



PELATIHAN KECAP SEHAT *SACCHARUM OFFICINARUM* DESA RANTAU ALIH KECAMATAN SUKAKARYA

Julia Nur Fadilah¹, Indah Meilanda², Yusfan Imansyah³, Fitria Lestari⁴

^{1,2,3,4} STKIP-PGRI Lubuklinggau, Jl. Mayor Toha Tabapengin Kel. Air Kuti Kec. Lubuklinggau Timur
1 Kota Lubuklinggau Provinsi Sumatera Selatan Indonesia, Telp/Fax (0733) 451432

Email: Fitriq@gmail.com

Received 20 Juli 2021; Received in revised form 10 August 2021; Accepted 17 August 2021

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal desa Rantau Alih yaitu berupa *Saccharum officinarum* (tebu) yang diolah menjadi kecap. Metode pelaksanaan kegiatan ini melalui sosialisasi, pelatihan dan workshop. Setelah kegiatan itu dilakukan evaluasi oleh tim untuk melihat partisipasi masyarakat dan tingkat pemahamannya mengenai proses pembuatan Kecap Sehat. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa secara organoleptik, para tester rasa, aroma, bentuk, dan warna kecap sehat. Sedangkan secara uji daya antimikroba, produk ini layak untuk dikonsumsi masyarakat dan dijadikan produk unggulan desa Rantau Alih. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, adapun tindak lanjutnya adalah tetap melakukan monitoring ke lapangan minimal satu kali dalam sebulan dan membantu pengemasan serta pemasaran produk sehingga dapat dikenal oleh masyarakat secara luas.

Kata kunci: Kecap Sehat, Rantau Alih, *Saccharum officinarum*

Abstract

This community service aims to increase the skills of Rantau Alih community's by using local potentials of Rantau Alih village which is Saccharum Officinarum that processed into soy sauce. The methodology of this activity consist of socialization, training, and workshop. An evaluation held after the activity by the team to find out the Rantau Alih community's participation and the understandings level concern of the healthy soy sauce. The result of this research shows that through the organoleptic test, the flavour tester, scents, form, and color of the product. In other ways, through the antimicrobial test, this product was able to be consumed and turned into superior product of Rantau Alih village. Based on the activity that have been carried out, however the follow up activity to keep the field monitoring at least once in a month and packaging assists also the product marketing, so it can be recognized by the large people.

Keywords : *Healthy Soy Sauce, Rantau Alih, Saccharum Officinarum.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan Sumber Daya Alamnya, namun tidak menjadi rahasia lagi jika pasca reformasi, terjadi masalah pengangguran yang serius (Harjanto, 2014). Masalah pengangguran ini disebabkan karena sedikitnya lapangan pekerjaan, minimnya keahlian, budaya malas dan kurangnya informasi (Franita, 2016). Salah satu wilayah yang ada di Indonesia, yakni desa Rantau Alih

yang keadaan ekonominya sering tidak stabil. Desa Rantau Alih merupakan desa dengan lebih dari setengah luasnya merupakan perkebunan sawit dan karet. Meninjau dari keadaan desa ini, masih sedikitnya lapangan pekerjaan, sehingga perekonomian mayoritas rendah. Merujuk pada hasil survei lapangan yang telah dilakukan tim PKM-PM, mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani karet dan buruh di kebun sawit. Desa yang terletak di Kecamatan Sukakarya Kabupaten Musi Rawas Provinsi Sumatera Selatan ini juga merupakan penghasil beberapa komoditas lain seperti tebu, pinang dan jahe.

Tanaman tebu (*Saccharum Officinarum*) merupakan tanaman semusim yang banyak dibudidayakan di pulau Jawa dan Sumatera (Widyastuti¹, 2017). Tebu adalah salah satu hasil perkebunan yang penting untuk peningkatan perekonomian nasional dan pengembangan wilayah (Wardhika, dkk, 2015). Tanaman jenis rumput-rumputan (Graminee) ini hanya dapat tumbuh di daerah beriklim tropis (Hajar., dkk, 2019). Umur tanaman sejak ditanam sampai bisa dipanen mencapai kurang lebih 1 tahun. Tanaman ini termasuk jenis tanaman. Salah satu tanaman penghasil bahan pemanis (sukrosa) adalah tebu, sehingga tebu menjadi tanaman yang dibudidayakan sebagai bahan penghasil gula Kristal sebagai proses industri (Paramitadevi, dkk, 2017). Terdapat sekitar 8,16% sukrosa, 11-16% fiber serat, 69-76% air serta padatan lainnya (Ernasari., dkk, 2018). Selain penghasil sukrosa, di beberapa negara lain, tanaman ini bermanfaat untuk bahan baku bio-ethanol (Nurjayanti dan Naim, 2014).

Bumbu masakan dan rempah-rempah merupakan kebutuhan tiap rumah tangga untuk menambah cita rasa makanan yang dikonsumsi, termasuk kecap sebagai bumbu sekaligus pewarna makanan. Kecap yang umumnya dijumpai konsumen dipasaran merupakan kecap dengan bahan baku kedelai dengan proses pengolahan standar pabrik dengan penambahan zat kimia untuk tujuan pengawetan agar produk dapat bertahan lama. Dampak dari penggunaan kecap dengan tambahan bahan kimia tersebut tidaklah langsung berdampak pada kesehatan konsumen, namun perlahan menumpuk didalam tubuh.

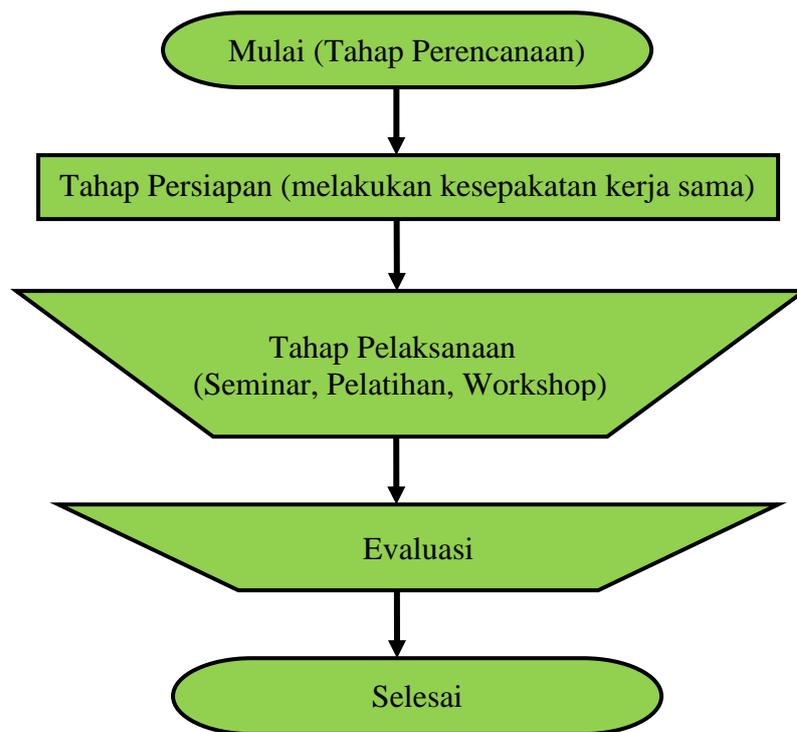
Berbeda dengan produk unggulan kecap sehat berbahan tebu ini tidak terdapat bantuan bahan kimia untuk tujuan pengawetan hingga aman untuk dikonsumsi dalam jangka panjang. Dengan adanya kelebihan ini, kecap sehat berbahan tebu layak dicoba sebagai produk unggulan daerah guna mendorong laju ekonomi dan menginspirasi pemanfaatan komoditas lokal lainnya. Meninjau dari persebaran Sumber Daya Alam mengenai tebu di daerah Desa Rantau Alih Kecamatan Sukakarya, maka inilah yang melatar belakangi untuk memanfaatkan tebu tersebut menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari pada sebelumnya dengan mengolahnya menjadi kecap sehat, sebagai produk di desa tersebut. Mengingat perputaran roda ekonomi dalam desa terkesan lambat dan pasif. Maka upaya pemberdayaan masyarakat menggunakan tebu sebagai bahan baku produk unggulan daerah perlu dipertimbangkan.

Pemberdayaan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat desa Rantau Alih mengenai potensi produk unggulan yang bernilai tinggi dari bahan yang mudah dijumpai disekitar dan untuk mengembangkan potensi penggunaan komoditas lokal *Saccharum Officinarum* sebagai bahan pembuatan produk Kecap Sehat.

BAHAN DAN METODE

Pelaksanaan PKM ini dilaksanakan di desa Rantau Alih selama tiga bulan. Subyek atau Sasaran program pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat Desa Rantau Alih Kecamatan Sukakarya terutama ibu-ibu rumah tangga dan pemuda desa. Hal ini dikarenakan ibu-ibu rumah tangga yang bekerja sebagai penyadap getah karet memiliki waktu cukup luang pada sore hari mengingat pekerjaan sebagai penyadap karet hanya dilakukan sampai siang hari saja. Kemudian para pemuda desa yang baru tamat sekolah dan belum memiliki pekerjaan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui kecap sehat ini melibatkan berbagai pihak, terutama masyarakat Desa Rantau Alih. Instrumen dalam penelitian ini berupa angket organoleptik yang hasil dari angket ini akan dideskripsikan sesuai dengan hasil yang didapatkan.

Untuk melaksanakan kegiatan pembuatan kecap sehat *Saccharum Officinarum* dibutuhkan bahan seperti kedelai, bawang putih, serai, merica, lengkuas, garam, dan air bersih. Pembuatan produk kecap sehat ini diolah secara alamiah dengan memanfaatkan laos dan garam sebagai pengawetnya. Hal ini diperkuat dengan pendapat Toha dalam Toba., dkk (2018) bahwa lengkuas adalah salah satu pengawet alamiah yang mengandung antioksidan dan anti bakteri, seperti senyawa flavonoid dan fenol yang berguna untuk menghambat pertumbuhan bakteri. Selain lengkuas garam juga dapat dijadikan sebagai pengawet suatu produk (Sjarif dan Rosmaeni, 2019). Pemilihan bahan-bahan alami ini pada pembuatannya, dikarenakan aman dan memberi manfaat untuk kesehatan tubuh (Gambar 1).



Gambar 1. Metode Kegiatan Kecap Sehat *Saccharum officinarum* Desa Rantau Alih

A. Tahap Perencanaan

Dalam tahap ini dilakukan pembentukan dan diskusi tim PKM-PM yang mana tim terdiri dari 3 orang.

B. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilaksanakan selama satu minggu yaitu dengan melakukan kesepakatan kerjasama dengan penduduk Desa Rantau Alih Kecamatan Sukakarya. Kemudian menyusun jadwal kegiatan serta persiapan lainnya.

C. Tahap Pelaksanaan

1. Seminar (Tentang Pengabdian Masyarakat)

Tahap ini mencakup pengenalan kepada masyarakat Rantau Alih mengenai apa itu pengabdian masyarakat, apa saja kegiatannya, dan apa saja hasil yang akan didapatkan dari program ini. Tahap ini bertujuan sebagai gambaran dari rencana Program Kecap Sehat pada masyarakat serta meningkatkan minat masyarakat untuk bekerjasama membuat kecap sehat dari tebu. Adapun indikator dari tahap ini yaitu dapat dilihat dari seberapa besar minat masyarakat Desa Rantau Alih untuk bekerja sama dalam pembuatan kecap sehat. Hal ini dapat terlihat dari banyaknya masyarakat yang datang saat diadakannya pelatihan pembuatan kecap sehat *Saccharum officinarum*.

2. Pelatihan

Tahap pelatihan ini dilakukan dengan membentuk kelompok masyarakat. Di setiap kelompok akan dibimbing oleh satu *leader* dari tim PKM-PM yang akan mengajarkan proses pembuatan kecap sehat *Saccharum officinarum*. Pelatihan dilakukan dari rumah ke rumah. Adapun tujuan dari pelatihan ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat sasaran sehingga masyarakat dapat melaksanakan praktek pembuatan kecap sehat *Saccharum officinarum*. Indikator keberhasilan dari tahap ini yaitu hasil pembuatan produk yang sudah sesuai dengan yang diharapkan.

3. Workshop

Dalam tahap ini akan dilakukannya pendampingan produksi, pelatihan pengemasan, pemasaran, serta cara perluasan pemasaran. Adapun indikator dari tahap ini yaitu masyarakat dapat memproduksi kecap sehat *Saccharum officinarum* dengan merk produk khas Desa Rantau Alih yang sudah terdaftar (P-IRT) dan juga dapat memasarkan produk secara luas baik melalui pemasaran langsung maupun secara tidak langsung.

D. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan guna mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengolah produk kecap sehat. Adapun Indikator keberhasilannya yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat desa Rantau Alih dalam mengolah potensi lokal berupa *Saccharum officinarum* menjadi Kecap Sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat dapat menjadi sebuah alternatif untuk keluar dari permasalahan tersebut dengan bertumpu pada kemampuan dan partisipasi masyarakat di desa, sejalan dengan hal ini menurut Wardikanto dalam Endah (2020), pemberdayaan merupakan sebuah kegiatan untuk mengoptimalkan kemampuan bersaing kelompok lemah dalam masyarakat terkhusus orang-orang yang mengalami kemiskinan. Kegiatan pemberdayaan ini dilakukan selama tiga bulan. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Rantau Alih Kecamatan Sukakarya dengan jumlah partisipasi yang tinggi. Daerah ini termasuk kawasan zona hijau, namun tim tetap melaksanakan kegiatan dengan memperhatikan protokol kesehatan. Kegiatan ini dihadiri oleh Kepala Desa, Ketua Karang Taruna, Ketua Remaja Mesjid dan jajarannya. Sosialisasi tim pada masyarakat berjalan lancar dan optimal. Penyampaian materi dimulai dari manfaat kecap, tebu, perbedaan produk kecap sehat dengan produk lain, cara pembuatan, cara pengemasan dan cara pemasaran produk tersebut. Dengan memberdayakan masyarakat melalui kecap sehat ini, maka dapat membantu perekonomian di desa tersebut dan mengajak

masyarakatnya agar mengonsumsi produk kecap yang aman, serta diharapkan agar produk kecap sehat dapat menjadi produk unggulan di desa tersebut.

Secara garis besar, untuk kriteria mutu terbagi menjadi 3 bagian yakni mutu secara organoleptik (Tabel 1), secara kimia dan secara mikrobiologis.

Tabel 1. Uji Organoleptik "Kecap Sehat *Saccharum Officinarum*"

Penilaian	Bentuk	Warna	Rasa	Aroma
Sangat suka				
Suka				
Agak suka				
Netral				
Agak tidak suka				
Tidak Suka				
Sangat tidak suka				

Hasil uji organoleptik dari Kecap Sehat *Saccharum Officinarum* ini, mendapat respon baik dari masyarakat, dosen dan mahasiswa, dimana penilaian terhadap aroma, bentuk, rasa, dan warna memenuhi kriteria sangat suka (Gambar 1). Lalu untuk memastikan keamanan kecap, tim melakukan uji daya antibakteri di laboratorium. Hasil dari laboratorium juga menunjukkan bahwa Kecap Sehat *Saccharum Officinarum* memenuhi kriteria untuk dikonsumsi masyarakat luas dan di jadikan produk unggulan di Desa Rantau Alih. Meninjau dari hasil data yang ada maka setelah sosialisasi tim melakukan pelatihan dari rumah ke rumah.



Gambar 1. Uji organoleptik dari Kecap Sehat *Saccharum Officinarum*

Tim PKM mendatangi rumah masyarakat untuk mengajarkan masyarakat dalam membuat Kecap Sehat, dengan tujuan setiap masyarakat dapat membuat produk Kecap Sehat ini sendiri dan terbentuknya bakal rumah produksi di desa Rantau Alih. Selain mengajarkan proses pembuatan, tim juga memberitahu cara pengemasan dan pemasaran untuk produk unggulan ini. Untuk membuat produk Kecap Sehat ini dibutuhkan alat dan bahan seperti: Peralatan penunjang (presto, blender, panci besar kapasitas 20 kg, saringan besar, gayung, pengaduk/centong aluminium panjang, ember besar kapasitas 20l, baskom, pisau, parang/golok, botol kecap, stiker, sarung tangan plastik, corong minyak plastik, lap tangan) dan

bahan habis pakai (tebu, kedelai hitam, bawang putih, serai, merica, lengkuas, garam dan air bersih).

Langkah selanjutnya setelah masyarakat memahami proses pembuatan Kecap Sehat, tim membentuk struktur organisasi Kecap Sehat *Saccharum Officinarum* dan melakukan sosialisasi langsung di Desa Rantau Alih, sehingga masyarakat dapat lebih mengerti tentang perbedaan kecap tebu dengan yang lainnya serta proses pembuatannya (Gambar 2). Dengan adanya pemberdayaan masyarakat melalui Kecap Sehat *Saccharum Officinarum*, diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Rantau Alih menjadi lebih baik dan terbentuknya lapangan pekerjaan baru.



Gambar 2. Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Kecap Sehat *Saccharum Officinarum* di desa Rantau Alih

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, masih ada tindak lanjut dari kegiatan ini, yaitu: 1) melakukan monitoring minimal satu kali dalam sebulan; dan 2) membantu dalam proses pengemasan dan pemasaran sehingga dapat dikenal oleh masyarakat yang tidak hanya berasal dari desa Rantau Alih tetapi juga dari desa lainnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik setelah pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Pengabdian Masyarakat di desa Rantau Alih ini yakni menunjukkan bahwa dengan pemberdayaan masyarakat melalui kecap sehat dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat di desa tersebut, seperti permasalahan mengenai rendahnya taraf pendapatan warga desa Rantau Alih yang bekerja sebagai penyadap getah karet dan buruh kebun sawit serta mengurangi angka pengangguran pemuda di desa tersebut. Dengan memanfaatkan kekayaan Sumber Daya Alam berupa *Saccharum Officinarum* berhasil meningkatkan perekonomian di desa Rantau Alih.

Saran untuk keberlangsungan kegiatan ini adalah agar pemerintah dalam hal ini kepala desa dapat membantu masyarakat dalam pemenuhan alat dan bahan, serta melakukan pendekatan kepada masyarakat agar termotivasi untuk lebih

memperkenalkan potensi lokal berupa *Saccharum officinarum* kepada masyarakat sehingga dapat menjadi pemasukan bagi desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Selama penulisan artikel ini, tim mendapatkan banyak arahan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, tim mengucapkan terima kasih kepada:

1. Para donator/pemberi dana pengabdian yakni kepada dikti dan panitia pengurus Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) 2021, yang telah mempercayai tim dalam mengimplementasikan program secara langsung.
2. Ketua STKIP-PGRI Lubuklinggau, bapak Dr. Rudi Erwandi, M.Pd karena berkat bantuan dan dukungan beliau tim dapat menyelesaikan pengabdian ini dengan baik.
3. Kepada kepala desa Rantau Alih dan masyarakatnya, serta semua pihak yang telah banyak membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Peneliti berharap dengan terlaksananya program ini dapat membantu memakmurkan perekonomian di Desa Rantau Alih dan mampu mengurangi masalah pengangguran. Apabila terdapat kesalahan peneliti mohon maaf, semoga artikel ini dapat bermanfaat untuk kita semua.

DAFTAR RUJUKAN

- Endah, Kiki. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Menggali Potensi Lokal Desa. *Jurnal Moderat*. 6(1):135-143.
- Ernasari., dkk. (2018). Pemanfaatan sari tebu *Saccharum Oficinarum* dan lama fermentasi kacang tunggak terhadap kualitas kecap manis kacang tunggak *Vigna Unguiculata*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4 (4): 88-100.
- Franita, Riska. (2016). Analisa Pengangguran Di Indonesia. *Nusantara Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*. 1(1): 88-93.
- Hajar, Ibnu., dkk. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Tani Tebu Studi Kasus Di Desa Munung Kecamatan Jaticalen Kabupaten Nganjuk Jawa Timur. *Agrosaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 1(2): 51-57.
- Harjanto, Totok. (2014). Pengangguran dan Pembangunan Nasional. *Jurnal Ekonomi*. 2(2): 67-77.
- Meutia, Yuliasri Ramadhani. (2015). Standarisasi Produk Kecap Kedelai Manis Sebagai Produk Khas Indonesia. *Jurnal Standarisasi*. 17(2): 147-156.
- Nurjayanti, Eka Dewi dan Naim, Syaifun. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Tani Tebu. *Mediagro*. 10(1): 60-68.
- Paramitadevi.,dkk. (2017). Penerapan Produksi Bersih Dalam Upaya Penurunan Timbulan Limbah Cair Di Pabrik Gula Tebu. *Jurnal Presipitasi Media Komunikasi dan Pengembangan Teknik Lingkungan*. 14(2): 54-61.

- Sjarif, Sjamsiwarni Reny dan Rosmaeni, Andi.(2019). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Pertumbuhan Mikroba Pada Pasta Tomat.*Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 11(2): 71-82.
- Toba, Rachmita dewi S., dkk.(2018). Kualitas Organoleptik Daging Sapi Yang Diberi pasta Lengkuas *Alpinia Galanga L* Dengan Lama Simpan Yang Berbeda. *Jitro*. 5(1): 26-35.
- Wardhika, Citra Mayang, dkk. (2015). Potensi Jamur Mikoriza Arbuskular Unggul dalam Peningkatan Pertumbuhan dan Kesehatan Bibit Tebu *Saccharum Officinarum L*. *Ilmu Pertanian*. 11(2):84-91.
- Widyastuti1, R. (2017). Pengaruh Pemberian Sari Tebu Terhadap Kadar Kolesterol Darah Pada Mencit . *The Journal Of Muhammadiyah Laboratory Technologist*, 1 (1): 31-37.