

Sosialisasi Pengolahan Tepung Porang Menjadi Kue Kering pada Kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Paddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar

Socialization of The Diversified Porang Flour into Cookies in Pkk Group in Paddingin Village, Sanrobone District, Takalar Regency

Dewi Yuliana^{*}, Asriani Suhaenah, Aminah, Nurmaya Effendi, Muhammad Ivan Sandyna, Izzatul Fikri Mujtahid

Program Studi Sarjana Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia

*Email: dewi.yuliana@umi.ac.id

(Diterima 09-01-2024; Disetujui 01-03-2024)

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan kepada ibu PKK Desa Paddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar, Propinsi Sulawesi Selatan mengenai pengolahan tepung Porang menjadi produk kue kering yang baik untuk pencegahan anemia dan bernilai ekonomi, sehingga mampu menjadi salah satu solusi yang tepat dalam peningkatan taraf hidup masyarakat mitra. Manifestasi kegiatan ini sebagai upaya melakukan transfer ilmu pengetahuan dan teknologi, maupun keterampilan dari kami pihak dunia akademis kepada mitra. Masyarakat mitra diberikan penyuluhan tentang manfaat tepung porang di bidang dan pelatihan teknik membuat kue kering “chocochip” dari tepung porang. Berdasarkan hasil evaluasi dari 10 anggota mitra yang mengikuti kegiatan tersebut terlihat adanya peningkatan pengetahuan dan wawasan masyarakat tentang potensi tepung porang dan pengolahannya.

Kata kunci: Desa paddingin, sanrobone, takalar, tepung porang, kue kering

ABSTRACT

The purpose of this community service activity is to provide guidance and training to the PKK (Family Welfare Movement) members in Paddingin Village, Sanrobone District, Takalar Regency, South Sulawesi Province, regarding the processing of Porang flour into cookies by economically valuable. It is also a suitable solution for utilizing Porang flour within the community. This activity aims to transfer knowledge, technology, and skills from the academic sector to the community. The partnering community is educated about the potential health benefits of Porang flour when processed into useful and economically valuable products. Specifically, the training includes making "chocochip" cakes from Porang flour. Ten members of the community service partners participated in the training and guidance session on Porang flour utilization and the production of porang-based cakes. Based on the evaluation results, there was an improvement in the community's knowledge and awareness regarding the potential of Porang flour and its processing, ultimately providing benefits to the participating community group.

Keywords: Paddingin village, sanrobone, takalar, porang flour, cookies

PENDAHULUAN

Desa Paddingin merupakan satu-satunya desa yang terdekat dengan ibu kota Kabupaten Takalar dan berada pada Jalur Pembangunan Perkotaan Maminasata dengan luas wilayah 336,37 km². Paddingin ini berjarak 3 km dari ibu kota kabupaten Sanrobone dan berjarak 3,5 km ke ibu kota Kabupaten Takalar. Desa Paddingin sebagai salah satu dari enam desa yang terdapat di wilayah Sanrobone Kabupaten Takalar. Pada umumnya desa Paddingin memiliki topografi berupa dataran yang dikelilingi persawahan dan kebun.

Desa Paddingin mengalami musim kemarau dan hujan. Sektor perkebunan dan pertanian dapat menjadi mata pencaharian masyarakat setempat, karena hujan yang terjadi

dengan frekuensi sedang pada musim hujan mempengaruhi masa pertanian yang berlangsung selama enam bulan di Desa Paddingin. Salah satu tanaman yang dibudidayakan adalah umbi Porang (*Amorphophorus muelleri*).

Tanaman Porang merupakan varietas umbi-umbian yang kaya akan zat besi. Umbi Porang mengandung 4,06 mg zat besi. Setelah dicerna, sebagian besar zat besi terkandung dalam hemoglobin (Hb) untuk metabolisme zat besi dalam tubuh. Namun zat besi saja tidak cukup untuk mengatasi anemia. Zat besi memerlukan vitamin A. Vitamin A mendukung mobilisasi zat besi dan mendukung proses produksi sel darah merah (Rahayuningsih, 2020; Ferdian, 2021). Remaja, penduduk usia kerja, dan lansia lebih rentan mengalami kekurangan zat besi. Oleh karena itu pemanfaatan tepung polan yang kaya zat besi dan rendah gula dapat dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif untuk mencegah anemia pada masyarakat dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

Tanaman Porang awalnya dikenal sebagai tanaman liar, akan tetapi kemudian menjadi komoditas ekspor ke China, Korea, dan Jepang. Namun pemanfaatan dan pengolahannya di Indonesia, khususnya di Kabupaten Takalar dimana terdapat petani Porang, belum banyak mendapat perhatian dari masyarakat setempat. Penelitian menemukan bahwa tanaman Porang mengandung karbohidrat rendah gula yang cocok untuk penderita diabetes, dan kandungan zat besi yang tinggi sehingga mencegah anemia. Oleh karena itu, kami percaya bahwa upaya lebih lanjut perlu dilakukan dalam studi tanaman Porang dan diversifikasi tanaman Porang. Tanaman Porang banyak dibudidayakan di Sulawesi Selatan. Namun belum ada produk olahan yang berasal dari tanaman Porang tersebut.

Masyarakat yang berada dalam kelompok ibu-ibu pkk desa Paddingin adalah ibu-ibu rumah tangga di desa Paddingin yang juga merupakan ibu petani. Mereka adalah para perempuan yang diharapkan mampu berperan ganda sebagai petani dan ibu rumah tangga. Mereka harus mampu independent, kreatif dan inovasi dalam usaha menambah penghasilan di keluarga yang dapat dilakukan di musim antara menunggu panen. Selain itu permasalahannya oleh masyarakat desa kurangnya pengetahuan masyarakat akan kandungan dan khasiat tanaman Porang yang ternyata bisa dilakukan alternatif sumber nutrisi makanan yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pencegahan anemia pada anak, remaja, usia produktif dan lansia. Adapun studi yang telah dikembangkan penelitiannya secara mendalam adalah tanaman Porang ini dan kami anggap sudah mampu untuk disosialisasikan ke masyarakat pemanfaatan tanaman Porang yang merupakan salah satu diversifikasi pangan untuk meningkatkan pendapatan anggota mitra.

Berdasarkan peninjauan di desa mitra, tanaman Porang merupakan salah satu sumber budidaya masyarakat di Desa Paddingin. Namun kelompok ibu PKK belum mengetahui manfaat dan cara pengolahannya. Maka dari itu perlu diberikan penyuluhan tentang manfaat Porang dan keterampilan tentang pengelolaannya. Kegiatan ini sebagai transfer ilmu pengetahuan dan teknologi utamanya dalam pemanfaatan tepung Porang menjadi kue kering yang bermanfaat bagi kesehatan dan bernilai ekonomi bagi kelompok ibu Pkk dalam menjalankan tugasnya walaupun sebagai ibu rumah tangga maupun petani dalam Upaya mendukung ekonomi keluarga.

BAHAN DAN METODE

Tempat pelaksanaan pengabdian adalah Kelompok Wanita ibu PKK di Desa Paddingin, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar, Propinsi Sulawesi Selatan.

Proses pembuatan kue kering diawali dengan penimbangan bahan-bahan seperti tepung terigu, margarin, mentega, garam, gula pasir, susu skim, baking powder, dan air. Dipanaskan dengan oven pada suhu 162°C. kemudian dilapisi loyang dengan kertas roti. Campurkan tepung serbaguna, baking soda, *baking powder* dan garam dalam wadah, dan sisihkan. Dikocok mentega cair, gula pasir dan gula merah/*palm sugar* dengan *mixer* kecepatan sedang hingga tercampur rata dan tidak creami. Masukkan telur satu per satu, lalu tambahkan ekstrak vanila. kocok semua bahan dengan *mixer* sampai tercampur rata dan halus. Tambahkan campuran tepung porang dan aduk dengan kecepatan sedang-rendah sampai tepung tidak lagi tampak bergaris-garis pada adonan. Tambahkan coklat keping dan aduk rata dengan spatula. Diamkan adonan pada suhu ruang selama 15 menit hingga adonan kalis dan mudah disendok. Jika adonan sudah jadi, keluarkan dengan satu sendok makan dan letakkan di atas loyang. Letakkan setiap bagian adonan. Selama 18 menit panggang adonan sampai mengembang dan berwarna coklat keemasan. Setelah matang, kue dikeluarkan dari oven dan didinginkan, kurang lebih 5 menit. Jika Anda menyimpan kue dalam wadah kedap udara pada suhu ruangan, kue akan bertahan selama 3 hari. Variasinya adalah tepung pollen 80% dan 100% (Ramadhani, 2022; Utari, 2021).

Interval waktu persiapan, pelatihan hingga evaluasi hasil adalah 4 bulan (Juli s/d Oktober 2023). Dalam persiapan dilakukan antara lain penyiapan dan peninjauan lokasi pelayanan, selanjutnya berkoordinasi dengan pihak setempat termasuk perizinan dan ketersediaannya, serta penyiapan komunikasi. Kesempatan ini juga kami manfaatkan untuk mensosialisasikan kegiatan pengabdian, melakukan koordinasi pertemuan dengan anggota tim pengabdian, serta menyiapkan sarana dan prasarana untuk kegiatan. Menyiapkan materi

sosialisasi dan pelatihan untuk diberikan kepada mitra. Tahap pelaksanaannya 26 Agustus 2023. Pada hari pertama, rombongan ibu-ibu PKK akan diberikan pembekalan mengenai manfaat yang dapat diperoleh dari segi kesehatan dan peningkatan pengolahan tanaman Porang. Mensosialisasikan kondisi perekonomian yang dapat dicapai melalui kegiatan tersebut. Selanjutnya pada hari kedua kami melakukan pelatihan demonstrasi video kepada kelompok mitra tentang cara pembuatan kue kering dari tepung poran, dan membagikan produk kue kering kepada peserta pelatihan (Gambar 1). Pada tahap ini, kegiatan dievaluasi dengan mengisi kuesioner dari anggota mitra yang mengikuti kegiatan.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di kelompok ibu-ibu PKK, dengan bermitra yang merupakan salah satu desa binaan Universitas Muslim Indonesia. Perempuan dituntut untuk memenuhi peran ganda sebagai ibu rumah tangga dan bertani untuk menunjang pendapatan rumah tangga. Akibat faktor musim, terdapat jeda waktu antara menanam dan memanen, dan pada masa tersebut mereka perlu memenuhi kebutuhan sehari-hari, sehingga perempuan petani mencari sumber pendapatan baru yang dapat menambah pendapatan keluarganya selama ini. Oleh karena itu, perempuan petani, khususnya di desa paddingin, harus mandiri dan kreatif dan inovatif meningkatkan pendapatan keluarga, yang dapat mereka lakukan dikala menunggu musim panen. Oleh karena itu kami memilih Kelompok Wanita PKK sebagai mitra pengabdian.

Tanaman porang sebagai varietas umbi-umbian yang kaya akan zat besi. Porang mengandung 4,06 mg zat besi. Setelah dicerna, sebagian besar zat besi terkandung dalam hemoglobin (Hb) untuk metabolisme zat besi dalam tubuh. Namun zat besi saja tidak cukup untuk mengatasi anemia. Zat besi memerlukan vitamin A. Vitamin A mendukung mobilisasi zat besi dan mendukung proses produksi sel darah merah. (Rahayuningsih, 2020; Ferdian, 2021). Remaja, penduduk usia kerja, dan lansia lebih rentan mengalami kekurangan zat besi. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung pollan yang kaya zat besi dan rendah gula dapat dikembangkan sebagai alternatif sumber pangan untuk mencegah anemia pada masyarakat dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan ini terlaksana selama empat bulan (Juli

- Oktober 2023) bagi dalam tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelatihan dan terakhir tahap evaluasi.

Pada tahap persiapan, kami mengunjungi desa tempat mitra. Pada tahap ini akan dilakukan pemantauan (Gambar 2) di daerah penanaman umbi porang dan sosialisasi kepada ibu PKK rencana penyuluhan dan pelatihan mengenai manfaat tanaman porang dan pengolahannya menjadi tepung, yang memiliki nilai ekonomi dan dapat dimanfaatkan lebih lanjut di kemudian hari, untuk meningkatkan kesejahteraan kelompok mitra. Dalam rangkaian persiapannya, kami juga mengundang perangkat desa sebagai lembaga resmi untuk mendukung implementasi.



Gambar 2. Foto Persiapan di Lokasi Pengabdian

Pada tahap implementasi, kami atas nama Universitas Muslim Indonesia memberikan edukasi mengenai, manfaat porang terhadap kesehatan manusia dan pengolahannya menjadi tepung serta perbaikan ekonomi yang dapat dicapai. Format kegiatan ini ditunjukkan pada dokumen pada (Gambar 3).



Gambar 3. Kegiatan Penyuluhan Pemanfaatan Umbi Porang

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan tepung porang menjadi kue kering kepada para anggota mitra melalui video yang kami putarkan. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang wanita tani/ibu PKK (Gambar 4). Dalam kegiatan ini tergambar anggota adanya antusias dan semangat oleh peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan dan

pelatihan. Di akhir kegiatan kami membagikan kue sebagai hasil pelatihan yang telah dikemas dengan baik untuk menambah nilai jualnya.



Gambar 4. Pendampingan Pembuatan Kue

Rangkaian akhir kegiatan adalah tahap evaluasi (Gambar 5). Pada tahap ini kami menyebarkan *pre-test* sebelum kegiatan dan *post-test* untuk diisi oleh peserta setelah penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat kesuksesan dari serangkaian kegiatan penyuluhan dan pendampingan. Adapun parameternya adalah warga mitra mampu menerapkan ilmu yang telah diberikan selama pendampingan.



Gambar 5. Dokumentasi Pengisian *Pre* dan *Post Tes* di Tahap Evaluasi Kegiatan

Dari pengkajian hasil evaluasi yang dilaksanakan, diperoleh hasil sebagai berikut: (1) Awalnya kelompok ibu Pkk belum memiliki pengetahuan akan manfaat tanaman Porang bagi kesehatan dan pengolahan umbi porang menjadi lebih bermanfaat dan bernilai jual (2) Adanya transfer pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan tepung porang serta pengolahannya menjadi kue kering, yang diperoleh dari analisa hasil *post-test* yang menunjukkan nilai rata-rata atas 80% (Gambar 6).



Gambar 6. Hasil Tes Kemampuan Dasar (%) Peserta

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah wujud nyata pelaksanaan salah satu tridarma perguruan tinggi. yaitu penambahan wawasan ilmu dan keterampilan kelompok mitra melalui transfer pengetahuan teknologi berupa penyuluhan dan pendampingan pembuatan kue kering dari tepung Porang. Selain itu, kegiatan ini juga mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ibu PKK desa mitra pada khususnya dan warga masyarakat pada umumnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian memberikan ucapan terima kasih kepada LPkM Universitas Muslim Indonesia yang telah memberikan pendanaan kepada pengabdian ini (No. 424/B.07/LPKM-UMI/VII/2023), ketua dan anggota PKK Desa Paddingin Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar, Propinsi Sulawesi Selatan, serta pihak-pihak yang telah memberikan bantuannya selama pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, N. dan Djokosujono, K. 2019. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Konsumsi Tablet Tambah Darah (TTD) pada Remaja Putri di Indonesia Literatur review. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*. 15(2): 119-129.
- Arifah, N., Anjalina, I., Febriana, A. I., Khairunnisa, E., Amir, N. P., Aprilisa, W., Muzhaffar, Z. dan Manyullei, S. 2022. Penyuluhan Kesehatan tentang Anemia pada Siswa di SMPN2 Galesong Selatan Kabupaten Takalar. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2): 176-182.
- Barkah, A., Mulyanto, T., dan Susilowati, L. (2021). Penyuluhan Menu Seimbang dan Manfaat Tablet Besi sebagai Upaya Mencegah Kejadian Anemia pada Remaja Putri SMA di Bekasi Barat. *Jurnal Antara Abdimas Keperawatan*, 4(1): 34-43.
- Febriani, A., Sijid, S. A., dan Zulkarnain, Z. 2021. *Review: Anemia Defisiensi Besi*. Prosiding Seminar Nasional Biologi. *Journal UIN Alauddin*.
- Ferdian, M. A., dan Perdana, R. G. 2021. Teknologi Pembuatan Tepung Porang Termodifikasi dengan Variasi Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroindustri*, 11(1): 23-31.

- Fitriany, J., dan Saputri, A. I. 2018. Anemia Defisiensi Besi. *Averrous: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 4(2): 1-14.
- Kurniati, I. 2020. Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe). *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 4(1): 18-33.
- Rahayuningsih, Y. 2020. Strategi Pengembangan Porang (*Amorphophalus Muelleri*) Di Provinsi Banten. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 4(2): 77-92.
- Ramadhani, W., Indrawan, I., dan Seveline, S. 2022. Formulasi *Crackers* MOCAF Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon serta Karakteristiknya. *Jurnal Bioindustri*, 4(2): 93–108.
- Sholicha, C. A., dan Muniroh, L. 2019. Hubungan Asupan Zat Besi, Protein, Vitamin C dan Pola Menstruasi dengan Kadar Hemoglobin pada Remaja Putri di Sman 1 Manyar Gresik. *Media Gizi Indonesia*, 14(2): 147-153.
- Sirajudin, Surmita, dan Astuti T. 2018. *Bahan Ajar Gizi Survei Konsumsi Pangan*.
- Subratha, H. F. A. dan Ariyanti. K. S. 2020. Gambaran Tingkat Pengetahuan Remaja Putri tentang Anemia di Tabanan. *Jurnal Medika Usada*. 3(2): 48-53.
- Supriadi, D., Budiana, T. A., Jantika, G. dan Suharjiman. 2022. Kejadian Anemia Berdasarkan Asupan Energi, Vitamin B6, Vitamin B12, Vitamin C, dan Keragaman Makanan pada Anak Sekolah Dasar Di Mi Pui Kota Cimahi. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*. 13(01): 103-115.
- Suryadinata, P. Y. A., Suega, K., Wayan, I. dan Dharmayuda, T. G. 2022. Faktor Risiko yang Mempengaruhi Kejadian Anemia Defisiensi Besi: *A Systematic Review*. *Jurnal Medika Udayana*. 11(2): 12-27.
- Utami, N. R. dan Almiraji, M. 2021. Porang Tubers. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*. 10(2): 129-136.