

PELATIHAN INOVASI MAKANAN OLAHAN UNTUK MENUNJANG HIDUP SEHAT: PENGELOLAAN DAN PERENCANAAN AGROEDUTOURISM DESA MLESE

Kartinah¹, Dina Prasetyowati², Rini Umiyati³, Sony Junaedi⁴

¹Pendidikan Guru Sekolah Dasar, FIP, Universitas PGRI Semarang, Jl. Sidodadi Timur No. 24 Semarang

²Pendidikan Matematika, FPMIPATI, Universitas PGRI Semarang, l. Sidodadi Timur No. 24 Semarang

³Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Semarang, l. Sidodadi Timur No. 24 Semarang

⁴Prodi Bahasa Inggris, FBB, Universitas 17 Agustus 1945 Semarang, Jl. Pawiyatan Luhur Bendan Dhuwur Semarang

¹e-mail kartinah@upgris.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini merupakan rangkaian program perintisan desa Agroedutourism di Desa Mlese, Klaten. Agroedutourism merupakan gabungan dari tiga bidang yakni pertanian, pendidikan, dan tourism yang merupakan cikal bakal desa wisata. Dalam rangka mewujudkan desa wisata tersebut, Tim telah melakukan beberapa kegiatan, salah satunya adalah pelatihan serta pendampingan inovasi makanan olahan dari bahan-bahan yang tersedia di desa. Tujuan dari pengabdian ini adalah program ini yaitu peningkatan kemampuan mengolah hasil pertanian menjadi produk makanan olahan yang inovatif, juga adanya peningkatan penghasilan mereka dalam rangka menunjang desa Agroedutourism. Sasaran kegiatan ini adalah pelaku jasa tourism di Desa Mlese, dimana pada pelaksanaannya mayoritas oleh ibu-ibu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT). Metode yang digunakan adalah metode *Asset Based Community Development* (ABCD) yang berfokus pada pemanfaatan aset dan potensi yang sudah ada di masyarakat untuk mengatasi masalah dan meningkatkan kesejahteraan berupa *workshop* serta pendampingan bagi anggota kelompok Wanita Tani. Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang baik dari peserta dengan partisipasi 25 orang atau 83,33% dari keseluruhan peserta yang berjumlah 30. Berdasarkan angka 83,33% ini maka dapat disimpulkan kegiatan yang dilakukan cukup efektif.

Kata Kunci: inovasi makanan olahan, hidup sehat, pelatihan, kelompok wanita tani

Abstract

This community service activity is a series of pioneering programs for the Agroedutourism village in Mlese Village, Klaten. Agroedutourism is a combination of three fields, namely agriculture, education, and tourism, which are the forerunners of a tourist village. In order to realize the tourist village, the Team has carried out several activities, one of which is training and mentoring for processed food innovations from ingredients available in the village. The purpose of this community service is this program, namely increasing the ability to process agricultural products into innovative processed food products, as well as increasing their income in order to support the Agroedutourism village. The target of this activity is tourism service actors in Mlese Village, where the majority of its implementation is by women who are members of the Women Farmers Group (KWT). The method used is the ABCD method which focuses on utilizing assets and potential that already exist in the community to overcome problems and improve welfare. in the form of workshops and mentoring for members of the

Women Farmers group. This training activity received a good response from participants with the participation of 25 people or 83.33% of the total number of participants, which was 30. Based on the figure of 83.33%, it can be concluded that the activities carried out were quite effective.

Keywords: processed food innovation, healthy living, training, women farmers group

PENDAHULUAN

Pertanian selalu menjadi topik yang menarik. Meskipun Desa Mlese memiliki lahan pertanian yang luas, banyak generasi mudanya kurang tertarik untuk menggelutinya. Mereka lebih memilih bidang-bidang seperti kesehatan, teknologi informasi, perbankan, permesinan, pertambangan, transportasi, perdagangan, pendidikan, dan lainnya. Generasi muda di Desa Mlese seringkali menganggap pertanian sebagai cara untuk mendapatkan penghasilan yang sudah ketinggalan zaman dan kurang menguntungkan. Pertanian dipandang sebagai pekerjaan orang tua yang berurusan dengan tanah, lumpur, dan air, serta sering dianggap sebagai pilihan bagi mereka yang berpendidikan rendah. Singkatnya, pertanian bukanlah pekerjaan yang dipilih oleh banyak orang (Affrian, 2022; Lasmini et al., 2015). Di Desa Mlese, masih terdapat lahan yang dibiarkan tidak terawat, sehingga banyak rumput liar tumbuh (Data Kependudukan, 2020)

Meskipun lahan pertanian di Desa Mlese luas dan mempunyai potensi untuk dikembangkan, namun kurang adanya kesadaran warga akan potensi sumber daya lahan yang dimiliki. Selain itu belum terbentuknya *mindset* masyarakat Desa Mlese sebagai pelaku utama usaha Agroedutourism. Hal ini bisa menjadi peluang untuk mengubah lahan tersebut menjadi area produktif yang menguntungkan bagi pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat (Arifin et al., 2023; Produk et al., 2023). Peluang ini yang harus dimanfaatkan masyarakat disana sebaik mungkin, kalau digeluti secara serius dan terencana, maka akan berimbas positif bagi perekonomian swarga desa Mlese.

Target yang disasar pada kegiatan pengabdian Tim Universitas PGRI dan Universitas 17 Agustus 1945 dapat dibagi menjadi beberapa kategori, yaitu: pertama masyarakat lokal Desa Mlese meliputi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terutama mereka yang bergerak dalam bidang pengolahan

makanan. Pelatihan dapat membantu mereka menciptakan produk inovatif yang sehat dan sesuai dengan permintaan pasar, selain itu juga ada petani lokal untuk mendukung mereka dalam memanfaatkan hasil pertanian secara maksimal melalui diversifikasi produk berbasis hasil tani. Kedua, Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai agen perubahan yang dapat menyebarkan inovasi makanan sehat dalam komunitas mereka. Terakhir adalah pemangku kepentingan lokal, pemerintah desa dan instansi terkait yang dapat mendukung keberlanjutan program ini dengan kebijakan dan pendanaan. Sehingga terwujud peningkatan keterampilan masyarakat lokal, diversifikasi produk unggulan desa, terciptanya produk makanan olahan berbasis hasil pertanian lokal yang memiliki nilai tambah ekonomis dan kesehatan, pengembangan destinasi agroedutourism, peningkatan pendapatan masyarakat desa, kesadaran hidup sehat dimana masyarakat lebih sadar akan pentingnya mengonsumsi makanan sehat. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Mlese tentang pertanian terpadu untuk meningkatkan produktivitas lahan.

METODE

Tahapan-tahapan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh dosen-dosen sebagai tim pelaksana. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode *Asset Based Community Development* (ABCD) yang berfokus pada pemanfaatan aset dan potensi yang sudah ada di masyarakat untuk mengatasi masalah dan meningkatkan kesejahteraan berupa *workshop* serta pendampingan bagi anggota kelompok Wanita Tani (Prasetyowati & Rasiman, 2023; Pratama et al., 2023) dengan beberapa langkah-langkah yakni: (1) Identifikasi mitra. Mitra utama dalam kegiatan ini adalah: kelompok UMKM Lokal: pelaku usaha makanan olahan, petani dan pengelola agroedutourism, Kelompok Wanita Tani (KWT) sebagai agen lokal yang aktif dalam pemberdayaan masyarakat, Karang Taruna sebagai bentuk keterlibatan generasi muda, pemerintah Desa Mlese sebagai pendukung dalam kebijakan dan fasilitasi. (2) Tahapan pelaksanaan. Pelatihan dan *workshop* dimana difokuskan pada inovasi makanan sehat berbasis bahan lokal, perencanaan agroedutourism, dan pengelolaan keuangan usaha, pendampingan intensif dilakukan

untuk memastikan penerapan ilmu yang telah diberikan, penyusunan Rencana Strategis untuk pengembangan agroedutourism yang melibatkan semua pemangku kepentingan, pembuatan media promosi: digital dan fisik untuk meningkatkan daya tarik produk dan wisata.

Sasaran kegiatan pengabdian adalah ibu-ibu anggota Kelompok Wanita Tani Desa Mlese. Untuk kegiatan-kegiatan tersebut 25% transfer teori ke peserta, dan 75% melalui praktek langsung dengan mengambil lokasi di area Balai Desa Mlese. Materi pada bagian ini adalah pelatihan serta pendampingan inovasi makanan olahan untuk menunjang gaya hidup sehat. Kegiatan dilakukan dalam satu hari penuh, dimulai dengan pemberian teori oleh salah satu nara sumber yang sekaligus juga sebagai tim pelaksana yaitu Ibu Dr. Rini Umiyati, S.Hut., M.Si yang merupakan dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas PGRI Semarang.

Alat ukur untuk mengetahui ketercapaian kegiatan ini yaitu dari data jumlah produk olahan baru yang dikuasai serta dihasilkan mitra setelah pelatihan dan pendampingan. Untuk pembuatan daging analog dan jelly sayur tidak ditemukan kendala namun khusus pembuatan gula cair dari singkong, mitra terkendala pada harga bahan yang mahal yaitu enzim katalis. Sehingga untuk jumlah produksi gula cair masih minim. Hal ini yang masih perlu dicarikan solusi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan inovasi makanan olahan untuk menunjang gaya hidup sehat dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 3 Agustus 2024. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Mlese Kecamatan Gantiwarno Kabupaten Klaten. Kegiatan ini dihadiri oleh warga desa Mlese sebanyak 30 orang yang tergabung dalam Pokdarwis Sergia, Kelompok Tani Makmur, dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Mlese. Kegiatan ini juga dihadiri oleh perangkat desa Mlese termasuk Kepala Desa Mlese, Bapak Suparwoto. Nara sumber dalam kegiatan ini adalah Dr. Rini Umiyati, S.Hut., M.Si. dari Program Studi Teknologi Pangan Universitas PGRI Semarang. Masyarakat diberikan berbagai teknik pengolahan bahan-bahan organik menjadi makanan olahan yang sehat, tanpa bahan pengawet dan pewarna buatan. Beberapa contoh produk olahan yang diajarkan antara lain pembuatan jelly dari

sayur sayuran, inovasi pangan daging analog dan inovasi gula cair singkong. Inovasi pangan daging analog dari tepung singkong dan buah bit merupakan terobosan dalam menciptakan alternatif daging berbasis nabati yang lebih sehat dan ramah lingkungan (Mayrowani, 2011; Octavia et al., 2023; Umiyati, 2015). Tepung singkong dipilih karena kandungan karbohidratnya yang tinggi dan sifatnya yang bebas gluten, sehingga dapat menjadi bahan dasar yang baik untuk membentuk tekstur mirip daging. Daftar materi pelatihan tertuang pada Tabel 2.

Tabel 2 Daftar materi pelatihan

No	Materi Pelatihan	Keterangan
1	Daging analog dari tepung singkong	Kelebihan: 1. Dari segi kesehatan: rendah lemak, bebas kolesterol, tinggi serat 2. Dari segi lingkungan: mengurangi emisi gas rumah kaca dan penggunaan air 3. Dari segi ekonomi: meningkatkan nilai tambah singkong dan membuka peluang usaha baru
2	Membuat jelly dari sayur mayur	Kelebihan: 1. Masalah konsumsi sayuran 2. Peningkatan mengkonsumsi sayuran bagi anak-anak 3. Solusi inovatif: mengubah sayur mayur menjadi jelly yang menarik dan lezat dikonsumsi
3	Pembuatan gula cair dari singkong	Kelebihan: 1. Ketersediaan singkong tersedia di Desa Mlese 2. Nilai gizi singkong yang cukup tinggi 3. Dari segi inovasi produk, pengembangan produk baru dari singkong mudah dilakukan dan buah mudah didapat

Kegiatan pelatihan ini mendapat respon yang baik dari peserta. Dengan kemampuan mengolah hasil pertanian menjadi produk makanan olahan yang inovatif, masyarakat desa dapat meningkatkan penghasilan mereka. Produk-produk olahan ini bisa dijual kepada wisatawan yang datang berkunjung atau dipasarkan secara lebih luas melalui platform digital. Produk makanan olahan yang inovatif dan sehat akan menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke

Desa Mlese. Wisatawan akan mendapatkan pengalaman tidak hanya dari edukasi pertanian, tetapi juga mencicipi hasil olahan lokal yang menyehatkan. Pelatihan ini mendorong masyarakat untuk melakukan inovasi dalam menciptakan produk baru yang unik dan berbasis potensi lokal (Oelviani et al., 2024; Rauf, 2013 ; Oelviani & Utomo, 2015). Setelah pelatihan, masyarakat akan didampingi dalam tahap produksi dan pemasaran produk. Beberapa produk inovatif yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi ciri khas Desa Mlese dan menarik minat wisatawan. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa tingkat implementasi warga yang tergabung dalam KWT sejumlah 25 orang atau 83,33% dari keseluruhan peserta yang berjumlah 30. Pendampingan juga dilakukan untuk memastikan bahwa inovasi dan pengembangan produk tetap berkelanjutan dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Kegiatan pelatihan pembuatan inovasi makanan olahan untuk menunjang gaya hidup sehat dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1 Penyampaian teori dari narasumber



Gambar 2 Praktek mengolah makanan daging analog dan jelly sayur



Gambar 3 Refleksi bersama kegiatan yang sudah dilaksanakan

Berdasarkan beberapa pelaksanaan kegiatan yang dilakukan, keseluruhan kegiatan berjalan sukses dimana 25 orang atau 83,33% dari keseluruhan peserta yang berjumlah 30. Berdasarkan angka 83,33% ini maka dapat disimpulkan kegiatan yang dilakukan cukup efektif. Evaluasi dilakukan secara berjenjang, yaitu jangka pendek, menengah, panjang serta penguatan keberlangsungan program. Evaluasi jangka pendek dilakukan dengan durasi 1-3 bulan melakukan pemantauan implementasi hasil pelatihan oleh mitra, *feedback* melalui diskusi kelompok terfokus, revisi pendekatan jika ada kendala di lapangan. Evaluasi jangka menengah (6 bulan) dengan melakukan monitoring capaian ekonomi mitra (pendapatan, produksi), penilaian dampak terhadap jumlah pengunjung agroedutourism, evaluasi keberlanjutan program oleh tim fasilitator. Evaluasi jangka panjang dengan melihat dampak keberlanjutan pada perekonomian desa dan daya tarik wisata, penilaian perluasan pasar untuk produk olahan sehat, penyesuaian strategi berdasarkan perubahan kebutuhan masyarakat. Terakhir penguatan keberlanjutan program melibatkan pemerintah desa Mlese dan mitra untuk mendukung kebijakan jangka Panjang, pembentukan komunitas sebagai wadah pengelolaan usaha Bersama dan penyediaan pelatihan lanjutan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat secara berkesinambungan. Pendekatan ini memastikan bahwa program tidak hanya selesai pada tahap pelaksanaan, tetapi juga memiliki dampak yang berkelanjutan.

Banyak hasil yang didapat dari kegiatan di Desa Mlese ini diantaranya : Munculnya produk olahan makanan baru yang inovatif dan sehat, peningkatan kapasitas masyarakat lokal, perencanaan strategis Agroedutourism Desa Mlese,

peningkatan daya tarik Desa Mlese sebagai destinasi wisata, dampak ekonomi bagi masyarakat, kesadaran akan pola hidup sehat, kerja sama dan kolaborasi berkelanjutan. Sudah ada beberapa produk olahan berbasis hasil tani lokal yang sudah dipasarkan, baik melalui media sosial, pasar lokal, maupun kerja sama dengan toko modern.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian dalam bentuk *workshop*, pelatihan, dan pendampingan yang telah dilangsungkan cukup berhasil, hal ini dapat dilihat dari indikator presentase peserta yang sudah dapat mengimplementasikan ilmu dari narasumber. Hasil dari evaluasi pelatihan menunjukkan bahwa tingkat implementasi warga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani KWT sejumlah 25 orang atau 83,33% dari keseluruhan peserta yang berjumlah 30. Berdasarkan angka 83,33% ini maka dapat disimpulkan kegiatan yang dilakukan cukup efektif. Peserta dapat meningkatkan kemampuan mengolah hasil pertanian menjadi produk makanan olahan yang inovatif, juga adanya peningkatan penghasilan mereka dalam rangka menunjang desa Agroedutourism.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Ristek, dan Teknologi (Kemendikbudristek) atau saat ini bernama Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi, yang telah memberi support pendanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini melalui Hibah Pemberdayaan Desa Binaan (PDB). Terima kasih juga kami haturkan kepada seluruh warga Desa Mlese, Kecamatan Gantiwarno, Kabupaten Klaten beserta perangkat desa yang telah bekerja sama selama kegiatan berlangsung hingga terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Affrian, R. (2022). Pemberdayaan Kelompok Tani Budi Karya Desa Ampukung Kecamatan Kalua Kabupaten Tabalong. *Jurnal Administraus*, 6(3), 98–111

- Arifin, Z., Suparwata, D. O., Rijal, S., & Ramlan, W. (2023). Revitalisasi Ekonomi Pedesaan melalui Pertanian Berkelanjutan dan Agroekologi. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 02(09), 761–769.
- Asari, A., Romindo, Rijal, S., Abdurohim, Hendriati, Y., Faidal, Afifah, Z., Kartiko, A., Sunarno, N., Mujanah, S., Damanik, H., M., Sukamdani, N., B., Baedowi, M. (2023). *Manajemen SDM di Era Transformasi Digital*, CV. Istana Agency.
- Data Kependudukan, D. M. (2020). No Title. <https://sidesa.jatengprov.go.id/pemkab/kependudukandes/33.10.02.2012>
- Dolinska, A., & d'Aquino, P. (2016). Farmers as agents in innovation systems. Empowering farmers for innovation through communities of practice. *Agricultural systems*, 142, 122-130.
- Hasdiansyah, A., & Suryono, Y. (2021). Empowerment of farmers: The role of actor and the persistence of coffee farmers in rural pattongko, indonesia. *The Qualitative Report*, 26(12), 3805-3822.
- Lasmini, S. A., Tarsono, & Nur, E. (2015). KKN PPM Penerapan Sistem Usaha Tani Terpadu Dan Berkelanjutan Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Berbasis Zero Waste Farming System. *ABDITANI Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 29–36
- Mayrowani, H. (2011). Pangan dan Pemberdayaan Petani Sekitar Hutan *Agroforestry Development to Support Food Security and Farmers ' Empowerment Nearby the Forests*, 83–98.
- Octavia, D., Wijayanto, N., Budi, S. W., Suharti, S., & Batubara, I. (2023). Agroforestri Garut dan Kapulaga Berbasis Sengon untuk Peningkatan Produktivitas Lahan Hutan. *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman*, 20(2), 75–90.
- Oelviani, R., Adiyoga, W., Bakti, Y., Suhendrata, T., Malik, A., Chanifah, C., Samijan, S., Sahara, D., Sutantto, A. H., Wulanjari, E. M., Utomo, B., & Susila, A. (2024). Climate Change Driving Salinity: An Overview of Vulnerabilities, Adaptations, and Challenges for Indonesian Agriculture. *Weather Climate and Society*, 29–49.
- Oelviani, R., & Utomo, B. (2015). Sistem Pertanian Terpadu Di Lahan Pekarangan Mendukung Ketahanan Pangan Keluarga Berkelanjutan : Studi kasus di Desa Plukaran. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiv Indonesia*, 1197–1202.
- Pantau, S., Tirkaamiana, M., T., Bakrie, I., Jumani, Ernawati, H. (2024). *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*, 23(2).
- Prasetyowati, D., & Rasiman. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bendar Kecamatan Juwana Kabupaten Pati Menuju Desa Sentra Kerupuk Ikan. September. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UNIMED*,

- Pratama, H., Dimas, R., & Perdana, P. (2023). Program Pelatihan Dan Pendampingan Industri Rumah Tangga Tape Singkong Di Desa Musir Kidul. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat GERVASI*, 7(3), 1107–1120
- Rauf, A. et al. (2013). Sistem Pertanian Terpadu di Lahan Pekarangan Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan Dan Berwawasan Lingkungan. *Jurnal Pertanian Tropik*, 1(1), 1–8
- Siregar, M. A. R. (2023). Peningkatan Produktivitas Pertanian Melalui Penerapan Sistem Pertanian Terpadu.
- Umiyati, R. (2015). Diversifikasi Hasil Kegiatan Agroforestri bagi Ketahanan Pangan di Kecamatan Banjarnegara. *Ilmu Taksosains*, 1(1)