

# Pelatihan Pembuatan “Trek Suit Mas” (Tepung Senerek Untuk Susu, Biskuit Dan Mie Basah) Guna Meningkatkan Nilai Jual Senerek di Desa Mangunrejo

Hasna Rafida<sup>1\*</sup>, Didik Irawan<sup>2</sup>, Fatkhussarifin<sup>3</sup>, Ellyana Bhakti Saputri<sup>4</sup>, Nurul Ngaini<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup>PGSD/FKIP, Universitas Muhammadiyah Magelang  
<sup>5</sup>Manajemen/FE, Universitas Muhammadiyah Magelang  
\*Email: hrafida22@gmail.com

## Abstrak

**Keywords:**  
*Senerek; Biskuit;  
Susu; Mie Basah;  
Desa Mangunrejo;  
Nilai Jual*

*Program Pengabdian Masyarakat Trek Suit Mas memunculkan gagasan baru di Desa Mangunrejo, Magelang. Berupa pembuatan tepung senerek menjadi berbagai olahan, seperti; Biskuit, Susu, dan Mie Basah (Trek Suit Mas). Pada program pengabdian ini masyarakat diberikan sosialisasi, pelatihan, pengemasan dan pendampingan P-IRT dalam pembuatan berbagai olahan tepung senerek. Program pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual senerek di Desa Mangunrejo berupa inovasi olahan berbahan dasar senerek. Keberlanjutan program ini diharapkan olahan senerek dapat menjadi oleh-oleh khas Magelang, melihat olahan senerek umumnya sebatas diolah menjadi sop yang dijual di warung-warung lokal*

## 1. PENDAHULUAN

Kacang merah merupakan sumber protein kedua tertinggi setelah kacang kedelai. Kacang merah dapat menyumbang asam folat sebesar 75-85% dari angka kecukupan asam folat yang dianjurkan baik untuk laki-laki maupun perempuan usia 20-45 tahun, kalsium masing-masing 32% dari angka kecukupan yang dianjurkan, vitamin B1 sebesar 17% dan 20% dari angka kecukupan vitamin B1 serta zat besi sebesar 28% dan 14% dari angka kecukupan zat besi untuk laki-laki dan perempuan 20-45 tahun

Kacang merah atau biasa disebut senerek dapat diolah menjadi tepung senerek yang memiliki banyak manfaat antara lain, tepung senerek daya simpannya lama. Selain itu, tepung senerek lebih mudah dalam menyimpan, atau dapat diolah sebagai campuran makanan cepat saji. Tepung senerek juga digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu atau digunakan

secara bersamaan dengan tepung terigu. Adapun olahan dari senerek yang dijadikan tepung ini adalah biskuit, susu dan mie basah. Dengan adanya olahan bahan makanan yang berasal dari tepung senerek ini, semoga dapat membantu nilai jual dari senerek itu sendiri. Sehingga senerek sudah tidak lagi dipandang sebelah mata oleh masyarakat.

Menurut tipografi wilayah kecamatan Tegalrejo berada pada ketinggian 300-500 mdpl, akan tetapi ada salah satu desa di kecamatan Tegalrejo ini berada pada ketinggian 501-700 mdpl yaitu desa Mangunrejo, dengan rata-rata suhu udara 25°-28°C dan curah hujannya 1.1615,5mm per tahun dengan rata-rata jenis tanah alluvial dan latosol sehingga sangat cocok sekali untuk pertumbuhan senerek dengan rata-rata suhu udara 25°C.

Rata-rata penduduk per rumah tangga di kecamatan Tegalrejo sebesar 3,81 jiwa.

Bila dilihat dari kepadatannya ternyata desa Mangunrejo mempunyai kepadatan penduduk terendah di kecamatan Tegalrejo dibanding dengan desa yang lainnya, Kepadatan penduduk sebesar 900 jiwa/km<sup>2</sup> sehingga membuat lahan untuk pertanian di desa Mangunrejo masih sangat luas, desa Mangunrejo termasuk salah satu desa dengan kepadatan penduduk yang bisa dikatakan sangat rendah sehingga tak heran ketika lahan pertanian disana luas dan pertanian menjadi salah satu mata pencaharian sehari-hari di desa Mangunrejo.

Lahan pertanian yang luas tersebut, dimanfaatkan warga untuk menanam padi, jagung, palawija dan kacang-kacangan. Senerek berkembang sangat baik di desa Mangunrejo karena dilihat dari beberapa faktor pendukung seperti ketinggian, curah hujan dan suhu udara yang sangat cocok bagi senerek tumbuh dan berkembang. Sektor pendapatan tertinggi di kecamatan Tegalrejo adalah sektor pertanian, desa

Mangunrejo salah satunya karena pada desa ini sebagian besar penduduk di desa Mangunrejo bekerja sebagai petani. Senerek merupakan salah satu pertanian tanaman bahan makanan yang berkembang sangat pesat di desa Mangunrejo. Selain dijual ke tengkulak dengan harga murah, senerek juga dapat diolah menjadi sup yang sangat lezat sehingga senerek menjadi salah satu makanan khas di Magelang.

Sebagian besar warga di desa Mangunrejo sering menganggap senerek ini menjadi suatu hasil pertanian yang biasa, hanya bisa diolah menjadi sup saja dan kurang mengetahui bagaimana cara mengolah senerek ini menjadi produk yang sangat layak jual, bergizi dan enak dimakan. Selain belum tahu cara mengolahnya, di desa Mangunrejo juga belum ada penyuluhan tentang kandungan gizi yang terkandung dalam senerek ini.

Kami berinisiatif untuk melakukan pelatihan pembuatan TREK SUIT MAS

(Tepung Senerek untuk Susu, Biscuit, dan Mie Basah) sehingga dari pelatihan tersebut, diharapkan warga mampu mengolah senerek menjadi makanan yang bergizi tinggi serta lezat. Tidak hanya itu, dari olahan TREK SUIT MAS ini juga bisa membuka lapangan pekerjaan dan senerek bisa dinikmati tanpa harus dibuat sup terlebih dahulu. Senerek yang semula dijual ke tengkulak dengan harga murah, melalui olahan TREK SUIT MAS semoga dapat meningkatkan nilai jual senerek, dari produk olahan TREK SUIT MAS juga dapat memelopori terbentuknya komunitas warga” Pecinta Olahan Tepung Senerek”. Sehingga dapat membantu perekonomian warga desa Mangunrejo di bidang kewirausahaan, khususnya perekonomian rumah tangga.

## 2. METODE

Metode penelitian menjelaskan rancangan kegiatan, ruang lingkup atau objek, bahan dan alat utama, tempat, sumber data, teknik pengumpulan data, definisi operasional variabel penelitian, dan teknik analisis [4,5].

Terdapat 5 metode yang digunakan dalam menjalankan program ini yaitu sebagai berikut:

### a. Persiapan program

Dalam persiapan program ini akan dilakukan proses persiapan yaitu;

- 1) Melakukan wawancara terkait permasalahan senerek pada masyarakat desa Mangunrejo.
- 2) Menghubungi kepala desa Mangunrejo untuk menjelaskan program dan meminta ijin pelaksanaan program serta menghubungi ketua PKK untuk menentukan lokasi penyuluhan dan pelatihan.
- 3) Persiapan pelatihan - Menyusun jadwal kegiatan dan susunan acara pelatihan
- 4) Menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan
- 5) Menyiapkan materi pelatihan

- 6) Persiapan alat dan bahan demonstrasi  
Mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk pelatihan pembuatan TREK SUI MAS, seperti oven, *grinder*, *hand sealer*, dll.
  - 7) Pembuatan pedoman pengumpulan data Dokumentasi, instrument, pretest, posttest dsb.
- b. Pelaksanaan program
- Pelaksanaan program PKM-M dapat dijabarkan sebagai berikut:
- 1) Pelaksanaan penyuluhan kepada masyarakat mengenai gizi pada senerek dan olahan “TREK SUI MAS”.
  - 2) Pelatihan pembuatan olahan TREK SUI MAS (Tepung Senerek untuk biskuit, susu dan mie basah) dari tepung senerek.
  - 3) Pendampingan pembuatan olahan TREK SUI MAS (Tepung Senerek untuk biskuit, susu dan mie basah) dari tepung senerek.
  - 4) Pembentukan komunitas TREK SUI MAS (Tepung Senerek untuk biskuit, susu dan mie basah).

c. Tahap evaluasi

Pada tahap ini, seluruh tahapan kegiatan dievaluasi keberhasilannya, sejauh mana keberhasilan itu dicapai, dan diadakan perbaikan-perbaikan pada proses yang dirasa belum optimal

d. Tahap monitoring

Pada tahap ini masyarakat diberikan pendampingan dalam pembuatan olahan TREK SUI MAS sampai dengan pengemasan produk hingga cara memasarkannya. Sambil menunggu proses perijinan PIRT tahap pemasaran pertama disasarkan ke toko-toko kecil di sekitar desa Mangunrejo dan di sekitar Magelang. Pada tahap berikutnya setelah perijinan PIRT turun pemasaran olahan TREK SUI MAS akan dipasarkan di toko besar atau grosir oleh-oleh khas Magelang. Selain itu pemasaran via online dilakukan setelah pendampingan pertama, dengan cara

menghubungi via nomor telepon maupun sosial media TREK SUI MAS yang sudah ada seperti Instagram, facebook maupun blog.

e. Penyusunan laporan

Penyusunan laporan dilakukan setelah seluruh program selesai dilaksanakan.

**Tabel 1.** Alur Pelaksanaan sampai Monitoring



### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini, dijelaskan hasil penelitian dan pada saat bersamaan diberikan pembahasan yang komprehensif. Hasil dapat disajikan dalam gambar, grafik, tabel dan lain-lain yang membuat pembaca mudah mengerti [6]. Diskusi bisa dilakukan di beberapa sub-bab.

a. Hasil

Beberapa produk yang dihasilkan dari program TREK SUI MAS diantaranya:

- 1) Proses pembuatan tepung senerek pada Gambar 2. terlampir:
- 2) Proses pembuatan susu senerek pada Gambar 3. terlampir
- 3) Proses Pembuatan Biskuit Senerek pada Gambar 4. terlampir
- 4) Proses pembuatan mie basah senerek  
Proses pembuatan susu senerek pada Gambar 5. terlampir

b. Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program PKM –M terjadwal secara faktual dapat diamati pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Jadwal Faktual Kegiatan Pelaksanaan

Pert.	Hari	Tanggal	Jam	Lokasi
I	Sabtu	15 April 2017	08.00 – 12.00	Balai Desa Mangunrejo, Tegalrejo, Magelang
II	Minggu	16 April 2017	08.00 – 12.00	Balai Desa Mangunrejo, Tegalrejo, Magelang
III	Kamis	27 April 2017	13.00 – 16.00	Balai Desa Mangunrejo, Tegalrejo, Magelang
IV	Jum'at	28 April 2017	13.00 – 15.00	Balai Desa Mangunrejo, Tegalrejo, Magelang

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan PKM ini adalah:

- a. Program pelatihan TREK SUIT MAS ini sangat menarik minat warga desa Mangunrejo, hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya warga yang ikut serta dalam pengabdian TREK SUIT MAS ini.
- b. Program pengabdian pelatihan pembuatan TREK SUIT MAS ini bisa dikatakan berhasil karena terbukti dengan adanya komunitas pecinta olahan senerek dan juga berdirinya “Griya Senerek”.
- c. Program ini mampu memberdayakan masyarakat semula senerek hanya dijual dalam bentuk mentah sekarang mendapatkan pengetahuan tentang cara mengolah senerek melalui pengabdian masyarakat TREK SUIT MAS ini.
- d. Program pengabdian ini berhasil meningkatkan nilai jual senerek dalam bentuk olahan seperti Susu, Biskuit dan Mie Basah.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

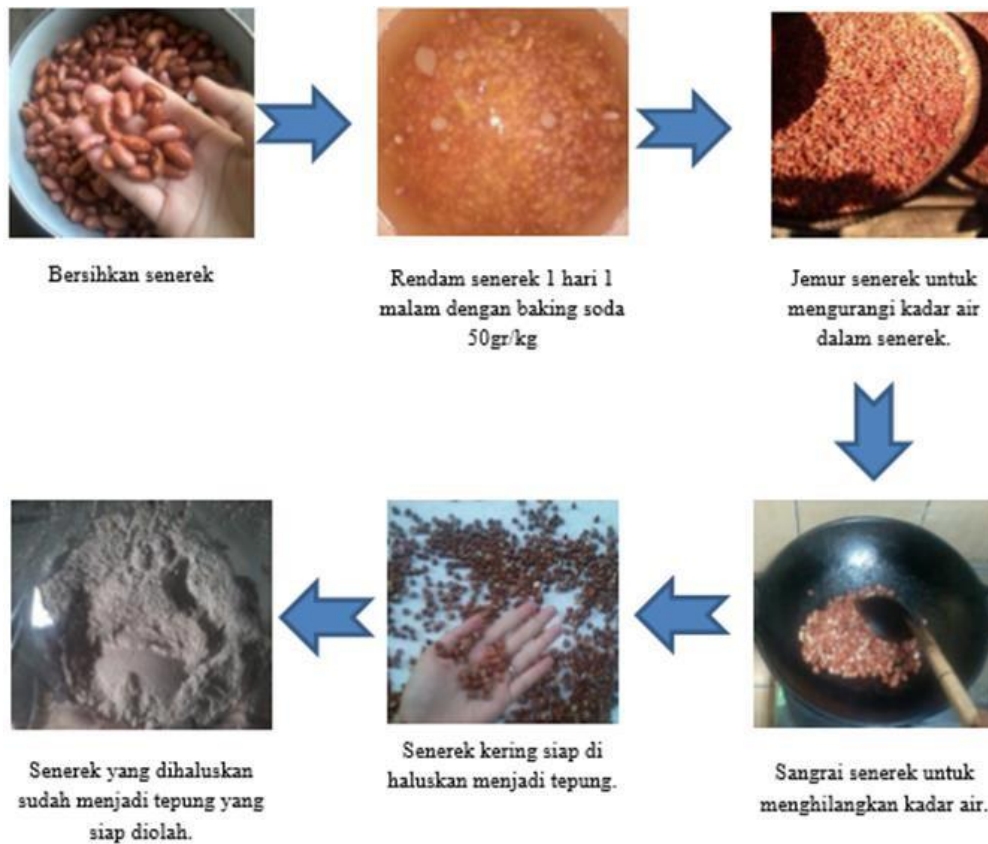
Ucapan terima kasih ditunjukkan kepada para pihak yang telah memberikan kontribusi. Dalam penyusunan karya tulis ini, penulis

mengucapkan terima kasih kepada Dirjen Dikti yang telah menyetujui program PKM- M ini.

#### REFERENSI

- [1] Agustina, Yossita Evirianti. 2011. *Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat*. Proyek Akhir. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- [2] R. Baskara Katri Anandito, Siswawanti, Dewi Tri Kusumo. 2016. *Kajian Karakteristik Sensoris Dan Kimia Bubur Instan Berbasis Tepung Millet Putih (Panicum Miliceum L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)*. Surakarta: Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. IX, No. 1
- [3] Shanti Dwi Astuti, Nuri Andarwulan, Purwiyanto Hariyadi, Friska Citra Agustia. 2014. *Formulasi dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, dan Jagung*. Purwokerto: Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 3, No. 2

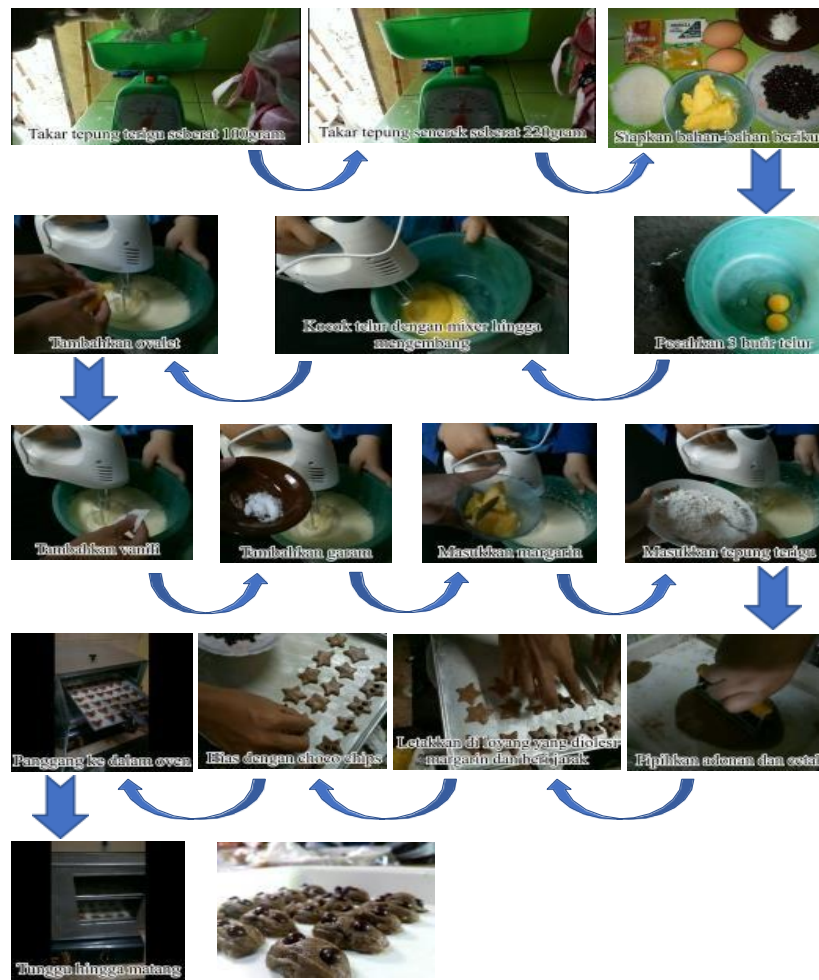
## Lampiran



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Tepung Senerek



**Gambar 3.** Proses Pembuatan Susu Senerek



Gambar 4. Proses Pembuatan Biskuit Senerek



Gambar 5. Proses Pembuatan Mie Basah Senerek