



PKM PELATIHAN KETERAMPILAN DALAM MENGOLAH ANEKA KUE BERBAHAN PANGAN LOKAL (LABU KUNING) UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI NAGARI ALAHAN PANJANG

PKM SKILLS TRAINING IN THE PROCESSING OF CAKE WITH LOCAL FOOD PUMPKIN TO IMPROVE COMMUNITY ECONOMY IN NAGARI ALAHAN PANJANG

Wirnelis Syarif¹, Wiwik Indrayeni²

^{1,2} Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

E-mail: wiwique@yahoo.com¹, wiwik.indrayeni91@gmail.com²

INFO ARTIKEL

Koresponden

Wirnelis Syarif
wiwique@yahoo.com

Wiwik Indrayeni
wiwik.indrayeni91@gmail.com

Kata kunci:
Alahan Panjang, pangan,
labu kuning

Website:
<http://idm.or.id/JCS>

hal: 185 - 191

ABSTRAK

Kecamatan Lembah Gumanti merupakan kecamatan dengan luasan rencana kawasan pertanian lahan kering terbesar, yaitu mencapai 18.940,86 Ha. Kawasan pertanian lahan kering cocok untuk tanaman palawija, dan hortikultura atau tanaman tahunan. Pada umumnya mata pencarian masyarakatnya adalah bertani. Alahan Panjang merupakan daerah pegunungan yang bersuhu dingin sehingga banyak pertanian yang dapat dihasilkan, seperti bawang merah, kol, cabe, wortel, daun bawang, seledri, tomat, markisa, terong pirus, dan labu kuning. Selama ini warga menjual langsung hasil tani nya dari hasil ladang langsung ke penadah atau toke. Di Alahan Panjang banyak hasil tani namun tidak banyak diproduksi langsung menjadi olahan makanan yang bervariasi sehingga dapat meningkatkan nilai jual hasil tani dan menambah pendapatan keluarga. Berdasarkan analisis kebutuhan ini pengabdian ingin memberikan pelatihan tentang olahan pangan lokal labu kuning menjadi aneka kue yang merupakan potensi alam yang ada di nagari alahan Panjang. Dengan demikian pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pembinaan dan pelatihan membuat berbagai aneka kue berbahan pangan lokal labu kuning untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Nagari Alahan Panjang. Kelompok sasaran dari pengabdian ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang bermukim sekitar kawasan alahan panjang. Luaran yang diharapkan dari pengabdian ibu-ibu nagari alahan panjang mampu membuat aneka kue berbahan pangan lokal yang dapat dijual dan juga dapat dinikmati oleh wisatawan di kawasan Danau Kembar Nagari Alahan Panjang. Hal ini akan menambah penghasilan keluarga dari Ibu-ibu nagari alahan panjang. Capaian lain adalah dalam bentuk artikel ilmiah yang akan diterbitkan di jurnal lokal yang ber-ISSN di luar Universitas Negeri Padang. Di samping itu kegiatan ini akan diekspos melalui media cetak.

ARTICLE INFO**Correspondent****Wirnelis Syarif***wiwique@yahoo.com***Wiwik Indrayeni***wiwik.indrayeni91@gmail.com***Keywords:****Alahan Panjang, food, pumpkin****Website:****<http://idm.or.id/JCS>****page: 185 - 191**

ABSTRACT

Lembah Gumanti Subdistrict is a sub-district with the largest dry land agricultural area plan, reaching 18,940.86 hectares. Dry land agricultural areas are suitable for secondary crops and horticulture or perennial crops. In general, the livelihood of the community is by farming. Alahan Panjang is a mountainous area with cold temperatures so that many crops can be produced, such as onions, cabbage, chilies, carrots, leeks, celery, tomatoes, passion fruit, turquoise eggplant, and pumpkin. So far, residents have sold their farming products directly from the fields directly to collectors or toke. In Alahan Panjang, there are many agricultural products, but not many are produced directly into various processed foods so that they can increase the selling value of agricultural products and increase family income. Based on this need analysis, the service provider wants to provide training on processing local food of pumpkin into a variety of cakes which are natural potentials that exist in the Long Kingdom. Thus this service aims to provide guidance and training in making various kinds of cakes made from local food of pumpkin to improve the economy of the people in Nagari Alahan Panjang. The target group of this service are housewives who live around the area. The output expected from the long devotion of the nagari women is able to make various cakes made from local food that can be sold and can also be enjoyed by tourists in the Alahan Panjang twin lake area. This will increase the family income of long-term village mothers. Another achievement is in the form of scientific articles to be published in local ISSN journals outside the State University of Padang. In addition, this activity will be exposed through print media.

Copyright © 2020 JCS. All rights reserved

PENDAHULUAN

Alahan Panjang adalah salah satu nagari di Kecamatan Lemah Gumanti Kabupaten Solok Sumatera Barat. Nagari yang berjarak sekitar 65 km dari Kota Padang ini berada di atas Bukit Barisan tepatnya di lereng bagian timur kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat pada ketinggian 1.400–1.600 mdpl.

Secara administratif, kawasan perencanaan RTBL terletak di Kota Alahan Panjang, Nagari Alahan Panjang, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Sumatra Barat. Secara geografis, Kota Alahan Panjang terletak ±43 km dari Kota Solok, ±36 km dari Kota Arosuka (Ibukota Kabupaten Solok) dan ±22 km dari Gunung Talang. Topografi Alahan Panjang termasuk dalam satuan bentang alam pegunungan yang terletak pada ketinggian antara 1382 m sampai 1458 m di atas permukaan air laut dengan dominasi kemiringan lereng 0 sampai 8% di sekitar Danau Diatas dan kemiringan 25 sampai 40% di daerah lainnya. Secara umum, iklim daerah ini merupakan iklim tropis yang suhunya bervariasi antara 120C hingga 300C dengan

curah hujan kisaran 2000 sampai 2500 mm/tahun sepanjang tahun. Jenis tanah pada kawasan perencanaan adalah tanah Kambisol/Latosol yang terbentuk dari endapan batuan gunung api tua (Qtau, Qou, Qol) kemudian mengalami proses pelapukan lanjut, serta agak peka terhadap erosi.

Kawasan Alahan Panjang termasuk dalam Kenagarian Alahan Panjang dengan batas-batas wilayah sebagai berikut: **Utara:** Nagari Kampung Batu Dalam dan Nagari Sungai Nanam, **Selatan:** Nagari Air Dingin, **Barat:** Nagari Simpang Tanjung Nan IV, **Timur:** Nagari Salimpat.

Pengembangan kawasan sentra pertanian hortikultura di Kabupaten Solok ini terletak di Kecamatan Lembah Gumanti. Tanaman hortikultura yang dimaksudkan berupa sayur-sayuran dan buah - buahan. Pemilihan Kecamatan Lembah Gumanti sebagai Kawasan Sentra Pertanian Hortikultura dikarenakan kecamatan ini merupakan sentra sayuran-sayuran dan sentra alpukat serta markisa. Berdasarkan posisinya, Kecamatan Lembah Gumanti merupakan salah satu pusat kegiatan di Kabupaten Solok, sehingga memudahkan dalam segi pergerakan perdagangan. Selain itu keberadaan kawasan sentra pertanian hortikultura ini dapat dijadikan sebagai Kawasan wisata pendidikan untuk pengenalan bentuk dan jenis sayuran serta buah-buahan juga mengetahui tentang teknik pengelolaannya.

Kecamatan Lembah Gumanti merupakan kecamatan dengan luasan rencana kawasan pertanian lahan kering terbesar, yaitu mencapai 18.940,86 Ha. Kawasan pertanian lahan kering cocok untuk tanaman. Pada sector pertanian nagari alahan Panjang banyak terdapat padi, tanaman palawija seperti; jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi. Pada sektor perkebunan nagari alahan Panjang banyak terdapat tanaman sayuran (labu kuning, kentang, kubis, bawang merah, cabe, dan tomat), tanaman buah-buahan (markisa, jeruk, pisang) dan lain-lain seperti kayu manis dan kopi. Pada sektor perikanan di nagari alahan Panjang banyak terdapat ikan sungai seperti ikan mas. Biasanya masyarakat sekitar akan menjual hasil kebun dan hasil taninya dalam bentuk mentah kepada penadah atau toke yang datang langsung ke kebun mereka. Hasil tani akan dijual dalam jumlah besar dengan menggunakan karung ataupun peti kayu (Gambar 1).



Gambar 1. Aktifitas Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang

Dilihat dari hasil alam yang melimpah di Nagari Alahan Panjang yang hanya dijual dalam bentuk bahan baku, petani hanya mendapatkan harga jual yang rendah. Selama ini belum banyak masyarakat yang sadar dan memiliki pengetahuan untuk

mengolah bahan baku dari hasil alamnya sebagai makanan jadi. Dengan olahan dari hasil alam menjadi bermacam-macam olahan makanan tentu akan menambah harga jual dari bahan tersebut. Hasil alam bisa diolah menjadi bermacam-macam olahan makanan ataupun aneka kue berdasarkan jenis bahan pangan yang ada. Dilihat dari jumlahnya salah satu bahan pangan yang cocok diolah menjadi makanan yaitu labu kuning.

Labu kuning yang masih muda dapat dijadikan sayur untuk teman makan nasi. Labu kuning yang sudah matang dilihat dari warna sudah kuning keorenan. Dapat diolah menjadi aneka kue karena rasa nya yang manis alami dari labu kuning itu sendiri. Sasaran disini adalah ibu-ibu rumah tangga yang diharapkan mampu mengolah aneka kue dan dapat membantu ekonomi keluarga. Dengan adanya pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang dalam pengolahan aneka kue sehingga ibu-ibu di nagari alahan Panjang tidak perlu lagi pergi keladang untuk bertani. Mereka dapat bekerja di rumah dan menghasilkan uang sehingga dapat juga membantu perekonomian keluarganya.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang diberikan kepada masyarakat guna membangun jiwa wirausaha dengan keterampilan membuat aneka kue berbahan dasar lokal dari labu kuning. Agar tujuan dapat tercapai secara maksimal, maka dalam pelaksanaan pengabdian bagi masyarakat digunakan metode yang bervariasi yaitu:

1. Metode ceramah dan tanya jawab

Metode ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan dan meningkatkan kualitas peserta berdasarkan jenis keterampilan yang telah diberikan. Dalam ceramah, akan disampaikan beberapa materi yaitu:

- a. Pengetahuan tentang macam-macam makanan porsi.
- b. Keamanan Pangan, meliputi
 - 1) Jenis-jenis bahan pangan untuk pengolahan aneka kue labu kuning
 - 2) Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian aneka kue labu kuning
 - 3) Standarisasi penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)
 - 4) Cara penyajian agar aneka kue labu kuning yang diolah dapat diterima oleh konsumen.

2. Metode demonstrasi dan pemberian tugas

Metode ini digunakan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra dalam hal:

- a. Persiapan peralatan dan bahan baku serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi.
- b. Peningkatan keterampilan peserta dalam membuat berbagai macam makanan porsi diantaranya :
 - 1) Wingko Labu Kuning
 - 2) Cake Labu Kuning
 - 3) Stick Labu Kuning
 - 4) Dodol Labu Kuning
 - 5) Slai Labu Kuning

- c. Peserta mampu mengaplikasikan olahan labu kuning kemudian dapat dijual disekitar Nagari Alahan Panjang untuk membantu ekonomi keluarga.

Demonstrasi dan pemberian tugas merupakan kegiatan inti dalam program ini. Tim bersama dengan anggota mitra bekerja bersama-sama selama proses produksi berlangsung. Demonstrasi yang dilakukan instruktur akan diikuti oleh anggota mitra sesuai dengan lembar kerja (*job sheet*) yang telah diberikan sebelumnya. Partisipasi mitra dalam hal ini, selain menyediakan tempat untuk pelatihan. Bimbingan dilakukan agar produk yang telah dilatihkan, nantinya akan dilanjutkan mitra untuk memproduksi bersama anggota yang tergabung dalam beberapa kelompok usaha.

HASIL KEGIATAN

Pengabdian ini dilaksanakan kepada masyarakat di Nagari Alahan Panjang Kabupaten Solok. Beberapa kegiatan yang sudah dilaksanakan adalah:

1. Lokasi pengabdian dilaksanakan di Aula Kantor Wali Nagari Alahan Panjang. Kegiatan ini diikuti sebanyak 16 orang peserta yang mewakili Nagari Alahan Panjang untuk pengolahan pada materi olahan aneka kue berbahan pangan lokal (Labu Kuning). Sebelum melakukan pengolahan peserta diberikan materi oleh instruktur terkait teknis pengolahan olahan aneka kue.
2. Pada tanggal 3 Agustus 2020 diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat terutama pedagang kecil dan masyarakat sekitar Wisata Painan serta perangkat Nagari Alahan Panjang tentang teknis dan tanggal pelaksanaan pelatihan. Pada 28 Agustus 2020 dilakukan pelatihan tentang pengolahan aneka kue berdasarkan kearifan lokal Nagari Alahan Panjang yang kaya akan hasil laut menjadi beberapa produk aneka kue berupa Stick Labu Kuning, Dodol Labu Kuning, Cake Labu Kuning, dan Wingko labu Kuning.
3. Setelah diberikan pelatihan, tim pengabdian melakukan evaluasi melalui komunikasi daring dengan Ibu Walinagari Alahan Panjang. Setelah melakukan evaluasi melalui komunikasi daring Bersama Ibu Wali Nagari, hasil yang didapat yaitu belum semua materi pelatihan yang diterapkan dan dijual di Nagari Alahan Panjang. Aneka kue berbahan pangan lokal (Labu Kuning) yang sudah ada dijual di nagari berupa Cake Labu kuning, Stick Labu Kuning, sedangkan aneka kue olahan bahan pangan lokal lainnya belum tersedia. Hal ini dipengaruhi oleh para ibu-ibu nagari alahan panjang belum maksimal dalam mengolah aneka kue berbahan pangan lokal tersebut. Dokumentasi kegiatan pengabdian ini, seperti ditampilkan pada Gambar berikut:



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian di Nagari Alahan Panjang

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Pelatihan keterampilan dalam mengolah aneka kue berbahan pangan lokal (labu kuning) untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Nagari Alahan Panjang. Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini dirasakan sangat bermanfaat karena telah dapat:

1. Masyarakat terutama Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang memiliki keterampilan di luar kegiatan bertani.
2. Menambah pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang dalam mengolah aneka kue.
3. Menambah minat mengolah aneka kue Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang dalam pengolahan aneka kue.

Saran

Sehubungan dengan hasil yang telah diperoleh melalui kegiatan ini, berikut dikemukakan beberapa saran, diantaranya:

1. Diharapkan kepada para Ibu-ibu nagari Alahan panjang untuk mengolah aneka kue secara terus menerus, sehingga dapat membantu pemasukan keuangan keluarga.
2. Diharapkan kepada para Ibu-ibu Nagari Alahan Panjang untuk dapat mengolah aneka kue dari bahan labu kuning serta dapat menjadikan sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang datang berkunjung sehingga menjadi peluang untuk berwirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementetian Pekerjaan Umum Direktorat Jenderal Cipta Karya. 2013. *Rencana Tata Bangunan dan Lingkungan Kawasan Alahan Panjang Kabupaten Solok Sumatera Barat*.
- Larsen, R, Eilersten, K.E dan Elvevoll, E.O. 2011. *Health Benefits of Marine Foods and Ingredients*. *Biotechnology Advances* 29:pp:508-518