

OPTIMALISASI KETAHANAN PANGAN MELALUI PENGELOLAAN TALAS DAN IKAN LOKAL DI DESA AIK BUKAQ, BATUKLIANG UTARA, LOMBOK TENGAH

Optimizing Food Security Through The Management Of Talas And Local Fish In The Village Of Aik Bukaq, North Batukliang, Central Lombok

Dhanu Fanreza*, Ratria Hardiyaningrum, Nunung Suciana, Cici Aulia Fitriani, M. Ilam Saputra, Fitria Jodi, Bintang Rizki, Natha Aspasa, Niza Isfiyana, M. Habibillah Jamil

Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel

Korespondensi : dhanufanreza@gmail.com

Tanggal : 27 Agustus 2025

Publikasi

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v3i4.8831>

ABSTRAK

Pengabdian Masyarakat pada kegiatan ini dilakukan di Desa Aik Bukaq. Desa Aik Bukaq adalah desa wisata dengan sebagian besar penduduk memiliki profesi utama sebagai petani dan peternak ikan. Berdasarkan dari segi ekologi, obyek wisata Aik Bukaq merupakan ekowisata yang memiliki ekosistem dengan potensi alam yang masih asri. Di desa ini terdapat banyak tanaman talas dan ikan air tawar yang melimpah. Namun sayangnya Masyarakat sekitar belum mampu untuk memanfaatkan sumber daya yang ada dengan maksimal. Oleh karena itu untuk mendukung pemanfaatan terhadap ikan dan talas yang melimpah di kawasan Desa Aik Bukaq serta untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui kegiatan: (1). Pembuatan Ikan Kering, (2) Pembuatan Es Krim Talas, dan (3) Penyuluhan Digital Marketing.

Kata kunci: *Desa Aik Bukaq, Program Kerja, Pengolahan Talas, Pengolahan Ikan*

ABSTRACT

This community service activity was conducted in Aik Bukaq Village. Aik Bukaq Village is a tourist village where the majority of the population works as farmers and fish farmers. Ecologically, the Aik Bukaq tourist attraction is an ecotourism destination with an ecosystem with pristine natural potential. The village is home to abundant taro plants and freshwater fish. However, unfortunately, the surrounding community has not been able to utilize these resources optimally. Therefore, to support the utilization of the abundant fish and taro in the Aik Bukaq Village area and to increase community income, the following activities were carried out: (1) Making Dried Fish, (2) Making Taro Ice Cream, and (3) Digital Marketing Counseling.

Keywords: *Aik Bukaq Village, Work Program, Taro Processing, Fish Processing*

PENDAHULUAN

Desa Aik Bukaq merupakan salah satu desa yang berada pada Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Luas daerah Aik Bukaq seluas 294,958 hektar yang terdiri dari tiga belas Dusun yaitu: Dusun Aik Bukaq, Dusun Mesoran, Dusun Seganteng Bat, Dusun Seganteng Uluh, Dusun Langgalawe, Dusun Goak Daye, Dusun Batu Ngerenseng Lauq, Dusun Batu Ngerenseng Daye, Dusun Labu Pandan, Dusun Petikus Daye, Dusun Petikus Lauk, Dusun Pongenem dan Dusun Montong Alung. Desa Aik Bukaq merupakan sebuah desa yang terletak di daerah perbukitan dengan wilayah yang didominasi oleh hamparan hijau dengan potensi sumber daya yang sangat besar baik dari sumber daya alam maupun sumber daya manusia. Namun, sumber daya tersebut belum sepenuhnya dapat diberdayakan secara optimal. Melihat potensi yang dimiliki Desa Aik Bukaq, baik dari segi kekayaan alam maupun kualitas sumber daya manusianya, diperlukan upaya nyata untuk mendorong pemanfaatan potensi tersebut secara lebih optimal. Dalam hal ini, keterlibatan pihak eksternal seperti perguruan tinggi menjadi sangat penting.

Desa Aik Bukaq merupakan wilayah yang memiliki kekayaan sumber daya alam, dengan masyarakat yang sebagian besar bermata pencaharian di bidang pertanian dan perikanan. Minat masyarakat desa dalam mengolah lahan pertanian dan membudidayakan ikan air tawar cukup tinggi, didukung oleh kondisi geografis desa yang subur dan ditunjang oleh akses air yang lancar dari mata air alami, menjadikan wilayah ini sangat cocok bagi berbagai jenis tanaman, khususnya jenis umbi-umbian seperti talas. Talas memiliki keunikan secara ekologi dimana talas dapat tumbuh pada kondisi ekstrim diantaranya genangan, tanah salin dan naungan (Andarini dan Risliawati, 2018). Talas banyak ditemukan dan mudah dijangkau oleh masyarakat, baik untuk kebutuhan konsumsi maupun potensi olahan pangan. Meskipun makanan ini identik dengan makanan rakyat, talas ternyata memiliki kandungan gizi yang cukup melimpah (Iskandar, Patang dan Kadirman, 2018). Namun, talas memiliki kadar kalsium oksalat tinggi yang merupakan anti nutrisi dan beracun (Saenphoom, Chimtong, Phiphatkitphaisan, & Somsri, 2016). Senyawa tersebut diduga kuat menyebabkan gatal pada mulut, sensasi terbakar, iritasi pada kulit, mulut, dan saluran pencernaan apabila dikonsumsi dalam jumlah besar serta dapat mengganggu kerja elektrik jantung, mengganggu penyerapan kalsium oleh tubuh sehingga dapat menimbulkan batu ginjal. Kandungan oksalat pada talas mentah dapat dikurangi dengan berbagai metode pemanasan seperti perebusan, pengukusan, dan pemanggangan (Wulanningtyas, Sabda, Ondikeleuw, & dan Baliadi, 2019). Selain itu, masyarakat juga sering kali melakukan perendaman dalam larutan garam, air kapur, dan yang paling sederhana adalah dengan merendamnya pada aliran air sungai yang mengalir (Aviana & Loebis, 2017).

Di sektor perikanan, keberadaan kolam alami dan sumber air tawar yang bersih turut mendukung aktivitas budidaya ikan, terutama ikan Nila. Ikan nila merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang sangat potensial untuk dikembangkan bagi usaha perikanan di Indonesia (Fadri *et al.*, 2016). Hal ini dikarenakan ikan nila memiliki sifat-sifat yang menguntungkan, yaitu mudah berkembang biak, tumbuh cepat, toleran terhadap lingkungan yang kurang baik, serta dapat bertahan hidup pada salinitas yang tinggi (Nasution *et al.*, 2014). Salinitas yang cocok untuk nila adalah 0–35 ppt (*part per thousand*), namun salinitas yang memungkinkan nila tumbuh optimal adalah 0–30 ppt. Pada

salinitas 31–35 ppt ikan nila masih dapat hidup, tetapi pertumbuhannya lambat atau tidak optimal (Ghufran, 2010).

Terdapat beberapa permasalahan mengenai pemanfaatan akan ikan kecil dan juga talas, salah satunya mengenai inovasi dan inisiatif yang kurang dalam pengelolaannya. Walaupun terdapat banyak sekali potensi alam di desa tersebut, hal ini tidak menutup kemungkinan jika ada saja tantangan yang dihadapi. Salah satu tantangan tersebut ialah kurangnya pemahaman mengenai strategi bisnis yang berkelanjutan, pengetahuan cara mengelola dan juga memasarkan. Sebagai contoh ketika pasca panen ikan Nila dimana terdapat banyak ikan-ikan yang berukuran kecil, masyarakat Aik Bukaq kerap kali membuang ikan tersebut karena dianggap sebagai bibit yang gagal sehingga tidak memiliki nilai ekonomis. Selanjutnya tanaman Talas, Desa Aik Bukaq merupakan desa dengan sumber daya alam tanaman talas yang berlimpah, akan tetapi sebagian masyarakatnya hanya bisa memanfaatkan talas tersebut sampai pada olahan kripik saja. Padahal tanaman talas dapat dimanfaatkan menjadi olahan yang lebih dari sekedar kripik. Pelatihan, pemberdayaan, dan pembinaan usaha adalah langkah-langkah kunci untuk meningkatkan masyarakat dalam berinovasi dan mengelola usaha.

Secara umum, masyarakat desa Aik Bukaq menunjukkan karakter yang terbuka dan bergotong royong, serta memiliki antusiasme tinggi terhadap kegiatan-kegiatan berbasis komunitas. Kondisi ini memberikan ruang yang positif untuk berbagai bentuk pendampingan, pelatihan, maupun pemberdayaan yang bisa memperkuat potensi lokal sekaligus memperluas wawasan masyarakat diberbagai bidang. Oleh karena itu, penting untuk menghadirkan tenaga ahli yang berkompeten dibidang tersebut guna memberikan edukasi sekaligus pelatihan. Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah program pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan mahasiswa secara langsung dalam kehidupan sosial di lapangan sebagai bentuk penerapan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah. Dalam pelaksanaannya, mahasiswa diharapkan mampu mengamati kondisi masyarakat, mengidentifikasi permasalahan yang ada, serta memberikan kontribusi melalui solusi yang relevan. Selain itu, KKN juga menjadi ajang untuk mengeksplorasi potensi lokal yang dapat dikembangkan demi peningkatan kesejahteraan masyarakat, maka dari itu kami Mahasiswa KKN Pemberdaya Masyarakat dan Desa (PMD) Universitas Mataram hadir untuk menggelar kegiatan bersama “OPTIMALISASI KETAHANAN PANGAN MELALUI PENGOELOLAAN TALAS DAN IKAN LOKAL DI DESA AIK BUKAQ, BATUKLIANG UTARA, LOMBOK TENGAH”

METODE KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan di Desa Aik Bukaq, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mataram periode Juli – Agustus 2025. Kegiatan KKN-PMD UNRAM dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang diharapkan, baik untuk menambah wawasan maupun keberlanjutan masyarakat, kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan dan sosialisasi. Kegiatan ini merupakan bagian dari program kerja yang telah diusung sesuai dengan tema yang diambil yaitu EKONOMI HIJAU. Ekonomi hijau juga merupakan jenis ekonomi yang menghasilkan kesejahteraan maupun keadilan sosial serta berkorelasi dengan pengurangan yang signifikan terhadap risiko lingkungan dan defisit ekologis (Penny Chariti Lumbanraja dan Pretty Luci Lumbanraja, 2023).

Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan potensi hasil alam Desa Aik Bukaq

yang cukup tinggi dan kaya namun masih belum dioptimalkan oleh masyarakat setempat. Jika potensi ini dimaksimalkan, maka dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan penduduk, khususnya bagi UMKM. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat menjadi awal bagi ibu-ibu Desa Aik Bukaq untuk lebih mengoptimalkan potensi alam yang ada. Adapun tahapan yang dilakukan antara lain yaitu:

1. Survei

Survei lokasi adalah tahap awal untuk mengetahui seberapa jauh pemahaman masyarakat Aik Bukaq tentang variasi dan inovasi terkait sumber daya alam yang melimpah di wilayah Aik Bukaq terkhususnya Ikan dan Talas. Kemudian survei menjadi sarana untuk mengetahui permasalahan dan tantangan yang dihadapi masyarakat Desa Aik Bukaq.

2. Persiapan

Setelah melakukan survei lapangan, dalam pengembangan inovasi dan variasi produk persiapan kegiatan juga diperlukan. Persiapan program kerja (proker) pertama yakni Es krim talas meliputi pengumpulan bahan berupa tanaman talas, susu cair, cream bubuk, susu kental manis (SKM), gula, santan, meizena dan pewarna makanan. Adapun persiapan proker kedua yakni Ikan kering, mengumpulkan ikan-ikan kecil dari pengepul ikan menjadi persiapan utama dalam proker tersebut. Adapun bahan-bahannya mulai dari garam, penyedap, merica, bawang putih dan laos. Persiapan proker selanjutnya adalah sosialisasi, dalam hal ini KKN-PMD Desa Aik Bukaq memperkenalkan produk jadi hasil dari ikan dan talas kepada masyarakat Desa Aik Bukaq.

3. Praktik

Kegiatan diawali dengan melakukan pelatihan bersama ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) atau ibu-ibu kader Desa Aik Bukaq, baik pelatihan cara membuat Es krim talas maupun pelatihan cara membuat ikan kering. Praktik ini bertujuan untuk memastikan masyarakat memiliki keterampilan praktis yang dapat mereka terapkan di rumah. Praktik ini tidak hanya dilakukan satu kali, tetapi juga diadakan sesi lanjutan guna lebih memantapkan keterampilan peserta pelatihan dan memastikan mereka dapat mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh secara mandiri.

Pada praktik pertama pembuatan es krim Talas. Mahasiswa KKN Desa Aik bukaq menggelar pelatihan pada tanggal 17-Juli-2025 bertempat di salah satu rumah masyarakat, pelaksanaan dihadiri oleh ibu-ibu PKK dengan membagi ke dalam 2 kelompok. kemudian pada tanggal 18-Juli-2025 setelah pelatihan, es krim Talas yang sudah membeku dibagikan kepada ibu-ibu yang sudah ikut serta melakukan pelatihan dan kepada anak-anak kecil.

Praktik kedua adalah pembuatan Ikan Kering, yang dilakukan pada tanggal 25-Juli-2025 bertempat di rumah Bapak Kepala Desa serta dihadiri oleh ibu-ibu PKK, serupa dengan pembuatan es krim talas pada pelatihan ini juga dibagi menjadi 2 kelompok.

4. Sosialisasi

Dalam sosialisasi ini disampaikan materi yang berkaitan dengan tema “Meningkatkan Produktifitas UMKM Melalui Produk Ikan Dan Talas” materi ini mencakup teknik pengolahan, pengemasan, serta pentingnya legalitas usaha. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah talas dan ikan kecil menjadi produk yang bernilai tambah. Pemateri dalam sosialisasi ini adalah Ibu Nurasih dari Pengelola Sentra

(Divisi Pengelolaan) IKM Olahan Pangan Pancor Dao Lombok Tengah sebagai pemateri pertama, dan Bapak Fauzan Aridi sebagai pemateri kedua.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema Ekonomi Hijau dilakukan oleh mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram di Desa Aik Bukaq, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah. Produk yang dikembangkan atau dioptimalisasikan adalah produk Ikan dan Talas. Usaha ini masih terbilang baru dan juga dikerjakan secara individu. Selain itu terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengembangkan produk Ikan dan Talas. Dari masalah tersebut, maka mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram hadir untuk membantu menyelesaikan masalah yang dihadapi dengan semaksimal mungkin sehingga kedepannya dapat bermanfaat bagi UMKM yang ada di desa tersebut agar usaha yang dibuat dapat bertahan dan berkelanjutan. Masalah yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan Talas dan Ikan yaitu kurangnya inovasi produk dalam segi varian, pengolahan, kemasan, belum menerapkan digital marketing serta kurangnya penggunaan teknologi dalam melakukan proses produksi.

Merujuk pada pokok pembahasan, Talas adalah salah satu umbi-umbian yang sering diolah menjadi aneka sajian. Sedangkan Ikan, ada banyak jenisnya di dunia, beberapa diantaranya termasuk ke dalam ikan konsumsi. Ikan konsumsi merupakan sumber makanan yang mengandung banyak manfaat seperti protein, lemak, berbagai macam vitamin dan mineral. Karena kandungannya yang kaya, kita disarankan untuk mengonsumsi sekitar 240 gram ikan dalam seminggu. Dengan mempertimbangkan kedua sumber alam yang kaya tersebut mahasiswa KKN- PMD Aik Bukaq pun melakukan optimalisasi terhadap ketahanan akan 2 produk dari Talas dan Ikan.

Menurut FIVIMS (2005) Ketahanan pangan dapat diartikan sebagai keadaan di mana setiap individu, baik secara fisik, sosial, maupun ekonomi, memiliki akses yang memadai terhadap pangan yang mencukupi, aman, dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan konsumsi dan sesuai dengan preferensi makanan. Pemenuhan pangan tersebut memiliki tujuan untuk dapat mencapai kehidupan yang aktif dan sehat bagi semua orang secara berkelanjutan.

Sedangkan menurut Oxfam (2001) Ketahanan pangan dapat diartikan sebagai keadaan di mana setiap individu memiliki akses dan kendali atas jumlah pangan yang mencukupi dan berkualitas baik untuk mencapai kehidupan yang aktif dan sehat. Dalam konsep ini, terdapat dua aspek yang penting. Pertama adalah ketersediaan pangan, yang meliputi aspek kualitas dan kuantitas pangan yang tersedia. Kedua adalah akses, yang mengacu pada hak individu untuk memperoleh pangan melalui berbagai cara seperti pembelian, pertukaran, atau klaim. Dengan terpenuhinya kedua aspek ini diharapkan setiap individu dapat mencapai kehidupan yang sehat dan produktif.

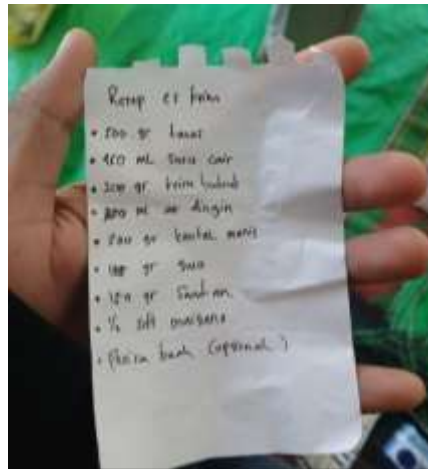
Dari pendapat tersebut, maka bisa disimpulkan bahwa pengertian ketahanan pangan adalah suatu kondisi untuk mendapatkan pangan bagi individu atau masyarakat suatu bangsa dari aspek ekonomi, sosial, fisik dengan cara yang aman. Tujuannya adalah agar setiap masyarakat dari bangsa tersebut dapat menjaga keberlangsungan hidup dengan baik serta sehat. Sesuai yang dialami masyarakat Desa Aik Bukaq, Talas dan Ikan merupakan 2 sumber alam

yang sangat berlimpah, disetiap jalan dan permukiman tidak jarang ditemukan kedua sumber alam tersebut. Melihat peluang tersebut maka mahasiswa KKN-PMD Aik Bukaq pun menggelar pokok kerja utama yang berfokus pada optimalisasi dimana dalam pengertiannya adalah suatu proses untuk mencapai hasil yang ideal atau optimal. Adapun hasil pembahasan mengenai talas dan ikan sebagai berikut:

1. Es Krim Talas

Berfokus pada pembuatan es krim talas, kegiatan praktik ini dipandu langsung oleh Mahasiswa KKN-PMD Desa Aik Bukaq dengan dihadiri sekitar 15 ibu-ibu PKK. Pelatihan dilakukan selama 1 hari pada tanggal 17-Juli-2025 dimulai pada pukul 10:00 sampai pukul 14:00 WITA, kemudian dilanjutkan Kembali pada pukul 16:00 sampai 18:00 WITA. Adapun bahan- bahan yang dibutuhkan untuk 500 gram Talas yakni:

Gambar 1: Resep Es Krim Talas



No	Bahan	Takaran
1	Talas	500 gr
2	Susu cair	450 ml
3	Krim bubuk	200 gr
4	Air dingin	200 ml
5	Kental manis	300 ml
6	Gula pasir	125 gr
7	Santan	150 gr
8	Tepung Meizena	½ sdt
9	Perisai Buah	Opsional

No	Alat
1	Blender
2	Mixser
3	Sendok
4	Wadah
5	Panci
6	Kemasan wadah Ice Cream

Alur cara pembuatanya meliputi:

- Bahan utama talas dikupas dan direndam dengan garam atau kapur selama 1 jam lalu dibilas dengan air hingga bersih
- Setelah dibersihkan kukus talas tersebut hingga talas menjadi lembut
- Kemudian talas yang sudah matang diblender sampai halus dengan menambahkan susu cair
- Sembari menunggu halusnya talas, mixer krim bubuk sampai mengembang
- Talas yang sudah halus kemudian dicampur dengan krim bubuk yang sudah mengembang, lalu campur semua sisa bahan yang ada seperti, gula, santan, susu kental manis dan meizena
- Setelah semua bahan tercampur, barulah pewarna makanan atau perisai buah di tambahkan (optional)
- Tahap selanjutnya adonan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam wadah kecil/ wadah khusus es krim yang sudah disiapkan
- Masukkan ke dalam kulkas hingga membeku selama 1 hari

Gambar 2: Pelatihan pembuatan Es krim Talas



Kegiatan pelatihan es krim talas ini diharapkan dapat memperkuat kerjasama, menumbuhkan motivasi dan menciptakan model usaha baru yang mendukung pengembangan usaha serta memberikan dampak positif bagi peserta dan masyarakat desa.

2. Ikan Kering

Pelatihan pembuatan ikan kering dilakukan pada tanggal 25-Juli-2025 bertempat di rumah Bapak Kepala Desa, dihadiri oleh 15 ibu-ibu PKK. Kegiatan praktik dilakukan hanya 1 hari mengingat bahan dan pembuatanya yang terbilang mudah. Pelatihan dipandu langsung oleh Mahasiswa KKN-PMD Desa Aik Bukaq. Adapun alat dan bahan yang harus disiapkan untuk 500 gram ikan ialah:

No	Bahan	Takaran
1	Ikan kecil (mujaer-nila)	500 gr
2	Bawang putih	7-8 siung
3	Garam	1 sdt
4	Masako	½ sdt
5	Ketumbar	½ sdt
6	Minyak goreng	½ L
7	Laos	1 ruas
8	Merica	½ sdt
9	Tepung Tapioka	50 gr
10	Tepung Beras	20 gr
11	Daun Jeruk	7 Lembar

No	Alat
1	Cobek/Ulekan
2	Pisau
3	Sendok
4	Wadah
5	Kompore, Penggoreng, Sutil
6	Tampah

Alur metode pembuatan meliputi:

- Bahan utama yakni Ikan, didapat dari pengepul ikan Desa Aik Bukaq. Ikan dibersihkan mulai dari sisik hingga isi perut ikan hingga bersih
- Metode selanjutnya yakni membuat bumbu. Bawang dan laos diulek bersamaan hingga setengah halus
- Setelah ikan dibersihkan, taruh ke dalam wadah lalu dimarinasi dengan bumbu yang sudah dihaluskan sebelumnya
- Sembari ikan dimarinasi dengan bawang dan laos yang sudah digiling, campuri ikan dengan garam, penyedap, merica dan ketumbar lalu aduk hingga tercampur rata
- Setelah dimarinasi kemudian ikan didiamkan selama 1 malam
- Baru setelahnya ikan disebar ke tampah untuk dijemur di bawah sinar matahari. Waktu pengeringan bergantung pada seberapa cerah sinar matahari, apabila sinar matahari bagus maka waktu pengeringan cukup 3 hari

Note: Pada saat pelatihan pembuatan ikan, Mahasiswa KKN-PMD membuat sampel terlebih dahulu untuk dikonsumsi atau dicicipi oleh ibu-ibu

- Setelah ikan mengering, ikan dikreasikan dengan menggunakan adonan tepung terigu, dan tepung beras kemudian ditambahkan penyedap, garam dan daun jeruk
- Tahap akhir adalah ikan digoreng dengan api sedang hingga ikan tampak bewarna coklat keemasan

Gambar 3: Foto Bersama pembuatan Ikan Kering



3. Sosialisasi Meningkatkan Produktifitas UMKM Melalui Produk Ikan Dan Talas

Pada kegiatan sosialisasi yang diadakan untuk memperkenalkan produk Talas dan Ikan, kegiatan sosialisasi dilaksanakan di aula kantor Desa Aik Bukaq. Sosialisasi ini dihadiri oleh Ibu Nurasiah dari Pengelola Sentra (Divisi Pengelolaan) IKM Olahan Pangan Pancor Dao Lombok Tengah sebagai pemateri pertama dan Bapak Fauzan Aridi sebagai pemateri kedua. Kedua pemateri memberikan penjelasan mendalam mengenai potensi akan Talas dan Ikan Kecil sebagai bahan baku produk olahan dan pentingnya pengemasan yang tepat untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk. Sosialisasi dilaksanakan pada hari senin tanggal 28 Juli 2025. Sosialisasi ini juga di hadiri oleh kepala dusun Desa Aik Bukaq yang tersebar sebanyak 13 dusun, dihadiri oleh ibu-ibu PK, beserta teman-teman kelompok KKN lainnya yang hadir sebagai tamu undangan.

Materi yang disampaikan oleh kedua pemateri membahas mengenai bahan baku yang digunakan dalam peoduk es krim talas dan ikan kering, hingga tata cara dan tehnik marketing atau pemasaran produk. Talas dan ikan yang sudah dimodifikasi oleh mahasiswa KKN-PMD dinilai cukup untuk dapat bertahan lama. Sesuai dengan program utama mengenai pengoptimalan ketahanan pangan, es krim talas dan ikan kering patut bersaing dalam hal ketahanan dan keberlanjutan, terlebih untuk produk ikan kering yang bisa bertahan hingga 3 bulan sebelum di goreng atau divariasikan.

Produk es krim talas dan ikan kering mempunyai nama branda yang dinamkan langsung oleh mahasiswa KKN-PMD Aik Bukaq yakni

- Es krim talas dengan nama produk “BUKALAS”
- Ikan kering dengan nama produk “BUKAFISH”

Gambar 4: Foto bersama Sosialisasi



Gambar 5: Produk Bukafish



KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan di Desa Aik Bukaq, Kecamatan Batukliang Utara, Kabupaten Lombok Tengah bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan akan sumber daya alam berupa Talas dan ikan melalui pembuatan es krim dan ikan kering sebagai produk olahan yang bernilai ekonomis. Sosialisasi yang diselenggarakan oleh Mahasiswa KKN- PMD Desa Aik Bukaq, serta pelatihan praktis oleh pelaku UMKM, bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan dan pengemasan yang tepat. Dengan kemasan plastik yang tahan lama dan menarik hingga inovasi produk dalam segi varian yang lebih fresh dan baru, es krim talas dan ikan kering diharapkan dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai jual, dan menciptakan peluang usaha baru. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat desa Aik Bukaq, mendorong kemandirian ekonomi, serta memperkuat kerjasama dan jejaring usaha, sehingga memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa. Perlunya ada pendampingan lanjutan supaya program ini dapat terlaksana secara maksimal dan efektif sehingga warga masyarakat dapat menikmati manfaat dari program tersebut. Diperlukan juga kerjasama antara msyarakat dengan pemerintah desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M. (2015). Strategi Digital Marketing dan Implikasinya Pada Keunggulan Bersaing UMK di Indonesia. *In Seminar Nasional Keuangan Dan Bisnis IV*. (April 2015), 327–337.
- Andarini, Y. N., & Risliawati, A. (2018). Variabilitas Karakter Morfologi Plasma Nutfah Talas (*Colocasia esculenta*) Lokal Pulau Jawa (Morphological Character Variability of Javanese Local Taro [*Colocasia esculenta*] Germplasm). *Buletin Plasma Nutfah*, 24(1), 63–76.
- Aviana, T., & Loebis, E. H. (2017). Pengaruh Proses Reduksi Kandungan Kalsium Oksalat Pada Tepung Talas dan Produk Olahannya. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 36.
- Blog Gramedia. Pengertian Ketahanan Pangan Menurut Para Ahli, Hingga Faktor dan Tantangannya. Diakses pada 7 Agustus 2025, dari <https://www.gramedia.com/literasi/ketahanan-pangan/> Pengertian Ketahanan Pangan Menurut Para Ahli, Hingga Faktor dan Tantangannya – Gramedia Literasi

- Fadri, S., Z.A. Muchlisin, Sugito. (2016). Pertumbuhan, kelangsungan hidup dan daya cerna pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang mengandung tepung daun jaloh (*Salix tetrasperma roxb*) dengan penambahan probiotik EM-4. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*, 1(2), 210-221.
- Ghufron, M dan H. K. Kordi. (2010). *Buku Pintar Pemeliharaan 14 Ikan Air Tawar Ekonomis di Keramba Jaring Apung*. Yogyakarta : Lily Publishe
- Iskandar, H., Patang, & Kadirman. (2018). Pengolahan Talas (*Colocasia Esculenta* L., Schott) Menjadi Keripik Menggunakan Alat Vacuum Frying Dengan Variasi Waktu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 29-42.
- Lumbanraja, P. C. & Pretty Luci Lumbanraja, (2023), Analisis Variabel Ekonomi Hijau (Green Economy Variable) Terhadap Pendapatan Indonesia (Tahun 2011-2020) dengan Metode SEM-PLS, *Cendekia Niaga : Journal of Trade Development and Studies*, 7 (1), 61-73.
- Murhadi-all, (2023), PENGEMBANGAN UMKM KERIPIK TALAS DI DESA PUCANG AGUNG UNTUK MENGHADAPI ERA INDUSTRI 4.0. *Jurnal JAMAS*, 1(1), 54-59.
- Nasution, A.S.I., Fajar, B., Sri, H. (2014). Analisis Kelulushidupan Dan Pertumbuhan Benih Ikan Nila Saline Strain Pandu (*Oreochromis niloticus*) yang dielihara di Tambak Tugu, Semarang dengan Kepadatan Berbeda. *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 3 (2), 25-32
- Saenphoom, P., Chintong, S., Phiphatkitphaisan, S., & Somsri, S. (2016). Improvement of Taro Leaves Using Pre-treated Enzyme as Prebiotics in Animal Feed. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 11(2016), 65-70
- Wulanningtyas, H. S., Sabda, M., Ondikeleuw, M., & dan Baliadi, Y. (2019). Keragaman Morfologi Talas (*Colocasia esculenta* L.) Lokal Papua (Variability on Morphological Characters the Papuan Locally Taro [*Colocasia esculenta* L.]). *Buletin Plasma Nutfah*, 25(49), 23-30.