

Pendampingan Pembuatan Abon Kluwih Untuk Meningkatkan Inovasi Kuliner Yang Kaya Gizi Di Desa Kelayu Kabupaten Lombok Timur

Eva Nurmayani¹, Susilawati²
Universitas Hamzanwadi

Email: mb.susilawati@gmail.com, evanurmayani@gmail.com

Abstrak: Pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui pendampingan ini bertujuan untuk mampu menginovasi para ibu-ibu agar dapat memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitarnya supaya bisa dijadikan sebagai ladang mata pencaharian khususnya di Desa Kelayu. Desa kelayu identik dengan pengusaha kue basah dan kue kering. Dalam kegiatan ini kami memanfaatkan buah/sayur kluwih sebagai bahan baku pembuatan abon. Kebetulan di wilayah ini banyak petani yang menanam kluwih, tetapi hanya dimanfaatkan sebagai pembuatan sayur lodeh dan sayur asam saja. Banyaknya ibu-ibu yang tidak tau bagaimana memanfaatkan buah ini sehingga kalau buahnya yang tua terbuang begitu saja daging buahnya. Mereka hanya bisa memanfaatkan bijinya yang tua untuk cemilan. Dari masalah yang muncul dari para ibu-ibu rumah tangga yang tidak memiliki penghasilan sementara pengeluaran untuk kebutuhan sehari-hari cukup banyak. Solusinya kami berikan dengan melakukan pendampingan pembuatan Abon kluwih terhadap ibu-ibu rumah tangga agar bisa menjadi tambahan penghasilan mereka. Luaran kegiatan yang ingin dicapai agar para ibu-ibu rumah tangga bisa menjadi lebih produktif dengan inovasi baru yang terbentuk serta bisa memanfaatkan potensi alam menjadi lebih bervariasi. Dari kegiatan ini banyak bermunculan ide-ide kreatif yang bisa dijadikan sebagai inovasi kuliner selanjutnya untuk bisa memanfaatkan sumber daya alam yang tadinya hanya bisa bermanfaat untuk satu manfaat saja selanjutnya akan diinovasi menjadi banyak manfaat. Sehingga bisa mendatangkan profit bagi ibu-ibu yang menjadikan hasil inovasi ini menjadi barang jualan. Karena rasa dari abon kluwih ini tidak jauh beda dengan abon daging sapi pada umumnya..

Kata Kunci: Pendampingan 1, Abon Kluwih 2, Inovasi3,

Abstract: Community service carried out through mentoring aims to be able to innovate mothers so they can take advantage of the natural resources around them so that they can be used as livelihood fields, especially in Kelayu Village. Kelayu village is synonymous with cake and dry cake entrepreneurs. In this activity we utilized kluwih fruit/vegetables as raw material for making shredded meat. Incidentally, in this area, many farmers grow breadfruit, but it is only used to make lodeh and tamarind vegetables. There are many mothers who do not know how to use this fruit so that if the fruit is old, the fruit flesh is just thrown away. They can only use the old seeds for snacks. From the problems that arise from housewives who do not have income while spending for daily needs is quite a lot. We provide the solution by providing assistance in making Shredded Kluwih for housewives so that it can be an additional income for them. The output of the activities to be achieved so that housewives can become more productive with new innovations that are formed and can take advantage of natural potential to be more varied. From this activity, many creative ideas emerged that could be used as further culinary innovations to be able to utilize natural resources that previously could only be used for one benefit, then they would be innovated to become many benefits. So that it can bring profit for mothers who make the results of this

innovation into selling items. Because the taste of shredded kluwih is not much different from shredded beef in general..

Keywords: Assistance , Abon Kluwih , Innovation ,

PENDAHULUAN

Meskipun telah terjadi pencapaian yang cukup tinggi dalam masyarakat modern, namun sangatlah jelas ketahanan ekonomi masyarakat Indonesia secara umum belum terlalu memuaskan. Makna ketahanan ekonomi ini di sini dilihat dari perspektif permasalahan dan kebutuhan yang langsung dihadapi masyarakat saat ini. Ketahanan ekonomi yang lemah ini disebabkan teknologi yang ada saat ini belum sepenuhnya mampu memenuhi dua prasyarat paling mendasar dalam peradaban manusia: kebutuhan untuk dapat hidup harmonis dengan lingkungannya, dan kebutuhan manusia untuk dapat hidup harmonis dengan sesama manusia (Rusnaini et al., 2020).

Pada umumnya di Indonesia tanaman hortikultura banyak dijadikan sebagai makanan terutama pada sayurmayur dan buah-buahan, sedangkan rempah-rempah dijadikan sebagai bumbu masakan (Yulia, 2021). Salah satu yang bisa dimanfaatkan adalah buah kluwih. Kluwih (*Artocarpus camansi Blanco*) merupakan salah satu tanaman fotosintesis yang mengandung karbohidrat. Kluwih adalah sejenis tanaman yang memiliki kulit keras dan berduri menyerupai nangka dan sukun.

Dalam Ilmu Botani tanaman kluwih termasuk satu varietas dengan buah sukun, namun yang membedakan adalah buah sukun tidak berbiji, sedangkan buah kluwih mempunyai biji. Tanaman ini merupakan salah satu tanaman yang dapat hidup di daerah beriklim tropis, seperti di Lombok Timur khususnya di Desa Kelayu masih banyak terdapat tanaman kluwih tumbuh dengan subur dan memiliki kemampuan hidup tinggi walaupun berada di habitat yang kurang menguntungkan seperti di tepi sungai, tepi sawah, tepi jurang dan sebagainya (Demsu et al., 2019). Buah ini pada umumnya hanya dimanfaatkan sebagai sayur asam dan sayur lodeh saja, terutama di Desa Kelayu. Ibu ibu disana tidak tau bagaimana memanfaatkan sayur buah kluwih ini dengan cara yang berbeda sehingga hanya monoton pemanfaatannya. Padahal buah kluwih ini bisa dijadikan abon yang rasanya tidak jauh beda dengan abon daging pada umumnya.

Desa Kelayu Kabupaten Lombok Timur dijadikan lokasi untuk melakukan pendampingan dikarenakan bahwa di wilayah ini memiliki potensi hasil alam yang bisa dimanfaatkan untuk pembuatan Abon Kluwih karena banyaknya hasil pertanian yang belum maksimal bisa dimanfaatkan untuk menambah penghasilan. Sehingga tidak begitu saja terbuang sia sia. Banyaknya bahan baku dlokasi sangat menunjang untuk usaha ini. Pemanfaatan potensi wilayah menjadi inovasi baru yang akan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sehingga bisa dijadikan sebagai salah satu usaha untuk memperoleh penghasilan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan berupa program pendampingan ekonomi masyarakat (Sutiati & Tuti Kurnia, 2021). Pendampingan ini dilaksanakan di Desa Kelayu, pada hari Selasa tanggal 15 November 2022 dengan jumlah 10 orang ibu rumah tangga, 4 orang mahasiswa dan 2 orang Dosen Universitas Hamzanwadi. Metode yang digunakan adalah ceramah, pelatihan, dan pendampingan. Adapun metode pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan meliputi lima tahap, yaitu: (1) Melakukan pra-kegiatan berupa koordinasi dan sosialisasi terkait kegiatan yang akan dilaksanakan, (2) Memberikan pelatihan membuat abon berbahan baku buah kluwih; (3) Memfasilitasi pengemasan produk abon kluwih; (4) Memberikan pelatihan teknik dan manajemen penyimpanan agar produk abon kluwih tahan lama dan kualitas terjaga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Bahwa dari kegiatan yang dilakukan dalam Pengabdian Kepada masyarakat ini diperoleh hasil yaitu dengan melalui teori yang disampaikan oleh tutor yang melakukan pendampingan selanjutnya dilakukan praktik membuat Abon kluwih. Ibu-ibu yang tadinya hanya mengetahui kalau abon itu hanya bisa dibuat dari Daging sapi dan Ikan saja. Ibu ibu yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini sangat antusias sekali mengikuti kegiatan sampai akhir. Dari kegiatan ini banyak bermunculan ide ide kreatif yang bisa dijadikan sebagai inovasi kuliner selanjutnya untuk bisa memanfaatkan sumber daya alam yang tadinya hanya bisa bermanfaat untuk satu manfaat saja selanjutnya akan di inovasi menjadi banyak manfaat. Sehingga bisa mendatangkan profit bagi ibu ibu yang menjadikan hasil inovasi ini menjadi barang jualan. Karena rasa dari abon kluwih ini tidak jauh beda dengan abon daging sapi pada umumnya. Teksturnya juga hampir sama antara abon kluwih dengan abon daging sapi.

Pembahasan

1. Penyampaian teori

Penyampaian teori senantiasa dilakukan untuk mentransfer ilmu pengetahuan dalam berbagai bidang untuk menyelesaikan permasalahan yang muncul dimasyarakat sehingga kreatifitas dan produktivitas terbentuk dengan maksimal. Perguruan Tinggi memiliki peran dan fungsi yang sangat tinggi dalam mentransfer ilmu pengetahuan tersebut. Dalam kegiatan pengabdian ini teori yang disampaikan terkait dengan cara pembuatan Abon kluwih

2. Praktik Pembuatan Abon kluwih

a. Menyiapkan alat dan bahan

Alat

1. Baskom
2. Alat Tumbukan
3. Alat Penggorengan

Bahan

1. Buah Kluwih yang agak Tua
2. Bumbu
3. Penyedap rasa
4. Gula
5. Garam
6. Bawang Goreng

b. Proses pembuatan

Proses pertama dilakukan dengan mengupas buah/lebih dikenal dengan nama sayur kluwih (kukur bahasa kelayu). Dipilih buahnya yang lebih tua supaya terlihat daging buahnya berserat. Ini penting karena kalau yang muda pasti blom berserat kalau masih mentah. Baru kemudian di pisah antara daging buah dengan biji kluwihnya. Berikut gambar dan keterangannya

1. Pemisahan daging buah kluwih dengan bijinya



Proses ini penting dikarenakan biji kluwih tidak bisa diikutsertakan dalam pembuatan abon tersebut. Karena yang dibutuhkan disini adalah hanya daging buah kluwihnya saja bukan bijinya. Bijinya juga enak kalau direbus pake garam secukupnya, tapi enak juga dibikin sayur lodeh atau sayur asam.

2. Daging kluwih siap untuk diolah karena sudah terpisah dari bijinya



Pada proses ini tampak bahwa daging buah sudah terpisah dengan bijinya sehingga bisa selanjutnya dimulai untuk pengolahan pada tahap berikutnya.

3. Proses Penumbukan daging kluwih sebelum digoreng



Pada tahap ini daging buah kluwih dimasukkan ke dalam tumbukan untuk selanjutnya ditumbuk dulu sebelum digoreng.

4. Proses Penggorengan



Pada tahap ini daging kluwih yang sudah ditumbuk tadi selanjutnya digoreng sebelum dimix bersama bumbu abonnya.

5. Setelah matang baru dimix dengan bumbu dan bawang goreng



Proses dimana daging kluwih yang sudah digoreng siap untuk dimix bersama bumbu dan bawang gorengnya.

6. Siap untuk disajikan



Disini abon kluwih siap untuk disajikan sekaligus bisa disantap sebagai lauk ataupun jadi cemilan sehat. Kalau sudah sampai pada tahap ini abon bisa dikemas kemudian selanjutnya bisa dipasarkan.



KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian di masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Para peserta yang hadir begitu antusias mengikuti kegiatan pengabdian ini, dilihat dari banyaknya ide yang muncul untuk inovasi kuliner selanjutnya dalam memanfaatkan Sumber daya alam.
2. Para ibu ibu semangat untuk menjadikan inovasi abon kluwih ini menjadi dagangannya sehingga bisa mendatangkan profit yang dapat menambah pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Demsi, R. P., Ruslan, R., Rahim, E. A., & Ys, H. (2019). EKSTRAKSI PEKTIN PADA KULIT BUAH KLUWIH (*Artocarpus camansi* Blanco) PADA BERBAGAI SUHU DAN

KONSENTRASI ASAM SITRAT. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1).
<https://doi.org/10.22487/kovalen.2019.v5.i1.11591>

Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4). <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>

Sutiati, S., & Tuti Kurnia. (2021). Inovasi Olahan Pepaya (Abon Pepaya) Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kampung Mekarjaya Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
<https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i1.2909>

Yulia, Y. (2021). Pendampingan Analisis Usaha Pembuatan Abon Rebung di UKM "Raja Abon Makmur Lestari" Kelurahan Air Kepala Tujuh Kota Pangkal Pinang. *Jurnal Abdidas*, 2(1).
<https://doi.org/10.31004/abdidas.v2i1.209>