

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PROGRAM “BETAPA TEGA”

Wanda Kurnia¹, Rifa Siti Humairoh², Mirna Sari³, dan Lilis Karwati⁴

¹Pendidikan Masyarakat, Universitas Siliwangi
email: 212103042@student.unsil.ac.id

²Pendidikan Masyarakat, Universitas Siliwangi
email: 212103061@student.unsil.ac.id

³Pendidikan Masyarakat, Universitas Siliwangi
email: 212103038@student.unsil.ac.id

⁴Pendidikan Masyarakat, Universitas Siliwangi
email: liliskarwati@unsil.ac.id

Abstract

Safe, nutritious, quality, diverse and adequately available food is one of the main prerequisite systems in forming a food system that protects health and improves people's welfare. Food security in Indonesia itself is still not implemented optimally and efficiently because the community is still not ready and has no efforts to implement food security for individuals and primary needs at home. Natural potential that can be used as a form of food security is Ganyong Tuber. This tuber can be processed into flour that has a texture like wheat but low in gluten so it is easily digested and very good for health. Because of these various advantages, canna flour can be used as an alternative to wheat flour. By integrating food processing in the climate village program, a close relationship can be created between food security, climate change mitigation, and sustainable development for the Palasari Community.

Keywords: *community empowerment, food security, canna tubers.*

PENDAHULUAN

Kebutuhan dasar manusia akan pangan memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan, perkembangan dan menunjang kesehatan (Mariyani, dkk, 2024). Hal ini tentunya sesuai dengan yang tercantum dalam Pasal 1 Angka (1) tentang UU pangan, yang mendefinisikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan serta pembuatan makanan atau minuman.

Pangan harus memiliki kandungan gizi yang biasa dijabarkan sebagai zat atau senyawa dalam pangan yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral yang tentunya membantu proses pertumbuhan serta menjaga

kesehatan manusia. Mutu pangan ditentukan berdasarkan standar keamanan pangan, nilai gizi dan standar komersial bahan makanan dan minuman. Pangan yang aman, bergizi, bermutu, beragam serta tersedia kapasitasnya secara cukup tentunya dijelaskan sebagai salah satu sistem prasyarat utama dalam membentuk sistem pangan yang melindungi kesehatan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Di Indonesia sendiri, pangan sangat identik dengan beras hal ini dikarenakan masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok utama. Hal ini bisa dibuktikan dengan adanya salah satu gangguan pada ketahanan pangan yaitu beras yang terjadi pada saat krisis ekonomi tahun 1997/1998 krisis ekonomi yang terjadi berkembang menjadi krisis pada berbagai aspek yang menyebabkan kerawanan sosial dan membahayakan stabilitas ekonomi dan stabilitas Nasional.

Maka dari itulah sangat penting bagi masyarakat Indonesia untuk menjaga ketersediaan pangan yang cukup agar tidak terjadi krisis pangan, selain masyarakat tentunya pemerintah juga ikut andil dalam menjaga ketahanan pangan di Indonesia. Seperti Undang-Undang No 18 tahun 2012 yang merupakan penyempurnaan dan “pengkayaan cakupan” dari definisi dalam UU No 7 tahun 1996. Adapun definisi ketahanan pangan secara substantif menurut UU No 18 tahun 2012 bahwa ketahanan pangan sebagai suatu kondisi dimana setiap orang sepanjang waktu, baik fisik maupun ekonomi memiliki akses terhadap makanan yang layak, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari sesuai pilihan kebutuhannya. Ketahanan Pangan di Indonesia sendiri masih belum terlaksana secara maksimal dan efisien, hal ini tentunya sejalan dengan realita yang ada dilapangan yaitu masih sedikit masyarakat yang bisa memanfaatkan potensi alam yang dimiliki di lingkungan sekitar, atau pekarangan rumah yang bisa dimanfaatkan sebagai lahan pertanian. Masyarakat masih belum siap dan belum memiliki upaya dalam melaksanakan ketahanan pangan bagi individu dan kebutuhan primer dirumahnya.

Maka pentingnya pemberdayaan bagi masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam menurut (Kamil 2008) dalam (Karwati L 2018) proses pemberdayaan yaitu (1) *needs oriented*, adalah pendekatan yang didasarkan kepada kebutuhan masyarakat; (2) *endogenous*, adalah pendekatan dengan cara menggunakan dan menggali apa yang dimiliki oleh masyarakat setempat; (3) *self reliant*, ialah sikap yang perlu diciptakan pada setiap orang atau setiap warga belajar agar percaya diri atau memiliki sikap mandiri; dan (4) *ecologically sound*, adalah suatu pendekatan yang memperhatikan dan mempertimbangkan aspek lingkungan. Adapun salah satu bentuk ketahanan

pangan yang bisa dilakukan salah satunya adalah dengan pemanfaatan sumber daya alam yang ada, hal ini sejalan dengan banyaknya berbagai macam tanaman yang bisa diolah menjadi makanan pengganti seperti gandum atau umbi-umbian yang bisa dijadikan pengganti beras, dan tanaman-tanaman yang lain. Pengolahan makanan khas selain menjadi bentuk ketahanan pangan bisa dijadikan sebagai salah satu potensi penggerak ekonomi lokal, salah satu potensi alam yang dimiliki agar dapat dimanfaatkan sebagai salah satu upaya ketahanan pangan.

Tepung terigu adalah salah satu sumber karbohidrat dan merupakan barang dagang unggulan pada masyarakat Indonesia. Sehingga, perkembangan jenis pangan inipun memegang peranan penting dalam kehidupan ekonomi Indonesia. Dilansir dari katadata.co.id sampai 2023 rata-rata masyarakat Indonesia tercatat mengkonsumsi tepung terigu sekitar 2,94 kilogram per kapita per tahun, konsumsi tepung terigu pada tahun ini mengalami kenaikan sebanyak 6,75% dibanding tahun 2022 dan menjadi rekor tertinggi penggunaan tepung terigu dalam 8 tahun kebelakang.

IDENTIFIKASI MASALAH

Melimpahnya potensi alam yang ada di Palasari serta belum maksimalnya pengetahuan mengenai cara menggunakan sumber daya alam secara berkelanjutan dan kurangnya akses terhadap teknologi yang diperlukan untuk eksploitasi dan inovasi yang berkelanjutan menjadi faktor dalam permasalahan yang dihadapi. Masyarakat masih belum mengetahui bagaimana mengolah dan memanfaatkan suatu tanaman yang dimiliki di lingkungan sekitar, dalam hal ini suatu pengolahan dengan menggunakan bahan dan hasil alam belum dilakukan secara maksimal, padahal melihat tempat yang kaya akan tanaman serta umbi-umbian di Dusun Palasari sangat memungkinkan untuk pemanfaatan sumber daya alam.

Pengolahan bisa dilakukan dengan cara yang lebih efisien sehingga dapat membentuk upaya ketahanan pangan bagi setiap individu dan lingkungan bermasyarakat, selain itu bisa mengurangi ketergantungan pada satu sektor ekonomi tertentu dan membantu menciptakan lapangan kerja dalam berbagai industri. Selain itu penggunaan tepung terigu yang berlebihan dapat memberikan efek samping yang tidak baik bagi kesehatan apalagi mengingat banyaknya anak-anak yang mengkonsumsi tepung terigu tidak akan memberikan gizi yang cukup bagi perkembangannya.

Dengan mengolah potensi alam, dapat menjadi salah satu bentuk ketahanan pangan bagi masyarakat Dusun Palasari, selain itu bisa dijadikan sebagai nilai tambah pada produk-produk yang dihasilkan melalui cara memanfaatkan sumber daya alam yang ada di lingkungan sekitar. Salah satunya yaitu dengan mengolah bahan baku alam yakni Umbi Ganyong menjadi tepung. Pada dasarnya tepung merupakan bahan-bahan yang sangat sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari, entah itu untuk membuat gorengan, bakwan olahan makanan pokok. Namun jika terus menggunakan tepung terigu yang biasa dijual di pasaran tidak sedikit memiliki banyak kerugian, entah itu bagi kesehatan dan ekonomi bagi setiap masyarakat. Maka dari itulah, adanya inovasi terkait dengan pengolahan Umbi Ganyong menjadi tepung merupakan salah satu alternatif dalam menjaga ketahanan pangan dan membantu mengurangi tepung terigu dalam kehidupan sehari-hari.

Desa Sukahurip terletak di Kecamatan Cihaurbeuti, Kabupaten Ciamis khususnya di Dusun Palasari yang sangat memiliki potensi mumpuni karena Dusun Palasari berada di kaki Gunung Sawal yang dimana untuk keindahan alamnya sendiri belum tersentuh oleh khalayak luar. Selain itu, banyaknya kreativitas dari ibu-ibu di Dusun Palasari cukup besar, yang dimana banyak olahan khas yang

berasal dari Palasari diantaranya yaitu Abon Terekel dan Gula Cair Nalaktak. Kedua potensi tersebut jika didukung dengan suatu program pemberdayaan yang tepat akan menghasilkan suatu luaran yang memiliki nilai manfaat dan ekonomi yang besar. Karena masih banyak potensi alam lainnya yang belum dimanfaatkan kami memilih program pelatihan olahan pangan Umbi Ganyong menjadi tepung di Dusun Palasari dilakukan sebagai salah satu upaya pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Sukahurip menjadi suatu produk yang bisa dijadikan sebagai salah satu upaya bentuk ketahanan pangan serta peningkatan nilai ekonomi keluarga atau masyarakat sekitar. Pelatihan dan pemberdayaan yang dilakukan diperuntukkan kepada ibu-ibu di Dusun Palasari, dalam rangka pemenuhan kebutuhan agar para ibu-ibu dapat membentuk ketahanan pangan dan membantu pemenuhan ekonomi keluarga. Selain itu, program ini merupakan implementasi dari program FKIP EDU (Eksplorasi dan Edukasi) Universitas Siliwangi, yang juga merupakan salah satu bentuk dari tri dharma perguruan tinggi berupa pengabdian kepada masyarakat.

Menghadapi permasalahan tersebut, terdapat salah satu tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai bentuk ketahanan pangan yaitu Umbi Ganyong. Umbi Ganyong merupakan salah satu bahan pokok makanan yang memiliki gizi tinggi karena mengandung karbohidrat. Zat lain yang ada di dalamnya adalah vitamin B1, alkaloid, fosfor, glukosa, kalsium, besi, dan getah. Umbi ini mengandung serat dan zat besi yang lebih tinggi daripada kentang. (Yuwono, 2015). Pengolahan Ganyong menjadi tepung yang teksturnya seperti terigu namun rendah gluten sehingga mudah dicerna dan sangat baik untuk kesehatan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan BETAPA TEGA (Bentuk Ketahanan Pangan melalui Pengolahan Tepung Ganyong) ini dilaksanakan di Dusun Palasari Desa Sukahurip, dengan sasaran kegiatan adalah masyarakat Dusun Palasari khususnya kelompok Riung sari, dan kegiatannya dilaksanakan di salah satu rumah warga yaitu Ibu Ros. Kegiatan ini dilakukan dengan metode demonstrasi kepada kelompok riung sari dan menerapkan konsep pendidikan sepanjang hayat yaitu *learning by doing* yang menekankan pada peran aktif warga belajar dalam proses pengolahannya agar dapat mendalami sendiri informasi tentang proses pembelajaran yang sedang dilakukan sehingga warga belajar dapat mengingat langkah-langkah yang harus dikerjakan supaya nantinya dipraktekkan secara mandiri. Fasilitator dan warga belajar pun sama-sama belajar dalam proses pengolahan umbi ganyong ini sehingga terjadi interaksi berupa pertukaran pendapat dan informasi mengenai produk yang sedang dibuat. Setelah melakukan uji coba kami melakukan sosialisasi dengan metode ceramah berupa Penyuluhan Ketahanan Pangan melalui pemanfaatan Umbi Ganyong kepada masyarakat umum Dusun Palasari.

Metode Pelaksanaan kegiatan Betapa Tega yang digunakan dalam rangka pemberdayaan kelompok mitra rumah tangga meliputi:

Perencanaan program, adanya keterlibatan masyarakat secara penuh melalui musyawarah bersama dengan para sasaran program. Perencanaan program merupakan langkah pertama sebelum program itu dilaksanakan, maka dari itu dengan adanya musyawarah ide dan usulan dari masyarakat merupakan hal penting atau acuan dalam perencanaan program. Adanya suatu perencanaan program akan menjadi suatu kerangka yang dapat dijadikan acuan para fasilitator serta semua pemangku kepentingan,

termasuk masyarakat penerima manfaat terkait dengan program dan kegiatan yang seharusnya dilaksanakan demi terciptanya tujuan pembangunan yang diinginkan. Dengan terlibatnya masyarakat dalam perencanaan program BETAPA TEGA, memberikan rumusan program yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan mampu memecahkan masalah dalam kehidupannya.

Pelaksanaan Program Olahan Umbi Ganyong Menjadi Tepung dan Cendol, Dalam hal ini partisipasi masyarakat harus diartikan sebagai pemerataan sumbangan masyarakat, sumbangan tersebut bisa dalam bentuk tenaga kerja, uang tunai, dan beragam bentuk sumbangan lainnya yang sepadan dengan manfaat yang akan diterima oleh warga masyarakat yang bersangkutan. Pada proses pelaksanaan masyarakat harus ikut berpartisipasi sebelum program dimulai sampai akhir program. Pada program BETAPA TEGA, para kader Dusun Palasari yang menjadi sasaran sangat berpartisipasi dalam mengikuti program serta turut menyumbang dalam berbagai bentuk.

Pengambilan Manfaat, Pengambilan manfaat bisa adalah salah satu upaya dalam pemenuhan partisipasi, yang dimana masyarakat berpartisipasi untuk menggunakan keterampilan yang telah dimiliki dalam meningkatkan kualitas kehidupannya. Manfaat ini dapat berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan, perbaikan perilaku, peningkatan pendapatan, penciptaan lapangan kerja, penciptaan keharmonisan dan lain-lain. Sehubungan dengan hal ini, dengan adanya program BETAPA TEGA akan membantu masyarakat khususnya para kader dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai pemanfaatan Umbi Ganyong sebagai bentuk ketahanan pangan. Dapat menciptakan lapangan kerja, karna Umbi Ganyong yang diolah menjadi tepung bisa diolah kembali menjadi makanan berbahan Tepung Ganyong yang banyak dengan manfaat.

Serta dapat memperbaiki perilaku, khususnya dalam pembudidayaan kembali Umbi Ganyong.

Evaluasi dan Pemantauan Program, BETAPA TEGA merupakan aktivitas yang melibatkan pihak bersangkutan dalam upaya pencarian informasi, mengembangkan kegiatan dan program yang sedang berjalan, pencarian informasi agar program berjalan sesuai dengan waktu dan sasaran yang ditetapkan, dilanjutkan dengan penilaian aspek efisiensi dan relevansi program yang didalamnya termasuk dampak terhadap konteks pencapaian tujuan baik positif maupun negatif. Dalam pemantauan dan evaluasi sangat diperlukan suatu partisipasi dari masyarakat, hal ini tidak hanya bertujuan untuk mengetahui bagaimana keberhasilan pelaksanaan program berjalan. Tetapi diperlukan untuk memperoleh umpan balik tentang masalah atau kendala yang muncul pada proses pelaksanaan, pada program BETAPA TEGA evaluasi dan pemantauan dilaksanakan secara langsung ketika program pengolahan telah selesai dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan olahan pangan Umbi Ganyong yang dilaksanakan di Dusun Palasari dimulai sejak Maret 2024. Tahap awal yang dilakukan adalah observasi potensi alam kepada stakeholder Desa Sukahurip, adapun yang memberikan saran terkait dengan pengolahan umbi ganyong adalah Kepala Desa Sukahurip.



Gambar 1. Wawancara Kepada Kades Sukahurip

Berdasarkan informasi yang didapatkan, tim pelaksana mulai melakukan koordinasi bersama ibu-ibu kader di Dusun Palasari terkait dengan olahan apa yang akan dibuat dengan menggunakan umbi ganyong. Adapun pada proses koordinasi bersama ibu-ibu kader merupakan salah satu bagian dari perencanaan program yang akan dibuat oleh tim pelaksana, pada tahap perencanaan kami turut melibatkan masyarakat serta melakukan musyawarah terkait bagaimana baiknya olahan yang akan dilakukan. Adapun berdasarkan hasil diskusi yang kami lakukan untuk perencanaan program adalah pengolahan Umbi Ganyong menjadi tepung, yang nantinya ketika sudah menjadi tepung akan diolah menjadi cendol.



Gambar 2. Koordinasi Bersama Kader Palasari

Pemilihan program pengolahan ganyong menjadi tepung dikarenakan teksturnya seperti terigu namun rendah gluten sehingga mudah dicerna dan sangat baik untuk kesehatan. Karena berbagai kelebihan inilah tepung ganyong dapat dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Kami melakukan uji coba pengolahan tepung ganyong melalui dua metode yaitu metode saripati dan metode iris jemur. Kedua metode ini menghasilkan produk tepung yang berbeda jika menggunakan metode saripati maka tepung yang dihasilkan berwarna putih dan lembut sedangkan dengan metode iris jemur tepung berwarna kecoklatan dan ada aroma khas umbi ganyong.

Kemudian kami melakukan persiapan waktu, tempat, dan alat serta

bahan yang akan digunakan untuk proses pelaksanaan dan juga mempersiapkan partisipasi yang ikut dalam kegiatan pengolahan. Tim pelaksana mulai mempersiapkan materi latar belakang dan manfaat kegiatan Betapa Tega ini, sehingga diharapkan ibu-ibu rumah tangga di Dusun Palasari mengetahui dan memahami manfaat kegiatan ini. Kemudian adanya persiapan mengenai materi ketahanan pangan dengan pemanfaatan umbi ganyong, mempersiapkan pemaparan materi pengolahan umbi ganyong menjadi tepung, dan pengolahan tepung ganyong menjadi tepung. Target luaran yang diharapkan dari program kegiatan ini yaitu menghasilkan produk olahan melalui pemanfaatan Umbi Ganyong sebagai salah satu upaya ketahanan pangan, serta membentuk kelompok usaha mikro kecil menengah olahan umbi ganyong menjadi tepung.

Pelatihan pengolahan pangan merupakan salah satu tahapan dalam memberikan pemahaman ipteks satu kepada masyarakat, dengan materi yang disampaikan pada pelaksanaan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, perbaikan perilaku, peningkatan pendapatan, penciptaan lapangan kerja, penciptaan keharmonisan dan lain-lain. Program BETAPA TEGA diharapkan mampu membantu masyarakat khususnya ibu-ibu sebagai salah satu upaya bentuk ketahanan pangan di rumah dan penciptaan lapangan kerja, dengan adanya perbaikan perilaku, khususnya dalam pembudidayaan kembali Umbi Ganyong yang sudah jarang ditemukan di kota-kota besar.

Pada pelaksanaan, program Betapa Tega berhasil membentuk antusiasme ibu-ibu Rumah Tangga di Dusun Palasari. Program yang diawali dari penyuluhan pemanfaatan umbi ganyong kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan umbi ganyong menjadi tepung dan cendol.

Adapun pada pelaksanaan kegiatan pengolahan Umbi Ganyong menjadi Tepung diawali dengan pengambilan Ganyong yang terdapat di halaman Rumah Bu Ros bentuk fisik umbi ganyong ini berukuran seperti talas namun memiliki kulit yang bertekstur seperti lengkuas berwarna semu kemerahan.



Gambar 3. Proses Pengolahan Tepung Ganyong

Produksi pati ganyong dimulai dengan pengupasan kulit umbi ganyong lalu cuci umbi ganyong yang sudah dikupas hingga bersih. Kemudian, parut agar dapat memperoleh pati dari hasil pengendapan pati melalui cara ekstraksi untuk memisahkan dari seratnya. Untuk memperoleh saripatinya, ganyong yang telah diparut dicampur dengan air lalu peras hingga menghasilkan cairan yang nantinya akan mengendap dan mengalami proses sedimentasi. Setelah itu saring dan biarkan cairan pati tersebut mengendap selama kurang lebih 6-12 jam. Lalu setelah proses pengendapan dilakukan, saring dan ayak pati tersebut hingga halus. Proses pengendapan ini dilakukan agar dapat menghasilkan pati ganyong yang memiliki tekstur halus tanpa menggumpal. Sehingga pati ganyong dapat digunakan untuk bahan pokok olahan makanan juga minuman. Kemudian untuk proses yang kedua adalah dengan cara dijemur, setelah dibersihkan Umbi Ganyong kemudian dipotong-potong setipis mungkin kemudian jemur hingga kering selama 2/3 hari menyesuaikan dengan kondisi matahari di lingkungan tersebut. Setelah

kering dengan merata kemudian Umbi Ganyong di blender dan diayak untuk mendapatkan hasil yang lebih halus.



Gambar 4. Hasil Tepung Ganyong

Setelah diolah menjadi tepung, kami membuat uji coba pembuatan cendol ganyong menggunakan tepung pati ganyong yang berwarna putih. Pembuatan cendol dimulai dengan mencampurkan tepung dan sedikit air sehingga menjadi adonan. Lalu panaskan air hingga mendidih, setelah mendidih kemudian adonan tepung dimasukkan sambil terus diaduk sampai matang dan mengkilat.



Gambar 5. Proses Pembuatan Cendol

Setelah masak siapkan saringan atau cetakan cendol yang diletakkan di atas wadah berisi air es lalu tuangkan adonan cendol yang telah dimasak sambil ditekan-tekan pada cetakan tersebut agar adonan jatuh ke dalam wadah yang telah berisi air es agar adonan dapat membentuk. Tekstur yang dihasilkan dalam pembuatan cendol ini sangat kenyal karena tidak ditambahkan campuran substansi apapun.



Gambar 6. Tekstur Adonan Cendol

Hal ini dikarenakan tepung pati ganyong memiliki kadar amilosa lebih besar yang memungkinkan terbentuknya gel yang lebih kokoh sehingga tidak mudah hancur. Setelah selesai dicetak, kemudian cendol disajikan dalam bentuk es dawet dengan menambahkan 500 ml santan, 200 gram gula merah dan 100 ml air yang dididihkan hingga semua bahan tercampur merata. Setelah matang dan merata masukkan cendol ganyong yang sudah di cetak lalu tambahkan es batu agar cendol ganyong lebih segar saat dinikmati.



Gambar 7. Penyajian Cendol

Setelah proses pengolahan dilaksanakan, hasil pada pelaksanaan program bisa dilihat dari banyaknya peserta yang antusias selama pelaksanaan, yang dimana terdapat berbagai macam pertanyaan dan komentar yang diberikan dikarenakan ketidaktahuan pengolahan pangan serta manfaat yang terkandung di dalam umbi ganyong yang belum diketahui oleh para ibu-ibu. Tidak sedikit peserta yang ingin mengimplementasikan di rumah masing-masing secara individu dan berminat untuk mengadakan pengolahan pangan ini di Dusun lain.

Selain itu, adanya diskusi terkait dengan kendala yang dihadapi selama proses pengolahan dan pembuatan produk serta bagaimana manfaat yang akan diterima oleh tubuh.



Gambar 8. Partisipasi Masyarakat

Pada tahapan evaluasi dilakukan secara langsung setelah kegiatan selesai, hal ini merupakan salah satu usaha dalam melakukan pemantauan secara langsung terkait dengan pelaksanaan program. Pelaksanaan evaluasi dilakukan sebagai salah satu upaya perbaikan program Betapa Tega agar dapat lebih baik kedepannya, adapun selama proses evaluasi yang dilakukan meliputi diskusi serta tanya jawab mengenai pelaksanaan program, pemantauan hasil akhir program, kendala-kendala baik secara teknis maupun kendala materi yang ada selama program berjalan, serta adanya pendampingan kepada peserta yang ingin melaksanakan pengolahan secara individu atau dilakukan di dusun lain. Adapun pada pelaksanaan tidak terdapat evaluasi yang sangat signifikan hal ini dikarenakan adanya kesesuaian antara perencanaan program dengan pelaksanaan yang telah dilakukan.

Dengan mengintegrasikan pengolahan makanan dalam program kampung iklim, dapat diciptakan hubungan yang erat antara ketahanan pangan, mitigasi perubahan iklim, dan pembangunan berkelanjutan. Ini memberikan kesempatan bagi masyarakat dusun Palasari untuk berpartisipasi dalam upaya mitigasi perubahan iklim sambil meningkatkan kesejahteraan dan keberlanjutan lingkungan mereka.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pemberdayaan tersebut, masyarakat Dusun Palasari sangat antusias dan bersemangat dalam mengikuti kegiatan. Selain itu, terjadi peningkatan pemahaman dan pengetahuan tentang pengelolaan dan pemanfaatan umbi ganyong untuk ketahanan pangan sehat. Kegiatan ini juga diharapkan dapat mendekatkan kelompok riung sari dengan masyarakat dan membantu kelompok masyarakat tersebut mengetahui cara menghasilkan produk yang sehat dalam memanfaatkan potensi alam salah satunya umbi ganyong ini. Ide-ide dari kegiatan ini diharapkan dapat diteruskan dalam pemanfaatan umbi ganyong untuk mewujudkan kawasan desa yang sehat memiliki ketahanan pangan yang kuat untuk keberlanjutan pembangunan sosial ekonomi masyarakat Dusun Palasari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan yang ditujukan kepada beberapa pihak yang turut serta membantu kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan.

REFERENSI

- Ahdiat, A. (2024). Konsumsi Tepung Meningkat pada Tahun 2023. Diakses pada 19 Mei 2024 dari <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2024/04/18/konsumsi-tepung-terigu-nasional-meningkat-pada-2023>.
- Harmayani, E. Murdiati A. Griyaningsih. (2011). Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pembuatan Cookies Dan Cendol. *Jurnal AGRITECH*, 31 (4) : 302
- Kementerian Pertanian. (2023) Cara Mudah Membuat Pati dan Tepung dari Ganyong. *Info Teknologi: Cara Mudah Membuat Pati dan Tepung dari Ganyong*

- (pertanian.go.id) diakses pada 18 Mei 2024
- Lilis Karwati & Mustaki (2018) Model Pemberdayaan Masyarakat Terintegrasi Dengan Kearifan Dan Nilai Budaya Lokal Melalui Pendekatan Sosial Entrepreneurship. *Jurnal Ilmiah V ISI P GTK P AUD dan Dikmas* - Vol. 13, No. 2, Desember 2018
- Mariyani, M., Wulandari, A. ., & Pratiwi, D. . (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Mengenai Pangan Penunjang Perbaikan Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 2437-2441. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.2726>.
- Pemerintah Indonesia. Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. *LL Kementerian Hukum dan HAM*. Jakarta
- Pemerintah Indonesia. Undang-Undang (UU) Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah. *LL Sekretariat Negara No.5587*. Jakarta.
- Rohmansyah, N.A. Nurdiyansyah, F. Pratiwi, B.K. (2017) Pemberdayaan Masyarakat Melalui Ibm Pelatihan Olahan Limbah Tahu di Desa Drono Ngawen Klaten. *JKB* Vol. 21. No.XI. Desember 2017
- Yuwono, SS. (2015). Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.). Umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) – artikel, Sudarminto Setyo Yuwono (ub.ac.id) diakses pada 12 Mei 2024 pukul 13:42.