
**DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL BERBASIS POTENSI DAERAH
DI DESA KAUNIKI KECATAN TAKARI KABUPATEN KUPANG**

John T. Kana Tiri, Rikka W. Sir

Teknologi Pangan-Politeknik Pertanian Negeri Kupang

E-mail: johntibo@ymail.com

ABSTRAK

Kegiatan PKM bagi Kelompok Ibu-ibu Nekmese yang berada di Desa Kauniki Kecamatan Takari Kabupaten Kupang bertujuan untuk memberikan input Teknologi berupa pengetahuan dan ketrampilan berupa diversifikasi pengolahan pangan lokal, manajemen kelompok usaha serta penerapan teknologi tepat guna dalam mendukung tercapainya produk pangan yang berkualitas dan bernilai ekonomis. Kelompok ibu-ibu Nekmese yang berada di desa Kauniki merupakan kelompok yang pada umumnya bermata pencaharian sebagai petani/peternak. Tingkat pendidikan rata-rata 60% tamat SD dan sisanya tamat SMP dan SLTA, sehingga keadaan yang demikian menggambarkan pola hidup yang jalani oleh masyarakat. Salah satu upaya yang dilakukan oleh Politani Kupang lewat kegiatan PKM ialah untuk membantu masyarakat lewat kegiatan pelatihan bagi ibu-ibu rumah tangga agar dapat memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengelola potensi alam yang dimiliki. Dengan pelatihan ini ibu-ibu rumah tangga dapat menjadi inspirator dan motivator bagi keluarga dalam mengelola bahan pangan lokal yang dimiliki. Target kegiatan PKM adalah kelompok ibu-ibu dapat mengelola pangan lokal yang dimiliki dengan memberikan nilai tambah pada produk sehingga produk yang dihasilkan berkualitas, punya nilai ekonomis dan dapat diterima oleh konsumen. Adapun produk yang dihasilkan dari kegiatan ini ialah Stik Ketan Gurih Kelor, Carang Mas Ubi Jalar, Carang Mas Singkong dan Keripik Singkong balado. Target lainnya dari kegiatan ini ialah kelompok ibu-ibu dapat secara mandiri mengelola usaha produksi pangan lokal dengan baik sehingga dapat membantu meningkatkan kehidupan ekonomi keluarga.. Luaran yang diharapkan dari kegiatan PKM ini adalah terbantunya sebagian kecil kelompok ibu-ibu yang ada di wilayah desa Kauniki kecamatan Takari kabupaten Kupang

Kata kunci : *Carang Mas Singkong, keripik singkong balado, stk ketan gurih kelor*

1. PENDAHULUAN

Desa Kauniki merupakan salah satu Desa di kecamatan Takari yang merupakan wilayah Kabupaten Kupang. Masyarakat desa Kauniki pada umumnya bermata pencaharian sebagian petani dan juga peternak. Tingkat pendidikan masyarakatnya rata-rata tamat SD 60 % dan sisanya tamat SMP dan SLTA. Kondisi geografisnya berbukit dan juga berbatu dan lahan pertaniannya belum diolah secara intensif. Curah hujannya sedikit dan juga tidak merata sehingga setiap tahun masyarakat diperhadapkan pada kekurangan air bersih dan juga makanan pokok. Pola konsumsi dari masyarakat masih tradisional sehingga bahan makanan yang ada hanya khusus untuk memenuhi kebutuhan pokok keluarga dan belum berpikir bisnis. Budaya dari masyarakat masih memetingkan kegiatan yang bersifat konsumtif sehingga berpengaruh pada kondisi dan pola hidup yang dikembangkan. Hasil bumi yang diperoleh dari kebun dan ladang hanya untuk memenuhi kebutuhan harian keluarga karena tidak ada usaha-usaha produktif lainnya yang dikembangkan.

Kegiatan PKM pada Kelompok Nekmese yang berada di Desa Kauniki Kecamatan Takari Kabupaten Kupang bertujuan untuk memberikan input teknologi berupa pengetahuan dan ketrampilan berupa diversifikasi pengolahan pangan lokal, manajemen kelompok usaha serta penerapan teknologi tepat guna dalam mendukung tercapainya produk olahan pangan yang berkualitas dan bernilai ekonomis.

Kelompok Nekmese yang berada di desa Kauniki mempunyai anggota cukup banyak sekitar 50 orang anggota yang mana semuanya bermata pencaharian sebagai petani/peternak. Tingkat pendidikan rata-rata 60% tamat SD dan sisanya tamat SMP dan SLTA, sehingga keadaan yang demikian menggambarkan pola hidup yang jalani oleh masyarakat.

Salah satu upaya yang dilakukan oleh Politani Kupang lewat kegiatan PKM ialah untuk membantu masyarakat lewat kegiatan pelatihan bagi ibu-ibu rumah tangga dapat memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengelola potensi alam yang dimiliki. Dengan pelatihan ini ibu-ibu rumah tangga dapat menjadi inspirator dan motivator bagi keluarga dalam mengelola bahan pangan lokal yang dimiliki.

Sasaran kegiatan PKM adalah kelompok ibu-ibu Nekmese dapat mengelola pangan lokal yang dimiliki dengan memberikan nilai tambah pada produk sehingga produk yang dihasilkan berkualitas, punya nilai ekonomis dan dapat diterima oleh konsumen. Target lainnya dari kegiatan ini ialah kelompok ibu-ibu dapat secara mandiri mengelola usaha produksi pangan lokal dengan baik sehingga dapat membantu meningkatkan kehidupan ekonomi keluarga. Luaran yang dari kegiatan PKM ini adalah kelompok ibu-ibu Nekmese dapat secara mandiri membuat aneka produk olahan ubi-ubian, Keripik ubi, Olahan kelor dan marning jagung.

2. METODE PELAKSANAAN

a. Lokasi dan Partisipan

Program pengabdian masyarakat dalam bentuk pemberdayaan bagi anggota kelompok Nekmese yang ada di desa Kauniki Kecamatan Takari. Lokasi pelatihan di Balai Desa Kauniki. Bentuk kegiatan yang dilakukan penyuluhan, demonstrasi dan pendampingan terhadap kelompok dalam mengolah produk pangan lokal seperti pembuatan Keripik Pisang, marning jagung, keripik ubi dan olahan lainnya. Peserta yang mengikuti kegiatan PKM berjumlah 50 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga yang ada didesa Kauniki

b. Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan meliputi: Buah pisang mentah yang setengah masak, ubi kayu, ubi jalar dan daun kelor. Bahan lainnya gula pasir, tepung terigu dan tapioka, minyak goreng dan bumbu lainnya. Alat yang digunakan meliputi : Pisau, pengiris keripik, kompor, wajan, serok, dulang, plastic kemasan dan sealer.

c. Bentuk Kegiatan

Penyuluhan

Metode Penyuluhan dilakukan untuk menyampaikan materi tentang diversifikasi pangan lokal berbasis potensi desa, meliputi pembuatan stik ketan gurih, keripik pisang rasa balado, carang mas singkong, carang mas ubi jalar, keripik pisang manis pedas dan keripik pisang rasa balado. Dalam melakukan penyuluhan ini tim menggunakan media pembelajaran yang mudah untuk dimengerti oleh peserta dengan memanfaatkan bahan lokal. Tujuan penyampaian materi ini untuk memberikan

tambahan pengetahuan dan ketrampilan kepada peserta agar mereka benar-benar menyadari akan potensi sumber daya yang dimiliki. Selain itu peserta diberikan pengetahuan dan ketrampilan agar dapat mengelola sumber daya tersebut secara mandiri sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan bernilai ekonomis. Untuk menunjang kegiatan usaha berkelompok dalam penyuluhan ini juga diberikan materi tentang dinamika berkelompok, teknik dan pengemasan produk pangan dan kiat-kiat dalam pemasaran.



Gambar 1. Penyuluhan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal

Praktik Langsung Pembuatan Produk

Selain kegiatan penyuluhan peserta juga secara langsung mempraktikkan pembuatan beberapa jenis produk pangan lokal seperti stik ketan kelor, carang mas ubi jalar, carang mas singkong dan keripik singkong rasa balado. Metode ini sangat efektif dalam mentransfer pengetahuan dan ketrampilan kepada peserta karena secara langsung mengikuti setiap tahapan dalam proses pengolahan. Peserta sangat aktif dalam mengikuti semua kegiatan mulai dari persiapan bahan, proses pembuatan produk sampai menghasilkan produk jadi serta melakukan pengemasan terhadap produk. Produk hasil praktikum dibagikan kepada peserta untuk dicicipi dan menjadi contoh untuk praktik berikutnya.



Gambar 2. Praktik langsung pembuatan produk Pangan Lokal

Pendampingan

Setelah kegiatan praktik langsung yang dilakukan oleh tim, kegiatan lainnya adalah pendampingan terhadap kelompok Ibu-ibu Nekmese. Pendampingan dilakukan untuk membantu mengarahkan kelompok untuk terus mengembangkan pengetahuan dan ketrampilan yang diperoleh. Selain itu dalam pendampingan juga terus diberikan motivasi agar setiap produk yang dibuat dapat dipasarkan. Dalam pendampingan tim membantu kelompok untuk mengulang kembali materi-materi praktikum yang sudah terlupakan dengan melakukan praktik langsung bersama anggota kelompok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PKM Program Studi Teknologi Pangan di desa Kauniki telah berlangsung pada tanggal 05 s/d 06 September 2021, diikuti oleh semua dosen dan beberapa perutusan mahasiswa dari program studi Teknologi Pangan. Kegiatan PKM ini diawali dengan persiapan sosial dilokasi meliputi sosialisasi tentang kegiatan PKM kepada aparat desa, tokoh-tokoh masyarakat dan tokoh agama yang ada di desa Kauniki. Sosialisasi dilakukan untuk menjelaskan tujuan dan manfaat kegiatan PKM bagi masyarakat dan kelompok-kelompok masyarakat agar dapat memahaminya dengan baik. Respon dari masyarakat terhadap kegiatan cukup baik sehingga kegiatan utama berupa pelatihan dan penyuluhan dapat berjalan dengan baik. Materi kegiatan utamanya meliputi pelatihan dan penyuluhan tentang diversifikasi produk pangan lokal bagi kelompok ibu-ibu Nekmese dan masyarakat yang ada di desa Kauniki. Selama kegiatan pelatihan dan penyuluhan semua peserta cukup antusias mengikuti materi yang disampaikan oleh bapak/ibu dosen. Selama pelatihan peserta dilatih untuk membuat aneka olahan/produk dari bahan pangan lokal mulai dari persiapan bahan baku sampai pada pengemasan produk untuk siap dipasarkan.

Materi pelatihan yang diberikan meliputi pembuatan stic ketan gurih kelor, carang mas ubi jalar, carang mas singkong, dan keripik pisang rasa balado dan beberapa produk olahan lainnya. Setiap tahapan pengolahan mulai dari mempersiapkan bahan baku, penimbangan bahan, pencampuran sampai pada pengadukan dilakukan bersama-sama dengan peserta. Bahan dan peralatan untuk kegiatan penyuluhan dan praktik disiapkan oleh tim PKM, peserta hanya mengikuti kegiatan pelatihan yang telah disiapkan. Pengemasan produk dan tekniknya menjadi materi tambahan yang diberikan kepada peserta, karena desain dan bentuk kemasan sangat mempengaruhi nilai jual dari produk pangan. Cara dan teknik pengemasan akan mempengaruhi daya simpan produk pangan.

Proses pelatihan dilakukan dengan membagi peserta ke dalam empat kelompok kerja dan didampingi oleh staf dosen dan teknisi. Setiap kelompok dibagikan bahan dan selanjutnya bahan – bahan tersebut di timbang sesuai dengan petunjuk yang sudah ada dalam leaflet yang diberikan. Kelompok 1; membuat produk stic ketan gurih kelor; kelompok 2; membuat produk carang mas ubi jalar; kelompok 3; membuat carang mas singkong; kelompok 4; membuat keripik singkong rasa balado. Hasil praktik ke empat kelompok yang ada di kemas oleh peserta kemudian dipajang dimeja untuk didokumentasikan.

Hasil pengamatan tim PKM selama pendampingan terhadap hasil praktik menunjukkan bahwa produk dari hasil praktik ke empat kelompok yang ada cukup menarik dan mempunyai rasa yang hampir sama dengan produk yang ada dipasaran. Ini menunjukkan bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan aneka olahan seeperti stik ketan gurih kelor, carang mas ubi jalar, carang mas singkong dan keripik pisang rasa balado memberikan dampak yang positif bagi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dari anggota kelompok.

Adanya peningkatan pengetahuan peserta dalam mengolah aneka olahan tersebut diatas setelah mengikuti kegiatan pelatihan menjadi salah satu parameter keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan. Anggota kelompok yang merupakan peserta pelatihan berpendapat bahwa kegiatan ini membuka wawasan dan pengetahuan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal seperti pisang, kelor, ubi jalar dan singkong agar lebih bernilai guna dalam mendukung pemenuhan kebutuhan hidup. Dengan ketrampilan yang diperoleh dapat menjadi bekal untuk mengembangkan diri dalam keluarga dan masyarakat. Perubahan pola pikir peserta sebelum dan setelah pelatihan dapat dilihat dalam kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh tim PKM, dimana masing-masing peserta telah mengembangkan usaha secara individu dengan produk olahan yang dibuat ialah keripik singkong rasa balado, stik ketan gurih kelor, carang ubi jalar dan carang mas singkong. Jiwa kewirausahaan mulai berkembang dalam diri karena telah memperoleh pengetahuan dan ketrampilan. Perubahan yang dirasakan peserta terangkum dalam Tabel 1

Tabel 1. Perubahan Pengetahuan Dan Ketrampilan Peserta

	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
Pangan lokal seperti pisang, singkong dan ubi jalar	Dijual ke pasar dengan harga yang murah /dikonsumsi langsung keluarga	Upaya diversifikasi produk olahan pangan lokal yang bernilai ekonomis mulai muncul karena adanya input teknologi, pengetahuan dan ketrampilan.
Olahan pisang dan ubi jalar	Direbus / dimasak sebagai makanan keluarga dan sebagian dijual dengan harga yang murah	Aneka olahan; Keripik pisang rasa Balado; Carang mas Singkong; Carang mas ubi jalar dan stik ketan gurih kelor.



Gambar 1. Hasil pelatihan



Gambar 2. Kegiatan pelatihan

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan PKM bagi Kelompok Ibu-ibu Nekmese di Desa Kauniki Kecamatan Takari kabupaten Kupang oleh Program Studi Teknologi Pangan telah berjalan sesuai dengan rencana, dimana kegiatan utama yang dilaksanakan itu ialah Pelatihan/penyuluhan dan demplot dengan materi kegiatan ialah Pengembangan Produk Pangan berbasis potensi desa. Kegiatan Pelatihan dan demplotnya berlangsung selama satu hari diikuti oleh anggota kelompok sebanyak kurang lebih 50 orang. Dalam kegiatan ini kelompok Ibu-Ibu Nekmese membuat aneka produk pangan lokal sebanyak kurang lebih 4(empat) jenis produk meliputi; stik ketan gurih kelor, carang mas singkong, carang mas ubi jalar, dan keripik singkong rasa balado. Produk-produk tersebut diatas dapat memberikan nilai tambah secara ekonomis bagi anggota kelompok ibu-ibu Nekmese dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung meningkatkan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartoyo, Koswara. S., Sulassih, & Megawati L.R. 2019. Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada masyarakat*. 5(3): 251-257.
<https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Mudjajanto E., & Kustiyah L. 2006. Membuat Aneka Olahan Pisang (Peluang bisnis yang menjanjikan). Tangerang. PT. Agromedia.
- Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung 08 September 2016 (hal. 174-182).