

Pelatihan Kemandirian Pangan pada Perempuan Aceh Berbasis Kearifan Lokal Guna Menjaga Tradisi dan Penguatan Ekonomi di Desa Dayah Aron

Laila Nazirah¹, Nilahayati², Mira Humaira³, Almuna Ramadhani⁴, Ucti Nuzul Qhinanti Lubis⁵, Zurahmi Wirda⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Malikussaleh, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Laila Nazirah

E-mail: lailanazirah@unimal.ac.id

Abstrak

Pelatihan pengolahan pangan lokal berbasis kearifan lokal dan tradisional menjadi strategi penting dalam mendorong kemandirian pangan dan ekonomi masyarakat, khususnya perempuan. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Dayah Aron, Aceh, dengan fokus pada pelatihan pembuatan jagung teukeurabe, yaitu makanan ringan tradisional Aceh yang dibuat dari campuran jagung muda parut dan kelapa parut, lalu dikukus atau dimasak dengan cara sederhana. Pelatihan ini bertujuan menghidupkan kembali tradisi kuliner lokal serta menciptakan peluang ekonomi keluarga. Melalui pendekatan partisipatif, peserta dilatih mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, penyesuaian rasa, hingga penyajian dan pengemasan sederhana. Hasil pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta dan lahirnya produk Kanji Jagong siap saji yang dapat dipasarkan di lingkungan sekitar maupun secara daring. Kegiatan ini membuktikan bahwa satu jenis olahan tradisional dapat menjadi pintu masuk bagi pemberdayaan perempuan, pelestarian budaya, dan peningkatan ekonomi berbasis rumah tangga

Kata kunci - jagung teukeurabe, pemberdayaan perempuan, pangan lokal, tradisi kuliner, Aceh

Abstract

Training in local food processing based on local and traditional wisdom is an important strategy to promote food and economic independence of the community, especially women. This service activity was carried out in the village of Dayah Aron, Aceh, and focused on training in the production of corn teukeurabe, a traditional Acehese snack made from a mixture of grated young corn and grated coconut, which is then steamed or boiled in a simple way. The training aims to revive local culinary traditions and create economic opportunities for families. Using a participatory approach, the training covered everything from ingredient selection, processing and flavouring to simple presentation and packaging. The results of the training showed great enthusiasm from the participants and the birth of ready-to-eat Kanji Jagong products that can be marketed in the neighbourhood and online. This activity proves that a type of traditional preparation can be an entry point for women's empowerment, cultural preservation and household based economic improvement.

Keywords -teukeurabe corn, women empowerment, local food, culinary traditions, Aceh

PENDAHULUAN

Aceh dikenal sebagai daerah yang kaya akan tradisi, budaya, dan warisan kuliner berbasis kearifan lokal. Salah satu bentuk kearifan tersebut tercermin dalam olahan pangan tradisional seperti jagung teukeurabe, yaitu makanan khas masyarakat Aceh yang terbuat dari jagung muda dan kelapa parut. Makanan ini bukan hanya sekadar sumber pangan, tetapi juga simbol keberdayaan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan masuknya makanan instan serta produk luar, tradisi olahan pangan lokal mulai tergeser. Generasi muda dan sebagian besar masyarakat kini cenderung melupakan nilai-nilai kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya pangan. Padahal, pengolahan pangan tradisional seperti jagung teukeurabe memiliki potensi besar tidak hanya dalam menjaga ketahanan pangan berbasis lokal, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan ekonomi perempuan desa (Hidayati, 2019).

Salah satu contoh nyata kearifan lokal dalam pengolahan pangan di Aceh adalah makanan tradisional jagung teukeurabe. Terbuat dari jagung muda dan kelapa parut, makanan ini mencerminkan pemanfaatan tanaman lokal yang sederhana namun bernilai gizi tinggi. Selain sebagai makanan harian, teukeurabe juga merupakan simbol kemandirian pangan masyarakat, karena dibuat dari hasil kebun sendiri tanpa ketergantungan pada bahan pangan dari luar. Potensi ini seharusnya menjadi kekuatan dalam menghadapi tantangan ketahanan pangan, terutama di tingkat rumah tangga dan komunitas desa (Badan Ketahanan Pangan, 2020).

Ketahanan pangan tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan bahan pangan, tetapi juga oleh kemampuan masyarakat untuk memproduksi, mengolah, dan mengakses makanan secara mandiri dan berkelanjutan (Susilowati, 2021). Dalam konteks ini, perempuan desa memiliki peran strategis sebagai pengelola rumah tangga sekaligus pelaku utama dalam praktik pengolahan pangan tradisional. Namun, minimnya pelatihan dan pendampingan membuat potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung ketahanan pangan lokal. Oleh karena itu, pelatihan kemandirian pangan yang berfokus pada pemanfaatan kearifan lokal menjadi langkah penting untuk memperkuat ketahanan pangan berbasis komunitas.

Perempuan di desa memegang peran sentral dalam pengelolaan pangan keluarga sekaligus sebagai penjaga tradisi kuliner lokal. Namun, keterbatasan akses terhadap pelatihan, teknologi, dan peluang ekonomi sering kali membuat potensi tersebut tidak berkembang secara optimal. Dengan memberikan pelatihan kemandirian pangan berbasis kearifan lokal, perempuan Desa Dayah Aron dapat diberdayakan untuk memanfaatkan potensi pangan tradisional, seperti teukeurabe, sebagai alternatif sumber pendapatan yang berkelanjutan.

Pelatihan ini tidak hanya bertujuan untuk menghidupkan kembali makanan tradisional, tetapi juga sebagai langkah strategis untuk membangun kemandirian ekonomi keluarga. Melalui pelatihan, perempuan dapat belajar bagaimana mengolah jagung teukeurabe secara higienis, menarik, dan bernilai jual tinggi. Pengemasan yang tepat serta pemanfaatan media sosial atau pasar lokal dapat membuka akses pemasaran yang lebih luas, sehingga potensi ekonomi dari makanan tradisional ini dapat dimaksimalkan. Dengan demikian, pelatihan kemandirian pangan berbasis kearifan lokal menjadi salah satu solusi konkret dalam menjaga warisan budaya kuliner Aceh, sekaligus memperkuat peran perempuan dalam pembangunan ekonomi desa. Melalui kegiatan ini, diharapkan tradisi tidak hanya bertahan sebagai memori kolektif, tetapi juga hidup dan berkembang sebagai bagian dari solusi masa kini yang berdaya guna secara ekonomi dan social (Puslitbang Ketahanan Pangan, 2020).

METODE

Lokasi pengabdian masyarakat diambil di Desa Dayah Aron Kecamatan Syamtalira Aron, Kabupaten Aceh Utara, Provinsi Aceh. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi langsung terhadap permasalahan yang ada di lingkungan. Untuk menggali permasalahan yang ada di masyarakat, TIM melakukan survei lapangan untuk mendengarkan permasalahan masyarakat.

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

Metodologi pelaksanaan dirancang untuk pedamping yang berupa pendekatan partisipatif dan mangacu pada proses pembelajaran orang dewasa (adult-learning) yang terdiri dari: (1) Pemberian informasi terkait kemandirian pangan dengan melakukan proses pengolahan jagung menjadi makanan jagung teukerabe hingga ke proses pemasaran produk tersebut, (2) penugasan atau praktek langsung pembuatan jagung teukerabe.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan kemandirian pangan yang dilakukan di Desa Dayah Aron telah memberikan hasil yang positif. Kegiatan ini diikuti oleh 25 perempuan yang merupakan ibu-ibu rumah tangga di Desa Dayah Aron. Fokus utama pelatihan adalah mengolah bahan pangan lokal, yaitu jagung, menjadi produk tradisional bernama jagung teukerabe. Produk ini dulunya sering dikonsumsi oleh masyarakat Aceh sebagai pengganti nasi, terutama di masa sulit atau musim paceklik. Namun kini, olahan ini mulai ditinggalkan dan hanya dibuat oleh sebagian kecil masyarakat yang masih melestarikan budaya kuliner tradisional. Kegiatan pengabdian mandiri ini dimulai dengan pembukaan oleh MC kemudian selanjutnya penyampaian materi oleh akademisi Unimal yang juga berperan sebagai ketua tim pengabdian kepada masyarakat yakni Ibu Laila Hafizah. Pemateri menyampaikan bahwa Jagung sebagai tanaman yang mudah tumbuh di wilayah Aceh memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan alternatif. Jagung yang ditanam secara tradisional tanpa banyak penggunaan pupuk kimia menghasilkan bahan baku yang sangat sesuai untuk diolah menjadi teukerabe, sehingga menjadikan jagung bukan hanya sebagai bahan pangan biasa, melainkan sebagai sumber ketahanan pangan yang berbasis pada kemampuan lokal. Melalui pengolahan menjadi jagung teukerabe, selain memberikan variasi konsumsi pangan lokal, juga membuka peluang penguatan ekonomi perempuan desa.

Jagung teukerabe adalah olahan dari jagung tua yang direndam, digiling kasar, kemudian dikukus hingga matang. Tekstur akhirnya menyerupai nasi jagung atau bubur padat, dan biasanya disajikan dengan parutan kelapa dan sedikit garam. Makanan ini memiliki rasa yang khas, sedikit manis alami dari jagung, gurih dari kelapa, dan tekstur yang padat namun lembut. Di masa lalu, jagung teukerabe menjadi makanan pokok masyarakat Aceh saat musim paceklik atau ketika padi tidak tersedia, terutama di daerah pedalaman atau pegunungan. Dalam budaya Aceh, makanan ini juga memiliki nilai sejarah, karena dikaitkan dengan semangat hidup hemat, sederhana, dan mandiri.



Gambar 1.

Pemateri memberikan sosialisasi terkait kemandirian pangan pada perempuan Aceh

Potensi jagung teukerabe sebagai solusi kemandirian pangan sangat relevan di masa kini, ketika ketergantungan terhadap beras masih sangat tinggi. Sementara itu, lahan untuk menanam padi terbatas, dan harga beras kerap fluktuatif. Sebaliknya, jagung merupakan tanaman yang lebih mudah dibudidayakan, tahan terhadap kekeringan, serta cocok ditanam di banyak wilayah di Aceh termasuk Desa Dayah Aron. Dengan menghidupkan kembali jagung teukerabe sebagai alternatif pangan, masyarakat dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan pokok impor atau luar daerah.



Gambar 2.

Peserta pengabdian berperan aktif dalam kegiatan pengabdian

Selain mengajarkan teknik dasar, pelatihan ini juga membahas tentang inovasi pengolahan teukerabe. Jagung kering hasil olahan tidak hanya dapat dikonsumsi sebagai bubur jagung yang mengenyangkan, tetapi juga bisa dikembangkan menjadi berbagai produk baru seperti kue tradisional berbahan dasar jagung, keripik jagung, dan bahan campuran untuk sup atau makanan ringan lainnya. Ini membuka peluang besar bagi peserta untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis produk lokal yang bernilai jual tinggi. Di sisi lain, menjaga tradisi pengolahan jagung teukerabe juga memiliki nilai budaya yang penting. Tradisi ini adalah bagian dari identitas masyarakat Aceh, dan melestarikannya berarti menjaga warisan leluhur sekaligus membangun kemandirian ekonomi desa.



Gambar 3.

Para ibu rumah tangga yang menjadi anggota kegiatan pengabdian

Syamtalira Aron. Peserta kegiatan ini adalah kelompok Ibu-Ibu rumah tangga yang tinggal di desa Dayah Aron. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam bentuk ceramah dengan bantuan power point dan diskusi dengan pemberian materi tentang kemandirian pangan pada perempuan aceh yang berbasis kearifan lokal guna menjaga tradisi dan penguatan ekonomi. Kelompok ibu-ibu dapat memanfaatkan jagung yang banyak ditanami oleh warga setempat untuk diolah menjadi makanan teukerabe dapat menciptakan nilai tambah sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga serta dapat melestarikan budaya lokal. Kegiatan dilanjutkan dengan tanya jawab dan diskusi serta dilakukan praktik dalam pengolahan makanan jagung teukerabe hingga proses pemasaran.

Pengolahan jagung menjadi teukerabe berkontribusi besar terhadap ketahanan pangan keluarga di Desa Dayah Aron. Dengan mengelola hasil panen sendiri menjadi makanan siap konsumsi, masyarakat tidak perlu sepenuhnya bergantung pada beras atau bahan pangan dari luar. Ini menjadi bentuk nyata ketahanan pangan berbasis sumber daya lokal, di mana kebutuhan dasar dapat dipenuhi dari hasil kerja sendiri. Dalam konteks ekonomi, produksi Teukerabe skala kecil juga dapat menjadi peluang usaha, mengingat meningkatnya minat pasar terhadap produk pangan tradisional dan sehat. Dengan kemasan yang menarik dan promosi sederhana melalui media sosial desa, Teukerabe dapat dipasarkan tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, pelatihan ini tidak hanya mengajarkan keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya pemberdayaan pangan berbasis kearifan lokal sebagai strategi untuk memperkuat ketahanan pangan, melestarikan tradisi, dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Pengukuran keberhasilan program di masyarakat dilakukan dengan mengukur pengetahuan dan sikap ibu balita terhadap gizi dengan menggunakan instrument hasil tersaji dalam tabel berikut.

Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan jagung menjadi Teukerabe di Desa Dayah Aron menunjukkan bahwa kearifan lokal masih sangat relevan dengan kebutuhan masa kini. Di tengah tantangan global seperti fluktuasi harga pangan dan perubahan iklim, kemampuan untuk mengolah dan mengelola sumber pangan sendiri menjadi kekuatan strategis yang harus terus ditumbuhkan dan dilestarikan. Teukerabe bukan hanya sebuah makanan tradisional, melainkan simbol kemandirian dan kebijaksanaan lokal yang perlu dipertahankan dari generasi ke generasi.

Tabel 1.

Hasil analisis peningkatan pengetahuan dan sikap ibu- ibu sebelum dan sesudah diberikan intervensi

Variabel	N	Mean	CI 95%	sig
Pengetahuan				
Sebelum	28	3,43	3,03 – 3,83	0,000
Sesudah	28	4,11	3,71 – 4,51	
Sikap				
Sebelum	28	23,68	22,75– 24,61	0,000
Sesudah	28	24,86	24,15 – 25,56	

Hasil uji paired t test diperoleh nilai signifikan 0,000 ($p < 0.05$) baik pada variabel pengetahuan maupun sikap, artinya intervensi edukasi kemandirian pangan pada perempuan aceh yang berbasis kearifan lokal guna menjaga tradisi dan penguatan ekonomi. Korelasi antara pengetahuan, sikap, dan perilaku sangat signifikan. Seseorang yang memiliki pengetahuan baik memiliki tindakan yang positif, sikap responden yang baik juga akan diikuti dengan tindakan yang positif. Korelasi antara pengetahuan dengan aktivitas sebesar 0,284. Korelasi antara sikap dengan aktivitas sebesar 0,269. Adanya korelasi yang signifikan antara pengetahuan, sikap dan aktivitas menunjukkan adanya hubungan antara ketiga variabel (Wijaya dkk, 2014). Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah jagung menjadi teukerabe guna mendukung program kemandirian pangan dan penguatan ekonomi serta menjaga tradisi secara turun menurun.

KESIMPULAN

Pelatihan kemandirian pangan berbasis kearifan lokal di Desa Dayah Aron berhasil memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan perempuan desa dalam mengelola hasil pertanian jagung menjadi produk tradisional Teukerabe. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya menguasai teknik pengolahan jagung secara tradisional, tetapi juga memahami nilai penting Teukerabe sebagai bagian dari ketahanan pangan lokal dan warisan budaya Aceh.

Pengelolaan jagung menjadi Teukerabe mampu memperkuat kemandirian pangan keluarga, mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan dari luar, serta membuka peluang ekonomi baru melalui pengembangan produk olahan berbasis jagung lokal. Pelatihan ini juga membuktikan bahwa kearifan lokal, jika dikelola dengan baik, dapat menjadi strategi efektif dalam menjaga tradisi, memperkokoh identitas budaya, sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Desa Dayah Aron yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada perangkat desa yang mendukung pelaksanaan kegiatan ini, baik dari segi fasilitas maupun koordinasi lapangan. Tidak lupa, terima kasih kepada tim pengabdian dan pihak-pihak lainnya yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga hasil dari sosialisasi ini dapat memberikan manfaat nyata dalam menciptakan kemandirian pangan pada perempuan aceh berbasis kearifan lokal guna menjaga tradisi dan penguatan ekonomi di Desa Dayah Aron.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan Pangan. (2020). *Laporan Ketahanan Pangan Nasional 2020*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Departemen Pertanian. (2006). *Teknologi Pengolahan Jagung*. Jakarta: Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian.
- Fauzi, M. (2020). "Kemandirian Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Lokal di Pedesaan." *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 5(2), 122-130.
- Fitriani, R., & Salim, A. (2020). Kearifan Lokal dalam Membangun Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Sosial Humaniora*, 13(1), 55–64. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v13i1.7039>
- Hidayati, N. (2019). *Kearifan Lokal dalam Pengolahan Pangan Tradisional Masyarakat Aceh*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Ibrahim, M. (2017). Pemberdayaan Ekonomi Desa Berbasis Potensi Lokal: Studi Kasus di Aceh. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 18(1), 45–56.
- Mulyani, S. R., & Sari, R. P. (2022). "Penguatan Ekonomi Desa Berbasis Kearifan Lokal." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Abdimas)*, 6(1), 45-53.
- Sulaiman, M. (2017). *Jagung dan Budaya Pangan Tradisional di Aceh*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala Press.
- Susilowati, S. H. (2021). *Peran Perempuan dalam Ketahanan Pangan Rumah Tangga*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.