



**EDUKASI PEMBUATAN PRODUK PANGAN BERBAHAN DASAR
KACANG TUNGGAK LOKAL BAGI MASYARAKAT DESA TAAR-KOTA TUAL**

*Education on Manufacturing Food Products Basic Ingredients Local Cowpea
for the Community of Taar Village-Tual City*

Ritha Lusian Karuwal*, Hermalina Sinay, Agustina Maturbongs

Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Pattimura

Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Unpatti Poka-Ambon

*Alamat Korespondensi : karuwalritha8@gmail.com

(Tanggal Submission: 30 November 2023, Tanggal Accepted : 20 Januari 2025)



Kata Kunci :

*edukasi, kacang
tunggak lokal,
masyarakat
Desa Taar,
produk pangan*

Abstrak :

Kepulauan Kei memiliki sumber daya lokal yang berpotensi dikembangkan, salah satunya adalah kacang tunggak yang dikenal dengan sebutan kacang merah. Kacang tunggak ini ditemukan di bagian Tenggara dan Barat Daya dari Provinsi Maluku dengan kandungan nutrisi yang tinggi dan dapat dikembangkan sebagai bahan baku pembuatan makanan alternatif. Selama ini, pemanfaatan kacang tunggak oleh masyarakat setempat hanya sebagai bahan pelengkap karbohidrat yang diolah secara tradisional dalam bentuk nasi maupun bubur. Kebiasaan mengkonsumsi seperti ini telah berlangsung bertahun-tahun lamanya. Inovasi pengembangan belum pernah dilakukan. Hal ini disebabkan kurangnya kesadaran dan pengetahuan masyarakat untuk mengembangkan pemanfaatan kacang merah sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi dan meningkatkan kesejahteraan. Dengan memanfaatkan kacang tunggak melalui penepungan atau tanpa penepungan dapat dibuat produk pangan alternatif seperti tempe, susu, pasta, puding, bakpao, cookies. Dengan demikian, perlu adanya upaya edukasi untuk memberikan solusi alternatif yang mampu meningkatkan keterampilan dan kreatifitas masyarakat, khususnya yang di Desa Taar Kota Tual Kepulauan Kei. Metode yang dipakai dalam kegiatan ini adalah edukasi bagi kelompok perempuan sebanyak 30 orang. Kegiatan edukasi berupa sosialisasi dan pelatihan atau demonstrasi pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal oleh peserta. Dalam kegiatan pengabdian ini peserta sangat antusias. Hal ini ditunjukkan dari keseriusan peserta dalam mengikuti setiap kegiatan baik penyampaian materi oleh pelaksana maupun uji coba atau demo oleh peserta. Peserta juga terampil dalam membuat produk

sesuai arahan dari tim pelaksana. Dengan demikian, kacang tunggak sangat berpotensi untuk dikembangkan dan dikomersialkan sebagai produk pangan.

Key word :

education, food products, local cowpeas, Taar Village community

Abstract :

Kei Islands have local resources which potential to be developed, one of which is cowpeas, known as kacang merah. This cowpea is found in the Southeast and Southwest of Maluku Province with high nutritional content and can be developed as a raw material for making alternative food. So far, local communities were used cowpeas only as a complementary ingredient to carbohydrates which are traditionally prepared in the form of rice or porridge. This consumption habit has been going on for years. Development innovation has been never carried out. This is due to a lack of public awareness and knowledge to develop the use of cowpea so that can meet nutritional needs and improve welfare. By using cowpeas through flouring or without flouring, alternative food products can be made such as tempeh, milk, pasta, pudding, buns, cookies. Thus, there is a need for educational efforts to provide alternative solutions that can improve the skills and creativity of the communities, especially those in Taar Village, Tual City, Kei Islands. Training and mentoring was used for 30 housewives. Educational activities include socialization and training or demonstrations on making food products made from local cowpeas by participants. In this service to society activity, the participants are very enthusiastic. This is shown by the seriousness of the participants in participating in each activity, both in the delivery of material by the implementer and in trials or demos by the participants. Participants are also skilled in making products according to directions from implementer team. Thus, cowpeas have a great opportunity to be developed and commercialized as a food product.

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

Karuwal, R., L., Sinay, H., & Maturbongs, A. (2025). Edukasi Pembuatan Produk Pangan Berbahan Dasar Kacang Tunggak Lokal Bagi Masyarakat Desa Taar-Kota Tual. *Jurnal Abdi Insani*, 12(2), 735-742. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i2.2293>

PENDAHULUAN

Pangan merupakan permasalahan nasional yang memerlukan penanganan serius. Hal ini sangat diperlukan sehingga ketahanan dan kemandirian pangan dapat berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan ketersediaan pangan yang cukup setiap waktu, aman, bermutu, bergizi dan beragam dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat, dan diutamakan berasal dari pangan lokal. Upaya penanganan permasalahan pangan telah dilakukan pemerintah melalui diversifikasi pangan. Namun sampai saat ini program tersebut belum optimal apalagi pemanfaatan potensi kacang-kacang lokal minor sebagai sumber gizi bagi masyarakat (Halisa, dkk., 2010).

Salah satunya jenis kacang-kacang lokal minor adalah kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*). Jenis kacang ini telah lama dibudidayakan di Indonesia, namun kurang mendapat perhatian dari petani. Kacang ini dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan karena memiliki kandungan gizi lengkap dan dapat digunakan sebagai alternatif kedelai (Rukmana 2014). Hal ini disebabkan produktivitas kedelai yang menurun dan adanya peningkatan impor. Sampai saat ini, pemerintah masih mengandalkan impor kedelai yang dalam 3 tahun terakhir sebesar lebih dari 2,5 juta



ton untuk memenuhi kebutuhan kedelai nasional mengakibatkan gangguan terhadap stabilitas ketahanan pangan (BPS 2021).

Kepulauan Maluku yang terkenal sebagai daerah seribu pulau memiliki potensi lokal kacang tunggak yang sangat beragam dan tersebar di daerah tenggara dan barat daya (Polnaya 2008; Hetharie *et al.* 2013). Di daerah ini, kacang tunggak dikenal dengan sebutan kacang merah dan hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai sumber pangan pelengkap karbohidrat (Karuwal *et al.* 2017) berupa nasi dan kacang merah. Kebiasaan mengkonsumsi nasi kacang merah telah berlangsung bertahun-tahun lamanya, tanpa ada terobosan atau inovasi teknologi yang lain.

Bagian tenggara kepulauan Maluku atau kepulauan Kei lebih dekat dengan ibu kota provinsi dengan jarak tempuh lebih dari 100 km dan memiliki sebagian besar penduduk dengan pekerjaan sebagai petani dan nelayan (BPS Maluku Tenggara 2023). Kacang tunggak di daerah dibudidayakan oleh masyarakat setempat secara tumpang sari dengan jagung lokal. Berdasarkan hasil survey, hasil panen dari kegiatan budidaya kacang merah dijual langsung ke pasar atau disimpan untuk stok benih. Sampai saat ini potensi lokal kacang merah ini belum pernah dikembangkan menjadi produk pangan yang bernilai ekonomi dan bersifat fungsional. Permasalahan yang dialami oleh masyarakat di sana saat ini adalah belum adanya pengetahuan mengenai inovasi produk, kreasi produk, pengemasan yang menarik hingga pemasaran terutama secara online. Selain itu, belum diketahuinya cara dan teknologi yang tepat dalam pembuatan produk pangan tersebut. Dengan demikian, pengembangan inovasi pemanfaatan kacang merah sebagai produk pangan bagi masyarakat tersebut harus diupayakan dalam upaya menjawab program diversifikasi pangan lokal dan juga peningkatan income bagi keluarga. Oleh karena itu perlu diberdayakan dengan pengetahuan dan keterampilan tentang inovasi tertentu.

Inovasi produk harus memperhatikan nilai dan fungsi serta kelebihanannya dibandingkan produk yang sejenis sehingga tetap dipertahankan pada kondisi pasar (Curatman *et al.* 2016). Helena *et al.* (2021) menyebutkan produk kacang tunggak yang dapat dikembangkan antara lain tahu, tempe, kecap, susu, puding, peyek. Sinay dan Karuwal (2023) berhasil mengkombinasikan tepung jagung dan kacang tunggak lokal untuk pembuatan cookies. Inovasi produk lain pada kacang merah dari kepulauan Maluku belum pernah dilakukan. Dengan demikian, diperlukan upaya pengembangan melalui kegiatan pemberdayaan bagi perempuan dalam bentuk edukasi, sosialisasi, pelatihan, pendampingan dengan harapan produk ini dapat menjadi daya tarik kuliner bagi wisatawan, serta dapat dipasarkan ke berbagai daerah sebagai kuliner khas sehingga meningkatkan pendapatan ekonomi, dan menjawab tantangan diversifikasi untuk ketahanan dan kemandirian pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih masyarakat dalam pembuatan inovasi dan kreasi produk berbahan lokal kacang merah di Kepulauan Kei menjadi suatu produk makanan/minuman yang memiliki nilai gizi dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan perekonomian.

METODE KEGIATAN

Kegiatan edukasi pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal dilakukan pada tanggal 29 Mei 2024 di Desa Taar-Kota Tual, Provinsi Maluku. Sasaran kegiatan ini bagi para kaum perempuan yang berjumlah 30 orang. Kegiatan ini dilakukan untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal untuk pemanfaatan yang sederhana dan inovatif. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi yang dirincikan sebagai berikut:

1. Persiapan

Persiapan pelaksanaan kegiatan berupa survei lokasi masyarakat lokal di Kota Tual terkait pemanfaatan kacang tunggak sebagai potensi lokal yang dibudidayakan. Kemudian dilakukan koordinasi dan wawancara dengan pihak pimpinan umat pada Jemaat Taar di Kota Tual. Koordinasi ke mitra dilakukan untuk menganalisis situasi dan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam memanfaatkan potensi lokal kacang tunggak. Selanjutnya ditentukan tujuan kerja secara spesifik berdasarkan situasi dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Masalah yang



dihadapi berupa pemanfaatan kacang tunggak yang terbatas dan belum ada pengembangan produk yang sederhana dan inovatif. Untuk memberi solusi terhadap permasalahan yang dihadapi, dilakukan edukasi pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak. Selanjutnya dilakukan persiapan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan produk pangan.

2. Pelaksanaan

a. Sesi pengantar dan teori

Pada sesi ini dilakukan proses penyampaian materi tentang “keberadaan dan manfaat potensi lokal kacang merah serta membuka wawasan dan pengetahuan tentang inovasi dan kreasi produk berbahan lokal kacang merah di Kepulauan Kei menjadi suatu produk makanan/minuman yang memiliki nilai gizi dan bersifat fungsional”. Penyampaian materi dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat khususnya kaum perempuan.

b. Sesi pelatihan

Pada sesi ini, tim pengabdian melakukan edukasi pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak dimulai dari persiapan bahan baku. Hal ini sebagai upaya untuk mengembangkan keterampilan kaum perempuan Desa Taar dalam membuat olahan produk yang sehat dan murah dari kacang tunggak lokal berupa tempe, susu dengan varian rasa, pasta, dan puding air rebusan, bakpao, cookies.

3. Evaluasi

Pada tahap ini dilakukan evaluasi untuk mengukur pemahaman pengetahuan dan keterampilan peserta dengan memberikan kuis. Kuis berisikan pernyataan peserta tentang pengetahuan, pemahaman dan keterampilan pengembangan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal meliputi bahan-bahan, persiapan dan pembuatannya. Skor tiap pernyataan terdiri dari nilai 4 = Sangat Setuju; 3 = Setuju; 2 = Kurang Setuju; 1 = Tidak Setuju. Tindak lanjut dari kegiatan ini adalah pendampingan untuk memastikan bahwa masyarakat dapat membuat inovasi dan kreasi produk pangan berbahan lokal kacang tunggak. Diharapkan kegiatan ini tetap berlanjut sehingga kelompok perempuan di Kepulauan Kei dapat memanfaatkan potensi lokal kacang tunggak menjadi produk yang bernilai ekonomis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Taar merupakan salah satu desa yang berada di Kota Tual, Provinsi Maluku. Jarak dari ibu kota provinsi ke desa ini sekitar 600 km. Sama halnya dengan desa-desa di Kepulauan Kei, kekayaan alam dan potensi lokal yang terdapat di desa ini pada bidang pertanian, perikanan dan kelautan. Umumnya masyarakat di desa ini memiliki mata pencarian di sektor pertanian dan kelautan. Pada sektor pertanian, masyarakat desa menanam jagung, kacang-kacangan dan umbi-umbian. Untuk jenis kacang-kacangan seperti kacang merah, kacang hijau, kacang tanah. Pada tahun 2018, luas area kacang-kacangan di pesisir barat Kepulauan Kei Kecil sebesar 11 ha dengan luas panen 9 ha dan produksi sebesar 8 ton (BPS Kota Tual 2021).

Berdasarkan hasil observasi, biasanya masyarakat menjual langsung hasil pertanian yang diperoleh di pasar dan disetor ke pelaku usaha lainnya. Untuk pengolahan, hasil-hasil yang diperoleh dari sektor pertanian masih sangat sederhana. Usaha-usaha skala rumah tangga hanya terbatas pada pembuatan pangan berbahan dasar terigu dan singkong enbal. Oleh karena itu, tim pengabdian Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Pattimura melakukan edukasi pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal.

Kegiatan edukasi diawali dengan sosialisasi tentang produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal (Gambar 1). Berdasarkan hasil observasi, kacang tunggak juga ditemukan di daerah Kepulauan Kei. Oleh masyarakat setempat, hanya diolah sebagai bahan makanan berupa nasi kacang dan bubur kacang yang dicampur dengan singkong enbal dan kelapa. Kacang tunggak memiliki



kandungan nutrisi seperti karbohidrat, lemak, protein, dan serat sebagaimana yang telah dilaporkan oleh (Karuwal *et al.* 2021). Kandungan nutrisi ini memungkinkan kacang tunggak berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan lokal. Namun, belum ada kesadaran dan pengetahuan masyarakat untuk mengembangkan pemanfaatan kacang merah sehingga meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya kelompok perempuan tentang inovasi dan kreasi produk berbahan lokal kacang merah di Kepulauan Kei.



Gambar 1. Sosialisasi tentang produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal

Setelah sosialisasi dilanjutkan dengan pelatihan atau demo oleh peserta (Gambar 2). Untuk membantu dalam pembuatan produk, peserta juga diberikan resep bahan dan cara pembuatan masing-masing produk. Dalam kegiatan PkM ini peserta sangat antusias. Hal ini ditunjukkan dari keseriusan peserta dalam mengikuti setiap kegiatan baik penyampaian materi oleh pelaksana maupun uji coba atau demo oleh peserta dengan mengolah sendiri sesuai arahan yang diberikan. Produk yang dibuat dalam kegiatan pelatihan berupa tempe, susu, pasta, puding, bakpao, dan cookies yang berbahan dasar kacang tunggak.

Tujuan pelaksanaan demo oleh peserta yaitu agar peserta memiliki keterampilan dalam membuat pangan lokal berbahan dasar kacang tunggak, sehingga memungkinkan untuk dikembangkan sendiri oleh peserta atau dilombakan sebagai kuliner lokal dalam event kegiatan lomba pangan lokal. Dalam kegiatan PkM ini, teknologi yang diterapkan bersifat sederhana berupa teknik perendaman, perebusan, penepungan. Namun inovasi yang diterapkan ke masyarakat berupa produk berbahan dasar kacang tunggak lokal telah dikembangkan. Hal ini untuk menambah pengetahuan dan keterampilan kelompok perempuan sebagai sumber daya yang perlu diperhatikan dalam upaya meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 3. Demo pembuatan produk pangan oleh peserta

Produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal yang dihasilkan adalah tempe, pasta, susu, puding, bakpao, dan cookies. Produk pangan ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal yang dibuat

Pelatihan ini berhasil mencapai tujuannya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan inovasi dan kreasi produk berbahan lokal kacang tunggak menjadi suatu produk makanan/minuman yang memiliki nilai gizi dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan perekonomian di Desa Taar Kota Tual. Partisipasi aktif dan keseriusan serta antusiasme dalam sesi penyampaian materi maupun demonstrasi menunjukkan edukasi partisipatif yang efektif. Hal ini ditunjukkan dengan pengisian kuisisioner oleh semua peserta untuk mengukur pemahaman dari edukasi tersebut.

Peserta menunjukkan pemahaman dan keterampilannya dalam pembuatan produk pangan setelah memperoleh informasi dari tim pengabdian kepada masyarakat. Berdasarkan hasil analisis kuisisioner dari ke-30 peserta, diperoleh rerata nilai pemahaman dan keterampilan peserta sebesar 3.93 (Tabel 1). Hal ini menunjukkan bahwa peserta sangat setuju dengan pengembangan produk kacang tunggak lokal pada daerah Kepulauan Kei. Materi yang disampaikan dipahami dan dapat dipraktekkan secara langsung.

Tabel 1. Evaluasi pemahaman dan keterampilan peserta setelah kegiatan edukasi

No.	Pernyataan	Rerata nilai
1	Peserta tahu tentang pengembangan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal (tempe, pasta, susu, puding, bakpao, cookies)	4
2	Peserta mengenal bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pengembangan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal	4
3	Peserta memahami langkah-langkah persiapan bahan-bahan yang digunakan dalam pengembangan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal (tempe, pasta, susu, puding, bakpao, cookies)	3.93
4	Peserta memahami langkah-langkah pembuatan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal	3.83

No.	Pernyataan	Rerata nilai
5	Peserta terampil mempersiapkan bahan-bahan yang dapat digunakan dalam pengembangan produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal	3.93
6	Peserta terampil membuat produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal	3.83
7	Peserta berkeinginan untuk mengembangkan sendiri produk pangan berbahan dasar kacang tunggak lokal	4
	Rerata	3.93

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada masyarakat dan pimpinan Jemaat GPM Taar atas partisipasi aktifnya dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Artaya, I.P., & Purworusmiardi, T. (2019). Efektifitas Marketplace dalam Meningkatkan Konsentrasi Pemasaran dan Penjualan Produk dari UMKM di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1-10.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Indonesia dalam Angka*. BPS: Jakarta.
- Badan Statistik Kabupaten Maluku Tenggara. (2023). *Maluku Tenggara dalam Angka 2023*. BPS Kabupaten Maluku Tenggara: Langgur.
- Badan Pusat Statistik Kota Tual. (2021). *Kota Tual dalam Angka*. BPS: Tual.
- Curatman., Rahmadi., Sosanty, M., Mastur, M., & Ikhsani. (2016). Analisis Faktor-Faktor Pengaruh Inovasi Produk yang Berdampak pada Keunggulan Bersaing UKM Makanan dan Minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon. *Jurnal Logika*, 18(3), 61-75.
- Haliza, W., Purwani, Y.E., & Thahir, R. (2010). Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Mendukung Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3), 238-245.
- Helena, A. R., Vania, D. P., Andreas, B. W., Serlina, Anelia, M. L., Tri, A. W., Amalia, K. S., Rudy, D. S., Clara, V. H., Yohanes, H. A., & Suryo, A. P. (2021). Inovasi Potensi Pangan Kacang Kedelai: Dari Olahan Produk hingga Pemasaran Online. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3), 402-408.
- Hetharie, H., Hehanussa, M. L., & Raharjo, S.H.T. (2013). Potensi Produksi Beberapa Aksesori Kacang Tunggak Lokal [*Vigna unguiculata* (L) Walp]. *J Budidaya Pertanian*, 9(1), 22-25.
- Karuwal, R.L., Suharsono., Tjahjoleksono, A., & Hanif, N. (2017). Physiological Responses of Some Local Cowpea from Southwest Maluku (Indonesia) Varieties to Drought Stress. *Biodiversitas*, 18(4), 1294-1299.
- Karuwal, R.L., Suharsono., Tjahjoleksono, A., & Hanif, N. (2018). Identification of Drought-Tolerant Local Cowpea Varieties of Identification of Drought-Tolerant Local Cowpea Varieties of Southwest Maluku (Indonesia). *Makara Journal of Science*, 22(4), 179-186.
- Karuwal, R.L., Suharsono., Tjahjoleksono, A., & Hanif, N. (2021). Characterization and Nutrient Analysis of Seed of Local Cowpea (*Vigna unguiculata*) Varieties from Southwest Maluku, Indonesia. *Biodiversitas*, 22(1), 85-91.
- Polnaya, F. (2008). Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*, L. Walp.) di Pulau Lakor. *J Budidaya Pertanian*, 4(2), 115-121.
- Rukmana, R. (2014). *Sukses Budidaya Aneka Kacang Sayur di Pekarangan dan Perkebunan*. Lily: Yogyakarta.



Sinay, H., & Karuwal, R.L. (2023). Preliminary Study on The Organoleptic Quality of Corn-Cowpea Cookies Made from Composite Corn and Cowpea Flour As An Antidiabetic Alternative Foods. *Science Map Journal*, 5(1), 59-65.

