



DHIGANA

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

DHIGANA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Bidang Ilmu Manajemen

Vol. 1, No. 1, Mei 2023. Hal. 17 – 24

Diterima: 16 Mei 2023 Dipublikasi: 31 Mei 2023

Peningkatan nilai jual dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada agro edu wisata ketan hitam Kabupaten Tasikmalaya

Increase in selling value and market access for processed black sticky rice products in black sticky rice tourism agro-edu, Tasikmalaya Regency

Indi Ramadhani¹, Alfin Nurfaahmi², Gusti Tia Ardiani³, Vivi Indah Bintari^{4*}

^{1,2,3,4}Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Siliwangi

* Vivi.indah@unsil.ac.id

ABSTRAK

Desa Wisata sebagai *village tourism* merupakan sektor yang menjadi andalan dalam mendorong kebangkitan ekonomi pasca Pandemi COVID-19, karena menjadi trend perubahan wisata kekinian. Pengembangan desa wisata juga merupakan salah satu bentuk percepatan pembangunan desa secara terpadu untuk mendorong transformasi sosial, budaya, dan ekonomi desa. Sama halnya dengan daerah Desa Puspamukti Cigalontang Kabupaten Tasikmalaya yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah sebagai bahan baku diversifikasi komoditas pangan diantaranya adalah ketan hitam. Masalah utama yang dialami saat ini adalah hasil pertanian ketan hitam yang belum terkelola dengan baik padahal Desa Puspamukti memiliki potensi lahan ketan hitam yang luas dan mayoritas pertanian di sana menghasilkan ketan hitam. Mitra kesulitan untuk mengolah dan mengemas produk agar menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama. Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini telah di rancang solusinya, yaitu 1) Penyuluhan mengenai potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner dan akses pasar produk olahan ketan hitam 2) Mendemonstrasikan langkah-langkah pengolahan ketan hitam hasil tani mitra menjadi berbagai olahan dan pengemasan sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama. Tujuan dari kegiatan ini adalah produk olahan ketan hitam menjadi ciri khas dan bisa menjadi oleh-oleh yang autentik dari Kabupaten Tasikmalaya. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan peningkatan nilai jual dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya.

Kata Kunci: Pengolahan Ketan Hitam; Kuliner; Desa Wisata; Eduwisata

ABSTRACT

Tourism Village as village tourism is a sector that has become a mainstay in driving economic revival after the COVID-19 Pandemic, because it has become a trend of change in contemporary tourism. The development of tourist villages is also a form

of accelerating village development in an integrated manner to encourage social, cultural and economic transformation of villages. The same is true for the Puspamukti Cigalontang Village area, Tasikmalaya Regency, which has abundant natural resource potential as a raw material for food commodity diversification, including black sticky rice. The main problem currently experienced is black sticky rice farming which has not been managed properly even though Puspamukti Village has the potential for large black sticky rice fields and the majority of the agriculture there produces black sticky rice. Partners find it difficult to process and package products to make them more attractive and more durable. To solve this problem, this community service activity has designed a solution, namely 1) Counseling on the potential of processed black sticky rice as a business potential that is a culinary specialty and market access for processed black sticky rice products 2) Demonstrating steps for processing black sticky rice from farming partners into various preparations and packaging so that the product becomes more attractive and lasts longer. The purpose of this activity is that processed black sticky rice products are characteristic and can become authentic souvenirs from Tasikmalaya Regency. Therefore it is necessary to carry out training and assistance to increase the sale value and market access for processed black sticky rice products at the Black Ketan Tourism Agro Edu, Tasikmalaya Regency.

Keywords: *Processing of Black Glutinous Rice; Culinary; Tourism Village; Education*

PENDAHULUAN

Selama pandemi COVID-19 melanda dunia, sektor pariwisata mengalami kondisi terburuk, tak terkecuali di Indonesia. Data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (KEMENPAREKRAF) RI menunjukkan penurunan kunjungan wisatawan manca negara mencapai 75% di 2020, akibat pembatasan perjalanan. Kerugian di sektor Pariwisata pada 2020 mencapai Rp 10 triliun (Firmansyah & Soegiono, 2021). Kini, virus COVID-19 perlahan-lahan dapat dikuasai. Sebagian kawasan bahkan telah menyatakan bebas dari virus mematikan tersebut. Begitu juga dengan Indonesia. Perekonomian mulai pulih kembali, termasuk sektor pariwisata (Fitriah & Fahmi, 2021). Salah satu modal andalan yang

menjadi harapan adalah geliat ekonomi Desa Wisata. Sektor ini menjadi andalan dalam mendorong kebangkitan ekonomi pasca Pandemi COVID-19. Desa wisata sebagai *Village Tourism* (wisata pedesaan) menjadi pilihan menarik karena menjadi trend perubahan wisata kekinian. Semula pariwisata lebih banyak dalam bentuk wisata massal (*Mass Tourism*) sebagaimana rekreasi biasa dengan daya tarik, populer seperti laut, pasir dan matahari. Kemudian trend bergerak ke Wisata Alternatif (*Alternative Tourism*), yaitu kembali ke alam, interaksi dengan masyarakat dengan daya Tarik seperti belajar budaya dan keunikan lokal, maka kini trend terbaru adalah wisata pedesaan (*Village Tourism*) dengan daya tarik tematik yang menyajikan aktivitas

perdesaan dan kearifan lokal masyarakat sebagai atraksi.

Program Desa Wisata ini diharapkan meningkatkan pertumbuhan ekonomi, kesejahteraan rakyat, menghapus kemiskinan, mengatasi pengangguran, melestarikan alam, lingkungan dan sumber daya, serta memajukan kebudayaan.

Pengembangan desa wisata juga merupakan salah satu bentuk percepatan pembangunan desa secara terpadu untuk mendorong transformasi sosial, budaya, dan ekonomi desa. Karena itu, tiap daerah dan desa perlu mencermati potensi yang dimilikinya untuk diangkat dan dikembangkan agar memberikan nilai tambah manfaat serta menghasilkan produktivitas yang tinggi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Sepanjang tahun 2020-2021 sebanyak 32 Desa Wisata di Indonesia yang membentang dari Sumatera Barat hingga Papua Barat telah mendapatkan Sertifikasi Berkelanjutan dari Kemenparekraf RI (Hidayat, 2022).

Indonesia termasuk salah satu Negara yang telah kembali tingkat pertumbuhannya ke level sebelum pandemi. Salah satu kebijakan yang membuat perekonomian kita cepat bangkit adalah pemberdayaan usaha kecil dan ultra mikro melalui berbagai bantuan kredit serta pendampingan usaha. Pemberdayaan usaha kecil dan ultramikro dinilai telah berhasil

mendorong pemulihan ekonomi nasional. Hal ini terjadi karena sekitar 98,7% persen UMKM di Indonesia telah menjadi tulang punggung perekonomian nasional. Sektor usaha mikro berkontribusi terhadap penyerapan 109,84 juta tenaga kerja atau 89,04 persen dari total tenaga kerja di Indonesia (Sujai, 2022).

Jawa Barat memiliki suguhan alam dan budaya. Selain keindahan alam yang masih terawat, desa-desa juga menawarkan keunikan budaya Sunda warisan leluhur yang dijaga kelestariannya. Salah satunya adalah daerah Kabupaten Tasikmalaya, dengan daya tarik utama Gunung Galunggung dengan segala potensinya. Kaki Gunung Galunggung mempunyai lahan yang subur akibat dari erupsi yang terjadi pada tahun 1972. Sehingga Sebagian besar digunakan untuk lahan pertanian dan perkebunan.



Gambar 1. Survey Awal ke Agro Eduwisata Ketan Hitam Cigalontang

Berdasarkan potensi tersebut tim melakukan survey awal ke Desa Puspamukti Cigalontang Kabupaten Tasikmalaya yang dilakukan oleh tim pelaksana diketahui beberapa hal, diantaranya Desa Puspamukti terdiri dari 5 wilayah Kedusunan, 19 RT dan 9 RW. Desa ini memiliki berbagai

potensi dalam berbagai bidang, baik pertanian dan perkebunan. Selain itu, potensi kesenian muncul di beberapa kedesunan. Seperti dusun I yang memiliki kesenian Terbang, dusun II kesenian Singa Depok di bawah naungan Yayasan Sinar Saluyu, dusun III dengan kesenian Domba Depok dan Garuda Paksi, dusun IV mempunyai kesenian Pencak Silat Puspa Surya Medal, dan dusun V dengan Pencak Silat. Produk UMKM yang sudah dipasarkan diantaranya produk dari kopi dengan merk Kopi Gunung Raja, angleg ketan hitam, keripik pare, bolu ketan hitam, opak, rengginang dan lain sebagainya. Potensi wisata di Desa Puspamukti yaitu adanya Agro Eduwisata Ketan Hitam dengan objek wisata River Tubing, mancing di sungai, dan wisata kuliner. Selain itu juga, untuk penikmat wisata adrenalin lainnya Desa Puspamukti mempunyai jalur track off road.

Setelah melihat potensi dan permasalahan yang di alami desa tersebut, maka di didapatkan hasil pertemuan dan diskusi dengan mitra, disepakati bahwa persoalan/ tantangan utama saat ini adalah hasil pertanian ketan hitam yang belum terkelola dengan baik padahal Desa Puspamukti memiliki potensi lahan ketan hitam yang luas dan mayoritas pertanian di sana menghasilkan ketan hitam. Akan tetapi ketan hitam utuh masih dijual dengan harga rendah sekitar Rp. 4.500,- saja per kg-nya. Selain itu, SDM terkait dengan pengembangan Agro Eduwisata

Ketan Hitam yang perlu untuk dibina. Adapun permasalahan khusus yang dihadapi saat ini adalah peningkatan nilai jual dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya dari orientasi industri primer menjadi industri sekunder dan tersier. Mitra kesulitan untuk mengolah dan mengemas produk agar menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

Berdasarkan hal tersebut, diharapkan produk olahan ketan hitam menjadi ciri khas dan bisa menjadi oleh-oleh yang autentik dari Kabupaten Tasikmalaya. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan peningkatan nilai jual dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya. Penyebabnya adalah ketidaktahuan masyarakat dalam meningkatkan nilai jual produk dan terbatasnya pengetahuan terkait akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya.



Gambar 2. Landmark Agro Eduwisata Ketan Hitam

Solusi yang disepakati adalah:

1. Penyuluhan mengenai potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner di Kabupaten Tasikmalaya dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya.
2. Mendemonstrasikan langkah-langkah pengolahan ketan hitam hasil tani mitra menjadi berbagai olahan dan pengemasan sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

METODE PENELITIAN

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa akar permasalahan adalah hasil tani ketan hitam dan pengolahannya yang belum terkelola dengan baik, SDM di terkait dengan pengembangan Agro Eduwisata Ketan Hitam yang perlu untuk dibina, serta ketidaktahuan masyarakat dalam meningkatkan nilai jual produk dan akses pasar dengan mengolah ketan hitam dan melakukan diversifikasi produk kuliner, oleh karena itu Program Pengabdian Bagi Masyarakat Skema Kemasyarakatan (PbM-KM) dengan judul “Peningkatan Nilai Jual dan Akses Pasar Produk Olahan Ketan Hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya” akan dilaksanakan dengan menggunakan metode:

1. Penyuluhan mengenai potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner di Kabupaten Tasikmalaya dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya.

2. Mendemonstrasikan langkah-langkah pengolahan ketan hitam hasil tani mitra menjadi berbagai olahan dan pengemasan sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pra kegiatan dalam PKM ini adalah survei dan observasi lokasi pelatihan serta koordinasi teknis dan operasional pelaksanaan pelatihan kepada Pengelola Agro Eduwisata Ketan Hitam di Desa Puspamukti Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya. Kemudian, persiapan penyuluhan mengenai potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner lalu mendemonstrasikan langkah-langkah pengolahan ketan hitam hasil tani mitra menjadi berbagai olahan dan pengemasan sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama. Kegiatan pengabdian bagi masyarakat ini dengan skema kemasyarakatan ini dilakukan dalam 2 tahap.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan dalam bentuk ceramah dan diskusi tentang mengenai pentingnya kemasan dan label serta pelatihan pemasaran produk dengan memanfaatkan teknologi. pelatihan ini diberikan kepada pemilik usaha pada tanggal 22 Oktober 2022 bertempat di Saung Bambu Agro Edu Wisata Ketan Hitam Desa Puspamukti Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya.

Beberapa materi yang diberikan diantaranya:

1. Potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner

Ketan hitam merupakan hasil pertanian yang belum di Kelola dengan baik, padahal Desa Puspamukti memiliki potensi lahan ketan hitam yang luas dan mayoritas pertanian di sana menghasilkan ketan hitam. Ketan hitam termasuk dalam spesies *Oryza sativa* L. Ciri khasnya ada pada warna hitam keunguan, dari pigmen bernama antosianin, yang memiliki sifat antioksidan kuat. Secara umum manfaat dari ketan hitam adalah Antioksidan., Detoksifikasi alami, Sumber serat alami dan Sumber protein.

Kandungan gizi dalam setiap 100gr ketan hitam berdasarkan data komposisi pangan Indonesia adalah Energi: 181 Kalori, Lemak:1.2 gr, Serat: 0.3 gr, Fosfor: 144 mg, Natrium: 9 mg, Protein: 4 gr,

Karbohidrat: 37.3 gr, Kalsium: 9 mg, Zat besi: 1.7 mg dan Kalium: 18.4 mg.

2. Mendemonstrasikan langkah-langkah pengemasan dan pengolahan ketan hitam sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

Peserta diberikan pelatihan mengenai bagaimana cara meningkatkan nilai jual ketan hitam, dan diberikan booklet sebagai panduan dalam mengemas dan mengolah ketan hitam. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual ketan hitam selain di olah menjadi makanan siap saji adalah dengan mengemas metode vacuum, hal ini membuat ketan menjadi lebih awet, tahan lama dan bebas kutu.

Perlengkapan yang diperlukan untuk mengemas ketan hitam dengan metode vacuum adalah 100 gr ketan hitam, Mesin vacuum sealer, Plastic vakum sealer dan Mesin penepung.

Langkah mengemas ketan hitam :



Gambar 3. Langkah Pengemasan Ketan Hitam

Pengemasan ketan hitam tanpa proses penepungan, maka bisa langsung sesuaikan ukuran kemasan yang diperlukan dengan gramasi/berat yang di inginkan, setelah itu sesuaikan waktu pengemasan dengan ketentuan mesin vacuum sealer.

Namun apabila melalui proses penepungan, maka harus ditentukan tingkat kehalusan dari tepung, lalu sesuaikan ukuran kemasan dan waktu pengemasan dengan ketentuan mesin vacuum sealer sesuai yang diperlukan.



Gambar 4. Peserta sedang praktik membuat makanan olahan ketan hitam

Selain diberikan demonstrasi, peserta juga dilibatkan dalam setiap kegiatan. Dalam kegiatan pengolahan ketan hitam, diberikan 5 olahan, yaitu Gogolong, Pembuatan Tepung Ketan, Bolu Ketan Kukus, Bubur Ketan dan Mochi Ketan Hitam.



Gambar 5. Hasil olahan Ketan Hitam

SIMPULAN

Desa Wisata sebagai Village tourism merupakan sektor yang menjadi andalan dalam mendorong kebangkitan ekonomi pasca Pandemi

COVID-19, karena menjadi trend perubahan wisata kekinian. Pengembangan desa wisata juga merupakan salah satu bentuk percepatan pembangunan desa secara terpadu untuk mendorong transformasi sosial, budaya, dan ekonomi desa. Sama halnya dengan daerah Desa Puspamukti Cigalontang Kabupaten Tasikmalaya yang memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah sebagai bahan baku diversifikasi komoditas pangan diantaranya adalah ketan hitam. Masalah utama yang dialami saat ini adalah hasil pertanian ketan hitam yang belum terkelola dengan baik padahal Desa Puspamukti memiliki potensi lahan ketan hitam yang luas dan mayoritas pertanian di sana menghasilkan ketan hitam. Mitra kesulitan untuk mengolah dan

mengemas produk agar menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama.

Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut, maka kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dirancang solusinya, yaitu 1) Penyuluhan mengenai potensi olahan ketan hitam sebagai potensi bisnis yang menjadi ciri khas kuliner di Kabupaten Tasikmalaya dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya 2) Mendemonstrasikan langkah-langkah pengolahan ketan hitam hasil tani mitra menjadi berbagai olahan dan pengemasan sehingga produk menjadi lebih menarik dan lebih tahan lama. Tujuan dari kegiatan ini adalah produk olahan ketan hitam menjadi ciri khas dan bisa menjadi oleh-oleh yang autentik dari Kabupaten Tasikmalaya. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan peningkatan nilai jual dan akses pasar produk olahan ketan hitam pada Agro Edu Wisata Ketan Hitam Kabupaten Tasikmalaya. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini masyarakat menjadi mengetahui cara pengemasan dan mengolah ketan hitam, untuk oleh-oleh otentik dari calon desa wisata ini, sehingga value dari produk bertambah.

DAFTAR PUSTAKA

Firmansyah, L. M., & Soegiono, K. (2021, February 27). Akibat pandemi, indeks ketahanan pangan Indonesia kembali

melorot. *Akibat Pandemi, Indeks Ketahanan Pangan Indonesia Kembali Melorot*. <https://lokadata.id/artikel/akibat-pandemi-indeks-ketahanan-pangan-indonesia-kembali-melorot>

Fitriah, N. A., & Fahmi, I. (2021, January 21). *Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Ketahanan Pangan Indonesia: Sebuah Penelitian Eksploratif*. <https://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/105347?Show=full>. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/105347?show=full>

Hidayat, N. (2022, June 22). Desa Wisata: Ayo Bangkitkan Ekonomi Pasca Pandemi! Retrieved from GATRA Majalah Berita Mingguan. <https://Www.Gatra.Com/News-546375-Ekonomi-Desa-Wisata-Ayo-Bangkitkan-Ekonomi-Pasca-Pandemi.Html>. <https://www.gatra.com/news-546375-ekonomi-desa-wisata-ayo-bangkitkan-ekonomi-pasca-pandemi.html>

Sujai, M. (2022, April 22). *Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi Melalui Pemberdayaan UMKM*. <https://dev.neraca.co.id/article/161767/pemulihan-ekonomi-pasca-pandemi-melalui-pemberdayaan-umkm>