

PENINGKATAN EKONOMI KELOMPOK WANITA TANI (KWT) MELALUI PEMANFAATAN TANAMAN LOKAL (INOVASI PENGOLAHAN BUAH DURIAN SORTIRAN) SEBAGAI OLEH-OLEH WISATA KULINER DI DESA PANJI ANOM, KECAMATAN SUKASADA, KABUPATEN BULELENG

Damiati¹, Siti Maryam², Ni Made Suriani³

^{1, 2, 3}Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner FTK Undiksha
Email: damiati@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian Pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dalam bentuk pemberian ketrampilan tentang pengolahan sortiran buah durian menjadi olahan kue yang inovatif. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi dan praktek langsung di lokasi pelatihan. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan pelatihan dilakukan evaluasi pada tingkat penguasaan keterampilan dari tahap persiapan, pelaksanaan, penerapan ketrampilan dan hasil yang diperoleh peserta. Hasil pelatihan menunjukkan tingkat keberhasilan yang dicapai tergolong baik dan sangat bermanfaat bagi anggota Kelompok Wanita Tani. Hal ini menunjukkan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberdayakan Kelompok Wanita Tani dengan menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan sortiran buah durian menjadi olahan jajanan yang lebih bervariasi dan inovatif.

Kata kunci : Pelatihan pengolahan, olahan sortiran buah durian

ABSTRACT

This Community Service aims to provide training to members of the Women's Farmers Group (KWT) in Panji Anom Village, Sukasada District, Buleleng Regency in the form of providing skills on processing sorted durian fruit into innovative cake preparations. This training activity uses lecture, demonstration and direct practice methods at the training location. To determine the level of success in implementing the training, an evaluation was carried out on the level of skill mastery from the preparation, implementation, skill application stages and the results obtained by participants. The results of the training showed that the level of success achieved was quite good and very beneficial for members of the Women's Farmer Group. This shows that this community service activity can empower Women Farmer Groups by increasing their knowledge and skills in processing sorted durian fruit into more varied and innovative snacks.

Keywords: Processing training, durian fruit sorting processing

PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan bagian terkecil dari Kepulauan Indonesia. Pulau yang terkenal dengan panorama keindahan alamnya. Keindahannya sudah terdengar sampai mancanegara. Penduduk Bali berjumlah sekitar 4 juta jiwa, dengan mayoritas 92,3% menganut

agama Hindu. Melihat dari mata pencaharian, sebagian penduduk Bali ada yang bekerja di sektor pariwisata, pertanian, perikanan, atau sebagian juga memilih menjadi seniman. Provinsi Bali mempunyai 9 kabupaten, salah satu diantaranya adalah Kabupaten Buleleng.

Kabupaten Buleleng sebagai salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara provinsi Bali memiliki potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia yang sangat strategis dan potensial. Dilihat dari letak geografisnya, Kabupaten Buleleng merupakan salah satu kabupaten yang potensial dan memiliki letak yang strategis dalam alur perdagangan dan bentuk usaha perekonomian lainnya serta memiliki pelabuhan bongkar muat Celukan Bawang yang terletak di wilayah Kecamatan Gerokgak. Kabupaten Buleleng berada di sebelah utara pulau Bali, yang mana disebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Jembrana, disebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Karangasem, sementara disebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Tabanan.

Gerakan pembangunan yang dilakukan oleh Kabupaten Buleleng selama ini pada dasarnya telah banyak dilakukan oleh pemerintah daerah di tingkat kabupaten termasuk melibatkan berbagai komponen yang ada di masyarakat, lembaga swadaya masyarakat dan juga perguruan tinggi sebagai salah satu lembaga pendidikan. Di Kabupaten Buleleng terdapat berbagai perguruan tinggi baik negeri maupun swasta, yang keterlibatannya dalam pembangunan khususnya pemberdayaan masyarakat pedesaan diarahkan melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN), Praktek Kerja Lapangan maupun Pengabdian pada Masyarakat.

Dilihat dari potensi Sumber Daya Alam (SDA) Kabupaten Buleleng memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang cukup luas dan subur, yang terbentang dari timur sampai barat, yang berbatasan dengan Kabupaten Jembrana di sebelah barat dan Kabupaten Karangasem di sebelah timur. Saat ini lahan tersebut baru dimanfaatkan untuk kepentingan perkebunan dan lahan pertanian. Sementara disatu sisi hasil pertanian dan perkebunan belum dapat dinikmati secara optimal bagi kesejahteraan masyarakat pedesaan, karena masyarakat pedesaan masih belum memahami kultur dan karakteristik lahan yang dimiliki. Kabupaten Buleleng, sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya kemampuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian, sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Salah satu desa yang memiliki hasil pertanian dan perkebunan yang cukup beragam dan potensial yaitu **Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada**. Berdasarkan data profil desa tahun 2019, Desa Panji Anom dikategorikan **desa binaan** yang letaknya di dataran tinggi, dengan ketinggian 800-1220 m, diatas permukaan laut, banyak curah hujan rata-rata 26mm per tahun. Desa Panji Anom sebelah utara berbatasan dengan desa Pamaron, sebelah selatan berbatasan dengan desa Wanagiri, sebelah timur berbatasan dengan desa Panji, dan sebelah barat berbatasan dengan desa Tegallingga, walaupun letaknya yang cukup terpencil dan jauh dari wilayah perkotaan, namun desa ini memiliki potensi yang cukup besar khususnya di bidang pertanian dan perkebunan, dan pengembangan komoditas pertanian tanaman pangan.

Durian merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis, tanaman buah ini tersebar di Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Buah durian yang dibungkus dengan kulit berduri memiliki aroma harum yang dikeluarkan durian malah dianggap bau busuk. Buah durian ini 5 tahun terakhir sudah dibudidayakan di desa Panji Anom.

Komoditi yang menjadi andalan pada tanaman lokal adalah tanaman padi, pisang, durian, manggis, dan palawija. Banyaknya lahan perkebunan yang ditanamai durian khususnya durian kane membuat desa Panji Anom dimana 5 tahun terakhir hampir setiap banjar membudidayakan duren jenis kane yang kedepan akan berkembang sebagai desa penghasil durian kane sehingga dapat membantu pendapatan keluarga. Saat ini yang menjadi masalah adalah ketika musin panen tiba banyak hasil durian yang setelah disortir ditemukan buah durian yang kualitasnya kurang baik menjadikan harga jual buah durian menjadi menurun, bahkan banyak durian yang membusuk. Durian sortiran tersebut biasanya dibuang atau dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

Buah durian hasil sortiran yang tidak dapat dijual atau dipasarkan biasanya buah yang kualitasnya kurang baik (mudah busuk), atau daging yang terdapat dalam satu juring ada yang rusak, tetapi pada juring-juring yang lain masih baik terutama

pada buah durian jenis/varietas *kane* sekarang ini (5 tahun terakhir) banyak dibudidayakan di desa Panji Anom.

Buah sortitan ini masih layak untuk dikonsumsi dan biasanya dimanfaatkan menjadi produk olahan olahan lain seperti olahan dodol, aneka bolu, aneka kue kering, selai, tempoyak, dan lain-lain. Upaya pengolahan produk lain menjadi beraneka ragam makanan seperti dodol, selai, aneka bolu, dan aneka kue kering, diharapkan dapat memperkenalkan produk olahan buah durian sehingga beberapa orang yang tidak bisa mengonsumsi daging buahnya secara langsung, dapat mengonsumsi produk olahannya.

Melihat potensi banyaknya terdapat buah durian hasil sortiran baik yang kualitasnya jelek atau yang kadaluwarsa maka pengabdian bermaksud mengadakan **pelatihan pengolahan sortiran buah durian menjadi produk olahan kue kering bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk meningkatkan Ekonomi** sehingga nantinya akan menjadi kontribusi untuk oleh-oleh wisata kuliner pada obyek wisata yang ada di desa Panji Anom. Dengan mengolah buah durian menjadi berbagai produk olahan berarti **buah durian hasil sortiran** dapat diolah menjadi produk yang menjadi nilai ekonomi yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang usaha dan dapat dikembangkan sebagai oleh-oleh wisata kuliner.

Buah durian berbentuk bulat, dari bulat panjang sampai tidak beraturan, buah akan matang atau tua dan siap dipetik pada usia kurang lebih 4 bulan setelah bunga mekar dan usia kematangan buah ini juga dipengaruhi oleh intensitas cahaya matahari dan ketinggian tempat. Buah yang sudah matang berwarna kuning atau putih dan mengeluarkan bau yang khas.

Buah ini terdiri atas kulit, daging dan biji. Sesuai dengan namanya kulit buah memiliki duri. Warnanya hijau sampai coklat kekuningan, tergantung pada tingkat kematangan buah. Daging buah terletak pada juring-juring atau pangsa-pangsa (petak-petak pada buah). Jumlah juring dalam buah sebutir sangat bervariasi, tergantung pada jenis dan varietas durian. Ketebalan, rasa, warna dan tekstur daging buah sangat tergantung pula pada jenis dan varietas

durian. Daging buah menyelimuti biji yang berwarna putih kekuningan sampai coklat, tergantung juga dengan jenis dan varietas durian.

Buah durian merupakan tanaman asli Asia Tenggara yang beriklim tropis. Tanaman buah ini tersebar dari Indonesia, Malaysia, Thailand, sampai Vietnam dan sebagian Australia. Buah durian yang dibungkus dengan kulit berduri memiliki aroma harum yang khas, sayangnya untuk orang-orang Eropa, aroma harum yang dikeluarkannya dari buah durian dianggap bau busuk.

Umumnya yang dikonsumsi olah kebanyakan orang adalah dagingnya, padahal ada bagian lain dari tanaman ini yang dapat dimakan seperti bunga dan bijinya. Bunga buah durian dapat diolah menjadi olahan teman makanan pokok (nasi), sedangkan bijinya dapat direbus atau diolah menjadi keripik.

Buah durian hasil sortiran yang tidak dapat dijual atau dipasarkan biasanya buah yang kualitasnya kurang baik (mudah busuk), atau daging yang terdapat dalam satu juring ada yang rusak, tetapi pada juring-juring yang lain masih baik terutama pada buah durian jenis/varietas *kane* yang banyak ditanam di desa Panji Anom.

Buah sortitan ini masih layak untuk dikonsumsi dan biasanya dimanfaatkan menjadi produk olahan olahan lain seperti olahan dodol, aneka bolu, lempok, selai, tempoyak, aneka kue kering, dan lain-lain. Upaya pengolahan produk lain menjadi beraneka ragam makanan seperti dodol, selai, aneka bolu, aneka kue kering, dan lain-lain diharapkan dapat memperkenalkan produk olahan buah durian sehingga beberapa orang yang tidak bisa mengonsumsi daging buahnya secara langsung, dapat mengonsumsi produk olahannya.

1.5 Target Luaran

Peningkatan keterampilan kelompok wanita tani dalam pengolahan inovasi olahan pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner di Desa Panji Anom diperlukan untuk meningkatkan pendapatan atau ekonomi mengingat era globalisasi dan

dampak pandemik *Covid-19* dua tahun terakhir ini menuntut kearifan dan kreatifitas dalam memanfaatkan tanaman lokal, serta meningkatkan inovasi-inovasi baru dalam menyiapkan olahan sebagai oleh-oleh wisata kuliner, dengan benar-benar memanfaatkan dan meningkatkan ekonomis tanaman lokal dan kearifan lokal (*local wisdom*)

Target luaran dalam kegiatan PkM ini adalah: a) diperolehnya kelompok-kelompok kecil pada kelompok wanita tani dalam mengelola dan mengolah produk inovatif buah durian sortiran seperti membuat aneka kue kering atau *cookies* durian, lempog atau dodol durian, membuat aneka pastry dari buah durian, membuat aneka cake durian dll, 2) peningkatan keterampilan dalam mengolah tanaman lokal dengan inovasi-inovasi baru dan kreatif dalam mengemas (*packaging*), 3) terinventarisirnya kendala-kendala, baik dalam pengolahan, alat yang digunakan, kemasan maupun pendistribusian produk maupun pelaksanaan kegiatan PkM dilapangan, 4) terpublikasinya artikel dalam prosiding seminar nasional atau terpublisnya video kegiatan melalui chanel youtube.

Berdasarkan hasil observasi kami ke desa Panji Anom pada tanggal 15 Maret 2023 dan bertemu langsung dengan salah satu ketua kelompok wanita tani Tunas Amerta bahwasanya buah durian sortiran belum diolah menjadi aneka jajanan inovatif, beliau mengharapkan tim PkM Undiksha memberikan pembinaan dan pelatihan tentang pemanfaatan buah durian sortiran sebagai tanaman lokal menjadi olahan jajanan dan kemasan yang menarik yang nantinya dapat digunakan sebagai oleh-oleh wisata kuliner di obyek wisata yang ada di desa Panji Anom.

Secara umum permasalahan yang menyebabkan belum tergarapnya perintisan pengembangan wisata khususnya wisata kuliner di Desa Panji Anom tersebut diantaranya adalah: 1) belum adanya pengembangan wisata kuliner 2) pembentukan pengelola wisata kuliner yang terlambat, 3) kualifikasi sumber daya manusia pengelola wisata kuliner yang minim dalam mengolah tanaman buah lokal.,

serta 4) belum pernah diberikannya pembinaan/pelatihan kepada pengelola wisata terkait atau kelompok wanita tani tentang pemanfaatan buah lokal secara bertahap, dan berkelanjutan yang dapat menunjang wisata kuliner.

Potensi wisata penunjang yang serasi dengan kontur topografi perbukitan dengan perpaduan bukit, lembah, hutan dan aneka vegetasi pepohonan yang diidamkan oleh pengelola wisata adalah wisata alam dan berbagai wisata petualangan (*adventure*) yang ditunjang oleh wisata kuliner. Menyikapi hal-hal tersebut maka terdapat kelemahan mendasar yaitu pengelola wisata di Desa Panji Anom belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terutama dalam mengelola wisata kuliner. Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amerta salah satu KWT yang ada di desa Panji Anom baru merintis dan mengembangkan kearah kuliner seperti mengembangkan madu dan minyak VCO, tetapi perintisan pengembangan bidang kuliner dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam dan kearifan lokal yang lebih spesifik ada belum ada, misalnya pemanfaatan buah lokal seperti pisang, rambutan, papaya, dll.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan analisis situasi di atas, dikemukakan bahwa buah labu kuning sedang dibudidayakan dan dikelola oleh salah satu wadah yaitu kelompok wanita tani yang menyarankan agar warga yang masuk dalam kelompok ini Secara umum permasalahan yang menyebabkan belum tergarapnya perintisan pengembangan wisata khususnya wisata kuliner di Desa Panji Anom tersebut diantaranya adalah: 1) belum adanya pengembangan wisata kuliner 2) pembentukan pengelola wisata kuliner yang terlambat, 3) kualifikasi sumber daya manusia pengelola wisata kuliner yang minim dalam mengolah tanaman buah lokal., serta 4) belum pernah diberikannya pembinaan/pelatihan kepada pengelola wisata terkait atau kelompok wanita tani tentang pemanfaatan buah lokal secara bertahap, dan berkelanjutan yang dapat menunjang wisata kuliner.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan buah pisang menjadi produk olahan jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner dan dapat meningkatkan ekonomi Kelompok Wanita Tani (KWT) serta dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

Bertolak dari identifikasi diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

Secara umum permasalahan yang menyebabkan belum tergarapnya perintisan pengembangan wisata khususnya wisata kuliner di Desa Panji Anom tersebut diantaranya adalah: 1) belum adanya pengembangan wisata kuliner 2) pembentukan pengelola wisata kuliner yang terlambat, 3) kualifikasi sumber daya manusia pengelola wisata kuliner yang minim dalam mengolah tanaman buah lokal., serta 4) belum pernah diberikannya pembinaan/pelatihan kepada pengelola wisata terkait atau kelompok wanita tani tentang pemanfaatan buah lokal secara bertahap, dan berkelanjutan yang dapat menunjang wisata kuliner.

Berdasarkan fenomena tersebut perlu diadakan pelatihan dan pembinaan bagi warga atau kelompok wanita tani (KWT) untuk memanfaatkan buah durian sortiran menjadi produk olahan jajanan sebagai oleh-oleh wisata kuliner dan dapat meningkatkan ekonomi Kelompok Wanita Tani (KWT) serta dapat menciptakan peluang kerja bagi masyarakat di desa Panji Anom.

Pencapaian tujuan umum di atas di samping akan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani dalam bidang: 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner, 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner, 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah sortiran buah durian sebagai oleh-oleh wisata kuliner, 4)

dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT), 5) menjadi dasar pengembangan kerjasama dan pelaksanaan kegiatan PkM yang dapat dilakukan secara lebih lanjut oleh civitas akademika Undiksha pada khususnya maupun Perguruan Tinggi lain pada umumnya.

Kegiatan ini secara umum bertujuan untuk memberikan bekal pengetahuan, dan keterampilan konkrit bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) dalam memanfaatkan tanaman lokal (olahan buah pisang) sebagai oleh-oleh wisata kuliner sehingga dapat meningkatkan ekonomi anggota KWT di Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng.

Pencapaian tujuan umum di atas di samping akan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok wanita tani dalam bidang: 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner, 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelola wisata kuliner, 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah buah pisang sebagai oleh-oleh wisata kuliner, 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT), 5) menjadi dasar pengembangan kerjasama dan pelaksanaan kegiatan PkM yang dapat dilakukan secara lebih lanjut oleh civitas akademika Undiksha pada khususnya maupun Perguruan Tinggi lain pada umumnya.

Perkembangan jajanan di Indonesia

Sejak manusia mengenal api, maka sejak itulah manusia mulai mengenal makanan. Mula-mula dengan teknik memasak yang paling sederhana dengan cara dibakar, kemudian terus berkembang sampai saat ini menggunakan

teknik memasak dengan *microwave*. Semakin berkembang peradaban manusia, maka semakin meningkat pula kebutuhan makanan yang lebih lezat, lebih bermutu, dan lebih bervariasi. Makanan tidak hanya terdiri dari makanan pokok dengan lauk pauk dan sayuran saja, tetapi dilengkapi dengan kue-kue dan minumannya juga.

Pada mulanya kue-kue atau jajanan dibuat sebagai sesajen, yaitu untuk menghubungkan arwah leluhur dengan manusia. Masuknya agama-agama ke Indonesia, menyebabkan kue-kue atau jajanan tidak lagi digunakan sebagai pelengkap dalam acara-acara adat saja.

Berdasarkan perkembangan jajanan di Indonesia, penggolongan jajanan nusantara dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu :

1. Jajanan tradisional atau klasik

Jajanan ini merupakan jajanan yang mempunyai resep secara turun temurun dari generasi ke generasi, sehingga disebut jajanan klasik. Tidak mudah membuat jajanan tradisional, karena teknik pengolahannya (banyaknya bahan, cara membuatnya dan cara penyajiannya) berdasarkan kebiasaan dan pengalaman yang diperoleh dari orang tuanya. Jajanan tradisional mempunyai ciri-ciri seperti memiliki aturan dalam bentuk, warna, dan rasa yang baku atau tetap, seperti kue cucur berbentuk bulat pipih, warnanya kecoklatan dan rasanya manis, komposisi bahan yang digunakan tidak standar atau tidak baku, kuno dan klasik yaitu hanya digunakan sebagai pelengkap dalam upacara atau sebagai sesajen.

2. Jajanan modern

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi telah mempengaruhi kebudayaan Indonesia, demikian juga dengan perkembangan jajanan nusantara sehingga kita banyak mengenal berbagai jajanan modern yang banyak dimodifikasi dari bahan-bahan yang digunakan, dan kombinasi pada sebagian atau semua cara membuat dan cara penyajiannya pada jajanan tersebut.

3. Jajanan cipta kreasi

Jajanan yang sudah mengalami modifikasi sedemikian rupa pada bahan yang digunakan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya,

sehingga merupakan jajanan hasil cipta karya seseorang. Jadi tidak berdasarkan perkembangan jajanan tradisional, tetapi merupakan jajanan kreasi baru dengan berbagai modifikasi. Contohnya lempeng singkong, cake ubi, donat kentang dan sebagainya.

Penggolongan jajanan Indonesia

Penggolongan jajanan Indonesia dapat disesuaikan dengan berbagai kebutuhan akan penggolongan jajanan tersebut, seperti penggolongan berdasarkan:

- Suhu makanan, yaitu jajanan yang disajikan panas atau dingin.
- Waktu makan, yaitu jajanan sebagai sarapan, jajanan sebagai selingan, jajanan sebagai teman minum teh sore hari.
- Tujuan membuat jajanan, yaitu jajanan sehari-hari untuk keluarga, jajanan untuk dijual, jajanan untuk kesempatan khusus (arisan, rapat, reuni dan bekal dalam perjalanan), jajanan untuk pesta (perkawinan, ulang tahun, tahun baru, lebaran, dan natal).
- Bahan yang digunakan, yaitu jajanan dari tepung beras, tepung terigu, jajanan dari umbi-umbian, dan lain-lain.
- Teknik pengolahannya, yaitu jajanan yang digoreng, jajanan yang direbus, jajanan yang dibakar, jajanan yang dioven dan sebagainya.
- Asal daerah, yaitu jajanan khas Betawi, khas Sunda, khas Bali, khas Manado, khas Sumatra, dan sebagainya.
- Konsumen, yaitu balita, anak-anak, remaja, orang tua, wanita, laki-laki, ataupun jajanan yang dikonsumsi untuk diet (orang sakit).

Sedangkan berdasarkan konsistensinya jajanan Indonesia dapat digolongkan sebagai berikut :

- Jajanan basah, adalah kue-kue basah (tidak kering) yang disajikan tanpa kuah, yang dibuat dari bahan yang ada di Indonesia dengan menggunakan alat-alat memasak rumah tangga, bila perlu dapat dilengkapi dengan cetakan kue dan berdasarkan rasanya ada rasa manis dan asin.
- Jajanan kering, adalah kue-kue dengan konsistensi/kadar air yang rendah, sehingga jajanan ini dapat bertahan lama. Proses pengolahannya menggunakan oven atau digoreng, dan kue-kue kering ini dalam penyajiannya biasanya menggunakan stoples yang kedap udara.
- Cake / kue besar, yaitu kue jenis bolu atau cake yang menggunakan bahan, peralatan, dan teknik pengolahan tradisional Indonesia.
- Jajanan sepinggan, adalah jajanan yang berkuah memiliki cairan dan mempunyai rasa manis. Penyajian jajanan berkuah ini menggunakan mangkuk atau piring cekung yang dilengkapi dengan sedok, biasanya jajanan berkuah ini disajikan pada pagi hari sebagai pengganti sarapan atau sebagai makanan selingan disore hari.
- Puding tradisional, adalah jajanan sejenis agar-agar, dengan konsistensi basah, kenyal, lunak dan berbentuk sesuai dengan cetakan.
- Minuman Indonesia, dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu minuman alkohol, minuman non alkohol, dan minuman isi. Minuman alkohol adalah minuman yang mengandung kadar alkohol, sehingga apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat memabukkan. Biasanya minuman ini merupakan hasil fermentasi dari enau seperti tuak, hasil fermentasi dari tapai ketan hitam seperti brem bali, hasil fermentasi dari buah salak. Minuman non alkohol adalah minuman yang tidak mengandung alkohol dan dapat disajikan panas seperti macam-macam wedang, dan disajikan dingin macam-macam es, sedangkan minuman isi adalah minuman baik yang disajikan panas atau dingin yang diisi dengan buah-buahan, cincau, daluman, biji mutiara, dan sebagainya.

TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan ini bertujuan untuk :

- 1) Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner,
- 2) meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelolaan wisata kuliner,
- 3) meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah sortiran buah durian sebagai oleh-oleh wisata kuliner,
- 4) dapat meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

MANFAAT KEGIATAN

Apabila tujuan diatas telah tercapai maka diharapkan dapat :

- a. Meningkatkan kesadaran kelompok wanita tani dalam menyiapkan oleh-oleh wisata kuliner.
- b. Meningkatkan pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam pengelolaan wisata kuliner.
- c. Meningkatkan keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah sortiran buah durian sebagai oleh-oleh wisata kuliner.
- d. Meningkatkan pendapatan atau ekonomi anggota kelompok wanita tani (KWT).

METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dibagi beberapa metode dengan tahap kegiatan yang meliputi : 1) tahap persiapan meliputi: pembekalan materi tentang variasi hidangan atau makanan dapat meningkatkan variasi hidangan atau makanan yang diolah; 2) tahap pelatihan meliputi cara mengolah hidangan atau makanan berupa jajanan berbahan baku sortiran buah durian akan meningkatkan keterampilan tenaga pendidik dalam mengolah hidangan atau

makanan; 3) tahap evaluasi meliputi evaluasi akhir pembuatan makanan (mencari faktor penyebab kegagalan), penilaian rasa dan tampilan makanan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, pelatihan mengolah jajanan berbahan baku sortiran buah durian dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya:

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku sortiran buah durian. Pelatihan keterampilan digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku sortiran buah durian, peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan.
2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas.

3. Pelatihan pembuatan jajanan sehat bergizi dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
4. Evaluasi hasil akhir dan pengemasan makanan. Adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan.

Evaluasi Keberhasilan

Metode evaluasi diberikan kepada peserta menggunakan kriteria/indikator keberhasilan untuk penilaian pengolahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepiringan.

Sedangkan evaluasi kegiatan ini secara keseluruhan dilakukan setelah peserta diberikan pelatihan dan menghasilkan produk olahan aneka jajanan dan aneka hidangan sepiringan. Kriteria atau indikator keberhasilan program pelatihan ini dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

Tabel 1. Kriteria dan Indikator Keberhasilan Program Pelatihan.

No	Kriteria	Indikator	Tolak Ukur
1.	Kualitas bahan	Tepung terigu	Rasa gurih, rasa manis, variasi warna (warna kuning kecoklatan) bentuk yang sesuai dengan kemasan atau sesuai dengan cetakan
		Tepung beras	
		Tepung ketan	
		Sotiran buah Durian	
		Gula pasir	
		Telur	
		Garam	
		Gula merah	

			Pewarna makanan	
			Asam sitrat	
			Garam	
			Santan	
			fermipan	
			Tepung kanji	
			Minyak goreng	
			Direbus	Teknik dapat dilakukan beberapa kali dan bervariasi
2.	Hasil berdasarkan Teknik Pengolahan		Dikukus	
			digoreng	
			Bentuk	Setiap hidangan memiliki bentuk, warna, dan rasa yang berbeda dan bervariasi, bentuk jajanan sesuai dengan cetakan
3.	Variasi Penyajian	Bentuk	Rasa	
			Warna	
			Alami	Bahan tambahan yang digunakan disesuaikan dengan jenis dan variasi hidangan
4.	Pemakaian Tambahan	Bahan	Sintetis	

Tingkat keberhasilan ini dilakukan melalui evaluasi dengan menggunakan pedoman pada Tabel 2 sebagai berikut:

2.	50 – 84 %	Sedang
3.	0 - 49 %	Kurang berhasil

Tabel 2. Kategori Tingkat Keberhasilan

No	Rentangan	Kategori
1.	85 – 100 %	Berhasil

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 23 dan 30 Juli 2022, dengan sasaran anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap. Adapun hasil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Pelatihan pengolahan pemanfaatan tanaman lokal (produk inovatif olahan pisang) di Desa Panji Anom melalui ceramah, curah pendapat atau diskusi, pengisian angket dan praktek dengan tahapan sebagai berikut;

Persiapan kegiatan

a. Ceramah, curah pendapat/diskusi dengan topik: 1) jenis-jenis tanaman lokal; 2) manfaat tanaman lokal khususnya sortiran buah durian ; 3) macam-macam produk inovasi olahan sortiran buah durian berupa wingko durian, prol durian dan talam durian;

b. Praktek pembuatan produk inovasi olahan pisang seperti membuat sortiran buah durian , mengolah kue atau jajanan inovatif berbahan sortiran buah durian. c. Praktek membuat kemasan atau *packecing* pada produk inovatif olahan sortiran buah durian.

2. Pendampingan bagi Kelompok Wanita Tani yang ada di Desa Panji Anom. Sebagai berikut :

1. Pengelolaan dan kesiapan kelompok wanita tani dalam membuat produk dan kemasan (*packecing*) oleh-oleh wisata

kuliner serta pengembangan pemasaran produk secara berkelanjutan;

2. Perintisan oleh-oleh wisata kuliner yang baru berbasis pemanfaatan tanaman lokal dan kearifan setempat (*local wisdom*)

3. Penyempurnaan produk yang dihasilkan.

1. Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang variasi jajanan berbahan baku sortiran buah durian. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pengolahan jajanan berbahan baku sortiran buah durian. Pelatihan ini diberikan kepada anggota kelompok wanita tani, pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan dengan jumlah peserta setiap harinya hanya 20 orang.

2. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode diatas. Kegiatan tanya jawab ini berlangsung sangat baik sekali karena peserta sangat merespon dan antusias sekali hal ini dibuktikan dengan ketidaksabaran peserta untuk segera mempraktekkan pengolahan jajanan berbahan baku sortiran buah durian.

3. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena baru pertama kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan jajanan berbahan baku sortiran buah durian.

4. Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan berbahan baku sortiran buah durian 100% berhasil dengan baik.

Hal ini sesuai dengan pedoman penilaian, adapun pedoman yang digunakan dalam penilaian keberhasilan pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Pedoman Penilaian

No.	Rentangan	Kategori
1.	85-100%	Berhasil
2.	50-84%	Sedang
3.	0-49%	Kurang Berhasil

PEMBAHASAN

Dari hasil evaluasi pelaksanaan dan masukan dari peserta yaitu anggota kelompok wanita tani di Desa Panji Anom yang dilaksanakan satu hari mulai dari pukul 09.00 wita sampai pukul 15.00 wita, mengolah jajan berbahan baku tepung pisang, setelah dievaluasi secara umum sudah baik (100%) yaitu dari segi rasa dan bentuk sangat baik, hal ini disebabkan peserta sudah sangat terampil dalam pengetahuan dan mengolah jajanan. Sedangkan hasil keterampilan dalam membuat jenis jajanan lainnya sudah berhasil secara optimal dilihat dari rasa, aroma, tekstur maupun penampilannya.

Peserta yaitu anggota kelompok wanita tani saat mengikuti pelatihan ini, semua mengikuti dengan serius dan sangat antusias dan bersemangat hal ini dibuktikan dengan semua peserta langsung mengolah jajanan sesuai dengan penjelasan yang diberikan oleh pengabdian, selain itu sehari setelah dilaksanakan kegiatan ini peserta langsung membuat jajan yang dilatihkan dan langsung dijual dengan menitipkan di Bumdes. Para peserta menyampaikan memiliki pengetahuan baru yaitu mengolah jajanan yang sederhana berbahan baku buah labu kuning. Peserta mengharapkan dilaksanakan kembali kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengolah jenis jajanan yang lain terutama yang berbahan baku dari beras ketan dan jenis umbi-umbian.

Berdasarkan masukan diatas maka tim kami merencanakan akan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan mengolah jajanan dengan bahan baku dari ketan dan tepung beras ketan dan umbi-umbian.

SIMPULAN

Simpulan :

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PkM) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab dilaksanakan secara bertahap dimana kegiatan berlangsung dengan lancar dan para peserta sangat antusias, karena sudah 3 kali mendapatkan kegiatan keterampilan pengolahan aneka jajanan berbahan baku sortiran buah durian.

Evaluasi hasil kegiatan pengolahan jajanan sehat bergizi menjadi berbagai produk olahan berupa jajanan 100% berhasil dengan baik, dan dikemas (pakaging) dengan baik.

Berikut Foto-foto dan link kegiatan





DAFTAR RUJUKAN

- Bernardinus T. Wahyu Wirnanta, 2004. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Bertanam Durian*. PT. Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Eddy Setyo Mudjajanto dan Lilik Kustiyah, 2006. *Membuat Aneka Olahan buah-buahan*. PT Argo Media Pustaka. Jakarta.
- Hudaya Sarifah, 1981. *Pengawetan Pangan I*. Depdikbud. Jakarta.
- Munadjin, 1988. *Teknologi Pengolahan buah*. PT Gramedia. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2006. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta. Bharata.
- Idrus H.A., 2000. *Trend Jajan Pasar selera Nusantara*. Solo Jawa Tengah : CV Aneka.