

Peningkatan Kapasitas Kuliner Berbasis Toga Di Kelompok “Surtri’as Panbar” Bantul

Titiek Widyastuti¹, Mutia Hariati Hussin², Eni Istiyanti³

¹Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

²Prodi Hubungan Internasional, FISIPOL, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

³Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55183

Telp, : +62 274 387656

e-mail : titiekw@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.34.285

Abstrak

Pengabdian Masyarakat yang berjudul PENINGKATAN KAPASITAS KULINER BERBASIS TOGA DI KELOMPOK “SURTRI’AS PANBAR” BANTUL telah dilakukan dengan mitra Kelompok “Surtri’as Panbar” Bantul yang berlokasi di Dusun Gluntung Kidul, Caturharjo, Pandak, Bantul, DIY. Kelompok “Surtri’as Panbar” Bantul dipilih sebagai mitra karena Dusun Gluntung Kidul wilayahnya subur dan terdapat banyak pekarangan. Kelompok “Surtri’as Panbar” Bantul telah rutin melakukan budidaya TOGA di pekarangan dan sudah merintis usaha Angkringan TOGA yang berlokasi di pekarangan. Usaha ini ingin dikembangkan, namun ada beberapa permasalahan yaitu pekarangan belum tertata dengan baik, olahan TOGA masih terbatas jenisnya, pengelolaan usaha dan pemasaran masih perlu ditingkatkan, masih dibutuhkan peningkatan peralatan produksi. Kegiatan ini bertujuan untuk mewujudkan masyarakat yang sehat dan mandiri di Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY. Kegiatan meliputi pembuatan taman TOGA, pelatihan dan praktik olahan kelor dan olahan jahe, penyuluhan manajemen usaha dan strategi pemasaran, bantuan peralatan untuk pembuatan taman TOGA serta alat olahan kelor dan jahe. Metode yang digunakan adalah FGD, pelatihan dan praktik, ceramah dan diskusi, monev, dan publikasi.

Hasil kegiatan adalah: Taman TOGA sudah bermanfaat; Olahan kelor berupa bakmi kelor (mentah dan matang), puding kelor, dan wedang kelor, serta olahan jahe berupa permen jahe, manisan jahe, air infused jahe, sirup jahe, sudah bisa dibuat; penyuluhan bisa dipahami; alat yang diperbantukan sudah dipakai dan diinventarisir.

Kata Kunci: Angkringan TOGA, Taman TOGA, SURTRI’AS PANBAR

Pendahuluan

Kelompok “Surtri’as Panbar” Bantul berlokasi di Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY, diketuai oleh ibu Sukarti. Mempunyai misi mewujudkan masyarakat yang sehat dan mandiri di Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY. Misi baik tersebut didukung oleh kondisi wilayah Dusun Gluntung Kidul yang subur dan terdapat banyak pekarangan. Upaya untuk mewujudkan hal tersebut dilakukan melalui peningkatan pengetahuan, ketrampilan, dan kemampuan budidaya dan pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA), pemanfaatan lahan, serta menciptakan lingkungan asri dan nyaman. Juga sudah merintis usaha yang mengarah ke ekonomi produktif berupa Angkringan TOGA yang berlokasi di pekarangan. Usaha ini ingin dikembangkan, namun masih ada beberapa permasalahan yang harus ditangani, yaitu pekarangan sebagai lokasi dan sarana pendukung angkringan TOGA belum dimanfaatkan secara optimal dan belum tertata dengan baik, produk olahan TOGA masih terbatas jenisnya, pengelolaan usaha dan pemasaran masih perlu ditingkatkan, serta masih dibutuhkan peningkatan peralatan produksi.

Berdasarkan hal tersebut, dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat PENINGKATAN KAPASITAS KULINER BERBASIS TOGA DI KELOMPOK “SURTRI’AS PANBAR”

BANTUL. Kegiatan yang dilakukan meliputi: Pembuatan Taman TOGA, Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor meliputi Bakmi Kelor (*Moringa noodles*) mentah dan matang, Puding Kelor (*Moringa pudding*), Wedang Kelor (*Moringa drinks*). Sedangkan Pelatihan dan Praktik Olahan Jahe berupa Permen Jahe (*Ginger Candy*), Manisan Jahe (*Ginger Candied*), Air Infused Jahe (*Water Infused Ginger*), Sirup Jahe (*Ginger syrup*), Penyuluhan Manajemen Usaha dan Pemasaran, serta sebagai penguatan teknologi diberikan bantuan peralatan, berupa seperangkat bahan dan alat pembuatan Taman TOGA, seperangkat alat olahan jahe, seperangkat alat olahan kelor, bantuan gerobag angkriangan, dan kelengkapannya untuk usaha kuliner TOGA, berupa alat budidaya tanaman, bahan pembuatan gazebo dan gapuro, bibit tanaman, bahan untuk tata taman. Untuk mengawal keberhasilan dan keberlanjutan program, dilakukan Monev, meliputi *pretest* dan *posttest* terkait materi kegiatan, survei terkait pelaksanaan kegiatan, dan test kemampuan membuat olahan kelor dan jahe. Juga dilakukan Publikasi kegiatan PKM melalui Prosiding WEBINAR ABDIMAS UMY-3/2020, Koran Harian Jogja 28 Juli 2020), dan video yang diunggah di Youtube.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mewujudkan masyarakat yang sehat dan mandiri di Dusun Gluntung Kidul, Kelurahan Caturharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan meliputi *Focus Group Discussion* (FGD), pelatihan dan praktek, penyuluhan (ceramah dan diskusi), penguatan teknologi, monev, publikasi, yang dilakukan secara bertahap. FGD untuk sosialisasi, diskusi, identifikasi permasalahan, sehingga bisa direncanakan kegiatan yang sesuai guna mengatasi permasalahan yang dihadapi. Pelatihan dan praktek olahan Kelor meliputi Bakmi Kelor Mentah, Bakmi Kelor matang, Puding Kelor, Wedang Kelor serta Olahan Jahe berupa Permen Jahe, Manisan Jahe, Air Infused Jahe, Sirup Jahe. Penyuluhan Manajemen Usaha dan Strategi Pemasaran dilakukan melalui ceramah dan diskusi. Penguatan teknologi berupa bantuan alat dan bahan untuk pembuatan Taman TOGA, seperangkat alat Olahan Kelor seperangkat alat Olahan Jahe, Angkriangan dan kelengkapannya. Monev dilakukan untuk mengawal keberhasilan dan keberlanjutan program, meliputi Pre Test dan Post Tes terkait materi kegiatan, Survey terkait pelaksanaan kegiatan, dan Test kemampuan membuat olahan Kelor dan Jahe. Publikasi kegiatan melalui Prosiding ber ISBN yaitu Prosiding WEBINAR ABDIMAS UMY-3/2020, Artikel di Media Massa dalam Koran RADAR YOGYA 12-08-2020 dan HARIAN JOGJA 25-09-2020), dan video yang diunggah di Youtube.

Hasil dan Pembahasan

Program PENINGKATAN KAPASITAS KULINER BERBASIS TOGA DI KELOMPOK “SURYA PUTRI ‘AISYIYAH PANDAK BARAT” BANTUL ada 4 kegiatan yang dilakukan secara bertahap, meliputi: Persiapan, Pelaksanaan Program, Monev, dan Publikasi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan Rapat-Koordinasi melalui musyawarah untuk mufakat tentang teknis pelaksanaan kegiatan. Beberapa kali koordinasi dilakukan baik dari Tim Pengabdian sendiri maupun antara Tim Pengabdian dan Mitra.

Pembuatan Taman TOGA didahului dengan Penyuluhan tentang TAMAN TOGA dan dalam proses pembuatannya didampingi oleh Tim Pengabdian. Taman TOGA sudah bisa menghasilkan bahan baku untuk usaha kuliner angkringan. beberapa tanaman yang diusahakan sudah mulai bisa dipanen. Bahkan Taman TOGA ini sekarang juga sudah melayani penjualan bibit (kelor, jahe, sayuran). Kondisi Taman TOGA terawat dan ada peningkatan produk dan manfaatnya. Dengan pintu gerbang/gapura yang sudah bagus, di Taman TOGA telah ada Gazebonya, dilengkapi juga dengan angkringan yang baru.

Tabel 1. Kegiatan Program PENINGKATAN KAPASITAS KULINER BERBASIS TOGA DI KELOMPOK “SURTRI’AS PANBAR” BANTUL

No	Kegiatan
1	Persiapan (Rapat Koordinasi)
2	Pelaksanaan program: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pembuatan Taman TOGA, Penyuluhan Taman TOGA ➤ Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor, Penyuluhan Kelor ➤ Pelatihan dan Praktek Olahan Jahe, Penyuluhan Jahe ➤ Penyuluhan Manajemen Usaha dan Strategi Pemasaran ➤ Penguatan Teknologi berupa Bantuan Peralatan: <ul style="list-style-type: none"> - Bantuan alat dan bahan pembuatan Taman TOGA (seperangkat alat budidaya tanaman, bibit, bahan pembuatan gazebo dan gapura, bahan untuk tata taman). - Bantuan seperangkat alat pengolahan Kelor - Bantuan seperangkat alat pengolahan Jahe - Bantuan gerobag angkringan, kulkas, dan sealer, beberapa lusin peralatan makan, untuk keperluan memasarkan produk usaha kuliner TOGA
3	Monitoring dan Evaluasi <ul style="list-style-type: none"> - Pre Test dan Post Test - Survey terkait pelaksanaan program - Kemampuan peserta membuat Olahan Kelor dan Jahe
4	Publikasi Kegiatan <ul style="list-style-type: none"> - PROSIDING WEBINAR ABDIMAS UMY-3/2020 - Koran RADAR YOGYA 12-08-2020 dan HARIAN JOGJA 25-09-2020 - Video yang diunggah di Youtube



Gambar 1. Taman TOGA

Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor meliputi: Bakmi Kelor (mentah), Bakmi Kelor (matang), Puding Kelor, dan Wedang Kelor. Semula Mitra hanya mempunyai kemampuan mengolah Kelor berupa Pepes Kelor saja. Dengan adanya ketrampilan baru mengolah Kelor maka menambah variasi menu Kelor. Ditambah lagi dari Program lain juga ada Pelatihan Olahan Kelor berupa: Nuget Kelor, Omelet Kelor, dan Sayur Kelor, menjadi semakin variatif menu Kelor yang dapat disajikan pada Angkringan TOGA. Kegiatan Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor ini didahului dengan Penyuluhan tentang Kelor dan juga diberikan Resep Masakan Kelor.



Gambar 2. Hasil Praktek dan Pelatihan Olahan Kelor

Pelatihan dan Praktek Olahan Jahe meliputi 4 macam, yaitu: Permen Jahe, Manisan Jahe, Sirup Jahe, dan Water Infuse Jahe. Semula Mitra hanya bisa mengolah Jahe menjadi Minuman Jahe. Dengan adanya kegiatan ini maka Olahan Jahe yang bisa disajikan di Angkringan TOGA menjadi bertambah variatif. Kegiatan Pelatihan dan Praktek Olahan Jahe ini didahului dengan Penyuluhan tentang Jahe dan juga diberikan Resep Masakan Jahe.



Gambar 3. Hasil Praktek dan Pelatihan Olahan Jahe

Agar dapat lebih meningkatkan usaha kulinernya, maka juga diberikan penyuluhan, yaitu: Penyuluhan Manajemen Usaha dan Strategi Pemasaran.



Gambar 4. Kegiatan Penyuluhan

Bantuan peralatan diberikan guna mendukung peningkatan kapasitas kuliner berbasis TOGA meliputi: Bantuan Pembuatan Taman TOGA (seperangkat alat budidaya tanaman, bibit, bahan bangunan, gazebo, gapura); Bantuan seperangkat alat Olahan Kelor; Bantuan seperangkat alat Olahan Jahe, Bantuan gerobag angkringan, kulkas, dan sealer, beberapa lusin peralatan makan untuk keperluan kuliner TOGA.



Gambar 5. Beberapa peralatan yang diperbantukan

Monev dilakukan untuk mengawal keberhasilan dan keberlanjutan program. Monev yang dilakukan meliputi: Pre Test dan Post Test materi kegiatan, Survey terkait pelaksanaan kegiatan, dan Test kemampuan membuat Olahan Kelor dan Jahe. Kegiatan pengabdian masyarakat dipublikasikan melalui: PROSIDING WEBINAR ABDIMAS UMY-3/2020, Koran RADAR YOGYA 12-08-2020 dan HARIAN JOGJA 25-09-2020, dan unggahan video di Youtube.

Simpulan

Kegiatan Program PENINGKATAN KAPASITAS KULINER BERBASIS TOGA DI KELOMPOK “SURTRI’AS PANBAR” BANTUL dapat disimpulkan:

- Kegiatan pengabdian masyarakat berjalan lancar
- Taman TOGA sudah baik dan berdaya guna;
- Hasil Pelatihan dan Praktek Olahan Kelor berupa Bakmi Kelor (*Moringa noodles*) mentah dan matang, Puding Kelor (*Moringa pudding*), Wedang Kelor (*Moringa drinks*) serta Olahan Jahe berupa Permen Jahe (*Ginger Candy*), Manisan Jahe (*Ginger Candied*), Air Infused Jahe (*Water Infused Ginger*), Sirup Jahe (*Ginger syrup*), sudah dapat dibuat dengan baik dan dapat menambah variasi menu makanan di Angkringan TOGA;
- Penyuluhan bisa difahami;
- Alat-alat yang diperbantukan sudah dipakai dan diinventarisir.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Deputy Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional, yang telah membiayai kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan Nomor Kontrak 102/SP2H/PPM/DRPM/2020 tanggal 26 Februari 2020.

Daftar Pustaka

- B2P2TOOT, 2015. Pedoman Budidaya, Panen dan Pascapanen Tanaman Obat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balitbangkes Kemenkes RI. Karanganyar.
- Fuaddah, M. N., 2019. Benarkah Sesendok Daun Kelor Setara Seporsi Sayuran? Apa Saja Manfaatnya Bagi Kesehatan. Bali.tribunnews.com 7 September 2019
- Ibrahim, A.S., 2010. Ensiklopedia Mukjizat Ilmiah Hadist Nabi. Rahasia Tumbuhan dan Manfaatnya. Terjemahan. Sygma Publishing. Bandung.
- Kurniawati, I., Fitriyya, Wijayanti, 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor Dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. Prosiding Seminar Nasional Unimus (Volume 1, 2018): 238-243
- Muhlisah, F., 2012. Tanaman Obat Keluarga (TOGA). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarifah Aminah, Tezar Ramdhan, Muflihani Yanis, 2015. Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk*). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. Buletin Pertanian Perkotaan, 5(2).
- Teixeira EMB, Carvalho MRB, Neves VA, Silva MA, Arantes-Pereira LA., 2014. Chemical characteristic and fractionation of proteins from *Moringa oleifera* Lam. leaves. Food Chemistry 147 :51-54
- Tjahjohutomo, R., 2010. Tanaman Obat. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jakarta
- Widyastuti, T., 2012. Budidaya Pertanian Dalam Perspektif Al Qur'an. LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Yuliani, S dan Hasanah, M. 2000. Peluang Pengembangan Kelor (*Sauropus androgynus L Merr.*) sebagai Pelancar Asi. Pusat Penelitian Tanaman Obat. Bogor.