ALTRUIS, e-ISSN 2620-5513, p-ISSN 2620-5505, Vol. 3, No. 1, April 2020
Abdimas Altruis : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
http://e-journal.usd.ac.id/index.php/ABDIMAS
Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta

REKAYASA LEMBAGA EKONOMI KREATIF KETAHANAN PANGAN LOKAL MASYARAKAT WALANTAKA DALAM NILAI KEARIFAN LOKAL

Nina Yuliana[1], Ipah Ema Jumiati[2]
[1]Ilmu Komunikasi, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
[2]Administrasi Publik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
Email: [1]ninay585@gmail.com

https://doi.org/10.24071/aa.v3i1.2951

Abstrack

In Walantaka, there is one of the centers of creative economy of traditional snack such as 'bugis, cucur, and leupeut' that is traditionally run and sold in the storefront. Uniformity of business and cake that get quickly stale often causes losses; and the comunity's economy becomes minimal. 'Hajat' as a distinctive traditon of mutual cooperation in material an immaterial relying on trust and networking with the need for patriees as an invitation, is precisely the business oppurtunity cultivated by newcomers. The success of migrants is due to modern business methods and management by relying on networks and trust. The program aims to offer the public a choice of types, methods and effective bisiness management. Mix method is used with material through digital literacy, lectures, discussions, and practice with 4 meetings. Participants' feedback is to write the type of cake to be made, the ingredients needed, made at home, evaluated at the next meeting, until the product is ready for production and marketed by partners. The result is that 42 of those present at the fisrt meeting continued to shrink dramatically at the next meeting. In the third meeting, the team must visit directly to the homes of potential participant. The container that was expected to run into a pioneering organization for the creative economy center of the community was not successful. Communities with low economies focuses on meeting the needs quickly, and clearly.

Keywords: center for creative economy, '*Hajat*', pastries

PENDAHULUAN

Walantaka, khususnya di Lingkungan Cimareng Kelurahan Lebakwangi adalah salah satu sentra ekonomi kreatif pangan basah tradisional di Kota Serang. Kue yang diproduksi setiap hari seperti: bugis, cucur, gembleng, lapis, pais, ketupat, dan leupeut. Usaha pangan basah tradisional tersebut digeluti oleh perempuan menikah sebagai tulang punggung ekonomi keluarga. Laki-laki warga setempat mayoritas mendapatkan pekerjaan dan penghasilan tak menentu sebagai pekerja serabutan seperti kuli bangunan, menjual hasil alam ke pasar, dan kuli tani. Jumlah total penduduk 3190 jiwa pada Oktober 2019 didominasi oleh pendidikan tertinggi SLTP dan SD diperingkat kedua. Pekerjaan dominan yaitu tani 535 dan berdagang 475 (monografi Kel. Lebakwangi, Okt 2019)

Usaha kue basah tradisional dilakukan warga secara turun temurun selama puluhan tahun. Proses produksi, dan pemasaran dari dulu hingga sekarang tetap dilakukan secara tradisional di emperan toko pasar tradisional setiap pagi hari. Keseragaman jenis usaha, jenis kue yang cepat basi dan serbuan kue modern yang lebih disukai seringkali menyebabkan kerugian yang tidak sedikit, sehingga menghabiskan modal, meninggalkan hutang pada warung sembako dan ekonomi masyarakat menjadi minim. Kue tradisional yang biasa hanya disajikan waktu acara adat dan keagmaan menjadi tidak popular dikonsumsi sehari-hari. Rumusan tujuan program pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan berpikir, membaca, menulis, literasi media, dan keterampilan lain yang dibutuhkan untuk membentuk dan

mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan berusaha memberikan alternatif untuk mengalihkan jenis usaha yang memiliki resiko tinggi (basi) dengan jenis resiko rendah (kue kering yang lebih awet), menyediakan pengetahuan yang lebih luas mengenai jenis barang yang dapat diproduksi, dan jasa konsultasi metode pemasaran serta manajemen usaha berdasarkan gotong royong dan kekeluargaan secara professional dalam tatanan sebuah lembaga agar keberlangsungan program ini dapat terjamin.

Dasar ide awal pengalihan jenis kue yang diproduksi adalah adanya budaya hajat pada masyarakat setempat sebagai peluang usaha dan gotong royong sebagai sistem usaha. Budaya hajat sebagai kearifan lokal guyub gotong royong material dan imaterial dengan sistem saling bergiliran yang mengandalkan kepercayaan, jaringan sosial dan komunikasi. Hasil ekonomi kreatif budaya ini mencapai hingga 600 juta rupiah. Hajat memberikan peluang usaha yang potensial kepada masyarakat untuk usaha kue kering dan kue basah bolu. Peluang usaha ini sekarang justeru ditekuni oleh pendatang dengan hasil kehidupan layak yang jauh di atas dari hasil puluhan tahun usaha warga lokal yang tetap hidup dalam kekurangan dengan pendidikan dan modal rendahnya.

Solusi yang ditawarkan untuk memecahkan masalah pengetahuan, modal dan pemasaran adalah dengan membentuk sebuah lembaga yang berfungsi sebagai pusat ekonomi kreatif masyarakat. Di tempat tersebut masyarakat dapat belajar berbagai pengetahuan usaha dari hulu dan hilir.

Tabel berikut menunjukkan gambaran persoalan prioritas, solusi dan target khusus.

Tabel 1. Persoalan Prioritas, Solusi dan Target Khusus

No	Persoalan prioritas	Solusi dan target khusus
1.	Informasi dan literasi	a. pengenalan jenis dan kegunaan aneka ragam tanaman pangan lokal; b. pengenalan kreatifitas olahannya; c. hitungan secara ekonomi; d. terbentuknya wadah penyalur/ penampung hasil olahan masyarakat; e. literasi media tentang memilih informasi dari handphone (khususnya tentang pangan lokal dan ekonomi kreatif).
2.	Modal awal	Kerjasama dengan toko sembako “Haura” untuk pemenuhan kebutuhan dasar pendamping dalam memproduksi kue kering. Hal ini juga menjadi solusi bagi warung sembako mitra untuk mendapatkan pelanggan
3.	Pemasaran	Kerjasama dengan toko sembako “Haura” untuk penitipan penjualan produksi kue kering. Hal ini juga solusi bagi mitra untuk mendapatkan barang baru. Kedepannya jika produksi masyarakat stabil, kreatifitas terus berkembang, maka akan bekerjasama dengan pengusaha kue simpring dan kacang sangrai yang telah mempunyai system manajemen dan pangsa pasar .
4.	Manajemen dan sistem produksi serta kebijakan	Membentuk lembaga pusat ekonomi kreatif masyarakat. Tempat belajar berbagai pengetahuan usaha dari hulu dan hilir, bermitra dan bekerjasama positif dengan pemerintah setempat untuk mendorong kebijakan. .

Tanaman pangan lokal menjadi pilihan untuk dikembangkan karena akan memberikan kebaruan ragam jenis barang yang dijual dari monotonnya jenis ragam makanan kecil yang

diproduksi oleh perusahaan besar seperti ciki, atau biscuit dengan kandungan yang tidak baik untuk kesehatan, utamanya anak. Kelebihan pemanfaatan tanaman pangan lokal adalah Tanaman Indonesia banyak yang memiliki gizi tinggi, diantaranya tinggi kandungan karbohidrat dan kalsium yang bisa digunakan untuk tepung, mi dan kue-kue. Hal ini menjadi peluang masuknya jenis produk yang inovatif dan kreatif; Solusi yang ditawarkan tidak luput dari keharusan bekerjasama antara: (1) Warung sembako sebagai penyedia modal, display, dan pemasaran produk; (2) Bantuan dari mitra pemerintah desa (RT) dan kelompok PKK setempat untuk terus menggalakkan semangat warga, dan bersinergi dalam program-program yang dibuat, dan (3) Kerjasama dengan mitra kursus Azzahra yang juga berfungsi sebagai display dan penampung produk dan tempat dimana lembaga ekonomi kreatif ini berlokasi. Lembaga kursus Azzahra menerima produk olahan kue kering sebagai bayaran kursus jika memiliki anak yang tertarik untuk belajar Bahasa Inggris dan Iqra.

Kerjasama dalam sektor indutri ekonomi kreatif, seperti dikatakan oleh Triawan dalam Media Indonesia adalah sangat diperlukan untuk mengangkat dan menggerakkan pertumbuhan ekonomi kreatif secara signifikan untuk menyediakan kesempatan bagi para pelaku ekonomi kreatif dalam berkarya dan berniaga.

Peran usaha kecil sangat penting dalam tumbuh kembang potensi ekonomi rakyat. Strategis dan potensial dalam menciptakan lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi, mempercepat proses pemerataan dan memberikan pelayanan ekonomi kepada masyarakat luas. Peran tersebut memberikan legitimasi tentang perlunya jaminan hak hidup, hak berkembang, dan hak untuk dibina agar menjadi usaha yang tangguh, sehat, dan mandiri dan menjadi usaha besar (Prawirokusumo, 2001:63-64).

Proteksi terhadap ekonomi kreatif ini, merujuk pada Badan ekonomi Kreatif (BEK) dalam laporan OPUS Outlook 2019, mengatakan bahwa tahun 2016 kontribusi ekonomi kreatif terhadap perekonomian nasional tercatat mencapai 7,44 persen dan akan terus meningkat (Soetalaksana, 2019)

Harapannya , lembaga pusat ekonomi kreatif ini dapat membantu mengembangkan usaha masyarakat menjadi usaha yang sehat, tangguh dan mandiri menjadi usaha besar. Minimal, pengabdian ini bermanfaat bagi masyarakat tentang pengetahuan beragamnya pilihan usaha yang sangat mungkin dikembangkan dengan bahan-bahan yang dekat dalam kesehariannya, namun memiliki nilai ekonomi dan peluang yang besar. Utamnya, jika dikelola secara professional dengan asas guyub penuh kekeluargaan.

Harapan multi years pengabdian adalah adanya: (1). Jasa sosialisasi dan konsultasi pusat pengembangan kreatifitas masyarakat, (2). Terciptanya sebuah metode, yaitu metode rekaya sosial yang dapat digunakan secara kreatif untuk merintis ekonomi mandiri masyarakat berdasarkan kemampuan literasi media dan penawaran barter keterampilan/produk dengan biaya pendidikan, dan (3). Terciptanya produk/barang hasil kreatifitas masyarakat siap produksi. (4) mendorong kebijakan pemerintah untuk memberikan perlindungan peluang pasar pada kawasan local yang ada didaerah produksi.

METODE PELAKSANAAN

Khalayak sasaran program pengabdian ini adalah masyarakat umum, khususnya ibu-ibu. Kelompok ibu yang belum produktif namun memiliki hasrat yang kuat dan kelompok yang sudah produktif secara ekonomi diharapkan dapat bersinergi dalam program ini. Pengabdian dilakukan dengan proses metode: (1). Sosialisasi dengan cara literasi media online di Pusat “Rintisan Kegiatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Azzahra” di tempat kursus

Bahasa Inggris dan Al-Quran Azzahra; (2). Materi sosialisasi adalah pengenalan pangan lokal, pemanfaatan dan ekonomi kreatif yang dapat tercipta; (3). Tersedianya MoU dengan warung sembako untuk penyediaan bahan penambah yang dibutuhkan dan menampung karya; (4). Di gratiskannya/ditukar biaya kursus bagi masyarakat yang dapat membuat kreatifitas olahan dari pangan lokal sesuai hitungan secara ekonomi dengan dua minggu sekali mampu mengeluarkan ide olahan baru; (5.) Terbentuknya pusat kegiatan ekonomi masyarakat "Azzahra".

Rencana tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat dibuat dalam 4 kali pertemuan dengan tahap seperti dalam tabel berikut:

Tabel 2. Rencana tahap pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat

No	tanggal	Kegiatan	Hasil
1.	22 Juni 2019	Tim dan mahsiswa memperkenalkan diri dan mengundang ibu-ibu pkk, pihak kelurahan, RT dan RW serta masyarakat umum *door to door*	Tersebarnya surat undangan ke 52 warga/KK
2.	24 Juni 2019	Memperkenalkan maksud dan tujuan pengabdian, memperkenalkan dan meresmikan dibukanya lembaga pusat ekonomi kreatif masyarakat, mulai sosialisasi pentingnya lembaga pusat ekonomi kreatif. Mendata ibu-ibu yang memiliki kemampuan membuat dan jenis kue kering dan yang tidak. Kue kering yang dibuat minggu depan diminta dibawa untuk dievaluasi bersama	Hadirnya 42 warga dari berbagai unsur, plus dari pihak kelurahan (lurah dan sekretaris), ketua RT dan RW. Dibukanya lembaga oleh lurah. Pengetahuan dan pemahaman Dibagikannya 50 paket sembako modal pembuatan kue
3.	1 Juli 2019	Hadir 25 orang peserta Sosialisasi jenis tanaman pangan lokal yang banyak diolah menjadi jenis kue kering, pengusaha yang sukses dibidang tersebut, hitungan ekonomi dan kisah usahanya hingga sukses.	10 ragam kue kering hasil dari modal paket sembako yang dibagikan pada tahap pertama. Pengetahuan dan motivasi tentang materi yang diberikan
4.	8 Juli 2019	Lanjutan dari tahap kedua. Prosesnya sama, hanya saja materi yang berbeda sesuai progress yang terjadi	Evaluasi produk dari pertemuan kedua, Pengetahuan, pemahaman, pengalaman dan action
5.	15 Juli 2019	Lanjutan dari tahap ketiga dan diharapkan sudah final untuk siap produksi.	Evaluasi produk dari pertemuan ketiga, Pengetahuan, pemahaman, pengalaman dan action

Proses pengabdian yang digunakan untuk mencapai pembentukan lembaga pusat eknomi kreatif masyarakat dengan tujuan dan harapan yang telah dirumuskan yaitu diawali dengan kerjasama mitra dengan pengusaha mikro. Pengusaha mikro yang terlibat (mitra) dalam pengabdian ini adalah warung sembako "Haura". Kue kering yang menjadi fokus program setidaknya membutuhkan dua jenis peran kerjasama dari mitra warung sembako, yaitu: (a) sebagai pemasok bahan tambahan bagi kreatifitas kue pangan lokal, dan (b) sebagai mitra wadah/penyalur penjual produk pangan lokal.

Bahan penambah yang dibutuhkan sebagai pendamping bahan dasar pangan lokal seperti pisang, ubi kayu (singkong), ubi jalar (mantang), ganyong, jail-jali, kacang tanah lokal, kedelai lokal, biji beton, talas, biji durian, pangan, sukun, jagung, dan biji karet yaitu seperti minyak goreng, bumbu (termasuk diantaranya rempah, garam, terigu, tapioka, tepung, gula, mentega, dan telur. Pangan lokal menurut Khaeron (2017), berpotensi menjadi sumber kesejahteraan masyarakat.

Bentuk nyata kerjasamanya yaitu pengambilan kebutuhan modal berupa barang yang akan dibayar dengan penghasilan penjualan usaha olahan pangan lokal. Hal ini menjadi penting, mengingat keterbatasan modal bagi masyarakat yang baru mau menekuni keterampilan dan usaha ini.

Rintisan kerjasama dengan warung sembako juga menjadi sangat penting hingga kedepannya, mengingat: (1). Merupakan langkah awal (pionir) untuk mewujudkan target jangka panjang terciptanya kebijakan ditingkat kecamatan untuk menetapkan kewajiban menjual olahan pangan lokal dari masyarakat setempat oleh setiap warung grosir dan eceran baik tradisional maupun modern dengan jumlah prosentase tertentu dari total asset barang yang dijual; (2). Seluruh warung sembako yang kena kebijakan hanya dapat mengambil barang dari Pusat Kegiatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Azzahra sebagai lembaga manajemen bersama warga.

Jaringan kedua yang harus dibentuk adalah dengan lembaga kursus, karena tempat yang digunakan sebagai lokasi adalah bagian dari kursus bahasa Inggris dan Iqra Azzahra. Ditempat kursus ini pula diperoleh jaringan online gratis untuk berbagi, mencari dan mendapatkan kebutuhan materi pengetahuan dan pengalaman yang mendukung , termasuk-cara pemasaran *online.* Internet menjadi sumber utama dalam program pengabdian dengan konsep literasi digital yang dilakukan.

Berikut rincian prosedur dan evaluasi yang dilakukan.

Table 3. Prosedur dan evaluasi program pengabdian

No	Prosedur dan evaluasi pengabdian
1.	Menyebar undangan sosialisasi program pengabdian kepada ibu-ibu, ketua RT, ibu PKK, Lurah untuk datang kekantor pusat kegiatan ekonomi kreatif masyarakat Azzahra yang sedang dirintis
2.	Sosialisasi lisan dan audio visual online tentang pengenalan bahan pangan lokal baik jenis, kandungan, manfaat, olahan, jenis usaha dan manajemen yang dapat ditekuni melalui pencarian di internet, khususnya dalam memanfaatkan smartphone.
3.	Sosialisasi mengenai bantuan modal berupa bahan campuran pembuat kue kering sekaligus menjual hasil olahan di toko sembako Haura. metode dengan menghadirkan langsung pemilik toko untuk langsung dapat berkomunikasi dan mengambil barang langsung jika telah punya ide yang pasti. a. Modal pertama bahan sembako dari toko “Haura” akan ditanggung oleh pengusul kegiatan. b. Menghadirkan pemilik lembaga kursus English dan Iqra Azzahra yang menawarkan biaya bisa dibayarkan dengan produk kreatif yang dihasilkan.
4.	a. Tanya jawab dan pencatatan data awal kemampuan membuat jenis kue kering dari peserta b. Informasi untuk berkumpul kembali minggu depan, plus penelaahan olahan kue kering pertama
5.	a. Minggu kedua workshop hasil olahan kue kering. Acara juga dihadiri pemilik toko sembako, para ketua RT, dan lurah.

	b. Pengambilan kembali bahan pembuatan kue kedua dengan biaya ditanggung oleh pengusul
6.	a. Minggu ketiga, lanjutan proses workshop dari hasil evaluasi sebelumnya b. Pengambilan kembali bahan yang dibutuhkan di toko sembako Haura dengan biaya kembali ditanggung oleh pengusul
7.	Minggu keempat pendampingan intensif kepada yang terpilih, termasuk untuk merencanakan jumlah produksi, biaya produksi, dan pemasaran.
8.	a. Pemasaran pertama tetap menjual karya di toko sembako haura b. Penjajakan kerjasama pemasaran dengan pengrajin simpring dan kacang sangrai dengan menggunakan sistem yang telah berlaku oleh mereka
9.	Menemukan metode yang tepat dalam aspek produksi dan manajemen

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dapat dikemukakan pada tabel berikut.

Tabel 4. Recana target dan pelaksanaan

No	Rencana Target	pelaksanaan	Bukti
1. 2. 3.	Pengenalan jenis dan kegunaan aneka ragam tanaman pangan local pengenalan kreatifitas olahannya, Hitungan ekonomi keuntungan usaha	Sudah dilakukan Tgl 24 Juni dan 1 Juli	
4.	Terbentuk wadah penyalur/penampung produk masyarakat	Sudah dilakukan Tgl 24 Juni	
5.	Literasi media tentang memilih informasi dari handphone (khususnya tentang pangan lokal dan ekonomi kreatif)	Sudah dilakukan Tgl 24 Juni dan 1 Juli	
6.	Pusat jasa sosialisasi dan konsultasi pengembangan kreatiftas masyarakat,	Sudah dilakukan Tgl 24 Juni dan 1 Juli	

Tabel 4. Recana target dan pelaksanaan (lanjutan)

No	Rencana Target	pelaksanaan	Bukti
7.	metode, yaitu metode rekaya sosial kreatif untuk merintis ekonomi mandiri masyarakat berdasarkan kemampuan literasi media, diantaranya penawaran barter keterampilan/produk dengan biaya pendidikan/kursus	Sudah dilakukan Tgl 24 Juni dan 1 Juli	

Pertemuan pertama sukses hingga di hadiri 42 orang, dengan menghadirkan lurah sebagai salah satu pembicara utama, dan mengundang kelompok ibu PKK yang ketuanya adalah Ibu Lurah. Para RT juga dihadirkan agar mengawal dan kedepannya terus memantau dan bekerjasama dalam menjalankan lembaga ekonomi kreatif ini.

Sosialisasi proses mentoring selama 4 kali pertemuan hingga tujuan tercapai membuat antusisme peserta menurun. Padahal, menurut Nahdliyah (2017) pengembangan ekonomi kreatif memerlukan penggabungan antara SDM dan SDA, yaitu mengembangkan potensi diri dan memanfaatkan kondisi dan peluang. Faktanya, peserta lebih tertarik untuk menggeluti kebiasaan mereka sehari-hari yang sudah pasti dalam penghasilan, dibanding teori tentang sesuatu yang belum pasti. Produksi, jual, terima uang, adalah siklus sederhana yang dimengerti. Kecurigaan ini terbukti saat berkurangnya peserta yang datang pada minggu kedua, yaitu hanya sebanyak 12 orang yang datang dengan membawa hasil produk mereka, dan melanjutkan mentoring. Kondisi tersebut berkebalikan dengan hasil penelitian puteri, dkk (2019) yang menyatakan bahwa perekonomian masyarakat dapat berkembang melalui pelatihan atau pendampingan yang dapat memberikan informasi dan keterampilan baru. Hasil dalam pengabdian tim menemukan, ada factor yang mempengaruhi, yaitu kebutuhan dan cara berpikir kelas ekonomi ke bawah yang mendesak dipenuhi, menyebabkan masyarakat lebih suka dengan proses dan hasil saat itu juga.

Produk yang sudah dihasilkan dari pembagian modal sembako bahan kue yang dibagikan sebanyak 50 paket pada pertemuan pertama yaitu sebanyak 10 orang yang datang pada pertemuan ke-2 dengan masing-masing membawa 1 jenis produk. Produk-produk tersebut berbahan dasar singkong, talas dan beras sebagai produk tanaman lokal. Kelebihan pemanfaatan tanaman pangan lokal menurut Albert Arron Pramono adalah “memiliki gizi tinggi, diantaranya tinggi kandungan karbohidrat dan kalsium yang bisa digunakan untuk tepung, mi dan kue-kue.” Pangan lokal juga menurut Khaeron (2017), berpotensi menjadi sumber kesejahteraan masyarakat. Berikut 10 produk awal hasil peserta pengabdian:



Enye

Enye terbuat dari singkong yang diparut, diberi rempah (ketumbar, bawang putih, bawang merah, garam, penyedap, (cabe dan daun bawang-optional), dipipihkan, dicetak, dikukus, dijemur dan digoreng.



Emping Dangdeur

Emping yang terbuat dari dangdeur atau singkog. Singkong dikupas, dibersihkan, dikukus, dihaluskan, diberi garam, dipipihkan, dicetak, di-jemur, digoreng.



Bleng

Nama “Bleng” berasal dari salah satu bahan yang digunakan, yaitu Bleng. Bleng bersifat memadatkan, mengawetkan, lebih mekar dan renyah. Penggunaan bahan ini sudah lama ditinggalkan seiring dengan kesadaran akan bahayanya. Bleng sejenis kerupuk yang dibuat dari nasi. Secara tradisional, nasi yang digunakan adalah nasi sisa, dikeringkan, direndam, dikukus, ditumbuk, dicampur sedikit tambahan tapioca dan bumbu (bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam dan penyedap), dicetak, dijemur dan digoreng.



Keceprek

Bentuk bulat pipihnya mirip Enye. Keceprek terbuat dari tepung beras yang dapat ditambahkan sedikit tapioka atau terigu dan dicampur bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar (cabe dan daun bawang-optional), garam dan penyedap). Nama keceprek berasal dari cara pembu-atannya, adonan kalis dibentuk bulat-bulat kecil, lalu dipipihkan dengan cara ditindih gelas bagian bawah, sehingga timbul istilah keceprek, karena digeprek dengan bagian bawah gelas. Adonan pipih langsung digoreng dan siap disajikan.



Keripik Talas

Terbuat dari talas yang dikupas, dibersihkan, dipotong dan iris, dibumbu (bawang putih, ketumbar, dan garam) dan digoreng.



Keripik Pisang

Keripik pisang diolah dengan cara sederhana, sama dengan pembuatan keripik pada umumnya. Jenis pisang yang biasa digunakan adalah pisang kapok, nangka, ambon, lebu, raja



Peyek

Peyek adalah salah satu makanan khas wajib saat lebaran. Pembuatan peyek sendiri sebenarnya sangat sederhana, yaitu berbasiskan bahan tepung beras, santan, bumbu, (bawang putih, ketumbar, kemiri, garam dan penyedap), irisan daun pandan/daun bawang, dan kacang (kacang tanah/kacang hijau/teri kering) dan siap digoreng.



Stik

Kue Bawang/ stick. Bentuknya ada segi empat dan stick (tongkat). Memiliki citarasa gurih dari perpaduan tepung terigu, mentega, bumbu (bawang mewrah, bawang putih, garam, penyedap, ketumbar dan daun bawang), adonan kalis dibentuk, dan digoreng.



Rengginang

Rengginang terbuat dari satu bahan, yaitu beras ketan. Beras ketan dibersihkan, diaron, dibumbui (rengginang terasi, original, gula merah), dikukus, dibentuk/dicetak, dijemur, dan digoreng

Kembang goyang

Kembang goyang tervuat dari bahan utama tepung beras dan sedikit campuran terigu dan tapioca. Kembang goyang da ayang original rasa asin, dan modif dengan manis dan warna warni.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Program pengabdian telah dilakukan dengan metode seperti yang telah diusulkan, beberapa target seperti mendirikan, sosialisasi, pelatihan, dan proses mentoring berjalan lancer hingga pertemuan ke – 2, tetapi kemudian mengalami kemacetan pada tahap pertemuan yang ke – 3, sehingga tahap ke -4 seperti yang diusulkan tidak terlaksana. Akibatnya, beberapa capaian yang diharapkan tidak dapat terwujud. Kebutuhan masyarakat ekonomi bawah untuk memperoleh hasil yang cepat dan langsung tidak dapat dipenuhi oleh proses yang ditawarkan tim pengabdian, sehingga hal yang ditawarkan menjadi abstrak bagi masyarakat. Hal ini dilakukan karena tidak mudah mengajak masyarakat bergabung dan focus kepada hal baru, meskipun program telah dibuat dengan sangat sesuai konteks sosial, ekonomi dan budaya mereka. Waktu yang dapat menghasilkan manfaat yang nyata yang dibutuhkan dan diharapkan masyarakat menjadi hal yang sangat penting bagi sebuah hal baru

Saran

Saran disusun berdasarkan temuan pengabdian kepada masyarakat yang telah dibahas. Saran dapat mengacu pada tindakan praktis, pengembangan teori baru, penelitian dan/atau keberlanjutan program pengabdian kepada masyarakat.

Program pengabdian yang berjenjang dan fokus kepada salah satu yang dirintis dalam masyarakat sangat penting bagi keberhasilan sebuah program pengabdian. Oleh karena itu, “waktu” menjadi kunci yang sangat penting, karena prosesnya yang begitu sangat lambat untuk sampai pada berhasil, dalam definisi berjalan siklus proses produksi, pemasaran sehingga roda perputaran ekonomi kreatif stabil sebagai sebuah sistem ekonomi masyarakat, harus dicontohkan terlebib dahulu, kita sebagai pelaku usaha, baru kemudian kita dapat mudah mengajak, mengajarkan atau mensugesti orang.

Kenyataannya, masyarakat lebih suka kita yang buka usaha atau lowongan pekerjaan, dan mereka sebagai karyawan yang memiliki kerja dan upah pasti. Oleh karena itu, dosen sebagai pembaharu, sejatinya adalah tidak hanya melakukan sosialisasi, tetapi harus mem-

buktikan terlebih dahulu sebagai juga wirausahawan sejati, maka semua kan menjadi mudah bagi keilmuan maupun prakteknya. Oleh karena itu, integrasi dosen sebagai pengajara, peneliti dan pengabdi merupakan suatu kebutuhan satu kesatuan, baik dalam teori maupun praktek. Oleh karena itu pula, pengabdian ini diajukan untuk 3 tahun. Artinya ada 2 tahun ke depan yang dapat digunakan untuk terus mengawal rintisan program ini. Peran konsisitensi lurah, masyarakat, tim pengabdi dari universitas dan LPPM untuk terus bersinergi dalam hal ini sangat penting.

DAFTAR REFERENSI

Albert Arron. 2018. *Superfood Asli Indonesia yang Tak Kalah super*. Artikel elektronik 14 (12). Diunduh 16 Juli 2019 dari https://www.timesindonesia.co.id/read/news/192527/superfood-asli-indonesia-yang-tak-kalah-super.

Khaeron,Arman. 2017 . *Pangan Lokal untuk Diversifikasi Pangan Berkelanjutan*. Artikel elektronik, 16 (09). Diunduh 7 Maret 2019 dari http://new.litbang.pertanian.go.id/info-aktual/3060/

Munaf, triawan. 2016. *Badan ekonomi kreatif tanda tangan MoU kerjasama dengan British Council Indonesia.* Artikel elektronik 04(12). Diakses 22 Juni 2019 dari https://cadaazz.com/2016/04/12/

Nahdliyah, Ilma Filyatun. 2017. *Pengembangana Kreatifitas Ekonomi Masyarakat Melalui Potensi Lokal.* Junal elektronik 16(06). Diakses 20 Agustus dari http://digilib.uin-suka.ac.id/

Prawirokusumo, Soeharto. (2001). *Ekonomi Rakyat: Konsep Kebijakan dan Strategi* (Edisi 1). Yogyakarta :BPFE,2001.

Puteri, ddk. 2019. *Peningkatan Keterampilan Pembuatan Dan Pemasaran Kecap Biji Nangka: Alternatif Bahan Pendamping Makanan Di Keputih Surabaya.* ABDIMAS ALTRUIS Jurnal Pengadian Kepada Masyarakat Vol. 2, No. 1, April 2019 45 diakses tgl 4 September 2019 dari https://e-journal.usd.ac.id/index.php/ABDIMAS/article/view/2128/1627

Soetalaksana, Andhika. 2019. *Tingkatkan Literasi Industri Digital, kreatif dan hiburan*. Artikel elektronik, 01(03). Diakses pada tgl 7 Maret 2019 dari https://www.jpnn.com/news/tingkatkan-literasi-industri-digital-kreatif-dan-hiburanPramono,

Media Indonesia (https://mediaindonesia.com/read/detail/39961-pacu-industri-kreatif-bekraf-dorong-kerja-sama-dengan-inggris)