

**PENGOLAHAN MAKANAN LOKAL SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN KUALITAS DAN NILAI EKONOMI**

Theresia Wariani¹, Vinsensia²

Universitas Katolik Widya Mandira^{1,2}

theresiawariani01@gmail.com¹, vincehayon@gmail.com²

Abstract

NTT has agricultural products including moringa, purple sweet potatoes, peanuts, bananas and coconuts. To maintain the high quality of agricultural products and commodities, it is necessary to process them for wider utilization of the results which are rich in new ideas and insights. Teenagers and mothers who are members of the Bintang Timur Women group need to be provided with knowledge and trained to be skilled in processing local NTT food ingredients to increase their skills and income. This will be economically beneficial and can raise the name of NTT with its unique local products. The methods used include trials, presentations, discussions, demonstrations, and processing practices. Local food products that have been successfully made are: from Moringa: various variations of Moringa powder drink; from purple sweet potato: purple sweet potato pudding; from Nuts: egg nuts and onion nuts; from Banana: banana chips; from Coconut: virgin coconut oil (VCO). After the training, the training partners are skilled at processing local NTT food products, can calculate the estimated profits obtained from the processing results and have a positive response to the training activities.

Keywords: *NTT Agricultural Production Results, Local Food Products, Profit Estimates.*

Abstrak

NTT memiliki hasil produksi pertanian antara lain kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa. Untuk menjaga agar kualitas dan komoditas hasil pertanian tetap tinggi, perlu adanya pengolahan untuk pemanfaatan hasil yang lebih luas yang kaya akan ide dan gagasan baru. Para remaja dan para ibu yang tergabung dalam kelompok Wanita Bintang Timur perlu diberi bekal pengetahuan dan dilatih agar terampil mengolah bahan makanan lokal NTT untuk menambah keterampilan dan penghasilan. Hal ini akan menguntungkan secara ekonomi dan dapat mengangkat nama NTT dengan produk lokalnya yang khas. Metode yang dilakukan meliputi uji coba, presentasi, diskusi, demonstrasi, dan praktek pengolahan. Produk pangan lokal yang berhasil dibuat yaitu: dari Kelor: berbagai variasi minuman serbuk kelor; dari ubi ungu: puding ubi ungu; dari Kacang: kacang telur dan kacang bawang; dari Pisang: keripik pisang; dari Kelapa: virgin coconut oil (VCO). Setelah pelatihan, mitra pelatihan terampil mengolah produk pangan lokal NTT, dapat menghitung estimasi keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan dan memiliki respon positif terhadap kegiatan pelatihan.

Kata Kunci: Hasil Produksi Pertanian NTT, Produk Pangan Lokal, Estimasi Keuntungan.

A. PENDAHULUAN

NTT merupakan daerah penghasil kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa. Tanaman kelor merupakan tanaman yang mampu beradaptasi dengan kondisi alam Nusa Tenggara Timur dengan keadaan cuaca dan kondisi tanah yang cukup kering (Saudale dan Boelan, 2018). Di

NTT tanaman kelor tengah dikembangkan sebagai komoditi lokal unggulan yang merupakan sumber pangan fungsional. Kelor mengandung nutrisi dan bioaktif yang tinggi. Ubi jalar merupakan hasil pertanian di NTT dengan hasil mencapai 73,45 Kuintal/ Hektar (BPS Prov. NTT, 2021). Hasil produksi biji kering kacang tanah 12.476 ton (BPS Prov. NTT 2023). Pisang merupakan hasil bumi buah-buahan yang banyak diperoleh di NTT. Pada tahun 2022, hasil produksi tahunan pisang di NTT adalah sebesar 2.292.752 kuintal (BPS Prov. NTT, 2022.) Kelapa merupakan komoditi tanaman perkebunan di NTT. Pada tahun 2022, NTT memiliki hasil 70.197 ton kelapa (Sumber: Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Prop NTT, 2022).

Hasil produksi pertanian NTT dapat diolah agar dapat memberi nilai tambah bagi perekonomian masyarakat. Kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa mudah kita peroleh di pasar lokal, layak dimanfaatkan sebagai bahan pangan sehat, selain itu juga bisa menambah pendapatan petani. Upaya penanggulangan supaya umur simpan pangan lokal menjadi lebih panjang adalah dengan mengolahnya. Selain dapat memperpanjang umur simpan juga bisa menambah pendapatan masyarakat. Hasil olahan yang sudah dibuat selain bisa dikonsumsi sendiri juga bisa dijual sehingga bisa menambah pendapatan masyarakat. Selain itu hasil produksi pertanian tersebut dapat diolah menjadi minuman dan makanan camilan. Selain dikonsumsi sendiri, bisa juga dijual sehingga selain memberdayakan masyarakat juga bisa menambah pendapatan masyarakat.

Menurut Kurniawan dkk. (2020), Kelor banyak memiliki khasiat untuk Kesehatan. Kelor memiliki kandungan protein, kalsium, zat besi, protein dan flavonoid. Selama ini pemanfaatan kelor belum menjadi produk yang berdaya saing dan bernilai ekonomi karena terbatasnya informasi dan wawasan mitra tentang pengolahan kelor. Kandungan zat gizi ubi jalar juga cukup lengkap bahkan beberapa zat diantaranya sangat penting bagi tubuh karena berfungsi fisiologis yaitu antosianin dan karotenoid sebagai anti oksidan serta serat rapinasa yang berfungsi prebiotik. Antosianin juga memiliki kemampuan sebagai antimutagenik dan antikarsinogenik terhadap mutagen dan karsinogen yang terdapat pada bahan pangan dan olahannya, serta dapat mencegah gangguan pada fungsi hati, antihipertensi dan menurunkan kadar gula darah (Pratiwi, 2020). Kacang tanah (*Arachis hyipogaea* L) merupakan tanaman pangan yang diminati di masyarakat, pada umumnya untuk dikonsumsi baik dalam bentuk bahan baku maupun kacang tanah yang diolah secara tradisional maupun modern. Kacang tanah merupakan salah satu jenis tanaman palawija yang dapat memenuhi peningkatan gizi, terutama sebagai sumber protein dan lemak nabati (Asriadi, 2012) Pisang merupakan buah yang

memiliki kandungan gizi tinggi seperti vitamin C, vitamin A, kalsium, mineral dan karbohidrat (Gardjito, 2013)

Komponen utama karbohidrat dalam ubi jalar adalah pati serat pangan (selulosa, hemiselulosa, dan pentosa) serta beberapa jenis gula yang bersifat larut seperti maltosa, sukrosa, fruktosa, dan glukosa. Pati terdiri dari 60-70% amilopektin dan sisanya 30-40% adalah amilosa (Hidayat dkk, 2006). Jenis oligosakarida yang ada pada ubi jalar adalah rafinosa (Hidayat dkk, 2006). Oligosakarida dari kelompok rafinosa bersifat fungsional karena tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan manusia, yaitu α -galaktosidase, sehingga berfungsi bagi kesehatan, diantaranya adalah energi yang lebih rendah daripada sukrosa, memberikan efek pada sekresi insulin dari pankreas

Buah kelapa mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B dan vitamin C (Direktorat Gizi Depkes RI, 1981) Beberapa peneliti membuktikan bahwa protein kelapa mempunyai mutu yang cukup baik, jika dibandingkan dengan mutu protein dari sumber nabati yang lain. Hasil-hasil penelitian membuktikan, bahwa protein kelapa mempunyai susunan 9 asam amino yang relatif baik dan bernilai gizi tinggi. protein kelapa tidak memiliki senyawa antinutrisi seperti yang terdapat pada protein nabati lainnya terutama pada kacang-kacangan serta mempunyai nilai Indeks Glisemik yang rendah baik digunakan untuk serat diet yang tinggi.

Masyarakat, dalam hal ini para ibu dan remaja putri perlu terampil dalam mengolah pangan lokal. Pada era industri kreatif, usaha *home industry* dapat memberi manfaat ekonomi bagi keluarga. Oleh karena itu para ibu dan remaja perlu dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal yang banyak terdapat di wilayahnya, khususnya NTT, menjadi produk yang sehat, lezat dan memberi tambahan pendapatan keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat memberi edukasi untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan.

Pembangunan agribisnis di Indonesia didukung dengan sumberdaya alam dan sumberdaya manusia yang secara kuantitas sangat mendukung namun dari segi kualitas masih kurang mendukung, karena pelaku agribisnis yang didominasi oleh petani dan berdomisili di pedesaan masih memiliki tingkat pendidikan yang relatif rendah, dengan keterampilan yang masih rendah (Makarawung, 2017). Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pelatihan tentang pengolahan hasil produksi pertanian NTT antara lain kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa, memberikan pengetahuan terkait estimasi keuntungan yang

diperoleh dari pengolahan produk, dan mendeskripsikan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Bintang Timur, Paroki Santo Petrus Rasul Tuak Daun Merah Kota Kupang Propinsi NTT. Khalayak sasaran ini dipilih dengan pertimbangan komunitasnya melakukan kegiatan rutin secara aktif, mempunyai anggota yang beragam latar belakang pendidikan dan ragam sosial ekonomi. Khalayak sasaran belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa. serta pengetahuan terkait estimasi keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan produk

B. METODE PENELITIAN

Metode pelatihan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut. Kegiatan dilakukan dengan penyampaian materi, tanya jawab, tayangan video, demonstrasi pengolahan bahan makanan, dan praktek pengolahan bahan pangan lokal bersama Kelompok Wanita Bintang Timur, Paroki Santo Petrus Rasul Tuak Daun Merah Kota Kupang Propinsi NTT.

Kegiatan pelatihan ini didahului dengan penyampaian materi tentang bahan pangan lokal NTT (kelor, ubi ungu, kacang tanah, pisang, serta kelapa), tanya jawab mengenai materi pelatihan dan pengalaman pengolahan bahan pangan lokal yang pernah dibuat oleh para ibu, tayangan video cara mengolah pangan lokal NTT: dari kelor menjadi berbagai variasi minuman serbuk kelor, ubi ungu menjadi pudding ubi ungu., dari kacang tanah menjadi kacang telur dan kacang bawang, dari pisang menjadi keripik pisang., dari kelapa menjadi virgin coconut oil (VCO). Setelah itu kegiatan dilanjutkan dengan diskusi tentang proses pembuatan berbagai produk, mengidentifikasi alat dan bahan yang diperlukan, menyiapkan alat dan bahan, serta melaksanakan kegiatan pembuatan berbagai produk bahan makanan lokal NTT, pengepakan produk, serta menghitung estimasi keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan pangan lokal NTT. Demonstrasi pengolahan pangan lokal dilakukan oleh nara sumber dibantu oleh mitra yang telah terampil. Kegiatan dilanjutkan dengan praktek pengolahan pangan lokal oleh mitra yang didampingi oleh nara sumber.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Hasil dari kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diamati adalah dihasilkannya keterampilan pengolahan berbagai varian minuman kelor, pudding ubi ungu, kacang bawang, kacang telur, keripik pisang dan VCO. Para peserta juga memperoleh keterampilan menghitung

estimasi keuntungan yang diperoleh dari berbagai pengolahan bahan makanan yang dilatihkan. Kegiatan ini diikuti oleh 20 orang mitra. Dengan metode observasi dan tanya jawab diidentifikasi jumlah peserta yang sudah terampil melakukan pengolahan bahan pangan, sebelum dan sesudah kegiatan. Dengan cara ini diperoleh data peningkatan jumlah peserta yang mengalami peningkatan keterampilan.

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan kelor menjadi berbagai varian minuman kelor dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kemampuan peserta mengolah varian minuman kelor sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat varian minuman kelor	2	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan minuman kelor	0	18

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan ubi ungu menjadi pudding ubi ungu dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kemampuan peserta mengolah pudding ubi ungu sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat pudding ubi ungu	4	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan pudding ubi ungu	0	18

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan kacang tanah menjadi kacang bawang dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kemampuan peserta mengolah kacang bawang sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat kacang bawang	4	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan kacang bawang	0	20

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan kacang tanah menjadi kacang telur dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Kemampuan peserta mengolah kacang telur sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat kacang telur	2	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan kacang telur	0	20

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan pisang menjadi keripik pisang dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Kemampuan peserta mengolah keripik pisang sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat keripik pisang	8	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan keipik pisang	0	20

Peningkatan keterampilan peserta dalam pengolahan kelapa menjadi VCO dan keterampilan menghitung estimasi keuntungan dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Kemampuan peserta mengolah VCO sebelum dan sesudah pelatihan

Aspek	Jumlah peserta	
	sebelum	sesudah
Terampil membuat VCO	2	20
Dapat menghitung estimasi keuntungan pembuatan VCO	0	20

Adapun respon peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Respon peserta terhadap kegiatan pelatihan

Aspek	Jumlah jawaban peserta		
	Kurang	Cukup	Baik
Penyampaian materi jelas	0	4	16
Waktu tanya jawab mencukupi	0	0	20
Penayangan video pengolahan makanan terasa membantu	0	0	20
Demonstrasi pengolahan bahan makanan jelas	0	2	18
Waktu praktek pengolahan mencukupi	0	2	18
Kegiatan bermanfaat	0	0	20

2. Pembahasan

Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan tanaman tropis yang kaya akan nutrisi dan memiliki banyak manfaat kesehatan. Salah satu bahan alami yang sering dimanfaatkan untuk minuman adalah daun kelor. Minuman tradisional berbahan daun kelor diramu dengan bahan lain seperti, jahe, serai selain mempunyai cita rasa yang unik dapat memberikan manfaat untuk menghangatkan badan dan memperkuat daya tahan tubuh (Hulu, M., Larosa, D. B., Agungputranto, A., & Kusumo, H. E. 2022). Mengkonsumsi minuman dari daun kelor menawarkan berbagai keuntungan, menjadikannya pilihan yang penting untuk kesehatan dan kesejahteraan. Daun kelor mengandung banyak vitamin, mineral, dan antioksidan. Kandungan vitamin A, C, dan E yang tinggi membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan melawan radikal bebas. Daun kelor juga kaya akan kalsium, zat besi, dan kalium, yang penting untuk kesehatan tulang, darah, dan jantung. Minuman daun kelor bermanfaat untuk berbagai kondisi kesehatan. Penelitian menunjukkan bahwa daun kelor dapat membantu menurunkan gula darah, kolesterol, dan tekanan darah. Daun kelor juga dapat membantu meningkatkan fungsi pencernaan, kesehatan tulang, dan fungsi otak. Minuman daun kelor mudah dibuat dengan merebus daun segar atau kering dalam air. Daun kelor dapat diolah menjadi teh, jus, smoothie, atau dicampur ke dalam makanan lain. Minuman daun kelor memiliki rasa yang sedikit pahit, namun dapat dikombinasikan dengan bahan lain untuk meningkatkan rasa. Mengkonsumsi minuman daun kelor merupakan cara yang mudah dan efektif untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan. Kandungan gizinya yang tinggi dan manfaat kesehatan yang beragam menjadikan daun kelor pilihan yang penting untuk diet sehat. Minuman kelor menawarkan alternatif alami yang kaya nutrisi dan memiliki berbagai manfaat kesehatan.

Peningkatan keterampilan mitra dalam membuat berbagai varian minuman kelor dan menghitung estimasi keuntungan dapat memberi manfaat pada mitra. Pengolahan daun kelor menjadi minuman kelor dapat membuka peluang usaha baru bagi individu dan kelompok masyarakat. Usaha ini dapat dimulai dengan skala kecil, seperti produksi minuman kelor rumahan, dan berkembang menjadi usaha yang lebih besar dengan jangkauan pasar yang luas. Menurut Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., & Djamila, S. (2021), minuman instan daun kelor termasuk minuman fungsional yang mempunyai peluang usaha dan bernilai ekonomis tinggi karena bahan baku murah dan proses produksi yang mudah. Selain itu minuman instant kelor dapat mendukung peningkatan daya tahan tubuh. Budi daya daun kelor untuk diolah menjadi minuman kelor dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan. Pengolahan daun kelor

menjadi minuman kelor memiliki nilai ekonomi yang signifikan. Potensi pasar yang besar, peluang usaha baru, dan peningkatan kesejahteraan merupakan beberapa faktor yang menunjukkan potensi ekonomi dari bisnis minuman kelor.

Pada kegiatan yang dilakukan, mitra memperoleh peningkatan keterampilan dalam mengolah ubi ungu menjadi pudding ubi ungu. Mengolah ubi ungu menjadi pudding merupakan cara kreatif untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik ubi ungu. Warna ungu alami dan teksturnya yang lembut membuat pudding ubi ungu menarik untuk disajikan, terutama bagi anak-anak yang seringkali enggan makan sayur dan buah. Ubi ungu termasuk bahan pangan yang mudah rusak dan berlimpah di musim panen. Mengolahnya menjadi pudding dapat memperpanjang masa simpan dan mengurangi potensi terbuangnya ubi ungu. Puding ubi ungu juga mudah diolah dan dapat disimpan di kulkas selama beberapa hari. Puding ubi ungu merupakan alternatif jajanan yang lebih sehat dan bergizi dibandingkan jajanan manis lainnya. Mengolah ubi ungu menjadi pudding ubi ungu memiliki banyak manfaat, di antaranya meningkatkan nilai gizi dan daya tarik ubi ungu, mengurangi limbah pangan, diversifikasi pangan, dan membuka peluang bisnis. Puding ubi ungu merupakan pilihan camilan lezat, sehat, dan mudah dibuat yang patut dicoba.

Enam komoditas pangan lokal non-beras, antara lain ubi jalar, talas, sagu, jagung, pisang, dan kentang, tercantum pada roadmap diversifikasi pangan 2020-2024 berpotensi menggantikan nasi. Ubi jalar banyak dijumpai di pasar dengan harga murah karena mudah tumbuh, menjadikan tanaman ini familiar (Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrab, A. 2023).. Ubi ungu memiliki harga jual yang relatif rendah dibandingkan dengan jenis ubi lainnya. Kebanyakan ubi jalar ungu hanya diolah dengan cara digoreng atau direbus (Nasution, H. F., & Matondang, Z. 2022). Ubi Jalar ungu jika diolah menjadi pudding dapat meningkatkan nilai jual ubi ungu secara signifikan. Puding Ubi Ungu merupakan salah satu sajian penutup yang dibuat dari bahan dasar ubi ungu, memiliki rasa manis dan tekstur lembut, juga dapat bermanfaat untuk kesehatan (Meidina, A. P., Isnain, F., & Damanik, D. 2018). Puding ubi ungu dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi karena memiliki nilai tambah seperti rasa yang lezat, tekstur yang menarik. Puding ubi ungu memiliki potensi pasar yang besar karena banyak disukai masyarakat. Hal ini membuka peluang usaha baru bagi para pengusaha kecil dan menengah untuk memproduksi dan menjual pudding ubi ungu. Usaha ini dapat dimulai dengan modal yang relatif kecil dan mudah dijalankan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat.

Pada kegiatan yang dilakukan, mitra memperoleh peningkatan keterampilan dalam mengolah kacang tanah menjadi kacang telur dan kacang bawang. Kacang tanah merupakan komoditas yang mudah didapatkan dan harganya relatif murah. Mengolahnya menjadi kacang telur dan kacang bawang dapat meningkatkan nilai jualnya secara signifikan. Kacang telur dan kacang bawang memiliki harga jual yang lebih tinggi karena memiliki nilai tambah seperti rasa yang lezat, tekstur yang renyah, dan daya tahan yang lebih lama. Mengolah kacang tanah menjadi kacang telur dan kacang bawang dapat membantu diversifikasi produk olahan kacang tanah. Hal ini dapat membuka peluang usaha baru bagi para pengusaha kecil dan menengah untuk memproduksi dan menjual kacang telur dan kacang bawang (Anggraini, S. P. A. 2017). Usaha ini dapat dimulai dengan modal yang relatif kecil dan mudah dijalankan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat (Animah, A., Dellanabila, D. T., Astuti, W., & Suryantara, A. B. 2020).. Kacang tanah merupakan sumber protein, serat, vitamin, dan mineral yang penting bagi kesehatan tubuh. Mengolahnya menjadi kacang telur dan kacang bawang dapat meningkatkan konsumsi kacang tanah di masyarakat. Hal ini dapat membantu meningkatkan gizi masyarakat.

Komoditas pisang merupakan komoditas tanaman hortikultura terbesar di Indonesia dengan persentase sebesar 34,65 persen jika dibandingkan dengan komoditas lainnya (Salsabilla, S.,2018). Jumlah hasil pertanian horticultural terbesar ini jika penanganan yang tidak benar dan tidak tepat dapat mengakibatkan kerusakan yang cukup tinggi karena sifat hasil pertanian yang mudah rusak (Eviyanti, A.2021). Pisang mempunyai daya guna yang luas karena selain sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan juga sebagai konsumsi rumah tangga (Makarawung, Vinny, Paulus A. Pangemanan, and Caroline BD Pakasi. 2017). Pisang dapat diolah menjadi aneka produk diantaranya keripik pisang. Dalam kegiatan yang dilakukan terdapat peningkatan jumlah peserta yang menjadi terampil dalam mengolah keripik pisang dan menghitung estimasi keuntungan. Mengolah pisang menjadi keripik pisang merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi buah pisang. Pisang yang mudah busuk dapat diolah menjadi keripik pisang yang tahan lama dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Keripik pisang juga memiliki pangsa pasar yang luas dan disukai banyak orang, sehingga peluang untuk mendapatkan keuntungan dari usaha ini cukup besar. Pengolahan keripik pisang secara tradisional umumnya tidak menggunakan bahan kimia tambahan. Hal ini menjadikan keripik pisang sebagai camilan yang lebih sehat dibandingkan dengan camilan lainnya yang banyak mengandung bahan pengawet dan pewarna buatan. Pengolahan keripik pisang dapat

menjadi wadah untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi. Berbagai variasi rasa, bentuk, dan kemasan dapat diciptakan untuk menarik minat konsumen. Usaha pembuatan keripik pisang dapat menjadi pilihan yang tepat untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat.

Kelapa merupakan salah satu hasil perkebunan yang melimpah di NTT. Namun sebagian besar masyarakat belum mengetahui cara meningkatkan nilai ekonomi produk olahan dari kelapa (Legasari, L., & Muryati, M. 2021). Salah satu olahan dari kelapa adalah Virgin coconut oil (VCO). Menurut Saputra, E. K., Trikurnia, R., & Ilmiyati, N. (2021), Virgin coconut oil merupakan minyak yang diperoleh dari ekstraksi yang dilakukan dari buah kelapa segar yang diproses dengan berbagai cara salah satunya adalah dengan cara tradisional, menggunakan peralatan dapur rumah tangga. Dalam kegiatan yang dilakukan, terdapat peningkatan jumlah peserta yang dapat mengolah kelapa menjadi VCO. Mengolah kelapa menjadi VCO (Virgin Coconut Oil) merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomi buah kelapa. VCO memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan kopra atau kelapa parut. Selain itu, VCO juga memiliki pangsa pasar yang luas dan permintaan yang tinggi. Pengolahan VCO dapat menjadi wadah untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi. VCO dapat diolah menjadi berbagai macam produk, seperti sabun, lotion, shampoo, dan masker rambut. Selain itu, VCO juga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri kosmetik dan farmasi. Mengolah kelapa menjadi VCO memiliki banyak manfaat, baik secara ekonomi, kesehatan, maupun kreativitas. Oleh karena itu, usaha pembuatan VCO dapat menjadi pilihan yang tepat untuk meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat.

Kegiatan pelatihan pengolahan bahan pertanian sangat penting bagi masyarakat, terutama bagi para ibu dan remaja. Ibu rumah tangga dan remaja memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan keluarga. Salah satu cara untuk menjaga kesehatan keluarga adalah dengan menyediakan cemilan sehat. Cemilan sehat yang diolah dari bahan pertanian dapat menjadi alternatif yang lebih baik dibandingkan dengan cemilan yang banyak dijual di pasaran yang umumnya mengandung banyak gula, garam, dan lemak tidak sehat. Mengolah bahan pertanian menjadi cemilan sehat dapat menjadi wadah untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi.

Keterampilan mengolah bahan pertanian menjadi cemilan sehat juga dapat membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Cemilan sehat buatan sendiri dapat dijual untuk menambah penghasilan keluarga. Kegiatan pelatihan pengolahan bahan makanan dapat membantu para ibu dan remaja untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang sehat dan bergizi. Pelatihan ini dapat memberikan

pengetahuan tentang teknik-teknik pengolahan yang tepat, kombinasi bahan makanan yang ideal, dan nilai gizi dari berbagai bahan makanan. Pelatihan pengolahan bahan makanan juga dapat membuka peluang usaha bagi para ibu dan remaja. Mereka dapat membuat dan menjual produk makanan olahan yang sehat dan bergizi, Hal ini dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga dan meningkatkan taraf hidup.

Kegiatan pelatihan pengolahan bahan makanan memiliki banyak manfaat bagi para ibu dan remaja. Kegiatan pelatihan yang baik akan menghasilkan respon peserta yang positif dan manfaat yang signifikan. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa pelatihan dirancang dan dijalankan dengan baik. Pelatihan yang dilakukan diberi tanggapan yang baik oleh peserta pelatihan, meliputi: penyampaian materi jelas, waktu tanya jawab mencukupi, penayangan video membantu, demonstrasi yang dilakukan jelas, serta waktu untuk praktek pengolahan bahan makanan mencukupi.

D. KESIMPULAN

Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah terselenggaranya pelatihan tentang pengolahan hasil produksi pertanian NTT antara lain kelor, ubi ungu, kacang, pisang dan kelapa. Peserta kegiatan memperoleh peningkatan keterampilan pengolahan bahan makanan. Peserta memperoleh pengetahuan terkait estimasi keuntungan yang diperoleh dari pengolahan produk. Respon peserta terhadap kegiatan pelatihan adalahm bahwa penyampaian materi jelas, waktu tanya jawab mencukupi, penayangan video membantu, demonstrasi yang dilakukan jelas, serta waktu untuk praktek pengolahan bahan makanan mencukupi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asriadi. (2012). *Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Anggraini, S. P. A. (2017). KELOMPOK USAHA KACANG BAWANG DAN KACANG OVEN UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELUARGA. *JAST: Jurnal Aplikasi Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Animah, A., Dellanabila, D. T., Astuti, W., & Suryantara, A. B. (2020). Pemberdayaan Balai Perempuan Gumi Asah dalam Pengolahan Kacang Tanah di Desa Giri Tembesi. *Jurnal PEPADU*, 1(2), 173-178.
- Antara, M. K. L., Howara, D., Sulmi, S., Antara, M., & Akrib, 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.

BPS Provinsi NTT, 2021

BPS Provinsi NTT, 2022

BPS Provinsi NTT, 2023

Eviyanti, A. (2021). Upaya Peningkatan Ketrampilan Pengolahan Pisang Kelompok Tani Wonotirto di Desa Cerme Kecamatan Juwangi Kabupaten Boyolali. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 2(2), 73-78.

Gardjito, MD, (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Hulu, M., Larosa, D. B., Agungputranto, A., & Kusumo, H. E. (2022). PENGOLAHAN MINUMAN TRADISIONAL BERBAHAN DASAR DAUN KELOR DI KAMPUNG WISATA KRANGGAN KOTA TANGERANG SELATAN. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 5, 1-10.

Liputo, S. A., Antuli, Z., & Bair, Y. (2018). DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN BERBASIS KACANG TANAH UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA PILOHAYANGA BARAT. *Edupreneur: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Kewirausahaan*, 1(3).

Legasari, L., & Muryati, M. (2021). Peningkatan softskill dan hardskill masyarakat desa lecah melalui pelatihan pembuatan VCO (Virgin Coconut Oil). *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(4), 1818-1827.

Makarawung, Vinny, Paulus A. Pangemanan, and Caroline BD Pakasi. (2017): "Analisis nilai tambah buah pisang menjadi keripik pisang pada industri rumah tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe." *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian* 13.2A 83-90.

Meidina, A. P., Isnani, F., & Damanik, D. (2018). Pengaruh Pencampuran Ubi Ungu Pada Puding Sebagai Dessert Anti Kanker. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 3(2), 243-252.

Nasution, H. F., & Matondang, Z. (2022). PELATIHAN OLAHAN UBI JALAR UNGU UNTUK SNACK BOX DI KELURAHAN PADANG MATINGGI LESTARI. *Indonesian Journal Of Community Service*, 2(2), 140-148.

Syahbanu, I., Sastypratiwi, H., & Bariyah, N. (2018). Diversifikasi Produk Kacang Tanah bagi

- Masyarakat Desa Rasau Jaya Satu Kalimantan Barat. *J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(2), 59-64.
- Salsabilla, S. (2018). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran (Studi Kasus Pada Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan).
- Simbolon, Friska Juliana, and Eva Veronika Sinaga. (2020): "*NILAI TAMBAH KACANG TANAH MENJADI TING-TING KACANG:(Studi Kasus: Desa Sukadamai, Kecamatan Sei Baman, Kabupaten Serdang Bedagai).*" *Majalah Ilmiah METHODA* 10.3 139-148.
- Suryanti, Sevia Dwi, Mulono Apriyanto, and Lana Santika Nadia. (2017): "Pengaruh Lama Pemeraman dan Jenis Kertas Pembungkus Terhadap Kualitas Sifat Organoleptik dan Kimia Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L)." *Jurnal Teknologi Pertanian* 6.1 26-37.
- Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., & Djamila, S. (2021, November). Introduksi dan Pelatihan Mesin Pengolah Minuman Instan Daun Kelor. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 7, No. 3, pp. 195-202).
- Saputra, E. K., Trikurnia, R., & Ilmiyati, N. (2021). Pemberdayaan Ibu-Ibu Kampung Tanjung Sengkuang Melalui Produksi Virgin Coconut Oil (VCO). *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1279-1285