

**Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022**

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

Pemberdayaan Petani Perempuan Melalui Hasil Olahan Berbahan Tradisional

Sri Marmoah*¹, Suwondo², Ainun Nafisah³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Sebelas Maret, Jalan Ir. Sutami 36 A, Surakarta, Indonesia

*Corresponding Author : marmoah@staff.uns.ac.id

Abstrak

Peningkatan jumlah penduduk tidak diikuti dengan peningkatan jumlah kebutuhan dan pangan yang dibutuhkan oleh penduduk suatu negara. Hal tersebut terjadi karena peningkatan kebutuhan pangan tidak sebanding dengan pemenuhan kebutuhan pangannya. Selain itu, tidak semua kebutuhan pangan tersebut dapat dipenuhi karena adanya keterbatasan produksi dan distribusi pangan. Masalah tersebut perlu diselesaikan dengan pemberdayaan olahan pangan sehingga menghasilkan produk makanan yang dapat memenuhi kebutuhan pangan di daerah Indonesia. Olahan pangan tradisional yang sebelumnya belum terlalu dimanfaatkan perlu diberdayakan menjadi olahan pangan yang menarik. Tujuan pengabdian ini adalah memberdayakan petani perempuan untuk menciptakan hasil olahan pangan tradisional guna meningkatkan ekonomi keluarga. Olahan pangan tradisional yang digunakan berupa ketela pohon, talas, dan pisang. Metode pengabdian yang digunakan dalam pencapaian tujuan ini adalah dengan berbagai metode seperti ceramah, diskusi, tanya jawab, pelatihan serta pendampingan bagi petani perempuan secara rutin melalui kegiatan pemberdayaan olahan pangan. Subjek pengabdian ini adalah petani perempuan Kelurahan Gesing, Kecamatan Kismantoro, Wonogiri. Pengabdian dilakukan pada bulan Mei - Juli 2022. Hasil pengabdian dalam pemberdayaan petani perempuan adalah melalui pelatihan dan pendampingan, petani perempuan dapat mengolah produk pangan ketela pohon, talas, dan pisang menjadi olahan pangan yang menarik seperti kue, lapis, dan tiwil krispi. Hasil pengabdian ini dapat berkontribusi dalam peningkatan keterampilan, ekonomi masyarakat, dan ketahanan pangan di wilayah Wonogiri.

Kata kunci: olahan pangan, pemberdayaan, petani perempuan

Pendahuluan

Masalah ketahanan pangan merupakan masalah global yang terjadi di banyak negara (Hapsari & Rudiarto, 2017). Masalah ketahanan pangan ini masuk dalam isu yang dibahas dalam Sustainable Development Goals (SDGs) 2023 terutama pada poin 2 yaitu mengakhiri kelaparan dengan ketahanan pangan, mencapai nutrisi yang lebih baik dan mendukung pertanian yang berkelanjutan (Custodio et al., 2023). Ketahanan Pangan adalah sebuah kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan bagi penduduk di sebuah negara, indikatornya terlihat dari tersedianya pangan yang cukup, baik mutu dan jumlahnya, aman, beragam, bernilai bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan keyakinan, agama, dan budaya masyarakat sehingga dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (Dedy Sutrisno, 2022). Indikator dari ketahanan pangan terdiri dari mengukur faktor-faktor yang terkait dengan pilar keamanan pangan, yaitu ketersediaan, akses, pemanfaatan, dan stabilitas (Clapp et al., 2022).

Ketersediaan pangan di Indonesia dipengaruhi oleh peningkatan jumlah penduduk (Pujiati et al., 2020). Semakin naik jumlah penduduk maka kebutuhan pangan pun semakin meningkat. Hal tersebut menjadi masalah jika peningkatan jumlah penduduk tidak diimbangi dengan ketersediaan makanan yang memadai (Rimadianti et al., 2016). Selanjutnya, peningkatan permintaan pangan lebih tinggi dari ketersediaan pangan akibat peningkatan pertumbuhan penduduk menurut

Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

BPS yang rata-rata mencapai kisaran 1,49% pada lima tahun terakhir (Elizabeth, 2019). Masalah pangan tersebut akan menyebabkan pemerintah melakukan impor bahan pangan dari luar negeri sehingga akan mengakibatkan terjadinya pembengkakan di anggaran belanja negara serta akan menimbulkan banyak permasalahan bagi negara Indonesia (Suratha, 2015). Berdasarkan Badan Pusat Statistik tahun 2022, total impor beras Indonesia pada tahun 2021 sebanyak 407.741,4 ton yang sebelumnya pada tahun 2020 sebanyak 356.286,2 ton (BPS, 2022). Jumlah tersebut tentunya meningkat dari tahun sebelumnya. Sementara itu, kondisi yang diharapkan adalah ketahanan pangan bagi Indonesia.

Berdasarkan hasil wawancara dengan petani perempuan yang ada di desa Gesing, Kecamatan Kismantoro, Kabupaten Wonogiri, mengatakan bahwa bahan makanan tradisional seperti talas, ketela pohon, dan pisang belum diolah secara maksimal. Bahan makanan tersebut belum diolah menjadi makanan yang menarik sehingga dapat menjadi sumber makanan di daerah tersebut dan belum dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapat masyarakat di daerah tersebut.

Berdasarkan latar belakang di atas, perlu dilakukan pemecahan masalah terhadap ketahanan pangan di daerah Gesing dengan melakukan pemberdayaan bagi petani perempuan dalam mengolah bahan makanan tradisional, yaitu ketela pohon, talas, dan pisang menjadi bahan makanan menarik. Pemberdayaan tersebut dilakukan pelatihan petani perempuan dalam mengolah bahan makanan tersebut.

Tujuan dari pengabdian ini adalah memberdayakan petani perempuan untuk menciptakan hasil olahan pangan tradisional guna meningkatkan ekonomi keluarga. Hasil olahan pangan yang dibuat akan memberikan kontribusi pada ketahanan pangan di daerah tersebut dan secara tidak langsung akan berkontribusi pada ketahanan pangan nasional. Olahan atau kuliner hasil pelatihan dan pemberdayaan ini akan meningkatkan ekonomi masyarakat serta berpotensi menjadi bagian dari ekonomi kreatif (Septiyana et al., 2020). Ekonomi kreatif dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Rismayadi, 2018)

Pengabdian ini penting dilakukan untuk meningkatkan keterampilan petani perempuan dalam mengolah bahan tradisional menjadi bahan pangan yang lebih menarik. Manfaat pengabdian ini selain meningkatkan keterampilan petani perempuan, juga meningkatkan ekonomi masyarakat dan ketahanan pangan di daerah Wonogiri.

Metode

Metode pengabdian yang digunakan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab, pelatihan serta pendampingan pada petani perempuan dalam pengolahan makanan tradisional. Pengabdian ini dilakukan pada petani perempuan Kelurahan Gesing, Kecamatan Kismantoro, Wonogiri. Pengabdian dilakukan pada bulan Mei - Juli 2022. Tahapan pengabdian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Survei awal dan analisis kebutuhan

Survei dan analisis kebutuhan dilakukan dengan cara tanya jawab dengan petani perempuan dan masyarakat umum mengenai masalah pangan dan olahan yang belum dioptimalkan. Berdasarkan hasil tersebut, diperoleh bahan makanan yang belum diberdayakan adalah talas, ketel pohon, dan pisang.

2. Orientasi dan sosialisasi

Orientasi dan sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi secara teoritik mengenai pelatihan olahan bahan tradisional serta manfaat dari pelatihan dan pemberdayaan bagi ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat.

3. Pelatihan tahap 1 (Praktek mengenai pembuatan produk olahan)

Pelatihan tahap 1 dilakukan dengan ceramah, diskusi, dan mempraktekan produk olahan bahan pangan talas, ketel pohon, dan pisang menjadi kue, lapis, tiwul krispi dan jajanan lain yang menarik.

Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

4. Pendampingan pembuatan produk
 Pendampingan pembuatan produk dilakukan pada setiap kelompok dengan menugaskan satu orang tim pengabdian untuk membantu dalam proses pembuatan produk jika terjadi kesulitan selama proses pelatihan dan pembuatan produk.
5. Pelatihan tahap 2 (memasarkan produk olahan)
 Pelatihan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pemasaran produk secara langsung dan online sehingga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat.
6. Monitoring dan evaluasi
 Monitoring dan evaluasi pada pengabdian ini dilakukan dengan diskusi dan tanya jawab dengan peserta pelatihan dan pemberdayaan olahan makanan untuk mengukur apakah tujuan pengabdian tercapai dan menganalisis kesulitan dari awal hingga akhir.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan pengabdian yang telah dilakukan, diperoleh hasil pengabdian sebagai berikut:

1. Pemberdayaan melalui Pelatihan Olahan Bahan Tradisional

Pemberdayaan yang dilakukan melalui pelatihan bagi petani perempuan dalam mengolah bahan makanan tradisional berjalan dengan lancar. Hasil dari pelatihan olahan bahan pangan tradisional dari talas, ketela pohon, dan pisang adalah berupa produk kue, lapis, dan tiwul krispi. Berikut gambar produk luaran dari pelatihan pemberdayaan petani perempuan:



Gambar 1. Pelatihan Pengolahan Bahan Tradisional



Gambar 2. Produk Luaran Kue dan Lapis

Kue dan lapis dibuat dari bahan pisang, talas, dan ketela pohon. Ketiga bahan ini dapat dijadikan menjadi kue dan lapis dengan berbagai warna dan bentuk. Kreatifitas ini dapat

Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

menarik pembeli. Selain itu, rasa yang dihasilkan dari bahan pangan tradisional ini tidak kalah dengan kue dan lapis yang biasanya.



Gambar 3. Luanan Tiwul Krispi

Tiwul krispi dibuat dari gaplek kering yang berasal dari ketela pohon. Kelebihan luanan yang dihasilkan adalah bahan yang digunakan untuk membuat produk luanan pengabdian melimpah dan mudah diperoleh sehingga tidak kesulitan dalam membuatnya. Selain itu, harga produk luanan ini terjangkau. Kandungan gizinya pun terutama karbohidrat mencukupi. Hasil luanan tersebut mampu meningkatkan ketahanan pangan masyarakat sekitar khususnya di Kelurahan Gesing, Kecamatan Kismantoro, Kabupaten Wonogiri.

Hasil pengabdian ini selaras dengan pengabdian sebelumnya yang dilakukan di Sleman, pengolahan bahan singkong diubah menjadi olahan singkong basah seperti kue dan gethuk pelangi singkong, kue bolu karamel, kue sakura, dan kue tumpeng singkong (Mustafidah, 2017). Namun, yang membedakan hasil pengabdian tersebut dengan pengabdian ini adalah olahan singkong pada pengabdian ini tidak hanya menjadi olahan basah namun juga kering yaitu produk tiwul krispi. Pengabdian yang melakukan pengolahan makanan tradisional juga dilakukan oleh (Saefullah et al., 2021). Pengabdian tersebut melakukan pengolahan makanan yang berbahan kolong kaling menjadi kerupuk.

2. Dampak Pemberdayaan Olahan Bahan Tradisional

Dampak dari pelatihan perbedaan petani perempuan dalam mengolah bahan berbau tradisional antara lain:

a. Keterampilan petani perempuan

Keterampilan petani perempuan setelah diadakan pemberdayaan olahan makanan tradisional meningkat terutama dalam keterampilan atau teknik memasak dan mengolah makanan tradisional. Keterampilan tersebut akan berguna untuk rumah tangga petani tersebut juga untuk kelompok PKK dalam mengembangkan usaha olahan makanan tradisional.

Hasil pengabdian ini sesuai dengan pengabdian sebelumnya yang menyatakan bahwa pelatihan pengolahan singkong menjadi kue tidak hanya mengembangkan sumber daya alam namun juga pengembangan keterampilan (skills) masyarakat (Sandia et al., 2019).

b. Ketahanan pangan

Adanya pemanfaatan olahan bahan tradisional menjadi makanan yang menarik seperti kue, lapis, dan tiwul krispi dari bahan pisang, talas, dan ketela pohon akan menguatkan ketahanan pangan masyarakat Wonogiri karena terpenuhinya bahan pangan untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari.

Hasil pengabdian ini sesuai dengan yang dinyatakan oleh (Fatmawati et al., 2022), yang mengatakan bahwa kreasi pengolahan kue tradisional dapat membuat ketahanan pangan keluarga karena dapat menggali potensi sumber daya pertanian dan menambah nilai pada makanan menjadi lebih variatif serta nilai jual produk makanan.

Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

c. Ekonomi masyarakat

Adanya luaran produk makanan yang dihasilkan dari pemberdayaan melalui pelatihan olahan bahan tradisional akan menghasilkan pemasukan atau pendapatan masyarakat. Hal tersebut dikarenakan hasil penjualan luaran produk makanan akan menghasilkan keuntungan sehingga pendapatan dan ekonomi masyarakat meningkat.

Hasil pengabdian ini didukung dengan pengabdian sebelumnya yang mengemukakan bahwa pelatihan untuk meningkatkan mutu usaha makanan tradisional dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat daerah setempat (Dai & Pakaya, 2018).

Kesulitan selama pelatihan adalah dalam pengemasan untuk menjaga luaran produk makanan seperti lapis bertahan lama dengan menggunakan bahan pengawet alami. Karena olahan tersebut tidak bertahan lama. Apabila ada pesanan dari luar kota maka akan kesulitan agar produk bisa bertahan lama. Selain itu, kesulitan yang dihadapi adalah pemasaran produk melalui online (*e-commerce*). Masyarakat kelurahan Gesing kurang memiliki keterampilan dalam menggunakan aplikasi digital. Mayoritas hanya bisa menggunakan aplikasi Whatsapp dalam memasarkan, belum mampu menggunakan aplikasi seperti Shopee dan Tokopedia. Oleh karena itu, perlu pendampingan dan bantuan pemuda desa untuk mengelola pemasaran produk secara digital.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pengabdian, dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan pelatihan petani perempuan melalui hasil olahan pangan dapat mengolah produk pangan ketela pohung, talas, dan pisang menjadi olahan pangan yang menarik seperti kue, lapis, dan tiwul krispi sehingga bisa meningkatkan keterampilan petani perempuan, ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat di wilayah Wonogiri. Hasil pengabdian ini berimplikasi pada ketahanan pangan Indonesia. Pengabdian yang perlu dilakukan selanjutnya adalah teknik pengemasan agar produk bertahan lama dan pemasaran digital untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak berikut ini yang telah mengizinkan dan berpartisipasi dalam pemberdayaan pelatihan petani perempuan melalui olahan bahan tradisional:

1. Petani perempuan Kelurahan Gesing, Kecamatan Kismantoro, Kabupaten Wonogiri
2. Masyarakat Kelurahan Gesing
3. PKK Desa Gesing

Daftar Pustaka

- BPS. (2022). *Impor Beras Menurut Negara Asal Utama, 2000-2021*.
- Clapp, J., Moseley, W. G., Burlingame, B., & Termine, P. (2022). Viewpoint: The case for a six-dimensional food security framework. *Food Policy*, 106, 102164. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102164>
- Custodio, H. M., Hadjikakou, M., & Bryan, B. A. (2023). A review of socioeconomic indicators of sustainability and well-being building on the social foundation's framework. *Ecological Economics*, 203(April 2022), 107608. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2022.107608>
- Dai, S. I., & Pakaya, S. I. (2018). Peningkatan Mutu Usaha Makanan Tradisional Kue Dumalo Di Desa Luwoo Kecamatan Talaga Jaya Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 4(1), 16–23. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v4i1.4577>

Seminar Nasional Pengabdian dan CSR Ke-2
Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret, Surakarta
Tahun 2022

Pemberdayaan Masyarakat untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045

- Dedy Sutrisno, A. (2022). Kebijakan Sistem Ketahanan Pangan Daerah. *Kebijakan: Jurnal Ilmu Administrasi*, 13(Vol. 13 No. 1), 28–42. <https://doi.org/10.23969/kebijakan.v13i1.4862>
- Elizabeth, R. G. (2019). Peningkatan Partisipasi Petani, Pemberdayaan Kelembagaan Dan Kearifan Lokal Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 4(2), 48–61. <https://doi.org/10.24198/agricore.v4i2.26509>
- Fatmawati, Syarmiati, Rahmaniah, S. E., Paramita, R. R., & Basui. (2022). Penguatan Ketahanan Pangan Keluarga Melalui Kreasi Kue Tradisional Di Masa Pandemi Covid 19 Di Desa Punggur Kecil Kecamatan Sungai Kakap. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Radisi*, 2(2), 56–63.
- Hapsari, N. I., & Rudiarto, I. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kerawanan dan Ketahanan Pangan dan Implikasi Kebijakannya di Kabupaten Rembang. *Jurnal Wilayah Dan Lingkungan*, 5(2), 125. <https://doi.org/10.14710/jwl.5.2.125-140>
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79. <https://doi.org/10.14421/jbs.1168>
- Pujiati, S., Pertiwi, A., Silfia, C. C., Ibrahim, D. M., & Nur Hafida, S. H. (2020). Analisis Ketersediaan, Keterjangkauan Dan Pemanfaatan Pangan Dalam Mendukung Tercapainya Ketahanan Pangan Masyarakat Di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 16(2), 123–133. <https://doi.org/10.20956/jsep.v16i2.10493>
- Rimadianti, D. M., Daryanto, A., & Baliwati, Y. F. (2016). Strategi Peningkatan Ketahanan Pangan Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 11(1), 75–82.
- Rismayadi, B. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tanjungpakis Kecamatan Pakisjaya Kabupaten Karawang. *Jurnal Buana Ilmu*, 2(2), 118–129. <https://doi.org/10.36805/bi.v2i2.419>
- Saefullah, Y., Thantawi, T. R., & Putra, B. P. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pengolahan Makanan Tradisional di Desa Pamijahan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. *Sahid Empowerment Journal*, 1(1), 99–106.
- Sandia, S. A., Megawati, Fadli, R., Mubarak, Sukron, M., Asrianti, T. E. S., Marliawati, D. A., Aziza, L., Fahmi, S., & Novariyanto, A. (2019). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1(Maret), 109–112. <http://www.sunankalijaga.org/prosiding/index.php/abdimas/article/view/183>
- Septiyana, L., Nizaruddin, N., Rahmawati, N. I., Atma, S. R., Putri, A. S., & Astuti, N. (2020). Pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat melalui pengolahan makanan tradisional kerupuk dapros di desa gunung rejo. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105–117.
- Suratha, I. K. (2015). Krisis Petani Berdampak pada Ketahanan Pangan di Indonesia. *Media Komunikasi Geografi*, 16(1), 67–70.