

## **Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman**

**Arina Mustafidah**

Jurusan Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia

Email: ariena.mumtazah@gmail.com

### **Abstrak**

*Singkong merupakan bahan makanan yang di dalamnya terkandung karbohidrat, karenanya singkong dianggap pula sebagai makanan alternatif pengganti nasi di beberapa desa. Pengolahan singkong di Desa Gayamharjo selama ini kebanyakan hanya direbus, dibuat gaplek, digoreng, dibuat tiwul, dan lain sebagainya. Belum ada inovasi olahan singkong basah yang membuat tampilan singkong lebih menarik dilihat dan dirasakan, terutama oleh anak-anak yang kebanyakan tidak menyukai makanan dari olahan ini. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka perlu dilakukan metode sosialisasi, lomba (praktik) memasak, pelatihan. Terdapat beberapa kreasi hasil olahan basah singkong yang dilombakan, yakni kue pelangi singkong, singkong chocolate pandan, singkong pop, gethuk rainbow, madusari, kue bolu karamel singkong, kue sakura, dan kue tumpeng singkong. Antusiasme peserta dalam mengolah masakan dan mengikuti pelatihan ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan ibu-ibu peserta saat bertanya di sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, peserta mendapat wawasan dan pengalaman baru antara lain mengetahui teknik pengolahan makanan tradisional terutama singkong, pewarnaan makanan yang baik dan aman, tips dan trik tentang cara memilih singkong, mendisplay dan menghias makanan, serta cara meningkatkan daya jual kreasi olahan singkong tersebut.*

**Kata Kunci:** Singkong; Kreasi; Olahan Basah; Pewarna Makanan

### **Abstract**

*Cassava is a food in which contained carbohydrates, therefore cassava is also considered as an alternative food substitute for rice in some villages. Processing of cassava in Gayamharjo Village during this time mostly only boiled, made cassava, fried, made tiwul, and so forth. There has been no innovation of wet cassava preparations that make cassava appearance more attractive to be seen and felt, especially by children who mostly do not like this processed food. To realize the goal, it is necessary to do socialization method, cooking competition (practice), and training. There are several creations of cassava wet process that are contested, namely cassava rainbow cassava, chocolate pandan cassava, cassava pop, rainbow gethuk, madusari, cassava caramel cake, cherry pie, and cassava tumpeng cake. The enthusiasm of the participants in cooking and training is great. This is evident from the liveliness of the participant mothers when asked in the question and answer session. After participating in this community service, participants get new insights and experiences, among others, knowing traditional food processing techniques especially cassava, good food coloring and safe, tips and tricks on how to choose cassava, display and decorate food, and how to increase the selling power of creations processed cassava.*

**Keywords:** Cassava; Creative; Processed Wet; Food coloring

## A. Pendahuluan

Ketela pohon atau yang biasa disebut singkong ini mempunyai nama ilmiah *Manihot esculenta*. Tanaman yang tergolong umbi-umbian ini merupakan bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat. Bentuk dan ukurannya yang terbilang besar, membuat ubi kayu ini dikonsumsi sebagai makanan pokok di daerah tandus wilayah Indonesia. Kebanyakan orang mengonsumsi singkong tersebut dengan cara yang sederhana, yakni direbus, digoreng, dibuat kolak, gaplek, tiwul, dan sebagainya.

Ketersediaan singkong yang hampir merata di wilayah pedesaan, terutama di Desa Gayamharjo sendiri menjadikan singkong sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya di kalangan anak-anak. Harus ada kreasi olahan baru dari singkong yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk mencicipinya. Maka tidak heran jika belakangan ini banyak terobosan atau inovasi makanan yang terbuat dari singkong namun dikreasi dengan gaya modern.

Toko atau perusahaan yang memproduksi olahan singkong ini sudah banyak ditemukan di daerah-daerah perkotaan. Di Yogyakarta maupun kota-kota besar lainnya, olahan dari singkong seperti ini dapat dikreasikan menjadi jenis makanan-makanan yang modern seperti *brownies* singkong, kue bolu singkong, tela *cake*, dan masih banyak jenis olahan singkong lainnya. Hal ini berdampak pada nilai jual singkong yang semakin tinggi jika dapat dijadikan olahan yang menarik dan unik seperti ini.

Di Desa Gayamharjo, Prambanan belum banyak warga terutama ibu-ibu yang mengolah ketela pohon menjadi berbagai kreasi olahan modern seperti diuraikan di atas. Ketela biasa diolah dengan cara-cara yang tradisional dan menjadi makanan yang tradisional juga. Seperti direbus atau digoreng saja, dibuat kolak, tiwul, gethuk, gaplek, manggleng, criping, dan lain sebagainya. Tentu bagi warga Desa Gayamharjo dan sekitarnya, wirausaha yang terkait olahan singkong juga akan memproduksi makanan-makanan di atas sebagai contohnya. Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin dilirik oleh para penikmatnya, maka warga Desa Gayamharjo, khususnya ibu-ibu, perlu ‘menyulap’ ketela atau singkong ini menjadi suatu makanan yang ‘kekinian’. Singkong bukan hanya makanan primitif yang kebanyakan dikonsumsi oleh orang tua, tetapi anak-anak juga dapat tertarik untuk mengkonsumsinya. Maka dari itu, pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi ibu-ibu Desa Gayamharjo mengolah singkong menjadi makanan yang lebih modern tanpa mengurangi rasa asli singkongnya.

Pelatihan ini bertujuan untuk memberi tambahan wawasan peserta pelatihan dalam metode mengolah dan mengkreasi singkong, bersama-sama turut aktif dalam melestarikan makanan khas tradisional berbahan dasar singkong, serta menambah pengetahuan tentang aneka ilmu-ilmu dasar tentang kebogaan. Adapun target peserta ini adalah ibu-ibu Desa Gayamharjo yang masing-masing dari tujuh padukuhan diwakili oleh 3 orang peserta. Tujuh padukuhan tersebut ialah padukuhan Kalinongko Lor, Kalinongko Kidul, Nawung, Jali, Lemahbang, Jontro, dan Gayam.

## B. Metode

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu PKK tentang pengadaan dan pelaksanaan lomba masak olahan basah yang berbahan dasar singkong atau ketela pohon. Bahan utama tersebut dipilih karena mudah didapat di sepanjang Desa Gayamharjo. Dalam kegiatan sosialisasi ini, perwakilan kelompok masak masing-masing dukuh diberikan subsidi sebesar Rp50.000 sebagai modal awal dalam memasak. Bahan utama singkong harus dikreasikan menjadi makanan baru dan unik tetapi tetap menjaga keaslian rasanya, serta dalam penyajiannya menggunakan bahan-bahan yang alami dan organik bukan plastik. Pelaksanaan praktik memasak, lebih tepatnya lomba masak, dilakukan di rumah salah satu kelompok masing-masing. Pelaksanaan lomba masak yang bertempat di halaman SD N Jali hanya tinggal *plating* dan *finishing* saja, mengingat keterbatasan pengadaan fasilitas memasak oleh

pengabdian masyarakat. Hasil display dari masing-masing kelompok, dinilai oleh dua juri sekaligus pemateri pada pelatihan yang merupakan alumnus dari jurusan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Dan pada pelaksanaan pelatihan, peserta dan juri masuk ke dalam ruangan untuk mendengarkan presentasi terkait komposisi dan resep hasil kreasi makanan yang dibuat oleh peserta. Kemudian dengan contoh makanan-makanan yang ada, pemateri menyampaikan materi-materi yang terkait dengan metode memasak, cara pewarnaan pada makanan, bentuk *display* makanan, dan tentunya membahas bahan utama yang digunakan, yakni singkong. Pelaksanaan kegiatan pelatihan masak ini berlangsung pada hari Minggu, 13 November 2016 dengan durasi selama dua jam, yakni mulai jam 10.30-12.30 WIB.

### C. Hasil dan Pembahasan

Di Indonesia, singkong atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi penting dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan bahan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Di mata pemerintah dan masyarakat, singkong pun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Istilah bahan makanan lokal ini juga perlu dicermati, karena sebenarnya tanaman singkong ini bukan berasal dari Indonesia, namun lebih tepatnya dari negara Brazil. Singkatnya, Barulah di Indonesia singkong dari Brazil ini diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke-16. Selanjutnya, singkong ditanam secara komersial di Indonesia sekitar tahun 1810 (<http://repositori.upnyk.ac.id/>).

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan sudah diawali dengan observasi hasil ladang mayoritas warga Desa. Saat melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Gayamharjo banyak dijumpai singkong atau ketela pohon ditanam di kebanyakan ladang warga sekitar. Tanaman singkong ini selain terkandung sumber energi juga kaya akan vitamin B kompleks, vitamin K yang dapat membangun masa tulang, sumber mineral bagi tubuh, serta dapat menjadi obat untuk beberapa penyakit seperti kutu air, rheumatik, dan luka bekas garukan di kulit (<http://repositori.upnyk.ac.id/>). Sehingga tidak heran jika umbi ini banyak ditanam dan dikonsumsi oleh warga Gayamharjo dan sekitarnya.

Untuk menjadi makanan, singkong di kebanyakan Desa hanya diolah dengan cara dibelah dua lalu dikeringkan, hasilnya disebut gaplek; diparut, diperas, lalu disaring, ini akan menjadi tepung tapioka; kemudian dibuat menjadi tiwul, keripik singkong, peuyeum, dan sebagainya (Koswara: 2009). Olahan tersebut merupakan olahan tradisional yang biasanya dipraktikkan oleh kebanyakan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Namun, kebanyakan hanya kalangan orang tua yang menyukai olahan singkong yang masih seperti itu, perlu ada inovasi di Desa Gayamharjo untuk mengkreasikan bahan utama singkong menjadi suatu makanan yang tampilannya unik, menarik, namun tetap lezat untuk dinikmati, khususnya bagi anak kecil. Hal ini juga sama terjadi di Desa Gayamharjo, pengolahan singkong hanya seperti itu saja, membuat anak kecil tidak begitu ingin untuk mencicipinya. Karenanya dari pihak pengabdian masyarakat menginisiasi untuk melakukan suatu kegiatan untuk melestarikan dan mengkreasikan bahan makanan dari ketela pohon namun tidak menghilangkan rasa aslinya. Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi singkong menjadi makanan tradisional desa namun juga dapat merambah ke makanan modern dan berkelas.

Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kepada para ibu PKK Desa Gayamharjo, dengan mengajukan opsi ketela pohon atau singkong sebagai bahan utama olahan basah. Selama proses kegiatan berlangsung, mulai dari pembacaan ketentuan lomba hingga mendapatkan subsidi sebesar Rp50.000 sudah dilaksanakan. Peserta sangat antusias dalam mengikuti sosialisasi ini, bahkan sudah ada yang mendiskusikan makanan apa yang akan mereka buat dari singkong.





Gambar 1 (A) Kegiatan sosialisasi sebelum lomba memasak. (B) Foto pelatihan pengolahan makanan tradisional.

Dari hasil praktik membuat makanan oleh tujuh kelompok ini, didapati beberapa kreasi olahan basah singkong yang cukup baik. Saat lomba masak dilaksanakan, masing-masing kelompok men-*display* kue hasil kreasinya, yakni kue pelangi singkong, singkong *chocolate* pandan, singkong pop, gethuk *rainbow*, madusari, kue bolu karamel singkong, kue sakura, dan kue tumpeng singkong. Kesemua makanan tersebut dinilai (dari tampilan maupun rasa) dan dicicipi oleh juri satu persatu. Kemudian, kepada juri atau pemateri, peserta melakukan presentasi tentang resep dan cara memasak makanan yang dilombakan. Kebanyakan hanya menggunakan teknik mengukus untuk membuat olahan basah dari ketela. Selain teknik mengukus, mengoven juga dapat dijadikan sebagai teknik mengolah menjadi olahan basah.



Gambar 2 Hasil kreasi olahan basah dari singkong.

Hal lain yang banyak disoroti pemateri dari hasil olahan basah singkong di atas adalah masalah pewarnaan pada makanan. Sebagian besar peserta lomba memasak, menggunakan bahan aditif berupa pewarna sintetis pada makanan. Kadangkala, penggunaan pewarna makanan seperti ini hanya karena sifatnya yang instan tapi kurang memperhatikan efeknya terhadap kesehatan kita. Sebagai contoh, penggunaan pewarna makanan sintesis mempunyai kelebihan menghasilkan warna yang mencolok dan cukup stabil selama proses pemasakan. Meskipun aman, namun tetap harus memperhatikan ambang batas penggunaannya (<http://staff.uny.ac.id/>). Selain itu, ibu-ibu peserta juga dibekali pengetahuan tentang tampilan atau *display* saat makanan dihidangkan, serta tips cara memilih singkong yang baik untuk dikonsumsi.

Secara keseluruhan, kegiatan presentasi ini dapat dikatakan sebagai metode pelatihan, karena secara tidak langsung di dalamnya sarat akan materi-materi ketatabogaan yang disampaikan oleh ibu Yuni dan Ibu Handayani, alumni Teknik Boga UNY tahun 2010. Kemudian dilanjutkan dengan *sharing* atau tanya jawab antara ibu-ibu peserta dengan pemateri terkait beberapa problem mengolah makanan di kegiatan memasak sehari-hari.

#### D. Kesimpulan

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelatihan pengolahan makanan tradisional ini bertujuan untuk menunjukkan eksistensi tanaman singkong sebagai makanan yang bernilai tinggi.
2. Memberikan wawasan kepada warga khususnya ibu-ibu Desa Gayamharjo dalam mengolah tanaman singkong menjadi makanan yang menarik dan unik.
3. Memberikan pengetahuan tambahan mengenai ketatabogaan, seperti teknik memasak, pewarnaan pada makanan, *display* hasil masakan, dan tips cara memilih singkong yang bagus untuk dikonsumsi.

#### Daftar Pustaka

- Endang Mulyatiningsih. 2007. Yogyakarta: *Teknik-Teknik Dasar Memasak* (Diktat). Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta <http://staff.uny.ac.id/>
- Siti Marwati. 2013. *Pembuatan Pewarna Alami Makanan dan Aplikasinya*. <http://staff.uny.ac.id/> diakses 30 November 2016.
- Sutrisno Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. <http://tekpanunimus.ac.id/> diakses 30 November 2016.
- <Http://Repositori.Upnyk.Ac.Id/> diakses 30 November 2016.