

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELUANG WIRAUUSAHA KUDAPAN TRADISIONAL ACEH

Cut Risya Varlitya^{1*}, Vivi Silvia², Fitri Eryanda³, Alfi Rahmadi⁴, Latifah Rahayu Siregar⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Syiah Kuala

*Korespondensi: cutrisyavarlitya@usk.ac.id

ABSTRAK

Traditional Acehnese food is a heritage product that is consumed and served by the Acehnese people during celebrations or certain events and has a unique taste. The community service program aims to provide socialization through the identification of various MSME products and opportunities for traditional Acehnese snacks (kue seupet) to empower women in Gampong Lam Duro, Darussalam, Aceh Besar. The business entrepreneur opportunity of traditional Acehnese snack products (kue seupet) motivated the participants to make it a household business and create a village-leading culinary product to support income and family resilience. Digital marketing and online order receiving have become important to increasing sales. At the end of the community service, a cooking competition for Acehnese cuisine, "kuah pliek u" was successful and memorable, building solidarity with the participants as well as improving their creativity and cooking skills, which can be an idea for selling Acehnese traditional cuisine.

Keywords: *Women empowerment, The opportunity, Business entrepreneur, The Acehnese traditional snack.*

PENDAHULUAN

Penganaan tradisional ialah masakan yang menjadi peninggalan turun temurun dan tiap tempat memiliki karakteristik yang berbeda dalam penyajiannya. Akan tetapi seiring perkembangan zaman mulai tergantikan dengan makanan dari luar negeri yang menjamur, bahkan makanan tradisional ini banyak yang terlupakan oleh penduduk akibat terlalu banyaknya aneka ragam jenis kuliner lokal suatu wilayah. Salah satu penyebabnya karena kurangnya promosi dan minat konsumen muda akan makanan tradisional nusantara (Sulistiyani et al., 2022; Abdurahman et al., 2023).

Kudapan tradisional lokal merupakan suatu produk penganan yang sering dikonsumsi oleh sekelompok masyarakat dan kerap di sajikan saat perayaan atau peristiwa/waktu tertentu, kemudian menjadi warisan antar generasi, mempunyai resep turun, diolah tanpa atau dengan sedikit rekayasa, serta mempunyai ciri khas yang berlainan antar kuliner satu daerah dengan daerah lain (Guerrero et al., 2009; Guerrero et al., 2010; Tyas, 2017).

Dampak globalisasi membuat bidang kuliner khususnya kudapan kue tradisional menjadi lebih sedikit dapat ditemui produknya

dipasaran, oleh karena munculnya berbagai kue modern yang lebih menarik, enak dan mudah didapat, membuat ekonomi pedagang kue tradisional terancam terpuruk (Sariyanti, 2015; Abdurahman et al., 2023; Mufidah et al., 2022). Padahal kue tradisional adalah kudapan ringan yang bisa menjadi daya tarik wisatawan untuk mencicipi dan menjadikannya oleh-oleh khas kuliner suatu daerah tidak terkecuali Provinsi Aceh. Selain itu kue tradisional Aceh juga dapat dijadikan bahan hantaran pada pesta pernikahan dan tradisi lebaran (Aini et al., 2023).

Aceh memiliki berbagai makanan khas tradisional yang enak dan bercita rasa manis, gurih serta renyah seperti kue *seupet* yang menjadi kue primadona yang akan ada di setiap meja rumah saat hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Menjelang perayaan hari raya, para ibu rumah tangga dan perempuan di Aceh akan disibukkan dengan membuat kue salah satunya kue *seupet*. Dikatakan kue *seupet* karena proses memasak kue tersebut dilakukan dengan menjepit (Nuthihar, 2017).

Kue *seupet* sekarang sudah banyak dijual di swalayan dan toko *souvenir* yang berasal dari usaha industri mikro kecil dan menengah warga Aceh. Kue ini bisa dimakan

bukan hanya saat lebaran tiba namun juga dalam kehidupan sehari-hari. Oleh sebab tekstur kue adalah ringan dan garing maka dapat dinikmati dengan berbagai cara seperti, dicelupkan pada minuman teh atau kopi, serta dapat juga dijadikan remahan untuk ditaburkan diatas roti dan es krim. Bahan produk kue *seupet* yang mudah didapat dan mempunyai banyak peminat menjadi peluang wirausaha bagi perempuan agar menambah penghasilan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga. Seorang wirausaha dapat menciptakan dan memanfaatkan sebuah peluang untuk memulai usaha yang baru (Maryati & Rimiati, 2019).

Kaum wanita yang mempunyai kemandirian di sektor ekonomi dapat meningkatkan kesejahteraan rumah tangga melalui bisnis yang produktif seperti berdagang makanan rumahan dan kue jajanan. Usaha ini mudah dilakukan karena sambil menjaga keluarga dan bahan bakunya gampang ditemui pada pasar tradisional (Setiawati & Rozinah, 2020). Pemberdayaan perempuan dapat menstimulasi ekspansi diversifikasi sebuah produk dan membentuk kemandirian serta diharapkan mengentaskan kemiskinan (Hodijah et al., 2021).

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan mengenai pengenalan berbagai produk UMKM dan peluang berwirausaha kudapan tradisional Aceh (kue *seupet*) bagi perempuan di *Gampong Lam Duro* Provinsi Aceh dengan harapan agar para perempuan bisa memberdayakan dan menggali semua potensi yang dipunyai, menjadi lebih mandiri, sehingga dapat membantu memberikan tambahan pendapatan dan meningkatkan perekonomian keluarga.

METODOLOGI

Kegiatan pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari pemaparan materi mengenai pengenalan berbagai produk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), kelebihan serta peluang dari produk kudapan tradisional Aceh (kue *seupet*) untuk meningkatkan motivasi dan kemauan dalam berwirausaha. Kemudian dilanjutkan diskusi dan tanya jawab dalam rangka memberikan masukan dan solusi permasalahan dalam

kewirausahaan. Setelah itu dilakukan pendampingan kepada salah satu ibu rumah tangga yang sudah mempunyai produksi kue *seupet*. Diakhir kegiatan pengabdian diadakan perlombaan memasak kepada ibu-ibu *Gampong Lam Duro* Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dimulai dengan memberikan pengenalan materi berbagai produk usaha mikro kecil dan menengah, serta memberikan penyuluhan tentang peluang kudapan tradisional Aceh (kue *seupet*) yang dapat dijadikan sebagai bisnis rumah tangga dan menjadi produk unggulan desa. Kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab. Pelaksanaan sosialisasi ini dilaksanakan dengan bantuan dari ibu sekretaris desa *Gampong Lam Duro* (Gambar 1).



Gambar 1. Penyuluhan Produk UMKM dan Peluang Wirausaha Kudapan Tradisional Aceh

Kue *seupet* merupakan kudapan khas Aceh yang mempunyai rasa manis, renyah dan gurih yang juga biasa disebut kue semprong. Hidangan ini bukan hanya dapat dinikmati saat hari raya tiba namun juga cocok dijadikan camilan dengan secangkir kopi dan teh manis, ataupun ditaburkan kedalam es krim (Gambar 2). Bahan baku kue *seupet* sangat mudah didapat di pasar tradisional yang terdiri dari tepung beras, tepung terigu, gula, telur, santan dan vanili. Kudapan tradisional satu ini dapat dibuat dengan berbagai rupa dan umumnya dalam bentuk gulungan seperti wafer astor dan segitiga mirip kipas. Masyarakat Aceh Besar biasa menyebutnya “*kueh seupet kuwet*”.



Gambar 2. Kue *Seupet* Produksi *Gampong Lam Duro*

Proses pembuatannya dimulai dengan menuangkan adonan sedikit demi sedikit kedalam cetakan kemudian dibakar menggunakan batok kelapa hingga kering. Proses dilanjutkan sesaat setelah diangkat dengan melipat ataupun menggulung yang harus dilakukan dengan cepat, oleh karena jika terlambat akan menyebabkan kue menjadi keras dan pecah hingga tidak berbentuk bagus. Supaya kualitas kue renyah maka kue yang sudah matang harus menunggu dingin baru dapat dikemas (Gambar 3).



Gambar 4. Proses Produksi Kue *Seupet*

Pendampingan juga dilakukan kepada salah satu ibu rumah tangga yang mempunyai produksi kue *seupet* (Kue Kak Dahri) untuk mengetahui permasalahan dan memberikan masukan dan solusinya. Usaha yang dijalankan Bu Kartina Dahri sudah sekitar tiga tahun yang lalu, dikerjakan sendiri, namun jika pesanan banyak akan menambah satu orang pekerja. Untuk memproduksi kue ini dibutuhkan waktu 3 sampai 4 jam (dalam 2 kg kue). Harga jual kue *seupet* adalah Rp160.000/Kg. Konsumen yang ingin memesan kue harus kerumah karena produsen

tidak menggunakan pemesanan media online. Keterbatasan akan tenaga kerja dan rendahnya penjualan karena pemasaran masih bersifat konvensional menjadi permasalahan, padahal peluang bisnis ini akan lebih menjanjikan apabila memanfaatkan digital marketing.

Pada akhir kegiatan pengabdian diadakan perlombaan memasak santapan khas Aceh yaitu "*kuah pliek u*" bagi perempuan di Lam Duro dengan tujuan untuk meningkatkan semangat dan menjaga kekompakan para ibu-ibu. Perlombaan ini dimulai dengan membagi tiga kelompok, dan masing-masing kelompok terdiri dari tujuh orang. Pembagian tersebut berdasarkan tiga dusun yaitu Dusun Cot Powe, Makmur dan M. Saleh. Kegiatan ini dilaksanakan dihalaman Meunasah *Gampong Lam Duro*.



Gambar 5. Ibu-Ibu sedang menyiapkan bahan makanan

Kuah pliek u ialah santapan tradisional yang berasal dari Aceh dengan isian berbagai sayuran dan bumbu rempah-rempah khusus ditambahkan santan. Bumbu dasar yang digunakan adalah *pliek u* dimana bahan bakunya bersumber dari ampas buah kelapa yang difermentasi.



Gambar 6. Proses Memasak Sayur Khas Aceh (*Kuah Pliek U*)

Setiap anggota kelompok lomba mempersiapkan bahan masakan dan mulai memasak dengan resep kreasi masing-masing untuk dapat menghasilkan *kuah pliek u* terbaik. Penambahan berbagai rempah khusus dari berbagai kelompok dan penyajian yang unik yang merupakan ciri khas dusun masing-masing membuat peserta semakin bersemangat (Gambar 5 dan 6).



Gambar 7. Hasil Lomba Masakan Khas Aceh

Perlombaan memasak khas daerah Aceh ini merupakan acara yang positif untuk meningkatkan kerja sama dan semangat tim ibu-ibu desa, menambah kreatifitas dan kemampuan memasak peserta karena setiap kelompok bebas berkreasi dengan resep untuk menciptakan *kuah pliek u* yang paling enak. Semua kelompok menjadi pemenang dengan katagori masing-masing dan setiap kelompok pemenang memperoleh gelas bercawan. Setelah lomba selesai semua peserta dan tim pengabdian makan bersama menikmati hidangan *kuah pliek u* yang dimasak, ditambah dengan nasi yang dibungkus daun

pisang, telur asin, dan lainnya (Gambar 7). Lomba memasak ini sangat berkesan dan bermanfaat bagi semua pihak yang terlibat dalam menambah pengetahuan kreasi resep makanan tradisional Aceh.

KESIMPULAN

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat pemberdayaan perempuan memberikan pengetahuan dan wawasan kepada ibu-ibu *Gampong* Lam Duro Kecamatan Darussalam Kabupaten Aceh Besar Provinsi Aceh tentang berbagai produk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Adanya peluang usaha dari produk kudapan tradisional Aceh (kue *seupet*), memotivasi para peserta untuk dapat dijadikan sebagai bisnis rumah tangga dan menjadikan produk unggulan desa. Sehingga desa dapat berpotensi menjadi sentra industri kudapan tradisional Aceh. Kemudian dibutuhkan juga digital marketing dan dibukanya penerimaan pesanan secara online agar meningkatkan permintaan dan penjualan terhadap usaha kue *seupet* yang telah berjalan. Aktivitas perlombaan memasak santapan khas Aceh “*kuah pliek u*” berjalan lancar dan berkesan sehingga menumbuhkan kekompakan dan kreatifitas serta menambah kemampuan memasak peserta yang dapat dijadikan ide berjalan penganan khas Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, A., Hujaemah, E., Midiawati, M., Salamah, S., Saroh, S., & Wartini, T. (2023). Pendampingan Pedagang Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan Di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(7), 1111–1117. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i7.312>
- Aini, Q., Zahara, M., Suwarniati, S., Hanum, U., Fajriana, N., Rizki, C. N., Hasanah, M., & Rosma, F. (2023). Sosialisasi Peningkatan Pengetahuan Gizi pada UMKM Pembuatan Kue Tradisional Aceh di Lamlhom Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2),

- 911–918.
<https://doi.org/10.33379/icom.v3i2.2753>
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., Issanchou, S., Sajdakowska, M., Granli, B. S., Scalvedi, L., Contel, M., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference*, *21*, 225–233.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., Sajdakowska, M., Sulmont-Rossé, C., Issanchou, S., Contel, M., Scalvedi, M. L., Granli, B. S., & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, *52*, 345–354.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.11.008>
- Hodijah, S., Parmadi, P., Hastuti, D., Mustika, C., & Syafi'i, S. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Peningkatan Agroindustri Kecil Olahan Ubi Jalar (Studi Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin). *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(2), 71–78.
<https://doi.org/10.53867/jpm.v1i2.24>
- Maryati, T., & Rimiyati, H. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pengembangan Kewirausahaan Keluarga di Aisyiyah Cabang Godean. *Seminar Nasional Abdimas II*, 573–582.
- Mufidah, L., Rachmawati, E., Sulistyani, T., & Cristina, H. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pelestarian Budaya Kudapan Tradisional Yogyakarta. *Abdimas Akademika*, *3*(2), 145–151.
<https://doi.org/10.36074/grail-of-science.17.02.2023.115>
- Nuthihar, R. (2017). *Aneka Kuliner Aceh* (Issue November 2018). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Sariyanti. (2015). Kehidupan Sosial Ekonomi Pedagang Kue Tradisional di Pasar Toddopuli Makasar. In *Universitas Negeri Makasar*.
<http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(2), 231–240.
<https://doi.org/10.30651/aks.v4i2.2611>
- Sulistyani, T., Rachmawati, E., & Mufidah, L. (2022). Strategi Pelestarian Makanan Tradisional melalui Pelatihan Bagi Masyarakat Kemantren Kota Gede Yogyakarta. *Abdimas Akademika*, *3*(02), 96–103.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, *1*(1), 1–14.
<https://doi.org/10.22146/jpt.24970>