

PEMANFAATAN PANGAN LOKAL DI KABUPATEN GORONTALO UTARA

Zainudin Antuli¹, Siti Aisa Liputo¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan ini merupakan rangkaian dari kegiatan pengabdian yang diselenggarakan oleh Himpunan Mahasiswa Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (HIMITEPA). Program kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan bagi masyarakat di Kabupaten Gorontalo Utara, tentang pemanfaatan potensi pangan lokal seperti kolangkaling, yang merupakan olahan buah aren, pembuatan VCO berbahan dasar kelapa dan pembuatan keripik bayam. yang bisa dijadikan alternatif pangan sehat untuk keluarga, dan bisa juga menjadi usaha rumah tangga yang bisa meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Kata Kunci : Kolang-kaling, VCO, Keripik Bayam

PENDAHULUAN

Potensi Bahan Baku. Wilayah dan Masyarakat

a. Virgin Coconut Oil (VCO)

Kelapa sebagai salah satu kekayaan hayati Provinsi Gorontalo telah berabad-abad lalu dimanfaatkan untuk memenuhi berbagai kebutuhan, baik sebagai sumber makanan obat-obatan maupun industri. Bagian pohon kelapa yang banyak memiliki manfaat adalah buahnya. Sejak dulu buah kelapa sudah digunakan sebagai bahan makanan utama.

Luas areal kelapa dalam di Provinsi Gorontalo adalah 58.693.0 Ha. Sebagian besar tanaman adalah Tm yaitu 39.479 Ha (67,26%). Total produksi kopra pada tahun 2007 adalah 56.379,5 ton yang sebagian

besar yaitu 16,527,9 ton (29,32%) berasal dari Kabupaten Gorontalo (BID Gorontalo, 2012)

Buah kelapa di tingkat petani umumnya diolah menjadi kopra. Namun dengan menurunnya harga kopra maka pendapatan petani dari mengolah kelapa menjadi kopra sangat rendah. Harga kopra di Manado mencapai Rp 4.000/kg pada tahun 1998, namun pada pertengahan tahun 2000 harganya turun menjadi Rp 850/kg sehingga pendapatan petani kelapa menjadi rendah. Pada pertengahan Agustus 2003, harga kopra meningkat kembali menjadi Rp 1.700/kg (Rindengan dan Novarianto 2004) dan bulan Juni 2007 Rp 4.500/kg.

Untuk mengatasi rendahnya harga kopra, perlu dilakukan diversifikasi produk kelapa sehingga petani tidak hanya terfokus mengolah buah kelapa menjadi kopra, tetapi juga menjadi produk lain sehingga akan meningkatkan pendapatan mereka. Peningkatan pendapatan petani akan lebih nyata jika usaha diversifikasi produk dilakukan sendiri oleh petani. Salah satu produk diversifikasi dari buah kelapa yang dapat dilakukan pada tingkat petani adalah minyak murni (*virgin coconut oil*, VCO). VCO adalah minyak yang diproses dari kelapa segar dengan atau tanpa pemanasan dan tidak melalui pemurnian dengan bahan kimia. Dibandingkan dengan minyaks yang diolah secara tradisional, VCO memiliki keunggulan, yaitu kadar air dan asam lemak bebas rendah, tidak berwarna (bening), beraroma harum, dan daya simpan lebih lama. Dalam perkembangannya VCO telah dimanfaatkan sebagai bahan baku farmasi, kosmetik, dan pangan (Rindengan, 2003)

B. Keripik Bayam

Bayam (*Amaranthus* sp.) adalah salah satu sayuran yang paling bergizi. Di beberapa Negara berkembang bayam dipromosikan sebagai sumber protein nabati, karena sayuran ini dapat berfungsi ganda bagi pemenuhan kebutuhan gizi.

Bayam mengandung antioksidan terkuat yakni vitamin A, Vitamin C, dan Vitamin E. Bayam juga mengandung kadar kalsium yang tinggi sehingga dapat memperkuat kondisi tulang, gigi dan gusi. Klorofil, pemberi warna hijau yang kuat pada bayam akan menyediakan magnesium dan vitamin K yang berperan dalam pembentukan sel darah merah yang sehat. Kandungan zat besi dalam bayam berfungsi memperkuat darah dan mencegah tubuh mengalami anemia.

Produk snack adalah produk makanan sekunder, selingan atau cemilan. Rasa, kerenyahan, harga yang terjangkau, kemasanyang moderna, tahan lama maupun beraneka bentuk dan jenis produk snack diminati masyarakat sehingga produk snack mempunyai peluang pasar yang baik. Salah satu snack yang paling banyak diminati masyarakat Indonesia adalah keripik. Keripik sangat disukai karena rasanya enak, renyah, dan tahan lama. Bayam bisa juga diolah menjadi keripik yang renyah, enak, dan yang paling penting memiliki gizi yang tinggi.

Keripik bayam adalah salah satu makanan yang lumayan populerakhir-akhir ini. Makanan ini merupakan salah satu inovasi terbaru memanfaatkan sayuran bayam sebagai bahan bakunya. Makanan ringan dari bayam ini dibuat dari daun bayam yang lebar atau jenis bayam petik dan dibalut dengan lapisan tepung tipis yang telah dicampur bumbu serta rempah yang menghasilkan rasa gurih.

Alat dan bahan :

Alat : Wajan penggoreng, kompor gas, Loyang, pisau, sendok, timbangan, blender, plastic kemasan.

Bahan : Sayur Bayam (berdaun lebar), 250 gram tepung beras, 125 gram tepung tapioka, 1 kg minyak goreng, bawang putih, lada bubuk, bawang merah, kemiri, garam, 1 telur ayam, 200 gram ebi kering (optional)

Cara pembuatan :

1. Daun bayam dicuci bersih dan ditiriskan
2. Campur tepung terigu dan tepung tapioka lalu aduk rata
3. Masukkan air dan telur ayam ke dalam campuran bumbu yang telah dihaluskan, kemudian diaduk rata
4. Tuangkan campuran bumbu ke dalam campuran tepung, aduk adonan hingga menjadi licin.
5. Tambahkan ebi kering, aduk hingga rata
6. Celupkan tiap helai daun bayam ke dalam adonan
7. Panaskan minyak goreng, lalu goreng lembaran daun bayam yang telah dicelupkan ke dalam adonan, hingga kering dan matang. Angkat, lalu tiriskan

BAB II. TARGET DAN LUARAN

Target dari kegiatan ini adalah :

Bagi Kelompok sasaran. Kegiatan ini diharapkan kelompok sasaran dapat memperoleh keterampilan pengolahan berbagai macam produk berbahan baku pangan lokal, seperti aren, kelapa dan sayur. sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Selain itu diharapkan peran petani yang selama ini hanya menyediakan bahan baku dapat mengolah menjadi produk olahan dan memasarkan sendiri sehingga berdampak pada perbaikan pendapatan petani.

BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Pelatihan Aneka Olahan Buah dan sayur dilaksanakan di Desa Tinelo Ayula, dengan peserta pelatihan sebanyak 25 orang. Pelatihan dilaksanakan selama 1 hari. Kegiatan pelatihan berlangsung dengan urutan acara sebagai berikut:

1. Pembukaan
2. Sambutan kepala Desa
3. Sambutan ketua jurusan ITP
4. Pemberian materi mengenai olahan aren, olahan kelapa dan olahan sayur
5. Pemberian praktek pengolahan seperti pembuatan kolang-kaling, VCO dan keripik bayam
6. Penutupan

Kegiatan pelatihan berlangsung dengan baik. Semua peserta antusias dan bersemangat mengikuti pelatihan ini. dalam pelaksanaan pelatihan, peserta dibagi ke dalam 3 kelompok besar. Satu kelompok melaksanakan praktek pengolahankolang-kaling, satu kelompok melaksanakan pengolahan keripik bayam dan kelompok yang satu melaksanakan pelatihan pembuatan VCO.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan dan Pemberian Materi

Kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan Himpunan Mahasiswa Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Pelatihan ini diikuti oleh masyarakat Desa, ibu-ibu PKK dan aparat desa. Proses Pelatihan berlangsung dengan lancar dalam waktu kurang lebih 3 jam. Diawali dengan pemberian materi oleh bapak Ir. Zainudin Antuli, M.Si. kemudian dilanjutkan dengan kegiatan Pelatihan pengolahan keripik bayam dan VCO oleh Siti Aisa Liputo, S.Si.,M.Si, Pelatihan Pembuatan kolang kaling oleh Husain Panggi, STP. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan pengetahuan kepada masyarakat setempat tentang

VCO dan keripik bayam, sehingga nantinya bisa dijadikan usaha bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Sebagai daerah yang banyak memiliki potensi kelapa dan aren, Desa Tinelo ini sangat diharapkan menjadi Desa Pengembang aren dan kelapa, salah satunya dengan olahan VCO dan Kolang-kaling. Melalui kegiatan-kegiatan seperti ini pihak akademisi bermaksud memotivasi masyarakat untuk menggali dan mengembangkan potensi daerah setempat.