

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI DI DESA SOMPAK MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN BERBASIS LABU KUNING

Dwi Zulfitia¹, Sri Rahayu²

¹Prodi Agroteknologi, ²Prodi Manajemen Sumber Perairan, Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura
Jalan Prof. Dr. H. Hadari Nawawi, Pontianak, Kalimantan Barat - 78115
fifiagro@gmail.com

Abstract

The problem faced by the Padagi farmer group and the Nuk Diri farmer group is that yellow pumpkins are only sold in young condition for their needs as vegetables or sold their leaves so that farmers often face problems in living standards below the poverty line. The young pumpkin fruit is sold from house to house or sold at the village market. Partners do not know how to diversify various pumpkin processed products that have added value, are more resistant to storage and have a higher selling price. The method used in this activity is counseling, demonstration, training, and guidance in the process of making various pumpkins processed products such as nuggets, jams, brownies, sticks, and jelly candies. The evaluation was carried out on all activities. From this activity, it can be concluded that the level of partner participation has a positive impact on program implementation during training and mentoring.

Keywords: *processed products, pumpkin, group of female farmers.*

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok wanita tani Padagi dan kelompok wanita tani Nuk Diri adalah selama ini buah labu kuning hanya dijual dalam kondisi masih muda untuk keperluan sebagai sayuran atau dijual pucuk daunnya sehingga petani sering menghadapi masalah taraf hidup masih dibawah garis kemiskinan. Buah labu kuning yang masih muda tersebut dijual dari rumah ke rumah atau dijual di pasar desa. Mitra tidak mengetahui cara diversifikasi aneka produk olahan labu kuning yang mempunyai nilai tambah, lebih tahan disimpan dan mempunyai harga jual yang lebih tinggi. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah penyuluhan, demonstrasi, pelatihan dan bimbingan dalam proses pembuatan aneka produk olahan labu kuning seperti nugget, selai, brownies, stik dan permen jelly. Evaluasi dilakukan terhadap semua kegiatan. Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa tingkat partisipasi mitra memberikan dampak yang positif bagi pelaksanaan program pada saat pelatihan dan pendampingan.

Kata kunci : olahan produk, labu kuning, kelompok wanita tani.

Pendahuluan

Desa Sompak kecamatan Sompak Kabupaten Landak merupakan salah satu desa yang terletak di daerah pedalaman. Salah satu potensi yang ada di Desa Sompak melestarikan budidaya labu kuning di ladang yang hampir dimiliki oleh sebagian besar penduduk desa tersebut. Sebagian besar penduduk di desa ini bermata pencaharian sebagai petani dan sebagai buruh lepas pada perkebunan kelapa sawit.

Kelompok wanita tani Padagi Labu dan kelompok wanita tani Nuk Diri yang menjadi mitra pada kegiatan ini mempunyai ladang labu kuning yang diusahakan secara keluarga. Potensi yang demikian besar masih belum optimal dalam meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya para masyarakat kelompok tani tersebut. Peningkatan luas areal dan produksi belum diikuti dengan peningkatan pendapatan kelompok tani. Hal ini

disebabkan karena buah labu kuning dipanen dan dijual muda sehingga harganya murah yaitu Rp. 3.000,- sampai Rp. 5.000,- per buah. Sedangkan pucuk daun labu kuning dijual Rp. 1.000,- per ikat.

Permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra tersebut adalah selama ini buah labu kuning hanya dijual dalam kondisi masih muda untuk keperluan sebagai sayuran atau dijual pucuk daunnya sehingga petani sering menghadapi masalah taraf hidup masih dibawah garis kemiskinan. Mitra tidak mengetahui sama sekali tentang diversifikasi aneka olahan berbasis buah labu kuning yang dapat memberikan nilai tambah produk, meningkatkan daya simpan dan harga jualnya menjadi tinggi.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan inovasi baru dalam diversifikasi aneka produk olahan berbahan dasar labu kuning menjadi nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning

untuk meningkatkan nilai tambah produk, daya simpan produk dan meningkatkan pendapatan masyarakat kelompok wanita tani labu kuning.

Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Penyuluhan tentang arti penting komoditas labu kuning, manfaat serta hasil yang diperoleh dari penjualan produk tersebut.
2. Penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi (penganekaragaman) produk olahan labu kuning menjadi nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning untuk meningkatkan nilai tambah produk, daya simpan produk dan meningkatkan pendapatan masyarakat kelompok wanita tani labu kuning.
3. Demonstrasi tentang cara pengolahan labu kuning menjadi nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning
4. Pelatihan dan bimbingan dalam proses pembuatan produk olahan labu kuning tersebut serta pelatihan manajemen pemasaran.
5. Evaluasi semua kegiatan. Evaluasi dilakukan pada saat pelatihan dan pemantauan dari TIM PKM. Kriteria evaluasi yang digunakan adalah :
 - Kemauan masyarakat kelompok wanita tani kuning dalam menerima inovasi baru yaitu dengan melihat antusias tidaknya masyarakat kelompok wanita tani labu kuning tersebut dalam mengikuti kegiatan ini.
 - Ada tidaknya kemauan masyarakat kelompok wanita tani labu kuning untuk terus melakukan diversifikasi produk olahan labu kuning menjadi nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning. Evaluasi juga dilakukan dengan pengisian angket kepada peserta pelatihan yang berisi daftar pertanyaan tentang respon kegiatan dan tingkat kesulitan untuk kegiatan praktek/pelatihan.

Pada akhir kegiatan dilakukan cara pengeemasan dan pelabelan produk serta membantu dalam pemasarannya

Hasil dan Pembahasan

Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok wanita tani Padagi Labu dan kelompok wanita tani Nuk Diri di desa Sompak dalam kaitannya dengan upaya pengembangan wawasan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan labu kuning menjadi aneka produk olahan yang lebih tahan lama, bergizi dan memberikan nilai tambah

produk guna meningkatkan ekonomi keluarga petani labu kuning maka program PKM ini dilakukan dalam bentuk transfer iptek yang berupa sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan kepada ibu-ibu dalam kelompok wanita tani Padagi Labu dan kelompok wanita tani Nuk Diri desa Sompak yang akan mengolah buah labu kuning yang semula hanya dijual muda untuk sayur menjadi aneka produk olahan sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Pelaksanaan kegiatan orientasi dilakukan pada tanggal 5 Mei 2018. Selanjutnya atas kesepakatan bersama maka pelatihan dan pendampingan dilakukan pada tanggal 13 Mei 2018.

Kegiatan pelatihan diversifikasi untuk sebagian produk telah dilakukan antara lain proses pembuatan nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning berjalan dengan baik (Gambar 1).



Gambar 1
Suasana Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Aneka Produk dari Labu Kuning

Tahap akhir dari desiminasi teknologi aneka produk berbasis labu kuning adalah pengemasan dan pelabelan produk. Pengemasan dan pelabelan produk adalah upaya promosi produk dan upaya sistim penjaminan mutu olahan pangan maupun hasil panen yang akan dipasarkan. Sebagai contoh kegiatan pengemasan dan pelabelan produk permen jelly labu kuning dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2

Pengemasan dan Pelabelan Produk Permen Jelly

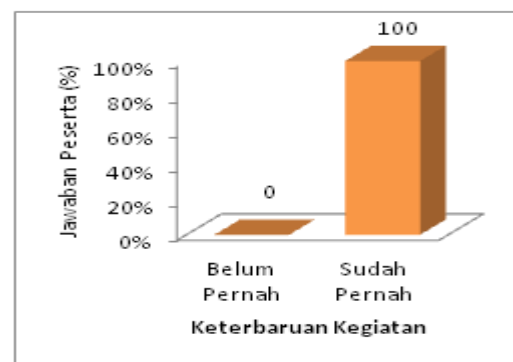
Peran pengemasan sangat penting karena pengemasan berfungsi untuk memberikan jati diri produk, penghias produk, piranti monitor, media promosi, media penyuluhan atau petunjuk cara penggunaan dan manfaat produk yang ada di dalamnya. Melalui kemasan maka pembeli akan memutuskan membeli atau tidak. Pemberian label sangat penting dalam membantu memberikan identitas produk, memberikan informasi yang ada di dalamnya dan dapat berperan dalam meningkatkan estetika suatu produk.

Menurut Julianti dan Mimi, 2006, label terbagi menjadi 2 bagian yaitu bagian utama dan bagian informasi. Pada bagian utama dari label terdiri dari nama produk, berat bersih serta nama dan alamat produsen sedangkan bagian informasi terdiri dari komposisi, informasi nilai gizi, kode/tanggal prduksi, tanggal kadaluarsa, petunjuk penyimpanan dan petunjuk pemakaian.

Pada saat sebelum pelatihan ketika diberitahu tentang nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning

dan selai labu kuning pada umumnya masyarakat belum terlalu mengenal dengan baik terhadap produk-produk tersebut. Masyarakat mengatakan tidak tahu dan tidak pernah tahu bagaimana cara membuatnya. Namun antusiasme peserta tampak dalam proses pelatihan yang dengan tekun berlajar tahap per tahap sehingga mudah paham dan mengerti pemanfaatan teknologi yang diinovasikan.

Wawasan pengetahuan tentang pengolahan aneka produk berbahan dasar labu kuning ternyata merupakan hal yang baru sehingga minat mereka untuk menggali pengetahuan dan ketrampilan menunjukkan antusiasme yang tinggi. Menurut peserta seluruhnya menjawab kuisisioner bahwa sebelumnya belum pernah mendapatkan pelatihan serupa seperti disajikan pada Gambar 3.



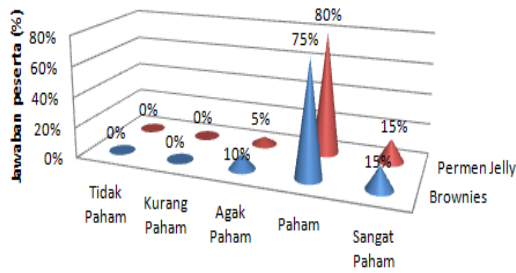
Gambar 3

Pendapat Peserta terhadap Keterbaruan Kegiatan

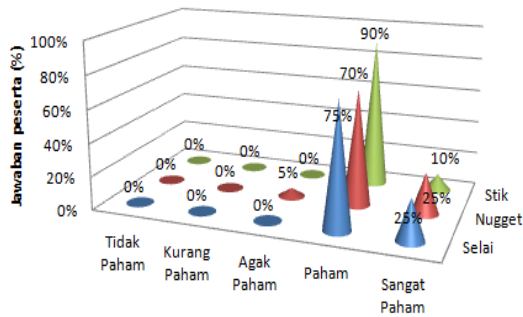
Gambar 3 menunjukkan bahwa pada saat sebelum pelatihan ketika ditanya tentang nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning pada umumnya seluruh peserta menjawab kuisisioner bahwa sebelumnya belum pernah mendapatkan pelatihan. Namun antusiasme peserta tampak dalam proses pelatihan yang dengan tekun berlajar tahap demi tahap sehingga lebih mudah memahami dan mengerti tentang teknologi yang diinovasikan.

Dampak kegiatan ini diharapkan bahwa peserta terjadi peningkatan ketrampilan. Target kegiatan ini direncanakan terjadi peningkatan ketrampilan peserta menjadi 50 % mampu membuat sendiri permen jelly nugget labu kuning, permen jelly labu kuning, brownies labu kuning, stik labu kuning dan selai labu kuning. Teknologi yang diberikan akan mudah diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari apabila peserta sebagai fasilitator memahami dengan baik dalam proses pelatihan.

PEMAHAMAN MATERI



PEMAHAMAN MATERI



Gambar 4

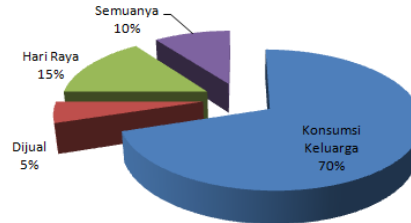
Tingkat Pemahaman Peserta terhadap Keterbaruan Kegiatan Materi Kegiatan

Gambar 4. menunjukkan tingkat pemahaman peserta selama pelatihan berlangsung. Hasil kuisisioner sebagai bentuk evaluasi proses pelatihan menunjukkan bahwa peserta setelah pelatihan memahami cara pembuatan permen jelly yang paham sebanyak 80% dan sangat paham 15% walaupun yang agak paham masih ada sekitar 5% tetapi tidak ada yang kurang paham dan tidak paham. Permen jelly merupakan produk olahan pangan yang disukai oleh anak-anak dan orang dewasa sehingga dapat di pasarkan demikian juga dapat digunakan sebagai hidangan arisan atau pertemuan warga (Dewi dan Oke, 2017). Pada desiminasi teknologi brownies labu kuning juga terlihat bahwa peserta yang paham akan materi ini sebanyak 75% dan sangat paham 15% dan agak paham masih sebanyak 15%.

Pada desiminasi teknologi stik labu kuning 90% peserta menunjukkan paham terhadap materi dan sangat paham 10%. Tidak ada yang kurang paham dan tidak paham. Pada desiminasi teknologi nugget labu kuning, terlihat bahwa peserta yang paham mencapai 70% dan sangat paham 25% walaupun yang agak paham masih ada sekitar 5%. Desiminasi teknologi selai labu kuning menunjukkan bahwa peserta yang paham mencapai 75% dan sangat paham 25% serta tidak ada dari

peserta yang masuk kategori tidak paham, kurang paham dan agak paham. Peruntukan produk yang dihasilkan oleh kelompok wanita tani labu kuning ini menurut peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 5.

PERUNTUKAN PRODUK



Gambar 5

Peruntukan Produk yang dihasilkan

Gambar 5 menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan oleh kelompok wanita tani yang menjadi mitra pada kegiatan ini menurut hasil evaluasi ternyata sebagian besar aneka produk olahan berbasis labu kuning digunakan untuk konsumsi keluarga (70%), sedangkan untuk dijual sehari-hari hanya 5% saja, memenuhi kebutuhan hari raya (Idul Fitri, Natal, Imlek, Nyepi) sekitar 1% dan anggota kelompok wanita tani yang memproduksi pada semua kondisi baru mencapai 10%.

Keberlanjutan program tentu harus didukung dengan tahapan inisiasi pemanfaatan teknologi baik melalui rumah tangga ataupun UKM dan tentu saja dukungan bantuan. Pada Gambar 5 merupakan salah satu dokumentasi bentuk inisiasi pemanfaatan kegiatan dan bantuan alat secara resmi melalui berita acara.

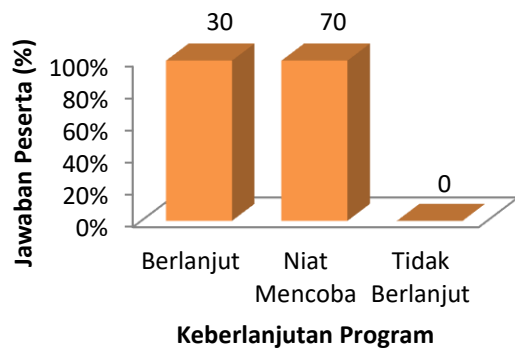


Gambar 5

Penyerahan Bantuan Alat

Kegiatan ini diharapkan terus berlanjut demi meningkatkan pendapatan keluarga. Gambar 6 menunjukkan bahwa hasil kuestioner menunjukkan bahwa 30% peserta menjawab akan berlanjut, 70% peserta mumpunyai niat untuk mencoba dan tidak

ada yang mempunyai keinginan tidak melanjutkan kegiatan ini.



Gambar 6
Keberlanjutan Program Kegiatan

Selama ini, kelompok wanita tani labu kuning di desa sompak tidak mengolah labu kuning hasil budidaya menjadi aneka produk olahan disebabkan kurangnya pengetahuan mereka tentang hal tersebut, selain itu mereka cuma memandangi produk hasil panen dari segi praktis dan paling mudah mengolahnya. Mitra juga tidak mengetahui apabila buah labu kuning diolah akan meningkatkan harga jual, lebih tahan untuk disimpan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Menurut BKP (2016) bahwa pola konsumsi pangan masyarakat terbentuk melalui suatu proses yang panjang dan dipengaruhi oleh berbagai faktor internal seperti pengetahuan gizi, preferensi dan daya beli terhadap pangan maupun faktor eksternal seperti agroekologi, budaya setempat dan akses terhadap informasi Menurut Martianto dkk. (2004) bahwa faktor prestise dari pangan kadangkala menjadi sangat menonjol sebagai faktor penentu daya terima pangan dan menurut Dewi, (2014) bahwa faktor-faktor produksi, ketersediaan dan budaya, faktor ekonomi, sosial, pendidikan, gaya hidup, pengetahuan, aksesibilitas diduga juga berpengaruh terhadap pola konsumsi pangan masyarakat perbatasan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan PKM maka dapat dibuat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

Sebelum kegiatan masyarakat sama sekali belum mengetahui teknologi pengolahan labu kuning. Pemahaman terhadap materi yang disampaikan yang paham mencapai rata-rata

dari semua produk mencapai 78% dan sangat paham 18 % walaupun yang agak paham masih 4%.

Peruntukan produk olahan yang paling banyak adalah untuk konsumsi keluarga 70% kemudian untuk hari raya 15%, dijual 5% dan 10% untuk semuanya. Keberlanjutan dari kegiatan yang dilakukan rata-rata dari semua produk yang menyatakan akan berlanjut 73% dan mempunyai niat mencoba 27%

Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan memberikan dampak kepada Kelompok wanita tani Padagi Labu dan kelompok wanita tani Nuk Diri di desa Sompak berupa peningkatan pengetahuan masyarakat dalam memproduksi aneka produk olahan berbasis labu kuning. Hal ini berdampak dapat mensukseskan rintisan program usaha industri rumah tangga yang nantinya desa tersebut dapat menjadi desa pusat kuliner produk berbasis labu kuning.

Daftar Pustaka

- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. 2016 *Laporan Tahunan tahun 2015*. Badan Ketahanan Pangan.
- Dewi, Y.S.K. 2014. Kontribusi Umbi-Umbian Sebagai Sumber Energi Dalam Peta Kerawanan Pangan Di Jagoibabang, Perbatasan Kabupaten Bengkayang Dengan Serawak. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Energi Nuklir*. Pontianak, 19 Juni 2014.p 455-463.
- Dewi, Y.S.K.dan O. A. Lestari. 2017. *Perspektif Baru Permen Jelly Kaya Nutrisi Dari Alam Borneo:Kajian Aspek Nutrisi, Sensori dan Kesehatan*. Universitas Tanjungpura Press.Pontianak.
- Julianti, E., dan N. Mimi.2006. *Teknologi Pengemasan*. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara
- Martianto, D. dan M. Ariani. 2004. *Analisis Perubahan Konsumsi dan Pola Konsumsi Pangan Masyarakat dalam Dekade Terakhir*. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VII. LIPI Jakarta
- Monografi Kecamatan. *Profil Kecamatan Sompak Kabupaten Landak*. Kecamatan Sompak.