

Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional : Dodol Tomat Di Desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan Kab. Bandung

Lenny Amelia HK¹, Dimas Aryasuta², Feranisa Nabilah³

^{1,2,3}Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

lennyamelia1985@gmail.com

Received : Oct' 2024 Revised : Nov' 2024 Accepted : Nov' 2024 Published : Nov' 2024

ABSTRACT

The utilization of local food resources to enhance national food security has become a primary focus in addressing global challenges such as climate change and international market fluctuations. This outreach activity focuses on the production of tomato dodol in Margaluyu Village, Pangalengan District, Bandung Regency, as a solution to strengthen national food security. Tomato dodol was chosen due to the abundant and nutritionally valuable local tomatoes, which can be processed into healthy and nutritious food products. The goal of this activity is to introduce tomato dodol as a beneficial alternative to broaden the choices of nutritious food consumption while supporting public health. Utilizing a (Community Based Participatory Research) CBPR approach, the activity ensures active community involvement at every stage, improving production and marketing skills. The evaluation and sustainability of the program support local economic development and public health in a sustainable manner. The outcomes of this activity include increased community knowledge about the benefits of tomato dodol, reduced reliance on food imports, and contributions to strengthening national food security through the optimal use of local resources.

Keyword : Food Stability; Local Food; Tomato Dodol; Utilization Food.

ABSTRAK

Pemanfaatan pangan lokal sebagai upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional telah menjadi fokus utama dalam menghadapi tantangan global seperti perubahan iklim dan fluktuasi pasar internasional. Kegiatan penyuluhan ini berfokus pada produksi dodol tomat di Desa Margaluyu, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, sebagai salah satu solusi untuk memperkuat ketahanan pangan nasional. Dodol tomat dipilih karena tomat merupakan bahan baku lokal yang melimpah dan bernilai gizi tinggi, serta dapat diolah menjadi produk makanan yang sehat dan bergizi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memperkenalkan dodol tomat sebagai alternatif pangan yang bermanfaat untuk memperluas pilihan konsumsi makanan berkualitas gizi, sekaligus mendukung kesehatan masyarakat. Kegiatan ini menggunakan metode pendekatan *Community Based Participatory Research* (CBPR) memastikan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap, meningkatkan keterampilan produksi dan pemasaran. Evaluasi dan keberlanjutan program mendukung pengembangan ekonomi lokal dan kesehatan masyarakat secara berkelanjutan. Luaran dari kegiatan ini memberikan peningkatan pengetahuan masyarakat tentang manfaat dodol tomat, pengurangan ketergantungan pada impor pangan, serta kontribusi terhadap penguatan ketahanan pangan nasional melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang optimal.

Kata kunci : Dodol Tomat; Ketahanan Pangan; Pangan Lokal; Pemanfaatan Pangan.

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan isu strategis yang semakin mendapat perhatian global, terutama di tengah dinamika globalisasi dan perubahan iklim yang mempengaruhi stabilitas pasokan pangan. Di Indonesia, ketahanan pangan menjadi prioritas nasional yang tidak bisa diabaikan, mengingat tantangan yang dihadapi dalam memastikan ketersediaan pangan yang cukup, bergizi, dan terjangkau bagi seluruh penduduk. Ketergantungan pada impor pangan dan fluktuasi pasar internasional memperburuk situasi, menjadikan pengembangan solusi berbasis sumber daya lokal sebagai langkah penting untuk mencapai ketahanan pangan yang lebih baik [1].

Dalam menghadapi dinamika globalisasi dan tantangan perubahan iklim, ketahanan pangan menjadi prioritas nasional yang tidak bisa diabaikan bagi Indonesia. Desa Margaluyu, yang terletak di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, merupakan contoh kawasan dengan potensi besar dalam pengembangan pangan lokal. Salah satu inisiatif unggulan adalah pengembangan dodol tomat sebagai komoditas lokal yang strategis untuk mendukung ketahanan pangan nasional. Pangan lokal tidak hanya menyediakan alternatif untuk mengurangi ketergantungan pada impor pangan, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Dodol tomat, yang memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah di daerah ini, tidak hanya menawarkan makanan sehat dan bergizi bagi konsumen tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan bagi petani tomat dan pelaku usaha pangan lokal [2].

Tomat (*Solanum lycopersicum*) adalah tanaman buah yang berasal dari keluarga *Solanaceae*. Meskipun sering diperlakukan sebagai sayuran dalam konteks kuliner, tomat secara botani adalah buah. Asalnya dari Amerika Selatan, tomat telah menyebar ke seluruh dunia dan menjadi salah satu bahan makanan yang sangat populer karena rasa, tekstur, dan manfaat nutrisinya. Tomat merupakan buah serbaguna dengan manfaat kesehatan yang signifikan dan potensi ekonomi. Dengan pemahaman dan pengelolaan yang baik, tomat dapat menjadi bagian penting dalam strategi ketahanan pangan, terutama dalam konteks pengembangan pangan lokal dan pengurangan ketergantungan pada impor [3].

Dodol adalah salah satu jenis makanan tradisional khas Indonesia yang termasuk dalam kategori manisan atau kue basah. Dodol umumnya terbuat dari bahan dasar ketan, gula, dan santan, dengan berbagai variasi rasa dan bahan tambahan. Dodol dikenal karena teksturnya yang kenyal dan rasa manis yang khas. Dodol tomat adalah inovasi dari dodol tradisional yang menggunakan tomat sebagai bahan utama, menggantikan atau menambahkan ketan sebagai bahan dasar. Ini merupakan salah satu bentuk pemanfaatan pangan lokal yang memanfaatkan tomat sebagai bahan baku utama [2].

Berdasarkan hasil pengamatan dan survei lapangan, penurunan harga tomat secara drastis menyoroti tantangan yang dihadapi dalam pemasaran dan nilai ekonomi tomat. Penurunan harga ini mempertegas pentingnya inovasi dalam memanfaatkan tomat sebagai bahan baku untuk produk bernilai tambah, seperti dodol tomat. Dalam konteks ketahanan pangan nasional, penurunan harga tomat

dapat mengancam kesejahteraan petani dan memperburuk ketergantungan pada impor pangan jika tidak diimbangi dengan solusi yang efektif. Pengembangan dodol tomat sebagai komoditas lokal strategis dapat menjadi langkah penting untuk mengatasi masalah ini. Dengan mengolah tomat menjadi produk seperti dodol, yang memiliki nilai tambah, petani dapat mengurangi dampak penurunan harga dan meningkatkan pendapatan petani. Oleh karena itu, inisiatif pengembangan dodol tomat dapat menjadi solusi berkelanjutan untuk mengatasi fluktuasi harga tomat, sekaligus mendukung ketahanan pangan nasional dan kesejahteraan petani.

METODE

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2024 dengan durasi selama 120 menit, metode yang digunakan adalah *Community-Based Participatory Research* (CBPR) untuk memastikan keterlibatan aktif masyarakat dalam pengembangan dodol tomat di Desa Margaluyu. Pertama, tim melakukan identifikasi kebutuhan dan potensi lokal melalui diskusi dan konsultasi dengan masyarakat setempat, termasuk petani tomat dan pelaku usaha pangan. Kemudian, menyelenggarakan pelatihan teknis untuk memberikan pengetahuan tentang teknik produksi dodol tomat, meliputi pengolahan tomat dan manajemen kualitas produk.. Di sisi pemasaran, membantu masyarakat mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, termasuk *branding* dan pemasaran digital. Evaluasi dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan masyarakat untuk menilai hasil kegiatan, mengidentifikasi keberhasilan dan tantangan, serta merencanakan langkah-langkah selanjutnya untuk keberlanjutan. Alat dan bahan ajar yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan yaitu *microphone*, *smartphone* dan *proyektor*. Pendekatan CBPR [4] ini memastikan bahwa semua pihak terlibat secara aktif, memanfaatkan pengetahuan lokal, dan meningkatkan keterampilan untuk mencapai tujuan ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat yang lebih baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Identifikasi

Pada tahap identifikasi kebutuhan dan potensi lokal yang dilaksanakan melalui diskusi dan konsultasi dengan masyarakat setempat di Desa Margaluyu, beberapa temuan kunci berhasil diperoleh:

1. Kebutuhan Petani Tomat:

- a. Harga tomat yang tidak stabil: petani melaporkan bahwa harga tomat mengalami fluktuasi signifikan, yang berdampak negatif pada pendapatan mereka. Penurunan harga tomat secara drastis mengurangi margin keuntungan dan mengancam kesejahteraan ekonomi mereka.
- b. Kurangnya akses ke pasar: banyak petani menghadapi kesulitan dalam mengakses pasar yang lebih luas, membatasi kemampuan mereka untuk menjual produk dengan harga yang adil.

-
- c. Keterbatasan pengetahuan: ada kebutuhan untuk pelatihan lebih lanjut dalam teknik budidaya tomat yang efisien dan manajemen pascapanen untuk meningkatkan hasil dan kualitas produk.
2. Potensi Lokal:
- a. Ketersediaan bahan baku: Desa Margaluyu memiliki potensi besar dalam produksi tomat, dengan hasil panen yang melimpah sepanjang tahun. Ini memberikan kesempatan untuk memanfaatkan tomat sebagai bahan baku utama dalam produk olahan.
 - b. Minat terhadap produk lokal: ada minat yang tinggi di kalangan masyarakat untuk mengembangkan produk berbasis tomat, seperti dodol tomat, yang dapat meningkatkan nilai tambah dan membuka pasar baru.
 - c. Sumber daya manusia: masyarakat setempat memiliki keterampilan dasar dalam pembuatan makanan tradisional, yang dapat ditingkatkan dengan pelatihan khusus untuk mengolah dodol tomat.

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa tantangan utama yang dihadapi petani tomat adalah fluktuasi harga dan akses pasar, yang mempengaruhi stabilitas pendapatan mereka. Fluktuasi harga tomat yang drastis memperjelas perlunya solusi yang dapat menambah nilai produk untuk mengurangi ketergantungan pada harga pasar yang tidak stabil. Dalam hal ini, pengembangan dodol tomat sebagai produk olahan menawarkan solusi potensial.

Dodol tomat tidak hanya menyediakan cara inovatif untuk mengolah tomat, tetapi juga mengatasi masalah keterbatasan pasar dengan memperluas opsi produk. Ini memberikan nilai tambah bagi petani dengan cara mengolah tomat menjadi produk yang memiliki permintaan pasar yang lebih stabil dan menguntungkan. Selain itu, kebutuhan akan pelatihan yang diidentifikasi menggarisbawahi pentingnya peningkatan kapasitas lokal. Pelatihan dalam teknik pengolahan dodol tomat dan manajemen kualitas produk akan memberdayakan petani dan pelaku usaha pangan dengan keterampilan yang diperlukan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk [5].

Keberadaan potensi lokal yang melimpah dalam hal bahan baku dan keterampilan masyarakat mendukung ide pengembangan dodol tomat sebagai strategi efektif. Dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia dan meningkatkan keterampilan masyarakat, inisiatif ini berpotensi tidak hanya mendukung ketahanan pangan tetapi juga meningkatkan kesejahteraan ekonomi petani dan pelaku usaha lokal.

Secara keseluruhan, hasil identifikasi kebutuhan dan potensi lokal menegaskan bahwa pendekatan berbasis masyarakat, seperti pengembangan dodol tomat, merupakan langkah strategis untuk mengatasi tantangan yang dihadapi petani, memanfaatkan potensi lokal, dan mendukung ketahanan pangan nasional.



Gambar 1. Lokasi kegiatan PKM



Gambar 2. Kegiatan panen petani tomat



Gambar 3. Kondisi tomat yang tidak dipanen

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penyuluhan dalam konteks pengabdian kepada masyarakat merupakan proses yang dirancang untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam suatu bidang tertentu. Berikut beberapa tahapan

pelaksanaan penyuluhan pemanfaatan bahan lokal tomat di desa Margaluyu Kecamatan Pangalengan.

1. Penyampaian pengetahuan mengenai dodol tomat:

- a. Pemaparan materi dan pemutaran video mengenai cara pembuatan dodol tomat berhasil memberikan wawasan yang mendalam tentang teknik produksi dodol tomat, mulai dari pengolahan tomat hingga pengemasan produk akhir. Melalui video, peserta penyuluhan yang terdiri dari petani dan pelaku usaha pangan lokal memperoleh pemahaman yang lebih jelas mengenai tahapan pembuatan dodol tomat, seperti pengolahan tomat menjadi *puree*, teknik memasak, serta manajemen kualitas produk. Meskipun tidak dilakukan demo langsung, video memberikan gambaran yang komprehensif tentang proses tersebut. Peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan terkait setiap langkah dalam pembuatan dodol tomat.
- b. Keterampilan baru: peserta juga memperoleh keterampilan baru terkait pengelolaan kualitas produk dodol tomat. Video yang ditayangkan memberikan penjelasan tentang cara memantau konsistensi adonan, serta teknik penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas dan memperpanjang umur simpan produk. Meskipun kegiatan ini tidak melibatkan praktik langsung, penjelasan dalam video memberikan pemahaman yang cukup untuk mengembangkan keterampilan tersebut. Pengembangan
- c. Strategi pemasaran: pelatihan di bidang pemasaran yang dilengkapi dengan pemutaran video berhasil membantu masyarakat mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif untuk produk dodol tomat. Masyarakat kini lebih memahami pentingnya branding dan bagaimana membangun identitas merek yang kuat. Video yang ditayangkan memberikan contoh-contoh nyata tentang cara menciptakan brand yang menarik dan teknik pemasaran yang dapat diterapkan untuk produk pangan lokal.
- d. Pemasaran digital: pelatihan pemasaran digital, yang juga didukung oleh video, memberikan wawasan tentang bagaimana memanfaatkan platform *online* untuk memasarkan dodol tomat. Peserta diajarkan bagaimana meningkatkan jangkauan pasar dan menarik pelanggan baru melalui media sosial, pembuatan konten pemasaran yang menarik, serta penerapan strategi penjualan *online*. Meskipun tidak ada praktik langsung, video yang diputar memberikan gambaran yang jelas dan aplikatif tentang berbagai strategi pemasaran digital yang dapat digunakan untuk memperluas pasar dodol tomat. [5].

2. Evaluasi dan Perencanaan:

- a. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan melalui sesi tanya jawab dan diskusi selama penyuluhan, peserta menunjukkan pemahaman yang baik mengenai proses pembuatan dodol tomat dan pentingnya pengelolaan kualitas produk. Meskipun tidak ada praktik langsung, sebagian besar peserta dapat mengidentifikasi langkah-langkah kunci dalam produksi dodol tomat, mulai dari pengolahan tomat menjadi *puree* hingga teknik memasak dan pengemasan. Evaluasi ini mengindikasikan bahwa pemaparan materi melalui

video cukup efektif dalam memberikan pengetahuan dasar tentang pembuatan dodol tomat.

- b. Identifikasi keberhasilan dan tantangan: keberhasilan yang diidentifikasi dari kegiatan ini antara lain adalah peningkatan pemahaman tentang kualitas produk dan peningkatan efektivitas pemasaran, terutama setelah peserta memperoleh wawasan tentang cara membangun merk dan memanfaatkan media sosial untuk pemasaran. Namun, beberapa tantangan juga muncul, seperti kesulitan dalam mengadopsi teknik baru yang diperkenalkan, serta tantangan dalam penggunaan *platform* pemasaran digital yang masih kurang familiar bagi sebagian peserta, terutama mereka yang memiliki keterbatasan akses teknologi atau pengalaman dalam pemasaran *online* [6].



Gambar 4. Penyampaian materi penyuluhan

Penyampaian materi penyuluhan yang dilaksanakan memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan kapasitas produksi dodol tomat. Melalui materi yang disampaikan, baik secara verbal maupun melalui video, peserta mendapatkan wawasan yang lebih dalam mengenai teknik pengolahan tomat, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga proses pengolahan yang benar untuk menghasilkan produk dodol tomat dengan standar tinggi.

Peningkatan pengetahuan tentang teknik pengolahan dan manajemen kualitas produk memungkinkan peserta untuk menghasilkan dodol tomat dengan standar yang lebih baik, yang pada gilirannya berpotensi meningkatkan daya saing produk di pasar. Dalam hal pemasaran materi yang difokuskan pada strategi *branding* dan pemasaran digital memberikan alat yang diperlukan untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas dodol tomat. Adopsi strategi pemasaran digital sangat penting di era modern, di mana *online presence* dapat signifikan mempengaruhi penjualan produk [7].

Strategi pemasaran digital menjadi hal yang tidak bisa diabaikan di era sekarang, di mana kehadiran pasar *online* dapat berpengaruh besar terhadap penjualan produk. Peserta dilatih untuk memanfaatkan platform digital seperti media sosial, *marketplace*, dan website untuk memasarkan produk mereka, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan visibilitas produk. Dengan

pengetahuan ini, peserta dapat mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif, termasuk pembuatan konten digital yang menarik dan pemanfaatan iklan berbayar untuk menjangkau lebih banyak konsumen potensial [8].

Proses evaluasi yang dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan peserta dalam tanya jawab dan diskusi sangat membantu untuk mengidentifikasi keberhasilan dan tantangan yang dihadapi selama penyuluhan. Dengan cara ini, peserta tidak hanya menerima informasi tetapi juga dapat berbagi pengalaman dan pendapat mereka, yang memungkinkan evaluasi yang lebih akurat dan komprehensif [8].

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan dan evaluasi ini tidak hanya memperkuat kapasitas produksi dan pemasaran dodol tomat, tetapi juga menyiapkan masyarakat untuk menghadapi tantangan pasar dengan lebih baik. Rencana tindak lanjut yang mencakup pelatihan lanjutan dan pemantauan berkelanjutan diharapkan dapat memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan yang berkelanjutan dari inisiatif ini, mendukung pengembangan ekonomi lokal dan ketahanan pangan nasional.



Gambar 5. Foto bersama peserta penyuluhan

Berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan ada beberapa manfaat yang dirasakan oleh para petani dan masyarakat, diantaranya :

1. Masyarakat memperoleh pengetahuan mengenai pemanfaatan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk inovatif yang lebih menguntungkan.
2. Kegiatan ini memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan pangan, pemasaran, serta manajemen usaha, yang dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka.
3. Masyarakat antusias dengan mengolah tomat menjadi dodol selain memiliki nilai gizi yang tinggi juga dapat menjadi alternatif camilan sehat bagi masyarakat. Selain itu, pengolahan tomat menjadi dodol juga membantu mengurangi pemborosan hasil panen yang mungkin tidak bisa langsung dikonsumsi.

Secara keseluruhan, pemanfaatan pangan lokal seperti dodol tomat di Desa Margaluyu berpotensi besar dalam memperkuat ketahanan pangan nasional serta memberikan manfaat ekonomi dan sosial yang signifikan bagi masyarakat setempat.

PENUTUP

Kegiatan pemanfaatan pangan lokal melalui pembuatan dodol tomat di Desa Margaluyu, Kecamatan Pangalengan, Kab. Bandung menunjukkan bahwa pengembangan produk pangan lokal dapat menjadi solusi efektif untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional. Dodol tomat, sebagai produk berbasis bahan lokal, tidak hanya mengoptimalkan potensi pertanian lokal tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Implementasi kegiatan ini telah memperlihatkan bahwa pengolahan pangan lokal dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada dan meningkatkan nilai tambah produk pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Rahayu, E. S., & Hardinsyah, H. (2019). *Diversifikasi pangan: Solusi menghadapi masalah gizi dan pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [2] Sari, D. K., & Simatupang, P. (2017). Pemanfaatan lokal aset inovatif desa dalam pemberdayaan ekonomi desa. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 10(2), 105-118.
- [3] A. P. Choudhury dan S. S. S. Tiwari. (2021). *Utilization of Tomato (Solanum lycopersicum L.) for Novel Functional Food Products*. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.15607>. Diakses tanggal 30 Agustus 2024.
- [4] M. J. Minkler, N. Wallerstein. (2008). *Community-Based Participatory Research: A Review of the Literature*. *Health Education & Behavior*.
- [5] Maryani, E., & Rizkita, D. A. (2016). Diversifikasi pangan untuk meningkatkan ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*, 147-154.
- [6] Agustina, R., & Wahyuningsih, S. (2015). Model pemberdayaan masyarakat desa melalui diversifikasi pangan lokal. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 82-90.
- [7] Chaffey, D., & Ellis-Chadwick, F. (2019). *Digital Marketing: Strategy, Implementation, and Practice* (7th ed.). Pearson Education. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=3413574>. Diakses tanggal 6 November 2024.
- [8] Tuten, T. L., & Solomon, M. R. (2017). *Social Media Marketing* (3rd ed.). Sage Publications. https://www.researchgate.net/publication/341869412_Social_Media_Marketing_Strategies_practices_and_social_impacts. Diakses tanggal 6 November 2024.