

Pelatihan Pengolahan Umbi Gadung Menjadi Tepung Serbaguna

Haedar¹, Hapid², Oki Aggara³

^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Haedar

E-mail: haedar@umpalopo.ac.id

Abstrak

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Lebang, Kabupaten Enreng Sulawesi Selatan yang bertujuan untuk membantu masyarakat dalam mengolah umbi gadung menjadi tepung serbaguna. Pelatihan dilaksanakan selama satu hari. Pelatihan ini kami lakukan dengan metode ceramah, diskusi dan melakukan praktek untuk menghasilkan tepung serbaguna dari umbi gadung. Hasil pelatihan ini masyarakat kelompok wanita Mekaar mitra PT Permodalan Nasional Madani Klasterisasi Sektoral bisa mengolah umbi gadung menjadi tepung serbaguna.

Kata Kunci – Umbi Gadung, Tepung, Pelatihan

Abstract

Training activities were carried out in Lebang Village, Enreng Regency, South Sulawesi, which aimed to help the community process gadung tubers into all-purpose flour. Training is carried out for one day. We conducted this training using lecture, discussion and practice methods to produce multipurpose flour from gadung tubers. As a result of this training, the Mekaar women's group, a partner of PT Permodalan Nasional Madani Sectoral Clustering, was able to process gadung tubers into all-purpose flour.

Keywords - Gadung Tubers, Flour, Training

PENDAHULUAN

Gadung merupakan jenis umbi yang tersebar hampir di seluruh Indonesia termasuk wilayah Kabupaten Wonogiri. Namun potensi alamyang begitu besar tersebut belum dapat digunakan secara maksimal. Umbi gadung memiliki kandungan racun berupa dioscorin dan asam sianida (HCN) yang dapat memberi efek negatif bagi yang mengonsumsinya. Akan tetapi, dengan pengolahan yang tepat racun tersebut dapat diatasi sehingga aman untuk dikonsumsi manusia. (Putri et al., 2020).

Ketahanan pangan adalah tersedianya pangan yang cukup, merata dan terjangkau dan setiap orang mampu mengkonsumsi pangan yang aman dan bergizi sesuai pilihannya guna menjalani kehidupan sehat dan produktif. Salah satu kebijakan ketahanan pangan adalah penganeekaragaman konsumsi pangan. (- et al., 2022)

Kabupaten Enrekang di Sulawesi Selatan merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian yang cukup baik, termasuk pertanian umbi-umbian seperti gadung. Umbi gadung memang tumbuh subur di lingkungan hutan-hutan atau daerah dengan ketinggian tertentu dan iklim yang cocok.

Di daerah Enrekang yang memiliki hutan-hutan yang masih cukup luas, penduduk setempat sering mengandalkan hasil alam seperti umbi gadung sebagai sumber makanan dan juga sebagai sumber penghasilan. Pertanian gadung di daerah ini bisa menjadi salah satu mata pencaharian penting bagi masyarakat setempat dan juga dapat menjadi komoditas yang berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut.

Umbi gadung adalah salah satu jenis umbi-umbian yang berasal dari Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Umbi gadung memiliki nama ilmiah *Dioscorea hispida* Dennst dan biasanya digunakan sebagai bahan makanan setelah diolah. Di Indonesia, umbi gadung seringkali digunakan sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional seperti keripik gadung, dodol, atau juga dikonsumsi setelah direbus atau digoreng. Selain itu, di beberapa daerah, umbi gadung juga dipercaya memiliki manfaat kesehatan tertentu.

Umbi gadung dapat diolah menjadi tepung yang kemudian digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat berbagai jenis kue dan makanan lainnya. Tepung umbi gadung biasanya digunakan sebagai alternatif tepung terigu dalam pembuatan kue, roti, atau makanan lainnya. Proses pengolahan umbi gadung menjadi tepung melibatkan pengeringan dan penggilingan umbinya hingga menjadi bubuk halus. Setelah dijadikan tepung, umbi gadung bisa digunakan dalam berbagai resep kue tradisional atau modern, seperti onde-onde, lempur, atau bolu. Tepung umbi gadung juga sering digunakan sebagai bahan pengental pada beberapa masakan tradisional. Jadi, umbi gadung memang sangat fleksibel dalam pengolahannya untuk dijadikan berbagai jenis kue dan makanan.

Di desa Lebang umbi gadung sangat melimpah ruah namun masyarakat belum memanfaatkan karena belum mengetahui cara mengolahnya. Dengan melihat bahan baku umbi gadung yang begitu melimpah di daerah tersebut perlu dilakukan pelatihan bagi masyarakat untuk memanfaatkan umbi gadung dengan berbagai olahan.

Gadung memang belum sepopuler jenis umbi lain, seperti ubi kayu, ubi jalar, ataupun talas. Kurangnya masyarakat dalam memanfaatkan dan mengkonsumsi olahan umbi gadung disebabkan adanya kandungan racun berupa asam sianida (HCN) atau dikenal juga dengan nama racun Dioscorin yang dalam skala rendah saja dapat mengakibatkan pusing, sedangkan dalam skala tinggi dapat menimbulkan dampak yang lebih parah lagi, seperti kejang-kejang. Namun, dengan penanganan khusus racun tersebut dapat dihilangkan sampai batas aman (Atmaja, 2019).

Gadung merupakan jenis umbi yang tersebar hampir di seluruh Indonesia termasuk wilayah Kabupaten Enrekang. Namun potensi alamyang begitu besar tersebut belum dapat digunakan secara maksimal. Umbi gadung memiliki kandungan racun berupa dioscorin dan asam sianida (HCN) yang dapat memberi efek negatif bagi yang mengonsumsinya. Akan tetapi, dengan pengolahan yang tepat racun tersebut dapat diatasi sehingga aman untuk dikonsumsi manusia. (Eni Lestari et al., 2021)

METODE

Metode pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat dengan pelatihan, pelatihan merupakan proses pengajaran keahlian dan pemberian pengetahuan yang diperlu dan sikap pelaksanaan sesuai dengan yang diharapkan oleh masyarakat. Dalam pelatihan ini diajarkan bagaimana mengolah umbi gadung menjadi tepung yang digunakan untuk membuat berbagai jenis kue dari tepung gadung.

Pemaparan materi saya bawakan dalam pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dengan menggunakan metode ceramah. Sasaran kegiatan pada tahap pelaksanaan adalah kepada kelompok wanita Mekaar di Desa Lebang Kabupaten Enrekang bersama dengan mitra PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo. Setelah pemaparan materi dilanjutkan dengan praktek langsung pengolahan umbi gadung jadi tepung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai tindak lanjut dari ide pelatihan, maka tim pengabdian melakukan uji coba pembuatan umbi gadung menjadi tepung gadung, hal ini bertujuan untuk menentukan masyarakat kolompok wanita Mekaar dapat memnafaatkan bahan umbi gadung yang memberikan hasil terbaik.

Kegiatan diselenggarakan pada tanggal 28 Oktober 2023 yang dihadiri oleh warga Desa Lebang sejumlah 37 orang dari kelompok Mekaar mitra PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo. Pada kegiatan ini pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi secara singkat terkait dengan pentingnya pemanfaatan berbagai potensi yang dimiliki para warga. Salah satu potensinya adalah mengembangkan keterampilan pengolahan ubi gadung dan keterampilan memasarkan sehingga menghasilkan produk yang lebih memberikan nilai ekonomi. Pendekatan dilakukan sebagai upaya memberikan motivasi untuk mengembangkan keterampilan sehingga dapat menjadi salah satu usaha bagi para warga Desa Lebang.

Hasil yang dicapai dalam pelaksanaan pelatihan ini adalah masyarakat kelompok wanita Mekaar mitra PNM dapat mengolah umbi gadung menjadi tepung dan bisa membuat berbagai jenis kue dengan bahan tepung gadung hasil praktek.



Gambar 1.
Kegiatan Pelatihan Pengolahan Umbi Gadung

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan tema “Pelatihan Pembuatan Umbi Gadung Menjadi tepung Serbaguna” bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada wanita kelompok Mekaar binaan PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo. Kesimpulan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta yang hadir dalam acara pelatihan ini berjumlah 37 orang terdiri dari anggota kelompok wanita Mekaar binaan PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo.

2. Pengetahuan kelompok wanita Mekaar sebagian besar belum mengetahui tentang pengolahan umbi gadung menjadi tepung serbaguna.
3. Dengan pelatihan ini masyarakat kelompok wanita Mekaar sudah bisa mengolah umbi gadung menjadi tepung serbaguna sebagai bahan membuat berbagai jenis kue.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo yang telah memfasilitasi membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo sebagai pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat ini, yang telah menjadi mitra dalam memberikan bantuan kepada masyarakat semua biaya pelaksanaan kegiatan ini ditanggung oleh pihak PT Permodalan Madani Klasterisasi Sektoral Cabang Palopo.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, I. M. P. D. (2019). Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Bahan Dasar Getuk. *Jurnal Gastronomi*, 7(1), 69–75. <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/jgi/article/download/389/327>
- Eni Lestari, Anindita, A. M., Badi'ah, A. N., Sayekti, T., & Fadly, W. (2021). Potensi Umbi Gadung sebagai Bahan Pengganti Tepung dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(1), 1–12. <https://doi.org/10.21154/jtii.v2i1.438>
- Putri, P., Nia, M., & Igo, A. (2020). Pemanfaatan Umbi Gadung Menjadi Bahan Baku Keripik Kolope Di Kecamatan Duruka Kabupaten Muna. *Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 7(4), 149–158.
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Menjadi Kue Kering Kaastengels. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 84-94.
- Susetyowati Sofia, Rais Dera Pura Rawi, Ramli Lewenusssa, Wisang Candra Bintari, Mitta Muthia Wangsih, Nurul Hidayah. (2022). Pelatihan Pengolahan dan Pemasaran Keripik Talas DiKelurahan Sawagumu Kota Sorong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 96–103. <https://doi.org/10.30640/abdimas45.v1i2.237>