

**PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN BERBASIS PANGAN LOKAL
PADA KELOMPOK TANI TALOITAN DI DESA FATUMONAS
KECAMATAN AMFOANG TENGAH KABUPATEN KUPANG**

John T. Kana Tiri^{1*}, Kartiwan¹, Naema Bora¹, Rikka W. Sir¹, Ludia S. Gasong¹

¹Program Studi Tekonologi Pangan, Politeknik Pertanian Negeri Kupang

*e-mail: johntibokanatiri@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) di Kelompok Tani Taloitan Desa Fatumonas Kabupaten Kupang bertujuan untuk memberdayakan para anggota Teompok Tani dan Ibu-Ibu PKK dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan hasil pertanian sebagai upaya untuk memanfaatkan potensi pangan lokal yaitu pisang, ubi kayu, ubi petatas serta daun kelor untuk diolah menjadi produk olahan yang bernilai gizi, daya simpan lama dan mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi. Dengan demikian akan meningkatkan pendapatan keluarga sehingga dapat membangun ekonomi pedesaan. Target utama pendampingan terhadap kelompok Tani Taloitan dan Ibu-Ibu PKK adalah agar kelompok dapat mandiri memproduksi produk olahan berbasis pisang, ubi kayu, ubi petatas serta daun kelor menjadi produk dengan masa simpan yang dapat dikendalikan sehingga selain meningkatkan nilai gizi produk dan juga nilai ekonomi dengan dipasarkan di sekitar tempat tinggal kelompok mitra agar pekerjaan rumah tangga sehari-hari masih dapat dilaksanakan. Selain kegiatan olahan produk lokal, juga dilaksanakan penyuluhan tentang pentingnya pengaplikasian keamanan pangan selama proses produksi. Mitra juga dibekali tentang pengetahuan tentang kemasan dan desain label untuk produk yang akan diproduksi. Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) diharapkan tercipta wirausahawan di desa yang memiliki kesediaan untuk menjadi bagian dari solusi terhadap permasalahan sosial seperti ekonomi, mininnya pemanfaatan potensi lokal pertanian maupun kontinuitas produksi pangan khas desa Fatumonas. Kapasitas dari anggota kelompok Tani dan Ibu-Ibu PKK diharapkan dapat memobilisasi elemen masyarakat desa menjadi bagian penting dalam proses menggerakkan desa. Dampaknya adalah adanya nilai tambah bagi desa yang muncul dari kemampuan kolektif untuk mendayagunakan potensi maupun aset pertanian lokal di desa.

Kata kunci: pangan lokal, kelompok tani taloitan, pengolahan pangan

PENDAHULUAN

Desa Fatumonas merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Amfoang Tengah Kabupaten Kupang. Kecamatan Amfoang Tengah memiliki empat buah desa. Luas wilayah adalah 12,87 km², yang terdiri dari 10 RT dan 5 RW. Jumlah penduduk di kelurahan lelogama adalah 1.089 jiwa. Mata pencaharian yang utama adalah petani dan pedagang. Tanaman pertanian yang paling banyak diusahakan ialah tanaman pangan dan hortikultura serta tanaman ubi-ubian. Hasil pertanian yang diperoleh lebih banyak dikonsumsi untuk kebutuhan keluarga dan pada saat musim panen raya hasil yang diperoleh lebih banyak dijual dalam keadaan segar/jual langsung ke pasar sehingga harganya secara ekonomi kurang menguntungkan.

Keadaan sosial masyarakat yang demikian membutuhkan sentuhan teknologi agar pola pikir, perilaku dari petani / pedagang bisa berubah untuk lebih berpikir ekonomis. Upaya-upaya perlu dilakukan lewat kegiatan pendidikan dan latihan agar mereka mau untuk melakukan sesuatu yang dapat menguntungkan secara ekonomis. Perhatian untuk memberdayakan masyarakat yang ada di desa Fatumonas merupakan suatu keharusan karena desa ini berada pada kecamatan pemekaran yang sebelumnya ialah Kecamatan Amfoang Selatan.

Keunggulan dari desa Fatumonas adalah berada pada kawasan wisata Timau sehingga ini merupakan potensi yang baik untuk dikembangkan. Persiapan masyarakat/petani / pedagang perlu dilakukan lewat kegiatan-kegiatan produktif yang memberdayakan. Penganekaragaman produk hasil pertanian yang bernilai ekonomis perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan dari petani atau pedagang yang ada dalam kelompok. Pemasaran produk pangan lokal bagi pengunjung wisata perlu dilakukan melalui perbaikan produk pangan olahan dengan kemasan yang menarik konsumen. Komoditi pertanian yang diusahakan di desa ini bernilai ekonomis tinggi dan permintaan pasar terhadap komoditas tersebut cenderung meningkat. Namun permintaan pasar akan komoditi tersebut mampu dipenuhi pada saat panen di musim tertentu sehingga volume menjadi melimpah menyebabkan harga komoditi tersebut menjadi turun yang berakibat menurunnya pendapatan petani.

Peran perempuan baik dalam keluarga maupun kelompok masyarakat petani harus didukung guna menciptakan suatu pembangunan dan pertumbuhan ekonomi masyarakat yang sejahtera. Untuk itu tenaga kerja perempuan sangatlah diperlukan dalam mengembangkan sumber daya manusia yang berkualitas dan memelihara lingkungan yang sehat serta produktif di dalam lingkungan pedesaan. Menurut beberapa ahli, peranan wanita dalam kegiatan ekonomi dapat dilihat dari partisipasinya dalam kegiatan yang memberikan penghasilan atau keuntungan dengan tujuan untuk menambah penghasilan keluarga. Namun tetap memperhatikan antara pemberdayaan wanita, peran dan potensi mereka sangat dibutuhkan, dan strategis kedudukannya serta mulia nilainya dalam mengatur dan mengurus sumberdaya keluarga, terutama anak-anak, dan sumberdaya material rumah tangga lainnya. Anak-anak merupakan faktor utama sumberdaya manusia, sebagai calon generasi penerus yang sepenuhnya merupakan tanggungjawab orang tua terutama ibu, Oleh karenanya penting bagi wanita tani untuk memiliki pengetahuan dasar tentang gizi dan ekonomi sehingga terjadi keselarasan antara kesehatan dan tingkat perekonomian keluarga.

Mitra dalam kegiatan ini adalah Kelompok Tani Taloitan yang berada di desa Fatumonas. Kelompok tani mempunyai anggota sekitar 30 orang, yang rata-rata anggotanya bermata pencaharian sebagai petani/pedagang/pengumpul. Kelompok tani ini didirikan pada tahun 2018. Hasil panen tanaman pangan dan hortikultura serta umbi-umbian di pasarkan di pasar lokal sekitar lelogama. Konsumen untuk produk olahan ialah pengunjung wisata Timau dan masyarakat kalangan menengah ke atas. Budaya masyarakat Fatumonas masih tergolong dalam transisi ke masyarakat modern sehingga Keadaan ini dapat dijadikan Sebagai salah teknik dalam mengarahkan pola pikir dan perilaku hidup mereka. Tujuan kegiatan ini ialah untuk memperkenalkan teknologi tepat guna kepada masyarakat melalui kelompok tani yang ada serta memberikan skil/ketrampilan kepada masyarakat untuk dapat mengelola potensi yang ada untuk pemenuhan kebutuhan hidup serta dapat meningkatkan kesejahteraan petani.

METODE PELAKSANAAN

Untuk mewujudkan usaha pengolahan tersebut sehingga bisa meningkatkan pendapatan keluarga tahapan yang harus dilakukan adalah:

1. Memberikan pelatihan pengolahan pangan pembuatan stik aneka rasa dan beberapa olahan lain dengan aneka rasa, cake ubi kayu, keripik pisang aneka rasa dan olahan pisang lainnya. Peserta pelatihan diberi pemahaman/pengetahuan/teori tentang pengolahan pangan, selanjutnya peserta pelatihan terlibat aktif dalam praktik pengolahan. Pada tahap ini peserta pelatihan mengikuti (melakukan sendiri) praktik pengolahan pangan dengan bimbingan pelatih/fasilitator. Termasuk pada tahap ini peserta pelatihan dibimbing untuk menghitung analisa usaha pada produk yang dikelolanya.
2. Praktik mandiri, yaitu peserta pelatihan melakukan praktik pengolahan secara kelompok dan atau perorangan. Hasil praktik mandiri untuk dijual kepada konsumen. Pada masa pembinaan, segala aktifitas yang berkaitan dengan pelatihan dilakukan dokumentasi. Dokumentasi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penyerapan peserta pelatihan pada TTG yang telah diberikan oleh pelatih.
3. Efek pengembangan, dalam anggota kelompok tersebut diharapkan minimal dua orang yang akan menjalankan usaha ini dengan nyata. Adanya proses produksi diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga. Pendampingan akan tetap dijalankan sehingga usaha ini akan tetap berjalan.

Dengan tahapan yang dimulai dengan melakukan pelatihan, pengolahan mandiri dan juga pendampingan secara terus menerus diharapkan minimal 2 orang yang akan menjadi motor penggerak dalam proses produksi olahan hortikultura. Selain itu dalam pendampingan membantu mencari peluang pasar secara lebih luas dan menyiasati adanya persaingan pasar yang mungkin terjadi.

Untuk menyelesaikan berbagai permasalahan yang sedang dihadapi oleh kelompok wanita tani di desa fatuteta maka dibutuhkan orang yang ahli dalam pengolahan jagung, ubi kayu dan pisang serta yang bisa melakukan analisis ekonomi dalam usaha pengolahan ubi kayu dan jagung. Berikut ini adalah para dosen yang mempunyai keterkaitan keahlian yang diperlukan dalam mengatasi permasalahan pada kelompok tani adalah Pengolahan umbi-umbian, hortikultura, pengolahan sereal dan analisis usaha tani.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Bersama Masyarakat (PKM) Program Studi Teknologi Pangan) Jurusan Tanaman Pangan dan Hortikultura yaitu di Kelompok Tani Talaitan Desa Fatumonas Kabupaten Kupang pada tanggal 06 Agustus 2024. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengembangkan potensi hasil pertanian yang ada di Desa Fatumonas meliputi pisang, ubi kayu, ubi petatas, kelor dan jagung. Komoditi tersebut merupakan tanaman pertanian yang dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Selama ini hasil pertanian yang dibudidayakan oleh petani digunakan untuk konsumsi keluarga, dijual dengan harga yang relatif murah dan sebagiannya tidak dimanfaatkan secara maksimal, teknologi pengolahan produk pangan perlu diterapkan untuk meningkatkan nilai jual, nilai gizi dan perubahan tampilan produk olahan yang lebih modern dengan adanya pengemasan dan

pemberian label pada produk sebagai identitas dan daya tarik konsumen yang lebih baik. Dalam rangka untuk mencapai kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Bersama Masyarakat ini maka metode pendekatan yang dilakukan oleh Tim yaitu 1). Metode pelatihan tentang teknik pengolahan pangan, yaitu peserta melakukan praktik langsung pengolahan pangan dengan didampingi oleh tim yang kompeten dalam bidang pengolahan pangan. 2). praktik mandiri oleh peserta dalam hal ini didampingi oleh tim, setelah mengikuti praktik pengolahan pangan peserta mampu melakukan proses pengolahan pangan secara mandiri. 3). Dampak dari pengembangan ini setiap anggota kelompok mampu dan terampil dalam membuat olahan pangan dan dapat diproduksi untuk dijual dengan tujuan untuk memperoleh pendapatan dari hasil produksi olahan pangan.

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan acara pembukaan kegiatan meliputi sambutan dari Tim PKM Program Studi Teknologi Pangan, penyampaian materi oleh masing-masing anggota tim, kemudian dilanjutkan dengan praktik pengolahan pangan lokal dan didampingi oleh setiap pemateri yang bertugas sesuai topik yang ditugaskan. Peserta dibagi dalam beberapa kelompok kecil, sehingga mempermudah dalam pelaksanaan kegiatan, serta memudahkan anggota kelompok untuk dapat memahami materi dengan baik.



Gambar 1. Sambutan Kepada Desa Fatumonas dan Koordinator TIM PKM

Pembukaan kegiatan PKM ini dihadiri oleh seluruh anggota TIM PKM, meliputi dosen, Teknisi dan mahasiswa program Studi Teknologi Pangan serta aparat desa Fatumonas dan peserta dari kelompok Tani. Seluruh peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik sehingga output kegiatan ini adalah menghasilkan beberapa produk pangan. Dari hasil ini peserta pelatihan termotivasi untuk mengembangkan potensi yang mereka miliki untuk memenuhi kebutuhan keluarga serta dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga. Pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh menjadi bekal bagi mereka untuk mengembangkan diri serta melakukan inovasi dalam memanfaatkan dan mengembangkan produk hasil pertanian yang mereka hasilkan. Potensi yang ada tersedia cukup banyak sehingga dapat diolah menjadi produk pangan yang mempunyai nilai ekonomis.

Materi Pelatihan dalam kegiatan PKM meliputi :

3.1. Pembuatan Sale Pisang

Pisang Sale merupakan produk olahan dari pisang yang dikeringkan (dijemur atau di oven) dengan menggunakan teknologi yang sederhana akan tetapi hasilnya mempunyai rasa yang lezat, tahan simpan dan mudah dalam pembuatannya. Sale pisang yang lezat dibuat dari pisang meja (pisang yang biasa dimakan langsung seperti pisang ambon, berangan, pisang tembaga, pisang emas, pisang susu, pisang kulit mentah (kulit hijau, dll) Astawan dan Mita, 1994)



Gambar 2. Proses Pembuatan Sale Pisang

3.2. Pembuatan aneka olahan Singkong

Singkong atau ubi kayu merupakan pohon yang menghasilkan umbi. Singkong biasanya dijadikan bahan olahan pangan pokok karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, sedangkan daunnya biasa dijadikan sayuran. Singkong rasa bawang merupakan olahan pangan yang mempunyai rasa yang lezat dan gurih. Pembuatannya sangat sederhana dan tidak menggunakan peralatan yang modern. Aneka olahan dari bermacam-macam seperti stic, campuran dengan tepung untuk pembuatan roti, kue talam, onde-onde dan pembuatan keripik singkong dengan berbagai varian rasa. Dalam pelatihan ini singkong diolah menjadi keripik rasa bawang dan stick singkong. Produk hasil pelatihan dikemas oleh peserta untuk dipasarkan.



Gambar 3. Proses pembuatan aneka olahan singkong

3.3. Pembuatan Carang Ubi Jalar

Ubi jalar ialah salah satu tanaman palawia yang bagian akarnya membentuk umbi dengan kandungan gizi dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan. Mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga ubi jalar dapat dijadikan alternatif bahan pangan pokok., selain padi dan jagung. Carang mas ubi jalar ialah camilan kering tradisional yang terbuat dari ubi jalar dan gula. Carang ubi jalar memiliki rasa manis dan gurih serta memiliki bentuk yang menarik. Produksi carang mas ubi jalar dapat dijadikan peluang untuk pengembangan usaha berbasis ubi jalar untuk meningkatkan nilai jual. Proses produksi carang mas ubi jalar tidak sulit dan bahan baku mudah didapat karena banyak ditanam dan dibudidayakan oleh petani.



Gambar 4. Proses pembuatan carang ubi jalar

3.4. Pembuatan pisang Mustofa

Pisang adalah buah tropis yang sangat populer dan mudah ditemukan diberbagai tempat. Buah ini berasal dari tumbuhan jenis Musa dan memiliki beragam jenis dengan bentuk, ukuran, rasa dan warna yang berbeda-beda. Pisang mengandung berbagai nutrisi penting bagi tubuh, seperti karbohidrat, sumber energy utama bagi tubuh, serat, membantu pencernaan dan menjaga kesehatan tubuh karena mengandung vitamin dan mineral lainnya. Pisang Mustofa ialah salah satu olahan pisang yang populer di Indonesia, khususnya di daerah-daerah tertentu.



Gambar 5. Proses pembuatan pisang mustofa

PENUTUP

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan (PKM) Program Studi Teknologi Pangan telah dilaksanakan di Desa Fatumonas Kecamatan Amfoang tengah, Kabupaten Kupang dengan beberapa produk yang dihasilkan yaitu Produk Sale Pisang, Produk Pisang Mustofa, Aneka Olahan (stci singkong, Keripik singkong) dan produk Carang Mas Ubi Jalar. Dengan adanya kegiatan PKM dikelompok Tani Taloitan ini dapat membantu anggota kelompok Tani dan petani lainnya untuk mengembangkan potensi pangan lokal menjadi produk olahan yang mempunyai nilai tambah. Dengan demikian masyarakat dapat memulai usaha yang nantinya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Balai Penelitian Pasca Panen Pertanian. 2002. Proses Pembuatan Aneka Tepung Sumber Karbohidrat Lokal. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta
- Hariyani N. 2001. Pemanfaatan Tepung Hasil Biokonversi Ubikayu dan Kacang Merah Untuk Pembuatan Makanan Sapihan Bayi. Thesis Pascasarjana Unibraw, Malang.
- Rukmana, R. 1999. Budidaya dan Penanganan Pascapanen Kacang Gude Penerbit Penerbit Kanisius (anggota IKAPI)
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian Libert. Yogyakarta