



PELATIHAN PEMANFAATAN TEKNOLOGI PENEPUNGAN SEBAGAI UPAYA KREATIF DALAM PENINGKATAN KETERAMPILAN KELOMPOK KERJA PKK DI KELURAHAN PANGKALAN MASYHUR

Etti Sudaryati¹, Nurmaini²

^{1,2} Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia
Email: etti@usu.ac.id, nurmaini@usu.ac.id



***Corresponding author**

Email :

etti@usu.ac.id

nurmaini@usu.ac.id

HP: +62 823-6577-7178

Kata Kunci:

Penepungan;

Usaha kreatif;

Pembinaan Kesejahteraan

Keluarga (PKK);

Keyword :

Flourishing;

Creative Enterprises;

Family Welfare Development;

ABSTRAK

Pemanfaatan teknologi penepungan dapat menghasilkan pangan olahan dari biji bijan dan kacang kacangan sebagai upaya kreatif POKJA PKK. Peserta pelatihan adalah POKJA PKK Kelurahan Pangkalan Masyuhur yang berjumlah 36 orang. Pelatihan dilaksanakan dengan berbagai kegiatan seperti pemaparan materi tentang teknologi penepungan dan diskusi bersama serta diakhiri dengan praktek penggunaan mesin penepungan. Dari analisis pre test dan post test didapatkan hasil bahwa keterampilan peserta POKJA PKK mengenai pemanfaatan teknologi penepungan meningkat yang sebelumnya 55% menjadi 70%. Dengan tersedianya alat penepungan bahan makanan maka kelompok kerja PKK dapat mengembangkan usaha kreatif seperti produk pangan, tidak hanya tepung yang dihasilkan sebagai bahan olahan pangan, sehingga dapat mencapai tujuan SDG's nomor 3 yaitu kehidupan sehat dan sejahtera dan nomor 17 yaitu kemitraan untuk mencapai tujuan.

ABSTRACT

Utilization of flour technology can produce processed food from sesame seeds and nuts as a creative effort of PKK POKJA. The training participants were POKJA PKK Pangkalan Masyuhur Village, totaling 36 people. The training was carried out with various activities, such as the presentation of material on flour technology and discussion then practice of using a flouring machine. The results of the pre- and post-test there was an increase from 55% to 70% the skills of POKJA PKK participants on the use of flour technology. The POKJA PKK will be able to create innovative enterprises, such as food items, with the availability of flouring machinery for foodstuffs. This will allow them to accomplish SDG goals number 3, which is to live a healthy and prosperous life, as well as goal number 17, which is to form partnerships in order to achieve goals, by producing more than just flour as processed food ingredients.



PENDAHULUAN

Penepungan merupakan suatu proses pengolahan menghasilkan produk setengah jadi yang bertujuan untuk memudahkan aplikasinya sebagai bahan pangan dengan mentransformasi bahan dengan ukuran lebih besar menjadi tepung dengan ukuran lebih kecil sehingga memiliki ukuran kehalusan tertentu (Martha, 2011). Pengolahan bahan makanan menjadi produk fungsional tentu saja melalui proses pengolahan dari bahan baku menjadi tepung untuk kemudian diolah menjadi suatu produk yang bisa dikonsumsi dan memiliki kandungan gizi yang baik. Tepung adalah suatu bentuk hasil pengolahan bahan makanan dengan cara penggilingan dan proses pembuatan tepung dilakukan dengan mempertahankan semua komponen yang terkandung di dalam bahan kecuali air. Tepung merupakan bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan atau penepungan, sehingga memiliki kadar air yang rendah hal tersebut akan berpengaruh kepada keawetan tepung tersebut. Jumlah air yang terkandung dalam tepung dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti sifat dan jenis atau asal bahan baku pembuatan tepung, perlakuan yang telah dialami oleh tepung, kelembaban udara, tempat penyimpanan dan jenis pengemasan. Tepung juga merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai kehidupan modern yang serba praktis. Cara yang paling umum dilakukan untuk menurunkan kadar air adalah dengan pengeringan, baik dengan penjemuran atau dengan alat pengering biasa (Nurani dan Yuwono, 2014). Pada perkembangan zaman, tepung sering diproduksi dari umbi yang memiliki kandungan gizi tinggi, hal ini dilakukan untuk memperbaiki nilai ekonomi umbi itu tersendiri dan adanya pemanfaatan produk domestik sehingga pengolahan tepung berbasis umbi diharapkan dapat menjadi alternatif penggunaan tepung gandum yang bahan bakunya masih harus didapatkan dari luar negeri. Proses pembuatan tepung umbi-umbian sendiri dapat dilakukan dengan berbagai cara tergantung dari jenis umbi-umbian itu sendiri. Tepung dibuat dengan kadar air sangat rendah sekitar 2-10%. Hal ini menunjukkan bahwa tepung memiliki daya simpan yang lebih lama (Nurbaya, 2013).

Pada proses penepungan dibutuhkan alat yang dapat membuat hasil penepungan tersebut menjadi lebih bagus. Alat penepungan dapat membantu mengembangkan usaha kuliner dalam pengolahan makanan jajanan yang lebih sehat, sebab keterjaminan keamanan bahan yang dapat diolah sendiri dalam hal ini tepung sebagai bahan dasar produk pangan yang dipasarkan. Tepung yang banyak dipasarkan hasil olahan pabrik dalam skala besar sangat banyak tersedia, namun tepung yang banyak dipakai di masyarakat adalah tepung terigu, dan sebagai tambahan bahan lain yang biasa dipakai dalam pengolahan produk pangan adalah tepung tapioka, tepung beras dan tepung jagung. Tepung lain yang terbuat dari kacang-kacangan seperti kacang hijau, kacang kedele, kacang merah masih jarang ditemukan di pasar. Tepung yang banyak dipasarkan ini kandungan gizi yang utama adalah karbohidrat. Sementara tepung yang mengandung protein seperti tepung yang dihasilkan dari kacang-kacangan masih jarang ditemukan di pasaran. Tepung kacang-kacangan ini akan memperkaya produk pangan dari berbagai jenis aneka produk pangan, selain itu keunggulan tepung yang terbuat dari kacang-kacangan adalah mengandung sumber protein yang sangat berguna untuk tubuh terutama pada anak-anak yang sedang bertumbuh dan berkembang. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka kelompok kerja PKK memerlukan pengadaan alat penepungan bahan makanan. Dengan tersedianya alat penepungan bahan makanan maka kelompok ini akan dapat mengembangkan usaha kreatif seperti produk pangan, tidak hanya tepung yang dihasilkan sebagai bahan olahan pangan, sehingga mengembangkan program kerja PKK yaitu POKJA 2 yang mengelola program pendidikan dan keterampilan dan pengembangan kehidupan berkoperasi (PKK, 2013). Dengan tersedianya alat penepungan sebagai hasil

dari teknologi penepungan maka kelompok kerja PKK dapat mengembangkan usaha kreatif seperti produk pangan, tidak hanya tepung yang dihasilkan sebagai bahan olahan pangan, sehingga dapat mencapai tujuan SDG's nomor 3 yaitu kehidupan sehat dan sejahtera dan nomor 17 yaitu kemitraan untuk mencapai tujuan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada 20 Juli 2022, bertempat di Kota Medan, Kecamatan Medan Johor, Kelurahan Pangkalan Masyhur. Adapun peserta kegiatan adalah Kelompok Kerja PKK Kelurahan Pangkalan Masyhur. Sasaran pelatihan adalah kelompok pekerja PKK Kelurahan Pangkalan Masyhur, yang berjumlah 36 peserta. Dengan tujuan kegiatan tersedianya alat penepungan bahan makanan pada kelompok kerja PKK di Kelurahan Pangkalan Masyhur, serta meningkatkan kemampuan masyarakat yang tergabung dalam kelompok PKK dalam menggunakan dan memanfaatkan alat penepungan yang disediakan agar tepung yang dihasilkan dapat menjadi pangan pencegahan stunting.

Berikut beberapa metode kegiatan penyuluhan yang dilakukan :

1. Metode Ceramah dilakukan agar untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan POKJA PKK tentang pemanfaatan teknologi penepungan sebagai pencegahan stunting. Pada metode ini menggunakan media Powerpoint sebagai media penyampaian materi.
2. Metode Diskusi dan sesi tanya jawab diterapkan agar peserta penyuluhan dapat memahami materi yang disampaikan dan sesi tanya jawab terhadap narasumber dan tim pengabdian yang dapat menambah pemahaman pelatihan.
3. Metode Praktek dilakukan dengan mempraktekkan bagaimana cara penggunaan mesin penepungan. Para peserta awalnya diberikan contoh cara menggunakan mesin mulai dari persiapan mesin dan bahan baku kemudian penggilingan bahan baku yang pada akhirnya menghasilkan tepung sampai cara menonaktifkan mesin. Informasi mengenai metode praktek ini terdapat juga pada leaflet yang dibagikan kepada peserta pada saat pelatihan.

Indikator keberhasilan dilihat dari keaktifan peserta bertanya, kehadiran peserta, pengukuran pengetahuan dan sikap dari pokja PKK dilakukan dengan kuesioner yang disusun dan terstruktur. Kuesioner terdiri dari aspek penilaian keterampilan, dengan jumlah 10 pertanyaan pada masing-masing aspek. Sebelum menentukan materi pelatihan, dilakukan FGD pada pokja PKK dan pihak kelurahan untuk mengidentifikasi masalah di Kelurahan Pangkalan Masyhur dan alternatif solusi yang diputuskan bersama, termasuk materi yang akan disampaikan. Materi yang diberikan tentang stunting, faktor penyebab stunting, dampak stunting, dan cara pencegahan melalui rekayasa pangan dengan memanfaatkan teknologi penepungan, jenis makanan dan pilihan pengolahan makanan yang berbasis tepung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil FGD yang didiskusikan dengan kelompok PKK dengan pemerintah kelurahan Pangkalan Masyhur menemukan bahwa pelatihan dikaitkan dengan masalah stunting yang saat ini menjadi fokus perhatian pemerintah kota medan dan kelurahan di kota medan pelatihan pemanfaatan teknologi penepungan dijadikan sebagai alat untuk mengembangkan usaha kreatif yang dikaitkan dengan pencegahan stunting. Stunting ialah masalah kurang gizi kronis pada anak dimana asupan gizi yang kurang dalam waktu yang cukup lama merupakan penyebab dari pemberian makanan yang tidak sesuai kebutuhan gizi. Stunting dapat terjadi sejak janin masih berada dalam kandungan dan baru terlihat saat anak memasuki usia dua tahun. gizi yang kurang pada usia dini berdampak pada angka kematian bayi dan anak, yang menyebabkan anak mudah sakit serta pada saat dewasa anak memiliki postur tubuh tidak maksimal pada saat dewasa (MCA Indonesia, 2014). Pada kondisi

stunting asupan gizi sangat menjadi penentu dalam tumbuh kembang anak. Oleh karena itu para ibu diharapkan memerhatikan asupan makanan pada anak agar mencegah stunting. Para ibu mempunyai pola pikir bahwa makanan yang memiliki gizi tinggi hanya dapat diakses oleh masyarakat golongan menengah keatas. Namun kenyataannya banyak sekali makanan bergizi yang mudah dijangkau, misal Bolu kacang hijau yang dihasilkan oleh tepung kacang hijau yang kaya akan kandungan nutrisi.

Penepungan merupakan salah satu solusi bagi para ibu untuk dapat mengakses makanan yang bergizi dan dapat menjadi olahan pangan yang beraneka ragam. Penepungan merupakan proses pengecilan ukuran suatu bahan padat secara mekanis atau proses penghancuran bahan menggunakan mesin penggiling. Teknologi penepungan ini juga dapat mendukung program ketahanan pangan dengan menghasilkan tepung- tepung sebagai bahan pembuatan roti, biskuit, cookies, mie dan aneka produk hasil modifikasi pangan lainnya (Marta dan Herlina, 2011). Kacang kacangan menjadi salah satu bahan baku yang mengandung banyak nutrisi berupa zat mikro seperti beragam vitamin dan kalsium yang berperan penting dalam pertumbuhan balita. Zat makro pun tetap terkandung pada kacang kacangan seperti protein.

Dari pelatihan yang sudah dilaksanakan didapatkan hasil bahwa keterampilan peserta POKJA PKK Kelurahan Pangkalan Masyhur meningkat, yang dilihat dari hasil test yang diujikan pada saat sebelum pelatihan dan setelah pelatihan. Hasil tes sebelum dilaksanakannya pelatihan menunjukkan bahwa angka keterampilan POKJA PKK terhadap pemanfaatan teknologi penepungan sebagai pencegahan stunting menunjukkan adanya peningkatan keterampilan yang baik dan penurunan angka keterampilan yang kurang baik pada POKJA PKK terhadap pemanfaatan teknologi penepungan sebagai pencegahan stunting.

Tabel 1. Hasil pre – post test Pelatihan Penepungan Kelurahan Pangkalan Masyhur (n = 36)

No.	Keterampilan	Pre-test		Post-test	
		n	%	n	%
1.	Kurang Baik	21	58,3%	5	13,9%
2.	Baik	15	41,7%	31	86,1%
Total		36	100%	36	100%

Pelatihan yang dilaksanakan diharapkan dapat menjadi program usaha kreatif pada POKJA PKK. dan tidak tertutup kemungkinannya secara berkesinambungan memberikan program ke masyarakat luas untuk meningkatkan pendapatan keluarga, dan memberikan keuntungan ekonomi pada PKK dan masyarakat. Misalnya membuka jasa penggilingan tepung ataupun menjual makanan olahan dari tepung hasil teknologi penepungan. Meskipun hasil olahan dari teknologi tidak ingin mereka jualkan atau distribusikan ke masyarakat luas, tepung hasil penepungan ini dapat menjadi upaya PMT bagi balita para PKK.



(a) alat penepungan



(b) pemaparan materi



(c) Foto bersama dengan para peserta pelatihan

KESIMPULAN

Alat penepungan dapat membantu mengembangkan usaha kuliner dalam pengolahan makanan jajanan yang lebih sehat, sebab keterjaminan keamanan bahan yang dapat diolah sendiri dalam hal ini tepung sebagai bahan dasar produk pangan yang dipasarkan. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Kelurahan Pangkalan Masyhur, Kecamatan Medan Johor, Kota Medan. Peserta pelatihan adalah POKJA PKK Kelurahan Pangkalan Masyhur yang berjumlah 36 orang. Dari pelatihan yang sudah dilaksanakan didapatkan hasil bahwa keterampilan peserta POKJA PKK Kelurahan Pangkalan Masyhur meningkat, yang dilihat dari hasil test yang diujikan pada saat sebelum pelatihan dengan keterampilan kurang baik sebesar 58,3% dan setelah pelatihan dengan keterampilan tidak baik berkurang sebesar 13,9%. Untuk keterampilan yang baik mengalami peningkatan dari yang sebelumnya sebesar 41,7% menjadi 86,1%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih di berikan kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Sumatera Utara di ketua oleh Prof. Dr. Tulus, Vor. Dipl. Math., M.Si., Ph.D dan Rektor Universitas Sumatera Utara Dr Muryanto Amin, S Sos, M Si serta Lurah Pangkalan Masyhur yang telah banyak memberikan kontribusi sehingga terlaksana kegiatan pengabdian masyarakat pada tahun 2022 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementrian Perencanaan Pembangunan Nasional/BAPPENAS (2017). Terjemahan Tujuan & Target Global Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB)/ Sustainable Development Goals (SDGs). Jakarta.
- [MCA Indonesia. (2014). Stunting dan Masa Depan Indonesia. In Millennium Challenge Account - Indonesia.
- Marta, Herlina. 2011. Sifat Fungsional Dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal Serta Contoh Aplikasinya Pada Pembuatan Makanan Pendamping Asi.[Tesis.] Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor : Bogor. 117 hal
- Nurani, S., Yuwono, S.S. 2014.Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin).Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 50-58
- Nurbaya, S.R., Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) dalam Pembuatan Cookies.Jurnal Pangan dan Agroindustri. 1(1): 46-55
- PKK Jakarta (2019). 10 Program Pokok PKK. <https://pkk.jakarta.go.id/10-program-pokok-pkk>
- Rahman, Syamsul. (2018). Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu. Yogyakarta : Deepublish.