

JAJAN TRI DATU SEBAGAI SALAH SATU VERSI PRODUK UNGGULAN PADI ORGANIK DI DESA MENGESTA

Ni Nyoman Parwati¹, I Gusti Putu Suharta², Anantawikrama Tungga Atmadja³

^{1,2} Jurusan Matematika FMIPA UNDIKSHA; ³ Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi UNDIKSHA

Email: nyoman.parwati@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Mengesta Village, especially in the Wongaya Betan area, is famous as a local rice producer with distinctive characteristics, which is cultivated organically. Rice produced from organic rice cultivation, namely sandalwood red rice, black rice, and white rice. The purpose of implementing this PPPUD activity is to produce innovative products in the form of Tri Datu snacks and describe the entrepreneurial motivation of the target community. The program implementation method uses the PAP (Participatory Assessment and Planning) method which consists of four main steps, namely (1) finding problems, (2) identifying potentials, (3) analyzing problems and potentials, and (4) selecting problem solving solutions. Data analysis was carried out descriptively and qualitatively. The results of this PPPUD activity are: producing a variety of products in the form of Tri Datu snacks, namely snacks consisting of three types of colors from the original color of rice and three types of snacks (begina, uli, and matahari), with good quality. Partner motivation for entrepreneurship is very high.

Keywords: organic rice, Tri Datu snacks, entrepreneurial motivation

ABSTRAK

Desa Mengesta khususnya di wilayah Wongaya Betan terkenal sebagai penghasil padi lokal dengan karakteristik yang khas, yang dibudidayakan secara organik. Beras yang dihasilkan dari budidaya padi organik ini, yaitu beras merah cendana, beras hitam dan beras putih. Tujuan pelaksanaan kegiatan PPPUD ini adalah menghasilkan produk inovatif berupa jajan Tri Datu dan mendeskripsikan motivasi berwirausaha dari masyarakat sasaran. Metode pelaksanaan program menggunakan metode PAP (Participatory Assessment and Planning) yang terdiri dari empat langkah pokok, yaitu (1) menemukan masalah, (2) menemukenali potensi, (3) menganalisis masalah dan potensi, dan (4) memilih solusi pemecahan masalah. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan kualitatif. Hasil kegiatan PPPUD ini adalah: menghasilkan variasi produk berupa jajan Tri Datu, yaitu jajan yang terdiri dari tiga jenis warna dari warna beras asli dan tiga jenis jajan (begina, uli, dan matahari) dengan kualitas baik. Motivasi mitra untuk berwirausaha sangat tinggi.

Kata kunci: beras organik, jajan Tri Datu, motivasi berwirausaha

PENDAHULUAN

Berdasarkan RTRW kab. Tabanan 2015-2019, wilayah kecamatan Penebel di bagian utara meliputi beberapa subak (organisasi pertanian tradisional Bali), salah satunya subak Wongaya Betan desa Mengesta dijadikan sebagai pusat gerbang pangan kabupaten Tabanan. RPJMD kab. Tabanan (2006-2025) mencanangkan, Tabanan sebagai lumbung berasnya Bali karena sebagian besar wilayahnya berupa lahan pertanian. Mitra kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) ini berlokasi di Banjar Wongaya

Betan, Desa Mengesta Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan Bali dengan jarak sekitar 55 km dari Kota Singaraja, dengan waktu tempuh kurang lebih 2 jam.

Batas-batas wilayah Desa Mengesta adalah sebagai berikut. Sebelah utara perbukitan yang berbatasan dengan kabupaten Buleleng, sebelah timur kecamatan Baturiti, sebelah selatan kecamatan Marga, dan sebelah barat kecamatan Selemadeg. Luas wilayah kecamatan penebel adalah 14.198 Ha, berada pada ketinggian 159-1.087 di atas permukaan laut. Seluas 4.437 Ha merupakan area persawahan, 384 Ha area perkebunan,

sisanya untuk kebermanfaatan yang lain, seperti: perumahan, jalan, dan sungai (Indramanik et al., 2019). Karakteristik wilayah kecamatan Penebel adalah wilayah kepulauan yang mempunyai topografi yang landai sampai dengan bergelombang yang terdiri dari daerah perbukitan dan lahan persawahan. Curah hujan rata-rata di wilayah kecamatan Penebel adalah sebesar 2.000 s/d 3.000 mm/tahun dengan rata-rata hari hujan sebanyak 65,6 hari (Sumber: Dinas Perkebunan, Unit Manajemen Lapangan Kec. Penebel, 2019).

Berdasarkan karakteristik seperti ini, maka lahan yang ada banyak dimanfaatkan untuk usaha tanaman pertanian, perikanan, peternakan, dan perkebunan. Pada Sub Sektor Tanaman Pangan dan Hortikultura, sebagian besar pemanfaatan lahan diusahakan untuk tanaman pangan padi sebagai tanaman utama, selebihnya diusahakan untuk tanaman jagung, ubi kayu, ubi jalar, kacang tanah, sayur-sayuran, pisang, dan tanaman hortikultura lainnya. Jenis tanaman padi yang berkembang dengan baik di Desa Mengesta khususnya adalah tanaman padi merah lokal (padi merah cendana) dengan umur tanam sekitar 6 bulan. Desa Mengesta terkenal sebagai penghasil beras merah lokal, beras hitam, dan beras putih lokal yang merupakan produk unggulan dari Desa mengesta khususnya dan Kabupaten Tabanan umumnya.

Mitra yang terlibat dalam kegiatan PPPUD ini adalah (1) UD Arisa Jaya dan (2) IRT Rama Cake. Kedua mitra tersebut bergerak dalam bidang usaha yang sejenis yaitu bidang pangan dan agribisnis. Kondisi terkini dari masing-masing mitra diuraikan berikut ini.

(1) Mitra I: UD Arisa Jaya

UD Arisa Jaya bergerak dalam bidang pemasok, pengelola, dan penjual hasil-hasil pertanian dan pupuk organik. Lokasi terletak 5 km dari kota kecamatan Penebel dan 14 km dari Kota kabupaten Tabanan. Dalam menjalankan usahanya mempekerjakan 6 orang dalam usaha produksi beras, 5 orang dalam produksi pupuk organik, 2 orang Supir 1

orang tenaga administrasi. Akses jalan berupa jalan aspal dengan kualitas cukup bagus. listrik, air, dan telekomunikasi tersedia dengan cukup. Peralatan yang dimiliki adalah satu set penggilingan padi, satu set pengering padi (dryer), dan satu set mesin pembuat pupuk organik (gambar 2 dan 3). Nilai investasi dari peralatan yang dimiliki sekitar 1,5 M. Dalam menjalankan usahanya dibantu dengan kendaraan operasional, berupa 1 truk besar, 1 truk engkel, 1 kendaraan grand max, dan 2 unit sepeda motor, dengan nilai investasi sekitar Rp 500.000.000. Bangunan yang dimiliki 1 ruangan pabrik beras seluas (20 x 15) m, 1 gudang penyimpanan padi dan gabah seluas (10 x 7) m, 1 ruangan penyimpanan hasil produksi seluas (7 x 5) m, 3 unit tempat produksi pupuk masing-masing seluas (20 x 7) m.

Bahan baku yang diperlukan untuk melakukan usahanya berupa padi/gabah dan bahan baku pembuatan pupuk adalah limbah ternak dan limbah pertanian. Penukaran bahan baku adalah petani di wilayah desa setempat yang tergabung dalam kelompok tani organik yang membudidayakan padi lokal sebagai penghasil beras, yaitu: beras merah jenis cendana, beras hitam, dan beras putih. Masa tanam padi yang dibudidaya oleh petani di sini adalah 6 bulan. Sistem pertanian yang dilakukan adalah pertanian organik, dengan memanfaatkan pupuk organik yang dihasilkan dari UD Arisa Jaya bekerjasama dengan kelompok tani padi organik Somya Pertiwi Banjar Wongaya Betan, Desa Mengesta, Kec.Penebel, Tabanan.

Beras yang dihasilkan dari petani di wilayah Desa Mengesta yang dikelola oleh Petani padi organik ini kualitasnya sangat bagus, beberapa diantaranya sudah berhasil merambah konsumen dari hotel dan restoran yang ada di Bali, salah satunya adanya “Bali Tangi” yang beralamat di kota Denpasar. Selain memproduksi beras, UD Arisa Jaya juga sebagai produsen dan pemasok pupuk organik bagi petani di wilayah Tabanan dan sekitarnya. Bahan baku yang digunakan untuk membuat pupuk adalah limbah ternak yang diperoleh

dari peternakan di wilayah Tabanan dan sekitarnya.

Berdasarkan wawancara pengusul dengan pemilik dan karyawan UD Arisa Jaya, yang diadakan pada tanggal 28 Juli 2020 diperoleh informasi sebagai berikut. Rata-rata produksi beras yang dihasilkan oleh UD Arisa Jaya dalam satu bulan adalah 4,5 ton dengan harga rata-rata Rp 81.000.000. Pupuk organik yang dihasilkan dalam satu bulan rata-rata sebanyak 2000 sak dengan harga jual Rp 25.000/sak. Teknik pengemasan produk beras, ada dalam ukuran 25 kg, 5 kg, dan 1 kg menggunakan plastik yang dipress.

(2) Mitra II: IRT “Rama Cake”

IRT “Rama Cake” bergerak dalam bidang produksi pangan aneka jenis kue berupa kue basah, yaitu: cake, muffin, bolu, dan brownies serta kue kering yaitu jajanan upakara tradisional Bali. Jenis olahan pangan yang telah berhasil dibuat berupa teh beras merah. Dalam menjalankan usahanya “Rama Cake” mempekerjakan 6 orang tenaga kerja. Akses jalan cukup bagus (jalan aspal). Listrik, air, dan telekomunikasi tersedia dengan cukup. Jarak ke kota Kecamatan 5 km, ke kota Kabupaten 13 km.

Beberapa peralatan yang telah dimiliki adalah sebagai berikut. Oven 2 buah, panci 6 buah, cetakan kue ukuran kecil 200 buah, cetakan kue ukuran sedang (diameter 15 cm) 10 buah, cetakan kue ukuran sedang (diameter 20 cm) 5 buah, cetakan kue ukuran besar (diameter 25 cm) 2 buah, mixer 1 buah, dan kompor gas 1 buah (gambar 4), 2 buah kendaraan operasional. Nilai investasi sekitar Rp 225.000.000. Ruang yang dimiliki adalah 1 ruangan produksi dengan luas (10 x 7) m, 1 ruangan tempat penyimpanan dan pengemasan produk dengan luas (4 x 5) m.

Bahan baku yang diperlukan untuk melakukan usahanya berupa tepung beras dan beras merah untuk membuat teh. Beras yang digunakan merupakan hasil produksi pertanian di wilayah Desa Mengesta yang diproduksi oleh UD Arisa Jaya. Dalam satu bulan rata-rata kue

basah yang dihasilkan adalah 10.000 biji kue basah dengan harga Rp 2000/biji dan 15.000 biji kue kering berupa jajanan khas untuk upakara di Bali dengan harga Rp 500/biji. Harga rata-rata adalah Rp 27.500.000. Selain itu, “Rama cake” juga memproduksi teh beras merah dengan konsumen tidak hanya penduduk lokal tetapi juga turis mancanegara. Teknik pengemasan produk menggunakan teknologi sederhana dikemas dalam bungkus plastik kemudian dipress. Dalam satu bulan teh beras merah yang berhasil diproduksi sekitar 10 kg dengan harga Rp 50.000 sampai Rp 75.000 per kg. Pemasaran produk dilakukan dengan menjual langsung ke konsumen terutama saat-saat hari-hari besar Agama Hindu. Di samping itu pemasaran juga dilakukan dengan mengirimkan ke toko-toko di wilayah Tabanan dan Denpasar.

Berdasarkan paparan kondisi kedua mitra saat ini, dapat dicermati bahwa kedua mitra mengembangkan usaha dalam bidang yang sejenis yaitu bidang pangan dan agribisnis. Mereka mempunyai komitmen yang kuat untuk mengoptimalkan potensi yang dimiliki daerahnya, baik potensi alam, SDM, maupun budaya lokal. Hal ini terlihat dari produk-produk usahanya adalah berasal dari hasil pertanian setempat, berbasis budaya lokal. Dilihat dari kualitas produk kedua mitra ini, memiliki peluang yang besar untuk merambah pasar yang lebih luas bahkan sebagai produk ekspor. Hal ini karena, sampai saat ini beras merupakan kebutuhan pokok dari masyarakat Indonesia khususnya. Selain itu, dilihat dari kualitas beras yang dihasilkan oleh mitra adalah beras pecah kulit dengan kandungan vitamin yang masih utuh. Beras ini juga merupakan bahan dasar pembuatan teh beras merah dengan aroma dan rasa yang khas yang tidak dimiliki oleh daerah lain yang ada di Bali. Namun dalam menjalankan usahanya masih banyak kendala yang dialami oleh kedua mitra yang memerlukan sentuhan IPTEKS.

Permasalahan prioritas yang ditangani melalui pelaksanaan kegiatan PPPUD ini yang telah disepakati bersama mitra adalah variasi

kemasan produk belum bervariasi dan tidak inovatif, sehingga menghambat laju penjualan. Sebagian besar produk beras dijual dalam bentuk grosiran (kwintalan) dengan harga yang jauh lebih murah dari harga eceran di pasaran. Pengolahan produk menjadi pangan menggunakan bahan pewarna dan perasa buatan yang cenderung membahayakan kesehatan. Jenis-jenis produk, yang dihasilkan masih terbatas dengan kualitas yang belum teruji standar keamanannya untuk dikonsumsi karena tidak memiliki pengetahuan di bidang terkait. Tujuan dan sasaran yang ditargetkan melalui kegiatan PPPUD ini, seperti dipaparkan dalam tabel 1.

Tabel 1. Tujuan dan Sasaran

Sasaran	Tujuan
Melaksanakan Pelatihan dan Pendampingan untuk Mitra:	Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra untuk menghasilkan:
a. Membuat variasi produk dengan memanfaatkan teknologi, yaitu pembuatan angkak beras merah dan aneka kue/jajanan <i>upakara</i> khas Bali dengan pewarna alami dari beras.	a. variasi kemasan beras organik merah/hitam yang memenuhi standar kualitas ekspor; dan
b. Pengemasan produk yang baik dan menarik, serta memenuhi kualitas ekspor	b. variasi produk pangan sehat, berupa angkak <i>Red Mold Rice</i> (RMR) dan jajanan tradisional Bali

Dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra, dilakukan dengan menerapkan teknologi berdasarkan hasil penelitian dan kajian teori yang pertama terkait dengan pembuatan angkak beras merah. *Red Mold Rice* (RMR) dikenal juga dengan nama *red yeast rice* atau *angkak* adalah fermentasi beras dimana jamur makanan *Monascus sp* ditumbuhkan. RMR dikatakan dapat memperlancar proses digesti,

sirkulasi darah, memperkuat dinding usus atau fungsi lambung. Secara tradisional RMR digunakan sebagai bahan pewarna, perasa, dan pengawet makanan. Produk RMR ini bisa ditambahkan pada jajan, daging, ikan atau sop dalam proses memasak untuk memberikan warna yang menarik dan menambah rasa.

Genus *Monascus* dibagi menjadi 4 spesies yaitu *M.pilosus*, *M.purpureus*, *M.rubber*, *M.floridanus*. Pigmen alamiah yang berhasil diekstraksi dikenal sebagai pewarna makanan dan *Monascus* juga menghasilkan pigmen yang dibagi menjadi 3 group. Ketiga group tersebut adalah: (1) pigmen oranye, dinamakan *monascorubin* dan *rubropunctatin*, 2) pigmen kuning, dinamakan *ankaflavin* dan *monascin*, dan 3) pigmen merah, dinamakan *monascorubramin* dan *rubropunctamin*.

Pigmen-pigmen tersebut mengandung protein, peptida, asam amino dan asam nukleat di dalam produknya atau kultur media. (Yanli & Xiang, 2020; Luo et al., 2018) menyatakan bahwa pada proses fermentasi angkak, pigmen-pigmen tersebut terbentuk berurutan yaitu pada awal fermentasi hypha *M.purpureus* berwarna kuning, kemudian bagian ascumata dewasa menghasilkan warna pigmen jingga (oranye) dan bagian ascumata dewasa menghasilkan warna pigmen merah. Untuk melihat pigmen kuning maka digunakan panjang gelombang 390 nm, sedangkan warna merah dengan panjang gelombang 500 nm.

Saat ini penelitian tentang angkak telah banyak dilakukan di Indonesia seperti yang dilaporkan oleh (Ristiarini et al., 2017; Pandiangan et al., 2019), pembuatan terasi udang dengan menggunakan pewarna alami yang berasal dari bubuk angkak, menunjukkan penambahan bubuk angkak sebesar 0,5%, 1%, dan 1,5% dan konsentrasi garam 5% dapat meningkatkan warna terasi tanpa menyebabkan perubahan rasa, bau, dan tekstur. (Pandiangan et al., 2019) melaporkan angkak yang dibuat dari beras merah kultivar BP18041F9 mempunyai pigmen kuning dan merah lebih tinggi dibandingkan angkak yang berasal dari beras merah kultivar Bali Butong. Kandungan

lovastin pada kedua kultivar beras merah yang diuji berada pada kisaran rata-rata 0,92% dari pada beras putih perahu yaitu 0,21-0,27%.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PPPUD ini menggunakan metode PAP (*Participatory*

Assessment and Planning) yang terdiri dari empat langkah pokok, yaitu (1) menemukan masalah, (2) menemu kenali potensi, (3) menganalisis masalah dan potensi, dan (4) memilih solusi pemecahan masalah. Metode pelaksanaan kegiatan, dipaparkan dalam tabel 2.

Tabel 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan PPPUD

Menemukan Masalah	Menemu Kenali Potensi	Menganalisis Masalah dan Potensi	Memilih Solusi Pemecahan Masalah	Indikator Capaian
• Variasi produk yang dihasilkan, baru berupa teh beras merah. • Dalam pembuatan jajan menggunakan pewarna sintetis yang berbahaya bagi kesehatan, selain itu kemasan jajan tidak baik sehingga cepat tengik. • Penjualan beras merah/hitam dilakukan secara grosiran dalam kemasan karung/kampil	Bahan baku tersedia berupa berbagai jenis beras dengan jumlah yang cukup dengan kualitas sangat bagus.	Bahan baku yang tersedia sangat potensial dikembangkan sebagai sumber-sumber ekonomi kreatif yang memiliki nilai jual lebih tinggi	Melakukan kerjasama antara tim pelaksana dengan mitra untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan membuat berbagai versi produk pangan olahan dari beras, meliputi pembuatan angkak (RMR) dan jajan tradisional Bali, serta teknis pengemasannya.	Menghasilkan angkak/RMR yang berkualitas “baik” dan jajan tradisional Bali dengan kualitas baik dan aman dikonsumsi.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan

Program

Pelaksanaan program pengembangan produk unggulan daerah (PPPUD) ini melibatkan dua mitra, yaitu UD. Arisa Jaya dan IRT. Rama Cake. Kedua mitra ini dalam menjalankan usahanya memanfaatkan produk unggulan yang dihasilkan oleh desa setempat yaitu berbagai versi produk dari beras merah jenis cendana. Kedua mitra ini terlibat aktif dalam seluruh program yang dirancang bersama dalam kegiatan PPPUD ini mulai dari mengikuti kegiatan pelatihan dan pelaksanaan kegiatan pendampingan.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi program, dilihat berdasarkan ketercapaian pelaksanaan program meliputi: (1) dihasilkannya *Red Mold Rice* (RMR) dengan “kualitas baik”; dan (2) adanya tambahan variasi produk berupa jajan

tradisional yang inovatif dengan kualitas baik. Semua data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif dan kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelaksanaan PPPUD ini adalah adanya variasi produk berupa Jajan Tri Datu. Jajan Tri Datu ini terbuat dari produk unggulan berupa padi yang dihasilkan oleh petani di desa Mengesta, khususnya di Wongaya Betan yang dibudidayakan oleh kelompok pertanian organik “Somya Pertiwi”. Ketiga jenis beras yang merupakan bahan dasar pembuatan jajan ini merupakan produk pertanian yang berkualitas. Beras merah yang dihasilkan merupakan beras merah jenis cendana yang hanya dapat tumbuh subur di wilayah desa ini. Dalam pengolahan hasil pertanian menjadi pangan, khususnya jajan Tri Datu ini tanpa menggunakan bahan-

bahan pewarna buatan/kimia. Semua bahan dibuat secara alami termasuk pewarnaan dengan memanfaatkan warna alami beras. Sehingga semua produk jajanan ini aman dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Rasanya sangat gurih dan renyah karena produksi jajan dikelola dengan baik.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Jajan Tri Datu dan Produk yang dihasilkan

Angkak yang dihasilkan dari fermentasi beras merah digunakan sebagai pewarna jajan “Tri Datu”. Jajan “Tri Datu” adalah nama yang diberikan untuk jajanan tradisional Bali yang biasa digunakan sebagai jajan upakara dalam ritual Agama Hindu. Pemberian nama Tri Datu merupakan inovasi yang dilakukan dengan memadukan produk unggulan daerah setempat dengan filosofi kehidupan yang dianut oleh masyarakatnya. Tiga jenis warna yang disajikan dalam jajanan tersebut, yaitu: warna merah, putih, dan hitam. Selain warnanya, jajan tersebut dikemas menjadi satu terdiri dari tiga jenis jajan, yaitu: jajan begini (rengginang), jajan uli (jaje uli), dan jajan matahari/sirat. Jajan begini dibuat berwarna merah menggunakan pewarna alami yang terbuat dari angkak beras merah. Jaje uli berwarna putih yang berasal dari warna asli beras ketan putih. Jajan matahari dibuat dari tepung beras hitam dengan warna hitam alami dari warna beras hitam.

Jajan Tri Datu ini memiliki nilai filosofi bagi umat Hindu khususnya. Tri Datu berasal dari kata Tri yang artinya tiga dan Datu yang artinya

warna (Atmadja et al., 2017; Sudarmana et al., 2019). Jadi jajan Tri Datu berarti jajan dengan tiga warna, yaitu: merah, hitam, dan putih. Ketiga warna ini melambangkan kesucian Tuhan dalam manifestasinya sebagai Tri Murti. Tri Murti meliputi Dewa Brahma sebagai pencipta yang disimbolkan dengan warna merah. Dewa Wisnu sebagai pemelihara yang disimbolkan dengan warna hitam, dan Dewa Siwa sebagai pelebur yang disimbolkan dengan warna putih. Dalam konteks keaksaraan diwakili dengan aksara Ang-Ung-Mang, penyatuan dari ketiganya menjadi AUM atau OM (Omka atau Ida Shang Hyang Widhi Wasa/Tuhan) (Atmadja et al., 2017). Bagi umat Hindu, pemakaian ketiga jenis warna tersebut akan selalu mengingatkan mereka kepada kebesaran Tuhan, yaitu sebagai pencipta, pemelihara, dan pelebur. Ketiga hal ini juga melambangkan siklus kehidupan, yaitu lahir, hidup, dan mati.

Nama Tri Datu juga dipilih dari filosofi yang terkandung dalam nama ketiga jenis jajan yang dipilih, yaitu jajan begini/gina, jajan uli, dan jajan matahari sebagai pengganti jajan sirat. Jajan begini memiliki makna ingat dengan “*geginan*”, atau ingat dengan tugas dan tanggung jawab. Jajan uli memiliki makna “*ulian sarat*” atau dengan sungguh-sungguh dan ketekunan dalam menjalankan tugas dan kewajiban. Jajan matahari/sirat memiliki makna kebijaksanaan, seperti matahari tanpa pilih kasih dalam memberikan sinarnya untuk bumi atau jajan sirat memiliki makna “*apang mesirat*” artinya agar terwujud dengan nyata apa yang dikerjakan. Dengan demikian ketiga jajan yang digunakan sebagai sarana upacara itu memiliki makna rasa syukur kepada Tuhan/Ida Shang Hyang Widhi Wasa untuk melakukan tugas dan tanggung jawab secara tekun, penuh kesungguhan, didasari oleh rasa yang tulus dan ikhlas agar apa yang dikerjakan mendapat berkah yang terbaik dari Tuhan.

Jajan “Tri Datu” telah divalidasi berdasarkan pendapat ahli yaitu dari rohaniawan Hindu, akademisi, dan pendapat masyarakat. Berdasarkan pendapat rohaniawan, jajan “Tri

Datu” tersebut (Gambar 01) sangat tepat mewakili makna ungkapan rasa syukur terhadap Tuhan digunakan sebagai sarana dalam melakukan ritual dalam agama Hindu khususnya. Kualitas produk dari jajan “Tri Datu” yang dihasilkan telah diuji validasi oleh 3 orang akademisi dan 12 orang konsumen menggunakan angket. Angket yang digunakan, meliputi: kualitas bahan-bahan yang digunakan, rasa, dan tampilan, menggunakan skala Likert dengan lima pilihan yang bersifat gradasi (1. Sangat tidak baik; 2. Tidak baik; 3. Cukup baik; 4. Baik; 5. Sangat baik). Hasil penyebaran angket diperoleh rata-rata skor pendapat responden adalah 98,6 yang berada pada kategori sangat baik.

Peluang pengembangan usaha dibidang pangan sangat terbuka lebar di wilayah ini. Hal ini karena bahan baku yang sangat berlimpah dengan kualitas bagus. Berdasarkan hasil angket yang diberikan kepada 10 orang responden terdiri dari pelaku UMKM, ibu-ibu PKK, dan calon konsumen lainnya, diperoleh hasil bahwa banyaknya responden yang memiliki tanggapan minimal “tinggi” adalah 10 orang (100%). Tidak ada yang memiliki tanggapan cukup, negatif, maupun sangat negatif. Hal ini menandakan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan sangat termotivasi untuk mengembangkan usaha baru dengan memanfaatkan hasil unggulan pertanian daerah setempat.

Selain itu dengan memanfaatkan sumber-sumber keunggulan daerah sebagai produk yang bernilai ekonomis akan mendorong pertumbuhan UMKM di daerah sasaran yang berdampak langsung terhadap pertumbuhan ekonomi lokal. Hal ini senada dengan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh (Hamza & Agustien, 2019; Awali, 2020) menyatakan bahwa UMKM memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan perekonomian dan memiliki andil yang besar dalam penyerapan tenaga kerja.

Hasil yang dicapai setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan jajan Tri Datu di

daerah sasaran adalah sebagai berikut. (1) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat di bidang teknologi pengolahan pangan dengan memanfaatkan produk unggulan pertanian berupa beras merah cendana, beras putih, dan beras hitam. (2) Bertambahnya sumber mata pencaharian masyarakat yang berdampak pada adanya peningkatan ekonomi lokal.

SIMPULAN

Pelaksanaan program PPPUD di Desa Mengesta, Kecamatan Penebel, ini telah mampu menghasilkan variasi produk olahan pangan yang inovatif dengan kualitas sangat baik. Produk inovatif yang dihasilkan berupa jajan Tri Datu yang pembuatannya diinovasi dikaitkan dengan filosofi yang dianut oleh masyarakat Bali khususnya dan umat Hindu umumnya. Selain itu bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan jajan ini menggunakan produk unggulan daerah di Desa Mengesta khususnya, dan Kabupaten Tabanan umumnya. Motivasi berwirausaha dari mitra PPPUD ini sangat tinggi, sehingga sangat potensial untuk mengembangkan sektor bisnis di bidang kuliner.

Berdasarkan hasil yang diperoleh dalam pelaksanaan PPPUD ini, beberapa saran yang bisa diajukan adalah: dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat lokal, perlu dilakukan kerjasama yang saling mendukung antara pelaku UMKM atau masyarakat lainnya dengan pihak perguruan tinggi secara berkesinambungan agar terjadi sinergi antara teori yang dikembangkan di Perguruan Tinggi dengan praktik-praktik yang berkembang di masyarakat, baik dalam bidang ekonomi, sosial, dan budaya.

Kepada pihak pemerintah yang menangani bidang pengembangan ekonomi kreatif agar secara kontinu mengadakan pembinaan ke masyarakat khususnya kepada para pelaku UMKM

agar produk-produk usaha yang berkembang di masyarakat dapat difasilitasi untuk memperoleh ijin-ijin usaha baik ijin edar, ijin dari BPOM, atau yang lainnya. Dengan demikian, para pelaku UMKM merasa mendapatkan jaminan dari pemerintah untuk mengembangkan usahanya.

DAFTAR RUJUKAN

- Atmadja, A. T., Ariyani, L. P. S., & Atmadja, N. B. (2017). Commodification of Tri Datu Bracelets Talisman in Balinese Community. *KOMUNITAS: International Journal of Indonesian Society and Culture*.
<https://doi.org/10.15294/komunitas.v9i2.8325>
- Awali, H. (2020). Urgensi Pemanfaatan E-Marketing Pada Keberlangsungan Umkm Di Kota Pekalongan Di Tengah Dampak Covid-19. *BALANCA: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*.
<https://doi.org/10.35905/balanca.v2i1.1342>
- Hamza, L. M., & Agustien, D. (2019). Pengaruh Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Terhadap Pendapatan Nasional Pada Sektor UMKM di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*.
<https://doi.org/10.23960/jep.v8i2.45>
- Indramanik, I. B. G., Pagehgiri, J., & Ariyana, I. M. (2019). Studi Kelayakan Investasi Perumahan Wana Amanditha Subamia Tabanan Bali. *Fakultas Teknik UNR*.
- Luo, F., Li, L., Wu, Z., Yang, J., Yi, X., & Zhang, W. (2018). Development of new red mold rice and determination of their properties. *LWT - Food Science and Technology*.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.088>
- Pandiangan, J. F. E., Putra, I. N. K., & Pratiwi, I. D. P. K. (2019). Pemanfaatan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dan Antioksidan Pada Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*.
<https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p10>
- Ristiari, S., Cahyanto, M. N., Widada, J., & Rahayu, E. S. (2017). Citrinin and color analysis of angkak collected from several regions in Indonesia. *Food Research*.
<https://doi.org/10.26656/fr.2017.2.021>
- Sudarmana, I. B. M., Arjawa, I. G. P. B. S., & Mahadewi, N. M. A. S. (2019). Komodifikasi Gelang Benang Tri Datu Dalam Industri Pariwisata Bali. *Jurnal Ilmiah Sosiologi (Sorot)*.
- Yanli, F., & Xiang, Y. (2020). Perspectives on Functional Red Mold Rice: Functional Ingredients, Production, and Application. *Frontiers in Microbiology*.
<https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.606959>