

## *Cookies Hanjeli Gluten Free Produk Unggulan Wisata Ciletuh Palabuhanratu Unesco Global Geopark*

### **Hanjeli Gluten Free Cookies Top Tourism Products Ciletuh Palabuhanratu Unesco Global Geopark**

Yulia Rahmawati\*, Asep Maosul, Ai Mahmudatussa'adah, Muktiarni, Nia Lestari  
Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Pendidikan Indonesia  
Corresponding author: [yuliarahmawati@upi.edu](mailto:yuliarahmawati@upi.edu).

#### **Abstract**

The need for food will continue to increase along with the rate of population growth that continues to rise, so it is necessary to develop alternative food ingredients, one of which is hanjeli. Before being processed, hanjeli undergoes several processes, namely drying, breaking the outer skin, polishing the aleuron layer, separating hanjeli rice from the bran, and flouring. Hanjeli is a food that has high nutrition, but its use is still limited. The problem that occurs in Waluran Mandiri Village, Waluran District, Sukabumi Regency is processing hanjeli into derivative products that have high economic value. Hanjeli flour can be used as a substitute for wheat flour in making cookies. The method used is training and mentoring. The products resulting from this training are hanjeli chocochips cookies, hanjeli pizza cookies, hanjeli nastar cookies, and peanut cookies hanjeli. The community was very enthusiastic about participating in the training. In conclusion, hanjeli flour can replace one hundred percent of wheat flour in the manufacture of various cookies.

**Keyword:** Cookies; Gluten free; Hanjeli.

#### **Abstrak**

Kebutuhan pangan akan terus meningkat seiring dengan laju pertumbuhan jumlah penduduk yang terus naik, sehingga perlu dikembangkan bahan pangan alternatif, salah satunya hanjeli. Sebelum diolah hanjeli mengalami beberapa proses, yaitu pengeringan, pemecahan kulit luar, penyosohan lapisan aleuron, pemisahan beras hanjeli dari dedak, dan penepungan. Hanjeli merupakan bahan pangan yang memiliki gizi tinggi, namun pemanfaatannya masih terbatas. Permasalahan yang terjadi di Desa Waluran Mandiri Kecamatan Waluran Kabupaten Sukabumi adalah pengolahan hanjeli menjadi produk turunan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Tepung hanjeli dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan. Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini adalah chocochips cookies hanjeli, pizza cookies hanjeli, nastar hanjeli, dan peanut cookies hanjeli. Masyarakat sangat antusias mengikuti pelatihan. Simpulannya tepung hanjeli dapat menggantikan seratus persen tepung terigu di dalam pembuatan aneka cookies.

**Keywords:** Cookies; Gluten Free; Hanjeli.

#### **PENDAHULUAN**

Pangan lokal dapat didefinisikan sebagai pangan yang dihasilkan dan dikembangkan di suatu wilayah tertentu (Utami dan Sulistyani 2015). Kebutuhan pangan akan terus meningkat seiring dengan laju pertumbuhan jumlah penduduk yang terus naik, sehingga perlu dikembangkan bahan pangan alternatif, salah

satunya hanjeli. Sebelum diolah hanjeli mengalami beberapa proses, yaitu pengeringan, pemecahan kulit luar, penyosohan lapisan aleuron, pemisahan beras hanjeli dari dedak, dan penepungan. Hanjeli dengan nama ilmiah *Coixlacryma-jobi*, termasuk jenis rumputan marga *Coix*. *Coixlacryma-jobi* L dan merupakan jenis tumbuhan biji-bijian tropika dari suku *Poaceae*.

Biji hanjeli dapat diolah menjadi tepung, karena biji hanjeli mengandung pati yang tinggi

sekitar 52% dibandingkan sereal lainya. Tepung hanjeli mengandung protein yang sangat tinggi dibandingkan dengan tumbuhan sereal lainya yaitu sekitar 15,18%. Selain itu tepung hanjeli juga memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi sekitar 8,36% (Nurmala, Tati 2003). Berdasarkan hasil penelitian, biji hanjeli mengandung gizi yang setara dengan sereal lainya bahkan mengandung kadar lemak dan kalsium yang tinggi, sehingga sangat bagus sebagai bahan pangan alternatif ataupun pangan fungsional rendah kalori (Nurmala, jurnalpangan.com).

Berdasarkan analisis hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa hanjeli merupakan bahan pangan yang memiliki gizi tinggi, namun demikian belum banyak dikenal masyarakat. Sampai saat ini, hanjeli belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sebagai bahan pangan alternatif. Permasalahan yang terjadi di Desa Waluran Mandiri Kecamatan Waluran Kabupaten Sukabumi yang memiliki potensi penghasil hanjeli, namun demikian belum optimal pengolahannya. Hasil pengolahan yang dikenal sampai saat ini adalah wajit, rengginang, bubur hanjeli, dodol, peuyeum dan tepung hanjeli. Sedangkan Kecamatan Waluran termasuk dalam zona Ciletuh Palabuhanratu UNESCO *Global Geopark*.

Permasalahannya adalah mereka belum mempunyai pengetahuan mengenai produk makanan apa yang dapat dibuat dari hanjeli. *Cookies*, Kerupuk, Mi, Stik dan Brownies merupakan bahan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. *Cookies* dan kerupuk dapat dibuat dari Hanjeli. Brownies, Stik dan Mi dapat

dibuat dari tepung Hanjeli. Jadi program pengabdian pada masyarakat melalui PKM Program PPUD dengan mengembangkan *Cookies Gluten free* sebagai produk unggulan Desa Waluran Mandiri sangat prospektif untuk dijadikan produk unggulan kuliner Wisata Ciletuh-Palabuhanratu *UNESCO Global Geopark* Sukabumi.

## **METODE**

Pelatihan dapat dianggap sebagai suatu sarana yang berguna untuk meningkatkan pengetahuan, bertambahnya wawasan, keterampilan dan juga kemampuan yang baru pada suatu bidang pekerjaan yang bermanfaat untuk masa yang akan datang (Setiawan & Hidayat ,2015). Pendekatan *mezzo* dijadikan pilihan sebagai strategi pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan kelompok sebagai media intervensi. Dengan pendekatan *mezzo* dilaksanakan pendidikan dan pelatihan, dinamika kelompok, bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, pengetahuan, keterampilan dan sikap individu agar memiliki kemampuan memecahkan permasalahan yang dihadapi.

Metode yang diterapkan adalah *participatory learning and action* (PLA) sebagai metode belajar partisipatif. Melalui PLA masyarakat dapat menganalisis kondisi kehidupannya dan secara partisipatif mengambil keputusan untuk melakukan perubahan, dikenal dengan tiga pilar (3P) yaitu *people, promoting, participation* (<http://3ps.org.uk>). Proses belajar dilaksanakan secara berkelompok yang dilakukan oleh semua pemangku kepentingan secara interaktif dalam suatu proses analisis bersama.

Pemilihan PLA sebagai metode didasari pertimbangan bahwa: (1) tim PkM dapat menawarkan keahlian tanpa harus memaksakan kehendaknya, (2) tim PkM dapat memainkan peran penghubung antara masyarakat setempat dengan instansi yang dapat membantu pengembangan modal usaha yakni Dinas Perindustrian, Energi, dan Sumber Daya Alam Kabupaten Sukabumi. Dengan metode tersebut, diharapkan khalayak sasaran memiliki rasa yang sama dengan tim pengusul, bahwa ada persoalan yang harus diselesaikan bersama dan perlu partisipasi aktif khalayak sasaran. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Burns (1994) bahwa metode kaji tindak partisipatif memerlukan kerjasama antara pemilik masalah dengan orang yang akan memfasilitasi untuk memecahkan masalah tersebut. Kaji tindak partisipatif merupakan perpaduan antara *research* dengan *action* yang dilakukan secara partisipatif guna membantu memecahkan masalah di masyarakat.

Setiap pelatihan memiliki macam-macam metode, masing-masing dari metode tersebut memiliki tujuan yang hamper sama, dengan tujuan yaitu agar peserta pelatihan memiliki kemampuan sesuai dengan apa yang sedang dibutuhkan (Handoko,2000). Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan melalui 4 (empat) tahapan, yaitu: 1) Tahap pertama yaitu uji coba pembuatan produk oleh tim pelaksana pengabdian pada masyarakat di Laboratorium Tata Boga. Merencanakan model dan media pelatihan yang sesuai dengan karakteristik khalayak sasaran. Menentukan waktu dan tempat untuk pelatihan. 2) Tahap kedua pelaksanaan pelatihan pembuatan cookies dengan menggunakan media yang sudah disiapkan. 3) Tahap ketiga monitoring program. 4) Tahap empat evaluasi program. 5) Tahap kelima memantau *sustainability* program.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Produk wisata yaitu merupakan salah satu bagian dari penerapan sapta pesona yang berwujud yang dapat disebut dengan kenangan.

Dalam hal ini, cinderamata atau merchandise diharapkan mampu dan dapat menjadi kenangan yang berwujud bagi wisatawan yang berkunjung kesuatu daerah tujuan wisata.

Produk wisata sebagaimana adalah segala



sesuatu yang ditawarkan kepada konsumen yakni wisatawan yang sifatnya menarik, dapat dimiliki, dapat digunakan, serta mampu memberikan kepuasan kepadanya. Praktiknya, produk wisata pun dapat digunakan sebagai penanda seseorang, yakni dapat menunjukkan bahwa seseorang telah melakukan kunjungan wisatawan kesuatu tempat yang ditunjukkan dengan produk wisata yang khas.

Kegiatan pengabdian pelatihan dilakukan di Desa Waluran Mandiri Kecamatan Waluran Kabupaten Sukabumi dan berada di zona Ciletuh Palabuhanratu UNESCO Global Geopark (CPUGG). Desa Waluran Mandiri merupakan salah satu dari 6 (enam) Desa wilayah Kecamatan Waluran Kabupaten Sukabumi. Tanaman hanjeli merupakan program unggulan Desa Wisata Waluran Mandiri, dan memiliki tanaman hanjeli seluas tiga hektar yang tersebar di Desa Waluran Mandiri. Letak desa ± 59-kilometer dari Ibu Kota Kabupaten Sukabumi Palabuhanratu, 201-kilometer dari Ibu Kota Provinsi Jawa Barat Bandung. Dan 215-kilometer dari Ibu Kota Negara Jakarta.

Pelaksanaan Persiapan diawali dengan melakukan *Focus Grup Discussion* (FGD) sebagai wujud koordinasi antara tim PkM dengan

pihak pengelola Desa Wisata Hanjeli di Desa Wisata Waluran Mandiri. Selanjutnya yaitu melakukan uji coba pembuatan produk dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian pada masyarakat di Laboratorium Pendidikan Tata Boga. Uji coba dilakukan untuk menguji resep standar untuk menghasilkan resep cookies hanjeli gluten free yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan Desa Wisata Hanjeli yang terletak di Desa Wisata Waluran Mandiri. Setelah dilakukan uji coba resep, dihasilkan resep standar untuk pembuatan cookies berbahan dasar tepung hanjeli. Cookies yang di ujicoba untuk Langkah awal pembekalan pelatihan pembuatan cookies hanjeli ini adalah 4 (empat) macam, yaitu: *choco chips cookies*, *pizza cookies*, *nastar cookies*, dan *peanut cookies*.

Hanjeli dengan nama ilmiah *Coixlacryma-jobi*, termasuk jenis rumputan marga *Coix*. *Coixlacryma-jobi L* dan merupakan jenis tumbuhan biji-bijian tropika dari suku *Poaceae*. Biji hanjeli dapat diolah menjadi tepung, karena biji hanjeli mengandung pati yang tinggi sekitar 52% dibandingkan sereal lainnya. Berdasarkan hasil penelitian, biji hanjeli mengandung gizi yang setara dengan sereal lainnya bahkan mengandung kadar lemak dan kalsium yang tinggi, sehingga sangat bagus sebagai bahan pangan alternatif ataupun pangan fungsional rendah kalori (Nurmala, jurnalpangan.com).

Berdasarkan informasi hasil wawancara dengan warga yang melestarikan tanaman Hanjeli, ada 3 (tiga) jenis tanaman Hanjeli, yaitu Hanjeli Ketan, Hanjeli Batu, dan Hanjeli Kanyere. Hanjeli Ketan dan Hanjeli Batu merupakan jenis Hanjeli yang dapat digunakan untuk makanan. Warga Desa Waluran Mandiri biasa mengolah biji hanjeli menjadi bubur hanjeli, dodol hanjeli, nasi liwet hanjeli, rengginang hanjeli, tape hanjeli, dan berbagai jenis olahan lain. Jenis hanjeli ketan dan batu juga dipakai sebagai bahan dasar untuk pembuatan tepung hanjeli.

Pengabdian kepada Masyarakat Pembuatan Cookies Hanjeli Gluten Free *Cookies Hanjeli Gluten Free* Sebagai Produk Unggulan Kuliner Wisata Ciletuh Palabuhanratu *Unesco*

*Global Geopark* Kabupaten Sukabumi dilaksanakan pada hari jum'at – minggu, pada tanggal 3-5 September 2021. Keberangkatan tim menuju ke tempat pengabdian (Sukabumi) dengan dilakukan tes SWAB terlebih dahulu sebelumnya. Cookies Hanjeli yang latihkan kepada peserta dalam pelatihan ini adalah *chocochips cookies*, *pizza cookies*, *nastar*, dan *peanut cookies*. Pelaksanaan praktik membuat cookies hanjeli dipandu oleh dosen dan instruktur dari mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga.

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan protocol kesehatan yang ketat dengan memakai masker, mengecek suhu tubuh, dan pemakaian hand sanitizer sebelum melakukan kegiatan. Proses pembuatan cookies hanjeli diawali dengan persiapan bahan, pengolahan, dan diakhiri dengan proses pembakaran. Peserta sangat antusias dan senang dalam proses pelatihan ini. Cookies yang telah matang kemudian dimasukan ke dalam kemasan (toples) dan dilakukan evaluasi, dari segi rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan warna.

Selain itu, komitmen pemerintah Kabupaten, Desa Waluran Mandiri menjadi salah satu Desa Wisata kawasan Ciletuh Palabuhanratu Geopark. Sumber Daya Manusia di Desa Waluran Mandiri potensial, +40 orang merupakan anggota PKK dan KWT yang relatif mempunyai potensi waktu luang yang cukup banyak. Faktor pendukung yang terdapat pada khalayak sasaran adalah semangat dan keinginan kuat untuk dapat mengolah berbagai bahan makanan yang berbahan dasar Hanjeli. Dengan demikian, untuk dapat meningkatkan daya tarik wisata, sangat strategis apabila hanjeli sebagai komoditas unggulan diolah menjadi berbagai variasi olahan. Perhatian terhadap pengolahan hanjeli menjadi barang setengah jadi atau barang jadi masih belum dilakukan. Perhatian *stake holder* di Desa Waluran Mandiri pun sangat tinggi. Hanjeli dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie, dodol, Brownies dan Cookies.

## KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan cookies hanjeli gluten free *cookies hanjeli gluten free* sebagai produk unggulan kuliner wisata yang di laksanakan di ciletuh palabuhan ratu *unesco global geopark* Kabupaten Sukabumi. Sasaran dalam kegiatan pelatihan ini yaitu adalah anggota PKK dan KWT yang relatif mempunyai potensi waktu luang yang cukup banyak. Adapun produk yang dapat dihasilkan dari pelatihan ini adalah chocochips cookies hanjeli, pizza cookies hanjeli, nastar hanjeli, dan peanut cookies hanjeli. Berdasarkan hasil setelah mengikuti kegiatan pelatihan disini terlihat bahwa peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan dan hamper semua peserta pelatihan telah memahami konsep pembuatan merchandise. Peserta ikut mempraktekkan secara langsung step by step materi yang telah disampaikan pemateri dan adanya respon positif dari masyarakat dan pemerintah setempat dengan materi pelatihan *Cookies Gluten free* sebagai produk unggulan Desa Waluran Mandiri sangat prospektif untuk dijadikan produk unggulan kuliner Wisata Ciletuh-Palabuhanratu *UNESCO Global Geopark* Sukabumi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian Universitas Pendidikan Indonesia atas bantuan dana pengabdian pada masyarakat berdasarkan bidang ilmu tahun 2021

## DAFTAR PUSTAKA

- Ashfahani, T., Widiyanto, E., Rosena, A. W., Dilasari, A., Aulia, D. A., Wahyuningsih, S., & Andriarno, W. (2021). Pelatihan Pembuatan Merchandise untuk Meningkatkan Keterampilan dan Kreativitas Masyarakat di Kampoeng Heritage Kajoetangan Malang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 25-34.
- Burns, D., Hambleton, R., & Hoggett, P. (1994). *The politics of decentralisation: revitalising local democracy* (Vol. 4). London: Macmillan.
- Handoko, K., Yang, K., Strutt, B., Khalil, W., & Killinger, D. (2000). Insulin attenuates the stimulatory effects of tumor necrosis factor  $\alpha$  on  $11\beta$ -hydroxysteroid dehydrogenase 1 in human adipose stromal cells. *The Journal of steroid biochemistry and molecular biology*, 72(3-4), 163-168.
- Nurmala, T. (2003). Prospek Jawawut (*Pennisetum spp.*) Sebagai Tanaman Pangan Serealia Alternatif. *Bionatura*, 5(1).
- Setiawan, V., & Hidayat, R. (2015). Pengaruh Metode Pelatihan Terhadap Kompetensi Karyawan Ndt (Non-Destructive Test) Pada PT XYZ. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi dan Manajemen Bisnis*, 3(2), 142-149.
- Utami P dan Sulistyani B. 2015. Potensi dan ketersediaan bahan pangan lokal sumber karbohidrat non biji di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dinamika Ekonomi dan Bisnis* 12(2): 150-158.
- Masunah, J. (2012). Pemuliaan Angklung melalui Model Desa Binaan berbasis Wisata Seni dan Budaya. *Panggung*, Volume 22 (1), pp 1-15.
- Masunah, J & Milyartini, R. (2016). *Building entrepreneurship in Performing Arts Industry through the Inkubation Model (Proceeding BME 2016)*. Atlantik Press: Amsterdam.