

Pelatihan Pembuatan Singсарs (Singkong Disawut Menjadi Beras) untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan di Desa Mojokrapak Tembelang Jombang

Waslah¹, Kurota Ayuna Pinda Rosuli² Rahmad Kurniawan³, Riky Tedy Jamrud⁴

¹ Pendidikan Agama Islam, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

² Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

^{3,4} Manajemen, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: waslah@unwaha.ac.id

ABSTRACT

The implementation of the Singсарs product manufacturing training program in order to realize food security in Mojokrapak village was carried out at the Mojokrapak village hall, Tembelang Jombang, based on a survey, namely due to uneven economic conditions, there are still many community potentials that cannot be explored. The aims are: Increasing members of Family Welfare Development, empowering Family Welfare Development to achieve mutual prosperity and increasing the utilization of agricultural products in Mojokrapak Tembelang village, Jombang. The methods used are socialization, training and mentoring. The result of this activity is that this singсарs product can be a solution to realize food security and shared welfare in the village of Mojokrapak Tembelang, Jombang, East Java

Keywords: Singсарs, Realize, Food Security

ABSTRAK

Pelaksanaan program pelatihan pembuatan produk Singсарs demi mewujudkan ketahanan pangan di desa Mojokrapak dilaksanakan di balai desa Mojokrapak Tembelang Jombang di adakan berdasarkan survey yakni karena kondisi ekonomi yang tidak merata, Masih banyak potensi masyarakat yang belum bisa digali. Adapun tujuannya yakni: Meningkatkan anggota Pembinaan Kesejahteraan Keluarga, memberdayakan Pembinaan Kesejahteraan Keluarga untuk mencapai kesejahteraan Bersama dan meningkatkan pemanfaatan hasil bumi di desa Mojokrapak Tembelang Jombang. Adapun metode yang digunakan adalah Sosialisasi, Pelatihan dan pendampingan. Hasil dari kegiatan ini adalah bahwa produk singсарs ini bisa menjadi solusi untuk mewujudkan ketahanan pangan dan kesejahteraan Bersama di desa Mojokrapak Tembelang Jombang Jawa Timur.

Kata Kunci: Singсарs, Mewujudkan, Ketahanan Pangan

PENDAHULUAN

Berisi Desa Mojokrapak merupakan desa yang terletak dibagian selatan di Kecamatan Tembelang. Desa Mojokrapak terdiri dari 7 Dusun yakni, Dusun Krapak, Dusun Ngledok, Dusun Bulak, Dusun Sugihwaras, Dusun Gondang, Dusun Gilang dan Dusun Plembon. Desa Mojokrapak merupakan Desa yang berbatasan langsung dengan Kecamatan Jombang dan juga berbatasan dengan Kecamatan Megaluh, oleh karena itu masyarakat Desa Mojokrapak memiliki gaya hidup yang modern namun masih mempertahankan budaya dan kearifan lokal yang ada. Desa Mojokrapak merupakan Desa dengan wilayah terluas dan jumlah penduduk terbanyak di Kecamatan Tembelang. Dengan jumlah penduduk yang banyak berarti membutuhkan lahan yang banyak pula sebagai pemukiman warga, namun dengan wilayah yang luas lahan Desa Mojokrapak masih didominasi dengan lahan persawahan, terutama di sisi barat dan timur desa.

Mata pencaharian utama penduduk Desa Mojokrapak adalah sebagai tani, sebagian lainnya sebagai bekerja paruh waktu sebagai karyawan dan buruh pabrik dan industri yang berada di Desa Mojokrapak dimana sebagian besar bekerja di perusahaan yang dimiliki oleh Kepala Desa Mojokrapak yakni Bapak H. Warsubi, S.H., M.Si. Demi mewujudkan ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi di Desa

Mojokrapak Pemerintah Desa yang dipimpin oleh Bapak H. Warsubi, S.H., M.Si., selaku Kepala Desa Mojokrapak yang dibantu dengan organisasi-organisasi yang ada di Desa Mojokrapak, diantaranya yakni, Dasawisma, Tim Penggerak PKK, POKTAN dan GAPOKTAN, KRPL, Karang Taruna serta Kelompok usaha kecil dan menengah.

Dari observasi yang telah dilaksanakan dan wawancara terhadap tokoh-tokoh desa. Terdapat beberapa permasalahan yang dialami Tim Penggerak PKK Desa Mojokrapak, antara lain kondisi ekonomi yang tidak merata, masih banyak potensi masyarakat yang belum bisa digali, pemanfaatan lahan yang ada belum bisa maksimal, dan perlunya inovasi pengolahan hasil bumi sebagai alternatif untuk membantu kondisi ekonomi masyarakat serta kesadaran masyarakat untuk menjalankan pola hidup sehat.

METODE

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan melalui tatap muka. Berikut rancangan tahapan pelaksanaan kegiatan disajikan sebagai berikut.

Tabel 1. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

No	Jenis Kegiatan	Bukti Dokumen	Waktu Pelaksanaan
1	Koordinasi awal dan observasi lokasi pengabdian dan ijin pengabdian kepada perangkat desa.	Foto Kegiatan	22 Oktober 2021
2	Persiapan awal ketersediaan perlengkapan kegiatan	Alat dan bahan pembuatan produk Singсарas	27 Oktober 2021
3.	Penyusunan materi pelatihan produksi Singсарas	Materi pelatihan yaitu bagaimana cara pembuatan produk Singсарas serta cara konsumsinya.	1 November 2021
4.	Pelatihan produksi singсарas pada anggota PKK desa Mojokrapak	Daftar hadir, bahan pelatihan dan foto kegiatan	8 November 2021

Singсарas merupakan salah satu solusi sederhana berupa produk olahan singkong yang memiliki umur simpan yang lama. Untuk membuat produk Singсарas, pertama kupas singkong hingga kulit dalamnya, segera masukkan singkong yang telah kedalam air agar singkong tidak berubah warna. Kemudian cuci bersih singkong yang telah dikupas hingga lendir yang ada di permukaan singkong bersih. Langkah selanjutnya adalah penyawutan, singkong yang telah dicuci disawut. Hasil sawutan singkong sesegera mungkin direndam dengan air, kemudian bersihkan sawutan tersebut dengan air untuk menghilangkan pati yang ada pada sawutan, seta peras sawutan singkong dari air untuk memudahkan proses selanjutnya (Hariono et al, 2021).

Langkah berikutnya adalah perendaman dengan ditambahkan bumbu. Campur air dengan bumbu-bumbu penyedap, seperti bawang putih, garam atau penyedap rasa lainnya sesuai selera. Rendam sawutan singkong kedalam air yang telah diberi bumbu dan diamkan untuk sementara waktu, pastikan seluruh sawutan singkong terendam seluruhnya untuk memastikan bumbu meresap dengan baik. Kemudian tiriskan sawutan singkong perlahan agar tidak menghilangkan bumbu yang sudah meresap (Firmansyah et al, 2020); (Pratiwi et al, 2021). Sawutan singkong yang sudah diberi bumbu kemudian dijemur dibawah terik matahari hingga kadar air kurang dari 13%. Hindari penggunaan tempeh untuk proses pengeringan, karena penggunaan tempeh cenderung menyebabkan tumbuhnya jamur (Palimbong et al, 2019).

Produk yang sudah kering bisa langsung dikonsumsi dengan cara ditanak dengan campuran nasi 1 banding 1. Untuk cara penyimpanan produk, simpan produk dalam wadah tertutup di tempat yang kering dan teduh. Jika kadar air produk kurang dari 13%, dengan cara penyimpanan yang benar produk dapat bertahan hingga 12 bulan (Waqfin et al, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun fungsi dari produk Singсарas adalah sebagai bahan makanan berkarbohidrat untuk sumber energi dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Produk Singсарas ini bisa menjadi bahan pangan alternatif selain nasi. Adapun manfaat-manfaat yang dapat diperoleh dengan mengkonsumsi Singсарas adalah 1) Kandungan serat dalam singkong dapat membantu mengendalikan kadar gula darah 2) Membantu

menurunkan tekanan darah. 3) Mengurangi kadar kolesterol. 4) Menurunkan risiko obesitas. 5) Menurunkan risiko penyakit jantung.

Dengan diadakan pelatihan pembuatan produk Singaras ini diharapkan peserta dengan pengetahuan yang didapatkan dapat dikembangkan menjadi usaha yang dapat membantu perekonomian masyarakat desa Mojokrapak, khususnya bagi anggota PKK yang dimana mayoritas merupakan ibu-ibu rumah tangga. Proses pembuatan yang mudah, bahan dan alat yang mudah didapatkan bisa menjadi faktor pendukung proses produksi Singaras. Hal ini menjadikan produk Singaras cocok dijadikan sebagai usaha rumah tangga, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang yang dapat dimanfaatkan.

Dengan demikian produk Singaras ini bisa menjadi solusi untuk mewujudkan ketahanan pangan dan kesejahteraan bersama di desa Mojokrapak Tembelang Jombang. Selain menjadi salah satu solusi dalam mewujudkan ketahanan pangan dan kesejahteraan bersama. Produk Singaras juga bisa berkontribusi dalam upaya pengimbuhan untuk hidup sehat dengan mengkonsumsi bahan pangan yang sehat. Kondisi fisik seseorang sangat bergantung dengan makanan apa yang dikonsumsi. Dengan adanya produk Singaras ini dapat menjadi pemicu pola makan yang sehat. Terutama bagi masyarakat yang memiliki keluhan kadar gula tinggi, tekanan darah tinggi, obesitas dan sebagainya

SIMPULAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk Singaras demi mewujudkan ketahanan pangan di desa Mojokrapak dilaksanakan pada tanggal 8 November 2021 di balai desa Mojokrapak. Kegiatan pelatihan ditujukan pada anggota PKK desa Mojokrapak. Pelatihan dilaksanakan oleh tim pelaksana dengan didampingi Tim Penggerak PKK desa Mojokrapak.

Pelatihan ini berisi tentang bagaimana cara pembuatan produk Singaras, keunggulan serta manfaat produk tersebut. Singaras merupakan salah satu solusi sederhana berupa produk olahan singkong yang memiliki umur simpan yang lama. Singaras memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menjadi sumber tenaga. Selain itu Singaras juga memiliki kandungan serat yang tinggi, sehingga dapat mengatur kadar gula tinggi, tekanan darah tinggi dan mencegah obesitas. Dengan dilaksakannya pelatihan ini tim pelaksana berharap pengetahuan yang didapat dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa Mojokrapak, khususnya anggota PKK desa Mojokrapak Tembelang Jombang

DAFTAR RUJUKAN

- Firmansyah, K., Fadhli, K., & Rosyidah, A. (2020). Membangun Jiwa Entrepreneur Pada Santri Melalui Kelas Kewirausahaan. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 28-35.
- Hariono, T., Ashoumi, H., Tabiin, H. Q., & Faizin, M. K. (2021). PKM Pembuatan E-Commerce Desa Banjarsari. *Jumat Informatika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 51-55.
- Palimbong, S., Nurwarista, A., & Istimur, S. M. (2019). Potensi Pemanfaatan Sumber Tepung Lokal Sebagai Substitusi Terigu. *Jurnal Inovatif Pengabdian Masyarakat*, 2(02), 1-6.
- Pratiwi, W., Handayani, B. R., & Nazaruddin, N. (2021). Pengaruh Proporsi Beras Sejahtera dan Sawut Singkong terhadap Mutu Nasi Sawut. *Pro Food*, 6(2), 697-709.
- Waqfin, M. S. I., Fanani, M. R., & Luyunah, L. (2020). Potensi Herbarium untuk Meningkatkan Kreatifitas dan Peluang Bisnis Melalui Digital Marketing. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 36-42.