

PELATIHAN PEMANFAATAN LIMBAH BUAH NAGA SEBAGAI TEPUNG KAYA SERAT DAN BAHAN PEWARNA UNTUK BAHAN BAKU MAKANAN SEHAT DI DAERAH BANCAK KABUPATEN SEMARANG

**Indah Sulistyarni, Maria Caecilia Nanny, A. Barry Anggoro,
Christina Astutiningsih, Ety Sulistyowati**
Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi “Yayasan Pharmasi Semarang”

ABSTRAK

Pengabdian ini berlatar belakang bahwa di Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang merupakan daerah penghasil buah-buahan, salah satunya adalah buah naga. Pembudidayaan tanaman buah naga mulai berkembang seiring dengan permintaan pasar. Untuk memenuhi permintaan pasar tersebut, maka dilakukan peningkatan budidaya tumbuhan, agar buah yang dihasilkan semakin banyak. Buah yang banyak dapat dihasilkan dengan melakukan pemangkasan cabang batang tanaman buah naga, karena batang yang sudah berbuah tidak akan bisa berbuah kembali. , pemangkasan ini menyebabkan cabang batang tanaman buah naga menjadi limbah. Salah satu hal yang dilakukan oleh warga desa Wonokerto untuk menanggulangi limbah tersebut adalah dengan mengeringkan, lalu membakarnya menjadi abu dan dibuang. Pengabdian ini memberikan solusi dengan cara memberikan pengetahuan kepada masyarakat Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang, bahwa batang buah naga tersebut mempunyai kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat dibuat menjadi tepung yang kaya manfaat dan dapat dijadikan aneka menu makanan yang variatif dan bernilai jual tinggi. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini adalah bertambahnya wawasan warga setempat akan kandungan gizi dari batang buah naga, mengolah tepung menjadi aneka kue yang bernilai jual lebih tinggi sehingga limbah batang buah naga sudah dapat teratasi.

1.PENDAHULUAN

Desa Wonokerto merupakan salah satu desa di bagian timur kabupaten Semarang, sekitar 40 km di sebelah tenggara ibukota Kabupaten Semarang. Luas wilayah Desa Wonokerto yaitu 361.100 Ha yang terdiri dari 5 dusun, 5 RW dan 18 RT. Jumlah penduduk desa Wonokerto sebanyak 2.653 jiwa. Desa Wonokerto merupakan sentra tanaman buah naga. Petani buah naga sekitar 10% dari jumlah total penduduk di Wonokerto. Para petani tersebut masuk ke dalam kelompok tani “Sami Berkah”.

Pembudidayaan tanaman buah naga mulai berkembang seiring dengan permintaan pasar. Untuk memenuhi permintaan pasar tersebut, maka dilakukan peningkatan budidaya tumbuhan, agar

buah yang dihasilkan semakin banyak. Buah yang banyak dapat dihasilkan dengan melakukan pemangkasan cabang batang tanaman buah naga, karena batang yang sudah berbuah tidak akan bisa berbuah kembali. Tujuan pemangkasan tersebut adalah agar pertumbuhan tunas atau cabang-cabang batang tidak terjadi dan mempercepat tanaman untuk berbuah. Oleh karena itu, pemangkasan ini menyebabkan cabang batang tanaman buah naga menjadi limbah. Salah satu hal yang dilakukan oleh warga desa Wonokerto untuk menanggulangi limbah tersebut adalah dengan mengeringkan, lalu membakarnya menjadi abu dan dibuang.

Selama ini, belum ada tindakan solusi yang tepat untuk pemanfaatan batang buah naga, oleh sebab itu kami Tim Pengabdian Masyarakat dari Stifar

mengupayakan adanya pemanfaatan Limbah Batang Buah Naga.

2. METODE

PENGABDIAN MASYARAKAT

ALAT

Pisau, Tampah/ loyang, Talenan, Blender, Ayakan, Sendok, Baskom, Wajan, Kompor, dandang, cetakan kue, alat makan.

BAHAN

Limbah batang buah naga, minyak, tepung terigu, gula, garam, telur, keju, coklat

Metode yang digunakan adalah survey, wawancara, penyuluhan dan demonstrasi.

1. Metode survey dan tanya jawab dilakukan pada saat kunjungan pertama, dalam rangka permohonan ijin kepada pihak aparat desa dan survey perkebunan buah naga, serta pengambilan sampel.
2. Sedangkan penyuluhan dan demonstrasi dilakukan pada hari kedua, yaitu ketika melaksanakan penyuluhan dan pelatihan pembuatan tepung kaya manfaat dan pengolahan tepung tersebut menjadi berbagai menu olahan pangan.

CARA PEMBUATAN

Cara pembuatan tepung batang buah naga:

Batang buah naga dipilih yang masih hijau segar, kemudian disayat tipis- tipis, ditata di loyang atau tampah, kemudian dijemur di bawah sinar matahari sampai kering dan bisa dipatahkan, kemudian diblender menjadi serbuk, diayak sampai mendapatkan butiran butiran yang halus

Bahan dan Cara pembuatan kue basah dari tepung batang buah naga:

1. Pisang goreng ijo

Bahan:

- 6 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung batang buah naga
- Garam secukupnya
- 2 sdm gula pasir
- 1 butir telur
- Keju parut secukupnya

Air

Cara memasak

Telur, garam dan gula dikocok sampai gula dan garam larut

Masukkan tepung terigu dan tepung batang buah naga sampai tercampur rata

Tambahkan air secukupnya

Pisang dipotong potong, keju diparut, dimasukkan ke tepung, siap untuk digoreng

2. Brownis Kukus Batang Buah Naga

- 2 butir telur
- 5 sdm tepung terigu
- 2 sdm tepung batang buah naga
- 5sdm gula pasir
- 1 sachet susu kental manis
- 7 sdm minyak goreng
- 2 sachet / 2 sdm coklat bubuk (bisa di skip) atau
- diganti keju yang dipotong potong kotak kecil secukupnya

Cara Memasak

- Telur dan gula dikocok manual sampai sedikit mengembang
- Tuang susu kental manis, kocok lagi sampai tercampur rata
- Masukkan tepung terigu dan tepung batang buah naga, campur hingga rata
- Masukkan minyak goreng, aduk rata
- Masukkan coklat bubuk atau keju, kocok pelan sampai tercampur rata, siap dikukus

3.HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dalam 3 hari. Hari pertama yaitu tanggal 4 Juli 2019dengan melakukan permohonan ijin, diskusi kepada Bapak Lurah Desa Wanakerta, kecamatan Bancak Kabupaten Kota Semarang mengenai pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Setelah pendekatan dan diskusi disepakati, kitamelaksanakan survei

lokasi di Dusun Jumbleng Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Kota Semarang.



Gambar 1. a. Hasil survey Lokasi

b. Hasil panen batang buah naga

Hari kedua adalah tanggal 29 Agustus 2019, pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan tentang kandungan gizi, manfaat, kasiat batang buah naga dan pengembangan pengolahan limbah batang buah naga menjadi produk yang kaya manfaat dan bernilai jual tinggi.



Gambar 2. Persiapan penyuluhan tentang kandungan gizi batang dan buah naga, serta manfaatnya



Gambar 5. Hasil panen batang buah naga setelah dibersihkan, dicuci, dan dirajang tipis tipis



Gambar 6. Petani buah naga Kelompok tani “Sami Berkah” latihan menyayat batang buah naga



Gambar 7. Batang buah naga yang telah disayat, ditata dalam Loyang, siap untuk dikeringkan



Gambar 8. Batang buah naga dikeringkan di dalam oven dengan suhu 100°C selama 6 jam



Gambar 9. Hasil sayatan batang buah naga yang telah dikeringkan



Gambar 10. Hasil Batang buah naga yang sudah diserbuk menjadi tepung yang siap diolah menjadi aneka resep masakan





Hari ketiga adalah pemberian dana bantuan kepada pihak kelurahan Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Kota Semarang dan Kelompok tani “Sami Berkah” untuk meningkatkan pengembangan hasil panen buah naga dan pengembangan pengolahan limbah batang buah naga menjadi tepung kaya manfaat dan produk olahan tepung menjadi berbagai menu variasi masakan dari batang buah naga.

4.KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang telah dilakukan di Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang telah sesuai dengan capaian yaitu:

1. Memberikan pengetahuan tentang kandungan gizi baik pada buah naga maupun pada batang buah naga, yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesehatan tubuh.
2. Memberikan pelatihan kepada para petani anggota kelompok tani “Sami Berkah” tentang bagaimana cara mengolah limbah batang buah naga menjadi tepung yang kaya manfaat dan dapat divariasikan menjadi berbagai macam produk olahan pangan.
3. Memberikan pelatihan bagaimana mengolah tepung batang buah naga menjadi berbagai menu olahan pangan, salah satunya adalah brownis kukus batang buah naga
4. Mempublikasikan hasil pengabdian masyarakat ini ke jurnal nasional tidak terakreditasi.

5.SARAN

Warga Masyarakat di Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang menyarankan :

1. pengabdian ini akan terus berlanjut, sehingga pemanfaatan limbah batang buah naga menjadi suatu produk yang unggul, bernilai jual tinggi, dan mampu meningkatkan pendapatan warga sekitar.
2. Pengembangan pemanfaatan limbah batang buah naga menjadi produk yang bernilai jual tinggi, seperti produk kosmetik, obat-obatan tradisional, maupun makanan yang lebih variatif seperti es krim, jelly, permen, sirup, pewarna makanan alami, dan sebagainya

6.UCAPAN TERIMAKASIH

Alkhamdulillah, pelaksanaan pengabdian di Desa Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang dapat berlangsung dengan baik dan lancar, untuk itu kami ucapkan terimakasih kepada segenap aparat desa kelurahan Wonokerto Kecamatan Bancak Kabupaten Semarang, dan kepada kelompok tani “Sami Berkah” yang telah antusias mengikuti pengabdian ini, Semoga kerjasama kita akan bias berlanjut untuk mencapai tujuan bersama.