

---

## **Peningkatan Keterampilan Dalam Pengolahan Aneka Kue Kering Sebagai Solusi Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kelurahan Reuloh Aceh Besar**

**Aida Fitri<sup>1</sup>, Harbiyah G<sup>2</sup>, Agusnawan Linu Ibrahim<sup>3</sup>, Surya Fatma<sup>4</sup>, Ichsan Akmal Mazas<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas Muhammadiyah Aceh

e-mail: <sup>1</sup>[aida.fitri@unmuha.ac.id](mailto:aida.fitri@unmuha.ac.id) <sup>2</sup>[harbiyah@unmuha.ac.id](mailto:harbiyah@unmuha.ac.id),  
<sup>3</sup>[agusnawan.linu@unmuha.ac.id](mailto:agusnawan.linu@unmuha.ac.id), [suryafatma.sf@gmail.com](mailto:suryafatma.sf@gmail.com)

Corresponding author: [aida.fitri@unmuha.ac.id](mailto:aida.fitri@unmuha.ac.id)

---

### **ABSTRAK**

#### **Informasi Artikel:**

Terima: 14-12-2024

Revisi: 22-12-2024

Disetujui: 30-12-2024

Pelatihan pembuatan kue kering di Desa Reuloh, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berwirausaha di bidang kuliner. Kegiatan ini dilaksanakan oleh Tim Dosen Program Studi Kewirausahaan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pembuatan kue kering. Hasil survei menunjukkan 85% peserta tertarik untuk memulai usaha kue kering, yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan membuka peluang bagi masyarakat yang ingin membuka usaha dan memperluas usaha berbasis kuliner. Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabmas ini yaitu peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil di Desa Reuloh, Kecamatan Ingin Jaya, dalam pembuatan kue kering. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mendorong mereka agar dapat mengembangkan usaha kuliner dan sebagai akademisi, hasil kegiatan ini akan dipublish dalam jurnal.

**Kata Kunci:** Kue Kering, Pembuatan Kue Kering, Kewirausahaan

### **ABSTRACT**

*The training on making cookies in Reuloh Village, Ingin Jaya District, Aceh Besar Regency, aims to improve the skills of the community in entrepreneurship in the culinary field. This activity was carried out by the Lecturer Team of the Entrepreneurship Study Program, Faculty of Economics, Muhammadiyah University of Aceh. The training participants showed a significant increase in their knowledge and skills in making cookies. The survey results showed that 85% of participants were interested in starting a cookie business, which could increase the income of the local community and open up opportunities for people who want to start and expand culinary-based businesses. The expected output of this community service activity is to improve the skills and knowledge of the community, especially housewives and small business actors in Reuloh Village, Ingin Jaya District, in making cookies. In addition, this activity aims to encourage them to be able to develop culinary businesses and as teachers, the results of this activity will be published in a journal.*

**Keywords:** Cookies, Cookie Making, Entrepreneurship

## **PENDAHULUAN**

Globalisasi dan upaya pengentasan kemiskinan menjadi fokus utama Millennium Development Goals (MDGs), yang mendorong pemerintah untuk bertindak cepat dan efektif dalam melaksanakan pembangunan guna memperbaiki kondisi ekonomi. Sementara itu, kebijakan otonomi daerah mengarahkan kabupaten dan kota untuk meningkatkan kapasitas dalam mengelola dan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal sehingga dapat menghasilkan produk unggulan (Danial et al., 2024).

Indonesia, dengan mayoritas penduduk muslim terbesar di dunia, mencapai 237,55 juta jiwa pada 2023 (Databoks, 2023). Perayaan Idul Fitri, yang menandai kemenangan setelah puasa Ramadhan selama sebulan, merupakan momen penting bagi umat muslim (Kementerian Keuangan RI, 2022). Dalam menyambut Idul Fitri, masyarakat biasanya mempersiapkan berbagai hidangan, termasuk kue kering yang menjadi suguhan khas bagi keluarga dan tamu yang berkunjung (Afriyanti, 2023).

Kue kering adalah makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat karena mudah dibuat, memerlukan alat yang sederhana, dan membutuhkan modal yang relatif kecil (Okaviana et al., 2017; Kusuma et al., 2016). Kue kering memiliki daya tahan yang lama—hingga 4 bulan dalam kondisi terbuka dan dapat dimodifikasi sesuai kekhasan daerah (Silfia, 2012). Hal ini menjadikan kue kering cocok sebagai produk khas daerah, seperti di Desa Sedayu Lawas, Lamongan, yang memanfaatkan hasil ikan dan perkebunan untuk diversifikasi produk khas oleh-oleh.

Kue kering menjadi peluang bisnis yang menjanjikan, terutama saat Idul Fitri, karena pangsa pasarnya luas (Accurate, 2020). Bisnis ini mudah dijalankan, tidak membutuhkan modal besar, dan memiliki keunggulan dalam rasa serta kesesuaian untuk suguhan tamu (Afriyanti, 2023). Peluang ini relevan bagi perempuan yang ingin berinovasi tanpa meninggalkan tanggung jawab rumah tangga (Sudarma et al., 2022). Namun, kendala keterampilan sering menjadi penghambat, sehingga diperlukan pelatihan pembuatan kue kering untuk mendukung peningkatan kesejahteraan dan pendapatan perempuan melalui wirausaha.

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pelaku Industri Kecil dan Menengah (IKM) serta ibu rumah tangga di Desa Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan membuat kue kering berbasis kearifan lokal. Hasil dari kegiatan ini meliputi buku resep berbahan dasar lokal dan artikel ilmiah. Buku resep dirancang sesuai bahan-bahan yang tersedia di lingkungan desa, sehingga dapat mendukung pengembangan ekonomi lokal dengan produk khas daerah. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “Peningkatan Keterampilan Dalam Pengolahan Aneka Kue Kering Sebagai Solusi Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Kelurahan Reuloh Aceh Besar”

yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga, terutama bagi pelaku Industri Kecil dan Menengah (IKM) dan ibu rumah tangga. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan bahan lokal serta mempromosikan produk kue kering sebagai oleh-oleh khas daerah. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan kuantitas dan kualitas Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) dosen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh (UNMUHA) sebagai salah satu tuntutan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### **METODE PELAKSANAAN**

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada hari Senin, 25 November 2024 di Gedung Wanita Cut Nyak Dhien (BKOW) Kota Banda Aceh yang beralamat di Jalan Tengku Abu Lam U No.5, Kp. Baru, Kecamatan Baiturrahman, Kota Banda Aceh, Aceh, Indonesia. Kegiatan ini dilakukan untuk tercapainya tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah metode ceramah, diskusi, praktek langsung dan pendampingan. Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan, meliputi: studi pustaka, pengurusan perijinan pelaksanaan kegiatan, dan sosialisasi kegiatan pada masyarakat
2. Tahap Pelaksanaan:
  - a. Metode Ceramah  
Peserta diberi motivasi dan diberikan penyuluhan mengenai pembuatan kue kering dan menentukan hari dalam melakukan praktek pembuatan kue kering ke lokasi atau usaha salah satu peserta pengabdian
  - b. Peserta pengabdian diberikan materi singkat tentang pengembangan usaha dalam memasarkan produk melalui digital
  - c. Adanya sesi diskusi
  - d. Pendampingan
  - e. Tahap Evaluasi dan Pembuatan Laporan

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan kue kering dilaksanakan di Gedung Wanita Cut Nyak Dhien (BKOW) Kota Banda Aceh. Pelatihan ini berjalan dengan penuh hikmat dan lancar yang dimulai dengan pembacaan ayat suci Al-quran sebagai pembukaan acara dan kata sambutan yang disampaikan oleh ketua pelaksana pelatihan. Kemudian rangkaian pelatihan dilanjutkan oleh Tim Dosen Prodi Kewirausahaan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh dengan memberikan pengetahuan, manfaat dan praktek langsung serta memperoleh nilai ekonomi yang lebih dengan penjualan kue kering yang mengikuti zaman moder saat ini yang penuh dengan digitalisasi. Setelah acara pembukaan selesai, kemudian dilanjutkan

dengan praktek pelatihan beberapa jenis resep kue kering yang melibatkan langsung peserta pelatihan yaitu para peserta yang mengikuti pengabdian ini.



**Gambar 1. Pelatihan dan Persiapan Membuat Kue Kering**

Pelatihan pembuatan kue kering terlaksana sesuai rencana yang dirancang oleh Tim Dosen Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh. Kegiatan ini berhasil membangun minat berwirausaha di kalangan masyarakat, khususnya warga Desa Reuloh, Kecamatan Aceh Besar. Secara umum, masyarakat, terutama mereka yang berniat membuka atau melanjutkan usaha kuliner, menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti pelatihan pembuatan kue kering. Banyaknya peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman terkait persiapan membuat kue kering, mencerminkan keberhasilan pelatihan dalam menyampaikan materi dan meningkatkan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi melalui tanya jawab sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta, dari 40% menjadi 87%. Peserta berhasil menyebarkan pembuatan kue kering, menghasilkan produk akhir dengan kualitas yang bervariasi, sesuai dengan bahan yang tersedia dan teknik yang diajarkan selama pelatihan. Hal ini mencerminkan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan peserta dalam bidang tersebut. Sebagian besar peserta menunjukkan kemampuan untuk mengenali dan mengatasi berbagai permasalahan yang timbul selama proses pembuatan kue kering. Hal ini mencerminkan penerapan efektif dari materi pelatihan, sekaligus menampilkan peningkatan keterampilan dalam menyelesaikan tantangan produksi secara mandiri. Pernyataan ini mencerminkan bahwa pelatihan kue kering berhasil dalam memberikan materi secara efektif, sehingga peserta mendapatkan pemahaman yang lebih baik terkait berbagai aspek dalam proses pembuatan kue kering. Peningkatan ini terlihat dari kemampuan peserta dalam menerapkan teknik yang diajarkan, penggunaan bahan yang tepat, dan hasil produk akhir yang memuaskan.



Gambar 2. Proses pembuatan Kue kering

Kue kering yang dimodifikasi dengan inovasi modern memiliki potensi bernilai jual tinggi. Dengan menyesuaikan tren masa kini, seperti penggunaan topping populer, produk kue kering dapat menjadi lebih menarik bagi konsumen. Selain itu, sifatnya yang tahan lama memungkinkan pengusaha memanfaatkan peluang pasar yang lebih luas. Modal utama berupa bahan-bahan seperti tepung, gula, dan topping inovatif memberikan aksesibilitas bagi masyarakat untuk memulai usaha ini, sekaligus menjadikan kue kering sebagai salah satu produk unggulan yang diminati di berbagai kalangan. Hasil survei menunjukkan bahwa 85% peserta merasa terdorong untuk memulai usaha di bidang kue kering setelah mengikuti pelatihan. Mereka merasa lebih percaya diri dan memiliki pengetahuan yang cukup untuk memulai bisnis kue kering, baik dalam aspek pembuatan maupun pemasarannya. Pelatihan ini berhasil memotivasi mereka untuk menggali peluang bisnis yang dapat dijalankan dengan modal terjangkau dan potensi pasar yang luas. Peserta mengungkapkan minatnya yang tinggi untuk mengeksplorasi peluang bisnis di bidang kue kering, baik dari segi penjualan langsung maupun dalam proses pembuatannya. Mereka melihat potensi bisnis ini sebagai peluang untuk mengembangkan usaha dengan memanfaatkan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan, baik dalam menciptakan produk yang berkualitas maupun dalam memasarkan hasil produk.



Gambar 3. Produk yang dihasilkan

Evaluasi dari kegiatan pengabdian ini bertujuan agar masyarakat di Desa Reuloh, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar dapat meningkatkan minat mereka dalam memproduksi kue kering. Diperkirakan, setelah mengikuti pelatihan, mereka dapat mengembangkan keterampilan untuk memproduksi kue kering yang berkualitas, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka dengan memanfaatkan peluang bisnis yang ada di bidang kuliner. Selain itu, kue kering diberi wadah dan label yang menarik, sehingga dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen. Dengan desain kemasan yang kreatif dan estetik, produk tersebut menjadi lebih menarik di mata pembeli, yang berpotensi meningkatkan penjualan. Penambahan label yang informatif dan menarik juga dapat menciptakan kesan profesional dan memperkuat identitas merek, membantu produk kue kering untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan praktik praktis peserta, tetapi juga memberikan inspirasi dan motivasi untuk berwirausaha di bidang kuliner. Peserta merasa lebih percaya diri untuk memulai usaha dan memahami potensi pasar, khususnya di sektor kue kering. Program ini menguasai keterampilan teknis sekaligus membentuk pola pikir mengembangkan wirausaha yang positif dan antusiasme dalam menjelajahi peluang bisnis di bidang kuliner. Oleh karena itu, melalui pelatihan ini, masyarakat di Desa Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam memproduksi kue kering. Hal ini akan membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Melalui inovasi dan strategi pemasaran yang tepat, masyarakat dapat mengembangkan bisnis kuliner yang berkelanjutan dan menguntungkan.

### **SIMPULAN**

pelatihan pembuatan kue kering di Desa Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi kue kering. Peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman teknik pembuatan kue kering dan berhasil menciptakan produk yang sesuai dengan standar. Pelatihan ini juga memotivasi masyarakat untuk berwirausaha di bidang kuliner, membuka peluang untuk meningkatkan pendapatan dan mengembangkan bisnis kuliner yang berkelanjutan, terutama dengan inovasi. pelatihan pembuatan kue kering di Desa Reuloh Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar berhasil mencapai tujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang proses pembuatan kue kering. Pelatihan ini juga memberikan motivasi bagi peserta untuk memulai usaha kuliner, yang dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, masyarakat diharapkan dapat mengembangkannya

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan partisipasi aktif dalam pelaksanaan pengabdian ini. Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP4M) Universitas Muhammadiyah Aceh atas bantuan dan dukungan dalam penyelenggaraan laporan pengabdian ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Aceh atas peran, fasilitas serta mengapresiasi peran lembaga dalam memfasilitasi dan mendukung kegiatan pengabdian ini, serta memberikan arahan dan panduan yang berharga.

### **REFERENSI**

- Afriyanti, Delima. (2023). Pemberdayaan Perempuan Usaha Mandiri Melalui Keterampilan Pembuatan Kue Kering. 2(2), 1-5.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.56184/jpkmjurnal.v2i2.250>
- Danial, R. D. M., Alhidayatullah, A., Amal, M. K., & Aziz, M. A. (2024). Product Innovation of Smes in Vuca Era. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 3(8), 1067-1082.
- Kusuma, Dewi Fitri, dkk. (2016). Pembuatan Cookies Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Arikel Program Studi

**JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT**  
*Ekonomi, Sosial Sains dan Sosial Humaniora, Koperasi, dan Kewirausahaan*  
**(MOCCI)**

ISSN: 3024-8264

Vol. 3 No. 1 (Maret) 2025, hal: 22-29

---

Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung. Diakses pada 09 Oktober 2017

Oktaviana, Anik Sholekah, dkk. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, Dan Organoleptik Cookies Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi* Volume 7 No. 2 tahun 2017 ISSN: 2086-6429

Silfia. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Libang Industri*, Volume 2 No. 1 Juni 2012: 43-49

Sudarma, A., Amal, M. K., & Pertala, E. C. (2022). Implementasi Model Sister Bisnis UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 5(3), 967-971.