

MEMBUAT KREASI MAKANAN BERBAHAN BAKU HASIL PERTANIAN LOKAL (SINGKONG)

Tri Widiastuti¹ Margaretha Praba Aulia²

^{1,2} Fakultas Pertanian Universitas Boyolali, Indonesia
E-mail: triwidia2018@gmail.com

ABSTRAK

Salah satu potensi di Dukuh Selorejo, Kelurahan Kemiri, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali adalah banyaknya tanaman singkong atau ubi kayu. Oleh karena itu, maka program KKN mandiri Universitas Boyolali difokuskan pada pengolahan makanan berbahan baku hasil pertanian lokal berupa singkong. Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat serta guna meningkatkan perekonomian warga. Metode pelaksanaan program KKN meliputi: koordinasi, pengumpulan bahan, pembuatan brownies dan pelaporan. Dampak dari kegiatan KKN adalah: Masyarakat menjadi lebih tau mengenai kreasi singkong yang bisa diolah menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, sehingga bisa digunakan untuk menambah pemasukan.

Kata kunci: brownies pemberdayaan, singkong

ABSTRACT

One of the potentials in Selorejo Hamlet, Kemiri Village, Mojosongo District, Boyolali Regency is the number of cassava or cassava plants. Therefore, the Boyolali University independent Community Service Program is focused on processing food made from local agricultural products in the form of cassava. This program aims to empower the community and to improve the people's economy. The methods of implementing the KKN program include: coordination, collection of materials, making brownies and reporting. The impact of the Community Service Program is: People become more aware of cassava creations that can be processed into food that has high economic value, so that it can be used to increase income.

Keywords: empowerment brownie, cassava

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan daerah tropis yang kaya akan hasil sumber daya alam. Salah satu hasilnya adalah umbi-umbian, seperti singkong yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai olahan makanan. Singkong merupakan bahan makanan yang kaya akan karbohidrat, selain itu terdapat kandungan gizi seperti vitamin C, kalsium, posfor, kalori, lemak dan zat besi. Seperti yang kita ketahui bahwa harga singkong di Indonesia termasuk dalam kategori sangat murah.

Dengan berbagai gizi yang terdapat pada singkong maka singkong baik dikonsumsi oleh masyarakat. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya serat dan karbohidrat namun minim protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionin (Richana, 2012). Komoditas umbi singkong ini sangat layak dipertimbangkan dalam menunjang program diversifikasi pangan, karena program tersebut dapat meningkatkan mutu gizi makanan yang dikonsumsi sehingga dapat

meningkatkan status gizi masyarakat (Almatsier, 2011). Upaya diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mengganti atau memodifikasi pangan yang berbahan dasar terigu dengan pangan lokal yang ada di Indonesia dan yang diikuti perancangan untuk meningkatkan penerimaan konsumen. Produk olahan yang sekiranya dapat dijadikan sebagai alternative adalah Brownies singkong (Haryanto, 2004).

Brownies merupakan sejenis cake yang berwarna coklat dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang *moist* (lembab), bagian atas brownies bertekstur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat (Mulyati, 2014). Brownies juga salah satu makanan yang trend dan menjadi favorit semua kalangan masyarakat, brownies dapat bertahan sampai tiga hari tanpa pengawet. Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan daya guna singkong dan meningkatkan potensi sumber daya alam lokal sebagai sumber penghasilan tambahan untuk ibu-ibu PKK Dukuh Selorejo.

METODE

Metode serta langkah-langkah yang dilakukan dalam menyelesaikan kegiatan pengabdian ini yaitu :

Observasi

Pertama dimulai dari observasi ketersediaan bahan yang melimpah dan terjangkau, dan dapat disimpulkan bahwa potensi paling unggul yaitu sumber daya alam dari kebun berupa singkong.



Gambar 1. Kebun singkong

Penyusunan Program

Optimalisasi pemanfaatan singkong menjadi produk olahan yang dapat meningkatkan nilai jual, dengan tema “Membuat kreasi makanan berbahan baku hasil pertanian lokal (singkong)”.

Pelatihan

Pelatihan pendampingan pembuatan brownies singkong dilakukan oleh masyarakat dukuh Selorejo mulai pukul 10.00 – 12.00 wib. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu yang sangat

antusias dan ikut serta dalam pembuatan brownies.

Waktu efektif kegiatan pembuatan brownies singkong yaitu:

Tabel 1. Waktu efektifitas kegiatan

No	Kegiatan	Pelaksanaan
1	Berkomunikasi, berkoordinasi dengan kepala RT	21/02/2021
2	Pengumpulan bahan	23/02/2021
3	Praktik pembuatan brownis singkong	24/02/2021
4	Pelaporan	27/02/2021

DISKUSI

Profil Dukuh Selorejo

Dukuh Selorejo adalah dukuh yang berada di Desa Kemiri, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali, Propinsi Jawa Tengah. Dukuh Selorejo mempunyai 165 kepala keluarga dan jumlah penduduk sebanyak 715 jiwa dengan mayoritas berada pada usia produktif yaitu 26 sampai 55 tahun. Wilayah Dukuh Selorejo cenderung datar dengan 60% merupakan pemukiman dan 40% lading atau tanah kering. Penduduk di Dukuh Selorejo sebagian besar bekerja sebagai buruh, baik buruh bangunan maupun buruh pabrik. Sebagian sebagai petani, baik petai pemilik tanah maupun penggarap tanah dan beberapa berwiraswasta.

Tabel 2. Jumlah penduduk berdasarkan usia

Usia	Jumlah Penduduk
0 - 5 tahun	55 jiwa
6 - 10 tahun	49 jiwa
11 - 15 tahun	63 jiwa
16 - 20 tahun	37 jiwa
21 - 25 tahun	65 jiwa
26 - 55 tahun	328 jiwa
56 - 79 tahun	103 jiwa
80 tahun ke atas	15 jiwa

Dukuh Selorejo terletak berdekatan dengan komplek pemerintahan Kabupaten Boyolali, dengan jarak 3 Km dan dapat ditempuh dengan waktu 10-15 menit.

Batas wilayah Dukuh Selorejo diantaranya, batas wilayah sebelah utara berbatasan dengan Dukuh Karanggondang, Batas wilayah timur berbatasan dengan Dukuh Tempurejo, batas wilayah selatan berbatasan dengan Dukuh Karang lor, dan untuk batas sebelah barat berbatatsan dengan Dukuh Randusari.

Pembahasan

Proses pembuatan brownies dimulai dengan pembuatan adonan dengan bahan berupa tepung tapioka, singkong, coklat bubuk, dark chocolate, margarine, telur dan SP. Setelah semua tercampur homogen adonan dimasukkan ke cetakan yang selanjutnya dikukus selama ± 45 . Setelah brownies matang pemberian topping untuk mempercantik tampilan dan brownies siap di sajikan.



Gambar 2. Aktivitas KKN UBY dan masyarakat Dukuh Selorejo, dalam program membuat kreasi makanan berbahan baku hasil pertanian lokal (singkong)

Harapan besar kami sebagai mahasiswa, semoga kedepannya warga masyarakat dukuh selorejo khususnya ibu-ibu lebih memperhatikan potensi hasil pertanian yang ada dan mengkreasi atau memodifikasi hasil sumber daya alam yang ada disekitar guna memberikan nilai jual bahan tersebut.

Dampak

Dengan adanya pelatihan yang diberikan, maka masyarakat menjadi lebih tau mengenai kreasi singkong yang bisa diolah menjadi makanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, sehingga bisa digunakan untuk menambah pemasukan.

Gambaran Pelaksanaan

Dari gambar 2 terlihat program KKN di Dukuh Selorejo, Desa Kemiri, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali dapat terlaksana dengan partisipasi masyarakat yang cukup tinggi, dengan kata lain dapat memberdayakan masyarakat dalam program yang telah direncanakan. Dampak dari kegiatan KKN ini adalah: 1) terciptanya kesadaran masyarakat mengenai potensi sumber daya alam yang ada di lingkungan masyarakat, 2) masyarakat

menjadi lebih kreatif dan inovatif dalam mengolah suatu bahan hasil pertanian, 3) meningkatnya pengetahuan masyarakat dalam mengenali potensi sumber daya alam.

KESIMPULAN

Program KKN Universitas Boyolali dalam pemberdayaan masyarakat di Dukuh Selorejo, terhadap pembuatan brownies dengan bahan hasil pertanian lokal berupa singkong berjalan dengan baik dan lancar, sehingga masyarakat dapat meningkatkan potensi yang ada di desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Boyolali yang telah menyelenggarakan dan memberi dukungan kegiatan Kuliah Kerja Nyata. Juga kepada Bapak RT serta warga dukuh Selorejo yang telah memberi izin untuk kegiatan pengabdian.

Daftar Pustaka

- Almatsier, Sunita. (2011). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Haryanto. 2004. *Teori Pembelajaran*, Semarang. UPT MKK UNNES
- Mulyati, A. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan Lemak Yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang
- Richana, N dkk. 2012. *Budidaya Singkong*. ITB . Bandung