

Pembuatan Pangan Alternatif Dari Pengolahan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Pengganti Nasi Sebagai Pemanfaatan Makanan Lokal

Mujuna Hatuala¹, La Doni², La Ode Rahman Daud³

^{1,2,3} Universitas Muslim Buton Baubau, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Mujuna Hatuala

E-mail: mujunahatuala90@gmail.com

Abstrak

*Pembuatan pangan alternatif dari pengolahan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) pengganti nasi sebagai pemanfaatan makanan lokal, langkah-langkanya lebih mudah, dan produk Makanan Lokal yang dihasilkan memiliki Daya Distribusi sangat mendukung Masyarakat dan Menghasilkan Makanan Yang disukai Banyak Orang. Tujuan Pengabdian ini adalah dapat memahami pembuatan Pangan Alternatif dari pengolahan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) pengganti nasi sebagai pemanfaatan makanan lokal bagi mahasiswa universitas muslim buton. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, dan praktikum pengolahan ubi kayu pengganti nasi. Hasil Pengabdian Pembuatanya dengan menunjukkan sebanyak 20 Buah Ubi kayu Menghasilkan 30 Porsi hampir setaraf dengan 1 liter beras menghasilkan 40 porsi*

Kata kunci - Pembuatan Ubi Jalar, Makanan Lokal, Ubi Jalar, *Manihot Esculenta*

Abstract

*Making an alternative to processing cassava (*Manihot Esculenta*) as a substitute for rice as a use of local food, the steps are easier, and the resulting local food products have distribution power that really supports the community and produces food that many people like. The aim of this service is to understand the making of alternative food from processing cassava (*Manihot Esculenta*) as a substitute for rice as a use of local food for Buton Muslim University students. The methods used are lectures, discussions and practical work on processing cassava as a substitute for rice. The results of the devotion to making it show that 20 pieces of cassava produce 30 portions, almost equivalent to 1 liter of rice producing 40 portions.*

Keywords - Sweet Potato Making, Local Food, Sweet Potato, *Manihot Esculenta*

PENDAHULUAN

Ekonomi yang sangat penting bagi masyarakat yaitu sumber daya yang memiliki peran tinggi untuk kehidupan sehari-hari. Untuk mencegah permasalahan dalam arus global ekonomi dibutuhkan potensi yang dapat mempertahankan pendapatan agar tidak menipis dalam hal ini kebutuhan rumah tangga maupun perdagangan salah satunya dalam pokok pangan. Strategi pengembangan ekonomi melalui upaya bermasyarakat mampu menggali kemampuan sumber daya dan ekonomi yang produktifitas dengan nilai pemanfaatan hasil tanam di daerah masyarakat setempat.

Ekonomi tradisional membawa masyarakat berideologi bahwa secara lokal ekonomi merujuk dan mengembangkan wilayah ekonomi terendah hingga menghasilkan ekonomi tertinggi, yaitu potensi daya guna berlokal dengan pendekatan hasil tanam yang digunakan secara luas. Kemandirian masyarakat membutuhkan potensi dalam bentuk pelatihan agar memberi petunjuk bahwa masyarakat dapat memiliki daya guna mampu membangun diri dan lingkungan sekitarnya sehingga ada daya guna dari penghasilan para petani dan konsumen dari hasil tanaman.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya Komoditas Pangan Utama yang berlimpah salah satunya Ubi kayu (Zainudin, 2017). Ubi Kayu beredar di Indonesia karena perkembangan dalam perkebunan masyarakat sekitar. Hal ini bahwa Hasil Tanam umbi-umbian salah satunya Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) dapat Membantu Perekonomian sumber pangan yaitu beras. Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) merupakan salah satu bahan pokok makanan yang tak sama dengan nasi, yang mempunyai manfaat demikian pula gizi pada ubi kayu sangat seimbang bagi kesehatan tubuh berupa memiliki kadar skopoletin yaitu 16,550 mg/kg bobot kering (Ramdahan, 2014) salah satunya Pati yang berkualitas, pektin seperti hasil dari buah, dan vitamin berasal dari sayuran, sehingga keseimbangan yang diperoleh berasal dari nutrisi, ubi kayu biasanya bisa dibuatkan menjadi makanan ringan atau olahan yang banyak disukai masyarakat berupa keripik dan tela-tela.

Sebagai makanan bahan alternatif secara biologis ubi kayu (*Manihot Esculenta*) memiliki kandungan karbohidrat yang berperan penting untuk tubuh karena ubi kayu memiliki warna putih, tekstur yang lembut Ketika dimasak, dan lain-lain fungsi karbohidrat yaitu mencegah tubuh dari pemecahan tubuh akibat protein terlalu banyak, berkurangnya mineral tubuh, serta mempercepat proses metabolisme lemak, ubi kayu merupakan jenis makanan yang berasal dari umbi-umbian sehingga diolah oleh Masyarakat sebagai makanan alternatif pengganti Nasi atau disebutkan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) dengan karbohidrat seimbang menjadikan bahan pengganti karbohidrat pada nasi (Husna, 2013)

Secara luas makanan pokok Masyarakat adalah nasi, ada juga seperti jagung, sagu, singkong, kentang dan ubi kayu, oleh karena para petani sangat benar memperhatikan kesuburan beberapa bahan pokok makanan dapat tumbuh dengan subur yang tersebar di seluruh penjuru Indonesia, keunggulan ubi kayu sangat berpotensi sekali dalam perekonomian bahan pangan dan secara biologis untuk Kesehatan, keunggulan lainnya, Ubi kayu (*Manihot Esculenta*) merupakan tanaman yang mudah tumbuh di berbagai tanah yang subur, Sehingga tanaman ubi sebagai pendukung vokasi utama untuk sumber daya para petani (Milard, 2017)

Pengetahuan mengenai ubi kayu (*Manihot Esculenta*) didapat oleh mahasiswa Universitas Muslim Buton terutama untuk Pendidikan Biologi berpadu dengan mata kuliah Bioteknologi, Serta mengembangkan usaha mikro dari terapan mata kuliah itu sendiri, oleh karena itu mahasiswa wajib mendapatkan secara ilmiah orientasi yang mendukung pangan masyarakat sekitar dari dosen pembimbing mata kuliah tersebut, serta membantu meningkatkan daya guna sektor perekonomian pembudidayaan ubi kayu pada (*Manihot Esculenta*) Masyarakat.

Ubi kayu sebagai Pengganti Nasi, yaitu memiliki Langkah-langkahnya (1) sampel ubi kayu yang dengan masa panen enam Bulan sebanyak 10 Buah dengan Takaran Nasi 1 liter (2) Dikupas Kulitnya (3) Kemudian Dicuci (4) Di Parut (5) Tambahkan 2695 ml aquades, (6) kemudian Diperas dalam Baskom sampai keluarnya sari Ubi kayu sebanyak-banyaknya (7) Diperas menggunakan Kain, artian Ubi Kayu yang sudah diperas dalam Baskom, diletakan kedalam kain bersih, selanjutnya di peras sampai benar-benar kering antara Ubi kayu dan Air Sarinya (8) kemudian Masak seperti proses pengukusan Nasi (Laitemia, 2016)

Pemanfaatan distribusi dalam hasil Tanaman dari tanah yang bervariasi Ubi kayu (*Manihot Esculenta*) memiliki berbagai khas yang dapat digunakan sebagai kebutuhan Bahan Pokok pangan, Primer dan sekunder (Rini, 2014) sebagai perhatian untuk masyarakat lingkungan sekitarnya, Bahan

pokok makanan yaitu pengganti nasi, sedangkan primer sebagai bahan makanan lain yaitu Papeda dari daging ubi kayu (*Manihot Esculenta*) tersebut, untuk meningkatkan kualitas perekonomian dalam hasil pertanian dan perkebunan maka ada cara lain memajukan distribusi ubi kayu untuk meningkatkan sumber daya ekonomi dan mencegah kesehatan secara biologis dengan cara mempermudah masyarakat yaitu pembuatan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) sebagai pengganti bahan makanan nasi untuk pemanfaatan makanan lokal.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis menganggap penting melakukan penyuluhan dan pendampingan tentang "Pembuatan pangan alternatif dari pengolahan ubi kayu pengganti nasi sebagai pemanfaatan makanan lokal dikampus Universitas Muslim Buton.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan mahasiswa Pendidikan Biologi sebanyak 16 orang, dilaksanakan di laboratorium terpadu Universitas Muslim Buton mulai tanggal 01-03 Januari 2024. Metode yang digunakan adalah Ceramah, diskusi, dan praktikum pengolahan ubi kayu pengganti nasi.

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian tentang Pembuatan pangan alternatif dari pengolahan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) pengganti nasi sebagai pemanfaatan makanan lokal, yaitu memiliki Langkah-langkahnya (1) sampel ubi kayu yang dengan masa panen enam Bulan sebanyak 10 Buah dengan Takaran Nasi 1 liter (2) Dikupas Kulitnya (3) Kemudian Dicuci (4) Di Parut (5) Tambahkan 2695 ml aquades, (6) kemudian Diperas dalam Baskom sampai keluarnya sari Ubi kayu sebanyak-banyaknya (7) Diperas menggunakan Kain, artian Ubi Kayu yang sudah diperas dalam Baskom, diletakan kedalam kain bersih, selanjutnya di peras sampai benar-benar kering antara Ubi kayu dan Air Sarinya (8) kemudian Masak seperti proses pengukusan Nasi (Laitemia, 2016)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) sebagai pengganti Nasi memberikan nilai sumber daya ekonomi sebagai penunjang bahan pokok pangan dan kebutuhan Masyarakat, cara pembuatannya mudah hal seperti nasi, namun proses pembuatan secara tradisional ubi kayu (*Manihot Esculenta*) menghasilkan sari untuk makanan yang di kenal adalah Papeda. Kemudian alat dan bahan di pakai adalah sederhana biasanya di gunakan masyarakat yaitu, Sejenis seperti parutan sayur untuk menghaluskan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) sehingga berbentuk kecil seperti nasi ketika di masak, Kain Bersih, Untuk cepat mengeluarkan sari ubi kayu, sehingga Ketika dimasak mendapatkan tekstur yang lembut, Panci untuk mengukus hasil parutan dan peremasan ubi kayu, Kompor untuk memasak, Pembuatan ubi kayu sebagai pengganti nasi Masyarakat mengetahui bahwa tidak begitu sulit, tetapi pembuatannya hampir sama dengan pembuatan beras dimasak untuk nasi biasanya.

Dalam Penelitian Dewi 2019. Menjelaskan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) snagan mendominasi sebagai sumber pangan yaitu direbus/kukus atau digoreng bagian umbinya yang telah dikupas kulitnya dan sebagai pendukung para petani untuk melestarikannya, Umbi yang diambil sebagai pengganti nasi mengandung karbohidrat sehingga umbian baik untuk dikonsumsi adanya gizi mikro proposional, kadar serat pangan tinggi, daya cerna pati tinggi untuk pencernaan.

Penelitian serupa Oleh rois 2023, Bahwa Ubi kayu hampir mirip dengan singkong yang memiliki beragam multifungsi mulai dari Umbi hingga Pucuk daunnya, umbinya mengandung pati resisten yang dapat memberi asupan bagi bakteri baik dan mengatasi Kerontokan rambut, Diare, Diabetes, serta Infeksi Kulit, dan mempunyai kalori yang tinggi sehingga antisipasi untuk memakan berlebihan yang mengakibatkan kenaikan berat badan yang berlebihan, selain itu juga Umbinya mengandung Protein (Kal), Lemak (g), Karbohidrat (g), Kalsium (mg), Fosfor (mg), Besi (mg).

Umbian sebagai pengganti nasi dapat digunakan sebagai kebutuhan pangan makanan untuk Masyarakat sekitarnya yaitu buat cemilan berupa keripik dan tela-tela, dapat membuat jenis Tiwal yang dapat dimakan seperti nasi, dan sarinya manfaat sama daya guna membuat makanan khas yaitu Papeda, Namun keunggulan Ubi kayu (*Manihot Esculente*) meningkatkan mutu porsi seperti nasi setiap kali pembuatan.

Pelaksanaan Pembuatan Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*) Pengganti Nasi



Gambar 1.
Ubi kayu diparut



Gambar 2.
Ubi Kayu di peras Patinya



Gambar 3.
Hasil Masak Ubi Kayu Pengganti Nasi

KESIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan pangan alternatif dari pengolahan ubi kayu (*Manihot Esculenta*) pengganti nasi sebagai pemanfaatan makanan lokal. langkah-langkahnya lebih mudah, dan produk Makanan Lokal yang dihasilkan memiliki Daya Distribusi sangat mendukung Masyarakat dan Menghasilkan Makanan Yang disukai Banyak Orang. Pembuatan Ubi Kayu sebagai Pengganti Bahan makanan Nasi menunjukkan sebanyak 20 Ubi kayu Menghasilkan 30 Porsi hampir setara dengan 1 liter beras menghasilkan 40 porsi bagi mahasiswa Pendidikan Biologi Universitas Muslim Buton.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian terutama kepada tim dosen Pendidikan Biologi Universitas Muslim Buton dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Muslim Buton yang telah memberikan izin dalam kegiatan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Delmunthe (2023) Analisis efisiensi pemasaran Pada Tingkat Saluran Pemasaran Industri Rumah Tangga Produk Olahan Ubi Kayu. Skripsi. Universitas Medan Area.
<https://ejournal.agribisnis.uho.ac.id/index.php/JIMDP>
- Herlina Eka (2014) Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (*manihot esculenta*) dalam menunjang ketahanan pangan. Vol 2, No 2 Jurnal Sains Dasar. Universitas Pakun Bogor
<https://journal.uny.ac.id/index.php/jsd/article/viewFile/4112/3565>
- Ibnu Muhaad (2023) Proyeksi Produksi dan Keunggulan Komparatif Perdagangan Ubi Kayu Indonesia. Vol 8, No 6. Jurnal Ilmiah membangun Desa dan Pertanian. Universitas Lampung
- Novita (2019) Manfaat Ubi Kayu dalam pemenuhan kebutuhan hidup petani HKM wana Lestari. Vol 3, No 2. Jurnal jhpkm. Makassar.

- Putri Aisyah Nur Gita (2022). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. Vol 21.No2 Jurnal Ilmu Pengetahuan Universitas Sultan Agung <https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/view/62162>
- Rois Fatqu (2023) Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi produk Pangan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. Vol 1. No 3. Ngawi. <https://jurnalfebi,iainkediri.ac.id/index.php/welfare>
- Timisela (2016) Analisis Usaha Pengolahan Ampas Ubi Kayu (Gepe) didesa Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah, Vol 12.No1. Jurnal Budidaya. Universitas Patimura <http://ejournal.unpatti.ac.id/>