

NILAI TAMBAH OLAHAN PEDANG (C. ENSIFORMIS) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELOMPOK TANI DESA KEDUNGSARI, KECAMATAN PENGASIH, KABUPATEN KULONPROGO

Ari Astuti¹, Maria Theresia Darini², Ag. Eko Susanto³, Driska Arnanto², Sri Wahyu Handayani⁴, dan Wahyu Setya Ratri¹

¹Program Studi Agribisnis ²Program Studi Agroteknologi, ³Program Studi Teknik Industri, dan

⁴Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta

email: ariastusti@gmail.com

Abstract

The sword koro (Canavalia ensiformis Jack) is one of the leguminous tribes that has economic prospects for development. Through the Community Service (Abdimas) program of the Ministry of Education and Culture, the Faculty of Agriculture, Engineering and Teacher Training and Education, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa, sword koro processing activities with the target of the Rukun Maju and Dadi Arum Sari farmer groups in Kedungsari village, Pengasih, Kulonprogo. This service activity is divided into two stages, the first stage is socialization regarding the advantages, utilization and economic prospects of the sword koro plant. The second stage is training in processing sword koro into tempeh, soy sauce and the filling ingredients (chips) of ku cakes, bakpia, onde-onde. The purpose of the activity can be to process sword koro seeds into various processed foods that can increase the added value of sword koro, so as to increase the income and welfare of members of the farmer group. To support the processing of sword koro seeds, various equipment was handed over including koro peeling and chopping tools, pots, silers, bakpia grills, koro into milk grinding tools, and pans. From the results of the training, residents felt the benefits of training and were challenged to try and create, it's just that residents still need assistance, especially for marketing results. Based on the calculation of the COGS of each product, among others, bakpia Rp 2000/ seed or Rp 20,000/pack, cake ku Rp 3000/seed, onde-onde Rp 3000/seed, and tempeh Rp 2500/plastic. The feasibility value of each product is 1.7 for bakpia, 1.8 ku cakes, 1.03 for onde-onde, and 2.08 for tempeh. In this community service activity involved 10 (ten) students consisting of Agribusiness, Agrotechnology and Family Welfare Education (boga) study programs.

Keywords: processed sword koro, socialization and training

Abstrak

Koro pedang (*Canavalia ensiformis* Jack) merupakan salah satu dari suku polongan yang mempunyai prospek ekonomi untuk dikembangkan. Melalui program Pengabdian Masyarakat (Abdimas) Kemendikbud Dikti, Fakultas Pertanian, Teknik dan Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa kegiatan pengolahan koro pedang dengan sasaran kelompok tani Rukun Maju dan Dadi Arum Sari desa Kedungsari, Pengasih, Kulonprogo. Kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi dua tahap, tahap pertama adalah sosialisasi mengenai kelebihan, pemanfaatan dan prospek ekonomi tanaman koro pedang. Tahap kedua adalah pelatihan pengolahan koro pedang menjadi tempe, kecap dan bahan isi (*chip*) kue ku, bakpia, onde-onde. Tujuan kegiatan dapat mengolah biji koro pedang menjadi berbagai olahan makanan yang dapat meningkatkan nilai tambah koro pedang, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok tani tersebut. Untuk mendukung kegiatan pengolahan biji koro pedang diserahkan berbagai peralatan meliputi alat pengupas dan pengrajang koro, panci, siler, alat pemanggang bakpia, alat penggiling koro menjadi susu, dan wajan. Dari hasil pelatihan tersebut warga merasakan manfaat pelatihan dan tertantang untuk mencoba dan berkreasi, hanya saja warga masih memerlukan pendampingan terutama untuk pemasaran hasil. Berdasarkan perhitungan HPP dari masing-masing produk antara lain, bakpia Rp 2000/ biji atau Rp 20.000/pack, kue ku Rp 3000/biji, onde-onde Rp 3000/biji, dan tempe Rp 2500/plastik. Nilai kelayakan dari masing-masing produk adalah 1.7 untuk bakpia, 1.8 kue ku, 1.03 untuk onde-onde, dan 2.08 untuk tempe. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan 10 (sepuluh) mahasiswa yang terdiri dari program studi Agribisnis, Agroteknologi dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (boga).

Kata Kunci: hasil olahan koro pedang, sosialisasi dan pelatihan.

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan Indonesia saat kebutuhan biji kedelai tinggi mencapai 7.2 ton pada tahun 2020 sementara, produksi kedelai lokal hanya mampu mencukupi kebutuhan hanya 20%, sehingga impor kedelai mencapai 80% (Katadata, 2021). Produksi kedelai lokal rendah karena produktivitas yang rendah antara 1,2 – 2,0 ton per ha, sehingga petani kurang tertarik membudidayakan. Impor kedelai tertinggi dari Amerika Serikat, 90% kedelai impor ini dimanfaatkan sebagai bahan baku tempeh dan tahu (Dewan Nasional, 2019; Kemenkes, 2019). Impor yang tinggi disebabkan pengrajin tempe dan tahu lebih memilih kedelai impor dari pada kedelai lokal. Dalam upaya mengurangi impor kedelai maka digunakan tanaman legume lokal yang mempunyai sifat baik agronomi dan kandungan gizi yang sama atau mendekati kedelai yaitu tanaman koroan. Salah satu tanaman koro yaitu koro pedang putih atau koro tonggak atau koro dongkrak, nama asing *Jackbean* nama ilmiah *Canavalia ensiformis* L. Tanaman ini mempunyai beberapa keuntungan antara lain menyuburkan lahan, bijinya bisa sebagai pengganti tepung dan isi bakpia karena mengandung protein tinggi dan harga yang bersaing dengan kedelai (Litbang Pertanian, 2021).

Pengabdian kepada masyarakat ini berjudul “Nilai Tambah Olahan Koro Pedang di kelompok Tani Kedungsari Pengasih Kulonprogo. Pengabdian kepada masyarakat ini berbasis penelitian dengan judul Konservasi lahan kapur Kabupaten Gunung Kidul melalui tumpangsari tanaman lidah buaya dengan koro pedang putih pada berbagai pupuk biorganik lokal ramah

lingkungan. Berdasarkan *Focus Grup Discussion (FGD)* yang dilakukan Fakultas Pertanian UST di Gunungkidul yang *breakdown* di kelompok tani. Untuk lebih banyak mengefektifkan lahan maka kelompok Tani Maju Rukun dan Dadi Arum Sari membudidayakan lahan melalui tumpangsari tanaman lidah buaya dengan koro pedang putih. Panenan lidah buaya sekali panen dapat memperoleh 50 – 100 kg per bulan, sedangkan biji koro selama 4-5 bulan panen 400 kg biji kering dari 3 kg benih dalam 2000 m² lahan, sehingga secara kasar produktivitas koro pedang 2 ton per ha pada tumpangsari.

Mulai bulan April 2020 penjualan hasil panen biji koro pedang mengalami hambatan karena adanya dampak pandemi Covid 19. Adanya hambatan tersebut, memunculkan ide dari kelompok tani untuk melakukan pengolahan sendiri karena kondisi Covid 19 yang belum kondusif sehingga kelompok tersebut meminta Fakultas Pertanian UST melakukan pendampingan dalam pengolahan koro pedang.

Fakultas Pertanian UST melalui Dana Kemendikbud Dikti, melakukan pengabdian masyarakat untuk mengolah koro pedang menjadi berbagai olahan. Pengolahan koro diutamakan mengangkat olahan panganan lokal dengan tujuan melestarikan dan mengangkat potensi pangan lokal. Pengabdian masyarakat ini terbagi menjadi dua pelaksanaan. Pelaksanaan pertama adalah mensosialisasi kandungan koro, bagaimana mengolah koro, bagaimana melihat prospek ekonomi dengan perhitungan sederhana. Setelah itu dilakukan pengolahan dan pendampingan petani dalam mengolah

koro menjadi tempe dan hasil olahan lain berupa kue atau makanan kecil. Tujuannya agar petani tidak kesulitan dalam melakukan pengolahannya. Selain itu dengan mengolah koro pedang menjadi aneka olahan nantinya mampu menopang perekonomian dan meningkatkan pendapatan petani.

2. METODE

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dalam dua tahap, yaitu tahap sosialisasi dan tahap pelatihan:

- a. Sosialisasi menjelaskan manfaat, kelebihan dan prospek koro pedang yang ditunjukkan dengan nilai R/C dan HPP dari penjualan produk olahan. Adapun perhitungan sederhana dari HPP pada setiap produk olahan koro :

$$HPP = \left(\frac{\text{tot biaya}}{\text{jmlh prod}} \right) + \left(\frac{\text{tot biaya}}{\text{jmlh prod}} * \text{margin pemasaran} \right)$$

$$R/C = \frac{\text{Revenue}}{\text{Cost}}$$

- b. Pelatihan pengolahan makanan

Pada tahap ini petani diperkenalkan manfaat dan peluang secara ekonomi pengolahan koro pedang menjadi makanan khas, beserta kandungan gizi dari koro pedang. Tahap selanjutnya adalah tahap pelaksanaan. Pada tahap ini petani praktek secara langsung membuat beberapa olahan, antara lain tempe, kecap, kue ku, donat, susu dan bakpia. Tujuan pembuatan makanan ini selain untuk melestarikan panganan lokal juga dipilih cara pengolahan yang mudah dan gampang dilakukan oleh petani dan keluarganya. Tahap pertama dilakukan pada 20 Desember 2021 dan tahap kedua dilakukan pada 23 Desember 2021. Pada kedua tahap ini dilibatkan semua petani agar mereka

mampu memberikan dan mengajarkan ke keluarga dan masyarakatnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat yang terdiri dari dua tahap melibatkan semua petani di Ngramang, Kedungdadi, Panjatan, Kulonprogo. Tahap pertama adalah sosialisasi dengan menyelenggarakan workshop berupa:

- a. Pengenalan alat
Pada tahap ini peserta diperkenalkan berbagai alat yang digunakan nantinya untuk pelaksanaan pembuatan olahan dari koro pedang, berupa alat pengolahan susu, alat pengrajang, dan alat pemasak bakpia
- b. Perhitungan nilai ekonomi
Pada tahap ini peserta diperkenalkan bagaimana menghitung secara ekonomi dengan menggunakan perhitungan sederhana yaitu perhitungan laba dan harga pokok penjualan.

Berikut merupakan perhitungan HPP dan R/C dari masing-masing produk:

Tabel 1. Hasil Analisis Ekonomi

Nama olahan	Biaya (Rp)	Jml. produk(bh/ pak)	HPP	Pendapatan	R/C
Bakpia	26300	28 buah	2000	45000	
Kue Ku	32375	18 buah	3000	60000	
Onde-onde	37875	20 buah	3000	60000	
Tempe	12000	10 pak	2500	25000	

Sumber: Hasil Abdimas (2021)

- c. Pembuatan aneka olahan koro
Pada tahap ini peserta diberikan pengetahuan cara mengolah koro mulai dari perendaman, perebusan, hingga penggilingan koro menjadi susu hingga adonan awal (ampas koro).

Tahap ini dilaksanakan pada 20 Desember 2021 dihadiri 40 orang dari petani, 10 orang mahasiswa, dan 5 pengabdian, serta beberapa teknisi, di tempat bapak Suwanto di Ngamang, Kedungdadi, Panjatan, Kulonprogo dimulai dari jam 09.00 hingga pukul 14.00.

Tahap kedua dilaksanakan pada 23 Desember 2021 dihadiri 40 orang dari petani, 10 orang mahasiswa, dan 5 pengabdian, serta beberapa teknisi, di tempat bapak Suwanto di Ngamang, Kedungdadi, Panjatan, Kulonprogo dimulai dari jam 09.00 hingga pukul 15.00. Pada tahap ini yang dilakukan adalah:

a. Membuat kue ku, bakpia, dan donat Sebagai pengajar adalah ibu Ika dari Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dibantu oleh seorang mahasiswa (Roni). Pada tahap ini diajarkan cara membuat aneka olahan berbahan dasar ampas koro



Gambar 1-3: Peserta dikenalkan cara membuat aneka olahan berbahan dasar ampas koro.

b. Membuat tempe dan kecap Pada tahap ini diajarkan cara membuat tempe dan kecap berbahan baku tempe yang mungkin tidak laku dijual. Pembuatan tempe berbahan baku koro hampir sama dengan tempe pada biasanya. Sedangkan pada pembuatan kecap menggunakan tempe yang tidak laku di pasar Peserta nampak antusias dalam mengikutinya terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diajukan dari peserta. Dalam kesempatan ini peserta juga ikut serta dalam melakukan pengolahan.



Gambar 4: Peserta dikenalkan cara membuat tempe dan kecap

4. PENUTUP

Kesimpulan

Serangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat menghasilkan sejumlah kesimpulan bahwa:

1. Penggunaan biji koro pedang sebagai substitusi aneka olahan bisa memberikan nilai tambah yang dapat dilihat dari B/C ratio dimana pada setiap aneka olahan nilai B/C lebih dari 1, artinya bisa memberikan peluang ekonomi untuk meningkatkan pendapatan.
2. Pada harga jual setiap produk kompetitif dibandingkan dengan harga jual sejenis, dengan biaya yang rendah, sehingga bisa memberikan peluang secara ekonomi.
3. Biji koro pedang dapat digunakan sebagai substitusi kedelai, kacang hijau dan tepung gandum dalam berbagai macam olahan makanan.

Saran

Pendampingan perlu dilanjutkan dalam pengurusan P-IRT, DepKes, promosi dan pemasaran karena pemasaran membutuhkan cara dan sarana untuk bisa dijual.

5. DAFTAR PUSTAKA

Katadata. 2020. Produksi Kedelai Diproyeksi Turun hingga 2024. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/06/04/produksi-kedelai-diproyeksi-turun-hingga-2024>. Diakses 20 Desember 2021

Litbang Pertanian. 2021, Manfaat Aneka Kacang Potensial.

<https://pangan.litbang.pertanian.go.id/m/?headline=83>.

Diakses 21 Desember 2021

Dewan Nasional, 2019.

Kemenkes, 2019.