



Peningkatan Ketahanan Pangan melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng dalam Menghadapi Musim Penghujan di Desa Mlangi

Ridho Pujiono^{1*}; Artika Yuan Pramudita²; Sintiya Ardita Kusumawati³; Maulida Sabrina Putri⁴; Siti Masrofatul Lutfina⁵; Yeni Ika Rahmawati⁶

¹Teknik Informatika, Universitas PGRI Ronggolawe

²PGSD, Universitas PGRI Ronggolawe

^{3,4}PG PAUD, Universitas PGRI Ronggolawe

⁵Ilmu Komunikasi, Universitas PGRI Ronggolawe

⁶PBSI, Universitas PGRI Ronggolawe

^{1*}E-mail ridhopujiono2@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini membahas pelaksanaan dan hasil dari Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng sebagai upaya pemberdayaan ekonomi dan ketahanan pangan di Desa Mlangi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melaporkan implementasi pelatihan dan menganalisis dampaknya terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menghasilkan makanan bernilai tambah selama musim penghujan. Penelitian ini menggunakan pendekatan berdasarkan literatur dan penelitian terkait untuk menggambarkan dampak pelatihan serta tantangan dan peluang dalam mengadopsi program serupa di lingkungan pedesaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan memberikan peningkatan yang signifikan pada pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk bernilai tambah. Di samping itu, berbagai tantangan seperti keterbatasan sumber daya dan perubahan pola cuaca juga diidentifikasi, sementara peluang dalam bentuk kolaborasi lintas sektor dan penerapan kreatifitas lokal juga terlihat. Penelitian ini berkontribusi dalam memahami potensi pelatihan sebagai alat pemberdayaan yang efektif dalam mengatasi tantangan ekonomi dan ketahanan pangan di komunitas pedesaan. Diharapkan hasil penelitian ini dapat mendorong pembelajaran kolaboratif, memicu diskusi, serta menjadi acuan untuk pengembangan program serupa di berbagai wilayah.

Kata Kunci: *Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng, pemberdayaan ekonomi, ketahanan pangan, musim penghujan, komunitas pedesaan.*

Abstract

This study discusses the implementation and outcomes of the Milkfish Dimsum Making Training as an effort of economic empowerment and food security in Mlangi Village. The purpose of this study is to report the implementation of the training and analyze its impact on participants' knowledge and skills in producing value-added food during the rainy season. The study used a literature-based approach and related research to describe the impact of the training as well as the challenges and opportunities in adopting similar programs in a rural setting. The results showed that the training significantly improved participants' knowledge and skills in processing local ingredients into value-added products. In addition, challenges such as limited resources and changing weather patterns were identified, while opportunities in the form of cross-sector collaboration and the application of local creativity were also observed. This research contributes to understanding the potential of training as an effective empowerment tool in addressing economic and food security challenges in rural communities. It is hoped that the results of this research can encourage collaborative learning, trigger discussions, and serve as a reference for the development of similar programs in various regions.

Keywords: *Milkfish Dimsum Making Training, economic empowerment, food security, rainy season, rural communities.*



1. Pendahuluan

FAO (1997) mendefinisikan ketahanan pangan sebagai situasi dimana semua rumah tangga mempunyai akses baik secara fisik maupun ekonomi untuk memperoleh pangan bagi seluruh anggota keluarganya, dan dimana rumah tangga tidak beresiko untuk mengalami kehilangan kedua akses tersebut. Ini berarti konsep ketahanan pangan mencakup ketersediaan yang memadai, stabilitas dan akses terhadap pangan-pangan utama.

Pemberdayaan masyarakat pada hakikatnya merupakan rencana strategis yang disusun untuk mengubah kondisi sosial secara terorganisir, dengan tujuan menghadapi tantangan atau memenuhi kebutuhan yang dihadapi oleh komunitas. Dalam pelaksanaan pemberdayaan, pendekatan pembelajaran diterapkan untuk memberikan kemampuan kepada masyarakat agar mampu melaksanakan usaha perbaikan kehidupan secara mandiri. Oleh karena itu, proses ini harus dilakukan melalui partisipasi aktif masyarakat itu sendiri, secara bertahap, berkelanjutan, dan berkesinambungan (Saugi & Sumarno, 2015).

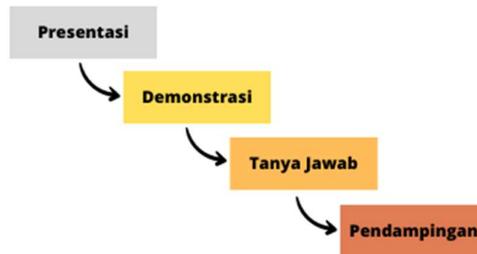
Dalam konteks ketahanan pangan, pelatihan dapat menjadi instrumen penting dalam mengajarkan masyarakat bagaimana menghasilkan dan mengelola sumber daya pangan lokal yang berkelanjutan. Keterampilan dalam mengolah bahan-bahan makanan menjadi produk siap saji yang bergizi dan memiliki masa simpan yang panjang menjadi faktor kunci dalam menjaga ketahanan pangan dalam kondisi cuaca yang berubah-ubah.

Dalam konteks ini, penelitian ini bertujuan untuk melaporkan pelaksanaan dan hasil dari Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi dan ketahanan pangan di Desa Mlangi. Dengan mengacu pada literatur dan penelitian terkait, penelitian ini akan menganalisis dampak pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menghasilkan makanan bernilai tambah selama musim penghujan.

Dalam melangkah lebih jauh, penelitian ini memiliki harapan yang mendalam. Pertama-tama, diharapkan bahwa laporan mengenai Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng ini dapat memberikan wawasan berharga kepada masyarakat, para pemangku kepentingan, dan pihak terkait dalam hal pemberdayaan ekonomi dan ketahanan pangan. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memicu perbincangan yang lebih luas dan pembelajaran kolaboratif dalam masyarakat serta di kalangan akademisi. Selanjutnya, diharapkan bahwa analisis mengenai dampak pelatihan ini dapat mengungkapkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta, menghasilkan pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana masyarakat dapat mengatasi tantangan musim penghujan melalui pengolahan makanan. Semakin dalam wawasan ini, semakin baik pula langkah-langkah yang dapat diambil untuk memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi di lingkungan pedesaan.

2. Bahan dan Metode

Pelatihan pembuatan dimsum ini diikuti oleh 10 warga dan beberapa ibu ibu Kader Posyandu. Pelatihan ini dilaksanakan pada 11 Agustus 2023 di balai desa Gambuhan Widang. Pelatihan ini menggunakan metode presentasi, dilanjutkan dengan demonstrasi, tanya jawab dan dilanjutkan dengan tanya jawab.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Dimsum

Dalam pelatihan pembuatan dimsum, langkah-langkah seperti presentasi, demonstrasi, tanya jawab dan pendampingan yang membantu peserta pelatihan untuk memahami dan menguasai keterampilan pembuatan dimsum dengan lebih baik.

- a. **Presentasi:** Metode Presentasi merupakan penyampaian materi oleh seorang pembicara secara lisan dengan menggunakan gagasan dan pemikiran yang terorganisir (Akbar dkk., 2023). Tahap awal dimulai dengan presentasi yang menyampaikan informasi dasar tentang dimsum, termasuk sejarah, bahan-bahan, dan langkah-langkah dasar pembuatannya.
- b. **Demonstrasi:** Metode demonstrasi merupakan metode pengajaran yang menggunakan representasi untuk menjelaskan pengertian atau menunjukkan bagaimana suatu proses bekerja (Arief, 2002). Demonstrasi ini membantu peserta memvisualisasikan proses pembuatan dimsum dengan jelas.
- c. **Tanya Jawab:** Setelah sesi pembuatan dimsum, tahap tanya jawab sangat penting. Peserta dapat mengajukan pertanyaan tentang hal-hal yang mungkin mereka temui selama proses demonstrasi. Ini juga memberikan kesempatan untuk klarifikasi dan pemahaman yang lebih mendalam. Metode interaksi tanya jawab merupakan pendekatan pengajaran yang memfasilitasi komunikasi langsung dalam dua arah, di mana terdapat dialog antara guru dan siswa secara bersamaan. Dalam proses ini, guru mengajukan pertanyaan kepada siswa, dan siswa memberikan jawaban, atau sebaliknya, siswa dapat mengajukan pertanyaan dan guru memberikan respons. Metode tanya jawab mewakili cara pengajaran di mana guru menyampaikan materi pembelajaran dengan cara mengajukan pertanyaan dan siswa memberikan respon melalui jawaban (M.Pd.I., 2020).
- d. **Pendampingan:** Langkah terakhir adalah memberikan pendampingan individual atau kelompok kepada peserta saat mereka mencoba membuat dimsum sendiri. Instruktur atau fasilitator dapat memberikan bimbingan langsung dan memberikan tips agar peserta merasa lebih percaya diri.

3. Hasil dan Pembahasan

Tahapan pelatihan ini meliputi pengenalan jenis-jenis peralatan yang akan digunakan, kemudian persiapan seluruh bahan dan perkakas alat.

Tabel 1.
Daftar Bahan untuk Resep Dimsum Ikan

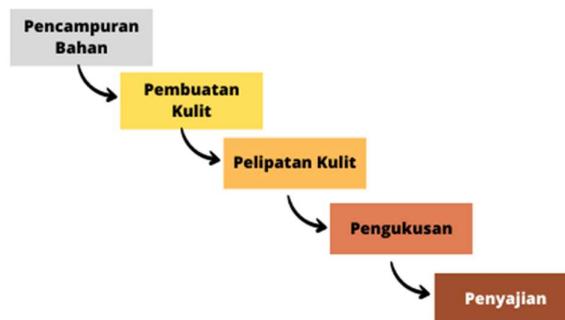
Nama Bahan	Jumlah
Ikan Bandeng	250 gram
Ayam	100 gram
Tepung Maizena	3 sdm
Tepung Tapioka	4 sdm
Bawang Putih	3 siung

Wortel	Sesuai kebutuhan
Merica Bubuk	1 sdt
Minyak Wijen	2 sdt
Saori	1 sdm
Daun Bawang	Sesuai kebutuhan
Garam	Secukupnya
Kaldu Jamur	Secukupnya
Jeruk Nipis	Sesuai kebutuhan
Putih Telur	Sesuai kebutuhan
Kulit Pangsit	Sesuai kebutuhan

Tabel 2.
Daftar Peralatan untuk Dimsum Ikan

Nama Alat
Kompor
Dandang
Pisau
Ulekan
Talenan
Parut wortel
Sendok
Handscoon plastik
Baskom
Piring

Tahapan selanjutnya adalah proses pembuatan dimsum itu sendiri. Berikut adalah bagan alir yang dapat menjadi pemahaman dasar dalam pembuatan dimsum.



Gambar 2. Tahapan Pembuatan Dimsum

Proses dimulai dengan **pencampuran bahan**. Daging ikan bandeng diberi perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis, lalu daging ikan yang sudah dibersihkan dan dipisahkan dari duri serta kulitnya dihaluskan. Di sisi lain, daging ayam dicincang kasar dan bawang putih dihaluskan dengan cermat. Dalam sebuah wadah, daging ikan, ayam, dan bawang putih yang dihaluskan dicampur dengan tepung maizena, tepung tapioka, putih telur, dan saos tiram. Kemudian, bumbu seperti merica bubuk, garam, dan kaldu jamur ditambahkan untuk memberikan cita rasa yang lezat. Terakhir, daun bawang yang telah dipotong halus dimasukkan ke dalam campuran ini, diaduk hingga merata.

Setelah **pencampuran bahan** selesai, langkah selanjutnya adalah pembuatan kulit. Lembaran kulit pangsit disiapkan, tepi kulit diberi lapisan air untuk memastikan lengket. Pada setiap lembaran kulit, sekitar 1 sendok makan adonan ditempatkan di tengahnya, kemudian dilipat dengan hati-hati. Kemudian setiap bungkus dimsum dihiasi dengan topping wortel yang telah diparut, memberikan sentuhan segar dan visual yang menarik.

Proses **pengukusan** adalah langkah penting selanjutnya. Dimsum disusun dalam kukusan dengan jarak untuk mencegah menempel. Setelah 5 menit, mereka diolesi dengan campuran minyak wijen dan air, menjaga kelembaban kulit saat dimsum matang. Selanjutnya, mereka dikukus selama 40 menit, memungkinkan semua rasa dan aroma terpadu dengan sempurna.

Akhirnya, dimsum bandeng siap untuk **penyajian**. Dengan tampilan yang menggugah selera, kelezatan yang mengundang, dan perpaduan cita rasa yang memukau, dimsum ini adalah hasil dari langkah-langkah teliti dan penuh kreativitas dalam proses pencampuran bahan, pembuatan kulit, pembungkusan, dan pengukusan. Dimsum bandeng siap untuk dinikmati dalam hidangan yang lezat.

Pada gambar 3 ini dapat dilihat kegiatan pembuatan dimsum dengan warga serta didampingi oleh peserta KKN kelompok 21.



Gambar 3. Pendampingan Pembuatan Dimsum

Pada gambar 4 adalah hasil dimsum yang telah dibuat dengan warga serta didampingi oleh peserta KKN.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Dimsum

Pada gambar 5 adalah akhir dari pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng.



Gambar 5. Akhir dari pelaksanaan kegiatan Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng

Dengan dilaksanakannya kegiatan Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng, terlihat antusiasme yang luar biasa dari ibu-ibu di Desa Mlangi. Antusiasme ini mencerminkan kesadaran akan pentingnya upaya meningkatkan ketahanan pangan dalam menghadapi tantangan musim penghujan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan pendekatan metode pembelajaran berjenjang yang mencakup presentasi, demonstrasi, pendampingan, dan sesi tanya jawab. Selain memfokuskan pada keterampilan praktis pembuatan dimsum bandeng, pendekatan ini juga memberikan pengetahuan tentang pilihan bahan lokal yang tepat dan adaptasi teknik memasak untuk menjaga ketahanan pangan selama kondisi cuaca yang sulit. Hasilnya, ibu-ibu desa tidak hanya meningkatkan kemampuan dalam menciptakan alternatif makanan yang bergizi, tetapi juga merasa lebih siap dalam menghadapi tantangan musim penghujan dengan penuh kreativitas dan pengetahuan praktis.

4. Kesimpulan dan Saran **Kesimpulan**

Dalam rangka mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat, pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng di Desa Mlangi telah membawa dampak yang positif dan sejalan dengan harapan yang diemban. Terlihat dengan jelas antusiasme yang tumbuh dari ibu-ibu desa dalam mengikuti pelatihan ini, mencerminkan kesuksesan dalam meningkatkan kesadaran akan ketahanan pangan dan penerapan keterampilan praktis dalam menghadapi musim penghujan.

Melalui pendekatan metode pembelajaran berjenjang, peserta tidak hanya mendapatkan pengetahuan tentang nutrisi dan praktik pembuatan dimsum bandeng, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam kondisi riil. Hal ini menggarisbawahi pentingnya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dalam menjawab tantangan ketahanan pangan, sekaligus memberikan wawasan tentang potensi kolaborasi lebih lanjut dalam menghadapi perubahan lingkungan.

Saran

Beranjak dari hasil pelaksanaan, ada beberapa saran yang dapat diambil sebagai langkah berkelanjutan dari pengabdian ini. Pertama, perlu ditingkatkan pendekatan edukatif yang lebih inklusif untuk melibatkan lebih banyak anggota masyarakat, termasuk kaum muda dan lansia, dalam upaya meningkatkan kesadaran akan ketahanan pangan. Kedua, mengadakan pelatihan lanjutan atau workshop interaktif yang lebih mendalam mengenai diversifikasi menu menggunakan bahan lokal, sehingga ibu-ibu desa dapat menciptakan variasi makanan bergizi dalam situasi yang beragam. Ketiga, menjalin kemitraan dengan institusi pendidikan atau pihak terkait lainnya untuk memperluas cakupan dan dampak program pemberdayaan seperti ini. Dengan memanfaatkan teknologi dan jaringan yang ada, pengabdian ini bisa menjadi model yang dapat diadopsi oleh komunitas lain, sekaligus memberikan kontribusi dalam mengatasi tantangan ketahanan pangan secara lebih luas.

5. Ucapan Terima Kasih

Kami ingin dengan tulus menyampaikan rasa terima kasih kepada seluruh anggota KKN Kelompok 21 yang telah dengan penuh semangat dan kerja keras menginisiasi serta melaksanakan Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng di Desa Mlangi. Pengabdian ini adalah bukti nyata dedikasi dan komitmen untuk memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dan lingkungan sekitar.

Terima kasih kepada seluruh peserta pelatihan, ibu-ibu desa, yang telah menerima kegiatan ini dengan antusiasme dan terbuka. Kerjasama ini adalah pilar utama kesuksesan pelatihan ini dan merupakan inspirasi bagi kami untuk terus berupaya memberikan manfaat nyata.

Tidak lupa, ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada semua pihak di desa, para mitra, dan individu yang telah memberikan dukungan, bantuan, serta fasilitas yang sangat berarti. Tanpa dukungan Anda semua, keberhasilan pelatihan ini tidak akan terwujud.

Kepada seluruh rekan-rekan anggota KKN Kelompok 21, terima kasih telah menunjukkan semangat kolaborasi dan komitmen dalam menjalankan tugas mulia ini. Semoga pengalaman dan pembelajaran dari kegiatan ini dapat membekas dalam perjalanan kehidupan kita dan menginspirasi untuk terus berbuat baik bagi masyarakat.

6. Daftar Rujukan

- Akbar, J. Saddam, Ariani, M., Zuhawati, Z., Haryani, H., Zani, B. N., Husnita, L., Firmansyah, M. B., Sa'dianoor, S., Karuru, P., & Hamsiah, A. (2023). *PENERAPAN MEDIA PEMBELAJARAN ERA DIGITAL*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Arief, A. (2002). *Pengantar ilmu dan metodologi pendidikan Islam*.
- Dr. Kristiawan, S.P., M.M. (2021). *KETAHANAN PANGAN*. SCOPINDO MEDIA PUSTAKA.
- M.Pd.I., E. A. (2020). *Metode Belajar Anak Usia Dini*. Prenada Media.
- Natalia Vera. (2021). IMPLEMENTASI PROGRAM KETAHANAN PANGAN DINAS KETAHANAN PANGAN KABUPATEN KOTAWARINGIN TIMUR. *Journal Ilmu Sosial, Politik Dan Pemerintahan*, 9(1). <https://doi.org/10.37304/jispar.v9i1.1129>
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 226. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>
- Staff, F. and A. O. (1997). *World Food Summit*.