

Penguatan Branding Aneka Olahan Berbahan Baku Lokal (Inovasi Tepung Casava) Dan Kemasan Oleh-oleh Kuliner Pada Destinasi Wisata Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng

Damiati¹, Ni Made Suriani², Siti Maryam³

Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner FTK Undiksha

Email: damiati@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Community dedication is carried out to provide training to members of the Tunas Amarta Women Farmer Group (KWT) in Panji Anom Village, Sukasada District, Buleleng Regency in the form of providing skills on processing casava flour into various processed snacks, and inovative. This training activity uses lecture, demonstration and hands-on practice at the training location. To determine the level of success of the training implementation, an evaluation of the level of mastery of skills is carried out from the preparation, implementation, application of skills and the results obtained by the participants. The results of the training show that the level of success achieved is quite good and very beneficial for members of the Women Farmers Group. This shows that this community service activity can empower the Women Farmers Group by increasing their knowledge and skills in processing casava flour into more varied snacks, and inovative.

Keywords: *processing training, casava varian snacks*

ABSTRAK

Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dalam bentuk pemberian ketrampilan tentang pengolahan tepung casava menjadi olahan yang jajanan, serta cara mengemas yang inovatif. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi dan praktek langsung di lokasi pelatihan. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan dilakukan evaluasi pada tingkat penguasaan keterampilan dari tahap persiapan, pelaksanaan, penerapan ketrampilan dan hasil yang diperoleh peserta. Hasil pelatihan menunjukkan tingkat keberhasilan yang dicapai tergolong baik dan sangat bermanfaat bagi anggota Kelompok Wanita Tani . Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberdayakan Kelompok Wanita Tani dengan menambah pengetahuan dan keterampilan, serta kenasan dalam pengolahan tepung casava menjadi olahan jajanan yang lebih bervariasi dan inovatif.

Kata kunci : *Pelatihan pengolahan, jajanan dari tepung casava.*

PENDAHULUAN

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara propinsi Bali memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Dilihat dari letak geografisnya, Kabupaten Buleleng merupakan salah satu kabupaten yang potensial dan memiliki letak yang strategis dalam alur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainnya serta

memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang yang terletak di wilayah Kecamatan Gerokgak. Kabupaten Buleleng berada di sebelah utara pulau Bali, yang mana disebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jembrana, disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Karangasem, sementara disebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Tabanan.

Gerakan pembangunan yang dilakukan oleh Kabupaten Buleleng selama ini pada dasarnya telah banyak dilakukan oleh pemerintah daerah

di tingkat kabupaten termasuk melibatkan berbagai komponen yang ada di masyarakat, lembaga swadaya masyarakat dan juga perguruan tinggi sebagai salah satu lembaga pendidikan. Di Kabupaten Buleleng terdapat berbagai perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, yang keterlibatannya dalam pembangunan khususnya pemberdayaan masyarakat pedesaan diarahkan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN), Praktek Kerja Lapangan maupun Pengabdian pada Masyarakat.

Salah satu desa yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang cukup beragam dan potensial yaitu Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada. Berdasarkan data profil desa tahun 2019, Desa Panji Anom dikategorikan Desa Binaan yang letaknya di dataran tinggi, dengan ketinggian 800-1220 m, diatas permukaan laut, banyak curah hujan rata-rata 26mm per tahun. Desa Panji Anom sebelah utara berbatasan dengan Desa Pemaron, sebelah selatan berbatasan dengan desa Wanagiri, sebelah timur berbatasan dengan desa Panji, dan sebelah barat berbatasan dengan desa Tegallingga, walaupun letaknya yang cukup terpencil dan jauh dari wilayah perkotaan, namun desa ini memiliki potensi yang cukup besar khususnya di bidang pertanian dan perkebunan, dan pengembangan komoditas pertanian tanaman pangan.

Desa Panji Anom berada pada dataran perbukitan di Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali yang mayoritas penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Desa ini memiliki hamparan topografi wilayah (*landscape*) berupa lahan berundak atau teras ering, bukit, lembah, sungai, hutan, kebun/lading, dan sawah yang cukup eksotis dan potensial untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata. Selain itu, Desa Panji Anom juga memiliki potensi budaya. Meskipun Desa Panji Anom memiliki beragam potensi seperti yang telah disebutkan di atas namun bidang kepariwisataan yang cukup berpotensi. Sebagaimana disampaikan secara langsung oleh Perbekel Desa Panji Anom didampingi oleh Ketua Badan Perwakilan Desa (BPD) Panji Anom pada pertemuan dengan

Pengabdian di Kantor Desa Panji Anom pada hari: Kamis, 15 Maret 2024.

Potensi wisata penunjang yang serasi dengan kontur topografi perbukitan dengan perpaduan bukit, lembah, hutan dan aneka vegetasi pepohonan yang diidamkan oleh pengelola wisata adalah wisata alam dan berbagai wisata petualangan (*adventure*) salah satunya adalah obyek wisata alam panorama puncak landep yang ditunjang oleh wisata kuliner. Menyikapi hal-hal tersebut maka terdapat kelemahan mendasar yaitu pengelola wisata di Desa Panji Anom belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terutama dalam mengelola wisata kuliner. Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amerta salah satu KWT yang ada di desa Panji Anom baru merintis dan mengembangkan kearah kuliner seperti mengembangkan madu dan minyak VCO, tetapi perintisan pengembangan bidang kuliner dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam dan kearifan lokal yang lebih spesifik ada belum ada, misalnya pemanfaatan buah lokal seperti pisang, rambutan, papaya, buah durian, ketela pohon, dll.

Ketela pohon atau Cassava adalah tanaman induk yang berasal dari Amerika Selatan. Tanaman ketela pohon terkenal di Indonesia karena produktivitas dan daya tahan terhadap kondisi lingkungan yang buruk. Tanaman ini dapat tumbuh optimal di daerah tropis dengan suhu antara 25-30°C dan ketinggian di atas 1000 mdpl. Dalam proses budidaya, bibit dipilih dari tanaman yang memiliki performa terbaik.

Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) adalah jenis tumbuhan umbi-umbian yang tumbuh dengan subur di wilayah tropis. Indonesia dikenal sebagai negara penghasil singkong terbesar di dunia. Singkong memiliki umbi yang kaya akan karbohidrat dan serat, sehingga sering digunakan sebagai sumber pangan yang mengandung energi tinggi. Selain itu, tanaman singkong juga digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan non-makanan.

Umbi singkong dapat dimakan mentah. Kandungan utamanya adalah pati dengan sedikit glukosa sehingga rasanya sedikit manis. Pada keadaan tertentu, terutama bila teroksidasi, akan terbentuk glukosida racun yang selanjutnya membentuk asam sianida (HCN). Sianida ini akan memberikan rasa pahit. Umbi yang rasanya manis menghasilkan paling sedikit 20 mg HCN per kilogram umbi segar, dan 50 kali lebih banyak pada umbi yang rasanya pahit. Proses pemasakan dapat secara efektif menurunkan kadar racun.

Umbi singkong Tau Casava merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis, tanaman buah ini tersebar di Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Tanaman sudah dibudidayakan di desa Panji Anom.

Umumnya ketela pohon dikonsumsi masyarakat sebagai pengganti makanan pokok (beras), atau diolah berbagai aneka jajanan seperti iwel, keripik, getuk, tape, dan lain-lain, Dimana olahan singkong teraebut tidak tahan lama atau mudah rusak.

Ketela pohon atau Singkong dapat diolah menjadi tepung pengganti terigu, yaitu tepung mocaf (Modified Cassava Flour). Tepung mocaf ini dapat menggantikan 50-100% tepung terigu, yaitu 50% pada pembuatan mie, kue kering dan biskuit dan 100% pada pembuatan kue basah dan cake

Komoditi yang menjadi andalan pada tanaman lokal adalah tanaman padi, pisang, ketela pohon atau singkong, manggis, dan palawija. Banyaknya lahan perkebunan yang ditanamai ketela pohon sebagai tanaman tumpang sari atau sengaja dibudidayakan sebagai hasil utama palawija. desa Panji Anom hampir setiap banjar membudidayakan ketela pohon atau singkong sehingga dapat membantu pendapatan keluarga. Saat ini yang menjadi masalah adalah ketika musin panen ketela pohon hanya dijual begitu saja atau dimanfaatkan sebagai pakan ternak mulai dari umbi, batang sampai daunnya.

Sebagai upaya diversifikasi pangan untuk mengurangi impor terigu adalah

memanfaatkan singkong sebagai bahan pembuatan mocaf. Mocaf (Modified Cassava Flour) merupakan hasil modifikasi dari tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan dengan metode fermentasi. Prinsip fermentasi yang dilakukan adalah menggunakan prinsip modifikasi sel singkong oleh bakteri asam laktat. Mocaf memiliki tampilan warna yang lebih putih jika dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena kandungan protein dalam mocaf lebih sedikit jika dibandingkan dengan protein tepung singkong biasa. Proses pembuatan mocaf terdiri dari persiapan bahan yaitu menggunakan singkong muda, pengupasan singkong,

Melihat potensi banyaknya tanaman ketela pohon maka pengabdian bermaksud mengadakan pelatihan pengolahan Aneka Olahan Berbahan Baku Lokal (Inovasi Tepung Casava) Dan Kemasan Oleh-oleh Kuliner bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk meningkatkan Ekonomi sehingga nantinya akan menjadi kontribusi untuk oleh-oleh wisata kuliner pada obyek wisata yang ada di desa Pnji Anom . Dengan inovasi tepung casava (tepung mocaf) menjadi berbagai produk olahan yang menjadi nilai ekonomi yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang usaha dan dapat dikembangkan sebagai oleh-oleh wisata kuliner.

Ketela pohon atau Cassava adalah tanaman induk yang berasal dari Amerika Selatan. Tanaman ketela pohon terkenal di Indonesia karena produktivitas dan daya tahan terhadap kondisi lingkungan yang buruk. Tanaman ini dapat tumbuh optimal di daerah tropis dengan suhu antara 25-30°C dan ketinggian di atas 1000 mdpl. Dalam proses budidaya, bibit dipilih dari tanaman yang memiliki performa terbaik.

Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) adalah jenis tumbuhan umbi-umbian yang tumbuh dengan subur di wilayah tropis. Indonesia dikenal sebagai negara penghasil singkong terbesar di dunia. Singkong memiliki umbi yang kaya akan karbohidrat dan serat, sehingga sering digunakan sebagai sumber pangan yang mengandung energi tinggi. Selain

itu, tanaman singkong juga digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan non-makanan.

Umbi singkong dapat dimakan mentah. Kandungan utamanya adalah pati dengan sedikit glukosa sehingga rasanya sedikit manis. Pada keadaan tertentu, terutama bila teroksidasi, akan terbentuk glukosida racun yang selanjutnya membentuk asam sianida (HCN). Sianida ini akan memberikan rasa pahit. Umbi yang rasanya manis menghasilkan paling sedikit 20 mg HCN per kilogram umbi segar, dan 50 kali lebih banyak pada umbi yang rasanya pahit. Proses pemasakan dapat secara efektif menurunkan kadar racun.

Umbi singkong Tau Casava merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis, tanaman buah ini tersebar di Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Tanaman sudah dibudidayakan di desa Panji Anom.

Umumnya ketela pohon dikonsumsi masyarakat sebagai pengganti makanan pokok (beras), atau diolah berbagai aneka jajanan seperti iwel, keripik, getuk, tape, dan lain-lain, Dimana olahan singkong teraebut tidak tahan lama atau mudah rusak.

Ketela pohon atau Singkong dapat diolah menjadi tepung pengganti terigu, yaitu tepung mocaf (Modified Cassava Flour). Tepung mocaf ini dapat menggantikan 50-100% tepung terigu, yaitu 50% pada pembuatan mie, kue kering dan biskuit dan 100% pada pembuatan kue basah dan cake

Komoditi yang menjadi andalan pada tanaman lokal adalah tanaman padi, pisang, ketela pohon atau singkong, manggis, dan palawija. Banyaknya lahan perkebunan yang ditanamai ketela pohon sebagai tanaman tumpang sari atau sengaja dibudidayakan sebagai hasil utama palawija. desa Panji Anom hampir setiap banjar membudidayakan ketela pohon atau singkong sehingga dapat membantu pendapatan keluarga. Saat ini yang menjadi masalah adalah ketika musin panen ketela pohon hanya dijual begitu saja atau dimanfaatkan

sebagai pakan ternak mulai dari umbi, batang sampai daunnya.

Sebagai upaya diversifikasi pangan untuk mengurangi impor terigu adalah memanfaatkan singkong sebagai bahan pembuatan mocaf. Mocaf (Modified Cassava Flour) merupakan hasil modifikasi dari tepung singkong yang proses pembuatannya dilakukan dengan metode fermentasi. Prinsip fermentasi yang dilakukan adalah menggunakan prinsip modifikasi sel singkong oleh bakteri asam laktat. Mocaf memiliki tampilan warna yang lebih putih jika dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena kandungan protein dalam mocaf lebih sedikit jika dibandingkan dengan protein tepung singkong biasa. Proses pembuatan mocaf terdiri dari persiapan bahan yaitu menggunakan singkong muda, pengupasan singkong,

Melihat potensi banyaknya tanaman ketela pohon maka pengabdian bermaksud mengadakan pelatihan pengolahan Aneka Olahan Berbahan Baku Lokal (Inovasi Tepung Casava) Dan Kemasan Oleh-oleh Kuliner bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk meningkatkan Ekonomi.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas, dikemukakan bahwa ketela pohon menjadi salah satu pohon yang dibudidayakan dan dikelola oleh salah satu wadah yaitu kelompok wanita tani yang menyarankan agar warga yang masuk dalam kelompok ini Secara umum permasalahan yang menyebabkan belum tergarapnya perintisan pengembangan wisata khususnya wisata kuliner di Desa Panji Anom tersebut diantaranya adalah: 1) belum adanya pengembangan wisata kuliner 2) pembentukan pengelola wisata kuliner yang terlambat, 3) kualifikasi sumber daya manusia pengelola wisata kuliner yang minim dalam mengolah tanaman buah lokal., serta 4) belum pernah diberikannya pembinaan/pelatihan kepada pengelola wisata terkait atau kelompok

wanita tani tentang pemanfaatan buah lokal secara bertahap, dan berkelanjutan yang dapat menunjang wisata kuliner.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan ketela pohon menjadi tepung casava dan diolah menjadi produk olahan jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner dan dapat meningkatkan ekonomi Kelompok Wanita Tani (KWT) serta dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

Bertolak dari identifikasi diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

Kegiatan ini secara umum bertujuan untuk memberikan bekal pengetahuan, dan keterampilan konkrit bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam memanfaatkan tanaman lokal ketela pohon menjadi tepung casava dan diolah menjadi aneka jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner sehingga dapat meningkatkan ekonomi anggota KWT di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng.

Pencapaian tujuan umum di atas di samping akan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani dalam bidang: 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner, 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner, 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah tepung casava sebagai oleh-oleh wisata kuliner, 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT), 5) menjadi dasar pengembangan kerjasama dan pelaksanaan kegiatan PkM yang dapat dilakukan secara lebih lanjut oleh civitas akademika Undiksha pada khususnya maupun Perguruan Tinggi lain pada umumnya.

Perkembangan jajanan di Indonesia

Sejak manusia mengenal api, maka sejak itulah manusia mulai mengenal makanan. Mula-

mula dengan teknik memasak yang paling sederhana dengan cara dibakar, kemudian terus berkembang sampai saat ini menggunakan teknik memasak dengan *microwave*. Semakin berkembang peradaban manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan makanan yang lebih lezat, lebih bermutu, dan lebih bervariasi. Makanan tidak hanya terdiri dari makanan pokok dengan lauk pauk dan sayuran saja, tetapi dilengkapi dengan kue-kue dan minumannya juga.

Pada mulanya kue-kue atau jajanan dibuat sebagai sesajen, yaitu untuk menghubungkan arwah leluhur dengan manusia. Masuknya agama-agama ke Indonesia, menyebabkan kue-kue atau jajanan tidak lagi digunakan sebagai pelengkap dalam acara-acara adat saja.

Berdasarkan perkembangan jajanan di Indonesia, penggolongan jajanan nusantara dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu :

1. Jajanan tradisional atau klasik

Jajanan ini merupakan jajanan yang mempunyai resep secara turun temurun dari generasi ke generasi, sehingga disebut jajanan klasik. Tidak mudah membuat jajanan tradisional, karena teknik pengolahannya (banyaknya bahan, cara membuatnya dan cara penyajiannya) berdasarkan kebiasaan dan pengalaman yang diperoleh dari orang tuanya. Jajanan tradisional mempunyai ciri-ciri seperti memiliki aturan dalam bentuk, warna, dan rasa yang baku atau tetap, seperti kue cucur berbentuk bulat pipih, warnanya kecoklatan dan rasanya manis, komposisi bahan yang digunakan tidak standart atau tidak baku, kuno dan klasik yaitu hanya digunakan sebagai pelengkap dalam upacara atau sebagai sesajen.

2. Jajanan modern

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan Indonesia, demikian juga dengan perkembangan jajanan nusantara sehingga kita banyak mengenal berbagai jajanan modern yang banyak dimodifikasikan dari bahan-bahan yang digunakan, dan kombinasi pada sebagian atau

semua cara membuat dan cara penyajiannya pada jajanan tersebut.

3. Jajanan cipta kreasi

Jajanan yang sudah mengalami modifikasi sedemikian rupa pada bahan yang digunakan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya, sehingga merupakan jajanan hasil cipta karya seseorang. Jadi tidak berdasarkan perkembangan jajanan tradisional, tetapi merupakan jajanan kreasi baru dengan berbagai modifikasi. Contohnya lemper singkong, cake ubi, donat kentang dan sebagainya.

Penggolongan jajanan Indonesia

Penggolongan jajanan Indonesia dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan akan penggolongan jajanan tersebut, seperti penggolongan berdasarkan:

- Suhu makanan, yaitu jajanan yang disajikan panas atau dingin.
- Waktu makan, yaitu jajanan sebagai sarapan, jajanan sebagai selingan, jajanan sebagai teman minum teh sore hari.
- Tujuan membuat jajanan, yaitu jajanan sehari-hari untuk keluarga, jajanan untuk dijual, jajanan untuk kesempatan khusus (arisan, rapat, reuni dan bekaal dalam perjalanan), jajanan untuk pesta (perkawinan, ulang tahun, tahun baru, lebaran, dan natal).
- Bahan yang digunakan, yaitu jajanan dari tepung beras, tepung terigu, jajanan dari umbi-umbian, dan lain-lain.
- Teknik pengolahannya, yaitu jajanan yang digoreng, jajanan yang direbus, jajanan yang dibakar, jajanan yang dioven dan sebagainya.
- Asal daerah, yaitu jajanan khas Betawi, khas Sunda, khas Bali, khas Manado, khas Sumatra, dan sebagainya.
- Konsumen, yaitu balita, anak-anak, remaja, orang tua, wanita, laki-laki, ataupun jajanan yang dikonsumsi untuk diet (orang sakit).

Sedangkan berdasarkan konsistensinya jajanan Indonesia dapat digolongkan sebagai berikut:

- Jajanan basah, adalah kue-kue basah (tidak kering) yang disajikan tanpa kuah, yang dibuat dari bahan yang ada di Indonesia dengan menggunakan alat-alat memasak rumah tangga, bila perlu dapat dilengkapi dengan cetakan kue dan berdasarkan rasanya ada rasa manis dan asin.
- Jajanan kering, adalah kue-kue dengan konsistensi/kadar air yang rendah, sehingga jajanan ini dapat bertahan lama. Proses pengolahannya menggunakan oven atau digoreng, dan kue-kue kering ini dalam penyajiannya biasanya menggunakan stoples yang kedap udara.
- Cake / kue besar, yaitu kue jenis bolu atau cake yang menggunakan bahan, peralatan, dan teknik pengolahan tradisional Indonesia.
- Jajanan sepinggan, adalah jajanan yang berkuah memiliki cairan dan mempunyai rasa manis. Penyajian jajanan berkuah ini menggunakan mangkuk atau piring cekung yang dilengkapi dengan sedok, biasanya jajanan berkuah ini disajikan pada pagi hari sebagai pengganti sarapan atau sebagai makanan selingan disore hari.
- Puding tradisional, adalah jajanan sejenis agar-agar, dengan konsistensi basah, kenyal, lunak dan berbentuk sesuai dengan cetakan.
- Minuman Indonesia, dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu minuman alkohol, minuman non alkohol, dan minuman isi. Minuman alkohol adalah minuman yang mengandung kadar alkohol, sehingga apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memabukkan. Biasanya minuman ini merupakan hasil fermentasi dari enau seperti tuak, hasil fermentasi dari tapai ketan hitam seperti brem bali, hasil fermentasi dari buah salak. Minuman non alkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol dan dapat disajikan panas seperti macam-macam wedang, dan disajikan dingin macam-macam es, sedangkan minuman isi adalah minuman baik yang disajikan panas atau dingin yang diisi dengan buah-buahan, cincau, daluman, biji mutiara, dan sebagainya.

TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan ini bertujuan untuk :

- 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner,
- 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner,
- 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah ketela pohon (tepung mocaf) menjadi olahan jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner,
- 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

MANFAAT KEGIATAN

Apabila tujuan diatas telah tercapai maka diharapkan dapat:

- a. Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner.
- b. Meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner.
- c. Meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner.
- d. Meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa metode dengan tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang variasi hidangan atau makanan dapat meningkatkan variasi hidangan atau makanan yang diolah; 2) tahap pelatihan meliputi cara mengolah hidangan atau makanan berupa jajanan berbahan baku tepung casava akan meningkatkan keterampilan tenaga pendidik dalam mengolah hidangan atau

makanan; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, pelatihan mengolah jajanan berbahan baku tepung casva atau tepung mocaf dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap . Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf. Pelatihan keterampilan digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas.
3. Pelatihan pembuatan jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil akhir dan pengemasan makanan. Adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan.

Evaluasi Keberhasilan

Metode evaluasi diberikan kepada peserta menggunakan kriteria/indikator keberhasilan untuk penilaian pengolahan aneka jajanan nerbahan baku tepung casava atau tepung mocaf.

Sedangkan evaluasi kegiatan ini secara keseluruhan dilakukan setelah peserta diberikan pelatihan dan menghasil produk olahan aneka jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf. Kriteria atau indikator keberhasilan program pelatihan ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Kriteria dan Indikator Keberhasilan Program Pelatihan.

No	Kriteria	Indikator	Tolak Ukur
1.	Kualitas bahan	Tepung terigu Tepung beras Tepung ketan Tepung mocaf Gula pasir Telur Garam Gula merah Pewarna makanan Asam sitrat Garam Santan fermipan Tepung kanji Minyak goreng	Rasa gurih, rasa manis, variasi warna (warna kuning kecoklatan) bentuk yang sesuai dengan kemasan atau sesuai dengan cetakan
2.	Hasil berdasarkan Teknik Pengolahan	Direbus Dikukus digoreng Bentuk	Teknik dapat dilakukan beberapa kali dan bervariasi
3.	Variasi Penyajian	Bentuk Rasa Warna	Setiap hidangan memiliki bentuk, warna, dan rasa yang berbeda dan bervariasi, bentuk jajanan sesuai dengan cetakan
4.	Pemakaian Tambahan	Bahan Alami Sintetis	Bahan tambahan yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan variasi hidangan

Tingkat keberhasilan ini dilakukan melalui evaluasi dengan menggunakan pedoman pada Tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2. Kategori Tingkat Keberhasilan

No	Rentangan	Kategori
1.	85 – 100 %	Berhasil
2.	50 – 84 %	Sedang
3.	0 - 49 %	Kurang berhasil

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 18 dan 21 Agustus 2024, dengan sasaran anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah,

demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun hasil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Pelatihan pengolahan pemanfaatan tanaman lokal (produk inovatif tepung casava atau mocaf) di Desa Panji Anom melalui ceramah, curah pendapat atau diskusi, pengisian angket dan praktek dengan tahapan sebagai berikut;

Persiapan kegiatan

a. Ceramah, curah pendapat/diskusi dengan topik: 1) jenis-jenis tanaman lokal; 2) manfaat tanaman lokal khususnya ketela pohon; 3) macam-macam produk inovasi olahan tepung casava atau tepung mocaf;

b. Praktek pembuatan produk inovasi olahan pisang seperti membuat tepung casava atau mocaf, mengolah kue atau

jajanan inovatif berbahan ketela pohon.
c. Praktek membuat kemasan atau *packecing* pada produk inovatif olahan buah pisang.

2. Pendampingan bagi Kelompok Wanita Tani yang ada di Desa Panji Anom. Sebagai berikut:

1. Pengelolaan dan kesiapan kelompok wanita tani dalam membuat produk dan kemasan (*packecing*) oleh-oleh wisata kuliner serta pengembangan pemasaran produk secara berkelanjutan;

2. Perintisan oleh-oleh wisata kuliner yang baru berbasis pemanfaatan tanaman lokal dan kearifan setempat (*local wisdom*)

3. Penyempurnaan produk yang dihasilkan.

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf. Pelatihan ini diberikan kepada anggota kelompok wanita tani, pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan jumlah peserta setiap harinya hanya 20 orang.

2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas. Kegiatan tanya jawab ini berlangsung sangat baik sekali karena peserta sangat merespon dan antusias sekali hal ini dibuktikan dengan ketidaksabaran peserta untuk segera mempraktekkan pengolahan jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf.

3. Pelaksanan kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan jajanan berbahan baku tepung casava atau tepung mocaf.

4. Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan berbahan baku tepung pisang dan buah pisang 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahannya dan tingkat keterampilan peserta yang menghasilkan kue tidak secara optimal yaitu dalam mengolah cs tepung casava atau tepung mocaf pisang yaitu pada teknik pengocokan atau teknik *mix*.

Hal ini sesuai dengan pedoman penilaian, adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Pedoman Penilaian

No.	Rentangan	Kategori
1.	85-100%	Berhasil
2.	50-84%	Sedang
3.	0-49%	Kurang Berhasil

PEMBAHASAN

Dari hasil evaluasi pelaksanaan dan masukkan dari peserta yaitu anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom yang dilaksanakan satu hari mulai dari pukul 09.00 wita sampai pukul 15.00 wita, mengolah jajan berbahan baku tepung c, setelahasava atau mocaf dievaluasi secara umum sudah baik (95%) yaitu dari segi rasa dan bentuk sangat baik, hal ini disebabkan peserta sudah sangat terampil dalam pengetahuan dan mengolah jajanan. Sedangkan hasil keterampilan dalam membuat jenis jajanan lainnya sudah berhasil secara optimal dilihat dari rasa, aroma, tekstur maupun penampilannya.

Peserta yaitu anggota kelompok wanita tani saat mengikuti pelatihan ini, semua mengikuti dengan serius dan sangat antusias dan bersemangat hal ini dibuktikan dengan semua peserta langsung mengolah jajanan sesuai dengan penjelasan yang diberikan oleh pengabdian, selain itu sehari setelah dilaksanakan kegiatan ini peserta langsung membuat jajan yang dilatihkan dan langsung dijual dengan menitipkan di Bumdes. Para peserta menyampaikan memiliki pengetahuan baru yaitu

mengolah jajanan yang sederhana berbahan baku tepung casva atau tepung mocaf. Peserta mengharapkan dilaksanakan kembali kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengolah jenis jajanan yang lain terutama yang berbahan baku dari beras ketan atau tepung beras ketan.

Berdasarkan masukan diatas maka tim kami merencanakan akan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan mengolah jajanan dengan bahan baku dari ketan dan tepung beras ketan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap dimana kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan aneka jajanan berbahan baku tepung casava atau mocaf.

Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan sehat berbahan baku tepung casava atau mocaf menjadi berbagai produk olahan berupa jajanan 95% berhasil dengan baik, sedangkan 5% nya merupakan kegagalan dari segi teknik pengolahan dan penyajian.

Berikut Foto-foto dan link kegiatan

<https://youtu.be/ZO7VcCnh2sA>



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 2. Jajanan Sehat Berbahan Baku Tepung Casava dan Mocaf



DAFTAR RUJUKAN

- Anonim. (2008). “Khasiat Labu Kuning”. Tersedia pada <http://www.la-abwa.Blogspot.com/2008/10/khasiat-labu-kuning.html>. Diakses tanggal 2 April 2011.
- Anonim. (2011). “Aneka Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning”. Tersedia pada <http://www.scribd.com/doc/38475639/Aneka-Manfaat-Dan-Kandungan-Gizi-Labu-Kuning>. Diakses tanggal 2 Mei 2011.
- Anonim. (2011). “Khasiat labu kuning”. Tersedia pada <http://la-abwa.Blogspot.com/2008/10/khasiat-labu->

- kuning.html. Diakses tanggal 2 April 2011
- Anonim. (2011). “Manfaat Buah Labu”. Tersedia pada <http://www.anneahira.com/manfaat-buah-labu.html>. Diakses tanggal 27 April 2011.
- Anonim. (2011). “Pemanfaatan labu kuning”. Tersedia pada <http://www.bisnisukm.com/pemanfaatan-labu-kuning-menjadi-tepung-labu.html>. Diakses tanggal 2 April 2011.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, (2006). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bharata.
- Idrus, H.A. (2000). *Trend Jajan Pasar selera Nusantara*. Solo Jawa Tengah : CV Aneka.
- Munif, C. (2009). *Sekolahnya Manusia, Sekolah Berbasis Multiple Intelegences di Indonesia*. Bandung: Kaifa PT Mizan Pustaka.
- Sugung, dkk. (2010). *Kesehatan dan Gizi*. Departemen pendidikan dan kebudayaan Jakarta : Rineka Cipta.
- Yasaboga. (2003). *Kue-kue Indonesia*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.