

## INOVASI PRODUK PANGAN LOKAL OLEH KELOMPOK WANITA TANI CINTA KASIH SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN AGROEDUWISATA

Rikka W. Sir<sup>1\*</sup>, Agrippina A. Bele<sup>1</sup>, Senni J. Bunga<sup>1</sup>, Julianus Dising<sup>1</sup>, Ludia Gasong<sup>1</sup>, Naema Bora<sup>1</sup>, John Tibo Kana Tiri<sup>1</sup>, Marthen Saubaki<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Pertanian Negeri Kupang, Jl. Prof. Dr. Herman Yohanes Lasiana Kupang NTT

\*e-mail: [welhelmina151077@gmail.com](mailto:welhelmina151077@gmail.com)

Agroeduwisata merupakan salah satu pendekatan strategis dalam pembangunan ekonomi lokal yang mengintegrasikan sektor pertanian dengan kegiatan pariwisata berbasis edukasi. Konsep ini tidak hanya memberikan pengalaman wisata kepada pengunjung, tetapi juga berperan dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian serta memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat. Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, agroeduwisata menjadi sarana penting dalam mewujudkan kesejahteraan masyarakat pedesaan, sekaligus memperkenalkan potensi lokal kepada wisatawan. Desa Mata Air, yang terletak di Kabupaten Kupang, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai destinasi wisata pertanian terpadu. Potensi alam, keindahan lingkungan pantai, serta ketersediaan lahan pertanian menjadi modal utama dalam pengembangan agroeduwisata. Namun, hingga saat ini pemanfaatan hasil pertanian lokal sebagai bagian dari daya tarik wisata masih belum maksimal. Sebagian besar hasil pertanian hanya dijual dalam bentuk bahan mentah tanpa pengolahan, sehingga nilai ekonominya rendah dan kontribusinya terhadap sektor pariwisata masih terbatas.

Kelompok Wanita Tani (KWT) *Cinta Kasih*, yang merupakan binaan Sinode GMIT Kota Kupang, memiliki peran strategis dalam pengolahan hasil pertanian setempat. KWT ini beranggotakan para ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dasar dalam mengolah produk pangan, namun belum memiliki pengetahuan dan kemampuan teknis yang memadai terkait pengolahan pangan yang sesuai dengan standar mutu dan keamanan, seperti prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP). Selain itu, keterbatasan dalam hal pemasaran dan branding produk juga menjadi hambatan dalam pengembangan potensi ekonomi lokal. Berdasarkan permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan *Program Kemitraan Masyarakat (PkM)* yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas KWT *Cinta Kasih* dalam pengolahan produk pangan lokal, memperkuat sinergi antara sektor pertanian dan pariwisata, serta menciptakan model agroeduwisata berbasis produk lokal yang berkelanjutan. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat tercipta peningkatan keterampilan, nilai tambah produk, serta daya tarik wisata yang mendukung kemandirian ekonomi masyarakat Desa Mata Air.

Kegiatan PkM ini dilaksanakan selama empat bulan dengan melibatkan tim pelaksana dari perguruan tinggi, mitra masyarakat, dan instansi pembina lokal. Pendekatan yang digunakan adalah *participatory action approach*, yaitu melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari tahap perencanaan hingga evaluasi kegiatan. Tahap Persiapan dan Identifikasi Potensi, Tahap Pelatihan dan Pendampingan Teknis, Tahap Implementasi dan Evaluasi, setelah pelatihan, peserta difasilitasi untuk mempraktikkan keterampilan yang diperoleh melalui produksi langsung. Tim pendamping melakukan monitoring terhadap proses produksi, higienitas, dan kualitas produk. Evaluasi dilakukan dengan mengukur peningkatan keterampilan, kemandirian usaha, serta keberlanjutan aktivitas produksi setelah kegiatan berakhir. Kegiatan PkM ini diikuti oleh 25 anggota aktif KWT *Cinta Kasih*. Berdasarkan hasil pelatihan dan pendampingan, terjadi peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan peserta terhadap pengolahan pangan yang sesuai standar GMP. Dari hasil evaluasi, ditemukan beberapa capaian penting sebagai berikut: Peningkatan Keterampilan Teknis, Sebelum kegiatan, sebagian besar anggota KWT belum memahami prosedur produksi yang baik dan aman. Setelah mengikuti pelatihan, mereka mampu mempraktikkan standar GMP dalam proses pengolahan, termasuk pencucian bahan baku, sterilisasi peralatan, dan pengemasan yang higienis. Produk yang dihasilkan tidak hanya berupa olahan sederhana, tetapi juga memiliki nilai tambah tinggi. Produk seperti saus tomat dan sambal Bangkok diminati karena menggunakan bahan segar hasil pertanian sendiri. Sementara itu, stik ubi ungu dan stik singkong menjadi camilan unggulan yang dipasarkan di sekitar area wisata. Olahan kopi dengan metode V-60 dan Vietnam Drip menjadi daya tarik baru bagi pengunjung yang ingin menikmati pengalaman *coffee tasting* berbasis edukasi. Kemandirian Produksi dan Keberlanjutan Usaha. Dari 25 peserta, sebanyak lima orang anggota KWT melanjutkan produksi secara berkelanjutan setelah kegiatan berakhir. Mereka memasarkan produk di sekitar lokasi wisata Desa Mata Air dan menjalin kerja sama dengan warung serta pelaku UMKM setempat. Hal ini menunjukkan adanya keberlanjutan dan dampak nyata terhadap peningkatan ekonomi keluarga. Sinergi Pertanian dan Pariwisata, Pengembangan produk pangan lokal yang dihasilkan KWT mulai diintegrasikan dalam paket wisata edukatif di Desa Mata Air. Wisatawan dapat mengikuti aktivitas *farm visit*, belajar proses pengolahan produk, hingga mencicipi hasil olahan lokal. Model ini menciptakan nilai tambah pariwisata sekaligus memperkuat identitas lokal sebagai destinasi agroeduwisata. Dampak Sosial dan Ekonomi, Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan kebersamaan di antara anggota KWT. Peningkatan pendapatan dari hasil penjualan produk olahan memberikan dampak positif bagi kesejahteraan keluarga dan motivasi untuk terus berinovasi. Penerapan prinsip GMP dalam pengolahan produk menghasilkan pangan yang lebih berkualitas, higienis, dan memiliki daya saing.

**Daftar Pustaka**

- Alfiyani, Nur Asyia., Tanti Kustiari., Dewi Kurniawati. 2024. Keberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Mengolah Produk Unggulan Lokal Empowerment of Women Farming Groups in Processing Local Superior Products. Jurnal Ilmiah Inovasi.
- Anwas, O. M. (2013). Pemberdayaan masyarakat di era global. Bandung: Alfabeta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (Good Manufacturing Practices). SNI 01-4852-1998. Jakarta: BSN.
- Idayati, Eny., Senny J. Bunga., Mariana Goerti Delviana Intan. 2024. Studi Komparatif Metode Ekstraksi Kafein Dari Kopi Arabika Seduhan dengan Pelarut Polar (Aquades) dan non Polar (Kloroform). Prosiding Seminar Nasional Politani Kupang ke 7.
- Yusnita, Vera., 2019. Pengembangan Pariwisata Berbasis Agrowisata Melalui Penguatan Peran Kelompok Wanita Tani (Studi Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran). Jurnal Ilmiah Administrasi Publik dan Pembangunan