

**Inovasi Pembuatan Kwetiau dari Pangan Lokal Singkong di Kampung Pekijing,
Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang, Banten**

Shafni Aprilia*¹, Nayara Aulia Damayanti², Danish Muhammad Mumtaz³, Andini Dwi Pratiwi⁴, Indriyani Oktavia⁵, Aisya Pardilla Putri⁶, Dwi Apriliyani⁷, Ni Made Ayu Puspa Karini⁸, Alma' Mutiara Rizqi⁹, Audini Bilkis Arista¹⁰, Islami Chandra Wardani¹¹, Muhammad Dicky Febrian¹², Teodora Maelani Setiyawati¹³

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Jl. Raya Palka Km 3 Sindangsari, Pabuaran, Kab. Serang Provinsi Banten

*Email corresponding: 6661220011@untirta.ac.id

ABSTRAK

Tingginya ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras sebagai pangan pokok menjadi tantangan besar dalam upaya mewujudkan ketahanan pangan nasional, terlebih saat ini tengah meningkatnya impor beras. Provinsi Banten khususnya Kampung Pekijing kelurahan Karang Anyer, memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal seperti singkong. Namun, rendahnya inovasi dan keterampilan pengelolaan membuat singkong belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi inovasi pangan berupa kwetiau. Sasaran kegiatan ini adalah seluruh kalangan masyarakat Kampung Pekijing RT 1 dan 2/RW 8, meliputi Ibu-ibu rumah tangga, Ibu-ibu Kelompok Warga Tani (KWT), dan bapak-bapak. Metode yang dilakukan ceramah/penyuluhan dan demonstrasi masak. Hasil temuan dari kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Kampung Pekijing sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan Sebelum pelaksanaan penyuluhan, mayoritas masyarakat belum memiliki pengetahuan yang memadai terkait pengolahan singkong secara modern, khususnya dalam bentuk olahan kwetiau setelah dilakukannya penyuluhan menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi pangan lokal berbahan dasar singkong dengan melakukan inovasi pada olahan singkong menjadi lebih bervariasi. Berdasarkan kegiatan yang dilaksanakan, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat penulis berikan, seperti penyusunan regulasi yang mengatur mengenai mekanisme pengembangan dan pemanfaatan bahan pangan lokal, pengalokasian anggaran yang bersumber dari APBD untuk mendukung program ketahanan pangan, serta pengembangan inovasi olahan singkong selain kwetiau, untuk meningkatkan nilai ekonomi singkong dan menyediakan alternatif pangan yang lebih sehat sebagai pengganti beras.

Kata kunci: Ketahanan Pangan, Inovasi Pangan Lokal,

ABSTRACT

The high dependence of Indonesian people on rice as a staple food is a major challenge in efforts to realize national food security, especially at this time of increasing rice imports. Banten Province, especially Pekijing Village, Karang Anyer Village, has great potential in developing local foods such as cassava. However, the lack of innovation and management skills makes cassava unable to be utilized optimally. This community service activity aims to increase the utilization of local food, knowledge and skills of the community in processing cassava into food innovations in the form of rice noodles. The target of this activity is the entire community of Pekijing Village RT 1 and 2 / RW 8, including housewives, mothers of the Farmer Citizen Group (KWT), and men. The methods used were lectures/counseling and cooking demonstrations. The findings of this service activity are that the people of Pekijing Village are very enthusiastic in participating in activities and Before the implementation of counseling, the majority of people did not have adequate knowledge related to modern cassava processing, especially in the form of processed cassava after counseling showed positive

results in increasing public knowledge and awareness of the importance of diversifying local food made from cassava by innovating processed cassava to be more varied. Based on the activities carried out, there are several recommendations that the author can provide, such as the preparation of regulations governing the mechanism for developing and utilizing local food ingredients, allocating budgets sourced from the APBD to support food security programs, and developing processed cassava innovations other than rice noodles, to increase the economic value of cassava and provide healthier food alternatives as a substitute for rice.

Keywords: Food Security, Local Food Innovation,

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduk Indonesia bekerja pada sektor pertanian. Hal ini tidak hanya mencerminkan karakteristik ekonomi masyarakat pedesaan, tetapi juga menunjukkan bahwa pertanian masih menjadi tumpuan utama dalam pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. Indonesia memiliki jumlah penduduk yang sangat besar bahkan termasuk terbesar di dunia pada peringkat ke-4 dengan jumlah penduduk 285,7 juta jiwa yang berada tepat di bawah Amerika Serikat. Besarnya jumlah penduduk ini tentu membawa konsekuensi pada meningkatnya kebutuhan pangan. Alderiny dalam (Paipan & Abrar, 2020) berpendapat bahwa peningkatan produksi yang tidak mengikuti pertumbuhan penduduk dapat menyebabkan ketergantungan impor. Hal ini menyebabkan tingkat kemandirian suatu negara untuk memenuhi kebutuhan permintaan penduduknya dari produksi dalam negeri akan semakin kecil. Ketidakmampuan suatu negara dalam menjamin kecukupan pangan juga dikarenakan kurangnya investasi pada sektor pangan yang pada akhirnya justru pemerintah terlalu bergantung pada kebijakan impor. Meningkatkan pemasukan pada sektor pertanian menjadi kunci utama untuk menghadapi krisis impor, dengan meningkatkan ketahanan pangan melalui investasi pada sektor agrikultur (Almughni et al., 2024).

Tabel 1. Jumlah Impor Beras di Indonesia dalam Jangka 6 Tahun Terakhir (2020-2025)

No	Tahun	Jumlah
1.	2020	359,29 ribu ton
2.	2021	407,74 ribu ton
3.	2022	429,21 ribu ton
4.	2023	3,06 juta ton
5.	2024	4,52 juta ton

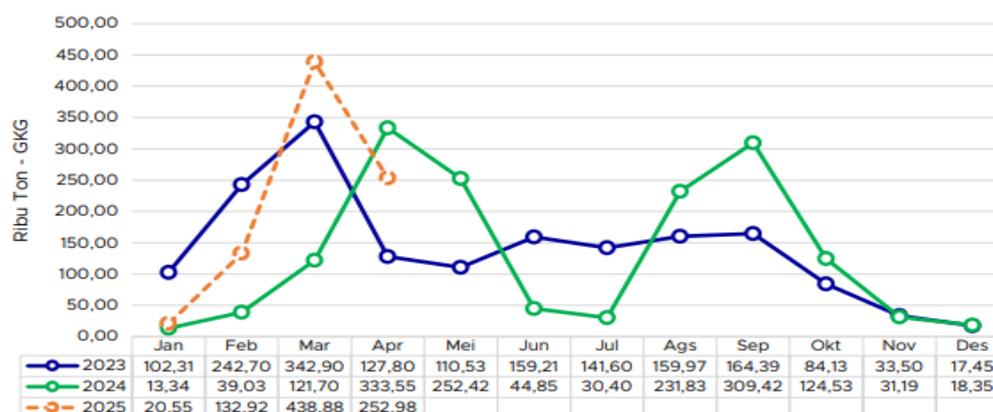
6. 2025 (Januari - April) 119, 10 ribu ton

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2025

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa jumlah impor beras di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020, impor beras tercatat sebesar 359,29 ribu ton dan terus meningkat hingga mencapai 4,52 juta ton pada tahun 2024. Meskipun pada periode Januari-April 2025 jumlah impor terlihat menurun menjadi 119,10 ribu ton, namun angka tersebut belum dapat dikatakan bahwa impor beras mengalami penurunan dikarenakan angka tersebut masih bersifat sementara. Peningkatan impor yang konsisten ini menunjukkan bahwa produksi beras dalam negeri tidak mampu mencukupi kebutuhan konsumsi masyarakat. Jumlah penduduk Indonesia yang besar menyebabkan permintaan terhadap beras juga tinggi. Selain itu, dikutip dari laman berita republika.co.id, Badan Pusat Statistik (BPS) mengatakan ketimpangan ekspor dan impor beras pada April 2025 masih sangat tinggi. Pada April 2025, ekspor beras di Indonesia hanya sebesar 60 kg yang dimana angka ini masih jauh lebih kecil dibandingkan impor beras. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia masih sangat bergantung pada impor beras.

Tingginya ketergantungan masyarakat akan beras dan bahan pangan impor saat ini menjadi salah satu isu strategis bagi ketahanan pangan di Indonesia. Ketahanan pangan menjadi salah satu bagian dari pembangunan berkelanjutan yang berfokus pada ketersediaan, pemanfaatan, dan keterjangkauan pangan secara menyeluruh dan berkelanjutan. Merujuk pada Undang-Undang No. 18 tahun 2012, ketahanan pangan tidak hanya berarti tersedianya pangan dalam jumlah dan mutu yang cukup, tetapi juga menekankan pada aksesibilitas individu terhadap pangan yang aman, bergizi, dan terjangkau. Salah satu upaya strategis yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ketahanan pangan terutama ketergantungan masyarakat terhadap beras dan produk impor di Indonesia adalah dengan melakukan inovasi pangan terhadap potensi pangan lokal yang ada di wilayah tersebut (Leiwakabessy et al., 2023). Kekayaan hayati di Indonesia begitu luar biasa, terdapat banyak kelompok sumber karbohidrat lokal seperti jagung, ubi jalar, dan singkong yang melimpah secara kuantitas. Pangan lokal sangat penting untuk ketahanan pangan dan pola konsumsi pangan, terutama saat menghadapi tantangan yang dapat mempengaruhi ketersediaan pangan. Namun sangat disayangkan pemanfaatan terhadap pangan lokal masih minim dilakukan oleh masyarakat, karena rendahnya daya tarik dan inovasi produk olahan dari pangan lokal (Inayah et al., 2024).

Provinsi Banten merupakan wilayah yang memiliki karakteristik yang strategis karena sebagian daerahnya berfungsi sebagai penyangga ibu kota dan menjadi jalur utama menuju pulau Sumatera. Meskipun termasuk provinsi yang terhitung muda dan luas wilayah yang tidak terlalu luas, Banten memiliki potensi besar dalam mendukung ketahanan pangan. Potensi ini semakin terbuka sejak diterapkannya kebijakan desentralisasi melalui Undang-Undang Nomor 22 tahun 1999 tentang otonomi daerah yang kemudian disempurnakan dengan Undang-Undang Nomor 32 tahun 2004. Kebijakan desentralisasi memberikan kewenangan lebih besar kepada pemerintah daerah untuk mengatur dan mengelola sektor penting, termasuk pangan. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan yang menekankan pentingnya ketahanan pangan di tingkat wilayah maupun rumah tangga (Budiawati & Natawidjaja, 2020).



Keterangan: ¹ Produksi padi Januari–April 2025 adalah angka sementara
Perbedaan angka di belakang koma disebabkan oleh pembulatan angka

Gambar 1. Perkembangan Produksi Padi di Provinsi Banten (ribu ton-GKG) 2023-2025

Data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Banten mengungkapkan bahwa produksi padi di Provinsi Banten sepanjang tahun 2024 mengalami penurunan sebesar 135,86 ribu ton gabah kering giling atau sekitar 8,06% dibandingkan tahun sebelumnya. Kondisi ini seharusnya menjadi perhatian serius mengingat ketergantungan masyarakat Banten pada nasi sebagai sumber utama karbohidrat masih sangat tinggi. Jika dikaji lebih lanjut, ketahanan pangan tidak hanya berkaitan dengan ketersediaan pangan, tetapi juga kualitas konsumsi yang berdampak pada kesehatan masyarakat. Kualitas konsumsi pada makanan masyarakat harus memenuhi kriteria keamanan, yang berupa standar mutu bahan dan produk pangan (Muktamiroh et al., 2024). Prevalensi penyakit tidak menular seperti diabetes melitus dapat mencerminkan pola konsumsi yang perlu dibenahi dalam kerangka ketahanan pangan yang berkelanjutan. Berdasarkan data dari Kemenkes RI (2019-2023), prevalensi diabetes melitus

di Provinsi Banten meningkat dari 1,6% pada tahun 2018 menjadi 1,9% pada tahun 2023. Diabetes melitus merupakan penyakit metabolik yang ditandai dengan hiperglikemia dan salah satu faktor risikonya adalah pola konsumsi makanan dengan indeks glikemik tinggi, termasuk nasi (Dewi & Isnawati, 2020). Oleh karena itu, penurunan produksi padi bukan hanya berimplikasi pada ketersediaan bahan pangan pokok, tetapi juga membuka ruang bagi penguatan kebijakan ketahanan pangan yang lebih sehat.

Local knowledge menjadi salah satu jawaban atas ketahanan pangan secara mikro/level rumah tangga. Masyarakat tidak sekedar menginginkan makanan pengganti yang memiliki nilai gizi serupa beras, namun juga menuntut hasil olahan pangan yang lezat dan bermutu, oleh karena itu, selera rasa dan aspek lainnya juga menjadi pertimbangan dalam inovasi pangan (Yuliatmoko, 2020). Potensi sumber daya yang ada di suatu wilayah harus dimanfaatkan dengan baik untuk mengatasi isu ketahanan pangan, salah satu caranya adalah dengan melakukan upaya inovasi pangan. Dengan meningkatkan pemahaman masyarakat akan nilai gizi dari makanan merupakan salah satu hal yang dapat menjadi alternatif untuk mengembangkan secara maksimal potensi dari berbagai jenis makanan yang bergizi melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu singkong sebagai inovasi pangan (Prada et al., 2023).

Kampung Pekijing merupakan salah satu wilayah yang berada di Kelurahan Kalang Anyar, Kecamatan Taktakan yang memiliki potensi pangan lokal berupa singkong. Masih luasnya wilayah lahan pertanian dan perkebunan di Kelurahan Kalang Anyar sangat mempengaruhi ketersediaan pangan kampung Pekijing. Meskipun memiliki pangan yang cukup melimpah, dan berpotensi besar untuk mengembangkan pangan lokal khususnya singkong sebagai komoditas yang mudah dibudidayakan. Sangat disayangkan masyarakat kampung Pekijing masih terbatas dalam memanfaatkan pangan singkong yang jumlahnya melimpah, masyarakat masih mengolahnya dengan sederhana seperti digoreng, direbus, maupun dibuat cemilan seperti combro dan misro yang berbahan dasar singkong. Hal ini disebabkan oleh masih minimnya keterampilan dan pengetahuan yang berkaitan dengan cara mengolah singkong menjadi varian lainnya.

Singkong menjadi salah satu sumber pangan lokal yang kaya akan karbohidrat dan memiliki potensi besar untuk mendukung ketahanan pangan pada level rumah tangga, terutama bagi wilayah yang mempunyai potensi pangan singkong. Inovasi produk olahan pangan dapat meningkatkan nilai dari pangan lokal dan tentunya meningkatkan pemanfaatan pangan serta membuka peluang ekonomi baru. Inovasi merupakan sebuah proses

penciptaan/pengembangan produk pangan baik yang sudah ada maupun baru baik dalam pengolahan, nilai gizi, rasa, hingga bentuknya, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai dari produk tersebut. Melalui pengolahan yang tepat, singkong dapat menjadi produk olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, tidak hanya sekedar sumber pangan alternatif.

Meskipun berada di wilayah yang kaya akan singkong sebagai pangan lokal, masyarakat kampung Pekijing masih kekurangan informasi dan pelatihan berkaitan dengan inovasi olahan pangan, hal ini terjadi karena masih minimnya sosialisasi yang dilakukan oleh pemerintah, swasta, maupun lembaga terkait. Sebagai sumber karbohidrat dan serat, singkong berguna untuk menjaga Kesehatan gula darah dan pencernaan (Husna et al., 2023). Karena keterbatasan pengetahuan dalam pengolahannya, singkong masih menjadi pangan kelas dua yang kurang diminati di kampung Pekijing sebagai pangan utama, padahal apabila diolah dengan kreatif singkong tidak hanya dapat dijadikan cemilan, namun juga bisa diubah menjadi sumber pangan utama yang dapat dikonsumsi menggantikan nasi dari beras.

Berdasarkan pada asumsi di atas, untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan minat masyarakat terhadap inovasi pangan, khususnya olahan singkong sebagai pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif untuk menggantikan beras. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan membuat kwetiau dengan bahan dasar singkong, ini merupakan alternatif untuk menggantikan mie yang berbahan dasar gandum dan selama ini cukup banyak diimpor untuk konsumsi masyarakat. Inovasi olahan kwetiau ini memiliki potensi yang besar dan menawarkan pilihan baru untuk konsumsi pangan sehari-hari yang memiliki asupan zat gizi untuk mendukung pertumbuhan dan daya tahan tubuh karena mengandung serat yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan informasi berupa jenis olahan pangan yang baru kepada masyarakat kampung Pekijing, berupa kwetiau, mendorong pemanfaatan singkong menjadi inovasi pangan lokal masyarakat kampung Pekijing meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi inovasi pangan berupa kwetiau.

BAHAN DAN METODE

Bentuk kegiatan pengabdian dengan judul “Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Dasar Singkong di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang”.

Kegiatan ini dilakukan dengan sosialisasi manfaat singkong hingga pengolahan singkong guna pengganti nasi sebagai bahan pangan pokok. Kegiatan ini diselenggarakan di Rumah Koordinator Kampung Pekijing dan dilaksanakan pada hari Sabtu, 31 Mei 2025 dimulai pada pukul 09.00 WIB. Sasaran kegiatan ini adalah seluruh kalangan masyarakat Kampung Pekijing RT 1 dan 2/RW 8, meliputi Ibu-ibu rumah tangga, Ibu-ibu Kelompok Warga Tani (KWT), dan bapak-bapak. Metode yang dilakukan ceramah/penyuluhan dan demo masak kwetiau singkong yang sudah diolah setengah jadi sebelumnya. Adapun uraian kegiatan sebagai berikut:

1. Pengisian Daftar Hadir Peserta

Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, warga kampung Pekijing mengisi daftar hadir yang dibantu oleh mahasiswa.

2. Pengisian Pre-Test

Kegiatan diawali dengan pengisian angket pre-test guna mengukur pemahaman awal peserta mengenai potensi singkong sebagai bahan baku yang inovatif.

3. Pemaparan Materi

Setelah pengisian angket pre-test, Ibu Nikki Prafitri, M.Si menyampaikan materi komprehensif tentang strategi pengolahan singkong menjadi bahan pangan pokok pengganti nasi.

4. Demonstrasi Pengolahan Singkong

Tim mahasiswa melaksanakan demonstrasi pengolahan bahan setengah jadi berupa singkong parut terpotong-potong menjadi mie kwetiau siap goreng. Selanjutnya bahan setengah jadi tersebut diolah melalui tahapan: (1) perebusan setengah jadi untuk mencapai tekstur dasar, (2) formulasi bumbu dengan komposisi tepat sesuai selera, (3) penggorengan integratif yang menggabungkan bahan setengah jadi dan bumbu dengan menggunakan teknik stir-fry, serta (4) penyajian akhir kepada peserta.

5. Pengisian Post-Test

Kegiatan ditutup dengan pengisian angket post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman teknis pengolahan, kesiapan adopsi inovasi di rumah tangga, serta persepsi singkong pengganti nasi sebagai bahan pangan pokok.

Adapun alat dan bahan yang digunakan pada saat pelaksanaan pengelolaan inovasi pangan lokal di Kampung Pekijing dengan melakukan demo masak kwetiau singkong yang sudah diolah setengah jadi sebelumnya yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Alat dan Bahan

Alat	Bahan
Kompor	1 kg singkong parut
Wajan	125 g sagu
Spatula	2 btr telur
Baskom	1 sdm garam
Saringan	2 sdm minyak goreng
Pisau	Kecap manis
Talenan	Sawi hijau

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Sosialisasi Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Dasar Singkong di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang. Kegiatan ini dihadiri 31 peserta dengan rentang usia 30-60 tahun dan termasuk Ketua RT Kampung Pekijing, Koordinator Kampung. Tahap awal kegiatan adalah dengan pelaksanaan pre-test melalui penyebaran kuesioner kepada masyarakat di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalanganyar, Kota Serang. Kuesioner tersebut dirancang untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman warga mengenai pengolahan pangan lokal berbahan dasar singkong serta pandangan mereka terhadap diversifikasi pangan. Upaya ini menjadi langkah awal dalam memetakan tingkat kesadaran masyarakat terhadap potensi singkong sebagai sumber pangan alternatif yang bernilai gizi dan berkelanjutan. Data yang terkumpul dari pre-test sangat bermanfaat untuk memberikan gambaran mengenai kebutuhan, persepsi, dan tingkat pemahaman masyarakat, sehingga dapat dijadikan dasar dalam menentukan pendekatan yang paling sesuai untuk kegiatan selanjutnya.

Tujuan utama dari *pre-test* ini adalah mengidentifikasi pemahaman awal masyarakat tentang manfaat dan olahan singkong, mengetahui pengetahuan mereka terkait diversifikasi pangan, serta menjadi acuan dalam mengevaluasi perubahan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan dan pelatihan. Selain itu, hasil *pre-test* juga membantu dalam menyesuaikan materi yang akan disampaikan agar lebih efektif dan relevan dengan kondisi masyarakat setempat. Dengan adanya *pre-test*, kegiatan pengabdian masyarakat dapat berjalan lebih terarah dan responsif terhadap kebutuhan lokal, sehingga diharapkan mampu mendorong

keberhasilan inovasi pengolahan pangan lokal secara berkelanjutan. Berikut adalah daftar pertanyaan beserta ringkasan hasil jawaban yang diperoleh:

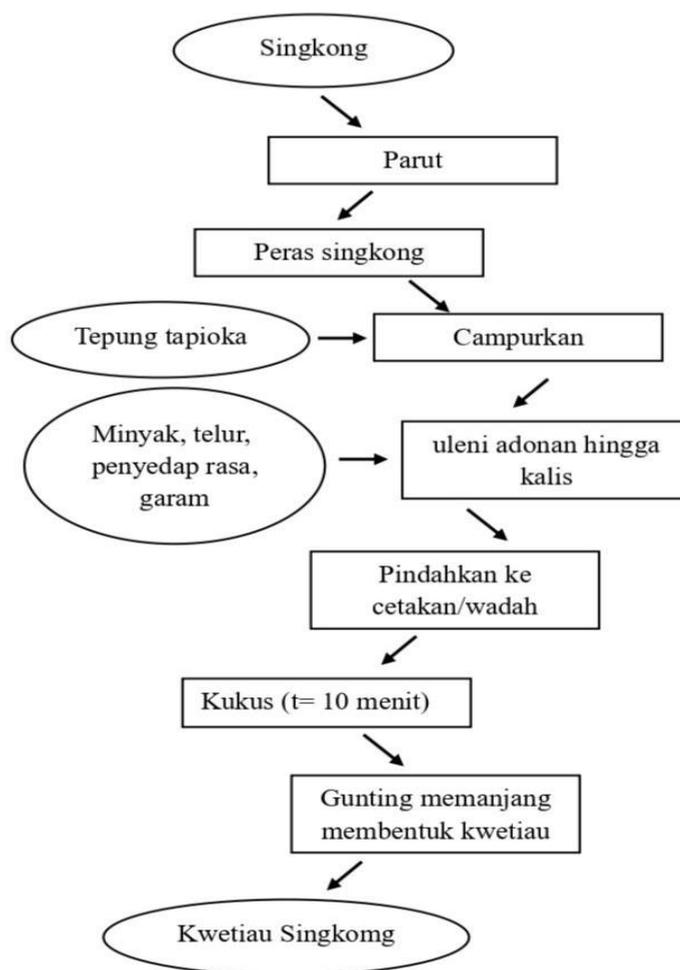
Tabel 3. Hasil *Pre-test*

No	Pertanyaan	Respon Responden %	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Bapak/Ibu pernah mendapatkan penyuluhan dan sosialisasi tentang inovasi pangan	38,7	61,3
2.	Apakah Bapak/Ibu tahu bahwa singkong bisa diolah menjadi berbagai macam makanan	77,4	22,6
3.	Apakah Bapak/Ibu pernah mencoba membuat olahan dari singkong selain direbus dan digoreng	93,5	6,5
4.	Apakah Bapak/Ibu pernah melihat pembuatan makanan dari singkong dengan cara yang lebih modern	45,2	54,8
5.	Apakah Bapak/Ibu tahu bahwa singkong bisa dibuat menjadi kwetiau	29	71
6.	Apakah Bapak/Ibu tahu bahwa singkong bisa menggantikan tepung terigu untuk membuat kwetiau	58,1	41,9
7.	Apakah Bapak/Ibu pernah memakan kwetiau dari singkong	16,1	83,9
8.	Apakah Bapak/Ibu tahu kwetiau dari singkong memiliki nilai gizi	54,8	45,2
9.	Apakah Bapak/Ibu tahu bahwa kwetiau dari singkong bisa dibuat pakai alat sederhana	51,6	48,4
10.	Apakah Bapak/Ibu merasa kesulitan jika harus belajar resep baru	29	71

Sumber: Data Primer Diolah

Tabel diatas menunjukkan bahwa masyarakat Kampung Pekijing memiliki pengetahuan yang cukup baik mengenai potensi olahan singkong, di mana 77,4% mengetahui bahwa singkong bisa diolah menjadi berbagai makanan, dan 93,5% pernah mengolahnya selain direbus atau digoreng. Sebanyak 58,1% mengetahui bahwa singkong bisa menggantikan tepung terigu dalam pembuatan kwetiau, 54,8% mengetahui bahwa kwetiau dari singkong memiliki nilai gizi, dan 51,6% mengetahui bahwa pembuatannya bisa dilakukan dengan alat sederhana. Namun, masih terdapat kesenjangan pengetahuan, terlihat dari 54,8% yang belum pernah melihat proses pengolahan modern, 71% yang tidak

mengetahui bahwa singkong bisa diolah menjadi kwetiau, dan 83,9% yang belum pernah mengonsumsi kwetiau dari singkong. Meskipun demikian, 71% responden menyatakan tidak mengalami kesulitan dalam mempelajari resep baru, yang menunjukkan bahwa mereka cukup terbuka terhadap inovasi pangan. Hal ini menunjukkan bahwa dengan dilakukan edukasi dan penyuluhan yang lebih merata, potensi pengembangan inovasi produk singkong di Kampung Pekijing sangat terbuka lebar. Setelah melakukan *pre-test*, kegiatan selanjutnya yaitu pemaparan materi terkait inovasi pangan dan demonstrasi pengolahan bahan setengah jadi berupa singkong parut menjadi mie kwetiau siap goreng, berikut ini tahap pembuatan:



Gambar 2. Tahap Pembuatan Inovasi Pangan Kwetiau dari Singkong

Gambar diatas merupakan tahapan pembuatan inovasi pangan kwetiau dari singkong, proses pembuatannya diawali dengan memarut singkong, kemudian diperas singkong yang telah diparut agar kadar airnya berkurang. Hasil perasan tersebut kemudian singkong tersebut

dicampurkan dengan tepung tapioka. Setelah itu, ditambahkan bahan lain seperti minyak, telur, penyedap rasa, dan garam, lalu adonan diuleni hingga kalis atau tidak lengket. Adonan yang sudah kalis kemudian dipindahkan ke dalam cetakan atau wadah dan dikukus selama kurang lebih 10 menit. Setelah dikukus dan matang, adonan dipotong memanjang menggunakan gunting hingga membentuk seperti kwetiau. Hasil akhirnya adalah produk kwetiau yang berbahan dasar singkong.



Gambar 3. Proses Pelatihan Pembuatan Inovasi Pangan Kwetiau Dari Singkong

Gambar diatas menunjukkan suasana kegiatan pelatihan pembuatan kwetiau berbahan dasar singkong yang dilaksanakan di Kampung Pekijikng. Tampak peserta yang hadir didominasi oleh ibu-ibu, yang mengikuti acara dengan antusias. Proses pelatihan ini mencakup tahap pengenalan bahan, proses pembuatan adonan kwetiau singkong, hingga proses pengolahan akhir. Kehadiran masyarakat yang aktif menunjukkan besarnya minat terhadap pengembangan produk pangan alternatif berbasis potensi lokal.



Gambar 4. Hasil Inovasi Pangan kwetiau dari Singkong

Gambar diatas menunjukkan hasil akhir dari inovasi produk pangan berupa kwetiau goreng yang terbuat dari bahan dasar singkong. Hal ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi lokal singkong sebagai sumber karbohidrat alternatif yang lebih ekonomis namun tetap bergizi. Ini dapat menjadi contoh nyata bahwa singkong dapat diolah menjadi dapat diolah menjadi makanan yang lebih bervariasi dan bernilai jual.



Gambar 6. Dokumentasi Akhir Kegiatan Pengabdian

Setelah kegiatan pelatihan pembuatan inovasi pangan kwetiau dari singkong, kegiatan selanjutnya yaitu memberikan angket kepada masyarakat Kampung Pekijing sebagai bagian dari evaluasi setelah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan mengenai inovasi pangan lokal, anget ini terdiri dari sepuluh pertanyaan yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana pemahaman masyarakat terkait pemanfaatan bahan pangan lokal, seperti singkong, setelah mengikuti penyuluhan.

Tabel 4. Hasil *Post-test*

No	Pertanyaan	Respon Responden %	
		Ya	Tidak
1.	Apakah Bapak/Ibu ingin mengikuti kegiatan ini lagi di masa depan	100	0
2.	Apakah Bapak/Ibu sekarang sudah tahu bahwa singkong bisa diolah menjadi berbagai macam makanan	96,8	3,2
3.	Apakah Bapak/Ibu berminat mencoba membuat olahan dari singkong selain direbus dan digoreng	93,5	6,5
4.	Apakah Bapak/Ibu tertarik membuat makanan dari singkong dengan cara yang lebih modern	96,8	3,2
5.	Apakah Bapak/Ibu sudah tahu bahwa singkong bisa dibuat menjadi kwetiau	96,8	3,2
6.	Apakah Bapak/Ibu sudah tahu bahwa singkong bisa menggantikan tepung terigu untuk membuat kwetiau	93,5	6,5
7.	Apakah Bapak/Ibu sudah pernah merasakan kwetiau dari singkong	96,8	3,2
8.	Apakah Bapak/Ibu sudah tahu kwetiau dari singkong memiliki nilai gizi	100	0

9.	Apakah Bapak/Ibu ingin mencoba membuat kwetiau singkong sendiri di rumah dengan alat sederhana	93,5	6,5
10.	Apakah Bapak/Ibu merasa kegiatan ini menambahkan pengetahuan Bapak/Ibu	100	0

Sumber: Data Primer Diolah

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan sasaran kegiatan mengenai nilai gizi yang dimiliki oleh singkong yang semula 54,8% menjadi 100% setelah dilakukannya penyuluhan, kemudian meningkatkan kesadaran dan minat sasaran kegiatan untuk pemanfaatan singkong sebagai inovasi pangan lokal yang bergizi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbahan Dasar Singkong” yang dilaksanakan di Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kecamatan Taktakan, Kota Serang bertujuan untuk memberikan informasi berupa variasi olahan pangan baru dengan mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal berupa singkong menjadi olahan kwetiau. Pelaksanaan penyuluhan menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi pangan lokal berbahan dasar singkong dengan melakukan inovasi pada olahan singkong menjadi lebih bervariasi. Sebelum pelaksanaan penyuluhan, mayoritas masyarakat belum memiliki pengetahuan yang memadai terkait pengolahan singkong secara modern, khususnya dalam bentuk olahan kwetiau. Namun, berdasarkan hasil post-test pasca kegiatan, terjadi peningkatan terhadap pemahaman dan minat masyarakat dalam mengadopsi inovasi pangan berbahan dasar singkong, para peserta merasa tertarik mencoba inovasi tersebut di rumah, dan memahami nilai gizi serta manfaat kesehatan dari singkong. Selain memberikan edukasi pangan, kegiatan ini juga menekankan pentingnya penguatan pangan berbasis potensi lokal. Singkong sebagai komoditas yang mudah dibudidayakan, bernilai gizi tinggi, dan relatif murah, memiliki potensi strategis sebagai bahan pangan pokok alternatif dalam menghadapi tantangan ketergantungan terhadap beras. Pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan yang edukatif dan partisipatif dapat menjadi strategi yang efektif untuk mengubah perilaku konsumsi masyarakat serta meningkatkan kemandirian pangan rumah tangga di tingkat lokal.

Rekomendasi saran yang dapat dilakukan adalah Penyusunan regulasi/peraturan turunan setingkat Peraturan Kabupaten/Kota yang mengatur mengenai mekanisme pengembangan dan pemanfaatan bahan pangan lokal, guna mendukung keberlanjutan program diversifikasi dan inovasi pangan dalam meningkatkan kemandirian dan ketahanan pangan daerah. Regulasi ini ditujukan, khususnya pada daerah-daerah yang memiliki potensi bahan pangan lokal, namun pemanfaatannya belum optimal seperti yang terjadi di Kampung Pekijing serta pengalokasian anggaran khusus yang bersumber dari APBD untuk mendukung program ketahanan pangan dan inovasi pangan lokal di tingkat masyarakat, termasuk pelatihan dan penyediaan sarana produksi sederhana, guna mendorong pemanfaatan potensi pangan lokal secara optimal dan berkelanjutan. Serta Pengembangan inovasi olahan singkong selain kwetiau, yakni seperti tepung mocaf, brownies singkong, bolu singkong, dan lain-lain. Inovasi pada olahan singkong ini penting untuk meningkatkan nilai ekonomi singkong dan menyediakan alternatif pangan yang lebih sehat. Kegiatan ini dapat melibatkan ibu rumah tangga dan anggota KWT Kampung Pekijing, yang dapat dilaksanakan di balai warga atau rumah koordinator kampung secara berkala, dengan dukungan dan pendampingan dari Pemerintah sebagai pihak penyelenggara pelatihan dan penyedia sarana produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, khususnya Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Program Studi Administrasi Publik, serta kepada ibu Nikki Prafitri, M.Si., selaku dosen mata kuliah Ketahanan Pangan yang telah memberikan bimbingan dan arahan selama proses kegiatan acara ini secara langsung. Tak lupa, penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada masyarakat Kampung Pekijing, Kelurahan Kalang Anyar, Kota Serang, Banten, atas partisipasi aktif dan antusiasisme yang luar biasa selama kegiatan berlangsung. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat.

DAFTAR PUSTAKA

Almughni, M. A. A., Kusumawardani, D., & Suyanto, S. (2024). Peran Investasi Agrikultur Sebagai Penguat Ketahanan Pangan dari Krisis Iklim. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 20(3), 293–305. <https://doi.org/10.20956/jsep.v20i3.36557>

- Budiawati, Y., & Natawidjaja, R. S. (2020). Situasi Dan Gambaran Ketahanan Pangan di Provinsi Banten Berdasarkan Peta Fsva Dan Indikator Ketahanan Pangan. *JURNAL AGRIBISNIS TERPADU*, 13(2), 187. <https://doi.org/10.33512/jat.v13i2.9866>
- Dewi, A. P., & Isnawati, M. (2020). PENGARUH NASI PUTIH BARU MATANG DAN NASI PUTIH KEMARIN (TERETROGRADASI) TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH POSTPRANDIAL PADA SUBJEK WANITA PRA DIABETES. *Journal of Nutrition College*.
- Husna, Q. D., Muthoifa, Normalitasari, N. A., Farisulhaq, A., & Suswardany, D. L. (2023). Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Mengendalikan Kadar Gula Darah pada Masyarakat Desa Klepu, Ngadirojo, Wonogiri. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 762–771. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i2.2569>
- Inayah, A. N., Rukmelia, R., & ... (2024). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL DALAM MENUNJANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL (PEMBUATAN BROWNIES TEPUNG UBI JALAR). ... *Pengabdian ...*. <http://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/1330>
- Leiwakabessy, I., Manurung, M., Penda, J., & ... (2023). Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi Pangan. ... *Pengabdian Masyarakat*. <https://ojs.ukip.ac.id/index.php/jsg/article/view/93>
- Muktamiroh, H., Yuni Setyaningsih, Agneta Irmarahayu, & Bintang Bayu Aryandi. (2024). Peningkatan Pengetahuan Keamanan Pangan pada UKM Sektor Makanan untuk Memperkuat Ketahanan Keluarga: Sebuah Upaya Non-Maleficence pada Komunitas. *SEGARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 49–52. <https://doi.org/10.33533/segara.v1i2.7189>
- Paipan, S., & Abrar, M. (2020). ANALISIS KONDISI KETERGANTUNGAN IMPOR BERAS DI INDONESIA. *Jurnal Prespektif Ekonomi Darussalam*, 6(2), 222.
- Prada, R. W., Medho, Y. F., & Boro, V. I. A. (2023). Inovasi Pembuatan Makanan Tambahan dari Sorgum Guna Mencegah Stunting. ... : *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kita ...*. <https://jurnalpkm.id/index.php/renata/article/view/27>
- Yuliatmoko, W. (2020). *INOVASI TEKNOLOGI PRODUK PANGAN LOKAL UNTUK PERCEPATAN KETAHANAN PANGAN*.