

Peningkatan Pengetahuan Pembuatan Permen Fungsional pada Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan

Slamet Widodo¹, Andi Hudiah¹, Gawarti¹, Safrianto¹

¹Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FT, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Program Kemitraan Komunitas (PKM) ini adalah Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan. Masalahnya adalah: mitra belum memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan permen fungsional yang menggunakan tambahan tempe dan jahe untuk meningkatkan nilai jual, mengemasnya, Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah peningkatan pengetahuan mitra dalam pembuatan permen fungsional dengan penambahan tempe dan jahe yang dimulai dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan permen fungsional.

Kata Kunci: Pengetahuan, Permen fungsional, Tempe.

Abstract. This Community Partnership Program (PKM) is Housewives of Mattongan-Togang Village, Mattiro Sompe District, Pinrang Regency, South Sulawesi. The problem is: the partners do not have knowledge about how to process functional candy which uses additional tempeh and ginger to increase the selling value, package it. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and companion partners. The result achieved is an increase in partners' knowledge in making functional candy with the addition of tempeh and ginger starting from knowledge, knowledge of tools and knowledge of making functional candy.

Keywords: Functional Candy, Knowledge, Tempe

I. PENDAHULUAN

Bahan pangan yang murah dan disukai oleh masyarakat salah satunya adalah tempe. Tempe dimasyarakat umumnya diolah sebagai lauk untuk meningkatkan nilai gizi makanan masyarakat yang harganya murah dan mudah diperoleh. Perkembangan inovasi dari pangan untuk kepentingan kesehatan mulai banyak dikembangkan dan dimasyarakatkan dengan berbagai tujuan. Tujuan pengembangan inovasi pangan antara lain meningkatkan konsumsi protein yang tinggi dengan harga yang terjangkau serta mudahnya dalam pengolahannya, tujuan yang lainnya berupa peningkatan ekonomi rumah tangga dengan mengembangkan berbagai snack tempe, dan yang lainnya adalah meningkatkan variasi pangan keluarga, sehingga tempe menyaji salah satu bahan yang bisa dijadikan bahan inovasi.

Perkembangan inovasi dapat meningkatkan konsumsi tempe dan juga produksi tempe dan petani serta penjual kayu manis dan jahe. Peningkatan permintaan tersebut memberikan efek domino pada masyarakat yang menekuni

ketiga bahan tersebut. Meningkatnya produksi juga akan mempengaruhi perekonomian masyarakat seperti pengrajin, penjual tempe, maupaun enjual makanan yang menjual menu tempe (Ratih, Soka, & Suwanto, 2017).

Peningkatan keterlibatan masyarakat secara langsung pada produksi tempe akan memberikan efek positif pada peningkatan ekonomi keluarga. Akan tetapi disisi lainnya bahwa ada beberapa masyarakat yang tidak terlibat pada produksi tetap tidak memberikan pengaruh peningkatan pada perubahan ekonomi keluarganya (Kartini et al., 2019).

Bahan lain yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat adalah kayu manis dan jahe. Kedua bahan tersebut di masyarakat pengolahannya masih dalam bentuk bumbu dan jamu. Kayu manis dan jahe merupakan salah satu bahan yang memiliki fungsional bagi kesehatan karena unsur yang terbanyak berupa fungsi antioksidan, antimikroba dan beberapa fungsi lainnya kedua bahan tersebut dalam bentuk bumbu dan jamu terbatas dalam konsumsi untuk itu akan lebih optimal jika kedua

bahan tersebut di modifikasi dalam bentuk permen (Ahmadi, Hivechi, Bahrami, Milan, & Sara, 2021; Fahrina, Arahman, Mulyati, & Aprilia, 2020; Farmoudeh, Shokoohi, & Ebrahimnejad, 2021; Gupta, Garg, Uniyal, & Kumari, 2008; Haji & Mohammad, 2019; Rahadian et al., 2020).

Variasi pengolahan ketiga bahan tersebut berkembang dengan pesat seiring dengan munculnya berbagai inovasi pangan yang berbasis pangan lokal dan berbagai manfaat kesehatan (Huang et al., 2019). Variasi pangan yang memberikan kemudahan dalam pengolahan maupun dalam mengkonsumsinya sehingga manfaat tempe, kayu manis dan jahe bisa lebih baik, beberapa variasi olahan tempe adalah dimanfaatkan dalam bentuk permen fungsional sehingga meningkatkan fungsional kesehatan bagi konsumen (Widodo & Hudiah, 2020b).

Pengolahan permen yang ditawarkan kepada masyarakat adalah pelatihan pembuatan permen fungsional. Permen fungsional ini dijadikan bahan pelatihan berdasarkan bahwa permen merupakan salah satu snack yang tahan lama dan semua usia menyukai produk tersebut bahkan bisa dijadikan oleh-oleh apa lagi diberikan tambahan bahan yang bisa memberikan efek kesehatan. Penambahan tempe disebabkan kandungan tempe yang tinggi kandungan gizi khususnya protein dan turunannya yang sangat berpotensi untuk meningkatkan kerja imunitas tubuh dan pada akhirnya dapat menghambat tubuh terinfeksi virus salah satunya adalah virus corona, (Widodo & Sirajuddin, 2018), (Widodo & Hudiah, 2020)

Inovasi olahan tempe, jahe dan kayu manis yang sudah dilakukan masyarakat dari dulu dan terus berkembang hingga saat ini serta terus meningkatnya pengkajian/penelitian terkait manfaat bahan tersebut yang semakin meluas ke seluruh kalangan masyarakat. Promosi dan pengenalan manfaat tempe, jahe dan kayu manis bagi tubuh yang semakin masif keseluruh kalangan dan melibatkan masyarakat yang berpendidikan tinggi memberikan efek meningkatnya permintaan tempe, jahe dan kayu manis. Peningkatan permintaan tersebut yang harus dipenuhi oleh pengrajin tempe dengan berbagai kendala yang mengikuti (Widodo & Hudiah, 2020; Widodo, Hudiah, & Nurwahyuni, 2020; Yarmaliza & Syahputri, 2020)

Berdasarkan hal tersebut dan telah dilakukan pengamatan pada masyarakat sekitar ternyata masih banyak masyarakat yang tidak melakukan aktifitas produktif untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Untuk itulah sangat penting sekali dan mendesak untuk membantu masyarakat disekitar sebagai mitra melalui penyuluhan dan pendampingan dalam pembuatan permen fungsional

II. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan program PKM dilaksanakan pada Bulan Mei 2022, bertempat di Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan, dengan pertimbangan bahwa: terbatasnya pengetahuan Ibu-Ibu Rumah Tangga terkait pembuatan permen yang menyebabkan masyarakat hanya bahan bahan yang digunakan pada pembuatan permen menjadikan bahan makanan dan pelengkap makanan (bumbu) sehingga masyarakat bisa dijadikan permen menjadi kegiatan keluarga yang bisa menjadi meningkatkan perekonomian keluarga, belum pernah mendapat bantuan pelatihan tentang pembuatan permen.

Khalayak sasaran program PKM adalah Kelompok ibu-ibu rumah tangga di kawasan tempat Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan.

Metode Pendekatan yang Ditawarkan. Metode pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah sebagai berikut: pelatihan (pemberian materi), praktikum pembuatan permen.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Pelaksanaan Kegiatan PKM

Pelaksanaan kegiatan PKM dibagi dalam beberapa tahapan yaitu :

1. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
2. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - a. Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain: (1) Teori tentang cara pembuatan permen fungsional (2). Tata cara mengemas permen

fungsional yang bisa dijual di supermarket atau semacamnya, (3) Perencanaan penjualan permen fungsional melalui penjualan online

- b. Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan permen fungsional, pengemasan, pemasaran online

Pembuatan permen menjadi fokus utama dalam kegiatan PKM ini, karena potensi Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan memiliki prospek ekonomi yang baik, pembuatannya cukup mudah, dan dengan didukung oleh ketersediaan sumberdaya melimpah diharapkan pelatihan permen dapat menjadi usaha sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga. Menurut Fachruddin (1998) bahwa upaya pengembangan permen tempe tidak begitu sulit karena potensi tersebut mudah diterapkan. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan antara lain panci, kom adonan, pisau, sendok dan peralatan lainnya. Pada Gambar 1,2 dan 3 menunjukkan proses pembuatan permen



Gambar 1. Pengenalan bahan dan alat yang digunakan pembuatan permen



Gambar 2. Proses pembuatan permen



Gambar 3. Partisipasi masyarakat pembuatan permen



Gambar 4. Pelaksanaan PKM pembuatan permen fungsional

B. Pendampingan/Penguatan

Kelompok Pendampingan dalam Permenhut No.P.03/Menhut-V/2004 adalah Proses belajar bersama dalam mengembangkan hubungan kesejajaran, hubungan pertemanan atau persahabatan, antara dua subyek yang dialogis. Kegiatan yang dilakukan bersama-sama masyarakat dalam mencermati persoalan nyata yang dihadapi di lapangan selanjutnya didiskusikan bersama untuk mencari alternatif pemecahan ke arah peningkatan kapasitas dan produktivitas masyarakat (Delima, Amanah, and Tjitropranoto 2016), (Azhari, Muljono, and Tjitropranoto 2013).

Penguatan kelompok Ibu Rumah Tangga diarahkan kepada pembinaan kelompok, membuat struktur kelompok dan pendataan ulang pengurus dan anggota kelompok. Kelompok ibu rumah tangga butuh kelompok yang solid, sebab kelompok ini diharapkan dapat membuat suatu rantai pemasaran sendiri. Tidak bergantung lagi

kepada pedagang pengumpul. Sehingga kelompok bisa memperoleh nilai jual yang lebih.

Kegiatan peningkatan keterampilan pembuatan permen fungsional pada masyarakat Desa Mattongan-Tongang dengan mengoptimalkan potensi di tempat Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat yang mempunyai akses yang besar.. Kegiatan yang telah dilakukan oleh pelaksana antara lain Pengenalan kelompok dan struktur

organisasi. Pelatihan keterampilan tersebut adalah pembuatan permen fungsional.

C. Peningkatan Pengetahuan Permen Fungsional

Penilaian keterampilan dipengaruhi oleh pengetahuan bahan, pengetahuan alat, pengetahuan pelaksanaan. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut

Tabel 5.1. Perubahan pengetahuan pembuatan permen fungsional

No. Item	Indikator	Pre pelatihan		Post pelatihan	
		Paham	Tidak Paham	Paham	Tidak Paham
1	Pengetahuan permen fungsional	0 (0%)	31 (100%)	31 (100%)	0 (0%)
2	Tempe sbg bahan permen fungsional	0 (0%)	31 (100%)	31 (100%)	0 (0%)
3	Pengetahuan alat permen fungsional	2 (6,45%)	29 (93,55%)	31 (100%)	0 (0%)
4	Pengetahuan bahan permen fungsional	2 (6,45%)	29 (93,55%)	31 (100%)	0 (0%)
5	Pembuatan permen fungsional	0 (0%)	31 (100%)	31 (100%)	0 (0%)
6	Penyajian permen fungsional	2 (6,45%)	29 (93,55%)	31 (100%)	0 (0%)
7	Kemasan permen fungsional	2 (6,45%)	29 (93,55%)	31 (100%)	0 (0%)
8	Kelayakan bisnis permen fungsional	0 (0%)	31 (100%)	31 (100%)	0 (0%)

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan PKM kepada kelompok Ibu rumah tangga berdasarkan pengetahuan yang dihasilkan dari awal kegiatan meningkat, peningkatan tersebut meliputi: pengetahuan permen fungsional, tempe sbg bahan permen fungsional, pengetahuan alat permen fungsional, pengetahuan bahan permen fungsional, pembuatan permen fungsional, penyajian permen fungsional, kemasan permen fungsional, kelayakan bisnis permen fungsional.

Peningkatan pengetahuan seseorang terjadi jika telah melalui proses pembelajaran baik secara formal maupun nonformal. Peningkat tersebut akan lebih efektif jika dilakukan peserta mengikuti dan merasakan kegiatan sendiri sehingga pengetahuan dan keterampilan dapat tersimpan lebih lama

dibandingkan dengan hanya melihat dan menjadi peserta pasif (Gailea and Rauf 2016),(Oka, Winia, and Pugra 2017)

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan sebelumnya kesimpulan dari pengetahuan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan permen fungsional di Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan meningkat baik dari pengetahuan bahan, pengetahuan alat dan pengetahuan pembuatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor UNM atas bantuan dana pengabdian pada masyarakat dan Ketua Lembaga LP2M UNM dengan nomor kontrak 395/UN36.11/LP2M/2022 dan Pemerintah Desa Mattongan-Tongang Kecamatan Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang Sulawesi Selatan yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., Mardhiyyah, Y. S., & Wijaya, C. H. (2018). Potential of Bioactive Components in Tempe for the Treatment of Obesity. *J.Gizi Pangan*, 13(12), 79–86. <https://doi.org/10.25182/jgp.2018.13.2.79-86>
- Cahyani, A. P., Maulidyanti, L., Wresdiyati, T., & Astawan, M. (2020). Perbandingan Karakteristik Fisikokimia dan Komposisi Asam Amino Tepung Tempe Larut Air dengan Isolat Protein Kedelai Komersial. *J.Gizi Pangan*, 16, 221–232.
- Hamad, A., Mani, V., Ramasamy, K., Lim, S. M., & Majeed, A. B. A. (2016). Memory Enhancement in Rats by Soybean and Tempeh Extracts is Associated with Improved Cholinergic and Reduced Neuroinflammatory Activities. *Sains Malaysiana*, 45(9), 1299–1310.
- Hudiah, A., & Widodo, S. (2020). Dosen dan Mahasiswa UNM PKM Soal Pemanfaatan Tempe untuk Pangan Non Lauk di Lamasi. *Palopo Post*. Palopo. Retrieved from <https://palopopos.fajar.co.id/2020/08/18/dosen-dan-mahasiswa-unm-penelitian-soal-pemanfataantempe-untuk-pangan-non-lauk-di-lamasi/>
- Kartini, T. D., Gizi, J., Kesehatan, P., Makassar, K., Gizi, A. J., Kesehatan, P., & Makassar, K. (2019). Daya Terima Dan Uji Kadar Protein Pada Es Krim. *Media Gizi Pangan*, 26, 94–104.
- Maskar, D. H. (2015). *Evaluasi kesepadanan mutu gizi tempe kedelai pangan rekayasa genetik (prg) dan non-prg serta dampak konsumsinya pada tikus percobaan dadi hidayat maskar*. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor T1R. *Food Chemistry*, 20(5), 127411. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>
- Ratih, N. K., Soka, S., & Suwanto, A. (2017). Effect of Tempeh Supplementation on the Profiles of Human Intestinal Immune System and Gut Microbiota. *Jurnal*, 11(1), 11–17. <https://doi.org/10.54512>
- Sari, D. K., & Nurrohman, A. (2018). ubur tempe membantu penanganan diare pada balita. *Gemassika*, 3(1), 10–18.
- Septiani, M. (2019). Sifat Organoleptik Susu Tempe dengan Perlakuan Perebusan dan Pengukusan. *Artikel Poltekesbdg*, 4.
- Widodo, S., & Hudiah, A. (2020). Kindergarten Students ' Acceptance of Biscuits Made from Soybean Flour and Tempe Flour as Substitute Ingredients. *Asian Journal of Applied Sciences*, 8(6), 373–377.
- Widodo, S., Hudiah, A., & Nurwahyuni. (2020). Daya Terima Biskuit Dengan Penambahan Pure Tempe. In *Prosiding Seminar Nasional SMIPT 2020* (Vol. 3, pp. 7–12).
- Widodo, S., & Sirajuddin, S. (2018). Nutrition Improvement of Elementary Students with Intervention of Tilapia Fish Flour and Sardine Fish Flour Based Biscuits. *Asian Journal of Applied Sciences*, 6(6), 415–422.
- Yarmaliza, & Syahputri, V. N. (2020). Kaldu Tempe sebagai Intervensi Spesifik dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 1, 1–7.