



## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Porang di Desa Cupak Kecamatan Ngusikan Jombang

Eko Nurmiato<sup>1</sup>, Linda Ratnasari<sup>2</sup>, Agus Raikhani<sup>3</sup>, M Zainul Arifin<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Intitut Teknologi Surabaya  
Universitas Darul.ulum  
email: agus.raikhani@gmail.com<sup>1</sup>

### ABSTRAK

Pemberdayaan Masyarakat melalui pengolahan porang di di Desa Cupak, Ngusikan, Kabupaten Jombang dilakukan melalui pelatihan peningkatkan manajemen budidaya dan pengolahan porang. Permasalahan pada petani porang di desa cupak adalah bahwa mereka para petani tidak mampu memproses budidaya dan pengolahan porang menjadi aneka olahan, lemah dalam manajemen pengelolaan keuangan, permodalan, cara pengemasan dan pemarkaran merek, manajemen pemasaran. Metode yang dipakai dalam pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan porang menjadi aneka olahan serta sosialisasi kepada masyarakat tentang pengolahan porang yang baik dan benar. Inovasi pengolahan porang ini berupa pengolahan porang menjadi aneka olahan yang menggabungkan beberapa fungsi pengolahan namun aman, nyaman, dan sehat bagi penggunaannya dan efektif bagi produknya. Hasil dari kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat di desa Cupak melalui pelatihan dan pendampingan adalah para petani mampu melakukan praktek pengolahan porang, Petani mampu melakukan praktek pengemasan porang, petani mampu melakukan praktek merencanakan permodalan serta keuangan, petani mampu melakukan penjualan secara online

**Kata kunci:** Pengolahan porang, pengemasan, keuangan, pemasaran

### ABSTRACT

*Community empowerment through porang processing in Cupak Village, Ngusi, Jombang Regency is carried out through training to improve management of porang cultivation and processing. The problem with porang farmers in Cupak village is that they are unable to process the cultivation and processing of porang into various preparations, are weak in financial management, capital, packaging and branding, marketing management. The method used in community service is to provide training and assistance on processing porang into various preparations as well as socializing to the community about proper and correct porang processing. This porang processing innovation is in the form of processing porang into various preparations that combine several processing functions but are safe, comfortable, and healthy for users and effective for their products. The results of empowerment activities for the community in Cupak village through training and mentoring are that farmers are able to practice porang processing, farmers are able to practice porang packaging, farmers are able to practice planning capital and finances, farmers are able to sell online.*

**Keywords:** Porang processing, packaging, finance, marketing

## PENDAHULUAN

Kabupaten Jombang memiliki luas 115.950 Ha dimana 22,49 % atau 26.083 Ha merupakan hutan. Keberadaan hutan sangat penting artinya bagi masyarakat Jombang, karena mempunyai fungsi ekonomi yaitu sebagai penyangga kehidupan yang paling essential bagi masyarakat yang hidup di sekitar kawasan hutan, fungsi klimatologi dapat mempengaruhi iklim mikro dan penghasil oksigen, fungsi hidrologi sebagai pengatur tata air, serta fungsi ekologi yaitu mencegah banjir dan erosi tanah, menjaga kesuburan tanah dan sumber plasma nutfah. Dimasa mendatang hutan di Jombang diharapkan dapat menjadi sumber pangan (*forest for food*) dan kehidupan melalui potensi hasil hutan bukan kayunya. Wilayah Kabupaten Jombang terbagi menjadi 20 kecamatan dan hampir semua kecamatan memiliki potensi bidang kehutanan dengan kurang lebih 200 kelompok tani hutan dan LMDH yang kehidupannya sangat bergantung hutan.

Di era otonomi dengan nafas desentralisasi, gairah Kabupaten Jombang membangun sektor kehutanan ditunjukkan dengan komitmen untuk mengelola, melestarikan, memanfaatkan dan memperbaiki ekosistem hutan dengan basis keberpihakan kepada masyarakat secara berkeadilan sehingga tercipta sistem pengelolaan hutan yang lestari dan berwawasan lingkungan untuk kesejahteraan masyarakat.

Porang merupakan salah satu dari spesies *Amorphopallus*. Di Jepang populer dengan sebutan *Amorphopallus konjac* sedangkan di Indonesia lebih dikenal dengan *Amorphopallus oncophillus*. Porang salah satu jenis tanaman iles-iles yang tumbuh di dalam hutan. Porang merupakan famili *Araceae* yang merupakan tumbuhan semak (herba) yang berumbi di dalam tanah, dan menghasilkan karbohidrat. Tanaman porang tumbuh berupa semak dengan tinggi 100-150 cm, berbatang halus, tangkai dan daunnya berwarna hijau hingga hijau tua bergaris-garis dengan bercak putih. Tanaman porang merupakan tanaman lorong di antara tanaman tahunan sehingga lebih menyukai lingkungan dengan tingkat naungan tinggi dan kelembapan cukup. Sebagaimana tanaman suweg, yang masih satu famili dengan porang, tanaman ini menghasilkan umbi yang dapat di manfaatkan sebagai bahan olahan, baik makanan, kosmetik hingga industri. Bahkan porang dapat diproses lebih lanjut sebagai bahan campuran pada industri kertas, bahan pembuat lem, bahan untuk industri tekstil, industri perfilma, bahan isolator pada industri listrik.



**Gambar 1.** Tanaman dan umbi porang

Porang juga bermanfaat untuk industri minuman dan makanan, industri farmasi, kosmetika



dan pengobatan. Selain itu hasil olahan porang juga dapat dimanfaatkan untuk menjernihkan air dan memurnikan bagian koloid yang terapung pada industri bir, gula, minyak dan serat. Hasil utama tanaman porang berupa umbi. Ada dua macam umbi pada tanaman porang yaitu umbi batang yang berada di dalam tanah, dan umbi tetas/katak yang terdapat pada setiap pangkal cabang atau tulang-tulang daun yang mengandung biji. Umbi ini merupakan perubahan bentuk dari batang yang berfungsi sebagai cadangan makanan. Umbi terdiri atas bagian kulit dan daging umbi. Kulit umbi ketika di panen berwarna keabu-abuan dan jika di biarkan beberapa hari akan berubah menjadi kehitaman. Bagian kulit umbi yang terkupas akan mengeluarkan getah yang licin dan menyebabkan gatal di kulit. Daging umbi porang berwarna kekuningan, berisi karbohidrat yang berfungsi bagi pertumbuhan selanjutnya. Akar tanaman porang berupa akar serabut berwarna putih. Akar yang berjumlah banyak ini tumbuh dari batang dan kulit umbi, berguna untuk memperluas daya serap air dan zat-zat hara dari dalam tanah. Sedangkan batang tanaman porang menyatu dengan umbinya dan merupakan bagian kecil dari keseluruhan bonggol umbi. Pada perkembangan selanjutnya batang mengalami perubahan bentuk untuk menyimpan cadangan makanan sebagai umbi. Bagian lain dari tanaman porang adalah tangkai daun porang yang tumbuh ke atas dan dapat mencapai 125 cm dengan diameter mencapai 6 cm.

Tangkai daun utama lebih besar dan lebih panjang di dibandingkan dengan batang. Tangkai daun berwarna hijau muda dengan motif berbentuk belang-belang, patah-patah tidak beraturan, berwarna putih atau pudar. Pada ujung tangkai daun terdapat daun yang terbagi dalam tiga bagian anak daun yang bertumpu pada satu tangkai dan. Pada tangkai daun dan ujung percabangan tangkai daun tumbuh umbi tetas/katak. Selain dimanfaatkan umbinya untuk bahan makanan, kandungan yang paling penting dari tanaman porang adalah kadar glukomanan yang terkandung didalamnya. Idealnya semakin tinggi kadar glukomanan dari tanaman porang, maka dimungkinkan nilai komersialnya juga semakin tinggi. Umbi porang umur 3 tahun yang berasal dari Indonesia khususnya Kabupaten Jombang mampu mencapai lebih dari 5 kg sedangkan yang berasal dari Negara lain, seperti Jepang dan Korea hanya mampu mencapai 2 kg. Oleh karena itu, meskipun tanaman porang juga dibudidayakan di Jepang dan Korea, akan tetapi produksi dan konsumsi umbi porang tidak seimbang sehingga mereka mengimpor dari Indonesia.

Potensi pengembangan tanaman porang di area hutan Negara melalui pola Pengelolaan Hutan Bersama Masyarakat (PHBM) sampai dengan tahun 2015:

**Tabel 1.** Data pengembangan porang di kawasan hutan

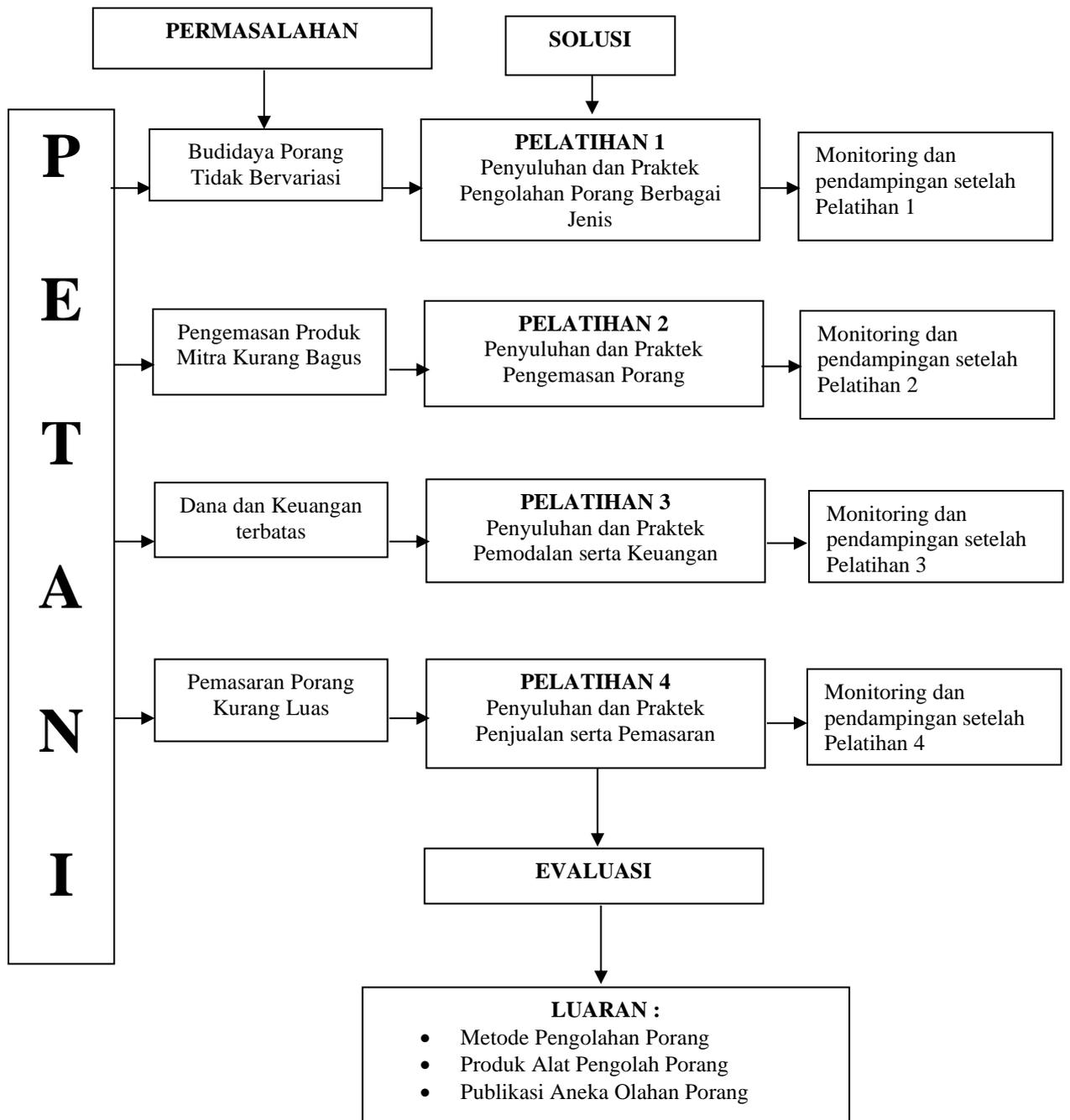
No.	LMDH	KPH	Desa	Kecamatan	Luas
1	Wonojoyo Langgeng	Jombang	Sumber Miri	Lengkong	154,3 ha
2	Wono Subur		Balonggebang	Gondang	92,8 ha
3	Wana Cipta Abadi		Pule	Jatikalén	124,4 ha
4	Jati Semi		Bangle	Lengkong	87,4 ha
<b>JUMLAH TOTAL</b>					<b>458,9 ha</b>



No.	LMDH	KPH	Desa	Kecamatan	Luas
5	Gempar Wilis	Saradan	Duren	Sawahan	20 ha
6	Wono Harjo		Sudimoroharjo	Wilangan	15 ha
<b>JUMLAH TOTAL</b>					<b>35 ha</b>
7		Nganjuk	Tritik	Rejoso	1.512,6 ha
8			Bendoasri	Rejoso	780,8 ha
9			Ngadiboyo	Rejoso	258,3 ha
10			Siwalan	Sawahan	261,3 ha
11			Mojoduwur	Ngetos	78 ha
12			Maguan	Berbek	135,9 ha
13			Sumberurip	Berbek	34,7 ha
14			Duren	Sawahan	257,4 ha
15			Ngadipiro	Wilangan	26 ha
16			Wilangan	Wilangan	39,6 ha
17			Sambikerep	Rejoso	730 ha
18			Sugihwaras	Ngluyu	439,6 ha
19			Wengkal	Rejoso	108,5 ha
20			Ngluyu	Ngluyu	624,8 ha
<b>JUMLAH TOTAL</b>					<b>4.500,9 ha</b>
<b>JUMLAH TOTAL 3 KPH</b>					<b>4.994,8 ha</b>

## METODE

Metode pelaksanaan kegiatan **Pemberdayaan masyarakat melalui Pengolahan Porang desa Cupak Ngusikan Jombang** digambarkan dalam diagram berikut ini berupa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang ada.



Gambar 2. Bagan metode pelaksanaan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan diskusi dan koordinasi tim pengabdian dengan Kepala desa Cupak. Dalam diskusi tersebut disepakati bahwa akan dilaksanakan kegiatan berupa pembekalan tentang usaha ekonomi produktif yang dapat menambah wawasan masyarakat tentang produk olahan porang sekaligus informasi tentang pengolahan produk porang agar dapat dipasarkan secara luas.. Pada hari yang sama tim abmas berkesempatan melakukan survei lokasi pelatihan yaitu desa Cupak Jombang. Kendala yang dihadapi saat kegiatan adalah lokasi desa yang jauh

dan melewati daerah kering dengan medan yang sulit.

Kegiatan dan Pelatihan yang sudah dilaksanakan adalah sebagai berikut:

1. Survei untuk persiapan penerapan pengabdian kepada masyarakat Usaha Pengolahan Porang di di Desa Cupak, Kecamatan Ngusikan, Kabupaten Jombang
2. Pelatihan pengolahan porang tingkat dasar
  - a. Peserta mengetahui manfaat tepung porang untuk bahan makanan
  - b. Peserta mengetahui cara membuat kerupuk, *jelly art*, Bakso, stick dan mie dari porang
3. Pelatihan pembuatan kemasan dan cara mengemas tingkat dasar
  - a. Peserta mengetahui cara membuat kemasan yang menarik
  - b. Peserta mengetahui cara mengemas hasil olahan yang menarik



**Gambar 3.** Pelaksanaan pelatihan

4. Pelatihan pemodalan dan keuangan tingkat dasar, peserta mengetahui bagaimana cara mengatur keuangan usaha porang dan bisa membuat pembukuan keuangan sederhana
5. Pelatihan teknik menjual dan manajemen pemasaran tingkat dasar
  - a. Peserta mengetahui dan paham bagaimana cara menjual hasil produknya yang dapat menarik pembeli
  - b. Peserta bisa memajemen pemasaran hasil olahannya
6. Praktek secara berkala pengolahan porang menjadi aneka produk makanan seperti yang sudah dilatihkan selama ini sehingga masyarakat Desa Cupak, Kecamatan Ngusikan, Kabupaten Jombang dapat lebih sejahtera dengan pengolahan aneka porang dari pada sebelumnya yang hanya penjualan porang secara mentah.



**Gambar 4.** Pelaksanaan pelatihan pemasaran dan pengolahan



**Gambar 5.** Hasil pelatihan dan proses pengolahan

## **SIMPULAN**

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil pelatihan yang diberikan adalah telah diberikan berbagai peatihan dalam pengolahan porang yaitu membuat *Mie* porang, *stick* porang, bakso porang, *jelly art* porang. telah diberikan pelatihan pengemasan, keuangan dan pemasaran. Para peserta juga telah diberikan alat agar mereka dapat berlatih membuat olahan dan menjualnya. Selanjutnya para peserta siap diberikan pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan porang tingkat terampil agar dapat meningkatkan kelancaran wirausaha porang dan dapat memberikan kesejahteraan dan peningkatan ekonomi.

Saran yang diberikan dalam kegiatan ini adalah para peserta yang telah dilatih aneka olahan dan wirausaha porang hendaknya dapat tetap melakukan aktivitasnya agar tercapai kemandirian ekonomi masyarakat berbasis porang.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Eko Nurmianto. (2004). *Ergonomi: Konsep Dasar dan Aplikasinya (Edisi Kedua)*, Guna Widya, Jakarta.
- Eko Nurmianto, Naning Aranti Wessiani, Rizka Megawati. (2011). *Desain Alat Pengasapan Ikan Menggunakan Pendekatan Ergonomi, QFD Dan Pengujian Organoleptik*. Jurnal Ilmiah. MATRIK. (ISSN: 1693-5128), Vol. 10, No. 2, 68-82, Maret 2011
- Mahfud. (2011). *Comparison Glycerol Degradation By Microwave Heating And By Hydrothermal Treatment*. Jurnal Industri dan Sains, Vol.10, No.1,
- Mahfud, F. Husodo, C. Irawan. (2007). “*Pengaruh Wetting Efficiency Katalis dalam Reaktor Trickle Bed pada reaksi Oksidasi SO<sub>2</sub>*”, Jurnal Academia Ista, vol.12, No.1
- Melinda Chuua, Timothy C. Baldwina, Trevor J. Hockinga, Kelvin Chana. (2010). *Traditional uses and potential health benefits of Amorphophallus konjac K. Koch ex N.E.Br*. Journal of Ethnopharmacology 128 (2010) 268–278
- Richard F. Tester, Farage H. Al-Ghazzewi. (2013). *Mannans and health, with a special focus on glucomannans*. Journal of Food Research International 50 (2013) 384–391



- Sood, N., Baker, W.L., Coleman, C.I., 2008. *Effect of glucomannan on plasma lipid and glucose concentrations, body weight and blood pressure: systemic review and meta-analysis*. American Journal of Clinical Nutrition 88, 1167–1175.
- Takigami, S., 2000. *Konjac mannan*. In: Phillips, G.O., Williams, P.A. (Eds.), *Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press, Florida, pp. 413–424.
- Vincent Lebot. (2009). *Tropical Root And Tuber Crops Cassava, Sweet Potato, Yams And Aroids*. CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement), France
- Wang, C. -H., Lai, P., Chen, M. -E., & Chen, H. -L. (2008). *Antioxidative capacity produced by Bifidobacterium- and Lactobacillus acidophilus-mediated fermentations of konjac glucomannan and glucomannan oligosaccharides*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 88, 1294–1300.
- Wu, W. -T., & Chen, H. -L. (2011). *Effects of konjac glucomannan on putative risk factors for colon carcinogenesis in rats fed a high-fat diet*. Journal of Agriculture and Food Chemistry, 59, 989–994.
- Wu, W. -T., Cheng, H. -C., & Chen, H. -L. (2011). *Ameliorative effects of konjac glucomannan on human faecal  $\beta$ -glucuronidase activity, secondary bile acid levels and faecal water toxicity towards Caco-2 cells*. The British Journal of Nutrition, 105, 593–600.
- Ye, S. -L., Lin, M. -S., & Chen, H. -L. (2010). *Partial hydrolysis enhances the inhibitory effects of konjac glucomannan from Amorphophallus konjac C. Koch on DNA damage induced by faecal water in Caco-2 cells*. Food Chemistry, 119, 614–618