

## PENERAPAN VIDEO PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL DALAM RANGKA MENJAGA KETAHANAN PANGAN MELALUI PELATIHAN BERBASIS DIGITAL

### DIGITAL-BASED TRAINING THROUGH VIDEOS UTILIZATION OF LOCAL FOOD INGREDIENTS TO MAINTAIN FOOD SECURITY

Ari Fadiati<sup>1,a)</sup>, Annis Kandriasari<sup>1,b)</sup>, dan Wisnu Riyanto<sup>1</sup>

Email : <sup>a)</sup> [arifadiati@yahoo.com](mailto:arifadiati@yahoo.com), <sup>b)</sup> [annis.kandria@gmail.com](mailto:annis.kandria@gmail.com)

<sup>1</sup> Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta  
Jalan Rawamangun Muka, Jakarta Timur 13220  
Telepon: (+62-21) 4751523, 47864808 Fax. 47864808  
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: [ft@unj.ac.id](mailto:ft@unj.ac.id)

---

#### Abstract

*The training activities for utilization of local food in Fajar Baru Village, South Lampung, Lampung had some goals that in line with the Community Service of UNJ such as to maintain food security of Fajar Baru villages, create deersification of processed product based on local food, and motivate the surrounding community to start entrepreneurship to improve family welfare. Cassava is a food that is widely available in Fajar Baru village, but its utilization is still not optimal. The training of making a Pempek Adaan by utilizing cassava in the form of cassava flour is a solution to achieve the aim of the community service program. The COVID-19 pandemic situation that hit the world, including Indonesia, resulted in the need for adjustments in the implementation of this activity, so that digital-based training was made by utilizing video as a training media. The participants of this activity were women for Empowerment and Family Welfare and the general public of Fajar Baru village, South Lampung. Based on data that taken from participants through assessment instruments, it is known that this training has succeeded in providing an understanding of the products described, the video media used can be clearly conveyed, and motivating the participants to start entrepreneurship.*

**Keywords** : cassava, pempek adaan, digital training, food security

## Abstrak

Kegiatan pelatihan pemanfaatan bahan pangan masyarakat di desa Fajar Baru, Lampung Selatan, Lampung memiliki tujuan untuk menjaga ketahanan pangan desa mitra, menciptakan diversifikasi produk olahan bahan pangan lokal, dan memotivasi masyarakat sekitar untuk memulai berwirausaha demi meningkatkan kesejahteraan keluarga. Singkong merupakan bahan pangan yang banyak tersedia di desa Fajar Baru, tetapi pemanfaatannya masih belum optimal, padahal singkong memiliki potensi yang besar sebagai bahan pangan untuk menjaga ketahanan pangan baik dari segi nutrisi, ketersediaan, dan ekonomi. Pelatihan pembuatan pempek adaan dengan memanfaatkan singkong dalam bentuk tepung singkong menjadi sebuah solusi untuk mencapai tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat. Kondisi pandemi covid-19 yang melanda dunia termasuk Indonesia mengakibatkan perlu dilakukan penyesuaian dalam pelaksanaan kegiatan ini, sehingga dibuat pelatihan berbasis digital dengan memanfaatkan video sebagai media pelatihan. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat umum desa Fajar Baru, Lampung Selatan. Berdasarkan data yang diambil dari peserta kegiatan melalui instrumen penilaian, diketahui bahwa pelatihan ini berhasil memberikan pemahaman mengenai produk yang dijelaskan, media video yang digunakan dapat dengan jelas tersampaikan, serta memotivasi para peserta untuk memulai berwirausaha

**Kata Kunci** : singkong, pempek adaan, pelatihan digital, ketahanan pangan

---

## PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan secara cukup, baik dari jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau (Undang-Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012). Pengertian tersebut sejalan dengan definisi yang menyatakan bahwa ketahanan pangan ada ketika semua orang, setiap saat, memiliki akses fisik dan ekonomi terhadap pangan yang cukup, makanan yang aman dan bergizi yang dapat memenuhi kebutuhan diet dan preferensi makanan mereka untuk aktif dan hidup sehat (Food and Agriculture Organization, 1996). Berdasarkan definisi-definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa dimensi ketahanan pangan adalah ketersediaan pangan, kemudahan mendapatkan pangan, pemanfaatan dan stabilitas pangan. Ketahanan pangan di Indonesia identik dengan ketersediaan beras sebagai makanan pokok hampir seluruh masyarakat Indonesia. Padahal

potensi bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan pokok dan produk olahan pangan lainnya sangat beragam, salah satunya adalah singkong.

Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia. Terdapat beberapa kandungan gizi di dalam 100 g singkong, diantaranya energi 146 kal, air 62,5 g, karbohidrat 34 g, protein 1,2 g, dan lemak 0,30 g (Koswara et al., 2009).

Sebagian masyarakat di Indonesia menjadikan singkong sebagai makanan pokok pengganti nasi. Singkong juga dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan seperti keripik, kerupuk, opak, dan jajanan tradisional lainnya. Selain dijadikan olahan pangan, singkong memiliki potensi untuk dijadikan bahan pangan alternatif lain, seperti tepung singkong.

Tepung singkong merupakan tepung berbahan dasar umbi singkong yang diiris tipis, lalu dikeringkan kemudian dihaluskan. Kandungan tepung singkong yaitu air 12%, lemak 0,32%, protein 1,19%, karbohidrat 81,75%, dan serat 3,34% (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2011).

Tepung singkong merupakan salah satu umbi-umbian yang mempunyai karakteristik mendekati sama dengan tepung terigu, tetapi kandungan kalori singkong jauh lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Ariani et al., 2016). Tepung singkong juga memiliki karakteristik yang menyerupai tepung tapioka yang merupakan tepung pati singkong. Oleh karena itu, tepung singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi atau bahan tambahan produk makanan yang menggunakan tepung tapioka seperti pempek adaan.

Pempek dibuat dari campuran daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam dan bahan tambahan lainnya (Andari & Nurliah, 2020). Pempek merupakan makanan khas daerah yang sangat populer di Sumatera Selatan. Makanan ini terkenal sampai wilayah Jambi, Bengkulu, dan Lampung sebagai makanan sehari-hari yang banyak dibuat dan dikonsumsi hampir pada setiap rumah tangga. Salah satu jenis pempek yang mudah dibuat dan banyak dinikmati adalah pempek adaan.

Pempek adaan atau biasa disebut dengan pempek bulat ini memiliki ciri khas pada proses pembuatannya yaitu tidak direbus, tetapi langsung digoreng setelah dibentuk dengan tangan dan sendok. Perbedaan lainnya adalah penggunaan santan dan bawang pada adonan pempek adaan yang memberikan cita rasa unik dan berbeda. Bahan dasar pembuatan pempek adalah daging ikan yang dihaluskan; jenis ikan yang biasa digunakan adalah ikan tenggiri.

Pembuatan pempek khususnya pempek adaan pada daerah Lampung memanfaatkan ikan lokal yang banyak tersedia disana yaitu ikan baji-baji. Ikan baji-baji merupakan jenis ikan laut yang banyak tersedia di daerah Sumatera. Ikan ini memiliki harga yang relatif murah dan memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan jenis ikan laut

lainnya, sehingga ikan ini banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku beragam makanan salah satunya adalah pempek. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan baji-baji, yaitu protein 15,45%, asam amino lisin, methionin, asam aspartate, arginine, serin, sistein yang lebih tinggi dibanding ikan gabus dan ikan bandeng (Diana & Lubis, 2018).

Singkong dan ikan baji-baji merupakan bahan pangan lokal yang ketersediannya melimpah pada daerah Lampung Selatan. Kabupaten Lampung Selatan terletak di Kecamatan Jati Agung, provinsi Lampung yang memiliki luas desa sebesar 250.000 m<sup>2</sup> dengan kepadatan penduduk 24.611 orang/km<sup>2</sup>, jumlah penduduk 6.221 jiwa. Sebagai salah satu desa yang menyangga provinsi Lampung, desa Fajar Baru memiliki hasil kebun dan pertanian yang cukup baik dan dikenal sebagai salah satu desa penghasil singkong disamping menghasilkan tanaman sayuran dan kelapa sawit. Luas lahan perkebunan singkong di kecamatan Jati Agung tahun 2013 sebesar 2.400 Ha dengan total produksi singkong sebanyak 51,906 ton/tahun (Badan Pusat Statistik, 2019). Berdasarkan proyeksi yang dibuat pada tahun 2016, konsumsi per kapita singkong di Indonesia untuk tahun 2016-2020 angkanya akan terus menurun hingga ke 2,82 kilogram per kapita per tahun (Kementerian Pertanian, 2016).

Potensi bahan pangan yang tinggi perlu diiringi dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah dan memanfaatkan bahan pangan tersebut. Masyarakat desa Fajar Baru yang terletak di Lampung Selatan masih belum memiliki keterampilan dalam memanfaatkan bahan pangan lokal tersebut menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat disana. Oleh karena itu pelatihan pengolahan bahan pangan lokal menjadi penting untuk dilakukan baik secara langsung ataupun pelatihan berbasis digital untuk meningkatkan diversifikasi pangan.

Pelatihan merupakan sebuah usaha yang terencana sebagai fasilitas pembelajaran mengenai sesuatu hal yang berkaitan dengan pengetahuan, keahlian, dan perilaku seseorang (Sullivan, 2012). Kegiatan pelatihan yang semula dilakukan secara langsung, sekarang ini sudah berubah menuju ke arah pelatihan secara digital dengan memanfaatkan kemajuan teknologi dan informasi. Kondisi pandemi juga mendorong percepatan digitalisasi pada beragam aspek kehidupan manusia tak terkecuali pada bidang pendidikan dan pelatihan yang diprediksi akan memiliki dampak jangka Panjang (Petrescu-Mag et al., 2020). Pelatihan berbasis digital dilakukan dengan menggunakan media video berisi edukasi mengenai produk yang akan dibuat dan tahapan pembuatannya. Media video tutorial dapat menjelaskan secara rinci suatu proses tertentu, cara mengerjakan tugas tertentu, cara latihan, dan lain-lain untuk memudahkan tugas para pengajar (Pramudito, 2013).

Pelatihan berbasis digital merupakan salah satu kegiatan yang dilakukan demi menyesuaikan kondisi pandemi covid-19 yang terjadi di dunia dan melanda seluruh wilayah

Indonesia. Pelatihan berbasis digital dipilih agar peserta pelatihan tetap dapat memahami materi pelatihan dan mengetahui proses pembuatan produk yang dicontohkan melalui media video. Video sebagai media pendidikan dan pelatihan sudah terbukti dapat memberikan dampak yang baik bagi peserta. Salah satu hasil penelitian penggunaan video sebagai media pembelajaran menunjukkan terdapat pengaruh penggunaan media video pembelajaran pembuatan *chiffon cake* terhadap hasil belajar mahasiswa D3 Tata Boga UNJ (Purnama et al., 2020). Hal ini menjadi acuan bahwa video yang berisi informasi dan tahapan pembuatan suatu produk efektif untuk digunakan sebagai media pembelajaran dan pelatihan.

Pelatihan pemanfaatan bahan pangan lokal berbasis digital bagi masyarakat desa Fajar Baru dapat menjadi solusi dalam meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk makanan dengan nilai jual yang tinggi dan dapat menjadi produk usaha keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan singkong dan ikan baji-baji sehingga ketahanan pangan di desa Fajar Baru dapat tetap terjaga.

## **METODOLOGI KEGIATAN**

### **Tempat dan Waktu**

Lokasi pelaksanaan kegiatan ini adalah Balai Desa Fajar Baru, Lampung Selatan pada tanggal 26 Mei 2021 pukul 13.00 WIB.

### **Sasaran**

Sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan masyarakat umum di desa Fajar Baru yang berjumlah 30 orang dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual.

### **Bahan dan Alat**

Pelaksanaan pelatihan ini menggunakan alat berupa laptop dan proyektor yang digunakan untuk menampilkan video pembuatan pempek adaan menggunakan ikan baji-baji dengan substitusi tepung singkong, serta menayangkan konferensi video interaktif melalui media *zoom* untuk berdiskusi dengan narasumber.

### **Metode**

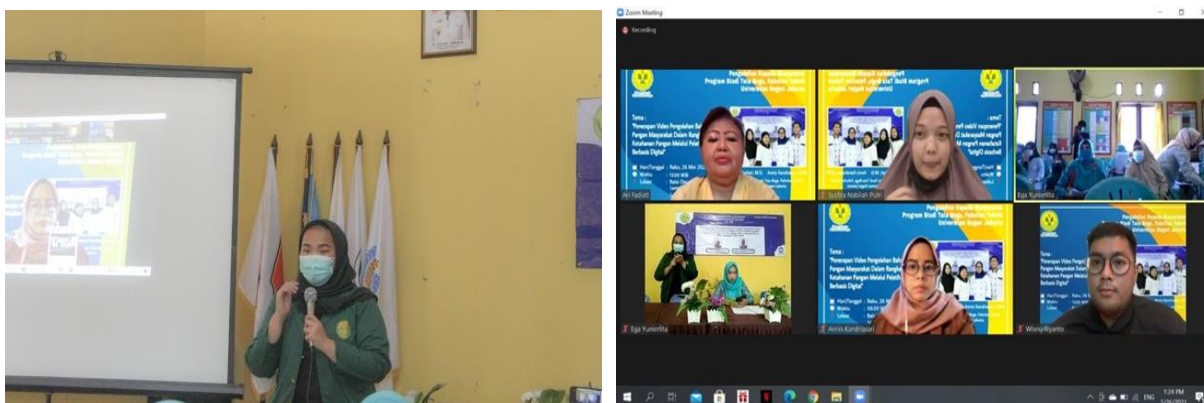
Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini berupa ceramah serta tanya jawab dengan peserta dengan tujuan memberikan pemahaman yang mendalam terhadap pembuatan pempek adaan serta pemanfaatan singkong sebagai bahan pangan lokal untuk menjaga ketahanan pangan. Peserta juga akan diperlihatkan tayangan berupa video proses

pembuatan pempek adaan dengan substitusi tepung singkong. Untuk menilai keberhasilan kegiatan ini, dilakukan penilaian oleh peserta kegiatan melalui angket yang diberikan oleh penyelenggara kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penyampaian Materi

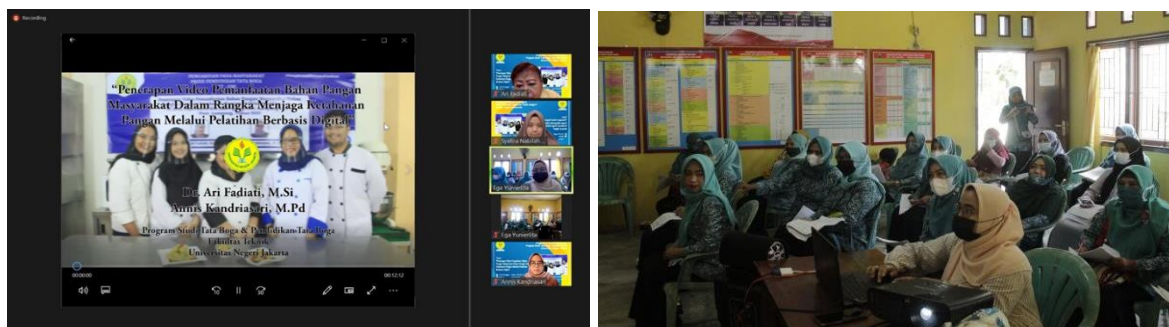
Materi yang disampaikan pada pelatihan ini berkaitan pemanfaatan singkong sebagai bahan baku produk usaha rumah tangga, dilanjutkan dengan penyampaian informasi mengenai salah satu produk dengan potensi yang menjanjikan sebagai produk untuk menjaga ketahanan pangan yaitu pempek adaan.



Gambar 1. Penyampaian Materi Pelatihan

### Penayangan Video

Kegiatan dilanjutkan dengan penayangan video pembuatan pempek adaan dengan menggunakan tepung singkong sebagai bahan substitusi yang ditayangkan dengan proyektor. Terdapat penjelasan mengenai karakteristik bahan baku yang digunakan serta langkah pembuatan pempek dalam video tersebut. Selanjutnya diadakan sesi tanya jawab dengan pemateri. Peserta terlihat antusias dalam menyaksikan tayangan video dan juga pada sesi tanya jawab. Terdapat pertanyaan seputar alternatif bahan lain dan juga proses pembuatan pempek adaan agar menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.



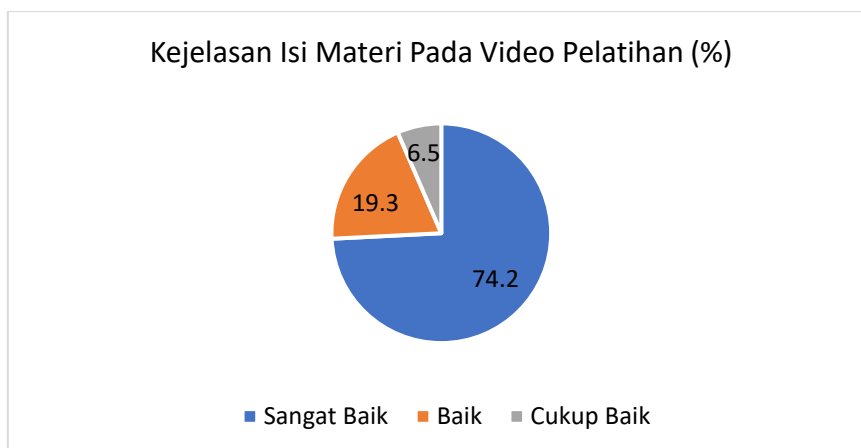
**Gambar 2.** Penayangan Video Pelatihan**Gambar 3.** Sesi Tanya Jawab dan Pengisian Angket

### Evaluasi Kegiatan

Berdasarkan penilaian yang diberikan oleh peserta melalui pengisian angket kegiatan, dapat diketahui bahwa peserta merasa puas terhadap pelaksanaan kegiatan berbasis digital yang dapat dilihat pada penjelasan berikut:

### Kejelasan Materi Pelatihan

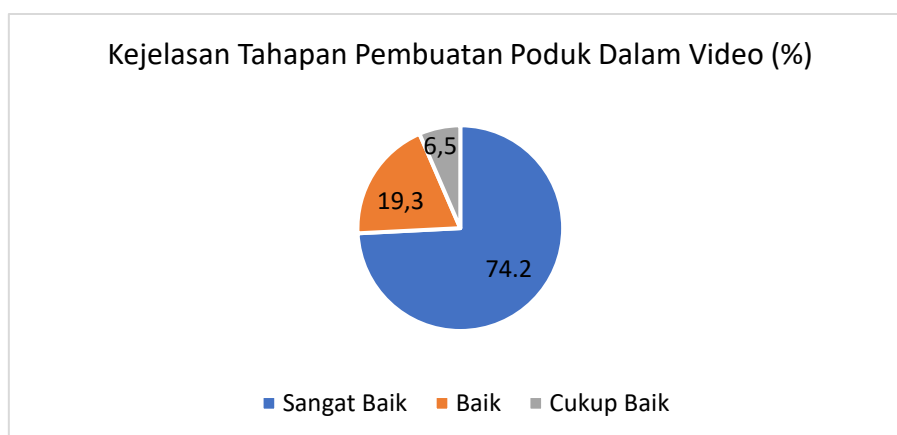
Sebanyak 74,2% peserta memberikan nilai sangat baik, 19,3% menilai baik, dan 6,5% menilai cukup baik pada aspek kejelasan isi materi. Nilai rata-rata pada bulir soal pertama mengenai kejelasan isi materi yang disampaikan pada video pembuatan pempek adaan substitusi tepung singkong sebesar 4,4 yang masuk ke dalam kategori baik. Hal ini berarti materi pelatihan berhasil disampaikan dengan baik.

**Gambar 2.** Hasil Penilaian Kejelasan Materi Pelatihan

### Kejelasan Tahapan Pembuatan Produk Pelatihan

Penilaian ini diberikan berdasarkan kejelasan tahapan pembuatan pempek adaan substitusi tepung singkong yang dijelaskan dalam video pelatihan. Presentase penilaian yang diberikan oleh panelis adalah 74,2% memilih sangat baik, 19,3% memilih baik, dan 6,5%

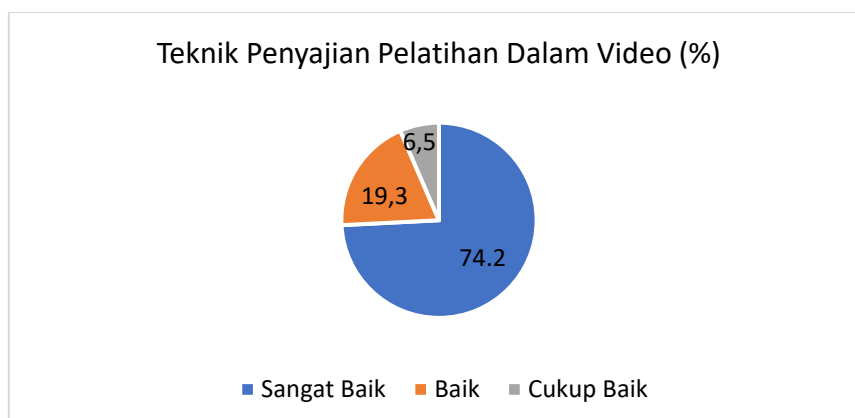
memilih cukup baik, dengan nilai rata-rata sebesar 4,4 yang termasuk dalam kategori baik. Hal ini menunjukkan bahwa langkah pembuatan sudah jelas dicontohkan dalam video pelatihan.



**Gambar 3.** Hasil Penilaian Kejelasan Tahapan Pembuatan Produk

### Teknik Penyajian Pelatihan

Penilaian ini dilakukan dengan menilai penyajian materi dan tahapan membuat produk dalam video oleh pemateri. Hasilnya sebanyak 74,2% panelis memilih sangat baik, 19,3% memilih baik, dan 6,5% memilih cukup baik. Nilai rata-rata yang didapatkan adalah 4,4 yang menandakan bahwa pemateri berhasil menyajikan materi pelatihan secara baik dalam video pelatihan. Teknik penyajian materi yang baik mampu meningkatkan pemahaman peserta latihan, menambah motivasi, dan membuat peserta menarik untuk menyimak video pelatihan.



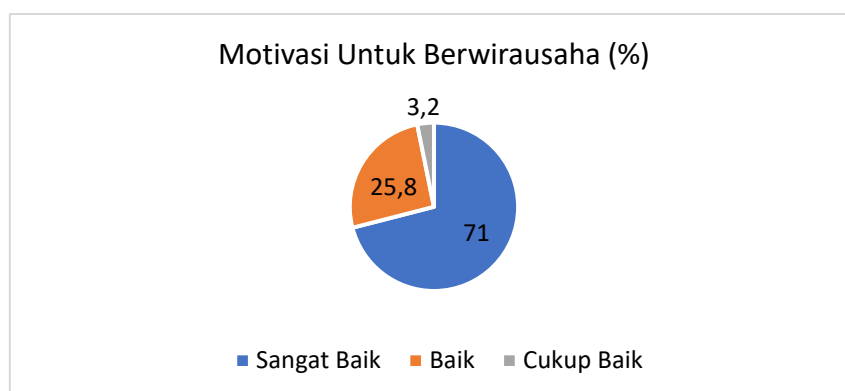
**Gambar 4.** Hasil Penilaian Kejelasan Tahapan Pembuatan Produk

### Motivasi Berwirausaha

Penilaian ini dilihat dari dampak pelatihan dan penayangan video terhadap motivasi peserta untuk berwirausaha. Data yang dihasilkan menyatakan 71% peserta memilih sangat baik, 25,8% peserta memilih baik, dan 3,2% memilih cukup baik. Nilai rata-rata untuk penilaian



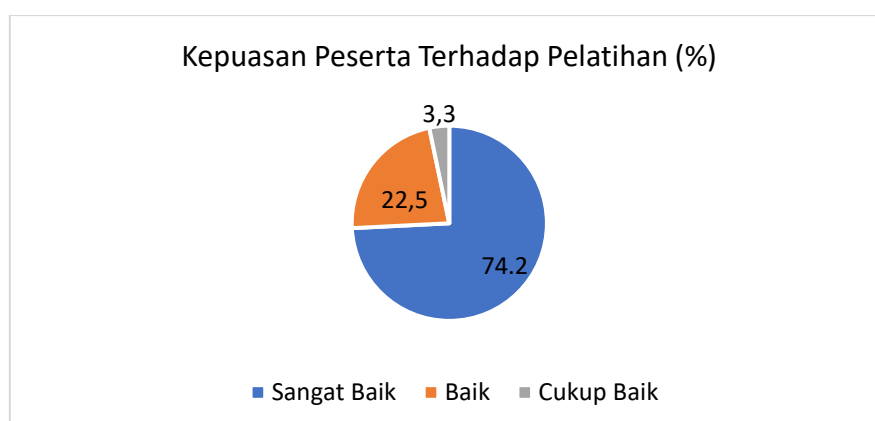
ini adalah 4,5 yang masuk dalam kategori baik. Berdasarkan data tersebut maka dapat dikatakan bahwa pelatihan berbasis digital untuk pembuatan pempek adaan substitusi tepung singkong ini sudah memotivasi peserta kegiatan untuk mulai berwirausaha.



**Gambar 5.** Hasil Penilaian Motivasi Berwirausaha

### Kepuasan Terhadap Pelatihan

Berdasarkan data yang diperoleh mengenai kepuasan peserta kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sebanyak 74,2% peserta memberikan respon sangat baik, sedangkan 22,5% memberikan penilaian baik, dan 3,3% menilai cukup baik terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan nilai rata-rata sebesar 4,3 yang tergolong pada kategori baik. Secara umum dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat dikategorikan berjalan dengan baik dan berhasil memberikan pengetahuan serta keterampilan bagi peserta kegiatan.



**Gambar 6.** Hasil Penilaian Kepuasan Peserta Terhadap Pelatihan

## KESIMPULAN

Pelatihan pemanfaatan bahan pangan masyarakat berbasis digital di desa Fajar Baru, Lampung Selatan dengan memanfaatkan video pelatihan memiliki dampak yang positif bagi peserta kegiatan. Peserta menilai video pelatihan yang digunakan dapat menyampaikan materi dan tahapan pembuatan produk dengan baik sehingga dapat dipahami dengan jelas oleh peserta. Kegiatan pelatihan berbasis digital ini juga memotivasi peserta kegiatan untuk memulai berwirausaha. Pemanfaatan bahan pangan lokal yang banyak tersedia di desa Fajar Baru yaitu singkong dan ikan baji-baji menjadi pempek adaan merupakan sebuah langkah dan solusi yang diberikan untuk menciptakan diversifikasi produk pangan olahan berbasis bahan pangan lokal dengan harapan ketahanan pangan desa Fajar Baru dapat tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andari, G., & Nurliah. (2020). Daya Terima Pempek Terhadap Berbagai Bahan Dasar Daging. *Musamus Journal of Agribusiness (Mujagri)*, 3(1), 53–59.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. . H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu Untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 5(1). <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8283>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian: Vol. edisi 4-10* (Issue 29). [www.litbang.deptan.go.id](http://www.litbang.deptan.go.id)
- Diana, A., & Lubis, A. F. (2018). Peningkatan Potensi Ikan Baji - Baji (*Grammoplites scaber*) Dan Proporsi Bagian Tubuh Sebagai Sumber Bahan Baku. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(1), 14–22. <https://doi.org/10.30596/agritech.v2i1.2545>
- Food and Agriculture Organization. (1996). *Report of The World Food Summit*.
- Koswara, I. S., Ilmu, D., Teknologi, D. a N., & Bogor, I. P. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktik)*.
- Petrescu-Mag, R. M., Vermeir, I., Petrescu, D. C., Crista, F. L., & Banatean-Dunea, I. (2020). Traditional foods at the click of a button: The preference for the online purchase of romanian traditional foods during the COVID-19 pandemic. *Sustainability (Switzerland)*, 12(23), 1–15. <https://doi.org/10.3390/su12239956>
- Pramudito, A. (2013). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Pada Mata Pelajaran Kompetensi Kejuruan Standar Kompetensi Melakukan Pekerjaan Dengan Mesin Bubut di SMK Muhammadiyah 1 Playen. *Pengembangan Media Pembelajaran*, 85(1), 2071–2079.
- Purnama, R., Mahdiyah, & Guspri Devi Artanti. (2020). Efektivitas Media Video Pembelajaran Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Hasil Belajar Mahasiswa D3 Tata Boga Pada Mata Kuliah Kue Kontinental. *Jurnal Sains Boga*, 3(1), 12–18. <https://doi.org/10.21009/jsb.003.1.02>
- Sullivan, L. (2012). Human Resource Management (HRM). In *The SAGE Glossary of the Social and Behavioral Sciences*. <https://doi.org/10.4135/9781412972024.n1221>