

KKN PPM PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DESA MARINSOW DALAM PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL UNTUK PEMBUATAN KUE

Jeane Verra Tumangkeng¹, Jeane C.Rende²

¹Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Manado
email : janetumangkeng@gmail.com

²Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Manado
email : rendejeane@unima.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang program ketahanan pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang ada di sekitarnya bagi ibu-ibu PKK Desa Marinsow, Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara. Serta memberikan penyuluhan Potensi pangan lokal di Indonesia seharusnya bisa menjadi alternatif bahan utama makanan pokok masyarakat. Waktu pelaksanaan kegiatan dengan jangka waktu 2 bulan. Setelah adanya penyuluhan dan pelatihan kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu mengenai pengolahan sumber pangan nonberas dan nonterigu agar dapat dimanfaatkan untuk menjaga ketahanan pangan dan meningkatkan ekonomi rumah tangga. Metode yang dilakukan adalah dengan cara penyuluhan dan pelatihan pembuatan kue dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Potensi ibu-ibu PKK seharusnya bisa dimanfaatkan untuk mendukung ekonomi keluarga atau mengurangi anggaran rumah tangga melalui pemanfaatan sumber pangan lokal yang ada di sekitarnya. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan peran kelompok ibu-ibu rumah tangga melalui pengolahan sumber pangan nonberas dan nonterigu agar dapat dimanfaatkan untuk menjaga ketahanan pangan dan meningkatkan ekonomi rumah tangga.

Hasil luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah artikel yang akan dipublikasikan di jurnal dan peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat secara khusus ibu-ibu PKK Desa Marinsow.

Kata Kunci : Pemberdayaan, ibu-ibu PKK, pangan lokal

1. PENDAHULUAN

Indonesia dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat masih menemui permasalahan-permasalahan. Kebutuhan pangan terbesar adalah pangan sumber karbohidrat yang mencukupi mayoritas kebutuhan energi setiap orang yang kebanyakan hanya dipenuhi oleh kelompok padi-padian.

Selain menjadi kewajiban negara untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, masyarakat pun seharusnya terlibat dalam pemenuhan kebutuhan pangan dengan memanfaatkan bahan lokal yang ada di sekitarnya. Salah satunya adalah umbi-umbian. Umbi-umbian adalah jenis tanaman pangan yang memiliki banyak jenis di Indonesia. Umbi-umbian merupakan sumber karbohidrat yang anjuran konsumsinya 120 kkal/kapita/hari, namun baru tercapai 73 kkal/kapita/hari (60%) (Gardjito et al., 2013).

Potensi pengembangan umbi sebagai sumber karbohidrat nonberas dapat digunakan untuk memenuhi anjuran konsumsi dan panganekaragaman pangan nasional.

Peningkatkan nilai ekonomi bahan pangan lokal, dapat dilakukan dengan melakukan diversifikasi pangan ditingkat nasional dan regional (Sumardana, Husain and Andi, 2017). Beberapa sumber karbohidrat yang dapat digunakan yaitu umbi-umbian, pisang, sagu, kacang-kacangan, sereal, dan lain-lain (Sumardana, Husain and Andi, 2017). Hampir di seluruh wilayah Indonesia terdapat tanaman pisang yang beraneka ragam jenis varietasnya. Buah pisang juga merupakan buah dengan jumlah produksi paling banyak di Indonesia, jika dibandingkan dengan produksi buah. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman pisang juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat misalnya kulit pisang dan bonggol pisang (Saragih, 2014).

Pangan lokal tersebut memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda-beda, yang menentukan jenis pengolahan selanjutnya

untuk mendapatkan produk pangan yang berkualitas (Sumardana, Husain and Andi, 2017). bila dikembangkan akan menjadi sumber penghasilan penduduk sekitar.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Indonesia sebenarnya tidak pernah lepas dari masalah kerawanan pangan yang disebabkan adanya gap antara jumlah penduduk yang besar dan ketersediaan pangan nasional. Kebutuhan pangan terbesar adalah pangan sumber karbohidrat yang mencukupi >50% kebutuhan energi/orang/hari. Konsumsi pangan anjuran dan konsumsi aktual (kkal/ kapita/hari) hanya dipenuhi oleh kelompok padi-p. Dengan kebutuhan beras yang tinggi, pemerintah masih perlu mengimpor beras. Oleh karena itu, jika hanya mengandalkan beras sebagai bahan pangan pokok, beban pemerintah menjadi sangat berat. Dari gambar 1 di bawah ini tampak bahwa konsumsi makanan pokok masyarakat Indonesia masih didominasi oleh beras ($\pm 80\%$) dan terjadi peningkatan konsumsi terigu, namun konsumsi umbi-umbian selalu rendah (Gardjito et al., 2013).

Sampai saat ini umumnya pemanfaatan pisang hanya dikonsumsi dalam bentuk segar ataupun direbus hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan makanan kecil berbahan dasar pisang khusus kaum perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan, Kodya Semarang. Salah satu upaya untuk memberikan nilai tambah dari komoditas pisang adalah dengan mengolah pisang menjadi olahan makanan yang lebih bervariasi baik dari buahnya dan produk setengah jadi yang berupa tepung pisang.. meningkatnya kreativitas makanan berbahan dasar pisang diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, terutama masyarakat khususnya kaum perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Kecamatan Pedurungan, Sodya Semarang, untuk itu permasalahan yang akan diangkat adalah:

Bagaimana memberdayakan perempuan melalui pelatihan membuat makanan kecil berbasis pisang di Kelurahan Tlogosari Wetan, Pedurungan Semarang. Bagaimana memberdayakan perempuan melalui pelatihan membuat makanan kecil berbasis pisang untuk dapat memasarkan sehingga dapat meningkatkan pendapatan perempuan di Kelurahan Tlogosari Wetan, Pedurungan Semarang

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan kecil berbasis pisang, memberikan ketrampilan cara pembuatan makanan kecil berbasis pisang, memberikan pengetahuan dan ketrampilan cara menghitung biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan.

Manfaat dari yang dicapai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat makanan kecil berbasis pisang untuk menjadi makanan

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah pemberdayaan kaum perempuan lewat wadah organisasi PKK, pelatihan dan pendampingan melalui pelatihan keterampilan pembuatan kue menggunakan sumber pangan local berupa ubi-ubian dan penyuluhan makanan yang sehat pada ibu-ibu PKK Desa Marinsow Kecamatan Likupang Timur, melalui 3 (tiga) tahap yaitu :

Survei lokasi

Survei dilakukan paling lambat satu hari sebelum dilaksanakan kegiatan untuk mengatur tata letak perlengkapan dan bentuk kegiatan.

Penyuluhan

Kegiatan inti dari pengabdian masyarakat ini adalah edukasi mengenai kandungan gizi seimbang sumber pangan lokal yang bertujuan agar responden dapat memahami dan

mengaplikasikan pentingnya asupan gizi seimbang dan sehat dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Adapun teknis pelaksanaan edukasi gizi yang akan dilaksanakan yaitu :

Edukasi gizi diberikan melalui penyuluhan kandungan gizi bahan pangan local non beras.

Pelatihan Keterampilan

Pembuatan kue berbahan dasar ubi-ubian selain untuk dikonsumsi sebagai cemilan dapat juga dikembangkan untuk berwirausaha yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga dengan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga. Kue yang dibuat antaranya Brownies ubi ungu kukus, ongol-ongol ubi kayu, kue talam ubi kayu dan bola-bola isi coklat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelaksanaan pelatihan yang telah direncanakan sesuai dengan kesepakatan tersebut diatas, telah berjalan sesuai dengan rencana. Adapun rincian kegiatan yang dijadwalkan 2x Pertemuan. Pertemuan yang pertama yaitu dengan cara memberikan teori tentang pisang, cara membuat tepung pisang, dan penjelasan aneka pangan dari pisang yang akan dipraktekkan dan penentuan harga pokok dan harga jual, setelah itu dilanjutkan praktek membuat :Tepung pisang, Kue lumpur pisana, Fried Banana Karamel, Brownies pisang kukus, dodol pisang. Diikuti oleh peserta sebanyak 38 orang, melebihi dari jumlah yang kita tentukan sebelumnya 25 orang.



Gambar 1: Bahan -bahan yangn digunakan untuk praktek

Gambar 2,Alat-alat yang diguinakan

Setelah melakukan kegiatan ini mulai tahap menyusun agenda rencana diskusi dengan tim, melakukan survey, kemudian pelatihan dan pendampingan maka hasil yang dicapai dari berbagai kegiatan tersebut ibu-ibu PKK Desa Marinsow maka kelompok ibu-ibu PKK tersebut mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan yang menyangkut :

1. Kelompok ibu-ibu PKK dapat menciptakan gagasan dan ide baru untuk melakukan kegiatan berwirausaha khususnya dalam pembuatan kue dengan bahan pangan lokal.
2. Kelompok ibu-ibu PKK mendapat edukasi mengenai kandungan gizi seimbang sumber pangan lokal non beras , memahami dan dapat mengaplikasikan dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari dengan tidak tergantung pada beras.
3. Kelompok ibu-ibu PKK mendapatkan pengetahuan tentang pemanfaatan potensi lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Program ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan kesadaran tentang pentingnya pemanfaatan potensi lokal yang ada di sekitar lingkungan . Dengan kegiatan ini masyarakat dapat terbuka wawasannya tentang kelebihan daerah tempat tinggalnya apabila dimanfaatkan semaksimal mungkin. Outcame yang didapat dalam kegiatan ini adalah masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal di daerah Desa Marinsow untuk dimanfaatkan menjadi olahan khas di daerah tersebut.

Selain memberikan penyuluhan ibu-ibu PKK diberikan keterampilan untuk pembuatan kue berbahan dasar ubi-ubian, selain untuk dikonsumsi keluarga dapat juga dikembangkan untuk berwirausaha yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Pertemuan kedua melanjutkan praktek membuat : Pisang Tabur kayu manis, Bolu pisang, Cup cake pisang, Jam pisang Donat isi jam pisang. Setelah praktek selesai dilakukan evaluasi hasil yang sudah dipraktekkan dan mendiskusikannya, termasuk cara menghitung harga pokok dan harga jualnya. Hasil praktek yang dievaluasi digunakan sebagai dasar untuk meningkatkan tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini. Pada pertemuan ke dua ini peserta yang hadir jumlahnya tetap 32 orang melebihi dari yang kita tentukan 25 orang, ada

sedikit penurunan karena ada salah satu wilayah yangarganya punya kerja.

Pembuatan kue berbahan dasar ubi-ubian selain untuk dikonsumsi sebagai cemilan dapat juga dikembangkan untuk berwirausaha yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga dengan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga. Pengolahan ubi jalar dan ubi singkong dapat dibuat dalam beragam bentuk makanan yang lezat dan menarik dipadukan dengan bahan pangan yang lain. Berbagai manfaat ubi ungu seperti yang disebutkan di atas bisa didapatkan dengan berbagai cara, salah satunya dengan dibuat panganan Bolu kukus .

Gambar 3 : Tim pengabdian sedang memberikan materi



Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa Pemberdayaan Perempuan Melalui

Wirausaha Pembuatan Makanan Kecil Berbasis pangan local di desa Marinsouw Kecamatan Likupang Timur dapat dikatakan berhasil Keberhasilan dari kegiatan ini tidak lepas dari adanya faktor pendorong dan pendukung sebagai berikut:

1. Materi yang diberikan relevan dengan kebutuhan masyarakat di Kelurahan Tlogosari Wetan sebagai daerah penghasil pisang dimana banyak dijumpai dipekarangan-pekarangan masyarakat setempat, hal

ini dapat meningkatkan pengetahuan ketrampilan mengolah aneka makanan berbasis pisang.

2. Semua materi dapat diterima oleh peserta dengan baik, hal ini dapat dilihat dari keaktifan peserta pada saat teori maupun praktek, disamping itu materi pelatihan yang dipilih menggunakan metode yang sederhana, serta bahan dan alat yang diunakan mudah didapat.
3. Dapat dikembangkan sebagai peluang usaha yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

5. KESIMPULAN

Hasil kegiatan KKN-PPM Pemberdayaan ibu-ibu PKK dalam pemanfaatan bahan pangan lokal untuk pembuatan kue Desa Marinsouw kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara menyimpulkan bahwa :

1. Ibu - ibu memperoleh keterampilan membuat kue dari bahan pangan local, ubi singkong dan ubi jalar ungu
2. Interaksi dan komunikasi antar peserta berjalan baik sebagai modal social yang terus dikembangkan
3. Ibu - ibu mendapatkan edukasi pengetahuan nilai gizi dari pangan local berupa ubi-ubian

6. REFERENSI

[1] Gardjito et al. 2013. "Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan".

- [2] Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2014. Buletin Konsumsi Pangan. Vol. 5, No. 1. Kementerian Pertanian.
- [3] Saragih, B. (2014) 'Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas dan Umur Panen yang Berbeda', Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana, 9(1), pp. 22- 29.
- [4] Sumardana, G., Husain, S. and Andi, S. (2017) 'Substitusi Tepung Bonggol Pisang pada Mie dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus udatus*)', Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3, pp. 145-157.
- [5] Victoria Marta, dkk.2018. Kontribusi Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Produk Lokal Desa Sayang, Kabupaten Sumedang Terhadap Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Setempat, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol 2, No 12 (2018). Direktorat Sumber Daya Akademik dan Perpustakaan Universitas Padjadjaran
- [6] <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>, diakses tanggal 3 September 2020