



PELATIHAN OLAHAN MAKANAN BERBAHAN SINGKONG DI DESA TANJUNG, KAMPUNG PURBA, DAYU, GONDANGREJO, KARANGANYAR

Wahyu Tri Hastiningsih¹, Ersyafaat Huda², Henny Kustini³

¹²³Politeknik Indonusa Surakarta. Email: wahyutri@poltekindonusa.ac.id

Corresponding author:

Wahyu Tri Hastiningsih
Politeknik Indonusa Surakarta
wahyutri@poltekindonusa.ac.id

ABSTRACT

The Community Partnership Program implemented for the community in Tanjung Village, Kampung Purba Dayu Gondangrejo Karanganyar aims to provide knowledge and training regarding food processing based on cassava using dragon fruit, mango and pandanus as coloring agents while adding nutritional value. The purpose of holding this PENGABDIAN MASYARAKAT is at the same time as an inspiration for the community to be able to carry out empowerment which can improve the community's economy. The methods used are socialization, technology transfer and discussion so that the results of the implementation of this PENGABDIAN MASYARAKAT can work. It is measurable that the community can practice together the process of making rastafara cassava from the initial process to packaging.

Keywords: Cassava, Kampung Purba Dayu, Community Partnership Program

ABSTRAK

Program kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan untuk masyarakat di Desa Tanjung, Kampung Purba Dayu Gondangrejo Karanganyar bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan mengenai olahan makanan berbagai singkong dengan menggunakan buah naga, mangga dan pandan sebagai pemberi warna sekaligus menambah nilai gizi. Tujuan diadakan PENGABDIAN MASYARAKAT ini adalah sekaligus sebagai inspirasi bagi masyarakat untuk dapat melakukan pemberdayaan yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Metode yang dilakukan adalah sosialisasi, teknologi transfer dan diskusi sehingga hasil dari pelaksanaan PENGABDIAN MASYARAKAT ini dapat berjalan. Hal ini terukur bahwa masyarakat dapat mempraktekkan secara bersama proses pembuatan singkong rastafara dari proses awal hingga pengemasan.

Kata Kunci: Singkong, Kampung Purba Dayu, Program kemitraan Masyarakat.

PENDAHULUAN

Berdasarkan SK Bupati No 556/378 Tahun 2020 Kampung Purba Dayu telah dinyatakan sebagai Desa Wisata, dengan adanya museum purbakala Dayu dengan lahan seluas kurang lebih 10.500 m² di Desa Dayu, Kecamatan Gondangrejo Kabupaten Karanganyar (Hastiningsih et al., 2022). Fosil-fosil yang ditemukan di Desa Dayu adalah jejak manusia purbakala sebagai senagai pusat penelitian ilmu pengetahuan kehidupan pra sejarah, Museum ini mempunyai daya tarik untuk dijadikan sebagai Destinasi Wisata bagi masyarakat dengan berbagai sekemen usia (Museum Purbakala Dayu, 2015). Balai Pelestarian Situs insan Purba Sangiran yang berpusat pada Desa Krikilan Kec. Kalijambe Kab. Sragen mengelola museum purbakala klaster Dayu beserta situs arkeologinya yang sebagian berasal situs insan purba Sangiran. Dengan adanya museum yang telah berdiri dengan megah dan sesuai dengan pemetaan oleh dosen Politeknik Indonusa Surakarta pada hasil pengabdian yang telah dilakukan, terdapat 3

fasilitas yang mendukung Desa Dayu sebagai desa Wisata yaitu homestay, kuliner dan pemandu wisata (Widagdo et al., 2021) dirasa telah dapat menjadi gambaran akan pemetaan potensi dari Desa Dayu. Namun hal ini belum berimbang dengan potensi kuliner yang diharapkan menjadi oleh-oleh khas Kampung Purba Desa Dayu dengan potensi bahan local singkong. Untuk itu perlu adanya suatu pelatihan bagi warga setempat guna menginsiprasi untuk dapat mengolah makanan sebagai ciri khas oleh-oleh. Dengan pelaksanaan PENGABDIAN MASYARAKAT tim D3 Perhotelan Politeknik Indonusa Surakarta memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Tanjung dan Dayu berupa demo pengolahan makanan berbahan dasar singkong dan pisang hingga kemasan yang digunakan. Pelatihan ini bertujuan untuk dapat menginspirasi masyarakat didalam membuat makanan khas daerah yang diharapkan dapat dijual sehingga perekonomian dapat meningkat. Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu sumber karbohidrat yang menempati urutan ketiga setelah beras dan jagung di Indonesia. Singkong pada awalnya ditanam untuk umbinya dan digunakan sebagai makanan. Selain dimanfaatkan untuk pakan ternak, langsung diolah dalam berbagai produk makanan yaitu singkong rebus, singkong bakar, singkong goreng, kolak, keripik, opak dan tape dan masih banyak lainnya (Purnomo et al., 2015). Pada pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, olahan singkong dengan menggunakan teknik parut dan dinamakan singkong rastafara. Selain itu pada prosen pembuatannya menambahkan buah naga, mangga dan pandan untuk didapati warna sebagai pewarna singkong rastafara.

Tabel 1. Kandungan Singkong dalam 100 gram

Kandungan	Berat
Air	61, 4 gram
Karbohidrat:	36,8 gram
Energi	154
Protein	1.0 gram
Serat	0,9 gram
Kalium	394 miligram
Kalsium	77 miligram
Vitamin C	31 miligram
Fosfor	24 miligram

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menerapkan metode pendekatan, meliputi :

a. Sosialisasi

Sebelum pelaksanaan pengabdian masyarakat dilaksanakan sosialisasi kepada mitra pengabdian Di Desa Tanjung, Dayu. Sosialisasi tersebut berupa pemamparan materi pelatihan yang akan diberikan yaitu pembuatan makan berbahan singkong dan pisang

b. Metode Teknologi Transfer, yaitu model pendekatan dengan cara memberikan pelatihan secara langsung didalam proses pembuatan aneka olahan makanan dari proses awal hingga selesai dan dengan menggunakan packing yang tepat.

c. Diskusi

Didalam penyampaian materi pelatihan dilanjutkan dengan diskusi berupa tanya jawab antara pemateri dengan peserta. Diskusi dilakukan agar peserta lebih memahami materi

yang telah disampaikan. Melalui diskusi, sosialisasi tidak hanya sekedar transfer knowledge saja melainkan dapat sharing pengalaman maupun permasalahan yang sedang dihadapi mitra.

Tabel 2. Tahapan-tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Tahap Persiapan	
Pra Survey	Identifikasi masalah dan kebutuhan mitra
Pembuatan proposal pengabdian masyarakat	Pembuatan proposal untuk memberikan solusi permasalahan mitra
Koordinasi dengan TIM dan Mitra	Perencanaan pelaksanaan program pengabdian masyarakat untuk mitra dengan melibatkan mahasiswa
persiapan peralatan dan materi pengabdian masyarakat	Pembuatan materi kegiatan sekaligus uji coba produk
Tahap Pelaksanaan	
Pelatihan / Teknologi transfer	Pelatihan diberikan langsung dihadapan masyarakat (demo) sekaligus diskusi sehingga masyarakat dengan jelas menerima demonya.
Evaluasi Kegiatan	
Pengambilan data untuk pembandingan	Dilakukan dengan membandingkan pengetahuan dan ketrampilan mitra sebelum dan sesudah pelaytihan
Pelaporan	
Data Akhir	Penyusunan laporan sebagai bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan pengabdian masyarakat dan dilanjutkan dengan publikasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu hasil alam yang dimiliki oleh Desa Dayu adalah ubi atau singkong yang dulunya digunakan oleh masyarakat. Olahan adalah sebagai makanan ringan khas yang disebut balung kethek, gethuk, dingkong keju, sentiling dan masih banyak lagi (Hastiningsih et al., 2022). Tidak hanya singkong yang melimpah, tetapi juga mengandung karbohidrat yang lebih sehat dibandingkan nasi atau gandum, sehingga makanan ini juga bisa dianggap sebagai cemilan sehat. Selain itu, terdapat beberapa keunggulan lain seperti harga lebih murah dibandingkan gandum dan beras, dapat dibuat menjadi berbagai makanan tradisional dan modern, serta mudah tumbuh di lingkungan apapun tanpa mengenal musim, tidak memerlukan perawatan khusus sehingga mudah diperbaiki jika diperlukan, dan singkong tersedia di berbagai pasar dengan harga yang murah (Hastiningsih et al., 2022).

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, memberikan olahan dengan teknik parut. Untuk olahan dari singkong dinamakan singkong Rastafarian. Hal ini mengambil warna bendera dari komunitas reggaes yaitu warna merah, kuning (emas) dan juga hijau (Sugita, 2013). Warna yang ditambahkan pada olahan singkong rastafaria ditambahkan dari buah yang berwarna merah yaitu buah naga, hijau dari sayur sawi dan kuning dari mangga. Buah yang ditambahkan akan memberikan efek warna pada olahan singkong sesuai dengan warna yang dihasilkan dari buah tersebut. Buah naga akan memberikan awarna merah, manga memberikan warna kuning dan pandan memberikan warna hijau (Di et al., 2017). Buah yang digunakan sebagai pemberi warna pada singkong Rastafara memiliki kandungan manfaat bagi tubuh sesuai warnanya sebagai berikut:

1. Buah dengan warna kuning bermanfaat untuk menjaga kesehatan mata.

2. Buah warna merah bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung (Komarayanti, 2017).

Berdasarkan permasalahan mitra yaitu belum adanya olahan dari singkong yang bertujuan dapat dijual sehingga peningkatan ekonomi tercapai, maka dengan pelatihan secara demo kepada masyarakat dilaksanakan. Pada pelatihan ini, mitra ikut terlibat langsung dalam proses pengolahan serta diselingi dengan proses diskusi. Produk yang telah matang, disajikan agar mitra dapat secara langsung mencicipi rasa dan teksturnya.

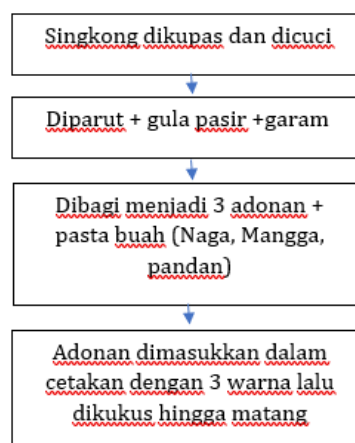
Tabel 3. Resep Singkong Rastafara

Bahan	Berat
Singkong parut	350 gram
Gula pasir	100 gram
Garam	10 gram
Buah naga	100 gram
Buah mangga	100 gram
Pandan	2 helai
Kelapa muda parut	150 gram

Cara Membuat :

1. Singkong dikupas dan dicuci bersih lalu diparut, sisihkan
2. Tambahkan gula pasir dan garam lalu bagi menjadi 3 bagian sama rata.
3. Buah naga, manga dan pandan masing-masing diblender terpisah.
4. Tambahkan singkong parut kedalam buah naga, mangga dan pandan lalu dicampur masing-masing.
5. Siapkan kemasan, lalu letakkan adonan dari campuran naga, manga dan pandan. Tutup lalu kukus selama 20 emnit hingga matang
6. Sajikan.
7. Menjadi 5 bungkus.

Alur Pembuatan Singkong Rastafara



Gambar 1. Alur Pembuatan Singkong Rastafara

Sumber : Pelaksanan PENGABDIAN MASYARAKAT 2022



Gambar 2. Pelaksanaan pengabdian masyarakat pelatihan Olahan Singkong di Desa Tanjung, kampung Purba Dayu, Gondangrejo, karanganyar

SIMPULAN

Pelaksanaan PENGABDIAN MASYARAKAT ini telah terlaksana dengan baik dan lancar dengan capaian bahwa masyarakat desa Tanjung Kampung Purba Dayu dapat secara langsung mengetahui proses pembuatan dan ikut terlibat didalam pengolahannya. Berdasarkan hasil pelaksanaan masih perlu untuk dilakukan pendampingan selanjutnya agar masyarakat dapat mempraktekkan kembali dan mendapatkan nilai jual. Agar kegiatan ini dapat berjalan dengan baik, masih perlu adanya pendampingan dalam hal :

1. Konsistensi resep dan bahkan diversifikasi olahan lain dari singkong
2. Manajemen keuangan agar usaha dapat berjalan lancar.

DAFTAR RUJUKAN

- Di, B. L., Jember, K., Anggraeni, E., Komaranyanti, S., & Sitta, R. (2017). *Identification of Morphology and*. 122–137.
- Hastiningsih, W. T. R. I., Sari, A., Yahya, W., & Kunci, K. (2022). *Pendampingan Peningkatan Produksi dan Promosi Pangan Tradisional Balung Kethek Desa Dayu Sebagai Khas Wisata Kampung Purba*. 02, 101–106.
- Komarayanti, S. (2017). *Ensiklopedia Buah-buahan Lokal Berbasis Potensi Alam Jember*. *Journal of Biology and Biology Learning*, 2(1), 61–75.



- Museum purbakala dayu.* (2015). Diskominfo Kabupaten Karanganyar.
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong Bagi Industri Tape Di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 162–173.
- Sugita, B. (2013). Rastafarian (Gaya hidup Rastafarian Sebagai Bentuk Eksistensi Subkultur Reggae. *AntroUnairDotNet*, 2(1), 101–113.
- Widagdo, Y. M., Surakarta, P. I., & Tengah, J. (2021). *PENGEMBANGAN POTENSI WISATA DESA DAYU KECAMATAN GONDANGREJO KABUPATEN KARANGANYAR JAWA TENGAH MENUJU KAWASAN DESA WISATA BERKELANJUTAN*. 02, 44–56.