

Inventarisasi Potensi Pangan Lokal dan Edukasi Resep Olahan Melalui Papan Informasi Permanen Sebagai Program Legacy KKN di Desa Martajaya

Aulia Nastiti Maharani^{1*}, Rizka Tartila Hafiza², Rahma Oktavia³, Resti Widayanti⁴, Wahyu Jaya Yudha⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Baturaja, Jl. Ratu Penghulu No. 2301, Karang Sari, Baturaja, Tanjung Baru, Kec. Baturaja Timur, Kabupaten Ogan Komering Ulu (OKU), Sumatera Selatan, 32115, Indonesia.

E-mail: aulianastitimaharani@gmail.com

*Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5418>

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 26 Jan 2026

Revised: 01 Feb 2026

Accepted: 07 Feb 2026

Kata Kunci:

Pangan Lokal, Inventarisasi, Papan Informasi Permanen, KKN, Desa Martajaya.

Keywords:

Local Food, Inventory, Permanent Information Board, Community Service Program (KKN), Martajaya Village.



ABSTRACT

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini diharapkan tidak hanya berorientasi pada kegiatan sementara, tetapi juga mampu menghasilkan sesuatu yang berkelanjutan dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat desa. Desa Martajaya memiliki potensi pangan lokal yang beragam dan melimpah, namun pemanfaatannya belum didukung oleh sistem pendataan yang terstruktur serta media edukasi yang memadai. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan inventarisasi potensi pangan lokal serta memberikan edukasi mengenai variasi resep olahan berbasis pangan lokal melalui penyediaan papan informasi permanen sebagai program *legacy* KKN. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Desa Martajaya memiliki berbagai jenis pangan lokal potensial, seperti hasil pertanian dan produk olahan rumah tangga, yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Keberadaan papan informasi permanen berperan sebagai media edukasi yang efektif, mudah diakses, dan berkelanjutan. Program ini diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat serta mendorong optimalisasi pemanfaatan pangan lokal secara kreatif dan produktif di Desa Martajaya.

The implementation of this Community Service Program (KKN) is expected to not only focus on temporary activities, but also to produce something sustainable and provide long-term benefits for the village community. Martajaya Village has diverse and abundant local food potential, but its utilization has not been supported by a structured data collection system and adequate educational media. This study aims to inventory local food potential and provide education on a variety of recipes based on local foods through the provision of permanent information boards as a CSL legacy program. The research method used is a qualitative descriptive approach with data collection techniques in the form of field observations, interviews, and documentation. The results of the study show that Martajaya Village has various types of potential local foods, such as agricultural products and processed household products, which can be further developed. The permanent information board serves as an effective, accessible, and sustainable educational medium. This program is expected to increase community knowledge and encourage the creative and productive optimization of local food utilization in Martajaya Village.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Aulia Nastiti Maharani, et al. (2026). Inventarisasi Potensi Pangan Lokal dan Edukasi Resep Olahan Melalui Papan Informasi Permanen Sebagai Program Legacy KKN di Desa Martajaya, 4(3). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5418>

PENDAHULUAN

Pangan lokal merupakan salah satu sumber daya strategis yang berperan penting dalam mendukung ketahanan pangan dan penguatan ekonomi masyarakat desa. Namun demikian, potensi pangan lokal di wilayah pedesaan sering kali belum dikelola secara optimal akibat keterbatasan informasi, rendahnya inovasi pengolahan, serta minimnya media edukasi yang bersifat berkelanjutan. Kondisi tersebut juga ditemukan di Desa Martajaya Blok F dan S, yang memiliki beragam sumber pangan lokal tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Potensi pangan lokal di wilayah pedesaan sering kali belum dikelola secara optimal akibat keterbatasan informasi, rendahnya inovasi pengolahan, serta minimnya media edukasi yang bersifat berkelanjutan (Kementerian Pertanian RI, 2018).

Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat menjadi sarana bagi mahasiswa untuk berkontribusi dalam upaya pengembangan potensi desa melalui program – program yang aplikatif dan berorientasi pada keberlanjutan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah inventarisasi potensi pangan lokal yang disertai dengan edukasi pengolahan pangan kepada masyarakat.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah inventarisasi potensi pangan lokal yang disertai dengan edukasi pengolahan pangan kepada masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal berbasis potensi wilayah dapat menjadi strategi pemberdayaan masyarakat desa yang berkelanjutan (Widodo & Lestari, 2019). Penyediaan media informasi yang bersifat permanen, seperti papan informasi, menjadi langkah strategis untuk memastikan keberlanjutan manfaat program setelah kegiatan KKN berakhir.

Penggunaan papan informasi permanen dipilih sebagai strategi edukasi visual yang strategis. Berbeda dengan brosur atau sosialisasi lisan yang mudah terlupakan, papan informasi yang ditempatkan di titik publik berfungsi sebagai pengingat konstan sekaligus simbol kebanggaan desa atau potensi alamnya. Melalui inventarisasi sistematis dan edukasi resep inovatif yang dipampang secara permanen, Masyarakat diharapkan mampu secara mandiri mengelola sumber daya pangan yang ada.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini difokuskan pada inventarisasi potensi pangan lokal dan edukasi resep olahan melalui papan informasi permanen sebagai program *legacy* KKN di Desa Martajaya. Program ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi berkelanjutan sekaligus sarana peningkatan kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal desa.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek yang alamiah, di mana peneliti berperan sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi, dan hasil penelitian lebih menekankan makna daripada generalisasi Sugiyono (2020). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi lapangan untuk mengidentifikasi jenis dan ketersediaan pangan lokal di Desa Martajaya, Wawancara dengan masyarakat dan perangkat desa guna memperoleh informasi terkait pemanfaatan pangan lokal, serta dokumentasi sebagai data pendukung.

Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif untuk menentukan potensi pangan lokal yang relevan dan layak disajikan dalam papan informasi. Berdasarkan hasil analisis tersebut, disusun materi edukasi berupa deskripsi pangan lokal beserta contoh resep olahan sederhana yang mudah dipahami dan diaplikasikan oleh masyarakat. Tahap akhir penelitian meliputi perancangan, pembuatan, dan pemasangan papan informasi permanen pada lokasi yang strategis di lingkungan desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ditemukan berbagai jenis pangan lokal yang melimpah di Desa Martajaya terutama di Blok F dan Blok S, baik berupa hasil pertanian segar maupun produk olahan rumah tangga yang memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut. Data yang kami peroleh melalui observasi dan wawancara dengan masyarakat di Desa Martajaya Blok F dan Blok S berupa pembuatan tempe, UMKM olahan berbagai macam keripik, dan penanaman selada yang dikelola oleh masyarakat sekitar bersama karang taruna di Desa Martajaya khususnya Blok F dan S. Kami memahami bilamana daerah ini memiliki banyak sekali potensi alamnya baik dari hewani maupun nonhewani nya. Dari hasil observasi dan analisa inilah kami menyimpulkan jika keputusan terbaik dari kelompok 4 adalah membuat sebuah papan informasi sebagai inventarisasi dusun ini yang fokus memberikan data serta informasi berisikan potensi pangan lokal serta

umkm yang terdapat di dusun ini sebagai objek utama dari papan informasi tersebut. Temuan ini sejalan dengan pendapat Badan Ketahanan Pangan (2020) yang menyatakan bahwa pangan lokal di wilayah pedesaan umumnya memiliki keragaman tinggi dan berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber ketahanan pangan dan peningkatan ekonomi masyarakat.

Program Inventarisasi Potensi Pangan Lokal dan Edukasi Resep Olahan melalui Papan Informasi Permanen di Desa Marta Jaya telah berhasil diimplementasikan dalam bentuk papan informasi yang dipasang di area strategis, yaitu di depan persimpangan jalan masuk Blok F dan S. Papan informasi ini berfungsi sebagai media edukatif, informatif, sekaligus dokumentasi visual yang menampilkan potensi pangan lokal desa secara ringkas dan mudah dipahami oleh masyarakat lokal maupun pendatang.

Berdasarkan hasil inventarisasi, diperoleh data mengenai lokasi potensi pangan lokal yang kemudian divisualisasikan dalam bentuk peta sederhana kedalam papan informasi tersebut. Selain itu, program ini juga menyajikan edukasi berupa contoh olahan pangan lokal seperti tempe coklat dan selada tabur, sebagai alternatif inovasi pengolahan bahan pangan lokal yang mudah dibuat dan bernilai tambah. Inovasi resep secara singkat diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar Desa Martajaya Blok F dan S.

Keberadaan papan informasi permanen ini menjadi bentuk *legacy* program KKN karena dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh masyarakat Desa Martajaya. Program ini tidak hanya memberikan informasi tetapi juga meningkatkan kesadaran akan potensi pangan lokal serta membuka peluang pengembangan olahan pangan sebagai upaya mendukung ketahanan pangan dan ekonomi di Desa Martajaya Blok F dan S.

Di Desa Martajaya khususnya Blok F dan S ini terdapat banyak sekali UMKM ataupun usaha yang dimiliki warga desa dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, adapun salah satu UMKM atau usaha tersebut diantaranya adalah:

UMKM Aneka Macam Keripik Pak Dendi

Salah satu UMKM yang menjadi perhatian pendataan ini adalah UMKM Aneka Keripik milik Bapak Dendi yang memproduksi berbagai jenis olahan keripik, seperti keripik tempe, keripik bayam, pangsit ubi ungu, keripik pisang coklat, kerupuk seblak, dan berbagai macam olahan keripik lainnya. Keberagaman produk yang dihasilkan menunjukkan adanya kreativitas dalam pengolahan bahan pangan lokal. Selain itu, produk dari UMKM aneka keripik ini sudah mencapai pemasaran luar daerah seperti pada UB Mart Baturaja maupun pada warung sekitar. UMKM ini sudah berdiri sejak 2017 dan pernah diliput oleh penyiar TVRI Palembang pada tahun 2020. Adapun produk yang paling diminati oleh konsumen yaitu keripik tempe, untuk proses produksi dalam satu hari hanya fokus membuat satu olahan produk sesuai permintaan distributor. Untuk lokasi UMKM ini terletak di Desa Margo Makmur Blok F Martajaya.



Gambar 1. Contoh Produk UMKM Pak Dendi (Keripik Tempe)

Selada Hidroponik

Di Desa Martajaya khususnya dusun Sidorejo Blok S terdapat lahan selada hidroponik yang dikelola oleh Bapak Hanafi bersama Karang Taruna setempat. Ladang selada ini menggunakan metode penanaman secara hidroponik yaitu metode penanaman tanpa menggunakan tanah, melainkan menggunakan air yang diberi larutan nutrisi sebagai sumber makanan tanaman. Selada hidroponik ini sudah bekerjasama dengan SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) dalam Program Makan Bergizi

Gratis (MBG) di kota Martapura. Selada hidroponik ini melalui berbagai proses sebelum dapat dikelola/dikonsumsi mulai dari pembuatan media tanam, penyemaian, penanaman hingga masuk masa panen.



Gambar 2. Selada Hidroponik Siap Panen

Inovasi pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah dan peluang ekonomi Masyarakat pedesaan (Sari & Nugroho, 2020). Berikut inovasi resep olahan dari bahan pangan lokal:

Coklat Tempe

Resep olahan ini berbahan dasar tempe yang kemudian dikombinasikan dengan coklat. Adapun prosedur pembuatannya sebagai berikut:

1. Potong tempe menjadi bagian kecil
2. Lelehkan coklat batang dan tambahkan sedikit minyak goreng
3. Goreng tempe hingga kekuningan
4. Masukkan tempe yang sudah digoreng kedalam coklat yang sudah dilelehkan
5. Aduk hingga merata
6. Masukkan kedalam cetakan dan tunggu hingga mengeras
7. Tempe coklat siap disajikan

Kremesan Selada

Resep olahan ini berbahan dasar selada yang kemudian dikombinasikan dengan tepung terigu, bawang merah dan putih, cabe bubuk, serta penyedap rasa dan lada bubuk. Adapun prosedur pembuatannya sebagai berikut:

1. Pisahkan perhelai daun selada dari batangnya
2. Siapkan adonan tepung yang diberi penyedap rasa dan lada bubuk
3. Baluri daun selada menggunakan adonan tepung
4. Celupkan ke air secara perlahan
5. Lalu baluri lagi dengan tepung hingga merata
6. Goreng hingga kekuningan
7. Chopper selada hingga halus lalu campur dengan bawang goreng dan cabe bubuk
8. Kremesan selada siap disajikan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, maka dibuatlah papan informasi permanen tentang pangan lokal dan potensi resep olahan di desa Martajaya yang terletak di sebelah kiri tugu nama blok F dan S. Media informasi permanen dinilai efektif sebagai sarana edukasi berkelanjutan bagi Masyarakat desa (Rahmawati & Hidayat, 2021). Tujuan dari dibuatnya papan informasi ini adalah agar masyarakat sekitar lebih menyadari bahwa banyak potensi yang ada di desa Martajaya dan diharapkan dapat lebih dikembangkan lagi berbagai macam potensi yang ada, serta sebagai sarana informasi mengenai lokasi lahan dan UMKM yang ada di desa Martajaya khususnya Blok F dan S.



Gambar 3. Foto Papan Informasi Permanen

SIMPULAN

Pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Martajaya telah berhasil mengidentifikasi dan menginventarisasi kekayaan potensi pangan lokal yang melimpah, khususnya di wilayah Blok F dan Blok S. Hasil observasi menunjukkan bahwa potensi tersebut mencakup sektor pertanian segar seperti selada hidroponik serta sektor industri kreatif rumah tangga seperti UMKM aneka keripik dan produksi tempe. Melalui program ini, data-data tersebut divisualisasikan dalam bentuk peta sederhana dan materi edukasi pada papan informasi permanen yang ditempatkan di lokasi strategis, yaitu persimpangan jalan masuk Blok F dan Blok S.

Program ini tidak hanya berfungsi sebagai pendataan, tetapi juga sebagai sarana edukasi melalui pengenalan inovasi resep seperti Coklat Tempe dan Kremesan Selada yang bertujuan meningkatkan nilai ekonomi bahan pangan lokal. Pemasangan papan informasi ini menjadi bentuk *legacy* yang nyata karena sifatnya yang tahan lama dan terus-menerus dapat diakses oleh masyarakat maupun pendatang, berbeda dengan sosialisasi lisan yang mudah terlupakan. Secara keseluruhan, inisiatif ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran kolektif masyarakat akan ketahanan ekonomi desa secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan kegiatan serta penyuluhan artikel ilmiah berjudul *"Inventarisasi Potensi Pangan Lokal dan Edukasi Resep Olahan Melalui Papan Informasi Permanen Sebagai Program Legacy KKN di Desa Martaja"*. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pemerintah Desa Martajaya terutama di Blok F dan Blok S beserta seluruh perangkat desa atas fasilitas dan kerja sama yang diberikan selama kegiatan berlangsung. Penulis juga mengapresiasi partisipasi aktif Masyarakat Desa Martajaya yang ada di Blok F dan Blok S dalam proses menginventarisasi potensi pangan lokal dan pelaksanaan kegiatan edukasi. Selain itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing lapangan serta seluruh anggota tim KKN yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat serta penyusunan artikel ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Pedoman Pengembangan Pangan Lokal*. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2018). *Strategi Diversifikasi dan Pemanfaatan Pangan Lokal*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Rahmawati, D., & Hidayat, A. (2021). Media Informasi Sebagai Sarana Edukasi Berkelanjutan dalam Program KKN. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 45-52.
- Sari, M., & Nugroho, B. (2020). Inovasi Pengelolaan Pangan Lokal Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 67-75.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Widodo, S., & Lestari, P. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Berbasis Potensi Wilayah. *Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 123-130.