

Innovation-Based Local Food Management Training **Pelatihan Pengelolaan Pangan Lokal Berbasis Inovasi**

Cenny Putnarubun^a, Inay Kristina Maranressy^b, Betty N. Ohoirat^b, Thomas E. T. Rahayaan^b, &
Ricardo Freedom Nanuru^{c,*}

^aPoliteknik Perikanan Negeri Tual, Ambon, Indonesia

^bSekolah Tinggi Ilmu Administrasi Darul Rachman Tual, Ambon, Indonesia

^cUniversitas Kristen Indonesia Maluku, Ambon, Indonesia

Abstract

Local food management based on innovation made from ((*Manihot esculenta* Crantz) enbal and seaweed carried out as community service (PKM) by the STIA Darul Rachman Tual Research and Community Service Institute (LP2M). The purpose of PKM is to improve the ability to manage casava toxi or enbal (local name) and seaweed as local food that has innovative value located in Ohoitel Village, North Dullah Island District, Tual City and growing lung business after pandemi COVID-19. The method used is an innovation-based local food management training made from (*Manihot esculenta* Crantz) (enbal) and seaweed as local food for the Kei Islands. The results obtained are in the form of innovative products as foods that have high culinary value and are nutritious and healthy without preservatives, namely seaweed chips, casava toxi or enbal chookies and seaweed noodles. The hope from this training is that food products have advantages and competitiveness and create new businesses in the field of local food based on innovation as an added value economically.

Abstrak

Pengelolaan pangan lokal berbasis inovasi berbahan enbal ((*Manihot esculenta* Crantz) dan rumput laut yang dilaksanakan sebagai pengabdian kepada masyarakat (PKM) oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) STIA Darul Rachman Tual. Tujuan PKM adalah meningkatkan kemampuan pengelolaan enbal dan rumput laut sebagai pangan lokal yang memiliki nilai inovatif yang berlokasi didesa Ohoitel Kecamatan Pulau Dullah Utara Kota Tual dan menumbuhkan usaha baru pasca pandemic COVID-19. Metode yang digunakan adalah Pelatihan pengelolaan pangan lokal berbasis inovasi berbahan dasar enbal dan rumput laut sebagai pangan lokal kepulauan Kei. Hasil yang diperoleh berupa produk inovasi sebagai makanan yang memiliki nilai kuliner yang tinggi dan bergizi serta sehat tanpa pengawet yakni chips lumpur laut, chookies enbal ((*Manihot esculenta* Crantz) dan mie rumput laut. Harapan dari pelatihan ini produk pangan yang memiliki keunggulan dan daya saing serta menciptakan usaha-usaha baru dalam bidang pangan lokal berbasis inovasi sebagai nilai tambah secara ekonomis.

Keywords: local food; innovation; enbal; seaweed.

1. Pendahuluan

Pangan lokal dikenal sebagai pangan yang mudah diperoleh disuatu daerah dengan jenis yang beragam dan digunakan sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan pribadi maupun dijual (<http://www.pkpp.ristek.go.id>). Komposisi gizi dari pangan lokal adalah karbohidrat, protein dan vitamin serta fungsional lainnya. Enbal ((*Manihot esculenta* Crantz) adalah salah satu produk makanan tradisional kepulauan Kei yang dikenal sebagai singkong yang beracun namun diolah sebagai makanan tradisional yang dikenal dengan enbal.

Enbal belum banyak dilakukan pengolahan secara turun temurun enbal diolah dengan peralatan sederhana hingga saat ini dihasilkan aneka produk enbal berupa enbal bunga, enbal kacang dan enbal mentega (Riry *et al*, 2013). Sedangkan

* Corresponding author:

E-mail address: ricardonanuru632@gmail.com (Ricardo FreedomNanuru)

rumpaut laut memiliki kandungan nutrisi yang cukup dan berpotensi untuk pengembangan produk pangan (Erniati, et al, 2016). Rumpaut laut memiliki juga kandungan klorofil yang baik adalah *b-karoten*, *xantofil*, *karatenoin*, *klorofil a* dan *klorofil b* (Putnarubun, et al, 2020). Sedangkan rumpaut laut jenis *E.cottonii* mengandung air 76,15%; abu 5,62%; protein 2,32%; lemak 0,11%; dan karbohidrat 15,8% dengan senyawa bioaktif yang terdiri dari flavonoid, fenol, hidrokuinon triterpenoid. Yanuarti et al. (2017) menyatakan bahwa *E.cottonii* mengandung fenolik 141,00 mg GAE/g, dan flavonoid 35,1771 mg QE/g. (Maharany et al. (2017). Rumpaut laut dapat dijadikan sebagai bahan baku dan bahan tambahan berbagai makanan olahan. Rumpaut laut.

Untuk menumbuhkan usaha baru bagi ibu-ibu didesa Ohoitel adalah salah satu bisnis disektor perikanan yang sangat menjanjikan adalah diversifikasi produk perikanan yang merupakan peluang usaha baru pasca pandemic COVID-19. Pengembangan Produk Perikanan Peluang Usaha Baru Pasca Pandemi Covid 19 (Putnarubun Cenny, Book Chapter, 2021).

Pengelolaan pangan local sudah banyak dilakukan akan tetapi disesuaikan dengan kearifan local daerah setempat. Kota Tual yang memiliki kearifan local berupa enbal dan rumpaut laut belum banyak dilakukan. secara Moderent dengan sentuhan teknologi. Iptek sangat diperlukan dalam pengelolaan pangan local sehingga oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) STIA Darul Rachman Tual bekerjasama dengan Dr. Cenny Putnarubun, M.Si sebagai nara sumber yang memberikan pelatihan produk inovasi berbasis enbal dan rumpaut laut berupa Chips rumpaut laut, chookis enbal dan mie rumpaut laut.

Berdasarkan latar belakang diatas maka tujuan dari PKM adalah meningkatkan kemampuan pengelolaan enbal dan rumpaut laut sebagai pangan local yang memiliki nilai inovatif dan menumbuhkan usaha baru pasca pandemic COVID-19.

2. Target dan Luaran

Target dari pengabdian masyarakat adalah ibu-ibu desa Ohoitel dapat melakukan pengelolaan pangan local berbasis inovasi dengan berbagai jenis produk yang dihasilkan. Luaran pengabdian masyarakat adalahh timbulnya usaha baru dalam bidang pengolahan produk pangan local yang unggul dan berdaya saing.

3. Metode Pelaksanaan

PKM dilakukan dengan menggunakan metode tutorial dan praktek langsung pembuatan chips rumpaut laut, chookis enbal dan mie rumpaut laut. Kegiatan dilaksanakan di Desa Ohoitel Kecamatan Pulau Dullah Utara Kota Tual tanggal 4 Juli 2021. Lokasi pelaksanaan kegiatan di ruangan bangunan kantor Desa. Peserta dan sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga jumlah total adalah 20 orang. Kegiatan dilakukan dengan cara paraktek langsung bersama peserta kegiatan membuat: 1) chips rumpaut laut, 2) chokies enbal, dan 3) mie rumpaut laut.

Berikut adalah bahan, peralatan dan cara kerja pembuatan:

1) Chips rumpaut laut

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Chips Rumpaut Laut

Alat		Bahan	
a)	Loyang	a)	90 gram tepung tapioca
b)	Blender	b)	110 gram tepung enbal
c)	Molen	c)	100 gram tepung terigu
d)	Telenan	d)	6 siung bawang putih
e)	Alat penggorengan	e)	2 butir telur
f)	Saringan	f)	100 gram rumpaut laut
g)	Kuali untuk menggoreng	g)	Minyak untuk menggoreng

Cara kerja:

- a. Blender rumpaut laut bersama bawang merah dan putih
- b. Tambahkan lada, garam dan gula secukupnya
- c. Tambahkan telur dan aduk sampai merata
- d. Udeni adonan sampai kalis
- e. Ambil sedikit dan cetak adonan atau menggunakan molen

- f. Goreng sampai matang
- g. Packing

2) *Chookies Enbal*

Tabel 2. Alat dan Bahan Pembuatan Chips Rumput Laut

Alat	Bahan
1. Oven	a. 125 gr butter (blue band dan cookie)
2. Loyang	b. 80 mil susu kental manis putih / coklat
3. Nampang	c. 200 gram tepung enbal
4. Virkan	d. Pasta cair terserah, dan dikasih warna

Cara kerja:

- a. Masukkan butter atau susu kental manis di dalam mangkok, pencet pakai garpu sampai butter rata, lalu masukan tepung enbal, kemudian uleni sampai rata, lalu masukan pasta cair, uleni lagi sampai merata
- b. Siapkan Loyang tanpa oles, spuit adonan kelayang, beri topingnya sesuai selera
- c. Panaskan oven dengan temperature 100 derajat selama 28 menit, dan pakai rak tengah biar tidak hangus

4. Hasil dan Pembahasan

4.1. Pelaksanaan dan Hasil Kegiatan PKM

Pelaksanaan PKM dilaksanakan pada gedung pertemuan kantor desa Ohoitel, kota Tual dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) STIA Darul Rachman Tual dengan nara sumber Dr. Cenny Putnarubun, M.Si, kegiatan ini diikuti oleh 20 orang peserta yakni ibu-ibu rumah tangga desa Ohoitel. Harapan kegiatan ini dapat berperan pada peningkatan gizi rumah tangga dengan membuat inovasi produk pangan local menjadi produk unggulan dengan munculnya usaha-usaha baru dibidang pengolahan pangan local. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan tutorial dan praktek lapangan yang dapat ditunjukkan pada Gambar 1. Tutorial dan praktek pembuatan produk.



Gambar 1. Tutorial dan praktek pembuatan produk

Tutorial pelatihan disampaikan oleh Dr. Cenny Putnarubun, M.Si selaku nara sumber kegiatan PKM dengan mendapatkan buku saku kegiatan (Putnarubun, 2021) . pelatihan pengelolaan pangan local berbasis inovasi berupa : 1. Produk Chips Rumput laut, 2). Produk Enball Cookies dan 3). Produk Mie Rumput laut. Hasil pelatihan dan ditunjukkan pada Gambar 2. Produk Inovasi Pangan Lokal.



Gambar 2. Produk Inovasi Pangan Lokal

Produk-produk yang dihasilkan dari pelatihan dijelaskan secara terperinci oleh nara sumber dengan menjelaskan keunggulan dari produk inovasi yang dihasilkan. kegiatan penjelasan keunggulan produk oleh narasumber dapat ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Penjelasan keunggulan produk yang dihasilkan

Setelah dilakukan promosi produk dan pemaparan citra rasa produk, penampakan produk, tekstur produk, dan rasa produk yang dipraktekkan oleh ibu-ibu desa Ohoitel. Kegiatan promosi dapat ditunjukkan pada Gambar 4. Promosi produk oleh Ibu-ibu Desa Ohoitel dengan LP2M STIA Darul Rachman Tual.



Gambar 4. Promosi dan Pemasaran produk

4.2. Keberlanjutan Program

Kegiatan pelatihan ini memiliki nilai keberlanjutan yang telah disepakati secara bersama antara pemerintah Desa Ohoitel Kecamatan Pulau Dullah Utara dan Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA) Darul Rachman Tual agar dapat dilaksanakan pada waktu atau masa-masa yang akan datang yang ditandai dengan penanda tangan perjanjian kerjasama (MoU) antara kepala Desa Ohoitel sebagai perima manfaat program dan Pihak Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA) Darul Rachman Tual melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) sebagai pelaksana program

5. Kesimpulan

Simpulan dari hasil ini PKM adalah meningkatkan kemampuan pengelolaan enbal dan rumput laut sebagai pangan local yang memiliki nilai inovatif yang berlokasi didesa Ohoitel Kecamatan Pulau Dullah Utara Kota Tual dan menumbuhkan usaha baru pasca pandemi COVID-19.

Acknowledgements

Kegiatan PKM ini dapat dilaksanakan dengan dukungan dari berbagai pihak untuk itu kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan disampaikan kepada: (1) Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi (STIA) Darul Rachman Tual; (2) Kepala Desa Ohoitel dan seluruh perangkat Desa Ohoitel; (3) Dr. Cenny Putnarubun, M.Si selaku Nara Sumber dalam pelatihan ini; (4) Teman-teman dosen yang tergabung dalam tim; (5) Pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu; atas bantuan dan kerjasama sehingga kegiatan PKM ini dapat dilaksanakn secara baik.

References

- Maharany F., Nurjanah, Suwandi R., Anwar E., & Hidayat T. (2017). Kandungan senyawa bioaktif rumput laut *Padina australis* dan *Euchema cottonii* sebagai bahan baku krim tabir surya. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1): 10-17.
- Putnarubun, C., & Valentine, R. Y. (2020). Pigmen Klorofil Pada Alga *Caulerpa* sp. DiKepulauan Kei. *Jambura Fish Processing Journal*, 2(2), 86-93.
- Putnarubun, C. (2021). *Keberlanjutan Pengelolaan Perikanan Era New Normal Pasca Pandemi Covid-19 Gagasan Inovasi Masa Depan*. Editor: Wijoyo, H. Insan Cendekia Mandiri.
- Putnarubun, C. (2021). *Materi Pelatihan Pengelolaan Pangan Berbasis Inovasi*, LP2M STIA Darul Rachman Tual.

Riry, J., Lawalata, V. N., Tapotubun, E.J., Far-far, R. (2013). Mutu Organoleptik Produk Enbal Fortifikasi Ditinjau Dari Daya Terima Konsumen. *JPHPI*. 16(3): 159-267.