

PELATIHAN PENGOLAHAN BAHAN ALAM (UBI DAN DAUN KETELA) BERSAMA IBU-IBU PKK DESA KANTEN

M. Ivan Ariful Fathoni¹, Ida Fauziatun Nisa², Nurul Huda³, Sunu Wahyudhi⁴,
Abhariyatul Mahmudah⁵

¹Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: fathoni@unugiri.ac.id

²Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: fauziah@sunan-giri.ac.id

³Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: huda@sunan-giri.ac.id

⁴Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: sunuwahyudhi89@unugiri.ac.id

⁵Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: abhamahmudah@gmail.com

ABSTRACT

*This community service program collaborates with a partner called PKK Kanten Village. Empowering the members of PKK and rice farmers as parts of society and classified as productive workers are essential to be carried out, one of which is by providing a training to process the natural ingredients i.e. cassava. The Latin words for Cassava is *Ipomoea batatas*, it is a plant which has many benefits. Some products of cassava that has been processed use the tuber part. In this program, apart from the tubers, the cassava leaves are also used for producing a product. The processed products are *teya* noodles and cassava sticks. This community service program is carried out for one day in Kanten Village. After learning how to produce processed cassava products, the next stage is packaging the products, so it is ready to be sold and fulfill the health standards. The members of PKK as training participants were very enthusiastic in the activity. It can be viewed from the full involvement of all participants in each activity session and the results of the satisfaction questionnaire distributed to the participants.*

Keywords: *processed cassava, The members of PKK, cassava leaves, teya noodles, cassava sticks*

ABSTRAK

*Kegiatan pengabdian masyarakat ini bekerjasama dengan mitra yaitu PKK Desa Kanten. Pemberdayaan Ibu-ibu PKK dan pemadi sebagai anggota masyarakat dan masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, salah satunya berupa pelatihan pengolahan bahan alam yang melimpah yakni ketela. Ketela memiliki nama latin *Ipomoea batatas*, merupakan tanaman yang kaya akan manfaat. Beberapa hasil olahan ketela yang telah dilakukan sebagian besar masih memanfaatkan bagian umbi. Pada pelatihan ini selain bagian umbi, bagian daun ketela juga dimanfaatkan untuk olahan. Hasil olahan yang dihasilkan berupa mie teya dan stik ketela. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari di Desa Kanten. Setelah belajar memproduksi hasil olahan ketela, kemudian dilanjutkan dengan pengemasan menjadi produk yang siap untuk dijual dan sesuai standar kesehatan. Peserta pelatihan ibu-ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan. Hal ini ditunjukkan dengan keterlibatan penuh dari semua peserta di setiap sesi kegiatan, serta dari hasil instrumen angket kepuasan yang diedarkan ke peserta.*

Kata Kunci: *olahan ketela, ibu-ibu PKK, daun ketela, mie teya, stik ketela.*

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bekerjasama dengan mitra yaitu PKK Desa Kanten, Kecamatan Trucuk, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur. PKK Desa Kanten memiliki agenda pertemuan rutin yang dilakukan setiap bulan. Ibu-ibu PKK di Desa Kanten memiliki latar belakang pendidikan yang bermacam-macam, akan tetapi sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dengan keadaan ekonomi menengah ke bawah. Mencari pekerjaan sekarang sudah semakin sulit bagi ibu-ibu PKK ini, sedangkan pengeluaran untuk mencukupi kebutuhan rumah tangga sehari-hari semakin meningkat. Walaupun demikian, ibu-ibu PKK ini memiliki kemampuan yang cukup mumpuni untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Pemberdayaan masyarakat sangat penting dilakukan, khususnya bagi Ibu-ibu PKK dan pemuda yang masih tergolong sebagai tenaga kerja produktif. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, keterampilan, dan kemandirian dalam berusaha. Selain itu juga untuk meningkatkan pendapatan keluarga dalam upaya mencapai kebahagiaan dan kesejahteraan keluarga. Tujuan yang lain adalah untuk memperluas lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Upaya pembinaan dan pengembangan potensi keluarga dan masyarakat dapat dilakukan melalui berbagai alternatif kegiatan, salah satunya berupa pelatihan pengolahan bahan alam yang melimpah yakni ketela.

Ketela biasa disebut dengan umbi/ubi jalar, atau tanaman ubi yang tumbuhnya menjalar. Masyarakat Jawa menyebut tanaman ini dengan nama telo. Ketela memiliki nama latin *Ipomoea batatas*, yaitu tanaman berbentuk hati yang biasanya tumbuh di iklim tropis. Tanaman ketela ini mempunyai banyak kelebihan dan khasiat bagi kesehatan. Semua bagian tanaman ini memiliki manfaat dalam kehidupan sehari-hari [Handayani dan Sundari, 2016]. Beberapa manfaat ketela antara lain:

- a. Daun ketela memiliki kandungan nutrisi yang tergolong lengkap, mulai dari protein, karbohidrat, serta sejumlah vitamin dan mineral. Dikarenakan banyak manfaat dari daun ketela, maka daun ini juga banyak dimanfaatkan untuk sayur dan makanan olahan yang lain.
- b. Batang ketela dapat digunakan untuk bibit dan dapat dimanfaatkan sebagai kayu bakar jika sudah dikeringkan.
- c. Bonggol ketela (pangkal pokok batang) juga baik digunakan untuk kayu bakar.
- d. Akarnya tumbuh menjadi umbi yang banyak diolah oleh masyarakat menjadi makanan olahan.

Apabila dilihat dari kandungan gizinya, ketela mempunyai kandungan gizi lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Ketela mengandung vitamin, mineral, fitokimia (antioksidan), dan serat (pektin, selulosa, hemiselulosa). Dalam 100 g ubi jalar terdapat 76 kalori yang terdiri dari 17,6 g karbohidrat, 1,57 g protein, 0,05 g lemak, 3 g serat, 30 mg kalsium, 0,61 mg zat besi, 25 mg magnesium, 0,30 mg seng, 0,6 mcg selenium, 337 mg kalium, 22,7 mg vitamin C, dan juga terdapat vitamin A, E, B-6, dan K, serta tidak mengandung kolesterol. Banyak sekali kandungan dari ketela yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh kita. Beberapa manfaat dari ketela yaitu sebagai kekebalan tubuh, menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh, penambah berat badan, dan dapat

menanggulangi penyakit seperti peradangan, bronchitis, kanker, radang lambung, dan diabetes (Dinkes Kab.Bantul, 2014).

Kegiatan pelatihan olahan bahan alam, khususnya ketela telah beberapa kali dilakukan. Berikut ini beberapa hasil pengabdian masyarakat yang memanfaatkan ketela atau ubi jalar. Sukweenadhi, dkk (2019) melakukan pengolahan produk pangan berbasis ketela, yaitu mie ketela dan brownies ketela. Kumala, dkk (2020) melakukan pengabdian masyarakat di Wonosari, Gunung Kawi dengan produk keteloh berupa stik, bakpia, dan brownies. Rahman, dkk (2020) melakukan pelatihan pembuatan produk olahan ketela berupa stik dan nugget ubi di Desa Nogosari, Pacet, Mojokerto. Sunarsih (2020) melakukan pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan komoditas ketela di Desa Giricahyo. Sukanteri, dkk (2021) melakukan pemberdayaan terhadap kelompok wanita tani tentang olahan ketela menjadi bolu gulung, bolu kukus, cake, donat, dan berbagai varian kue lokal dan nasional.

Beberapa hasil olahan ketela tersebut Sebagian besar masih memanfaatkan bagian umbu/ubi. Dalam pengabdian masyarakat kali ini, selain memanfaatkan umbi, kami juga memanfaatkan daun ketela yang tidak kalah banyak kandungan gizinya. Dalam praktiknya, olahan yang dibuat dari ubi ketela yaitu stik ketela dan olahan yang dibuat dari daun ketela yaitu mie teya. Setelah belajar memproduksi hasil olahan ketela, kemudian dilanjutkan dengan pengemasan menjadi produk yang siap untuk dijual dan sesuai standar kesehatan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari tiga tahap, yaitu penyuluhan, pelatihan, dan pelaporan:

1. Materi penyuluhan pada kegiatan ini adalah tentang berwirausaha, diantaranya adalah peluang usaha rumahan, prinsip dasar produksi, pengemasan, serta pemasaran produk. Tujuan dari penyuluhan ini adalah sharing ilmu dan wawasan baru kepada ibu-ibu PKK dan Pemuda Desa Kanten, sehingga diharapkan dapat membuka dan menumbuhkan fikiran, minat, dan motivasi berwirausaha dalam diri mereka. Selain itu juga diberikan penyuluhan tentang prinsip dasar pembuatan atau produksi, serta pengemasan produk yang siap dipasarkan. Penyuluhan ini dilakukan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab.
2. Materi pelatihan pada kegiatan ini adalah Pengolahan hasil alam (ubi dan daun ketela). Tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan keterampilan tentang tata cara produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Pelatihan disampaikan dalam bentuk praktek dan eksperimen langsung di lapangan. Pelatihan juga disertai dengan sesi tanya jawab berkaitan dengan cara pembuatan dan pengemasan dari aneka produk olahan tersebut.
3. Tahapan yang terakhir adalah pelaporan. Pelaporan hasil kegiatan dilakukan pada akhir pelaksanaan kegiatan. Hal ini dilakukan dengan membuat laporan pertanggungjawaban kegiatan yang ditujukan kepada semua pihak yang berkepentingan dari kegiatan ini. Pelaporan meliputi kegiatan persiapan, pelaksanaan, dan penutupan dari seluruh rangkaian kegiatan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari. Pada hari pertama yaitu hari Jum'at tanggal 26 Maret 2021 mulai pukul 13.00 sampai pukul 17.00 WIB. Kegiatan ini bertempat di Sahara Aerobic Sembung, Kanten, Kecamatan Trucuk, Kabupaten Bojonegoro dengan peserta adalah ibu-ibu PKK dan pemuda Desa Kanten Kecamatan Trucuk. Peserta mengikuti kegiatan secara berkelompok 5-6 orang. Salah satu peserta dalam kelompok menggunakan sarung tangan sebagai standar keamanan dalam kegiatan ini. Pada awal kegiatan diberikan penjelasan mengenai cara pengolahan ketela dan daun ketela, mulai bahan-bahan yang dibutuhkan, hingga proses pengolahannya. Peserta dipandu dalam pembuatan stik ketela dan mie teya dengan arahan dari salah satu pemateri dan anggota yang lain bertugas untuk mengecek hasil pekerjaan peserta, mengoreksi kekurangan dan mengarahkan agar lebih baik. Adapun alat, bahan, dan prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut.

Alat dan Bahan

1. Alat: Batang pengaduk, Ember, Cetakan, Wajan, Spatula, dan Kompor
2. Bahan: Ketela, Daun Ketela, Tepung terigu, Tepung tapioca, Masako, Gula, Telur, dan Mentega

Prosedur Pembuatan Mie Teya

1. Siapkan tepung terigu 1/2 kg, tepung tapioca 2 sendok, masako 1 pcs, daun ketela 50gr, mentega 1, dan 1 telur
2. Blender daun ketela dengan tambahan sedikit air.
3. Campurkan tepung terigu, tepung tapioca, 1 telur, dan 1 masako
4. Aduk hingga adonan setengan merata
5. Tuangkan daun ketela yang telah halus
6. Aduk hingga campuran merata
7. Jika sudah tercampur cetak menggunakan mesin cetakan
8. Goreng dengan minyak yang suhunya tidak terlalu panas (sedang)

Prosedur Pembuatan Stik Ketela

1. Siapkan tepung terigu 1/2 kg, tepung tapioca 2, gula 2 sendok, ketela 1/4 kg, mentega 1, dan 1 telur
2. Kukus ketela hingga matang
3. Haluskan ketela dengan sendok sampai halus.
4. Campurkan ketela yang telah dihaluskan, tepung terigu, tepung tapioca, 1 telur, dan 2 sendok gula.
5. Aduk hingga campuran merata
6. Jika sudah tercampur cetak menggunakan mesin cetakan
7. Goreng dengan minyak yang suhunya tidak terlalu panas (sedang)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini, dapat dilihat bahwa peserta pelatihan memberikan respon positif selama berlangsungnya acara. Jumlah peserta yang mengikuti rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini

terdiri dari 17 peserta dan 11 orang tim. Tim pengabdian yang terdiri dari para mahasiswa peserta KKN membantu selama berlangsungnya rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini. Para peserta 85% belum pernah memiliki pengalaman membuat olahan dari ketela, ditampilkan pada Gambar 7. Peserta pelatihan beserta seluruh anggota tim yang terlibat ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan tampak antusias mengikuti acara. Semua peserta ikut terlibat, baik peserta yang bertugas mengaduk campuran maupun yang bertugas menyiapkan cetakan. Peserta tetap mengaduk sampai selesai meskipun dibutuhkan waktu 15-20 menit untuk mengaduk. Setelah proses pengadukan, peserta mulai mencetak adonan. Masing-masing kelompok nampak sibuk mencetak adonan dan sesekali ada yang mendatangi kelompok lain untuk melihat adonan peserta yang lain. Setelah adonan tercetak sebagian dari mereka menggoreng adonan dan dilanjutkan pengemasan dan memberikan label. Dokumentasi kegiatan ini ditampilkan pada Gambar 2 dan 3. Hasil produk berupa stik ketela dan mie teya ditampilkan pada Gambar 4.



Gambar 2. Proses Pembuatan dan Pencetakan Adonan



Gambar 3. Proses Penggorengan dan Pengemasan

Instrumen angket kepuasan peserta disebarkan di akhir kegiatan untuk mengetahui tingkat kepuasan masyarakat terhadap pelaksanaan kegiatan. Hasil pengisian instrumen dari peserta ditunjukkan oleh diagram-diagram pada Gambar 5. Hasil responden menunjukkan bahwa para peserta antusias mengikuti acara dan sebagian besar akan menerapkan pembuatan olahan ketela yang telah diajarkan. Para peserta juga semuanya tertarik untuk mengikuti acara pelatihan-pelatihan yang lain dengan topik yang berbeda. Hasil angket juga terdapat beberapa masukan dari peserta terkait pelaksanaan, salah satunya adalah waktu pelaksanaan yang kurang lama.



Gambar 4. Produk pelatihan (stik ketela dan mie teya)



Gambar 5. Hasil Instrumen Kepuasan Peserta Pertanyaan No.5

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan Pengolahan Bahan Alam berjalan dengan lancar. Peserta pelatihan memberikan respon positif terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Peserta pelatihan tampak antusias mengikuti kegiatan. Hal ini ditunjukkan dengan keterlibatan penuh dari semua peserta di setiap sesi kegiatan. Berdasarkan hasil instrumen kepuasan peserta sebagai bahan evaluasi kegiatan, diperoleh hasil bahwa kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan ilmu yang bermanfaat bagi peserta. Peserta juga memberikan kepuasan terhadap pemateri dan keseluruhan kegiatan. Setelah kegiatan ini, sebagian besar peserta akan mempraktekkan ilmu yang diperoleh. Peserta juga tertarik untuk mengikuti acara-acara sejenis dengan topik yang berbeda.

DAFTAR RUJUKAN

- Dinas Kesehatan Kab. Bantul. (2014). *Singkong & Ketela, Makanan "NDESO" Banyak Manfaat*. Pemerintah Kab. Bantul. <https://dinkes.bantulkab.go.id/berita/334-singkong-ketela-makanan-ndeso-banyak-manfaat>
- Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Dianmas*, 5(1).
- Kumala, F. N., Hudha, M. N., & Aji, S. D. (2020). Gunung Kawi: Olahan Ketela Ungu Memberdayakan Masyarakat. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(1), 397-404.
- Rahman, A., Saputra, K., & Nurfa'ida, W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ubi dan Sosialisasi Digital Marketing di Desa Nogosari Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Abdi Bhayangkara*, 2(01), 191-197.
- Sukanteri, N. P., Suryana, I. M., Verawati, Y., & Yuniti, I. G. A. D. (2021). Pemberdayaan KWT Ayu Tangkas pada Program Pengembangan Desa Mitra Mandiri Pangan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 48-55.
- Sukweenadhi, J., Savitri, W. D., Chrisnasari, R., & Dewi, A. D. R. (2019). Pengolahan Produk Pangan Berbasis Ketela dan Minuman Sehat Fermentasi Sebagai Langkah Meningkatkan Nilai Produk Lokal di Desa Seloliman, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM17)* E-ISSN, 2407, 7100.
- Sunarsih, S. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Komoditas Ketela di Desa Giricahyo. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran dan Dakwah Pembangunan*, 4(1), 169-200.

