

PELATIHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN SELAI LEMBARAN BERBAHAN DASAR DAGING KELAPA MUDA DI DESA DATAHU KECAMATAN TIBAWA KABUPATEN GORONTALO

Lisna Ahmad^{1*}, Rahmiyati Kasim¹, Annisa Nur Fadhillah¹

¹Jurusan Ilmu dan teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: lisna.ahmad@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan suatu keterampilan tentang teknologi pengolahan daging buah kelapa muda menjadi selai lembaran yang memiliki komponen nilai gizi dan disukai oleh konsumen. Desa Datahu merupakan salah satu desa penghasil kelapa yang banyak dibudidayakan. Hasil budidaya ini kebanyakan dijual dalam bentuk buah ataupun kopra. Kurangnya pengetahuan petani maupun masyarakat dalam mengolah buah kelapa menjadi dasar pelaksanaan pelatihan ini. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa selai lembaran yang dihasilkan dari daging buah kelapa muda disukai panelis/responden dari segi rasa maupun tekstur. Selain itu, hasil analisis menunjukan kandungan vitamin C sebesar 1,35%/100 g bahan.

Kata kunci : Kelapa, Selai, Datahu, Vitamin C

ABSTRACT

This activity aims to provide skills regarding the technology of processing young coconut meat into jam sheets that have components of nutritional value and are liked by consumers. Datahu Village is one of the coconut-producing villages which is widely cultivated. The results of this cultivation are mostly sold in the form of fruit or copra. The lack of knowledge of farmers and the community in processing coconuts is the basis for implementing this training. The results of the training showed that panelists/respondents liked the sheet jam produced from young coconut meat in terms of taste and texture. In addition, the results of the analysis showed that the vitamin C content was 1.35%/100 g of material.

Keywords: Coconut, Jam, Datahu, Vitamin C

PENDAHULUAN

Kelapa adalah tanaman tropis yang tersebar luas di Indonesia karena bisa tumbuh

dengan baik. Tanaman kelapa menyebar di seluruh pelosok tanah air, salah satu provinsi yang bisa dibidang memiliki tingkat produksi

kelapa yang cukup tinggi adalah Provinsi Gorontalo, yaitu 21.989 ton atau 1.439 Kg/Ha. Penanganan dibutuhkan setelah panen karena produksi kelapa yang melimpah. Kelapa merupakan buah yang banyak dikonsumsi dalam bentuk segar. Berbeda dengan buah kelapa tua yang pemanfaatannya sangat beranekaragam, daging kelapa muda umur delapan bulan biasanya hanya sebagai bahan baku untuk minuman es kelapa. Sedangkan untuk air kelapa muda dikonsumsi langsung sebagai minuman segar bersama dengan daging buahnya atau dicampur dengan buah segar lainnya. Komponen daging buah dan air kelapa memiliki potensi gizi yang cukup baik (Barlina, 2004)..

Pada daging kelapa muda mempunyai kandungan galaktomanan yang mampu mengental dan membentuk gel encer, sehingga daging kelapa termasuk dalam salah satu hidrokoloid (Isma *et al.*, 2021). Pengolahan terhadap daging kelapa muda memiliki tujuan untuk diversifikasi produk kelapa sehingga meningkatkan nilai ekonomis tanaman kelapa sehingga ketersediannya dapat diperoleh dimanapun dan kapanpun. Salah satu alternatif pemanfaatannya adalah dengan mengolah daging kelapa muda menjadi produk selai lembaran.

Selai adalah produk makanan setengah padat (semi padat) yang terbuat dari campuran gula dan buah. Jenis selai yang paling umum tersebar di pasaran adalah selai oles. Selai oles diketahui lebih mudah dalam proses produksinya, karena peralatan yang diperlukan sudah tersedia di rumah. Selai tidak dimakan langsung tetapi dapat digunakan sebagai isian

makanan yang dipanggang atau sebagai pemanis minuman seperti yogurt dan es krim. Ciri khas selai buah adalah ciri khas dari tekstur seperti gel yang sempurna (Agustina & Handayani, 2016).

Selai yang ada dipasaran umumnya dalam bentuk selai oles yang dianggap kurang praktis dalam penyajiannya sehingga perlu pengembangan bentuk olahan lain seperti selai lembaran. Pengembangan produk-produk selai lembaran atau leather fruit telah banyak dilakukan namun masih berkonsentrasi pada optimasi pengeringan dan nilai gizi produk. Tidak semua buah dapat dijadikan selai lembaran, karena kandungan pektin buah dan asam yang berbeda-beda sehingga menyebabkan perbedaan dalam rheologi pembentukan gelnnya (Ramadhan & Trilaksani, 2017). Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan suatu kegiatan yang dapat meningkatkan penghasilan rumah tangga dari hasil perkebunan yang ada, yaitu pelatihan pengolahan selai lembaran berbahan dasar daging kelapa muda.

Salah satu hasil hortikulturan yang banyak dibudidayakan dan diolah oleh masyarakat di Desa Datahu adalah kelapa. Kebun kelapa menjadi mata pencaharian masyarakat di desa ini, hal ini dikarenakan kelapa merupakan komoditas yang sangat mudah dibudidayakan dan mudah dipasarkan karena di Provinsi Gorontalo banyak industry produk turunan kelapa. Namun demikian, harga beli buah kelapa di masyarakat sangat rendah sehingga diperlukan pengetahuan kepada masyarakat agar petani kelapa dapat memperoleh nilai ekonomi yang tinggi untuk

produk turunan kelapa.

Oleh sebab itu diperlukan pengolahan teknologi yang dapat diterapkan dalam proses diversifikasi produk hasil pertanian. Sehingga diperlukan kegiatan pelatihan teknologi pengolahan untuk membantu peningkatan ekonomi masyarakat.

METODE

Peserta Kegiatan Pelatihan

Pelatihan teknologi pengolahan selai lembaran berbahan dasar daging kelapa muda diikuti oleh masyarakat dan anggota karang taruna di Desa Datahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo sebanyak 20 orang.

Proses Kegiatan Pelatihan

Pelatihan teknologi pengolahan selai lembaran berbahan dasar daging kelapa muda dilakukan dengan dua tahap, yaitu tahap penyuluhan/pemberian teori tentang manfaat mengolah kelapa muda menjadi selai lembaran serta perhitungan keuntungan yang bisa diperoleh jika selai lembaran kelapa muda digunakan sebagai produk wirausaha. Tahap selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk yang melibatkan masyarakat dalam membuat dan menghasilkan selai lembaran daging kelapa muda.

Persiapan

Persiapan dilakukan dengan membeli semua bahan yang diperlukan dalam pembuatan selai lembaran kelapa muda seperti, kelapa muda, karagenan, gula, asam sitrat dan margarin. Mengumpulkan informasi yang

dibutuhkan untuk membuat konten edukasi yang berasal dari jurnal dan media pemberitaan yang terpercaya

Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan di aula kantor desa Datahu dengan kapasitas ruangan 100 orang. Adapun kegiatan yang akan dilakukan pada pelatihan ini adalah

1. Mengundang masyarakat untuk mengikuti kegiatan pelatihan lewat kepala Desa Datahu
2. Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat selai lembaran daging kelapa muda.
3. Proses pembuatan selai lembaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan pada tanggal 16 November 2022 di Desa Datahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo. Bahan-bahan dan alat yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini disiapkan bersama baik peserta maupun dengan tim dari kelompok pengabdian. Desa ini adalah salah satu Desa mitra pada pelaksanaan KKN Merdeka Belajar dalam skema Membangun Desa. Pada pelaksanaan pelatihan ini masyarakat dibagi dalam beberapa kelompok. Pemberian teori tentang kegunaan dan manfaat daging kelapa muda serta teknologi pengolahannya menjadi lembaran selai dilakukan oleh Dosen pelaksana kegiatan bersama dengan mahasiswa yang melaksanakan kegiatan KKN. Selanjutnya pelaksanaan praktek yang dipandu oleh mahasiswa. Peserta pelatihan beserta mahasiswa peserta KKN dapat dilihat pada Gambar 1 di

bawah ini :



Gambar 1. Masyarakat Desa Datahu dan Tim Pelatihan dari Fakultas Pertanian UNG.

Hasil Pelaksanaan Pelatihan

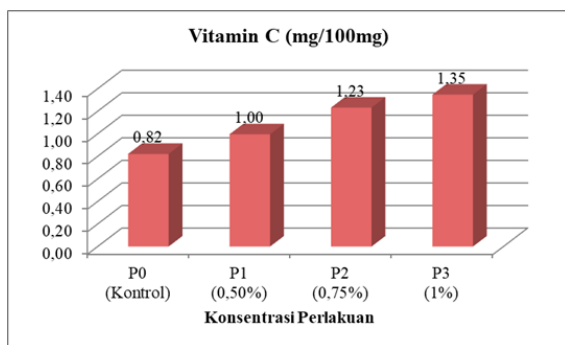
Hasil pelatihan teknologi pengolahan selai lembaran berdasarkan tujuan yang akan dicapai pada kegiatan pelatihan yaitu untuk melatih masyarakat tentang teknologi pengolahan produk-produk hasil perkebunan yang ada di desa Datahu. Metode pengukuran ketercapaian kegiatan ini dilakukan dengan melihat kemampuan masyarakat dalam memahami informasi yang dijelaskan dan mampu menduplikasikan metode ini dengan mampu membuat kembali selai lembaran dengan hasil yang disukai oleh konsumen.



Gambar 2. Proses Pembuatan Selai Lembaran Yang Dilakukan Oleh Masyarakat Dan Tim Pelatihan

Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini, terbukti dengan kemampuan mereka dalam mempraktekan teknologi pengolahan kelapa menjadi produk selai lembaran. Proses pengolahan selai lembaran ini dapat disajikan secara mudah dan cepat tanpa memerlukan alat tambahan. Disamping bentuknya yang praktis dalam penyajian, selai lembaran daging kelapa muda memiliki kandungan vitamin yang tinggi. Pada prosesnya, pembuatan selai lembaran ini ditambahkan karagenan sebagai bahan pembentuk tekstur selai sehingga menghasilkan lembaran lembaran yang teksturnya kompak dan tidak mudah sobek. Bahan yang ditambahkan adalah karagenan yang diperoleh dari rumput laut. Secara singkat proses pengolahan selai lembaran ini dapat diuraikan sebagai berikut :

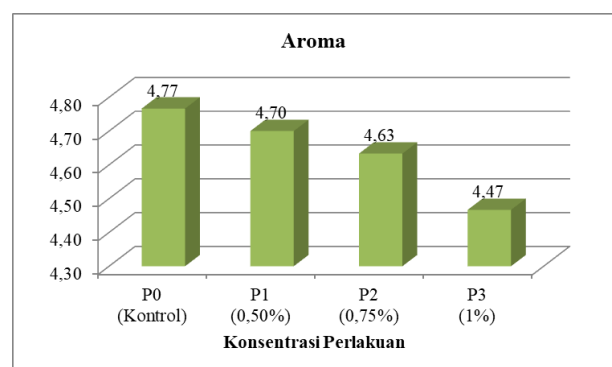
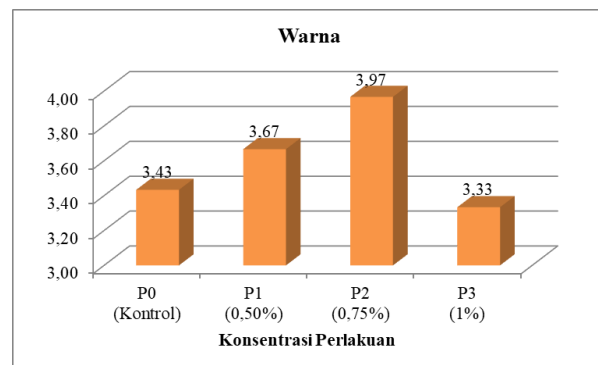
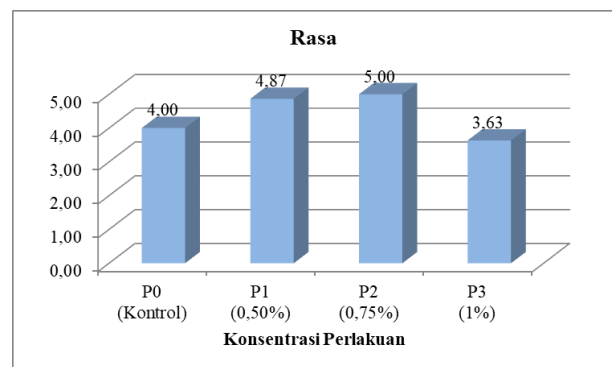
Daging buah kelapa muda yang sudah dikeluarkan dari batok kelapa diblender dengan air yang perbandingannya 1 : 1. Selanjutnya bubur kelapa muda yang dihasilkan ditambahkan karagenan dimana utk masing2 kelompok karagenan yang ditambahkan yaitu 0,25%, 0,5% dan 0,75%. Proses selanjutnya adalah pemanasan pada suhu 75°C selama 25 menit kemudian dituang ke dalam loyang cetakan dengan ukuran yang ketebalannya ± 5 mm dan ditunggu hingga dingin dan mengeras. Selai yang sudah terbentuk selanjutnya dipotong-potong dengan ukuran 8cm x 8cm. selai lembaran siap dikonsumsi. Selai lembaran yang dihasilkan selanjutnya di ujicobakan kepada masyarakat sendiri sebagai panelis dan juga dianalisis kandungan vitamin C. Hasil uji vitamin C dapat dilihat pada gambar 3. dibawah ini:

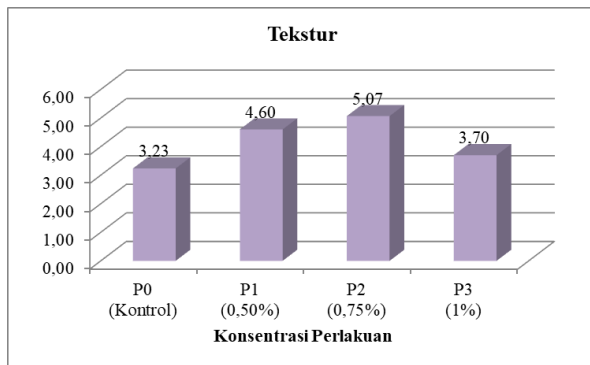


Gambar 3. Hasil uji vitamin C Selai Lembaran Daging Kelapa Muda

Berdasarkan hasil uji vitamin C yang dilakukan, menunjukkan bahwa selai lembaran kelapa muda memiliki kandungan vitamin C. semakin banyak karagenan yang ditambahkan, kandungan vitamin C juga semakin tinggi. Hal

ini dikarenakan pada karagenan terdapat kandungan yang mampu untuk membentuk struktur double helix yang kuat sehingga mampu menghambat oksidasi dari vitamin C pada selai lembaran saat proses pemasakan. Selain dilakukan pengujian vitamin C. Hasil pengujian untuk menguji tingkat kesukaan panelis (uji organoleptik) dapat dilihat pada gambar 4. dibawah ini:





Gambar 4. Respon uji Hedonik Selai Lembaran Daging Kelapa Muda

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dinilai menunjukkan bahwa seluruh parameter organoleptik menghasilkan skor yang sama yaitu pada kisaran skala 4 dan 3 yang masuk dalam kategori suka. Hal ini menunjukkan bahwa konsumen menyukai produk selai lembaran baik dari segi rasa, aroma, tekstur maupun warna yang dihasilkan

Dengan demikian, dari hasil uji vitamin C dan uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa selai lembaran memiliki prospek yang bagus untuk dijadikan sebagai bahan konsumsi maupun mampu dijadikan sebagai produk yang layak dijual.

SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan pengabdian di Desa Datahu Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo dapat disimpulkan berhasil dan diterima dengan baik oleh masyarakat. Masyarakat menyatakan bahwa pelatihan teknologi pengolahan selai lembaran sangat bermanfaat dan mudah dalam menerapkan teknologi yang diterapkan sehingga membantu ide wirausaha untuk hasil perkubunan yang

mereka lakukan.

Hasil uji vitamin C dan organoleptik menunjukkan bahwa selai lembaran memiliki kandungan vitamin C yang bagus untuk tubuh dan dari semua parameter hedonik panelis menyukai kondisi organoleptik selai lembaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ballina, R. (2004). Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya. *Perspektif*, 3(2), 46–60.).
- Isma, K., Harun, N., & Fitriani, S. (2021). Karakteristik Selai Lembaran Dari Daging Kelapa Muda Dan Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Sagu*, 19(2), 39. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i2.7880>
- Mawarni, S. A., & Yuwono, S. S. (2018). PENGARUH LAMA PEMASAKAN DAN KONSENTRASI KARAGENAN FRUIT (BELIMBING DAN APEL) Effect of Cooking Time and Carrageenan Concentration on Physical , Chemical , and Organoleptic Properties of Mix Fruit Sheet Jam (Starfruit and Apple). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 33–41.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, M. K., Nurdyansyah, F., Muliani, R., Ujjanti, D., & Pangan, J. T. (2019). Pengaruh Penambahan Hidrokolid Dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Selai Lembaran Pepaya (*Carica Papaya L.*) The Effect of Hydrocolloids Addition and Sucrose Concentration on Physical and Organoleptic Characteristics of P. 7(4), 42–52