Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Nasi Jaha di Kombos Timur Manado

Revolson A. Mege[1], Mokosuli Y. Samuel[1], Nonny Manampiring[1], Rymond J. Rumampuk[2]
[1]Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Manado
[2]Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Manado

Abstrak. Nasi Jaha merupakan salah satu panganan tradisional Sulawesi Utara sudah lama dikenal oleh masyarakat luas termasuk turis manca Negara. Bahkan menjadi salah satu kue atau panganan tradisional yang pasarannya mampu menembus berbagai usaha kuliner dan restorant serta perhotelan. Walaupun demikian produksi usaha panganan tradisional Mitra "Tante Jeni" masih menghadapi masalah yaitu (1) kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengolahan Nasi Jaha lebih berkualitas dan higienis, (2) tidak tersedia fasilitas pengemasan yang higienis. (3) sistem pemasaran masih tradisional dan, (4) belum ada pembukuan untuk pencatatan keuangan dan produksi yang standar, (5) rendah produksi dan tingkat pendapatan mitra. Metode pendekatan yang digunakan adalah kombinasi *Rapid Rural Appraisial* (RRA) dan *Participatory Rural Appraisal* (PRA), dimana permasalahan masyarakat (mitra) dikaji dan didalami oleh tim dan selanjutnya dianalisis dan dikaji bersama mitra dan tim pelaksana, sehingga langkah penyelesaian masalah merupakan buah pemikiran dan kesepakatan bersama tim pelaksana dengan mitra. Hasil yang diperoleh yaitu (1) terfasilitasi upaya peningkatan sumberdaya manusia melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan terutama pengemasan Nasi Jaha yang berkualitas dengan menggunakan Vacuum Sealer, (2) terfasilitasi upaya menghadirkan satu unit *Vacuum Sealer* untuk pengemasan Nasi Jaha yang sehat dan higienis, (3) Adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pemasaran dan pengelolaan keuangan, (4) terjadi peningkatan produksi dan pendapatan mitra.

Kata Kunci: Nasi Jaha, kuliner, panganan tradisional, vacuum sealer, produksi

I. PENDAHULUAN

Masyarakat Kelurahan Kombos Timur Kecamatan Singkil Manado terkenal sebagai wilayah penghasil aneka panganan tradisional. Salah satu panganan tradisional yang dikenal luas oleh masyarakat Sulawesi Utara adalah "Nasi Jaha" atau Nasi Jahe karena rasa khas utama adalah rasa jahe. Panganan tradisional tersebut terbuat dari ketan atau masyarakat setempat menyebut sebagai beras pulo yang direndam beberapa saat dalam larutan santan kelapa bercampur jahe, daun pandan (pondang), bawang merah, dan sedikit garam serta gula dengan takaran yang tepat. Proses pengolahan panganan ini terbilang cukup rumit dan melewati beberapa tahapan proses pengolahan sampai pemanggangan.

Sewajarnya usaha pengolahan pangan tradisional Nasi Jaha ini banyak dilakoni oleh masyarakat Sulawesi Utara karena memiliki makna simbolik yaitu menjadi bagian dari panganan "tradisi" yang disajikan pada upacara atau peristiwa-peristiwa tertentu. Peran tersebut dapat berupa kohesi sosial, pembentukan persahabatan, dan perubahan gaya hidup (Thiroux and Krasemann, 2012). Panganan tradisional Nasi Jaha tersebut tidak saja sekedar memenuhi kebutuhan konsumsi, juga potensial sebagai salah satu panganan bernilai penting sebagai bagian dari tradisi kuliner yang telah menjadi bagian dari wisata kuliner (Sidali dan Hemmerling, 2014).

Gambar 1. Survey awal kegiatan Mitra

Salah satu anggota masyarakat secara kontinyu memproduksi Nasi Jaha adalah Usaha "Tante Jeni" sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Usaha tersebut sudah ditekuni turun temurun dari orang tua mereka, dan satau-satunya sumber mata pencaharian keluarga.

Sesungguhnya usaha pengolahan panganan tradisional Nasi Jaha memiliki prospek ekonomi tinggi apabila dikelola secara profesional. Masalah menonjol yaitu masih tinggi biaya produksi karena bahan baku seperti beras ketan, santan kelapa, bawang merah, jahe, gula, garam,

daun pandan, daun pisang serta bambu muda sebagai wadah untuk memasak diperoleh dari pasar dengan harga sangat berfluktuasi. Faktor lain membatasi produksi adalah panganan tersebut mudah rusak atau tengik karena dimasak menggunakan santan, terlebih ketika dijual dalam bentuk irisan. Proses ketengikan dapat juga disebabkan karena tidak ada kemasan standar/higienis. Selama ini Nasi Jaha dikemas dengan daun pisang dan dimasukkan dalam kardus/karton bekas minuman atau wadah lainnya yang tidak terjamin higienisnya. Faktor tersebut membuat Mitra membatasi produksi sesuai kebutuhan pelanggan tetap dan pesanan tertentu. Jika memproduksi diluar pesanan dikhawatirkan tidak terjual dan rusak, dan menimbulkan kerugian buat Mitra.

Masalah lain juga penting adalah pemasaran dan pembukuan. Selama ini proses pemasaran hanya memenuhi kebutuhan pelanggan tetap maupun pesanan yang harus dilakukan sehari sebelumnya. Belum ada upaya mitra untuk memperluas jaringan pasar terutama memenuhi permintaan diluar kota Manado karena adanya kekhawatiran Nasi Jaha sudah tengik apabila tiba di tangan konsumen dalam jangka waktu tertentu. Demikian halnya dengan pembukuan, selama ini mitra belum memiliki pembukuan untuk pencatatan produksi, didalam sirkulasi keuangan tidak tercatat, sehingga mitra sangat sulit menentukan biaya proiduksi dan omset yang diperoleh. Bahkan terkadang pesanan Nasi Jaha dapat terlupakan karena tidak ada catatan dalam buku. Bahkan uang hasil usaha dan pembelian bahan baku untuk proses produksi sudah bercampur dengan kebutuhan rumah tangga dan tidak memiliki catatan pengeluaran sesuai pembelanjaan.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

2.1. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kombinasi pendekatan *Pilot Project* dengan pendekatan pemahaman permasalahan masyarakat dengan cepat (*Rapid Rural Appraicial* (RRA) dan pendekatan partisipatif *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dimana permasalahan yang ditemukan melalui pendekatan RRA ditindaklanjuti dengan pendekatan PRA dimana masalah dianalisis dan dipahami bersama tim dan mitra untuk selanjutnya dilakukan tindakan atau langkah solusi atas permasalahan mitra (Campbell JR. 2001).

Gambar 2. Persiapan bahan baku pembuatan Nasi Jahe

2.2. Pelaksanaan Kegiatan

Identifikasi Masalah

Persiapan diawali dengan pembahasan program dan penyusunan instrumen yang digunakan untuk menjaring informasi atau masalah mitra. Lingkup instrumen mencakup identifikasi permasalahan mendasar yang dihadapi mitra terutama yang berkaitan dengan upaya mengatasi masalah rendahnya produksi Nasi Jaha.

Sosialisasi.

Kegiatan sosialisasi lebih ditekankan kepada pemberian pemahaman dan pengertian kepada masyarakat tentang pentingnya kegiatan yang akan dilaksanakan ini berkaitan dengan perbaikan ekonomi mitra Kegiatan tersebut menyangkut transformasi gambaran ilmu pengetahuan dan teknologi dalam upaya memecahkan masalah yang dihadapi mitra dalam upaya meningkatkan produksi Nasi Jaha berdasarkan kajian pendekatan RRA untuk selanjutnya dipahami bersama. Sehingga pelaksanaan kegiatan merupakan hasil keputusan bersama mitra dan tim.

Gambar 3. Persiapan beras dan bumbu lainnya

Selanjutnya melalui pendekatan PRA, tim pelaksana bersama mitra berpartisipasi secara aktif bekerja bersama dalam proses implementasi kegiatan. Metode ini memungkinkan masyarakat desa dapat berduskusi, saling berbagi informasi, menambah dan menganalisis permasalahan atau tentang kondisi kehidupan di lingkungannya. Masyarakat secara bersama-samaa merencanakan secara terbuka tentang program yang akan dijalankan. Dengan demikian masyarakat dapat mengetahui tujuan dan apa yang ingin dicapai dari program yang akan dilaksanakan.

Proses Pembelajaran

Setelah sosialisasi, pelaksanaan kegiatan akan ditindaklanjuti dengan kegiatan proses pembelajaran dan kegiatan praktek atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi terhadap warga belajar sesuai dengan apa yang sudah direncanakan dan disepakati bersama dengan mitra. Materi yang diberikan meliputi teori dan praktik terutama proses pendampingan dari awal pengolahan sampai penanganan untuk ke pemasaran terutama terkait dengan proses pengemasan.

Implementasi Teknologi

Implementasi teknologi mencakup kegiatan praktek pengolahan yang higienis yang didampingi langsung oleh tim pelaksana Oleh karena itu dalam kegiatan ini, mulai dari proses persiapan pelaksanaan sampai proses produksi dan pascapanen, bahkan sampai proses pemasaran produk serta analisis ekonomi terus didampingi oleh tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat.

Untuk efektifnya pelaksanaan dan tercapainya tujuan kegiatan ini maka implementasi kegiatan bertolak dari dua permasalahan mendasar yang telah disepakati bersama yaitu bagaimana meningkatkan kualitas produksi dan pendapatan mitra.

2.3. Pemantapan Program Kerja dan Evaluasi

Tahapan ini lebih merupakan tindakan yang didasarkan pada hasil evaluasi pada setiap tahapan program berjalan, yaitu apabila berdasarkan hasil evaluasi setiap program berjalan belum diperoleh hasil yang optimal atau sesuai harapan maka akan ditindak lanjuti dengan proses pemantapan program sesuai bagian yang dirasa masih kurang atau belum mencapai tujuan/sasaran. Untuk memantau kemajuan proram kerja, dilakukan dengan cara mengevaluasi secara langsung aktivitas kerja anggota mitra sejak pengenalan, sampai pada implementasi program dan proses produksi.

Aspek yang dievaluasi mencakup respons, tindakan nyata melalui perilaku kerja setiap peserta didik serta penguasaan pengetahuan (teori dan praktek) yang dirumuskan dalam tiga kriteria keberhasilan yaitu berdasarkan *output* (luaran) *outcome* (hasil) dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini

Gambar 4. Persiapan wadah pemasakan Nasi jaha

Gambar 5. Proses pengisian beras sudah terendam bumbu ke dalam bambu

.

Kriteria ***output*** kegiatan pengabdian ini diukur berdasarkan :

- Terlaksananya proses fasilitasi adanya peningkatan kemampuan sumberdaya manusia serta majunya kelembagaan pasca kegiatan pengabdian ini.
- Tercipta usaha yang menumbuhkan sumber perekonomian masyarakat
- Terciptanya sarana dan prasarana usaha pengolahan Nasi Jaha
- Terciptanya pasar dan lapangan kerja baru

Kriteria berasarkan ***outcome*** diukur adanya:

- Peningkatan kapasitas dan kemampuan sumberdaya manusia
- Peningkatan produktivitas (kuantitas dan kualitas produksi) produksi Nasi jaha.
- Peningkatan jaringan pasar dan kerjasama kelembagaan antara kelompok dengan dengan pihak lain (stakeholder).

BAB III. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Suatu kegiatan pengabdian kepada masyarakat Universitas Negeri Manado telah dilaksanakan kepada kelompok pengolah panganan tradisional atau kue Nasi Jaha "Tante Jeni di Kelurahan Kombos Kecamatan Singkil Manado. Kegiatan ini dilaksanakan dalam upaya lebih mengenalkan dan literasi panganan tradisional Nasi Jaha serta membantu menyelesaikan masalah yang dihadapi masyarakat pengolahan panganan tradisional di wilayah pinggiran kota Manado. Salah satu masyarakat yang mengolah panganan tradisional Nasi adalah Usaha Pengolahan Nasi Jaha "Tante Jeni".

Gambar 6. Proses Pemanggangan Nasi Jaha

Sebagaimana diuraikan dalam metode kegiatan bahwa sebelum dilaksanakan implementasi pengetahuan dan teknologi pengolahan panganan tradisional nasi jaha telah dilakukan evaluasi awal dalam rangka pemetaan permasalahan yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi awal melalui identifikasi masalah dan wawancara dengan pengolah maupun konsumen, maka teridentifikasi beberapa permasalahan secara umum sebagaimana diuraikan pada analisis situasi. Namun mengingat banyaknya permasalahan yang dihadapi mitra, maka disepakati beberapa permasalahan untuk diatasi melalui kegiatan pengabdian ini yaitu dari aspek produksi terutama peningkatan kualitas produksi, pemasaran dan manajemen keuangan. Permasalahan kualitas produksi yang ditemukan di lapangan atau dari konsumen adalah masalah cita rasa yaitu terkadang menonjol rasa manis, rasa jahe, dan terasa sedikit lebih garam.

Walaupun demikian berdasarkan evaluasi juga diperoleh hasil yang sangat memuaskan yaitu 95 persen konsumen sangat menyukai produk panganan tradisional Nasi Jaha yang diproduksi oleh usaha Tante Jeni terutama dari kualitas bahan yang digunakan (beras), serta segi pelayanan terhadap konsumen yang tepat waktu sesuai pesanan. Juga walaupun masih ditemukan citarasa yang belum konsisten, secara keseluruhan konsumen merasa sangat puas dengan produk panganan tradisional Nasi Jaha produksi usaha "Tante Jeni".

Gambar 7. Pengecekan kematangan Nasi Jaha

Setiap wilayah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing dan ada banyak variasi masakan yang tersedia. Orang Indonesia suka makan, tidak hanya makanan, yang dapat mereka konsumsi kapan saja sepanjang hari kapan pun mereka merasa lapar, tetapi juga makanan ringan dari berbagai jenis.

Makan juga memiliki nilai sosial dan makanan sering dibagikan kepada orang lain sebagai buah tangan atau tanda terima kasih maupun sebagai tanda persahabatan. Bahkan konstruksi social suatu bangsa atau daerah dapat dikenal dengan mempelajari dan mengembangkan etnografi tradisi dan budaya panganan yang berkambang dan hidup di masyarakat (Ing, 2011; Ludmila and Terziyska, 2014).

Gambar 8. Pelatihan pengemasan dengan menggunakan Vacuum Sealer

Nasi Jaha adalah salah satu penganan/makanan khas Sulawesi Utara. Panganan tradisional Nasi jaha tidak saja bernilai gizi atau sebagai panganan dikonsumsi pelengkap atau utama, tetapi memiliki nilai budaya dan tradisi yang sudah berkembang sejak lama. Suatu kegiatan adat atau budaya seperti pengucapan syukur tidak lengkap jika Nasi Jaha tidask hadir. Nasi Jaha memiliki nilai sosial yang tinggi tidak saja disukai oleh masyarakat di Sulawesi Utara, tetapi dunia luar yang pernah mencicipi, akan merasakan cita rasa yang khas dan berkeinginan untuk dapat mencicipinya kembali (Du Rand *et al.,* 2003). Walaupun demikian eksistensi panganan tradisional Nasi Jaha di Sulawesi Utara terus menghadapi pesaingnya panganan tradisional lainnya bahkan indtroduksi panganaan dari luar daerah maupun luar negeri.

Nasi Jaha termasuk salah satu deretan panganan tradisional Nusantara asal Sulawesi Utara tergolong lama dan sudah ada turun temurun sebagai panganan pelengkap bahkan utama dalam berbagai acara atau upacara adat dan budaya bagi daerah tertentu seperti pengucapan syukur, upacara adat, perayaan hari-hari besar dan perisitiwa-peristiwa penting lainnya. Kekhasan utama Nasi Jaha (jahe) adalah beras ketan dengan rasa jahe, sedikit bawang merah,garam dan gula serta bumbu lainnya dimasak dalam bamboo berlapis daun pisang. Walaupun demikian untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan sesuai selera konsumen tidaklah mudah karena membutuhkan ketepatan takaran setiap bumbu per satuan ukuran beras. Ketidaktepatan ukuran campuran rempah-rempah/bumbu tentunya akan menghasilkan rasa yang tidak pas seperti terasa tawar atau lebih sedikit garam, atau terasa pahit dan pedas bila kelebihan jahe dan rasa yang tidak pas lainnya. Juga proses perakitan dan pemasakan yang panjang tentunya dibutuhkan keterampilan khusus dan pengalaman yang panjang dalam proses pengolahannya (Anonimous, 2017; 2018).

Sebagaimana diuraikan sebelumnya juga bahwa pada akhir kegiatan ini telah dilakukan evaluasi akhir untuk mencapai target luaran. Hasil evaluasi akhir kegiatan berdasarkan kriteria *output* (luaran) diperoleh bahwa melalui kegiatan ini telah tercipta sarana dan prasarana usaha pengolahan Nasi Jaha melalui fasilitasi pengadaan alat pengemasan *Vacuum Sealer* dan *Plastic Embos* dalam upaya peningkatan kualitas produksi melalui pengemesan higienis (vacuum). Juga terlaksana proses fasilitasi peningkatan kemampuan sumberdaya manusia mencapai 95 persen penguasaan pengetahuan dan keterampilan pengolahan nasi jaha yang higienis dengan menggunakan *Vacum Sealer* untuk pengemasan Nasi Jaha yang akan dilepas ke pasaran. Hasil evaluasi akhir juga diperoleh bahwa adanya peningkatan permintaan produk Nasi Jaha tante Jenis maka Mitra menambaah tenaga kerja untuk membantu operasional proses pengolahan dan pemasaran. Demikian usaha pengolahan Nasi jaha "Tante Jeni" telah memenuhi kriteria menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.

Gambar 9. Penyerahan *Vacuum Sealer* automatic kepada mitra

Gambar 10. Pelatihan penggunaan *Vacuum Sealer* automatic

Melalui kegiatan ini juga telah terfasilitasi upaya peningkatan sumberdaya manusia melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan Mitra dalam hal pemasaran secara digital. Walaupun demikin belum ada keberanian dari Mitra untuk menjalankan secara penuh pmasaran secara *e-marketing* dengan alasan, untuk memenuhi permintaan pelanggan dan yang pesanan bersifat temporer atau sewaktu-waktu, tidak dapat sepenuhnya memenuhinya. Hambatan utama adalah ketersediaan bahan baku seperti daun pisang dan bamboo yang sering tidak tepat waktu diperoleh dari mitra usaha (pemasok daun pisang dan bamboo). Satu hal yang menarik dan menjadi salah satu langkah maju dari usaha kuliner panganan tradisional Nasi Jaha Tante Jeni adalah adanya permintaan untuk pasokan ke usaha kuliner-kuliner dan restaurant serta hotel untuk memenuhi permintaan dari wisatawan.

Tentunya usaha pengolahan Nasi Jaha merupakan salah satu usaha mendukung program pariwisata menciptakan dan mempertahankan tradisi pengolahan Nasi Jaha yang menjadi salah satu produk kuliner dalam menunjang wisata kuliner. Sebagaimana diketahui bahwa dalam beberapa tahun terakhir telah terjadi pergeseran yang jelas dalam permintaan pariwisata dari ekspresi material budaya menjadi lebih aspek tidak berwujud seperti suasana, gaya hidup, kreativitas dan identitas masyarakat tuan rumah (Richards, 2008). Budaya lokal dipandang sebagai pendorong utama pengembangan pariwisata dan sumber keunggulan kompetitif, memiliki potensi untuk membentuk proposisi penjualan yang unik. Dalam skala global seiring dengan permintaan produk wisata tradisional (Ivanova *et al.*, 2014).

Evaluasi akhir program berdasarkasn kriteria *outcome* (hasil) pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat diperoleh hasil juga bahwa melalui pelaksanaan proram pengabdian kepada masyarakat ini telah terjadi peningkatan produktivitas (kuantitas dan kualitas produksi) Nasi Jaha dan terdapat peningkatan nilai tambah produk serta peningkatan jaringan pasar. Peningkatan nilai tambah produk terukur dari dua minggu setelah pelaksanaan kegiatan terjadi peningkatan volume (jumlah) pesanan dari yang sebelumnya berkisar antara 75 ujung per minggu terjadi peningkatan 120 - 150 ujung per minggu atau dengan nilai produksi mencapai Rp.5.000.000 sampai dengan Rp.7.500.000,- per minggu dengan omset mencapai 3.000.000,- sampai dengan Rp.3.500.000,- per minggu atau terjadi peningkatan nilai produksi mencapai di atas 90 persen. Nilai produksi tersebut dapat meningkat pada hari-hari besar dan hari-hari tertentu seperti pada tanggal 25 September 2021 terjadi lonjakan pesanan mencapai 175 batang atau dengan nilai jual mencapai Rp.7.750.000,- dengan omset mencapai Rp.3.650.000,- atau melampaui nilai penjualan per minggu pada hari-hari produksi normal.

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah, dan budaya. Dengan keragaman geografis dan budaya yang sangat besar di seluruh nusantara, terbukti bahwa masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Dengan demikian, makanan dapat dimanfaatkan sebagai sarana strategis untuk mendongkrak industri pariwisata Tanah Air. Oleh karena itu upaya pengembangan wisata kuliner sebagai salah satu sektor wisata minat khusus untuk dipromosikan secara luas ke pasar

internasional sejalan dengan pengembangan sektor wisata lainnya. Tentunya juga pengenalan wisata kuliner Indonesia seharusnya tidak hanya sekedar mengekspos keragaman makanan tradisional yang dimiliki Indonesia, tetapi lebih penting lagi, memberitahu pasar tentang nilai-nilai sosial budaya di balik makanan itu sendiri (Du Rand *et al.,* 2003; Wijaya, 2019). Juga ada peningkatan permintaan pelanggan yang nyata sebagai bentuk alternatif pariwisata berdasarkan budaya lokal (Kuhne *et al*., 2010). Makanan tradisional adalah salah satu elemen paling menarik sejauh menyangkut pariwisata, karena dapat tidak hanya menjadi daya tarik utama wisata minat khusus (gourmet atau wisata kuliner), tetapi juga menambah daya tarik tersendiri dan karakter otentik tempat itu. Selain itu, perusahaan yang menyediakan layanan gastronomi dipandang sebagai salah satu sektor utama dalam industri pariwisata (Panasiuk, 2014).

Gambar 11. Contoh kemasan Nasi Jaha Menggunakan *Vacuum Sealer*.

Makanan tradisional itu kompleks, tidak terdefinisi dengan baik dan terkadang konsep yang sangat kontroversial, terkait dengan identitas budaya tertentu, periode sejarah dan warisan. Tradisi kuliner adalah sering diturunkan sepanjang garis materi keluarga dan historis dengan setiap generasi baru mempelajari resep, kebiasaan makan dan selera nenek moyang mereka. Tradisi kuliner mereproduksi budaya dan digabungkan dengan daerah kekhususan. Dalam upaya menghadirkan budaya nasional sebagai sesuatu yang unik dan terikat secara eksternal, tradisi kuliner telah memperoleh nilai simbolis yang kuat dan berfungsi sebagai ekspresi semangat nasionalisme.

Oleh karena itu pemahaman yang tepat tentang terminologi makanan tradisional penting bagi masyarakat dan teristimewa bagi para pelaku usaha kuliner dan usaha kuliner sebagai makanan/gizi adalah kunci komunikasi. Oleh karena itu beberapa Negara telah membuat penunjukan produk yang terkait dengan asal geografis atau metode produksi tradisional untuk dilindungi dan terus dipertahankan serta terus dipromosikan kekhasan sebagai bagian dari kuliner khas daerah tidak saja bernilai social budaya, dan menjadi daya tarik wisata, tetapi juga bernilai gizi dan sehat untuk dikonsumsi (Ivanova *et al.*, 2014).

BAB IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Telah terfasilitasi upaya peningkatan sumberdaya manusia melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan Nasi Jaha yang berkualitas
2. Telah terfasilitasi pengadaan satu unit *Vacuum Sealer*
3. Terfasilitasi peningkatan kapasitas sumberdaya mitra dalam hal manajemen pemasaran dan manajemen keuangan.
4. Meningkatnya kapasitas produksi Nasi Jaha yang mencapai 90 persen.
5. Meningkatnya pendapatan mitra

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Unima yang telah memberikan Hibah Pengabdian kepada Masyarakat. Ucapan terima kasih disampaikan juga kepada Ketua LPPM Unima yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Anonimous. 2017.. Food Cooking in Bamboo. https://steemit.com [25 September 2021].

Campbell JR. 2001. Participatory Rural Appraisal as Qualitative Research: Distinguishing Methodological Issues from Participatory Claims. *Human Organization* 60 (4) : 380-389.

Du Rand GE, Heath E, Alberts N. 2003. The role of local and regional food in destination marketing: a South African situation

analysis. *J Travel Tour Mark.* 14 (3/4):97–112.

Ing LC. 2011. A brief introduction to anthropological derspectives on Diet: insights into the study of overseas Chinese. *Asian Culture and History* 3(1):86-93.

Johnston JL, Fanzo JC, Cogill B. 2014. Understanding sustainable diets: A descriptive analysis of the determinants and processes that influence diets and their impact on health, food security, and environmental sustainability. *Adv Nutr* 5 : 418 -429.

Ludmila I, Terziyska I. 2014. Characteristics of traditional food the viewpoint of the tourism business. *Service Management* 3 (14) : 123–130.

Kühne, B., Vanhonacker, F., Gellynck, X. & Verbeke, W. (2010). Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance? Food Quality and Preference, 21 (6): 629–638.

Panasiuk, A. (2014). Selected issues of management of regional tourist product. *J. Service Management* 12 : 49–60.

Thiroux JP, Krasemann KW. 2012. Ethics: Theory and Practice, 11th Edition. Upper Saddle River, N.J. : Pearson Prentice Hall.

Wijaya S. 2019. Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesianculinary tourism. *Journal of Ethnic Foods* 6 (9):1-10.