

Optimalisasi Pembuatan Brownies Untuk Penguatan Ekonomi Dan Media Sosial Pemasaran Pokdawis Kelurahan Lamperkidul Semarang

Afiat Sadida¹, Sarana², Agus Suwondo³, Sartono⁴, Manarul Fatati⁵, Edi Widjayanto⁶, Th. Tyas Listyani⁷, Atif Windawati⁸, Prima Ayundyayasti⁹
Politeknik Negeri Semarang, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 20 Juli 2025

Revised: 08 Agustus 2025

Accepted: 12 Agustus 2025

Keywords:

Pengolahan makanan kue,
Resep kue,
Pemasaran online

Published by

Medani: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Copyright © 2025 by the Author(s) [This is an open-access article distributed under the Creative Commons Attribution which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



ABSTRACT

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah membantu mitra untuk meningkatkan ketrampilan dalam membuat brownies guna meningkatkan penguatan ekonomi pokdawis Kelurahan Lamperkidul serta membuat media sosial online sebagai sarana pemasaran. Pokdawis Kelurahan Lamperkidul mempunyai kegiatan pengolahan bank sampah, pengolahan limbah minyak goreng serta pengolahan pakaian pantas pakai. Dari pengolahan makanan, pokdawis Lamperkidul masih mengandalkan menu-menu makan tradisional sehingga kalah bersaing dengan makanan yang ada di pasar tradisional. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan aneka olahan brownies beserta bahan-bahan pendukungnya. Selama ini hanya membuat olahan pangan tradisional serta masalah yang kedua adalah serta belum memiliki media sosial sebagai pemasaran produk sebagai media untuk meningkatkan pendapatan pokdawis. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah alat memaska kue serta resep masakan kue dan media social Instagram sebagai media pemasaran secara online

The purpose of this community service is to help partners to improve skills in making brownies to increase the economic strengthening of the Lamperkidul Village pokdawis and create online social media as a means of marketing. Pokdawis of Lamperkidul Village has activities of processing waste banks, processing cooking oil waste and processing appropriate clothing. From food processing, Lamperkidul pokdawis still rely on traditional food menus so that they lose competition with food in traditional markets. The problem faced is the lack of knowledge of various processed brownies and their supporting ingredients. So far, it has only made traditional food preparations and the second problem is that it does not have social media as product marketing as a medium to increase pokdawis income. The result of this community service is a cake making tool as well as cake cooking recipes and Instagram social media as an online marketing medium

Corresponding Author:

Afiat Sadida

Politeknik Negeri Semarang, Indonesia

Jl. Prof. Soedarto, Tembalang, Kec. Tembalang, Kota Semarang, Jawa Tengah 50275

Email: afiat.sadida@polines.ac.id

PENDAHULUAN

Kelurahan Lamperkidul terletak di pusat Kota Semarang dengan luas wilayah 0,75 km² dan tipologi perkotaan yang padat penduduk serta memiliki beragam profesi. Wilayah ini berbatasan dengan Kelurahan Lamper Lor/Peterongan di utara, Kelurahan Jomblang di timur, Kelurahan Candi di barat, dan Kelurahan Lamper Tengah di selatan. Secara administratif terdiri dari 41 RT dan 6 RW.

Masyarakat Kelurahan Lamperkidul, khususnya para ibu, banyak memproduksi olahan pangan. Seperti yang dimuat di *Suara Merdeka*, Gerakan Terintegrasi Koperasi dan Usaha Mikro (Gerai Kopi dan Mi) merupakan program Pemerintah Kota Semarang untuk meningkatkan perekonomian melalui pengenalan produk UMKM berkualitas. Pokdawis Kelurahan Lamperkidul memiliki kegiatan seperti pengolahan bank sampah, pengolahan limbah minyak goreng, serta pengumpulan pakaian pantas pakai. Dalam bidang

makanan, Pokdawis masih mengandalkan menu tradisional sehingga kalah bersaing dengan makanan yang ada di pasar. Pokdawis beranggotakan 15 orang dari berbagai RW di kelurahan.

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah kurangnya pengetahuan dalam membuat aneka olahan brownies beserta bahan pendukungnya, karena selama ini hanya memproduksi makanan tradisional. Selain itu, mereka belum memiliki media sosial sebagai sarana pemasaran online. Solusi yang ditawarkan adalah pelatihan dan pendampingan pembuatan brownies oleh instruktur berpengalaman serta pelatihan pembuatan media sosial untuk promosi produk Pokdawis Kelurahan Lamperkidul.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membantu mitra memecahkan kendala dalam proses produksi brownies, memberikan bantuan alat agar memiliki perlengkapan yang memadai, serta membekali kemampuan memasarkan produk melalui media online sehingga dapat meningkatkan daya saing dan jangkauan pemasaran.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan survei lokasi dan identifikasi kebutuhan Pokdawis Kelurahan Lamperkidul. Kegiatan ini mencakup pertemuan serta kunjungan langsung ke lokasi Pokdawis untuk melihat kondisi dan potensi yang ada, diikuti dengan koordinasi serta diskusi bersama pengurus guna merumuskan langkah yang tepat. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi dengan mitra untuk menyiapkan berbagai dukungan bahan dan produk yang diperlukan dalam proses pembuatan brownies.

Tahap berikutnya adalah pelatihan keterampilan dan pendampingan pembuatan brownies yang dipandu oleh instruktur berpengalaman. Kegiatan ini melibatkan koordinasi dengan mitra untuk menyiapkan sarana pendukung seperti *whiteboard*, LCD, dan perlengkapan lain yang dibutuhkan, serta memastikan ketersediaan bahan-bahan dan produk yang akan diolah. Selain itu, pada tahap ini peserta juga mulai diperkenalkan pada teknik pemasaran melalui media sosial, sebagai persiapan menuju tahap berikutnya.

Tahap terakhir adalah pelatihan dan pendampingan khusus dalam pembuatan media sosial sebagai sarana promosi produk Pokdawis Kelurahan Lamperkidul. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tetap berkoordinasi bersama mitra untuk menyiapkan dan memotret produk-produk hasil olahan, kemudian mengunggahnya ke platform digital. Melalui rangkaian tahapan ini, diharapkan kemampuan produksi dan pemasaran anggota Pokdawis dapat meningkat secara signifikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Brownies

Sejarah brownies pertama kali muncul di hadapan publik pada tahun 1893. Saat itu, digelar sebuah acara berupa pameran yang bertajuk Columbian Exposition yang diselenggarakan salah satu kota besar di Amerika, Chicago, Illinois. Pada saat itu, seorang koki dari Hotel Palmer House membuat suatu inovasi kue setelah sang pemilik hotel Bertha Palmer memintanya untuk menghidangkan makanan penutup untuknya dan para perempuan yang hadir pada pameran tersebut. Sang koki diminta untuk membuat kue yang lain daripada yg lain dipotong kecil-kecil agar mudah dimakan.

Asal mula

Sungguh sangat sulit untuk memastikan asal mula kue brownies ini, konon dari banyaknya cerita yang beredar, kue brownies berawal dari seorang koki yang lupa memasukkan bahan kue pengembang yang disebut bubuk pengembang dalam resep adonan kue bolu cokelatnya sehingga hasilnya setelah kue bolu tersebut dipanggang tidak mengembang, seperti halnya kue-kue bolu yang biasa dia buat. Tekstur kue bolu cokelat yang harusnya lembut, tebal, dan banyak berpori, menjadi bantat, padat, dan sedikit basah.

Adapun cerita lainnya tentang asal mula brownies adalah diceritakan seorang pemuda pengusaha kue yang mengalami krisis keuangan dan hampir membuat usahanya gulung tikar. Dia punya seorang karyawan yang masih temannya sendiri yang setiap pagi akan menjualkan kue-kue buatannya. Pada suatu hari dengan modal terakhir yang dia miliki, pemuda pengusaha kue tersebut membeli bahan-bahan untuk membuat kue cokelat.

Hampir semalam suntuk dia berusaha keras membuat kue cokelat lezat seperti yang tertera pada resep kue cokelat. Pekerjaannya baru selesai saat fajar tiba. Namun, alangkah kecewanya pemuda tersebut setelah melihat hasil kue cokelatnya yang jauh berbeda dari yang terdapat pada buku panduan resep kue cokelat. Modal terakhir yang dia punya pun telah habis untuk bahan-bahan kue cokelat tersebut.

Seperti biasanya pada pagi harinya, sang karyawan datang mengambil kue hasil buatan majikannya tersebut. Tanpa bertanya karena melihat sang majikan tengah tertidur lelap akibat kelelahan membuat kue semalaman, dia mengambil kue-kue cokelat tersebut dan menjualnya pada para pelanggan kue sang majikan. Para pelanggan sangat menikmati kue cokelat itu dan kembali memesan untuk keesokan harinya, mereka mengira kue itu resep baru dari si pemuda tersebut. Dengan banyaknya pesanan kue cokelat yang dikira gagal itu, sang pemuda selamat dari gulung tikar.

Resep awal

Resep awal brownies adalah berupa tepung, mentega, gula, telur, coklat yang telah dilelehkan, serta kacang badam. Hal ini menjadi satu hal yang pasti bahwa resep dasar brownies tidak pernah berubah sejak ratusan tahun lalu. Pada saat ini, brownies telah mengalami banyak modifikasi dengan beragam aneka rasa tambahan seperti brownies keju, brownies pisang, bluberi, stroberi, kacang-kacangan, kopi, dan masih banyak lagi variasi brownies lainnya.

Pada tahun 1904, resep brownies pertama kali muncul dalam buku memasak Home Cookery yang disebut Service Club Cook Book, dan pada tahun 1905 pada buku resep The Boston Globe, serta pada tahun 1906 dalam buku resep The Boston Cooking School Cook Book yang ditulis oleh Fannie Merritt Farmer. Resep Fannie Merritt Farmer ini menghasilkan panganan yang relatif ringan dan seperti kue. Namun resep tersebut adalah resep untuk molasse, sebuah kue yang dipanggang dan jauh dari apa yang kita kenal sebagai brownies sekarang ini. Beberapa berpendapat kue ini mungkin berasal dari adonan kue cokelat yang tidak diberi bubuk pengembang secara tidak sengaja sehingga kue cokelat menjadi bantat.

Resep yang kedua muncul pada tahun 1907 dalam buku panduan memasak Lowney's Cook Book, yang ditulis oleh Maria Willett Howard dan diterbitkan oleh Walter M. Lowney Company di Boston, Massachusetts. Resep ini menambahkan lebih banyak telur dan cokelat batangan pada resep awal Fannie Merritt Farmer di atas, dan menghasilkan brownies yang kaya rasa dan manis. Resep ini dinamakan Bangor Brownies, hal ini mungkin karena resep tersebut diciptakan oleh seorang wanita di Bangor, Maine. Bangor Brownies ini kemudian menjadi salah satu snack dan camilan yang sangat digemari pada beberapa tahun kemudian dan begitu populer di Amerika Utara hingga akhirnya menyebar pula ke daratan Eropa.

Resep Brownies

Brownies merupakan kue cokelat yang punya ciri khas dengan kepadatan strukturnya. Biasanya terbuat dari campuran cokelat, tepung terigu, gula, telur, mentega, dan kemudian dipanggang dalam oven. Beberapa resep brownies juga menambahkan bahan tambahan seperti kacang kenari, almond, atau choco chip untuk memberikan variasi rasa dan tekstur.

Membuat brownies tidaklah sulit. Pertama, siapkan semua bahan yang diperlukan, seperti cokelat baking atau bubuk cokelat, tepung terigu, gula, mentega, dan telur. Kemudian, cokelat dan mentega dilelehkan dalam panci dengan api kecil. Setelah itu, tambahkan gula, telur, dan tepung terigu secara bertahap, aduk rata hingga menjadi adonan yang homogen. Terakhir, tuangkan adonan ke dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti atau diolesi mentega. Panggang dalam oven dengan suhu yang telah ditentukan dalam waktu yang diperlukan.

Dengan menggunakan resep brownies yang sederhana dan mudah dipraktikkan, kamu bisa menikmati lezatnya brownies sendiri di rumah. Tidak hanya lezat untuk dinikmati sendiri, brownies juga bisa menjadi pilihan kue yang pas untuk menjamu tamu. Jadi, jangan ragu untuk mencoba dan berkreasi dengan resep brownies enak ini!

Bahan-bahan yang diperlukan:

125 gram dark chocolate, cincang halus, 100 gram mentega, 150 gram gula pasir, 3 butir telur, 75 gram tepung terigu, 25 gram bubuk kakao, 1/4 sendok teh garam, 1/2 sendok teh baking powder, 1 sendok teh vanili bubuk, 50 ml air, 50 gram almond, cincang kasar

Cara membuat:

Lelehkan dark chocolate dan mentega dalam wadah yang tahan panas di atas panci berisi air mendidih. Aduk hingga leleh dan aduk rata. Dinginkan. Kemudian Dalam wadah terpisah, kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan berwarna putih pucat. Langkah selanjutnya Tambahkan campuran dark chocolate ke dalam adonan telur, aduk rata, kemudian Ayak tepung terigu, bubuk kakao, garam, dan baking powder. Masukkan ke dalam adonan dark chocolate, aduk rata. Langkah berikutnya Tambahkan vanili bubuk dan air, aduk rata. Masukkan almond, aduk hingga rata. Tuang adonan ke dalam loyang brownies yang telah

dioles margarin dan dialas dengan kertas roti kukus brownies selama 45-50 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan sebelum dipotong-potong

Setelah pelaksanaan pengabdian masyarakat telah selesai, kami dari tim pengabdian masyarakat akan menyajikan laporan dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat, sebagai berikut :



Gambar 1. Foto bersama mitra dan peserta pelatihan



Gambar 2. Serah terima desain kemasan produk ke Ketua UMKM

KESIMPULAN

Dari pengabdian yang sudah kami laksanakan, dapat kami ambil kesimpulan sebagai berikut Jumlah tim pengabdian sebanyak 9 dosen dan 2 mahasiswa, Jumlah anggota ibu pokdawis kelurahan yang ikut serta 10 orang, Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal hingga selesai. Sangat antusias dengan praktek yang dilakukan. Pengabdian masyarakat berjalan lancar, dilaksanakan dari pukul 08.00 - 14.00 lokasi di salah satu rumah warga Kelurahan Lamperkidul. Instruktur kue brownies adalah dari ahli pembuat kue Mozza Kitchen Semarang Materi sangat mendukung dalam peningkatan nilai jual produk

REFERENSI

- [1] <http://lamperkidul.semarangkota.go.id/profilkelurahan>
- [2] https://www.semarangkota.go.id/p/1391/safari_pembentukan_
- [3] <https://www.suaramerdeka.com/sm cetak/baca/197534/gerai-kopi-dan-mi- diharapkan-picu-perkembangan-umkm>
- [4] repository.petra.ac.id/16590/1/Publikasi1_99015_1276.pdf
- [5] eprints.dinus.ac.id/11698/1/abstrak_10378.pdf
- [6] <jurnal.unej.ac.id/index.php/JAUJ/article/view/1408/1159>
- [7] <digilib.binadarma.ac.id/download.php?id=1494>
- [8] is.its.ac.id/pubs/oajis/index.php/file/download_file/1393
- [9] <elib.unikom.ac.id/download.php?id=192879>
- [10] [iltekuim.org/jurnal/jurnal/7.%20Afifah%20\(5\).pdf](iltekuim.org/jurnal/jurnal/7.%20Afifah%20(5).pdf)
- [11] <download.portalgaruda.org/article.php?article=67298&val=347>