

PELATIHAN PENGOLAHAN TEPUNG AMPAS KELAPA MENJADI BISKUIT DI DESA ADAT PENGLIPURAN, KABUPATEN BANGLI

I W. R. WIDARTA, I K. SUTER, N M. YUSA, A.A.I.S. WIADNYANI, NN. PUSPAWATI,
K. A. NOCIANITRI

*Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana*

Email : rai_widarta@yahoo.com

ABSTRACT

Penglipuran village located on Bangli sub-district in Bangli regency. Coconut is one of agricultural commodities in this village. Rural community in Penglipuran village are inexperienced how to make cookies by coconut-by product. The aim of these activities was to introduce cookies production by coconut-by product to increase the added value. The Community Service was carried out by 2 methods, namely: first, information and discussion with rural community about cookies. Second, cookies production training. There are 20 participant in this activity, including delegation of female farmer groups. They have given positive response for these valuable activity.

Key words : Penglipuran Village, coconut-by product, cookies

PENDAHULUAN

Desa adat penglipuran tepatnya berada di Kelurahan Kubu Kabupaten Bangli, kurang lebih 45 km dari kota Denpasar (Parwati 2009). Desa adat penglipuran merupakan satu kawasan pedesaan yang memiliki tatanan spesifik dari struktur desa tradisional, sehingga mampu menampilkan wajah pedesaan yang asri. Desa Penglipuran resmi ditunjuk oleh Pemerintah Daerah Bali menjadi desa adat tradisional yang menjadi tujuan pariwisata sejak tahun 1992. Luas Desa Tradisional Penglipuran 112 ha, terdiri dari pekarangan 5,5 ha, hutan bambu 75 ha, hutan vegetasi lainnya 10 ha dan lahan pertanian 21,5 ha (Anon., 2010).

Mata pencaharian penduduk desa adat penglipuran sebagian besar adalah petani dan sebagian lainnya pegawai negeri dan pengrajin. Komoditas pertanian yang banyak dihasilkan adalah umbi-umbian, kacang-kacangan, pisang, dan kelapa (Soemarna 2010). Kelapa memiliki nilai ekonomis yang tinggi semua bagian dari kelapa dapat dimanfaatkan. Hasil olahan kelapa yaitu minyak goreng, serundeng, santan, kue, dodol dan lain-lain. Namun, dari sekian banyak produk pangan tersebut sebagian besar yang dimanfaatkan adalah santannya sedangkan ampas yang dihasilkan dibuang begitu saja atau dijadikan pakan ternak, padahal komponen nutrisi yang terkandung di dalam ampas kelapa masih tinggi di antaranya karbohidrat, serat, dan protein. Oleh karena itu, ampas kelapa ini perlu diolah menjadi produk pangan sehingga nilai ekonomisnya meningkat. Salah satu caranya adalah dengan mengolah ampas kelapa menjadi tepung ampas kelapa. Pengolahan ampas kelapa dalam bentuk tepung tidak hanya menguntungkan dari segi umur simpan bahan baku tetapi juga aplikasinya menjadi produk yang lebih beragam.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Langgeng Sari merupakan salah satu KWT yang berada di Desa Adat Penglipuran kecamatan Bangli Kabupaten Bangli. KWT ini sudah berdiri sejak tahun 2007 dan memiliki keanggotaan aktif. Masalah yang dihadapi KWT ini adalah diversifikasi hasil pertanian dan perkebunan yang merupakan sumber bahan pangan non beras menjadi produk olahan pangan. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan tepung ampas kelapa menjadi produk olahan pangan seperti biskuit perlu dilakukan agar Desa Adat Penglipuran sebagai salah satu tujuan wisata di Bali memiliki suatu produk olahan pangan yang dapat menjadi ciri khas daerah sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat desa setempat disamping dari kontribusi daerah objek wisata. Disamping itu, kegiatan ini juga mendukung program pemerintah yaitu diversifikasi pangan berbasis pangan lokal non beras dan non terigu. Hal ini diupayakan dalam rangka percepatan konsumsi pangan yang beragam, bergizi dan berimbang.

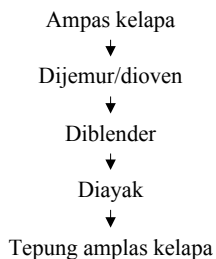
Proses pengolahan tepung ampas kelapa menggunakan metode yang sangat sederhana sehingga mudah diaplikasikan. Ampas kelapa dijemur/dioven hingga kering kemudian diblender dan selanjutnya diayak sehingga menghasilkan tepung ampas kelapa. Pemanfaatan tepung ampas kelapa menjadi biskuit juga menggunakan metode yang sederhana, dimana telur, margarin, dan gula halus dimixer kemudian ditambahkan tepung komposit (tepung ampas kelapa dicampur dengan terigu) dan susu bubuk selanjutnya diuleni sampai kalis. Setelah itu adonan dibuat lembaran tipis, dicetak sesuai keinginan kemudian dipanggang dalam oven hingga matang.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memperkenalkan teknologi pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit yang memiliki nilai gizi yang baik dan berguna bagi masyarakat setempat. Disamping itu, dengan

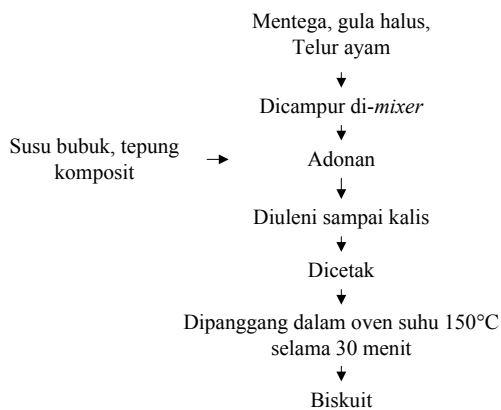
memberikan pelatihan kepada masyarakat desa adat Penglipuran diharapkan akan meningkatkan ketrampilannya dan memiliki pengetahuan lebih mendalam mengenai teknologi pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Kegiatan ini dilakukan dengan 2 (dua) metode, yaitu: penyuluhan dan diskusi dengan masyarakat desa adat Penglipuran, ibu-ibu PKK, KWT Mawar Langgeng Sari, dan pengusaha kecil tentang proses pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit. Penyampaian materi dilakukan dengan pemberian makalah serta praktek langsung dengan peserta. Proses pengolahan tepung ampas kelapa menggunakan metode yang sangat sederhana sehingga mudah diaplikasikan. Ampas kelapa dijemur/dioven hingga kering kemudian diblender dan selanjutnya diayak sehingga menghasilkan tepung ampas kelapa. Pemanfaatan tepung ampas kelapa menjadi biskuit juga menggunakan metode yang sederhana, dimana telur, margarin, dan gula halus dimixer kemudian ditambahkan tepung komposit (tepung ampas kelapa dicampur dengan terigu) dan susu bubuk selanjutnya diuleni sampai kalis. Setelah itu adonan dibuat lembaran tipis, dicetak sesuai keinginan kemudian dipanggang dalam oven hingga matang. Adapun teknologi pembuatan tepung ampas kelapa dan pemanfaatannya menjadi biskuit dapat dilihat Gambar 1 dan 2 berikut:



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan tepung ampas kelapa



Gambar 2 Diagram alir proses pembuatan biskuit dari tepung ampas kelapa (Ridiawati, 2003 yang dimodifikasi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu PKK dan anggota KWT Mawar Langgeng Sari dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat ceramah, diskusi maupun saat pembuatan produk. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat desa adat Penglipuran sangat memerlukan informasi terkait dengan penerapan teknologi dalam pengolahan ampas kelapa menjadi tepung dan pemanfaatannya dalam pembuatan biskuit.

Tanggapan masyarakat desa Adat Penglipuran selaku peserta ceramah sangat positif. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukkan dari banyaknya pertanyaan yang diajukan pada saat acara diskusi. Mereka juga praktek langsung mengikuti arahan instruktur pelatihan untuk mengolah langsung ampas kelapa hingga akhirnya menjadi produk berupa biskuit. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 3.

Masyarakat juga tertarik dengan teknologi pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit disebabkan karena cara pembuatannya mudah dan peralatan yang dipergunakan juga sederhana. Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh masyarakat serta adanya keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri maupun berkelompok.

Pengenalan pengolahan ampas kelapa menjadi tepung dan untuk selanjutnya diolah menjadi biskuit sangat dirasakan oleh masyarakat desa Adat Penglipuran. Upaya yang dilakukan melalui ceramah dan praktek langsung pembuatan biskuit dapat menggugah dan mendorong masyarakat untuk lebih menambah dan meningkatkan produk olahan dari kelapa. Pengolahan tepung ampas kelapa merupakan inovasi baru di desa Adat Penglipuran. Pengenalan dan penerapan teknologi ini sudah dapat menyentuh salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam membantu usaha dan menambah pengetahuan serta keterampilan.



Gambar 3 Aktivitas peserta dalam mengolah ampas kelapa menjadi biskuit

Ampas kelapa merupakan limbah dari proses pengolahan kelapa yang jarang dimanfaatkan sebagai produk pangan dan umumnya oleh masyarakat Bali digunakan sebagai pakan ternak. Ampas kelapa memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan.

Serat merupakan zat gizi yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia, namun memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Rata-rata konsumsi serat penduduk Indonesia baru memenuhi sepertiga dari kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap hari. Oleh karena itu untuk memecahkan permasalahan tersebut, maka perlu dicarikan suatu alternatif produk makanan olahan yang mengandung serat dan hal ini dapat dilakukan dengan jalan melakukan suplementasi pada produk makanan yang digemari dan disukai oleh masyarakat, salah satunya biskuit.

Biskuit dari ampas kelapa dibuat dengan substitusi terigu dengan tepung ampas kelapa sebanyak 20% dari total berat basis tepung. Adapun karakteristik biskuit berserat hasil suplementasi tersebut memiliki karakteristik yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Karakteristik biskuit dari ampas kelapa

Komposisi	Jumlah
Kadar air (%)	4,120
Kadar protein (%)	9,450
Kadar lemak (%)	28,715
Kadar serat kasar (%)	1,540
Bilangan TBA (mg malonaldehid/kg)	0,009
Daya patah (N)	20,800
Tingkat Kekerasan (kg/cm ²)	0,324
Daya kembang (%)	63,665
Warna	L* 49,50 ; b* 28,07

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Adat Penglipuran telah berjalan dengan lancar sesuai rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusiasnya masyarakat mengikuti pelatihan ini. Kegiatan ini telah tepat sasaran dengan mempraktekkan secara langsung teknologi pengolahan ampas kelapa menjadi tepung dan selanjutnya menjadi biskuit kepada ibu PKK dan anggota KWT Mawar Langgeng Sari.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Pengenalan pengolahan tepung ampas kelapa menjadi biskuit sangat dirasakan oleh masyarakat desa Adat Penglipuran. Upaya yang dilakukan melalui ceramah dan praktek langsung pembuatan tepung ampas kelapa dan biskuit dapat menggugah dan mendorong masyarakat untuk lebih menambah dan meningkatkan produk olahan dari kelapa. Pengenalan dan penerapan teknologi pengolahan biskuit ampas kelapa dapat diyakini manfaatnya tidak saja dalam menambah keterampilan dan pengetahuan masyarakat, tetapi juga mendorong masyarakat di bidang agribisnis.

Saran

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu ditindak lanjuti melalui pembinaan yang lebih intensif oleh dinas terkait, bekerjasama dengan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana dan pemerintah daerah setempat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Rektor Universitas Udayana melalui Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Udayana atas dana yang diberikan dari DIPA BLU Universitas Udayana Tahun Anggaran 2012, dengan Kontrak: 15.48/UN14/LPPM/2012 Tanggal: 10 Mei 2012. Terimakasih juga disampaikan kepada ibu-ibu PKK dan anggota KWT Mawar Langgeng Sari Desa Adat Panglipuran yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Desa Panglipuran. 2000. Monografi Desa Penglipuran, Kecamatan Kubu, Kabupaten Bangli
- Ridiawati, N. M. 2003. Upaya Perbaikan Mutu Biskuit Melalui Fortifikasi Rumput Laut. Skripsi S1. PSTP-Unud, Denpasar.
- Sumarna, E. 2010. Profil Potensi Desa Penglipuran. <http://fari-able.blogspot.com/2010/11/desa-adat-penglipuran-bali.html>. (Diunduh 12 Februari 2012).