

PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN BERBAHAN BAKU UMBUT ROTAN KEPADA SPPER GKE KANAAN KOTA PALANGKA RAYA

Linda Wulandari¹, Evi Veronica¹, Firlianty², Yulintine^{3*}

¹Prodi Manajemen Sumberdaya Perairan Jurusan Perikanan Faperta Universitas Palangka Raya

²Prodi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Faperta Universitas Palangka Raya

³Prodi Budidaya Perairan Jurusan Perikanan Faperta Universitas Palangka Raya

Jl. Yos Sudarso, Palangka, Kec. Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah 74874

email : *yulintine@fish.upr.ac.id

ABSTRAK

Perempuan memegang peranan penting dalam ketahanan pangan sehingga Seksi Pelayanan Perempuan (SPPER) Jemaat GKE Kanaan yang merupakan salah satu kelompok perempuan yang menjadi target kegiatan pengabdian ini. Kegiatan Pengabdian bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dalam pembuatan makanan berbahan baku umbut rotan menjadi stik dan bolu dan membuka peluang wirausaha dengan menghasilkan produk khas yang mempunyai nilai jual sehingga bisa dipasarkan. Metode kegiatan yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan secara langsung kepada khalayak sasaran. Metode evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara wawancara, membuat dan atau membagikan kuesioner dan dokumentasi untuk mengetahui indikator keberhasilan yang telah ditentukan. Berdasarkan data uji hedonik pada stik umbut rotan menunjukkan nilai rata-rata untuk rasa, rupa, warna, aroma dan tekstur masing-masing adalah $7,58 \pm 0,84$, $7,44 \pm 0,81$, $7,67 \pm 0,79$, $7,44 \pm 0,88$ dan $7,89 \pm 0,86$. Sedangkan untuk bolu umbut rotan menunjukkan nilai rata-rata untuk rasa, rupa, warna, aroma dan tekstur masing-masing adalah $8,19 \pm 0,70$, $7,56 \pm 0,91$, $8,0 \pm 0,68$, $7,78 \pm 0,96$ dan $8,0 \pm 0,99$. Uji hedonik juga menunjukkan bahwa bolu umbut rotan lebih disukai panelis dibandingkan stik umbut rotan. Meningkatnya keterampilan membuat makanan berbahan baku umbut rotan dari anggota SPPER GKE Kanaan Palangka Raya yang dibuktikan dengan berhasilnya mereka membuat stik dan bolu umbut rotan secara mandiri. Produk olahan stik dan bolu umbut rotan dapat diterima oleh konsumen/masyarakat, yang dibuktikan dari nilai skor hasil uji hedonik yang tergolong tinggi untuk pengenalan awal suatu produk. Selain itu, produk stik umbut rotan berhasil dijual langsung pada saat pelatihan berlangsung. Inovasi olahan makanan berbahan baku lokal umbut rotan dapat dijadikan peluang usaha olahan makanan khas kota Palangka Raya atau kota lainnya di Kalimantan Tengah.

Kata Kunci: Umbut rotan; olahan khas; stik; bolu

Pendahuluan

Perempuan memegang peranan penting dalam ketahanan pangan. Peran ganda perempuan dalam peran domestik dan peran publik yang sejak awal dimiliki menjadi faktor yang signifikan dalam upaya pemenuhan ketersediaan, keterjangkauan, pemerataan, serta keamanan dan ketahanan pangan (Direktorat Pengabdian Kepada Masyarakat UGM, 2020). Secara Sosiokultural perempuan hidup di tengah keluarga dan masyarakat, dan melakukan kegiatan untuk meningkatkan taraf ekonomi keluarga seperti menjaga ketahanan pangan (Perempuan Tani

HKTI, 2021). Perempuan mempunyai potensi yang sangat besar untuk terlibat langsung dalam berbagai peluang usaha, salah satunya adalah peluang usaha pada industri olahan makanan sehingga dapat meningkatkan atau menambah penghasilan (*income*) dalam keluarga.

Seksi Pelayanan Perempuan (SPPER) Jemaat GKE Kanaan merupakan kelompok perempuan yang mayoritas adalah ibu-ibu yang tergabung dalam seksi pelayanan perempuan pada Gereja Kanaan Kota Palangka Raya. Berbagai kegiatan telah dilakukan oleh SPPER GKE Kanaan, dimana kegiatan lebih banyak diisi dengan kegiatan kerohanian yang sifatnya pelayanan seperti ibadah

rutin SPPER di lingkungan GKE Kanaan, kunjungan dan ibadah ke beberapa tempat di luar lingkungan gereja.

Selama ini, anggota SPPER GKE Kanaan masih belum pernah mendapatkan kesempatan untuk mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan makanan berbahan baku lokal. Pemberian pelatihan pembuatan makanan berbahan baku lokal kepada anggota SPPER merupakan suatu terobosan untuk meningkatkan keterampilan dan menggali potensi yang mereka miliki dalam berwirausaha. Disamping itu juga, produk makanan yang mereka hasilkan nantinya memiliki nilai jual sehingga dapat menjadi sumber pendapatan baik untuk SPPER itu sendiri ataupun untuk masing-masing anggota yang tertarik untuk melanjutkan wirausaha dalam pembuatan dan penjualan makanan. Pemberian pelatihan ini juga merupakan salah satu peran dan kontribusi dari Perguruan Tinggi Universitas Palangka Raya melalui Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat untuk membantu memecahkan masalah yang ada di khalayak sasaran.

Rotan merupakan salah satu bahan lokal yang memegang peranan sangat penting dalam kehidupan masyarakat khususnya masyarakat suku dayak, dan dimanfaatkan untuk berbagai keperluan masyarakat diantaranya untuk memenuhi kebutuhan pangan (Linda et al., 2017). Umbut rotan merupakan tunas rotan muda yang sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang tergolong ke dalam jenis sayur-sayuran (Utami et al., 2017). Kandungan selulosa yang cukup tinggi pada kulit umbut rotan dapat dipertimbangkan sebagai sumber adsorben metilen biru (Rumbang et al., 2021). Umbut rotan yang dikenal dengan nama *singkah uei* dalam bahasa Dayak Ngaju merupakan bahan baku lokal yang melimpah di Kalimantan Tengah. Di pasar Kota Palangka Raya umbut rotan ini cukup mudah didapatkan dengan harga jual sekitar Rp. 5000/ batang. Umumnya umbut rotan ini diolah menjadi makanan dalam bentuk sayuran berkuah dan dilengkapi dengan ikan untuk menambah cita rasanya.

Informasi nilai gizi umbut per 100 gram BDD (Berat Dapat Dimakan) adalah rotan mengandung protein 2,40 g, karbohidrat total 5,50 g, serat pangan 2,20 g, lemak total 0,30 g, B-karoten 14 mcg, vitamin B1 0,20 mg, vitamin C 9 mg dan natrium 8 mg (NilaiGizi.com).

Berdasarkan hasil pengujian, umbut rotan juga mengandung senyawa flavonoid, saponin dan terpenoid (Febrianto, 2016). Oleh karena itu umbut rotan dipercaya bermanfaat untuk kesehatan diantaranya untuk mengobati asam lambung, reumatik, asam urat dan malaria (Grapesda News, 2015), hipertensi (Grapesda news, 2015 ; Febrianto, 2016), menurunkan resiko penyakit sistem kardiovaskular, mencegah osteoporosis, meminimalkan resiko terbentuknya batu ginjal, berperan dalam produksi kolagen dan elastin (Fransiska, 2021). Selain itu umbut rotan juga bermanfaat dalam mengobati radang tenggorokan, diare, penyakit kulit, pilek, mengatasi insomnia, mencegah flu dan migrain, meningkatkan nafsu makan, cita rasa dan daya tahan tubuh/stamina serta sebagai obat herbal (Goltom, 2023).

Pemanfaatan umbut rotan untuk pembuatan berbagai kreasi makanan masih jarang dilakukan, hal ini terjadi mungkin karena rasanya yang sedikit kalat dan lebih dominan pahit sehingga jarang dilirik untuk dimanfaatkan dalam olahan makanan kreasi lainnya. Padahal dengan adanya inovasi olahan makanan, rasa pahit tersebut dapat dihilangkan dengan penambahan bahan-bahan tertentu yang membuat cita rasanya menjadi jauh lebih baik, sehingga dapat dinikmati oleh berbagai kalangan termasuk anak-anak yang tidak suka makan sayuran. Hal ini sejalan dengan pernyataan Noflidaputri & Lestari (2022), bahwa camilan dalam bentuk stik dapat menarik perhatian dan meningkatkan nafsu makan anak sehingga dapat mengatasi permasalahan sulit makan ketidaksukaan anak terhadap sayur.

Inovasi olahan makanan berbahan baku umbut rotan yang sudah pernah dilakukan namun masih sangat terbatas diantaranya adalah kerupuk umbut rotan (Masithoh et al., 2020), keripik umbut rotan (Yanti, 2020) dan abon umbut rotan (Minantyo et al., 2022). Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat in, umbut rotan dikreasikan menjadi makanan olahan dalam bentuk stik dan bolu umbut rotan. Kue stik merupakan jenis makanan ringan berbentuk batang pipih dengan rasa renyah (Fransiska & Deglas, 2017; Rulaini, 2022) dan untuk menghasilkan rasa yang gurih serta renyah biasanya pada adonan ditambahkan bumbu rempah tertentu. Bolu adalah kue berbahan dasar

tepung, gula dan telur, yang diolah dan dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven atau dikukus. Peluang bisnis kue bolu cukup menguntungkan jika dijalankan, karena memang banyak sekali masyarakat yang menyukai kue bolu, dan target pasar pada bisnis kue bolu sangat luas mulai dari anak-anak sampai dengan orang tua (Maksindo, 2023).

Pengolahan umbut rotan menjadi stik dan bolu dapat menambah diversifikasi pemanfaatan bahan baku lokal di Kota Palangka Raya menjadi makanan olahan atau produk yang memiliki nilai jual sehingga memiliki prospek yang bagus untuk dipasarkan. Di tengah melemahnya perekonomian nasional, negara membutuhkan lebih banyak orang yang berwirausaha. Oleh karena itu jumlah pengusaha sangat perlu diperbanyak untuk menggerakkan perekonomian nasional (LPPM UPR, 2023). Salah satu caranya adalah dengan peningkatan keterampilan melalui kegiatan pelatihan pembuatan makanan berbahan baku lokal yaitu umbut rotan menjadi stik dan bolu kepada anggota SPPer Jemaat GKE Kanaan Kota Palangka Raya, sehingga mereka dapat memperoleh pengalaman, meningkatkan keterampilan, menggali potensi diri yang dimiliki dan menghasilkan produk yang memiliki nilai jual serta menguntungkan karena dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Pelatihan Pembuatan makanan berbahan baku umbut rotan menjadi stik dan bolu ini perlu dilaksanakan kepada anggota SPPer GKE Kanaan untuk memecahkan permasalahan dan memberikan solusi pada khalayak sasaran. Adapun permasalahan yang dihadapi oleh khalayak sasaran adalah kurangnya pengalaman di luar kegiatan kerohanian, kurangnya keterampilan dalam menghasilkan produk makanan yang khas berbahan baku lokal dan kurangnya pengalaman dan peluang untuk berwirausaha. Sedangkan solusi terhadap permasalahan di atas masing-masing adalah mendapatkan pengalaman di luar kegiatan kerohanian dengan mengikuti kegiatan pelatihan, mendapatkan peningkatan keterampilan mengolah makanan khas berbahan baku lokal dan menghasilkan produk stik dan bolu yang memiliki nilai jual, serta mendapatkan pengalaman dan peluang berwirausaha langsung dari narasumber pelatihan yang berpengalaman sehingga dapat

menggali dan memotivasi potensi diri untuk berwirausaha.

Target luaran kegiatan pengabdian ini adalah publikasi kegiatan pada media massa lokal, publikasi video kegiatan pada media sosial (YouTube), publikasi artikel pada jurnal pengabdian, produk stik dan bolu umbut rotan serta modul kegiatan pelatihan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dalam pembuatan makanan berbahan baku lokal (rotan muda) menjadi stik dan bolu dan membuka peluang wirausaha bagi anggota SPPer GKE Kanaan dengan menghasilkan produk khas yang mempunyai nilai jual sehingga bisa dipasarkan.

Adapun manfaat dari kegiatan ini adalah memotivasi dan mendorong anggota SPPer GKE Kanaan untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah makanan khas Kalimantan Tengah dan menggali potensi diri untuk berwirausaha.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan dilaksanakan di halaman Gereja Kalimantan Evangelis (GKE) Kanaan Jalan Putri Junjung Buih III Kelurahan Langkai Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 21 Oktober 2023.

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan dengan menggandeng mitra dari UMKM POKLAHSAR Tampung Parei Kota Palangka Raya yang telah mempunyai banyak pengalaman dalam pengolahan dan pemasaran berbagai aneka produk olahan, untuk memberikan pelatihan kepada khalayak sasaran yaitu anggota SPPer GKE Kanaan Kota Palangka Raya.

Metode kegiatan yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan secara langsung kepada khalayak sasaran. Sedangkan indikator keberhasilan kegiatan adalah anggota kelompok mampu secara mandiri membuat produk stik dan bolu umbut rotan serta dapat melakukan pemasaran produk tersebut. Metode evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara wawancara, membagikan kuesioner dan dokumentasi untuk mengetahui indikator keberhasilan yang telah ditentukan. Metode pengujian organoleptik dilakukan dengan sistem

uji skoring hedonik yang meliputi uji pada atribut rasa, rupa, warna, aroma dan tekstur. Jumlah panelis sebanyak 36 orang, yang tergolong dalam panelis belum terlatih. Klasifikasi nilai skoring uji hedonik berkisar dari angka 1 sampai 9, atau dari amat sangat tidak suka sampai sangat amat suka. Data hasil uji organoleptik disajikan secara statistik deskriptif.

Hasil dan Pembahasan

Sebelum kegiatan sosialisasi dilaksanakan, tim pelaksana kegiatan terlebih dahulu melakukan koordinasi dengan pengurus SPPer GKE Kanaan sebagai khalayak sasaran untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan. Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan maksud dan tujuan dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan kepada anggota SPPer GKE Kanaan. Ketua dan anggota SPPer GKE Kanaan menyambut baik kegiatan yang dilaksanakan dan juga menyepakati waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Kegiatan pelatihan diawali dengan acara pembukaan yang diisi dengan penyampaian laporan dan sambutan dari Ketua SPPer GKE Kanaan dan Ketua LPPM Universitas Palangka Raya. Setelah acara pembukaan dilakukan foto bersama seluruh peserta bersama dengan Ketua LPPM-UPR, narasumber dan Tim Pelaksana kegiatan, serta dilanjutkan dengan penjelasan materi dari narasumber (Gambar 1).



Gambar 1. (a) Foto bersama seluruh peserta dengan narasumber dan tim pelaksana (b) Penjelasan materi oleh narasumber

Praktek Pembuatan Stik Umbut Rotan

Setelah penjelasan materi oleh narasumber, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan stik umbut rotan. Pada pelaksanaan praktek ini peserta dibagi menjadi 2 (dua) kelompok dan masing-masing kelompok langsung mempraktekkan pembuatan stik umbut rotan

dengan melihat resep pada modul pelatihan sambil diarahkan dan didampingi secara langsung oleh narasumber pelatihan dan tim pelaksana. Hal ini dilakukan agar semua peserta dapat bekerjasama dan praktek langsung dalam pembuatan stik umbut rotan, dan tidak hanya melihat/menonton saja.

Pertama-tama peserta dalam tiap kelompok memilih alat dan perlengkapan serta bahan untuk pembuatan stik umbut rotan. Adapun alat dan perlengkapan yang diperlukan dalam pembuatan stik umbut rotan adalah blender, alat pencetak stik/pasta maker, kompor, gas elpiji, timbangan, wajan, tampah/nyiru, pisau, talenan, sutil, serok, saringan tepung, *hand sealer*, sarung tangan, tissue penyerap minyak, plastik kemasan dan stiker nama produk. Sedangkan bahan yang diperlukan untuk pembuatan 1 (satu) resep stik umbut rotan adalah 200 g umbut rotan, 1 kg tepung terigu, 200 g tepung tapioka, 2 butir telur, 100 g mentega, 30 g garam, 20 g gula halus, 2 bungkus kaldu bubuk (16 g), 2 bungkus lada bubuk, 50 g bawang putih halus atau bisa diganti dengan 2 bungkus bawang putih bubuk, minyak goreng 2 liter, dan daun seledri serta air secukupnya.

Setelah proses pemilihan alat dan bahan, dilanjutkan dengan pengolahan stik umbut rotan yaitu sebagai berikut :

1. Umbut rotan direbus sampai lunak dan didinginkan.
2. Tepung terigu dicampur dengan tepung tapioka dan diayak, kemudian disisihkan.
3. Setelah umbut rotan dingin, dihaluskan bersama dengan gula, garam, kaldu jamur, lada dan bawang putih dengan menggunakan blender.
4. Adonan umbut rotan dituang dalam baskom, kemudian ditambahkan telur dan mentega, diaduk sampai rata.
5. Campuran tepung terigu dan tepung tapioka dimasukan sedikit demi sedikit sambil diuleni.
6. Stik umbut rotan dicetak dengan menggunakan mesin gilingan atau *pasta maker*.
7. Stik umbut rotan digoreng dalam minyak panas dengan api sedang sampai berwarna kuning kecoklatan, kemudian diangkat, ditiriskan dan didinginkan.
8. Jika sudah dingin, stik umbut rotan siap untuk dikemas.

Sebelum masuk pada proses pengemasan, maka terlebih dahulu dilakukan uji organoleptik yaitu uji kesukaan (hedonik) dengan mengisi lembar uji hedonik yang telah dibagikan kepada peserta pelatihan. Kemudian peserta dilatih untuk melakukan pengemasan produk stik umbut rotan dari proses penempelan stiker produk pada kemasan, penimbangan stik umbut rotan sesuai berat yang tercantum pada stiker kemasan produk dan memasukan stik dalam kemasan. Selanjutnya dilakukan *seal* pada kemasan dengan menggunakan *hand sealer* sehingga produk aman tidak mudah terbuka atau tidak masuk udara yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Dokumentasi kegiatan pembuatan stik umbut rotan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses pembuatan stik umbut rotan: (a) Pemilihan dan penimbangan bahan (b) Pencetakan adonan (c) Proses pengemasan stik (d) Produk stik umbut rotan

Praktek Pembuatan Bolu Umbut Rotan

Praktek pembuatan bolu coklat umbut rotan diawali dengan pemilihan alat dan perlengkapan serta bahan untuk pembuatan bolu oleh masing-masing kelompok dengan melihat resep pada modul pelatihan sambil diarahkan dan didampingi secara langsung oleh narasumber pelatihan dan tim pelaksana. Adapun alat dan perlengkapan yang diperlukan dalam pembuatan bolu umbut rotan adalah blender, mixer, kompor, gas elpiji, panci kukusan, timbangan, pisau, talenan, baskom besar dan kecil, spatula, loyang, saringan tepung, sarung tangan, serbet, kemasan bolu dan stiker

nama produk. Sedangkan bahan yang diperlukan untuk pembuatan 1 (satu) resep bolu umbut rotan adalah 200 g umbut rotan, 150 g *dark compound chocolate*, 125 g mentega, 3 butir telur, 150 g gula halus, 100 g tepung terigu, ½ sdt SP, 1 sdt *baking powder*, 25 g coklat bubuk, 25 g susu bubuk, 0,5 g vanili bubuk dan air secukupnya.

Setelah proses pemilihan alat dan bahan, dilanjutkan dengan pengolahan bolu umbut rotan. yaitu sebagai berikut :

1. Semua bahan ditimbang sesuai resep.
2. Umbut rotan yang sudah direbus sampai lunak dihaluskan dengan menggunakan blender.
3. Tepung terigu, coklat bubuk, susu bubuk dan *baking powder* dicampur lalu diayak.
4. *Dark cooking chocolate* dan mentega dilelehkan
5. Setelah coklat dan mentega meleleh, lalu diangkat dan dimasukkan umbut rotan halus serta diaduk hingga rata, kemudian didinginkan.
6. Telur, gula dan SP dikocok hingga mengembang dan kental berjejak.
7. Campuran tepung, vanili dimasukkan dan dikocok sebentar dengan kecepatan paling rendah cukup sekedar rata.
8. Adonan *dark cooking chocolate* dituang lalu diaduk balik hingga rata dan tidak ada endapan cairan di bawah.
9. Adonan dituang ke dalam loyang, lalu dikukus selama 40 s/d 50 menit, setelah matang diangkat bolu coklat dan didinginkan. Setelah dingin bolu umbut rotan siap untuk dikemas.

Selanjutnya, setelah proses pembuatan bolu umbut rotan selesai, kembali dilakukan uji kesukaan (hedonik) dengan mengisi lembar uji hedonik yang telah dibagikan kepada peserta pelatihan. Kemudian peserta dilatih untuk melakukan pengemasan produk bolu umbut rotan dimulai dari proses penempelan stiker pada tutup kemasan produk, memindahkan bolu pada kemasan dan menutup kemasan. Dokumentasi pembuatan bolu coklat umbut rotan dapat dilihat pada Gambar 3.





Gambar 3. Proses pembuatan bolu umbut rotan:(a) Pemilihan dan penimbangan bahan (b) Pembuatan adonan (c) Adonan bolu siap di kukus (d) Produk bolu umbut rotan

Uji Organoleptik

Salah satu metode dalam uji organoleptik adalah uji kesukaan yang disebut juga dengan uji hedonik. Uji organoleptik merupakan pengujian bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk menggunakan suatu produk. Uji organoleptik bertujuan untuk menilai penerimaan atau kesukaan konsumen, dimana faktor penentu organoleptik secara rasa, rupa, warna, aroma dan tekstur sangat erat hubungannya dengan selera konsumen. Pengujian organoleptik ini didasarkan pada proses penginderaan panelis yang diminta tanggapan pribadinya tentang tingkat kesukaannya pada produk. Menurut Funna (2013), pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Hasil nilai rata-rata uji hedonik pada produk stik dan bolu umbut rotan yang dilakukan oleh 36 panelis belum terlatih dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Rata-rata Uji Hedonik Stik dan Bolu Umbut Rotan

Jenis Produk	Rasa	Rupa	Warna	Aroma
Stik Umbut Rotan	7,58	7,44	7,67	7,44
Bolu Umbut Rotan	8,19	7,56	8,00	7,78

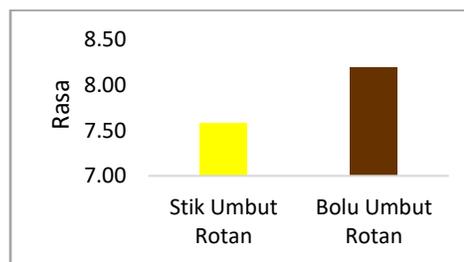
Berdasarkan nilai rata-rata uji hedonik stik umbut rotan berkisar antara 7,44-7,89 yang menunjukkan bahwa penilaian panelis pada produk tersebut tergolong suka sampai mendekati sangat suka. Sementara itu nilai rata-rata uji hedonik bolu umbut rotan berkisar antara 7,56-8,19 yang menunjukkan bahwa penilaian panelis pada produk tersebut tergolong sangat suka sampai mendekati amat sangat suka.

Nilai rata-rata tertinggi uji hedonik didapatkan pada bolu umbut rotan untuk semua

variabel penilaian yaitu rasa, rupa, warna, aroma dan tekstur. Hal ini menunjukkan dari 2 (dua) jenis produk yang diperkenalkan kepada peserta pelatihan menjelaskan bahwa produk bolu umbut rotan lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan stik umbut rotan. Perbandingan nilai rata-rata uji hedonik pada setiap atribut untuk stik dan bolu umbut rotan adalah sebagai berikut:

Rasa

Berdasarkan hasil pengamatan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis pada rasa stik umbut rotan berkisar antara 6-9 dengan nilai rata-rata $7,58 \pm 0,84$ dan rasa pada bolu umbut rotan tingkat kesukaan panelis berkisar antara 7-9 dengan nilai rata-rata $8,19 \pm 0,70$ (Gambar 4).



Gambar 4. Perbandingan uji hedonik rasa pada stik dan bolu umbut rotan

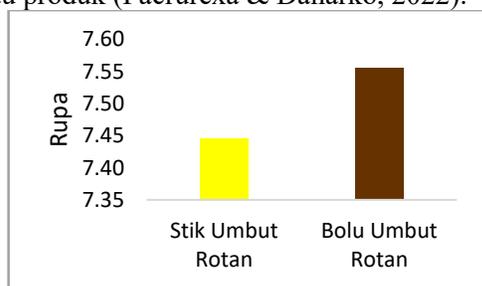
Nilai rata-rata uji hedonik rasa pada bolu umbut rotan lebih tinggi dari pada stik umbut rotan. Hal ini diduga dipengaruhi oleh perbedaan bahan yang digunakan, dimana pada bolu umbut rotan ada ditambahkan coklat dan susu bubuk sehingga rasa pahit dari umbut rotan hilang atau tidak terasa ketika dimakan. Sedangkan pada stik umbut rotan walaupun rasa pahitnya sangat jauh berkurang, namun diakhir setelah kita mengunyah stik tersebut masih ada terasa sedikit rasa pahitnya. Hal ini sejalan dengan literatur yang menyatakan bahwa rasa suatu bahan pangan berasal dari bahan itu sendiri dan juga penambahan bahan-bahan lain dalam proses pengolahannya (Suryono *et al.*, 2013) dan rasa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan seseorang terhadap suatu makanan (Putra *et al.*, 2013).

Rupa

Berdasarkan hasil pengamatan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis pada rupa stik umbut rotan berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $7,44 \pm 0,81$ dan rupa

pada bolu umbut rotan tingkat kesukaan panelis juga berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $7,56 \pm 0,91$ (Gambar 5).

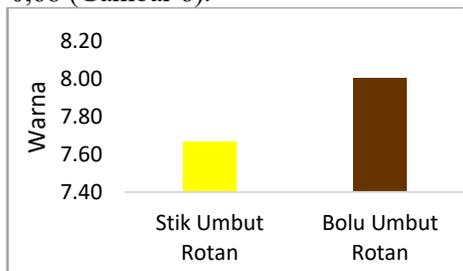
Nilai rata-rata uji hedonik rupa pada bolu umbut rotan juga lebih tinggi dari pada stik umbut rotan. Hal ini karena kedua produk memang sangat berbeda rupa, dan panelis lebih menyukai bolu umbut rotan dari pada stik sehingga memberikan skore lebih tinggi pada rupa dari bolu umbut rotan. Rupa merupakan salah satu indikator untuk menentukan tingkat penerimaan produk oleh konsumen (Dewita et al., 2012) dan penampilan produk adalah atribut yang paling penting dari suatu produk (Facrurexa & Danarko, 2022).



Gambar 5. Perbandingan uji hedonik rupa pada stik dan bolu umbut rotan

Warna

Berdasarkan hasil pengamatan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis pada warna stik umbut rotan berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $7,67 \pm 0,79$ dan warna pada bolu umbut rotan tingkat kesukaan panelis berkisar antara 7-9 dengan nilai rata-rata $8,0 \pm 0,68$ (Gambar 6).



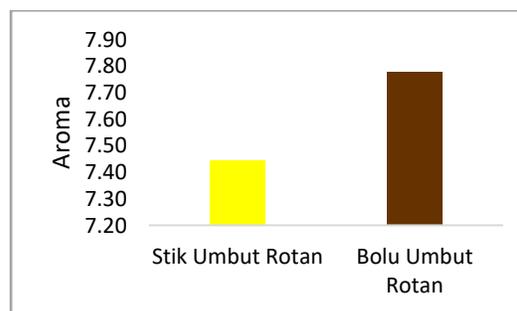
Gambar 6. Perbandingan uji hedonik warna pada stik dan bolu umbut rotan

Berdasarkan Gambar 6 menunjukkan nilai rata-rata uji kesukaan panelis pada atribut warna bolu umbut rotan lebih tinggi dari pada stik umbut rotan. Menurut Fransiska & Deglas (2017) pada uji organoleptik, warna merupakan sifat produk pangan yang paling menarik perhatian konsumen

serta paling cepat pula indikator kesan produk tersebut disukai atau tidak. Warna memegang peranan penting dalam penerimaan makanan, dan warna dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan (Dwiana & Rahman, 2020). Semakin tinggi rangking rerata kesukaan panelis, maka tingkat kesukaan panelis terhadap warna semakin besar (Indrianti et al., 2019).

Aroma

Berdasarkan hasil pengamatan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis pada aroma stik umbut rotan berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $7,44 \pm 0,88$ dan aroma pada bolu umbut rotan tingkat kesukaan panelis berkisar antara 4-9 dengan nilai rata-rata $7,78 \pm 0,96$ (Gambar 7).

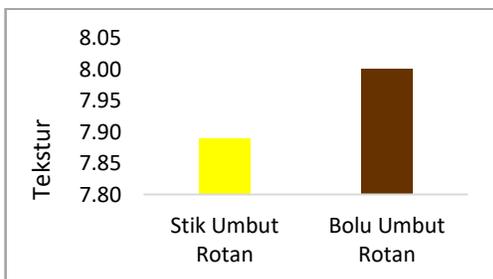


Gambar 7. Perbandingan uji hedonik aroma pada stik dan bolu umbut rotan

Nilai rata-rata aroma bolu umbut rotan lebih tinggi dibandingkan dengan stik umbut rotan. Lebih tingginya nilai kesukaan panelis pada aroma bolu umbut rotan diduga karena adanya penambahan bahan vanili pada adonan kue bolu sehingga aromanya lebih tercium oleh indera penciuman. Menurut Setyaningsih et al., (2007), vanili digunakan secara luas pada industri pangan terutama sebagai citarasa (*flavor*), dan aroma serta rasa ekstrak vanili tergantung dari varietas tanamannya. Aroma adalah sensasi dari senyawa volatil yang diterima oleh rongga hidung (Wijaya, 2009). Aroma merupakan faktor penting untuk menarik konsumen pada suatu produk bahan pangan (Fransiska & Deglas, 2017) dan dalam memilih makanan yang disukai (Dwiana & Rahman, 2020) serta penentuan kelezatan suatu produk pangan seperti stik bolu pisang (Hamdi, 2021).

Tekstur

Berdasarkan hasil pengamatan uji hedonik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis pada tekstur stik umbut rotan berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $7,89 \pm 0,86$ dan tekstur pada bolu umbut rotan tingkat kesukaan panelis berkisar antara 5-9 dengan nilai rata-rata $8,0 \pm 0,99$ (Gambar 8).



Gambar 8. Perbandingan uji hedonik tekstur pada stik dan bolu umbut rotan

Berdasarkan Gambar 8 menunjukkan nilai rata-rata uji kesukaan panelis pada atribut tekstur bolu lebih tinggi dibandingkan stik umbut rotan. Tekstur suatu produk dipengaruhi oleh komponen apa yang terdapat dalam produk tersebut, dan merupakan suatu faktor yang menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen (Fransiska & Deglas, 2017). Menurut Dwiana & Rahman (2020), pati mempunyai peranan yang sangat penting karena menentukan tekstur dan kenampakan stik.

Berdasarkan data uji hedonik menunjukkan bahwa bolu umbut rotan lebih disukai panelis dibandingkan stik umbut rotan. Hal ini juga menunjukkan bahwa rata-rata panelis lebih menyukai produk bolu umbut rotan. Nilai rata-rata uji hedonik menunjukkan produk stik dan bolu umbut rotan dapat diterima oleh konsumen.

Kesimpulan

Meningkatnya keterampilan membuat makanan berbahan baku umbut rotan dari anggota SPPer dan Lansia Barigas GKE Kanaan Palangka Raya yang dibuktikan dengan berhasilnya mereka membuat stik dan bolu umbut rotan secara mandiri.

Produk olahan stik dan bolu umbut rotan dapat diterima oleh masyarakat, yang dibuktikan dari nilai skore hasil uji organoleptik (hedonik) yang tergolong tinggi untuk pengenalan awal suatu

produk, dan produk stik umbut rotan berhasil di jual langsung pada saat pelatihan berlangsung.

Inovasi olahan makanan berbahan baku lokal umbut rotan dapat dijadikan peluang usaha olahan makanan khas kota Palangka Raya atau kota lainnya di Kalimantan Tengah.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Palangka Raya yang telah mendanai Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) PNBB Universitas Palangka Raya yang ditetapkan berdasarkan SK Rektor Universitas Palangka Raya No. 6250/UN24/AL.04/2023 tanggal 11 September 2023 dan Nomor Kontrak 0786/UN24.13/AL.04/2023. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Yuliatma, A.Md dan Sri Makmuroh serta anggota SPPrer GKE Kanaan atas partisipasinya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

Dewita, Syahrul, & Febriansyah, R. (2012). Pola Penerimaan Siswa SD terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) di Kabupaten Kampar, Riau. *Jphpi*, 15(3), 216–222.

Direktorat Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gadjah Mada. 2020. Perempuan dalam Ketahanan Pangan. <https://pengabdian.ugm.ac.id/2020/05/12/perempuan-dalam-ketahanan-pangan>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2023.

Dwiana, A., & Rahman, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Terhadap Mutu Organoleptik Stik Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Mataram*, 4(1), 1–9.

Facrurexa, D., & Danarko, I. (2022). Uji Tingkat Organoleptik dalam Pembuatan Burger dengan Substitusi pada Patty untuk Vegetarian. *Jurnal Pariwisata*, 5(1), 1–11.

Febrianto, S. (2016). Umbut Rotan dapat Menyelamatkan Anda dari Hipertensi.

- Tribunners.
<https://www.tribunnews.com/tribunners/2016/05/27/umbut-rotan-dapat-menyelamatkan-anda-dari-hipertensi>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2023.
- Fransiska & Deglas, W. (2017). The Influence of Tofu Waste Powder Toward Chemistry Characteristics. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 171–179.
- Fransiska, M. (2021). Rotan: Jenis dan Manfaatnya. YTPrayeh. Global Action. Pada <https://ytprayah.com/riset/p-4162f062b62133b/rotan-jenis-dan-manfaatnya>. Diakses pada tanggal 2 Agustus 2023.
- Funna, R.A. (2013). Apa Itu Uji Organoleptik ?. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2023.
- Goltom, E. (2023). Wow...Banyaknya yang Belum Tau , 15 Manfaat Umbut Pucuk Rotan untuk Kesehatan Tubuh. Time News. Co.id. <https://www.timenews.co.id/gaya-hidup/99510836435/wowbanyak-yang-belum-tau-15-manfaat-umbut-pucuk-rotan-untuk-kesehatan-tubuh>. Diakses pada tanggal 2 November 2023.
- Grapesda News. (2015). Umbut Rotan yang Kaya Manfaat. Pada <https://grapedanewssite.wordpress.com/2015/03/10/umbut-rotan-yang-kaya-manfaat/> Diakses pada tanggal 2 Agustus 2023.
- Hamdi. (2021). Uji Organoleptik Stik Bolu Pisang Berbahan Baku Halal. *Cross Border*, 4(1), 1–23.
- Indrianti, K., Wulandari, K. C., Anggraeni, N. K., Saito, K. J., Sizeh, N., Rupiwardani, I., Husada, S. W., Husada, S. W., & Husada, S. W. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Stik Biji Nangka Berbagai Rasa. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 46–50. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i1.1480>
- Masithoh, R., Dewi, C. K., Sunarto, & Ruliana, T. (2020). Training on Utilization of Rattan Stem Tip , Rubber Seed and Dayak Onion as Raw Materials for Entrepreneurial Products. 1(2), 58–63.
- Minantyo, H., Sondak, M. R., M.Soediro, & Winarno, P. S. (2022.). Abon Tunas Umbut Rotan (*Daemnonorops draco*,Sp) dengan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C) (pp. 1–7).
- Noflidaputri, R., & Lestari, S. R. (2022). Uji Laboratorium dan Organoleptik Stik Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Produk Inovasi Cemilan Sehat pada Anak Pra Sekolah. *Maternal Child Health Care*, 3(1), 458. <https://doi.org/10.32883/mchc.v3i1.2219>
- Rulaini, M. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Uwi Ungu Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Stik Bawang. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Rumbang, N., Trissan, W., Karelius, K., & Agnestisia, R. (2021). Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Umbut Rotan (*Calamus* sp) sebagai Adsorben Metilen Biru. *Jurnal Sains Dan Terapan Kimia*, 15(2), 164. <https://doi.org/10.20527/jstk.v15i2.8266>
- Utami, S., Wardenaar, E., & Idham, M. (2017). Studi Pemanfaatan Rotan oleh Masyarakat Dusun Kebak Raya Di Kawasan Hutan Desa Suruh Tembawang Kecamatan Entikong Kabupaten Sanggau. *Jurnal Hutan Lestari*, 5(3), 578–582.
- Kartiko, N. D., & Rachmi, I. F. (2021). Strategi Pemulihan Pandemi Covid-19 Bagi Sektor UMKM di Indonesia. *Jurnal Syntax Transformation*, 2(5):624–637. <https://doi.org/10.46799/jurnal%20syntax%20transformation.v2i5.275>
- Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. (2023). Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya.
- Linda, F., Linda, R., & Rafdinal. (2017). Pemanfaatan Rotan dan Bambu yang Bernilai Ekonomis oleh Masyarakat Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Sengah

- Temila Kabupaten Landak. Jurnal Protobiont 6(3):233-239.
- Maksindo. (2023). Peluang Bisnis dan Usaha UKM. Peluang Bisnis Kue Bolu dan Analisis Usahanya. Diakses pada : <https://www.tokomesin.com/peluang-bisnis-kue-bolu-coklat-dan-analisa-usahanya.html>
- Masithoh, R., Dewi, C. K., Sunarto, & Ruliana, T. (2020). Training on Utilization of Rattan Stem Tip , Rubber Seed and Dayak Onion as Raw Materials for Entrepreneurial Products. *I*(2), 58–63.
- Perempuan Tani Himpunan Kerukunan Tani Indonesia. (2021). Peran Perempuan dalam Ketahanan Pangan Keluarga Sangat Besar. Diakses <https://perempuantanihkti.org/2021/03/01/peran-perempuan-dalam-ketahanan-pangan-keluarga-sangat-besar/>
- Putra, D.A.P., Agustini, T.W., & Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan Keragenan sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Sempol Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 4(2):21-37.
- Rohman, L.L., & Andadari, R.K. (2021). Dampak Pandemi COVID-19 pada Usaha Rumah Tangga dan Strategi Bertahan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Sains dan Humaniora* 5(1):82-90.
- Setyaningsih, D., Rusli, M. S., & Nurmalia Muliati. (2007). Sifat Fisiokimia dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 12(3), 173–181.
- Yanti, F.R. (2020). Strategi Pemasaran Olahan Kuliner Keripik Rotan Bu Ifa Perspektif Ekonomi Islam. Skripsi. Program Studi Ekonomi Syariah. Jurusan Ekonomi Islam. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam. Institut Agama Islam Negeri Palangka Raya.