

Inovasi lengkuas Sebagai Produk Makanan Ringan dan Tambahan Pendapatan di Desa Sukamulya

Moh. Wahyu Aminullah*¹, Muhni Pamuji², Dina Fitria³

^{1,2,3}Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Tridinanti Palembang

*e-mail: m.wahyuaminullah@gmail.com¹, muhniipamuji@gmail.com², chiwa.dina@gmail.com³

Abstract

The purpose of community service is the optimal use of galangal and the empowerment of the surrounding community in Sukamulya Village is expected to increase income continuously. Implementation of activities using methods in the form of counseling and training to the community directly and making galangal innovations into galangal chips. The results obtained are that the large potential of galangal must be balanced with optimal utilization by processing it first rather than selling it directly to agents. This is also supported by the enthusiasm of the community in improving welfare. The need for collaboration in marketing and sales from various parties, both local governments, communities, campus parties, and other stakeholders in order to improve the community's economy, and promote healthy snacks, both in the COVID-19 situation and now. The impact of the activity includes increasing knowledge in the community for the management of galangal; the mindset of collaboration will grow to create a superior community in the creative economy; and efforts to produce galangal chips as souvenirs from Sukamulya village.

Keywords: Galangal Cultivation, Healthy Snacks, Flavor of Galangal Chips

Abstrak

Tujuan Pengabdian kepada masyarakat adalah pemanfaatan lengkuas secara optimal dan pemberdayaan masyarakat sekitar di Desa Sukamulya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan secara kontinu. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode berupa penyuluhan dan pelatihan pada masyarakat langsung dan membuat inovasi lengkuas menjadi keripik lengkuas. Hasil yang didapatkan bahwa potensi lengkuas yang cukup besar harus diimbangi dengan pemanfaatan secara optimal dengan di olah terlebih dahulu daripada di jual langsung ke agen. Hal ini juga didukung dengan antusias masyarakat dalam peningkatan kesejahteraan. Perlunya kolaborasi dalam hal pemasaran dan penjualan dari berbagai pihak, baik pemerintah daerah, masyarakat, pihak kampus, dan stake holder lainnya agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, dan promosi cemilan sehat, baik situasi COVID-19 maupun sekarang. Dampak kegiatan meliputi meningkatkan pengetahuan pada masyarakat untuk pengelolaan lengkuas; mindset kolaborasi akan tumbuh menciptakan sebuah komunitas unggul di bidang ekonomi kreatif; dan upaya produk keripik lengkuas sebagai oleh-oleh desa Sukamulya.

Kata kunci: Budidaya Lengkuas, Cemilan Sehat, Citarasa Keripik Lengkuas

1. PENDAHULUAN

Daerah kecamatan Sematangborang terletak sekitar 11 km dari pusat Kota Palembang. Kecamatan Sematangborang terdiri dari 4 Kelurahan dengan luas Wilayah 36,97 km². Adapun batas wilayah meliputi Sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Banyuasin, Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Kalidoni, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Kalidoni, dan Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Sako (BPS Palembang, 2021). Luas kelurahan Sukamulya 16,59 km². Sebagian besar masyarakat di desa Sukamulya menanam lengkuas. Potensi lengkuas di desa Sukamulya cukup besar. Sukamulya merupakan daerah pinggiran di kota Palembang, Sumatera Selatan. Adapun Luas panen tanaman lengkuas 423.216 per m² (Badan Pusat statistik, 2018) dan produksi lengkuas di Indonesia sebesar 75.384.910 kg pada tahun 2019 dan Sumatera Selatan sebesar 2.095.132 kg pada tahun 2020 (Badan Pusat Statistik, 2021). Jumlah penduduk di Sukamulya sebesar 2.770 dan jumlah Keluarga 951 tahun 2018. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan di desa Sukamulya, kec. Sematang Borang, Palembang.

Lengkuas merupakan salah satu rempah yang terkenal akan pemanfaatannya secara luas. Manfaat lengkuas antara lain penambah aroma dan cita rasa masakan, tumbuhan rempah

tradisional(Robi,dkk,2019), bumbu masakan (Pramesthi,dkk,2020), bahan untuk membuat berbagai makanan dan kue, dan minuman jamu (Pramudyo, 2018). Selain itu, lengkuas juga dapat dimanfaatkan sebagai minuman kopi (Fatmawati,dkk, 2018), dan dapat juga daerah penanaman lengkuas ini dijadikan sebagai tempat tujuan wisata edukasi atau kawasan ekowisata(Henri,dkk,2021).

Fungsi lain Lengkuas meliputi anti jamur dan anti bakteri (Ismail,dkk,2016). Pemanfaatan tanaman herbal di kebun pekarangan rumah selama masa pandemik COVID 19 (Boleu,dkk,2021). Variasi morfologi dan anatomi lengkuas di dataran rendah lebih baik daripada dataran tinggi(Yulianti,dkk,2018).

Sekarang ini Petani lengkuas di desa sukamulya sebagian besar langsung menjual ke agen dengan harga bekisar 5.000 hingga 7.000 Rupiah per kg. Sedangkan di pasar tradisional mulai dari 10.000 hingga 15.000 Rupiah per kg. Jika lengkuas tadi di olah terlebih dahulu maka akan menciptakan ekonomi kreatif bagi petani lengkuas dari segi pendapatan mereka. Salah satu caranya adalah dengan inovasi membuat keripik lengkuas.

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan dan penyuluhan pada petani lengkuas di desa Sukamulya untuk lebih memanfaatkan potensi lengkuas secara optimal dengan mengolahnya terlebih dahulu sebelum di jual ke agen. Salah satunya caranya adalah dengan membuat produk inovasi dari lengkuas. Dengan adanya kegiatan ini dapat membantu petani lengkuas untuk mengolah terlebih dahulu lengkuas menjadi keripik sehingga dapat menambah pendapatan mereka dibandingkan menjual secara langsung (tanpa di olah).

2. METODE

Metode Pelaksanaan Solusi Masalah

Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan sebelum Pelaksanaan kegiatan meliputi sebagai berikut:

1. Survei Awal tentang manfaat dan potensi lengkuas di Sukamulya berupa pelatihan dan penyuluhan.
2. Waktu Pelaksanaan Pengabdian ini.
3. Peserta Kegiatan Pengabdian pada masyarakat yang akan mengikuti penyuluhan dan pelatihan.
4. Persiapan materi dan praktek langsung pada peserta kegiatan untuk membuat keripik lengkuas.

Pelaksanaan Penyuluhan dan Pelatihan

Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan dilakukan pada tanggal 25 - 26 Januari 2021 diikuti 30 Peserta meliputi 20 orang masyarakat Sukamulya, dan sisanya 10 mahasiswa teknik elektro Universitas Tridianti. Kegiatan Penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan di Desa Sukamulya. Sesi awal dimulai dengan penyampaian materi tentang manfaat dan cara mengolah lengkuas dengan ekonomi kreatif. Selanjutnya diskusi antara Dosen, mahasiswa, dan masyarakat di Sukamulya. Terakhir pelatihan praktek langsung membuat keripik lengkuas oleh masyarakat Sukamulya.

Sasaran yang dituju

Sasaran yang dituju adalah masyarakat Sukamulya khususnya petani lengkuas yang didominasi ibu-ibu PKK. Pengabdian ini dilakukan dengan memfokuskan kajian penyuluhan dan pelatihan pemanfaatan secara optimal tentang potensi lengkuas yang terletak di Desa Sukamulya. Hal ini dikarenakan potensi lengkuas di kawasan tersebut sangat berlimpah dan

pemanfaatannya belum dilakukan secara optimal oleh masyarakat sekitar. Jika hal ini sudah dilakukan diharapkan terciptanya ekonomi kreatif di lingkungan setempat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penyuluhan dan pelatihan

Penyuluhan dan Pelatihan di Sukamulya terutama ibu-ibu yang datang dimulai dari persiapan pembersihan lengkuas, dan bahan-bahan untuk membuat keripik lengkuas, kemudian kegiatan ini berlanjut dengan bentuk praktek di lapangan untuk mengolah lengkuas menjadi produk olahan berupa keripik lengkuas.

Adapun hasil kegiatan Penyuluhan dan pelatihan ini sebagai berikut:

1. Pelatihan pembuatan keripik Lengkuas. Disini kami mengajarkan tips dan cara mengolah lengkuas dan tercipta ekonomi kreatif bagi petani lengkuas di desa sukamulya maupun masyarakat sekitarnya.
2. Masyarakat Sukamulya berkomitmen untuk bertanam lengkuas sebagai mata pencarian untuk pemanfaatan produk olahan.
3. Pelatihan pencatatan income dan output, praktek membuat keripik Lengkuas pada masyarakat Sukamulya pada kondisi sebelum dan sesudah di olah.
4. Pelatihan pengenalan bentuk *Packaging* (kemasan) menarik sebagai promosi Keripik Lengkuas sehingga produk olahan ini siap di jual dan di pasarkan.
5. Sosialisasi tentang pengurusan izin usaha keripik lengkuas pada desa Sukamulya.
6. Masyarakat Sukamulya menerima bagi perguruan tinggi maupun para peneliti secara terbuka yang ingin melakukan kajian tentang potensi lengkuas dan pemanfaatannya. Selain itu, Ibu-ibu peserta pelatihan berharap ada pendampingan ke depan sehingga menghasilkan produk olahan Sukamulya (cinderamata).
7. Adanya bantuan berupa *master plan* dalam pengembangan potensi desa Sukamulya dan pemasaran produk olahan dengan menggunakan media sosial meliputi instagram, facebook, dan lainnya.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pengabdian Masyarakat



Gambar 2. Pembersihan lengkuas sebelum di olah



Gambar 3. Kegiatan cara membuat keripik lengkuas



Gambar 4. Produk olahan lengkuas berupa keripik lengkuas

Pembahasan Pengabdian Masyarakat

Lengkuas desa Sukamulya merupakan hal yang penting bagi masyarakat lokal untuk dikelola dan dikembangkan bersama-sama. Pemanfaatan lengkuas secara optimal dan berkelanjutan akan meningkatkan kesejahteraan dan tambahan pendapatan masyarakat yang terlibat.

Inovasi berupa keripik dengan bahan utama lengkuas dapat dibuat dengan mudah. Adapun Proses Pembuatan keripik lengkuas adalah Persiapan lengkuas sebagai bahan utama yang sudah dikupas dan dicuci sampai bersih. Setelah itu, lengkuas di iris dan blender sampai halus. Kemudian mencampurkan lengkuas yang sudah halus dengan bawang putih, daun seledri, air, garam, gula, tepung terigu, dan mentega, diaduk hingga semuanya rata. Setelah adonan kalis, kemudian giling adonan menggunakan alat penggiling hingga pipih atau tipis sehingga dapat dibentuk menjadi keripik. Selanjutnya letakkan diatas tepung terigu dan di goreng dengan minyak panas hingga warna kekuningan. Setelah digoreng kemudian tiriskan dan dinginkan. Terakhir, Keripik siap untuk dikemas dalam kantong plastik bening dan siap dipasarkan. Dengan memberi label pada kemasan manfaat cemilan sehat dengan mengkonsumsi rempah lengkuas.

Kombinasi antara kelembaban relatif udara yang rendah dan suhu pengeringan lengkuas yang rendah pada kecepatan udara optimum adalah salah satu cara untuk meningkatkan laju pengeringan, sambil tetap mempertahankan kandungan senyawa yang berguna (Namkanisorn, et al., 2020).

Harga jual lengkuas mentah mulai dari 5.000 sampai 7.000 Rupiah per kg dari petani lengkuas desa sukamulya ke agen. Lengkuas 1 kg dapat di olah menjadi keripik lengkuas yang menghasilkan rata-rata 25 bungkus dengan ukuran sedang dengan harga jual Rp.15.000,-. Hal ini menunjukkan bahwa lengkuas setelah di olah menjadi keripik lengkuas akan menjadi nilai tambah pendapatan bagi petani lengkuas. Selanjutnya untuk penjualan dapat dilakukan dengan promosi media sosial seperti facebook, instagram, dan lainnya.

Dampak

Pengabdian pada masyarakat memiliki dampak yang baik kepada masyarakat diantaranya:

1. Peningkatan pengetahuan masyarakat untuk mengelola lengkuas secara optimal melalui pelatihan dan pendampingan.
2. *Mindset* pada masyarakat desa Sukamulya yang tumbuh untuk kolaborasi membentuk komunitas unggul dan ekonomi kreatif masyarakat dari industri rumahan dapat berkembang ke UMKM.
3. Memperkenalkan dan mempromosikan usaha keripik Lengkuas dari bahan lengkuas yang berasal dari tanaman warga Sukamulya yang luasnya berhektar-hektar.
4. Keripik lengkuas sebagai oleh-oleh khas dari desa Sukamulya bagi wisatawan yang berkunjung ke sini.

4. KESIMPULAN

1. Kawasan desa Sukamulya mempunyai potensi sebagai daerah penghasil lengkuas terbesar di Sumatera Selatan sehingga potensi yang ada perlu adanya upaya pemanfaatan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pendapatan tambahan masyarakat sekitar.
2. Faktor penting sebagai penggerak pemanfaatan lengkuas dan pengolahannya di desa Sukamulya adalah pemberdayaan masyarakat sehingga tercipta ekonomi kreatif, dan pemanfaatan lengkuas berupa keripik lengkuas sebagai cemilan sehat dapat meningkatkan daya imun di tengah situasi COVID-19 saat ini.

3. Perlunya kolaborasi dan promosi keripik lengkuas melalui media sosial sehingga tercipta kerjasama yang bersinergi dan kearifan lokal tetap terjaga sebagai ciri khas atau oleh-oleh makanan ringan dari desa Sukamulya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian pada masyarakat Universitas Tridinanti Palembang menyampaikan ucapan Terima Kasih dalam Penyuluhan dan pelatihan ini, pada :

1. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Tridinanti Palembang
2. Bapak Indi Suhanto, S.H. selaku Lurah Sukamulya Sematang Borang
3. Bapak Tris Setiawan, SSTP, M.Si selaku Camat Sematang Borang
4. Bapak Zaid Ramadian, selaku Sekretaris Camat Sematang Borang
5. Bapak Adimahmud selaku Ketua RT.04 Kelurahan Sukamulya Kecamatan Sematang Borang
6. Mahasiswa/I Univ. Tridinanti, selaku Program Pengabdian Masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik Tanaman Biofarmaka Indonesia 2018. BPS kota Palembang. 2021. Kecamatan Sematang Borang Dalam Angka.
- Badan Pusat Statistik. (2021). Retrieved September 15, 2021, from <https://www.bps.go.id/indicator/55/63/1/produksi-tanaman-biofarmaka-obat.html>
- Boleu, F. I., Sudrajat, T. A., Keno, A., Samloy, V., & Saketa, J. (2021). Pemanfaatan Kebun Pekarangan untuk Pemenuhan Pangan Keluarga pada masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 1 (2), 154-165.
- Fatmawati, I., Fatmawati, & Irwanto, R. (2018). Kelayakan Finansial Agroindustri Kopi Lengkuas di desa Matanair, Kecamatan Rubaru, Kabupaten Sumenep. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 7 (2), 176-187.
- Henri, Lingga, R., Afriyansyah, B., & Irwanto, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Taman Wisata Alam Gunung Permisian sebagai Kawasan Ekowisata. *Dinamisa : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5 (4), 947-952.
- Namkanisorn, A., & Murathathunyaluk, S. (2020). Sustainable Drying of Galangal through Combination of Low Relative Humidity, Temperature, and Air Velocity. *Energy Reports*, 6 (2), 748-753.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang digunakan dalam masakan lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik : Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, 6 (3), 225-232.
- Pramudyo, Adi. (2018). Budi Daya dan Bisnis Jahe, Lengkuas, Kunyit, dan Kencur. AgroMedia Pustaka.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati. (2019). Etnobotani Rempah Tradisional di desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130-142.
- S., Ismail. S., Lakani, I., & Panggeso, J. (2016). Efektifitas Ekstrak Rimpang Lengkuas dalam Menghambat Aktivitas Cendawan *Oncobasidium Theobremae* secara In -Vitro. *Jurnal Agrotekbis*, 4(5), 506-511.
- Yulianti, I., Jayati, R. D., & Widiya, M. (2018). Variasi Morfologi dan Anatomi Lengkuas (*Alpinia Galanga*) Berdasarkan Perbedaan Ketinggian Tempat sebagai booklet dalam mata kuliah Morfologi dan Anatomi Tumbuhan. STKIP PGRI Lubuk Linggau.