

Dosen Sekaligus Peneliti Universitas Gresik Berikan Penyuluhan Tepung, Roti dan Pudak dari Limbah Ampas Kelapa



GRESIK, RB - Pelaksanaan penyuluhan dilaksanakan pada hari Sabtu 26 Mei 2018 di ruang pertemuan balai Kelurahan Sukodono Kecamatan Gresik. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat antara lain Suwanto, S.Pd.,M.Si selaku Dosen Prodi S1 Keperawatan, Dr. Roihatul Zahroh, S.Kep.,Ns.,M.Ked selaku Kaprodi S1 Keperawatan dan Dr. Ir. Chabib Bahari, SE.,MM selaku Dekan Fakultas Ekonomi, dimana

Bersambung Hal.11

Dosen Sekaligus Peneliti Universitas Gresik Berikan Penyuluhandari hal. 01

ketiga tim pengabdian tersebut telah dipercaya oleh Kementerian Riset dan Perguruan Tinggi dalam penyelenggaraan Program Kemitraan Masyarakat tahun 2018.

Latar belakang penyuluhan tersebut bahwa telah ditemukan adanya limbah ampas kelapa di belakang rumah usaha produksi dan penjual pudak, limbah ampas kelapa belum diketahui manfaatnya oleh masyarakat yang mempunyai usaha tersebut hanya memanfaatkan santan kelapa yang digunakan sebagai bahan untuk pembuatan pudak. Limbah ampas kelapa yang dibuang di belakang rumah sampai menumpuk akan menimbulkan bau tidak sedap sehingga dapat mencemari lingkungan, tumbuhnya vektor penyakit seperti lalat, nyamuk, serangga. Semua itu akan menyebabkan dampak bagi kesehatan. Agar supaya limbah ampas kelapa tidak menjadi sumber dari vektor penyakit dan tidak mencemari lingkungan dikarenakan baunya tidak sedap maka perlu adanya penyuluhan bagi usaha produksi dan penjual pudak.

Ampas kelapa dapat dimanfaatkan sebagai tepung kelapa, dimana tepung kelapa dapat digunakan sebagai bahan pembuatan roti dan pudak. Roti dan pudak selama ini bahan yang digunakan adalah tepung. Mengingat harga tepung di pasar sangat mahal dan penghasilan yang diterima tidak banyak. Oleh karena itu ampas kelapa dapat dimanfaatkan kembali sebagai bahan tepung sehingga



ga mendapatkan nilai tambah. Tepung ampas kelapa dibuat dengan cara mencuci ampas kelapa sampai bersih, ampas kelapa di rebus selama 1 jam pada suhu 95 °C, didinginkan selama 1 jam, ampas kelapa di saring dan diremas dengan kuat sampai ampas kelapa kering tidak ada airnya, setelah ampas kelapa di saring maka dilakukan pengovenan selama 1 jam pada suhu 65 °C. Esok harinya ampas kelapa di keluarkan dalam oven, ampas kelapa yang telah kering dilakukan penumbukan sampai halus, selanjutnya di saring menggunakan ayakan mesh 100 maka mendapatkan tepung ampas kelapa yang halus. jika pengolahan ampas kelapa kurang bersih maka ampas kelapa berbau tengik dan ampas kelapa tidak bisa di buat produk makanan dikarenakan baunya tidak sedap rasanya tidak enak untuk dimakan.

Tepung ampas kelapa mempunyai kandungan tinggi serat kasar dibanding dengan tepung lainnya, fungsi dari serat itu sendiri dapat memperlancar proses pencernaan dan dapat mengontrol pelepasan glukosa sehingga aman dikonsumsi bagi penderita diabetes mellitus dan obesitas. Adapun pelaksanaan penyuluhan dilaksanakan dengan pemaparan materi kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan tepung ampas kelapa, roti, dan pudak. Demonstrasi pemasaran hasil produksi melalui e-comersial, dan demonstrasi pembuatan laporan keuangan. Para peserta yang mengikuti acara penyuluhan hingga selesai acaranya, para peserta banyak yang mengajukan pertanyaan karena para penyulu selama ini tidak tau manfaat dari ampas kelapa itu sendiri, tidak mengerti tentang cara pemasaran yang baik serta tidak mengerti tata cara pembuatan laporan keuangan yang baik. Acara yang dilaksanakan sangat bagus memberi manfaat bagi mitra atau peserta penyulu. Acara penyuluhan dibuka oleh Ibu Endra Yurita, S.Pd., S.Sos., MM. selaku kepala kelurahan Sukodono Kabupaten Gresik sekaligus mengikuti acara tersebut hingga selesai, ucapan terimakasih yang diberikan Ibu kepala kelurahan terhadap tim pengabdian masyarakat Universitas Gresik bahwa kegiatan penyuluhan tersebut sangat baik dan bisa bermanfaat pada warganya yang nantinya ilmu yang telah diberikan bisa dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari. (tim)