

## **Pembuatan Bolu Cupu Makanan Khas Kayuagung Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat Desa Sukadana Kecamatan Kayu Agung**

Tiara Melfalani

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Corresponding email: tiaramelfalani@gmail.com

**Keywords:**

Management

Cupu Cake

Economy

**Kata Kunci:**

Pengelolaan

Bolu Cupu

Eonomi

### **ABSTRACT**

This community service activity in Sukadana Village, Kayuagung District, Ogan Komering Ilir Regency, South Sumatra Province, is based on collaboration between Uin Raden Fatah Palembang real work students and the Sukadana subdistrict community with the aim of finding out how bolu cupu is managed as an effort to improve the community's economy. Sukadana, according to the results of observations made during the service, it is known that efforts to improve the economy of the Sukadana community, Kayuagung sub-district, are generally well managed. There is also a method used in this research, namely using qualitative methods with the data collection technique used is field studies, namely field studies. observations and interviews conducted by researchers for approximately 30 days in Sukadana village, to be precise with one of the owners of the Bolu Cupu business. According to the results of this service, it can be concluded that making Bolu Cupu is very good, and the community is also productive in their work.

### **ABSTRAK**

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat di Desa Sukadana, Kecamatan kayuagung, Kabupaten ogan komering ilir, Provinsi Sumatera Selatan, ini atas dasar kerja sama mahasiswa kuliah kerja nyata UIN Raden Fatah Palembang dengan masyarakat kelurahan Sukadana yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengelolaan bolu cupu sebagai upaya peningkatan perekonomian masyarakat Sukadana. Menurut hasil observasi yang telah dilakukan selama pengabdian di ketahui bahwa upaya peningkatan perekonomian masyarakat Sukadana, Kecamatan Kayuagung ,secara umum terkelola dengan baik. Ada pula metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi lapangan yaitu observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti selama kurang lebih 30 hari di desa Sukadana tepatnya disalah satu pemilik usaha bolu cupu. Menurut hasil pengabdian tersebut dapat disimpulkan bahwa pembuatan bolu cupu sangat baik,dan masyarakat nya juga produktif terhadap pekerjaannya.

## Pendahuluan

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Lengkap, manajemen adalah proses penerahan tenaga orang lain untuk mengelola atau melaksanakan kegiatan tertentu, proses membantu merumuskan kebijakan dan tujuan suatu organisasi, atau proses membantu mencapai tujuan. Digambarkan sebagai proses yang memastikan pengawasan terhadap segala sesuatu yang terlibat dalam penerapan suatu kebijakan dan sasaran. Bolu Cupu khas Kayuagung adalah salah satu makan Tradisonal khas Kabupaten Ogan komering Ilir (OKI) Bolu cupu khas Kayuagung merupakan salah satu masakan tradisional khas Organ Komerin Ilir Kabupaten (OKI). Namanya ``Bolcup" Dibuat hanya dengan tiga bahan: tepung, telur, dan gula tanpa bahan pengawet apa pun, sehingga enak dan dijamin menyehatkan. Mungkin karena ukuran dan bentuknya, kue ini disebut bolu cupu. Apapun namanya, yang penting rasa kue ini patut untuk dicoba.

Konsistensi kuenya agak kering dengan sedikit gula di atasnya. Kue bolu kecil ini mendapat namanya ketika masyarakat Organ Komerling Ilir bertemu dengan kerabatnya. Namanya berasal dari fakta bahwa pada zaman dahulu, ketika ada tamu yang datang, bolu ini disajikan bersama mereka. Tepak sekapur sirih merupakan bentuk bolu yang berbentuk seperti cupu. Warna tepaknya sendiri hampir sama dengan cupu tepak yang terbuat dari kuningan, dahulu kala digunakan untuk menjamu tamu dengan masakan seperti kue juada, kemplang, dan cucur. Tidak ada orang seperti itu. Satu-satunya penerangan di rumah ini hanyalah lampu minyak.

Saat sedang makan, ngobrol, dan bercanda tentang makanan yang disuguhkan, salah satu tamu salah menelan makanan untuk mencoba memakan bolu cupu. Ternyata yang dimasukkan bukan bolu, melainkan wada cupu yang ada tepak sekapur sirih di dalamnya. Karena Warna dan bentuknya sama, sehingga sama dengan buah pinang. Dalam suasana yang diterangi cahaya lampu minyak, percakapan tiba-tiba terhenti, ia tertawa dan bercanda sambil berkata, "Ini bukan bolu, tapi cupu". Sejak saat itu, kue bolu disebut "cupu" dan menjadi bolu cupu.. Berdasarkan uraian tersebut ,penulis tertarik melakukan penelitian mengenai peningkatan melalui usaha pembuatan bolu cupu ,sehingga berdasarkan penjelasan diatas maka penulis mengangkat judul " Pembuatan bolu cupu makanan khas kayuagung sebagai penunjang perekonomian Masyarakat Desa Sukadana kecamatan KayuAgung.

## Metode

Untuk mengumpulkan data penulis menggunakan beberapa teknik, sebagai berikut:

### 1. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 05 februari – 04 maret 2024 yang dilaksanakan di kediaman Ningmas. Salah satu sumber data yang diperoleh oleh penulis yaitu hasil wawancara peneliti dengan pemilik usaha pembuatan bolu cupu di desa sukadana ,kecamatan kayuagung subjek penelitian ini adalah pemilik usaha tersebut. tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui cara pembuatan bolu cupu dan juga dapat memberikan pemahaman bagi Masyarakat.Mengenai cara pembuatan bolu cupu sebagai penunjang perekonomian Masyarakat di kelurahan sukadana ,kayuagung.

### 2. Teknik Pengumpulan Data

#### a. Teknik Observasi

Observasi adalah suatu teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan terhadap objek yang diteliti dengan menggunakan seluruh alat indera. Penelitian ini menggunakan observasi partisipasi aktif, karena peneliti terlibat langsung didalam kegiatan yang diteliti.

b. Teknik Wawancara

Wawancara adalah cara sistematis untuk memperoleh informasi-informasi dalam bentuk pernyataan lisan mengenai suatu objek. Dalam penelitian ini menggunakan jenis wawancara semi terstruktur yang tujuannya untuk menemukan permasalahan secara terbuka, dimana pihak yang diwawancarai diminta pendapat dan ide-idenya.

c. Teknik Dokumentasi

Menurut Sugiyono, teknik dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.

## Hasil dan Pembahasan

### Evaluasi Context

Menurut hasil observasi yang penulis lakukan bahwasanya masyarakat yang ada di Desa sukadana secara umum baik dalam pengelolaan pendapatan pada pembuatan bolu cupu. Dan masyarakat pun produktif dalam pembuatan bolu cupu, Akan tetapi masyarakat Kelurahan sukadana masih sangat memerlukan pengetahuan, pembelajaran, dan pengenalan lebih jauh tentang bagaimana cara mengelola pendapatan dari pembuatan bolu cupu agar bisa lebih efektif lagi mendapatkan penghasilan yang lebih memuaskan. Pada pengabdian yang saya lakukan ini memungkinkan agar masyarakat dapat memaksimalkan kemampuannya dalam mengelola pendapatan pada pembuatan bolu cupu sehingga pendapatan yang didapat lebih besar dan tidak mengalami penurunan.

Bahan utama yang digunakan untuk pembuatan bolu cupu adalah tepung terigu ,telur dan gula.berikut bahan-bahan yang perlu disiapkan untuk pembuatan bolu cupu adalah:

1. Telur ayam 1 sendok takar
2. Gula pasir 1 sendok takar
3. Sendok takar tepung 1(1/2)
4. Vanila bubuk 1/2 sendok makan,
5. Gula pasir sesuai selera (untuk hiasan).

Selanjutnya, mari belajar cara membuat kue bolu cup.

1. Pertama, campurkan telur dan gula pasir dalam mixer berkecepatan tinggi selama kurang lebih 25 menit hingga adonan mengembang dan pucat.
2. Tambahkan tepung sedikit demi sedikit, lalu vanila dan aduk. Masukkan kembali adonan ke dalam mixer dengan kecepatan paling rendah hingga rata.
3. Lalu panaskan dalam oven

4. Sementara menunggu, olesi loyang kue pukis atau kue cubit dengan minyak sayur sebanyak 1sendok makan supaya tidak lengket dan mudah untuk membalikinya.
5. Tuangkan adonan kedalam loyang, lalu panggang dioven kurang lebih 10-15menit. Saat sudah setengah matang taburkan gula pasir secukupnya.
6. Ketika warna kue nya sudah agak coklat kekuningan ,anda bisa mengangkat kuenya dan kue siap disajikan.

### **Evaluasi Input**

Pada proses pengelolaan pendapatan ,pembuatan bolu cupu sangat membutuhkan banyak pemahaman agar pendapatan yang bersumber dari pembuatan bolu cupu yang diperoleh dapat menjadi maksimal. Di masyarakat desa Sukadana diberikan tentang pengetahuan tentang pengelolaan pendapatan melalui kegiatan sosiaialiasasi kepada seluruh masyarakat yang bergerak dalam bidang usaha pembuatan bolu cupu, supaya masyarakat lebih memahami bagaimana mengelola pendapatan pembuatan bolu cupu lebih maksimal di desa Sukadana, Kecamatan Kayuagung.

### **Evaluasi Proses**

Pada sosiaialisasi yang saya lakukan di desa Sukadana, masyarakat yang bergerak dibidang usaha pembuatan bolu cupu saya mengajak masyarakat untuk berdiskusi dan sharing serta diberikan arahan terkait dengan bagaiman cara mengelola pendapatan pada pembuatan bolu cupu. Selama kegiatan sosialisasi masyarakat di berikan pengetahuan seperti prinsip pengelolaan keuangan yaitu menentukan skala prioritas keuangan, adanya prinsip kemandirian masyarakat, adanya pertimbangan terkait efektivitas, efisiensi serta kepentingan ekonomi. Selain itu, masyarakat diberikan pengetahuan lain akan sumber pendapatan, yaitu berasal dari hasil penjualan bolu cupu itu sendiri.

Dari hasil wawancara yang saya lakukan dengan lembaga dan masyarakat setempat diketahui bahwa pembuatan bolu cupu dapat mempengaruhi pendapatan yang didapat dan berdasarkan observasi dilapangan yang saya lakukan, bahwa harga 1kg telur Rp.30.000, tepung terigu Rp.13.000, gula 1kg Rp.16.000, bahkan harga bahan-bahan tersebut dinilai stabil dan bahkan cenderung naik. ketika banyaknya permintaan dari bebagai daerah .untuk jumlah pembuatan bolu cupu yang siap dijual biasanya bisa mencapai 80-100 pcs. Dengan penghasilan bisa mencapai kurang lebih Rp. 5.000.000 perhari.

### **Evaluasi Produk**

Menurut hasil dari wawancara dan observasi yang saya lakukan dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat yang bergerak dalam bidang usaha pembuatan bolu cupu sudah dapat memahami bagaimana dan hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam melakukan kegiatan pengelolaan pendapatan pada usaha pembuatan bolu cupu di desa sukadana. Meskipun beberapa diantara masyarakat lainnya memerlukan proses serta adaptasi dalam hal mengimplementasikan pengetahuan yang didapatkan, dengan cara diskusi dan sharing dengan masyarakat. Didesa Sukadana diharapkan dapat terciptanya kondisi perekonomian yang sehat dan baik. Dengan adanya pengelolaan terhadap pendapatan masyarakat yang berasal dari hasil pembuatan bolu cupu diharapkan dapat

menjadi roda penggerak perekonomian masyarakat desa Sukadana Kecamatan Kayuagung (OKI)



**Gambar 1**  
**Proses Pembuatan Bolu cupu**



**Gambar 2**  
**Proses Pencetakan Bolu Cupu**



**Gambar 3**  
**Proses Pengovenan**



**Gambar 4**  
**Bolu Cupu yang sudah jadi**

### **Kesimpulan**

Dari hasil pengamatan yang peneliti amati, dapat disimpulkan bahwa salah satu mata pencaharian masyarakat Desa sukadana kecamatan kayuagung, bergerak dalam bidang usaha pembuatan bolu cupu dari tepung terigu, telur dan gula yang bertujuan untuk penunjang perekonomian Desa sukadana untuk menjadi lebih baik lagi dan untuk menunjukkan kearifan lokal Desa sukadana. Akan tetapi, usaha tidak selalu berjalan mulus karena kerap terjadi kecenderungan harga bahan naik.

### **Referensi**

Bolu Cupu

Post By Kab. Ogan Komering Ilir Kota Kab. Ogan Komering Ilir Harga Rp 20.000-  
Rp.50.000 Note 1 Kotak isi 12 Pcs <https://giwang.sumselprov.go.id/kuliner/detail/157>

BAB III Metodologi Penelitian Repository STEPH <http://repository.stei.ac.id/2172/4/BAB%20III.pdf>  
[https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_penelitian\\_1\\_dir/8fe233c13f4addf4cee15c68d038aeb7.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/8fe233c13f4addf4cee15c68d038aeb7.pdf)

Mengenal Bolu Cupu: Primadona Kude Tradisional Ogan Komering  
Ilir, <https://sumsel.akurat.co/kuliner/1863608739/mengenal-bolu-cupu-primadona-kude-tradisional-ogan-komering-ilir-berikut-cara-membuatnya>

Reporter : Niskiah <https://sumeks.disway.id/read/650534/makanan-tradisional-bolu-cupu-khas-kayuagung-oki-berikut-resep-dan-cara-buatnya>

Detik Sumbagsel Kuliner Sumatera Selatan

Irawan - detik Sumbagsel. <https://www.detik.com/sumbagsel/kuliner/d-7044461/manis-legit-bolu-cupu-kue-legendaris-dari-oki>