

Pelatihan Pembuatan Nata De Corn bagi Masyarakat Taba Jambu Bengkulu Tengah

Yennita^{1*}, Febrian Solikhin², Rendi Zulni Ekaputri³, Berto Usman⁴

¹ Pendidikan Biologi, Universitas Bengkulu. Bengkulu, Indonesia

² Pendidikan Kimia, Universitas Bengkulu. Bengkulu, Indonesia

³ Pendidikan IPA, Universitas Bengkulu. Bengkulu, Indonesia

⁴ Manajemen, Universitas Bengkulu. Bengkulu, Indonesia

* Korespondensi Penulis. Email: yennita@unib.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan (Knowledge) dan Memberikan keterampilan (Skill) kepada warga Desa Taba Jambu, Kabupaten Bengkulu Tengah. Adapun khalayak sasaran adalah warga desa yang tergabung dalam kelompok Ibu-ibu PKK. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan untuk melihat keberhasilan kegiatan pelaksanaan pelatihan dan tugas terbimbing, khususnya pelaksanaan tugas terbimbing yang dilakukan oleh peserta. Hasil monev menunjukkan bahwa warga telah melakukan kegiatan pembuatan *Nata De Corn* serta sudah mandiri dan memahami proses pembuatan *Nata De Corn*. Dengan demikian warga telah memahami tentang pembuatan *Nata De Corn*. Teknik ini juga mampu memberikan solusi terhadap pengolahan pemanfaatan sisa air rebusan jagung.

Kata Kunci: *Nata De Corn*, Taba Jambu, Keterampilan

PENDAHULUAN

Kabupaten Bengkulu Tengah terletak di sebelah Barat pegunungan Bukit Barisan yang merupakan salah satu wilayah kabupaten di Provinsi Bengkulu. Luas wilayah Kabupaten Bengkulu Tengah mencapai lebih kurang 122.394 hektar atau 1.223, 94 kilometer persegi. Potensi komoditi pertanian unggulan pertanian di kabupaten ini didominasi oleh tanaman pangan, palawija, hortikultura, perkebunan, perikanan dan peternakan (ternak besar).

Jagung (*Zea Mays*) merupakan komoditas tanaman pangan paling strategis setelah padi. Dari data penelitian, peningkatan produksi jagung di wilayah Bengkulu tahun 2020 sebesar 12,8%. Hal ini juga terjadi pada desa. Biasanya, jagung dijual dalam bentuk jagung rebus, jagung bakar, atau dijual dalam bentuk pakan ternak. Nilai ekonomi jagung ini dapat ditingkatkan dengan memanfaatkan limbah

air rebusan jagung yang dapat diubah menjadi *nata de corn*. Melihat potensi ini maka perlu diadakan pelatihan kepada Masyarakat Desa Taba Jambu, khususnya ibu-ibu mengenai pelatihan pembuatan *nata de corn* ini. Dengan demikian akan menambah pengetahuan ibu-ibu dalam keterampilan bioteknologi, memanfaatkan potensi desa dalam hal ini jagung menjadi berbagai produk makanan yang bermanfaat dan memanfaatkan limbah dalam air rebusan jagung untuk *nata de corn*.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Taba Jambu masyarakat belum memanfaatkan jagung dan limbahnya dengan baik. Pengetahuan dan keterampilan aplikatif yang kita miliki dapat dibagi kepada warga sehingga bisa dimanfaatkan sebagai upaya peningkatan keterampilan dan perekonomian bagi warga dan perubahan pola pikir sadar lingkungan.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan yakni warga Desa Taba Jambu diberikan penguatan mengenai pembuatan *Nata De Corn*. Metode kegiatan yang diberikan meliputi tiga kegiatan inti yaitu pelatihan dan workshop, pengerjaan tugas terbimbing dengan mempraktekan pembuatan *Nata De Corn*, dan monitoring serta evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat mengenai Pelatihan Pembuatan *Nata De Corn* Bagi Masyarakat Desa Taba Jambu, Bengkulu Tengah Sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan Masyarakat telah selesai dilaksanakan. Hasil dari kegiatan yang diperoleh yaitu :

1. Orientasi Lapangan

Orientasi lapangan dilakukan untuk menyampaikan gambaran rencana kegiatan PPM kepada Kepala Desa Taba Jambu dan melihat kesiapan masyarakat dalam menerima kegiatan. Kegiatan orientasi lapangan ini berlangsung dengan lancar. Kepala Desa dan masyarakat Taba Jambu menyambut antusias rencana kegiatan dan siap menerima tim PPM untuk melaksanakan pelatihan pembuatan nata de corn.

2. Pembelian Peralatan dan Bahan

Peralatan yang disiapkan untuk kegiatan ini adalah kompor, panci, pisau, kain serbet, stoples plastik, nampan plastik. Bahan-bahan yang disiapkan adalah starter nata, pupuk urea, asam asetat glasial, jagung, gula dan air galon



Gambar 1. Persiapan alat dan bahan

3. Pembuatan Contoh Produk Nata De Corn

Pada saat kegiatan di lapangan nanti, selain mempraktekan cara pembuatan Nata De Corn, tim PPM akan membawa contoh produk nata de corn yang telah jadi dan siap dikonsumsi. Oleh karena itu pada tahap persiapan dilakukan pembuatan nata de corn. Proses pembuatan nata de corn ditampilkan pada gambar berikut :



(1)



(2)



(3)



(4)

Gambar 2. Proses pembuatan nata de corn.

(1) Air sisa rebusan jagung disaring, dipanaskan, (2) lalu tambahkan urea, gula dan asam asetat glasial. (3) Didinginkan sebentar, (4) lalu dimasukkan starter nata dan dituangkan ke dalam nampan. Selanjutnya nampan ditutup dengan kertas koran, lalu diinkubasi selama 10 hari.

4. Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan nata de cassava bagi masyarakat Desa Tanjung Terdana telah dilaksanakan pada tanggal 15 November 2020 di rumah perangkat desa dengan dihadiri 15 orang peserta. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai nata de corn, manfaat serta cara pembuatan. Kegiatan selanjutnya adalah praktek langsung pembuatan nata de corn.



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan pelatihan

5. Monitoring dan evaluasi

Monitoring dilakukan untuk mengetahui hasil produk nata yang telah diinkubasi selama 10 hari. Nata yang dihasilkan berwarna putih dengan tebal 1,5 cm dan tekstur kenyal. Hasil uji organoleptik produk nata dilakukan dengan parameter tekstur, rasa dan warna. Selain itu para peserta juga diberikan test tertulis untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap kegiatan yang telah dilakukan.



Gambar 4. Monitoring dan evaluasi.

Pelaksanaan evaluasi Pengabdian yaitu untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan cara penyebaran angket. Evaluasi ini dilakukan untuk mengukur pemahaman warga. Hasil angket evaluasi terhadap mitra dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Angket Pengabdian

No	Pernyataan	Pre Test (%)		Post Test (%)	
		YA	TIDAK	YA	TIDAK
1	Saya pernah membuat <i>nata de corn</i> di rumah	0	100	90	10
2	Saya tahu proses <i>nata de corn</i>	0	100	100	0
3	Saya tahu peluang usaha <i>nata de corn</i>	0	100	95	5
4	Saya berpikir <i>nata de corn</i> mudah dilakukan sendiri	0	100	100	0
5	Saya bersedia untuk memberikan informasi <i>nata de corn</i> ke orang lain	100	0	100	0

Pada Tabel 1 terlihat bahwa warga 100% belum mengetahui tentang *nata de corn* dan belum pernah sama sekali membuat di rumah. Sedangkan, presentase tersebut jauh berbeda setelah adanya pelatihan dan pendampingan masyarakat. Walaupun masih ada dua orang atau 10% yang belum membuat *nata de corn* di rumah karena warga takut gagal.

Selain itu, warga menjadi paham bahwasanya nata adalah bahan makanan menyerupai agar-agar dengan medium mengandung gula dan asam hasil bentukan dari mikroorganisme *Acetobacter xylinum*. Pembuatan nata awalnya hanya berkembang di salah satu negara tahun 1960-an. Pada saat itu masyarakat negara tersebut mem-fermentasikan limbah air kelapa dengan *Acetobacter xylinum*. Hasilnya akan menjadi gelatin berwarna putih agak bening dan bertekstur kenyal yang disebut *nata de coco* (Warisno, 2009). Nata ini dibuat dengan memanfaatkan substrat seperti air kelapa, namun selain air kelapa, nata juga dapat dibuat dari sumber lainnya yang difermentasikan secara erob dengan bantuan mikroba (Hamad, dkk, 2015). Salah satunya adalah ekstrak jagung atau air rebusan jagung. Jagung ini adalah makanan yang kaya akan vitamin C dan asam folat (Dalimartha, 2011). Biji jagung sebagai sumber karbohidrat mempunyai kandungan pati kurang lebih 65,50%, kandungan lemak antara 5%-8,56%, tergantung jenis jagungnya (Rahayu & Djafar, 2001). Jagung juga mengandung mineral, seperti Ca, Fe, Mg, P, N, Na, dan Zn serta beberapa vitamin, seperti A, B-6, B-12, C, E dan vitamin K (US Department of Agriculture, 2018). Kandungan dalam jagung ini memungkinkan untuk digunakan sebagai alternative substrat pembuat nata pengganti air kelapa. Limbah air rebusan jagung yang memiliki kadar gula reduksi

yang cukup dapat dimanfaatkan oleh bakteri *Acetobacter xylinum* sebagai media pertumbuhannya.

Warisno. (2009). *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Nata*. Jakarta: Penerbit PT Agro Media

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian pada masyarakat pelatihan Pembuatan *Nata de Corn* telah meningkatkan pengetahuan dan skill masyarakat Desa Taba Jambu Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah dalam pemanfaatan limbah air rebusan jagung menjadi *nata de corn*.

ACKNOWLEDGMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Bengkulu yang telah memberikan dukungan finansial dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini melalui skema PPM-IPTEKS dengan Nomor Kontrak 4571.t/UN30.7/PM/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Dalimartha, S. & Adrian, F. (2011). *Khasiat Buah Dan Sayur*. Penerbit: Penebar Swadaya.
- Hamad, A., Hidayah, B. I., Solekhah, A., & Septhe, A. G. (2017). Potensi Kulit Nanas Sebagai Substrat Dalam Pembuatan Nata De Pina. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*. 1 (1). 9-14
- Rahayu, S., & Djafar, T. F. (2001). *Aneka Macam Olahan Jagung*. Yogyakarta: Kanisius.
- U.S. Department Of Agriculture, (2018). Agriculture Research Service, Usda National Nutrient Database For Standard Reference: Nutrient Data For 1167, Corn, Sweet, Yellow, Raw. Nutrient Data Laboratory Home Page. <https://fdc.nal.usda.gov/Fdc-App.html#/Food-Details/169998/Nutrients> [Juni 14, 2021]