



Pembinaan Generasi Muda Putri Melalui Pelatihan Usaha Pengolahan Pangan Berbahan Baku Lokal Di Desa Mujur Lombok Tengah

Nuning Juniarsih*¹, Taufik Ramdani¹, Ratih Rahmawati¹

¹(Program Studi Sosiologi Fakultas Pertanian Universitas Mataram, Mataram, Indonesia.

Article history

Received: 28 Oktober 2022

Revised: 11 November 2022

Accepted: 14 November 2022

*Corresponding Author:

Nuning Juniarsih,

Program Studi Sosiologi

Fakultas Pertanian Universitas

Mataram, Mataram, Indonesia;

Email:

nuningjuniarsih@gmail.com

Abstract: *This service activity aims to direct and prepare the young generation of women to get used to doing productive work by taking advantage of the opportunities and resources that exist around them, namely doing business to process local raw materials into healthy and economic food (food) so that they can provide value. and become a source of family income. Service activities use a participatory method, which is to actively involve the younger generation who are members of the Young Prosperous Build (PMM) group starting from preparation, socialization of activities, implementation of training, monitoring to final evaluation. The implementation of the service starts from playing videos on how to process several types of food ingredients (food) whose raw materials are in Mujur Village, as well as demonstrations of some food samples from outside whose raw materials are in Mujur Village. After that, it was continued with training activities for processing types of food that were of interest to participants, then practiced by themselves, their progress was monitored via WA, video calls and field visits, and evaluated by comparing the results of the post test with the pre test. The results of the service show that the younger generation is motivated to carry out local food processing business activities, which is indicated by their increasing interest, not only the young female generation, but also the young male generation to make this business as a source of livelihood and income for rural families. However, to develop this business, they are still hindered by the lack of initial capital to start it, because on average their economic life is still dependent on their parents.*

Keywords: *women; food; family; income*

Abstrak: Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengarahkan dan mempersiapkan generasi muda putri agar terbiasa melakukan pekerjaan produktif dengan memanfaatkan peluang dan sumberdaya yang ada di sekitar mereka, yaitu melakukan usaha mengolah bahan baku lokal menjadi bahan makanan (pangan) yang sehat dan bernilai ekonomi, sehingga dapat memberikan nilai tambah dan menjadi sumber pendapatan keluarga. Kegiatan pengabdian menggunakan metode partisipatif, yaitu melibatkan secara aktif para generasi muda yang tergabung dalam kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM) mulai dari persiapan, sosialisasi kegiatan, pelaksanaan pelatihan, monitoring sampai evaluasi akhir. Pelaksanaan pengabdian dimulai dari pemutaran video tentang cara pengolahan beberapa jenis bahan makanan (pangan) yang bahan bakunya ada di Desa Mujur, serta peragaan contoh beberapa pangan dari luar yang bahan bakunya ada di Desa Mujur. Setelah itu dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pengolahan jenis pangan yang diminati oleh peserta, selanjutnya dipraktikkan sendiri, perkembangannya dimonitoring via WA, video call dan kunjungan lapangan, serta dievaluasi dengan membandingkan hasil post test dengan pre test. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa para generasi muda termotivasi untuk melakukan kegiatan usaha pengolahan bahan pangan lokal, yang ditunjukkan dengan semakin meningkatnya minat mereka, tidak hanya generasi muda putri, tapi juga generasi muda putra untuk menjadikan usaha ini sebagai salah satu mata pencaharian dan sumber pendapatan bagi keluarga pedesaan. Namun untuk mengembangkan usaha ini, masih terhalang oleh ketidakadaan modal awal untuk memulainya, karena rata-rata kehidupan ekonomi mereka masih tergantung pada orang tuanya.

Kata kunci: *wanita; pangan; keluarga; pendapatan*

PENDAHULUAN

Pulau Lombok sebagaimana Pulau Jawa dan Pulau Bali memiliki penduduk paling padat di Indonesia, dimana penduduk tersebut sebagian besar masih bekerja pada sektor pertanian berbasis lahan sawah. Sementara lahan pertanian, khususnya lahan sawah cenderung luasnya semakin menyempit, sehingga tidak dapat menopang kehidupan ekonomi penduduk secara layak. Sementara pekerjaan-pekerjaan di luar sektor pertanian yang diharapkan dapat menyerap kelebihan penduduk tersebut belum berkembang sebagaimana yang diharapkan, baik di daerah pedesaan maupun di daerah perkotaan.

Keadaan di atas terbukti dari semakin banyaknya jumlah penduduk yang menganggur dan tidak mempunyai pekerjaan tetap, sehingga tidak heran bila banyak penduduk pedesaan yang mencoba mencari pekerjaan ke luar negeri sebagai TKI secara legal maupun ilegal, meskipun sering ditayangkan melalui televisi maupun media lain bahwa pekerjaan di luar negeri tidak selalu membawa keberuntungan bahkan seringkali mereka pulang dalam keadaan yang menyedihkan dan meninggal dunia. Sementara bila mereka tinggal di dalam negeri, keadaan tersebut sering memunculkan perbuatan-perbuatan asusila dan berbagai tindak kriminal yang bertentangan dengan norma, hukum, dan kepentingan masyarakat banyak.

Kelompok masyarakat yang cenderung lebih cepat mengambil keputusan dan melakukan jalan pintas tersebut adalah kelompok muda, karena pada umumnya kelompok masyarakat yang menjadi harapan masa depan bangsa ini belum banyak pertimbangan terhadap tindakan-tindakan yang dilakukan. Lebih-lebih pada era sekarang ini, begitu banyak dan mudah diperoleh informasi yang positif maupun yang negatif yang dapat memicu dan memacu keputusan dan tindakan mereka. Untuk mengarahkan kelompok muda ini agar dapat memanfaatkan kemajuan teknologi dan zaman dan agar terhindar dari dampak negatif dan tidak terjerumus pada perbuatan-perbuatan yang bertentangan dengan norma, hukum, dan kepentingan masyarakat, maka perlu dicarikan alternatif penanganannya dengan melakukan pembinaan dan pelatihan pada mereka pada kegiatan-kegiatan yang dapat mengarahkan perhatian mereka pada hal-hal positif yang sesuai dengan pilihan mereka seperti yang telah disampaikan dalam kegiatan pengabdian tahun sebelumnya (Juniarsih, et.al, 2020), yaitu pengolahan bahan pangan berbahan baku lokal pada generasi muda putri yang tergabung dalam kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM) di Desa Mujur Kecamatan Praya Timur Kabupaten Lombok Tengah.

Di Pulau Lombok, termasuk di Desa Mujur, bahan makanan yang berbahan baku lokal sudah lama dan banyak dikenal oleh masyarakat; seperti bahan pangan yang berasal dari beras selain dijadikan makanan pokok (nasi), beras juga dapat diolah dan menjadi bahan baku dari berbagai macam kue, seperti kue apem, nagasari, serabi, kue putu, kue lapis, dan lain-lain. Begitu juga beras ketan, dapat diolah menjadi kue abuk, lemper, bugis, onde-onde. Ubi kayu dan ubi jalar diolah menjadi kue biji salak, kue talam, getuk lindri, ongol-ongol dan berbagai kue kering (Kartini, et.al., 2019). Produk lokal lainnya seperti jagung, kedelai, kacang, pisang yang banyak dihasilkan di Desa Mujur juga dapat diolah menjadi berbagai macam bahan pangan, baik dalam bentuk kue kering maupun kue basah. Tapi bahan-bahan pangan berbahan baku lokal tersebut tampaknya peminatnya semakin berkurang, bahkan banyak yang sudah menghilang, karena kalah bersaing dengan bahan pangan berbahan baku impor terutama yang berbahan baku terigu (Nugraheni, 2017).

Faktor lain yang dianggap sebagai penghambat berkembangnya bahan pangan lokal adalah karena seringkali dipersepsikan negatif, seperti: (1) Komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar; (2) Waktu pengolahan lama; (3) Cara pengolahan tidak bersih/tidak higienis; (4) Penyajian dan pengemasan kurang menarik; (5) Lokasi penyajian kurang nyaman; (5) Umur simpan pendek; dan (7) Cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda. Namun demikian, ada juga yang mempersepsikannya positif, seperti (1) Kaya serat; (2) Kaya senyawa fitokimia (antioksidan); (3) Kaya probiotik; (4) Rendah lemak; dan (5) Lebih alami/non kimiawi (Nugraheni, 2017). Karena itu untuk menghilangkan persepsi negatif sekaligus meningkatkan persepsi positif keberadaan pangan lokal ini, maka keinginan dari generasi muda putri Desa Mujur yang tergabung dalam kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM) di atas harus disambut baik dengan memberikan pelatihan cara pengolahan, pengemasan, penyajian dan pemasarannya agar dapat berkembang dan bersaing dengan produk-produk pangan berbahan baku impor. Secara khusus tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Mempersiapkan para generasi muda, khususnya para generasi muda putri sebagai calon ibu rumah tangga yang memiliki peran ganda dalam keluarga, yaitu sebagai penyedia makanan yang sehat bagi generasi berikutnya dan

dapat membantu kebutuhan ekonomi keluarga dengan cara mengembangkan usaha pengolahan bahan pangan berbahan baku lokal yang sehat bagi masyarakat sekitarnya; (2) Mengalihkan perhatian generasi muda dari dampak negatif perkembangan teknologi informasi ke arah pemanfaatan teknologi informasi yang berdampak positif dan produktif, seperti informasi cara pengolahan berbagai bahan makanan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang diminati oleh masyarakat; (3) Menghindari generasi muda dari perbuatan asusila dan berbagai tindak kriminal yang bertentangan dengan norma, hukum dan kepentingan masyarakat banyak; (5) Meningkatkan produktivitas dan kemandirian generasi muda dalam menghadapi perkembangan zaman yang semakin kompetitif; dan (6) Meningkatkan nilai tambah produk lokal, sekaligus meningkatkan peluang kerja dan berusaha bagi masyarakat pedesaan.

METODE

Sasaran dari kegiatan pembinaan ini adalah kaum wanita, khususnya para generasi muda putri Desa Mujur yang tergabung dalam Kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM) yang sekretariatnya beralamat di Dusun Orok-Orok Desa Mujur Kecamatan Praya Timur Lombok Tengah. Kegiatan pembinaan mulai tanggal 14 Agustus 2022 sampai sekitar satu bulan ke depan. Pelaksanaan pengabdian menggunakan metode partisipatif, yaitu dengan melibatkan kelompok masyarakat sasaran yang terdiri dari para generasi muda putri yang tergabung dalam Pemuda Mujur Membangun (PMM) dari sejak persiapan sampai evaluasi akhir. Adapun tahapan-tahapan kegiatan pembinaan yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

- (1) **Persiapan:** Langkah awal untuk memulai kegiatan pengabdian ini adalah persiapan dengan melakukan diskusi dengan anggota tim tentang rencana kegiatan dan pembagian tugas, kemudian melakukan diskusi secara daring dengan masyarakat sasaran, khususnya dengan pengurus PMM, berkaitan dengan tempat, waktu, metode pengabdian, pengadaan bahan-bahan yang diperlukan, penentuan anggota PMM yang terlibat dan hal-hal lain yang mendukung kelancaran kegiatan pengabdian; serta melakukan pre test untuk mengetahui kondisi awal masyarakat sasaran, meliputi pengetahuan, keterampilan, pengalaman dan minat mereka mengembangkan usaha pengolahan bahan makanan (pangan) berbahan baku lokal.
- (2) **Sosialisasi.** Setelah semua persiapan dilakukan, selanjutnya dilakukan sosialisasi program pengabdian dengan memberikan penjelasan tentang tahapan kegiatan pengabdian yang akan dilakukan. Sosialisasi program pengabdian diawali dengan pemutaran video berbagai cara pengolahan bahan makanan yang akan dilakukan, serta contoh produk olahan yang dapat dicicipi untuk memastikan ketertarikan dan menetapkan produk olahan yang akan dibuat.
- (3) **Pelaksanaan Pelatihan;** Setelah para peserta menetapkan contoh produk yang akan diolah, maka langkah selanjutnya adalah melaksanakan pelatihan dengan melibatkan peserta secara aktif mulai dari persiapan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan, penentuan takaran bahan-bahan yang dibutuhkan serta cara mencampurnya; proses pembuatan dan pengolahannya sampai produk bahan makanan siap disajikan atau dipasarkan. Termasuk disini adalah pelatihan cara pengemasan, penyajian serta pemasarannya, sehingga dapat menarik konsumen atau pembeli.
- (4) **Monitoring:** Sehabis pelatihan, peserta yang dinilai aktif dan berminat mengembangkan usaha pengolahan bahan pangan diberikan bahan-bahan yang diperlukan untuk diterapkan sendiri kemudian di monitor perkembangannya untuk mengetahui sejauh mana perkembangan pengetahuan, keterampilan dan minatnya untuk mengembangkan usaha pengolahan bahan pangan, baik untuk keperluan domestik (keluarga) maupun untuk dijadikan sebagai ladang bisnis. Kegiatan monitoring dilakukan melalui WhatsApp, video call dan atau kunjungan lapangan.
- (5) **Evaluasi Akhir:** Untuk mengetahui sejauh mana kegiatan pengabdian diterima, dipahami dan diterapkan oleh para peserta, maka pada akhir kegiatan (sekitar 1 bulan setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan), dilakukan evaluasi akhir (post test) untuk mengetahui perkembangan pengetahuan, keterampilan dan minat peserta dibandingkan hasil pre test yang sudah dilaksanakan sebelum dilakukan kegiatan pengabdian.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, selain melibatkan Pemuda Mujur Membangun (PMM) sebagai mitra, juga melibatkan alumni, mahasiswa dan pihak swasta sebagai tutor yang berpengalaman dalam melatih dan mengolah bahan pangan berbahan baku lokal Pulau Lombok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Waktu, Tempat, dan Peserta Sosialisasi

Pelaksanaan kegiatan pengabdian mulai dilakukan pada hari Minggu tanggal 14 Agustus 2022 di Dusun Pengendong Desa Mujur Kecamatan Praya Timur Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan dihadiri oleh 2 orang dosen, 1 orang tutor didukung oleh 1 orang mahasiswa dan 1 orang alumni Program Studi Sosiologi Universitas Mataram. Sementara peserta pelatihan adalah sebanyak 35 orang, terdiri dari pengurus dan anggota Kelompok Pemuda Mujur Membangun.

Peserta pengabdian rata-rata berpendidikan Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) bahkan ada beberapa orang sudah tamat Perguruan Tinggi. Karena itu kegiatan sosialisasi ini berjalan sangat lancar, karena ditunjang oleh pendidikan para peserta yang cukup memadai.

Sosialisasi Kegiatan Pengabdian

Sosialisasi kegiatan pengabdian dilakukan di ruang terbuka (tidak di ruang kelas) agar terkesan santai dan tidak formal. Sosialisasi ini dimaksudkan untuk memberikan informasi tentang berbagai bahan pangan berbahan baku produk lokal yang ada di Desa Mujur, seperti beras putih, beras ketan, ubi jalar, ubi kayu, pisang, kelapa, jagung kacang kedelai dan berbagai produk lokal lainnya. Peserta sosialisasi terdiri dari Pengurus dan anggota Pemuda Mujur Membangun (PMM), tidak hanya generasi muda putri tapi juga generasi muda putra.



Gambar 1.
Sosialisasi (atas) dan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian (bawah)

Sosialisasi kegiatan pengabdian diawali dengan pemutaran video tentang cara pengolahan bahan pangan berbahan baku lokal, seperti pengolahan beras menjadi Apem, ketan menjadi onde-onde, ubi kayu menjadi ongol-ongol dan video kesuksesan generasi muda melakukan kegiatan wirausaha pada bidang pengolahan hasil pertanian atau agroindustri. Selain itu juga ditunjukkan contoh produk pangan berbahan baku lokal yang ada di Mujur serta cara pengemasan dan cara penyajiannya. Dari kegiatan ini diharapkan diperoleh tambahan pengetahuan dan terjadi peningkatan minat generasi muda untuk melakukan kegiatan produktif mengolah produk pertanian lokal menjadi berbagai bahan pangan.

Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan pelatihan juga dilaksanakan di ruang terbuka di tempat kegiatan sosialisasi dengan melibatkan semua peserta kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM), tidak hanya generasi muda putri, tapi juga generasi muda putra. Pada waktu sosialisasi kegiatan pengabdian beberapa pemuda juga mengikuti dan tertarik untuk terus mengikuti pelatihan sebagaimana terlihat pada Gambar 1. sehingga jumlah peserta yang sebelumnya ditargetkan sebanyak 25 orang, meningkat menjadi 35 orang atau meningkat sebesar 40 persen.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan diawali dengan pemilihan bahan pangan yang ingin dipraktekkan oleh para generasi muda dari berbagai alternatif yang sudah disediakan, maka dipilih 2 jenis kue yang berbahan baku dari tepung beras, tepung singkong (kanji) dan ubi jalar. Proses persiapan dan pembuatan kedua jenis pangan berbahan baku lokal tersebut adalah sebagai berikut:

a. Bubur Sum-sum Biji Salak Pelangi

Bahan pembuatan bubur sum-sum salak terdiri dari: *Bahan 1*: tepung beras 100 gram, santan kelapa setengah kental 1 liter, daun pandan 2 lembar, gram $\frac{1}{2}$ sendok teh. *Bahan 2* : gula merah 300 gram, gula putih 300 gram, tepung kentang 1 sendok makan, air 400 ml; daun pandan 2 lembar; garam $\frac{1}{2}$ sendok the. *Bahan 3* : Santan kelapa kental 200 ml, air 100 ml, garam $\frac{1}{2}$ sendok teh, daun pandan 2 lembar. *Bahan 4*. Ubi jalar warna orange dan ubi jalar warna putih masing-masing sekitar $\frac{1}{2}$ kg; tepung ubi (kanji) 200 gram; gula putih 2 sendok makan; garam 1 sendok teh, sumba warna merah, hijau atau cucu pandan dan warna kuning masing –masing sekitar 3 tetes.

Cara Pembuatannya :

1. Membuat bubur sumsum. Semua bahan 1 dicampur menjadi satu, kemudian di masak sambil diaduk-aduk terus sampai mengental. Setelah matang tuang dalam wadah lain, sisihkan.
2. Membuat larutan gula dari bahan 2. Masak gula merah bersama 400 gram, kemudian tambahkan garam dan daun pandan. Sambil menunggu gula merah mendidih, buat karamel dari gula putih. Untuk membuat karamel jangan terlalu lama dimasak, supaya gulanya tidak terasa pahit, cukup berwarna kuning kecoklatan saja, kemudian tuang larutan gula merah yang sudah mendidih tadi ke dalam gula karamel, sambil disaring gula merahnya dan diaduk secara merata. Supaya agak kental gulanya tambahkan larutan tepung kentang, dan diaduk. Matikan kompor lalu sisihkan.
3. Membuat santan kental: Masak santan kelapa kental supaya tidak rusak. Kalau santannya terlalu kental, tambahkan air sekitar 100 ml, kemudian tambahkan gula, garam daun pandan yang sudah disiapkan. Merebus santan, jangan sampai mendidih supaya tidak cepat rusak. Angkat dan sisihkan.
4. Membuat biji salak. Kukus ubi jalar orange dan putih. Supaya cepat matang, kupas kulitnya kmd dipotong kecil-kecil. Kukus selama 20 menit. Setelah matang, masing-masing ubi, harus ditimbang dulu supaya diketahui jumlah tepung kanji yang diperlukan. Misalnya berat ubi jalar oranye 500 gram membutuhkan 100 gram tepung kanji; dan ubi jalar warna putih 400 gram membutuhkan 80 gram tepung kanji. Jadi perbandingan antara ubi matang dengan tepung kanji 5 : 1. Untuk membuat biji salak dari ubi orange, lumatkan ubinya kemudian tambahkan gula, garam dan tepung kanji yang sudah disiapkan, diaduk rata sampai kalis, sehingga dapat dibentuk menjadi bulatan seperti biji salak. Untuk ubi warna putih, dilumatkan kmd tambahkan garam, gula dan tepung kanji yang sudah disiapkan, aduk sampai kalis, kemudian adonan ini dibagi 3. Satu bagian ditambahkan sumba warna merah, satu bagian ditambahkan sumba hijau dan satu bagian ditambahkan sumba warna kuning masing-masing 3 tetes dan masing-masing diaduk sampai merata warnanya. Adonan warna merah di roll menjadi lembaran, kemudian dibuat menjadi persegi empat, demikian juga adonan warna hijau dan kuning. Tumbuk ketiga lembaran adonan tersebut, sehingga tampak seperti pelangi. Iris lembaran tersebut dengan ukuran 1,5 cm, dan irisan tersebut dipotong lagi sepanjang 1,5 cm, sehingga ukuran potongan tersebut sekitar 1,5 cm x 1,5 cm.
5. Rebus bulatan biji salak sampai mengapung, kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam sebagian larutan gula merah karamel tadi. Kemudian rebus yang berbentuk pelangi sampai mengapung, kemudian diangkat dan disisihkan.
6. Cara menyajikan. Misalnya wadahnya piring, taruh dulu bulatan biji salak, kemudian disebelahnya bubur sumsum dan bagian atasnya dihiasi dengan yang pelangi; kemudian siram dengan santan kental. Bila wadah gelas plastik, maka masukkan terlebih dahulu bulatan biji salak, kemudian bubur sumsum, bahan yang

berwarna pelangi dan di atasnya disiram dengan santan kental. Selanjutnya siap disajikan (Gambar 2a) atau dijual setelah wadahnya dikemas dengan cara menarik dan higienis.



Gambar 2.

(a) Bubur Sum-sum Biji Salak Pelangi; (b) Kue Ongol-ongol

b. Ongol-ongol Ubi Kayu

Bahan pembuatan ongol-ongol terdiri dari: tepung ubi kayu atau kanji (tapioca) 250 gram; santan kelapa kekentalan sedang 700 ml, minyak goreng (kelapa) 1 sendok makan, gula merah atau gula aren 200 gram, gula pasir 75 gram, daun pandan 4 lembar, garam ½ sendok teh, kelapa parut 200 gram.

Cara pembuatannya :

1. Buat bahan taburan dengan cara mencampur jadi satu kelapa parut dengan garam yang sudah disediakan, kemudian kukus 15 menit; selanjutnya disisihkan.
2. Campur tepung tapioka dengan sebagian santan (sekitar 200 ml), diaduk-aduk dan tambahkan minyak goreng, kemudian disisihkan,
3. Rebus sisa santan bersama gula merah, gula pasir, daun pandan dan garam yang sudah disediakan. Rebus hingga mendidih sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah.
4. Setelah mendidih, hilangkan uap panasnya kurang lebih 5 menit.
5. Dalam kondisi panas, tuangkan santan tersebut ke dalam campuran tepung tapioka tadi dengan cara disaring dan aduk sampai tercampur rata.
6. Siapkan Loyang ukuran 16 cm x 16 cm, olesi Loyang tersebut dengan minyak goreng dan alasi dengan baking paper.
7. Tuang adonan ke dalam Loyang dan kukus sekitar 60 menit sampai matang, lapisan tutup kukusan dengan kain supaya air kukusan tidak menetes pada kue, kemudian angkat dan dinginkan.
8. Potong-potong sesuai selera dengan pisau plastic atau pisau yang dilapisi plastic, lalu gulingkan potongan tersebut di kelapa parut.
9. Sajikan dengan cara yang menarik dan membangkitkan selera (Gambar 2b).

Monitoring dan Evaluasi Akhir

Monitoring terutama dimaksudkan untuk memantau perkembangan hasil sosialisasi dan pelatihan; dilihat dari perkembangan keterampilan peserta mempraktikkan hasil pelatihan yang pernah dilakukan dengan menggunakan uang dan bahan-bahan yang diberikan melalui pengurus PMM.

Monitoring dilakukan selain melalui kunjungan lapangan, juga melalui video call dan WhatsApp. Sedangkan evaluasi akhir terutama ditujukan untuk mengetahui sejauh mana tujuan pengabdian ini tercapai, dilihat dari perkembangan minat, pengetahuan dan minat peserta, serta kendala-kendala dan permasalahan yang dihadapi. Hasil evaluasi akhir terutama diperoleh melalui hasil *post test*, ditunjang oleh hasil pengamatan lapang, informasi melalui telepon dan melalui WhatsApp.

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi akhir, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bila ditinjau dari prosesnya berjalan sangat lancar dan sesuai dengan yang direncanakan sebelumnya; namun ditinjau dari hasilnya belum sepenuhnya sesuai dengan harapan.

Dari aspek perkembangan pengetahuan dan minat para peserta, bila dibandingkan antara hasil *pre test* dan *post test* maka tampak bahwa sebelum dilakukan kegiatan pengabdian, pengetahuan dan minat para peserta tampak bahwa dari segi pengetahuan tentang pengolahan bahan pangan berbahan baku lokal hampir semua peserta mengetahuinya, baik melalui penglihatan langsung (*off line*) maupun melalui internet (*online*), tapi dari contoh produk pangan jadi yang ditunjukkan, sekitar 50% peserta belum diketahuinya, terutama bahan pangan lokal yang berasal dari luar daerah, seperti bubur sumsum biji salak pelangi dan ongol-ongol ubi kayu. Karena itu mereka meminta produk pangan yang berbahan baku lokal (ubi kayu, ubi jalar dan beras) tersebut dijadikan materi praktek dalam kegiatan pengabdian atau pelatihan ini. Sementara minat mereka untuk menjadikan kegiatan pengolahan bahan pangan lokal untuk dijadikan mata pencaharian, sebelum dilakukan pelatihan hanya 4 orang atau sekitar 11,43% yang berminat, namun setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan terjadi peningkatan yang cukup tajam, terutama setelah ditunjukkan prospek dan nilai ekonomi dari usaha pengolahan bahan pangan, maka jumlah peserta yang berminat meningkat cukup tajam, dan ternyata tidak hanya diminati oleh generasi muda putri tapi juga generasi muda putra. Karena itu tidak heran jika jumlah peserta yang berminat meningkat menjadi 51,43%; yang lainnya masih ragu, tidak bisa memasak dan alasan-alasan lain.

Data di atas selain menunjukkan peningkatan minat para peserta pelatihan pada pengolahan bahan makanan, sekaligus menunjukkan adanya pergeseran nilai dan pergeseran pilihan pekerjaan dari para generasi muda. Para generasi muda putra, tidak merasa canggung meminati pekerjaan yang sebelumnya dianggap tabu dikerjakan oleh kaum pria Suku Sasak (Juniarsih, *et.al*, 2018) dan remaja putri juga tampak tidak melihat aneh bila lawan jenisnya memilih pekerjaan yang sebelumnya didominasi oleh kaum wanita. Demikian juga pada kegiatan mencuci pakaian, menjaga anak dan pekerjaan-pekerjaan wanita lainnya sudah tidak dianggap tabu lagi dilakukan oleh kaum pria. Demikian juga yang terjadi pada kaum wanita, banyak pekerjaan yang sebelumnya hanya dilakukan oleh kaum pria, dilakukan juga oleh kaum wanita, seperti menjadi pelaku utama dalam mencari nafkah, menjadi TKW yang meninggalkan keluarga dan pekerjaan-pekerjaan pria lainnya. Karena itu ketimpangan gender yang selama ini dipermasalahkan pada Suku Sasak, semakin lama semakin pudar mengikuti perkembangan pembangunan dan pendidikan masyarakat (Juniarsih, *et.al*, 2018). Hal ini memiliki implikasi dalam melakukan kegiatan pembinaan masyarakat ke depan, dimana kegiatan pembinaan ekonomi dengan membedakan jenis kelamin sudah tidak relevan lagi diterapkan, meskipun fokus pembinaan harus lebih banyak dilakukan pada kaum wanita, karena jumlah tenaga kerja wanita yang berstatus penganggur dan terbelakag lebih banyak daripada tenaga kerja pria (Saugi dan Sumarno, 2015).

Meskipun lebih separuh generasi muda yang tergabung dalam PMM berminat untuk menjadikan usaha pengolahan bahan pangan lokal menjadi salah satu sumber pencaharian atau pendapatan keluarga mereka, namun bila ditelusuri lebih mendalam ternyata minat mereka untuk menjadi pegawai pemerintah, khususnya pegawai negeri masih sangat tinggi. Dari 35 orang generasi muda yang ditanya, sekitar 77,14% masih mengharapkan bisa menjadi pegawai pemerintah atau pegawai negeri; dan selanjutnya bila ditanya alasan mereka tidak membuka usaha sendiri (wirausaha), hampir semuanya menjawab tidak memiliki modal dan dukungan orang tua, termasuk jawaban generasi muda yang berminat mengembangkan usaha pengolahan bahan pangan lokal.

Selama proses monitoring dan evaluasi akhir, diketahui bahwa masalah utama yang paling dirasakan sebagai penghambat berlangsungnya kegiatan usaha pasca pembinaan adalah masalah modal awal untuk memulainya, karena rata-rata para generasi muda ini masih muda atau berstatus bujang, dimana kehidupan ekonominya masih sepenuhnya tergantung pada orang tua mereka. Karena itu, pengurus PMM menyarankan, agar kegiatan pengabdian atau pembinaan seperti ini, juga melibatkan beberapa orang tua meskipun ditujukan untuk para pemuda; agar orang tua yang terlibat tersebut dapat bertindak sebagai mediator bagi orang tua lain agar para orang tua ikut merestui dan mendukung kegiatan produktif para generasi muda, misalnya dengan memberikan modal awal untuk memulai usahanya. Mereka juga sangat mengharapkan dukungan dari pemerintah atau pihak lain untuk menyediakan peralatan dan modal awal, serta pembinaan dan pendampingan secara kontinyu sampai para generasi muda mandiri dalam menjalankan usahanya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah mampu meningkatkan minat dan keterampilan generasi muda Desa Mujur, khususnya yang tergabung dalam kelompok Pemuda Mujur Membangun (PMM) untuk merintis dan mengembangkan usaha mengolah bahan pangan lokal sebagai salah satu sumber pendapatan keluarga.

Kegiatan pengolahan bahan makanan, termasuk pengolahan bahan pangan berbahan baku lokal di Desa Mujur, tidak hanya diminati oleh generasi muda putri, tapi juga oleh generasi muda putra. Hal ini menandakan adanya terjadi pergeseran nilai dan jenis pekerjaan yang semula hanya ditekuni oleh kaum wanita, berkembang menjadi pekerjaan semua orang, termasuk kaum pria.

Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, meskipun ditujukan untuk para generasi muda; juga harus melibatkan para orang tua; karena keberlanjutan kegiatan pengabdian atau pembinaan yang dilakukan oleh para generasi muda tersebut sangat tergantung pada restu dan dukungan para orang tua, terutama dukungan modal awal.

Untuk mengurangi pengangguran dan menciptakan lapangan kerja bagi generasi muda di pedesaan, maka usaha pengolahan bahan pangan lokal masih sangat mungkin untuk dilakukan dengan cara memberikan pembinaan dan pendampingan secara kontinu kepada para generasi muda, mulai pembinaan teknis, pembinaan modal, pembinaan manajemen dan pemasaran, sehingga para generasi muda mandiri dan mampu bersaing secara global.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada LPPM dan Fakultas Pertanian Universitas Mataram yang mendukung pembiayaan kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga disampaikan kepada keluarga besar almarhum H.Nurdin dan Hj. Raehanun yang telah memberikan tempat pelaksanaan pengabdian ini. Begitu juga kepada saudara Dra. Nina Agustina yang berperan sebagai Tutor, Adik Arina Nur Aulia, S.Sos dan adik Lalu Mukaji, alumni dan mahasiswa Program Studi Sisiologi Universitas Mataram yang mendukung acara ini. Tidak lupa kami terima kasih kepada Ketua PMM sdr M. Thoni Zakir, S.Pd, beserta segenap pengurus dan anggota PMM yang menjadi peserta dalam kegiatan pengabdian ini. Semoga kegiatan pengabdian ini bermanfaat dan bernilai ibadah... Aamiin YRA.

Daftar Pustaka

- Juniarsih, N., W.S. Karyadi, Ridwan, 2018. Perubahan Niai Budaya dan Pemberdayaan Masyarakat Petani di Sekitar Kawasan Bandara International Lombok. Faperta Unram. Mataram
- Juniarsih, N., W.S. Karyadi, Ridwan, 2020. Pemanfaatan Lahan Pekarangan dan Limbah Dapur Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Keluarga di Desa Mujur Lombok Tengah. Faperta Unram. Mataram.
- Kartini, E.E, L Mimbar dan Izrawati, 2019. Dampak Keberagaman Pangan Lokal Di Pulau Lombok Terhadap Perkembangan Pariwisata. *Jurnal Media Bina Ilmiah*. Vol.13 No.9 April 2019. Diunggah Tanggal 9 Oktober 2022.
- Nyonya Rumah (Julie Sutarjana), 1999. Pandai Memasak-Versi Baru-3. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Nugraheni, M., 2017. Peningkatan Citra Pangan Lokal. Makalah Sosialisasi Penganekaragaman Pangan yang diselenggarakan oleh Badan ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta, Kamis, 27 April Maret 2017. Diunggah Tanggal 28 September 2022.
- Lolita, L., 2020. 15 Resep Kue Basah Tradisional Yang Terkenal, Mudah dan Praktis. <https://www.briliofood.net/resep/15-resep-kue-basah-tradisional-ya6g-terkenal-mudah-dan-praktis-200108y.html>. Diunggah Tanggal 06 Februari 2022.
- Pudjiwati S., 1983. Peranan Wanita Dalam Perkembangan Masyarakat Desa. Rajawali Press. Jakarta..
- Saugi, W dan Sumarno, 2015. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Volume 2 – Nomor 2, November 2015, (226 - 238)*. Diunggah Tanggal 28 September 2022.
- Seriawan, M., D. Hayuningtias dan W.Nazu, ?. Resep Sehat Lezat Ramadhan dan Puasa, Citta Media Indonesia. Jakarta.