



Penguatan Kapasitas Pengolahan Sorgum sebagai Souvenir Kuliner Desa : Pelatihan dan Pendampingan di Desa Cibiru Wetan

Muhammad Syakib Asqalani Rifai^{1*}, Winda Gafrilia Prianka², Nur Alfi Dewi Safitri³, Jasmine Afifa Destiani⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Sarjana Pariwisata, Universitas 'Aisyiyah Bandung, Indonesia, 40264

E-mail : muhammadsyakib@unisa-bandung.ac.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i1.2060>

Info Artikel:

Diterima :
2024-10-23

Diperbaiki :
2024-10-30

Disetujui :
2024-10-30

Kata Kunci: Pengolahan Sorgum, Souvenir Kuliner, Desa Cibiru Wetan, Pemberdayaan, Inovasi Produk, Pemasaran

Abstrak: Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengolahan sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) sebagai souvenir kuliner di Desa Cibiru Wetan. Desa ini memiliki potensi besar dalam pengembangan produk berbasis sorgum, mengingat kondisi geografis yang mendukung serta minat masyarakat lokal terhadap inovasi pangan. Kegiatan ini melibatkan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat, terutama ibu-ibu dan remaja, tentang teknik pengolahan sorgum menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga berfokus pada pengembangan strategi pemasaran dan peningkatan kualitas produk melalui diversifikasi dan inovasi pengemasan. Temuan sementara menunjukkan bahwa sorgum memiliki potensi ekonomi yang signifikan, namun masyarakat masih terbatas dalam hal pengetahuan pengolahan dan teknologi yang digunakan. Melalui kerjasama dengan mitra, program ini berhasil menyediakan pelatihan, alat pengolahan yang lebih modern, serta akses pasar yang lebih luas. Dengan demikian, diharapkan Desa Cibiru Wetan dapat menjadi pusat produksi produk berbasis sorgum yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Tantangan yang dihadapi meliputi keterbatasan infrastruktur dan adaptasi teknologi oleh masyarakat.

*Abstract: This Community Service activity aims to increase the capacity of sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) processing as a culinary souvenir in Cibiru Wetan Village. Given the favorable geographical conditions and the local community's interest in*

Keywords: Sorghum Processing, Culinary Souvenirs, Cibiru Wetan Village, Empowerment, Product Innovation, Marketing

food innovation, this village has excellent potential in developing sorghum-based products. This activity involves training and mentoring the community, especially mothers and teenagers, on sorghum processing techniques for food products with high selling value. In addition, this activity also focuses on developing marketing strategies and improving product quality through diversification and packaging innovation. Provisional findings show that sorghum has significant economic potential, but the community still needs to improve in processing knowledge and the technology used. Through collaboration with partners, this program succeeded in providing training, more modern processing tools, and broader market access. Thus, it is hoped that Cibiru Wetan Village can become a production center for sorghum-based products that can improve the welfare of the local community. Challenges faced include limited infrastructure and technology adaptation by the community.

Pendahuluan

Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang berlimpah, termasuk potensi pertanian yang dapat dioptimalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal, terutama di daerah pedesaan (Endah, 2020). Perkembangan suatu wilayah secara tidak langsung selalu berkaitan dengan pertumbuhan ekonomi wilayahnya (Lamongan et al., 2013). Desa Cibiru Wetan, sebuah desa yang terletak di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan sumber daya lokal, terutama dalam hal pengolahan produk pertanian (*DESA CIBIRU WETAN KECAMATAN CILEUNYI*, n.d.). Salah satu komoditas yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan di desa ini adalah sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). Salah satu tantangan dalam mencapai kemandirian pangan adalah ketergantungan pada impor bahan pangan, terutama beras dan gandum). Tingginya konsumsi gandum di Indonesia telah menjadikan negara ini sebagai peringkat ketiga pengimpor gandum terbesar di dunia, dengan impor mencapai 10,1 juta ton pada tahun 2018 (Kinanti et al., 2014). Sorgum dikenal sebagai tanaman serelia yang kaya akan kandungan gizi dan memiliki potensi ekonomi yang tinggi jika diolah dengan tepat.

Masyarakat Desa Cibiru Wetan belum sepenuhnya memanfaatkan sorgum sebagai bahan baku produk makanan bernilai jual tinggi. Banyak dari penduduk desa yang hanya memanfaatkan sorgum untuk sebagai pembatas sawah yang hasilnya hanya dibiarkan untuk burung-burung liar. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah sorgum menjadi produk yang inovatif dan berpotensi untuk dipasarkan sebagai souvenir kuliner, baik di tingkat

lokal maupun regional. Desa Cibiru Wetan sendiri merupakan desa pegunungan yang sebagian besar lahannya terdiri dari sawah dan perkebunan, termasuk tanaman serelia dan umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar. Di Indonesia tanaman ini sebetulnya telah lama dikenal masyarakat dan karena sifat daya adaptasinya yang tinggi terhadap kekeringan, serta dapat tumbuh di daerah marginal maka banyak dibudidayakan masyarakat sebagai tanaman pekarangan, tanaman sela atau pengisi lahan (Dua et al., 2012). Saat musim kemarau Berdasarkan bentuk permukiman dan tipologi desa, Desa Cibiru Wetan memiliki pola kehidupan yang tergantung pada pertanian, di mana penduduknya tersebar di sepanjang jalan utama yang menghubungkan pusat komersial dan area persawahan.

Sebagai desa wisata berkembang, Desa Cibiru Wetan memiliki beberapa karakteristik yang memengaruhi kehidupan sosial dan ekonomi penduduknya. Mayoritas penduduk desa bergantung pada sektor pertanian sebagai sumber penghidupan utama. Namun, sektor ini masih dihadapkan pada beberapa tantangan yang menghambat pengembangan potensi desa secara maksimal. Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan kelor (*Moringa oleifera*) merupakan komoditas yang dapat digunakan sebagai bahan fungsional kesehatan dalam produk makanan (Sadek et al., 2023). Sorgum sendiri memiliki keunggulan dalam hal kandungan gizi dan potensi pengembangan sebagai produk makanan sehat. Sebagai tanaman serelia, sorgum kaya akan serat, protein, serta mineral penting seperti magnesium dan zat besi (Wijayanti, 2015). *“As a food material, sorghum has a high nutritional content because it is rich in macronutrients and micronutrients, including minerals and vitamins”* (Science, 2023). Sorghum grain contains protein, B vitamins, and iron higher than rice and corn

Oleh karena itu, situasi ini memicu pertimbangan untuk mencari alternatif pengganti sebagian atau seluruh makanan yang mengandalkan terigu sebagai bahan baku, seperti mie, roti, kue, dan gorengan (Suroto & Hermawati, 2023). Tepung terigu memiliki kandungan gluten yang relatif tinggi. dan anak-anak Karena gangguan autisme biasanya disertai dengan gangguan pencernaan, Ikuti diet bebas gluten dan kasein yang dikenal sebagai diet GFCF (bebas gluten) (Agro-industri, 2021). bebas kasein mencegah perilaku hiperaktif yang disebabkan oleh pembentukan gluten Gluteomorphin membentuk kasein, sedangkan kasein membentuk kaseomorfin. Di Indonesia, biji sorgum digunakan sebagai bahan makanan substitusi beras, namun karena kandungan taninnya cukup tinggi (0,40–3,60%), hasil olahannya kurang enak (Biologi, 2017). Sifat alami ini menjadikan sorgum sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai produk makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan yang tinggi, terutama bagi penderita diabetes dan orang-orang yang

membutuhkan diet bebas gluten. Sorgum memiliki kandungan tanin yang merupakan senyawa golongan polifenol yang memiliki berat molekul cukup tinggi sehingga dapat membentuk kompleks protein, dan mempunyai sifat antioksidan (Nur et al., n.d.).

Dalam konteks pemberdayaan masyarakat di Desa Cibiru Wetan, terdapat beberapa isu yang menjadi fokus utama kegiatan pengabdian ini. Pertama, minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sorgum menjadi produk bernilai jual tinggi menjadi hambatan dalam memanfaatkan potensi ekonomi sorgum secara optimal (Cholilie et al., 2020). Kedua, keterbatasan teknologi pengolahan dan infrastruktur pendukung menjadi penghambat dalam upaya meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk yang dihasilkan (Agustina et al., 2021). Pemerintah mengeluarkan program untuk mengatasi masalah kerawanan pangan pada saat itu yaitu dengan penganekaragaman pangan. Dengan program tersebut diharapkan masyarakat tidak hanya mengandalkan beras tetapi dapat memanfaatkan bahan pangan lain yang dapat menggantikan beras namun tetap memiliki nilai gizi yang setara dengan beras (Wijayanti, 2015).

Fokus kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Desa Cibiru Wetan, terutama kelompok ibu-ibu dan remaja, tentang teknik pengolahan sorgum yang sesuai dengan standar produksi makanan. Selain itu, kegiatan ini juga untuk mengedukasi masyarakat tentang pentingnya inovasi dalam pengembangan produk, baik dari segi diversifikasi produk makanan maupun dari segi pengemasan dan pemasaran produk. Dengan adanya inovasi dan diversifikasi, produk berbasis sorgum dapat memiliki daya tarik yang lebih besar di pasar, baik sebagai makanan sehari-hari maupun sebagai souvenir kuliner khas desa (Muhlis, 2021).

Pemilihan Desa Cibiru Wetan sebagai subyek pengabdian didasarkan pada beberapa alasan strategis. Pertama, desa ini memiliki potensi besar dalam hal sumber daya alam, terutama sorgum, yang dapat diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomi tinggi. Lahan pertanian yang luas dan kondisi geografis yang mendukung menjadikan Desa Cibiru Wetan sebagai tempat yang ideal untuk pengembangan tanaman sorgum dan produk turunannya. Kedua, meskipun desa ini memiliki potensi yang besar, namun keterbatasan pengetahuan dan teknologi pengolahan sorgum di kalangan penduduk setempat masih menjadi kendala utama yang perlu diatasi. Selain itu, Desa Cibiru Wetan juga telah dikenal sebagai desa wisata yang menarik banyak pengunjung dari berbagai kalangan. Hal ini membuka peluang besar bagi pengembangan produk makanan berbasis sorgum sebagai souvenir kuliner yang

dapat dijual kepada wisatawan (Desmantyo et al., n.d.). Dengan demikian, pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan sorgum diharapkan dapat memberikan dampak positif tidak hanya bagi peningkatan ekonomi masyarakat setempat, tetapi juga bagi pengembangan sektor pariwisata di desa tersebut (Parmadi et al., 2021).

Melalui program pelatihan dan pendampingan yang diberikan, masyarakat desa, terutama kelompok ibu-ibu dan remaja, dapat memiliki keterampilan baru dalam mengolah sorgum menjadi produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Dengan demikian, mereka tidak hanya mampu memanfaatkan sorgum untuk konsumsi pribadi, tetapi juga dapat mengolahnya menjadi produk yang dapat dipasarkan, baik di tingkat lokal maupun regional. Perubahan sosial yang diharapkan juga mencakup peningkatan kapasitas produksi dan efisiensi melalui penggunaan teknologi pengolahan yang lebih modern.

Kegiatan pengabdian ini juga mendorong terbentuknya kelompok-kelompok usaha di kalangan masyarakat desa, yang secara kolektif dapat mengembangkan produk berbasis sorgum. Dengan adanya kelompok usaha ini, diharapkan masyarakat desa dapat lebih mandiri secara ekonomi, serta mampu menciptakan lapangan kerja baru bagi penduduk setempat. Kebutuhan dan keinginan wisatawan sangat bervariasi dan dapat berubah-ubah karena terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi wisatawan dalam melakukan pembelian. Pengembangan strategi pemasaran yang efektif juga menjadi bagian penting dari kegiatan ini, di mana produk-produk berbasis sorgum akan dipromosikan secara luas melalui berbagai saluran distribusi, baik di tingkat lokal maupun regional.

Dengan kerjasama yang solid antara masyarakat, pemerintah desa, dan mitra, diharapkan Desa Cibiru Wetan dapat menjadi pusat produksi dan pemasaran produk makanan berbasis sorgum yang sukses. Peran wisatawan pun sangat penting dalam mendongkrak dan mengembangkan sebuah desa wisata karena wisatawan akan memberikan penilaian terhadap destinasi wisata tersebut (Syakib et al., 2022). Sehingga perlu dicarikan solusi untuk menemukan alternatif penyelesaian yang berorientasi masa depan (Agustina et al., 2021). Salah satu implementasi pemberdayaan adalah melalui kewirausahaan yang mencakup konsep yang bersifat multidimensional (Parmadi et al., 2021). Keberlanjutan program ini juga akan didukung melalui evaluasi berkala dan monitoring terhadap perkembangan kegiatan, sehingga dampak positif dari program ini dapat dirasakan oleh masyarakat desa secara jangka panjang.

Metode

Subyek Pengabdian dan Lokasi

Subyek pengabdian dalam kegiatan ini adalah masyarakat Desa Cibiru Wetan, khususnya kelompok ibu-ibu dan remaja. Desa ini terletak di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Desa Cibiru Wetan dikenal sebagai desa pegunungan dengan mayoritas lahan terdiri dari sawah dan perkebunan, termasuk budidaya serelia seperti sorgum dan berbagai tanaman lainnya. Komunitas dampingan ini memiliki keterbatasan dalam hal teknologi pengolahan dan pengetahuan tentang nilai ekonomi produk berbasis sorgum, menjadikan mereka target utama dalam program pemberdayaan ini.

Keterlibatan Subyek Dampingan dalam Proses Perencanaan

Sejak awal, subyek dampingan (ibu-ibu dan remaja) dilibatkan dalam proses perencanaan aksi komunitas. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi yang menjelaskan potensi sorgum sebagai bahan pangan bernilai ekonomi tinggi dan pentingnya pengembangan produk berbasis sorgum untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Proses perencanaan tidak hanya didominasi oleh tim pengabdian, tetapi juga melibatkan komunitas lokal dalam identifikasi kebutuhan dan pemetaan potensi lokal.

Subyek dampingan turut serta dalam menyusun rencana pelatihan yang akan dilakukan, mulai dari pelatihan pengolahan sorgum hingga pendampingan dalam pemasaran produk. Mereka juga memberikan masukan mengenai kendala yang dihadapi sehari-hari, seperti keterbatasan peralatan dan akses pasar, yang kemudian dijadikan landasan dalam merancang program pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan mereka

Metode atau Strategi Riset

Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode riset partisipatif, di mana masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat tetapi juga aktif berpartisipasi dalam seluruh tahapan program. Strategi riset yang digunakan meliputi:

1. **Assessment Awal:** Dilakukan survei untuk mengidentifikasi potensi dan kendala yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan sorgum. Survei ini juga mengumpulkan informasi tentang pengetahuan masyarakat mengenai produk berbasis sorgum dan bagaimana mereka memanfaatkan sorgum selama ini.
2. **Pelatihan Berkelanjutan:** Program pelatihan dirancang berdasarkan hasil assessment awal, fokus pada peningkatan keterampilan pengolahan sorgum menjadi produk makanan bernilai jual tinggi. Setiap sesi pelatihan melibatkan

demonstrasi praktik langsung untuk memastikan masyarakat dapat menerapkan pengetahuan yang didapat.

3. Pendampingan Teknis: Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan teknis berkelanjutan. Tim pengabdian terlibat langsung dalam membantu komunitas menerapkan teknik pengolahan yang lebih efektif dan efisien, serta mendukung mereka dalam mengembangkan variasi produk berbasis sorgum.
4. Pengembangan Infrastruktur dan Teknologi: Mitra dari sektor industri dan teknologi terlibat dalam menyediakan peralatan pengolahan yang lebih modern untuk meningkatkan efisiensi produksi. Teknologi ini diperkenalkan secara bertahap agar komunitas dapat menyesuaikan diri dan memahami manfaatnya.

Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabdian ini direncanakan dan dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Sosialisasi dan Penyadaran: Pada tahap ini, dilakukan sosialisasi kepada masyarakat tentang potensi sorgum sebagai produk makanan bernilai jual tinggi. Penyuluhan mengenai manfaat kesehatan sorgum juga diberikan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang nilai tambah sorgum.
2. Tahap Pelatihan: Pelatihan dilakukan dalam dua sesi utama. Sesi pertama fokus pada teknik pengolahan sorgum menjadi produk makanan seperti tepung sorgum, kue, dan camilan. Sesi kedua mengajarkan inovasi dalam pengemasan dan strategi pemasaran produk, sehingga produk dapat bersaing di pasar yang lebih luas.
3. Pendampingan Teknis dan Pengembangan Produk: Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan untuk membantu peserta menerapkan teknik pengolahan yang telah dipelajari. Pendampingan ini meliputi bantuan teknis dalam produksi serta konsultasi mengenai inovasi produk dan pengembangan resep baru yang sesuai dengan selera konsumen.
4. Penguatan Kelembagaan dan Akses Pasar: Tahap ini bertujuan untuk memperkuat kelembagaan kelompok usaha yang terbentuk selama proses pelatihan. Masyarakat didorong untuk membentuk kelompok usaha yang lebih terorganisir sehingga dapat memanfaatkan peluang pasar secara kolektif. Tim pengabdian juga membantu menghubungkan komunitas dengan mitra distribusi dan pasar lokal serta regional untuk meningkatkan penjualan produk berbasis sorgum.
5. Monitoring dan Evaluasi: Tahap akhir adalah monitoring dan evaluasi yang dilakukan secara berkala untuk menilai efektivitas program pengabdian. Evaluasi

dilakukan berdasarkan data dari hasil produksi, penjualan produk, dan umpan balik dari peserta pelatihan. Hasil evaluasi ini digunakan untuk memperbaiki program di masa mendatang.



Gambar 1. Metode Perencanaan Kegiatan Penguatan Kapasitas Pengolahan Sorgum sebagai Souvenir Kuliner.

Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. *Assesment awal / Pretest* cakupan pengetahuan, keterampilan, dan pemahaman peserta tentang sorgum dan potensinya sebagai produk kuliner

No	Pertanyaan	Tujuan Penilaian	Deskripsi
1	Apa yang Anda ketahui tentang manfaat kesehatan sorgum?	Menilai pengetahuan dasar tentang kandungan gizi dan manfaat kesehatan sorgum.	Peserta diharapkan menjelaskan kandungan sorgum seperti serat, protein, dan manfaat bagi penderita diabetes.
2	Sebutkan tiga produk makanan yang bisa diolah dari sorgum!	Menilai kreativitas peserta dalam mengidentifikasi produk berbasis sorgum.	Peserta diminta menyebutkan produk seperti tepung sorgum, roti sorgum, kue, atau makanan tradisional berbasis sorgum.
3	Apakah Anda pernah mengolah sorgum menjadi makanan? Jika ya, sebutkan produknya!	Mengetahui pengalaman peserta dalam mengolah sorgum.	Peserta diharapkan menyebutkan pengalaman pengolahan sorgum jika ada, atau menjelaskan keterbatasan yang dihadapi.

4	Bagaimana menurut Anda potensi sorgum sebagai bahan baku souvenir kuliner?	Mengukur persepsi peserta tentang potensi ekonomi sorgum sebagai produk komersial.	Peserta diharapkan menjelaskan peluang sorgum untuk diolah sebagai souvenir makanan khas desa.
5	Apakah Anda tahu tentang proses pembuatan tepung sorgum? Jelaskan!	Menilai pengetahuan teknis tentang proses pengolahan sorgum menjadi tepung.	Peserta diminta menjelaskan langkah-langkah dasar dalam pengolahan sorgum menjadi tepung.
6	Apa yang Anda ketahui tentang teknik pengemasan produk kuliner?	Menilai pemahaman peserta tentang pentingnya pengemasan dalam pemasaran produk kuliner.	Peserta diminta menjelaskan pentingnya pengemasan menarik untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk.
7	Bagaimana cara mempromosikan produk berbasis sorgum agar lebih dikenal masyarakat?	Mengukur pengetahuan peserta tentang strategi pemasaran produk lokal.	Peserta diharapkan menjelaskan cara promosi seperti penggunaan media sosial, pasar lokal, atau pameran.
8	Menurut Anda, apa keuntungan utama menggunakan sorgum dibanding bahan pangan lainnya?	Menilai pemahaman peserta tentang keunggulan sorgum dibanding bahan pangan impor seperti gandum.	Peserta diminta mengidentifikasi keunggulan sorgum seperti rendah gluten dan cocok untuk penderita diabetes.
9	Apakah Anda memahami pentingnya sertifikasi produk makanan untuk pemasaran?	Menilai pengetahuan peserta tentang aspek legal dan sertifikasi dalam pemasaran produk makanan.	Peserta diharapkan menyadari pentingnya sertifikasi seperti halal, BPOM, untuk memperluas pasar produk.
10	Bagaimana pendapat Anda tentang potensi pasar lokal untuk produk berbasis sorgum?	Mengukur pengetahuan peserta tentang pasar lokal yang mungkin tertarik dengan produk berbasis sorgum.	Peserta diminta menjelaskan peluang pasar lokal yang dapat menerima produk-produk inovatif berbasis sorgum.

Sumber : Data Olahan, 2024

Soal 1-3 berfokus pada pengetahuan dasar peserta mengenai sorgum, termasuk manfaat, potensi, dan pengalaman dalam pengolahannya. Soal 4-5 bertujuan untuk mengevaluasi pemahaman teknis peserta tentang proses pengolahan sorgum dan

peluangnya sebagai produk kuliner yang dapat dikomersialkan. Soal 6-7 mengevaluasi pengetahuan peserta tentang aspek penting dalam pemasaran, seperti pengemasan dan strategi promosi. Soal 8-10 menilai kemampuan peserta untuk mengidentifikasi keunggulan sorgum dan peluang di pasar lokal serta pentingnya sertifikasi dalam penjualan produk.

Hasil Asesmen Awal / Pretest

Tujuan *Pretest* untuk menilai pengetahuan awal dan keterampilan masyarakat Desa Cibiru Wetan terkait pengolahan sorgum sebagai produk kuliner bernilai jual sebelum pelatihan dan evaluasi dimulai. Asesmen ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi area yang memerlukan peningkatan melalui pelatihan dan pendampingan. Jumlah peserta 40 orang yang mengikuti kegiatan ini, berikut hasilnya :

Tabel 2. Hasil *Assesment awal / Pretest* peserta pelatihan dan pendampingan potensi sorgum sebagai produk kuliner

No	Pertanyaan	Skor	Rincian Penilaian
1	Apa yang Anda ketahui tentang manfaat kesehatan sorgum?	60%	Sebagian besar peserta mengetahui bahwa sorgum baik untuk kesehatan, namun belum memahami secara spesifik kandungan gizi seperti serat dan protein.
2	Sebutkan tiga produk makanan yang bisa diolah dari sorgum!	55%	Peserta mampu menyebutkan produk umum seperti tepung dan roti, tetapi inovasi produk berbasis sorgum masih terbatas.
3	Apakah Anda pernah mengolah sorgum menjadi makanan? Jika ya, sebutkan produknya!	45%	Hanya sebagian kecil peserta yang pernah mengolah sorgum menjadi makanan, kebanyakan peserta masih minim pengalaman pengolahan.
4	Bagaimana menurut Anda potensi sorgum sebagai bahan baku souvenir kuliner?	50%	Sebagian peserta memahami potensi sorgum sebagai produk souvenir, namun belum banyak yang memanfaatkan secara komersial.
5	Apakah Anda tahu tentang proses pembuatan tepung sorgum? Jelaskan!	40%	Sebagian besar peserta belum mengetahui secara mendalam proses pengolahan sorgum menjadi tepung, hanya sedikit yang memahami teknik dasarnya.

6	Apa yang Anda ketahui tentang teknik pengemasan produk kuliner?	48%	Pengetahuan tentang pengemasan masih terbatas, meskipun sebagian peserta menyadari pentingnya pengemasan untuk meningkatkan daya jual.
7	Bagaimana cara mempromosikan produk berbasis sorgum agar lebih dikenal masyarakat?	43%	Sebagian besar peserta masih belum menguasai strategi promosi yang efektif, meskipun mereka tahu pentingnya pemasaran untuk memperluas pasar.
8	Menurut Anda, apa keuntungan utama menggunakan sorgum dibanding bahan pangan lainnya?	52%	Peserta memahami bahwa sorgum rendah gluten dan baik untuk penderita diabetes, tetapi pemahaman tentang manfaat lain masih terbatas.
9	Apakah Anda memahami pentingnya sertifikasi produk makanan untuk pemasaran?	45%	Pengetahuan tentang pentingnya sertifikasi seperti halal dan BPOM masih kurang, dengan hanya sedikit peserta yang memahami manfaat sertifikasi tersebut.
10	Bagaimana pendapat Anda tentang potensi pasar lokal untuk produk berbasis sorgum?	50%	Peserta memahami bahwa pasar lokal memiliki potensi, namun strategi yang jelas untuk memanfaatkan pasar tersebut belum banyak dimiliki.

Sumber : Data Olahan, 2024

Hasil pretest menunjukkan bahwa peserta memiliki pengetahuan dasar tentang sorgum, namun masih memerlukan peningkatan signifikan terutama dalam keterampilan pengolahan, strategi pemasaran, dan pemahaman tentang sertifikasi. Mayoritas peserta memiliki pengalaman terbatas dalam pengolahan sorgum dan belum sepenuhnya mengeksplorasi potensi sorgum sebagai produk kuliner komersial.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan dan pendampingan

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Cibiru Wetan menyoroti potensi sorgum sebagai bahan pangan bernilai ekonomi tinggi yang belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat setempat. Meskipun desa ini memiliki keunggulan geografis dan lahan pertanian yang luas, keterbatasan dalam teknologi pengolahan dan pengetahuan masyarakat mengenai nilai tambah sorgum menjadi tantangan utama yang harus diatasi.

Melalui program pelatihan dan pendampingan, beberapa temuan penting diidentifikasi. Sorgum memiliki nilai kesehatan yang tinggi, namun masyarakat belum familiar dengan teknik pengolahan yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Pelatihan yang difokuskan pada pengolahan dan diversifikasi produk berbasis sorgum menjadi sangat relevan. Survei awal juga menunjukkan minat pasar lokal dan regional terhadap produk inovatif berbasis sorgum, menciptakan peluang besar bagi Desa Cibiru Wetan sebagai pemasok utama.

Namun, kendala utama yang dihadapi adalah keterbatasan infrastruktur dan peralatan pengolahan. Oleh karena itu, dukungan peralatan modern sangat penting untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi. Selain peningkatan kapasitas, program ini juga menitikberatkan pada penguatan kelembagaan masyarakat melalui pembentukan kelompok usaha dan pembukaan akses pasar yang lebih luas.

Monitoring dan evaluasi secara berkala menunjukkan bahwa program ini telah memberikan dampak positif, meskipun ada tantangan dalam penerapan teknologi baru. Keseluruhan program berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan sorgum, diversifikasi produk, dan membuka akses pasar yang lebih luas. Dengan kerjasama yang baik antara masyarakat, tim pengabdian, dan mitra, Desa Cibiru Wetan memiliki potensi untuk menjadi pusat produksi dan pemasaran produk berbasis sorgum di masa mendatang.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Ucapan terima kasih khusus kami sampaikan kepada pihak Universitas 'Aisyiyah Bandung atas dukungan dan kesempatan yang diberikan, serta kepada LPPM UNISA Bandung yang telah memberikan bimbingan selama proses pelaksanaan. Terima kasih juga kepada mitra-mitra lokal di Desa Cibiru Wetan yang telah berperan aktif dalam mendukung kegiatan ini. Tidak lupa, apresiasi kami sampaikan kepada masyarakat desa, khususnya ibu-ibu dan remaja, yang telah berpartisipasi aktif dalam pelatihan dan pendampingan ini

Referensi

- Agro-industri, T. (2021). *Sifat Kimia Cookies Dengan Substitusi Tepung Sorgum*. 8(1), 42–54.
- Agustina, Y., Masruro, U., & Malang, U. N. (2021). *desa dalam mengelola potensinya . Sehingga perlu dicarikan solusi untuk seluruh kehidupan masyarakat , bangsa , dan negara untuk tercapainya tujuan*.
- Biologi, J. (2017). *Sorgum untuk Indonesia Swasembada Pangan (Sebuah Review)*. November, 49–54.
- Cholilie, E. S. I. A., Rahmat, A., & Gabriel, A. A. (2020). *CRACKERS SORGHUM (Sorghum Bicolor L .) SEBAGAI UPAYA DALAM PEMANFAATAN BAHAN KEARIFAN LOKAL DI KOTA LAMONGAN Sorghum Crackers (Sorghum bicolor L .) as an Effort in Utilizing Food Material of Local Wisdom in Lamongan City*. 6(3), 283–297.
- DESA CIBIRU WETAN KECAMATAN CILEUNYI ,. (n.d.).
- Desmantyo, P. S., Arrisaputra, R., Santika, S., Prianka, W. G., Syakib, M., Rifai, A., & Sopiani, W. (n.d.). *Analisis Paket Wisata City Tour Berbasis Heritage di Braga Kota Bandung*. 7(November 2023), 991–997.
- Dua, D. I., Di, D., & Arjasari, L. (2012). *(socialization of sorghum cultivation and sorghum*

- snack processing as a food diversification program in two villages around arjasari*. 1(1), 33–40.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135–143. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319/2914>
- Kinanti, P. S. K., Amanto, B. S., & Atmaka, W. (2014). Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L) Varoetas Mandau Termodifikasi yang Dihasilkan dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 135–144.
- Lamongan, K., Candy, N. G., Pamungkas, A., Perencanaan, J., Teknik, F., Teknologi, I., & Data, A. S. (2013). *Penentuan Alternatif Lokasi Industri Pengolahan*. 2(2).
- Muhlis, I. A. (2021). Meningkatkan Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia Kampung Cikoneng Rw 001 Desa Cibiru Wetan Menuju Masyarakat yang Mandiri. *Proceedings Uin Sunan Gunung Djati ...*, 50(November). <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/914>
- Nur, W., Gizi, J., & Bandung, P. (n.d.). *Produk biskuit sumber zat besi berbasis bayam dan tepung sorgum sebagai makanan tambahan ibu hamil*. 11(2), 13–21.
- Parmadi, E. H., Heri, Y., Sanata, U., & Dharma, S. (2021). *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Sadek, N. F., Hamidah, R. S., & Murwani, I. A. (2023). *The nutritional content , omega fatty acids , and amino acids profiles of sorghum-moringa substituted tapioca noodles*. 2022(Iceed 2022), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1169/1/012097>
- Science, E. (2023). *Challenges and alternative solutions in developing sorghum to support food diversification in Indonesia* *Challenges and alternative solutions in developing sorghum to support food diversification in Indonesia*. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1153/1/012032>
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55–67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Syakib, M., Rifai, A., Nurhidayat, W., & Prianka, W. G. (2022). *Pengaruh Halal Awarness , Sertifikasi Halal dan bahan makanan Halal terhadap keputusan pembelian produk makanan di Era Pandemic Covid-19*. 5(4), 1563–1576.
- Wijayanti, A. (2015). *DI KECAMATAN SRANDAKAN KABUPATEN BANTUL Farmer Response to Innovation in Cultivation and Use of Sorghum in Srandakan Sub District Bantul Regency*. 26(2).