

# Pelatihan Pembuatan Kuliner Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Lahan Basah di Kota Banjarmasin

Ellyn Normelani<sup>\*1</sup>, Rusdiansyah Rusdiansyah<sup>1</sup>, Salma Safitri<sup>1</sup>, Mahmudah Mahmudah<sup>1</sup>, Aulia Puspitasari<sup>1</sup>, Rizky Nur Hakimah<sup>2</sup>, Agung Wicaksono<sup>3</sup>, Ana Rosita<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Geografi, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia, Solo Indonesia

<sup>3</sup>Dinas Pendidikan Kota Banjarmasin, SMA Negeri 7, Banjarmasin, Indonesia

<sup>4</sup>Dinas Pendidikan Kabupaten Mojokerto, SMA Negeri 1 Kutorejo, Mojokerto, Indonesia

\*Penulis korespondensi: xxxx@xxxx

Received: 01 Juli 2023 / Accepted: 31 Juli 2023

## Abstract

*Until now, the people in the locations under review have never received training in the skills of making, presenting, and packaging culinary products made from local wetlands. This community service activity aims to provide knowledge and skills for making local culinary dishes from plants in their yard. The method used is assistance and demonstrations for members of the PKK of the Purnasakti in Basirih Village, Banjarmasin City. After participating in this activity, the community have the skills to process culinary dishes made from home gardening. According to the results of the mentoring, the participants also mastered culinary creation, as seen from the demonstration results of each member's culinary creation.*

**Keywords:** *culinary, local material, PKK, tourism. Wetland.*

## Abstrak

*Sampai saat ini, masyarakat di lokasi yang ditinjau belum pernah mendapatkan pelatihan keterampilan pembuatan, penyajian dan pengemasan produk kuliner berbahan dasar lokal lahan basah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan pembuatan kuliner lokal berbahan dasar tanaman yang ada diperkarangan rumah mereka. Metode yang digunakan adalah pendampingan dan demonrasi kepada anggota PKK Purnasakti di Kelurahan Basirih Kota Banjarmasin. Setelah mengikuti kegiatan ini, masyarakat memiliki keterampilan mengolah kuliner yang berbahan dasar dari perkarangan rumah. Dari hasil pendampingan, peserta juga sudah menguasai pembuatan kuliner dilihat dari hasil demontrasi pembuatan kuliner masing-masing anggota.*

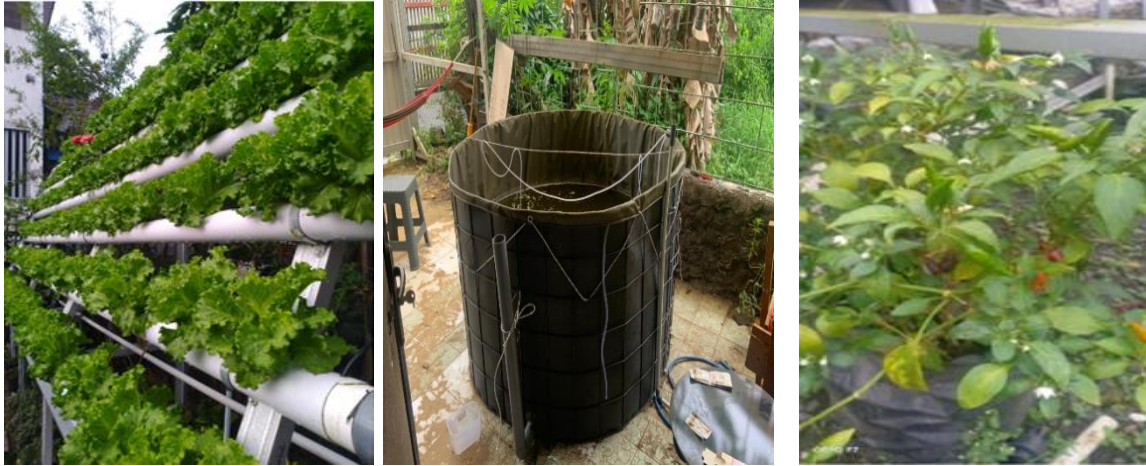
**Kata kunci:** *bahan local, lahan basah, PK, kuliner, wisata.*

## 1. PENDAHULUAN

Peluang usaha bagi anggota PKK purnasakti yang berada di kelurahan Basirih, Kecamatan Banjarmasin Barat masyarakat, memiliki peluang yang sangat besar dibidang usaha kuliner, hal ini dikarenakan wilayah tersenut berdekatan dengan pelabuhan trisakti, dekat dengan rumah sakit dan dekat dengan beberapa sekolah dasar dan beberapa sekolah menengah pertama, sehingga lokasinya strategis untuk usaha kuliner. Diperkarangan warga sudah ada beberapa membudidayakan tanaman hidroponik, kolam terpal, kolam ikan, tanaman sayur perkarangan baik dalam polybag dan pot-pot bekas kaleng, hal ini sangat mendukung sebagai bahan pengolahan pangan menjadi produk yang memiliki nilai jual.

Berdasarkan informasi tersebut diatas, terlihat bahwa Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang berada di Rukun Tetangga (RT) 30 Purnasakti, terbatas dalam kegiatan peningkatan Pendidikan, pengetahuan dan keterampilan baik peningkatan kualitas dan kuantitas pangan dibawah tim pokja II dan Pokja III, sehingga dengan adanya Program dosen wajib mengabdikan (PDWA), pengabdian tentang pengembangan kuliner memanfaatkan bahan pangan lokal lahan basah dalam rangka meningkatkan daya Tarik wisata kuliner Kota Banjarmasin. Tim pengabdian mengali potensi bahan pangan lokal yang berada dipekarangan

warga sebagai bahan pangan lokal lahan basah yang akan diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual, proses tersebut akan didampingi oleh tim baik dalam proses pengolahan, proses pengemasan sampai pemasaran melalui digital. Tujuan dari dilakukan pengabdian ini adalah agar anggota pkk memiliki keterampilan dalam pengolahan kreasi kuliner berbahan lokal lahan basah yang ada diperkarangan rumah menjadi kuliner yang memiliki nilai jual.



Gambar 1. Foto pemanfaatan perkarangan rumah warga RT 30 Kelurahan Basirih Kecamatan Banjarmasin Barat



Gambar 2. Kondisi lingkungan RT 30 kelurahan Basirih, Kecamatan Banjarmasin Barat

## 2. METODE

Pelaksanaan pengabdian ini menggunakan metode pendampingan dan demonstrasi pembuatan kuliner berbahan lokal lahan basah yang ada diperkarangan masyarakat.

Tabel 1. Metode pelaksanaan

No	Uraian	Metode Pelaksanaan	Tujuan
1	Pendampingan pelatihan keterampilan pembuatan dan menyajikan kuliner berbahan lokal lahan basah.	Demonstrasi Latihan, simulasi	Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pembuatan kuliner

---

berbahan lokal lahan  
basah.

---

Adapun tahapan dari alur pelaksanaan dijelaskan sebagai berikut: (1) Persiapan pelaksanaan pendampingan koordinasi dengan ketua RT dan ketua PKK; (2) Persiapan program pendampingan dengan cara observasi bahan lokal lahan basah diperkarangan masyarakat untuk menentukan kuliner yang akan dibuat; (3) Pendampingan dan demonstrasi pembuatan kuliner local; (4) Bimbingan dan demonstrasi pembuatan kuliner local; (5) Tahapan evaluasi anggota PKK masing-masing mencoba mendemotrasikan pembuatan kuliner sampai selesai; dan (6) Kegiatan pengabdian ini dapat dikatakan berhasil apabila menghasilkan produk kuliner berbahan lokal lahan basah.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Pelatihan Pembuatan Kuliner Berbahan Lokal Lahan Basah**

Pengertian kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan karena setiap orang memerlukan makanan yang sangat dibutuhkan setiap harinya (Hubner dkk, 2021). Kuliner sendiri merupakan suatu kebutuhan pokok manusia (Wijaya & Ratnaningrum, 2019). Secara umum adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak (Rispati & Utami, 2019). Hasil olahan yang berupa masakan (Astria, 2018). Beragam mulai dari makanan kecil hingga makanan utama yang beragam jenis dan memiliki kenikmatan tersendiri (Adela, 2020). Tingginya perkembangan industri pariwisata, memberikan peluang yang sangat besar bagi masyarakatnya, untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan wisata kuliner (Pakpahan & Kristiana, 2019).

Kuliner khas banjar olahan berbahan dasar lahan basah, dimana bahan bakunya diambil dari perkarangan masyarakat sekitar. Hasil dari observasi dipekarangan masyarakat banyak tanaman Pandan, sehingga tema kuliner pertama adalah hasil olahan kuliner berbahan dasar pandan. Melalui diskusi dengan anggota PKK, mereka memilih olahan kuliner kue berbahan dasar pandan, karena kue dianggap paling gampang dibuat, berbahan dasar murah dan mudah untuk dipasarkan apabila mereka ingin menjual produk kue tersebut. Tanaman pandan sering kali dipakai masyarakat untuk mengharumkan masakan nasi, daun pandan diambil dan dicampurkan diberas yang sedang ditanak sehingga nasi yang dimasak berbau harum. Melalui kegiatan pelatihan ini daun pandan akan diolah menjadi beragam kue basah dan minuman berbahan pandan.



Gambar 3. Tanaman Pandan di halaman rumah masyarakat

## B. Langkah-langkah Kegiatan

Adapun langkah-langkah kegiatan dalam pelaksanaan program kemitraan kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut;

1. Merancang materi pelatihan kuliner berbahan dasar lokal yang ditemui diperkarangan masyarakat.
2. Menyiapkan bahan dan alat pembuatan kuliner berbahan dasar lokal yang ditemui diperkarangan masyarakat, dengan peserta sasaran program pelatihan anggota PKK Purnasakti berjumlah 10 orang.
3. Demonstrasi, pelatihan membuat kuliner berbahan dasar daun pandan, bahan yang mudah ditemukan diperkarangan masyarakat.
4. Praktek teknik *step-step* pembuatan kue dan minuman berbahan dasar pandan yang dibimbing instruktur kemudian masing-masing peserta mencoba sendiri.
5. Peserta mengulang langkah-langkah pembuatan, sampai masing-masing peserta menghasilkan produk kuliner.

## C. Kegiatan Pelaksanaan dan Evaluasi Pelatihan Kuliner Bahan Dasar Daun Pandan

Kegiatan pelatihan kuliner berbahan lokal lahan basah dengan jumlah peserta 10 orang anggota PKK Purnasakti yang beralamat dikomplek Purnasakti Kelurahan Basirih. Proses pelatihan di pandu oleh Shiraturrezky decellia, MM, owner Nona Manis, merupakan brand produk olahan kue kering dan kue basah, sebagai narasumber pelatihan kuliner berbahan dasar lahan basah.

Bahan dasar pelatihan kuliner ini diutamakan yang ada diperkarangan masyarakat, dengan bahan yang mudah didapatkan dan harga bahan yang relatif murah. Selama praktek pembuatan kuliner narasumber dibantu oleh 3 orang mahasiswa untuk mendampingi anggota PKK dalam proses pembuatan kuliner. Dalam kegiatan pelaksanaan pengabdian ini TIM pengabdian memiliki peran dan fungsi yang berbeda-beda diantaranya sebagai berikut: (1) Narasumber menjelaskan tentang alat dan bahan-bahan yang digunakan; (2) Narasumber menjelaskan langkah-langkah pembuatan kuliner, kuliner yang dipilih yaitu: kue nona manis, kue onggol-onggol dan minuman sirup, semuanya berbahan dasar daun pandan; (3) Narasumber mendemostrasikan pembuatan kue dan minuman sampai menjadi produk kuliner yang siap saji; (4) Narasumber menjelaskan cara penyajian yang baik; (5) Masing-masing perserta dipandu satu persatu untuk

mendemonstrasikan pembuatan kuliner sampai menghasilkan produk olahan kuliner; (6) Peserta menata dan menyajikan produk olahan hasil pelatihan; dan (7) Sesi diskusi bersama narasumber dengan peserta tentang kesulitan maupun rasa dari produk kuliner berbahan dasar lahan basah. Berikut kami sajikan foto-foto pelaksanaan kegiatan pelatihan kuliner.



Gambar 4. Alat dan bahan pembuatan kue dan minuman berbahan dasar daun pandan



Gambar 5. Narasumber dan peserta pelatihan kuliner



Gambar 6. Demontrasi langkah-langkah pembuatan kuliner



Gambar 7. Kue berbahan dasar daun pandan



Gambar 8. Minuman berbahan dasar daun pandan

#### D. Hasil Akhir

Pengabdian ini meningkatkan keterampilan anggota PKK dalam pengolahan kreasi kuliner berbahan lokal lahan basah yang ada diperkarangan rumah menjadi kuliner yang memiliki nilai jual, kuliner yang dihasilkan antara lain: produk kuliner berupa kue dan minuman berbahan dasar daun pandan. Berbahan dasar lokal lahan basah, yang dipilih adalah bahan dasar daun pandan yang banyak tumbuh diperkarangan masyarakat. Indikator berhasil dilihat saat peserta masing-masing mendemonstrasikan pembuatan kue dan minuman sampai menghasilkan produk kuliner. Keterbatasan program pelatihan dilaksanakan hanya melatih 4 menu berbahan dasar pandan, padahal masih banyak kuliner yang dapat diolah berbahan dasar ini, maupun bahan dasar lainnya yang tumbuh diperkarangan masyarakat seperti: bahan dasar pisang, bahan dasar mangga dan berbagai olahan lainnya. Hal ini akan ditindaklanjuti dengan pelatihan lainnya yang serupa.

#### 4. KESIMPULAN

Pengabdian ini meningkatkan keterampilan anggota PKK dalam pengolahan kreasi kuliner berbahan lokal lahan basah yang ada diperkarangan rumah menjadi kuliner yang memiliki nilai jual, kuliner yang dihasilkan antara lain: produk kuliner berupa kue dan minuman berbahan dasar daun pandan..

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Lambung Mangkurat melalui program dosen wajib mengabdikan, yang dibiayai oleh Universitas Lambung Mangkurat Sesuai dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Tahun 2023.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adela, L. (2020). Taman Wisata Kuliner Pontianak. *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur*, 7(2).
- Astria, S. (2018). Kampong Kuliner Palembang di Sumatera Selatan. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*.
- Fadiati, A., & Kandriasari, A. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Dalam Rangka Meningkatkan Variasi Kuliner Di Wilayah Kelurahan Benda Baru Pamulang-Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik: Jurnal Abditek*, 1(01), 11-21.
- Hubner, I. B., Pramono, R., Maleachi, S., Pakasi, D. A., & Sitorus, N. B. (2021). Pelatihan Penggunaan Instagram dalam Promosi Produk Kuliner. *TA'AWUN*, 1(02), 162-176.
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Enterpreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573-580.
- Pakpahan, R., & Kristiana, Y. (2019). Pengenalan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata Belitung. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1054-1060.
- Rispawati, D., & Utami, V. Y. (2019). Perencanaan skenario dalam pengembangan bisnis kuliner halal di pulau Lombok-Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Magister Manajemen Unram Vol*, 8(2).
- Wijaya, R. I., & Ratnaningrum, D. (2019). Anjungan Kuliner Nusantara. *Jurnal Sains, Teknologi, Urban, Perancangan, Arsitektur (Stupa)*, 1(1), 624-635.