

INOVASI SLONDOK NUTRIHERBA DI DESA HARJOBINANGUN KECAMATAN PAKEM KABUPATEN SLEMAN

Hardi Astuti Witasari¹, Septian Emma Dwi Jatmika²

Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan¹⁾

hardi.witasari @pharm.uad.ac.id¹⁾

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan²⁾

septianemma@ikm.uad.ac.id²⁾

ABSTRAK

Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Kabupaten Sleman terletak di lereng Gunung Merapi yang mempunyai makanan khas berupa slondok. Slondok merupakan camilan kering berbentuk gelang yang terbuat dari ketela yang dikukus dan dilumatkan. Permasalahan utama dari produk ini adalah kandungan gizi yang relatif rendah karena bahan dasarnya adalah ketela saja dan kapasitas produksi yang kecil karena dibuat secara manual. **Tujuan program** adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengoptimalkan usaha rumah tangga yang berakar pada kearifan lokal dan budaya turun temurun. **Target khusus** nya adalah menjadikan slondok sebagai makanan ringan khas lereng Merapi menjadi pilihan camilan tradisional dengan tampilan modern dan bernutrisi.

Kegiatan pemberdayaan ini dilaksanakan dengan sasaran pengrajin slondok yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dusun Klarangan dan produsen slondok yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dusun Blembem. Kelompok pengrajin slondok ini **diberikan transfer iptek** yang berupa **penerapan teknologi tepat guna** pada proses produksi dengan menggunakan mesin pembuat slondok, **inovasi** pada produk dengan membuat slondok yang lezat dan bernutrisi, serta pemasaran pada tiap kelompok. Rangkaian program pemberdayaan juga membantu pengrajin untuk mendapatkan ijin P-IRT. **Metode** yang diterapkan adalah **pelatihan** dan **praktek** pembuatan slondok nutriherbal. Tingkat kephahaman peserta dievaluasi menggunakan instrumen pertanyaan sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) pelatihan. Ketrampilan dievaluasi dari hasil praktek.

Target kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kelompok pengrajin slondok yang tergabung dalam KWT Dusun Klarangan dan KWT Dusun Blembem. Pengetahuan dan ketrampilan yang disampaikan dalam hal produksi, pengemasan dan strategi penjualan. Dengan Target mendapatkan ijin P-IRT dan transfer iptek tersebut diharapkan kelompok pengrajin dapat mengembangkan usahanya dan meningkatkan penjualannya.

Kata kunci: slondok nutriherba, transfer teknologi, P-IRT,

PENDAHULUAN

Dusun Klarangan dan Dusun Blembem termasuk wilayah Desa Harjobinangun Kecamatan Pakem Kabupaten Sleman Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Desa Harjobinangun adalah desa di Lereng Gunung Merapi yang berbatasan langsung dengan Desa Hargobinangun (utara), Desa Sardonoarjo (selatan), Desa Pakembinangun (timur), Desa Candibinangun (barat). Desa Harjobinangun berlokasi di Lereng Gunung Merapi yang merupakan salah satu tempat tujuan wisata yang paling banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun manca negara. Desa ini dilewati salah satu jalan utama menuju beberapa lokasi wisata yaitu Gardu Pandang Puncak Merapi, Taman Wisata Kaliurang, Telaga Putri, dan Bukit Turgo.

Desa Harjobinangun merupakan salah satu desa yang mengalami percepatan pembangunan karena lokasinya yang strategis yakni dekat dengan lokasi wisata puncak Gunung Merapi. Industri Rumah Tangga, usaha kecil dan menengah, maupun industri besar dapat aktif berproduksi sejalan dengan berkembangnya sektor pariwisata. Budaya asli dan tradisi turun temurun menjadi lebih digiatkan kembali. Salah satu warisan budaya masyarakat Desa Harjobinangun yang terus terpelihara hingga saat ini adalah produksi makanan ringan slondok. Slondok merupakan makanan ringan khas daerah di Lereng Selatan Merapi yang berbahan dasar ketela. Slondok berbentuk bulatan seperti cincin raksasa, rasanya gurih dan renyah. Tidak heran banyak yang menyukai slondok bahkan menjadi pilihan oleh-oleh bagi para wisatawan yang berkunjung di lereng Merapi.

Bagi masyarakat Harjobinangun, membuat slondok bukan hanya sekedar membuat makanan ringan biasa. Semangat masyarakat untuk mengenalkan makanan khas daerah sejalan dengan kepekaan masyarakat untuk menangkap peluang pasar. Pariwisata di kawasan wisata Gunung Merapi semakin populer, terlebih paska erupsi tahun 2012. Slondok merupakan salah satu jenis oleh-oleh pilihan yang renyah, gurih, dan dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet.

Pemerintah Desa Harjobinangun memberikan penguatan kepada para pengrajin dengan mendirikan kelompok-kelompok pengrajin slondok. Pemerintah desa berharap dengan pendirian kelompok pengrajin ini, akan terjalin kerjasama dan meminimalkan persaingan yang tidak sehat. Dengan adanya kelompok pengrajin, pembinaan dan koordinasi juga dapat lebih mudah dilakukan. Semua ini dilakukan oleh pemerintah Desa dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kelompok pengrajin slondok yang sudah rutin mengadakan kegiatan produksi diantaranya adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) di Dusun Klarangan dan Dusun Blembem.

Akan tetapi masih banyak kendala yang harus dihadapi oleh KWT ini. Kendala yang dihadapi adalah:

1. Proses produksi masih sangat sederhana, belum ada sentuhan teknologi.
2. Produk masih original, belum ada inovasi dan diversifikasi produk serta nilai gizinya relatif rendah karena hanya terdiri atas karbohidrat dari bahan ketela saja.
3. Belum ada ijin produk dari Dinas Kesehatan (P-IRT)
4. Pengemasan sangat sederhana
5. Pemasaran masih konvensional dengan dititip jual di kios-kios
6. Pengelolaan keuangan masih bercampur dengan keuangan milik pribadi dan rumah tangga

SOLUSI YANG DITAWARKAN

Berdasarkan penentuan prioritas permasalahan yang dipilih bersama-sama maka ditawarkan solusi yang tepat berdasarkan program kemitraan. Solusi yang ditawarkan dan luaran yang ditargetkan untuk permasalahan tersebut meliputi aspek produksi, manajemen, dan pemasaran, yaitu:

1. KWT dapat melakukan program transfer teknologi untuk efisiensi proses produksi dengan menggunakan mesin pencetak slondok.
2. KWT dapat melakukan inovasi dan diversifikasi produk berupa
 - Slondok original
 - slondok kombinasi ikan tuna
 - slondok kombinasi daun kelor
 - slondok kombinasi wortel
 - slondok balado
3. KWT dapat melakukan pengajuan ijin produksi ke Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman
4. KWT dapat melakukan penyuluhan dan praktek tentang pengemas yang aman
5. KWT dapat melakukan pelatihan manajemen keuangan
6. KWT dapat melakukan praktek pemasaran

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan pada prioritas permasalahan yang dihadapi dan target yang ingin dicapai maka disusun metode pelaksanaan program yang mencakup bidang produksi, bidang manajemen, dan bidang pemasaran.

1. Pelatihan dan Pendampingan

Produksi merupakan modal awal dari sebuah usaha profit. Produk yang berkualitas akan memberikan kepuasan kepada konsumen dan menghadirkan konsumen baru. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan anggota KWT untuk mencapai kualitas produk menjadi target dalam program pemberdayaan ini. Metode pelaksanaan program dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan. Peningkatan pengetahuan diukur dengan kuisioner berupa pertanyaan yang harus dijawab oleh anggota KWT sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan. Peningkatan ketrampilan diukur dengan kemampuan anggota KWT pembuat produk yang dilatihkan secara mandiri.

2. Gelar Produk dan *Launching* Slondok Nutriherba

Gelar produk dan *launching* slondok nutriherba akan dilakukan bersama aparat Desa Harjobinangan dan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk mempromosikan inovasi slondok yang lezat dan bernutrisi. Acara ini dilaksanakan dengan menyelenggarakan bazar produk slondok baik yang original, maupun produk inovasi yang kaya akan kandungan gizi. Slondok nutriherba merupakan pilihan yang tepat. Slondok merupakan makanan ringan khas lereng Merapi dan produk inovasinya lezat dan kaya akan nutrisi, dapat dinikmati semua kalangan baik anak maupun dewasa.

3. Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan Program

Pelaksanaan program akan dievaluasi dengan menggunakan 2 cara. Untuk tingkat pemahaman anggota mitra maka evaluasi akan dilakukan dengan membandingkan skor pre dan post test. Selanjutnya akan dianalisis secara statistik. Untuk kemampuan ketrampilannya akan dilakukan pendampingan sampai program ini selesai dilaksanakan. Keberlanjutan program diambil alih oleh pihak Pemerintah Desa.

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

1. Pelatihan Penggunaan dan Pemeliharaan Mesin Produksi Slondok Nutriherba

Proses produksi slondok yang dihasilkan warga selama ini menggunakan alat sederhana, sehingga secara kuantitatif hasilnya kurang maksimal. Dengan demikian, perlu adanya sentuhan teknologi dalam proses produksi slondok nutriherba. Program pemberdayaan ini menghibahkan mesin produksi slondok dan melatih cara penggunaannya agar warga dapat membuat slondok nutriherba dengan cepat dan lebih efisien. Pada pelatihan ini disampaikan materi tentang cara menggunakan mesin dan pemeliharaannya. Setelah disampaikan materi tentang cara penggunaannya alat tersebut diberikan kepada kelompok pengrajin dan disertai penandatanganan berita acara serah terima oleh ketua KWT. Alat pembuat slondok dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Mesin Produksi Slondok Nutriherba

2. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Slondok Nutriherba

Materi pelatihan pembuatan slondok nutriherba meliputi pemberian resep pembuatan slondok yaitu berupa bahan dasar slondok, campuran bahan daun kelor, wortel, dan ikan tuna. Selain itu juga dilanjutkan dengan pendampingan kepada pengrajin sehingga pengrajin lebih dapat memahami cara pembuatan slondok nutriherba ini.

Sebelum kegiatan pelatihan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan penyuluhan atau penyampaian materi tentang slondok dan beberapa keuntungan dalam memproduksi slondok agar dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang produksi slondok. Penyampaian materi ini penting dilakukan agar masyarakat dapat memahami informasi apa saja yang dibutuhkan dalam memproduksi slondok yang baik dan memenuhi syarat beserta pengemasannya.

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dasar masyarakat tentang pembuatan slondok sebelum dilakukan penyampaian materi terlebih dahulu dilakukan penilaian tingkat pengetahuan masyarakat melalui pengisian kuesioner. Instrument tersebut berisi pertanyaan seputar proses pembuatan slondok. Peningkatan pengetahuan warga sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan slondok ditampilkan pada gambar 2.



Gambar 2. Diagram Peningkatan Pengetahuan Peserta Sesudah Pelatihan

Berdasarkan diagram pada gambar 2 diketahui bahwa warga yang mempunyai peningkatan pemahaman sebanyak 97% (28 orang). Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa warga dapat memahami dengan baik materi yang disampaikan dalam pelatihan. Berikut ini adalah foto kegiatan pelaksanaan pelatihan :



Gambar 3. Foto Pelaksanaan Pelatihan

3. Penyuluhan Kandungan Gizi Bahan Tambahan Slondok Nutriherba

Bahan baku pembuatan slondok adalah ketela atau singkong. Namun selain bahan baku tersebut, untuk menghasilkan slondok yang kaya akan protein, serat, beta karoten, zat besi dan antioksidan maka diberikan inovasi atau campuran bahan seperti daun kelor, wortel, dan ikan tuna, agar slondok lebih lezat dan bergizi. Berikut adalah manfaat dari bahan-bahan yang ditambahkan, yaitu:

- 1) Daun kelor memiliki manfaat untuk mencegah penyakit hati, menangkal radikla bebas, mencegah kanker, mengendalikan kadar gula darah, meredakan peradangan, menurunkan kolesterol, dan melawan infeksi.
- 2) Wortel memiliki kandungan vitamin dan mineral, karbohidrat, serat dan senyawa lainnya yang melindungi tubuh dari sel kanker sehingga dapat mencegah penyakit jantung, berbagai jenis penyakit kanker, menjaga kesehatan mata, kekebalan tubuh, menjaga kesehatan otak, antiradang, antipenuaan dan kesehatan kulit serta menjaga kesehatan mulut.
- 3) Ikan tuna memiliki manfaat gizi yang sangat baik yaitu sumber protein yang lengkap, memiliki lemak yang baik karena dapat menyehatkan jantung, dan sumber mineral (Anindyaputri, 2017; Puji, 2018 dan Setiaji, 2018).

Dengan demikian, penambahan bahan-bahan yang kaya akan nutrisi dapat meningkatkan kualitas produk slondok dari sisi manfaat. Logo macam-macam slondok nutriherba dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Logo produk slondok nutriherba

4. Pendampingan Pengurusan Ijin P-IRT

Produk makanan yang telah memiliki Nomor P-IRT tentunya lebih berkualitas. Hal ini dapat meningkatkan nilai jual produk. Dengan demikian, program pemberdayaan ini melakukan pendampingan untuk mengurus ijin P-IRT di Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman. Pendampingan yang dilakukan meliputi pengkondisian rumah produksi slondok yang layak, pemberkasan syarat administrasi pendaftaran P-IRT, dan pendampingan uji kualitas air. Setelah itu Dinas Kesehatan akan melakukan visitasi ke rumah produksi warga hasil binaan. Jika lolos visitasi, warga akan diminta untuk mengikuti pelatihan. Adapun materi pelatihan meliputi Kebijakan Perundang-undangan, Cara produksi pangan yang baik, Hygiene dan sanitasi pangan, Pengawetan pangan, Pelabelan produk, Kemasan produk, Penggunaan bahan tambahan pangan dan Pembukuan.

5. Pelatihan Dan Pendampingan untuk Pemilihan Bahan Pengemas

Materi pelatihan meliputi strategi pembuatan kemasan produk yang menarik. Pada kegiatan kali ini dilakukan penyuluhan mengenai aneka macam pengemas yang aman untuk makanan dan menarik, baik untuk makanan panas maupun dingin. Jenis kemasan yang menjadi perhatian adalah plastik karena plastik banyak digunakan oleh masyarakat untuk mengemas makanan .

Selain jenis kemasan, materi berikutnya adalah tentang pembuatan label berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Pada pelatihan ini, sasaran diajarkan cara membuat label yang memenuhi syarat PP No. 69 tersebut, baik syarat umum maupun syarat teknis. Persyaratan umum dari pembuatan label adalah harus jelas, mudah terlihat, dan berisi informasi yang benar, jujur dan akurat. Sementara itu, persyaratan teknis label adalah dibuat cukup besar agar memuat informasi penting mengenai produk, tidak mudah lepas, luntur atau lekang oleh air, gosokan atau sinar matahari, serta jika ditempelkan dengan lem, lem tidak boleh mempengaruhi mutu kemasan (misalnya menyebabkan karat) dan mutu label.

Materi berikutnya adalah jenis-jenis informasi yang dapat dicantumkan pada label makanan. Jenis informasi dibagi menjadi 2 bagian, yaitu bagian wajib dan bagian tambahan. Yang menjadi bagian wajib dari informasi tersebut adalah nama dagang, nama produk , berat bersih, nomor pendaftaran (PIRT, MD), serta nama dan alamat produsen, sedangkan bagian tambahan adalah tanggal kadaluarsa, kode produksi, komposisi, serta petunjuk cara pakai, penyimpanan, dan perawatan (Alsuhendra dan Ridawati, 2017). Kemasan slondok nutriherba dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kemasan Slondok Nutriherba

6. Pelatihan dan Pendampingan Sistem Pengelolaan Keuangan

Tujuan kegiatan ini adalah warga dapat menghitung nilai harga pokok penjualan (hpp) slondok. Berdasarkan hasil perhitungan, didapatkan nilai hpp slondok per 100 gr adalah sebagai berikut : Slondok original dengan harga Rp 7500,00; Slondok Balado, Daun kelor dan wortel dengan harga masing-masing Rp 8000,00 sedangkan Slondok Tuna dengan harga Rp 8500,00/100 gram.

7. Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran Produk

Pelatihan ini guna memperluas pemasaran baik melalui pemasaran yang konvensional maupun menggunakan media sosial. Output kegiatan ini adalah pemanfaatan media sosial melalui whatsapp sebagai media alternatif untuk memasarkan slondok nutriherba. Pemasaran menggunakan media sosial merupakan sarana untuk mempromosikan suatu produk atau jasa secara lebih spesifik dan sebagai sarana untuk membangun target pasar melalui bisnis *online*. Harapannya, jangkauan pemasaran slondok nutriherba pun bisa lebih luas.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat di Dusun Klarangan dan Dusun Blembem dalam pembuatan slondok nutriherba diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan memproduksi slondok nutriherba.
2. Adanya peningkatan kualitas produk setelah ditambah campuran bahan seperti daun kelor, wortel dan ikan tuna sehingga slondok memiliki khasiat lebih bergizi.

DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra dan Ridawati, 2017. Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Label Makanan Bagi Pelaku Usaha Makanan Di Desa Jampang, Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor. *Jurnal Sarwahita* Vol. 14 No. 02 Hal : 85-93.

Anindyaputri, Irene. 2017. 7 Manfaat Daun Kelor: Dari Melwawan Infeksi Hingga Menurunkan Kolesterol. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/7-manfaat-daun-kelor/>

Peraturan Pemerintah RI No. 66 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan

Puji, Aprinda. 2018. Tak Cuma Menyehatkan Mata, 7 Khasiat Ini Bikin Kita Ingin Makan Wortel. [http:// https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-wortel-bagi-tubuh/](https://hellosehat.com/hidup-sehat/tips-sehat/manfaat-wortel-bagi-tubuh/)

Setiaji, Bamandhita Rahma. 2018. 4 Manfaat Ikan Tuna yang Tak Boleh ANda eatkan Begitu Saja. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-ikan-tuna/>

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Kemenristek Dikti yang telah mendanai program PKM 2018.