

**KREASI MENU PANGAN LOKAL MELALUI KEGIATAN
LOMBA CIPTA MENU DI DSN II DESA PURBAYAN, BAKI, SUKOHARJO**

Laela Nur Rokhmah^{1*}, Yudha Samodra², Binardo Adiseno Mawarno³

¹ Prodi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Santo Paulus Surakarta, Jl. Dr. Radjiman No. 659 R Pajang, Laweyan, Surakarta, Jawa Tengah.

² Program Studi Rekayasa Teknologi Manufacture, Politeknik ATMI, Jl. Mojo No 1, Karangasem, Laweyan,

³ Prodi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Santo Paulus Surakarta, Jl. Dr. Radjiman No. 659 R Pajang, Laweyan, Surakarta, Jawa Tengah

* Email@korespondensi: hto.laela@gmail.com

Article History:

Received:

Revised:

Accepted:

Keywords: local food, menu creation, casava

Abstract: *Local food is food consumed by the community according to the potential of the area. The potential of each region is different so that the local food produced in each region is also different. The local food is still marginalized because of the limited types of processed food that can be created. In addition, because people are now accustomed to fast food, which is easy to enjoy. Local food creations are needed so that the level of local food consumption increases. The local food ingredients used are ingredients that have been and can be cultivated in the yard, namely aloe vera, gembrot, moringa, cassava, telang and katuk. The purpose of this activity is that the community can use the local food they cultivate as a family food menu. This activity serves 26 menus, including snack menus, snacks, drinks, desserts, and main courses. This activity was attended by residents of Hamlet II, Purbayan Village, Baki District, Sukoharjo Regency. In this competition, 6 winners were taken, 1, 2, 3 and 1, 2, 3 winners respectively. The winner of this competition is the Selendang Pelangi Putri Cake menu made from fat and telang.*

Abstrak

Pangan lokal merupakan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat sesuai dengan potensi daerah. Potensi setiap daerah berbeda-beda sehingga pangan lokal yang dihasilkan di tiap daerah berbeda pula. Pangan lokal tersebut masih terpinggirkan karena keterbatasan jenis olahan pangan yang bisa dikreasikan. Selain itu juga karena masyarakat sekarang terbiasa dengan fast food yang mudah untuk dinikmati. Kreasi pangan lokal sangat dibutuhkan supaya tingkat konsumsi pangan lokal meningkat. Bahan pangan lokal yang digunakan adalah bahan yang sudah dan bisa dibudidayakan di halaman rumah yaitu lidah buaya, gembrot, kelor, singkong, telang dan katuk. Tujuan dari kegiatan ini, masyarakat bisa memanfaatkan pangan lokal yang mereka budidayakan menjadi menu makanan keluarga. Kegiatan ini menyajikan 26 menu baik menu camilan, snack, minuman, dessert, maupun menu utama (main course). Kegiatan ini diikuti oleh warga dusun II, desa Purbayan, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. Dalam lomba ini, diambil 6 pemenang, masing-masing juara 1, 2, 3 dan harapan 1, 2, 3. Pemenang lomba ini adalah menu Kue Putri Selendang Pelangi berbahan gembrot dan telang

Kata kunci: pangan lokal, kreasi menu, telang, singkong

1. PENDAHULUAN

Menurut UU No 18 Tahun 2012, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air. Pangan merupakan segala sesuatu yang sudah diolah maupun tidak diolah yang dapat dikonsumsi sebagai makanan ataupun minuman bagi manusia. Pangan lokal adalah pangan yang menjadi komoditas di suatu daerah dan mempunyai potensi untuk dikembangkan. (Rauf dan Lestari, 2009)

Penganekaragaman pangan dilakukan sebagai upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan berbasis pada potensi sumber daya lokal. Penganekaragaman atau diversifikasi bertujuan untuk melepaskan ketergantungan terhadap satu bahan makanan tertentu sehingga memiliki alternatif bahan pangan yang lain dan tidak terganggu terhadap supply dan ketersediaan satu bahan pangan saja (Novalinda dan Asni, 2013). Purnamayanti (2013), Konsumsi masyarakat hendaknya memperhatikan ketentuan gizi yang cukup seimbang. Inovasi atau kreasi produk pangan perlu memperhatikan mutu, gizi, keamanan dan memenuhi aspek selera konsumen.

Pada perkembangannya, diversifikasi pangan sangat dipengaruhi oleh latar belakang sosial dan ekonomi, budaya, kemudahan akses pangan serta pola pikir masyarakat (Umanailo, 2019). Dalam Umanailo (2018), Diversifikasi pangan dimaksudkan bukan menggantikan bahan makanan pokok tertentu sepenuhnya namun mengubah dan memperbaiki pola konsumsi masyarakat supaya lebih beragam jenis pangan dengan mutu gizi lebih baik. Keterbatasan pengetahuan dan informasi terkait pangan lokal sangat berpengaruh pada masyarakat untuk mengolah pangan lokal sebagai sumber menu makanan keluarga sehari-hari. Selain itu, keterbatasan waktu karena bekerja, menjadikan masyarakat mengakses makanan cepat saji atau membeli menu masakan di warung dalam kesehariannya. Sehingga dari kegiatan ini diharapkan tercipta menu makan keluarga yang berasal dari bahan pangan lokal dan mudah diolah menjadi menu masakan keluarga sehari-hari.

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk:

1. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang potensi pangan lokal
2. Memberikan ide kepada masyarakat tentang kreasi olahan pangan lokal
3. Meningkatkan jumlah tanaman pangan lokal yang dibudidayakan di lokasi setempat

2. METODE

Kegiatan pengabdian ini dikemas dalam bentuk lomba. Tahapannya berupa Sosialisasi kegiatan dengan membuat flyer dan diinfokan di grup whatsapp paguyuban H-2 minggu. Selanjutnya pada

H-1 minggu, dilaksanakan *technical meeting* kegiatan untuk menjelaskan kegiatan yang akan diselenggarakan. Penjelasan tersebut meliputi ketentuan yang boleh dan tidak boleh dilakukan, aspek penilaian dan abahan yang dibutuhkan dalam mengkreasi menu. Kemudian ketika pelaksanaan kegiatan hari H, para peserta sudah membuat kreasi menu yang sudah ditentukan dari rumah masing-masing dan sudah siap dinilai. Menu hasil kreasi para peserta didata kemudian ditata di atas meja supaya memudahkan dalam penjurian. Penataan menu dilengkapi dengan kode no peserta, nama menu dan komposisi bahan yang digunakan. Tahap selanjutnya, penjurian kreasi menu olahan pangan kemudian yang terakhir pengumuman pemenang.

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat merupakan masyarakat dusun II Desa Purbayan, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu, 19 Desember 2021 pukul 09.00-12.00. Acara bertempat di halaman Perum Kelapa Gading Rt 03 RW 11 Dusun II, Desa Purbayan, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo.

Juri yang dilibatkan 3 orang dari perwakilan PKK Kecamatan Baki, perwakilan Politeknik Santo Paulus Surakarta dan dinas ketahanan pangan kabupaten Sukoharjo.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan menginfokan kegiatan dalam bentuk flyer. Kegiatan ini bersamaan dengan kegiatan lain dalam Festival Proklim#1. Flyer di distribusikan dan diinfokan melalui grup whatsapp perkumpulan ibu-ibu RT dan di paguyuban masing-masing perumahan. Pelaksanaan sosialisasi H-2 minggu dari kegiatan. Selanjutnya dilaksanakan *technical meeting* yang dilakukan 1 minggu sebelum kegiatan yaitu tanggal 12 Desember 2021. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang ketentuan lomba meliputi, bahan yang digunakan, jenis kreasi menu, dan indikator penilaian. Kegiatan tersebut dilakukan dengan rentang waktu yang cukup dari kegiatan supaya peserta bisa mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam kegiatan lomba. *Technical meeting* diikuti oleh ibu-ibu warga dusun II, Desa Purbayan, Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo sebanyak 50 orang.



Gambar 1. Flyer Kegiatan

Kegiatan inti yaitu lomba cipta menu pangan lokal diselenggarakan hari Minggu, 19 Desember 2021 diikuti oleh 26 kreasi menu. Menu yang tersaji meliputi snack, minuman, dessert, hingga menu utama (*main course*). Kreasi menu tersebut minimal berbahan salah satu yang dipersyaratkan yaitu lidah buaya, gembrot, kelor, singkong, telang dan katuk. Bahan yang digunakan adalah pangan lokal yang selain memiliki potensi untuk dikembangkan karena kemudahan untuk dibudidayakan di rumah juga karena manfaatnya bagi tubuh.

Singkong dan gembrot masuk kategori umbi-umbian. Umbi adalah organ pada tumbuhan yang mengalami perubahan bentuk dan ukuran berdasarkan perubahan yang terjadi pada fungsi cadangan makanann. Menurut Nurhayati (2018), organ yang membentuk umbi adalah akar, batang dan modifikasinya. Merupakan polimer dari glukosa dalam bentuk amilosa dan atau amilopektin.

Lidah buaya atau tanaman aloe vera merupakan tanaman yang banyak digunakan sebagai bahan baku obat dan kosmetik. Pada tumbuhan ini memiliki kandungan polisakarida dan mannose-6-phosphate. Tanaman ini banyak digunakan sebagai bahan makanan dan minuman kesehatan karena manfaatnya sebagai penyembuh luka (Ananda dan Zuhrotun, 2017)



Gambar 2. Sajian kreasi menu

Daun kelor memiliki peranan sebagai tanaman obat dalam dunia medis. Selain itu, kandungan gizi daun kelor yang memiliki vitamin A, vitamin C, vitamin B, kalsium, zat besi dan protein dalam jumlah yang sangat tinggi dan masih mudah untuk dicerna oleh tubuh manusia. Semua bagian tanaman kelor dapat dimanfaatkan baik untuk obat maupun bahan makanan. Daunnya memiliki antioksidan yang tinggi, dan banyak digunakan sebagai bahan utama masakan rumah tangga. (Dani *et al*, 2019)

Bunga telang merupakan bagian dari salah satu tanaman yang semua bagiannya memiliki manfaat fungsional bagi tubuh manusia. Mulai bermanfaat sebagai antioksidn, antidiabetes, antikanker, antiinflamasi, antibiotic dan melindungi jaringan hati. Hal tersebut karena komponen bioaktif yang dijumpai pada bunga telang. (Marpaung, 2020).

Pemilihan bahan baku tersebut didasarkan pada potensi tanaman tersebut yang bisa dikembangkan di masing-masing rumah warga. Sehingga ketahanan pangan keluarga dapat tercapai. Selain itu, perekonomian keluarga dapat dikembangkan. Menurut Hariyanto (2017), pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal dan pengetahuan lokal pula. Pangan lokal berkaitan erat dengan budaya lokal setempat yang berasal dari dalam negeri. Sesuai dengan Dani *et al*. (2019), singkong atau ubi kayu adalah salah satu contoh pangan lokal sumber karbohidrat.

Data berikut adalah peserta lomba cipta menu pangan lokal dengan kreasi menunya.

Tabel 1 Daftar Kreasi Menu

No	Nama peserta	Kreasi menu
1	Ibu Sofi	Cake Marmer bunga telang
2	Ibu Amin	Puding lumut bunga telang

3	Ibu Dina	Pudding lidah buaya bunga telang
4	Ibu Tarti	Minuman teh mint bunga telang
5	Ibu Ibnu	Kelor pastry
6	Ibu Sofia	Es telasih lidah buaya
7	Ibu Ana	Es jelly bunga telang
8	Ibu Vina	Puding telang santan
9	Ibu Ndari	Kolak biji salak
10	Ibu Tarti	Gemblong cotot
11	Ibu Esti	Kue Putri Selendang Pelangi
12	Ibu Yani	Getuk ibu pertiwi
13	Ibu titing	Pepes gembrot telur asin
14	Ibu Fina	Puding kaca telang almond
15	Ibu Anik	Kroket singkong keju
16	Ibu Fitri	Wedang sere telang nipis
17	Ibu Umi	Sandwich katuk
18	Ibu dewi	Klepon bunga telang
19	Ibu teguh	Bolu daun kelor
20	Ibu Heri nur effendi	Steak lidah buaya
21	Ibu Murniadi	Pizza singkong
22	Ibu Heni	Bothok daun kelor
23	Ibu didik	Dawet lidah buaya
24	Ibu Nanik Susilo	Tebar sitelang
25	Ibu Trisila	Tumpeng sawut

Beragam olahan dari singkong, katuk, lidah buaya, telang, daun kelor baik sajian tradisional maupun modern. Pengaruh olahan menu tersebut disesuaikan dengan kebiasaan masyarakat setempat. Menurut Nugraheni, 2017), Meskipun sajian tradisional, namun olahannya dapat beragam seperti untuk minuman, makanan selingan (snack) sampai dengan makanan lengkap. Cara pengolahannya pun bervariasi seperti mengukus, merebus, memanggang, menggoreng, mengasap sampai dengan memepes. Contoh sajian tradisional dari menu yang dilombakan tersebut adalah, tumpeng sawut, gemblong cotot, kolak biji salak yang masuk kategori snack. Dawet masuk kategori minuman. Pepes telur asin masuk kategori sayur dalam makanan lengkap. Hidangan tradisional dipengaruhi oleh adat dan istiadat suatu daerah.

**Gambar 3.** Penjurian Menu

Kebalikan dari sajian tradisional adalah sajian menu modern. Menu modern adalah pengembangan zaman. Contoh sajian modern pada hasil kreasi menu tersebut antara lain, sandwich katuk, steak lidah buaya, pizza singkong, dan pastry kelor. Setiap sajian baik tradisional maupun modern memiliki penggemar masing-masing.

Setelah disajikan, ditata dan diberi kode peserta, setiap menu dinilai oleh juri yang berasal dari dinas ketahanan pangan kabupaten Sukoharjo, Perwakilan tim penggerak PKK Kecamatan Baki dan Dosen Politeknik Santo Paulus Surakarta. Penilaian berdasarkan parameter, citarasa, kreatifitas olahan, penyajian dan keamanan pangan. Dari 25 menu masakan yang ikut kegiatan lomba ini, diperoleh hasil 6 pemenang yaitu :

Tabel 2 Daftar Juara Cipta Menu

Juara	Menu	Pencipta menu	Nilai
Juara 1	Selendang Putri	Ibu Esti	1002
Juara 2	Pepes Gembrot	Ibu Bardo	998
Juara 3	Pizza Singkong	Ibu Didik	980
Juara Harapan 1	Kelor Pastry	Ibu Ibnu	963
Juara Harapan 2	Wedang Sereh	Ibu Fitri	958
Juara Harapan 3	Es Telasih Lidah Buaya	Ibu Sofi	955



Gambar 4. Pemberian Hadiah Pemenang

4. KESIMPULAN

Kegiatan terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan yang sudah direncanakan. Warga mendapatkan banyak ide tentang kreasi pangan lokal dari kegiatan ini. Selain itu, tercipta 26 menu kreasi olahan dari lidah buaya, gembrot, kelor, singkong, telang dan daun katuk. Terpilih 6 kreasi menu terbaik yaitu selendang putri (juara 1), pepes gembrot (juara 2), pizza singkong (juara 3), kelor pastry (juara harapan 1), wedang sereh (juara harapan 2), es telasih lidah buayan (juara harapan 3). Masing-masing juara mendapat hadiah dan sertifikat.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

ProKlim (Program Kampung Iklim) Dusun II dan Perangkat RT 03 RW 11 Desa Purbayan yang membantu dalam Pelaksanaan kegiatan ini

6. DAFTAR PUSTAKA

Ananda, Harumi dan Zuhrotun, Ade. 2017. Review : Aktivitas Tanaman Lidah Buayan (*aloe vera Linn*) Sebagai Penyembuh Luka. Farmaka Suplemen Volume 15 No 2. Bandung.

Dani, Brintan Yonaka Dhea., Wahidah, Baiq Farhatul., Syaifudin, Andang. 2019. Etnobotani Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lam.*) di Desa Kedungbuus Gembong Pati. Al Hayat: Journal of Biology and Applied Biology Volume 2 No 2 Halamam 44-52

Hariyanto, Bambang. 2017. Pangan Lokal. Kuliah Umum Jurusan Gizi Fak. Kedokteran Unibraw.

Herawati, Heny., Munarso, S., Widowati, Sri., Savitri, Evi., Mulyono, Edy. 2019. Potensi Pangan Lokal Indonesia. Balai besar Penelitian dan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan

Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Bogor.

Marpaung, Abdullah Muzi. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*. Volume 1 No 2 hal 47-69.

Nugraheni, Mutiara. 2017. Peningkatan Citra Pangan Lokal. Disampaikan dalam Sosialisasi Penganekaragaman Pangan yang diselenggarakan oleh Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta. Kamis, 27 Maret 2017.

Nurhayati. 2013. Buku Ajar. Teknologi Pangan Lokal Terfermentasi. UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jember. Jember

Novalinda, Dewi., Asni, Nur. 2013. Teknologi Pengolahan Pangan Lokal. Balai Pengkajian

Purnamayani, Rima. 2013. Teknologi Pertanian Jambi. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian Jambi. ISBN 978-602-1276-04-4.

Umanailo, M. Chairul Basrun. 2018. Ketahanan Pangan Lokal dan Diversifikasi Konsumsi Masyarakat (Studi pada Masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru). *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis Socca* Vol 12 No1 Desember 2018

Umanailo, M. Chairul Basrun. 2019. Diversifikasi Konsumsi Masyarakat Lokal. *Jurnal Agrisep* Vol 18. No 1 Maret 2019 Hal 61-74.

Rauf, A. Wahid dan Lestari, Martina Sri. 2009. Pemanfaatan Komoditas Pangan Sebagai Sumber Pangan