

PENINGKATAN EKONOMI PESISIR TELUK TOMINI MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN BERBASIS BAHAN LOKAL

Manda Rohandi^{a,*}, Nurlaila Husain^b, Dian Novian^c, Arif Dwinanto^d
Bait Syaiful Rijal^e, Ahmad Azhar Kadim^f

^{a,c,d,e,f} Pendidikan Teknologi Informasi, Universitas Negeri Gorontalo
manda.rohandi@ung.ac.id, aadian@ung.ac.id, arifdwinanto@ung.ac.id
bait@ung.ac.id, azharkadim@ung.ac.id

^b Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Negeri Gorontalo
nurlailahusain@ung.ac.id

Abstract

Mopuya village has abundant potential in agriculture and fisheries, such as banana and squid plants. The people of Mopuya village only consume bananas and use the remaining banana plants as waste. Meanwhile, when the squid season has arrived, people usually sell it at the market and consume the rest if it does not sell. This service aims to conduct training in making food from local raw materials, such as banana stems and stems, as well as squid to be used as chips and pickles, so that later it can improve the economy of the coastal communities of Tomini Bay, especially Mopuya village. The result of this service is the creation of food in the form of banana stem chips, squid chips, and pickles made from banana blossoms. The training went smoothly, and products based on local raw materials were produced, which could be a solution to improving the economy of Mopuya village on the coast of Tomini Bay.

Keywords : Local raw materials; Banana stem chips; Squid chips; Pickled banana blossoms

Abstrak

Desa mopuya merupakan desa yang memiliki potensi dalam bidang pertanian dan perikanan yang melimpah, seperti tanaman pisang dan cumi. Masyarakat desa Mopuya hanya memanfaatkan buah pisang untuk dikonsumsi dan menjadikan sisa tanaman pisang tersebut sebagai limbah. Adapun jika musim cumi telah tiba, masyarakat biasanya menjual kepasar dan mengkonsumsi sisanya jika tidak laku terjual. Tujuan dari pengabdian ini adalah melakukan pelatihan pembuatan makanan berbahan baku lokal, seperti pelepah dan jantung pisang, serta cumi untuk dijadikan sebagai kripik dan acar, sehingga nantinya dapat meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir teluk tomini, khususnya desa Mopuya. Hasil dari pengabdian ini berupa terciptanya makanan berupa kripik pelepah pisang dan kripik cumi, serta acar yang terbuat dari jantung pisang. Pelatihan yang dilakukan berjalan dengan lancar dan menghasilkan produk berbasis bahan baku lokal yang dapat menjadi solusi peningkatan ekonomi desa Mopuya yang berada di pesisir teluk tomini.

Keywords: Bahan baku lokal; Kripik pelepah pisang; Kripik cumi; Acar jantung pisang

1. Pendahuluan

Teluk Tomini merupakan kawasan yang meliputi tiga provinsi di pulau Sulawesi dengan potensi desa yang melimpah. Dengan keindahan alamnya yang mempesona, Teluk

Tomini menawarkan pantai yang menakjubkan, pemandangan gunung yang menakjubkan, keanekaragaman hayati yang kaya, dan beragam jenis kuliner. Desa-desa di sekitar Teluk Tomini menawarkan potensi wisata, perikanan, pertanian, kuliner (Kadir, dkk, 2022); (Badu & Achir, 2021) dan kerajinan lokal (Rahim & Hulukati, 2020). Namun untuk mengoptimalkan potensi tersebut, diperlukan upaya khusus untuk memajukan sektor perekonomian pesisir. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah dengan mengikuti pelatihan tentang cara membuat makanan berbahan baku lokal. Dalam konteks globalisasi dan modernisasi, melestarikan tradisi lokal dan mengembangkan perekonomian lokal sangatlah penting untuk menjamin keberlanjutan perekonomian pesisir Teluk Tomini. Beberapa tahun terakhir telah terjadi perubahan paradigma dalam pengelolaan potensi pesisir. Masyarakat lokal dan para peneliti menyadari bahwa membangun ekonomi pesisir tidak hanya sebatas memanfaatkan sumber daya alam, tetapi juga melibatkan pengembangan keterampilan dan pengetahuan lokal. Salah satu sektor yang menonjol dan memiliki potensi besar adalah sektor kuliner. Makanan lokal yang dihasilkan dari bahan-bahan alami dan tradisional memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan.

Desa Mopuya merupakan desa terkecil di kecamatan Bulawa Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Sebagian besar masyarakat desa Mopuya berprofesi sebagai nelayan dan petani, namun banyak yang merangkap menjadi penambang emas jika musim kering atau musim ombak di laut tiba. Dilihat dari potensi yang terdapat di desa Mopuya, sebagian besar potensi yang ada berupa potensi pertanian dan perikanan. Tanaman pisang merupakan salah satu potensi pertanian yang banyak terdapat di desa Mopuya. Masyarakat desa biasa memanfaatkan buah pisang untuk dikonsumsi dan membuang sisanya sebagai limbah atau makanan ternak. Adapun sektor perikanan, jika musim cumi tiba, masyarakat biasa menangkap cumi yang melimpah disekitar pantai desa dan menjualnya ke pasar di desa Mopuya atau desa disekitarnya. Cumi yang tidak laku terjual biasanya oleh masyarakat dikonsumsi sendiri. Potensi cumi dan limbah tanaman pisang yang merupakan bahan baku lokal, sebenarnya dapat diolah dan dijual kembali menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi. Dalam konteks ini, pelatihan pembuatan makanan berbasis bahan lokal menjadi strategi yang sangat relevan. Dengan memberdayakan masyarakat lokal untuk mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk makanan berkualitas, kita tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka tetapi juga meningkatkan nilai tambah produk lokal.

Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat lokal dapat memahami potensi bahan-bahan lokal yang ada di sekitar mereka dan mengembangkannya menjadi produk makanan yang memiliki daya saing di pasaran. Dengan demikian, pelatihan pembuatan makanan berbasis bahan lokal tidak hanya menjadi sarana untuk meningkatkan ekonomi pesisir Teluk Tomini tetapi juga sebagai langkah menuju keberlanjutan ekonomi yang inklusif dan berbasis pada kearifan lokal.

2. Metode Pelaksanaan

Pelatihan ini diselenggarakan pada pengabdian KKN Tematik membangun desa terhadap ibu-ibu warga desa Mopuya selama tiga hari, mulai dari tanggal 6-7 September 2023. Metode dalam kegiatan ini meliputi ceramah dan tanya jawab, demonstrasi dan latihan pembuatan makanan ringan berupa kripik cumi dan pelepah pisang, serta makanan lauk pelengkap nasi berupa acar jantung pisang. Maka dari itu disusunlah tahapan pelatihan sebagai berikut:

1. Tahap asesment kebutuhan pelatihan. Pada tahapan ini dilakukan pengumpulan informasi tentang peserta kegiatan, bahanbaku yang akan digunakan dalam pelatihan.
2. Tahap pembuatan kripik cumi, kripik pelepah pisang dan acar jantung pisang. Pada tahap ini dilakukan demonstrasi dan praktik pembuatan kripik cumi, kripik pelepah pisang dan acar jantung pisang.
3. Tahap pengemasan produk. Tahapan ini merupakan tahapan akhir yang dilakukan setelah kripik cumi, kripik pelepah pisang dan acar jantung pisang dihasilkan. Produk tersebut dikemas dalam kemasan plastik

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Bahanbaku Keripik Cumi, Keripik Pelepah Pisang dan Acar Jantung Pisang

Pelatihan pembuatan keripik cumi, keripik pelepah pisang dan acar jantung pisang membutuhkan bahanbaku sebagai berikut:

Bahanbaku keripik cumi:

1. Cumi segar
2. Tepung maizena
3. Tepung terigu
4. Bumbu dapur : Bawang merah, bawang putih, garam, penyedap rasa, merica dan cabai merah
5. Minyak goreng.

Bahanbaku keripik pelepah pisang:

1. Pelepah pisang
2. Tepung beras
3. Air
4. Garam
5. Minyak goreng

Bahanbaku acar jantung pisang:

1. Jantung pisang
2. Wortel
3. Bawang merah
4. Cabai merah
5. Cuka
6. Garam
7. Gula

3.2 Tahap Pembuatan Kripik Cumi, Kripik Pelepah Pisang dan Acar Jantung Pisang

Setelah bahanbaku disiapkan, selanjutnya dilakukan pembuatan kripik cumi, kripik pelepah pisang dan acar jantung pisang. Adapun langkah-langkah pembuatannya adalah sebagai berikut:

Langkah-langkah pembuatan kripik cumi

1. Cumi segar dibersihkan dan dipotong tipis-tipis
2. Campur terigu, tepung maizena dan bumbu-bumbu yang telah ditumbuk dalam sebuah wadah

3. Cumi yang sudah dipotong-potong, kemudian dicelupkan kedalam campuran tepung dan bumbu-bumbu
4. Cumi yang sudah dilumuri tepung bumbu, kemudian digoreng hingga krispi dan berwarna kecokelatan
5. Tiriskan hingga minyaknya berkurang

Langkah-langkah pembuatan kripik pelepah pisang

1. Pelepah pisang di iris tipis-tipis dan direndam dalam larutan air garam selama beberapa jam untuk menghilangkan getahnya
2. Pelepah pisang yang sudah direndam kemudian diangkat, dibasuh hingga bersih dan dikeringkan
3. Irisan pelepah pisang dicelupkan kedalam adonan tepung beras
4. Irisan pelepah pisang tersebut kemudian digoreng hingga krispi dan berwarna keemasan
5. Angkat pelepah pisang tersebut dan tiriskan untuk menghilangkan sisa-sisa minyak yang menempel

Langkah-langkah pembuatan acar jantung pisang

1. Jantung pisang, wortel, bawang merah dan cabai merah diiris tipis-tipis
2. Bahan-bahan tersebut kemudian dicampur dengan cuka garam dan gula
3. Campuran tersebut diaduk rata dan dibiarkan terfermentasi beberapa hari hingga matang.
4. Hasil fermentasi kemudian di jemur dan di angin-anginkan

3.3 Tahap Pengemasan Produk Kripik Cumi, Kripik Pelepah Pisang dan Acar Jantung Pisang

Setelah tahap pembuatan, produk-produk tersebut dikemas dalam wadah yang sesuai. Desain logo kemasan dibuat secara mandiri oleh masyarakat melalui pelatihan yang telah dilaksanakan sebelumnya (Husain dan Rohandi, 2023).

Adapun hasil dokumentasi penyiapan bahanbaku sampai dengan hasil pengemasan produk dapat dilihat pada Gambar 1 sampai gambar 3.



Gambar 1. Tahap penyiapan bahanbaku



Gambar 2. Tahap pembuatan



Gambar 3. Tahap pengemasan

4. Kesimpulan

Peningkatan ekonomi desa pesisir, khususnya desa mopuya melalui pelatihan pembuatan keripik cumi, acar jantung pisang, dan keripik pelepah pisang adalah contoh nyata pemanfaatan bahanbaku lokal untuk menghasilkan produk makanan yang bergizi dan bernilai ekonomis tinggi. Proses produksi yang telah dijelaskan diatas adalah tahapan-tahapan utama dalam pembuatan produk-produk ini. Diharapkan UMKM desa mopuya ini dapat terus berkembang dan menjadi kontributor dalam memajukan ekonomi lokal.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM UNG atas pemberian dana pengabdian KKN. Terima kasih juga kepada pemerintah desa Mopuya atas bantuan yang diberikan selama pelatihan dilaksanakan.

Daftar Pustaka

- Badu, L.W., & Achir, N., (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Rintisan Usaha Pariwisata Kuliner Berbasis Potensi Laut Sebagai Penguatan Kawasan Teluk Tomini. (Laporan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Negeri Gorontalo, 2021) Diakses dari <https://repository.ung.ac.id/get/singa/1/3214/Pemberdayaan-Masyarakat-Melalui-rintisanUsaha-Pariwisata-Kuliner-Berbasis-Potensi-Laut-Sebagai-Penguatan-Kawasan-TelukTomini.pdf>
- Kadir P.A., Modjo, M.L., Noho, Y., (2022). Pesona Potensi 3 Desa Wisata Gastronomi di Teluk Tomini (Botubarani, Botutonuo, dan Olele). Gorontalo. Ideas Publishing.
- Rahim, M. & Hulukati, W. (2020). Peningkatan Potensi Ekonomi di Kawasan Teluk Tomini melalui Pelatihan Produk Kreasi Limbah Jagung bagi Masyarakat Desa Mebongo Kecamatan Sumalata Kabupaten Gorontalo Utara. Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat). 8. 11-21. 10.37905/sibermas.v8i1.7646.
- Husain, N., Rohandi, M., (2023). Optimalkan Potensi Desa: Pelatihan dan Pendampingan Canva untuk Promosi Desa Mopuya. Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendekia 2 (9), 67-72.