

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM USAHA PRODUKSI INULIN BERBASIS UMBI-UMBAN LOKAL SEBAGAI BAHAN DASAR OBAT

Oleh: Isana Supiah Yosephine Louise, Sulistyani, Siti Marwati, Heru Pratomo AI

ABSTRAK

Umbi-umbian lokal di Indonesia sangat beragam, tetapi belum secara maksimal upaya pengolahannya, secara umum hanya direbus untuk dikonsumsi dan dijual dalam bentuk bahan mentah berupa umbi, yang tidak tahan lama dalam penyimpanan. Umumnya memiliki nilai jual relatif rendah dan kurang bisa meningkatkan ekonomi keluarga secara optimal. Untuk itu diperlukan pengetahuan, keterampilan dan pendampingan bagi masyarakat terutama di pedesaan untuk mampu mengolah hasil bumi, terutama umbi-umbian lokal menjadi produk yang lebih bermanfaat, lebih tahan lama dalam penyimpanan dan memiliki nilai jual relatif tinggi sehingga mampu meningkatkan ekonomi keluarga secara optimal.

Umbi-umbian lokal dapat diolah menjadi produk yang lebih bermanfaat, memiliki nilai jual yang relatif lebih tinggi, dan waktu penyimpanan yang relatif lebih lama. Umbi-umbian lokal dapat diproses menjadi tepung, baik melalui fermentasi maupun non fermentasi, selanjutnya dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan yang nilai jualnya relatif makin tinggi, misalnya diolah menjadi makanan seperti roti dan kue, bahan kosmetik seperti bedak, material membran, bahan dasar obat, dan lain-lain. "Inulin" merupakan komponen dalam tepung umbi-umbian lokal yang bersifat prebiotik, yang dapat dimanfaatkan sebagai obat. Pada kegiatan PPM ini dilakukan pemberian pengetahuan, keterampilan dan pendampingan kepada masyarakat dusun Krajan Wedomartani Ngemplak Sleman berkaitan dengan pengolahan umbi-umbian lokal menjadi produk yang lebih bermanfaat, memiliki nilai jual relatif tinggi, dan waktu penyimpanan yang relatif lebih lama, yakni produk tepung fermentasi maupun non fermentasi dan ekstraksi kandungan inulin, suatu senyawa bioaktif yang dapat digunakan sebagai bahan dasar obat diabet. Peserta pengabdian adalah ibu-ibu yang mewakili masing-masing dasawisma pada dusun Krajan Wedomartani Ngemplak Sleman. Randemen tepung fermentasi dengan bahan baku umbi singkong, uwi ungu dan ubi jalar ungu serta ekstrak inulin dari umbi uwi ungu masing-masing sebesar 52%, 43%, 40%, dan 7,47%. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta pengabdian menyatakan bahwa kegiatan seperti ini sangat bermanfaat, penyajian materi baik, metoda penyampaian materi baik, dan sangat membantu membuka wawasan mereka.

Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat pedesaan, umbi-umbian lokal, inulin, produk dengan nilai jual relatif tinggi dan waktu penyimpanan relatif lebih lama