

IbM Pelatihan Pembuatan Makanan dan Minuman Inovatif Bagi Warga Desa Pacelekkang Kecamatan Pattalassang Kab. Gowa

Yusniar Rasyid¹

Khaerati²

Bungatang³

Isma Muthahharah⁴

^{1,2}Universitas Patempo, Makassar, Indonesia

^{3,4}Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

yusniar.rasjid@gmail.com¹⁾

khaerati@gmail.com²⁾

bunga_az_zahra@yahoo.com³⁾

muthahharahisma@gmail.com⁴⁾

Kata Kunci: *Puding Jagung, Susu Jagung, Tahu Crispy*

Abstrak: Pelaksanaan kegiatan bertujuan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki oleh desa, program pelatihan ini dipilih karena untuk menanamkan dan membenahi pengetahuan secara mendasar kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan kesadaran dan pengetahuan mengenai pengolahan hasil panen yang dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dari sebelumnya. Metode penyajian pelatihan yaitu metode penyuluhan dan praktik secara bersama. Adapun hasil yang dicapai yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dalam rangka menghasilkan makanan dan minuman inovatif seperti cemilan berupa candi agar-agar yang terbuat dari bahan yang aman dan tanpa pengawet. Selain itu, bahan jagung yang diolah dalam makanan puding yang bergizi dan nikmat serta minuman kemasan dari susu jagung yang nikmat.

Pendahuluan

Salah satu usaha yang masih bisa survive di masa pandemi dan adanya kelangkaan dan harga tinggi dari minyak goreng adalah dalam hal usaha makanan dan minuman inovatif dan kreatif. Desa Pacelekkang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pattalassang, Kabupaten Gowa. Desa ini diketahui merupakan salah satu desa yang memiliki potensi dalam meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakatnya. Melalui komoditas yang banyak dihasilkan dari sumber daya alam di desa ini diantaranya berupa jagung, ubi kayu, dan lain-lainnya. Ide bisnis makanan dan minuman inovatif dan kreatif merupakan salah satu peluang usaha kuliner yang dapat bertahan sampai sekarang. Hasil panen berupa jagung, singkong, dan lain-lain yang dijual kembali ke pasar mendapatkan nilai jual yang relatif rendah merupakan salah satu permasalahan yang terdapat di Desa Pacelekkang. Tujuan dari pelatihan makanan dan minuman inovatif di desa Pacelekkang untuk memberikan pengetahuan masyarakat dalam

mengembangkan kreatifitas dalam mengolah dan menyajikan makanan dan minuman tanpa min goreng. Adapun bahan-bahan dipraktekkan berupa jagung, tahu, dan agar-agar rumput laut. Seiring berjalannya waktu, makanan modern tersebut mulai terkenal dan menjadi tren di jaman sekarang. Makanan tersebut juga digemari oleh berbagai macam kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini perlahan-lahan menjadikan tenggelamnya makanan khas dari Indonesia. Padahal Indonesia telah memiliki banyak daerah yang dapat menghasilkan bahan-bahan makanan yang melimpah (Minantyo et al., 2023). Oleh karena itu, pelatihan ini pun berupaya untuk mengembangkan potensi yang dimiliki oleh serta menggunakan hasil pangan dalam menghasilkan olahan makanan yang inovatif dan bergisi dan lebih enak di banding dengan makanan modern yang berkembang saat ini. Program pelatihan ini dipilih karena untuk menanamkan dan membenahi pengetahuan secara mendasar kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan kesadaran dan pengetahuan mengenai pengolahan hasil panen yang dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dari sebelumnya. Selain itu, pelatihan PKM ini juga merupakan salah satu inisiatif dalam menciptakan pekerjaan dan lapangan pekerjaan adalah dengan membuka usaha sendiri atau bisa juga usaha ruamahan yang biasa dikenal dengan istilah wira usaha

Makanan dan minuman berinovasi dan kreatif saat ini sangat penting untuk dikembangkan karena Indonesia merupakan negara kaya dengan sumber alam dan SDM yang memadai. Bahan makanan lokal memiliki potensi besar untuk meningkatkan gizi anak-anak, mengingat keanekaragaman sumber daya alam yang dimiliki. Namun, implementasi yang efektif dari potensi ini memerlukan pemahaman mendalam tentang nilai gizi bahan makanan lokal, cara pengolahan yang tepat. dan penerimaan masyarakat (Rachmawaty et al., 2023). Adapun kegiatan pelatihan masyarakat yang dilakukan di Desa Paccelekkang berupa pelatihan inovasi makanan dan minuman inovasi. Bukan hanya dalam bentuk olahan, namun dalam bentuk kemasan dan variasi rasapun dipraktekkan . Contoh Seperti olahan cemilan yang disukai masyarakat sekarang ini berupa makanan kekinian dan berasa manis. Selain pertimbangan rasa, faktor kesehatan atau bahan yang digunakan pun turut menjadi pertimbangan dalam pemilihannya. Salah satu makanan manis yang banyak dijual adalah manisan, permen atau candi. Selain itu, sebagai masyarakat maka akan menjadi salah satu alternatif untuk membuka wirausaha baik bagi masyarkat atau mahasiswa, dengan modal yang minimal menghasilkann candy yang banyak disukai dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia.

Pelatihan PKM yang dilaksanakan juga berdasarkan profesionalisme dosen dituntut agar terus berkembang sesuai dengan perkembangan kebutuhan terhadap sumber daya manusia yang berkualitas dan memiliki kapabilitas untuk mampu bersaing di forum regional, nasional maupun internasional. Pengembangan profesi dosen adalah merupakan kegiatan yang harus dilaksanakan dosen dalam rangka pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan keterampilannya untuk meningkatkan mutu baik bagi proses belajar dan pembelajaran serta profesionalisme. Berbagai jenis kegiatan yang dapat dijadikan pengembangan profesi antara lain: (1) melaksanakan kegiatan penelitian dan karya tulis ilmiah, (2) menemukan teknologi tepat guna, (3) menciptakan karya seni, (4) mengikuti kegiatan pengembangan kurikulum, dll. Semua kegiatan tersebut membutuhkan tingkat kompetensi yang baik dalam melakukan inovasi melalui kegiatan penelitian dan pengembangan pembelajaran serta pengabdian kepada masyarakat.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di aula Kantor Desa Pacelekkang tanggal 19 Maret 2022. Dalam pelaksanaan terdiri dari 3 makanan dan 1 minuman inovatif. Di mana langkah-langkah pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan candy agar rumput laut

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan candy aga-agar ini, dilakukan demo secara langsung di depan peserta. Selain daripada itu, peserta juga dapat berpartisipasi atau mengambil peran dalam membantu membuat candy aga-agar. Diakhir kegiatan peserta juga dapat menikmati atau mencicipi hasil dari pembuatan candy agar-agar tersebut.

Tahap 1

Tahap ini adalah tahap presentasi tentang pentingnya pemberian cemilan yang sehat, aman dan murah terhadap anak-anak dan anggota keluarga serta peluang usaha yang memungkinkan dari pembuatan candy aga-agar.

Tahap 2

Pada tahap ini adalah tahap Presentasi pembuatan dan cara masak candy aga-agar.

Bahan yang digunakan: Untuk satu (1) resep

- a. Agar-agar swallow globe (1 bungkus)
- b. Gula pasir (250 gr)
- c. Air (250 ml)
- d. Pewarna (optional)

Alat yang digunakan:

- a. Panci
- b. Pengaduk
- c. Kompor
- d. Pisau
- e. Loyang atau cetakan
- f. Baki (untuk menjemur)

Cara Pembuatan:

- a. Campurkan agar-agar dengan gula pasir kedalam panci
- b. Masukkan nutrijel, aduk sampai tercampur rata
- c. Masukkan air
- d. Masak hingga mendidih, beri pewarna makanan, masak terus hingga menjadi seperti karamel (30 menit),
- e. Tuang ke loyang, dinginkan
- f. Potong sesuai selera
- g. Jemur selama 1 hari (matahari terik)

2 Pembuatan Puding dan Susu Jagung yang Bergizi

Dalam kegiatan pelatihan selanjutnya adalah pembuatan susu dan puding jagung bergizi. Pelatihan tersebut dilakukan secara langsung di depan peserta. Selain daripada itu, peserta juga dapat berpartisipasi atau mengambil peran dalam membantu membuat susu dan puding jagung bergizi.

Tahap 1

Tahap ini adalah tahap presentasi tentang manfaat dari susu jagung dan pudding jagung bergizi. Cara membuatnya mudah serta bahannyamurah serta pengolahannya pun bebas dari minyak goreng. Pengolahan puding dan susu jagung sangatbergizi dan bernilai ekonomis yang dapat meningkatkan perekonomian UMKM di desa Paccelekkang Kabupaten Gowa.

Tahap 2

Pada tahap ini adalah tahap Presentasi pembuatan dan cara pengolahan jagung menjadi susu jagung dan puding jagung. Adapun bahan-bahan dan cara membuatnya sebagai berikut.

Bahan-bahan

- a. 3 tongkol jagung manis(ukuran sedang)
- b. 600 ml air
- c. 4 sdm bubuk puding
- d. 3 sdm tepung maizena
- e. 1 bungkus bubuk agar-agar
- f. 3 sdm gula
- g. 3 sdm susu kental manis
- h. ½ sdt garam
- i. Daun pandan

Langkah-langkah dalam pembuatan susu jagung

- a. Blender jagung yang telah diserut dengan 200 ml air. Saring.
- b. Campurkan saringan jagung, bubuk puding, bubuk agar-agar, gula, garam, daun pandan, susu, 600 ml air. Aduk sampai mendidih.
- c. Larutkan tepung maizena dengan air, kemudian masukkan perlahan sambil diaduk. Matikan api. Aduk sampai uap berkurang. Kemudian masukkan ke dalam cetakan. Masukkan ke lemari pendingin. Sajikan selagi dingin. Selamat menikmati
- d. Tips menyimpan jagung agar tahan lama: rebus semua jagung seperti biasa kemudian masukkan kedalam lemari es. Dengan cara tersebut jagung bisa bertahan sampai 1 bulan.

Selain puding jagung yang enak dan bergizi, ternyata jagung pun dapat diolah menjadi minuman bergizi dan segar. Cita rasa susu jagung yang enak dan nikmat dalam diminati oleh semua kalangan mulai anak-anak sampai orang tua. Resep susu jagung pun dipraktekkan dalam pelatihan ini.

Bahan-bahan dari susu jagung:

- a. 2 buah jagung manis ukuran besar
- b. 1 liter air bersih
- c. 100 ml susu cair (UHT)
- d. 80 gram gula pasir
- e. 2 batang daun pandan
- f. Blender, saringan, dan panci buat rebus.

Langkah-langkah pembuatan susu jagung sebagai berikut:

- a. Blender jagung dengan air 300 ml sampai halus dan angkat lalu saring, sisa ampas diblender halus lalu disaring
- b. Tuangkan susu UHT dan air 400 ml ke dalam jagung yang telah disaring.
- c. Rebus susu jagung dengan menambahkan gula pasir dan daun pandan.
- d. Rebus jagung di atas api sedang kurang lebih 30 menit.
- e. Susu jagung siap dinikmati

3 Pembuatan makanan inovatif tahu crispy

Dalam kegiatan pelatihan selanjutnya adalah pembuatan tahu crispy enak. Pelatihan tersebut dilakukan secara langsung di depan peserta. Selain daripada itu, peserta juga dapat berpartisipasi atau mengambil peran pembuatan tahu crispy.

Tahap 1

Pada tahap kegiatan ini, pemateri memberikan informasi tentang manfaat dan cara pengolahan tahu menjadi makanan enak bernilai ekonomis. Tahu crispy goreng dibentuk dadu kecil dan ditaburi tepung sajiku agar muncul sensasi renyah saat memakannya

Tahap 2

Pada tahap ini adalah tahap Presentasi pembuatan dan cara pengolahan tahu crispy.

Adapun bahan-bahan dan cara membuatnya sebagai berikut.

Bahan:

- a. 5buah tahu potong persegi sesuai selera
- b. 40 gr tepung terigu
- c. Setengah sendok makan tepung tapioka
- d. 1 sdt baking powderhu
- e. Garam secukupnya
- f. Kaldu bubuk
- g. 250 ml air
- h. Tepung sajiku 1 bungkus

Cara membuat:

Cuci tahu dengan air bersih. Tiriskan. Selanjutnya campurkan tepung terigu, tapioka, garam,kaldu bubuk, baking powder, dan air. Aduk hingga rata. Selanjutnya masukkan tahu ke dalam adonan.goreng tahu sampai kering dan mengembang. Gunakan api besar saat menggoreng. Jika sudah mengembang, tuang adonan ke dalam wajan. Setelah adonan kering, lalu tuang lagi adonan tepung ke wajan. Lakukan sesuai selera hingga mendapatkan tekstur tahu crispy yang diinginkan. Jika sudah matang,dapat diberikan varian rasa yang diinginkan sesuai selera.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada skema IbM yang berupa pelatihan pembuatan makanan dan minuman inovatif di desa Paccelekkang kabupaten Gowa. Adapun tahapan kegiatan dan pelatihan guna memenuhi target dan luaran berupa:

1. Acara pembukaan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan: dibuka oleh kepala desa Paccelekkang dan dimentori oleh mahasiswa KKLP jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Patompo.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan pelatihan pembuatan makanan dan minuman inovasi di desa Paccelekkang.

2. Pada hari pelaksanaan kegiatan, peserta masuk di ruangan masing-masing
3. Presentasi dan demo (cara pembuatan) makanan dan minuman berinovatif



Gambar 2. Proses merebus jagung manis dan mengemas menjadi susu jagung dan puding jagung yang bergizi dan bernilai ekonomis

4. Peserta memprakekkan membuat candi agar-agar, susu jagung, puding jagung, dan tahu crispy.



Gambar 3. Proses pengeringan dan kemasan Candy Agar-agar



Gambar 4. Proses Pembuatan tahu Crispy leza

5. Semua peserta antusias dan semangat dalam pelatihan tersebut.



Gambar 5. Foto bersama dengan peserta Pelatihan Makanan dan Minuman Inovasi di desa Paccelekkang Kabupaten Gowa

Adapun luaran yang diharapkan adalah:

1. Peningkatan pengetahuan dalam rangka menghasilkan makanan dan minuman inovatif seperti cemilan berupa candi agar-agar yang terbuat dari bahan yang aman dan tanpa pengawet. Selain itu, bahan jagung yang diolah dalam makanan puding yang bergizi dan nikmat serta minuman kemasan dari susu jagung yang nikmat.
2. Terciptanya peluang usaha produksi candi agar-agar, susu dari bahan jagung,
3. puding jagung, serta tahu crispy yang lezat.
4. Publikasi di jurnal nasional

Simpulan

Kesimpulan kegiatan pelatihan pembuatan makanan dan minuman inovatif terlaksana dengan baik. Peserta sangat antusias dan berharap dapat mempraktekkan puding jagung, susu jagung, tahun crispy serta candi agar-agar di rumah dan terdapat peluang usaha tambahan atau menginformasikan ke kerabat atau saudara untuk membuka usaha makanan dan minuman inovatif yang bernilai jual tinggi

Ucapan Terimakasih

Terimakasih yang sebesar-besarnya kami ucapkan kepada seluruh pihak yang telah ikut membantu dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, terkhusus kepada kepala Desa Pacelekkang, Warga Desa dan Kami ucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada seluruh rekan dosen dan Mahasiswa KKN yang telah ikut membantu selama kegiatan pengabdian berlangsung.

Daftar Pustaka

- Agus, Eko alfianto: 2012. Kewirausahaan : Sebuah Kajian Pengabdian Kepada Masyarakat
- Karim, S. (2023). PkM Pelatihan Media Pembelajaran Microsoft Powerpoint di MIS DDI Kalukuang. *Abdimas Langkanae*, 3(1), 52-56.
- Minantyo, H., Krisbianto, O., Sudibyo, T. K., Zahru, O. A., & Muljadi, F. C. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi Menggunakan Bahan Pangan Lokal Suku Tengger Pasca Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29(2), 206–210. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jpkm/article/view/41495>
- Muthahharah, I., Harjuna, H., & Bungatang, B. (2021). Peningkatan Keterampilan Guru melalui Pelatihan Analisis Data Kuantitatif. *Abdimas Langkanae*, 1(2), 68-
- Rachmawaty, R., Rahmawati, R., Amraeni, A., Baharuddin, R. A., Nurdiana, N., Patompo, U., & Makassar, U. N. (2023). *Pelatihan Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Bergizi Tinggi Dalam Rangka Pencegahan Stunting Di Kabupaten Gowa Training On The Use Of Local , High Nutritional Food Ingredients In The Framework Of Stunting Prevention In Gowa District* <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-kewirausahaan/>