



PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENGOLAHAN KIMCHI PAKCOY GUNA PEMBERDAYAAN PKK DI DESA GIRIPURNO KOTA BATU

Nur Azizah Alifia Rachman¹, Yushinta Aristina Sanjaya^{1*}

Riwayat artikel:

Diterima: Agustus 2022

Disetujui: November 2022

Tersedia secara daring: November 2022

¹⁾ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik,
Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur,
60294, Indonesia.

*Penulis korespondensi

Surel: yushinta.a.tp@upnveteran.ac.id

Abstrak

Desa Giripurno merupakan desa yang terletak paling luar wilayah timur Kota Batu yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Malang dan Kabupaten Mojokerto. Desa Giripurno merupakan daerah pegunungan yang letaknya di kaki Gunung Arjuno, dengan ketinggian sekitar 600-700 m di atas permukaan air laut. Masyarakat di Desa Giripurno ini mayoritas pencahariaannya yaitu petani buah dan sayur. Salah satu hasil sayur yang banyak dibudidayakan di Desa Giripurno yaitu pakcoy atau sawi sendok. Pakcoy merupakan salah satu tanaman yang mudah dibudidayakan atau mudah diolah. Salah satu hasil olahan yang terbuat dari pakcoy yaitu kimchi sawi. Kimchi merupakan salah satu hasil olahan sawi dengan menggunakan proses fermentasi. Keunggulan dari kimchi ini yaitu bisa memperpanjang umur simpan dari produk olahan sawi dan juga meminimalisirkan terbuangnya nutrisi dari sawi tersebut. Jenis pangan ini juga dapat langsung dikonsumsi setelah dibuat atau bisa disimpan tanpa harus disterilisasi. Tujuan dari pembuatan kimchi sawi pakcoy ini yaitu untuk menambah umur simpan sawi dan modifikasi olahan dari sawi serta memberdayakan warga Desa Giripurno agar dapat mengolah hasil panen menjadi olahan yang bernilai jual. Kimchi pakcoy bisa dijadikan ikon dari desa suatu saat nanti karena pakcoy merupakan salah satu komoditas yang banyak di panen di Desa Giripurno.

Kata kunci: fermentasi; kimchi; pakcoy.

Abstract

Giripurno Village is a village located in the outermost eastern area of Batu City, which is directly adjacent to Malang Regency and Mojokerto Regency. Giripurno Village is a mountainous area located at the foot of Mount Arjuno, with an altitude of about 600-700 m above sea level. The majority of the people in Giripurno Village are fruit and vegetable farmers. One of the vegetable products that are widely cultivated in Giripurno Village is pakcoy or spoon mustard. Pakcoy is one of the plants that is easy to cultivate or easy to process. One of the processed products made from pakcoy is mustard kimchi. Kimchi is one of the processed mustard greens using a fermentation process. The advantage of this kimchi is that it can extend the shelf life of processed mustard greens and also minimize the wasted nutrients from the mustard greens. This type of food can also be consumed immediately after being made or can be stored without having to be sterilized. The purpose of making this pakcoy mustard kimchi is to increase the shelf life of mustard greens and to modify the preparations of mustard greens and to empower the residents of Giripurno Village to be able to process the harvested produce into products that are worth selling.

Keywords: fermentation; kimchi; pakcoy.

1. PENDAHULUAN

Giripurno merupakan desa yang memiliki potensi dibidang pertanian yang sangat optimal. Hal ini disebabkan oleh letak geografis dari Desa Giripurno yang sangat cocok untuk dilakukan kegiatan bercocok tanam dimana sebagian besar warga hampir 60% berprofesi sebagai petani. Oleh karena itu, Bina Desa Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur mengambil tema “Pengembangan Inovasi dan Kreativitas Masyarakat” dimana program ini difokuskan untuk mengembangkan potensi pertanian di Desa Giripurno guna membantu mengelola komoditi buah dan sayur yang ada di Desa Giripurno dan menghasilkan sebuah produk dari komoditi lokal yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat di Desa Giripurno. (Anonim, 2016)

Luas wilayah dari Desa Giripurno pada tahun 2014 yaitu seluas 5.170,250 Ha dan berada pada ketinggian 700 m di atas permukaan laut (mdpl). Mayoritas penduduk bekerja sebagai petani menanam berbagai jenis sayuran, karena selain letak geografis yang sangat cocok untuk bercocok sayuran dan produksi yang dihasilkan berkualitas baik dan sangat melimpah. Jumlah penduduk desa giripurno pada tahun 2014 sebanyak 5.199 laki-laki dan 5229 perempuan (Anonim, 2016). Dari data diatas dapat diketahui bahwa jumlah wanita di Desa Giripurno lebih banyak daripada laki-laki. Menurut data lapangan yang penulis amati banyak sekali pemberdayaan wanita lewat gerakan PKK didesa ini. Dengan setiap RW nya selalu ada kelompok PKK.

Diperlukan peningkatan penguatan ekonomi dengan memanfaatkan komoditas lokal yang tersedia di Desa Giripurno. Melimpahnya hasil sayuran seperti sawi pakcoy dengan daya jual yang rendah, bisa ditingkatkan dengan pelatihan mengubah sawi pakcoy tersebut menjadi bernilai jual tinggi

Pakcoy (*Brassicarapa*) adalah jenis tanaman sayur sayuran yang termasuk keluarga *Brassicaceae*. Pakcoy merupakan jenis sayuran hijau yang masih satu golongan dengan sawi. Pakcoy juga sering disebut dengan sawi sendok karena bentuknya yang menyerupai sendok. Pakcoy sering disebut sawi manis atau sawi daging karena pangkalnya yang lembut dan tebal seperti

daging. Tanaman ini memiliki daun yang bertangkai, daun berbentuk agak oval berwarna hijau tua. Tangkai daun berwarna putih atau hijau muda, dan gemuk. Tanaman pakcoy ini juga mudah sekali untuk dibudidayakan. (Alviani, 2005)

Kimchi adalah sejenis asinan sayuran hasil fermentasi yang di beri bumbu pedas. Sayuran yang di rendam atau digarami selama beberapa jam kemudian dicuci dan diberi bumbu yang terbuat dari campuran udang krill, kecap ikan, bawang putih, jahe, dan cabe merah bubuk. Karena hasil fermentasi, kimchi memiliki rasa masam seperti acar. Kimchi juga memiliki cita rasa yang khas, kimchi juga dipercaya dapat memberi manfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena mengandung kadar serat makanan yang tinggi dan memiliki kadar kalori yang rendah. Hal ini disebabkan karena kimchi terbuat dari berbagai jenis sayuran, seperti bawang bombay, bawang putih, dan cabai merah yang kaya akan vitamin dan dapat menyehatkan tubuh. Bakteri laktobasillus yang berperan dalam proses fermentasi dapat menghasilkan asam laktat dengan kadar tinggi, sehingga jika dikonsumsi dapat memperlancar sistem pencernaan. Kimchi juga diyakini memiliki khasiat untuk mencegah kanker (Larasati, 2014).

Permasalahan di Desa Giripurno yang berhasil diidentifikasi setelah dilakukan analisis situasi, yaitu sedikitnya pengetahuan untuk pengolahan sawi padahal setiap saat selalu produksi besar. Pelatihan ini, diharapkan peserta mampu memproduksi makanan sehat untuk keluarga sekaligus dapat meningkatkan perekonomian keluarga melalui penjualan produk hasil pelatihan yaitu kimchi pakcoy serta meningkatkan nilai jual dari sawi pakcoy ini.

2. METODE KEGIATAN

Pelatihan pembuatan kimchi pakcoy bagi kelompok PKK di Desa Giripurno, Batu menurut Nursidika dkk (2020) meliputi koordinasi dan pengurusan izin, persiapan alat dan bahan, pelatihan dan pelaporan, dan publikasi di media cetak dan elektronik. Kemudian dilakukan *monitoring door-to-door* agar lebih maksimal. Seluruh kegiatan pelatihan dilaksanakan bekerjasama dengan Pemerintahan Desa Giripurno.

Adapun metode pelaksanaan pelatihan sebagai berikut:

a) Tahap Pendahuluan

Pada tahap pendahuluan, dilakukan survei lokasi dilaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan kimchi dari pakcoy. Pemilihan lokasi kegiatan didasarkan pada kebutuhan warga Desa Giripurno, Batu serta akses yang mudah dilewati kendaraan roda empat demi akses penyuluh. Hasil dari pelatihan pengolahan sawi menjadi kimchi ini bisa dijadikan sebagai ide usaha baru sehingga dapat meningkatkan pendapatan warga dan dapat dijadikan sebagai ciri khas desa.

b) Persiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang akan digunakan untuk pelatihan ini adalah pisau, teaman, toples kaca, kompor, wajan, spatula, sarung tangan. Bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah sawi pakcoy, garam, tepung tapioka, bubuk cabai, cabai giling, saus tiram, bawang Bombay, bawang putih. Untuk penambahan bakteri starter tidak ada karena menggunakan proses fermentasi spontan.

c) Kegiatan Pelatihan

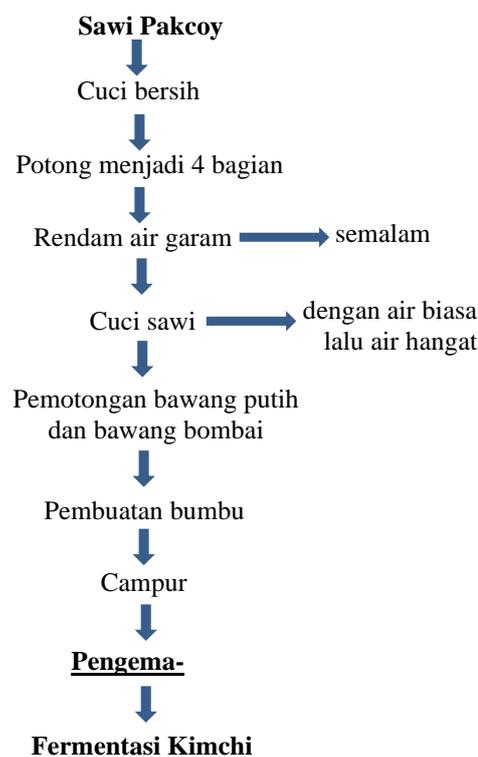
Pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya (Widodo, 2015). Kegiatan pelatihan ini diawali dengan dilakukan doa bersama dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan olahan sawi pakcoy yaitu kimchi atau asinan sawi. Pada praktik pembuatan dimulai dari penyiapan bahan baku hingga langkah-langkah pembuatan. Tujuan dilakukannya pelatihan ini untuk memberikan ide baru kepada kelompok ibu PKK agar bisa menciptakan olahan baru dari sawi pakcoy agar bernilai jual tinggi. Selanjutnya dilakukan pemaparan singkat mengenai kandungan nutrisi dan manfaat dari mengonsumsi kimchi.

Berikut ini adalah bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat kimchi sawi pakcoy:

1. 1 kg sawi pakcoy
2. 2 sdm bubuk cabai
3. 1 sdm cabai giling
4. 2 sdm saus tiram

5. 1 sdm tepung maizena
6. 1 buah bawang bombai
7. 6 siung bawang putih
8. Secukupnya air dan garam.

Adapun cara pembuatan kimchi sawi pakcoy mengikuti digram alur berikut:



Gambar 1. Diagram alir pembuatan kimchi dari sawi pakcoy

d) Fermentasi Kimchi

Sawi Pakcoy dicuci bersih dan dibelah menjadi empat. Sawi kemudian direndam dalam larutan garam selama semalam. Selanjutnya cuci bersih dengan air hangat lalu air biasa. Kemudian bumbu dengan potongan bawang putih dan bawang bombai. Pembuatan sausnya kimchi dari campuran larutan tapioka, bubuk cabai, cabai giling, dan saus tiram. Kemudian campur semua dalam wadah dan pindahkan ke dalam toples yang sudah disterilkan untuk proses fermentasi lebih lanjut.

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Aula Balai Desa Giripurno, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu pada tanggal 29 Maret 2022 dari mulai

pukul 10.00 hingga 11.30 Pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari para masyarakat khususnya ibu PKK di Desa Giripurno. Lalu setelah dilaksanakan pelatihan besar, selanjutnya dilakukan *monitoring door-to-door* guna memantau perkembangan dari pelatihan. Monitoring ini dilakukan hingga 27 Mei 2022

Pelatihan diawali dengan pemaparan materi seputar pembuatan kimchi. Lalu selanjutnya para masyarakat diajak untuk melihat proses pembuatan kimchi sawi pakcoy mulai dari apa saja bahan dan alat yang diperlukan, proses pembuatan, hingga proses akhir.



Gambar 1. Pelatihan kimchi pakcoy

Kimchi yang dibuat selanjutnya dibagikan kepada para peserta yang datang. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan pada ibu-ibu peserta di Desa Giripurno sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan guna meningkatkan keterampilan. Para ibu PKK termotivasi dengan adanya kegiatan ini karena selain mendapat pengetahuan dan mendapat untung bagi petani sawi pakcoy saat harga komoditi turun.

Pemberian penyuluhan dan pelatihan terhadap suatu komunitas penting dilakukan, selain dapat meningkatkan kemampuan dasar juga dapat menghindari dari kejadian buruk dalam kehidupan (Naully & Nursidika, 2019). Dengan diadakannya pelatihan ini membuat ibu-ibu PKK bisa memiliki penghasilan sendiri tanpa tergantung pada suami. Menurut Saptandari (1999), pemberdayaan terhadap wanita termasuk melibatkan kaum perempuan tidak saja sebagai objek tetapi juga sebagai pelaku aktif, sebagai orang yang ikut merumuskan sendiri apa yang menjadi kebutuhan-kebutuhan mereka.

Dengan adanya keterampilan pembuatan kimchi ibu PKK dapat pula menghasilkan makanan sehat untuk keluarga (Hongu dkk., 2017).

Makanan fermentasi seperti kimchi, dikenal sebagai makanan sehat dan memiliki fungsi bagi tubuh (Chang, 2018). Kimchi yang terbuat dari berbagai jenis sayuran, seperti bawang bombay, bawang putih, dan cabai merah yang kaya akan vitamin dan dapat menyehatkan tubuh. Bakteri laktobasillus yang berperan dalam proses fermentasi dapat menghasilkan asam laktat dengan kadar tinggi, sehingga jika dikonsumsi dapat memperlancar sistem pencernaan. Kimchi juga diyakini memiliki khasiat untuk mencegah kanker (Larasati, 2014). Setelah kegiatan ini, para warga berinisiatif memasarkan produk tersebut melalui media sosial, kepada warga sekitar, menitipkan di toko oleh-oleh terdekat sehingga dapat mengurangi kerugian petani namun malah menambah penghasilan.

Evaluasi kegiatan pada pelatihan ini dilakukan dengan melihat asumsi warga serta keahlian kemampuan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan kemampuan materi diukur dengan kehadiran warga, memantau pertanyaan yang disampaikan warga pada pemberi materi, dan aktivitas warga disaat melangsungkan pelatihan pembuatan kimchi sawi pakcoy.



Gambar 2. Kegiatan praktik pembuatan kimchi pakcoy

4. KESIMPULAN

Kimchi sawi pakcoy merupakan makanan modifikasi dari kimchi yang pada umumnya menggunakan sawi putih sebagai bahan utamanya. Kimchi ini merupakan salah satu produk hasil fermentasi seperti asinan sayur yang diberi bumbu pedas. Dilakukannya pelatihan pembuatan kimchi sawi pakcoy di Desa Giripurno bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga khususnya ibu PKK untuk mengolah dan menghasilkan produk dari komoditi lokal dan

dapat membantu petani sawi mengurangi terbangnya sawi saat panen serentak. Dengan penanganan sawi pakcoy akan membangun intensif penjualan sawi pakcoy dan memperluas rentang waktu kegunaan sawi pakcoy dibandingkan dengan sawi pakcoy yang masih baru.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Pemerintah Desa Giripurno Kecamatan Bumiaji Kota Batu yang telah membantu mempermudah proses pelaksanaannya pelatihan ini. Selain ini juga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada warga yang dengan antusias mengikuti rangkaian pelatihan ini mulai awal hingga akhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Duwi, A. I. 2019. Prinsip Pengolahan Pangan Kimchi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jambi
- Hongu, N., Kim, A. S., Suzuki, A., Wilson, H., Tsui, K. C., & Park, S. (2017). Korean kimchi: Promoting healthy meals through cultural tradition. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), 172–180. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.005>
- Kim, H. J., Noh, J. S., & Song, Y. O. (2018). Beneficial Effects of Kimchi, a Korean Fermented Vegetable Food, on Pathophysiological Factors Related to Atherosclerosis. *Journal of Medicinal Food*, 21(2), 127-1356. <https://doi.org/10.1089/jmf.2017.3946>
- Larasati. 2014. Kunci Bercocok Tanam Sayur-Sayuran Penting di Indonesia. CV Sinar Baru, Bandung.
- Nursidika, P; Naully, P.G; & Astuti I. 2020. Pemberdayaan Wanita Melalui Pelatihan Pembuatan Kimchi Pada Ibu Rumah Tangga Di Batujajar Timur Bandung Barat. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. Vol 9, No. 2, Juni 2020:70-74
- Rahmat, SW. 2003. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta
- Saptandari, P. (1999). Lima Tingkat Pemberdayaan Perempuan. *Masyarakat Kebudayaan dan Politik*, (2), 6.
- Stanbury, F.P, and Whiteker A. 1984. *A Principles of Fermentation Technology*. New

York:Pergamon Press; 1-5, 193-217.

Wardiani, S. R., Intan, T., & Subekti, M. (2018). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Rancamulya dan Tambak Jati Kecamatan Patok Beusi-Subang.

Widodo, Suparno Eko. 2015. *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta