

SOSIALISASI KETAHANAN PANGAN MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK SIOMAY PANGSIT BERBASIS SAWI PUTIH DI DESA MARGALUYU KECAMATAN PANGALENGAN KAB. BANDUNG

Lenny Amelia¹⁾, Raden Haerujaman²⁾, Feranisa³⁾, Dimas⁴⁾
^{1,2,3,4)}Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Ma'soem
email: lennyamelia.hk29@gmail.com

Abstrak

Ketahanan pangan merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan berkelanjutan, terutama di daerah pedesaan yang seringkali menghadapi tantangan dalam hal akses dan ketersediaan pangan. Di tengah kebutuhan untuk diversifikasi produk pangan dan peningkatan nilai tambah produk lokal, sawi putih sebagai salah satu hasil pertanian lokal, memiliki potensi besar sebagai bahan baku yang kaya nutrisi dan dapat dimanfaatkan dalam berbagai produk pangan. Tujuan dari kegiatan ini meningkatkan pengetahuan masyarakat dan petani lokal tentang pentingnya ketahanan pangan dan bagaimana pemanfaatan bahan lokal, seperti sawi putih, dapat berkontribusi terhadap ketahanan pangan di tingkat desa. Selain itu memperkenalkan siomay pangsit sebagai produk olahan yang memanfaatkan sawi putih sebagai bahan baku utama, serta mengembangkan resep dan metode produksi yang efisien dan berkualitas sehingga memberikan manfaat ekonomi tambahan bagi petani. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini diantaranya studi literatur guna mengumpulkan informasi terkait ketahanan pangan dan pemanfaatan sawi putih, melakukan survei lapangan melalui observasi dan wawancara dengan petani sawi putih serta melakukan eksperimen produk dengan uji coba resep siomay pangsit sawi putih dan diakhiri dengan konsultasi pengembangan produk. Hasil dari kegiatan ini memberikan pemahaman bagi masyarakat pentingnya ketahanan pangan serta pemanfaatan bahan lokal, seperti sawi putih, dalam produk pangan olahan dan terbuka peluang usaha baru di bidang pengolahan.

Kata Kunci: Bahan lokal; Ketahanan pangan; Sawi putih; Siomay pangsit.

Abstract

Food stability is one of the key pillars of sustainable development, particularly in rural areas that often face challenges related to access and availability of food. Amid the need for diversification of food products and increased value-added local products, white cabbage, as one of the local agricultural products, holds significant potential as a nutrient-rich raw material that can be used in various food products. The aim of this initiative is to enhance the knowledge of local communities and farmers about the importance of food security and how the use of local materials, such as white cabbage, can contribute to food security at the village level. Additionally, it seeks to introduce siomay pangsit (dumplings) as a processed product utilizing white cabbage as a primary ingredient, and to develop efficient and high-quality recipes and production methods to provide additional economic benefits to farmers. The methods used in this activity include literature review to gather information related to food security and the utilization of white cabbage, field surveys through observations and interviews with white cabbage farmers, and product experimentation with trials of white cabbage siomay pangsit recipes, culminating in product development



consultations. The results of this activity provide the community with an understanding of the importance of food security and the use of local materials, such as white cabbage, in processed food products, while also opening new business opportunities in the processing sector.

Keywords: *Chinese cabbage, Food stability, Food Innovation, Local utilization, Siomay pangsit.*

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga ketersediaan pangan yang cukup, bergizi, dan aman bagi masyarakat. Komoditi sawi putih, yang merupakan salah satu sayuran hijau populer, memiliki potensi besar dalam meningkatkan keberagaman produk pangan olahan. Siomay pangsit sawi putih adalah salah satu produk olahan yang memanfaatkan sawi putih sebagai bahan baku utama. Dengan memanfaatkan sawi putih dalam produk siomay, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan mendukung ketahanan pangan lokal (R. K. Pelham, 2014).

Inovasi pangan berbasis bahan lokal dari sayuran menawarkan berbagai keuntungan signifikan. Dengan memanfaatkan sayuran lokal, kita dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor, yang pada gilirannya mengurangi jejak karbon dan biaya logistik. Selain itu, penggunaan bahan lokal mendukung petani setempat dan mendorong ekonomi regional. Dari segi nutrisi, sayuran lokal sering kali lebih segar dan kaya akan vitamin serta mineral karena waktu transportasi yang singkat. Inovasi dalam pengolahan sayuran lokal juga membuka peluang untuk menciptakan produk pangan yang unik dan bermanfaat, serta memperkenalkan rasa baru kepada konsumen sambil menjaga keberagaman pangan dan melestarikan budaya kuliner daerah (Glick, 2012).

Sawi putih (*Brassica rapa* var. *pekinensis*) adalah jenis sayuran yang mudah dibudidayakan dan memiliki kandungan nutrisi yang baik, seperti vitamin C, vitamin K, dan serat. Sawi putih merupakan salah satu varietas dari jenis sayuran *Brassica*, yang

juga mencakup brokoli, kembang kol, dan kubis. Sawi putih dikenal dengan daunnya yang lebar, berwarna hijau pucat hingga putih, serta bentuknya yang membulat seperti kol. Sayuran ini sering digunakan dalam berbagai masakan Asia, terutama dalam hidangan seperti sup, tumis, dan sebagai bahan isian. Sayuran ini sering digunakan dalam berbagai olahan kuliner, termasuk sebagai bahan isian dalam produk pangan olahan seperti siomay (J. S. Lee & M. K. Kwon, 2021).

Siomay pangsit adalah salah satu jenis makanan yang populer dalam kuliner Asia, terutama di Indonesia dan Cina. Makanan ini umumnya terdiri dari adonan daging yang dibungkus dengan kulit pangsit, kemudian dikukus hingga matang. Komponen utama dari siomay pangsit yakni adonan daging dan kulit pangsit. Adonan daging terbuat dari campuran daging ayam, sapi, atau ikan yang dihaluskan bersama bumbu-bumbu seperti bawang putih, merica, dan garam. Adonan ini bisa juga mengandung bahan tambahan seperti udang cincang atau jamur untuk variasi rasa. Kulit pangsit merupakan lembaran tipis dari adonan tepung terigu yang digunakan untuk membungkus adonan daging. Kulit pangsit biasanya dibentuk menjadi bentuk kecil dan dilipat atau dipelintir sebelum dikukus (Chao, 2015).

Inovasi kulit siomay dari sawi putih adalah pengembangan yang melibatkan penggunaan sawi putih sebagai bahan utama dalam pembuatan kulit siomay, menggantikan atau melengkapi kulit pangsit tradisional (Dewi, 2018). Ada beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan, diantaranya aspek teknologi dan produksi. Pada proses pembuatan kulit siomay dari sawi putih, termasuk teknik pencampuran, penggilingan, dan pengolahan, penting untuk menentukan

apakah teknik tersebut efisien dan apakah kulit siomay yang dihasilkan memiliki tekstur dan rasa yang sesuai. Sedangkan pada aspek produksi evaluasi kualitas kulit siomay berbasis sawi putih dari segi tekstur, kekuatan, daya tahan, dan daya rekatnya. Penelitian ini juga perlu mencakup bagaimana kulit siomay ini berinteraksi dengan isian siomay dan mempengaruhi cita rasanya (Suprpto, 2022). Tujuan dari inovasi ini adalah untuk meningkatkan nilai gizi, memberikan variasi produk, dan memanfaatkan sawi putih secara optimal serta menawarkan pendekatan baru dalam pengembangan produk pangan olahan. Dengan memanfaatkan sawi putih sebagai bahan utama dalam kulit siomay, tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan cita rasa produk, tetapi juga mendukung penggunaan bahan lokal dan menciptakan peluang inovasi kuliner yang menarik di pasar (Sutrisno, B., & Pratama, 2021).

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada kegiatan ini menggunakan pendekatan *Activity Based Costing* dengan uraian sebagai berikut:

1. Kegiatan Utama

- **Tanggal & Lokasi:** 24 Juli 2024, di Desa Margaluyu, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung.
- **Durasi:** ±120 menit.

2. Aktivitas

a. Studi Literatur

- Tujuan: memahami konsep ketahanan pangan dan pemanfaatan sawi putih.
- Sumber daya: buku, jurnal ilmiah, artikel terkait, serta bahan bacaan mengenai sawi putih.
- Waktu: 30 menit.

b. Survei Lapangan

- Tujuan: mengumpulkan data langsung dari petani sawi putih mengenai tantangan dan peluang yang dihadapi.
- Sumber daya: peralatan wawancara (rekam suara, notepad), serta transportasi ke lokasi.
- Waktu: 40 menit.

c. Eksperimen Produk

- Tujuan: menguji resep siomay pangsit berbahan sawi putih, menilai hasil produk, dan mengembangkan nilai tambah.
- Manfaat: meningkatkan ekonomi lokal sekaligus mempromosikan pemanfaatan bahan lokal.
- Sumber daya: sawi putih dari petani lokal, bahan pelengkap, serta peralatan dapur.
- Waktu: 90 menit.
- Biaya: bahan makanan dan peralatan dapur.

d. Konsultasi Pengembangan Produk

- Tujuan: melakukan diskusi dan evaluasi hasil eksperimen produk.
- Sumber daya: tempat pertemuan, moderator, atau ahli untuk memberikan masukan.
- Waktu: 30 menit.

3. Total Alokasi

- **Total Waktu:** 120 menit.
- **Total Biaya:** kumulatif dari seluruh aktivitas yang meliputi bahan, peralatan, transportasi, dan pendukung lainnya.

Evaluasi kegiatan penting untuk dilakukan guna menilai efektivitas kegiatan dan dampaknya terhadap peserta serta meninjau relevansi materi yang disampaikan apakah materi sesuai dengan kebutuhan peserta dan konteks lokal peserta. Evaluasi

kegiatan optimalisasi ketahanan pangan dengan fokus pada siomay pangsit sawi putih adalah langkah penting untuk memastikan bahwa tujuan penyuluhan tercapai dan memberikan dampak positif bagi peserta.

pada kegiatan ini diantaranya peralatan dan bahan pembuatan siomay pangsit sawi putih, *proyektor*, *speaker*, *microfon* dan *smarthpone*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahapan persiapan yang dilakukan yakni mengumpulkan data dan informasi relevan tentang ketahanan pangan, sawi putih, dan resep siomay pangsit. Selain itu menentukan kelompok target yang akan menerima sosialisasi, seperti petani, produsen pangan lokal, atau masyarakat umum. Ini termasuk studi literatur, data statistik, dan hasil penelitian.

Tahap Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan dibagi menjadi 3 sesi diantaranya, sesi pertama pemaparan materi tentang pentingnya ketahanan pangan dalam menjaga ketersediaan bahan makanan, dan pengenalan teknik dan inovasi pengolahan pangan lokal salah satunya sawi putih. Sesi kedua, uji coba resep pembuatan siomay pangsit sawi putih bersama peserta dan sesi ketiga melakukan evaluasi/konsultasi mengenai cara



Dengan melakukan evaluasi menyeluruh dapat menilai efektivitas sosialisasi, memahami penerapan informasi, dan merencanakan perbaikan untuk kegiatan di masa depan. Alat dan bahan yang digunakan pengolahan produk inovasi dengan evaluasi kemasan untuk memastikan bahwa siomay pangsit sawi putih tetap segar dan aman selama penyimpanan produk pada kondisi yang sesuai untuk mencegah kerusakan atau penurunan kualitas.

Gambar 1. Kegiatan penyampaian materi



Gambar 2. Kegiatan pembuatan siomay pangsit sawi putih



Gambar 3. Siomay pangsit sawi putih (hasil produk)

Kegiatan sosialisasi tentang ketahanan pangan dengan fokus pada siomay pangsit sawi putih, peserta dapat merasakan berbagai manfaat, baik dalam aspek

pengetahuan, keterampilan, ekonomi, maupun kesehatan. Berikut adalah uraian manfaat yang dapat dirasakan oleh peserta:

1. Peserta mendapatkan wawasan mendalam tentang pentingnya ketahanan pangan, termasuk konsep dasar, tantangan, dan strategi untuk mencapainya.
2. Peserta belajar bagaimana bahan lokal, seperti sawi putih, dapat dimanfaatkan untuk mendukung ketahanan pangan dan keberagaman produk pangan.
3. Peserta memperoleh pengetahuan tentang teknik pembuatan siomay pangsit sawi putih, mulai dari persiapan bahan hingga proses memasak.
4. Peserta mendapatkan akses ke informasi, panduan, dan sumber daya terkait ketahanan pangan dan pengolahan sawi putih yang dapat digunakan untuk kegiatan mereka.
5. Pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan langsung dalam praktik sehari-hari, baik di dapur rumah tangga maupun dalam skala produksi lebih besar.

Melalui sosialisasi ketahanan pangan dengan fokus pada siomay pangsit sawi putih, peserta mendapatkan manfaat yang luas dari peningkatan pengetahuan, keterampilan praktis, manfaat ekonomi, hingga kesehatan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan informasi dan keterampilan baru tetapi juga membuka peluang bagi peserta untuk berkontribusi pada ketahanan pangan lokal dan meningkatkan kualitas hidup mereka melalui produk pangan olahan yang bergizi.

KESIMPULAN

Sosialisasi tentang ketahanan pangan dengan fokus pada siomay pangsit sawi putih telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan peserta.

Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan sawi putih sebagai bahan baku yang potensial dalam produk pangan olahan tetapi juga memperkuat pemahaman tentang pentingnya ketahanan pangan di tingkat komunitas. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh manfaat yang luas, mulai dari pengetahuan mendalam tentang ketahanan pangan dan manfaat gizi sawi putih, keterampilan praktis dalam pembuatan siomay pangsit, hingga peluang ekonomi baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan mendukung pertanian lokal. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap kesehatan masyarakat dengan memperkenalkan alternatif pangan bergizi yang dapat diintegrasikan ke dalam pola makan sehari-hari.

Evaluasi yang dilakukan setelah kegiatan ini menunjukkan bahwa sosialisasi ini berhasil memenuhi tujuan yang telah ditetapkan, dengan peserta yang menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta penerapan informasi dalam praktik. Namun, untuk terus meningkatkan efektivitas kegiatan di masa depan, penting untuk terus mengumpulkan umpan balik dan melakukan perbaikan berdasarkan hasil evaluasi. Secara keseluruhan, sosialisasi ini merupakan langkah positif menuju penguatan ketahanan pangan di komunitas dan peningkatan kualitas hidup masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini didukung oleh [Universitas Ma'soem]. Kami berterima kasih kepada rekan-rekan kami dari [KKN Kelompok 10] yang telah memberikan wawasan dan keahlian yang sangat membantu pengabdian

DAFTAR PUSTAKA

- Chao, W. (2015). *chinese Dumplings: A Step-by-Step Guide*. Skyhorse Publishing.
- Dewi, S. P. (2018). Kualitas dan Pengembangan Produk Siomay Pangsit dengan Isian Sayuran. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 45–60.
- Glick, B. R. (n.d.). *Beneficial Microorganisms in Agriculture, Food, and the Environment*. Springer.
- J. S. Lee, M. K. Kwon, & Y. H. K. (2021). Nutritional and Health Benefits of Chinese Cabbage. *Journal of Nutritional Science*.
- R. K. Pelham (Ed.), 2014. (2014). *Food Security: Concepts and Measurement*.
- Suprpto, J. (2022). *Resep Masakan Tradisional: Siomay dan Pangsit*. Jakarta: Penerbit Kuliner Nusantara.
- Sutrisno, B., & Pratama, A. (2021). Pengaruh Penggunaan Sawi Putih dalam Kulit Siomay Terhadap Kualitas dan Nilai Gizi Produk. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 11(2), 78–89.