

# PELATIHAN PEMBUATAN COOKIES MADU ZINC “CODUZINC” SEBAGAI ALTERNATIF PEMANFAATAN MADU DI KAMPUNG MADU DESA BRINGIN

Hilma Ayunda Safi<sup>1</sup> Frenky Arif Budiman, S.Gz., M.Gizi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi D3 Akademi Gizi Karya Husada Kediri, [hilmaayundaa33@gmail.com](mailto:hilmaayundaa33@gmail.com), 089524053682

<sup>2</sup>Program Studi D3 Akademi Gizi Karya Husada Kediri, [frenkyarifbudiman86@gmail.com](mailto:frenkyarifbudiman86@gmail.com), 085655504756

## Abstrak

Dusun Purworejo Desa Bringin atau lebih dikenal dengan Kampung Madu berada di Kecamatan Badas. Salah satu mata pencaharian masyarakat adalah sebagai peternak lebah madu. Namun sayangnya madu yang dihasilkan oleh masyarakat belum dimanfaatkan secara optimal, hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi pribadi dan dijual dalam bentuk madu murni. Dari permasalahan yang muncul disusun alternatif untuk memecahkan masalah. Selanjutnya alternatif tersebut dilaksanakan dengan melakukan pelatihan pembuatan *cookies* dengan ibu-ibu PKK dan memanfaatkan madu yang dihasilkan oleh masyarakat. Pelatihan ini juga meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK mengenai pemanfaatan madu menjadi produk lain yang lebih bermanfaat dan bernilai jual lebih. Minat yang tinggi dari mitra memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program. Luaran yang telah dicapai dari kegiatan pelatihan ini adalah berupa produk *cookies* yang diberi tambahan madu dan zinc atau diberi nama CODUZINC “*Cookies* Madu Zinc” yang diproduksi oleh ibu-ibu PKK dusun Purworejo, Kecamatan Badas, Kabupaten Kediri dan diharapkan membantu dalam penanggulangan masalah stunting.

**Kata kunci:** Madu, Zinc dan *Cookies*

## Abstract

Purworejo Hamlet, Bringin Village or better known as Honey Village is located in Badas District. One of the people's livelihoods is as a honey beekeeper. But unfortunately the honey produced by the community has not been utilized optimally, only used as personal consumption and sold in the form of pure honey. From the problems that arise, alternatives are arranged to solve the problem. Furthermore, the alternative was carried out by conducting training in making cookies with PKK mothers and utilizing honey produced by the community. This training also increases the knowledge and skills of PKK mothers regarding the use of honey into other products that are more useful and have more selling value. High interest from partners has a positive impact on the implementation of the program. The output that has been achieved from this training activity is in the form of cookies products that are given additional honey and zinc or named CODUZINC “Zinc Honey Cookies” produced by PKK mothers in Purworejo hamlet, Badas District, Kediri Regency and is expected to help in overcoming stunting problems.

**Keywords:** Honey, Zinc and Cookies

## PENDAHULUAN

Fase – fase kritis seorang anak dimulai sejak dalam kandungan hingga anak mencapai usia 2 tahun sehingga perlu mendapatkan perhatian khusus untuk menjaga periode emasnya yang kelak akan menentukan kualitas hidupnya dimasa mendatang. Pada periode ini otak bayi mengalami pertumbuhan pesat dan sebaiknya anak terjaga dengan baik supaya tidak mengalami masalah gizi. Menurut Peraturan Presiden No. 18 Tahun 2020, yang berkaitan dengan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional untuk 2020-2024, prevalensi wasting balita harus turun menjadi 7% dan prevalensi balita stunting harus turun menjadi

14%. Kementerian Kesehatan melakukan inisiatif ini dengan memberikan bayi yang kekurangan gizi dan wanita hamil dengan makanan tambahan energi rendah kronis untuk menebus asupan nutrisi yang tidak memadai.[4](T. Pujiyanto, 2023)

Tujuan dari pemberian makanan tambahan adalah untuk meningkatkan asupan makan, mengejar ketertinggalan pencapaian berat badan ideal, meningkatkan status gizi dan tumbuh kembang yang baik. Pemberian makanan tambahan juga dapat diberikan pada kelompok rawan lainnya misalnya pada ibu hamil yang sangat diperlukan untuk mencegah bayi berat badan lahir rendah

(BBLR), balita pendek (stunting). Memberikan makanan tambahan dengan kearifan lokal pangan bisa menjadi salah satu alternatif dalam pemanfaatan sumber daya yang dimiliki. (T. Pujiyanto, 2023)

Salah satu desa dengan sumber daya yang melimpah adalah Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri khususnya pada Dusun Purworejo atau lebih di kenal dengan Kampung Madu. Luas dari desa Bringin berdasarkan data yaitu 186,193 hektare. Dan luas Kampung Madu atau Dusun Purworejo yaitu 55 hektare dengan jumlah penduduk kurang lebih sekitar 855 jiwa. Berdasarkan survei yang telah dilaksanakan di Kampung Madu rata-rata mata pencaharian masyarakat di Kampung Madu di dominasi oleh peternak lebah selain itu juga bermata pencaharian sebagai petani, pedagang dan juga PNS namun mata pencaharian paling banyak adalah peternak lebah. Satu diantara potensi sumber daya yang dimiliki dusun Purworejo atau Kampung Madu adalah madu lebah. Namun inovasi dan kesadaran masyarakat setempat dalam pemanfaatan sumber daya khususnya di versifikasi bahan yang ada masih kurang dan pemanfaatan potensi sumber daya tidak dapat berjalan secara maksimal karena kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pengembangan produk yang dihasilkan oleh peternak lebah.

Program Pemberdayaan Masyarakat desa (P2MD) Akademi Gizi Karya Husada Kediri yang bertugas di Kampung Madu Dusun Purworejo Desa Bringin, Kecamatan Badas, Kabupaten Kediri, terdiri dari beberapa kegiatan. Satu diantaranya adalah pelatihan pembuatan dan pengembangan inovasi dari madu di Kampung Madu Dusun Purworejo. Yang diharapkan bisa membantu dalam meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan secara optimal potensi sumber daya

yang dihasilkan yaitu madu dengan diversifikasi madu menjadi *cookies*. Pembuatan *cookies* di dusun Purworejo juga diberi bahan tambahan zinc di kenal dengan *cookies* madu zinc “CODUZINC” yang juga mengandung energi yang tinggi dan zinc yang tinggi akan membantu dalam penanggulangan masalah stunting yang terjadi di Indonesia.

## METODE PENELITIAN

Kegiatan pelatihan pembuatan cookies dengan ibu-ibu PKK menggunakan metode pelatihan dan media yang digunakan adalah alat-alat untuk pembuatan cookies, dengan kegiatan ini diharapkan mampu mengoptimalkan pemanfaatan madu dengan diversifikasi madu menjadi cookies untuk menambah daya jual dan manfaat madu itu sendiri dan menambah pengetahuan dan wawasan ibu-ibu PKK mengenai cara pembuatan cookies di dusun Purworejo.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan cookies ini adalah :

1. Melakukan survei pada tanggal 18 Maret 2023 ke Kampung Madu yang berada di Dusun Purworejo Desa Bringin Kecamatan Badas Kabupaten Kediri yang bertujuan untuk melihat potensi dan permasalahan yang ada.
2. Melakukan uji coba pembuatan cookies pada tanggal 5 Oktober 2023 di Labolatorium Diit Akademi Gizi Karya Husada Kediri guna mencari dan membuat standar resep yang baik yang akan digunakan setelahnya. Standar resep yang telah baik akan digunakan untuk pelatihan.
3. Melakukan Pelatihan Pembuatan Cookies yang pertama pada tanggal 11 Oktober 2023. Pelatihan ini dikemas dengan suasana santai yakni dengan menggunakan bahasa daerah yang

mudah dipahami oleh ibu-ibu PKK. Mengingat kesibukan ibu-ibu PKK saat pagi hari maka pelatihan dilakukan pada pukul 3 sore, kegiatan ini dilakukan dengan meminta bantuan Bapak Kepala Dusun untuk memberikan informasi kepada ibu-ibu PKK mengenai pelatihan yang akan dilakukan. Pada proses pembuatannya tidak jauh berbeda dengan pembuatan *cookies* pada umumnya, yang membedakan hanya diberikan bahan tambahan madu dan zinc.

4. Melakukan uji coba pembuatan cookies tahap kedua karena saat Pelatihan Pembuatan Cookies muncul masalah pada proses pencetakan cookies, dimana dirasa memakan banyak waktu oleh ibu-ibu PKK, maka dilakukan uji coba yang kedua untuk mengatasi masalah tersebut. Dari yang awal pencetakan cookies menggunakan tangan dan dibuat satu persatu menjadi adonan cookies dipipihkan terlebih dahulu dan dicetak menggunakan cetakan, dengan proporsi adonan cookies dibuat menjadi agak padat. Hal ini membuat hasil cetakan lebih rapi dan lebih cepat.
5. Melakukan Pembuatan Cookies skala besar pada tanggal 20 Oktober 2023, pembuatan ini bertujuan untuk membuat stock cookies yang akan dibagikan dan diperjual belikan pada saat launching desa wisata.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Membuat *cookies* madu zinc (CODUZINC) adalah tugas utama. Anggota PKK di Dusun Purworejo atau Kampung Madu menerima instruksi dari tim P2MD Akademi Gizi (Fitriyani, 2019) Karya Husada Kediri, yang melakukannya sebagai pengabdian. Tujuan dari program ini adalah untuk membantu anggota PKK Dusun Purworejo

meningkatkan kemampuan mereka dan mewujudkan nilai penuh dari olahan madu.

*Cookies* adalah varian kue kecil, tipis, renyah, dan agak keras yang tersedia dalam berbagai rasa. Karakteristik tekstur utamanya adalah berpori dan mudah pecah menjadi barang pecah belah, yang merupakan potongan tidak teratur yang dilepaskan selama mengunyah. Saat ini, kue yang paling populer dikonsumsi sering dibuat menggunakan tepung terigu. [6] (Zahro et al., 2020)

Secara umum, *cookies* memiliki rasa yang unik berdasarkan rasa yang ditambahkan. Inovasi yang diberikan untuk memanfaatkan potensi sumber daya yang optimal adalah penambahan madu untuk pembuatan *cookies*, serta juga diberikan zinc agar manfaat dari *cookies* menjadi lebih banyak. Dalam pelatihan ini *cookies* yang berbahan tambahan madu dan zinc diberi nama *cookies* madu dan zinc "CODUZINC" [5] (Yekti & Suryaningsih, 2017)

Formulasi CODUZINC tinggi energi dan diperkaya zinc. Tinggi energi kandungan energi diatas 2 kkal/gram. Diperkaya mineral zinc jika minimal mengandung 30% dari Acuan Label Gizi (ALG) untuk produk padat dalam 100 gram bahan. [2] (BPOM, 2022)

ALG Zinc sebesar 13 mg Perka BPOM No 9 Tahun 2016. Dengan demikian dalam formula ini minimal kandungan zinc sebesar 3.9 mg zinc dalam 100 gram. Penambahan 20 ml zinc optima meningkatkan kandungan zinc dalam *cookies* madu menjadi 37% ALG. Komposisi CODUZINC, *cookies* dengan madu dengan diperkaya zinc dalam 100 gram.

Energi per 100g : 445 kkal

Energi per g : 4,45 kkal/gram

Zn per 100g : 4.81 mg

*Standard Operating Procedures* (SOP) sangat penting untuk proses produksi karena mereka menguraikan prosedur operasional atau proses yang semuanya harus diikuti agar produk akhir memenuhi persyaratan yang diperlukan, agar produk yang dihasilkan memenuhi kriteria yang diharapkan. Adapun SOP dari pembuatan produk *cookies* madu zinc “CODUZINC” : [3] (Fitriyani, 2019)

#### 1. Penimbangan Bahan

Penimbangan bahan dilakukan dengan teliti dengan berat bahan yang digunakan. Perhatikan ketelitian (*graduation*) timbangan yang akan digunakan. Sesuaikan tempat atau wadah yang akan digunakan berdasarkan kapasitas bahan.

#### 2. Pencampuran Bahan

Dahulukan bahan semi cair dan lemak sebelum bahan kering pada proses *mixing*, sebelum memasukkan bahan kering saring terlebih dahulu.

#### 3. Pembentukan

Pada tahap ini pipihkan adonan setebal 3mm.

#### 4. Panning

Memindahkan adonan yang sudah jadi ke loyang yang sudah dibersihkan yang telah dilapisi sedikit dengan minyak khusus loyang.

#### 5. Pemanggangan (Baking)

Waktu umum pemanggangan *cookies* adalah 30-45 menit.



**Gambar 1.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan “CODUZINC” bersama ibu-ibu PKK



**Gambar 2.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan “CODUZINC” bersama ibu-ibu PKK

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan yang dilakukan oleh Tim P2MD Akademi Gizi Karya Husada Kediri telah terlaksana dengan baik. Dengan hal inipengetahuan dan kemampuan anggota PKK untuk memproduksi kue “CODUZINC” *cookies* madu zinc dapat meningkat.

Saran dari Pelatihan Pembuatan *Cookies* Madu Zinc “CODUZINC” Sebagai Alternatif Pemanfaatan Madu Di Kampung Madu Desa Bringin adalah mengikutsertakan ibu-ibu rumah tangga agar pelatihan lebih efektif melihat kesibukan dari ibu-ibu PKK karena ibu-ibu PKK tidak dapat meluangkan waktu yang lama.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Azizah, L., Nisa', R., Lestari, Y., Mawaddah, F. S., Alkhour, M. N., Hedrah, E. K. S., & Muthmainnah, Y. Pelatihan Pembuatan *Cookies* Kulit Jeruk pada Perempuan Kepala Keluarga Miskin; Alternatif Pendapatan Ekonomi Masa Pandemi. *Aksiologi*: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 2022, 10316
- [2] Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan. *Peraturan*

---

BPOM.

- [3] Fitriyani, Z. A. Penyusunan Dokumen Standard Operating Procedure (SOP) Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Proses Produksi Donat di Donken Mojokerto. *Jurnal OPTIMA II*, 2019, 13–23.
- [4] T. Pujianto, C. S.. *Coduzinc Buku Saku*. 2023
- [5] Yekti, G. I. A., & Suryaningsih, Y. Pelatihan pembuatan cookies dari ampas tahu bagi masyarakat kelurahan ardirejo sebagai upaya pemanfaatan limbah padat pembuatan tahu. *Jurnal Paradharma*, 2017
- [6] Zahro, I. L., Latifa, D. D., Alam, I. N., & Rosania, S. P. Pelatihan Pembuatan Cookies Kopi untuk Meningkatkan Potensi Olahan Kopi dan Mengembangkan Keterampilan Anggota PKK Desa Taji, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang. 2020