



## **PKM Kewirausahaan “KEBAB PICUUY” Bagi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Manggala**

**Mustari**

Universitas Negeri Makassar

**Nur Arisah**

Universitas Negeri Makassar

**Nurjannah**

Universitas Negeri Makassar

**Ratnah S**

Universitas Negeri Makassar

**Sitti Hajerah Hasyim**

Universitas Negeri Makassar

Alamat: Jl. A.P Pettarani Makassar, Sulawesi Selatan

Korespondensi penulis: : [mustari7105@unm.ac.id](mailto:mustari7105@unm.ac.id)

**Abstrak.** *One of the activities that can increase the entrepreneurial spirit for the community is through a home industry business or commonly called a home business in making "KEBAB PICUUY" with the main filling of banana and chocolate wrapped in kebab skin. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained are (1) The training on making "KEBAB PICUUY" was responded well by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly supports the transfer of knowledge and skills from the servants to the training participants, so that the training materials provided can be absorbed by all; and (3) The training products for making "KEBAB PICUUY" can be consumed daily and can be used as entrepreneurial products.*

**Keywords:** *Entrepreneurship, Homemade Housewives' Cooking, PICUUY KEBAB*

**Abstrak.** Salah satu kegiatan yang dapat menambah jiwa kewirausahaan bagi masyarakat yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan “KEBAB PICUUY” dengan isian utama pisang dan coklat yang dibungkus kedalam kulit kebab. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan “KEBAB PICUUY” direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan “KEBAB PICUUY” dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

**Kata Kunci:** *Kewirausahaan, Olahan Rumahan Ibu Rumah Tangga, KEBAB PICUUY*

### **PENDAHULUAN**

Kreativitas adalah keterampilan individu berinovasi menghasilkan cara-cara baru yang merupakan hasil penggabungan dari konsep-konsep yang telah ada sebelumnya (Fakhriyani, 2016). Kreativitas merupakan sesuatu yang dibutuhkan dalam upaya mengubah sesuatu yang telah ada menjadi lebih menarik terlebih jika kita berbicara tentang kreativitas dalam inovasi makanan sesuai dengan pemaparan Vontana dalam (Tanjung, 2020) yang mengemukakan bahwa inovasi merupakan memperkenalkan perpaduan cara-cara baru yang menghasilkan perubahan dan berakibat kepada nilai dan harga, (Arifudin et.al, 2020) menjelaskan inovasi makanan terdiri atas inovasi rasa, kemasan, peningkatan produksi dan perluasan pemasaran.

Kebab merupakan salah satu makanan yang berasal dari Timur Tengah, Kebab berasal dari bahasa arab dan memiliki arti daging goreng, seiring berjalannya waktu hingga saat ini kita

mengenal kebab sebagai roti yang dibalut sayuran atau daging lalu diolah dengan cara dipanggang (Kumparan, 2021), sedangkan pisang merupakan salah satu buah yang sering kita jumpai dalam keseharian, pisang yang bercita rasa manis dan banyak ragamnya. Pisang dengan cita rasa uniknya sering dipadukan dan diolah dengan berbagai inovasi dan kreativitas seperti pisang coklat, pisang lumer, keripik pisang dan olahan lainnya. Seiring berjalannya waktu Inovasi makanan banyak bermunculan, kebab pisang merupakan salah satu inovasi makanan yang belum terlalu banyak dibuat dan dipasarkan oleh para wirausaha.

Tortilla/Kulit Kebab berasal dari kata ‘torta’, dimana artinya adalah kue bundar. Nama ini memang didapatkan dari orang Spanyol, dimana roti ini mirip dengan kue dan juga telur dadar tradisional Spanyol. Roti tortilla ini memang berbentuk bulat dan pipih. Bentuk tortilla pun beragam, seperti bentuk oval dan berwarna kuning, ada pula tortilla putih berbentuk bulat tipis dan ukurannya kecil. Tortilla pun digunakan sebagai bahan utama pembuatan kebab (Kanungbakary, 2017)

Di sejumlah negara, tortilla merupakan kudapan atau camilan enak yang mengenyangkan. Biasanya orang-orang akan mengisi tortilla dengan beragam bahan pelengkap atau isian seperti kacang-kacangan, keju, sayuran, dan daging lalu melipatnya menjadi bentuk setengah lingkaran (Fimela. 2022)

Kebab dengan isian daging seringkali mengandung daging yang tinggi lemak jenuh dan kolesterol, seperti daging sapi atau daging domba yang berlemak. Konsumsi berlebihan lemak jenuh dan kolesterol dapat meningkatkan risiko penyakit jantung dan masalah kesehatan lainnya. Dengan mengubah isian kebab dengan makan yang jauh lebih bergizi, maka orang-orang tidak perlu takut lagi dengan kandungan lemak yang ada didalam kebab. Memadukan isian kebab dengan pisang dan coklat adalah alternatif lain untuk mengansomu kebab yang lebih baik bagi kesehatan tubuh.

Kombinasi Rasa yang Menggoda Pisang dan coklat adalah pasangan yang dibuat di surga kuliner. Pisang yang manis dan lembut bertemu dengan kelezatan coklat yang kaya dan beraroma, menciptakan harmoni rasa yang sempurna. Kombinasi rasa ini tidak hanya menciptakan sensasi yang tak terlupakan di lidah, tetapi juga menawarkan kenikmatan yang menggugah selera dan memuaskan. Ini membuatnya cocok sebagai camilan istimewa, pencuci mulut yang memanjakan, atau bahkan sebagai hidangan utama yang inovatif dan menarik. Kelezatan kebab pisang coklat dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, menjadikannya pilihan yang serbaguna dan populer di berbagai kesempatan.

Manfaat Kesehatan dari Pisang adalah buah yang kaya akan nutrisi. Mengandung vitamin C, kalsium, serat, dan antioksidan yang baik untuk kesehatan jantung, pencernaan, dan sistem kekebalan tubuh. Selain itu, pisang rendah lemak dan mengandung pectin, yang membantu menjaga kadar gula darah tetap stabil. Manfaat Kesehatan dari Coklat Meskipun coklat sering dianggap sebagai makanan manis, dark chocolate, khususnya yang memiliki kandungan kakao yang tinggi sebenarnya mengandung sejumlah nutrisi penting. Dark chocolate mengandung antioksidan kuat yang disebut flavonoid, yang telah terbukti mengurangi risiko penyakit jantung dan meningkatkan fungsi otak. Pilihan Camilan yang Menyehatkan Pisang dan coklat adalah alternatif camilan yang sehat dibandingkan dengan camilan manis lainnya. Kombinasi pisang yang kaya akan serat dan coklat yang kaya akan antioksidan memberikan rasa yang memuaskan sambil memberikan manfaat kesehatan yang signifikan.

Pisang coklat adalah perpaduan sempurna antara kenikmatan dan kesehatan. Dengan memadukan kaya nutrisi pisang dengan kelezatan dark chocolate, apa lagi jika di bungkus

kedalam isian kulit kebab yang berasa guring maka tidak hanya memberikan camilan yang lezat, tetapi juga memberikan tubuh sejumlah manfaat kesehatan yang berharga.

Dari uraian di atas terungkap bahwa isian daging kebab mengandung lemak yang tidak baik untuk kesehatan tubuh. Maka dari itu PKM Kewirausahaan “KEBAB PICUUY” Bagi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Manggala di buat agar Ibu Rumah Tangga berinisiatif untuk membuat kebab dengan isian yang berbeda dari yang biasanya, yaitu dengan isian pisang dan coklat. Selain karena harga yang terjangkau pisang dan coklat juga baik untuk kesehatan tubuh. Produk ini kami beri nama yaitu “KEBAB PICUUY” dengan isian utama pisang dan coklat yang dibungkus kedalam kulit kebab. Maka orang-orang tidak perlu takut kolestrol kerna mengonsumsi kebab.

#### **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Manggala tentang pembuatan “KEBAB PICUUY” dengan isian utama pisang dan coklat yang dibungkus kedalam kulit kebab. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

#### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**








Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Manggala tentang pembuatan “KEBAB PICUUY” sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan “KEBAB PICUUY” dengan isian utama pisang dan coklat yang dibungkus kedalam kulit kebab adalah sebagai berikut:

##### **1. Alat**

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk “KEBAB PICUUY” adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Alat yang digunakan**







| No | Peralatan | Gambar   |
|----|-----------|--|
| 1. | Kompore   |  |
| 2. | Gas       |  |

|    |                    |  |
|----|--------------------|--|
| 3. | Teflon             |    |
| 4. | Talenan            |    |
| 4. | Piring             |    |
| 5. | Sendok             |    |
| 6. | Pisau              |  |
| 7. | Jepitan            |  |
| 8. | Pembungkus plastik |  |

## 2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk “KEBAB PICUUY” adalah sebagai berikut:






**Tabel 2. Bahan yang digunakan**

| No | Bahan       | Gambar   |
|----|-------------|--|
| 1. | Kulit Kebab |    |
| 2. | Pisang      |    |
| 3. | Coklat      |    |
| 4. | Beng-Beng   |   |
| 5. | Good Time   |  |
| 6. | Blue Band   |  |

### 3. Langkah-langkah pembuatan “KEBAB PICUUY”

Adapun langkah-langkah pembuatan produk “KEBAB PICUUY” adalah sebagai berikut:

**Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan “KEBAB PICUUY”**

| No | Cara Kerja   | Dokumentasi   |
|----|--|---|
| 1. | Kupas dan potong kecil-kecil pisang di atas talenan  |    |
| 2. | Potong dan hancurkan beng-beng dan good time   |    |
| 3. | Susun pisang yang telah dipotong diatas kulit kebab  |   |
| 4. | Oleskan coklat dan berikan beng-beng dan good time menggunakan sendok di atas pisang, lalu lipat |  |
| 5. | Nyalakan kompor dengan api kecil dan beri sedikit blue band kedalam teflon                       |  |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 6. | Apa bila blue band sudah cair masukkan kebab yang tadi sudah dilipat       |   |
| 7. | Balik menggunakan jepitan agar tidak gosong dan matang merata, lalu angkat |   |
| 8. | Lalu bungkus menggunakan pembungkus makanan                                |  |

#### 4. Hasil yang Dicapai

Kreativitas Membuat Kebab oleh ibu rumah tangga ini dilaksanakan pada salah satu rumah anggota. Dengan membuat kebab pisang coklat memungkinkan ibu rumah tangga untuk mengembangkan kreativitas dalam mengolah makanan. Karena dapat mencoba berbagai cara menambahkan saus atau hiasan tambahan, atau memiliki variasi dalam penggunaan coklat.

“KEBAB PICUUY” makanan yang unik dan menarik. Tidak banyak produk di pasaran yang menawarkan kombinasi antara pisang, coklat, dan kulit kebab. Hal ini dapat menarik minat konsumen dan membuat produk berbeda dari produk makanan lainnya yang ada di pasar. kebab pisang coklat memiliki daya tarik yang unik, ibu rumah tangga dapat memanfaatkannya sebagai produk yang menarik konsumen dan dapat menghasilkan penjualan yang menguntungkan. Produk “KEBAB PICUUY” memiliki potensi untuk menjadi daya tarik di pasar makanan, terutama untuk yang menyukai kombinasi pisang dan coklat.

Dengan membuat kebab pucuyy, ibu rumah tangga dapat mengembangkan inovasi dan kreativitas dalam pembuatan makanan. dapat mencoba berbagai variasi dalam pengolahan dan presentasi produk ini, menciptakan kombinasi bahan tambahan yang menarik, dan melakukan eksperimen dengan rasa dan tekstur yang dapat memuaskan lidah penikmatnya.

Selain itu, ibu rumah tangga juga dapat mengeksplorasi teknik memasak yang berbeda, serta memperhatikan aspek estetika dalam penyajian kebab pucuyy untuk menarik perhatian konsumen. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan kuliner ibu rumah tangga tetapi juga membuka peluang untuk menciptakan produk inovatif yang dapat bersaing di pasar kuliner.

Dengan membuat produk kebab ini, ibu rumah tangga juga dapat meningkatkan kemampuan kolaborasi dan kerja tim. Dalam proses pembuatan kebab, ibu rumah tangga belajar bekerja sama dalam tim, di mana setiap anggota tim memiliki peran dan tanggung jawab yang spesifik. Misalnya, ada yang bertugas menyiapkan bahan-bahan, memotong pisang, memasak atau mengolah kebab, hingga mengurus aspek pengemasan. Pembagian tugas ini mengajarkan ibu rumah tangga untuk mengelola waktu dan sumber daya dengan lebih efisien serta memastikan bahwa setiap aspek produksi berjalan lancar.

Melalui pengalaman ini, ibu rumah tangga tidak hanya belajar pentingnya sinergi dalam tim, tetapi juga bagaimana mengatasi perbedaan pendapat dan bekerja menuju tujuan bersama. Hasil akhir dari kerja tim yang solid ini adalah produk kebab yang berkualitas tinggi dan inovatif, serta pencapaian bersama yang memuaskan. Dengan demikian, pembuatan kebab ini bukan hanya tentang menciptakan makanan lezat, tetapi juga tentang membangun keterampilan kolaboratif yang penting untuk kesuksesan profesional di masa depan.

Keberhasilan dalam proyek ini dapat membuka peluang yang signifikan bagi ibu rumah tangga untuk memulai usaha kuliner mandiri, memanfaatkan keterampilan dan pengalaman yang telah diperoleh selama proses pembuatan kebab. Melalui proyek ini, ibu rumah tangga memperoleh pemahaman mendalam tentang berbagai aspek bisnis kuliner, mulai dari perencanaan menu, manajemen persediaan bahan baku, hingga pengelolaan keuangan dan strategi pemasaran yang efektif. Pengalaman ini memberikan mereka kepercayaan diri dan kesiapan untuk menghadapi tantangan dunia bisnis secara nyata.

Keberhasilan dalam proyek kebab ini bukan hanya prestasi akademis, tetapi juga batu loncatan menuju dunia wirausaha yang lebih luas. Ibu rumah tangga dapat memulai usaha kuliner mandiri dengan keyakinan bahwa memiliki pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman yang diperlukan untuk meraih kesuksesan. Peluang ini membuka jalan bagi untuk menjadi pengusaha muda yang inovatif dan kreatif, mampu membawa ide-ide segar ke dalam industri kuliner dan berkontribusi pada perkembangan ekonomi lokal dan nasional.

## **5. Faktor Pendukung**

- a. Ketersediaan Bahan Yang Ada Dipasaran  
Memiliki akses mudah dan cukup persediaan bahan baku utama, seperti pisang yang segar coklat dan topping lainnya tersedia dengan mudah.
- b. Memiliki Peralatan Yang Memadai  
Memiliki peralatan dapur yang memadai untuk mempersiapkan “KEBAB PICUUY”
- c. Memiliki Pengetahuan Dan Keterampilan Memasak  
Ibu rumah tangga tahu bagaimana menangani dan mempersiapkan pisang serta coklat dengan benar, dan menggulung kebab dengan rapi dan konsisten.

## **6. Faktor Yang Menghambat**

Biaya produksi yang tinggi menjadi kendala dalam pembuatan Kebab Pucuy. Bahan baku atau peralatan yang diperlukan untuk membuat kebab pisang coklat cukup mahal, sehingga menjadi hambatan signifikan dalam produksi massal dan dalam memperoleh keuntungan yang memadai. Tantangan ini dapat menghalangi upaya untuk meningkatkan skala produksi dan mengoptimalkan efisiensi, serta membatasi kemampuan untuk menawarkan produk dengan harga yang kompetitif di pasar.



## 7. Tanya Jawab Dengan Peserta Pendampingan

Setelah melakukan pendampingan pembuatan “KEBAB PICUUY”, kemudian dilanjutkan dengan melakukan tanya jawab. Peserta pendampingan yaitu masyarakat diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai materi pendampingan yaitu pembuatan “KEBAB PICUUY”. Kemudian pertanyaan dari peserta akan dijawab oleh pemateri.

## KESIMPULAN

Kebab coklat adalah usaha inovatif yang mengkombinasikan elemen kebab tradisional dengan rasa manis coklat, menawarkan produk unik di pasar makanan ringan. Usaha ini memiliki potensi menarik bagi konsumen yang mencari variasi baru dalam camilan. Hal ini membantu menciptakan makanan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fakhriyani, D. V. (2016). *Pengembangan kreativitas anak usia dini*. Wacana Didaktika, 4(2), 193-200.
- Arifudin, O., Juhadi, J., Tanjung, R., & Hendar, H. (2020). Pendampingan Peningkatan Inovasi Produk Makanan Khas Subang Jawa Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(6), 1094-1106.
- Tanjung, R. (2020). *Manajemen Pemasaran Pendidikan*. Bandung: Widina Bhakti Persada
- Kumparan.com. 2021. *Mengenal Kebab, Makanan yang Berasal dari Timur Tengah*, <https://kumparan.com/kabarharian/mengenal-kebabmakanan-yang-berasal-daritimur-tengah-1wiFKFaN7o5>
- Kanung, Bakary. (2017). *Tortilla /Kulit Kebab*, <http://kanungbakery.com/product/tortilla-kulit-kebab/>
- Rahma, I. (2022). *Mengenal Tortilla, Roti Bulat Pipih Khas Meksiko yang Gurih*, <https://www.fimela.com/food/read/4974968/mengenal-tortilla-roti-bulat-pipih-khas-meksiko-yang-gurih?page=2>
- Moonlight, (2024). *Menggoda Lidah Dengan Kombinasi Manis Pisang Dan Coklat*. 1(2)
- Klikdokter, Redaksi. (2024). *Kaya Nutrisi, Ini Manfaat Pisang untuk Kesehatan*, <https://www.prenagen.com/id/4-manfaat-pisang-untuk-ibu-hamil>
- Com, A. (2023). *8 Manfaat Pisang bagi Kesehatan Tubuh*, <https://www.alodokter.com/sehat-tiap-hari-berkat-manfaat-pisang>
- Olivia, Okky. (2022). *Kebab Berasal Dari Mana? Yuk, Simak Sejarah dan Fakta Menarik tentang Makanan Hits yang Satu Ini!*, <https://buku.kompas.com/read/2114/kebab-berasal-dari-mana-yuk-simak-sejarah-dan-fakta-menarik-tentang-makanan-hits-yang-satu-ini>
- Makarim, F. R. (2022). *Gemar Makan Kebab? Cari Tahu Dulu Kalorinya*, <https://www.halodoc.com/artikel/gemar-makan-kebab-cari-tahu-dulu-kalorinya>