

KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT MELALUI EKONOMI KREATIF BERBASIS SUMBERDAYA LOKAL

Ike Susanti¹, Ratna Handayati², Ruswaji³, Silvi Retno Setyawati⁴

^{1,2,3,4}Universitas Islam Lamongan

Email: ik33susanti@unisla.ac.id, ratnahandayati@unisla.ac.id

Abstrak

Desa Puter memiliki potensi hasil pertanian dan peternakan yang cukup tinggi. Dalam sektor pertanian mampu menghasilkan padi, jagung, singkong, ubi dan berbagai jenis tanaman palawija. Dari hasil pertanian tersebut mereka menjual langsung produk hasil pertaniannya ke tengkulak tanpa berfikir panjang untuk mengolah sebagian hasil taninya. Padahal dari hasil pertanian tersebut bisa diolah menjadi makanan berupa kue yang nantinya dapat dijual dengan harga yang ekonomis sehingga mampu meningkatkan pendapatan dalam keluarga. Saat dilakukan survey lapangan ternyata banyak masyarakat yang belum mengerti kalau dari hasil produk pertanian berupa jagung, singkong dan ubi bisa di jadikan makanan berupa kue yang bisa dijual lagi. Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah memberikan pengetahuan serta cara bagaimana mengolah produk pertanian berupa jagung, singkong dan ubi jalar dijadikan makanan berupa kue. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahap yaitu tahap survey, tahap sosialisasi, pelatihan pembuatan makanan berupa kue dari bahan baku jagung, singkong dan ubi jalar serta dilakukan pendampingan. Kegiatan ini dapat memberikan dampak yang positif yaitu mampu meningkatkan perekonomian keluarga masyarakat di Desa Puter.

Kata kunci : Ketahanan Pangan, Melalui Jagung, Singkong Dan Ubi, Desa Puter

Abstract

Puter Village has high potential for agricultural and livestock production. In the agricultural sector, it is capable of producing rice, corn, cassava, sweet potatoes, and various types of secondary crops. From these agricultural products, they sell their produce directly to middlemen without thinking twice about processing some of their crops. In fact, these agricultural products can be processed into food in the form of cakes, which can then be sold at economical prices, thereby increasing family income. During a field survey, it was found that many people did not understand that agricultural products such as corn, cassava, and sweet potatoes could be processed into cakes that could be resold. The purpose of this PKM activity was to provide knowledge and methods on how to process agricultural products such as corn, cassava, and sweet potatoes into cakes. This activity is divided into several stages, namely the survey stage, the socialization stage, training in making cakes from corn, cassava, and sweet potatoes, and mentoring. This activity can have a positive impact, namely increasing the economic well-being of families in Puter Village.

Keywords: Food Security, Through Corn, Cassava, and Sweet Potatoes, Puter Village

PENDAHULUAN

Ketersediaan pangan di Indonesia dipengaruhi oleh peningkatan jumlah penduduk (Pujiati et al., 2020) semakin naik jumlah penduduk maka kebutuhan pangan akan semakin meningkat pula. Hal ini akan menjadi suatu masalah besar jika tidak diimbangi dengan jumlah ketersediaan makanan yang memadai. (Rimadianti et al., 2022)

Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberdayakan kelompok wanita melalui kegiatan ibu - ibu PKK di Desa Puter untuk bisa menciptakan suatu olahan produk dengan bahan dasar jagung guna meningkatkan ekonomi keluarga. Hasil olahan yang dibuat akan memberikan kontribusi bagi daerah tersebut dan secara tidak langsung akan memberikan kontribusi pada ketahanan pangan nasional. Olahan jagung dari hasil pelatihan dan pemberdayaan ini akan meningkatkan ekonomi masyarakat serta berpotensi menjadi suatu bagian dari ekonomi kreatif. (Septiyana et al., 2020)

Desa Puter adalah salah satu desa yang terletak di wilayah bagian selatan Kabupaten Lamongan tepatnya berada di wilayah Kecamatan Kembangbahu. Luas wilayah Desa Puter mencapai 6,45 km²/645 hektar. Batas – batas wilayah Desa Puter bagian selatan berbatasan dengan desa Pelang, Desa Sumberbendo Kecamatan Mantup, sedangkan batas wilayah bagian barat berbatasan dengan Desa Maor, bagian wilayah Timur berbatasan dengan Desa Wonokromo dan Desa Soko, untuk bagian wilayah Utara berbatasan dengan desa Randu Bener. Jagung merupakan produk pertanian yang dihasilkan di Desa Puter. Jagung merupakan sumber makanan pokok selain beras yang bisa diolah

untuk berbagai macam olahan makanan. Selama ini petani hanya menjual jagung dalam bentuk bonggol sehingga mereka hanya mendapatkan keuntungan yang lebih sedikit dari hasil tani nya. Dengan mengolah jagung menjadi produk makan berupa kue, maka akan membantu dalam meningkatkan pendapatan keluarga .

Desa Puter juga memiliki potensi pertanian yang didominasi oleh tanaman palawija, padi dan perkebunan. Sampai saat ini petani di desa Puter dalam memasarkan hasil panen langsung dijual ke tengkulak yang harganya masih cenderung murah sekali. Masyarakat daerah sekitar belum memahami cara membuat makanan dari bahan dasar jagung yang ternyata jika dijual menjadi produk makanan berupa kue akan menghasilkan keuntungan yang lebih bagus dibandingkan harus menjualnya langsung ke tengkulak. Jagung adalah salah satu tanaman pangan penghasil karbohidrat yang terpenting di dunia, selain gandum dan padi. Bagi penduduk Amerika Tengah dan Selatan, bulir jagung adalah makanan pokok, sebagaimana penduduk Afrika dan beberapa daerah di Indonesia. Pada masa kini, jagung juga sudah menjadi komponen penting untuk pakan ternak. Penggunaan lainnya adalah sebagai sumber minyak pangan dan bahan dasar tepung maizena. Berbagai turunan hasil jagung menjadi bahan baku berbagai produk industri farmasi, kosmetik dan kimia. Selain jagung ada singkong dan ubi yang merupakan hasil pertanian di Desa Puter yang nantinya akan di dimanfaatkan untuk membuat makanan yang siap di jual ke masyarakat lingkungan sekitar.

Tanaman singkong adalah salah satu produk hasil pertanian dari Desa Puter. Singkong tidak hanya memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi selain beras dan jagung, singkong juga kaya akan protein sekitar 2,45%, lemak 0,83% kadar air 66,20% dan karbohidrat sekitar 29,13%. keberagaman kandungan unsur hara berbagai varietas singkong biasanya ditentukan oleh perbedaan spesies dan karakteristik dalam suatu negara. (Laeggeng dan Dhafir, 2014). hasil perkebunan singkong sering kali memiliki keberagaman potensi pangan, namun vareitas dan kualitas serta kuantitasnya masih stagnan dan tidak terkesan inovative khususnya dalam pemasaran produk pertanian satu ini.

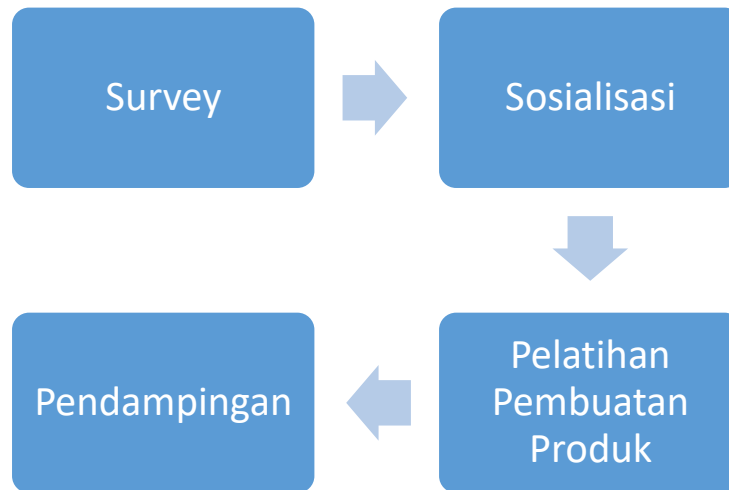
Ubi jalar adalah tanaman umbi-umbian yang populer dengan rasa manis alami dan kaya akan karbohidrat. Ubi jalar memiliki beragam manfaat kesehatan karena kandungan gizinya yang melimpah, termasuk vitamin A, vitamin C, serat dan antioksidan. Ubi jalar bisa diolah menjadi berbagai makanan, mulai dari di rebus, di kukus hingga di panggang dan bahkan menjadi bahan baku industri makanan. Dari tiap proses tersebut, ubi jalar dapat diolah lagi menjadi berbagai hidangan ataupun dijadikan pelengkap untuk sajian yang lain. Misalnya dalam PKM ini ubi jalar akan diolah menjadi makanan berupa kue yaitu Bugis Rambat yang mana nanti bisa dijadikan sebagai hidangan disaat ada kegiatan atau suatu acara.

METODE

Sasaran program pengabdian masyarakat adalah ibu-ibu PKK di Desa Puter Kabupaten Lamongan. Luaran kegiatan ini adalah olahan produk makanan berbahan dasar jagung, singkong dan ubi sebagai produk olahan pengganti nasi. Terdapat 4 tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan dengan mengacu indikator keberhasilan program pengabdian. Empat tahapan meliputi :

1. Survey masyarakat untuk mendapatkan permasalahan dan problem solving
2. Sosialisasi kepada ibu -ibu PKK di Desa Puter terkait dengan produkolahan makanan dari jagung, singkong dan ubi.
3. Pelatihan pembuatan produk makanan inovasi dari jagung, singkong dan ubi.
4. Pendampingan (Monotoring). Tahap kegiatan secara keseluruhan telah diolah menjadi bagan kegiatan yang terdapat pada gambar1.

Tahap survey menggunakan metode wawancara terhadap narasumber yaitu warga masyarakat Desa Puter Kabupaten Lamongan. Kemudian tahap sosialisasi dikerjakan dengan team koordinasi dengan ibu - ibu PKK di Desa Puter untuk dilakukan musyawarah untuk mendapatkan pengetahuan bagaimana cara pengolahan makanan dari bahan baku jagung, singkong dan ubi yang di olah menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomis. Kegiatan pelatihan dilakukan selama sekali, meliputi kegiatan pengenalan alat dan bahan serta proses pembuatan produk olahan makanan berbahan dasar jagung, singkong dan ubi.



Tabel 1. Alur Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Puter

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey dan Pemecahan Masalah

Hasil survey dalam bidang pertanian menunjukkan bahwa masyarakat di Desa Puter langsung menjual hasil pertanian ke tengkulak tanpa harus mereka berfikir untuk mengolah hasil pertaniannya untuk dijadikan produk olahan makanan. Permasalahan tersebut akan teratasi dengan diakannya pelatihan pengolahan bahan baku berupa jagung, singkong dan ubi jalar untuk dijadikan bahan makanan berupa kue yang bernilai ekonomis sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga ibu - ibu PKK di Desa Puter.

Sosialisasi

Tahap berikutnya setelah melakukan survey adalah melakukan sosialisasi yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 yang dilakukan di Balai Desa Puter. Sosialisasi ini dilaksanakan pada hari rabu yang dilaksanakan siang hari dalam acara kegiatan PKK di Desa Puter. Narasumber kegiatan berasal dari dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Materi sosialisasi yang diberikan kepada warga meliputi :

1. Pengenalan terkait pengolahan produk hasil pertanian yang bisa di olah menjadi bahan makanan pendamping
2. Menjelaskan tentang manfaat olahan makanan jagung, singkong dan ubi
3. Menjelaskan bagaimana proses pengolahan bahan makanan dari jagung, singkong dan ubi.

Ibu - ibu PKK yang hadir mengikuti sosialisasi sangat antusias. Banyak ibu - ibu PKK yang ingin tau sehingga mereka melakukan Tanya jawab dengan narasumber. Ibu - ibu PKK dapat menerima materi dengan baik, dan dengan memberikan pemahaman serta pendekatan yang benar pada ibu -ibu PKK. Sehingga lebih tertarik dan semangat untuk mengikuti tahap kegiatan berikutnya.

Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Berbahan Dasar Jagung, Singkong dan Ubi

Sebelum melakukan pelatihan pembuatan produk olahan Jagung, Singkong dan Ubi terhadap ibu - ibu PKK Desa Puter, team pengabdian telah melakukan kerja sama dengan team KKN untuk menyiapkan bahan baku terlebih dahulu sehingga mempermudah pengolahan produk olahan makanan hingga diproduksi nantinya.

Setelah team KKN menyiapkan bahan baku pembuatan produk makanan maka selanjutnya team pengabdian memberikan pelatihan pembuatan pengolahan makanan kepada ibu-ibu PKK di Desa Puter. Formulasi bahan pembuatan olahan makanan jagung, singkong, dan ubi yang digunakan di Desa Puter antara lain :

1. Jagung, singkong dan ubi yang sudah siap di olah
2. Kompor dan LPG
3. Bahan baku untuk pembuatan kue (wingko jagung, pai singkong, dan kue bugis rambat)

Semua dikerjakan secara bersama- sama oleh ibu-ibu PKK Desa Puter dan team KKN adalah sebagai berikut ini :

- Kegiatan sosalisasi bersama bapak Kades Desa Puter



Gambar1. Proses sosialisasi di Desa Puter

Proses pembuatan kue berbahan dasar Jagung. Berikut resep kue wingko berbahan dasar hasil pertanian jagung:

1. Jagung 160 gram
2. Bluband premium 2 sdm
3. Ketan ppremium 200 gram
4. Kelapa parut 150 gram
5. Gula pasir 100 gram
6. Santan kental 65 ml
7. Vanili secukupnya



Gambar2. Proses pembuatan wingko Jagung



Gambar3. Produk bahan baku jagung

Proses pembuatan produk berbahan dasar Singkong. Berikut resep kue Pai Singkong dari hasil pertanian singkong.

1. Singkong 500 gram
2. Margarine 50 gr
3. Gula pasir 2 sdm
4. Jelly plan 100 gram

Bahan VLA

1. Santai 500 ml
2. Gula pasir 2 sdm
3. Maizena 25 gram
4. Margarine 50 gram



Gambar4. Produk bahan baku singkong

Proses pembuatan kue Bugis Rambat yang terbuat dari bahan baku Ubi. Resep sebagai berikut ini:

Resep Bugis Rambat

1. Tella rambat 150 gram
2. Gula 1 sdm
3. Garam $\frac{1}{2}$ sdt
4. Ketan premium 100 gram
5. Santan

Bahan UNTI

1. Kelapa parut 250 gram
2. Gula 100 gram
3. Nagka secukupnya

Bahan Bugis

1. Tepung beras 20 gram
2. Gula 2 sdm
3. Maizena 25 gram
4. Garam secukupnya
5. Santan 400 gram



Gambar5. Proses pembuatan bugis rambat dan Produk bahan baku ubi jalar

Pendampingan

Pendampingan dilakukan terhadap ibu-ibu PKK untuk pengolahan bahan manakan berupa kue yang bernilai ekonomis dari bahan dasar jagung, singkong dan ubijalar hasil pertanian Desa Puter

secara mandiri. Keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat membuat team pelaksana merasa puas dan memberikan ilmu serta pengetahuan berharga untuk ibu-ibu PKK di Desa Puter Kabupaten Lamongan. Team memberikam materi serta cara –cara dalam pengolahan dalam pembuatan makanan berupa kue berbahan dasar jagung, singkong dan ubi jalar menjadi produk yang bernilai ekonomis. Dari hasil penjualan produk olahan yang sudah jadi mereka akan mendapatkan keuntungan sehingga pendapatan dalam keluarga akan mengalami peningkatan juga.

SIMPULAN

Kegiatan program pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan baik meskipun dengan keterbatasan waktu yang relatif singkat yang diberikan selama KKN dilaksanakan. Kegiatan ini mendapatkan sambutan yang baik dari ibu -ibu PKK di Desa Puter dengan dibuktikan betapa antusiasnya ibu-ibu PKK saat melaksanakan kegiatan pelatihan hingga pendampingan yang diberikan oleh team KKN dan team pengabdian. Kegiatan pengabdian ini mampu memberikan hasil yang positif kepada ibu-ibu PKK Desa Puter dimana ibu-ibu PKK telah mampu membuat produk olahan bahan makanan berupa kue berbahan dasar jagung, singkong, dan ubi. Dari produk olahan makanan berupa kue tersebut dapat bermanfaat untuk meningkatkan pendapatan keluarga sehingga dapat meningkatkan pendapatan perekonomian keluarga serta mampu memenuhi ketersediaan pangan di Desa Puter.

Pada kesempatan ini team pengabdian mengucapkan terima kasih banyak kepada masyarakat terutama ibu-ibu PKK Desa Puter yang telah aktif ikut berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir pelaksanaan.

SARAN

Untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya di Desa Puter diharapkan untuk bisa meningkatkan lagi kreatifitas dalam pengolahan makanan berbahan dasar jagung, singkong dan ubi jalar. Sehingga ibu -ibu PKK akan lebih banyak kreasi dan berkreatif lagi dengan olahan yang lebih menarik, sehingga dapat meningkatkan pendapatan perekonomian keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinar Sugiana Fitrayadi, Ronni Juwandi (2023) Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Berbasis Budidaya Pertanian Sebagai Wujud Ketahanan Pangan Masyarakat. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Actual Insight Volume 3 No.2 Halaman 74-80
- Feliana F, Laenggeng A.H dan Dhafir, F (2014) Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong Berdasarkan Umur Panen di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal E-Jipbiol Volume 2 No.3, p.1-14
- Pujiati,S., Pertiwi,A., et all (2020) analysis of Availability Affordability and Utilization of Food in Supporting the Achievement of community Food Security in Central Java Provinsi.16(2),123-133
- Rimadianti,D.M.A., Daryanto et all (2016) Strategy for improving food security Agency of Agriculture and Food Security South Tangerang Municipality. Jurnal Gizi dan Pangan,11(1), 75-8
- Rina Maulina, Linda Rahmazaniati et all (2024) Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Kelompok Wanita Non-Produktif Melalui Edukasi Katahanan Pangan di Aceh Besar. Jurnal Abdimas Independen. Program Study Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram. Halaman 135-142
- Septiyana,L., Nizaruddin et all., (2020) Pemberdayaan Ekonomin Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Tradisional Kerupuk Dapros Di Desa Gunung Rejo. Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1),105. <https://doi.org/10.32332/d.v2i1.1979>