

Diversifikasi Rasa Baru Apem Yaqowiyyu Jatinom untuk Meningkatkan Kualitas Produk Unggulan di Kabupaten Klaten

Ichda Chayati¹, Syukri Fathudin Achmad Widodo², Bayu Rahmat Setiadi^{3*}

ichda_chayati@uny.ac.id¹, syukri@uny.ac.id², bayursetiadi@uny.ac.id^{3*}

¹Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Busana

^{2,3}Program Studi Pendidikan Teknik Mesin

^{1,2,3}Universitas Negeri Yogyakarta

Received: 29 11 2022. Revised: 18 11 2023. Accepted: 05 01 2024.

Abstract : Apem yaqowiyyu is a traditional snack at every breakfast event in Jatinom District, Klaten Regency. Gradually, apem yaqowiyyu began to be sold every day without waiting for the Saparan ceremony. One of the existing and productive producers of Apem Yaqowiyyu is UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi. A total of 6 people, namely Mrs. Santi and five workers, have been able to produce apem yaqowiyyu to meet the needs of the local community and tourists. In carrying out business, these SMEs have a significant production problem. The problem is that the limited apem owned is not durable and long-lasting, and the number of variants over the years of opening a business is only five flavors. Solutions that can be resolved based on an agreement between the PKM team and partners are solving production problems. The solution to the production problem is the addition of 5 new flavors that the general public likes. The resulting PKM results are six new flavor variants based on research innovation and science and technology application to partners, including Mocca A, Mocca B, Pisang Kepok, Pisang Raja, Baked Plantain, and Raisins. Based on the PKM team and partner assessment results, Mocca A is in great demand and has the potential to have a high selling value because the quality of the apem filling is premium class.

Keywords : Apem Yaqowiyyu, Diversification of Flavors, Jatinom Klaten.

Abstrak : Apem yaqowiyyu merupakan jajanan tradisional yang hadir disetiap acara Saparan di Kecamatan Jatinom, Kabupaten Klaten. Berangsur-angsur, apem yaqowiyyu mulai dijual setiap harinya tanpa harus menunggu waktu upacara Saparan tersebut. Salah satu produsen Apem Yaqowiyyu yang eksis dan produktif adalah UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi. Berjumlah 6 orang yaitu 1 pemilik yaitu Ibu Santi dan 5 pekerja telah mampu memproduksi apem yaqowiyyu untuk memenuhi kebutuhan masyarakat setempat dan pelancong. Dalam melaksanakan usaha, UKM ini memiliki masalah utama yaitu masalah produksi. Permasalahannya adalah keterbatasan apem yang dimiliki tidak awet dan tahan lama dan jumlah varian selama bertahun-tahun membuka usaha hanya 5 rasa. Solusi yang dapat diselesaikan berdasarkan kesepakatan antara tim PKM dengan mitra adalah menyelesaikan permasalahan produksi. Penyelesaian masalah produksi adalah penambahan 5 varian rasa baru yang disukai masyarakat pada umumnya. Hasil PKM yang dihasilkan adalah terdapat 6 varian rasa baru berdasarkan inovasi riset dan penerapan IPTEK kepada mitra yang meliputi Mocca A, Mocca B, Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Raja yang dioven,

dan Kismis. Berdasarkan hasil penilaian mitra dan tim PKM, Mocca A sangat diminati dan berpotensi memiliki nilai jual yang tinggi karena kualitas isian apem adalah kelas premium.

Kata kunci : Apem Yaqowiyyu, Diversifikasi Rasa, Masyarakat Jatinom

ANALISIS SITUASI

Apem Yaqowiyyu merupakan produk khas yang hanya dimiliki masyarakat Kecamatan Jatinom, Kabupaten Klaten. Menurut Ruslani (2008), kue apem Yaqowiyyu memiliki sejarah penting bagi warga Jatinom. Pada tahun 1600-an, Ki Ageng Gribig yang merupakan ulama penting di Jatinom yang melaksanakan ibadah Haji di Mekkah dan memberikan doa penutup "*Ya qowiyu Yaa Assis qowina wal muslimin, Yaa qowiyu warsugna wal muslimin*" yang bermakna meminta kekuatan pada Tuhan bagi segenap kaum Muslim. Setelah proses berdoa, apem dibagikan kepada masyarakat dan menjadi tradisi tahunan ketika bulan Sapar (bulan kedua penanggalan Jawa). Tradisi tersebut tetap dilestarikan sampai sekarang dengan membuat gunung apem Yaqowiyyu dan membagikannya kepada pengunjung yang hadir pada upacara tersebut. Selain sebagai upacara simbol rejeki dan kesejahteraan, kehadiran ratusan/ribuan orang dari berbagai wilayah di dalam dan luar Klaten memadati upacara saparan tersebut.



Gambar 1. Tradisi Upacara Gunung Saparan dengan Apem Yaqowiyyu

Apem yaqowiyyu mulai dipasarkan secara rutin pada tahun 2019 tanpa harus menunggu datangnya bulan sapar. Produksi apem Yaqowiyyu dikerjakan oleh warga Jatinom. Terdapat 5 produsen besar yang masih aktif dalam membuat apem Yaqowiyyu. Berdasarkan observasi yang dilakukan Tim PKM pada tanggal 30 Januari 2022 di wilayah Jatinom diperoleh salah satu produsen besar yang eksis antar generasi yaitu Apem Yaqowiyyu Bunda Santi. Usaha Apem Yaqowiyyu Bunda Santi tergolong dalam Usaha Kecil Menengah (UKM) karena omset kotor yang diperoleh per tahun mencapai Rp. 180.000.000,00 dimana per hari mampu menjual maksimal 30 dus dengan harga Rp. 20.000,00/dus, isi 10 buah atau sekitar 300 buah apem. Beralamat di Jalan Klaten-Ngupit, Gabungan, Pandeyan, Kecamatan Jatinom, Kabupaten

Klaten, UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi sangat dikenal di dalam dan luar upacara rutin Saparan.

Hasil wawancara dengan pemilik dan pekerja di UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi diperoleh data kualitatif bahwa model pemasaran yang dilakukan oleh mitra adalah penjualan di rumah produksi dan konsinyasi kemitraan di sepanjang jalan Klaten-Ngupit Kecamatan Jatinom, Kabupaten Klaten. Pangsa pasar UKM ini adalah konsumen dari upacara Saparan, warga lokal untuk kegiatan perkumpulan RT/RW, *snack* dalam acara ronda dan pernikahan, serta wisatawan yang melewati akses jalan tersebut karena menjadi akses tercepat untuk ke pintu tol Boyolali. Letak yang strategis dalam jalur alternatif Yogyakarta – *Exit* Tol Boyolali menjadi potensi yang besar untuk dikembangkan dalam skala yang lebih besar. Proses pembuatan Apem Yaqowiyyu Bunda Santi dikerjakan oleh pemilik yaitu Ibu Santi beserta 5 pekerja.

Beberapa tugas yang dikerjakan dari SDM yang ada di dalam UKM ini adalah pembelian bahan baku di pasar Bonyokan dan Kabupaten Klaten sekitarnya, pembuatan adonan apem beserta varian rasa, pemanggangan apem, pengemasan, dan penjualan produk. Sebagai pemilik, Ibu Santi banyak melayani di bagian penjualan untuk memastikan kontrol stok apem di gerobak pribadi dan produk konsinyasi serta mencatat pesanan produk. Berlatar belakang pendidikan SMA, Ibu Santi mampu membuktikan eksistensi Apem Yaqowiyyu khas Jatinom sebagai produk yang mulai perlahan dikenal oleh masyarakat di Provinsi Jawa Tengah, DIY, bahkan wisatawan dari Provinsi DKI Jakarta, Jawa Barat, dan Jawa Timur. Penjualan terbesar diperoleh UKM ini melalui konsinyasi karena terdapat 10 sentra oleh-oleh di sekitar Jalan Klaten-Ngupit yang dijadikan mitra pemasaran produk Apem Bunda Santi Yaqowiyyu.



Gambar 2. Lokasi UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi di Jl. Klaten-Ngupit, Jatinom, Klaten

UKM Apem Bunda Santi Yaqowiyyu memiliki keterbatasan dalam berbagai hal. Aset yang dimiliki mitra adalah 1 dapur produksi yang dilengkapi 4 buah kompor gas dua tungku (1 diantaranya telah rusak), 1 buah kompor gas satu tungku, 5 buah tabung gas, 10 buah cetakan

apem isi 7, 1 buah lemari pendingin, 1 buah gerobak penjualan, dan perangkat produksi lainnya. Untuk mengantarkan pesanan dan penjualan dengan konsinyasi di sekitar lokasi mitra menggunakan 1 unit sepeda motor. Di dominasi dengan pekerja perempuan dengan usia antara 35 – 50 tahun dan latar belakang pendidikan SD, SMP, dan SMA.

Analisis situasi mitra sebagaimana dijelaskan pada penjelasan di atas telah dilakukan konfirmasi kepada mitra pada tanggal 6 Februari 2022. Kredibilitas informasi dan keabsahan data informasi merupakan potret nyata kondisi mitra. Merujuk pada data dan informasi yang diperoleh pada wawancara dan dokumentasi, aspek penting yang perlu diinovasi oleh mitra adalah penambahan rasa baru. Rasa baru tersebut dapat menjadi pembeda mitra dengan kompetitor lain. Mitra memiliki harapan besar agar Apem Bunda Santi Yaqowiyyu dapat ditingkatkan produktivitasnya dan kualitas produknya ditingkatkan. Berdasarkan permasalahan mitra yang telah teridentifikasi, maka fokus pada tujuan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan inovasi diversifikasi rasa baru Apem Yaqowiyyu Bunda Santi.

SOLUSI DAN TARGET

Berdasarkan tujuan pengabdian masyarakat (PKM) yang hendak dicapai, maka perlu diselesaikan permasalahan mitra dengan memperhatikan kualitas dan kuantitas produksi. Pemasalahan kualitas diperoleh karena makanan tradisional apem yaqowiyyu memiliki kelemahan dalam keawetan sehingga pemasaran tidak dapat melayani jasa pengiriman melalui ekspedisi. Jenis jajanan basah dari bahan dasar kelapa ini memudahkan apem mudah basi. Untuk mendapatkan varian produk yang dikhususkan untuk masa bertahan yang lama, maka perlu adanya bahan pengawet yang aman. Penggunaan *Calcium propionate* dengan dosis max 2.000 mg/ kg adonan, atau *calcium sorbate* dengan dosis max 1.000 mg/ kg adonan dapat menjadi solusi dalam memenuhi pasar yang lebih luas dengan berprinsip pada kualitas, rasa, dan keamanan dalam konsumsi Apem Yaqowiyyu Bunda Santi (BPOM, 2012). Jika ini berhasil diterapkan mitra, maka UKM ini dapat menjadi percontohan UKM lainnya untuk perluasan apem yaqowiyyu secara nasional yang dapat awet hingga 7-10 hari. Untuk itu, permasalahan mitra tersebut dapat diselesaikan dengan pemberian pelatihan dan pendampingan pembuatan resep baru apem yaqowiyyu yang awet dan tahan lama menggunakan bahan pengawet *calcium propionate* dan *calcium sorbate*.

Penambahan varian rasa Apem Yaqowiyyu Bunda Santi menjadi salah satu inovasi untuk menambah cita rasa serta inovasi dalam persaingan usaha apem di sekitar Jatinom. Dengan menambahkan 5 varian baru seperti rasa mocca, kopi, pandan, strawberry, dan pisang

membuat penikmat apem menjadi seluruh kalangan. Baik dari anak kecil, dewasa, maupun orang tua akan lebih menikmati rasa yang disukai sesuai selera melalui total seluruh 10 varian rasa. Tentunya ini akan menjadi pemantik mitra untuk melakukan eksplorasi lain diluar kegiatan PKM. Target luaran yang diharapkan adalah minimal terdapat 5 varian rasa baru, Selain itu tercapainya segala keterampilan meliputi peningkatan kapasitas produksi, peningkatan kinerja, dan peningkatan omset sebagai dampak kegiatan pengabdian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini difokuskan pada penyelesaian masalah mitra terkait masalah diversifikasi produk. Pemilihan permasalahan ini dilinearakan dengan kompetensi bidang tim dengan tetap memberikan bantuan IPTEK kepada mitra, pemberian pelatihan, pendampingan pasca pelatihan, monitoring dan evaluasi kemajuan penggunaan IPTEK dan peningkatan keberdayaan mitra. Mitra adalah UKM Apem Yaa-qowiyyu Bunda Santi yang menjadi subyek dalam pelaksanaan kegiatan. Sebanyak 6 orang peserta pelatihan (pemilik dan 5 pekerja), 3 orang tim PKM, dan 3 orang Mahasiswa berkontribusi dalam kelancaran kegiatan ini. Metode kegiatan PKM terdiri dari lima langkah utama yaitu (1) pelaksanaan nota kesepakatan kerjasama PKM; (2) Riset Rasa Baru; (3) Penyerahan Resep Baru; (4) Pelatihan; (5) Pendampingan; dan (6) Monitoring dan Evaluasi Kemajuan di Mitra. Penjelasan masing-masing tahapan sebagai berikut.

Kerja sama antara tim PKM dan UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi merupakan kunci untuk kesepakatan dalam fokus penyelesaian masalah mitra. Kerja sama tersebut dengan kewajiban tim PKM dalam melakukan Penciptaan IPTEK, Penyerahan Bantuan, Pelatihan, Pendampingan, dan Evaluasi Ketercapaian Luaran. Wujud hilirisasi kegiatan tri dharma perguruan tinggi dosen adalah IPTEK yang dapat dimanfaatkan seluas-luasnya oleh masyarakat. Penciptaan IPTEK kepada UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi disesuaikan dengan penyelesaian permasalahan bidang produksi. Dalam permasalahan bidang produksi, tim PKM menginovasi resep apem yaqowiyyu yang awet dan tahan lama dan inovasi diversifikasi varian rasa baru. Pada bagian ini, IPTEK sangat kuat ditonjolkan berdasarkan spesialisasi keahlian tim PKM.

IPTEK yang telah dikembangkan tim PKM selanjutnya dihibahkan kepada UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi. Proses selanjutnya adalah memberikan pelatihan penerapan IPTEK akan diikuti oleh 6 peserta yang terdiri 1 pemilik dan 5 pekerja UKM Yaqowiyyu Bunda Santi. Terdapat 2 pelatihan yang akan diikuti para peserta meliputi: Pelatihan Pelatihan Pembuatan

Apem Yaqowiyyu dengan Bahan Pengawet dan Pelatihan Pembuatan Apem Yaqowiyyu 5 Rasa Baru. Pasca pelatihan, UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi akan diberikan pendampingan berkala oleh tim PKM bersama mahasiswa. Kegiatan pendampingan dilakukan dalam dua acara yaitu mitra melakukan kerja mandiri/improvisasi penerapan IPTEK dan melakukan visitasi/monitoring keberdayaan mitra setiap 2 minggu/kali. Ini bertujuan agar bantuan IPTEK dan pelatihan yang telah diberikan mitra dapat diterapkan. Pendampingan dilakukan secara daring dan luring. Kegiatan pendampingan daring dapat dimonitoring melalui komunikasi *Whatsapp Group* dan *Video Conferences*. Kegiatan pendampingan secara luring dilakukan secara terjadwal baik secara personal tim maupun kelompok tim PKM, serta dibantu oleh mahasiswa.

HASIL DAN LUARAN

Pelaksanaan kegiatan PPM terdiri dari 2 kegiatan yaitu pengembangan resep baru dan pelatihan. Persiapan atau perencanaan dilakukan setelah data dan informasi ketika observasi baik melalui wawancara maupun catatan pengamatan dikumpulkan dan dianalisis. Dalam persiapan terbagi dalam dua kegiatan yaitu perencanaan resep olahan Apem Yaqowiyyu dengan 5 varian rasa baru dan desain kemasan. Berikut ini adalah penjelasan pelaksanaan persiapan tim. Apem Yaqowiyyu merupakan sejenis makanan basah yang memiliki ketahanan antara 5 – 7 hari. Untuk membuat Apem Yaqowiyyu sejumlah 100 butir, maka diperlukan bahan-bahan sebagai berikut. 1) 500 gr tepung beras, 2) 500 gr terigu segitiga, 3) 4 butir telur, 4) 1 butir kelapa. parut, 5) 1 kg gula pasir, 6) 1 sachet Vanili, 7) 4 gr ragi instant fermipan, dan 8) 200 gr margarine.



Gambar 3. Bahan Isian Baru Apem Yaqowiyyu

Pada tahap ini, tim PPM melakukan riset dan ujicoba pembuatan Apem Yaqowiyyu. Pelaksanaan riset dan ujicoba telah dilakukan pada bulan Agustus 2022. Berikut ini adalah

urutan kerja riset rasa baru Apem Yaqowiyyu. 1) Mempersiapkan alat dan bahan. Pastikan takaran sesuai dan jenis bahan digunakan atau substitusinya terpenuhi. 2) Memasukkan gula pasir ke dalam wadah. Gula pasir disarankan yang bersih dan tidak menggunakan pemutih buatan. 3) Memasukkan telur ayam baik kuning maupun putih telurnya. Dipastikan telur ayam yang disiapkan sudah bersih dari cangkang. 4) Memasukkan fermipan secukupnya. Perhatikan tekstur dari fermipan secara keseluruhan. Pastikan pilih yang halus. 5) Memasukkan vanilli secukupnya. Pilih vanili yang berkualitas baik sehingga aroma Apem bisa lebih harum. 6) Memasukkan garam secukupnya. Penambahan garam dapat dikontrol kebutuhannya mengikuti selera dari pembuat. 7) Mengaduk sampai tercampur rata dengan pengaduk seperti balon wish. Pengadukan harus merata dan akan terasa pada bahan-bahan lain yang belum tercampur. Aduk sampai gula menjadi larut. 8) Menuangkan air 200 ml. untuk membuat adonan lebih encer. Aduk kembali adonan tersebut sampai rata dan air menjadi larut. 9) Memasukkan tepung terigu kedalam adonan. Tepung terigu protein sedang cukup memberikan gizi untuk dikonsumsi. Aduk sampai tercampur rata. 10) Memasukkan tepung beras ke dalam adonan. Aduk rata sampai tepung beras rata. 11) Menuangkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sehingga adonan menjadi rata dan air menjadi larut. Perhatikan tekstur yang dihasilkan untuk menunjukkan adonan sudah merata. Jangan sampai terlalu encer dalam pemberian air. 12) Membuat adonan yang rata, lembut, dan tidak terlalu encer atau padat. Bisa dicek melalui tangan untuk mengetahui tekstur dari adonan. 13) Menutup adonan dengan kain. Adonan tersebut didiamkan selama 3-4 jam sampai adonan mengembang. 14) Memastikan adonan mengembang untuk melanjutkan langkah berikutnya. 15) Memasukkan kelapa parut yang sudah dikukus selama 10 menit. Aduklah sampai tercampur rata. 16) Memasukkan margarin yang sudah dicairkan dalam keadaan dingin. Margarin ini memberikan tekstur Apem menjadi lebih lembut, gurih dan memiliki gizi dari lemak nabati serta membantu proses pengembangan adonan. Aduk sampai tercampur rata. 17) Memanaskan cetakan sesuai ukuran Apem. Dalam hal ini menggunakan cetakan kue lumpur. 18) Setelah panas, tuang sedikit minyak goreng/mentega pada setiap cetakan dengan api kecil. 19) Menggunakan kuas atau alat bantu lain untuk tujuan meratakan minyak pada semua bagian cetakan. 20) Menuangkan adonan 2/3 bagian cetakan secara perlahan. 21) Memberikan berbagai macam rasa dapat diberikan flavoring atau topping dalam bentuk buah-buahan atau bahan tambahan lainnya. 22) Menunggu sampai berlubang-lubang/pori-pori, selanjutnya tutup cetakan dengan api kecil. Tunggu sampai setengah matang kurang lebih 1 menit. 21) Membuka tutup dan balikkan Apem menggunakan sotil mini. Cara membalikkan dimulai gerakan melingkar sampai ke bagian bawah. 22)

Membalik semua Apem dan tutup kembali cetakan dengan api kecil. Tunggu sebentar sampai dinyatakan matang. 23) Menyajikan dalam piring atau wadah. Cek bagian kematangan Apem untuk dievaluasi pada proses masak berikutnya.



Gambar 4. Pengisian Rasa Baru ke Cetakan Adonan

Pelatihan Diversifikasi Rasa Baru. Kegiatan pelatihan ini merupakan tindak lanjut dari ujicoba produk yang telah dikembangkan tim di laboratorium Tata Boga UNY. Pada tahap ini diawali dengan pembelian bahan baku berupa mocca kualitas A, mocca kualitas B, pisang kepok, pisang raja yang sudah di oven, dan kismis. Keenam bahan ini akan dikomparasikan dan dinilai oleh pihak mitra mana yang paling memungkinkan untuk ditambahkan sebagai variasi produk. Setelah pembelian bahan, dilanjutkan dengan melakukan pemotongan bahan-bahan dengan dicacah secara halus. Adonan dipersiapkan mitra yang telah didiamkan selama 6 jam. Untuk mengawali proses pemasakan, wajan pencetak apem dipanaskan terlebih dahulu dengan diolesi margarin. Salah satu resep yang membuat Apem Yaqowiyyu Bu Santi berbeda adalah pada kualitas margarin yang digunakan. Kualitas margarin mempengaruhi rasa dari pengolahan. Berikut ini adalah dokumentasi pelaksanaan pelatihan dan pendampingan variasi rasa baru Apem Yaqowiyyu Bunda Santi.



Gambar 5. Varian Rasa Baru Apem Yaqowiyyu Bunda Santi

Pemotongan bahan isian dirajang secara halus sehingga isian tidak mengganggu ketika di makan serta cepat masak. Bahan-bahan isian yang telah terpotong selanjutnya disimpan dan

proses diarahkan pada pembuatan adonan apem. Adonan apem yang sudah dipersiapkan bisa ditambahkan gula pasir. Proses pengadukan dapat menggunakan alat uleni manual, bukan mixer. Hal ini dilakukan untuk menjaga tekstur apem agar lebih kenyal dan sedikit kasar. Setelah diaduk rata, langkah selanjutnya adalah memberikan isian rasa baru pada adonan apem yang telah dituangkan dalam cetakan. Setiap proses pematangan per bagian ditunggu selama 5 menit, dan untuk mematangkan bagian atasnya dapat membalikkan apem dan ditunggu waktu selama 5 menit. Posisi api kecil sehingga kematangan apem dapat merata. Proses pemasakan untuk setiap cetakan mampu menghasilkan 8 apem dengan waktu masak 10 menit. Ini artinya membutuhkan banyak cetakan dan kompor yang dinyalakan sehingga proses produksi dapat berjalan dengan optimal. Hasil dari pematangan tersebut selanjutnya dipisahkan dan diberi nama. Pihak mitra bersama tim melakukan penilaian terhadap keenam rasa baru. Berikut ini adalah hasil penilaian dari mitra dan tim.

Tabel 1. Penilaian Mitra dan Tim terhadap Varian Rasa Baru

| No. | Varian Rasa Baru | Mitra | | | | | Tim | | | Rerata |
|-----|---------------------|-------|----|----|-----|----|-----|----|-----|--------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | |
| 1 | Pisang Kepok | 85 | 80 | 80 | 85 | 90 | 85 | 80 | 80 | 83,13 |
| 2 | Pisang Raja | 90 | 90 | 80 | 85 | 80 | 85 | 80 | 85 | 84,38 |
| 3 | Pisang Raja di Oven | 75 | 80 | 75 | 80 | 75 | 80 | 80 | 80 | 78,13 |
| 4 | Mocca A | 90 | 90 | 95 | 100 | 90 | 90 | 95 | 100 | 93,75 |
| 5 | Mocca B | 80 | 80 | 85 | 80 | 75 | 80 | 80 | 75 | 79,38 |
| 6 | Kismis | 85 | 90 | 90 | 85 | 90 | 90 | 90 | 80 | 87,50 |

Berdasarkan hasil penilaian dari mitra dan tim didapatkan informasi bahwa rasa yang paling enak adalah Mocca A dan yang paling rendah peminatnya adalah Pisang Raja di oven. Mocca A merupakan bahan rasa baru yang tepat untuk Apem Yaqowiyyu karena belum ada di pasar terkait rasa tersebut. Dengan kualitas rasa yang terbaik tentunya harga akan berubah. Berdasarkan ujicoba dan pembelian Mocca A bahwa bahan dasar tersebut untuk 300 ml nya berada pada harga Rp. 180.000,00. Ini tentunya dapat meningkatkan *cost production*. Hal ini dapat disiasati dengan menaikkan harga pada varian rasa baru dengan kualitas premium.

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat difokuskan pada penyelesaian diversifikasi rasa baru Apem Yaqowiyyu Bunda Santi yang khas di daerah Jatinom, Kabupaten Klaten. Diversifikasi ini bertujuan untuk menambahkan varian produk sebagai wujud nyata untuk meningkatkan produk unggulan Kabupaten Klaten. Diversifikasi rasa tersebut diawali dengan melakukan riset dengan ujicoba beberapa varian rasa yaitu Mocca A, Mocca B, Pisang Kepok, Pisang Raja, Pisang Raja

yang dioven, dan Kismis. Setelah ujicoba berhasil, selanjutnya dilakukan pembinaan mitra melalui pelatihan dan pendampingan. Diperagakan seluruh kegiatan pembuatan Apem Yaqowiyyu dengan tahapan yang jelas dan sistematis. Berdasarkan penilaian mitra dan tim PKM didapatkan bahwa Mocca A memiliki nilai yang tinggi sebesar 93,75 dengan merekomendasi produk ini ada namun dengan harga yang berbeda dalam kualitas premium. Implikasi kegiatan PKM ini diharapkan mitra UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi dapat mandiri dan mengembangkan varian produknya yang inovatif sehingga semakin mengangkat keunggulan Jatinom, Kabupaten Klaten.

UCAPAN TERIMA KASIH

Karya ini kami persembahkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Yogyakarta yang telah mendanai program kami dalam skema Pengembangan Wilayah Batch 2. Tim PKM juga mengucapkan terimakasih atas fasilitasi kegiatan dari UKM Apem Yaqowiyyu Bunda Santi.

DAFTAR RUJUKAN

- BPOM. (2012). *Pedoman Penggunaan Bahan Tambah Pangan pada Pangan Industri Rumah Tngga dan Pangan Siap Saji Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta: Direktorat Standarisasi Produk Pangan, BPOM. Retrieved from [moz-extension://3e57a346-16e9-4b44-ad39-b63e271aaa0a/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Fstandarpangan.pom.go.id%2Fdokumen%2Fpedoman%2FBuku_Pedoman_PJAS_untuk_Penggunaan_BTP.pdf](https://www.moz-extension://3e57a346-16e9-4b44-ad39-b63e271aaa0a/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Fstandarpangan.pom.go.id%2Fdokumen%2Fpedoman%2FBuku_Pedoman_PJAS_untuk_Penggunaan_BTP.pdf)
- Maharani, A. (2016). Yaqowiyu, tradisi sebar apam di Klaten. Retrieved from <https://lokadata.id/artikel/yaqowiyu-tradisi-sebar-apam-di-klaten>
- Nurul, L., Nikmah, Q., & Chayati, I. (2018). PEMANFAATAN MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA PEMBUATAN KUE PUKIS SEBAGAI JAJANAN KHAS DAERAH KLATEN UTILIZATION OF MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) IN THE MAKING OF PUKIS CAKE AS A SPECIAL Snack for the KLATEN REGION. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44489>
- Roniwijaya, P., Priyanto, S., & Setiadi, B. R. (2017). Eksplorasi sub-sub sektor industri kreatif di pusat-pusat keramaian kabupaten kulon progo. *Studi Pendidikan Teknik Mesin*, (January), 712–720. <https://www.unisbank.ac.id/ojs/index.php/sendu/article/view/5097>

- Ruslani. (2008). *Ki Ageng Gribig dan Tradisi Yaa Qowiyyu*. Sukoharjo: PT. Hamudha Prima Media.
- Setiadi, B. R. (2021). *Laporan Karya Teknologi: Mesin Pencetak Guiding Block Portabel berbahan Karet Sintetis*. Jakarta.
- Widodo, S. F. A., Kartika, B., Nuryanto, A., Harjanto, C. T., Razali, M. A., & Giffari, H. A. Al. (2021). 5R-Based Character Strengthening Model To Support Halal Aquaculture Industry Practitioners Through Good Water Quality Management and Safe Machinery Operation. *Water Conservation and Management*, 5(2), 84–88. <https://doi.org/10.26480/wcm.02.2021.84.88>