

Pelatihan Pengolahan Makanan dengan Bahan Hasil Pertanian Masyarakat

Ani Wijayanti¹, Emmita Devi Hari Putri², Citra Unik Mayasari³, M.Fathurrahman Nurul Hakim⁴, Miftah Arif Fiyani⁵, dan Dhimas Setyo Nugroho⁶

¹Universitas Bina Sarana Informatika, Yogyakarta, Indonesia, Email: citra.cyu@bsi.ac.id

² Universitas Terbuka, Yogyakarta, Indonesia, Email: dhimas_99@yahoo.com



Informasi artikel

Sejarah artikel

Diterima : 18 April 2019
Revisi : 1 Mei 2019
Dipublikasikan : 15 Januari 2020

Kata kunci:

Puncak Sosok (Jabal Kelor)
Keripik daun kelor
BSI

ABSTRAK

Pelatihan olahan daun kelor dapat memberikan kontribusi positif kepada para peserta, dengan memberikan manfaat untuk masalah-masalah yang berhubungan dengan kondisi kesehatan dan ekonomi. Selain itu, daun kelor juga dimungkinkan untuk dijadikan makanan atau oleh-oleh khas dari tujuan wisata Jabal Kelor. Selain itu, para peserta juga dapat secara kreatif memodifikasi produk keripik daun kelor dengan berbagai rasa lezat. Akhirnya, para peserta berharap untuk mendapatkan pelatihan lebih lanjut tentang produksi makanan utama untuk umbi-umbian yang dapat dimakan yang sangat tersedia di sekitar kawasan wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor).

ABSTRACT

Food Processing Training with Community Agricultural Products

Moringa leaf processing training can make a positive contribution to the participants, by providing benefits for issues related to health and economic conditions. In addition, Moringa leaves are also possible to be used as food or souvenirs typical of Jabal Kelor tourist destinations. In addition, participants can also creatively modify Moringa leaf chip products with a variety of delicious flavors. Finally, the participants hope to get further training on the production of the main food for edible tubers which is very available in the vicinity of Puncak Sosok tourist area (Jabal Kelor).

Keywords:

*Puncak Sosok (Jabal Kelor)
moringa leaf chips
BSI*

Copyright ©2020 Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA. All Right Reserved

Pendahuluan

Destinasi Wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor) yang berada di Desa Bawuran Pleret Bantul Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata yang sedang berkembang saat ini. Wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor) di resmikan pada bulan Desember 2017. Menurut I. Pitana dalam Hermawan (2016), pembangunan dan pengembangan pariwisata secara langsung akan menyentuh dan melibatkan masyarakat, sehingga membawa berbagai dampak terhadap masyarakat setempat, bisa dampak positif maupun negatif. Dalam pengembangan di wisata puncak sosok (jabal kelor) melibatkan masyarakat secara langsung, salah satunya dalam pengelolaan warung makan yang ada di area wisata puncak sosok di kelola oleh masyarakat setempat. Hal tersebut memberikan dampak positif yaitu dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Yoeti dalam Suryati dkk (2019) Obyek wisata atau atraksi wisata yang dapat menarik orang untuk berkunjung ke suatu tempat daerah tujuan wisata pada prinsipnya harus memenuhi tiga persyaratan yaitu ada yang dilihat (*something to see*), ada yang dikerjakan (*something to do*) dan ada yang dibeli (*something to buy*). Pengelola wisata Puncak Sosok saat ini sedang melakukan pengembangan baik dari daya tarik wisata, fasilitas wisata, sarana dan prasarana wisata. Salah satu yang sedang di galakkan oleh pengelola dalam pengembangan adalah pemanfaatan sumber daya alam yang ada di sekitar wisata Puncak Sosok untuk menjadi sebuah olahan makanan yang bisa di nikmati dan di beli oleh para pengunjung sebagai makanan ciri khas wisata puncak sosok (jabal kelor).

Sesuai dengan namanya, Destinasi Wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor) banyak terdapat tumbuhan daun kelor yang memiliki beberapa manfaat dan nilai jual yang tinggi jika masyarakat atau pedagang

bisa mengelolanya. Tanaman kelor (*Moringa oleifera*, Lamk) atau biasa dikenal dengan sebutan kelor merupakan tanaman multiguna yang memiliki padat nutrisi dan berkhasiat untuk obat. Daun kelor memiliki manfaat sebagai antibiotik, antiiripanosomal, antispasmodic, antiulkus, aktivitas hipotensif, antiinflamasi, dan dapat menurunkan kolesterol (Fahey dalam Sayekti dkk. 2016).

Daun kelor dapat di manfaatkan mulai dari akar, batang, daun dan bijinya. Akar daun kelor biasanya digunakan sebagai obat luar atau obat balur di hancurkan dengan tanaman lain, daunnya di tambah dengan kapur sirih juga bisa menjadi obat luar untuk penyakit kulit, sebagai obat dalam akar kelor juga bisa di gunakan untuk rematik, epilepsi apabila di rebus. Sedangkan biji kelor dapat di manfaatkan sebagai penjernih air. Pohon kelor juga bisa di manfaatkan sebagai tanaman penahan longsoir, konservasi tanah dan terasering (Nurcahyati, 2014). Tumbuhan kelor banyak terdapat di sekitar wisata puncak sosok (jabal kelor) namun , pemanfaatan daun kelor di Puncak Sosok (Jabal kelor) sebagai olahan makanan belum maksimal, saat ini daun kelor baru di olah menjadi pelengkap sayuran dari sego wiwit yang di jual oleh salah satu pedagang.

Melihat permasalahan yang ada, Universitas Bina Sarana Informatika (UBSI) Yogyakarta dengan program studi perhotelan berinisiatif untuk memberikan pelatihan atau pengabdian masyarakat tentang pembuatan keripik daun kelor. Pelatihan pembuatan keripik daun kelor ini dilaksanakan di Pendopo Puncak Sosok (Jabal Kelor) Desa Bawuran, Pleret, Bantul, Yogyakarta. Peserta diikuti oleh Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS), ibu- ibu PKK dan juga para pedagang yang berjualan makanan di area objek wisata. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan ilmu atau bekal kepada masyarakat dalam mengolah makanan hasil sumber daya alam yang ada untuk dijadikan makanan khas desa wisata Jabal Kelor yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan nilai jual yang ekonomis

Metode

Pelatihan pembuatan keripik daun kelor ini dilaksanakan di Pendopo Puncak Sosok (Jabal Kelor) Desa Bawuran, Pleret, Bantul, Yogyakarta pada hari Sabtu, tanggal 26 Januari 2019. Peserta diikuti oleh Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS), ibu- ibu PKK dan juga para pedagang yang berjualan makanan di area objek wisata.

Acara dimulai dengan presentasi pengenalan bahan- bahan yang akan digunakan dalam pelatihan pengolahan makanan. Sesi kedua memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam mengolah keripik daun kelor agar dapat dijadikan sebagai kegiatan usaha rumahan. Sesi selanjutnya memberikan kesempatan kepada peserta pelatihan untuk mencoba membuat keripik daun kelor dengan bahan- bahan yang sudah tersedia dan sesi tanya jawab antara Tutor dan peserta pelatihan.

Untuk membuat keripik dibutuhkan berbagai macam bahan- bahan, adapun bahan- bahan kebutuhan dalam pelatihan ini sebagai berikut :

Tabel 1
Bahan-bahan Membuat Keripik Daun Kelor

No	Item	Quantity
1	DaunKelor	150 gr
2	TepungBeras	150 gr
3	TepungTapioka	75 gr
4	Telur	1 butir
5	Ketumbar	30 gr
7	BawangPutih	30 gr
8	Garam	Secukupnya
9	PlastikKemasan	25 unit
10	Wajan	1 unit
11	Kompor	1 unit
12	Tabung Gas + Gas 12 kg	1 unit

Sedangkan untuk susunan panitia pelaksana kegiatan pengabdian :
Penanggungjawab : Ani Wijayanti, S.E.,M.M

Ketua Pelaksana	: Emmita Devi Hari Putri, S.Par.,M.M
Koordinator Tutor	: Citra Unik Mayasari,S.ST.Par.,M.M
Anggota	: M.Fathurrahman Nurul Hakim, S.ST.Par,M.M
	: Miftah Arif Fiyani,S.ST.Par,M.M
	: Dhimas Setyo Nugroho,S.Par,M.M
	: Dinda Puspa Prastiyanti
Mahasiswa	: Anggi Nurlita Wulandari
	: Novita Dwi Agilika

Hasil dan Pembahasan

Puncak Sosok dan Puncak Gebang merupakan desitinasi wisata baru di Desa Bawuran Pleret Bantul, tepatnya mulai diresmikan pada akhir tahun 2017. Untuk Sarana dan Prasarana masih sangat belum memadai baik dari segi Sumber daya Manusia maupun sarana dan prasarana yang lain.



Gambar 1: Kegiatan Peserta Pengabdian Masarakat



Gambar 1: Tim Pengabdian Masarakat Universitas BSI Yogyakarta

Kegiatan pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilakukan oleh Para Dosen dan Mahasiswa UBSI Yogyakarta program studi Perhotelan, dengan tujuan untuk membantu atau memberdayakan masyarakat sekitar Puncak Sosok baik untuk para pedang, pengelola maupun masyarakat Umum. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 26 Januari 2019 mulai jam 08.00 – 13.00 wib, untuk tempat di Pendopo terbuka yang baru selesai pekerjaannya.

Antusiasme peserta dapat terlihat bagaimana cara mengolah makanan daun kelor menjadi makanan khas desa wisata Bawuran, keterlibatan peserta langsung dalam membuat keripik daun kelor dan

langsung dapat merasakan hasilnya. Adanya pengabdian ini diharapkan keripik daun kelor dapat menjadikan makanan cemilan khas Puncak Sosok dan bernilai jual tinggi.

Simpulan

Pelatihan pengolahan keripik dari daun kelor berjalan dengan lancar. Antusiasme dari peserta pelatihan sangat tinggi. Harapannya setelah pelatihan pemanfaatan daun kelor ini dapat memberikan manfaat bagi peserta pelatihan, baik dari segi kesehatan maupun segi ekonomi.

Keripik daun kelor juga bisa di jadikan sebagai makanan atau oleh-oleh khas wisata Jabal Kelor. Peserta juga bisa mengkreasikan lagi hasil keripik daun kelor dengan varian rasa yang lain. Peserta berharap ingin di berikan pelatihan pengolahan makanan kembali dengan bahan dasar umbi-umbian yang banyak terdapat di sekitar wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor).

Ucapan Terima Kasih (*optional*)

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Destinasi Wisata Puncak Sosok (Jabal Kelor) atas suport dan kerjasama yang diberikan sehingga acara dapat berjalan dengan sukses, kepada ibu- ibu PKK dan juga para pedagang yang berjualan makanan di area objek wisata atas antusiasmenya dalam mengikuti acara.

Referensi

- Sayekti, Erviana Duwi, Dra. Aminah Asngad, M. Si., & Siti Chalimah, Dr, MPd. (2016) . *Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Suryati, Aris Priyadi, & Bing Waluyo. (2019). Perjanjian Paket Wisata antara Fakultas Hukum Universitas Wijayakusuma Purwokerto dengan Biro Perjalanan Wisata CV Putra Wisata. *Cakrawala Hukum: Majalah Ilmiah*, 21 (1), 1-7.
- Hermawan, Hary. (2016). Dampak Pengembangan Desa Wisata Nlanggeran Terhadap Ekonomi Masyarakat Lokal. *Jurnal Pariwisata*, III(2), 105-117.
- Nurchayati, Erna. (2014). *Khasiat Dahsyat Daun Kelor*. Jakarta : Jendela Sehat.