

PEMBUATAN KERUPUK NASI SISA SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN USAHA KELOMPOK WANITA TANI (KWT) DESA KABBA KECAMATAN MINASATENE KABUPATEN PANGKAJENE KEPULAUAN

Rara Pasolang¹, Fahrul¹

¹Departemen Teknik Industri,
Fakultas Teknik, Universitas
Hasanuddin

²Teknologi Hasil Perikanan,
Departemen Perikanan, Fakultas
Ilmu Kelautan dan Perikanan,
Universitas Hasanuddin

*Corresponding author
Email: fahrul_yy@yahoo.com

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) merupakan salah satu kegiatan mahasiswa yang selaras dengan tri dharma perguruan tinggi yaitu pengabdian pada masyarakat. Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan menerapkan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh pada bangku perkuliahan. Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) PPL Pangkep mengusung tema Pengembangan Produk Lokal. Tema ini diangkat bertujuan untuk mengembangkan dan meningkatkan kualitas produk lokal yang ada di Kabupaten Pangkep, khususnya di desa Kabba yang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Minasatene, Kabupaten Pangkajene Kepulauan. Berdasarkan Observasi yang dilakukan, warga desa sudah memiliki kelompok Wanita Tani dalam mengembangkan produk lokal yang ada didesanya. Akan tetapi kelompok-kelompok tersebut masih belum berjalan lancar karena kurangnya produk yang dihasilkan yang dapat bersaing dengan produk lain. Oleh karena itu pelaksanaan program pembuatan kerupuk nasi sisa bertujuan untuk mengembangkan produk lokal dan menjadi produk baru bagi kelompok wanita tani yang ada didesa Kabba dengan mempertimbangkan desa Kabba sebagai salah satu desa penghasil beras terbesar di kabupaten Pangkep. Indikator keberhasilan dari program kerja ini adalah terciptanya produk baru yaitu kerupuk nasi sisa melalui mekanisme pelatihan dan pendampingan serta produk kerupuk nasi sisa dapat dijual. dipasarkan.

Kata Kunci: Krupuk Nasi Sisa, Kelompok Wanita Tani, Produk

Abstract

Thematic Real Work Lectures (KKNT) are one of the student activities that are in line with the tri dharma of higher education, namely community service. This service to society is carried out by applying the knowledge and knowledge obtained in college. PPL Pangkep Thematic Real Work Lecture (KKNT) carries the theme of Local Product Development. This theme was raised with the aim of developing and improving the quality of local products in Pangkep Regency, especially in Kabba village which is one of the villages located in Minasatene District, Pangkajene Islands Regency. Based on observations made, village residents already have a Women Farmers group to develop local products in their village. However, these groups are still not running smoothly due to the lack of products produced that can compete with other products. Therefore, the implementation of the program for making leftover rice crackers aims to develop local products and become new products for the group of women farmers in Kabba village by considering Kabba village as one of the largest rice producing villages in Pangkep district. The indicator of success of this work program is the creation of a new product, namely leftover rice crackers, through training and mentoring mechanisms and the leftover rice cracker products can be sold. on the market.

Keywords: Leftover Rice Crackers, Women Farmers Group, Products

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata merupakan salah satu model pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan Perguruan Tinggi. KKN ini perlu diarahkan dalam memecahkan masalah yang dihadapi masyarakat dalam kehidupan sehari-hari sesuai dengan potensi dan kebutuhan di lapangan. Kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan dapat menggali permasalahan-permasalahan yang ditemui di lapangan yang kemudian diproses untuk menemukan pemecahan masalah yang ada berdasar pada ilmu atau teori-teori yang dipelajari sebelumnya di perguruan tinggi.

KKN gelombang 111 Universitas Hasanuddin dilaksanakan dengan berbasis tematik, salah satunya yaitu KKN Tematik Pengembangan Produk Lokal, seperti namanya KKNT Pengembangan Produk Lokal ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan potensi pengembangan produk lokal wilayah setempat. Salah satu kabupaten yang menjadi mitra kerja sama Universitas Hasanuddin dalam penempatan mahasiswa KKNT adalah Kabupaten Pangkajene Kepulauan, tepatnya di Kecamatan Minasatene, Desa Kabba. Desa Kabba merupakan salah satu dari delapan desa yang ada di wilayah kecamatan Minasatene yang memiliki luas wilayah ± 1.020 km² yang berbatasan langsung dengan kelurahan Bonto Kio di sebelah utara, kelurahan Bonto Langkasa di sebelah selatan, desa Panaikang di sebelah timur dan kelurahan Sibatua di sebelah barat. Masyarakat kecamatan Minasatene pada umumnya bermata pencaharian pada bidang pertanian, peternakan dan perkebunan. Adapun hasil perkebunan di Kecamatan Minasatene yaitu sayur-sayuran. Pada desa Kabba umumnya perkebunan dikelola oleh kelompok Wanita Tani (KWT) yang merupakan binaan PPK. KWT yang ada di desa Kabba ada empat yaitu KWT Reformasi, KWT Daeng Lompo, KWT Sinar Tani, dan KWT Sejahtera. KWT-KWT tersebut tidak hanya mengandalkan hasil perkebunan tetapi mereka juga menghasilkan produk sebagai pengembangan usaha seperti abon ayam, nugget ayam, dan kerupuk daun jeruk.

Akan tetapi KWT yang ada di desa Kabba tidak semuanya berjalan lancar, dikarenakan terkendala produk lokal yang dihasilkan masih sedikit dan kurangnya minat dalam membuat produk yang kompleks. Oleh karena itu, untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka perlunya dilakukan pembuatan produk baru yang simpel dan tentunya low cost serta mempertimbangkan bahan bakunya yang dilakukan oleh peserta KKN Tematik Gel. 111 Universitas Hasanuddin. Produk baru tersebut adalah kerupuk nasi sisa yang memanfaatkan limbah nasi. Diharapkan dengan dilaksanakan program kerja ini setidaknya dapat menyelesaikan permasalahan dalam perekonomian di Desa Kabba dan menarik minat masyarakat untuk mengembangkan produk lokal setempat.

Dengan demikian, produk kerupuk nasi sisa dapat mengurangi limbah nasi sekaligus dapat meningkatkan perekonomian lokal desa kabba melalui pengembangan produk kerupuk nasi

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik melalui program kerja pembuatan produk lokal kerupuk nasi sisa yang dilaksanakan pada tanggal, 21 Januari- 29 Januari 2024 WITA di desa Kabba, Kec. Minasatene, Kab. Pangkajene dan Kepulauan. Dalam jangka waktu tersebut telah dilakukan observasi, pelatihan pembuatan produk, pendampingan pembuatan produk, proses pengemasan, hingga penjualan.

Sasaran dari pelaksanaan program kerja pembuatan kerupuk nasi sisa adalah kelompok wanita tani yang ada di desa Kabba, Kec. Minasatene, Kab. Pangkajene dan Kepulauan. Kegiatan ini mengundang kepala desa Kabba, ketua Bumdes desa Kabba, ketua PPK, dan Kelompok Wanita Tani Reformasi, Kelompok Wanita Tani Daeng Lompo, Kelompok Wanita Tani Sejahtera, dan Kelompok Wanita Tani Sinar Tani.

Metode Pengabdian

Dalam program kerja pembuatan kerupuk nasi sisa dilakukan dengan metode pelatihan dan pendampingan langsung. Pelatihan dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada KWT desa Kabba mengenai pemanfaatan limbah nasi sisa yang dapat digunakan untuk membuat produk kerupuk dan pendampingan langsung dilakukan kepada KWT yang ingin melanjutkan produk tersebut sebagai produk usahanya. Pendampingan tersebut dilakukan sampai tahap pemasukan produk kepasar.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini adalah telah dilakukan pelatihan dan pendampingan langsung pembuatan kerupuk nasi sisa dari limbah nasi, adanya produk yang dapat dipasarkan.

Metode Evaluasi

Selama melakukan program kerja ini, mendapatkan respon positif dari kelompok wanita tani, saat proses pendampingan mahasiswa KKN juga menawarkan produk baru yaitu keripik dari pelepah pisang agar produk usaha lebih bervariasi. Untuk produk tersebut dikembalikan kepada KWT apakah ingin melanjutkan atau tidak karena mahasiswa juga sudah memberikan resep dan pelatihannya. Evaluasi hasil yang juga dilakukan adalah pembuatan kerupuk nasi sisa secara berkelanjutan agar pengembangan produk lokal dapat terlaksana dengan lebih baik di Desa Kabba Kec. Minasatene Kab. Pangkajene dan Kepulauan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan dalam 4 tahapan yang sesuai dengan rancangan program kerja. Pertama, melakukan observasi tentang produk lokal apa saja yang ada di desa Kabba. Berdasarkan hasil observasi, salah satu cara untuk mengembangkan produk lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang ada dilakukan pembuatan produk baru yaitu kerupuk nasi sisa. Kedua yaitu melakukan uji coba terlebih dahulu kemudian setelah itu dilakukan tahap pelatihan kepada KWT yang ada di desa Kabba. Setelah langkah tersebut dilakukan pendampingan kepada KWT yang ingin melanjutkan produk tersebut secara berkelanjutan. Setelah itu, kami membantu proses pengeringan, pengemasan, hingga tahap memasukan produk ke pasar lokal. Hal tersebut dilakukan sebagai bentuk keseriusan mahasiswa melakukan pengabdian tanpa batas melalui pengembangan produk lokal di desa Kabba.

Adapun cara membuat kerupuk nasi sisa sebagai berikut; 1) Masak nasi sisa dengan air secukupnya sampai sedikit menjadi bubur padat; 2) Haluskan bawang putih dan merica kemudian masukkan nasi; 3) Haluskan sedikit demi sedikit nasi bersama bumbu menggunakan cobek; 4) Taruh di wadah yang sedikit besar kemudian aduk menggunakan sendok besar sambil tuangkan tepung tapioka sedikit demi sedikit; 5) Setelah agak kalis, uleni adonan menggunakan tangan sampai teksturnya bisa dibentuk; 6) Panaskan air di dalam panci besar sampai mendidih; 7) Bagi adonan menjadi beberapa bagian. Bentuk adonan memanjang menyerupai tabung; 8) Setelah adonan selesai semua dibentuk, masukkan ke dalam air mendidih kemudian tunggu sampai mengapung ; 9) Siapkan wadah plastik dan tuang beberapa tetes warna (pewarna makanan) ke wadah tersebut; 10) Setelah matang adonan kerupuk digulingkan ke wadah plastik yang diisi pewarna hijau; 11) Tunggu sampai dingin; 12) Kemudian masukkan ke dalam freezer semalaman; 13) Keesokan harinya, iris tipis donat menggunakan pisau; 14) Jemur kerupuk sampai kering; 15) Simpan dalam wadah tertutup. Goreng bila ingin dikonsumsi.

Selain itu melakukan pelatihan pembuatan produk, interaksi langsung dengan masyarakat melalui sosialisasi juga berkontribusi pada keberhasilan program. Diskusi, ceramah, dan pengenalan yang melibatkan masyarakat langsung telah memberikan kesempatan bagi kami untuk berbagi informasi, pertanyaan, dan pengalaman. Kegiatan ini terlaksana dengan baik, mendapat respon positif dari masyarakat desa Kabba, Kec Minasatene, Kab Pangkajene dan Kepulauan



(a)



(b)

Gambar 1. Program Kerja Pembuatan Kerupuk Nasi Sisa (a) Proses Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Kerupuk Nasi sisa (b) Proses Pengeringan dan Pengemasan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan KKN Tematik Gelombang 111 Pengembangan Produk Lokal Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan telah terlaksana dengan baik. Program kerja ini dilaksanakan dalam jangka waktu 21-29 Januari 2024 dimulai dari tahap observasi, pelatihan, dan pendampingan dengan biaya sebesar Rp 200.000,-. Indikator keberhasilan dari program kerja ini adalah terciptanya produk baru yaitu kerupuk nasi sisa melalui mekanisme pelatihan dan pendampingan serta produk kerupuk nasi sisa dapat dijual dipasaran. Hal tersebut dilakukan sebagai salah satu bentuk pengembangan produk lokal dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia di desa Kabba, kecamatan Minasatene, kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Saran dari kegiatan ini yaitu sebaiknya diharapkan agar masyarakat daerah setempat, khususnya kelompok wanita tani bisa terus melanjutkan pembuatan produk lokal dan rutin memasarkannya baik secara online maupun offline agar produk lokal yang telah dibuat dapat dikenal dan menjangkau pasar lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Nia Wati, & Haidir Lubis. (2023). Proses Produksi Kerupuk Nasi Sebagai Salah Satu Inovasi Camilan Sehat Dan Bernutrisi Di Desa Korajim. *J-Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(8), 5835–5842. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i8.4510>
- Dwi Nur Hijrahan, dkk. (2014) Variansi penambahan tepung tapioka sebagai pengganti bleng (boraks) dalam pembuatan kerupuk gender ditinjau dari sifat fisik dan masa simpan, *Jurnal Poltekkes Kemenkes, Yogyakarta*.
- Rahmah, T., Sorraya, A., & Lutfiyah, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Puli di Desa Mojorejo. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1(01), 738. http://ejurnal.budiotomolang.ac.id/index.php/prosiding_pengabmas/article/view/2611