



BIMBINGAN TEKNIS PEMANFAATAN MANGGA PODANG SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN BOLU KUKUS DI KELURAHAN MOJOROTO KOTA KEDIRI

Tjatur Prijo Rahardjo^{1*}, Widi Artini², Agustia Dwi Pamujiati², Djoko Rahardjo², Eko Yuliarsha Sidhi², Mariyono¹

¹Program Studi Agroteknologi, Universitas Kediri, Kota Kediri, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Universitas Kediri, Kota Kediri, Indonesia

*Email : TJATUR_UNIK@unik-kediri.ac.id

Informasi Artikel
Abstrak
Kata kunci:

Mangga Podang,
Bimbingan Teknis, Bolu
Kukus Mangga Podang.

Diterima: 10-12-2022

Disetujui: 27-12-2022

Dipublikasikan: 28-01-
2023

Pemanfaatan mangga podang di Kelurahan Mojoroto Kota Kediri masih terbatas hanya untuk buah meja dan jus. Padahal mangga podang berpotensi dijadikan produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi seperti bolu kukus. Selain itu, bolu mangga juga dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah. Maka dari itu perlu dilakukan sosialisasi dan bimbingan teknis pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku bolu kukus. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan pendampingan serta tahap evaluasi. Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu PKK Kelurahan Mojoroto Kota Kediri. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa peserta bimbingan teknis antusias terhadap sosialisasi yang telah diberikan. Selain itu, peserta juga dibimbing untuk melakukan uji kesukaan terhadap produk bolu mangga podang yang telah diproduksi. Peserta bimbingan teknis juga mendapatkan nilai diatas 80 untuk hasil evaluasi. Kesimpulan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan yaitu proses transfer ilmu telah berhasil dilakukan. Peserta bimbingan teknis juga ada yang berkeinginan untuk mengembangkan pembuatan bolu mangga podang sebagai bisnis skala kecil.

Abstact
Keywords :

Podang Mango,
Technical Guidance,
Podang Mango Steamed
Sponge.

Utilization of podang mango in Kelurahan Mojoroto Kota Kediri is still limited to table fruit and juice. Even though podang mango has the potential to be processed into processed products that have a higher selling value such as steamed cakes. In addition, mango cakes can also be used as regional specialties. Therefore it is necessary to carry out socialization and technical guidance on the use of podang mangoes as raw material for steamed cakes. The method used in this community service is the preparation stage, the implementation stage and the mentoring and evaluation stage. The target of this community service activity is the PKK, Kelurahan Mojoroto, Kediri City. The results of community service show

that technical guidance participants are enthusiastic about the socialization that has been given. Besides that, the participants were also guided to do a preference test for the mango podang cake product that had been produced. Technical guidance participants also get scores above 80 for evaluation. The conclusion show that the knowledge transfer process has been carried out successfully. Technical assistance participants also wished to develop the production of podang mango cake as a small-scale business.

PENDAHULUAN

Mangga merupakan buah yang banyak diminati oleh mayoritas orang. Mangga memiliki rasa dan ciri-ciri yang berbeda bergantung pada jenis varietasnya. Buah mangga memiliki kandungan vitamin yang beragam seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, dan mineral (Rasmikayati *et al.*, 2019).

Salah satu jenis mangga yang memiliki cita rasa dan aroma yang khas yaitu mangga podang. Mangga podang merupakan mangga yang menjadi produk unggulan Kabupaten Kediri (Laily & Rizkiyah, 2015). Mangga podang banyak tumbuh di Kecamatan Semen, Kecamatan Mojo, Kecamatan Banyakan, dan Kecamatan Tarokan. Berdasarkan penelitian Istiqomah & Ramdhani (2018), mangga podang yang memiliki kandungan vitamin C paling tinggi yaitu yang berasal dari Kecamatan Semen. Mangga podang memiliki warna kulit merah jingga, berat buah berkisar 200-250 g per buah, aroma buah tajam, berserat halus, rasa buah manis asam, kandungan air cukup banyak (Baswarsiati & Yuniarti, 2016).

Pada umumnya buah mangga podang dikonsumsi sebagai buah meja dan jus. Apabila musim panen raya maka stok mangga podang akan melimpah. Padahal mangga podang memiliki sifat yang mudah rusak (busuk) apabila tidak ditangani secara tepat (Mulyati *et al.*, 2020).

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menyiasati melimpahnya mangga podang yaitu dengan cara diversifikasi produk pangan sehingga buah mangga podang akan termanfaatkan dengan baik. Berdasarkan penelitian yang sudah ada, mangga podang dapat diolah menjadi nata de mango (Mulyati *et al.*, 2020), pasta mangga (Mulyadi *et al.*, 2014), puree mangga (Mulyadi *et al.*, 2014), sari buah mangga (Kumalasari *et al.*, 2020), dan bolu (Puryantoro & Prayudi, 2021).

Namun masyarakat di Desa Mojoroto Kota Kediri hanya memanfaatkan mangga podang sebagai jus dan buah meja saja. Padahal mangga podang berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk yang layak jual seperti bolu kukus. Maka dari itu perlu dilakukan bimbingan teknis pengolahan mangga podang menjadi bolu kukus. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk mentransfer ilmu dan melakukan bimbingan teknis pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku bolu kukus sehingga dapat dijadikan sebagai ide wirausaha yang dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

METODE

Kegiatan bimbingan teknis pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku bolu kukus dibagi menjadi 3 tahap yang akan dijelaskan sebagai berikut.

Tahap Persiapan

Persiapan dimulai dengan melakukan perijinan kepada Kepala Kelurahan Mojoroto serta menjelaskan maksud dan tujuan kedatangan tim pengabdian kepada masyarakat. Diskusi dilakukan untuk menggali permasalahan yang sedang dihadapi oleh masyarakat desa. Permasalahan yang dihadapi yaitu stok mangga podang melimpah namun kurang termanfaatkan dengan baik. Setelah masalah ditemukan maka tim pengabdian memberikan solusi yaitu dengan memanfaatkan mangga podang sebagai bahan baku bolu kukus.

Selanjutnya, tim pengabdian mempersiapkan materi untuk sosialisasi kepada warga Desa Mojoroto. Kelompok yang dipilih untuk mengikuti sosialisasi yaitu kelompok PKK Kelurahan Mojoroto. Selain itu, tim pengabdian kepada masyarakat juga mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk tahap selanjutnya.

Tahap Pelaksanaan dan Pendampingan

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan di kantor Kelurahan Mojoroto selama satu hari. Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi sosialisasi tentang mangga podang, kandungan gizi mangga podang serta pemanfaatan mangga podang sampai saat ini. Setelah menyampaikan materi, dilakukan sesi diskusi.

Pada hari selanjutnya dilakukan bimbingan teknis tentang pembuatan bolu kukus mangga. Alat yang diperlukan yaitu kompor, mixer, blender, spatula, baskom, panci, pisau, loyang. Bahan yang diperlukan yaitu mangga podang, terigu, margarin, gula, telur, baking powder, SP, vanili bubuk.

Langkah pembuatan bolu kukus mangga podang diawali dengan melelehkan margarin dengan cara dipanaskan menggunakan api kecil sampai meleleh dan disisihkan. Selanjutnya buah mangga dikupas dan dipotong kecil serta dihaluskan menggunakan blender dan disisihkan. Kemudian dilanjutkan dengan mencampur telur, gula, dan SP menggunakan mixer sampai mengembang dan berwarna putih. Margarin yang sudah leleh dimasukkan dalam campuran adonan yang telah dimixer bergantian dengan terigu dan diaduk sampai merata. Langkah berikutnya yaitu mencampurkan mangga yang telah diblender ke dalam adonan. Setelah semua bahan tercampur rata, adonan dimasukkan dalam loyang ukuran 20×9 cm yang sebelumnya telah dilapisi margarin. Topping berupa irisan mangga podang ditambahkan diatas adonan dalam loyang. Langkah terakhir yaitu mengukus adonan hingga matang kurang lebih 25 menit. Setelah matang, bolu dipotong sesuai selera dan siap untuk disajikan (Puryantoro & Prayudi, 2021).

Pendampingan dilakukan dengan cara melihat dan mengontrol para ibu PKK yang sedang melakukan praktek pembuatan bolu kukus mangga podang. Apabila ada yang kurang tepat maka tim pengabdian kepada masyarakat akan membantu.

Tahap Evaluasi

Bentuk evaluasi dari kegiatan ini adalah memberikan kuesioner kepada masyarakat terkait sosialisasi dan pelatihan yang disampaikan. Apabila respon dan tanggapan serta pemahaman masyarakat meningkat secara otomatis tujuan dari kegiatan ini dapat dikatakan berhasil. Selain itu evaluasi juga dilihat dari keterampilan masyarakat dalam membuat kue bolu kukus dari berbagai buah-buahan lokal yang ada di sekitar lingkungan dan ketertarikan masyarakat dalam mencoba inovasi dan kreativitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Mojoroto ini terlaksana sesuai jadwal dan berjalan sesuai dengan target awal. Pengabdian kepada masyarakat ini memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dengan memberikan bimbingan teknis pembuatan bolu kukus mangga podang. Pemilihan produk bolu kukus ini atas dasar pemikiran bahwa bahan yang digunakan mudah didapat serta proses pembuatannya mudah sehingga mudah diaplikasikan oleh masyarakat luas. Selain itu pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku bolu juga masih belum pernah dilakukan oleh ibu PKK Kelurahan Mojoroto.

Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini ada tiga tahap yang dilakukan. Program pengabdian kepada masyarakat diawali dengan tahap persiapan, pelaksanaan dan pendampingan, serta evaluasi.

Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, dilakukan proses perijinan kepada kepala Kelurahan Mojoroto dan diskusi mengenai permasalahan yang ada. Selanjutnya tim pengabdian memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan yang ada. Setelah itu dipilih kelompok yang akan mengikuti sosialisasi yaitu kelompok ibu PKK Kelurahan Mojoroto dengan jumlah 30 orang.

Tahap Pelaksanaan dan Pendampingan

Tahap pelaksanaan yang pertama yaitu sosialisasi. Sosialisasi dilakukan di kantor Kelurahan Mojoroto. Sosialisasi ini menjelaskan tentang kandungan gizi mangga podang, pemanfaatan mangga podang, proses pembuatan bolu kukus, dsb. Sosialisasi pembuatan bolu kukus mangga podang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Bolu Mangga Podang

Pada saat sosialisasi terlihat bahwa ibu PKK di Kelurahan Mojoroto sangat antusias. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya peserta yang bertanya dan berdiskusi secara intensif. Hal ini juga menunjukkan bahwa ibu PKK Kelurahan Mojoroto memiliki rasa keingintahuan yang tinggi terhadap informasi baru.

Pada hari berikutnya dilakukan bimbingan teknis pembuatan bolu kukus mangga podang. Dalam pelaksanaannya, ibu PKK diminta untuk membuat langsung bolu kukus mangga podang sebanyak 5 resep. Dalam satu resep bolu kukus diperlukan bahan-bahan yaitu 2 butir telur, 85 g gula pasir, 1 sdt SP, $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk, 100 g margarin, 100 g terigu protein sedang, 1 sdt baking powder, 100 g mangga yang telah diblender. Satu resep bolu kukus dapat dipotong menjadi 10 bagian, sehingga pada saat pelatihan terdapat 50 potong bolu kukus.

Setelah bolu matang dan dipotong, dilakukan uji hedonik dengan panelis tidak terlatih yaitu perangkat Kelurahan Mojoroto. Uji hedonik dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Uji Hedonik Oleh Perangkat Kelurahan Mojoroto

Berdasarkan hasil uji hedonik yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa mayoritas panelis menyukai produk bolu kukus mangga podang. Untuk parameter aroma, aroma mangga podang tidak begitu kuat karena adanya proses pengukusan sehingga banyak senyawa volatil yang menguap.

Selain itu, tim pengabdian kepada masyarakat juga memberikan pelatihan tentang pembuatan label kepada para anggota PKK. Label kemasan dapat dilihat pada Gambar 2.



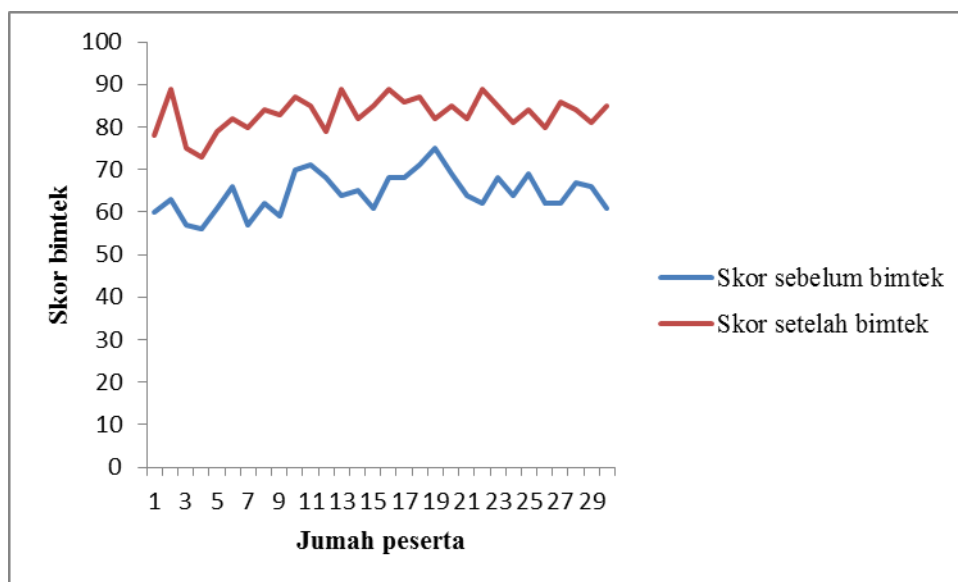
Gambar 3. Label Bolu Kukus Mangga

Label perlu dicantumkan dalam suatu produk untuk identitas. Selain itu label juga dapat digunakan sebagai sarana promosi sehingga masyarakat luas mengetahui produk yang dikonsumsi. Sejalan dengan pernyataan Dumadi *et al.* (2021) yang menyatakan bahwa label pada kemasan akan dijadikan sebagai ciri oleh produsen terhadap produk yang dihasilkan serta menjadi pembeda dari produk lain. Elisabeth (2017) juga menambahkan bahwa pelabelan berfungsi untuk menyediakan informasi bagi konsumen terhadap produk yang akan dibeli serta sebagai sarana promosi.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan setelah kegiatan pelaksanaan berakhir. Peserta diminta untuk mengerjakan soal pre test dan post test yang telah disediakan oleh tim pengabdian untuk mengetahui ada atau tidaknya peningkatan pengetahuan para peserta. Hasil pre test dan post test dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa rata-rata peserta pelatihan mengalami peningkatan pengetahuan setelah dilakukan bimbingan teknis. Rata-rata nilai pre test sebesar 64,5 sedangkan nilai post test sebesar 83,2. Hal ini berarti bahwa transfer ilmu yang telah dilakukan berhasil diserap dengan baik oleh peserta pelatihan.



KESIMPULAN

Transfer ilmu yang dilakukan dalam bimbingan teknis pembuatan bolu mangga podang berhasil dilakukan dan diserap oleh peserta pelatihan dengan baik. Selain itu, peserta pelatihan juga ada yang berminat mengembangkan produk bolu kukus mangga podang untuk dijadikan bisnis skala kecil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Universitas Kediri dan LP3M Universitas Kediri selaku pemberi sumbangan finansial bagi terselenggarakannya pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat Hibah Internal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat dengan upaya untuk membimbing masyarakat dalam pemanfaatan mangga podang sebagai bahan baku pembuatan bolu kukus di Kelurahan Mojo Kota Kediri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni Elisabeth, D. A. (2017). Pengaruh Pengemasan Dan Pelabelan Pada Penerimaan Mi Kering Berbahan Baku Tepung Komposit Ubijalar Dan Keladi. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 18(2), 111–119. <https://doi.org/10.33830/jmst.v18i2.136.2017>
- Baswarsati, N., & Yuniarti, N. (2016). Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Podang Urang (*Mangifera indica* L.). *Buletin Plasma Nutfah*, 13(2), 62. <https://doi.org/10.21082/blpn.v13n2.2007.p62-69>
- Dumadi, D., Arifianto, T., Utami, M. D., & Mulyani, I. D. (2021). Peningkatan Pengetahuan Mengenai Manfaat Pelabelan pada Kemasan Produksi Nugget Telor Asin. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 2(01), 65–71. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.549>
- Istiqomah, N., & Ramdhani, A. H. (2018). Profil Vitamin C Mangga Podang di Kecamatan Mojo, Semen, Banyakan dan Tarokan Kabupaten Kediri. *Jurnal Biologi & Pembelajarannya*, 5(1), 24–31. Retrieved from <http://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/biologi/article/view/12032>
- Kumalasari, D. A., Lestari, N. A., Christie, C. D. Y., Ashshiddiqi, H., Khusniyah, Priambodo, N. D., & Suhaimi, I. (2020). Sosiologi Dan Pelatihan Pengolahan Mangga Menjadi Sari Buah Mangga

- Milenial Pada Karang Taruna Dan Ibu-Ibu PKK RT 68 Desa Semanding Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. *Jurnal ABDIKMAS UKK*, 48–55.
- Laily, D. W., & Rizkiyah, N. (2015). Penguatan Strategi Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Agropolitan Komoditas Unggulan Buah Mangga Podang di Kabupaten Kediri. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., & Hastuti, Y. (2014). Studi Proses Pengolahan Pasta Mangga Podang Urang (*Mangifera indica* L.) (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Metode Pengawetan Termal). *Prosiding Seminar Dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*, 381–386. <https://doi.org/10.13140/2.1.1258.6249>
- Mulyati, T. A., Pujiono, F. E., & Lailiyah, M. (2020). *Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Mangga Podang Sebagai Bahan Pembuat Nata De Mango Bersama Kelompok Ibu Teratai*. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat.
- Puryantoro, & Prayudi, A. (2021). Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Buah Mangga Menjadi Kue Bolu Bagi Ibu Rumah Tangga Desa Kesambirampak Kecamatan Kapongan. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat (SNP2M)*, 1(1), 106–110.
- Rasmikayati, E., Andriani, R., Wibawa, G., Fatimah, S., & Saefudin, B. R. (2019). Pemberdayaan Peningkatan Konsumsi Buah Keluarga Melalui Penyuluhan Dan Pelatihan Pada Pengawetan Serta Pengolahan Buah Mangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(5), 116–120.