



Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Palopo

## RESONA Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat

<http://journal.stiem.ac.id/index.php/resona/index>



# Sistem Pelatihan Citaro “Cilok Tabaro” Di Kabupaten Luwu Dan Kota Palopo

Altri Wahida

STIE Muhammadiyah Palopo

### **INFO NASKAH**

*Diserahkan*

*09 maret 2018*

*Diterima*

*21 mei 2018*

*Diterima dan Disetujui*

*19 Juni 2018*

### **Kata Kunci:**

*Sistem Pelatihan,  
Cilok Tabaro, Kabupaten Luwu dan  
Kota Palopo*

### **ABSTRAK**

Makanan khas berasal dari Sulawesi Selatan, yang tepatnya berada di daerah Luwu dan Palopo adalah kapurung. Cita rasa tradisional ini terbuat dari bahan dasar tabaro yang salah satu komoditas yang relatif tidak dipengaruhi oleh musim yang terus berganti. Oleh karena itu, untuk meningkatkan tingkat konsumsi tabaro diperlukan pelatihan untuk membuat sesuatu yang bernilai ekonomi dan mempopulerkan makanan khas Luwu. Kegiatan dalam pelatihan ini menggunakan pendekatan persuasif edukatif yaitu melalui metode diskusi, dan praktek. Hasil dari pelatihan dapat disimpulkan bahwa masyarakat di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo memberikan respon positif, memiliki keterampilan, kemampuan dan kemauan yang sangat tinggi dan terlihat menyenangkan ketika memberikan pelatihan. Kendala yang ditemukan tidak memiliki dorongan dari orang terdekat untuk mengembang usaha cilok tabaro. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pelatihan secara berkala dan berkelanjutan.

## 1. Pendahuluan

Sagu banyak dijumpai di Indonesia khususnya di daerah Kabupaten Luwu dan Kota Palopo Sulawesi. Sampai sekarang masih banyak masyarakat pedalaman di Indonesia mengkonsumsi sagu sebagai bahan makanan pokok. Sagu memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi kekurangan pangan nasional dan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras sebagai makanan pokoknya. kandungan kalori dan gizi sagu tidak kalah bergizi dengan sumber pangan lainnya. Sagu juga sangat berpotensi untuk diolah menjadi cilok tabaro. Dengan demikian, pengelolaan sagu yang ada di Indonesia memiliki prospek yang sangat menjanjikan untuk ketahanan pangan dan energi nasional di masa yang akan datang.

## 2. Masalah

Tabaro memiliki daya tarik sendiri dikalangan masyarakat Luwu dan Kota Palopo. Dibuat berbagai macam makanan dapat membuat semua masyarakat tertarik untuk mencobanya. Namun dikalangan masyarakat diluar sulawesi selatan tidak terbiasa dengan olahan sagu menjadi kapurung, maka dalam penelitian ini akan membahas pelatihan membuat olahan sagu menjadi cilok tabaro yang menjadi cemilan khas yang ada di Luwu dan Kota Palopo, agar mempopulerkan produk makanan bergizi berbahan baku sagu ini di seluruh pelosok Indonesia.

Berkaitan dengan masalah di atas, maka perlu dilaksanakan pelatihan bagaimana memanfaatkan sagu yang cukup melimpah menjadi makanan yang mempunyai nilai ekonomi dan bagaimana CITARO (cilok tabaro/sagu) dikenal masyarakat luas sebagai makanan cemilan yang tinggi serat dan karbohidrat tinggi bermanfaat bagi kesehatan. Tujuannya agar masyarakat dapat memanfaatkan sagu yang cukup melimpah menjadi makanan cemilan yang kaya serat dan kalium. Tujuan lain adalah Mempopulerkan produk makanan bergizi berbahan baku sagu yang dibutuhkan tubuh manusia dalam kehidupan

## 3. Metode

Kegiatan ini menggunakan pendekatan persuasif edukatif untuk dengan metode diskusi dan praktek. Tujuannya agar dapat meningkatkan *softskill* dan *hardskill stakeholders* masyarakat di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo. Pendekatan ini diharapkan agar masyarakat dapat membuka usaha dan dapat mempopulerkan makanan bergizi dan sehat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia sehingga makanan khas ini digemari semua kalangan yang ada di Indonesia.

Lokasi kegiatan dilaksanakan di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo, dilakukan secara bertahap. Tahap pertama dilakukan di Kabupaten Luwu tepatnya di Kecamatan Lamasi. Dan Tahap kedua dilakukan di Kota Palopo tepatnya di Kecamatan Sendana. Waktu pelaksanaan kurang lebih 2 bulan pelaksanaan dan sasarannya adalah semua kalangan terkhusus untuk ibu-ibu rumah tangga yang setiap harinya menyiapkan makanan untuk keluarga di rumahnya.

#### **4. Hasil dan Pembahasan**

Sebagai usaha yang baru akan dibuat di Kabupaten Luwu dan di Kota Palopo tentunya tim harus mampu menganalisa pasar yang kemungkinan terjadi ke depannya, olehnya itu setelah melakukan analisa maka usaha ini mempunyai kekuatan dan kelemahan:

a. Kekuatan

- Masyarakat Luwu dan Palopo sudah familiar tentang sagu
- Memiliki beragam manfaat bagi kesehatan tubuh dan kandungan nilai gizi
- Potensi pasar selalu ada mulai kalangan anak kecil sampai orang dewasa bahkan umum, sehingga usaha ini mempunyai profit.
- Usaha ini merupakan usaha pertama kali berjalan di kabupaten Luwu dan kota Palopo.
- Jenis usaha ini merupakan produksi bahan makanan, sehingga mempunyai daya beli yang tinggi.

b. Kelemahan

Adapun kelemahan dalam pengembangan usaha ini yaitu masih kurangnya pengalaman anggota kelompok dalam bidang ini, serta karena tidak menggunakan bahan pengawet jajanan ini tidak bertahan lama.

c. Kesempatan

Usaha ini mempunyai peluang yang sangat besar karena jenis usaha ini baru pertama kali, kabupaten Luwu dan kota Palopo, bahan dasar serta pembuatannya cukup mudah, serta persaingan pasar yang sangat sedikit.

d. Produk cilok berbahan baku sagu tentunya akan mudah dinikmati masyarakat dengan harga yang terjangkau dibandingkan dengan produk sejenisnya berbahan baku yang berbeda seperti somai, batagor dll.

## **5. Simpulan dan Saran**

Secara umum, masyarakat yang ada di Kabupaten Luwu dan Kota Palopo memiliki respon yang positif terhadap kegiatan pelatihan yang diberikan. Seluruh masyarakat dalam kegiatan memiliki kompetensi penguasaan materi yang baik dan kemauan yang tinggi, interaktif, menarik, dan memberi kesempatan berdiskusi. Hanya saja, beberapa peserta tidak memiliki tingkat kepercayaan berbicara di depan banyak orang, sehingga pada saat pelaksanaan pelatihan kurang lancar. Merujuk saran dan masukan dari masyarakat, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan diharapkan dapat dilaksanakan secara berkala dan berkelanjutan. Oleh karena itu, masyarakat berharap adanya kerjasama dengan pemerintah setempat. Hal ini pun akan ditindaklanjuti oleh peneliti. Pada dasarnya, dalam kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STIE Muhammadiyah Palopo, prodi Ekonomi Pembangunan, Pemerintah Kabupaten Luwu dan Kota Palopo yang telah memberikan kesempatan serta memfasilitasi terselenggaranya kegiatan pengabdian pada masyarakat. Demikian, kegiatan dapat berjalan sesuai dengan target waktu yang ditentukan.

**Daftar Pustaka**

- Ernawati, E., Lakare, H., & Diansari, P. (2018). PERANAN MAKANAN TRADISIONAL BERBAHAN SAGU SEBAGAI ALTERNATIF DALAM PEMENUHAN GIZI MASYARAKAT. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31-40.
- Hayati, N., Purwanto, R., & Kadir, A. W. (2014). Preferensi Masyarakat Terhadap Makanan Berbahan Baku Sagu (Metroxylon Sagu Rottb) Sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat Di Kabupaten Luwu Dan Luwu Utara Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 11(1), 82-90.

**Sumber Internet**

<https://makassar.terkini.id/bola-bola-sagu-palopo-bikin-ketagihan/>