

Pendampingan Pengembangan Kuliner Berbahan Porang Guna Meningkatkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Ponorogo Jawa Timur

Porang Culinary Development Accompaniment to Increase Food Security in Ponorogo Regency East Java

Atik Triratnawati¹, Bambang Hudayana¹, M. Zamzam Fauzanafi¹, Ilman Nafi'a¹, Siti Nurhidayah¹

¹Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

Email: atik-tri@ugm.ac.id, bambang.hudayana@ugm.ac.id, muhammad.zamzam.f@ugm.ac.id, ilman.nafia@mail.ugm.ac.id, siti.nurhidayah@mail.ugm.ac.id

*Corresponding author: atik-tri@ugm.ac.id

ABSTRAK

Porang sebagai komoditi ekspor yang bernilai jual tinggi saat ini sedang mengalami penurunan harga akibat terhentinya ekspor. Petani porang mengalami kerugian besar mengingat modal besar yang telah dikeluarkannya. Kegiatan pendampingan masyarakat di Ponorogo ini bertujuan melatih keterampilan dalam mengolah porang menjadi kuliner berbahan porang yang bernilai ekonomi tinggi. Metode pelaksanaan program melalui diskusi partisipatif, FGD dan pelatihan lewat demo masak makanan berbahan dasar porang yang dilakukan 24-27 Juni 2022 di Desa Karangpatihan, Ponorogo. Program pendampingan diikuti oleh ibu-ibu PKK, Dharma Wanita, mahasiswa, kepala desa, Dinas Pemberdayaan Perempuan, Dinas Pertanian dan petani porang. Hasil yang didapat adalah munculnya minat dan niat untuk mencoba mengembangkan kuliner porang meski dalam lingkup kelompok kecil, setelah berkembang akan diperluas guna dijadikan industri rumahan. Kendala yang muncul yaitu adanya stigma bahwa porang itu gatal, meski mereka juga paham cara menghilangkannya. Mereka berharap jika pangan berbahan porang ini benar-benar dapat diterima masyarakat dan sesuai dengan selera warga, mereka akan memproduksinya secara massal. Diharapkan komoditas pangan lokal ini akan menghasilkan tambahan pendapatan serta mampu mendukung ketahanan pangan masyarakat dan negara.

Kata Kunci: ketahanan pangan; kuliner; peningkatan ekonomi; porang.

ABSTRACT

Porang as an export commodity with high selling value is currently experiencing a price decline due to the cessation of exports. Porang farmers suffered huge losses considering the large capital they had spent. This community assistance activity in Ponorogo aims to train skills in processing porang into culinary delights made from porang with high economic value. The method of implementing the program is through participatory discussions, FGDs, and training through cooking demonstrations of porang-based food which will be held June 24-27 2022 in Karangpatihan Village, Ponorogo. The mentoring program was attended by PKK women, Dharma Wanita, students, village heads, the Women's Empowerment Service, the Agriculture Office, and porang farmers. The results obtained are the emergence of interest and intention to try to develop porang culinary even within the scope of a small group, after developing it will be expanded to become a home industry. The obstacle that arises is the stigma that people itch, even though they also understand how to get rid of it. They hope that if the food made from porang is really acceptable to the public and according to the tastes of the residents, they will mass produce it. It is hoped that these local food commodities will generate additional income and be able to support the food security of the community and the country.

Keywords: culinary; economic improvement; food security; porang.

PENDAHULUAN

Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) merupakan tumbuhan yang termasuk dalam famili talas (*Araceae*) yang tumbuh sebagai tumbuhan asli Indonesia hidup liar di hutan tropis (Wahidah *et al.*, 2021). Porang tumbuh di antara tanaman tinggi yang hidup di sekitarnya, seperti pohon jati dan sonokeling sebagai tempat berteduh (Lontoh *et al.*, 2019; Santosa *et al.*, 2003; Wahidah *et al.*, 2021). Di Jawa Timur, salah satu daerah pengembangan budidaya porang adalah Ponorogo. Pemerintah Daerah Ponorogo memberikan stimulan berupa bantuan bibit kepada para petani dan mendukung berdirinya asosiasi petani porang sebagai organisasi yang memperjuangkan kepentingan petani tersebut. Selain itu, Perhutani di wilayah Ponorogo juga memberi akses kepada para petani untuk menanam porang di sekitar tanaman keras.

Pemerintah Daerah Ponorogo mempromosikan porang dalam usaha tani rakyat karena tanaman ini sangat populer di berbagai daerah, khusus di wilayah Kabupaten Madiun dan sekitarnya. Umbi porang menjadi komoditas ekspor yang sangat laku di pasar internasional. Satu kilogram porang harganya bisa mencapai Rp. 14.000. Satu hektar tanah yang subur bisa menghasilkan sekitar 80 ton umbi, sehingga petani bisa meraih keuntungan yang sangat fantastis mencapai ratusan juta

rupiah untuk sekali panen selama kurun waktu 1-2 tahun.

Keuntungan dari hasil panen budidaya porang lebih tinggi daripada padi, sekalipun padi panen tiga kali dalam satu tahun. Panen padi satu hektar selama tiga kali rata-rata hanya meraih sekitar 30 ton sedangkan harga gabah sekitar Rp. 5.000 per kilogramnya. Sementara itu, biaya produksi budidaya porang sangat rendah dibandingkan dengan budidaya padi.

Media massa telah mewartakan bahwa banyak petani yang meroket nasibnya menjadi jutawan karena mereka mengembangkan tanaman porang. Namun demikian, selama 2019-2022 harga umbi porang jatuh di pasar sehingga banyak petani yang tidak bisa memasarkan produksinya. Celakanya, umbi porang tidak dikonsumsi untuk konsumsi domestik. Hal ini karena masyarakat belum mengenal pangan yang berasal dari olahan porang. Alasan lainnya, umbi porang dinilai seperti *gadung* yang mengandung racun sehingga tanpa pengetahuan yang memadai perempuan petani tidak akan dapat memanfaatkannya dalam rangka meningkatkan ketahanan pangan keluarga.

Masa depan petani porang akan suram jika mereka tidak mampu mengembangkan aneka pangan berbasis umbi tanaman ini. Untuk mengatasi masalah itu maka perlu belajar dari hasil studi para dosen UGM

tentang singkong untuk kedaulatan pangan Indonesia (Hudayana *et al.*, 2021). Mereka membuktikan bahwa singkong dapat mendongkrak ketahanan pangan masyarakat desa karena singkong tidak lagi diposisikan sebagai makanan murahan tetapi berkelas dengan cara mengembangkan aneka kuliner yang mengandalkan pada *mocaf* (Hudayana *et al.*, 2021; Subagyo, 2014). Tidak hanya itu, melalui program pemberdayaan, para peneliti bisa mempromosikan singkong sebagai makanan yang layak untuk hidangan wisatawan (Damanik & Cemporaningsih, 2021). Ketahanan pangan akan terwujud tidak hanya karena tersedia bahan pangan, tetapi juga kemampuan masyarakat mengolah bahan makanan itu menjadi kuliner lokal sebagaimana yang terjadi di Gunung Kidul atas munculnya aneka makanan dari singkong (Suharko & Hudayana, 2020).

Kedepan, bila petani Ponorogo bisa mengembangkan usaha pangan lokal berbasis aneka makanan umbi porang, maka tidak mustahil mereka akan dapat meningkatkan pendapatannya. Paling tidak, mereka bisa mencapai target swasembada pangan. Pendapatan mereka meningkat karena mereka dapat menghasilkan olahan pangan yang kompetitif. Menurut para ahli, kandungan glukomanan yang tinggi pada umbi porang membuat tanaman ini banyak diminati terutama oleh industri pangan di China

sehingga menjadi komoditas perdagangan dalam negeri maupun internasional (Wigoeno *et al.*, 2013). Menurut Shi *et al.* (2020) glukomanan merupakan *polisakarida hidrofilik* yang dapat diproduksi dari berbagai tumbuhan alami. Salah satu yang paling terkenal adalah konjak glukomanan. Selain itu, umbi-umbian juga merupakan sumber karbohidrat rendah kalori yang kaya akan serat, sehingga sangat cocok untuk diet. Menurut Shi *et al.* (2019), tanaman dari genus *Amorphophallus* ini kaya akan serat pangan larut dan telah lama digunakan sebagai bahan pangan dan obat tradisional di negara-negara Asia. Glukomanan dapat menjadi alternatif untuk menurunkan berat badan dan mengatasi obesitas terutama pada orang dewasa (Mohammadpour *et al.*, 2020).

Kompetitif lainnya terletak pada manfaat dari umbi porang. Glukomanan yang terkandung dalam umbi-umbian genus *Amorphophallus* memiliki kemampuan untuk mengurangi proses penyimpanan lemak melalui mekanisme ekstra dan intraseluler (Sirotnik, 2021). Tidak kalah menarik, produk turunannya seperti beras Shirataki banyak diminati masyarakat di Jepang dan China (Widjaja *et al.*, 2014). Hal ini karena umbi *Amorphophallus* berperan sebagai “serat makanan” yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah (Behera & Ray, 2016).

Kegiatan pemberdayaan ini bertujuan untuk memfasilitasi pecinta porang di Kabupaten Ponorogo dalam mengembangkan makanan olahan berbasis umbi porang sehingga mereka bisa menularkan pengetahuan dan keterampilannya kepada UMKM yang bergerak pada usaha kuliner dari kaum tani. Kegiatan pemberdayaan ini didesain guna menyelenggarakan sebuah pelatihan pembuatan aneka makanan kuliner di lingkungan masyarakat Desa Karang Patihan, pecinta dan asosiasi petani porang sebagai sebuah inovasi kultural di bidang kuliner yang bermanfaat untuk meningkatkan ketahanan pangan.

Pendampingan terhadap petani porang akan diutamakan kepada petani perempuan yang tinggal di daerah terbatas luas lahan pertaniannya, daerah kurang subur, minim informasi dan jaringan pasar yang terbatas (wilayah 3T) seperti Desa Karangpatihan, Desa Pulung, dan sekitarnya. Petani di wilayah ini pada umumnya hanya mengolah porang menjadi *chips* yang telah kering kemudian mereka jual ke tengkulak dan dipasarkan di Madiun. Pendampingan terhadap petani porang perempuan ini juga akan melibatkan tokoh-tokoh lokal dalam budidaya porang, lembaga pecinta porang, asosiasi petani porang, agensi sebagai agen perubahan, serta Serikat Srikandi Porang Indonesia yang

mempunyai minat mengembangkan perekonomian berbasis porang.

Perubahan perilaku orang Ponorogo dari sekedar menjual umbi kemudian memproduksi dan menjual makanan dari umbi porang bisa terjadi jika diberi stimulan secara berkelanjutan, khususnya agensi. Kecenderungan terjadinya perubahan perilaku itu membutuhkan adanya sebuah kebijakan dan stimulan dari pasar atau dari lembaga non pasar sehingga mereka memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan pangan dari umbi dengan mudah. Kemudahan itu diberikan melalui pelatihan gratis dan sesuai dengan tradisi budaya belajar masak memasak dalam masyarakat Jawa yang dilaksanakan melalui *sharing* informal antar warga. Proses pembelajaran itu merupakan struktur kesempatan yang merangsang orang belajar dengan senang dan interaktif.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Antropologi Fakultas Ilmu Budaya UGM memilih Desa Karang Patihan, Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur sebagai pusat kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama 4 hari mulai 24 Juni 2022 sampai 27 Juni 2022.

Masyarakat Sasaran

Program pendampingan melalui demo masak berbahan dasar porang ini diikuti oleh ibu-ibu

PKK, Dharma Wanita, mahasiswa, kepala desa, Dinas Pemberdayaan Perempuan Kabupaten Ponorogo, Dinas Pertanian Kabupaten Ponorogo dan petani porang di Desa Pulung.

Tahap Persiapan

1. Tahap persiapan yaitu 24 Juni 2022, Tim PKM UGM kembali berkoordinasi lewat pertemuan singkat dengan asosiasi pecinta porang Ponogoro yang akan melakukan pelatihan demo masak porang. Koordinasi dilakukan dengan tujuan pengecekan dan persiapan akhir pelaksanaan pelatihan demo masak porang. Pada saat itu, dilakukan pula identifikasi kelompok masyarakat khususnya dari Desa Karangpatihan, Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo yang akan dilibatkan dalam program pelatihan pengolahan kuliner berbahan porang melalui kegiatan diskusi/FGD dan demo masak porang.
2. Memberikan undangan serta konfirmasi ulang kehadiran bagi mereka yang terpilih sebagai partisipan pelatihan tersebut.

Tahap Pelaksanaan

1. Pelaksanaan pelatihan dan demo masak berbahan dasar porang diselenggarakan pada tanggal 25 Juni 2022 di kediaman Ibu Muthma'innah selaku ketua asosiasi porang wilayah kerja Kecamatan Pulung, sekaligus ketua kelompok Srikandi Porang, dan inovator berbagai macam

olahan kuliner dengan bahan dasar porang. Lebih dari 15 peserta mengikuti kegiatan pelatihan, diantaranya: (1) Masyarakat sipil (ibu-ibu PKK Desa Karangpatihan; (2) Perwakilan Dharma Wanita Kecamatan Pulung; (3) Balai Pelatihan Pertanian (BPP) Kecamatan Pulung; (4) Kepala bidang perkebunan Kecamatan Pulung; (5) Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP.PKK) (6) Petani porang. Kegiatan berlangsung dari pagi hari dan berakhir pada siang hari.

2. Pelatihan pengolahan kuliner berbasis porang melalui kegiatan demo masak, difokuskan dengan memberikan sosialisasi kepada peserta pelatihan dan mempraktikkan secara langsung. Di hadapan para peserta pelatihan, Ibu Muthma'innah dengan dibantu anggota Srikandi Porang memperagakan bagaimana membuat olahan masakan berbahan dasar umbi porang. Tahap-tahapan proses pengolahan porang menjadi bahan makanan kemudian dibumbui sampai menjadi makanan seperti: bakso, pecel, dawet dan dodol dijelaskan secara rinci. Demikian pula campuran bahan lain (terigu) dan bumbu dapur (gula, garam, merica, bawang merah dan putih) diperlihatkan Metode pelatihan dijalankan secara partisipatif sebagai strategi agar peserta pelatihan merasa memiliki, bebas

menentukan pilihan, dan bertanggung jawab.

3. Proses pembuatan aneka makanan dari porang ini direkam dengan video dan menghasilkan sebuah katalog makanan dari porang agar mudah disosialisasikan ke tingkat desa.

Tahap Evaluasi

1. Testimoni melalui rekaman video perwakilan peserta terkait pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di akhir sesi. Testimoni berdurasi 15 menit dari 5 peserta berisi pesan dan kesan serta harapan peserta pada kegiatan ini di masa mendatang. Kelanjutan dari kegiatan ini benar-benar mereka tunggu dengan harapan agar kegiatan ini diperluas cakupannya ke wilayah lain.
2. Tahapan testimoni ini sekaligus sebagai indikator untuk mengukur keberhasilan program tersebut. Dari testimoni yang dilakukan 5 peserta, ditambah rasa ingin tahu untuk mencoba memasak porang di lain waktu menunjukkan bahwa pelatihan ini dianggap sukses karena peserta mendapat pengetahuan baru serta transfer ilmu pembuatan kuliner porang dari ahlinya secara langsung.
3. Tim PKM UGM pada tanggal 26 Juni 2022 jam 10.00-11.00 melakukan diskusi terfokus (FGD) dengan para petani porang bertempat di Balai Desa Karang Patihan

yang diikuti oleh 9 peserta. FGD berjalan lancar karena muncul dinamika diskusi antara tim dan peserta terkait dengan sosialisasi kuliner berbahan porang. Para peserta yang terdiri dari bapak-bapak petani terlihat antusias terkait dengan ide mengolah porang menjadi kuliner porang yang akan dijadikan ikon oleh-oleh khas Ponorogo selain sate ayam, jenang ayu, maupun getuk Ponorogo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pra Pelaksanaan Program

Pada tahap pra pelaksanaan Tim PKM dari Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada telah berkoordinasi dengan Tim Srikandi Porang guna melaksanakan kegiatan “Pendampingan Pengembangan Kuliner Berbahan Porang Guna Meningkatkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur”. Komunikasi tim dengan asosiasi porang Ponorogo berlangsung secara intens melalui sambungan telepon. Pertemuan koordinasi dilakukan lagi pada H-1 dimana tim PKM UGM kembali mengecek persiapan lokasi, bahan demo masak porang, konsumsi dan administrasi lainnya.

Pada rapat terakhir persiapan telah mencapai 90 persen dan Tim PKM UGM dipersilahkan untuk mencoba terlebih dahulu beberapa contoh olahan umbi porang yang akan didemonstrasikan pada kegiatan pelatihan pengolahan kuliner berbahan porang

seperti: cendol dawet, dodol porang, dan bakso porang. Beberapa olahan yang telah disajikan oleh Ibu Muthma'innah bersama tim Srikandi Porang, memiliki cita rasa dan tekstur yang unik dan khas yang berbeda dari olahan masakan pada umumnya.

B. Pelaksanaan Program

Pada hari pelaksanaan kegiatan pendampingan (25 Juni 2022), acara diawali dengan sambutan Prof. Dr. Bambang Hudayana selaku ketua dan penanggung jawab dari program pelatihan ini. Dalam sambutan tersebut, terdapat harapan bahwa umbi porang tidak hanya dijual mentah untuk memenuhi kebutuhan ekspor, namun masyarakat lokal dapat mengolahnya menjadi bahan pangan baik sebagai makanan pendamping atau sebagai produk olahan lokal. Kemudian, Ibu Muthma'innah juga memberikan sambutan dengan menceritakan perjalanannya bersama tim Srikandi Porang dalam membudidayakan porang hingga dapat mengolahnya menjadi bahan makanan.

Acara inti yaitu kegiatan demo masak dimulai dengan display bahan-bahan untuk membuat olahan makanan berbahan porang seperti umbi porang, air, daging, sambal pecel, santan, dan komponen pentingnya yaitu bioporang serta bubuk kapur gamping (*injet*) sebagai penghilang gatal pada porang. Hal penting yang digaris bawahi dalam kegiatan demo masak ini adalah menghilangkan rasa

gatal yang ada dalam umbi porang. Adanya kandungan kalsium oksalat dalam umbi porang dapat menyebabkan iritasi dan rasa gatal di lidah saat dikonsumsi. Oleh karena itu, dalam mengolah umbi porang agar dapat menghasilkan produk makanan maka terlebih dahulu harus menghilangkan rasa gatal tersebut atau dengan kata lain meminimalkan kadar kalsium oksalat dalam porang. Mayoritas masyarakat cenderung menganggap porang sebagai tanaman tidak layak konsumsi. Seperti halnya yang terjadi pada peserta pelatihan yang memperlihatkan raut wajah keheranan setelah mengetahui fakta bahwa porang dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan yang sehat dan lezat.



Gambar 1: umbi porang yang baru saja dipanen dan siap diolah

Sebagai permulaan, Ibu Muthma'innah menjelaskan satu-persatu olahan porang yang akan dibuat menjadi beberapa kuliner, diantaranya adalah bakso porang, dodol porang, dawet porang dan pecel porang. Untuk mengolah umbi porang sehingga menjadi aman untuk dikonsumsi, mempunyai tahapan yang cukup panjang. Setidaknya membutuhkan waktu hingga 6 jam untuk dapat

menghilangkan rasa gatal dalam umbi porang. Selain itu, dalam proses pengolahan umbi porang juga membutuhkan ketelatenan dan kedisiplinan waktu, sehingga seperti yang dikatakan oleh Ibu Muthma'innah bahwa porang sangatlah spesial dari segi pengolahan pun terbilang cukup rumit. Akan tetapi, banyaknya manfaat yang terkandung dalam umbi porang membuatnya tetap banyak diminati.

Dasar dari pengolahan beragam kuliner berbahan porang adalah menghilangkan rasa gatal pada umbi porang. Maka, sebelum mengolah porang langkah pertama yang dilakukan yaitu dengan mengoleskan lidah buaya ke seluruh bagian tangan. Hal tersebut harus dilakukan untuk menghindarkan dari rasa gatal akibat memegang porang dengan tangan kosong. Pencegahan gatal dengan menggunakan lidah buaya ini ternyata cukup berhasil. Pengetahuan tersebut berasal dari ajaran orang tua terdahulu yang seringkali memanfaatkan lidah buaya apabila terkena gatal, dan hal tersebut nyatanya juga berhasil untuk menghilangkan rasa gatal akibat umbi porang. Setelah memotong dan memegang buah porang, diimbau juga untuk tidak langsung mencuci tangan, tapi menunggu sampai lidah buaya yang ada di tangan supaya kering terlebih dahulu. Apabila tangan sudah kering dari lidah buaya, maka boleh segera mencuci tangan dengan sabun sampai bersih.

Porang yang selama ini sangat ditakuti karena dapat menimbulkan rasa gatal yang luar biasa, ternyata bisa dicegah dengan menggunakan lidah buaya.



Gambar 2: Proses mengoleskan lidah buaya pada tangan peserta pelatihan sebelum memotong dan mengolah Porang untuk menghindari rasa gatal

Berikut ini tahapan menghilangkan rasa gatal untuk olahan makanan dengan bahan dasar umbi porang:

1. Tahap pertama adalah mencuci umbi porang sampai bersih. Pencucian umbi porang sangat penting dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa tanah yang menempel pada umbi.
2. Setelah dicuci bersih, umbi porang diiris tipis dengan ketebalan 1-2 centimeter. Lalu irisan tersebut dipotong kembali menyerupai dadu.
3. Rendam potongan umbi porang dengan cairan bioporang. Aturannya untuk setiap 1 liter air, bioporang yang digunakan adalah satu sendok makan. Pada tahapan perendaman ini membutuhkan waktu 1

jam, tidak boleh kurang atau lebih dari waktu tersebut.

4. Umbi porang yang telah direndam dengan cairan bioporang kemudian dicuci hingga bersih.
5. Selanjutnya, rendam kembali umbi porang ke dalam air yang telah dicampur dengan garam grosok (300 gram) selama 3 jam.
6. Setelah selesai direndam, umbi porang kembali dicuci dengan air mengalir hingga bersih. Kemudian, direbus atau dikukus selama kurang lebih 1 jam.
7. Umbi yang telah selesai direbus/dikukus kemudian diblender. Dalam proses blender, setiap $\frac{1}{2}$ kilogram rebusan umbi porang diperlukan 1 liter air dengan tambahan air kapur/*injet* sebanyak 100 ml (3 gram *injet*).
8. Setelah diblender, umbi porang yang telah berwujud jus tersebut dicetak pada loyang-loyang dan diamkan selama 2 jam. Setelah didiamkan, bentuknya akan mirip seperti *jelly*.
9. Porang yang telah berbentuk seperti *jelly* ini direbus kembali selama 1 jam, dengan mencampurkan jeruk/asam/ belimbing wuluh untuk menghilangkan rasa pahit dari kapur/*injet*. Setelah proses panjang tersebut, porang siap untuk disimpan atau diolah menjadi berbagai masakan tanpa rasa gatal.

Alat dan Bahan Bakso Porang

Dalam proses pembuatan bakso, alat-alat yang digunakan diantaranya adalah timbangan digital, yang berfungsi untuk mengukur berat beban atau massa suatu zat. Pengukuran bahan pada pengolahan bakso menggunakan perbandingan 1:1. Selain itu juga menggunakan *blender* atau atau mesin penggiling daging untuk menghasilkan ukuran daging lebih kecil. Adapun alat pendukung lainnya seperti kompor gas, pisau, panci, dan sendok.

Sementara itu, bahan yang digunakan dalam membuat bakso adalah menggunakan daging sapi berkualitas yang memiliki sedikit atau tanpa jaringan ikat. Bahan yang tidak kalah penting adalah tepung porang, yang berfungsi sebagai bahan pengikat pada produk makanan. Bahan penunjang lain yang digunakan seperti tepung tapioka, garam (NaCl), bawang putih, lada, dan telur.

Tahapan pembuatan bakso berbahan dasar porang adalah sebagai berikut:

1. Langkah pertama, siapkan tepung porang dengan perbandingan 1 ons tepung porang sama dengan 1 ons daging sapi. Lalu campurkan air ke dalam tepung porang dengan konsentrasi 20% dari total daging, dicampur hingga merata dan tunggu selama 15 menit untuk memberikan waktu pada tepung porang untuk menyerap air.
2. Selanjutnya, persiapkan daging sapi dengan memisahkannya dari lemak dan

dipotong kecil-kecil agar mudah untuk di blender. Kemudian daging sapi di blender hingga menghasilkan ukuran yang lebih kecil.

3. Setelah daging digiling, tambahkan garam serta es sebanyak 15% dari total daging sapi. Lalu digiling kembali selama 1 menit.
4. Bumbu-bumbu yang dipersiapkan adalah bawang putih dan lada. Selain itu, persiapkan juga adonan tepung porang, telur, dan tepung tapioka.
5. Kemudian pada pencampuran kedua, masukkan bumbu-bumbu, tepung tapioka, telur ke dalam gilingan daging dan blender selama satu 1 menit. Setelah itu campur dengan adonan tepung porang yang telah disiapkan.
6. Setelah dicampur dan merata, adonan bakso dicetak menggunakan sendok untuk menghasilkan ukuran dan bentuk bakso yang seragam saat proses perebusan.
7. Perebusan dilakukan selama 10-15 menit sampai bakso matang. Kemudian bakso ditiriskan untuk diolah atau disimpan di dalam kulkas.



Gambar 3: Bakso Porang siap disantap

Partisipasi peserta pelatihan demo masak porang sangatlah tinggi, hal ini terlihat dari respon antusias yang diperlihatkan peserta saat mencoba mengikuti alur atau proses memasak olahan porang ini. Terdapat setidaknya lima orang peserta yang ikut serta mengiris porang, meliputi Mbak Salwa, Mbak Rani, Bu Dewi dari perwakilan Karangpatihan. Kemudian Bu Wiwik dari perwakilan Dharma Wanita Kecamatan Pulung, serta salah satu mahasiswa warga Desa Karangpatihan. Saat mereka mencoba memotong porang, terlihat reaksi ketakutan di hati para peserta. Stigma porang yang gatal masih melekat di pikiran mereka, sehingga untuk menyentuh porang saja mereka ketakutan. Akan tetapi, Bu Muthma'innah dan tim berusaha memberikan pemahaman kepada mereka bahwa dengan menggunakan lidah buaya, tangan akan terhindar dari rasa gatal.

Pada mulanya para peserta merasa ragu untuk mempercayai itu, namun ketika salah satu peserta mencoba mengoleskan lidah buaya ke tangannya, dan ketika menyentuh umbi porang ternyata tangannya tidak merasa gatal sama sekali. Saat itulah, para peserta lain juga ingin mencoba, dan ternyata tidak gatal. Hanya salah satu peserta yang menyentuh porang tetapi tangannya masih gatal. Hal tersebut bisa terjadi karena lidah buaya yang dioleskan tidak menyeluruh, sehingga rasa gatal dari porang masih bisa mengenai kulit.

Ketika mereka sudah merasakan sendiri bahwa porang tidak gatal saat tangan diberikan lidah buaya, antusiasme mereka semakin bertambah. Pada tahapan-tahapan selanjutnya para peserta masih ikut berpartisipasi untuk mengolah porang menjadi kuliner yang lezat.

Partisipasi para peserta tidak berhenti disitu, peserta pelatihan aktif bertanya terkait dengan hal-hal yang dirasa kurang dimengerti. Terlebih, pada bagian lamanya waktu perendaman, yang mana ketepatan waktu sangat penting karena akan berpengaruh terhadap kualitas bahan olahan porang. Proses tanya jawab membuat situasi dan kondisi selama pelatihan menjadi sangat hidup. Antusiasme dan keterlibatan para peserta pelatihan dalam kegiatan tersebut relevan dengan metode yang digunakan, yaitu metode partisipatif. Dengan demikian, metode partisipatif dikatakan berhasil diterapkan pada kegiatan pelatihan kuliner berbahan porang ini.

Setelah proses demo memasak usai, para peserta pelatihan dipersilahkan untuk mencicipi hasil olahan porang yang sudah diolah menjadi bakso porang, pecel porang, dodol porang, dan dawet porang. Mereka yang sebelumnya tidak berani menyentuh porang, sekarang malah ingin mencicipi hasil olahan makan yang sudah dipraktekkan. Mayoritas peserta pelatihan memberikan respon positif terhadap hasil olahan porang yang telah dibuat. Adapun yang berpendapat bahwa hasil olahan

kuliner berbahan porang di luar dugaan karena ternyata rasa dan tekstur yang dihasilkan kenyal, enak dan tentunya sangat menyehatkan.

Hal demikian membuktikan bahwa pengembangan kuliner porang juga memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan kedepannya. Dengan adanya pelatihan pengolahan makanan berbahan porang dapat membantu mengubah perspektif masyarakat akan nilai dari umbi porang, yang sebelumnya dikenal sebagai tanaman gatal. Selain daripada itu, mengolah umbi porang menjadi berbagai produk makanan dapat menjadi jalan tengah bagi petani untuk mendukung ketahanan pangan rumah tangga, di tengah fluktuasi harga porang di pasar. Atas manfaat yang positif ini dapat menjadi modal bagi masyarakat untuk selalu optimis mengolah porang, hingga dapat diperhitungkan sebagai produk olahan yang berprospek.

C. Tahap Evaluasi dan Hasil Pelatihan

Pengolahan Kuliner Berbasis Porang

Porang menjadi salah satu komoditas ekspor unggulan pada sektor pertanian, tepatnya sejak diperkenalkan di wilayah Karangpatihan secara resmi pada tahun 2019. Namun, sebenarnya mayoritas masyarakat telah mengenal porang sebagai tanaman liar yang umbinya tidak layak dikonsumsi secara langsung karena dapat menyebabkan gatal. Porang dahulu ditemukan di hutan-hutan, tidak

dikonsumsi karena rasa gatal yang sulit dihilangkan. Bagi masyarakat setempat memanfaatkan umbi porang menjadi bahan dasar olahan untuk berbagai kuliner masih mengalami hambatan khususnya sisi pengetahuan pengolahan porang (Sumber Daya Manusia) maupun sarana dan prasarana pendukung lainnya.

Adanya kegiatan pelatihan pengolahan kuliner berbahan porang dapat menjadi sarana masyarakat untuk menambah wawasan mengenai cara memanfaatkan umbi porang menjadi bahan dasar makanan. Selain itu, keterlibatan beberapa pihak seperti Ibu-ibu PKK, Dharma Wanita, Balai Pelatihan Pertanian (BPP), Kepala Bidang Perkebunan, dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) dalam kegiatan pelatihan menunjukkan adanya dukungan dalam pelaksanaan program pelatihan. Meskipun undangan yang hadir dalam pelatihan hanya sekitar 15 orang atau 50 persen dari total undangan –sebagian besar peserta yang tidak bisa hadir karena telah memiliki agenda sebelumnya. Antusiasme dan keaktifan peserta yang hadir selama pelatihan demo masak patut untuk diapresiasi.

Pengolahan kuliner berbahan porang nyatanya dianggap sebagai inovasi baru yang menarik untuk dikembangkan ke depan. Mengingat umbi porang pada negara-negara maju telah diolah menjadi bahan dasar

makanan seperti beras *shirataki*, tepung, mie *shirataki*, bahkan sampai agar-agar, seharusnya hal demikian juga dapat dilakukan oleh masyarakat lokal. Dibutuhkan kerjasama dengan berbagai pihak untuk memperkenalkan olahan umbi porang dalam bentuk kuliner ini, agar lebih banyak dikenal oleh masyarakat.

Kendala utama dalam pengembangan hasil olahan porang seperti yang dipaparkan Ibu Muthma’innah terletak pada uji kelayakan produk. Belum adanya hasil uji kelayakan produk berdampak pada tidak adanya basis kredibel untuk mengetahui informasi-informasi seperti kandungan gizi, kelayakan konsumsi, dan informasi lain yang perlu didapatkan melalui uji laboratorium. Dampaknya, hingga saat ini produk hasil olahan yang telah dibuat oleh Tim Srikandi Porang belum berani dipasarkan secara meluas, baik secara *offline* maupun *online*. Hasil produk olahan porang saat ini baru diperkenalkan di kegiatan UMKM wilayah Kabupaten Ponorogo.

Pengenalan produk olahan porang ke masyarakat umum juga menjadi tujuan Tim UGM dan Srikandi Porang. Hal ini didasari atas keresahan tim dalam melihat fenomena lazimnya mengonsumsi olahan porang di negara Jepang. Jika orang Jepang yang notabene wilayahnya bukan merupakan habitat asli tanaman porang dapat mengonsumsi olahan produk porang sehari-hari, mengapa

orang Indonesia belum bisa melakukan hal yang sama?

Manfaat pendampingan oleh tim UGM, diharapkan menjadi langkah awal pengembangan produk kuliner berbahan dasar porang meluas, tidak hanya mencakup wilayah Kabupaten Ponorogo saja, tetapi juga daerah lain di Indonesia. Diharapkan pula, para peserta yang terlibat dalam pelatihan pengolahan porang sebagai bahan kuliner dapat membagikan ilmu dan pengalaman mereka kepada masyarakat di lingkungan sekitarnya. Adanya kolaborasi berbagai lini, dari masyarakat umum, petani porang, pemerintah, dan juga akademisi dalam upayanya untuk mengenalkan olahan produksi porang ini hendaknya dapat direplikasi di wilayah-wilayah lain dan juga secara berkelanjutan. Agar tidak hanya menjadi upaya yang berhenti dalam satu kali kegiatan, melainkan berjalan secara kontinyu dan dapat merealisasikan konsumsi porang oleh masyarakat.

Upaya mengukur keberhasilan program dilakukan tidak hanya melalui testimoni kepada beberapa peserta pelatihan melainkan juga wawancara terhadap beberapa peserta yang ditemui di kediaman masing-masing guna mendapatkan kesan dan pesan terkait dengan praktik kuliner porang. Dari kesan-kesan setelah mengikuti pelatihan mereka kemudian terbuka wawasannya dan

ingin mencoba mempraktikannya di rumah. Namun, mengingat pengolahan porang itu membutuhkan waktu dan tenaga yang banyak sehingga mereka menginginkan dibuat kelompok-kelompok. Kesiapan praktik secara kelompok ini memang perlu dimonitor, sebab jika tidak segera diujicobakan di kelompok maka minat mereka mengolah pangan berbahan porang akan mengendur.

Ada beberapa kendala yang ditemui selama proses pendampingan ini seperti biaya, waktu dan kesibukan peserta yang tinggi di musim panen. Kondisi yang sama muncul pada pendampingan di Mojokerto dimana petani porang mengalami kendala alat yang terbatas, produksi skala kecil (Puspitorini *et al.*, 2019).

SIMPULAN

Pelaksanaan PKM Pendampingan Pengembangan Kuliner Berbahan Porang Guna Meningkatkan Ketahanan Pangan menjadi jawaban tepat bagi petani di tengah kemerosotan harga porang yang mencapai titik terendah sepanjang masa. Kerugian dan kegelisahan petani porang akan nasib porang yang dihasilkan akan tergantikan apabila para petani mampu mengolahnya menjadi kuliner berbahan porang. Pengolahan porang tersebut akan bermanfaat bagi banyak pihak.

Pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pengembangan kuliner porang ini cukup berhasil karena baik petani porang, Dharma Wanita, mahasiswa, staf desa maupun

wakil dari dinas terkait merasa bahwa memang sudah saatnya warga mengolah porang menjadi kuliner berbahan dasar porang. Dengan cara ini, tidak hanya upaya pemberdayaan masyarakat yang muncul, melainkan juga kegiatan UMKM setempat dapat mengalami kemajuan apabila peluang pengembangan porang ini difasilitasi oleh pemerintah setempat. Ke depan, porang-porang yang ada tidak harus diekspor melainkan mampu diserap industri rumahan guna memasok pangan warga setempat maupun sebagai komoditas buah tangan khas daerah Karangpatihan, Kabupaten Ponorogo.

DAFTAR PUSTAKA

- Behera, S. S., & Ray, R. C. (2016). Nutritional and Potential Health Benefits of Konjac Glucomannan, a Promising Polysaccharide of Elephant Foot Yam, *Amorphophallus konjac* K. Koch: Review. *Food Reviews International*, 33(1).
- Damanik, J., & Cemporaningsih, E. (2021). Peningkatan Penggunaan Makanan Lokal Berbahan Baku Singkong dalam Pariwisata. In *Regulasi, Inovasi dan Promosi Singkong untuk Kedaulatan Pangan* (pp. 135–154). Yogyakarta: PSPK UGM.
- Hidayana, B., Laksono, P. M., Anantasari, E., & Subagyo, A. (2021). *Regulasi, Inovasi dan Promosi Singkong untuk Kedaulatan Pangan*. Jember, Universitas Jember.
- Lontoh, A. P., Santosa, E., Kurniawati, A., & Sari, M. (2019). Yield Evaluation of Selected Clones Apomictic Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) on Second Growing Period. *J. Agron. Indonesia*, 47(2), 171–179. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.24831/jai.v47i2.19445>
- Mohammadpour, S., Amini, M. R., Shahinfar, H., Tijani, A. J., Shahavandi, M., Ghorbaninejad, P., Djafarian, K., & Shab-Bidar, S. (2020). Effects of Glucomannan supplementation on weight loss in overweight and obese adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Obesity Medicine*, 19(100276). <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2020.100276>
- Puspitorini, P. S., Cahyono, P. A., & Admiral, E. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Jembul Dengan Teknologi Tepat Guna Pengolahan Chips Porang Dalam Meningkatkan Daya Saing. *International Journal of Community Service Learning*, 3(4), 244–251. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v3i4.15723>
- Santosa, E., Sugiyama, N., Hikosaka, S., & Kawabata, S. (2003). Cultivation of *Amorphophallus muelleri* Blume in Timber Forests of East Java, Indonesia. *Jpn J Trop Agr*, 47(3), 190–197. <https://doi.org/10.11248/jsta1957.47.190>
- Shi, X.-D., Yin, J.-Y., W.Cui, S., Wang, Q., Wang, S.-Y., & Nie, S.-P. (2020). Plant-derived glucomannans: Sources, preparation methods, structural features, and biological properties. *Trends in Food Science & Technology*, 99, 101–116. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.016>
- Shi, X.-D., Yin, J.-Y., Zhang, L.-J., Huang, X.-J., & Nie, S.-P. (2019). Studies on O-acetyl-glucomannans from *Amorphophallus* species: Comparison of physicochemical properties and primary structures. *Food Hydrocolloids*, 89, 503–511. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.11.013>
- Sirotnik, A. V. (2021). Can konjac (*Amorphophallus konjac* K. Koch) and its constituent glucomannan be useful for treatment of obesity? *Obesity Medicine*, 24(100343). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.obmed.2021.100343>

bmed.2021.100343

Subagyo, A. (2014). *Modified Cassava Flour (MOCAF), Dari Singkong Menjadi Aneka Produk Berkelas*. Jember, Universitas Jember.

Suharko, & Hudayana, B. (2020). Rural women and food security: diversification of cassava-based foods in Gunungkidul District, Yogyakarta. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 8(2), 1–14. <https://doi.org/10.22500/8202029845>

Wahidah, B. F., Afiati, N., & Jumari. (2021). Community knowledge of *Amorphophallus muelleri* Blume: Cultivation and utilization in Central Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 22(7), 2731–2738.

<https://doi.org/10.13057/biodiv/d220722>

Widjaja, E. A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J. S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Walujo, E. B., & Semiadi, G. (2014). *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia 2014*. LIPI Press, Kementerian Lingkungan Hidup, Bappenas, Global Environmental Facility, UNDP.

Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5), 231–235.