

**OPTIMALISASI SUMBER DAYA PANGAN DAERAH UNTUK MENINGKATKAN
KETAHANAN PANGAN DAN Mendukung PEREKONOMIAN MASYARAKAT
DESA CIJERUK MELALUI PROGRAM KKN INOVASI PANGAN LOKAL**

Raden Siti Nurlaela¹, Mufti Ridho Rayaldi², Anatasya Fadillah³, Gita Nur Eriani⁴, Fitriah Nur Hasanah⁵, Egi Aulia Syahbana⁶, Amanda Artatia Putri⁷, Cinta Andani⁸, Siti Anisa Maulida Yanti⁹, Siti Dwi Septiani¹⁰, Reva Aprila¹¹,
Universitas Djuanda, Indonesia

^aKorespondensi: Raden Siti Nurlaela, E-mail: r.siti.nurlaela@unida.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini berfokus pada pengembangan potensi pangan lokal di Desa Cijeruk, Kabupaten Bogor, melalui inovasi produk selai salak sebagai cara untuk meningkatkan ketahanan pangan serta mendukung perekonomian masyarakat. Melalui program KKN, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru tetapi juga diberi kekuatan untuk mengembangkan peluang usaha yang berasal dari potensi daerah. Produk selai salak terbukti mampu menjadi identitas khas desa sekaligus mendukung ketahanan pangan melalui diversifikasi produk pangan lokal. Di samping itu, inovasi ini turut memberikan dampak positif terhadap kenaikan pendapatan keluarga dan ekonomi desa, mendorong kemandirian masyarakat, serta memperkuat UMKM dalam menghadapi persaingan di pasar. Namun, penelitian ini memiliki keterbatasan pada aspek skala produksi, daya simpan produk, dan strategi pemasaran yang belum teruji secara optimal. Oleh karena itu, penelitian lanjutan direkomendasikan untuk mengembangkan model produksi berkelanjutan, uji mutu dan ketahanan produk, serta strategi branding dan distribusi yang lebih luas agar selai salak mampu bersaing tidak hanya di pasar lokal, tetapi juga regional maupun nasional. Dengan langkah tersebut, Desa Cijeruk berpotensi menjadi contoh sukses dalam pengembangan inovasi pangan lokal yang mendukung pembangunan desa berkelanjutan.

Kata kunci: ketahanan pangan, inovasi pangan lokal, selai salak, Desa Cijeruk, pemberdayaan Masyarakat, potensi lokal

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat di desa merupakan salah satu langkah krusial untuk meningkatkan taraf hidup ekonomi dan memperkuat otonomi daerah. Menurut (Kiki Endah 2020) Pemberdayaan yang dilakukan bisa dilakukan mulai dari perencanaan, kemudian pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi. Pemberdayaan dilakukan agar masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa dimana masyarakat dapat menggali potensi dari pangan lokal yang ada di desa. Potensi lokal adalah kekayaan yang terdiri dari sumber

daya alam, budaya, dan manusia yang ada di suatu daerah. Sumber daya alam di suatu wilayah dipengaruhi oleh faktor geografis, cuaca, serta bentuk fisik daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda menciptakan variasi dan menjadikan karakteristik potensi lokal di setiap tempat menjadi unik. Sehingga pembangunan masyarakat dapat dimulai dengan melihat ciri khas alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, sehingga dapat memberi dampak pada kesejahteraan masyarakat melalui penggalan potensi lokal suatu daerah yang ada (Aditiawati et al. 2016).

Desa sebagai entitas terkecil dalam pembangunan berperan penting dalam ketahanan pangan, permasalahan dari pemberdayaan masyarakat yaitu masih banyak desa yang menghadapi tantangan dalam pengelolaan sumber daya pangan. Ketergantungan pada satu jenis pangan, seperti beras, membuat masyarakat rentan terhadap krisis pangan. Variasi pangan lokal yang ada sering dijual segar, tanpa pengolahan, sehingga nilainya rendah. Selain itu, kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan modern, inovasi produk, dan akses pasar membuat pangan lokal sulit bersaing. Masalah ini dapat mengakibatkan kerawanan pangan dan kehilangan kesempatan ekonomi. Oleh karena itu, inovasi dalam pengembangan produk pangan lokal dibutuhkan untuk meningkatkan nilai ekonominya dan memperkuat ketahanan pangan desa secara berkelanjutan.

Berdasarkan I Nyoman Bharata (1981:122), individu dan kelompok yang ada di desa perlu menyadari pentingnya serta keuntungan dalam mengembangkan diri. Dengan memanfaatkan kemampuan yang dimiliki baik dalam diri mereka sendiri maupun dari lingkungan sekitar, mereka dapat meningkatkan kualitas hidup yang lebih baik. Maka, melalui inovasi dalam pengembangan produk pangan lokal, menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan kesadaran masyarakat desa sekaligus memperkuat kemandirian desa, menggali potensi pangan lokal sebagai langkah untuk memperkuat posisi usaha kecil dan menengah (UKM) di tengah persaingan pasar yang semakin sengit, hal ini juga bisa menjadi ciri khas atau identitas daerah yang khas untuk menarik minat konsumen.

Desa Cijeruk yang terletak pada kecamatan Cijeruk, Kabupaten bogor, menjadi tempat yang potensial untuk menggali potensi pangan lokal melalui program inovasi pangan lokal sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat desa cijeruk. Desa ini, memiliki pangan lokal yang melimpah, tidak hanya padi, singkong ataupun umbi-umbian lain nya, desa ini juga memiliki perkebunan salak pondoh yang cukup luas. Sejauh ini, salak pondoh

yang selesai dipanen hanya berpacu pada penjualan buah segar nya saja. Dengan demikian, melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang memiliki fokus kegiatan pada pelayanan masyarakat untuk meningkatkan rasa empati mahasiswa terhadap situasi desa, inovasi pengolahan pangan lokal menjadi langkah strategis yang kami usung untuk meningkatkan nilai tambah produk desa sekaligus memperkuat ketahanan pangan masyarakat, sehingga penelitian ini berfokus pada pengembangan Selai Salak sebagai upaya nyata dalam mendukung kemandirian pangan desa.

METODE PENELITIAN

Studi ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode Participatory Action Research (PAR) yang dilaksanakan sebagai bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Cijeruk, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. Pemilihan metode ini bertujuan untuk menggali potensi sumber daya pangan lokal sekaligus mengidentifikasi strategi inovasi yang dapat meningkatkan ketahanan pangan dan mendukung perekonomian masyarakat.

Pengumpulan data dilakukan melalui Observasi lapangan, untuk mengidentifikasi potensi pangan lokal yang tersedia serta kondisi sosial ekonomi masyarakat. Melakukan wawancara mendalam, dengan tokoh masyarakat, perangkat desa, dan kelompok tani untuk memperoleh informasi terkait pengelolaan dan pemanfaatan pangan daerah. Dokumentasi, berupa foto kegiatan, catatan lapangan, dan data pendukung lainnya.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dengan langkah reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Hasil analisis digunakan untuk merumuskan model inovasi pangan lokal yang dapat diimplementasikan secara berkelanjutan guna mendukung ketahanan pangan dan perekonomian komunitas desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat oleh mahasiswa dilaksanakan melalui sosialisasi kepada masyarakat dan ibu-ibu PKK mengenai optimalisasi sumber daya pangan sebagai Upaya ketahanan pangan, dan inovasi pangan lokal untuk meningkatkan kemandirian dan ekonomi desa. Pembangunan ketahanan pangan bertujuan untuk memastikan ketersediaan makanan bagi setiap orang atau keluarga melalui hasil pertanian nasional, yang terlihat dari

adanya pasokan makanan yang memadai, jumlah serta kualitas yang baik, aman, merata, dan dapat dijangkau di seluruh Indonesia (Robingun Suyud El Syam et al. 2023).

Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk, pemanfaatan sumber daya alam semakin bertambah. Oleh karena itu, pelaksanaan sosialisasi ini menjadi salah satu cara untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat desa tentang pentingnya pengelolaan hasil pertanian yang baik sebagai langkah mendukung ketahanan pangan desa. Permasalahan terkait ketahanan pangan yang berkelanjutan mencakup aspek kemandirian, ketersediaan, dan aksesibilitas pangan. Hal ini merupakan elemen penting yang terkait dengan isu pertanian serta ketidakberdayaan para petani sebagai pelaku utama dalam usaha pertanian. Semua ini berkaitan dengan kemampuan atau kapasitas yang dimiliki petani dalam mengelola usaha pertaniannya (Saleh dan Suherman 2021).

Pelaksanaan edukasi tentang ketahanan pangan untuk para Wanita terutama ibu rumah tangga di desa Cijeruk ini bertujuan untuk menjelaskan konsep dasar ketahanan pangan, penggunaan bahan makanan lokal, serta cara mengelola pengeluaran keluarga agar kebutuhan pangan tercukupi. Kegiatan ini juga menyertakan sesi diskusi dan tanya jawab agar dapat berbagi pengalaman dan solusi terkait masalah yang dihadapi oleh para ibu-ibu dalam kesehariannya. Di akhir acara, kami melakukan *doorprize*, juga melaksanakan tes akhir sebagai upaya mengukur pemahaman para ibu-ibu mengenai materi ketahanan pangan ini.

Dalam pelaksanaan menjaga ketahanan pangan ini, pembangunan sektor pertanian merupakan faktor utama dalam mencapai ketahanan pangan karena berkontribusi terhadap penyediaan, akses, dan stabilitas pasokan pangan. Para petani berperan penting sebagai sumber daya manusia dalam ketahanan pangan, karena mereka yang secara langsung terlibat dalam proses produksi pangan (Yudha et al. 2023). Maka, dalam rangka mempraktikkan mengenai ketahanan pangan ini, dibuatlah inovasi pangan lokal yang telah dihasilkan dari panen para petani. Melihat sektor Perkebunan salak yang melimpah di Desa Cijeruk, membuka peluang besar untuk meningkatkan ekonomi desa, Mahasiswa KKN Desa Cijeruk mengembangkan pemikiran tersebut menjadi sebuah produk yang dihasilkan dari buah salak yaitu, Selai Salak.

Pembuatan produk inovasi tidak hanya sekadar dibuat kepentingan bagi kelompok KKN Desa Cijeruk, melainkan untuk dibagikan kembali hasil dan manfaatnya kepada

masyarakat sekitar desa. Oleh karena itu, metode pelatihan dipilih agar masyarakat dapat dengan mudah menyerap informasi yang akan dibagikan oleh kelompok KKN Desa Cijeruk. Salak adalah salah satu varietas tanaman buah tropis yang berasal dari Indonesia dan menjadi salah satu produk menarik untuk diperhatikan dalam memenuhi kebutuhan domestik maupun untuk ekspor. Menurut (Faizah dan Ilyas 2022) Keuntungan yang sangat signifikan dari tanaman salak yang ditanam oleh masyarakat, bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti camilan, selai buah, bahkan dapat disimpan dalam kaleng.

Dalam penelitian (Kristiani 2022), Buah salak mengandung berbagai gizi, di antaranya karbohidrat yang memberikan energi tambahan. Ia juga memiliki vitamin A yang berguna untuk kesehatan mata. Selain itu, vitamin B2 ada untuk menjaga kesehatan tubuh, dan vitamin C membantu menjaga stamina. Buah ini juga kaya serat yang baik untuk pencernaan. Buah salak tidak hanya kaya akan vitamin A, vitamin B dan vitamin C, tetapi juga mengandung kalsium. Dalam setiap 100 gram buah salak, terdapat 28 mg kalsium. (Rosadalima et al. n.d.).

Sosialisasi pembuatan olahan daging salak menjadi selai, sebagai upaya menaikkan nilai jual buah salak. Selain berpotensi menaikkan nilai jual, Menurut (Suneth dan Tuapattinaya 2016) Buah salak juga memiliki kandungan betakaroten yang cukup tinggi yakni kurang lebih 5.5 kali lebih tinggi dibandingkan mangga. Kandungan ini berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan mata.

Sosialisasi pembuatan selai salak dilakukan oleh mahasiswa kkn melalui presentasi dan demonstrasi secara langsung, untuk memudahkan peserta sosialisasi mengetahui bagaimana cara mengolah selai salak, bahan bahan yang digunakan serta manfaat dari selai salak.

Dari segi ekonomi pembuatan selai salak memiliki peluang yang cukup besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Produk selai salak ini dapat dijadikan produk oleh-oleh khas Cijeruk. Dengan pembuatan selai salak ini bukan hanya berdampak positif pada peningkatan perekonomian tetapi juga berdampak pada ketahanan pangan desa.

Proses pembuatan selai salak diawali dengan mengupas buah, membersihkan kulit ari, mencuci, kemudian memisahkan daging dari bijinya hingga diperoleh 1 kg daging buah bersih. Daging salak dihaluskan dengan blender untuk tekstur lembut atau dicincang kasar untuk tekstur chunky. Selanjutnya daging buah dicampur dengan gula dan air dalam panci,

lalu dimasak sambil diaduk dengan api sedang hingga mengental dan meletup-letup (30–45 menit). Setelah itu ditambahkan air perasan lemon, diaduk rata selama 2–3 menit, kemudian dilakukan uji kematangan dengan mengecek tekstur.

Selai salak yang dihasilkan memiliki tekstur sedikit keras dan memiliki rasa manis. kegiatan sosialisasi ini diterima dengan baik dan antusias peserta yang tinggi, hal ini dibuktikan dengan semangat peserta dan aktif bertanya saat sosialisasi dilakukan. Sebagai buah tangan para peserta mendapatkan selai salak.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa mengolah buah salak menjadi selai adalah cara yang efektif untuk meningkatkan nilai hasil pertanian di Desa Cijeruk. Program KKN memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat, serta membuka peluang usaha yang memanfaatkan potensi lokal. Selai salak dapat menjadi ciri khas desa dan mendukung ketahanan pangan dengan produk lokal. Inovasi ini juga meningkatkan pendapatan rumah tangga dan ekonomi desa, serta memperkuat kemandirian masyarakat dan UMKM. Namun, ada batasan terkait skala produksi, daya simpan, dan strategi pemasaran yang belum teruji. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengembangkan model produksi berkelanjutan, menguji kualitas produk, dan menciptakan strategi branding serta distribusi yang lebih baik, agar selai salak dapat bersaing di pasar lokal, regional, dan nasional. Dengan langkah tersebut, Desa Cijeruk berpotensi menjadi contoh sukses dalam pengembangan inovasi pangan lokal yang mendukung pembangunan berkelanjutan di desa.

REFERENSI

- Aditiawati, Pingkan, Dea Indriani Astuti, Gede Suantika, dan Togar M. Simatupang. 2016. "Pengembangan Potensi Lokal Di Desa Panawangan Sebagai Model Desa Vokasi Dalam Pemberdayaan Masyarakat Dan Peningkatan Ketahanan Pangan Nasional." *Jurnal Sositologi* 15(1): 59–67. doi:10.5614/sostek.itbj.2016.15.1.6.
- Faizah, Mazidatul, dan Nur Taufiqurrachman Ilyas. 2022. "Analisis Kandungan Vitamin B2 Pada Buah Salak Sepat Manis Dan Salak Asam Manis Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Sebagai Bahan Dasar Pembuatan 'Sawah' (Selai Salak Di Watugaluh)." *Exact Papers in Compilation (EPiC)* 4(3): 591–96. doi:10.32764/epic.v4i3.794.
- Kiki Endah. 2020. "Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa." *Moderat: Jurnal Ilmiah*

Ilmu Pemerintahan 6(1): 135–43. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319/2914>.

Kristiani, Ni Komang. 2022. "Kualitas selai berbahan dasar salak pondoh dengan sari bunga telang (clitoria ternatea)." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 1(9): 2344–56. doi:10.22334/paris.v1i9.161.

Nyoman Beratha, I. (1991). *Pembangunan Desa Berwawasan Lingkungan*. Jakarta: BumiAksara.

Robingun Suyud El Syam, Nurhuda Masdyon, Ibnu Zulfa, Ria Zulfa Lutfiyani, Miftah Amiliana, Siti Masfiah Lutfiana, Nurul Maftuchah, dan Agus Riyadi. 2023. "Sosialisasi dan Pendampingan Penguatan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Melalui Kegiatan Posyandu Prima dan Posyandu Remaja Di Desa Pakuncen Kecamatan Selomerto Kabupaten Wonosobo." *Jurnal Masyarakat Mengabdikan Nusantara* 2(1): 11–19. doi:10.58374/jmmn.v2i1.107.

Rosadalima, Teresia, Enggelin Awi, Mohammad Prasanto, dan Sri Hastuti. "INOVASI PRODUK SELAI SALAK (SALACCA ZALACCA) DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA) SEBAGAI SUMBER KALSIUM (Product Innovation of Salacca Zalacca Jam with The Addition of Moringa oleifera as a Source of Calcium)."

Saleh, Khaerul, dan Suherman Suherman. 2021. "Model Kapasitas Petani Padi Sawah dalam Mendukung Ketahanan Pangan Berkelanjutan di Kabupaten Tangerang." *Jurnal Penyuluhan* 17(1): 40–51. doi:10.25015/17202132887.

Suneth, Nurmiati Asmar, dan Preilly M.T Tuapattinaya. 2016. "UJI ORGANOLEPTIK SELAI BUAH SALAK (Salacca edulis REINW) BERDASARKAN PENAMBAHAN GULA." *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan* 3(1): 40–45. doi:10.30598/biopendixvol3issue1page40-45.

Yudha, Ana Toni Roby Candra, Salsa Yuli Setiani, Nurul Huda, Maksam JEDI, dan Sugiyanto JEDI. 2023. "Eksistensi Generasi Muda dalam Menjaga Ketahanan Pangan Untuk Pembangunan Berkelanjutan: Studi di Desa Kadungrebug, Kabupaten Sidoarjo." *Journal of Economics Development Issues* 6(2): 106–16. doi:10.33005/jedi.v6i2.157.