

Pelatihan Pemanfaatan Nasi Sebagai Campuran Pembuatan Kerupuk Rasa Bawang di Dasawisma Lily RT 25 Kelurahan Harapan Baru

¹⁾Sukariyan, ²⁾Muhamad Yazid Bustomi, ³⁾Andi Lelanovita Sardianti, ⁴⁾Budi Winarni, ⁵⁾Rusli Anwar, ⁶⁾Ernita Obeth, ⁷⁾Sri Ngapiyatun, ⁸⁾Jamaluddin, ⁹⁾Rosy Mirasari, ¹⁰⁾Arief Rahman, ¹¹⁾Humairo Aziza, ¹²⁾Puspita, ¹³⁾Fahrizal, ¹⁴⁾Pandhu Rochman Suosa Putra, ¹⁵⁾Wike Pratiwi, ¹⁶⁾Sri Marlendi

¹⁻¹⁶⁾Program Studi Pengelolaan Perkebunan, Politeknik Pertanian Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

Email Corresponding: Sukariyan971@gmail.com *

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Keterampilan masyarakat Pengolahan Kerupuk nasi Rasa bawang	Salah satu upaya untuk memanfaatkan limbah rumah tangga yaitu dengan mendorong kreativitas di kalangan masyarakat. Dalam pelatihan ini, para peserta diajarkan teknik-teknik terbaik untuk mengolah nasi sisa menjadi kerupuk yang lezat dan bergizi. Tujuan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu mengajarkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, dengan harapan peserta mampu menghasilkan produk olahan yang bernilai ekonomis melalui pemanfaatan nasi sebagai campuran pembuatan kerupuk. Metode kegiatan yang digunakan yaitu ceramah, diskusi dan tanya jawab dengan peserta. Peserta kegiatan tertarik untuk menerapkan apa yang disampaikan di rumah masing-masing. Hal ini tergambar dari keseriusan peserta dalam bertanya terkait proses atau urutan dalam pengolahan nasi tersebut, karena sering ditemui nasi yang dimasak masih berlebih dan perlu untuk dimanfaatkan. Kerupuk nasi rasa bawang ini dapat mendorong masyarakat untuk dapat mengurangi biaya dalam pemenuhan menu tambahan yaitu kerupuk yang akan menjadi pelengkap makanan. Selain itu, kegiatan ini juga menambah wawasan dan mind set peserta akan pentingnya pemanfaatan nasi menjadi suatu peluang usaha yang menguntungkan.
Keywords: Community skills Onion flavour Processing Rice crackers	ABSTRACT One way to utilize household waste is by encouraging creativity within the community. This training taught The participants the best techniques to process leftover rice into delicious and nutritious crackers. The purpose of this community service activity is to teach community skills in food processing, with the hope that participants will be able to produce processed products that have economic value through the use of rice as a mixture for making crackers. The activity methods used were lectures, discussions, and questions and answers with participants. Participants were interested in applying what was delivered in their respective homes. This is reflected in the seriousness of the participants in asking questions related to the process or sequence of processing the rice because it is often found that the cooked rice is still in excess and needs to be utilized. These onion-flavored rice crackers can encourage the community to reduce costs in fulfilling additional menus, namely crackers that will complement the food. In addition, this activity also added to the participants' insight and mindset on the importance of utilizing rice in a business opportunity that is profitable.
This is an open access article under the CC-BY-SA license.	
	

I. PENDAHULUAN

Salah satu sampah organik rumah tangga yang masih jarang dimanfaatkan yaitu nasi sisa (Mutiarra et al., 2022). Nasi putih adalah makanan pokok yang mengandung sekitar 90 persen karbohidrat, 8 persen protein dan 2 persen lemak, nasi juga merupakan sumber magnesium, fosfor, mangan, selenium, zat besi, asam folat, tiamin, dan niasin yang baik. Nasi merupakan makanan yang rendah serat dan memiliki kandungan asam lemak omega-6. Oleh karena itu nasi menjadi salah satu sumber energi paling efektif dan mampu memberikan energi

dalam waktu yang singkat (Sudarmi et al., 2023). Di sini nasi memiliki daya tahan terbatas, biasanya dalam waktu 24 jam nasi akan basi atau bau. Dalam kehidupan sehari-hari, banyak nasi sisa makanan dan nasi basi yang terbuang percuma. Pemanfaatan kembali nasi sisa menjadi kerupuk tidak memberi nilai gizi yang sama seperti nasi yang baru karena sudah melalui proses yang panjang. Di samping itu nasi sisa yang telah bau tidak lagi memiliki nutrisi dan mengandung jamur dan mikroorganisme merugikan lainnya (Aini et al., 2018).

Sisa nasi dapat digunakan secara efektif untuk menghasilkan produk makanan yang bernilai ekonomis, seperti kerupuk (Putri et al., 2023). Pemanfaatan nasi sisa dalam rumah tangga jika dapat dikelola dengan baik, dapat menjadi makanan tambahan berupa kerupuk yang dapat digunakan sebagai menu tambahan dalam kebutuhan bahan pokok sehari-hari. Beras sebagai makanan pokok tetap yang mendominasi orang Indonesia, beras tetap menjadi dominan dalam pemilihan makanan pokok karena beras lebih baik sebagai sumber energi maupun zat gizi dibandingkan dengan jenis makanan pokok lainnya (Anriany & Martianto, 2013). Menurut Apriyanti et al., (2024) pengolahan kerupuk beras dapat bermanfaat untuk kesehatan. Selain karena kegemaran masyarakat besar akan kerupuk, maka industri kerupuk beras berpotensi untuk berkembang di masyarakat.

Salah satu kerupuk yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia adalah kerupuk nasi (gendar) atau kerupuk puli atau biasa disebut dengan karak. Kerupuk nasi merupakan jenis kerupuk yang diolah dengan menggunakan bahan dasar dari nasi dengan obat puli dan bumbu-bumbu secukupnya hingga menghasilkan adonan kerupuk nasi. Adonan kerupuk nasi kemudian dipotong-potong tipis menjadi lembaran kerupuk yang siap dijemur. Kerupuk nasi adalah produk pangan kering dari proses penggorengan, berbentuk lembaran tipis, bulat atau persegi panjang, yang terbuat dari bahan dasar nasi dengan berbagai cita rasa tergantung bumbu-bumbu yang ditambahkan (Saputri & Mandasari, 2022). Pemanfaatan kerupuk nasi menjadi produk makanan kesehatan yang bernutrisi tinggi dan bernilai jual dapat memberikan keterampilan kepada mahasiswa untuk tetap inovatif dan kreatif dalam mengelola minuman kesehatan (Ramadani et al., 2024). Selain itu kerupuk nasi gurih merupakan salah satu bentuk inovasi dalam dunia kuliner yang memanfaatkan bahan sisa nasi untuk diolah menjadi camilan yang lezat dan renyah (Ramadani et al., 2024).

Kegiatan pelatihan diadakan sebagai bagian dari program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk mengajarkan cara-cara baru dalam memanfaatkan bahan pangan yang sering terbuang sia-sia. Pelatihan pemanfaatan nasi sebagai campuran pembuatan kerupuk dengan tambahan resep (racikan) bumbu rasa bawang dilakukan pada kelompok dasawisma lily. Kelompok Dasawisma lily merupakan suatu kelompok organisasi kemasyarakatan yang beraktivitas di lingkungan RT 25 Kelurahan Harapan Baru, Kecamatan Loa Janan Ilir Kota Samarinda dengan jumlah pengurus 10 dan beranggotakan 41 orang memiliki tujuan salah satunya memperdayakan keluarga untuk meningkatkan kesehatan keluarga dan terwujudnya keluarga sejahtera. Berdiri dari tahun 2022 dengan kegiatan saat ini antara lain; posyandu, gotong royong kebersihan lingkungan, senam sehat, pengajian, jumat berkah, dll. Dari kegiatan tersebut belum ada kegiatan sebagai awal kegiatan yang menggerakkan ekonominya, sebagai wujud dalam mencapai tujuan didirikannya Dasawisma lily. Kondisi di masyarakat seperti hal tersebut dapat dilakukan sinergi atau sebagai mitra kampus dalam mewujudkan kegiatannya berupa pengabdian pada masyarakat.

Anggota kelompok dasawisma lily perlu mendapatkan edukasi pentingnya pemanfaatan nasi sisa dalam rumah tangga untuk diolah menjadi kerupuk yang memiliki cita rasa khas sesuai bumbu yang ditambahkan. Atas dasar tersebut, tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan yaitu memberikan pelatihan pemanfaatan nasi sebagai campuran pembuatan kerupuk rasa bawang. Diharapkan melalui kegiatan pelatihan ini peserta dapat mengembangkan bagaimana produk olahan ini cara membuat kemasan, logo dan cara memasarkannya.

II. MASALAH

Permasalahan mitra yang telah diidentifikasi dan perlu mendapatkan perhatian yang bertujuan untuk mengembangkan potensi wilayah dan memberdayakan masyarakat setempat dengan keunggulan yang dimiliki. Permasalahan tersebut misalnya kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah limbah rumah tangga yaitu nasi sisa. Terdapat banyak peluang dan potensi yang ada di lingkungan sekitar. Oleh karena itu, perlu adanya sosialisasi dan pelatihan mengolah nasi sisa menjadi berbagai makanan olahan yang banyak manfaat. Perlu adanya kegiatan yang dapat membuka wawasan dan pengetahuan masyarakat akan pentingnya suatu tanaman yang sebenarnya dapat dengan mudah dilakukan yang memiliki berbagai keuntungan. Menurut Wati & Lubis, (2023) kerupuk nasi merupakan makanan ringan/camilan yang cukup digemari masyarakat di

Indonesia. Alat dan bahan pembuatan kerupuk nasi murah dan mudah didapatkan. Pembuatan kerupuk nasi dapat menjadi solusi agar nasi yang berlebih dapat dimanfaatkan kembali tanpa harus dibuang

Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat di Kelurahan Harapan Baru Kota Samarinda merupakan bentuk bersinerginya antara dunia perguruan tinggi dengan masyarakat sekitar kampus. Kegiatan pemberdayaan ekonomi di kelompok Dasawisma Lily belum ada kegiatan yang dilakukan secara rutin sebagai bentuk penambah ekonomi keluarga bagi 20 KK serta dapat menjadi contoh model bagi kelompok Dasawisma lainnya. Dasawisma Lily RT 25 Harapan Baru berdiri berdasarkan Surat Keputusan Lurah Harapan Baru Nomor: 467.2/06/400.01.02 pada tanggal 14 Maret 2022, dimana jumlah warga RT. 25 Harapan Baru mencapai 690 orang terdiri perempuan 340, laki-laki 350 dengan total KK mencapai 177. Sedangkan jumlah anggota pengurus Dasawisma sebanyak 10 pengurus dengan jumlah warga Dasawisma 41 orang. Pembinaan pada kelompok Dasawisma Lily bertujuan untuk mengedukasi di bidang ekonomi dan belajar berwirausaha menjadi masyarakat yang produktif.

Selain memberikan panduan praktis, pelatihan ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya pengurangan limbah pangan dan pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi makanan. Dengan memberikan edukasi berupa pelatihan membuat olahan-olahan berbasis agrobisnis merupakan bentuk melaksanakan solusi yang ditawarkan kepada permasalahan mitra, yang nantinya akan mendapat pendampingan dan arahan oleh pihak kampus atau Lembaga politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Jarak antara Politeknik Pertanian Negeri Samarinda dengan mitra yaitu sekitar 3,5 Km seperti tampak pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Jarak kampus dengan mitra sasaran

III. METODE

Tahapan Kegiatan Pengabdian

Proses tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sejalan dengan kegiatan yang pernah dilakukan sebelumnya (Bustomi et al., 2023) yang terdiri dari survei lapangan, pelaksanaan kegiatan, monitoring dan evaluasi, dan penyusunan laporan sebagai berikut:

1. Survei lapangan

Kegiatan PKM ini diawali dengan survei lapangan dengan tujuan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra dan melihat potensi sumber daya yang ada di RT 25 Kelurahan Harapan Baru Kecamatan Loa Janan Ilir. Kegiatan survei dilakukan dengan cara melakukan observasi lapangan dengan mengamati kondisi masyarakat dan mengumpulkan berbagai informasi dari mitra yaitu Ibu-ibu dasawisma Lily RT 25.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan program sosialisasi dirancang dalam bentuk penyajian dan pemaparan materi mengenai solusi yang diberikan kepada mitra melalui pertemuan secara langsung dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Tujuan dari pemberian materi ini adalah untuk memberikan pemahaman terhadap masyarakat dalam pengolahan nasi menjadi kerupuk rasa bawang sehingga menghasilkan produksi dan *income* yang optimal. Selain itu, dilakukan simulasi agar memberikan gambaran secara umum mengenai materi yang telah disampaikan. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk mengenalkan program yang akan diberikan kepada mitra.

Adapun Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk rasa bawang yaitu:

- a. Kompor gas,
- b. Wajan,
- c. Baskom,
- d. Nampan,
- e. Pisau,
- f. Sendok,
- g. Mixer,
- h. Panci,
- i. Plastik.

Bahan-bahan dalam proses pembuatan kerupuk rasa bawang yaitu:

- a. Bawang putih (30 gram),
- b. Garam (22 gram),
- c. Gula (5 gram),
- d. Penyedap rasa (1 bungkus),
- e. Nasi (1 Kg),
- f. tepung tapioka (650 gram)
- g. Minyak goreng

3. Monitoring dan Evaluasi Program

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan oleh tim selama program berlangsung dengan cara pemantauan secara berkala untuk mengukur tingkat keberlanjutan dan keberhasilan dari pelaksanaan program pengabdian ini. Evaluasi dilaksanakan sebelum dan sesudah proses kegiatan. Indikator keberhasilan kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan kelompok dasawisma Lily RT 25.

4. Penyusunan Laporan

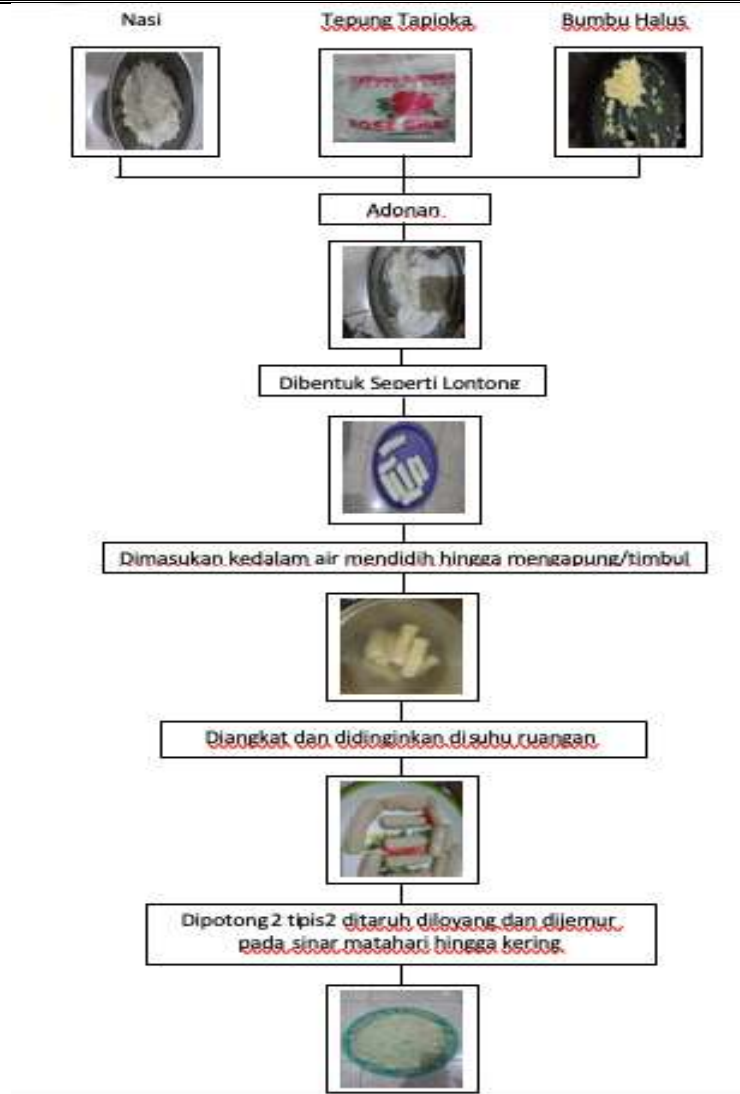
Keberlanjutan program kegiatan ini untuk memastikan bahwa kegiatan yang dilakukan akan tetap dijalankan dan memberi pengaruh positif kepada peserta terkait pemanfaatan nasi menjadi kerupuk rasa bawang. Potensi tindak lanjut kegiatan ini diharapkan tidak hanya membantu warga masyarakat kelurahan dalam mengoptimalkan potensi kelurahan yang dimiliki, tetapi juga mampu menggerakkan ekonomi masyarakat jika dikelola dengan baik, sistematis, dan berkelanjutan. Ibu-ibu yang dilatih dapat mengolah nasi menjadi kerupuk rasa bawang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilakukan di ruang pertemuan kelompok Dasawisma Lily di Dasawisma Lily RT 25 Kelurahan Harapan Baru Kecamatan Loa Janan Ilir Kota Samarinda pada hari sabtu tanggal 10 Agustus 2024. Kegiatan dimulai dengan mempersiapkan ruangan pelaksanaan, mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan yang digunakan untuk mendemonstrasikan kegiatan pemberdayaan. Bahan yang digunakan seperti bumbu yang terdiri dari bawang putih (30 gram), garam (22 gram), gula (5 gram), dan penyedap rasa (1 bungkus). Sementara untuk bahan-bahan yang digunakan seperti nasi (1 Kg) dan tepung tapioka (650) gram

Kegiatan diawali dengan registrasi peserta dengan mengisi absensi kehadiran peserta dan tim dosen prodi pengelolaan perkebunan. Kegiatan dimulai dengan pembukaan oleh MC kemudian dilanjutkan dengan pembacaan do'a yang selanjutnya ada sambutan oleh ketua program studi pengelolaan perkebunan Politani Samarinda. Kegiatan inti yaitu penyampaian materi oleh narasumber, yang kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab serta diakhiri dengan sesi foto bersama.

Sementara itu, proses atau urusan dalam pembuatan kerupuk nasi rasa bawang dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kerupuk Nasi Rasa Bawang

1. Pertama-tama nasi direndam di dalam air selama minimal 1 jam
2. Bahan bumbu berupa bawang putih, garam dan gula putih dihaluskan.
3. Nasi yang sudah direndam dihaluskan dan di campur dengan tepung tapioca ditambahkan bumbu yang sudah dihaluskan serta ditambahkan penyedap rasa
4. Diaduk-aduk hingga kalis dan dibentuk seperti menyerupai lontong.
5. Direbus dalam air yang sudah mendidih, tunggu sampai mengapung, selanjutnya angkat dan diangin-anginkan sampai suhu ruang.
6. Masukkan dalam kulkas selama 6 jam dan keluarkan untuk siap dipotong tipis-tipis, disusun di atas nampan dan dijemur pada sinar matahari hingga kering.

Gambaran suasana pada saat kegiatan berlangsung tampak pada Gambar 3 terlihat antusias dan partisipasi oleh mitra yang mengikuti kegiatan hingga selesai.



Gambar 3. Suasana Kegiatan dan Antusias Peserta Kegiatan

Kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama antara panitia dalam hal ini dosen dan tenaga kependidikan Prodi Pengelolaan perkebunan Politan Samarinda dengan semua peserta kegiatan yaitu kelompok dasawisma Lily, namun sebelumnya ada penyerahan (pada Gambar 4.) beberapa peralatan kepada mitra yang harapannya dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan usaha dalam pengolahan nasi menjadi kerupuk rasa bawang.



Gambar 4. Penyerahan bantuan alat kepada Dasawisa Lily



Gambar 5. Foto bersama dengan Kelompok Dasawisma Lily RT 25

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan dengan lancar. Hal ini tergambar dari antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini yaitu pada bagian diskusi banyak masyarakat yang bertanya dan memberikan respon dari materi yang sudah diberikan. Selain itu, peserta kegiatan juga tertarik untuk menerapkannya di rumah masing-masing. Hal ini tergambar dari keseriusan peserta dalam bertanya terkait proses atau urutan dalam pengolahan nasi tersebut, karena sering ditemui nasi yang dimasak masih berlebih

dan perlu untuk dimanfaatkan. Kerupuk nasi rasa bawang ini dapat mendorong masyarakat untuk dapat mengurangi biaya dalam pemenuhan menu tambahan yaitu kerupuk yang akan menjadi pelengkap makanan. Selain itu, kegiatan ini juga menambah wawasan dan mind set peserta akan pentingnya pemanfaatan nasi menjadi suatu peluang usaha yang dapat menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Politani Samarinda dan P3KM yang telah memfasilitasi dan mendanai kegiatan ini untuk kegiatan pengabdian Prodi pengelolaan perkebunan berdasarkan dana hibah internal atau PNBK Politani Samarinda TA. 2024 Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi RI.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N., Riyati, N., Restiandika, F., & Lestari, R. A. S. (2018). Plastik Biodegradable Limbah Nasi. *Seminar Nasional Teknik Kimia ECOSMART*, 203–209.
- Anriany, D., & Martianto, D. (2013). Estimasi Sisa Nasi Konsumen Di Beberapa Jenis Rumah Makan Di Kota Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(1), 33–38. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.1.33-38>
- Apriyanti, I., Suarti, B., Fuadi, M., Fazira, E., & Darmawan, F. (2024). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Beras Pecah Kulit Dari Tepung Pregelatinisasi Di Desa Karang Anyar Kecamatan Beringin , Kabupaten Deli Serdang , Sumatera Utara. *Ihsan: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1–8. <https://doi.org/10.30596/ihsan.v>
- Bustomi, M. Y., Sardianti, A. L., Sukariyan, Winarni, B., Anwar, R., Obeth, E., Ngapiyatun, S., Jamaluddin, Mirasari, R., Rahman, A., Aziza, H., Puspita, Fahrizal, Putra, P. R. S., Pratiwi, W., & Marlendi, S. (2023). Pemberdayaan Kelompok Dasawisma RT 06 Desa Sidomulyo Kecamatan Anggana dalam Program Pengembangan Usaha Olahan Miracle Tree “Klor.” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(4), 3166–3172.
- Mutiara, S., Putra, A. N. P., & Mabururi, M. I. (2022). Jurnal Bina Desa Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Nasi Sisa Menjadi MOL Pendahuluan. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 363–368.
- Putri, C., Sari, M., Rahayu, R., & Adilia, M. (2023). Training In Making Crackers From Leftover Rice For Increasing Family Income In Gampong Ulee Jalan Banda Sakti District Lhokseumawe City. *International Review of Practical Innovation, Technology And Green Energy*, 3(3), 107–118.
- Ramadani, N. A., Sari, R. K., Andri, A., Praja, D., Tilka, T., & Sapar, S. (2024). Kerupuk Nasi Gurih Dan Sehat Untuk Berbagai Kalangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 30–36.
- Saputri, D. A., & Mandasari, Y. (2022). Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(2), 48–61.
- Sudarmi, S., Hikmah, H., Fadrijah, S., Putro, G. S., Maulana, M., Muharram, M., & Syam, A. (2023). PKM Olahan Kerupuk Nasi Ikan Tanpa Jemur. *Inovasi: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 52–55.
- Wati, N., & Lubis, H. (2023). Proses Produksi Kerupuk Nasi Sebagai Salah Satu Inovasi Camilan Sehat Dan Bernutrisi Di Desa Korajim. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8), 5835–5842. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i8.4510>