

PERBAIKAN PROSES PENGOLAHAN PADA PRODUK OLAHAN REBUNG KELOMPOK PEREMPUAN PEDULI LINGKUNGAN (KPPL) DI KABUPATEN REJANG LEBONG

Ulfah Anis, Damres Uker, Fitri Yuwita S.

Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu
ulfahanis@unib.ac.id

Abstract

Bamboo shoots contain nutrients that are beneficial to the health of the human body. Bamboo shoots are usually consumed by people in the form of vegetables. However, several products are made from bamboo shoots, namely bamboo shoot flour which can be made into donuts, wet noodles, nuggets, and bamboo shoot sticks. Mandiri's Environmental Care Women's Group (KPPL) in Rejang Lebong developed bamboo shoot sticks as a processed food product. However, the quality of the bamboo shoot sticks still needs to be improved; for example, the texture is less crunchy. Therefore, efforts are required to improve the processing of bamboo shoot products to improve the quality, especially the surface of the bamboo shoot sticks produced. The method used in this service activity is discussion and question and answer between the service team and the target audience (meeting 1). The second meeting continued with making bamboo shoot sticks by trying new recipes. The result of this community service activity is a different recipe, namely, using margarine and sliced bamboo shoots can improve the texture of the resulting bamboo shoot sticks.

Keywords: bamboo shoots, processed bamboo shoots, sticks.

Abstrak

Rebung mengandung nutrisi yang bermanfaat dalam kesehatan tubuh manusia. Rebung biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk sayuran. Akan tetapi, terdapat beberapa olahan dari rebung yaitu tepung rebung yang bisa dibuat menjadi produk donat, mie basah, nugget, dan stik rebung. Stik rebung sudah dikembangkan sebagai salah satu produk pangan olahan oleh Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) karya Mandiri di Rejang Lebong. Akan tetapi stik rebung yang dihasilkan kualitasnya masih perlu ditingkatkan, misalnya teksturnya yang kurang renyah. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan proses pengolahan pada produk rebung untuk meningkatkan kualitas mutunya terutama tekstur stik rebung yang dihasilkan. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini yaitu diskusi dan tanya jawab antara tim pengabdian dengan khalayak sasaran (pertemuan 1). Pertemuan kedua dilanjutkan dengan praktek pembuatan stik rebung dengan mencoba resep baru. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah resep yang berbeda yaitu penggunaan margarin dan irisan rebung dapat memperbaiki tekstur dari stik rebung yang dihasilkan.

Kata kunci: olahan rebung, rebung, stik.

PENDAHULUAN

Rebung merupakan tunas bambu yang masih muda. Rebung biasanya muncul pada akar tanaman bambu.

Rebung telah lama dimanfaatkan sebagai bahan dalam sayuran. Rebung juga bisa diolah menjadi tepung rebung untuk bahan substitusi pada pembuatan roti. Rebung kaya akan nutrisi seperti serat. Kandungan serat pangan pada rebung juga cukup baik

yaitu sekitar 2,56 persen (Astawan, 2008). Kandungan seratnya tersebut baik jikadikonsumsi untuk melancarkan pencernaan. Manfaat rebung dalam kesehatan tubuh lainnya yaitu konsumsi rebung menunjukkan pengaruh pada dalam penurunan kadar kolesterol dan tekanan darah (Makatita, 2020). Pada penelitian menggunakan mencit putih jantan, ekstrak rebung yang diberikan dapat menurunkan asam urat pada hewan coba tersebut. Ekstrak rebung mengandung komponen senyawa fenol dan terpenoid (Alen et al., 2017). Rebung biasa dikonsumsi menjadi sayuran. Selain sayuran, atau menjadi bahan substitusi pada pembuatan donat, rebung juga bisa diolah menjadi kripik rebung dan *nugget* (Haryani et al., 2014; Hervina et al., 2019; Silaban et al., 2017). Rebung juga dapat diolah menjadi stik rebung.

Pengolahan rebung menjadi stik rebung telah dikembangkan oleh KPPL Karya Mandiri di Rejang Lebong. Akan tetapi, stik rebung yang dihasilkan dinilai masih kurang baik dari segi teksturnya. Oleh karena itu, diperlukan perbaikan proses pengolahan dari stik rebung tersebut. Pada penelitian yang dilakukan oleh Hervina et al. (2019), yang membuat kripik rebung dengan perlakuan pendahuluan. Perlakuan pendahuluan yaitu dengan perendaman rebung dengan larutan kapur sirih selama 15 menit dengan konsentrasi 3%. Hasil dari penelitian tersebut dapat memperbaiki tekstur kripik rebung yang dihasilkan. Upaya lain yang dapat dilakukan adalah modifikasi resep dari yang sebelumnya yaitu dengan penggunaan margarin dan irisan rebung yang langsung dicampurkan ke adonan stik. Penggunaan margarin diharapkan dapat memberikan tekstur yang lebih baik dari stik rebung yang sebelumnya sudah dibuat.

Tujuan kegiatan pengabdian ini

yaitu berupaya melakukan perbaikan serta memecahkan masalah pada KPPL Karya Mandiri di Rejang lebong yang membuat stik rebung dengan hasil tekstur yang kurang baik. Pengabdian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu aplikasi pengolahan stik rebung di KPPL Karya Mandiri di Kabupaten Rejang Lebong.

METODE

Kegiatan pengabdian ini telah dilakukan pada tahun 2022. Khalayak sasaran pada kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu anggota Kelompok Perempuan Peduli Lingkungan (KPPL) Karya Mandiri.

Metode kegiatan pengabdian yang telah dilakukan yaitu diskusi dan praktek pembuatan stik rebung. Diskusi dilakukan pada pertemuan pertama yang berisi beberapa pertanyaan oleh Tim Pengabdian mengenai permasalahan apa saja yang dihadapi saat pengolahan rebung menjadi produk olahan pangan. Khalayak sasaran menjawab pertanyaan tersebut dan dilanjutkan diskusi untuk mendapatkan solusi dari permasalahan tersebut.

Kegiatan pengabdian selanjutnya tim khalayak sasaran melakukan praktek pembuatan stik rebung dengan resep yang baru bersama dengan khalyak sasaran. Tim pengabdian menjelaskan bahwa pada resep ini menggunakan bahan baku rebung yang diiris kecil sehingga diharapkan rasa rebung masih original dan memberikan tekstur yang berbeda.

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu rebung segar, tepung terigu, margarin, telur, bawang merah, bawang putih, daun seledri, penyedap rasa, serta minyak goreng untuk menggoreng stik rebung. Alat yang digunakan yaitu kompor dan alat penggorengan yaitu berupa wajan dan sudip.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Diskusi Tim Pengabdian dengan Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian diawali dengan diskusi antara Tim Pengabdian dengan khalayak sasaran. Diskusi tersebut dilaksanakan pada pertemuan pertama (Gambar 1). Tim khalayak bertanya mengenai produk olahan yang terbuat dari rebung yang sudah dikembangkan oleh KPPL Karya Mandiri. Tim pengabdian juga menanyakan mengenai permasalahan yang dihadapi saat pengolahan rebung menjadi produk olahan.



Gambar 1 Diskusi antara Tim Pengabdian dan Khalayak Sasaran pada pertemuan 1

Ibu-ibu KPPL Karya Mandiri sebagai khalayak sasaran pengabdian menjelaskan bahwa produk yang sudah dikembangkan adalah stik rebung. Khalayak sasaran menginginkan untuk proses pengolahannya dapat ditinjau kembali apa yang perlu diperbaiki agar kualitas mutunya lebih baik karena selama ini stik yang dihasilkan masih kurang renyah. Selain itu, Khalayak sasaran juga menanyakan apa produk pangan lain yang dapat dibuat dari bahan baku rebung. Pertanyaan lainnya dari khalayak sasaran bagaimana bila rebung diolah menjadi tepung rebung.

Tim pengabdian selanjutnya menjelaskan bahwa untuk meningkatkan kerenyahan dapat menambahkan bahan lain. Bahan lain yang dapat ditambahkan misalnya kapur sirih. Konsentrasi kapur sirih yang

semakin besar dan lama perendaman yang semakin lama adalah kripik rebung yang paling disukai oleh panelis dari parameter tekstur (Hervina et al., 2019). Tim pengabdian mencoba untuk *trial* ketika rebung dilakukan perendaman dengan kapur sirih dan dibuat kripik rebung. Hasilnya dijelaskan pada pertemuan kedua.

Produk-produk pangan yang dapat dibuat dari rebung yaitu donat, mie basah, dan *nugget*. Pada pembuatan donat dan mie basah, rebung terlebih dahulu dibuat menjadi produk antara yaitu tepung rebung. Pada pembuatan *nugget*, rebung terlebih dihaluskan menjadi bentuk bubur rebung (Andrasari et al., 2019; Haryani et al., 2014; Silaban et al., 2017). Tim pengabdian menjelaskan rebung dapat dibuat menjadi tepung rebung, tetapi perlu diperhatikan rendemen tepung yang nantinya akan dihasilkan. Rebung mengandung kadar air yang tinggi sehingga bila dijadikan tepung rebung, maka kemungkinan tepung rebung yang dihasilkan sangat kecil.

Praktek Pembuatan Stik Rebung

Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan stik rebung yaitu potongan rebung yang sudah diiris dengan ukuran 0,5x 1 cm, tepung terigu, margarin, telur, bawang merah, bawang putih, daun seledri, garam, dan penyedap rasa (Gambar 2). Dari bahan-bahan yang akan digunakan pada praktek ini, yang berbeda dengan resep sebelumnya adalah rebung yang digunakan pada praktek ini merupakan rebung yang diiris kecil-kecil agar tetap ada rasa rebung yang original dan memberikan tekstur saat dikunyah di mulut. Bahan lain yang berbeda adalah penggunaan margarin yang bertujuan untuk meningkatkan tekstur renyah pada stik rebung yang akan dihasilkan.



Gambar 2 Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan stik rebung

Resep yang berbeda pada praktek ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas mutu terutama stik rebung yang akan dihasilkan. Resep yang berbeda tersebut dijelaskan kepada khalayak sasaran. Tim pengabdian juga menjelaskan bahwa resep yang berbeda ini sudah dicoba terlebih dahulu. Tim pengabdian juga menjelaskan bahwa sudah melakukan *trial* untuk pembuatan kripik rebung dengan perendaman dalam kapur sirih (Gambar 3). Hasilnya bahwa bila kripik rebung tidak dicampurkan bahan lain misalnya tepung terigu atau tepung lainnya maka hasil yang didapatkan sangat sedikit dibandingkan bahan baku yang digunakan. Oleh karena itu, tim pengabdian menyarankan bila ingin mempuat kripik maka sebaiknya ditambahkan bahan lain.



Gambar 3 Tim Pengabdian menjelaskan Kepada Khalayak Sasaran tentang Pembuatan Stik Rebung

Tim pengabdian selanjutnya mengajak ibu-ibu KPPL Mandiri untuk praktek bersama mencoba resep baru

dalam pembuatan stik rebung. Tim pengabdian menjelaskan sekaligus mempraktekkan dengan mencampurkan bahan-bahan yang digunakan (Gambar 4(a)). Adonan kemudian dibentuk menjadi stik seperti pada Gambar 4 (b). Adonan yang sudah dibentuk menjadi stik tersebut selanjutnya digoreng bersama-sama tim pengabdian dengan khalayak sasaran (Gambar 5). Stik rebung yang sudah jadi dapat dilihat pada Gambar 4 (c).

Khalayak sasaran mencicipi stik rebung yang dibuat bersama-sama tersebut. Khalayak sasaran menyebutkan bahwa stik rebung yang dihasilkan lebih renyah dibandingkan dengan resep lama atau resep sebelumnya yang biasanya sudah dibuat. Stik rebung yang dihasilkan juga terasa tekstur rebungnya terasa saat dikunyah. Tekstur rebung yang terasa tersebut karena rebung tinggi serat (Astawan, 2008).



Gambar 4 (a), (b), (c) Tahapan Pengolahan Pembuatan Stik Rebung



Gambar 5 Praktek Pembuatan Stik Rebung

SIMPULAN

Hasil dari praktek pada kegiatan pengabdian ini yaitu stik rebung dengan resep yang berbeda dari sebelumnya yaitu rebung yang diiris dengan ukuran 0,5 x 1 cm serta penggunaan margarin

dapat menghasilkan tekstur yang lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Pertanian yang telah membantu kegiatan pengabdian ini melalui dana PNBK Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu Tahun 2022 sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alen, Y., Agresa, F. L., & Yuliandra, Y. (2017). Analisis Koromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Rebung *Schizostachyum brachycladum* Kurz (Kurz) pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 3(2), 146–152.
- Andrasari, E., Lahming, L., & Fadilah, R. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) terhadap Mutu Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 24. <https://doi.org/10.26858/jptp.v5i1.8191>
- Haryani, M., Widawati, L., & Sari, E. R. (2014). Tepung Rebung Termodifikasi sebagai Substituen Terigu pada Pembuatan Donat Kaya Serat. *Agritepa*, 1(1), 52–62.
- Hervina, H., Afrizal, R., & Hidayat, F. (2019). Effect of Soaking Time of Bamboo Shoot and Concentrations of Lime Paste on Quality of Bamboo Shoot Chips. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1), 17–24. <https://doi.org/10.32672/sjat.v1i1.1099>

Makatita, S. H. (2020). Pengaruh Kandungan Rebung dalam Menurunkan Kadar Kolesterol dan Tekanan Darah. *Edu Dharma Journal*, 4(1), 1–9.

Silaban, M., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Rebung Betung dalam Pembuatan *Nugget* Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *JOM FAPERTA*, 4(2), 1–13.