

Pelatihan Pemanfaatan Batang Lotus Sebagai Bahan Pangan Fungsional Pada Produk Tonjong Chips (*Tonjchips*) di Desa Bontolangkasa Selatan Kabupaten Gowa

Andi Sukainah^{1*}
Nur Rahmah²
Sukarman B³
Andi Kasirang⁴

^{1,2}Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

³Pendidikan Seni Rupa, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

⁴Program Studi Agribisnis, Universitas Islam Makassar, Makassar, Indonesia

andi.sukainah@unm.ac.id^{1*)}

nur.rahma@unm.ac.id²⁾

sukarmanb@unm.ac.id³⁾

andikasirangtb.dty@uim-makassar.ac.id⁴⁾

Kata Kunci:

[*Lotus, Pelatihan, Tonjchips*]

Abstrak: Kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian universitas Negeri Makassar merupakan wujud dari program Pemberdayaan masyarakat skema pemberdayaan berbasis wilayah. Pelatihan yang dilakukan merupakan ide dari pemanfaatan potensi berupa teratai sebagai bahan pangan fungsional pada produk tonjong chips. Tujuan pelatihan ini yaitu menambah wawasan serta keterampilan anggota KWT Balang Tonjong dalam mengolah lotus menjadi produk yang bernilai jual dan menjadi produk khas Desa Bontolangkasa Selatan. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Dusun Talamangape Desa Bontolangkasa Selatan Kabupaten Gowa yang juga sebagai mitra lokasi pada kegiatan ini. Selanjutnya, pelatihan ini melibatkan mitra sasaran yakni KWT Balang Tonjong yang beranggotakan sebanyak 20 orang. Tahapan pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian meliputi tahapan pembuatan Tonjong Chips, kemudian melakukan pengemasan produk dan yang terakhir adalah pelatihan terkait bagaimana membranding produk Tonjchips sehingga menjadi produk khas Desa Bontolangkasa Selatan yang dapat bernilai jual. Selain itu, penggunaan batang lotus sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional pada pembuatan produk Tonjong Chips sangat berpengaruh baik untuk kesehatan dan daya tahan tubuh. Pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan pengolahan produk Tonjchips kepada KWT Balang Tonjong merupakan sebuah ide dalam membuka peluang bisnis yang dapat bernilai ekonomis.

Published by:



Copyright © 2024 The Author(s)

This article is licensed under CC BY 4.0 License



Pendahuluan

Indonesia mempunyai lahan rawa yang luas. Perairan rawa banyak terdapat di pulau Sumatera, Kalimantan, Sulawesi dan Papua (Muslim, 2012). Luas rawa di Indonesia 33,41-39,1 juta hektar dengan luas rawa pasang surut 20,13- 25,82 juta ha, dan lahan rawa lebak 13,28 juta hektar. Tanaman seperti eceng gondok, teratai, purun, lotus, dan lain-lain juga tumbuh di perairan rawa di Indonesia. Karena pengetahuan masyarakat yang terbatas tentang gizi dan manfaat fungsional tumbuhan perairan rawa, pemanfaatannya masih sangat rendah. Lotus adalah salah satu tumbuhan perairan rawa yang dapat digunakan. Lotus (*N. nucifera*) banyak ditanam di Asia Timur, dimana biji dan umbinya digunakan pada berbagai macam masakan, makanan segar, makanan kering dan kaleng (Assik, 1999).

Desa Bontolangkasa selatan mempunyai potensi yang sangat besar utamanya dalam bidang pertanian dan peternakan. Sektor pertanaian unggulan desa bontolangkasa selatan ada pada tanaman pangan dan apotik hidup. Sektor pertanian ini kemudian menjadi sektor penopang pendapatan sebagian besar warga desa bontolangksa selatan. Terlepas dari potensi pertanian dan peternakan, Desa Bontolangkasa Selatan mempunyai rawa yang penuh dengan tumbuhan lotus yang luasnya kurang lebih 8,9 Ha yang berada di Dusun Talamangepe. Kondisi rawa Desa Bontolangkasa Selatan mempunyai Keunikan tersendiri yang tidak dimiliki oleh daerah lain di Kabupaten Gowa bahkan di Sulawesi selatan.

Lotus (*Nelumbo nucifera*) merupakan tumbuhan liar di habitat alami, yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia khususnya di Desa Bontolangkasa Selatan, Kecamatan Bontonombo, Kabupaten Gowa. Lotus merupakan tumbuhan yang memiliki senyawa gizi dan bioaktif yang tinggi (Mehta et al., 2013). Potensi kekayaan alam yang ada di Desa Bontolangkasa Selatan tergolong unik dan langka. Lotus memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, namun masih kurang dimanfaatkan padahal jika dilihat dari ketersediaanya pada saat musim penghujan lotus sangat berlimpah. Secara tradisional, lotus telah digunakan untuk mengobati berbagai penyakit karena kandungan zat-zat yang dimiliki bermanfaat bagi tubuh, seperti protein, lemak, karbohidrat, karoten, pati, fosfor, besi, kalsium, dan lain-lain. Selain itu, ada senyawa aktif seperti antioksidan seperti polifenol dan vitamin C, serta antibakteri (Kusumaningrum et al., 2020).

Lotus mengandung flavonoid dan tanin dengan aktivitas antioksidan tinggi, senyawa fenol, dan asam galat (18.607%) serta senyawa kimia lainnya seperti tanin, terpenoid, dan polifenol (Kolar et al., 2011). Lotus biasanya hidup di rawa sebagai tanaman air. Lotus dapat ditanam dalam wadah atau pot. Tanaman lotus juga memiliki manfaat kesehatan. Ini termasuk berfungsi sebagai antioksidan, melawan infeksi, mencegah obesitas, dan mencegah diabetes. Mulai dari rimpang, biji, batang, daun, dan bunganya pun dapat diolah menjadi olahan makanan.

Pangan fungsional merupakan makanan yang mempunyai manfaat bagi kesehatan di luar zat gizi dan nutrisi yang tersedia (Wahyuni et al., 2016). Pengembangan pangan fungsional dan pangan lokal ini bertujuan memajukan pangan lokal unggulan yang diproduksi dan dikonsumsi daerah setempat. Pemanfaatan pangan lokal dalam pengembangan pangan fungsional mempunyai peran penting secara kesehatan, ekonomi dan kesejahteraan masyarakat (Herlina & Nuraeni, 2014). Pangan fungsional adalah bahan pangan yang berfungsi fisiologis serta bermanfaat terhadap daya tahan tubuh dan kesehatan seseorang (Wahyuni et al., 2016).

Cips merupakan salah-satu olahan makanan yang dapat ditambahkan dengan batang teratai yang mempunyai nilai kandungan gizi yang sangat tinggi. Hal tersebut merupakan hasil riset tim pengabdian Universitas Negeri Makassar. Batang lotus dipilih sebagai bahan tambahan pembuatan chips agar dapat memanfaatkan potensi yang ada di Desa Bontolangkasa Selatan. Batang lotus kaya akan senyawa polifenol, yang menunjukkan sifat antioksidan yang tinggi.

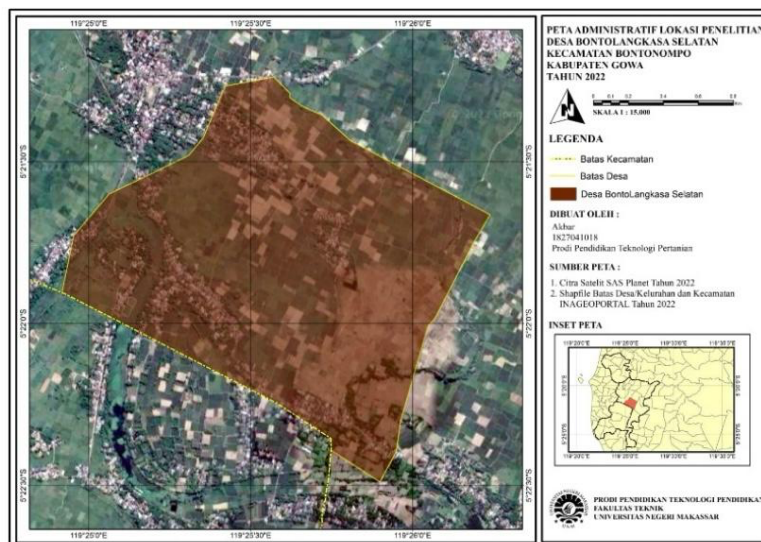
Batang lotus mengandung banyak vitamin C yang sangat baik, sekaligus merupakan sumber serat dan zat besi yang baik. Karbohidrat, flavanoid, kuinon, glikosida jantung, terpenoid, fenol, kumarin, sterol, fito sterol juga terdapat dalam ekstrak batang lotus. Batang lotus mengandung beberapa fitokimia, polifenol dan flavonoid. Senyawa ini merupakan antioksidan kuat. Nilai gizi batang lotus lebih tinggi dibandingkan nilai gizi akar lotus. Batang lotus mengandung potasium, yang dapat membantu mengatur tekanan darah. Selain potasium, batang lotus juga mengandung vitamin C, yang kita ketahui bersama memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Tubuh membutuhkan antioksidan untuk melindungi diri dari radikal bebas (Sayuti & Yenrina, 2015).

Berdasarkan potensi alam yang ada pada Desa Bontolangkasa Selatan, tim pengabdian Universitas Negeri Makassar memberikan pelatihan kepada kelompok masyarakat mengenai pemanfaatan batang lotus sebagai bahan pangan fungsional pada produk tonjong chips (Tonjchips). Tonjong chips merupakan produk makanan yang baik untuk kesehatan dan juga dapat mendatangkan nilai ekonomis yang tinggi kepada masyarakat sebagai produk khas Desa Wisata Bontolangkasa Selatan Kabupaten Gowa.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan skema pemberdayaan wilayah yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Negeri Makassar berlokasi di dusun Talamangape desa Botolangkasa Selatan Kabupaten Gowa. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 27 agustus 2024.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian

Mitra Kegiatan

Mitra lokasi kegiatan pemberdayaan wilayah ini yaitu pihak Desa Bontolangkasa Selatan. Adapun mitra sasaran yang dipilih merupakan kelompok masyarakat yang bernama KWT Balang Tonjong yang sebelumnya telah di SKkan oleh pihak Desa Bontolangkasa Selatan. KWT Balang tonjong beranggotakan 20 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga yang sebelumnya tidak mempunyai penghasilan tetap.

Metode Pengabdian

1. Tahapan Persiapan

Pada tahap persiapan kegiatan, tim pengabdi Universitas Negeri Makassar mempersiapkan segala sesuatu yang akan digunakan dalam melakukan pelatihan pembuatan Tonjong Chips (Tonjchips). Persiapan tersebut meliputi persiapan alat dan bahan, kesiapan kelompok KWT Balang Tonjong, dan juga termasuk mempersiapkan lokasi tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Persiapan alat dan bahan pada kegiatan pelatihan meliputi: semua alat dan bahan baku produk yang dibutuhkan. Alat yang dibutuhkan yaitu: kompor, wajan, timbangan, mixing bowl, spatula, blender, kertas minyak, cetakan, roller dan penggilas adonan. Selain alat yang dibutuhkan tim juga mempersiapkan segala kebutuhan bahan pelatihan yang meliputi: tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, telur, garam, kaldu jamur, air, mentega, minyak goreng, sert batang lotus yang merupakan tumbuhan khas rawa teratai Desa Bontolangkasa Selatan.

2. Tahapan Pelatihan

Pelatihan pembuatan Tonjong Chips (tonjchips) merupakan tahapan kedua setelah sebelumnya dilakukan sosialisasi mengenai pemanfaatan teratai sebagai bahan baku produk kepada masyarakat Desa Bontolangkasa Selatan. Pelatihan ini sebagai wujud pemberdayaan masyarakat khususnya bagi KWT balang Tonjong untuk menambah wawasan dan keterampilannya dalam upaya memanfaatkan potensi yang ada di desa Bontolangkasa selatan hingga dapat bernilai jual.

Tahapan pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdi meliputi tahapan pembuatan Tonjong Chips, kemudian melakukan pengemasan produk dan yang terakhir adalah pelatihan terkait bagaimana membranding produk Tonjchips sehingga menjadi produk khas Desa Bontolangkasa Selatan yang dapat bernilai jual.

3. Tahapan Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada anggota KWT Balang Tonjong untuk membuat kembali produk Tonjchips tanpa adanya campur tangan dari tim pengabdi. Keberhasilan pelatihan diukur dengan melihat hasil produk yang dibandingkan dnegan hasil pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan Tonjong Chips (Tonjchips) yang dilakukan oleh tim pengabdi Universitas Negeri Makassar merupakan bagian dari program pemberdayaan masyarakat skema pemberdayaan wilayah. Pelatihan ini merupakan ide yang dituangkan berdasarkan pengkajian potensi dan masalah kewilayahan yang ada di Desa

Bontolangkasa Selatan. kegiatan pelatihan pembuatan Tonjchips yang ditujukan untuk KWT Balang Tonjong bertujuan untuk menambah wawasan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumberdaya khususnya tanaman lotus yang melimpah.



Gambar 2. Sosialisasi Program Kepada Masyarakat.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Tonjong Cips (*Tonjchips*).

Kegiatan ini juga bertujuan untuk menonjolkan ciri khas Desa Bontolangkasa Selatan sebagai desa wisata rawa teratai yang berwawasan lingkungan. Selain itu, penggunaan batang lotus sebagai upaya pemanfaatan pangan fungsional pada pembuatan produk Tonjchips sangat berpengaruh baik untuk kesehatan dan daya tahan tubuh. Batang lotus merupakan sumber yang kaya protein, dengan jumlah protein sebanyak 14,6 g jika dibandingkan dengan akar yang hanya memiliki protein sebanyak 2,6 g. Tingginya gizi yang terkandung di dalam batang lotus, maka dapat dijadikan sebagai bahan makanan ringan atau cemilan.

Batang lotus sangat kaya akan nutrisi, mengandung banyak protein, asam amino, serat makanan, pati, vitamin C, dan vitamin B1 dan B2, serta banyak manfaat kesehatan yang luar biasa. Batang lotus kaya akan serat dan karbohidrat kompleks, yang membantu menurunkan kadar glukosa darah dan membantu menurunkan berat badan (Vora & Srinivasan, 2016). Bubuk batang lotus memiliki sifat antidiare, antiinflamasi, antioksidan, antipiretik, dan hipoglikemik.



Gambar 4. Produk Tonjong Chips

Batang lotus adalah makanan bergizi seimbang, batang lotus rendah lemak, rendah gula dan tinggi protein, mineral dan vitamin. Batang lotus telah terbukti menunjukkan aktivitas anti mikroba, antipiretik, antivirus dan anti jamur (Zaidi & Shamim, 2020). Manfaat batang lotus belum banyak diketahui oleh sebagian besar populasi kuliner dunia. Selain manfaat nutrisinya, batang lotus merupakan bahan yang sangat serbaguna. Rasanya yang manis dan ringan membuatnya cocok untuk dipadukan dalam berbagai resep

Kesimpulan

Pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Negeri Makassar memberikan manfaat bagi Masyarakat dan Desa Bontolangkasa Selatan. Pelatihan ini menambah wawasan serta keterampilan anggota kelompok KWT Balang Tonjong serta menjadikan produk Tonjchips sebagai produk khas Desa Bontolangkasa Selatan. Pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan pengolahan produk Tonjchips kepada KWT Balang Tonjong merupakan sebuah ide dalam membuka peluang bisnis yang dapat bernilai ekonomis.

Adapun saran untuk tahap selanjutnya adalah bagaimana mendampingi KWT Balang Tonjong dalam melakukan inovasi terhadap produk Tonjchips serta bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan.

Ucapan Terimakasih

Penghormatan yang setinggi tingginya dan ucapan terimakasih yang sedalam dalamnya dari tim pengabdian Universitas Negeri Makassar kepada berbagai pihak yang telah mensupport kegiatan ini:

1. DRTPM selaku pemberi dana pengabdian kepada masyarakat skema pemberdayaan wilayah.
2. LP2M Universitas Negeri Makassar selaku lembaga yang menaungi dan mendukung seluruh pengabdian di lingkup Universitas negeri Makassar.
3. Pemerintah Desa Bontolangkasa Selatan selaku mitra lokasi kegiatan pengabdian.
4. KWT Balang Tonjong selaku mitra sasaran kegiatan pengabdian.
5. Seluruh masyarakat Desa Bontolangkasa Selatan yang telah antusias dan mendukung kegiatan ini.

Referensi

- Assik, A. N. (1999). Pengenalan Beberapa Jenis Teratai dan Analisa Potensi Hayati Sebagai Sumber Pangan dan Pakan. Buletin THP, 6(1). <http://ns.adobe.com/pdf/1.3/%22%3E>
- Herlina, E., & Nuraeni, F. (2014). Pengembangan produk pangan fungsional berbasis ubi kayu (manihot esculenta) dalam menunjang ketahanan pangan [Development of functional food product based on cassava (manihot esculenta) in supporting food resistance]. Jurnal. Sains Dasar, 3(2), 142–148.
- Kolar, F., Pawar, N., & Dixit, G. (2011). Induced chlorophyll mutations in Delphinium

- malabaricum (Huth) Munz. Journal of Applied Horticulture, 13(1), 18–24.
<https://doi.org/10.37855/jah.2011.v13i01.04>
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., & R.J, S. H. (2020). Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus. Fishtech, 274–282.
- Mehta, N. R., Patel, E. P., Patani, P. V., & Shah, B. (2013). Nelumbo Nucifera (Lotus): A Review on Ethanobotany, Phytochemistry and Pharmacology. Indian Journal of Pharmaceutical and Biological Research, 1(04), 152–167.
<https://doi.org/10.30750/ijpbr.1.4.26>
- Muslim, M. (2012). *Perikanan rawa lebak lebung sumatera selatan*. 240.
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Alami dan Sintetik (1 ed)*.
- Vora, J., & Srinivasan, P. (2016). An insight into organoleptic analysis of a novel product developed from lotus stem. Academia.Edu, 1(5).
<https://www.academia.edu/download/58187141/1-5-14-523.pdf>
- Wahyuni, F., Efriwati, M. N., Lestari, A. A. S. D., Sari, U. M. E., Kencana, N., Dari, D. S. K., Wulan, K. D., Rahmawati, S. A., & Harsanto, P. B. W. (2016). *Pengantar Pangan Fungsional*.
- Zaidi, A., & Shamim, M. Z. (2020). *Formulation and Nutritional Analysis of. December*, 6–9.
<https://doi.org/10.13140/RG.2.2.16642.71360>