



PENGOLAHAN BERAS SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ES PLERET

Jumiatik^{1*}, Salsabila Ika Puspita², Deyon Yanuar Fitranto³, Bayhakhi Maulana Kaffy Salwa⁴, Fatchur Rozci⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

*E-mail: 19024010075@student.upnjatim.ac.id

ABSTRAK

Es Pleret merupakan kuliner khas Kota Blitar yang berupa minuman es dengan isian bulatan-bulatan seperti bakso. Eksistensi kuliner ini mulai berkurang seiring dengan berjalannya waktu. Untuk mengangkat kembali eksistensi dari Es Pleret ini, mahasiswa KKNT UPN "Veteran" Jawa Timur melakukan pendampingan pada salah satu pelaku UMKM es pleret yaitu UMKM Es Pleret Patria. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu observasi, pemetaan, dan pelaksanaan pendampingan. Adapun kegiatan pendampingan yang telah dilaksanakan berupa branding logo dan repackaging kemasan dari Es Pleret Patria.

Kata kunci: Es Pleret, pengabdian masyarakat, pendampingan UMKM

PROCESSING OF RICE AS A RAW MATERIAL FOR MAKING PLERET ICE

ABSTRACT

Es Pleret is a culinary specialty of Blitar City in the form of an ice drink filled with balls like meatballs. This culinary existence began to decrease over time. To revive the existence of Pleret Ice, East Java UPN "Veteran" KKNT students provided assistance to one of the Pleret Ice UMKM actors, namely Patria Ice Pleret UMKM. The methods used in community service are observation, mapping, and mentoring. The mentoring activities that have been carried out are in the form of logo branding and packaging repackaging from Es Pleret Patria.

Keywords: Es Pleret, community dedication, MSME assistance

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara tropis karena memiliki dua kondisi musim yang terdiri dari musim hujan dan kemarau, dan juga letak wilayah berada disekitar khatulistiwa menjadikannya selalu mendapatkan sinar matahari sepanjang tahun. Selain itu juga memiliki karakteristik tanah yang subur yang diakibatkan adanya pergantian musim berulang yang terjadi secara teratur. Keragaman tanaman yang dihasilkan memiliki banyak manfaat diantaranya sebagai bahan pangan, kebutuhan kesehatan, dan lain-lain.

Tuankotta et al., (2015) mengemukakan bahwa beras merupakan hasil olahan dari tanaman padi yang diperoleh dengan cara digiling. Beras menjadi salah satu bahan pangan pokok yang banyak dikonsumsi di Asia khususnya di Negara Indonesia, hal ini dibuktikan dari jumlah produksi beras di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 55.670.219,00 ton dengan luas panen sebesar 10.606.513,22 hektar (Badan Pusat Statistik, 2022).

Jumlah produksi beras yang cukup tinggi dibutuhkan sebuah ide pengolahan untuk menambah nilai jual dari beras tersebut. Produk turunan dari beras diantaranya yaitu tepung beras, bihun, kerupuk, dan lain sebagainya. tepung beras merupakan partikel beras yang telah dihaluskan dengan alat giling. Tepung beras memiliki kandungan antioksidan yang sangat tinggi dan baik untuk dikonsumsi bagi seseorang yang sedang menjalani diet bebas gluten. Tepung beras memiliki manfaat diantaranya membantu menurunkan berat badan, menurunkan resiko terkena penyakit jantung, menjaga kesehatan saluran pencernaan, dan lain-lain.

Tepung beras dapat diolah menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual diantaranya yaitu aneka kue, opak gambir, matari, krupuk, dawet, dan pleret. Pleret merupakan produk olahan dari tepung beras yang berbentuk bulat dengan tekstur kenyal. Pleret menjadi makanan tradisional yang cukup diminati kalangan masyarakat. Dengan adanya proses pengolahan dari tepung beras menjadi



pleret dapat menambah nilai jual dari beras yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Maligan & Hermanto, 2017).

Blitar merupakan kota kecil dengan tiga kecamatan di dalamnya. Kota Blitar merupakan kota dengan jumlah industri yang tidak banyak. Sebagian besar perekonomian di Blitar digerakkan oleh pelaku UMKM. Mulai dari UMKM Kuliner, UMKM kerajinan, UMKM berbasis agribisnis.

Es pleret merupakan salah satu jenis UMKM kuliner Kota Blitar. Es Pleret adalah kuliner jadul khas Kota Blitar yang eksistensinya mulai turun, terutama dikalangan Anak muda. Eksistensi dari es pleret sendiri perlahan mulai berkurang. Kuliner jadul seperti ini seharusnya menjadi ikon yang dilestarikan. Tujuan dari penulisan ini yaitu untuk mengangkat es pleret menjadi lebih eksis lagi khususnya di Kota Blitar. Mahasiswa KKN Tematik UPN “Veteran” Jawa Timur melakukan pendampingan pada UMKM Es Pleret dalam rangka pengenalan terhadap masyarakat luas dan pengembangan UMKM. Dengan adanya pendampingan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pelaku UMKM.

METODE

Kegiatan pengabdian pengolahan beras sebagai bahan baku es pleret dilakukan pada Rabu, 16 November 2022 di Kelurahan Kauman Kecamatan Kepanjen Kidul Kota Blitar. Pengolahan ini dilaksanakan dengan Pleret sebagai objek sebab pleret merupakan salah satu kuliner jadul yang ada di Kota Blitar. Program pengabdian ini dijalankan melalui pendekatan kualitatif eksploratif dengan tahapan berupa:

1. Pemetaan

Pemetaan merupakan identifikasi berbagai potensi dan permasalahan yang ada di dalam suatu wilayah. Berangkat dari potensi dan permasalahan tersebut, barulah mahasiswa KKN Tematik MBKM merumuskan program kerja yang akan dilaksanakan.

2. Observasi

Observasi merupakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang diamati. Metode ini diambil secara langsung terhadap situasi atau peristiwa yang terdapat di lapangan.

3. Pendampingan

Pendampingan merupakan kegiatan dalam upaya pemberdayaan masyarakat dengan berbagai potensi yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat oleh mahasiswa KKN Tematik MBKM UPN “Veteran” Jawa Timur dilaksanakan pada 27 September – 12 Desember 2022. Kegiatan yang diusung oleh mahasiswa yaitu pendampingan UMKM dan terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat lainnya. Dalam pelaksanaannya pelaku UMKM khususnya UMKM Es Pleret ikut andil dalam pemetaan, observasi, dan pelaksanaan kegiatan. Adapun pendampingan yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik UPN “Veteran” Jawa Timur berupa branding logo, packaging kemasan, dan promosi melalui media sosial dari Es Pleret Patria.

A. Tepung Beras

Tepung beras merupakan produk olahan dari beras yang digiling kemudian diayak dengan ayakan 80 mesh sehingga menjadi tepung. Tepung beras memiliki kadar air sebesar 14%. Karakteristik dari tepung beras yaitu berwarna putih agak transparan, bertekstur lembut dan halus dan mengandung amilosa sebesar 20% (Ridawati & Alshendra, 2019).

Proses pengolahan tepung beras dimulai dari penepungan kering kemudian dilanjutkan dengan penepungan beras basah. Beras direndam menggunakan air selama 12 jam kemudian ditiriskan dan ditepungkan untuk mendapatkan tepung beras yang berkualitas. Standar mutu tepung beras menurut Standar Industri Indonesia yaitu kadar air maksimum 10%, kadar abu maksimum 1% bebas dari logam berbahaya, serangga, jamur, serta bau dan rasanuya yang normal.



Gambar 1 Proses Penggilingan Beras

Sumber: Dokumentasi KKNT Kelompok 24

Tepung beras dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang memiliki nilai jual. Olahan dari tepung beras diantaranya yaitu kue cucur, nagasari, kue putu, kue pancong, dan lain-lain. Tepung beras dipilih sebagai bahan baku sebab memiliki tekstur yang lembut namun tidak lengket ketika dimasak.

B. Produk Es Pleret

Es Pleret merupakan kuliner jadul khas Kota Blitar yang berupa es dengan isian bulatan-bulatan seperti bakso yang terbuat dari tepung beras. Kota Blitar mendapatkan penghargaan rekor muri sajian Es Pleret sebanyak 22.000 gelas pada tahun 2018. Es Pleret tergolong kuliner yang unik baik dari segi rasa, proses pembuatan maupun dari bentuknya (Rofiq, 2018).

Menurut Pernyataan Bapak Doni menyatakan bahwa cikal bakal dari Es Pleret berasal dari Kelurahan Kauman, Kecamatan Kepanjen Kidul, Kota Blitar. “Penjual Es Pleret ini berasal dari Kelurahan Kauman tepatnya di Lingkungan Dawuhan. Bapak Kayat pertama kali menjual minuman sejak tahun 1969”. Sekarang Es Pleret Patria sudah dipegang oleh generasi kedua yaitu Bapak Doni. Beliau melanjutkan usaha ini sejak tahun 2006.



Gambar 2 Produk Es Pleret Patria

Sumber: Dokumentasi KKNT Kelompok 24

Asal usul nama pleret muncul sebab dari cara pembuatannya dengan cara *dipleret*. Es pleret biasanya mempunyai warna putih, merah, dan hijau supaya lebih menarik. Es Pleret dalam penyajiannya dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan tambahan seperti Mutiara, dawet, cendol, serabi, dan lain-lain. Penyajian es pleret juga dapat ditambahkan esens buah-buahan seperti: durian dan srikaya yang mempunyai wangi tajam supaya aroma yang dikeluarkan dari es pleret semakin tajam. Dalam pengolahannya, pleret membutuhkan ketelitian. Adapun prosedur pengolahan pleret sebagai berikut:

1. Tepung beras dibentuk menjadi bulatan-bulatan
2. Bulatan-bulatan dari tepung beras dikukus selama 40 menit
3. Angkat bulatan-bulatan tepung beras yang telah dikukus kedalam loyang besar kemudian dihaluskan
4. Setelah halus, tambahkan air rebusan pandan secukupnya, tepung tapioca 3 sendok
5. Aduk sampai adonan menjadi kalis
6. Cetak adonan menjadi bentuk bulat-bulat berongga menggunakan alat cetak pleret
7. Kukus kembali adonan pleret yang telah dicetak selama 45 menit.
8. Setelah matang, tiriskan pleret.
9. Sajikan dengan tambahan cairan gula, santan, dawet, potongan nangka, dan es batu. Es pleret siap dinikmati.



Gambar 3 Proses Pencetakan Pleret

Sumber: Dokumentasi KKNT Kelompok 24

Es pleret terdiri dari beberapa bahan yaitu pleret, dawet, santan, dan gula. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bahan khususnya pleret dan dawet menggunakan tepung beras putih. Adapun Prosedur pengolahan dawet sebagai isian dari es pleret sebagai berikut:

1. Haluskan daun pandan sebagai pewarna untuk dawet.
2. Campurkan air sari daun pandan dengan tepung beras. Aduk sampai merata.
3. Panaskan di atas api kecil sampai adonan menjadi padatan yang kenyal.
4. Setelah menjadi padatan, cetak dawet menjadi bulir-bulir sambil direndam dalam air agar tidak menyatu.
5. Buang air rendaman dawet, dawet siap untuk dijadikan isian es pleret.

SIMPULAN

Salah satu bentuk pengolahan beras untuk menambah nilai jual produk yaitu tepung beras yang dapat digunakan sebagai bahan baku dari Pleret. Es pleret merupakan kuliner jadul dari Kota Blitar yang berupa es dengan isian bulatan-bulatan seperti bakso. Pendampingan UMKM yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik UPN "Veteran" Jawa Timur Kelompok 24 pada Es Pleret Patria berupa branding logo, repackaging kemasan, dan promosi melalui media sosial.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami mahasiswa KKN Tematik MBKM mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur selaku penyelenggara program KKN Tematik MBKM yang telah memberikan dukungan secara finansial bagi mahasiswa KKN Tematik MBKM Kelompok 24, UMKM Es Pleret Patria Selaku Mitra Program Kerja yang sudah bersedia menerima ide dan pemikiran dari mahasiswa, serta Kelurahan Kauman yang telah mendukung sepenuhnya kegiatan KKN Tematik MBKM Kelompok 24 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2022). Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Padi Menurut Provinsi (Vol. 45, Issue 45, pp. 95–98). <https://www.bps.go.id/indicator/53/1498/1/luas-panen-produksi-dan-produktivitas-padi-menurut-provinsi.html>
- Maligan, J. M., & Hermanto, M. B. (2017). Mekanisasi Teknologi Pengolahan Pangan Pada Usaha Olahan Tepung Beras Dan Kasava Di Kabupaten Blitar. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 29–38. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i1.533>
- Ridawati, & Alshendra. (2019). Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Edusainstek*, 409–419. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Rofiq, A. (2018). Pecahkan Rekor MURI, 22.000 Warga Kota Blitar Minum Es Pleret Serentak. *Jatimtimes*. dalam <https://blitar.jatimtimes.com/baca/172404/20180513/162009/pecahkan-rekor-muri-22000-warga-kota-blitar-minum-es-pleret-serentak>
- Tuankotta, A., Kurniaty, N., & Arumsari, A. (2015). PERBANDINGAN KADAR PROTEIN PADA TEPUNG BERAS PUTIH (*Oryza sativa* L.), TEPUNG BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* L. *Glutinosa*), DAN TEPUNG SAGU (*Metroxylon sagu* Rottb.) DENGAN MENGGUNAKAN METODE KJELDAH. *Prosiding Penelitian SPeSIA*, 109–114. <http://karyailmiah.unisba.ac.id/index.php/farmasi/article/view/590>