

Pengolahan Daun Singkong Menjadi Dendeng Sebagai Alternatif Pengganti Daging Sapi

Processing Cassava Leaves Into Jerky as a Substitute Alternative Beef

Nur Al-Faida^{1*}, Fitriani Abdal², Sukriadi Sukriadi³, Irawati Irawati⁴,
Mia Mariana Mote⁵, Yaningsi Novita⁶, Amos Edowai⁷

^{1,3,4,5,6,7}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Persada Nabire, Indonesia

²Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Datu Kamanre, Indonesia

Korespondensi penulis : alfaidanur@gmail.com *

Article History:

Received: Juni 12, 2024;

Revised: Juli 18, 2024;

Accepted: Agustus 07, 2024;

Published: Agustus 10, 2024;

Keywords: Jerky, Cassava Leaves, Processing

Abstract. Processing cassava leaves into beef jerky can produce jerky with a crunchier texture and a taste similar to beef jerky. Making cassava jerky through the substitution of tapioca flour is carried out to improve quality so that jerky can be obtained as a source of protein. Apart from protein, cassava leaf jerky also contains dietary fiber so it can be used as a functional food. This service activity was carried out with the aim of optimizing the use of cassava leaves to make delicious, nutritious processed products and as a substitute for beef, which is more expensive than cassava leaves but has almost the same nutritional value. Processing cassava leaves into beef jerky is carried out in several stages of the process by adding other ingredients and spices to produce jerky with a delicious taste. Apart from being used for family consumption, this cassava leaf jerky can also be marketed so that it can increase the family's economy in the local area. This activity was carried out at the posyandu in one of the residents' houses located on Jalan Padat Karya Kalibobo, Nabire Regency. The implementation stage of this activity starts from preparation, implementation and evaluation. This service activity was successful, seen from the enthusiasm of the women during the process of processing cassava leaves into beef jerky.

Abstrak

Pengolahan daun ubi kayu menjadi dendeng dapat menghasilkan dendeng dengan tekstur lebih renyah dan rasanya menyerupai dendeng daging. Pembuatan dendeng ubi kayu melalui substitusi tepung tapioka dilakukan untuk peningkatan mutu sehingga didapatkan dendeng sebagai sumber protein. Selain protein dendeng daun ubi kayu juga mengandung serat pangan sehingga dapat sebagai pangan fungsional. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan daun singkong menjadi produk olahan yang enak bergizi dan sebagai pengganti daging sapi yang harganya lebih mahal dari daun singkong tetapi memiliki nilai gizi yang hampir sama. Pengolahan daun singkong menjadi dendeng dilakukan dengan beberapa tahapan proses dengan penambahan bahan dan bumbu-bumbu yang lain sehingga dihasilkan dendeng dengan citarasa yang enak. Selain untuk konsumsi keluarga dendeng daun singkong ini juga bisa dipasarkan sehingga bisa menambah perekonomian keluarga di daerah setempat. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat posyandu disalah satu rumah warga yang terletak di Jalan Padat Karya Kalibobo Kabupaten Nabire. Tahap pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Kegiatan pelayanan ini berlangsung dengan sukses, dilihat dari antusias ibu-ibu pada saat proses pengolahan daun singkong menjadi dendeng.

Kata Kunci: Dendeng, Daun Singkong, Pengolahan

1. PENDAHULUAN

Tanaman ubi kayu (*Manihot utilissima*) merupakan sejenis umbi-umbian yang banyak diolah menjadi produk-produk yang mempunyai nilai ekonomi. Bagian tanaman ubi kayu yang umum digunakan sebagai bahan makanan adalah umbi dan daun-daun muda (pucuk).

Daun ubi kayu biasa diolah menjadi berbagai olahan pangan, mengingat rasanya yang enak serta kaya kandungan gizi mengandung mineral, vitamin, asam amino esensial dan protein yang sangat baik bagi tubuh. Sumber protein dari tanaman ubi kayu terdapat pada daun ubi kayu karena mengandung asam amino metionin. Daun muda (pucuk) ubi kayu sering digunakan sebagai sayuran aneka masakan lainnya. Kandungan gizi pucuk ubi kayu ternyata cukup tinggi. Dalam 100 gram pucuk ubi mengandung 6.8 gr protein, 1.2 gr lemak, 13.0 g karbohidrat, 2,4 g serat, 165 mg Kalsium, 54 mg fosfor, 2 mg zat besi, dan beberapa mineral (Askar, 2014).

Kata dendeng sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Indonesia, ketika mendengar kata dendeng, akan terbayang sebuah proses pengawetan makanan berbahan daging yang diiris tipis dan dijemur di bawah sinar matahari. Dendeng merupakan salah satu makanan ciri khas dan makanan populer Indonesia yang digemari oleh banyak kalangan.

Dendeng merupakan suatu produk olahan daging secara tradisional yang telah banyak dilakukan masyarakat Indonesia sejak dulu. Dendeng dapat digolongkan ke dalam makanan setengah lembab asal daging (*Intermediate Moisture Meat*) karena kadar air dendeng berada dalam kisaran kadar air makanan setengah basah (*Intermediate Moisture Food*) yaitu 25% (Purnomo,1997).

Pembuatan dendeng secara umum dapat melalui beberapa cara diantaranya dengan sayatan tipis dan dengan dicincang kasar setelah itu dicetak sehingga berbentuk lempengan (Susilawati, 2007). Kerusakan secara kimia pada dendeng yang banyak terjadi adalah oksidasi lemak dan pencoklatan non enzimatis. Kedua macam kerusakan tersebut dapat berperan pada penurunan nilai gizi, cita rasa maupun penampakan dendeng (Priyanto dan Gurnadi, 2010).

Pengolahan daun ubi kayu menjadi dendeng dapat menghasilkan dendeng dengan tekstur lebih renyah dan rasanya menyerupai dendeng daging. Pembuatan dendeng ubi kayu melalui substitusi tepung tapioka dilakukan untuk peningkatan mutu sehingga didapatkan dendeng sebagai sumber protein. Selain protein dendeng daun ubi kayu juga mengandung serat pangan sehingga dapat sebagai pangan fungsional. Kajian mengenai dendeng daun ubi kayu dari nilai gizi yang terkandung maupun tingkat kesukaan masyarakat penting, maka

perlu perbaikan proses pembuatan, komposisi bahan dan uji mutu dendeng dapat diolah pada industri dalam skala industri kecil.

Daun singkong sangat mudah dijumpai, karena tanaman ini cukup mudah untuk diperbanyak dan cocok dengan kondisi lingkungan hampir seluruh daerah di Indonesia. Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, fosfor, protein, lemak, hidrat arang dan zat besi yang memberi manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi. Dendeng daun singkong sangat cocok sebagai produk dendeng yang halal, ekonomis dan menyehatkan, bahkan bisa dijadikan sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Indonesia.

Dalam upaya pemanfaatan sumber daya lokal, pemerintah mendorong masyarakat untuk selalu menggali potensi sumber daya alam. Apabila hasil sumber daya alam lokal tersebut dikelola dengan baik akan memiliki nilai jual yang tinggi. Oleh karena itu perlu adanya pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan di kabupaten Nabire khususnya di daerah Kalibobo karena melihat potensi daun singkong yang banyak di daerah tersebut.

2. METODE PELAKSAAN

Tahap-tahap kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dimulai dengan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

1. Tahap Persiapan meliputi:
 - a. Koordinasi dengan Tim Pelaksana Kegiatan (Petugas Puskesmas, Ibu-ibu Kader, Dosen dan Mahasiswa) tentang rencana yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan.
 - b. Mengurus izin kegiatan dengan membawa surat tugas dari Lembaga Pengabdian pada Masyarakat STIKes Persada Nabire
 - c. Berkoordinasi dengan masyarakat kelompok sasaran mengenai jadwal kegiatan yang telah di tentukan oleh pihak puskesmas
 - d. Menyiapkan lokasi kegiatan.
 - e. Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan.
2. Tahap Pelaksanaan meliputi:
 - a. Memperkenalkan diri ke kelompok sasaran
 - b. Demonstrasi pengolahan produk:
 1. AlatPeralatan yang digunakan dalam penelitian antara lain:
 - a) Pisau
 - b) Sarung Tangan
 - c) Sendok

- d) Talenan
- e) Panci Kukusan
- f) Wajan
- g) Spatula
- h) Piring
- i) Blender
- j) Baskom
- k) Loyang

c. Bahan

Bahan dasar dalam pembuatan dendeng daun singkong ini adalah :

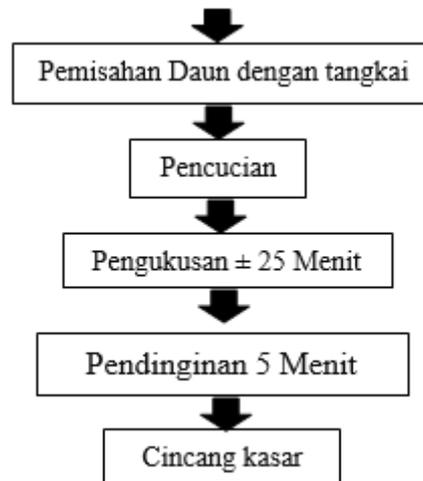
- a) Daun singkong: 200 gr
- b) Telur : 2 butir
- c) Tepung Tapioka: 2 sdm
- d) Tepung Terigu: 4 sdm
- e) Ketumbar : 1 sdm
- f) Bawang Merah: 2 siung
- g) Bawang Putih : 2 siung
- h) Ladaku : secukupnya
- i) Minyak sayur : secukupnya
- j) Garam dan Penyedap rasa secukupnya

Bumbu:

- a) Cabe : 40 gr
- b) Bawang Merah: 2 siung
- c) Bawang Putih : 2 siung
- d) Garam dan Penyedap rasa secukupnya
- e) Cara Pembuatan Dendeng Daun Singkong

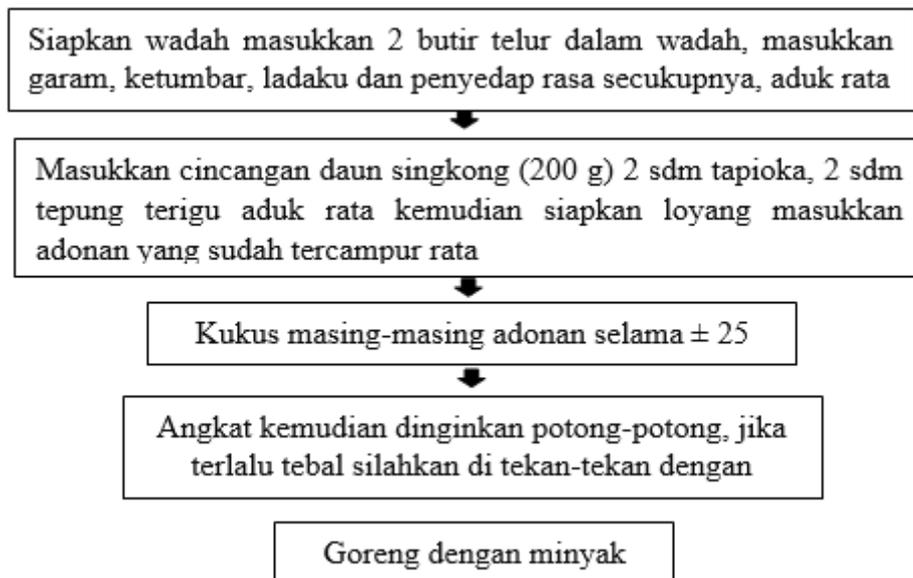
Metode pembuatan dendeng daun singkong adalah dengan menggunakan metode sederhana. Hal ini bertujuan agar metode ini dapat ditiru dengan mudah oleh masyarakat.

Sebelum melakukan pengolahan langkah pertama yang perlu dilakukan yaitu memisahkan daun singkong dari tangkai kemudian dicuci dengan air bersih. Kemudian dikukus kurang lebih 25 menit. Setelah itu daun singkong yang telah dikukus didinginkan selama 5 menit. Kemudian di cincang kasar. Diagram alir proses dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembersihan Daun Singkong

Berikut ini adalah proses pembuatan dendeng dari daun singkong:



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan DendengDaun Singkong

3. Evaluasi

Evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan dengan kriteria indikator pencapaian tujuan seperti minat, kehadiran, dan tingkat kepuasan peserta dalam setiap kegiatan. Untuk menilai keberhasilan program kegiatan ini adalah :

- a. Terlaksananya seluruh kegiatan pelatihan pembuatan dendeng dari daun singkong.
- b. Pernyataan kepuasan dari peserta pelatihan, dan pemerintah setempat.

3. HASIL

Pelaksanaan sosialisasi dan pengabdian dilakukan pada ibu-ibu kader dan peserta posyandu yang dilaksanakan di salah satu rumah warga yang bertempat tinggal di jalan padat karya Kalibobo Kabupaten Nabire pada 14 Mei 2024. Kegiatan dimulai pada pukul 09:00

WIT dan selesai pada pukul 12:00 WIT. Berikut adalah tahanan pengolahan dendeng daun singkong oleh tim pengabdian masyarakat:

1. Tahap Persiapan

Tahap pertama yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dimulai dengan tahap persiapan yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar.3 Koordinasi TIM Pelaksana



Gambar.4 Koordinasi dengan Masyarakat dan Para Kader setempat



Gambar. 5 Proses Menyiapkan Alat dan Bahan



Gambar. 6 Pengisian Absen oleh peserta/kader

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap yang kedua dilaksanakan yaitu tahap pelaksanaan yang dapat di lihat sebagai berikut:

- a. Memperkenalkan diri ke kelompok sasaran yang dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar.7 Perkenalan kepada kelompok sasaran

3. Demonstrasi pengolahan produk dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar. 8 Proses Pengolahan Dendeng dari Daun Singkong

4. Evaluasi

Tahap yang ketiga dalam kegiatan pengabdian ini adalah evaluasi yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar.9 Evaluasi dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang direncanakan, tepat waktu, dan berlangsung tertib. Hasil kegiatan menunjukkan partisipasi dari kader-kader yang ditandai dengan antusiasnya memperhatikan dan mengajukan pernyataan. Pemahaman pengolahan pangan lokal perlu ditingkatkan lagi agar bisa menambah pengetahuan buat para kader setempat.

Saran

Perlu dilakukan kembali pengolahan pangan lokal yang berbeda di sertai dengan pelatihan atau pendampingan masing-masing pada kader setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Askar, S. (2014). Daun ubi kayu dan pemanfaatannya terutama sebagai pakan tambahan. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*, 19(2).
- Firdausni, F., & Anova, I. T. (2015). Pemanfaatan daun ubi kayu menjadi dendeng sebagai makanan alternatif vegetarian pengganti protein. *Jurnal Litbang Industri*, 5(1), 61–69.
- Priyanto, R., & Gurnadi, E. (2010). Sifat fisiko-kimia dendeng daging giling terkait cara pencucian (leaching) dan jenis daging yang berbeda. *Media Peternakan: Journal of Animal Science and Technology*, 31(2).
- Purnomo, H. (1997). *Studi tentang stabilitas protein daging kering dan dendeng selama penyimpanan*. Laporan penelitian. FP-Unibraw Press.
- Susilawati, I. (2007). *Kajian metode pengasapan dalam pengolahan dendeng batokok produk khas Sumatera Barat*. Laporan penelitian. Institut Pertanian Bogor.