

## Pelatihan Pengolahan Pangan Khas Purworejo Bagi Warga Desa Padureso

Ima Ismawati<sup>1</sup>, Wahyu Sri Himawan<sup>2</sup>, Khabib Soleh<sup>3\*</sup>

Universitas Muhammadiyah Purworejo

Jl. KHA. Dahlan 3 dan 6 Purworejo, Jawa Tengah, Indonesia

\*email: [khabibsholeh2202@gmail.com](mailto:khabibsholeh2202@gmail.com)

**Abstrak** - Clorot adalah makanan khas yang terbuat dari adonan tepung beras dan gula merah yang di kukus. Clorot ini sangat unik, rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal memberikan cita rasa yang khas pada Clorot ini. Tujuan dari program pengolahan makanan khas Purworejo ini antara lain, a. Memberikan pengetahuan kepada warga Desa Padureso cara pengolahan makanan khas Purworejo. b. Mempererat silaturahmi antara mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo dengan warga Desa Padureso. c. Meningkatkan kreativitas mahasiswa KKN dalam pengolahan pangan dengan bahan sederhana, murah, dan mudah pembuatannya. Manfaat yang diperoleh dari program pengolahan makanan khas Purworejo ini antara lain: a. Warga Desa Padureso memperoleh pengetahuan tentang pengolahan pangan khas Purworejo, dan b. Memberi alternatif jajanan pasar yang sederhana, murah, dan mudah cara pembuatannya. peserta sangat antusias dan senang mendapatkan pengetahuan baru cara pembuatan Clorot. Kegiatan ini disambut baik oleh warga masyarakat Desa Padureso. Pelaksanaan berjalan lancar sesuai dengan rencana.

**Kata Kunci:** desa Padureso, makanan khas, clorot.

## Purworejo Traditional Food Processing Training for Padureso Village Residence

**Abstract** - Clorot is a traditional food made from steamed dough of rice flour and brown sugar. This Clorot is very unique, its sweet taste and chewy texture give this Clorot a distinctive taste. The objectives of this Purworejo specialty food processing program include, a. Providing knowledge to the residents of Padureso Village on how to process Purworejo specialties. b. Strengthening the relationship between the students of the Muhammadiyah Purworejo Community Service Program and the residents of Padureso Village. c. Increase the creativity of KKN students in food processing with simple, cheap, and easy ingredients to manufacture. The benefits obtained from this typical Purworejo food processing program include: a. Padureso Village residents acquire knowledge about Purworejo specialty food processing, and b. Provide an alternative to market snacks that are simple, cheap, and easy to manufacture. The participants were very enthusiastic and happy to get new knowledge on how to make Clorot. This activity was welcomed by the people of Padureso Village. The implementation went smoothly according to plan.

**Keywords:** Padureso village, typical food, clorot.

## 1. PENDAHULUAN

Desa Padureso merupakan desa yang letaknya strategis, sebuah desa yang terletak di kota Purworejo. Infrastruktur yang ada juga memadai seperti pasar pon salah satunya. Setiap pasaran pon warga berduyun-duyun ke pasar untuk membeli kebutuhan hidup. Barang yang diperjual belikan sangat banyak termasuk makanan jajanan pasar, namun jajanan khas Purworejo clorot masih jarang dikenal oleh warga Desa Padureso. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasanya di konsumsi di suatu daerah tersebut. Karakter suatu masakan daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo di Desa Padureso memperkenalkan pengolahan makanan khas Purworejo Clorot sebagai alternatif jajanan pasar yang dapat dibuat mandiri di rumah. Bahan dan cara pembuatannya pun mudah. Semua bahan tersedia di Desa Padureso mulai dari bahan adonan sampai bahan pembungkus (janur). Untuk memasaknya dengan cara dikukus sampai janur kecoklatan, dan clorot siap di sajikan. Clorot adalah kue tradisional berbahan tepung beras dengan santan, dibungkus dengan janur atau daun kelapa muda dalam bentuk kerucut (Wikipedia). Makanan ini merupakan salah satu jajanan khas dari Purworejo, Jawa Tengah. Makanan ini tidak hanya digemari oleh masyarakat Purworejo saja, namun juga para wisatawan yang berkunjung ke sana untuk dijadikan oleh-oleh atau dinikmati di sana.

Clorot ini sangat unik, rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal memberikan cita rasa yang khas pada Clorot ini. Dalam proses pembuatannya, gula merah, garam, pandan, dicampur bersama air santan, kemudian dimasak sambil diaduk rata. Setelah itu tuangkan campuran santan tadi ke wadah yang berisi tepung beras, kemudian diaduk hingga rata. Lalu tuangkan adonan ke dalam bungkus yang terbuat dari daun kelapa atau janur yang sudah di bentuk kerucut. Lalu di kukus hingga matang. Selain rasanya yang khas, kemasan untuk membungkus Clorot ini juga sangat unik. Bungkus Clorot ini terbuat dari daun kelapa muda yang di buat kerucut, melingkar dan memanjang. Sehingga tengahnya dapat di isi adonan. Dalam pembuatan bungkus Clorot, daun kelapa di putar ujungnya hingga berbentuk kerucut. Pada bagian bawah harus rapat agar tidak bocor saat di tuangkan adonan. Pada bagian atas disemat agar tidak lepas dan hancur bentuknya.

Clorot ini sangat pas bila di sajikan selagi hangat. Bagi yang belum pernah menikmatinya, mungkin akan bingung cara menyantapnya karena bungkusan yang unik tadi. Untuk menyantapnya harus menekan bagian bawah kerucut menggunakan jari. Setelah isinya keluar, baru kita bisa menyantapnya. Tujuan dari program pengolahan makanan khas Purworejo ini antara lain, a. Memberikan pengetahuan kepada warga Desa Padureso cara pengolahan makanan khas Purworejo. b. Mempererat silaturahmi antara mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo dengan warga Desa Padureso. c. Meningkatkan kreativitas mahasiswa KKN dalam pengolahan pangan dengan bahan sederhana, murah dan mudah pembuatannya. Manfaat yang diperoleh dari program pengolahan makanan khas Purworejo ini antara lain: a. Warga Desa Padureso memperoleh pengetahuan tentang pengolahan pangan khas Purworejo, dan b. Memberi alternatif jajanan pasar yang sederhana, murah, dan mudah cara pembuatannya.

## 2. METODE

Metode Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan disampaikan dalam bentuk ceramah dan dialog interaktif atau diskusi, pelatihan dilakukan dengan melakukan praktik pembuatan pakan alternative ternak. Kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang didanai oleh LPPM Universitas Muhammadiyah Purworejo. Pelaksanaan kegiatan selama kegiatan KKN berlangsung. Kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan pada hari sabtu, 24 Februari 2018, pukul 14.00 WIB. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di aula balai Desa Padureso, bertepatan dengan rapat koordinasi pengurus PKK Desa Padureso. Peserta dalam pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo dihadiri 30 peserta dari total undangan 40 peserta.

Mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah seluruh warga Desa Padureso yang diwakili oleh 30 peserta dari total undangan 40 peserta. Prosedur pada kegiatan pengabdian ini adalah diawali dengan kegiatan observasi, kemudian pelaksanaan dengan pemberian pelatihan kepada peserta, kemudian dilanjutkan tanya jawab seputar praktik yang dilakukan. Data pada kegiatan pengabdian ini diperoleh berdasarkan hasil pelatihan dan tanya jawab yang dilaksanakan antara pemateri dengan peserta. Data yang telah diperoleh dari hasil praktik, pengamatan, hasil tanya jawab dan tanggapan dari seluruh peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian, selanjutnya data tersebut kemudian dilakukan analisis dengan analisis deskriptif.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Diantara makanan khas di Purworejo, ada satu yang unik yaitu Clorot. Clorot ini merupakan makanan semacam "jenang" yang terbuat dari tepung beras dicampur gula merah, santan kelapa, sedikit garam, dan daun pandan sebagai aromanya (Agathyam, 2014). Clorot ini sangat pas bila di sajikan selagi hangat. Adonan dimasukkan wadah yang terbuat dari janur kuning yang diulin membentuk kerucut mirip mainan terompet daun kelapa kemudian dikukus. Selain bentuknya yang unik dan membuat penasaran orang yang baru mengenalnya, cara makannya juga unik. Bagi anda yang belum pernah menikmatinya, mungkin akan bingung cara menyantapnya karena bungkusannya yang unik tadi. Untuk menyantapnya, kita harus menekan bagian bawah kerucut menggunakan jari. Setelah isinya keluar, baru kita bisa menyantapnya.

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo, peserta sangat antusias dan senang mendapatkan pengetahuan baru cara pembuatan Clorot. Kegiatan ini disambut baik oleh warga masyarakat Desa Padureso. Pelaksanaan berjalan lancar sesuai dengan rencana.

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo Clorot dilaksanakan pada hari sabtu, 24 Februari 2018, pukul 14.00 WIB. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di aula balai Desa Padureso, bertepatan dengan rapat koordinasi pengurus PKK Desa Padureso. Peserta dalam pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo dihadiri 30 peserta dari total undangan 40 peserta. Pemaparan materi disampaikan oleh Eni Riyanti dan dibantu mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Purworejo.

Pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo Clorot dimulai dari cara pembuatan pembungkus Clorot yang terbuat dari janur daun kelapa. Dalam pembuatan pembungkus Clorot sedikit rumit. Janur yang digunakan sebanyak 3 helai untuk satu pembungkus Clorot, dengan cara dililit hingga membentuk kerucut. Ujung janur paling atas diselipkan

ke dalam lilitan sebagai pengunci agar pembungkus tidak lepas. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan Clorot sederhana, mudah, dan murah.

**Resep Bahan Adonan Santan Clorot:**

1. 250 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
2. 1/2 sendok teh garam
3. 250 gram gula merah, iris halus
4. 250 gram tepung beras
5. 125 gram tepung tapioca/ sagu
6. 2 lembar daun pandan, sobek-sobek, buat simpul
7. Garam menurut selera
8. Daun kelapa/janur, buang tulangnya

**Cara Membuat Clorot:**

1. Adonan santan: campur rata semua bahan, sisihkan. Siapkan janur yang dibentuk mirip kerucut, ujung bawah harus kecil dan rapat, semat bagian atasnya supaya tidak lepas.
2. Adonan tepung: dengan api kecil disihkan santan, gula merah, garam, dan daun pandan. Tuang tepung beras sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai adonan menjadi licin, angkat, saring bila perlu.
3. Tuang adonan tepung beras ke dalam kerucut-kerucut kurang lebih  $\frac{3}{4}$  bagian.
4. Tegakkan, kerucut-kerucut ini dalam lubang-lubang kelakat, kukus kurang lebih 15 menit sampai adonan mengeras.
5. Tuangkan adonan santan, kukus kembali kurang lebih 15 menit sampai seluruhnya matang.
6. Angkat dan sajikan.

Selain pas di sajikan untuk kudapan, kue ini termasuk mengandung nilai gizi yang tinggi. Pada bahan dasarnya yaitu tepung beras yang merupakan sumber karbohidrat cukup tinggi, selain itu juga mengandung sumber energi sebesar 264 kkal/100 mg, protein, zat besi, vitamin B1, lemak, kalsium dan fosfor. Kandungan pada gula merah pada kue ini juga merupakan sumber energi bagi tubuh yaitu sebesar 11 kkal/ 1sdt, karbohidrat 2,92 gr/1 sdt, gula 2,8 gr/1 sdt, sodium 1 mg/1 sdt dan kalium 100 mg/1 sdt. Santan kelapa yang terdapat pada kue ini adalah sumber makanan yang kaya akan nutrisi yaitu mengandung kalsium 200 IU / 1 cangkir, lemak, omega 3, serat dan protein. Komposisi zat kimia yang terdapat dalam santan tidak berubah walaupun telah di masak. Santan juga mengandung kalori 120 kkal/ 2 sdm, gula 1-2 % gula untuk menghasilkan energi. Protein yang terdapat dalam santan adalah jenis protein rendah yaitu alanin, sistin, arsini dan serene, protein ini mudah di cerna tubuh untuk mempertahankan dan membangun sel – sel baru untuk rambut, kuku dan kulit.

**4. KESIMPULAN**

Antusias warga dalam pelatihan pengolahan pangan khas Purworejo sangat mendukung, sehingga acara dapat berjalan dengan baik. Pelatihan ini diharapkan mampu menambah wawasan tentang kekayaan makanan khas daerah khususnya jajanan pasar bagi warga Desa Padureso maupun mahasiswa KKN. Selain itu, diharapkan pelatihan ini dapat menjadi modal keterampilan untuk membantu perekonomian warga dengan cara menjual

kue Clorot di pasar tradisional setempat. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan makanan khas daerah purworejo yaitu clorot di Desa Padureso Kebumen diharapkan dapat memperluas pengetahuan mengenai makanan khas daerah lain.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Aghatyam. 2014. Kue Tradisional Clorot. Retrived from <https://budaya-indonesia.org/Kue-Tradisional-Clorot>. Diunduh 19 Maret 2018
- Buku Kependudukan Desa Ayamputih.
- \_\_\_\_\_. 2015. Clorot Jajanan Khas dari Purworejo, Jawa tengah. Retrived from <http://www.negerikuindonesia.com/2015/06/clorot-jajanan-khas-dari-purworejo-jawa.html> Diunduh 19 Maret 2018
- \_\_\_\_\_. Clorot Jajanan Khas Purworejo yang Mulai Sulit Ditemukan. Retrived from <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-purworejo/clorot-jajanan-khas-purworejo-yang-mulai-sulit-ditemukan.html>. Diunduh 19 Maret 2018
- \_\_\_\_\_. 2013. Clorot, Kue Unik Kaya Gizi Dari Pesisir Pantai. Retrived from <https://lieshadie.wordpress.com/2013/05/10/clorot-kue-unik-dari-pesisir-pantai/>. Diunduh 19 Maret 2018
- Kompasiana. 2013. Clorot, Makanan Unik dari Purworejo. Retrived from <https://www.kompasiana.com/jagatawangawang/55297be66ea834114b8b457f/clorot-makanan-unik-dari-purworejo>. Diunduh 19 Maret 2018
- LPPM. 2017. Buku Panduan KKN 2017. Universitas Muhammadiyah Purworejo.
- \_\_\_\_\_. Segala serba serbi. Pengertian Makanan Khas Daerah. Retrived from <https://segalaserbaserbi.blogspot.com/>. Diunduh 20 Maret 2018
- \_\_\_\_\_. 2012. Retrived from <http://mariwisatamari.blogspot.com/2012/11/clorot.html>. Diunduh 20 Maret 2018
- Wikipedia. Clorot. <https://id.wikipedia.org/wiki/Clorot>. Diunduh 20 Maret 2018