

Training of the Making of Jawawut Diamonds and Its Packaging in Kabupaten Kepulauan Selayar

Pelatihan Pembuatan Wajik Jawawut Beserta Pengemasannya Di Kabupaten Kepulauan Selayar

Husnaeni, Rustam*, Djalil, Makkatenni, Ranak Lince, & Kusmaladewi

Universitas Terbuka UPBJJ-UT Makassar, Jl. Monginsidi Baru No.7, Maricaya Baru, Kota Makassar, 90142, Indonesia

Abstract

The training on making diamonds from raw materials of Jawawut is based on the abundant production of Jawawut in this area and is used as bird feed. A small portion is traditionally processed as a snack that cannot last long. This training aims to provide knowledge, understanding and skills to the people of the Selayar Islands to process Jawawut raw materials become diamond-jawawut that last a long time so that they become people's food and can support the community's economy. This training was carried out for 3 (three) consecutive months, starting from June – August 2020, the participants of this training were 22 people, consisting of the Village Head, and staff, PKK members, entrepreneurs in the Selayar Islands Regency. Participants are very enthusiastic about participating in the training, the results obtained by participants have understood, mastered and skilled in processing millet raw materials into diamonds that can last a long time as a source of additional income, can also be consumed by the local community and used as gifts for tourists both locally and abroad.

Abstrak

Pelatihan pembuatan wajik dari bahan baku jawawut dilandasi oleh produksi jawawut di daerah ini melimpah dan dimanfaatkan sebagai pakan burung, Sebagian kecil diolah secara tradisional sebagai panganan yang tidak dapat bertahan lama. Olehnya itu pelatihan ini bertujuan untuk memberi pengetahuan, pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat kepulauan selayar mengolah bahan baku jawawut menjadi wajik-jawawut yang bertahan lama sehingga menjadi bahan pangan masyarakat dan dapat menjadi penopang perekonomian masyarakat. Pelatihan ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan berturut-turut, dimulai Juni – Agustus 2020, peserta pelatihan ini sebanyak 22 orang, yang terdiri dari Kepala Desa, dan staf, anggota PKK, pengusaha di Kabupaten Kepulauan Selayar. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan, hasil yang diperoleh peserta telah memahami, menguasai serta terampil mengolah bahan baku jawawut menjadi wajik yang dapat bertahan lama sebagai sumber penghasilan tambahan, juga dapat dikonsumsi oleh masyarakat setempat dan dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan baik lokal maupun manca negara.

Keywords: wajik, jawawu, kepulauan selayar, peningkatan penghasilan

1. Pendahuluan

Jawawut, Jewawut, atau Sekoi merupakan salah satu tanaman pangan yang masuk ke dalam golongan rerumputan. Jawawut biasanya tumbuh di daerah semi kering dengan masa pertumbuhan 3-4 bulan, bahkan pada tanah berpasir hingga tanah liat yang padat, jawawut tetap tumbuh pada tanah miskin hara atau tanah pinggiran (Alamendah's Blog, 2015). Nama resmi tanaman ini di Indonesia (dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia) adalah jawawut, namun di Sulawesi Selatan dikenal dengan nama "battang" atau "banne". Jenis tanaman ini dapat tumbuh di daerah dengan curah hujan rendah seperti halnya di kabupaten Kepulauan Selayar. Jawawut dahulu pernah menjadi makanan pokok, namun setelah padi dikenal luas maka jawawut semakin terlupakan. Nutrisi yang terkandung pada jawawut lebih

* Corresponding author:

E-mail address: rustam@ecampus.ut.ac.id

tinggi dibanding padi, bahkan kandungan gizinya tiga hingga lima kali lebih tinggi dibanding beras. Menurut Kementerian Pertanian Indonesia, jawawut mengandung karbohidrat 84,2% dan protein sebesar 10,7%, lemak sebesar 3,3%, dan serat sebesar 1,4% (Febriyanti & Suparti, 2019). Selain itu, dilansir dari jurnal *Field Crop Research* Volume 124 dan juga *Internasional Journal Of computer Application* Volume 87 No. 3, jawawut memiliki kandungan mineral seperti kalsium, besi, magnesium, fosfor, seng, kalium, vitamin C, B1, dan B2. (Alamendah, 2015)

Tanaman Jawawut banyak tumbuh di Desa Barat Lambongan Kecamatan Bontomatene berjarak 146 km dari Kota Makassar ke arah selatan dan ini merupakan salah satu desa yang masyarakatnya masih membudidayakan tanaman jawawut. Kehidupan masyarakat di desa Barat Lambongan kecamatan Bontomatene kabupaten Kepulauan Selayar, memanfaatkan jawawut sebagai pangan burung, dan ada pula yang mengolah hasil tanaman jawawut menjadi wajik atau Haje-Banne (dalam bahasa Selayar) secara tradisional dan belum dapat bertahan lama, wajik jawawu ini juga menjadi makanan khas daerah Selayar. Penganan yang berbahan dasar jawawut, gula aren, kenari, garam, dan santan ini diolah menjadi wajik. Semua bahan pembuatan penganan wajik atau haje ini merupakan hasil dari sumber daya alam yang ada di lingkungan desa Barat Lambongan. (BPS Selayar, 2015)

Mengingat kandungan nutrisi jawawut yang begitu tinggi maka Jawawut ini perlu mendapat perhatian yang serius, pengolahan Jawawut sebagai bahan pangan perlu mendapatkan sentuhan teknologi sehingga menjadi bahan baku pangan yang dapat bernilai jual tinggi. Untuk itu diperlukan suatu usaha kreatif yang dapat mengubah produk olahan jawawut ini menjadi lebih tahan lama serta dapat dikemas secara menarik dan elegan. Dengan demikian, tentunya akan banyak wisatawan yang tertarik serta berminat membeli wajik-jawawut atau haje-banne agar kehidupan masyarakat Bontomatene, dan kehidupan masyarakat kepulauan selayar pada umumnya menjadi lebih baik dan makmur. Oleh karena itu, tim abdimas dosen Universitas Terbuka UPBJJ-Makassar menawarkan kepada kelompok PKK desa Barat Lambongan kecamatan Bontomatene kabupaten Kepulauan Selayar untuk melakukan pembuatan wajik-jawawut atau haje-banne yang dapat bertahan lama dan dengan pengemasan yang lebih menarik dan elegan, agar dapat meningkatkan daya jual dan tentunya dapat meningkatkan penghasilan keluarga pada khususnya dan dapat menambah kesejahteraan masyarakat setempat pada umumnya.

Bentuk pemberdayaan masyarakat khususnya anggota PKK di desa Barat Lambongan yang dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Terbuka UPBJJ-Makassar yaitu memberikan pelatihan pembuatan wajik-jawawut yang dapat bertahan lama serta pengemasannya yang menarik dan elegan. Untuk itu PKM ini diberi judul Pembuatan Wajik Jawawut Beserta Pengemasannya Di Kabupaten Kepulauan Selayar.

2. Metode

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi ceramah, demonstrasi, prektek, unjuk kerja. Mekanisme pelaksanaan pelatihan adalah (1) pengenalan peserta, (2) pengungkapan harapan, (3) kontrak belajar, (4) Konsepsi pembuatan wajik sebagai suatu usaha, (5) pengolahan bahan wajik, (6) pembuatan wajik, (7) Analisa usaha wajik.

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan **Perkenalan peserta** berupa Kontrak Belajar Peserta dan seluruh yang terlibat dalam pelatihan (peserta, pelatih, panitia, supporting, team abdimas) dapat saling mengenal dan mulai membangun suasana keakraban satu sama lain, pengenalan ini diharapkan tercipta suasana yang santai, nyaman, terbuka, bebas dari beban tugas dan beban masalah lapangan. Dilanjutkan dengan **Pengungkapan Harapan** Mengungkapkan seluruh perasaan dan harapannya selama proses pelatihan berlangsung yang mungkin dapat diwujudkan dalam pelatihan dan harapan yang bisa direalisasikan pada kesempatan lain.

Selanjutnya **Kontrak Belajar** agar peserta dapat memahami alur dan metodologi pelatihan, peserta memiliki komitmen untuk mengikuti seluruh proses pelatihan sesuai yang telah direncanakan, dan Terstruktur tata tertib dan jadwal belajar yang akan mendukung kelancaran proses pelatihan pembuatan wajik dan pengemasannya. Dilanjutkan dengan kegiatan **Konsepsi pembuatan wajik yang tahan lama sebagai suatu usaha**, kegiatan ini agar peserta mampu memahami konsep dan tujuan tentang pembuatan hasil usaha wajik.

Pelatihan ini juga meliputi **Pengolahan bahan wajik**, kegiatan ini fokus pada keterampilan peserta PKM yaitu anggota PKK Desa Barat lambongan Kec. Bontomatene Kab. Kepulauan Selayar dalam mengolah bahan baku wajik jawawut agar dapat tahan lama. Selanjutnya dilanjutkan pada inti pelatihan yaitu **Pembuatan wajik dan cara pengemasannya** kegiatan ini agar peserta terampil dalam pembuatan wajik serta pengemasannya sehingga bernilai jual dan laku di pasaran.

Agar peserta pelatihan memahami manfaat pembuatan wajik ini maka peserta pelatihan ini juga dibekali dengan pengetahuan **Analisa usaha wajik** sehingga usaha ini terus dapat di lestarikan dan menjadi salah satu sumber perekonomian masyarakat.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan wajik dari bahan baku jawawut atau haje-banne beserta pengemasannya ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan berturut-turut, dimulai Juni – Agustus 2020 Pihak yang terlibat pada pelatihan ini sebanyak 22 orang. Peserta tersebut terdiri dari Kepala Desa dan staf, anggota PKK, pengrajin Wajik Jawawut Kabupaten Kepulauan Selayar.



Gambar 1. Pengukuran Bahan Pembuatan Wajik oleh Peserta Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan berlangsung sangat kondusif, para peserta sangat antusias mengikuti materi pelatihan, para ibu-ibu anggota PKK sangat bersemangat mengikuti pelatihan, karena produksi wajik ini sangat diharapkan dapat menopang perekonomian keluarga, manakala diproduksi dengan kemasan yang bernilai jual tinggi dan wajiknya dapat lebih bertahan untuk beberapa hari kedepan. Penambahan daya tahan ini tentunya akan menambah penghasilan para anggota PKK pengrajin wajik karena dengan memproduksi wajik lebih banyak sekali membuat tentunya akan mengurangi ongkos produksi yang akhirnya dapat menambah keuntungan.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Wajik

Hasil yang diperoleh diukur untuk aspek (1) Pengetahuan yang diperoleh setelah kegiatan, (2) Keterampilan yang diperoleh, (3) Antusiasme terhadap PKM, (4) Partisipasi Mitra terhadap PKM, (5) Perilaku Mitra Saat PKM, (6) Keaktifan Mitra Saat PKM, (7) Tingkat Pemahaman Mitra Setelah PKM. Skor semua aspek yang diukur sangat mengembirakan karena pada umumnya berada pada kategori sangat baik dan baik. Informasi lebih lengkap disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Distribusi pemahaman dan keterampilan Peserta Pelatihan

Pernyataan	Sangat Baik	Baik	Tidak Baik	Sangat Tidak baik
Pengetahuan yang diperoleh setelah kegiatan	22	0	0	0
Keterampilan yang diperoleh	18	4	0	0
Antusiasme thd PKM	18	4	0	0
Partisipasi Mitra thd PKM	16	6	0	0
Perilaku Mitra Saat PKM	18	4	0	0
Keaktifan Mitra Saat PKM	20	2	0	0
Tingkat Pemahaman Mitra Setelah PKM	20	2	0	0



Gambar 3. Produk Wajik

Wajik Jawawut Penganan yang berbahan dasar jawawut, gula aren, kenari, garam, dan santan ini diolah menjadi wajik atau haje kemudian dijual di area penyeberangan di desa Barat Lambongan. Semua bahan pembuatan penganan wajik atau haje ini merupakan hasil dari sumber daya alam yang ada di lingkungan desa Barat Lambongan. Hasil produksi wajik Jawawut anggota PKK desa barat Jambongan telah dikemas dalam kemasan yang sudah layak jual. Harapannya wajik Jawawut semakin dikenal oleh masyarakat Sulawesi selatan, dan masyarakat Indonesia pada umumnya.

4. Kesimpulan

Pelaksanaan pelatihan ini berjalan sesuai yang diharapkan, peserta pelatihan mengikuti dengan semangat dan tekun. Hasil yang diperoleh peserta pelatihan terampil mengolah bahan jawawut menjadi penganan yang dinamakan wajik Jawawut yang dapat bertahan cukup lama dan mengemasnya dalam kemasan yang layak jual.

References

- Alamendah. (2015, Juli 22). *jewawut-tanaman-pangan-yang-terabaikan*. Retrieved from alamendah's blog: <https://alamendah.org/2015/07/22/jewawut-tanaman-pangan-yang-terabaikan/>
- BPS Selayar. (2015). *Kepulauan selayar dalam angka*. Benteng: Badan Pusat Statistik Kabupaten Selayar.

- Febriyanti, D., & Suparti, S. (2019). Biji Jawawut Dan Beras Merah Sebagai Media Alternatif Bibit F1 Jamur Tiram Dan Jamur Kuping. *Prosiding SNPBS (Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek) Ke-4*.
- Redaksi Palopopos, (2022, Juni 19). Dosen Universitas Terbuka Makassar Melaksanakan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Produksi Wajik Jawawut di Selayar. *Redaksi Palopopos - Pendidikan*. Retrieved from PALOPOPOS.FAJAR.CO.ID, MAKASSAR: <https://palopopos.fajar.co.id/2022/06/19/dosen-universitas-terbuka-makassar-melaksanakan-program-pengabdian-kepada-masyarakat-produksi-wajik-jawawut-di-selayar/>
- Estiasih, T. (2015, Agustus 08). *Teknik Penulisan Artikel Ilmiah Abdimas dan TTG*. Retrieved from [lppm.ub.ac.id/: https://lppm.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/08/Teknik-Penulisan-Artikel-Ilmiah-Abdimas-dan-TTG.pdf](https://lppm.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/08/Teknik-Penulisan-Artikel-Ilmiah-Abdimas-dan-TTG.pdf)