JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

PEMBUATAN UMKM CENDOL KUE TIMPAN DAN MARTABAK TELOR DI PONDOK PESANTREN

Oleh
Masdania Zurairah[1], Margie Subahagia Ningsih[2], Refiza[3], M. Fiza Lubis[4], Sanco Simanullang[5], Muhammad Said[6], M. Fazri Pasaribu[7], Edy Syahputra Saragih[8]
[1,2,3,4,5,7]Prodi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Al Azhar Medan
[8]Prodi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Al-Azhar Medan
[6]Prodi Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara
Jl. Pintu Air IV No. 214 Kwala Bekala Medan, Telp/Fax: 061-8366679
Jl. Kapten Muchtar Basri No 3Medan. Telp: 061-662457
Email: [1]masdaniazurairahsiregar64@gmail.com

Article History:
Received: 18-06-2026
Revised: 15-07-2026
Accepted: 22-07-2026

Keywords:
Cendol, Kue Timpan, Martabak Telor, Santri, Penghafal

Abstract: *Kegiatan pengabdian masyarakat oleh dosen Universitas AL Azhar dalam pembuatan kue timpan, martabak goreng dan cendol ini dilakukan di Pondok Pesantren Darul Muttaqin Deli Serdang. Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan agar anak santri mempunyai jiwa pengembangan diri dalam hal ke wirausahaan atau dapat juga untuk pengembangan dan pendekatan pada masyarakat pada saat pengabdian, setelah selesai hapalan 30 juz. Dalam pembuatan kue timpan, martabak goreng dan cendol bahan yang digunakan sangat sederhana yaitu tepung roti, gula aren, santan kelapa, wartel, kentang, udang kecepe, telur, santan, daun pandan, daun pisang, nangka dan minyak goreng. Tepung yang digunakan terlebih dahulu diayak agar hasilnya bebas dari butiran yang kasar, sehingga dihasilkan tepung halus. Gula yang digunakan adalah gula aren yag dipotog kecil kecil agar mudah larut dan untuk melarutkan gula digunakan air dan disaring. Digunakan kelapa yang sedang tuanya lalu diambil santannya. Sepuluh lembar daun pandan ditumbuk halus dan ditambah air lalu disaring airnya. Tepung, ditambah air daun pandan dimasak sampai kental lalu ditiriskan dalam saringan yang dikumpul dalam panci yang ada es batunya. Hasil ini adalah untuk mendapatkan cendol. Nangka, kelapa parut digunkakan untuk kue timpan. Sedangkan untuk martabak goreng digunakan isinya tumisan kentang, wartel dan udang kecepe. Anak santri lebih menyukai martabak telor goreng dibanding kue timpan. Sedangkan es cendol anak santri menyukai sebanyak 100 %. Martabak telor 100% dan kue timpan 70%.*

PENDAHULUAN

Persiapan anak santri setelah selesai menghapal 30 juz akan terjun ke Masyarakat. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat kali ini dilakukan di Pondok Pesantren Darul Muttaqin Deli Serdang dengan menghubungkan pelaksanaannya dengan jiwa kewirausahaan. Saat ini

JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

seperti kita ketahui mengenai Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Hubungan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dengan pondok pesantren bersifat saling mendukung dan dapat memperkuat perekonomian Masyarakat yang hubungannya antara lain adalah: Pondok Pesantren sebagai pelaku UMKM memiliki unit usaha, seperti koperasi, pertanian, peternakan, percetakan, konveksi, toko, atau usaha makanan dan minuman. Unit usaha tersebut menjadi sumber pendapatan untuk membantu pembiayaan operasional pesantren. Disamping itu juga bahwa pondok pesantren sebagai pusat pemberdayaan ekonomi dimana pondok pesantren memberikan pelatihan kewirausahaan kepada santri agar memiliki keterampilan berusaha setelah lulus atau selesai dari pondok pesantren. Pelaksanaan pengabdian dengan anak santri yang dilakukan Adalah pembuatan kue timpan, martabak telur, dan es cendol, Dimana ke tiganya merupakan contoh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner. Dimana ketiga pembuatannya mempunyai modal yang kecil, bahan pembuatannya local dan mudah diperoleh, banyak disukai kaum muda dan tua, lakilaki dan perempuan dan makaan tersebut mengenyangkan dan mengandung vitamin serta menyehatkan badan. Kemudahan pondok pesantren dalam pelaksanaan UMKM ini antara lain dapat memotivasi peserta yang ada, dimana pesertanya anak anak santri dan masih muda dan penuh semangat, saling mendukung sesame santri untuk bisa mempelajari saat pengabdian karena tujuan akhirnya nanti umkm ini dapat diaplikasikan di pondok pesantren. Jika dikaitkan dengan pondok pesantren, usaha-usaha tersebut dapat menjadi bagian dari program pemberdayaan ekonomi pondok pesantren. Es cendol merupakan bagian dari warisan kuliner tradisional Indonesia. Selain berfungsi sebagai minuman penyegar, cendol memiliki nilai budaya karena diwariskan secara turun-temurun dan menjadi identitas kuliner di berbagai daerah. Upaya pelestarian melalui edukasi dan pembelajaran kepada generasi muda dinilai penting agar kuliner tradisional tetap dikenal dan berkembang. Kue timpan dapat diproduksi oleh santri sebagai produk khas daerah yang dijual kepada masyarakat atau saat acara pesantren demikian juga dengan martabak telur dapat menjadi usaha kantin atau gerai makanan di lingkungan pesantren untuk memenuhi kebutuhan santri dan pengunjung. Es cendol dapat dijual sebagai minuman pelengkap, terutama saat kegiatan pesantren atau bazar, sehingga menambah pendapatan unit usaha pondok pesantren. Sehingga jika ada kegiatan atau acara pondok pesantren tidak lagi membeli makanan sebagaikonsumsi acara tapi pondok pesantren telah membuat keperluan konsumsi, acara pondok pesantren. Sehingga hal ini lebih hemat biayanya dan lebih banyak hasilnya jika dibandingkan dengan makanan siap saji. Menurut Santoso (2000), cendol dibuat dari tepung beras yang dimasak hingga mengalami gelatinisasi, kemudian dicetak menjadi buliran-buliran kecil. Tekstur kenyal cendol terbentuk akibat proses gelatinisasi pati selama pemanasan. Kue timpan (atau timphan) adalah kue tradisional khas Aceh yang termasuk dalam kelompok kue basah. Kue ini dibuat dari campuran tepung ketan, pisang atau labu, santan, kemudian diisi dengan srikaya atau kelapa manis, dibungkus menggunakan daun pisang, dan dikukus hingga matang. Timpan menjadi hidangan khas pada hari raya Idulfitri, kenduri, dan acara adat masyarakat Aceh. Martabak telur adalah makanan yang dibuat dari adonan kulit berbahan dasar tepung terigu yang diisi campuran telur, daging cincang (sapi atau ayam), daun bawang, bawang bombai, dan bumbu, kemudian dilipat dan digoreng hingga berwarna kuning keemasan. Martabak telur memiliki ciri khas berupa kulit yang renyah di bagian luar dan isian yang lembut serta gurih. Melalui pelatihan kewirausahaan, santri dapat belajar proses produksi, pengemasan, pemasaran, hingga

JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

pengelolaan keuangan dari usaha-usaha tersebut. Dengan demikian, usaha kue timpan, martabak telur, dan es cendol tidak hanya menjadi sumber pendapatan, tetapi juga menjadi sarana pembelajaran kewirausahaan yang mendukung kemandirian ekonomi pesantren dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar. Dengan adanya pengabdian ini kepada santri diajari mengenai proses produksi. Dimana proses Produksi dimulai dari penyediaan bahan baku yang berkualitas dalam pembuatan kue timpan, martabak goreng dan es cendol. Bahan baku yang diperlukan seperti, tepung roti, tepung ketan, buah labu, kelapa, telur, cendol, gula merah, santan, dan es batu. Selanjutnya dilakukan pengolahan sesuai standar resep agar rasa dan kualitas produk tetap konsisten. Kue timpan: tepung ketan dicampur dengan buah labu yang telah dihaluskan hingga menjadi adonan, kemudian diberi isian kelapa manis dan nangka, selanjutnya dibungkus daun pisang, lalu dikukus hingga matang. Martabak telur dimana adonan kulit dipersiapkan, kemudian diisi campuran telur, daun bawang, dan daging cincang, setelah itu digoreng hingga berwarna keemasan. Es cendol rasa segar dimana cendol dibuat dari tepung beras atau tepung hunkwe, direbus hingga matang, kemudian disajikan bersama santan, gula merah cair, dan es batu. Pada tahap ini juga dilakukan pengendalian mutu, seperti menjaga kebersihan peralatan, kualitas bahan baku, dan cita rasa produk. Adapun tahap selanjutnya yang diajarkan saat pengabdian di pondok pesantren yaitu proses pengemasan. Pengemasan bertujuan menjaga kebersihan, keamanan, dan daya tarik produk. Kue timpan dikemas menggunakan daun pisang atau kotak makanan yang bersih agar tetap segar. Martabak telur dibungkus menggunakan kertas makanan atau kotak kardus food grade agar tetap hangat dan mudah dibawa. Es cendol dikemas menggunakan gelas plastik atau botol yang dilengkapi penutup agar praktis untuk dibawa. Kemasan dapat diberi label usaha yang memuat nama produk, logo, nomor kontak, serta informasi produksi sehingga meningkatkan nilai jual dan memudahkan promosi. Dalam proses pemasaran produk dapat dipasarkan melalui berbagai cara, antara lain: Penjualan langsung di kantin pesantren, warung, atau gerai UMKM. Mengikuti bazar, pameran, atau kegiatan Masyarakat dan juga memanfaatkan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook untuk memperkenalkan produk yang dibuat yaitu kue timpan, martabak goreng dan se cendol. Bekerja sama dengan layanan pesan antar atau menerima pemesanan untuk acara, rapat, dan kegiatan pesantren. Strategi pemasaran juga dapat dilakukan santri dengan memberikan pelayanan yang ramah, menjaga kualitas produk kue timpan, martabak telor dan es cendol , serta menawarkan harga yang kompetitif agar pelanggan melakukan pembelian ulang tidak hanya sekali saja. . Tahap pengelolaan keuangan, pengelolaan keuangan dilakukan secara sederhana namun teratur agar usaha dapat berkembang. Langkah-langkahnya meliputi: Mencatat seluruh modal awal keperluan pembelian bahan, dan biaya operasional. Mencatat seluruh hasil penjualan setiap hari agar kita ingat. Menghitung keuntungan dengan mengurangi total pendapatan dari seluruh biaya produksi. Memisahkan uang pribadi dengan uang usaha agar pencatatan lebih jelas dan terarah. Menyisihkan sebagian keuntungan sebagai modal untuk membeli bahan baku, memperbaiki peralatan, atau mengembangkan usaha.

Pengelolaan keuangan yang baik membantu pelaku UMKM mengetahui kondisi usahanya, mengendalikan pengeluaran, dan merencanakan pengembangan usaha di masa depan.

ISSN: 2809-8889 (Print) | 2809-8579 (Online)

JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

Gambar 1. Saat di Pondok Pesantren

METODE

2.1. Alat dan bahan

2.1.1. Bahan

1. Santan kelapa
2. Gula aren
3. Tepung roti
4. Daun pandan
5. Daun pisang
6. Udang kecepe
7. Inti kelapa
8. Santan kelapa
9.Kentang
10. Wartel
11. Daun Sup
12. Buah labu
13. Nangka
14. Tepung pulut
15. Merica
16. Mayjena
17. Gula merah
18. Gula putih
19. Minyak makan
20. Tepung sagu

2.1.2.Alat

1. Kuali
2. Sedok
3. Kompor gas
4. Saringan
5. Piso
6. Dengklian
8. Baskom
9. Sumpit
10.Penjepit

JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

2.2. Prosedur

2.2.1. Persiapan Cendol

Bahan:

1. Tepung beras 1 ons
2. Tepung mayjena ½ ons
3. Tepung sagu 1 ons
4. Gula merah ¼ ons
5. Gula putih 1 ons

Cara membuat Cendol

1. Bahan tepung beras 1 ons, tepung mayjena ½ ons dan tepung sagu 1 ons dimasukkan ke dalam panci, lalu ditambah air lalu dimasak dengan api kecil.
2. Setelah kental dan masak lalu di masukkan ke dalam cetakan panci yang ada lubang kecilnya, dan ditekan dengan sendok bahan yang masak tadi agar ke luar lewat lubang cetakan.
3. Untuk penampungan hasilnya disediakan panci dengan air es.
4. Hasil cendol kemudian ditiriskan
5. Gula cendol dan santan dipersiapkan.

Gambar 2. Pembuatan Cendol

2.2.2. Cara Membuat Timpan

Bahan:

1. Pulut Ketan 1 bungkus
2. Labu di kukus 7 ons dan di ulek
3. Daun pisang muda secukupnya
4. Kelapa 1 + air kelapanya
5. Gula putih
6. Nangka

Cara membuatnya:

1. Bahan Pulut Ketan 1 bungkus labu di kukus 7 ons dan di ulek dicampur dengan sempurna
2. Daun pisang di taruh minyak makan.

ISSN: 2809-8889 (Print) | 2809-8579 (Online)

3. Bahan Kelapa 1 + air kelapanya gula putih, nangka di masak dengan api kecil sampai kering
4. Daun pisang diletakkan dan intinya dimasukkan ke dalam pisang dan dibungkus dengan rapi
5. Panaskan dandang dan masukkan bahan timpan ke dalamnya. Tunggu sampai matang

2.2.3. Cara Membuat Martabak Telor

Bahan Isi Martabak:

1. Kentang ¼ ons
2. Wartel ¼ ons
3. Jagung 1
4. Daun sop
5. Daun prei
6. Bawang merah 5 biji
7. Bawang putih 5 biji
8. Cabe merah ½ ons
9. Udang kecepe
10. Kaldua ayam 250 ml
11. Ayam suir suir

Cara Membuat isi martabak:
Bahan bawang merah 5 biji, bawang putih 5 biji, cabe merah ½ ons, udang kecepe, kaldua ayam 250 ml, ayam suir suir, di tumis setelah itu dimasukkan bahan kentang ¼ ons, wartel ¼ ons, dan jagung 1 setelah mendekati masak tambahkan bahan daun sop dan daun prei.
Bahan Kulit Martabak Telor:

1. Tepung roti ¼ ons
2. Tepung kanji 2 sendok makan
3. Telur 1
4. Mentega dicairkan 1 sendok
5. Air 1 gelas

Cara Membuat Kulit Martabak Telor:

1. Bahan Tepung roti ¼ ons ditambah tepung kanji 2 sendok makan, telur 1, mentega dicairkan 1 sendok, air 1 gelas
   dimasukkan dalam blender sampai tercampur sempurna
2. Hasinya bahan 1 dituang dalam kuali yang terlebih dahulu dioleskan dengan minyak makan. Ditunggu sampai masak dan angkat jika sudah matang.

HASIL

- Hasil yang dilakukan saat pembuatan kue timpan, martabak telor dan es cendol diberikan kepada para santri untuk dirasakan. Hasil yang dirasakan santri terhadap es cendol, rata rata menyukainya. Sehingga dapat dikatakan 100% menyukainya. Alasan ini karena perpaduan gula aren dengan santan kelapa ditambah es sehingga menghasilkan rasa segar pada anak santri.

JPM
Jurnal Pengabdian Mandiri
Vol.5, No.7, Juli 2026

Tabel 1. Tabel kesukaan terhadap cendol dingin dan hangat

No	Cendol	Persentase
1.	Pake es	90%
2.	Tidak pake es	10%

Hasil yang diperoleh untuk makanan kue timpan, anak santri tidak semua menyukainya. Adapun yang suka makan kue timpan untuk dimakan paling banyak hanya dua kue saja. Kue timpan rasanya manis dan harum karena ada buah nangkanya namun anak santri cepat kenyangnya.

Tabel 2. Persentase Kue Timpan Anak Santri.

No	Jumlah Santri	Persentase (%)
1.	60 orang	76% suka
2.	60 orang	24% tidak suka

Hasil yang diperoleh santri dalam kesukaan memakan martabak goreng, anak santri lebih menyukai makanan gorengan. Hal ini disebabkan martabak goreng rasanya gurih dan saat memakannya ditambah saos sehingga lebih terasa pedas dan gurih. Anak santri lebih banyak menyukai martabak telor.

Tabel 3. Perbandingan persentase anak santri menyukai kue timpan disbanding martabak telor

No	Jumlah Anak Santri	% Suka	% Tidak Suka
1.	Martabak Telor	100	-

KESIMPULAN

- Dari hasil pengabdian ini, dapat diambil kesimpulan bahwa pembuatan kue timpan, martabak goreng dan es cendol merupakan contoh UMKM kuliner yang dapat dijalankan di lingkungan pondok pesantren.
- Melalui proses produksi yang baik, pengemasan yang menarik, pemasaran yang efektif, dan pengelolaan keuangan yang tertib, usaha tersebut dapat meningkatkan pendapatan pesantren sekaligus menjadi sarana pembelajaran kewirausahaan bagi anak santri.
- Perolehan persentase es cendol dan martabak goreng 100 % anak santri menyukainya dan kue timpan sebesar 74 %.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2024). *Pelestarian kuliner tradisional melalui experiential learning pada pembuatan es cendol*. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat, 6(1). https://doi.org/ 10.33474/jp2m. v6i1.23421

[2] Riantia, A. (2018). *Food Culture Acculturation of Martabak Cuisine Originally from India to Indonesia*. Studi Budaya Nusantara, 2(1), 58–66. https://doi.org/10.21776/ub.sbn.2018.002.01.06.
[3] Nabila, F., Al Kadri, A., & Telaumbanua, W. S. (2026). *Product Innovation and Its Impact on Firm Competitiveness: Evidence from PT Martabak Mak Yung*. Young Journal of Social Sciences and Humanities, 1(1).https://doi.org/10.66867/yjssh.v1i1.237.
[4] Universitas Negeri Medan. (2023). *Inventarisasi kue tradisional berbahan kelapa di Kota Medan* (memuat pembahasan mengenai Timphan/Timpan sebagai salah satu kue tradisional).
[5] Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. *Kuliner Tradisional Indonesia: Es Cendol*. Digunakan sebagai referensi mengenai sejarah dan karakteristik es cendol
[6] Dewita, Sidauruk, S. W., Desmelati, & Hidayat, T. (2023). *Karakteristik hedonik dan kimia cendol instan ikan gabus dengan formulasi sumber karbohidrat lokal berbeda*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 26(3). https://doi.org /10.17844 /jphpi.v26i3.49609.
[7] Santoso. (2000). *Teknologi Pengolahan Pangan Tradisional*. (Dikutip dalam latar belakang penelitian mengenai es cendol).
[8] Chaidir. (2007). *Pangan Tradisional Indonesia*. (Dikutip dalam penelitian mengenai karakteristik es cendol).
[9] Elwina, Fachraniah, Amalia, Z., & Kurniati. (2023). *Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh*. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe.
[10] Fitri, C., Husna, N., & Yunita, D. (2018). *Karakteristik Organoleptik Timphan Kering Beku*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 3(1), 326–331.
[11] Pemerintah Aceh. (2018). *Resep Kue Timphan*.
[12] Zulfadli, dkk. (2023). *Analisis Kandungan, Penamaan, dan Makna dari Makanan Tradisional Aceh*. Jurnal Metamorfosa.
[13] Lase, A., & Santoso, B. (2024). *Analisis SWOT dan Strategi Pemasaran terhadap Bisnis Kuliner Martabak Jaya Rasa di Kota Bandung Jawa Barat*. Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi, 3(2). https://doi.org/ 10.61930/jebmak.v3i2.652.
[14] Radio Republik Indonesia. (2024). *Sejarah Martabak Telur: Perjalanan Kuliner India ke Indonesia*
[15] Rahmawati, A. A. D. (2021). *Martabak Telur Diadaptasi dari Kuliner India, Ini Catatan Sejarahnya*. detikFood
[16] Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
[17] Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.