

Pelatihan Pembuatan Cendawan (Cendol Warna-Warni) berbasis pangan Lokal sebagai alternatif Wirausaha

Asnat C. Bani Bili*¹, Yunita R. Bani Bili², Defrianty Kotta Kally³

^{1,3} Program Pendidikan Ekonomi, FKIP, Universitas Nusa Cendana

² Program Pendidikan Baha Inggris, FKIP, Univeristas Nusa Cendana

*e-mail: asnabili@staf.undana.ac.id¹

Abstract

The condition of the Covid-19 Pandemic has been going on for two years and has greatly affected people's activities, especially their economic activities, because of that a creative, innovative and creative entrepreneur will have smart ideas to maintain his business while at the same time earning money. One of the appeals of the East Nusa Tenggara Provincial Government is for the people of East Nusa Tenggara to utilize local food as a food ingredient. Responding to this condition the Undana PKM Team carried out activities to innovate local food into Cendawan Ice (Colorful Cendol), as well as food for family consumption as well as an alternative to gain profit or income.

Keywords: *local food, entrepreneur, food ingredient.*

Abstrak

Kondisi Pandemi Covid-19 sudah terjadi selama dua tahun dan sangat mempengaruhi aktivitas masyarakat terutama aktivitas ekonominya, karena itu seorang wirausaha yang kreatif, inovatif dan kreatif akan mempunyai ide-ide cerdas untuk mempertahankan usahanya sekaligus mendapatkan uang. Salah satu himbauan pemerintah Provinsi Nusa Tenggara Timur agar Masyarakat Nusa tenggara timur memanfaatkan pangan lokal sebagai bahan pangan. Menjawab kondisi ini Tim PKM Undana melakukan kegiatan untuk inovasi pangan lokal menjadi Es Cendawan (Cendol Warna Warni), disamping sebagai makanan konsumsi keluarga juga sebagai alternatif untuk mendapatkan keuntungan atau pendapatan.

Kata kunci: *pangan lokal, wirausaha, bahan pangan.*

1. PENDAHULUAN

Kondisi Pandemi Covid-19 sudah terjadi selama dua tahun dan sangat mempengaruhi aktivitas masyarakat, karena itu pemerintah menerapkan Pembatasan Sosial Berskala Besar hingga PPKM unuk menghambat angka penularan virus yang mematikan ini. Hal ini berdampak pada berbagai aspek atau kegiatan yang terjadi di masyarakat, salah satu adalah bidang pangan. Melihat hal ini maka seorang wirausaha harus kreatif dan inovatif untuk menemukan segala ide-ide baru, agar produknya bisa tetap dapat digemari oleh konsumen. Jadi di masa pandemi Covid-19 sebetulnya para wirausaha yang kreatif, inovatif, dan cerdas akan menemukan ide agar kegiatan ekonomi tetap berjalan, dan pemerintah pun tidak tinggal diam. Pemerintah memberikan subsidi bantuan usaha ekonomi, agar dapat diusahakan, dikelola, dikembangkan dengan baik (Nugroho, 2020).

Beranekaragam pangan lokal yang ada di Indonesia dan merupakan warisan budaya masyarakat setempat, namun beras dan tepung terigu masih dominan sebagai makanan. Hal ini disebabkan karena rendahnya inovasi, kreasi terhadap pangan lokal misalnya brownies dari jagung, nasi dari keladi dan sebagainya. Walaupun ada inovasi dari pangan lokal tapi jumlahnya sangat terbatas sehingga tidak menarik minat konsumen untuk mengkonsumsinya (Welli, 2011).

Cendol atau yang biasa disebut dawet adalah minuman yang segar dinikmati untuk melepas dahaga, minuman disaat buka puasa atau disajikan dalam acara adat tertentu di pulau Jawa. Dalam Wikipedia menjelaskan bahwa Cendol adalah penangan yang dibuat dari tepung beras yang dibentuk dengan penyaring kemudian dicampur dengan air gula merah dan santan yang

umumnya berwarna hijau.

2. PERMASALAHAN DAN SOLUSI

Melihat situasi yang dijabarkan diatas maka kelompok mitra mempunyai beberapa kendala dalam hal inovasi pangan lokal antara lain :

- a. Marungga atau Kelor tumbuh melimpah di halaman rumah dalam wilayah kelurahan oepura dan hanya dimanfaatkan sebagai sayur bening saja.
- b. Buah Naga, Ubi Jalar, Labu Kuning dan Jagung hanya di konsumsi biasanya saja tanpa melakukan inovasi dan variasi dalam pengolahannya.
- c. Tidak memiliki daya kreatif tentang pengolahan buah dan sayur yang ada dalam makanan dengan variasi yang lain.
- d. Pengolahan yang variatif dan inovatif merupakan salah satu alternatif untuk berwirausaha disamping menyajikan sebagai makanan dalam keluarga.

Dari semua masalah yang dihadapi mitra yaitu ibu-ibu PKK Kelurahan Oepura Kecamatan Maulafa Kota Kupang, maka kegiatan PKM ini sangat diharapkan tersalurannya informasi pemanfaatan pangan lokal dalam mengolah makanan yaitu CENDAWAN (Cendol Warna-warni) berbasis Pangan Lokal.

3. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PKM ini dibuat dalam 3 tahapan yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Pada tahapan perencanaan kegiatan yang dilakukan sebagai berikut:

- a. Koordinasi dengan Pemerintah RT 20 Kelurahan Oepura sebagai mitra pelaksanaan kegiatan untuk perencanaan sampai dengan pelaksanaan kegiatan PKM.
- b. Penyiapan Internal TIM PKM berupa materi pengolahan pangan lokal, bahan dan alat yang digunakan, undangan dan administrasi kegiatan lainnya.
- c. Pembagian Tugas dan Fungsi Tim PKM dalam melaksanakan kegiatan.

Tahap Pelaksanaan adalah tahap dimana TIM PKM akan melakukan sosialisasi tentang inovasi kewirausahaan dan sekaligus melakukan praktek pembuatan Es Cendawan (Cendol Warna Warni) berbahan dasar pangan lokal sebagai sebagai sebuah inovasi pangan, sedangkan di tahapan yang terkahir yaitu tahap evaluasi akan di lihat sejauh mana tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan dan penetapan kerbelanjutan kegiatan selanjutnya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai kordinasi dan kesepakatan Tim PKM dengan Pemerintah RT 20 RW 008 Kelurahan Oepura maka kegiatan ni berlangsung pada tanggal 16 Agustus 2022 jam 16.00 Wita sampai selesai bertempat di rumah salah seorang warga yaitu di Rumah Ibu Susana B. Bili-Foeh. Kegiatan tersebut dihadiri oleh 50 orang yang terdiri dari unsur Dosen Undana, Mahasiswa, Pemerintah setempat, Ibu-ibu dasawisma.

Tim PKM memaparkan tentang pentingnya juga berwirausaha dan salah satu alternatif usaha yang dipilih adalah Es Cendawan. Ada 2 modal dasar yang harus dimiliki oleh seorang wirasusaha adalah inovasi dan kreatifitas (Nggandung et al., 2022). Inovasi yang ditawarkan Tim adalah pembuatan Es Cendawan (Cendol Warna-warni) berbahan dasar pangan lokal dengan resep sebagai berikut :

Bahan Cendol:

1. 250 Gram Tepung Beras (*saya pakai merek Rose Brand*)
2. 650 ml air
3. 2 sdm Tepung Sagu (*saya pakai merek Pak Tani*)
4. 100 gram Pangan Lokal

Bahan untuk Kuah Gula:

1. 250 gram gula merah
2. 1 lbs daun pandan
3. 200 ml Air

Bahan untuk Santan:

1. 100 ml santan instan (*saya menggunakan merk kara*)
2. 250 ml air
3. ¼ sdt garam
4. ½ sdt vanili
5. 1 lbs daun pandan

Cara membuat:

1. Masukkan air, tepung beras, tepung sagu dan garam ke dalam panci aduk sampai tercapur rata.
2. Masak diatas api kecil sambil diaduk sampai mendidih dan kalis
3. Angkat adonan yang sudah kalis dimasukkan ke dalam plastik segitiga yang sudah dilubangi kecil saja., kemudian bentuk adonan cendol.
4. Rendam adonan cendol yang sudah terbentuk dalam es batu.
5. Masak bahan untuk santan sampai mendidih
6. Masak kuah gula sampai mendidih
7. Sajikan cendol dengan kuah santan dan gula, boleh diberi tambahan es batu sesuai selera.
8. Selamat mencoba.

Tahap 1. Pembuatan Es Cendawan berbahan dasar Buah Naga

Buah yang berasal dari negara luar tumbuh subur di Indonesia berasal dari Bahasa Inggris *Pitaya* artinya buah naga memiliki warna buah merah yang mencolok dan rasa yang manis. Dalam 100 gram buah naga terdapat gizi yang cukup lengkap seperti Kalsium, Fosfor, Lemak, Protein, Vitamin C, B1, B2, B3, zat besi dan lainnya (Rochmawati, 2019). Cendol dibuat dengan resep dasar pada umumnya hanya untuk memberikan warna dan rasa yang berbeda, maka diberikan tambahan buah naga. Bahan-bahan seperti tepung beras, tepung sagu dan buah naga yang sudah diblender halus dicampur menjadi satu kemudian dimasak menjadi kalis. Untuk membentuknya menggunakan plastik segitiga yang dilubangi kecil. Penyajian cendol dengan menggunakan bahan kuah santan dan gula merah cair.



Gambar 4.1 . Cendol Berbahan dasar buah Naga

Tahap 2. Pembuatan Es Cendawan berbahan dasar Kelor

Kelor dengan nama latin *Moringa* merupakan tanaman dengan sejuta manfaat karena kandungan nilai gizi yang terkandung didalamnya. Pemanfaatan tanaman ini sebagai sumber makanan, pengobatan, produk komestik dan kecantikan. Hasil penelitian mengemukakan bahwa kelor terdapat 7 kali lebih besar vitamin C dibandingkan 1 buah jeruk, Vitamin A 10 kali lebih besar dibandingkan wortel, kalsium 15 kali lebih tinggi dibandingkan pisang, dan zat besi 25 kali lebih tinggi dari bayam (Citra, 2019). Melihat kandungan gizi yang cukup tinggi dalam kelor, maka perlu adanya inovasi dalam bidang pangan dengan pemanfaatan kelor sebagai bahan dasar, hal ini yang dikerjakan oleh Tim PKM membuat inovasi Es Cendawan berwarna hijau.



Gambar 4.2. Praktek pembuatan Es Cendawan dari Kelor

Tahap 3. Pembuatan Es Cendawan berbahan dasar Ubi jalar Ungu

Ubi jalar di Nusa Tenggara Timur ada beraneka ragam, masyarakat menyebutnya keladi, ubi talas yang warna kuning dan ungu. Ubi jalar merupakan pangan lokal yang pengolahannya hanya direbus, bakar dan digoreng. Sejauh ini belum terlalu nampak pengolahan ubi ungu yang lebih inovatif. Terobosan tim PKM melakukan inovasi pengolahan cendol berbahan ubi ungu diharapkan menjadi awal mula untuk pengolahan lainnya. Pada umumnya pembuatan cendol menggunakan tepung beras, tepung kanji dan bahan lainnya, untuk itu tambahan ubi jalar ungu yang telah dihaluskan agar memberikan varian rasa dan warna bagi cendol yang dipraktekan, sedangkan untuk penyajiannya bersama kuah santan dan gula cair.



Gambar 4.3. Pembuatan Cendol dari Ubi jalar Ungu

Tahap 4. Pembuatan Es Cendawan berbahan dasar Labu Kuning/Jagung Manis

Pada tahap ini, bahan pangan lokal yang digunakan adalah labu kuning dan jagung manis. Dari ke 2 bahan ini kita akan mendapatkan warna kuning pada cendol. Kandungan nilai gizi yang terdapat dalam labu kuning adalah karbohidrat, kalori, protein, lemak, vitamin, magnesium. Terdapat berbagai manfaat labu kuning untuk kesehatan salah satu diantaranya adalah menurunkan resiko kanker. Oleh Tim PKM Bahan Tambahan labu kuning yang sudah dikukus kemudian dihaluskan akan tercampur dengan bahan dasar cendol. Untuk penyajiannya

cendol berbahan dasar labu atau jagung ini bersama dengan kuah santan dan gula merah cair.



Gambar 4.4. Pembuatan Cendol dari bahan dasar labu kuning

5. KESIMPULAN

Kegiatan PKM dengan Thema Es Cendawan berbahan pangan lokal di Kelurahan Oepura bagi Ibu-ibu Dasawisma berlangsung dengan durasi waktu yang sangat singkat tetapi tujuan dari kegiatan ini tercapai. Antusias Peserta pelatihan sangat terlihat dari keikutsertaan mereka dalam proses pengolahan es Cendawan. Bahan dasar yang digunakan untuk pembuatan es Cendawan berasal dari bahan pewarna berupa buah dan sayur misalnya buah naga untuk warna merah, wortel untuk warna oranye, ubi jalar untuk warna ungu, dan sawi hijau atau brokoli atau bayam untuk warna hijau, kuning dari jagung manis atau labu kuning (labu Lilin).

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pelaksana berterima kasih pada pihak LP3M Universitas Nusa Cendana memberikan kesempatan dan dukungan dana dalam pelaksanaan PkM ini., tak lupa juga terima kasih diberikan kepada mitra dalam pemerintah RT 20 dan Ibu-ibu Dasawisma yang bekerja sama dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Citra, K. (2019). Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. In *Fakultas Farmasi Universitas Surabaya* (Vol. 44, Issue 8).
- Nggandung, Y., Abolladaka, J., & Yewang, M. U. K. (2022). Pelatihan Kewirausahaan dalam Menangkap Peluang Usaha bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Ekonomi FKIP Undana Kupang. *Kelimutu Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 42-46.
- Nugroho, R. B. (2020). Dampak Covid-19 bagi Kegiatan Ekonomi Masyarakat. *FKIP Lambung Mangkurat*, 8(75), 147-154.
- Rochmawati, N. (2019). Utilization of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel as Flour for Making Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 19-24.
- Welli, Y. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*, 1-8.