

REVITALISASI PANGAN LOKAL: PEMBERDAYAAN OMK YMY LILIBA MELALUI INOVASI DODOL JAGUNG DAN EDUKASI KONSUMSI SEHAT

Adelheid Elisabet Loda^{1)*}, Emiliana Martuti Lawalu²⁾, Eufrasia Reneilda Arianti Lengur³⁾, Agnes Susanti Indrawati⁴⁾, Joaquina Felicia Saru⁵⁾, Maria Immaculata Pongge⁶⁾, Maksimilianus Paulus Jati Gamatara⁷⁾, Marianus Antonius Deo Datus Banase⁸⁾, Adrianus Ketmoen⁹⁾, M.E Perseveranda¹⁰⁾

¹⁻¹⁰Universitas Katolik Widya Mandira Kupang, Indonesia

*Corresponding Author's Email: desiadelheid@mail.com

Article Info	ABSTRAK
Article History: Received August 21, 2025 Revised September 6, 2025 Accepted September 30, 2025 Keywords: Pangan Lokal Inovatif, Dodol Jagung, Pemberdayaan Komunitas Muda, Wirausaha Berbasis Budaya, Ketahanan Pangan NTT Copyright © 2025, The Author(s). This is an open access article under the CC-BY-SA license 	Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba melalui inovasi olahan pangan lokal berupa dodol jagung dan edukasi konsumsi sehat. Permasalahan utama yang dihadapi adalah rendahnya pemanfaatan jagung sebagai pangan bernilai ekonomi akibat minimnya pengetahuan diversifikasi pangan dan keterampilan pengolahan. Kegiatan dilaksanakan melalui empat tahap, yaitu edukasi konsumsi pangan lokal dengan metode partisipatif, pelatihan pembuatan dodol jagung dengan variasi rasa dan inovasi kemasan, pendampingan kewirausahaan, serta penguatan identitas budaya dan kemandirian komunitas. Hasil pre-test menunjukkan hanya 35% peserta memahami pentingnya diversifikasi pangan lokal, sedangkan hasil post-test meningkat menjadi 85%. Pelatihan keterampilan menghasilkan produk dodol jagung yang dinilai mudah dibuat, memiliki cita rasa beragam, dan layak dipasarkan. Sebanyak 90% peserta menyatakan kegiatan ini bermanfaat dan relevan, bahkan beberapa berencana memulai usaha kecil-kecilan berbasis dodol jagung. Selain meningkatkan keterampilan dan peluang ekonomi, program ini juga memperkuat semangat kolaborasi, kebanggaan terhadap pangan lokal, dan kesadaran akan identitas budaya komunitas. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis pangan lokal dapat menjadi strategi efektif dalam penguatan ekonomi, pelestarian budaya, dan peningkatan ketahanan pangan masyarakat. Model program ini berpotensi direplikasi pada komunitas lain di wilayah Nusa Tenggara Timur. ABSTRACT <i>This community service program aims to empower the Young Catholic Community (OMK) of YMY Liliba through local food innovation in the form of corn dodol and healthy consumption education. The main problem addressed is the low utilization of corn as an economically valuable food due to limited knowledge of food diversification and processing skills. The program was implemented in four stages: local food consumption education using participatory methods, training in making corn dodol with flavor variations and innovative packaging, entrepreneurship assistance, and strengthening cultural identity and community independence. The pre-test results showed that only 35% of participants understood the importance of local food diversification, while the post-test results increased to 85%. The skills training produced corn dodol products that were considered easy to make, offered diverse flavors, and were marketable. A total of 90% of participants stated that the activity was beneficial and relevant, with several planning to start small businesses based on corn dodol. In addition to improving skills and economic opportunities, the program also strengthened collaboration, pride in local food, and awareness of the community's cultural identity. This program demonstrates that local food-based empowerment can be an effective strategy for economic strengthening, cultural preservation, and improving community food security. The model has the potential to be replicated in other communities in East Nusa Tenggara.</i> How to cite: Loda, A. E., Lawalu, E. M., Lengur, E. R. A., Indrawati, A. S., Saru, J. F., Pongge, M. I., Gamatara, M. P. J., Banase, M. A. D. D., Ketmoen, A., & Perseveranda, M. (2025). REVITALISASI PANGAN LOKAL: PEMBERDAYAAN OMK YMY LILIBA MELALUI INOVASI DODOL JAGUNG DAN EDUKASI KONSUMSI SEHAT. <i>Devote: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global</i>, 4(3), 383–393. https://doi.org/10.55681/devote.v4i3.4503

PENDAHULUAN

Ketergantungan masyarakat terhadap pangan instan dan olahan berbasis tepung-tepungan yang cenderung rendah serat dan nutrisi telah menjadi isu serius di Indonesia. Kondisi ini semakin diperparah dengan gencarnya pemasaran produk-produk impor yang secara perlahan menggeser eksistensi pangan lokal yang kaya akan nutrisi dan memiliki nilai historis serta ekonomis (Ronitawati et al., 2021). Padahal, Indonesia, khususnya wilayah Nusa Tenggara Timur, memiliki potensi sumber daya alam melimpah, salah satunya adalah jagung. Jagung bukan hanya sekadar komoditas pertanian, tetapi telah menjadi bagian integral dari budaya dan kearifan lokal, terutama bagi masyarakat di Nusa Tenggara Timur (Witarsa & Xena Dista, 2024)

Tingginya konsumsi gula, garam, dan lemak (GGL) pada makanan olahan modern telah memicu peningkatan kasus penyakit tidak menular (PTM) seperti diabetes dan hipertensi di Indonesia (Kemenkes RI, 2018). Edukasi gizi yang tepat sangat diperlukan, terutama bagi generasi muda, agar mereka dapat membuat pilihan pangan yang lebih sehat dan seimbang. Dodol jagung yang diinovasikan ini bukan sekadar camilan, melainkan produk pangan yang dapat diolah dengan mengurangi kandungan gula dan diganti dengan pemanis alami seperti stevia, sehingga dapat menjadi alternatif camilan sehat yang cocok untuk berbagai kalangan, termasuk penderita diabetes. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga aspek kesehatan masyarakat (Citra & Finatsiyatull, 2024)

Nusa Tenggara Timur (NTT) memiliki kekayaan sumber daya pangan lokal yang melimpah, salah satunya jagung, yang selama ini menjadi makanan pokok masyarakat di berbagai wilayah. Namun, seiring perkembangan zaman dan masuknya budaya konsumsi pangan instan, ketergantungan masyarakat terhadap pangan impor semakin meningkat. Hal ini mengakibatkan tergerusnya nilai gizi, berkurangnya diversifikasi pangan, serta melemahnya identitas kuliner lokal. Data Badan Pusat Statistik (BPS) NTT menunjukkan bahwa tingkat konsumsi pangan lokal cenderung menurun dalam satu dekade terakhir, terutama di kalangan generasi muda (Suyanto Pawiroharsonoi, 2013)

Kondisi ini menuntut adanya strategi revitalisasi pangan lokal yang tidak hanya berorientasi pada pelestarian bahan pangan, tetapi juga inovasi dalam bentuk produk olahan yang sesuai dengan selera pasar masa kini. Dalam konteks ini, jagung sebagai bahan pangan lokal memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, seperti dodol jagung (Ahmad Nimatullah Al-Baarri, dkk. 2020). Inovasi ini dapat menjadi solusi ganda: menghidupkan kembali minat konsumsi pangan lokal dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. OMK (Orang Muda Katolik) YMY Liliba, sebagai komunitas muda yang aktif di bidang sosial dan keagamaan, memiliki peran strategis dalam mendorong kesadaran konsumsi pangan lokal di lingkungannya. Melalui pendekatan edukasi dan pelatihan, program ini diharapkan mampu menumbuhkan keterampilan wirausaha, meningkatkan pendapatan, serta menguatkan identitas budaya berbasis pangan lokal. Revitalisasi pangan lokal dalam bentuk inovasi dodol jagung bukan hanya sekadar pelestarian tradisi, tetapi juga langkah nyata dalam mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat di era modern (Sri Widowati, 2023)

Pemanfaatan jagung secara tradisional masih terbatas, umumnya hanya diolah menjadi jagung bese, jagung bakar, atau jagung rebus. Diversifikasi produk olahan jagung masih sangat minim, padahal inovasi dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik jagung di pasar modern. Dalam konteks ini, kelompok Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba memiliki peran strategis sebagai agen perubahan. Mereka memiliki energi, kreativitas, dan potensi besar untuk menggerakkan perubahan di komunitas. Melalui pendekatan pemberdayaan, OMK YMY Liliba dapat dilatih untuk berinovasi dan memanfaatkan potensi pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Oleh karena itu, artikel pengabdian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kegiatan revitalisasi pangan lokal melalui inovasi dodol jagung sebagai upaya pemberdayaan OMK YMY Liliba. Kegiatan ini tidak hanya fokus pada pelatihan pembuatan dodol jagung, tetapi juga disertai dengan edukasi konsumsi sehat untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi seimbang. Diharapkan, melalui program ini, OMK YMY Liliba tidak hanya mampu menghasilkan produk inovatif yang berdaya saing, tetapi juga menjadi motor penggerak dalam melestarikan pangan lokal dan membangun ketahanan pangan di lingkungan mereka.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba terhadap pentingnya konsumsi pangan lokal sebagai upaya menjaga ketahanan pangan dan gizi keluarga, memberikan pelatihan keterampilan pengolahan pangan lokal, khususnya pembuatan dodol jagung inovatif sebagai alternatif produk usaha berbasis kearifan lokal, menumbuhkan

semangat wirausaha sosial di kalangan OMK melalui pemanfaatan potensi lokal berbasis jagung sebagai bahan baku utama.

Berdasarkan identifikasi masalah, rendahnya pemanfaatan pangan lokal, khususnya jagung, di kalangan Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba disebabkan oleh minimnya pengetahuan tentang diversifikasi pangan, kurangnya keterampilan mengolah jagung menjadi produk bernilai jual, dan terbatasnya kesadaran akan potensi ekonomi pangan lokal. Untuk mengatasi masalah tersebut, rencana pemecahan masalah dalam program ini dapat dilakukan dengan edukasi Konsumsi Pangan Lokal mengenai manfaat diversifikasi pangan dan peran pangan lokal dalam ketahanan pangan komunitas, Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung, Pendampingan Kewirausahaan agar bisa menggali potensi usaha berbasis komunitas untuk menciptakan kemandirian ekonomi, Penguatan Identitas Budaya dan Kemandirian Komunitas agar mendorong kolaborasi antaranggota OMK untuk membentuk kelompok usaha bersama.

Pemanfaatan pangan lokal merupakan strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan berkelanjutan. Diversifikasi pangan lokal dapat mengurangi ketergantungan pada produk impor dan meningkatkan gizi masyarakat (Reni Chaireni, dkk. 2020). Jagung, sebagai salah satu pangan pokok di Nusa Tenggara Timur, memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan serat yang tinggi, serta dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi. Edukasi gizi dan pelatihan pengolahan pangan lokal mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat secara signifikan, terutama jika dilakukan dengan metode partisipatif. Media audio-visual dalam penyuluhan terbukti efektif dalam mengubah persepsi masyarakat terhadap pangan tradisional (Putri Ronitawati, 2024). Dodol jagung merupakan inovasi yang memadukan cita rasa tradisional dengan potensi pasar modern. Penelitian oleh Raisa (2025) menunjukkan bahwa inovasi varian rasa dan kemasan dapat memperluas segmen pasar dan meningkatkan nilai tambah produk. Lebih jauh, pemberdayaan komunitas melalui wirausaha berbasis pangan lokal tidak hanya berdampak pada ekonomi, tetapi juga memperkuat identitas budaya (Raissa Meidiva Yashinta, 2025).

METODE PELAKSANAAN

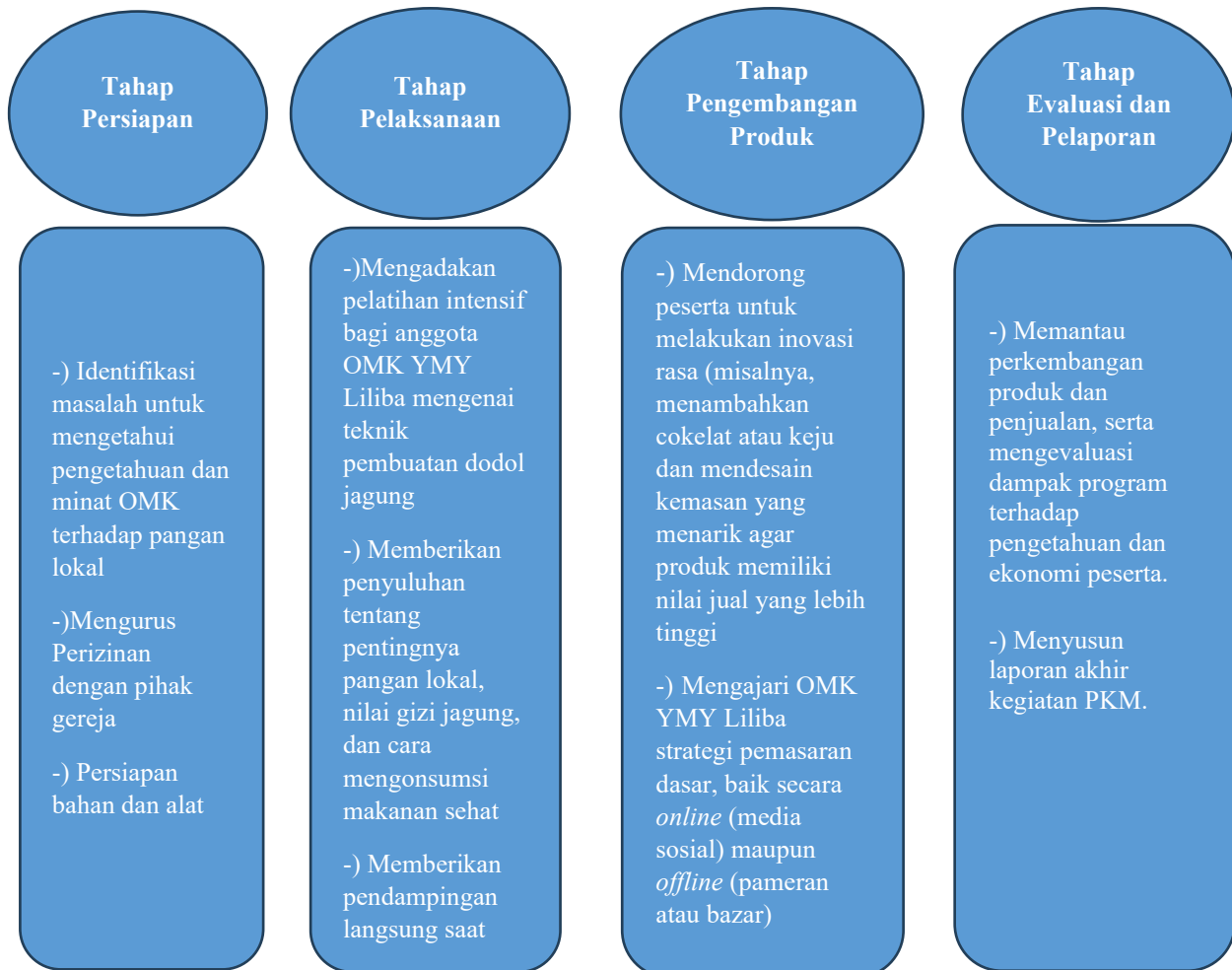
Pelaksanaan program *Revitalisasi Pangan Lokal: Pemberdayaan OMK YMY Liliba melalui Inovasi Dodol Jagung dan Edukasi Konsumsi Sehat* dilakukan melalui empat tahapan utama yang saling terintegrasi. Tahap pertama adalah edukasi konsumsi pangan lokal yang dirancang dengan metode partisipatif. Peserta diajak terlibat aktif dalam diskusi interaktif, berbagi pengalaman, dan menonton video singkat mengenai pentingnya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Hasil pre-test menunjukkan hanya 35% peserta memahami manfaat pangan lokal, namun setelah sesi edukasi, hasil post-test melonjak menjadi 85%. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan dan efektifnya pendekatan interaktif yang digunakan (Muhaemin B, dkk. 2022).

Tahap kedua adalah pelatihan pembuatan dodol jagung. Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk mempraktikkan langsung proses pengolahan jagung lokal menjadi dodol dengan variasi rasa seperti cokelat, pandan, dan kelapa. Selain teknik pengolahan, peserta juga diperkenalkan pada inovasi kemasan yang ramah lingkungan, seperti penggunaan daun pisang dan plastik *food grade*, yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga mempertahankan kualitas produk. Mayoritas peserta menilai bahwa resep ini mudah dipelajari dan berpotensi dikembangkan menjadi produk usaha rumahan.

Tahap ketiga adalah evaluasi respon peserta dan dampak langsung. Hasil penilaian menunjukkan 90% peserta merasa kegiatan ini relevan dan bermanfaat. Beberapa bahkan mengungkapkan keinginan untuk mengembangkan usaha kecil-kecilan berbasis dodol jagung yang dapat dipasarkan saat kegiatan gereja atau event komunitas. Hal ini menunjukkan adanya potensi ekonomi nyata yang dapat dimanfaatkan untuk mendukung kesejahteraan anggota komunitas.

Tahap keempat adalah penguatan keterlibatan sosial dan kemandirian komunitas. Melalui proses belajar bersama, peserta merasakan semangat kolaborasi yang semakin kuat. Program ini tidak hanya menumbuhkan keterampilan teknis dan peluang ekonomi, tetapi juga memperkuat kesadaran akan nilai budaya dan spiritualitas yang terkandung dalam pangan lokal. Jagung, sebagai bahan utama dodol, dilihat bukan hanya sebagai komoditas pangan, tetapi juga simbol identitas dan warisan budaya yang patut dilestarikan.

Kegiatan PKM ini akan dilaksanakan dalam empat tahapan utama:



Gambar 1. Tahapan Kegiatan PKM

Pemilihan Responden/Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran utama dalam PKM ini adalah Organisasi Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba. Pemilihan ini didasarkan pada beberapa pertimbangan yaitu Anggota OMK umumnya memiliki semangat tinggi, kreativitas, dan potensi untuk dikembangkan menjadi wirausahawan muda, Akses terhadap komunitas ini relatif mudah dan diharapkan mereka dapat lebih aktif berpartisipasi dalam setiap tahapan kegiatan, memberdayakan OMK, diharapkan terjadi regenerasi pengetahuan dan keterampilan yang berkelanjutan di dalam komunitas mereka. Pemilihan responden akan dilakukan secara sensoris (berdasarkan kesediaan dan keikutsertaan) dengan jumlah maksimal 20 orang. Kriteria responden adalah anggota OMK YMY Liliba yang berusia antara 18-30 tahun dan berminat mengikuti seluruh rangkaian kegiatan (Damodar N. Gujarati, 2009).

Bahan dan Alat

Bahan

- Bahan Utama: Jagung pipil kering
- Bahan Pendukung: Gula merah, gula pasir, santan kelapa, garam, dan perasa tambahan (cokelat, vanila, dll.) untuk inovasi.
- Bahan Kemasan: Plastik kemasan, label produk, dan stiker.

Alat

- Peralatan Pengolahan: Mesin penggiling jagung, wajan besar, kompor, pengaduk kayu, timbangan digital, cetakan dodol, dan panci.
- Peralatan Edukasi: Proyektor, laptop, dan *flipchart*.
- Peralatan Pendukung: Gunting, tali, dan alat tulis.

Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam kegiatan ini dengan Observasi Partisipatif untuk mengamati secara langsung proses pelatihan dan produksi dodol jagung yang dilakukan oleh peserta, Wawancara Terstruktur untuk menggali informasi mengenai pemahaman mereka tentang pangan lokal, proses pembuatan dodol, dan tantangan yang dihadapi, menggunakan kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta (pre-test dan post-test) dan Dokumentasi untuk mengambil foto dan video selama kegiatan berlangsung untuk dokumentasi dan bahan laporan (Badi H. Baltagi, 2005)

Analisis data dalam kegiatan ini dilakukan dengan Analisis Deskriptif Kualitatif yaitu menganalisis hasil observasi dan wawancara untuk mendeskripsikan kondisi awal, proses, dan hasil kegiatan PKM, Analisis Deskriptif Kuantitatif yaitu Menganalisis data dari kuesioner (*pre-test* dan *post-test*) untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dengan menggunakan statistik sederhana (rata-rata, persentase) selanjutnya dapat dilakukan Analisis Dampak untuk Mengidentifikasi dampak program terhadap peningkatan ekonomi peserta dan keberlanjutan usaha dodol jagung.

Pengumpulan data dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana program mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta dalam memanfaatkan pangan lokal. Data diperoleh melalui observasi partisipatif selama proses edukasi dan pelatihan, di mana fasilitator mencatat tingkat keterlibatan, antusiasme, serta kemampuan peserta dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan. Untuk mengukur peningkatan pengetahuan, digunakan tes sederhana berupa pre-test sebelum kegiatan edukasi dimulai dan post-test setelah sesi selesai. Instrumen ini berisi pertanyaan singkat mengenai konsep diversifikasi pangan lokal, manfaat gizi jagung, serta peluang ekonominya. Selain itu, wawancara singkat dilakukan secara informal kepada beberapa peserta untuk menggali persepsi mereka terhadap kegiatan, rencana tindak lanjut, serta potensi penerapan keterampilan yang diperoleh. Dokumentasi dalam bentuk foto dan video juga dikumpulkan sebagai bukti pelaksanaan sekaligus bahan evaluasi visual.

Data kuantitatif dari hasil pre-test dan post-test dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan persentase jawaban benar sebelum dan sesudah edukasi, sehingga terlihat adanya peningkatan pemahaman peserta. Sementara itu, data kualitatif dari observasi dan wawancara dianalisis secara tematik dengan mengidentifikasi pola-pola temuan seperti peningkatan keterampilan teknis, perubahan sikap terhadap pangan lokal, serta munculnya minat berwirausaha. Hasil analisis ini disajikan secara naratif untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai dampak program terhadap peserta (Jeffrey M. Wooldridge, 2010).



Gambar 2. Proses Pengolahan Jagung Menjadi Dodol Jagung



Gambar 3 : Hasil Dodol Jagung

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian telah dilaksanakan pada 3 Juli 2025 di Stasi YMY Liliba, Kota Kupang, dengan melibatkan 20 anggota aktif OMK dari KUB St. Mikhal. Berikut hasil pelaksanaannya:

Edukasi Konsumsi Pangan Lokal

Materi edukatif disampaikan melalui metode partisipatif, diskusi interaktif, dan pemutaran video singkat. Hasil pre-test menunjukkan hanya 35% peserta mengetahui pentingnya diversifikasi pangan lokal. Setelah sesi edukasi, hasil post-test meningkat menjadi 85%, menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan. Kegiatan edukasi konsumsi pangan lokal dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan kesadaran peserta, khususnya Orang Muda Katolik (OMK) YMY Liliba, tentang pentingnya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Materi edukasi disampaikan melalui pendekatan partisipatif, yang memungkinkan peserta terlibat secara aktif dalam proses pembelajaran, bukan hanya menerima informasi secara pasif.

Sesi dimulai dengan diskusi interaktif untuk menggali pengetahuan awal dan kebiasaan konsumsi pangan para peserta. Diskusi ini memunculkan berbagai pandangan, seperti anggapan bahwa pangan lokal hanya cocok untuk konsumsi keluarga di desa atau dianggap kurang bergengsi dibandingkan produk pangan kemasan modern. Selanjutnya, pemateri menyampaikan materi inti yang memuat informasi tentang manfaat gizi, potensi ekonomi, serta dampak lingkungan dari pemanfaatan pangan lokal. Untuk memperkuat pemahaman, digunakan media audio-visual berupa video singkat yang menampilkan contoh keberhasilan pemanfaatan pangan lokal di berbagai daerah, termasuk inovasi olahan jagung menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Video ini memicu antusiasme peserta, terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diajukan setelah pemutaran.

Sebelum sesi dimulai, dilakukan pre-test untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta. Hasil pre-test menunjukkan bahwa hanya 35% peserta yang memahami pentingnya diversifikasi pangan lokal, khususnya dalam konteks ketahanan pangan dan peningkatan gizi keluarga. Setelah materi disampaikan dan diskusi dilakukan, dilaksanakan post-test dengan instrumen yang sama. Hasilnya menunjukkan peningkatan yang signifikan, di mana 85% peserta mampu menjawab dengan benar dan menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap konsep dan manfaat diversifikasi pangan lokal.

Peningkatan sebesar 50 poin persentase ini menunjukkan bahwa metode partisipatif yang dipadukan dengan media visual efektif dalam mengubah persepsi dan meningkatkan pengetahuan peserta. Selain itu, respon positif dari peserta juga mengindikasikan adanya potensi keberlanjutan, karena sebagian besar menyatakan kesediaan untuk mencoba mengolah dan mengonsumsi produk pangan lokal secara rutin.

Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung

Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk praktik membuat dodol jagung menggunakan jagung lokal sebagai bahan utama, serta penambahan rasa seperti coklat, pandan, dan kelapa. Inovasi kemasan berbasis daun pisang dan plastik food grade juga diperkenalkan. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa resep ini mudah dipelajari dan layak untuk dikembangkan lebih lanjut. Kegiatan pelatihan pembuatan dodol jagung dilaksanakan sebagai bagian dari upaya pemberdayaan OMK YMY Liliba melalui pemanfaatan jagung lokal menjadi produk olahan bernilai tambah. Jagung dipilih sebagai bahan utama karena merupakan salah satu komoditas pangan unggulan di Nusa Tenggara Timur, mudah diperoleh sepanjang tahun, dan memiliki nilai gizi tinggi.

Peserta pelatihan dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk memudahkan proses pembelajaran dan memberikan kesempatan bagi setiap individu untuk terlibat secara langsung dalam seluruh tahapan pembuatan. Proses dimulai dengan penjelasan teori singkat mengenai pemilihan jagung yang berkualitas, teknik pengolahan agar rasa dan tekstur dodol optimal, serta pentingnya menjaga higienitas selama proses produksi. Pada tahap praktik, peserta mempelajari cara mengolah jagung mulai dari pengupasan, penghalusan, pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula, santan, dan tepung ketan, hingga proses pengadukan di atas api untuk mencapai konsistensi dodol yang tepat. Selain varian rasa original, diperkenalkan pula variasi rasa inovatif seperti coklat, pandan, dan kelapa parut, yang bertujuan memperluas segmen pasar dan meningkatkan daya tarik produk di kalangan konsumen muda.

Aspek inovasi kemasan juga menjadi fokus penting. Peserta diperkenalkan pada penggunaan kemasan tradisional berbahan daun pisang yang ramah lingkungan, serta kemasan modern berbahan plastik food grade yang lebih tahan lama dan cocok untuk pemasaran di luar daerah. Diskusi mengenai desain kemasan menarik turut dilakukan, menggarisbawahi bahwa kemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga sebagai media promosi yang dapat meningkatkan nilai jual. Respon peserta terhadap pelatihan ini sangat positif. Berdasarkan evaluasi singkat yang dilakukan, mayoritas peserta menyatakan bahwa resep dan teknik pembuatan dodol jagung mudah dipelajari, bahkan oleh pemula. Mereka juga menilai bahwa produk ini memiliki prospek ekonomi yang menjanjikan, baik sebagai usaha sampingan maupun sebagai sumber penghasilan utama, mengingat permintaan pasar terhadap jajanan tradisional semakin meningkat.

Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga menumbuhkan motivasi kewirausahaan dan kesadaran akan potensi ekonomi pangan lokal. Beberapa peserta bahkan langsung menyatakan rencana untuk mempraktikkan kembali resep ini di rumah dan menjadikannya sebagai produk jual di acara komunitas maupun pasar lokal.

Respon Peserta dan Dampak Langsung

Hasil evaluasi menunjukkan 90% peserta merasa kegiatan ini relevan dan bermanfaat. Beberapa peserta menyatakan ketertarikan untuk melanjutkan usaha kecil-kecilan berbasis dodol jagung untuk dijual saat kegiatan gereja dan event komunitas. Hasil evaluasi pasca kegiatan menunjukkan antusiasme dan apresiasi yang tinggi dari peserta. Berdasarkan kuesioner yang dibagikan, 90% peserta menilai bahwa kegiatan edukasi konsumsi pangan lokal dan pelatihan pembuatan dodol jagung ini sangat relevan dengan kebutuhan mereka, baik dari segi peningkatan pengetahuan maupun keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan. Peserta menilai bahwa materi yang disampaikan sederhana, mudah dipahami, serta didukung oleh praktik langsung yang membuat proses pembelajaran lebih menarik dan tidak membosankan.

Dalam sesi diskusi terbuka setelah pelatihan, beberapa peserta mengungkapkan ketertarikan untuk mengembangkan usaha kecil-kecilan berbasis dodol jagung. Mereka melihat peluang untuk menjual produk tersebut di berbagai kesempatan, seperti kegiatan gereja, bazar komunitas, dan event lokal lainnya. Bahkan, terdapat peserta yang secara langsung merencanakan untuk memproduksi dodol jagung bersama teman kelompoknya dalam skala kecil untuk diuji coba di acara mingguan OMK.

Selain potensi ekonomi, kegiatan ini juga memunculkan dampak sosial positif. Peserta menyatakan bahwa mereka merasa lebih bangga terhadap pangan lokal, khususnya jagung, yang selama ini dianggap sebagai makanan tradisional biasa. Pemahaman baru yang diperoleh tentang nilai gizi, potensi pasar, dan inovasi produk mendorong munculnya sikap positif untuk mengonsumsi dan mempromosikan pangan lokal di lingkup keluarga dan komunitas.

Secara umum, kegiatan ini berhasil menumbuhkan semangat kewirausahaan sekaligus meningkatkan kesadaran akan pentingnya memanfaatkan potensi lokal. Respon positif dan rencana tindak lanjut dari peserta menunjukkan bahwa program ini memiliki peluang keberlanjutan. Apabila diberikan pendampingan lanjutan, seperti pelatihan manajemen usaha dan pemasaran, diharapkan peserta mampu mengembangkan produk dodol jagung menjadi usaha yang konsisten dan berdaya saing di pasar lokal maupun regional.

Keterlibatan Sosial dan Kemandirian Komunitas

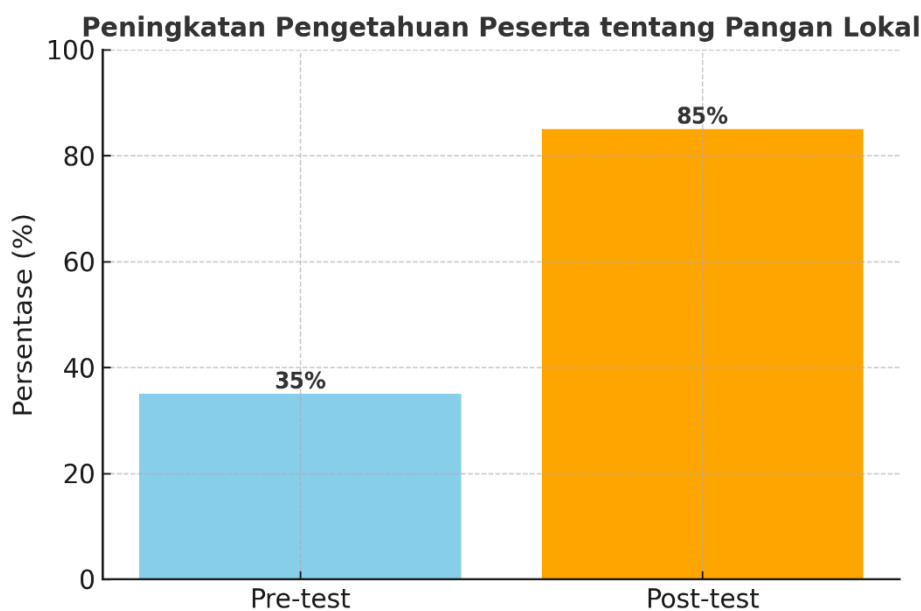
Program ini berhasil menguatkan semangat kolaborasi antaranggota OMK. Selain aspek ekonomi, kegiatan juga membangun kesadaran bahwa pangan lokal adalah bagian dari identitas budaya dan spiritualitas kontekstual mereka. Program ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan teknis dan peluang ekonomi, tetapi juga memberikan pengaruh yang signifikan terhadap penguatan ikatan sosial di antara anggota OMK YMY Liliba. Proses pelaksanaan kegiatan yang melibatkan kerja kelompok, diskusi, dan praktik bersama telah menumbuhkan semangat kolaborasi serta rasa saling mendukung di antara peserta. Pembagian tugas selama pelatihan—mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga

pengemasan—mendorong setiap individu untuk berperan aktif sesuai kemampuannya, sehingga tercipta suasana kerja sama yang harmonis.

Selain itu, kegiatan ini menggarisbawahi bahwa pangan lokal bukan sekadar komoditas ekonomi, tetapi juga bagian dari identitas budaya yang melekat pada kehidupan masyarakat. Melalui diskusi dan refleksi bersama, peserta menyadari bahwa jagung, sebagai salah satu pangan pokok di Nusa Tenggara Timur, memiliki nilai historis dan simbolis yang erat kaitannya dengan tradisi dan spiritualitas kontekstual mereka. Dalam konteks iman Katolik, pangan sering kali menjadi simbol kebersamaan, syukur, dan persekutuan, sehingga pemanfaatan jagung lokal dipandang sebagai wujud nyata dari penghayatan iman yang terhubung dengan budaya setempat.

Dari sisi pemberdayaan, program ini turut menumbuhkan kesadaran kemandirian komunitas. Peserta melihat bahwa dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan mereka, mereka dapat menciptakan peluang ekonomi tanpa harus bergantung sepenuhnya pada produk atau bahan dari luar daerah. Kesadaran ini menjadi modal penting untuk membangun keberlanjutan ekonomi komunitas, sekaligus memperkuat posisi pangan lokal sebagai bagian dari strategi ketahanan pangan berbasis masyarakat.

Ke depan, keterlibatan sosial yang sudah terbentuk melalui program ini dapat menjadi dasar bagi pengembangan inisiatif bersama, seperti koperasi kecil atau kelompok usaha bersama berbasis pangan lokal. Dengan dukungan dan pendampingan lanjutan, OMK YMY Liliba memiliki potensi untuk menjadi contoh komunitas muda yang mampu memadukan pelestarian budaya, penguatan spiritualitas, dan kemandirian ekonomi dalam satu gerakan yang terintegrasi.



Gambar 4. Grafik Peningkatan Pengetahuan Dari Pre-Test Ke Post-Test

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran OMK YMY Liliba dalam memanfaatkan pangan lokal, khususnya jagung, sebagai sumber pangan bergizi sekaligus produk bernilai ekonomi. Edukasi konsumsi pangan lokal yang disampaikan dengan metode partisipatif, diskusi interaktif, dan media audio-visual meningkatkan pemahaman peserta dari 35% menjadi 85%. Pelatihan pembuatan dodol jagung dengan variasi rasa dan inovasi kemasan berhasil memberikan keterampilan teknis yang mudah dipelajari serta memotivasi peserta untuk mencoba usaha kecil-kecilan. Selain dampak ekonomi, kegiatan ini juga memperkuat ikatan sosial dan menumbuhkan kebanggaan terhadap pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya dan spiritualitas

komunitas. Peningkatan keterlibatan peserta dan rencana tindak lanjut menunjukkan bahwa program ini memiliki potensi keberlanjutan jika didukung pendampingan lanjutan.

Program ini perlu dilanjutkan dengan pendampingan intensif, meliputi pelatihan manajemen usaha, pemasaran, dan inovasi kemasan agar produk dodol jagung mampu bersaing di pasar lebih luas. Kerja sama dengan UMKM, pemerintah, dan komunitas lokal penting untuk memperluas jaringan pemasaran, baik secara langsung maupun digital. Selain itu, integrasi nilai budaya dalam promosi akan memperkuat identitas produk dan menarik minat konsumen. Mengingat keberhasilan kegiatan ini, model program serupa layak direplikasi di komunitas lain untuk memperluas dampak pemberdayaan dan pelestarian pangan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Nimatullah Al-Baarri, S. A. M. L. (2020). *PEMBANGUNAN BIDANG PERTANI DAN DALAM RANGKAM ENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN NASIONAL*. 0–148. https://doc-pak.undip.ac.id/id/eprint/18370/1/PEMBANGUNAN_BIDANG_PERTANI_DAN_DALAM_RANGKAM_ENINGKATKAN_KETAHANAN_PANGAN_NASIONAL.pdf
- Badi H. Baltagi. (2005). *Econometric Analysis of Panel Data: Vol. (-, Ed.; 3rd Edition)*. John Wiley & Sons.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur. 2025
- Citra, P., & Finatsiyatull, D. (2024). *Kandungan Nutrisi dan Manfaatnya terhadap Kesehatan : Studi Eksplorasi Potensi Pangan Fungsional Wilayah Lampung Nutritional Content and Health Benefits : Exploratory Study of the Potential of Functional Food in the Lampung Region*.
- Damodar N. Gujarati, D. C. P. (2009). *Basic Econometrics: Vol. (-, Ed.; 5th Edition)*. McGraw-Hill/Irwin.
- Jeffrey M. Wooldridge. (2010). *Econometric Analysis of Cross Section and Panel Data: Vol. (-, Ed.; 2nd Edition)*. MIT Press.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018.
- Muhaemin B, dkk. (2022). 40456-100884-1-PB. *Prosiding*, 916–920.
- Putri Ronitawati, dkk. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal (Dini Annisha dkk. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 3(2), 2829–6141. <https://doi.org/10.29103/jmm>
- Raissa Meidiva Yashinta. (2025). Copyright@ Raissa Meidiva Yashinta. *BENEFIT: Journal Of Business, Economics, And Finance*, 3. <https://doi.org/10.70437/benefit.v3i1.1172>
- Reni Chaireni, dkk. (2020). 13-Article Text-24-1-10-20201113. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan*, 2, 23–32. <http://jkpl.ppj.unp.ac.id/index.php/JKPL/article/view/13/8>
- Ronitawati, P., Ghifari, N., Nuzrina, R., & Yahya, P. N. (2021). Analysis of Factors Related to The Quality of Food Consumption and Nutritional Status of Adolescents in Urban. In *Jurnal Sains Kesehatan* (Vol. 28, Issue 1).
- Sri Widowati. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Perspektif Ekonomi, Sosial, Budaya* (S. Widowati, Ed.; 1st ed., Vol. 1).
- Suyanto Pawiroharsono. (2013). *EVI E W Revitalization of Diversification of Local-Food-Based Food* Suyanto Pawiroharsono. file:///C:/Users/DELL/Downloads/jurnaladmin,+Artikel+7+Compress.pdf
- Witarsa, R., & Xena Dista, D. (2024). PEMANFAATAN JAGUNG SEBAGAI SOLUSI KREATIF DAN BERKELANJUTAN BAGI MASYARAKAT. In *Communnity Development Journal V ol* (Vol. 5, Issue 6).

