

SOSIALISASI PENGOLAHAN DAN BUDIDAYA TANAMAN PORANG UNTUK PENINGKATAN KESEJAHTERAAN DI PUSKESMAS SEI AGUL

Eva Diansari marbun¹, Natanael Prilitius², Manuppak Tampubolon³

^{1,2,3}Universitas Sari Mutiara Indonesia, Medan, Sumatera Utara
Email : evadiansarimarbun@gmail.com

Abstrak

Tujuan dalam Pemberdayaan Masyarakat di Daerah Potensi Porang Di Puskesmas Sei Agul kali ini meningkatkan manajemen budidaya dan pengolahan Porang yang meliputi pelatihan dan pendampingan proses budidaya dan pengolahan porang menjadi aneka olahan lainnya (kerupuk porang, tepung porang, mie porang, pentol porang, chip porang, dan kue porang), pengelolaan keuangan, permodalan, metode pengemasan dan merek, teknik penjualan dan manajemen pemasaran serta kewirausahaan bagi para pembudidaya porang wilayah Kel. Sei Agul untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Metode yang digunakan adalah Action Research. Masalah dapat diselesaikan ketika muncul metode pengolahan porang menjadi aneka olahan dengan kapasitas produksi yang lebih tinggi serta sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan porang yang baik dan benar. Inovasi pengolahan porang ini berupa pengolahan porang menjadi aneka olahan yang menggabungkan beberapa fungsi pengolahan namun aman, nyaman, dan sehat bagi penggunaannya dan efektif bagi produknya. Hasil pemberdayaan masyarakat adalah diterapkannya mesin potong dan pengering porang dan beberapa pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan dalam program ini meliputi: Pelatihan 1: Penyuluhan dan Praktek Pengolahan Porang, Pelatihan 2: Penyuluhan dan Praktek Pengemasan Porang, Pelatihan 3: Penyuluhan dan Praktek Permodalan serta Keuangan, Pelatihan 4: Penyuluhan dan Praktek Penjualan serta Pemasarannya. Akhirnya diharapkan setelah pelatihan di atas muncul banyak wirausaha yang menggerakkan potensi porang.

Kata Kunci : Potensi Porang, Puskesmas Sei Agul, Pengolahan Porang

Abstract

The aim of Community Empowerment in Porang Potential Areas at the Sei Agul Community Health Center this time is to improve the management of Porang cultivation and processing which includes training and assistance in the process of cultivating and processing porang into various other preparations (porang crackers, porang flour, porang noodles, porang pentol, porang chips, and porang cakes), financial management, capital, packaging and branding methods, sales techniques and marketing management and entrepreneurship for porang cultivators in the Sei Agul sub-district improve their welfare. The method used is Action Research. The problem can be resolved when methods of processing porang into various preparations with higher production capacity emerge and socialization to the public about good and correct processing of porang. This porang processing innovation takes the form of processing porang into various preparations that combine several processing functions but are safe, comfortable and healthy for the user and effective for the product. The result of community empowerment is the implementation of porang cutting and drying machines and several training and mentoring. Training and mentoring in this program includes: Training 1: Counseling and Practice on Porang Processing, Training 2: Counseling and Practice on Porang Packaging, Training 3: Counseling and Practice on Capital and Finance, Training 4: Counseling and Practice on Sales and Marketing. Finally, it is hoped that after the training above, many entrepreneurs will emerge who will mobilize the potential of porang.

Keywords : Porang Potential, Sei Agul Health Center, Porang Processing

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Tujuan dan manfaat pemberdayaan masyarakat adalah menyadarkan masyarakat tentang nilai tambah antara umbi porang, chips porang dan tepung porang. Porang (1) merupakan salah satu dari spesies *Amorphopallus*. Di Jepang populer dengan sebutan *Amorphopallus konjac* (Takigami, 2009) (Wang et al., 2008) sedangkan di Indonesia lebih dikenal dengan *Amorphopallus oncophillus* (Chua et al., 2010). Porang salah satu jenis tanaman iles-iles yang tumbuh di dalam hutan. Porang merupakan famili *Araceae* yang merupakan tumbuhan semak (herba) yang berumbi di dalam tanah, dan menghasilkan karbohidrat. Tanaman porang tumbuh berupa semak dengan tinggi 100-150 cm, berbatang halus, tangkai dan daunnya berwarna hijau hingga hijau tua bergaris-garis dengan bercak putih. Tanaman porang merupakan tanaman lorong di antara tanaman tahunan sehingga lebih menyukai lingkungan dengan tingkat naungan tinggi dan kelembapan cukup. Sebagaimana tanaman suweg, yang masih satu famili dengan porang, tanaman ini menghasilkan umbi yang dapat di manfaatkan sebagai bahan olahan, baik makanan, kosmetik hingga industri. Bahkan porang dapat diproses lebih lanjut sebagai bahan campuran pada industri kertas, bahan pembuat lem, bahan untuk industri tekstil, industri perfilma, bahan isolator pada industri listrik. Hasil utama tanaman porang berupa umbi. Ada dua macam umbi pada tanaman porang menurut (W. Wu & Chen, 2011) dan (W.-T. Wu et al., 2011) yaitu umbi batang yang berada di dalam tanah, dan umbi tetas/katak yang terdapat pada setiap pangkal cabang atau tulang-tulang daun yang mengandung biji. Selain dimanfaatkan umbinya untuk bahan makanan, kandungan yang paling penting dari tanaman porang adalah kadar glukomanan yang terkandung di dalamnya (Nurmianto et al., 2018). Porang juga bermanfaat untuk industri minuman dan makanan, industri farmasi, kosmetika dan pengobatan. Selain itu hasil olahan porang juga dapat dimanfaatkan untuk menjernihkan air dan memurnikan bagian koloid yang terapung pada industri bir, gula, minyak dan serat. Adapun kegunaan tanaman porang secara umum sebagai berikut:(1)Sebagai lem terbaik; (2)Campuran kertas agar kuat dan lemas/uang dolar,kertas berharga;(3)Campuran dalam alat-alat pesawat terbang dan parasut;(4)Campuran makanan shirataki dan konyaku;(5)Penjernih air dan Pengikat formulasi tablet; (6)Khasiat bagi kesehatan tubuh, porang dapat mengurangi kadar kolesterol darah, memperlambat pengosongan perut dan mempercepat rasa kenyang cocok untuk makanan diet bagi penderita diabetes.

Banyak sekali pembudidaya porang yang kehidupannya masih kurang sejahtera dari hasil kerja mereka. Banyak cara yang ditempuh para pembudidaya porang untuk meningkatkan daya saing dan daya jual porang dari hasil budidaya mereka. Namun, kurangnya kualitas SDM dan pembinaan yang rutin maka persaingan yang diharapkan menjadi patokan utama dalam budidaya pengolahan porang menjadi sulit terlaksana. Kurangnya bantuan dari pihak ketiga dan pemerintah pun menjadi salah satu penyebabnya juga.

Salah satu tanaman pendamping yang dapat digunakan sebagai penutup tanah di lahan sawit adalah tanaman porang. Sari et al. (2015) melaporkan bahwa tanaman porang dapat dibudidayakan sebagai tanaman sela di sekitar tanaman pepohonan karena dapat tumbuh di bawah naungan, sehingga budidaya porang dapat dijadikan sebagai bahan tanaman penutup tanah dengan menggunakan konsep agroforestry. Berdasarkan kondisi iklim di kelurahan sei

agul, porang sesuai ditanam. Hal ini merupakan potensi budidaya porang di kelurahan tersebut, selain dapat meningkatkan kualitas lahan sawit juga dapat memperoleh hasil sampingan dari umbi porang tersebut.

Tujuan Pengabdian Masyarakat

1. Tujuan Umum

Setelah dilakukan penyuluhan ini, diharapkan masyarakat dapat menyadarkan masyarakat tentang nilai tambah antara umbi porang, chips porang dan tepung porang.

2. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti penyuluhan ini mahasiswa dapat :

- a. Menjelaskan manfaat tanaman porang
- b. Menjelaskan cara pembudidayaan tanaman porang
- c. Menjelaskan cara pengolahan porang

SOLUSI PERMASALAHAN MITRA

Solusi dalam menyelesaikan permasalahan porang dapat diselesaikan dengan munculnya metode pengolahan porang menjadi aneka olahan dengan kapasitas produksi yang lebih tinggi serta sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan porang yang baik dan benar. Inovasi pengolahan porang ini berupa pengolahan porang menjadi aneka olahan dengan menggabungkan beberapa fungsi pengolahan yang ergonomis (aman, nyaman, dan sehat) bagi penggunaannya dan efektif bagi produknya. Salah satu solusinya dengan memberikan pelatihan dan pendampingan (Nurmianto, 2004). Pelatihan dan pendampingan dalam beberapa program yang dilakukan di mitra binaan ini meliputi; (1)Pelatihan 1: Pelatihan kewirausahaan porang; (2)Pelatihan 2: Pelatihan dan praktek pembuatan aneka olahan makanan dari porang; (3)Pelatihan 3 : Pelatihan dan praktek kemasan dan cara mengemas; (4)Pelatihan 4 : Pelatihan dan praktek pemodal dan keuangan; (5)Pelatihan 5 : Pelatihan dan praktek teknik menjual dan manajemen pemasaran;(6)Pelatihan 6 : Pelatihan penerapan mesin potong dan pengering porang.

Pelatihan dan praktek metode pengolahan porang dapat dilakukan dengan menghasilkan berbagai macam olahan, seperti Bakso porang, Jelly art, Mie porang, Stick porang, Nugget porang, Dawet porang dan Puding porang.

METODE

Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan pemberian sosialisasi tentang sosialisasi pengolahan dan budidaya tanaman porang untuk peningkatan kesejahteraan di puskesmas sei agul. Sebelum melakukan sosialisasi kepada masyarakat di puskesmas sei agul, pelaksana kegiatan melakukan studi pustaka terlebih dahulu tentang potensi di lahan tersedia di kelurahan sei agul. Dalam berdasarkan evaluasi kesesuaian lahan dan dilanjutkan dengan pembuatan bahan presentasi dan contoh tanaman porang yang mudah didapatkan dari lingkungan sekitar serta contoh cara mengolah porang.

Langkah-Langkah Kegiatan Sosialisasi kepada Masyarakat

Adapun Langkah-langkah dalam kegiatan ini adalah :

1. Mengadakan rapat tim PKM dan penentuan panitia dengan melibatkan mahasiswa Kampus khususnya mahasiswa ilmu kesehatan dan farmasi

2. Mengadakan pertemuan antara pihak tim PKM dengan Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan Universitas Sari Mutiara Indonesia. Membahas rencana agenda kegiatan sebagai berikut :

- Pembukaan dan perkenalan para narasumber: moderator membuka acara dan memperkenalkan para narasumber
- Pemaparan dari para narasumber: narasumber berbagi informasi secara detail tentang pengolahan dan budidaya tanaman porang
- Penutupan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi tentang kesesuaian lahan dan pengolahan hasil porang sebagai tanaman pendamping di Puskesmas Sei Agul diikuti oleh beberapa peserta penyuluhan yang terdiri dari perangkat Kelurahan Sei Agul lembaga swadaya masyarakat, kelompok tani, petani sawit, karet dan ibu rumah tangga. Pada sosialisasi ini diawali dengan penyampaian arahan dari perangkat Kelurahan. Kemudian, dilanjutkan dengan pengisian kuisioner sebelum dilakukan sosialisasi tentang pengetahuan tanaman porang.

Kegiatan dilanjutkan ke kegiatan inti yaitu pemaparan materi tentang evaluasi kesesuaian lahan untuk budidaya tanaman porang sebagai tanaman pendamping. Setelah pemaparan materi dilanjutkan diskusi. Terdapat beberapa pertanyaan yang diberikan oleh petani khususnya petani sawit. Salah satunya adalah bagaimana cara memastikan porang dapat hidup di lahan sawit di Kelurahan Sei Agul. Porang dapat tumbuh di Kelurahan Sei Agul, Hal ini dikarenakan sesuai dengan kondisi iklim Kelurahan Sei Agul . Keadaan unsur iklim sesuai dengan syarat tumbuh tanaman porang yaitu dapat tumbuh dengan baik pada curah hujan 2000-2800 mm/tahun pada suhu 22-30 °C (Siswanto dan Karamina, 2016). agar pertumbuhannya menghasilkan secara optimal, perlu diberikan bahan pembenah tanah seperti bahan organik yang berasal dari tanda kosong kelapa sawit (Rafly et al. 2022). Bahan pembenah tanah ini digunakan agar dapat menambah nutrisi tanah di lahan sawit yang diselingi porang. Selanjutnya, diskusi dilanjutkan dengan cara pengolahan umbi porang. Sebagian besar peserta belum mengetahui pengolahan pasca panen porang. Petani hanya menjual umbi porang dengan harga Rp 800/kg dan jarang diterima agen. Oleh sebab itu, sosialisasi memparkan bahwa porang dapat diolah menjadi keripik, tepung, nasi shirataki dan rebusan langsung dengan proses perendaman terlebih dahulu (Salim, et al. 2021). Selain itu, porang dapat dijadikan bahan pengental untuk pembuatan bakso. Padusung et al. (2020) melaporkan bahwa umbi porang harus diolah terlebih dahulu untuk meningkatkan harga jual dan lebih menghasilkan olahan makanan yang lebih enak.

Setelah pemaparan materi dan sesi diskusi, peserta sosialisasi diberikan kuisioner kembali terkait evaluasi kesesuaian lahan porang dan cara pengolahan tanaman porang di rumah tangga.

KESIMPULAN DAN SARAN

- Sosialisasi ini dapat meningkatkan pengetahuan petani untuk melakukan budidaya tanaman porang sebagai tanaman pendamping melihat wilayahnya berpotensi dan tanaman porang dapat dijadikan sebagai bahan pangan di rumah tangga.
- Dan disarankan Petani yang sudah melakukan budidaya porang dapat melakukan pengolahan umbi porang untuk dijadikan keripik dan porang rebus dengan melakukan proses perendaman.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami dari tim pengabdian masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Kepala Kelurahan Sei Agul dan Kepala Puskesmas Sei Agul yang telah membantu dan memberi izin sehingga kegiatan ini berjalan dengan baik dan seluruh masyarakat yang ikut berpartisipasi, waktu dan kesempatan kepada kami untuk melakukan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., & Chan, K. (2010). Traditional uses and potential health benefits of *Amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E.Br. *Journal of Ethnopharmacology*, 128(2), 268–278. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.01.021>
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Timur. (2012). Potensi Hutan Non Kayu Jawa Timur. Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Timur. <https://dishut.jatimprov.go.id/portal/public/>
- Eko, N., Anzip, A., & Kusri, D. E. (2019). Rancang Bangun Alat Potong dan Pengereng Porang on Motorcycle yang mobile, portable, dan ergonomis.
- Eko, N., Raikhani, A., & Sari, L. R. (2018). PKM Usaha pengolahan porang di Desa Cupak Kecamatan Ngusikan Kabupaten Jombang.
- Nurmianto. (2004). Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya. Pengukuran Dan Perencanaan Sistem Kerja (Antropometri Dan Desain Produk).
- Takigami, S. (2009). Konjac Mannan. In P. A. Phillips, G.O., Williams (Ed.), *Handbook of Hydrocolloids* (2nd ed.). CRC Press. <https://doi.org/10.1533/9781845695873.889>
- Wang, C. H., Lai, P., Chen, M., & Chen, H.-L. (2008). Antioxidative capacity produced by *Bifidobacterium*- and *Lactobacillus acidophilus*-mediated fermentations of konjac glucomannan and glucomannan oligosaccharides. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 88(7), 1294–1300. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/jsfa.3226>
- Wu, W.-T., Cheng, H.-C., & Chen, H.-L. (2011). Ameliorative effects of konjac glucomannan on human faecal β -glucuronidase activity, secondary bile acid levels and faecal water toxicity towards Caco-2 cells. *The British Journal of Nutrition*, 105, 593–600. <https://doi.org/doi:10.1017/S0007114510004009>
- Wu, W., & Chen, H.-L. (2011). Effects of konjac glucomannan on putative risk factors for colon carcinogenesis in rats fed a high-fat diet. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 59, 989–994.