

PELATIHAN PEMBUATAN PEYEK KACANG HIJAU DALAM MENINGKATKAN MINAT USAHA DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA PACCIRO KECAMATAN AJANGALE KABUPATEN BONE

Syahrianti Syam¹, Marshanda², Sulfiani³, Witari Cahya Islami⁴, Lisda⁵, Virna Regika⁶,
Dela Safitri⁷, Muh. Saiful Siri⁸, Ainun Mutmainnah⁹, Nirma Kamaruddin¹⁰,
Achmad Rudiansyah¹¹

¹)Dosen IAIN Bone

^{2,3,8})Mahasiswa Prodi Hukum Ekonomi Syariah, IAIN Bone

^{4,7})Mahasiswa Prodi Perbankan Syariah, IAIN Bone

⁵)Mahasiswa Prodi Pendidikan Agama Islam, IAIN Bone

^{6,11})Mahasiswa Prodi Hukum Tata Negara, IAIN Bone

⁹)Mahasiswa Prodi Hukum Keluarga Islam, IAIN Bone

¹⁰)Mahasiswa Prodi Pendidikan Agama Islam. IAIN Bone

email: syahriantisyam80@gmail.com

Abstrak

Desa Pacciro terletak di Kecamatan Ajangale, Kabupaten Bone, dimana lahannya lebih didominasi oleh kegiatan pertanian yaitu padi. Hasil tumbuhan didominasi oleh tumbuhan jagung serta kacang hijau, tetapi hasil panen tersebut belum dioptimalkan dalam pengolahannya maka nilai jualnya masih rendah. Kegiatan program pengabdian masyarakat di Desa Pacciro yang akan dilakukan adalah dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu kacang hijau dan mengenalkan variasi olahan kacang hijau dengan membuat peyek. Diharapkan kegiatan ini bisa menaikkan ilmu pengetahuan serta keahlian warga tentang pengolahan kacang hijau selaku produk unggulan desa serta pula bisa jadi produk oleh-oleh santapan yang mempunyai nilai jual lebih besar. Metode yang digunakan adalah identifikasi, perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Metode pelaksanaan program kegiatan pengabdian ini adalah dengan memberdayakan mereka melalui pelatihan dengan sistem *Learning by doing*, yaitu pembagian resep, transfer pengetahuan dengan menjelaskan bahan yang digunakan, proses pembuatan produk, alat yang diperlukan, bagaimana cara menyimpan dan menyajikan. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Pacciro mendapatkan edukasi mengenai cara pembuatan peyek kacang hijau yang dapat dijadikan peluang usaha dan berkelanjutan karena potensi dan pasarnya yang sangat reseptif.

Kata kunci: Desa Pacciro, Potensi Lokal, Peyek Kacang Hijau

Abstract

Pacciro Village is located in Ajangale District, Bone Regency, where the land is dominated by agricultural activities, namely rice. Crops are dominated by corn and green beans, but these crops have not been optimized in processing so their selling value is still low. The community service program activities in Pacciro Village that will be carried out are by utilizing local food potential, namely green beans and introducing variations of processed green beans by making dents. It is hoped that this activity can increase residents' knowledge and skills regarding the processing of green beans as the village's superior product and can also become a food souvenir product that has greater selling value. The methods used are identification, planning, implementation and evaluation. The method for implementing this service activity program is to empower them through training with a Learning by doing system, namely sharing recipes, transferring knowledge by explaining the ingredients used, the process of making the product, the tools needed, how to store and serve. The result of this activity is that the people of Pacciro Village receive education about how to make green bean pancakes which can be used as a sustainable business opportunity because of its potential and a very receptive market.

Keywords: Pacciro Village, Local Potential, Green Bean Shreds

PENDAHULUAN

Indonesia ialah wilayah agraris yang sebagian besar penduduknya berpenghasilan lewat zona pertanian. Tanaman sayuran merupakan komoditi yang tidak kalah penting dengan tanaman pertanian yang lain seperti tanaman jagung, kacang hujau, maupun bawang merah. Kacang hijau merupakan salah satu jenis tanaman yang dapat dikonsumsi secara sehat karena kaya akan protein dan mineral.

Hasil Hussaini menunjukkan bahwa kacang hijau memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, bijinya mengandung 24,2% protein, 1,3% lemak, dan 60,4% karbohidrat. (Hussain, 2011). Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan kacang-kacangan setelah kedelai dan kacang tanah.

Potensi lokal yang dimiliki Desa Pacciro adalah tanaman sayuran berupa kacang hijau. Kacang hijau yang dimiliki Desa Pacciro menarik kelompok perhatian mahasiswa KKN Tematik IAIN Bone untuk mengelolanya agar memiliki nilai jual yang lebih maksimal. Namun demikian masyarakat Desa Pacciro masih kurang pemahaman, kemampuan dan keterampilan terhadap pemanfaatan kacang hijau sebagai bahan dasar olahan kuliner termasuk kuliner bergizi. Juga terkait dengan pengolahan sumber daya alam yang dimiliki kacang hijau yang langsung dijual tanpa pengolahan, sehingga pendapatan yang diperoleh juga masih minim.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, diskusi dan wawancara mendalam dengan Kepala Desa Pacciro dan masyarakat pada masa pasca panen yang dihasilkan biasanya dijual begitu saja. Faktanya, jika jumlah pangan yang dikonsumsi dan diproduksi meningkatkan kapasitas dan harga jual, pilihan lain adalah menggunakan program layanan publik untuk memberikan informasi guna mendorong penggunaan produk lokal.

Dalam rangka program kerja pengabdian kepada masyarakat di Desa Pacciro yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Tematik IAIN Bone adalah dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu kacang hijau dan mengenalkan variasi olahan kacang hijau dengan membuat peyek kacang hijau. Peyerk berbahan dasar kacang hijau akan menjadi salah satu alternatif baru bagi konsumen yang menginginkan makanan yang sehat.

Peyerk kacang hijau juga akan menjadi pilihan utama bagi konsumen yang memiliki gaya 'vegetarian'. Kegiatan ini dapat menambah ilmu pengetahuan serta kemampuan masyarakat tentang pengolahan kacang hijau menjadi produk unggulan desa dan juga bisa menjadi produk oleh-oleh kuliner di Kota Bone yg memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga minat usaha masyarakat dapat berkembang serta menambah perekonomian warga setempat.

METODE

Program kerja mahasiswa KKN Tematik IAIN Bone berupa pelatihan mengolah kacang hijau menjadi peyek di Desa Pacciro Kecamatan Ajangale Kabupaten Bone. Tahapan Kegiatan Program kerja KKN melalui Pelatihan Mengolah kacang hijau di masyarakat Desa Pacciro. Pertama yang dilakukan yaitu mengidentifikasi masalah yang dihadapi warga yaitu pemanfaatan pangan lokal yang melimpah seperti kacang hijau. Tim mahasiswa memikirkan solusi bagaimana mengatasi masalah tersebut. Tugas kedua memberikan solusi terhadap masalah yang dihadapi oleh warga, dilanjutkan dengan tahap ketiga yang meliputi kegiatan pelatihan desain produk, analisis produk, pengembangan produk, prinsip pengolahan, pelayanan dan penyimpanan olahan kacang hijau menjadi peyek.

Selanjutnya ialah tahap pelaksanaan dimana warga Pacciro dikumpulkan dan diberi pelatihan sebagaimana yang telah direncanakan. Tahap terakhir ialah evaluasi dan pelaporan yaitu membuat artikel yg dipublikasikan di prosiding atau jurnal ilmiah dan media massa agar pengetahuan dan keterampilan bisa lebih luas menyebar ke masyarakat. Adapun metode pelaksanaan pengabdian yaitu menggunakan system Learning by doing dengan memberdayakan masyarakat melalui pembagian resep, transfer pengetahuan dengan mengungkapkan bahan yang dipergunakan, proses pembuatan produk, alat yang diperlukan, cara menyimpan serta menyajikan. Selanjutnya tim mahasiswa yang bertugas menjadi instruktur memperagakan bagaimana cara membuat produk, mengajak peserta turut dalam membuat produk serta pembuatan logo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan Peyerk kacang hijau meliputi beberapa tahapan yaitu:

1. Tahap Persiapan

Berdasarkan pemaparan Kades Pacciro yaitu Bapak Kasau S.Sos. menyampaikan bahwasanya Desa Pacciro Kecamatan Ajangale Kabupaten Bone merupakan desa yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian menjadi petani. Namun tanaman kacang hijau yang banyak ditanam oleh warga desa.

Tim mahasiswa KKN Tematik bekerja sama dengan kepala desa untuk mengadakan pelatihan pengolahan kacang hijau, hal tersebut disambut baik oleh Kades. Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat yang berada di Desa Pacciro, khususnya warga yang memiliki minat usaha. Kegiatan ini

juga memberdayakan kaum perempuan karena mereka juga merupakan sumber daya insan yang bila dibekali pengetahuan serta keterampilan yang cukup juga bisa menjadi penggerak perekonomian desa. Pada sisi lain aktivitas pendampingan produk ini merupakan wahana bagi tim peserta KKN buat menyebarkan pengetahuan dan keterampilan tentang kacang hijau. Ada beberapa kegiatan yg dilakukan dalam kegiatan pelatihan membuat kacang hijau menjadi peyek, antara lain persiapan bahan serta alat, proses pengolahan, penyajian, dan pengemasan.

1. Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum dilaksanakannya demonstrasi pembuatan produk, pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan alat serta bahan yang akan dipergunakan.

Tabel 1 Daftar Alat untuk Demostrasi saat Pelatihan

No	Nama Alat Persiapan	Jumlah
1.	Baskom	1 Buah
2.	Spatula	1 Buah
3.	Meja	1 Buah
4.	Ulekan	1 Buah
5.	Gunting	1 Buah
6.	Tisu dapur	1 Buah
No.	Alat Pengelolaan	Jumlah
1.	Wajan	1 Buah
2.	Spatula	1 Buah
3.	Alat Peniris	1 Buah
4.	Sendok Nasi	2 Buah
5	Kompor Gas	1 Buah
No.	Alat Menghidangkan	Jumlah
1.	Piring	2 Buah
2.	Tissue	1 Buah

Peralatan yang dipergunakan telah dipersiapkan oleh tim mahasiswa KKN sebelum kegiatan berlangsung. Alat-alat lainnya seperti meja dan kursi di pinjam dari barang inventaris kantor Desa Pacciro. Peralatan memasak yang digunakan terbuat dari stainless steel dan plastik aman untuk makanan (plastic food grade) sehingga produk makanan aman untuk dimakan. Untuk membersihkan peralatan tidak menggunakan kain melainkan memakai tisu, hal ini menghindari kontaminasi silang yaitu perpindahan kontaminan asal satu alat ke alat lainnya.

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan produk peyek kacang hijau.

Tabel 2 Daftar Bahan Pembuatan Peyek Kacang Hijau

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Kacang hijau	secukupnya
2	Daun Jeruk	secukupnya
3	Kemiri	7 buah
4	Bawang Putih	4 siung
5	Tepung Rose Brand	20 sendok makan
6	Tepung Tapioka	3 sendok makan
7	Air / Santan	500 ml
8	Garam	Secukupnya
9	Kunyit	1 ruas jari
10	Ketumbar	1 saset
11	Penyedap Rasa	secukupnya
12	Minyak Goreng	secukupnya

Inovasi pangan olahan harus mengikuti prinsip umum yang mengutamakan keselamatan dan kesehatan konsumen serta kesesuaian zat gizi pada pangan olahan.

2. Proses Pengolahan

Tahap pengolahan peyek kacang hijau, adapun caranya adalah sebagai berikut.

- a. Menyiapkan kacang hijau dengan cara di rebus atau di rendam air panas hingga kacang hijau tidak keras.
- b. Mempersiapkan bumbu yaitu menghaluskan bawang putih, kemiri, kunyit dan ketumbar (opsional bisa menggunakan ketumbar dan kunyit bubuk) menggunakan ulekan.
- c. Membuat adonan
Siapkan baskom sedang untuk adonan lalu pecahkan satu buah telur dan campurkan dengan bumbu yang sudah di haluskan. Jika sudah tercampur rata lalu tuang tepung rose brand 19 sendok makan dan juga tepung tapioka 3 sendok makan. Tambahkan air sampai adonan terlihat encer. Jika adonan sudah terlihat encer masukkan daun jeruk yang sudah di gunting memanjang ke dalam adonan lalu aduk kembali.
- d. Menggoreng peyek
Ambil adonan menggunakan sendok nasi atau sendok yang memiliki lengkungan yang dalam. Sesudah adonan di sendok tambahkan kacang hijau di sendok yang sudah terisi adonan (opsional kacang hijau bisa di taruh langsung di adonan atau di taruh di sendok nasi). Lalu jika merasa minyak sudah panas tuang peyek di pinggir wajan yang tidak terendam dengan minyak, lalu siram adonan yang berada di pinggir wajan menggunakan minyak agar terlepas dari wajan yang di gunakan. Jika peyek sudah terlepas dari wajan dan berada di tengah-tengah minyak goreng tunggu sampai ke coklatan lalu angkat dan tiriskan.



Gambar 1. Proses Pembuatan PeyeK Kacang Hijau

3. Proses penyajian dilakukan segera sesudah peyek kacang hijau digoreng serta ditiriskan, teknik penyajian yang digunakan merupakan teknik plating, artinya mempersembahkan, mempresentasikan suatu hidangan di atas piring dengan ditata sedemikian rupa hingga terlihat menarik.



Gambar 2. Proses Penyajian PeyeK Kacang Hijau

b. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode penyampaian materi, pelatihan dan pendampingan pembuatan peyek kacang hijau. Pada tahapan ini adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Kegiatan dan Target Pelatihan

No	Kegiatan	Metode	Target
1.	Memberikan pengetahuan tentang tahapan-tahapan pembuatan peyek kacang hijau	Presentasi teori	Memberikan pemahaman tentang proses pembuatan peyek kacang hijau
2.	Mempraktikkan tahapan-tahapan pembuatan peyek kacang hijau	Praktik bersama peserta mulai awal hingga penyajian	Mampu membuat peyek kacang Hijau

Secara umum materi pelatihan mencakup materi pemahaman teori pembuatan peyek kacang hijau, kreativitas pangan olahan, keterampilan pembuatan peyek kacang hijau. Adapun urutan pelatihan pembuatan peyek kacang hijau sebagai berikut: tahap pembukaan peserta diberikan stimulus terkait kandungan gizi yang terkandung pada kacang hijau, selain itu pula diberikan pemahaman bahwa kacang hijau dapat diolah menjadi kuliner yg bernilai tinggi. Selanjutnya dilanjutkan dengan penyampaian materi. Langkah ini digunakan dengan menggunakan media Power Point, yang merupakan gambaran proses mulai dari awal sampai akhir. Selanjutnya adalah praktek bersama pesera serta tim mahasiswa



Gambar 3. Penyampaian materi



Gambar 4. Gambar Praktek Peserta

Pelatihan pengabdian ini merupakan salah satu upaya untuk mendidik warga Desa Pacciro yaitu berkaitan pemahaman teori dan keterampilan dalam pembuatan pangan olahan yang inovatif yaitu peyek kacang hijau. Pangan olahan yang inovatif mempunyai daya tarik tersendiri, dimana pengolahannya secara prinsip sama. Namun, ada beberapa tambahan bahan atau mengganti bahan pangan dengan bahan yang alami yaitu kacang hijau. Peyek hanya dikenal oleh masyarakat Desa Pacciro terbuat dari toping kacang tanah, namun disini kami berinovasi dengan mengganti kacang tanah menjadi kacang hijau. Proses pengolahan peyek kacang hijau tidaklah berbeda dengan proses pembuatan peyek kacang tanah. Pada prinsipnya inovasi dalam pangan olahan harus mengutamakan

keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam pangan olahan tersebut.

Proses pelatihan ini berlangsung dalam dua bagian, yaitu: pertama, pengenalan konsep tahapan produksi peyek kacang hijau. Kedua latihan tersebut dilakukan langsung oleh tim KKN Tematik IAIN Bone. Peyek kacang hijau yang dijadikan sebagai bahan pembinaan juga mementingkan aspek kesehatan, keamanan serta layak buat dikonsumsi serta jadi usaha baru bagi warga Desa Pacciro. Bila sebelumnya kacang hijau langsung dijual saja, setelah mengikuti pembinaan mereka dapat membentuk olahan peyek kacang hijau sebagaimana yang telah dipraktikkan dalam hal ini berarti pelatihan pengolahan makanan meningkatkan minat usaha dan life skill masyarakat, khususnya warga Desa Pacciro.

c. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan yaitu pada tanggal 12 September 2023. Evaluasi dilakukan dalam bentuk diskusi informal dengan bertukar pikiran secara lebih leluasa mengenai manfaat, kelebihan, kekurangan dan masukan-masukan dari peserta lainnya. Peserta merasakan manfaat dari materi yang telah disampaikan karena adanya simulasi yang memudahkan materi yang disampaikan.

SIMPULAN

Kegiatan program pengabdian ini dapat memberikan hasil yang dirasakan manfaatnya oleh masyarakat Desa Pacciro khususnya kaum perempuan. Selain itu dapat disimpulkan bahwa:

1. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan peyek kacang hijau dapat dijadikan pilihan yang menguntungkan karena peyek kacang hijau terbilang masih cukup baru di pasaran sehingga mampu meningkatkan minat usaha yang dapat menambah perekonomian masyarakat Desa Pacciro
2. Diperlukan pendampingan dan tindak lanjut yaitu memperbaiki sarana yang lebih memadai dan varian produk yang lebih banyak guna memberikan pengetahuan yang lebih luas kepada masyarakat Desa Pacciro.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi, B., Mufaizin, M., & Hasan, M. (2020). Pelatihan Pembuatan Teh Rosella Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Sorpa Kecamatan Galis Kabupaten Bangkalan. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 28–37. <https://doi.org/10.35309/Dharma.V1i1.413>
- Belladonna, M., & Wali Amin, J. (2021). Pemanfaatan Moringa Oleifera Sebagai Produk Olahan Sehat Dan Bernilai Ekonomis Bagi Masyarakat Di Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu Di Tengah Pandemi Covid-19. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1-7. [Doi:10.32663/Abdihaz.V3i1.1431](https://doi.org/10.32663/Abdihaz.V3i1.1431)
- Devi, N. U. K., Oktafiyanto, O., Dewi, J. K., Sayyidi, A. M. A. G., & Anam, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Optimalisasi Ekonomi Kreatif Produk Abon Bawang Goreng Desa Randupitu, Kecamatan Gending, Kabupaten Probolinggo. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 352–359. <https://doi.org/10.36312/Linov.V7i3.832>
- Hussain. (2011). Determinants Of Capital Structure Across Selected Manufacturing Sectors Of Pakistan. *International Journal Of Humanities And Social Science*, Vol. 1(No. 12).
- Novitasari, R., & Riono, Y. (2021). Studi Pembuatan Ampyang Dengan Varian Formulasi Tepung Daun Kelor Kering (Moringa Oleifera Lamk) Dan Tepung Ikan Rinuak Kering (Psilopsis Sp) Kering Terhadap Penerimaan Konsumen Terutama Anak-Anak Sebagai Usaha Untuk Mencegah Stunting Pada Anak. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 7(3), 193-200.
- Setiawan, R., Juliana, A., & Irawati, H. M. (2022). Sosialisasi Pembuatan Peyek Moringa Dalam Meningkatkan Kreatifitas Dan Minat Usaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Paguntaka*, 1(1), 19-24.