

Pemberdayaan Masyarakat Desa Bojong dengan Membuat Produk Olahan Rangganang Hanjeli dan Kicimpring Singkong

Ammar Taufiqur Rohman¹, Ilzam Hubby Dzikrillah Alfani², Mulyana Yusuf A.B³, Meli Yonita⁴, Nati Nursyahidah⁵.

¹ Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, UIN Sunan Gunung Djati Bandung;
e-mail: ammartaufiqur@gmail.com

² Ilmu Alquran dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, UIN Sunan Gunung Djati Bandung;
e-mail: ilzamhubby@gmail.com

³ Kimia Murni, Fakultas Sains Dan Teknologi, UIN Sunan Gunung Djati Bandung;
e-mail: mulyanayusuf@gmail.com

⁴ Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Bisnis Islam, UIN Sunan Gunung Djati Bandung;
e-mail: meliyonita@gmail.com

⁵ Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Sunan Gunung Djati Bandung;
e-mail: natinursyahidah@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari KKN-DR ini adalah mahasiswa dapat belajar membantu dan mendampingi sesuai dengan tri dharma perguruan tinggi yang ke tiga (3) yaitu Pengabdian Kepada Masyarakat. Selain itu KKN juga menjadi ajang Mahasiswa untuk mengaplikasikan keilmuan yang telah didapatkan dalam pembelajaran di kampus. Tujuan pengabdian di desa Bojong, Kecamatan Nagreg Kab. Bandung yaitu untuk memberdayakan masyarakat khususnya mitra/kelompok pengolah sumber daya alam melalui pelatihan pengolahan sumber daya alam menjadi bahan baku produk olahan makanan. Dengan pembuatan produk camilan tradisional rangganang berbahan Jali-jali atau yang kerap disebut hanjeli, Hanjeli ini merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat dengan kandungan gizinya yang setara dengan padi, sorgum, atau sumber pangan lainnya, bahkan nilai gizi yang ada dalam Hanjeli ini super. Hasil dari pembuatan produk rangganang Hanjeli ini menjadi percontohan atau sample bagi warga untuk meningkatkan perekonomian dengan memproduksi dan menjual belikan produk rangganang hanjeli dan Kicimpring tersebut.

Kata Kunci: *Kuliah Kerja Nyata, Pemberdayaan, Produk.*

Abstract

The purpose of this KKN-DR is that students can learn to help and assist in accordance with the third tri dharma of higher education (3), namely Community Service. In addition, KKN is also a place for students to apply the knowledge they have gained in learning on campus. The purpose of service in the village of Bojong, District Nagreg Kab. Bandung, namely to empower the community, especially partners/groups of natural resource

processing through training on processing natural resources into raw materials for processed food products. By making rangginang traditional snack products made from Jali-jali or often called hanjeli, this hanjeli is a carbohydrate source food plant with nutritional content equivalent to rice, sorghum, or other food sources, even the nutritional value in this hanjeli is super. The results of making this Hanjeli rangginang product become a pilot or sample for residents to improve the economy by producing and buying and selling the hanjeli and Kicimpring rangginang products.

Keywords: *Real Work Lecture, Empowerment, Product.*

A. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah pengaplikasian secara menyeluruh dibidang disiplin ilmu pengetahuan dari teori-teori yang dimilikinya ke dalam sebuah wujud nyata pengabdian kepada masyarakat. Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai pengabdian kepada masyarakat yang diharapkan dapat memenuhi tiga sasaran bidang yaitu fisik, ekonomi, dan sosial. Laporan ini merupakan dokumentasi mahasiswa yang ditugaskan mengabdikan di Desa Bojong Kecamatan Nagreg Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat, khususnya pada masa pandemi covid-19 yang mana mempunyai dampak yang cukup besar dalam berbagai aspek, baik dari bidang ekonomi, pendidikan dan sosial yang dihadapi oleh warga desa Bojong.

Dari dampak adanya Covid 19 ini, tentu membawa pengaruh bagi warga Desa Bojong terutama dibidang perekonomian, karena sebagian besar mayoritas masyarakat Desa Bojong bermata pencaharian sebagai petani tembakau, dan sayur-sayuran. Oleh karena itu, pengelolaan sumber daya alam di Desa Bojong harus diperhatikan, karena warga masyarakat Desa Bojong, sangat bergantung pada sumber daya alam yang ada, untuk mencukupi kehidupan sehari-hari warga. Dari adanya pandemi ini, memberikan dampak terutama dalam proses pemasaran dari hasil bertani warga, sehingga pendapatan warga menurun. Selain itu, masalah yang dihadapi warga Desa Bojong adalah kurangnya inovasi sehingga menyebabkan nilai daya jual dari sumber daya alam yang dihasilkan berkurang. Oleh karena itu perlu adanya program atau Gerakan yang bisa menciptakan inovasi sehingga dapat meningkatkan nilai daya jual dari suatu produk.

Adanya kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat khususnya mitra/kelompok pengolah sumber daya alam melalui pelatihan pengolahan sumber daya alam menjadi bahan baku produk olahan makanan. Pengolahan sumber daya alam merupakan salah satu bentuk kegiatan yang dilakukan agar terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan dan inovasi baru sekaligus meningkatkan kualitas maupun ekonomi produk serta peningkatan pendapatan maupun kesejahteraan mitra/kelompok sasaran.

Desa bojong merupakan salah satu desa yang berada di wilayah kecamatan nagreg, Kabupaten Bandung, provinsi Jawa Barat. Desa bojong terletak dibagian utara desa ganjar sabar, bagian timur desa Ciherang, bagian selatan kabupaten Garut, dan bagian barat desa Mandalawangi. Desa bojong terletak didaerah pegunungan. Dimana yang merupakan Kawasan penghasil produk pertanian dan perternakan. Desa bojong adalah daerah dengan pemukiman penduduk yang masih belum terlalu padat dengan perluasan karangan masing-masing keluarga cukup luas. Desa bojong nagreg memiliki luas 756 Ha terletak pada posisi 115. 7.20 LS 8. 7.10 BT, dengan ketinggian kurang lebih 250 M diatas permukaan laut. Desa bojong memiliki empat dusun dengan sepuluh RW (rukun warga), empat puluh RT (rukun tetangga).

B. METODOLOGI PENELITIAN

Berdasarkan model Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan (KKN Sisdamas) berbasiskan teori pengembangan masyarakat (community development). Pengembangan masyarakat sendiri adalah sebuah idealisme dimana masyarakat mampu dan harus mengambil tanggung jawab untuk merumuskan kebutuhannya, kesejahteraan, mengelola sumber daya yang ada, serta mewujudkan tujuan hidup mereka. Dengan adanya pengembangan masyarakat ditujukan untuk memunculkan supportive communities dimana timbulnya struktur masyarakat yang didasarkan pada pengembangan dan pembagian sumber daya secara adil, serta adanya interaksi sosial, partisipasi dan upaya saling mendorong antara satu sama lain.¹ Dalam menentukan pemberdayaan dan program dibutuhkan metodologi pengabdian sebagai cara untuk mengukur masalah sosial apa yang dihadapi oleh masyarakat setempat.

Metodologi pengabdian ini dilaksanakan dalam empat tahap utama.² Siklus Pertama, Rembuk Warga (RW). Dalam tahap ini merupakan penyampaian peran mahasiswa sebagai fasilitator, penjelasan program dan tujuan dari KKN Sisdamas dalam upaya alternatif pemecahan masalah sosial.

Siklus Kedua, Pemetaan Sosial dan Pengorganisasian Masyarakat (Tagamas). Siklus ini adalah pelaksanaan pembuatan profil masyarakat dengan tujuan memetakan segala kebutuhan, masalah, dan aset potensi mandiri. Adapun, mahasiswa dan dosen berperan sebagai tim pemadu, fasilitator, dan pendorong kesadaran kritis masyarakat dalam pemetaan sosial. Melalui pemetaan sosial ini masyarakat diharapkan dapat mengoptimalkan organisasi yang ada atau

¹ Zubaedi. "Pengembangan Masyarakat : Wacana dan Praktik." Kencana : Jakarta, Tahun 2013, hlm , hlm 4

² Sururie, R.W, dkk. "Model KKN Sisdamas UIN Sunan Gunung Djati Bandung : Tantangan dan Peluang Pelaksanaan." *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* vol.2 No.1, Tahun 2019. Hlm 25-26

membentuk organisasi yang baru sebagai Organisasi Masyarakat Warga (OMW) dalam bentuk perkumpulan dan paguyuban yang sesuai dengan masalah, kebutuhan maupun aset potensi mandiri sesuai dengan pemetaan sosial.

Siklus Ketiga, Perencanaan Partisipatif dan Sinergi Program (Rensipro). Pada siklus ini, organisasi yang telah dipilih pada siklus kedua melakukan penyusunan dokumen perencanaan partisipatif (dornatif) sesuai dengan hasil pemetaan sosial. Dornatif ini berisikan prioritas program-program yang ditempatkan pada program penanggulangan sosial berjenjang, baik jangka pendek, menengah, dan panjang. Hasil dari dornatif ini selanjutnya disinergikan dengan program pemerintahan setempat, dimana pada kegiatan siklus ini dapat saling membantu dalam saling mengisi kekurangan dalam pelaksanaan program yang sama maupun yang belum terakomodir. Dimana melalui dornatif ini dapat menjadi landasan Musyawarah Perencanaan Pembangunan (musrembang).

Siklus Keempat, Pelaksanaan Program dan monitoring-evaluasi (Lakmonev). Siklus terakhir ini merupakan tahap dari pelaksanaan program sesuai dengan prioritas yang telah disepakati bersama. Dimana pada siklus ini telah dibuat susunan pedoman umum dan khusus dalam pelaksanaan program, berupa tugas, pokok dan fungsi setiap jabatan ataupun bidang yang sesuai dengan program pelaksanaan. Pada tahap ini juga dilakukan sistem monitoring dan evaluasi (monev) program yang dilakukan secara berkala untuk mengukur kelebihan dan kekurangan, serta memberikan rekomendasi penyempurnaan pelaksanaan program.

Secara umum rancangan kegiatan dan evaluasi ini dilakukan melalui empat tahap tersebut. Dalam tahap siklus ke-satu dan ke-dua, didapatkan pemetaan sosial masyarakat terdapat dan terlihatnya potensi dalam mengelola produk makanan ringan tradisional (ranginang dan kicimpring) yang mana untuk ranginang hanjeli dan kicimpring masih awam dikalangan warga sekitar, baik pengolahannya ataupun adanya makanan tersebut. Maka, terjalin komunikasi dengan para perangkat dusun mulai dari Kepala Dusun, RW dan RT, Organisasi Karang Taruna dan Ibu-Ibu PKK dusun setempat. Untuk memberdayakan dan mengembangkan potensi SDA (Sumber Daya Alam) dan SDM (Sumber Daya Manusia) perlu diadakannya workshop atau seminar. Maksud dan tujuan memberdayakan alam dan manusia agar ranginang hanjeli dan kicimpring agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.

C. PELAKSANAAN KEGIATAN

Awal mula kegiatan memproduksi ranginang hanjeli dan kicimpring ini dimulai dengan berdiskusi bersama pihak kader RW 06, yaitu Ibu Iis. Materi diskusi yang dibahas mengenai keadaan Desa Bojong dan potensinya. Setelah mendapatkan informasi secara mendetail mengenai desa Bojong. Desa Bojong disebut sebagai

daerah yang memiliki potensi pertanian yang baik. Sehingga dari sana kita mendapatkan ide untuk memproduksi suatu camilan tradisional

Satu inovasi yang terpikirkan untuk dikembangkan ialah camilan tradisional rangginang. Pada dasarnya, rangginang adalah makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar beras ketan. Tetapi setelah mengetahui bahwa salah satu potensi desa Bojong ada dalam bidang pertanian, didapatkanlah ide inovasi untuk memproduksi rangginang menggunakan bahan dasar jali-jali.

Jali-jali atau yang kerap disebut *hanjeli* (nama lokal) ini merupakan biji yang tumbuh di dataran agak tinggi. Di desa Bojong, salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian yang cukup tinggi bahan dasar ini ternyata mudah untuk didapatkan.

Salah satu alasan mengapa membuat inovasi rangginang yang berbahan dasar hanjeli, karena bahan dasar ini mudah sekali untuk didapatkan. Selain itu biji hanjeli tidak banyak orang tahu, dapat dimanfaatkan untuk digunakan berbagai macam inovasi camilan tradisional. Oleh karena itu pemilihan biji hanjeli sebagai bahan dasar rangginang bisa menjadi ciri khas camilan desa Bojong selain biaya produksinya yang terbilang murah karena biji hanjeli mudah didapatkan di desa Bojong.

Pelaksanaan produksi rangginang hanjeli ini dilakukan di Rumah Ibu Lis, salah satu kader di RW 06 Desa Bojong. Beliau membantu dan membimbing kami dalam melakukan produksi rangginang ini dari awal hingga akhir proses.

Cara memproduksi rangginang ini sebetulnya tidak jauh berbeda dengan memproduksi rangginang biasa. Langkah pertama yang kami lakukan tentunya adalah menyiapkan segala peralatan yang diperlukan. Seperti kompor, alat kukus, sendok centong, tampah untuk menjemur rangginang.

Kemudian langkah berikutnya ialah mengambil bahan dasar yaitu biji hanjeli atau jail-jali. Kemudian bahan tersebut tentunya dibersihkan terlebih dahulu. Setelah dibersihkan kemudian dikukus setidaknya membutuhkan waktu 15-17 menit atau secukupnya hingga biji-biji hanjeli sudah mulai agak empuk.

Kemudian langkah berikutnya, setelah di kukus selama hampir kurang lebih 15-17 menit campurkan bumbu halus, gula, garam, dan air. Kemudian kukus kembali selama 30 menit kurang lebih. Setelah itu kemudian bisa ditiriskan dan dibentuk sesuai keinginan.

Siapkan tampah (alat untuk menjemur) kemudian taruh rangginang di atasnya, kemudian jika sudah siap semua bisa dijemur di bawah terik sinar matahari hingga mengering seluruh bagiannya. Rangginang dijemur kurang lebih 3 hari berturut-turut agar mendapatkan hasil yang bagus ketika dimasak.

Setelah dijemur 3 hari berturut-turut, kemudian rangginang menjadi kering. Dan yang kering itu siap untuk digoreng dan kemudian dikonsumsi menjadi camilan.

Selain rangginang, kami juga membantu memproduksi kicimpring. Akan tetapi produksi kicimpring ini tidak jauh berbeda dengan kicimpring pada umumnya.

Pertama, siapkan terlebih dahulu bahan-bahan yang akan digunakan termasuk bahan dasarnya yaitu singkong. Kedua, parut singkong hingga halus dan lembut. Kemudian buatlah adonan singkong yang telah dihaluskan dicampur dengan berbagai macam bumbu dapur. Ketiga, pipihkan adonan di bagian bawah tutup panci dari kaca. Didihkan air dalam panci. Tutup panci yang diberi adonan. Diamkan 10 menit.

Keempat, lepaskan adonan dari tutup panci. Letakkan dalam tampah. Jemur di bawah sinar matahari. Goreng dalam minyak goreng yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kering.

Kami memilih untuk memproduksi kicimpring ini juga karena biaya produksi yang sangat ekonomis, selain itu juga bahan dasarnya yaitu singkong sangat mudah ditemukan di desa Bojong.

Semua proses produksi rangginang hanjeli atau kicimpring ini dilakukan di rumah Ibu Lis dan berjalan lancar di bawah bimbingan Ibu Lis yang biasa memproduksi rangginang juga. Akan tetapi ini suatu inovasi baru yang menurut Ibu Lis bisa menjadi komoditi untuk di jual ke khalayak umum.

Setelah memproduksi rangginang hanjeli dan kicimpring kami menyelenggarakan seminar cara memproduksi rangginang hanjeli dan kicimpring. Seminar ini diselenggarakan juga di rumah ibu lis dan diisi juga oleh ibu lis. Seminar ini diselenggarakan bertujuan agar mengedukasi dan memberi motivasi serta ide usaha agar masyarakat sekitar desa Bojong khususnya warga RW 06 dan RW 07 yang terdampak pandemi bisa mendapat motivasi untuk kembali bangkit dari keterpurukan ekonomi.

Tabel 1. Kebutuhan memproduksi Rangginang Hanjeli dan Kicimpring

No	Nama
1	Biji Hanjeli
2	Singkong
3	Garam
4	Bawang Putih
5	Cabai Merah

6	Ketumbar
7	Tampah
8	Baskom

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan di mana masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial untuk memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Dengan mengadakan seminar olahan produk yang bertujuan untuk memperdayakan masyarakat itu sendiri, agar masyarakat bisa memulai usaha sendiri demi memperbaiki keadaan ekonomi masyarakat setempat. Pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila masyarakat itu sendiri ikut pula berpartisipasi.

Suatu usaha hanya berhasil dinilai sebagai "pemberdayaan masyarakat" apabila kelompok komunitas atau masyarakat tersebut menjadi agen pembangunan atau dikenal juga sebagai subjek. Disini subjek merupakan motor penggerak, dan bukan penerima manfaat.

Seperti yang kita tau, dampak covid-19 ini berpengaruh kepada masalah ekonomi warga Desa Bojong. Penulis yaitu kelompok 107 KKN DR SISDAMAS, memilih untuk berinovasi memproduksi Hanjeli dan Singkong menjadi produk yang dapat dipasarkan. Hal ini disadari oleh hanjeli merupakan biji yang tumbuh di dataran agak tinggi. Di desa Bojong, salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian yang cukup tinggi bahan dasar ini ternyata mudah untuk didapatkan. Begitupun dengan singkong, di desa Bojong sangat mudah untuk mendapatkan singkong dan juga jika di jual secara langsung harga jualnya relative murah. Oleh karena itu kami menciptakan inovasi unruk mengolah hanjeli dan singkong menjadi suatu produk.

Hanjeli, Jali, enjelai atau jelai (*Coix lacryma-jobi*) adalah tumbuhan biji-bijian (serealia) tropika dari suku padi-padian atau Poaceae yang belum terlalu banyak dimanfaatkan di Indonesia. Tanaman ini berasal dari Asia Timur dan Malaya namun sekarang telah tersebar ke berbagai penjuru dunia. Hanjeli adalah nama populer di daerah Jawa Barat (Sunda), sedangkan nama populer Indonesia adalah Jali atau Jali-jali. Tanaman ini menyebar di berbagai ekosistem lahan pertanian yang beragam dari daerah iklim kering, basah, lahan kering maupun lahan basah di Sumatera, Sulawesi, Kalimantan, dan Jawa. Beberapa varietas memiliki biji yang dapat dimakan dan dijadikan sumber karbohidrat dan juga obat. Bulir yang masak terbungkus struktur yang keras, berbentuk oval dan berwarna putih. Di perdagangan internasional dikenal sebagai Chinese pearl wheat (gandum mutiara Cina) , walaupun lebih dekat

kekerabatannya dengan jagung daripada gandum, Hanjeli ini merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat dengan kandungan gizinya yang setara dengan padi, sorgum, atau sumber pangan lainnya, bahkan nilai gizi yang ada dalam Hanjeli ini super.

Di Jawa Barat, tanaman ini ditanam petani masih secara konvensional sebagai tanaman langka, dan dapat ditemukan di Nagreg Kabupaten Bandung, Cipongkor, Gunung Halu, Kiarapayung, Rancakalong, Tanjungsari Kabupaten Sumedang, Sukabumi, Garut, Ciamis dan Indramayu. Masyarakat setempat sudah biasa menikmatinya hasil olahan hanjeli ini sebagai bubur, tape, dodol dan sebagainya. Bagian biji dari varietas mayuen mengandung gizi setara beras, yaitu dalam 100 mg. Sebagai bahan makanan, beberapa potensi pemanfaatan biji hanjeli adalah sebagai campuran beras, ataupun digunakan sebagai nasi hanjeli, sebagai campuran makanan sereal lainnya, misalnya campuran havermut (oatmeal), seperti produk yang dibuat oleh salah satu produsen makanan sereal terkemuka di Taiwan, bubur hanjeli (dengan rasa manis seperti bubur kacang hijau), dan sebagai tambahan dalam kolak, difermentasi seperti tape ketan, berbeda dengan beras ketan yang bersifat lengket, hanjeli memiliki tekstur yang kenyal namun tidak lengket, sehingga sangat berpotensi untuk diolah menjadi alternatif makanan yang enak.

Selain sebagai sumber pangan pokok, hanjeli juga sangat potensial sebagai tanaman obat. Sebagai bahan obat herbal, hanjeli dipercaya memiliki berbagai khasiat seperti peluruh air seni, dan antitumor (kanker). Sumber zat aktif obat diperoleh baik dari biji maupun dari ekstrak akarnya. Khasiat sebagai antitumor telah diteliti secara ilmiah. Zat aktif dalam hanjeli disebut coixenolide. Hanjeli memiliki kandungan kalsium yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan oleh penderita osteoporosis. Selain itu tanaman ini aman dikonsumsi penderita diabetes karena indeks glikemiknya rendah. Kandungan bioaktif dalam bijinya dapat mengendalikan tumor, kemudian kulit bijinya mengandung biosilica yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengobatan herbal dan dijadikan pupuk. Bagian lain dari hanjeli seperti akar, batang, hingga daun dapat memberikan manfaat, Misalnya akar tanaman yang dapat dimanfaatkan menjadi tanaman herbal sekaligus mengkonservasi tanah karena akarnya dapat menahan agregat-agregat tanahnya. Pada bagian batang dan daunnya dapat dimanfaatkan untuk makanan ternak, serta daunnya yang dapat diolah menjadi teh. Tanaman ini telah ada di Indonesia sejak dahulu, namun pengolahannya tidak sebanyak tanaman lain seperti padi. Kenapa tanaman ini tidak berkembang, ternyata karena tiga hal. Pertama, usia penanamannya yang lebih panjang ketimbang padi. Padi hanya membutuhkan waktu tiga sampai empat bulan sampai waktu panen, sedangkan hanjeli membutuhkan waktu enam sampai tujuh bulan untuk panen. Kedua, hasil panennya yang sedikit sehingga petani tidak tertarik untuk menanam tanaman hanjeli. Terakhir, pengolahan pasca panennya yang sulit karena kulitnya yang keras. (Tati Nurmala)

Singkong merupakan makanan pokok bagi sebagian penduduk dunia, terutama yang tinggal di wilayah tropis, seperti Amerika Selatan, Afrika, dan Asia. Di dalam singkong, terkandung aneka nutrisi yang meliputi karbohidrat, protein, serat, mineral, termasuk kalium, magnesium, fosfor, dan kalsium. Karena kandungan nutrisinya yang beragam, singkong dianggap memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti:

Pertama, menambah energi. Singkong mengandung kalori yang cukup tinggi. Dalam 100gram singkong, terkandung 110-150 kalori. Jumlah kalori ini lebih tinggi daripada kalori pada umbi jenis lain, seperti kentang dan ubi. Oleh karena itu, Anda bisa mendapatkan energi ekstra untuk menjalani aktivitas sehari-hari jika mengonsumsi singkong.

Kedua, merupakan sumber serat dan karbohidrat kompleks. Selain kalori, singkong juga kaya akan karbohidrat kompleks dan serat. Kedua nutrisi ini berfungsi untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan, mengurangi peradangan, dan mengendalikan kadar gula darah. Bila kadar gula darah terkendali, risiko terjadinya diabetes tipe 2 dan obesitas juga akan lebih rendah. Meski begitu, manfaat singkong dalam menstabilkan kadar gula darah ini masih perlu diteliti lebih lanjut.

Ketiga, memiliki kandungan antioksidan yang baik. Manfaat singkong lainnya bisa didapat dari kandungan vitamin C, vitamin A, dan beta-karoten di dalamnya. Vitamin C dan vitamin A merupakan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari efek radikal bebas, mencegah penyakit jantung, hingga mengatasi kerutan di kulit.

Sementara beta-karoten berfungsi untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mencegah kekambuhan gejala asma, mengurangi risiko kanker, serta baik untuk kesehatan kulit dan mata. Asupan nutrisi ini juga dapat mencegah berbagai penyakit mata, seperti katarak dan degenerasi makula terkait usia (AMD).

Dalam uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa hajeli dan singkong kaya akan nutrisi. Adanya kegiatan pengolahan singkong dan hanjel menjadi suatu produk tetntuny mampu memberikan kontribusi dan solusi untuk mengatasi masalah perekonomian yang dihadapi warga desa Bojong. Adapun saran untuk kegiatan selanjtnya adalah perlunya pembinaan lebih lanjut dari pihak terkait sehingga pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh dapat lebih bermanfaat dan menjadi alternatif usaha baru yang lebih berkesinambungan serta menghasilkan produk-produk inovasi baru yang lebih bervariasi.

E. PENUTUP

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah pengaplikasian secara menyeluruh dibidang disiplin ilmu pengetahuan dari teori-teori yang dimilikinya ke dalam sebuah wujud nyata pengabdian kepada masyarakat. Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai pengabdian

kepada masyarakat yang diharapkan dapat memenuhi tiga sasaran bidang yaitu fisik, ekonomi, dan sosial. Laporan ini merupakan dokumentasi mahasiswa yang ditugaskan mengabdikan di Desa Bojong Kecamatan Nagreg Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat.

Adanya kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat khususnya mitra/kelompok pengolah sumber daya alam melalui pelatihan pengolahan sumber daya alam menjadi bahan baku produk olahan makanan. Pengolahan sumber daya alam merupakan salah satu bentuk kegiatan yang dilakukan agar terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan dan inovasi baru sekaligus meningkatkan kualitas maupun ekonomi produk serta peningkatan pendapatan maupun kesejahteraan mitra/kelompok sasaran.

Secara umum rancangan kegiatan dan evaluasi ini dilakukan melalui empat tahap tersebut. Dalam tahap siklus ke-satu dan ke-dua, didapatkan pemetaan sosial masyarakat terdapat dan terlihatnya potensi dalam mengelola produk makanan ringan tradisional (ranginang dan kicimpring) yang mana untuk ranginang hanjeli dan kicimpring masih awam dikalangan warga sekitar, baik pengolahannya ataupun adanya makanan tersebut. Maka, terjalin komunikasi dengan para perangkat dusun mulai dari Kepala usun, RW dan RT, Organisasi Karang Taruna dan Ibu-Ibu PKK dusun setempat.

Untuk memberdayakan dan mengembangkan potensi SDA (Sumber Daya Alam) dan SDM (Sumber Daya Manusia) perlu diadakannya workshop atau seminar. Maksud dan tujuan memberdayakan alam dan manusia agar ranginang hanjeli dan kicimpring agar lebih dikenal oleh masyarakat luas.

Kegiatan memproduksi ranginang hanjeli dan kicimpring ini dimulai dengan berdiskusi bersama pihak kader RW 06, yaitu Ibu Iis. Materi diskusi yang dibahas mengenai keadaan Desa Bojong dan potensinya. Setelah mendapatkan informasi secara mendetail mengenai desa Bojong.

Satu inovasi yang terpikirkan untuk dikembangkan ialah camilan tradisional ranginang. Pada dasarnya, ranginang adalah makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar beras ketan. Tetapi setelah mengetahui bahwa salah satu potensi desa Bojong ada dalam bidang pertanian, didapatkanlah ide inovasi untuk memproduksi ranginang menggunakan bahan dasar jali-jali. Jali-jali atau yang kerap disebut hanjeli (nama lokal) ini merupakan biji yang tumbuh di dataran agak tinggi. Di desa Bojong, salah satu daerah yang memiliki potensi pertanian

yang cukup tinggi bahan dasar ini ternyata mudah untuk didapatkan.

Tetapi sayang jail-jali belum terlalu banyak digunakan sebagai bahan konsumtif oleh masyarakat Indonesia, pada kenyataan jail-jali bisa diolah dengan berbagai aneka makanan seperti:

1. Sebagai campuran beras, ataupun digunakan sebagai nasi hanjeli.
2. Sebagai campuran makanan sereal lainnya, misalnya campuran havermut (oatmeal), seperti produk yang dibuat oleh salah satu produsen makanan sereal terkemuka di Taiwan.
3. Bubur hanjeli (dengan rasa manis seperti bubur kacang hijau), dan sebagai tambahan dalam kolak

Selain sebagai sumber pangan pokok, hanjeli juga sangat potensial sebagai tanaman obat. Sebagai bahan obat herbal, hanjeli dipercaya memiliki berbagai khasiat seperti peluruh air seni, dan antitumor (kanker). Sumber zat aktif obat diperoleh baik dari biji maupun dari ekstrak akarnya. Khasiat sebagai antitumor telah diteliti secara ilmiah. Zat aktif dalam hanjeli disebut coixenolide. Hanjeli memiliki kandungan kalsium yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan oleh penderita osteoporosis.

F. UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam pembuatan artikel produk olahan rangginang hanjeli dan kicimpring singkong ini, kami sebagai penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang telah membantu kami dalam membuat artikel dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Desa Bojong dengan Budidaya Produk Olahan Rangginang Hanjeli dan Kicimpring Singkong".

Pertama, kami ucapkan terimakasih kepada Allah SWT robbul izzati penguasa seluruh alam, Tuhan kami yang telah memberikan kesehatan, rahmat, serta nikmat yang begitu besar

Kedua, Orang Tua kami yang selalu memberikan do'a terbaik, support secara lahir dan batin.

Ketiga, LP2M, sebagai Lembaga yang telah menaungi sekaligus menjadi wadah adanya program kerja kuliah nyata dengan berbasis pemberdayaan (KKN DR-Sisdamas)

Keempat, Ibu Pina Pitriana, sebagai dosen pembimbing kami kelompok KKN-DR SISDAMAS 107 yang telah mensupport dan membimbing kami dalam pengabdian kkn di desa Bojong.

Kelima, Bapak Asep Dedih Wahyudin, sebagai Kepala Desa Bojong kecamatan Nagreg Kab. Bandung yang telah menerima kami, yang telah mengarahkan, membimbing kami selama menjalankan tugas pengabdian kami di desa Bojong Nagreg

Keenam, Bapak Uu Komara, sebagai Kepala Dusun 3 Desa Bojong Kecamatan Nagreg Kab, Bandung yang telah berkontribusi, berpartisipasi, bekerja sama, dan membantu kami untuk menyukseskan KKN-DR SISDAMAS

Ketujuh, Bapak Pengurus RW dan RT khususnya di Dusun 3, umumnya bapak pengurus RW dan RT se-Desa Bojong Kecamatan Nagreg Kab. Bandung yang telah berpartisipasi dan membantu menyukseskan KKN-DR SISDAMAS

Kedelapan, Ibu Iis Sumiati, sebagai kader dan ibu PKK di Dusun 3 Desa Bojong Kecamatan Nagreg Kab. Bandung yang telah membimbing, membantu, dan berpartisipasi di kegiatan KKN khususnya di bidang pemberdayaan olahan produk KKN kami

Kesembilan, tidak lupa untuk Semua Masyarakat desa Bojong Nagreg yang telah membantu, berpartisipasi berkontribusi dan, bekerja sama di KKN-DR SISDAMAS.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Sururie R.W dkk. "Model KKN Sisdamas UIN Sunan Gunung Djati Bandung : Tantangan dan Peluang Pelaksanaan." Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat vol.2 No.1, Tahun 2019
- Zubaedi, "Pengembangan Masyarakat : Wacana dan Praktik", Kencana : Jakarta, Tahun 2013

[Chicago Manual of Style 17th edition \(full note\)](#)

INLINE CITATION John L. Campbell and Ove K. Pedersen, "The Varieties of Capitalism and Hybrid Success," *Comparative Political Studies* 40, no. 3 (March 1, 2007): 307–32, <https://doi.org/10.1177/0010414006286542>.

BIBLIOGRAPHY Campbell, John L., and Ove K. Pedersen. "The Varieties of Capitalism and Hybrid Success." *Comparative Political Studies* 40, no. 3 (March 1, 2007): 307–32. <https://doi.org/10.1177/0010414006286542>.