

Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Meningkatkan Pemberdayaan SDM melalui Pelatihan Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka di Desa Ngrogung Kecamatan Ngebel Kabupaten Ponorogo

Puput Imroatu Sholichah¹, Haniatul Mukaromah²

¹ Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

² Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

Abstract

The community of Ngrogung Village, Ngebel District, has a local potential in the form of abundant jackfruit. However, its utilization is still limited to household consumption or being sold in fresh form with low economic value. This condition indicates the need for human resource (HR) empowerment through improving skills in processing local food ingredients to create added value. This community service activity aims to enhance the capacity of the community, particularly women and youth, through training in making steamed layered jackfruit cake (bolu lapis kukus nangka) as an innovative processed product. The method used was *Asset Based Community Development* (ABCD), which emphasizes the utilization of assets and local potential through four stages: *discovery* (identification of potential), *dream* (formulation of aspirations), *design* (program planning), and *destiny/delivery* (implementation and sustainability). The results of the activity show an increase in participants' skills in processing jackfruit into economically valuable products, greater community awareness of the importance of utilizing local potential, and the emergence of small household-based business initiatives. The impact of this activity not only supports human resource empowerment but also opens business opportunities, strengthens family economies, and encourages community independence based on local potential.

Keywords

Human Resource Empowerment, Local Food, Training.

Corresponding Author

Puput Imroatu Sholichah

Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; puputimroatus@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Masyarakat Desa Ngrogung Kecamatan Ngebel memiliki potensi sumber daya alam yang cukup melimpah, salah satunya buah nangka. Berdasarkan hasil observasi lapangan, produksi buah nangka di desa ini cukup tinggi terutama pada musim panen, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah. Hal ini menyebabkan nilai tambah dari hasil pertanian belum optimal dan belum



mampu memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi keluarga (Suryana, 2020).

Kondisi tersebut mencerminkan adanya kesenjangan antara potensi lokal yang tersedia dengan kemampuan masyarakat dalam mengolah dan mengembangkan produk turunan yang bernilai jual. Keterbatasan keterampilan dan minimnya inovasi dalam pengolahan pangan membuat sebagian besar masyarakat belum melihat peluang ekonomi dari pemanfaatan nangka. Padahal, produk olahan berbasis pangan lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi usaha kecil menengah yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Hidayat & Ningsih, 2021).

Pemanfaatan bahan pangan lokal tidak hanya mendukung kemandirian pangan, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat pedesaan (Rachman & Purwaningsih, 2018). Oleh karena itu, diperlukan upaya konkret dalam mengembangkan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pengolahan pangan berbasis potensi lokal.

Selain itu, studi oleh Kurniawan (2022) menemukan bahwa pelatihan berbasis *Asset Based Community Development* (ABCD) dengan memanfaatkan potensi lokal berupa buah nangka dapat meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan pelatihan sekaligus menumbuhkan kesadaran untuk mengoptimalkan potensi sumber daya lokal.

Pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka menjadi penting dilakukan sebagai upaya pemberdayaan sumber daya manusia (SDM). Pelatihan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya memanfaatkan potensi desa sebagai modal sosial dan ekonomi. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan motivasi kepada kelompok perempuan dan pemuda desa untuk mengembangkan usaha berbasis rumah tangga yang mandiri (Fitriani, 2019).

Dengan demikian, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Ngrogung dalam mengolah bahan pangan lokal, khususnya nangka, menjadi produk inovatif berupa bolu lapis kukus nangka yang memiliki nilai tambah. Lebih jauh, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung pemberdayaan SDM, membuka peluang usaha baru, serta memperkuat kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal.

2. METODE

Penelitian dan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD). Pendekatan ini menekankan pada pemanfaatan aset atau potensi yang dimiliki oleh masyarakat sebagai dasar dalam proses pemberdayaan. ABCD dipilih karena mampu menggali kekuatan lokal yang sudah ada, sehingga kegiatan tidak sekadar memberikan bantuan dari luar, tetapi membangkitkan kemandirian masyarakat itu sendiri (Kretzmann & McKnight, 1993).

Penelitian ini dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Agustus 2025 di posko KPM 05 Insuri yang bertempat di Rt 02 Dkh. Ngrogung, Desa Ngrogung, Kecamatan Ngebel.

Sasaran utama kegiatan penelitian ini adalah Karangtaruna putri Dkh. Ngrogung, Desa Ngrogung, karena kelompok ini memiliki peran penting dalam pengolahan pangan dan peluang untuk mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga (Suharto, 2010). Peserta yang terlibat sebanyak 15 orang, terdiri atas ibu rumah tangga, pemuda, serta didukung

perangkat desa. Tim KPM Insuri sebagai panitia dalam pelatihan, dan narasumber atau fasilitator dari UPT BLK Ponorogo bidang pengolahan pangan.

Pelaksanaan metode ABCD dalam penelitian ini dilakukan melalui empat tahapan berikut:

1. *Discovery* (Penemuan Aset)

Tahap awal dilakukan dengan mengidentifikasi potensi lokal yang ada di Desa Ngrogung. Melalui observasi dan wawancara dengan masyarakat, ditemukan bahwa buah nangka merupakan salah satu hasil pertanian melimpah yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Selain itu, masyarakat memiliki aset berupa SDM dengan semangat belajar tinggi serta kebersamaan dalam kegiatan kelompok (Sutrisno, 2019).

2. *Dream* (Perumusan Harapan)

Pada tahap ini, masyarakat beserta tim KPM merumuskan mimpi bersama, yaitu memanfaatkan nangka menjadi produk olahan bernilai ekonomi. Salah satu ide yang disepakati adalah pembuatan bolu lapis kukus nangka sebagai inovasi kuliner khas desa yang dapat dipasarkan secara lebih luas. Harapan lainnya adalah terbentuknya usaha rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta menjadikan perempuan dan pemuda lebih mandiri secara ekonomi (Isbandi, 2018).

3. *Design* (Perencanaan)

Tahap perencanaan dilakukan dengan menyusun program pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka. Perencanaan mencakup:

- a. Penyusunan materi pelatihan, mulai dari pengenalan potensi lokal, praktik pembuatan, inovasi produk, hingga strategi pengemasan dan pemasaran.
- b. Penentuan narasumber dan fasilitator yang kompeten di bidang pengolahan pangan.
- c. Penyediaan sarana dan prasarana, seperti peralatan memasak, bahan baku, dan tempat pelatihan.
- d. Perencanaan ini dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat agar mereka merasa memiliki program (Supriyanto, 2020).

4. *Destiny/Delivery* (Pelaksanaan dan Keberlanjutan)

Tahap terakhir adalah pelaksanaan pelatihan dan tindak lanjutnya. Peserta dilatih secara langsung dalam membuat bolu lapis kukus nangka, kemudian didorong untuk mempraktikkan secara mandiri di rumah. Peserta dilatih mulai dari pengolahan bahan, teknik pembuatan, hingga pengemasan produk. Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi serta diskusi keberlanjutan berupa inisiatif pembentukan usaha kecil berbasis rumah tangga yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan kemandirian masyarakat (Slamet, 2014).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka

Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Agustus 2025 di posko KPM 05 Insuri yang bertempat di Rt 02 Dkh Ngrogung, Desa Ngrogung, Kecamatan Ngebel. Kegiatan ini diawali dengan acara pembukaan yang dipimpin oleh MC serta sambutan dari perwakilan tim KPM 05 dan Ketua Karangtaruna putri Dkh. Ngrogung sebagai bentuk dukungan terhadap program. Setelah pembukaan, kegiatan dilanjutkan dengan sesi seminar yang berisi pemaparan materi oleh narasumber dari UPT BLK Ponorogo mengenai cara pembuatan & bahan - bahan

pembuatan bolu lapis kukus nangka, pengemasan & pemasaran produk, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan melalui inovasi olahan pangan. Narasumber memberikan penjelasan mengenai nilai gizi buah nangka, manfaat ekonominya, serta strategi sederhana untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis bahan lokal.

Memasuki sesi pelatihan praktik, peserta diarahkan untuk mengikuti langkah-langkah pembuatan bolu lapis kukus nangka secara langsung. Narasumber menjelaskan resep, takaran bahan, teknik pengolahan, hingga proses pengukusan bolu. Panitia menyiapkan alat dan bahan dan membagi peserta menjadi 4 kelompok. Peserta kemudian diberi kesempatan mencoba sendiri dengan bimbingan panitia dan narasumber, sehingga mereka tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktik.

Berikut langkah-langkah pembuatan bolu lapis kukus nangka:

1. Siapkan alat dan bahan sesuai takaran (tepung terigu, telur, susu bubuk, tepung maizena, gula pasir, margarin, Sp, baking powder, nangka, santan).
2. Lelehkan margarin tunggu sampai suhu ruang.
3. Blender 150 gr nangka dan sisakan 50 gr potong dadu kecil buat topping.
4. Lalu mixer telur, gula pasir, sp sampai putih kental berjejak kurang lebih 15 menit.
5. Lalu masukkan campuran tepung terigu, maizena, susu bubuk dan baking powder (yang sudah terlebih dahulu diayak) aduk balik dengan spatula.
6. Masukkan nangka yg sudah dihaluskan kemudian masukkan margarin dan santan aduk rata
7. Bagi adonan menjadi dua pertama diberi pewarna kuning telur, sisakan sedikit beri pewarna hijau
8. Tuangkan adonan warna hijau ke loyang kemudian tungkan adonan kuning di atasnya kemudian beri topping potongan nangka
9. Lalu kukus adonan di panci yang sudah dipanaskan, kukus selama 35 menit
10. Setelah 35 menit bolu lapis kukus nangka siap dihidangkan.

Selama pelatihan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme tinggi. Banyak yang aktif bertanya mengenai variasi resep, tips menjaga kualitas rasa, serta cara pengemasan produk agar lebih menarik. Tim KPM juga menambahkan sesi diskusi mengenai strategi pemasaran sederhana yang bisa dilakukan oleh masyarakat untuk memulai usaha kecil berbasis olahan nangka.

Kegiatan ditutup dengan sesi evaluasi singkat dan foto bersama. Peserta menyampaikan kesan positif dan berharap kegiatan serupa dapat terus dilaksanakan sebagai bentuk pengembangan keterampilan masyarakat.

Dengan demikian, proses pelaksanaan pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka berjalan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.



“Dokumentasi Pemaparan Materi Pelatihan Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka oleh Narasumber (UPT BLK Ponorogo)”



“Dokumentasi Proses Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka”



“Dokumentasi hasil Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka”

Hasil yang Diperoleh dalam Pelatihan Pembuatan Bolu Lapis Kukus Nangka

Pelatihan ini memberikan hasil yang cukup signifikan bagi masyarakat Desa Ngrogung:

1. Peningkatan Pengetahuan: Peserta memperoleh wawasan baru mengenai diversifikasi olahan pangan lokal, khususnya nangka, yang sebelumnya hanya dimanfaatkan secara sederhana untuk konsumsi rumah tangga atau dijual segar (Hidayat, 2021).
2. Peningkatan Keterampilan: Peserta mampu mempraktikkan teknik pembuatan bolu lapis kukus nangka secara mandiri. Hal ini ditunjukkan dengan keberhasilan kelompok dalam menghasilkan produk yang layak konsumsi.
3. Perubahan Sikap: Masyarakat mulai memiliki kesadaran pentingnya mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi (Rahmawati, 2019).
4. Dampak Ekonomi: Setelah pelatihan, beberapa peserta berinisiatif memproduksi bolu lapis kukus nangka dalam skala kecil untuk dijual di lingkungan sekitar sebagai usaha rumahan.

Keterlibatan Masyarakat dan Pemanfaatan Aset Lokal

Masyarakat terlibat secara aktif selama kegiatan berlangsung. Antusiasme peserta terlihat dari partisipasi dalam sesi praktik dan diskusi kewirausahaan. Hal ini membuktikan pendekatan *Asset Based Community Development (ABCD)* berjalan efektif karena memanfaatkan aset lokal, yaitu buah nangka, sebagai modal utama pemberdayaan (Kurniawan, 2018).

Analisis Pencapaian Tujuan

Tujuan kegiatan pengabdian, yaitu meningkatkan pemberdayaan SDM melalui pemanfaatan pangan lokal, dapat dikatakan tercapai. Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga menunjukkan adanya perubahan pola pikir dalam memandang potensi desa. Hasil ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kemandirian dan memperkuat ekonomi masyarakat desa (Sari & Putra, 2020).

Dengan demikian, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam aspek pengetahuan, keterampilan, sikap, dan ekonomi masyarakat, sekaligus membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan bolu lapis kukus nangka di Desa Ngrogung, Kecamatan Ngebel berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pemberdayaan sumber daya manusia melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa, memperoleh pengetahuan baru mengenai diversifikasi pangan, keterampilan dalam mengolah buah nangka menjadi produk bernilai ekonomi, serta kesadaran akan pentingnya pemanfaatan potensi lokal. Manfaat nyata yang dirasakan masyarakat antara lain meningkatnya keterampilan dalam pengolahan pangan, terbukanya peluang usaha berbasis rumah tangga, serta tumbuhnya motivasi untuk mandiri secara ekonomi. Selain itu, kegiatan ini turut memperkuat peran masyarakat dalam mendukung pembangunan desa berbasis aset lokal. Sebagai rekomendasi, kegiatan serupa perlu terus dilaksanakan secara berkelanjutan dengan cakupan lebih luas, misalnya pengembangan variasi produk olahan nangka lainnya, pelatihan pemasaran digital, serta dukungan dari pemerintah desa maupun

lembaga mitra dalam pendampingan usaha. Dengan demikian, keberlanjutan program ini dapat semakin memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat sekaligus mengoptimalkan potensi lokal desa.

REFERENSI

- Fitriani, (2019) *pemberdayaan perempuan dan pemuda melalui pelatihan*
- Hidayat, R. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 101-110.
- Hidayat & Ningsih, (2021) *pengembangan produk olahan pangan lokal*
- Isbandi, R. A. (2018). *Pemberdayaan, Partisipasi, dan Penguatan Kapasitas Masyarakat*. Jakarta: FISIP UI Press.
- Kurniawan, A. (2018). *Pendekatan ABCD dalam pengembangan masyarakat*. Jakarta: Prenadamedia.
- Kurniawan, A. 2022. "Pemanfaatan Potensi Lokal dalam Pemberdayaan Masyarakat melalui Pendekatan ABCD." *Jurnal Pemberdayaan Desa*, 4(3): 201–209.
- Kretzmann, J. P., & McKnight, J. L. (1993). *Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. Illinois: ACTA Publications.
- Rachman, B., & Purwaningsih, Y. (2018). Pengembangan Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan Indonesia*, 27(2), 55–64.
- Rahmawati, D. (2019). Peningkatan nilai tambah pangan lokal melalui inovasi produk olahan. *Jurnal Inovasi Pangan*, 7(1), 45-52.
- Sari, M., & Putra, I. (2020). Pelatihan berbasis potensi lokal untuk meningkatkan kemandirian masyarakat desa. *Jurnal Pemberdayaan*, 6(3), 210-219.
- Slamet, M. (2014). *Pembangunan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Suharto, E. (2010). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.
- Supriyanto, E. (2020). *Metode Pemberdayaan Masyarakat: Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Suryana, (2020) *potensi pangan lokal & ekonomi desa*
- Sutrisno, H. (2019). *Strategi Pembangunan Berbasis Potensi Lokal*. Malang: UB Press.