

PENYULUHAN PEMBUATAN KUE BOLU KATUK (Sauropus androgynous)

Nurainun, Diah Suci Rahmadani

Program Studi Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Harapan Ibu Jambi
Ainunnur348@gmail.com

Abstract

Semetung Hamlet, Kec. Taman Rajo, Muara Jambi has a lot of potential natural resources, one of which grows katuk. However, the community, especially PKK mothers, does not yet have the knowledge and skills to use katuk leaves as an addition to making sponge cakes. Community service aims to: (1) provide counseling about katuk leaf plants and their properties; (2) practice the skills to make katuk leaf sponge cake; (3) practice skills in packaging sponge cakes. The method used is training and a hands-on approach. The program implementing team was from the pharmacy study program students of STIKes Harapan Ibu Jambi. The results of community service are increasing knowledge about katuk leaf plants; participants are skilled in making katuk leaf sponge cakes; participants are competent in packaging katuk leaf sponge cakes. The program implemented has a positive impact on the citizens, which can see from the increase in knowledge and skills of PKK mothers in Semetung village.

Keywords: Katuk Leaves, Sponge Cake.

Abstrak

Dusun Semetung, Kec. Taman Rajo, Muara jambi mempunyai banyak potensi sumber daya alam, salah satunya banyak tumbuh katuk. Namun masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan dalam memanfaatkan daun katuk sebagai tambahan dalam pembuatan kue bolu. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk: (1) memberi penyuluhan tentang tumbuhan daun katuk dan khasiatnya; (2) melatih keterampilan membuat kue bolu daun katuk; (3) melatih ketrampilan dalam pengemasan kue bolu. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktek langsung. Tim pelaksana program dari mahasiswa prodi S1 farmasi STIKes Harapan Ibu Jambi. Hasil dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah meningkatkan pengetahuan tentang tumbuhan daun katuk, peserta terampil dalam membuat kue bolu daun katuk, peserta terampil dalam pengemasan kue bolu daun katuk. Program yang telah dilaksanakan tersebut memberikan dampak positif bagi warga yang dapat dilihat dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK desa semetung.

Kata kunci: Daun Katuk, Kue Bolu.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang penting bagi manusia untuk mempertahankan hidup (Tools, 2017). Pemenuhan kebutuhan pangan dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada (Habsari, 2015).

Daun katuk mengandung hampir 7% protein dan 19% serat kasar, vitamin K, pro-vitamin A (beta karotin) Vitamin B dan C. Mineral yang dikandung adalah Kalsium (2,8%) zat besi, kalium, fosfor dan magnesium (Fatimah, dkk, 2014). Perlu diketahui bahwa daun katuk ini juga mengandung papaverina, yaitu suatu alkaloid yang juga terdapat pada candu (opium) (Indah Cikita, dkk, 2016). Konsumsi yang berlebihan dapat menyebabkan efek samping seperti keracunan papaverina. Warna daun katuk yang hijau gelap menunjukkan kadar klorofil yang tinggi. Daun katuk mempunyai sifat yang khas yaitu manis, mendinginkan dan membersihkan darah, khasiat antipiretik dan laktagog (Juliastuti, 2019).

Alasan pemilihan daun katuk sebagai bahan penambahan pada pembuatan kue bolu karena mudah didapatkan, kurangnya pemanfaatan dan pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi pada daun katuk tersebut (Situmorang, 2019).

Untuk itu penulis memilih daun katuk sebagai bahan tambahan dari kue bolu supaya masyarakat bisa memanfaatkan daun katuk menjadi produk yang mempunyai nilai jual dan memperbaiki perekonomian masyarakat

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode penyuluhan dan praktek langsung. Mitra sasarnya adalah ibu-ibu PKK dusun semetung. subjek sasarnya berjumlah 15 orang ibu, penyuluhan dilakukan pada hari jumat tanggal 21 Februari 2020 berjumlah 8 orang.

Kegiatan dilakukan mulai dari persiapan, pengumpulan bahan. Pengumpulan bahan meliputi bahan-bahan yang di jadikan kue bolu metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pengenalan tentang pembuatan kue bolu dari tumbuhan katuk terhadap peserta dengan cara penyuluhan yang bersifat interaktif. Didalam penyuluhan tersebut juga dijelaskan pembuatan kue bolu dengan pemaparan langsung sehingga peserta dapat memahami cara pembuatan kue bolu, peserta diharapkan dapat mempraktikkan produk tersebut dirumah, hasil dari produk tersebut digunakan untuk keluarga, dan secara pribadi dan dapat dijadikan sebagai produksi yang bersifat komersial sehingga dapat membantu meningkatkan taraf perekonomian warga tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dimulai dengan penyampaian materi secara langsung, agar mudah dipahami oleh ibu-ibu PKK. Kegiatan ini dilakukan untuk menambah pemahaman peserta sebelum masuk pada kegiatan praktek pembuatan kue bolukatuk. Kegiatan ini juga memberi kesempatan kepada peserta untuk bertanya. Selanjutnya kegiatan diteruskan dengan praktek pembuatan kue bolu katuk Kegiatan pelatihan ini dipilih karena dari hasil pengamatan dapat mengembangkan potensi tanaman katuk

(Satyaningtyas, dkk 2014). Pengembangan potensi katuk dipilih menjadi kue bolu, sebab keuntungan metode pembuatan kue bolu yang sederhana, murah, dan praktis. Dalam proses pembuatan kue bolu katuk perlu disiapkan bahan dan alat yang digunakan. Adapun bahan dan alat yang digunakan adalah: Bahan; Daun katuk, telur, gula, mentega, dan tepung kue bolu instan. Alat; Oven, mixer, blender, spatula, dan cetak kue

Setelah bahan dan alat disiapkan, selanjutnya tahapan proses pembuatan kue bolu daun katuk dengan langkah sebagai berikut (Suwanti & Kuswati, 2016);

1. Siapkan alat dan bahan
2. Cuci daun katuk
3. Setelah itu blender daun katuk dan saring
4. Masukkan tepung kue bolu instan kedalam mixer
5. Kemudian panaskan mentega setelah mencair masukan kedalam mixer dan 1 butir telur
6. Kemudian di mixer, setelah adonan merata masukan ke dalam oven selama 30 menit dengan suhu 50oC
7. Kue bolu daun katuk siap disajikan



Gambar 1. Kue bolu Daun Katuk

SIMPULAN

Tahapan kegiatan penyuluhan dan pelatihan cara pembuatan kue bolu

katuk untuk ibu-ibu PKK Dusun Semetung, Kec.Taman Rajo, Muara Jambi dapat diselenggarakan dengan baik. Melalui pelatihan yang diberikan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang tanaman katuk dan kue bolu katuk. Kue bolu katuk dapat diaplikasikan menjadi makanan herbal yang baik untuk kesehatan dan aman dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatimah, S., Prasetyaningsih, Y., & Munandar, A. (2014). efektivitas ekstrak daun katuk (*sauropus androgynus* l.) dalam menghambat pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus* secara *in vitro*. prosiding seminar nasional biotik.
- Indah Cikita, Ika Herawati Hasibuan, & Rosdanelli Hasibuan. (2016). pemanfaatan flavonoid ekstrak daun katuk (*sauropus androgynus* (l) merr) sebagai antioksidan pada minyak kelapa. *jurnal teknik kimia usu*, 5(1), 45–51.
- Juliastuti, J. (2019). efektivitas daun katuk (*sauropus androgynus*) terhadap kecukupan asi pada ibu menyusui di puskesmas kuta baro aceh besar. *indonesian journal for health sciences*, 3(1), 1.
- Satyaningtyas, E., Estiasih, T., & Korespondensi, P. (2014). roti tawar laktogenik , perangsang asi , berbasis kearifan lokal daun katuk (*sauropus androgynus* (l .) merr) lactogenic white bread , a food product containing sweet leaves (*sauropus androgynus* (l .) merr) for stimulating human breast milk based on . 2(1), 121–131.

- Situmorang, T. S. (2019). pengaruh konsumsi air rebusan daun katuk terhadap pengeluaran produksi asi pada ibu nifas di bidan praktek mandiri manurung medan tahun 2018. *indonesian trust health journal*, 1(2), 55–60.
- Suwanti, E., & Kuswati, K. (2016). pengaruh konsumsi ekstrak daun katuk terhadap kecukupan asi pada ibu menyusui di klaten. *interest : jurnal ilmu kesehatan*, 5(2), 132–135.
- Patonah, dkk. (2017) aktivitaas antiobesitas ekstrak daun katuk (*sauropus androgynus l. merr*) pada model mencit obesitas. vol 14. no. 2
- Hapsari, dkk. (2014). tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus berbahan dasar tepung singkong (*manihot esculenta crantez*) yang disubstitusi tepung daun katuk.