

---

## **Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat**

**Ira Mayasari\*, Novita Widyastuti, Fetty Asmaniati, Devita Gantina**

Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

\*iramayasari@stptrisakti.ac.id

### **Informasi Artikel**

Dikirim : 22 November 2022

Diterima : 21 Desember 2022

Dipublikasi: 26 Desember 2022

### **Keywords:**

*Diversification, Local Food, Mentawai Islands*

### **Abstract**

*This activity aims to train local processed food innovations that are processed at home to maintain family food security during the Covid-19 pandemic. The method used is counseling and training on processing cassava, bananas, sago, and taro into healthy food preparations, a question-and-answer approach to provide feedback to participants. The training participants were housewives totaling 30 people. The training ran smoothly by producing products from cassava, namely lapik bairatti, bairatti si muntlu banana iba, tetet gowgow, and mata magok. Processed bananas: bagok koloyo cake, sirarak sirarak bagok, sileppak magok and steamed banana gravy. Processed sago: sagaik cake, sagaik flower, sago cendol, and singi ngiri. Processed taro are getek donuts, iba getek cakes, satay lilit taro, and taro cakes. After attending the training, participants can provide healthy food with a variety of choices served. The advice is that people can be more creative in utilizing existing land so that spices and food ingredients are fulfilled for cooking so that it is easier for them to use them as well as being able to innovate in processing food ingredients into healthy dishes that can be served both to family and guests.*

### **Kata Kunci:**

Diversifikasi, Pangan Lokal, Kepulauan Mentawai

### **Abstrak**

Tujuan kegiatan ini adalah melatih inovasi olahan pangan lokal yang diolah secara rumahan sebagai upaya ketahanan pangan keluarga di masa pandemi Covid-19. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan mengolah singkong, pisang, sago dan keladi menjadi olahan makanan yang sehat, metode tanya jawab untuk memberikan umpan balik pada peserta. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga berjumlah 30 orang. Pelatihan berjalan lancar dengan menghasilkan produk dari singkong yaitu lapik bairatti, bairatti si muntlu bagania iba, tetet gowgow dan mata magok. Olahan pisang yaitu kue bagok koloyo, bagok sirarak sileppak, magok sipurut dan pisang kuah kukus. Olahan sago yaitu kue sagaik, kembang sagaik, cendol sago dan singi ngiri. Olahan keladi yaitu donat getek, perkedel iba getek, satai lilit keladi dan perkedel keladi. Setelah mengikuti pelatihan, peserta sudah dapat menyediakan makanan sehat dengan berbagai pilihan yang disajikan. Saran yang diberikan adalah masyarakat dapat lebih kreatif dalam memanfaatkan lahan yang ada, agar terpenuhinya rempah dan bahan pangan memasak sehingga memudahkan mereka saat menggunakannya. Serta dapat berinovasi dalam mengolah bahan makanan menjadi masakan sehat yang dapat disajikan baik untuk keluarga maupun tamu.

---

## PENDAHULUAN

Pada akhir tahun 2019 dunia dihebohkan dengan penyebaran CoronaVirus Diseases-19 (*Covid-19*) yang menyebabkan keresahan bagi seluruh masyarakat, baik masyarakat di wilayah pesisir maupun di agraris, hingga mengakibatkan kematian ribuan jiwa diseluruh dunia, tidak terkecuali di Indonesia (Deng & Peng, 2020). Kondisi ini telah menekan pertumbuhan ekonomi global dan menimbulkan dampak sosial dan ekonomi yang semakin meluas, termasuk di sektor pangan dan pertanian (Christy, 2020). Hal ini membuat negara memiliki kewajiban untuk dapat mewujudkan keterjangkauan, ketersediaan, dan pemenuhan pangan secara cukup, aman, dan bermutu (Hadi et al, 2019). Ketersediaan diartikan sebagai tercukupinya jumlah pangan dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Faktor distribusi yaitu adanya sistem distribusi yang efisien serta efektif guna menjamin penduduk mendapatkan pasokan pangan yang memadai dalam jumlah, harga, dan kualitas. Sementara faktor konsumsi dimaknai sebagai pola pemanfaatan pangan supaya dapat mencukupi kaidah kehalalan, kandungan gizi, keragaman, dan mutu (Kusumo et al, 2020).

Dalam hal ini ketahanan pangan tidak hanya dinilai cukup secara global, nasional, ataupun regional. Namun, menjangkau ketersediaan, distribusi, dan konsumsinya sampai pada tingkat rumah tangga serta individu (Widya & Farah, 2022). Pengertian pangan lokal dalam konteks nasional mengacu pada Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan). Berdasarkan UU Pangan, pengertian pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai potensi dan kearifan lokal. Interpretasi dari pengertian ini melekat pada istilah “lokal”, yaitu sumber daya pangan dan budaya makan setempat. Oleh karena itu suatu jenis pangan disebut pangan lokal apabila diproduksi dengan mengoptimalkan sumber daya setempat dan dikonsumsi secara turun-temurun oleh masyarakat setempat, baik dalam bentuk pangan segar ataupun yang telah diolah sesuai budaya dan kearifan lokal, menjadi makanan khas daerah setempat.

Berdasarkan pengertian di atas, contoh beberapa jenis pangan lokal, antara lain sagu bagi masyarakat Papua dan Maluku, jagung bagi penduduk Nusa Tenggara Timur dan Madura, singkong bagi keluarga di Jawa bagian selatan dan Lampung. Ada juga pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara intensif yaitu berbagai jenis umbi-talas, ganyong, hanjeli, dan hotong. Sementara itu terdapat jenis makanan lokal khas suatu daerah yang dikembangkan berdasarkan kearifan dan budaya lokal, sehingga seringkali diidentifikasi dengan nama kota/daerah, antara lain rendang dari Minangkabau (Sumatera Barat), pempek dari Palembang, gudeg asal Yogyakarta, konro di Makassar, Bubur Manado, dan papeda dari Papua. (Kementerian Pertanian, 2021).

Pangan lokal memiliki peran sangat penting dalam konstruksi sistem pangan nasional. Pertama, pangan lokal sebagai sumber keragaman bahan pangan untuk pencapaian ketahanan pangan dan gizi keluarga. Kedua, berbagai jenis makanan lokal yang merupakan hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal meningkatkan ketersediaan beragam makanan yang bergizi. Ketiga, pangan lokal dapat menjadi katup pengaman dalam menjaga pasokan pangan bagi keluarga petani di pedesaan pada saat terjadi guncangan (*shock*) terhadap ketersediaan pangan. Keempat, usaha pangan lokal berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga, serta penggerak ekonomi daerah. Pemanfaatan lahan pekarangan atau kebun di sekitar rumah menciptakan kesempatan kerja bagi ibu rumah tangga, menyediakan tambahan bahan pangan sehingga mengurangi pengeluaran rumah tangga untuk pangan, dan bila dilaksanakan secara sungguh-sungguh sebagai usaha berkelompok sehingga mencapai skala usaha dapat menghasilkan tambahan pendapatan bagi rumah tangga. Pada tahapan ini penggunaan bibit unggul, teknologi budi daya, dan teknologi pengolahan pangan

diperlukan untuk menjamin efisiensi dan produktivitas serta kualitas produk. Hasil akhirnya, ketahanan pangan dan gizi keluarga dapat lebih baik (Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, 2021).

Pola konsumsi pangan masyarakat (*localization of community food consumption pattern*) akan pangan *local* perlu diperhatikan secara serius karena pangan lokal dapat diperankan sebagai katup pengaman semasa pandemi *Covid-19* ini dan menjadi pendukung pencapaian ketahanan pangan dan gizi masyarakat serta perekonomian daerah secara berkelanjutan. (Kementerian Pertanian, 2021). Desa Matotonan dan Desa Muntei adalah desa yang terletak di Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. Kedua desa ini termasuk desa dengan status sangat tertinggal. (Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, 2021). Pengembangan desa wisata menjadi salah satu program pemerintah untuk menjadikan desa-desa tertinggal menjadi desa yang maju sangat diperlukan. Di era yang semakin maju semakin pula banyak cara dan strategi untuk mengangkat potensi pariwisata di kabupaten dengan julukan bumi sikerei ini. Salah satunya dengan rencana akan dijadikannya dua desa yang akan dijadikan desa wisata yaitu Desa Muntei sebagai desa wisata budaya dan Desa Matotonan sebagai desa wisata adat (Tropical Forest Conservation Action Sumatera dan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta, 2020).

Desa Muntei adalah desa pertama yang dapat kita singgahi selepas menyeberang dari Kota Padang karena di desa ini terdapat dermaga yang bernama Dermaga Meilepet. Kapal penyeberangan yang membawa penumpang tujuan Kepulauan Mentawai salah satunya dapat merapat di dermaga ini. Desa Matotonan adalah desa yang berjarak sekitar kurang lebih 40 km dari Desa Muntei. Merupakan desa terpencil yang hanya bisa dituju melalui menyusur Sungai Rereket menggunakan pompom selama 6 jam. Matotonan berasal dari kata Ma (banyak) Totonan merupakan nama tumbuhan (Sambung) merupakan nama sungai yang ada di wilayah Desa (*Community Based Tourism*, 2021).

Desa Muntei dan Desa Matotonan memiliki potensi alam yang sama yang dapat dijadikan andalan di sektor pariwisata yaitu terdapat sumber air yang indah. Potensi benda bersejarah adalah masih banyaknya kita temukan uma adat atau rumah adat milik leluhur masyarakat budaya Mentawai. Memiliki beberapa unit homestay yaitu rumah milik masyarakat setempat yang disewakan sebagai tempat tinggal untuk para wisatawan yang akan menetap beberapa hari di desa. Potensi musik, tarian, permainan tradisional, wisata spiritual dan souvenir sangat melimpah di desa ini. Tidak kalah pula dengan potensi hasil alam yang berasal dari bahan pangan lokal seperti sagu, kelapa, pisang, keladi, ulat sagu, ikan, ayam, udang, babi dan jamur kuping (Tropical Forest Conservation Action Sumatera dan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta, 2020).

Namun ditemukan masalah yang dapat mengancam pemenuhan gizi keluarga dan ketahanan pangan yaitu ketidakmampuan masyarakat untuk mengolah makanan dengan beraneka ragam secara mandiri pada tingkat rumah tangga. Terutama tugas seorang ibu sebagai ibu rumah tangga dalam menerapkan pemenuhan asupan gizi keluarga sebagai bentuk upaya terhadap pencegahan buruknya kualitas kesehatan keluarga. Oleh karena itu perlu diupayakan pelatihan inovasi olahan pangan lokal yang diolah secara rumahan sebagai upaya ketahanan pangan keluarga di masa pandemi *Covid-19*.

Kegiatan PKM sejenis dengan metode dan tempat kejadian yang sama dilakukan juga oleh STKIP PGRI Sumatera Barat pada September 2021, mengenai Penguatan Literasi Keuangan Dalam Pengembangan UMKM Di Desa Matotonan Kecamatan Siberut Selatan Kabupaten Mentawai. Pemateri menyiapkan modul dan memberikan ulasan materi yang terkait dengan pembuatan laporan keuangan yang bermanfaat dalam

pengelolaan usaha berskala mikro (UMKM) pada masyarakat di Desa Matotonan Kecamatan Siberut Selatan Kabupaten Mentawai.

Hasil yang didapatkan yaitu antusias dalam mengikuti kegiatan ini dari awal hingga selesai, ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan dari peserta tentang pembuatan laporan keuangan sederhana. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertempat di balai pertemuan masyarakat setempat yang diikuti oleh 20 orang pelaku UMKM. Dengan dilakukannya pembuatan laporan keuangan baik secara sederhana diharapkan dapat mendorong meningkatnya kinerja UMKM khususnya mendorong peningkatan laba usaha dan pengembangan usaha dimasa mendatang. (Harini et al, 2021)

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan 3 tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan kegiatan dan tahap evaluasi. Pada tahap persiapan dilakukan koordinasi tentang hal-hal yang dapat memperlancar jalannya pelaksanaan pengabdian seperti pembagian tugas untuk menyusun bahan dan materi pengabdian, mempersiapkan lembar daftar hadir, mempersiapkan bahan untuk pelaksanaan kegiatan, diadakan konsultasi dengan pihak aparat desa tentang potensi yang dimiliki oleh desa, faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pelaksanaan kegiatan pelatihan. Tahap evaluasi dilakukan dengan diskusi tentang materi, kelebihan dan kekurangan kegiatan. Penyusunan laporan kegiatan pengabdian sesuai dengan uraian materi yang disampaikan pada saat pelaksanaan pengabdian,

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah: (1) Metode ceramah, untuk menyampaikan pengetahuan tentang pangan lokal untuk menunjang gizi keluarga dan ketahanan pangan; (2) Pelatihan mengolah makanan dengan menggunakan bahan pangan yang didapat dari desa; (3) Metode tanya jawab untuk memberikan umpan balik pada peserta sekaligus untuk mendapatkan tanggapan peserta tentang materi yang telah disampaikan selama kegiatan.

Tabel 1. Bahan yang diperlukan

BAHAN				
Jenis	Produk Desa Muntei		Produk Desa Matotonan	
Olahan Singkong	Lapik Bairatti terdiri dari:	Bairatti si muntlu bagania iba terdiri dari	Tetet Gowgow terdiri dari:	Mata Magok Singkong terdiri dari:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Singkong</li> <li>- Gula merah</li> <li>- Daun pisang</li> <li>- Daun pandan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Singkong</li> <li>- Bawang putih</li> <li>- Garam</li> <li>- Lada bubuk</li> <li>- Daun bawang</li> <li>- Ikan tongkol</li> <li>- Garam</li> <li>- Jeruk nipis</li> <li>- Daun jeruk</li> <li>- Batang serai</li> <li>- Bawang merah</li> <li>- Bawang putih</li> <li>- Kemiri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Singkong</li> <li>- Tepung maizena</li> <li>- Tepung tapioca</li> <li>- Gula halus</li> <li>- Baking powder</li> <li>- Sirup gula</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pewarna makanan</li> <li>- Gula pasir</li> <li>- Garam</li> <li>- Daun pisang</li> <li>- Pisang</li> </ul>

<b>BAHAN</b>				
<b>Jenis</b>	<b>Produk Desa Muntei</b>		<b>Produk Desa Matotonan</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabe merah</li> <li>- Gula</li> <li>- Santan kental</li> </ul>		
Olahan Pisang	Kue Bagok Koloyo terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Santan</li> <li>- Tepung beras</li> <li>- Gula pasir</li> <li>- Garam</li> <li>- Daun pandan</li> <li>- Daun pisang</li> </ul>	Bagok Sirarak Sileppak terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisang</li> <li>- Butter</li> <li>- Saus susu</li> <li>- Meses</li> <li>- Keju</li> </ul>	Magok Sipurut Pisang terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sagu</li> <li>- Garam</li> <li>- Daun sagu</li> </ul>	Pisang Kuah Kukus terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pisang</li> <li>- Santan</li> <li>- Garam</li> <li>- Gula</li> <li>- Agar-agar</li> </ul>
Olahan Sagu	Kue Sagaik terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter</li> <li>- Gula</li> <li>- Telur</li> <li>- Tepung sagu</li> <li>- Susu Bubuk</li> <li>- Vanili</li> </ul>	Kembang Sagaik terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepung sagu</li> <li>- Tepung tapioka</li> <li>- Tepung terigu</li> <li>- Gula</li> <li>- Santan</li> <li>- Air putih</li> <li>- Telur</li> <li>- Vanili</li> <li>- Garam</li> <li>- Margarin</li> </ul>	Cendol sagu terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sagu</li> <li>- Es batu</li> <li>- Santan</li> <li>- Gula merah</li> </ul>	Singi Ngiri terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kelapa</li> <li>- Garam</li> <li>- Daun pandan</li> <li>- Gula merah</li> <li>- Tepung sagu</li> <li>- Tepung terigu</li> <li>- Kelapa muda</li> </ul>
Olahan Keladi	Donat getek terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tepung terigu</li> <li>- Ragi</li> <li>- Susu bubuk</li> <li>- Gula</li> <li>- Talas</li> <li>- Kuning telur</li> <li>- Susu cair</li> <li>- Mentega</li> <li>- Garam</li> </ul>	Perkedel iba getek <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talas</li> <li>- Bumbu halus</li> <li>- Daun bawang</li> <li>- Ketumbar</li> <li>- Pala</li> <li>- Lada</li> <li>- Gula</li> <li>- Kaldu bubuk</li> <li>- Garam</li> <li>- Minyak</li> <li>- Telur</li> </ul>	Satai lilit keladi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talas</li> <li>- Bumbu halus</li> <li>- Daun bawang</li> <li>- Ketumbar</li> <li>- Pala</li> <li>- Lada</li> <li>- Gula</li> <li>- Kaldu bubuk</li> <li>- Garam</li> <li>- Batang serai</li> <li>- Minyak</li> </ul>	Perkedel keladi <ul style="list-style-type: none"> <li>- Talas</li> <li>- Daun bawang</li> <li>- Ketumbar</li> <li>- Pala</li> <li>- Lada</li> <li>- Gula</li> <li>- Kaldu bubuk</li> <li>- Garam</li> <li>- Minyak</li> <li>- Telur</li> <li>- Bumbu halus</li> </ul>

Sumber: Tim Pengabdian (2021)

Tabel 2. Alat yang dibutuhkan

ALAT				
Jenis	Produk Desa Muntei		Produk Desa Matotonan	
Olahan Singkong	Lapik Bairatti terdiri dari: - Pisau - Parutan - Kompor - Kukusan - Piring	Bairatti si muntlu bagania iba terdiri dari: - Pisau - Parutan - Kukusan - Sendok - Kompor - Wajan - Spatula - Saringan minyak - Piring	Tetet Gowgow terdiri dari: - Pisau - Kukusan - Kompor - Sendok - Baskom - Piring	Mata Magok terdiri dari: - Pisau - Parutan - Lidi - Kompor - Kukusan - Baskom - Piring
Olahan Pisang	Kue Bagok Koloyo terdiri dari: - Kompor - Kukusan - Baskom - Piring	Bagok Sirarak Sileppak terdiri dari: - Pisau - Talenan - Kompor - Pemanggang - Piring	Magok Sipurut terdiri dari: - Parutan - Tungku - Kayu bakr - Piring	Pisang Kuah Kukus terdiri dari: - Kompor - Kukusan - Lidi - Pisau - Piring
Olahan Sagu	Kue Sagaik terdiri dari: - Kompor - Oven - Baskom - Sendok - Piring	Kembang Sagaik terdiri dari: - Kompor - Wajan - Cetakan - Wadah kedap udara (Toples) - Saringan minyak - Piring	Cendol sagu terdiri dari: - Kompor - Wajan - Saringan - Baskom - Piring	Ingi Ngiri terdiri dari: - Kukusan - Frying pan - Kompor - Balloon whisk - Saringan adonan - Loyang - Pisau - Piring
Olahan Keladi	Donat getek terdiri dari: - Baskom - Plastik - Saringan minyak - Spatula - Kompor - Wajan - Cetakan donat - Kukusan	Perkedel iba getek terdiri dari: - Kukusan - Baskom - Sendok - Mangkok - Spatula - Saringan minyak - Pisau - Piring	- Satai lilit keladi terdiri dari: - Kukusan - Baskom - Tusuk sate - Sendok - Mangkok - Saringan minyak - Spatula	Perkedel keladi terdiri dari: - Kukusan - Baskom - Sendok - Mangkok - Spatula - Saringan minyak - Pisau - Kompor

ALAT				
Jenis	Produk Desa Muntei		Produk Desa Matotonan	
	- Piring		- Pisau - Kompor - Wajan - Piring	- Wajan - Piring

Sumber: Tim Pengabdian (2021)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Tahap Persiapan

Desa Muntei dan Desa Matotonan memiliki sumber daya pangan lokal yang berlimpah terutama singkong, pisang, sagu, dan keladi. Hasil observasi dan wawancara dari tim pengabdian kepada masyarakat mendapatkan bahwa: (1) Ditemukan banyak potensi hasil alam yang belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat, terutama sagu, keladi, singkong dan pisang; (2) Dibutuhkan adanya pelatihan dalam mengolah sagu, keladi, singkong dan pisang menjadi makanan sehat keluarga guna peningkatan kesehatan keluarga; (3) Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam keterampilan pembuatan produk inovatif yang memiliki nilai gizi yang lebih baik.

Sesuai hasil wawancara masyarakat kesulitan dalam mendapatkan bahan pendamping seperti bawang putih, bawang merah dan lainnya, karena untuk mendapatkan bahan tersebut mereka harus menempuh perjalanan 7 jam menggunakan kapal menuju kota Padang. Dalam bentuk memperkaya wawasan masyarakat, tim pengabdian memperkenalkan program kepada Desa Muntei dan Desa Matotonan berupa pelatihan diversifikasi produk kearifan pangan lokal guna pengadaan makanan sehat keluarga.

Tahap awal kegiatan ini yaitu persiapan yang diadakan melalui survei di Desa Muntei dan Desa Matotonan. Observasi dan wawancara dilakukan untuk mencari data tentang kebutuhan warga Desa Muntei dan Desa Matotonan. Peserta pelatihan melibatkan ibu-ibu rumah tangga dengan total jumlah 30 orang, yaitu 15 orang dari Desa Muntei dan 15 orang dari Desa Matotonan, dilaksanakan pada tanggal 8 Maret sampai dengan tanggal 12 Maret 2021, dengan penyuluh yang terdiri dari 4 orang dosen STP Trisakti.



Gambar 1. Persiapan kegiatan dan penyampaian materi bersama tokoh masyarakat Desa Muntei dan Desa Matotonan

### Tahap Kegiatan

Tahap kedua adalah pelatihan pengolahan produk pangan dari bahan pangan lokal yang dipandu oleh narasumber yang ahli dalam pembuatan olahan makanan. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 8-12 Maret 2021 dihadiri oleh ibu rumah tangga sebanyak 30 orang dari Desa Muntei dan Desa Matotonan. Pelatihan ini diawali dengan penyampaian materi pelatihan secara umum meliputi modul petunjuk cara pembuatan olahan sagu, keladi, singkong dan pisang. Adapun cara pembuatan olahan makanan

dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut: (1) Olahan singkong, singkong yang digunakan adalah singkong segar yang mempunyai kandungan gizi sebagai berikut energi 154 kkal; protein 1 gr; lemak 0,3 gr; karbohidrat 36,8 gr dan kalsium 77 mg. (Dirjen Kesmas, 2018 ); (2) Olahan pisang, pisang yang digunakan adalah pisang kepok segar yang mempunyai kandungan gizi sebagai berikut : energi 109 kkal; protein 0,8 gr; lemak 0,5 gr; karbohidrat 26,3 gr dan kalsium 10 mg. ( Dirjen Kesmas, 2018 ); (3) Olahan sagu, sagu yang digunakan adalah sagu kasbi segar yang mempunyai kandungan gizi sebagai berikut : energi 230 kkal; protein 0,6 gr; lemak 0,2 gr; karbohidrat 56,5 gr dan kalsium 20 mg (Dirjen Kesmas, 2018); (4) Olahan keladi, keladi yang digunakan adalah keladi segar yang mempunyai kandungan gizi sebagai berikut : energi 115 kkal; protein 1,8 gr; lemak 0,5 gr; karbohidrat 25,9 gr dan kalsium 50 mg. ( Dirjen Kesmas, 2018 )



Gambar 2. Olahan Singkong



Gambar 3. Olahan Pisang



Gambar 4. Olahan Sagu





Gambar 5. Olahan Keladi

### Tahap Evaluasi Program

Evaluasi program dilakukan pada saat setelah selesai penyampaian materi. Evaluasi dilakukan dalam bentuk diskusi bersama membahas materi, kelebihan dan kelemahan dari kegiatan yang dilaksanakan pada hari tersebut dan menerima masukan baik masukan maupun saran dari para peserta.

Pada kegiatan evaluasi ini mendapatkan respon positif dari peserta yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri dimana mereka sangat berterima kasih dengan adanya pelatihan olahan pangan lokal guna pengadaan makanan sehat keluarga ini dan berharap akan ada pelatihan lagi di desa tersebut.

Dengan adanya pelatihan ini masyarakat Desa Muntei dan Desa Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat mendapatkan dampak bahwa: (1) Peserta pelatihan baru memahami bahwa singkong, pisang, sagu, dan keladi hanya sekedar pisang goreng, talas rebus pada umumnya, tetapi bisa dibuat menjadi menu pisang kuah kukus, perkedel talas dan lainnya; (2) Semua peserta yang mengikuti pelatihan sangat tertarik, aktif bertanya terhadap materi yang diberikan; (3) Peserta yang merupakan pemilik *homestay* khususnya (wanita dan remaja) sudah dapat menyajikan menu sehat yang bervariasi untuk para tamu; (4) Peserta semakin kreatif dalam memanfaatkan lahan hingga bahan pangan yang mereka miliki.

Hasil Evaluasi dari 30 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja putri, 15 orang dari Desa Muntei dan 15 orang dari Desa Matotonan:

Tabel 3. Hasil Kuisisioner berdasarkan tingkat usia

Tingkat Usia	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
20-24	3	20	2	13,33
25-29	2	13,33	4	26,67
30-34	2	13,33	3	20
35-39	4	26,67	3	20
40-44	3	20	1	6,67
45-49	1	6,67	2	13,33
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 4. Hasil Kuisisioner tentang Meningkatnya aspek informasi dan wawasan

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	13	86,67	12	80
S	2	13,33	3	20
TS	0	0	0	0
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 5. Hasil Kuisisioner tentang Meningkatnya aspek pengetahuan &amp; ilmu

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	10	66,67	14	93,33
S	5	33,33	1	6,67
TS	0	0	0	0
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 6. Hasil Kuisisioner tentang Meningkatnya aspek keterampilan motorik/skill

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	15	100	11	73,33
S	0	0	4	26,67
TS	0	0	0	0
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 7. Hasil Kuisisioner tentang Pembicara menyajikan isi materi secara baik

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	9	60	2	13,33
S	6	40	12	80
TS	0	0	1	6,67
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 8. Hasil Kuisioner tentang Pembicara menguasai materi dengan baik

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	8	53,33	12	80
S	7	46,67	3	20
TS	0	0	0	0
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Sumber: Data diolah (2021)

Tabel 9. Hasil Kuisioner tentang Pembicara datang tepat waktu dan mampu mengelola waktu dengan baik

Skala penilaian	Muntei		Matotonan	
	Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
SS	9	60	12	80
S	4	26,67	2	13,33
TS	2	13,33	1	6,67
STS	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Keterangan:

SS = Sangat setuju

S = Setuju

TS = Tidak setuju

STS = Sangat tidak setuju

## KESIMPULAN

Secara umum dalam pelaksanaan pelatihan ini tidak ada kendala selama berlangsungnya kegiatan. Hanya saja terdapat keterbatasan ketersediaan jenis bumbu-bumbu dan bahan baku yang menjadi faktor utama peserta untuk mendapatkannya dan membuat menu baru. Untuk mendapatkan bumbu atau bahan yang lebih lengkap mereka harus pergi ke Kota Padang. Solusi yang dapat kami berikan kepada pemerintah desa adalah memberikan dukungan kepada warga desa yang berprofesi sebagai penjual bahan makanan untuk melengkapi bahan dan bumbu tersebut agar kebutuhan warga setempat terpenuhi.

Kegiatan pelatihan pembuatan diversifikasi olahan pangan lokal guna untuk pengadaan makanan sehat rumah tangga di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan berjalan dengan lancar dan sesuai rencana. Kegiatan PKM bidang Pengabdian Masyarakat ini diharapkan dapat terus berkembang dan berjalan dengan menggunakan olahan produk lainnya dari bahan baku yang ada di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan. Diharapkan juga adanya perhatian dari pemerintah setempat untuk pengadaan transportasi yang mudah untuk pengadaan bumbu dan bahan yang dibutuhkan oleh warga desa.

Dari kuisioner yang telah diberikan kepada masyarakat Desa Muntei dan Desa Matotonan setelah mengikuti pelatihan, dapat disimpulkan bahwa rata-rata masyarakat merasa sangat setuju dengan meningkatnya aspek informasi dan wawasan dengan hasil 83,33%, rata-rata masyarakat merasa sangat setuju dengan meningkatnya aspek pengetahuan & ilmu yaitu 80%, serta rata-rata masyarakat merasa sangat setuju dengan meningkatnya aspek keterampilan motorik/skill yang mereka dapat yaitu 86,67%.

Saran dari kegiatan ini adalah: (1) Masyarakat dapat lebih kreatif dalam memanfaatkan lahan yang ada, agar terpenuhinya rempah dan bahan pangan memasak sehingga memudahkan mereka saat menggunakannya; (2) Masyarakat dapat berinovasi dalam mengolah bahan makanan menjadi masakan sehat yang dapat disajikan baik untuk keluarga maupun tamu.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Kami sebagai tim pengabdian mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada: (1) Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta; (2) Jajaran pimpinan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta; (3) Tropical Forest Conservation Action (TFCA) Sumatera; (4) Mitra Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan. Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat

### DAFTAR PUSTAKA

- Christy, R. F. (2020). *Dampak Virus Corona, Waspadai Ancaman Inflasi*. Jakarta: LIPI.
- Deng, S. and Peng, H. (2020). Characteristics of and Public Health Responses to the Coronavirus Disease 2019 Outbreak in China. *Journal of Clinical Medicine*, 9(2): 575-590.
- Kementerian pertanian. (2021). Pangan Lokal Indonesia. Diakses Pada 21 Juni 2022, dari <https://pse.litbang.pertanian.go.id/>
- Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi. (2021). Diakses Pada 14 Mei 2022, dari <https://kemendes.go.id/>
- Community Based Tourism. (2021). Diakses 12 Maret 2022, dari <https://official.cbtindonesia.com/>
- Hadi, A., Rusli, B., & Alexandri, M. B. (2020). Dampak Undang-Undang Nomor 12 Tentang Pangan Terhadap Ketahanan Pangan Indonesia. *Responsive: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Administrasi, Sosial, Humaniora dan Kebijakan Publik*, 2(4): 173-181.
- Harini, G., Saputra, E.S., Wati, Syamra, Y., Pratama, M. I. 2021. Penguatan Literasi Keuangan Dalam Pengembangan Umkm Di Desa Matotonan Kecamatan Siberut Selatan Kabupaten Mentawai. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3): 383-387.
- Kusumo, R. A. B., Sukayat Y., Heryanto M. A., Wiyono S. N. 2020. Budidaya Sayuran Dengan Teknik Vertikultur Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Perkotaan. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 9(2). 89-92.
- Tropical Forest Conservation Action Sumatera dan Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta. 2020. *Laporan Kegiatan Survey Potensi Desa Wisata di Desa Matotonan, Desa Madobag, dan Desa Muntei Kec.Siberut Selatan- Kab. Kep. Mentawai*. Jakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU Pangan).
- Widya, N.B.P, Farah P.W.L. 2022, *Motivasi dan Persepsi Wanita Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Di masa Pandemi Covid-19*. Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.