

PKM Pengembangan Usaha Olahan Leumeung dengan Variasi Rasa Serbuk Kacang Kedelai di Desa Cijakan Bojong Pandeglang

Wahyu Wiguna¹, Destiana Rahma², Winda Damayanti³, Hafifah⁴

^{1,2,3,4}Universitas Bina Bangsa

Email; W_wigunawahyu@yahoo.co.id

Abstrak

Ketahanan pangan merupakan salah satu faktor penentu kesejahteraan masyarakat khususnya di pedesaan. Upaya mencapai kondisi tersebut perlu adanya kerjasama antar berbagai elemen, salah satunya peran perguruan tinggi melalui kegiatan pengabdian masyarakat. Kelompok PKM beserta Kelompok KKM 63 Univ. Bina Bangsa sebagai agen perubah mencoba mengembangkan produk leumeng dengan memberikan variasi rasa yang unik dan nikmat agar mudah di kenal oleh masyarakat di Indonesia. Metode yang dipakai merupakan metode pendapingan dalam pembuatan variasi rasa untuk produk leumeng yang ada di Desa Cijakan. Hasil yang dicapai dengan terciptanya variasi rasa yang terbuat dari bahan kacang kedelai yang diproses menjadi serbuk kacang kedelai untuk dimakan bersamaan dengan Leumeung. Adanya variasi rasa pada leumeung desa cijakan diharapkan bisa menjadi salah satu ketertarikan masyarakat untuk membeli Leumeung dari desa cijakan sehingga bisa meningkatkan UMKM didaerah tersebut untuk terus berkarya dan bisa menghasilkan produk leumeng yang mendunia.

Kata kunci : Leumeung, Variasi Rasa

Abstract

Food security is one of the determining factors for the welfare of the community, especially in rural areas. Efforts to achieve this condition require cooperation between various elements, one of which is the role of universities through community service activities. The PKM Group and the KKM 63 Group of Bina Bangsa University as change agents try to develop leumeng products by providing a variety of unique and delicious flavors so that they are easily recognized by the people in Indonesia. The method used is a method of cutting down the making of flavor variations for leumeng products in Cijakan Village. The result is achieved by creating a variety of flavors made from soybean ingredients that are processed into soybean powder to be eaten together with Leumeung. The variety of flavors in the leumeung of Cijakan village is expected to be one of the people's interest in buying Leumeung from cijakan village so that it can increase MSMEs in the area to continue to work and be able to produce leumeng products that are global.

Keywords : Leumeung, Flavor Variations

PENDAHULUAN

Ada yang tahu Leumeung ?? ya.. Leumeung merupakan salah satu makanan khas Banten yang terbuat dari beras ketan ditambah dengan air kelapa kemudian dimasukan kedalam bambu dan di bakar. Konon menurut sejarahnya, Syekh Burhanuddin asal minangkabau adalah ulama yang pertama kali memperkenalkan masakan ini. Berawal saat beliau berdakwah memperkenalkan Islam di tanah Minang, ia sering disuguhi berbagai macam makanan oleh penduduk. Kwatir akan kehalalan makanannya, ia meminta penduduk mencari bilah bambu yang dialasi daun pisang muda untuk dijadikan tempat memasak beras ketan

bercampur santan. Dalam artikel ini juga disebutkan ternyata Lemang menjadi makanan khas tradisional di beberapa daerah bahkan ada yang di Luar Negeri diantaranya, Lomang (Batak), leman (melayu), dan lamang (minangkabau), adalah tiga nama berbeda namun mirip yang merujuk pada jenis makanan yang sama. Lemang juga dikenal di wilayah Kalimantan, Malaysia dan Brunei Wow ternyata makanan leumeung cukup mendunia.

Leumeung yang di temui di desa cijakan memiliki rasa yang kurang lebih sama dibandingkan dengan leumeng produksi daerah lain dimana hasil produksinya belum memiliki variasi rasa, disamping itu juga leumeng desa cijakan memiliki kemasan yang cukup rapih & bersih jika dibandingkan dengan produk leumeng di desa lain, karena setelah proses pembakaran bagian kulit bambu yang gosong dikelupas dulu sebelum leumeng dipasarkan. (Photo terlampir)



Photo: Kemasan Leumeung Desa Cijakan

Kami melihat bahwa produk leumeng desa cijakan potensi untuk bisa di jual dengan diberi sentuhan variasi rasa yang berbeda dengan leumeng yang ada di Indonesia.

Kelompok PKM beserta Kelompok KKM 63 Univ. Bina Bangsa sebagai agen perubah mencoba mengembangkan produk leumeng dengan memberikan variasi rasa yang unik dan nikmat agar mudah di kenal oleh masyarakat di banten pada khususnya dan di Indonesia pada umumnya.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dipakai merupakan metode pendapingan dalam pembuatan variasi rasa untuk produk leumeng yang ada di Desa Cijakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN

Bahan- bahan yang harus di persiapkan adalah ;

- 1 kg beras ketan
- 1 liter santan kelapa
- 1 tangkai daun pisang, ambil daunnya
- Garam halus secukupnya
- 2 batang buluh bambu





Proses inovasi pembuatan bubuk kacang kedelai

1. Pertama kacang kedelai di sangrai, \pm 15 menit dengan api sedang
2. Setelah di sangrai kacang kedelai di blender hingga halus
3. Lalu blender gula putih hingga halus
4. Yang terakhir campurkan kacang kedelai dan gula putih yang sudah halus lalu blender bersamaan

Leumeung dan bubuk kacang kedelai pun siap disajikan



KESIMPULAN

Adanya variasi rasa pada leumeung desa cijakan diharapkan bisa menjadi salah satu ketertarikan masyarakat untuk membeli Leumeung dari desa cijakan sehingga diharapkan bisa meningkatkan pengusaha UMKM di desa cijakan bisa berkarya dan menghasilkan produk leumeng yang mendunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Nugroho, Y. A., Al Faritsy, A. Z., & Sugiharto, A. (2019). PKM Diversifikasi Produk Olahan Tempe Dan Peningkatan Daya Saing Pada Kelompok Wanita Tani Rahayu Bantul. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2).
- Nuraenah, N., Novalina, K., & Deviarni, I. M. (2016). lbM pengembangan produk berbasis lele dengan konsep zero waste process di Kelurahan Sungai Jawi Kecamatan Pontianak Kota, Kota Pontianak. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(2).
- Rasyid, H. J. (2021). PKM-UMI PKM-PROGRAM PENGEMBANGAN DESA MITRA (PPDM) BINAAN PENGEMBANGAN USAHA BUAH SEMU JAMBU METE DESA GUNUNG SILANU KABUPATEN JENEPONTO. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(2), 66-75.
- Sadimantara, G. R., & Leomo, S. (2020). Peningkatan Kapasitas Usaha Pada PKM Usaha Olahan Pisang di Kabupaten Bombana. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 1(1), 22-27.
- Saifuddin, S., Putra, A. D. F., Sofyan, M., Rohman, F., Yaqin, M. H. A., & Ali, N. S. (2021). PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 2(2), 293-302.
- Sofia, L. A., & Yunita, R. (2021). Peningkatan nilai ekonomi hasil perikanan: pengembangan bisnis produk olahan berbasis ikan lele (*Clarias spp*).
- Tim Publikasi Katadata 19 April 2021, "Menelusuri Jejak Lemang, Makanan Tradisional di Banyak Daerah,
<https://katadata.co.id/dinihariyanti/berita/607d5cc874686/menelusuri-jejak-lemang-makanan-tradisional-di-banyak-daerah>