

DIVERSIFIKASI OLAHAN KULINER IBU-IBU KWT SIJUARA BLIGO DENGAN PELATIHAN ANEKA KERIPIK DAN MINUMAN INSTAN

Ichda Chayati¹, Marwanti¹, Badraningsih Lastariwati¹, Alifia Rizky Mulya², Alayya Nuwayyara Mudawwamah², Alya Jayone Sinesi², Aldafa Rafian Akbar², Afifah Shafa Maura²

¹Universitas Negeri Yogyakarta; ²Mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: ichda_chayati@uny.ac.id

ABSTRACT

Dusun Beteng, Bligo, Ngluwar, Magelang memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) Sijuara yang salah satu usahanya adalah membuat produk kuliner. Selama ini olahan yang ada adalah produk basah yang tidak awet disimpan dan harus habis terjual hari itu. Oleh karena itu, diperlukan diversifikasi produk supaya ada produk kuliner yang awet dan bisa dijual dalam waktu lama. Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) memberikan pelatihan pembuatan produk aneka keripik dan minuman instan serta pengemasannya. Pelatihan telah dilakukan dengan tahapan diskusi, pembelian alat, bahan, dan kemasan, pembuatan desain label kemasan, pelaksanaan pelatihan, produksi mandiri, dan evaluasi PKM. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa terdapat tiga varian keripik yang dibuat, yaitu keripik sukun, keripik pisang, dan keripik singkong, tiga varian minuman instan yaitu jahe instan, kunyit instan, dan kencur instan. Pengemasan keripik menggunakan standing pouch dari plastik untuk berat produk 100 gr dengan label memanjang dari atas ke bawah dari bahan stiker cromo. Kemasan primer minuman instan adalah kantong plastik ukuran 250 gr ketebalan 03, kemasan sekunder mika plastik dan label dari bahan AP 120. Hasil pengetahuan menunjukkan peserta pelatihan memahami materi dengan sangat baik ditunjukkan oleh capaian skor 89 (dari maksimal 100). Program PKM juga memberikan manfaat yang sangat baik ditunjukkan dengan skor angket evaluasi mencapai 3,745 (dari maksimal 4,000).

Keywords: diversifikasi olahan kuliner, keripik, minuman instan

PENDAHULUAN

Dusun Beteng, Bligo Ngluwar terdapat KWT bidang kuliner yang berdiri pada tahun 2018. Anggota sebanyak 35 orang dengan struktur organisasi yang jelas. Dari 35 anggota di koordinasi dalam memproduksi makanan, kemudian makanan diujikan pada warung pada tepi jalan besar yang berlokasi dekan kantor Desa Bligo. Tidak jauh dari lokasi terdapat Desa wisata Blaburan Desa wisata Blaburan merupakan tempat menarik untuk berwisata dengan beberapa potensi yakni lokasi berada pada titik Nol antara Kabupaten Magelang, Kabupaten Kulon Progo dan Kabupaten Sleman [1].

Obyek wisata akan menjadi daya tarik bila dilengkapi dengan berbagai fasilitas termasuk jasa makanan. Makanan harus menjadi ikon, karenanya penyedia makanan harus dapat memberdayakan potensi dan

kekuatan sumberdaya maupun budaya kuliner yang dimiliki agar dapat menjadi sesuatu produk makanan yang dicari-cari dan mampu mendampingi ketenaran destinasi wisata Blaburan, Bligo, Ngluwar Magelang.

Tempat wisata memiliki potensi yang mampu untuk dikembangkan dan dikemas dijadikan sebuah paket wisata bagi wisatawan. Dari hasil observasi menunjukkan bahwa permasalahan yang terjadi di Blaburan adalah masih kurangnya keberadaan makanan dapat menjadi icon. Oleh karenanya penyedia makanan harus dapat memberdayakan potensi dan kekuatan sumber daya maupun budaya kuliner yang dimiliki agar dapat menjadi suatu produk makanan yang dicari-cari dan mampu mendampingi ketenaran suatu destinasi wisata. Desa Bligo memiliki kekayaan kuliner yang berupa makanan rakyat berbasis potensi lokal, serta kekayaan alam sebagai potensi wisata. Kedua potensi ini harus dikembangkan saling

beriringan agar memberi manfaat bagi peningkatan ekonomi masyarakat. Masyarakat di sekitarnya harus dapat mengambil manfaat yang besar, termasuk sebagai pelaku usaha kuliner untuk meningkatkan kesejahteraan.

Terdapat beberapa permasalahan yang ditemukan di mitra sasaran, yaitu dari aspek tempat penjualan di pinggir jalan dan produk diletakkan di atas meja, tempat produksi di rumah masing-masing dan peralatan sendiri-sendiri, jenis menu makanan basah, cara penyajian sederhana, pengemasan sederhana.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperlukan program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk: 1) memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu anggota KWT Sijuara tentang aneka keripik, minuman instan, dan pengemasan-pelabelan, 2) memberikan keterampilan kepada ibu-ibu anggota KWT Sijuara tentang aneka keripik, minuman instan, dan pengemasan-pelabelan, 3) mengetahui partisipasi dan pendapat ibu-ibu anggota KWT Sijuara terkait program pengabdian masyarakat yang dilakukan.

METODE

A. Kerangka Pemecahan Masalah

Program pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan beberapa langkah pemecahan masalah, yaitu:

1. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada ibu-ibu anggota KWT Sijuara mengenai aneka keripik
2. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada ibu-ibu anggota KWT Sijuara mengenai aneka minuman instan
3. Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu anggota KWT Sijuara mengenai pengemasan dan pelabelan aneka keripik dan minuman instan

B. Khalayak Sasaran

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat akan diikuti oleh ibu-ibu anggota KWT Sijuara Bligo, Dusun Beteng, Desa Bligo,

Kecamatan Ngluwar, Kabupaten Magelang dengan target sebanyak 20 orang peserta.

C. Metode Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode kegiatan sebagai berikut:

1. Metode ceramah dan tanya jawab digunakan untuk menjelaskan materi berupa konsep dan jenis keripik dan minuman instan dan pemilihan kemasan yang tepat dan sesuai dengan karakteristik produk dan pelabelan kemasan
2. Metode demo dan praktik digunakan untuk pembuatan aneka keripik dan minuman instan. Praktik dilakukan secara berkelompok dengan pembagian kelompok seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pembagian kelompok praktik

Kelompok	Keripik	Minuman Instan
1	Sukun	Jahe
2	Pisang	Kunyit
3	Singkong	Kencur

Masing-masing kelompok juga bertanggung jawab terhadap pengemasan dan pelabelan keripik dan minuman instan tersebut.

D. Rencana Evaluasi

Keberhasilan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat dari berbagai aspek, yaitu:

1. Kehadiran peserta pelatihan minimal 90% dari jumlah target
2. Pemahaman yang ditentukan dengan tes dan peserta disebut kompeten jika mencapai skor minimal 70%
3. Sikap ibu-ibu anggota KWT Sijuara terhadap kegiatan pengabdian masyarakat minimal 3,0 dari skor maksimal 4,0.
4. Ibu-ibu anggota KWT Sijuara menunjukkan semangat untuk memproduksi dengan pelaksanaan praktik produk secara mandiri

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pemberian Materi Pengetahuan

Pelatihan diawali dengan pembukaan kegiatan oleh Kepala Desa Bligo Bapak Sukiyanto beserta ibu Sulistriyana. Kepala Desa sangat mendukung kegiatan pelatihan dan berharap pelatihan memberikan manfaat kepada ibu-ibu KWT Sijuara. Pemberian materi oleh tim pengabdian dan terbagi menjadi 3 sesi, yaitu:

1. Materi aneka keripik

Materi aneka keripik diberikan oleh Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. berisi tentang definisi keripik, tujuan pembuatan keripik, teknik olah, jenis keripik, peralatan, bahan, dan langkah kerjanya, serta resep aneka keripik.

2. Materi aneka minuman instan

Materi tentang aneka minuman instan diberikan oleh Prof. Dr. Marwanti, M.Pd. dan berisi tentang definisi minuman instan, teknik olah, tujuan pengolahan, kelebihan, kekurangan, dan resep jahe instan.

3. Materi pengemasan dan pelabelan

Teori tentang pengemasan dan pelabelan diberikan oleh Dr. Ichda Chayati, M.P. yang meliputi fungsi pengemasan, peraturan tentang kemasan pangan, pemilihan kemasan, jenis kemasan dengan kelebihan dan kekurangannya, pelabelan pangan, dan label kemasan [2, 3] untuk produk aneka keripik dan minuman instan. Dokumentasi pemberian materi pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemberian materi pengetahuan

B. Praktik Pembuatan Aneka Keripik

Setelah sesi pemaparan materi selesai, dilanjutkan dengan pembagian kelompok kerja menjadi 3 kelompok untuk praktik pembuatan produk seperti yang terlihat pada Tabel 1. Tahapan pembuatan aneka keripik adalah: pengupasan, pencucian, pengirisan/

pemotongan, perendaman, penggorengan, pencampuran dengan bumbu, dan pengemasan [4].

Karakteristik keripik yang dibuat adalah berwarna kuning-coklat, beraroma gurih, renyah, dan rasa gurih untuk keripik original. Setelah diberi bumbu, rasa keripik sesuai dengan bumbu tabur yang diberikan, yaitu sambal balado, pedas manis, keju, dan barbeque. Dokumentasi praktik pembuatan aneka keripik dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Praktek pembuatan aneka keripik

C. Praktik Pembuatan Aneka Minuman Instan

Materi praktek kedua adalah pembuatan aneka minuman instan dengan pembagian kelompok dapat dilihat pada Tabel 1. Pembuatan aneka minuman instan melalui tahapan proses sebagai berikut: pengupasan, pencucian, pemotongan, penghalusan, penyaringan, pengendapan, perebusan dan pencampuran gula, pengadukan sampai mengkristal, pengayakan dan penghalusan, serta pengemasan [4].

Karakteristik minuman instan yang dibuat adalah serbuk halus, warna coklat muda/kuning, aroma harum rempah, dan rasa manis beraroma. Dokumentasi praktek pembuatan aneka minuman instan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Praktek pembuatan aneka minuman instan

D. Praktik Pengemasan dan Pemberian Label Aneka Keripik dan Minuman Instan

Kemasan aneka keripik menggunakan plastik standing pouch sedangkan kemasan aneka minuman instan adalah kemasan plastik ukuran 250 gr ketebalan 03 sebagai kemasan primer dan kemasan mika plastik sebagai kemasan sekunder. Satu kemasan plastik berisi 25 gr bubuk minuman instan untuk diseduh menjadi 1 gelas. Satu kemasan mika berisi 5 buah kemasan @ 25 gr. Praktek pengemasan aneka keripik dan aneka minuman instan dapat dilihat pada Gambar 4.

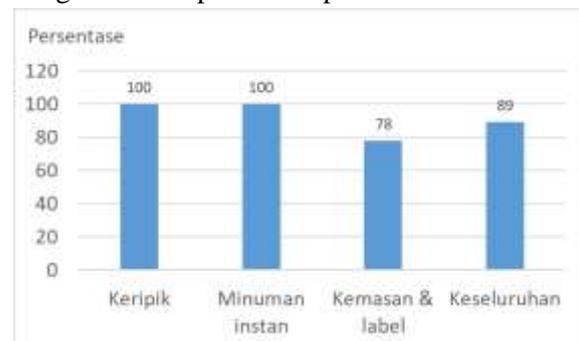


Gambar 4. Praktek pengemasan aneka keripik dan aneka minuman instan

Label kemasan berbentuk persegi panjang dengan warna kuning dan coklat sesuai dengan warna produk dan warna bahan baku. Label kemasan mencantumkan merk, nama produk, berat, komposisi, produsen, alamat produsen, cara penyajian, dan waktu kadaluwarsa. Dengan demikian label kemasan telah memenuhi persyaratan label kemasan [5]. Label kemasan aneka keripik terbuat dari bahan kertas stiker cromo dengan ukuran 8 x 25 cm, sedangkan label kemasan aneka minuman instan terbuat dari bahan kertas AP 120 dengan ukuran 8 x 16 cm.

E. Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Kegiatan pelatihan ini memberikan bantuan peralatan berupa aneka kemasan produk, spinner kapasitas 6 kg, dan showcase ukuran 2m x 1m x 1,5m. Pengetahuan yang diperoleh peserta pelatihan diketahui dengan melakukan pengujian pasca pemberian materi dengan hasil dapat dilihat pada Gambar 5.

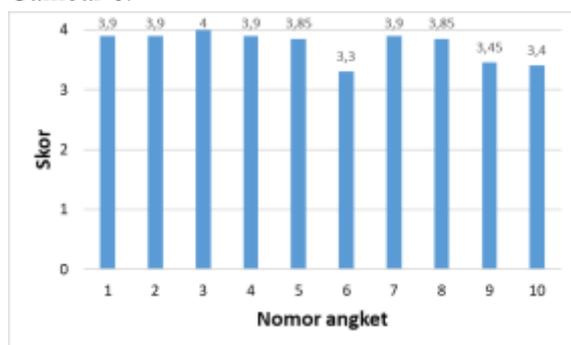


Gambar 5. Pengetahuan peserta pelatihan

Dari Gambar 5 dapat diketahui bahwa peserta pelatihan telah memahami materi yang diberikan terbukti rerata nilai tes adalah 89 (dari skor maksimal 100). Namun nilai tersebut tersebar menjadi 3 materi dengan materi pengemasan dan pelabelan mendapat skor terendah yaitu 78, sedangkan materi aneka keripik dan minuman instan skornya masing-masing 100. Meskipun demikian, nilai tersebut masih di atas skor 7 yang menunjukkan bahwa mereka cukup memahami.

Setelah berakhirnya pelatihan, peserta mengisi angket untuk mengetahui pendapat

mereka terkait pelatihan yang diberikan. Pendapat peserta pelatihan dirangkum pada Gambar 6.



Gambar 6. Penilaian peserta terhadap pelatihan

Keterangan:

1. Kesesuaian dengan kebutuhan
2. Kemanfaatan
3. Peningkatan motivasi
4. Peningkatan Kerjasama
5. Peningkatan kemandirian
6. Menyumbang daya saing
7. Kejelasan, kemenarikan, kemudahan
8. Peningkatan wawasan
9. Durasi waktu
10. Jadwal pelaksanaan

Dari Gambar 6 terlihat bahwa secara umum peserta menganggap pelatihan memberikan manfaat terhadap mereka, terbukti skor rerata adalah 3,745 dengan skor tertinggi pada peningkatan Kerjasama (skor rerata 4,0) dan skor terendah pada menyumbang daya saing (skor rerata 3,3). Semua skor berada di atas 3 yang menunjukkan bahwa pelatihan memberi manfaat kepada peserta pelatihan.

Peserta pelatihan memberikan beberapa komentar, masukan, dan saran terkait kegiatan yang telah dilakukan diantaranya adalah 60% peserta memberikan masukan perlunya pelatihan lanjutan, 50% peserta menyampaikan bahwa pelatihan bermanfaat, masing-masing 5% berkomentar pelatihan memberi motivasi, menjadi binaan UNY, dan bantuan pemasaran (satu peserta memberikan masukan lebih dari 1).

Peserta pelatihan melakukan produksi/praktek mandiri setelah selesainya pelatihan. Peserta telah berhasil memproduksi aneka keripik dan aneka minuman instan dengan baik. Hal ini ditandai dengan hasil produksi yang

sesuai dengan karakteristik produk yang diinginkan. Dokumentasi praktek mandiri dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Praktek mandiri peserta pelatihan

KESIMPULAN

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa:

1. terdapat tiga varian keripik yang dibuat, yaitu keripik sukun, keripik pisang, dan keripik singkong, tiga varian minuman instan yaitu jahe instan, kunyit instan, dan kencur instan.
2. Pengemasan keripik menggunakan standing pouch dari plastik untuk berat produk 100 gr dengan label memanjang dari atas ke bawah dari bahan stiker cromo. Kemasan primer minuman instan adalah kantong plastik ukuran 250 gr ketebalan 03, kemasan sekunder mika plastik dan label dari bahan AP 120.
3. Hasil pengetahuan menunjukkan peserta pelatihan memahami materi dengan sangat baik ditunjukkan oleh capaian skor 89 (dari maksimal 100). Program PKM juga memberikan manfaat yang sangat baik ditunjukkan dengan skor angket evaluasi mencapai 3,745 (dari maksimal 4,000).

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Murdaningsih, D. 2019. KWT Sijuara Bligo Kini Makin Laris Manis. Diakses dari <https://www.republika.co.id/berita/pps2u1368/kwt-sijuara-bligo-kini-makin-laris-manis> pada 12 Agustus 2022
- [2] Taspirin. 2013. Serba-serbi Kemasan Pangan. Diakses dari <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/121909-serba-serbi-kemasan-pangan> pada 12 Agustus 2022
- [3] Wijayanti, E.D. 2022. Kelebihan dan Kekurangan Kemasan Aluminium Foil. Diakses dari <https://www.twinpackindonesia.com/blog/kemasan/aluminium-foil/> pada 12 Agustus 2022
- [4] Rahmawati, F., dkk., 2010. Jobsheet Teknologi Pengawetan Makanan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- [5] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. Label Pangan Olahan. Diakses dari [https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/DitJaskel/publikasi-materi-2/kemasan-produk/3.%20Yeni%20BPOM%20-%20Label Pangan Olahan \(webinar KKP\).pdf](https://kkp.go.id/an-component/media/upload-gambar-pendukung/DitJaskel/publikasi-materi-2/kemasan-produk/3.%20Yeni%20BPOM%20-%20Label%20Pangan%20Olahan%20(webinar%20KKP).pdf) pada 12 Agustus 2022