

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
SKIM DIPA FATETA**



**PENYULUHAN, PELATIHAN, DAN PERAGAAN PROSES PENGOLAHAN
KENTANG MENJADI BERBAGAI PRODUK PANGAN KOMERSIL**

Oleh :

Ketua :

Dr. Ir. Rini B, M.P.

NIDN 0005075813

Anggota :

Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S.

NIDN 0013105506

Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.

NIDN 0028046109

Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.

NIDN 0007115606

Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.Si.

NIDN 0025016202

Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si.

NIDN 0025116408

Prof. Tuty Anggraini, S.T.P., M.P., Ph.D.

NIDN 0022097703

Dr. Ir. Hasbullah, M.S.

NIDN 0007116009

Dr. Ir. Aisman, M.Si.

NIDN 0029086407

Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D.

NIDN 0026068110

Diana Sylvi, S.T.P., M.Si.

NIDN 0001017112

Purnama Dini Hari, S.T.P., M.Sc.

NIDN 0024098302

Ismed, S.Pt., M.Sc.

NIDN 0011068302

Cesar Welya Refdi, S.TP., M.Si.

NIDN 0021128803

Wellyalina, S.T.P., M.P.

NIDN 1029048901

Felga Zulfia Rasdiana, S.T.P., M.Si.

NIDN 0021049002

Reni Koja, S.TP., M.Si.

CPNS

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
MARET 2021**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Penyuluhan, Pelatihan, dan Peragaan Proses Pengolahan Kentang
menjadi Berbagai Produk Pangan Komersial

Mitra : Pesantren Dr M Natsir Alahan Panjang

Tim Pelaksana :

1. Dr. Ir. Rini, M.P.
2. Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S.
3. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S.
4. Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S.
5. Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.Si.
6. Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si.
7. Prof. Tuty Anggraini, S.T.P., M.P., Ph.D.
8. Dr. Ir. Hasbullah, M.S.
9. Dr. Ir. Aisman, M.Si.
10. Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D.
11. Diana Sylvi, S.T.P., M.Si.
12. Purnama Dini Hari, S.T.P., M.Sc.
13. Ismed, S.Pt., M.Sc.
14. Cesar Welya Refdi, S.TP., M.Si.
15. Wellyalina, S.T.P., M.P.
16. Felga Zulfia Rasdiana, S.T.P., M.Si.
17. Reni Koja, S.TP., M.Si.

Waktu : 27 - 29 Maret 2021

Padang, 30 Maret 2021

Mengetahui,
Dekan Fateta Unand



Dr. Ir. Feri Arlius, M.Sc
NIP 196712251993021001

Ketua Tim



Dr. Ir. Rini, M.P.
NIP 195909141985032007

RINGKASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang ini bekerja sama dengan mitra yaitu Pondok Pesantren Dr M Natsir di Batu Bagiriak Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Lokasi kegiatan pengabdian merupakan pondok pesantren yang mana di lingkungan sekitar kaya akan hasil pertanian dan perkebunan. Salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat sekitaran pondok pesantren adalah kentang. Tanaman kentang ditanam masyarakat di pinggiran kebun atau di pekarangan rumah, tanaman ini tumbuh subur dan berproduksi cukup tinggi di daerah ini. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah 1) Umumnya kentang hanya dijual dalam bentuk mentah, pengolahan yang umum dilakukan masyarakat setempat hanya sekedar direbus atau digoreng saja dengan campuran dengan cabe merah, 2) Kurangnya pengetahuan anggota kelompok dalam aspek pengolahan berbagai macam produk olahan. Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah 1) Mengevaluasi kegiatan budidaya pertanian dan perkebunan yang ada dilokasi mitra, 2) Kegiatan penyuluhan pengolahan produk olahan dari kentang untuk meningkatkan nilai jual produk dan ekonomi petani 3) Diversifikasi produk olahan dari kentang untuk meningkatkan umur simpan produk dengan pembuatan berbagai macam produk yaitu donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional. Kegiatan ini berlangsung dengan baik dan lancar serta tingginya antusias peserta dalam mengikuti kegiatan ini terutama pada kegiatan pengolahan produk. Kegiatan ini diharapkan meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi usaha mitra, dan peningkatan pendapatan mitra

Kata kunci: batu bagiriak Alahan Panjang, pertanian, kentang, diversifikasi, wirausaha.

A. JUDUL KEGIATAN

Kegiatan ini berjudul tentang “Penyuluhan, Pelatihan, dan Peragaan Proses Pengolahan Kentang menjadi Berbagai Produk Pangan Komersial”.

B. PENDAHULUAN

Alahan Panjang adalah salah satu Nagari di Kabupaten Solok, Sumatera Barat, Indonesia. Nagari yang beranjak sekitar 65 km dari Kota Padang ini berada diatas Bukit Barisan tempatnya di lereng bagian timur kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat pada ketinggian 1.400-1.600 mdpl. Nagari Alahan Panjang terdiri dari 10 (sepuluh) jorong, yaitu Alahan Panjang, Pangalian Kayu, Galagah, Taluak Dalam, Taratak Tengah, Batu Putih, Taratak Galundi, Batang Hari, Usak, Batu Bagiriak, Padang Laweh, dan Sungai Nanam. Salah satu daerah destinasi wisata andalan nagari alahan panjang adalah danau Kembar (Danau di Atas dan Danau di Bawah).

Alahan panjang termasuk salah satu daerah dataran tinggi di Sumatera Barat dengan curah hujan rata-rata 212 hari per tahun (BPS Solok, 2017). Dengan iklim yang sejuk dan curah hujan yang cukup tinggi membuat alahan panjang menjadi daerah yang subur untuk bercocok tanam. Hampir semua jenis tanaman dapat tumbuh dengan baik di daerah ini. Daerah Solok khususnya Alahan Panjang menjadi salah satu pemasok hasil pertanian dan perkebunan terbaik di Sumatera Barat. Salah satu komoditi yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah kentang (*Solanum tuberosum* L).

Kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung dan beras. Sebagai umbi-umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Perbandingan protein terhadap karbohidrat yang terdapat di dalam umbi kentang lebih tinggi dari pada biji sereal dan umbi lainnya. Kandungan asam amino umbi kentang juga seimbang sehingga sangat baik bagi kesehatan (Niederhauser 1993). Umbi kentang mengandung sedikit lemak dan kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, serat diet, protein, vitamin C, kalsium, zat besi dan vitamin B6 yang cukup tinggi.

Pengenalan pengolahan makanan berbasis kentang kepada masyarakat di daerah ini, diharapkan dapat merangsang munculnya masyarakat, anak pesantren Dr M Natsir, kelompok masyarakat, industri rumahan atau Usaha Mikro Kecil yang mengolah kentang menjadi produk olahan. Dengan demikian dapat meningkatkan nilai tambah dari kentang yang dihasilkan oleh masyarakat. Kegiatan ini sekaligus mempersiapkan masyarakat menyediakan makanan khas daerah berbasis kentang untuk berkembangnya daerah ini sebagai destinasi wisata di Sumatera Barat.

Kelompok sasaran yang dipilih dalam pengenalan pengolahan makanan berbasis kentang ini adalah Pondok Pesantren Dr M Natsir di Batu Bagiriak Alahan Panjang Kabupaten Solok. Pimpinan pondok adalah Darman. Selain itu, kelompok masyarakat sekitaran pondok juga ikut mengikuti kegiatan pengabdian ini. Pelatihan ini, setidaknya akan menjadi dasar mereka untuk berwirausaha dan juga merubah pola pikir untuk berpikir selangkah lebih jauh ke depan dan lebih mandiri. Aspek mutu yang perlu diperhatikan adalah jenis bahan baku, ketersediaan bahan baku, mutu atau kualitas bahan baku, nilai gizi bahan baku dan penyimpanan bahan baku. Aspek produksi diantaranya kontinyutas produksi, teknologi mesin dalam pembuatan produk dan sanitasi pengolahan sehingga nilai produk bertambah tinggi.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan, kemandirian dan keinginan berwirausaha bagi anggota pondok pesantren “Dr M Natsir” dan masyarakat sekitar dengan cara aplikasi teknologi produksi pada pembuatan donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional.

Pelatihan diberikan dengan metode pedagogi yang meliputi metode ceramah, demonstrasi pembuatan dan diskusi. Alat peraga yang disediakan berupa bahan mentah, peralatan dan mesin yang digunakan untuk pembuatan produk. Tim pengabdian masyarakat akan menentukan dan melibatkan peserta secara aktif dalam proses pengolahan produk. Terakhir dilakukan evaluasi terhadap ilmu yang sudah diperoleh.

C. PERUMUSAN MASALAH

Mitra pengabdian adalah Pondok Pesantren Dr M Natsir beserta kelompok Tani sekitaran pondok yang sedang menjalankan usaha pertanian budidaya dan penjualan tanaman labu kuning. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah:

Aspek Usaha Mitra	Permasalahan Mitra
1. Produksi	Masih rendahnya mutu produk yang dihasilkan oleh kelompok anggota pesantren maupun masyarakat sekitar “Dr M Natsir” karena minimnya pengetahuan anggota kelompok dalam berbagai olahan produk berbasis kentang.
2. Pengolahan pascapanen	Kurangnya pengetahuan tentang pengolahan produk dari kentang, produk lebih banyak dijual dalam bentuk segar, pengolahan yang umum dilakukan masyarakat setempat hanya sekedar direbus atau digoreng saja yang dicampur dengan cabe merah, dan belum adanya diversifikasi produk olahan lain.

D. SOLUSI PERMASALAHAN

Solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah :

Aspek Usaha Mitra	Solusi Penyelesaian Masalah Mitra	Target Luaran Penyelesaian Masalah
1. Produksi	Penyuluhan terkait pemanfaatan produk pertanian kentang yang melimpah dengan harga murah dengan melalui pengolahan produk yang bernilai ekonomis.	Pengetahuan tentang pemanfaatan produk pertanian kentang.
2. Pengolahan pascapanen	Pada tahapan pasca panen akan dilakukan diversifikasi produk olahan dari kentang	Adanya produk olahan kentang.

E. METODE PELAKSANAAN

Aspek Usaha Mitra	Solusi Penyelesaian Masalah Mitra
1. Penyuluhan	Penyuluhan dilaksanakan sebagai proses awal untuk membangkitkan kemauan anggota kelompok pondok pesantren “Dr M Natsir” dan masyarakat sekitar untuk menjadi mandiri dan mau berwirausaha. Dalam hal ini, mereka akan diberikan materi dan informasi-informasi mengenai pemanfaatan bahan baku lokal yang banyak terdapat dilingkungan menjadi produk-produk olahan yang lebih bernilai.
2. Pelatihan	Aplikasi teknologi dalam pembuatan donat frozen, stik, es krim, kulit kebab, dan minum fungsional dari kentang yang diajarkan secara langsung kepada para peserta melalui proses demonstrasi dan aplikasi langsung oleh para peserta.
3. Bimbingan	Kendala-kendala dalam proses pembuatan produk olahan berbasis kentang dalam memasarkan produknya tentu akan dijumpai di lapangan. Karena itu, setelah proses penyuluhan dan pelatihan dilangsungkan, untuk hari-hari selanjutnya diberikan bimbingan kepada peserta sehingga mampu memproduksi dan memasarkan produk dalam jumlah yang relatif lebih besar.

F. RINCIAN KEGIATAN

No	Nama Kegiatan
1	Survey lapangan
2	Pertemuan dengan kelompok mitra untuk sosialisasi program pengabdian masyarakat
3	Penyuluhan terkait pembuatan olahan berbasis kentang seperti donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional
4	Aplikasi produksi dan pelatihan terkait pembuatan olahan berbasis kentang seperti donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional
5	Penandatanganan kerjasama antara Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dengan Pondok Pesantren Dr M Natsir
6	Bimbingan dan konsultasi
7	Monitoring & Evaluasi
8	Pembuatan laporan kegiatan

G. PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti 105 orang peserta yang terdiri dari anak pesantren, kelompok masyarakat, ibu-ibu pkk, wirausahawan baru, dosen, dan mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu dan Senin tanggal 28-29 Maret 2021 di Batu Bagiriak Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat dengan topik pengolahan pangan berbasis kentang .

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan kegiatan penyuluhan tentang teknologi pengolahan kentang oleh narasumber dari jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang. Pada kegiatan penyuluhan ini narasumber menjelaskan tentang aspek-aspek dalam teknologi pengolahan kentang. Pengenalan tentang penanganan bahan baku sebelum diproses lebih lanjut menjadi produk merupakan topik awal yang disampaikan kepada peserta yang mengikuti kegiatan ini. Menurut narasumber bahan baku dengan penanganan yang baik akan menghasilkan produk yang baik pula. Lebih lanjut narasumber menitikberatkan kepada kualitas dan kesegaran produk kentang, karena tanaman kentang ini mudah rusak disebabkan kadar air yang tinggi sehingga proses pengolahan harus segera dilakukan.

Topik kedua yang disampaikan dalam kegiatan penyuluhan adalah proses pengolahan produk kentang. Dalam proses pengolahan kentang dijelaskan jenis-jenis dan bentuk produk olahan yang dapat dihasilkan sebagai usaha baru seperti donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional.

Kegiatan penyuluhan teknologi pengolahan kentang dilakukan pembuatan langsung produk olahan kentang oleh peserta kegiatan yaitu pembuatan produk donat frozen, stik frozen, es krim, kulit kebab, dan minuman fungsional. Kegiatan ini didampingi langsung oleh dosen dan mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Prosedur pembuatan berbagai produk olahan kentang yaitu dapat dilihat pada Lampiran.

H. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilakukan kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pembuatan produk olahan dari kentang kepada mitra. Pengetahuan atau transfer ilmu pengetahuan tentang aspek teknologi, proses pengolahan, dan penyimpanan, produk olahan berbasis kentang telah diketahui dan dipahami oleh mitra. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik lancar semoga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat terutama yang bergerak dibidang budidaya pertanian dan perkebunan.

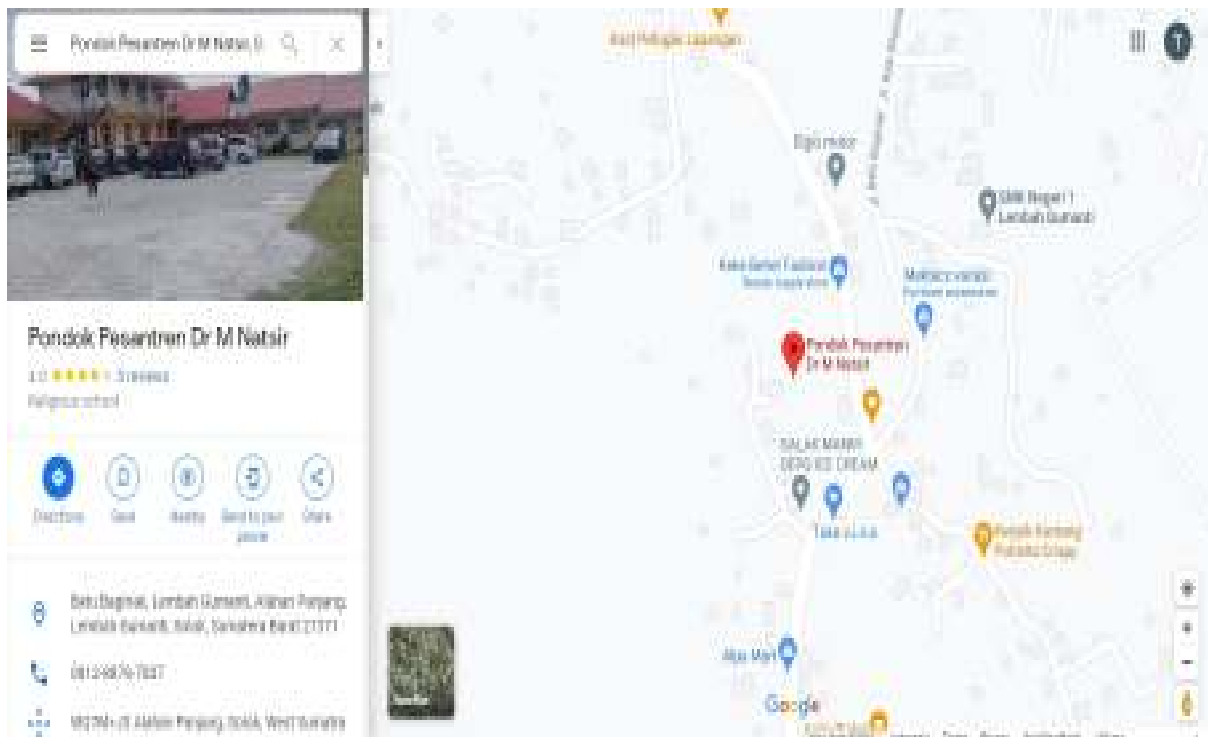
Saran

Diharapkan kegiatan bisa dilakukan secara berkesinambungan dan pedampingan terutama adanya bantuan atau stimulasi peralatan penunjang sehingga bisa meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, A. 2013. *Umbi Kentang (Solanum tuberosum L.) Klon 395195.7 dan CIP 394613.32 yang Ditanam di Dataran Medium Mempunyai Harapan untuk Keripik*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Solok. 2017. Kecamatan Lembah Gumanti Dalam Angka 2017. CV Demy.
- Bug. 2005. *Clavigralla tomentosicollis* STAL (Heteroptera : Coreidae). *Agricultura Tropica et Subtropica*. VOL. 38(2).
- LPPM Unand. 2017. Panduan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat. Padang : Unand
- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bharata. Jakarta.
- Tandjung, S.D. 2003. *Ilmu Lingkungan*. Yogyakarta: Laboratorium Ekologi, Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada.

Lampiran 1. Lokasi Mitra



Sumber: google maps

Nama Mitra: Pondok Pesantren Dr M Natsir

Alamat Mitra: Batu Bagiriak, Lembah Gumanti, Alahan Panjang, Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat.

Lampiran 2. Dokumentasi Produk Olahan



Donat Kentang



Stik Kentang



Es Krim Kentang



Kulit Kebab Kentang

Lampiran 3. Berita Acara Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Berita Acara

Pimpinan Pondok Pesantren Dr M Natsir Batu Bagiriak Nagari Alahan Panjang Kabupaten Solok menerangkan bahwa telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Dosen Fakultas Tekonologi Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas Padang dengan ketua tim Ibu Dr. Ir. Rini, M.P. beserta Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas yang bekerjasama dengan pondok pesantren seta kelompok masyarakat sekitar, kegiatan ini dilakukan pada :

Hari/tanggal : Sabtu-Senin/27-29 Maret 2021

Tempat : Batu Bagiriak Alahan Panjang, Kab.Solok

Tema : Pengolahan Berbasis Kentang

Adapun Tim Dosen serta Mahasiswa yang ikut berpartisipasi adalah :

No	Nama	NIP
1.	Dr. Ir. Rini, M.P	195909141985032007
2.	Prof. Dr. Ir. Fauzan Azima, M.S	195510131985031001
3.	Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, M.S	196104281986032001
4.	Prof. Dr. Ir. Novelina, M.S	195611071986032001
5.	Prof. Dr. Ir. Rina Yenrina, M.S	196201251987112001
6.	Prof. Dr. Ir. Novizar Nazir, M.Si	196411251989111001
7.	Prof. Tuty Anggraini, S.TP., MP., Ph.D	197709222005012001
8.	Dr. Ir. Hasbullah, M.S	196011071986031001
9.	Dr. Ir. Aisman, M.Si	196408291990101001
10.	Daimon Syukri, S.Si., M.Si., Ph.D	198106262010121002
11.	Diana Sylvi, S.TP, M.Si	197101011994022001
12.	Purnama Dini Hari, S.TP., M.Sc	198309242008122001
13.	Ismed, S.Pt., M.Sc	198306112010121003
14.	Cesar Welya Refdi, S.TP., M.Si	198812212015042001
15.	Wellyalina. S.TP., M.P	198904292019032016
16.	Felga Zulfia Rasdiana, S.TP., M.Si	199004212019032020
17.	Reni Koja, S.TP., M.Si	199009062020122005
18.	Mahasiswa (32)	Himalogista Unand

Demikianlah surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Batu Bagiriak, 29 Maret 2021

Pimpinan Pondok Pesantren Dr M Natsir

Darman

Lampiran 4. Absensi Peserta Pengabdian Masyarakat



**UNIVERSITAS ANDALAS
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**

**DAFTAR HADIR
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Hari / Tanggal : Sabtu / 27 Maret 2021

Sesi : Pagi / Siang

Tempat : Nagari Alahan Panjang Kecamatan Lembah Gumanti Kab. Solok

Topik : Pengolahan Produk Berbasis Kentang

No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
1	Aisman	Dosen	
2	DARMAN	Pimp. Pondok	
3	Fauzan Azman	Dosen	
4	Kesuma Setyuti	Dosen	
5	Tuty Anggrani	Dosen	
6	Wellyalina	Dosen	
7	Purnama Dewi Hani	Dosen	
8	RENI KOSA	*	
9	Felga Zulha R.	Dosen	
10	CESAR WELLYA REFDI	Dosen	
11	Diaga SYLVI	Dosen	
12	Rini	Dosen	
13	Mukara Dwi Putri	Mahasiswa	
14	Yuma Resti Fauzi	Mahasiswa	
15	Rahmayani	Mahasiswa	
16	ELSA ZULHA HENDRI	Mahasiswa	
17	Dhea Fijriyanti	Mahasiswa	
18	Winda Anugrah	Mahasiswa	
19	Angeli Sababilla R.	Mahasiswa	

Alahan Panjang,2021

(.....)



No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
20	Vista Nanda Luthiana	Mahasiswa	
21	Putri Rani	Guru	
22	Audisa Putri	Mahasiswa	
23	Upic Kamalia	Guru	
24	Rifda	Ibu Rr	
25	Salmi	"	
26	Gustina mibri	santri	
27	Laila mardiah	santri	
28	NADIVA HIDAYAH	Mahasiswa	
29	SHERLI SAFITRI	Mahasiswa	
30	Dwi Aranda Putri	---	
31	Murul Kahma D	---	
32	Anggita burmana R	---	
33	Amilia	---	
34	Mawidina murti	---	
35	Beni Rizka Assjidan	---	
36	Lucia Suryawati	---	
37	VITO LINA MOWALISA	---	
38	Yuni Spetra	---	
39	Ressi Joelanda	Mahasiswa	
40	Difata Maaruf H	"	
41	Arumadul H	"	

Alahan Panjang 2021

(.....)



No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
42	Zaini Lubutuwanah G	Mahasiswa	
43	Ulfar Hariri	~	
44	Albar Buluiah	~	
45	Fedy Kusnawan	~	
46	Arwan chome	~	
47	Aerizal Saputra	~	
48	Hardiat fiki Hamdan	~	
49	Damon	THP	
50	ISMED	THP	
51	Nina Sari Sugala	Mahasiswa	
52	Inea Mayuri	"	
53	Umah Roberatul - I.	"	
54	Mina Rizma Dewi	"	
55	Alta Raska Putri	"	
56	Mina Rizma Dewi	"	
57	Anf Oktia Fianka	~	
58	Rina Yennia	Dosen	Online - Zoom Meeting
59	Novelina	Dosen	Online - Zoom Meeting
60	Hasbullah	Dosen	Online - Zoom Meeting

Alahan Panjang,2021

(.....)



**DAFTAR HADIR
 PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Hari / Tanggal : Minggu / 28 Maret 2021
 Sesi : Pagi / Siang
 Tempat : Nagari Alahan Panjang Kecamatan Lembah Gumanti Kab. Solok
 Topik : Pengolahan Produk Berbasis Kentang

No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
1.	Mursyidah	Pemah tangga	
2.	Deltanyenti	Pemah tangga	
3.	Sutris	Pemah tangga	
4.	Wijaya yunita	.	
5.	Salmi hayati		
6.	Putri Beni		
7.	Anisa Putri	Ukhti II	
8.	Yuni		
9.	Peslarena	Pelajar Usaha	
10.	Uprik Kamah	Guru / Pembun	
11.	Gustina Mili	Santri	
12.	Yasma Yensi	Santri	
13.	Muhtika Yumardi	Santri	
14.	Hani Fah Turahmi	Santri	
15.	Susi era yanti	Santri	
16.	Anisa permata sari	Santri	
17.	Putri Sasola	Santri	
18.	NURHIDAYAT	Santri	



No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
19	Wira Kamila	Santrian	
20	Deka Feronika	Santriah	
21	FINDI Ramadhany	Santriah	
22	Jusna Deka Rufa	"	
23	Zahratul Husna	"	
24	Laila mardiah	Santri	
25	Rahmayani	Mahasiswa	
26	Nina S. Sagala	"	
27	Zaki Hiberuliah G	"	
28	M. AKBAR D.E	"	
29	Alfata Maaruf H	"	
30	Harahat Fur Hasan	"	
31	IFKAR HARIRI	"	
32	Nis lin N.	"	
33	Umm L. Rahmatul J.	"	
34	Intan Nasrui	"	
35	Amilia	"	
36	Maulidina Murti	"	
37	Beri Raniya Atyya	"	
38	Dhea Fitriyanti	"	
39	Mohara Dewi Putri	"	
40	Yusma Resh Fauzi	"	

Alahan Panjang 2021

(.....)



No	Nama	Jabatan	Tanda tangan
41.	Dwi Ananda Putri	---	
42.	Alia Rarika Putri	---	
43	Nina Ruma Dewi	---	
44	Reski Joelanda	---	
45	Elsa Zuhra Hendri	---	
46	Apricot Saputra	---	
47	Nurul Rahma Dewina	---	
48	M. Akmalia HHSANI	---	
49	Ferdy Kurniawan	---	
50	Anggita Gusman R	---	
51	Arif Oktia Prambra	---	
52	Ameli Salsabla R	---	
53	Winda Anugrah	---	
54	Lucia Saraswati	---	
55	Sharli Safitri	---	
56	Nadiva Hidayah	---	
57	Hasbullah	Dosen	Online- zoom meeting
58	Novelina	Dosen	Online- zoom Meeting
59	Rina Yentina	Dosen	Online- zoom Meeting

Alahan Panjang,2021

(.....)

Lampiran 5. Bukti Publikasi Media Melalui Youtube



Teknologi Hasil Pertanian
Pengabdian Masyarakat

Pengolahan Produk Hasil Pertanian Berbasis Kentang ke UMKM Pondok Pesantren M Natsir Alahan Panjang

https://youtu.be/ZCBgU35y7pI



PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Maret 2021

PENGOLAHAN, PELATIHAN, DAN PERAGAAN
TES PENGOLAHAN KENTANG MENJADI
BAGAI PRODUK PANGAN KOMERSIAL*
Kerjasama Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Andalas

Pengolahan Produk Hasil Pertanian Berbasis Kentang ke UMKM Pondok Pesantren M Natsir Alahan Panjang

40 views • Apr 11, 2021

12 0 SHARE SAVE ...

Thp Uhand
264 subscribers

SUBSCRIBE

Link : <https://youtu.be/ZCBgU35y7pI>

Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan Online dan Offline serta Foto Bersama







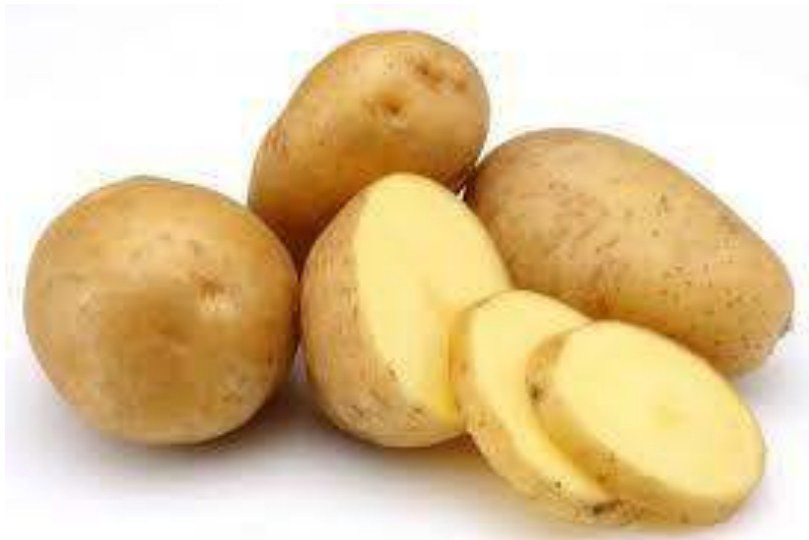
Lampiran 7. Dokumentasi Penandatanganan Kerjasama Pihak Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dengan Pimpinan Pondok Pesantren Dr M Natsir Alahan Panjang



Lampiran 8. Bahan/Modul Penyuluhan yang Diberikan

**MODUL PENGABDIAN BATU BAGIRIAK
NAGARI ALAHAN PANJANG KAB.SOLOK**

**"PENGOLAHAN PANGAN
BERBASIS KENTANG"**



**OLEH :
TIM PENGABDIAN MASYARAKAT
PRODI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2021**

Donat Kentang Frozen

Bahan yang dibutuhkan :

1. 250 g tepung terigu protein sedang
2. 100 g kentang halus
3. 35 g gula pasir
4. 100 ml air / susu
5. 6 g ragi
6. 30 g margarin cair
7. 1 butir kuning telur
8. ¼ sdt baking powder
9. 2 sdm susu bubuk
10. 500 ml minyak goreng

Alat yang digunakan :

1. Wadah
2. Sendok
3. Cetakan donat, talenan (opsional)
4. Loyang
5. Panci
6. Wajan
7. Sendok penggoreng
8. Timbangan
9. Saringan minyak
10. Piring
11. Kertas minyak/kertas roti
12. Plastik nylon

Cara membuat :

1. Campur tepung terigu, ragi, gula, baking powder, dan susu bubuk lalu aduk hingga merata.
2. Tambahkan kentang yang sudah dihaluskan, aduk terus hingga mirip gumpalan pasir.
3. Campurkan kuning telur, air, dan margarin cair aduk hingga merata.

4. Campurkan bahan cair dan bahan kering, aduk hingga tercampur rata. Simpan dalam wadah lalu tutup dan diamkan selama 30 menit.
5. Uleni adonan sebentar lalu diamkan 5-10 menit.
6. Olesi talenan dengan sedikit minyak. Pipihkan adonan, pastikan seluruh permukaan sama rata lalu cetak dengan cetakan donat (jika menggunakan cetakan)
7. Bentuk adonan menjadi bulat, beri sedikit tepung atau minyak agar tidak lengket. Tekan bagian tengah hingga berlubang seperti donat (tanpa cetakan)
8. Diamkan donat selama 20 menit atau sampai mengembang.
9. Panaskan minyak, gunakan api kecil lalu goreng sebentar (setengah matang), hingga warna menjadi putih kecoklatan.
10. Tiriskan minyak pada donat. Tunggu hingga dingin.
11. Simpan donat didalam kemasan plastik lalu letakkan di dalam kulkas bagian bawah selama 1 jam kemudian pindahkan ke freezer. Donat kentang frozen bisa tahan hingga 1 bulan.

Untuk kemasan donat kentang frozen dapat menggunakan plastik zip lock jenis nylon. Kemasan plastic zip lock jenis nylon adalah kemasan yang paling cocok untuk donat ini. Makanan yang dikemas secara tertutup dan kedap udara dapat menjamin makanan aman dari partikel asing. Masa simpan produk pun menjadi lebih lama.

Kentang Kentucky

Bahan yang dibutuhkan :

1. 500 g kentang ukuran besar
2. 1 sdm garam
3. Tepung maizena secukupnya
4. Minyak goreng

Alat yang digunakan :

1. Pisau
2. Wajan penggoreng
3. Kulkas

Cara membuat :

1. Kupas kulit kentang dan potong kentang berbentuk stick ukuran 0,5 cm – 1 cm
2. Rebus potongan kentang pada air mendidih selama 5 menit atau sampai kentang setengah matang. Tambahkan 1 sdm garam
3. Angkat dan tiriskan kentang yang sudah direbus setengah matang.
4. Simpan potongan kentang kedalam kulkas selama 15 menit
5. Setelah itu keluar kan kentang dari kulkas, kemudian taburkan tepung maizena secukupnya hingga merata pada kentang. Aduk rata hingga maizena menempel.
6. Masukkan kentang yang telah ditaburi tepung maizena ke dalam freezer selamakurang lebih 1 jam.
7. Selanjutnya kentang digoreng di dalam minyak goreng hingga matang lalu ditiriskan
8. Kentang Kentucky dapat dikreasikan dengan taburan bumbu tabur atau saos sambal.

Kulit Roti Kebab

Bahan yang dibutuhkan :

1. 110 g Tepung protein sedang
2. 50 g Kentang
3. 50 ml Air hangat
4. 1/2 sdt Baking powder
5. 1/2 sdt Garam halus
6. 1 sdm Minyak sayur

Alat yang digunakan :

1. Wadah
2. Pan
3. Sendok
4. Plastik

Cara membuat :

1. Rebus kentang, setelah itu haluskan menggunakan sendok, agar adonan kentang lebih halus lagi maka dihaluskan kembali dengan menggunakan saringan agar semua adonan halusnya merata
2. Masukkan tepung, garam halus, dan baking powder kedalam 1 wadah dan aduk
3. Masukkan minyak sayur kedalam adonan tepung, garam halus dan baking powder tadi, dan aduk sembari memberi air hangat sedikit demi sedikit.
4. Campurkan adonan tadi dengan menambahkan kentang yang telah dihaluskan
5. Ulenin semua adonan menjadi 1 hingga kalis
6. Simpan dalam plastik kedap udara selama 10 menit
7. Bagi adonan menjadi beberapa bagian (4 bagian)
8. Tiap bagian adonan tadi, pipihkan gelas sampai tipis (jangan terlalu tipis)
9. Pan yang digunakan untuk memanggang adonan harus dipanaskan terlebih dahulu, yaitu sampai ada keluar asap sedikit dari pan baru panggang adonan di atasnya sambil adonan dibolak balik

10. Setelah itu roti kulit kebab bisa dikonsumsi langsung dan disimpan dikemas dalam kulkas untuk diolah lagi menjadi berbagai macam kreasi makanan.



Minuman Fungsional Kentang

Bahan yang dibutuhkan :

1. 250 g Kentang
2. 750 g sorgum atau kacang kedelai
3. 4 sdm Madu
4. Air secukupnya
5. Coklat, buah, atau perisa (opsional)

Alat yang digunakan :

1. Saringan kain
2. Blender
3. Panci kukusan Kompor
4. Botol plastik polipropilen (kode 5)

Cara membuat :

1. Rendam sorgum atau kacang kedelai dengan air selama semalaman kemudian tiriskan.
2. Rebus sorgum atau kedelai 10 menit
3. Kukus kentang selama 15 menit kemudian kupas kulitnya.
4. Masukkan kacang, kentang, dan madu kedalam blender, kemudian giling hingga benar-benar halus.
5. Saring sari kacang dan kentang menggunakan saringan hingga semua ampas terpisah.
6. Tambahkan buah-buahan, coklat atau perisa makanan bila suka (opsional).
7. Minuman fungsional siap dikonsumsi dikemas kedalam botol plastik.

Catatan :

- Saat merendam kacang, kacang harus bersih dan rendam dengan air minum hangat.
- Usahakan mengukus kentang karena mengukus akan lebih mempertahankan nilai gizinya daripada merebus.
- Air yang ditambahkan dalam membuat susu dapat sesuai dengan kekentalan yang diinginkan.
- Jangan membuang ampas bahan karena ampasnya dapat diolah kembali menjadi kue atau cookies.

- Kacang kedele dapat digunakan sebagai alternatif kacang almond karena harganya lebih murah namun rasa yang dihasilkan sedikit langu.
- Pada suhu ruang, minuman ini hanya mampu bertahan satu hari.

Es Krim Kentang

Bahan yang dibutuhkan :

1. 350 g Kentang
2. 600 ml Air
3. 250 g atau 3 sachet Kremer kental manis
4. Sejumput garam
5. 2 sachet Susu bubuk
6. 8 sdm Gula
7. 1 sdt SP
8. Buah atau coklat (opsional)

Alat yang digunakan :

1. Blender
2. Mixer
3. Kompor
4. Wadah besar untuk mengaduk
5. Spatula kayu
6. Panci perebus
7. Cup es krim

Cara membuat :

1. Cuci bersih kentang
2. Rebus kentang hingga lembut dan kupas kulitnya dan potong
3. Campurkan kentang, air, creamer kental manis, garam, susu bubuk, dan gula pasir kedalam blender, kemudian blender hingga kentang benar-benar halus.
4. Masukkan adonan kedalam panci, lalu masak dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih.
5. Tunggu adonan dingin dan pindahkan kedalam wadah kemudian simpan dalam freezer selama 1 malam (hingga beku)
6. Setelah adonan es krim beku, keluarkan dari wadah dan tambahkan SP, buah atau coklat (opsional).
7. Kocok kembali adonan dengan mixer selama 20 menit atau hingga adonan mengembang 2x kemudian masukkan kedalam cup es krim.

8. Dinginkan adonan satu malam.
9. Es krim siap disantap.

Tepung Kentang

Bahan yang dibutuhkan :

1. 2 kg Kentang

Alat yang digunakan :

1. Nampan
2. Wadah
3. Parutan
4. Blender
5. Saringan

Cara membuat :

1. Parut kentang menggunakan parutan hingga semua kentang habis
2. Cuci kentang yang sudah diparut hingga bersih
3. Peras air pada kentang hingga kering
4. Jemur kentang dibawah sinar matahari hingga benar kering atau rapuh
5. Hancurkan kentang yang sudah kering menggunakan blender
6. Saring kentang yang sudah hancur agar didapatkan tepung kentang yang halus

Kemasan yang digunakan untuk tepung kentang plastik kemasan Side Gusset Pouches