



PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)

Nur Arisah

Universitas Negeri Makassar

Nurjannah

Universitas Negeri Makassar

Dwi Utami

Universitas Negeri Makassar

Mustari

Universitas Negeri Makassar

Sitti Hajerah Hasyim

Universitas Negeri Makassar

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

Korespondensi penulis : nurarisah.fe@unm.ac.id

Abstract. *One of the activities that can increase the income of housewives is a home industry business or commonly called a home business in making Rainbow Layer Cake (Simcake Erah). The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. Training and mentoring were carried out in Laikang Village, Biringkanaya District, Makassar City for 2 weeks. The results obtained were (1) The training in making Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) was well responded by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly supported the transfer of knowledge and skills from the servants to the training participants, so that the training materials provided could be absorbed by all; and (3) The training products for making Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) can be consumed daily and can be used as entrepreneurial products for housewives.*

Keywords: *Entrepreneurship, Homemade Housewives' Cooking, Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)*

Abstrak. Salah satu kegiatan yang dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga yaitu dengan usaha home industri atau biasa disebut usaha rumahan pada pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah). Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Pelatihan dan pendampingan dilakukan di Kelurahan Laikang, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar selama 2 minggu. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) 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 Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha ibu-ibu rumah tangga.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Olahan Rumahan Ibu Rumah Tangga, Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)

PENDAHULUAN

Kue lapis adalah salah satu jenis kue basah yang paling disukai. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue lapis bisa terbilang cukup mudah didapatkan, tetapi membuat kue lapis butuh waktu yang agak panjang karena setiap lapisan harus dimasak. Cara memasak kue lapis juga ada beberapa jenis seperti dipanggang di oven dan dikukus menggunakan dandang yang memanfaatkan uap panas yang keluar saat air mendidih (bidin A, 2017).

Kue lapis merupakan kudapan yang banyak disukai masyarakat karena rasanya yang enak dengan aneka variasi taburan, teksturnya empuk, cara membuatnya yang mudah, bahan-bahan

yang mudah didapat dipasaran dan harganya yang terjangkau sehingga semua kalangan bisa membelinya (Cahyani et al., 2020).

Salah satu makanan yang cukup banyak peminatnya adalah kue lapis. Kue lapis merupakan cemilan yang banyak disukai orang. Banyak kreasi, cita rasa, modifikasi, bentuk maupun hiasan menjadi salah satu alasan banyaknya animo masyarakat untuk membeli kue lapis (Sukardi & Munggaran, 2014).

Kue lapis telah menjadi bagian integral dari budaya kuliner Indonesia selama berabad-abad. Asal-usul pastinya sulit ditelusuri, tetapi kue ini telah menjadi bagian dari warisan kuliner nenek moyang Indonesia. Seiring waktu, variasi kue lapis telah berkembang dan menjadi salah satu kudapan favorit di berbagai daerah di Indonesia. Kue Lapis juga merupakan jajanan khas Indonesia yang dibuat dengan dua atau lebih warna yang berbeda dan disusun secara berlapis-lapis. Biasanya kue lapis terbuat dari tepung beras, tepung sagu, atau tepung kanji (Arofah & Bahar, 2017).

Kue ini terdiri dari lapisan-lapisan berwarna yang memberinya nama. Bahan-bahan utama pembuatannya meliputi vanila, tepung kanji, santan, gula pasir, garam, dan pewarna. Setiap lapisan dikukus sebelum penambahan lapisan berikutnya. Kue ini populer di berbagai daerah di Indonesia.

Pewarna yang digunakan untuk kue lapis bisa berupa pewarna makanan buatan atau alami, seperti pandan (hijau) dan sirup bunga mawar (merah muda). Ada berbagai cara orang memulai usaha, mulai dari membuat, berkreasi, memilih, hingga menamai produk dengan karya sendiri. Penting untuk mengutamakan kelebihan produk yang ditawarkan. Dari penjelasan tersebut, menarik untuk memulai usaha kecil dengan produk khas Indonesia yang lezat dan bergizi, seperti "Kue Lapis".

Kue lapis pelangi memiliki beberapa manfaat bagi manusia, terutama karena bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Berikut adalah beberapa manfaatnya: 1) Kenikmatan Kuliner: Kue lapis pelangi adalah hidangan yang enak dan menarik secara visual. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuatnya menjadi camilan yang disukai banyak orang. 2) Penggunaan Tepung Tapioka: Kue lapis pelangi menggunakan tepung tapioka sebagai salah satu bahan utamanya. Tepung tapioka mengandung pati resisten, yang dapat membantu meningkatkan pertumbuhan bakteri baik dalam usus. Bakteri baik ini membantu melancarkan pencernaan, mencegah infeksi mikroba berbahaya, serta meningkatkan kekebalan tubuh. 3) Keindahan Visual: Kue lapis pelangi menggunakan pewarna makanan untuk menciptakan tampilan warna-warni yang cantik. Warna-warni ini membuatnya menarik dan menggugah selera. 4) Kue yang Cocok untuk Acara Santai: Kue lapis pelangi cocok dinikmati pada acara santai bersama keluarga tercinta. Jadi, selain dari kenikmatan rasanya, kue lapis pelangi juga memberikan manfaat dari segi nutrisi dan keindahan visual.

Kue lapis tidak hanya memberikan manfaat yang luar biasa namun juga memberikan keunikan yang menarik yaitu kue lapis terletak pada strukturnya yang berlapis-lapis dan warna-warninya yang menarik. Proses pembuatannya yang memerlukan kesabaran dan presisi juga menjadi ciri khasnya.

Berdasarkan analisis situasi, penggunaan bentukan persegi sebagai bentukan dasar dan memiliki 2 warna dari kue lapis sudah banyak digunakan di masyarakat. Akan tetapi, produk kue lapis yang dibuat di masyarakat pada umumnya hanya memiliki variasi bentuk yang monoton persegi dan 2 rasa yang dimiliki sehingga membuat masyarakat sebagai pihak yang mengonsumsi merasa bosan dan kehilangan minat terhadap produk kue lapis. Inovasi terhadap bentuk dan warna

**PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)**

produk kue lapis kemudian menjadi hal yang penting untuk dilakukan agar meningkatkan jumlah peminat kue lapis di masyarakat.

Melihat pernyataan tersebut kami sebagai pengabdian melakukan inovasi terhadap produk kue lapis dengan memberikan tambahan varian bentuk dan warna terhadap produk kue lapis. Tambahan varian bentuk dan warna akan menambah daya tarik masyarakat untuk mengonsumsi ataupun membuat produk kue lapis untuk dijadikan sebuah usaha untuk menghasilkan keuntungan atau laba. Inovasi yang kami buat diharapkan dapat berpengaruh besar terhadap peningkatan minat dan kreativitas ibu-ibu rumah tangga dalam menciptakan inovasi-inovasi baru terhadap sesuatu yang sudah atau belum ada yang dapat mempengaruhi alternatif dan kondisi perekonomian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Laikang, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar tentang pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah). 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 Kelurahan Laikang, Kecamatan Biringkanaya, Kota Makassar.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Manggala tentang pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) sebagai salah satu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga. Adapun pelaksanaan pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung	

***PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)***

3	Panci kukusan	
4	Cetakan kue	
5	Kocokan kue	
6	Mangkuk	
7	Centong	
8	Gelas takaran	

***PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)***

9	Baskom	
10	Sendok	
11	Mika-mika	
12	Gelas	
13	Piring	

2. Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Tepung Terigu	400gr	
2	Tepung Tapioka	2 sendok cenderung penuh	
3	Gula Pasir dan Garam	Gula 300gr dan garam 5 jumput	
4	Santan Kotak	110ml	
5	Vanila	3 jumput	

**PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)**

6	Air	3 gelas	
7	Pewarna	Secukupnya	
8	Minyak	Secukupnya	

3. Langkah-langkah pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)

Adapun langkah-langkah pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah) adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)

No	Cara Kerja	Dokumentasi
1	Tuangkan tepung terigu kedalam baskom adonan kue	

***PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)***

2	Tuangkan tepung tapioka ke dalam baskom adonan kue	
3	Campurkan gula,garam,vanila,santan,dan air ke dalam baskom adonan kue	
4	Setelah semua bahan tercampur ke dalam adonan kue kemudian diaduk hingga tercampur merata	
5	Setelah semua adonan telah tercampur rata kemudian tuangkan adonan ke dalam mangkuk sesuai dengan berapa pewarna yang dibutuhkan	
6	Panaskan air dalam panci kukusan	

***PENINGKATAN PENDAPATAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI PKM
KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN RAINBOW LAYER CAKE (SIMCAKE ERAH)***

7	Selanjutnya oleskan minyak ke cetakan kue hingga merata	
8	Kemudian tuangkan adonan ke dalam cetakan kue yang sudah diberi pewarna	
9	Kukus adonan yang telah diberi pewarna selama 7 menit	
10	Setelah adonan yang telah diberi pewarna sudah masak kemudian tuangkan kembali adonan ke dalam cetakan kue dengan warna adonan yang berbeda	
11	Jika semua adonan yang sudah diberi pewarna dingin, produk kue lapis siap untuk disajikan	

4. Hasil yang Dicapai

Rainbow layer cake merupakan nama produk dan dijadikan label merek terhadap inovasi produk kue lapis yang telah kami buat dengan tujuan untuk melakukan inovasi baru dan modernisasi nama agar sesuai dengan selera masyarakat di zaman sekarang yang tertarik pada nama produk yang memiliki unsur budaya barat. Maka dari itu, kami menggunakan istilah Rainbow sebagai istilah bahasa asing dalam produk kami.



Gambar 1. Kemasan Produk Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)



Gambar 2. Kemasan Produk Rainbow Layer Cake (Simcake Erah)

Kue lapis merupakan salah satu jajanan pasar yang paling populer, dari pasar tradisional hingga modern. Kue Lapis merupakan makanan manis yang digemari oleh hampir seluruh kalangan Masyarakat (Octaviani & Mariana, 2023). Olahan kue lapis disebut kue lapis karena bentuk dan warna kue yang dihasilkan memiliki bentuk berlapis- lapis dengan warna yang menarik (Gumelar et al., 2024). Ciri dari kue ini biasanya terdiri dari dua warna yang berlapis lapis, kemudian lapisan atas kue ini ditambahkan dengan topping (Ramadhani et al., 2023). Kegiatan praktik inovasi yang kami buat terhadap produk kue lapis ini memberikan nilai tambah terhadap kualitas produk kue lapis yang akan dihasilkan. Inovasi yang dilakukan dapat memberikan manfaat dengan jangka panjang terhadap masyarakat luas karena memperluas peluang dan diversifikasi usaha terhadap produk kue lapis. Usaha Rainbow layer cake ini memiliki peluang usaha yang besar di masyarakat karena produk kue lapis merupakan makanan tradisional yang memiliki banyak peminat untuk masyarakat dan merupakan salah satu makanan tradisional yang dibuat dengan cara yang mudah dan sangat sederhana (Afriyani et al., 2018).

Inovasi terhadap produk kue lapis terutama dalam hal peningkatan dan diferensiasi warna dan bentuk pada produk mendorong adanya peningkatan dan minat masyarakat untuk membeli

ataupun mengkonsumsi produk kue lapis sebagai hasil inovasi. makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun temurun (Wahyuni et al., 2024). Salah satu cemilan manis yang disukai di berbagai kalangan, mulai dari kalangan atas sampai kalangan bawah adalah kue lapis (Gumelar et al., 2024). Selain itu, inovasi terhadap produk kue lapis akan lebih memberikan nilai tambah dan menjadi peluang bagi berbagai pihak untuk melakukan usaha yang dapat memberikan keuntungan secara finansial. Keuntungan yang diterima akan memberikan dampak masif terhadap peningkatan pertumbuhan ekonomi suatu negara.

Kue lapis resep kuno merupakan adaptasi dari kue khas belanda. Atau biasa disebut roti rempah dari Belanda, yang kemudian diadaptasi oleh keturunan tionghoa di surabaya dengan menambahkan rempah-rempah khas Indonesia seperti penambahan kayu manis (Wahyuni et al., 2024). Inovasi terhadap produk kue lapis memberikan dorongan terhadap pihak lain untuk dapat melakukan inovasi terhadap berbagai produk lain yang tentu belum sepenuhnya sempurna dalam hal cita rasa dan varian. Hal ini dapat menjadi motivasi bagi berbagai pihak untuk dapat melakukan inovasi serupa terhadap produk lain yang memiliki nilai ekonomi dan memberikan keuntungan secara finansial. kue tradisional merupakan salah satu jenis usaha UMKM yang dilakukan oleh masyarakat (Sutiara Citra Novrianti et al., 2023).

Pengembangan inovasi terhadap produk kue lapis akan mendorong peningkatan usaha sebagai dampak dari meningkatnya minat masyarakat untuk melakukan inovasi baru maupun mengimplementasikan inovasi yang telah dibuat dalam suatu organisasi bisnis yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam hal pemenuhan kebutuhan maupun keinginan yang dapat terpenuhi sebagai manfaat yang diterima dalam menjalankan usaha produk kue lapis.

Dalam ruang lingkup bisnis, inovasi terhadap produk kue lapis akan memberikan dampak relevan terhadap minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis. Karena dengan adanya ide atau gagasan inovasi terhadap suatu produk dalam hal ini produk kue lapis akan membantu dan meningkatkan minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis yang tentu memiliki peluang besar dalam era cyber physical system. Dengan demikian inovasi dan penerapan ide dan gagasan menjadi hal yang fundamental dalam era globalisasi saat ini. Inovasi terhadap produk kue lapis secara nyata akan memberikan dampak yang masif dalam dunia bisnis. Berangkat dari fakta bahwasanya kue lapis ini merupakan makanan yang paling diminati di masyarakat saat ini karena merupakan salah satu makanan tradisional yang pada umumnya sesuai dengan selera masyarakat. Produk kue lapis yang memiliki ruang pasar yang luas menggambarkan adanya peluang besar bagi berbagai pihak yang ingin menjalankan bisnis kue lapis.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa inovasi terhadap produk kue lapis akan mendorong minat masyarakat dalam menjalankan suatu bisnis karena produk kue lapis merupakan produk yang banyak diminati oleh masyarakat sehingga memiliki peluang bisnis yang besar dan dapat memberikan manfaat finansial dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu, inovasi terhadap produk kue lapis dapat menjadi motivasi untuk dapat melakukan inovasi baru dan penciptaan ide dan gagasan terhadap produk lain. Dengan demikian, inovasi terhadap produk kue lapis dapat mempengaruhi dan memberikan manfaat secara langsung maupun tidak langsung terhadap pelaku bisnis dan perkembangan serta pertumbuhan perekonomian suatu negara.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan inovasi terhadap produk kue lapis yang kami lakukan memiliki manfaat positif terhadap kami sebagai pelaksana inovasi baru dan memberikan manfaat di masyarakat luas jika

ide inovasi terhadap produk kue lapis yang kami gagaskan dapat mengaktualkan dalam usaha bisnis. Inovasi baru terhadap produk kue lapis yang kami lakukan akan memberikan manfaat secara ekonomis kepada masyarakat luas dan akan membantu dalam peningkatan pendapatan daerah melalui pendirian usaha Rainbow layer cake. Rainbow layer cake menjadi produk diminati oleh masyarakat luas sehingga menjadi usaha yang menjanjikan dan memiliki peluang.

Kegiatan inovasi produk kue lapis merupakan kegiatan yang bernilai positif dan memberikan manfaat kepada masyarakat luas dan negara pada khususnya. Oleh karena itu, harapan kami dalam ide dan gagasan yang telah dibuat dapat secara aktual dalam kegiatan bisnis berlandaskan pada realita bahwasanya produk kue lapis merupakan produk yang memiliki peluang bisnis yang cukup besar di masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyani, N., Ferichani, M., & Sundari, M. T. (2018). Analisis Pengaruh Faktor Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Pada Produk Susu Kalimilk Di Yogyakarta. *SEPA: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 15(1), 12. <https://doi.org/10.20961/sepa.v15i1.25034>
- Arofah, F. B. A., & Bahar, A. (2017). Pengaruh substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) dan jumlah puree wortel (*Daucus Carrota L*) terhadap pengendalian mutu organoleptik kue lapis. *Boga*, 5(1), 48–52.
- bidin A. (2017). Опыт аудита обеспечения качества и безопасности медицинской деятельности в медицинской организации по разделу «Эпидемиологическая безопасность» No Title. *Вестник Росздравнадзора*, 4(1), 9–15.
- Cahyani, I. S., Hernawan, A. D., Larasati, L., Sulaeman, P. A., Septiyani, R., & Ikawati, R. (2020). Tingkat Kesukaan Kue Lapis dengan Penambahan Daun Kelor. *Journal of Food and Culinary*, 3(1), 18. <https://doi.org/10.12928/jfc.v3i1.3598>
- Gumelar, A. P., Humairoh, H. H., & Adinasa, M. N. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Kue Lapis Legit Seleraku di Desa Sukasenang Kecamatan Bayongbong. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 4(2), 59–72. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v4i2.890>
- Octaviani, A., & Mariana, N. (2023). Eksplorasi Etnomatematika Pada Kue Lapis Legit Dengan Konsep Geometri Volume Bangun Ruang Kelas V Sekolah Dasar. *Jurnal Review Pendidikan Dasar: Jurnal Kajian Pendidikan Dan Hasil Penelitian*, 9(1), 43–47. <https://doi.org/10.26740/jrpd.v9n1.p43-47>
- Ramadhani, N., Surabaya, U. M., Kuswanto, I. D., Surabaya, U. M., Wahjono, S. I., Surabaya, U. M., Saputri, N. O., & Surabaya, U. M. (2023). *Managemen pemasaran lapis kukus surabaya*. November.
- Sukardi, & Munggaran, M. L. P. (2014). Usulan Desain Model Bisnis Lapis Bogor Sangkuriang Business Model Design of Lapis Bogor Sangkuriang. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 3(1), 182–190.
- Sutiara Citra Novrianti, Silvia Dwi Putri, Yasmin Risha Fadhilah, & Suvriadi Panggabean. (2023). Maksimalisasi Keuntungan Pada Usaha Dagang Kue Tradisional Bu Ani Menggunakan Metode Simpleks dan TORA. *Jurnal Riset Rumpun Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 3(1), 95–104. <https://doi.org/10.55606/jurrimipa.v3i1.2251>
- Wahyuni, T., Permata, I., & Kurniawan, A. (2024). *Potensi Makanan Tradisional Kue Lapis (Spikoe) Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Surabaya*. 8, 16306–16314.