

MENGOLAH MAGAL (UBI HUTAN) MENJADI MIC (MAGAL ICE CREAM) SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN UMKM LOKAL DESA LEWOMADA

Elisabet Luju¹, Yohanes Brekmans M. Darkel², Margaretha Yulianti³

^{1,2,3}Universitas Nusa Nipa

Email: elisabetluju@gmail.com

Abstrak

Desa Lewomada memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya Adalah ubi hutan (ubi beracun) yang tumbuh liar di berbagai daerah, termasuk di desa Lewomada Kabupaten Sikka. pemanfaatan ubi hutan masih terbatas dan sering kali dianggap sebagai bahan pangan alternatif dengan nilai ekonomi rendah. Padahal, ubi hutan memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi, serta potensi sebagai bahan baku inovatif dalam industry pangan. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah ubi hutan adalah dengan mengolahnya menjadi produk yang memiliki daya tarik tinggi, seperti Magal Ice Cream. Es krim berbahan dasar ubi hutan ini tidak hanya menawarkan cita rasa unik, tetapi juga kaya akan manfaat kesehatan, seperti kandungan serat yang baik untuk pencernaan dan antioksidan alami.

Kata Kunci: Mengolah;magar;MIC;Pemberdayaan;UMKM

Abstract

Lewomada Village is rich in natural resources, one of which is wild yams (poisonous yams), which grow wild in various regions, including Lewomada Village in Sikka Regency. The utilization of wild yams is still limited, and they are often considered an alternative food with low economic value. However, wild yams have high carbohydrate and fiber content, and have the potential to be an innovative raw material in the food industry. One way to increase the added value of wild yams is by processing them into highly appealing products, such as Magal Ice Cream. This wild yam-based ice cream not only offers a unique taste but is also rich in health benefits, such as fiber, which is good for digestion, and natural antioxidants.

Keywords: Processing; Magar; MIC; Empowerment; UMKM

PENDAHULUAN

Desa Lewomada memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah ubi hutan yang tumbuh liar di berbagai daerah, termasuk di desa Lewomada Kabupaten Sikka. Sayangnya, pemanfaatan ubi hutan masih terbatas dan sering kali dianggap sebagai bahan pangan alternatif dengan nilai ekonomi rendah. Padahal, ubi hutan memiliki kandungan karbohidrat dan serat yang tinggi, serta potensi sebagai bahan baku inovatif dalam industry pangan. Salah satu cara meningkatkan nilai tambah ubi hutan adalah dengan mengolahnya menjadi produk yang memiliki daya tarik tinggi, seperti Magal Ice Cream. Es krim berbahan dasar ubi hutan ini tidak hanya menawarkan cita rasa unik, tetapi juga kaya akan manfaat kesehatan, seperti kandungan serat yang baik untuk pencernaan dan antioksidan alami. Tabel 1. Profil kelompok Kuliner Bokang Desa Lewomada Kecamatan Talibura Kabupaten Sikka.

Magal (ubi hutan) yang tumbuh subur di hutan-hutan yang ada didesa lewomada tidak dimanfaatkan, magal ini hanya dimanfaatkan ketika masyarakat mengalami gagal panaan yang diakibatkan oleh letusan gunung api lewotobi yang berdampak pada gagal panen sehingga ini sebagai alternatif pengganti karbohidrat yang terdapat pada beras dan jagung. Magal (ubi hutan) mengandung racun sehingga butuh ketrampilan untuk mengolah, menurut tradisi masyarakat desa Lewomada bahwa proses pengolahan magal kira – kira 6 hari lamanya karena harus direndam dilaut beberapa hari, untuk menghilangkan racun yang ada di ketahu Magal (ubi hutan)proses perendam menurut masyarakat lewomada adalah direndam dilaut karena lauut memiliki kadar garam yang tinggi yang dapat menghilangkan racun pada magal tersebut.

Kurangnya informasi dan pelatihan kewirausahaan bagi pelaku UMKM kuliner Bokang menjadi salah satu hambatan utama dalam pengembangan usaha mereka. Banyak pelaku UMKM, terutama di daerah terpencil, kesulitan mengakses informasi penting terkait regulasi, pemasaran, dan pembiayaan, serta minim mendapatkan pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan usaha mereka. Pelatihan yang ada sering kali bersifat umum, tidak berkelanjutan, dan tidak dilengkapi dengan pendampingan, sehingga kurang efektif. Selain itu, rendahnya literasi digital dan finansial membuat pelaku UMKM Kuliner Bokang kesulitan memanfaatkan teknologi dan mengelola keuangan secara optimal.

METODE

Agar pengolahan sumber daya alam ubi hutan (magar) dapat diterima dan diterapkan oleh para pelaku usaha, maka diperlukan metode penyuluhan dan demonstrasi yang memperlihatkan cara kerja baru atau suatu cara yang telah disempurnakan. Metode ini dapat memudahkan terjadi proses tranformasi teknologi karena indra petani difokuskan pada yang di demonstrasikan Dengan demikian, akan berdampak pada perubahan perilaku petani tersebut. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi:

1. Penyuluhan (sosialisasi)

1. Penyuluhan tentang kandungan yang ada di dalam ubi hutan
2. Penyuluhan manfaat dari ubi hutan

2. Pelatihan (Demonstrasi)

- a. Pelatihan pembuatan Ice cream
- b. Pelatihan pembuatan dari magar (Ubi Hutan)

3. Partisipasi Mitra

Mitra menyediakan peserta sebanyak 15 orang dan menyediakan tempat penyuluhan, pelatihan serta alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan agal Ice Cream.

- 4, Evaluasi program

Evaluasi program dilaksanakan dengan melakukan pemantauan secara langsung dalam proses pelaksanaan pelatihan dan hasil. Evaluasi terhadap pemahaman petani dalam memanfaatkan kulit kakao menjadi briket serta menyusun AD/ART dan peluang usaha lainnya. Kegiatan pre-posttest, keterampilan cara membuat ice cream dari ubi hutan (magar) serta kegiatan Focus Group Discussion (FGD) untuk mengukur pemahaman dan pengetahuan terhadap penyuluhan dan pelatihan yang diberikan

- 5, Keberlanjutan Program

Dalam rangka mewujudkan keberlanjutan program maka akan dilakukan pelatihan penguatan kelompok dan menciptakan jaringan kemitraan antara kelompok UMKM dengan UKM AKUSIKKA. Hal ini dimaksudkan untuk memberdayakan Kelompok UMKM Kuliner Bokang melalui unit pengolahan ubi hutan menjadi ice cream

HASIL KEGIATAN PKM

Uraikan Pelaksanaan Kegiatan dan Penyelesaian Setiap Aspek Kegiatan

Kegiatan PKM dilakukan melalui pendidikan, pelatihan, dan pendampingan manajemen keuangan keluarga, serta pengadaan alat berupa pisau tuna. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan keuangan keluarga nelayan dari Kelompok Nelayan Raja Tuna di Kabupaten Sikka, serta meningkatkan produktivitas pekerjaan melalui pengadaan pisau tuna tersebut.

Pembelajaran, pelatihan dan pendampingan tentang manajemen keuangan keluarga adalah upaya untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang cara mengelola aset dan uang keluarga untuk mencapai tujuan keuangan jangka panjang seperti stabilitas, kemakmuran, dan bebas hutang. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pemahaman tentang finansial literasi yang terdiri dari perencanaan keuangan, pembukuan keuangan, pemanfaatan keuangan, menabung dan berinvestasi, dan manajemen utang.

Sosialisasi (pendampingan proses menghilangkan racun ubi magal)



Gambar 1: Foto Kegiatan proses menghilangkan racun ubi magal sampai jadi tepung magal

Pendampingan proses menghilangkan racun pada ubi magal yaitu dengan mengiris tipis ubi magal sehingga proses mengeluarkan racun dengan baik yaitu magal yang sudah di iris tipis di rendam di air laut dan di cuci Kembali di air mengalir (kali) tujuan direndam dilaut karena laut memiliki kadar Garang yang tinggi, Dimana salah satu fungsi dari garam Adalah menghilangkan racun yang ada pada ubi tersebut.

Pelatihan pembuatan Magal Ice cream



Gambar 2: Foto Kegiatan Pelatihan

Pelatihan pembuatan ice cream bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada peserta agar mampu memproduksi es krim yang berkualitas, higienis, dan memiliki nilai jual. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya belajar teori mengenai bahan-bahan dasar, komposisi gizi, serta proses pembuatan, tetapi juga langsung mempraktikkan teknik pembuatan es krim..

Pendampingan

kurangnya pendampingan dan Pelatihan dari pemerintah terhadap kelompok UMKM dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tumbuh liar di hutan.

Penyelesaian: Memberikan pendampingan dan pelatihan tentang pemanfaatan ubi hutan yang tumbuh liar di hutan menjadi olahan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat lokal dan Memberikan penyuluhan tentang manfaat dari magal (ubi hutan)

SIMPULAN

Penerapan inovasi pengolahan ubi hutan menjadi es krim di Desa Lewomada, khususnya melalui pendampingan kepada kelompok Kuliner Bokang, terbukti memberikan dampak positif. Inovasi ini relevan dengan potensi lokal, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan membuka peluang usaha baru. Penyerahan teknologi tepat guna membantu kelompok usaha dalam meningkatkan efisiensi, kualitas produk, serta kapasitas produksi. Selain memberikan manfaat ekonomi berupa peningkatan pendapatan, kegiatan ini juga menghasilkan luaran sosial berupa tumbuhnya semangat gotong royong, kebanggaan terhadap produk lokal, dan keterlibatan generasi muda serta perempuan dalam aktivitas produktif.

DAFTAR PUSTAKA

- Jaya, E. F. P. (2014). Pemanfaatan Ubi Hutan dengan Pengawet Alami sebagai Alternatif Diversifikasi Pangan pada Masyarakat Kabupaten Buton. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 1(1), 15– 25.
- Koyo, A. M. (2015). Pembuatan Es Krim Menggunakan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea Hispida* Dennst). Skripsi, Universitas Negeri Gorontalo.
- Koyo, A. M., Rokhayati, U. A., & Rachman, A. B. (2016). Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida* Dennst) pada Pembuatan Es Krim. *Media Agrosains*, 2(1), 16–24.