



PKM Pembuatan DARPAS (Dadar Paselang)

Andi Sawe Ri Esso^{1*}, Nurdiana², Nurjannah³, Mustari⁴, Sitti Hajerah Hasyim⁵

^{1,2,3,4,5} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jalan A.P Pettarani,
Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, 90244

*Penulis Korespondensi: a.saweriesso@unm.ac.id

Abstract. *Changes in food trends, such as the increasing demand for healthy or vegan foods, can be a challenge for rolled pancakes/dadar paselang. If unable to adapt to this trend, dadar paselang may lose its appeal in the market. This can make it difficult to attract consumers and maintain a stable market share. Therefore, innovations in dadar cakes are needed to attract the interest of many people to buy and have an interest in making mochi for consumption or for sale in order to generate economic value that can be marketed both domestically and internationally. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training and mentoring conducted in Manggala District, Makassar City for 2 weeks. The results obtained are: (1) The training on making Dadar Paselang was well responded by the participants; (2) The high interest and motivation of the training participants greatly supports the transfer of knowledge and skills from the servants to the training participants, so that the training materials provided can be absorbed by all; and (3) The training products for making dadar paselang can be consumed daily and can be used as community entrepreneurial products.*

Keywords: *Entrepreneurship, Making Dadar Paselang, New Innovation*

Abstrak. Perubahan tren makanan, seperti peningkatan permintaan untuk makanan sehat atau vegan, bisa menjadi tantangan bagi kue dadar gulung/dadar paselang. Jika tidak mampu beradaptasi dengan tren ini, kue dadar paselang mungkin kehilangan daya tarik di pasar. Hal ini dapat membuat sulitnya menarik perhatian konsumen dan mempertahankan pangsa pasar yang stabil. Oleh karena itu, inovasi terhadap kue dadar agar menarik minat masyarakat banyak untuk membeli dan memiliki ketertarikan dalam membuat mochi untuk dikonsumsi maupun untuk dijual agar menghasilkan nilai ekonomi yang dapat dipasarkan baik dalam negeri hingga luar negeri. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan serta pendampingan dilakukan di Kecamatan Manggala, Kota Makassar selama 2 minggu. Adapun hasil yang didapatkan yaitu: (1) Pelatihan pembuatan Dadar Paselang direspon dengan baik oleh peserta; (2) Minat dan motivasi yang tinggi dari peserta pelatihan sangat menunjang transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta pelatihan, sehingga materi pelatihan yang diberikan dapat terserap semua; dan (3) Produk pelatihan pembuatan dadar paselang dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha masyarakat.

Kata kunci: Kewirausahaan, Pembuatan Dadar Paselang, Inovasi Baru.

1. LATAR BELAKANG

Kue dadar paselang adalah sebuah jenis kue yang berasal dari Makassar, Indonesia. Nama "paselang" dalam konteks ini tidak ditemukan dalam sumber yang diberikan, tetapi berdasarkan konteks dan nama lain yang disebutkan, seperti "kuih ketayap" dan "kuih lenggang", dapat disimpulkan bahwa "paselang" mungkin adalah nama lain untuk kue dadar gulung yang berasal dari Makassar. Kue dadar gulung adalah makanan khas Indonesia yang terdiri dari kulit dadar yang dibuat dari tepung terigu dan diwarnai hijau dengan pandan, diisi dengan kacang tanah yang sudah di haluskan dan di campuri dengan

gula pasir. Dadar gulung paselang biasanya disajikan pada suhu ruangan dan dapat dinikmati langsung sebagai cemilan manis. Rasa manis dari isian kacang tanah dan gula pasir berpadu dengan kelembutan kulit dadar, menjadikannya pilihan populer di berbagai acara dan pasar tradisional.

Kewirausahaan bidang pangan olahan dapat menjadi ide alternatif yang sangat menjanjikan. Apa lagi Indonesia merupakan negara yang kaya akan panganan khas daerah. Sebagai seorang wirausahawan pemula sangat dianjurkan untuk lebih kreatif dan inovatif dengan wirausaha yang dijalankannya, artinya selalu melakukan diversifikasi produk atau pengembangan produk agar memiliki varian lebih dan mempunyai kelebihan dibanding pesaingnya. Inovasi juga dilakukan agar konsumen tidak jenuh dengan produk yang sudah ada. Walaupun produk khas daerah, inovasi tetap bisa dilakukan, baik inovasi dari sisi rasa, bentuk, maupun kemasannya.

Warna kulit dadar gulung berwarna hijau disebabkan karena campuran dari pandan pasta. Namun seiring berkembangnya zaman yang semakin modern, tampilan dadar gulung sekarang sudah banyak macamnya. Bahan isian pun sudah banyak dikreasikan oleh para pembuatnya. Bukan hanya di Indonesia saja nampaknya kue dadar gulung ini juga terkenal juga dinegara tetangga kita, yakni Malaysia. Di negara Malaysia kue dadar gulung ini disebut dengan istilah “kuih ketayap” atau “kuih lenggang” Dadar gulung adalah salah satu jajanan tradisional yang mudah kita jumpai di toko – toko kue atau pun dipasar. Dadar gulung pun menjadi jajanan klasik favorit banyak orang karena harganya yang merakyat. Tak lupa rasanya yang enak dan juga sangat cocok dilidah orang Indonesia. Bukan hanya bisa dinikmati sehari – hari, dadar gulung biasanya disajikan dalam sebuah acara – acara tertentu, seperti acara hajatan, maupun disaat lebaran.

Kue dadar gulung atau dadar paselang menunjukkan bahwa kue ini adalah makanan tradisional yang memiliki kelebihan sebagai produk unik dan kualitas tinggi, tetapi juga memiliki ancaman dari persaingan yang ketat dan perubahan tren makanan. Untuk mempertahankan keberhasilan, pemilik usaha kue dadar gulung dapat mengidentifikasi faktor- faktor eksternal yang dapat memberikan peluang atau ancaman, seperti pasar yang luas, permintaan tinggi, atau tren masyarakat yang mendukung makanan tradisional. Strategi pemasaran dan promosi yang optimal juga dapat membantu meningkatkan pangsa pasar kue dadar gulung.

2. KAJIAN TEORITIS

Solusi Inovatif dalam Pembuatan Kue Dadar Gulung/Dadar Paselang yaitu dengan cara pengembangan varian rasa dan isian yang dimana Salah satu solusi inovatif adalah dengan mengembangkan varian rasa dan isian yang unik untuk kue dadar gulung/dadar paselang. Dengan menciptakan variasi rasa seperti cokelat, keju, buah-buahan, atau isian tradisional lainnya, kue ini dapat menarik minat konsumen yang lebih luas. Selain itu memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan. Menggunakan bahan-bahan segar, berkualitas tinggi, dan organik dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi kue dadar gulung/dadar paselang. Hal ini akan memberikan pengalaman kuliner yang lebih memuaskan bagi konsumen.

Memanfaatkan teknologi modern dalam proses produksi kue dadar gulung/dadar paselang juga merupakan solusi yang dapat meningkatkan efisiensi dan konsistensi produk. Penggunaan peralatan modern dan teknik produksi yang canggih dapat membantu dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas kue. Meningkatkan kreatifitas dengan cara packaging yang menarik dan fungsional juga dapat menjadi solusi untuk menarik minat konsumen. Packaging yang menarik dan praktis dapat meningkatkan daya tarik produk dan memudahkan konsumen dalam menyimpan dan mengonsumsi kue dadar gulung/dadar paselang.

Adapun target luaran adalah menciptakan inovasi rasa dan isian kue dadar gulung/dadar paselang yang unik dan menarik. Dengan memahami tren pasar dan preferensi konsumen, target ini bertujuan untuk menciptakan variasi kue yang sesuai dengan selera pasar. Dalam menjalankan sebuah usaha juga harus meningkatkan kualitas produk kue dadar gulung/dadar paselang. Dengan memperhatikan standar kebersihan dan keamanan pangan, target ini bertujuan untuk menghasilkan kue yang aman dikonsumsi dan berkualitas tinggi.

Pengembangan branding yang kuat dan strategi pemasaran yang efektif untuk kue dadar gulung/dadar paselang. Dengan membangun citra produk yang positif dan menerapkan strategi pemasaran yang tepat, target ini bertujuan untuk meningkatkan popularitas dan penjualan produk. Selain itu seorang wirausaha juga dapat meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat tentang kue dadar gulung/dadar paselang.

Melalui kampanye edukasi dan promosi, target ini bertujuan untuk meningkatkan apresiasi terhadap kue tradisional ini dan memperluas pasar potensial.

Dengan mengimplementasikan solusi inovatif dan mencapai target luaran yang telah ditetapkan, diharapkan kue dadar gulung/dadar paselang dapat terus berkembang, menjadi lebih dikenal, dan tetap menjadi bagian dari warisan kuliner Indonesia yang berharga.

3. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar tentang pembuatan Dadar Paselang (DARPAS). Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kecamatan Manggala, Kota Makassar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil






Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan kepada masyarakat di Kecamatan Manggala, Kota Makassar sebagai salah satu suatu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Adapun pelaksanaan pembuatan pembuatan Dadar Paselang (DARPAS) adalah sebagai berikut:






Alat


Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan pembuatan Dadar Paselang (DARPAS) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
------------	------------------	---------------

1.	Kompor	
2.	Tabung Gas	
3.	Wajan	
4.	Saringan	
5.	Kocokan Kue Tangan	
6.	Baskom	

		
7.	Nampan/ Baki	
8.	Sodet	
9.	Ulekan	
10.	Panci	



11.	Teflon	
-----	--------	--


Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan Dadar Paselang (DARPAS) adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1.	Tepung Terigu	500gram	
2.	Kacang Tanah	½ kilo	

3.	Gula Pasir	½ kilo	
4.	Margarin	2 sendok makan	
5.	Santan Instan	2 sachet	
6.	Susu Kental Manis	2 sachet	
7.	Pewarna Makanan Hijau (Sesuai Selera)	Secukupnya	
8.	Sirup DHT	Secukupnya	


			
9.	Garam	Secukupnya	





Sumber: Hasil Pengabdian, 2026






Cara Pembuatan





Adapun cara pembuatan pembuatan Dadar Paselang (DARPAS) adalah sebagai berikut:




Tabel 3. Cara Pembuatan






No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1.	Siapkan 500gram tepung terigu/ sebanyak yang diperlukan.	
2.	Tuangkan air secara bertahap, hingga tidak ada adonan yang bergerinjal, dan tercampur dengan merata.	



		
3.	Tuangkan susu sebanyak 3 sachet. Setelah itu aduk hingga merata.	
4.	Beri warna pada adonan, dan aduk hingga merata dan menghasilkan warna yang diinginkan.	 
5.	Lelehkan margarin dan tunggu dingin suam-suam kuku, campurkan kedalam adonan dan aduk hingga merata.	

		 
6.	Sangrai kacang tanah hingga matang.	
7.	Kacang tanah yang sudah di sangrai di diamkan dan di angin-anginkan. Setelah dingin, kacang tanah di bersihkan dari kulitnya.	
8.	Setelah itu, gilas kasar atau bisa menggunakan chopper.	

9.	Kacang yang telah digiling kasar di beri gula pasir, lalu di aduk hingga merata.	
10.	Tuangkan adonan dadar hingga adonan habis.	 
11.	Dadar yang sudah matang kemudian ditaburi dengan isian kacang yang telah di buat	
12.	Dadar yang sudah ditaburi kacang kemudian di gulung satu-persatu.	

		
<p>13.</p>	<p>Setelah dadarnya digulung, langkah selanjutnya yaitu membuat fla. Pertama-tama rebus air secukupnya. Setelah airnyamendidih tambahkan gula pasir secukupnya lalu diaduk.</p>	
<p>14.</p>	<p>Santan yang sudah disediakan dimasukkan ke wadah lalu beri air secukupnya kemudian diaduk hingga rata. Setelah itu tambahkan tepung terigu secukupnya lalu diadu hingga merata.</p>	

15.	Santan dan tepung terigu yang sudah diaduk disaring sambil dimasukkan kedalam air yang sudah dipanaskan. Lalu tambahkan garam secukupnya. Setelah itu, diaduk perlahan hingga mengumpal dan tambahkan susu.	  
16.	Setelah semua bahan tercampur aduk hingga merata dan mendidih dan matikan kompor.	
17.	Tuangkan fla ke atas dadar paselang yang telah dibuat, lalu tambahkan susu dan sirup dht secukupnya. Setelah itu taburi kacang tanah yang telah di haluskan.	

		
18.	Dadar paselang siap disajikan.	

Sumber: Hasil Pengabdian, 2026

B. Pembahasan

Kue dadar gulung adalah salah satu jenis kue tradisional Indonesia yang terkenal dengan rasa manisnya dan tekstur yang lembut. Proses pembuatan kue dadar gulung melibatkan beberapa tahapan yang harus dilalui untuk mencapai hasil akhir yang sempurna. Salah satu hasil yang dicapai dalam pembuatan kue dadar gulung adalah tekstur kue yang lembut dan kenyal. Hal ini dicapai melalui penggunaan bahan-bahan berkualitas dan teknik pembuatan yang tepat.

Selain tekstur yang lembut, hasil yang dicapai dalam pembuatan kue dadar gulung adalah rasa kue yang lezat dan autentik. Rasa manis dari adonan kue yang dipadu dengan kelapa parut dan gula merah memberikan cita rasa khas yang membuat kue ini disukai banyak orang. Selain itu, penggunaan santan dalam adonan juga memberikan aroma dan rasa yang khas pada kue dadar gulung.

Kue dadar gulung/ dadar paselang juga mencakup tampilan kue yang menarik dan menggugah selera. Dengan teknik gulung yang rapi dan penampilan yang cantik, kue dadar gulung menjadi salah satu kue yang sering dijadikan pilihan untuk acara-acara spesial atau sebagai camilan sehari-hari. Tampilan kue yang menarik juga menjadi daya tarik tersendiri bagi para penikmat kue tradisional.

Selain itu, hasil yang dicapai dalam pembuatan kue dadar gulung juga melibatkan keterampilan dalam proses pembuatan adonan dan penggulungan kue. Proses memasak adonan kue dadar gulung dengan tepat dan merata membutuhkan kehati-hatian agar kue matang secara merata dan teksturnya tetap lembut. Penggulungan kue juga membutuhkan ketelitian agar kue tidak rusak dan tetap terlihat cantik saat disajikan.

Dalam pembuatan kue dadar gulung/ dadar paselang juga melibatkan kepuasan dari proses kreatif dalam menciptakan kue yang unik dan lezat. Para pembuat kue dapat bereksperimen dengan berbagai varian rasa dan isian untuk menciptakan variasi kue dadar gulung yang menarik. Hal ini memungkinkan untuk menghadirkan variasi kue dadar gulung yang sesuai dengan selera dan preferensi masing-masing.

Selain itu, hasil yang dicapai dalam pembuatan kue dadar gulung/ dadar paselang juga mencakup keberhasilan dalam menjaga kualitas dan kebersihan bahan baku yang digunakan. Penggunaan bahan-bahan segar dan berkualitas akan mempengaruhi hasil akhir kue dadar gulung, baik dari segi rasa maupun tekstur. Selain itu, menjaga kebersihan selama proses pembuatan kue juga penting untuk menghasilkan kue yang aman dan higienis untuk dikonsumsi.

Dengan demikian, hasil yang dicapai dalam pembuatan kue dadar gulung meliputi tekstur lembut, rasa lezat, tampilan menarik, keterampilan dalam proses pembuatan, kepuasan kreatif, dan kualitas bahan baku yang terjaga. Semua faktor ini berkontribusi dalam menciptakan kue dadar gulung yang berkualitas dan memuaskan bagi para

penikmatnya. Dengan perhatian terhadap detail dan kualitas, pembuatan kue dadar gulung dapat menghasilkan kue yang memikat dan lezat untuk dinikmati bersama keluarga dan teman.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kue dadar gulung/ dadar paselang merupakan salah satu kue tradisional yang populer dengan rasa manis dan tekstur yang lembut. Proses pembuatan kue dadar gulung/ dadar paselang membutuhkan ketelitian dalam memilih bahan baku berkualitas dan keterampilan dalam menggulung dadar dengan rapih. Faktor-faktor seperti resep yang tepat, keterampilan memasak, dan kondisi lingkungan dapat memengaruhi hasil akhir kue dadar gulung.

DAFTAR REFERENSI

- Andayani, T. (2010). *Makanan Khas Daerah Makassar: Studi Kasus Dadar Paselang*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Demaswari, A. O. (2019). *Pemodifikasian Bentuk dan Warna Dadar Gulung Menjadi Lebih Modern*.
- Hakim, L. (2012). *Kuliner Tradisional Indonesia: Dari Masa ke Masa*. Bandung: Penerbit Mizan.
- Handayani, M. (2011). *Tradisional Cake from Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rahman, A.A., & Hartono, M. (2019). "Analisis Pasar dan Strategi Pemasaran Produk Makanan Tradisional di Indonesia." *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 11(1), 45-59.
- Ramadhan, A., & Fitriani, N. (2020). "Analisis Penerimaan dan Preferensi Konsumen terhadap Produk Makanan Tradisional dengan Inovasi Bahan Baku." *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 5(4), 234-241.
- Sari, I.N., & Pratiwi, R.D. (2018). *Inovasi Produk Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Shin puan maharani (23 Maret 2021). *Dadar gulung* , diakses pada 27 April 2024 dari <https://www.tribunnewswiki.com/amp/2021/03/23/dadar-gulung>.
- Subagio, A., & Nugraha, L. (2016). "Pengaruh Substitusi Jus Tempe terhadap Penerimaan dan Nilai Gizi Kue Dadar." *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 112-120.
- Syafitri, D., & Amalia, R. (2017). "Strategi Diversifikasi Produk dalam Usaha Kue Tradisional: Studi Kasus di Makassar." *Jurnal Kewirausahaan*, 9(3), 78-85.