

DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL DALAM MENUNJANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL (PEMBUATAN BROWNIES TEPUNG UBI JALAR)

Astrina Nur Inayah^{*1}, Rukmelia², Iranita Haryono³, Astrini Padapi⁴, Fitriani⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang, Indonesia

*Corresponding Author: astrinanurinayah16@gmail.com

<p>Info Article</p> <p>Received : 01 September 2024</p> <p>Revised : 02 Oktober 2024</p> <p>Accepted : 03 November 2024</p> <p>Publication : 30 November 2024</p> <p>Keywords: <i>Food Diversification, Local Products, Food Security, Sweet Potato</i></p> <p>Kata Kunci: Diversifikasi Pangan, Produk Lokal, Ketahanan Pangan, Ubi Jalar</p> <p><i>Licensed Under a Creative Commons Attribution 4.0 International License</i></p> 	<p>Abstract: <i>The problem with the Asoka Women's Farmers Group (KWT) is the lack of access to agricultural education and training that KWT requires. The main problem in diversifying local food products is the consistent availability of raw materials. Variability in raw material quality can be a problem. The aim of the activity is to carry out mentoring activities, namely the diversification of local food products in supporting national food security by making sweet potato flour brownies. The method used is the counseling and training method for making sweet potato flour brownies. The partners involved in this activity are the Asoka Women's Farmers Group. Implementation of outreach activities on diversification of local food products to support national food security and training on making sweet potato flour brownies, on June 17 2023. The results of this activity increased knowledge from community activity in the activity, as well as the number of people who took part in the activity. The conclusion of this activity is that the implementation of the activity ran smoothly in collaboration with Kadidi Village officials. Participants were very enthusiastic in taking part in the activity.</i></p> <p>Abstrak: Masalah pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Asoka yaitu kurangnya akses terhadap pendidikan dan pelatihan pertanian yang diperlukan KWT. Masalah utama dalam diversifikasi produk pangan lokal adalah ketersediaan bahan baku yang konsisten. Variabilitas kualitas bahan baku bisa menjadi masalah. Tujuan kegiatan untuk melakukan kegiatan pendampingan yaitu diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional pada pembuatan brownies tepung ubi jalar. Metode yang digunakan adalah metode penyuluhan dan pelatihan pembuatan brownies tepung ubi jalar. Mitra yang terlibat dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani Asoka. Pelaksanaan terlaksana kegiatan Penyuluhan diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional dan pelatihan pembuatan brownies tepung ubi jalar, tanggal 17 Juni 2023. Hasil kegiatan ini peningkatan pengetahuan dari keaktifan masyarakat dalam kegiatan, serta banyaknya masyarakat yang ikut dalam kegiatan. Kesimpulan kegiatan ini adalah pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar dengan bekerja sama dengan pihak aparat Kelurahan Kadidi. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan.</p>
---	--

INTRODUCTION

Kelurahan Kadidi adalah sebuah kelurahan yang terletak di Kabupaten Sidenreng Rappang, Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Kelurahan Kadidi adalah salah satu unit pemerintahan setempat yang berfungsi untuk mengatur urusan pemerintahan, sosial, dan ekonomi di tingkat lokal. Setiap kelurahan memiliki karakteristik, masalah, dan potensi uniknya sendiri. Kelurahan Kadidi memiliki luas 2.04 km² yang terletak 8 km dari Pangkajene Sidenreng, ibu kota Sidenreng Rappang dengan batas geografis sebagai berikut (1) Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Kanie, Kecamatan Maritengngae; (2) Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Desa Kanie, Kecamatan Maritengngae; (3) Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Macorawalie, Kecamatan Panca Rijang; (4) Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan Panreng, Kecamatan Baranti. Ariani, M. (2007). Penguatan ketahanan pangan daerah untuk mendukung ketahanan pangan nasional. *Pusat Analisis dan Kebijakan Pertanian. Bogor*.di Kelurahan Kadidi, Sidenreng Rappang, merupakan salah satu kelompok pertanian yang terdiri dari wanita yang berfokus pada kegiatan pertanian atau agrikultur. Kelompok wanita tani ini bertujuan untuk mengembangkan kegiatan pertanian, meningkatkan keterampilan petani, meningkatkan produktivitas pertanian, dan mendukung pemberdayaan wanita dalam sektor pertanian.

Kelompok Wanita Tani Asoka ini berdiri pada tahun 2014, dengan alamat berada di Kadidi, Kecamatan Panca Rijang, Kabupaten Sidenreng Rappang. Kelompok Wanita Tani Asoka ini dibina oleh BPP Panca Rijang dan PPL WKPP Kelurahan Kadidi serta penasehat oleh Kepala Kelurahan Kadidi. Kelompok Wanita Tani Asoka ini memiliki susunan pengurus yang terdiri dari ketua kelompok oleh Fitriani, Sekretaris oleh Yuliana Alimuddin, S.Pd, dan bendahara oleh Sri Wahyuni. Berdasarkan data statistik Kelurahan Kadidi, masyarakat pada umumnya bekerja sebagai wiraswasta, pedagang, petani atau berkebun, serta peternak. Lahan pertanian, perikanan dan peternakan masih banyak tersedia serta berpotensi besar dalam memberdayakan masyarakat Kelurahan Kadidi sehingga memiliki potensi besar sebagai desa agrowisata menuju Desa Wisata Lingkungan atau Desa Mandiri.

Meningkatkan ketahanan pangan nasional adalah suatu prioritas bagi banyak negara untuk memastikan bahwa penduduknya memiliki akses yang cukup dan berkelanjutan terhadap pangan yang berkualitas (Ariningsih & Rachman2008). Berikut beberapa langkah yang dapat diambil untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional: (a) Diversifikasi produksi pangan yaitu mendorong diversifikasi dalam produksi pangan,

termasuk pertanian, perikanan, dan peternakan. Hal ini membantu mengurangi risiko terhadap gagal panen atau gangguan pada satu jenis produk pangan; (b) Pengembangan pertanian berkelanjutan, yaitu menerapkan praktik pertanian berkelanjutan yang lebih efisien dalam penggunaan sumber daya seperti air, tanah, dan pupuk untuk memaksimalkan hasil pertanian; (c) Peningkatan infrastruktur pertanian, yaitu meningkatkan infrastruktur pertanian, termasuk sistem irigasi, jaringan transportasi, dan penyimpanan pangan yang baik, untuk mengurangi kerugian pasca panen dan memastikan pasokan pangan yang lebih baik; (d) Pengembangan teknologi, yaitu mengadopsi teknologi pertanian modern seperti penggunaan drone, sensor tanah, dan otomatisasi pertanian untuk meningkatkan produktivitas dan efisiensi produksi; (e) Kebijakan pangan nasional yaitu menerapkan kebijakan yang mendukung ketahanan pangan nasional, seperti pengendalian harga pangan yang stabil dan program bantuan pangan; (f) Keamanan pangan dan kualitas dengan memastikan keamanan pangan dan kontrol kualitas yang ketat untuk melindungi konsumen dari makanan yang tidak aman; (g) Kolaborasi internasional, dengan berkolaborasi dengan negara-negara tetangga dan organisasi internasional untuk mempromosikan perdagangan pangan yang adil dan berkelanjutan serta untuk mengatasi masalah kelaparan global (Ariani, 2007).

Meningkatkan ketahanan pangan nasional adalah tugas yang kompleks dan memerlukan koordinasi antara pemerintah, sektor swasta, dan masyarakat. Upaya ini juga perlu memperhatikan aspek-aspek ekologi, ekonomi, sosial, dan keamanan dalam upaya mencapai ketahanan pangan yang berkelanjutan. Mencapai ketahanan pangan yang berkelanjutan melibatkan berbagai upaya yang berkelanjutan dalam pengelolaan sumber daya alam, produksi pangan, distribusi, dan konsumsi (Darwanto, 2005). Diversifikasi produk pangan lokal adalah suatu upaya untuk mengembangkan berbagai produk makanan yang berasal dari bahan baku lokal dan khas daerah tertentu (Pramono et al, 2020). Tujuan dari diversifikasi ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah pada produk pangan lokal, mendukung ekonomi lokal, serta mempromosikan keberagaman kuliner dan budaya masyarakat setempat (Rohyani *et al*, 2020). Berikut adalah beberapa contoh diversifikasi produk pangan lokal yaitu : (1) Olahan makanan tradisional yaitu bahan-bahan lokal dapat diolah menjadi makanan tradisional yang unik dan memiliki ciri khas daerah tertentu. Misalnya, olahan singkong menjadi makanan seperti keripik singkong, getuk, atau klepon; (2) Minuman lokal yaitu pengembangan minuman khas daerah, seperti teh daun kemuning, kopi khas suatu wilayah, atau sari buah lokal yang diolah menjadi minuman segar, dapat menjadi alternatif diversifikasi. (3) Produk pangan

organik yaitu meningkatnya kesadaran akan makanan organik telah mendorong produksi sayur-sayuran, buah-buahan, dan daging organik dari sumber lokal; (4) Pengolahan hasil pertanian, yaitu pemanfaatan hasil pertanian lokal, seperti jagung, ubi jalar, atau buah-buahan, untuk diolah menjadi berbagai produk seperti tepung, kue, atau selai; (5) Produk pangan berbasis tanaman lokal. Beberapa daerah memiliki tanaman khas yang bisa dijadikan bahan baku produk pangan, seperti beras khas, rempah-rempah, atau umbi-umbian; (6) Makanan sehat dan fungsional, yaitu diversifikasi juga bisa melibatkan pengembangan makanan sehat atau fungsional yang menggunakan bahan-bahan lokal, seperti produk susu fermentasi atau makanan rendah gula (Kurniyati, 2014).

Diversifikasi produk pangan lokal bukan hanya memberikan nilai tambah ekonomi kepada produsen setempat tetapi juga mendukung kelestarian budaya dan lingkungan. Selain itu, ini juga dapat menjadi cara untuk mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor dan meningkatkan keamanan pangan lokal (Marsigit, 2010).

1. Analisis Situasi

Kelurahan Kadidi memiliki potensi pertanian atau perkebunan, peternakan perikanan yang cukup besar untuk dikembangkan. Melihat potensi produksi pertanian di Kelurahan Kadidi yang cukup baik dibanding dibanding kelurahan lainnya yang ada di Pangkajenne Sidenreng Rappang sehingga mengindikasikan adanya peran petani secara optimal dalam memanfaatkan sumberdaya yang tersedia. Peran ini memicu petani untuk mengoptimalkan sumberdaya lahan mereka dan menghasilkan produktivitas yang tinggi. Nampak adanya motivasi petani dibandingkan kelurahan lainnya disekitar Pangkajenne Sidenreng Rappang, sehingga diperlukan banyak kegiatan pemberdayaan masyarakat berupa kegiatan pertanian, perikanan serta peternakan. Analisis situasi terhadap diversifikasi pangan lokal di Kelurahan Kadidi melibatkan pemahaman mendalam tentang kondisi saat ini yang mempengaruhi produksi, distribusi, dan konsumsi pangan lokal di suatu daerah atau negara. Analisis ini dapat menjadi dasar untuk merancang strategi dan kebijakan yang lebih efektif dalam mendukung diversifikasi pangan lokal. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil dalam analisis situasi ini:

- a. **Identifikasi Sumber Daya Lokal.** Identifikasi sumber daya alam yang tersedia di Kelurahan Kadidi, seperti tanah, air, dan iklim, serta sumber daya manusia dan kapasitas petani lokal.
- b. **Evaluasi Produksi Pangan Saat Ini.** Tinjau jenis produk pangan yang saat ini dominan dalam produksi lokal, termasuk jenis tanaman, hewan ternak, dan hasil

- laut. Apakah ada spesialisasi tertentu yang dapat diidentifikasi?
- c. Tinjauan Pasar. Evaluasi pasar lokal dan nasional untuk produk pangan. Apa jenis produk yang paling diminati oleh konsumen? Apakah ada peluang untuk mengembangkan pasar bagi produk pangan lokal yang lebih beragam?
 - d. Evaluasi Ketersediaan Pangan Lokal. Tentukan apakah produksi pangan lokal dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat setempat. Apakah ada kesenjangan antara produksi dan konsumsi pangan lokal?
 - e. Pemahaman Terhadap Kendala. Identifikasi kendala-kendala yang mungkin menghambat diversifikasi pangan lokal, seperti masalah infrastruktur, akses ke pasar, kebijakan pertanian, dan perubahan iklim.
 - f. Analisis Potensi Inovasi. Pertimbangkan potensi inovasi dalam diversifikasi pangan lokal, seperti pengembangan varietas tanaman yang lebih tahan terhadap perubahan iklim atau pemanfaatan teknologi pertanian yang lebih modern.

Analisis situasi ini adalah langkah awal yang penting dalam merancang program diversifikasi pangan lokal yang efektif. Dengan pemahaman yang mendalam tentang konteks lokal, kebijakan dan strategi yang sesuai dapat dibuat untuk meningkatkan ketahanan pangan, mendukung ekonomi lokal, dan mempromosikan keberagaman produk pangan.

2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi yang ditemukan pada Kelompok Wanita Tani Asoka Kelurahan Kadidi Sidenreng Rappang, maka permasalahan yang diangkat pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- a. Aspek Pengetahuan Mitra. Masyarakat di Kelurahan Kadidi secara umum terdapat aspek permasalahan terkait dengan pengetahuan mitra dapat menjadi faktor kunci yang mempengaruhi dalam kolaborasi. Beberapa aspek permasalahan yang terkait dengan pengetahuan mitra yaitu :
 - Keterbatasan Pengetahuan
 - Ketidaksesuaian Pengetahuan
 - Tidak Seimbangnya Pengetahuan
 - Kurangnya Pengalaman
 - Kurangnya Akses ke Sumber Pengetahuan
 - Perubahan Pengetahuan

Untuk mengatasi permasalahan terkait dengan pengetahuan mitra, penting untuk memulai dengan komunikasi yang baik dan kerangka kerja yang jelas dalam kerjasama. Ini dapat mencakup berbagi informasi, menentukan ekspektasi, dan mengidentifikasi perbedaan dalam pengetahuan dan pemahaman. Selain itu, pelatihan, pertukaran pengetahuan, dan kolaborasi dalam pengambilan keputusan dapat membantu mengatasi beberapa aspek permasalahan ini. Terlebih lagi, membangun budaya pembelajaran dan berbagi pengetahuan di antara mitra dapat meningkatkan kemampuan untuk menghadapi permasalahan ini dengan lebih baik.

b. Aspek Keterampilan Mitra

Masyarakat di Kelurahan Kadidi secara umum terdapat aspek permasalahan terkait dengan aspek keterampilan mitra. Aspek permasalahan mitra dalam konteks keterampilan mitra adalah faktor-faktor yang dapat memengaruhi efektivitas dan kualitas kerjasama karena perbedaan dalam keterampilan atau kemampuan yang dimiliki oleh setiap mitra. Berikut adalah beberapa aspek permasalahan yang berkaitan dengan keterampilan mitra:

- Perbedaan Keterampilan Teknis
- Tingkat Keterampilan yang Tidak Seimbang
- Perbedaan Pengalaman
- Kurangnya Pelatihan
- Perbedaan Pendekatan Kreatif

Untuk mengatasi permasalahan terkait dengan keterampilan mitra, penting untuk memahami kekuatan dan kelemahan masing-masing mitra serta menciptakan rencana kerja yang memanfaatkan keterampilan yang ada dan mencoba mengatasi keterbatasan. Pelatihan, pengembangan keterampilan, dan komunikasi terbuka dapat membantu mengatasi beberapa aspek permasalahan ini. Selain itu, penting untuk memastikan bahwa peran dan tanggung jawab masing-masing mitra dalam kerjasama sudah jelas dan sesuai dengan keterampilan yang dimiliki.

c. Aspek Pelayanan Mitra

Dalam konteks kerjasama, aspek permasalahan mitra dalam hal pelayanan mitra dapat memengaruhi hubungan kerja sama dan kualitas layanan yang disediakan. Berikut adalah beberapa aspek permasalahan yang berkaitan dengan pelayanan mitra:

- Kualitas Pelayanan

- Ketersediaan
- Komunikasi yang Tidak Efektif
- Konflik Kepentingan

Untuk mengatasi permasalahan terkait dengan pelayanan mitra, penting untuk menjaga komunikasi terbuka dan jujur antara mitra. Ini melibatkan pengidentifikasian masalah sejak awal dan mencari solusi bersama. Selain itu, perlu ada keterlibatan aktif dalam manajemen konflik dan pembahasan masalah agar tidak merusak hubungan kerjasama. Pemantauan dan evaluasi rutin terhadap kualitas pelayanan mitra juga dapat membantu memastikan bahwa kesepakatan dan ekspektasi terpenuhi dengan baik.

3. Tujuan Kegiatan dan Kaitannya Dengan IKU

Berdasarkan pokok permasalahan yang di alami oleh mitra, maka tujuan diadakan kegiatan PKM ini adalah untuk Kegiatan pengabdian ini berkaitan dengan tujuan pencapaian beberapa IKU yaitu:

- a. IKU 2 : Mahasiswa mendapat pengalaman di luar kampus. Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini akan mendapatkan pengalaman dalam melakukan pembimbingan dan pendampingan kepada masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani Asoka terkait kegiatan diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional (pembuatan brownies tepung ubi jalar).
- b. IKU 3 : Dosen berkegiatan di luar kampus. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh dosen merupakan bentuk kegiatan yang dilaksanakan secara berkolaborasi dengan masyarakat. Kegiatan ini adalah kegiatan yang dilakukan oleh dosen di luar kampus. Setelah melakukan pengabdian, dosen dapat mendapat pengalaman dalam mengaplikasikan ilmu dan temuannya ketika berada di kampus.
- c. IKU 5 : Hasil kerja dosen digunakan oleh Masyarakat. Pengabdian ini merupakan salah satu bentuk diseminasi hasil penelitian yang telah dilakukan oleh tim sebelumnya.

4. Fokus Pengabdian

- a. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional (pembuatan brownies tepung ubi jalar).
- b. Pemberian pelayanan kepada kelompok wanita tani asoka melalui kegiatan

pelatihan pembuatan brownies tepung ubi jalar.

METHOD

1) Pelaksanaan kegiatan

- a. Penyuluhan tentang diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional (pembuatan brownies tepung ubi jalar) tanggal 17 Juni 2023.
- b. Pelatihan pembuatan brownies tepung ubi jalar tanggal 17 Juni 2023.

Tabel 1. Uraian permasalahan, tahapan kegiatan dan partisipasi mitra

No	Permasalahan	Tahapan Kegiatan	Partisipasi Mitra
1	Aspek pengetahuan mitra : Khususnya para Kelompok Wanita Tani Asoka kegiatan diversifikasi produk pangan lokal	• Kegiatan tentang diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional (pembuatan brownies tepung ubi jalar) tanggal 17 Juni 2023.	<ul style="list-style-type: none"> • Mengikuti kegiatan penyuluhan • Berdiskusi dalam forum
2	Aspek Keterampilan: Kurangnya kemampuan dan keterampilan para Kelompok Wanita Tani Asoka kegiatan diversifikasi produk pangan lokal	• Kegiatan pelatihan tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar tanggal 17 Juni 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Mengikuti kegiatan pelatihan • Berdiskusi dalam forum Aktif dalam kegiatan • Aktif dalam kegiatan
3	Akses layanan membutuhkan waktu lama, menyebabkan masyarakat Kelompok Wanita Tani Asoka sulit melakukan beberapa kegiatan di bidang pertanian khususnya diversifikasi produk pangan lokal	Kegiatan pelatihan tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar tanggal 17 Juni 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Aktif dalam kegiatan

2) Persiapan

Persiapan untuk penyuluhan diversifikasi produk pangan lokal, khususnya dalam pembuatan brownies tepung ubi jalar, sangat penting untuk memastikan penyuluhan berjalan lancar dan efektif. Berikut adalah langkah-langkah persiapan yang dapat Anda ikuti:

- a. Tentukan Tujuan dan Sasaran Penyuluhan
- b. Pengadaan Bahan dan Peralatan

- c. Persiapkan Materi Presentasi
- d. Penyediaan Tempat atau Melakukan Observasi Kondisi Mitra
- e. Pengadaan Bahan Pendukung
- f. Rencanakan Sesi Tanya Jawab
- g. Kaji Ulang dan Persiapan Akhir
- h. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Dengan persiapan yang matang, penyuluhan mengenai diversifikasi produk pangan lokal, seperti brownies tepung ubi jalar, dapat memberikan manfaat besar dalam meningkatkan kesadaran dan keterampilan dalam memanfaatkan bahan baku lokal untuk mendukung ketahanan pangan nasional (Kartika, 2024)

Penyuluhan diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional (pembuatan brownies tepung ubi jalar).

Penyuluhan mengenai diversifikasi produk pangan lokal, seperti pembuatan brownies dari tepung ubi jalar, adalah langkah penting untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional (Herdiana *et al*, 2022). Ini melibatkan edukasi dan pelatihan kepada Kelompok Wanita Tani Asoka, dan masyarakat umum tentang potensi penggunaan bahan baku lokal yang beragam untuk menciptakan produk makanan yang inovatif dan berkualitas. Berikut adalah langkah-langkah untuk menyelenggarakan penyuluhan mengenai pembuatan brownies tepung ubi jalar:

- a. Penyusunan Tujuan dan Pesan Penyuluhan
- b. Identifikasi Audiens Sasaran
- c. Pemilihan Lokasi dan Waktu
- d. Pengundangan Peserta
- e. Persiapan Materi Penyuluhan
- f. Sesi Penyuluhan
- g. Sesi Tanya Jawab
- h. Pertunjukan Praktis
- i. Diskusi Kelompok
- j. Evaluasi Penyuluhan
- k. Promosi Produk
- l. Tindak Lanjut

Penyuluhan mengenai diversifikasi produk pangan lokal dapat menjadi langkah penting untuk mempromosikan produk pangan yang beragam, mendukung petani lokal, dan meningkatkan ketahanan pangan nasional (Antara *et al*, 2023).

RESULTS AND DISCUSSION

1) Penyuluhan Diversifikasi Produk Pangan Lokal dalam Menunjang Ketahanan Pangan Nasional

Kegiatan penyuluhan ini yaitu diversifikasi produk pangan lokal, khususnya pembuatan brownies tepung ubi jalar, merupakan langkah yang penting dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan nasional. Penyuluhan diversifikasi produk pangan lokal, seperti pembuatan brownies tepung ubi jalar, memiliki banyak manfaat yang dapat berkontribusi secara signifikan dalam menunjang ketahanan pangan nasional:

a. Peningkatan Ketahanan Pangan:

Diversifikasi produk pangan lokal mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor. Ini berarti bahwa ketika pasokan impor terganggu, negara masih memiliki sumber pangan alternatif yang dapat diandalkan untuk memenuhi kebutuhan makanan penduduk.

b. Pemberdayaan Petani Lokal:

Pembuatan brownies tepung ubi jalar mendorong peningkatan produksi ubi jalar, yang pada gilirannya memberdayakan petani lokal. Ini dapat menciptakan peluang ekonomi yang lebih baik di tingkat pedesaan, meningkatkan pendapatan petani, dan mengurangi migrasi ke kota.

c. Peningkatan Nilai Tambah:

Diversifikasi produk pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah bagi komoditas pertanian lokal, seperti ubi jalar. Ini dapat meningkatkan pendapatan petani dan produsen lokal serta mengurangi pemborosan pangan.

d. Gizi yang Lebih Baik:

Produk seperti brownies tepung ubi jalar memiliki manfaat gizi yang lebih baik dibandingkan dengan makanan ringan konvensional. Mereka dapat menjadi sumber nutrisi tambahan dalam pola makan sehari-hari.

e. Kualitas dan Keamanan Pangan yang Lebih Baik:

Pembuatan brownies tepung ubi jalar secara lokal memungkinkan pengawasan dan kontrol kualitas yang lebih ketat, yang dapat meningkatkan keamanan dan kualitas pangan.

f. Pemberdayaan Komunitas Lokal:

Diversifikasi produk pangan lokal dapat memperkuat komunitas lokal, menciptakan peluang kerja, dan memperbaiki taraf hidup penduduk setempat.

Gambar 3.1 dan 3.2. Kegiatan penyuluhan “Diversifikasi produk pangan lokal dalam menunjang ketahanan pangan nasional” di Kelompok Wanita Tani Asoka



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

Diversifikasi produk pangan lokal adalah strategi yang sangat penting dalam menunjang ketahanan pangan nasional. Ketahanan pangan mengacu pada kemampuan suatu negara untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduknya dengan cukup dan berkelanjutan, tanpa ketergantungan yang berlebihan pada impor pangan. Diversifikasi produk pangan lokal melibatkan pengembangan dan produksi beragam jenis makanan dan bahan pangan di tingkat lokal atau regional.

Berikut adalah beberapa alasan mengapa diversifikasi produk pangan lokal mendukung ketahanan pangan nasional:

- a. Pengurangan Ketergantungan pada Impor: Dengan memiliki beragam produk pangan lokal, negara menjadi lebih mandiri dalam memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini mengurangi risiko terganggunya pasokan makanan akibat perubahan harga atau kondisi di pasar internasional.
- b. Pengurangan Pemborosan Pangan: Dengan memanfaatkan berbagai produk pangan lokal, makanan yang tidak terpakai atau tersisa dapat diolah kembali atau digunakan untuk menghasilkan produk lain, mengurangi pemborosan pangan.
- c. Peningkatan Kualitas Gizi: Diversifikasi produk pangan dapat membantu menyediakan beragam nutrisi dalam pola makan harian, membantu mencegah

- defisiensi gizi, dan meningkatkan kesehatan masyarakat.
- d. Pemberdayaan Petani Lokal: Diversifikasi produk pangan dapat memberdayakan petani lokal dengan memberikan mereka lebih banyak pilihan tanaman yang dapat mereka tanam. Ini meningkatkan pendapatan petani dan stabilitas ekonomi pedesaan.
 - e. Promosi Produk Lokal: Diversifikasi produk pangan membantu dalam mempromosikan dan melestarikan produk lokal yang unik dan berharga dari aspek
 - f. Meningkatkan Kemandirian Pangan: Dengan memproduksi beragam pangan lokal, negara dapat mengurangi ketergantungannya pada negara-negara lain untuk memenuhi kebutuhan pangan. Ini memiliki implikasi positif terhadap kedaulatan pangan.

Diversifikasi produk pangan lokal adalah strategi penting dalam menjaga ketahanan pangan nasional yang berkelanjutan dan memberikan manfaat bagi kesejahteraan masyarakat, keberlanjutan lingkungan, dan stabilitas ekonomi. Ini memungkinkan negara untuk mengatasi tantangan dan risiko yang terkait dengan produksi pangan dan perubahan dalam lingkungan global.

Gambar 3. Foto bersama dengan para dosen yang terlibat, mahasiswa, Ketua BPP Pancarijang dan Kelompok Wanita Tani Asoka



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

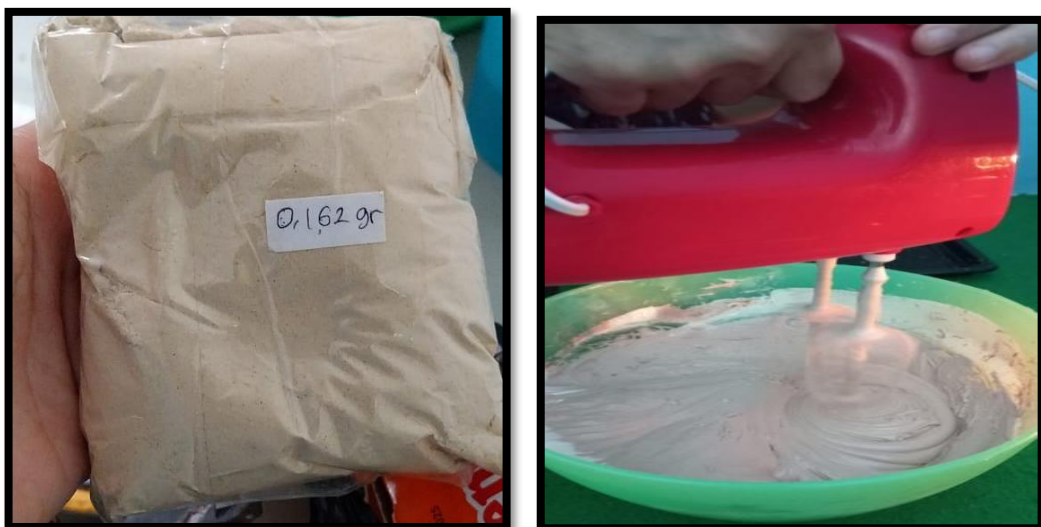
2) Kegiatan pelatihan tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar bersama Kelompok Wanita Tani Asoka

Pelatihan tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar bisa menjadi inisiatif yang sangat bermanfaat dalam mendukung diversifikasi produk pangan lokal. Berikut

adalah panduan singkat tentang bagaimana Anda dapat menyelenggarakan pelatihan semacam ini:

- a) Tujuan Pelatihan. Tentukan tujuan utama dari pelatihan ini, misalnya, untuk mengajarkan peserta cara membuat brownies tepung ubi jalar dan mendorong produksi lokal.
- b) Identifikasi Peserta. Tentukan siapa yang akan menjadi peserta pelatihan ini, seperti petani, kelompok wanaita tani, pengusaha makanan, pemuda desa, atau masyarakat umum yang tertarik.
- c) Lokasi dan Fasilitas. Pilih lokasi yang sesuai untuk pelatihan. Anda dapat menggunakan aula, dapur komunal, atau fasilitas yang memadai untuk demonstrasi dan praktik.
- d) Materi Pelatihan. Persiapkan materi pelatihan yang mencakup:
 - 1) Manfaat ubi jalar sebagai bahan pangan lokal.
 - 2) Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan.
 - 3) Resep dan langkah-langkah pembuatan brownies tepung ubi jalar.
 - 4) Teknik memasak, pemanggangan, dan pengemasan.
 - 5) Kualitas dan keamanan pangan.
- e) Demonstrasi Langkah Demi Langkah. Lakukan demonstrasi langkah demi langkah tentang cara membuat brownies tepung ubi jalar. Jelaskan proses dengan rinci dan sertakan tips praktis.

Gambar 4. Demonstrasi Brownies Tepung Ubi Jalar : a. Tepung Ubi Jalar; b. Proses pencampuran brownies tepung ubi jalar menggunakan mixer



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

- f) Praktik. Berikan kesempatan kepada peserta untuk mencoba membuat brownies tepung ubi jalar sendiri. Sediakan bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan.

Gambar 5. Praktik Brownies Tepung Ubi Jalar : a. Panggang; b. Kukus



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

- g) Diskusi dan Tanya Jawab. Ajak peserta untuk berdiskusi, bertukar ide, dan bertanya tentang hal-hal yang belum mereka pahami

Gambar 6. Diskusi dan tanya jawab tentang diversifikasi produk pangan lokal



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

- h) Promosi Produk Lokal. Jelaskan pentingnya promosi produk lokal dan bagaimana peserta dapat memasarkan brownies tepung ubi jalar secara efektif di komunitas mereka.
- i) Pelatihan Keamanan Pangan. Pastikan peserta memahami praktik keamanan pangan, termasuk penyimpanan dan pengemasan yang benar.

Gambar 7. Kegiatan pelatihan tentang pembuatan brownies tepung ubi jalar bersama Kelompok Wanita Tani Asoka



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

- j) Uji Coba Produk. Setelah brownies selesai dipanggang, ajak peserta untuk mencoba hasilnya. Ini memberikan kesempatan untuk mendiskusikan rasa dan kualitas produk.

Gambar 8. Uji Coba Produk Brownies Tepung Ubi Jalar



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

- k) Evaluasi dan Umpan Balik. Setelah pelatihan selesai, minta peserta untuk memberikan umpan balik tentang pelatihan tersebut. Gunakan umpan balik ini untuk meningkatkan pelatihan di masa depan. Penggunaan ubi jalar dalam produk pangan lokal, seperti brownies tepung ubi jalar, dapat mendukung diversifikasi produk pangan lokal dan meningkatkan nilai tambah bagi komoditas lokal. Oleh karena itu, promosi dan penggunaan ubi jalar dalam produk makanan dapat berkontribusi positif terhadap ketahanan pangan nasional dan kesejahteraan masyarakat lokal.

3) Materi Pelatihan

- a. Manfaat ubi jalar sebagai bahan pangan lokal.

Ubi jalar adalah bahan pangan lokal yang memiliki beragam manfaat. Berikut adalah beberapa manfaat utama dari ubi jalar sebagai bahan pangan lokal:

- Sumber Karbohidrat Berkualitas Tinggi: Ubi jalar kaya akan karbohidrat kompleks, yang memberikan energi yang stabil dan tahan lama. Ini menjadikannya pilihan yang baik untuk memenuhi kebutuhan energi harian.
- Kaya Serat: Ubi jalar mengandung serat pangan yang tinggi, yang penting untuk pencernaan yang sehat. Serat juga membantu menjaga kadar gula darah dan kolesterol dalam batas normal.
- Kandungan Vitamin dan Mineral: Ubi jalar mengandung berbagai vitamin dan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, vitamin B6, potasium, dan mangan. Vitamin A adalah penting untuk kesehatan mata dan kulit, sedangkan vitamin C mendukung sistem kekebalan tubuh.
- Antioksidan: Ubi jalar mengandung senyawa antioksidan seperti beta-karoten dan anthocyanin yang membantu melindungi tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas, yang dapat menyebabkan penyakit kronis.
- Glisemik Rendah: Ubi jalar memiliki indeks glikemik yang relatif rendah, yang berarti mereka tidak menyebabkan lonjakan drastis dalam gula darah setelah dikonsumsi. Ini merupakan pilihan yang baik untuk penderita diabetes.
- Kaya akan Zat Besi: Ubi jalar mengandung zat besi, yang penting untuk pembentukan sel darah merah dan transportasi oksigen ke seluruh tubuh.
- Mengandung Asam Folat: Asam folat adalah nutrisi penting selama kehamilan untuk mendukung perkembangan janin yang sehat.
- Bahan Dasar Produk Makanan: Ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam berbagai produk makanan, seperti roti, kue, puree, dan bahkan brownies

seperti yang Anda sebutkan sebelumnya.

- **Produksi Pangan yang Berkelanjutan:** Ubi jalar tumbuh dengan relatif mudah di berbagai jenis tanah dan iklim. Ini membuatnya menjadi pilihan yang berkelanjutan dalam pertanian lokal.
- **Penghematan Devisa:** Menggantikan impor pangan dengan bahan pangan lokal, seperti ubi jalar, dapat menghemat devisa negara dan mengurangi ketergantungan pada pasar internasional.
- **Keberlanjutan Ekonomi Lokal:** Produksi ubi jalar secara lokal memberdayakan petani dan pelaku usaha makanan lokal, menciptakan peluang ekonomi di tingkat pedesaan, dan mengurangi migrasi ke kota.

b. Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan.

Untuk membuat brownies tepung ubi jalar, Anda memerlukan bahan-bahan dan peralatan berikut:

Bahan-bahan:

- **Ubi Jalar:** Tentu saja, ubi jalar akan menjadi bahan utama. Anda bisa menggunakan ubi jalar oranye atau ungu sesuai preferensi, yang sudah dikukus atau direbus dan dihaluskan. Kemudian dijadikan tepung ubi jalar.
- **Tepung ubi jalar :** Proses pembuatan tepung ubi jalar melibatkan pengeringan dan penggilingan ubi jalar menjadi serbuk tepung. Tepung ubi jalar memiliki beragam kegunaan dalam masakan dan produk makanan. Beberapa di antaranya termasuk: **Pengganti Tepung Terigu:** Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai pengganti sebagian atau seluruh tepung terigu dalam resep kue. Ini adalah pilihan yang bagus untuk mereka yang menghindari gluten atau alergi terhadap gandum.
- **Tepung Terigu:** untuk memberikan struktur dan tekstur brownies. Tepung ini biasanya digunakan dalam jumlah yang lebih sedikit dibandingkan dengan resep brownies biasa.
- **Gula:** Gula biasa adalah pilihan yang umum digunakan dalam brownies tepung ubi jalar. Jumlah gula dapat disesuaikan dengan selera.
- **Kakao Bubuk:** Kakao bubuk memberikan rasa coklat pada brownies. Pastikan untuk menggunakan kakao yang tidak terlalu manis jika Anda ingin mengendalikan tingkat manisnya.
- **Susu bubuk :** susu bubuk juga memberikan nilai gizi tambahan ke kue karena mengandung protein, kalsium, dan nutrisi penting lainnya yang terdapat dalam

susu.

- Cokelat batang : Cokelat batang yang dilelehkan dan dicampurkan dengan adonan kue dapat meningkatkan tekstur kue. Ini dapat membuat kue menjadi lebih lembut, lezat, dan lembab.
- Mentega atau Minyak: Mentega cair atau minyak nabati digunakan sebagai sumber lemak dalam brownies. Ini memberikan kelembutan dan kelembaban pada kue.
- Telur: Telur berfungsi sebagai pengikat dalam adonan dan memberikan struktur pada brownies.
- Garam : Garam memberikan rasa dan meningkatkan kompleksitas cita rasa dalam kue. Meskipun kue umumnya adalah makanan manis, adanya garam membantu mengimbangi rasa manis, sehingga kue tidak terlalu manis.
- SP (*soft powder*) atau pelembut : adalah bahan tambahan yang kadang-kadang digunakan dalam berbagai resep kue, termasuk brownies. Fungsi utama SP atau pelembut adalah memberikan kelembutan, kelembaban, dan tekstur yang lezat pada produk kue. Ini adalah pilihan yang umum digunakan dalam pengolahan makanan untuk mencapai hasil yang lebih baik. Penggunaan SP atau pelembut dalam brownies bisa memberikan tekstur yang lebih lembut dan mewah. Namun, penggunaannya bersifat opsional, dan Anda bisa memutuskan untuk tidak menggunakan SP jika Anda lebih suka tidak menggunakan lemak tambahan dalam resep Anda. Anda bisa menggantinya dengan mentega atau minyak nabati, meskipun ini mungkin memengaruhi sedikit tekstur dan rasa akhir dari brownies Anda.

Peralatan: Pastikan Anda memiliki semua bahan dan peralatan ini sebelum memulai proses pembuatan brownies tepung ubi jalar. Hal ini akan membuat proses memasak menjadi lebih mudah dan efisien.

- Mixer atau Wadah dan Whisk: Anda memerlukan mixer listrik atau wadah untuk mengocok bahan-bahan. Menggunakan mixer akan mempermudah proses.
- Panci atau Alat Pengukus: Untuk mengukus atau merebus ubi jalar hingga lunak sebelum dihaluskan.
- Mangkuk Besar: Untuk mencampur semua bahan secara merata.
- Loyang atau Wadah Panggang: Anda memerlukan loyang persegi atau persegi panjang yang telah diolesi mentega atau dialasi kertas roti.

- Peralatan Pembakar: Oven untuk memanggang brownies.
 - Alat untuk Memotong Brownies: Setelah brownies dingin, Anda memerlukan alat pemotong atau pisau tajam untuk memotongnya menjadi potongan-potongan yang rapi.
 - Kertas Roti (opsional): Untuk melapisi loyang, sehingga brownies lebih mudah diangkat setelah dipanggang.
- c. Resep dan langkah-langkah pembuatan brownies tepung ubi jalar.

Berikut adalah resep dan langkah-langkah pembuatan brownies tepung ubi jalar:

Bahan-bahan:

- 100 gram ubi jalar yang telah dikukus atau direbus dan dihaluskan.
- 1/2 SP (shortening)
- 100 gram gula (bisa disesuaikan sesuai selera).
- 2 butir telur
- 50 gram tepung terigu
- 50 gram tepung ubi jalar
- 25 gram kakao bubuk
- 10 gram susu bubuk
- 150 gram cokelat batang
- 50 gram mentega
- 40 ml minyak goreng
- Sejumput garam

Langkah-langkah:

- Persiapan Ubi Jalar: Kupas ubi jalar dan potong kecil-kecil. Anda kemudian bisa mengukus atau merebus ubi jalar hingga lunak. Setelah itu, haluskan ubi jalar menggunakan garpu atau blender makanan hingga menjadi puree. Biarkan dingin.
- Persiapan Loyang: Panaskan oven hingga suhu 180 derajat Celsius. Olesi loyang berukuran sekitar 8x8 inci dengan mentega atau alasi dengan kertas roti.
- Pencampuran Bahan Basah: Dalam mangkuk besar, campurkan ubi jalar yang telah dihaluskan, SP atau mentega yang telah dilelehkan, gula. Campur cokelat batang yang sudah dilelehkan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata.
- Pencampuran Bahan Kering: Dalam mangkuk terpisah, campurkan tepung terigu, tepung ubi jalar, kakao bubuk, susu bubuk dan sejumput garam. Aduk bahan kering ini hingga tercampur merata.

- Menggabungkan Bahan Basah dan Bahan Kering: Perlahan-lahan campurkan bahan kering ke dalam campuran bahan basah. Aduk hingga semua bahan tercampur merata, tetapi hindari mengaduk terlalu lama.
- Penambahan Telur: Masukkan telur satu per satu, sambil mengaduk adonan setelah setiap penambahan telur.
- **Brownies Panggang:** Tuangkan adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan dan ratakan permukaannya. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan selama sekitar 25-30 menit atau hingga brownies matang. Anda dapat menggunakan tusuk gigi untuk memeriksa apakah brownies sudah matang; jika tusuk gigi keluar bersih, itu berarti brownies sudah matang.
- **Brownies Kukus :** Brownies kukus adalah varian brownies dengan metode pengukusan. Proses pengukusan ini memberikan tekstur yang lebih lembut, basah, dan padat, mirip dengan kue kukus. Sediakan panci, kukus dalam panci yang sudah dipanaskan selama sekitar 25-30 menit atau hingga brownies matang.
- Pendinginan dan Potong: Setelah brownies matang, biarkan dingin dalam loyang sejenak. Kemudian angkat brownies dari loyang dan biarkan dingin sepenuhnya di atas rak pendingin. Setelah benar-benar dingin, potong brownies menjadi potongan sesuai selera.
- Penyajian: Brownies tepung ubi jalar siap disajikan! Nikmati dengan segelas susu atau kopi jika Anda suka.

Resep ini akan menghasilkan brownies yang lembut dan lezat dengan sentuhan manis dari ubi jalar. Jangan ragu untuk menyesuaikan resep sesuai dengan selera Anda, baik dalam hal jumlah gula atau tambahan lainnya seperti kacang atau cokelat chip jika Anda ingin menambahkan variasi.

Gambar 3.9. Brownies Tepung Ubi Jalar : a. Panggang; b. Kukus



Sumber : Tim PkM Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

CONCLUSION

Penyuluhan diversifikasi produk pangan lokal, khususnya dalam pembuatan brownies tepung ubi jalar, adalah inisiatif penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Diversifikasi pangan lokal meningkatkan keragaman sumber makanan, mendukung petani lokal, dan menciptakan peluang ekonomi di tingkat pedesaan. Ini juga mempromosikan pangan lokal yang berkualitas, budaya kuliner, dan kesehatan masyarakat. Namun, untuk mencapai keberhasilan dalam inisiatif ini, diperlukan tindakan konkret.

ACKNOWLEDGEMENT

Kami ucapkan terima kasih kepada Kelompok Wanita Tani Asoka Kelurahan Kadidi, Kecamatan Panca Rijang, Kabupaten Sidenreng Rappang yang telah mengizinkan dan mendukung pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Dosen dan Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

REFERENCES

- Ariani, M. (2007). PENGUATAN KETAHANAN PANGAN DAERAH UNTUK Mendukung KETAHANAN PANGAN NASIONAL. *Pusat Analisis dan Kebijakan Pertanian. Bogor*.
- Ariningsih, E., & Rachman, H. P. (2008). STRATEGI PENINGKATAN KETAHANAN PANGAN RUMAH TANGGA RAWAN PANGAN. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 6(3), 239-255.
- Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrab, A. (2023). PENGOLAHAN UBI JALAR MENJADI PRODUK OLAHAN PANGAN DALAM Mendukung UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 402-411.
- Darwanto, D. H. (2005). KETAHANAN PANGAN BERBASIS PRODUKSI DAN KESEJAHTERAAN PETANI. *Ilmu pertanian*, 12(2), 152-164.
- Herdiana, N., Erna, M., Sugiharto, R., & Amethy, D. (2022). PENYULUHAN DAN PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN UBI UNGU DI KELOMPOK PENGAJIAN NURUL HUDA KELURAHAN KOTABARU KECAMATAN TANJUNG KARANG TIMUR BANDAR LAMPUNG. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 3(1), 1-6.
- Kartika, R., Hartoko, G., Ni'mah, R. S., Assyifa, A., & Safitri, E. (2024). PENDAMPINGAN DALAM DIVERSIFIKASI UBI JALAR UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELUARGA. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2), 929-933.
- Kurniyati, Y., Rahmawati, F., & Suryati, P. (2014). OPTIMALISASI PEMANFAATAN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 18(1).
- Marsigit, W. (2010). PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN OLAHAN LOKAL BENGKULU UNTUK MENUNJANG KETAHANAN PANGAN BERKELANJUTAN. *Agritech*, 30(4).
- Pramono, Y. B., Mulyani, S., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2020). DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS PANGAN LOKAL UNTUK PENGEMBANGAN DESA WISATA TAMBAHREJO KABUPATEN KENDAL. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 735-741.
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, A. J., & Jupri, A. (2020). DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PANGAN LOKAL UBI JALAR UNTUK

PENINGKATAN NILAI GIZI DAN PEREKONOMIAN KELUARGA DI
KELURAHAN PEJERUK AMPENAN. *Jurnal Pengabdian Magister
Pendidikan IPA*, 3(2).