ISBN 978-623-7482-72-7

PENGEMBANGAN KULINER BERBAHAN MOCAF BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI DESA BUKTI - KABUPATEN BULELENG

Risa Panti Ariani[1], Ida Bagus Nyoman Sudria[2], Made Riki Ponga Kusyanda[3], Made Susi Lissia Andayani[4]

[1]Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FTK UNDIKSHA; [2]Prodi Pendidikan Kimia FMIPA; [3]Pendidikan Teknik Informasi FTK - UNDIKSHA
Email: risa.panti@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this community service is to develop a culinary made from mocaf based on local wisdom in Desa Bukti - Buleleng Regency. Kelompok Tani Ternak "Kerti Winangun" has mocaf flour products that have the potential to be processed into various culinary based on local wisdom. Modified Casava flour called mocaf flour is made from cassava produced by the villagers of Desa Bukti. Mocaf has the potential to be developed into souvenirs typical of Buleleng, but due to limited skills and knowledge, the people of Desa Bukti have not been able to use mocaf for various culinary products. The Covid-19 pandemic condition forced rural communities to try even harder in order to promote their products through social media. The villagers of Desa Bukti have never participated in training activities based on Mocaf and also have difficulty promoting online. The activities to follow up on this problem were first, conducting training to make cookies, namely coconut cookies and peanut cookies made from mocaf flour, and banana cake made from mocaf. Second, providing business assistance through packaging and making product labels made from mocaf, and promotion through social media. The implementation of this training consists of two ways, which is carried out through demonstration, discussion and hands-on practice methods. The results showed that the trainees were very positive and enthusiastic about this activity. They considered this training to be effective, useful, and helped them to be creative in making and promoting culinary products based on local wisdom.

***Keywords**: culinary, mocaf, Desa Bukti, local wisdom*

ABSTRAK

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah mengembangkan kuliner berbahan mocaf berbasis kearifanlokal di Desa Bukti - Kabupaten Buleleng. Kelompok Tani Ternak (KTT) "Kerti Winangun" memiliki produk tepung mocaf yang sangat potensial untuk diolah menjadi berbagai kuliner berbasis kearifan lokal. Modified Casava flour disebut tepung mocaf dibuat dari singkong hasil pertanian masyarakat desa Bukti. Mocaf berpotensi untuk dikembangkan menjadi oleh-oleh khas Buleleng, tetapi karena keterbatasan keterampilan dan pengetahuan, sehingga masyarakat desa Bukti belum dapat menggunakan mocaf untuk berbagai produk kuliner. Kondisi pandemic Covid-19 memaksa masyarakat desa untuk berusaha lebih keras lagi agar dapat mempromosikan produknya melalui media sosial. Masyarakat desa Bukti belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan berbahan dasar mocaf dan juga mengalami kesulitan melakukan promosi secara dalam jaringan (daring). Adapun kegiatan-kegiatan untuk menindak lanjuti permasalahan ini adalah pertama, melakukan pelatihan membuat cookies yaitu cookies kelapa dan cookies kacang berbahan dasar tepung mocaf, serta cake pisang berbahan dasar mocaf. Kedua melakukan pendampingan usaha melalui pengemasan dan pembuatan label, serta promosi melalui media sosial. Pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari dua cara melalui metode demonstrasi, diskusi dan praktik langsung. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta pelatihan sangat positif dan antusias terhadap kegiatan ini. Mereka menganggap pelatihan ini efektif, bermanfaat, dan membantu mereka menjadi kreatif membuat dan mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.

***Kata kunci:** alat bantu, pembelajaran kooperatif, deduktif kuliner, mocaf, desa Bukti, kearifan lokal*

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 saat ini mempengaruhi berbagai lini kehidupan manusia termasuk di bidang wisata kuliner. Kegiatan-kegiatan wisata yang berlangsung melalui interaksi antara pelaku wisata dan wisatawan tiba-tiba harus terhenti dan dilakukan dari rumah masing-masing. Bahkan pariwisata Bali berhenti dengan tidak adanya kegiatan wisata, mengakibatkan hilangnya pekerjaan dan penghasilan pelaku wisata, hal ini sangat menggoncang pariwisata di Bali. Penerapan PPKM yang berlangsung terus menerus selama sejak awal tahun 2020 menyebabkan masyarakat Bali kehilangan pekerjaan dan penghasilannya. Hal ini sangat logis mengingat sebelum merebaknya pandemic Covid-19, masyarakat belum terlatih atau berpengalaman dalam membuat produk kuliner dan mempromosikan melalui media online mengingat kondisi ekonomi, sosial, serta lokasi geografis mereka berbeda-beda. Secara ekonomi, masyarakat harus berusaha untuk melakukan berbagai usaha lainnya. Secara sosial, masyarakat harus mengurangi tatap muka secara langsung dan menghindari berbagai pertemuan. Pertemuan-pertemuan harus menjalankan protokol kesehatan (prokes) yang ketat sehingga terjadi peralihan komunikasi menjadi tidak langsung secara online.

Wonderful Indonesia Co-Branding Forum News (WICF News) menuliskan Menteri Pariwisata Arief Yahya menyatakan bahwa Kementerian Pariwisata memiliki tiga strategi dalam mengembangkan wisata kuliner agar semakin go international. (WICF News, 2/3/2018) Ketiga strategi tersebut adalah memperkenalkan makanan nasional, sertifikasi destinasi kuliner, dan co-branding Wonderful Indonesia dengan restoran di luar negeri. Kemenpar tidak bertanggung jawab pada kuliner, tetapi pada delivery channel seperti hotel, restoran dan kafe. “Sektor kuliner dalam industri pariwisata menyumbang sekitar 30–40 % pendapatan pariwisata. Ekonomi kreatif berkontribusi sebesar 7,38 persen terhadap perekonomian nasional dengan total PDB sekitar Rp 852,24 triliun, dari total kontribusi tersebut subsektor kuliner menyumbang 41,69 %,” kata Arief saat menghadiri pembukaan Batavia Cafe di Lotte Mart Bintaro, Tangerang, (28/2). Promosi terbaik secara sosial budaya maupun ekonomi adalah melalui kuliner, contohnya China membuat Chinatown dan restoran China di berbagai negara, tanpa terasa mereka mempengaruhi seluruh dunia, sehingga kuliner merupakan diplomasi ekonomi paling halus (soft diplomacy). Tantangan kuliner Indonesia adalah belum memiliki makanan nasional, karena banyaknya pilihan kuliner yang menjadi daya tarik wisata. Meskipun pada akhirnya hasil diskusi Kemenpar, Bekraf, Kemenlu, dan BKPM menetapkan rendang, soto, nasi goreng, sate, gado-gado sebagai 5 makanan nasional Indonesia dan minuman sementara diputuskan kopi sebagai minuman nasional. Sedangkan destinasi wisata kuliner juga telah ditetapkan dan akan disertifikasi oleh UNWTO, yaitu Bali, Joglosemar (Jogja, Solo, Semarang) dan Bandung, diharapkan kesuksesan tiga destinasi ini nantinya akan ditularkan ke kota-kota lainnya.

Desa Bukti terletak di Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali, yang memiliki memiliki rata-rata ketinggian 10 meter dari permukaan air laut. Desa Bukti merupakan Desa yang Sejahtera, Kata Bukti berasal dari Wibuh dan Mukti yang artinya Sejahtera. Sebelum tahun 1968 Desa Bukti terdiri dari 2 desa Adminitrasi yaitu: Desa adminitrasi Bukti dan Desa adminitrasi Sanih, sehingga tahun 1968 adminitrasi desa Bukti dan Sanih menjadi satu desa yaitu Pemerintahan Desa Bukti. Desa Bukti terdiri dari tiga dusun yaitu : Dusun Sanih, Dusun Bukti, dan Dusun Mekar Sari. Desa Adat Bukti terdiri dari 2 Desa Pakraman yaitu Desa Pakraman Bukti dan Desa Pakraman Sanih, perbedaan ini dikarenakan perbedaan adat budaya (Desa, Kala dan Patra/Desa Mawicara), sehingga membentuk karakteristik dan pola hidup budaya masyarakat yang berbeda pada kedua desa adat.

Air Sanih atau Yeh Sanih adalah tempat wisata yang terletak sekitar 17 km dari Singaraja, Bali. Tempat ini merupakan tempat permandian dengan sumber air. Menurut legenda tempat ini merupakan tempat permandian bagi pasangan muda. Menurut kepercayaan masyarakat setempat, sumber air ini mempunyai asal usul dari Danau Batur yang letaknya ratusan kilometer dari tempat ini. Air dari sumber ini sering digunakan dalam upacara agama Hindu dengan ditemui Pura kepada Dewa Wisnu. Tempat Wisata Air Sanih ini terletak di tepi Pantai, tepatnya di Jalan Raya Sanih, Desa Sanih, Kubutambahan, Buleleng, Bali.

Di tempat wisata Air Sanih dan sepanjang jalan raya Pantai Desa Bukti juga terdapat tempat-tempat penjualan kuliner yang menjual berbagai jenis makanan, dari makanan ringan hingga makanan berat yang mengenyangkan. Meskipun banyak terdapat tempat makan yang menjual berbagai kuliner, tetapi belum terdapat tempat usaha kuliner yang dikelola Kelompok Tani dan Ternak "Kerti Winangun". Ketua Kelompok Tani dan Ternak Kerti Winangun, I Made Suparta saat pelatihan pengolahan pisang ibu-ibu PKK setempat menyampaikan cita-citanya," Mimpi besar kami itu menjadikan Desa Bukti sebagai pusat oleh-oleh Bali. Kami tahu peluang itu ada. Masyarakat kami siap memberikan dukungan".

Tepung mocaf di produksi oleh masyarakat Desa Bukti sebagai budidaya hasil pertanian yang dibuat dari singkong. Tetapi saat ini mocaf belum dimanfaatkan sebagai aneka produk kuliner dari tepung mocaf. Tepung mocaf dibuat dengan cara sederhana, dimulai dari singkong segar diproses pencucian dan pengupasan, penggobedan atau diparut kasar, perendaman, kemudian proses pengeringan. Teknologi tepung merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Mocaf memiliki nilai fungsional pangan yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, seperti meningkatkan daya cerna, tinggi serat, dan bebas gluten. Tidak ada kandungan gluten pada mocaf menyebabkan tepung ini sangat cocok digunakan untuk para penyandang autisme, diabetes, alergi dan penyakit pada pencernaan. Penelitian yang dilakukan oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dalam bukunya tahun 2020, berjudul Modified Cassava Flour (MOCAF), menuliskan perbandingan sifat kimia antara mocaf dengan tepung terigu adalah tepung mocaf memiliki kandungan kalori yang jauh lebih rendah dibandingkan tepung terigu, meskipun kandungan karbohidratnya lebih tinggi dari tepung terigu. Rendahnya kandungan protein dan lemak pada mocaf menyebabkan tidak dapat terbentuk gluten, sehingga mocaf tidak cocok digunakan untuk olahan kuliner seperti roti-rotian. Meskipun kandungan kalsiumnya lebih rendah dari tepung terigu, tetapi mocaf mempunyai kandungan fosfor, besi dan vitamin

A. Komposisi kimia tepung mocaf sebagai berikut :

Tabel 1. Komposisi Kimia: Mocaf danTepung Terigu

Parameter	Mocaf	Tepung Terigu
Kalori (kal)	363	1.356
Air (g)	10,91	12
Proterin (g)	1	1,7–16
Lemak (g)	0,4–0,8	1,2–2,9
Karbohidrat (g)	84,9	48
Kalsium (mg)	60	3,1–4,6
Fosfor (mg)	80	-
Besi (mg)	3,5	-
Vitamin A (mg)	0,08	-
Vitamin B (mg)	-	-
Vitamin C (mg)	-	-

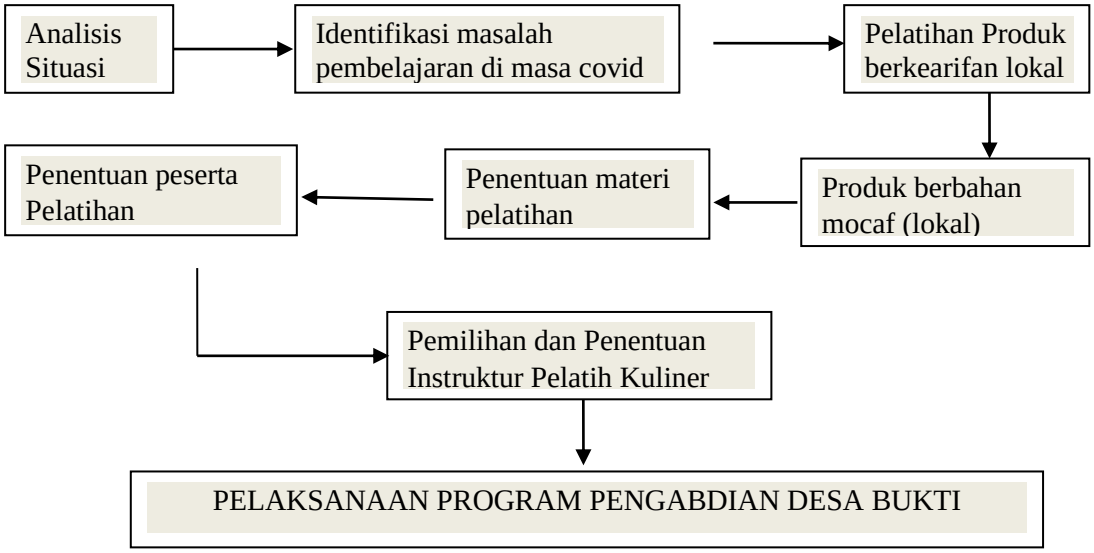
Sumber: Helmi, 2020

Selain adanya tempat wisata di desa Bukti, juga adanya dorongan yang kuat dari masyarakat, khususnya KTT "Kerti Winangun" untuk melengkapi diri dengan keterampilan pengolahan aneka kuliner berbahan mocaf, maka diharapkan dapat mendukung perekonomian keluarga melalui usaha sederhana yang dapat dilakukan di dalam kelompok. Bahkan dukungan dari pemerintah setempat melalui BUMDes dan Perbekel sebagai pimpinan Aparat Desa. Melihat analisis situasi di atas, permasalahan sangat penting pada masyarakat desa Bukti secara umum adalah Bagaimana Pengembangan Kuliner Berbahan Mocaf Berbasis Kearifan Lokal di Desa Bukti - Kabupaten Buleleng ?

METODE

Bentuk dari kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan dengan pemecahan masalah dan alur berfikir sebagai berikut :

Tabel 1. Pemecahan Masalah dan Alur Berfikir



Peserta dan Waktu Pelaksanaan

Peserta pelatihan pembelajaran daring kreatif diikuti oleh 5 orang masyarakat Desa Bukti yang memiliki motivasi kuat untuk memulai usaha kuliner. Adapun kegiatan ini dilakukan demonstrasi oleh instruktur pelatih kuliner dan praktik langsung oleh masyarakat Desa Bukti.

Waktu pelaksanaan terdiri dari dua tahapan :

(1) tahapan pelatihan mulai dari persiapan di awal Juni sampai pelaksanaan pelatihan pada tanggal 26 Juni 2021, 17 Juli 2021 dan 21 Agustus 2021

(2) tahapan pendampingan dengan cara diskusi dilakukan pada tanggal (16 Juni – 30 september 2021), melalui whatshapp, video call, telepon atau media komunikasi lainnya.

Gambar 1. Pelatihan Cookies berbahan mocaf

Gambar 2. Pelatihan membuat cake pisang berbahan mocaf

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi Kegiatan Pengabdian

Pada hasil dan pembahasan ini disampaikan implementasi kegiatan pengabdian serta respon masyarakat desa Bukti terhadap kegiatan ini. Implementasi terdiri dari tahapan pelatihan dan tahapan pendampingan dengan penjelasan sebagai berikut :

(i) Tahapan Pelatihan

Kegiatan pada tahap ini adalah melakukan pertemuan langsung dengan melakukan demonstrasi oleh instruktur, kemudian diikuti praktik langsung oleh setiap peserta dari desa Bukti. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan dan pengalaman langsung dalam membuat produk kuliner berbahan mocaf, yaitu (1) cookies kelapa, (2) cookies kacang dan (3) cake pisang. Pengabdi memberi pemodelan melalui demonstrasi tentang produk-produk berbahan mocaf yang terlihat pada foto berikut ini :

Gambar 3. Cookies Kelapa Mocaf

Selain itu pelatihan ini juga tetap menjalankan prosedur Kesehatan (prokes) dengan cuci tangan dan peserta juga menggunakan masker. Praktik membuat cookies ini dilakukan secara mandiri oleh setiap peserta yang betul-betul berminat untuk berwirausaha.

Gambar 4. Cookies Kacang Mocaf

Gambar 5. Cake Pisang Mocaf

Pada tahap pelatihan, tim pengabdi melakukan demonstrasi membuat kuliner berbahan mocaf. Peserta pelatihan dituntun untuk mengikuti sesuai tahapannya dan terlibat langsung dalam praktik mandiri. Sehingga peserta memperoleh pengalaman langsung untuk membuat berbagai produk berbahan mocaf. Pelatihan dimulai dari persiapan cara mengukur dan menimbang bahan, kemudian adonan dibuat sesuai langkah-langkahnya. Setelah dibentuk atau dimasukkan dalam loyang, kemudian dioven sampai matang. Ketiga produk siap untuk proses pengemasan dengan kemasan yang sudah diberi label.

(ii) Tahap Pendampingan

Pada tahap ini peserta sudah bisa membuat ketiga produk berbahan mocaf. Selanjutnya produk tersebut melalui proses pengemasan,

dengan mempersiapkan kemasan sesuai produk dan labelnya. Kegiatan diskusi ini melalui grup WA peserta, dilanjutkan diskusi. Persiapan kemasan yang sesuai dengan produk berbahan lokal, juga pembuatan label produk dengan identitas kelompok masyarakat Desa Bukti.

Produk berbahan mocaf yang dibuat oleh masyarakat desa Bukti, kemudian proses pengemasan menggunakan kemasan dan label yang sesuai untuk (1) cookies kelapa, (2) cookies kacang dan (3) cake pisang.

Gambar 6. Cookies kelapa/kacang mocaf

Gambar 7. Cake Pisang Mocaf

Dari diskusi yang masuk di grup WA bisa dijelaskan bahwa peserta memiliki antusiasme yang tinggi dalam mempraktikan dan menawarkan melalui facebook. Hal penting dalam kegiatan pendampingan masing-masing peserta memanfaatkan media sosial yang dimiliki untuk mempromosikan produk berbahan mocaf. Setelah kegiatan pelatihan berakhir, peserta diberikan instrumen evaluasi untuk menilai kegiatan pengabdian ini. Penilaian dilakukan pada tiga komponen, yaitu: efektifitas pelatihan, manfaat bagi peserta, dan peningkatan kreatifitas wirausaha. Adapun respon peserta sebagai berikut :

Tabel 2. Respon Peserta Terhadap Efektifitas, Manfaat dan Kreatifitas Wirausaha

No	Komponen	Deskripsi	Prosentase respon		
			Sangat baik	Baik	Kurang
1	Efektifitas Pelatihan	Perancangan kegiatan pelatihan	4 (80%)	1 (20%)	0 (0%)
		Bantuan bahan-bahan praktik	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
		Pemilihan produk berbahan mocaf	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
		Kualitas instruktur pelatihan	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
		Kualitas pelayanan pendampingan	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
2	Manfaat Bagi peserta	Peningkatan pengetahuan	4 (80%)	1 (20%)	0 (0%)
		Peningkatan ketrampilan kuliner	5 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
		Peningkatan pengemasan produk	4 (80%)	1 (20%)	0 (0%)
3.	Kreatifitas Wirausaha	Motivasi wirausaha	4 (80%)	1 (20%)	0 (0%)
		Ide untuk mempromosikan	3 (60%)	2 (40%)	0 (0%)
		Percaya diri thd produk buatannya	3 (60%)	2 (40%)	0 (0%)

Data respon peserta menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan dirasakan sangat efektif ditinjau dari perancangan kegiatan, bantuan alat/bahan praktik, pemilihan produk berbahan mocaf yang digunakan, kualitas instruktur pelatihan, dan kualitas pelayanan saat pendampingan yang dilakukan melalui group wa. Ini menandakan bahwa pemilihan metode

pemecahan masalah dalam kegiatan pengabdian ini sudah tepat. Selain itu, kegiatan dianggap bermanfaat karena peserta mendapat pengetahuan dan keterampilan membuat produk berbahan mocaf, serta mempersiapkan (kemasan dan label) pengemasannya. Sedangkan respon terhadap kreatifitas untuk berwirausaha antara lain adanya motivasi berwirausaha, sedangkan ide mempromosikan dan kepercayaan diri terhadap produk yang dibuatnya belum maksimal. Sehingga sarannya masyarakat bisa memulai usaha membuat produk berbahan mocaf secara berkelompok agar memperoleh hasil yang terbaik. Link kegiatan ini adalah https://drive.google.com/drive/folders/134PGLbYHcNbf2BjIkgRvVcdu383ijqid

Dengan kemampuan membuat produk-produk berbahan mocaf ini, diharapkan bukan hanya dapat menambah penghasilan keluarga selama pandemic Covid-19, tetapi juga memberi motivasi lebih kepada peserta untuk berwirausaha secara berkelompok.

SIMPULAN

Pengabdian dalam bentuk pelatihan ini menyelenggarakan kegiatan-kegiatan untuk menindak lanjuti permasalahan masyarakat desa Bukti, melalui dua kegiatan, pertama, melakukan pelatihan membuat cookies yaitu cookies kelapa dan cookies kacang berbahan dasar tepung mocaf, serta membuat cake pisang berbahan dasar mocaf. Kedua melakukan pendampingan usaha melalui pengemasan dan label produk berbahan mocaf. Serta membantu promosi melalui media sosial. Pelatihan ini sangat bermanfaat baik dari segi efektifitas kegiatan, manfaat dan kreatifitas promosi online. Kegiatan ini perlu dilakukan pada khalayak sasaran yang lebih luas karena pandemik covid-19 belum berakhir. Dampak ekonomi dan dampak sosial akibat sektor pariwisata masih lesu, menyebabkan pentingnya dilakukan pelatihan pada masyarakat desa.

DAFTAR RUJUKAN

Ariani, Risa Panti. 2018. Preservasi Makanan Lokal. Kota Depok: Penerbit Rajagrafindo Persada.

Ariani, Risa Panti dan Masdarini, Luh. 2020. Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, Atlantis Press. volume 406 p.234-239. Diakses dari https://www.atlantis-press.com

Ariani.RP, Darmawan.DP, Atmaja.NB, Anom SW.IM. 2018. Balinese Traditional Culinary Promotes Food Skills and Its Positive Impact on Tourism Vocational School. International Journal of Life Sciences (IJLS) April 2018, 2 (1):50-63 http://dx.doi.org/10.29332/ijls.v2n1.107

Badan Pusat Statistik Kab. Buleleng, 2019, Statistik Kabupaten Buleleng (Hasil Susenas 2018). Singaraja: BPS Buleleng. Wasps. http://bulelengkab.bps.go.id

Barlian, Jeihan Kahfi. 2 Maret 2018. Tiga Strategi Kemenpar Kembangkan Pariwisata Kuliner, WICF-Wonderful Indonesia Co-Branding Forum News. https://swa.co.id/wicf/news/tiga-strategi-kemenpar-kembangkan-pariwisata-kuliner

BKP. 2013. Peraturan Presiden 22 Tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. Jakarta: Kementerian Pertanian R I. Wasps. http://bkp.pertanian.go.id

Desa Bukti, Tim IT. 2021. Website Desa Bukti, Kabupaten Buleleng, Propinsi Bali. http://bukti-buleleng.desa.id/index.php/first

Helmi, Rahmi Lestari dan Yuniar Khasanah (editor). 2020. Modified Cassava Flour (MOCAF). Optimalisasi Proses dan Potensi Pengembangan Industri berbasis UMKM. Jakarta: LIPI Press.

https://e-service.lipipress.lipi.go.id/press/catalog/view/43/254/1916-1

Mardika, I Nengah, I Ketut Rantau,Putu Udayani Wijayanti. 2017. Analisis Usahatani Ubi Kayu Varietas Gajah (Studi Kasus di Kelompok Tani-Ternak Kerti Winangun, Desa Bukti, Kecamatan Kubutambahan, Kabupaten Buleleng) E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata ISSN: 2301-6523 Vol. 6, No. 2, April 2017 http://ojs.unud.ac.id/index.php/JAA231

Muhandri, Tjahya dan Kadarisman, Darwin. 2012. Sistem Jaringan Mutu Industri Pangan. Bogor: Penerbit IPB Press.

Setyo Y, Sudarminto. 2015. Tepung MOCAF. Universitas Brawijaya. http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/06/tepung-mocaf/