

POTENSI OLAHAN TERUBUK MENJADI ANEKA MAKANAN DI UMKM DESA CINTAWARGI KECAMATAN TEGALWARU

Akda Zahrotul Wathoni ¹Annisa Indah Pratiwi ², Muhamad Sayuti ³, N. Neni Triana ⁴

Universitas Buana Perjuangan Karawang

Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer,

Universitas Buana Perjuangan Karawang

akda.zw@ubpkarawang.ac.id¹, annisa.indah@ubpkarawang.ac.id²,

muhamad.sayuti@ubpkarawang.ac.id³, neni.triana@ubpkarawang.ac.id⁴

Abstrak

Salah satu desa dari Kecamatan Tegalwaru adalah desa Cintawargi yang memiliki Luas Wilayah $\pm 852,66$ Ha dengan jumlah 4 Rukun Warga (RW) dan 12 Rukun Tetangga (RT). Komoditas pertanian yang masih belum mendapat perhatian secara khusus pengembangannya di desa Cintawargi Kabupaten Karawang yaitu hasil komoditas tanaman Terubuk (*Saccharum edule*). Kandungan khasiat dalam tanaman terubuk atau bunga tebu ini sangat kaya, diantaranya banyak mengandung mineral terutama kalsium, fosfor serta terdapat pula vitamin C. Pada umumnya terubuk ini diolah dan dikonsumsi oleh masyarakat setempat hanya sebagai makanan pendamping nasi seperti sayur rebus, tumisan dll. Sebagian masyarakat desa Cintawargi menyadari potensi akan tanaman yang termasuk kedalam jenis bunga ini berinovasi untuk mengolahnya menjadi aneka jenis makanan ringan yang dapat bertahan lama seperti nugget, pangsit, dan peyek. Dengan adanya pengembangan olahan dari komoditas pertanian ini dapat dijadikan sebagai peluang usaha guna meningkatkan ekonomi desa.

Kata kunci—Cintawargi, komoditas, UMKM makanan, terubuk

Abstract

One of the villages from the Tegalwaru sub-district is Cintawargi village which has an area of ± 852.66 ha with a total of 4 RWs and 12 Neighbors (RT). The agricultural commodity that has not received special attention in its development in Cintawargi village, Karawang regency, is the product of the Terubuk plant commodity (*Saccharum edule*). The content of efficacy in this terubuk plant or sugarcane flower is very rich, including many minerals, especially calcium, phosphorus and vitamin C. In general, this terubuk is processed and consumed by local people only as a side dish for rice such as boiled vegetables, stir-fry etc. Some of the people of Cintawargi village are aware of the potential of plants belonging to this type of flower to innovate to process them into various types of snacks that can last a long time such as nuggets, dumplings, and dents. With the development of processed agricultural commodities, this can be used as a business opportunity to improve the village economy.

Keywords—Cintawargi, Comodity, UMKM, terubuk

PENDAHULUAN

Wilayah kabupaten Karawang berdasarkan data terakhir menurut BAPPEDA 2020 luas wilayah yaitu 1.753 km dan terdiri dari 30 Kecamatan, 12 Kelurahan serta 297 Desa. Tegalwaru merupakan salah satu dari 30 Kecamatan yang ada di Kabupaten Karawang. Kecamatan ini terletak di bagian Selatan Kabupaten Karawang yang memiliki Luas wilayah $\pm 10.165.592$ Ha, luas tersebut meliputi Tanah Darat seluas $\pm 7.580.363$ Ha dan Tanah Sawah/Pertanian seluas $\pm 2.214.820$ Ha. Kecamatan Tegalwaru terdiri dari 9 Desa yaitu Desa Cintawargi, Cintelaksana, Mekarbuana, Kutalanggeng, Kutamaneh, Wargasetra, Cintelanggeng, Cigunungsari, Cipurwasari. Adapun dari 9 desa tersebut, yang merupakan desa Swasembada adalah desa cintawargi dan cintelaksana, dan yang termasuk kedalam jenis desa swadaya adalah desa kutamaneh, sedangkan sisanya termasuk desa swakarya (<https://www.karawangkab.go.id>).

Desa Cintawargi adalah salah satu desa dari Kecamatan Tegalwaru, memiliki Luas Wilayah $\pm 852,66$ Ha dengan jumlah 4 Rukun Warga (RW) dan 12 Rukun Tetangga (RT) (Prodeskel, 2020). Desa ini terletak di berbatasan antara Desa Cintelaksana dan Desa Kutamaneh. Diantara komoditas pertanian di Kabupaten Karawang, masih ada komoditas yang memiliki potensi tetapi belum mendapatkan perhatian secara khusus untuk pengembangannya, salah satunya adalah tanaman terubuk. Walaupun letaknya di ujung Kabupaten Karawang dan dapat dikatakan belum banyak yang mengetahui bahwa tanaman ini bisa dikonsumsi dan diolah menjadi beragam olahan. Selain itu, keadaan lahan di Desa Cintawargi yang mendukung untuk ditanami tanaman terubuk menjadikan komoditas pertanian sebagai nilai tambah usaha di bidang pertanian.

Terubuk atau dengan nama latin *Saccharum edule Hasskarl* adalah sebuah tanaman yang berasal dari bunga tebu dapat dilihat pada Gambar 1. Walaupun termasuk kedalam jenis bunga tetapi bentuk dari tanaman ini seperti tebu, yaitu memiliki batang yang beruas-ruas dan batangnya hijau kemerahan. Terubuk adalah tanaman asli Asia Tenggara dan sekitar Pasifik yang tersebar di daerah dataran rendah sampai daerah dataran tinggi yaitu sekitar 2300 mdpl. Terubuk banyak mengandung mineral terutama kalsium dan fosfor, disamping vitamin C. Dalam 100g bunga terubuk segar mengandung energi 25 kkal, protein 4,6 gram, karbohidrat 3 gram, lemak 0,4 gram, kalsium 40 mg, Fosfor 80 mg, zat besi 2mg, vitamin A 0 IU, vitamin B1 0,08 mg dan vitamin C 50 mg (Nangimam, 2014). Kandungan serat yang terdapat dalam terubuk dikategorikan tinggi berdasarkan hasil uji berat sampel 0,4168 gram diperoleh kadar serat sebesar 0,58% (Lanipi et al. 2018). Selain itu, tanaman ini juga memiliki fungsi ekologis

karena rumpun tanaman ini dapat mencegah erosi tanah dipematang sawah karena dapat menahan tanah untuk tidak mudah roboh/longsor (Reni et al. 2019).

Menurut Arsella dan Primadiyanti (2011), tanaman dengan nama latin *Saccharum edule* Hasskarl ini, banyak dijual per ikat (10 bunga per ikat) dan permintaannya dipasar khususnya pasar tradisional. Tanaman terubuk ini merupakan tanaman lokal ciri khas dari Desa Cintawargi yang dapat dimaksimalkan peranannya untuk meningkatkan ekonomi desa berlandaskan dari sumber daya alam yang ada. Karena seperti yang diketahui bahwa tercapainya pembangunan desa yaitu apabila tercapainya pertumbuhan dan keseimbangan desa dengan mengoptimalkan penggunaan sumber daya alam, manusia hingga budaya yang ada di desa tersebut. Dengan aspek lain seperti lahan, produk, pasar, teknologi, dan kelembagaan terutama UMKM di desa cintawargi. Hal ini saling berkaitan untuk pengembangan desa secara maksimal bagi ekonomi desa cintawargi. Tanaman terubuk ini diolah oleh masyarakat Cintawargi pada umumnya hanya untuk makanan pendamping nasi yaitu diantaranya disayur, ditumis, dicobek, dikukus, dan dipepes. Pemanfaatan terubuk untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia masih sangat terbatas penggunaannya. Oleh karena itu, perlu adanya penganeekaragaman pangan dari tanaman terubuk ini. Desa Cintawargi yang menyadari adanya peluang dari tanaman terubuk ini pun mengembangkannya menjadi olahan makanan yang bukan hanya dijadikan sebagai pendamping nasi melainkan menjadi makanan ringan yang juga dapat bertahan lama. Pengembangan yang dilakukan yaitu dengan mengolah tanaman terubuk menjadi beberapa produk yaitu nugget, pangsit, dan peyek. Diharapkan dengan adanya pengolahan tanaman terubuk ini dapat meningkatkan ekonomi bagi masyarakat di Desa Cintawargi tanaman terubuk ini dilakukan aneka olahan tanaman terubuk dengan melakukan strategi pemasaran dalam ini terkait promosi dan pengemasan yang menarik agar dapat memberikan nilai jual yang tinggi.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pengolahan tanaman terubuk ini terdiri dari dua, yaitu sebagai berikut :

1. Observasi

Sebelum dilakukannya pengolahan tanaman terubuk menjadi makanan ringan ini dilakukan pengamatan. Pengamatan yang dilakukan yaitu dengan melihat kandungan gizi yang terdapat dalam tanaman terubuk. Selain itu, melakukan pengamatan terhadap peluang yang dapat dikembangkan lagi untuk kedepannya.

2. Data

Dalam artikel ini menggunakan dua jenis data yaitu sebagai berikut:

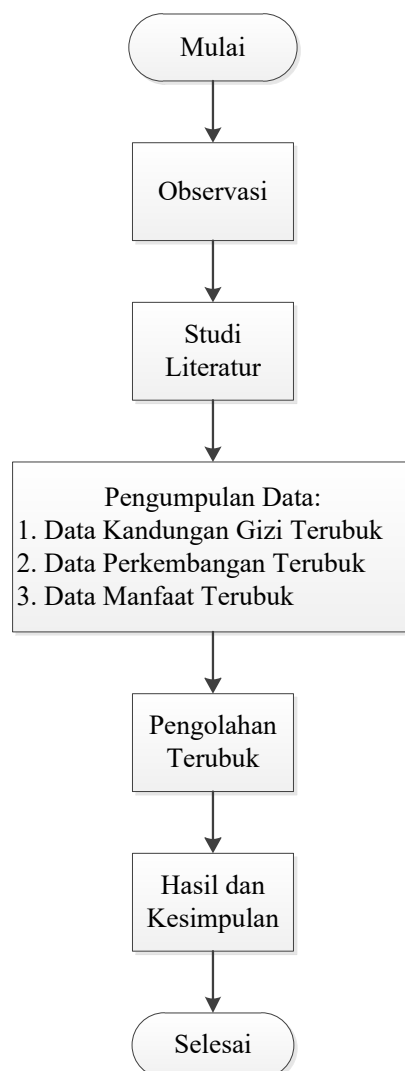
a. Data primer

Menurut Sugiyono (2016) data primer merupakan sebuah data yang dapat didapatkan secara langsung dari subjek penelitian, dalam hal ini penulis mendapatkan data dan informasi langsung menggunakan instrumen yang telah ditetapkan. Adapun data yang dimaksud adalah hasil dari wawancara kepada beberapa pihak yaitu Sekertaris Desa, UMKM, dan petani terubuk.

b. Data sekunder

Menurut Sugiyono (2016) data sekunder adalah data yang tidak langsung dapat memberikan data pada pengumpul data, misalnya lewat dokumen. Penulis menggunakan data sekunder yang berkaitan dengan pengolahan terubuk menjadi pangan berdasarkan dari pihak desa cintawargi serta beberapa teori yang terdapat dalam jurnal pengolahan terubuk.

Adapun alur dari penulisan artikel ini dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan tanaman terubuk menjadi aneka produk makanan ringan dapat dikatakan sebagai suatu hal yang baru bagi masyarakat Desa Cintawargi. Hal ini karena 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. Dengan adanya 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 Cintawargi. Selain itu, terciptanya UMKM yang khusus mengolah potensi tanaman terubuk di Desa Cintawargi ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan sebagai motivasi bagi industri-industri pedesaan lainnya.

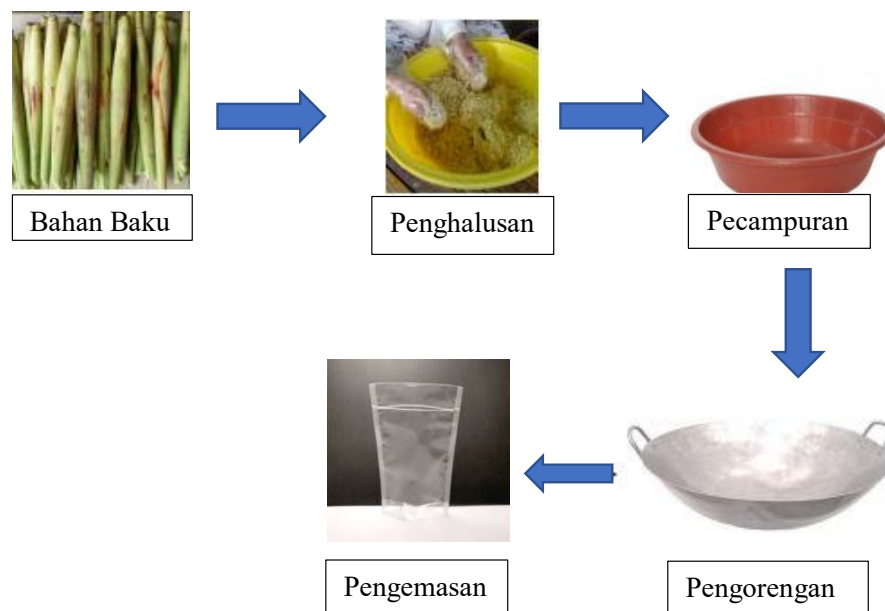
Beberapa produk inovasi makanan olahan berbahan dasar terubuk ini antara lain nugget, pangsit dan peyek. Tentunya hasil olahan makanan inovatif ini memiliki daya simpan lebih lama atau lebih awet sehingga bisa dipasarkan tanpa kekhawatiran makanan menjadi cepat basi atau rusak. Adapun cara pengolahan terubuk menjadi aneka makanan tersebut yaitu sebagai berikut :



Gambar 2. Proses Pembuatan Nugget



Gambar 3. Proses Pembuatan Pangsit



Gambar 4. Proses Pembuatan Peyek

Hasil olahan makanan berbahan dasar terubuk tersebut dikemas secara rapi dan menarik sehingga siap untuk dipasarkan ke konsumen. Adapun hasil dari pengemasan olahan terubuk tersebut dapat terlihat dalam gambar dibawah ini.



Gambar 5. Produk Olahan Terubuk

Penjualan produk inovasi olahan terubuk ini selain dipasarkan ke toko-toko offline juga melalui media online bertujuan agar lebih dikenal oleh konsumen. Strategi pemasaran yang dilakukan dengan membuat logo pada produk tersebut agar kemasan lebih menarik dan memiliki nilai lebih. Adanya pengolahan komoditas pertanian terubuk selain sebagai pengembangan potensi desa juga untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai sosial. Hal tersebut dibuktikan dengan Maka dari itu, pertumbuhan ekonomi yang didukung oleh adanya komoditas unggulan dapat menjadi nilai tambah bagi pertumbuhan Desa Cintawargi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan adanya inovasi pengolahan komoditas pertanian terubuk yang menjadi aneka makanan, dapat disimpulkan bahwa dalam pembuatan produk nugget, pangsit, dan peyek dari tanaman terubuk memberikan manfaat bagi masyarakat di Desa Cintawargi, terutama dalam rangka penganekaragaman pangan untuk dijadikan produk yang bernilai ekonomi dan dapat bersaing dengan produk-produk yang lain. Selain itu, adanya pengolahan komoditas pertanian ini menjadikan masyarakat Desa Cintawargi menjadi lebih sejahtera dan mandiri karena memanfaatkan potensi pertanian yang mengandung banyaknya manfaat bagi kesehatan.

Adapun Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah diperlukan kajian lebih dalam mengenai menjaga kualitas hasil produk agar selalu tetap terjaga bahkan dapat lebih baik lagi. Selain itu juga diperlukan adanya pembinaan UMKM dalam pemasaran efektif untuk meningkatkan daya jual produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsella dan Primadiyanti. 2011. In vitro regeneration of terubuk (*Saccharum edule*).
<http://repository.ipb.ac.id/handel/123456789/53293>.
- Forum Kerja Penganekaragaman Pangan. 2003. PenganekaragamanPangan Prakarsa Swasta dan Pemerintah Daerah. Jakarta : 664.7HAR.
- Lanipi. M, Sattu M. 2018. Analisis Kadar Karbohidrat pada tanaman sayur lilin (*saccharum edule* Hask). Jurnal Kesmas Untika Luwuk. Vol 09 Nomor 1 Juni 2018.
- Nangimam. 2014. Kandungan Gizi dan Manfaat Terubuk.<http://www.nangimam.com/2014/03/kandungan-gizi-dan-manfaat-tebuuntuk-kesehatan.html>.
- Sukmawani, Reni, et al. 2019. Model Pengembangan Usaha Tani Terubuk (*saccharum edule* Hask). Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA) Volume 3, Nomor 3.
- Sugiyono. 2016. Memahami Penelitian Kualitatif. Cet. Ke-dua belas. Bandung, Alfabeta.
<http://prodeskkel.binapemdes.kemendagri.go.id>
<https://www.karawangkab.go.id/sites/default/files/pdf/Tegalwaru.pdf>