

Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

Vol. 3, No. 1, April 2019, Hal. 111-116

ISSN: 2580-2569; e-ISSN: 2656-0542

DOI: <https://doi.org/10.12928/jp.v3i1.635>

Pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan ekonomi dengan memanfaatkan kearifan lokal

Tri Wahyuni sukesi, Azizah Irjayanti, Sekarsih Dyah Hapsari, Ariko Efendi

Universitas Ahmad Dahlan, Jln. Jl. Prof. DR. Soepomo Sh, Kota Yogyakarta 55164¹²³⁴

Email : yunisukesi.fkmuad@gmail.com

ABSTRAK

Usaha *home industry* sebagai usaha yang berbasis rumah tangga selain dapat menyerap tenaga kerja, secara sosial ekonomi juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan terhadap bukan saja kepada pelaku namun juga pada masyarakat sekitarnya. Hal ini disebabkan karena dengan mengelola usaha *home industry* akan melibatkan masyarakat sekitar untuk proses produksinya dan pemasarannya. Pemanfaatan sumber daya alam lokal sangat penting dilakukan terutama di wilayah Gedangsari, Gunungkidul banyak ditemukan ubi-ubian, jati dan pohon pisang. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat dalam memanfaatkan potensi di sekitarnya untuk dijadikan sebagai usaha dalam rangka peningkatan ekonomi. Metode yang digunakan adalah dengan pelatihan pembuatan makanan dan kerajinan yang berbasis pada bahan alam (ubi, pisang dan daun jati) dan bahan bekas (limbah kayu jati) secara langsung kepada warga sekitar. Memberikan sumbangan peralatan yang digunakan dalam pelatihan tersebut. Hasil yang diperoleh adalah kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan peserta aktif bertanya dan mengikuti kegiatan pelatihan sampai selesai. Pelatihan dilakukan dengan interaktif antara narasumber dengan peserta pelatihan.

Kata kunci: *produk rumahan, sumber daya lokal, pemberdayaan masyarakat*

ABSTRACT

Home industry business as a household-based business besides being able to absorb workers, socio-economically can also help improve welfare not only to the perpetrators but also to the surrounding community. This is because managing a home industry business will involve the surrounding community for its production process and marketing. Utilization of local natural resources is very important, especially in the Gedangsari region, where Gunungkidul is found in yams, teak and banana trees. The purpose of this service is to provide knowledge to the community in utilizing the potential around it to be used as a business in order to improve the economy. The method used is training in making food and handicrafts based on natural ingredients (yams, bananas and teak leaves) and used materials (teak wood waste) directly to local residents. Give donations of equipment used in the training. The results obtained were that the training activities went well and the active participants asked questions and attended the training activities to completion. The training was conducted interactively between resource persons and training participants.

Keywords: *home industry, local resources, community empowerment*

PENDAHULUAN

Usaha *home industry* sebagai usaha yang berbasis rumah tangga selain dapat menyerap tenaga kerja, secara sosial ekonomi juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan terhadap bukan saja kepada pelaku namun juga pada masyarakat sekitarnya. Hal ini disebabkan karena dengan mengelola usaha *home industry* akan melibatkan masyarakat sekitar untuk proses produksinya dan pemasarannya (Sudarmini and Kuswarningsih, 2016). Jati (*Tectona grandis*) merupakan kayu yang awet, kuat, mempunyai profil yang unik, serta merupakan bagian dari tradisi masyarakat Jawa, kayu jati juga tahan terhadap perubahan cuaca, serta mempunyai karakter serat dan warnanya yang khas (Eskak, 2013). Proses produksi kerajinan kayu untuk perabot interior banyak menyisakan limbah kayu. Limbah kayu berupa potongan-potongan kayu, serpihan-serpihan tatal, juga limbah serutan dan serbuk gergajian. Sebagian sudah dimanfaatkan kembali untuk pembuatan kerajinan yang berukuran kecil seperti ukiran

asbak, bingkai foto, dan lain sebagainya (Eskak, 2013). Pemanfaatan limbah kayu dapat menjadikan barang-barang tak berguna menjadi karya yang indah bahkan bernilai jual (Febrian *and* Prabowo, 2017).

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat. Jenis makanan tradisional adalah makanan lengkap, selingan dan minuman. Jenis makanan tradisional dapat berupa jenis krupuk, kripik, kacang-kacangan, makanan basah, kue kering dan bumbu-bumbu masakan khas Jawa Timur (Maflahah, 2012). Ragam kemasan makanan tradisional yang sering dijumpai seperti kemasan dengan menggunakan daun pisang, kelobot jagung (pelepeh daun jagung), daun kelapa/enau (aren), daun jambu air dan daun jati. Pengemasan, disamping bertujuan untuk melindungi makanan tradisional dari kerusakan, juga merupakan daya pikat-bagi orang agar tergiur menikmatinya. Dalam bahasa perdagangan pengemasan merupakan iklan tersendiri agar menarik dan orang tertarik untuk membelinya (Maflahah, 2012).

Peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal, dapat dilakukan dengan melakukan diversifikasi pangan ditingkat nasional dan regional (Sumardana, Husain *and* Andi, 2017). Beberapa sumber karbohidrat yang dapat digunakan yaitu umbi-umbian, pisang, sagu, kacang-kacangan, sereal, dan lain-lain (Sumardana, Husain *and* Andi, 2017). Hampir di seluruh wilayah Indonesia terdapat tanaman pisang yang beraneka ragam jenis varietasnya. Buah pisang juga merupakan buah dengan jumlah produksi paling banyak di Indonesia, jika dibandingkan dengan produksi buah. Selain buahnya, bagian lain dari tanaman pisang juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat misalnya kulit pisang dan bonggol pisang (Saragih, 2014).

Salah satu tanaman yang menghasilkan umbi (bonggol) adalah pisang, Bonggol pisang (umbi batang pisang) merupakan bahan makanan yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, bahkan mungkin belum dimanfaatkan sama sekali, dan dapat dijadikan sebagai bahan diversifikasi pangan. Kebanyakan bagian bonggol tersebut tidak terpakai dan dibuang. Dalam kemajuannya, terdapat beberapa produk yang dapat diolah dari bonggol pisang antara lain keripik bonggol pisang, sayur lodeh bonggol pisang, cuka bonggol pisang, dan tepung bonggol pisang (Sumardana, Husain *and* Andi, 2017). Bonggol pisang kaya akan serat pangan, serat pangan serat kasar terbukti mampu mencegah berbagai macam penyakit, diantaranya penyakit gigi, diabetes mellitus, tekanan darah tinggi, obesitas, serta meningkatkan kesehatan mikroflora usus (Saragih, 2014). Pangan lokal tersebut memiliki karakteristik fisik dan kimia yang berbeda-beda, yang menentukan jenis pengolahan selanjutnya untuk mendapatkan produk pangan yang berkualitas (Sumardana, Husain *and* Andi, 2017).

Brownies sangat digemari oleh seluruh lapisan masyarakat terutama oleh anak-anak. Karena rasanya yang lezat, maka menjadikan anak-anak semakin tertarik untuk menjadikan brownies sebagai makanan camilan atau bekal ke sekolah mereka (Putri, Winarni *and* Eko, 2015). Bahan utama pembuatan brownies yang sudah umum adalah dengan menggunakan tepung terigu, namun tepung terigu adalah produk impor karena budidayanya di Indonesia belum begitu berkembang. Permasalahan ini sebenarnya dapat ditekan dengan memanfaatkan komoditi pangan lokal sebagai bahan baku yang bernilai gizi dengan harga yang relatif murah, dapat menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomis, dan bergizi. Oleh karena itu, perlu adanya pemanfaatan sumber daya lokal dari dalam negeri, salah satunya adalah dengan memanfaatkan ubi kayu sebagai bahan baku dalam pembuatan brownies (Putri, Winarni *and* Eko, 2015).

Hal inilah yang menjadi program utama yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Harapannya adalah pemanfaatan atau pengolahan sumber daya lokal dapat dikelola dengan baik tidak hanya dapat dinikmati warga tetapi pengelolanya dapat menawarkan sampai keluar daerah dengan rasa yang unik, harga yang murah dan menarik.

METODE

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah dengan pemberdayaan masyarakat, pelatihan, pendampingan, dan penyediaan sarana prasarana sebagai stimulasi pemanfaatan dan pengelolaan sumber daya lokal dan alam di Dusun Sidomulyo, Ngasinan dan Suru Lor Gedangsari. Alat dan bahan yang digunakan dan selanjutnya disumbangkan kepada mitra. Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode dilakukan sosialisasi dan pelatihan program pembuatan kerupuk daun jati dan pembuatan kerajinan dari limbah kayu jati untuk Dusun Sidomulyo, pembuatan nugget ubi dan brownies ubi untuk Dusun Suru Lor dan pembuatan keripik bonggol pisang untuk Dusun Ngasinan. Mahasiswa yang terlibat sebanyak 27 mahasiswa yang tersebar masing 9 mahasiswa di masing masing dusun.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di 3 (tiga) Dusun yang berbeda namun tetap dalam lingkup Kecamatan Gedangsari pada tanggal dengan peserta adalah bapak-bapak, ibu-ibu dan remaja. Pelaksanaan kegiatan adalah pelatihan dan sosialisasi untuk pengelola sumber daya alam lokal di daerah Gedangsari. Berikut adalah foto foto kegiatan selama pelaksanaan pengabdian tersaji pada gambar 1, gambar 2, gambar 3, dan gambar 4.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan kerupuk daun jati kepada Ibu-ibu di Dusun Sidomulyo, Gedangsari.

Antusias serta respon warga dinilai baik karena rasa ingin tahu warga di dusun Sidomulyo ini dirasa sangat tinggi, terbukti dengan adanya program ini banyak warga yang datang mengikuti serangkaian kegiatan ini dari awal hingga akhir.



Gambar 2. Pelatihan dan sosialisasi pembuatan kerajinan dari limbah dari kayu jati Dusun Sidomulyo, Gedangsari.

Sosialisasi pemanfaatan limbah kayu jati kepada bapak bapak serta para remaja dusun Sidomulyo. Sama halnya dengan kegiatan pembuatan krupuk daun jati, antusias serta respon bapak bapak dan para remaja juga dinilai baik karena dalam kegiatan ini banyak sekali yang datang. Dalam pelatihan ini mengambil contoh pembuatan lampu hias dari limbah kayu jati yang bernilai tinggi sehingga kami rasa bisa meningkatkan gairah warga untuk berbisnis degan memanfaatkan limbah kayu jati ini.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan nugget dan brownies ubi di Dusun Suru Lor, Gedangsari

Mayoritas ibu-ibu yang berada di dusun suru lor memiliki kesibukan berkerja sebagai petani namun selain bertani masyarakat dusun suru lor juga bermata pencarian sebagai perternak sehingga dalam sehari-harinya kebanyakan ibu-ibu sibuk untuk mencari makanan ternak sehingga mereka kurang memiliki pengetahuan untuk bagaimana cara mengelolah hasil panen dari hasil pertanian mereka sehingga mereka lebih memilih untuk menjual hasil panen secara langsung dengan harga yang murah, tanpa mengelolah hasil panen, menjadi produk yang lebih bernilai harganya dan menyikuti perkembangan zaman.



Gambar 4. Pelatihan pembuatan kripik dari bonggol pisang di Dusun Ngasinan, Gedangsari

Pengembangan dari kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan penjualan yang nantinya akan berpengaruh pada perekonomian warga Ngasinan. Sasaran program ini yaitu ibu-ibu Kelompok Wanita Tani di Dusun Ngasinan kami tidak membatasi siapa saja yang ingin mengikuti kegiatan dengan harapan semua ibu rumah tangga di Dusun Ngasinan dapat ikut berperan aktif dalam memajukan usaha pembuatan kripik bonggol tersebut. Dalam kegiatan pendampingan ini, diharapkan Kelompok Wanita Tani yang telah dibentuk secara mandiri dapat memajukan unit usaha yang sedang dikembangkan dengan mengikuti kegiatan bersama antara mahasiswa dan anggota Kelompok Tani di Dusun Ngasinan.

Pelatihan yang diberikan sebagian besar merupakan pengolahan sumber daya alam lokal menjadi produk makanan yang bernilai jual tinggi. Pelatihan dan sosialisasi ditekankan lebih kepada praktik pembuatan baik itu produk makanan maupun kerajinan tetapi memiliki

manfaat yang cukup dalam untuk membangun kerjasama, strategi pemasaran dan peningkatan pendapatan keluarga..

Secara keseluruhan pelaksanaan kegiatan dapat berjalan dengan lancar, semua peserta aktif mengikuti pelatihan dan bersemangat untuk menindaklanjuti dalam meneruskan pembuatan makanan dan kerajinan yang sudah diajarkan. Kegiatan pelatihan pembuatan makanan dan kerajinan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan warga dalam pengelolaan sumber daya alam lokal di Gedangsari. Jenis jenis pelatihann yang dipilih adalah pembuatan makanan tradisional dan semi modern serta mudah dilaksanakan oleh segala usia. Pelatihan ini dipilih untuk melestarikan makanan tradisional dan mengurangi limbah kayu yang ada. Bahan bahan yang digunakan dalam pelatihan ini juga merupakan bahan alam atau bahan bekas yang murah dan dapat didaur ulang untuk bisa mendukung pemanfaatan lingkungan sekitar. Bahan alam yang digunakan adalah ubi, daun jati dan bonggol pisang dan bahan bekas yang digunakan adalah limbah kayu jati.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Sidomulyo, Dusun Suru Lor, Dusun Ngasinan Kecamatan Gedangsari dapat berjalan dengan baik dan lancar. Peserta antusias dan dapat bekerjasama dengan baik. Peralatan yang disumbangkan juga digunakan oleh peserta untuk memajukan usaha rumahan dalam memproduksi makanan dan kerajinan di Gedangsari. Beberapa sudah diterapkan untuk dijual dan menghasilkan pemasukan bagi keluarga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih diucapkan kepada :

1. Pemerintah Kecamatan Gedangsari yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses pelaksanaan kegiatan KKN.
2. Pemerintah Dusun Hargomulyo dan Sampang yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama proses pelaksanaan kegiatan PKM.
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ahmad Dahlan.

DAFTAR PUSTAKA

- Eskak, E. (2013) 'Krisis Bahan Baku Seni Kerajinan Kayu di Kepara dan Solusi Pemecahannya', *Dinamika Kerajinan an Batik*, 30(2), pp. 73–84.
- Febrian, P. M. and Prabowo, S. (2017) 'Pemanfaatan Limbah Tunggak Kayu Jati dalam Pembuatan Karya Kriya Kayu Bertema Ikan Hiu dan Buaya', *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 5(1), pp. 136–140.
- Maflahah, I. (2012) 'Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM', *Jurnal Agroiitek*, 6(2), pp. 118–122.
- Putri, A. E. V. T., Winarni, P. and Eko, B. S. (2015) 'Uji Proksimat dan Organoleptik Brownies dengan Substitusi Tepung MOcaf (Modified Cassava Flour)', *Journal of Chemical Science*, 4(3), pp. 160–171.
- Saragih, B. (2014) 'Analisis Mutu Tepung Bonggol Pisang dari Berbagai Varietas dan Umur Panen yang Berbeda', *Jurnal TIBBS Teknologi Industri Boga dan Busana*, 9(1), pp. 22–29.
- Sudarmini and Kuswarningsih (2016) 'Perubahan Pola Perilaku Sosial-Ekonomi Masyarakat Sub-urban dengan Mengelola Home Industry Keripik Tempe di Kabupaten Ponorogo', *Jurnal LPPM*, 4(1), pp. 17–25.
- Sumardana, G., Husain, S. and Andi, S. (2017) 'Substitusi Tepung Bonggol Pisang pada Mie

dengan Penmabaha Kulit Buah Naga (*Hylocereus udatus*)', *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, pp. 145–157.