



## Pelatihan Olahan Produk Berbasis Bahan Pangan Lokal Hasil Buruan SAE (Sehat, Alami, Ekonomis)

Sri Marini<sup>1\*</sup>, Amalia Juliana Monika Intan<sup>2</sup>, Intan Medya Ratna Pury<sup>3</sup>, Surya Aditya Wahyono<sup>4</sup>, Geri Supriadi<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia, 40391

E-mail:\* [srimarini@akparnhi.ac.id](mailto:srimarini@akparnhi.ac.id)

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i2.1003>

### Info Artikel:

Diterima :  
2022-08-02

Diperbaiki :  
2022-08-22

Disetujui :  
2022-08-25

**Kata Kunci:** Pangan Lokal,  
Ketahanan Pangan, Buruan  
SAE

**Abstrak:** Kondisi 96% pasokan pangan kota Bandung berasal dari luar daerah menjadi fokus pemerintah daerah dalam pengembangan konsep urban farming. Melalui program Buruan Sae diharapkan dapat membangun ketahanan pangan daerah. Tujuan pengabdian untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan hasil Buruan Sae sehingga menjadi peluang bisnis untuk dikembangkan. Komoditi hasil Buruan Sae belum dapat diberdayakan secara optimal oleh kelompok tersebut. Hasil tersebut sebatas dimanfaatkan untuk keperluan harian dan dikonsumsi segar. Pengolahan dapat memperpanjang daya simpan dan meningkatkan value komoditi. Untuk menjawab permasalahan kemitraan diperlukan solusi. Solusi yang ditawarkan kemitraan masyarakat ini: pemberian pengetahuan karakteristik komoditi berbasis pangan lokal dan menggali potensi produk sekitar, pelatihan mengolah produk hasil Buruan Sae, dan edukasi di bidang pemasaran. Pelatihan disampaikan oleh pemateri yang handal di bidangnya sehingga permasalahan yang ada di mitra menemukan solusi. Materi meliputi pengolahan pangan lokal menjadi produk yang potensial. Mitra juga didampingi dalam praktek pengolahan. Hasil yang diharapkan, mitra dapat mengaplikasikannya di kelompoknya.

**Abstract:** The condition that 96% of Bandung's food supply comes from outside is the focus of the government in developing the concept of urban farming. Through Buruan Sae program, perhaps can build regional food security. The purpose of service

*is to increase the use of food produced by Buruan Sae and develop business opportunity. The commodity produced by Buruan Sae has not been optimally utilized by the group. The results are limited to be used for daily needs. Processing can extend shelf life and increase value. Its need solution answer the problem of partnership. By providing knowledge on the characteristics of local food-based commodities and exploring the potential of local products, training on processing products, also education in marketing. The training is delivered by reliable speaker. The material includes processing local food into potential products. Partners are also assisted in processing practices. Expected results, partners can apply it in their group.*

**Keywords: Local Food, Food Security, Buruan Sae**

---

## **Pendahuluan**

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung yang dibentuk pada tanggal 15 April Tahun 2001, berdasarkan Perda Kota Bandung No. 26 tahun 2001 merupakan gabungan dari 3 dinas yaitu, Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Dinas Peternakan dan Dinas Perikanan. Penggabungan tersebut menjadikan kewenangannya meliputi subsektor pertanian tanaman pangan, peternakan, perikanan, dan bidang perkebunan. Kemudian pada tahun 2010 sesuai Perda No. 13 tahun 2009 bergabung Bagian Ketahanan Pangan menjadi salah satu Bidang di Dinas Pertanian sehingga nama Dinas berubah menjadi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kota Bandung.

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis dalam pembangunan suatu negara, terutama negara yang sedang berkembang. Perannya yaitu sebagai salah satu sasaran utama pembangunan dan salah satu instrumen utama pembangunan ekonomi (Sen, 1989; Simatupang, 1999). Ketahanan Pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup, baik dari segi kuantitas, maupun kualitas, aman, merata, dan terjangkau. Ketahanan pangan merupakan hal yang penting dan strategis, karena berdasarkan pengalaman di banyak negara menunjukkan bahwa tidak ada satu negarapun yang dapat melaksanakan pembangunan secara mantap sebelum mampu mewujudkan ketahanan pangan terlebih dahulu.

Berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah Kota Bandung, Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung mempunyai tugas pokok melaksanakan sebagian urusan Pemerintah Bidang Pangan, Pertanian dan Perikanan berdasarkan asas otonomi dan pembantuan yang diserahkan oleh Walikota. Tujuan dan Sasaran Jangka Menengah Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung yaitu meningkatkan ketahanan pangan

yang berkelanjutan. Strategi yang dicanangkan Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung untuk mencapai tujuan tersebut dengan cara memfasilitasi ketersediaan dan kemudahan pangan bagi masyarakat, meningkatkan cakupan pemeriksaan mutu komoditas hasil pertanian, peternakan dan perikanan yang beredar di Kota Bandung, meningkatkan usaha pertanian perkotaan melalui pemanfaatan lahan kosong, pemilihan komoditas pertanian dan perikanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, dan mempunyai peluang pasar. Selain itu dilakukan pembinaan, pelatihan, dan promosi pemasaran produk pertanian.

Pada era sebelum pandemi, Oded M Danial mencetus sebuah gagasan setelah beliau dilantik menjadi Wali Kota Bandung pada 2018. Gagasan tersebut adalah dengan menumbuhkan kemandirian dan pemberdayaan masyarakat Kota Bandung didalam ketahanan pangan. Hal tersebut didasari oleh data 96 persen pasokan pangan kota yang berasal dari luar daerah. Dampak dari hal tersebut seringkali terjadi inflasi yang ditimbulkan oleh fenomena ketersediaan komoditas bahan pangan. Selain menjamin pemenuhan kebutuhan makanan, Walikota Bandung tersebut meyakini bahwa konsep ketahanan pangan memberikan dampak signifikan secara perekonomian. Simatupang (2007) menyatakan perlu adanya kebijakan yang berorientasi pada swasembada pangan termasuk ketegori paradigma pendekatan pengadaan pangan (food availability approach). Realisasi dari konsep tersebut adalah hadirnya program Buruan Sae (Sehat, Alami, dan Ekonomis) sebagai pengembangan dari konsep urban farming.

Buruan Sae mengusung konten yang lebih lengkap. Menurut Kepala Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung Gin Gin Ginanjar bahwa Buruan Sae ini program Kota Bandung yang tidak hanya menjadi jalan keluar permasalahan asupan bahan pangan kota Bandung dari luar daerahnya saja. Konsep urban farming biasanya hanya fokus pada komoditas sayuran. Konsep Buruan Sae merupakan terintegrasi dari banyak unsur yang meliputi sayuran, buah-buahan, obat, olahan hasil, pembibitan dan hewan ternak baik ikan ataupun unggas. Integrasi lainnya adalah pola pengelolaan sampah dengan konsep Kurangi Pisahkan Manfaatkan Sampah. Terdapat 234 lokasi Buruan Sae yang tersebar di seluruh kelurahan dari awal digiatkan program ini sejak tahun 2020.

Stimulan diberikan kepada 100 kelompok tani oleh pemerintah kota Bandung melalui DKPP. Sejumlah 134 lainnya adalah replika yang merupakan hasil inisiatif masyarakat yang tertarik akan program tersebut. Dari sisi pangan sehat, ini menjadi peluang pada masa pandemi Covid-19 dimana warga banyak melakukan aktivitas di lingkungannya masing-masing. Upaya pendampingan terus dilakukan untuk

menjaga keberlanjutan program ini. Pelaksanaan program Buruan Sae dengan cara memberikan bibit sayuran, buah-buahan, bibit ikan, anak ayam (DOC), sampai dengan ember untuk Budi Daya Ikan Dalam Ember (budikdamper). Program ini selain sebagai pemenuhan pangan keluarga dan warga, diharapkan dapat menjadi sumber tambahan penghasilan dengan adanya inovasi pengolahan produk makanan dari hasil Buruan Sae.

Pengolahan produk tentunya tidak lepas dari nilai gizi yang terkandung didalam komoditi pangan. Gizi adalah suatu proses menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, penyerapan oleh tubuh, didistribusikan, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ serta menghasilkan energi. Status gizi adalah keadaan akibat dari keseimbangan antara konsumsi dan penyerapan gizi dan penggunaan zat gizi tersebut atau bentuk dari nutrisi variabel tertentu (Supariasa, 2016: 20). Kenyataan bahwa kebutuhan kalori manusia yang beragam tidak bisa hanya dipenuhi oleh satu macam hasil *urban farming*. Oleh karenanya praktik *urban farming* di Kota Bandung yang dahulu hanya berkonsentrasi pada cara-cara berkebun, dengan adanya Buruan Sae akhirnya mengalami pengembangan dengan aneka komoditi dan bagaimana mengolahnya.

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah perlunya pengembangan terutama dalam pengolahan hasil komoditi Buruan Sae. Saat ini hasil masih dimanfaatkan dengan cara sharing komoditi diantara kelompok urban farming. Hasil lainnya dikonsumsi dalam bentuk segar. Komoditi segar tentunya berhubungan dengan daya simpan yang relatif singkat. Selain itu dengan hasil yang dominan pada satu komoditi menjadikan nilai jual dari produk menjadi rendah. Perlu adanya solusi untuk mengatasi hal tersebut. Ruang kolaborasi perlu dibuka bagi kalangan akademisi, badan usaha, komunitas, pemerintahan, dan media. Saatnya berkolaborasi agar Buruan Sae dapat berkembang lebih baik.

Pangan lokal adalah bahan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai potensi dan kearifan lokal daerah tersebut. Tanaman singkong selama ini hanya dimanfaatkan masyarakat sebagai bahan makanan sumber karbohidrat dengan cara digoreng, dikukus atau dijadikan keripik. Pemanfaatan singkong dapat juga digunakan sebagai tepung pengganti tepung terigu. Tepung dari singkong dikenal dengan sebutan tepung mocaf (Fajri dkk, 2021). Tepung mocaf dari singkong yang merupakan bahan pangan lokal dapat diolah menjadi berbagai produk diantaranya mie mocaf. Mie sangat bergantung dengan

tepung terigu yang tinggi gluten. Konsumsi terigu sebagai sumber karbohidrat di Indonesia terus meningkat dan mencapai 19,2 kg/kapita/tahun, sehingga meningkatkan impor gandum yang mencapai 6 juta ton/tahun (Philia dkk, 2019). Penggunaan mocaf dapat menekan konsumsi terigu. Penambahan sayuran juga dapat menjadi pewarna alami dan meningkatkan nutrisi yang terkandung dalam mie mocaf, dalam hal ini menggunakan bayam hasil kelompok Buruan Sae.

Komoditi pangan lokal lainnya adalah sukun. Sukun mudah sekali didapat di daerah Jawa Barat. Hasil produksi yang melimpah belum optimal dalam pemanfaatan. Buah sukun segar mudah mengalami kerusakan jika tidak segera diolah, karena memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 60% - 80% (Aprilia dkk, 2021). Tekstur yang empuk seperti roti, tidak heran sukun dinamakan bread fruit atau buah roti dapat dimanfaatkan dalam bentuk segar sebagai bahan pembuatan brownies. Hal ini dapat meningkatkan nilai produk dari komoditi sukun.

Seperti singkong dan sukun, labu kuning juga mudah didapatkan di daerah Jawa Barat. Labu kuning merupakan komoditi hasil Buruan Sae. Labu kuning sudah lebih bervariasi dalam pemanfaatannya. Untuk meningkatkan nilai tambah dan penganekaragaman pangan lokal berbasis labu kuning sudah dilakukan berbagai pelatihan mengenai pengolahan labu kuning. Diantaranya menjadi tepung labu kuning yang dioalah menjadi cake, kue kering, dodol dan kerupuk (Milati, Udiantoro, Wahdah, 2020). Namun dalam pengabdian masyarakat ini pemanfaatan labu kuning langsung dari bahan segar menjadi produk muffin. Penggunaan bahan segar dapat mempertahankan nilai gizi dari komoditi.

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat inilah yang menjadi fokus kolaborasi AKPAR NHI Bandung dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) kota Bandung dalam melaksanakan kegiatan gerakan pangan ini. AKPAR NHI Bandung sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak dalam pengolahan makanan dan telah memiliki kerjasama dengan DKPP kota Bandung maka turut berkontribusi dengan memberikan pelatihan olahan pangan dari hasil Buruan Sae kota Bandung dan membantu mensukseskan program MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) dalam hal keterlibatan mahasiswa di perguruan tinggi untuk dapat mengaplikasikan ilmunya untuk pemberdayaan masyarakat.

Program sosialisasi kepada para peserta kelompok ini diharapkan tepat sasaran. Dengan melibatkan kelompok-kelompok Buruan Sae di seluruh Kelurahan di kota Bandung pelatihan ini diberikan. Pada pelatihan ini kelompok urban farming mendapat pemahaman bahwa bahan pangan lokal yang merupakan hasil Buruan Sae dapat dimanfaatkan menjadi olahan produk yang beraneka ragam dan

menjadi potensi bisnis yang dapat dikembangkan. Kelompok Buruan Sae menjadi mitra dalam kegiatan ini dengan tujuan menambah pengetahuan mengenai olahan dari bahan pangan di Buruan Sae.

Pengabdian kepada masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas. Secara umum program ini dirancang oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung Kota Bandung untuk memberi kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat Indonesia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan setiap dosen.

Jenis luaran yang akan dihasilkan dari program Pengabdian Masyarakat ini adalah solusi baik dalam segi produk maupun pengetahuan agar sesuai dengan solusi atas permasalahan yang dihadapi mitra dari kelompok Tenaga ahli dan para kelompok Buruan Sae kota Bandung. Setiap solusi mempunyai luaran tersendiri yang harus terukur secara kuantitatif. Adapun target luaran tersebut adalah pemberian pengetahuan tentang olahan Buruan Sae. Target luaran berupa pemahaman bagi para kelompok Buruan Sae mengenai pengolahan bahan pangan hasil Buruan Sae sehingga memberikan solusi berupa pengetahuan tentang produk Buruan Sae.

## **Metode**

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

### **Koordinasi dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung**

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung merupakan salah satu dinas di pemerintah daerah kota Bandung yang peduli terhadap bahan-bahan pangan lokal beserta olahan produknya. Koordinasi dilakukan dengan pihak DKPP melalui Kepala Bidang Kerjasama, selanjutnya koordinasi dilakukan dengan seluruh pihak DKPP yang terkait dengan program pengabdian masyarakat ini melalui focus group discussion (FGD) dan penentuan komoditi serta produk olahan. Hasil FGD didapatkan komoditi pangan lokal Buruan Sae diantaranya Singkong yang dapat diolah menjadi tepung mocaf dan kemudian dimanfaatkan menjadi ramen mocaf bayam, sukun yang diolah menjadi brownies dan labu kuning diolah menjadi muffin. Sebelumnya dilakukan eksperimen untuk menentukan komposisi setiap komoditi bahan pangan dan dijadikan standar recipe. Tahap koordinasi berikutnya adalah pembuatan surat resmi dan pengajuan proposal kegiatan dilakukan.

### **Koordinasi dengan Kelompok Buruan SAE**

Koordinasi dengan pengelola yang melibatkan mahasiswa dari beberapa perguruan tinggi diantaranya mahasiswa mahasiswi AKPAR NHI Bandung program studi perhotelan peminatan kitchen dan pastry yang mencakup food production dan mahasiswa UNPAD jurusan agroteknologi serta POSYANDU dan PKK dalam program pengabdian masyarakat sebagai peserta pelatihan Buruan Sae di kota Bandung.

### **Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan**

Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait program pengabdian masyarakat. Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan.

### **Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas**

Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan adalah sebagai berikut :

*Tabel. 1 Pelaksanaan Setiap Kegiatan*

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian Pengetahuan tentang bahan pangan lokal hasil Buruan Sae	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pengetahuan mengenai olahan produk menggunakan bahan pangan lokal dari Buruan Sae	Presentasi dan tanya jawab
3	Praktek Pengolahan Makanan untuk tenaga ahli dan kelompok Buruan Sae kota Bandung (Mie Ramen Mocaf Bayam, Brownies Sukun dan Muffin Labu Kuning)	Praktek dan demonstrasi
4	Pemberian Materi Pemasaran	Presentasi
5	Evaluasi Hasil Pengolahan Produk	Presentasi dan Tanya Jawab

## **Evaluasi Kegiatan**

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung dengan cara :

- a. Melakukan pertemuan dengan pihak DKPP kota Bandung dan Kelompok Buruan Sae
- b. Umpan balik dan masukan dari Peserta Pelatihan dan DKPP kota Bandung dan Kelompok Buruan Sae mengenai program kemitraan
- c. Rencana keberlanjutan

Sesuai dengan Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SNPT), program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu standar nasional yang minimal dan wajib dijalankan oleh perguruan tinggi. Kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung dikelola oleh Unit Litabmas. Tuntutan penelitian dan pengabdian masyarakat menjadi mutlak dan mempengaruhi pemeringkatan lembaga serta erat kaitannya dengan akreditasi perguruan tinggi, dimana kinerja kedua bidang tersebut menjadi titik beratnya. Tertera dalam indikator pengabdian kepada masyarakat bahwa target kegiatan pengabdian kepada masyarakat AKPAR NHI Bandung adalah satu kegiatan per dosen dari sejumlah dosen di AKPAR NHI Bandung. Target capaian tersebut belum tercapai dengan beberapa kendala internal. Namun sesuai target tersebut, AKPAR NHI Bandung harus terus melakukan upaya untuk mendorong dosen dan lembaga melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat dengan dikoordinir oleh Unit Litabmas.

Di sisi lain, AKPAR NHI Bandung merupakan perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan. Empat peminatan yang ada yaitu food production, pastry, food and beverage dan room division memperkuat posisinya sebagai perguruan tinggi vokasi dengan ilmu terapan yang dibutuhkan di bidang perhotelan. Didukung berbagai prestasi di bidang kuliner menjadikan perguruan tinggi yang layak untuk memberikan pengabdian kepada masyarakat berupa program kemitraan dalam rangka menjalankan tri dharma perguruan tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Sehingga hal tersebut menjadi potensi dan kelayakan Lembaga untuk melakukan program kemitraan bersama DKPP kota Bandung.



Salah satu standar pengabdian kepada masyarakat dalam SNPT adalah standar pelaksana pengabdian kepada masyarakat. Pelaksana pengabdian masyarakat di AKPAR NHI Bandung adalah dosen, instruktur, dan adanya keterlibatan mahasiswa. Pelaksana pengabdian masyarakat diwajibkan memiliki kepakaran di bidangnya, dalam hal ini bidang manajemen food production, pastry dan food and beverage. Sumber daya yang dimiliki oleh internal AKPAR NHI Bandung diharapkan mampu untuk melahirkan solusi bagi permasalahan yang ada pada mitra pengabdian masyarakat ini.

Jenis kepakaran yang diperlukan dalam pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah kepakaran yang berhubungan dengan Food Commodities, Food Production, Pastry, dan Manajemen. Berikut adalah nama tim pengusul dan kepakarannya :

*Tabel. 2 Pelaksana Pengabdian dan Kepakarannya*

No	Nama Tim	Kepakaran
1	Sri Marini, S.P., MM	Bidang Manajemen Pemasaran
2	Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par	Bidang Manajemen Pariwisata
3	Ratna Pury S.Pd., M.M.Par	Bidang Manajemen Pariwisata
4	Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par	Bidang Manajemen
5	Gerry Supriadi A.Md., S.E	Bidang Food Production (Pastry)

Selain kepakaran dosen-dosen tersebut di atas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan kitchen dan pastry. Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat.

Sarana dan prasarana yang memadai sangat diperlukan dalam kegiatan. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium praktek kitchen dan pastry untuk pengolahan produk. Potensi dan peluang serta kekuatan sumber daya baik pelaksanaan dan dukungan sarana dan prasarana AKPAR NHI Bandung maka pengabdian kepada masyarakat ini layak untuk dilaksanakan

## Hasil dan Pembahasan

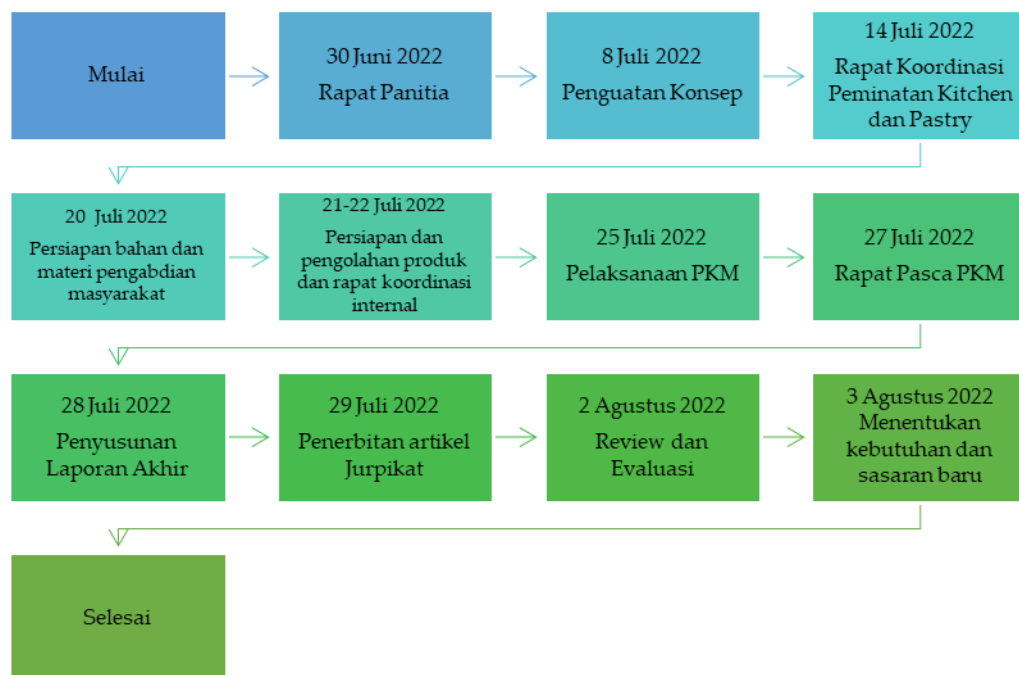
Logbook (catatan harian) PKM Pelatihan Olahan Bahan Pangan Lokal Hasil dari Buruan Sae Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung.

Tabel. 3 Logbook (Catatan Harian) PKM

	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	30 Juni 2022	Rapat Panitia	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Perwakilan DPPP Kota Bandung
2	8 Juli 2022	Penguatan konsep	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Perwakilan DKPP
3	14 Juli 2022	Rapat koordinasi peminatan kitchen dan pastry	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Perwakilan DKPP
4	20 Juli 2022	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry - Perwakilan Mahasiswa Kitchen dan Pastry
5	21-22 Juli 2022	Persiapan dan Pengolahan Produk dan rapat koordinasi internal	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry

	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
6	25 Juli 2022	Pelaksanaan PkM yaitu: 07.00 Persiapan 09.00 Pembukaan 09.05 Sambutan 10.00 Rangkaian Kegiatan Pemateri 1, 2,3 11.00 Praktek Pengolahan 14.00 Penyajian dan Evaluasi	- Sri Marini, S.P., MM - Amalia Juliana Monika Intan S.Pd., M.M.Par - R.Intan Medya Ratna Pury S.Pd., M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M.Par - Gerry Supriadi A.Md., S.E - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry - Perwakilan Mahasiswa Kitchen dan Pastry

Pada gambar 1 berikut dapat dilihat proses perencanaan, strategi dan metode dalam program pengabdian masyarakat ini.



Gambar 1. Bagan Alur Kegiatan PKM

### Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dalam kegiatan pengabdian masyarakat Pelatihan Olahsan Bahan Pangan Lokal Hasil Buruan Sae bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program.

Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Perizinan dan penggandaan proposal
2. Koordinasi dengan pihak Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung. Koordinasi ini berkenaan dengan materi yang akan disampaikan dalam pelatihan
3. Koordinasi dengan peserta Pelatihan

Tahapan ini menganalisa potensi peserta pelatihan, dari tahapan ini didapat bahwa ada beberapa paham dengan produk makanan dan sebagainya lainnya belum memahami mengenai produk makanan

4. Penyuluhan (Edukasi)

Kegiatan pelatihan dilakukan dilokasi kampus AKPAR NHI Bandung, sasaran pengabdian masyarakat diberi materi mengenai pengolahan pengetahuan tentang bahan pangan Buruan Sae, pengolahan hasil Buruan Sae, demo dan praktek pengolahan makanan. Para kelompok Buruan Sae ini perlu adanya edukasi untuk mengolah berbagai sumber bahan pangan lokal atau bahan yang sesuai dengan perekonomian para peserta menjadi makanan yang dapat memenuhi kebutuhannya sendiri dan diharapkan dapat menjadi sumber tambahan penghasilan bagi kelompok Buruan Sae melalui bisnis yang dikembangkan. Kegiatan penyuluhan mengenai pangan lokal dapat dilihat pada gambar 2 berikut:



*Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan Pangan Lokal*

Setelah penyuluhan pangan lokal, peserta diedukasi dalam hal pengolahan produk yang berasal dari pangan lokal yaitu tepung mocaf dari singkong, labu kuning dan sukun menjadi mien mocaf, muffin labu kuning dan brownies sukun.



*Gambar 3. Demo dan Praktek Hasil Buruan Sae*



*Gambar 4. Display Hasil Olahan Produk*



*Gambar 5. Produk Yang Dihasilkan*

## 5. Monitoring dan Evaluasi

Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, pre dan post test atau form

observasi keaktifan target peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta sedangkan pre-post test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target. Serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.

#### 6. Pembuatan Laporan Akhir

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.

#### 7. Penerbitan artikel abdimas dan video

Pelaksana PKM melakukan penerbitan artikel abdimas yang disubmit di jurnal nasional.

Tabel. 4 Uraian Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan PKM

No	UraianKegiatan	Waktu Pelaksanaan (Tanggal)									
		30/06	08/07	14/07	20/07	21/07	22/07	25/07	27/07	28/07	29/07
1	Rapat Panitia dan DKPPKota Bandung	■									
2	Penguatan konsep		■								
3	Rapat koordinasi seluruh peminatan kitchen dan pastry			■							
4	Persiapan bahan danmateri pengabdian masyarakat				■						
5	Persiapan dan pengolahan produk dan rapat koordinasi internal					■					
6	Rapat pelaksana PKM						■				
7	Pelaksanaan PKM							■			
8	Rapat Pasca PKM								■		
9	Penyusunan LaporanAkhir									■	
10	Penerbitan artikelabdimas										■

## Kesimpulan

Kegiatan PKM Pelatihan Olahan Produk Berbasis Pangan Lokal Hasil Kelompok Buruan Sae Kota Bandung bekerjasama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung dapat disimpulkan beberapa hal, yaitu 1). Perlu adanya edukasi mengenai bahan pangan lokal dan pengolahan produk hasil kelompok Buruan Sae. 2). Tercapainya pemahaman mitra mengenai olahan produk hasil Buruan Sae menjadi bisnis yang dapat dikembangkan. 3). Mitra dapat mengaplikasikan pelatihan olahan produk yang didapat di kelompoknya. Saran yang dapat direkomendasikan adalah perlu adanya edukasi lain selain komoditi dan pelatihan olahan produk yang diberikan pada pelatihan ini mengingat potensi besar lainnya yang layak dikembangkan di kelompok Buruan Sae kota Bandung. Buruan

Sae yang merupakan komunitas masyarakat kota sebagai wadah bersosialisasi dan berbagi dalam tahap budidaya. Tidak hanya budidaya tapi bagaimana penyajian ragam makan olahan hasil pangan lokal menjadi bukti bahwa strategi ketahanan pangan melalui Buruan Sae dapat berdampak kepada *community development*. *Community development* melalui Buruan Sae dapat berkontribusi secara luas kepada pembangunan Kota Bandung. Lebih jauh lagi praktik filantropi dari Buruan Sae bermanfaat dalam konteks *sustainable food* dan konteks *sustainable civilization*. Diperlukan penyediaan pasar (*market place*) sebagai bagian dari ekosistem Buruan Sae juga untuk menjaga keberlanjutannya. Melalui penyediaan pasar maka hasil Buruan Sae dan olahan produknya dapat ditampung dan dipasarkan secara online kepada masyarakat.

### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dinas Ketahanan dan Pertanian Kota Bandung atas kemitraan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Juga Kelompok Buruan Sae Kota Bandung yang telah berpartisipasi dan AKPAR NHI Bandung yang telah memfasilitasi terselenggaranya pengabdian ini.

### **Referensi**

- Andriyawan, Dea. (2021). "Buruan Sae, Konsep Urban Farming Lengkap Ala Kota Bandung Sukses Datangkan Cuan". Diakses dari <https://bandung.bisnis.com/read/20210914/549/1442058/buruan-sae-konsep-urban-farming-lengkap-ala-kota-bandung-sukses-datangkan-cuan>.
- Aprilia, S., dkk. (2021). " Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Terhadap Sifat Organoleptik Bolu Kukus". Jurnal Tata Boga Universitas Negeri Surabaya. Vol 10 (2), 314-323.
- Fajri Ilham, dkk. (2021). "Pkm Pelatihan Pembuatan Roll Cake Dengan Menggunakan Tepung Mocaf Bagi Tim Penggerak Pembinaan Kesejahteraan Masyarakat di Desa Andir, Gudang Kahuripan Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat". Jurnal Aksara Raga. Vol 3 (1), 12-20.



- Milati, Tanwirul., Udiantoro, Wahdah, Raihani. (2020). *"Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan"*. Selapas, Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Mataram. Vol 4 (1), 306-310.
- Philia John, dkk. (2019). *"Diversifikasi Tepung Mocaf Menjadi Produk Mie Sehat Di PT. Tepung Mocaf Solusindo"*. Indonesian Journal of Halal. Vol 2 (2), 40-45.
- Supariasa. (2016). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: ECG.
- Sen, A. (1989). *"Food and Freedom"*. World Development 17(6):769-781.
- Simatupang, P. (1999). *"Toward Sustainable Food Security: The World to a New Paradigm"*. In Simatupang, P.; Pasaribu, S.; Bakri, S.; and Stinger, B. (eds.). *Indonesia Economic Crisis: Effects on Agriculture and Policy Responses*". CASER-CIES University of Adelaide, Australia. P.141- 167.
- Simatupang, P. (2007). *"Analisis Kritis Terhadap Paradigma dan Kerangka Dasar Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional"*. Forum Penelitian Agro Ekonomi. Vol 25 (1). Juli 2007:1018.
- Zulkarnaen, Nanang. (2021). *"Buruan Sae, Aplikasi Pemkot Bandung untuk Jaga Ketahanan Pangan Keluarga"*. Harian Pikiran Rakyat edisi *online* 9 Februari 2021.