

PENINGKATAN KECAKAPAN JEMAAT GMIT KOTA BARU DALAM PENGOLAHAN PANGAN

Ni Luh Putu Ravi Cakswindryandani¹, Lince Mukkun², Herianus J.D. Lalel³, Zainal Abidin⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana
e-mail: ni.luh.putu.ravi.cakswindryandani@staf.undana.ac.id

Abstrak

Kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang selama ini dihadapi oleh Jemaat GMIT Kota Baru yang kurang mampu yaitu jemaat mitra belum memanfaatkan potensi yang ada sebagai sumber pangan keluarga terutama dalam bidang pengolahan. Untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga maka diusulkan pengolahan bahan pangan yang ada sehingga setiap keluarga mampu menyediakan kebutuhan pangan sendiri tepat waktu, tepat jumlah, dan bergizi. Salah satunya dengan pelatihan pembuatan instan jahe dan keripik pare. Metode pendekatan yang ditempuh yaitu (1) pelatihan dan praktek langsung tentang metode pembuatan jahe instan dan kripik pare (2) pelatihan dan praktek langsung tentang pengemasan produk, (3) pelatihan dan praktek langsung tentang proses pelabelan, (4) penyuluhan tentang manfaat jahe dan pare, (5) membantu mencari pasar bagi produk yang dihasilkan misalnya supermarket yang ada di Kota Kupang. Kegiatan dilaksanakan melibatkan jemaat di gereja GMIT Kota Baru dan merupakan penerima program Diakonia gereja. Praktek pengolahan dilakukan pada 17 Juni 2023 di Gereja GMIT Kota Baru Jl. P. Kemerdekaan III No 23 Kelapa Lima Kota Kupang NTT diikuti oleh 30 orang peserta. Kegiatan PkM hingga tahap ini berjalan dengan baik sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Komunikasi antar anggota tim pelaksana bahkan dengan peserta kegiatan masih terjalin guna melakukan pendampingan terutama terkait desain dan kemasan produk.

Kata kunci: Jahe, Pare, Minuman Herbal, Pengemasan

Abstract

This PKM activity aims to provide a solution to the problems that have been underprivileged GMIT Kota Baru congregation, namely that partner congregations have not utilized the existing potential as a source of family food, especially in the processing sector. To increase family food security, it is proposed to process existing food ingredients so that each family is able to provide its own food needs on time, in the right amount and nutritious. One of them is training in making instant ginger and bitter melon chips. The approach method taken is (1) training and direct practice on the method of making instant ginger and bitter melon chips (2) training and direct practice on product packaging, (3) training and direct practice on the labeling process, (4) counseling on the benefits of ginger and pare, (5) help find markets for the products produced, for example supermarkets in Kupang City. The activities carried out involved the congregation at the GMIT Kota Baru church and were recipients of the church's Diakonia program. The processing practice was carried out on June 17 2023 at the GMIT Church Kota Baru Jl. P. Independence III No. 23 Kelapa Lima, Kupang, NTT, attended by 30 participants. PkM activities up to this stage have gone well according to the established plans. Communication between members of the implementation team and even activity participants is still maintained in order to provide assistance, especially regarding product design and packaging.

Keywords: Ginger, Bitter Melon, Herbal Drink, Packaging

PENDAHULUAN

Masalah kemiskinan masih menjadi permasalahan di Provinsi Nusa Tenggara Timur termasuk di Kota Kupang. Jumlah penduduk miskin di Kota Kupang pada tahun 2022 mencapai 88 ribu jiwa (Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Timur, 2022). Hal ini merupakan akibat dari kurangnya pengetahuan masyarakat dan kemampuan ekonomi yang rendah. Kemiskinan merupakan permasalahan yang kompleks karena penyebabnya beragam dan saling berkaitan yaitu rendahnya penghasilan, penduduk tidak bekerja (pengangguran), level pendidikan serta derajat kesehatan yang kurang baik, infrastruktur yang tidak memadai, serta kurang sehatnya lingkungan sekitar (Hatta & Khoirudin, 2020). Kondisi iklim kering di NTT dengan musim hujan yang pendek dan musim kemarau yang panjang merupakan factor pembatas produksi bahan pangan pokok bagi penduduk (Boli, 2019).

Gereja Masehi Injili di Timor (GMIT) sebagai salah satu gereja dengan jumlah jemaat terbesar di Kota Kupang dan ciri jemaat/masyarakat yang heterogen. Jemaat GMIT Kota Baru terletak di Kelurahan Kelapa Lima Kota Kupang dengan jumlah anggota sebanyak 950 KK atau sekitar 3.000 jiwa yang tersebar di 8 rayon. Paling sedikit ada 30% dari jemaat yang tergolong jemaat kurang mampu dengan kriteria jemaat yang tidak memiliki penghasilan tetap, pembantu rumah tangga, pengangguran, janda dan duda yang sudah lansia dan tidak bekerja, serta anak yatim piatu. Jumlah tersebut semakin meningkat selama masa pandemic Covid 19 dan setelah bencana seroja. Untuk membantu jemaat yang kurang mampu, gereja memberikan bantuan diakonia berupa bantuan uang sebesar 250.000 rupiah setiap KK per bulan yang diberikan setiap 3 bulan. Namun demikian karena keterbatasan dana maka gereja hanya mampu menjangkau sekitar 90 KK per tahun, sedang sisanya belum terlayani. Bantuan yang diberikan sangat jauh dari cukup, sehingga perlu usaha pemberdayaan terhadap jemaat kurang mampu baik yang sedang/sudah menerima bantuan maupun yang belum untuk meningkatkan kemampuan keluarga mereka dalam memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari.

Sementara itu kebutuhan akan asupan bergizi di tengah pandemic Covid 19 ini menuntut setiap orang untuk mengkonsumsi pangan yang sehat dan mampu meningkatkan imunitas tubuh. Keluarga yang kurang mampu umumnya tidak memiliki pengetahuan yang cukup terkait hal tersebut dikarenakan keterbatasan akses, tingkat pendidikan, dan finansial. Meninjau hal ini maka perlu dilakukannya pelatihan pengolahan bahan pangan untuk meningkatkan imunitas dan sebagai sumber usaha kecil untuk menunjang perekonomian jemaat yang kurang mampu.

Indonesia dikenal dengan negara tropis yang kaya akan sumber daya alam yang bermanfaat bagi kesehatan. Salah satu tanaman tropis yang tumbuh subur dan banyak beredar di NTT yaitu pare atau *Mamordica charantia*. Pare mengandung banyak vitamin dan mineral seperti vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, kalsium, kalium, seng, zat besi, tembaga dan fosfor, asam linoleate (Cholifah & Purwanti, 2018). Pare memiliki banyak manfaat yaitu untuk terapi diabetes, penyembuhan malaria, hingga menurunkan tekanan darah (Bahagia dkk., 2018). Pare memiliki rasa pahit yang tidak disukai oleh beberapa orang. Pengolahan pare tidak sulit, hanya perlu menghilangkan rasa pahitnya sedikit dengan cara perendaman dengan air garam. Manfaat dan pengolahan yang tidak sulit ini membuat penulis tertarik untuk melakukan pengolahan pare menjadi kripik yang memiliki nilai tambah dan nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, kripik yang dibuat tentu dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan.

Selain pare, jahe salah satu tanaman herbal yang memiliki manfaat untuk Kesehatan terlebih lagi pada masa Covid 19 ini. Jahe mampu meningkatkan system imun tubuh sehingga disebut sebagai pangan fungsional. Proses pengolahan tanaman herbal menjadi minuman fungsional memerlukan pengetahuan tentang kandungan senyawa aktif dan teknik formulasi agar cita rasa yang dihasilkan dapat diterima masyarakat serta fungsinya bagi kesehatan dapat dipertanggungjawabkan (Rifkowsky & Martanto, 2016). Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) merupakan salah satu tanaman komersial yang memiliki banyak manfaat. Jahe umumnya digunakan sebagai rempah-rempah dan bumbu masak, dalam kegiatan industri jahe termasuk komoditi pertanian yang banyak dimanfaatkan diantaranya pembuatan serbuk jahe (Rifkowsky & Martanto., 2016). Pengolahan jahe menjadi minuman instan tidak membutuhkan waktu yang lama dan prosesnya sangat mudah. Pengolahan ini mampu meningkatkan nilai jual serta tetap menjaga kandungan dalam jahe yang bermanfaat bagi tubuh. Oleh karenanya selain pengolahan pare penulis juga tertarik untuk memberikan pelatihan kepada Jemaat GMIT Kota Baru untuk pengolahan jahe sebagai instan jahe, yang dapat menjadi sumber usaha untuk meningkatkan perekonomian.

METODE

Berdasarkan prioritas masalah yang telah disepakati dalam pertemuan dan diskusi informal dengan anggota kelompok mitra seperti yang telah diuraikan di atas, berikut akan diuraikan beberapa solusi yang ditawarkan dalam program PKM sebagai berikut:

1. Pemanfaatan pare dalam pembuatan kripik pare hingga ke system kemasan dan labelling. Metode pelatihan yang digunakan yaitu ceramah, diskusi, dan praktek langsung tentang pembuatan kripik pare. Pada bagian ini juga akan dijelaskan terkait manfaat dari pare terutama bagi Kesehatan dan proses mengemas yang baik.
2. Pemanfaatan jahe dalam pembuatan bubuk instan jahe hingga system kemasan produk. Metode yang digunakan yaitu ceramah, diskusi, dan praktek langsung pembuatan serbuk instan jahe dan proses mengemasnya. Selain itu akan dijelaskan pula manfaat jahe bagi Kesehatan, pengolahan, dan pengemasan yang baik.

Metode pendekatan yang diterapkan dalam program PKM ini adalah pendidikan bagi masyarakat berupa transfer informasi dan alih teknologi dan pelatihan, berupa: (1) teknologi pengolahan rempah-rempah terutama jahe menjadi produk minuman yang sehat yang dilakukan bersama dengan pelatihan (2) teknologi pengolahan sayuran menjadi kripik terutama sayur pare, (3) teknologi pengemasan produk pangan, (4) Pengarahan terkait proses labelling produk pangan. Adapun tahapan kegiatan diuraikan sebagai berikut:

1. Melakukan pertemuan awal dengan Ketua Majelis Jemaat dan pengurus Unit Pembantu Pelayanan Diakonia GMT Kota Baru untuk membahas rencana kegiatan dan mengatur jadwal kegiatan
2. Melaksanakan kegiatan pelatihan dalam bentuk teori dan praktek tentang:
 - a. Teknik Pengolahan Minuman Bubuk Instan yang bermanfaat bagi Kesehatan tubuh.
 - b. Teknik Pengolahan Kripik Pare yang rasanya enak, bermanfaat bagi tubuh, dan meningkatkan nilai tambah.
3. Pembuatan pedoman tentang (a) Teknik pembuatan jahe instan, (b) Teknik pembuatan kripik pare, (c) Teknik pengemasan produk pangan.
4. Melaksanakan Kegiatan Pendampingan Terhadap Anggota Kelompok Mitra pasca kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada Sabtu, 17 Juni 2023 diikuti oleh 30 Ibu Jemaat GMT Kota Baru. Kegiatan PkM diawali dengan penyusunan penuntun kerja sebagai bahan peserta dalam proses pelatihannya. Kegiatan pendidikan masyarakat dilakukan dengan memberikan penyuluhan kepada peserta terkait proses pengolahan pangan yang baik, manfaat jahe dan pare, serta pentingnya pengemasan pada produk pangan. Pendekatan metode pendidikan Masyarakat terutama terkait proses pengemasan, tim pelaksana membantu peserta dalam mendesain kemasan dari produk kripik pare dan instan jahe (Gambar 1). Kemasan yang digunakan berupa *standing pouch* untuk kripik pare dan botol plastik untuk jahe instan. Kemasan dilengkapi dengan label yang memenuhi standar pelabelan yang ditetapkan.



Gambar 1. Desain Label Kripik Pare dan Jahe Instan

Kegiatan yang diikuti 30 orang ini berlangsung dengan lancar. Seluruh peserta mengikuti dengan antusias. Peserta juga melakukan praktik secara langsung pada sesi pelatihan. Peserta dibagi menjadi 2 (dua) kelompok. Kelompok satu melaksanakan praktik pembuatan jahe instan dan kelompok kedua membuat kripik pare. Kegiatan ini turut melibatkan 4 orang mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatannya sekaligus melatih mahasiswa untuk mampu berbicara di depan umum, melaksanakan praktik secara langsung mengenai produk yang dibuat, serta melatih softskill mahasiswa. Pada kesempatan ini disumbangkan pula seluruh alat pengolahan dan pengemasan kepada Gereja GMT Kota Baru. Bukti pelaksanaan kegiatan berupa dokumentasi disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Dokumentasi Hasil Kegiatan

SIMPULAN

Kegiatan PkM hingga tahap ini berjalan dengan baik sesuai dengan rencana yang ditetapkan. Kegiatan dilaksanakan pada Sabtu, 17 Juni 2023 bertempat di Gereja GMT Kota Baru Kelapa Lima Kota Kupang. Kegiatan ini dihadiri oleh 30 orang peserta. Seluruh peserta mengikuti kegiatan dengan antusias. Komunikasi antar anggota tim pelaksana bahkan dengan peserta kegiatan masih terjalin hingga saat ini guna melakukan pendampingan terutama terkait desain dan kemasan produk.

SARAN

Dalam kegiatan PkM berikutnya disarankan untuk melakukan penyuluhan lebih lanjut mengenai proses pengolahan pangan yang baik sesuai GMP terutama pada bahan pangan berupa sayur dan rempah-rempah. Selain itu disarankan juga untuk melakukan penyuluhan mengenai penyimpanan produk pangan yang baik untuk memperpanjang masa simpan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana Kupang yang telah memberi dukungan baik financial dan non financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Timur. (2022). Jumlah Penduduk Miskin Menurut Kabupaten/Kota (Ribuan Jiwa), 2020-2022. <https://ntt.bps.go.id/indicator/23/35/1/jumlah-penduduk-miskin-menurut-kabupaten-kota.html> [Diakses pada 12 Februari 2023]
- Bahagia, W., Kurniawaty, E., & Mustafa, S. (2018). Potensi Ekstrak Buah Pare (*Momordica charantia*) Sebagai Penurun Kadar Glukosa Darah: Manfaat Di Balik Rasa Pahit. *Jurnal Majority*, 7(2), Art. 2.
- Boli, E. B. (2019). Analisis Kebijakan Gizi Pemerintah Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur dalam Upaya Penanganan Masalah Gizi [Thesis], Bogor Agricultural University (IPB)]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/97548>
- Cholifah, S., & Purwanti, Y. (2018). Pengembangan Usaha Mikro Dan Menengah Pada Kelompok Usaha Kripik Pare Sidoarjo Jawa Timur. *J-ADIMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(1), Art. 1. <https://doi.org/10.29100/j-adimas.v6i1.677>
- Hatta, R., & Khoirudin, R. (2020). Analisis Tingkat Kemiskinan di Propinsi NTT: Pendekatan Dua Panel | *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*. 11(2), 138–150.
- Rifkowsaty, E. E., & Martanto. (2016). Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale rosc*) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine Americana Merr*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4), 315–324.