
**PENERAPAN TEKNOLOGI PANGAN UNTUK PENINGKATAN MUTU OLAHAN PANGAN LOKAL
DI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) INGAT AKU KELURAHAN NAIONI KECAMATAN ALAK
KOTA KUPANG**

Ludia Simuruk Gasong, John Tibo Kana Tiri, Rikka W Sir

Politeknik Pertanian Negeri Kupang

Jl Prof Dr Herman Johanes, Lasiana, Kec Kelapa Lima, Kota Kupang Nusa Tenggara Timur

e-mail: ludiagasong80@gmail.com

ABSTRAK

Penerapan Iptek Masyarakat (PIM) pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Ingat Aku di Kelurahan Naioni Kecamatan Alak bertujuan menerapkan teknologi pengolahan pangan sesuai dengan kebutuhan kelompok mitra untuk meningkatkan nilai jual komoditi pangan yang dihasilkan dari lahan pertanian mereka seperti pisang, singkong, labu kuning dan kelapa. Komoditi tersebut diolah menjadi produk pangan yang bernilai gizi, berdaya simpan lama dan bernilai ekonomi tinggi agar dapat meningkatkan pendapatan keluarga, guna membangun ekonomi masyarakat yang lebih baik. Selain kegiatan olahan pangan lokal, dilakukan pula penyuluhan tentang pentingnya pengaplikasian keamanan pangan selama proses produksi dan pengetahuan tentang kemasan serta desain label untuk produk yang diproduksi. Melalui kegiatan PIM ini diharapkan munculnya wirausaha pangan lokal yang dapat menjadi mentor bagi masyarakat setempat guna mendukung ketahanan pangan dan meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga di kelurahan Naioni. Pelaksanaan PIM pada KWT Ingat Aku berdampak positif pada kelompok mitra karena setelah kegiatan, mereka telah mampu membuat aneka olahan pangan lokal seperti kripik singkong balado, stik pisang mustofa, marning jagung, tortila labu kuning dan VCO. Produk olahan mereka telah dipasarkan di kios-kios dan kantin sekolah di lingkungan sekitar mereka, bahkan VCO produk kelompok mitra ada yang sudah dipasarkan ke Papua dan Kalimantan walau pemasaran masih terbatas pada kerabat dan keluarga. Dengan demikian kegiatan ini mampu memberikan penghasilan tambahan untuk peningkatan ekonomi keluarga.

Kata Kunci : Pangan lokal, kelapa, pisang, jagung.

PENDAHULUAN

Kelompok Tani KWT Ingat Aku Kelurahan Naioni yang menjadi mitra Penerapan IPTEK (PIM) berada di wilayah Kecamatan Alak Kota Kupang yang kebanyakan anggotanya adalah ibu-ibu dan remaja putri. Pemilihan kelompok ini dilatar belakangi oleh karena pemusatan program pengabdian PIM oleh Politani Kupang untuk seluruh jurusan dalam rangka pendayagunaan semua potensi Kelurahan Naioni yang memiliki areal pertanaman hortikultura seperti, pisang, labu kuning dan ubi kayu serta beberapa jenis sayuran, yang cukup melimpah pada musim panen raya dan pada waktu lain malah produksi menyusut sehingga harga menjadi lebih tinggi. Salah satu penyebab harga pertanian yang selalu berubah antara lain karena cuaca dan ketersediaan air.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ketua KWT Ingat Aku menunjukkan adanya potensi lahan yang ada memberikan manfaat lebih pada sektor pertanian, potensi wilayah kelurahan Naioni yang berada dekat dengan kota Kupang sebagai kota propinsi memberikan peluang pasar yang cukup besar untuk memasarkan aneka produk hasil pertanian. Dengan adanya potensi lahan dan ketersediaan pangan menjadi salah satu sumber pangan bagi masyarakat di kota Kupang, dapat memberikan efek positif bagi perekonomian masyarakat Kota Kupang, khususnya di bidang pertanian termasuk potensi hortikultura dan tanaman pangan. Dalam pelaksanaan kegiatan bertani pada awal musim tanam seluruh anggota keluarga dewasa berperan untuk menyiapkan lahan, mulai dari pembersihan lahan, pengolahan lahan sampai pada tahap penanaman. Setelah musim tanam selesai peran dalam pemeliharaan tanaman adalah kaum lelaki, dibandingkan kaum wanita. Kegiatan utama para ibu rumah tangga dan pemuda sebatas

membantu pekerjaan rumah tangga. Pendapatan keluarga rata-rata di kelurahan Fatukoa telah mengalami peningkatan dari usaha bertani namun kurang signifikan dari tambahan kegiatan selain bertani. Dengan adanya berbagai kegiatan usaha budidaya dan olahan terpadu hortikultura dan tanaman pangan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan sehingga ikut membantu memenuhi kebutuhan keluarga dari pendidikan, kesehatan dan terutama untuk pemenuhan kebutuhan pokok sehari-hari.

Naioni merupakan salah satu kelurahan di kota Kupang dengan potensi penghasil beberapa komoditas tanaman pangan dan hortikultura seperti kelapa, pisang, jagung, labu kuning dan ubi kayu. Pada sektor peternakan dihasilkan bahan baku daging sapi, ayam, dan babi. Komoditi pertanian yang diusahakan di kelurahan 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 masyarakat. 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. Dengan berkelompok maka ada pembagian kerja untuk meningkatkan produksi dan pemasaran menjadi lebih mudah dan lancar. Kelurahan Fatukoa berada di dekat pasar Inpres (Pasar Kasih) Kota Kupang yang menjadi pusat perekonomian di Kota Kupang sehingga untuk pemasaran dapat memanfaatkan pasar ini, dapat juga dipasarkan dengan cara menitipkan ke warung-warung dan kantin sekolah dalam lingkup kelurahan Fatukoa untuk meningkatkan pemasaran Produk olahan pangan yang dihasilkan oleh kelompok tani mitra dapat pula dipasarkan ke kota Propinsi yang hanya berjarak 13,4 km dari kelurahan Naino, transportasi ke pusat kota juga tersedia dan berjalan dengan lancar.

METODE PELAKSANAAN.

Tahap-tahap Pelaksanaan PIM Prodi Teknologi Pangan 2023 dengan kelompok tani mitra meliputi :

1. Memberikan pelatihan pengolahan berbasis singkong (kripik singkong balado), olahan berbasis pisang (stik pisang Mustofa), olahan jagung (marning jagung), dan olahan kelapa (VCO). 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.
4. Pendampingan tetap dijalankan sehingga usaha mereka dapat berjalan dan berkesinambungan.

Dengan tahapan yang dimulai dengan melakukan pelatihan, pengolahan mandiri dan juga pendampingan secara terus menerus diharapkan minimal 2 orang anggota kelompok dapat 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. PIM ini melibatkan semua dosen yang pada Prodi TPG dengan materi dan topik olahan disesuaikan dengan bidang keahlian dari masing-masing dosen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai dalam PIM ini adalah anggota kelompok KWT Ingat Aku telah mampu membuat aneka olahan pangan berbasis komoditi yang mereka hasilkan dari lahan pertanian mereka seperti aneka olahan pangan berbasis pisang (stik pisang mustofa), olahan berbasis jagung (marning jagung), olahan berbasis singkong (kripik singkong balado) dan olahan berbasis kelapa (VCO). Cuplikan kegiatan dan aneka produk yang dihasilkan pada pelaksanaan PIM Prodi Teknologi Pangan tahun 2023 seperti ditampilkan pada gambar 1-4.

Selain itu anggota kelompok juga dibekali dengan materi penerapan keamanan pangan pada aneka produk pangan olahan. Hal ini dilakukan agar anggota KWT Ingat Aku kedepannya dapat mengolah pangan dengan menerapkan prinsip keamanan pangan yang baik untuk menghasilkan aneka produk pangan olahan dengan cita rasa yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Pada kegiatan PIM ini juga dilakukan penyerahan peralatan pendukung pada KWT Ingat Aku untuk mendukung kegiatan PIM

secara berkelanjutan agar kedepan mereka dapat menghasilkan aneka olahan pangan berbasis komoditi pisang, singkong, labu kuning, jagung dan kelapa dengan baik.

Setelah pelaksanaan kegiatan demplot pembuatan aneka produk pangan lokal berbasis hasil hortikultura yang dihasilkan dari pekarangan dan kebun kelompok mitra dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan dan monev pada KWT Ingat Aku untuk mengetahui sejauh mana penguasaan teknologi pengolahan pangan yang telah diterapkan dan untuk mengetahui hambatan dan kendala pada kelompok mitra dalam melakukan praktek pengolahan pangan secara mandiri. Selain itu dilakukan pula pendampingan pemasaran aneka produk yang mereka telah hasilkan terutama produk olahan kelapa (VCO) untuk memotivasi agar mereka tetap memproduksi VCO secara berkelanjutan.

Hasil pendampingan dan monev kelompok KWT Ingat Aku menunjukkan kegiatan PIM Prodi Teknologi Pangan 2023 berampak positif bagi pendapatan anggota kelompok mitra. Hal ini terlihat dari adanya aktivitas produksi yang telah dilakukan oleh para anggota KWT Ingat Aku setelah kegiatan demplot pengolahan pangan dilakukan. Anggota kelompok ada yang membuat marning jagung, stik pisang mustofa dan kripik singkong balodo untuk dipasarkan di sekolah dan kios-kios di lingkungan sekitar mereka. Bahkan ada anggota kelompok yang memproduksi VCO telah mampu memasarkan produk mereka keluar daerah yaitu ke Kalimantan dan Papua walau masih terbatas pada kerabat dan keluarga.



Gambar 1. Aneka produk pangan lokal hasil olahan KWT Ingat Aku dan Tim PIM Prodi Teknologi Pangan 2023



Gambar 2. Penyampaian materi penerapan prinsip keamanan pangan pada aneka produk olahan pangan



Gambar 3. Pengemasan dan labeling aneka produk olahan hasil olahan KWT Ingat Aku dan Tim PIM Prodi Teknologi Pangan 2023



Gambar 4. Penyerahan peralatan pendukung pada KWT Ingat Aku untuk mendukung kegiatan PIM dapat berkelanjutan

KESIMPULAN

Pelaksanaan PIM pada *KWT Ingat Aku* berdampak positif pada kelompok mitra karena setelah kegiatan, mereka telah mampu membuat aneka olahan pangan lokal seperti kripik singkong balado, stik pisang mustofa, marning jagung, tortila labu kuning dan VCO. Produk olahan mereka telah dipasarkan di kios-kios dan kantin sekolah di lingkungan sekitar mereka, bahkan VCO produk kelompok mitra ada yang sudah dipasarkan ke Papua dan Kalimantan walau pemasaran masih terbatas pada kerabat dan keluarga. Dengan demikian kegiatan ini mampu memberikan penghasilan tambahan untuk peningkatan ekonomi keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Agatha GV, Endaryanto T, Suryani A. 2020. Analisis preferensi, kepuasan dan loyalitas konsumen terhadap kripik pisang dan singkong di sentra agroindustri kripik kota Bandar Lampung. *J Ilmu-Ilmu Agribisnis* 8(1): 137-144. DOI: 10.23960/jiia.v8i1. 4358.
- Andi Nur Faidah Rahman, Jalaluddin, Jumriah Langkong, 2020. Perbaikan Mutu Produk Usaha Jagung Marning “Mawar” Di Kabupaten Takalar. *Jurnal Dinamika Pengabdian* Vol. 5 No.2 Mei 2020
- Asiah, N. Astuti, R.M.Cempaka, L, and Setiani R. 2019. Physical and Chemical Characteristic of Virgin Coconut Oil under Mix Culture Fermentation Technique. *Journal of Physics: Engineering, Education, Jurnal Widya Laksana*, Vol.11, No.1, Januari 2022 164 *Applied Sciences*, and *Technology*. 364 (2019) 012009. 1-8
- Asy'ary, M., Cahyono, B. 2006. PraStandarisasi: Produksi dan Analisis Minyak Virgin Coconut Oil (VCO). <https://www.researchgate.net/publication/273755055>
- Putri Anggraeni, Mei Tri Sundari, Isti Khomah, 2019. Analisis Usaha Marning Jagung Skala Rumah Tangga Di Kabupaten Magelang. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)* Volume 3, Nomor 4 (2019): 789-798.
- Riadi S, Sari D, Purnama H, Ayu M. 2021. Pendampingan peningkatan kualitas kripik pisang multi vacum dengan perbaikan proses. pengemasan dan labeling di Pekon Pakunegara Pesisir Barat. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*. Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai Tahun 2021 2(1): 5-10. DOI: 10.24967/psn. v2i1.1455.