



KODE ARTIKEL : PKM-24-2-1-6

Pengembangan Produksi Pangan Non Terigu untuk Meningkatkan Kualitas SDM di Desa Pangebatan Karanglewas Banyumas

Melia Dianingrum 1, Berlilana 2, Zanuar Rifai'i 1, Santi Dwi Astuti 3, Nur Aini 3, Istiqomah 4

1 Program Studi Bisnis Digital Fakultas Bisnis dan Ilmu Sosial Universitas Amikom Purwokerto,

2 Program Studi Sistem Informasi Fakultas Ilmu Komputer Universitas Amikom Purwokerto

3 Program Studi Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto

4 Program Studi Ekonomi Pembangunan Jurusan Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Jenderal Soedirman

*email korespondensi : meliadianingrum@amikompurwokerto.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan untuk meningkatkan kualitas SDM ibu-ibu PKK Desa Pangebatan Karanglewas Kabupaten Banyumas melalui pelatihan dan praktik pengolahan pengembangan produksi pangan non terigu. Program dilaksanakan di kantor Balaidesa Pangebatan Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas dengan fokus kegiatan pengolahan produksi pangan non terigu yaitu praktik membuat aneka macam kue kering dan basah yang dibuat dari tepung mocaf tanpa ada campuran tepung terigu yang bebas gluten. Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode pemberian materi diawal dan dilanjutkan dengan praktik langsung membuat aneka macam kue dari tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Bimo CF sebagai bahan intinya. Metode yang digunakan berjalan efektif dilihat dari hasil evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil evaluasi tentang teori dan praktik langsung menyatakan bahwa pengetahuan peserta pelatihan meningkat sebesar 70%. Hasil praktik langsung membuat brownies kukus muffin, dan cookies mendapatkan respon positif dari peserta pelatihan karena produk yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat saat ini yaitu bebas gluten dan untuk kebutuhan diet agar hidup lebih sehat. Kegiatan ini juga telah berhasil meningkatkan pengetahuan tentang aneka produk olahan pangan non terigu serta meningkatkan keterampilan dalam memproduksi olahan pangan non terigu. Melalui pelatihan ini diharapkan tercipta peluang untuk diversifikasi produk singkong serta dapat meningkatkan pendapatan.

Kata kunci : Pangebatan, Mocaf, Bebas gluten, Diversifikasi, Pelatihan

PENDAHULUAN

Pada industri pangan, kebutuhan akan bahan baku lokal semakin meningkat. Salah satunya adalah tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) yang telah menjadi produk substitusi dari tepung terigu karena memiliki keunggulan seperti kemampuan pengembangan dan tekstur yang dihasilkan. Tepung singkong yang telah difermentasi mampu meningkatkan kualitas fungsional dan sensorinya, sehingga membuat tepung mocaf cocok sebagai bahan dasar pembuatan aneka produk olahan (Yuliyandjaja, et.al., 2020). Tepung mocaf cocok digunakan sebagai pengganti terigu dalam produksi aneka produk olahan, seperti bakeri, mie, produk instan, dan lainnya (Subagia & Rofiq, 2016; Aprianoputri et.al, 2023). Kandungan serta yang tinggi pada mocaf bermanfaat bagi kesehatan dan tidak memiliki gluten sehingga cocok untuk individu yang memiliki gangguan kesehatan tertentu, seperti penderita autisme.

Berdasarkan data dari Desa, Desa Pangebatan memiliki sumber daya alam yang melimpah yaitu tanaman singkong. Namun hasil alam (singkong) tersebut dijual dalam bentuk singkong utuh dan beberapa olahan singkong seperti getuk, manggleng, cimplung dan keripik. Desa Pangebatan yang berada di Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas yang terdiri dari 2.075 Kepala Keluarga. Data dari desa menunjukkan bahwa terdapat 1.157 orang perempuan hanya berperan sebagai Ibu Rumah Tangga (IRT). Hal ini menunjukkan bahwa 55,75% perempuan yang sudah menikah hanya berperan sebagai Ibu Rumah Tangga tanpa ada kegiatan tambahan yang bersifat produktif. Di Desa Pangebatan terdapat kelompok ibu-ibu PKK



(Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) yang mengkoordinir semua kegiatan yang melibatkan ibu-ibu setempat. Permasalahan yang dihadapi PKK yaitu (1) Permasalahan Bidang Produksi/Pengolahan seperti: a. kegiatan usaha masih didominasi pada kegiatan yang bersifat insidental (periodik) seperti mengadakan bazar ramadhan dan saat even kesenian atau keagamaan serta kegiatan rutin bulanan seperti posyandu balita dan lansia, b. Kegiatan usaha bidang pengolahan hasil produk yang dimiliki masih terbatas dan belum memiliki nilai lebih seperti keripik singkong, cimplung, lanting, manggleng, getuk. Di kelompok PKK terdapat kelompok kerja (Pokja) UP2K (Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga), namun keberadaan Pokja UP2K ini masih sangat minim kegiatan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga. (2) Permasalahan bidang teknis peralatan produksi: a. Tidak memiliki peralatan proses atau produksi yang memadai, b. Masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan pengoperasian alat modern dan tepat guna, c. Belum memiliki tempat proses produksi yang memadai. (3) Permasalahan bidang Sumber Daya Manusia (SDM) seperti: a. SDM anggota kelompok masyarakat kebanyakan berlatar belakang murni ibu rumah tangga atau asisten rumah tangga, b. SDM tidak memiliki kompetensi atau keahlian pengolahan produk potensi desa seperti singkong.

MATERI DAN METODE

Tempat dan Waktu. Kegiatan yang dilaksanakan berupa pelatihan dan pendampingan produksi aneka olahan pangan dari singkong termodifikasi (mocaf). Dilaksanakan di Aula Balai Desa Pangebatan Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas pada tanggal 19 September 2024.

Khalayak Sasaran. Peserta pelatihan dan pendampingan penerapan alih teknologi yaitu Tim PKK Desa Pangebatan yang terdiri dari 20 orang.

Metode Pengabdian. Peserta pelatihan setelah mendapatkan materi dilanjutkan dengan praktik membuat aneka macam makanan kue yang berbahan dasar tepung mocaf. Hasil praktik membuat kue yaitu brownies kukus, muffin, dan cookies.

Indikator Keberhasilan. Kegiatan pelatihan dan penerapan alih teknologi telah berhasil dilaksanakan. Hal ini dilihat dari hasil pelatihan bahwa semua peserta mampu membuat produk sesuai target dengan menggunakan resep dari tim pengabdian yang terstandar.

Metode Evaluasi. Kegiatan dievaluasi melalui metode penilaian sebelum dilaksanakan pelatihan dan penilaian setelah dilaksanakan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan Teknologi Produksi Olahan Pangan

Pelatihan teknologi yang dilaksanakan yaitu tentang mengolah tepung mocaf menjadi beberapa makanan seperti brownies kukus, muffin, dan cookies. Pemaparan materi mocaf diikuti oleh 20 orang Ibu PKK dan 20 tamu undangan terdiri dari perwakilan bumdes dan perangkat desa. Gambar 1 menampilkan saat kegiatan pemaparan materi tentang tepung mocaf.



Gambar 1. Pemaparan materi tentang Tepung Mocaf

Setelah pemaparan materi tentang Tepung Mocaf, dilanjutkan dengan pelatihan praktik mengolah tepung mocaf menjadi makanan beraneka ragam seperti brownies kukus, muffin dan cookies keju. Pelaksanaan praktik membuat kue seperti pada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Praktek Mengolah Tepung Mocaf menjadi aneka kue



Gambar 3. Produk Hasil Olahan Tepung Mocaf

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada pembuatan olahan tepung mocaf di PKK Desa Pangebatan Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas telah berhasil mencapai tujuan yang diharapkan. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan dan dapat mempraktikkan teknologi pengolahan singkong. Peserta sebelumnya masih memiliki keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan produk singkong. Setelah pelatihan peserta memiliki kemampuan untuk mengolah tepung mocaf sebagai bahan dasar menjadi berbagai macam olahan pangan seperti brownies, muffin dan cookies.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih atas pendanaan yang diberikan oleh Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM), Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Tahun 2024 melalui Program Kosabangsa serta dukungan pelaksanaan program ini dari LPPM Universitas Amikom Purwokerto melalui Kontrak PKM No. 010/E5/PG.02.00/KOSABANGSA/2024

DAFTAR PUSTAKA

Aprianoputri, A., Aliefia, S. P., Atikah, R., Alfariz, M. D., Nurkholis, K. M., Emilda, E., & Lazuardi, S. (2023). Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Potensi Lokal Pengembangan Melalui Pengolahan Tepung Mocaf. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11608–11615. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i6.22575>.



- Subagio, A., & Rofiq, A. (2016). Pengembangan Potensi Lokal untuk Bahan Baku Pangan dan Industri Sebagai Usaha Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional. *Majalah Pangan*. 15 Juni 2016. <https://doi.org/10.33964/jp.v18i2.202>.
- Yuliyandjaja, J. P., Widayat, W., Hadiyanto, H., Suzery, M., & Budianto, I. A. (2020). Divesifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat di PT. Tepung Mocaf Solusindo. *Indonesia Journal of* 45. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i2.7341>. |