
Pengembangan Kemandirian Pangan Kader PKK Desa Mancilan Berbasis Olahan Pangan Lokal

Anggi Indah Yuliana^{1*}, Mohamad Nasirudin², Siti Nur Qomariyah³

^{1,2}Agroekoteknologi, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

³Agribisnis, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: anggiyik@unwaha.ac.id

ABSTRACT

Local food development needs to be optimized in order to realize food self-sufficiency. Mancilan Village has local food sources that have not been utilized properly, namely spinach and rambutan. There needs to be an effort to optimize these food sources through community empowerment activities. This community service activity aims to improve and develop the skills of the PKK Melati Cadre in Mancilan Village in utilizing the local food potential of rambutan and spinach as processed food products. The approach model applied in this community empowerment activity is a participatory approach as well as asset or resource-based community empowerment. The methods used in this activity include workshops, demonstrations, simulations, and FGDs attended by 30 participants. Food processing training activities in the form of spinach noodles and hair nuggets have succeeded in increasing the knowledge and skills of Mancilan Village PKK cadres. The ease of raw materials and the process of making products are supporting factors in product application. On the other hand, based on the hedonic test of spinach noodle and rambutan nugget products, the average shows a positive value in terms of taste, color, aroma and texture of the product.

Keywords: Community Empowerment; Local Food; Spinach Noodle; Rambutan Nugget

ABSTRAK

Pengembangan pangan lokal perlu dioptimalkan guna mewujudkan kemandirian pangan. Desa Mancilan memiliki sumber pangan lokal yang belum termanfaatkan dengan baik yaitu bayam dan rambutan. Perlu ada upaya optimalisasi sumber pangan tersebut melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan dan mengembangkan keterampilan Kader PKK Melati Desa Mancilan dalam pemanfaatan potensi pangan lokal buah rambutan dan bayam sebagai produk olahan pangan. Model pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah pendekatan partisipatoris sekaligus pemberdayaan masyarakat berbasis asset atau resources. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain workshop, demonstrasi, simulasi, dan FGD yang diikuti oleh 30 peserta. Kegiatan pelatihan olahan pangan berupa mie bayam dan nugget rambut telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader PKK Desa Mancilan. Kemudahan bahan baku dan proses pembuatan produk menjadi faktor pendukung dalam aplikasi produk. Disisi lain berdasarkan uji hedonic produk mie bayam dan nugget rambutan rata-rata menunjukkan nilai yang positif ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur produk.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat; Pangan Lokal; Mie Bayam; Nugget Rambutan

PENDAHULUAN

Pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal (Handono, 2014). Jenis pangan lokal bervariasi sesuai dengan karakteristik wilayah masing-masing. Sumber pangan yang melimpah di Kawasan Kabupaten Jombang, salah satunya Desa Mancilan adalah tanaman bayam dan rambutan. Meskipun demikian, ibu-ibu di Desa Mancilan belum terbiasa memanfaatkan sumber pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan pangan keluarga. Berdasarkan wawancara dengan pengurus PKK RT 02 RW 02 Desa Mancilan, hampir setiap rumah memiliki pohon rambutan

dimana pada saat musim berbuah, rambutan tersebut banyak yang tidak termanfaatkan dengan optimal dan hanya diberikan kepada kerabat dan keluarga jauh saja. Selain itu di halaman rumah warga juga banyak ditemukan tumbuhan bayam yang biasanya sering dianggap sebagai tanaman liar dan pengganggu. Padahal kedua jenis bahan pangan lokal tersebut memiliki nilai gizi yang cukup tinggi guna memenuhi kebutuhan gizi keluarga.

Bayam merupakan salah satu tanaman hortikultura dari jenis sayuran daun yang terpenting di Asia dan Afrika. Dalam 100 gram bagian bayam yang dapat dimakan mengandung sekitar 2,9 mg zat besi (Fe). Bayam adalah tanaman semusim yang berumur pendek dan dapat dibudidayakan dengan mudah di pekarangan rumah atau lahan pertanian (Dharma, 2014). Pada umumnya anak-anak enggan untuk mengkonsumsi makanan sayur-sayuran sehingga dapat berdampak pada gangguan gizi pada usia anak-anak yang berpotensi menjadi stunting. Beberapa faktor yang menyebabkan kurangnya konsumsi buah dan sayur pada anak usia sekolah yaitu tingkat kesejahteraan keluarga rendah, ketersediaan buah dan sayur di rumah kurang, dan dukungan orangtua yang kurang terhadap konsumsi buah dan sayur (Hidayati et al., 2017).

Bayam dapat diolah menjadi produk olahan, salah satunya berupa mie bayam. Bayam mengandung komponen antioksidan mempunyai potensi menurunkan kadar timbal di dalam darah sehingga mampu mencegah efek toksisitasnya. Pemilihan jenis olahan mie bayam diharapkan dapat meningkatkan konsumsi sayuran sehat dalam bentuk yang lebih disukai oleh anak-anak maupun keluarga.

Selain peningkatan konsumsi tanaman sayuran, konsumsi buah-buahan juga mendukung perkembangan dan kesehatan pada anak. Tanaman buah yang cukup melimpah di Desa Mancilan adalah rambutan. Rambutan merupakan tanaman buah tropis asli Indonesia yang banyak dibudidayakan untuk dimanfaatkan buahnya (Wardhani & Supartono, 2015). Daging buah rambutan kaya akan vitamin bagi tubuh manusia terutama vitamin C dan disukai oleh masyarakat karena bentuknya yang unik (berambut) dan rasa daging buahnya yang manis (Rizka & Saptarini, 2018). Pada musim berbuah biasanya rambutan sangat melimpah dan jarang untuk dimanfaatkan dengan baik karena pemilik tanaman hanya mengkonsumsi sebagai buah segar yang sifatnya tidak tahan lama. Perlu ada pemanfaatan potensi rambutan sebagai produk olahan berupa nugget rambutan.

METODE

Model pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah pendekatan partisipatoris sekaligus pemberdayaan masyarakat berbasis asset atau resources. Pemberdayaan masyarakat berbasis asset atau resources merupakan salah satu model pengembangan masyarakat yang berada dalam aliran besar mengupayakan terwujudnya sebuah tatanan kehidupan sosial di mana masyarakat menjadi pelaku dan penentu upaya pembangunan di lingkungannya. Tahapan kegiatan telah dilaksanakan untuk menjawab permasalahan yang dialami mitra antara lain:

- Pelatihan olahan pangan lokal berbasis bayam, melalui kegiatan simulasi, praktek dan FGD,
- Pelatihan olahan pangan lokal berbasis rambutan, melalui kegiatan simulasi, praktek dan FGD.

HASIL DAN PEMBAHASAN

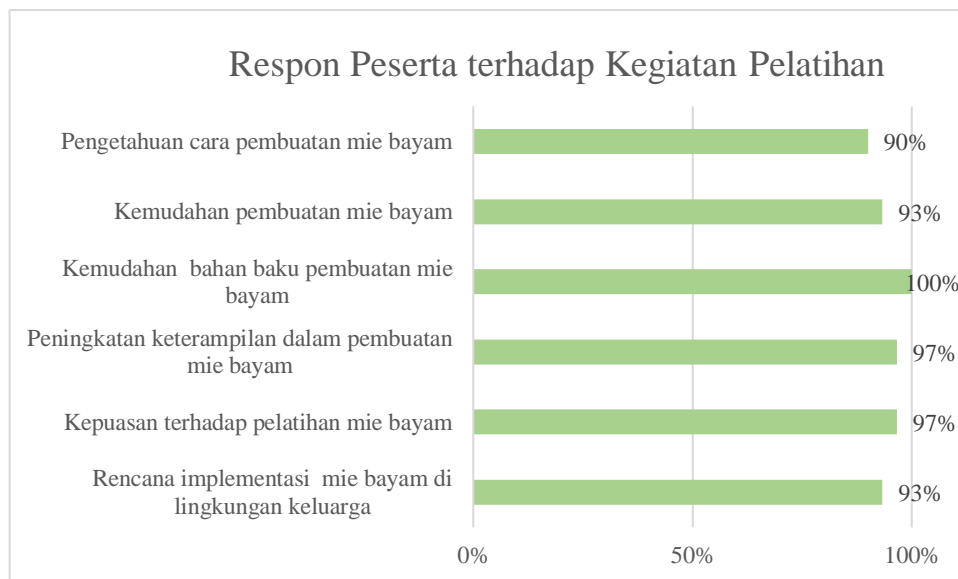
Hasil

Pelatihan diversifikasi olahan pangan lokal berbasis bayam telah dilaksanakan dengan jumlah peserta yang hadir 30 Kader PKK RT 02 RW 02 Desa Mancilan pada tanggal 30 September 2023. Kegiatan ini merupakan upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader PKK dalam mengolah bayam menjadi produk olahan baru bagi keluarga berupa mie bayam. Dalam kegiatan ini, para ibu kader PKK diperkenalkan bahan baku pembuatan mie bayam, proses pembuatan dan pencetakan adonan mie bayam serta cara memasak mie bayam dengan benar (Gambar 1).



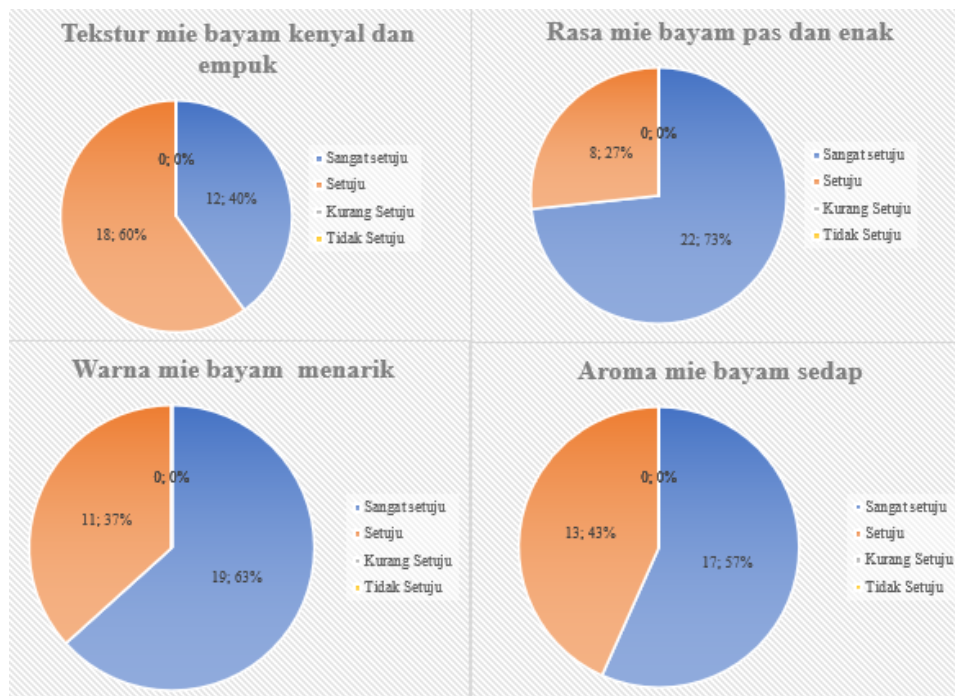
Gambar 1. Kegiatan pelatihan mie bayam bagi kader PKK

Hasil survey melalui penyebaran angket respon menunjukkan 90% peserta mendapatkan manfaat berupa pengetahuan cara membuat olahan mie bayam. Sebagian besar peserta menganggap teknologi ini mudah dan tidak rumit sehingga dapat dipraktekkan di rumah masing-masing. Selain itu, sebagian besar peserta berencana mempraktekkan pembuatan mie bayam setelah mendapatkan pelatihan (Gambar 2).



Gambar 2. Respon peserta terhadap pelatihan diversifikasi olahan pangan lokal berbasis bayam

Pada pelatihan ini juga dilakukan uji untuk mengukur hedonik peserta terhadap produk mie bayam itu sendiri. Dari hasil angket didapatkan bahwa hedonik peserta cukup positif terhadap mie bayam (Gambar 3). Dari aspek tekstur produk, 40% responden menyatakan sangat sesuai terhadap tesktur yang dihasilkan mie bayam, sedangkan 60% responden menyatakan sesuai terhadap tesktur yang dihasilkan mie bayam. Pada aspek rasa, 73% peserta merespon sangat sesuai terhadap rasa yang dihasilkan produk mie bayam, sedangkan 27% lainnya merespon sesuai terhadap rasa yang dihasilkan produk mie bayam. Adapun warna yang dihasilkan mie bayam dianggap sangat menarik oleh 60% peserta, sedangkan 37% menganggap warna mie bayam menarik. Terakhir pada aspek aroma, 57% responden menyatakan sangat setuju bahwa aroma mie bayam sedap dan menggugah selera, sedangkan 43% responden menyatakan setuju bahwa aroma mie bayam sedap dan menggugah selera.



Gambar 3. Hasil uji hedonik produk mie bayam oleh Kader PKK

Pelatihan diversifikasi olahan pangan lokal berbasis rambutan menjadi kegiatan selanjutnya dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengoptimalkan potensi pangan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 8 Oktober 2023 dengan jumlah peserta yang hadir 30 Kader PKK RT 02 RW 02 Desa Mancilan. Kegiatan ini meliputi pengenalan bahan baku nugget rambutan, cara pembuatan adonan nugget rambutan serta cara memasak nugget rambutan (Gambar 4). Kegiatan pelatihan ini memberikan pengalaman langsung kepada ibu PKK mengenai cara produksi nugget rambutan, yang mana produk ini menjadi produk baru dalam pemanfaatan buah rambutan sebagai sumber pangan olahan. Kegiatan ini tidak lepas dari potensi tumbuhan rambutan yang melimpah di kawasan Desa Mancilan yang kurang termanfaatkan dengan baik ketika musim panen buah. Melalui kegiatan ini, warga diajak mengolah rambutan dengan kreasi berupa nugget yang lebih digemari oleh anak-anak.



Gambar 4. Kegiatan pelatihan nugget rambutan bagi kader PKK

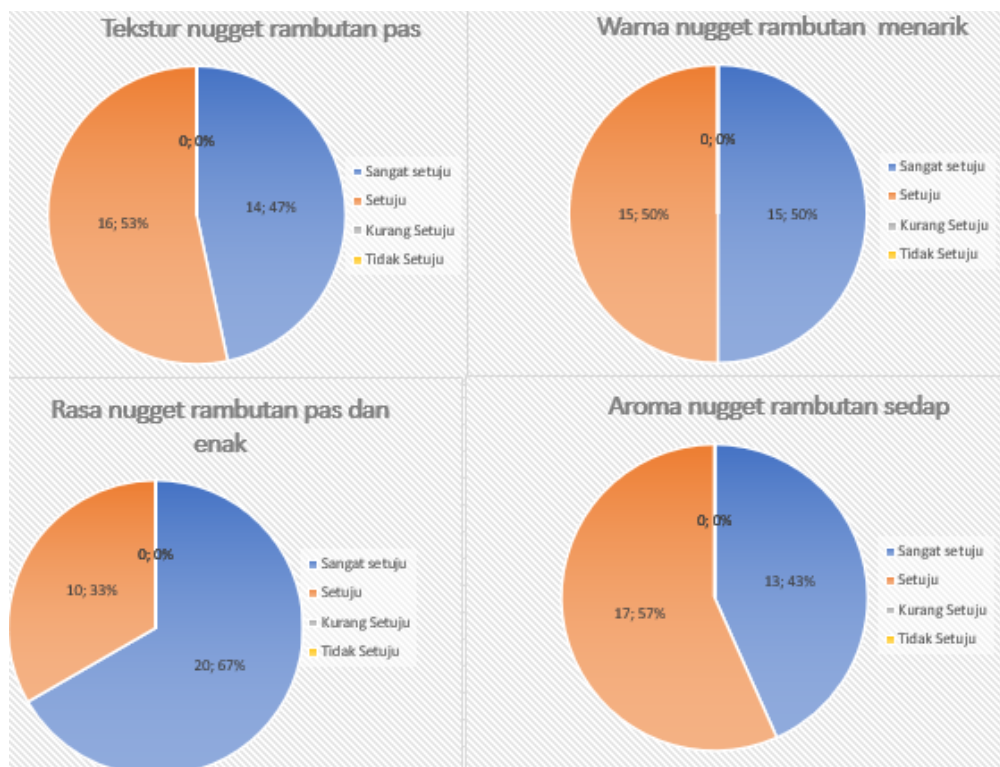
Respon peserta terhadap pelatihan ini cukup baik (Gambar 5). 80% peserta menyatakan pelatihan ini meningkatkan pengetahuan mengenai olahan nugget rambutan. Selain itu lebih dari separuh peserta menyatakan bahwa bahan baku dan proses pembuatan nugget rambutan tidak rumit. Selanjutnya sekitar

90% peserta berencana membuat produk nugget rambutan di rumah masing-masing.



Gambar 5. Respon peserta terhadap pelatihan diversifikasi olahan pangan lokal berbasis rambutan

Uji hedonik produk oleh peserta juga dilakukan untuk mengevaluasi produk nugget rambutan (Gambar 6). Hasil penyebaran angket menunjukkan 47% peserta mengaku sangat setuju bahwa tekstur nugget rambutan pas, sedangkan 53% peserta mengaku setuju bahwa tekstur nugget rambutan pas. Dari aspek warna produk, 50% responden merespon sangat setuju bahwa warna nugget rambutan menarik, sedangkan 50% yang lain merespon setuju. Pada aspek rasa, 67% responden menyatakan sangat setuju bahwa rasa nugget rambutan pas dan enak, sedangkan 33% responden menyatakan setuju terkait rasa nugget rambutan. Adapun pada indikator aroma, 43% responden menyatakan sangat setuju terkait aroma nugget rambutan sedap sedangkan 57% yang lain menyatakan setuju terkait aroma nugget rambutan.



Gambar 6. Hasil uji hedonik produk nugget rambutan oleh Kader PKK

Pembahasan

Pangan yang sehat dan bergizi menjadi modal dalam pembangunan sumberdaya manusia. Pengembangan pangan sehat berbasis pangan lokal menjadi salah satu alternatif dalam menunjang kemandirian pangan pada suatu wilayah. Kegiatan pelatihan olahan pangan lokal berbasis bayam dan rambutan menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi pangan lokal yang tumbuh di lingkungan tempat tinggal mereka. Terdapat hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan ibu dalam pemberian makanan sehat dengan status gizi anak (Oktaningrum, 2018). Peran Ibu dalam penyajian makanan merupakan salah satu hal penting yang tak boleh terlupakan oleh ibu dalam pemberian makanan bergizi pada balita. Penyajian makanan yang bervariasi dapat membuat selera makan anak bertambah besar (Pratiwi et al., 2021).

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan olahan pangan berupa mie bayam dan nugget rambut telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader PKK Desa Mancilan. Kemudahan bahan baku dan proses pembuatan produk menjadi faktor pendukung dalam aplikasi produk. Disisi lain berdasarkan uji hedonic produk mie bayam dan nugget rambutan rata-rata menunjukkan nilai yang positif ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur produk.

DAFTAR RUJUKAN

- Dharma, S. (2014). Analisa Usahatani Bayam. *Jurnal Wahana Inovasi*, 3(1), 73-83.
- Handono, G. S. (2014). Strategi pengembangan diversifikasi pangan lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1-17.
- Hidayati, D., Suyatno, Aruben, R., & Pradigdo, S. F. (2017). Faktor Risiko Kurang Konsumsi Buah Dan Sayur Pada Anak Usia Sekolah Dasar (Studi Kasus-Kontrol Pada Siswasdn Sendangmulyo 03 Semarang Tahun 2017). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 638-647.
- Oktaningrum, I. (2018). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dalam Pemberian Makanan Sehat Dengan Status Gizi Anak Di SD Negeri 1 Beteng Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Journal of Culinary Education and Technology*, 8(1), 1-9.
- Pratiwi, R. D., Martini, N. K., & Nyandra, M. (2021). Peran Ibu dalam Pemberian Makanan Bergizi pada Balita Status Gizi Baik yang Kesulitan Makan. *Jurnal Kesehatan*, 14(2), 119-125. <https://doi.org/10.23917/jk.v14i2.11759>
- Rizka, H. O., & Saptarini, N. M. (2018). Artikel Ulasan: Pemanfaatan Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* Linn) Sebagai Sediaan Fungsional. *Farmaka*, 16(2), 78-83.
- Wardhani, R. A. P., & Supartono, S. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Pada Bakteri. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(1). 1-12.