

**Sosialisasi Pangan Darurat di Desa Wangun Jaya,
Kecamatan Cugenang, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat**

Maya Dewi Dyah Maharani¹, Tatan Sukwika¹, Julfi Restu Amelia^{2*}, Muhammad Alif Reza², dan Nurani Rizkiati Rachmani¹

¹Program Studi Teknik Lingkungan, Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

²Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

[*Julfirestuamelia@gmail.com](mailto:Julfirestuamelia@gmail.com)

Abstrak: Desa Wangun Jaya-Cianjur, merupakan desa yang terdampak bencana gempa, sehingga ketersediaan pangan terganggu akibat aksesibilitas jalur distribusi terhambat. Pangan darurat menjadi salah satu solusi untuk mengatasi hal tersebut, sehingga diadakan PKM terkait pangan darurat. Salah satu komoditi desa adalah sapi dan ikan. Produk olahan berbasis sapi dan ikan seperti ikan asap, abon ikan, abon sapi, berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan darurat. Kegiatan PKM bertujuan untuk membangkitkan semangat dan meningkatkan pengetahuan masyarakat agar tetap menjalankan kegiatan pengolahan hasil pertanian berbasis sumber daya hewani yang ada di desa serta mampu diproduksi secara mandiri. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 09 Desember 2022, yang terdiri dari tiga kegiatan meliputi diskusi, sosialisasi (ceramah dan diskusi tanya jawab), serta evaluasi. Hasil *post-test* menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat terkait pangan darurat, produk-produk pangan darurat, dan karakteristik kritis produk pangan darurat. Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa mitra bersemangat untuk membuat produk pangan darurat dan menjadikan Desa Wangun Jaya menjadi desa tangguh bencana.

Kata kunci: Abon; Cianjur; Ikan Asap; Pangan Darurat; Sosialisasi

Abstract: Wangun Jaya Village (Cianjur) is a village that was affected by the earthquake, so food availability was disrupted due to the hampered accessibility of distribution channels. Emergency food is one of the solutions to overcome this, so PKM is held in relation to emergency food. One of the village's main commodities is cattle, followed by fish. Processed products based on beef and fish, such as smoked fish, shredded fish, and shredded beef, have the potential to be developed as emergency foods. PKM activities aim to increase knowledge and arouse the enthusiasm of the community, especially farmer groups, to continue to be able to carry out agricultural product processing activities with an approach to utilizing natural resources found in the village and which can be produced independently. The activity was conducted on December 9, 2022, and has three stages: discussion, socialization (lectures and Q&A sessions), and evaluation. The post-test findings demonstrate an improvement in public awareness of emergency food, emergency food items, and the essential qualities of emergency food products. The activity's outcomes also demonstrate the partners' enthusiasm for producing emergency food items and making Wangun Jaya Village a disaster-resistant community.

Keywords: Shredded Fish/Beef; Cianjur; Smoked Fish; Emergency Food; Socialization

© 2023 Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Received: 13 Desember 2022 **Accepted:** 9 Februari 2023 **Published:** 11 Februari 2023

DOI : <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i1.7321>

How to cite: Maharani, M. D. D., Sukwika, T., Amelia, J. R., Reza, M. A., & Rachmani, N. R. (2023). Sosialisasi pangan darurat di desa wangun jaya, kecamatan cugenang, kabupaten cianjur, jawa barat. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 165-172.

PENDAHULUAN

Desa Wangun Jaya, Cugenang, Cianjur, Jawa Barat, merupakan desa yang terdampak gempa yang terjadi pada Tanggal 21 November 2022 akibat pergerakan dari Sesar Cimandiri. Gempa berkekuatan 5,6 SR tersebut menimbulkan kerusakan yang parah di Desa Wangun Jaya dan menyebabkan terganggunya aksesibilitas, sehingga mengganggu ketersediaan pangan dan mengakibatkan kondisi rawan pangan bagi masyarakat di Desa. Keberadaan pangan darurat bisa menjadi salah satu alternatif mengatasi kondisi tersebut, sebelum pasokan pangan stabil dan dapur umum dapat dipergunakan sebagaimana mestinya. Pangan darurat atau *Emergency Food Product* (EFP) merupakan produk pangan yang mempunyai zat gizi tinggi untuk korban bencana alam yang mampu dimakan pada keadaan darurat (Kusumastuty et al., 2015). Karakteristik pangan darurat yaitu harus aman dikonsumsi, memiliki warna, kenampakan, aroma dan juga rasa yang dapat diterima serta dapat memenuhi nutrisi yang cukup dan mudah dipindahkan dan didistribusikan (Mariam, 2019). Pemberian produk pangan darurat selama bencana bermanfaat untuk mempertahankan kehidupan sampai isolasi daerah dapat dibuka atau ketika kehidupan normal telah berlangsung. Pangan darurat juga ditujukan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia.

Sapi dan ikan merupakan komoditi yang terdapat di Desa dan dikelola oleh Kelompok Sari Tani Desa Wangun Jaya, kecamatan Cugenang. Desa tersebut merupakan salah satu desa yang mengelola 1.000 ekor sapi potong yang merupakan Program Kementerian Pertanian yang baru berjalan akhir 2021

dan tersebar di beberapa kecamatan di Cianjur (Humas-Jabar, 2022). Selain itu, pada tahun 2020, kecamatan Cugenang merupakan salah satu Kecamatan yang diberikan 50.000 bibit ikan nila dan ikan yang siap konsumsi yang ditebar di kolam masyarakat oleh Dinas Kelautan Perikanan dan Peternakan Kabupaten Cianjur (Tagar.id, 2020). Mengingat ketersediaan yang cukup banyak, produk olahan berbasis sapi dan ikan berpotensi untuk dikembangkan. Produk olahan berbasis sapi dan ikan seperti ikan asap dan abon ikan/sapi juga berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan darurat, mengingat produk olahan tersebut memiliki nilai sensori yang dapat diterima, mengandung nilai gizi yang tinggi, serta mudah diproduksi dan didistribusikan.

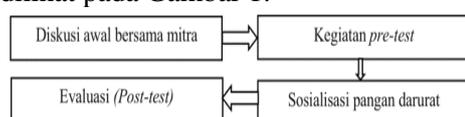
Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sosialisasi pengembangan pangan darurat telah dilaksanakan, yang bertujuan untuk membangkitkan semangat dan meningkatkan pengetahuan masyarakat agar tetap menjalankan kegiatan pengolahan hasil pertanian berbasis sumber daya hewani yang ada di desa serta mampu diproduksi secara mandiri. Produk pangan darurat berbasis sumber daya hewani berupa daging ikan dan sapi dapat menjadi alternatif produk pangan darurat sekaligus penanggulangan kekurangan gizi pada saat penanganan dan penanggulangan bencana, sehingga diharapkan pada masa mendatang Desa Wangun Jaya dapat menjadi desa tangguh bencana.

METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 09 Desember 2022 di Desa Wangun Jaya, Cugenang, Cianjur, Jawa Barat. Diskusi pelaksanaan PKM

dilakukan bersama dengan ketua Kelompok Sari Tani, Bapak Dedi Sutiadi.

Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM yang telah dilaksanakan meliputi diskusi, sosialisasi, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Mitra dalam pelaksanaan kegiatan tersebut yakni Kelompok Sari Tani Desa Wangun Jaya. Jumlah peserta yang terlibat pada kegiatan sebanyak 22 orang. Alur pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Alur pelaksanaan kegiatan PKM

Tahapan pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan dengan diawali diskusi. Diskusi dilakukan dengan kelompok sari tani Desa Wangun Jaya yakni diketuai oleh Bapak Dedi Sutiadi, untuk membahas tentang teknis pelaksanaan sosialisasi. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan ceramah dan diskusi tanya jawab mengenai produk olahan pangan darurat berbasis sumber daya hewani berupa daging putih seperti ikan dan daging merah seperti sapi. Sosialisasi tersebut dilakukan dengan tatap muka yang diawali dengan kegiatan *pre-test*. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan *pre-test* dan *Post-test*. *Pre-test* dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mitra terhadap materi. Kegiatan *pre-test* dibantu oleh mahasiswa dalam penyebaran dan pengumpulan kuesioner dari mitra. Kegiatan *post-test* dilakukan untuk melihat perubahan tingkat pengetahuan mitra setelah dilaksanakan kegiatan. Kegiatan *post-test* juga dibantu oleh mahasiswa dalam penyebaran dan pengumpulan kuesioner dari mitra. Setelah pelaksanaan *post-test* juga dilaksanakan penyerahan produk olahan pangan darurat dari tim PKM kepada mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM sosialisasi pengembangan pangan darurat, dimulai dengan diskusi dengan mitra Kelompok Sari Tani Desa Wangun Jaya, yang diwakili oleh ketua kelompok, Bapak Dedi Sutiadi. Hasil diskusi tersebut menghasilkan kesepakatan kerjasama untuk dilakukan sosialisasi pangan darurat yang dilaksanakan pada tanggal 09 Desember 2022. Kegiatan sosialisasi dihadiri dari anggota kelompok Sari Tani Desa Wangun Jaya berjumlah 22 orang. Kegiatan dibuka dengan sambutan dari ketua tim PKM dan kemudian dilaksanakan *pre-test* (Gambar 3). Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa 70,58% peserta belum mengetahui mengenai pangan darurat dan produk-produk terkait pangan darurat, serta 76,47% belum mengetahui persyaratan/karakteristik kritis pangan darurat. Berdasarkan hal tersebut diketahui bahwa sosialisasi terkait pangan darurat kepada para peserta penting untuk dilakukan. Kegiatan berikutnya yakni pemaparan materi terkait produk olahan pangan darurat. Dokumentasi dapat dilihat Gambar 2.



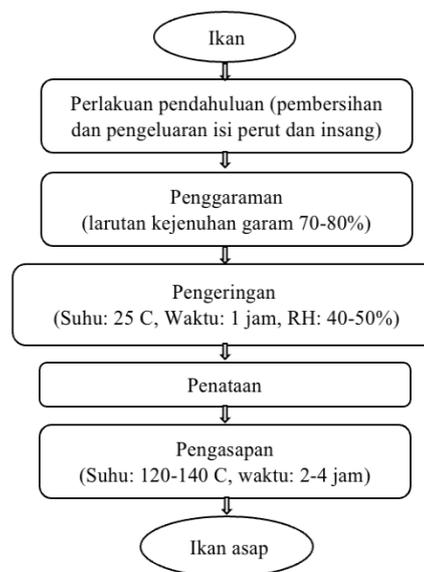
Gambar 2 Dokumentasi Kegiatan MoU dan *Pre-test*

Pangan darurat didefinisikan sebagai produk olahan pangan yang dibuat khusus untuk dimakan pada kondisi terjadi bencana dan pasca bencana. Faktor kritis yang harus diperhatikan dalam pengembangan pangan darurat yakni aman, organoleptik yang dapat

diterima, mudah didistribusikan dan dikonsumsi, daya simpan yang baik, serta memiliki gizi tinggi (Briliannita, 2020; Ekafitri & Faradilla, 2011; Ekafitri & Isworo, 2014). Kandungan energi pangan darurat pada umumnya sekitar 2100 kkal yang terdiri dari 35-45% lipid, 10-15% protein, dan 40-50% karbohidrat (Ekafitri & Faradilla, 2011). Pangan darurat dapat dikelompokkan dalam dua bagian yaitu (a) produk pangan yang dibuat pada kondisi masih tersedianya air bersih dan bahan bakar untuk memasak, serta (b) produk pangan siap santap yang dibuat pada kondisi air bersih dan bahan bakar tidak tersedia sehingga tidak memungkinkan bagi kegiatan masak memasak (Syamsir, 2008). Produk pangan darurat siap santap belum banyak tersedia di Indonesia. Salah satu jenis produk yang potensial digunakan pada situasi darurat, yakni pangan olahan kering, misalkan ikan asap dan abon sapi/ikan. Ikan asap dan abon sapi/ikan memiliki daya simpan baik serta mudah dikonsumsi pada situasi yang tidak memungkinkan untuk memasak.

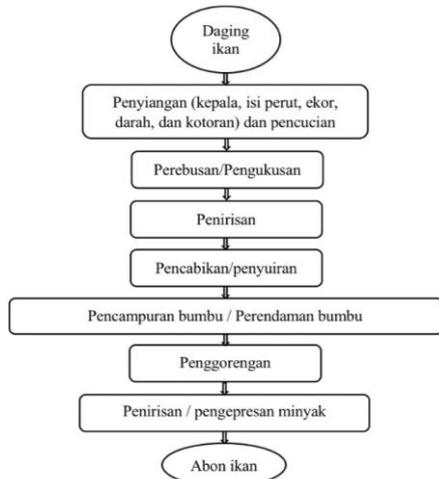
Ikan asap merupakan ikan yang diawetkan dengan cara pengasapan. Proses pengasapan ikan terdiri dari pembersihan, penggaraman, pencucian, pengeringan, penataan, pengasapan, pendinginan dan pengemasan. Pengasapan berfungsi untuk mengeluarkan senyawa fenol atau aldehid dari kayu yang digunakan sehingga menghasilkan flavor khas. Asap dari proses pengasapan mengandung asam organik, aldehid, serta fenol yang bersifat bakteriostatik dan bakterisidal sehingga daya simpan ikan bisa lebih panjang. Fenol juga dapat berfungsi sebagai antioksidan sehingga mampu mencegah reaksi oksidasi (Pustpitasari et al, 2016; Susanti & Panunggal, 2015; Swastawati, 2018). Warna ikan berubah menjadi kuning emas kecokelatan setelah

pengasapan juga diakibatkan adanya reaksi antara fenol dengan O₂ (Sulistijowati, 2018). Selain ikan asap, produk olahan berbasis ikan yang bisa dijadikan alternatif bagian pangan darurat adalah abon ikan. Proses pembuatan ikan asap terdapat Gambar 3.



Gambar 3 Proses Pembuatan Ikan Asap (Sulistijowati, 2018)

Abon ikan merupakan produk olahan berbasis ikan yang kemudian diberi bumbu pada prosesnya. Ikan yang bisa diolah menjadi abon adalah lele dan nila. Ikan nila merupakan jenis ikan berlemak sedang (4,1%) sehingga cocok dipakai sebagai bahan baku abon ikan (Tato'Alik, 2013). Prosedur pengolahan abon ikan meliputi penyiangan; pengukusan; pencabikan; penggorengan dan pemberian bumbu; serta penirisan/pengepresan minyak. Proses penirisan produk dan pengepresan minyak merupakan salah satu titik kritis produk, karena kadar minyak yang tinggi pada produk dapat mengakibatkan reaksi oksidasi sehingga abon ikan menjadi berbau tengik dan daya simpannya menjadi pendek. Proses pembuatan abon ikan pada umumnya terdapat pada Gambar 4.



Gambar 4 Proses Pembuatan Abon Ikan (Harianti & Tanberika, 2018)

Abon ikan apabila diolah dengan tepat dapat bertahan hingga 6 bulan. Abon juga dapat dibuat dengan bahan hewani lainnya, seperti daging sapi. Abon sapi merupakan produk pangan berbasis daging merah yang diproses dengan beberapa tahapan, yakni perebusan, pelumatan dan penyuiran, pembumbuan, perendaman, penggorengan, dan penirisan (Costa, 2022). Proses perebusan daging dilakukan sampai matang dan daging menjadi lunak sehingga mudah disuir dan menghasilkan kualitas yang baik. Penumbuan bisa digunakan jika daging masih keras ketika disuir. Tahapan selanjutnya adalah perendaman yang berfungsi untuk memberikan waktu kepada bumbu agar meresap ke daging. Proses tersebut biasanya sekitar 1-6 jam. Tahap selanjutnya yakni penggorengan. Proses tersebut merupakan salah satu titik kritis produk karena dapat memengaruhi warna dan rasa abon. Tahapan penirisan minyak juga merupakan salah satu titik kritis dalam proses pembuatan abon, karena kandungan minyak yang tinggi dapat memengaruhi organoleptik dan daya tahan simpan abon. Abon sapi mempunyai daya simpan yang cukup

lama, sekitar 60 hari (Ramadhan et al., 2019)

Olahan pangan berbasis daging merah dan putih seperti ikan asap dan abon sapi/ikan dapat dijadikan sebagai alternatif produk pangan darurat karena memiliki umur simpan yang baik dan mengandung nilai gizi terutama protein yang tinggi. Abon lele mengandung 26,50% protein, lipid 24,12%, dan karbohidrat 37,08% (Harianti & Tanberika, 2018) serta abon sapi mempunyai kandungan protein sebesar 21,98%, lipid 26,66%, dan karbohidrat 20,17% (Ramadhan et al., 2019). Produk olahan berupa ikan asap dan abon ikan/sapi juga mudah dibuat dan tidak memerlukan biaya yang tinggi sehingga masyarakat dapat memproduksinya secara mandiri. Dokumentasi *posttest* dan penyerahan produk dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Penyerahan Produk Olahan Pangan Darurat Kepada Mitra

Kegiatan diakhiri dengan *post-test* dan penyerahan produk olahan pangan darurat oleh tim PKM kepada mitra (Dedi Sutiadi/Ketua Kelompok Sari Tani Desa Wangun Jaya). Hasil *pretest* dan *posttest* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Hasil *Pre-Test* Kegiatan

Pertanyaan	Hasil <i>pre-test</i>			Hasil <i>post-test</i>		
	Sangat tahu	Tahun	Tidak tahu	Sangat tahu	Tahun	Tidak tahu
Apakah bapak/ibu mengetahui tentang pangan darurat?	2 11,76%	3 17,64%	12 70,58%	4 23,52%	10 58,82%	3 17,64%
Apakah bapak/ibu mengetahui produk-produk pangan darurat?	2 11,76%	3 17,64%	12 70,58%	3 17,64%	11 64,70%	3 17,64%
Apakah bapak/ibu mengetahui persyaratan/karakteristik kritis pangan darurat?	2 11,76%	2 11,76%	13 76,47%	3 17,64%	11 64,70%	3 17,64%

Tabel 1 menunjukkan bahwa hasil *post-test* meningkat. Pengetahuan masyarakat terkait pangan darurat, produk-produk pangan darurat, dan karakteristik kritis produk pangan darurat meningkat. Sebanyak 70,58% peserta tidak mengetahui pangan darurat, namun setelah dilakukan sosialisasi jumlah tersebut menurun mencapai 17,64%. Tabel 1 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan terkait produk-produk pangan darurat. Hasil *pre-test* menunjukkan tingkat pengetahuan tentang produk pangan darurat hanya 17,64%, sedangkan hasil *Post-test* meningkat menjadi 64,70%). Tabel 1 dan 2 juga menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan terkait persyaratan/ karakteristik kritis pangan darurat. Hasil *pre-test* menunjukkan tingkat pengetahuan tentang persyaratan/ karakteristik kritis pangan darurat hanya 11,76% sedangkan hasil *Post-test* meningkat menjadi 64,70%).

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa mitra bersemangat untuk bangkit, membuat produk pangan darurat, dan menjadikan Desa Wangun Jaya menjadi desa tangguh bencana. Desa Tangguh Bencana menurut Perka BNPB No. 1 Tahun 2012 merupakan desa yang secara mandiri mampu beradaptasi dan menghadapi ancaman bencana serta cepat pulih dari dampak buruk bencana.

Pengembangan desa tangguh bencana harus rasional berbasis kearifan lokal, ilmu pengetahuan, dan teknologi. Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan diharapkan dapat mendukung pengembangan desa tangguh bencana di Indonesia, dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan teknologi yang relatif sederhana sehingga mudah untuk diterapkan oleh masyarakat desa.

SIMPULAN

Simpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan PKM yang telah dilaksanakan yaitu terjadi peningkatan pengetahuan masyarakat terkait pangan darurat, produk-produk pangan darurat, dan karakteristik kritis produk pangan darurat. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan yang telah dilaksanakan dapat mengatasi permasalahan mitra, yang ditandai dengan adanya kenaikan persentase peningkatan pengetahuan mitra. Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan diharapkan dapat mendukung pengembangan desa tangguh bencana di Indonesia, dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan teknologi yang relatif sederhana.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan & Kebudayaan Riset dan Teknologi Republik Indonesia yang telah

menyediakan dan memberikan Bantuan Pendanaan Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan MBKM Berbasis Kinerja IKU sehingga kegiatan PKM dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar, serta bermanfaat bagi masyarakat Desa Wangun Jaya, Cianjur.

DAFTAR PUSTAKA

- Briliannita, A. (2020). Daya terima dan nilai gizi mi instan dari tepung sagu dan protein ikan gabus sebagai makanan darurat. *Jurnal Dunia Gizi*, 3(1), 52-58.
- Costa, W. Y. (2022). *Bahan ajar membuat abon sapi*. In. Retrieved from <https://bbppkupang.bppsdp.pertanian.go.id/storage/app/media/uploaded-files/MEMBUAT%20ABON%20SAPI.pdf>
- Ekafitri, R., & Faradilla, R. F. (2011). Pemanfaatan komoditas lokal sebagai bahan baku pangan darurat. *Jurnal Pangan*, 20(2), 153-162.
- Ekafitri, R., & Isworo, R. (2014). Pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan baku sumber protein untuk pangan darurat the utilization of beans as protein source for emergency food. *Jurnal Pangan*, 23(2), 134-145.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 167-180.
- Humas-Jabar. (2022). Dinas ketahanan pangan dan peternakan jabar inventarisasi hewan ternak. Retrieved from <https://jabarprov.go.id/berita/dinas-ketahanan-pangan-dan-peternakan-jabar-inventarisasi-hewan-ternak-7782>
- Kusumastuty, I., Fandyanty, L., & Julia, A. R. (2015). Formulasi food bar tepung bekatul dan tepung jagung sebagai pangan darurat. *Indonesian journal of human nutrition*, 2(2), 68-75.
- Mariam, S. (2019). *Pengembangan Pangan Darurat Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Masyarakat Di Daerah Terdampak Bencana*. Paper presented at the Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi, (Peran Matematika, Sains, dan Teknologi dalam Kebencanaan), 03 Oktober 2019, Universitas Terbuka Convention Center.
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., & Nugrahini, N. I. P. (2016). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Dan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- Ramadhan, G., Agustia, F., Subardjo, Y., & Betaditya, D. (2019). Transfer teknologi peningkatan mutu dan umur simpan abon sapi di ukm nyi upik desa pamijen sokaraja. *Dimas Budi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Setia Budi*, 3(1), 6-11.
- Sulistijowati, R. (2018). Mekanisme pengasapan ikan. *SNI*, 9(240).
- Susanti, T. M. I., & Panunggal, B. (2015). Analisis antioksidan, total fenol dan kadar kolesterol pada kuning telur asin dengan penambahan ekstrak jahe. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 636-644.
- Swastawati, F. (2018). *Peer review Teknologi Pengasapan Ikan*. In. Retrieved from <http://doc-pak.undip.ac.id/2430/2/Buku%20Teknologi%20Pengasapan%20Ikan%20Tradisional.pdf>
- Syamsir, E. (2008). *Pengembangan Pangan Darurat*. In. Retrieved from <http://www.ilmupangan.com>
- Tagar.id. (2020). *Perairan Kabupaten Cianjur Ditebar Bibit Ikan Nila*. In. Retrieved from <https://www.tagar.id/perairan-kabupaten-cianjur-ditebar-bibit-ikan-nila>

Tato'Alik, A. (2013). *A Study on consumer acceptance of tilapia abon (oreochromis niloticus) with the addition white oyster mushroom (Pleurotus ostreatus)*. Universitas Riau, Pekanbaru.