

Inovasi Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Perkedel Singkong sebagai Alternatif Makanan Bernilai Gizi di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten

Local Food Innovation: Cassava Perkedel Making Training as an Alternative Nutritious Food in Pulau Panjang Village, Pulau Ampel District, Serang Regency, Banten Province

Ibnu Damar Nuruddin¹, Wulan Putri Amellia², Tania Syahputri³, Reza Abdillah⁴, Sindi Indriyawati⁵, Nurralim⁶, Ariestawidya Kinasih Azzahra⁷, Fajri Drajat Pradika⁸, Adinda Syafira^{9*}, Syahmaniar Fariski¹⁰, Muhammad Rafli Muttaqim¹¹, Bella Rosadi¹²
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Korespondensi Penulis: adindasyafira233@gmail.com

Article History:

Received: April 30, 2025;
Revised: Mei 15, 2025;
Accepted: Juni 11, 2025;
Published: Juni 16, 2025

Keywords: Local Food Innovation, Cassava Fritters, Food Security, Nutrition, Community Empowerment, Pulau Panjang Village.

Abstract: Food security and nutrition remain important issues in coastal areas with limited access to diverse food sources. This community service program was conducted in Pulau Panjang Village, Pulau Ampel Subdistrict, Serang Regency, Banten Province, with the aim of empowering the local community through cassava based food innovation a nutritious and locally available commodity. The objective of the program was to introduce cassava fritters (*perkedel singkong*) as an alternative nutritious food and to enhance community knowledge and skills in cassava processing. The methods involved initial surveys (*pre-tests*), educational sessions, hands-on food processing activities, and final surveys (*post-tests*) to evaluate the effectiveness of the intervention. The training was designed using a participatory approach, allowing community members to be actively involved in each stage of the program. The results indicated an improvement in participants' understanding of cassava's nutritional value and its potential for home consumption and microenterprise development. Most participants showed interest in adopting cassava fritters as part of their daily meals and even as a potential small business product. This program effectively increased nutritional awareness, supported local food diversification, and strengthened community based food resilience through participatory education and innovation.

ABSTRAK

Ketahanan pangan dan gizi masih menjadi isu penting di wilayah pesisir dengan keterbatasan akses terhadap berbagai sumber pangan. Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, dengan tujuan memberdayakan masyarakat setempat melalui inovasi pangan berbasis singkong, komoditas yang bergizi dan tersedia secara lokal. Tujuan dari program ini adalah untuk memperkenalkan perkedel singkong sebagai alternatif pangan bergizi dan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan singkong. Metode yang digunakan meliputi survei awal (*pre-test*), sesi edukasi, kegiatan pengolahan pangan langsung, dan survei akhir (*post-test*) untuk mengevaluasi efektivitas intervensi. Pelatihan dirancang menggunakan pendekatan partisipatif, yang memungkinkan anggota masyarakat terlibat aktif dalam setiap tahapan program. Hasilnya menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang nilai gizi singkong dan potensinya untuk konsumsi rumah tangga dan pengembangan usaha mikro. Sebagian besar peserta menunjukkan minat untuk mengadopsi perkedel singkong

sebagai bagian dari makanan sehari-hari mereka dan bahkan sebagai produk usaha kecil yang potensial. Program ini secara efektif meningkatkan kesadaran gizi, mendukung diversifikasi pangan lokal, dan memperkuat ketahanan pangan berbasis masyarakat melalui pendidikan dan inovasi partisipatif.

Kata kunci: Inovasi Pangan Lokal, Gorengan Singkong, Ketahanan Pangan, Gizi, Pemberdayaan Masyarakat, Desa Pulau Panjang.

1. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis yang saat ini banyak diperbincangkan secara global di berbagai negara. Isu ketahanan pangan dalam arti menyangkut kualitas pangan yang diperoleh, aksesibilitas pangan dan kestabilan dalam pasokan pangan yang dimiliki masyarakat (Andaiyani et al., 2024). Di Indonesia program ketahanan pangan merupakan salah satu program strategis yang dilaksanakan oleh pemerintahan pusat dalam agenda pemerataan pembangunan terutama pembangunan pada kualitas manusia. berdasarkan Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang pangan menyatakan bahwa negara memiliki kewajiban dalam menjamin ketersediaan , keterjangkauan dan keamanan pangan bagi seluruh masyarakat Indonesia.

Negara Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki keberkahan mengenai kondisi geografis dengan memiliki tanah yang subur dan cocok untuk diagendakan sebagai negara agraris (Demson Tiopan & Kevin Alim Rabbani, 2022). Kenyataannya menurut data BPS Republik Indonesia, dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan pokok, negara Indonesia masih membutuhkan impor dari negara lain.

Tabel 1. Data Impor Bahan Pangan Pokok

No.	Komoditas	Jumlah Impor	Negara Asal
1.	Beras	4,52 juta ton	Thailand, Myanmar dan Pakistan
2.	Jagung	1,50 juta ton	Argentina
3.	Bawang Putih	564,74 ribu ton	China
4.	Gandum	2,27 juta ton	Australia

Sumber: (BPS RI, 2024)

Data diatas menunjukkan bahwa pada tahun 2024 Negara Indonesia masih mengandalkan sebagian besar bahan kebutuhan pokoknya dari negara lain seperti China, Argentina, Thailand dan Australia. Keadaan ini semakin parah dengan mengurangnya lahan sawah yang digunakan untuk pertanian padi sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia.

Tabel 2. Angka Stunting di Kecamatan Pulau Ampel

No.	Nama Desa	Prevalensi Kasus Stunting
1.	Kedung Soka	24, 76%
2.	Pulau Panjang	15, 27%
3.	Banyuwangi	35, 22%

4.	Sumuranja	23, 26%
5.	Salira	46, 89%
6.	Pulau Ampel	26, 17%
7.	Argawana	29, 76%
8.	Mangunraje	18, 04%
9.	Argawana	29, 76%

Sumber: (Serangkab.co.id, 2021)

Keadaan kekurangan gizi di Kabupaten Serang berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Serang terutama di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel masih terbilang tinggi keadaan ini semakin menguatkan perlunya inovasi dalam pengolahan makanan yang bergizi. Keadaan masyarakat seperti di Desa Pulau Panjang yang berada di kawasan pesisir memiliki keterbatasan akses pangan bergizi yang sulit terjangkau akan menyebabkan asupan gizi terutama kepada anak-anak akan terganggu. Namun tantangan dalam melaksanakan inovasi pengolahan perkedel singkong yaitu keterbatasan kemampuan dan pengetahuan masyarakat Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel. Keadaan ini membuat masyarakat masih kurang dalam pengolahan bahan pangan lokal seperti singkong. Berdasarkan data EPPGBM status gizi balita (usia 0-59 bulan) di Kecamatan Pulo Ampel Kabupaten Serang, prevalensi stunting pada tahun 2021 tercatat sebesar 27,27%. Angka ini menunjukkan penurunan sebesar 1,14% dibandingkan tahun 2020 yang mencapai 28,41% (EPPBGM, 2021). Namun, prevalensi tersebut masih berada di atas target nasional maupun internasional, yaitu target *World Health Organization* (WHO) sebesar 20%, Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) sebesar 14%, dan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) sebesar 21,1% untuk tahun 2021. Selain itu, terdapat variasi antar desa di Kecamatan Pulau Ampel yaitu beberapa desa mengalami penurunan prevalensi stunting, sementara desa lain justru mengalami kenaikan.

Dalam konteks kebutuhan pangan yang memiliki kualitas gizi yang baik sebenarnya salah satu tanaman seperti singkong dapat menjadi alternatif penggunaan beras di masyarakat. Singkong memiliki kandungan karbohidrat, vitamin B, zat besi, dan kalsium (Syafriani et al., 2022). Kandungan Gizi dalam singkong dapat ditingkatkan dengan kombinasi inovasi dan pengolahan. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan yaitu membuat perkedel singkong. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Pulau Panjang mampu meningkatkan kapasitasnya dalam mengelola potensi lokal, memperluas wawasan tentang inovasi pangan, serta mendorong pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan melalui

pengembangan produk olahan singkong yang kreatif dan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini juga penting untuk mendukung ketahanan pangan lokal dengan diversifikasi produk berbasis singkong. Dengan pengolahan yang inovatif, singkong tidak hanya menjadi bahan pangan pokok, tetapi juga dapat menjadi produk olahan yang tahan lama, bergizi, dan memiliki daya saing di pasar. Hal ini membantu mengurangi ketergantungan pada pangan impor atau pangan dari luar desa, sehingga memperkuat kemandirian pangan masyarakat.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan inovasi pangan dalam ketahanan pangan bagi masyarakat berakar pada kebutuhan untuk memperkuat akses dan ketersediaan pangan, khususnya di tingkat rumah tangga dan komunitas desa. Dalam konteks ketahanan pangan, banyak masyarakat terutama kelompok rentan dan rumah tangga miskin yang masih menghadapi keterbatasan akses terhadap pangan yang cukup, bergizi, dan terjangkau. Hal ini berdampak pada produktivitas dan kesejahteraan mereka, sehingga diperlukan upaya sistematis untuk meningkatkan kapasitas dan pengetahuan masyarakat dalam mengelola sumber daya pangan yang ada (Kasim et al., 2023). Maka dari itu, sosialisasi dan pelatihan inovasi pangan menjadi penting karena mampu mendorong pemanfaatan lahan pekarangan, teknologi pertanian sederhana, serta pengolahan pangan lokal yang inovatif.

Berdasarkan permasalahan diatas yang dimana Kabupaten Serang memiliki Angka Stunting yang cukup tinggi terutama di daerah pesisir seperti Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel maka dibutuhkan satu inovasi pengolahan pangan yang bergizi. Singkong menjadi alternatif yang bagus untuk menggantikan pangan pokok bergizi seperti beras. Namun dengan kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap cara pengolahan singkong menjadi makanan alternatif masyarakat maka dibutuhkan pelatihan dalam pengolahan singkong menjadi perkedel. Keadaan ini mendorong peneliti untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat untuk melaksanakan pelatihan pembuatan perkedel singkong sebagai pengolahan makanan bergizi di ranah lokal yang akan dilaksanakan di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel Kabupaten Serang yang merupakan salah satu pulau yang berada di Kabupaten Serang dengan Akses Pangan yang sulit karena jauh dari pusat penyedia pangan seperti pasar induk.

2. METODE KEGIATAN

Pada kegiatan yang dilakukan di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten adalah sebuah kegiatan yang berbentuk pengabdian terhadap masyarakat. Pada konteks tersebut, kegiatan dilaksanakan sebagai alat ukur masyarakat terhadap edukasi mengenai ketahanan pangan yang dikemas melalui inovasi

pangan. Adapun metode kegiatan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah/penyuluhan kepada masyarakat. Melalui metode ceramah/penyuluhan bertujuan untuk adanya penyampaian informasi secara jelas, hal tersebut merupakan upaya memberikan pemahaman terhadap masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan mengenai inovasi pangan. Penyuluhan pada kegiatan ini memiliki judul “Inovasi Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Perkedel Singkong sebagai Alternatif Makanan Bernilai Gizi di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten.”. Kegiatan ini memiliki beberapa proses tahapan dalam metode pelaksanaannya, antara lain sebagai berikut:

1. Tahap perencanaan dan persiapan

Pada tahap ini merupakan awal persiapan mengenai bagaimana pengemasan dalam proses penyuluhan pada hari-h, yang dimana pada tahap ini mencakup ke dalam proses pengumpulan masyarakat pada kegiatan penyuluhan.

2. Tahap *pre-test*.

Tahap ini bertujuan untuk mengukur pemahaman masyarakat mengenai inovasi pangan, hal ini diukur melalui pembagian kuesioner terhadap masyarakat sebelum dilakukannya penyuluhan.

3. Tahap ceramah/penyuluhan.

Pada tahap ini merupakan proses penyuluhan yang dipandu oleh narasumber dengan melakukan praktik pembuatan perkedel yang menggunakan bahan baku singkong, dimulai dari proses bahan mentah hingga menjadi makanan siap saji.

4. Tahap *post-test*.

Tahap ini merupakan proses terakhir dalam kegiatan pengabdian ini, hal ini merupakan proses pembagian kuesioner diakhir acara yang bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman yang dimiliki masyarakat pasca terjadinya penyuluhan inovasi pembuatan perkedel dengan menggunakan singkong.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian oleh Mahasiswa Ilmu Pemerintahan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa terkait “Inovasi Pangan Lokal: Pelatihan Pembuatan Perkedel Singkong sebagai Alternatif Makanan Bernilai Gizi di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten” ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan serta wawasan kepada masyarakat terkait inovasi pangan lokal dalam mengolah dan memproduksi pangan lokal sebagai sebuah pangan alternatif yang berpotensi untuk mengganti beras sebagai pangan utama masyarakat, namun tidak menghilangkan nilai gizi yang

terkandung didalamnya. Kegiatan pengabdian inovasi pangan ini sebagai sebuah program pelaksanaan terkait ketahanan pangan yang dilakukan oleh Kelompok 2 Kelas 6-B Jurusan Ilmu Pemerintahan, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

Hasil observasi yang dilakukan di Desa Pulau Panjang terkait produksi dan pengolahan pangan lokal masih sangat minim, pola kecenderungan mengonsumsi nasi masih mengakar bagi masyarakat Desa Pulau Panjang, bahkan masyarakat rela mengimpor beras dari pulau seberang hanya untuk pangan konsumsi sehari-hari, tanpa melihat potensi komoditas pangan lokal disekitarnya seperti singkong. Ide kreatifitas dan inovasi yang masih minim menyebabkan kurangnya wawasan, terkait kandungan gizi pada pangan lokal singkong yang memiliki nilai kandungan seperti karbohidrat, kalori, protein dan mineral yang juga mengenyangkan sama halnya dengan mengonsumsi nasi (Lingga, 1989:37). Bahkan pengonsumsian pangan lokal yang memiliki indeks glikemik yang rendah seperti singkong, dapat mengurangi potensi penderita diabetes mellitus yang terus meningkat (Defri, et al., 2022). Program pengabdian ini hadir untuk memberikan wawasan serta ide kreatif dan inovasi khususnya dalam mengelola pangan lokal singkong melalui praktik pembuatan perkedel yang berbahan dasar singkong. Melalui sosialisasi dan praktik yang diselenggarakan dalam program tersebut serta keterlibatan masyarakat didalamnya, sebagai pemantik untuk membuka ide ruang kreatifitas dan inovasi masyarakat Desa Pulau Panjang dalam mengolah pangan lokal singkong menjadi suatu makanan yang bergizi dan layak konsumsi sehari-hari pengganti nasi.

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada Sabtu 24 Mei 2025 di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang. Pada kegiatan pengabdian ini dihadiri oleh sekitar 41 orang yang terdiri dari Kepala desa, RT dan RW setempat, dan para ibu rumah tangga. Kegiatan Inovasi pangan lokal ini berfokuskan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan berinovasi dalam memanfaatkan komoditas pangan lokal yang tersedia di pulau panjang, sekaligus untuk mengurangi kecenderungan masyarakat pulau panjang dalam mengonsumsi nasi.

Fokus utama kegiatan pengabdian ini adalah penyaluran kuesioner kepada masyarakat sebagai upaya pengumpulan data untuk mengukur persepsi, pengetahuan, dan tingkat partisipasi masyarakat terhadap program inovasi pangan lokal berbasis singkong. Melalui pendekatan *pre-test* dan *post-test* yang dibagikan dalam kuesioner ini, diharapkan dapat memperoleh gambaran awal mengenai kesiapan dan respons masyarakat dalam mendukung

pemanfaatan singkong sebagai alternatif sumber pangan lokal yang bernilai gizi serta mendukung ketahanan pangan lokal.

Gambar 1. Pembagian Kuesioner *Pre-Test*



Sumber: (Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2025)

Kegiatan pembagian kuesioner *Pre-test* ini dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan sederhana kepada masyarakat sekitar yang menjadi sasaran dalam kegiatan inovasi pangan, dengan tujuan untuk mengetahui pemahaman dasar dari masyarakat tersebut terkait nilai gizi seimbang yang terkandung dalam olahan pangan lokal yang ada di daerah mereka. Berikut merupakan hasil *pre-test* berdasarkan beberapa jenis pertanyaan:

Tabel 3. Hasil *Pre-Test*

NO.	PERTANYAAN	Persentase	Jawaban (%)
		MENGETAHUI	TIDAK MENGETAHUI
1.	Apakah Anda mengetahui berbagai jenis makanan yang berbahan dasar singkong?	29,3%	70,7%
2.	Apakah Anda mengetahui manfaat gizi dari singkong?	17,1%	82,9%
3.	Menurut Anda, apakah bahan baku singkong mudah didapat di lingkungan Anda?	92,7%	7,3%
4.	Apakah Anda sering mengonsumsi makanan berbahan dasar singkong?	80,5%	19,5%

5.	Apakah Anda pernah mencoba makanan inovasi baru berbahan singkong?	19,5%	80,5%
6.	Menurut Anda, apakah inovasi produk pangan berbahan singkong menarik untuk dicoba?	97,6%	2,4%
7.	Apakah Anda mengetahui bahwa singkong dapat diolah menjadi makanan pokok pengganti nasi?	19,5%	80,5%

Sumber: (Data Primer Diolah, 2025)

Hasil *pre-test* di atas menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat Desa Pulau Panjang terkait pangan lokal, manfaat pangan lokal, kebutuhan gizi dan inovasi pangan yang berbahan dasar singkong ini masih sangat rendah. Padahal aspek-aspek tersebut sangat penting bagi perencanaan olahan pangan lokal dengan gizi seimbang. Hal ini juga terjadi dikarenakan belum terbentuknya program pangan lokal di daerah tersebut. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat sekitar akan pentingnya pengelolaan pangan lokal berbahan dasar singkong serta pemenuhan gizi seimbang untuk ibu dan anak.

Kegiatan dilanjutkan dengan praktik dan sosialisasi inovasi pangan lokal berbahan dasar singkong. Kegiatan ini merupakan salah satu agenda utama dalam program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang. Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada pemberian informasi, tetapi juga mengedepankan aspek praktik langsung untuk membekali masyarakat dengan keterampilan konkret dalam mengolah pangan lokal menjadi produk bernilai gizi tinggi. Inisiatif ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan masyarakat akan alternatif pangan selain beras, serta rendahnya pemanfaatan singkong sebagai bahan pangan utama di wilayah tersebut. Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada hari Sabtu, 24 Mei 2025, dengan lokasi kegiatan di salah satu rumah warga yang berada di RW 01 Desa Pulau Panjang. Kegiatan dihadiri oleh berbagai unsur masyarakat, mulai dari Kepala Desa, Ketua RT, hingga warga yang didominasi oleh ibu rumah tangga dari RT 01 dan RT 02. Pemilihan kelompok sasaran ini didasarkan pada peran strategis ibu rumah tangga sebagai pengelola konsumsi rumah tangga, sekaligus sebagai aktor potensial dalam kegiatan usaha pangan skala kecil.

Gambar 2. Penyuluhan dan Praktik Inovasi Pangan Lokal berbasis Singkong



Sumber: (Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2025)

Kegiatan diawali dengan sesi penyuluhan yang membahas pentingnya inovasi pangan lokal sebagai upaya mendukung ketahanan pangan rumah tangga dan desa. Tim pengabdian menjelaskan bahwa singkong merupakan komoditas lokal yang sangat melimpah, mudah ditanam, dan memiliki kandungan gizi tinggi seperti karbohidrat kompleks, serat, dan beberapa vitamin serta mineral. Dalam sesi ini, warga juga diberi gambaran mengenai tantangan ketergantungan terhadap beras sebagai satu-satunya pangan pokok serta solusi alternatif berupa diversifikasi bahan pangan lokal. Setelah sesi penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung (*hands-on*) pembuatan perkedel singkong. Tim pengabdian menyiapkan berbagai alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pengolahan, antara lain singkong segar, telur ayam, daun seledri, bumbu halus (bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa, dan lada), serta minyak goreng. Sementara alat-alat yang digunakan meliputi panci, wajan, baskom, pisau, sendok, dan kompor.

Peserta diajak untuk terlibat langsung dalam seluruh proses pembuatan, dimulai dari pengupasan dan perebusan singkong hingga penghalusan bahan yang telah matang. Setelah itu, singkong yang sudah dihaluskan dicampur dengan bumbu dan daun seledri cincang, lalu dibentuk sesuai ukuran yang diinginkan. Sebelum digoreng, adonan dicelupkan ke dalam kocokan telur, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan. Tahapan demi tahapan ini dilaksanakan secara interaktif, dengan peserta yang secara bergantian melakukan pengolahan sambil didampingi oleh fasilitator dari tim pengabdian. Antusiasme peserta terlihat sangat tinggi sepanjang sesi praktik berlangsung. Banyak dari mereka yang menyampaikan rasa kagum karena baru pertama kali mengetahui bahwa singkong bisa diolah menjadi makanan yang tidak hanya lezat, tetapi juga praktis dan ekonomis. Produk akhir berupa perkedel singkong mendapatkan tanggapan positif dari seluruh peserta, baik dari

segi rasa maupun tekstur. Perkedel yang dihasilkan memiliki tekstur lembut di bagian dalam dan gurih di bagian luar, sehingga cocok dikonsumsi sebagai lauk maupun camilan keluarga.

Lebih dari sekadar rasa, kegiatan ini juga menumbuhkan ketertarikan masyarakat untuk mulai mengolah singkong secara mandiri di rumah. Beberapa peserta bahkan mengemukakan ide untuk menjadikan produk ini sebagai peluang usaha rumahan. Mereka menyadari bahwa dengan bahan baku yang mudah diperoleh dan proses pembuatan yang tidak rumit, perkedel singkong bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan praktik tidak hanya memberikan dampak edukatif, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi lokal. Melalui kegiatan ini, proses transfer pengetahuan dan keterampilan berlangsung secara efektif. Metode penyuluhan yang dikombinasikan dengan praktik langsung terbukti mampu meningkatkan pemahaman peserta secara signifikan. Masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi pasif, tetapi juga mengalami dan mempraktikkan sendiri proses inovasi pangan yang disampaikan. Keterlibatan aktif mereka selama kegiatan menciptakan suasana yang komunikatif dan partisipatif, yang merupakan kunci keberhasilan dari pendekatan berbasis masyarakat dalam program pengabdian.

Sebagai hasil akhir, kegiatan praktik dan sosialisasi ini berhasil memperkenalkan alternatif pangan lokal yang mudah dijangkau dan dikelola oleh masyarakat. Harapannya, kegiatan ini dapat menjadi pemicu lahirnya gerakan lokal dalam mendayagunakan potensi singkong secara berkelanjutan, baik sebagai sumber pangan keluarga maupun sebagai komoditas usaha kecil berbasis rumah tangga. Dengan demikian, masyarakat tidak hanya lebih mandiri secara pangan, tetapi juga memiliki potensi peningkatan ekonomi melalui inovasi olahan lokal yang bernilai tambah.

Gambar 3. Pembagian Kuesioner *Post-Test*



Sumber: (Dokumentasi Kegiatan Pengabdian, 2025)

Setelah penyampaian materi terkait inovasi pengolahan pangan berbahan dasar singkong tersebut, kemudian dilanjutkan dengan sesi tanya jawab kepada masyarakat yang mengikuti kegiatan ini dan diakhiri dengan tahap pengisian kuesioner *post-test* untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat pasca kegiatan pengabdian dilakukan sekaligus mengukur keberhasilan dari adanya kegiatan ini. Berikut merupakan hasil *post-test* dari kegiatan pengabdian yang telah kami lakukan dalam inovasi pangan lokal berbasis singkong:

Tabel 4. Hasil *Post-Test*

NO.	PERTANYAAN	Persentase Jawaban (%)	
		MENGETAHUI	TIDAK MENGETAHUI
1.	Apakah Anda mengetahui berbagai jenis makanan yang berbahan dasar singkong?	100%	0
2.	Apakah Anda mengetahui manfaat gizi dari singkong?	100%	0
3.	Menurut Anda, apakah bahan baku singkong mudah didapat di lingkungan Anda?	100%	0
4.	Apakah Anda sering mengonsumsi makanan berbahan dasar singkong?	100%	0
5.	Apakah Anda pernah mencoba makanan inovasi baru berbahan singkong?	100%	0
6.	Menurut Anda, apakah inovasi produk pangan berbahan singkong menarik untuk dicoba?	100%	0
7.	Apakah Anda mengetahui bahwa singkong dapat diolah menjadi makanan pokok pengganti nasi?	100%	0

Sumber: (Data Primer Diolah, 2025)

Hasil *post-test* dari penyaluran kuesioner menunjukkan bahwa tingkat persepsi, pengetahuan, dan partisipasi masyarakat terhadap program inovasi pangan lokal berbahan dasar singkong mengalami peningkatan yang signifikan pada setiap indikator yang diukur. Hal ini mengindikasikan bahwa kegiatan pengumpulan data melalui kuisisioner sangat penting dalam

memberikan pemahaman dan keterlibatan masyarakat terhadap pemanfaatan singkong sebagai alternatif pangan lokal. Selain itu, rencana tindak lanjut yang dapat dilakukan berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini adalah menyusun strategi komunikasi dan edukasi yang lebih terarah untuk memperkuat kesadaran masyarakat mengenai potensi dan manfaat singkong dalam ketahanan pangan lokal. Pembentukan forum diskusi masyarakat atau kelompok kerja pangan lokal juga dapat menjadi langkah lanjutan yang efektif guna mendorong keterlibatan aktif warga dan keberlanjutan program inovasi pangan ini di Pulau Panjang. Upaya edukatif dan partisipatif seperti ini perlu dilakukan secara rutin dan berkala agar kegiatan ini dapat terus berkembang dan menjangkau seluruh lapisan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, terbukti memberikan dampak positif terhadap pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengelola komoditas pangan lokal, khususnya singkong. Program pelatihan pembuatan perkedel singkong berhasil mengedukasi masyarakat mengenai nilai gizi singkong sebagai alternatif pengganti beras yang bergizi dan terjangkau. Sebelum pelatihan, mayoritas masyarakat belum mengetahui manfaat gizi dari singkong, namun setelah pelatihan, tingkat pengetahuan mereka meningkat signifikan, terbukti dari hasil post-test yang menunjukkan 100% peserta mengetahui berbagai jenis makanan berbahan dasar singkong dan manfaat gizinya.

Selain meningkatkan pengetahuan gizi, pelatihan ini juga memicu minat masyarakat untuk mengembangkan produk pangan lokal sebagai peluang usaha mikro, dengan potensi untuk mengurangi ketergantungan pada pangan impor dan memperkuat kemandirian pangan lokal. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis masyarakat, melalui sosialisasi dan praktik langsung, efektif dalam mengubah perilaku konsumsi dan membuka peluang ekonomi baru.

Dengan antusiasme tinggi dari warga, khususnya ibu rumah tangga, terhadap inovasi produk berbahan dasar singkong, diharapkan keberlanjutan dari program ini dapat mendorong peningkatan ketahanan pangan lokal dan memperbaiki status gizi masyarakat, serta mengurangi prevalensi stunting yang masih menjadi masalah besar di daerah tersebut. Inisiatif ini berpotensi menjadi model yang dapat diterapkan di daerah-daerah lain dengan tantangan serupa, sebagai upaya diversifikasi pangan dan pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal.

Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan diatas, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat disampaikan sebagai berikut:

1. Meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat Desa Pulau Panjang tentang inovasi pangan terutama inovasi terkait dengan pengolahan singkong sebagai komoditas pangan yang banyak ditemukan di Pulau Panjang
2. Membuat organisasi desa yang fokus bergerak di bidang ketahanan pangan, agar ketahanan pangan dapat terjaga implementasinya dan bersifat berkelanjutan, seperti mengusulkan pembentukan Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Pulau Panjang.
3. Membuat program kerja pengenalan inovasi pangan lokal bagi kader posyandu di Desa Pulau Panjang. Hal ini bertujuan untuk menggunakan pangan lokal Desa Pulau Panjang yaitu singkong untuk bisa dijadikan makanan pendamping asi atau MPASI
4. Penyediaan lahan pertanian untuk mendukung implementasi Ketahanan Pangan. Hal ini dapat direkomendasikan bagi pemerintah Kabupaten Serang untuk memberikan lahan kosong yang milik negara, untuk bisa dikelola untuk dijadikan tempat menanam singkong di Desa Pulau Panjang, hal ini sejalan dengan pembentukan Kelompok Petani Wanita (KWT) di Desa Pulau Panjang
5. Membentuk kelompok pengawas ketahanan pangan di Desa Pulau panjang, yang di inisiasi dari pemerintah desa dan masyarakat Desa Pulau Panjang, hal ini bertujuan untuk menjamin program ketahanan pangan dapat berlanjut di Desa Pulau Panjang, selain itu bekerjasama dengan dinas ketahanan pangan di Kabupaten Serang, untuk mengetahui perkembangan ketahanan pangan di Desa Pulau panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Andaiyani, S., Marwa, T., & Nurhaliza, S. (2024). Ekonomi biru dan ketahanan pangan: Studi empiris provinsi kepulauan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Indonesia*, 13(1), 69–85.
- Angela Merici Minggu, & Christian Daniel Manu, Y. N. C. (2023). Pendampingan pembukuan sederhana dan inovasi produk pangan lokal bagi ibu-ibu di Desa Oinlasi. *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 8(1), 18–25.
- Defri, I. D., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D. S., Lestari, I. P. C., & Putra, A. Y. T. (2022). Potensi tiwul dalam upaya diversifikasi pangan serta perkembangan inovasinya sebagai pangan fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(1), 17–26. <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.1.17-26>

- Demson Tiopan, & Rabbani, K. A. (2022). *Quo vadis* peraturan perundang-undangan di bidang pertanian: Tercapainya kedaulatan pangan sebagai negara agraris. *Jurnal Komunitas Yustisia*, 5(1), 443–453. <https://doi.org/10.23887/jatayu.v5i1.51826>
- Fatqu Rois, Alfi Azizah H., Chinthia, C. P. Z., Aprilia, I. T., Sabila, K. D., Kartika, M. D., Huda, M. B., Muchlis, M., Citra, N., Rofiati, S., Anisatul, S. M., Mulyani, S., Saifuddin, Z., & Widodo, W. N. S. (2023). Pengoptimalan pengolahan singkong menjadi produk pangan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/download/642/360/2623>
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan inovasi pengolahan singkong dan opak sebagai upaya pengembangan produk unggulan di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25–32. <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.259>
- Journal, C. D., Marlinda, P., Maharani, A. P., Junaidi, S., Mutaqin, Z., Tripermata, L., Selatan, D. A., Lembak, K., & Lokal, P. (2024). Pelatihan pengembangan singkong produk lokal menjadi perkedel singkong di Desa Alai Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(6), 11174–11178.
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Inovasi teknologi melalui diversifikasi pangan olahan berbasis jagung di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 115–121.
- Oktiva, A. (2020). Program edukasi *urban farming* penunjang kemandirian masyarakat di Kelurahan Pandeyan, Umbulharjo, Yogyakarta. *APLIKASIA: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 20(2), 129–136.
- Perencanaan, E., Gizi, M., Program, S., Sebagai, D., Mencegah, U., Di, S., Kecamatan, L., & Kabupaten, B. (2024). Edukasi perencanaan menu gizi seimbang program sebagai upaya mencegah undernutrition di Kecamatan L... Kabupaten B.... *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2, 38–48. (Perlu diperjelas nama penulis dan detail jika tersedia.)
- Pical, V. J., & Lopulalan, D. L. Y. (2022). Gender dan ketahanan pangan pada masyarakat pesisir Kota Ambon. *Pattimura Proceeding: Conference of Science and Technology*, 1–7. <https://doi.org/10.30598/pattimurasci.2022.haipbmal.1-7>
- Rifqie Mariana, R., Nurjanah, N., Setiawati, T., Jayanti, P., & Lose, Y. A. (2023). Pemberdayaan potensi lokal melalui inovasi kuliner produk “buah naga merah” di Desa Rejosari Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian West Science*, 2(07), 499–513. <https://doi.org/10.58812/jpws.v2i07.454>
- Sutyawan, Novidiyanto, & Wicaksono, A. (2022). Optimalisasi pemanfaatan pangan lokal yang aman dan bergizi dalam upaya pencegahan stunting di Desa Ibul Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Panrita Abdi*, 6(3), 565–577.
- Syafriani, N. A., & Viora, D. (2022). Pengembangan usaha singkong sebagai jajanan sehat di Kampar Riau. *Jurnal Medika: Medika*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31004/a9awdk30>