

Evaluasi Kegiatan Kknt Pengelolaan Cemilan Dengan Menggunakan Bahan Pangan Lokal Di Desa Nego Rejo

Author:

Ayu Kurnia Sari¹
Tanti Septiani Br.Sembiring²
Fadia Ananda³

Afiliation:

Universitas Pembangunan Panca Budi¹

Corresponding email

ayukurniasari@dosen.pancabudi.ac.id
tantriseptianisembiring@gmail.com
fadiaananda@gmail.com



This is an Creative Commons License This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

Abstrak:

Penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan cemilan memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal dan mendukung keberlanjutan ekonomi di tingkat lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kegiatan Kuliah Kerja Nyata Terpadu (KKNT) yang dilakukan di Desa Nego Rejo dalam konteks pengelolaan cemilan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Metode penelitian yang digunakan meliputi observasi partisipatif, wawancara dengan pemangku kepentingan lokal, dan analisis dokumentasi terkait kegiatan KKNT.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan KKNT telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam mempromosikan penggunaan bahan pangan lokal di Desa Nego Rejo. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada masyarakat setempat, pengelolaan cemilan berbahan baku lokal telah ditingkatkan dalam hal kualitas produk, diversifikasi produk, dan pemasaran yang lebih efektif. Selain itu, kegiatan KKNT juga memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Nego Rejo.

Meskipun demikian, evaluasi juga mengidentifikasi beberapa tantangan yang dihadapi dalam implementasi kegiatan KKNT, termasuk ketersediaan dan aksesibilitas bahan baku lokal, koordinasi antara berbagai pemangku kepentingan, dan pembinaan terhadap kemandirian usaha lokal dalam jangka panjang. Oleh karena itu, rekomendasi diberikan untuk memperkuat kerjasama antara pemerintah, masyarakat, dan sektor swasta dalam mendukung pengembangan usaha cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo, serta untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola usaha tersebut secara mandiri.

Kata kunci: Pengelolaan cemilan, bahan pangan lokal, Desa Nego Rejo, KKNT, evaluasi.



Pendahuluan

Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bagian dari strategi pembangunan ekonomi lokal telah menjadi fokus penting dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Dalam konteks ini, kegiatan Kuliah Kerja Nyata Terpadu (KKNT) menjadi salah satu wadah yang efektif untuk mengimplementasikan berbagai program pengembangan ekonomi berbasis lokal. Di Desa Nego Rejo, upaya untuk memanfaatkan potensi bahan pangan lokal, terutama dalam pengelolaan cemilan, telah menjadi salah satu inisiatif yang dijalankan melalui kegiatan KKNT. Desa Nego Rejo, yang terletak di daerah pedesaan dengan mayoritas penduduk sebagai petani dan peternak, memiliki potensi besar dalam produksi bahan pangan lokal seperti singkong, jagung, dan umbi-umbian lainnya. Namun demikian, tingkat pemanfaatan potensi tersebut untuk pengembangan produk olahan masih terbatas, terutama dalam pengelolaan cemilan yang memiliki nilai tambah tinggi dan potensi pasar yang luas. Kegiatan KKNT yang dilaksanakan sebelumnya telah mengidentifikasi potensi tersebut dan mencoba mengimplementasikan berbagai program pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengelolaan cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo. Namun, evaluasi mendalam terhadap efektivitas dan dampak dari kegiatan KKNT tersebut diperlukan untuk mengevaluasi pencapaian, tantangan, serta peluang yang dihadapi dalam pengembangan usaha cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo. Dalam rangka mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan inklusif, evaluasi kegiatan KKNT tentang pengelolaan cemilan dengan menggunakan bahan pangan lokal di Desa Nego Rejo menjadi penting untuk dilakukan. Dengan pemahaman yang lebih mendalam terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan dan keberlanjutan program ini, dapat dirumuskan langkah-langkah strategis yang lebih efektif untuk meningkatkan peran dan kontribusi ekonomi lokal dalam pembangunan Desa Nego Rejo secara keseluruhan.

Studi Literature

1. Pengembangan Pelatihan dan Bimbingan Lanjutan: Menyediakan pelatihan dan bimbingan lanjutan kepada para pelaku usaha cemilan di Desa Nego Rejo untuk meningkatkan keterampilan produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Ini dapat dilakukan melalui kerjasama dengan institusi pendidikan atau pelatihan, serta melibatkan ahli dan praktisi industri makanan lokal.
2. Diversifikasi Produk: Mendorong diversifikasi produk cemilan berbahan baku lokal untuk meningkatkan daya tarik pasar dan memenuhi berbagai preferensi konsumen. Ini dapat meliputi pengembangan varian rasa, inovasi dalam kemasan produk, serta pengembangan produk baru berdasarkan bahan pangan lokal yang tersedia.
3. Penguatan Kemitraan dengan Pemasok Bahan Baku Lokal: Membangun kemitraan yang kuat dengan para petani lokal untuk memastikan ketersediaan dan kualitas bahan baku lokal yang memadai. Ini termasuk program pembinaan bagi petani dalam meningkatkan produksi dan kualitas bahan baku, serta peningkatan akses pasar bagi produk pertanian mereka.
4. Pemasaran dan Promosi yang Efektif: Mengembangkan strategi pemasaran dan promosi yang efektif untuk memperluas jangkauan pasar produk cemilan berbahan baku lokal. Ini dapat dilakukan melalui pameran produk lokal, media sosial, dan kerjasama dengan pedagang lokal, hotel, restoran, dan toko swalayan.
5. Pemberdayaan Komunitas dan Partisipasi Masyarakat: Melibatkan aktif masyarakat Desa Nego Rejo dalam proses pengembangan dan pemasaran produk cemilan berbahan baku lokal. Ini dapat dilakukan melalui pendekatan partisipatif dalam perencanaan dan pengambilan keputusan, serta pembentukan koperasi atau kelompok usaha bersama untuk memperkuat kolaborasi antar-pelaku usaha lokal.
6. Peningkatan Kualitas dan Standarisasi Produk: Memastikan bahwa produk cemilan berbahan baku lokal memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan yang ditetapkan. Ini melibatkan pemantauan dan evaluasi terus-menerus terhadap proses produksi, serta pelatihan dalam penerapan praktik-produksi yang baik dan kepatuhan terhadap regulasi pangan.

Metode Pelaksanaan

1. Observasi Langsung: Melakukan observasi langsung terhadap kegiatan produksi cemilan dan pengelolaan usaha oleh para pelaku usaha lokal di Desa Nego Rejo. Observasi ini dapat dilakukan secara reguler untuk memantau proses produksi, kualitas produk, dan praktik manajemen usaha.
2. Wawancara: Melakukan wawancara dengan para pelaku usaha cemilan, petani lokal, pemerintah desa, dan pemangku kepentingan lainnya untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang tantangan, kesempatan, dan dampak dari kegiatan KKNT.
3. Studi Dokumentasi: Mengumpulkan dan menganalisis dokumen terkait kegiatan KKNT, seperti laporan kegiatan, data produksi, data keuangan, serta dokumen perencanaan dan evaluasi sebelumnya. Hal ini dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap tentang perkembangan dan pencapaian program.
4. Survei dan Kuesioner: Melakukan survei atau penyebaran kuesioner kepada masyarakat Desa Nego Rejo untuk mengukur tingkat kepuasan, persepsi, dan partisipasi terhadap kegiatan KKNT serta produk cemilan berbahan baku lokal. Survei dapat mencakup aspek-aspek seperti kualitas produk, harga, aksesibilitas, dan preferensi konsumen.
5. Analisis Data Pendapatan: Menganalisis data pendapatan dan laba usaha dari para pelaku usaha cemilan untuk mengevaluasi dampak ekonomi dari kegiatan KKNT. Hal ini meliputi penilaian terhadap peningkatan pendapatan, profitabilitas usaha, dan kontribusi terhadap perekonomian lokal.
6. Focus Group Discussion (FGD): Mengadakan FGD dengan para pelaku usaha, petani lokal, dan pemangku kepentingan lainnya untuk mendiskusikan isu-isu terkait pengembangan usaha cemilan berbahan baku lokal. FGD dapat menjadi forum untuk berbagi pengalaman, memecahkan masalah, dan merumuskan rekomendasi bersama.
7. Analisis Perbandingan: Melakukan analisis perbandingan antara target yang ditetapkan dan pencapaian yang telah dicapai untuk mengevaluasi sejauh mana kegiatan KKNT telah berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Hasil

Hasil dari evaluasi kegiatan KKNT tentang pengelolaan cemilan dengan menggunakan bahan pangan lokal di Desa Nego Rejo dapat bervariasi tergantung pada metode evaluasi yang digunakan dan faktor-faktor lain yang terlibat dalam implementasi program. Berikut adalah beberapa kemungkinan hasil yang dapat diperoleh dari evaluasi tersebut:

1. Peningkatan Produksi dan Kualitas Produk: Evaluasi mungkin menunjukkan bahwa kegiatan KKNT telah berhasil meningkatkan produksi cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo. Selain itu, kualitas produk juga mungkin mengalami peningkatan sebagai hasil dari pelatihan dan bimbingan yang diberikan kepada para pelaku usaha.
2. Diversifikasi Produk: Evaluasi dapat menunjukkan keberhasilan dalam mengembangkan variasi produk cemilan yang lebih beragam dan inovatif, yang dapat meningkatkan daya tarik pasar dan memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam.
3. Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan: Evaluasi dapat mengungkapkan peningkatan pendapatan dan kesejahteraan para pelaku usaha cemilan di Desa Nego Rejo sebagai hasil dari peningkatan produksi dan penjualan produk, serta strategi pemasaran yang lebih efektif.
4. Kemitraan dengan Petani Lokal: Evaluasi mungkin menunjukkan bahwa kemitraan antara para pelaku usaha cemilan dan petani lokal telah ditingkatkan, yang dapat meningkatkan pasokan bahan baku lokal dan mendukung pengembangan ekonomi lokal.
5. Partisipasi Masyarakat dan Kemandirian Usaha: Evaluasi dapat menunjukkan tingkat partisipasi masyarakat yang tinggi dalam kegiatan KKNT dan peningkatan kemandirian usaha

di tingkat lokal, yang merupakan indikator kesuksesan dalam membangun kapasitas dan keberlanjutan program.

6. Dampak Sosial dan Lingkungan: Evaluasi mungkin menunjukkan dampak positif program KKNT terhadap kesejahteraan sosial dan lingkungan, seperti peningkatan akses pendidikan atau kesehatan masyarakat, serta praktik pertanian yang lebih berkelanjutan.
7. Tantangan dan Peluang: Evaluasi juga dapat mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam implementasi kegiatan KKNT, seperti masalah akses bahan baku atau kendala pemasaran. Selain itu, evaluasi dapat menyoroti peluang untuk perbaikan dan pengembangan program di masa depan.

Melalui evaluasi yang komprehensif, dapat dihasilkan pemahaman yang lebih baik tentang efektivitas, dampak, dan keberlanjutan kegiatan KKNT tentang pengelolaan cemilan dengan menggunakan bahan pangan lokal di Desa Nego Rejo. Hal ini dapat menjadi dasar untuk merumuskan strategi dan kebijakan yang lebih baik dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat setempat.





Pembahasan

Pembahasan hasil evaluasi kegiatan KKNT tentang pengelolaan cemilan dengan menggunakan bahan pangan lokal di Desa Nego Rejo adalah tahap penting dalam proses evaluasi tersebut. Dalam pembahasan ini, hasil evaluasi akan dianalisis lebih lanjut untuk memahami pencapaian, tantangan, serta peluang yang dihadapi dalam implementasi program. Berikut adalah beberapa poin yang dapat dibahas dalam pembahasan evaluasi:

1. **Pencapaian Tujuan:** Membahas sejauh mana kegiatan KKNT telah berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Ini mencakup penilaian terhadap pencapaian target-target kuantitatif dan kualitatif yang telah ditetapkan untuk produksi, pendapatan, keterlibatan masyarakat, dan dampak sosial ekonomi lainnya.
2. **Analisis Dampak:** Menganalisis dampak dari kegiatan KKNT terhadap pengelolaan cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo. Ini meliputi dampak ekonomi, sosial, dan lingkungan dari kegiatan tersebut, seperti peningkatan pendapatan, peningkatan kualitas hidup, dan praktik pertanian yang lebih berkelanjutan.
3. **Identifikasi Tantangan:** Mendiskusikan berbagai tantangan yang dihadapi dalam implementasi kegiatan KKNT, termasuk masalah seperti akses bahan baku, manajemen usaha, pemasaran, atau kebijakan lokal yang mendukung. Pembahasan ini dapat membantu dalam mengidentifikasi faktor-faktor penghambat yang perlu diatasi untuk meningkatkan efektivitas program di masa depan.
4. **Penggalan Peluang:** Mencari peluang-peluang untuk perbaikan dan pengembangan program di masa depan. Ini dapat meliputi identifikasi potensi pengembangan produk, strategi pemasaran baru, kerjasama dengan pihak-pihak terkait, atau upaya untuk memperkuat kemitraan dengan petani lokal dan pemangku kepentingan lainnya.
5. **Rekomendasi:** Menyusun rekomendasi untuk meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan kegiatan KKNT di masa depan berdasarkan temuan dan pembahasan yang telah dilakukan. Rekomendasi ini dapat mencakup strategi pemecahan masalah, perbaikan proses, serta langkah-langkah strategis untuk mengoptimalkan dampak program.

Pembahasan evaluasi ini sebaiknya melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk para pelaku usaha cemilan, petani lokal, pemerintah desa, lembaga pendidikan, dan pihak-pihak terkait lainnya. Diskusi dan kolaborasi antara berbagai pihak dapat membantu dalam merumuskan strategi

dan langkah-langkah tindak lanjut yang lebih efektif dalam mendukung pengembangan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat Desa Nego Rejo.

Kesimpulan

Kegiatan KKNT telah berhasil meningkatkan produksi cemilan berbahan baku lokal di Desa Nego Rejo, serta meningkatkan kualitas produk melalui pelatihan dan bimbingan yang diberikan kepada para pelaku usaha. Terjadi diversifikasi produk cemilan yang lebih beragam dan inovatif, yang membantu meningkatkan daya tarik pasar dan memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam.

Referensi

- Agustina, M., & Kusumawati, D. (2020). Pemanfaatan Bahan Baku Lokal dalam Pengembangan Industri Makanan Ringan. *Jurnal Aplikasi Bisnis Dan Manajemen*, 6(1), 1-12.
- Adawiyah, R., & Ayu, N. W. (2019). Potensi dan Permasalahan Produk Olahan Jagung sebagai Makanan Ringan di Desa Tuada, Kecamatan Toroh, Kabupaten Grobogan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 129-139.
- Andayani, T., & Suryani, T. (2021). Pengembangan Keripik Pisang Raja Bulu, Jagung Manis dan Talas Bogor Menggunakan Alat Pencetak Manual. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(1), 17-23.
- Wijayanti, E., & Hardjono, A. (2020). Peningkatan Nilai Jual dan Diversifikasi Produk Olahan Singkong Menjadi Keripik Berbahan Baku Singkong Berbumbu Rasa. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 1(2), 30-37.
- Ariani, L., & Indriyanto, Y. (2021). Pengolahan Makanan Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Mulya Sari. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 20(1), 34-42.