga mengingat Desa Karak Apung memiliki potensi berupa hasil kebunnya seperti jagung, hal ini bertujuan menambah wawasan serta meningkatkan pemahaman ibu-ibu tentang pemanfaatan jagung. Jagung bisa diolah menjadi makanan apa saja sesuai keinginan kita. Maka oleh sebab itu mengingat potensi yang ada di Desa Karak Apung, sayang kalau tidak dimanfaatkan.

Tim PKM dari Universitas Muhammadiyah Muara Bungo mencoba memberikan pelatihan pembuatan kue talam jagung sebagai alternatif meningkatkan ekonomi masyarakat desa karak. Kue talam jagung ini tidak terlalu rumit, bahannya cukup mudah dan cepat di cari di tempat warga. Usaha kue bisa di jual dipasar dan juga bisa di jula secara online. Pembuatan Kue Ini diperuntukkan bagi Para Warga dari desa Karak sendiri yng memiliki niat untuk menambah usaha baru yang bisa meningkatkan pendapatan mereka dengan modal sedikit dan untung yang besar, namun membutuhkan niat dan ketekunan yang kuat. Bekal wawasan pembuatan kue tersebut diharapkan bisa meningkatkan ekonomi warga desa karak.

Desa karak sebagai besar penduduknya adalah bermata pencarian sebagai petani dan berkebun di parak, namun selama ini hasil kebun tersebut tidak banyak dioleh dan malahan langsung dijual tanpa mencoba memanfaatkannya sebagai usaha sampingan. Adapun hasil kebun tersebut seperti singkong, ubi jalar, jagung, keladi dan sawit. Akan tetapi hasil produksi kebun itu belum sepenuhnya dibuat bahan pangan seperti kue-kue tradisional, dan sebagainya, sehingga ekonomi Desa Karak Apung belum begitu maju. Oleh sebab itu Tim PKM berusaha membantu melalui PKM pelatihan pembuatan talam jagung bisa meningkatkan nilai jual pangan dan tentunya ekonomi warga desa karak bisa meningkat. Khalayak sasaran adalah ibu-ibu desa karak dari ibuk-ibuk rumah tangga dan ibu-ibu PKK. Jumlah anggota sebagai ibuk-ibuk rumah tangga sebanyak 10 orang sedangkan jumlah ibu-ibu PKK 20 orang. Praktek pembuatan kue tradisional talam jagung tidak banyak memakan biaya besar dan boleh kitakan tergolong murah dan sederhana.

### **1. Tahap Perencanaan Kegiatan PKM**

Perencanaan kegiatan PKM ini dilakukan sebelum kegiatan dimulai. Kemudian terselenggara kegiatan itu karena berkat bantuan pemerintah, dan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK, ibu-ibu rumah tangga dan didampingi dosen dari Fakultas Keguruan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Muara Bungo. Kegiatan pertama dilaksanakan menyesuaikan jadwal yang telah direncanakan sebelumnya, sedangkan tempat kegiatan terletak di rumah warga yang anggap strategis untuk diselenggran PKM pelatihan pembuatan kue talam jagung. Kegiatan dilaksanakan tanggal 17 September 2022. Berikut jadwal kegiatan PKM pada table di bawah ini;



Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan kegiatan

Hari/ tanggal	Materi Ajar/ topik pelatihan	Waktu
Sabtu/17	Penjelasan bahan-bahan dasar yang akan digunakan.	15 menit
September	Demonstrasi pembuatan talem jagung	100 menit
2022	Tanya jawab seputar bahan dan proses pembuatan talem jagung.	60 menit
	Diskusi	30 menit

## 2. Tahapan Kegiatan PKM

Adapun bentuk kegiatan PKM di Desa Apung menjadi 2 tahapan, yakni: tahapan orientasi lapangan (survey) dan pelaksanaan kegiatan selama 1 hari. Berikut ini dijelaskan kegiatan PKM di Desa Karak Apung. Sebelum kegiatan dimulai tim berkunjung ke kantor kepala Desa, meminta ijin sekaligus membantu kelancaran kegiatan PKM. Setelah itu tim PKM membuat kesepakatan bahwa pelaksanaan kegiatan yang tepat dan tidak mengganggu aktivitas ibu-ibu Desa Karak Apung.

## 3. Tahapan pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan dibagi menjadi satu hari, pada tanggal 17 September 2022, kegiatannya berupa diskusi kelompok, ibu-ibu melaksanakan praktek membuat kue tradisional yang beranggotakan sebanyak 30 orang. Berikut ditampilkan gambar kegiatan ibu-ibu.



Gambar 1. Foto proses diskusi dan pembuatan kue Talem Jangung

Kegiatan PKM tanggal 17 September 2022, tim PKM mendampingi kegiatan pembuatan Kue talem Jangung, dimulai dari penyampaian bahan-bahan pembuatannya, tata cara memasaknya sampai diskusi mengenai pemasan kue talem jagung. Menurut penjelasan bapak kepala Desa Karak Apung, bahwa kegiatan ini sangat bagus, mengucapkan rasa terima kasih kepada tim PKM oleh Universitas Muhammadiyah Muara Bungo yang telah bersedia memberikan pengetahuan membuat kue tradisional talem jangung, sehingga besar harapannya masyarakat Desa Karak Apung bisa meningkatkan ekonomi masyarakatn. Ibu-ibu yang tergabung peserta PKM ini terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan Ibu-ibu PKK, merasakan manfaat dari kegiatan ini. Pada kegiatan tersebut, ibu-ibu antusias dalam kegiatan praktek membuat kue tradisional talem jagung. Ibu-ibu meminta resep kue tradisional talem jagung. Mereka bermaksud akan praktek besok untuk bahan baku tidak perlu membeli, karena kebetulan di rumah ada jagung, biaya membuat kue talem jagung relatif murah. Adapun proses pembuatan dan bentuk kue talem jagung tersebut adalah sebagai berikut;



Gamabr 2. Proses pembuatan dan bentuk kue Talam Jagung

Berdasarkan beberapa pertanyaan-pertanyaan yang di sampaikan oleh ibu-ibu peserta PKM yang di laksanakan dosen, ternyata kegiatan ini memberikan motivasi bagi ibu-ibu untuk mencoba mempraktekkan pembuat kue. Berikut resep pembuatan kue talam jagung adalah sebagai berikut;

#### BAHAN TALAM JAGUNG

##### Bahan I :

- Santan Kental Sedang 250 ml
- Terigu Protein Sedang 50 gr
- Tapioka 10 gr
- Garam ½ sdt

##### Bahan II.:

- Jagung 250 gr
- Gula Pasir 100 gr
- Telur 2 butir
- Santan Kental sedang 150 ml
- Tepung Beras 40 gr
- Tapioka 35 gr
- Garam ½ sdt
- Vanilli ¼ sdt

##### Cara Membuat :

- Campur Bahan II jadi satu lalu blender sampai halus, kemudian sisihkan.
- Campur Bahan I jadi satu.
- Oles cetakan dengan minyak goreng, kemudian panaskan kukusan.
- Tuang adonan II ke cetakan sampai setengah cetakan, kukus sampai setengah matang, sekitar 10 menit.
- Kemudian setelah itu tuangkan adonan I, lalu kukus sampai matang, sekitar 20 menit.
- Lalu sajikan.

Menurut ibu-ibu resep kue ini dianggap baru dan rasanya enak, sedangkan biaya yang dikeluarkan tidak terlalu mahal, cukup diambil jagung dikebun tanpa mengeluarkan modal banyak. Seketika itu Tim kami langsung menjelaskan bagaimana bisa menjadi seorang wirausaha yang sukses, walaupun hanya menjual kue tradisional namun penjualannya lebih dari seratus lima puluh potong kue, bahkan ada sampai 200 kue, apalagi di hari tertentu ada yang order untuk acara hajatan, maka pesanan semakin banyak. Oleh karenanya berwirausaha kue tradisional talam jagung bisa menjanjikan, asalkan rasa dan kebersihan kue tetap terjaga. Potensi bahan pokok yang tersedia apabila diolah menjadi makanan tradisional kekinian mempunyai nilai jual (Pradnyanitasari, P. D., Putri, P. Y. A., & Idawati, I. A. A. 2019).

Berdasarkan realitanya ketersediaan bahan baku berupa tepung beras, tepung singkong, tepung maizena, tepung sagu dan lainnya yang termasuk dalam kelompok karbohidrat sederhana dengan nilai indeks glikemik tinggi (Afiah, D. N. (2017)). Berdasarkan potensi hasil kebun tersebut, banyak yang bisa diolah menjadi makanan olahan yang bisa meningkatkan ekonomi warga Desa Karak Apung. Kegiatan PKM ini sebagai rangsangan kepada ibu-ibu mengolah potensi pangan disekitar untuk meningkatkan ekonomi keluarga, tentunya dengan kegiatan praktek pembuatan kue tradisional membuat ibu-ibu tertarik menekuninya dan dijadikan salah satu penghasilan keluarga. Ibu-ibu juga berminat menjadikan kue tradisional sebagai salah satu peluang bisnis yang menjanjikan, apalagi

bisnis kue sekarang bisa di promosikan dengan menggunakan digital menjual secara online, dan jangkauannya luas. Kegiatan PKM ini memberikan konstribusi pemikiran dan pembuka wawasan ibu-ibu di Desa Karak Apung untuk menambah hasil pendapatan keluarga untuk berwirausaha (Nuvriasari, A., Wicaksono, G., & Sumiyarsih, S. 2015). Peningkatan pendapatan keluarga dapat membantu memenuhi kebutuhan sehari-hari ini berarti dapat meningkatkan ketahanan pangan keluarga. Potensi Kegiatan PKM pelatihan membuat kue tradisional bagi ibu-ibu dan remaja Desa Karak Apung mempunyai potensi yang sangat tinggi mengingat sebagian besar masyarakat desa karak berprofesi sebagai petani dengan komoditas hasil pertanian di dukung dengan ketersediaan tenaga yang terampil mengolah bahan-bahan pertanian, terbuka peluang besar Desa Karak Apung menjadi sentra kuliner di Kabupaten Bungo. Kegiatan yang menyentuh teknologi digital mempromosikan melalui smart phone bisa meningkatkan pemasaran melalui online (Sulaksono, J. (2020). Melalui program kegiatan PKM ke depannya masyarakat Desa Karak Apung tidak hanya bisa menghasilkan hasil pertanian yang baik tetapi dapat mengolah hasil pertanian dan menghasilkan produk-produk pertanian menjadi bahan olahan makanan yang bervariasi dan mempunyai nilai jual tinggi baik sehingga mampu meningkatkan income pendapatan warga Desa Karak Apung. Kegiatan ini menjadi inspirasi bagi desa-desa lain yang mempunyai potensi pertanian yang melimpah dikembangkan lagi menjadi olahan pangan terutama makanan tradisional yang bisa diandalkan dan dijadikan salah satu produk unggulan untuk dijadikan oleh-oleh (Ningrum, D. F. A., Hernawan, E., & Ramdani, D. 2020, June). Tim PKM dosen FKIP dari Universitas Muhammadiyah Muara Bungo mendapat apresiasi dari kepala desa maupun ibu-ibu Desa Karak Apung telah memilih desa kecilnya menjadi sasaran kegiatan PKM yang sangat bermanfaat. Apalagi Tim memberikan door prize berupa panci dandang sangat berguna bagi bu-ibu untuk dipraktekkan di rumah dan tentunya kedepannya untuk dijual. mereka berharap ke depannya ada kegiatan serupa yang sesuai dengan kebutuhan desa sehingga desa bisa dijadikan contoh bagi desa-desa lainnya.

## KESIMPULAN

Hasil kegiatan PKM Di Desa Karak Apung, dalam rangka pelatihan pembuatan kue talam jangung, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- Potensi pertanian Desa Karak Apung merupakan desa yang bermata pencarian petani yang melimpah. Pada masa pandemic Covid 19, desa ini tidak terkena dampak ekonomi karena bahan pangan dari hasil pertanian sangat dibutuhkan masyarakat selain desa juga menjadi tempat pemasok penjualan kota Pontianak. namun olahan bahan pangan ini belum tersentuh oleh olahan yang variatif dan kekinian sehingga nilai jualnya kurang menarik. Melalui sentuhan kreasi bahan pangan bisa diolah mempunyai cita rasa lezat dan kebersihan terjamin
- Ketahanan pangan keluarga, pentingnya menggali potensi sumber daya pertanian agar diolah menjadi makanan siap saji dan kue tradisonal yang mempunyai nilai jual tinggi. Melalui praktek pembuatan kue tradisional memberikan nilai tambah bagi ibu-ibu Desa Karak Apung membuat pangan dari bahan yang tersedia menjadi lebih variatif, dan meningkatkan penjualan.
- Adanya perhatian dari pemerintah kabupaten, kecamatan dan desa memberikan kegiatan penguatan pembuatan makanan olahan tradisional dengan sentuhan teknologi dan sentuhan resep yang variatif sehingga mempunyai nilai jual tinggi dan menjadi sentra industri pangan tradisional d. Adanya keinginan ibu-ibu dan warga lainnya untuk mengamalkan diri mengolah bahan pangan menjadi olaha makanan yang mempunyai nilai jual tinggi.

## REFERENSI

- Afiah, D. N. (2017). Pengaruh Perbandingan Gula Merah Dengan Sukrosa Dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar Dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Disertasi*. Fakultas Teknik Unpas).
- Andari, I. (2015). Dampak Pembangunan Industri Terhadap Diversifikasi Mata Pencaharian, Interaksi Sosial dan Nilai Pendidikan Pada Masyarakat Perdesaan. *Perspektif Sosiologi*, 3(1).

- Aprianto, A. 2006. Bahan Pembuat Bakery dan Kue. <http://dunia.pelajarislam.or.id>. Diakses tanggal 20 Mei 2022.
- Cahyani, W. 2010. Sustitusi Jagung (*Zea Mays*) dengan Jali (*Coix Lacryma-jobi*) pada Pembuatan Tortila: Kajian Karakteristik Kimia dan Sensori. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Negeri Sebelas Maret.
- Izzah. 2009. Pengaruh Ekstrak Beberapa Jenis Gulma Terhadap Perkecambahan Biji Jagung (*Zea Mays*). *Skripsi*. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Murdiati dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Kencana Prenadamedia Group: Jakarta.
- Ningrum, D. F. A., Hernawan, E., & Ramdani, D. (2020, June). EFEKTIVITAS METODE BRAINSTORMING DALAM KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS PESERTA DIDIK PADA SUB KONSEP CHORDATA. *Seminar Nasional Biologi, Saintek, dan Pembelajarannya I Tahun 2019* ISBN: 978-602-9250-40-4.
- Nuvriasari, A., Wicaksono, G., & Sumiyarsih, S. (2015). peran orientasi pasar, orientasi kewirausahaan dan strategi bersaing terhadap peningkatan kinerja UKM. *EKUITAS (Jurnal Ekonomi dan Keuangan)*, 19(2), 241-259.
- Pradnyanitasari, P. D., Putri, P. Y. A., & Idawati, I. A. A. (2019). PKMS Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Berbasis Ekonomi Kreatif Melalui Usaha Pembuatan Kue Tradisional Di Banjar Blahtanah Sukawati. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 3(1).
- Prasetyaningsih, T.U. 2014. *Kue Basah Anti Gagal*. Jakarta: Prima
- Sabir, A. (2022). Pelaksanaan Supervisi Guru Pendidikan Kewarganegaraan Oleh Kepala Sekolah DI SMP N 3 Muara Bungo: Supervisi Guru, Kepala Sekolah. *JISOS: Jurnal Ilmu Sosial*, 1(10), 975-984.
- Sabir, A., & Hakiki, M. (2020). Upaya Peningkatan Kompetensi Profesional Guru Pkn di SMA Negeri 1 Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Inovasi Pendidikan dan Teknologi Informasi (JIPTI)*, 1(2), 62-69.
- Suarni. I.U., Firmansyah, Aqil, M. 2013. Keragaman Mutu Pati Beberapa Varietas Jagung. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol.32 No.1.
- Subagio, H. (2013). Potensi pengembangan jagung dan sorgum sebagai sumber pangan fungsional.
- Sudarmadji. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulaksono, J. (2020). Peranan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Desa Tales Kabupaten Kediri. *Generation Journal*, 4(1), 41-47.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Makanan dari Talas*. Trubus agri Sasana: Surabaya.
- Yuliananda, S., Slamet, P., & Santoso, S. (2018, November). Desain Charge Controller Dengan Metode Mppt Berbasis Logika Fuzzy. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat* (Vol. 1, No. 1).