

---

**PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETRAMPILAN  
DALAM PENGOLAHAN PANGAN BERBAHAN KEDELAI  
DI DESA GAMBYOK KEC. GROGOL, KAB. KEDIRI**

Dwi Wahyuni, Esti Ambar Widyaningrum  
Prodi S1 Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri  
[dwi.wahyuni@iik.ac.id](mailto:dwi.wahyuni@iik.ac.id)

**Abstrak**

Desa Gambyok, Kec. Grogol, Kab. Kediri memiliki potensi sebagai penghasil komoditas kedelai, tetapi dalam pemanfaatannya masih kurang optimal karena selama ini hanya dijual dalam bentuk kering atau kedelai rebus. Selain itu, permasalahan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat setempat juga menjadi dasar dari kegiatan ini. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan pangan berbahan kedelai menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih baik dan bergizi bagi keluarga. Kegiatan ini ditujukan terutama kepada ibu-ibu PKK di Dusun Plosolanang, Ds. Gambyok, Kec. Grogol, Kab. Kediri. Materi pelatihan berupa (a) Pemilihan responden, (b) tahap persiapan, berupa penjajagan dan pertemuan dengan pengurus kelompok ibu-ibu PKK, dan tokoh masyarakat setempat, (c) Observasi tingkat pengetahuan ibu-ibu PKK, (d) kegiatan edukasi / penyuluhan berupa penjelasan dan diskusi mengenai kedelai dan produk olahannya, (e) kegiatan peragaan dan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan susu kedelai, Nugget dari ampas kedelai dan *Soypey* (rempeyek kedelai) dan (f) evaluasi. Jumlah peserta 24 orang yang diikuti oleh ibu-ibu PKK di Dusun Plosolanang, Ds. Gambyok. Pembekalan pengetahuan mengenai pangan aman bagi keluarga menghasilkan motivasi yang tinggi kepada masyarakat untuk lebih selektif dalam pemilihan bahan pangan yang untuk keluarga..Terdapat peningkatan pengetahuan sebesar 54.1% s.d 62.5% dan peningkatan ketrampilan sebesar 25% s.d 45% setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar kedelai.

**Kata Kunci:** Pengetahuan, Ketrampilan, Pengolahan pangan, Kedelai

## 1. PENDAHULUAN

Gambyok merupakan desa yang terletak di kecamatan Grogol, Kabupaten Kediri, merupakan daerah pertanian yang memiliki berbagai potensi pertanian diantaranya adalah jagung, kacang-kacangan, bunga segar, tembakau dan padi . Jenis komoditi kacang-kacangan didominasi oleh kacang kedelai. Secara umum Desa Gambyok memiliki potensi sebagai penghasil kacang kedelai yang cukup besar, tetapi kedelai tersebut selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan sebagian besar hanya dijual langsung dalam bentuk kacang kedelai segar atau kedelai rebus, Untuk meningkatkan hasil jual kedelai perlu dilakukan pengembangan produksi pangan. Menurut Widodo (2003) dalam Martha, dkk (2017) menjelaskan bahwa pengembangan produksi pangan bertujuan untuk menyajikan bahan menjadi lebih siap dikonsumsi dan meningkatkan kualitas sehingga dapat meningkatkan harga jualnya.. Kurangnya pengembangan produksi pangan ini disebabkan karena pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mengenai pengolahan pangan berbahan kedelai menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih baik dan bergizi bagi keluarga masih sangat kurang. Akibatnya kacang kedelai tidak dapat mendatangkan keuntungan yang besar.

dapat meningkatkan harga jualnya. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan cara pengolahan kacang kedelai yang memiliki nilai jual tinggi sehingga mungkin dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan dan ekonomi masyarakat. Selain itu, dengan adanya sentuhan olahan, maka akan meningkatkan diversifikasi produk olahan kedelai yang tentunya adapat mendukung program pemerintah dalam meningkatkan ketahanan pangan yaitu tentang keberagaman jenis pangan dan memenuhi kecukupan gizi (Suryana, 2013).

Ada beberapa hal yang dapat direkomendasikan dalam penanganan pascapanen dan diversifikasi sekunder. Upaya diversifikasi yang berjalan selama ini masih cenderung kepada

---

diversifikasi primer, yaitu: produk pertanian dijual dalam keadaan segar. Diversifikasi sekunder dengan pengolahan produk yang menempatkan komoditas pertanian termasuk kedelai sebagai bahan baku atau material yang dapat diolah lebih lanjut masih sangat terbatas (Subroto, dkk. 2014). Diversifikasi sekunder yang berpotensi dapat diterapkan adalah pengolahan kedelai menjadi susu kedelai, Nugget dari ampas kedelai dan *Soypey* (rempeyek kedelai). Upaya ini sekaligus juga diharapkan dapat mengatasi salah satu problem pada saat panen raya yang menyebabkan harga pasar jatuh dan dapat digunakan untuk pemenuhan gizi masyarakat. Peranan komoditi kedelai dirasakan sangat penting dalam upaya untuk memenuhi gizi masyarakat, karena merupakan sumber protein dan kalori yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia dalam kehidupan sehari-hari. Nilai nutrisi kedelai sangat baik untuk kesehatan manusia, terutama kandungan protein nabati yang dikandung kedelai cukup tinggi (Krisdiana, 2017).

Namun demikian, usaha tersebut dalam penerapan dan pengembangannya sangat memerlukan adanya kegiatan pelatihan tentang pengolahan kacang kedelai menjadi berbagai produk olahan kedelai. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan pangan berbahan kedelai menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih baik dan bergizi bagi keluarga.

## 2. METODE PENGABDIAN

### 2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

2.1.1. Waktu pengabdian dilakukan pada tanggal 23 s.d 25 Agustus 2019

2.1.2. Tempat Pengabdian dilakukan di rumah warga dusun Plosolanang Desa Gambyok Kecamatan Grogol Kab. Kediri.

### 2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah edukasi berupa penyuluhan tentang pemanfaatan dan pengolahan produk berbahan kedelai yang nantinya dapat digunakan untuk pemenuhan gizi keluarga dan menambah pendapatan keluarga, kemudian dilanjutkan dengan praktek pengolahan produk susu kedelai, nugget dari ampas kedelai dan *soypey* (rempeyek kedelai)

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan sebagai berikut:

- a. Pemilihan responden. Responden dalam penelitian ini adalah warga masyarakat Dusun Plosolanang, Desa Gambyok khususnya adalah anggota kelompok ibu-ibu PKK
- b. Tahap persiapan, berupa penjajagan dan pertemuan dengan pengurus kelompok ibu-ibu PKK, dan tokoh masyarakat setempat.
- c. Observasi tingkat pengetahuan anggota kelompok ibu-ibu PKK yang dilakukan dengan membagikan *pre-test* berupa kuisisioner mengenai pengetahuan dasar terkait pemanfaatan kedelai dan pengolahannya untuk keluarga.
- d. Kegiatan edukasi / penyuluhan berupa penjelasan dan diskusi mengenai kedelai dan produk olahannya
- e. Kegiatan peragaan dan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan susu kedelai, Nugget dari ampas kedelai dan *Soypey* (rempeyek kedelai)
- f. Evaluasi kegiatan melalui *post-test* berupa pengisian kuisisioner dimana soal yang diberikan sama dengan kuisisioner *pre-test* untuk mengetahui apakah ada peningkatan pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan kedelai dan pengolahannya untuk keluarga.

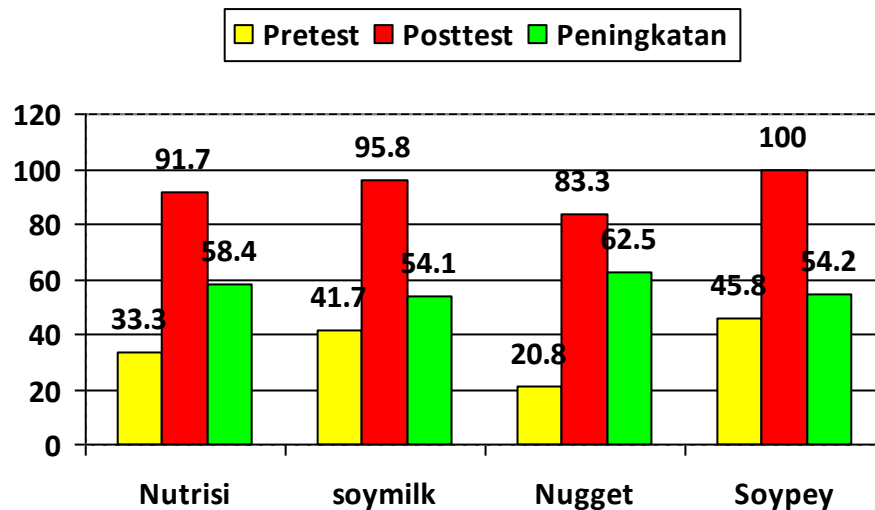
### 2.3. Sampel

Sampel yang dimaksud disini adalah mitra berupa kelompok ibu-ibu yang aktif dalam kegiatan PKK berjumlah 24 orang. Masyarakat sasaran lebih banyak ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga dan para remaja putri untuk ikut serta dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan serta bersedia untuk menyebarkan informasi dan keterampilan yang telah didapat kepada anggota keluarga dan anggota masyarakat lain di sekitar lingkungan tempat tinggalnya. Riwayat pendidikan ibu-ibu PKK yang terlibat secara aktif dalam kegiatan ini cukup bervariasi yang dikelompokkan menjadi 3 kategori yaitu: tamat sekolah menengah pertama (SMP) sebanyak 24%, tidak tamat sekolah menengah atas (SMA) sebanyak 26%, tamat SMA sebanyak 50%, dan sarjana 12%. Status sosial ibu-ibu PKK ini adalah ibu rumah tangga (100%), dan sebagian besar gemar memasak. Dalam pelaksanaan kegiatan ini telah terjadi transfer ilmu pengetahuan dalam bidang gizi tentang kandungan nutrisi yang ada di dalam kedelai dan cara pengolahan

kedelai menjadi produk untuk diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari guna pemenuhan gizi keluarga.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui kegiatan ini terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan sasaran dalam pengolahan pangan berbahan kedelai. Dalam pelaksanaan kegiatan ini telah terjadi transfer ilmu pengetahuan dalam bidang gizi tentang kandungan nutrisi yang ada di dalam kedelai dan cara pengolahan kedelai menjadi produk untuk diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari guna pemenuhan gizi keluarga.



Gambar 1: Diagram peningkatan pengetahuan warga

#### 3.1. Peningkatan Pengetahuan

Evaluasi berupa *pretest* terhadap pelaksanaan kegiatan penyuluhan tersebut didapatkan hasil bahwa secara umum telah terjadi peningkatan pengetahuan Ibu-ibu PKK dusun Plosolanang terhadap kandungan nutrisi dan aneka olahan berbahan kedelai. Persentase warga yang mengetahui kandungan nutrisi dan aneka olahan berbahan kedelai masih sangat rendah yaitu antara 20.8% hingga 45.8%. Hasil *Posttest* menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu PKK meningkat secara signifikan setelah dilakukan penyuluhan (gambar 1).

Peningkatan ini disebabkan karena wawasan pengetahuan dari pada ibu-ibu PKK sudah mulai terbuka terutama tentang nutrisi yang terkandung dalam kedelai. Dalam kegiatan penyuluhan juga telah dijelaskan bahwa kedelai merupakan sumber protein nabati yang memiliki daya cerna tinggi dan harga yang relatif murah dibandingkan dengan harga protein hewani (Krisdiana, 2017). Diantara materi penyuluhan dan pelatihan pembuatan aneka olahan kedelai tersebut, sebetulnya sebagian besar peserta sudah mengetahui tentang cara pembuatan *soymilk* (susu kedelai) dan *soypey* (rempeyek kedelai), tetapi mereka jarang dan tidak pernah mempraktekkan untuk konsumsi keluarga.

Dari kegiatan ini diharapkan para ibu-ibu PKK tidak lagi malas untuk memasak dan mempraktekkan keterampilan yang sudah didapat. Selain itu, dengan mengetahui kandungan pada kedelai yang sangat bagus diharapkan peserta untuk lebih rajin dalam pembuatan aneka olahan dari kedelai dan memanfaatkan potensi dari desa Gambyok untuk pemenuhan gizi dan kesehatan keluarga.



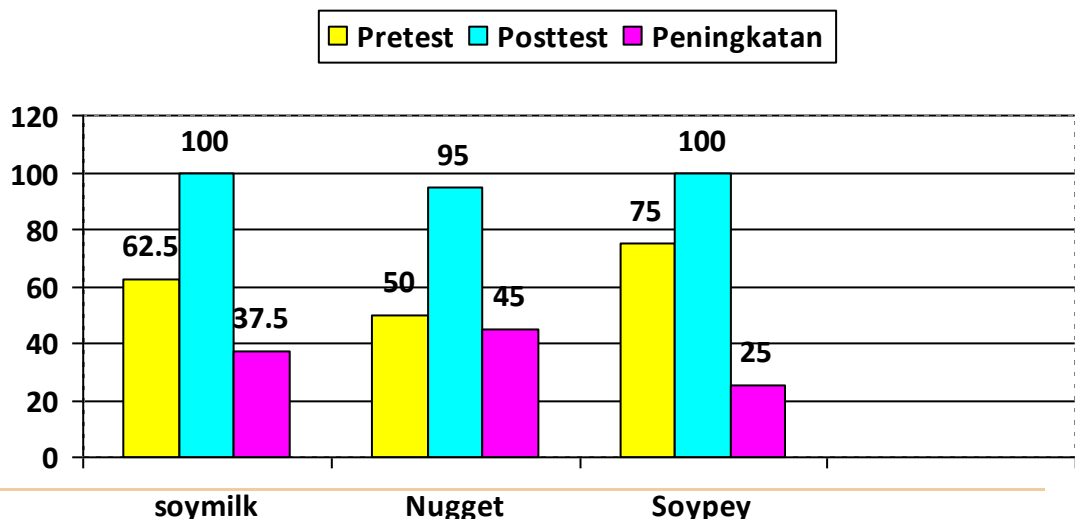
Gambar 2: Foto pengisian pretest dan penyuluhan

### 3.2. Peningkatan Ketrampilan

Evaluasi terhadap pelaksanaan penyuluhan tersebut didapatkan hasil bahwa secara umum telah terjadi peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK terhadap cara membuat aneka olahan berbahan kedelai. Umumnya, ibu-ibu PKK telah mempunyai pengetahuan dan ketrampilan yang cukup tentang cara memasak dan membuat aneka olahan berbahan kedelai. Indikator keterampilan ini dapat dilihat dari hasil *pretest* yaitu lebih dari setengah peserta telah mempunyai keterampilan memasak atau membuat produk berbahan kedelai mulai dari membuat susu kedelai (*soymilk*), *nugget* ampas kedelai dan *soypey* (rempeyek kedelai) (Gambar 3).

Hasil *pretest* pada pembuatan *soymilk* (susu kedelai) sebesar 62.5% peserta telah mampu untuk membuat susu kedelai, dan terjadi peningkatan ketrampilan sebesar 37.5% setelah dilakukan pelatihan tentang pembuatan produk ini. Umumnya para ibu-ibu peserta sudah terampil dalam pembuatan susu kedelai, tetapi mereka kurang memahami tentang pembuatan susu kedelai dengan aneka varian rasa. Umumnya para ibu-ibu peserta hanya membuat susu kedelai dengan rasa original, pada pelatihan ini diajarkan cara membuat susu kedelai dengan berbagai varian rasa. Rasa susu yang diajarkan adalah coklat, vanilla dan stawberi. Diharapkan dengan adanya penambahan varian rasa ini, para anggota keluarga akan semakin menggemari susu olahan kedelai ini.

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget dari ampas kedelai sangat menarik perhatian ibu-ibu peserta. Produk olahan ini dianggap baru dan tidak banyak yang mengetahui cara pembuatannya. Hal ini dapat dilihat dari hasil *pretest* yang hanya sebesar 50% peserta yang mampu dan trampil dalam mengolah nugget ampas kedelai ini. Persentase peningkatan ketrampilan dalam pembuatan olahan ini sebesar 45%. Ampas kedelai yang digunakan pada pembuatan nugget ini adalah ampas sisa pengolahan susu kedelai. Produk nugget ini tercipta karena masih banyaknya kandungan protein dan serat yang terdapat dalam ampas kedelai (Septifani dan Khotibul, 2018). Kandungan protein yang masih tinggi dalam bahan dasar nugget dan adanya tambahan bahan berupa telur serta wortel akan memperkaya kandungan nutrisi pada nugget ini, sehingga upaya pemenuhan gizi keluarga akan terwujud.



### Gambar 3: Diagram peningkatan ketrampilan warga

Produk olahan berbahan kedelai yang terakhir dari kegiatan ini adalah *Soypey* (rempeyek kedelai). Hasil pretest sebesar 75% peserta telah mampu untuk membuat susu kedelai, dan terjadi peningkatan ketrampilan sebesar 25% setelah dilakukan pelatihan tentang pembuatan produk ini. Ibu-ibu peserta pelatihan sudah tidak asing dengan produk olahan yang satu ini, yang membedakan *soypey* dengan rempeyek kedelai pada umumnya adalah terletak dari bahan dasarnya. *Soypey* berbahan dasar tepung kedelai dan divariasikan dengan aneka isian. Isian yang dapat digunakan sebagaimana rempeyek pada umumnya yaitu udang ebi, kacang tanah atau kacang tolo. Berdasarkan uji panelis dari para ibu-ibu dan mahasiswa yang membantu kegiatan ini, organoleptis dari *soypey* lebih renyah dan gurih.



Gambar 4: Produk Soymilk, Nugget dan Soypey

## 4. SIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan di Dusun Plosolanang, Desa Gambyok, Kecamatan Grogol, Kabupaten Kediri dari hasil evaluasi baik *pre-test* maupun *post-test*, dapat disimpulkan bahwa: terdapat peningkatan pengetahuan sebesar 54.1% s.d 62.5% dan peningkatan ketrampilan sebesar 25% s.d 45% setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar kedelai.

### 4.2. Saran

1. Perlu adanya pelatihan pengemasan produk dan pemasaran guna meningkatkan jiwa kewirausahaan warga desa Gambyok
2. Perlu adanya kegiatan serupa secara berkelanjutan dengan memanfaatkan potensi lain yang ada didesa guna meningkatkan taraf hidup dan kesehatan warga desa Gambyok.
- 3.

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih dan penghargaan kami sampaikan kepada :

1. Dekan Fakultas Farmasi Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri yang telah mengijinkan kami untuk melakukan kegiatan ini.
2. Mahasiswa Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri yang ikut serta dalam persiapan dan pelaksanaan program Pengabdian Masyarakat sehingga kegiatan berjalan dengan lancar .
3. Kepala Desa Gambyok serta kepala Dusun Plosolanang yang telah mengijinkan kami melaksanakan kegiatan wilayah Desa Gambyok.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Marta, Herlina, Yana Cahyana dan Heni Radiani Arifin. (2017). Program Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Di Kecamatan

- Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 6 (3),: 227 – 232
- Suryana, A. (2013). *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Disampaikan dalam Kuliah Umum Mahasiswa Sarjana dan Pasca Sarjana Jurusan Agribisnis IPB. 14 Desember 2013. Bogor.
- Krisdiana, Ruly. (2017). *Potensi Pengembangan Produk Olahan Kedelai untuk Pemenuhan Kebutuhan Gizi Masyarakat*. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Subroto, E., Tensiska, dan Indiarso, R.(2014). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Dalam Upaya Mendukung Ketahanan Pangan Di Desa Girijaya Dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut . *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* 3(1): 1 – 4.
- Septifani, Riska, Khotibul Umam (2018). Pemanfaatan Ampas Kedelai Sebagai Produk Pangan Dengan Nilai Tambah Ekonomis Di Ukm Susu Kedelai Kota Batu . *Journal Of Innovation And Applied Technology*.02(04).
-