

**PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BERBASIS PANGAN LOKAL DI
KELURAHAN BENPASI KECAMATAN KOTA KEFAMENANU
KABUPATEN TTU**

***TRAINING OF ENTREPRENEURSHIP BASED ON LOCAL FOOD IN
KELURAHAN BENPASI SUB-DISTRICT, KEFAMENANU CITY, TIMOR
TENGAH UTARA DISTRICT***

**Mardit N. Nalle^{1*}, Achmad S.Maulana², Ody W.Matoneng³, Carles Y.A Nalle⁴, Rita
Indrasti⁵**

¹ Dosen Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Timor Kefamenanu

² Dosen Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Timor Kefamenanu

³ Dosen Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Timor Kefamenanu

⁴ Dosen Politeknik Pelayaran Sorong-Papua Barat

⁵ Peneliti Pada Pusat Penelitian Tanaman Pangan dan Perkebunan, Badan Riset dan Inovasi
Nasional

Article History:

Received: 12 Agustus 2022

Revised: 02 September 2022

Accepted: 28 September 2022

Keywords: Entrepreneurship,
Local Food, Training.

Abstract: *Utilization of local raw materials available in the market can be the basis for the development of entrepreneurship training activities at the Gembor Farmer Group in the Benpasi area. In the implementation of this activity, it is done by looking for several people who are members of farmer groups or communities in the area to join in developing these activities. This is done to provide knowledge to the community to take advantage of the existing potential so that the resulting product can be sold at a reasonable price at the consumer level and provide hope for an increase in demand for a product. One form of this entrepreneurship is by training to make some processed products or market snacks such as several kinds of cakes which can later be used for the sales process to consumers. This will have an effect on increasing the community's income if the price is sold in accordance with the costs incurred. This training program is carried out by providing a positive influence on knowledge for the community so that in the future they can also play a role in developing these activities.*

Abstrak

Pemanfaatan bahan baku lokal yang tersedia di pasar dapat menjadi dasar dalam pengembangan kegiatan pelatihan kewirausahaan di Kelompok Tani Gembor di wilayah Benpasi. Dalam pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan mencari beberapa masyarakat baik yang tergabung dalam kelompok tani atau masyarakat di wilayah tersebut untuk bergabung dalam mengembangkan kegiatan tersebut. Hal ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada para masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada sehingga produk yang dihasilkan dapat dijual dengan harga yang layak di tingkat konsumen dan memberikan harapan terhadap peningkatan permintaan akan suatu produk. Salah satu bentuk kewirausahaan ini adalah dengan melatih membuat beberapa produk olahan atau jajanan pasar seperti beberapa macam olahan kue yang nantinya dapat dimanfaatkan untuk proses penjualan kepada konsumen. Hal ini akan memberikan pengaruh terhadap peningkatan pendapatan Masyarakat jika harga tersebut dijual sesuai dengan biaya yang dikeluarkan. Program pelatihan ini dilakukan dengan memberikan pengaruh positif terhadap pengetahuan bagi masyarakat agar kedepannya mereka juga dapat memainkan peranan dalam mengembangkan kegiatan tersebut.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Pangan Lokal, Pelatihan.

PENDAHULUAN

Kelurahan Benpasi merupakan salah satu wilayah dengan potensi terhadap pengembangan kewirausahaan. Hal ini dapat dilihat terdapat beberapa kantor dan dekat dengan pasar sehingga membantu masyarakat dalam mengembangkan kegiatan kewirausahaan tersebut. Potensi ini dengan melihat peluang pasar sehingga masyarakat yang tidak memiliki pekerjaan tetap dapat memanfaatkan produk lokal sehingga mampu memberikan pengaruh terhadap pembentukan kelompok usaha mikro untuk melakukan kegiatan usaha di pasar ataupun di area perumahan mereka. Pembukaan kios dengan produk yang berbeda dapat memberikan harapan besar dalam mengembangkan usaha tersebut. Pengetahuan wirausaha dalam memanfaatkan produk lokal akan menjadi harapan baru dalam mengembangkan usaha baru atau mengembangkan usaha yang sudah ada agar produk yang dihasilkan dapat memberikan pengaruh terhadap pengembangan usaha yang lebih bermanfaat.

Kelompok Tani Gembor merupakan salah satu kelompok tani yang ada di Perkotaan yang akan dijadikan tempat praktek dalam pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. Ketua Kelompok Tani adalah Bapak Thobias Malelak dengan memiliki beberapa anggota kelompok sebanyak 20 orang. Beberapa bentuk kegiatan ini adalah dengan melatih beberapa manfaat produk lokal yang diolah sehingga produk yang diolah tersebut dapat menjadi nilai tambah dan memberikan keuntungan ekonomi bagi kelompok tani tersebut untuk mengembangkan usaha mikro di bidang pangan olahan.

Kelurahan Benpasi adalah wilayah yang pas dalam mengembangkan kegiatan kewirausahaan terutama di tingkat mikro. Hal yang menjadi dasar terhadap kegiatan yang dimaksud adalah bagaimana mereka dapat membuat produk tersebut menjadi produk baru yang diminati oleh konsumen. Masyarakat memerlukan informasi lebih dari manfaat produk pertanian tersebut sehingga mereka dapat mengolah produk tersebut menjadi produk yang memiliki manfaat yang besar untuk konsumen. Program pelatihan yang dimaksud diberikan secara berkala kepada Masyarakat dengan melihat apakah yang sudah dilakukan dan apakah yang belum dilakukan oleh

Masyarakat setelah diberikan pelatihan yang dimaksud.

Program pelatihan pembuatan bahan baku lokal ini dapat dibagi dalam beberapa kategori program pelatihan kewirausahaan dengan program yaitu : Mengidentifikasi jumlah Masyarakat yang tergabung dalam kelompok di Kelurahan Benpasi; mentabulasi beberapa Masyarakat yang benar-benar mengikuti pelatihan yang dimaksud, monitoring apakah mereka sudah mempraktekan setelah diberikan pelatihan, dan memberikan masukan lain bagi Masyarakat ketika mereka menghadapi beberapa permasalahan lain seperti bagaimana mengawetkan makanan Ketika setelah diolah, dan Teknik pengepakan yang baik dan sederhana.

Dari berbagai tawaran dari solusi yang sudah diutarakan maka hal utama adalah memberikan pelatihan kepada Masyarakat yang tergabung dalam kelompok untuk belajar bagaimana mengolah produk yang sangat bermanfaat sehingga dapat memberikan pengaruh terhadap peningkatan nilai tambah dari produk itu sendiri. Hal ini akan menjadi pengetahuan baru bagi Masyarakat sehingga mereka tidak hanya menjual produk dalam bentuk mentah tetapi mereka akan memanfaatkan produk tersebut untuk diolah menjadi produk lain yang memiliki harga jual yang lebih baik Ketika produk tersebut lepas di pasar. Konsep ini sangat mengena bagi Masyarakat karena ada beberapa produk tersebut dibiarkan saja tumbuh dan diketahui manfaat dari produk tersebut.

Solusi ke depan adalah memberikan akses pasar baik secara personal selling ataupun secara online melalui browser yang dituju. Hal ini akan memudahkan mereka dalam melakukan proses



penjualan. Bentuk kegiatan tersebut diharapkan dapat memberikan pengaruh besar terhadap output produk yang memiliki nilai tambah yang baik.

Gambar 1 : Potensi Produk Lokal di Kelompok Tani Gembor Kelurahan Benpasi

Tahapan Kegiatan tersebut dimulai dengan mensurvei Kelompok Tani yang ada di Kelurahan Benpasi Kecamatan Kota Kefamenanu. Setelah itu ditetapkan Kelompok Tani Gembor sebagai tempat untuk melaksanakan kegiatan Pelatihan Kewirausahaan dengan penentuan jumlah anggota sebanyak 25 orang dan diikuti oleh Kelompok Tani Nunu Naek dengan jumlah anggota Kelompok sebanyak 22 orang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Wilayah Kelurahan Benpasi di Kelompok Tani Gembor



Gambar 2 : Kegiatan Pengolahan Bahan Baku Lokal di Kelurahan Benpasi

Proses pelatihan pembuatan bahan baku lokal ini dapat dilakukan oleh para Anggota Kelompok Tani Gembor dan Kelompok Tani Nunu Nae'k untuk melakukan proses pengolahan bahan baku untuk menjadi produk Kue olahan sebagai produk pelatihan. Hal ini akan menjadi salah satu upaya untuk memberdayakan anggota kelompok untuk lebih kreatif dan inovatif untuk mengolah produk pertanian di Lahan mereka menjadi produk baru yang memiliki nilai tambah yang positif. Kelompok Tani Gembor dibentuk pada tahun 2010 dengan ketua Pak Thobias Malelak memiliki anggota 22 orang dengan mengembangkan usaha pertanian seperti budidaya tanaman Hortikultura seperti Tomat, Lombok, Sayur Kangkung, Sayur Sawi dan Sayur Bayam, Melon, dan Ketimun.

Pengabdian berbasis bahan baku lokal di Kelompok Tani Gembor Kelurahan Benpasi merupakan rangkaian dari tahapan-tahapan perencanaan dan pelaksanaan kegiatan sebagai untuk mendapatkan hasil yang bermanfaat seperti pemberdayaan ini dapat dilaksanakan secara berkesinambungan. Hal ini dapat dilihat dengan berbagai pembuatan bahan baku lokal akan Pendekatan yang dilakukan dalam menjawab permasalahan seperti :

1. Survei lokasi yaitu melihat potensi dan kendala yang ada seperti Permasalahan Masyarakat di Kelurahan Benpasi.
2. Identifikasi terhadap masing-masing Masyarakat yang dapat dijadikan contoh pelatihan kewirausahaan yang dimaksud.
3. Pelatihan terhadap setiap kelompok tani di Kelurahan Benpasi untuk menjawab permasalahan tersebut untuk meningkatkan produksi pertanian di Kelurahan Benpasi.
4. Penyuluhan dan pelatihan tentang manajemen pemeliharaan dan perawatan terhadap tanaman agar dapat dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut
5. Monitoring dan Evaluasi terhadap kegiatan yang dimaksud dalam upaya peningkatan kegiatan pengabdian yang dimaksud.

METODE

Wickham (2004) juga menyatakan bahwa wirausaha memiliki beberapa tugas atau aktivitas, antara lain memiliki organisasi-organisasi, mendirikan organisasiorganisasi baru, membawa inovasi-inovasi kepada pasar, melakukan identifikasi peluang pasar, mengaplikasikan keahlian, menyediakan atau menyajikan kepemimpinan, dan melakukan tugas sebagai pengelola. Selain itu wirausaha juga memiliki peranan, antara lain menggabungkan faktor-faktor ekonomi, menyediakan efisiensi pasar, menerima risiko, memaksimumkan pengembalian investor, dan melakukan proses informasi pasar.

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) UNIMOR memberikan solusi dalam menjawab permasalahan yang ada pada kelompok tani Kelurahan Benpasi. Metode pelaksanaan kegiatan yang dimaksud adalah secara *purposive* yaitu penentuan secara sengaja dari Kelompok Tani Gembor Kelurahan Benpasi yang akan menjadi sasaran dalam kegiatan pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. Kelompok Tani Gembor merupakan salah satu tempat untuk dijadikan program pelatihan kewirausahaan yang dimaksud. Program ini akan memberikan pengetahuan dan skill dari petani untuk memanfaatkan produk lokal yang nantinya dapat dijual sehingga dapat memberikan kenaikan pendapatan wirausaha kelompok tani Gembor.

Pendekatan yang dilakukan dalam menjawab permasalahan seperti :

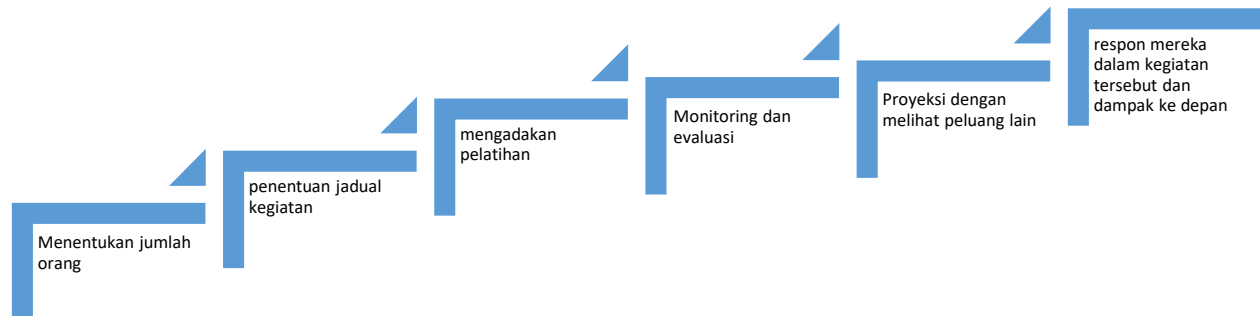
6. Survei lokasi yaitu melihat potensi dan kendala yang ada seperti Permasalahan Masyarakat di Kelurahan Benpasi.
7. Identifikasi terhadap masing-masing Masyarakat yang dapat dijadikan contoh pelatihan kewirausahaan yang dimaksud.
8. Pelatihan terhadap setiap kelompok tani di Kelurahan Benpasi untuk menjawab permasalahan tersebut untuk meningkatkan produksi pertanian di Kelurahan Benpasi.
9. Penyuluhan dan pelatihan tentang manajemen pemeliharaan dan perawatan terhadap tanaman agar dapat dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut
10. Monitoring dan Evaluasi terhadap kegiatan yang dimaksud dalam upaya peningkatan kegiatan pengabdian yang dimaksud.

Tahapan metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian LPPM UNIMOR melalui pendekatan partisipatif antara Dosen dan kelompok Tani Mitra di Kelurahan Benpasi yaitu :

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan kewirausahaan yang dimaksud adalah

- a. Alat
Mixer, Kompor, Panci, Piring, Gelas, Sendok, Dandang, Blender, Alat Mol Daging, Lumpang,
- b. Bahan-bahan
Gula Pasir, Mentega, Terigu, Tepung Beras, Tepung Ketang, Emulsi, Jagung, Ubi Kayu atau Ubi Jalar, Vanili, Emulsi dan lain-lain.

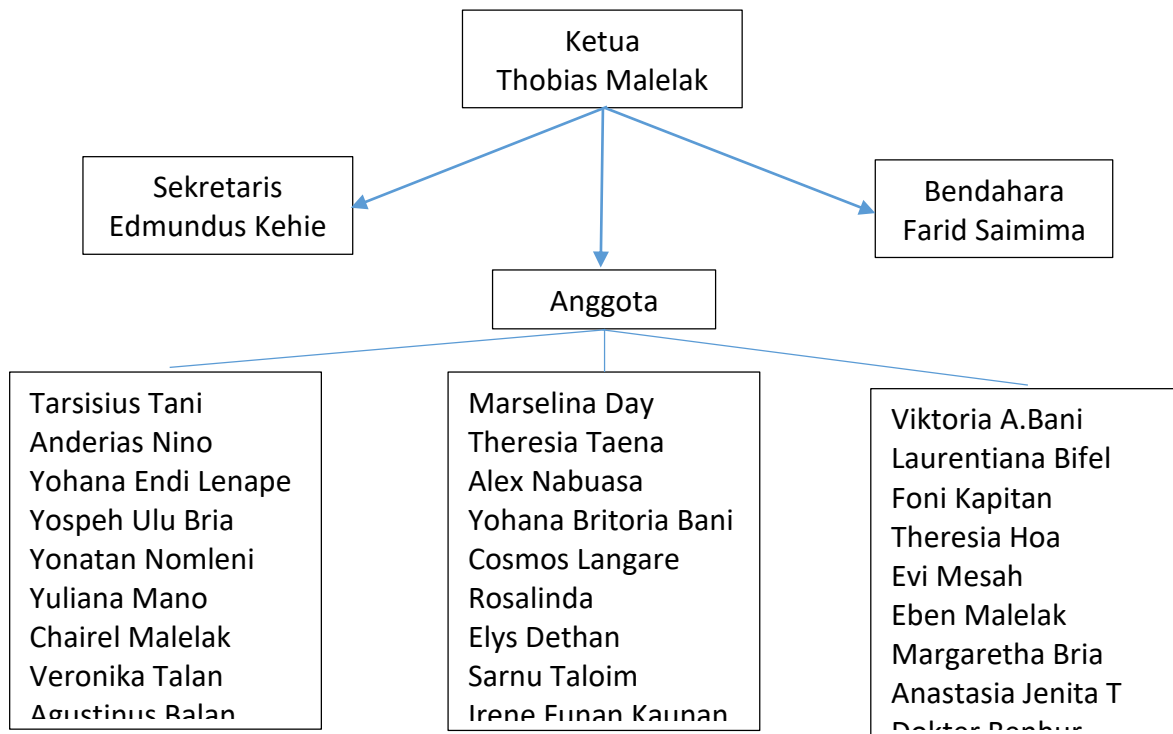
Tahapan-tahapan yang akan dilakukan dalam mengembangkan kegiatan kewirausahaan yang dimaksud dari kegiatan Pelatihan Kewirausahaan bahan baku lokal adalah sebagai berikut :



Gambar 3: Tahapan Penentuan Pelatihan Kewirausahaan di Kelompok Tani Gembor

Tahapan Kegiatan tersebut dimulai dengan mensurvei Kelompok Tani yang ada di Kelurahan Benpasi Kecamatan Kota Kefamenanu. Setelah itu ditetapkan Kelompok Tani Gembor sebagai tempat untuk melaksanakan kegiatan Pelatihan Kewirausahaan dengan penentuan jumlah anggota sebanyak 25 orang dan diikuti oleh Kelompok Tani Nunu Naek dengan jumlah anggota Kelompok sebanyak 22 orang. Penentuan Jadwal Kegiatan dimulai Tanggal 1 Agustus selama 3 hari selama kegiatan pelatihan berlangsung sedangkan pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan selama tiga bulan dari bulan Juli hingga September 2022. Pada kegiatan pelatihan ini akan menjadi proses yang tepat karena akan ada kunjungan dari Bapak Gubernur Pak Viktor Laiskodat untuk melihat seberapa aktif para Kelompok Tani yang ada di Kelurahan Benpasi Kecamatan Kota Kefamenanu. Hal ini menjadi peluang bagi anggota Kelompok Tani yang ada baik Kelompok Tani Gembor maupun kelompok tani yang lain untuk mengembangkan pangan lokal yang disediakan. Para kelompok tani sudah mempersiapkan produk pertanian maupun produk olahan yang mereka usahakan untuk dipamerkan. Kondisi ini akan memberikan banyak manfaat untuk meningkatkan pendapatan petani yang ada di kelurahan tersebut. Monitoring dari program ini sangat diperlukan untuk melihat apakah petani dalam lingkungan kelompok tani gembor sudah menerapkan hasil pelatihan dan dapat mengeksekusi untuk melakukan proses penjualan. Program pengembangan bahan baku lokal ini akan memberikan nilai tambah bagi produk dimana produk ini akan memberikan peluang dalam mengembangkan usaha mikro dari hasil olahan pangan lokal. Nilai pangan lokal ini harus ditangkap oleh para petani untuk mengembangkan usaha tersebut mengingat tidak semua produk yang dijual ada dalam program pelatihan. Hal ini dapat dilihat dari banyak produk olahan yang dijual tapi belum banyak variasi yang ada di pasar sehingga para petani dapat memanfaatkan peluang untuk mengembangkan usaha tersebut.

Struktur organisasi dari Kelompok Tani Gembor diketuai Oleh Pak Thobias Malelak dengan jumlah anggota sebanyak 25 orang dengan Nama-Nama sebagai berikut :



Gambar 4: Struktur Organisasi Kelompok Tani Gembor

Tahapan-tahapan dari kegiatan ini akan dilakukan secara berkelanjutan untuk melihat sejauh mana pemahaman Para Petani ketika diberikan pelatihan tersebut dan bagaimana mereka dapat mempraktekan langsung dengan mengolah bahan baku yang ada di lingkungan pekarangan mereka menjadi produk baru yang memiliki nilai tambah. Perlunya monitoring terhadap kegiatan ini untuk melihat sejauh mana Masyarakat melihat bahwa program ini bermanfaat bagi mereka sehingga mereka dapat mengembangkan usaha mereka tidak di bidang pertanian berskala usahatani saja melainkan dapat meningkatkan hasil produk untuk meningkatkan skala ekonomi dalam jangka panjang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap pelaksanaan kegiatan Pelatihan kewirausahaan dengan memberikan metode pelatihan yaitu membuat tiga macam pangan olahan seperti Gethuk Lindri, Kelepon dan Donat Kentang dengan cara yang berbeda-beda. Tahapan pembuatan Kelepon dapat dilakukan sebagai berikut :

Bahan-bahan yang digunakan yaitu

Bahan	Takaran
Tepung Ketan	750 gram
Tepung Beras	200 gram
Daun Pandan	5 lembar
Duan Suji	20 lembar
Gula Lempeng	20 lempeng
Kelapa Setengah Muda	5 buah
Air	100 milliliter

Cara pembuatan Gethuk Lindri adalah sebagai berikut :

1. Cuci daun pandan dan daun suji sampai bersih lalu dimasukan ke dalam lumpang untuk ditumbuk hingga memar. Kemudian hasil tumbukan daun pandan dan daun suji diletakan ke dandang untuk ditaruh air ke dalam dandang yang berisi daun tersebut. Kemudian Saring ke dalam gelas menggunakan saringan halus untuk memisahkan ampas daun suji dan daun pandan untuk mendapatkan ekstraksi warna hijau yang lebih bersih.
2. Persiapan gula lempeng dan Kelapa dimana Gula Lempeng diiris atau dipecah menjadi bagian yang lebih kecil untuk menjadi bahan isi kelepon. Kelapa diparut kemudian dicampur dengan garam sedikit lalu kukus menggunakan dandang agar kelapa tetap awet dan tidak mudah rusak
3. Adonan kelepon dapat dibuat dengan mencampurkan Tepung Ketan dan Tepung beras di dalam dandang lalu masukan air ekstraksi daun pandan dan daun suji ke dalam adonan tadi hingga adonan tersebut kalis atau tidak terlalu lembek.
4. Setelah adonan tersebut kalis maka kita melakukan pembolaan kelepon seusai dengan ukuran lalu masukan gula lempeng di dalam adonan lalu dibola lagi hingga adonan tersebut menutupi gula lempeng yang ditaruh sebagai bahan isi kelepon.
5. Setelah pembolaan selesai, maka dilakukan persiapan perebusan dimana air didihkan sebanyak 2 gayung untuk merebus kelepon. Proses perebusan dilakukan ketika air mendidih sehingga proses pemasakan kelepon akan lebih cepat. Hasil pemasakan kelepon akan terlihat ketika adonan kelepon yang direbus mengapung di atas air sehingga adonan kelepon tersebut dapat ditaruh ke dalam dandang yang berisi kelapa yang sdah dikukus.
6. Setelah kelepon sudah ditabur dengan air maka kelepon tersebut dikemas dalam sebuah pembungkus Mikha lalu ditutup dengan staples.

Pada proses pembuatan kelepon ini kita mendapatkan 60 butir kelepon untuk dilakukan proses penjualan. Harga kelepon dalam 1 mikha berisi enam buah sehingga kelepon ini dijual dengan Rp 15.000,-. Per mikha. Proses penjualan ini dilakukan untuk menganalisis seberapa besar hasil kelepon yang diperoleh ketika dijual. Sehingga jika laku semua maka Penerimaan dari hasil jualan tadi Rp 150.000,-. Sehingga jika Pengeluaran dari pembelian bahan adalah Rp 95.000 maka didapatkan keuntungan bersih sebesar Rp 55.000,- per sekali pembuatan. Usaha ini masih dirasakan menguntungkan jika proses pembuatan dilakukan secara berkelanjutan sehingga pendapatan bersih yang diperoleh oleh petani bisa dialokasikan buat pembelian input produksi yang lain.

Untuk proses pelatihan kedua yaitu pembuatan gethuk lindri. Proses pembuatan gethuk lindri ini menggunakan beberapa bahan sebagai berikut

Bahan	Takaran
Ubi	5 kumpul
Kelapa	3 buah
Daun Pandan	5 lembar
Duan Suji	20 lembar
Gula Lempeng	20 lempeng
Mentega Blue Band	3 bungkus

Cara pembuatan Gethuk Lindri adalah sebagai berikut :

1. Kupas ubi kayu lalu cuci hingga bersih lalu dipotong menjadi tiga atau empat bagian.
2. Setelah ubi dikupas maka ubi dikukus di dalam panci yang sudah direbus airnya hingga mendidih lalu ubi tersebut dikukus hingga matang.
3. Setelah matang ubi tersebut dipindahkan ke dalam dandang untuk dilakukan proses penghalusan. Proses penghalusan ini dilakukan dengan menumbuk ubi yang sudah matang di dalam lumping sehingga ubi tersebut menjadi adonan yang halus.
4. Setelah adonan ubi terjadi maka ubi tersebut dicampurkan dengan mentega atau margarin sampai adonan tersebut tercampur rata.
5. Setelah tercampur rata maka adonan tersebut digiling ke dalam mol daging hingga membentuk adonan seperti Mie lalu dipotong adonan tersebut sesuai dengan besarnya. Setelah itu Gethuk Lindri ditabur kelapa sebagai Bahan hiasan atau caramel dari gula merah untuk dimakan.

Pada proses pembuatan Gethuk Lindri ini, kita mendapatkan sekitar 300 potongan gethuk lindri. Jika Gethuk lindri ini dimasukan ke dalam mikha denga nisi 6 maka didapatkan 50 mikha. Jika dalam 1 Mikha dijual dengan harga Rp 15.000 maka penerimaan kotor yang didapatkan sebesar Rp 750.000. Sementara biaya pengeluaran dari pembuatan Gethuk Lindri ini sebesar Rp 100.000 maka akan didapatkan keuntunga bersih Rp 650.000,-. Asumsi perhitungan ini jika semua laku terjual.

Cara pembuatan Donat Kentang adalah sebagai berikut :

Bahan	Takaran
Tepung Protein Tinggi	1 kg
Fermipan	1 bungkus
Mentega Blue Band	250 gram (2 bungkus)
Telur	1 butir
Gula	8 sendok
Air	Secukupnya
Kentang	2 buah
Pelembut Donat	secukupnya
Minyak Goreng	2 liter
Gula halus	1 kg
Meisis	1 bungkus

Cara pembuatan donat dapat dilakukan sebagai berikut :

1. Persiapan bahan-bahan dimana Tepung terigu, gula, fermipam, telur, Pelembut Donat dan Mentega dicampur dalam Dandang.
2. Kemudian adonan tersebut dicampur dengan air matang hingga adonan tersebut terasa kalis.
3. Setelah kalis maka adonan ini akan ditutup dengan kain serbet yang sudah dibasahi lalu ditutup ke dalam adonan donat yang tercampur kurang lebih 1,5 jam hingga adonan tersebut mengembang.
4. Setelah mengembang maka adonan tersebut siap untuk dibola sesuai dengan ukurannya dan didiamkan selama 30 menit agar adonan tersebut mengembang.
5. Setelah siapkan minyak goreng ke dalam wajan untuk dilakukan proses penggorengan
6. Adonan yang mau digoreng di lubangi bagian tengah agar membentuk donat untuk digoreng hingga matang.
7. Setelah matang adonan tersebut bisa ditaruh gula halus maupun meisis

Hasil pengolahan bahan baku lokal dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 5. Hasil Pelatihan Pengolahan Bahan Baku Lokal Kelompok Tani Gembor

Dalam proses pembuatan donat Kentang maka biaya yang dikeluarkan mencapai Rp 110.000,- dan kue donat kentang yang dihasilkan adalah 60 donat. Jika Harga Donat dijual dengan Rp 2.000 maka penerimaan kotor sebesar Rp 120.000 dan keuntungan bersih yang didapatkan Rp 10.000,-. Hal ini menunjukkan proses pembuatan Donat Kentang mengeluarkan biaya yang lebih besar daripada Kelepon dan Gethuk Lindri

Kegiatan Partisipasi dan Penyuluhan dari masyarakat yaitu dengan melihat seberapa besar hasil produksi yang dihasilkan dalam penggunaan faktor produksi sehingga menghasilkan produk yang memiliki standar yang lebih baik dalam penggunaan. Hasil produksi ini dapat dipakai dengan mengembangkan hasil yang dipakai untuk meningkatkan kualitas yang dimaksud untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

Program selanjutnya yaitu produk yang dibuat akan dievaluasi dengan memberikan kesempatan kepada para peserta kelompok tani untuk mencicipi kue tersebut dan memberikan tanggapan terhadap kelebihan dan kekurangan dari Pelatihan Bahan Baku Lokal yang dibuat. Hal ini menjadi pertimbangan apakah produk tersebut layak untuk dijual atau tidak. Program kegiatan penjualan kelepon, gethuk lindri, maupun aneka pangan lokal lain akan dipasarkan saat pameran mini baik tanggal 1 Agustus 2022 dimana ada kunjungan kerja Pak Gubernur Viktor B Laiskodat untuk melihat kinerja dari Kelompok Tani di Kelurahan Benpasi. Hal ini menjadi harapan bagi kelompok tani untuk mempromosikan pangan lokal yang sudah mereka pelajari sehingga akan memberikan manfaat untuk meningkatkan pendapatan Petani kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 4



Gambar 4. Produk Pangan Lokal dalam Ajang Pameran

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Pangan Lokal di Kelurahan Benpasi Kecamatan Kota Kefamenanu yaitu memberikan pengetahuan bagi petani untuk mengelola pangan lokal agar produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah produk. Selain itu memberikan edukasi kepada para petani agar terus mencari informasi mengenai jenis tanaman yang bermanfaat untuk dibudidayakan sehingga dalam proses pengolahan bahan mentah menjadi bahan setengah jadi dan barang jadi memiliki value-added yang lebih baik.

Saran dari kegiatan pelatihan ini adalah perlunya berbagai keterlibatan dan kerja sama dengan para penyuluh untuk saling bekerja sama untuk memberikan informasi secara berkala kepada para mengenai mengenai produk yang lagi trend di pasar dan memberikan pelatihan terus-menerus untuk meningkatkan skill petani dalam mengelola produk lokal. Selain itu peran Pemerintah daerah dalam memberikan ruang gerak yang besar dan fasilitas tempat dan alat pendukung untuk para petani sehingga mereka dapat memanfaatkan potensi terhadap pengembangan bahan baku lokal untuk dipasarkan. Hal ini menjadi penting untuk meningkatkan keanekaragaman pangan lokal yang tersedia di Kabupaten Timor Tengah Utara menjadi produk baru yang lebih bermanfaat. Hal ini akan meningkatkan pendapatan petani dan peningkatan lapangan kerja bagi para wirausaha baru yang ingin berpartisipasi aktif untuk meningkatkan lapangan kerja di sektor kewirausahaan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih ini ditujukan kepa Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Timor yang telah mendanai dalam kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat Tahun Anggaran 2022.

DAFTAR REFERENSI

Birkinsaw J. 2000. *Entrepreneurship in The Global Firm*. London (GB): SAGE Publications Ltd.

BPS. 2022. *Timor Tengah Utara dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten TTU.

Casson M, Yeung B, Basu A, Wadson N. 2006. *The Oxford Handbook of Entrepreneurship*. New York (US): Oxford University Press.

Hisrich, R. D., Michael P. Peter. 1992. *Entrepreneurship: Starting, Developing, and Managing a New Enterprise* 2nd ed. Illinois (US): Richard D. Irwin, Inc. Idrus M. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif Edisi Kedua*. Yogyakarta (ID): PT. Gelora Aksara Pratama.

Longenecker, Justin G. Moore, Calos W. Petty, J. William. 1994. *Small Business Management: An Entrepreneurial Emphasis* 9th ed. Cincinnati (US): SouthWestern Publishing Co.

Prahalad, C.K. Krishnan, M.S. *New Age Of Innovation. Driving Co-Created Value Through Global Networks*. Mc Graw Hill Companies. 2008. United States Of America.

Tapscott, Don dan D. Williams, Anthony. *Wicinomiscs Kolaborasi Global Berbasis Web Bagi Bisnis Masa Depan*. PT Bhuana Ilmu Populer. 2007. Jakarta.

Stephen P. Robbins adalah penulis dari *Organizational Behavior*, dan *Managing Today*. Menerima gelar PhD dari University of Arizona, dan telah menghabiskan sebagian besar hidupnya untuk menulis buku. Buku-bukunya saat ini digunakan di lebih dari 800 perguruan tinggi dan universitas di AS.

Suharyadi, Nugroho A, SK Purwanto, Faturohman M. 2007. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Jakarta (ID): Penerbit Salemba Empat.

Wickham PA. 2004. *Strategic Entrepreneurship* 3th ed. Essex (GB): Pearson Education Limited.

Zimerrer TW. 2004. *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management* 3rd ed. New Jersey (US): Person Education, Inc.