



Inovasi olahan ampyang coklat sebagai upaya pemanfaatan nasi aking

Ari Kusuma Sulyandari*, Sadatul Umami, Indin Ningtiyas, Rena Sulistiyowati, Firda Istiana Yulva, M. Hamzah, Nihayatus Sa'adah

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: ari.kusuma@unisma.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2023-04-05

Diterima: 2023-12-31

Diterbitkan: 2024-01-26



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2024 Penulis

ABSTRAK

Program kandidat sarjana mengabdikan tematik (KSM-T) UNISMA pengabdian 2023 tertarik memanfaatkan nasi aking untuk dijadikan camilan berupa ampyang coklat. Pemilihan inovasi pengolahan nasi aking yang diolah dengan coklat akan menciptakan perspektif baru, bahwa nasi yang dianggap biasa saja ternyata dapat menjadi camilan yang nikmat dan lezat dan bisa dinikmati semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang tua. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yaitu melaksanakan pelatihan sosialisasi pada masyarakat Desa Gunungrejo yang melibatkan para ibu rumah tangga dan ibu PKK. Hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Gunungrejo sangat tertarik dan senang karena pembuatannya yang mudah dan biaya terjangkau serta diskusi yang mampu memberikan wawasan kepada masyarakat dalam pemanfaatan nasi aking. Hasil kegiatan setelah sosialisasi dengan masyarakat yaitu: 1) Mengolah nasi aking yang dicampurkan dengan coklat dan memiliki nilai jual yang tinggi; 2) Melakukan pengembangan produksi ampyang coklat dengan pengemasannya yang rapi dan menarik, serta tempelan stiker yang lucu dan siap dipasarkan; 3) Menjadi Home Industri sebagai peluang usaha bisnis online bagi masyarakat di Desa Gunungrejo. Jadi, sosialisasi pengolahan ampyang coklat berhasil menarik minat dan antusias masyarakat terutama pelaku usaha kecil.

Kata Kunci: ampyang coklat; nasi aking; home industry

Cara mensitasi artikel:

Sulyandari, A. K., Umami, S., Ningtiyas, I., Sulistiyowati, R., Yulva, F. I., Hamzah, M., & Sa'adah, N. (2023). Inovasi olahan ampyang coklat sebagai upaya pemanfaatan nasi aking. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(4), 907-914. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i4.19610>

PENDAHULUAN

Beras menjadi komoditas pangan bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Beras yang diolah menjadi nasi merupakan pilihan utama bagi masyarakat Indonesia sebagai sumber karbohidrat bahkan, sebagian besar masyarakat beranggapan bahwa belum dikatakan makan kalau belum makan nasi (Aldillah, 2018; Suarjana et al., 2023). Setiap hari masyarakat tidak terlepas dari konsumsi nasi, jadi tidak heran jika setiap hari ada nasi sisa yang terbuang.

Nasi aking mungkin hanya dikenal oleh masyarakat kalangan menengah ke bawah karena pengetahuan mereka terbatas dalam hal pengolahan. Nasi aking adalah jenis pangan yang terbuat dari sisa nasi tak termakan. Nasi tersebut

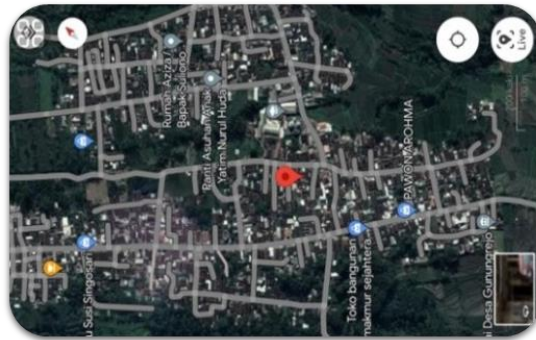


dikeringkan dan dijadikan pakan ternak unggas seperti ayam, bebek, dan entok (Ariyadi & Anggraini, 2010; Muin et al., 2015). Desa Gunungrejo yang terletak di Kecamatan Singasari Kabupaten Malang merupakan desa yang seluruh penduduknya memanfaatkan nasi sisa menjadi nasi aking, hal ini dapat dibuktikan ketika mahasiswa kandidat sarjana mengabdikan (KSM-T) 68 dari Universitas Islam Malang (UNISMA) melakukan observasi awal. Mereka menjumpai penduduk Desa Gunungrejo menjemur nasi sisa kemarin, setelah di jemur dan menjadi karak lalu dijual ke pengepul nasi aking untuk dijadikan pakan ayam. Beberapa warga yang tidak mempunyai binatang peliharaan ayam nasi sisa hanya terbuang sia-sia. Melihat kondisi tersebut mahasiswa KSM-T 68 terinspirasi untuk mencanangkan program pengolahan nasi aking menjadi bentuk camilan yang lebih unik dan inovatif.

Kelompok KSM-T 68 tertarik memanfaatkan nasi aking untuk dijadikan camilan yang berupa ampyang coklat, agar memiliki nilai jual dan menjadi *home industry* di Dusun Krewah Desa Gunungrejo. Industri rumah tangga atau *home industry* merupakan suatu peluang usaha yang mulai bermunculan pada era sekarang ini karena semakin sempitnya lapangan kerja yang tersedia. Industri semacam ini dapat dikelola di dalam rumah sehingga dapat dipantau setiap saat. Usaha kecil semacam ini dikelola oleh orang-orang yang memiliki hubungan kekerabatan. Modal yang dibutuhkan usaha ini sedikit dan alat-alat yang digunakan bersifat manual. Program pengolahan nasi aking menjadi ampyang coklat cocok dijadikan *home industry* bagi warga Desa Gunungrejo.

Program ini memberikan inovasi pengolahan nasi aking yang dicampur dengan coklat. Memilih coklat karena coklat merupakan jenis makanan yang cukup digemari di segala usia, dan kerap kali dianggap istimewa sehingga di berbagai kesempatan coklat dijadikan suatu bentuk ungkapan kasih sayang. Nasi aking yang diolah dengan coklat akan menciptakan perspektif baru, bahwa nasi yang dianggap biasa saja ternyata dapat menjadi camilan yang nikmat dan lezat dan bisa dinikmati semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang tua.

Menurut Rohmah et al. (2019) pengembangan industri pengolahan pangan didukung oleh sumber daya alam pertanian, baik nabati maupun hewani yang mampu menghasilkan berbagai produksi olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal. Ampyang adalah makanan khas yang berasal dari daerah Yogyakarta tetapi jajanan ini juga telah tersebar di beberapa daerah. Hidangan ini merupakan camilan yang sering dikonsumsi sebagai pelengkap minum teh atau kopi. Ampyang adalah makanan ringan yang terbuat dari berbagai macam olahan kacang-kacangan seperti kacang tanah, beras putih, maupun beras ketan. Namun, di sini kita akan mencoba membuat ampyang yang terbuat dari beras putih, yaitu pemanfaatan sisa nasi yang di keringkan yang kita kenal dengan nasi aking.



Gambar 1. Peta Desa Gunungrejo

METODE

Pengabdian ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR). Secara harafiah PAR adalah participatory yang memiliki arti paristisipasi atau turut serta, action adalah aksi atau kegiatan. Menurut Afandi (2020) ada empat tema dasar dalam PAR, yaitu kolaborasi melalui partisipasi, mendapat pengetahuan, dan perubahan sosial. Pengumpulan data lapangan dan menganalisisnya, PAR memiliki metode berbagi cerita (sharing), wawancara mendalam (*in-depth interview*) dan diskusi kelompok terfokus (*focus group discussion*). Metode kegiatan akan dimulai dengan mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan tingkat keterampilan terhadap media sosial dengan cara tanya jawab. Setelah dilakukan tanya jawab, peserta diberikan pelatihan dan pendampingan. Kami mencanangkan selain pasar, media sosial juga dapat menjadi alat untuk memperkenalkan produk ke khalayak umum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Ampyang Coklat melalui beberapa tahapan. (Dungga, 2017). Pada tahap pengolahan beras memerlukan proses untuk menjadi ampyang coklat. Adapun tahapan proses produksi yang dilakukan untuk produk ampyang coklat nasi aking yaitu;



Gambar 2. Tahapan pelaksanaan pengabdian

Pelatihan dan pendampingan dalam sosialisasi dilakukan untuk mengedukasi peserta tentang pengolahan nasi aking dan pemasaran yang lebih mudah dan modern. Kegiatannya meliputi: (1) memberikan informasi penting terkait teknologi internet untuk mendukung pemasaram, (2) cara mengakses teknologi internet khususnya media sosial, (3) cara berkomunikasi dan mencari informasi dengan media sosial. Internet akan memungkinkan setiap individu memperoleh informasi apapun dan saling tukar informasi tanpa terkendala. (Handayani, 2020)

Biaya Bahan Baku

Berikut rincian biaya bahan baku yang dibutuhkan selama proses pembuatan ampyang coklat yaitu: (1) coklat 500 gr dengan harga Rp 25.000,00, (2) nasi aking yang sudah di goreng dengan takaran 500 gr, (3) minyak $\frac{1}{2}$ L untuk menggoreng nasi aking, (4) Plastik standing pouch size 12 x 20 isi 50 Rp. 9.000,00, dan (5) sticker per lembar isi 12 Rp. 9.000,00. Total biaya yang dibutuhkan untuk bahan baku dalam sekali proses produksi yaitu sebesar Rp 35.000,00. Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan Amyang coklat membutuhkan sebanyak 4 orang.



Gambar 3. Proses mahasiswa mengamati nasi aking yang akan dijemur

Proses Pembuatan Ampyang Coklat

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi sangat mudah dan tidak memerlukan waktu yang lama kurang lebih waktu yang diperlukan hanya 1 jam hingga proses pencetakan dan pembungkusan (*packing*). Proses produksi: 1) Penjemuran nasi sisa yang masih bagus; 2) Penggorengan nasi yang sudah kering (Nasi aking); 3) Pencampuran Nasi aking dengan coklat; 4) Pencetakan menggunakan cetakan es batu silicon; 5) Pembungkusan (*packing*); 6) Setiap 1 kali produksi dengan menggunakan 500 gr coklat yang sudah di campur dengan 500 gr nasi aking menghasilkan 10 standing pouch Ampyang coklat. Rekomendasi harga jual yang per satu standing pouch adalah Rp 7.500



Gambar 4. Proses mahasiswa melakukan wawancara dan penjemuran nasi aking bersama salah satu warga

Setiap daerah memiliki budaya perilaku yang berbeda-beda. Penduduk yang tinggal di desa cenderung akan mengawetkan nasi sisa bukan karena kondisi ekonomi, melainkan cara mereka menghargai dan menyukuri rejeki atau karunia yang telah diberikan oleh Alla SWT. Hal tersebut dapat dikembangkan menjadi produk usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). UMKM akan bertahan dikala resesi melanda, karena daya beli masyarakat masih tergolong bagus dan banyak masyarakat yang menjual produknya dengan harga yang disesuaikan (Anonimous, 2022).



Gambar 5. Proses penjemuran nasi aking selesai

“Nasi sayang kalau dibuang” kalimat berikut yang kerap kali kita dengar di Desa Gunungrejo. Kalimat tersebut sudah menjadi slogan bagi penduduk desa. Nasi aking yang dijemur tidak hanya satu jenis, melainkan terdapat dua jenis nasi aking yakni nasi yang masih bersih dan nasi sisa yang sudah tercampur lauk. Nasi sisa yang masih bersih diletakkan ke wadah yang lebar dan dijemur dibawah sinar matahari. Nasi yang sudah tercampur dengan lauk harus dicuci terlebih dahulu supaya bersih dan tidak mudah busuk ketika dalam proses penjemuran. Hasilnya nasi bisa kembali seperti beras lagi, tidak saling lengket satu sama lain dan ketika dijemur tidak akan busuk.



Gambar 6. Proses Mahasiswa melakukan penggorengan di salah satu rumah warga

Lama waktu penjemuran tergantung panas terik matahari. Cuaca bagus sehari saja sudah cukup untuk menjemur karena nasi akan cepat kering tetapi jika cuaca tidak bagus bisa sampai 5 hari nasi akan kering dengan sempurna.



Gambar 7. Proses melakukan sosialisasi ampyang coklat bersama beberapa ibu-ibu PKK

Warga desa sangat antusias saat mengikuti pelatihan karena menggunakan bahan yang dekat dengan masyarakat dan mudah diperoleh. Pelaksanaan ini dilakukan menjelang ramadhan, sehingga warga sangat antusias dalam pelatihan ini. Warga dapat berinovasi dan menjual nasi aking dengan kemasan yang menarik untuk mendapatkan penghasilan lebih.



Gambar 8. Wisatawan asing bersama pelaksana pengabdian

UMKM sangat bermanfaat bagi warga sekitar yakni dapat membuka lapangan pekerjaan baru dan mampu meningkatkan perekonomian sehingga bagi pelaku bisnis bisa berkontribusi untuk negara (Syafi, 2023). UMKM di Gunungrejo sudah berkembang, namun perlu ditingkatkan lagi dalam pemasaran dan pengembangan jenis produk yang menjual. Bahan yang mudah ditemui masyarakat adalah nasi aking, sehingga KSM-T mencoba mengolah nasi aking tersebut menjadi makanan layak jual dan layak konsumsi.

SIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Kreweh Desa Gunungrejo dapat disimpulkan berjalan dengan baik, hal itu juga terbukti dalam acara sosialisasi kepada warga yang termasuk para ibu PKK dalam proses pembuatan ampyang coklat. Warga sangat tertarik dan senang karena pembuatannya yang mudah dan biaya terjangkau serta diskusi yang mampu memberikan wawasan masyarakat dalam pemanfaatan nasi sisa. Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa nilai tambah nasi aking pada usaha “ampyang coklat” dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp. 35.000 / 500 gr.

DAFTAR RUJUKAN

- Afandi, A. (2020). Participatory Action Research (PAR) Metodologi Alternatif Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Transformatif. *Workshop Pengabdian Berbasis Riset Di LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang, Februari*, 11.
- Aldillah, R. (2018). Strategi Pengembangan Agribisnis Jagung di Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 15(1), 43–66. <https://doi.org/10.21082/akp.v15n1.2017.43-66>
- Ariyadi, T., & Anggraini, H. (2010). Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 36–38. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/view/544>
- Dungga, M. F. (2017). *Diversifikasi Produk Kue Khas Gorontalo (Belekoa) dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Bagi kelompok Usaha Bersama. 1972081419.*
- Handayani, S., Ghofur, A., & Fadhilah, D. N. (2020). *Pelatihan Dan Pendampingan Dalam Pengabdian Dan Pendampingan Pemasaran Produk Hasil Homemade Dengan Media Sosial Di Desa Deketagung Kecamatan Sugio Kabupaten Lamongan. 4, 299–304.*
- Muin, R., Hakim, I., & Febriyansyah, A. (2015). Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Enzim Terhadap Kadarbioetanol Dalam Proses Fermentasi Nasi Aking Sebagai Substratorganik. *Jurnal Teknik Kimia*, 21(3), 56–66. <http://ejournal.ft.unsri.ac.id/index.php/JTK/article/view/544>
- Rohmah, R. A., Purwantoro, P., & Rouza, E. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Stimulus Umkm Marning Di Desa Masda Makmur. *JPM Pambudi*, 3(2), 75–80. <https://doi.org/10.33503/pambudi.v3i2.592>
- Suarjana, I. W. G., Sudirham, Salam, I., & Aditama, M. H. R. (2023). Artificial

intelligence in public health: the potential and ethical considerations of artificial intelligence in public health. *Journal of Public Health*, 45(4), 834–835. <https://doi.org/10.1093/pubmed/fdad116>