

Pemanfaatan Bahan Baku Kearifan Lokal Sebagai Sarana Memperkenalkan Desa Budaya Sungai Bawang

Rina Masitoh Haryadi¹, Catur Kumala Dewi², Sunarto³ Titin Ruliana⁴

¹ Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda (Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi)

Email : rinamasihoh@gmail.com

² Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda (Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi)

Email : caturkd@yahoo.com

³ Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda (Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi)

Email : sunarto@gmail.com

⁴ Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda (Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi)

Email : titinrulina@gmail.com

Abstrak

Desa Sungai Bawang di tetapkan sebagai desa budaya oleh Pemerintah Kabupaten Kutai Kartanegara pada tahun 2008, sehingga di tuntutan untuk menjadikan potensi kearifan lokal menjadi ciri khas dan nilai tambah yang menarik bagi wisatawan yang datang. Beberapa potensi lokal yang belum di berdayakan adalah hasil dari tanaman setempat seperti bawang Dayak, biji karet, dan umbut rotan. Dari latar belakang tersebut tujuan dari kegiatan ini adalah mengembangkan potensi tanaman lokal menjadi makanan oleh oleh khas desa budaya. Metode pelaksanaan dengan mengadakan pelatihan proses pembuatan dan pengemasan kerupuk bawang Dayak, umbut rotan dan keripik tempe biji karet. Peserta dari pelatihan adalah kaum ibu desa Sungai Bawang. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat memberikan nilai tambah hasil pertanian dan menaikkan pendapatan dari masyarakat setempat

Kata kunci: *Desa Budaya Sungai Bawang, umbut rotan, biji karet, bawang Dayak*

Pendahuluan

Pilihan untuk menjadi seorang wirausaha merupakan suatu alternatif yang tepat untuk mengatasi masalah kemiskinan serta pengangguran. Dimana, dengan menjadi seorang wirausaha, suatu individu dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi individu yang lain. Materi mengenai wirausaha telah menjadi salah satu mata kuliah yang diajarkan kepada mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda. Mata kuliah wirausaha ini dinamakan dengan “Kewirausahaan”, di dalam mata kuliah ini mahasiswa diberikan kebebasan berekspressi menciptakan produk-produk baru yang bahan utamanya ialah produk-produk

yang dapat dijadikan potensi lokal suatu wilayah. Produk-produk dari para mahasiswa diseleksi oleh para dosen pengasuh dan telah diikutsertakan dalam ajang *National Business Plan Competition* 2019 di Universitas Bangka Belitung yang diselenggarakan pada 29 April 2019 sampai dengan 02 Mei 2019. Ajang tersebut diikuti oleh 10 besar finalis dari 6 perguruan tinggi antara lain Universitas Negeri Yogyakarta, Universitas Bangka Belitung, Universitas Lambung Mangkurat, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Universitas Islam Negeri Walisongo dan Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.

Dengan adanya hal ini, maka Universitas 17 Agustus 1945

Samarinda khususnya Fakultas Ekonomi menganggap bahwa produk yang telah ikut serta dalam ajang *National Business Plan Competition* 2019 perlu untuk diperkenalkan kepada masyarakat luas. Tujuannya agar masyarakat memiliki pengetahuan serta wawasan yang lebih luas mengenai produk-produk yang dapat menjadi potensi lokal. Oleh karena itu, Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda memilih untuk melakukan pengabdian di Desa Budaya Sungai Bawang. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan motivasi berwirausaha di lingkungan masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang.

Sungai Bawang adalah salah satu desa di Kecamatan Muara Badak, Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur, Indonesia. Desa ini awalnya merupakan sebuah dusun di wilayah desa Tanah Datar sebelumnya akhirnya dibentuk menjadi desa definitif sekaligus desa budaya pada tanggal 14 Januari 2008. Penduduk yang mendiami desa ini sebagian besar beretnis Dayak Modang yang jumlahnya mencapai 300 jiwa. Batas-batas daerah desa Budaya Sungai Bawang di sebelah barat berbatasan dengan Samarinda (desa budaya Pampang), sebelah utara berbatasan dengan Badak Mekar Kecamatan Muara Badak, sebelah timur berbatasan dengan Tanah Datar Kecamatan Muara Badak dan sebelah selatan berbatasan dengan Tanah Datar Samarinda tepatnya dengan Bandara APT Pranoto Samarinda. Bulan Oktober di minggu ketiga dan keempat merupakan bulan kalender masa menanam padi atau yang biasa oleh masyarakat disebut manunggal merupakan masa tahunan dalam menanam padi baik padi sawah maupun padi gunung. Pola kerja menanam padi atau manunggal dilakukan secara gotong royong, hingga di awal bulan November semua kegiatan menanam padi atau manunggal telah selesai.

Produk lokal desa sungai bawang yang dianggap dapat memberikan potensi lokal ialah umbut rotan, bawang Dayak dan

biji karet. Ketiga produk lokal desa bawang tersebut belum dimanfaatkan secara finansial oleh masyarakat, atau dengan kata lain masyarakat desa sungai bawang belum mengetahui potensi dari ketiga produk tersebut jika diolah dan diperjualbelikan. Selama ini ketiga bahan tersebut hanya digunakan sebagai makanan peliharaan seperti anjing dan babi. Ketiga produk ini memiliki kandungan yang baik untuk dikonsumsi, seperti misalnya bawang Dayak yang memiliki kadar air 62%, dan vitamin C sebesar 100 g. Jika kegiatan pengolahan dapat dilakukan oleh masyarakat sungai desa bawang secara rutin, maka kesejahteraan para petani pun akan meningkat dan akan terbentuk suatu *home industry* pengolahan umbut rotan, bawang Dayak, dan biji karet.

Pokok Permasalahan

Masalah utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Sungai Bawang ialah ketidaktahuan masyarakat mengenai nilai tambah (*added value*) dari umbut rotan, biji karet dan bawang Dayak. Sehingga masyarakat Desa Sungai Bawang hanya menjadikannya sebagai bahan yang tidak memiliki potensi.

Tujuan Pengabdian

Berdasarkan pokok permasalahan yang ada, maka tujuan dari pengabdian ini ialah:

1. Memperkenalkan potensi dari umbut rotan, biji karet, dan bawang Dayak kepada masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang.
2. Memberikan penyuluhan dan pengarahan kepada masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang cara mengolah potensi lokal secara finansial dari umbut rotan, biji karet dan bawang Dayak.
3. Pembinaan lebih lanjut untuk Desa Budaya Sungai Bawang sebagai desa binaan Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945

METODE

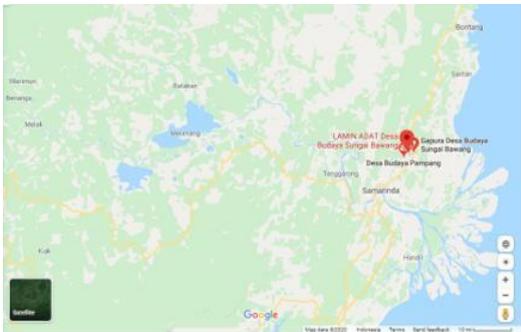
Metode Pengabdian

Metode yang dilakukan ialah *field research* yang dilakukan dengan cara

terjun langsung kelapangan dengan tujuan observasi, wawancara, dan lain-lain. Beberapa tahapan yang akan dilakukan ialah (1) Analisa Situasi Masyarakat; (2) Identifikasi Masalah Masyarakat; (3) Menentukan Tujuan Kerja; (4) Rencana Pemecahan Masalah; (5) Pendekatan Sosial; (6) Pelaksanaan Kegiatan; (7) Evaluasi Kegiatan dan Hasil.

Lokasi Pengabdian

Pengabdian sekaligus Pelatihan kepada masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang dilakukan di Lamin tepatnya di Jalan Anyeq Apui RT.03, pada hari Sabtu tanggal 2 November 2019 di Desa Budaya Sungai Bawang. Lokasi Pengabdian lebih tepatnya dapat dilihat pada Gambar 1.



Sumber: google maps, 2020

Gambar 1. Peta Lokasi Desa Budaya Sungai Bawang

Ruang Lingkup Pengabdian

Ruang lingkup pengabdian kepada masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang berupa pelatihan pengolahan serta pemanfaatan umbut rotan, biji karet, bawang Dayak agar masyarakatnya mengetahui bahwa ketiga bahan baku tersebut memiliki suatu nilai tambah yang dapat dijadikan potensi lokal Desa Budaya Sungai Bawang.

Peserta Kegiatan

Peserta Kegiatan ini diikuti oleh:

1. Masyarakat desa Budaya Desa Sungai Bawang.

2. Dosen Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.
3. Senat mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.
4. Mahasiswa angkatan tahun 2019 Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda.

Prosedur Kegiatan

Sebelum pelaksanaan kegiatan, pada tanggal 22 Oktober 2019 para perwakilan dosen dan mahasiswa melakukan pra kunjungan ke Desa Sungai Bawang untuk membicarakan pelatihan yang akan diadakan pada tanggal 02 November 2019. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan pelatihan berupa demo tersebut terbagi menjadi dua sesi dimana sesi pertama adalah demo pengolahan kerupuk umbut rotan dan bawang dayang. Cara pengolahan umbut rotan dan bawang Dayak menjadi kerupuk melalui tahapan yang sama sehingga kedua bahan baku tersebut diwakili oleh pengolahan umbut rotan. Kemudian, sesi kedua diisi dengan demo pengolahan biji karet sebagai keripik.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama satu hari pada tanggal 2 November 2019 dengan urutan/tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Perkenalan potensi lokal yang memiliki nilai tambah dan belum dimanfaatkan secara tepat yaitu umbut rotan, biji karet dan bawang Dayak.
2. Memberikan pelatihan pertama berupa demo pengolahan dari umbut rotan dan bawang Dayak menjadi kerupuk:
 - a. Pemilihan umbut rotan dan bawang Dayak yang telah dihaluskan.
 - b. Pencampuran bumbu dan tepung umbut rotan atau bawang Dayak dengan rasio 1:1

- c. Perebusan campuran bahan dalam panci hingga bahan tenggelam dengan metode 5 menit rebus, 30 menit matikan api dan jangan buka tutup panci lalu rebus kembali selama 7 menit. Metode ini untuk mengurangi pemakaian gas elpiji.
 - d. Pemotongan adonan dengan menggunakan gunting.
 - e. Penjemuran dengan memanfaatkan terik matahari hingga 3 hari.
 - f. Penggorengan keripik dan pengemasan.
3. Memberikan pelatihan kedua berupa demo pengolahan dari biji karet menjadi kerupuk:
- a. Pemilihan bahan baku biji karet dengan cangkang utuh.
 - b. Pengupasan kulit ari biji karet.
 - c. Perendaman biji karet selama 1 x 24 jam.
 - d. Perebusan biji karet selama 1 jam.
 - e. Pengirisan biji karet dengan menghilangkan terlebih dahulu bakal daun.
 - f. Perendaman kembali biji karet selama 1 x 24 jam. (*perendaman dilakukan berulang untuk menghilangkan kandungan sianida dalam biji karet*)
 - g. Pengukusan biji karet selama 30 menit.
 - h. Pengeringan biji karet.
 - i. Pemberian ragi biji karet hingga terfermentasi selama 2 x 24 jam.
 - j. Penggorengan tempe biji karet dengan adonan tepung hingga menjadi keripik biji karet.
4. Perkenalan pentingnya kemasan untuk hasil olahan umbut rotan,

bawang Dayak dan biji karet agar menarik di rasa dan mata.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

- Desa Budaya Sungai Bawang menjadi desa pilihan Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda untuk perkenalan produksi kerupuk dan keripik berbahan baku umbut rotan, bawang dayak dan biji karet. Pemilihan ini dilakukan karena ketiga bahan tersebut memiliki jumlah produksi yang tinggi namun hanya dimanfaatkan sebagai makanan hewan peliharaan masyarakat, tidak sebagai pemanfaatan secara finansial. Dari hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang antusias akan adanya pengolahan umbut rotan, bawang Dayak, dan biji karet menjadi pangan manusia, dimana hal ini merupakan sesuatu yang termasuk baru. Jika di masa mendatang nanti minat produksi semakin meningkat, maka satu satunya masalah bagi masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang ialah untuk selalu menjaga pasok atau ketersediaan umbut rotan, bawang Dayak, dan biji karet dengan lebih meningkatkan produktivitas pertanian salah satu caranya dengan meningkatkan fasilitas pertanian juga pengolahan agar lebih efektif dan efisien.
6. Proses pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan menyiapkan beberapa alat masak untuk melakukan demo pengolahan umbut rotan, bawang Dayak, dan biji karet menjadi pangan, seperti kompor, wajan, wadah, talenan, pisau, gunting, ember, dan lain-lain. Proses pengolahan umbut rotan, bawang dayak, dan biji karet telah dijabarkan pada sub judul pelaksanaan kegiatan. Tim Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus

1945 Samarinda memberikan beberapa tips kepada masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang dalam hal menyasati lamanya perebusan yang dapat membuat pemakaian gas elpiji membengkak yaitu dengan metode 5, 30, 7. Perebusan awal dilakukan 5 menit pertama dengan posisi panci tertutup, setelah 5 menit maka api kompor dapat dimatikan hingga menunggu 30 menit dalam keadaan tutup panci tidak boleh terbuka dan 7 menit terakhir dilakukan perebusan kembali. Sedangkan untuk tips pemilihan biji karet juga dipaparkan oleh tim agar para peserta paham cara memilih biji karet yang benar hingga memperoleh bahan yang tepat. Selain hal itu, tim juga memberikan tips bagaimana mengurangi bahkan menghilangkan kadar HCN atau sianida dalam biji karet yaitu dengan mengikuti prosedur perendaman yang tepat. Berikut adalah beberapa gambar proses pelaksanaan kegiatan pengolahan produk lokal menjadi potensi lokal di Desa Budaya Sungai Bawang oleh Mahasiswa, Senat, dan Dosen Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus Samarinda:



Gambar 2. Penyerahan Plakat kepada Kades Bapak Martinus



Gambar 3. Peserta dan Panitia



Gambar 4. Demo Produk umbut rotan dan bawang Dayak



Gambar 5. Demo Produk Keripik Biji Karet

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami selaku Dosen Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda mengucapkan terima kasih

sebanyak-banyaknya kepada Kepala Desa Bapak Marthinus dan masyarakat Desa Budaya Sungai Bawang. Dekan dan Senat Mahasiswa Fakultas Ekonomi, staf administrasi dan para mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda waktu, ilmu, juga kesempatannya sehingga terjalinlah hubungan berupa pengabdian antara Desa Budaya Sungai Bawang dan Fakultas Ekonomi Universitas 17 Agustus 1945.

Widyasanti, A., Putri S.H. dan Dwiratna S.N.P. 2016. *Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Produk Sabun Berbasis Komoditas Lokal di Kecamatan Sukamantri Ciamis*. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat. 5(1) 29-33

Refrensi

- Google Maps. 2020. Lokasi Desa Budaya Sungai Bawang. <https://goo.gl/maps/FsMPxefzS69i3Lmy5>. Diakses tanggal 03 Mei 2020.
- Hardi, H, N. Lubis dan E. Sofiyanti. 2018. *Kewirausahaan bagi Ibu-Ibu Rumah Tagga Kelurahan Sungai Sibam Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru*. Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan 2(2) 113-120.
- Ismail dan Jhony Syafwandhinata. 2020. *ibM Pelatihan, Pembinaan dan Pendampingan Bidang Kerajinan, Souvenir, Sablon dan Percetakan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 1(1) 1-9
- Marseno, Djagal W. 2008. *Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional*.
- Marta, H. dan Tensiska. 2013. *Pembuatan Berbagai Produk Ubi Jalar dalam Upaya Diversifikasi Pangan dan Peningkatan Gizi Masyarakat di Desa Sekarwangi dan Desa Cilangkap Kecamatan Buahdua Kabupaten Sumedang*. Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat. 2(2) 85-92
- Saragih Bernatal. 2018. *Bawang Dayak (tiwai) sebagai Pangan Fungsional*. Yogyakarta: Deepublish
- Saragih, Bernatal dkk. 2018. *Pangan Olahan Etnis Dayak Kutai Barat*. Yogyakarta: Deepublish