

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023**

**PELATIHAN PRODUKSI ABON REBUNG OLEH MAHASISWA KKN UNRAM DI DESA KEMBANG
KUNING KECAMATAN SIKUR KABUPATEN LOMBOK TIMUR**

Siti Aisyah Hidayati¹, Heri Hariadi², Maria Febriani Danur³, Nila Apriliani⁴, Elis Merdiningsih⁵,
Karnila Cahayani⁶, Ardiyan Firmansyah⁷, Ernida Nadira⁸, Wulan Purnamasari⁹, Suci
Ramdhani¹⁰, Muhammad Sahrul Watoni¹¹

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, ²Fakultas Pertanian Universitas Mataram,
³Fakultas Teknik Universitas Mataram, ⁴Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Mataram, ⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram,
⁶Fakultas Pertanian Universitas Mataram, ⁷Fakultas Peternakan Universitas Mataram,
⁸Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, ⁹Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan Universitas Mataram, ¹⁰Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas
Mataram

Alamat Korespondensi : sitiaisyahhidayati@gmail.com

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRAK

Rebung digolongkan sebagai sayuran karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Meski banyak digunakan sebagai bahan utama masakan, tetapi belum banyak orang yang memanfaatkan rebung sebagai camilan yang enak. Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji yang sudah lama dikenal masyarakat umum. Abon rebung merupakan sebuah inovasi dari pengolahan rebung yang biasanya hanya diolah menjadi sayur mayur. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan pelatihan produksi abon rebung kepada masyarakat di Desa Kembang Kuning dan diharapkan bisa menjadi oleh – oleh khas Desa Wisata Kembang Kuning. Kegiatan pelatihan produksi abon rebung ini dilaksanakan sebanyak dua kali pada tanggal 18 dan 25 Januari 2023. Bertempat di Desa Kembang Kuning, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh ibu – ibu rumah tangga dan pelaku UMKM . Hasil pelatihan ini adalah produk abon rebung yang menjadi produk oleh-oleh khas Desa Wisata Kembang Kuning.

Kata Kunci : Abon, Rebung, Inovasi, Kembang Kuning

PENDAHULUAN

Tanaman rebung adalah tunas bambu yang masih sangat muda yang tumbuh sekitar 15-25 cm disekitaran tanaman bambu yang mudah didapatkan untuk dijadikan bahan sayur-mayur atau dijadikan sebagai produk olahan (Arda, dkk., 2016).

Rebung digolongkan sebagai sayuran karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Meski banyak digunakan sebagai bahan utama masakan, tetapi belum banyak orang yang memanfaatkan rebung sebagai camilan yang enak. Rebung merupakan tunas muda dari akar batang bambu yang dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan salah satunya abon karena tinggi serat (Haryani, dkk., 2014).

Rebung berasal dari kuncup akar rimpang yang berada di dalam tanah atau dapat pula tumbuh dari pangkal buluh yang sudah tua. Jenis rebung dibedakan berdasarkan warna dari ujung rebung dan bulu-bulu pada pelepahnya. Sebagian besar bulu-bulu pelepah rebung berwarna hitam kecuali pada rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) yang berwarna coklat dan bambu cangkreh (*Dinochloa*

scandens) yang berwarna putih (Widjaja, 2001).

Rebung memiliki nilai gizi yang cukup baik karena pada setiap 100 gram mengandung energi sebesar 27 kkal, 5,2 gram karbohidrat, 2,6 gram protein, 9,3 gram lemak, 59 gram fosfor, 0,5 mg besi, 13 mg kalsium, 20 mg vitamin A, 0,15 mg vitamin B1 serta sebanyak 4 mg vitamin C (Direktorat Departemen Kesehatan RI, 1981).

Abon merupakan makanan ringan atau lauk siap saji yang sudah lama dikenal masyarakat umum. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih. Pada umumnya, daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi, daging ayam bahkan ikan dapat digunakan sebagai bahan baku abon.

Abon rebung merupakan sebuah inovasi dari pengolahan rebung yang biasanya hanya diolah menjadi sayur mayur. Pemanfaatan rebung menjadi abon memiliki nilai ekonomis, sehingga dapat dijadikan produk dengan nilai jual yang tinggi. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan pelatihan produksi abon rebung kepada masyarakat di Desa Kembang Kuning dan diharapkan bisa menjadi oleh – oleh khas Desa Wisata Kembang Kuning.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pelatihan produksi abon rebung ini dilaksanakan sebanyak dua kali pada tanggal 18 dan 25 Januari 2023. Bertempat di Desa Kembang Kuning, Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur. Kelompok sasaran kegiatan pelatihan ini adalah ibu – ibu dan pelaku UMKM. Jumlah peserta yang menghadiri pelatihan sebanyak 25 orang. Metode pelaksanaan kegiatan adalah pelatihan dengan memberikan penjelasan dan pembuatan produk secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Abon Rebung

a. Pengupasan

Pengupasan rebung dilakukan untuk menjaga kebersihan rebung yang akan dijadikan abon. Sebagai bahan baku utama rebung tidak boleh ada kerusakan atau pembusukan pada rebung karena dapat menyebabkan rasa yang tidak sedap pada abon yang sudah diproduksi. Pengupasan rebung cukup dengan membuang bagian kulit rebung yang tersisa dan bagian rebung yang berwarna coklat diakibatkan reaksi respirasi yang disebabkan oleh oksigen. Rebung yang sudah dikupas langsung dibersihkan dengan air bersih dan mengalir. Setelah dicuci rendam rebung dengan sedikit air untuk menjaga rebung tetap basah.



Gambar 1.1 Pengupasan rebung

b. Pengupasan

Pengirisan dilakukan setelah pengupasan dengan menggunakan pisau atau parang. Tujuan dilakukan pengirisan agar rebung lebih cepat matang saat direbus dan mempermudah dalam penghalusan rebung saat diulak atau dicoper. Setelah dilakukan pengirisan kemudian dicuci dengan menggunakan air garam, dengan tujuan agar rebung tidak terasa pahit saat perebusan.



Gambar 1.2 Pengirisan rebung

c. Perebusan

Perebusan dilakukan pada air mendidih sekitar 2 atau 3 jam hingga rebung terasa empuk. Setelah rebung terasa empuk lalu ditiriskan dan didinginkan. Tujuan dilakukan perebusan ini agar rebung tidak terasa pahit dan lebih empuk sehingga dapat mempermudah dalam penghalusan rebung.



Gambar 1.3 Perebusan rebung

d. Penghalusan dan pemerasan

Penghalusan dilakukan dengan menggunakan cooper atau cobek hingga rebung menjadi halus. Setelah rebung dihaluskan, kemudian diperas dengan menggunakan kain atau serbet untuk mengurangi kadar air pada rebung.



Gambar 1.4 Penghalusan rebung

Gambar 1.5 Pemasakan rebung

e. Persiapan bumbu

Persiapan bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan abon rebung terutama dicuci bersih dengan menggunakan air bersih. Setelah bumbu dibersihkan, beberapa bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan laos dihaluskan menggunakan cobek atau cooper.



Gambar 1.6 Penghalusan bumbu

f. Penggorengan

Penggorengan dilakukan dengan menggoreng bumbu halus terlebih dahulu dengan minyak secukupnya. Setelah aroma bumbu mulai tercium ditambahkan dengan 200 ml santan kemudian dimasak sampai santan meresap ke dalam bumbu. Rebung yang sudah dihaluskan yang sudah dikeringkan kemudian dimasukkan ke dalam bumbu dan kemudian diaduk rata. Setelah bumbu dan rebung teraduk rata digoreng menggunakan wajan yang berbeda selama kurang lebih 1 jam. Setelah abon rebung berubah warna menjadi Golden brown, angkat dan kemudian tiriskan.



Gambar 1.7 Penggorengan abon rebung



Gambar 1.2 Abon yang sudah digoreng

f. Pengeringan

Pengeringan abon yang sudah melalui proses penggorengan dilakukan dengan menggunakan alat pemeras minyak. Proses pengeringan merupakan tahap akhir yang sangat menentukan daya tahan produk dan tekstur yang akan dihasilkan.



Gambar 1.9 Pemerasan minyak abon rebung

g. Pengemasan

Pengemasan abon rebung dilakukan setelah abon rebung yang dikeringkan didinginkan terlebih dahulu agar abon rebung yang berada dalam kemasan tidak menyebabkan bau tidak sedap. Abon dikemas menggunakan cup plastik agar dapat bertahan lebih lama.



Gambar 1.10 Pengemasan abon rebung

KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan ini adalah Pelatihan produksi abon rebung telah dilakukan bersama kader-kader masyarakat di Desa Kembang Kuning dan produksinya telah diteruskan oleh kader-kader masyarakat untuk dijadikan oleh – oleh khas Desa Wisata Kembang Kuning.

DAFTAR PUSTAKA

- Arda, G., Kencana, P. K. D., Gunadnya, I., & Yulianti, N. L. (2016). Model Pengeringan Lapisan Tipis Rebung Bambu “Tabah” (*Gigantochloa nigrociliata* KURZ). *Rona Teknik Pertanian*, 9(1), 62–73.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*: Jakarta
- Haryani, L., Widawati, L., Sari, E. R. 2014. Tepung Rebung Termodifikasi Sebagai Substituen Terigu Pada Pembuatan Donat Kaya Serat, *Agritepa*, Vol I.No.1.
- Widjaja, E. A., 2001. *Identikit Jenis-jenis Bambu Di Jawa*. Bogor. Puslitbang Biologi-LIPI.