



JOLL 6 (1) (2023)
Journal of Lifelong Learning



**PEMBERDAYAAN WARGA MELALUI PELATIHAN NUGGET TURUBUK GUNA
MEMANFAATKAN SUMBER DAYA ALAM DI DESA SUKAHARJA KABUPATEN BOGOR**

Nazila Agustin¹

Pendidikan Masyarakat, Universitas Ibn Khaldun Bogor, Indonesia

nazillaagustin@gmail.com

Abstrak

Desa Sukaharja, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa dengan penghasil tanaman turubuk yang melimpah, dengan melimpahnya tanaman tersebut masyarakat menjadikan hal tersebut sebagai penghasilan ekonomi mereka. namun masyarakat belum tertarik untuk mengolahnya menjadi lebih modern. Pemecahan masalahnya salah satunya dengan cara melakukan pelatihan bagi masyarakat dalam membuat turubuk menjadi nugget. Dengan harapan setelah dilakukannya pelatihan keterampilan masyarakat dapat meningkat dalam hal pengolahan turubuk menjadi nugget. Penelitian menggunakan penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu pelaksanaan pelatihan, dokumentasi dan angket pretest dan postes. Subjek penelitian yaitu 10 orang perempuan. dari hasil pelatihan tersebut didapatkan bahwa 8 dari 10 peserta pelatihan pembuatan nugget turubuk mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelolah. Dari hasil data menunjukan bahwa pada awalnya pengetahuan warga tentang pemanfaatan pengolahan turubuk menjadi makanan yang dikemas modern masih sangat minim, namun setelah adanya pelatihan dan pengetahuan warga meningkat dan memiliki keterampilan baru dalam mengolah turubuk menjadi makanan modern yakni nugget.

Kata Kunci : Pemberdayaan Warga, Pelatihan, Nugget Turubuk, Sumber Daya Alam

**Community Empowerment Through Turubuk Nugget Training to
Utilize Natural Resources in Sukaharja Village, Bogor Regency**

Abstract

Sukaharja Village, Sukamakmur District, Bogor Regency is one of the villages with an abundance of turubuk plants, with an abundance of these plants the community makes this their economic income. but people are not yet interested in processing it to be more modern. One way to solve the training problem is by doing it for the community in making turubuk into nugget. With the hope that after the community skills training can increase in terms of processing turubuk into nuggets. Research using qualitative research with descriptive research type. Data collection in this study was carried out in three stages, namely the implementation of training, documentation and pretest and posttest questionnaires. The research subjects were 10 women. from the results of the training it was found that 8 out of 10 participants in the turubuk nugget making training experienced an increase in knowledge and skills in managing it. From the results of the data, it shows that at first the knowledge of the residents about the use of turubuk processing into modern packaged food was still very minimal, but after training and knowledge the residents increased and had new skills in processing turubuk into modern food, namely nuggets.

Keywords: Citizen Empowerment, Training, Turubuk Nuggets, Natural Resources

PENDAHULUAN

Sumber Alam sering kali tidak dimanfaatkan semaksimal mungkin, tak jarang masyarakat hanya menggunakan Sumber alam sesuai dengan yang telah biasa mereka lakukan sehari hari. Keterbatasan pengetahuan akan pemanfaatan potensi alam di desa sendiri menjadi salah satu faktor penyebab tidak maksimalnya pemanfaatan tersebut.

Desa Sukaharja, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa dengan penghasil tanaman turubuk yang melimpah, dengan melimpahnya tanaman tersebut masyarakat menjadikan hal tersebut sebagai penghasilan ekonomi mereka. namun masyarakat belum tertarik untuk mengolahnya menjadi lebih modern. Mereka lebih menyukai mengonsumsi makanan ringan yang siap saji dibandingkan dengan mengolahnya sendiri.

Di era yang semakin maju olahan olahan makanan juga semakin mengalami perubahan, beberapa orang menganggap makanan dari bahan yang tradisional yang kurang populer selain itu makanan yang diolah tidak modern makin tidak dikenal dan cenderung berkurang penggemarnya, dianggap mempunyai status sosial lebih rendah dalam masyarakat.

Masyarakat terbiasa menjadikan tumbuhan terubuk ini menjadi makanan sederhana yakni sayur, pemanfaatan makanan didasarkan atas

ketersediaannya di daerah bersangkutan yang pada umumnya berasal dari hasil usaha tani keluarga dan kemudian berkembang menjadi pola makan di daerah tersebut. Jenis bahan makanan pokok yang ditanam di suatu daerah banyak bergantung dari iklim dan keadaan tanah

Memanfaatkan sumber daya alam dibutuhkan keterampilan serta pengetahuan yang ada. Dalam hal ini pelatihan dibutuhkan untuk dapat membantu masyarakat dalam mengolah sumber daya alam semaksimal mungkin. Pelatihan yang menciptakan pengalaman serta pengetahuan yang baru untuk dapat meningkatkan sumber daya alam yang dalam hal ini ialah tumbuhan terubuk.

Pengetahuan merupakan hal yang penting dalam perilaku konsumsi. Pengetahuan sangat terkait dengan pembahasan sikap karena pengetahuan konsumen. Pengetahuan konsumen menyangkut kepercayaan bahwa suatu produk memiliki nilai dan berbagai manfaat dari hal tersebut.

Perlu ditanamkan bahwa Lebih istimewa lagi makanan berbahan yang biasa di gunakan untuk makanan bertransformasi menjadi makanan modern yang banyak digemari semua orang Dengan demikian jika dicermati ternyata olahan tradisional sudah memiliki status sebagai pengganti makanan modern. Hal ini diharapkan respon masyarakat terhadap makanan dari bahan tradisional dapat diminati.

Turubuk atau yang lebih dikenal dengan Bunga tebu menyimpan banyak kandungan didalamnya. Disebut kaya akan protein ini juga mampu menurunkan berat dan bagus untuk menu makan program diet. Tak sampai disitu saja, mengkonsumsi turubuk dapat mencegah beberapa penyakit dalam tubuh contoh seperti kolesterol dan gula.

Banyaknya manfaat yang terkandung dalam turubuk ini seeringkali di acuhkan karena mengolah yang dinilai tidak menarik. Maka dari itu untuk dapat memanfaatkan Sda yang ada dengan kemasan atau olahan yang lebih banyak diminati. Oleh karena dengan Masih redahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah turubuk, pemecahan masalahnya salah satunya dengan cara melakukan pelatihan bagi masyarakat dalam membuat turubuk menjadi nugget. Dengan harapan setelah dilakukannya pelatihan keterampilan masyarakat dapat meningkat dalam hal pengolahan turubuk menjadi nugget

METODE

Desa Sukaharja, Kecamatan Sukamakmur, Kabupaten Bogor. Penelitian menggunakan penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu pelaksanaan pelatihan, dokumentasi dan angket pretest dan postes. Subjek penelitian yaitu 10 orang perempuan. Teknik analisis data yang digunakan model analisa interaktif,

terdiri pengumpulan data, reduksi data, penyajian data serta penarikan kesimpulan. Motode pelaksanaan pelatihan dimulai dari apersepsi hingga evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pra Pelatihan

Berdasarkan hasil observasi yang telah kami lakukan di lingkungan Gunung Batu 1 Sukamakmur terdapat banyak sekali sumber daya alam yang kami temui, salah satunya adalah Terubuk. Terubuk merupakan jenis sayuran yang sangat unik karena berasal dari bunga tebu. Namun kata lain dari Terubuk ini pun banyak sekali, seperti : Telur Tebu, Tiwu Endog, Terubus, dan Terubuk. Disebut dengan Terubuk karena memang bentuknya mirip dengan telur ikan Terubuk. Bahkan menjadi menu masakan tradisional di pulau Jawa. Biasanya diolah menjadi lodeh atau sekadar direbus menjadi lalapan

Menurut pengamatan di lingkungan sekitar Desa Sukamakmur terdapat cukup banyak persediaan terubuk yang belum diolah secara maksimal. Hal tersebut memberi peluang usaha pemanfaatan terubuk sebagai camilan untuk dikembangkan. Peneliti kembali mengamati mengenai camilan yang paling banyak diminati oleh masyarakat di berbagai kalangan usia tua, muda dan anak-anak. Budaya konsumtif di masyarakat Indonesia, termasuk dalam mengonsumsi makanan kecil atau camilan berpeluang untuk menciptakan sebuah usaha kuliner.

Nugget Terubuk ini merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya.

Terubuk yang memiliki nama latin “saccharum edule hassk” merupakan tanaman asli khas Indonesia yang tumbuh di dataran tinggi. Tanaman ini masuk kedalam jenis bunga tetapi memiliki bentuk seperti tebu dengan batang beruas-ruas dan warna batangnya hijau kemerahan. Terubuk memiliki beberapa nama khas di daerah masing-masing. Seperti di Jawa Barat dikenal dengan sebutan tiwu endog atau terubus. Sedangkan di Jawa Timur dan Jawa Tengah dikenal dengan sebutan tebu endog atau tebu terubuk.

Pada dasarnya terubuk memiliki segudang manfaat dan gizi yang tinggi sehingga dapat menjadi sebuah makanan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Akan tetapi terubuk jarang atau bahkan tidak dikenal oleh kalangan remaja atau yang disebut dengan generasi Z. Terubuk termasuk tanaman perennial dimana pada umunya dapat dipanen setelah berumur 5-10 bulan dengan daur hidup sekitar 2-3 tahun. Terubuk ini memiliki nilai kandungan mineral yang banyak, terutama kalsium dan fosfor, disamping vitamin C. Dalam 100gr terubuk segar,

mengandung 25 kkal, protein 4,6 gram, 3gr karbohidrat, 0,4gr lemak, 40mg kalsium, 80mg fosfor, zat besi 2mg, vitamin 0 IU, vitamin B1 0,08mg dan vitamin C 50mg.

Setelah diamati dan diobservasi maka peneliti melakukan izin untuk dapat membuat pelatihan pada warga yang ada. Selanjutnya setelah perizinan peneliti menyiapkan beberapa alat dan bahan yang akan digunakan saat pelatihan. alat-alat terdiri dari kompor gas, tabung gas, panci, pisau, timbangan makanan, wajan, mangkuk, talenan, sodet, saringan, cobek, loyang, hand glove, dandang . bahan yang digunakan terdiri :

1. Terubuk
2. Tepung Terigu
3. Telur
4. Tepung Panir
5. Garam
6. Lada Putih
7. Penyedap Rasa
8. Bawang Daun
9. Bawang Merah
10. Bawang Putih
11. Minyak Goreng

Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan Sabtu, 23 Januari 2022, disalah satu rumah warga. Dalam melaksanakan pelatihan pembuatan nugget tersebut, tim pelaksana terlebih dahulu menjelaskan prosedur utama pembuatan nugget, yaitu dengan terlebih dahulu menjelaskan komposisi bahan baku utama serta tahapan pembuatan, sebagai berikut:

a. Proses Pengolahan

1. Kupas terubuk dari kulitnya
2. Didihkan air didalam panci, lalu masukan terubuk yang sudah di kupas.
3. Rebus selama 5 menit, lalu angkat sampai tiris
4. Kupas bawang merah dan bawang putih, kemudian haluskan menggunakan ulekan tradisional
5. Setelah halus, masukan dan ulek terubuk yang sudah di rebus tadi hingga sedikit halus
6. Kemudian tambahkan garam, lada putih halus, dan penyedap rasa secukupnya serta daun bawang (opsional) kedalam ulekan terubuk yang sudah dicampur oleh bawang.
7. Tambahkan kuning telur kedalam adonan, kemudian tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sampai adonan dirasa sudah mengental
8. Setelah adonan dirasa sudah mengental, siapkan Loyang, oleskan dengan minyak goreng secukupnya, kemudian masukan adonan nugget nya kedalam Loyang
9. Panaskan dandang untuk mengukus adonan nugget selama 20-30 menit
10. Setelah itu tiriskan adonan nugget, dan potong sesuai selera
11. Nugget yang sudah dipotong balur dengan putih telur kemudian balur kembali dengan tepung panir

12. Setelah itu, nugget dapat digoreng menggunakan api kecil sampai warna kuning keemasan, lalu tiriskan dan dapat disajikan dengan sambal atau saus
13. Tetapi nugget juga dapat di taruh di lemari es atau kulkas, khususnya freezer agar tepung panir lebih menempel ataupun dapat di taruh di freezer sebagai frozen food hingga dapat dimakan kapan saja

Pengemasan dalam hal ini sangat diperhatikan karena selain untuk melindungi makanan agar tetap higienis juga akan menambah kemenarikan makanan. Hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan adalah plastik yang dipakai harus aman sesuai standar, udaranya juga benar-benar dipastikan tidak ada, bentuk pengemasannya atau cara mengemas makanan juga harus mengikuti perkembangan zaman sekarang atau kalau ingin menggunakan kemasan-kemasan yang tradisional akan tetapi harus ada essens yang modernnya agar terlihat menarik, adapun dalam proses pengemasan adalah sebagai berikut :

b. Proses Pengemasan

Langkah 1. Penerapan Standar Kebersihan, Pengemas harus memastikan dirinya bersih terlebih dahulu dengan mencuci tangan, memakai masker, dan memakai hand glove yang baru sebelum memasukkan nugget kedalam kemasan Suhu ruangan harus diperhatikan agar tidak menyebabkan keringat

Langkah 2. Labeling Kemasan, Siapkan stiker kemasan, kenakan hand glove untuk merekatkan stiker nama produk, serta gunakan lap untuk menekan stiker agar menempel dengan baik

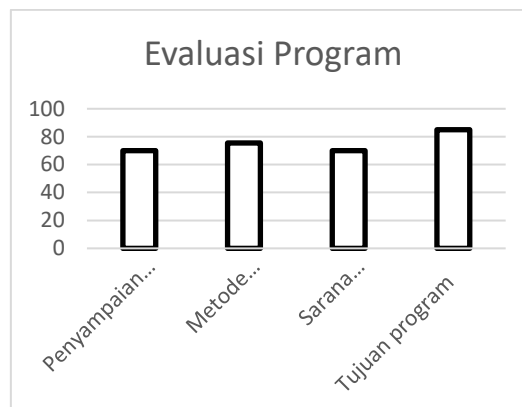
Langkah 3. Pengisian Nugget kedalam Kemasan Masukkan potongan nutter kedalam kemasan sampai 100gr, kemudian rekatkan plastic kemasannya

Langkah 4. Penyimpanan dan Pengawetan Masukkan nugget yang sudah dikemas kedalam freezer guna membekukan nugget terubuk (nutter). Sementara pembekuan tersebut yang dinamakan sebagai pengawetan nutter agar dapat bertahan lebih lama

Setelah pengemasan selesai dilakukan selanjutnya masuk pada tahap evaluasi, untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan pelatihan ini dapat dilihat dari hasil beberapa evaluasi yang dilakukan, pertama evaluasi program dan kedua evaluasi pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh warga selama pelatihan berlangsung

Evaluasi Pelatihan

a. Evaluasi Program pelatihan



Berdasarkan pemaparan diatas dapat di lihat bahwa pertama dalam penyampaian materi, dapat dipahami oleh peserta. Pemateri menyampaikan materinya pun jelas sehingga semua pesan yang disampaikan pada pelatihan tersebut bisa diterima oleh warga pelatihan. Kedua metode yang digunakan oleh pemateri pada saat memaparkan materinya dan medemonstrasikan pembuatan nugget sudah baik sehingga memudahkan warga dalam menerima pesan yang disampaikan. Ketiga sarana prasaran menunjukan hasil yang baik, karena beberapa alat memang sudah di sedikan sebelumnya dan turubuk yang dibutuhkan melimpah Terakhir hal yang paling penting ialah tujuan program, tujuan dinilai sudah sesuai dengan tujuan yang telah dirancang sebelumnya.

Output utama dalam penelitian ini ialah peningkatan pengetahuan serta keterampilan yang dirasakan oleh warga tentang pelatihan pembuatan nugget dari turubuk dapat dilihat pada hasil Pre tes dan post tes dibawah ini:

Tabel 1. Hasil Pre Tes dan Post Tes Peserta Webinar

No	Inisial	Poin Hasil Tes	
		Pre Tes	Post Tes
1.	SR	3	10
2.	TR	5	8
3.	NK	4	10
4.	ST	5	10
5.	YY	4	9
6.	DH	5	5
7.	FK	2	5
8.	ZN	2	7
9.	UN	3	9
10.	TA	5	5

Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa 8 dari 10 peserta pelatihan pembuatan nugget turubuk mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah. Dari hasil data diatas menunjukan bahwa pada awalnya pengetahuan warga tentang pemanfaatan pengolahan turubuk menjadi makanan yang dikemas modern masih sangat minim, namun setelah adanya pelatihan dan pengetahuan warga meningkat dan memiliki keterampilan baru dalam mengolah turubuk menjadi makanan modern yakni nugget.

Pelatihan merupakan suatu metode yang digunakan untuk melakukan pengembangan sumber daya manusia yang berkaitan dengan kemampuan atau keterampilan pegawai atau karyawan yang telah menduduki suatu jabatan atau pekerjaan tertentu di dalam suatu perusahaan atau

organisasi. Menurut Mathis and Jackson (2003) dikutip oleh (Zainal, 2015) terdapat empat tahapan atau proses pelatihan guna mewujudkan sumber daya manusia (SDM) yaitu assessment, design, delivery dan evaluation

Pelatihan dengan memanfaatkan sumber alam yang ada merupakan salah satu menjaga kearifan lokal. Kearifan lokal adalah pengetahuan yang diperoleh melalui pengalaman dan inisiasi mereka yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Selama masa transisi, pengetahuan disesuaikan, diadaptasi, diubah dan dikembangkan. Meskipun ada sesuatu yang hilang, pengetahuan baru diperoleh sesuai dengan kondisi zaman. (Sartini, 2004)

Dapat juga dikatakan bahwa kearifan lokal adalah penggunaan kreatifitas atau pengetahuan lokal untuk mengembangkan komunitas lokal, sehingga menghasilkan seperangkat pengetahuan baru. Kearifan lokal dapat dikelompokkan menjadi 4 jenis: 1) hal yang abstrak dan terkait agama, 2) potensi yang melindungi masyarakat, 3) tubuh pengetahuan 4) modal intelektual

Pengolahan tanaman terubuk menjadi nugget dapat dikatakan sebagai suatu hal yang baru bagi masyarakat Desa Sukahrja. Hal ini dikarena kebiasaan masyarakat dalam mengolah terubuk yaitu sebagai sayuran pendamping nasi seperti ditumis atau dicampur dengan sayur asem/lodeh. Sehingga tidak terpikirkan untuk membuat makanan

dengan varian rasa yang berbeda, namun tentu tanpa menghilangkan khasiat atau kandungan yang ada di dalam terubuk itu sendiri.

Inovasi hasil olahan dari tanaman terubuk ini juga dapat dijadikan sebagai industri di bidang pertanian melalui Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang memiliki peranan penting yang sangat penting untuk terciptanya pertumbuhan pendapatan dan memberikan arti penting dalam usaha mengurangi tingkat kemiskinan di Desa Sukaharja. Selain itu, terciptanya UMKM yang khusus mengolah potensi tanaman terubuk di Desa Sukaharja ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan sebagai motivasi bagi industri-industri pedesaan lainnya.

Menurut Terra (1966) dalam SEAFast CENTER (2012), bunga terubuk yang biasa dikonsumsi sebagai sayuran ini memiliki kandungan protein sekitar 4,6 – 6%. Selain itu, bunga terubuk juga mengandung kalsium, fosfor dan vitamin C. Hasil kajian Sukmawati Reny, dkk (2018) tentang pohon industri terubuk menunjukkan bahwa seluruh bagian tanaman terubuk dapat dimanfaatkan dan limbahnya bila dijadikan pakan sapi dalam bentuk silase dapat meningkatkan bobot badan sapi 0,6 – 0,8 kg/ekor/hari. Selain dijadikan sebagai pakan ternak sapi, usahatani terubuk juga dapat diintegrasikan dengan pemeliharaan ternak sapi.

Pemberdayaan Sumber daya alam diharapkan dapat menimbulkan terjadinya perubahan dasar perilaku sosial yang berkaitan dengan perilaku pemanfaat kearifan lokal. Perubahan tersebut hanya dapat terlaksana apabila secara penuh didasarkan pada kesadaran, keikhlasan, dan kesungguhan dari seluruh pihak (stakeholders) dalam proses mobilisasi sosial (Stanis, 2005).

KESIMPULAN

Desa Sukamakmur terdapat cukup banyak persediaan terubuk yang belum diolah secara maksimal. Hal tersebut memberi peluang usaha pemanfaatan terubuk sebagai camilan untuk dikembangkan. Peneliti kembali mengamati mengenai camilan yang paling banyak diminati oleh masyarakat di berbagai kalangan usia tua, muda dan anak-anak. Budaya konsumtif di masyarakat Indonesia, termasuk dalam mengonsumsi makanan kecil atau camilan berpeluang untuk menciptakan sebuah usaha kuliner. Untuk memaksimalkan sumber daya alam tersebut maka dibuatlah pelatihan nugget yang bahan utamanya terubuk, dari hasil pelatihan tersebut didapatkan bahwa 8 dari 10 peserta pelatihan pembuatan nugget terubuk mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah. Dari hasil data menunjukkan bahwa pada awalnya pengetahuan warga tentang pemanfaatan pengolahan terubuk menjadi makanan yang dikemas modern masih sangat minim, namun

setelah adanya pelatihan dan pengetahuan warga meningkat dan memiliki keterampilan baru dalam mengolah turubuk menjadi makanan modern yakni nugget.

DAFTAR PUSTAKA

Maridi. 2017. Mengangkat Budaya dan Kearifan Lokal dalam Sistem Konservasi Tanah dan Air. Jurnal pendidikan Biologi.

Nugrahani, F. (2014). Metode Penelitian Kualitatif Dalam Penelitian Pendidikan Bahasa. . Solo: Cakra Books.

Sartini. 2004. Menggali Kearifan Lokal Nusantara Sebuah Kajian Filsafati. Jurnal Filsafat. 37(2): 111-120.

Stanis, S. 2005. Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut Melalui Pemberdayaan Kearifan Lokal di Kabupaten Lembata Propinsi Nusa Tenggara Timur. Semarang: Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.

Safitri, A. (2021). Penerapan Prinsip Orang Dewasa Pada Program Pelatihan Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Cigombong. Jurnal Obor Penmas, Jilid 4, No. 2.

Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. Jurnal

Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat, Jilid 2, No.2.

Sukmawani Reny, Aulia Miftahunnisa Exa P, Ema Hilma Meilani dan Asep M Ramdan. 2018. Pohon Industri Terubuk (Saccharum edule Hasskarl). Universitas Muhammadiyah Sukabumi, Kemenristekdikti, dan Dinas Peternakan Kabupaten Sukabumi. Kompilasi Ciptaan. Hak Cipta Kemenhuum dan HAM No. 000119318.

Zainal, P. D. V. R., Ramly, P. D. H. M., Mutis, P. D. T., & Arafah, D. W. (2015). Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan Dari Teori Ke Praktik (3rd ed.; K. Putra, Ed.). Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.