

PELATIHAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK DAN PENGOLAHAN *CHIP* UMBI PORANG DI DESA GONDANG KABUPATEN LOMBOK UTARA

Rini Nofrida^{1*)}, Abas Zaini¹, Novia Rahayu¹

¹)Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri,
Universitas Mataram

^{*)}Korespondensi: rn.nofrida@gmail.com rininofrida@unram.ac.id

Diterima 4 November 2020 / Disetujui 15 Desember 2020

ABSTRAK

Porang merupakan salah satu komoditas buah yang banyak ditanam masyarakat Kabupaten Lombok Utara (KLU) pasca gempa bumi tahun 2018. Selama ini petani menjual langsung umbi porangnya ke pengepul. Margin keuntungan yang didapatkan petani lebih kecil. Petani belum mengetahui cara pengolahan pangan yang baik dan cara mengolah umbi porang menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan margin keuntungan penjualan umbi porang bagi petani dan juga pencegahan penumpukan dan kerusakan umbi porang setelah panen adalah dengan cara melakukan pengolahan umbi porang menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Salah satu produk yang bisa di produksi sebagai alternatif pengolahan umbi porang adalah chip umbi porang. Prinsip pembuatan chip umbi porang sangat sederhana, yaitu dengan mencuci umbi porang hingga bersih dari getah, kemudian di *slice* dengan ketebalan 0.5 cm, kemudian dikeringkan. Teknologi yang sederhana dan proses yang relatif cepat dapat dengan mudah diadaptasi oleh petani. Chip umbi porang dirasa dapat menjadi solusi yang tepat karena selain meningkatkan umur simpan juga dapat memperluas pasar.

Kata kunci: Desa Gondang, nilai ekonomi, porang

PENDAHULUAN

Desa Gondang yang terletak di Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara adalah salah satu desa yang memiliki banyak potensi alam. Kondisi topografi Desa Gondang merupakan daerah perbukitan dan persawahan dekat pesisir dengan kondisi infrastruktur jalan transportasi yang cukup baik. Wilayah Desa Gondang sendiri memiliki potensi yang cukup memadai untuk dikembangkan, khususnya di bidang pertanian seperti pembudidayaan umbi porang . umbi porang merupakan salah satu

umbi yang banyak terdapat di desa Gondang. Banyak petani yang membudidayakan umbi porang, terutama setelah gempa pada tahun 2018 sehingga umbi porang yang di hasilkan oleh daerah ini cukup berlimpah.

Umbi porang merupakan salah satu komoditas umbi yang banyak mulai dikenal masyarakat dengan bayak manfaat dan mulai diminati pasar terutama pasar ekspor. Selama ini petani di desa Gondang menjual langsung umbi porangnya ke pengepul untuk kemudian distribusikan pengepul ke luar desa Gondang. Margin

keuntungan yang didapatkan petani lebih kecil ketika menjual langsung porang dalam bentuk umbi. Ketika musim panen, jumlah umbi porang yang rusak juga menjadi kendala bagi petani, kerusakan umbi porang diakibatkan keterlambatan penjualan ataupun karena melimpahnya produksi sehingga terjadi penumpukan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan margin keuntungan penjualan umbi porang bagi petani dan juga pencegahan penumpukan dan kerusakan setelah panen adalah dengan cara melakukan pengolahan umbi porang menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Salah satu produk yang bisa di produksi sebagai alternatif pengolahan umbi porang adalah chip umbi porang. Prinsip pembuatan chip umbi porang sangat sederhana, yaitu dengan mencuci umbi porang hingga bersih dari getah, kemudian di *slice* dengan ketebalan 0.5 cm, kemudian dikeringkan. Teknologi yang sederhana dan proses yang relatif cepat dapat dengan mudah diadaptasi oleh petani. Chip umbi porang dirasa dapat menjadi solusi yang tepat karena selain meningkatkan umur simpan juga dapat memperluas pasar. Selain penyuluhan proses pengolahan, pengabdian dirancang secara menyeluruh yaitu pengajaran cara pengolahan pangan yang baik secara keseluruhan sehingga hasil penyuluhan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Waktu dan Lokasi

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan Oktober 2020. Lokasi kegiatan sesuai dengan potensi bahan baku di lokasi

mitra yaitu di Desa Gondang Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini berupa alat pengolahan dan kemasan untuk mengolah porang menjadi *chip* porang yang terdiri dari: pisau, baskom, *slicer*, tampah untuk menjemur chip dan timbangan. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan chip porang adalah umbi porang segar.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui serangkaian tahapan kegiatan yang meliputi optimasi dan pembuatan contoh produk di laboratorium lalu dilanjutkan dengan pelatihan kepada masyarakat. Kegiatan pelatihan tersebut dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk olahan porang yaitu *chip* porang. Materi pelatihan yang diberikan meliputi cara pengolahan pangan yang baik dan cara pengolahan dan pengemasan *chip* porang.

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan melihat tanggapan peserta dan kemampuan penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan penguasaan materi diukur dengan kehadiran peserta, memantau pertanyaan yang disampaikan peserta kepada penyaji materi, serta keaktifan peserta saat melakukan praktek pembuatan *chip* porang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Optimasi dan Penyiapan Contoh Produk Olahan Porang

Sebagai tahapan awal dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah tim melakukan optimasi teknologi

pengolahan dan penyiapan contoh produk olahan porang di Laboratorium Pengolahan Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Produk olahan porang yang disiapkan adalah *chip* porang. Kegiatan ini sangat penting agar dapat diperoleh prosedur pengolahan yang tepat dan dapat dihasilkan *chip* porang yang bermutu.

Pelatihan Pengolahan Porang Menjadi Produk Bernilai Ekonomi

Kegiatan pengabdian yang terdiri atas dua tahapan yaitu pemaparan materi lalu

dilanjutkan dengan praktik pengolahan produk umbi porang. Semua tahapan kegiatan telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana, termasuk tentang materi, waktu, dan hasil yang diharapkan. Materi yang diberikan meliputi cara pengolahan pangan yang baik, cara pengolahan porang, dan teknik pengemasan. Ilustrasi proses penyampaian materi dan praktik pengolahan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan (Penyampaian materi, praktik pengolahan permen jelly, pengemasan produk, dan produk jadi)

Kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan efektif walaupun dalam kondisi tengah menghadapi wabah covid-19.

Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Hal ini ditunjukkan dengan tingkat kehadiran

Perwakilan masyarakat peserta serta keseriusan mereka selama kegiatan. Peserta menanyakan banyak hal kepada narasumber terkait dengan pengolahan umbi porang. Beberapa peserta menyatakan sangat ingin melaksanakan dan mempraktikkan pengetahuan yang diperoleh dan sangat berharap agar diberikan pembinaan lanjutan. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan semacam ini perlu terus dilanjutkan di masa yang akan datang, tentunya dengan mempertimbangkan jenis produk yang disesuaikan dengan potensi daerah di lokasi kegiatan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian untuk pengembangan usaha pengolahan atau agroindustri produk umbi porang melalui kegiatan pelatihan dan pembinaan di lapangan yang telah dilakukan berjalan dengan lancar. Anggota masyarakat yang tergabung dalam kelompok binaan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan bersemangat untuk meneruskan pengembangan usaha pengolahan umbi porang. Kegiatan pengabdian untuk pengembangan usaha pengolahan hasil pertanian terutama untuk bahan baku yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal perlu dilakukan karena dibutuhkan oleh masyarakat sebagai upaya untuk meningkatkan nilai tambah umbi porang dan sebagai sumber tambahan pendapatan bagi masyarakat. Peluang usaha di bidang pengolahan umbi porang cukup terbuka. Pelatihan yang dilakukan dinilai efektif dan pelaku tergerak untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dalam bentuk pengembangan usaha bisnis produk olahan porang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mataram yang telah membantu dana (melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) untuk pelaksanaan pengabdian dalam bentuk Dana DIPA PNB (SPP/DPP/Dana Masyarakat) Universitas Mataram Tahun Anggaran 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekawati, G, Yanuwadi B, dan Azrianingsih R. 2015. Sumber Glukomanan Dari Edible Araceae Di Jawa Timur. J-PAI 6(1):32-42.
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 2: Pengolahan Umbi Porang. Modul. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Sulistiyo, R.H., Lita, S., Damanhuri. 2015. Eksplorasi dan Identifikasi Karakter Morfologi Porang (*Amorphophallus muelleri* B.) di Jawa Timur. Jurnal Produksi Tanaman, Volume 3, Nomor 5, Juli 2015, hlm. 353 – 361. Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya Jl. Veteran, Malang 65145 Jawa Timur.
- Wardhani, D.H., Ariel, A.A., Christo, R.N. 2017. Pencegahan Pencoklatan Enzimatis pada Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). Reaktor, Vol. 17 No. 2, Juni Tahun 2017, Hal. 104-110. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.

- Wijanarko, S.B., A. Sutrisno, dan B. Susilo. 2012. Optimasi Produksi Tepun Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons. *Jurnal Teknik Industri*. 13(2): 158–166
- Sobir dan Siregar, 2010. *Budi Daya Melon Unggul*. Jakarta: Gramedia
- Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta