



**PENGUATAN DAN PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT
BERBASIS PANGAN LOKAL DI KELURAHAN UNAASI
KECAMATAN ANGGABERI**

*STRENGTHENING AND EMPOWERING COMMUNITY ECONOMICS BASED ON LOCAL
FOOD IN UNAASI VILLAGE, ANGGABERI DISTRICT*

Rostin¹, Heppi Millia², Wali Aya Rumbia³, Kalis Amartani⁴, Hasjad⁵, Josua⁶, Fanji⁷, Desi Rianti⁸

Universitas Halu Oleo^{1,2,3}, Universitas Lakidende Unaaha^{4,5,6,7,8}

Email: hasjadhasjad8@gmail.com

ABSTRAK

Pangan lokal di Indonesia sangat beragam antara lain ubi, sukun, jagung, sago, ubi jalar dan sebagainya. Makanan yang berasal dari bahan-bahan tersebut saat ini masih dianggap sebagai makanan kelas bawah yang pamornya masih kurang bersinar dibandingkan dengan makanan yang berbahan dasar terigu. Keberadaan ubi memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan seperti contohnya pada mie, roti, dan biskuit. Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita namun, jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara langsung dengan topik Penguatan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Pangan Lokal. Salah satu bukti tercapainya sasaran atau keberhasilan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan adanya partisipasi peserta selama penyuluhan melalui aktivitas yang berkembang dalam diskusi dan kehadiran peserta selama kegiatan berlangsung. Keberhasilan dari kegiatan ini juga terlihat dari banyaknya pertanyaan ibu-ibu mengenai proses pembuatan, penambahan bahan baku lainnya dan keinginan dari ibu-ibu untuk langsung mempraktekan di rumah, serta cara pengemasannya sehingga dapat menjadi peluang usaha.

Kata Kunci: Penguatan, Pemberdayaan Ekonomi, Pangan Lokal

ABSTRACT

Local food in Indonesia is very diverse, including sweet potatoes, breadfruit, corn, sago, sweet potatoes and so on. Foods made from these ingredients are currently still considered as low-class foods whose prestige is still less bright than those made from flour. The existence of sweet potatoes has great potential as a substitute for flour in various food preparations such as noodles, bread, and biscuits. Corn is a food that is very familiar in our society, however, corn has not been used optimally as a raw material for snacks, cakes or dishes. Corn prices are relatively cheap and easy to obtain, profitable as a raw material for menus or dishes for culinary entrepreneurship. This community service activity is carried out directly with the topic of Strengthening and Empowering Local Food-Based Community Economics. One proof of the achievement of the target or success of this community service activity is the participation of participants during the counseling through activities that develop in discussions and the presence of participants during the activity. The success of this activity can also be seen from the many questions from the mothers regarding the manufacturing process, the addition of other raw materials and the desire of the mothers to directly practice it at home, as well as the packaging method so that it can become a business opportunity.

Keywords: *Strengthening, Economic Empowerment, Local Food*

PENDAHULUAN

Ekonomi menjadi sektor yang akan terus berkembang, karena keterkaitannya dengan kehidupan sehari-hari. Segala hal yang berhubungan dengan sektor ekonomi akan mengalami perubahan seperti sistem produksi, pemasaran hingga konsumsi. Pemberdayaan masyarakat tentunya juga mencakup pada sektor ekonomi. Masyarakat dapat disebut berdaya apabila sudah mandiri dari segi ekonomi. Karena ekonomi sangat erat kaitannya dengan pemenuhan kebutuhan



hidup sehari-hari. Pemberdayaan masyarakat adalah tujuan dan harapan bersama sehingga perlu dukungan semua pihak.

Peningkatan kapasitas ibu-ibu menjadi salah satu kunci untuk meningkatkan ekonomi, juga sebagai jawaban atas peluang yang sedang dihadapi di era revolusi industri 4.0 ini. Penguatan pada kemampuan yang dimiliki masyarakat dapat menjadi solusi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Kemampuan tersebut dapat dioptimalkan dengan baik sehingga memberikan pendapatan bagi masyarakat. Optimalisasi kemampuan yang dimiliki menjadi langkah awal untuk menuju kemandirian serta mampu bersaing pada zamannya.

Pemberdayaan ekonomi keluarga menjadi suatu cerminan keberdayaan ekonomi masyarakat maupun bangsa. Keluarga dengan kemampuan ekonomi yang kuat akan memberi dukungan yang kuat pula terhadap kemampuan ekonomi masyarakat dan bangsa. Pembangunan aspek ekonomi dalam keluarga menjadi suatu yang sangat penting diupayakan agar keluarga dapat membangun dirinya menjadi keluarga yang mandiri secara ekonomi. Pemberdayaan ekonomi dikatakan penting karena dengan pemberdayaan tersebut akan terciptanya peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat.

Pangan lokal di Indonesia sangat beragam, antara lain ubi, sukun, jagung, sagu, ubi jalar dan sebagainya. Makanan yang berasal dari bahan-bahan tersebut saat ini masih dianggap sebagai makanan kelas bawah yang pamornya masih kurang bersinar dibandingkan dengan makanan yang berbahan dasar terigu. Keberadaan ubi jalar memiliki potensi yang besar sebagai pengganti terigu pada berbagai olahan pangan, seperti contohnya pada cake, mie, roti, dan biskuit. Teknik pengolahan ubi jalar secara tradisional sudah banyak diterapkan di masyarakat dalam bentuk beberapa jajanan lokal seperti kue apem, kue mangkok, pilus dari ubi jalar termasuk juga keripik ubi jalar. Teknologi pengolahan pangan juga telah banyak berperan menghasilkan kreasi baru olahan ubi jalar, dengan bentuk yang paling banyak berupa jajanan atau makanan ringan (snack food).

Minat masyarakat terhadap pangan berbasis jagung masih rendah, hal ini disebabkan antara lain oleh kurangnya pengetahuan sebagian masyarakat tentang nilai gizi jagung, tampilan produk pangan dari jagung yang kurang menarik, dan adanya anggapan bahwa jagung hanya dikonsumsi oleh masyarakat berekonomi lemah. Oleh karena itu perlu sosialisasi ke masyarakat.

Jagung merupakan bahan pangan yang sangat familiar di masyarakat kita namun, jagung belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku snack, kue atau hidangan. Harga Jagung relatif murah dan mudah didapat, menguntungkan sebagai bahan baku menu atau hidangan untuk berwirausaha boga. Sayangnya saat ini belum banyak penganekaragaman dari jagung, jika dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya. Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi. Jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori. Jenis makanan hasil olahan dari jagung seperti kue kering, kastengels, cake dan brownies. Pengolahan kue berbahan baku jagung sudah pasti untuk tujuan meningkatkan nilai tambah dari jagung, di samping mendorong tumbuhnya industri skala rumah tangga guna menyerap tenaga kerja keluarga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara langsung dengan topik Penguatan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Pangan Lokal. Kegiatan ini diikuti oleh warga Kelurahan Unaasi Kecamatan Anggaberu sebanyak 15 orang yang terdiri dari Ibu-Ibu rumah tangga serta para remaja perempuan. Kegiatan ini bertujuan untuk menumbuhkan minat dan semangat berwirausaha serta meningkatkan keterampilan masyarakat. Selain itu kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat di Kelurahan Unaasi tentang pengolahan ubi dan jagung menjadi produk olahan seperti kue atau biskuit sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis ubi dan jagung.



IDENTIFIKASI MASALAH

Adapun yang menjadi identifikasi masalah dalam pengabdian ini ialah untuk memberikan Penguatan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Pangan Lokal Di Kelurahan Unaasi Kecamatan Anggaberu.

METODE KEGIATAN YANG DIGUNAKAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelurahan Unaasi ini menerapkan Participatory Rural Appraisal (PRA). PRA adalah proses pembelajaran dimana masyarakat lokal mengumpulkan, menganalisis, dan menafsirkan informasi mereka sendiri, dan menyiapkan rencana aksi masyarakat berdasarkan nilai-nilai lokal, prioritas, dan sumber daya. Melalui PRA ini diharapkan dapat menjadikan warga masyarakat sebagai perencana, pelaksana program pembangunan yang bukan hanya sekedar sebagai obyek dalam pembangunan. Terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat setempat dalam keterampilan yang kreatif, maka berdasarkan kebutuhan dan kesepakatan bersama berikut tahapan metode dan pendekatan dalam kegiatan yang akan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi Produk Berbasis Pangan Lokal

Pengembangan inovasi dalam mewujudkan ketahanan pangan harus diselaraskan dengan preferensi konsumen. Meskipun harga dan rasa masih menjadi hal terpenting bagi konsumen saat memilih makanan, namun ada beberapa hal yang perlu dipertimbangkan ketika melakukan inovasi produk. Ada empat hal yang harus diperhatikan dalam trend preferensi konsumen terkait produk makanan (Moors & Doonders, 2009; Agriculture and Agri-Food Canada, 2015, Food Future Panel, 2016; FAO, 2017; BKP, 2019).

Pertama, adanya pergeseran demografi, penuaan baby boomers, meningkatnya daya beli millenials, dan peningkatan keragaman etnis berkontribusi terhadap perubahan preferensi makanan. Faktor ini mempengaruhi tren terhadap peningkatan nutrisi produk makanan, pilihan makanan yang berkaitan dengan etika (perdagangan yang adil, keamanan pangan), makanan yang memperhatikan keberlanjutan lingkungan, serta profil rasa baru dan kombinasi rasa. Faktor kualitas dan keamanan pangan menjadi fokus dalam mengembangkan produk. Kedua, konsumen ingin makanan yang cepat atau siap untuk di konsumsi. Ketiga, generasi milenial cenderung mencari informasi dan semakin terfokus pada pengelolaan lingkungan. Konsumen prihatin tentang dampak praktek pertanian dan pengolahan lingkungan (misalnya, penggunaan pestisida, transportasi, kemasan berlebihan, dan limbah makanan). Keprihatinan ini telah menyebabkan terjadinya peningkatan pilihan terhadap produk yang dianggap ramah lingkungan (seperti organik, dan kemasan biodegradable atau didaur ulang), dan mendorong untuk membeli pangan lokal. Keempat, adanya peningkatan keinginan untuk mendapatkan informasi tentang makanan, termasuk proses produksi yang digunakan serta isi makanan. Selain komposisi gizi, konsumen juga ingin tahu bagaimana suatu makanan akan meningkatkan kinerja mereka atau meningkatkan kesehatan mereka. Mereka mencari informasi gizi yang dapat membantu membuat pilihan yang lebih baik untuk kesehatan pribadi pada saat pembelian, sehingga dalam setiap pengembangan produk, pelibatan konsumen yang menjadi target untuk uji sensoris mutlak dibutuhkan untuk menghindari kegagalan produk di pasaran.

Modifikasi Proses Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Potensi Lokal

Pengembangan inovasi produk olahan yang dibuat dari tepung umbi, sereal, dan kacang-kacangan dapat diarahkan dua hal sekaligus, yaitu pada pemenuhan nutrisi sekaligus berdampak positif bagi kesehatan. Untuk mendukung hal tersebut, dilakukan modifikasi proses pembuatan tepung berbasis potensi lokal. Modifikasi proses dapat dilakukan dengan beberapa tujuan, di



antaranya untuk meningkatkan sifat fungsionalnya: meningkatkan kadar pati tahan cerna tipe 3, meningkatkan kandungan senyawa bioaktif (kadar phenol, flavonoid dan senyawa bioaktif yang lain), meningkatkan aktivitas antioksidan, menurunkan off-flavor dan senyawa anti nutrisi (tripsin inhibitor, asam fitat, pentosan dan tanin).

Pengembangan Penguatan dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Pangan Lokal

Pengembangan produk nonterigu dan nonberas merupakan hal yang sangat memerlukan perhatian serius. Fokus kegiatan Badan Ketahanan Pangan salah satunya adalah meningkatkan program diversifikasi pangan berbasis pangan lokal. Untuk menguatkan ketahanan pangan, maka ketersediaan pangan harus dilakukan, di antaranya adalah peningkatan produksi pangan yang beragam. Perlu upaya nyata dalam pengembangan industri pangan dengan memanfaatkan pangan lokal dan mendukung upaya kewajiban penyertaan komponen pangan lokal pada industri pangan olahan berbasis tepung-tepungan. Hal lain yang perlu diperhatikan juga upaya pengurangan kehilangan dan limbah bahan pangan dan makanan.

Inovasi Pengembangan Produk Berbasis Pangan Lokal

Potensi Indonesia yang besar dalam hal sumber karbohidrat dan protein (umbi, sereal, dan kacang-kacangan) belum membuat Indonesia memiliki ketahanan pangan yang cukup berbasis pangan lokal. Hal itu dapat diketahui dari meningkatnya konsumsi gandum yang merupakan bahan pangan impor dari tahun ke tahun. Peningkatan impor gandum tersebut dipicu oleh semakin pesatnya perkembangan jenis dan pengolahan pangan berbasis tepung yang mengandung gluten. Konsumsi tepung terigu di Indonesia terus meningkat sejalan dengan tumbuhnya konsumsi mie instan, roti, biskuit, dan cookies. Hampir 95% makanan berbahan baku tepung terigu sebenarnya adalah jenis makanan “introduksi”, bukan makanan asli Indonesia. Gandum atau terigu, yang masuk ke Indonesia pada tahun 1950-an sebagai bantuan pangan secara gratis lewat program bantuan PL-480, kini telah berubah menjadi kebutuhan pokok “wajib” yang harus diimpor dari pasar internasional dengan harga mahal.

Tantangan dan Peluang Pengembangan Produk Berbasis Pangan Lokal

Tantangan dalam pengembangan produk berbasis pangan lokal di antaranya adalah produktivitas sektor pertanian masih rendah, food loss masih cukup tinggi, rantai suplai belum efisien yang berdampak pada ketersediaan dan harga tepung lokal yang masih cukup tinggi jika dibandingkan tepung terigu. Tantangan yang lain adalah diperlukan lebih banyak lagi inovasi produk berbasis pangan lokal yang sesuai dengan preferensi konsumen sehingga akan lebih banyak pilihan bagi konsumen untuk menikmati pangan berbasis potensi lokal Indonesia.

Tantangan tersebut telah menjadi salah satu perhatian pemerintah dan dituangkan dalam roadmap terkait pengembangan inovasi produk berbasis potensi lokal dalam Making Indonesia 4.0 ataupun Rencana Induk Riset Nasional. Program yang dijalankan adalah peningkatan penyediaan infrastruktur dan produktivitas serta produksi pangan yang beragam sesuai dengan potensi lokal, peningkatan produksi pangan melalui pengembangan industri pangan dengan memanfaatkan pangan lokal dan kewajiban penyertaan komponen pangan lokal pada industri pangan olahan berbasis tepung-tepungan.

Tantangan terkait kuantitas dan kualitas inovasi produk menjadikan sebuah peluang bagi instansi pemerintah ataupun perguruan tinggi di Indonesia, termasuk Universitas Negeri Yogyakarta umumnya, dan Program Studi Pendidikan Teknik Boga khususnya yang memiliki komitmen dan kepedulian terhadap masalah pangan, yaitu dengan merancang kurikulum dan sistem pembelajaran praktik yang mendorong pada kreativitas dan inovasi produk baru berbasis potensi lokal, dapat diterima oleh masyarakat, dan memiliki keunggulan dari sisi nutrisi. Hal ini



merupakan salah satu langkah nyata yang ditujukan untuk ikut ambil bagian dalam penguatan ketahanan pangan dan derajat kesehatan serta mendorong generasi muda untuk memiliki tanggung jawab, dan peduli terhadap masalah pangan di Indonesia.

Sinergisitas yang baik dari pemerintah, perguruan tinggi, pelaku industry, dan masyarakat dalam implementasinya harus terus ditingkatkan sehingga akan selalu dihasilkan inovasi produk berbasis tepung/pangan lokal yang dapat menjadi salah satu alternatif pilihan makanan yang halal, bernutrisi, dan berdampak positif bagi kesehatan masyarakat menuju penguatan ketahanan pangan dan derajat kesehatan masyarakat Indonesia.

Dokumentasi Kegiatan







SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan atas kerjasama dengan masyarakat Kelurahan Unaasi Kecamatan Anggaberri. Kegiatan penyuluhan ini merupakan salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai bagian Tridarma Perguruan Tinggi. Penyuluhan dilakukan secara online daring menggunakan platform zoom. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab, masyarakat tampak sangat antusias mendengarkan penyuluhan yang disampaikan, hal ini terlihat dari banyaknya masyarakat yang bertanya dan ingin mendapatkan penjelasan lengkap.

Kegiatan pelaksanaan penyuluhan yang diberikan kepada masyarakat sudah merupakan langkah tepat dalam memberikan informasi dan wawasan sehingga masyarakat dapat memahami secara mendalam tentang penguatan dan pemberdayaan ekonomi melalui pangan lokal di Kelurahan Unaasi Kec. Anggaberri.

Keterbatasan dari kegiatan pengabdian yang dilaksanakan secara daring menggunakan platform zoom yaitu tidak bisa melakukan kegiatan secara langsung tatap muka dan bersama-sama, sehingga mempraktekkan pembuatan kue/biskuit dan bolu kukus dilakukan sendiri dengan menggunakan bahan-bahan yang tersedia di rumah masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, D. S. (2019). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Berbasis Industri Kreatif di Kota Malang. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, X, 120-142. Retrieved from <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/jie/article/view/6072/0>
- Anugerah, K. (2018, Desember). Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3, 191-204. Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/>
- AR R T Hidayat, A. Y. (2017). Creative industry in supporting economy growth in Indonesia: Perspective of regional innovation system. *IOP Conference Series: Earth and*



- Environmental Science, 70. Retrieved from <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/70/1/012031/meta>
- Iffah Farhana Abu Talib, R. T. (2018). Community Empowerment through Rehabilitation and Reconstruction in Social Sector of Kuala Krai, Kelantan, Malaysia. *Procedia Engineering*, 212, 294-301. Retrieved from <https://doi.org/10.1016/j.proeng.2018.01.038>
- Luke A. Sandham, J. J. (2019, October). Participatory rural appraisal approaches for public participation in EIA: Lessons from South Africa. *Land*, 8, 1-16. Retrieved from <https://www.mdpi.com/2073-445X/8/10/150>