

Pelatihan Kreasi Olahan Pangan Lokal Bahan Dasar Tepung Mocaf untuk Pelaku Usaha Kuliner di Jawa Tengah

Local Food Processing Creation Training for Culinary Business Actors in Central Java

Ira Handayani^{1*}, U Yuyun Triastuti², Tri Rettagung Diana³, Esteria Priyanti⁴, Ndaru Prasastono⁵

¹⁻⁵ Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini, Indonesia

irahandayani@aksibukartini.ac.id^{1*}

Alamat: Jl. Sultan Agung No.77, Gajahmungkur, Kec. Gajahmungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah 50232

Korespondensi penulis: irahandayani@aksibukartini.ac.id

Article History:

Received: Juli 03, 2024;

Revised: Juni 23, 2024;

Accepted: Agustus 06, 2024;

Published: August 07, 2024

Keywords: Local Food, Mocaf Flour, Business Actors

Abstract: The purpose of this training is to make business actors in Central Java have innovation and creativity in maximizing mocaf flour to be used as processed food products. This training was carried out in collaboration with Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah with Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini. There are 30 participants who took part in this training. The training methods used include lecture methods, practice methods, question and answer methods, and evaluations. The results of the training were in the form of local food products made from mocaf flour in the form of Bomboloni, Dimsum, Risol Mayo, and Sus Vla Buah.

Abstrak

Tujuan kegiatan pelatihan ini adalah menjadikan pelaku usaha di Jawa Tengah memiliki inovasi dan kreasi dalam memaksimalkan tepung mocaf untuk dijadikan produk olahan pangan. Pelatihan ini dilakukan atas kerjasama Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah dan Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini. Peserta yang mengikuti pelatihan ini sebanyak 30 orang. Metode pelatihan yang digunakan antara lain metode ceramah, metode praktik, metode tanya jawab, dan evaluasi. Hasil pelatihan berupa produk pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf berupa bomboloni, dimsum, risol mayo, dan sus vla buah.

Kata Kunci: Pangan Lokal, Tepung Mocaf, Pelaku Usaha

1. PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan bahan pangan yang dihasilkan oleh wilayah tertentu di Indonesia sebagai potensi dan kearifan lokal daerah setempat. Pangan lokal memiliki peran yang penting sebagai kunci kemandirian pangan nasional. Bahan pangan lokal di Indonesia terbagi menjadi dua yaitu bahan pangan lokal nabati terdiri dari padi-padian, ubi jalar, buah-buahan dan sayuran sedangkan bahan pangan lokal hewani terdiri dari ayam kampung, sapi, kerbau, dan kambing (Nurfitriani, 2023).

Penganekaragaman pangan lokal merupakan sebuah peluang dalam mengembangkan produk-produk inovatif berbasis pangan lokal serta sebagai tujuan pemerintah dalam mengatasi ketergantungan masyarakat dalam penggunaan tepung terigu, meningkatkan ketahanan pangan

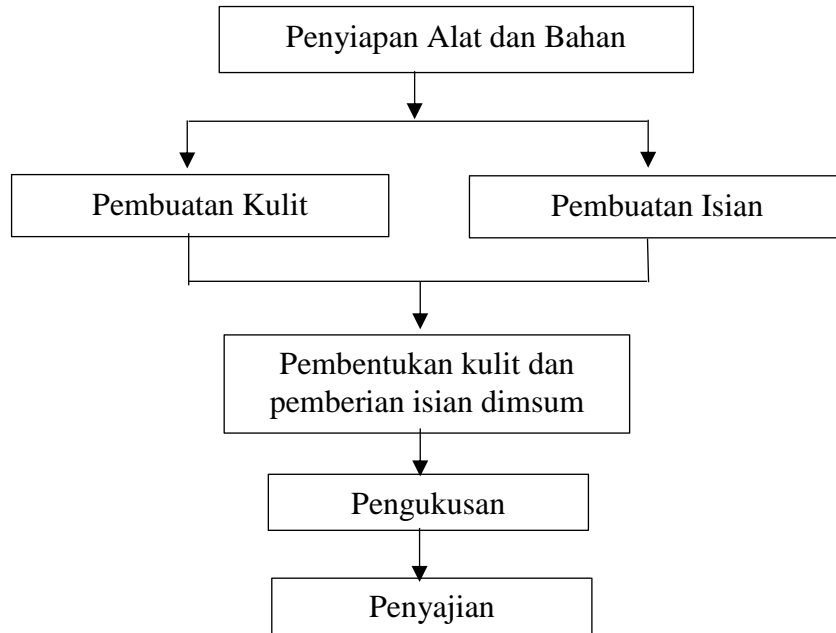
dalam suatu daerah, dan menambah nilai ekonomi pada masyarakat. Tepung mocaf (*modified cassava flour*) merupakan tepung lokal yang berasal dari singkong yang telah dimodifikasi dengan cara difermentasi sehingga memiliki karakteristik hampir sama dengan tepung terigu (Salim, 2024). Berbagai penelitian produk berbasis tepung mocaf telah banyak dilakukan oleh masyarakat diantaranya penelitian yang dilakukan oleh Rodriguez-Sandoval et al., 2017 berupa produk roti dengan menerapkan tepung mocaf sebagai bahan dasar, penelitian Pandin et al., 2022 berupa produk makanan darurat bencana bahan dasar tepung mocaf seperti snack bar, biskuit dan mie, dan penelitian yang dilakukan oleh Lailatul Isnaeni, 2023 berupa produk *mille crepes*. Berdasarkan penelitian tersebut menunjukkan bahwa tepung mocaf dapat dijadikan sebagai olahan bahan pangan yang inovatif. Dalam hal ini penggunaan tepung mocaf dapat menggantikan secara keseluruhan maupun sebagian dari penggunaan tepung terigu.

Bentuk kolaboratif antara Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah dan Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini berupa pemberian pelatihan kreasi olahan pangan lokal merupakan sebuah perwujudan pengabdian kepada masyarakat untuk mencapai salah satu tujuan pemerintah dan sebagai wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi. Pelatihan kreasi olahan pangan lokal yang diselenggarakan secara kolaboratif tersebut mengusung tepung mocaf dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk makanan. Kegiatan pelatihan tersebut melibatkan dosen dan mahasiswa sebagai instruktur atau narasumber boga secara profesional dalam mengolah dan menyajikan makanan serta pelaku usaha sebagai peserta. Para pelaku usaha dibekali edukasi tentang olahan pangan lokal serta keterampilan untuk mendiversifikasikan aneka olahan pangan lokal bahan dasar tepung mocaf. Harapannya para pelaku usaha dapat mengembangkan produk usahanya menggunakan bahan dasar pangan lokal.

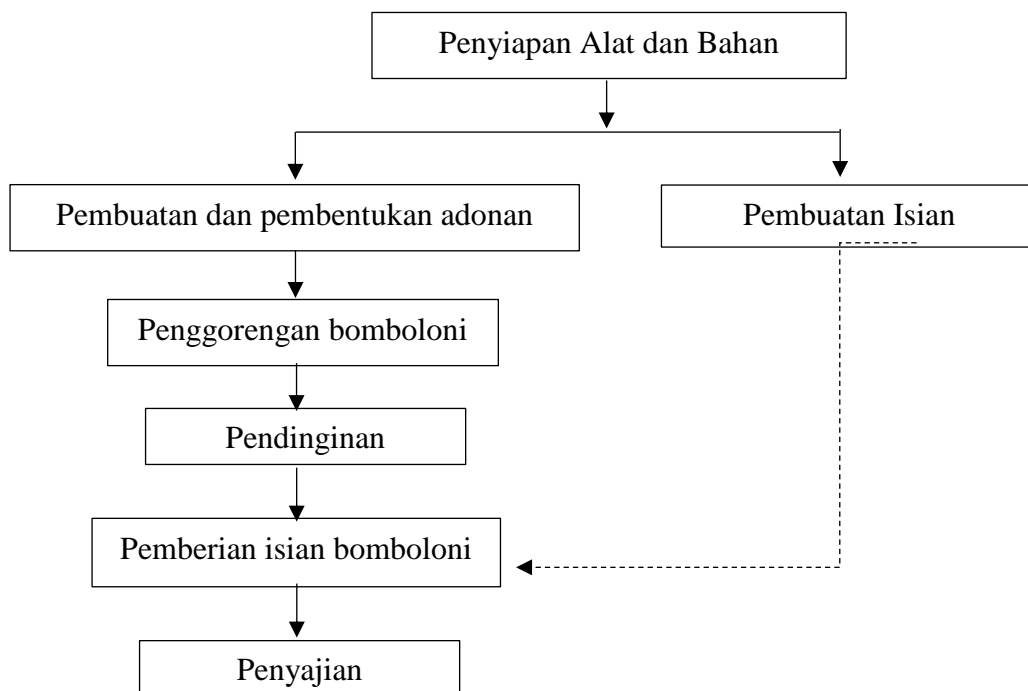
2. METODE

Pelatihan ini menerapkan beberapa metode yaitu metode ceramah, demonstrasi dan praktik, tanya jawab dan evaluasi produk. Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang tepung mocaf dan variasi olahan pangan lokal yang akan dibuat meliputi bomboloni, kue sus vla, dimsum, dan risol mayo. Metode demonstrasi dan praktik digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan pangan lokal. Dalam kegiatan pelatihan, peserta wajib mengikuti petunjuk resep yang diberikan oleh narasumber agar dapat bekerja sesuai dengan alur kerja yang benar. Alur kerja pengolahan produk digambarkan pada diagram alir pembuatan dimsum tersaji pada

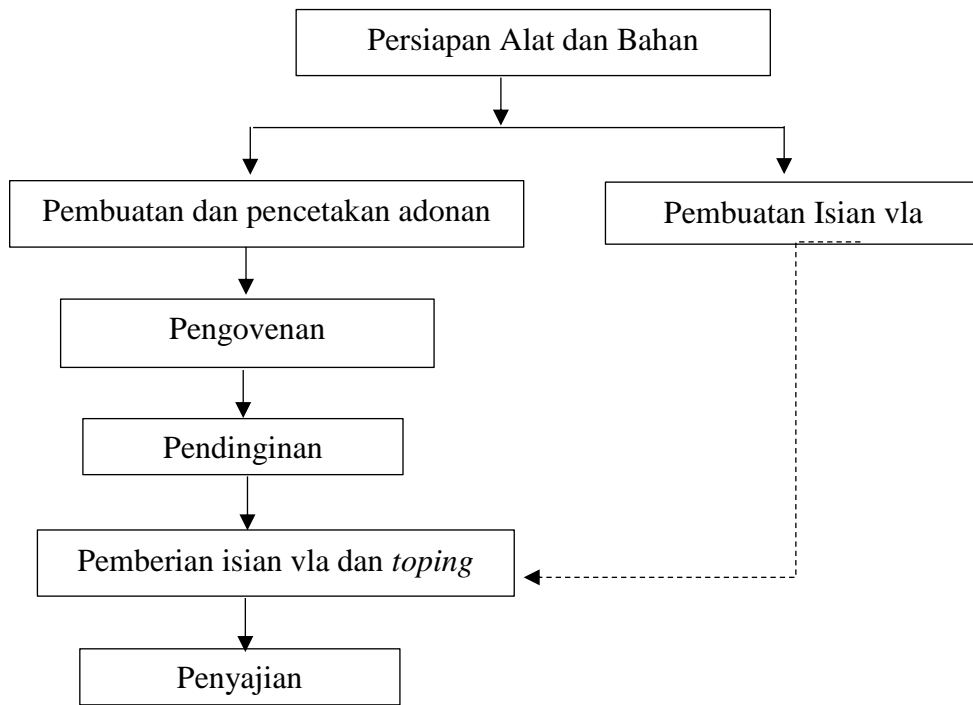
Gambar 1, bomboloni tersaji pada Gambar 2, sus vla tersaji pada gambar 3, dan risol mayo tersaji pada gambar 4.



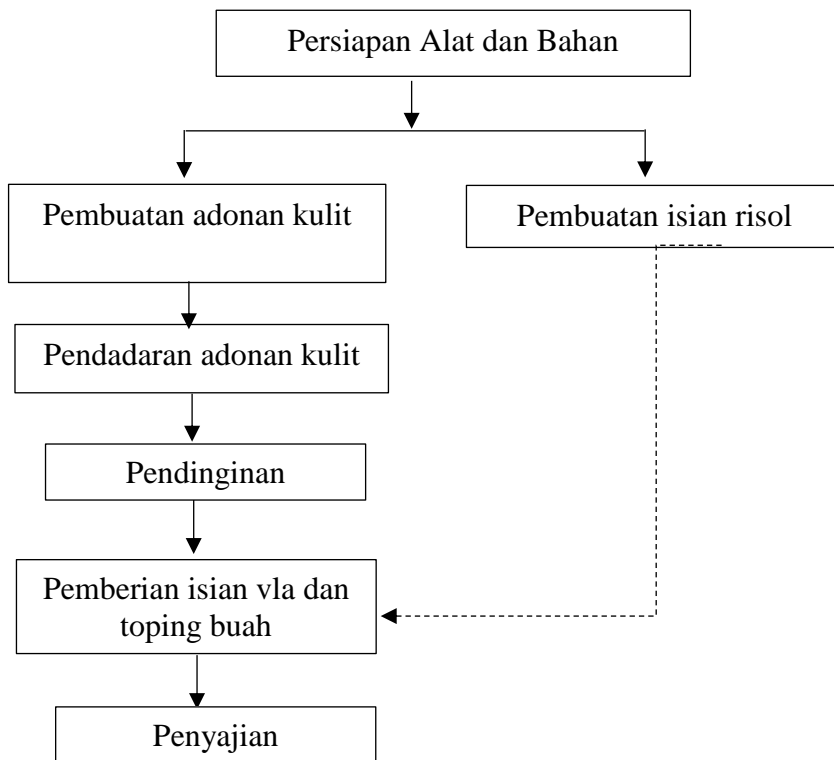
Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Dimsum



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Bomboloni



Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Sus Vla



Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Risol Mayo

Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama kegiatan pelatihan berlangsung hingga kegiatan pelatihan menghasilkan produk pelatihan. Sasaran program pelatihan ditujukan kepada para pelaku usaha di Jawa Tengah sebanyak 30 orang. Pelatihan ini dilaksanakan selama 1 hari pada hari Rabu, 29 Mei 2024 di Laboratorium Boga Program Studi Seni Kuliner AKS Ibu Kartini Semarang. Tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilakukan antara lain tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Tahap persiapan merupakan tahap awal yang digunakan sebelum kegiatan dilaksanakan meliputi: 1) koordinasi antara aks ibu kartini semarang dengan dinas ketahanan pangan provinsi jawa tengah; 2) menentukan hidangan yang akan dibuat; 3) mengidentifikasi alat dan bahan yang akan digunakan dalam pengolahan dan menyajikan kreasi olahan pangan lokal untuk pelaku usaha. Rangkaian kegiatan pelatihan kreasi olahan pangan lokal secara berurutan yaitu pembukaan oleh panitia, pemberian materi baik teori maupun praktik, dan evaluasi oleh narasumber dari Dosen Seni Kuliner AKS Ibu Kartini Semarang. Tahap Evaluasi digunakan untuk mengukur Tingkat keberhasilan pelatihan dengan indikator sebagai berikut: 1) ketepatan waktu pelaksanaan pelatihan; 2) persentase kehadiran peserta minimal 70%; 3) antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan; 4) peserta secara berkelompok mampu membuat aneka kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf sesuai dengan kriteria yang diharapkan.

3. HASIL

Materi yang disampaikan oleh narasumber pada kegiatan pelatihan ini meliputi: a) pemberian materi teori tentang bahan pangan lokal khususnya tepung mocaf., b) gambaran materi produk yang akan dibuat serta resep aneka produk berbahan dasar tepung mocaf, c) teknik pengolahan aneka produk berbahan dasar tepung mocaf, d) penyajian yang tepat. Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik aneka produk berbahan dasar tepung mocaf. Seluruh peserta dibagi dalam 6 kelompok. Kelompok tersebut diberikan tugas untuk melaksanakan praktik bomboloni, dimsum, sus vla dan risol mayo.

Sebelum praktik dimulai, peserta menyiapkan paket bahan yang sudah disediakan oleh narasumber diantaranya adalah paket bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bomboloni, dimsum, risol mayo dan sus vla buah. Sedangkan alat praktik yang dibutuhkan adalah kom adonan, *mixer*, *spatula*, *scraper*, *sputit*, *pipping bag*, wajan, langsens, dan lainnya. Adapun alat-alat yang digunakan harus dipastikan dalam kondisi bersih dan kering.

Kegiatan pelatihan kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf telah berhasil dilaksanakan sesuai dengan indikator tingkat keberhasilan pelatihan, diperoleh data sebagai berikut:

a. Ketepatan waktu pelaksanaan pelatihan

Pelatihan dilaksanakan sesuai jadwal yaitu pada hari pada hari Rabu, 29 Mei 2024 pukul 09.00-17.00 WIB di Laboratorium Boga AKS Ibu Kartini Semarang. Peserta datang tepat waktu sehingga kegiatan pelatihan dapat selesai tepat waktu.

b. Persentase kehadiran peserta minimal 100%

Jumlah peserta yang hadir sebanyak 30 orang dari 30 peserta yang diharapkan hadir sehingga dapat disimpulkan bahwa 100% peserta hadir mengikuti kegiatan pelatihan.

c. Antusiasme peserta dalam mengikuti pelatihan

Antusiasme peserta sangat terlihat jelas dimana hampir seluruh peserta aktif terlibat dalam proses pelatihan hingga pelatihan selesai.



Gambar 5. Praktik Olahan Pangan Lokal Berbahan Dasar Tepung Mocaf

- d. Peserta secara berkelompok mampu membuat aneka olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf dengan kriteria yang diharapkan. Semua kelompok telah mampu menyelesaikan pelatihan membuat olahan pangan berbahan dasar tepung mocaf sesuai dengan kriteria karakteristik sensori yang ditentukan. Hasil evaluasi produk menggunakan karakteristik sensori diuraikan pada Tabel 1.

Tabel. 1 Karakteristik Sensori Produk Pelatihan

Karakteristik Sensori	Produk			
	Bomboloni	Dimsum	Sus Vla	Risol Mayo
Tekstur	Padat dan lembut	Padat dan <i>juicy</i>	Kokoh dan kopong	Padat dan <i>creamy</i>
Aroma	Khas bomboloni	Khas dimsum	Khas sus vla	Khas risol mayo
Rasa	Manis	Gurih	Sus Gurih, Vla	Gurih

**PELATIHAN KREASI OLAHAN PANGAN LOKAL BAHAN DASAR TEPUNG MOCAF UNTUK
PELAKU USAHA KULINER DI JAWA TENGAH**

			Manis	
Warna	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan	Kuning kecoklatan

Dokumentasi produk pelatihan kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf berupa bomboloni tersaji pada Gambar 6, dimsum tersaji pada Gambar 7, risol mayo tersaji pada Gambar 8, dan sus vla buah tersaji pada Gambar 9.



Gambar 6. Bomboloni



Gambar 7. Dimsum



Gambar 8. Risol Mayo



Gambar 9. Sus Vla Buah

4. DISKUSI

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan dapat dinyatakan bahwa pelatihan kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf berjalan dengan lancar dan mendapat respon yang baik dari peserta. Hasil pengamatan peserta pelatihan menunjukkan kinerja yang sangat baik mulai dari persiapan sampai akhir pelaksanaan kegiatan, dan sebagian besar mampu membuat produk sesuai dengan yang diharapkan. Pada tahap pelaksanaan, peserta mampu bekerja dengan terampil sehingga mampu menghasilkan produk sesuai dengan kriteria yang ditetapkan.

Faktor kualitas bahan dan faktor proses pembuatan sangat mempengaruhi hasil produk yang diperoleh, dibuktikan dengan produk kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan. Antusiasme peserta saat mengikuti pelatihan terlihat dari keaktifan peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, sehingga terlihat respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Sebagian besar peserta tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian kedepannya peserta pelatihan mampu menjadi insan yang mandiri dan mampu berwirausaha.

5. KESIMPULAN

Pelatihan kreasi olahan pangan lokal berbahan dasar tepung mocaf dilaksanakan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha di Provinsi Jawa Tengah. Harapan kedepan anggota pelaku usaha dapat mengembangkan kreativitasnya secara maksimal untuk dapat mengolah pangan lokal menjadi produk kreatif dan inovatif.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih dihaturkan kepada Dinas Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Tengah yang telah bersedia untuk bekerjasama dengan Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini dalam mensukseskan kegiatan program pengabdian Masyarakat berupa pelatihan kreasi olahan pangan lokal untuk pelaku usaha.

DAFTAR REFERENSI

- lailatul Isnaeni. (2023). *Uji Tingkat Kesukaan pada Mille Crepes Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Daun Kelor*. Poltekkes Kemenkes Riau.
- Nurfitriani, R. A. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit BRIN.
<https://books.google.co.id/books?id=RnD5EAAAQBAJ>
- Pandin, M. G. R., Waloejo, C. S., Sunyowati, D., & Rizkyah, I. (2022). The Potential of Mocaf (Modified Cassava Flour) as Disaster Emergency Food. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 995(1), 12006. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/995/1/012006>
- Rodriguez-Sandoval, E., Otálvaro-Arenas, J. A., & Hernandez, V. (2017). Bread quality of flours substituted with modified cassava starches. *Starch-Stärke*, 69(5–6), 1600253.
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
<https://books.google.co.id/books?id=IjX2EAAAQBAJ>