

PENDAMPINGAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGEMBANGAN PENGELOLAAN PANGAN LOKAL SEBAGAI DESA WISATA DI DESA LOKA KABUPATEN JENEPONTO

Yade K. Yasin¹, Hezron Alhim Dos Santos², Satriadi³, Andi Mas Jaya⁴,
Maria Herlinda Dos Santos⁵, Hasnah⁶, Sismah Wati Awal⁷

Universitas Negeri Makassar^{1,2,3,4,7}, Universitas Muhammadiyah Bone⁵, Universitas
Megarezky⁶

yade@unm.ac.id, hezronsantos@unm.ac.id, satriadi@unm.ac.id
mariaherlinda@unimbone.ac.id

Abstrak

Pemanfaatan pangan lokal berbasis komunitas menjadi perhatian dalam pengembangan desa wisata di Desa Loka. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pendampingan dan pemberdayaan kepada masyarakat dalam mengembangkan produksi kuliner berbahan dasar pangan lokal. Metode yang digunakan yaitu pemberian materi terkait pemanfaatan bahan pangan lokal dan kandungan gizi bahan pangan setelah diolah dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait pengolahan bahan lokal dalam menambah nilai jual dan pendapatan masyarakat, kegiatan lainnya yaitu pemberdayaan masyarakat dalam bentuk demo masak pembuatan sambel pasta tomat sebagai contoh produk yang dapat dikembangkan oleh masyarakat menjadi kuliner di desa tersebut. Dari hasil kegiatan yang dilakukan diperoleh bahwa ada peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dari pemberian materi edukasi di awal hingga praktik demo masak yang dilakukan terkait pemanfaatan pangan lokal ditandai dengan peserta aktif dan mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, peserta antusias dan mampu membuat produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal Desa Loka.

Kata kunci: Pangan Lokal; Desa Wisata; Produk Kuliner

Abstract

Community-based use of local food is a concern in developing tourism villages in Desa Loka. The aim of this community service is to provide assistance and empowerment to the community in developing culinary production based on local food. The method used is providing material related to the use of local food ingredients and the nutritional content of food after processing with the aim of increasing public understanding regarding the processing of local ingredients in increasing sales value and community income. The second activity is community empowerment by cooking demonstration on making tomato paste chili sauce as an example of a product that can be developed by the community into culinary delights in the village. The results of this activities are there was an increase in participants' understanding and skills from providing educational materials at the beginning to practical cooking demonstrations carried out regarding the use of local food, marked by active participants who participated in the activities from begin to end, participants were enthusiastic and able to make products using ingredients local food from Desa Loka.

Keywords: Local Food; Tourism Villages; Culinary Products

Artikel disubmit: 16-09-2023 disetujui tanggal: 21-11-2023 Artikel Dipublish: 24-30-2023

Corresponden Author: Yade K. Yasin e-mail: yade@unm.ac.id

DOI: <http://dx.doi.org/10.31851/dedikasi.v6i2.13689> 

WAHANA DEDIKASI

PENDAHULUAN

Pariwisata telah berkembang menjadi industri global yang berdampak secara signifikan terhadap peningkatan pendapatan dan pembangunan ekonomi di berbagai wilayah. Seiring dengan pesatnya pertumbuhan industri kuliner, terutama pangan lokal menjadi komponen penting dari rangkaian kegiatan pengembangan wisata dengan mengedepankan sektor industri kreatif yang bukan hanya berorientasi pada bidang ekonomi, namun juga mengandalkan kreativitas dari potensi sumber dayanya.

Desa wisata adalah desa yang memiliki potensi sebagai tujuan wisata yang berbasis komunitas atau masyarakat dan berlandaskan pada kearifan lokal kultural masyarakatnya. Desa wisata juga dapat menjadi salah satu upaya peningkatan ekonomi yang berprinsip gotong royong dan berkelanjutan. Tujuan utama dan konsep desa wisata adalah membangun dari desa untuk mensejahterakan masyarakat dengan menggali potensi lokal dan pemberdayaan masyarakatnya yang dicanangkan oleh Pemerintah sebagai program prioritas UU Nomor 6 Tahun 2014. Pemerintah tingkat desa memiliki otonomi sendiri untuk mengelola sumber daya dan arah pembangunannya (Itah Masitah, 2019; Wirdayanti et al., 2021).

Masyarakat lokal memainkan peran penting dalam pembangunan desa wisata. Keunikan tradisi dan budaya yang melekat pada komunitas tersebut merupakan unsur penggerak utama kegiatan desa wisata. Dunia kepariwisataan bukan hanya mengolah potensi daerah tetapi juga

mengeksplorasi masyarakatnya. Strategi pemberdayaan yang dapat diterapkan dalam optimalisasi pengelolaan desa wisata mempunyai tiga tahapan, yaitu penyadaran, pengkapasitasan, dan pendayaan (Destiningrum et al., 2018). Pengembangan produk pangan berbasis kearifan lokal bisa dijadikan sebuah ide untuk melakukan pemberdayaan kepada masyarakat desa.

Desa Loka adalah salah satu desa di Kabupaten Jeneponto yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Bantaeng di Sulawesi Selatan. Desa Loka memiliki potensi menjadi desa wisata karena geografi yang terdiri dari pegunungan dengan daratan tinggi dan pemandangan yang indah mengarah ke kota. Selain itu Desa Loka juga memiliki wilayah perkebunan yang cukup besar yang menjadi salah satu mata pencaharian mayoritas penduduk desa. Desa ini juga memiliki potensi yang sangat besar di bidang peternakan dan pertanian yang ditunjang dengan lokasi yang strategis.

Pemanfaatan bahan pangan lokal untuk mendukung peningkatan ekonomi suatu daerah menjadi perhatian dalam pengembangan desa wisata. Memiliki ciri khas kuliner dari bahan pangan lokal akan menjadi nilai tambah dalam pengembangan desa wisata. Pangan lokal adalah hasil pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber daya wilayah setempat. Pangan lokal merupakan komoditi yang penting untuk dikembangkan dengan tujuan meningkatkan mutu dan citranya termasuk hasil olahannya baik produk jadi atau setengah jadi.

WAHANA DEDIKASI

Hasil pengembangan tersebut nantinya akan menghasilkan aneka produk olahan pangan lokal yang berkualitas (Ikhrum & Chotimah, 2022).

Kuliner yang berbasis kearifan lokal banyak diminati para wisatawan, baik wisatawan domestik maupun asing. Kuliner menjadi daya tarik khusus ketika seseorang memutuskan untuk mengunjungi daerah wisata (Zahrulianingdyah, 2018).

Pemerintah Desa Loka saat ini berfokus kepada peningkatan sumber daya manusia (SDM) di wilayah Desa Loka dan juga lebih memprioritaskan warganya untuk kreatif dalam mengelola segala potensi yang berada di Desa Loka. Potensi kuliner lokal dapat dikembangkan dalam menunjang desa wisata (Ariani et al., 2022). Minat dan kemampuan yang dimiliki oleh Masyarakat Desa Loka dalam mengelola aset di wilayah akan sangat membantu mengembangkan potensi wilayah Desa Loka.

Pemanfaatan pangan lokal merupakan salah satu pilar ketahanan pangan mengacu kepada penggunaan pangan oleh rumah tangga yang akan mendorong ekonomi kreatif untuk tumbuh dan berkembang selaras dengan kemajuan ekonomi keluarga. Makanan merupakan bagian penting dari liburan pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata. Wisatawan dapat memperoleh pengalaman tidak hanya dari keindahan alam tetapi juga dari produk makanan tradisional/lokal yang disajikan. Berbagai tempat wisata menggunakan makanan sebagai strategi untuk menarik pengunjung, dan menggunakan pariwisata untuk mempromosikan makanan tradisional wilayahnya (Wjayanti, 2020).

Munculnya makanan lokal dari suatu daerah dilakukan dengan menggali potensi pangan lokal yang ada di daerah tersebut atau dari bahan yang mudah diperoleh di suatu daerah. Seiring dengan berkembangnya industri pariwisata dan meningkatnya kompetisi tempat-tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal dapat menjadi produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. Makanan tradisional merupakan salah satu budaya lokal mempunyai peran penting karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan.

Potensi hasil perkebunan sangat besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan lokal yang dapat mendukung pengembangan wisata. Hasil perkebunan Desa Loka yang terdiri dari sayuran dan buah adalah bahan pangan lokal yang melimpah di desa ini. Bahan pangan lokal utama yang dihasilkan adalah kopi, sayuran berupa tomat, cabai, kol, selada, jenis bawang-bawangan dan banyak lagi hasil perkebunan lainnya. Umumnya warga desa menjual hasil perkebunan ini di pasaran sebagai bahan mentah. Namun ada masa dimana hasil perkebunan melimpah dan minat pasar rendah sehingga dibutuhkan cara dan upaya untuk menanggulangi masalah tersebut.

Mayoritas masyarakat desa loka adalah petani, mengolah lahan mereka sendiri atau bekerja sebagai buruh tani. Kondisi lahan yang subur dan luas pasti akan meningkatkan hasil berkebun dan bertani, yang dapat berdampak pada kesejahteraan masyarakat setempat. Namun kenyataannya adalah bahwa hasil pertanian dan berkebun biasanya dijual sebagai bahan mentah dengan

WAHANA DEDIKASI

nilai jual rendah Peningkatan keterampilan pengolahan pangan lokal akan menginisiasi ekonomi kreatif baru yang dapat menunjang destinasi wisata alam yang sudah ada di Desa Loka.

Pengembangan Desa Loka menjadi desa wisata, perlu adanya pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk asli daerah untuk meningkatkan perekonomian dan menarik pengunjung untuk datang ke Desa Loka. Oleh karena itu dilakukan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tinggi untuk mendukung potensi desa pariwisata.

BAHAN DAN METODE

Metode pengabdian yang dilakukan yaitu pendampingan dan pemberdayaan kepada masyarakat Desa Loka khususnya kepada ibu-ibu dan remaja putri. Pendampingan dimulai dengan pemberian materi terkait pemanfaatan bahan pangan lokal dan kandungan gizi bahan pangan setelah diolah dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait pengolahan bahan lokal dalam menambah nilai jual dan pendapatan masyarakat.

Setelah pemberian materi, juga dilakukan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dalam bentuk demo masak pembuatan sambel pasta tomat sebagai contoh produk yang dapat dikembangkan oleh masyarakat menjadi kuliner di desa tersebut. Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Loka Kabupaten Jeneponto pada bulan Agustus sampai Oktober 2023.

Persiapan Kegiatan

Kegiatan dimulai dengan persiapan oleh tim pelaksana pengabdian seperti penyusunan proposal, survei terkait potensi bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dan digunakan, materi edukasi, dan persiapan pendampingan berupa demo masak bersama. Koordinasi dan perizinan dilakukan dengan pihak Desa Loka dengan menjelaskan tujuan, manfaat, dan bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan. Berikut materi yang digunakan dalam pemberian edukasi terkait pemanfaatan bahan pangan lokal pada kegiatan pengabdian ini.

KENAPA HARUS DIOLAH?

- Untuk mengatasi kelebihan pasca panen
- Agar tidak hanya terbuang
- Lebih mudah digunakan
- Lebih lama masa simpan
- Dapat dijual dengan harga lebih tinggi dibanding harga bahan baku
- Beberapa bahan seperti tomat, nilai gizinya meningkat setelah diolah



KANDUNGAN GIZI TOMAT

• Tomat juga mengandung **LIKOPEN** yang bermanfaat untuk **MENCEGAH kanker prostat pada laki-laki dan kanker payudara pada Perempuan**.

• **LIKOPEN** ini akan meningkat jumlah dan kualitasnya setelah melalui proses pemanasan (dimasak)



KANDUNGAN GIZI BAWANG



WAHANA DEDIKASI



Gambar 1. Materi Edukasi

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian materi terkait pemanfaatan bahan pangan lokal dan kandungan gizi bahan pangan menggunakan metode presentasi dan tanya jawab sebelum dan setelah untuk melihat respon peserta dari kelompok ibu-ibu dan remaja putri.

Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan pemahaman terkait pengolahan bahan pangan lokal yang tidak hanya dijual dalam bentuk hasil panen atau bahan mentah, melainkan dapat diolah untuk meningkatkan nilai jual dan sebagai solusi dalam mengatasi kelebihan bahan pangan pasca panen, menghindari kebusukan, dan terbuangnya bahan pangan atau "food waste".

Dalam rangka membangun desa wisata di Desa Loka Jeneponto, selain dari segi wisata, desa juga diarahkan agar memiliki produk unggulan yang bisa dikelola sendiri secara mandiri, sehingga nantinya dapat menjadi ciri khas desa dan dapat diperjualbelikan serta dikonsumsi oleh pengunjung atau pendatang.

Setelah pemberian materi, dilakukan demo masak dengan mengajak peserta turut andil dalam pembuatan sambel pasta tomat kemasan menggunakan teknik dan bahan sederhana. Bahan yang digunakan adalah salah satu hasil perkebunan lokal desa. Demo masak ini menjadi upaya pemberdayaan yang dilakukan menggunakan bahan pangan lokal dan dapat dilakukan oleh warga tanpa kendala berarti.



Gambar 2. Pemberian edukasi pemanfaatan pangan lokal



Gambar 3. Kegiatan pendampingan pembuatan produk

WAHANA DEDIKASI



Gambar 4. Kegiatan pengolahan pangan lokal

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama proses kegiatan pengabdian kepada masyarakat, warga menunjukkan antusias cukup tinggi. Warga dengan aktif mengikuti pemberian materi terkait pemanfaatan pangan lokal dan kandungan gizi bahan pangan setelah diolah.

Evaluasi yang dilakukan pada kegiatan ini yaitu peserta mampu menjawab pertanyaan yang diajukan dengan benar dan peserta mampu mengemukakan pendapat terkait jenis olahan bahan pangan dan jenis produk pangan lokal yang dapat dilakukan secara sederhana. Kegiatan ini dianggap memberikan hasil karena peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir dan aktif bertanya dan memberikan jawaban selama pemberian materi dilakukan.

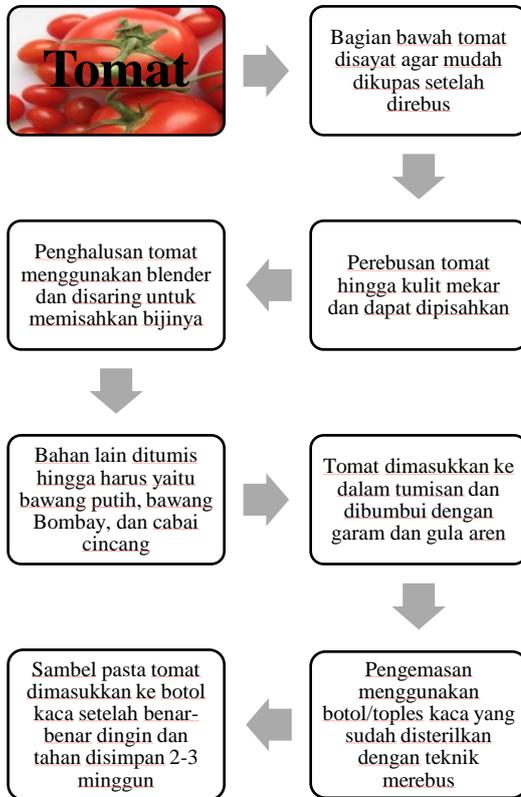
Kemudian dilanjutkan dengan demo masak sebagai bentuk pendampingan dalam pemanfaatan bahan pangan lokal. Produk yang dibuat adalah sambel pasta tomat dengan alasan tomat menjadi salah satu hasil panen utama di Desa Loka

yang pemanfaatannya hanya dijual dalam bentuk hasil panen ke pasar sehingga jika panen melimpah dan serapan pasar rendah, maka kelebihannya akan banyak terbuang. Oleh sebab itu salah satu cara pemanfaatan yang lain guna meningkatkan nilai jualnya adalah dengan mengolah bahan pangan menjadi produk yang dapat diterima masyarakat.

Kegiatan pendampingan dengan demo masak juga disambut antusias oleh ibu-ibu dan remaja putri, pengolahan yang mudah dan dapat dilakukan sendiri memberikan motivasi kepada peserta. Proses pembuatan produk dimulai dengan persiapan dan pengolahan, menggunakan alat seperti kompor, wajan dan sudet untuk proses pemasakan, *blender* untuk menghaluskan bahan, dan wadah kaca untuk penyimpanan.

Berikut proses pembuatan produk sambel pasta tomat yang dilakukan bersama ibu-ibu dan remaja putri Desa Loka.

WAHANA DEDIKASI



Gambar 5. Proses pembuatan sambel pasta tomat

Pemilihan buah tomat untuk diolah didasarkan pada pemafaatannya yang banyak digunakan oleh masyarakat dan keberadaannya yang melimpah di Desa Loka sebagai salah satu komoditi perkebunan. Tomat memiliki kandungan gizi seperti vitamin A, vitamin C, beta karoten, lutein, flavonoid, likopen, asam fenolat, dan kalium. Dari banyaknya kandungan zat gizi tomat, likopen menjadi salah satu zat gizi utama yang dimiliki tomat. Likopen merupakan senyawa karotenoid pemberi warna pada tomat. Varietas tomat merah memiliki kandungan likopen lebih tinggi dibanding yang berwarna kuning (Dewi, 2018).

Keberadaan likopen sangat dipengaruhi oleh suhu, jika tomat dipanaskan pada suhu tertentu maka akan semakin banyak likopen yang terbentuk. Berdasarkan penelitian disebutkan bahwa kondisi paling umum dalam ekstraksi likopen tomat adalah pada suhu 70-100°C. likopen dapat dipanaskan selama 5 menit saja untuk mendapatkan kadar likopen optimal. Konsumsi likopen rata-rata adalah 1.86 mg likopen per hari (Dewi, 2018; Hasri, 2015).

Likopen merupakan jenis antioksidan yang memiliki sifat anti kanker di dalam tubuh, sehingga konsumsi tomat akan lebih baik jika diolah melalui proses pemanasan. Hal ini yang juga disampaikan kepada peserta pengabdian masyarakat dalam kegiatan demo masak. Tomat dimasak untuk mendapatkan tekstur lunak agar mudah dihancurkan, kemudian dilanjutkan ditumis bersama tambahan bawang, cabai, dan bumbu lainnya. Dalam pembuatannya tidak membutuhkan waktu, metode, dan peralatan khusus, sehingga warga desa dapat melakukan produksi secara mandiri kedepannya.

Pengemasan hasil produk juga dilakukan secara sederhana tanpa membutuhkan alat yang rumit yaitu dengan menggunakan wadah botol kaca yang bersih kemudian disterilisasi dengan Teknik merebus dan dikeringkan secara terbalik, setelah botol kering, hasil olahan sambel pasta tomat dapat disimpan dengan masa simpan 2-3 minggu. Pengolahan dan pengemasan yang tepat membuat bahan makanan lebih baik dan tidak mudah rusak.

Evaluasi kegiatan pendampingan demo masak ini adalah dengan melihat

WAHANA DEDIKASI

antusias peserta yang turut andil dalam proses pembuatan sambel pasta tomat. Semua peserta turut andil dalam pembuatan pasta tomat dengan bertanya terkait proses pengolahan, peroses pengemasan, hingga resep sambel pasta tomat yang didemokan.

Beberapa peserta juga melakukan diskusi terkait pengolahan yang biasanya atau lebih sering dilakukan di rumah tangga, khaisat lain dari kandungan gizi yang ditemukan di tomat dan sayuran lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pemahaman peserta dari pemberian materi edukasi di awal hingga praktik demo masak yang dilakukan. Kegiatan seperti ini perlu dilakukan secara berkala dengan melihat perkembangan masyarakat apakah dengan pemberdayaan yang dilakukan dapat meningkatkan keterampilan dan hasil nyata dengan memulai melakukan produksi pengolahan bahan lokal setempat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Loka Kabupaten Jeneponto menunjukkan ada peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dari pemberian materi edukasi di awal hingga praktik demo masak yang dilakukan terkait pemanfaatan pangan lokal ditandai dengan peserta aktif dan mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, peserta antusias dan mampu membuat produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal Desa Loka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak yang telah turut membantu dalam pelaksanaan

kegiatan ini. Aparat Desa Loka Kabupaten Jeneponto, seluruh dosen dan mahasiswa Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Universitas Negeri Makassar yang turut serta mengambil peran dalam terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23.
- Destiningrum, D., Dara Senjawati, N., & Murdiyanto, E. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Desa Wisata (Studi Kasus di Desa Wisata Kadisobo II, Desa Trimulyo, Kecamatan Sleman). *Universitas Mercu Buana Yogyakarta-Yogyakarta*.
- Dewi, E. S. (2018). Isolasi Likopen Dari Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Dengan Pelarut Heksana. *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(2), 123. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i2.707>
- Ikhran, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Hasri, H. (2015). Kandungan Likopen

WAHANA DEDIKASI

Buah Tomat (*lycopersicum esculentum* L.) terhadap Waktu dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Ilmiah Kimia & Pendidikan Kimia*, 16(2), 28–35.

Itah Masitah. (2019). Pengembangan Desa Wisata Oleh Pemerintah Desa Babakan Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 6, 3.

Wjayanti, A. (2020). Wisata Kuliner Sebagai Strategi Penguatan Pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74–82.

Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*. 6(1).