

## Pengembangan pangan lokal untuk mendukung peningkatan ketahanan pangan dan pariwisata Wakatobi: Pelatihan pembuatan “Kasoami Instan”

Abdul Madiki<sup>1</sup>, Tamrin<sup>2</sup>, La Ode Nafiu<sup>3</sup>, La Ode Alifariki<sup>4</sup>, Musram Abadi<sup>5</sup>

<sup>1,2,5</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

<sup>3</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

<sup>4</sup>Fakultas Kedokteran, Universitas Halu Oleo

**Abstract.** Training on Making "Instant Kasoami". The problems formulated were (1) the community of cassava producers in Wakatobi did not yet have the knowledge and skills to make instant cassettes which were required, which were attractive, long-lasting, and preserving product nutrition. The purpose of this training is to develop local processed food products in the framework of supporting food security and tourism in Wakatobi. The objectives of the training are to: (1) Improve the knowledge and skills of the community of kasoami makers in making attractive instant kasoami, long shelf life, and maintaining product nutrition; (2) Making local cassava food processed products as a support for food security and tourism in Wakatobi. Training participants are women who daily make and / or sell kasoami. Total participants were 20 people, consisting of 10 people from Wangi-Wangi District and 10 people from South Wangi-Wangi District. The training is carried out with adult education methods that focus on direct practice of the activity material. Some characteristics of instant Soami training results are as follows: in the processing process, steamed in a pressure cooker; the size of instant soami is smaller than that of citizens of soami; Soami instant packed aluminum foil; Instant Soami can be stored for up to 10 days without changes in structure, texture, and taste. Using the vacuum method, instant soami can be produced which can be stored for more than a month.

**Keywords:** training, instant Kasoami

### I. PENDAHULUAN

Kabupaten Wakatobi ditetapkan oleh pemerintah pusat sebagai salah satu dari 10 destinasi pariwisata unggulan Indonesia. Kementerian Pariwisata RI juga menetapkan Wakatobi sebagai Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Pariwisata (Anonim, 2018). Dengan semakin dikenal sebagai daerah tujuan wisata, perkembangan wisatawan ke Wakatobi diharapkan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

Sejalan dengan perkembangan kunjungan wisata, ketersediaan kuliner berbasis pangan lokal membutuhkan perhatian serius dan menjadi sangat penting sebagai bagian dari rangkaian kegiatan wisata.

Fakta lapang menunjukkan bahwa wisatawan mengunjungi Wakatobi bukan saja bertujuan untuk melihat keindahan alam “Surga Nyata Bawah Laut” dan uniknya budaya masyarakat lokal, tetapi

juga ingin menikmati produk pangan lokal sebagai hidangan di lokasi wisata maupun yang dijadikan oleh-oleh (cinderamata).

Bagi Pemerintah Wakatobi, upaya penyediaan dan pengembangan pangan lokal tidak saja dilakukan untuk mendukung program wisatawan semata, melainkan juga secara langsung mendukung program ketahanan pangan. Terkait hal tersebut, ketersediaan pangan lokal yang beragam, bermutu, dan aman dikonsumsi sangat diperlukan. Disadari bahwa perkembangan pariwisata di Kabupaten Wakatobi belum secara signifikan menyentuh perekonomian masyarakat bawah. Oleh karena itu, diperlukan integrasi antara kebutuhan wisatawan dengan mata pencaharian masyarakat lokal. Silih satu mata rantai tersebut adalah mengembangkan pangan lokal yang menunjang ketahanan pangan dan pariwisata.

Pangan lokal penunjang ketahanan pangan dan pariwisata diperlukan mulai dari komoditasnya

(tanaman) sampai dengan produk turunannya. Ini berarti terkait dengan aspek lahan, teknik budidaya, dan pengolahannya serta peningkatan kapasitas pelaku yang harus berjalan secara paralel dan terintegrasi. Bila hal tersebut dapat diwujudkan maka pangan lokal akan menunjang ketahanan pangan dan perkembangan pariwisata, dan selanjutnya akan dapat membantu berkembangnya perekonomian masyarakat, memperluas kesempatan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Wakatobi.

Sehubungan dengan hal tersebut, telah dilakukan studi terhadap produk olahan pangan lokal di Kabupaten Wakatobi. Kegiatan pelatihan ini ialah memberikan dukungan terhadap peningkatan kapasitas pelaku usaha untuk pengembangan produk olahan pangan lokal khususnya “kasoami”. Produk ini dapat berfungsi sebagai makanan pokok dengan sistem penyajian yang cepat serta dapat dimakan langsung sebagai snack, memiliki daya simpan yang lama (bisa mencapai satu tahun selama kemasan tidak rusak). Kondisi ini sangat mendukung jaminan ketersediaan pangan dan distribusi produk dengan jangkauan yang lebih jauh. Disamping itu, teknologi inovasi yang dikembangkan mampu mengurangi kehilangan nutrisi dari produk

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut: masyarakat pembuat kasoami di Wakatobi belum memiliki pengetahuan dan keterampilan membuat kasoami instan yang disyaratkan yaitu menarik, daya simpan lama, dan mempertahankan nutrisi produk.

Maksud dari pelatihan adalah mengembangkan produk olahan pangan lokal dalam kerangka mendukung ketahanan pangan dan pariwisata Wakatobi. Tujuan dilakukan pelatihan adalah untuk:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pembuat kasoami dalam membuat kasoami instan yang menarik, daya simpan lama, dan mempertahankan nutrisi produk;
2. Menjadikan produk olahan pangan lokal kasoami sebagai penunjang ketahanan pangan dan pariwisata Wakatobi.

## **II. METODE PELAKSANAAN**

### *A. Sifat Kegiatan*

Kegiatan ini adalah pelatihan yang dirancang dalam bentuk presentase dan praktek.

### *B. Metode Pelaksanaan*

#### 1. Peserta

Peserta pelatihan adalah perempuan yang sehari-hari membuat dan/atau menjual kasoami. Total peserta berjumlah 20 orang, terdiri atas 10 orang berasal dari Kecamatan Wangi-Wangi dan 10 orang berasal dari Kecamatan Wangi-Wangi Selatan.

#### 2. Metode Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan metode pendidikan orang dewasa yang menitikberatkan pada praktek langsung terhadap materi kegiatan.

## **III. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### *A. Bahan dan Alat*

Bahan yang digunakan ialah ubi gepe/kaopi, kukusan, daun pisang, dan aluminium foil. Alat-alat yang digunakan ialah kompor, panci biasa dan vacum, pengepres kemasan, pisau, kamera, dan alat tulis-menulis.

### *B. Pelaksanaan Pelatihan*

Berdasarkan hasil studi, ditemukan bahwa pangan lokal yang terbanyak diusahakan oleh masyarakat ialah soami. Responden juga mengusulkan perlunya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha soami. Mempertimbangkan hal-hal tersebut, maka diselenggarakan Pelatihan “Pembuatan Soami Instan” dengan tujuan: a) menghasilkan soami berpenampilan fisik lebih menarik; b) mudah dibawa; c) lebih tahan simpan; dan d) dapat dikonsumsi sewaktu-waktu saat diperlukan. Pelatihan diikuti oleh 20 orang peserta dengan rincian 10 orang berasal dari Wangi-Wangi dan 10 orang dari Wangi-Wangi Selatan. Seluruh peserta adalah perempuan yaitu para pelaku usaha soami.



Gambar 1. Kasubid Litbang Bappeda Wakatobi (kiri) memberikan sambutan dan membuka acara pelatihan



Gambar 2. Peserta pelatihan pembuatan soami instan mengikuti materi pelatihan



Gambar 3. Peserta pelatihan sedang praktek pembuatan soami instan



Gambar 4. Opi (a) sebagai bahan baku soami, soami buatan warga (b), dan soami buatan pelatihan (c)

Beberapa karakteristik soami instan hasil pelatihan ialah sebagai berikut:

1. Dalam proses pengolahan, dikukus dalam panci presto.
2. Ukuran soami instan lebih kecil disbanding soami warga.
3. Soami instan dikemas aluminium foil.
4. Soami instan disimpan hingga 10 hari tanpa perubahan struktur, tekstur, dan rasa. Dengan metode vakum, dapat dihasilkan soami instan yang dapat disimpan lebih dari sebulan.



Gambar 5. Soami instan yang telah dikemas

#### **IV. REKOMENDASI**

Berdasarkan proses dan hasil kegiatan pelatihan pembuatan kasoami instan, maka direkomendasikan sebagai berikut:

1. Kepada peserta, agar dapat menindaklanjuti hasil pelatihan;
2. Produk pangan lokal soami yang sudah menonjol dan sebagai kekhasan Kepulauan Wakatobi ini perlu terus ditingkatkan kualitasnya dan dipromosikan lebih lanjut untuk mendukung ketahanan pangan dan pariwisata;
3. Perlu adanya industri kecil yang menghasilkan soami instan sebagai produk utama dan menjadi khas daerah Wakatobi;
4. Kepada Pemda Wakatobi khususnya Bappeda, Dinas Pariwisata, Disperindag, Dinas Koperasi dan UKM, agar melakukan pendampingan kepada kelompok hasil pelatihan ini sehingga hasil kegiatan ini berkelanjutan.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Kabupaten Wakatobi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UHO atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UHO dan Pemerintah Kabupaten Wakatobi Propinsi Sulawesi Tenggara, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonim, 2018. Istimewanya Wisata Bahari Wakatobi Sehingga Berstatus Kawasan Ekonomi Khusus Pariwisata. <http://www.tribunnews.com/travel/2015/08/09/istimewanya-wisata-bahari-wakatobi-sehingga-berstatus-kawasan-ekonomikhusus-pariwisata/> diakses 11 Mei 2018.