



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia, berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta yaitu Undang-Undang tentang perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra (tidak melindungi hak kekayaan intelektual lainnya), dengan ini menerangkan bahwa hal-hal tersebut di bawah ini telah tercatat dalam Daftar Umum Ciptaan:

- I. Nomor dan tanggal permohonan : C10201500142, 12 Agustus 2015
- II. Pencipta
Nama : **Dra. NINIK SUDARWATI, M.M.**
Alamat : Jalan Kapten Tendean No.192-B Rt.020 Rw.003
Kel. Sengon, Kec. Jombang, Jombang, Jawa Timur.
Kewarganegaraan : Indonesia
- III. Pemegang Hak Cipta
Nama : **Dra. NINIK SUDARWATI, M.M.**
Alamat : Jalan Kapten Tendean No.192-B Rt.020 Rw.003
Kel. Sengon, Kec. Jombang, Jombang, Jawa Timur.
Kewarganegaraan : Indonesia
- IV. Jenis Ciptaan : Sinematografi
- V. Judul Ciptaan : **"KREATIFITAS ANEKA BAHAN KUE APEM" DARI KELOMPOK PEREMPUAN P2KP DAN PKK WILAYAH KABUPATEN JOMBANG**
- VI. Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 01 Juni 2015, di Jombang
- VII. Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak pertama kali diumumkan.
- VIII. Nomor pencatatan : 075217

Pencatatan Ciptaan atau produk Hak Terkait dalam Daftar Umum Ciptaan bukan merupakan pengesahan atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang dicatat. Menteri tidak bertanggung jawab atas isi, arti, maksud, atau bentuk dari Ciptaan atau produk Hak Terkait yang terdaftar. (Pasal 72 dan Penjelasan Pasal 72 Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta)

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL
u.b.
DIREKTUR HAK CIPTA, DESAIN INDUSTRI,
DESAIN TATA LETAK SIRKUIT TERPADU, DAN RAHASIA DAGANG



Yuslisar Ningsih, S.H., M.H.
NIP. 195511291982032001

HKI. 2-01-000004340

Kepada

Yth. Fakultas Ekonomi

UNITOMO

Surabaya

Sehubungan dengan sosialisasi cipta karya hasil penelitian media kewirausahaan, dikirim dengan hormat hibah Compact Disc film dengan judul:

NO	JUDUL	JUMLAH BUKU
1	Proses Produksi Kuliner	1 eks
2	Kreativitas Aneka Bahan Kue Apem	1 eks

Film tersebut memberikan proses produksi kue dan aneka macam kue apem tradisional sebagai salah satu media pembelajaran kewirausahaan dan semoga bermanfaat sebagai tambahan informasi dalam kewirausahaan.

Demikian dan atas perhatian disampaikan terima kasih.

Pencipta film,

 4

Dr. Nini Sudarwati, MM.



terima hibah Compact Disc Film tsb diatas
2016

Yah, SC.
26.02.107

● DR. NINIK SUDARWATI, MM. ●

Kreatifitas Aneka Kue Apem



SEKOLAH TINGGI KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA
JOMBANG

TEKNOLOGI TETAP GUNA

● DR. NINIK SUDARWATI, MM. ●



Penerbit:

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan buku ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penulisan buku ini karena telah membantu kelancaran dalam pembuatannya. Serta kepada teman-teman yang telah memberikan dukungan dan semangat.

Dalam rangka pembuatan buku ini maka dibuat dengan judul “Kreatifitas Bahan Kue Apem”. Mengapa penulis mengambil judul tersebut karena pada dasarnya banyak sekali inovasi-inovasi yang bisa dikembangkan dari satu bahan baku yang sama yaitu apem. Oleh sebab itu, penulis berharap dengan adanya buku ini dapat memberikan inspirasi kepada para pembaca dan juga masyarakat luas mengenai macam-macam kreatifitas kuliner dalam hal ini berbahan baku apem.

Penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan buku ini. Selain itu, penulis berharap agar buku ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan tercapainya tujuan dari penulisan buku ini.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
KATA PENGANTAR	1
DAFTAR ISI.....	2
DAFTAR GAMBAR	3
PENDAHULUAN.....	4
BAGAN ALUR PENERAPAN KEGIATAN TTG	5
RANCANG BANGUN OBYEK KEGIATAN TTG	5
APLIKASI KEGIATAN TTG	7
KEBERLANJUTAN PRODUK TTG.....	15
PENUTUP	17
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN.....	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Apem ubi Jalar pisang Ambon.....	7
Gambar 1.2 Apem Danis.....	8
Gambar 1.3 Apem Ampok.....	8
Gambar 1.4 Apem Kubah Romadhon.....	9
Gambar 1.5 Apem Rasa Salak	9
Gambar 1.6 Apem Ringin Contong	10
Gambar 1.7 Apem Mokaf	10
Gambar 1.8 Apem Labu Kuning.....	11
Gambar 1.9 Apem Ubi Jalar	11
Gambar 1.10 Apem Labu Kuning.....	12
Gambar 1.11 Apem Ambon Manise	12
Gambar 1.12 Apem Uwi Berenangkajo.....	13
Gambar 1.13 Apem Bilor.....	13
Gambar 1.14 Apem Megengan	14

PENDAHULUAN

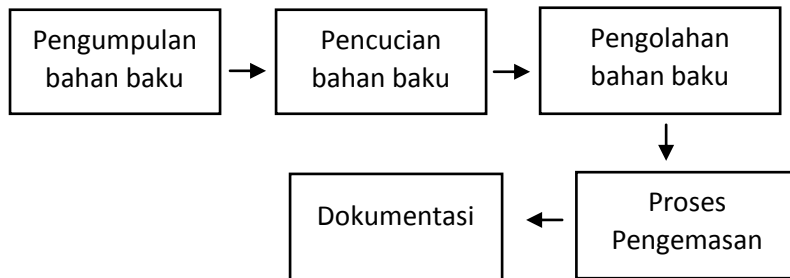
Film berupa kreatifitas aneka bahan kue apem yang merupakan media pembelajaran kewirausahaan yang berfungsi memberikan informasi kreatifitas bahan pagn local. Pembelajaran kewirausahaan di perguruan tinggi membutuhkan bahan materi kewirausahaan yang lebih nyata Pembelajaran kewirausahaan diperguruan tinggi dilakukan pembelajaran klasikal dan praktek magang pada sektor bisnis, praktek wirausaha mandiri.

Tujuan pembelajaran kewirausahaan untuk meningkatkan kemampuan penguasaan materi kewirausahaan dan keterampilan praktek Pelaksanaan pembelajaran kewirausahaan di kelas membutuhkan media pembelajaran tepat untuk menunjang penguasaan materi dan meningkatkan keterampilan kewirausahaan. Pembelajaran kewirausahaan di kelas membutuhkan media kewirausahaan yang sesuai dengan tujuan pembelajaran kewirausahaan dengan memenuhi tuntutan teknologi. Kebutuhan media pembelajaran kewirausahaan diharapkan memiliki kriteria yang praktis, berteknologi, mudah dipelajari, sesuai dengan bisnis secara nyata, memberikan informasi kewirausahaan dengan lengkap, menumbuhkan kreatifitas dan inovasi. Waktu yang sangat terbatas hanya cukup dalam penyampaian materi teori kewirausahaan dan kurang waktu dalam kegiatan metode praktek dan metode latihan untuk menambah kemampuan kewirausahaan. Media tersebut berupa berupa film dokumen wawancara aneka bahan kue apem yang berisikan tentang wawancar kreatifitas produk kue apem sebagai kue tradisional dari bahan baku lokal antara lain: ketela pohon, ubi jalar, pisang, kentang, labu kuning dan lainnya.

Film kreatifitas bahan kue apem berisikan tentang wawancara produk kue apem dengan bahan baku beraneka ragam bahan local. Produk kue apem merupakan kue tradisional dari bahan baku local dengan diolah dengan menonjolkan berbagai kreatifitas dan inovasi tentang bentuk, rasa serta cara pengolahan menggunakan teknologi yang lebih modern sehingga rasa lebih berbeda dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Penampilan film yang lebih terinci telah diunggah dalam youtube dengan judul "*The creative ingredient of apem cake as indonesian traditional cake by Dr. NinikSudarwati.*"

Penerapan media film kreatifitas aneka kue apem di jadikan media pembelajaran kewirausahaan dalam matakuliah praktek kewirausahaan di Program Pendidikan Ekonomi STKIP PGRI Jombang. Beberapa mahasiswa 80% menyatakan media film tersebut merupakan contoh nyatamedia pembelajaran dalam kelas untuk menambah wawasan tentang kreatifitas dan sebesar 80% mahasiswa menyatakan bahwa media tersebut dapat memberikan inspirasi kreativitas dan inovasi berkarya dari produk tradisional diolah dengan teknologi modern menjadi lebih menarik. Dan juga media tersebut telah digunakan sebagai media pembelajaran kewirausahaan di Fakultas Ekonomi Universitas Budi Utomo Surabaya.

BAGAN ALIR PENERAPAN KEGIATAN TTG



Objek yang dikerjakan dalam kegiatan ini memiliki susunan serta urutan dalam menjalankan kegiatan tersebut. Hal ini membuat para pembuat apem menjadi mudah dan terarah.

Hal pertama yang dikerjakan ketika akan membuat makanan apem adalah pertama, mengumpulkan bahan baku, bahan baku bisa berupa gula, tepung dan lain sebagainya. Kedua, melakukan pencucian bahan baku, agar menjadi bersih dan higienis, sangat perlu dilakukan mencuci bahan baku. Ketiga, mengolah bahan bakum sebelum mengolah pastikan tangan anda sudah di cuci atau dalam keadaan steril. Keempat, proses pengemasan seperti dengan proses membungkus, pada proses ini sebagiannya menggunakan pengemasan yang dapat menarik pelanggan. Biasanya menggunakan plastic atau lain sebagainya, yang terakhir adalah dokumentasi, pada tahan ini dilakukan dokumentasi untuk mengingat proses dalam membuat kreatifitas apem, agar tidak hilang dan dapat diingat kembali.

RANCANG BANGUN OBYEK KEGIATAN TTG

1. Bahan dan Peralatan Obyek TTG

a. Bahan:

Bahan ini terdiri beberapa yang digunakan dalam pembuatan apem seperti :ketela pohon, ubi jalar, pisang, kentang, labu kuning dan lainnya.

b. Peralatan:

Peralatan berupa peralatan dapu, seperti kompor, wajan dll..

c. Metode:

Metode bisa berupa cara, dengan bagaimana carapengolahan bahan baku mental menjadi makanan apem

2. Proses Perakitan

Proses ini berhubungan dengan bagaimana produk ini dapat dibuat. Produk TTG ini berupa metode praktek wirausaha dengan dibantu adanya audio visual yang menjadikan metode ini berjalan dengan baik. Proses ini diawali dengan pemberian materi dan pengolahan materi yang sudah dilakukan mahasiswa sehingga dapat tercapainya sebuah praktek wirausaha.

Audio visual yang dijalankan guna membuat produk TTG berjalan dengan lancar ini dibuat dengan tujuan mahasiswa lebih mudah dalam memahami cara untuk mengembangkan sebuah bisnis. Sehingga mahasiswa bisa menumbuhkan karakter dalam berwirausaha atau berdagang.

APLIKASI KEGIATAN TTG

KREATIFITAS ANEKA KUE APEM

Dari Kelompok perempuan P2KP dan PKK Wilayah Kabupaten Jombang
Oleh: Dr. Ninik Sudarwati, MM.

Inilah hasil wawancara dengan kelompok perempuan P2KP dan PKK Kabupaten Jombang dalam kegiatan megengan dengan tema "SERAMA SERAPO" sedino ora mangan sego ora opo-opo, sebagai berikut:

1. Apem Ubi jalar pisang ambon
Bahan: ubi jalar dan pisang ambon.
2. Apem Danis
Bahan: Tepung ketela rambat.
3. Apem ampok
Bahan: Tepung ampok/jagung.
4. Apem Kubah Romadhon
Bahan: Labu kuning.
5. Apem Rasa Salak
Bahan: Ubi jalar, jus salak, jus jambu.
6. Apem Ringin Contong
Bahan: ubi madu, tape, gula.
7. Apem Mokaf
Bahan: tepung ketela pohon, santan, gula.
8. Apem labu kuning
Bahan: labu kuning.
9. Apem Ubi jalar
Bahan: ubi jalar, tepung beras
10. Apem labu kuning
Bahan: labu kuning.
11. Apem ambon manis
Bahan: pisang ambon
12. Apem uwi berenang kajo
Bahan: uwi, nangka, daun suji
13. Apem bilor
Bahan: ubi, daun kelor.
14. Apem megengan
Bahan: tepung beras, tepung kasafa.



Gambar tersebut merupakan ringkasan dari hasil wawancara penulis dengan kelompok PKK yang dapat disimpulkan menjadi paragraf seperti gambar diatas. Berikut ini merupakan cuplikan dari dokumentasi yang sudah diambil pada kegiatan pengolahan apem menjadi berbagai aneka kreatifitas olahan apem:



Gambar 1.1 Apem ubi Jalar pisang Ambon

Gambar 1.1 apem yang tertera pada gambar merupakan apem ubi jalar pisang ambon. Apem ini menggunakan bahan dari ubi dengan perpaduan pisang ambon. Dikemas dengan semenarik mungkin.



Gambar 1.2 Apem Danis

Gambar 1.2 apem seperti gambar tersebut adalah apem Danis, apem ini dijumpai pada waktu bulan ramadhan, dengan bentuk yang unik dan bisa menarik pembeli. Sebab memiliki daya saing yang bagus.



Gambar 1.3 Apem Ampok

Gambar 1.3 apem pada gambar ini berbahan dasar ampok, keunikan pada apem tersebut menjadikan masyarakat Kecamatan Kabuh tertarik, dan berkreasi dengan apem tersebut.



Gambar 1.4 Apem Kubah Ramadhan

Gambar 1.4 apem dengan nama Apem Kubah Ramadhan sebab dibentuk seperti kubah dan dapat dijumpai ketika bulan Ramadhan. Kekreatifitas masyarakat membuat kue apem menjadi lebih menarik



Gambar 1.5 Apem Rasa Salak

Gambar 1.5 apem dengan varian buah salak membuat daya tarik tersendiri pada salak. Yang biasanya hanya memiliki rasa manis dan gurih, sekarang terdapat varian baru yaitu apem rasa salak.



Gambar 1.6 Apem Ringin Contong

Gambar 1.6 apem ringin contong ini diberikan dengan alasan apem dibentuk menyerupai monument ringin contong yang terletak di jombang kota. Kekreatifitas ibu-ibu membuat apem ini menjadi menarik.



Gambar 1.7 Apem Mokaf

Gambar 1.7 apem mokaf, apem yang dibentuk seperti kue ulang tahun ini diberikan julukan oleh ibu-ibu. Dengan tujuan membuat daya tarik apem lebih tinggi dibandingkan dengan apem-apem yang lainnya.



Gambar 1.8 Apem Labu Kuning

Gambar 1.8 apem labu kuning dibuat dari bahan dasar labu yang dikemas dengan menarik dan apem tersebut menjadi warna kuning. Apem ini dibuat untuk meningkatkan ke kreatifitas ibu-ibu.



Gambar 1.9 Apem Ubi Jalar

Gambar 1.9 apem ubi jalar ini dibuat dari ubi yang dikemas dan dibentuk menjadi bulatan dan disusun dengan rapi diatas janur.



Gambar 1.10 Apem Labu Kuning

Gambar 1.10 apem labu kuning, apem ini berbahan dasar labu kuning. Dibentuk dengan bulat dan beri hiasan daun di atasnya. Hal ini membuat si apem menjadi lebih manis dan membuat daya tarik pembeli menjadi meningkat.



Gambar 1.11 Apem Ambon Manise

Gambar 1.11 apem ambon manise merupakan apem yang terbuat dari pisang amboh dengan rasa manis seperti nama apem tersebut. Apem ini tidak kalah menarik dengan apem lainnya, sebab apem ini dibentuk dengan tambahan hiasan disekelilingnya.



Gambar 1.12 Apem Uwi Berenangkajo

Gambar 1.12 apem uwi berenangkajo merupakan apem dengan nama yang kreatif di buat oleh ibu-ibu. Apem memiliki bentuk bulat dengan hiasan di atasnya.



Gambar 1.13 Apem Bilor

Gambar 1.13 apem bilor merupakan apem varian baru yang sedang dibuat oleh masyarakat Kabuh. Apem ini dikemas dengan plastic dan diberikan hiasan-hiasan disebelah apem pada pengemasan.



Gambar 1.14 Apem Megengan

Gambar 1.14 apem megengan merupakan apem yang keluar ketika ada acara megengan. Apem ini dibuat untuk tujuan mengirim doa kepada keluarga yang sudah meninggalkan kita terlebih dahulu. Apem ini menjadi symbol bahwa bulan ramadhan akan datang.

CARA KERJA OBYEK TTG

Proses dari bahan baku apem dapat diolah menjadi beberapa jenis aneka olahan yang sangat beragam serta memiliki keunikan pada masing-masing hasil olahannya. Kemudian produk olahan yang sudah jadi akan dipamerkan pada event tertentu sehingga masyarakat dapat mengenal lebih dekat mengenai aneka ragam olahan kue apem.

DAMPAK POSITIF PENERAPAN TTG

Ada beberapa dampak positif yang ditimbulkan dari penerapan Teknologi Tepat Guna antara lain yaitu memberikan edukasi terhadap masyarakat akan inovasi-inovasi yang dapat dilakukan dengan bahan baku apem. Selain itu penerapan Teknologi Tepat Guna ini juga berdampak pada kreatifitas masyarakat dalam mengolah berbagai macam kuliner lain tidak hanya sebatas yang berbahan baku apem. Tidak menutup kemungkinan lapangan pekerjaan pun akan tercipta dari adanya penerapan Teknologi Tepat Guna ini sehingga dapat mengurangi angka pengangguran yang ada di sekitarnya.

APLIKASI TTG DI LAPANGAN

Penerapannya Teknologi Tepat Guna yang ada di lapangan yaitu dengan cara melakukan dokumentasi terhadap kegiatan proses pengolahan bahan baku apem menjadi aneka ragam kreatifitas olahan kue apem yang diselenggarakan oleh kelompok PKK yang dimana kelompok PKK tersebut mengolah hasil kebun menjadi berbagai macam olahan yang menarik.

KEBERLANJUTAN PRODUK TTG

Perawatan produk dari Teknologi Tepat Guna dalam hal ini rekaman video pengolahan bahan baku apem menjadi aneka ragam olahan kue apem cukup sederhana yaitu dengan cara menyimpan file pada direktori yang sudah disiapkan. Selain itu produk Teknologi Tepat Guna ini juga harus disimpan pada Cloud Drive seperti Google Drive, Dropbox maupun platform lain yang terpercaya, hal ini merupakan salah satu cara untuk dapat melindungi serta merawat produk Teknologi Tepat Guna dari beberapa risiko seperti tempat penyimpanan yang rusak dan mengakibatkan file tidak bisa di akses dan lain sebagainya. Selain itu agar produk Teknologi Tepat Guna ini lebih bermanfaat bagi masyarakat luas maka dapat diposting melalui platform video seperti Youtube sehingga produk tersebut dapat dikenal.

PENUTUP

Demikian deskripsi film kreatifitas aneka kue apem yang berisikan tentang wawancara pada kelompok perempuan PKK dan P2KP yang menampilkan aneka ragam kue apem dari bahan baku lokal sebagai bukti nyata kreatifitas, inovatif dan film tersebut sebagai media pembelajaran kewirausahaan di kelas untuk menumbuhkan berbagai kreatifitas dan inovasi peserta didik. Penerapan media film kreatifitas aneka kue apem sebagai media pembelajaran kewirausahaan dalam matakuliah praktek kewirausahaan di Program Pendidikan Ekonomi STKIP PGRI Jombang, di fakultas ekonomi Universitas Budi Utomo Surabaya.

DAFTAR PUSTAKA

Ninik. 2015. *The creative ingredient of apem cake as indonesian traditional cake by Dr. Ninik Sudarwati*. <https://www.youtube.com/watch?v=tLP8b30g3gg> Diakses 8 Agustus 2015

BIODATA PENULIS

LAMPIRAN

