
PELATIHAN PENGUATAN KELOMPOK BANJAR SEBAGAI PENUNJANG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT DI DUSUN KEMBANG KUNING DESA GERIMAK INDAH KECAMATAN NARMADA LOMBOK BARAT

Syirril Ihromi^{1*}

Nurhayati¹

Aswawati¹

Dina Soes Putri¹

Earlyna Sinthia Dewi²

¹Prodi Teknologi Hasil pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

² Prodi Teknik Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

*email:

ihromisyirril@gmail.com

om

Kata Kunci:

Pelatihan
Cokies
Bekatul

Keywords:

Training
Cookies
Bekatul

Abstrak

Desa Gerimak Indah merupakan desa perbatasan yang terletak diantara kabupaten Lombok barat dengan Kota Mataram, yang memiliki potensi Sumber daya alam yang melimpah, namun Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam teknik pascapanen hasil pertanian, pengolahan produk pertanian menyebabkan perekonomian di desa tersebut yang salah satunya dusun kembang kuning masih belum sejahtera, sehingga dilakukan kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang proses pengolahan produk pangan berbasis limbah padi (bekatul). Metode pelaksanaan melalui tahapan sebagai berikut : (1) Penyampaian materi (2) demonstrasi dan pembuatan cookies produk berbahan dasar bekatul dan kacang hijau (3) pengujian sensoris berbagai produk yang telah diolah (4) evaluasi keberhasilan program kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dengan lancar dan efektifnya waktu yang digunakan dan merespon positif kegiatan ini. Diharapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh menjadi bekal untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga sekaligus membangun rintisan usaha.

Abstract

Gerimak Indah Village is a border village located between West Lombok district and Mataram City, which has the potential of abundant natural resources, but the lack of community knowledge in post-harvest techniques of agricultural products, processing agricultural products causes the economy in the village, one of which is the yellow flower hamlet. not yet prosperous, so this activity aims to improve the knowledge and skills of partners about the processing of food products based on rice waste (bran). The implementation method goes through the following stages: (1) Submission of materials (2) demonstration and manufacture of product cookies made from bran and mung bean (3) sensory testing of various processed products (4) evaluation of the success of program activities. The results of the activity showed that there was an increase in partner knowledge and skills smoothly and effectively the time used and responded positively to this activity. It is hoped that the knowledge and skills obtained will be a provision to be able to meet the nutritional needs of the family as well as to build a pioneering business.

Article History:

Received :29-12-2021

Revised :30-12-2021

PENDAHULUAN

Desa Gerimak Indah merupakan desa perbatasan yang terletak diantara kabupaten Lombok barat dengan Kota Mataram, berada pada wilayah Kecamatan Narmada yang wilayahnya tergolong subur. Keadaan alam desa tersebut dengan pemandangan yang begitu indah, udara sejuk dan lahan yang subur yang biasa digunakan oleh masyarakatnya untuk bertani dan berkebun. Hal tersebut yang mendukung sebagian besar penduduk memiliki mata pencaharian sebagai petani, buruh tani dan buruh bangunan. Hasil pertanian di sektor persawahan yang banyak dihasilkan oleh desa tersebut yaitu padi. Potensi sumber daya alam yang dimiliki oleh desa Gerimak Indah tersebut tidak diiringi oleh sumber daya manusia yang berkualitas. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam teknik pascapanen hasil pertanian, pengolahan produk pertanian menyebabkan perekonomian di desa tersebut yang salah satunya dusun kembang kuning masih belum sejahtera [1]. Untuk meningkatkan kesejahteraan maka perlu diajarkan cara mengolah bahan hasil pertanian menjadi bahan pangan yang bergizi dan bernilai jual [2].

Pangan menurut UU No 18 Tahun 2012 adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Proses pengolahan bahan pangan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memudahkan untuk penyimpanan dan distribusi, meningkatkan nilai gizi, dan nilai ekonomis, serta

sebagai upaya dalam penganeekaragaman produk. Dalam pelatihan ini kami mengajarkan pelatihan cara membuat cookies berbahan bekatul.

Bekatul merupakan produk samping dari pengolahan padi yang menjadi bahan pakan ternak. Bekatul diperoleh dari proses penggilingan padi yang berasa dari lapisan terluar beras yaitu antara butir beras dan kulit padi berwarna coklat [3].

Bekatul (bran) adalah lapisan luar dari beras yang terlepas saat proses penggilingan gabah menjadi beras, berwarna krem atau coklat muda. Bekatul merupakan komoditi yang berasal dari kulit ari padi-padian merupakan hasil samping penggilingan padi yang telah disaring dan dipisahkan dari sekam (kulit luar gabah). Penggilingan padi menghasilkan beras sekitar 60-65% dan bekatul sekitar 8-12%. Selama ini penggunaan bekatul masih terbatas hanya sebagai pakan ternak, namun bekatul kaya kandungan zat gizi yang dapat berperan dalam bahan baku pangan [4].

Bekatul dapat modifikasi menjadi makanan dan minuman, yang mempunyai citarasa yang enak dan pastinya kaya akan nutrisi yang lengkap baik untuk pertumbuhan manusia. Pembuatan cookies bekatul dapat dipadukan dengan tepung kacang hijau, sehingga cookies yang dihasilkan memiliki nilai gizi yang tinggi terutama protein dan serat yang dapat menjadikan sebagai alternatif pangan fungsional [3].

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. Cookies dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. Cookies adalah kue yang terbuat dari bahan

dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanilli, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk instant. Tekstur cookies mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pun agak kuning kecokelatan karena pengaruh dari susu bubuk instant dan penambahan *margarine* [6].

METODOLOGI

A. Metode Pengabdian

1. Penyuluhan tentang gizi bekatul dan manfaatnya.
2. Pelatihan Pembuatan cookies dari bahan baku bekatul dengan campuran tepung kacang hijau dan bahan lainnya sehingga mitra mempunyai gambaran yang lengkap terhadap usaha peningkatan add value bahan baku yang nantinya akan dipasarkan di beberapa lokasi strategis.

B. Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang diperlukan dalam kegiatan ini antara lain tepung bekatul, tepung kacang hijau, tepung maizena, gula dan bahan pembantu lainnya, LCD, Laptop dan lainnya

C. Waktu dan Tempat Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 20 Maret 2021 di dusun Kembang Kuning Desa Gerimak Indah Kecamatan Narmada Kabupaten Lombok Barat.

D. Mitra Yang Terlibat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mitra yaitu remaja putri dan ibu-ibu wanita tani dan rumah tangga di dusun kembang kuning yang berjumlah 15 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Evaluasi Kegiatan

Secara umum rangkaian kegiatan dimulai dari saat kedatangan tim penyuluh peserta dari ibu dan remaja putri sudah ada di lokasi acara selanjutnya pada saat penyampaian teori tentang kandungan gizi dan manfaat bekatul dan produk olahannya, ditemukan fenomena-fenomena yang menunjukkan keberhasilan kegiatan [4]. Terlihat dari lancarnya dan efektivitas waktu yang digunakan namun pada saat menjelaskan istilah-istilah penting perlu diulang beberapa kali. Secara jelas proses kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.

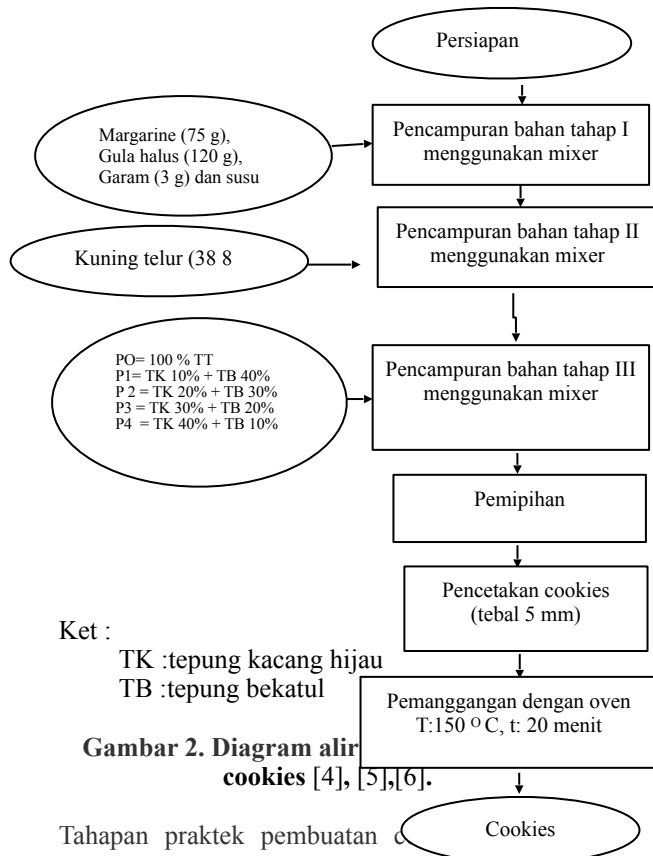
B. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan terlihat dari keseriusan para peserta penyuluhan dalam mengikuti dan menanggapi setiap materi yang disuluhkan. Hal ini disebabkan adanya keterkaitan dan kesinergisan yang sangat kuat antara pokok materi yang diusulkan dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Dengan materi penyuluhan yang diberikan banyak sekali warga yang antusias untuk menerapkan ilmu yang didapat dan banyak sekali peserta yang bertanya. Dengan melihat beberapa fenomena tersebut, maka pelaksanaan kegiatan ini dapat dikatakan berhasil. Secara jelas proses kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses kegiatan Penyuluhan

Sedangkan diagram alir proses pembuatan cookies bekatul dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir cookies [4], [5],[6].

Tahapan praktek pembuatan produknya dapat dilihat pada gambar 3.

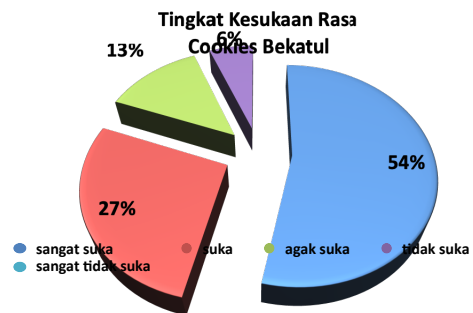


Gambar 3. Proses Pembuatan Cookies

Dalam pengujian sensoris atau uji rasa cookies bekatul dilakukan oleh mitra sebanyak 15 orang yaitu para peserta penyuluhan dengan metode hedonic scale yakni berdasarkan tingkat kesukaan rasa dari produk yang dihasilkan. Atribut sensoris merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi minat dan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk [6]. Hasil pengujian sensoris terhadap tingkat kesukaan rasa

dari cookies bekatul yang dihasilkan memperlihatkan bahwa hampir semua mitra peserta penyuluhan menyukai semua produk.

Data uji sensoris produk cookies bekatul yang dihasilkan memperlihatkan bahwa 54% mitra memiliki kriteria sangat suka, 27% suka, 13% pada tingkat agak suka, 6% tidak suka dan 0% sangat tidak suka, seperti yang disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Tingkat Keasukaan Terhadap Rasa Cookies Bekatul

C. Kontribusi Mitra dalam Kegiatan

Peranan ibu dan remaja putri dusun kembang kuning dari kegiatan ini memiliki andil yang cukup besar dalam menyukseskan acara ini terbukti dari jumlah peserta yang hadir cukup banyak sesuai dengan jumlah yang diundang mengingat masa pandemi tidak boleh terlalu banyak, bahkan antusiasme peserta terlihat dari kedatangannya yang lebih awal dari waktu undangan yang diinformasikan [7].

Adapun tanggapan dari peserta sangat merespon positif kegiatan ini karna banyaknya pengetahuan dan aplikasi teknologi pengolahan yang diperoleh. Diantaranya bagaimana mencukupi kebutuhan gizi keluarga dengan memanfaatkan potensi di wilayahnya dengan bahan baku yang bersumber dari bekatul yaitu hasil samping atau limbah dari proses penggilingan gabah/padi yang dengan harga murah tetapi memiliki kandungan gizi yang cukup untuk memenuhi gizi keluarga yang diolah menjadi cookies sejenis kue kering yang cocok untuk cemilan keluarga.

Dengan adanya kegiatan ini, para peserta mengetahui tentang manfaat dan kandungan gizi dari tepung bekatul yang semulanya masyarakat tidak tau dan menganggap limbah yang tidak bermanfaat, dan adanya penyuluhan tentang teknologi pengolahan berbagai produk salah satunya cookies yang murah dan mudah membuat antusias masyarakat untuk selalu membuat olahan pertanian.

Selain diversifikasi produk, para peserta memiliki pengetahuan yang lebih luas tentang pemberdayaan ekonomi dengan merintis usaha/ industri rumah tangga sehingga masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja putri dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga [8].

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat, maka dapat disimpulkan :

1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berlangsung dengan sukses dan lancar sesuai dengan rencana dimana dihadiri oleh 15 orang peserta.
2. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini mampu meningkatkan kemampuan peserta penyuluhan terutama tentang teknologi pengolahan dari bahan baku bekatul menjadi produk cookies yang mempunyai nilai ekonomi.
3. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini mampu meningkatkan komunikasi timbal balik antara tim dari Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram dan masyarakat dusun kembang kuning desa gerimak indah (peserta penyuluhan).

SARAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat di sarankan hal-hal sebagai berikut :

1. Peserta penyuluhan dapat memanfaatkan pengetahuan yang diperolehnya untuk

meningkatkan pemenuhan gizi seimbang keluarga baik anak-anak maupun orang tua serta usaha meningkatkan pendapatan keluarganya melalui usaha pengolahan bahan baku bekatul menjadi produk cookies.

2. Perlu diadakan kegiatan ini secara berkala pada setiap pelaksanaan KKN dan secara berkala sebagai lokasi KKN mahasiswa untuk meningkatkan pengabdian dosen kepada masyarakat.
3. Masyarakat perlu dikontrol dan didampingi secara berkelanjutan, sehingga kemampuan dan keterampilan mitra terus terasah dalam menghasilkan produk-produk olahan hasil pertanian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Mataram atas dukungan materil yang telah membantu pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini sehingga berjalan dengan lancar dan mendapatkan hasil yang baik

REFERENSI

- [1] D. Deviyanty, "Perbedaan Metode Penyuluhan Gizi Terhadap Tingkat Pengetahuan Ibu dan Tingkat Konsumsi Anak Usia Dini," *J. Ris. Pangan dan Gizi*, 2018, [Online]. Available: http://ejurnalpangan-gizipoltekkesbjm.com/index.php/JR_PANZI/article/view/24.
- [2] Y. Istikomayanti, H. F. Bariska, and R. A. Dwi Susanti, "Tantangan Pemberdayaan Perekonomian Kecil Melalui Usaha Kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT)," *JAST J. Apl. Sains dan Teknol.*, vol. 2, no. 1, p. 6, 2018, doi: 10.33366/jast.v2i1.946.
- [3] C. Coritama, F. S. Pranata, and Y. R. Swasti, "Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan Cookies dan Roti," *Muhammadiyah J. Nutr. Food Sci.*, vol. 2, no. 1, p. 43, 2021, doi: 10.24853/mjnf.2.1.43-57.
- [4] L. Rahmawati, A. Asmawati, and A. Saputrayadi, "Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai," *J. Agrotek Ummat*, vol. 7, no. 1, p. 30, 2020, doi: 10.31764/agrotek.v7i1.1906.
- [5] M. Z. Tuarita, N. F. Sadek, Sukarno, N.

- D. Yuliana, and S. Budijanto,
“Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan,” *J. Pangan*, vol. 26, no. 2, pp. 167–176, 2017.
- [6] Arnisam, Rachmawati, and R. Novita,
“Daya Terima dan Mutu Gizi Cookies Bekatul,” *J. Kesehat. Ilm. Nasuwakes*, vol. 6(2), pp. 201–207, 2013.
- [7] N. Nurhayati and M. Apriyanto, “Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments,” *Czech J. Food Sci.*, vol. 39, no. 1, pp. 58–62, 2021, doi: 10.17221/272/2020-CJFS.
- [8] S. Rohmani, A. Yugatama, and F. Prihapsara, “Inovasi Minuman Sehat Berbahan Kedelai dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Wirausaha di Kabupaten Sukoharjo,” *Agrokreatif, Jurnal Ilm. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 1, pp. 68–74, 2018.