

# Lomba Kreativitas Olahan Makanan Berbahan Dasar Porang bagi Ibu-Ibu PKK di Desa Karangpatihan, Kabupaten Ponorogo

**Bambang Hidayana\***, Atik Triratnawati, Muhammad Zamzam Fauzanafi, Eka Yuniati, Ferdy Azmal Fakhriani

Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada

\* Korespondensi: bambang.hidayana@ugm.ac.id

## Abstract

*The creativity of the community in processing various types of porang-based foods is needed. Porang is a local Indonesian commodity that has enormous potential to be exported and sold in the international market. Porang tubers are the raw material for making shirataki rice which has a very high selling price. To achieve this goal, training in making processed food from porang is required. This community service programme focuses on training assistance in porang-based food processing. To see how much the community understands after receiving training, on the third day a porang-based food cooking competition was held to motivate residents to make new innovations related to porang food recipes that they develop. The target location for this community service programme is in Karangpatihan Village, Pulung District, Ponorogo Regency by targeting PKK mothers in four hamlets including Jurugan, Selodono, Krajan, and Dungus. This community service activity was closed with a focus group discussion (FGD) to listen to the aspirations of PKK women and see the future of porang in the region. As is the case in several other areas, the constraints of the community in processing porang are related to the processing of porang which is still quite complicated. In addition, the itchiness caused by holding porang in the hand.*

**Keywords:** *Community service; food processing; Karangpatihan village; PKK; porang*

## Abstrak

Kreativitas masyarakat dalam mengolah berbagai jenis makanan berbahan dasar porang sangat diperlukan. Porang merupakan komoditas lokal Indonesia yang memiliki potensi sangat besar untuk diekspor dan laku di pasar internasional. Umbi porang menjadi bahan baku untuk membuat beras shirataki yang harga jualnya sangat tinggi. Agar dapat mencapai tujuan tersebut, diperlukan pelatihan untuk membuat olahan makanan dari porang. Program pengabdian kepada masyarakat kali ini berfokus pada pendampingan pelatihan dalam olahan makanan yang berbahan dasar porang. Untuk melihat seberapa besar pemahaman masyarakat setelah mendapatkan pelatihan, maka diadakan lomba memasak makanan olahan berbahan dasar porang pada hari ketiga untuk memotivasi warga agar mampu membuat inovasi baru terkait dengan resep makanan porang yang dikembangkannya. Lokasi yang menjadi sasaran program pengabdian kepada masyarakat ini berada di Desa Karangpatihan, Kecamatan Pulung, Kabupaten Ponorogo dengan menyasar ibu-ibu PKK yang ada di empat dusun meliputi Jurugan, Selodono, Krajan, dan Dungus. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditutup dengan *focus group discussion* (FGD) untuk mendengarkan aspirasi ibu-ibu PKK dan melihat masa depan porang di wilayah tersebut. Seperti yang terjadi di beberapa wilayah lainnya, kendala masyarakat dalam mengolah porang adalah terkait dengan rumitnya olahan porang. Ditambah lagi, rasa gatal yang ditimbulkan jika memegang umbi porang membuat masyarakat masih sedikit takut dan ragu-ragu untuk mengolahnya. Namun, bagi masyarakat setempat, setelah

mencoba secara langsung memasak olahan porang melalui lomba, mereka memiliki pandangan baru akan masa depan olahan porang sebagai oleh-oleh lokal khas Ponorogo selain usaha yang mampu meningkatkan ekonomi keluarga dan UMKM.

**Kata kunci:** *Desa Karangpatihan; PKK; olahan makanan; porang; pengabdian masyarakat*

## Pendahuluan

Porang yang bernama ilmiah *Amorphophallus Muelleri Blume* merupakan tumbuhan yang termasuk dalam famili talas (*Araceae*) yang tumbuh sebagai tumbuhan asli Indonesia dan hidup liar di hutan tropis (Susanto, 2020; Wahidah et al., 2021). Porang tumbuh di antara tanaman tinggi yang hidup di sekitarnya, seperti pohon jati dan pohon sono sebagai tempat untuk berteduh (Lontoh et al., 2019; Santosa et al., 2018; Wahidah et al., 2021).

Salah satu daerah pengembangan budi daya porang adalah Ponorogo. Pemerintah Daerah (Pemda) Ponorogo memberikan stimulan berupa bantuan bibit kepada para petani dan mendukung berdirinya asosiasi petani porang sebagai organisasi yang memperjuangkan kepentingan dan kesejahteraan petani. Selain itu, Perhutani di wilayah Ponorogo juga memberi akses kepada para petani untuk menanam porang di sekitar tanaman keras. Di semua kecamatan yang berada di wilayah tersebut, jumlah petani yang menanam porang di lahan mereka terus meningkat. Bahkan, beberapa kecamatan menjadi sentra atau pusat budi daya tanaman porang, seperti di Kecamatan Merayun.

Latar belakang Pemda Ponorogo mempromosikan porang dalam usaha tani rakyat adalah tanaman ini sangat populer di berbagai daerah, khususnya di wilayah Kabupaten Madiun dan sekitarnya. Umbi porang menjadi komoditas ekspor yang sangat laku di pasar internasional dengan harga jual yang cukup tinggi. Jika dihitung, berat kisaran satu kilogram umbi porang harganya bisa mencapai Rp14.000,00. Dalam satu hektare tanah yang subur bisa menghasilkan sekitar 80 ton umbi sehingga petani bisa meraih keuntungan yang sangat fantastis, yakni mencapai ratusan juta rupiah untuk sekali panen selama kurun waktu 1—2 tahun.

Keuntungan dari hasil panen budi daya porang tersebut lebih tinggi daripada padi, sekalipun padi panen tiga kali dalam satu tahun. Panen padi satu hektare selama tiga kali rata-rata hanya meraih sekitar 30 ton, sedangkan harga gabah sekitar Rp5.000,00 per kilogramnya. Sementara itu, biaya produksi budi daya porang sangat rendah jika dibandingkan dengan budi daya padi.

Media massa telah mewartakan bahwa banyak petani yang meroket nasibnya menjadi jutawan karena mereka mengembangkan tanaman porang. Namun, selama tiga tahun terakhir ini, harga umbi porang jatuh di pasar dan banyak petani yang tidak bisa memasarkan produksinya. Sayangnya, umbi porang ini tidak dikonsumsi sebagai konsumsi domestik. Hal ini karena masyarakat belum mengenal pangan yang berasal dari olahan porang. Alasan lainnya adalah umbi porang dinilai seperti gadung. Gadung merupakan salah satu jenis umbi yang mirip dengan porang. Kesamaan di antara kedua jenis umbi tersebut ialah mengandung racun sehingga tanpa pengetahuan yang memadai tentang cara pengolahannya, para petani (perempuan) tidak akan mampu memanfaatkannya untuk kehidupan sehari-hari dalam rangka meningkatkan ketahanan pangan keluarga.

Masa depan petani porang bisa suram jika mereka tidak bisa mengembangkan aneka pangan berbasis umbi tanaman ini. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka perlu belajar dari hasil studi para dosen UGM tentang singkong untuk kedaulatan pangan Indonesia (Hidayana et al., 2021) yang membuktikan bahwa singkong dapat mendongkrak ketahanan pangan masyarakat desa karena singkong tidak lagi diposisikan sebagai makanan murahan, tetapi berkelas, dengan cara mengembangkan aneka kuliner yang mengandalkan pada *mocav* (Hidayana et al., 2021; Subagyo, 2014). Tidak hanya itu, melalui program pemberdayaan, para peneliti bisa mempromosikan singkong sebagai makanan yang layak untuk hidangan wisatawan (Damanik & Cemporaningsih, 2021). Ketahanan pangan akan terwujud tidak hanya karena tersedia bahan pangan, tetapi juga kemampuan masyarakat mengolah bahan makanan itu menjadi kuliner lokal sebagaimana yang terjadi di Gunung Kidul atas munculnya aneka makanan dari singkong (Suharko & Hidayana, 2020).

Ke depan, bila petani Ponorogo bisa mengembangkan usaha pangan lokal berbasis aneka makanan umbi porang, maka tidak mustahil mereka akan meningkatkan pendapatannya, setidaknya mereka bisa mencapai swasembada pangan. Pendapatan mereka akan meningkat apabila mereka bisa menghasilkan pangan lokal yang bernilai jual. Menurut para ahli, kandungan glukomanan yang tinggi pada umbi porang membuat tanaman ini banyak diminati terutama oleh industri pangan di China sehingga menjadi komoditas perdagangan dalam negeri maupun internasional (Wigoeno et al., 2013). Menurut Shi et al. (2020), glukomanan merupakan polisakarida hidrofilik yang dapat diproduksi dari berbagai tumbuhan alami, salah satu yang paling terkenal adalah konjak glukomanan. Selain itu, umbi-umbian juga merupakan sumber karbohidrat rendah kalori yang kaya akan serat sehingga sangat cocok untuk diet. Menurut Shi et al. (2019), tanaman dari genus *Amorphophallus* ini kaya akan serat pangan larut dan telah lama digunakan sebagai bahan pangan dan obat tradisional di negara-negara Asia. Glukomanan dapat menjadi alternatif yang dapat dimanfaatkan untuk menurunkan berat badan dan mengatasi obesitas, terutama pada orang dewasa (Mohammadpour et al., 2020).

Keunggulan lainnya terletak pada manfaat dari umbi porang. Glukomanan yang terkandung dalam umbi-umbian genus *Amorphophallus* memiliki kemampuan untuk mengurangi proses penyimpanan lemak melalui mekanisme ekstra dan intraseluler (Sirotkin, 2021). Tidak kalah menarik, produk turunannya seperti beras shirataki banyak diminati masyarakat di Jepang dan China (Widjaja et al., 2014). Hal ini karena umbi *Amorphophallus* berperan sebagai serat makanan yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah (Behera & Ray, 2016).

Kegiatan pemberdayaan ini merupakan program tahun kedua dari kegiatan PKM Tim Antropologi UGM yang bertujuan untuk memfasilitasi warga Desa Karangpatihan di Ponorogo dalam mengembangkan makanan olahan berbasis umbi porang. Diharapkan, masyarakat dapat mengembangkan makanan berbahan baku porang sebagai usaha kuliner dari kaum tani, terutama pada kalangan perempuan. Melalui desiminasi pengetahuan dan keterampilan tersebut, maka dalam jangka menengah dan panjang, kuliner porang akan menjadi budaya makan dan pangan alternatif Ponorogo.

## Pendekatan Program

Untuk memenuhi tujuan tersebut, maka kegiatan yang dilakukan ialah dengan memberikan pendampingan bagi para petani perempuan sebagai produsen bahan mentah (umbi porang) untuk mengolahnya menjadi produsen barang jadi (kuliner porang). Pelatihan yang dilaksanakan di antaranya adalah memperkenalkan aneka produk makanan olahan dari porang, mengenal proses pembuatan, hingga pengemasannya. Pelatihan itu merupakan praktik langsung yang diikuti para perempuan dan disaksikan *stakeholder* serta pejabat pemerintah yang mengurus urusan pemberdayaan masyarakat, pemberdayaan perempuan, serta usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Selanjutnya ialah proses pelatihan yang dijalankan secara partisipatif sebagai strategi agar peserta pelatihan merasa bebas menentukan pilihan untuk ikut pelatihan, merasa memiliki, dan bertanggung jawab. Metode yang dilaksanakan adalah metode *Focus Group Discussion* (FGD) yang diikuti oleh peserta terpilih guna memberikan ruang bagi partisipan untuk berbagi pengalaman dan pengetahuan atas berbagai kebutuhan dalam melestarikan tradisi kuliner Ponorogo dan mereproduksinya dalam kuliner porang. Dengan cara partisipatif tersebut, maka mereka akan merasakan manfaat dan menggunakan hasil pelatihan untuk meningkatkan kesejahteraannya. Kegiatan lain adalah lomba olahan pangan porang yang diikuti oleh perorangan/kelompok warga Desa Karangpatihan pasca-mengikuti pelatihan. Lomba ini akan memotivasi warga agar mampu membuat inovasi baru terkait dengan resep makanan porang yang dikembangkannya. Dalam lomba ini akan ditentukan tiga pemenang utama dan beberapa pemenang favorit pilihan dewan juri maupun warga. Diharapkan lomba olahan porang tersebut mampu mempercepat popularitas pangan porang di wilayah ini.

Rangkaian kegiatan tersebut akan didokumentasikan dalam bentuk video. Luaran berupa video tersebut diharapkan mampu menghasilkan semacam katalog dan informasi makanan porang agar dapat dijadikan sebagai referensi dan diduplikasi di wilayah desa budi daya porang lainnya di wilayah Ponorogo.

## Pelaksanaan Program

Program yang dilaksanakan berupa pengabdian kepada masyarakat sebagai lanjutan dari tahun pertama, dengan judul utama "Pelatihan dan Lomba Dalam Rangka Pengabdian Kepada Masyarakat Pengembangan Kuliner Berbahan Porang di Desa Karangpatihan, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur". Program ini dilakukan pada Agustus 2023 selama tiga hari. Program ini melibatkan ibu-ibu PKK yang ada di Desa Karangpatihan dari empat dusun yang ada, yaitu Dusun Krajan, Dusun Selodono, Dusun Dungus, dan Dusun Jurugan.

Porang dipilih sebagai bahan untuk olahan makanan atau kuliner karena kandungan kadar gula yang ada di dalam porang tergolong minim. Hal ini terjadi karena kandungan zat yang mendominasi adalah glukomanan, bukan glukosa. Porang juga dapat dikonsumsi untuk menunjang program diet dan sebagai makanan olahan yang sehat serta mengenyangkan.

Pada hari pertama, pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dibuka dengan pelatihan dan pemaparan terkait dengan resep berbagai olahan makanan berbahan dasar porang. Kegiatan ini dilaksanakan di balai desa Dusun Krajan. Jumlah



**Gambar 1.** Dawet Porang, salah satu kuliner berbahan porang yang dilatihkan kepada anggota PKK Desa Karangpatihan, Pulung, Ponorogo. Sumber: dokumentasi tim pengabdian

peserta yang hadir terdiri atas 20 orang ibu-ibu PKK yang mewakili masing-masing dusun, yaitu Dusun Krajan, Dusun Selodono, Dusun Dungus, dan Dusun Jurugan. Pelatihan ini dipandu langsung oleh Ibu Muthmainnah yang merupakan masyarakat lokal setempat dan sekaligus merupakan Ketua Asosiasi Srikandi Porang, Kabupaten Ponorogo.

Setelah Ibu Muthmainnah melalui perjalanan panjang dalam menemukan resep dan mencoba berbagai cara untuk mengolah porang, pada akhirnya membuahkan hasil. Porang yang awalnya dikenal sangat gatal dan tidak bisa diolah, kini bisa diolah menjadi berbagai macam alternatif makanan lokal yang enak dan lezat. Ibu Muthmainnah dikenal di wilayah Ponorogo dengan kreativitasnya dalam menciptakan ide-ide olahan makanannya dari bahan dasar porang dan mengisi berbagai kegiatan pelatihan yang ada di wilayah-wilayah tersebut.

## Diskusi Reflektif

Berbagai jenis alternatif olahan makanan lokal yang berhasil dibuat oleh Ibu Muthmainnah sebagai mitra tim pengabdian Antropologi UGM di antaranya adalah madumongso porang *cassava*, cendol dawet porang, dan bakso porang. Berikut ini merupakan beberapa resep pengolahan porang yang dipaparkan oleh Ibu Muthmainnah dalam kegiatan pelatihan bagi PPK Karangpatihan dan masyarakat setempat.

### 1. Madumongso Porang Cassava

Madumongso porang *cassava* merupakan salah satu produk olahan yang terbuat dari campuran porang, singkong, dan gula merah. Penggunaan bahan alami dalam produk ini dilakukan agar madumongso porang *cassava* ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Pemilihan bahan dengan kualitas premium dan proses pembuatan yang higienis menjadikan produk madumongso porang *cassava* memiliki cita rasa yang khas.

Bahan yang digunakan untuk membuat bahan makanan ini adalah singkong yang sudah difermentasi selama tiga hari, tepung porang (*glucomanan powder*), gula aren,

santan kelapa, vanili, dan garam.

Selanjutnya, ada beberapa langkah yang harus diperhatikan dalam membuat madumongso porang *cassava*: 1) siapkan santan kelapa, lalu didihkan; 2) masukkan gula aren; 3) tambahkan vanili dan garam secukupnya; 4) setelah gula larut, masukkan tepung porang; 5) aduk sampai mengental, lalu masukkan tape singkong; 6) aduk sampai kalis selama kurang lebih satu jam; 7) setelah kalis, lalu tuang ke loyang dan dinginkan; 8) setelah dingin, dapat dibungkus dan dikemas sesuai keinginan.

## **2. Cendol Dawet Porang**

Cendol merupakan minuman tradisional yang umumnya terbuat dari tepung beras dan dimasak bersama dengan santan dan gula. Hampir sama dengan dawet pada umumnya, cendol dawet porang yang ada di Ponorogo dimasak dengan beberapa bahan seperti tepung porang (20 gram), agar-agar (secukupnya), garam, gula, daun pandan, kelapa, dan vanili.

Untuk membuat cendol dawet porang dilakukan beberapa langkah-langkah berikut: 1) tuang 500 ml air ke dalam panci, lalu masukkan dan agar-agar; 2) aduk terus sampai mendidih; 3) tambahkan sedikit gula dan garam; 3) setelah mendidih, lalu angkat; 4) cetak cendol porang sesuai selera; 5) sajikan dengan santan dan larutan gula.

Cendol dawet yang sudah matang dapat disajikan dengan es supaya lebih segar. Beberapa variasi lainnya juga dapat ditambahkan seperti buah nangka atau durian untuk menghasilkan cita rasa baru yang lain.

## **3. Bakso Porang**

Bakso merupakan makanan favorit masyarakat Indonesia. Hampir semua orang dari kalangan usia menyukai makanan yang berbahan dasar daging ini. Tidak hanya dibuat dengan tepung biasa, masyarakat Ponorogo menciptakan inovasi baru dengan membuat bakso dari bahan tepung porang.

Langkah awal yang harus dilakukan dalam pembuatan bakso ini adalah tahapan pembuatan lemak nabati dari umbi porang. Caranya adalah dengan mengupas porang dari kulitnya, dicuci, lalu potong kotak-kotak. Kedua, rendam potongan porang dengan 1 tutup biojoz. Biojoz merupakan semacam cairan yang digunakan untuk menghilangkan getah pada porang yang menjadi penyebab gatal. Dengan direndam menggunakan cairan ini, gatal pada umbi porang akan hilang. Perendaman dilakukan selama 1 jam dan tidak boleh lebih dari itu. Selanjutnya, tambahkan garam, setiap 1 liter air 1 sendok garam grosok. Rendam selama 3 jam, lalu cuci dengan air bersih yang mengalir. Setelah itu, dilakukan perebusan selama 1 jam, lalu haluskan dengan menggunakan blender. Tiap  $\frac{1}{2}$  daging porang yang sudah dipotong, tambahkan 1 liter air dan 200 cc air kapur atau setara dengan 2 sendok makan. Setelah halus, cetak dengan menuangkan ke loyang. Tunggu sampai 2 jam. Potong kotak-kotak, lalu rendam dalam air selama 24 jam.

Bahan utama pembuatan bakso porang yang dibutuhkan di antaranya adalah 0,5 kg lemak nabati porang; 0,5 kg daging sapi; 100 gram tepung tapioka; dan 1 bungkus bumbu bakso instan. Beberapa tahapan pembuatan bakso porang adalah dengan mengambil 0,5 kg daging nabati porang, lalu rebus air jeruk nipis ditambah dengan air kapur. Hal itu bertujuan untuk menghilangkan gatal (asam oksalat). Setelah itu, daging lemak nabati baru bisa untuk menjadi bahan bakso. Tahapan pembuatan



**Gambar 2.** Berbagai jenis kuliner berbahan porang hasil kreasi salah satu kelompok peserta lomba. Sumber: dokumentasi tim pengabdian

bakso porang meliputi penggilingan semua bumbu dengan bahan yang sudah disiapkan. Tahap selanjutnya ialah cetak atau bentuk bakso buat-bulat sesuai dengan selera, lalu direbus sampai matang dan siap disajikan.

Ketiga resep masakan yang dibuat pada program pengabdian kepada masyarakat tersebut dipaparkan oleh Ibu Muthmainnah di depan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK dari empat dusun yang telah diundang. Ibu-ibu peserta yang hadir sangat antusias dalam mendengarkan dan mencatat setiap resep olahan makanan yang dipaparkan oleh Ibu Muthmainnah. Setelah proses pelatihan selesai, ibu-ibu peserta ikut mencicipi masakan olahan cendol dawet dan bakso yang telah dibuat bersama-sama pada pelatihan tersebut.

Pada hari berikutnya, kegiatan dilanjutkan dengan lomba memasak oleh ibu-ibu yang telah mengikuti pelatihan. Dari 20 peserta yang telah hadir pada hari pertama, kemudian dibagi menjadi 4 kelompok yang terdiri atas 5 orang di masing-masing kelompok. Untuk memudahkan, kelompok dibagi berdasarkan asal dusunnya. Ibu-ibu PKK harus membuat dan menyajikan berbagai olahan porang sesuai dengan apa yang telah diberikan pada pelatihan sebelumnya. Mereka juga bebas untuk mengombinasikan dan membuat kreativitas olahan lainnya asalkan bahan utamanya adalah tepung porang. Empat kelompok yang telah memasak menyajikan berbagai olahan makanan dari porang di balai desa. Berbagai jenis masakan yang disajikan meliputi dawet porang, dodol porang, *nugget* porang, dan *corndog* porang. Makanan kemudian dicicipi dan dinilai oleh Ibu Muthmainnah dan dua perwakilan dari tim pengabdian UGM. Aspek penilaian meliputi penampilan, rasa, kebersihan dan penyajian serta estetika.

Kriteria rasa dievaluasi dari harmoni/keseimbangan antara elemen manis, asin, dan gurih pada hasil olahan porang. Aspek penampilan dinilai dari warna, bentuk, bau, dan tekstur makanan olahan porang yang disajikan. Aspek estetika memungkinkan peserta untuk berinovasi dengan membawa tampilan olahan porang sebaik mungkin saat disajikan di atas meja. Estetika juga meliputi bagaimana olahan porang disajikan di dalam gelas (cendol), nampan/piring (dodol, *corndog*, *nugget*) serta kemasan mika/plastik/kertas untuk paket dodol isi 8—10 buah. Presentasi kreatif para peserta ditambah



**Gambar 3.** Para pemenang lomba pengembangan kuliner berbahan porang. Sumber: dokumentasi tim pengabdian

kombinasi rasa yang unik serta tetap mempertahankan tekstur bahan bakunya (misalnya singkong, waloh) membuat para juri terkesan atas rasa dan penampilannya. Para juri juga menekankan aspek proses pemasakannya, dari tepung porang menjadi makanan siap saji. Proses pengolahan yang tidak tepat akan berakibat pada hasil olahannya. Beberapa tim peserta lomba mampu mengolah tepung porang dengan baik sesuai arahan dan tips mengolah tepung porang yang disampaikan saat pelatihan. Dari hasil penilaian tim dewan juri didapat juara I, II, III, dan IV dari hasil lomba tersebut. Juara I adalah Dusun Dungus dengan total nilai 1.428. Juara ke-II adalah Dusun Krajan dengan nilai 1.415. Juara ke-III adalah Dusun Selodono dengan nilai 1.305. Juara ke-IV adalah Dusun Jurugan dengan nilai 1.270. Semua juara mendapatkan uang pembinaan dan souvenir dari Tim PKM UGM.

Dari empat tim peserta lomba, tidak ada satupun yang mengolah porang menjadi bakso. Alasan yang dikemukakan adalah persiapan membuat bakso porang lebih lama, bahan daging sapi tidak tersedia di desa (daging tersedia di pasar kecamatan), blender untuk menggiling daging tidak dimiliki, serta bakso berbiayanya mahal mengingat komponen daging paling dominan. Daging untuk pembuatan bakso porang merupakan daging istimewa yang harganya di pasaran mencapai Rp120.000,00/kg. Daging jenis ini merupakan daging nomor satu karena tanpa lemak dan otot.

Kreativitas masyarakat dalam olahan porang ini terlihat tinggi karena mereka berhasil membuat olahan porang yang beragam dan berbeda dari apa yang telah dipaparkan pada pelatihan dan penyuluhan sebelumnya. Masyarakat juga mengombinasikannya dengan olahan makanan yang lain sesuai dengan selera warga yang terdiri atas berbagai kalangan usia. Kondisi ini menunjukkan bahwa dengan pelatihan pengolahan pangan berbahan porang yang sederhana dan singkat waktunya warga masyarakat berhasil menyerap ilmu, menambah keterampilan, serta memotivasi mereka untuk terus berusaha dan berkarya. Ke depannya, jika jiwa wirausaha warga ini terus dipupuk dan dimotivasi, niscaya akan muncul UMKM baru di Karang Patihan yang berfokus pada kuliner berpangan porang.

Semangat para perempuan anggota PKK Karang Patihan ini akan menjadi daya

dorong bagi mereka guna memajukan desa melalui keterampilan-keterampilan yang mereka miliki. Dengan bekal keterampilan mengolah pangan berbahan porang, PKK Karang Patihan akan menjadi pioner bagi kemajuan kuliner lokal. Mengingat belum banyak warga lain di desa sekitar yang paham tentang olahan berbahan porang sehingga diharapkan PKK Karang Patihan mampu menularkan ilmunya ke perempuan lain yang ada di wilayah sekitar Ponorogo. Ke depan, diharapkan akan muncul produk-produk turunan tidak hanya kuliner berbahan porang, tetapi juga produk lain berbahan porang yang berguna bagi kebutuhan rumah tangga mereka. Diversifikasi produk porang lainnya diharapkan muncul dari wilayah Desa Karang patihan ini.

### ***Masa Depan Porang***

Pada hari terakhir, kegiatan pengabdian ini ditutup dengan sesi *Focus Group Discussion* yang dipimpin oleh Tim Pengabdian UGM. Pertanyaan dibuka dengan pendapat peserta terkait dengan kegiatan pengabdian ini. Kegiatan pengabdian ini sangat membuka mata dan pengetahuan baru mereka terkait dengan berbagai kreativitas dan alternatif olahan makanan dari porang.

Beberapa masyarakat yang merasakan gatalnya porang sebelum mengikuti kegiatan ini kini sudah tidak mengalami gatal lagi. Masyarakat sudah mengetahui bagaimana cara mengatasi dan menghilangkan rasa gatal yang disebabkan oleh kandungan asam oksalat yang ada di umbi porang. Makanan olahan yang diolah juga berhasil menciptakan kreasi yang beragam dan membuat mereka memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan kembali bahan porang hingga menjadi makanan khas oleh-oleh Kabupaten Ponorogo nantinya.

Jika melihat kembali masa depan porang dan tantangan dalam mengembangkannya, kembali lagi permasalahan utamanya adalah terkait dengan modal dan peralatan yang harus memadai. Meskipun masakan yang dibuat sederhana, tetapi modal awal yang digunakan untuk membeli bahan pokok pembuatan. Untuk harga tepung porang mencapai harga Rp250.000,00/per kilogram. Belum lagi, untuk diakui sebagai produk makanan lokal yang layak konsumsi dan tidak menyebabkan masyarakat yang mengonsuminya keracunan, diperlukan uji lab tersebut. Hal itu tentu membutuhkan dana yang banyak untuk melakukan tes laborotium. Selain itu, produk perlu didaftarkan di BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) dan PIRT (sertifikat izin produk industri pangan industri rumah tangga bagi pelaku UMKM) untuk mendapatkan izin produksi dan kelayakan dari tempat atau lokasi yang dijadikan sebagai tempat produksi.

Namun, di balik kekhawatiran itu semua, masyarakat Desa Karangpatihan yakin bahwa masa depan porang akan cerah dan menjadi komoditas lokal di Ponorogo. Potensi masyarakat di Ponorogo yang sudah sebagian besar menanam porang menjadi modal utama yang bagus dan siap digarap-budidayakan secara masif hingga proses produksi menjadi barang jadi yang siap dijual. Ibu-ibu PKK juga bersedia untuk berpartisipasi atau ikut serta dalam proses mencapai tujuan tersebut

### **Kesimpulan**

Umbi porang menjadi komoditi penting dan memiliki nilai jual yang tinggi di pasar internasional. Ponorogo sebagai salah satu kabupaten di Jawa Timur yang membudidayakan

porang. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini memiliki tujuan untuk memberikan pendampingan bagi para petani perempuan sebagai produsen bahan mentah (umbi porang) untuk mengolahnya menjadi produsen barang jadi (kuliner porang).

Untuk mencapai tujuan tersebut, dilaksanakan berupa pengabdian kepada masyarakat dengan judul utama, yaitu "Pelatihan dan Lomba Dalam Rangka Pengabdian Kepada Masyarakat Pengembangan Kuliner Berbahan Porang di Desa Karangpatihan, Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur". Pada hari pertama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dibuka dengan pelatihan dan pemaparan terkait dengan resep berbagai olahan makanan berbahan dasar porang. Pelatihan ini dipandu langsung oleh Ibu Muthmainnah yang merupakan masyarakat lokal setempat dan sekaligus merupakan Ketua Asosiasi Srikandi Porang Ponorogo. Ada tiga jenis resep makanan yang dikenalkan dalam kegiatan pengabdian ini, yaitu olahan makanan lokal seperti madumongso porang *cassava*, cendol dawet porang, dan bakso porang.

Tim PKM ini mengukur keberhasilan program dengan menakarnya melalui kegiatan lomba. Hasilnya, masyarakat berhasil menciptakan dan membuat inovasi baru mengenai olahan porang di luar dari yang telah diterima dan dipraktikkan dalam sosialisasi tersebut. Hal ini membuktikan bahwa olahan makanan berbahan dasar porang bisa dikembangkan ke depannya bagi perempuan yang ada di Desa Karangpatihan sebagai produksi olahan rumah tangga. Ke depan, usaha ini juga akan berdampak pada peningkatan pendapatan ekonomi keluarga maupun UMKM setempat.

Melalui pendampingan serta insentif lomba pangan berbahan porang, perempuan-perempuan Desa Karang Patihan mampu bangkit serta menyadari adanya potensi yang mereka miliki di bidang kuliner lewat kreasi-kreasi pangan yang mereka ciptakan. Kreasi-kreasi tersebut apabila dikembangkan dan dibina secara berkelanjutan akan berdampak luas terhadap ekonomi warga. Warga memiliki alternatif baru dalam meningkatkan ekonomi keluarga melalui olahan porang yang bahan dasarnya telah mereka tanam sendiri.

Ke depan, diharapkan pemberdayaan masyarakat, khususnya PKK Karang Patihan, melalui pengolahan pangan berbahan porang mampu membawa perubahan cara berpikir masyarakat ke industri pangan sehingga porang mampu dijadikan sebagai alternatif pangan lokal yang tidak hanya sehat, tetapi juga menghemat devisa negara.

### **Pernyataan Bebas Konflik Kepentingan**

Penulis menyatakan bahwa naskah ini terbebas dari segala bentuk konflik kepentingan dan diproses sesuai ketentuan dan kebijakan jurnal yang berlaku untuk menghindari penyimpangan etika publikasi dalam berbagai bentuknya.

### **Ucapan Terima Kasih**

Sege nap tim PkM Program Studi Antropologi, FIB UGM mengucapkan terima kasih kepada pihak Desa Karangpatihan, petani porang, ibu-ibu PKK, dan Asosiasi Srikandhi Porang yang telah menyambut program pelatihan ini dengan sangat terbuka dan antusias. Selain itu, kami juga mengucapkan terima kasih kepada pihak Unit Pengabdian Kepada Masyarakat dan Alumni FIB UGM yang telah bersedia memberikan dukungan dana

untuk terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## Referensi

- Behera, S.S., & Ray, R.C. (2016). Nutritional and Potential Health Benefits of Konjac Glucomannan, a Promising Polysaccharide of Elephant Foot Yam, *Amorphophallus konjac* K. Koch: Review. *Food Reviews International*, 33(1).
- Damanik, J., & Cemporaningsih, E. (2021). Peningkatan Penggunaan Makanan Lokal Berbahan Baku Singkong dalam Pariwisata. In *Regulasi, Inovasi dan Promosi Singkong untuk Kedaulatan Pangan* (pp. 135–154). Yogyakarta: PSPK UGM.
- Hudayana, B., Laksono, P. M., Anantasari, E., & Subagyo, A. (2021). *Regulasi, Inovasi dan Promosi Singkong untuk Kedaulatan Pangan*. Jember, Universitas Jember.
- Lontoh, A. P., Santosa, E., Kurniawati, A., & Sari, M. (2019). Yield Evaluation of Selected Clones Apomictic Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) on Second Growing Period. *J. Agron. Indonesia*, 47(2), 171–179. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.24831/jai.v47i2.19445>
- Mohammadpour, S., Amini, M. R., Shahinfar, H., Tijani, A. J., Shahavandi, M., Ghorbaninejad, P., Djafarian, K., & Shab-Bidar, S. (2020). Effects of Glucomannan supplementation on weight loss in overweight and obese adults: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *Obesity Medicine*, 19(100276). <https://doi.org/10.1016/j.obmed.2020.100276>
- Santosa, E., Sugiyama, N., Hikosaka, S., & Kawabata, S. (2018). Cultivation of *Amorphophallus muelleri* Blume in Timber Forests of East Java, Indonesia. *Jpn J Trop Agr*, 47(3), 190–197. <https://doi.org/10.11248/jsta1957.47.190>
- Shi, X.-D., Yin, J.-Y., W.Cui, S., Wang, Q., Wang, S.-Y., & Nie, S.-P. (2020). Plant-derived glucomannans: Sources, preparation methods, structural features, and biological properties. *Trends in Food Science & Technology*, 99, 101–116. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.016>
- Shi, X.-D., Yin, J.-Y., Zhang, L.-J., Huang, X.-J., & Nie, S.-P. (2019). Studies on O-acetyl-glucomannans from *Amorphophallus* species: Comparison of physicochemical properties and primary structures. *Food Hydrocolloids*, 89, 503–511. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.11.013>
- Sirotkin, A. V. (2021). Can konjac (*Amorphophallus konjac* K. Koch) and its constituent glucomannan be useful for treatment of obesity? *Obesity Medicine*, 24(100343). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.obmed.2021.100343>
- Subagyo, A. (2014). *Modified Cassava Flour (MOCFAF), Dari Singkong Menjadi Aneka Produk Berkelas*. Jember, Universitas Jember.
- Suharko, & Hudayana, B. (2020). Rural women and food security: diversification of cassava-based foods in Gunungkidul District, Yogyakarta. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 8(2), 1–14. <https://doi.org/10.22500/8202029845>
- Susanto, E. (2020). Pengembangan Talas dan Iles-Iles: Komoditas Lokal Mendukung Ekspor. *Webinar Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian*.
- Wahidah, B. F., Afati, N., & Jumari. (2021). Community knowledge of *Amorphophallus muelleri* Blume: Cultivation and utilization in Central Java, Indonesia. *Biodiversitas*, 22(7), 2731–2738. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d220722>
- Widjaja, E. A., Rahayuningsih, Y., Rahajoe, J. S., Ubaidillah, R., Maryanto, I., Walujo,

- E. B., & Semiadi, G. (2014). *Kekinian Keanekaragaman Hayati Indonesia 2014*. LIPI Press, Kementerian Lingkungan Hidup, Bappenas, Global Environmental Facility, UNDP.
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Menggunakan Refluks Kondensor. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 1(5), 231–235.