PERBERDAYAAN IBU-IBU PKK MELALUI KARAK TANPA BORAKS

Argoto Mahayana[1], Sunardi [1], Muhammad Dzakwan[2], Widi Hariyanti[3], Sugiyarmasto[4], Waluyo Budi Atmoko[4]

[1]Program Studi Analis Kimia / Fakultas Teknik Universitas Setia Budi, Surakarta
[2]Program Studi Farmasi / Fakultas Teknik Universitas Setia Budi, Surakarta
[3]Program Studi Akuntasi / Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi, Surakarta
[4]Program Studi Manajemen / Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi, Surakarta
E-mail: [1]amahayana@gmail.com, [2]sunardi@setiabudi.ac.id, [3)]mdzakwan9@gmail.com, [4]widihariyanti3011@gmail.com, [5]syarmasto@yahoo.com, [6]waluyobudiatmoko@gmail.com

Abstrak

Mitra dalam kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat adalah Ibu-Ibu RT 1 RW 8 Jumok Jaten. Mitra adalah ibu-ibu rumah tangga yang mengalami dampak pandemi Covid 19 karena Sebagian besar dirumahkan oleh perusahaan. Mitra memiliki peluang memproduksi karak tanpa boraks. Masalah yang dihadapi mitra yaitu: 1) Kekurangan ilmu pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang bahayanya boraks; 2) Keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan karak tanpa boraks; dan 3) Keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan tentang keamanan pangan dan pengemasan.. Metode yang akan dilakukan untuk merealisasikan tujuan dari program pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat yaitu melalui: 1) Pembuatan karak tanpa boraks; 2) Pelatihan manajemen keuangan; 3) Pelatihan manajemen pemasaran. Hasil yang diperoleh mitra mampu memmbuat karak tanpa boraks mempunyai tekstur kompak, renyah, dan rasa gurih., sehingga aman untuk dikonsumsi.

Abstract

The partners in the Community Service Programme activities are the mothers of RT 1 RW 8 Jumok Jaten. Partners are housewives who have been affected by the Covid 19 pandemic because most of them were laid off by the company. Partners have the opportunity to produce karak without borax. The problems faced by partners are: 1) Lack of knowledge of PKK mothers about the dangers of borax; 2) Limited knowledge and skills about making karak without borax; and 3) Limited knowledge and skills about food safety and packaging. The method that will be carried out to realise the objectives of the Community Service implementation programme is through: 1) Making karak without borax; 2) Financial management training; 3) Marketing management training. The results obtained by the partners were able to make karak without borax which has a compact texture, crispy, and savoury taste, making it safe for consumption.

Kata kunci: *karak, boraks, P-IRT.*

1. PENDAHULUAN

Karak adalah produk olahan nasi yang diolah dengan cara mengukus, menumbuk, dibuat lapisan tipis seperti kerupuk, dijemur, dan kemudian digoreng. Produk sejenis kerupuk ini sudah banyak dikenal dan juga disukai masyarakat. Karak dapat dijumpai pada warung-warung yang menjajakan makanan seperti soto, timlo, nasi rames, tengkleng, dan lain-lain. Bagi masyarakat Solo, karak merupakan makanan sehari-hari yang dapat dikonsumsi secara tersendiri maupun sebagai pelengkap. Karak biasanya diproduksi oleh industri rumah tangga.

Karak dikenal juga dengan nama kerupuk nasi atau kerupuk gendar, sesuai dengan bahan dasarnya yaitu beras. Karak dibuat dari campuran beras dan *bleng* padat. Dalam pembuatan karak digunakan bleng padat yang berfungsi sebagai bahan pengawet, pengembang, meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, dan memberikan rasa gurih serta kepadatan terutama pada jenis makanan yang mengandung pati seperti gendar. Bleng adalah bentuk tidak murni dari boraks. Menurut Renawati *dalam* Mahdar (1990) *bleng* padat mengandung boraks 12%, garam dapur 60%, natrium karbonat 28%, dan mineral 0,4% sebagai besi dan kalsium.

Bleng padat adalah bahan tambahan pangan yang sudah dilarang digunakan oleh Departemen Kesehatan karena mengandung boraks melalui Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88. Apabila dikonsumsi, boraks dapat mengganggu kesehatan manusia bahkan menimbulkan kematian, meskipun dampaknya tidak langsung diketahui karena bersifat kumulatif. Oleh sebab itu pemerintah berusaha mencari bahan pengganti yang sifatnya sama dengan bleng tersebut.

Di sisi lain, Dusun Jumok meru pakan salah satu dusun yang ada di Kecamatan Jaten, Desa Jaten yang ini terdiri dari 2 RW dan 11 RT dengan jumlah penduduk 940 orang yang terdiri dari 500 orang laki dan 440 perempuan atau 360 KK. Mata pencarian penduduk di dusun ini sebagian besar adalah bekerja di industri seperti industri tekstil, home industri berupa usaha berdagang baik itu dagang pakaian maupun berdagang makanan jadi. Pada dusun ini, tidak hanya kaum laki-laki yang bertugas pencari nafkah, melainkan kaum perempuannya pun mengambil bagian dalam menopang ekonomi keluarga. Dengan demikian kaum perempuan pada Dusun Jumok telah mempunyai penghasilan melalui usaha mencari tambahan penghasilan guna memenuhi kebutuhan keluarga sehari hari.

Khalayak sasaran mengakui bahwa permasalahan yang mereka hadapi itu dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan pendidikan yang mereka miliki. Oleh karena itu, mereka sangat berharap agar permasalahan yang mereka hadapi segera dapat dicarikan pemecahannya dan direalisasikan, sehingga mereka tetap dapat memenuhi kebutuhan pangannya namun dengan komposisi yang sehat, bergizi dan bebas pengawet. Bahkan, secara lebih jauh lagi, penerapan teknologi pengolahan karak tanpa boraks dan bebas bahan pengawet ini dapat menjadi lahan usaha baru yang dapat meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan mereka.

Berdasarkan analisis situasi maka rumusan masalah dalam kegiatan ini adalah:

1. Kekurangan ilmu pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang bahayanya boraks.
2. Keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan karak tanpa boraks.
3. Keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan tentang keamanan pangan dan pengemasan.

Tujuan kegiatan ini meningkatkann pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang bahayanya boraks, meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan karak tanpa boraks, dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang keamanan pangan dan pengemasan.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan terkait dengan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

a. Bidang Produksi

(1) Peningkatan pengetahuan tentang bahaya boraks bagi kesehatan.
(2) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan karak tanpa boraks.
(3) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang keamanan dan pengemasan karak tanpa boraks.
(4) Evaluasi produk khususnya waktu produksi dan kuantitas.

b. Bidang Manajemen

Pelatihan manajemen keuangan akan dilakukan dengan menerapkan standar akuntansi minimal melalui sosialisasi, pelatihan dan praktek akuntansi berbasis data yang ada.

c. Bidang Pemasaran

Untuk peningkatan pemasaran dilakukan dengan pemasangan stiker bagi mitra.

Metode pendekatan yang akan dilakukan untuk merealisasikan tujuan dari program pelaksanaan pengabdian yaitu melalui metode pelatihan dan supervisi yang partisipatif. Dalam metode ini mitra dilibatkan dalam setiap kegiatan mulai dari identifikasi masalah, analisis tindakan yang akan dilakukan, perencanaan tindakan dan pelaksanaan kegiatan. Melalui metode ini permasalahan yang teridentifikasi dan tindakan yang akan dilakukan merupakan usulan yang sifatnya *bottom up*. Sehingga setiap tindakan yang akan dilakukan tepat sasaran dan mampu merealisasikan tujuan yang akan dicapai secara maksimal.

Evaluasi pelaksanaan kegiatan ini adalah:

1. Evaluasi terhadap pengetahuan bahaya boraks terhadap kesehatan.
2. Evaluasi kegiatan peningkatan pengetahuan tentang pembuatan karak tanpa boraks.
3. Evaluasi terhadap kegiatan pengemasan karak tanpa boraks.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk meningkatkan peran Universitas Setia Budi dalam turut menyelesaikan permasalahan masyarakat. Tujuan yang hendak dijangkau adalah meningkatkan pengetahuan ibu PKK tentang boraks dan pembuatan tanpa boraks secara tepat berdasarkan prinsip wirausaha. Penyuluhan tentang kewirausahaan dan pelatihan tentang pembuatan Karak tanpa boraks dari nasi sisa diharapkan mampu meningkatkan pemahaman ibu PKK tentang boraks dan cara pembuatan karak tanpa boraks serta tumbuhnya semangat berwirausaha dari para ibu PKK.

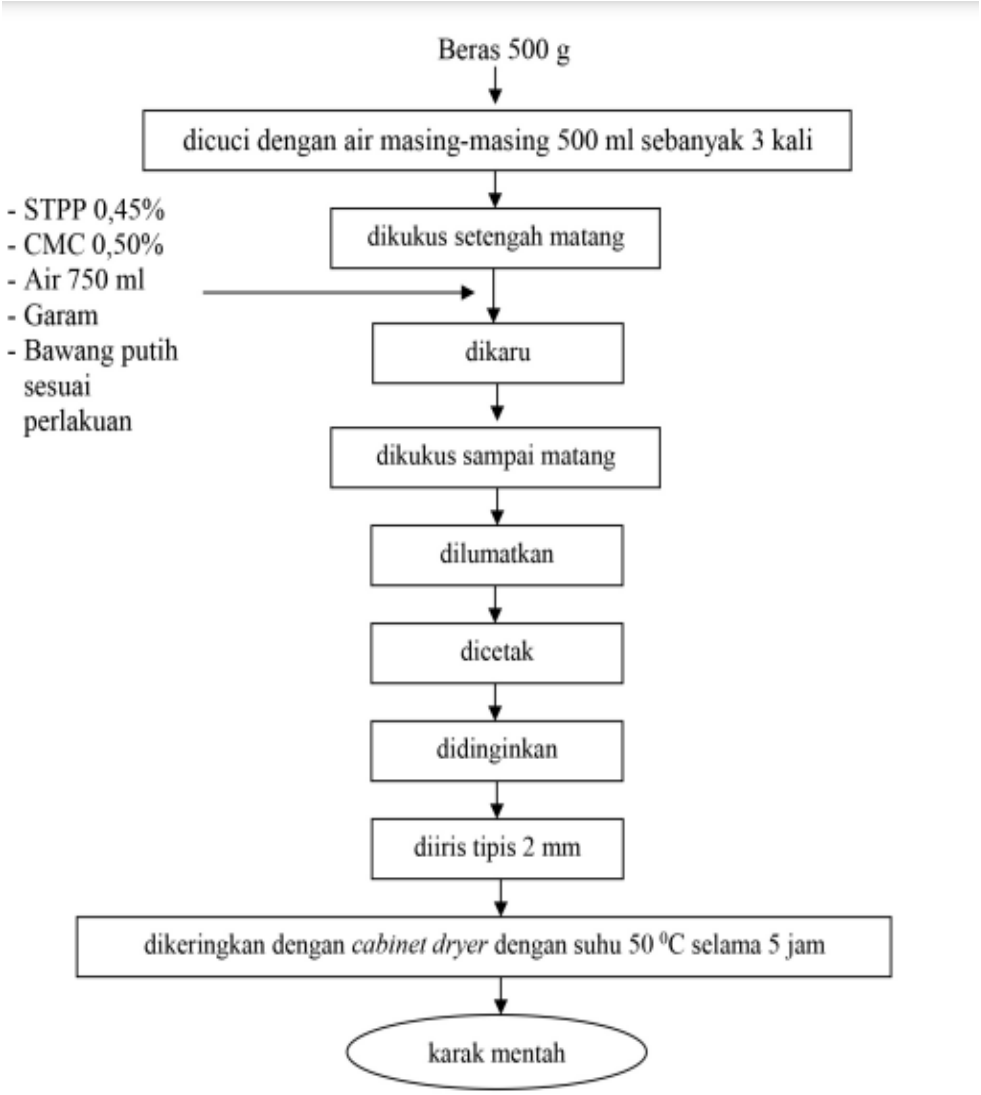
Respon dari para peserta terhadap kegiatan ini cukup antusias. Hal ini dapat dilihat dari pertanyaan dan diskusi yang dilakukan selama penyuluhan terlihat sangat bersemangat. Dengan demikian menunjukkan bahwa minat dan keinginan peserta untuk mengetahui bahaya borak dan menguasai cara membuat karak tanpa boraks dan kemampuan berwirausaha cukup besar.

Pemahaman tentang kewirausahaan ibu PKK selama dan setelah megikuti pelatihan meningkat secara signifikan. Hal ini terlihat dari kuesioner yang dibagikan kepada peserta yang berisi pertanyaan tentang pengetahuan mereka mengenai kewirausahaan dan minat untuk berwirausaha. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa peserta menjadi paham tentang wirausaha, memahami apa saja yang dibutuhkan untuk menjadi wirausaha dengan adanya keinginan mereka untuk bisa menjadi wirausahawan.

Kendala yang dihadapi dalam kegiatan adalah jumlah nasi yang terkumpul selama pelatihan masih sedikit. Hal ini disebabkan perilaku menjemur nasi sisa bahkan ada yang dibuang. Alasan yang dikemukan para ibu-ibu adalah merasa mudah dan efisien tidak perlu perawatan. Kondisi ini menyebabkan jumlah karak yang dihasilkan masih sedikit sehingga belum dapat dikomersialkan.

Kegiatan transfer ilmu pengetahuan hasil penelitian yang dilakukan oleh Tim Pengabdiann ini dilakukan dengan jumlah peserta 20 orang. Pelatihan dibantu oleh 2 orang mahasiswa yang berperan sebagai moderator dan sekaligus sebagai sie dokumentasi. Kegiatan dilakukan pada tanggal 10 April 2022 bertempat di ruang pertemuan Ibu PKK RT 01/08 mulai pukul 10.00 s/d 14.00 WIB.

Materi disampaikan secara langsung di hadapan khalayak sasaran. Untuk meningkatkan efisiensi penyampaian materi, peserta juga diberikan materi dalam bentuk selebaran. Berhubung peserta pelatihan adalah ibu-ibu dengan tingkat pendidikan yang agak bervariasi, maka diskusi tidak dilakukan di bagian akhir penyampaian materi. Diskusi diberikan secara interaktif dan langsung dengan cara mengangkat tangan untuk memberi kode akan mengajukan pertanyaan. Secara umum diagram alir proses pembuatan karak dapat dilihat pada Gambar 1.



[1]

Gambar 1. Pembuatan karak tanpa boraks

Karak di Ibu PKK RT 01/08 dibuat dengan 2 cara, cara yang pertama adalah dengan satu kali masak sedangkan yang kedua dengan dua kali masak. Untuk proses pembuatan yang biasa dilakukan di masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1. Proses pembuatan karak yang dilakukan di Ibu PKK RT 01/08 dengan dua kali masak, dilakukan dengan cara memasak beras menjadi nasi terlebih dahulu. Nasi yang sudah masak kemudian dicampur menggunakan tepung tapioka dan diaduk hingga merata dalam kondisi panas. Pastikan tepung tapioka dapat tercampur merata. Tekstur adonan akan sedikit lengket. Tepung tapioka di sini berperan sebagai bahan perekat. Teknik ini kurang disukai oleh anggota PKK karena harus memasak dua kali, sehingga agak sedikit boros dalam hal penggunaan bahan bakar. Akan tetapi beberapa memilih teknik ini karena adonan yang dihasilkan tidak terlalu lengket sehingga memudahkan saat pencetakan.

Cara membuat karak yang kedua dengan satu kali masak juga dilakukan di Ibu PKK RT 01/08. Dasar pemilihan penggunaan teknik satu kali masak atau dengan dua kali masak tidak akan banyak memberikan hasil yang berbeda. Teknik pembuatan karak dengan satu kali masak dilakukan dengan cara mencuci beras dan memasak nasi hingga air habis (“asat”—Jawa). Dalam kondisi seperti ini, nasi berada dalam kondisi setengah matang. Nasi kemudian “dikaru” (Jawa) dengan penambahan tepung tapioka yang telah dilarutkan dalam air hangat. “Dikaru” dalam Bahasa Jawa dapat diartikan sebagai menambahkan adonan dan mengaduk hingga rata dalam kondisi nasi masih panas. Nasi kemudian dimasak lagi kurang lebih 15 menit. Teknik ini akan menghasilkan adonan yang lebih lengket. Teknik memasak kurang disukai karena tekstur yang

sangat lengket sehingga membutuhkan sedikit usaha untuk mendapatkan cetakan kerupuk nasi yang sesuai yang diharapkan.

Baik teknik sekali masak maupun dua kali masak, prosesntase tepung tapioka yang ditambahkan adalah 10% dari berat beras. Untuk 1 kg beras, makan jumlah tepung tapioka yang dibutuhkan adalah 100 g. Karak dengan penambahan tapioka mempunyai struktur yang berbeda dengan karak yang dibuat dengan penambahan bleng. Karak yang dihasilkan sebaiknya memenuhi standar SNI untuk kerupuk beras. Salah satu standar yang perlu diperhatikan adalah bahwa kerupuk beras wajib bebas boraks.

4. KESIMPULAN

Karak mempunyai tekstur kompak, renyah, dan rasa gurih. Karak merupakan bagian dari kuliner masyarakat Solo dan sekitarnya. Karak bisa dibuat tanpa penambahan boraks (bleng, chetithet, pijer, atau yang biasa disebut dengan istilah lain). Bahan tambahan pangan yang dapat digunakan sebagai pengganti bleng adalah STPP, tepung tapioka, dan ekstrak karagenan rumput laut. Bahan pengganti ini merupakan bahan tambahan pangan standar food grade, sehingga aman untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

N. S. & Y. W. Wulandari, "STUDI PEMBUATAN KARAK TANPA BORAKS DI DESA MOJOPURO-WONOGIRI," vol. 0, no. 0, Dec. 2018, Accessed: Apr. 21, 2019. [Online]. Available: http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/sndms/article/view/2429

B. Yudhistira, D. Rachmawati, and S. Siswanti, "IbM PENGUSAHA KERUPUK KARAK DI DESA DUKUH UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN SEHAT DAN PENERAPAN INOVASI TEKNOLOGI TEPAT GUNA," *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, vol. 20, no. 11, Sep. 2017, doi: 10.20961/JKB.V20I11.13992.

H. Jurnal *et al.*, "PENYULUHAN MENGENAI ZAT BERBAHAYA BORAKS PADA MAKANAN DI DESA WAIMITAL," *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, vol. 2, no. 1, pp. 56–59, 2022, doi: 10.55606/JPIKES.V2I1.1401.