

Pelatihan Difersifikasi Pangan Pengolahan Hasil Daun Ubi Kayu Menjadi Sate Bakar dalam Meningkatkan Jiwa Inovasi Mahasiswa

Food Diversification Training Processing Cassava Leaves Into Grilled Satisfied In Improving The Soul Student Innovation

Leni Saleh^{1*}, Sarty Syarbiah²

^{1,2} Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Lakidende, Indonesia

Alamat: Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

Korespodensi email: salehleni8@gmail.com

Article History:

Received: Juli 02, 2024;

Revised: Juli 20, 2024;

Accepted: Agustus 05, 2024;

Published: Agustus 06, 2024;

Keywords: Diversification, Cassava Leaves, Satay.

ABSTRACT. The purpose of this PKM is to carry out training on processing cassava leaves into cassava leaf grilled satay for students of the Management study program, Faculty of Economics so that students can learn that cassava leaves can be used as creative processed food products, namely satay. Community service activities were carried out in room A5 of the Management Study Program, Faculty of Economics and Business, Lakidende University. The time of the activity was Monday, March 9, 2024. The community service activities carried out by students of the Management Study Program went well, participants were enthusiastic in participating in the training activities. The evaluation results were 85% or 17 student participants in making cassava leaf grilled satay, the fruit was successful and did not experience difficulties and 15% or 3 student participants were still less successful in making satay, this was because the measurements for making cassava leaf satay did not match the instructions of the supervising lecturer. This community service activity received a positive response from the participants, of course this can be followed up at a later time, with other products such as processing crackers, noodles, and sticks from cassava leaves.

ABSTRAK

Tujuan PKM ini adalah untuk melaksanakan pelatihan pengolahan daun ubi kayu menjadi sate bakar daun ubi kayu pada mahasiswa program studi manajemen fakultas Ekonomi agar mahasiswa dapat mengetahui bahwa daun ubi kayu dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan makanan kreatif yaitu sate. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di ruangan A5 Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lakidende. Waktu pelaksanaan kegiatan pada hari Senin tanggal 9 Maret 2024. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada mahasiswa Program Studi Manajemen berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Hasil evaluasi sebanyak 85 % atau 17 peserta mahasiswa dalam pembuatan sate bakar daun ubi kayu buahnya berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 15 % atau 3 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sate, hal ini disebabkan takaran untuk pembuatan sate daun ubi kayu tidak sesuai intruksi dari dosen pembimbing. Kegiatan pengabdian ini, mendapat respon yang positif dari peserta kegiatan, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan produk yang lain seperti pengolahan hasil kerupuk, mie, dan stik dari daun ubi kayu.

Kata Kunci: Diversifikasi, Daun Ubi Kayu, Sate

1. LATAR BELAKANG

Tanaman ubi kayu atau singkong merupakan salah satu tanaman yang adaptif dan banyak dibudidayakan masyarakat. Budidaya singkong yang relatif mudah, menjadikan tanaman ini hampir tidak ditemui kendala didalam pengusahaanya dilapangan (Nugraha et al.,

2015). Namun pemanfaatan hasilnya masih terbatas hanya sebagai pangan tradisional yang diolah secara sederhana dan sebagian lagi hasil panen singkong dijual langsung ke konsumen atau ke pasar dengan harga yang relatif murah (Rosmiati et al., 2018). Hal ini menunjukkan peluang melakukan diversifikasi produk olahan singkong menjadi makanan olahan yang bernilai ekonomis belum banyak dilakukan (Mulyatun, 2019).

Ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan tanaman yang termasuk dalam suku Euphorbiaceae (Caniago et al., 2014). Tanaman ini dapat diperbanyak dengan menggunakan stek batang dan memiliki varietas yang sangat beragam. Setiap varietas dari tanaman ubi kayu memiliki ciri morfologi yang berbeda dari bentuk daun, tangkai daun, batang, hingga daging umbi. Morfologi ubi kayu secara keseluruhan terdapat buah, bunga, daun pucuk, daun dewasa, batang, dan umbi (Restiani et al., 2014). Ubi kayu merupakan tanaman yang memiliki kandungan pati yang tinggi sebagai sumber karbohidrat. Tanaman ini selain memiliki ketahanan pada kondisi kering juga mudah beradaptasi dengan perubahan iklim global, kesuburan tanah yang terus menurun dan perubahan lingkungan lainnya (Fitriani dkk., 2019). Umbi ubi kayu telah banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan serta digunakan untuk bahan baku industri seperti MOCAF dan tepung tapioka yang rendah amilum namun memiliki kadar amilopektin tinggi. Kandungan amilopektin yang tinggi pada tepung tapioka hanya ditemukan pada tepung tapioka yang berbahan dasar ubi kayu (Silalahi dkk., 2019).

Daun ubi kayu memiliki berbagai kandungan, salah satunya yaitu flavonoid. Kandungan utama flavonoid daun ubi kayu adalah rutin yang merupakan glikosida kuersetin dengan disakarida yang terdiri dari glukosa dan rhamnosa. Rutin digunakan untuk menurunkan kerapuhan kapiler, mereduksi permeabilitas kapiler oleh jaringan, penanganan pendarahan retina (Kar, 2014). Daun ubi kayu mempunyai nilai gizi yang sangat baik sebagai sumber vitamin, mineral, protein dan lemak. Untuk setiap 100 gram bahan mengandung : vitamin A 11000 SI, vitamin C 275 mg, vitamin B1 0,12 mg, kalsium 165 mg, kalori 73 kal, fosfor 54 mg, protein 6,8 g, lemak 1,2 g, hidrat arang 13 g, zat besi 2 mg, dan 87 % bagian daun dapat dimakan, persentase protein berkisar antara 21 – 32%. Keunggulan lainnya adalah sumber serat yang terdapat pada daun ubikayu menjadi penjaga yang baik pada proses pencernaan makanan dalam usus (Nagib, et al. 2008).

Daun ubi kayu biasanya hanya dimanfaatkan untuk sayur oleh masyarakat di Kabupaten Konawe atau digunakan sebagai pakan ternak seperti sapi atau kambing. Padahal daun singkong sebenarnya dapat juga dijadikan sebagai bahan utama pengolahan keripik dan lain sebagainya. Hal ini belum diketahui oleh masyarakat secara luas sehingga ketika waktu panen bagian daun singkong sering terbuang sia-sia begitu saja. Oleh karena itu, kami tim PKM

berinisiatif membuat kegiatan pelatihan pengolahan daun singkong sebagai bahan utama sate bakar daun ubi kayu sebagai upaya difersifikasi pangan dari daun ubi. Pengolahan ini bukan hanya dapat mengoptimalkan pemanfaatan tumbuhan singkong di Kabupaten Konawe tetapi juga dapat meningkatkan minat berwirausaha mahasiswa sebagai agen perubahan di masyarakat sehingga perekonomian kreatif masyarakat di Kabupaten Konawe juga membaik. Harapan kami sebagai Tim PKM olahan kreatif sate bakar daun ubi kayu juga dapat menjadi produk yang menandakan ciri khas Kabupaten Konawe sehingga dapat meningkatkan eksistensi kabupaten Konawe tersebut di masyarakat luar. Dari uraian latar belakang diatas, tujuan PKM ini adalah untuk melaksanakan pelatihan pengolahan daun ubi kayu menjadi sate bakar daun ubi kayu pada mahasiswa program studi manajemen fakultas Ekonomi agar mahasiswa dapat mengetahui bahwa daun ubi kayu dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan makanan kreatif yaitu sate.

2. METODE

Tempat dan Waktu Pelaksanaa Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di ruangan A5 Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lakidende. Waktu pelaksanaan kegiatan pada hari Senin tanggal 9 Maret 2024.

Kelompok Sasaran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan kepada generasi muda yaitu mahasiswa Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis semester 3 yang ada di Universitas Lakidende. Mahasiswa yang dipilih berjumlah 20 orang adalah yang menawar mata kuliah Agroindustri.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah dan praktek. Mahasiswa yang mengikuti pelatihan yang meliputi pendampingan dari dosen untuk praktek langsung pengolahan dan pembuatan sate ubi kayu.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan sate bakar dari daun ubi kayu dilaksanakan pada hari Senin tanggal 9 Maret 2024. Kegiatan dimulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.00 WIB. Kegiatan diawali dengan pemberian materi tentang konsep dan manfaat ubi kayu dan daun ubi kayu dan setelah pemberian materi tahap selanjutnya adalah praktek pembuatan sate bakar di ruangan A5 Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lakidende

sebagai tempat pelatihan. Peserta kegiatan adalah semua mahasiswa kelas 20 peserta yang terdiri mahasiswa semester 3.

Kegiatan materi menyampaikan tentang agroindustri ubi kayu dan pemilihan bahan, bahan untuk membuat sate bakar dengan metode ceramah. Mahasiswa peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan pelatihan ini. Selanjutnya dilakukan proses pengolahan sate bakar dari daun ubi kayu. Tiap peserta mendapatkan booklet yang berisi resep pembuatan sate bakar. Proses kegiatan dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Gambar 1. Penyiapan bahan praktek pembuatan sate daun ubi kayu.



Gambar 2. Proses pengolahan bahan daun ubi kayu sebelum menjadi sate.

Berdasarkan hasil gambar diatas, tingkat keberhasilan pembuatan sate bakar dari daun ubi kayu dari proses awal sampai akhir sangat signifikan, bahwa kegiatan pengabdian ini mendapat respon yang positif dari para peserta dalam hal ini mahasiswa Program Studi Manajemen semester 3, dimana para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan, dan hasil jadi produk juga sangat baik, sehingga peserta sangat senang.



Gambar 3. Proses penggorengan bumbu sate dan pembuatan adonan menjadi sate.

Peserta selama ini kurang mengetahui bahwa produk sate bakar daun ubi kayu merupakan produk yang sangat baik untuk dijadikan sebagai salah satu usaha kuliner dari konsumen yang tidak mengkonsumsi daging-dagingan tetap ingin makan sate maka alternatif penggantinya adalah olahan sate dari sayuran salah satunya adalah daun ubi kayu. Dari hasil evaluasi kegiatan dari 20 orang peserta mahasiswa yang dibagi dalam 4 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 5 orang peserta. Hasil evaluasi sebanyak 85 % atau 17 peserta mahasiswa dalam pembuatan sate berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 15 % atau 3 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sate daun ubi kayu, hal ini disebabkan daun ubi kayu harus benar halus ketika saat pengolahannya jadi harus benar-benar menggunakan daun ubi kayu yang masih muda jangan yang sudah tua dan takaran untuk pembuatan sate harus benar-benar sesuai instruksi dari dosen pembimbing karena jika tidak hasil satanya akan terasa asin atau tawar dan ketika dibakar jadi sate menjadi keras ketika dimakan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada mahasiswa Program Studi Manajemen berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Hasil evaluasi sebanyak 85 % atau 17 peserta mahasiswa dalam pembuatan sate bakar daun ubi kayu buahnya berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 15 % atau 3 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sate, hal ini disebabkan takaran untuk pembuatan sate daun ubi kayu tidak sesuai instruksi dari dosen pembimbing. Kegiatan pengabdian ini, mendapat respon yang positif dari peserta kegiatan, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan produk yang lain seperti pengolahan hasil kerupuk, mie, dan stik dari daun ubi kayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Caniago Murtiana, Dewi Indriyani Roslim, H. 2014. *Deskripsi Karakter Morfologi Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) Juray Dari Kabupaten Rokan Hulu*. 1(2):613–619.
- Fitriani, H., N. S. Hartati, dan E. Sudarmonowati. 2019. *Evaluation of adaptation and production of three selected cassava (manihot esculenta crantz) in peat land area of central kalimantan*. Jurnal ILMU DASAR. 20(2):75.
- Kar, A. 2014. *Farmakognosi & Farmakobioteknologi*. Vol. 1 Edisi 2). Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Mulyatun, M. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Potensi Lokal; Alternatif Ketahanan Pangan Berupa Tepung Magrove*. Dimas: Jurnal Pemikiran Agama untuk Pemberdayaan. 18(2):211-238.
- Nagib M., A. Nassar and Antonio O. Marques, 2008, *Cassava Leaves as a Source of protein, Depatamento de Geneica e Morfologia and Departamento de Nutricao*. Universidade de Brasília, Brasília, Brazil.
- Nugraha, H.D., Suryanto, A., Nugroho, A. 2015. *Kajian Potensi Produktivitas Ubikayu (Manihot esculenta Crant.) Di Kabupaten Pati*. Jurnal Produksi Tanaman. 3(8): halaman 673- 682.
- Restiani Rini , Dewi Indriyani Roslim, H. M. 2014. *Karakter Morfologi Ubi Kayu(Manihot Esculenta Crantz) Hijau Dari Kabupaten Pelalawan*. 1(2): halaman 619–623.
- Rosmiati, M., Maulani, R.R., Dwiartama, A. 2018. *Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang*. 17(1): hal.14-20.
- Silalahi, K. J. A., S. D. Utomo, A. Edy, dan N. Sa'diyah. 2019. *Evaluasi Karakter Morfologi Dan Agronomi Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) 13 Populasi F 1 Di Bandar Lampung*. Jurnal Agrotek Tropika. 7(1):281.