

PELATIHAN PENGOLAHAN ANEKA PANGAN OLAHAN BERBASIS TEPUNG UMBI GANYONG DAN BUNGA TELANG DI DESA CIKONDANG KABUPATEN KUNINGAN

Adhi Susilo¹, Rina Rismaya¹, Hari Hariadi², Eko Yuliasuti Endah Sulistyawati¹,
Athiefah Fauziyyah¹, Kartika³, Wulan Rahmatunisa⁴

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas
Terbuka, Banten

²Badan Riset dan Inovasi Nasional, Tangerang Selatan

³Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Al-Ihya Kuningan

⁴Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan, Universitas Kuningan
adhi@ecampus.ut.ac.id¹

Abstrak

Kata Kunci:
*bunga
telang, umbi
ganyong,
snack bar,
food bar,
brownies*

Desa Cikondang yang terletak di Kecamatan Hantara, Kabupaten Kuningan masih bergantung pada pemanfaatan sumber daya alam sekitar untuk meningkatkan perekonomian masyarakatnya. Kawasan hutan di desa ini menghasilkan bunga telang (*Clitoria ternatea*) dan ubi ganyong (*Canna discolor*) yang belum dimanfaatkan secara optimal. Untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Cikondang, dilakukan program diseminasi berupa pelatihan pembuatan snack bar, food bar, dan brownies berbahan dasar bunga telang dan tepung ganyong. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pelatihan, introduksi teknologi, pendampingan, dan monitoring dan evaluasi guna adanya keberlanjutan kegiatan. Program pelatihan diikuti oleh 19 warga desa, yang menunjukkan peningkatan pengetahuan signifikan, dari nilai pretest 58,23% menjadi posttest 90,35%. Hasil pelatihan ini dapat diimplementasikan untuk menyajikan menu yang lebih beragam dan bergizi, baik untuk konsumsi keluarga maupun untuk dipasarkan kepada konsumen. Dengan demikian, Desa Cikondang diharapkan menjadi desa mandiri secara ekonomi dan sosial.

Abstract

Kata Kunci:
*butterfly
pea flower,
ganyong
tuber, snack
bar, food
bar,
brownies*

Cikondang Village, located in Hantara District, Kuningan Regency, still relies on the use of natural resources to improve the economy of its people. The forest area in this village produces butterfly pea flowers (*Clitoria ternatea*) and ganyong tubers (*Canna discolor*) which have not been optimally utilized. To improve the economy of the Cikondang Village community, a dissemination program was carried out in the form of training in making snack bars, food bars, and brownies made from butterfly pea flowers and ganyong flour. The implementation method includes socialization, training, technology introduction, mentoring, and monitoring and evaluation for the sustainability of

activities. The training program was attended by 19 villagers, who showed a significant increase in knowledge, from a pretest score of 58.23% to a posttest score of 90.35%. The results of this training can be implemented to present a more diverse and nutritious menu, both for family consumption and for marketing to consumers. Thus, Cikondang Village is expected to become an economically and socially independent village.

A. Pendahuluan

Desa Cikondang, yang berada di Kecamatan Hantara, Kabupaten Kuningan, memiliki potensi sumber daya alam berupa umbi ganyong (*Canna discolor*) dan bunga telang (*Clitoria ternatea*). Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Sejauh ini, masyarakat masih bergantung pada pemanfaatan sumber daya alam secara konvensional dan belum mengembangkan produk turunan dengan nilai ekonomi lebih tinggi. Padahal, bunga telang telah diteliti memiliki kandungan antisianin yang cukup tinggi dan berperan sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman (Zahara, 2022) serta khasiat seduhan bunga telang sebagai anti hipertensi (Yulandasari et al., 2023). Sementara, ganyong dapat dimanfaatkan pada produk snack bar rendah gula (Setyaji & Maharini, 2021). Dengan demikian, pelatihan pembuatan produk snack bar bunga telang (*Clitoria ternatea*) dan tepung ubi Ganyong (*Canna discolor*) yang rendah gula merupakan program diseminasi yang dilakukan guna meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Cikondang.

Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis*) semakin berkembang sebagai bahan pangan alternatif dan fungsional. Umbi ini dikenal karena kandungan pati yang tinggi, yang menjadikannya alternatif pengganti tepung terigu atau tapioka dalam pembuatan berbagai produk olahan seperti cookies, mie, hingga pempek. Ganyong tidak hanya kaya karbohidrat, tetapi juga memiliki kandungan nutrisi seperti protein dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan Masyarakat (Hasanah & Hasrini, 2018; Muchsiri et al., 2021).

Penelitian terbaru menunjukkan bahwa tepung ganyong dapat menghasilkan produk dengan kualitas sensori yang baik dan diterima oleh konsumen. Sebagai contoh, formulasi tepung ganyong 100% menunjukkan

tekstur dan kekenyalan optimal pada pempek ikan gabus, menjadikannya bahan baku potensial untuk pangan fungsional (Muchsiri et al., 2021).

Dalam konteks ekonomi dan ketahanan pangan, budidaya dan pengolahan ganyong juga dianggap strategis. Beberapa inisiatif agribisnis lokal telah membuktikan bahwa pengolahan umbi ganyong menjadi tepung dapat meningkatkan nilai tambah dan memperkuat ketahanan pangan lokal.

Dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap pangan alami dan sehat, tepung ganyong memiliki potensi besar untuk terus berkembang. Produk berbasis ganyong, seperti snack bar dan brownies yang diperkenalkan dalam pelatihan di Desa Cikondang, tidak hanya menambah diversifikasi pangan tetapi juga dapat berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

Oleh karena itu, program pelatihan pengolahan pangan olahan berbahan dasar tepung ganyong dan bunga telang diselenggarakan sebagai bagian dari upaya untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk pangan sehat dan bernilai jual. Produk yang diperkenalkan antara lain adalah snack bar, food bar, dan brownies, yang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru bagi warga.

Tujuan kegiatan program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Cikondang adalah sebagai berikut:

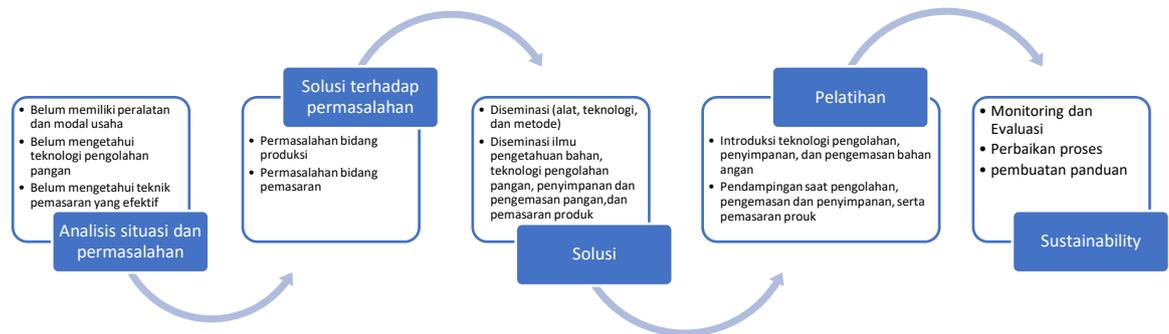
1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah umbi ganyong dan bunga telang menjadi produk pangan inovatif.
2. Membantu masyarakat menghasilkan produk bernilai ekonomis yang dapat dikonsumsi sendiri maupun dipasarkan.
3. Mendukung kemandirian ekonomi dan sosial Desa Cikondang melalui diversifikasi produk pangan.
4. Mengembangkan Mitra yaitu Desa Cikondang menjadi desa yang mandiri secara ekonomi dan sosial.

B. Metode Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Pengenalan tujuan dan manfaat program kepada warga desa untuk meningkatkan partisipasi.



Gambar 1. Tahapan Solusi Penyelesaian Permasalahan Mitra

2. Pelatihan dan Introduksi Teknologi

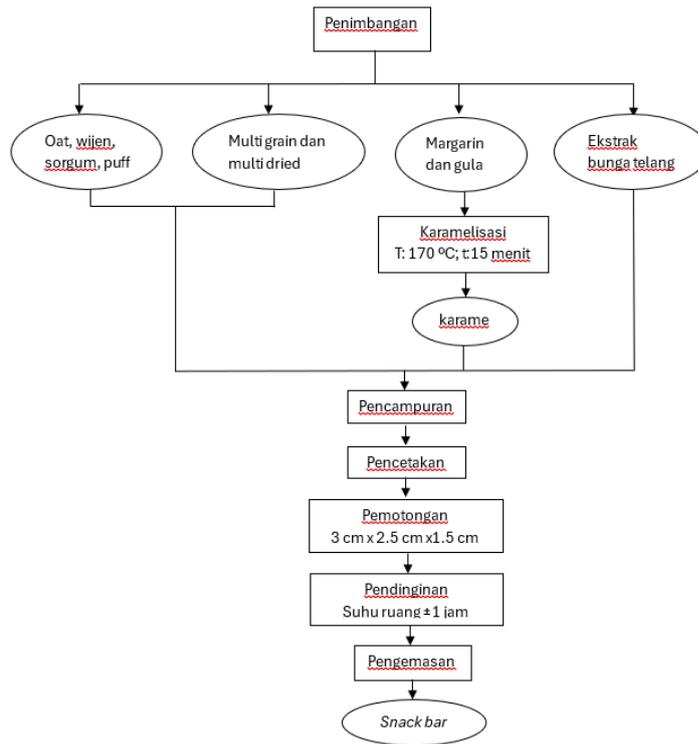
Pelaksanaan pengabdian dilakukan melalui sistem learning by doing dengan bantuan media ajar berupa slide powerpoint dan media praktek. Tahap pertama kegiatan dilakukan dengan pemberian materi kepada warga tentang budidaya bunga telang dan umbi ganyong, kemudian materi berikutnya mengenai pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami makanan dan umbi ganyong untuk bahan dasar pembuatan berbagai macam makanan tradisional dan modern. Tahap kedua kegiatan berupa workshop tentang pengolahan bunga telang meliputi pembuatan minuman fungsional dari bunga telang serta pembuatan food bar dan snack bar dari bunga telang dan umbi ganyong. Pelatihan penggunaan peralatan dan teknik modern dalam proses pengolahan food bar dan snack bar juga disampaikan dalam workshop.

3. Pendampingan

Peserta mendapatkan bimbingan langsung selama proses produksi dan uji coba produk.

4. Monitoring dan Evaluasi

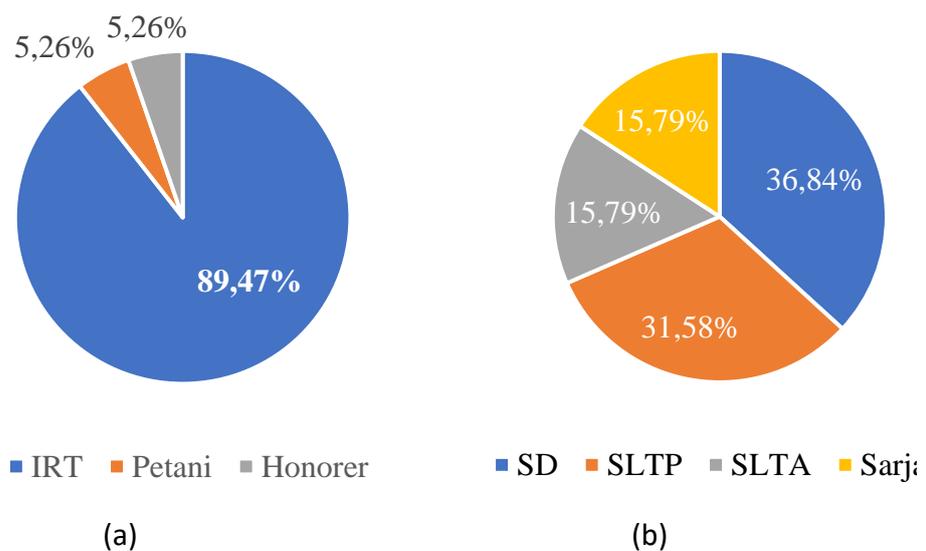
Evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan program melalui pretest dan posttest. Pemantauan berkelanjutan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program.



Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan snack bar

C. Hasil dan Pembahasan

Program pelatihan pengolahan *snack bar* diikuti oleh 19 orang warga masyarakat Desa Cikondang, Kecamatan Hantara, Kabupaten Kuningan dengan karakteristik peserta pelatihan secara lengkap yang disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Persentase Karakteristik Peserta Pelatihan Berdasarkan Pekerjaan (a) dan Tingkat Pendidikan (b)

Setelah pemaparan materi selesai, kegiatan pelatihan ditutup dengan mengerjakan post test untuk melihat tingkat pemahaman masyarakat terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan. Pada akhir acara juga dilakukan penyerahan alat-alat dan bahan-bahan produksi food bar dan brownies untuk mewujudkan program kemitaaan antara pihak perguruan tinggi dan masyarakat. Kegiatan Program Diseminasi Teknologi dan Inovasi dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat ini telah terlaksana dengan baik dan mendapat dukungan dari masyarakat di Desa Cikondang, hal ini dibuktikan dengan antusias masyarakat untuk menerima program pengabdian secara berkelanjutan. Selain itu, ketertarikan masyarakat juga baik terhadap program ini yang dapat diukur dari hasil kuisisioner yang menyatakan bahwa kegiatan sangat menarik.

Adapun pertanyaan pada kuisisioner *pretest* dan *posttest* terdiri dari materi pengetahuan bahan dan teknologi pengolahan *Snack bar* disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan pada Kuisisioner *Pretest* dan *Posttest* serta Perolehan Skor

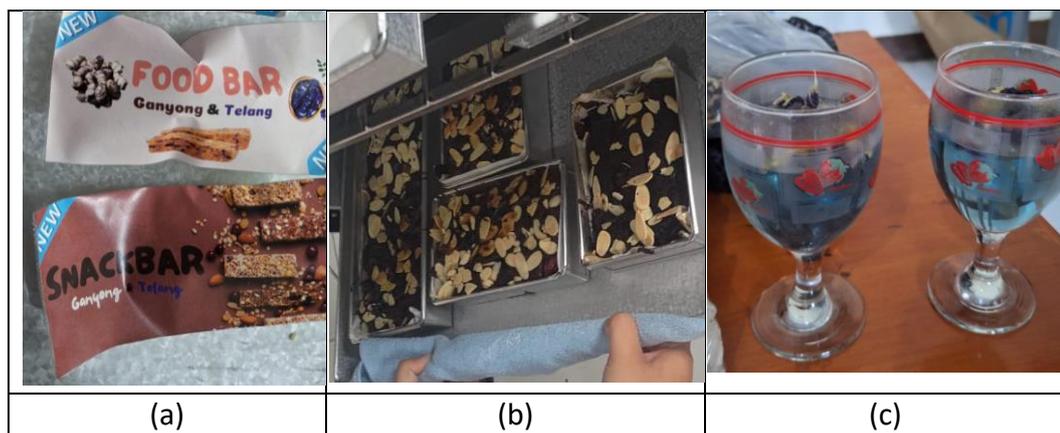
No	Pengetahuan yang diujikan	Jawaban yang benar	
		Pretest	Posttest
1	Pengenalan bunga telang melalui gambar	100%	100%
2	Pengenalan umbi ganyong melalui gambar	89%	100%
3	Pemanfaatan bunga telang sebagai makanan dan minuman	89%	100%
4	Pemanfaatan ganyong sebagai makanan	10.53%	89.47%
5	Pengolahan bunga telang dalam produk snack bar dan foodbar	57.89%	84/21%
6	Pengolahan tepung ganyong menjadi brownies dan food bar	34.84%	78.95%
	Pengalaman mengolah bunga telang dan ganyong	26.32%	73.68%
	Rata-rata	58.23%	90.35%

Tabel 1. menunjukkan bahwa pemberian pelatihan berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan peserta pelatihan yang dibuktikan dengan nilai *pretest* (58.23%) yang meningkat pada nilai *posttest* (90.35%). Setelah pengisian kuisisioner *pretest* dan *posttest*, para peserta pelatihan

diberikan materi dan praktik pengolahan *snack bar*, *food bar*, dan *brownies* (Gambar 4 dan Gambar 5).



Gambar 4. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pembuatan Snack bar (a) dan Brownies (b)



Gambar 5. Produk hasil pelatihan snack bar dan food bar (a), brownies (b), teh telang (c)

Seluruh peserta menyatakan kegiatan ini bermanfaat dan menarik. Maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat desa Cikondang sudah memahami materi-materi yang telah diberikan dan berencana untuk mengaplikasikan untuk budidaya dan mengolah bunga telang dan umbi ganyong.

Melalui pelatihan ini, peserta berhasil memproduksi snack bar, food bar, dan brownies dengan bahan dasar umbi ganyong dan bunga telang. Produk tersebut memiliki potensi untuk dipasarkan sebagai pangan sehat dan inovatif, baik di lingkungan lokal maupun lebih luas.

Ganyong dikenal sebagai makanan lokal yang dapat diolah menjadi banyak sumber karbohidrat, karena kadar karbohidratnya mencapai lebih dari 80% (Novitasari et al., 2023). Umbi ganyong dapat diolah menjadi pati, yang dapat digunakan dalam berbagai bisnis. Ganyong juga dikenal memiliki banyak kalsium, zat besi, dan serat (Suhartini & Hadiatmi, 2016).

Proses pembuatan tepung umbi ganyong yaitu ganyong yang sudah terkumpul dikupas dan dicuci dengan air mengalir. Pencucian ini bertujuan untuk membersihkan kotoran seperti tanah, cacing dan kotoran lain yang menempel. Umbi ganyong yang telah dicuci kemudian dikupas untuk menghilangkan kulit arinya, kemudian diiris tipis-tipis untuk mempercepat dalam pengeringan. Irisan ganyong dijemur dibawah sinar matahari selama dua hari hingga irisan ganyong mudah dipatahkan. Irisan kemudian digiling atau ditumbuh, lalu diayak menjadi tepung.

Salah satu hasil olahan umbi ganyong, pati ganyong, dapat diolah menjadi berbagai jenis produk seperti mie sohun, kue basah, kue kering, dan cendol. Proses pembuatan pati ganyong biasanya dilakukan dengan mengeringkan endapan umbi ganyong setelah diparut atau dihaluskan (Kusbandari, 2015).

Pembuatan pati ganyong terdiri dari proses pengupasan, pencucian, pamarutan, peremasan, pengendapan dan pengeringan. Proses pengupasan dan pencucian bertujuan untuk membersihkan kulit dan kotoran yang menempel pada kulit luarnya, sedangkan proses pamarutan bertujuan untuk merusak jaringan umbi dan sel-sel umbi rusak serta agar pati dapat keluar. Kemudian dilakukan peremasan untuk menyempurnakan kerusakan jaringan dan dengan adanya tekanan dan penambahan air pada hasil parutan maka pati akan keluar (Kusbandari, 2015).

Program ini diharapkan dapat memberikan dampak jangka panjang berupa:

- Kemandirian Ekonomi: Masyarakat dapat mengembangkan usaha mandiri berbasis produk pangan olahan.
- Diversifikasi Konsumsi: Produk ini dapat menjadi alternatif pangan sehat bagi keluarga.
- Pemberdayaan Sosial: Masyarakat semakin berdaya melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan.

Untuk memastikan keberlanjutan, dilakukan monitoring secara berkala terhadap perkembangan usaha warga. Diharapkan, produk berbasis ganyong dan bunga telang ini dapat menjadi ciri khas Desa Cikondang yang dikenal secara luas.

D. Simpulan

Pelatihan pengolahan aneka pangan olahan berbasis tepung ganyong dan bunga telang di Desa Cikondang berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga dalam menciptakan produk pangan inovatif.

Dengan peningkatan pengetahuan sebesar 32,12% (dari 58,23% menjadi 90,35%), program ini menunjukkan hasil yang signifikan.

Produk-produk yang dihasilkan tidak hanya bermanfaat bagi konsumsi keluarga, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha bernilai ekonomi tinggi. Dengan demikian, Desa Cikondang diharapkan dapat berkembang menjadi desa yang mandiri secara ekonomi dan sosial.

E. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Terbuka yang telah mendanai dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan Program Diseminasi Teknologi dan Inovasi tahun 2024 ini.

F. Referensi

- Hasanah, F., & Hasrini, R. (2018). Pemanfaatan Ganyong (*Canna edulis* KERR) sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 35, 99. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v35i2.4268>
- Kusbandari, A. (2015). Analisis Kualitatif Kandungan Sakarida dalam Tepung dan Pati Umbi Ganyong (*Canna Edulis* Ker.). *Pharmaciana*, 5(1). <https://doi.org/10.12928/pharmaciana.v5i1.2284>
- Muchsiri, M., Sylviana, S., & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Substitusi Tepung Tapioka pada Pembuatan Pempek Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 10, 17. <https://doi.org/10.32502/jedb.v10i1.3641>
- Novitasari, E., Ernawati, R., Lasmono, A., Ramadhani, T. N., & Meithasari, D. (2023). Komposisi kimia tepung dan pati umbi ganyong dan garut koleksi kebun sumber daya genetik natar, Lampung Selatan. Seminar Nasional Lahan Suboptimal,
- Setyaji, D. Y., & Maharini, F. S. (2021). Ganyong-kelor snack bar's glycemic index as a diet for diabetics [Ganyong; Canna; Kelor; Moringa; Diabetes]. 2021, 9(2), 6. <https://doi.org/10.14710/jgi.9.2.105-110>
- Suhartini, T., & Hadiatmi, N. F. N. (2016). Keragaman Karakter Morfologi Tanaman Ganyong. *Buletin Plasma Nutfah*, 16(2), 118. <https://doi.org/10.21082/blpn.v16n2.2010.p118-125>
- Yulandasari, V., Hardiansah, Y., Husen, L. M. S., Mastuty, A., & Azhari, A. P. (2023). Edukasi Pemanfaatan Bunga Telang sebagai Tanaman Herbal di



Desa Mertak Tombok, Lombok Tengah. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 12453-12457.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v4i6.22472>

Zahara, M. (2022). Ulasan singkat: Deskripsi Kembang Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Manfaatnya. *Jurnal Jeumpa*, 9(2), 719-728.
<https://doi.org/10.33059/jj.v9i2.6509>