

Optimalisasi Potensi Lokal Desa Linggasari, Banyumas melalui Inovasi Olahan Mie Sari Bengkuang

(Optimizing the Local Potential of Linggasari Village, Banyumas by Creating Processed Innovation of Sari Bengkuang Noodles)

Tin Herawati¹, Aulia Uswatun Nur Khasanah^{2*}, Siti Rahayu³, Devi Fitriani⁴, Ilham Driartama⁵, Mukti Teguh Wijaya⁶

¹ Departemen Ilmu Keluarga dan Konsumen, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

² Departemen Ilmu Tanah dan Sumberdaya Lahan, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

³ Departemen Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

⁴ Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

⁵ Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

⁶ Departemen Arsitektur Lanskap, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

*Penulis Korespondensi: auliauswatunnurkhasanah@apps.ipb.ac.id

ABSTRAK

Desa Linggasari merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Kembaran, kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Pertanian di Desa Linggasari cukup maju, khususnya pada komoditas bengkuang yang merupakan ikon dari Desa Linggasari. Potensi hasil pertanian bengkuang lebih banyak dibandingkan hasil pertanian lainnya seperti padi, jagung dan kedelai. Di desa tersebut, bengkuang telah diolah menjadi berbagai produk lokal seperti kerupuk, mochi, dan masker. Produk tersebut telah dijual oleh masyarakat namun bersifat terbatas karena kurangnya peminat. Selain itu, masyarakat juga masih banyak yang menjual bengkuang secara utuh dengan harga yang murah. Meskipun sudah dijual dengan harga yang murah, minat pembeli terhadap bengkuang masih rendah sehingga banyak bengkuang yang busuk karena tidak laku terjual dan terbuang begitu saja. Tujuan pengabdian masyarakat ini yakni untuk mengedukasi masyarakat melalui pelatihan pembuatan inovasi olahan bengkuang yaitu mie sari bengkuang untuk meningkatkan nilai ekonomi serta mengoptimalkan potensi yang ada di Desa Linggasari. Metode pengabdian yang digunakan yaitu melalui pelatihan pembuatan mie sari bengkuang secara langsung kepada mitra Kelompok Wanita tani (KWT) dan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Hasil yang dicapai dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya inovasi olahan bengkuang yaitu Mie Sari Bengkuang.

Kata kunci: bengkuang, mie sari bengkuang, produk inovasi

ABSTRACT

Linggasari Village is one of the villages located in Kembaran sub-district, Banyumas district, Central Java. Agriculture in Linggasari Village is quite advanced, especially in the Bengkuang commodity which is an icon of the Linggasari village. The potential of Jicama agricultural products is higher than other agricultural products such as rice, corn and soybeans. In Linggasari, bengkuang has been processed into various local products such as crackers, mochi, and masks. These products

have been sold by the public but are limited due to a lack of interest. In addition, many people still sell whole jicama at a low price. Even though it has been sold at a low price, buyers' interest in jicama is still low so that many jicama are rotten because they are not sold and are just neglected. The purpose of this community service is to educate the community through training in making jicama processed innovations, namely sari bengkuang noodles to increase economic value and optimize the existing potential in Linggasari Village. The community service method used is through training in making noodles sari bengkuang directly to partners of the Kelompok Wanita Tani (KWT) and Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). The results achieved from this service activity were the creation of an innovation, namely Sari Bengkuang Noodles.

Keywords: innovation product, jicama, sari bengkuang noodles

PENDAHULUAN

Desa Linggasari merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Kembaran, kabupaten Banyumas, Jawa Tengah yang memiliki luas lahan 239,811 hektare. Desa Linggasari terbagi menjadi tiga dusun yaitu Karangkemiri, Bakung, dan Linggasari dengan jumlah penduduk 6015 jiwa. Mayoritas penduduk Desa Linggasari bermata pencaharian sebagai petani, buruh dan pegawai negeri sipil (PNS). Pertanian di Desa Linggasari cukup maju, khususnya pada komoditi bengkuang yang merupakan ikon dari Desa Linggasari. Bengkuang merupakan sumber pati dan protein yang cukup tinggi. Berdasarkan hasil analisis 100 g ubi segar bengkuang memiliki kandungan 2,1–10,7 g pati dan 1–2,2 g protein (Sorensen 1996). Survei yang dilakukan oleh Karuniawan (2004) memperoleh asumsi bahwa rata-rata produksi ubi di Indonesia adalah 35 t/ha, serta kandungan pati dan protein mengacu pada data Sorensen (1996).

Di desa tersebut, bengkuang telah diolah menjadi berbagai produk lokal seperti krupuk, mochi, dan masker. Namun demikian, ketertarikan masyarakat terhadap produk tersebut masih kurang. Hal ini dibuktikan dengan masih sedikitnya peminat dan pembeli produk tersebut. Terlebih di masa pandemi seperti saat ini, pemasaran bengkuang juga turut mengalami penurunan. Banyak bengkuang yang tidak habis dijual bahkan petani banyak menyisakan bengkuang tersebut di lahan saat panen raya tiba, hal ini disebabkan oleh harga bengkuang di pasar yang turun drastis. Oleh karena itu, masyarakat Desa Linggasari memerlukan pengetahuan dan pelatihan dalam pemanfaatan serta pengolahan bengkuang sehingga dapat menciptakan nilai ekonomi yang lebih baik dan dapat membuka peluang untuk terbukanya usaha baru yakni mie sari bengkuang. Sesuai dengan pernyataan diatas, dilakukan inovasi dalam pembuatan olahan dari bengkuang sebagai upaya memanfaatkan potensi yang ada secara maksimal dengan memberikan pelatihan pembuatan mie sari bengkuang.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan tepatnya di rumah salah satu anggota Kelompok Wanita Tani di Desa Linggasari, Kecamatan Kembaran, Kabupaten Banyumas. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan mitra Kelompok Wanita Tani (KWT) dan PKK yang sekaligus sebagai partisipan kegiatan ini. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa IPB yang tergabung dalam program Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) IPB yakni IPB Goes to

Field (IGTF) Domisili dengan nama Tim Satria Ngapak. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama bulan November 2020 hingga Januari 2021.

Data pengabdian yang digunakan yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara kepada Ibu-Ibu KWT dan PKK sebagai responden dan pelaksana program. Sedangkan data sekunder diperoleh dari jurnal atau studi literature terkait. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik studi lapang untuk menghimpun data primer. Data diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pihak mitra (BUMDes) dan petani setempat serta dari catatan penjualan beras hitam setelah adanya program IPB Goes To Field.

Dalam pelaksanaan program pelatihan ini, tim Satria Ngapak telah melakukan penyusunan metode yang dilakukan selama proses awal sosialisasi dan rencana selama kegiatan berlangsung. Adapun dalam sosialisasi awal, tim Satria Ngapak terlebih dahulu mengundang mitra yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) dan PKK Desa Linggasari Kecamatan Kembaran untuk mensosialisasikan kegiatan yang akan dilangsungkan. Dalam sosialisasi awal, tim Satria Ngapak memiliki tujuan supaya komunikasi timbal balik tentang bagaimana cara yang efektif untuk mengajak Kelompok Wanita Tani (KWT) dan PKK Desa Linggasari Kecamatan Kembaran ikut serta dalam kegiatan ini. Kegiatan pelatihan menggunakan Metode Training of Trainer (TOT) dengan cara pemberian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung oleh para mitra. Cara ini dianggap efektif karena transfer pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan akan lebih tersampaikan dengan baik jika peserta pelatihan itu sendiri yang menyampaikannya dan merasa bahwa kegiatan pelatihan tersebut bermanfaat bagi mereka.

Dalam kegiatan pelatihan ini, tim Satria Ngapak membagi bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan Mie Bengkuang. Tujuan pembagian alat dan bahan adalah agar kinerja mereka lebih mudah jika dilakukan dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan dengan baik, selain itu diharapkan agar jika nantinya mereka akan menumbuh kembangkan usaha ini di desa mereka, mereka dapat mengetahui bahan dan alat yang dibutuhkan mengelola usaha pembuatan Mie Bengkuang. Setiap peserta pelatihan juga diharuskan untuk mengaplikasikan materi yang sudah diberikan tim Satria Ngapak. Semua peserta ikut terlibat melakukan pembuatan Mie Bengkuang di dalam kegiatan pelatihan. metodologi pelaksanaan kegiatan terlihat pada Tabel 1.

Metode pengolahan dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan mie sari bengkuang antara lain ialah bengkuang, tepung berprotein tinggi, tepung pati, garam, telur, dan penyedap rasa. Bengkuang yang digunakan diperoleh dari petani lokal Desa Linggasari, yang merupakan desa penghasil bengkuang di Kabupaten Banyumas. Bengkuang yang baik adalah bengkuang yang masih segar dan tidak terlalu lama disimpan. Bengkuang yang terlalu lama disimpan memiliki kandungan air yang lebih sedikit dan rasa yang kurang segar. Bengkuang yang dihasilkan di Desa Linggasari biasanya dapat kita peroleh dengan mudah di Pasar Bengkuang yang terletak di Desa linggasari. Pengolahan mie sari bengkuang membutuhkan beberapa alat yaitu parutan untuk menghaluskan bengkuang. Saringan untuk memisahkan sari

Tabel 1 Metodologi pelaksanaan kegiatan

Materi	Metode	Evaluasi	Waktu
Penjelasan mengenai cara pembuatan mie bengkuang	Ceramah	Tanya jawab	1x60 menit
Pelatihan pembuatan mie bengkuang	Ceramah dan praktik	Tanya jawab	3x60 menit

bengkuang dengan ampas, kemudian baskom dan nampan digunakan untuk mengaduk dan membuat adonan. Alat yang digunakan setelah membuat adonan adalah alat pembuat mie, kompor untuk merebus mie, dan wajan.

Langkah-langkah dalam pembuatan mie sari bengkuang adalah sebagai berikut:

- Haluskan bengkuang yang sebelumnya telah dikupas.
- Peras parutan bengkuang kemudian ambil sari dengan menggunakan saringan.
- Campurkan $\frac{1}{4}$ tepung terigu dengan 25 gram tepung pati, lalu tambahkan satu butir telur dan garam secukupnya.
- Aduk secara merata kemudian tambahkan sari bengkuang yang telah disiapkan. Tambahkan sari bengkuang ke adonan secara peralihan dan aduk hingga adonan tidak lengket.
- Setelah adonan tidak lengket, bentuklah menggunakan alat penggiling mie yang telah disiapkan.
- Giling adonan berulang-ulang sampai adonan halus, kemudian adonan dibentuk menjadi mie yang diinginkan. Cara mengkonsumsi mie sari bengkuang yaitu rebus mie selama kurang lebih 3 menit kemudian tiriskan dan tambahkan bumbu sesuai yang diinginkan.

Rencana berkelanjutan dari program pengabdian masyarakat ini adalah menambah wawasan kepada masyarakat mengenai cara mengelola bengkuang untuk menjadi berbagai macam makanan yang menyehatkan karena terbuat dari bahan-bahan alami serta menggerakkan masyarakat untuk bergerak dalam bidang produksi dan pemasaran produk mie sari bengkuang dengan memanfaatkan potensi di Desa Linggasari yaitu berupa potensi bengkuang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian oleh Tim IGTF Satria Ngapak diawali dengan tahap survei awal ke Desa Linggasari. Survei awal dilakukan dengan cara datang ke lokasi dan wawancara bersama kepala Desa Linggasari. Tahap survei awal ini bertujuan untuk mengetahui potensi yang terdapat di lokasi kegiatan IPB Goes to Field (IGTF). Potensi desa digunakan untuk memperoleh gambaran program yang akan dilaksanakan dan disetujui oleh perangkat desa. Berdasarkan survei awal yang telah dilakukan, diketahui bahwa di Desa Linggasari memiliki potensi dalam bidang pertanian, yaitu bengkuang.

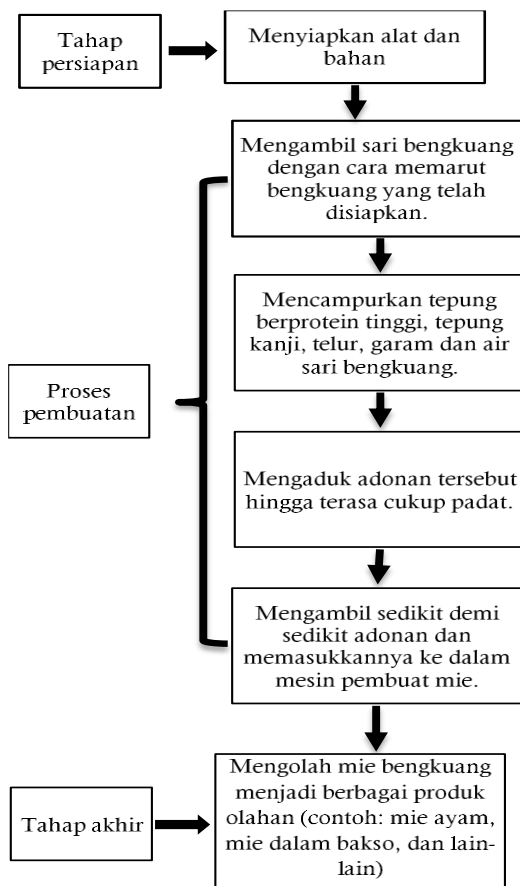
Bengkoang (*Pachyrhizus erosus*) yang merupakan tanaman famili leguminosae pada umumnya memberikan hasil dalam bentuk umbian. Umbi bengkoang merupakan bahan pangan yang dapat langsung dikonsumsi ataupun diolah menjadi bentuk lain. Bengkoang mengandung vitamin C, vitamin B1, protein, dan serat kasar relatif yang tinggi (Asben *et al* 2018). Selama ini, bengkuang hanya dijual dalam bentuk utuh tanpa inovasi sehingga kurang menarik pembeli dalam penjualannya. Selain itu juga masih sering ditemukan bengkuang-bengkuang yang terbuang karena tidak laku. Oleh karena itu Tim IGTF Satria Ngapak berupaya untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan nilai jual bengkuang tersebut melalui inovasi produk mie sari bengkuang.

Tahap selanjutnya, tim Satria Ngapak melakukan tahap persiapan awal berupa pendataan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan inovasi olahan produk mie sari bengkuang serta melakukan uji coba pembuatan untuk menemukan resep komposisi yang sesuai. Kegiatan pembuatan mie sari bengkuang ini selanjutnya dilakukan secara bersama-sama dengan anggota mitra yakni Kelompok Wanita Tani (KWT) dan

Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Linggасari. Berikut langkah-langkah proses pembuatan mie sari benguang disajikan pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1 Proses pembuatan produk olahan mie sari benguang.



Gambar 2 Diagram proses pembuatan produk olahan mie sari benguang.

Analisis Hasil Kegiatan

Bengkuang merupakan jenis umbi-umbian yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena mudah didapat di Indonesia dan memiliki harga yang relatif murah. Bagian bengkuang yang dikonsumsi banyak orang adalah umbinya. Saat ini pemanfaatan sari bengkuang banyak digunakan dalam bidang kecantikan dan masih sangat sedikit dimanfaatkan di bidang pengolahan makanan. Salah satu hasil olahan dari bengkuang yang dapat dikonsumsi dengan mudah adalah sari bengkuang. Sari bengkuang bisa didapatkan dengan cara menghaluskan bengkuang menggunakan *juicer* maupun di parut untuk diambil sarinya. Dari sebuah penelitian ditemukan kandungan zat gizi sari bengkuang mengandung senyawa polifenolat 3,063%, flavonoid 2,603%, alkaloid 1,517%, vitamin B1 0,07mg, vitamin C 26 mg, karbohidrat 13 gr, besi 0,8 mg, protein 1,6 gr, energi 53 kal¹⁰ (Yasmina dan Probosari, 2014). Melihat besarnya potensi bengkuang di Desa Linggasari, Tim IGTF Satria Ngapak memanfaatkan sari bengkuang menjadi olahan makanan yaitu mie sari bengkuang. Pembuatan produk olahan mie ini menggunakan bahan-bahan alami tanpa bahan kimia berbahaya sehingga sangat aman jika dikonsumsi dalam jangka panjang. Mie sari bengkuang ini berbeda dengan mie seperti biasanya karena mie sari bengkuang ini memiliki tekstur yang lebih padat dan rasa sari bengkuang pada mie yang dihasilkan masih sangat terasa. Hal inilah yang menjadi ciri khas mie sari bengkuang.

Kendala yang Dihadapi

Secara umum kita dihadapkan pada banyak tantangan yang sangat berbeda sifatnya dibandingkan pada masa-masa yang lalu. Tantangan pertama berkaitan dengan kondisi eksternal seperti perkembangan internasional yang berhubungan dengan liberalisasi arus investasi dan perdagangan global. Sedangkan yang kedua bersifat internal, yaitu yang berkaitan dengan perubahan kondisi makro maupun mikro dalam negeri, masalah migrasi spasial dan sektoral, ketahanan pangan, masalah ketersediaan lahan pertanian, masalah investasi dan permodalan, masalah iptek, SDM, lingkungan dan masih banyak lagi (Soleh 2017).

Proses pembuatan mie sari bengkuang yang dilakukan bersama dengan mitra KWT dan PKK di Desa Linggasari masih menghadapi beberapa kendala diantaranya ialah kurangnya pengetahuan partisipan terhadap komposisi makanan sehingga harus mencoba berulang kali sampai mendapatkan takaran yang pas, proses pembuatannya masih cukup sederhana, belum menggunakan teknologi yang canggih sehingga proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lama, pembuatan mie sari bengkuang ini masih menggunakan bahan-bahan alami sehingga dari segi keawetan atau ketahanan makanan masih kurang (hanya mampu bertahan maksimal 3 hari), oleh karena itu produk yang sudah dihasilkan lebih baik langsung dipasarkan.

Dampak

Adanya kegiatan pengolahan produk inovasi ini memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Linggasari. Melalui kegiatan ini, perangkat desa dan masyarakat mendapat pengetahuan lebih mendalam mengenai informasi dan inovasi produk olahan bengkuang sehingga potensi daerah lebih dapat dioptimalkan, mitra memiliki kegiatan baru yang dapat berkelanjutan serta dapat membuka peluang usaha baru bagi mitra maupun masyarakat Desa Linggasari.

Upaya Keberlanjutan

Kegiatan pengolahan produk inovasi mie sari bengkuang ini sangat bermanfaat dan memberikan dampak bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi daerah yang dimiliki. Oleh karena itu perlu dilakukan adanya upaya agar kegiatan ini dapat berkelanjutan. Beberapa hal yang perlu dilakukan antara lain yakni meningkatkan partisipasi anggota, menjaga kekonsistenan dan semangat para anggota, memiliki modal yang cukup untuk keberlanjutan usaha, menambah alat-alat produksi agar dapat memproduksi mie sari bengkuang lebih banyak serta meningkatkan *branding* produk mie sari bengkuang agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.

SIMPULAN

Berdasarkan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Linggasari, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: 1) Bengkuang memiliki potensi untuk dijadikan banyak olahan makan seperti mie sari bengkuang dan dapat meningkatkan nilai jual bengkuang; 2) Perangkat desa dan masyarakat mendapat pengetahuan lebih mendalam mengenai informasi dan inovasi produk olahan bengkuang; dan 3) Terlaksananya pelatihan inovasi bengkuang ini mampu menginspirasi masyarakat untuk membuka usaha. Potensi lokal di Desa Linggasari harus dapat dimanfaatkan secara optimal seperti pembuatan produk inovasi dari bengkuang. Inovasi bengkuang ini bertujuan agar menambah nilai ekonomi yang lebih tinggi disbanding hanya dijual dalam bengkuang utuh.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pimpinan, perangkat, dan masyarakat Desa Linggasari atas peran dan dukungan kepada Tim Satria Ngapak dalam kegiatan pengabdian masyarakat program IPB Goes to Field Tahun 2020.

DAFTAR PUSTAKA

- Asben A, Permata DA, Rahmi DI, Fiana MR. 2018. Pemanfaatan bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) afkir untuk pembuatan bedak dingin pada kelompok wanita tani Berkat Yakin Kec. Batang Anai Kab. Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 2(1): 37-47.
- Karuniawan A. 2004. *Cultivation Status and Genetic Diversity of Yam Bean (Pachyrhizus erosus (L). Urban in Indonesia*. [Dissertation]. Gottingen (DE): Culvillier Verlag.
- Soleh A. 2017. Strategi pengembangan potensi desa. *Jurnal Sungkai*. 5(1):32-52.
- Soresen M. 1996. *Yam bean, Pachyrhizus DC*. IPK & International Plant Genetic Resource Institute. Rome, Italy
- Yasmina AR dan Probosari E. 2014. Perbedaan kadar glukosa darah puasa sebelum dan setelah pemberian sari bengkuang (*Pachyrhizuserosus*) pada wanita prediabetes. *Journal of Nutrition College*. 3(4): 440-446.
- Soleh A. 2017. Strategi pengembangan potensi desa. *Jurnal Sungkai*. 5(1):32-52.