



UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN PANGAN SELAI KOPI DAN NUGGET PISANG DI DESA MUNCAR, TEMANGGUNG

Adam Yusuf Saputra¹, Athallah Oxy Pradana¹ Deviana Dwi Saputri¹, Intan Ayu Oktaviani¹,
Intani Febriana Imroatus Solehah¹, Rahmat Rizqi, Rr Agustin Amel Cantika Bintang Fortuna
Sekar Wulan Hadiyanti¹, Sarah Al Zahra¹, Siti Uswatun Khasanah¹, Vania Setowati Ubayadi¹

¹Universitas Sebelas Maret

Corresponding author: sitiuswatunkh11@student.uns.ac.id

ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud nyata dari tugas dosen dan mahasiswa dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yakni aspek pengabdian. Tujuan dari kegiatan KKN adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat setempat tentang pentingnya pendidikan guna membantu pemerintah dalam mencerdaskan anak bangsa. Desa Muncar mempunyai potensi komoditas lokal berupa kopi dan pisang tanduk yang baik, namun pemanfaatan menjadi produk olahan kurang dilakukan secara optimal. Program kerja pelatihan pembuatan produk olahan pangan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu Desa Muncar dalam memanfaatkan hasil komoditas lokal, yaitu kopi dan pisang tanduk. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui metode penyampaian materi, demonstrasi, dan diskusi. Partisipasi dan antusiasme ibu-ibu dalam kegiatan ini sangat baik, serta tidak sedikit dari mereka mengajukan pertanyaan. Dampak dari kegiatan penyuluhan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu Desa Muncar dalam mengolah bubuk kopi dan pisang tanduk menjadi produk olahan pangan serta membangun jiwa berwirausaha masyarakat Desa Muncar. Kegiatan pelatihan pembuatan olahan pangan selai kopi dan nugget pisang juga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk pangan di Desa Muncar. Kegiatan penyuluhan pembuatan produk olahan pangan dilaksanakan di Aula Balai Desa Muncar sangat bermanfaat dan diharapkan dapat berkelanjutan.

Kata kunci: Desa Muncar , KKN, Nugget Pisang, Olahan Pangan, Pengabdian, Selai Kopi

Pendahuluan

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud nyata dari tugas dosen dan mahasiswa dalam melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yakni aspek pengabdian. Pengabdian yang dilaksanakan yaitu di Desa Muncar. Desa Muncar merupakan salah satu Desa Sejahtera Astra (DSA) yang terletak di antara dataran tinggi Gunung Sumbing, Sindoro, dan Prau dengan lanskap pedesaan yang masih asri, mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani, khususnya penghasil biji kopi Robusta. Dengan luas wilayah 984 hektare, Desa Muncar membawahi 8 dusun yang terbagi lagi menjadi 9 RW dan 40 RT. Desa Muncar merupakan salah satu desa yang memiliki hasil pertanian kopi yang dominan. Kopi yang banyak ditanam dan tumbuh di Desa Muncar adalah kopi Robusta. Harga jual kopi tanpa pengolahan yang rendah belum mampu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan kopi sebagai suatu produk jadi agar memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu,



komoditas lain yang banyak ditemukan adalah adalah pisang tanduk yang belum diolah secara maksimal. Biasanya biji kopi dan buah pisang langsung dijual ke pasar dalam keadaan mentah. Hal ini dapat menyebabkan kurang berkembangnya kreativitas warga dalam memanfaatkan sumber daya dan mengurangi nilai ekonomi yang diperoleh kurang optimal. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tim KKN mengadakan penyuluhan pembuatan selai kopi dan *nugget* pisang. Sebelumnya, olahan selai kopi dan *nugget* pisang belum pernah dibuat oleh warga.

Olahan pangan adalah proses mengubah bahan baku menjadi makanan atau minuman. Proses ini dapat melibatkan berbagai macam metode, seperti memasak, memanggang, menggoreng, dan lain-lain. Pengolahan pangan bertujuan untuk membuat makanan lebih aman, lebih enak, dan lebih tahan lama. Pangan sebagai salah satu komponen penting dan strategis bagi kebutuhan masyarakat Indonesia karena pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi. Pemerintah bertanggung jawab untuk menjamin terpenuhinya kebutuhan pangan bagi masyarakat, baik secara mutu, aman, merata, dan terjangkau. Penyediaan pangan dilakukan dengan mengembangkan sistem produksi pangan dengan mengembangkan teknologi produksi dan pengolahan pangan. Dewasa ini, pangan tidak hanya dapat dinikmati secara langsung, tetapi juga melewati proses pengolahan terlebih dahulu. Produk olahan pangan menjadi semakin dinikmati karena memiliki cita rasa dan bentuk yang beragam. Berbagai bahan pangan dapat diolah untuk menjadi produk baru yang dapat memenuhi keinginan konsumen (Apriyani *et al.*, 2021). Jenis olahan pangan yang kelompok kami praktekan berupa selai kopi dan *nugget* pisang.

Selai merupakan produk pangan olahan yang berbahan dasar buah yang bisa merupakan buah utuh, bagian dari buah maupun bubur buah dengan atau tanpa penambahan konsentrat buah atau sari buah yang dicampur dengan bahan pemanis, dengan atau tanpa penambahan air yang diproses hingga diperoleh konsistensi yang sesuai (FAO, 2009). Secara umum buah yang digunakan untuk membuat selai adalah buah yang kaya akan pektin, namun buah yang memiliki kandungan pektin rendah juga bisa dibuat menjadi selai dengan penambahan pektin atau bahan pembentuk gel lainnya (Linggawati, 2017). Kopi adalah salah satu bahan selain buah yang dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat selai. Sementara itu, *nugget* pisang merupakan salah satu jenis olahan berbahan dasar pisang. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan bahan energi (karbohidrat) dan mineral terutama kalium. Pisang merupakan buah yang tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari, yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam (Jauharni *et al.*, 2018).

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan berupa selai kopi dan *nugget* pisang dimaksudkan untuk membuka wawasan baru dan meningkatkan keterampilan untuk masyarakat dan juga membangun jiwa berwirausaha masyarakat Desa Muncar, khususnya ibu-ibu. Masyarakat diharapkan kedepannya jadi lebih mudah untuk membuka usaha lain karena sudah adanya gambaran atau memiliki pengalaman dari wirausaha *nugget* pisang dan selai kopi tersebut. Dalam membuat *nugget* pisang dan selai kopi menjualnya ke konsumen, masyarakat Desa Muncar diharapkan dapat mengetahui bagaimana langkah-langkah dalam proses pembuatannya dan untuk nantinya masyarakat desa Muncar dapat berwirausaha secara mandiri.

Metode

Pelatihan pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang yang dilakukan di Desa Muncar menggunakan metode tatap muka secara langsung dan demonstrasi secara



kelompok. Pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 31 Juli 2023 bertempat di Balai Desa Muncar, Kecamatan Gemawang, Kabupaten Temanggung, Jawa Tengah dimana sasarannya ibu-ibu Desa Muncar.

Tahap rangkaian pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang adalah sebagai berikut:

1. Penyampaian Materi

Pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang yang dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2023 diawali dengan penyampaian materi. Teknik pelaksanaan penyampaian materi dilakukan melalui presentasi power point yang ditayangkan pada sebuah proyektor. Materi yang disampaikan meliputi pengertian, alat dan bahan, serta cara pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang.

2. Demonstrasi Pelatihan Pembuatan Olahan Pangan Selai Kopi dan *Nugget* Pisang

Pelaksanaan demonstrasi dilaksanakan ketika materi telah tersampaikan dengan baik. Demonstrasi pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang dilakukan oleh penanggung jawab yang menjadi narasumber dibantu dengan tim KKN. Audiensi dapat menyaksikan dengan jelas dan boleh mengajukan pertanyaan ketika pertengahan demonstrasi apabila ada yang tidak dipahami. Audiensi juga diperbolehkan mendekat atau berpartisipasi dalam pengolahan olahan pangan tersebut.

3. Diskusi

Diskusi dilakukan pada saat pelatihan berlangsung dan setelah pelatihan selesai. Dalam sesi ini, tim berusaha dalam melakukan pendampingan secara individu agar individu semakin paham mengenai pengolahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang sehingga nantinya akan diperoleh keluaran yang sesuai harapan.

Hasil, Pembahasan, dan Dampak

Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pangan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk mengolah bubuk kopi dan pisang tanduk menjadi produk olahan pangan. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Senin, 31 Juli 2023 pukul 09.00 WIB-selesai. Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Balai Desa Muncar. Produk olahan pangan pada kegiatan ini adalah selai kopi dan *nugget* pisang. Selai merupakan jenis produk awetan yang dibuat dengan cara memasak bubur buah dan gula atau campuran gula dengan atau tanpa cair. Selai biasanya dikonsumsi sebagai bahan tambahan untuk memberi rasa dan aroma pada roti tawar. Komoditi yang umum digunakan dalam selai adalah buah-buahan. Komoditi selain buah yang dapat digunakan sebagai bahan penyusun selai adalah kopi.

Nugget pisang adalah olahan pangan berbahan dasar pisang dengan menumbuk pisang kemudian digoreng dengan tepung roti. Menurut Gawa et al. (2022), manfaat dari *nugget* pisang meliputi menjaga sistem pencernaan karena mengandung senyawa *pectine* yang mampu menjaga pencernaan, sebagai sumber energi, dan menjaga berat badan karena kandungan serat dalam pisang yang dapat menahan rasa lapar. Keunggulan dari *nugget* pisang meliputi disukai semua kalangan masyarakat, mudah disimpan dalam waktu yang relatif lama, cara dan bahan pembuatan produk mudah dan tidak membutuhkan peralatan khusus, tidak memerlukan modal produksi yang besar, dan bisa menjadi industri yang berkembang kedepannya.



Gambar 1. Pemaparan Materi Pembuatan Olahan Pangan
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2023

Sasaran dari program kerja ini adalah perwakilan ibu-ibu dari 8 dusun yang ada di Desa Muncar dengan setiap dusun adalah 3 (tiga) peserta. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan memberikan materi mengenai bagaimana cara pembuatan selai kopi dan *nugget* pisang beserta alat dan bahannya. Setelah pemaparan materi tersebut kemudian dilakukan praktek langsung pembuatan selai kopi dan *nugget* pisang. Peserta kegiatan ini sangat antusias dalam menyimak pemaparan materi dan melakukan praktek pembuatan produk olahan pangan, serta tidak sedikit dari mereka mengajukan tanya jawab. Dengan pelaksanaan kegiatan ini, diharapkan masyarakat mengetahui bahwa bubuk kopi tidak hanya dapat dikonsumsi menjadi sebuah minuman dan pisang tanduk tidak hanya dapat dikonsumsi menjadi pisang goreng atau pisang rebus saja. Inovasi produk olahan pangan seperti selai kopi dan *nugget* pisang ini diharapkan dapat dikembangkan dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha baru bagi masyarakat.



Gambar 2. Demonstrasi Pelatihan Pembuatan Olahan Pangan
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2023

Melalui kegiatan ini dapat diidentifikasi faktor pendukung bagi terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Faktor pendukung terlaksananya kegiatan tersebut antara lain (1) pihak desa sangat mendukung dan membantu berbagai kegiatan program kerja yang diselenggarakan mahasiswa KKN Kelompok 213; (2) kerjasama antara mahasiswa KKN dengan masyarakat terjalin dengan baik sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar; (3) antusias peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pangan. Namun demikian, ditemukan pula beberapa faktor penghambat yang perlu dicarikan



jalan keluarnya. Salah satu faktor penghambat yaitu adanya keterlambatan peserta dalam menghadiri kegiatan yang dilakukan sehingga menambah pemanjangan waktu.

Hasil yang dicapai dalam program kerja pelatihan pembuatan produk olahan pangan, yaitu masyarakat di Desa Muncar khususnya ibu-ibu mendapatkan pengetahuan dan pelatihan mengenai pembuatan produk olahan pangan berupa selai kopi dan *nugget* pisang. Peserta penyuluhan dapat mempraktekkan cara pembuatan selai kopi dan *nugget* pisang. Tindak lanjut dari program kerja ini adalah produk selai kopi dan *nugget* pisang dapat dijadikan sebagai peluang usaha dan produk UMKM. Selain itu, pemerintah dan masyarakat dapat mengembangkan lebih lanjut mengenai berbagai produk olahan kopi dan pisang sehingga dapat meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Olahan Pangan
Sumber: Dokumentasi Kegiatan, 2023

Peserta dari kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pangan adalah perwakilan ibu-ibu dari 8 dusun yang ada di Desa Muncar. Partisipasi aktif masyarakat tergolong cukup besar dan diharapkan dapat memahami materi dan praktek yang disampaikan. Perangkat desa juga menghadiri kegiatan untuk memberikan sambutan dan memantau pelaksanaan kegiatan, serta diharapkan dapat membuka dan membantu masyarakat dalam mengembangkan inovasi produk olahan pangan kopi dan pisang tanduk.

Penutup

Kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan pangan yang diadakan oleh kelompok KKN UNS 213 di Desa Muncar, Kecamatan Gemawang dapat diperoleh beberapa kesimpulan, antara lain:

1. Program kerja pelatihan pembuatan produk olahan pangan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu Desa Muncar dalam memanfaatkan hasil komoditas lokal, yaitu kopi dan pisang tanduk.
2. Pelatihan pembuatan produk olahan pangan dilaksanakan dengan tiga sesi, yaitu pemaparan materi, demonstrasi pelatihan pembuatan olahan pangan selai kopi dan *nugget* pisang, dan diskusi.

Dampak dari program kerja pelatihan pembuatan produk olahan pangan, yaitu masyarakat di Desa Muncar khususnya ibu-ibu mendapatkan pengetahuan dan pelatihan mengenai pembuatan produk olahan pangan berupa selai kopi dan *nugget* pisang.

Ucapan Terima Kasih

Kelompok KKN UNS 213 periode Juli-Agustus 2023 mengucapkan rasa terima kasih kepada pihak UPKKN UNS, Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Desa beserta perangkat



Desa Muncar, seluruh Kepala Dusun, serta masyarakat Desa Muncar yang telah berpartisipasi dalam rangkaian kegiatan KKN yang telah dilaksanakan. Semoga penulisan artikel dapat memberikan wawasan dan pengetahuan untuk pembaca.

Referensi

- Gawa, A. M., Djuang, A. P., Halim, F., et al. 2022. Pengembangan dan Pemberdayaan Potensi Desa Sabdodadi Kapanewon Bantul Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2): 218-224.
- Apriyani, M., Saty, F. M., Desfaryani, M., Fitriani, Trisnanto, T. B., Sutarni, Berliana, D., Fitri, A. 2021. Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Pangan pada SMA Negeri Besar Way Kanan. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 2(2): 94-100.
- [FAO] Food and Agriculture Organization of the United Nation. 2009. Standard for Jams, Jellies, and Marmalades (CODEX STAN 296-2009. Juni 2018).
- Lingawati. 2017. Pengaruh Penggunaan CMC (Carboxymethyl Cellulose) Sebagai Gelling Agent terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kawis (*Limonia Acidissima*). Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas katolik Widya Mandala Surabaya.