



PELATIHAN PEMBUATAN KUE TRADISIONAL KARASA KHAS KABUPATEN PINRANG: INOVASI COKELAT DAN KEJU

AUTHOR

¹⁾Ibnu Hajar, ²⁾Ahmad Jumadil, ³⁾Hania Noorunnissa, ⁴⁾Nosita Sari

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Sipatuo dalam membuat kue Karasa khas Kabupaten Pinrang dengan inovasi cokelat dan keju. Pelatihan ini memiliki arti penting dalam pemberdayaan masyarakat yang berbasis kearifan lokal (local wisdom). Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan untuk mengembangkan keterampilan masyarakat dengan orientasi untuk peningkatan kualitas produktifitas kuliner berbasis tradisional. Metode pelaksanaan berupa pelatihan, workshop, dan pendampingan. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam memproduksi kue Karasa inovasi baru ini serta meningkatkan pemahaman tentang pemasaran produk lokal. Program ini diharapkan menjadi langkah awal bagi pengembangan ekonomi kreatif masyarakat setempat. Program ini berdampak positif terhadap penguatan ekonomi lokal dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi daerah.

Kata Kunci

Pelatihan, Tradisional, Kue Karasa, Cokelat, Keju

AFILIASI

Nama Institusi
Alamat Institusi

¹⁻⁴⁾Universitas Muhammadiyah Parepare
¹⁻⁴⁾Jl. Jend. Ahmad Yani No.Km. 6, Bukit Harapan, Kec. Soreang, Kota Parepare,
Sulawesi Selatan 91112

KORESPONDENSI

Author
Email

Ibnu Hajar
ibnuhjr92@gmail.com

LICENSE



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

PENDAHULUAN

Identitas budaya dalam suatu masyarakat bukan hanya dilihat dari adat istiadat akan tetapi dilihat dari sisi kulinernya (Utami, 2018) Salah satu kuliner tradisional khas Kabupaten Pinrang adalah Kue Karasa yang menjadi identitas budaya. Seiring dengan perkembangan zaman, kuliner juga menjadi bagian dari tren di masyarakat terlebih lagi ketika makanan tersebut telah dilakukan inovasi. (Ali, 2025). Dengan inovasi ini dapat menjadi bagian dari produk unggulan dan dapat dikembangkan menjadi produk daerah.

Kue Karasa merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Pinrang yang memiliki nilai budaya dan ekonomi tinggi. Selama ini kue Karasa dikenal secara konvensional atau original yang dibuat dengan bahan sederhana seperti tepung beras, gula merah, keju, minyak, dan air dan biasanya disajikan dalam bentuk seperti jaring berwarna coklat. Selain sebagai makanan yang dapat dinikmati, Kue Karasa juga memiliki makna budaya dan sering disajikan pada acara adat seperti pernikahan, syukuran atau acara adat yang lain (Lindayani et al., 2024). Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dan daya Tarik, maka dilakukan inovasi dengan menambahkan coklat dan keju. Dengan inovasi ini dapat memperkaya dan menambah cita rasa dalam meningkatkan kualitas produk sehingga dapat bersaing di pasar (Pratama et al., 2025).

Pelatihan ini memiliki arti penting dalam pemberdayaan masyarakat yang berbasis kearifan lokal (local wisdom) (Saputri & Junianto, 2022). Dengan pelatihan secara teknis bagian dari mengimplementasikan keterampilan baru dan peningkatan produk secara berkelanjutan. Disisi lain, dengan keterlibatan mahasiswa menjadi laboratorium untuk kolaborasi yang baik dengan masyarakat dalam menciptakan hal-hal yang baru. Dari Partisipasi ini, mahasiswa dapat membantu masyarakat untuk lebih mengembangkan usaha kecil yang berbasis kuliner khususnya yang bersifat tradisional (Wahyuni et al., 2024).

Pelatihan pembuatan kue Karasa dengan inovasi coklat dan keju bagian dari program Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sipatuo Kabupaten Pinrang. Kegiatan ini melibatkan dosen, mahasiswa dan masyarakat setempat. Tujuan dari pelatihan ini untuk melatih dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan kue Karasa. Dengan adanya pelatihan ini, kue Karasa yang biasanya bersifat konvensional atau original, maka dengan inovasi ini mampu diracik dengan baik dengan kemasan yang menarik sehingga memiliki cita rasa yang baru dan varian yang menarik sehingga memiliki pangsa pasar besar dan daya saing yang luas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat dalam memanfaatkan bahan dalam rangka membuat inovasi pembuatan Kue Tradisional Karasa. Dalam pembuatan Kue Karasa melibatkan mahasiswa dan masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu pekan berdasarkan awal uji coba sampai hasil. Oleh karena itu, perlu disusun rencana kegiatan dan metode yang tepat agar pelaksanaan kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan mencapai hasil yang diinginkan.

Kegiatan pengabdian ini sangat penting dilaksanakan guna memastikan bahwa kegiatan ini dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat. Program pemberdayaan masyarakat Desa Sipatuo Kabupaten Pinrang melibatkan masyarakat dalam mengidentifikasi masalah dan mencapai Solusi. Dengan partisipasi masyarakat dapat meningkatkan pemahaman dalam pembuatan inovasi kue Karasa. Pelibatan masyarakat ini menjadi ajang kolaborasi antara mahasiswa dan dosen sehingga memungkinkan untuk menciptakan inovasi-inovasi yang baru berdasarkan kebutuhan masyarakat.

Kegiatan dilaksanakan selama satu pekan di Desa Sipatuo Kabupaten Pinrang. Sasaran kegiatan adalah kelompok ibu rumah tangga pelaku UMKM kue Karasa. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan, workshop pembuatan kue Karasa inovasi coklat dan keju, serta pendampingan produksi. Data dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Tahapan pertama, persiapan diawali dengan identifikasi produk yang akan menjadi fokus kegiatan yaitu Kue Karasa khas Kabupaten Pinrang dengan inovasi coklat dan keju. Tim pengabdian menyiapkan secara rinci seluruh bahan baku yang dibutuhkan seperti tepung beras, gula merah,



minyak, cokelat dan keju beserta alat pendukung yang akan digunakan. Persiapan ini bertujuan untuk kelancaran kegiatan dan seluruh peserta dapat mengikuti seluruh tahapan dengan baik sekaligus memahami kualitas bahan sebagai kunci keberhasilan produk.

Tahapan kedua, penyampaian materi tentang pengelolaan bahan, Teknik pengolahan. Kegiatan ini dilakukan dengan metode interaktif yang melibatkan mahasiswa dan masyarakat sehingga tercipta suasana belajar. Pada tahapan ini peserta tidak hanya menerima teori tetapi juga melakukan diskusi bahkan tanya jawab dan berbagi pengalaman dalam memperkaya pengetahuan tentang produk lokal ini.

Tahapan ketiga yaitu simulasi. Ini dilakukan untuk mempraktikkan materi yang telah disampaikan sebelumnya. Peserta diajak demonstrasi pembuatan kue karas cokelat dan keju secara langsung. Mulai dari pencampuran bahan sampai penyajian terakhir. Setelah demonstrasi selesai, maka peserta mempraktikkan sendiri tahapan pembuatan kue dengan bimbingan instruktur. Dengan demikian keterampilan praktis dapat dipraktikkan di rumah atau di tempat lain.

Tahapan terakhir yakni evaluasi, ini bertujuan untuk menilai sejauh mana peserta mampu menguasai keterampilan yang telah diajarkan sewaktu simulasi. Peserta melakukan tes hasil produk berupa rasa dan tampilan dan Teknik pengolahan.

Inovasi diperlukan untuk meningkatkan daya tarik produk, sehingga dilakukan penambahan bubuk cokelat dan keju. Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga di Desa Sipatuo, agar mampu memproduksi kue Karasa inovasi cokelat dan keju dengan standar yang lebih baik. Pelatihan pembuatan Kue Tradisional Karasa merupakan kegiatan penting untuk menciptakan inovasi baru dan meningkatkan UMKM Masyarakat desa Spatuo Kabupaten Pinrang.

Tabel 1. Tahapan Pelatihan

No	Tahapan	Deskripsi
1	Persiapan	1. Identifikasi produk 2. Menyiapkan bahan pembuatan Kue Karasa
2	Penyampaian Materi	1. Sesi penyampaian materi pengelolaan bahan 2. Metode interaktif dengan mahasiswa dan masyarakat
3	Simulasi	1. Simulasi pembuatan kue 2. Para peserta mempraktikkan hasil dari simulasi
4	Evaluasi	1. Melakukan tes 2. Menindak lanjuti hasil yang telah jadi

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian ini terlaksana secara terukur dengan lancar dan berhasil mencapai tujuan yang diinginkan. Pelatihan ini diikuti oleh kelompok ibu rumah tangga Desa Sipatuo. Peserta berhasil mempraktikkan pembuatan kue Karasa inovasi cokelat dan keju dengan bahan dasar tepung beras, gula merah, bubuk cokelat, minyak, air, serta keju sebagai topping. Antusiasme peserta terlihat tinggi, dan mereka mulai memproduksi kue Karasa inovasi ini untuk keperluan rumah tangga dan potensi usaha.

Pelatihan ini dilakukan oleh mahasiswa dan ibu rumah tangga dan dirancang untuk meningkatkan pemahaman kepada masyarakat dan melestarikan budaya lokal khususnya di bidang kuliner. Melalui pelatihan ini diharapkan para peserta tidak melupakan nilai-nilai tradisional yang ada di Kabupaten Pinrang dan bisa dilestarikan secara berkelanjutan. Pelatihan ini penting dilakukan sebagai sarana untuk menjalin silaturahmi dengan masyarakat dan meningkatkan pemahaman dalam nilai-nilai adat istiadat dalam kehidupan sehari-hari.

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di Sekretariat RW 10 Kampung Banjaran Pucung Depok Jawa Barat.





**Gambar 1. Pembuatan Karas oleh mahasiswa dan masyarakat
Desa Sipatuo Kabupaten Pinrang**

Sumber: Dokumentasi Kegiatan PKM

Pada pelatihan ini, diberikan materi tentang pembuatan kue Karasa kepada seluruh peserta. Sesi pertama penyampaian materi pengelolaan bahan yang disampaikan oleh pemandu oleh Ibu Darniati. Dalam penyampaian tersebut berfokus pada bahan-bahan yang telah dipersiapkan untuk mendukung pembuatan kue Karasa dengan memberikan contoh pengolahan bahan. Selanjutnya proses pembuatan kue Karasa dimulai dengan mempersiapkan alat bantu khusus yaitu gayung yang sudah dilubangi bagian bawah. Tujuannya Adalah untuk mempermudah dalam proses pencetakan adonan. Ini menjadi ciri khas dalam pembuatan kue Karasa karena prosesnya adonan tersebut mentes ke dalam wajan yang berisi minyak yang telah dipanasi hingga membentuk seperti jaring khas dari kue Karasa.

Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kue Karasa adalah tepung beras, gula merah dan cokelat. Ketiga bahan adasar inilah yang kemudian dicampur dengan air secukupnya sampai membentuk adonan. Dengan penambahan bubuk cokelat dalam adonan akan memberikan inovasi baru yang lebih modern dan kekinian yang dapat menarik konsumen sekaligus dapat memperkaya varian dan cita rasa dari Karasa tersebut.

Selanjutnya adonan dicampur kemudian diaduk-aduk menggunakan tangan hingga merata selama kurang lebih 30 menit. Proses ini penting karena diharapkan bahan tercampur dengan sempurna dan adonan memiliki tekstur yang elastis. Dengan pengadukan yang tepat akan menghasilkan kue Karasa yang lebih renyah dengan perpaduan cita rasa yang lebih enak. Dalam proses percampuran dari gula merah tidak dimasukkan keseluruhan kedalam adonan melainkan dilakukan secara bertahap untuk menjaga keseimbangan rasa manis sekaligus memastikan adonan tidak terlalu cair dan peat. Dengan tahapan ini, kualitas rasa dan tekstru kue Karasa lebih terjaga.

Sebelum adonan dicetak, minyak harus dipanaskan terlebih dahulu dengan api sedang. Ini bagian dari kunci agar adonan kue Karasa matang secara merata dan tidak menjadi gosong. Sangat penting dalam memperhatikan pengaturan suhu agar menghasilkan kue Karasa yang renyah dan garing. Setelah adonan mengental kemudian dimasukkan ke gayung yang telah dilubangi. Kemudian adonan dimasukkan ke wajan yang berisi minyak panas. Ini dilakukan secara pelan dan agar adonannya jatuh ke dalam minyak sehingga membentuk pola khas kue Karasa. Setelah Karasa matang lalu disusun diatas nampan besi yang dialasi dari kertas, lalu kemudian dijemur di sinar matahari selama beberapa jam dengan tujuan untuk mngurangi kadar minyak. Penjemuran ini dilakukan secara alami karena bagian dari menjaga cita rasa kue Karasa. Disini lain sembari menunggu kue Karasa yang digoreng kering, maka gula merah dilelehkan dan kemudian dicampur dengan cokelat sebagai bahan inovasi kue Karasa. Kue Karasa yang telah kering kemudian dipotong lalu dicelupkan ke dalam gula merah yang telah dicampur cokelat dan kemudian dijemur Kembali beberapa menit sampai gula merah dan cokelat tidak meleleh.

Tahapan terakhir dari kue Karasa ini dengan menambahkan topping cokelat dan keju diatas kue Karasa sebagai inovasi dan varian kue Karasa. Kue Karasa lalu dimasukkan ke dalam toples yang ditutup rapat agar tetap terjaga rasa gurih dan garingnya.





Gambar 2. Tampak hasil dari kue Karasa Cokelat

Sumber: Dokumentasi Kegiatan PKM

Pada tahapan evaluasi Adalah Langkah terpenting bagi keseluruhan dari rangkaian kegiatan pelatihan pembuatan kue Karasa. Tujuan dari evaluasi ini untuk menilai sejauh mana kemampuan dari peserta dalam menguasai keterampilan yang telah diajarkan oleh pemateri atau instruktur.



Gambar 3: Workshop UMKM

Sumber: Dokumentasi Kegiatan PKM

b. Pembahasan

Pelatihan ini efektif meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berinovasi pada produk lokal. Kue Karasa dengan inovasi cokelat dan keju menjadi lebih menarik bagi konsumen, meningkatkan nilai jual, dan berpotensi sebagai oleh-oleh khas daerah. Namun, tantangan yang dihadapi adalah kurangnya informasi pemasaran digital yang perlu diupayakan di masa mendatang. Pelatihan digital dan pemasaran dapat mendukung peluang dan menghadapi tantangan bagi UMKM (Tiarapuspa et al., 2024). Kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi kuliner tradisional dapat menjadi strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Kegiatan pelatihan ini menjadi bukti bahwa inovasi pada produk tradisional dapat menjadi daya Tarik bagi masyarakat dan dapat meningkatkan nilai tambah perekonomian. Dengan inovasi rasa coklat dan keju menambah varian rasa yang sebelumnya hanya tersedia dengan rasa original. Dengan penambahan varian dan rasa berpotensi memperluas segemen konsumen termasuk pelaku UMKM dan wisatawan. Disisi lain, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat tetapi juga meningkatkan kesadaran tentang pentingnya inovasi dan varian produk. Dengan adanya pelatihan ini, Desa Siaptuo memiliki potensi dalam penjualan dan memperluas pangsa pasar. Adapun hambatan yang dialami oleh masyarakat Adalah pemasaran karena hanya dipasarkan di rumah sehingga perlunya dukungan pihak tertentu dalam rangka keberlanjutan.



PENUTUP

Pelatihan pembuatan kue Karasa khas Kabupaten Pinrang dengan inovasi coklat dan keju berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi dan mengembangkan produk lokal. Program ini berdampak positif terhadap penguatan ekonomi lokal dan membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi daerah. Selanjutnya yang dibutuhkan adalah pendampingan berkelanjutan terutama dalam aspek manajemen usaha, pemasaran digital, dan perolehan sertifikasi produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pelaksanaan pelatihan dan penelitian ini. Kepada Pimpinan Perguruan Tinggi khususnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LLPM) Universitas Muhammadiyah Parepare yang telah mendukung dalam kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa dan Masyarakat Desa Sipatuo Kabupaten Pinrang yang telah berperan aktif dalam mendukung program ini. Terima kasih juga kepada tim mahasiswa yang telah berkontribusi dalam mensukseskan kegiatan ini dan semua pihak yang telah berkontribusi besar sehingga kegiatan ini bisa terlaksana dengan baik dan lancar.

REFERENSI

- Ali, M. (2025). Dinamika Tren Kuliner Asing dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional di Indonesia. *Journal of Economic, Business, Management, Accounting And Social Sciences*, 3(3).
- Lindayani, L. R., Rasiah, R., Azi, R., Sifat, W. O., Syahrin, S., & Sawali, L. (2024). MAKNA PENAMAAN SAJIAN RITUAL KABASA DARI PERSPEKTIF GASTROLINGUISTIK. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 14(2), 223–237. <https://doi.org/10.17510/paradigma.v14i2.1164>
- Pratama, R. A., Subaida, I., & Soeliha, S. (2025). PENGARUH CITA RASA, HARGA, DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP LOYALITAS KONSUMEN DENGAN KEPUASAN KONSUMEN SEBAGAI VARIABEL INTERVENING PADA PIVY SWEET DI SITUBONDO. *JURNAL MAHASISW ENTERPRENEURSHIP (JME)*, 4(8).
- Saputri, D. A., & Junianto, M. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Material Lokal Guna Pengembangan Ekowisata Berbasis Local Wisdom Desa Sidem. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka (JPMB)*, 1(1). <https://doi.org/10.58266/jpmb.v1i1.3>
- Tiarapuspa, Firdayetti, F., Dian Oktaviani, Ega Ayu Aprilia, Herliana Febrianti, & Nisma Faturahmi. (2024). Pelatihan Digitalisasi dan Pemasaran Dalam Mendukung Peluang dan Menghadapi Tantangan bagi UMKM. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–12. <https://doi.org/10.55983/empjcs.v3i1.411>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44. <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Wahyuni, R. D., Ridho, M. R., Nadhiroh, & Mukminin, A. (2024). Pelatihan Inovasi Pangan Lokal Dalam Peningkatan Kreativitas Usaha Mikro Kecil Menengah Di Kabupaten Wonogiri. *Al Basirah*, 4(1).

