

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Nasi
Tempe All Season di Desa Bonea Timur, Kecamatan
Bontomanai, Kabupaten Kepulauan Selayar**

Andi Batary Citta¹, Hernita², Hikmah³, Mukhtar Ghalib⁴, Arief Mashuri⁵

*^{1,2,3,4,5}Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya
Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia*

Corresponding Author

Nama Penulis: Andi Batary Citta

E-mail: citta2585@gmail.com

Abstrak

Salah satu desa yang berada di ujung Timur Kepulauan Selayar adalah Desa Bonea Timur. Desa tersebut merupakan desa yang berada di daerah ketinggian yang dikelilingi pegunungan akan tetapi juga dekat dengan daerah pesisir, dimana jarak tempuh kurang lebih 30 menit. Sehingga di desa ini juga mudah mendapatkan hasil laut seperti ikan. Desa Bonea Timur memiliki cuaca yang tidak menentu kadang terik, hujan dan tiba-tiba berkabut. Berdasarkan cuaca tersebut, sehingga pengabdian ingin membantu masyarakat setempat untuk lebih produktif dalam mengolah bahan pangan seperti pembuatan keripik nasi tempe tanpa dijemur, mengingat cuaca yang tidak menentu di desa tersebut. Salah satu upaya konkret yang dilakukan adalah praktek pembuatan "Keripik nasi tempe all season". Maksud dari pembuatan keripik ini adalah untuk: (1) menambah pengetahuan warga setempat untuk mengolah nasi yang mungkin tersisa (2) agar warga setempat mengetahui cara lain dalam pengolahan tempe serta (3) yang terpenting adalah warga dapat menjadikan keripik nasi tempe all season sebagai pendapatan tambahan karena memiliki nilai jual. Sasaran pengolahan nasi tempe all season dihadiri oleh empat dusun yakni; dusun Lembang Bau, dusun Buki-buki Utara, Buki-buki Selatan dan Bissorang. Kegiatan pembuatan keripik nasi tempe ini dibantu oleh beberapa mahasiswa dari STIM Lasaran Jaya mengingat banyaknya masyarakat yang hadir dan ingin didampingi pada kegiatan tersebut.

Kata Kunci: Pemberdayaan, pembuatan keripik, Nilai jual

Abstract

One of the villages located at the eastern end of the Selayar Islands is Bonea Timur Village. The village is a village located in an altitude area surrounded by mountains but also close to the coast, where the distance is approximately 30 minutes. So that in this village it is also easy to get marine products such as fish. East Bonea village has erratic weather sometimes hot, rainy and suddenly foggy. Based on the weather, the devotees want to help the local community to be more productive in processing foodstuffs such as making tempe rice chips without drying, given the uncertain weather in the village. One of the concrete efforts made is the practice of making "All season tempe rice chips". The purpose of making these chips is to: (1) increase the knowledge of local residents to process the remaining rice (2) so that

local residents know other ways of processing tempe and (3) the most important thing is that residents can make all season fish rice chips as income. additional because it has a selling value. The target of all season fish rice processing was attended by four hamlets namely; the hamlets of Lembang Bau, the hamlets of North Buki-buki, South Buki-buki and Bissorang. The activity of making fish rice chips was assisted by several students from STIM Lasaran Jaya considering the large number of people who attended and wanted to be accompanied in the activity.

Keywords: Community Empowerment, Chips Making, Selling Value

PENDAHULUAN

Empowerment atau yang diterjemahkan dalam bahasa Indonesia berarti pemberdayaan merupakan sebuah konsep yang lahir sebagai bagian dari perkembangan alam pikiran masyarakat dan kebudayaan barat utamaya Eropa. Untuk memahami konsep empowerment secara tepat dan jernih memerlukan upaya pemahaman latar belakang kontekstual yang melahirkannya. Secara konseptual, pemberdayaan atau pemerkuasaan (*empowerment*) berasal dari kata power (kekuasaan atau keberdayaan). Karena ide utama pemberdayaan bersentuhan dengan kemampuan untuk membuat orang lain melakukan apa yang kita inginkan, terlepas dari keinginan dan minat mereka (Edi, 2005).

Menurut (Sumaryadi, 2005), pemberdayaan masyarakat adalah "upaya mempersiapkan masyarakat seiring dengan langkah memperkuat kelembagaan masyarakat agar mereka mampu mewujudkan kemajuan, kemandirian, dan kesejahteraan dalam suasana keadilan sosial yang berkelanjutan. Menurut (Widjaja, 2003). Pemberdayaan Masyarakat tidak lepas dari peranan pembangunan sebuah desa, dimana desa akan memfasilitasi masyarakatnya untuk mendapatkan

Negara adalah fasilitator dan membuka ruang yang kondusif bagi tumbuhnya prakarsa, partisipasi dan institusi lokal. Dengan ditetapkannya Undang-Undang No. 6 Tahun 2014 dalam (Kosasih, A, 2014) tentang Desa telah memberi ruang untuk dipraktikkan pada paradigma baru dalam pembangunan desa di Indonesia. Untuk mewujudkannya diperlukan upaya agar desa mempunyai kemampuan sendiri dalam membangun desanya. Paradigma pembangunan yang dilakukan sendiri oleh Desa dikenal dengan istilah "Desa Membangun". Paradigma Desa Membangun sudah dipraktikkan oleh desa yang mempunyai *agent of change* (AC) terutama pada struktur pemerintah desa. Oleh karena itu diperlukan upaya pengembangan masyarakat untuk memunculkan keberdayaan desa dalam usaha peningkatan kualitas hidup dan ekonomi masyarakatnya.

Ada beberapa tahapan intervensi yang direncanakan agar tercapai keberhasilan pemberdayaan tersebut. Tahapan yang dilakukan lebih dekat sebagai upaya pengembangan masyarakat. Pengembangan masyarakat yang dilakukan diharapkan berujung pada terrealisasinya proses pemberdayaan masyarakat (Ferdian A, 2019). Menurut (Adi, 2013) tahapan dalam proses pengembangan masyarakat, yaitu: 1) Tahap persiapan (*engagement*) Tahap persiapan dalam kegiatan pengembangan masyarakat terdiri dua hal, yaitu persiapan petugas dan persiapan lapangan. 2) Tahap pengkajian (*assessment*). Proses pengkajian yang dilakukan dengan mengidentifikasi masalah atau kebutuhan yang diekspresikan dan sumber daya yang dimiliki komunitas sasaran. Hasil pengkajian ini akan ditindaklanjuti pada tahap berikutnya, yaitu tahap perencanaan. 3) Tahap perencanaan alternatif kegiatan (*planning*) Pada tahap ini petugas secara partisipatif mencoba melibatkan warga untuk berpikir tentang masalah yang mereka hadapi, bagaimana cara mengatasinya serta memikirkan beberapa alternatif program dan kegiatan yang dapat dilakukan. 4) Tahap formulasi rencana aksi (*formulation action plan*) Pada tahap ini petugas membantu masing-masing kelompok untuk merumuskan dan menentukan program dan kegiatan apa yang akan mereka lakukan guna mengadaptasi permasalahan yang ada. Pada tahap ini diharapkan petugas dan masyarakat sudah dapat membayangkan dan

menuliskan tujuan jangka pendek tentang apa yang akan dicapai dan bagaimana mencapai tujuan tersebut. 5) Tahap implementasi kegiatan (*implementation*) Tahap pelaksanaan ini merupakan salah satu tahap yang paling penting dalam proses pengembangan masyarakat, karena sesuatu yang sudah direncanakan dengan baik dapat melenceng dalam pelaksanaan di lapangan bila tidak ada kerjasama antara pelaku perubahan dan warga masyarakat, maupun kerjasama antarwarga. 6) Tahap evaluasi (*evaluation*) Evaluasi sebagai proses pengawasan dari warga dan petugas terhadap program yang sedang berjalan. Pada tahap ini sebaiknya melibatkan warga untuk melakukan pengawasan secara internal agar dalam jangka panjang diharapkan membentuk suatu sistem dalam masyarakat yang lebih mandiri dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Evaluasi dimaksudkan untuk memberikan umpan balik bagi perbaikan kegiatan. 7) Tahap terminasi (*termination*) Tahap ini merupakan tahap 'perpisahan' hubungan secara formal dengan komunitas sasaran.

Berdasarkan hasil pertemuan antara tim dosen pengabdian STIM Lasharan Jaya dengan Kepala Desa Bonea Timur beserta perangkat desa pada saat pelepasan KKN Tematik Mahasiswa STIM Lasharan Jaya diperoleh informasi bahwa masyarakat Bonea Timur sangat berharap untuk dapat menghasilkan sebuah produk yang memiliki nilai jual tetapi dengan modal yang sedikit. Sehingga keberadaan Dosen STIM Lasharan Jaya akan memberikan produk yang diinginkan masyarakat setempat. Kripik merupakan cemilan yang bisa bertahan lama sekitar satu hingga dua bulan, salah satu kripik yang bisa kita nikmati adalah kripik nasi tempe, yaitu sebuah makanan yang bisa dijadikan cemilan ataupun pengganti lauk. Rasanya juga tidak kalah enak dengan kripik lainnya. Biasanya, proses pembuatan kripik nasi tempe memakan waktu yang lama karena harus menunggu kering di bawah terik matahari. Namun, kripik nasi tempe ini bisa kita nikmati tanpa dijemur terlebih dahulu. Mengingat kondisi cuaca di Desa Bonea Timur tidak menentu sehingga kripik nasi tempe tanpa jemur atau yang kita sebut all season sangat cocok di produksi di desa tersebut. Adapun tujuan yang ingin dicapai salah satunya adalah menciptakan lapangan kerja baru bagi individu-individu di wilayah tersebut, sehingga tidak hanya berfokus pada profesi sebagai nelayan saja.



Gambar 1. Pertemuan Salah Satu Dosen Pendamping Pengabdian Dr. Hikmah, SE., MM Bersama Kepala Desa Dan Perangkat Desa Bonea Timur Di Kabupaten Kepulauan Selayar.

Dalam proses pemberdayaan masyarakat, seringkali ditemukan beberapa kendala diantaranya adalah masyarakat kurang mendapatkan edukasi tentang program kerja yang memiliki nilai guna dan nilai jual. Sehingga kehadiran kami akan memberi mereka sebuah praktek pengolahan produk yang memiliki nilai jual dan nilai guna dengan harapan masyarakat lebih produktif. Adapun hasil pertemuan

tersebut, terdapat kendala yang dihadapi sehingga kami sebagai tim pengabdian menawarkan beberapa solusi dari kendala tersebut.

Tabel 1. Kendala Masyarakat Di Desa

No	Kendala
1.	Masih minimnya pengetahuan masyarakat terkait produk yang memiliki nilai jual.
2.	Jarak antar dusun di desa Bonea Timur ada yang jaraknya jauh sehingga menyulitkan warga untuk hadir
3.	Cuaca yang tidak menentu yang kadang terik, hujan dan tiba-tiba berkabut.
4.	Masih minimnya peralatan yang dimiliki oleh warga dalam membuat sebuah produk

Tabel 2. Solusi Yang Ditawarkan

No	Solusi
1.	Memberikan edukasi dan cara menghasilkan sebuah produk yang memiliki nilai jual dan tidak memerlukan banyak biaya sebagai modal
2.	Mengundang perwakilan setiap dusun dan menyesuaikan permintaan dusun ketika mereka meminta untuk didampingi langsung di dusun mereka.
3.	Mengolah produk sesuai dengan cuaca yang ada di desa tersebut sehingga produk yang ditawarkan adalah pengolahan keripik nasi tempe tanpa dijemur.
4.	Membuat mereka menjadi kelompok -kelompok sehingga warga bisa produktif bersama-sama dan tidak memerlukan banyak peralatan.



Gambar 2. Pertemuan tim dosen pengabdian dan mahasiswa yang dihadiri oleh ibu ketua Dr. Hernita, SE, MM. Dr. Andi Batary Citta, SE, MM, Dr. Hikmah, SE, MM, Bpk Arif Mashuri, SE, M.Ak dan Dr. Iwan Perwira, SE.,MM (Ketua LP3M)



Gambar 3. Briefing Mahasiswa terkait mengenai pendampingan pembuatan keripik nasi tempe all season di Desa Bonea Timur

METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini di laksanakan di Desa Bonea Timur, Kecamatan Bontomanai, Kabaupaten Kepulauan Selayar, dengan Jumlah peserta pelatihan pembuatan keripik nasi tempe all season adalah sebanyak 125 orang yang terdiri dari empat dusun. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu metode observasi dan survey serta demonstrasi ke lokasi dengan melakukan kegiatan dengan model pendekatan sosialisasi, penyuluhan maupun demonstrasi. Selanjutnya tahapan kegiatannya adalah sebagai berikut:

Persiapan dan Pembekalan

1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan melalui tahapan sebagai berikut:

- a. Pembentukan Tim pelaksana kegiatan yang terdiri dari dosen tetap yayasan dan mahasiswa STIM Lasharan Jaya
 - b. Tim dosen pengabdian melakukan survey di desa tersebut untuk mendapatkan informasi tentang permasalahan atau produk yang diperlukan oleh warga atau desa setempat.
2. Materi persiapan dan pembekalan Tim
- a. Materi disusun sesuai dengan kebutuhan kelompok sasaran (masyarakat). Untuk itu materi pada kegiatan pemberdayaan masyarakat adalah dengan pendampingan langsung pembuat keripik nasi tempe diikuti dengan seminar yang membahas tentang manfaat pembuatan produk yang bernilai jual dan bagaimana membuat desain produk yang menarik konsumen.
 - b. Pembekalan Tim melalui rapat pematangan yang dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 6 Agustus 2022 di ruang rapat STIM Lasharan Jaya Makassar.

Pelaksanaan

1. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan
 - a. Registrasi peserta (warga), warga yang diundang adalah seluruh warga masyarakat Bonea Timur yang terdiri dari empat dusun yakni, dusun Bissorang, Lembang Bau, Buki-Buki Timur dan Buki-Buki Selatan.
 - b. Acara pembukaan, acara pembukaan di buka oleh bapak Kepala Desa Bonea Timur yakni Bapak Fatri Edi.
 - c. Penyajian materi, penyajian materi dibawakan oleh dosen pengabdian utama dan mahasiswa yang sudah dibekali.
 - d. Praktek sekaligus pendampingan keripik nasi tempe tanpa jemur, praktek sekaligus pendampingan ini terdiri dari mahasiswa STIM Lasharan Jaya yang terdiri dari 14 mahasiswa mengingat banyaknya warga yang antusias hadir.
 - e. Acara penutupan
2. Adapun isi materi seminar yakni mendorong masyarakat untuk lebih produktif dalam menghasilkan produk yang bisa menambah penghasilan keluarga serta cara pengolahan bahan dapur yang memiliki nilai jual serta bagaimana membuat packaging agar menarik minat pembeli.
3. Mengedukasi warga tentang bagaimana cara memasarkan produk secara digital.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Kondisi Objektif Desa Bonea Timur

Desa Bonea Timur dengan kesuburan tanah dan iklim yang mendukung sehingga menghasilkan beberapa nama perkebunan unggulan. Desa Bonea Timur Kecamatan Bontomanai Kabupaten Kepulauan Selayar memiliki potensi keindahan alam dan kekayaan alam yang berlimpah, kondisi alam Desa Bonea Timur yang terdiri dari bukit dan pesisir pantai.

Cara Pembuatan Keripik nasi tempe all season

Bahan Kripik Nasi Ikan Tanpa Jemur

Adapun bahan yang digunakan saat pembuatan kripik nasi ikan tanpa jemur yaitu:

- Tepung maizena (tepung kanji) ½ kg
- Nasi 1 centong
- Masako 3 sdm
- Merica 1 bungkus
- Bawang putih 2 siung
- Kunyit 1 sdm
- Daun jeruk secukupnya
- Daun seledri secukupnya

- Ikan secukupnya atau sesuai selera

Cara pembuatan kripik nasi ikan tanpa jemur yaitu:

- Ulek nasi hingga setengah halus,
- Masukkan tepung kanji, ikan, masako, merica, bawang putih, kunyi dan daun-daunan kedalam baskom, aduk sampai rata,
- Jika adonan sudah tercampur rata tambahkan air mendidih secukupnya lalu uleni,
- Jika adonan sudah kalis giling hingga tipis, lalu gunting,
- Panaskan minyak,
- Goreng adonan hingga keemasan,
- Lalu tiriskan.

Kandungan Gizi Kripik Nasi Tempe All Season

Kandungan gizi "kripik nasi tempe" per 100 gram, seperti berikut :

- | | |
|---|----------|
| - Abu(ash) | 2,24g |
| - Air(water) | 0,11g |
| - Asam pantotenat (Vit B5) | 1,624mg |
| - Energy makanan | 416 kkal |
| - Folat total (Vit B9) | 22 mg |
| - Fosfor(P) | 362 mg |
| - Kalium(K) | 243 mg |
| - Karbohidrat(total) | 82,64 g |
| - Kolina(choline),C ₅ H ₁₄ NO | 33 mg |
| - Lemak (Fat) | 5,00 g |
| - Lemak tak jenuh ganda | 1,641 g |
| - Lemak tak jenuh tunggal | 3,021 g |
| - Magnesium(mg) | 156 mg |
| - Mangan(mn) | 4,071 mg |
| - Natrium (Na) | 233mg |
| - Niasin, C ₆ H ₅ NO ₂ | 5,537 mg |
| - Protein | 10,00 g |
| - Riboflavin (Vit B2) | 0,101 mg |
| - Selenium (Se) | 25,5 mg |
| - Seng (Zn) | 2,20 mg |
| - Tembaga(Cu) | 0,301 mg |
| - Tiamina (Vit B1) | 0,436 mg |
| - Vit B6 (Piridoksina) | 0,554 mg |
| - Vit E | 1,26 mg |
| - Vit K (Filokuinon) | 2,1 mg |

Manfaat "kripik nasi tempe all season"

Kripik nasi tempe memiliki manfaat yang diuraikan seperti diatas, kandungan gizi pada "kripik nasi tempe" yang termasuk tinggi dan cukup tinggi adalah kandungan energy, protein, karbohidrat, fosfor, tembaga, sen, tiamina, niasin, magnesium, mangan, selenium, pantotenat, Vit B6, kolina, Vit E, lemak tak jenuh tunggal dan lemak tak jenuh jamak.

Berdasarkan kandungan gizi yang diatas, secara singkat, manfaat dan khasiatnya pada:

- System peredaran darah
- System integument (kulit, rambut, kuku, dsb)
- System reproduksi dan bayi
- System saraf dan otak
- Tulang (system rangka)
- System ekskresi dan urinaria
- Kelenjar, hormone, enzim
- Mulut dan gigi
- System kekebalan tubuh
- System otot
- System pencernaan
- System indra
- Tubuh secara umum



Gambar 4. Praktek Pembuatan Keripik Nasi Tempe All Season



Gambar 5. Contoh hasil keripik nasi tempe rasa balado



Gambar 6. Salah satu kunjungan mahasiswa ke RK untuk praktek membuat keripik yang tidak sempat hadir dalam pembuatan keripik di dusun Buki-buki Selatan

KESIMPULAN

Berdasarkan pemantauan tim dosen pengabdian dan mahasiswa menunjukkan bahwa masyarakat sangat senang dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan keripik nasi tempe all season. Hal ini dapat dilihat dari keberadaan mereka dalam kegiatan mulai dari acara pembukaan sampai selesainya kegiatan. Kemudian beberapa warga ketika dibuka sesi diskusi memberikan tanggapan bahwa kegiatan ini sangat baik bagi mereka. Menurut peserta pelatihan kegiatan ini telah memberikan banyak manfaat. Hal ini juga disampaikan oleh Bapak Kepala Desa pada saat menutup acara kegiatan.

Kegiatan ini dilakukan oleh tim dosen pengabdian sebagai wujud dari kewajiban dosen dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi dimana tujuannya adalah :

- Menciptakan inovasi teknologi untuk mendorong pembangunan ekonomi Indonesia dengan melakukan komersialisasi hasil penelitian.
- Memberikan solusi berdasarkan kajian akademik atas kebutuhan, tantangan, atau persoalan yang dihadapi masyarakat, baik secara langsung maupun tidak langsung.
- Melakukan kegiatan yang mampu mengentaskan masyarakat terisih (*preferential option for the poor*) pada semua strata, yaitu masyarakat yang terisih secara ekonomi, politik, social, dan budaya.
- Melakukan alih teknologi, ilmu, dan seni kepada masyarakat untuk mengembangkan martabat manusia dan kelestarian sumber daya alam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya Makassar, yang telah mendukung kami selama proses persiapan hingga pelaksanaan pengabdian. Terima kasih kepada Kepala Desa Bonea Timur yang telah mendukung kami selama proses persiapan hingga pelaksanaan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi (2013), *Model Pengelolaan Kawasan Cagar Budaya Berbasis Kearifan Lokal Untuk Memacu Daya Tarik Wisata Budaya - Sejarah: Kasus di Kawasan Kota Lama Semarang, Jawa Tengah, Laporan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi Tahun Pertama, Dikti.*
- Edi, S. (2005) *Membangun Masyarakat Memberdayakan rakyat,*. Bandung: PT. Rafika Aditama.
- Ferdian, A. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Melalui Pengembangan Usaha Kecil Menengah Oleh Dinas Perdagangan, Perindustrian Dan UKM Di Desa Pompaniki. Journal I La Galigo: Public Administration Journal, 2(1), 60-66.*
- Kosasih. A (2014) *"Format Otonomi Desa Menurut Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2014 Tentang Desa," Al Ijarah: Jurnal Pemerintahan Dan Politik Islam, (6).*
- Sumaryadi, I. N. (2005) *Efektivitas implementasi kebijakan otonomi daerah. Citra Utama.*
- Widjaja, H. A. W. (2003). *Otonomi Desa: merupakan otonomi yang asli, bulat dan utuh.* PT. RajaGrafindon Persada.