

“Penguatan Ketahanan Masyarakat dalam Menghadapi Era New Normal melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Bidang Pertanian”

Pelatihan Pengolahan Umbi-umbian Lokal Menjadi Tepung dan Produk Olahannya di Desa Lonuo Kecamatan Tilongkabila Bonebolango

Siti Aisa Liputo, Marleni Limonu, Suryani Une, Purnama N. Maspeke, dan Moh. Tahir

Dosen Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Negeri Gorontalo

Email: sitiliputo@ung.ac.id

Abstrak

Tanaman umbi-umbian pada umumnya dibudidayakan sebagai tanaman sumber karbohidrat di tegalan. Kebiasaan masyarakat adalah langsung menjual umbi-umbian tersebut setelah panen dalam keadaan segar atau dikonsumsi secukupnya dalam bentuk ubi kukus. ng dihadapi petani di lapangan khususnya kelompok wanita tani di Desa Lonuo adalah pada saat panen raya, harga umbi-umbian tersebut menjadi rendah. Masyarakat Desa Lonuo sudah melakukan pengolahan ubi jalar dan ubi kayu menjadi pangan yang lebih bervariasi. Tujuan kegiatan ini untuk memperkenalkan teknologi pengolahan umbi-umbian menjadi tepung dan produk-produk olahannya seperti kue kering Bidaran yang memiliki nilai gizi yang baik dan berguna bagi masyarakat setempat. Disamping itu, dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat desa Lonuo diharapkan akan meningkatkan ketrampilannya dan memiliki pengetahuan lebih mendalam mengenai teknologi pengolahan pangan. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan Desa Lonuo, Kecamatan Tilong Kabila Kabupaten Bone Bolango. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan 1 kali pertemuan dengan beban 5 Jpl yang dilaksanakan pada hari selasa tanggal 20 April 2021. Kegiatan Pelatihan ini di bagi dalam 2 tahap yaitu tahap pemberian materi dan tahap praktek, dengan jumlah peserta adalah 15 orang. Menu yang dipraktikkan dalam pelatihan ini adalah tepung ubi ungu, kue kering ubi ungu dan brownis ubi ungu.

Kata kunci: pengolahan, ubi ungu, kelompok wanita tani

Pendahuluan

Desa Lonuo merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bonebolango. Wilayah Desa Lonuo lebih banyak terdiri dari lahan pertanian sehingga memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat Desa Lonuo menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian (Anon., 2013). Hasil pertanian yang banyak

di Desa Lonuo adalah padi dan palawija seperti singkong/ubi kayu, talas, ubi jalar.

Tanaman umbi-umbian pada umumnya dibudidayakan sebagai tanaman sumber karbohidrat di tegalan. Kebiasaan masyarakat adalah langsung menjual umbi-umbian tersebut setelah panen dalam keadaan segar atau dikonsumsi secukupnya dalam bentuk ubi kukus. Pandangan masyarakat bahwa ubi jalar dan ubi kayu identik dengan makanan masyarakat miskin juga mengakibatkan umbi-umbian tersebut kurang populer pada masyarakat golongan menengah ke atas. Namun anggapan ini tidak benar, karena di Jepang, Eropa, dan Amerika Serikat, ubi jalar mempunyai status pangan yang tinggi, di atas bahan pangan kentang (Horton *et al.* 1989). Oleh karena sifat-sifat yang positif tersebut, ubi jalar maupun ubi kayu dinilai sangat sesuai untuk mendukung program diversifikasi pangan menuju swasembada pangan di abad 21.

Masalah yang dihadapi petani di lapangan khususnya kelompok wanita tani di Desa Lonuo adalah pada saat panen raya, harga umbi-umbian tersebut menjadi rendah. Masyarakat Desa Lonuo sudah melakukan pengolahan ubi jalar dan ubi kayu menjadi pangan yang lebih bervariasi. Namun, masalah yang terkendala saat ini adalah olahan umbi-umbian tersebut hanya sebatas kue basah yang umur simpannya pendek. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Lonuo dan potensi yang dimilikinya maka perlu dilakukan suatu kegiatan untuk membina dan mendampingi masyarakat di Desa Lonuo.

Budidaya tanaman umbi-umbian yang cukup baik seyogyanya diimbangi dengan teknologi pascapanen dan pengolahan yang baik sehingga menjadi produk pangan yang bermanfaat bagi masyarakat Desa Lonuo khususnya dan masyarakat Bonebolango umumnya. Pengolahan kue kering dan kue basah dari tepung umbi-umbian belum pernah dilakukan oleh masyarakat desa Lonuo dan sangat perlu diinformasikan teknologi pengolahan ini guna menambah pengetahuan dan ketrampilan dibidang pengolahan bahan pangan khususnya umbi-umbian.

Tujuan Kegiatan

Memperkenalkan teknologi pengolahan umbi-umbian menjadi tepung dan produk-produk olahannya seperti kue kering Bidaran yang memiliki nilai gizi yang baik dan berguna bagi masyarakat setempat. Disamping itu, dengan memberikan pelatihan kepada masyarakat desa Lonuo diharapkan akan meningkatkan ketrampilannya dan memiliki pengetahuan lebih

mendalam mengenai teknologi pengolahan pangan.

Manfaat Kegiatan

Masyarakat pemilik tanaman umbi-umbian, ibu-ibu PKK, KWT, dan teruna teruni mengetahui dan menerapkan cara pengolahan Bidaran dari umbi-umbian lokal, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan dan perkembangan industri kecil dan industri rumah tangga.

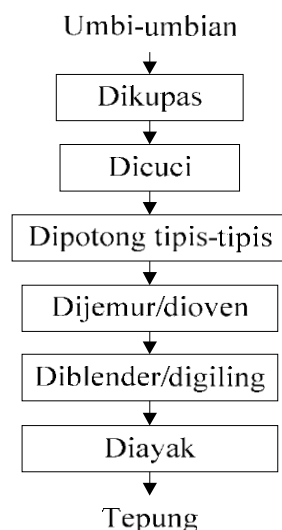
Hasil

Untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan dan nilai ekonomis umbi-umbian lokal dapat dilakukan dengan memberikan pengetahuan tambahan yang berupa teknologi tepat guna kepada masyarakat, ibu-ibu PKK, KWT, teruna-teruni, dan pengusaha kecil yang terkait dengan cara mengolah umbi-umbian menjadi tepung dan produk olahannya seperti Bidaran. Adapun teknologi pembuatan tepung dari umbi-umbian adalah sebagai berikut :

1. Umbi-umbian (Ubi kayu dan ubi jalar) dikupas, dicuci dan selanjutnya dipotong tipis-tipis atau disawut.
2. Selanjutnya dijemur dibawah sinar matahari atau di oven dengan suhu maksimum 60°C selama 18 jam.
3. Digiling dengan menggunakan blander atau alat penepung. Diagram alir proses pembuatan Tepung dari umbi-umbian dapat dilihat pada Gambar 1.

Metode Kegiatan

1. Penyuluhan dan diskusi dengan masyarakat desa Lonuo, ibu-ibu PKK, KWT, teruna-teruni dan pengusaha kecil tentang proses pengolahan Bidaran umbi-umbian. Penyampaian materi dilakukan dengan pemberian makalah serta praktek langsung dengan peserta.
2. Pelatihan pengolahan Bidaran menggunakan bahan umbi-umbian lokal.
3. Pengukuran tingkat pemahaman peserta pelatihan.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan tepung umbi-umbian (Aini, 2002)

Hasil Kegiatan

Kegiatan Pelatihan ini diikuti oleh 20 orang peserta yang terdiri dari anggota masyarakat serta aparat Desa Lonuo. Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, mengingat banyaknya alat pengolahan yang akan digunakan, sehingga kegiatan pelatihan ini tidak dilakukan di Desa akan tetapi di Lab Pengolahan. Kegiatan Pelatihan ini di bagi dalam 2 tahap yaitu tahap pemberian materi dan tahap praktek.



Gambar 1. Peserta Pelatihan dan Dosen ITP sebagai pemateri Pelatihan

Olahan yang diangkat dalam pelatihan ini lebih difokuskan pada olahan Ubi Ungu, mengingat tingginya khasiat dari ubi ungu ini. Selain tinggi kandungan gizi, ubi ungu atau ubi jalar ungu ini mengandung antioksidan yang tinggi yaitu dari senyawa antosianin yang dikandungnya. Dengan demikian ubi jalar ungu dapat dikatakan sebagai pangan fungsional, karena memiliki efek bagi kesehatan dari kandungan antioksidan tersebut. Peserta pelatihan

mengikuti seluruh tahapan pelatihan dengan penuh antusias. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya masyarakat yang ingin terlibat langsung dalam proses pembuatan produk olahan ubi ungu yang dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Praktik

Dalam penelitian ini ubi ungu diolah menjadi beberapa jenis olahan, seperti Brownies kukus, onde-onde dan cookies. Sebelum dibuat olahan, ubi ungu diubah menjadi tepung terlebih dahulu. Produk yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan ini sangat menarik dari segi rasa, dan penampilan.



Gambar 3. Produk Olahan Ubi Ungu Hasil Praktik

Pengolahan Tepung Ubi ungu merupakan inovasi baru di desa Lonuo. Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilan.

Umbi-umbian merupakan produk hasil pertanian yang kaya akan zat gizi dan juga serat. Serat merupakan zat gizi yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, namun memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Rata-rata konsumsi serat penduduk Indonesia baru memenuhi sepertiga dari kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari. Oleh karena itu untuk memecahkan permasalahan tersebut, maka perlu dicarikan suatu alternatif produk makanan olahan yang mengandung serat dan hal ini dapat dilakukan dengan jalan melakukan suplementasi pada produk makanan yang digemari dan disukai oleh masyarakat, salah satunya Ubi jalar Ungu

Pengukuran Tingkat Pemahaman

Kegiatan pelatihan ini diakhiri dengan pelaksanaan evaluasi pelaksanaan pelatihan dan pengujian organoleptik dari ketiga produk yang dihasilkan. Evaluasi dilakukan dengan membagikan kuisioner kepada peserta pelatihan. Umumnya Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami materi yang disajikan dan kegiatan praktikum. Hal ini juga didukung dari hasil pengamatan oleh pemateri dimana seluruh khalayak sasaran terlihat antusias selama presentasi materi berlangsung dan mampu menerapkan materi tersebut dalam kegiatan praktikum. Selain itu hasil penilaian peserta mengenai penyajian materi mendapatkan nilai baik dari seluruh peserta pelatihan. Hasil penilaian aspek-aspek lain dapat dilihat pada Tabel 1.

Hasil evaluasi pada Tabel 1 menunjukkan bahwa 6,6% peserta pelatihan memberikan penilaian cukup terhadap penyajian materi yang disajikan sedangkan nilai baik 43,3% dan sangat baik 50% dari peserta pelatihan. Kegiatan praktikum mendapatkan penilaian cukup, baik sampai sangat baik dilihat dari aspek kesesuaian materi dengan praktikum seangkan dari aspek kemudahan dalam pratikum mendapatkan nilai kurang 6,6%, cukup 6,6%, baik 36,6% dan sangat baik 50%. Peserta pelatihan merasakan bahwa materi kegiatan ini bermanfaat bagi peserta pelatihan sehingga 100% dari mereka cukup termotivasi untuk mengaplikasikannya di rumah. Hal ini disebabkan proses pembuatankacang telur, kacang kentucky dan selai kacang menggunakan bahan baku yang murah dan mudah didapatkan serta menggunakan teknologi

sederhana sehingga dapat diterapkan dalam skala rumah tangga. Dari hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa 50% dari peserta pelatihan yang sangat tertarik untuk membuka usaha baru dibidang. Untuk itu maka perlu dukungan dari semua pihak terutama pemerintah baik tingkat pusat maupun daerah baik dari aspek pemodalannya maupun dari aspek kebijakan-kebijakannya.

Tabel 1. Pengujian Tingkat Pemahaman Peserta Pelatihan Terhadap Materi yang diberikan

No	Uraian	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
1	Penyajian Materi	0	6,6%	43,3%	50%
2	Judul Materi	0	0	56,6%	43,3%
3	Peserta Termotivasi untuk membuatnya dirumah	0	3,3%	53,3%	43,3%
4	Peserta Pelatihan Termotivasi untuk membuka usaha baru komoditas Kacang Tanah	6,6%	6,6%	36,6%	50%
5	Kesesuaian Materi dengan Praktikum	0	3,3%	46,6%	50%
6	Tingkat Pemahaman Terhadap Materi dan Kegiatan Praktikum	0	6,6%	43,3%	50%
7	Manfaat Pelatihan bagi Peserta	0	10%	30%	60%
8	Kemudahan dalam Kegiatan Praktikum	6,6%	6,6%	36,6%	50%

Kesimpulan

1. Pelatihan Pengolahan umbi-umbian ini dinilai sangat bermanfaat bagi masyarakat Desa Lonuo.
2. Produk yang berhasil dibuat dalam pelatihan ini antara lain bolu kukus, Cookies dan Onde-onde ubi jalar ungu.

Daftar Pustaka

- Aini N. 2002. Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar Untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga dan Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan* Vol. III No. 3: 21-27.
- Anonimus. 2009. Aneka Olahan Ubi Jalar, Mie Basah, Enyek-enyek, Abon, Dendeng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- BPS, 2018. Tilongkabila dalam Angka, Badan Pusat Statistik.