

Pelatihan Pembuatan Kripik Kelakai dan Pakis Di PKBM Darus Sa'adah Kota Palangka Raya

Resviya¹, Marni², Betty Karya³, Tutik Haryani⁴, Rosmawiah⁵

¹²³⁴⁵Universitas PGRI Palangkaraya

ABSTRACT

The purpose of this Community service is to encourage community participation in building the economic resilience of families through the use of available resources in their seized. The targets in this activity are mothers in the village as residents learning from PKBM. This activity ran smoothly and successfully as a form of the role of residents learning PKBM Darus Sa'adah Palangka Raya City, Central Kalimantan Province in the context of utilizing wild plants that are quite helpful for the community in making creative and innovative preparations. Creativity and innovation is the ability to move less productive resources into productive ones so as to provide economic value. Through creativity in product creation and processes in an effort to improve quality, make products more useful and increase added value. Kelakai is one of the wild plants that have economic value. The popularity of kelakai was originally only as a complementary vegetable for the people in Central Kalimantan. The popularity of kelakai has an impact on increasing consumer demand. Kelakai is not only used by the community as a vegetable but is used as herbal medicine and also snack food known as a typical souvenir of the city of Palangka Raya processed in the form of kelakai chips.

Keywords: Counseling, Kripik Kelakai, Fern, Warga Belajar, PKBM

ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah mendorong partisipasi masyarakat dalam membangun ketahanan ekonomi keluarga melalui pemanfaatan sumberdaya yang tersedia disekitarnya. Yang menjadi sasaran dalam kegiatan ini adalah para ibu-ibu di desa sebagai warga belajar dari PKBM. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan sukses sebagai bentuk peran warga belajar PKBM Darus Sa'adah Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah dalam dalam rangka pemamfaatan tumbuhan liar yang cukup membantu masyarakat dalam membuat olahan yang kreatif dan inovatif. Kreatif dan inovatif adalah suatu kemampuan untuk memindahkan sumber daya yang kurang produktif menjadi sumber daya yang produktif sehingga memberikan nilai ekonomis. Melalui kreativitas penciptaan produk maupun proses dalam upaya memperbaiki mutu, membuat produk menjadi lebih berguna serta meningkatkan nilai tambah. Kelakai merupakan salah satu tanaman liar yang memiliki nilai ekonomis. Popularitas kelakai awalnya hanya sebagai sayur pelengkap bagi masyarakat yang ada di Kalimantan Tengah. Popularitas kelakai berimbas pada meningkatnya permintaan konsumen. Kelakai tidak hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai sayur, tetapi digunakan sebagai obat herbal dan juga makanan cemilan yang dikenal sebagai khas oleh-oleh kota Palangka Raya olahan tersebut berupa kripik kelakai.

Kata Kunci: Penyuluhan, Kripik Kelakai, Pakis, Warga Belajar, PKBM

MULIA

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Vol 1 No, 1 (2022) : Agustus 2022

Pendahuluan

Kelakai merupakan salah satu tanaman liar yang memiliki nilai ekonomis. Popularitas kelakai awalnya hanya sebagai sayur pelengkap bagi masyarakat yang ada di Kalimantan Tengah. Popularitas kelakai berimbas pada meningkatnya permintaan konsumen. Kelakai tidak hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai sayur, tetapi digunakan sebagai obat herbal dan juga makanan cemilan yang dikenal sebagai khas oleh-oleh kota Palangka Raya olahan tersebut berupa kripik kelakai. Dunia kuliner memang tidak ada matinya. Setiap orang membutuhkan makanan, apalagi sebagai orang Indonesia tentunya tidak lepas dari kebiasaan jajan yang sangat sering sehingga memulai bisnis kuliner adalah salah satu cara mendapatkan rezeki paling mudah di negeri ini. Konsumen usaha kuliner pun sangat beragam dari mulai anak-anak hingga orang dewasa. Usaha kuliner juga tidak memerlukan biaya yang tinggi, sehingga sangat ramah bagi masyarakat kelas menengah ke bawah. Bisnis kuliner juga berkembang dengan cepat, sehingga terus-menerus muncul inovasi baru setiap harinya.

Dalam hal inovasi, pemanfaatan bahan yang ada di sekitar lingkungan perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang inovatif, namun juga tidak menguras modal yang banyak. Mengingat di wilayah Kalimantan Tengah banyak ditemukan tanaman kelakai. Selain menjadikan kelakai itu sebagai kuliner yang inovatif, diperlukan juga kualitas hasil olahannya. Kualitas hasil olahan ini tidak hanya ditentukan dari kualitas bahan yang digunakan, namun juga dipengaruhi oleh cara pengolahannya, yaitu ke higienisan olahan tersebut. Hal tersebut, yang menjadi motivasi bagi dosen-dosen Universitas PGRI Palangka Raya untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat berupa “Pelatihan Pembuatan Kripik Kelakai dan Pakis Di PKMB Darus Sa’adah” untuk meningkatkan kreativitas pemanfaatan tanaman liar pada masyarakat Kalimantan Tengah khusus pada masyarakat kota Palangka Raya di PKBM Darus Sa’adah.

Tujuan

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kripik Kelakai dan Pakis Di PKMB Darus Sa’adah” untuk meningkatkan kreativitas pemanfaatan tanaman liar pada masyarakat Kalimantan Tengah khusus pada masyarakat kota Palangka Raya di PKBM Darus Sa’adah ini memiliki tujuan sebagai berikut.

1. Melakukan praktik langsung cara pembuatan kripik kelakai yang enak dan higienis.
2. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat dalam mengolah hasil tani yang kreatif dan inovatif.
3. Meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat dalam mengolah bahan makanan yang bersih dan sehat.
4. Upaya untuk meningkatkan keterampilan warga belajar melalui kegiatan tersebut, sebagai bekal bagi warga belajar PKBM Darus Sa’adah untuk membuka lapangan pekerjaan dan warga belajar juga dapat memperoleh penghasilan tambahan.

Sasaran

Sasaran dalam kegiatan “Pelatihan Pembuatan Kripik Kelakai dan Pakis Di PKMB Darus Sa’adah” untuk meningkatkan kreativitas pemanfaatan tanaman liar oleh masyarakat Kalimantan Tengah khusus pada masyarakat kota Palangka Raya di PKBM Darus Sa’adah ini adalah warga belajar PKBM Darus Sa’adah.

Manfaat

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi warga belajar PKBM Darus Sa’adah dalam memanfaatkan tanaman liar untuk dijadikan olahan yang kreatif dan inovatif, bernilai ekonomis tinggi serta memerhatikan segi kebersihan dan ke higienisan.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan “Pembuatan “Pelatihan Pembuatan Kripik Kelakai dan Pakis Di PKMB Darus Sa’adah” untuk meningkatkan kreativitas pemanfaatan tanaman liar oleh masyarakat Kalimantan Tengah khusus pada masyarakat kota Palangka Raya di PKMB Darus Sa’adah ini adalah warga belajar PKMB Darus Sa’adah dilaksanakan pada hari Minggu, 06 Maret 2022. Tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan ini di PKMB Darus Sa’adah kota Palangka Raya.

Metode pelaksanaan

- a. Persiapan kegiatan yaitu melakukan koordinasi dengan ketua PKMB Darus Sa’adah Palangka Raya. Persiapan ini dilakukan untuk menyiapkan sarana dan kelengkapan guna terlaksananya pelatihan ini.
- b. Kegiatan ini dimulai pada pukul 09.00 WIB yang diawali dengan sosialisasi pembuatan kripik kelakai.
- c. Pelaksanaan pembuatan kripik kalaikai Adapun tahap-tahap pembuatan kripikkelakai dan kripik pakis tersebut adalah sebagai berikut.

➤ Bahan pembuatan kripik kelakai

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan Kripiki kelakai sebagai berikut.

1. Daun kalaikai yang muda 250 gram
2. Telur ayam satu biji
3. Tepung tapioka 75 gram
4. Tepung beras 75 gram
5. Ketumbar 1 gram
6. Kemiri 5 biji
7. Bawang putih 5 siung
8. Garam 2 ½ sdt
9. Air 250 ml
10. Minyak goreng

➤ Cara pembuatan

1. Cuci daun kelakai, kemudian dipotong sesuai ukuran
2. Haluskan bumbu bawang putih, kemiri, ketumbar dan garam
3. Masukkan tepung tepioka, tepung beras, air dan telur lalu aduk sampai rata.
4. Celupkan daun kelakai ke dalam campuran bumbu dan tepung.
5. Goreng ke dalam minyak yang telah dipanaskan.
6. Setelah berwarna kuning kecoklatan angkat dan tiriskan.

➤ Bahan pembuatan kripik pakis

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan Kripiki kelakai sebagai berikut.

1. Daun pakis yang muda 250 gram
2. Telur ayam satu biji
3. Tepung tapioka 75 gram
4. Tepung beras 75 gram
5. Ketumbar 1 gram
6. Kemiri 5 biji
7. Bawang putih 5 siung
8. Garam 2 ½ sdt

9. Air 250 ml
10. Minyak goreng

➤ **Cara pembuatan**

1. Cuci daun pakis, kemudian dipotong sesuai ukuran
2. Haluskan bumbu bawang putih, kemiri, ketumbar dan garam
3. Masukkan tepung tapioka, tepung beras, air dan telur lalu aduk sampai rata.
4. Celupkan daun kelakai ke dalam campuran bumbu dan tepung.
5. Goreng ke dalam minyak yang telah dipanaskan.
6. Setelah berwarna kuning kecoklatan angkat dan tiriskan.

Hasil dan Pembahasan

Berlimpahnya tanaman liar yang masih banyak diolah oleh masyarakat kota Palangka Raya tidak hanya sebagai sayur, tetapi dimanfaatkan sebagai obat herbal dan makanan cemilan (*snack*) seperti kripik kelakai. Pelatihan dalam rangka pemamfaatan tanaman liar ini cukup membantu masyarakat dalam membuat olahan yang kreatif dan inovatif. Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat kripiki kelakai ini sangatlah mudah ditemukan di sekitar masyarakat, sehingga tidak memerlukan bahan khusus yang harus dipesan di luar daerah. Guna meningkatkan kreatifitas dan inovasi dalam mengolah kue basah maka dosen universitas PGRI Palangka Raya melakukan pelatihan bagi warga belajar PKBM Darus Sa'adah Palangka Raya. Kegiatan pelatihan ini melibatkan dosen Universitas PGRI Palangka Raya dan warga belajar PKBM Darus Sa'adah. Kegiatan ini berlangsung kurang lebih selama 180 menit.

Pembahasan

Inovasi adalah suatu penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya. Orang atau wirausahawan yang selalu berinovasi, maka ia sapatut dikatakan sebagai seorang wirausahawan yang inovatif. Seseorang yang inovatif akan selalu berupaya melakukan perbaikan, menyajikan sesuatu yang baru/unik yang berbeda dengan yang sudah ada. Kreatif dan inovatif adalah suatu kemampuan untuk memindahkan sumber daya yang kurang produktif menjadi sumber daya yang produktif sehingga memberikan nilai ekonomis. Melalui kreativitas penciptaan produk maupun proses dalam upaya memperbaiki mutu, membuat produk menjadi lebih berguna serta meningkatkan nilai tambah.

Hal ini tentu yang perlu dilakukan oleh masyarakat dewasa ini untuk menghadapi persaingan dunia global. Persyaratan pengolahan makanan menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 adalah: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah. Pelatihan bagi wargabelajar dalam mengolah tanaman liar menjadi olahan yang inovatif dilaksanakan pada hari Minggu, 06 Maret 2022, kegiatan dilaksanakan pada pukul 09.00-12.00 WIB di PKBM Darus Sa'adah Kota Palangka Raya. Jumlah peserta kegiatan ini kurang lebih diikuti oleh dua puluh orang. Kegiatan diawali dengan sosialisasi pengolahan makanan. Dalam kegiatan pelatihan ini selain praktik langsung cara membuat olahan kripik, peserta juga bisa mencoba cara membuat olahan tersebut, baik dalam proses pembuatan kripik kelakai. Di akhir kegiatan, para peserta diperbolehkan untuk membawa hasil olahan sendiri, sehingga peserta dapat mempraktikkan sendiri ilmu yang didapat dari kegiatan pelatihan tersebut.

Simpulan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 06 Maret 2022 di PKBM Darus Sa'adah Palangka Raya. Pemanfaat bahan yang ada di sekitar lingkungan perlu dilakukan untuk menghasilkan produk yang inovatif, namun juga tidak menguras modal yang banyak. Mengingat di Kalimantan Tengah khususnya kota Palangka Raya banyak tanaman liar kelakai. Kelakai hanya digunakan oleh masyarakat sebagai sayur, masih sedikit masyarakat yang memanfaatkan kelakai tersebut untuk diolah menjadi kuliner yang inovatif dan memiliki nilai jual yang tinggi. Selain menjadikan kelakai itu sebagai kuliner yang inovatif, diperlukan juga kualitas hasil olahannya. Kualitas hasil olahan ini ditentukan dari kualitas bahan yang digunakan agar olahan tersebut bernilai ekonomis yang tinggi.

Saran

Kegiatan pelatihan ini salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan warga belajar melalui kegiatan tersebut, sebagai bekal bagi warga belajar PKBM Darus Sa'adah untuk membuka lapangan pekerjaan dan warga belajar juga dapat memperoleh penghasilan tambahan. Warga belajar PKBM Darus Sa'adah dibekali dengan inovasi dalam pengolahan kripik kelakai yang berbahan dasar daun kelakai yang muda, warga belajar dapat mengolah makanan sehat yang dikonsumsi untuk sehari-hari dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar. Adanya pelatihan ini diharapkan warga belajar PKMB Darus Sa'adah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang kreatif dalam membuat olah kelakai untuk dikonsumsi, juga dapat meningkatkan ekonomis kreatif khususnya bagi warga belajar PKBM Darus Sa'adah.