



UNES Journal of Community Service

Volume 3, Issue 2, December 2018

P-ISSN: 2528-5572

E-ISSN: 2528-6846

Open Access at: <http://ojs.ekasakti.org/index.php/UJCS>

DISEMINASI MAYONNAISE DADIH BAGI REMAJA PUTRI DI KOTA BUKITTINGGI

DISEMINATION OF MAYONNAISE DADIH FOR TEENAGE GIRL IN BUKITTINGGI CITY

Azimatur Rahmi¹, Iza Ayu Saufani²

¹Program Studi Farmasi Universitas Mohammad Natsir Bukittinggi

²Program Studi Ilmu Gizi Universitas Mohammad Natsir Bukittinggi

E-mail: azimatur_rahmi@umnyarsi.ac.id

INFO ARTIKEL

Koresponden

Azimatur Rahmi

azimatur_rahmi@umnyarsi.ac.id

Kata kunci:

dadih, mayonnaise, uji hedonik, diseminasi

hal: 97 - 102

ABSTRAK

Konsumsi dadih sebagai hasil fermentasi susu kerbau di daerah Sumatera Barat masih rendah. Hal ini dikarenakan rasa dadih yang cenderung terlalu asam serta kemasannya yang terbuat dari potongan bambu dinilai kurang menarik terutama bagi kalangan remaja masa kini. Pengembangan produk berbahan dasar dadih ini salah satunya di aplikasikan ke dalam pembuatan mayonnaise. Dari penelitian telah dilaporkan bahwa hasil uji hedonik mayonnaise dadih diterima baik oleh responden dengan karakteristik mayonnaise yang dihasilkan memiliki tekstur lebih lembut dengan rasa sedikit asam dan dapat menghilangkan bau langu dadih. Kegiatan diseminasi kepada masyarakat merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk mensosialisasikan hasil penelitian tersebut. Untuk tahap awal dilakukan pada kelompok remaja yang berada di Kota Bukittinggi. Pemilihan target kelompok ini dikarenakan kebiasaan remaja yang sering mengkonsumsi saos mayonnaise sebagai dressing makanan. Hasil dari diseminasi ini yaitu terjadi peningkatan pengetahuan remaja tentang pentingnya produk olahan pangan sehat, potensi bahan pangan lokal sebagai makanan fungsional serta meningkatkan animo reamaja untuk mengolah dan meningkatkan nilai ekonomis bahan pangan lokal seperti dadih.

Copyright © 2018 U JCS. All rights reserved.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Correspondent:</p> <p>Azimatur Rahmi azimatur_rahmi@umnyarsi.ac.id</p> <p>Keywords: <i>dadih, mayonnaise, hedonic test, dissemination</i></p> <p>page: 97 - 102</p>	<p><i>Dadiah as milk fermentation in West Sumatra still not popular for certain consumer, because of the sour taste and the old packaging made from bamboo. The research have been reported that increasing economy value of dadiah by making mayonnaise as a new product, from hedonic test report mayonnaise dadiah has acceptable by respondent, the texture of mayonnaise was more smoothest and could made unpleasant smell of dadiah were gone. This product ware dissemination to young community around campus area who always consume mayonnaise as sauce and food dress. The purpose of this dissemination was to increase the knowledge about healthy foods processing, then important of local ingredient became functional foods, so they could contributed the idea to innovation the new product and produced it from local food such as dadiah.</i></p> <p>Copyright © 2018 UJCS. All rights reserved.</p>

PENDAHULUAN

Susu merupakan sumber pangan alami kaya protein yang dihasilkan oleh hewan ternak. Produksi susu tertinggi menurut data FAO dihasilkan oleh hewan sapi sekitar 83%, dan susu kerbau sekitar 14%. Walaupun masih kurang populer dibandingkan susu sapi, susu kerbau telah dimanfaatkan sejak dahulu baik dikonsumsi langsung ataupun produk olahannya, seperti di Sumatera Barat, susu kerbau diolah menjadi dadiah yang dihidangkan pada acara-acara adat Minangkabau.

Pengolahan dadiah dari susu kerbau segar ini dibuat menggunakan metoda fermentasi yang dilakukan secara tradisional di dalam tabung bambu. Bakteri probiotik yang terdapat di dalam tabung bambu menghasilkan asam laktat yang akan mengubah laktosa susu menjadi senyawa karbohidrat sederhana, sehingga mempermudah pencernaan dan penyerapan di dalam usus (Tak, et al., 2017; Johnson et al., 2015).

Dadiah yang diolah secara tradisional masih memiliki bau langu. Aroma ini diakibatkan terserapnya bau dari tabung bambu yang digunakan sebagai kemasan dadiah, (Wirawati, et al., 2017) dan juga kemasan dadiah yang langsung menggunakan tabung bambu dinilai kurang menarik oleh sebagian kalangan. Sehingga diperlukan pengolahan dadiah untuk meningkatkan daya terima masyarakat, salah satunya menjadi saos.

Mayonnaise merupakan saos yang terbentuk dari campuran hidrokoloid minyak dalam air berbentuk semisolid, mengandung 70-80% lemak (Amin, et al., 2014). Bahan utama pembuatannya terdiri dari minyak sayur, kuning telur, garam, dan bahan lainnya. Kandungan lemak merupakan komponen utama pembentuk rasa, tekstur, dan daya simpan. Produk ini digunakan sebagai dressing makanan yang ditambahkan ke dalam salad buah, sayur, serta sebagai saos makanan ringan. Rasa mayonnaise yang sedikit asam dan segar menjadikannya sebagai bahan pelengkap makanan yang populer dikalangan masyarakat. Hal ini juga mengakibatkan bertambahnya tuntutan masyarakat akan produk mayonnaise yang aman dan sehat.

Peningkatan fungsi serta manfaat mayonnaise dilakukan dengan suplementasi dadih yang mengandung probiotik. Sehingga tingginya manfaat produk baru mayonnaise tersebut perlu disosialisasikan dan didemonstrasikan kepada masyarakat khususnya remaja.

Target yang hendak dicapai dari diseminasi ini adalah meningkatkan pengetahuan remaja akan pangan fungsional yang bersumber dari bahan pangan lokal. Dengan peningkatan pengetahuan ini dilakukan juga demo pengolahan dadih untuk menambah keterampilan remaja dalam menghasilkan produk olahan berbasis dadih. Luaran dari kegiatan ini diharapkan peserta yang terdiri dari kalangan remaja ini dapat menghasilkan diversifikasi produk pangan sejenis yang dapat dikembangkan sebagai sumber usaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan diseminasi ini dilaksanakan kepada konsumen yang senang mengonsumsi mayonnaise sebagai *dessert*. Target konsumen utama adalah dari golongan remaja di Kota Bukittinggi. Secara singkat permasalahan dan solusi yang ditawarkan kepada kelompok masyarakat seperti Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan Dan Solusi Yang Ditawarkan

Permasalahan atau isu yang berkembang	Solusi yang ditawarkan
<ul style="list-style-type: none"> • Kurang populernya produk dadih dikalangan remaja • Masih belum banyak produk pengembangan berbahan dasar dadih 	<ul style="list-style-type: none"> • Mensosialisasikan nilai gizi dan kandungan dadih kepada kelompok target • Mensosialisasikan pengolahan produk mayonnaise berbahan dasar dadih

Metoda pelaksanaan yang dilakukan dalam pengabdian ini antara lain:

1. Metoda *display* produk

Untuk mengumpulkan kelompok target kami menyediakan *booth stand* untuk meletakkan sampel makanan dengan dressing mayonnaise. Kemudian menawarkan kepada calon peserta untuk menghadiri pemaparan singkat atau penyuluhan oleh tim penyuluhan.

2. Metoda penyuluhan (ceramah)

Topik penyuluhan yang diberikan: (1) pengetahuan tentang probiotik dan sumber pangannya, (2) memberikan pengetahuan tentang nilai gizi serta kandungan dari dadih, (3) memberikan pengetahuan tentang cara pembuatan dadih, (4) memberikan pengetahuan tentang aneka produk olahan dadih, (5) memberi pengetahuan tentang mayonnaise dan kandungan gizi yang terdapat didalamnya, serta (6) memberikan informasi produk olahan mayonnaise dadih.

3. Demonstrasi dan praktek langsung

Setelah kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan peragaan pembuatan mayonnaise dadih. Selama proses demonstrasi diberikan juga tips dan trik pengolahan mayonnaise dadih untuk memperoleh tekstur, rasa yang baik serta cara penyimpanan mayonnaise. Hasil produk demonstrasi dapat dibawa pulang sebagai souvenir oleh peserta diseminasi. Proses pembuatan mayonnaise, seperti diperlihatkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Skema Pembuatan Mayonnaise Dadih

HASIL KEGIATAN

Persiapan Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan pada remaja yang berdomisili di Kota Bukittinggi. Pemilihan kelompok target ini berdasarkan jenis makanan yang banyak dijual di Kota Bukittinggi memakai mayonnaise sebagai saos atau pun pelengkap rasa makanan.

Kegiatan ini diawali dengan mengumpulkan peserta sosialisasi melalui cara menawarkan aneka sampel makanan yang memakai mayonnaise dadih sebagai saos pelengkapannya. Sampel makanan ditawarkan kepada setiap remaja Kota Bukittinggi sekaligus mengajak mereka untuk menghadiri acara sosialisasi (Gambar 2).



Gambar 2. Pengumpulan Peserta Diseminasi

Pemaparan Materi

Pada acara sosialisasi dipaparkan hal-hal yang berhubungan dengan gizi dan pangan sehat, diantaranya:

1. Memberikan pengetahuan tentang probiotik sebagai pangan fungsional.
2. Memberikan pengetahuan kekayaan pangan lokal yang mengandung probiotik.
3. Memberikan pengetahuan tentang kandungan gizi dari dadih.
4. Memberikan pengetahuan tentang kandungan gizi dari mayonnaise dan cara membuat mayonnaise.
5. Memberikan pengetahuan tentang mutu dan keamanan mayonnaise dadih.
6. Memberikan pengetahuan tentang kandungan serta hasil penelitian yang telah dilakukan tentang mayonnaise dadih.

Adanya program sosialisasi ini diharapkan dapat memenuhi tujuan untuk menyampaikan diseminasi pembuatan mayonnaise berbahan dasar dadih, kemudian meningkatkan pengetahuan peserta bahwa dadih yang mempunyai nilai gizi tinggi juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan yang menarik. Efek lanjut dari program ini peserta termotivasi dalam berinovasi meningkatkan nilai ekonomis produk.

Selama berlangsungnya pemaparan materi oleh tim penyuluh, terlihat antusias peserta mengikuti kegiatan sampai akhir acara. Ketertarikan dilihat dari keaktifan peserta saat sesi diskusi dan tanya jawab, terutama pertanyaan seputar kandungan gizi dadih dan pengembangan produk olahannya.

Demonstrasi dan Praktek Langsung

Demonstrasi diawali dengan memperkenalkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat mayonnaise dadih serta fungsinya. Salah satu tim pengabdian mempraktekkan tahapan-tahapan dalam pembuatan mayonnaise dadih. Sembari mempraktekkan pembuatan mayonnaise, tim juga menjelaskan bagaimana tips dan trik untuk dapat menghasilkan mayonnaise yang baik dan sesuai standar.

Tahapan selanjutnya masing-masing peserta dibekali bahan-bahan untuk membuat mayonnaise, sehingga mereka akan mencoba mempraktekkan pembuatan mayonnaise dadih di lokasi penyuluhan. Sebagian besar peserta berhasil membuat mayonnaise dadih dengan baik, walau pun beberapa peserta tidak berhasil mendapatkan tekstur mayonnaise yang kental, seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Mayonnaise Dadih

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan diperoleh fakta bahwa masih banyak guru-guru SD di daerah Nagari Magek, Kecamatan Kamang Magek, Kabupaten Agam yang belum bisa untuk melakukan pengembangan pembuat media pembelajaran yang menarik. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan media pembelajaran ini sangat membantu guru-guru tersebut dalam lebih berinovasi untuk membuat media pembelajaran yang lebih menarik sehingga diharapkan bisa lebih menarik perhatian siswa dalam belajar dan meningkatkan hasil belajarnya.

DAFTAR PUSTAKA

Arsyad, Azhar. 2006. *Media Pembelajaran*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Azhar, Nelda & Muhammad Adri. 2008. *Uji Validitas dan Reliabilitas Paket Multimedia Interaktif*. Artikel, diambil pada tanggal 3 Desember 2012, dari

http://nyoman.dosen.narotama.ac.id/files/2012/01/nelda_adri_makasemnas2008.pdf

Depdiknas. 2003. *Undang-undang Nomor 20, Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional.*

Hendriyani, Y., Delianti, V. I., & Mursyida, L. (2017). *Persepsi Penggunaan Swishmax Untuk Pengembangan Media Pembelajaran Oleh Guru Sekolah Dasar Di Gugus 3 Kamang Magek Kabupaten Agam. Jurnal Teknologi Informasi dan Pendidikan, 10(3), 101-106.*

Purnama, E.S. 2009. *Optimalisasi Prestasi Belajar Matematika Melalui Pembelajaran Dengan Media CD Interaktif (Multimedia) Bagi Siswa Kelas 7-C SMP Negeri 1 Sruweng Kabupaten Kebumen. Jurnal Vol. 2, No. 1, Januari 2009, diambil pada tanggal 3 Februari 2018, dari <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/21099299.pdf>*

=====