

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN ADAT SAGA MELALUI KEGIATAN PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL DALAM BERBAGAI PRODUK TURUNAN

Adelina Virani Malung, Maria Tresna Meno, Wehelmina Mao,
Josina Irene Brigetha Hutubessy, Kristono Y. Fowo

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Flores, Ende, NTT

Corresponding author : Adelina Virani Malung
E-mail : adelvirani.26@gmail.com

Diterima 09 Oktober 2023, Direvisi 25 Oktober 2023, Disetujui 26 Oktober 2023

ABSTRAK

Pemberdayaan kaum perempuan adalah sebuah usaha yang dilakukan untuk mempertahankan keberlangsungan hidup dalam menjaga pangan. Kelompok pemberdayaan yang terlibat adalah kelompok Ana Tana Saga (ATS) dan kelompok Ibu-ibu PKK. Kelompok ini semua merupakan mitra pengabdian kepada masyarakat (PKM). Kegiatan PKM dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 di Desa Saga Kecamatan Detusoko yang meliputi kegiatan penyuluhan pangan lokal dan pelatihan pengelolaan pangan lokal menjadi berbagai produk yang memiliki nilai ekonomis, gizi dan keberlanjutan. Tujuan dari kegiatan ini untuk pemberdayaan perempuan khususnya ibu-ibu PKK dan kelompok Ana Tana Saga (ATS) di Desa Saga dalam pengelolaan pangan lokal tanaman lokal menjadi berbagai produk pangan yang menarik, bernilai gizi dan ekonomis. Kegiatan PKM ini dilakukan sehingga menambah pengetahuan mengenai pangan lokal 41 % dan zat makanan, sumber gizi 56%. Pelatihan pengolahan pangan lokal sangat menginspirasi bagi kelompok Ana Tana Saga (ATS) dan Ibu-ibu PKK sebesar 90%. Saran untuk masyarakat saga melestarikan tanaman pangan lokal, dengan sedikit demi sedikit menanam kembali, agar tidak punah, dengan harapan generasi selanjutnya bisa mengenal tanaman-tanaman lokal dan mitra kedepan tidak berhenti untuk mengelola dan menghasilkan berbagai produk turunan dari bahan lokal yang tersedia yang bernilai ekonomis sebagai oleh-oleh wisatawan yang berkunjung ke rumah adat

Kata kunci: pemberdayaan; penyuluhan; pelatihan pangan local.

ABSTRACT

Empowering women is an effort made to maintain the continuity of life by protecting food. The empowerment groups involved are the Ana Tana Saga (ATS) group and the PKK Mothers group. These groups are all community service partners (PKM). PKM activities will be carried out in August 2023 in Saga Village, Detusoko District, which includes local food education activities and training in local food management into various products that have economic, nutritional and sustainable value. The aim of this activity is to empower women, especially PKK women and the Ana Tana Saga (ATS) group in Saga Village, in managing local food from local plants into various food products that are attractive, nutritionally and economically valuable. This PKM activity was carried out to increase knowledge about local food by 41% and food substances and nutritional sources by 56%. The local food processing training was very inspiring for the Ana Tana Saga (ATS) group and 90% of PKK mothers. Suggestions for the Saga community to preserve local food plants, by replanting them little by little, so that they do not become extinct, with the hope that the next generation will be able to get to know local plants and future partners will not stop managing and producing various derivative products from locally available materials that have economic value as souvenirs for tourists visiting traditional houses

Keywords: empowerment; extension; local food training

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan yang tercermin dalam rumah tangga, berkecukupan, dimana kondisi terpenuhinya kecukupan pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup dalam jumlah dan mutu, aman, merata serta terjangkau bagi semua orang. Ketahanan pangan juga tidak terlepas

dari penanganan yang berkaitan dengan kerawanan pangan, karena kerawanan pangan bisa menjadi penyebab instabilitas ketahanan pangan. Kerawanan pangan dapat disebabkan karena kendala yang bersifat kronis seperti terbatasnya sumber daya dan kemampuan, maupun yang bersifat sementara, ketahanan pangan merupakan isu strategis Nasional,

dimana dalam Kebijakan Umum Ketahanan Pangan (KUKP) 2010-2014 menjelaskan, bahwa tujuan membangun ketahanan pangan adalah untuk menjamin ketersediaan dan konsumsi pangan yang cukup, berkualitas, memiliki nilai gizi seimbang pada tingkat rumah tangga, daerah, nasional sepanjang waktu dan merata melalui pemanfaatan sumberdaya dan budaya lokal, teknologi inovatif dan peluang pasar serta memperkuat ekonomi pedesaan dan meringankan masyarakat dari kemiskinan. Pangan merupakan komoditi penting dan strategis, mengingat pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang hakiki dan yang setiap saat di permukiman perlu tersedia, dalam jumlah yang cukup, dengan mutu yang layak, aman dikonsumsi dan dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat. Kaum perempuan sebagai bagian komponen bangsa ikut berperan serta dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan terutama ketahanan pangan keluarga /rumah tangga (Eny Yuniriyanti, Ririn Sudarwati, 2019) dan (Yuniriyanti & Sudarwati, 2015). Kaum perempuan sebagai ibu rumah tangga selain membantu suami, peran perempuan biasa menambah pendapatan ekonomi dengan cara menjaga dan mengolah bahan pangan menjadi produk usaha.

Desa Saga adalah salah satu Desa dengan luas wilayah 11.06 km² yang berada di Kecamatan Detusoko Kabupaten Ende. Di Desa Saga terdapat berbagai organisasi masyarakat yang aktif, dimana salah satunya adalah ibu –ibu anggota PKK dan anak muda yang tergabung pada sebuah kelompok Ana Tana Saga (ATS). Ibu PKK sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga, sehingga setiap hari banyak waktu luang yang belum dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga. Masyarakat desa Saga mayoritas berprofesi sebagai petani dan komoditas pertanian yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Saga untuk sekarang ini adalah tanaman pangan, hortikultura (jagung, ubi kayu, ubi jalar, pisang, sayuran) dan tanaman tahunan (cengkeh, kopi). Hasil penelitian (Josina Irene Brigeta Hutubessy, Maria Tensiana Tima, 2021) terdapat 23 jenis pangan lokal untuk bahan makanan yang berasal dari (umbi, daun, biji dan polong) yang diolah dengan cara direbus/goreng atau dicampur dengan bahan tanaman yang lain maupun digunakan untuk acara seremonial adat sehingga perlu adanya diversifikasi pangan lokal dalam upaya meningkatkan ekonomi dan gizi bagi masyarakat secara berlanjut. Menurut (Ikhrum & Chotimah, 2022) diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi,

berimbang. Diversifikasi pangan perlu dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah dan murah untuk dapat diterapkan di masyarakat. Peraturan Presiden Nomor 22 tahun 2009 tentang kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumberdaya pangan lokal merupakan salah satu langkah penting bagi upaya ketahanan pangan berkelanjutan dan pengembangan kualitas manusia Indonesia yang prima.

Pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri dari berbagai macam makanan olahan makanan pokok, maupun makanan tambahan (Reni Yunita, 2018). Hal senada juga dikemukakan oleh (Nurhajjah et al., 2017) pemanfaatan tumbuhan sumber pangan dipengaruhi oleh kebiasaan yang dilakukan dalam kehidupan sehari-hari yang berasal dari nenek moyang. Bersumber dari hasil wawancara masyarakat di Desa Saga secara keseluruhan yang masih berpegang teguh dengan adat serta berbagai ritual yang terus dijalankan dengan membutuhkan tanaman tertentu untuk digunakan saat ritual adat, namun saat ini tanaman tersebut tidak dibudidayakan lagi sehingga perlahan –lahan dalam urusan ritual masyarakat memperoleh dengan cara membeli di pasar, sehingga dalam memperoleh bahan untuk mengolah makanan yang bernilai ekonomis sangat sulit. Tujuan dari PKM ini untuk pemberdayaan perempuan khususnya kelompok Ana Tana Saga (ATS) dan ibu-ibu PKK di Desa Saga dalam pengelolaan tanaman lokal menjadi berbagai produk pangan agar menarik, bernilai gizi dan ekonomis secara mandiri dan berlanjut.

METODE

PKM dilaksanakan di Desa Saga, Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, yang dilakukan pada bulan Agustus 2023. Metode yang digunakan observasi, penyuluhan, pelatihan pengolahan pangan lokal dan dokumentasi. 1) Sasaran untuk penyuluhan: Mosolaki (tokoh adat), tokoh masyarakat, masyarakat, Ana tana saga (ATS) 10 orang dan ibu-ibu PKK 10 orang dan 2) sasaran untuk pelatihan pengolahan pangan lokal adalah Kelompok Ana tana saga (ATS) 10 orang dan ibu –ibu PKK 10 orang.

Langkah-langkah yang dilakukan: 1) Penyuluhan dengan materi “Pangan lokal dan budidaya tanaman lokal”, 2). Pelatihan pangan lokal: a. Persiapan; b. Pelatihan produk makanan dari tanaman seralia (tepung sorgum) dan kelompok tanaman ubi-ubian (ubi jalar, ubi ungu), dan marungge/kelor dengan berbagai olahan yang menarik dan berkualitas.

Evaluasi kegiatan diukur untuk mengetahui tingkat pemahaman pengetahuan peserta mengenai tanaman pangan lokal rubrick penilaian, digunakan tes sebelum dan sesudah kegiatan (pre test dan pos test) dan untuk mengetahui kesan peserta dalam pelatihan pengolahan pangan lokal digunakan angket tertutup.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses penggalan informasi dengan observasi di lapangan untuk pemberdayaan perempuan khususnya kelompok Ana Tana Saga (ATS) dan ibu-ibu PKK di Desa Saga melalui berbagai tahapan dan proses yang panjang maka didapatkan permasalahan-permasalahan sebagai berikut. (a) banyak anggota dari kelompok yang sudah merantau dan kerja (b) bahan pangan lokal tidak lagi dibudidayakan, (c) minimnya keterampilan warga dalam mengolah makanan (d) Pemasaran produk menjadi salah satu aspek yang mematikan produktifitas.

Berdasarkan data tersebut, maka dihadirkan program yang menjadi pilihan dengan harapan meminimalisir kesenjangan ketersediaan pangan yang terus terjadi dan menghadirkan program yang berhubungan langsung dengan kebutuhan warga yakni : penyuluhan serta memberikan pemahaman pentingnya membudidayakan tanaman pangan lokal untuk menjaga ketahanan pangan dan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal.

Kegiatan Penyuluhan Ketahanan Pangan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu penyuluhan. Materi yang diberikan adalah : 1. Pangan lokal dan budidaya tanaman lokal, 2. diversifikasi konsumsi pangan non beras seperti umbi-umbian, jagung, sorgum. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini 10 orang ATS, 10 orang ibu PKK, 6 orang tokoh adat (Mosolaki) dan 5 orang masyarakat dengan total peserta 31 orang. Kegiatan penyuluhan diharapkan dapat meningkatkan tingkat pengetahuan peserta kegiatan mengenai ketahanan pangan dan diversifikasi konsumsi pangan non beras. Guna menilai tingkat pengetahuan ini, dilakukan pre dan posttest mengenai bahasan dalam penyuluhan yang dilakukan.



Gambar 1. Sosialisasi dan Pelatihan Pengetahuan (Dokumen Pribadi)



Gambar 2: Pre test dan Post test

Gambar 2 menunjukkan hasil jawaban pre dan post, pada pertanyaan nomor 4 dan 7 peserta menilai dengan benar (100 %) tanpa diberikan penyuluhan, pertanyaan nomor 1,2,5,9, dan 11 merupakan pertanyaan umum tentang pangan lokal yang kemungkinan besar peserta sudah mendapatkan informasi dari berbagai media dengan rata –rata pre test (55%) dan terjadi peningkatan setelah mendapat materi rata-rata post test (41%) dan pertanyaan nomor 3,6,8 dan 10 mengenai zat makanan dan sumber gizi kurang dipahami dengan rata – rata pre test (31%) dan terjadi peningkatan setelah mendapat materi (56%). Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan penyuluhan dengan metode ceramah dapat meningkatkan skors pengetahuan tentang pangan lokal sejalan dengan PKM di Desa Dilem Kapajeng Malang dengan metode ceramah dapat meningkatkan pengetahuan

alam konsumsi pangan lokal untuk kesehatan (Setyaningrum & Nissa, 2021).

Demonstrasi Dan Pelatihan Pembuatan Produk Pangan Lokal

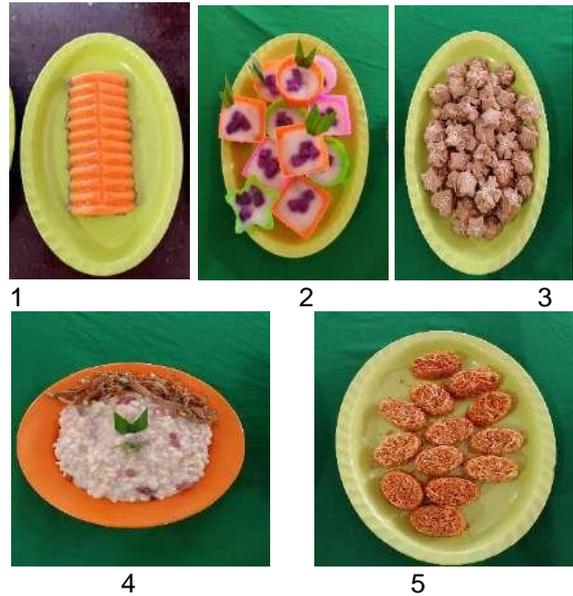
Pelatihan untuk ATS dan Ibu-ibu PKK dengan beberapa tahapan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian 1) materi tentang variasi pengolahan hidangan, 2) demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk pangan lokal, 3) evaluasi kegiatan. Peserta pelatihan berjumlah 20 orang. peserta tidak hanya mengamati, tetapi juga ikut berpartisipasi membuat produk sesuai dengan standar resep yang diberikan. Adapun produk yang dibuat antara lain: puding sorgum merongge, kue lumpur surga ubi ungu, cookies sorgum, kremes ubi caramel dan jagung bosc dengan bahan baku (sorgum, ubi ungu, ubi kuning, jagung dan marungge). Menurut (Sarwono, 2005) ubi ungu mengandung kalori 123, protein 0,77, lemak 0,94, karbohidrat 27,64, serat 0,3 dan ubi kuning mengandung Kalori 130, protein 1,10, lemak 0,40, karbohidrat 32,30, serat 0,3 Menurut (Mustika et al., 2019) Sorgum mengandung 73 gram karbohidrat per 100 gram bahan pangan, 3,3 gram lemak, 11 gram protein, 28 mg kalsium, 287 mg fosfor, 4,4 mg zat besi, dan 0,38 vitamin B dan Menurut (Tjong et al., 2021) Kelor/ marungga mengandung antioksidan seperti vitamin B6, vitamin B2, vitamin C, vitamin A, zat besi, magnesium, polyphenol, β -sitosterol dan flavonoid. Jagung mengandung vitamin A atau karotenoid dan vitamin E (Suarni & Subagio, 2013),



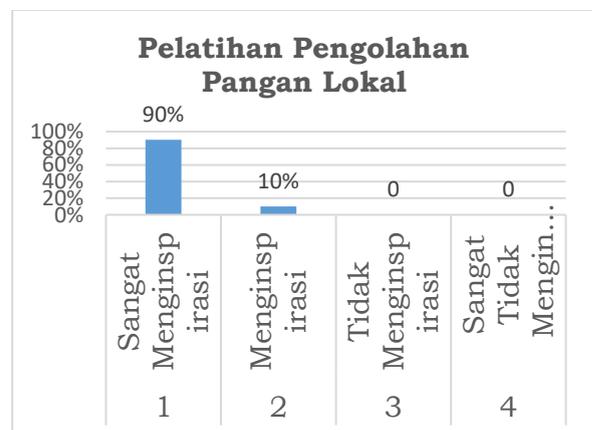
Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Pangan (Dokumen Pribadi).

Peserta pelatihan dengan antusias mendengarkan penyampaian materi dari fasilitator, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh peserta

mengenai langkah-langkah pembuatan kue dan persiapan alat dan bahan yang digunakan. Setelah penyampaian materi, kegiatan berikutnya adalah praktek pembuatan kue. Dalam kegiatan praktik pembuatan, peserta dibagi menjadi 5 (lima) kelompok, yaitu: kelompok 1 membuat pudding sorgum marungge, kelompok 2 membuat kue lumpur surga ubi ungu, kelompok 3 membuat cookies sorgum, dan kelompok 4 membuat kremes ubi caramel dan kelompok 5 membuat jagung bosc.



Gambar 4. Hasil Pengolahan Pangan Lokal (1) pudding sorgum marungge (2) kue lumpur surga ubi ungu (3) cookies sorgum (4) kremes ubi caramel 5) jagung bosc.



Gambar 5. Hasil Angket Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal

Berdasarkan Gambar 5 di atas menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan sangat menginspirasi 90 % bagi kelompok ATS dan ibu-ibu PKK. Hasil ini memperlihatkan kerinduan dan partisipasi para ibu-ibu dalam menjaga dan mengelola tanaman lokal menjadi produk yang menarik

dan bernilai gizi untuk tetap terpenuhinya perekonomian keluarga. Menurut (Rohmah et al., 2021) bahwa pelatihan pengolahan pangan bagi Ibu-ibu PKK Talisaya menambah pengetahuan dan menghasilkan produk yang berkualitas. Pada kelompok komunitas masyarakat Ada Saga, hasil pertanian dari kelompok tanaman ubi-ubian dan legum serta tanaman serelia, namun pengelolaan yang dilakukan masih sederhana sehingga tidak mampu bersaing dan bermuara pada pendapatan secara ekonomi masyarakat dan nilai gizi.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan pengabdian dengan cara penyuluhan dan pelatihan pangan lokal bagi masyarakat Desa Saga dan Mitra (ATS dan Ibu-ibu PKK). Menambah pengetahuan mengenai pangan lokal 41 % dan zat makanan, sumber gizi 56%. Pelatihan pengolahan pangan lokal sangat menginspirasi bagi ATS dan Ibu-ibu PKK dengan capaian 90%. Dan mampu meningkatkan keterampilan pengelolaan berbagai produk turunan dari tanaman lokal.

Disarankan untuk masyarakat saga melestarikan tanaman pangan lokal, dengan sedikit demi sedikit menanam kembali, agar tidak punah, dengan harapan generasi selanjutnya bisa mengenal tanaman-tanaman lokal dan mitra kedepan tidak berhenti untuk mengelola dan menghasilkan berbagai produk turunan dari bahan lokal yang tersedia yang bernilai ekonomis sebagai oleh-oleh wisatawan yang berkunjung ke rumah adat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kasih kepada Kemendristek, Kepala Desa Saga, pihak Yapertif dan Perguruan Tinggi atas dukungan untuk kegiatan PKM.

DAFTAR RUJUKAN

- Eny Yuniriyanti, Ririn Sudarwati, B.N. (2019) 'Pemberdayaan Perempuan Desa Berbasis Kearifan Lokal Dalam Upaya Pencapaian Ketahanan Pangan Keluarga (Studi pada Purna Perempuan Pekerja Migran Indonesia-Desa Druju-Kabupaten Malang)', *Seminar Nasional Sistem Informasi Fakultas Teknologi Informasi – UNMER Malang PEMBERDAYAAN* [Preprint], (September).
- Ikham, A. and Chotimah, I. (2022) 'Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong', *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(1), pp. 271–278.

- Josina Irene Brigeta Hutubessy, Maria Tensiana Tima, M. (2021) 'Studi etnobotani keragaman tanaman pangan lokal etnis lio flores etnobotany study of local food plant diversity ethnic lio flores', *Jurnal Pertanian ISSN 2087-4936 e-ISSN 2550-0244 Volume 12 Nomor 2, Oktober 2021*, (L), pp. 96–104.
- Mustika, A., Wahyuningsih and Paramita, O. (2019) 'Pembuatan Tepung Sorgum', *TeknoBuga*, 7(1), pp. 22–30.
- Nurhajjah, Linda, R. and Mukarlina (2017) 'Pemanfaatan Tumbuhan Pangan oleh Suku Dayak Kanayatn di Kecamatan Ngabang Kabupaten Landak', *Protobiont*, 6(3), pp. 8–17.
- Reni Yunita, H.N. (2018) 'Identifikasi Pangan Tradisional Di Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu', *Agritepa*, IV(2), pp. 123–133. Available at: <http://dx.doi.org/10.1186/s13662-017-1121-6>%25.
- Rohmah, M., Rahmadi, A. and Sagena, U.W. (2021) 'Peningkatan Kreativitas Kelompok Perempuan Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Modernisasi Pengolahan Pangan Lokal Di Wilayah Perbatasan, Kalimantan Timur', *JUARA: Jurnal Wahana Abdimas Sejahtera*, pp. 66–79. Available at: <https://doi.org/10.25105/juara.v2i1.8728>.
- Sarwono, B. (2005) *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis.*, Jakarta Penerbit Siuaelaya.
- Setyaningrum, Y.I. and Nissa, C. (2021) 'Penyuluhan Konsumsi Pangan Lokal Untuk Penderita Diabetes Melitus Di Desa Dilem, Kepanjen, Malang', *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), p. 435. Available at: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.28025>.
- Suarni and Subagio, H. (2013) 'Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum sebagai Sumber Pangan Fungsional', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(2), pp. 47–55.
- Tjong, A., Assa, Y.A. and Purwanto, D.S. (2021) 'Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah', *Jurnal e-Biomedik*, 9(2), pp. 248–254. Available at: <https://doi.org/10.35790/ebm.v9i2.33452>.
- Yuniriyanti, E. and Sudarwati, R. (2015) 'Pengembangan Model Pemberdayaan Wanita Dalam Upaya Pencapaian Ketahanan Pangan Keluarga Pada Rumah Tangga Petani', *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 2(2), pp. 161–175.