

INOVASI PRODUK UMBI “GEMBILI” MENJADI KERUPUK

Ari Kuntardina¹⁾, Hafidza N. Amrina²⁾
STIE Cendekia Bojonegoro^{1),2)}
gathfanfaris@gmail.com¹⁾, nina@stiekia.ac.id²⁾

Abstrak

Gembili merupakan salah satu tumbuhan umbi yang banyak ditemui di Desa Kasiman. Masyarakat masih belum mengetahui manfaat dari umbi gembili tersebut, sehingga hasil panen hanya dijual secara langsung tanpa diolah lagi, hal ini menyebabkan harga jual gembili yang murah. Fenomena ini mejadi dasar ketertarikan Tim Pengabdian Masyarakat STIE Cendekia Bojonegoro untuk mengolah gembili menjadi berbagai macam produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. *Tujuan* dari kegiatan ini adalah peningkatan perekonomian masyarakat di Desa Kasiman. Adapun solusi yang ditawarkan adalah mengolah umbi gembili menjadi kerupuk gembili yang memiliki rasa yang sekarang digemari kalangan muda dan masyarakat umum. Tim Pengabdian Masyarakat STIE Cendekia Bojonegoro bekerjasama dengan Tim Penggerak PKK Desa Kasiman mengadakan pelatihan pembuatan kerupuk dari umbi gembili bagi ibu-ibu anggota PKK Desa Kasiman. *Hasil* dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah dua varian krupuk gemili, yaitu krupuk gembili original dan krupuk gembili balado.

Kata kunci: Umbi Gembili, Krupuk, Pelatihan

PRODUCT INNOVATION OF “GEMBILI” CRAKERS

Abstract

Gembili is one of the bulbous plants found in Kasiman Village. People do not know the benefits of gembili, so the harvest is sold without processing, it makes the selling price becomes low. This phenomenon becomes the basic interest of the Community Service Team from STIE Cendekia to produce gembili into various kinds of products that have a higher selling value, which is expected to improve the community's economy. The solution offered is to process gembili tubers into gembili crackers that have a taste that is now favored by young people and the general public. STIE Cendekia Bojonegoro Community Service Team in collaboration with PKK Kasiman Village held training on making crackers from gembili for women of PKK members. The results of this training produced two variaties of crackers, those are original gembili crackers and spicy “Balado” gembili crackers.

Keywords: *Gembili, Cracker, Training*

A. PENDAHULUAN

Desa Kasiman adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro, yang berada 40 km ujung barat dari pusat pemerintahan Kabupaten Bojonegoro yang berbatasan dengan Kecamatan Kedewaan, Kecamatan Padangan, Kecamatan Malo, dan Kecamatan Cepu.

Mata pencaharian sebagian besar penduduk Desa Kasiman adalah petani. Umbi gembili adalah salah satu hasil pertanian yang ada disana. Pengolahan umbi gembili masih terbatas pada

pengolahan untuk makanan tradisional seperti gembili rebus. Jenis makanan ini memiliki umur simpan yang rendah dan hanya untuk cemilan masyarakat Desa Kasiman saja. Sebagian besar juga komoditas umbi gembili di Desa Kasiman dipasarkan dalam bentuk gembili segar dengan nilai jual yang rendah.

Program Pengabdian Masyarakat STIE Cendekia Bojonegoro bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah umbi gembili melalui upaya diversifikasi olahan pangan. Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah agar kelompok sasaran dapat memperoleh keterampilan pegolahan berbagai macam produk berbahan baku umbi gembili, sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial.

Tanaman umbi gembili merupakan salah satu komoditas pertanian daerah tropis yang mempunyai peluang sangat besar untuk dikembangkan di Indonesia sebagai usaha agribisnis dengan prospek yang cukup menjanjikan. Budidaya umbi gembili di Kota Bojonegoro khususnya di Desa Kasiman dapat menjadi salah satu upaya penting dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani. Pada saat ini di Desa Kasiman terdapat ribuan tanaman umbi gembili yang tersebar di pekarangan warga dan ada juga dilahan persawahan. Tanaman ini tumbuh subur dan bagus di Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro karena selain memiliki iklim yang sesuai juga memiliki tekstur tanah yang bagus yang sesuai untuk tumbuh kembang tanaman ini. Kandungan gembili menurut Rachman (2023) memiliki tinggi serat, rendah kalori, kaya vitamin A, vitamin C dan B6. Memiliki manfaat sebagai anti oksidan, menjaga Kesehatan jantung dan kondisi mata. Prabawa *et. al.* (2014) mengatakan bahwa umbi gembili mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat berperan sebagai bahan pangan. Tumbuhan ini biasanya banyak diwilayah tropis, dengan ukuran relatif kecil dan permukaan yang lunak. Keunggulan gembili yang tidak ada pada umbi yang lain adalah gembili dapat mengurangi kolestrol jahat, menurunkan tekanan darah tinggi, menyehatkan pencernaan dan masih banyak manfaat lainnya yang penting bagi kesehatan sehingga umbi ini berpotensi menjadi bahan makanan alternatif yang sehat serta memiliki nilai jual tinggi.

Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah suatu gerakan pembangunan yang tumbuh dari bawah, dikelola oleh, dari dan untuk masyarakat menuju terwujudnya keluarga yang sejahtera. PKK adalah lembaga sosial kemasyarakatan yang independen non-profit dan tidak berafiliasi kepada suatu partai politik tertentu. Gerakan PKK bertujuan memberdayakan keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan menuju terwujudnya keluarga yang beriman dan bertaqwa kepada tuhan yang maha esa, berakhlak mulia dan berbudi luhur, sehat sejahtera, maju dan mandiri, kesetaraan dan keadilan gender serta kesadaran hukum dan lingkungan.

Dengan adanya PKK di Desa Kasiman sangat membantu warga desa dalam hal meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui berbagai program yang telah dilaksanakan. Program pengabdian masyarakat STIE Cendekia Bojonegoro menggandeng Tim PKK Desa Kasiman sebagai mitra dalam melaksanakan program pelatihan pembuatan kerupuk dari umbi gembili. Dengan pelatihan tersebut kami berharap ilmu yang di peroleh dapat menjadi motivasi untuk menciptakan produk baru dan menjadi sumber peningkatan ekonomi masyarakat khususnya ibu-ibu Di Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro.

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah belum mengetahui bagaimana cara mengolah umbi gembili dalam peningkatan nilai tambah untuk menambah pendapatan keluarga di Desa Kasiman dan harga jual umbi gembili murah karena petani atau warga hanya menjual umbi gembili hasil pertanian secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu menjadi produk dengan nilai ekonomi tinggi.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Kegiatan dan Pelaksanaan

Teknik yang digunakan untuk mensosialisasikan inovasi produk umbi gembili kepada masyarakat adalah dengan kegiatan pelatihan. Dan inovasi produk umbi gembili yang kita sosialisasikan berupa kerupuk gembili. Pelaksanaan program pelatihan pembuatan kerupuk gembili, adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kegiatan dan Pelaksanaan

No.	Waktu Pelaksanaan	Kegiatan
1	Senin, 12 September 2022	Pembukaan Program Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro di Desa Kasiman
2	Rabu, 14 september 2022	Survei sektor penghasil gembili terbesar di Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro.
3	Selasa, 20 September 2022	Sosialisasi di Dusun Tawongan mengenai program inovasi produk umbi gembili.
4	Rabu, 21 September 2022 dan Senin, 26 September 2022	Percobaan membuat kerupuk gembili oleh Tim Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro.
5	Senin, 03 Oktober 2022	Pelatihan pengolahan kerupuk gembili dengan ibu-ibu PKK Desa Kasiman.
6	Selasa, 04 Oktober 2022	Evaluasi program pelatihan yang telah dilaksanakan
7	Rabu, 05 Oktober 2022	Penutupan Program Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro di Desa Kasiman

2. Waktu dan Tempat Pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan pelatihan pembuatan krupuk dari gembili dilaksanakan pada tanggal 12 September 2022 sampai 5 Oktober 2022. Teknik yang digunakan untuk mensosialisasikan inovasi produk umbi gembili kepada masyarakat adalah dengan kegiatan pelatihan. Dan inovasi produk umbi gembili yang kita sosialisasikan berupa kerupuk gembili

3. Mitra/Subjek Pengabdian

Mitra Program Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro adalah Tim Penggerak PKK Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro.

4. Prosedur

Program Pengabdian Masyarakat STIE Cendekia Bojonegoro dan Tim Penggerak PKK Desa Kasiman adalah pelaksanaan pelatihan pembuatan krupuk dari umbi gembili. Secara garis besar prosedur pelaksanaan pelatihan adalah sosialisasi pelatihan program, pelatihan dan praktek pembuatan produk krupuk dari gembili, dan praktek pengemasan krupuk dari gembili.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pembuatan Krupuk Gembili

Program Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro di Desa Kasiman adalah

pelatihan pengolahan gembili dengan membuat inovasi gembili menjadi kerupuk. Pelatihan ini diikuti oleh 20 peserta yaitu ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Kasiman. Pemilihan ibu-ibu menjadi sasaran pelatihan pengolahan ini bertujuan supaya mereka lebih terampil dalam mengolah gembili menjadi produk unggulan, dan diharapkan bisa menjadi ciri khas di Desa Kasiman, yang pada akhirnya dapat membantu perekonomian Desa Kasiman. Tahapan dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Program Pelatihan Pembuatan Krupuk Gembili

Sebelum pelaksanaan program pelatihan, dilakukan sosialisasi program kepada ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Kasiman. Pelaksanaan sosialisasi dihadiri Bapak H. R Ghozali Dwiyanto, SE selaku Kepala Desa Kasiman dan Ibu Rifayatik, SPd selaku Ibu Ketua Penggerak PKK Desa Kasiman. Tujuan dari pelaksanaan untuk memberikan pemahaman mengenai tujuan dan tahapan pelaksanaan program pelatihan pembuatan krupuk gembili. Dengan adanya sosialisasi diharapkan meningkatkan minat para ibu-ibu PKK dalam mengikuti program pelatihan pembuatan krupuk gembili.



Gambar 1. Sosialisasi Pelatihan

2. Pelaksanaan Program Pelatihan Pembuatan Krupuk Gembili

Sebelum melaksanakan pelatihan pembuatan krupuk gembili, Tim Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro melakukan survey pada wilayah-wilayah di Desa Kasiman yang menghasilkan umbi gembili. Disamping itu juga melakukan survey harga gembili di tingkat petani dan di pasar Desa Kasiman. Selanjutnya STIE. Cendekia Bojonegoro melakukan percobaan pembuatan krupuk dari umbi gembili. Dalam percobaan ini dicari komposisi bumbu yang pas atau sesuai dengan cita rasa yang disukai konsumen. Hasil dari percobaan ini dijadikan tester untuk memahami pilihan rasa dari konsumen. Setelah mengetahui rasa yang paling banyak dipilih orang-orang yang mencicipi tester produk krupuk gembili, maka resep tersebut ditetapkan sebagai komposisi bumbu yang akan dipakai dalam pilihan. Selain komposisi bumbu, dilakukan juga percobaan cara pengolahan yang paling efisien dan menghasilkan produk yang paling bagus. Wibowo (2012) meneliti penggunaan *vacuum fryer* untuk mengeringkan adonan krupuk gembili, akan tetapi dalam pelatihan ini proses pengeringannya dilakukan secara manual menggunakan panas matahari. Panduan yang digunakan dalam proses pembuatan krupuk berdasarkan artikel

dari Sutrisno Koswara. (2010) yang berjudul Pengolahan Aneka Kerupuk. Akhirnya komposisi dan cara pengolahan krupuk gembili adalah sebagai berikut:

Bahan Adonan:

Gembili ½ kg, Ketumbar secukupnya, Tepung Tapioka (Kanji) ½ kg, Minyak sayur secukupnya, Penyedap, garam secukupnya, Minyak goreng 1 lt.

Alat Yang Diperlukan:

Panci, Spatula/Sutel, Ember, Penyaring/Erok-Erok, Solet, Wajan/ Penggorengan, Pencetak Kerupuk, Plastik Standing Pouch, Stiker, Loyang/ Tampah, Sarung Tangan.

Bahan Topping:

Perasa Kerupuk (sesuai selera)

Cara Membuat

1. Kupas dan cuci gembili dengan bersih. Cuci lagi gembili menggunakan garam hingga bersih sekitar 2-3 kali. Potong gembili menjadi beberapa bagian
2. Rebus gembili yang sudah dicuci dan di potong. Tunggu gembili sampai empuk.
3. Selanjutnya haluskan gembili dengan alat penumbuk
4. Masukkan tepung tapioka (kanji) beserta minyak, dan bahan penyedap lainnya, lalu aduk hingga tercampur rata
5. Cetak dan pipihkan dengan pecetak kerupuk
6. Letakkan adonan yang sudah dicetak ke loyang/tampah, Lalu keringkan diterik sinar matahari sampai benar-benar kering.
7. Goreng adonan yang sudah kering
8. Setelah digoreng, kerupuk selanjutnya diberi bumbu tabur perasa
9. Setelah selesai dibumbui, lalu kemas kerupuk menggunakan plastik standing pouch



Gambar 2. Pelaksanaan Program Pelatihan

3. Hasil Pelatihan Krupuk Gembili

Hasil dari penelitian krupuk gembili yang dilaksanakan tim Pengabdian Masyarakat STIE. Cendekia Bojonegoro dan ibu-ibu anggota PKK Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro adalah krupuk gembili original dan krupuk gembili balado. Sedangkan krupuk yang berwarna putih dalam kantong plastik tanpa stiker adalah krupuk yang digoreng tanpa tambahan bumbu.



Gambar 3. Hasil Pelatihan

D. SIMPULAN

Program Pengabdian masyarakat STIE Cendekia Tahun 2022 di Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman memperoleh tanggapan, perhatian, maupun sambutan yang cukup baik dari kepala desa, perangkat desa serta warga sekitar. Program ini diharapkan dapat membantu masyarakat sekitar dalam mengembangkan dan membuat inovasi baru dalam mengolah umbi gembili, sehingga diharapkan produk-produk dari umbi gembili lebih diminati oleh semua kalangan. Produk yang dihasilkan dari program ini adalah krupuk gembili original dan krupuk gembili balado.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan disampaikan sebesar-besarnya kepada kepada desa dan ketua tim penggerak PKK dari Desa Kasiman, Kecamatan Kasiman, Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Nuraini, N., & Lestari, P. P. (2021). Jurnal Kesehatan Jurnal Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, 9(3), 140–149.
- Prabowo, A. Y., Teti, E., & Indria, P. (2014). Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) as Food Contain Bioactive Compounds: A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 129–135.
- Rahcman, S. (2023). *Manfaat Gembili Makanan Super Bernutrisi Tinggi Serat*. Konteks co.id.
- Sutrisno Koswara. (2010). Pengolahan Aneka Kerupuk. *Ebookpangan.Com*, 1–31. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>
- Wibowo, E. (2012). *PEMBUATAN KERIPIK UMBI GEMBILI (Dioscorea esculenta L .) DENGAN VARIABEL LAMA WAKTU PENGGORENGAN MENGGUNAKAN ALAT VACUUM FRYER*. 13. http://eprints.undip.ac.id/37296/1/EDI_WIBOWO.pdf