

Pelatihan Pembuatan Dendeng Daun Singkong pada Kelompok PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit

Hanifah Ulfa Azzahro*¹, Anania Rahmah², Fikratul Ihsan³, Vivin Jenika Putri⁴

^{1,2,3,4}Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lancang Kuning

*e-mail: hanifahulfa@unilak.ac.id

Abstract

Cassava leaves have abundant nutritional content, including protein, vitamin A, vitamin C, and iron. Increasing consumption of cassava leaves can have a positive impact on the health of family members, especially in overcoming nutritional problems such as vitamin and mineral deficiencies. Optimal levels of nutritional consumption at the regional community level are still a challenge. Cassava leaves as a potential source of nutrition can be utilized more optimally through appropriate processing. The training in making cassava leaf jerky is aimed at empowering PKK mothers as agents of change in overcoming nutritional problems and creating sustainable family economic businesses. By providing training in making cassava leaf jerky, it is hoped that Mrs. PKK of the Seribu Dome Country Independent Palm Oil Planters Association can become an instructor and pioneer in changing healthier food consumption behavior at the household level.

Keywords: *Dendeng, Cassava Leaf, Community Empowerment*

Abstrak

Daun singkong memiliki kandungan gizi yang melimpah, termasuk protein, vitamin A, vitamin C, dan zat besi. Peningkatan konsumsi daun singkong dapat memberikan dampak positif terhadap kesehatan anggota keluarga, terutama dalam mengatasi masalah gizi seperti kekurangan vitamin dan mineral. Tingkat konsumsi gizi yang optimal di tingkat masyarakat daerah masih menjadi tantangan. Daun singkong sebagai salah satu sumber gizi yang potensial dapat dimanfaatkan lebih optimal dengan melalui proses pengolahan yang tepat. Pelatihan pembuatan dendeng daun singkong diarahkan untuk memberdayakan Ibu PKK sebagai agen perubahan dalam mengatasi masalah gizi dan menciptakan usaha ekonomi keluarga yang berkelanjutan. Pemberian pelatihan pembuatan dendeng daun singkong, diharapkan Ibu PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah dapat menjadi penyuluh dan pelopor dalam perubahan perilaku konsumsi pangan yang lebih sehat di tingkat rumah tangga.

Kata kunci: *Dendeng, Daun Singkong, Pemberdayaan Masyarakat*

1. PENDAHULUAN

Disekitar perumahan para kelompok PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah, Pasir Putih, Kec. Bagan Sinembah, Kabupaten Rokan Hilir terdapat banyak daun singkong yang hanya dikelola jadi sayur. Perubahan pola konsumsi, penting untuk mengembangkan produk lokal yang memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di pasar. Salah satu potensi yang dimiliki PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah, Pasir Putih, Kec. Bagan Sinembah, Kabupaten Rokan Hilir adalah daun singkong, yang kaya akan nutrisi dan dapat diolah menjadi produk olahan bernilai tinggi seperti dendeng. Dendeng daun singkong tidak hanya memberikan alternatif pangan fungsional tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal melalui pengolahan produk pertanian.

Target dari kegiatan pengabdian ini adalah para ibu-ibu PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah, Pasir Putih, Kec. Bagan Sinembah, Kabupaten Rokan Hilir, yang berjarak 231 km dari Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Lancang Kuning, Anggota aktif PKK ini berjumlah 30 orang. Sebanyak 80 % berumur 20 - 45 tahun. Anggota PKK yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga mayoritas mempunyai anak usia sekolah, kegiatan utamanya adalah mengurus rumah tangga. Anggota yang bekerja disektor informal antara lain menjadi asisten rumah tangga, membuat kue untuk diletakkan ditoko-toko atau warung, berjualan di pasar, menjahit dan lain-lain. Mayoritas ibu-ibu ini mempunyai banyak waktu luang di siang hari. Selama ini kegiatan PKK yaitu kegiatan pengajian yasinan rutin setiap minggu dan

kegiatan arisan di setiap bulannya. Sitem kegiatan in dilakukan Kegiatan dilakukan secara bergilir dari rumah ke rumah.

Pemberdayaan Ibu PKK bukan hanya tentang peran sosial dan kesejahteraan keluarga, tetapi juga melibatkan aspek ekonomi. Salah satu upaya pemberdayaan yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan dalam pengolahan daun singkong menjadi dendeng, sebagai langkah konkret untuk peningkatan gizi dan ekonomi keluarga.

Tingkat konsumsi gizi yang optimal di tingkat masyarakat daerah masih menjadi tantangan. Daun singkong sebagai salah satu sumber gizi yang potensial dapat dimanfaatkan lebih optimal dengan melalui proses pengolahan yang tepat. Pelatihan pembuatan dendeng daun singkong diarahkan untuk memberdayakan Ibu PKK sebagai agen perubahan dalam mengatasi masalah gizi dan menciptakan usaha ekonomi keluarga yang berkelanjutan.

Daun singkong memiliki kandungan gizi yang melimpah, termasuk protein, vitamin A, vitamin C, dan zat besi. Peningkatan konsumsi daun singkong dapat memberikan dampak positif terhadap kesehatan anggota keluarga, terutama dalam mengatasi masalah gizi seperti kekurangan vitamin dan mineral.

Ibu PKK sebagai agen perubahan di tingkat desa memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terkait gizi dan pola konsumsi pangan yang sehat. Dengan memberikan pelatihan pembuatan dendeng daun singkong, diharapkan Ibu PKK dapat menjadi penyuluh dan pelopor dalam perubahan perilaku konsumsi pangan yang lebih sehat di tingkat rumah tangga.

Selain aspek gizi, pelatihan ini juga bertujuan untuk memberdayakan ekonomi keluarga. Dendeng daun singkong sebagai produk lokal memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui peningkatan nilai tambah produk pertanian lokal. Berdasarkan hal diatas akan dilakukan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk melakukan pelatihan pembuatan dendeng daun singkong. Pada saat ini Kelompok PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah tersebut belum mengetahui bagaimana proses pembuatan dendeng daun singkong. Kelompok PKK Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang cukup dalam pengolahan daun singkong menjadi produk dendeng. Hal ini dapat menjadi hambatan dalam menciptakan produk berkualitas dan meningkatkan nilai tambah dari daun singkong.

2. METODE

Penyuluhan/Penyadaran

Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan/penyadaran tentang pembuatan dendeng daun singkong dengan memanfaatkan daun singkong yang banyak tersebar disekitar Kota Pekanbaru, untuk diolah menjadi produk yang lebih bermanfaat seperti dendeng daun singkong. Selain itu juga dapat dibuat produk lainnya rolade daun singkong yang dapat dikonsumsi sendiri juga dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang menguntungkan. Selain itu mitra juga disadarkan bahwa daun singkong juga dapat diolah menjadi produk yang mempunyai nilai tambah lebih dan dapat dikonsumsi selain menjadi sayur.

Pengetahuan diberikan kepada mitra meliputi pembuatan dendeng daun singkong. Mitra diberikan pengetahuan tentang pengolahan daun singkong menjadi dendeng dengan kualitas yang lebih baik. Selain itu pengetahuan tentang peluang pasar produk juga diberikan kepada mitra.

Pelatihan Pembuatan Dendeng Daun Singkong

Setelah penyuluhan peserta pelatihan langsung mempraktekkan pembuatan dendeng daun singkong dengan beberapa tambahan bahan lainnya, yang mudah didapat dan harganya relative murah dan terjangkau.

Bahan dan Alat yang digunakan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng daun singkong adalah Daun singkong 250 gr atau 1 ikat, Dua butir telur, tepung tapioca 2 sdm, tepung terigu 2 sdm, minyak sayur, merica secukupnya, ketumbar 1 sdt, bawang putih 3 siung, bawang merah 2 siung, garam, penyedap rasa.

Sedangkan untuk alat yang digunakan adalah Baskom, Tirisan, Talenan, Pisau, Cetakan kue/Loyang aluminium, Panci/kukusan, Wajan, Sendok, Sutil/sendok stainless dan Kompor.

Cara pembuatan sabun cuci piring:

- Daun singkong direbus, setelah empuk diangkat, kemudian ditiriskan dan diperas.
- Daun singkong diiris halus
- Semua bumbu dihaluskan dengan cara diulek
- Irisan daun singkong, bumbu halus, telur, dan tepung dicampur jadi satu, bila sudah tercampur test rasa baru dimasukkan kantong plastik atau di loyang dikukus \pm 1/2 jam, lalu diangkat
- Setelah dingin, diiris sesuai selera, jika ingin lebih tipis lagi bisa dipipihkan dengan cara di giling
- Digoreng dengan api kecil

Observasi dan Evaluasi

Observasi dilakukan pada saat pelatihan dimana dari hasil observasi melihat antusias peserta dalam mengikuti pelatihan, Hal ini dilihat dengan ada atau tidak adanya pertanyaan yang diajukan sebagai indikasi tingginya keingintahuan peserta terhadap tema yang disajikan. Sedangkan evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan dilakukan dengan bentuk kuisisioner.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Uraikan bahwa kegiatan pengabdian telah mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.

Tim Dosen dari Fakultas Pertanian melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah, Pasir Putih, Kec. Bagan Sinembah, Kabupaten Rokan Hilir yang melibatkan ibu-ibu PKK yang ada di dalam Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit tersebut. Acara dimulai dengan memperkenalkan anggota tim kepada para ibu-ibu dan menjelaskan tujuan dari kegiatan tersebut. Selanjutnya, tim menjelaskan cara membuat dendeng daun singkong beserta bahan dan alat yang diperlukan serta membagikan resep dan cara pembuatan dendeng daun singkong, daftar hadir, dan kuesioner.

Tanaman singkong (*Manihot utilissima*) adalah jenis umbi-umbian yang sering diolah menjadi berbagai produk bernilai ekonomi. Bagian tanaman singkong yang biasanya digunakan sebagai bahan makanan adalah umbinya, sedangkan daunnya kurang dimanfaatkan untuk diolah (Suprihatin, 2020). Daun singkong atau ubikayu yang melimpah di daerah Pasir Putih, Rokan Hilir, memiliki potensi untuk diolah menjadi makanan modern yang dapat disajikan dalam berbagai acara. Produk seperti dendeng daun singkong ini juga bisa dijual ke berbagai kalangan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga (Reswita et al, 2023).

Dendeng adalah makanan berbentuk lempengan yang biasanya dibuat dari daging yang dibumbui dan dikeringkan. Biasanya, dendeng dibuat dari daging sapi, tetapi dengan inovasi baru, beberapa masyarakat telah mengolah daun singkong menjadi dendeng. Kandungan air pada dendeng sekitar 3-4%. Dendeng daun singkong bisa menjadi sumber protein yang mudah dicerna oleh tubuh. Pengolahan daun singkong menjadi dendeng diharapkan dapat disukai oleh konsumen dan menjadi makanan bergizi karena memiliki kandungan serat yang tinggi (Firdausni dan Anova, 2015).

Penjelasan pembuatan dendeng daun singkong dimulai dengan memperkenalkan bahan dan alat yang diperlukan. Setelah itu, dilakukan demonstrasi pembuatan dendeng daun singkong. Dendeng yang telah siap kemudian diberikan kepada ibu-ibu untuk dicicipi.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Dendeng Daun Singkong



Gambar 2. Tim PkM dan Peserta

Adanya pelatihan pembuatan dendeng daun singkong ini, bisa dimanfaatkan sebagai peluang usaha bagi para ibu-ibu PKK yang ada di Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit dengan memanfaatkan tanaman singkong yang berlimpah di daerah Pasir Putih, Rokan Hilir. Oleh karena itu, Tim Pengabdian Masyarakat dari Fakultas Pertanian memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan dendeng daun singkong. Diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan motivasi ibu-ibu untuk menangkap peluang usaha atau setidaknya memenuhi kebutuhan keluarga.

Untuk mengukur hasil kegiatan Tim menyebarkan kuesioner, hasilnya dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Hasil Pengukuran Sebelum Dan Sesudah Kegiatan Dilaksanakan

No.	PERNYATAAN	Sebelum (%)		Sesudah (%)		Perubahan (%)
		S	TS	S	TS	
1.	Saya merasa puas dengan Pengabdian Kepada Masyarakat yang diselenggarakan Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning	91,70	8,3	100	0,00	+ 8,3
2.	Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang diselenggarakan Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning sesuai dengan harapan saya	83,3	16,70	100	0,00	+ 16,70
3.	Personil/anggota yang terlibat dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan saya	91,70	8,3	100	0,00	+ 8,3
4.	Setiap keluhan/pertanyaan/permasalahan yang saya ajukan ditindaklanjuti dengan baik oleh narasumber/anggota yang terlibat	100	0	100	0	-
5.	Jika kegiatan ini diselenggarakan kembali, saya bersedia untuk berpartisipasi/terlibat	100	0,00	100	0,00	-

Sumber: Data Olahan

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat meningkatkan motivasi ibu-ibu PKK di lingkungan Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah untuk memanfaatkan waktu luang dengan kegiatan produktif seperti membuat dendeng daun singkong. Secara umum, ibu-ibu sangat antusias mengikuti kegiatan ini dan banyak yang menyarankan agar kegiatan ini dilakukan secara teratur dengan produk-produk lain yang dapat dijual. Adanya peningkatan nilai presentasi tentang pelatihan pembuatan dendeng daun singkong menunjukkan bahwa hasil penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan Tim Pengabdian kepada Ibu-ibu PKK di lingkungan Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah bisa menambah wawasan dan pengetahuan cara memanfaatkan tanaman singkong yang melimpah dengan baik. Penambahan wawasan dan pengetahuan tentang pelatihan pembuatan dendeng daun singkong bagi Ibu-ibu PKK dapat membantu dalam menambang penghasilan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Asosiasi Pekebun Swadaya Kelapa Sawit Negeri Seribu Kubah dengan sasaran ibu-ibu PKK yang ada di asosiasi tersebut, maka kegiatan ini telah dapat menambah keterampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan daun singkong menjadi dendeng. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah menghasilkan produk yang bermanfaat dan dapat dijadikan penambah penghasilan ekonomi rumah tangga serta meningkatkan keragaman pola konsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, R., Andarwulan, N., and Hariyadi, P. (2013). *Identification and quantification of phenolic compounds in colored sweet potato (Ipomoea batatas L.) varieties*. Food Chemistry, 139(1-4), 61-71.
- Darise, T., Saerang, D. P. E., & Wangkar, A. (2016). *Analisis Penerapan Variabel Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Aksan Bakery Di Manado*. Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi, 11(3).
- Firdausni, F., & Anova, I. T. (2015). *Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein*. Jurnal Litbang Industri, 5(1), 61-69.
- Legowo, H., Wulandari, R., & Oktyawati, D. (2017). *Pelatihan pengemasan produk wingko ungu hasil produksi kelompok usaha wingko ungu desa Banjararum, kecamatan Kalibawang, kabupaten Kulon Progo*. Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat, 1(2), 91-96.
- Reswita, Badrudin R, Utama S P., (2023). *Pelatihan Pembuatan Dendeng Dan Aneka Olahan Daun Singkong Di Desa Talang Sebaris Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma*. J-AbdiJurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.1, No.10
- Suprihatin. (2020). *Pelatihan Pembuatan Dendeng Daun Singkong Di Desa Cangkarman, Kecamatan Konang, Bangkalan, Madura*. JATEKK: Jurnal Abdimas Teknik Kimia. e-ISSN: 2721-9917 Vol. 01 No. 1 (2020): 27-31
- Widayat, W., Supriadi, S., and Fauziah, N. (2018). *Nutritional composition of cassava (Manihot esculenta) leaves and its utilization as a traditional vegetable*. Food Research, 2(1), 69-76.
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). *Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang*. Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(2), 206-215.