

PENGOLAHAN SUMBER DAYA ALAM LOKAL BELEKOA DESA TUALANGO, KECAMATAN TILANGO, KABUPATEN GORONTALO

Mohammad Zulkarnain¹⁾, Titin Dunggio²⁾, and Rita Amini Warastuti³⁾

Program Studi S1 Gizi

Fakultas Sains Teknologi dan Ilmu Kesehatan,
^{1,2,3)} Universitas Bina Mandiri, Gorontalo, Indonesia

Email: mohammadzulkarnain828@gmail.com

ABSTRACT

This community service activity is aimed at empowering the people of Tualango Village, Tilango District, Gorontalo Regency through the processing of local natural resources. The community is assisted in making belekoa. The process is carried out in the form of training and community assistance to master the cake-making technique. rice has been successfully processed into a product, namely belekoa cake. belekoa can be used as processed food products to be marketed.

Keywords: rice, belekoa

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan untuk pemberdayaan masyarakat Desa Tualango, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo melalui pengolahan sumber daya alam lokal. Masyarakat didampingi dalam pembuatan belekoa. Proses tersebut dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan masyarakat untuk menguasai teknik pembuatan kue tersebut. nasi berhasil diolah menjadi produk yaitu kue belekoa. belekoa dapat dijadikan produk olahan pangan untuk dipasarkan.

Kata kunci: nasi, belekoa

PENDAHULUAN

Masyarakat dewasa ini mengalami perubahan yang sangat cepat dan kompleks, karena kemajuan ilmu dan teknologi. Perubahan menyeluruh terjadi hampir pada semua aspek kehidupan. Pasar kerja berubah drastis, baik yang disebabkan pengaruh informasi maupun teknologi global. Perubahan yang begitu cepat membawa dampak terhadap tuntutan masyarakat. Dampak perubahan tersebut menuntut adanya perubahan dalam pola dan strategi pengelolaan keleinbagaan yang lebih sesuai, sehingga dapat memberikan respon yang tepat terhadap tantangan yang

ada. Demikian halnya yang terjadi dalam pada pengelolaan Unit Produksi dibutuhkan usaha dalam rangka mengembangkannya. Tuntunan pengembangan produk serta mutunya sangat dibutuhkan. Pengembangan produk (produk development), pada dasarnya adalah upaya untuk senantiasa menciptakan produk baru, memperbaiki produk lama agar dapat memenuhi tuntutan pasar dan selera pelanggan. Tuntutan dan keinginan pelanggan selalu berkembang sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan informasi,

karena itu mengembangkan produk, termasuk di dalamnya diversifikasi produk merupakan tantangan tersendiri yang harus diupayakan. Pelanggan membutuhkan produk yang senantiasa baru dan spesifik. Untuk mewujudkan hal tersebut diperlukan inovasi yang terus menerus sehingga unit produksi sebagai usaha akan terus hidup dan berkembang. Pengembangan pangan olahan tradisional beras dalam diversifikasi pangan dapat mendukung ketahanan pangan. Upaya mewujudkan dan mengatasi berbagai permasalahan ketahanan pangan akan terus menjadi isu penting selama kehidupan berlangsung.

Cemilan Belekoa adalah makanan cemilan khas Gorontalo yang terbuat dari bahan utamanya adalah dari sisa nasi. Dalam kehidupan sehari-hari sering dijumpai banyaknya nasi sisa yang dibuang sia - sia oleh masyarakat disekitar lingkungan tempat mereka tinggal. Sisa nasi ini kemudian diolah menjadi cemilan yang diberi nama belekoa.

Belekoa adalah cemilan yang terlihat sederhana dan tahapan proses pembuatan yang sangat sederhana. Hal pertama yang perlu dipersiapkan dalam pembuatan belekoa adalah hanya menggunakan nasi yang sudah dikeringkan dan gula merah yang sudah dicairkan. Selanjutnya, nasi kering tersebut di goreng dan dicampurkan dengan gula merah yang telah dicairkan dan aduk hingga merata, selanjutnya tuang adonan ke cetakan, tunggu hingga mengeras dan belekoa siap untuk disantap.

Sama halnya dengan kerupuk yang tidak bisa kena angin belekoa juga seperti itu jadi untuk umur simpan cemilan belekoa ini harus dalam tempat tertutup atau di bungkus dengan plastic

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian Masyarakat (PM) ini dilaksanakan pada tanggal 9 Januari - 15 Januari 2023 di Desa Tualango Kecamatan Tilango Kabupaten Gorontalo. Kegiatan ini dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan pemanfaatan pangan lokal yakni cemilan belekoa yang sehingga dapat meningkatkan ekonomi penduduk Desa Tualango. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan guna meningkatkan nilai ekonomi dan meningkatkan kesadaran akan lingkungan tempat tinggal. Program yang akan dilaksanakan adalah pengolahan nasi menjadi belekoa, yang nantinya akan di pasarkan melalui Online maupun distribusi secara langsung terhadap konsumen.

HASIL PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Nasi adalah beras atau sereal lain yang telah direbus dan ditanak. Proses perebusan beras dikenal juga sebagai "tim". Penanakan beras diperlukan untuk menimbulkan aroma nasi dan membuatnya lebih lunak tetapi tetap terjaga konsistensinya. Pembuatan nasi dengan air berlebih dalam proses perebusannya akan menghasilkan bubur.

Nasi dimakan oleh sebagian besar penduduk Asia sebagai sumber karbohidrat utama dalam menu sehari-hari. Nasi sebagai makanan pokok biasanya dihidangkan bersama lauk sebagai pelengkap rasa dan juga melengkapi kebutuhan gizi seseorang. Nasi dapat diolah lagi bersama bahan makanan lain menjadi masakan baru, seperti pada nasi goreng, nasi kuning atau nasi kebuli. Nasi bisa dikatakan makanan pokok bagi masyarakat di Asia, khususnya Asia Tenggara (Anonimb,2008).

Dalam mendukung program ketahanan pangan maka pemanfaatan

pangan lokal merupakan solusi yang tepat. Potensi sisa nasi atau nasi basi sangat memungkinkan, hal ini dikarenakan sisa nasi mudah di dapatkan dimana-mana. Program tersebut sangat baik untuk bertujuan menjaga kelestarian lingkungan dan memanfaatkan pangan local agar bisa bernilai daya jual.

Kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat diadakan di Kantor Desa Tualango pada hari Senin Tanggal 9 Januari 2023. Kegiatan ini terlaksana bekerjasama dengan kelompok Ibu-ibu dan remaja pada Desa Tualango, Kecamatan Tilango, Kabupaten Gorontalo. Pelaksanaan pelatihan diawali dengan sambutan yang dilakukan oleh Sekretaris Desa mewakili Kepala Desa Tualngo. Kegiatan kami disambut dengan antusias oleh ibu ibu dan remaja Desa Tualango karena baru pertama kalinya ada kegiatan penyuluhan dan pelatihan didesa tersebut, penyuluhan dan pelatihan kali ini yaitu membuat olahan dari sisa nasi menjadi cemilan belekoa, yang merupakan komoditas andalan dari kabupaten Gorontalo.

Pembangunan masyarakat desa melalui proses penyuluhan dan pelatihan merupakan salah satu usaha pembangunan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memberikan kemandirian bagi desa dalam proses otonomi daerah. Menurut Almasri dan Devi Reswimar (2014), menyatakan bahwa pembangunan masyarakat pedesaan merupakan perwujudan pembangunan otonomi daerah dalam rangka pemerataan pembangunan dan kesejahteraan masyarakat.

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan, para ibu dan remaja diperlihatkan bahan dan alat yang digunakan. Mereka memperhatikan dengan seksama, dan menurut mereka

bahan-bahan tersebut terutama sisa nasi sangat mudah didapatkan dilingkungan sekitar.

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan memperagakan cara pembuatan belekoa. Kegiatan pengolahan sisa nasi menjadi belekoa dilakukan secara interaktif pada pelaksanaan pembuatan olahan dari sisa nasi. Tujuannya agar ibu-ibu dan remaja lebih bersemangat mengikuti kegiatan pelatihan tersebut dan menciptakan suasana lebih hidup sehingga para ibu-ibu dan remaja tidak bosan dan mengantuk.

Satu persatu langkah pembuatan belekoa dilakukan serta menjelaskan dengan detail penggunaan bahan yang digunakan. Setelah bahan-bahan dicampur dan dimasak dengan cara digoreng. Maka ibu-ibu PKK yang telah membantu pelaksanaan kegiatan ini mencoba cita rasa dari produk yang dibuat. Dan mereka mengatakan rasa manis belekoa tersebut enak dan sangat nikmat.

SIMPULAN

Kegiatan ini dilakukan agar masyarakat sadar dengan keadaan lingkungan sekitar dan memanfaatkan pangan local yang bernilai jual tinggi dan bisa membantu perekonomian masyarakat setempat dengan cara membuat produk belekoa yang praktis dan sangat mudah di lakukan

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada kepala desa Tualango yang telah mengijinkan pelatihan ini dan tidak lupa juga kami ucapkan terima kasi kepada ibu-ibu dan remaja Desa tualango yang telah berkontribusi dalam pembuatan produk belekoa.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Almasri & Deswimar, D. (2014). Peran Program Pemberdayaan

Masyarakat Desa dalam
Pembangunan Pedesaan. Jurnal El-
Riyasah, (1), pp. 41-52

- [2] Anonim. 2008. Kandungan Serat
dan Gizi pada Roti Unggul Mi dan
Nasi. 924 [http://vyvm.gizi.net/egi-
bin/berita/ftillnews.egi7newsid](http://vyvm.gizi.net/egi-bin/berita/ftillnews.egi7newsid).