



JURNAL ABDI INSANI

Volume 11, Nomor 4, Desember 2024

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN MAKANAN PADA POKDARWIS DESA WISATA SIDOMULYO KECAMATAN SILO KABUPATEN JEMBER

Empowering Community Creative Economy Through Food Processing at POKDARWIS in Sidomulyo Tourism Village, Silo District, Jember Regency

Cristian Rizqi Anggraini, Baktiawan Nusanto

Universitas Muhammadiyah Jember

Gumuk Kerang, Karangrejo, Kec. Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124

*Alamat Korespondensi: cr.anggraini@unmuhjember.ac.id

(Tanggal Submission: 12 Mei 2024, Tanggal Accepted : 22 Mei 2024)



Kata Kunci :
Ekonomi Kreatif, Pokdarwis, Pengolahan Makanan dan Minuman

Abstrak :

Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember, merupakan salah satu desa yang penduduknya sebagian besar bekerja sebagai petani. Kendala yang dihadapi oleh masyarakat adalah hasil kebun yang diperoleh petani memiliki harga jual yang relatif rendah dan sedang. Untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan mengadakan edukasi dan pendampingan pengolahan hasil kebun kepada petani. Program ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Sidomulyo melalui POKDARWIS dan melakukan pendampingan pengolahan makanan dan minuman dari hasil kebun Warga Desa Sidomulyo. Metode yang digunakan adalah persiapan program, sosialisasi dan pelatihan, pembuatan produk, pemanfaatan, monitoring, dan mengevaluasi. Hasil dari program tersebut adalah kelompok pengolahan dan pemasaran yang berpotensi menghasilkan makanan dan minuman atau meningkatkan nilai jual produk sehingga masyarakat dapat memproduksi hasil olahan makanan dan minuman yang memiliki nilai ekonomi tinggi sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Serta dapat dijadikan makanan khas Desa Sidomulyo.

Key word :
Creative Economy, Pokdarwis, Food

Abstract :

Sidomulyo Village, Silo District, is one of the villages whose residents mostly work as farmers in Jember Regency. The obstacle faced by the community is that the garden products obtained by farmers have relatively low and moderate selling prices. An alternative solution that can be taken to overcome these



and Beverage Processing

obstacles is to provide education and assistance in processing farmers' garden products. The aim of this program is to provide education to the people of Sidomulyo Village through POKDARWIS and provide assistance in processing food and drinks from the gardens of Sidomulyo Village residents. The methods used are program preparation, outreach and training, product creation, utilization, monitoring and evaluation. The result of this program is a processing and marketing group that has the potential to produce food and beverages or increase the selling value of products so that people can produce processed food and beverage products that have high economic value to improve the community's economy. And it can be used as a typical food from Sidomulyo Village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Anggraini, C. R. & Nusanto, B. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Pada Pokdarwis Desa Wisata Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2230-2237. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1612>

PENDAHULUAN

Pertumbuhan perekonomian Indonesia didorong oleh peningkatan pendapatan pribadi dan peningkatan pengeluaran untuk makanan dan minuman, terutama dari meningkatnya jumlah konsumen kelas menengah. Pendapatan masyarakat Desa Sidomulyo yang berprofesi sebagai petani atau buruh tani masih jauh dibawah rata-rata untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Hal tersebut terjadi karena terkadang ada kerusakan sebelum masa panen karena faktor cuaca dan hama yang menyerang. Selain itu para petani juga menjual hasil panen dalam keadaan mentah kepada pengepul sehingga yang ditawarkan relatif murah. Hal tersebut terjadi karena kurangnya pengetahuan akan pengolahan makanan dan kreasi olahan makanan.

Pengolahan makanan menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan harga jual. Karena makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia dan merupakan hak asasi setiap orang untuk keberlangsungan hidupnya. Makanan adalah unsur terpenting dalam menentukan derajat kesehatan seseorang, dan memenuhi kebutuhan hidup, tetapi makanan juga dapat menjadi sumber penularan penyakit (Priyanto, 2007). Pengolahan makanan merupakan proses membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui pemanasan. Secara definisi pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses panas pada makanan sehingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah dan mengubah bentuk dan penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan Kesehatan (Meilan *et al.*, 2017).

Desa Sidomulyo merupakan salah satu desa wisata yang berada di kabupaten jember. Terdapat beberapa objek alam di Desa Sidomulyo, seperti: sendang tirti gumitir, wisata edukasi raja domba, batik Sidomulyo dan masih banyak yang lainnya. Pada sektor kuliner, Kafe Gumitir milik PT Perkebunan Nusantara (PTPN) dan Kafe Sawah milik kelompok masyarakat yang tergabung dalam Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) juga jadi salah satu destinasi wisata desa ini. Desa Sidomulyo terkenal dengan penghasil kebun berupa pakis, ubi jalar, singkong, talas dan pisang. Dalam hal ini Masyarakat belum maksimal dalam pengolahan bahan baku yang ada. Sehingga dengan program ini diharapkan pokdarwis dapat membantu dan mendampingi Masyarakat untuk menciptakan lapang kerja baru melalui usaha makanan dan minuman. Harapan dari pelatihan dan pendampingan pada POKDARWIS dapat menghasilkan produk baru dan dapat dijadikan makanan ciri khas yang berasal dari Desa Sidomulyo.



METODE KEGIATAN

Dalam program ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dimana mulai dari mengumpulkan informasi dan menjabarkan dalam hasil penelitian mengenai kegiatan-kegiatan pada program pelatihan ini (Anggraini, Cristian Rizqi; Bakti, Budi Satria; Sandy, 2023). Program pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 16 Desember 2023 sampai 04 Maret 2024. Beberapa metode yang digunakan untuk memecahkan masalah dengan mengadakan Kegiatan yang ditawarkan, yakni:

1. Memberikan tambahan pengetahuan pengolahan makanan dan minuman serta inovasi produk yang bernilai jual yang lebih tinggi
2. Mengadakan kerja sama dengan mitra,
3. Mengundang pakar / ahli yang berkompetensi di bidang terkait,
4. Pelatihan keterampilan terkait Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pokdarwis Desa Wisata Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember.

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri tiga tahapan, Adapun tahapan tersebut yakni sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Langkah pertama dalam tahapan ini yakni melaksanakan koordinasi dan survey lapangan dengan mitra dalam hal ini Pokdarwis Desa Sidomulyo. Pasa saat koordinasi melakukan identifikasi permasalahan yang sedang mitra hadapi. Setelah mendapatkan kendala yang dihadapi oleh mitra kemudian memetakannya untuk menyusun modul yang digunakan untuk kegiatan pelatihan. Melakukan koordinasi akhir dengan Pokdarwis Desa Sidomulyo terkait program-program yang akan diberikan.

2. Tahap Pelaksanaan

Dalam tahap pelaksanaan ini dilakukan program-program yang sudah disepaki Bersama mitra. Program yang dilaksanakan dalam kegiatan ini yakni: melakukan sosialisasi berupa materi tentang pengolahan makanan yang mencakup pemilihan bahan, cara pengolahan dan penjualan hasil olahan, penghitungan biaya produksi dan harga jual hasil olahan, serta melakukan praktik langsung dalam pengolahan makanan.

3. Tahap Evaluasi

Dalam tahap terakhir ini melakukan proses evaluasi dimana mencakup: tester terhadap makanan hasil olahan untuk mengetahui sudah sesuai dengan harapan atau tidak. Mengetahui sejauh mana peserta pelatihan dapat memahami dan menerapkan pelatihan yang didapatkan. Pembuatan laporan kegiatan serta publikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan makanan dan minuman di hadiri bapak kepala Desa Sidomulyo, kepala program studi Diploma III perhotelan serta para peserta pelatihan dalam hal ini Pokdarwis Desa Sidomulyo. Adapun tahapan dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat setelah menganalisis permasalahan yang ada yakni sebagai berikut:

1. Menentukan Bahan Makanan Yang Akan Diolah

Desa Sidomulyo memiliki hasil kebun melimpah yang dapat diolah menjadi makanan dan minuman. Penentuan bahan makanan dilakukan untuk mempermudah menentukan menu olahan yang akan dibuat pada saat pelatihan berlangsung. Hal tersebut juga dilakukan untuk memberikan sebuah inovasi kepada masyarakat terutama terhadap Pokdarwis untuk dapat memanfaatkan sumber daya yang ada, sehingga tidak menutup kemungkinan dapat dijadikan salah satu makanan atau minuman khas Desa Sidomulyo yang merupakan desa wisata di kabupaten jember.

2. Pelatihan Pengolahan Makanan Dan Minuman

Pelaksanaan pelatihan dan pengolahan makanan dan minuman di bagi menjadi dua tahapan yakni:



a. Pelatihan Berupa Teori

Dalam pelatihan tahap awal ini diberikan materi/teori terkait pengolahan bahan makanan yang benar, yakni meliputi:

- Cara memilih bahan makanan yang memiliki kualitas yang baik
- Metode pengolahan makanan
- Cara menyajikan makanan baik secara langsung maupun di bungkus (plating atau packaging labeling)
- Cara menghitung BEP dan harga jual produk makanan yang dihasilkan.

b. Pelatihan Mengolah makanan secara langsung

Pelatihan ini merupakan pelatihan lanjutan yakni menerapkan teori yang disampaikan pada pelatihan tahap awal. Proses pelatihan ini dilaksanakan di laboratorium terpadu Prodi D3 Perhotelan. Hal tersebut dilakukan karena membutuhkan beberapa alat untuk menunjang proses pengolahan makanan. Dalam tahapan ini terdapat beberapa produk makanan yang dihasilkan dengan menggunakan hasil kebun masyarakat. Adapun produk tersebut adalah sebagai berikut:

➤ Talas

Talas tergolong dalam umbi-umbian yang memiliki rasa cenderung manis dan sedikit nutty, dengan tekstur yang lembut dan creamy setelah dimasak. Akan tetapi terkadang menimbulkan rasa gatal setelah cukup banyak dikonsumsi. Sehingga hal tersebut membuat orang kurang tertarik untuk mengonsumsi talas selain dijadikan kripik dan di rebus. Hal tersebut juga yang mendasari program pelatihan ini dilaksanakan selain untuk meningkatkan nilai jual. Dalam pelatihan ini talas dijadikan 2 (dua) olahan yang berbeda yakni:

○ Talas Muffin

Muffin adalah sejenis kue yang biasanya berbentuk bulat dan memiliki tekstur lembut tetapi lebih padat daripada bolu dan sponge. (Friberg, 2002). Bahan pembuatan muffin talas terdiri dari talas yang sudah di kukus dan dihancurkan, tepung protein sedang, gula, telur, susu, vanili, baking powder, baking soda, garam dan mentega. Adapun prosedur pembuatannya yakni:

1. Campurkan bahan kering (tepung protein sedang, vanili bubuk, susu bubuk, baking powder, baking soda, garam) dalam wadah kemudian sisihkan
2. Dalam wadah terpisah masukkan telur, gula dan mentega, lalu kocok sampai mengembang
3. Masukkan campuran bahan kering ke dalam campuran no 2, aduk perlahan menggunakan teknik lipat hingga tercampur
4. Masukkan talas yang telah dihaluskan, aduk sampai tercampur dan jangan terlalu lama
5. Masukkan adonan dalam cup atau cetakan
6. Masukkan dalam oven yang sudah dipanaskan, panggang selama 18-23 menit dengan suhu 180°C
7. Tunggu sampai matang dan siap disajikan

Muffin talas yang dihasilkan dapat bertahan ±3 hari dalam suhu ruang. Jika disimpan di refrigerator/ kulkas dapat bertahan selama ±5 hari dan diharuskan menghangatkan talas muffin terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

○ Bolu

Bolu adalah sejenis kue yang memiliki tekstur lembut, ringan dan memiliki rasa manis. Bahan pembuatan bolu talas terdiri dari talas yang sudah dikukus atau direbus kemudian dihaluskan, telur, gula, tepung protein sedang, baking powder, vanili, garam dan mentega/minyak. Adapun prosedur pembuatannya yakni:



1. Campurkan bahan kering (tepung, baking powder, vanili, garam) dalam wadah lalu sisihkan
 2. Kocok telur dan gula hingga mengembang dan berwarna lebih terang
 3. Masukkan sedikit demi sedikit campuran bahan kering ke dalam campuran No. 2 aduk hingga merata
 4. Masukkan mentega cair ke dalam campuran No. 3, lalu aduk dengan menggunakan teknik lipat sampai tercampur
 5. Tuangkan ke dalam Loyang yang sudah diolesi mentega
 6. Masukkan dalam oven yang sudah dipanaskan, panggang selama 25-30 menit dengan suhu 180°C
 7. Jika sudah matang, keluarkan dari oven kemudian resting $\pm 5 - 10$ menit, kemudian keluarkan dari Loyang, diamkan sampai menjadi suhu ruangan dan dapat dipotong lalu disajikan
- Bolu talas yang dihasilkan dapat bertahan ± 3 hari dalam suhu ruang. Jika disimpan di refrigerator/ kulkas dapat bertahan selama ± 5 hari.

➤ Tela/Ubi Jalar

Ubi jalar memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut setelah dimasak. Sama seperti talas ubi jalar biasanya masyarakat Desa Sidomulyo mengolah ubi jalar dengan cara direbus, digoreng, dibuat kripik. Ubi jalar memiliki 4 jenis yakni: ubi jalar putih, kuning, oranye (biasa disebut ubi jalar madu), ungu. Dalam program pelatihan pengolahan ini ubi jalar yang digunakan yakni ubi jalar warna kuning dan ubi jalar warna ungu. Hasil produk dari program pelatihan yakni:

○ Boba

Boba atau biasanya disebut bubble adalah semacam jelly sebagai isian minuman dingin yang terbuat dari beberapa bahan yang berbeda. Pada program pelatihan ini bahan utama dalam pembuatan boba menggunakan ubi jalar ungu, tepung tapioca, air, gula. Berikut prosedur pembuatan boba:

1. Rebus/kukus ubi jalar hingga overcook, tujuannya untuk memudahkan saat menghaluskan ubi jalar
2. Masukkan ubi jalar yang telah dihaluskan ke dalam wadah, tambahkan tepung tapioka secukupnya dan sedikit air, uleni hingga tercampur dan bisa dibentuk
3. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil
4. Masukkan dalam air yang sudah mendidih, rebus selama 15 – 30 menit (tergantung besar kecilnya)
5. Boba yang sudah matang akan mengapung ke permukaan, angkat dan bilas menggunakan air matang untuk menghentikan proses pemanasan. Dan boba siap digunakan.

Dalam pelatihan ini boba yang sudah dibuat disajikan menjadi minuman es dengan menggunakan tambahan cairan. Yakni fresh milk dan santan kelapa yang ditambahkan dengan gula aren yang sudah dicairkan menjadi simple sirup, sehingga boba dapat menghasilkan 2 variasi minuman.

○ Sweet Potato Muffin

Produk olahan kedua dari ketela adalah muffin. Bahan pembuatan dan proses pembuatan muffin ketela sama dengan pembuatan muffin talas. Bahan pembuatan muffin ketela terdiri dari ketela kuning yang sudah di kukus dan dihancurkan, tepung protein sedang, gula, telur, susu, vanili, baking powder, baking soda, garam dan mentega. Adapun prosedur pembuatannya yakni:



1. Campurkan bahan kering (tepung protein sedang, vanili bubuk, susu bubuk, baking powder, baking soda, garam) dalam wadah kemudian sisihkan
2. Dalam wadah terpisah masukkan telur, gula dan mentega, lalu kocok sampai mengembang
3. Masukkan campuran bahan kering ke dalam campuran No. 2, aduk perlahan menggunakan teknik lipat hingga tercampur
4. Masukkan ketela yang telah dihaluskan, aduk sampai tercampur dan jangan terlalu lama
5. Masukkan adonan dalam cup atau cetakan
6. Masukkan dalam oven yang sudah dipanaskan, panggang selama 18-23 menit dengan suhu 180°C
7. Tunggu sampai matang dan siap disajikan

Muffin ketela yang dihasilkan dapat bertahan ± 3 hari dalam suhu ruang. Jika disimpan di refrigerator/ kulkas dapat bertahan selama ± 5 hari dan diharuskan menghangatkan talas muffin terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

➤ Junggul

Junggul merupakan salah satu tanaman liar yang berada di Desa Sidomulyo, nama lain dari junggul adalah daun sintrong dan memiliki nama latin *Cassia alata*. Junggul biasanya dimasak dengan cara direbus dan dimakan Bersama lalapan atau dibuat urap-urap dan pecel. Dalam pelatihan ini junggul diolah menjadi beberapa olahan yakni: Peyek junggul, Sambal junggul, Junggul garlic.



Gambar 1. Junggul

➤ Pakis

Pakis adalah tumbuh-tumbuhan paku yang paling banyak di makan oleh masyarakat. Daunnya biasanya berbentuk heliks dan memiliki struktur yang runcing dan daun muda cenderung berwarna hijau cerah dan lembut (Heriani, 2023). Pakis biasanya diolah menjadi tumis pakis dan sayur santan. Dalam pelatihan pengolahan ini pakis diolah menjadi gulai pakai dengan tambahan udang sebagai kaldunya.



Gambar 2. Olahan Makanan Yang Dihasilkan



Gambar 3. Penyampaian Teori Terkait Pengolahan Makanan



Gambar 4. Pelaksanaan Pelatihan Berupa Teori Dan Praktik Langsung

3. Evaluasi

Evaluasi di lakukan setelah pelatihan dilaksanakan hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta pelatihan dalam hal ini Pokdarwis Desa Sidomulyo Kecamatan Silo, Kabupaten Jember dapat menerima dan melaksanakan hasil pelatihan yang telah diterima. Salah satu bentuk evaluasi yakni menilai hasil olahan makanan yang dihasilkan sudah sesuai dengan rasa, bentuk dan tekstur yang diharapkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Desa Sidomulyo merupakan desa wisata yang berada di kabupaten jember. Hasil kebun yang melimpah membuat dan kurangnya pengetahuan/kreativitas/inovasi masyarakat dalam pengolahan makanan sehingga warga/masyarakat menjual hasil panen berupa bahan mentah dan memiliki harga yang relatif murah. Pelatihan pengolahan makanan dilaksanakan untuk membantu masyarakat menambah pengetahuan tentang pengolahan makanan. Pelatihan pengolahan ini menghasilkan beberapa produk olahan yakni muffin talas, bolu talas, muffin ketela, boba ketela, peyek junggul, sambal junggul dan gulai pakis. Dari pelatihan yang sudah terlaksana diharapkan dapat membantu kreativitas masyarakat dalam mengolah bahan makanan dan meningkatkan ekonomi masyarakat melalui optimalisasi pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya alam dalam hal ini hasil kebun masyarakat/ warga Desa Sidomulyo.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, C. R., Bakti, B. S., & Sandy, S. R. O. (2023). Pelatihan Peningkatan Ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Laut di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan Melalui Edukasi Dan Pendampingan Pengolahan Ikan Tangkapan Nelayan. *Community Development Journal*, 4(6), 11927–11932. <https://doi.org/10.32528/jhce.v1i2.431>
- Fitrah, E. P., & Meilan, M. (2017). Higienn dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah: Ilmu Gizi Klinik, Kesehatan Masyarakat, Food Service dan Pangan*, 4(2), 1–21. <https://doi.org/10.46233/jgi.v4i2>
- Friberg, B., & Friberg, A. K. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry* (3rd ed.). Wiley.
- Heriani, A. S. A. (2023). Potensi Kandungan Vitamin C Pakis Sayur Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v6i2.5317>
- Priyanto, R. (2007). Besar Risiko Frekuensi Makan, Asupan Energi, Lemak, Serat, Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas Pada Remaja Sekolah Menengah Pertama (SMP) [Skripsi, Universitas Diponegoro]. UNDIP Repository. http://eprints.undip.ac.id/25731/1/131_Rudi_Priyanto_G2C003284_A.pdf

