

PENGOLAHAN COOKIES KAMBAMBANG SEBAGAI CEMILAN KEKINIAN UNTUK ANAK-ANAK DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG HATI AYAM DI KELURAHAN WANGGA, KECAMATAN KAMBERA

Agnes Rambu Riti¹, Sonia N. E. Paralomi¹, Jofin Umbu Zogara¹, Iven Patu Sirappa¹, Anggreni Madik Linda², Kevin Andrea Tamaela³, Sipora Petronela Telnoni⁴

¹ Program Studi Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba.

² Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

³ Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Wira Wacana Sumba

⁴ Program Studi Produksi Ternak, Politeknik Pertanian Negeri Kupang

E-mail: ivenpatusirappa@unkriswina.ac.id

ABSTRAK

Tujuan pembuatan cookies kambambang bertujuan untuk memperkenalkan dan mempromosikan cemilan sehat dan bergizi berbahan dasar ubi lokal khas Sumba sebagai upaya peningkatan nilai gizi pada anak-anak. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya para orang tua, tentang pentingnya pemberian makanan bergizi dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Dan kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Kelurahan wangga, Kecamatan kambera, Kabupaten Sumba Timur. Yang terlibat dalam kegiatan ini adalah masyarakat kelurahan wangga. Kegiatan pelatihan ini merupakan pelaksanaan kegiatan dalam bentuk sosialisasi, pelatihan dan dengan cara menyebarkan kuisisioner dan meminta tanggapan dan peserta terhadap kepuasan kegiatan dan produk yang dihasilkan. Dari hasil kuesioner yang di berikan terdapat 90% peserta memahami materi dan cara pembuatan kambambang. Hasilnya diharapkan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap manfaat penggunaan bahan pangan lokal yang terjangkau dan bernutrisi tinggi. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk mendukung kesehatan anak- anak tetapi juga mendorong keberlanjutan pangan lokal masyarakat sumba.

Kata kunci: *tepung ubi, cookies kambambang, tepung hati ayam, pelatihan, penyuluhan*

PROCESSING KAMBAMBANG COOKIES AS A MODERN SNACK FOR CHILDREN USING CHICKEN LIVER FLOUR IN WANGGA VILLAGE, KAMBERA DISTRICT

ABSTRACT

The purpose of making kambambang cookies is to introduce and promote healthy and nutritious snacks made from local Sumbanese cassava as an effort to improve the nutritional value of children. This activity is designed to increase public understanding, especially among parents, about the importance of providing nutritious food to support children's growth and development. The training was held in Wangga Village, Kambera District, East Sumba Regency. The participants were the Wangga community. The training included outreach and training, as well as distributing questionnaires to solicit responses from participants regarding their satisfaction with the activity and the resulting product. The questionnaire results indicated that 90% of participants understood the material and method for making kambambang. The results are expected to raise public awareness of the benefits of using affordable and highly nutritious local food ingredients. Thus, this activity not only aims to support children's health but also promotes the sustainability of local food in Sumba.

Keywords: *cassava flour, kambambang cookies, chicken liver flour, training, outreach*

PENDAHULUAN

Hati ayam merupakan salah satu organ dalam ayam yang termasuk limbah atau *ByProduct* yang memiliki kandungan zat gizi tinggi dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya. Kandungan gizi pada 100 gram yaitu protein 27,4 g dan zat besi 4 mg. Hati ayam adalah salah satu sumber zat besi yang baik dan mudah diperoleh. Selain itu hati ayam memiliki nilai bioavailabilitas lebih tinggi dibandingkan sumber zat besi lainnya seperti sayuran hijau dan kacang-kacangan (Ina et al., 2024)

Hati ayam adalah salah satu organ yang termasuk limbah atau byproduct namun memiliki keunggulan dibanding hati yang bersumber dari ternak lainnya, karena harganya lebih murah dan lebih mudah ditemukan di pasaran. Namun pengolahan hati ayam sendiri masih kurang beragam dan kurang maksimal dalam pemanfaatan potensinya (Annisa & Suryaalamshah, 2023) Singkong atau ubi kayu merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras dengan kandungan karbohidrat adalah 34,7%. Namun pada kenyataannya singkong kurang begitu dimanfaatkan, sehingga perlu adanya pemanfaatan singkong agar menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup.

Tepung yang berasal dari umbi-umbian khususnya ubi kayu umumnya memiliki kandungan pati yang tinggi karena cocok untuk mengatasi kebutuhan kalori dalam makanan. Berdasarkan penelitian

Savira Rahmadian (2018), kadar protein singkong yang sudah dijadikan tepung Modified Cassava Flour (Mocaf) berkisar antara 6,08%.

Pembuatan tepung ubi kayu berpeluang untuk dikembangkan di daerah sentra produksi, karena relatif mudah untuk dilakukan dengan peralatan yang sederhana. Di Sumba Timur, ubi adalah salah satu bahan pangan yang melimpah dan mudah didapat. Ubi kaya akan karbohidrat, serat, serta vitamin A dan C, yang sangat penting untuk mendukung pertumbuhan anak. Dengan mengkombinasikan tepung ubi dan tepung hati dengan tepung terigu sebagai bahan pelengkap, cookies kambambang dapat menjadi cemilan sehat yang bernutrisi tinggi sekaligus menarik untuk dikonsumsi oleh anak-anak. Pengembangan cookies kambambang ini bertujuan untuk menciptakan makanan tambahan yang tidak hanya sehat, tetapi juga mudah diterima oleh anak-anak karena tekstur dan rasanya lezat dan enak. Kombinasi bahan lokal seperti tepung ubi dan tepung hati dapat memberikan kandungan nutrisi lengkap untuk mendukung pertumbuhan optimal anak-anak di Sumba Timur.

Produk kambambang sebagai makanan alternatif Masyarakat Ketika masa pengeklik melanda. Namun, saat ini produk kambambang jarang di produksi oleh Masyarakat akibat gagal panen hasil pertanian. PKM ini bertujuan untuk meningkatkan minat Masyarakat terhadap pangan fungsional yang kaya nutrisi.

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan tempat Pelatihan pembuatan kambambang di dilaksanakan di Kelurahan Wangga, Kecamatan Kambara. Masyarakat yang di libatkan dalam pelatihan ini sebanyak 12 orang pelatihan pembuatan kambambang.

1. Tahap Persiapan

Adapun tahap persiapan yang kami lakukan adalah diskusi bersama Tim Penyuluhan dari mahasiswa peternakan kelompok 2 terkait perencanaan kegiatan, persiapan alat dan bahan, waktu pelaksanaan, dan survei lokasi.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Sosialisasi

Penyuluhan di lakukan pada masyarakat kalumbang terkait apa pentingnya kambambang, manfaat, kandungan gizi yang terkandung dalam kambambang dan substisusi tepung hati ayam. Bahan ajar yang di persiapkan dalam bentuk poster.

b. Pelatihan

Proses pengolahan kambambang dengan penambahan tepung hati yaitu: menyediakan bahan bahan yang diperlukan yaitu: Tepung ubi kayu 3 sendok makan (15%), tepung terigu 2 gelas top kopi (20%), Tepung hati ayam setengah sendok makan (10%), Kuning Telur secukupnya (2%), Gula Halus 3 sendok makan (15%), Mentega 5 sendok makan (15), kelapa parut yang sudah di sangrai 3

sendok makan (15%), Chococips secukupnya (5%), air (3%).

Alat-alat yang digunakan adalah: bokor, Sendok, Cetakan, Oven, kompor, gelas. Proses pembuatan kambabang diawali dengan mencampurkan tepung ubi kayu, kuning telur, mentega, gula halus, tepung hati ayam, dan kelapa sangrai kemudian di campurkan hingga merata, kemudian dicetak sesuai keinginan dan ditambahkan toping chococips untuk menarik minat anak - anak, lalu dimasukkan ke dalam oven sekitar 20 menit, setelah matang kambabang siap di sajikan.

3. Tahap Evaluasi

Kegiatan yang di lakukan yaitu:

a. Partisipasi Masyarakat

Partisipasi masyarakat terhadap kegiatan yakni : implementasi program dengan cara melibatkan semua peserta PKM secara aktif pada kegiatan Pelatihan pembuatan kambambang. Kegiatan tersebut dengan cara membagikan kuesioner dan presensi kehadiran peserta.

b. Penerapan Teknologi

Teknologi yang digunakan yaitu formulasi pengolahan kambambang dan metode pemnggunaan wakru pemanggangan produk. Evaluasi yang dilakukan yaitu secara

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan dengan berdiskusi rencana kegiatan Penyuluhan yang dilakukan. Pihak-pihak yang terlibat adalah Tim penyuluhan (mahasiswa), dan ibu RT. Kegiatan yang dilakukan adalah merancang tentang waktu pelaksanaan penyuluhan, serta alat dan bahan yang di gunakan semuanya di diskusikan dengan masyarakat setempat untuk menanyakan apakah ada persiapan alat atau bahan. Gambar persiapan bersama Tim



Gambar 1. Survei lokasi dan diskusi terkait waktu pelaksanaan penyuluhan.

Gambar 1 menunjukkan bahwa hasil Forum Group Discussion (FGD) yang dilakukan adalah masyarakat bersedia untuk mengikuti kegiatan penyuluhan yang di selenggarakan oleh mahasiswa dalam proses penyuluhan. Bahan dan Peralatan di tanggung oleh Tim penyuluh asal Unkriswina Sumba. Diskusi yang dilakukan juga membahas tentang: Pembagian waktu pelaksanaan atau menyusun agenda kegiatan sehingga tertulis membagikan kuisioner pada peserta penyuluhan yang mengikuti pelatihan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam aspek pembuatan kambambang. pada kegiatan

peserta dapat hadir semua dan kegiatan yang dilakukan terarah berdasarkan kesepakatan bersama.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2. Tim penyuluh memberikan materi terkait teknik pembuatan tepung singkong, tepung hati, komposisi nutrisi bahan-bahan yang digunakan serta manfaat dalam kaitannya dengan Kesehatan. Peserta PKM diberikan poster untuk mempermudah dalam pemahaman materi.



Gambar 2. Peserta PKM menyimak materi yang disampaikan oleh Pemateri

Beberapa Tahap pelaksanaan kegiatan yang dilakukan yaitu:

a. Melakukan Sosialisasi Tentang Pembuatan Kambambang

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan yaitu melakukan edukasi tentang pengolahan produk kambambang dengan memanfaatkan tepung hati sebagai sumber nutrisi. Selama pelaksanaan kegiatan pemateri menyediakan poster, membagikan poster kepada peserta dilaksanakan. Disisi lain, Peserta diberikan kesempatan untuk berdiskusi, menanyakan tentang hal-hal yang kurang dipahami terkait materi.

b. Praktek Pengolahan Kambambang

Tahap pengolahan kambambang dapat dilihat sebagaimana pada Gambar 3.



Gambar 3. Pengolahan Kambambang oleh Peserta

Bahan dasar tepung ubi, tepung hati, dan tambahan tepung terigu kepada masyarakat mauliru, respon yang kami terima sangat positif. Pelatihan pembuatan kambambang dengan penambahan tepung hati ayam kami melibatkan ibu-ibu dan anak-anak. kami membawa materi tentang pemahaman apa itu kambambang, proses pembuatan hati ayam dan proses pembuatan kambambang. Semua peserta menyatakan bahwa bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kambambang mudah diperoleh dan cara pembuatannya lumayan gampang dan mudah untuk di buat, dan bisa untuk praktek sendiri di rumah.

3. Tahap Evaluasi

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan PkM

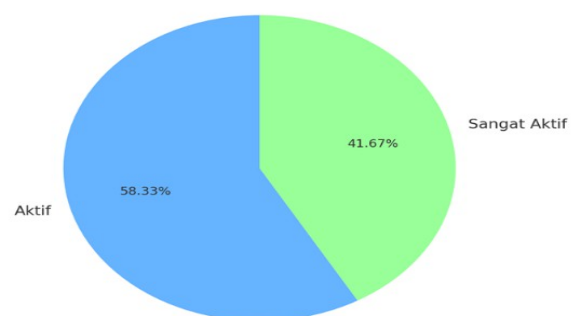
No	Nama	Motasi pkm sesuai dengan kebutuhan peserta	Kegiatan pkm dilaksanakan sesuai harapan masyarakat	Cara pemutaran materi yang disajikan pkm menarik	Materi yang disajikan pkm mudah dipahami	Waktu yang disediakan sesuai untuk penyampaian materi pkm dan kegiatan pkm	Masyarakat tertarik untuk mengikuti kegiatan pkm selama sesuai kebutuhan peserta	Anggota pkm yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan pelayanan sesuai dengan kebutuhan	Setiap keluarga, pertanyaan, permasalahan yang diajukan dijawab lanjut dengan baik oleh nara sumber, anggota pengabdian yang terlibat
1	Yohannis wibisono	4	4	4	4	4	3	3	3
2	Rinto tatsu	4	4	4	4	3	3	4	3
3	Frederika tangu hino	4	4	3	1	4	4	4	3
4	Sariata diani	4	4	4	4	4	4	4	4
5	Rambu suli	3	4	3	4	3	3	4	3
6	Megdalena	3	4	4	3	3	3	3	3
7	Don sari	4	4	3	4	4	4	3	4
8	Umbu k. pambatang	4	4	3	3	3	4	4	4
9	Umbu raka	4	4	4	4	4	4	4	4
10	Petra sariata	3	4	3	3	4	3	4	4
11	Galvri	4	3	3	3	3	4	3	4
12	Dunda para	3	3	3	3	3	3	3	3
	Jumlah	44	48	41	40	42	42	43	42
	Rata-rata	3,66	4	3,41	3,33	3,5	3,5	3,58	3,5

Data yang dihasilkan yaitu setelah terlaksananya seluruh kegiatan PKM, peserta di evaluasi dengan menyebarkan kuisioner. Tujuannya adalah untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan dan Tingkat kepuasan mitra terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan.

a. Partisipasi Mitra

Dalam melihat partisipasi masyarakat, sesuai kegiatan, masyarakat diberi kuisioner pertanyaan. Adapun hasil uji kuisioner yaitu seperti terlihat pada Gambar 4.

Presentase Partisipasi Masyarakat dalam Penyuluhan



Gambar 4. Presentase Partisipasi Masyarakat dalam Penyuluhan PkM
Gambar 4 terlihat Partisi Mitra Cukup Tinggi yaitu 58,33% aktif dan 41,67%

sangat aktif hal ini disebabkan yaitu Tim PKM di berikan kesempatan untuk mempraktekkan secara langsung terkait inovasi pengolahan kambambang. Selama proses praktek metode komunikasinya menggunakan Bahasa Indonesia hal ini

bertujuan untuk membangun kedekatan agar Tim PKM tidak merasa canggung dengan narasumber sehingga pengolahan kambambang berhasil diproduksi sendiri secara mandiri oleh Tim PKM.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelatihan yang kami lakukan di Kelurahan Wangga, cookies kambambang yang terbuat dari tepung ubi, tepung hati, dan tepung terigu telah menunjukkan potensi besar sebagai cemilan sehat dan bergizi untuk Masyarakat khususnya anak-anak di Kelurahan Wangga. Kandungan karbohidrat dari tepung ubi, protein, zat besi, dan vitamin A dari tepung hati

memberikan manfaat yang signifikan dalam mendukung pertumbuhan anak dan mencegah kekurangan gizi.

Disarankan agar produksi cookies kambambang ini dapat diperluas, baik secara mandiri oleh masyarakat maupun melalui kerjasama dengan posyandu dan program gizi di tingkat Kelurahan (Kalumbang).

DAFTAR PUSTAKA

- Azaroh, V. R. N. (2023). *Uji karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan cookies dengan penambahan tepung bekatul beras (Oryza sativa L.) putih dan ubi jalar (Ipomoea batatas) ungu* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Annisa, S. N., & Suryaalamshah, I. I. (2023). Formulasi Cookies dari Tepung Hati Ayam dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Sumber Zat Besi Pencegah Anemia Pada Remaja Putri. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 4(1), 14. <https://doi.org/10.24853/mjnf.4.1.14-27>
- Ina, Y. T., Sirappa, I. P., & Saragih, E. C. (2024). Pemanfaatan tepung kelor dan tepung hati ayam melalui diversifikasi produk kambambang sebagai upaya pencegahan stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(6), 6179–6191.
- Harahap, Kurnia Sada, Sumartini Sumartini, and Apri Mujiyanti (2020). "Uji Hedonik: Pengkayaan Nutrisi Dari Cookies Coklat Tepung Mangrove (*Avicennia officinalis*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah, Tepung Wijen, Dan Tepung Hati Ayam." *Aurelia Journal* 2.1: 19-28.
- Henggu, K. U., Retang, E. U. K., Indah, R. H., Kolo, Y., Wadu, L. G., Lapu, R. U., & Bureni, E. N. (2023). Pendampingan Kelompok "Berkat Usaha"

- Dalam Produksi Kambambang Berbahan Rumput Laut *Euchema Spinosum* Sebagai Cookies High Fiber Rendah Gluten. *Abdi Wina Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 7-13.
- Indonesia, Standar Nasional; Nasional, B. S. Biskuit. *SNI*, 2011, 2973.2011: 1-41.
- Nupitasari, P., Muhlishoh, A., & Ma'rifah, B. (2023). Kandungan Gizi Dan Organoleptik Biskuit Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Daun Katuk Sebagai Alternatif Camilan Ibu Menyusui. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 7(2), 245 - 255.
- Sulaeman, Putri Amanah, and Retnosyari Septiyani (2023). "Pengembangan Produk Cookies dengan Penambahan Tepung Hati Ayam Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Sensoris Cookies." *Journal of Food and Culinary*: 102-115.