

SWI

Prodi Agroteknologi FAPERTAHUT UMMA Kampanye Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Labu Kuning

Subhan Riyadi - MAKASSAR.SWI.OR.ID

Dec 19, 2023 - 19:27



MAKASSAR-Bertempat di Desa Rompegading, Kec. Cenrana, Kab. Maros (Sabtu, 16 Desember 2023), Program Studi Agroteknologi pada Fakultas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan Universitas Muslim Maros (FAPERTAHUT UMMA) melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). PKM kali ini bertemakan "Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Labu Kuning" pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Angrek Desa Rompegading.

Hadir dalam kegiatan tersebut, di antaranya : Ketua Tim Penggerak PKK Kecamatan Cenrana, Ibu Musniar Muhsini, SKM ; Ketua Prodi Agroteknologi FAPERTAHUT UMMA, Ibu Dr. Andi Herwati, S.P., M.Si.; Ketua Tim Penggerak PKK Desa Rompegading, Ibu Nuraeni, S.Pd.I.; dan Ketua KWT Anggrek Desa Rompegading, Ibu Suriati bersama sejumlah anggota kelompok.

Bertindak sebagai narasumber yakni Ibu Dr. Nining Haerani, S.P., M.P. yang juga merupakan dosen tetap pada Prodi Agroteknologi FAPERTAHUT UMMA didampingi sejumlah mahasiswa. Mahasiswa yang bertugas sebagai volunteer PKM di antaranya : Annisa Said, Kasmawati, Aan Anniza, Rafika, Fitri Rahmadani, Hasniah, Murniati, Nurjannah, dan Aswadi Hamid.

Pada sesi pertama, Ibu Dr. Nining Haerani, S.P., M.P. selaku narasumber, memberikan penjelasan dan simulasi tahapan-tahapan pengolahan buah labu menjadi tepung.

"Untuk memperpanjang masa simpan, labu kuning dapat diolah menjadi tepung. Tepung labu kuning merupakan produk setengah jadi yang dianjurkan dalam penanganan pascapanen karena lebih tahan disimpan. Selain itu mudah dicampur (dibuat komposit), mudah dibentuk, dapat diperkaya dengan zat gizi karena merupakan tepung konsentrat. Pemanfaatannya dapat menyesuaikan dengan tuntutan kehidupan modern yang serba praktis," ungkap Ibu Dr. Nining mencerahkan peserta.

Selanjutnya pada sesi kedua, sang narasumber mempraktekkan cara membuat olahan kue dengan menggunakan bahan dari tepung labu kuning, yakni Kue bomboloni dan pukis coklat.



"Tepung labu kuning selanjutnya dapat mensubsitisi penggunaan tepung terigu dan tepung beras dalam pembuatan berbagai olahan pangan seperti aneka kue, cake, dodol, kerupuk, dan sebagainya. Tepung ini tidak hanya lezat tetapi juga bergizi tinggi," akhir Ibu Dr. Nining, sapaan akrabnya

Sementara itu, Ketua Program Studi Agroteknologi FAPERTAHUT UMMA, Ibu

Dr. Andi Herwati, S.P., M.Si, menyebutkan bahwa pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen bersama mahasiswa di Desa Rompegading ini merupakan salah satu bentuk dari Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan dan Pengajaran, Penelitian dan Pengembangan, dan Pengabdian Kepada Masyarakat).

"Dengan pengabdian kepada masyarakat, dapat menumbuhkan empati mahasiswa dan dapat melihat bagaimana menciptakan hubungan mahasiswa dengan masyarakat dalam mengimplementasikan ilmu yang didapatkan di bangku perkuliahan," ujar Ibu Dr. Andi Herwati, S.P., M.Si.

Citizen report : *Aswadi Hamid - Mahasiswa UMMA*