Jurmas Sains dan Teknologi
eISSN: 2775-7013
Vol. 1 No. 2
Hal: 16-19
Doi: https://doi.org/10.47841/saintek.v1i2.229

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEMANFAATAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA DALAM PENGOLAHAN POTENSI LOKAL DI NAGARI TANJUNG BONAI AUR

Aidhya Irhash Putra[1)], Najmiatul Fajar[2)], Roza Helmita[3)], Venny Haris[4)], Hadiyati Idrus,[5)] Maya Sari[6)]
[1,2,3,4,5,6]Fakultas Tarbiyah, IAIN Batusangkar
email: aidhya.ip@iainbatusangkar.ac.id

Submit :13/10/2020| **Accept** : 20/11/2020| **Publish**: 30/11/2020|

Abstract

The abundance of forest products in the form of areca nut and plantation products in the form of lime fruit in the district of Sumpur Kudus are local potentials that need to be processed to prevent price declines and maintain material quality. The purpose of this empowerment is to provide information and training on how to process forest products (areca nut) and garden products (lime fruit) into good quality food and drinks. Participants in this activity are the Tanjung Bonai Aur village, Sumpur Kudus sub-district, Sijunjung Regency, a maximum of 30 (thirty) people. The Stages of the Workshop are as follows: Techniques to make syrup from lime juice, Techniques to process young areca nut into health drinks, Techniques to process Cassava into snacks that have high economic value. The lecture and question and answer method were chosen to provide an explanation of how to make syrup, process betel nuts and process cassava. This practice method is given to the trainees to provide opportunities to practice the training material obtained. Evaluation of activities is carried out during the process and at the end of the training, on aspects of achieving training objectives and also organizing training. The results of empowerment can be seen that the enthusiasm of the community is very high during the empowerment takes place.

Keywords: *Appropriate Technology, Areca Cathecu, Lime Fruit, Cassava, Sumpur Kudus*

Abstrak

Melimpahnya hasil hutan berupa pinang dan hasil kebun berupa jeruk nipis di Kecamatan sumpur kudus merupakan potensi lokal setempat yang perlu diolah untuk mencegah terjadinya penurunan harga dan mempertahankan mutu bahan. Adapun tujuan dari pemberdayaan ini adalah untuk memberi informasi dan pelatihan tentang bagaimana mengolah hasil hutan (pinang) dan hasil kebun(jeruk nipis dan ubi kayu) menjadi makanan dan minuman yang bermutu baik. Peserta dari kegiatan ini adalah masyarakat nagari Tanjung Bonai Aur, kecamatan sumpur kudus Kabupaten Sijunjung, maksimal berjumlah 30 (tiga puluh) orang. Tahapan Pelaksanan Workshop dilakukan sebagai berikut: Teknik membuat Sirup dari jeruk nipis, Teknik mengolah Pinang muda menjadi minuman kesehatan. Metode ceramah dan tanya jawab dipilih untuk memberikan penjelasan tentang bagaimana cara membuat sirup, mengolah pinang dan ubi kayu. Metode praktek ini diberikan kepada para peserta pelatihan untuk memberikan kesempatan mempraktekan materi pelatihan yang diperoleh. Evaluasi kegiatan dilakukan selama proses dan akhir pelatihan, pada aspek pencapaian tujuan pelatihan dan juga penyelenggaraan pelatihan. Hasil dari pemberdayaan dapat terlihat bahwa antusiasme masyarakat sangat tinggi selama pemberdayaan berlangsung.

Kata Kunci: Teknologi Tepat Guna, Pinang, Jeruk Nipis, Ubi Kayu, Sumpur Kudus

PENDAHULUAN

Pemanfaatan potensi lokal masyarakat menjadi barang yang bermanfaat yang dikemas dalam bentuk workshop merupakan salah satu kegiatan yang dapat dilakukan dalam rangka

Jurmas Sains dan Teknologi
eISSN: 2775-7013
Vol. 1 No. 2
Hal: 16-19
Doi: https://doi.org/10.47841/saintek.v1i2.229

mendukung pengembangan IAIN Batusangkar kedepannya. Melimpahnya hasil hutan berupa pinang dan hasil kebun berupa jeruk nipis dan ubi kayu di Kecamatan sumpur kudus merupakan potensi local setempat yang perlu diolah untuk mencegah terjadinya penurunan harga dan mempertahankan mutu bahan.

Buah jeruk tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk segar saja (tidak diolah) seperti sebagai pencuci mulut, melainkan buah jeruk juga digunakan sebagai pelepas dahaga (diolah menjadi minuman). Buah jeruk memiliki khasiat ganda, disamping diolah sebagai makanan dan minuman juga dapat dimanfaatkan sebagai obat. Seperti jeruk nipis yang dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk menurunkan panas. Usaha pengolahan minuman jeruk ini memiliki prospek yang sangat besar mengingat dari ketersediaan bahan baku.

Pengolahan lanjutan juga akan berpengaruh pada saat panen raya, karena pada saat tersebut harga buah jeruk mengalami penurunan. Sesuai dengan hukum permintaan, jika permintaan terhadap suatu produk lebih sedikit dari penawaran, maka harga produk akan menurun. Jika permintaan terhadap buah jeruk segar stabil, tetapi penawaran terhadap buah ini meningkat maka otomatis akan terjadi over demand. Salah satu cara antisipatif terhadap kondisi ini adalah melaksanakan pengolahan lanjutan dari jeruk tersebut sehingga dapat mencegah terjadinya penurunan harga.

Pinang (Areca catechu Linn) terutama pada bagian biji merupakan salah satu tanaman yang dapat digunakan sebagai pewarna. Menurut Heyne (1987), biji pinang dapat menghasilkan warna merah anggur tua. Sebagian besar pinang Indonesia diekspor.

Pemanfaatan pinang untuk konsumsi dalam negeri masih sedikit. Selama ini, pinang digunakan sebagai ramuan yang dimakan bersama sirih yang menjadi kebiasaan turun temurun pada beberapa daerah tertentu di Indonesia. Selain itu, pinang digunakan sebagai obat tradisional.

Penggunaannya sebagai pewarna telah digunakan bersama gambir menghasilkan warna soga pada batik. Buah pinang yang baru dipanen memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga buah pinang mudah mengalami kerusakan dan hanya dapat bertahan beberapa hari. Bahan baku sering tidak langsung diolah atau digunakan untuk stok dalam proses produksi. Oleh karena itu, bentuk sediaan buah pinang sebagai bahan baku sangat penting untuk diperhatikan karena berhubungan dengan upaya mempertahankan mutu bahan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan yang telah dilakukan adalah workshop dengan tema Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Potensi Lokal di Nagari Tanjung Bonai Aur. Peserta dari kegiatan ini adalah masyarakat nagari Tanjung Bonai Aur, kecamatan sumpur kudus Kabupaten Sijunjung berjumlah 30 orang. Kegiatan ini berlangsung selama 3 hari yaitu tanggal 25 – 26 Oktober 2017 dan tanggal 4 November 2017, bertempat di aula kantor wali nagari Tanjung Bonai Aur. Ada pun tahapan pelaksanaan pemberdayaan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan meliputi :

a. Survey
b. Pemantapan dan penetuan lokasi dan sasaran
c. Penyusunan bahan/materi pelatihan, yang meliputi: makalah dan modul untuk kegiataan.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tahapan Pelaksanan Workshop dilakukan sebagai berikut:

- Teknik membuat Sirup Jeruk Nipis (Krisnawan, Ikhrom, & Jayani, 2018)

Jurmas Sains dan Teknologi
eISSN: 2775-7013
Vol. 1 No. 2
Hal: 16-19
Doi: https://doi.org/10.47841/saintek.v1i2.229

- Teknik mengolah Pinang muda (Puji Hartono, 2016)
- Teknik mengolah Ubi Kayu (Adetiya Rachman, 2016)

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode pelatihan, yaitu:

a. Metode Ceramah

Metode ceramah dipilih untuk memberikan penjelasan tentang bagaimana cara membuat sirup, mengolah pinang dan mengolah ubi kayu

b. Metode Tanya Jawab

Metode tanya jawab sangat penting bagi para peserta pelatihan, baik di saat menerima penjelasan tentang praktikum kimia dan saat mempraktekkannya, Metode ini memungkinkan peserta agar lebih tertarik dengan materi yang diberikan.

c. Metode praktek

Metode praktek ini sangat penting diberikan kepada para peserta pelatihan untuk memberikan kesempatan mempraktekan materi pelatihan yang diperoleh. Harapannya adalah agar peserta pelatihan akan benar-benar menguasai materi pelatihan yang diterima.

d. Rancangan Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan selama proses dan akhir pelatihan, pada aspek pencapaian tujuan pelatihan dan juga penyelenggaraan pelatihan. Evaluasi proses dan hasil (pencapaian tujuan pelatihan) dilakukan dengan angket tanya jawab, dan observasi. Sedangkan evaluasi aspek penyelenggaraan pelatihan dilakukan dengan pemberian angket.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, bahan baku produk yaitu: Jeruk nipis, buah pinang dan ubi kayu telah dikumpulkan oleh masyarakat, serta mempersiapkan materi workshop.

B. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan pada hari Rabu dan Kamis tanggal 25 dan 26 Oktober 2017 dan 4 November 2018 di Kantor walinagari Tanjuang Bonai Aur, Sijunjung dan diikuti oleh 30 orang. Pada materi pertama di presentasikan tentang bagaimana cara membuat sirup dari jeruk nipis. Pada sesi ini dapat terlihat antusiasme dari peserta yang dibuktikan dengan banyaknya peserta yang bertanya. Kemudian dilanjutkan dengan praktek membuat sirup dari jeruk nipis. Pelaksanaan materi kedua diadakan pada hari berikutnya.

Materi kedua adalah pengolahan pinang muda. Materi ketiga diadakan pada minggu berikutnya. Materi ketiga adalah pengolahan ubi kayu menjadi beberapa produk seperti Qitela, Bola-bola singkong, Bolu Kukus singkong dan Lemper ubi (bahasa minang; godok ubi). Hampir sama dengan materi ketiga, antusiasme peserta untuk mencoba membuat sendiri cukup tinggi. Sehingga masing-masing peserta dapat membawa pulang hasil karya yang dibuat pada saat latihan.

C. Produk Pemberdayaan

1) Sirup Jeruk Nipis

Gambar 1 : Workshop pembuatan Sirup Jeruk Nipis

2) Pembuatan The Pinang

Gambar 2 : Tenang (The Pinang)

Jurmas Sains dan Teknologi
eISSN: 2775-7013
Vol. 1 No. 2
Hal: 16-19
Doi: https://doi.org/10.47841/saintek.v1i2.229

3) Makanan Aneka Olahan Ubi Kayu

Gambar 3 : Bola-bola Ubi dan Lemper Ubi

DAFTAR PUSTAKA

Adetiya Rachman, Y. S. dan O. M. (2016). Pengembangan Aneka Produk Olahan Berbasis Ubikayu Dan Respon Petani Terhadap Pengolahan Ubikayu Di Kabupaten Bandung Study Kasus di Kecamatan Cimenyan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Buletin Hasil Kajian, 6(06), 27–33.

Hartono Puji , T. (2016). Klasifikasi Biji Pinang Belah Pada Pengembangan Mesin Sortir Pinang Menggunakan Pengolahan Citra Digital. Jurnal Riset Industri, 10(2), 61–82.

Krisnawan, A. H., Ikhrom, N., & Jayani, E. (2018). Jeruk Nipis Menjadi Produk Minuman Kesehatan Dan Sabun. Jurnal Abdimas, 11(1).