

DIVERSIFIKASI PRODUK DAN PACKAGING OLAHAN BERBAHAN DASAR KACANG TANAH DI DESA PILOHAYANGA BARAT KECAMATAN TELAGA

Suryani Une¹, Siti Aisa Liputo¹, Marleni Limonu¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRAK

Program kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah kacang tanah melalui upaya diversifikasi pangan olahan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Pilohayanga Barat. Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah agar kelompok sasaran dapat memperoleh keterampilan pengolahan berbagai macam produk berbahan baku kacang tanah, sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Kegiatan ini akan dilakukan melalui pelatihan yang diikuti oleh ibu-ibu desa wisata. Materi pelatihan meliputi program pembuatan selakacang, kacang kentucky dan kacang telur. Materi disajikan dengan metode ceramah dan praktek langsung.

Kata Kunci : Diversifikasi, Kacang Tanah, Perekonomian, partisipasi

PENDAHULUAN

Potensi Bahan Baku. Wilayah dan Masyarakat

Desa Pilohayanga Barat merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Telaga Kabupaten Gorontalo. Desa Pilohayanga Barat memiliki luas wilayah sekitar 17 km² dengan jumlah penduduk sekitar 1030 jiwa yang terdiri dari yang tersebar di 2 Dusun. Desa pilohayanga barat merupakan desa hasil pemekaran dari Desa induk Pilohayanga. Umumnya mata pencaharian masyarakatnya adalah penjual kacang tanah.

Potensi terbesar dari Desa Pilohayanga Barat adalah Hasil Pertanian

dan Peternakan. Luas lahan pertanian yang ada di Desa Pilohayanga Barat adalah sebesar 100 Ha. Salah satu komoditi yang banyak diusahakan oleh masyarakat petani di Kecamatan Telaga termasuk di Desa Pilohayanga Barat adalah kacang tanah. Akan tetapi kacang tanah ini bukan dari hasil pertanian masyarakat setempat, melainkan dipasok dari beberapa daerah penghasil kacang tanah, khususnya di Kabupaten Gorontalo. Mereka memasok kacang tanah dari beberapa petani kacang untuk dijual kembali di beberapa pasar tradisional. Kacang yang dijual masih dalam bentuk kacang mentah yang telah dipipil, kemudian dijual per liter. Melimpahnya

ketersediaan kacang tanah di Kecamatan Telaga khususnya di Desa Pilohayanga Barat belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal potensi ini membuka peluang kegiatan usaha bagi masyarakat. Namun Hasil produksi kacang tanah selama ini hanya dijual dalam bentuk kacang tanah kering pipil ataupun dalam bentuk segar tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambah.

Komoditas kacang tanah di Desa Pilohayanga Barat hanya dipasarkan dalam bentuk primer (kacang tanah segar) atau kacang tanah kering pipilan dengan nilai jual yang rendah. Harga kacang tanah segar pipilan di pasaran sekitar Rp.28.000/Kg. Nilai jual kacang tanah yang sangat rendah tersebut menyebabkan pendapatan petani kacang tanah masih rendah sehingga komoditas kacang tanah belum mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Potensi komoditas kacang tanah di Desa Pilohayanga Barat belum mendapat sentuhan teknologi pengolahan. Hal ini terlihat tidak adanya industri-industri rumah tangga yang mengolah bahan baku kacang tanah menjadi produk olahan. Minimnya hasil diversifikasi olahan berbasis kacang tanah di Desa Pilohayanga Barat disebabkan karena kurangnya informasi teknologi dan terbatasnya pengetahuan serta keterampilan masyarakat desa mengenai usaha diversifikasi kacang tanah. Upaya transfer informasi teknologi pengolahan kacang tanah melalui kegiatan

pelatihan adalah cara yang efektif untuk dilakukan pada masyarakat Desa Pilohayanga Barat yang memiliki latar belakang pendidikan yang rendah.

Permasalahan dan Penyelesaiannya

Kacang tanah merupakan salah satu komoditas yang paling banyak diusahakan oleh masyarakat di Desa Pilohayanga Barat. Namun potensi kacang tanah ini belum dimanfaatkan secara optimal. Permasalahan yang dapat diidentifikasi Desa Pilohayanga Barat antara lain peran komoditas kacang tanah masih terbatas sebagai petani pengumpul yang hanya menjual kembali kacang tanah dalam bentuk segar maupun kering tanpa diolah menjadi produk apapun yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Permasalahan belum adanya upaya diversifikasi pangan olahan berbasis kacang tanah di Desa Pilohayanga Barat disebabkan karena minimnya pengetahuan dan penguasaan teknologi serta keterampilan tentang pengolahan hasil kacang tanah. Pengelolaannya masih terbatas pada pembuatan makanan tradisional berbahan dasar kacang tanah yang memiliki umur simpan yang pendek. Sedangkan produk pangan olahan lain mempunyai daya simpan yang lama dengan nilai jual yang lebih tinggi belum dilakukan oleh masyarakat Desa Pilohayanga Barat. Hal ini disebabkan karena kurangnya informasi teknologi dan terbatasnya pengetahuan masyarakat

desa mengenai usaha-usaha diversifikasi komoditas kacang tanah.

Untuk mengatasi terbatasnya produk olahan berbasis kacang tanah dan rendahnya pendapatan petanipengumpul kacang tanah maka perlu dilakukan upaya diversifikasi produk kacang tanah olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi yang akhirnya akan berdampak berdampak pada perbaikan pendapatan petani. Dampak perbaikan petani akan lebih nyata jika usaha diversifikasi produk dilakukan oleh petani.

Kacang tanah merupakan produk pertanian yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk-produk pangan olahan. Kacang tanah dapat diolah menjadi selai kacang, beberapa gorengan kacang seperti kacang kentucky dan kacang telur. Produk-produk ini memiliki nilai tambah yang dapat meningkatkan pendapatan petani yang sekiranya dalam usulan ini dapat dilaksanakan dalam sebuah paket alih teknologi dan keterampilan teknis pengolahan produk berbasis kacang tanah. Penerapan teknologi di tingkat petani diharapkan dapat memotivasi petani untuk terus mendiversifikasi hasil panennya menjadi suatu produk baru sehingga secara perlahan terbentuk Industri Rumah Tangga Pertanian (IRTP). Dengan konsep ini juga diharapkan dapat mendorong pemerintah daerah untuk menghasilkan kebijakan dalam menumbuhkan industri-industri sejenis berbasis komoditas pertanian. peternakan dan perikanan dalam hal

diversifikasi pangan yang berkontribusi dalam peningkatan pendapatan daerah.

Salah satu cara untuk mensosialisasikan inovasi-inovasi dibidang teknologi pengolahan pangan kepada masyarakat adalah dengan pembelajaran yang sifatnya komunikatif melalui kegiatan pelatihan. Upaya memberdayakan masyarakat di Desa Pilohayanga Barat dilakukan dengan pemberian bimbingan dan alih pengetahuan, keterampilan teknis serta teknologi pengolahan komoditas kacang tanah menjadi produk olahan dalam bentuk industri rumah tangga. Hal ini juga bersesuaian dengan program pemerintah baik daerah maupun nasional dalam hal diversifikasi pangan.

TARGET DAN LUARAN

Target dari kegiatan ini adalah :

Bagi Kelompok sasaran. Kegiatan ini diharapkan kelompok sasaran dapat memperoleh keterampilan pengolahan berbagai macam produk berbahan baku kacang tanah. sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Selain itu diharapkan peran petani yang selama ini hanya menyediakan bahan baku dapat mengolah menjadi produk olahan dan memasarkan sendiri sehingga berdampak pada perbaikan pendapatan petani.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Pelatihan Aneka Olahan Kacang dilaksanakan di kantor Desa Pilohayanga Barat, dengan peserta pelatihan sebanyak 32 orang. Pelatihan dilaksanakan selama 1 hari. Kegiatan pelatihan berlangsung dengan urutan acara sebagai berikut:

1. Pembukaan
2. Sambutan kepala Desa Pilohayanga Barat
3. Pemberian materi mengenai Kacang tanah dan olahannya



Gambar 1. Pemberian Materi

4. Pemberian praktek pengolahan kacang tanah menjadi aneka produk, seperti selai kacang dan kacang Kentucky.



Gambar 2. Pemberian praktek

5. Pemberian praktek pengemasan yang baik untuk produk selai dan kacang kentucky
6. Penutupan

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan berlangsung dengan baik. Semua peserta antusias dan bersemangat mengikuti pelatihan ini. dalam pelaksanaan pelatihan, peserta dibagi ke dalam 2 kelompok besar. Satu kelompok melaksanakan praktek pengolahan selai kacang dan kelompok yang satu melaksanakan pelatihan pembuatan kacang kentucky.