

MENJAGA KETAHANAN PANGAN DAN GIZI KELUARGA MELALUI PENGOLAHAN PASCA PANEN HASIL PERTANIAN PADA MASYARAKAT SONAF HONIS BONEN DI DESA OELTUA KECAMATAN TAEBENU KABUPATEN KUPANG

Tomycho Olviana¹, Doppy R. Nendissa², Santhy Chamdra³
^{1,2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Cendana
email: tomycho2910@staf.undana.ac.id

Abstrak

Tantangan utama dalam mendukung ketahanan pangan di tingkat rumah tangga adalah membangun kapasitas dan kemandirian masyarakat untuk mengatasi masalah pangan yang terjadi di dalam rumah tangga maupun di lingkungan sekitarnya. Rendahnya pendapatan masyarakat akan berimbas pada rendahnya daya beli masyarakat, keterbatasan kemampuan masyarakat dalam mengakses pangan, serta keterbatasan kemampuan sumber daya untuk mengembangkan usaha kecil mikro sehingga menyebabkan rentan terhadap kerawanan pangan. Salah satu program pemerintah mengatasi kerawanan pangan dan kemiskinan adalah meningkatkan kemampuan anggota masyarakat dalam mengembangkan usaha produktif berbasis sumber daya lokal, peningkatan ketersediaan pangan, peningkatan daya beli masyarakat dan akses pangan rumah tangga untuk memenuhi kecukupan gizi rumah tangga.

Kata kunci: Gizi Keluarga, Kerawanan Pangan, Ketahanan Pangan, Pandemic

Abstract

The main challenge in supporting food security at the household level is building the capacity and self-sufficiency of the community to deal with food problems in the household and the surrounding environment. The low income of the people will have an impact on the low purchasing power of the people, the limited ability of the people to access food, and the limited ability of resources to develop small and micro enterprises, causing them to be vulnerable to food insecurity. One of the government's programs to overcome food insecurity and poverty is to increase the ability of community members to develop productive businesses based on local resources, increase food availability, and increase people's purchasing power and household food access to meet household nutritional adequacy.

Keywords: Family Nutrition, Food Insecurity, Food Security, Pandemic

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis dalam pembangunan suatu negara, lebih-lebih negara yang sedang berkembang, karena memiliki peran ganda yaitu sebagai salah satu sasaran utama pembangunan dan salah satu instrumen utama pembangunan ekonomi (Sen, 1989; Simatupang, 1999). Ketahanan Pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup, baik jumlah, maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau.

Ketahanan pangan merupakan hal yang penting dan strategis, karena berdasarkan pengalaman di banyak negara menunjukkan bahwa tidak ada satu negarapun yang dapat melaksanakan pembangunan secara mantap sebelum mampu mewujudkan ketahanan pangan terlebih dahulu. Akses terhadap pangan yang "cukup" merupakan hak azasi manusia yang harus selalu dijamin oleh negara bersama masyarakat (FAO, 1998; Byron, 1988).

Hal ini sudah diakui oleh Indonesia sebagaimana dituangkan dalam Undang-Undang Ketahanan Pangan No.7 tahun 1996. Peran kedua, merupakan implikasi dari fungsi ketahanan pangan sebagai syarat keharusan dalam pembangunan sumberdaya manusia yang kreatif dan produktif yang merupakan determinan utama dari inovasi ilmu pengetahuan, teknologi dan tenaga kerja produktif serta fungsi ketahanan pangan sebagai salah satu determinan lingkungan perekonomian yang stabil dan kondusif bagi pembangunan (Timmer,1997).

Setiap negara senantiasa berusaha membangun sistem ketahanan pangan yang mantap. Oleh sebab itu sangat rasional dan wajar kalau Indonesia menjadikan program pemantapan ketahanan pangan nasional sebagai prioritas utama pembangunannya. Ketahanan Pangan adalah kondisi terpenuhinya

pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman dan terjangkau. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Karena Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk yang banyak dan tingkat pertumbuhannya yang tinggi, maka upaya untuk mewujudkan ketahanan pangan merupakan tantangan yang harus mendapatkan prioritas untuk kesejahteraan bangsa, Indonesia sebagai negara agraris dan maritim dengan sumber daya alam dan sosial budaya yang beragam, harus dipandang sebagai karantina Ilahi untuk mewujudkan ketahanan pangan.

Data yang dirilis oleh departemen Kesehatan RI, dari hasil penelitian bahwa ada sebanyak 87 dari 95 penduduk dengan persentase (91,6%) mampu membeli makanan yang mengandung karbohidrat, 82 dari 95 responden dengan persentase (86,3%) mampu membeli makanan yang mengandung protein, 89 dari 95 responden dengan persentase (93,7%) mampu membeli makanan berupa sayur dan buah, 66 dari 95 responden dengan persentase (69,5%) mampu membeli makanan pendamping seperti susu, dan lainlain.

Upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional harus bertumpu pada sumberdaya pangan lokal yang mengandung keragaman antar daerah dan harus dihindari sejauh mungkin ketergantungan pada pemasukan pangan. Oleh karena itu ketahanan pangan tercermin pada ketersediaan pangan secara nyata dimasyarakat, maka harus secara jelas dapat diketahui oleh masyarakat mengenai penyediaan pangan. Penyediaan pangan ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga yang terus berkembang dari waktu ke waktu. Untuk mewujudkan penyediaan pangan tersebut, perlu dilakukan pengembangan sistem produksi, efisiensi sistem usaha pangan, teknologi produksi pangan, sarana dan prasarana produksi pangan dan mempertahankan dan mengembangkan lahan produktif. Sumber penyediaan pangan diwujudkan dari produksi dalam negeri, cadangan pangan dan pemasukan pangan.

Kelompok Sonaf Honis Bonen yang terletak di Desa Oeltua, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang pada awal mulanya merupakan masyarakat Bonen Desa Oeltua yang terdiri dari 12 Kepala keluarga, hingga tahun 2023 jumlah kepala keluarga yang ada di Bonen berjumlah 40 KK dan terbentuklah Kelompok Masyarakat Sonaf Honis Bonen. Kelompok ini memiliki latar belakang sebagai petani, peternak sapi dan babi. Metode pertanian yang diterapkan masih menggunakan metode lokal, belum menerapkan teknologi pertanian yang modern. Lahan pertanian yang ada merupakan lahan sempit dengan topografi miring dan berbukit yang digunakan untuk menanam jagung, kacang-kacangan dan sayuran. Hasil pertanian yang ada belum dilakukan pengolahan dan hanya digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga sisanya di jual ke pasar tanpa pengolahan lanjutan.

Keadaan seperti di atas menarik untuk dilaksanakan kegiatan pengabdian dalam rangka penganekaragaman menu rumah tangga, peningkatan gizi keluarga dan diharapkan dapat menjadi peluang berbisnis yang dapat membuka lapangan pekerjaan sehingga berguna untuk masyarakat disekitarnya serta meningkatkan derajat ekonomi masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini merupakan bentuk aktualisasi salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi Universitas Nusa Cendana yaitu pengabdian pada masyarakat dan untuk membantu masyarakat dalam penganekaragaman menu rumah tangga, peningkatan gizi keluarga dan diharapkan dapat menjadi peluang bisnis untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Melalui kegiatan ini diharapkan mampu memberikan penguatan manajemen kelompok, meningkatkan keterampilan pengolahan hasil pertanian jagung dan kelor (puding jagung, dodol jagung, stik kelor dan bolu kelor), dan peningkatan pendapatan keluarga.

METODE

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode penyampaian langsung untuk menjelaskan manfaat jagung dan kelor, menjelaskan cara pengolahan jagung dan kelor, menjelaskan peluang usaha produk, dan menjelaskan sistem pemasaran hasil pertanian. Selain itu, sasaran program juga melakukan praktik langsung dalam pengolahan jagung dan kelor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan program ini adalah untuk mengaktualisasikan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi Universitas Nusa Cendana yaitu pengabdian pada masyarakat dan untuk membantu masyarakat dalam penganekaragaman menu rumah tangga, peningkatan gizi keluarga dan diharapkan dapat menjadi peluang bisnis untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Peserta kegiatan pengabdian masyarakat yaitu masyarakat Sonaf Honis Bonen di Desa Oeltua Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diuraikan secara terperinci sebagai berikut:

1. Pengolahan Pangan Berbahan Dasar Jagung dengan Produk Dodol Jagung

Koordinasi dengan ketua kelompok untuk menjelaskan rencana kegiatan, memastikan kesediaan kelompok masyarakat tani / kelompok Sonaf Honis Bonen untuk menjadi mitra kegiatan, dan menjelaskan pembagian tugas dan materi untuk masing-masing anggota tim.

Pelaksanaan

1. Bahan-Bahan yang Diperlukan

Anggota tim memberikan penyuluhan sekaligus praktik pembuatan produk dodol jagung dengan bahan-bahan sebagai berikut:

- a. 200 g tepung jagung
- b. 200 g jagung muda pipilan, haluskan
- c. 100 g gula pasir
- d. 600 g gula kelapa, iris halus
- e. 2 lembar daun pandan
- f. 60 g kelapa parut
- g. ½ sdt garam halus
- h. ½ sdt bubuk vanili
- i. 600 ml santan kental dari 1 ½ butir kelapa
- j. Kulit jagung (kelobot) untuk membungkus

2. Cara Pembuatan

- a. Campur tepung jagung, jagung muda, gula pasir, gula kelapa, daun pandan, kelapa parut, garam dan vanilla. Remas hingga tercampir rata.
- b. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil terus diuleni hingga tercampur rata.
- c. Rebus adonan dalam wajan sambil terus diaduk, hingga adonan kental, kalis dan berminyak. Setelah itu Angkat.
- d. Selagi masih panas, ambil 1 sdm dodol. Masukkan dalam kelobot jagung tua, bungkus sesuai selera. Dinginkan dan simpan di tempat tertutup



Gambar 1. Kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan jagung menjadi produk dodol jagung

3. Pengolahan Pangan Berbahan Dasar Jagung dengan Produk Puding Jagung

Bahan-Bahan yang Diperlukan

Anggota tim memberikan penyuluhan sekaligus praktik pembuatan produk puding jagung dengan bahan-bahan sebagai berikut:

- a. 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- b. 400 ml air perasan jagung parut
- c. 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- d. 150 g gula pasir
- e. $\frac{1}{2}$ sdt garam
- f. $\frac{1}{2}$ sdt vanili
- g. 1 sdm cokelat bubuk (larutkan dengan sedikit air panas)

Cara Pembuatan

- a. Campur santan dengan air perasan jagung, agar-agar, gula pasir, garam, dan vanili, aduk hingga rata.
- b. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga matang dan meletup-letup. Angkat.
- c. Ambil sedikit adonan jagung dan aduk rata dengan larutan cokelat.
- d. Tuangkan setengah bagian sisa adonan jagung ke dalam cetakan bulat yang dibasahi air, ratakan. Tambahkan adonan cokelat di atasnya dan tutup dengan sisa adonan jagung.
- e. Dengan lidi atau garpu, aduk pelan hingga membentuk seperti marmer. Biarkan puding dingin dan mengeras, potong-potong, dan hidangkan. Campur tepung jagung, jagung muda, gula pasir, gula kelapa, daun pandan, kelapa parut, garam dan vanilla. Remas hingga tercampir rata.



Gambar 2. Kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan jagung menjadi produk puding jagung

4. Pengolahan Pangan Berbahan Dasar Jagung dengan Produk Stik Kelor

Bahan-Bahan yang Diperlukan

Anggota tim memberikan penyuluhan sekaligus praktik pembuatan produk stik kelor dengan bahan-bahan sebagai berikut:

- a. 1 kg terigu
- b. 750 gram tepung tapioka
- c. 100 gram kelor bubuk
- d. 200 gram margarin
- e. 2 gelas air
- f. 1,5 sdm garam
- g. 4 butir telur
- h. 1 sdm merica secukupnya
- i. 1 batang keju
- j. 1 bungkus masako rasa sapi

k. 4 siung bawang putih haluskan

Cara Pembuatan

- a. Campur rata terigu, tepung tapioca, kelor bubuk, garam, telur, merica, keju, masako, bawang putih, air. Uleni hingga kalis. Setelah itu masukkan margarin.
- b. Ambil adonan dan giling dengan menggunakan mol mie.
- c. Goreng stik kelor hingga matang.
- d. Stik kelor keju siap disajikan.



Gambar 3. Kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan jagung menjadi produk stik kelor

5. Pengolahan Pangan Berbahan Dasar Jagung dengan Produk Bolu Daun Kelor

Bahan-Bahan yang Diperlukan

Anggota tim memberikan penyuluhan sekaligus praktik pembuatan produk stik kelor dengan bahan-bahan sebagai berikut:

- a. 160 gram gula pasir
- b. 120 gelas terigu
- c. 6 butir telur
- d. 30 gram bubuk kelor
- e. 1 sachet susu dancow
- f. 3 sdm blueband (cairkan)
- g. 1 sdm SP

Cara Pembuatan

- a. Kocok telur, gula dan SP hingga mengembang, masukkan susu, terigu, bubuk kelor dan terakhir blueband cair.
- b. Tuang adonan ke loyang persegi empat ukuran 28 cm. Panggang di oven hingga matang. Setelah matang angkat dan oleskan mentega di atasnya. Biarkan dingin, kemudian potong-potong sesuai selera. Untuk topping sesuaikan dengan selera bisa keju, coklat dll



Gambar 4. Kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan jagung menjadi produk bolu daun kelor

Kegiatan pengabdian kepada Kelompok Masyarakat Sonaf Honis Bonen secara umum dapat dilakukan sesuai rencana. Produksi jagung dan kelor di Desa Oeltua dihasilkan oleh setiap keluarga tani di kebun masing-masing. Pengolahan jagung dan kelor masih secara tradisional. Kontribusi mendasar yang diberikan kepada masyarakat dalam hal ini Kelompok Masyarakat Sonaf Honis Bonen adalah para peserta mempunyai kemampuan untuk melakukan diversifikasi pengolahan jagung dan kelor yang dapat meningkatkan nilai gizi dan pendapatan bagi keluarga serta kelak dapat membuka lapangan pekerjaan sehingga berguna untuk masyarakat disekitarnya serta meningkatkan derajat ekonomi masyarakat.

SIMPULAN

Beberapa hal yang bisa disimpulkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu 1) Kelompok sangat puas dalam menerima dan terlibat secara langsung dalam penyuluhan dan praktek pengolahan jagung dan kelor yang disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan; 2) Kelompok siap untuk melakukan diversifikasi pengolahan jagung dan kelor untuk meningkatkan gizi dan pendapatan keluarga; 3) Kelompok siap untuk melakukan usaha pengolahan dengan bahan dasar jagung dan kelor; dan 4) Kelompok mendapatkan tambahan pengetahuan mengenai manfaat dan teknik pengolahan jagung dan kelor serta sistem pemasaran hasil pertanian yang akan berpengaruh dalam usahanya.

SARAN

Perlu ada dukungan dari dinas terkait maupun pihak lain yang berkepentingan untuk memaksimalkan produksi olahan jagung dan kelor yang dilakukan oleh Kelompok Masyarakat Sonaf Honis Bonen Desa Oeltua Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Nusa Cendana yang telah memberikan dukungan secara finansial dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada masyarakat Sonaf Honis Bonen Desa Oeltua Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang yang telah memberikan dukungan dalam keberhasilan program pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Buana, D. R. (2020). Analisis Perilaku Masyarakat Indonesia dalam Menghadapi Pandemi Virus Corona (Covid-19) dan Kiat Menjaga Kesejahteraan Jiwa, *Jurnal Sosial dan Budaya Syar-i*. 7(3): 217-226.
- Faizah S. N. et al. (2018). Peran Keanekaragaman Hayati untuk Mendukung Indonesia sebagai Lumbung Pangan Dunia, *Jurnal UNS*. 2(1): 27-35.
- Indonesia, P. R. (2003). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 68 tahun 2002 tentang ketahanan pangan.
- Ariani, M. Handewi, & Rachmat, PS. (2003). Analisis Tingkat ketahanan Pangan Rumah Tangga. *Media Gizi dan Keluarga*. vol. 27 pp 1-6.
- Badan Pusat Statistik. (2011). Rata-rata Konsumsi Protein (gram) per Kapita Menurut Kelompok Makanan 2007-2011. <http://bps.go.id>
- Badan Pusat Statistik. (2011). Rata-rata Konsumsi Kalori (KKal) per Kapita Sehari Menurut Kelompok Makanan 2007-2011. <http://bps.go.id>
- Cahyani, Gayatri Indah. (2008). Analisis Faktor Sosial Ekonomi Keluarga terhadap Keanekaragaman Konsumsi Pangan berbasis Agribisnis di Kabupaten Banyumas. Tesis. Semarang : Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Departemen Pertanian. (2001). Rencana Strategis dan Program Kerja Pembangunan Ketahanan Pangan tahun 2001-2004. Badan Bimas Ketahanan Departemen Pertanian. Jakarta.