

**Pelatihan membuat Peyeum Bandung di kelas 9 SMP Darul Falah Cihampelas Kabupaten Bandung Barat**Muhammad Faizal Fathurrohim<sup>1</sup>, dan Adhitya Eka Praja<sup>2</sup><sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sali Al-Aitaam<sup>2</sup>SMP Darul Falah Cihampelas\*[faizalmaret26@gmail.com](mailto:faizalmaret26@gmail.com)**ABSTRAK**

Peyeum merupakan makanan fermentasi berbahan baku singkong khas masyarakat Jawa Barat. Peyeum mempunyai manfaat untuk kesehatan tubuh yang berguna untuk sistem saraf dan sistem pencernaan. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan cara praktek langsung membuat peyeum, 1 hari melakukan pencucian singkong, perebusan, dan pemberian ragi, serta difermentasi selama 3 hari. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa 55 orang dapat membuat peyeum dan 18 orang gagal menghasilkan produk peyeum yang sesuai.

**Kata Kunci** : fermentasi, pelatihan, peyeum, praktek, singkong.

**ABSTRACT**

Peyeum is a fermented food made from cassava, typical of the people of West Java. Peyeum has health benefits that are useful for the nervous system and digestive system. The method of implementing this activity is by practicing directly making peyeum, 1 day washing cassava, boiling, and adding yeast, and fermenting for 3 days. The results of the training showed that 55 people were able to make peyeum and 18 people failed to produce the appropriate peyeum product..

**Keywords**: cassava, fermentasi, pelatihan, peyeum, praktek.

**Articel Received**: xx/xx/xxxx; **Accepted**: xx/xx/xxxx

**How to cite**: Fathurrohim, M. F & Praja, A. E. (2025). Pelatihan membuat Peyeum Bandung di kelas 9 SMP Darul Falah Cihampelas Kabupaten Bandung Barat. *Abdimas Siliwangi*, Vol 8 (1), 133-138. doi: 10.22460/as.v8i1.26795

---

**A. PENDAHULUAN**

Bila dihadapkan pada kamus, peuyeum adalah tapai, yang artinya sebagai berikut: "panganan yang dibuat dari ubi kayu yang direbus dan setelah dingin diberi ragi, kemudian dibiarkan semalam atau lebih hingga manis" (KBBI, 1997:1009). Dengan demikian arti dan konsep tapai kurang lebih sama terutama pada konsep pengolahannya „diberi ragi“ lalu „dibiarkan semalam atau lebih“ dalam bahasa Sunda dipeuyeum atau diperam, sehingga namanya pun menjadi peuyeum. Penamaan di sini menjadi sesuatu yang unik, yang banyak terjadi di tatar Sunda, yaitu menami makanan sesuai dengan cara mengolahannya (Isnendes, 2013).

Peuyeum ataupun tape singkong ialah makanan yang dibuat dari singkong yang di fermentasi, peuyeum ataupun tape singkong ini nyatanya mempunyai perbandingan dari segi pembuatan, wujud serta tekstur (Nurwahidah, dkk., 2015). Tape dari ubi kayu telah dibuat oleh banyak masyarakat di wilayah Indonesia, salah satunya peuyeum yang dibuat dari Jawa Barat dengan karakteristik yang tidak berair serta memiliki rasa yang lebih manis (Asnawi, 2013).

Singkong merupakan komoditas pertanian dan banyak ditanam di Indonesia sebagai sumber karbohidrat dan energi. Di beberapa daerah, singkong (*Manihot utilissima*) dikonsumsi sebagai makanan pokok atau sebagai pengganti nasi (Marjoko, 2011). Salah satu produk turunan singkong yang berasal dari Indonesia adalah peuyeum atau tape singkong. Peuyeum memiliki aroma, rasa, dan tekstur yang khas dan lembut (Fatmawati, dkk., 2019) serta dibuat melalui proses fermentasi dengan menambahkan kultur starter.

Mikroba yang berperan dalam pembuatan peyeum yaitu jenis khamir (*Saccharomyces cerevisiae*). Proses pembuatan peyeum harus dilakukan dengan baik untuk menghasilkan kualitas warna, rasa, tekstur serta aroma khas peyeum yang baik. *Saccharomyces* berfungsi mengubah gula menjadi alkohol, sedangkan *Acetobacter* mengubah alkohol menjadi asam laktat. Hal ini sesuai dengan Ganjar (2003) bahwa dalam proses fermentasi peyeum digunakan beberapa jenis mikroorganisme seperti *Saccharomyces cerevisiae*, *Rhizopus oryzae*, *Aspergillus* dan *Acetobacter*.

Manfaat peuyeum Bandung untuk kesehatan tubuh adalah berguna untuk sistem saraf dan sistem pencernaan, juga untuk sel otot. Hal itu dikarenakan fermentasi peuyeum bisa meningkatkan kandungan vitamin B1 sampai 3x lipat, dan itu berguna untuk sistem saraf dan sistem pencernaan, juga untuk sel otot (Isnendes, 2013). Oleh karena itu, penulis ingin melaksanakan pelatihan membuat peyeum bandung di SMP Darul Falah guna meningkatkan konsumsi peyeum bagi Kesehatan dan mengetahui proses pembuatannya.

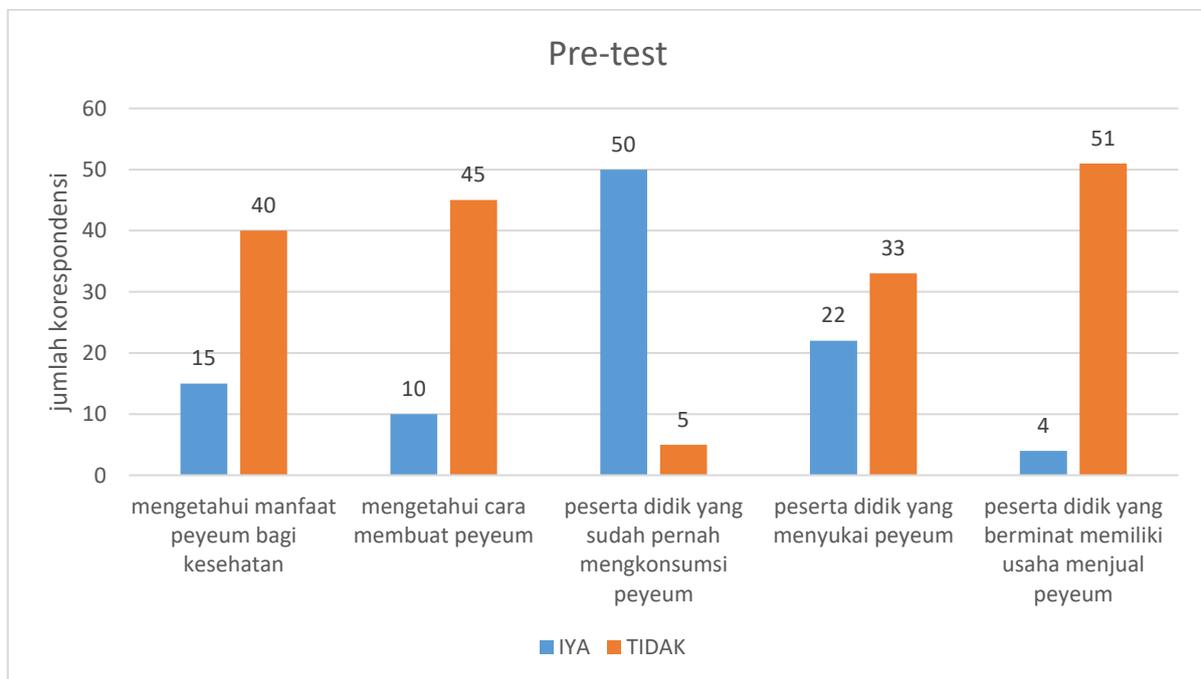
## **B. METODE PELAKSANAAN**

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah peserta didik SMP Darul Falah Cihampelas kelas 9 terdiri dari 55 orang. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 18 – 21 Mei 2024 di Gedung Baru SMP Darul Falah Cihampelas. Sebelum melaksanakan pembuatan peyeum, peserta diberikan edukasi mengenai manfaat mengkonsumsi peyeum.

Proses pembuatan peuyeum terdiri dari tujuh tahapan utama, yaitu tahap pemotongan singkong, tahap pengupasan kulit singkong, tahap pencucian, tahap perebusan, tahap pemberian ragi, tahap pemeraman (fermentasi), dan tahap penyajian. Semua tahapan ini harus dilaksanakan secara berurutan (Rakhmani, dkk., 2023).

**C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diselenggarakan di SMP Darul Falah Cihampelas. Pada kegiatan ini, sebelum dilaksanakan praktek membuat peyeum peserta didik diberikan post-test untuk mengukur pengetahuan peserta didik mengenai peyeum.



Gambar 1. Hasil Pre-test

Hasil pre-test menunjukkan bahwa 15 siswa yang mengetahui manfaat peyeum bagi Kesehatan. Kemudian sebanyak 10 orang mengetahui cara membuat peyeum, 50 siswa sudah pernah mengkonsumsi peyeum, 22 orang diantaranya menyukai peyeum dan hanya 4 orang yang berminat untuk menjadi pengusaha peyeum.



(a)

(b)

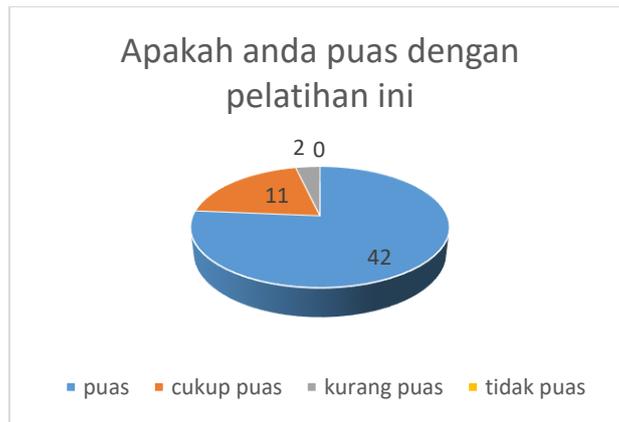
Gambar 2. Pelaksanaan pembuatan peyeum

Pada Gambar 2 merupakan praktek dalam pembuatan peyeum yang dilaksanakan oleh 55 orang peserta didik. Setelah melaksanakan praktek membuat peyeum, peserta didik membawa singkong yang sudah diberi ragi untuk dilakukan proses fermentasi selama 3 hari di rumah masing-masing. Setelah hari ke-3, maka dilakukan panen peyeum yang sudah matang.

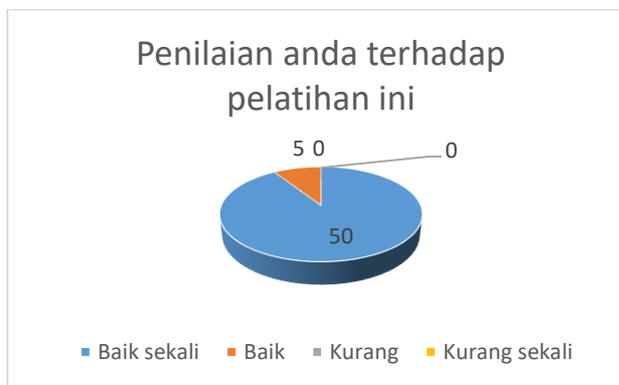


Gambar 3. Monitoring pelaksanaan pembuatan peyeum

Hasil fermentasi selama 3 hari pelaksanaan, di dapatkan bahwa sebanyak 37 peserta didik berhasil membuat peyeum yang sesuai dan 18 orang mengalami kegagalan. Gagalnya produk yang dihasilkan dapat dilihat dari ciri-ciri: rasanya sangat asam, teksturnya banyak mengandung air, memiliki aroma asam yang kuat, dan tekstur dari peyeum tersebut hancur. Kegagalan membuat produk ini dapat terjadi karena kurangnya penutupan yang rapat saat proses fermentasi di dalam toples, penggunaan ragi yang terlalu banyak, dan disimpan ditempat yang langsung terkena sinar matahari.

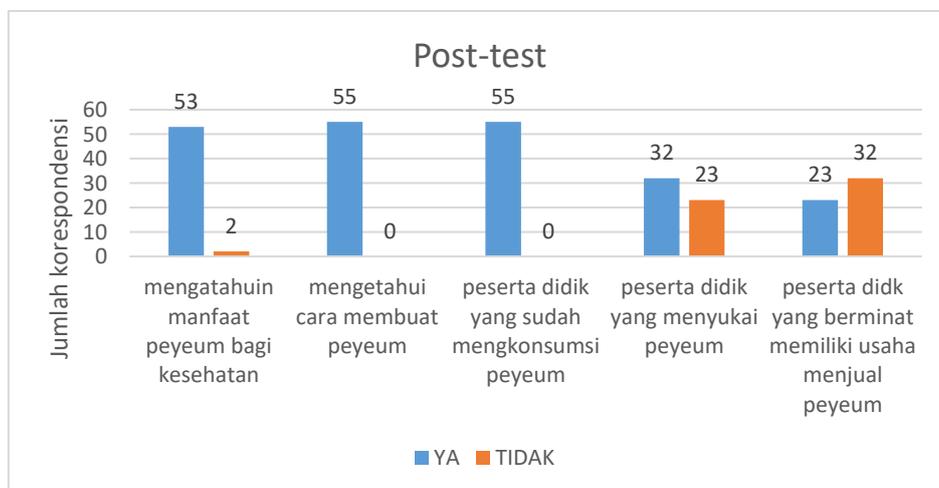


Gambar 4. Respon peserta terhadap pelatihan membuat peyeum



Gambar 5. Penilaian peserta terhadap pelatihan membuat peyeum

Berdasarkan angket pada Gambar 4 dan 5, peserta memiliki respon puas sebanyak 42 orang dan memiliki penilaian baik sekali sebanyak 50 orang. Gambar 6 menunjukkan bahwa 53 peserta mengetahui manfaat peyeum bagi Kesehatan, 55 peserta bisa membuat peyeum, 55 peserta sudah pernah mengkonsumsi peyeum, 32 menyukai peyeum dan 23 peserta berminat menjalani usaha dibidang peyeum.



Gambar 6. Hasil Post-test

**D. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelatihan yang diperoleh, sebanyak 37 dari 55 peserta didik berhasil membuat peyeum dan 18 lainnya gagal. Dari 55 peserta didik, semua peserta pelatihan mengetahui dalam membuat peyeum.

**E. DAFTAR PUSTAKA**

- Asnawi, M. (2013). Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot Utilissima) Melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 (2): 56-66.
- Fatmawati, F., Abdillah, M.N., Fatmasari. A. Mulyaningsih, Y.D. (2019) Screening and identification of xylanase enzyme-producing bacteria in peuyeum cassava with 16SrRNA gene marker method. *J Kartika Kimia*. Vol. 2 (1):37–43.
- Ganjar, I. (2003). Tapai from Cassava and Sereals. Di dalam: *First International Symposium and Workshop on Insight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety*; Bangkok. Hal 1–10.
- Isnendes, C.I. (2013). Peyeum Bandung Makanan Tradisional Yang Terkenal (Folklor Bukan Lisan Dari Jawa Barat). *Seminar falklor internasional*.
- Marjoko, A. (2011). Hersoelistyorini W. Daya Terima dan Kadar Alkohol pada Tape Kulit Singkong Berdasarkan Variasi Jumlah Ragi. *J Pangan Dan Gizi*. Vol. 02 (4): 47–58.
- Nurwahidah, Z., Sudono, A., dan Bridha, R. L. (2015). Strategi Pengembangan Penjual Peyeum Bendul Pasca Pandemic Covid-19. *The Journal Gastronomy Tourism*. Vol. 2 (1): 8 – 12.
- Rakhmani, M. A., Suciati., dan Mahardani, L. (2023). Analisis Pengetahuan Ilmiah Proses Pembuatan Peyeum Sebagai Lokal Jawa Barat Dan Potensinya Dalam Pemberdayaan Kemampuan Berpikir Kritis. *Inkuiri*. Vol. 12 (1): 29 – 34.