TURNITIN RESWARA 2024.docx

by Raisa Baharuddin

Submission date: 28-Sep-2024 10:01PM (UTC-0700)
Submission ID: 2468607696
File name: TURNITIN_RESWARA_2024.docx (327.05K)
Word count: 2098
Character count: 12598

Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
p-ISSN 2716-4861, e-ISSN 2716-3997
Volume: Nomor: Edisi

PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK MAKANAN DARI SAYURAN DAN BUAH SERTA POC DARI LIMBAHNYA PADA IBU PKK KELURAHAN MAHARATU PEKANBARU

Raisa Baharuddin[1*], Ernita[1], Selvia Sutriana[1], Putri Lukmanasari[1] Zulkifli[1], Noer Arif Hadi[1],

[1)]Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam Riau

Article history
Received : diisi oleh editor
Revised : diisi oleh editor
Accepted : diisi oleh editor

***Corresponding author**
Email :
raisabaharuddin@agr.uir.ac.id

Abstrak

Sayuran dan buahan umunya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman. Limbah sisa sayur dan buah tersebutpun dapat dimanfaatkan kembali menjadi pupuk organik cair (POC). Pelatihan ini bertujuan melatih ibu-ibu PKK untuk dapat mengolah sayuran dan buah menjadi produk makanan dan mengolah limbahnya menjadi POC. Kegiatan ini dilakukan di Kelurahan Maharatu, Pekanbaru pada April 2022. Kegiatan pengabdian ini melalui dua tahapan yaitu tahap perencanaan dan tahap pelaksanaan. Setelah penyampaian materi, ibu-ibu PKK dan tim dosen melakukan praktek pembuatan produk olahan berbahan dasar sayur seperti nugget bayam, keripik bayam, dan sari buah nanas, serta POC. Berdasarkan hasil evaluasi dapat diketahui bahwa kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan dan minat peserta dalam mengolah buah dan sayur menjadi produk makanan serta limbahnya menjadi pupuk organik cair.

Kata Kunci: buahan, ibu PKK, limbah, POC, sayuran

Abstract

Vegetables and fruits are generally consumed in fresh or can be processed into various foods and drinks. Vegetable and fruit waste can also be reused as liquid organic fertilizer (LOF). This training aims to train PKK cadres to be able to process vegetables and fruits into food products and process the waste into LOF. This activity was carried out in Maharatu Sub-district, Pekanbaru in April 2022. This activity goes through two stages, namely the planning stage and the implementation stage. Team and participants practiced making vegetable-based processed products such as spinach nuggets, spinach chips, and pineapple juice, also LOF from the waste. Based on the evaluation results, it can be seen that this service activity is able to increase the knowledge and interest of participants in processing fruits and vegetables into food products and their waste into liquid organic fertilizer.

Keywords: fruits, LOF, PKK cadres, waste, vegetables

Copyright © 20xx Author. All rights reserved

© 2023 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya paper pengabdian masyarakat ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

PENDAHULUAN

Buah dan sayuran adalah makanan yang memiliki nilai gizi tinggi yang baik untuk kesehatan tubuh. Kandungan vitamin dan mineral pada buah dan sayur berperan dalam meningkatkan metabolisme tubuh dan ketahanan tubuh terhadap serangan penyakit (Susilawati, dkk 2021). Buahan dan sayuran umumnya dikonsumsi langsung ataupun dijadikan sebagai lauk oleh masyarakat. Dengan berkembangnya teknologi perlu inovasi baru dalam mengkonsumsi sayuran dan buahan. Oleh karena jika diolah dengan baik dapat menjadi produk pangan yang bergizi. Selain itu sayuran dan buah juga dapat menjadi produk yang memiliki nilai tambah sebagai pendapatan tambahan bagi warga (Samidjo & Isnawan, 2021). Umumnya warga sudah mengetahui bahwa sayuran dan buah dapat diolah menjadi produk olahan namun masih banyak yang belum melakukan dan mengetahui cara mengolahnya yang baik dan benar.

Adapun produk olahan makanan yang dapat dibuat dari sayuran dan buah yaitu nugget baya keripik bayam, dan sari buah nanas. Sayur bayam adalah salah satu komodi sayur utama yang mudah didapat dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan (Rukka et al., 2018). Nugget adalah suatu bentuk produk frozen food yang berasal dari olahan daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti tepung roti (Nizar et al., 2021). Pada kegiatan pengabdian ini bahan utama nugget yang umumnya menggunakan daging diganti dengan bayam (Fauza et al., 2021). Selain nugget olahan lain dari bayam yaitu keripik bayam. Pengolahan bayam menjadi keripik dapat menjadi alternative dalam mengkonsumsi sayuran bagi anak-anak (Ahmad & Kasim, 2022). Buah nanas merupakan buah yang a nutrisi, vitamin dan mineral. Pengelolaan nanas menjadi sari buah bermanfaat untuk menghambat penuaan dini dan meningkatkan daya tahan tubuh, karena kandungan senyawa aktif seperti antioksidan (Kaushik & Kundu, 2018).

Selain dapat dijadikan produk olahan yang bermanfaat, limbah dari sayuran dan buah tersebut dapat dijadikan pupuk organik. Ibu-ibu warga keluharan Maharatu banyak yang belum meng hui bahwa limbah juga dapat menjadi produk yang bermanfaat seperti pupuk organik. Limbah sayur dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pupuk organik (Kurniawati et al., 2021). Selain itu limbah sayuran juga dapat bernilai ekonomi Samidjo dan Isnawan (2021). Limbah-limbah tersebut dapat dijadikan pupuk padat ataupun cair. Namun, menurut (Karyanto et al., 2022) pupuk organik cair membutuhkan waktu pembuatan yang lebih singkat dibandingkan pupuk organik padat. Pupuk organik berperan dalam memperbaiki struktur tanah dan kesuburan fisik dan kimia tanah (Athaillah et al., 2020). Fitriani et al., (2020) menambahkan bahwa kesehatan tanah menjadi lebih baik dan subur, karena meningkatnya populasi mikroba tanah yang bermanfaat. Hal tersebut merupkan peluang yang baik untuk memanfaatkan limbah dari sayur maupun bu

Dalam pengelolaan dan pengaturan rumah tangga seorang ibu rumah tangga menjadi garda terdepan. Hal ini dikarenakan sebagian besar waktunya dihabiskan di lingkungan rumah tangga (Hafshah et al., 2023). Ibu rumah tangga akan memperhatikan asupan gizi yang diperlukan oleh anggota keluarga dengan memanfaatkan bahan makanan yang ada. Oleh karena itu, yang menjadi sasaran giatan pengabdian masyarakat mengenai pelatihan pembuatan produk makanan dan POC adalah ibu-ibu PKK. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang pembuatan aneka makanan dari sayuran dan buah serta POC dari limbahnya kepada ibu PKK kelurahan Maharatu, Pekanbaru.

METODE PELAKSANAAN

Kegiat pelatihan ini dilaksanakan pada bulan April 2022 bertempat di Balai Pertemuan Jl Ku sing gg Melur, Kelurahan Maharatu, Kecamatan Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru. Adapun peserta kegiatan pengabdian ini yai bu-ibu PKK kelurahan Maharatu yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pelatihan ini melalui dua proses tahapan, yaitu:

1. Tahap Perencanaan
   Pada tahap ini tim melakukan survei dan perizinan kepada ketua Rt 07 untuk menginformasikan terkait pelaksanaan program pengabdian masyarakat, mendata permasalahan yang dihadapi masyarakat, menentukan waktu kegiatan, dan menyiapkan materi pelatihan, peralatan dan bahan.
2. Tahap Pelaksanaan
   Pada tahap pelaksanaan Tim Pengabdian Masyarakat melakukan (1) sosialiasi kegiatan dengan memberikan undangan kepada peserta pelatihan (2) Pemaparan materi kepada peserta pelatihan tentang manfaat sayuran dan buahan, menjadi aneka produk makanan. Serta pemanfaatan limbah sayur dan buah menjadi pupuk organic cair (POC) (3) Praktik/demonstrasi pembuatan nugget dan kripik dari bayam, sirup dari buah nanas, serta POC dari limbahnya dengan menggunakan alat dan bahan yang telah disediakan. Setiap peserta dibekali modul pembuatan makanan, minuman serta POC yang berbahan dasar sayuran dan buah untuk dapat dipraktekkan di rumah. Adapun bahan dan cara pengolahan aneka makanan tersebut adalah sebagai berikut:

1) Keripik bayam.
   Bahan-bahan berupa sayur bayam darat 1 ikat, Tepung beras dan terigu 2:1, 3 siung bawang putih, 1 sdt ketumbar halus, Garam secukupnya. Cara pembuatannya yaitu semua bumbu dihaluskan kemudian ditambahkan garam, tepung, air, dan diaduk rata. Lembaran daun bayam kemudian dicelupkan kedalam adonan, selanjutnya digoreng dalam minyak panas.
2) Nugget bayam
   Bahan dalam pembuat nugget yaitu 1 ikat bayam hijau yang dicincang halus, 2 buah wortel ukuran sedang diparut, 200 g tepung terigu, 50 g tepung tapioka, 2 buah telur, tepung panir, 1 telur un perekat, garam, gula, penyedap, dan minyak. Adapun bumbu yang dihaluskan yaitu 3 siung bawang merah, 5 siung bawang putih, 1 sendok teh merica. Cara pembuatan sebagai berikut: Tepung terigu, telur, bay, wortel, dan bumbu yang dihaluskan dicampur dan diaduk rata. Kemudian adonan dikukus selama kurang lebih 30 menit atau sampai matang. Setelah itu diangkat dan dinginkan Setelah dingin adonan dipotong dan di celupkan ke dalam tepung terigu, telur kocok dan terakhir dibalur dengan tepung panir, Goreng sampai kuning kecoklatan.
3) Sari buah Nanas
   Bahan-bahan yang digunakan 1 buah nanas ukuran sedang, 10 sdm gula pasir, dan 1200 cc air. Cara pembuatan dengan menghaluskan nanas dengan sedikit air sampai dan disaring. Kemudian ditambahkan air 1200 cc air dan gula, masak dalam api sedang. Setelah dingin disimpan ke botol/wadah.
4) POC Limbah Sayur dan Buah.
   Bahan-bahan berupa Limbah sayur dan buah sebanyak 1 kg, 10 ml EM-4, 100 g gula merah, 10 l air. Cara pembuatannya dengan mencacah limbah sayur dan buah. Gula merah dicampurkan dengan EM-4, kemudian dimasukan ke wadah, didiamkan selama 1 hari. Pada wadah lainnya limbah sayur dan buah yang telah dicacah dimasukkan dan ditambahkan dengan larutan EM-4. EM-4 mampu mempercepat proses fermentasi dan dekomposisi limbah sayur dan buah serta meningkatkan kualitas hasil POC (Yanti et al., 2022). Kemudian wadah diutup dan diamkan selama 2 minggu, hingga keluar aroma bau tapai. Keluarnya aroma tape menunjukan keberhasilan pembuatan POC (Astuti et al., 2021).

HASIL PEMBAHASAN

Peserta kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu PKK di Rt 07, kelurahan Maharatu, Pekanbaru. Ibu-ibu PKK menjadi sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini karena sebagian besar merupakan ibu rumah tangga yang aktunya dihabiskan di lingkungan rumah untuk mengurus keluarga, terutama dalam hal makanan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kreativitas dalam pengelolaan buah dan sayur untuk meningkatkan kualitas hidup yang lebih baik. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi mengenai manfaat sayur dan buah dan bagaimana cara pengolahannya. Selain itu juga diberikan pemaparan materi untuk pengelohan limbah dari sayur dan h tersebut menjadi POC. Materi pengabdian juga diberikan dalam format cetak dan file digital. Setelah pemaparan materi dilakukan diskusi tanya jawab yang disampaikan oleh tim dari dosen Agroteknologi UIR Pekanbaru.

Jumlah peserta yang menghadiri kegiatan pelatihan ini sebanyak 20 orang. Jumlah tersebut sudah lebih dari 95% target peserta kegiatan yang dihar an. Pada kegiatan pelatihan ini terlihat peserta sangat antusias dengan banyaknya pertanyaan dalam sesi tany awab. Pertanyaan yang diajukan peserta antara lain: kandungan gizi pada olahan makanan, cara pembuatan pupuk organik cair dari sampah/limbah rumah tangga, pemanfaatan POC. Sebagian besar peserta belum mengetahui mengenai pupuk organik cair.

Demonstrasi dan Praktik pembuatan produk makanan berbasis buah dan sayur serta pembuatan POC dipandu oleh tim dosen Agroteknologi, Fakultas Pertanian UIR, Pekanbaru dan praktik langsung diikuti oleh seluruh peserta pelatihan (Gambar 1). Produk yang dibuat antara lain keripik bayam, nugget bayam, selai nanas, sari buah nanas, dan POC limbah sayur dan buah (Gambar 2).

Gambar 1. Praktek Pembuatan Keripik Bayam dan Sari Nanas oleh Ibu PKK Kelurahan Maharatu

Selama kegiatan pelatihan juga dilakukan diskusi mengenai teknik pembuatan POC yang baik dan benar. Mayoritas ibu PKK Kelurahan Maharatu ini belum mengetahui limbah organik (kulit buah-buahan, sayur mayur) dapat dijadikan pupuk organik cair guna menyuburkan tanaman. Bahan pembuatan POC yang dilakukan menggunakan sisa-sisa (limbah) hasil pembuatan produk makanan yang telah dilakukan seperti batang bayam dan kulit nanas. Pupuk organik cair yang dibuat baru dapat diaplikasikan ke tanaman setelah dua minggu masa fermentasi. Pupuk cair yang baik dapat diketahui dengan ciri munculnya bercak-bercak putih pada permukaan cairan serta cairan akan berwarna kuning kecoklatan dengan bau yang menyengat (Tanti et al., 2019).

Gambar 2. Produk aneka makanan olahan buah dan sayuran serta POC

Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan kepada peserta pelatihan dengan pengisian kuisoner sebelum dan setelah kegiatan. Berdasarkan hasil kuisoner, dengan melihat pengetahuan peserta dari dari hasil kuisoner (Tabel 1) menunjukkan bahwa sebelum pelatihan dilakukan 60% peserta sudah mengetahui tentang pengolahan buah dan sayuran namun hanya 50% dari peserta yang sudah mengetahui yang pernah mengolah menjadi produk makanan atau minuman. Setelah dilakukan pelatihan, sebagian besar peserta tertarik untuk mengolah produk tersebut. Sehingga diharapkan melalui kegiatan ini, ibu PKK lebih produktif dan dapat membuka usaha rumah tangga. Menurut VH & Susilowati, (2016) perempuan berperan penting dalam mengatasi kemiskinan dengan memberdayakan masyarakat dan kelompok melalui pelaksanaan kegiatan usaha produktif di rumah tangga.

Pada hasil kuisoner tentang pemanfaatan limbah sayuran dan buah menjadi POC, hanya 20% peserta yang mengetahui namun belum ada yang pernah mengolah limbah tersebut menjadi POC. Hal ini menunjukkan bahwa masih kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah limbah rumah tangga sendiri. Padahal dengan memanfaatkan limbah organik, kita dapat menghasilkan pupuk organik cair yang menyuburkan tanaman (Faizah et al., 2021). Sehingga pada kegiatan ini, terlihat bahwa peserta merasa topik yang diangkat sangat bermanfaat ditandai dengan meningkatnya pengetahuan peserta selelah pelatihan.

Tabel 1. Hasil pengukuran Tingkat Pengetahuan Peserta Pengabdian

No	Uraian	Sebelum Pelatihan (%)		Setelah Pelatihan (%)	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Apakah ibu mengetahui tentang pengolahan sayuran dan buah menjadi produk makanan dan minuman?	60	40	100	0
2	Apakah ibu pernah mengolah sayuran dan buah menjadi produk makanan dan minuman?	30	70	30	70
3	Apakah ibu tahu tentang manfaat olahan sayuran menjadi produk makanan dan minuman?	40	60	100	0
5	Apakah ibu tertarik mengolah sayuran menjadi produk makanan dan minuman?	40	60	100	0
6	Apakah ibu tahu tentang limbah sayuran bisa digunakan menjadi POC?	20	80	100	0
7	Apakah ini pernah mengolah limbah sayuran dan buah menjadi POC?	0	100	0	100
8	Apakah ibu tahu tentang manfaat limbah sayuran dan buah menjadi POC?	0	100	100	0
7	Menurut ibu kegiatan ini bermanfaat bagi masyarakat?	100	0	100	0

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini di kelurahan Maharatu, Pekanabaru terlaksana sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Kegiatan ini memberikan dampak yang positif bagi ibu PKK. Peserta kegiatan pelatihan telah mengetahui cara pembuatan produk makanan dan minuman berbasis buah dan sayur serta pembuatan pupuk organik cair. Kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan pengetahuan dan minat peserta pelatihan.

TURNITIN RESWARA 2024.docx

ORIGINALITY REPORT

18%	16%	9%	6%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to UW, Stevens Point Student Paper	4%
2	jurnal.dharmawangsa.ac.id Internet Source	1%
3	Submitted to Universitas Riau Student Paper	1%
4	e-jurnal.unisda.ac.id Internet Source	1%
5	icsejournal.com Internet Source	1%
6	ejournal.radenintan.ac.id Internet Source	1%
7	niceseafine.blogspot.com Internet Source	1%
8	12myfood.blogspot.com Internet Source	1%
9	journal.upgris.ac.id Internet Source	1%

10	jurnal.usi.ac.id Internet Source	1 %
11	kabarinews.com Internet Source	1 %
12	Anis Tatik Maryani, Tiur Hermawati, Sri Mulyati. "Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Desa Nyogan Kabupaten Muaro Jambi Melalui Pemanfaatan Lahan Tidak Produktif dengan Penanaman Tanaman Lada Perdu (Piper Nigrum)", Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2018 Publication	<1 %
13	journal.ubb.ac.id Internet Source	<1 %
14	jurnal.untad.ac.id Internet Source	<1 %
15	pt.scribd.com Internet Source	<1 %
16	www.faunadanflora.com Internet Source	<1 %
17	123dok.com Internet Source	<1 %
18	Alfin Surya, Siti Juariah, Wahyu Margi Sidoretno, Rahmat Tisnawan. "Training on making liquid dish soap in Lembah Sari	<1 %

Village, Rumbai Timur District, Pekanbaru", Community Empowerment, 2021
Publication

19	id.123dok.com Internet Source	<1%
20	jurnal.unitri.ac.id Internet Source	<1%
21	ppid.itera.ac.id Internet Source	<1%
22	ASRY NOVIANTY, Astrid Kizy Primadani, Erina Windiany, Bella Fitria. "PENCEGAHAN ANEMIA PADA IBU HAMIL MELALUI KOMUNIKASI INTERPERSONAL DAN KELOMPOK PADA KELAS IBU HAMIL DI PUSKESMAS KECAMATAN JOHAR BARU JAKARTA PUSAT", Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ungu(ABDI KE UNGU), 2023 Publication	<1%
23	Imaniar Ranti, Merita Arini. "EDUKASI ATM BANK UNTUK MENCEGAH SINDROM METABOLIK", JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri), 2023 Publication	<1%
24	Rahmat Wijaya, Nanik Setyowati, Masdar Masdar. "PENGARUH JENIS KOMPOS DAN WAKTU PENGENDALIAN GULMA TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL TANAMAN	<1%

	JAGUNG MANIS SECARA ORGANIK", INA-Rxiv, 2017 Publication	
25	publikasi.polije.ac.id Internet Source	<1 %
26	repository.its.ac.id Internet Source	<1 %
27	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	<1 %
28	johannessimatupang.wordpress.com Internet Source	<1 %
29	si-skripsi.blogspot.com Internet Source	<1 %

Exclude quotes	On	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	On		

TURNITIN RESWARA 2024.docx

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5