

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pasta merupakan salah satu makanan pokok yang bervariasi dalam bentuk dan cara penyajiannya. Salah satu jenis pasta yang ada di Indonesia adalah *ravioli*. Pasta *ravioli* merupakan salah satu pasta yang menggunakan isian dalam proses pembuatannya. Umumnya pasta menggunakan tepung semolina, telur, dalam proses pembuatan adonannya (Dev & Odi, 2011). Tepung semolina merupakan hasil dari penggilingan biji gandum durum.

Dengan memanfaatkan sumber makanan pokok yang ada di Indonesia saat ini, pembuatan *ravioli* dapat disubstitusi dengan tepung sorgum. tepung sorgum merupakan hasil olahan dari biji sorgum yang telah melewati proses penyosohan. Proses penyosohan dilakukan untuk menghilangkan kulit sorgum (Suarni, 2016).

Berdasarkan data Kementerian Kesehatan (2019) sorgum memiliki berbagai nutrisi yang penting bagi tubuh seperti karbohidrat yang berfungsi sebagai sumber energi, fosfor yang berfungsi untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan jantung, zat besi yang berfungsi untuk meningkatkan produksi hemoglobin. Selain itu, sorgum memiliki kandungan serat pangan yang tinggi dan tidak mengandung gluten. Tepung sorgum sangat cocok dikonsumsi oleh pengidap diabetes karena sorgum memiliki enzim yang dapat menghambat pati oleh tubuh, sehingga membantu mengatur insulin dan dapat mengatur kadar glukosa dalam tubuh dengan begitu kadar glukosa tidak akan mengalami kenaikan.

Sorgum saat ini tumbuh subur di Jawa Tengah, NTT, Yogyakarta. Pembudidayaan sorgum tergolong efisien karena sorgum dapat bertahan di lahan kering serta membutuhkan air yang sedikit untuk proses pertumbuhannya (Soeranto, 2011). Namun tepung sorgum tidak mengandung gluten, sehingga untuk pengolahan makanan yang membutuhkan proses pengembangan seperti roti dan sejenisnya dibutuhkan campuran tepung berprotein tinggi (Suarni, 2013).

Namun masih banyak masyarakat di Indonesia yang belum mengetahui hal ini termasuk siswa/siswi SMKN 33 Jakarta. Dengan demikian, maka perlu dilakukan pengenalan kembali sumber makanan pokok lokal yaitu sorgum sebagai bahan utama dalam pembuatan kulit ravioli. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan popularitas dan minat masyarakat terhadap konsumsi makanan olahan tepung sorgum seperti ravioli ini.

Dari uraian diatas, tujuan pelatihan ini diselenggarakan guna membantu siswa/siswi SMKN 33 Jakarta untuk menambah wawasan mengenai, apa itu tepung sorgum serta menjelaskan maksud dan manfaat tepung sorgum sebagai substitusi tepung semolina. Pelatihan ini mendeskripsikan secara rinci cara mengolah produk kulit pasta *ravioli* dengan tepung sorgum sebagai bahan utama.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan secara online melalui aplikasi *Zoom*, bersama SMKN 33 Jakarta dikarenakan situasi pandemi yang sedang terjadi, namun telah disetujui oleh pihak SMKN 33 Jakarta, yaitu Ibu Kiani selaku koordinator dari SMKN 33

Jakarta. Di samping itu, menurut Ibu Kiani dikarenakan situasi pandemi ini kegiatan pelatihan ini akan sangat berguna karena sesuai dengan materi yang sedang dipelajari. Selain itu peserta yang akan bergabung memiliki tempat dan teknologi yang mendukung untuk melakukan pelatihan secara online, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan secara mudah tanpa adanya gangguan.

B. Permasalahan Mitra

Permasalahan Mitra (SMKN 33, Jakarta Utara) yang ada berupa keterbatasan pengetahuan dan cara mengembangkan produk tepung sorgum. Hasil observasi menunjukkan bahwa Siswa/siswi SMKN 33 masih tidak mengetahui apa itu tepung sorgum, belum mengetahui secara jelas apa manfaat dari tepung sorgum itu sendiri, dan tidak mengetahui cara untuk mengolah tepung sorgum. Tepung sorgum dapat digunakan menjadi bahan dasar dalam pembuatan makanan yang dapat dikonsumsi untuk sehari-hari. Pengembangan tepung sorgum ini dapat menambah wawasan untuk Siswa/siswi SMKN 33, bahwa tepung sorgum dapat diolah menjadi hidangan modern yang bervariasi dan memiliki kandungan yang lebih baik.