

Sosialisasi Pemanfaatan Ketela Sebagai Bahan Dasar Nugget untuk Ibu Rumah Tangga Dusun Jebug Kabupaten Banjarnegara

Jovan Wijaya, Muhammad Reza Andhika Damascena,
Charina Yovika Firstianing Tyas, Vincentia Ananda Arum P.

*Universitas Katolik Soegijapranata
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang*

email: jovanwjy@gmail.com

Abstrak: Ketela merupakan salah satu potensi hasil pertanian di Dusun Jebug. Ketela yang dipanen dari lahan terbuka biasanya dikonsumsi sendiri dengan metode pengukusan atau langsung dijual ke pasar. Fenomena tersebut menunjukkan bahwa banyaknya produksi ketela tidak diikuti dengan tingginya tingkat pengolahan ketela. Hal ini menyebabkan ketela memiliki nilai ekonomis yang rendah sehingga diperlukan inovasi produk pangan berbahan dasar ketela salah satunya yaitu *nugget*. Prinsip pembuatan *nugget* ketela yaitu (1) pengukusan ketela hingga empuk, (2) penghalusan ketela, (3) pencampuran dengan mentega, air, dan tepung, (4) pengadukan hingga terbentuk adonan yang homogen, (5) pencetakan adonan dan pengisian *filler*, (6) pencelupan ke dalam perekat tepung, (7) pelumuran tepung roti, dan (8) penggorengan. *Nugget* ketela yang dihasilkan mampu meningkatkan nilai ekonomis ketela dan meningkatkan pemanfaatan ketela di Dusun Jebug.

Kata kunci : inovasi produk pangan, ketela, nugget

Abstract: *Cassava or Manihot esculenta is one of agricultural potential in Dusun Jebug. Usually, harvested cassava is being sold directly to the market or consumed themselves by steaming it first. This phenomenon shows that despite cassava's high production rate, Dusun Jebug hasn't process it to its maximum potential resulting the low economic value in said cassava. Which is why innovation in cassava based food product is needed, one of which is making it into nugget. The steps to make cassava nuggets are: (1) steam the cassavas until it become tender, (2) crush the steamed cassava until the surface become smooth, (3) Mix it with butter, water and flour, (4) Stir until the mixture is formed, (5) shape the dough and fill the filler, (6) coat it with flour mixture, (7) mix with bread crumbs and, (8) Fry it. Cassava nugget can increase the economic value of cassava and increase the cassava development in Dusun Jebug.*

Keywords : *Cassava, Nugget, Cassava product innovation*

I PENDAHULUAN

Dusun Jebug adalah salah satu dusun yang terletak di desa Punggelan dengan luas desa sebesar 898.03 Ha atau sekitar 1444 km². Dengan jenis tanah kering, potensi hasil pertanian dan perkebunan Dusun Jebug yang berada dalam wilayah Kecamatan Punggelan, Kabupaten Banjarnegara berupa ketela, pisang, merica, kapulaga, kayu arbasia, dan kopi. Hasil pertanian yang dimiliki oleh warga dusun Jebug sebagian besar langsung dijual ke pasar atau pabrik yang berada di Desa Punggelan. Selebihnya pengolahan hasil pertanian dikonsumsi sendiri untuk memenuhi hidup sehari-hari warga dan dikelola secara perorangan. Belum ada warga atau keluarga yang secara permanen membentuk usaha atau industri rumahan sebagai pengolah hasil pertanian yang dimiliki oleh Dusun Jebug. Hal ini yang menyebabkan hasil pertanian dan perkebunan dijual langsung kepada pihak lain tanpa diolah lebih lanjut untuk mendapatkan nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu hasil pertanian dan perkebunan yang paling banyak diproduksi warga Dusun Jebug adalah ketela. Hidayah (2011) menyatakan bahwa ketela memiliki beberapa keunggulan seperti mudah ditanam, dapat tumbuh pada lahan kering sehingga sesuai dengan kondisi tanah di lokasi yang

berbukit-bukit, dan tidak membutuhkan perawatan yang intensif. Maka tidak mengherankan bila Dusun Jebug adalah salah satu wilayah penghasil ketela sebagai komoditas pertanian dan perkebunan. Dengan kandungan gizi yang sebagian besar mengandung karbohidrat pengolahan ketela lebih banyak dikukus sebagai bahan konsumsi sehari-hari warga Dusun Jebug. Selebihnya ketela akan dijual ke pabrik tepung tapioka yang berada di Kecamatan Punggelan.

Dengan sifat ketela yang mudah didapat dan menjadi salah satu hasil pertanian dan perkebunan Dusun Jebug, inovasi produk pangan dengan bahan dasar ketela dapat dilakukan sebagai peluang usaha bagi warga Dusun Jebug, Desa Punggelan sekaligus meningkatkan nilai komoditas pertanian dan perkebunan. Inovasi produk pangan yang dapat dilakukan dengan bahan dasar ketela salah satunya adalah sebagai pengganti bahan dasar *nugget*. Menurut Tanoto (1994), *nugget* merupakan suatu produk pangan yang berasal dari daging yang telah dihaluskan atau digiling dan dibumbui, kemudian diselimuti dengan perekat tepung (*batter*), pelumuran tepung roti (*breadcrumb*), dan digoreng. Penggunaan ketela sebagai pengganti bahan dasar daging pada *nugget* akan memberi dampak

tambahan yaitu mengurangi biaya produksi sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat. Selain itu, inovasi produk pangan akan memberikan nilai tambah dari komoditas ketela, meningkatkan nilai ekonomis ketela, serta berperan dalam peningkatan gizi masyarakat.

II RUMUSAN MASALAH

Pemanfaatan produk pertanian dan perkebunan yang baru sebatas sebagai bahan pasokan pabrik dan dijual mentah di pasar menyebabkan tingkat perekonomian warga Dusun Jebug kurang berkembang. Belum adanya usaha atau industri rumah tangga yang secara permanen melakukan pengolahan bahan pangan menjadi produk pangan baru juga menjadi penyebab hasil komoditas pertanian berhenti pada tahap distribusi sebagai bahan mentah. Maka permasalahan yang harus diatasi dalam kegiatan pengabdian di Dusun Jebug Desa Punggelan ini adalah bagaimana memanfaatkan komoditas perkebunan ketela menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah dengan menjadi bahan dasar pembuatan *nugget* sebagai alternatif usaha baru warga dusun Jebug?

III METODE

3.1 Kegiatan

Kegiatan pengabdian di Dusun Jebug terdiri dari dua kegiatan, yaitu:

a. Pembuatan *nugget* berbahan dasar ketela
Program pembuatan *nugget* berbahan dasar ketela dilakukan secara bertahap dengan melibatkan mahasiswa KKN Unika Soegijapranata. Kegiatan pembuatan *nugget* berbahan dasar ketela mencakup uji coba bahan ketela hasil perkebunan Dusun Jebug dan uji coba variasi rasa pada *nugget* ketela.

b. Sosialisasi pembuatan *nugget* berbahan ketela
Sosialisasi pembuatan *nugget* ketela dilakukan oleh mahasiswa KKN Unika Soegijapranata kepada ibu-ibu dan warga Dusun Jebug. Pada kegiatan ini meliputi pelatihan pembuatan *nugget* ketela serta pelatihan penghitungan modal pembuatan *nugget* ketela.

3.2 Waktu pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dalam pemanfaatan ketela sebagai bahan dasar *nugget* dilaksanakan secara simultan pada 5-8 Agustus 2018. Kegiatan ini dilaksanakan di rumah warga Dusun Jebug Kecamatan Punggelan Kabupaten Banjarnegara.

Berikut rincian pelaksanaan pengabdian pembuatan *nugget* ketela:

TABEL I
Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

NO	WAKTU	KEGIATAN
1	Sabtu, 28 Juli 2018 10.00-22.00	Uji coba pembuatan <i>nugget</i> ketela
2	Senin, 4 Agustus 2018 11.20-12.46	Inovasi rasa pada pembuatan <i>nugget</i> ketela
3	Minggu, 5 Agustus 2018 14.00-16.00	Sosialisasi Pembuatan Nugget Ketela Coklat Lumer untuk ibu-ibu RT 01/09 dan RT 01/10
4	Selasa, 7 Agustus 2018 14.00-16.00	Sosialisasi Pembuatan Nugget Ketela Coklat Lumer kedua untuk ibu-ibu RT 02/09 dan RT 03/09
5	Rabu, 8 Agustus 2018 14.00-16.00	Sosialisasi Pembuatan Nugget Ketela Coklat Lumer kedua untuk ibu-ibu RT 02/10 dan RT 03/10

IV HASIL PEMBAHASAN

4.1 Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Ketela

Ketela merupakan umbi atau akar pohon yang memiliki panjang berkisar antara 20-80 cm dan berdiameter antara 5-10 cm (Mastuti dan Setyawardhani, 2010). Komposisi kandungan gizi umbi ketela pohon terdiri dari 34,7 gr karbohidrat; 1,2 gr protein; 0,3 gr lemak; 33 mg kalsium; 40 mg fosfor; 0,7 mg besi; 0,06 mg Vitamin B1; 30 mg Vitamin C; dan 62,5 gr air (Handayani dan Sundari, 2016). Untuk dapat diolah menjadi *nugget*, ketela yang sudah halus perlu dicampur dengan mentega dan tepung terigu agar dapat dibentuk menjadi adonan. Selain itu, selama proses pembuatan *nugget* ditemukan bahwa tekstur ketela yang ‘padat’

bila dibandingkan dengan umbi atau ubi lainnya memiliki variasi tekstur dalam setiap *batch*. Untuk itu penyesuaian takaran mentega, tepung, dan air perlu dilakukan agar adonan menjadi homogen.

Pada uji coba pembuatan *nugget* juga ditemukan bahwa muncul rasa hambar dan pahit pada ketela yang diperoleh dari lahan terbuka di Dusun Jebug atau Desa Punggelan dan ketela yang diperoleh dari Pasar Manis. Dari jenis yang ditanam terdapat jenis singkong yang mengandung senyawa sianida (Annon, 1990, dalam Purawisastra dan Yuniati, 2004). Jenis singkong yang mengandung sianida ini menimbulkan rasa pahit (Purawisastra dan Yuniati, 2004). Untuk itu, penambahan gula dilakukan selama proses pembuatan adonan *nugget*. Sebagai inovasi rasa, adonan *nugget* dibentuk dan diisi dengan coklat batang sehingga menghasilkan *nugget* ketela coklat lumer.

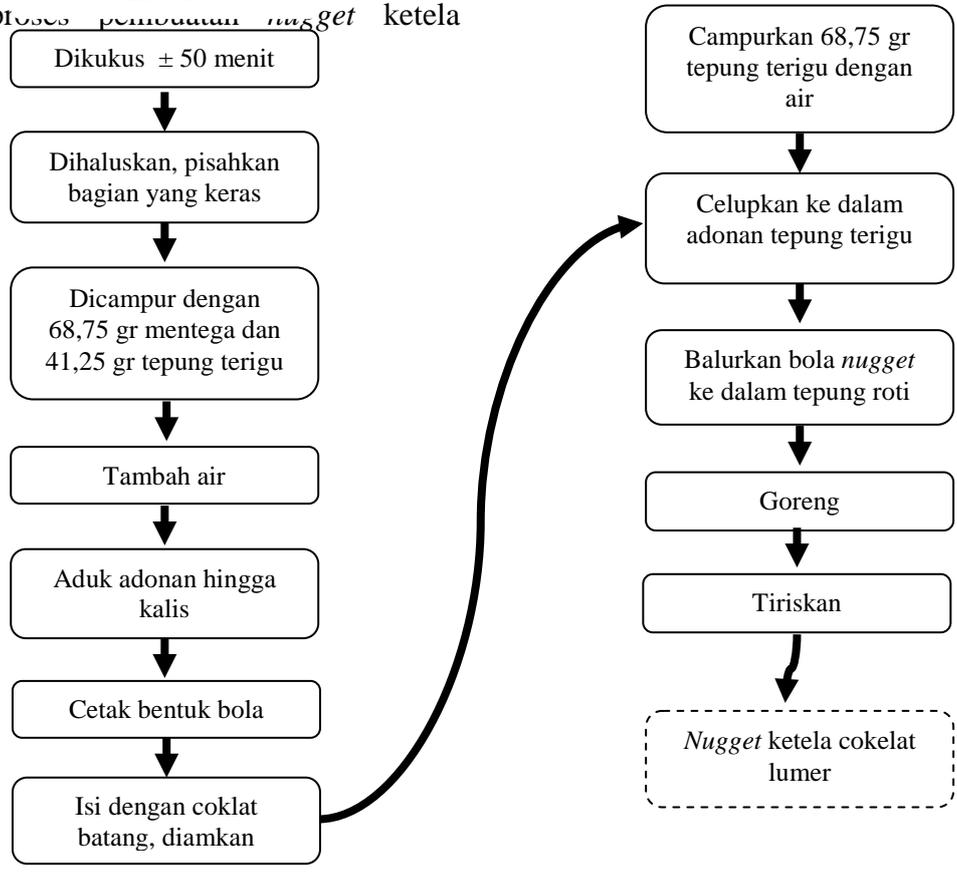
TABEL III
Bahan Pembuatan *Nugget* Ketela Cokelat Lumer

Bahan	Komposisi
Ketela rambat	1 kg
<i>Dark Chocolate compound</i>	125 gr
Mentega	68,75 gr
Tepung terigu	110 gr
Gula pasir	13,75 gr
Minyak goreng	0,5 liter
Tepung panir	250 gr
Air	100 ml

Catatan :bahan untuk 1 *batch* pembuatan *nugget* ketela coklat lumer atau kurang lebih 56 buah *nuugget*.

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan *nugget* ketela, diantaranya adalah kompor, ~~dandang~~ wajan, sarung tangan.

Ketela
Untuk proses pembuatan *nugget* ketela



sendiri digambarkan dalam diagram sebagai berikut:

Gambar 1 Diagram alir pembuatan *nugget* ketela coklat lumer

4.2 Sosialisasi Pembuatan *Nugget* Berbahan Dasar Ketela

Sosialisasi dilaksanakan selama tiga hari untuk RW 9 dan 10. Pada hari pertama, sosialisasi dilakukan untuk ibu-ibu rumah tangga warga RT 01/09 dan RT 01/10. Kemudian hari kedua, sosialisasi pembuatan *nugget* untuk ibu-ibu rumah tangga RT 02/09 dan RT 03/09. Sedangkan untuk sosialisasi hari ketiga diperuntukkan bagi ibu-ibu warga RT 02/10 dan RT 03/10. Pembagian ini dilakukan agar sosialisasi dan

pelatihan pembuatan *nugget* dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh warga.

Kegiatan sosialisasi pembuatan *nugget* ketela coklat lumer terdiri dari beberapa acara yaitu, pendahuluan yang berisi materi dasar bahan dan alat, demo pembuatan *nugget*, uji rasa oleh peserta, pemaparan harga pokok, dan ditutup dengan tanya jawab. Sebelum sosialisasi dimulai, telah disiapkan *nugget* ketela yang sebelumnya telah dibuat sebagai contoh demo.



Gambar 2. Sosialisasi resep *nugget* ketela cokelat lumer

Pada uji rasa *nugget* oleh peserta sosialisasi, tekstur *nugget* dianggap terlalu lembut. Mengantisipasi persoalan tersebut, adonan *nugget* yang telah dihaluskan ditambahkan dengan parutan kelapa selama proses pembentukan adonan. Selanjutnya sebagai varian rasa, selain coklat lumer, *fillernugget* ketela dapat diganti dengan selai strawberry, gula aren, dan keju.



Gambar 3. Demo pembuatannugget ketela



Gambar 4. Foto bersama peserta sosialisasi

Inovasi varian isi *nugget* ketela juga memberikan variasi harga pokok pada resep yang telah disosialisasikan. Untuk mengantisipasi rasa pahit yang muncul akibat bahan dasar ketela yang beragam, maka adonan *nugget* diberi bumbu garam dan dimakan dengan baluran gula halus.

V SIMPULAN

Nugget ketela dapat menjadi inovasi produk pangan berkualitas dengan harga terjangkau yang dapat memaksimalkan potensi hasil pertanian di Dusun Jebug. Untuk mengatasi rasa daging ketela dalam *nugget* yang hambar dapat diinovasikan coklat lumer yang berasal dari coklat batang sebagai *filler*. Selain coklat batang, dapat digunakan meses coklat, selai stroberi, gula aren, keju, dan berbagai bahan lainnya sebagai *filler*. Dalam konteks ekonomi kreatif, produksi *nugget* ketela dapat dijadikan sebagai Usaha Kecil dan Menengah (UKM).

DAFTAR PUSTAKA

Handayani, S. M. dan Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. Jurnal DLANMAS, 5(1)

-
- Hidayah, N. (2011). Kesiapan Psikologis Masyarakat Pedesaan dan Perkotaan Menghadapi Diversifikasi Pangan Pokok. *Jurnal Humanitas*, VIII (1),
- Mastuti, E. dan Setyawardhani, D. A. (2010). Pengaruh Variasi Temperatur dan Konsentrasi Katalis Pada Kinetika Reaksi Hidrolisis Tepung Kulit Ketela Pohon. *Jurnal Ekuilibrium*, 9(1), 23-27.
- Purawisastra, S dan Yuniati H. (2004). Penurunan Kadar Sianida Singkong Pahit pada Proses Fermentasi Cair Bakteri *Brevibacterium Lactofermentum* BL-1M76. *Jurnal PMG*, 27(1), 17-23.
- Tanoto, E. (1994). Pembuatan *FishNugget* dari Ikan Tengiri. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor