

IbM Diversifikasi Pangan “Pemanfaatan Pangan Lokal” bagi Siswa SMK N 2 Sukoharjo

Afriyanti, Sri Hartati, Catur Budi Handayani, Novian Wely Asmoro, Febbi Nurahmawati

Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara

Email: afriyantistp@gmail.com

Abstrak

Nasi beras masih menjadi makanan pokok favorit untuk masyarakat Indonesia. Jika belum mengonsumsi nasi serasa belum makan. Salah satu program yang dicetuskan oleh pemerintah untuk mengubah pola pikir tersebut adalah dengan adanya program diversifikasi pangan yaitu pola penganekaragaman konsumsi pangan. SMK Negeri 2 Sukoharjo merupakan salah satu sekolah kejuruan yang memiliki jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Jurusan ini sangat berkaitan dengan program diversifikasi pangan sebagai salah satu cara meningkatkan ketahanan pangan. Oleh karena itu, siswa di jurusan ini perlu dibekali dengan pemahaman dan keterampilan tentang diversifikasi pangan pemanfaatan pangan lokal, terutama Kabupaten Sukoharjo. Metode kegiatan yang dilakukan melalui beberapa tahap yaitu : *pertama*, penyuluhan dan pemberian materi terkait diversifikasi pangan dan pengolahan pangan lokal; *kedua*, pelatihan dan praktek pembuatan tepung mocaf; *ketiga*, evaluasi kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan melalui perbandingan hasil *pretest* dan *posttest*. Apabila terjadi peningkatan pemahaman peserta, yaitu peningkatan nilai menjadi ≥ 70 maka kegiatan ini dikatakan berhasil. Hasil menunjukkan nilai rata-rata *pretest* 60 dan nilai akhir *posttest* 85,5. Hal ini menunjukkan program ini berhasil karena mengalami peningkatan nilai > 70 .

Kata kunci : Diversifikasi pangan, Mocaf, Pangan lokal, TPHP

PENDAHULUAN

Nasi (beras) masih menjadi makanan pokok favorit untuk masyarakat Indonesia. Jika belum mengonsumsi nasi serasa belum makan. Mantan Menteri Pertanian Anton Apriantono mengatakan perlu perbaikan pola pikir (mindset) masyarakat Indonesia, tentang pangan dikonsumsi. Selama ini orang selalu menganggap bahwa namanya makan itu harus nasi. Hal itu dilontarkan saat menanggapi pernyataan Anggota Komisi VI DPR Hasto Kristianto yang mengatakan Indonesia tengah menghadapi krisis pangan (Himagizi, 2009).

Salah satu program yang dicetuskan oleh pemerintah untuk mengubah pola pikir tersebut adalah dengan adanya program diversifikasi pangan yaitu pola penganekaragaman konsumsi pangan. Program Diversifikasi Pangan ini sudah dicetuskan sejak tahun 50-an, namun hingga saat ini belum terlihat hasil yang memuaskan. Salah satu penyebabnya adalah anggapan dari masyarakat bahwa beras lebih superior dibandingkan jagung, singkong, ubi

jalar dan makanan sumber karbohidrat lainnya. Padahal sumber-sumber karbohidrat tersebut tersedia melimpah di Indonesia dan belum dimanfaatkan secara maksimal. Diversifikasi pangan yang terhambat juga akan berdampak terhadap ketahanan pangan di Indonesia. Ketahanan pangan adalah hal yang paling strategis bagi suatu negara, karena pangan adalah hal yang terpenting bagi kehidupan manusia (Anonim, 2013).

Diversifikasi pangan merupakan konsep terpadu dan memadukan berbagai perangkat kebijakan, bukan berdiri sendiri. Disisi lain, kesenjangan pengimplementasian antara konsep dan operasional diversifikasi pangan dan berbagai kebijakan yang terkait dengannya, relatif menimbulkan dilema bagi pembuat kebijakan di tingkat nasional, sehingga diversifikasi pangan belum efektif terlaksana (Elizabeth, 2011). SMK Negeri 2 Sukoharjo dipilih oleh tim IbM sebagai mitra dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang diversifikasi pangan.

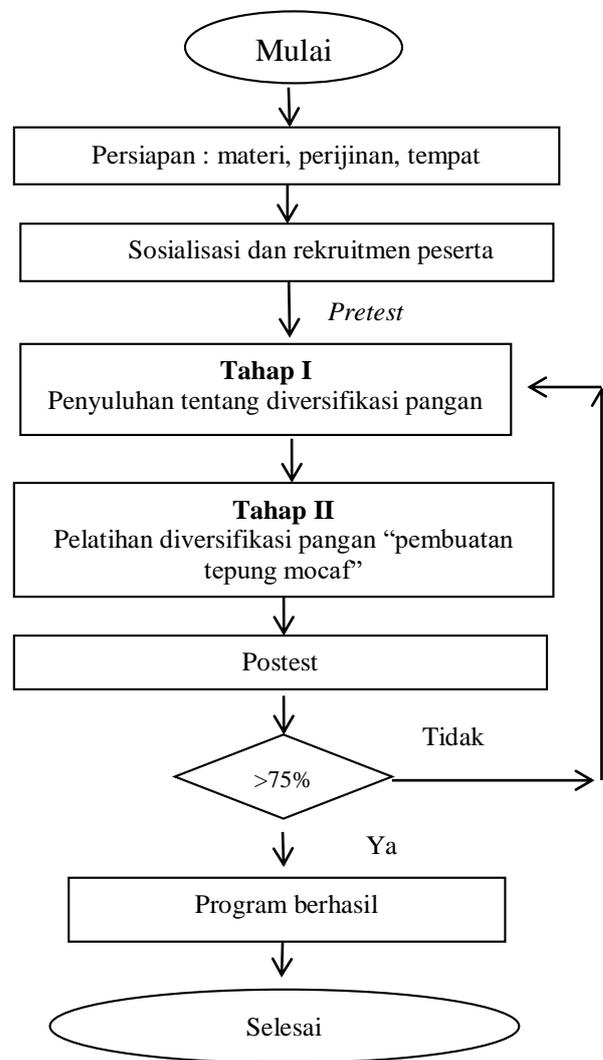
SMK Negeri 2 Sukoharjo merupakan salah satu sekolah kejuruan favorit di Sukoharjo yang beralamatkan di Desa Begajah RT 02/RW 02 Kec. Sukoharjo Kab. Sukoharjo. Di Kabupaten Sukoharjo, SMK Negeri 2 tergolong SMK baru. Sekolah tersebut baru didirikan tahun 2004 lalu dengan menempati eks lokasi Sekolah Pertanian Pembangunan Menengah Atas (SPPMA) di wilayah Kelurahan Begajah Kecamatan Sukoharjo Kota. Ketika didirikan, sekolah hanya memiliki dua jurusan, yaitu Kimia dan Otomotif (Triyono, 2011). Sekarang sekolah ini berkembang pesat dan telah memiliki tujuh jurusan, yaitu Kimia Industri, Teknik Mekatronika, Teknik Gambar Bangunan, Teknik Kendaraan Ringan, Agribisnis Ternak Ruminansia, Teknik Pemeliharaan Mekanik Industri dan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP). Jurusan TPHP merupakan jurusan yang paling baru dan baru terdapat satu kelas XII. Tahun ajaran pendidikan 2016/2017 ini akan menghasilkan lulusan yang pertama kali untuk jurusan ini.

TPHP merupakan salah satu jurusan yang mempelajari tentang cara-cara pengolahan pasca panen untuk produk pertanian. Siswa diajarkan tentang pengolahan pangan dan analisis gizi dari produk-produk hasil olahan mereka. Jurusan ini diharapkan mampu menghasilkan para ahli pangan masa depan yang mampu memecahkan berbagai masalah yang berhubungan dengan pangan nasional. Oleh karena itu, para siswa ini juga perlu dibekali pemahaman tentang kondisi pangan di Indonesia, permasalahan-permasalahan yang terjadi serta program-program pemerintah untuk mengatasi permasalahan pangan, diantaranya program diversifikasi pangan. Pemanfaatan pangan lokal perlu digalakkan sejak

dini kepada para siswa. Hal ini tentunya didukung dengan potensi Kabupaten Sukoharjo yang kaya akan hasil pertanian non beras. Salah satu cara untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa dalam program diversifikasi pangan adalah dengan dilakukan penyuluhan dan pelatihan program diversifikasi pangan pemanfaatan pangan lokal.

METODE KEGIATAN

Untuk menjawab permasalahan yang ada pada mitra, maka tim abmas Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo menjalin kerjasama dengan SMK Negeri 2 Sukoharjo untuk memecahkan masalah yang dihadapi. Adapun Metodologi pemecahan masalah (**solusi**) yang ditawarkan untuk digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini meliputi langkah-langkah sebagaimana terdapat pada Gambar 1 :



Gambar 1 Diagram Alir Solusi yang Ditawarkan

Tahap I: Penyuluhan tentang diversifikasi pangan

- a. Penyuluhan mengenai diversifikasi pangan sebagai salah satu upaya meningkatkan ketahanan pangan.
- b. Penyuluhan tentang pemanfaatan pangan lokal.

Tahap II : Praktek dan pelatihan pembuatan tepung mocaf (tepung singkong fermentasi

Tahap III : Evaluasi Kegiatan

Evaluasi terhadap metode pelaksanaan kegiatan pelatihan terkait dengan peningkatan pengetahuan dan kemampuan peserta mitra terhadap teori dan praktek yang telah diberikan (Tahap I dan tahap II) dilakukan dua tahap. *Tahap pertama*, sebelum program dimulai diadakan test pendahuluan (*pretest*) untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman peserta mitra terhadap bahan materi yang akan disampaikan. *Tahap kedua*, diadakan test/evaluasi tertulis setelah pelaksanaan program selesai (*posttest*). Nilai peserta program adalah rerata skor seluruh jawaban. Nilai keseluruhan adalah rerata seluruh peserta program. Evaluasi terhadap **indikator keberhasilan** program, bila skor *posttest* mengalami peningkatan lebih dari 70.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Diversifikasi Pangan

Penyuluhan Diversifikasi Pangan “Pemanfaatan Pangan Lokal” telah dilaksanakan di Aula SMK Negeri 2 Sukoharjo pada tanggal 22 Agustus 2017. Peserta penyuluhan adalah siswa kelas X, XI dan XII dari program studi Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian yang berjumlah 106 siswa. Kegiatan dilakukan dari jam 09.00 – 12.00 WIB.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan tentang diversifikasi pangan

Evaluasi dilakukan dengan pelaksanaan pre test (test awal) dan post test (test akhir) setelah kegiatan penyuluhan dilakukan, dan dilakukan sampling terhadap 50 peserta. Hasil *pretest* menunjukkan sebagian besar mendapatkan skor di bawah 70. Jika menggunakan nilai rata-rata, hasil test awal peserta mendapatkan nilai rata-rata 60 kemudian hasil test akhir rata-rata peserta mendapatkan nilai 85,5. Seluruh peserta yang mengikuti *posttest* mendapatkan skor ≥ 70 , yang berarti terjadi peningkatan pengetahuan peserta setelah pelaksanaan kegiatan. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan telah berhasil dilaksanakan karena sesuai dengan indikator keberhasilan penyuluhan yaitu terjadi peningkatan skor menjadi ≥ 70 (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil Test Pengetahuan

Rata-rata Nilai Pretest	Rata-rata Nilai Posttest	Nilai ≥ 70
60	85,5	100%

Praktek Pembuatan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*)

Singkong menjadi bahan pangan lokal yang dipilih karena keberadaannya yang melimpah di Sukoharjo. Tepung singkong modifikasi (*Mocaf*) menjadi pilihan olahan pangan lokal yang dipraktekkan di kegiatan ini. Kegiatan praktek diawali dengan penyampaian diagram alir pembuatan tepung Mocaf yang dapat dilihat di Lampiran 2. Kegiatan praktek dapat meningkatkan keterampilan cara pembuatan tepung Mocaf yang belum pernah mereka pelajari sebelumnya.



Gambar 3. Praktek pembuatan tepung Mocaf

Proses pembuatan mocaf yang diajarkan mengacu pada metode yang dilakukan Putri (2018). Langkah awal yang dilakukan yaitu pengupasan ubi kayu menggunakan pisau dengan tujuan untuk memisahkan kulit ubi kayu. Selanjutnya, ubi kayu yang telah dikupas dicuci dengan menggunakan air untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada permukaan ubi kayu. Pada proses ini dihasilkan limbah cair sisa proses pencucian. Setelah ubi kayu bersih, ubi kayu tersebut dipotong tipis-tipis menggunakan mesin *slicer* sehingga berbentuk *chip*. *Chips* tersebut kemudian dilakukan proses fermentasi. Proses fermentasi merupakan tahapan yang penting, yang tidak dilakukan pada proses pembuatan tepung biasa.

Pembahasan

Peserta penyuluhan dan pelatihan memberikan respon yang baik saat berlangsungnya kegiatan. Selama penyuluhan berlangsung peserta mendengarkan dengan baik dan antusias terhadap pengetahuan baru yang ditunjukkan dengan adanya kegiatan tanya jawab dan diskusi dengan pembicara selama berlangsungnya penyuluhan dan pelatihan.

Pada pelaksanaan kegiatan ini terdapat hambatan yaitu proses pengolahan tepung Mocaf yang membutuhkan waktu yang lama seperti proses perendaman atau fermentasi dan pengeringan. Oleh karena itu, proses pembuatan tepung Mocaf dimulai dari penyawutan dan fermentasi dengan dan tanpa menggunakan starter. Namun dengan adanya diagram alir, penjelasan mendalam tentang setiap tahapan proses, dan contoh produk tepung yang sudah jadi, hal tersebut tidak mengurangi tingkat pemahaman dan antusiasme peserta yang hadir. Hal ini terlihat dari semangat peserta untuk berpartisipasi aktif selama proses pembuatan tepung Mocaf.

Siswa terlihat sangat antusias dan termotivasi selama mengikuti kegiatan ini. Karena selain hal yang baru untuk siswa, proses pembuatan tepung Mocaf menjadi salah satu bagian

dari mata pelajaran di program studi tersebut sehingga menambah tingkat pemahaman mereka. Apalagi dilihat dari nilai evaluasi, kesalahan siswa dalam menjawab soal terdapat pada poin pengertian diversifikasi dan pengolahan tepung Mocaf. Setelah penyuluhan dan praktek, jawaban mereka hampir 100% benar untuk poin tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa siswa antusias mengikuti kegiatan ini dan bertambah wawasan mereka tentang Diversifikasi Pangan “Pemanfaatan Pangan Lokal”.

SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai penyuluhan diversifikasi pangan dan pelatihan pembuatan mocaf ini, dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah berjalan dengan lancar dan berhasil dengan indikator terjadi peningkatan nilai pengetahuan peserta menjadi ≥ 70

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo atas dana yang diberikan untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Kompetitif Bidang Ilmu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Diversifikasi Pangan Sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan. <http://anekakeripikmalang.com/2013/03/22/diversifikasi-pangan-sebagai-upaya-meningkatkan-ketahanan-pangan/>. Diakses 15 Januari 2017
- Elizabeth, Roosganda. 2011. Strategi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. *Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 2 – 2011*
- Himagizi. 2009. Diversifikasi Pangan. <http://gizi.fema.ipb.ac.id/himagizi/?p=83> diakses 20 Januari 2017
- Putri, N A., Herlina, Subagyo, A. 2018. Karakteristik Mocaf (*modified cassava flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No. 01 (2018)*
- Triyono. 2011. SMKN 2 Sukoharjo, Gembleng Siswa Demi Jiwa Wirausaha. <http://www.solopos.com/2011/10/28/smkn-2-sukoharjo-gembleng-siswa-demi-jiwa-wirausaha-121557> diakses 20 Januari 2017