

PENGABDIAN MASYARAKAT



**PELATIHAN PENGERINGAN EMPON-EMPON DAN PEMBUATAN
COOKIES UMBI-UMBIAH DI DUSUN WONOTAWANG, DESA
SIDOHARJO, KECAMATAN KALIBAWANG,
KABUPATEN KULON PROGO**

DRA. LAKSMI HARTAYANIE, MP.

DR. IR. LINDAYANI, MP.

**PROGRAM MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

2011

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pelatihan Pengeringan Empon-Empon dan Pembuatan Cookies Umbi-umbian di Dusun Wonotawang, Desa Sidoharjo, Kecamatan Kalibawang, kabupaten Kulon Progo
2. Ketua Pelaksana
- a. Nama Lengkap : Dra. Laksma Hartayanie, MP.
 - b. NIP : 058311997001
 - c. Fakultas/Jurusan : Pasca Sarjana/Program MagisterTeknologi Pangan
 - d. Alamat : FTP UNIKA SOEGIJAPRANATA
Jl. Pawiyatan Luhur IV / 1 - Semarang
 - e. Telpon/Faks : 024 – 8441555/024 - 8445265
 - f. Hp//E-mail : 0811278802/laksma.87@hotmail.com atau laksma@unika.ac.id
- Anggota
- a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Lindayani, MP.
 - b. NIP : 058.1.1994.153
 - c. Fakultas/Jurusan : Pasca Sarjana/Program MagisterTeknologi Pangan
 - d. Alamat : FTP UNIKA SOEGIJAPRANATA
Jl. Pawiyatan Luhur IV / 1 - Semarang
 - e. Telpon/Faks : 024 – 8441555/024 - 8445265
 - f. Hp//E-mail : 081578518311/lindayaniyahya@yahoo.com atau lindayani@unika.ac.id
3. Waktu Pelaksanaan : 22 Oktober 2011
4. Pembiayaan : Rp 637.500,-

Semarang, 19 Juni 2012

Menyetujui:

Direktur Pascasarjana
UNIKA Soegijapranata

Ketua Pelaksana

Dr. Ir. Lindayani, MP
NPP: 058.1.1994.153

Dra. Laksma Hartayanie, MP.
NPP: 058311997001

Mengetahui:

Direktur Pascasarjana
UNIKA Soegijapranata

Dr. Ir. A. Rudyanto Susilo, MSA
NIP: 19540620.1983031003

DAFTAR ISI

	Halaman
I. Latar Belakang.....	1
II. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat.....	2
III. Foto-foto Kegiatan Pelatihan.....	3
IV. Penutup.....	4
V. Lampiran.....	5

I.Latar Belakang

Salah satu bentuk Tridharma perguruan tinggi adalah pengabdian masyarakat yang dilaksanakan sebagai wujud kepedulian terhadap masyarakat. Masyarakat memerlukan bantuan perguruan tinggi untuk memecahkan persoalan dan meningkatkan kehidupan sosial mereka. Sehingga transfer teknologi ataupun pengetahuan merupakan bagian yang dapat disumbangkan kepada masyarakat sebagai salah satu bentuk kepedulian perguruan tinggi terhadap masyarakat. Seperti yang tertera pada Misi Universitas Katolik Soegijapranata salah satunya adalah *melakukan pengabdian kepada masyarakat sebagai penerapan ilmu dan teknologi yang telah dikembangkan dalam penelitian demi kesejahteraan manusia. Memberikan perhatian dan mencari pemecahan terhadap berbagai masalah sosial-budaya masyarakat.*

Program Studi Magister Teknologi Pangan berperan serta aktif mewujudkan pengabdian masyarakat sebagai bentuk perhatian terhadap kepentingan masyarakat berupa pelatihan pengolahan hasil pertanian. Berdasarkan pada informasi yang diberikan oleh Sekretariat Pelayanan Tani dan Nelayan Hari Pangan Nasional Sedunia (SPTN-HPS), pelatihan dilaksanakan di Dusun Wonotawang (Desa Sidoharjo, Kecamatan Kalibawang), Kabupaten Kulon Progo.

II. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Pengabdian Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 22 Oktober 2011. Pelatihan yang diberikan meliputi:

1. Pembuatan kue kering berbahan dasar umbi dan pembuatan permen jahe disampaikan oleh Dra. Laksmi Hartayanie, MP dengan asisten Hendri Gunawan
2. Pengeringan rempah-rempah disampaikan oleh Dr. Lindayani, MP dengan asisten H. Supriyana

Semua pelatihan dilengkapi dengan penjelasan teori yang disampaikan oleh trainer serta praktik membuat makanan sesuai dengan bahan baku yang tersedia di tempat (lokal). Teori yang disampaikan pada waktu pelatihan dapat dilihat pada Lampiran.

Berdasarkan pada tanggapan masyarakat dan juga pihak yang terlibat yaitu, Sekretariat Pelayanan Tani dan Nelayan Hari Pangan Nasional Sedunia (SPTN-HPS) dapat dilaporkan bahwa pelaksanaan pelatihan yang diselenggarakan tersebut sukses.

Beberapa hal yang dapat dijadikan sebagai parameter keberhasilan pelatihan tersebut diantaranya:

1. Animo masyarakat yang penuh semangat dari awal hingga berakhir.
2. Masyarakat betul-betul terlibat dalam setiap tahapan.
3. Kerjasama antara trainer-asisten-masyarakat sangat baik.
4. Waktu diskusi tanya-jawab digunakan dengan baik sehingga suasana dialog berlangsung dengan baik.

III. Foto-foto Kegiatan Pelatihan



Gambar 1. Peserta mencermati alat-alat dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk pelatihan (A).
Peserta mencetak berbagai bentuk kue kering sesuai dengan selera (B). Peserta menata kue kering sebelum di oven (C) Hasil praktik .



Gambar 2. Peserta mendengarkan teori tentang pengeringan rempah-rempah.

IV. Penutup

Pelatihan yang diberikan pada masyarakat di Kabupaten Kulon Progo, telah berhasil dilaksanakan sesuai dengan jadual yang ditentukan. Dampak daripada pelatihan tersebut sangat baik terhadap Fakultas Teknologi Pertanian. Masyarakat mengetahui bahwa Fakultas Teknologi Pertanian dapat memberi pelayanan pada masyarakat untuk membantu mereka dengan cara memberikan pengetahuan mengolah bahan lokal menjadi produk pangan yang bermanfaat dan dapat dipasarkan. Hal demikian menjadi salah satu tujuan dari program pelatihan dari pihak Sekretariat Pelayanan Tani dan Nelayan Hari Pangan Nasional Sedunia (SPTN-HPS). SPTN-HPS, berharap program pelatihan serupa dapat dilanjutkan pada daerah lain pada waktu yang datang.

Kami (tim pelaksana) mengucapkan banyak terima kasih kepada Program Magister Teknologi Pangan yang telah memberikan subsidi dan juga pihak SPTN-HPS yang memberi peluang untuk melaksanakan Pengabdian Masyarakat di Dusun Wonotawang (Desa Sidoharjo, Kecamatan Kalibawang), Kabupaten Kulon Progo.

V. Lampiran

Lampiran 1. Personalia Tim Pelaksana

1. Ketua tim Pelaksana

Nama: Dra. Laksmi Hartayanie, MP.

Gol. Pangkat/NPP: IIIA/058311997001

Jabatan Fungsional: Asisten Ahli

Fakultas/Progdi: Teknologi Pertanian/Teknologi Pangan

Bidang Keahlian: Mikrobiologi Pangan

2. Anggota Tim Pelaksana

Nama: Dr. Ir. Lindayani, MP.

Gol. Pangkat/NPP: IIIB/05811994153

Jabatan Fungsional: Lektor

Fakultas/Progdi: Teknologi Pertanian/Teknologi Pangan

Bidang keahlian: Mikrobiologi Pangan

3. Asisten Tim Pelaksana

Nama: H. Supriyana

NPP: 5822001196

Status : Laboran

Fakultas/Progdi: Teknologi Pertanian/Teknologi Pangan

4. Asisten Tim Pelaksana

Nama: Hendri Gunawan (NIM: 08.70.0017)

Status: Asisten Dosen

Fakultas/Progdi:

PENGELUARAN

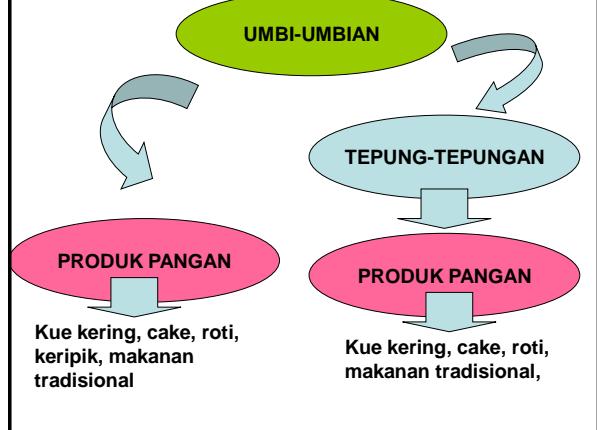
Uraian	Unit	Satuan (Rp)	Total (Rp)
Bahan			
Umbi talas			
gula, margarin, dll			
Subtotal 1			0
Lain-lain			
Proposal	5	7.500	37.500
Pelaporan	5	10.000	50.000
Reviewer	2	25.000	50.000
Transport (bensin, sopir)	1		300.000
Makan	4	50.000	200.000
Subtotal 2			637.500
Total Biaya			637.500

PEMANFAATAN UMBI-UMBIA DALAM PEMBUATAN KUE KERING

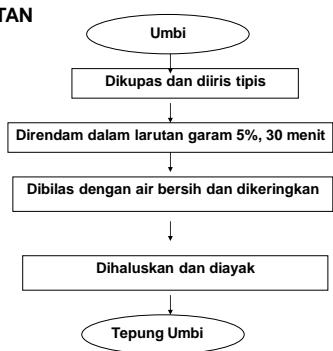
Kulon Progo, 22 Oktober 2011

Oleh : Dra. Laksmi Hartayanie, MP

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG



PEMBUATAN TEPUNG UMBIA



KUE KERING

Bahan utama

- Tepung
- Gula
- Margarin

Bahan tambahan

- Telur
- Vanili, rempah-rempah
- Bahan pengembang (baking powder)
- Topping: Kacang-kacangan
 - Kacang-kacangan (disangrai dulu)
 - Chochochip
 - Buah kering

Formula kue kering

Bahan	Jumlah (g)
Terigu	100 g
Subsitusi	100 g
Margarin	100 g
Gula halus	100 g
Kuning telur	1 butir
Baking powder	¼ sdt
Vanili	½ sdt
Topping	secukupnya

Substitusi: talas, ubi jalar, pisang, kacang merah, dll

Substitusi

- Bahan substitusi:
 - Berupa tepung (umbi-umbian)
 - Langsung (umbi-umbian):
umbi harus dikukus dan dihaluskan

Pembuatan Kue Kering dengan Bahan Substitusi (tepung)

- Margarin dan gula halus dikocok sampai lembut
- Masukkan kuning telur dan vanili, kocok sebentar
- Masukkan campuran tepung terigu dan tepung substitusi, aduk rata
- Bentuk adonan sesuai selera dengan ketebalan 0,5 cm
- Susun di loyang
- Kue dipanggang selama 15 – 20 menit, suhu 160°C
- Dinginkan dan simpan dalam wadah kedap udara

Pembuatan Kue Kering dengan Bahan Substitusi (nontepung)

- Margarin dan gula halus dikocok sampai lembut
- Masukkan kuning telur dan vanili, kocok sebentar
- Masukkan bahan substitusi, aduk rata
- Masukkan tepung terigu, aduk rata
- Bentuk adonan sesuai selera dengan ketebalan 0,5 cm
- Susun di loyang
- Kue dipanggang selama 15 – 20 menit, suhu 160°C
- Dinginkan dan simpan dalam wadah kedap udara

Informasi pada label kemasan

- Nama Produk
- Komposisi Bahan
- Berat atau Isi Bersih
- Tanggal Kadaluarsa
- Alamat Produsen
- No Pendaftaran BPOM (PIRT, MD, ML)
 - PIRT : Produksi Industri Rumah Tangga
 - MD : Produk Dalam Negeri, ML : Produk Luar Negeri

Proses Pengeringan Rempah-rempah Dengan Memanfaatkan Sinar Matahari

Lindayani

Program Magister Teknologi Pangan
Unika
SOEGIJAPRANATA

Unika Soegijapranata-Semarang

Kulon Progo, 22 Oktober 2011

STRIVING FOR
excellence®

Penyebab kerusakan:
Umumnya mikroorganisme →
Mikroorganisme dapat dijumpai di tanah, air, udara, kulit/bulu ternak.



Pengeringan:
•Dijemur
•Menggunakan alat

Keuntungan

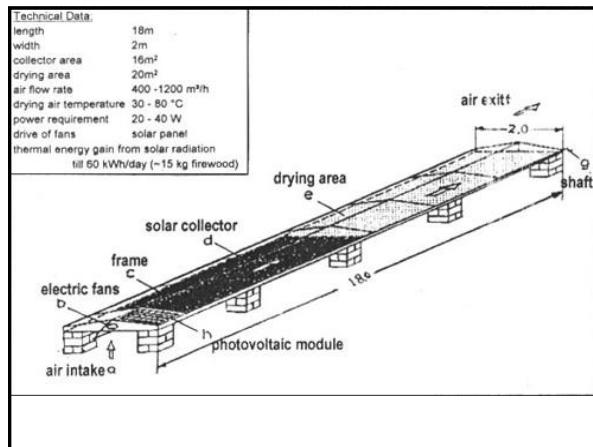
- 1.Bahan menjadi lebih tahan lama disimpan
- 2.Volume bahan menjadi kecil
- 3.Mempermudah dan menghemat ruang pengangkutan
- 4.Biaya produksi menjadi murah

Kerugian

- Bentuk dan penampakan fisik/kimia berubah, terjadi penurunan mutu



solartif.com.my



Solar tunnel dryer (STD) merupakan alat yang memanfaatkan sinar matahari dalam dua bentuk, yaitu energi panas untuk mengeringkan produk dan energi listrik untuk menggerakkan *fan*.

Photovoltaic berfungsi untuk mengubah energi cahaya menjadi energi listrik hingga mampu menggerakkan *fan*.

Udara panas dari bagian pengumpul panas (*heat section*) disalurkan melalui *drying section*, yaitu tempat untuk meletakkan produk yang akan dikeringkan oleh udara yang dihasilkan *fan*.

STD terdiri atas 3 komponen utama:

1. photovoltaic (PV) drive,
2. solar air heater,
3. drying area.

Solar collector berfungsi untuk memanaskan udara dan bagian dibelakangnya adalah *drying area* yang dialiri udara pengering, dilengkapi dengan beberapa *axial ventilator*.

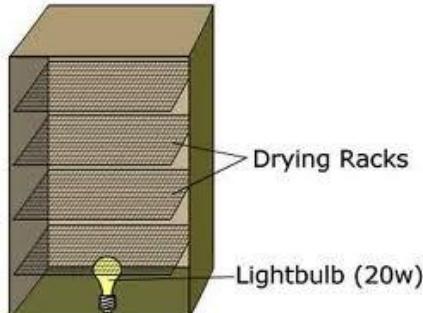
Lebar dari *solar collector* dan *drying area* tersebut adalah 2 meter dan dengan panjang keseluruhan 18 meter. Ketinggian konstruksi bagian bawah disesuaikan dengan persyaratan cara bekerja yang baik, yang akan memudahkan pengisian dan pengambilan produk di *drying area*.



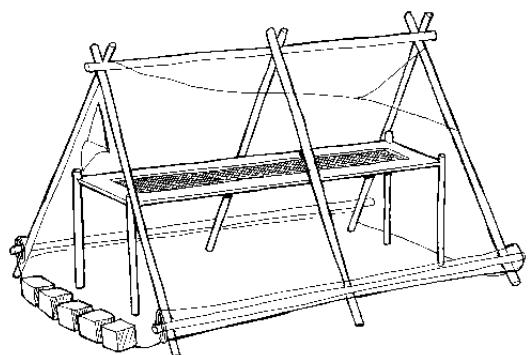
Manisan Labu Kuning Kering
(Dokumentasi: Amelia Devina)



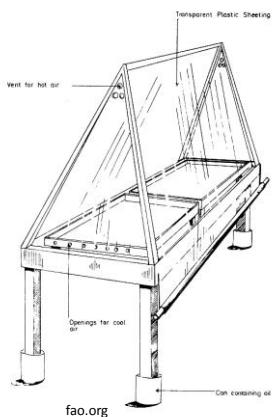
Penampakan Manisan Pepaya di 6 Jam Pengeringan
(Dokumentasi: Yohanes Yoga Kiswara)



Drying cabinet



fao.org



fao.org



21food.com