



Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Teknologi Hasil Pertanian

EDUKASI PEMANFAATAN POTENSI LOKAL UNTUK PRODUK PANGAN KOMERSIAL DI DESA IE MASEN ULEE KARENG BANDA ACEH

EDUCATION ON THE UTILIZATION OF LOCAL POTENTIAL FOR COMMERCIAL FOOD PRODUCTS IN IE MASEN ULEE KARENG VILLAGE BANDA ACEH

Murna Muzaifa^{1*}, Rita Khathir² dan Normalina Arpi¹

¹Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Syiah Kuala

²Departemen Teknik Pertanian, Universitas Syiah Kuala

* Email: murnamuzaifa@usk.ac.id

ABSTRACT

Gampong Ie Masen Ulee Kareng (IMUK) is one of the villages located in Ulee Kareng District, Banda Aceh City. The superior products produced by the IMUK Village community have not been identified. This community service aims to introduce the local potential of IMUK Village, namely starfruit, to become a commercial product. The activity method consists of partner education, production training, introduction of production facilities, technical guidance on product safety and halalness, packaging, publication and activity evaluation. The community service team has transferred science and technology to partners through the utilization of local potential, namely starfruit, to become a commercial product. Partners have gained knowledge and skills in processing starfruit into jam, syrup, sweets, and jelly, knowledge of product safety and halalness, and obtained a number of production facilities. Further assistance is needed to ensure that the program is implemented properly.

Keywords: *Starfruit, education, Ie Masen Ulee Kareng, commercial products*

PENDAHULUAN

Gampong Ie Masen Ulee Kareng (IMUK) merupakan salah satu gampong yang terletak di Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda Aceh. Secara historis Gampong ini berdiri tahun 1935 berupa hamparan lahan kosong dan sawah yang membentang luas. Pada awalnya desa ini termasuk wilayah Aceh Besar Kecamatan Ingin Jaya, selanjutnya bergabung menjadi Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. Adanya pemekaran Kecamatan Syiah Kuala menjadikan Ulee Kareng membentuk kecamatan tersendiri. Saat ini lahan Gampong IMUK terdiri atas tanah

bangunan dan sebagiannya lagi berupa rawa-rawa dan lahan kosong (<https://iemasenuleekareng.gampong.id/halaman/sejarah-gampong>).

Berdasarkan data Sistem informasi gampong (SIGAP) 2024, penduduk Gampong IMUK pada tahun 2023 terdiri atas 1166 laki-laki dan 1190 perempuan. Pekerjaan penduduknya cukup beragam karena gampong IMUK sudah banyak dihuni oleh para pendatang, namun demikian penduduk asli umumnya tidak bekerja dalam pemerintahan, beberapa adalah buruh bangunan dan petani. Perempuan dari penduduk asli ini sebagian besarnya adalah ibu rumah

tangga yang tidak mempunyai keterampilan khusus untuk meningkatkan perekonomian keluarga, hanya segelintir saja yang mendukung keluarga melalui produksi kue-kue tradisional. Keterlibatan perempuan dalam meningkatkan perekonomian keluarga sebenarnya dapat dilakukan melalui peningkatan keterampilan perempuan dalam membuat produk pangan komersial. Hal ini sudah pernah dilakukan oleh Muzaifa et al. (2022) di Kecamatan Krueng Barona Jaya yang karakteristik penduduknya mirip dengan Gampong IMUK.

Keterlibatan perempuan dalam meningkatkan perekonomian keluarga akan semakin terbuka jika adanya dukungan dari lingkungan, dalam hal ini adalah ketersediaan wadah yang dapat mengkomersialkan produk yang dihasilkan oleh perempuan Gampong IMUK. Kehadiran usaha milik desa dapat menjadi pemacu yang secara tidak langsung mampu meningkatkan kesejahteraan warga.

Produksi pangan komersial (pangan yang bernilai ekonomis, yang dapat diperjualbelikan) berbasis pangan lokal merupakan salah satu upaya potensial untuk diperkenalkan kepada perempuan Gampong IMUK namun sangat disayangkan umumnya perempuan ini belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik dalam menyediakan pangan halal, aman dan ekonomis. Padahal industri pangan halal dan aman merupakan isu penting dalam persaingan pasar (Adinugraha et al., 2018). Gampong IMUK juga belum memiliki produk unggulan yang dapat menjadi ikon desa. Oleh karena itu penting mengidentifikasi,

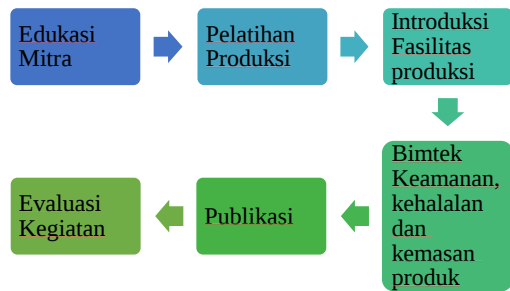
memproduksi dan mengkomersialkan produk unggulan Gampong IMUK.

Sebagai tahap awal. Tim pengabdian telah mengidentifikasi potensi lokal yang terdapat di Gampong IMUK. Belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) merupakan salah satu tanaman yang banyak ditemukan di Gampong IMUK, walaupun data akurat tidak tersedia. Belimbing wuluh merupakan tanaman obat penting yang digunakan dalam pengobatan tradisional untuk mengobati berbagai penyakit dan menjaga kesehatan. Kandungan utamanya adalah asam-asam alifatik, dengan kandungan utamanya adalah asam heksadekanoat, 2-furaldehidat dan asam (Z)-9- oktadekanoat (AlHassan dan Ahmed, 2016).

Masyarakat Aceh menggunakan belimbing wuluh terbatas untuk sayuran maupun untuk pembuatan asam sunti yang umumnya digunakan sebagai bumbu dalam masakan Aceh. Asam sunti merupakan produk yang diolah dengan pengeringan dan penggaraman berulang serta melibatkan fermentasi dalam pematangan aromanya (Muzaifa, 2018). Belum ditemukan bentuk pengolahan lain dari belimbing wuluh. Pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan potensi lokal desa IMUK yaitu belimbing wuluh menjadi produk komersial.

METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan secara skematis dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Kegiatan

Berdasarkan Gambar 1 terlihat bahwa pemecahan masalah pada mitra dilakukan melalui sosialisasi/transfer informasi dan teknologi melalui pelatihan dan pendampingan mitra dalam membuat produk pangan komersial berbasis potensi lokal. Prinsip pemanfaatan potensi lokal serta pemberdayaan mitra seoptimal mungkin adalah sasaran dari kegiatan dengan target luaran sebagai berikut:

1. Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan sumber daya lokal menjadi produk komersial
2. Tersedianya fasilitas produksi dan kemasan produk
3. Bertambahnya pengetahuan mitra mengenai keamanan dan kehalalan produk (sertifikat bimtek keamanan pangan dan halal)
4. Dihasilkannya produk lokal siap pasar yang menjadi unggulan desa.
5. Direkognisinya aktivitas 7 mahasiswa yang terlibat setara dengan KKN (2 SKS)
6. Publikasi ilmiah hasil Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim pengabdian telah melakukan kegiatan awal berupa silaturahmi dengan perangkat desa di Kantor Desa IMUK, sebagai tahap persiapan kegiatan yang juga dihadiri oleh tiga kepala dusun (kadus) yang terdapat di Desa IMUK. Edukasi telah dilakukan di lokasi

mitra tepatnya di kantor desa IMUK. Sebelum dilakukan edukasi, setiap mahasiswa mendampingi mitra membacakan pertanyaan kuis yang telah disusun oleh tim pengabdian dan membantu menuliskan jawaban. Hal ini untuk mengetahui penegetahuan mitra sebelum dilakukan edukasi mengenai pemanfaatan potensi pangan lokal khususnya pengolahan belimbing wuluh serta pengetahuan mitra mengenai keamanan dan kehalalan produk.

Pelatihan produksi sebagai kegiatan utama dilakukan di Bale Inong Gampong IMUK yang berdekatan dengan kantor Desa Gampong IMUK. Pelatihan pembuatan produk dilaksanakan pada Tanggal 13 Agustus 2024 dari pagi hingga sore hari. Peserta dibagi menjadi 3 kelompok dan setiap kelompok didampingi 2-3 mahasiswa. Setiap mitra memperoleh buku resep eksklusif yang sudah disiapkan oleh tim pengabdian (Gambar 2) dengan judul Resep Masakan yang berisi resep pembuatan semua produk yang diujicobakan. Produk yang berhasil dibuat oleh mitra adalah sirup, manisan, selai dan jelly. Produk ini belum diuji tingkat penerimaannya di masyarakat. Mitra juga diberikan pengetahuan tentang keamanan pangan dan sertifikasi halal.



Gambar 2. Buku Resep Produk

Selain melibatkan 7 mahasiswa yang mendampingi kegiatan ini, 2 orang alumni juga diundang sebagai pendamping sertifikasi halal. Dokumentasi kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 3.

Kegiatan pengabdian secara keseluruhan sudah berjalan dengan baik. Transfer Ipteks sudah dilakukan, sejumlah fasilitas produksi seperti kompor gas, dandang, kual, kemasan plasti, Publikasi kegiatan sudah dilakukan di media elektronik baik dalam bentuk tulisan maupun video kegiatan. Berita kegiatan PKM BGP Pemanfaatan potensi lokal Desa IMUK sudah dimuat di web Universitas Syiah Kuala pada tanggal 20 Agustus 2024 <https://usk.ac.id/fakultas-pertanian-usk-edukasi-perempuan-ie-masen-untuk-manfaatkan-pangan-lokal/> dan juga <https://khathir.com/2024/08/19/olah-belimbing-wuluh-dan-daun-kari-menjadi-beragam-produk-komersial/>. Selain itu video kegiatan dapat dilihat di Tiktok KKN Tematik Mahasiswa <https://vt.tiktok.com/ZSYsySxKj/> dan youtube LPPM USK <https://youtu.be/RzRuoGah20I>.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan

Pada tahap akhir kegiatan, dilakukan evaluasi hasil kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa terhadap

pengetahuan mitra mengenai produk komersial belimbing wuluh, keamanan pangan, kehalalan produk dan kemasan (Tabel 1).

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa pengetahuan mitra secara terhadap produk, keamanan, kehalalan produk dan kemasan meningkat. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini telah memberikan hasil yang diinginkan. Edukasi diketahui mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat sasaran (Purnawinadi dkk., 2024).

Tabel 1. Evaluasi Pengetahuan Mitra

No	Pengetahuan Mitra	Sebelum	Sesudah
1	Pemanfaatan belimbing wuluh	70	100
2	Keamanan pangan	60	90
3	Kehalalan produk	70	100
4	Sistem jaminan halal	30	100
5	Kemasan dan fungsinya	60	100

KESIMPULAN

Tim pengabdian telah melakukan transfer Ipteks terhadap mitra, melalui pemanfaatan potensi lokal yaitu belimbing wuluh menjadi produk komersial. Mitra telah memperoleh pengetahuan, keterampilan dan fasilitas produksi dalam mengolah belimbing wuluh dan daun kari menjadi selai, sirup, manisan dan jelly. Perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut untuk memastikan program terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Adinugraha, H. H., Sartika, M., Kadarningsih, A. 2018. Desa Wisata Halal: Konsep dan Implementasinya

- di Indonesia. *Jurnal Human Falah*, 5(1).
- Alhasssan, A.M., Q.U. Ahmed. 2016. *Averrhoa bilimbi* Linn.: A review of its ethnomedicinal uses, phytochemistry, and pharmacology. *J Pharm Bioallied Sci*. 8(4):265-271
- Muzaifa, M., C. Nilda., Irfan. 2022. Pendampinagn usaha mikro pengolahan kue di desa Lamgapang Kecamatan Krueng Barona Jaya Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Institut Teknologi dan Bisnis Asia Malang* 3(1): 17-24.
- Muzaifa, 2018. Perubahan Kimia Belimbing Wuluh Selama Fermentasi Asam Sunt. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 22(1).
- Purnawinadi, I. G., C.V. Lotulung, 2024. Peran Edukasi dan Promosi dalam Upaya Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat tentang Kesehatan Pikiran. *Servitium Smart Journal*, 2(2), 115–121.
- (<https://iemasenuleekareng.gampong.id/halaman/sejarah-gampong>). Diakses 17 Januari 2024
- (<https://iemasenuleekareng.sigapaceh.id/grafik/informasi-kependudukan>). Diakses 28 Januari 2024.