



PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DALAM PRAKTEK PENGOLAHAN PANGANAN TRADISIONAL KHAS SUMBAWA DI DESA TATEBAL

Asmini^{1*}, Elly Karmeli², Wahyu Hariyadi³, Marisa Sutanti⁴, Ismawati⁵, Rosyidah Rachman⁶

¹⁻⁶Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Universitas Samawa

*E-mail: asminifem@gmail.com

ABSTRAK

Fokus pengabdian ini adalah pemberdayaan perempuan dalam praktik pengolahan pangan tradisional khas Sumbawa di Desa Tatebal. Salah satu potensi ekonomi lokal yang menjadi perhatian adalah kuliner tradisional khas Sumbawa, yang kini mulai terasing di tengah maraknya ragam kuliner modern. Kuliner tradisional ini perlu dikembangkan, dikelola, diproduksi, sekaligus dilestarikan, karena selain memiliki rasa yang enak, juga tahan lama serta mampu bersaing dengan jajanan modern. Berikut beberapa contoh jajanan tradisional khas Sumbawa yang menjadi fokus pemberdayaan: Kue "Golo Ganti" oleh Ibu Nursuat, pemilik UMKM *Sinar Pagi*. Kue "Batar" oleh Ibu Maya Sari dan Adun, pemilik UMKM *Maris Gama*. Kue "Wajik Gulik" oleh Anti, pemilik UMKM *Kharima*. Kue "Cetak Minyak" oleh Maswin, pemilik UMKM *Telu Taruna*. Kue "Kuda Lumping" oleh Ibu Nazila Rohmi, pemilik UMKM *Cahaya Terang*. Kue "Tar Kelapa" oleh Eny, pemilik UMKM *Kemang Menir*. Program ini bertujuan untuk mewujudkan kemandirian dan peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan mengoptimalkan peran perempuan melalui pemberdayaan dalam praktik pengolahan pangan tradisional khas Sumbawa. Dengan adanya pemberdayaan ini, diharapkan para perempuan mampu menjadi individu yang mandiri sekaligus turut berkontribusi dalam membangun kemandirian ekonomi bangsa.

Kata kunci: pemberdayaan perempuan; kuliner tradisional; Desa Tatebal; UMKM.

WOMEN'S EMPOWERMENT IN THE PRACTICE OF PROCESSING TRADITIONAL SUMBAWA FOODS IN TATEBAL VILLAGE

ABSTRACT

The focus of this community service program is women's empowerment in the practice of processing traditional Sumbawa foods in Tatebal Village. One of the local economic potentials being highlighted is traditional Sumbawa cuisine, which is gradually being forgotten amidst the growing variety of modern culinary trends. These traditional foods need to be developed, managed, produced, and preserved, as they not only have a delicious taste but are also long-lasting and competitive with modern snacks. Here are some examples of traditional Sumbawa snacks that are the focus of this empowerment program: Cake "Golo Ganti" by Mrs. Nursuat, owner of the *Sinar Pagi* micro-business. Cake "Batar" by Mrs. Maya Sari and Adun, owners of the *Maris Gama* micro-business. Cake "Wajik Gulik" by Anti, owner of the *Kharima* micro-business. Cake "Cetak Minyak" by Maswin, owner of the *Telu Taruna* micro-business. Cake "Kuda Lumping" by Mrs. Nazila Rohmi, owner of the *Cahaya Terang* micro-business. Cake "Tar Kelapa" by Eny, owner of the *Kemang Menir* micro-business. This program aims to achieve self-reliance and improve community welfare by optimizing the role of women through empowerment in the practice of processing traditional Sumbawa foods. Through this initiative, it is hoped that women can become independent individuals while also contributing to building the nation's economic self-reliance.

Keywords: Women Empowerment; Traditional Culinary; Tatebal Village; MSMEs.

PENDAHULUAN

Desa Tatebal terletak di Kecamatan Lenangguar, desa ini memiliki potensi sumber daya manusia dengan jumlah penduduk total 1.569 jiwa, terdiri atas 786 laki-laki dan 783 perempuan, dengan 495 kepala keluarga. Namun, potensi industri di desa ini masih sangat terbatas. Beberapa usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) bergerak di bidang industri kerajinan kayu, sementara beberapa industri rumahan menjual produk kuliner. Meski demikian, belum ada UMKM atau industri rumahan yang berkembang secara optimal. Oleh karena itu, pengembangan, pengelolaan, serta pelestarian potensi yang ada perlu dilakukan.

Untuk memaksimalkan pengembangan potensi desa, diperlukan pelaksanaan otonomi desa. Otonomi desa dapat diartikan sebagai kemampuan dan prakarsa masyarakat desa untuk mengatur serta



melaksanakan dinamika kehidupannya berdasarkan kemampuannya sendiri (Mardhiah, 2017; Nakir, 2013). Secara sosiologis, keberhasilan otonomi desa sangat bergantung pada relasi horizontal antarwarga serta relasi vertikal antara warga dan perangkat desa yang dipimpin oleh kepala desa (Zanibar, 2007). Intinya, otonomi desa adalah agenda besar untuk menjadikan desa lebih demokratis, mandiri, dan sejahtera. Pembangunan desa dan pemberdayaan masyarakat desa berdasarkan prakarsa masyarakat menjadi sangat penting untuk dilakukan. Tujuannya adalah meningkatkan kesejahteraan masyarakat, kualitas hidup manusia, serta penanggulangan kemiskinan melalui pemenuhan kebutuhan dasar, pembangunan sarana dan prasarana desa, serta pengembangan potensi ekonomi.

Salah satu potensi ekonomi lokal yang dapat dikembangkan adalah kuliner tradisional khas Sumbawa. Kuliner ini merupakan bagian dari khazanah budaya yang mulai terpinggirkan di tengah keberagaman kuliner modern. Kuliner tradisional khas Sumbawa perlu dikembangkan, dikelola, diproduksi, sekaligus dilestarikan, karena selain memiliki cita rasa yang khas, makanan ini juga tahan lama dan mampu bersaing dengan jajanan modern.

Beberapa contoh kuliner tradisional khas Sumbawa yang menjadi fokus pemberdayaan antara lain: Kue "Golo Ganti" oleh Ibu Nursuat, pemilik UMKM *Sinar Pagi*. Kue "Batar" oleh Ibu Maya Sari dan Adun, pemilik UMKM *Maris Gama*. Kue "Wajik Gulik" oleh Anti, pemilik UMKM *Kharima*. Kue "Cetak Minyak" oleh Maswin, pemilik UMKM *Telu Taruna*. Kue "Kuda Lumping" oleh Ibu Nazila Rohmi, pemilik UMKM *Cahaya Terang*. Kue "Tar Kelapa" oleh Eny, pemilik UMKM *Kemang Menir*.

Program ini bertujuan untuk mewujudkan kemandirian masyarakat sekaligus meningkatkan kesejahteraan melalui optimalisasi peran perempuan dalam pengolahan kuliner tradisional khas Sumbawa. Dengan pemberdayaan ini, diharapkan perempuan dapat menjadi individu yang mandiri, produktif, dan berkontribusi dalam membangun kemandirian ekonomi bangsa.

METODE

Metode pengabdian yang diterapkan dalam program ini berfokus pada pendekatan pemberdayaan masyarakat, dengan menekankan partisipasi aktif sebagai inti dari seluruh rangkaian kegiatan. Mitra, dalam hal ini pemilik home industry, ditempatkan sebagai pelaku utama yang berperan aktif dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga monitoring dan evaluasi program. Pendekatan pemberdayaan ini berprinsip pada penguatan kemandirian masyarakat, bertujuan untuk meningkatkan kapasitas individu serta mendukung pengembangan perekonomian lokal (Zuliyah, 2010).

Pelaksanaan program pengabdian dilakukan melalui beberapa metode utama sebagai berikut:

1. Pelatihan

Pelatihan menjadi metode pendukung dalam pelaksanaan program pengabdian ini. Kegiatan pelatihan dirancang dengan pendekatan sederhana, yaitu melalui diskusi santai atau informal, serta berbagi pengalaman dan pengetahuan antara tim pelaksana dan mitra. Fokus utama pelatihan adalah berbagi resep dan teknik pengolahan kuliner tradisional khas Sumbawa. Pemilik home industry dilibatkan secara aktif sebagai pelaku utama dalam proses pengolahan dan pengembangan kuliner tradisional tersebut.

Melalui pelatihan ini, diharapkan tercipta kolaborasi yang erat antara para peserta dan mitra. Selain itu, seluruh proses pengolahan kuliner tradisional khas Sumbawa diupayakan tersaji dengan baik, sehingga dapat melahirkan perempuan yang mandiri, kompetitif, dan memiliki daya saing yang tinggi (Widjajanti, 2011). Pelatihan ini juga bertujuan untuk mendorong partisipasi dan perhatian yang lebih intens dari peserta, sehingga mereka dapat berkontribusi aktif dalam pengembangan potensi lokal (Kusumasari & Suyatna, 2015).

Metode ini dirancang untuk memberikan manfaat jangka panjang, tidak hanya dalam pengembangan keterampilan pengolahan kuliner, tetapi juga dalam memperkuat kemandirian masyarakat Desa Tatebal secara keseluruhan.

2. Praktek Pengolahan

Kegiatan praktek pengolahan kuliner tradisional dilaksanakan oleh masing-masing pelaku industri *home industry* yang terlibat, yaitu: Ibu Nursuat, pemilik *home industry* Sinar Pagi, dengan produk jajanan *Golo Ganti*. Ibu Maya Sari dan Ibu Adun, pemilik *home industry* Maris Gama, dengan produk jajanan *Batar*. Ibu Anti, pemilik *home industry* Kharima, dengan produk jajanan *Wajik Gulik*.



Ibu Maswin, pemilik *home industry* Telu Taruna, dengan produk jajanan *Cetak Minyak*. Ibu Nazila, pemilik *home industry* Cahaya Terang, dengan produk jajanan *Kuda Lumping*. Ibu Eny, pemilik *home industry* Kemang Menir, dengan produk jajanan *Tar Kelapa*. Setiap tahapan dalam proses pembuatan jajanan tradisional ini dituangkan dalam bentuk video tutorial yang dapat diakses melalui platform YouTube. Berikut adalah tautan video untuk masing-masing produk:

1. Jajan "Golo Ganti": https://www.youtube.com/watch?v=Fcagmdxq7_4
2. Jajan "Batar": <https://www.youtube.com/watch?v=yJKwULObdDE>
3. Jajan "Wajik Gulik": <https://www.youtube.com/watch?v=lqoPlk6XudE>
4. Jajan "Cetak Minyak": <https://www.youtube.com/watch?v=4bDJ0eok24U>
5. Jajan "Kuda Lumping": <https://www.youtube.com/watch?v=DrvN28-urQ8>
6. Jajan "Tar Kelapa": https://www.youtube.com/watch?v=Z_PrKo5Ufou

Melalui video tutorial ini, diharapkan dapat memberikan panduan praktis bagi masyarakat dalam mempelajari cara pembuatan jajanan tradisional khas Sumbawa, sehingga proses pengolahan menjadi lebih mudah diakses dan dipahami.

3. Pendampingan

Untuk memastikan keberlanjutan program pelatihan, tim pengabdian melaksanakan kegiatan pendampingan secara rutin. Dalam proses pendampingan ini, tim pengabdian tidak hanya memberikan dukungan teknis, tetapi juga solusi atas hambatan-hambatan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengimplementasikan hasil pelatihan. Pendampingan ini bertujuan agar program yang telah dilaksanakan dapat berjalan dengan baik, serta memastikan penerapan ilmu yang diperoleh selama pelatihan dapat diterapkan secara efektif dalam praktik sehari-hari (Andayani & Afandi, 2016). Pendampingan ini menjadi komponen kunci dalam menjaga kelangsungan dan kesuksesan program pemberdayaan, karena dengan adanya dukungan berkelanjutan, masyarakat dapat mengatasi tantangan yang mungkin timbul dan meningkatkan kualitas hasil yang diperoleh dari pelatihan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pendampingan

Pelatihan merupakan metode pendukung yang dilaksanakan dalam program pengabdian ini, dengan pendekatan yang sederhana, yaitu melalui penyelenggaraan diskusi santai dan informal. Kegiatan ini dirancang untuk memungkinkan para peserta berinteraksi secara langsung, berbagi pengalaman, dan meningkatkan pengetahuan tentang berbagai resep serta cara pembuatan panganan jajanan tradisional khas Sumbawa. Selain itu, pelatihan ini juga melibatkan mitra atau pemilik *home industry* yang berperan sebagai pelaku utama dalam pengelolaan dan pengembangan jajanan khas Sumbawa. Melalui kegiatan ini, diharapkan peserta dapat memperoleh wawasan yang lebih mendalam tentang teknik pengolahan makanan tradisional serta belajar dari pengalaman para pelaku industri dalam mengelola usaha mereka. Berikut ini adalah gambar kegiatan pelatihan yang melibatkan para pelaku *home industry* dalam proses pengolahan panganan khas Sumbawa:



Gambar 1. Pelatihan Pelaku Home Industri Panganan Khas Sumbawa

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat memperkuat keterampilan peserta dalam mengolah panganan tradisional dan memperluas jaringan antara masyarakat, pelaku usaha, dan tim pengabdian.

2. Praktek pengelolaan

Setiap tahapan dalam proses pembuatan jajanan tradisional ini dituangkan dalam bentuk video tutorial yang dapat diakses melalui platform YouTube. Berikut adalah tautan video untuk masing-masing produk:

1. Kue "Golo Ganti": https://www.youtube.com/watch?v=Fcagmdxq7_4



2. Kue "Batar": <https://www.youtube.com/watch?v=yJKwULObdDE>



3. Kue "Wajik Gulik": <https://www.youtube.com/watch?v=lqoPlk6XudE>



4. Kue "Cetak Minyak": <https://www.youtube.com/watch?v=4bDJ0eok24U>



5. Kue "Kuda Lumping": <https://www.youtube.com/watch?v=DrvN28-urQ8>



6. Kue "Tar Kelapa": https://www.youtube.com/watch?v=Z_PrKo5Ufou



Melalui video tutorial ini, diharapkan dapat memberikan panduan praktis bagi masyarakat dalam mempelajari cara pembuatan jajanan tradisional khas Sumbawa, sehingga proses pengolahan menjadi lebih mudah diakses dan dipahami.

Pembahasan

Pemberdayaan perempuan melalui pengolahan panganan tradisional khas Sumbawa merupakan upaya strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, khususnya di Desa Tatebal. Kuliner tradisional Sumbawa yang kaya akan rasa dan tradisi memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk lokal yang tidak hanya melestarikan warisan budaya, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Program pemberdayaan ini bertujuan untuk meningkatkan peran serta perempuan dalam pengelolaan dan produksi panganan tradisional, yang pada gilirannya akan memperkuat perekonomian lokal dan memperkenalkan produk-produk khas daerah ke masyarakat lebih luas.

Proses pelatihan dan pendampingan yang dilakukan tim pengabdian bertujuan untuk mengatasi berbagai tantangan yang dihadapi para pelaku usaha, seperti keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan produk dan pemasaran, serta kurangnya akses ke teknologi yang dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Dalam hal ini, pemberdayaan tidak hanya berfokus pada aspek keterampilan pengolahan panganan tradisional, tetapi juga mencakup aspek penting seperti pengelolaan usaha, peningkatan kualitas produk, dan pemanfaatan teknologi untuk pemasaran produk secara lebih efektif.

Secara keseluruhan, pemberdayaan perempuan dalam pengolahan panganan tradisional khas Sumbawa di Desa Tatebal menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat, terutama perempuan, dapat menjadi kunci dalam pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Program ini bukan hanya tentang peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga tentang membangun kemandirian ekonomi bagi perempuan melalui pemanfaatan potensi sumber daya lokal yang ada. Dengan demikian, pengolahan panganan tradisional menjadi alat yang efektif dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat desa dan memperkuat ekonomi lokal.



SIMPULAN

Pemberdayaan perempuan dalam pengolahan panganan tradisional khas Sumbawa di Desa Tatebal terbukti menjadi upaya yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Melalui pelatihan dan pendampingan yang melibatkan perempuan sebagai pemilik home industry, program ini berhasil mengembangkan keterampilan teknis dan manajerial dalam pengelolaan panganan tradisional, sekaligus mendorong terciptanya kemandirian ekonomi bagi perempuan. Dengan pendekatan partisipatif, perempuan diberikan ruang untuk terlibat aktif dalam setiap tahapan perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi program. Panganan tradisional khas Sumbawa, seperti *Golo Ganti*, *Batar*, *Wajik Gulik*, dan lainnya, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan lokal yang dapat bersaing dengan jajanan modern. Pengolahan dan pelestarian panganan ini tidak hanya melestarikan budaya kuliner lokal, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing produk melalui inovasi dalam pengolahan dan pemasaran. Secara keseluruhan, program pemberdayaan ini berhasil menciptakan peluang ekonomi baru bagi perempuan, yang pada gilirannya turut berkontribusi pada pembangunan ekonomi desa dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Dengan demikian, pemberdayaan perempuan melalui pengolahan panganan tradisional menjadi model pemberdayaan yang berkelanjutan, mendorong kemandirian ekonomi, dan memperkuat potensi ekonomi lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat Universitas Samawa serta Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Kepala Desa Tatebal Beserta Tim Penggerak PKK, Pelaku Home Industri Desa Tatebal atas segala bantuan dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Sumbawa. (n.d.). *Sumbawa dalam angka*. Retrieved from <https://sumbawakab.bps.go.id/id>
- Mardhiah, N. (2017). Identifikasi tujuan dan sasaran pembangunan desa Kabupaten Aceh Barat. *Jurnal Public Policy*, 3(1), 77-88. <https://doi.org/10.35308/jpp.v3i1.753>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 47 Tahun 2015 tentang perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 43 Tahun 2014 tentang peraturan pelaksanaan Undang-Undang Desa Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa.
- Zanibar, Z. (2007). Desa: Pergulatan mencari jati diri. *Jurnal Konstitusi*, 4(1), 171-196.
- Zuliyah, S. (2010). Strategi pemberdayaan masyarakat desa dalam menunjang pembangunan daerah. *Journal of Rural and Development*, 1(2), 151-160.