

UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN HANJELI SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL DI DESA BOJONG MANGGU, KECAMATAN PAMEUNGPEUK, KABUPATEN BANDUNG

Tensiska^{1)*}, Bambang Nurhadi¹⁾, dan Lilis Nurlina²⁾

¹⁾Staf pengajar Jurusan TIP, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Unpad

²⁾Staf Pengajar Jurusan Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan, Unpad

*Korespondensi: tensiska16@unpad.ac.id

ABSTRAK

Program pengabdian bagi masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran tentang cara pengolahan hanjeli menjadi pangan instan (*ready to eat*) seperti makanan sarapan instan atau *breakfast cereal*, dengan tampilan kemasan yang menarik serta promosi tentang manfaat hanjeli sebagai makanan kesehatan. Masyarakat sasaran pada kegiatan ini adalah penggiat hanjeli di Desa Manggu, Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Bandung yang diketuai oleh Hj. Nenenag dan dibina oleh “Abah Sorgum”. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, pelatihan/praktek dan pendampingan. Kegiatan yang dilaksanakan adalah (1) penyuluhan dan pelatihan pengolahan makanan sarapan instan dari hanjeli; (2) Pembuatan desain kemasan dengan bahan aluminium foil dengan stiker berupa informasi produk, (3). Pembuatan vlog tentang hanjeli dan produk olahannya di Desa Bojong Manggu. Kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat sasaran diantaranya : (1) Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pengolahan pangan instan hanjeli sehingga dapat memberi nilai tambah pada komoditi hanjeli; (2) Tampilan produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama; (3) tersebarnya informasi tentang potensi dan produk olahan hanjeli dari Desa Bojong Manggu.

Kata kunci: Hanjeli, pangan instan, Desa Bojong Manggu

PENDAHULUAN

Hanjeli (*Coix lachryma-jobi var ma-yuen*) merupakan sereal minor yang belum banyak dimanfaatkan di Indonesia. Tanaman ini tumbuh dan dibudidayakan di Asia bagian selatan dan timur, dapat beradaptasi pada daerah tropik kering, toleran terhadap suhu dingin, dan tanah asam ataupun basa. Jenis ini memiliki kulit yang tipis dan mudah dipecahkan, sehingga mudah dipisahkan kulitnya serta memiliki sedikit variasi, misalnya hanjeli beras dan hanjeli ketan (Nurmala, 2003). Di Jawa Barat, hanjeli ditanam oleh petani masih secara konvensional sebagai tanaman langka, dan dapat ditemukan di Puncut Kabupaten Bandung Barat, Cipongkor, Gunung Halu, Kiara Payung, Rancakalong, Tanjung Sari Kabupaten Sumedang, Sukabumi, Garut, Kuningan dan Indramayu. Sementara itu di Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Bandung seorang petani (dikenal “abah sorgum”) gencar membudidayakan sereal minor seperti hanjeli dan sorgum. Melalui wawancara pribadi diketahui bahwa hanjeli dari kedua wilayah tersebut hanya diolah menjadi produk tradisional seperti teng-teng, wajit, peyeum, berondong dan lain-lain.

Sebenarnya hanjeli sudah lama digunakan dalam pengobatan tradisional di Cina sebagai obat anti inflamasi, penurunan kolesterol dan darah tinggi, anti kanker, menghaluskan kulit dan juga diolah menjadi produk roti, sup, dan cairan yang dipekatkan dari tepung atau rebusan biji (Kim *et al.*, 2008). Mempertimbangkan mudahnya menyesuaikan dengan berbagai kondisi lingkungan, dan memiliki manfaat kesehatan, tanaman tersebut sangat potensial untuk dikembangkan di wilayah tanah air sebagai bahan pangan pokok alternatif ataupun sebagai pangan fungsional.

Kandungan utama biji hanjeli adalah karbohidrat, diikuti protein dan lemak yang secara signifikan lebih tinggi dari pada beras dan jagung. Hasil penelitian Qosim dan Nurmala (2011) tentang eksplorasi dan identifikasi hanjeli di Jawa Barat, salah satu aksesori yaitu Acc 28 memiliki karbohidrat sebesar 71,81%, protein 10,89%, abu 1,38% dan lemak 5,18%, sedangkan menurut Grubben dan Patohardjono (1996) kandungan karbohidrat hanjeli 76,4%. dan proteinnya 14,1%. Protein hanjeli lebih tinggi dibandingkan protein beras yaitu 8,8%, jagung 10,5% dan sorgum 11,4%. Sementara itu kadar lemak hanjeli 7,9%, beras 2,1%, jagung 4,9% dan sorgum 4,2%.

Selain makro nutrien, hanjeli juga mengandung komponen bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan seperti asam lemak esensial, senyawa fenolik dan serat pangan. Hasil penelitian Wu *et al.* (2007) menunjukkan bahwa protein pada biji hanjeli terkonsentrasi pada bagian endosperma, sedangkan lemak banyak ditemukan pada lembaga, yang sewaktu penyosohan akan terbawa pada fraksi bekatul dan serat pangan terkonsentrasi pada dedaknya, senyawa fenolik yang berperan sebagai antioksidan banyak ditemukan pada bagian kulitnya.

Desa Bojong Manggu Kecamatan Pameungpeuk, Kabupaten Bandung sebagian besar terdiri atas tegalan yang ditanami jagung, sorgum dan hanjeli. Salah seorang tokoh masyarakat penggiat sorgum dan hanjeli yaitu “Abah Sorgum” dan putrinya Hj. Neneng, telah lama berkecimpung dalam budidaya dan pengolahan sorgum dan hanjeli. Sorgum dan hanjeli diolah menjadi produk seperti brownies, teng-teng, campuran dalam pembuatan roti, dan wajit dan pengemasan yang masih sederhana, namun beberapa produk olahan sudah memiliki izin PIRT.

Berdasarkan latar belakang di atas, dipandang perlu untuk memberikan pelatihan tentang pengolahan hanjeli menjadi produk instan seperti makanan sarapan cepat saji dan desain kemasan yang menarik.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan, demonstrasi dan wawancara kepada masyarakat sasaran. Agar program ini dapat dilaksanakan sesuai tujuan dan target yang akan dicapai, maka metode pelaksanaan program yang diterapkan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi kepada pejabat desa, dan tokoh masyarakat penggiat hanjeli terkait program. Hal ini dimaksudkan untuk memperoleh dukungan dari pihak terkait dan menjadikan kegiatan ini resmi.
2. Memberikan pengetahuan dengan cara presentasi dan demonstrasi agar masyarakat sasaran lebih mudah memahami program

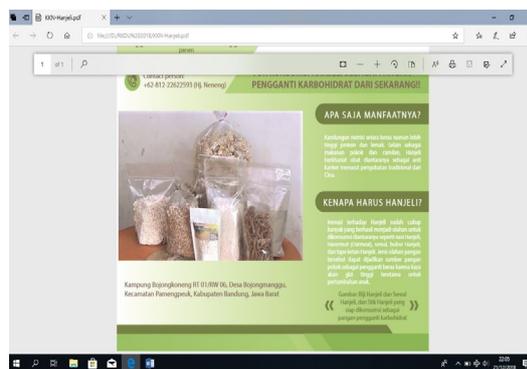
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk pangan instan berbahan baku hanjeli.

Kegiatan penyuluhan mengenai cara pengolahan produk instan berbahan baku hanjeli bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan kepada masyarakat sasaran yaitu Kelompok Tani Melati dari Desa Bojong Manggu yang diketuai oleh Hj.neneng putri dari “Abah Sorgum”, penggiat budidaya hanjeli dan sorgum di desa tersebut. Acara penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi mengenai pengolahan hanjeli sebagai produk makanan instan yaitu *breakfast cereal* yang siap saji. Pada dasarnya secara prinsip, pengolahannya mirip dengan produk tradisional yaitu teng-teng yang sudah diproduksi oleh Kelompok Tani Melati. Perbedaannya adalah makanan instan ini berupa granula dan ditambahkan gula halus dan krim sehingga penyajiannya hanya dengan menambahkan air panas dan siap menjadi makanan sarapan instan.

2. Kegiatan Penyerahan Kemasan

Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan kemasan yang menarik terhadap produk olahan hanjeli. Sebelum kegiatan ini, produk olahan hanjeli yang dihasilkan Kelompok Tani Melati hanya dikemas dalam plastik biasa dengan ukuran besar (5 kg). Pada kegiatan ini diberi kemasan *standing pouch* dari bahan plastic dan aluminium foil dan diberi stiker berisi informasi produk sehingga tampilan produk lebih menarik (Gambar 2).



Gambar 2. Produk olahan hanjeli yang sudah dikemas *standing pouch* (depan), teng-teng hanjeli hanya dikemas plastic volume 5 kg (belakang)

3. Kegiatan Promosi Potensi Hanjeli Bojong Manggu Secara Off Line dan On Line

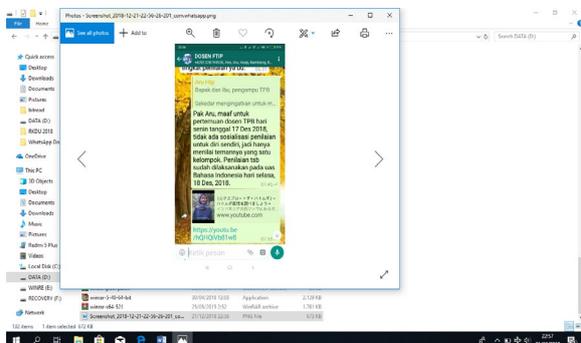
Promosi potensi hanjeli dilakukan secara off line melalui pembuatan leaflet yang berisi profil hanjeli sebagai tanaman sereal, manfaat hanjeli bagi kesehatan, produk olahan hanjeli serta alamat produsen olahan hanjeli Bojong Manggu. Leaflet ini (Gambar 3) didesain oleh mahasiswa KKN dan diperbanyak untuk dibagikan melalui pameran maupun kepada pihak-pihak yang berkunjung ke Desa Bojong Manggu, serta pada pertemuan dengan pemerintah Kabupaten Bandung. Melalui informasi dari tokoh hanjeli dan sorgum desa tersebut yaitu “Abah Sorgum”, pihak Pemkab tertarik untuk membina sereal lokal tersebut sebagai ikon dan oleh-oleh khas dari Kabupaten Bandung.

Selain secara *off line*, promosi hanjeli juga dilakukan secara *on line* yaitu dengan pembuatan vlog potensi hanjeli Desa Bojong Manggu yang dibuat oleh mahasiswa KKN dari Prodi Hubungan Masyarakat, Fikom Unpad dan disertai teks dengan tulisan Jepang yang dibuat oleh mahasiswa KKN dari Prodi Sastra Jepang, FIB Unpad. Vlog ini berisi tanaman hanjeli di desa tersebut, wawancara dengan tokoh penggiat hanjeli yaitu “Abah Sorgum” yang menginformasikan budidaya hanjeli serta potensi pengembangan tanaman hanjeli, kelebihan



Gambar 3. Leaflet Potensi Hanjeli Bojong Manggu

dan manfaat tanaman ini, wawancara dengan Ketua Kelompok Tani Melati yaitu Hj. Neneng tentang pemanfaatan hanjeli di Desa Bojong Manggu. Vlog (Gambar 4) juga disertai teks berbahasa Jepang dengan harapan dapat dipahami oleh orang Jepang karena di Jepang kebutuhan hanjeli cukup tinggi dan dimanfaatkan baik sebagai produk pangan maupun kosmetik.



Gambar 4. Vlog Potensi Hanjeli di Desa Bojong Manggu

Dari kegiatan PKM ini dapat diidentifikasi manfaat dan perubahan dalam pengetahuan, ketrampilan, wawasan masyarakat sasaran serta harapan respon pihak luar melalui promosi secara off line dan on line yang ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Dampak Pelaksanaan Program PKM pada Kelompok Tani Melati Desa Bojong Manggu

Kriteria	Sebelum PKM	Sesudah PKM
Pengetahuan tentang produksi produk instan hanjeli	Belum mengetahui	Sudah mengetahui dan terampil
Penggunaan kemasan yang modern dan menarik	Belum mengetahui	Mengetahui tempat pemesanan
Media promosi	Belum memiliki	Sudah memiliki leaflet dan vlog

Melalui kegiatan ini dapat diidentifikasi faktor pendukung bagi terwujudnya usaha produksi olahan hanjeli sebagai salah satu ikon produk oleh-oleh dari Kabupaten Bandung. Faktor pendukung untuk Kelompok Tani Melati diantaranya yaitu (1) masih tersedia lahan kebun yang kurang produktif yang masih bias ditanami hanjeli; (2) Gigihnya tokoh masyarakat Desa Bojong Manggu yaitu Abah Sorgum dan Hj.Neneng dalam mengusahakan budidaya, merakit peralatan penggiling/pengupas hanjeli, mempromosikan produk olahan hanjeli melalui pameran di Kabupaten, Propinsi maupun tingkat nasional; (3) Tokoh tersebut

juga membina kerjasama dengan Komunitas Seribu Kebun, Masyarakat Rempah Nusantara dan lain-lain dalam menggalakan pemberdayaan sumberdaya local, pertanian organik dan *sociopreneur* yaitu pemberdayaan masyarakat dalam suatu usaha ekonomi. (4) Semangat dan motivasi yang tinggi dari Pembina dan Ketua Kelompok yang dapat menggerakkan anggotanya untuk terus produktif terutama kalangan muda seperti anggota Karang Taruna dari anak putus sekolah.

Namun demikian ditemukan pula beberapa faktor penghambat yang perlu dicarikan jalan keluarnya. Salah satu factor penghambat yaitu belum tergerakannya anggota masyarakat untuk menanam hanjeli karena umur panennya yang lama yaitu sekitar 5 – 6 bulan. Oleh karena itu perlu terobosan dari pihak akademisi dalam menemukan bibit unggul hanjeli yang berumur pendek. Selain itu mesin penyosoh hanjeli yang selama ini digunakan dianggap masih kurang efektif karena membutuhkan penggilingan berkali-kali agar seluruh biji bisa tercupas.

SIMPULAN

Adanya kegiatan PKM ini menyebabkan terjadinya perubahan pada masyarakat sasaran sebagai berikut: Terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Tani Melati Desa Bojong Manggu tentang pengolahan hanjeli menjadi produk pangan instan sehingga dapat memberi nilai tambah pada komoditi hanjeli; Tampilan produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama; Hanjeli semakin dikenal oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Grubben, G. J. H., and S. Partohardjono. 1996. Plant Resources of South – East Asia. Prosea. Bogor
- Nurmala, T dan Irwan, A.W. 2007. Pangan Alternatif Berbasis Serealina Minor. Penerbit Giratuna, Bandung
- Qosim, W.A. dan T. Nurmala. 2011. Eksplorasi, Identifikasi dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (*Coix lacrymajobi*L.) sebagai Sumber Bahan Pangan Berlemak di Jawa Barat. Pangan, Media Komunikasi dan Informasi. Vol. 20 : 365-376.
- Wu T.T, Charles A.L, Huang T.C. 2007. Determination of the contents of the main biochemical compounds of Adlay (*Coxi lachrymal-jobi*) Food Chem. 2007;104:1509–1515