

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, Oktober 2023
Universitas Mataram, 24 Agustus 2023

**OPTIMALISASI POTENSI LOKAL PERTANIAN
PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PEMANFAATAN POTENSI SUMBERDAYA LOKAL
BERBASIS PRODUK DI DESA PERINA, KECAMATAN JONGGAT, KABUPATEN LOMBOK TENGAH**

I Gede Pasek Adiarta, Sitta Yulia Zahara, Irma Sofiya Milati, Bq Anggini Alya Octaviana,
Refaliana Anggun Liani, Alya Dahana Humairo, Ida Ayu Garnis Paramitha, Bq Diana Intan
Cahyaningrum, Arkan Sajidan, Agus Mukmin

Universitas Mataram

*Alamat korespondensi: gedepasekadiarta@gmail.com

Jl. Majapahit No.62, Mataram, Nusa Tenggara Barat

ABSTRACT

Pengembangan produk makanan inovatif menjadi fokus utama dalam memenuhi preferensi konsumen yang semakin beragam. Penelitian ini bertujuan sebagai pemberdayaan perempuan di Desa Perina dalam membuat produk "Rice Chip Berbasis Nasi" sebagai produk alternatif yang menarik. Fokus penelitian ini adalah menggambarkan proses produksi Rice Chip dengan menggunakan beras sebagai bahan dasar utama dan mengoptimalkan kemampuan masyarakat setempat khususnya kalangan ibu-ibu. Adapun tahapan produksi yang dijelaskan meliputi seleksi beras, pengolahan, dan pembentukan chip. Selain itu, karakteristik fisik dan sensoris dari Rice Chip yang dihasilkan juga dianalisis. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Perina, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Desa ini dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki potensi dalam pengembangan produk lokal berbasis nasi. Metode penelitian yang digunakan meliputi pengumpulan data primer dan sekunder, serta analisis kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi Rice Chip berbasis nasi dapat dilakukan dengan sukses. Tahapan seleksi beras melibatkan pemilihan beras berkualitas tinggi yang memiliki kandungan amilosa yang tinggi. Pengolahan beras dilakukan melalui proses penggilingan, pencucian, dan pengeringan untuk menghasilkan Nasi yang berkualitas. Pembentukan chip dilakukan dengan menggunakan teknik pemanggangan dan penggorengan yang tepat. Karakteristik fisik Rice Chip yang dihasilkan meliputi warna, tekstur, dan kekerasan chip. Karakteristik sensoris meliputi rasa, aroma, dan kelembutan chip. Temuan dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru dalam inovasi produk makanan berbasis nasi. Rice Chip berbasis nasi ini memiliki potensi untuk menjadi alternatif makanan ringan yang sehat dan lezat. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan memberikan manfaat bagi pengembangan produk lokal di wilayah Desa Perina dan sekitarnya.

Kata kunci: Rice Chip, beras, inovasi produk makanan, karakteristik fisik, karakteristik sensoris, pengembangan produk lokal

ABSTRACT

The primary focus of this research is on the development of innovative food products to meet the increasingly diverse preferences of consumers. This study aims to empower women in Perina Village by creating "Rice Chips based on Rice" as an attractive alternative product. The research focuses on describing the production process of Rice Chips using rice as the main ingredient and optimizing the skills of the local community, particularly among mothers. The production stages explained include rice selection, processing, and chip formation. Additionally, the physical and sensory characteristics of the resulting Rice Chips are analyzed. This research was conducted in Perina Village, Jonggat District, Central Lombok Regency. This village was chosen as the research location due to its potential in developing local rice-based products. The research methods employed include primary and secondary data collection, as well as qualitative and quantitative analysis. The results of the study demonstrate that the

production process of rice-based Rice Chips can be successfully carried out. The rice selection stage involves choosing high-quality rice with a high amylose content. Rice processing is conducted through milling, washing, and drying processes to produce high-quality rice. Chip formation is achieved using appropriate roasting and frying techniques. The physical characteristics of the resulting Rice Chips include color, texture, and chip hardness. The sensory characteristics encompass taste, aroma, and deliciousness of the chips. The findings of this research are expected to provide new insights into rice-based food product innovation. Rice Chips based on rice have the potential to become a healthy and delicious alternative snack. Furthermore, this research is also expected to benefit the development of local products in the Perina Village area and its surroundings.

Keywords: Rice Chips, rice, food product innovation, physical characteristics, sensory characteristics, local product development.

PENDAHULUAN

Kuliah kerja nyata (KKN) merupakan salah satu wujud pengabdian lembaga perguruan tinggi kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas Mataram (UNRAM) yang pada tahun ini berfokus kepada pengembangan masyarakat di desa. Adanya KKN bertujuan untuk menjawab permasalahan yang terjadi di desa dengan mengedepankan pendekatan secara intelektual. Kegiatan Kuliah kerja nyata ini di berikan kepada mahasiswa untuk bisa mengimplementasikan ilmu yang telah didapatkan di universitas kepada masyarakat di desa. Tim KKN berperan sebagai pendamping dan mitra kerja masyarakat kegiatan yang dilakukan dalam berbagai bentuk seperti pelatihan, penyuluhan, dan pendampingan.

Pada tahun 2023 ini, kegiatan KKN Univeristas Mataram merupakan kegiatan KKN yang berfokus dalam pengembangan masyarakat desa, jadi mahasiswa aktif dalam mencari permasalahan yang terjadi di desa dan mencari solusi terhadap masalah yang telah di dapatkan dari desa tersebut. Kegiatan KKN ini mengangkat tema utama yaitu Desa Prenur, dengan mengusung tema ini diharapkan mahasiswa, melalui kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan, dapat berkontribusi pada pengembangan dan taraf hidup masyarakat yang berada di desa. Desa yang menjadi tempat kami melaksanakan program ini adalah desa Perina, yang berada di Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah.

Desa Perina merupakan desa yang berdiri pada tahun 1965 yang merupakan pemekaran dari desa bonjeruk. Pada tahun 2022 jumlah penduduk desa perina adalah sebanyak 3703 jiwa yang terdiri dari 1500 laki-laki dan 1500 perempuan yang terbagi dalam 1308 kepala keluarga dari segi kepadatan penduduk desa ini dikatakan tidak terlalu padat atau bisa dikatakan jarang. Per tahun 2022 jika dibandingkan antara jumlah penduduk dengan luas wilayah maka tingkat kepadatan penduduk adalah 102 jiwa/Km². Secara geografis, wilayah desa perina terdiri dari 5 dusun, sebagian besar dusun terletak diantara persawahan, untuk rumah penduduk sendiri tersusun mengompleks, dan sebagian lainnya terletak diantara persawahan.

Melalui kegiatan indentifikasi dan pengenalan desa terdapat beberapa permasalahan yang ada di desa perina yaitu permasalahan pembentukan UMKM dan pemasaran, tujuan adanya KKN adalah untuk memberikan solusi terkait dengan permasalahan yang sedang di hadapi oleh desa perina ini. Industri makanan terus mengalami pertumbuhan dan perubahan yang signifikan sebagai respons terhadap perubahan preferensi konsumen dan permintaan pasar yang terus berkembang, Inovasi dalam produk makanan menjadi kunci penting dalam menjawab tantangan ini. Salah satu pendekatan yang menarik adalah pengembangan produk yang menggabungkan bahan dasar yang tidak biasa, menciptakan produk unik yang dapat memikat konsumen dan memberikan nilai tambah.

Pada konteks ini, penelitian ini bertujuan untuk memfokuskan pada pengembangan "Rice Chip Berbasis Nasi" sebagai salah satu produk inovatif dalam industri makanan. Nasi, sebagai salah satu sumber karbohidrat utama di berbagai budaya, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah seperti Rice Chip. Rice Chip memiliki potensi sebagai camilan alternatif yang lebih sehat, berpotensi rendah lemak dan memiliki tekstur yang menarik.

Kehadiran produk Rice Chip juga dapat memberikan manfaat sosial dan ekonomi bagi daerah pedesaan, seperti Desa Perina, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, seperti beras yang melimpah di daerah tersebut, pengembangan produk seperti Rice Chip dapat memberikan peluang ekonomi tambahan bagi masyarakat setempat. Selain itu, pengembangan produk lokal juga dapat mengangkat citra daerah dan meningkatkan potensi pariwisata kuliner.

Melalui penelitian ini, kami bertujuan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang proses produksi Rice Chip berbasis nasi serta menganalisis karakteristik fisik dan sensoris dari produk yang dihasilkan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan berharga dalam pengembangan produk makanan inovatif, meningkatkan nilai tambah bahan lokal, dan mendukung perkembangan ekonomi dan pariwisata di daerah tersebut.

METODE KEGIATAN

Berdasarkan analisis situasi terkait dengan keadaan Desa Perina, maka Kelompok KKN PMD Unram merancang berbagai kegiatan untuk menjawab persoalan-persoalan tersebut. Permasalahan yang telah diidentifikasi di kelompokan dalam beberapa spesifikasi dan pengembangan potensi desa yang dilaksanakan dalam 3 kegiatan.

1. Tempat dan Waktu

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Universitas Mataram dengan tema “Desa preneur” terhitung mulai dari tanggal 20 Juni 2023 – 12 Agustus 2023 yang dilaksanakan di Desa Perina, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Timur.

2. Sasaran

Yang menjadi sasaran dalam kegiatan pengabdian ini yaitu Masyarakat Desa Perina, yang dimana desa ini terbagi dalam 5 dusun, yaitu Dusun Perina Lauk, Bun Base, Bun Rejeng, Perina Daye dan perina lendang.

3. Metode Kegiatan

Bentuk kegiatan utama yang dilakukan yaitu mengajak atau mensosialisasikan kepada masyarakat tentang kegiatan berwirausaha guna meningkatkan perekonomian, salah satunya dengan memanfaatkan hasil pertanian agar dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Adapun beberapa tahap yang dilakukan yaitu:

a) Survey Lokasi

Tahap pertama yang dilakukan yaitu melakukan pengamatan (observasi) di daerah/lingkungan desa, hal apa yang sekiranya terdapat di Desa Perina yang belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat sekitar, sehingga hal tersebut dapat diolah yang kemudian memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

b) Wawancara

Selain melakukan survey atau pengamatan keadaan di lokasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) secara langsung, tentunya tahap selanjutnya yang dilakukan yaitu melakukan wawancara kepada dengan perangkat desa, yang kami wawancarai adalah sekretaris desa. Karena lebih banyak tahu tentang kondisi sebenarnya yang ada di lokasi dan dapat memberikan saran tentang hal apa yang perlu kami lakukan nantinya selama masa pengabdian di masyarakat.

c) Diskusi dengan Anggota Kelompok

Tahap selanjutnya yang wajib dilakukan yaitu tahap diskusi bersama dengan semua anggota kelompok KKN. Hal yang dibahas dalam tahap diskusi ini terkait dengan program kerja yang akan dilaksanakan, mulai dari waktu & tanggal kegiatan, lokasi kegiatan, pihak-pihak yang sebaiknya diundang untuk dapat hadir, pembagian tugas dari masing-masing anggota kelompok, persiapan bahan-bahan yang dibutuhkan, hingga tahap pelaksanaan kegiatan. Setelah melewati beberapa tahap kegiatan, akhirnya kelompok kami menetapkan program kerja utama yaitu memanfaatkan hasil perikanan yaitu ikan nila dan juga hasil pertanian yaitu singkong.

d) Internet Surfing

Internet surfing ini dilakukan guna mengetahui lebih banyak referensi tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan dari Beras. Dari berbagai referensi tersebutlah kelompok kami menemukan cara yang sederhana dengan bahan-bahan yang mudah didapat dan tentunya menghasilkan produk dengan kualitas yang baik.

e) Uji Coba, Trial and error

Setelah mencari beberapa referensi cara pembuatan produk olahan Beras melalui internet, tahap selanjutnya yaitu tahap uji coba (Trial and Error). Tahap ini dilakukan hingga kelompok kami menemukan bahan-bahan dan peralatan apa saja serta cara yang mudah untuk membuat produk Rice chip, Tahap uji coba ini dilakukan dengan tujuan agar nantinya ketika mensosialisasikan kepada masyarakat desa, kelompok kami sudah lebih tahu dan dapat dengan mudah menjelaskan kepada

masyarakat desa, sehingga kegiatan sosialisasi dapat berjalan dengan lancar.

f) **Sosialisasi Produk, Penentuan Harga Jual dan Teknik Pemasaran**

Setelah melewati beberapa tahap diatas, tahap selanjutnya yaitu tahap sosialisasi produk dan pembinaan harga jual. Kegiatan sosialisasi ini kami lakukan kepada ibu-ibu PKK guna menjelaskan bahwa hasil pertanian yang berupa Beras, jika dapat dimanfaatkan dan diolah dengan baik, tentunya akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan dapat dijadikan ide untuk memulai kegiatan berwirausaha. Serta kami juga mengajak/memotivasi masyarakat Desa Perina untuk mau memulai berwirausaha. Karena berwirausaha dapat dimulai dengan cara yang sederhana, salah satunya dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang ada di sekitar desa untuk dijadikan sebuah produk yang ketika dijual dapat memiliki nilai jual yang tinggi.

Selain itu, kami juga melakukan pembinaan mengenai bagaimana cara penentuan harga jual produk sehingga dapat memberikan laba yang maksimal. Masyarakat harus bisa meminimalkan pengeluaran dengan cara pintar dalam memilih bahan-bahan. Karena semakin kecil pengeluaran maka akan semakin besar laba yang akan diperoleh. Kami juga menjelaskan bagaimana teknik pemasaran produk yang baik, selain dengan cara menitikan di kios/toko yang ada di desa, cara lain salah satunya dengan memanfaatkan media sosial, diantaranya seperti instagram, facebook, shopee, tokopedia, lazada, tiktok dan masih banyak media sosial lainnya. Karena dizaman serba digital ini, jika berwirausaha dilakukan tanpa pemasaran online, kemungkinan besar produk yang dijual akan kalah saing dengan produk-produk yang mampu memanfaatkan media online dengan baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Perina merupakan desa yang memiliki potensi di sektor pertanian dan peternakan. Sebagian besar masyarakat desa menggantungkan hidupnya bertani dan beternak . Namun, pemanfaatan potensi desa ini jarang dimanfaatkan lebih lanjut oleh masyarakat sekitar Desa Perina dikarenakan kurangnya minat masyarakat dalam berwirausaha. Sehingga diharapkan dengan adanya peserta Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) Universitas Mataram dapat membantu meningkatkan minat berwirausaha masyarakat Desa Perina dengan cara memberikan ide usaha yang dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat.

1. **Produk Rice Chip**

Secara keseluruhan, kegiatan pengenalan program kerja utama berjalan dengan baik. Peserta yang hadir sesuai dengan target yang diharapkan. peserta yang hadir mengikuti pengenalan program pembuatan Rice Chip dihadiri oleh ibu-ibu PKK Desa Perina Seluruh peserta menyimak dengan antusias dan ikut berpartisipasi dengan kegiatan pembuatan Rice Chip yang kita laksanakan di Balai Latihan Kerja Komunitas Bintang Sembilan. Hal tersebut dapat dirakaskan dari adanya diskusi dan interaksi yang intens antara peserta dan pemandu praktek pembuatan Rice Chip. Dari praktek pembuatan Rice Chip tersebut, peserta mendapat pemahaman mengenai pengolahan Nasi yang menjadi bahan Utama dari tahap awal hingga selesai dan siap jual sebagai berikut:

Dari praktek pembuatan Rice Chip tersebut, peserta mendapat pemahaman mengenai pengolahan Nasi menjadi Rice Chip dari tahap awal hingga selesai dan siap jual sebagai berikut:

- 1) Peserta mendapatkan pemahaman mengenai bagaimana cara memilih Beras yang baik untuk diolah menjadi rice chips
- 2) Peserta mendapatkan pemahaman mengenai resep olahan Rice Chips yang diberikan oleh pemateri.
- 3) Pertama-tama siapkan bahan yang terdiri dari 100 gr nasi putih, 100 ml minyak goreng, 10 gr tepung tapioka, 5 gr garam halus, 2 sendok makan susu bubuk, 200gr gula pasir, 1 sendok teh vanili bubuk, 1 sachet chocolatos bubuk, 10 buah cabai rawit, 5 buah cabai merah besar, 3 siung bawang putih, dan bumbu penyedap secukupnya.
- 4) Peserta mendapatkan pemahaman mengenai tahapan-tahapan pembuatan produk olahan Rice Chips dari awal sampai akhir sebagai berikut.
 - Siapkan bahan-bahan Rice Chips terlebih dulu.
 - Choper nasi dengan bumbu (manis dan pedas) sampai halus
 - Kemudian Tambahkan tepung tapioka ke dalam adonan

- Lalu Uleni adonan sampai kalis
- Selanjutnya Bentuk adonan bulat kecil-kecil (seukuran kelereng)
- Campur jadi satu margarin cair dan susu kental manis.
- Kemudian pipihkan adonan
- Setelah itu goreng sampai kuning kecoklatan dengan api sedang
- Angkat, lalu tiriskan
- Terakhir Rice Chips siap dikemas menggunakan Pouch yang sudah disediakan oleh peserta KKN PMD Desa perina yang berupa Standing Pouch.

Pendampingan yang dilakukan kepada Masyarakat desa Perina menjadi bahan diskusi bagi para peserta KKN bahwa masyarakat desa Perina masih belum mempunyai jiwa kewirausahaan yang kuat, sehingga perlu dilakukan pemberdayaan jiwa kewirausahaan secara komperhensif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Melalui tema KKN PMD Desa Preneur ini, kami harapkan seluruh program kerja utama kami dapat memberikan manfaat untuk masyarakat Desa Perina khususnya para ibu PKK dan Remaja. Seluruh rangkaian dari program kerja utama kami ini membuat ibu-ibu PKK dan anggotanya tergerak untuk mengembangkan bisnis Rice Chip lebih lanjut. Adapun, beberapa produk Rice Chips sudah berhasil di pasarkan melalui media sosial khususnya instagram dan whatsapp

Saran

Kami harap untuk kegiatan KKN selanjutnya yang akan ditempatkan di Embung raja agar lebih difokuskan ke bidang Pengembangan potensi pertanian organik karena sesuai dengan namanya, di desa ini terdapat embung/bendungan yang memiliki persawahan yang sangat luas tentunya jika di bina dan di bombing dengan baik potensi produk organik ini dapat sangat membantu perekonomian masyarakat yang bermata pencaharian sebagai petani.. Kami menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam artikel ini. Oleh karena itu, kami berharap agar pembaca dapat memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga artikel ini dapat memberikan manfaat khususnya pada mahasiswa/i yang akan melaksanakan KKN pada periode selanjutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-sebarnya kami ucapkan kepada:

- 1) Rektor Universitas Mataram, Bapak Prof. Ir. Bambang Hari Kusumo, M.Agr.St.,Ph.D
- 2) Ketua LPPM Universitas Mataram, Bapak Dr. Ir. Sukartono, M.agr
- 3) Dosen Pembimbing Lapangan, Bapak Dr.Sudi Prayitno,M.Si
- 4) Kepala Desa Perina, Bapak Maroan Hamdi
- 5) Staf-staf Desa Perina
- 6) Karang Taruna Perina
- 7) Ibu-ibu PKK Desa Perina
- 8) Seluruh Pemuda Desa Perina
- 9) Seluruh masyarakat Desa Perina
- 10) Pihak-pihak lain yang turut berpartisipasi dan membantu selama masa pengabdian

Terima kasih yang sebesar besarnya karena telah membantu dan mendukung kami sehingga program kerja yang telah kami rencanakan dapat terlaksana dengan baik dan juga tepat pada waktu yang sudah ditentukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfianto, E. A., Sos, S., & AB, M. (2012). Kewirausahaan: sebuah kajian pengabdian kepada masyarakat. *Jurnal Heritage*, 1(2), 33-42.
- Bakhri, S., & Futiah, V. (2020). Pendampingan dan pengembangan manajemen pemasaran produk UMKM melalui teknologi digital di masa pandemi Covid-19. *Jurnal Loyalitas Sosial*, 2(2).
- Fahrussiam, F., Chaerani, N., Lestari, D., Shabrina, H., Prasetyo, A. R., & Ningsih, R. V. (2023). Pengaplikasian Metode Finishing Ramah Lingkungan Yakisugi pada UMKM Pengolahan Kayu Desa Perina. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 4(1), 64-68.
- Hadijah, S., Amin, A. H. K., & Putra, D. P. (2021). Pembinaan Masyarakat Pesisir Melalui Program Integrasi

- Berbasis Ecosmarthealth Preneurship di Desa Tamasaju Kabupaten Takalar. *Jurnal IPMAS*, 1(3), 110-117.
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *JPPM (Jurnal pendidikan dan pemberdayaan masyarakat)*, 2(2), 226-238.