

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KAMPUNG KAMA DISTRIK WESAPUT DALAM MEMAKSIMALKAN SINGKONG DAN UBI JALAR SEBAGAI SOLUSI KETAHANAN PANGAN DI MASA PANDEMIK

Sumiyati Tuhuteru^{1*}
Orgenes Kaiwai²
Lince Douw³
Oni Wandikbo⁴
Frengki Wilil⁵
Rut Agapa⁶
Itamius Kogoya⁷
Rosalina Mabel⁸
Diton Karoba⁹
Ilince Tabuni¹⁰

^{1*2,3,4,5,6,7,8,9,10} Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, Wamena, Indonesia

tuhuteru.ummy@gmail.com^{1*)}

Kata Kunci:

*[Diversifikasi Pangan,
Food Sustainable,
Mandiri Pangan,
Pandemik, Pangan
Lokal]*

Abstrak: Ketahanan pangan menjadi topik utama perkembangan suatu bangsa yang akhir-akhir ini diperbincangkan oleh banyak pihak sebagai konsekuensi dari dampak penyebaran COVID-19 yang semakin meluas. Pola konsumsi dan produksi nasional sampai sekarang masih terfokus pada beras, padahal ketergantungan hanya pada beras memiliki risiko besar. Usaha diversifikasi pertanian serta usaha penganekaragaman bahan pangan sebagai sumber kalori perlu dikembangkan, terutama penganekaragaman bahan pangan lokal yang ada di setiap daerah di Indonesia, salah satunya seperti di Wamena. Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan metode sosialisasi dan pendampingan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik. Hasil pelaksanaan pengabdian ini memberikan dampak positif dan pembelajaran yang baik dalam pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik sehingga masyarakat di Kampung Kama Distrik Wesaput dapat mengembangkan pengetahuan terkait bentuk olahan pangan lokal dan dapat meningkatkan ketahanan pangan petani di masa pandemik saat ini.

Published by:



Copyright © 2022 The Author(s)

This article is licensed under CC BY 4.0 License



<https://dmi-journals.org/jai/>

Pendahuluan

Ketahanan pangan menjadi topik utama perkembangan suatu bangsa yang akhir-akhir ini diperbincangkan oleh banyak pihak sebagai konsekuensi dari dampak penyebaran COVID-19 yang semakin meluas. Setelah bergulat dengan masalah kesehatan dan daya beli masyarakat, pasokan pangan menjadi isu sentral lainnya yang perlu penanganan sesegera mungkin. Pangan harus menjadi perhatian karena urusan ini merupakan kebutuhan paling dasar, selain sandang, dan papan. Di Indonesia yang merupakan negara agraris hal ini menjadi sebuah momk yang memerlukan perhatian dari berbagai *stakeholder*.

Secara global, harga pangan dunia memang tampaknya masih dalam batas wajar, setidaknya hingga Maret 2020. Berdasarkan data yang dihimpun dari *Food and Agricultural Organization* (FAO), harga pangan dunia secara nominal dan riil, memang mulai terjadi tren peningkatan sejak Oktober 2019 hingga Januari 2020, kemudian mulai menurun tipis pada bulan selanjutnya (Februari dan Maret 2020) (Hirawan dan Verselita, 2020) (lihat Gambar 1).



Gambar 1. FAO Food Price Index, Januari 2019 – Maret 2020 (%) (FAO, 2020)

Masa pandemik Covid-19 tidak hanya dirasakan di daerah pemerintahan pusat atau kota-kota besar saja. Hal ini juga berpengaruh di seluruh pelosok Daerah di Wilayah Indonesia tanpa terkecuali. Salah satunya di Kampung Kama, Distrik Wesaput, Kabupaten Jayawijaya Provinsi Papua. Ditambah lagi adanya pergeseran pola konsumsi pangan ke beras yang menjadikan permintaan akan beras sangat tinggi dan bahan pangan lokal menjadi terbelengkalai. Untuk itu, diperlukan adanya peningkatan konsumsi bahan pangan lokal karbohidrat non beras seperti Singkong dan ubi jalar yang merupakan pangan utama masyarakat sebelum mengenal beras.

Indonesia merupakan negara terbesar kedua di dunia (setelah Brazil) dalam keanekaragaman hayati (biodiversitas). Dengan demikian, potensi sumber pangan kita sangat besar, baik dalam ragam jenis maupun jumlahnya. Ironisnya, data dinamika pola konsumsi pangan (pokok) kita dari waktu ke waktu justru mengarah pada pola pangan

tunggal, yaitu beras (Suryani dan Rachman, 2008). Bahkan, dalam satu dekade terakhir konsumsi pangan kita dihadapkan pada fakta adanya ketergantungan pada terigu, yang notabene berasal dari impor (Suryani dan Rachman 2008). Selain itu, pola konsumsi pangan rata-rata penduduk Indonesia juga belum sepenuhnya sesuai dengan rekomendasi standar kecukupan dan atau keragaman komposisi zat gizi (Rachman dan Purwantini 2014; Ariani dan Hermanto 2015). Dalam hal ini, konsumsi pangan sumber karbohidrat melebihi standar kecukupan, namun untuk konsumsi sayur dan buah serta pangan sumber protein hewani masih kurang dari standar kecukupan (Suryani et al. 2016; Kemendag 2013).

Adanya pandemi Covid-19 dengan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) berakibat pada penghentian sementara berbagai kegiatan ekonomi, utamanya di sektor pariwisata, perhotelan, kuliner, dan berbagai industri jasa. Kementerian Tenaga Kerja melaporkan bahwa per 2 Juni 2020 tenaga kerja terdampak Covid-19 sekitar 3,05 juta orang dan memperkirakan tambahan pengangguran bisa mencapai 5,23 juta (Kemenaker 2020). Hasil survei LIPI (2020) menunjukkan bahwa telah terjadi gelombang Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) dan penurunan pendapatan sebagai akibat terganggunya kegiatan usaha pada sebagian besar sektor. Sebanyak 15,6% pekerja mengalami PHK dan 40% pekerja mengalami penurunan pendapatan, di antaranya sebanyak 7% pendapatan buruh turun sampai 50%. Situasi ini berdampak pada kelangsungan hidup pekerja dan keluarganya. Terjadinya PHK akan berujung pada menurunnya pendapatan, daya beli, dan akses rumah tangga terhadap pangan. Bagi kelompok pendapatan menengah ke atas, adanya pandemi Covid-19 bisa jadi tidak banyak berpengaruh terhadap volume pangan yang dikonsumsi, tetapi variasi jenis pangan dan cara memperoleh pangan yang berubah karena adanya gangguan distribusi dan logistik pangan. Namun bagi rumah tangga berpendapatan rendah, penurunan pendapatan dan daya beli akan berpengaruh terhadap volume dan jenis pangan yang dikonsumsi karena menurunnya akses terhadap pangan yang bisa dibeli (Ariningsih *et al.*, 2020).

Pola konsumsi dan produksi nasional sampai sekarang masih terfokus pada beras, padahal ketergantungan hanya pada beras memiliki risiko besar. Usaha diversifikasi pertanian serta usaha penganekaragaman bahan pangan sebagai sumber kalori perlu dikembangkan, terutama penganekaragaman bahan pangan lokal yang ada di setiap daerah di Indonesia, salah satunya seperti di Wamena.

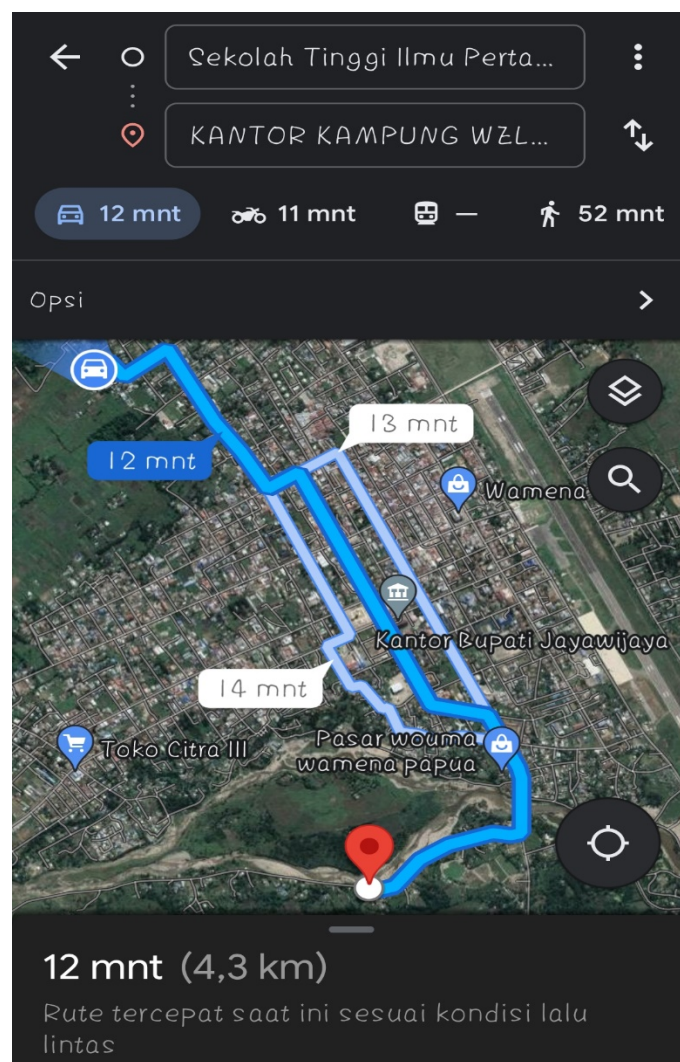
Permasalahan terkait pergeseran pola pangan lokal ke beras menjadi alasan utama untuk mengembalikan pola konsumsi ke bahan pangan lokal seperti singkong dan ubi jalar yang merupakan bahan pangan lokal di Wamena yang produksinya melimpah ruah sampai saat ini dan anya dikonsumsi dalam bentuk olahan pangan rebusan dan dibakar. Minimnya tingkat pengetahuan masyarakat terkait pengolahan pangan lokal menjadi salah satu keterbatasan masyarakat di Kampung Kama, Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya. Untuk itu melalui pengolahan pangan lokal karbohidrat non-beras seperti singkong dan ubi jalar ini diharapkan dapat membantu masyarakat dan petani setempat dalam mendiversifikasikan bahan pangan yang dikonsumsi di masa pandemik saat ini.

Minimnya pengetahuan tentang olahan pangan lokal sebagai faktor utama bagi pengembangan diversifikasi pangan lokal karbohidrat non-beras terutama di masa pandemik saat ini. Kendala tersebut, antara lain disebabkan oleh rendahnya SDM masyarakat setempat karena keterbatasan pengetahuan akan dunia luar, akses jaringan internet yang sulit dan asih terikat adat budaya yang sangat prinsipil, dimana ubi jalar

secara umum hanya dimasak pada saat acara adat dilangsungkan. Oleh karena itu, permasalahan yang perlu diatasi ialah bagaimana memberikan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dengan cara membuktikan langsung melalui pelaksanaan program kemitraan pengolahan bahan pangan lokal karbohidrat non-beras singkong dan ubi jalar sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik. Pelaksanaan kegiatan PKM ini bertujuan untuk memberikan edukasi dalam membantu masyarakat lokal di Kampung Kama dalam mengolah pangan lokal karbohidrat non-berat singkong dan ubi jalar sebagai bentuk diversifikasi pangan lokal di masa pandemik.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan PKM ini dilakukan pada Senin, 28 Februari 2022 di Kampung Kama Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya. Dengan jarak tempuh 4,3 km dari Kampus STIPER Petra Baliem Wamena ke lokasi pelaksanaan yang bertempat di Kantor Kampung Kama Distrik Wesaput (Lihat Gambar 2).



Gambar 2. Peta Jarak Tempuh ke Lokasi pelaksanaan PKM

Pelaksanaan PKM ini ditujukan pada masyarakat lokal yang ada di Kampung Kama, Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya yang berprofesi sebagai petani. Penentuan sampel ini berdasarkan keputusan Ketua LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena yang pelaksanaannya bersamaan dengan program Kuliah Kerja Nyata Angkatan

XIII Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena di lokasi tersebut. Pelaksanaan pelatihan berlangsung di rumah Sekretaris Kampung Kama.

a. Perizinan

Perizinan merupakan tahapan awal dalam kegiatan ini, yang bertujuan untuk menginformasikan kepada pemerintah Distrik dan atau kelompok masyarakat mengenai rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dimaksud. Kegiatan ini dilakukan dengan metode diskusi secara langsung dengan pemerintah distrik dan ketua kelompok tani.



Gambar 3. Tahapan Perizinan Sebelum Pelaksanaan



Gambar 4. Selesai Perizinan

b. Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan

Bahan dan alat pelatihan dipersiapkan adalah pisau dan baskom/wadah plastik. Sedangkan, bahan yang digunakan adalah daun pandan, singkong, ubi jalar, kelapa yang sudah di parut, santan, air bersih, daun pisang, gula merah, gula pasir, buah naga, tepung dan tepung tapioca serta brosur sebagai alat bantu komunikasi ke masyarakat.

Diversifikasi Bahan Pangan Lokal



Sawut Singkong

Singkong merupakan salah satu sumber pangan karbohidrat alternatif selain beras. Singkong juga memiliki karakteristik yang membuat menarik petani dalam membudidayakannya. Pengembangan agribisnis Singkong merupakan bagian integral dari pembangunan pertanian yang perlu mendapatkan perhatian serius, mengingat peranannya yang cukup besar dalam perekonomian nasional. Singkong bukan hanya untuk sekedar pemenuhan kebutuhan akan pangan saja namun juga budidaya Singkong ini mereka jadikan sebagai mata pencaharian.



Diversifikasi Bahan Pangan Lokal di Kampung Kama, Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya

Dibawah Bimbingan:

1. Ibu Sumiyati Tuhuturu, S.P., M.Sc.
2. Bapak Orgenes Kaiwai, S.P.

Diversifikasi Bahan Pangan Lokal di Kampung Kama, Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya

Pangan Olahan Singkong & Ubi Jalar Lokal Wamena



Kelompok 3

Gambar 5. Halaman Depan Brosur

Alat & Bahan:

Alat:

1. Pisau
2. Dandang untuk pengukus
3. Parutan Sayur
4. Kompor
5. Baskom/Wadah Plastik

Bahan:

1. Singkong
2. Daun Pisang
3. Kelapa yang sudah diparut
4. Garam secukupnya
5. Gula Pasir (Sesuai selera)
6. Air bersih
7. Buah Naga
8. Daun Pandan

Cara Membuat Sawut dengan Pewarna Alami Buah Naga

1. Kupas dan cuci bersih singkong
2. Singkong diparut
3. Kupas buah naga dan masukan kedalam wadah
4. Campur singkong yang sudah diparut kedalam wadah yang berisi buah naga sampai warnanya merata
5. Tambahkan gula pasir (sesuai selera manisnya)
6. Tambahkan secukupnya garam
7. Aduk adonan hingga tercampur merata
8. Tambahkan kelapa parut
9. Siapkan dandang/panci kukus yang telah dilapisi daun pisang
10. Masukkan adonan untuk selanjutnya dikukus selama 45 menit

Cara Membuat Singkong dengan Pewarna Alami Pandan

1. Kupas dan cuci bersih singkong
2. Singkong diparut
3. Tumbuk daun pandan 1 ikat dan peras airnya dan masukkan kedalam wadah
4. Campur singkong yang sudah diparut kedalam wadah yang berisi perasan pandan
5. Tambahkan gula pasir (sesuai selera manisnya)
6. Tambahkan secukupnya garam
7. Aduk adonan hingga tercampur merata
8. Tambahkan kelapa parut
9. Siapkan dandang/panci kukus yang telah dilapisi daun pisang
10. Masukkan adonan untuk selanjutnya dikukus selama 45 menit

Cara Membuat Klepon

Alat:

1. Pisau
2. Dandang untuk pengukus
3. Baskom/Wadah Plastik

Bahan:

1. 1 Kg ubi jalar
2. 250 gr tepung tapioca
3. Garam secukupnya
4. 500 gr merah
5. 200 ml air
6. 1 lembar daun pandan
7. 1 butir kelapa yang sudah diparut
8. Daun pisang secukupnya

Cara Buat:

1. Kupas dan cuci bersih ubi jalar
2. Ubi jalar yang sudah dicuci kemudian dikukus
3. Setelah masak kemudian ditumaskan hingga halus
4. Tambahkan tepung tapioca, campur merata, tambahkan garam
5. Diaduk adonan
6. Ambil setiap satu sendok makan adonan dibuat bulat dan pipihkan kemudian isi potongan gula pasir yang telah dihaluskan. Dan dibulatkan kembali

7. Letakkan bulatan adonan yang sudah siap kedalam dandang/panci kukusan yang telah dilapisi daun pisang kemudian dipanaskan

8. Masak hingga masak. Angkat dan bulat kepala parut yang juga telah dikukus sebelum disajikan

Cara Membuat Kolak Singkong / Ubi Jalar

Alat:

1. Pisau
2. Panci Masak
3. Baskom/Wadah Plastik

Bahan:

1. 1 Kg ubi jalar/Singkong
2. Garam secukupnya
3. 500 gr gula merah
4. 10 sendok makan gula pasir
5. 3 Liter air
6. 1 butir kelapa yang sudah diparut untuk diperas santannya

Cara Buat:

1. Kupas dan cuci bersih ubi jalar/singkong
2. Masukkan ubi jalar/singkong kedalam panci yang berisi air dan masak hingga mendidih
3. Saat dimasak jangan lupa masukkan garam, gula merah, gula pasir dan daun pandan
4. Aduk hingga semua bahan tercampur
5. Saat mendidih masukkan santan hasil perasan kelapa yang sudah diparut

Gambar 6. Halaman Isi Brosur

c. Demonstrasi Pelaksanaan Pengolahan Bahan Olahan Singkong dan Ubi Jalar

Kegiatan demonstrasi merupakan tahapan ketiga dalam kegiatan ini, setelah mendapatkan izin pelaksanaan dari pemerintah distrik dan ketua kelompok tani dan juga telah menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Kegiatan ini dihadiri oleh sekretaris dan ketua distrik dan lokasinya di rumah Sekretaris Kampung Kama, yang dimana istrinya bertindak langsung sebagai Ketua Kelompok Tani di Kampung Kama. Kegiatan demonstrasi dilakukan untuk menjelaskan terkait konsep pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar menjadi beberapa bahan pangan olahan sehingga masyarakat dapat merasakan bentuk pangan olahan lain dari singkong dan ubi jalar selain hanya direbus dan dibakar.

d. Pendampingan dan Praktik Pembuatan Pangan Olahan Berbahan Dasar Singkong dan ubi jalar

Kegiatan pendampingan dan praktik pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar dilakukan secara sederhana, yakni melalui pengolahan ubi jalar menjadi klepon dan pengolahan singkong menjadi sawut dengan pewarna alami dari buah naga dan pandan serta singkong menjadi kolak. Panganan ini sejauh ini belum dikenal oleh masyarakat lokal petani. Oleh karena itu, disaat pandemik saat ini memaksakan adanya pengembangan program diversifikasi pangan lokal yang dapat memvariasikan bentuk pangan olahan yang tidak membosankan dan dapat mendatangkan keuntungan bagi keluarga.

Kegiatan praktik pengolahan singkong dan ubi jalar sebagai pangan lokal karbohidrat non-beras dimulai setelah penyampaian teori singkat dan penyebaran brosur terkait tahapan pembuatan. Berikut adalah langkah pembuatan Sawut, Klepon dan Kolak yang menjadi target produk olahan berbahan dasar singkong dan ubi jalar:

1) Sawut Singkong Dengan Pewarna Alami

- Cara membuat Sawut Singkong dengan Pewarna dari Buah Naga;
 - ✚ Kupas dan cuci bersih singkong;
 - ✚ Singkong diparut;
 - ✚ Kupas buah naga dan masukan kedalam wadah;
 - ✚ Campur singkong yang sudah diparut kedalam wadah yang berisi buah naga sampai warnanya merata;
 - ✚ Tambahkan gula pasir (sesuai selera manisnya);
 - ✚ Tambahkan secukup garam;
 - ✚ Aduk adonan hingga tercampur merata;
 - ✚ Tambahkan kelapa parut;
 - ✚ Siapkan dandang/panci kukus yang telah dilapisi daun pisang;
 - ✚ Masukkan adonan untuk selanjutnya dikukus selama 45-60 menit;
- Cara Membuat Sawut Singkong dengan Pewarna Alami Pandan:
 - ✚ Kupas dan cuci bersih singkong;
 - ✚ Singkong diparut;
 - ✚ Tumbuk daun pandan 1 ikat dan peras airnya dan masukkan kedalam wadah;
 - ✚ Campur singkong yang sudah diparut kedalam wadah yang berisi perasan pandan;
 - ✚ Tambahkan gula pasir (sesuai selera manisnya);
 - ✚ Tambahkan secukup garam;
 - ✚ Aduk adonan hingga tercampur merata;
 - ✚ Tambahkan kelapa parut;
 - ✚ Siapkan dandang/panci kukus yang telah dilapisi daun pisang;
 - ✚ Masukkan adonan untuk selanjutnya dikukus selama 45-60 menit.

2) Klepon

- Cara Membuat:
 - ✚ Kupas dan cuci bersih ubi jalar;
 - ✚ Ubi jalar yang sudah dicuci kemudian dikukus ;
 - ✚ Setelah masak kemudian dilumatkan hingga halus menggunakan sendok makan;
 - ✚ Tambahkan sedikit demi sedikit tepung tapioka sambil dicampur hingga merata;

- ✚ Tambahkan garam secukupnya, dan dicampur;
- ✚ Diamkan adonan sekitar 10 menit;
- ✚ Ambil setiap satu sendok makan adonan dibuat bulat dan pipihkan kemudian isi potongan gula merah yang telah dihaluskan. Kemudian dibulatkan kembali hingga gula merahnya tertutup rapat;
- ✚ Letakkan bulatan adonan yang sudah siap kedalam dandang/panci kukusan yang telah dialas daun pisang kemudian dipanaskan;
- ✚ Masak hingga masak. Angkat dan balur bulatan yang telah matang dengan kelapa parut yang juga telah dikukus sebelumnya;
- ✚ Siap disajikan.

3) Kolak Ubi Jalar atau Singkong (dapat dipilih)

- Cara membuat:
 - ✚ Kupas dan cuci bersih ubi jalar/singkong;
 - ✚ Masukkan ubi jalar/singkong kedalam panci yang berisi air dan masak hingga mendidih;
 - ✚ Saat dimasak jangan lupa masukkan garam, gula merah, gula pasir dan daun pandan;
 - ✚ Aduk hingga semua bahan bercampur;
 - ✚ Saat mendidih masukkan santan hasil perasan kelapa sambal diaduk agar santannya tidak pecah.

Kegiatan pendampingan pengolahan bahan pangan lokal ini dilakukan secara bersama-sama dan berlangsung ditengah masyarakat untuk dapat memberikan ruang kepada masyarakat atau kelompok tani dalam berdiskusi sehingga kegiatan dalam pelaksanaannya dapat terlaksana dengan mudah ketika kelompok tani mengalami kendala ataupun permasalahan dalam membuatnya sendiri dirumah masing-masing. Selanjutnya untuk mengetahui tingkat keberhasilan program, maka diperlukan adanya indikator keberhasilan yang telah disiapkan, yakni (Lihat Tabel 1):

Tabel 1. Indikator Pelaksanaan Program

No.	Indikator	Sebelum	Sesudah
1.	Mitra memahami Bentuk Diversifikasi Pangan Lokal.	50 %	85 %
2.	Mitra memahami tujuan dan maksud diadakan diversifikasi bahan pangan lokal terutama di masa pandemi.	50 %	90 %
3.	Jumlah mitra yang mau mengolah bahan pangan lokal sebagai solusi ketahanan di masa pandemik.	5 %	30%
4.	Mitra yang mandiri dalam mengolah bahan pangan lokal sendiri.	5 %	30 %
5.	Mitra mampu memahami berbagai macam jenis bahan pangan lokal serta paham akan pentingnya pangan lokal bagi belangsungan hidup masyarakat.	50 %	95 %

Dari indikator capaian ini maka akan ada tindak lanjut keberlanjutan program ditahun berikutnya. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pendampingan ini adalah pengetahuan terkait bentuk olahan pangan berbahan dasar singkong dan ubi jalar yang juga dapat diperdagangkan untuk membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Selain itu juga bertujuan untuk menghindari efek kebosanan akibat bentuk olahan singkong dan ubi jalar yang sejauh ini hanya dikenal dalam bentuk hasil rebusan atau hanya dibakar.

Selanjutnya untuk mengetahui ketercapaian kegiatan PKM ini dilakukanlah tahapan evaluasi atas jalannya kegiatan yang dimaksud. Kegiatan ini dilakukan setelah selesai pelaksanaan PKM.

Hasil dan Pembahasan

Hasil Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi sekaligus dengan proses perizinan terhadap kelompok tani dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan menginformasikan kepada pemerintah distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya mengenai tujuan dan rencana kegiatan. Hasil dari kegiatan diskusi menunjukkan bahwa pemerintah Distrik Wesaput mengapresiasi kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan tersebut dan berharap agar kegiatan ini dapat berkelanjutan. Hal ini, karena diketahui bahwa kelompok tani di Kampung Kama Distrik Wesaput selama ini hanya mengetahui cara tanam dan dijual langsung ke pasar ketimbang mengolah hasil panen mereka menjadi bentuk pangan olahan lainnya. Dengan adanya pelaksanaan kegiatan ini baik kelompok tani maupun pemerintah Distrik diharapkan tidak bergantung pada bentuk olahan pangan yang selama ini dikenal terutama di masa pandemik saat ini agar menghindari tingkat kebosanan terhadap bentuk olahan pangan yang di konsumsi, Setelah melakukan proses perizinan dengan pemerintah distrik dan ketua kelompok tani Kampung Kama tahapan selanjutnya adalah sosialisasi awal dengan kelompok tani, yaitu penyampaian maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan. Hal tersebut bertujuan agar anggota kelompok tani dapat menyesuaikan waktu untuk dapat mengikuti praktik pengolahan bahan pangan lokal sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik sesuai jadwal pelaksanaannya.

Hasil Kegiatan Pendampingan dan Praktik

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik saat ini dihadiri oleh ± 20 anggota kelompok tani Kampung Kama, yang dimulai dengan persetujuan Ketua Kelompok Tani dalam hal ini yang bertindak langsung adalah istri dari Bapak Sekretaris Kampung dengan melakukan perjanjian kerjasama pelaksanaan kegiatan pengabdian, dan pemilihan lokasi yang strategis serta mudah dijangkau oleh masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan. Lokasi pelaksanaan adalah di halaman rumah Sekretaris Kampung Kama, Distrik Wesaput Kabupaten Jayawijaya. Proses sosialisasi dilakukan dengan bantuan penyebaran brosur.

Hasil pengamatan dari kegiatan yang diselenggarakan selama pelatihan menunjukkan bahwa anggota kelompok tani belum mempunyai pengetahuan tentang bentuk atau macam-macam olahan pangan lokal yang berpotensi jika dikembangkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga terutama selama masa pandemik. Hal ini disebabkan oleh sulitnya akses jaringan internet di Wamena sehingga akses pengetahuan masyarakat yang dapat diperoleh dari membaca artikel yang bersifat *online* menjadi terbatas. Apalagi keterbatasan pengetahuan yang dimiliki petani pun menunjang hal tersebut.

Kegiatan pengabdian terkait pengolahan bahan pangan lokal karbohidrat non-beras diketahui bertujuan sebagai bentuk diversifikasi pangan lokal agar pola konsumsi masyarakat tidak hanya berpatokan pada olahan beras semata. Padahal diketahui bahwa produksi singkong dan ubi jalar sebagai produk pangan utama masyarakat setempat. Dengan kata lain, hal ini bertujuan untuk membantu mengenalkan bentuk olahan pangan

lokal singkong dan ubi jalar dalam mempertahankan ketahanan pangan di masa pandemik tan harus bergantung pada produk olahan beras.

Diketahui bahwa, pangan merupakan kebutuhan dasar yang harus dipenuhi manusia untuk mempertahankan hidup dan kehidupan mereka. Pangan merupakan sumber zat gizi (karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air) menjadi landasan utama manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan dalam kehidupannya dan merupakan pilar penting bagi sebuah bangsa. Diversifikasi pangan bertujuan memperluas pilihan masyarakat dalam hal pemenuhan, jumlah konsumsi pangan dan juga berkaitan dengan pemenuhan gizi yang seimbang untuk dapat hidup sehat. Input pangan yang bergizi, cukup dan tersedia menjadi kunci penting sistem imun-ketahanan tubuh untuk melawan infeksi penyakit, termasuk infeksi Covid 19 (Rahayu *et al.*, 2020).

Salah satu pilar dalam pembangunan ketahanan pangan nasional kita adalah program panganeka-ragaman pangan atau disebut sebagai diversifikasi pangan. Seperti salah satu kutipan dari pidato Bung Karno, bahwa *"Hidup matinya suatu bangsa ditentukan oleh ketahanan pangan negara"* (Setiawan, 2010). Namun, saat ini negara kita sedang mengalami permasalahan pelik yakni pandemik covid-19, sehingga dalam meningkatkan ketahanan pangan berdampak pada krisis finansial bahkan perubahan iklim yang terjadi, harga pangan lokal seperti tidak terkendali dan membanjirnya pangan impor dipasar lokal, sehingga menyebabkan Indonesia yang tadinya kaya akan sumber daya lokal menjadi miskin akan kultur budaya mereka sendiri (Tuhuteru, 2015).

Fokus masyarakat beralih ke pangan tunggal (beras) tanpa menghiraukan sumber daya lokal yang ada didaerah setempat. Kearifan lokal yang dimiliki setiap daerah seakan hanya menjadi simbol semata. Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi luntarnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat, di samping itu kebiasaan masyarakat terhadap makan di luar, gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing di berbagai kota besar juga sebagai salah satu faktor mengapa masyarakat lebih menyukai makanan asing dari pada makanan kita sendiri (Marwanti, 2015).

Dari hasil tanya jawab yang berlangsung menunjukkan tingkat pengetahuan petani tentang diversifikasi pangan lokal masih rendah dan dari paparan beberapa pengolahan bentuk olahan pangan lokal berbahan dasar singkong dan ubi jalar memicu antusiasme undangan yang mengikuti terutama bagi ibu-ibu rumah tangga yang hadir saat itu, Pemaparan tentang bentuk diversifikasi pangan lokal ditengah pandemik saat ini disertai diskusi menghabiskan waktu yang terbilang lama diakibatkan rasa ingin tahu petanian terkait bentuk-bentuk olahan singkong dan ubi jalar.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan dampak positif dan pembelajaran yang baik dalam pengolahan bahan pangan lokal singkong dan ubi jalar sebagai solusi ketahanan pangan di masa pandemik sehingga masyarakat di Kampung Kama Distrik Wesaput dapat mengembangkan pengetahuan terkait bentuk olahan pangan lokal dan dapat meningkatkan ketahanan pangan petani di masa pandemik saat ini. Persentasi capaian hasil kegiatan pengabdian adalah sebesar 90% masyarakat kelompok tani berantusias dalam mengolah singkong dan ubi jalar sebagai bahan pangan karbohidrat non-beras yang tidak membosankan dan meningkatkan pendapatan

keluarga. Untuk itu, disarankan agar dapat mengupgrade pengetahuan akan olahan pangan petani melalui hubungan kerjasama dengan pihak kampus yang nantinya dapat berkonsultasi langsung demi pengembangan Kampung Kama kedepannya terutama di bidang pertanian berkelanjutan dan dengan adanya kerjasama ini diharapkan dapat berlangsung tidak hanya dalam mengolah bahan pangan hasil panen tetapi juga dalam peningkatan sistem budidaya tanaman atau lingkup pertanian yang lebih luas dan spesifik.

Ucapan Terimakasih

Ucapan Terima Kasih disampaikan tim pelaksana kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LP2M) Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena atas support finansial yang diberikan dan izin pelaksanaan PKM ini.

Referensi

- Ariani M, Hermanto. (2015). Dinamika konsumsi pangan. Dalam: Irawan B, Ariningsih E, Pasandaran E, editors. Panel petani nasional: rekonstruksi agenda peningkatan kesejahteraan petani. Jakarta (ID): IAARD Press. hlm. 101-124.
- Ariningsih E. E. Suryani., Handewi P., dan Saliem, (2020). Diversifikasi Pangan Sebagai Strategi Adaptasi Rumah Tangga Menghadapi Pandemi Covid-19. Prosiding: Dampak Pandemi Covid-19: Perspektif Adaptasi dan Resiliensi Sosial Ekonomi Pertanian. Litbang.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2020). Impact of Coronavirus on Food Security and Nutrition in Asia and The Pasific: Building More Resilient Food System (Issue June). [https://doi.org/10.1016/S0304-3878\(97\)00005-9](https://doi.org/10.1016/S0304-3878(97)00005-9). Diakses 01 Maret 2022.
- Hirawan, Fajar B dan Verselita, Akita A, (2020). Kebijakan Pangan di Masa Pandemi Covid-19. CSIS Commentaries DMRU-048-ID. 14 April 2020.
- Kementerian Perdagangan. (2013). Analisis dinamika konsumsi pangan masyarakat Indonesia. Laporan Akhir. Jakarta (ID): Kementerian Perdagangan.
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. (2020). Hasil survei dampak pandemi Covid-19 pada pekerja. <http://lipi.go.id/siaranpress/hasil-survei-dampak-pandemi-covid-19pada-pekerja/22011>. Diakses 01 Maret 2022.
- Marwanti, 2015. Artikel, Diversifikasi Pengolahan Bahan Pangan Lokal. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Difersifikasi.pdf>. Diakses 01 Maret 2022.
- Rachman HPS, Purwantini TB. 2014. Dinamika konsumsi beras dan prospeknya bagi peningkatan kualitas konsumsi pangan dan status gizi rumah tangga di Indonesia. Dalam: Ekonomi perberasan Indonesia. Jakarta (ID): Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia.
- Rahayu M., M. Taufik., M. Tufaila., R. Hasid., Asniah. 2020. Diversifikasi Pangan : Solusi Krisis Pangan ditengah Pandemi COVID 19. J.K P. (Jurnal Karya Pengabdian): 2(2): 92-99.

- Setiawan S. Yoga, 2010. Peningkatan Produksi Beras Dan Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional.
- Suryani E, Rachman HPS. 2008. Perubahan pola konsumsi pangan sumber karbohidrat di perdesaan. *Pangan*. 52(17):13-25. doi:10.33964/jp.v17i3.264.
- Suryani E, Hermanto, Saliem HP, Ariani M, Suhaeti RN, Hardono GS. 2016. Dinamika pola konsumsi pangan dan implikasinya terhadap pengembangan komoditas pertanian. Laporan Akhir Penelitian. Bogor (ID): Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian.
- Tuhuteru S. 2015. Diversifikasi Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan. Buku: Pengembangan Desa "Diversifikasi Pangan Lokal Sebagai Sumber Pangan Alternatif Dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan". Buletin Mata Garuda Institute. Edisi 2. Jakarta.