

PEMBUATAN SALEMPONG SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK PANGAN LOKAL

Amir Hamzah¹⁾, Budi Santoso²⁾

^{1,2)} Universitas Tribhuwana Tunggal
Email : ahz.tabalema@gmail.com

ABSTRAK

Potensi sumberdaya alam lokal saat ini belum maksimal dimanfaatkan. Salah satu komoditas yang perlu digarap untuk menghasilkan pangan alternatif adalah ubi kayu atau singkong. Singkong merupakan pangan masa depan, namun sampai sekarang pengolahan singkong menjadi pangan modern masih belum banyak. Di banyak desa, sampai saat ini pengolahan singkong masih terbatas pada pembuatan getok dan tiwul, padahal jika ada sentuhan teknologi kan mampu mengangkat nilai pangan lokal. Salah satu inovasi teknologi yang dapat meningkatkan produk pangan lokal adalah salempong. Salempong merupakan bahan pangan olahan berbahan baku singkong yang diproses dengan cara dibakar. Desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar merupakan salah satu desa prioritas nasional karena dianggap tertinggal. Potensi ubi kayu cukup besar hanya saja pengolahannya masih sebatas karena keterbatasan ketrampilan. Oleh karena itu peningkatan ketrampilan dan kemampuan untuk berinovasi merupakan tujuan yang harus dipenuhi. Di desa tersebut telah terbentuk wadah untuk ibu-ibu, namun kegiatannya masih bersifat pengajian dan arisan, sedangkan kegiatan ketrampilan lain masih terbatas. Untuk itu perlu dihadirkan inovasi teknologi yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan ibu-ibu PKK, serta meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal berbahan baku singkong. Hasil kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap perbaikan inovasi teknologi. Inovasi teknologi pembuatan salempong mampu memperbaiki produk pangan lokal yang selama ini hanya bertumpu pada gapek dan tiwul. Salempong dapat dibuat dengan berbagai varian rasa serta mendorong peningkatan ekonomi masyarakat. Diharapkan produk salempong dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa karena bahan bakunya mudah didapat dan pembuatannya mudah dilakukan.

Kata Kunci: Salempong, pangan alternatif, produk pangan lokal

PENDAHULUAN

Desa Panggungduwet kecamatan Kademangan merupakan desa prioritas yang ada di Jawa Timur. Terletak pada bagian selatan kabupaten Blitar dengan luas wilayah sekitar 737.450 ha. Jarak antara desa Panggungduwet dengan ibu kota kabupaten sekitar 50 km, sedangkan dari kota Malang ± 120 km. Jumlah penduduk desa Panggungduwet yang terdata tahun 2017 sebesar 4.275 jiwa. Dari jumlah tersebut sebanyak 70% penduduknya tergolong miskin. Rata-rata tingkat pendidikan penduduk hanya tamat SD dan SMP sebesar 78,22%. Mata pencarian penduduk sebagian besar petani, peternak dan pengrajin dengan pendapatan yang sangat rendah sekitar Rp. 750.000/bulan. Kondisi geografis yang sebagian wilayahnya merupakan pegunungan berbatu mengakibatkan tanahnya menjadi kurang subur, jika dibandingkan dengan wilayah kabupaten Blitar bagian utara. Kondisi alam yang demikian ini mengakibatkan perekonomian masyarakat rendah (Anonymous, 2016). Kondisi inilah yang mengakibatkan desa ini dijadikan sebagai

salah satu desa prioritas nasional di Jawa Timur karena ketertinggalan. Mata pencaharian utama penduduk desa Panggungduwet adalah petani. Komoditas yang ditanam umumnya padi terutama pada saat musim hujan, sedangkan musim kemarau mereka menanam ubi kayu, jagung dan sedikit kedele.

Desa Panggungduwet merupakan salah satu desa di bagian selatan kabupaten Blitar yang memiliki potensi ubi kayu cukup besar. Namun sampai sekarang, pengolahan ubi kayunya hanya sebatas dibaut gaplek dan tiwul sebagai cadangan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa teknologi yang mereka miliki masih sangat terbatas. Selama ini menjadikan ubi kayu sebagai cadangan pangan. Namun demikian produk olahan yang berasal dari singkong masih sebatas produk pangan lokal. Ubi kayu atau singkong, sebenarnya dapat diolah menjadi berbagai macam varian. Salah satu teknologi olahan singkong siap saji dan disimpan dalam jangka waktu lama adalah Salempong (Sagu lempeng singkong). Salempong merupakan bahan pangan olahan dari ubi kayu yang diproses pembakaran dengan menggunakan alat cetakan yang disebut forna (Sarpina *et al.*, 2009).

Pada sisi lain, desa ini telah memiliki wadah yang menaungi ibu-ibu yaitu PKK. Namun rutinitas kegiatannya masih bertumpu pada kegiatan pengaajian dan arisan. Kegiatan lain yang bersifat pemberdayaan untuk peningkatan ketrampilan jarang dilakukan. Aspek kebersamaan ibu-ibu sebenarnya sudah terbentuk, sehingga diperlukan sentuhan ketrampilan dan inovasi teknologi, mengingat ketrampilan yang dimiliki masih rendah. Pemanfaatan sumberdaya lokal sebagai pangan alternative yaitu pembuatan salempong merupakan solusi untuk meningkatkan ketrampilan dan meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar. Tahapan kegiatannya meliputi: (1) Sosialisasi dan *Focuk Group Discussion* (FGD) (2) pelatihan dan praktek pembuatan salempong, (3) monitoring dan evaluasi. Tahapan kegiatan diuraikan sebagai berikut:

Sosialisasi dan Focus Group Discussion (FGD)

Kegiatan sosialisasi dan identifikasi merupakan kegiatan awal yang dilaksanakan sekaligus untuk mengidentifikasi permasalahan mitra. Pada pertemuan sosialisasi juga akan dibahas beberapa kesepakatan yang berkaitan dengan rencana kegiatan. Kesepakatan yang dimaksud adalah tanggung jawab masing-masing pihak (Tim pelaksana dan mitra), termasuk menyusun jadwal dan rencana kegiatan. Kegiatan ini melibatkan berbagai pihak untuk diketahui. Unsur-unsur yang terlibat dalam sosialisasi ini antara lain: tim pelaksana, perangkat desa dan ibu-ibu pengurus PKK desa Panggung Duwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar. Peserta sosialisasi berjumlah 25 orang, terdiri dari 20 orang anggota PKK, sisanya dari tim pelaksana dan perangkat desa. Identifikasi permasalahan dilakukan saat diskusi (FGD) dan pengamatan di lapangan. Kegiatan FGD merupakan langkah awal untuk mengidentifikasi permasalahan dan kondisi aktual di lapangan. Langkah ini dilakukan agar teknologi yang akan diterapkan benar-benar teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Berdasarkan FGD dan kunjungan lapangan selanjutnya ditetapkan permasalahan utama yang disepakati untuk diselesaikan.

Pelatihan dan Pembuatan Salempong

Kegiatan pelatihan pembuatan salempong meliputi teori dan praktek yaitu : (1) Pemanfaatan singkong sebagai pangan lokal (2) Teknik pembuatan salempong.

Kegiatan ini bertujuan memberi pengertian dan pemahaman kepada kelompok mitra, menarik minat serta meningkatkan ketrampilan.

Evaluasi Kegiatan

Kegiatan ini diakhiri dengan evaluasi untuk mengukur tingkat pemahaman dan ketercapaian adopsi teknologi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum kegiatan pengambian kepada masyarakat yang melibatkan ibu-ibu PKK desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar dianggap cukup berhasil. Hal ini dilihat apresiasi warga dan kepala desa yang turut serta dalam kegiatan. Uraian kegiatan pembuatan salempong dapat dijelaskan sebagai berikut :

Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan sosialisasi melibatkan berbagai komponen, diantaranya Kepala Desa dan perangkatnya beserta ibu-ibu PKK sebagai sasaran mitra. Pertemuan diawali dengan mendatangi Kepala Desa Panggungduwet beserta perangkat untuk menyampaikan rencana kegiatan yang melibatkan ibu-ibu PKK. Materi yang disampaikan dalam sosialisasi tersebut meliputi rencana program kegiatan yang akan dilaksanakan serta tujuan kegiatan. Dalam kegiatan sosialisasi tersebut tidak mengalami hambatan, karena program yang disampaikan klop dengan program desa tentang pemberdayaan masyarakat. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada malam hari di salah satu perangkat desa. Kegiatan ini mendapat respons yang sangat positif terutama ibu-ibu PKK. Dalam pertemuan sosialisasi ini disepakati beberapa hal terkait teknis pelaksana antara tim pelaksana dengan ibu-ibu PKK.

Data yang dihimpun dari desa, rata-rata tingkat pendidikan SD dan SMP atau sekitar 78% (Anonymous, 2018). Hal ini yang menjadikan kendala dalam sosialisasi, namun karena peserta memiliki keinginan kuat sehingga kegiatan ini berjalan secara baik. Rendahnya tingkat pendapatan serta pengetahuan yang rendah membuat mereka terutama ibu-ibu PKK mampu mengadopsi teknologi dan ketrampilan yang diberikan. Tingkat pendapatan masyarakat rata-rata Rp. 750.000.-/bulan. Keadaan ini berdampak pada perekonomian masyarakat (Anonymouse, 2016). Diskusi yang berkembang dalam kegiatan sosialisasi tersebut, mengemuka bahwa singkong merupakan salah satu komoditas unggulan yang selama ini lebih banyak digunakan sebagai gaplek dan selanjutnya dibuat tiwul sebagai bahan makanan alternatif. Penerapan inovasi teknologi untuk meningkatkan nilai tambah produk loka berbahan baku singkong adalah teknologi yang mereka harapkan.

Pelatihan Pembuatan Salempong

Pelatihan pembuatan salempong dibagi dalam dua bentuk kegiatan yaitu penyampaian materi pelatihan dan praktek pembuatan salempong. Materi pelatihan disampaikan meliputi bagaimana memanfaatkan potensi sumberdaya lokal khususnya singkong agar mampu meningkatkan nilai tambah, serta teknik pembuatan. Tujuan utamanya adalah meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal berbahan baku singkong. Pelatihan ini diikuti 15 orang pengurus PKK yang berasal dari perwakilan masing-masing Dasa Wisma. Selama pelatihan berlangsung kepala desa juga turut serta memantau untuk memastikan kegiatan ini berjalan secara baik. Kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 1. Suasana saat pelatihan berlangsung

Setelah pemberian materi pelatihan, dilanjutkan dengan teknik pembuatan. Pada sesi ini peserta sangat antusias karena merupakan inovasi baru dari pemanfaatan singkong untuk produk pangan lain. Salempong merupakan produk pangan yang baru pertama kali diuji coba dan diterapkan di desa Panggungduwet. Hal yang demikian inilah yang membuat ibu-ibu PKK sangat antusias untuk mencoba. Produk ini semuanya menggunakan bahan baku lokal seperti singkong, kelapa, gula aren serta bahan-bahan lain yang mudah didapat. Bentuknya pun beragam serta bisa dibuat berbagai varian rasa. Urutan dan cara pembuatan Salempong yang diberikan dalam pelatihan sebagai berikut:

1. Pertama-tama singkong dibersihkan dan discuci dengan air bersih

- a. Singkong dikupas untuk memisahkan kulit dengan daging
- b. Setelah dikupas ada dua proses :

Proses Pertama:

- a. Singkong diparut selanjutnya dipre untuk mengeluarkan HCN
- b. Hasil presan selanjutnya digiling halus dan diayak untuk mendapatkan tepung singkong

Proses Kedua:

- a. Singkong dibelah dan dijemur untuk dijadikan gaplek
- b. Gaplek yang sudah kering kemudian digiling halus dan diayak untuk menghasilkan tepung singkong
- c. Tepung singkong yang sudah halus, dapat dicampur dengan berbagai varian rasa sesuai selera (rasa original, strawberry, vanila, pisang, kelapa dll)
- d. Forna atau cetakan dipanasi terlebih dahulu sekitar 10 menit kemudian diolesi margarine.
- e. Forna yang sudah panas kemudian dimasukan adonan salempong sambil ditekan-tekan agar padat dan membentuk sisi bagian pinggir menjadi sempurna
- f. Panaskan pada kompos dengan durasi pembakaran \pm 10-15 menit, atau menyesuaikan kondisi api
- g. Setelah 15 menit, salempong sudah bisa di lepas dari forna, dan siap untuk di sajikan.
- h. Untuk keperluan komersial, salempong yang sudah jadi, ditunggu sampai dingin selanjutnya dapat dikemas dan dijual
- i. Untuk keperluan pangan dapat dijadikan sebagai cadangan pangan alternative, terutama pada daerah-daerah yang rawan pangan.

Dalam pelatihan ini hanya diuji coba satu varian rasa saja, namun demikian beberapa resep telah diberikan untuk dilanjutkan sendiri oleh ibu-ibu PKK dengan berbagai varian rasa. Proses pembuatan salempong disajikan pada gambar 3.



Gambar 3. Proses pembuatan dan pengemasan produk salempong

Setelah bahan siap, kemudian dilanjutkan dengan tahap berikutnya, kelapa disangrai untuk mengurangi kadar air kelapa dengan tujuan untuk memudahkan proses pembakaran. Jika kadar air kelapa terlalu tinggi akan mempengaruhi tingkat kematangan salempong. Disamping itu, bila disimpan pada kondisi suhu yang tidak sesuai akan memicu munculnya jamur. Peningkatan nilai tambah produk pangan lokal seperti Salempong, sudah saatnya diangkat kepermukaan sebagai salah satu pilihan mengingat potensi sumberdaya lokal kita cukup tersedia. Pemanfaatan sumber pangan lokal di desa Panggungduwet saat ini masih dilakukan secara tradisional. Diperlukan percepatan difusi teknologi yang diharapkan menjadi penyangga pangan di daerah. Pangan lokal adalah makanan pokok masyarakat sekiranya dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal sebagai substitusi beras. Bahan pangan lokal yang turun temurun dimanfaatkan salah satunya adalah singkong. Hasil diskusi dengan para pihak di desa Panggungduwet, menyimpulkan bahwa pola konsumsi masyarakat perlu ditingkatkan terutama diversifikasi pangan. Diversifikasi dan pola konsumsi perlu disesuaikan dengan konsep pola pangan harapan (PPH). Pangan lokal seperti umbi-umbian dan jagung yang dikonsumsi harus mengalami peningkatan. Dalam kegiatan ini dapat diungkapkan bahwa sudah saatnya, kita membangun kemandirian pangan melalui pemanfaatan potensi bahan baku lokal. Memperhatikan potensi yang kita punya, terutama luas wilayah, potensi daerah serta lingkungan yang mendukung. Pemanfaatan potensi lokal ini merupakan peluang untuk mewujudkan kemandirian pangan

Singkong merupakan salah satu sumber pangan lokal sejak dulu, namun tidak memiliki nilai jual karena pengolahannya masih bersifat tradisional sehingga tidak memiliki nilai tambah. Kegiatan pembuatan Salempong seperti yang dilaksanakan di desa Panggungduwet merupakan salah satu cara mengangkat produk pangan lokal dengan teknologi inovasi dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ekonomi. Salempong sama halnya dengan produk pembuatan sagu lempeng di Maluku yang menggunakan bahan baku sagu (*Metroxilan sp.*), dimana proses pengolahannya pun dilaksanakan secara tradisional, namun rasa dan bentuknya tidak berbeda sejak dulu, oleh sebab itu kegiatan ini dibuat dalam bentuk lain dengan berbagai varian rasa. Komitmen untuk membangun kedaulatan pangan dengan konsep keanekaragaman pangan nasional sudah saatnya di tingkatkan.

Hal ini sejalan dengan (Haryadi, 2010), penganekaragaman pangan diartikan sebagai penganekaragaman yang holistic baik secara horizontal maupun vertikal. Setiap daerah, perlu mengangkat potensi pangan lokal sebagai salah satu bentuk kemandirian pangan daerah. Namun demikian, perlu komitmen yang kuat dari pemerintah daerah termasuk pemerintahan desa karena basisnya ada di desa. Saat ini beberapa daerah sudah terkenal dengan pangan lokal misalnya, gorontalo dengan jagungnya, papua dan Maluku dengan sagunya, Madura dengan jagungnya, walaupun faktanya mereka masih mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok, sehingga sudah saatnya perlu reorientasi produk pangan. Dalam kaitannya dengan kegiatan ini, pemerintah desa Panggungduwet mempunyai komitmen yang kuat untuk

mendorong pangan lokal ini menjadi produk unggulan desa. Komitmen ini sudah tertuang dalam Program Pembangunan Desa untuk meningkatkan pangan lokal sekaligus memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemberdayaan kelompok ibu-ibu PKK bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup. Sumarno dan Saugi (2015),

Prinsip pemberdayaan masyarakat adalah bagaimana merubah strategi secara terencana agar terjadi perubahan sosial untuk mengatasi masalah yang dihadapi agar kebutuhan masyarakat terpenuhi. Dalam kaitan dengan itu, maka upaya perbaikan kualitas hidup ditingkatkan sebagai bentuk pembelajaran secara mandiri. Dalam hal pembuatan salempong juga merupakan bagian dari proses pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan dan daya tawar. Desa Panggungduwet merupakan satu dari empat belas desa di kecamatan Kademangan yang memiliki topografi yang dominan berbukit. Kondisi ini yang menjadikan desa ini sangat tertinggal dengan desa-desa dibagian utara kabupaten Blitar. Secara umum, minimnya pengetahuan dan ketrampilan sehingga kegiatan ini menjadi pilihan untuk membantu ekonomi keluarga.

Dampak yang diperoleh dari kegiatan ini, terjadi perubahan sikap dari yang tidak tau menjadi tau dan mau. Hal ini terlihat dari hasil evaluasi kegiatan, dimana 15 orang anggota PKK sebagai perwakilan peserta yang ditanya 89% mengatakan sangat bermanfaat. Hal lain yang diungkapkan adalah teknologi pembuatan salempong ternyata sangat mudah dilakukan serta murah ongkosnya. Kegiatan ini diharapkan akan menjadi salah satu produk pangan lokal, bahkan bila perlu dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa Panggungduwet kabupaten Blitar. Menurut kepala Desa Panggungduwet Bapak Winarno, kegiatan seperti ini adalah kegiatan yang sangat ditunggu-tunggu oleh masyarakat sehingga perlu diteruskan bahkan ditingkatkan pada komoditas-komoditas lain agar ketampilan masyarakat menjadi meningkat.

KESIMPULAN

1. Hasil kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap perbaikan inovasi teknologi karena terjadi peningkatan ketrampilan melalui pelatihan.
2. Teknologi pembuatan salempong mampu memperbaiki produk pangan lokal yang selama ini hanya bertumpu pada gapek dan tiwul.
3. Salempong dapat dibuat dengan berbagai varian rasa serta mendorong peningkatan ekonomi masyarakat.
4. Diharapkan produk salempong dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa karena bahan bakunya mudah didapat dan pembuatannya mudah dilakukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada :

1. Kemenristekdikti yang telah membiayai kegiatan ini pada skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2019.
2. LPPM Universitas Tribhuwana Tunggaladewi yang telah memfasilitasi kegiatan ini dengan baik
3. Kepala desa dan ibu-ibu PKK desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar yang menjadi mitra dalam kegiatan ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

REFRENSI

- Anonymous, (2016). Demografi Desa Panggungduwet. Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Desa Panggungduwet Tahun 2016.
- Anonymous, (2018). Demografi Desa Panggungduwet. Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Desa Panggungduwet Tahun 2018.
- Adnan dan S.R.D. Sihombing, (2017). Penerapan Teknologi Pengolahan Hasil Ubi Jalar Untuk Meningkatkan Nilai Tambah. BPTP. Papua.
- Dhanang Dhawe, (2017). Sagu Lempeng, Murah Namun Mewah. <https://www.kompasiana.com/dhawe/551774ff813311aa689de2a5/sagu-lempeng-murah-namun-mewah>,
- Hayadi P., 2010. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan. Jurnal PANGAN, Vol. 19 No. 4 Desember 2010: 295-301. <https://seafast.ipb.ac.id/publication/journal/20101204-Penguatan-Industri-Penghasil-Nilai-Tam>
- Rosida, Aryani, E, Djajati, S. (2017). Identifikasi Potensi Desa Dan Permasalahan Sosial Di Desa Panggung Duwet Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat 2017. <https://semnas.unikama.ac.id/lppm/prosiding/pengabdian/>
- Sarpina, M. Assagaf, C. Sugihono, Y. Saleh, I.M.J. Mejaya dan H. Syahbuddin 2009. Teknologi Pengolahan Sagu Kasbi Aneka Rasa. BPTP. Maluku Utara.
- Sumarno dan Saugi W., (2015). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal. Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Volume 2 - Nomor 2, November 2015. <http://journal.uny.ac.id/index.php/jppm>

