



PAPER – OPEN ACCESS

Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Penepungan sebagai Upaya Kreatif dalam Peningkatan Keterampilan Kelompok Kerja PKK di Kelurahan Pangkalan Masyhur

Author : Etti Sudaryati dan Nurmaini
DOI : 10.32734/anr.v5i1.2158
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 5 Issue 1 – 2022 TALENTA Conference Series: Agricultura & Natural Resources (ANR)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NoDerivatives 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nd/4.0/).
Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Penepungan sebagai Upaya Kreatif dalam Peningkatan Keterampilan Kelompok Kerja PKK di Kelurahan Pangkalan Masyhur

Etti Sudaryati, Nurmaini

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

etti@usu.ac.id

Abstrak

Kurangnya fasilitas dalam pengembangan usaha serta kurangnya keterampilan POKJA PKK dalam mengembangkan usaha kreatif menjadi permasalahan utama yang ditemukan pada PKK di Kelurahan Pangkalan Masyhur, sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan keterampilan POKJA PKK melalui pelatihan teknologi penepungan. Pemanfaatan teknologi penepungan dapat menghasilkan pangan olahan dari biji bijan dan kacang kacangan sebagai upaya kreatif POKJA PKK. 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. Pelatihan dilaksanakan dengan berbagai kegiatan seperti pemaparan materi tentang teknologi penepungan sebagai usaha kreatif POKJA PKK. Lalu dilanjutkan dengan diskusi bersama dengan peserta pelatihan. Kemudian diakhiri dengan praktek penggunaan mesin penepungan. Dari pre test dan post test yang telah dilaksanakan 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.

Kata Kunci: Penepungan; Usaha Kreatif; PKK

Abstract

The lack of facilities in business development and the lack of skills of the POKJA PKK in developing creative businesses are the main problems found in the PKK in Pangkalan Masyhur Village, so efforts are needed to improve the skills of the POKJA PKK through flour technology training. Utilization of flour technology can produce processed food from sesame seeds and nuts as a creative effort of PKK POKJA. This training activity was carried out in Pangkalan Masyhur Village, Medan Johor District, Medan City. The training participants were POKJA PKK Pangkalan Masyhur Village, totaling 36 people. The training was carried out with various activities, such as the presentation of material on flour technology as a creative effort of the POKJA PKK. Then proceed with a discussion with the training participants. Then it ends with the practice of using a flouring machine. Based on the results of the pre- and post-tests that were conducted, 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.

Keywords: Flourishing; Creative Enterprises; PKK

1. Pendahuluan

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 merupakan hasil pengolahan bahan makanan dengan cara penggilingan atau penepungan. Pembuatan tepung dilakukan dengan mempertahankan semua komponen yang terkandung di dalam bahan kecuali air.

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.[1] 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.[2]

2. Metode

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 Mansyur, 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.

3. 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.[3]

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-tepungan sebagai bahan pembuatan roti, biskuit, cookies, mie dan aneka produk hasil modifikasi pangan lainnya.[4] 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. Data ini sudah diolah secara deskriptif.

Tabel 1.

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.



Gambar 1. (a) alat penepungan; (b) pemaparan materi; (c) dokumentasi

4. 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%. Sedangkan, keterampilan yang baik mengalami peningkatan dari yang sebelumnya sebesar 41,7% menjadi 86,1%.

Referensi

- [1] PKK Jakarta (2019). 10 Program Pokok PKK. <https://pkk.jakarta.go.id/10-program-pokok-pkk/>
- [2] Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/BAPPENAS (2017). Terjemahan Tujuan & Target Global Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (TPB)/ Sustainable Development Goals (SDGs). Jakarta.
- [3] MCA Indonesia. (2014). Stunting dan Masa Depan Indonesia. In Millennium Challenge Account - Indonesia.
- [4] Rahman, Syamsul. (2018). Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu. Yogyakarta : Deepublish.