

PEMBERDAYAAN IBU-IBU MAJELIS TAKLIM AT-TAQWA MELALUI PELATIHAN MENGOLAH UBI JALAR UNGU MENJADI PRODUK MAKANAN DI KELURAHAN SUDIANG KECAMATAN BIRINGKANAYA KOTA MAKASSAR

Muhammad Saleh¹⁾, Rahmiah Sjafruddin²⁾, dan Octovianus SR Pasanda³⁾

^{1,2,3)} Dosen Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang

ABSTRAK

Kegiatan yang selama ini yang dilakukan oleh Ibu-Ibu Majelis At-Taqwa hanya sebatas kegiatan yang umumnya dilakukan oleh kebanyakan ibu-ibu majelis taklim seperti pengajian, arisan yang sifatnya musiman. Kebanyakan anggotanya masih umur yang tergolong produktif. Untuk membantu keadaan ekonomi rumah tangga beberapa ibu-ibu majelis taklim bekerja sebagai pembuat kue yang sederhana untuk dijual di warung-warung terdekat dan kebanyakan anggotanya pekerjaannya hanya sebagai ibu rumah tangga. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka solusi yang ditawarkan adalah: "Pelatihan mengolah ubi jalar ungu menjadi produk makanan". Selama kegiatan berlangsung semua tim pelaksana menyiapkan peralatan dan bahan yang diperlukan, memantau dan memberikan arahan-arahan dengan harapan kegiatan ini betul-betul dapat memberikan manfaat. Agar kegiatan ini dapat berkelanjutan maka semua peralatan yang digunakan pada pelatihan tersebut diberikan dan menjadi infentaris majelis taklim. Adapun tujuan pelatihan ini adalah : memberikan keterampilan cara mengolah ubi jalar ungu menjadi produk makanan berupa nugget. Target khusus kegiatan ini : membentuk kelompok ibu-ibu majelis taklim yang mandiri dan wirausaha, memperbaiki dan meningkatkan kesejahteraan para anggotanya, serta membantu pemerintah mengurangi pengangguran dan kemiskinan. Agar tujuan dapat tercapai maka metode yang dipakai meliputi: ceramah dan tanya-jawab kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan nugget.

Kata kunci: pemberdayaan ibu-ibu majelis taklim

PENDAHULUAN

Kecamatan Biringkanaya merupakan salah satu dari 14 Kecamatan di Kota Makassar yang berbatasan dengan Kecamatan Ujung Tanah di sebelah utara, Kecamatan Tallo di sebelah timur, Kecamatan Makassar di sebelah selatan dan di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Ujung Pandang. Menurut jaraknya, letak masing-masing kelurahan ke ibukota kecamatan berkisar antara 1-2 km. Kecamatan Biringkanaya terdiri dari 7 kelurahan, RW sebanyak 89 dan RT sebanyak 480 dengan luas wilayah 48,22 km². Dari luas wilayah tersebut tampak bahwa Kelurahan Sudiang memiliki wilayah terluas yaitu 13,49 km², terluas kedua adalah Kelurahan Sudiang Raya dengan luas wilayah 8,78 km², sedangkan yang paling kecil luas wilayahnya adalah Kelurahan Untia yaitu 2,78 km². (BPS Tahun 2013 dan Sensus 2013).

Ibu-Ibu Majelis Taklim At-Taqwa berlokasi di RT D, RW 10 Kelurahan Suding Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. Majelis Taklim At-Taqwa selain jumlah anggotanya cukup banyak, kebanyakan ibu-ibu berasal dari keluarga tergolong tidak mampu. Hasil wawancara yang dilakukan oleh tim pelaksana IBM dengan ketua Majelis Taklim At-Taqwa pada bulan Januari 2016 diperoleh keterangan :

- Kegiatan yang dilakukan : pengajian, maulid, isra mi'raj, arisan
- Belum ada kegiatan pelatihan yang sifatnya mudah dan dapat secara langsung diterapkan yang memiliki nilai jual.
- Kurangnya pengetahuan dan wawasan.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan persoalan prioritas mitra maka solusi yang ditawarkan dan disepakati oleh mitra adalah : pelatihan mengolah ubi jalar ungu menjadi produk makanan berupa nugget.

Adapun metode yang digunakan adalah:

1. Ceramah dan tanya jawab.
2. Praktek pembuatan nugget.

Ceramah dan Tanya Jawab

Pada kegiatan ini dijelaskan mengenai:

1. Manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan.
2. Cara pembuatan nugget.

Praktek Pembuatan Nugget

Pembuatan nugget mencakup lima tahap, yaitu penggilingan yang disertai oleh pencampuran bumbu, es dan bahan tambahan, pengukusan dan pencetakan, pelapisan perekat tepung dan pelumuran tepung roti, penggorengan awal (*pre-frying*) dan pembekuan. Tahapan pembuatan nugget adalah sebagai berikut:
 Penggilingan, pengukusan, batter dan breading, penggorengan, bumbu - bumbu

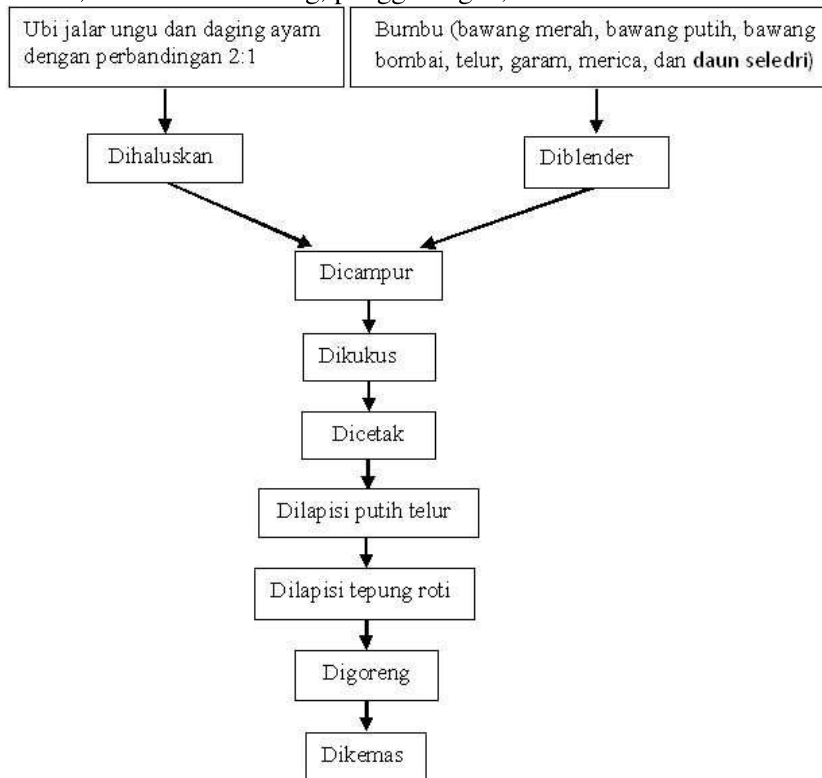


Diagram Alir Pembuatan Nugget

Keterangan diagram alir pembuatan nugget ungu:

Ubi jalar ungu dikupas kemudian dihaluskan sebanyak 858 gram dan daging ayam juga dicincang sebanyak 429 gram. Kedua bahan baku tersebut kemudian dicampur ke dalam wadah baskom. Untuk bahan pelengkap atau bumbu pelengkap seperti bawang merah, bawang putih, bawang bombai, daun seledri juga dihaluskan dan kemudian dicampur dengan bahan baku yang sudah dihaluskan. Ditambahkan sebutir telur, garam dan merica secukupnya untuk memperkaya rasa. Campuran bahan kemudian diratakan sehingga siap untuk dikukus. Pengukusan dilakukan selama 25 menit dalam sebuah panci. Setelah pengukusan selesai, nugget dicetak berbentuk persegi sesuai cetakan. Nugget yang telah berbentuk persegi dilapisi dengan putih telur dan dibaluri tepung roti. Setelah dibaluri, nugget kemudian digoreng hingga matang dan berwarna kecoklatan.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil Kegiatan

Ceramah:

Pada kegiatan ini dijelaskan mengenai manfaat ubi jalar ungu bagi kesehatan dan cara pembuatan nugget berbahan dasar ubi jalar ungu dan diberi kesempatan untuk bertanya:



Praktek Pembuatan Nugget

Pada kegiatan ini ibu-ibu majelis taklim mempersiapkan peralatan dan bahan, mengolah bahan baku (ubi jalar ungu, daging ayam dan rempah-rempah) menjadi nugget:



Ubi jalar ungu diparut Hasil pamarutan Daging ayam dipotong-potong



Daging ayam dibelender Rempah-rempah dibelender Pencampuran bahan



Pencetakan Pengukusan Hasil pengukusan



Pengolesan dengan putih telur dan dilanjutkan dengan tepung roti



Hasil pengolesan Penggorengan Nugget



Spanduk kegiatan Ibu-ibu Majelis Taklim At'Taqwa

Luaran yang Dicapai

Produk Nugget Ubi Jalar Ungu

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Setelah kegiatan ini dilaksanakan maka sebagai kesimpulan:

1. Ibu-ibu majelis taklim sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini.
2. Ibu-ibu majelis taklim mudah memahami dan terampil mengolah ubi jalar ungu menjadi nugget

Saran

Ibu-ibu majelis taklim mengharapkan kegiatan yang serupa dapat dilaksanakan pada kelompok masyarakat lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Mutiawati, Tino. 2009. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Pakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Bandung.
- UPPM, 2015. Data Rekapitulasi Pengabdian Kepada Masyarakat Didanai Tahun 2013 s/d 2015. Politeknik Negeri Ujung Pandang.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, A., Ginting, E. 2008. Ubi Jalar Ungu. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kavangan dan Umbi-umbian. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Indonesia. Vol 30. No. 4, 13-14
- Suprpta DN., Antara, M., Arya, N., Sudana, M., Duniaji, AS., Sudarmana, M. 2004. Kajian Aspek Penelititan Budidaya dan Pemanfaatan Umbi-umbian sebagai Sumber Pangan Alternatif : Laporan Hasil Penelitian, Kerjasama BAPEDA Propensi Bali dengan Pakultas Pertanian Universitas Udayana
- Syamsir, L. 2003. Pangan Fungsional dan Pangan Tradisional. (online). <http://ilmupangan.com/2012/02/pangan-fungsional-dari-pangan.html>. Diakses 25 Januari 2015
- Saleh M., Zulmanwardi., Yusuf M., Pirman. 2013. Penuntun Praktikum Laboratorium Terpadu Teknologi Pangan. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang