

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat**  
26 November 2022, Hal. 298-304  
e-ISSN: 2686-2964

## **Pelatihan Olahan Pangan Lokal pada Kelompok Ibu-Ibu PKK di Terong 1, Terong Dlingo**

Cita Eri Ayuningtyas, Annisa Parisudha, Ramadhani Khairunnisa

Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta, Jalan Dr. Soepomo Warungboto Yogyakarta  
Email: annisa.parisudha@ikm.uad.ac.id

### **ABSTRAK**

Pangan lokal merupakan pangan yang dihasilkan dari sumber daya setempat. Potensi pangan lokal sering diabaikan masyarakat karena masih dipandang sebelah mata. Potensi pangan lokal di Daerah Dlingo cukup banyak seperti jagung, singkong, umbi, dll. Peluang pemanfaatan olahan pangan lokal di daerah sini masih cukup kurang. Padahal potensi olahan tersebut dapat dipasarkan pada lokasi wisata yang cukup banyak di daerah sekitar. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan pada masyarakat sering menjadi penyebab kurangnya pemanfaatan pangan lokal. Dari uraian di atas, tim pengabdian mencoba memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan kepada mitra dalam memanfaatkan pangan lokal. Mitra yang ikut dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu warga dusun Terong 1, Terong Dlingo. Tujuan dari pengabdian ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pengolahan pangan lokal yang ada di wilayah tersebut. Metode pelaksanaan dilakukan dengan tahapan sosialisasi, penyuluhan manfaat dan potensi pangan lokal, serta pelatihan dalam olahan pangan lokal. Hasil dari kegiatan dapat dilihat pada evaluasi setiap akhir kegiatan. Ibu-ibu mendapatkan pengetahuan baru dan juga ketrampilan dalam pengolahan pangan lokal. Ibu-ibu antusias dalam kegiatan dan pada akhir pelatihan dapat membuat olahan pangan lokal seperti getuk krispi, singkong keju dan stik jagung. Dampak yang dapat dilihat dari kegiatan ini, ibu-ibu ingin mencoba Kembali olahan tersebut di rumah masing-masing.

**Kata kunci :** Pangan Lokal, Pelatihan, Dlingo

### **ABSTRACT**

*Local food is food produced from local resources. The potential of local food is often ignored and depreciated by the community. The potential of local food sources in the Dlingo area is quite a lot, such as corn, cassava, roots, and others. The utilization of local food processing in this area is still quite less than optimal. Even though the potential for processed local food can be marketed at tourist sites in the surrounding area. The lack of knowledge and skills in the community are caused of the low utilization of local food which is negligible. From this explanation, the service team tries to provide education and skills to partners in utilizing local food. Partners who participate in this activity are housewives who live in the Terong 1, Terong Dlingo Village. The purpose of this service is to increase the knowledge and skills of partners in local food processing in the region. The implementation method is in the form of*

*socialization stages, counseling about the benefits and potential of local food, and training in local food processing. The results of the activities can be seen in the evaluation at the end of each activity. participants increased new knowledge and skills in local food processing. The participants were very enthusiastic in the activity and at the end of the training they were able to make local food preparations such as crispy getuk, cassava cheese and corn sticks. The impact that can be seen from this activity, the participants want to try the processed product again at their own homes.*

**Keywords :** *Local Food, Training, Dlingo*

## PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu sumber pangan yang dihasilkan dari wilayah setempat. Sumber pangan lokal yang sering dikonsumsi antara lain jagung, umbi-umbian, sereal, dan juga kacang-kacangan (Puspita et al., 2018). Indonesia sendiri merupakan negara dengan potensi pangan yang cukup besar. Tanah yang subur menjadikan hampir di semua wilayah mudah ditumbuhi tanaman pangan dan di setiap wilayah memiliki ciri khas masing-masing (Hardono, 2014). Seperti contohnya di wilayah Gunung Kidul dengan potensi pangan lokal singkong dan di wilayah Papua terdapat sagu. Sebagian besar masyarakat masih menganggap pangan lokal sebagai pangan bagi rumah tangga dengan ekonomi rendah. Padahal di sisi lain, pangan lokal mampu memenuhi kebutuhan gizi bagi masyarakat dengan ketersediaan yang cukup melimpah (Umanilo, 2019).

Pengembangan dan pengelolaan tanaman sumber pangan lokal ini tidak sulit dan umumnya mudah dibudidayakan karena tidak bergantung oleh musim. Pemanfaatan secara optimal berbagai sumber pangan lokal ini berpotensi memiliki nilai ekonomis yang tinggi apabila dikelola sebagai olahan pangan lokal dan dijadikan salah satu jajanan khas di daerah tersebut. Sehingga pengembangan pangan lokal ini dapat dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian tambahan untuk membantu meningkatkan status sosial ekonomi masyarakat (Purnawan & Nugroho, 2016).

Selain memiliki potensi nilai ekonomi yang cukup tinggi, sumber pangan lokal ini juga merupakan sumber makanan fungsional yang berlimpah karena mengandung banyak zat gizi. Jagung, sebagai salah satu pangan lokal merupakan komoditas yang memiliki kandungan gizi cukup tinggi, selain itu juga memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan nilai ekonomis. Jagung mengandung zat gizi seperti kandungan vitamin dan mineral seperti vitamin B, C, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, dan karoten yang sangat bermanfaat untuk tubuh. Adanya kandungan zat gizi yang tinggi pada jagung dapat dimanfaatkan untuk diversifikasi pangan seperti dijadikan tepung dan nantinya dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan lainnya yang dapat meningkatkan daya tarik wisatawan (Hasanah & Isfianadewi, 2019). Tanaman lain di Dusun Terong satu yang dapat dijadikan diversifikasi pangan adalah ubi kayu atau yang biasa kita kenal dengan singkong. Biasanya, setelah di panen pemanfaatan singkong hanya langsung di jual di pasar dengan harga yang relatif murah (Yulius et al., 2021). Hal ini sangat disayangkan karena singkong merupakan salah satu jenis umbi yang selain memiliki nilai gizi yang baik juga dapat dimanfaatkan untuk didiversifikasikan. Hasil diversifikasi pangan dari tanaman singkong dapat diolah menjadi berbagai macam olahan baru yang tentu saja akan menambah nilai ekonominya.

Kawasan Dlingo, Bantul, Yogyakarta merupakan salah satu kawasan Desa Wisata yang cukup ramai dikunjungi oleh wisatawan lokal maupun mancanegara. Keanekaragaman tempat wisata yang dimiliki oleh daerah Dlingo menjadikan salah satu potensi untuk membantu

meningkatkan ekonomi bagi warga masyarakat sekitar. Selain itu, dengan banyaknya tempat wisata ini juga harus diimbangi dengan penyediaan sarana dan prasarana seperti spot kuliner di sekitar wisata. Hal ini dapat dikembangkan dari produk pangan lokal setempat yang dapat menjadi daya tarik wisatawan. Salah satu dusun yang terletak di Kawasan Dlingo adalah Dusun Terong, Kelurahan Terong Kapanewon Dlingo, Kabupaten Bantul, DIY. Dusun Terong merupakan salah satu wilayah yang memiliki aneka ragam bahan pangan sumber karbohidrat seperti jagung dan singkong serta umbi-umbian yang dapat dijadikan berbagai macam olahan pangan sebagai potensi bisnis kreatif olahan pangan lokal. Berbagai tanaman pangan lokal ini dikembangkan serta dikelola oleh masyarakat Dusun Terong dan bisa ditemui hampir di setiap rumah warga namun pemanfaatannya sendiri masih belum cukup optimal.

Optimalisasi potensi pangan lokal pada sumber pangan seperti jagung dan umbi melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Dusun Terong satu diharapkan dapat menjadi salah satu usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan kesejahteraan serta pendapatan masyarakat. Tujuan dari pengabdian masyarakat yang dilakukan di Dusun Terong Satu ini adalah untuk membantu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber pangan sebagai bisnis kreatif. Diharapkan dengan meningkatnya kompetensi masyarakat setempat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal, perekonomian masyarakat dapat terbantu dan masyarakat pun akan melek terhadap teknologi yang semakin berkembang.

## METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan yang dilakukan, yaitu

1. Sosialisasi : kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan gambaran kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Peserta yang mengikuti kegiatan ini yaitu ibu-ibu dasawisma yang ada di wilayah Dusun Terong 1 sebanyak 24 orang. Kegiatan sosialisasi ini berlangsung dari pukul 13.00 WIB.
2. Penyuluhan : kegiatan penyuluhan terkait dengan pengembangan potensi pangan lokal yang bisa diolah dari wilayah setempat. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan menggunakan media leaflet terkait potensi pangan lokal baik dari segi macam pangan lokal, manfaat, dan juga macam olahannya. Kegiatan penyuluhan dilakukan sekaligus pada kegiatan sosialisasi. Pengukuran keberhasilan dari kegiatan penyuluhan ini dilakukan pada tahap akhir yaitu dengan melakukan evaluasi dengan menyimpulkan masukan dari peserta.
3. Pelatihan : kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 23 Agustus 2022. Pelatihan dilakukan dengan memberikan materi ketrampilan terkait dengan olahan pangan lokal, kemudian mengajak peserta ikut serta di dalam pelatihan pengolahan ini. Dalam pelatihan ini, terdapat 2 mahasiswa yang ikut di dalam pelatihan ini dan bertugas menjadi fasilitator pendamping dalam pelatihan. Mereka akan mendampingi dosen dalam memberikan materi dan saat pelatihan pengolahan. Pada pelatihan ini mitra yang terlibat menyediakan tempat dan juga peralatan yang akan digunakan dalam pelatihan seperti kompor, panci, sendok, baskom, dan pisau. Pelatihan dimulai pukul 12.30 hingga pukul 16.00. Dalam pelatihan, mitra diberikan pengetahuan kemudian mencoba membuat olahan dari bahan dasar hingga mengemas produk yang sudah jadi. Dari hasil evaluasi saat pengolahan, ibu-ibu peserta merasa senang dan berkeinginan mencoba membuat Kembali olahan tersebut di rumah dan akan memasarkan pada lokasi wisata di daerah setempat.

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini antara lain :

### 1. Penyuluhan potensi olahan pangan lokal

Hasil pengabdian terkait dengan penyuluhan potensi olahan pangan lokal yaitu ketertarikan ibu-ibu dalam membuat olahan pangan yang belum pernah dilakukan. Ibu-ibu diberikan materi macam-macam pangan lokal, manfaat dan potensi olahannya. Materi juga dikaitkan dengan adanya potensi produk tersebut masuk dalam oleh-oleh wisata dikarenakan di daerah tersebut banyak tempat wisata selalu ramai dikunjungi wisatawan.

Pangan lokal merupakan pangan yang dihasilkan di wilayah setempat dan sesuai dengan budaya masyarakat setempat. Beberapa pangan lokal antara lain jagung, ubi, singkong, uwi, dll (Utami & Budiningsih, 2015). Pangan lokal sering dipandang sebelah mata karena identik dengan makanan desa. Padahal dari manfaat dan sumber dayanya, makanan lokal mudah didapat dan lebih sehat. Hal ini dapat disebabkan salah satunya karena masyarakat kurang memahami pangan lokal dan ketrampilan dalam pengolahan yang masih kurang. Selain itu, inovasi yang digunakan dalam pengolahan pangan lokal masih sangat terbatas (Nugraheni, 2017).

Keberadaan pangan lokal sebenarnya sangat diharapkan mampu menjadi salah satu sumber pangan yang dapat memenuhi kebutuhan manusia setiap harinya. Pola pangan masyarakat Indonesia saat ini cenderung berubah dari pola pangan lokal menjadi pangan nasional (beras) dan kemungkinan akan berubah lagi ke arah pangan Internasional (gandum) (Utami & Budiningsih, 2015).

Penyuluhan merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memberikan tambahan ilmu pengetahuan dan ketrampilan pada suatu kelompok. Penyuluhan mengenai pangan lokal dapat digunakan untuk memberikan gambaran yang lebih luas terhadap pemanfaatan pangan lokal. Pada penyampaian materi yang dilakukan oleh Kusmiyati dkk. menyatakan bahwa ada peningkatan pengetahuan terkait pangan lokal untuk menjaga ketahanan pangan keluarga yang dilakukan kepada siswa SD (Kusmiyati. et al., 2021).



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Potensi Pangan Lokal di Terong 1, Terong Dlingo

### 2. Pelatihan Pembuatan Olahan Pangan Lokal

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan pembuatan olahan pangan lokal. Kegiatan ini dilakukan pada Tanggal 23 Agustus 2022 dengan lokasi di Gedung pertemuan Muhammadiyah Terong Dlingo. Hasil kegiatan selama pelatihan ini yaitu adanya produk yang dihasilkan yaitu antara lain singkong keju, getuk crispy, dan juga stik jagung. Produk yang diolah ini dipilih karena memiliki daya simpan yang lama karena dapat dibekukan dalam lemari pendingin. Produk ini juga merupakan salah satu produk yang sangat digemari di pasaran dengan harga jual yang tinggi diharapkan produk ini dapat digunakan masyarakat untuk dapat meningkatkan

pendapatannya. Salah satu kegiatan pelatihan pembuatan olahan dari pangan lokal adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Hal ini serupa pernah dilakukan yaitu dengan mengolah singkong menjadi olahan lain dengan sentuhan inovasi dan teknologi sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi (Sophia et al., 2020). Berikut ini adalah kegiatan pelatihan yang dilakukan di Terong 1 Terong Dlingo



Gambar 2. Pemaparan Proses Pengolahan



Gambar 3. Kegiatan Pengolahan salah satu produk

Pada saat pelatihan, keterlibatan ibu-ibu sangat tinggi. Keingintahuan ibu-ibu untuk bisa melihat dan terjun langsung dalam proses pembuatan cukup antusias. Selama pelatihan ibu-ibu dibagi kelompok untuk tahapan pembuatan produk. Pembagian kelompok ini dilakukan untuk memudahkan dalam mengorganisir ketika pelatihan. Untuk peralatan, pihak mitra sudah menyediakan peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan produk seperti kompor, panci, sendok, baskom dll, Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini kemudian dicicipi langsung oleh peserta agar peserta mengetahui langsung hasil yang mereka olah sebelumnya. Dari hasil pelatihan ini, ibu-ibu cukup antusias untuk mencoba Kembali olahan-olahan tersebut di rumah masing-masing. Produk hasil olahan dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 4. Hasil Produk Pelatihan Olahan Pangan

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan edukasi dan pelatihan pengolahan pangan lokal pada ibu-ibu PKK di Dusun Terong 1 berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan harapan tim pengabdian masyarakat LPPM UAD. Hal ini dibuktikan dengan antusiasme dan rasa ingin tahu yang cukup tinggi para peserta dalam salah satu kegiatan yakni praktek pengolahan pangan lokal.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1). Pihak LPPM yang sudah memberikan kesempatan untuk mendapatkan hibah pengabdian kepada masyarakat Tahun 2022, 2). Mitra pengabdian yaitu ibu-ibu dasawisma di dusun Terong 1 Terong Dlingo dan 3). Bapak Dukuh Terong 1 yang sudah memberikan kesempatan pengabdian di wilayah administratifnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- El Hasanah LLN, Isfianadewi D. Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *J-Dinamika J Pengabdian Masy.* 2019;4(1):28–33.
- Hardono, G. S. (2014). Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), 1–17.
- Kusmiyati., Rasmi, D. A. C., Sedijani, P., & Bachtiar, I. (2021). Penyuluhan Tentang Pemanfaatan Pangan Lokal untuk Menunjang Ketahanan Pangan di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 128–134. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.1054>
- Nugraheni, M. (2017). Peningkatan citra pangan lokal. In *Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pengabdian/MAKALAH PENGEMBANGAN MAKANAN TRADISIONAL.pdf>
- Purnawan, E., & Nugroho, F. (2016). Pengembangan UMKM Olahan Pangan Lokal dalam Gerakan One Day No Rice (ODNR) Di Kota Depok. *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 17(2), 106–131.
- Puspita, D., Fuka, D. E., & Notosoedarmo, S. (2018). Pengetahuan Lokal Masyarakat Timor dalam Upaya Menjaga Ketahanan Pangan Melalui Pangan Lokal. *Cakrawala*, 6(1), 75–92. <https://ejournal.uksw.edu/cakrawala/article/view/1288>
- Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 488–493.

<https://doi.org/10.31258/unricsce.2.488-493>

- Umanailo, M. C. B. (2019). Consumption Diversification of Local Community. *Jurnal AGRISEP : Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 18(1), 61–74. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.18.1.61-74>
- Utami, P., & Budiningsih, S. (2015). Potensi dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras di Kabupaten Banyumas. *UNISNU JEPARA*, 12(2), 150–158.
- Yulius, Gandi JR, Singal AS, Elvini E, Kristian RE, Putri RR, et al. Diversifikasi Olahan Ubi Kayu sebagai Potensi Desa Sidomulyo dan Penanaman Ubi Kayu dengan Metode Tumpang Sari. *J Atma Inovasia*. 2021;1(1):8–13.