

**STRATEGI PENGUATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT MELALUI  
PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG GANYONG MERAH  
(TEGAME) BERBASIS KEARIFAN LOKAL**

**Bima Cinintya Pratama<sup>\*</sup>, Fatmah Bagis, Hardiyanto Wibowo,  
Maulida Nurul Innayah, Akhmad Darmawan**

Universitas Muhammadiyah Purwokerto

<sup>\*</sup>*Email : pratamabima@gmail.com*

**Abstrak** : Ganyong (*Canna Edulis*) merupakan sumber pangan potensial yang memiliki kandungan karbohidrat dan gizi yang tinggi. Namun, pada umumnya pemanfaatan umbi ganyong hanya sebatas direbus untuk dijadikan camilan, selain itu budidaya ganyong oleh petani masih sangat terbatas. Nilai lebih umbi ganyong, terutama umbi ganyong merah adalah dapat dibuat tepung dalam berbagai bentuk produk patiseri. Tepung ganyong merah atau TEGAME berpotensi menjadi substitusi dari tepung terigu. Luaran yang diharapkan dari program ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat di desa Windujaya, Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas dalam mengolah dan memanfaatkan umbi ganyong merah serta dapat menciptakan produk baru berbahan dasar tepung ganyong merah menjadi makanan yang dapat dijual maupun dikonsumsi warga setempat.

**Kata Kunci**: *Canna Edulis*, Ganyong Merah, Tepung.

**Abstract** : *Canna (Canna Edulis) is a potential food source that has a high carbohydrate and nutrient content. However, in general the use of canna tubers is only limited to boiling as a snack, besides the canna cultivation by farmers is still very limited. The added value of canna tubers, especially red canna tubers is that flour can be made in various forms of patisserie products. Red canna flour or TEGAME has the potential to be a substitute for flour. The expected output of this program is to increase the knowledge and skills of the community in Desa Windujaya, Kecamatan Kedungbanteng , Kabupaten Banyumas in processing and utilizing red canna bulbs and can create new products made from red canna flour into food that can be sold or consumed by local residents.*

**Keywords**: *Canna Edulis, Red Canna, Flour.*

## 1. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan agenda penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia. Hal ini jadi faktor utama dalam mewujudkan ketahanan pangan nasional yang berbasis kemandirian penyediaan pangan domestik. Namun, ketersediaan sumber daya alam Indonesia yang luar biasa belum mampu untuk memenuhi kebutuhan pangan nasional, karena semua masyarakat hanya bertumpu pada pangan utama, yakni beras. Untuk menjamin ketersediaan pangan utama dengan berbasis kearifan lokal yang dapat meningkatkan pendapatan petani dan mudah ditanam di lahan terbatas menjadi pilihan untuk swasembada pangan, sehingga harus ada diversifikasi pangan untuk mewujudkan swasembada tersebut. Salah satu diversifikasi pangan adalah pemanfaatan umbi ganyong yang merupakan hasil lokal dengan kandungan gizi yang tinggi. Seperti halnya umbi ganyong yang tumbuh subur di Desa Windujaya.

Desa Windujaya merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas. Adapaun batas-batas wilayah Desa Windujaya yaitu terbagi menjadi empat bagian disebelah utara berbatasan langsung dengan wilayah hutan negara, di sebelah timur dengan Desa Kalikesur, Desa Dawuhan di sebelah selatan, dan Desa Kalisalak di sebelah barat. Lokasi yang berada di kaki Gunung Slamet, membuat desa ini memiliki pesona yang eksotis dan potensi yang luar biasa untuk dikembangkan. Seperti layaknya di wilayah pedesaan, masyarakat banyak yang memanfaatkan potensi alam yang ada sebagai sumber kehidupan. Seperti memanfaatkan lahan pertanian dan perkebunan untuk menunjang kehidupan sehari-hari mereka. Namun, karena masih minimnya pengetahuan masyarakat akan pengolahan bahan alam, sehingga potensi yang ada belum dimanfaatkan secara maksimal. Yang menjadi ciri khas di wilayah pedesaan adalah tumbuh suburnya tanaman umbi-umbian.

Salah satunya yaitu jenis umbi ganyong merah yang terdapat di Desa Windujaya. Ganyong atau dalam bahasa latinnya *Canna Edulis* dalam taksonominya merupakan suku *Zingiberales* (Jahe-jahean) (Hermann *et al*, 1996; Rukmana, 2000). seperti halnya tanaman umbi lainnya, ganyong dapat dimanfaatkan dengan patinya.

Pati ganyong mempunyai kandungan amilosa pati yang paling tinggi dibandingkan dengan pati ubi kayu, ubi jalar dan kentang (Hung dan Morita, 2005). Di Indonesia terdapat dua varietas umbi ganyong, yaitu ganyong putih dan merah. Umbi ganyong merah berwarna merah atau ungu, sedangkan umbi ganyong putih berwarna coklat (Mutiningsih dan Suyanti, 2011). Dengan mengetahui kandungan dan manfaat yang luar biasa dari ganyong, masyarakat masih memanfaatkan umbi ganyong merah hanya sebatas dikonsumsi dengan cara dimasak atau direbus dan juga di ambil saripatinya untuk bahan pembuatan makanan.

Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gr umbi ganyong:

Tabel 1. Kandungan Gizi

Komponen	Satuan	Jumlah
Kalori	Kal	95
Protein	g <sup>r</sup>	1,0
Lemak	g <sup>r</sup>	0,1
Karbohidrat	g <sup>r</sup>	22,6
Kalsium	Mg	21
Fosfor	Mg	70
Besi	Mg	20
Vitamin B1	Mg	100
Vitamin C	Mg	10
Air	g <sup>r</sup>	75
Bahan yang dapat dikonsumsi	%	65

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1981)

Dalam rangka mencapai sasaran pemberdayaan masyarakat di wilayah desa Windujaya tentunya harus disesuaikan dengan permasalahan yang terdapat. Salah satu permasalahan dalam pemanfaatan umbi ganyong merah adalah kurang pemahannya masyarakat mitra akan manfaat lain dari umbi ganyong merah yang tumbuh subur di lingkungan mereka.

Membahas tentang pemberdayaan masyarakat biasanya berhubungan dengan tingkat kesiapan masyarakat dalam upaya meningkatkan nilai kualitas hidup secara berkelanjutan. Dimana, masyarakat bukan hanya menjadi objek pembangunan melainkan juga sebagai objek yang ikut mensukseskan pelaksanaan pembangunan. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan yang mengandalkan pada aspek pemberdayaan akan terkait masalah-masalah sosial-budaya yang dianut oleh masyarakat itu sendiri, sehingga sebagai upaya masyarakat untuk mensinergikan pemberdayaan di suatu wilayah biasanya diperkuat dengan nilai-nilai lokalitas yang mewujudkan keharmonisan yang telah menjadi nilai kearifan lokal dalam kehidupan berkeluarga.

Fenomena inilah yang dialami oleh masyarakat Desa Windujaya dalam upaya mengembangkan potensi yang ada yang terkait dengan nilai kearifan lokal. Tujuan dari adanya kegiatan ini adalah dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat desa Windujaya, Kecamatan Kedungbanteng Kabupaten Banyumas pada umumnya serta menciptakan produk baru dengan pemanfaatan umbi ganyong merah untuk dijadikan sebagai tepung ganyong merah yang dapat dijadikan bahan baku pembuatan berbagai macam olahan patiseri.

## 2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Mitra kegiatan PKM ini adalah Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Windujaya, dimana mayoritas mata pencaharian dari anggota PKK adalah ibu rumah tangga.

Hasil wawancara yang dilakukan dengan penganggung jawab dari PKK Windujaya yaitu Ibu Darinah, permasalahan yang dihadapi diantaranya, kurang pemahannya masyarakat sekitar

akan manfaat dari umbi ganyong merah, pengolahan produk lebih lanjut dari umbi ganyong tersebut. Berdasarkan permasalahan mitra, beberapa metode yang digunakan berupa memberikan penyuluhan dan sosialisasi mengenai umbi ganyong merah, pelatihan tentang pentingnya diversifikasi pangan, serta memberikan pelatihan dan pendampingan teknologi pengolahan umbi ganyong merah menjadi tepung.

**3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Adapun beberapa hasil yang dicapai dalam kegiatan ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mitra dalam mengolah umbi ganyong merah.

Fokus utama dari kegiatan pengabdian ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mitra dalam mengolah menjadi tepung. Dimana selama kegiatan pengabdian telah dilakukan penyuluhan dan sosialisasi pendampingan serta pengembangan teknologi telah menghasilkan suatu bahan baku berupa tepung ganyong merah. Hal ini dapat mengarahkan masyarakat untuk menciptakan inovasi produk berbahan tepung ganyong merah. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya mengolah umbi ganyong merah sebagai makanan saja. Dari awal sosialisasi sampai dengan akhir kegiatan, terdapat peningkatan masyarakat yang mengetahuinya.

Berikut merupakan grafik pengukuran perkembangan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan umbi ganyong merah :



*Grafik 1 menunjukkan perkembangan*

*\*pengetahuan masyarakat mitra setelah adanya sosialisasi.*

- b. Meningkatkan jiwa kewirausahaan pada masyarakat mitra

Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, masyarakat mengetahui tentang bagaimana cara mengolah umbi ganyong merah menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Setelah dilakukan evaluasi, diperoleh hasil terdapat masyarakat mitra yang mulai membudidayakan dan merawat secara benar tanaman ganyong merah. Selain itu, terdapat tiga masyarakat mitra mulai mencoba mempraktikkan proses pembuatan tepung ganyong merah

sampai menjadi suatu prodek olahan kue, satu masyarakat mitra yang mulai mengolah tepung ganyong merah menjadi kue kering, sementara dua masyarakat mitra lainnya mengolah tepung ganyong merah menjadi kue basah dan cake serta masyarakat mitra mulai uji coba melakukan penjualan di warung-warung terdekat tinggal mereka.

Terdapat beberapa tahapan dalam mencapai hasil yang maksimal dalam kegiatan pengabdian ini, adapun tahapan-tahapan yang dimaksud sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan

Proses kegiatan dimulai dari orientasi lapangan, dimana dilakukan diskusi dengan Pemerintah Desa Windujaya tentang permohonan izin untuk memulai kegiatan. Selain itu dilakukan pula diskusi singkat dengan Ketua dan Sekretaris PKK yang berdomisili di wilayah RW 02 Desa Windujaya. Melalui hal tersebut, disepakati beberapa hal diantaranya waktu dan tempat kegiatan, bahan dan alat yang diperlukan selama kegiatan, dan peserta yang akan mengikuti kegiatan. Selain itu, didapatkan pula informasi mengenai ketersediaan alat yang dapat digunakan untuk mempermudah pencapaian target kegiatan yang belum tersedia di tengah masyarakat. Persiapan selanjutnya adalah pengolahan bahan mentah sampai menjadi tepung untuk dijadikan contoh dalam demonstrasi yang akan dilakukan selama kegiatan. Tahapan persiapan berikutnya adalah menyediakan alat-alat yang dibutuhkan dalam mempermudah pencapaian target kegiatan.



*Gambar 1. Tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian (Balaidesa Desa Windujaya)*



*Gambar 2. Ganyong Merah*



*Gambar 3. Tanaman Umbi Ganyong Merah*

b. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan penyampaian materi dan tujuan dilaksanakan kegiatan. Hal tersebut dilakukan agar masyarakat mengerti apa yang menjadikan umbi ganyong merah menarik untuk diolah menjadi bahan pembuatan produk patiseri. Selanjutnya diskusi berupa apa saja manfaat lebih yang ada pada umbi ganyong merah.

Sebelum dilakukan sosialisasi, sebagian besar anggota kelompok mitra memiliki pengetahuan tentang pengolahan umbi ganyong merah masih terbatas. Setelah dilakukan sosialisasi, kelompok mitra mengetahui cara pengolahan umbi ganyong merah menjadi tepung ganyong merah yang kaya akan manfaat.

Dijelaskan pula tentang bagaimana pengolahan umbi ganyong yang benar agar mendapat hasil yang terbaik. Pengolahan untuk umbi ganyong merah ini untuk sampai mendapat hasil yang baik cukup mudah, sehingga masyarakat utamanya kelompok PKK mampu membuat dan menginovasi dalam suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi.

c. Produksi Tepung Ganyong

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian berupa sosialisasi dan praktik pembuatan tepung ganyong merah, menunjukkan hasil yang bagus dengan terjadinya peningkatan jumlah

masyarakat dalam kelompok mitra yang mengetahui tentang pengolahan umbi ganyong menjadi tepung ganyong merah.

Praktik pembuatan tepung dilakukan di rumah sekretaris PKK desa yang berlokasi di RW 2 Desa Windujaya. Dengan harapan, masyarakat mitra yang hadir dalam pelaksanaan praktik pembuatan itu paham dan juga dapat menularkan pengetahuan yang didapat kepada anggota masyarakat lain yang tergabung maupun tidak tergabung dalam kelompok mitra.

#### 4. SIMPULAN

Adapun simpulan yang dapat diberikan dari kegiatan pengabdian ini adalah:

- a. Masyarakat mitra telah mengetahui bahwa umbi ganyong memiliki potensi yang besar, salah satunya yaitu jadi substitusi dari tepung terigu.
- b. Masyarakat mitra telah mendapatkan pengetahuan mengenai kandungan gizi dan bagaimana cara pengolahan dari umbi ganyong merah menjadi tepung ganyong merah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Hermann, M. 1996. Starch Noodles from Edible Canna dalam JJanick (ed), *Progress In New Corps*. ASHS Press, Arlington.
- Hermann, M., R. Uptmoor, I Freire and J.L. Montalvo, 1996. Crop Growth and Starch Productivity of Edible Canna. International Potato Center. <http://www.cipotato.org/market/pgmrprts/pr95%2D96/program6/prog611.htm>
- Hung, O.V and N. Morita, 2005. Physicochemical Properties and Enzymatic Digestibility of Starch from Edible Canna (*Canna edulis*) Grown in Vietnam *Carbohydrate Polymers* 61, pp.314 - 321. Mutingsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. PT. Agromedia Pustaka Jakarta
- Rukmana. 2000. *Ganyong; Budidaya dan Pescapanan*. Kanisius, Yogyakarta