

PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS KENTANG DI KECAMATAN TOSARI, KABUPATEN PASURUAN

Nurul Azizah Choiriyah^{*1}, Latifahtur Rahmah¹, Gilbert Yanuar Hadiwirawan¹,
Arya Putra Sundjaja¹

¹Seni Kuliner, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
email: nurul@ottimmo.ac.id

Abstract: Tosari District, Pasuruan Regency is one of the access areas to the tourist area of Mount Bromo. One of the local products in this area is potatoes. However, potatoes are only sold as raw products and have not been widely used as a processed food product. The aim of this community service is to improve skills related to the diversification of processed potato products and knowledge of types of food packaging. This community service method includes counseling regarding the packaging of souvenir products, demonstrations on making potato ronde, potato brownies and potato galantine as well as several participants who practice directly making these products. This activity took place at the Tosari village hall, Tosari District, Pasuruan Regency. The community service participants totaled 30 pokdarwis members from all over Pasuruan Regency. Participants were enthusiastic and active during the community service activities. The participants asked many questions to the speakers and were active in direct practice of making potato-based products. Pokdarwis members in Pasuruan Regency have skills in making various kinds of potato-based processed products such as potato brownies, potato galantine and potato ronde and they have knowledge about food packaging that can increase the economic value and the shelf life of product.

Keywords: brownies; galantine; packaging; potatoes

Abstrak: Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan merupakan salah satu daerah akses menuju kawasan wisata Gunung Bromo. Hasil bumi di daerah ini yaitu kentang. Namun kentang hanya sebatas dijual sebagai produk mentah dan belum banyak dimanfaatkan sebagai olahan produk jadi. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan ketrampilan terkait diversifikasi produk olahan kentang dan pengetahuan jenis pengemas makanan. Metode pengabdian masyarakat ini yaitu penyuluhan terkait pengemasan produk oleh-oleh, demonstrasi tentang pembuatan ronde kentang, brownies kentang dan galantin kentang serta beberapa peserta praktik langsung membuat produk tersebut. Kegiatan ini berlangsung di balai desa Tosari, kecamatan Tosari, kabupaten Pasuruan. Peserta pengabdian masyarakat ini berjumlah 30 orang anggota pokdarwis se-kabupaten Pasuruan. Peserta antusias dan aktif selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung. Peserta banyak mengajukan pertanyaan kepada narasumber dan aktif dalam praktik langsung pembuatan produk berbasis kentang. Anggota pokdarwis se-Kabupaten Pasuruan telah memiliki ketrampilan dalam membuat berbagai macam produk olahan berbasis kentang seperti brownies kentang, galantine kentang dan ronde kentang serta anggota pokdarwis tersebut telah memiliki pengetahuan tentang pengemas makanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk dan mendukung umur simpan produk.

Kata kunci: brownies; galantine; kentang; ronde; pengemasan



PENDAHULUAN

Wisata Gunung Bromo merupakan kawasan wisata yang sudah terkenal secara mendunia. Kawasan wisata tersebut dapat diakses melalui Kecamatan Tosari, Kabupaten Pasuruan. Hal ini membuat desa-desa di kecamatan Tosari layak dijadikan desa wisata pendukung sebelum memasuki area wilayah wisata Gunung Bromo. Untuk meningkatkan potensi pariwisata yang dimiliki kecamatan Tosari, Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Pasuruan telah membentuk Kelompok Sadar Wisata (pokdarwis) di berbagai desa di kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan. Pokdarwis di kabupaten Pasuruan berperan aktif dalam mengelola destinasi wisata. Wisata yang dikelola sangat beragam dan sangat meningkatkan potensi desa. Hal ini sejalan dengan penelitian (Murianto, Putra, & Kurniansah, 2020) bahwa pokdarwis merupakan garda terdepan dalam mendukung pengembangan desa wisata dan meningkatkan daya saing desa wisata.

Beberapa wisata yang sudah terbentuk dan dikelola dengan baik di kecamatan Tosari yaitu wisata tracking, wisata alam, taman bunga, taman buah, edukasi, petik buah, edukasi susu, kolam renang, sampai kampung kopi. Salah satu wisata baru yang juga dikembangkan yaitu taman edelweiss di desa Wonokitri (Pratiwi, Muttaqin, & Chanan, 2019). Desa-desa di kecamatan Tosari merupakan daerah penghasil kentang granola namun hasil bumi kentang tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Kentang di daerah tersebut hanya dijual dalam bentuk mentah (Rohmadiani & Fersandi, 2012).

Pada saat panen, produksi kentang yang terlalu besar dan tidak terserap pasar menjadi permasalahan

bagi masyarakat. Solusi terhadap permasalahan tersebut adalah melalui diversifikasi pangan. Peningkatan pemanfaatan potensi sumberdaya lokal dapat meningkatkan pembangunan nasional. Ketahanan dan kedaulatan pangan dapat dicapai dengan diversifikasi pangan lokal. Beberapa penelitian telah dilakukan mengenai diversifikasi pangan produk berbasis kentang seperti pembuatan stik kentang oleh (Saputrayadi & Marianah, 2018), donat kentang, per-kedel kentang, chip kentang, keripik kentang dan sop kentang oleh (Muhibuddin, Boling, & Fatmawati, 2018).

Berdasarkan uraian permasalahan, maka Dinas Pariwisata dan Kebudayaan kabupaten Pasuruan mengadakan pelatihan pengolahan, pengemasan dan pemasaran berbagai produk olahan kentang. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pasuruan menjalin kerja sama dosen dari Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional untuk menjadi narasumber dalam acara pelatihan tersebut. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan terkait diversifikasi produk olahan kentang. Jenis kegiatan adalah penyuluhan, demonstrasi dan praktik langsung.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di desa Tosari, Kecamatan Tosari kabupaten Pasuruan pada tanggal 23 Februari 2021. Peserta pengabdian masyarakat ini adalah anggota pokdarwis sekabupaten Pasuruan yang berjumlah 30 orang dengan tetap menerapkan protokol kesehatan. Metode pengabdian masyarakat ini yaitu

penyuluhan terkait pengemasan produk oleh-oleh, demonstrasi tentang pembuatan ronde kentang, brownies kentang dan galantin kentang serta beberapa peserta praktik langsung membuat produk tersebut.

Langkah awal pelaksanaan pengabdian masyarakat ini pihak Dinas Pariwisata dan Kebudayaan kabupaten Pasuruan menghubungi dan menjelaskan terkait hal-hal yang perlu disampaikan pada waktu penyuluhan dan pelatihan kepada dosen OTTIMMO Internasional. Pada tahap persiapan, dosen praktisi OTTIMMO Internasional melakukan *trial* pembuatan produk olahan berbasis kentang yaitu ronde kentang, brownies kentang dan galantin kentang. Dosen akademisi OTTIMMO Internasional menyiapkan materi berupa file powerpoint dengan tema pengemasan produk oleh-oleh.

PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk oleh-oleh berbasis kentang telah dilaksanakan dengan lancar. Setelah mengikuti kegiatan penyuluhan terkait pengemasan produk oleh-oleh, peserta memiliki pengetahuan terkait pengemasan yang tepat untuk mendukung nilai ekonomi produk dan mendukung umur simpan produk. Dalam pengabdian ini dikenalkan pengemasan vakum. Pengemas vakum merupakan teknologi yang dapat menghilangkan kadar oksigen sehingga dapat meniadakan proses oksidasi yang dapat merusak bahan makanan. Dengan teknologi ini, maka produk makanan dapat bertahan lama (Hawa, Setiawan, & Ahmad, 2018). Oksigen absorber digunakan untuk mendukung teknologi pengemas vakum (Sari, 2013). Untuk meningkat-

kan nilai ekonomi produk maka diperlukan pengemasan yang menarik dan pencantuman label pangan yang lengkap seperti nomor PIRT, label halal LPPOM MUI (Swasty, Rahman, & Fadilla, 2019). unsur label pada IRTP (industri Rumah Tangga Pangan) yaitu asal-usul bahan pangan tertentu, nomor PIRT, tanggal kadaluarsa, kode produksi, pernyataan halal, nama dan alamat produsen, berat bersih/isi bersih, daftar bahan, nama produk (Wijaya and Rahayu 2014).

Pelatihan pengolahan berbagai macam produk kentang bermanfaat untuk mengenalkan potensi lokal yang belum banyak dilakukan diversifikasi produk untuk meningkatkan nilai tambah produk. Setelah kegiatan pelatihan diversifikasi produk kentang, peserta menjadi terampil dalam membuat produk ronde, galantin dan brownies kentang. Adapun tahapan pembuatan brownies yaitu kentang kukus dihaluskan, Bubuk coklat, tepung terigu, baking powder, dan natrium benzoate dicampur dan disisihkan. Mentega dan coklat dilelehkan, Gula, telur, SP, perisa vanilla dikocok hingga pengembang kemudian dicampurkan kentang kukus dengan coklat leleh lalu masukan kedalam mixer perlahan, diaduk dengan kecepatan rendah, Campuran tepung dimasukan kedalam adonan brownies kukus aduk lipat kemudian adonan dikukus selama 30 menit atau hingga matang



Gambar 1. Pembuatan brownies kentang

Untuk tahapan galantin kentang dibutuhkan bahan Bawang putih, bawang merah, batang seledri, daging giling dan wortel ditumis hingga harum kemudian ditambahkan 1 sdt kaldu sapi bubuk, 1 sdt gula, 1/2 sdt lada bubuk dan 1/2 sdt ketumbar bubuk, Kentang kukus dihancurkan, dicampurkan dengan tumisan dan dimasukkan santan lalu diaduk merata, di perbaiki rasanya lalu dimasukkan ke dalam wadah alumunium foil. Telur dan santan dicampur hingga merata se-bagai toping galantine, Pemanggangan pada suhu 180oC selama 10 menit.



Gambar 2 Pembuatan Galantin kentang

Pembuatan ronde kentang diawali dengan pembuatan bahan isian ronde selanjutnya pembuatan bola ronde. Penyangraian 75 g kacang tanah kupas kemudian dihancurkan, Pencampuran kacang tanah yang telah dihancurkan dengan 41g gula pasir dan 1g garam, kemudian ditambahkan air 30ml dan direbus hingga mengental, Pengukusan kentang kemudian dihancurkan, Pencampuran kentang tumbuk, 25g tepung sagu, 12g tepung beras, 19ml air masak dan 4g gula pasir, Adonan dicetak bulat-bulat dan diberi isian, Perebusan di air mendidih sambil diputar-putar hingga mengapung, Bola ronde kentang. Peserta yang terdiri dari anggota pokdarwis se-kabupaten Pasuruan antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini. Peserta aktif dalam kegiatan ini misalnya dengan memberikan per-

tanyaan kepada narasumber dan aktif dalam praktik langsung pembuatan produk berbasis kentang.



Gambar 5 Pembuatan kuah ronde

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang terdiri dari penyuluhan, pelatihan menggunakan metode demonstrasi dan praktik berjalan dengan lancar. Setelah dilaksanakan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, peserta pengabdian masyarakat memiliki pengetahuan terkait pengemasan produk makanan. Peserta juga terampil dalam membuat olahan produk brownies, galantin dan ronde berbasis kentang. Peserta pengabdian masyarakat antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini. Peserta aktif dalam kegiatan ini misalnya dengan memberikan pertanyaan kepada narasumber dan aktif dalam praktik langsung pembuatan produk berbasis kentang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Dinas Pariwisata dan Kebudayaan kabupaten Pasuruan yang telah mempercayai dosen OTTIMMO Internasional sebagai narasumber dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, Baresa Margi Mukti dan Robby Jie Putra (Bagian Marketing OTTIMMO Internstional) yang telah mem-

bantu sehingga acara berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Anam, C., Uchyani, R., & Widiyanti, E. (2020). Peningkatan daya saing keripik melalui perajang slice kentang dan desain kemasan di Sumberejo, Ngablak, Magelang. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 22-29.
- Astuti, S. D., Edi, K., & Nuraeni, I. (2019). Pengembangan Diversifikasi Produk Tiwul Instan untuk Meningkatkan Daya Saing UKM di Kabupaten Wonosobo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 123-134.
- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., & Ahmad, A. M. (2018). Aplikasi teknik penyimpanan menggunakan pengemas vakum pada berbagai jenis beras. *J. Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(2), 145-156.
- Muhibuddin, A., Boling, J., & Fatmawati, F. (2018). Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) untuk Mewujudkan Sentra Kentang Unggul. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 47-56.
<https://doi.org/10.35906/jipm01.v2i2.264>
- Murianto, M., Putra, I. N. T. D., & Kurniansah, R. (2020). Peranan Pokdarwis Batu Rejeng Untuk Mengembangkan Desa Sentiling Lombok Tengah. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(1), 21-25.
- Pratiwi, T. I., Muttaqin, T., & Chanan, M. (2019). Pengembangan Desa Wisata Edelweiss di Desa Wonokitri Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan (Resort PTN Gunung Penanjakan Taman Nasional Bromo Tengger Semeru). *Journal of Forest Science Avicennia*, 2(1), 16.
<https://doi.org/10.22219/avicenni.a.v2i1.8369>
- Rachman, H. P. S., & Ariani, M. (2008). Penganekaragaman Konsumsi Pangan Di Indonesia : Permasalahan Dan Implikasi Untuk Kebijakan Dan Program aspek kehidupan penduduk , seperti keterjaminan penduduk terhadap pangan yang sosial yang luas (Menko Perekonomian , 2005) undang Pangan nomor 7 tahun. *Kementrian Pertanian RI*, 6(2), 140-154.
- Rini, B., Azima, F., Sayuti, K., Novelina, N., Yenrina, R., Nazir, N., ... & Koja, R. (2021). Penyuluhan, pelatihan, dan peragaan proses pengolahan kentang menjadi berbagai produk pangan komersil. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 248-252.
- Rohmadiani, L. D., & Fersandi, P. (2012). Pengembangan Potensi Ekonomi Lokal Desa Tosari Kabupaten Pasuruan. *Waktu: Jurnal Teknik UNIPA*, 13(1), 1-7.
- Saputrayadi, A., & Marianah. (2018). Kajian mutu stik kentang (*solanum tuberosum* l.) Dengan lama perendaman dalam natrium bisulfit. *Agrotek ummat*, 5(1), 11-18.
- Sari, D. A., & Hadiyanto, H. (2013). Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life.

Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(2).
Swasty, W., Rahman, Y., & Fadilla, A. N. (2019). Pelatihan Kemasan Produk Kuliner Yang Persuasif Bagi Koperasi Dan Ukm Kabupaten Bandung. *Charity*, 2(1), 0–1.

<https://doi.org/10.25124/charity.v2i1.2067>
Wijaya, W. A., & Rahayu, W. P. (2014). Pemenuhan Regulasi Pelabelan Produk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 65–73.