

# Peningkatan Ketrampilan Kwt Pendopo Melalui Pengolahan Toga Di Desa Kranggan, Kulon Progo

**Innaka Ageng Rineksane<sup>1\*</sup> dan Dina Wahyu Trisnawati<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>. Program Studi Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jalan Brawijaya, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183, (0274)387656

Email: [rineksane@umy.ac.id](mailto:rineksane@umy.ac.id)

## Abstrak

TOGA atau Tanaman Obat Keluarga merupakan kegiatan menanam tanaman yang berkhasiat obat. Tanaman obat yang dimaksud termasuk rempah-rempah, tanaman sayur dan tanaman buah. Istilah toga bermakna penataan pekarangan, yaitu pengelolaan pekarangan melalui penanaman tanaman berkhasiat obat sehingga dapat memenuhi kebutuhan obat tradisional bagi keluarga maupun masyarakat. Kegiatan pengolahan hasil panen TOGA selain menyediakan obat alternatif bagi keluarga juga memberikan nilai tambah pekarangan atau lingkungan rumah sehingga dapat membantu peningkatan kesejahteraan keluarga. Masyarakat yang dapat menerapkan toga tersebut diantaranya adalah kelompok wanita tani. Kelompok wanita tani (KWT) Pendopo yang ada di desa Kranggan, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo merupakan kelompok wanita tani yang telah memanfaatkan lahan pekarangan atau lingkungan rumah sebagai wadah penyedia kebutuhan gizi keluarga melalui penanaman tanaman sayuran. Namun demikian, upaya tersebut belum optimal karena kurangnya pengetahuan anggota akan teknologi pengolahan berbagai tanaman obat. Oleh karena itu penerapan ipteks bagi masyarakat melalui pengolahan hasil panen toga untuk peningkatan ketrampilan KWT Pendopo di Desa Kranggan, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulonprogo. Kegiatan yang telah dilakukan meliputi survey kebun TOGA, uji produk TOGA, peningkatan pengetahuan anggota KWT tentang toga dan pengelolaannya, pengolahan hasil panen tanaman berkhasiat obat dan pemanfaatannya, demonstrasi dan praktek pengelolaan toga, serta pendampingan pemeliharaan toga. Hasil pre test dan post test menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman anggota KWT Pendopo terhadap proses dan bahan pembuatan gujahe serta kunyit asam mengalami peningkatan sebesar 100% dan 95,1%, setelah mereka mendapatkan penyuluhan serta melakukan praktek pembuatan gujahe dan kunyit asam. Luaran yang diharapkan dari program ini adalah produk hasil olahan TOGA yang diproduksi oleh KWT Pendopo. Selain itu luaran yang diperoleh dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal pengabdian Berdikari.

**Kata Kunci:** TOGA, Pengolahan, Ketrampilan, KWT, Kranggan terdiri dari 3- 5 kata kunci

## Pendahuluan

Desa Kranggan terletak di Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo. Luas desa Kranggan mencapai 238,75 ha yang didominasi tanah sawah (108,73 ha), tanah kering (59,25 ha), bangunan (21,01 ha) dan lainnya (49,76 ha). Desa Kranggan terbagi menjadi 9 dusun, 18

Rukun Warga (RW) dan 37 Rukun Tetangga (RT). Desa Kranggan berpenduduk 2732 jiwa. Sebagian besar penduduk Desa Kranggan memiliki mata pencaharian sebagai petani. Petani menanam komoditas padi, kedelai, bawang merah, cabe, semangka dan melon di lahan sawah. Sementara tanah pekarangan ditanami kelapa, jambu air, rambutan, mangga dan jeruk besar (Sumber: Kulonprogo dalam angka, 2010).

Kelompok Wanita Tani (KWT) Pendopo yang berada di Dusun 9, Desa Kranggan beranggotakan sekitar 25 orang, rata-rata usianya 35 tahun dan 23% nya di atas usia produktif. Pendidikannya rata-rata lulusan SD atau SP sebanyak 54%, 36% lulusan SMA dan 10% lulusan Perguruan Tinggi (Agung dan Hariyono, 2018). KWT ini dibentuk pada tahun 2014 dengan kegiatan meliputi penyuluhan, pelatihan, pengajian dan bakti sosial. Status pekerjaan anggota KWT meliputi ibu rumah tangga, petani dan buruh tani. Anggota KWT telah memanfaatkan lahan pekarangan atau lingkungan rumah melalui pengelolaan tanaman obat keluarga (TOGA) dan menghasilkan rimpang TOGA yang dimanfaatkan dalam bentuk segar. Namun demikian, jumlah rimpang TOGA yang cukup banyak mendorong keinginan anggota KWT Pendopo untuk dapat mengolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pemahaman dan ketrampilan anggota KWT yang rendah untuk berinovasi pengolahan hasil panen TOGA mendorong dilakukannya kegiatan pengolahan hasil panen toga untuk peningkatan ketrampilan anggota KWT Pendopo.

TOGA atau Tanaman Obat Keluarga merupakan kegiatan menanam pekarangan dengan tanaman yang berkhasiat obat. Tanaman obat yang dimaksud termasuk rempah-rempah, tanaman sayur dan tanaman buah. Beberapa jenis tanaman obat yang dapat diolah diantaranya jahe, kunyit, temulawak. Jahe banyak dimanfaatkan sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan seperti roti, kue, biscuit, kembang gula. Jahe juga dimanfaatkan untuk industri obat, minyak wangi dan jamu tradisional (Koswara dkk, 2012). Koswara dkk (2012) juga menyatakan rimpang jahe mengandung minyak atsiri 0,25-3,3%. Minyak atsiri ini menimbulkan aroma khas jahe dan terdiri atas beberapa jenis minyak zingiberene, curcumene, philandren. Jahe juga mengandung gingerols dan shogaols yang menimbulkan rasa pedas. Salah satu produk olahan jahe adalah serbuk jahe. Selain jahe, kunyit juga dapat diolah menjadi minuman kunyit serbuk atau serbuk kunyit asam. Nur dkk (2010) menyatakan kandungan pada kunyit yang memberikan warna dan sifat fungsional adalah kurkuminoid. Senyawa ini merupakan salah satu jenis antioksidan dan berkhasiat antara lain sebagai hipokolesteromik, kolagogum, koleretik, bakteriostatik, spasmolitik, antihepatotoksik dan antiinflamasi. Khasiat kurkuminoid dalam pengobatan diantaranya sebagai obat tumor dan kanker. Beberapa olahan kunyit dengan asam diantaranya minuman sari kunyit asam dan kunyit asam bubuk

Upaya penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pengolahan hasil panen TOGA kepada anggota KWT Pendopo di Desa Kranggan di Kecamatan Galur, Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta bertujuan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota tentang pengolahan hasil panen TOGA sehingga dapat menjadi

tambahan penghasilan bagi keluarga dalam rangka meningkatkan kesejahteraan anggota KWT.

### **Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan yaitu: observasi, wawancara, diskusi kelompok, praktek aplikasi teknologi dan evaluasi. Khalayak sasaran kegiatan ini adalah anggota KWT Tani Pendopo Desa Kranggan, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulon Progo

Strategi yang dilakukan untuk mencapai tujuan dan target yang diharapkan meliputi:

1. Penyuluhan untuk mengenalkan jenis dan manfaat tanaman berkhasiat obat dan cara pengolahan hasil panen TOGA.
2. Transfer Teknologi untuk memfasilitasi pelatihan dan praktek pengolahan hasil panen tanaman berkhasiat obat melalui demonstrasi pengolahan.
3. Praktek pembuatan produk pengolahan hasil panen TOGA

### **Hasil dan Pembahasan**

Tampilkan hasil dengan deskripsi yang jelas, dan didukung oleh ilustrasi gambar, diagram dan sejenisnya. Pembahasan harus bisa mengungkapkan dan menjelaskan tentang hasil yang diperoleh terutama dengan memanfaatkan acuan

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian UMY telah melaksanakan pemberdayaan masyarakat di Pendopo Desa SMS Kranggan, Galur, Kulonprogo sejak tahun 2014. Salah satu pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan kepada kelompok wanita tani (KWT) Pendopo Kranggan adalah intensifikasi pekarangan melalui penanaman tanaman obat keluarga (TOGA), pemeliharaan dan pengelolaan TOGA, serta pengolahan hasil panen TOGA untuk peningkatan kesejahteraan anggota KWT dan masyarakat sekitar. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang telah dilakukan meliputi Survey, Persiapan, Penyuluhan Pengolahan Hasil TOGA, Pelatihan Pembuatan Produk Hasil TOGA, Monitoring dan Evaluasi, Pendampingan dan Evaluasi Akhir.

#### **1. Survey**

KWT Pendopo di Dusun Kranggan, Kecamatan Galur, Kabupaten Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan KWT binaan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) yang telah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan intensifikasi pekarangan melalui penanaman TOGA dan pengelolaan serta pemeliharaan TOGA. KWT ini telah memiliki pekarangan yang khusus ditanami TOGA seperti Jahe, Kunyit, Kencur, Kunci, Laos, Temulawak dan Adas. Sebelum dilaksanakan penyuluhan dan praktek pembuatan produk hasil panen TOGA, maka perlu dilakukan survey untuk memastikan apakah tanaman obat yang telah ditanam dapat dipanen dan digunakan sebagai bahan olahan produk TOGA. Survey dilaksanakan pada hari Jumat, 15 Maret 2019. Survey yang dilakukan meliputi survey kesiapan tanaman untuk dipanen, penentuan produk olahan

dan penentuan waktu pelaksanaan penyuluhan serta praktek pembuatan produk olahan TOGA.

Gambar 1. Survey Peninjauan Kebun untuk bahan olahan produk TOGA bersama ketua KWT Pendopo (a) dan Kondisi Kebun TOGA belum siap panen (b)



Sumber: dokumen penulis

### 1. Persiapan

Kegiatan yang dilakukan setelah survey adalah persiapan alat dan bahan, serta ujicoba pembuatan produk olahan hasil panen TOGA. Persiapan alat dan bahan dilakukan dengan membeli sejumlah alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat produk olahan dari hasil panen TOGA. Alat yang digunakan diantaranya kompor gas portable, blender, panci penggorengan dan lain-lain. Sementara bahan yang digunakan meliputi empu jahe dan kunyit, gula, asam sitrat dan lain-lain. Alat dan bahan tersebut selanjutnya diserahkan kepada KWT yang diwakili oleh ketua KWT.

Persiapan lain yang dilakukan adalah melakukan uji coba pembuatan gula jahe (gujahe) dan kunyit asam. Uji coba pembuatan produk olahan dilakukan di laboratorium pascapanen, Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian UMY. Uji coba ini dilaksanakan dengan tujuan agar pada saat praktek pembuatan produk hasil panen TOGA tidak sekedar coba-coba dan anggota KWT dapat mempelajari serta mempraktekkan pembuatan produk tersebut.

Gambar 2. Uji coba pembuatan gujahe dan kunyit asam di laboratorium pascapanen UMY



Sumber: dokumen penulis

### 2. Penyuluhan Pembuatan Produk Olahan TOGA

Sebelum dilakukan pelatihan dan praktik pembuatan produk olahan hasil panen TOGA, upaya peningkatan pemahaman anggota KWT terhadap manfaat TOGA dan jenis-jenis

produk olahannya dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan. Sebelumnya dilakukan *pre test* (Gambar 3a) untuk mengetahui pemahaman anggota KWT terhadap cara pembuatan produk olahan TOGA. Materi manfaat TOGA dan pembuatan produk olahan TOGA berupa Gujahe serta Kunyit Asam diberikan dalam bentuk *leaflet* sehingga dapat dibaca, dipelajari dan disimpan apabila suatu saat diperlukan oleh anggota KWT (Gambar 3b dan 3c). Meskipun tanaman obat sudah dikenal dan sering ditanam serta dimanfaatkan oleh masyarakat desa termasuk anggota KWT Pendopo, namun pengetahuan tentang cara pembuatan berbagai olahan TOGA belum dipahami oleh anggota KWT. Oleh karena itu penyuluhan yang diberikan dapat memberikan pengetahuan dan peningkatan pemahaman kepada peserta.

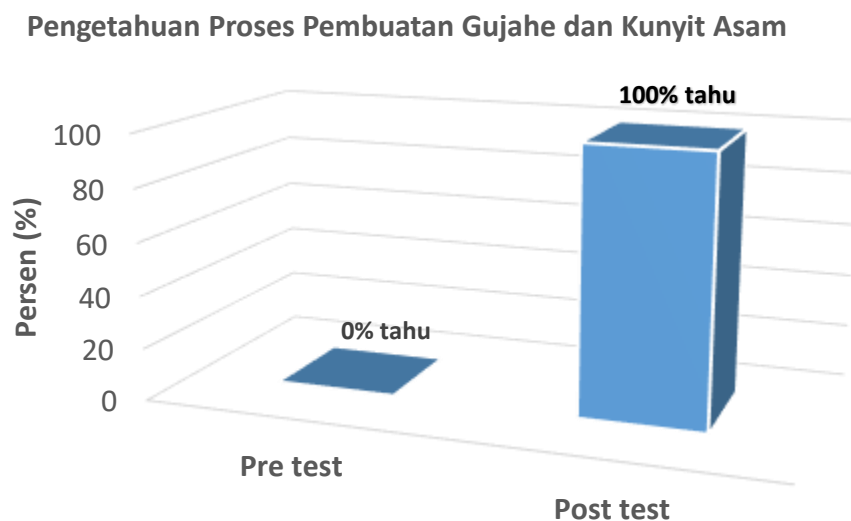
Gambar 3. Kegiatan *pre test* (a) dan penyuluhan pembuatan produk olahan hasil panen TOGA (b dan c)

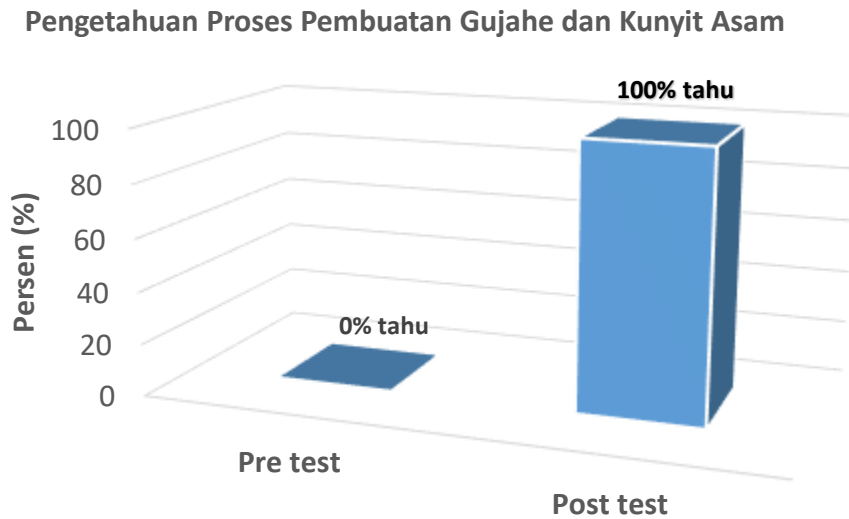


Sumber: dokumen penulis

Hasil *pre test* dan *post test* tentang pengetahuan proses dan bahan pembuatan gujahe dan kunyit asam disajikan pada gambar 4 dan 5.

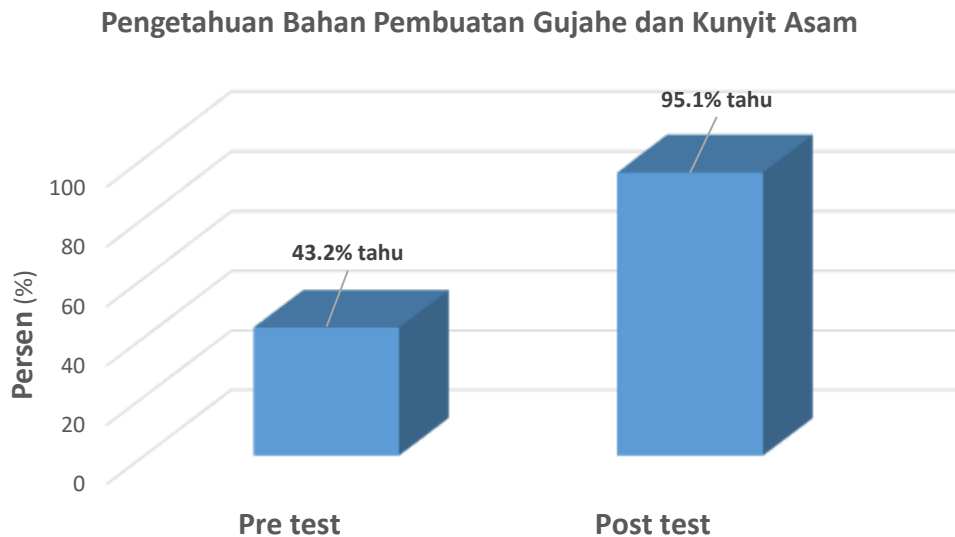
Gambar 4. Hasil *pre test* dan *post test* mengenai pengetahuan anggota KWT Pendopo terhadap proses pembuatan gujahe dan kunyit asam





Sumber: olah data oleh penulis

Gambar 5. Hasil *pre test* dan *post test* mengenai pengetahuan anggota KWT Pendopo terhadap bahan pembuatan gujahe dan kunyit asam



Sumber: olah data oleh penulis

Hasil kuesioner menunjukkan 100% anggota KWT Pendopo belum mengetahui proses pembuatan gujahe serta kunyit asam, sementara hanya 43,2 persen anggota KWT Pendopo yang mengetahui bahan pembuatan gujahe dan kunyit asam (Gambar 4 dan 5). Namun demikian pengetahuan dan pemahaman anggota KWT Pendopo terhadap proses dan bahan pembuatan gujahe serta kunyit asam mengalami peningkatan (100% dan 95,1%) sebagaimana

ditunjukkan pada gambar 4 dan 5, setelah mereka mendapatkan penyuluhan serta melakukan praktek pembuatan gujahe dan kunyit asam. Hal ini menunjukkan kegiatan penyuluhan serta praktek pembuatan gujahe dan kunyit asam dapat dipahami oleh anggota KWT Pendopo. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan anggota KWT Pendopo dan bermanfaat untuk meningkatkan kesejahteraan seluruh anggota KWT Pendopo. Sebagaimana hasil pengabdian sebelumnya (Trisnawati dan Rineksane, 2018) yang menunjukkan bahwa anggota KWT Pendopo secara mandiri membuat produk olahan TOGA untuk keperluan rumah tangga dan bernilai ekonomi setelah mendapatkan penyuluhan serta pelatihan.

### 3. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan TOGA

Setelah anggota KWT Pendopo memahami proses dan bahan pembuatan gujahe dan kunyit asam maka dilakukan pelatihan serta praktek pembuatan gujahe dan kunyit asam. Peserta dibagi menjadi 2 kelompok, masing-masing kelompok membuat salah satu produk gujahe atau kunyit asam (Gambar 6).

Gambar 6. Pembuatan Gujahe dan Kunyit Asam oleh Kelompok Wanita Tani Pendopo



Sumber: dokumen penulis

Sebagian besar anggota KWT menunjukkan antusiasme yang cukup tinggi selama praktek pembuatan produk Gujahe dan Kunyit Asam (Gambar 6), meskipun beberapa anggota melakukan praktek sambil mengasuh anak. Setelah melakukan praktek selama 3 jam, kedua kelompok berhasil membuat produk Gujahe dan Kunyit Asam (Gambar 7).

Gambar 7. Kelompok Wanita Tani Pendopo dan Pengusul Menunjukkan Produk Gujahe dan Kunyit Asam



Sumber: dokumen penulis

### Simpulan

Hasil *pre test* dan *post test* menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman anggota KWT Pendopo terhadap proses dan bahan pembuatan gujahe serta kunyit asam mengalami peningkatan sebesar 100% dan 95,1%, setelah mereka mendapatkan penyuluhan serta melakukan praktek pembuatan gujahe dan kunyit asam. Produk gujahe dan kunyit asam telah diperoleh dari kegiatan pengabdian ini.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LP3M UMY yang telah memberikan dana untuk pelaksanaan program Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat dengan nomor kontrak 195/SK-LP3M/I/2019 dan kepada KWT Pendopo yang bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan PPM ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Choiril Muchtar, S.P. dan Takaful Pambudi, S.P. yang membantu pelaksanaan PPM ini.

### Daftar Pustaka

- Agung Astuti dan Hariyono. 2018. Pelatihan dan Pendampingan Kelompok Wanita Tani untuk Pembuatan Kompos dengan Bioaktivator Mol dan Dikelola Melalui Bank Kompos. *Jurnal Bakti Saintek* 2(1):37-42. [www.ibs.or.id](http://www.ibs.or.id)
- Kecamatan Galur Dalam Angka. 2015. Kabupaten Kulon Progo. [www.galur.kulonprogo.go.id](http://www.galur.kulonprogo.go.id).
- Koswara, S., C.A. Oktavia dan Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Temulawak Instan. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (Seafast) Center, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat IPB.
- Koswara, S., A. Diniari dan Sumarto. 2012. Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (Seafast)



Center, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat IPB.

Nur, M., T. Estiasih, M. Nurcholis dan J.M. Maligan. 2010. Aneka Produk Olahan Kunyit Asam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

Pasetriyani, E.T. 2016. Pengembangan Budidaya dan Pemanfaatan Tanaman Obat pada Taman Tanaman Obat Keluarga (TOGA). [www.unbar.ac.id](http://www.unbar.ac.id)

Trisnawati, D.W. dan I.A. Rineksane. 2018. Teknologi Pemeliharaan dan Pengelolaan TOGA untuk Meningkatkan Kesejahteraan dan Kemandirian KWT Pendopo dan Sekarwangi di Desa Kranggan Kecamatan Galur Kabupaten Kulonprogo. Laporan Program Kemitraan Masyarakat. LP3M UMY.