

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Cookies Buah Gayam di Dusun Panjangan, Sendangsari, Pajangan, Bantul

Atikah Azzahra*¹, Amin Yoga Rahmawati², Fitri Tariani³, Khairina Putri Nabilah⁴,
Sriwahyuni Putri Hurek⁵, Firola Sukaca⁶, Yulinda Kurnaisari⁷

Program Studi Ekonomi Syariah^{1,6}, Program Studi Pendidikan Matematika², Program Studi Ilmu Gizi^{3,4,7},

Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah⁵, Universitas Alma Ata

*e-mail: atikahzahra956@gmail.com¹, Aminyoga.r@gmail.com², tarianifitri@gmail.com³,

putrihairina76@gmail.com⁴, putryhurek@gmail.com⁵, firolasukaca04@gmail.com⁶,

kurniasari.yulinda@almaata.c.id⁷

Abstrak

Banyaknya gayam yang dapat ditemukan di Dusun Panjangan, Sendangsari dapat di jadikan salah satu hal yang dapat dimanfaatkan untuk bahan pangan dan juga sekaligus dapat di jadikan salah satu sumber untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dusun Panjangan. Gayam dengan nama latin *Inocarpus Fagifer* memiliki kandunganebagaiantioksidan. Masyarakat di Dusun Panjanga nmasih mengolah gayam dengan cara direbus dan di jadikan keripik gayam. Maka dari itu dilakukan pengembananagan inovasi pengolahan buah gayam sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan juga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Metode yang digunakan adalah pengamatan dan wawancara di daerah Dusun Panjangan Desa Sendangsari Bantul. Dari pengembangan inovasi pengolahan buah gayam ini dihasilkan produk yaitu cookies gayam.

Kata kunci: pengembangan produk, cookies, gayam

Abstract

So many Gayam that we can find in Panjangan village, Sendangsari can be used as one of those things that can be used as food and also can be the resources to boost the economy at Panjangan Village. Gayam with the Latin name *Inocarpus Fagifer* contains antioxidants. At Panjangan Village, people boil Gayam and make chips from gayam. Therefore, doing development innovation in gayam processing which can increase market value and can also be consumed by all. The method used is observation and interviews at Panjangan Village, Sendangsari, Bantul. from developed innovation in gayam processing, produced a product namely Cookies gayam.

Keywords: product development, cookies, gayam

1. PENDAHULUAN

Dusun Panjangan merupakan bagian dari Desa Sendangsari Kecamatan Panjangan Kabupaten Bantul. Mayoritas pekerjaan masyarakat di dusun ini sebagai petani dan karyawan swasta. Adapun beberapa potensi yang ada di dusun tersebut yaitu dibidang pertanian, kerajinan dan berbagai *home industri* [1].

Satu diantara potensi yang dimiliki dusun Panjangan yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan perekonomiannya adalah buah gayam. Namun sayangnya belum banyak yang mengetahui akan manfaatnya. Pada saat ini pemanfaatan gayam yang diketahui warga dusun Panjangan hanyalah diolah dengan cara direbus untuk dimakan dan diolah menjadi kripik Gayam. Sehingga program kerja di dusun Panjangan lebih menekankan pada bidang pemberdayaan masyarakat guna meningkatkan perekonomian daerah setempat [2].

Program pokok kelompok kuliah kerja nyata tematik (KKN-T) Universitas Alma Ata yang bertugas di Dusun Panjangan, desa Sendangsari, Kecamatan Pajangan, Kabupaten Bantul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari beberapa kegiatan. Satu diantaranya adalah pelatihan kewirausahaan dan pengembangan inovasi buah gayam di Dusun Panjangan.

Tulisan ini merupakan salah satu luaran dari pengabdian masyarakat tersebut. Penulis merumuskan dalam dua masalah utama, yaitu pengertian buah gayam dan dampak dampak positif dari pengembangan inovasi pengolahan buah gayam. Karenanya, tulisan ini bertujuan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat dusun Panjangan dalam pembuatan cookies buah gayam ini

untuk memanfaatkan potensi pangan lokal sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat di dusun Panjangan.

2. METODE

Metode yang digunakan yaitu dengan metode Penelitian deskriptif kesinambungan. Metode Penelitian deskriptif kesinambungan merupakan metode yang dilakukan secara kontinyu atau berkesinambungan dengan riset sebelumnya untuk mendapatkan hasil atau pengetahuan yang menyeluruh mengenai suatu peristiwa atau fenomena. Pada metode penelitian ini lebih umum atau terkenal pada pengkajian masalah-masalah sosial. Subjek dalam penelitian ini yaitu ibu-ibu dari dusun Panjangan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah gayam dapat bernilai ekonomis di Dusun panjangan, dapat dikembangkan menjadi beberapa olahan, karena dalam penelitian ditemukan bahwa buah gayam ini bisa memiliki nilai jual yang bisa bersaing di pasar global, yaitu dengan cara buah gayam ini dikembangkan menjadi Cookies gayam [3].

Gayam memiliki nama latin *Inocarpus Fagifer* (Parkinson) Fosberg yang termasuk dalam suku Fabaceae. Gayam merupakan tanaman yang berfungsi sebagai penghasil pangan, penghasil kayu bangunan, daunnya sebagai pakan ternak, dan batangnya yang berpilin digunakan sebagai bahan ukiran. Gayam yang digunakan sebagai penghasil pangan biasanya daging bijinya dapat direbus, diolah menjadi keripik, dan diolah menjadi tepung. Batangnya digunakan sebagai kayu bakar dan bahan ukiran [4].

Daun gayam yang berwarna hijau digunakan sebagai pakan ternak domba dan kambing. Kondisi tanah yang datar hingga kemiringan 40°, lembab, dan dekat sumber air biasanya gayam dapat tumbuh. Gayam jarang ditemukan pada punggung bukit atau diatas bukit. Seperti yang telah diketahui, bahwa banyak sekali manfaat yang didapatkan dari gayam. Namun keberadaan gayam semakin hari semakin berkurang untuk itu diperlukan pelestarian untuk mempertahankan keberadaan sehingga masyarakat dapat merasakan pemanfaatan gayam dalam kehidupan sehari-hari [5].

Tanaman gayam merupakan tanaman lokal yang memiliki manfaat baik untuk kesehatan tubuh, pada umumnya pemanfaatan gayam belum dilakukan secara maksimal dan banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang gayam. Biji gayam di Indonesia yang kurang diminati masyarakat, karena biji gayam yang dianggap memiliki nilai ekonomi kurang, cara pengolahan rumit dan membutuhkan waktu yang lama [6].

Tanaman gayam tersebut akan semakin bernilai tinggi ketika dilakukan berbagai inovasi. Inovasi merupakan sebuah istilah yang telah digunakan secara luas di berbagai bidang. Biasanya inovasi berkaitan erat dengan teknologi dimana kegiatan ini bertujuan untuk membuka wawasan suatu perusahaan ataupun golongan mengenai sebuah produk baru atau memperbaiki produk yang telah ada [7]. Inovasi biasanya juga di definisikan sebagai sebuah proses dari penggunaan teknologi sehingga dapat menciptakan suatu produk baru sehingga produk tersebut memiliki nilai lebih [8].



Gambar 1. Buah Gayam



Gambar 2. Buah Gayam diparut

Inovasi produk yang dilakukan ini yaitu berupa pembuatan cookies gayam. Seperti yang telah kita ketahui bahwa mayoritas pengolahan gayam di dusun Panjangan sendiri yaitu gayam rebus dan keripik gayam, maka pembuatan cookies gayam yang dilakukan ini merupakan salah satu kelebihan dari produk baru yang dikeluarkan, sehingga hal tersebut dapat menjadi nilai lebih bagi konsumen. Nilai lebih yang telah dimiliki ini menjadi modal utama yang dapat berdampak terhadap penjualan dan juga target pemasaran dari cookies tersebut. Karena dengan diolahnya gayam dengan cara dan tampilan yang lebih menarik, maka konsumen akan lebih tertarik untuk mencoba produk baru yang kita buat. Selain itu, bahan pangan local dapat dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat sekitar.

Gambar 3. Adonan Buah Gayam dan bahan *tambahan*

Langkah-langkah pembuatan cookies gayam yaitu : Campur tepung terigu, vanili dan soda kue. Lalu sisihkan. Masukkan margarin dan gula pasir kemudian aduk sampai tercampur rata. Tambahkan telur kedalam adonan margarin dan gula pasir, kemudian aduk sampai tercampur rata. Masukkan gula jawa dan gayam yang sudah di parut. Terakhir masukkan campuran tepung terigu, vanili dan soda kue yang telah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diaduk, uleni sampai kalis. Siapkan Loyang dan olesi dengan margarin. Ambil adonan secukupnya, bentuk bulat lalu pipihkan, letakkan diatas Loyang kemudian hiasi atasnya dengan chococips. Panggang sekitar 30 menit dengan api sedang.



Gambar 4. Cookies Gayam siap di oven



Gambar 5. Packing Cookies Gayam

Cookies gayam yang sudah siap saji atau siap makan tersebut kemudian di packing, dikemas dengan kemasan yang menarik dengan harapan dapat diterima oleh konsumen atau masyarakat luas hingga bisa menembus pasar yang lebih luas seperti di supermarket dan sebagainya. Karenanya, hasil pengabdian masyarakat ini diharapkan memiliki dampak positif bagi peningkatan ekonomi masyarakat Panjangan.

4. KESIMPULAN

Hasil percobaan di atas sebagai pendampingan pengabdian masyarakat pengembangan potensi lokal berupa gayam dapat disimpulkan bahwa buah gayam memiliki potensi nutrisi yang baik. Buah gayam juga memiliki karbohidrat yang cukup tinggi. Untuk meningkatkan konsumsi buah gayam pada masyarakat dilakukan inovasi sebuah produk baru dari buah gayam yaitu cookies gayam. Sehingga dapat menjangkau lebih banyak kalangan, tidak hanya dari kalangan dewasa saja tetapi juga anak-anak dapat mengkonsumsinya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aldi Ariyanto dkk., *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 1, no. 2, pp. 41-45, 2022.
- [2] L. Siswanta, "Strategi Pengembangan Potensi Desa Sendangsari, Pajangan, Kabupaten Bantul Melalui Analisis SWOT," *Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis (JRMB)*, vol. 5, no. 1, pp. 151-162, 2020.
- [3] Febian F. Tetelei. dkk, "Existence And Potential Of Gayam (*Inocarpus Edulis*) As Alternative Food Producing Tree In District Of West Part Ceram Of Maluku Province," *Jurnal Hutan Pulau-Pulau Kecil*, vol. 1, no. 4, pp. 310-320, 2018.
- [4] Wuwo dkk, *Mengenal Gayam*, vol. XIII, Jakarta: LIPI Press, 2019, pp. 165-172.
- [5] F. F. Tetelay and L. Siahaya, "Keberadaan dan Potensi Gayam (*Inocarpus edulis*) Sebagai Pohon Penghasil Pangan Alternatif di Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku," pp. 310-320, 2018, doi: 10.30598/jhppk.2017.1.4.310.
- [6] I. Epriliati, P. Hariyadi, and A. Apriyantono, "Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Gayam," vol. XIII, no. 2, 2002.
- [7] A. K. Sumual, "Pengaruh Knowledge Management Dan Corporate Culture Terhadap Inovasi (Study Pada Bank Sulut Cabang Utama Manado)," *J. Emba*, vol. 1, no. 3, pp. 617-625, 2013.
- [4] M. . Curatman A., Rahmadi, Maulany, S., Ikhsani, "Analisis Faktor-faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon," *J. Log.*, vol. XVIII, no. 3, pp. 61-75, 2016, [Online]. Available: <http://jurnal.unswagati.ac.id/index.php/logika/article/view/263>.