

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS TEPUNG SAYURAN DI DESA SINDON BOYOLALI

Rusdin Rauf¹, Muhtadi², Pramudya Kurnia³, Suranto⁴

Universitas muhammadiyah Surakarta, Jl. A. Yani Pabelan, kartasura, Surakarta

Email: ¹rusdin.rauf@ums.ac.id, ²muhtadi.ibrahim@ums.ac.id, ³pramudya.kurnia@ums.ac.id, ⁴suranto@ums.ac.id

ABSTRAK

Desa Sindon sebagai salah satu desa sentra sayuran di Kabupaten Boyolali. Produksi sayuran di Desa ini cukup melimpah, namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk proses pengolahannya. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk berbasis tepung sayuran yang dipersiapkan untuk komersialisasi. Mitra dari kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri atas 3 kelompok yaitu ibu-ibu PKK, kelompok wanita tani (KWT) dan ibu-ibu Aisyiyah. Kegiatan diawali dengan pelatihan pembuatan produk cookies dengan penambahan tepung bayam. Kemudian dilakukan lomba pengolahan produk berbasis tepung bayam. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ketiga kelompok mitra telah terampil mempraktekkan proses pembuatan produk cookies bayam. Pada lomba produk, masing-masing kelompok mitra telah menampilkan produk unggulannya. Hasil dari lomba tersebut adalah teridentifikasinya produk-produk olahan berbasis tepung sayuran yang akan diteruskan dalam proses komersialisasi.

Kata-kata kunci: *Cookies, Desa Sindon, tepung sayuran*

PENDAHULUAN

Kecamatan Ngemplak secara administratif memiliki 12 desa salah satunya adalah desa Sindon, yang terletak persis di sebelah utara bandara Adi Soemarmo. Sebagian besar warganya adalah petani sayuran kangkung, bayam dan sawi, disamping sebagian besar juga petani padi. Jumlah penduduk desa Sindon ± 8.000 jiwa dimana lebih dari separuhnya berprofesi sebagai petani. Sebagian petani menggarap tanah milik Bandara Adi Soemarmo/TNI AU dengan system sewa atau bagi hasil (Profil Desa Sindon, 2017). Luas areal lahan milik Bandara Adi Soemarmo yang digunakan dan dimanfaatkan oleh petani desa Sindon lebih dari 50 hektar, dengan ditanami padi, dan sayur-sayuran seperti kangkung, bayam dan sawi. Produksi sayuran dari desa Sindon cukup melimpah apalagi pada saat musim hujan, tidak kurang dari 5 ton/hari dihasilkan, sehingga harga sayuran seringkali jatuh pada saat produksi yang melimpah ini. Harga normal seikat kangkung dari petani adalah Rp. 500,- s.d 600,-/per-

ikat, dan menjadi hanya Rp. 200,- disaat produksi melimpah. Seringkali petani merasa frustrasi dan tanaman dibiarkan saja tidak dipanen. Pengetahuan petani untuk mengenali perilaku pasar sayuran masih sangat terbatas, sehingga petani sangat bergantung pada pedagang atau pengepul yang ada di desa Sindon. Keterampilan untuk mengembangkan produk sayuran menjadi produk-produk olahan yang memiliki masa simpan lebih lama, bernilai ekonomis dan memiliki kualitas serta khasiat sebagai makanan suplemen belum diketahui oleh masyarakat petani desa Sindon, padahal bahan-bahan sayuran merupakan sumber protein nabati dan serat yang bermanfaat bagi metabolisme tubuh. Oleh karena itu pengenalan, pelatihan dan pendampingan aneka produk olahan sayuran menjadi menjadi produk-produk yang bermanfaat, bernilai ekonomis dan bernilai gizi dari bahan tepung sayuran sangat menarik untuk diajarkan dan dilatihkan bagi warga di desa Sindon, yang dikenal sebagai kampung hijau Sindon.

Pada tahun 2016 di desa Sindon telah dilakukan pendampingan melalui kegiatan IbM yang melibatkan tiga kelompok yaitu kelompok wanita tani (KWT) “Mawar”, ibu-ibu PKK dan kelompok pengajian Aisyah. Kelompok wanita tani (KWT) “Mawar” desa Sindon didirikan sejak tahun 2010, memiliki anggota sebanyak 35 orang dan saat ini telah melaksanakan memiliki aktivitas mulai dari penanaman bibit tanaman dan sayuran, budidaya sawi Jepang, dan show room penjualan aneka tanaman dan bibit sayuran. Pada tahun 2013-2014 kelompok ini juga mendapatkan bantuan dana dari Pemkab Boyolali untuk program tanaman sayuran keluarga. Sebagian besar aktifitas yang dilakukan adalah budidaya bibit sayuran, budidaya sawi Jepang dan penjualan aneka tanaman belum ada usaha untuk mengolah hasil panen sayuran yang dihasilkan oleh para petani sayuran di desa Sindon. Sedangkan aktifitas ibu-ibu PKK dan pengajian Aisyiyah desa Sindon juga cukup rutin, dengan melakukan pertemuan secara rutin yang dilaksanakan secara keliling antara pengurus dan anggota. Selama pelaksanaan kegiatan IbM, tim pelaksana telah memberikan pengetahuan dan ketrampilan bagi mitra di desa Sindon, sehingga mereka memiliki ketrampilan dalam mengolah sayuran menjadi tepung sayuran dan mengembangkannya menjadi produk-produk olahannya seperti mie basah, mie kering/instan, kerupuk, biskuit, nugget dan greenis. Produk-produk olahan tepung sayuran tersebut sudah diproduksi dan dijual untuk kegiatan di pertemuan ibu-ibu PKK, pengajian Aisyiyah, dan rapat atau pertemuan-pertemuan terbatas di balai desa Sindon. Namun, produktifitas dan pengolahan produk olahan sayuran belum dilakukan secara masif dan rutin, masih sebatas permintaan yang insidental untuk kegiatan tersebut.

Masalah yang dihadapi oleh masyarakat di desa Sindon untuk menjadikan desa Sindon sebagai Sentra Olahan Tepung Sayuran sebagai manifestasi dari Kampung Hijau Desa Sindon, yaitu lemahnya perencanaan pengembangan dan manajemen usaha, intensifikasi organisasi pengelolaan produksi dan pemasaran bersama melalui kelompok usaha bersama (KUB) belum dilakukan, kurangnya pengetahuan

tentang desain label dan kemasan dari produk olahan sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih menarik dan tahan lama. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk berbasis tepung sayuran yang dipersiapkan untuk komersialisasi

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah tepung terigu dab tepung sayuran seperti bayam, sawi, dan daun kelor. Bahan tambahan yang digunakan yaitu telur, gula, singkong, perisa vanilla.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dibagi menjadi 3 tahap, yaitu:

1. Sosialisasi.

Tahap ini dilakukan melalui diskusi dengan Kepala Desa Sindon dan Mitra dari Kelompok PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT) dan Kelompok Aisyiyah. Diskusi yang dilakukan meliputi rencana kegiatan yang akan dilaksanakan selama program, termasuk penjadwalannya.

2. Pelatihan pembuatan cookies bayam.

Pelatihan diikuti oleh tiga kelompok, yang diawali dengan pemberian materi pelatihan oleh narasumber. Selanjutnya dilakukan diskusi atau tanya jawab tentang teknis pelaksanaan pelatihan. Setiap kelompok didampingi oleh satu orang mahasiswa dalam pelaksanaan pelatihan. Kemudian setiapkelompokmenampilkanhasilpelatihannya.

3. Lomba membuat produk.

Pada tahap ini setiap kelompok materi secara mandiri, mulai dari pembuatan tepung sayuran, bahan tambahan, hingga peralatan pengolahan. Setiap kelompok membuat 2 jenis produk berbasis tepung sayuran untuk dikompetisikan. Selanjutnya setiap kelompok menyajikan produknya di meja untuk dinilai oleh narasumber.

HASIL DAN DISKUSI

1. Pelatihan Pembuatan Cookies Bayam

Pemberian pelatihan dan pendampingan pembuatan *cookies* adalah karena merupakan produk yang banyak disukai oleh berbagai lapisan masyarakat dan berbagai level usia. Selain itu, pengolahan *cookies* cukup sederhana dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Pelatihan dilaksanakan dengan bersama dengan 3 kelompok mitra, yaitu kelompok PKK, KWT dan Aisyiyah.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan produk cookies bayam di Desa Sindon

Narasumber yang didampingi oleh mahasiswa terlebih dahulu memberikan materi singkat tentang cara pembuatan *cookies*. Peserta kemudian diberikan kesempatan untuk bertanya melalui sesi diskusi. Peserta menanyakan cara untuk mengurangi aroma langu dari

sayuran pada produk, khususnya selama penyimpanan. Narasumber memberikan jawaban bahwa pemberian flavoring seperti vanilla, dapat mengurangi aroma sayuran yang kurang disukai. Selanjutnya peserta melakukan praktek pembuatan *cookies* yang didampingi oleh mahasiswa, dengan penambahan vanilla.

Setiap kelompok diberikan resep *cookies* yang sama. Meskipun demikian, selama pelatihan tampak bahwa setiap kelompok menunjukkan keterampilan yang berbeda dalam pembuatan *cookies*. Setiap kelompok juga diberikan kebebasan untuk berinovasi untuk meningkatkan mutu produk. Kemampuan setiap kelompok untuk melakukan proses pemanggangan produk juga berpengaruh terhadap mutu *cookies*.

Hasilnya menunjukkan bahwa semua kelompok dapat membuat produk *cookies* dengan hasil yang baik. Namun setiap kelompok memberikan mutu produk yang berbeda, baik dari warna, bentuk, ukuran, tekstur dan citarasa. Peserta menyampaikan bahwa pembuatan produk *cookies* lebih simpel dibanding produk lainnya, karena proses pencetakannya lebih mudah, yaitu hanya menggunakan garpu. Peserta juga memberikan respon bahwa penambahan vanilla telah mengurangi aroma langu.

2. Lomba Pembuatan Produk Olahan Tepung Sayuran

Identifikasi produk-produk unggulan dari setiap kelompok mitra dilakukan melalui kegiatan lomba pembuatan aneka olahan tepung sayuran. Bekerja sama dengan pimpinan Desa Sindon telah diadakan lomba terhadap hasil pengolahan tepung sayuran, berdasarkan ketrampilan dan kreativitas dari kelompok mitra. Dari hasil lomba ini akan dilanjutkan pada tahap pendampingan komersialisasi dilakukan melalui kompetisi pembuatan produk berbahan tepung sayuran. Setiap kelompok menentukan sendiri jenis produk yang akan dikompetisikan dan menyiapkan bahan baku secara mandiri. Masing-masing kelompok mitra membuat dua produk, yaitu produk kering dan produk semi basah.



Gambar 2. Lomba pembuatan produk olahan tepung sayuran

Produk yang ditampilkan mitra adalah produk yang pernah diberikan dalam pelatihan dan juga produk yang merupakan kreatifitas dari kelompok mitra. Meskipun beberapa produk merupakan hasil pelatihan yang pernah diberikan, namun telah dilakukan modifikasi sehingga didapatkan produk dengan mutu sensorik yang lebih baik.

Pada sesi evaluasi telah diperoleh produk unggulan yang dapat diteruskan pada tahap pendampingan produksi untuk dikomersialisasi. Setiap kelompok telah teridentifikasi produk unggulannya. Pada tahap ini juga diberikan beberapa saran dan pertimbangan untuk meningkatkan mutu produk.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mitra telah terampil membuat produk pangan olahan berbasis tepung sayuran. Produk-produk unggulan mitra telah teridentifikasi untuk dilanjutkan pada tahap komersialisasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan pada Kemenristek-dikti yang telah memberikan pendanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui skema Program Pengabdian Desa Mitra (PPDM) tahun 2018. Terimakasih kepada LPPM UMS yang telah memberikan banyak bantuan sehingga program ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

- Boyolalikab.go.id , (2015, 29 Januari), Perseminan Kampung Hijau Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali, diperoleh 26 Juni 2017 dari <http://www.boyolalikab.go.id/detail/704>
- Desasindon.wordpress.com, Profil Desa Sindon, diperoleh 26 Juni 2017 dari <https://desasindon.wordpress.com/profil-desa-sindon/data-desa-sindon/>
- id.wikipedia.org, Sindon Ngemplak Boyolali, diperoleh 23 Juni 2017 dari https://id.wikipedia.org/wiki/Sindon,_Ngemplak,_Boyolali
- redaksi-tm-bhayangkara.blogspot.co.id, (2015, 24 September), Kampung Hijau Desa Sindon Kec. Ngemplak Produsen Mie Ijo Pertama di Jateng, diperoleh 26 Juni 2017 dari <http://redaksi-tm-bhayangkara.blogspot.co.id/2015/09/kampung-hijau-desa-sindon.html>
- Rusdin Rauf dan Pramudya Kurnia, (2016), IbM Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga dan Kelompok Wanita Tani “Mawar” Desa Sindon Boyolali melalui Implementasi Teknologi dan Pengembangan Aneka Produk Olahan Tepung Sayuran, Pengabdian kepada masyarakat skema IbM dana hibah DRPM Kemenristekdikti.