

PELATIHAN PEMBUATAN DENDENG DAUN SINGKONG DI KELURAHAN AUR, KECAMATAN MEDAN MAIMUN

Evida Rahimah¹, Zulaili², Radiah³, Suriana⁴, Ujang Abdullah⁵, Ifi Rahmi Putri⁶, Subaktiar⁷

^{1,2,3}Ekonomi Pembangunan, Universitas Al-Wasliyah Medan

^{4,5,6}Akuntansi, Universitas Al-Wasliyah Medan

⁷Manajemen, Universitas Al-Wasliyah Medan

email : evidarahimah@gmail.com¹, zulaili123zu@gmail.com², adiahpdam@yahoo.com³,
suriana7771@gmail.com⁴, ujangabdullah26@gmail.com⁵, putriilfi@gmail.com⁶, baktiarse@gmail.com⁷

Abstrak

Dendeng pada umumnya adalah olahan makanan berbahan dasar daging sapi yang di awetkan dengan campuran bumbu-bumbu serta rempah dan dikenal memiliki rasa dan aroma yang khas serta sesuai dengan selera Masyarakat. Namun karena harga daging sapi cenderung sangat mahal, Akan sangat sulit bagi masyarakat untuk mengkonsumsinya. Tetapi ada alternatif lain untuk tetap bisa mengonsumsi dendeng yaitu dengan dendeng vegetarian yang berbahan dasar lebih ekonomis yaitu daun singkong. Selama ini kita hanya mengetahui bahwa daun singkong hanyalah sebagai lalapan atau dalam olahan sayur gulai bahkan dijadikan sebagai makanan ternak. Pelatihan Pembuatan dendeng daun singkong bertujuan memberikan pelatihan pembuatan dendeng vegetarian kepada Masyarakat, khususnya bagi ibu-ibu di kelurahan Aur Kecamatan Medan Maimun menjadi tahu cara pembuatan dendeng vegetarian yang berbahan dasar daun singkong yang selama ini kita mengetahui bahwa dendeng terbuat dari daging sapi. Dendeng daun singkong ini sangat cocok untuk dikonsumsi sebagai produk halal, ekonomis, dan menyehatkan. Sehingga dengan adanya variasi dalam pembuatan daun singkong menjadi dendeng merupakan sebuah peluang besar untuk membuka usaha guna menambah perekonomian keluarga..

Kata kunci: Daun Singkong, Dendeng Vegetarian, Kelurahan Aur, Kecamatan Medan Maimun

Abstract

Beef jerky in general is a processed food made from beef which is preserved with a mixture of herbs and spices and is known to have a distinctive taste and aroma and suits people's tastes. However, because the price of beef tends to be very expensive, it will be very difficult for people to consume it. But there is another alternative to still be able to consume Beef jerky, namely vegetarian jerky which is made from more economical ingredients, namely cassava leaves. So far we only know that cassava leaves are only used as fresh vegetables or in processed vegetable curry and are even used as animal feed. Training on making cassava leaf jerky aims to provide training on making vegetarian jerky to the community, especially for housewives in the Aur sub-district, Medan Maimun district. to know how to make vegetarian jerky made from cassava leaves, which we know so far that jerky is made from beef. This cassava leaf jerky is very suitable for consumption as a halal, economical and healthy product. So having variations in making cassava leaves into cassava leaf jerky is a great opportunity to open a business to increase the family's economy.

Keywords: Cassava Leaves, Vegetarian Jerky, Aur Sub-District, Medan Maimun District

PENDAHULUAN

Kelurahan Aur yang terletak di Kecamatan Medan Maimun merupakan salah kelurahan yang tidak luput dari masalah kemiskinan terlebih setelah situasi pandemi saat ini. Salah satu strategi untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat yaitu dengan melibatkan partisipasi perempuan. Perempuan disini adalah ibu-ibu rumah tangga dari penduduk Kelurahan Aur sendiri. Memanfaatkan kemampuan ibu-ibu rumah tangga untuk membuat kebijakan ekonomi yang cerdas sebagai dasar pemulihan pasca pandemi melanda. Penekanan pada keterampilan dapat menciptakan keahlian baru sehingga mampu menopang perekonomian keluarga. Dimasa serba sulit saat ini ibu-ibu harus bisa berkreasi dan berhemat untuk tetap bisa memberikan yang terbaik buat keluarga tanpa harus mengeluarkan biaya yang besar. Ibu-ibu tetap bisa membuat olahan makanan yang lezat untuk dimakan bersama keluarga terlebih jika olahan makanan tersebut bisa di jual untuk membantu perekonomian keluarga.

Kata dendeng sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat Indonesia. Ketika mendengar kata dendeng akan terbayang oleh kita yaitu makanan yang berbahan dasar daging. Dendeng umumnya adalah daging sapi yang di awetkan dengan campuran bumbu-bumbu serta rempah. Namun harga daging saat cenderung relatif mahal, sehingga akan sulit bagi ibu-ibu untuk mengkonsumsinya. Tetapi ada alternatif lain untuk tetap bisa mengkonsumsi dendeng yaitu dengan dendeng vegetarian dengan bahan dasar daun ubi atau singkong. Selama ini kita hanya mengetahui bahwa daun singkong hanyalah sebagai lalapan atau dalam olahan sayur gulai bahkan dijadikan sebagai makanan ternak. Kini tersedia dendeng daun singkong yang mungkin menjadi inspirasi untuk memulai usaha makanan unik. Walaupun berbahan dasar tidak sama, namun rasanya tidak jauh berbeda diantara dendeng daging sapi maupun dendeng daun singkong.

Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, kalori, fosfor, protein, lemak, hidrat arang, dan zat besi (Henni Elfandari, 2012). Daun singkong juga mudah dijumpai karena tumbuhan yang berasal dari Brazil ini dapat tumbuh di mana-mana dan banyak ditanam di pekarangan, tanggul ataupun sawah. Semua bagian dari seluruh bagian tanaman singkong sebenarnya dapat diolah menjadi produk-produk yang mempunyai nilai ekonomi (Suprihatin, 2020). namun selama ini baru sekedar sebagai sayuran. Sehingga dengan adanya variasi dalam pembuatan daun singkong menjadi dendeng merupakan sebuah peluang besar membuka usaha. Harga dendeng daun singkong ini juga relatif murah sehingga bisa dijangkau oleh berbagai kalangan.

Penelitian mengenai pembuatan dendeng daun singkong sebenarnya sudah pernah dilakukan oleh Suprihatin (2020) di Desa Cangkarman Kecamatan Konang Kabupaten Bangkalan yang bertujuan untuk memanfaatkan daun singkong menjadi olahan yang bernilai ekonomi, hasilnya adalah kurangnya pemahaman masyarakat akan diversifikasi inovasi pangan berbasis sumber daya alam khususnya daun singkong, sementara bahan baku utama, yaitu daun singkong melimpah di daerah tersebut, begitupun halnya dengan penelitian yang dilakukan oleh Reswita et al. (2023) di Desa Talang Sebaris, Kecamatan Air Periukan yang bertujuan memberikan pelatihan pemanfaatan daun singkong menjadi peluang usaha guna menambah pendapatan ekonomi keluarga, hasilnya adalah kurangnya pengetahuan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, untuk memanfaatkan pengolahan daun singkong yang bernilai ekonomi, sementara tanaman singkong di daerah tersebut sangat melimpah. Berdasarkan kajian penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa masih minimnya pengetahuan masyarakat akan pengolahan daun singkong menjadi sebuah produk olahan yang bernilai ekonomi yang bisa menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat, sehingga penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah terutama pada bidang pertanian untuk menjadi produk olahan masih menjadi topik yang penting untuk dilakukan.

METODE

Populasi pada penelitian ini adalah semua para Ibu Rumah Tangga dan wanita di kelurahan Aur, kecamatan Medan Maimun. Untuk itu sampel yang dipilih untuk mewakili populasi adalah seluruh Ibu Rumah Tangga dan wanita yang bersedia mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan dendeng vegetarian. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Sumber data primer diperoleh dari responden yang dijadikan objek penelitian, yaitu seluruh Ibu Rumah Tangga dan wanita bersedia mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan dendeng vegetarian. Adapun data yang diperlukan adalah data tentang minat seluruh Ibu Rumah Tangga dan wanita terhadap penyuluhan dan pelatihan pembuatan dendeng vegetarian dan data lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

Data primer didapat dengan cara observasi langsung ke peserta (Sugiyono, 2013), kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan dendeng vegetarian yaitu dengan cara mengadakan pengamatan langsung ke objek penelitian dengan tujuan untuk memastikan bahwa data dan informasi yang diperoleh tersebut adalah benar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dendeng yang terbuat dari daging sapi tertentu cukup banyak jumlah dan variasinya, namun harga daging yang terlalu mahal membuat ibu-ibu harus mencari cara supaya bagaimana keluarganya tetap bisa mengkonsumsi makanan lezat tanpa harus mengeluarkan biaya yang mahal. Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu di Kelurahan Aur Kecamatan Medan Maimun untuk mengolah daun singkong menjadi dendeng.

Pembuatan dendeng mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sehingga terdapat variasi macam yang baik untuk dikembangkan sebagai industri kecil industri rumah tangga. Dari segi

pemasaran, dendeng menjanjikan keuntungan yang relatif stabil karena sudah lama dikenal dan digemari oleh semua kalangan masyarakat.

Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan dan penyuluhan kepada ibu-ibu di Kelurahan Aur Kecamatan Medan Maimun untuk mengolah daun singkong menjadi dendeng. Adapun bahan – bahan yang diperlukan adalah:

1. 500 gr daun singkong
2. 2 sendok makan tepung terigu protein rendah
3. 5 siung Bawang Putih
4. 100 gr ketumbar
5. Asam Jawa
6. Garam dan Gula

Alat yang digunakan :

1. Kukusan
2. Panci
3. Telenan
4. Kompor
5. Loyang untuk mencetak
6. Pisau

Cara membuat :

1. Cuci daun singkong



2. Rebus selama ± 20 menit



3. Angkat, keringkan dengan kain sehingga tidak ada lagi kandungan air



4. Potong halus dengan menggunakan pisau



5. Campurkan bumbu, bawang putih, asam jawa, tepung terigu, gula dan garam



6. Bentuk adonan di Loyang dan kemudian dikukus ±45 menit dengan Loyang dilapisi daun pisang tanpa harus di olesi minyak.



7. Setelah matang lalu dinginkan dan kemudian di iris tipis



8. kemudian di iris tipis



9. Setelah itu goreng hingga kering



10. Dendeng vegetarian siap disajikan



Gamba 1. Pelatihan pembuatan dendeng vegetarian



Gambar 2 Dokumentasi Kegiatan

SIMPULAN

Dari pelaksanaan pelatihan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat di Kelurahan Aur Kecamatan Medan Maimun maka didapatkan kesimpulan bahwa :

1. Dengan diberikannya pelatihan dalam pengelolaan dendeng vegetarian yaitu pembuatan dendeng berbahan dasar daun singkong maka bertambah juga pengetahuan para ibu-ibu khususnya di Kelurahan Aur Kecamatan Medan Maimun.
2. Hasil olahan daun singkong menjadi dendeng dapat memberikan pendapatan tambahan dalam rumah.

Perlu dilakukan kegiatan tambahan yaitu berupa pelatihan pembuatan brand/merk guna untuk promosi di pasaran agar bisa menjadikan dendeng berbahan dasar daun singkong ini sebagai icon dari Kelurahan Aur khususnya.

SARAN

Beberapa saran yang dapat diberikan, adalah sebagai berikut:

Ibu-ibu rumah tangga kelurahan Aur membutuhkan motivasi baik berupa pengetahuan maupun keterampilan yang dapat dijadikan bekal merintis usaha. Para IRT sebaiknya lebih pro aktif lagi untuk menciptakan produk lainnya sehingga akan memperluas jenis produk yang akan dipasarkan. Kemudian dari pada itu diharapkan setelah pelatihan ini IRT tidak hanya bisa memproduksi dendeng vegetarian saja, tetapi juga bisa memasarkan produknya dengan baik sehingga produk yang mereka produksi laku di pasaran dan dapat bersaing dengan produk yang sudah memiliki brand tersendiri.

Kemiskinan merupakan salah satu faktor mendasar, maka diperlukan adanya pemahaman dan pembekalan ilmu tentang beberapa jenis kegiatan ekonomi yang sekiranya dapat membantu memperbaiki dan menopang perekonomian keluarga peserta. Untuk kepentingan kesejahteraan masyarakat, sewajibnya pemerintah dapat membantu para pelaku usaha keluarga dalam membangun usaha untuk menambah pendapatan keluarga, dengan cara memberikan bantuan modal usaha dengan syarat yang sesederhana mungkin (Nasution et al., 2022).

UCAPAN TERIMA KASIH

Pameteri mengucapkan terimakasih kepada pihak kantor kelurahan aur, kecamatan medan maimun yang telah memfasilitasi proses kegiatan PKM berlangsung beserta para peserta pelatihan yang telah antusias dalam mengikuti kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Henni Elfandari. (2012). Pengaruh Pemberian Berbagai Konsentrasi INDOLE-3 BUTYRIC ACID (IBA) Dan Jumlah Buku Pada Stek Terhadap Perakaran STek Batang Mini Ubikayu (*Manihot esculenta* Crantz) [Skripsi Sarjana, Tidak Dipublikasikan]. Universitas Lampung.
- Nasution, S. W. P., Wardhani, W., & Abdullah, U. (2022). Jurnal PKM. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat-Lembaga Komunikasi Dan Informasi Dosen (LEMKOMINDO), 2(3).
- Reswita, R., Redi Badrudin, & Satria Putra Utama. (2023). Pelatihan Pembuatan Dendeng Dan Aneka Olahan Daun Singkong Di Desa Talang Sebaris Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(10). <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i10.5185>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta.
- Suprihatin, S. (2020). Pelatihan Pembuatan Dendeng Daun Singkong Di Desa Cangkarman, Kecamatan Konang, Bangkalan, Madura. *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, 1(1), 27–31.