

BAB I

PENDAHULUAN

Negara Indonesia pada saat ini merupakan salah satu negara pengimpor gandum terbesar di dunia karena di Indonesia sendiri masih tidak memiliki tanah yang memadai untuk membudidayakan gandum, sementara di Indonesia permintaan tertinggi pada masyarakat Indonesia sebagai kebutuhan pokok yang pertama adalah beras dan yang kedua adalah tepung terigu karena banyaknya pengolahan makanan yang membutuhkan terigu sebagai bahan dasar (Badan Pusat Statistik, 2017). Umbi ganyong pada saat ini merupakan salah satu jenis umbi yang sedang diprioritaskan perkembangan produksinya yang bertujuan untuk mendukung pertahanan pangan di Indonesia karena pembudidayaan umbi ganyong ini yang sangat mudah dibudidayakan dimana tidak memerlukan lahan yang luas untuk membudidayakan tumbuhan ini. Umbi ganyong sendiri dapat diolah menjadi tepung yang dapat digunakan untuk membuat berbagai jenis hidangan (Kementrian Pertanian, 2017).

Umbi ganyong sendiri varietas putih dapat diolah menjadi tepung ganyong karena memiliki kandungan pati yang tinggi, selain itu penggunaan tepung ganyong juga memiliki manfaat yang baik karena mengandung karbohidrat dan juga zat-zat metabolit sekunder yang diperlukan untuk kesehatan seperti *alkaloid*, *flavonoid*, *steroid*, *fenolik*. Tepung ganyong juga merupakan tepung yang tidak mengandung gluten (Noriko & Pambudi, 2014, hal. 248–252).

GAMBAR 1

Kandungan Gizi Umbi Ganyong, Tepung Ganyong, dan Tepung Terigu tiap 100 gram

No.	Kandungan Gizi	Tepung Terigu	Umbi Ganyong	Tepung Ganyong
1.	Kalori (kal)	365,00	95,00	-
2.	Protein (g)	8,90	1,00	0,70
3.	Lemak (g)	1,30	0,10	0,20
4.	Karbohidrat (g)	77,30	22,60	85,20
5.	Kalsium (mg)	16,00	21,00	8,00
6.	Fosfor (mg)	106,00	70,00	22,00
7.	Zat Besi (mg)	1,20	20,00	1,50
8.	Vitamin B1 (mg)	0,12	0,10	0,40
9.	Vitamin C (mg)	0,00	10,00	0,00
10.	Air (g)	12,00	75,00	14,00
11.	Bagian dapat dimakan (Bdd %)	100,00	65,00	100,00
12.	Serat (g)	-	10,4	2,20

Sumber : (Hanani, 2015)

Menurut Tabel di atas setelah umbi ganyong diolah menjadi tepung ganyong kandungan gizi yang terkandung dalam tepung ganyong menjadi berbeda, tiap 100gram tepung ganyong mengandung 0,7gr protein; 0,2gr lemak; 8mg kalsium; 22mg kalsium; 1,5mg zat besi; 0,4mg vitamin B1; 14gr air, 2,2gr serat; dan karbohidrat yang tinggi yaitu sebesar 85,2gr (Hanani, 2015, hal. 35).

Salah satu tren yang berkembang beberapa tahun belakangan ini adalah produk hidangan penutup bebas *gluten* dijelaskan lebih lanjut *gluten* sendiri merupakan salah satu protein yang dapat ditemukan dalam biji-bijian dan salah satunya adalah biji gandum yang diolah menjadi tepung terigu. Sehingga untuk penderita alergi *gluten* dan penyakit *celiac* tidak dapat mengkonsumsi makanan yang mengandung *gluten* sehingga dengan permintaan yang banyak maka muncul berbagai alternatif yang harus di kembangkan untuk menggantikan peran tepung terigu sebagai bahan utama untuk mengolah makanan (Anna, 2019). Selain menjadi tren untuk beberapa pihak *dessert box* ini sendiri dapat dijadikan sebagai peluang

usaha karena permintaan pembelian yang cukup tinggi. Namun dalam proses pembuatannya seluruh *dessert* ini masih menggunakan bahan dasar tepung terigu (Wijaya, 2020).

Tiramisu merupakan hidangan penutup yang berasal dari Italia yang memiliki ciri khas yaitu rasa kopi, hidangan penutup ini memiliki komponen utama yaitu *lady finger* (Alling, 2020, hal. 3). *Carrot cake* sendiri merupakan salah satu kue yang menggunakan wortel sebagai bahan tambahan yang dicampurkan ke dalam adonan untuk memberikan rasa manis dari wortel untuk mengurangi kandungan gula dalam pembuatannya. Dipaparkan lebih lanjut *Carrot cake* sendiri merupakan salah satu hidangan klasik dimana *carrot cake* memiliki tekstur yang padat dan memiliki remahan yang kasar yang disebabkan oleh kandungan parutan wortel seperti yang dijelaskan oleh (Azhar *et al.*, 2019, hal. 9). Kedua hidangan ini hingga ini masih menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, dengan penggunaan tepung terigu yang mengandung *gluten* hidangan ini tidak dapat dinikmati oleh individu yang tidak dapat mengonsumsi *gluten*. Penggunaan tepung ganyong dapat menjadi salah satu substitusi tepung terigu dalam pembuatan hidangan ini sehingga hidangan ini dapat dinikmati oleh para individu yang tidak dapat mengonsumsi *gluten* dan juga hidangan ini menjadi hidangan penutup yang lebih sehat karena tidak mengandung *gluten*. Dengan adanya pelatihan dan pengenalan terhadap tepung ganyong kepada ibu-ibu di Rumah Pintar BSD dapat memberikan ilmu yang baru dan menambah pengetahuan mengenai manfaat tepung ganyong dan juga mengetahui cara mengelola tepung ganyong menjadi berbagai hidangan penutup.

Dalam pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan mitra Rumah Pintar BSD dilakukan melalui metode secara daring atau online via aplikasi *zoom*

sehingga tim pelatihan tidak bertemu langsung dengan peserta namun memberikan tutorial langsung mengenai proses pembuatan sehingga diharapkan peserta dapat membuat produk hasil pelatihan. dengan kondisi metode pelatihan yang akan dilakukan secara daring maka dari pihak mitra dapat menyanggupi untuk dapat mengikuti pelatihan secara daring melalui via aplikasi *zoom* dengan ibu Megawati sebagai koordinator. alamat dari rumah pintar sendiri berada di Jl. Palm Merah Blok BN No.3, RT.5/RW.11, Rw. Buntu, Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten 15310.

A. Analisis Situasi

Rumah Pintar BSD adalah bagian dari perusahaan Sinar Mas Land yang merupakan program dari *Corporate Social Responsibility (CSR)*. Rumah Pintar BSD berlokasi di sektor 1-3 BSD City, Rawa Buntu, Serpong, Kota Tangerang Selatan yang telah diresmikan pada 19 Mei 2014 dan telah dibuka untuk masyarakat pada Juni 2014. Rumah Pintar BSD memfasilitasi kegiatan dari warga untuk warga dan menyediakan wadah kreatifitas anak-anak sehingga Rumah Pintar BSD dapat dianggap sebagai *community centre* atau pusat kegiatan masyarakat di wilayah BSD dan sekitarnya. Rumah Pintar BSD memiliki enam sentra yaitu, sentra komputer, sentra buku, sentra bermain, sentra kriya, sentra panggung dan *audio visual*, dan sentra anggrek.

Tujuan dari dibentuknya Rumah Pintar BSD adalah untuk mencerdaskan masyarakat, inovatif, kreatif dan mandiri berbasis komunitas. Selain itu, Rumah Pintar BSD bertujuan untuk menerapkan pola Gerakan Sekolah Menyenangkan (GSM) dengan menjadikan sekolah sebagai tempat belajar

yang menyenangkan sehingga siapapun akan merasa nyaman untuk belajar. Berdasarkan hasil pantauan Rumah Pintar BSD melakukan kegiatan-kegiatan positif seperti pemberdayaan ekonomi, pembelajaran non-formal yang dapat melestarikan budaya lokal. Kegiatan tersebut dilaksanakan untuk anak-anak, remaja, maupun orang dewasa seperti ibu-ibu rumah tangga dengan jumlah pembina 400 orang. Dengan harapan dapat menambah wawasan dan pendapatan ekonomi bagi peserta Rumah Pintar BSD. Salah satu cara rumah pintar BSD dalam membantu ekonomi para ibu-ibu komunitas adalah dengan membantu menjual produk kerajinan dari karya ibu-ibu tersebut melalui akun media sosial yaitu @kiosrumahpintarbsdcity. Dan berikut ini adalah foto situasi Rumah Pintar BSD :

GAMBAR 2
Sentra Panggung, *Audio Visual*, dan Sentra Komputer



GAMBAR 3
Kantor Rumah Pintar BSD



B. Permasalahan Mitra

Tiramisu dan *carrot cake* merupakan salah satu jenis hidangan penutup, dan pada saat ini hidangan penutup sangat populer dan permintaan pembelian terhadap hidangan penutup juga meningkat. Sedangkan untuk peserta dari rumah pintar sendiri belum memiliki pengajar di bidang kuliner dan familiar dengan kedua hidangan tersebut sehingga diharapkan dengan pelatihan ini bagi peserta dapat mendapat tambahan ide jualan untuk sekarang ini. Selain permasalahan diatas sampai saat ini hidangan *carrot cake* dan *tiramisu* ini masih menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu dalam pembuatan salah satu komponennya yaitu *lady finger*, sehingga dengan demikian individu yang memiliki pola makan sehat ataupun yang tidak dapat mengkonsumsi *gluten* tidak dapat menikmati hidangan ini karena tepung terigu mengandung *gluten*.

Dan pemilihan mitra Rumah Pintar BSD ini sebagai tempat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) di tempat ini adalah pilihan yang baik karena Rumah Pintar BSD ini memiliki tempat dan teknologi yang memadai sehingga pelaksanaan PkM yang akan diadakan secara online ini melalui via zoom karena situasi pandemi ini dapat terlaksana dengan baik. Tujuan melakukan PkM ini diharapkan dapat menambah kreativitas, pengetahuan dan wawasan yang baru, dapat memberikan ide untuk peluang usaha mengenai cara penggunaan dan pemanfaatan tepung ganyong sebagai bahan dasar pembuatan berbagai hidangan penutup yaitu hidangan *tiramisu* dan *carrot cake*.

