

Pemanfaatan Sorgum Lokal dalam Pengembangan Produk Makanan yang Memiliki Nilai Ekonomis di Desa Wisata Edukasi Cibiru Wetan

Aa Permana^{1*}, Erie Hidayat Sukriadi², Raden Rizki Muttaqien³, Shierla Setyani⁴, Liani Yanti Fitriana⁵, Meli Isliana⁶

¹Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

²Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

³Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

⁴Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

⁵Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

⁶Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI, Bandung, Indonesia

*e-mail korespondensi: aapermana27@gmail.com

Abstract

The development of food products from local sorghum is a solution to meet the needs of food diversification and increase the economic value of the community. This community service activity aims to develop food products with economic value in Cibiru Wetan Tourism Village by utilizing local sorghum. The method used is sorghum processing training through demonstrations and direct practice. As a result, participants were able to make sorghum pie with local filling variants such as pamelo jam and milk jam. This activity increases public knowledge and skills in processing sorghum and has the potential to create superior products for the tourism village. It is recommended that there be support for local sorghum cultivation and product innovation for program sustainability.

Keywords: Sorghum; Food Product Development; Sorghum Pie; Tourism Village; Community Empowerment

Abstrak

Pengembangan produk makanan dari sorgum lokal menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan diversifikasi pangan dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan produk makanan bernilai ekonomis di Desa Wisata Cibiru Wetan dengan memanfaatkan sorgum lokal. Metode yang digunakan adalah pelatihan pengolahan sorgum melalui demonstrasi dan praktik langsung. Hasilnya, peserta mampu membuat pie sorgum dengan varian isian lokal seperti selai jeruk pamelo dan susu. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah sorgum, serta berpotensi menciptakan produk unggulan desa wisata. Disarankan adanya dukungan budidaya sorgum lokal dan inovasi produk untuk keberlanjutan program.

Kata Kunci: Sorgum; Pengembangan Produk Makanan; Pie Sorgum; Desa Wisata; Pemberdayaan Masyarakat

Accepted: 2025-05-14

Published: 2025-07-07

PENDAHULUAN

Sorgum merupakan tanaman biji-bijian yang potensial sebagai bahan pangan alternatif pengganti padi. Tanaman ini memiliki keunggulan toleransi terhadap kekeringan dan cuaca panas, sehingga tetap dapat berproduksi dalam kondisi lingkungan yang kurang baik. Biji sorgum dapat diolah menjadi tepung yang kaya akan karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin, serta tidak mengandung gluten, menjadikannya pilihan yang baik bagi penderita diabetes mellitus atau intoleran gluten.

Meskipun memiliki potensi besar, pemanfaatan sorgum dalam industri makanan masih terbatas. Masyarakat umumnya lebih mengenal sorgum sebagai pakan ternak. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang nilai gizi dan potensi pengolahan sorgum menjadi produk makanan bermutu. Namun, kebutuhan akan diversifikasi produk pangan terus meningkat seiring dengan

perkembangan gaya hidup sehat. Sorgum, dengan kandungan serat pangan dan zat besi yang tinggi, dapat membantu mencegah stunting dan mengurangi risiko penyakit tidak menular seperti diabetes melitus dan obesitas. Pengembangan produk makanan dari sumber daya lokal seperti sorgum dapat menjadi solusi untuk memenuhi kebutuhan ini.

Indonesia memiliki beragam jenis sorgum lokal yang tumbuh subur, namun potensinya belum banyak dieksplorasi untuk pengembangan produk makanan bernilai ekonomis tinggi. Hambatan teknis, sosial, dan ekonomi masih menjadi tantangan dalam mengubah persepsi masyarakat dan industri terhadap sorgum sebagai bahan baku makanan.

Desa Wisata Cibiru Wetan, yang terletak di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung, memiliki potensi besar untuk pengembangan wisata. Desa ini memiliki dua dusun dengan potensi yang berbeda. Dusun 1 memiliki potensi wisata alam seperti pegunungan, camping ground, dan tracking, sedangkan Dusun 2 memiliki potensi wisata edukasi seperti Sakola Desa, *Culture Trip*, dan industri pangan. Kampung industri menjadi daya tarik karena memberdayakan perekonomian masyarakat. Pemerintah Kota Bandung juga mendorong budidaya sorgum sebagai alternatif pengganti beras. Uji coba penanaman sorgum dilakukan di lahan sawah abadi milik Pemkot Bandung di daerah Cibiru, yang dekat dengan Desa Wisata Cibiru Wetan.

Pemanfaatan sorgum lokal dalam pengembangan produk makanan menjadi relevan untuk mengembangkan produk makanan yang memiliki nilai ekonomis di Desa Wisata Cibiru Wetan. Program pengabdian ini bertujuan untuk menemukan cara inovatif untuk mengolah sorgum menjadi produk makanan bernilai ekonomis tinggi, meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat sorgum, dan menciptakan produk industri pangan unik yang menarik minat wisatawan. Pengembangan produk makanan berbasis sorgum juga berpotensi memberikan nilai tambah bagi petani lokal dan mengurangi ketergantungan pada sumber daya pangan impor. Program ini melibatkan petani lokal dan pelaku usaha industri makanan untuk menciptakan sinergi yang menguntungkan semua pihak.

Kegiatan pengabdian ini didukung oleh kajian literatur yang relevan. Faiqatun dkk. (2022) menjelaskan potensi sorgum sebagai bahan pangan alternatif. Gunawan dkk. (2017) mengulas potensi sorgum untuk swasembada pangan di Indonesia. Humas BPOM (2023) menekankan pentingnya diversifikasi pangan dan pengembangan sorgum untuk ketahanan pangan. Irawan & Sutrisna (2011) membahas prospek pengembangan sorgum di Jawa Barat dalam mendukung diversifikasi pangan. Penelitian Tsaqib (2016) tentang inovasi pie dengan tepung sorgum memberikan referensi mengenai pengembangan produk pie sorgum. Wulandari dkk. (2019) mengkaji potensi sorgum sebagai produk kewirausahaan. Kajian literatur ini memberikan landasan teori dan empiris yang mendukung kegiatan pengabdian dalam mengembangkan produk makanan berbasis sorgum di Desa Wisata Cibiru Wetan.

METODE

Kegiatan PKM ini menggunakan metode pelatihan yang menggabungkan pengajaran teori dan praktik langsung kepada khalayak sasaran, yaitu pengurus dan anggota POKDARWIS serta masyarakat Desa Cibiru Wetan. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Wisata Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Pelaksanaan kegiatan meliputi observasi awal untuk mengumpulkan informasi dan perizinan; pembuatan proposal kegiatan; pelaksanaan kegiatan pengabdian yang meliputi penyusunan materi pelatihan, penyuluhan mengenai sorgum, demonstrasi, hingga praktik langsung oleh peserta; evaluasi untuk melihat perkembangan hasil pengabdian; dan penyusunan laporan kegiatan. Materi kegiatan pelatihan meliputi pengenalan sorgum, produk olahan sorgum, demonstrasi dan praktik pembuatan pie sorgum, serta perhitungan harga pokok produksi dan harga

jual. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam dua pertemuan pada tanggal 21 dan 28 September 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah terlaksana melalui serangkaian tahapan, dimulai dari pra-kegiatan hingga pelaksanaan pelatihan dalam dua pertemuan, dengan keterlibatan aktif pengurus dan anggota POKDARWIS, serta perwakilan dari kelompok UMKM, kelompok wanita tani, dan kelompok PKK di Desa Wisata Cibiru Wetan.



Gambar 1. Koordinasi pada pra kegiatan pelaksanaan PKM

Tahap pra-kegiatan diawali dengan survei lapangan dan koordinasi intensif dengan pengurus Desa Wisata Cibiru Wetan pada tanggal 16 September. Pertemuan awal ini menjadi wadah untuk berdiskusi mengenai program yang akan dilaksanakan, menetapkan peserta yang akan terlibat, serta menggali potensi dan tantangan yang ada di desa. Pengurus desa memberikan pemaparan mengenai profil dan sejarah Desa Wisata Cibiru Wetan, termasuk informasi mengenai sorgum yang dulunya merupakan bahan pangan pokok di desa tersebut, serta potensi budidaya jeruk pamelu di pekarangan rumah warga. Hasil dari koordinasi ini adalah penetapan program pelatihan pembuatan pie sorgum dengan judul "Pemanfaatan Sorgum Lokal dalam Pengembangan Produk Makanan yang Memiliki Nilai Ekonomis di Desa Wisata Edukasi Cibiru Wetan (Studi Kasus Inovasi Produk Pie dengan Tepung Sorgum)" yang akan dilaksanakan dalam dua pertemuan pada tanggal 21 dan 28 September 2024. Sebagai persiapan, tim pengabdian menyusun materi pelatihan yang mencakup aspek teoritis (pengetahuan tentang sorgum) dan praktis (standar resep dan teknik pembuatan pie sorgum).

Tabel 1. Standar Resep Pie Sorgum

NO	NAMA BAHAN	RESEP		KETERANGAN
		UNIT	JUMLAH	
1	Butter	gr	75	
2	Gula	gr	25	
3	Kuning Telur	pcs	1	
4	Tepung Terigu	gr	65	
5	Tepung Sorgum	gr	65	
6	Vanila Bubuk	sdt	½	

CARA MEMBUAT

1. Masukkan butter, gula halus, kuning telur (aduk)
2. Ayak tepung terigu, dan tepung sorgum tambahkan ke dalam adonan butter, beri sedikit vanilla bubuk
3. ulenin sampai cukup tercampur
4. diamkan selama 30 menit
5. bagi-bagi adonan dan cetak mengguna cetakan pie (20g)
6. Oven sampai kulit pie kecoklatan (matang)

Hari pertama pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat dihadiri oleh 18 orang peserta yang terdiri dari kelompok UMKM, kelompok wanita tani, dan kelompok PKK. Kegiatan pada hari pertama meliputi registrasi peserta, pembukaan, pengenalan, pemaparan materi tentang sorgum (sejarah, produk olahan, peluang usaha), dan demonstrasi pembuatan pie sorgum. Kegiatan hari pertama ditutup dengan foto bersama dan penjelasan untuk pertemuan berikutnya. Seluruh rangkaian kegiatan pada hari ini disiarkan secara langsung di kanal YouTube Swarga TV Cibiru Wetan yang dapat diakses kembali melalui URL berikut: <https://www.youtube.com/live/Wf8T6AjCbPk>.



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pada hari pertama



Gambar 3. Tim PKM bersama seluruh peserta pelatihan hari pertama

Pada tanggal 28 September 2024, kegiatan pengabdian masyarakat memasuki tahap kedua yang lebih intensif, yaitu fokus pada praktik langsung pembuatan pie sorgum oleh peserta. Peserta dibagi menjadi tiga kelompok yang terdiri dari 5 sampai 6 orang untuk memfasilitasi kerja sama dan variasi dalam pembuatan pie. Variasi pie meliputi selai jeruk pameló, pie buah, dan pie susu dengan bahan baku yang berasal dari peternakan warga sekitar. Selain praktik, dilakukan juga pemaparan materi mengenai perhitungan harga pokok produksi dan harga jual pie sorgum. Pertemuan ini dihadiri oleh 13 orang peserta. Kegiatan hari kedua ditutup dengan sesi foto bersama. Adapun keseluruhan kegiatan pada hari kedua ini disiarkan secara langsung di kanal YouTube Swarga TV Cibiru Wetan yang dapat diakses kembali melalui URL berikut: <https://youtu.be/Y1dJDZQZ5Jw>.



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pada hari kedua



Gambar 5. Hasil kreasi peserta pelatihan



Gambar 6. Tim PKM Bersama seluruh peserta pelatihan hari kedua

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah menunjukkan bahwa sorgum lokal memiliki potensi besar sebagai sumber pangan alternatif yang kaya gizi dan dapat diolah menjadi produk makanan bernilai ekonomis. Pelatihan pembuatan pie sorgum dengan varian isian lokal seperti selai jeruk pamelos dan susu telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya anggota POKDARWIS Desa Cibiru Wetan, dalam mengolah sorgum. Hal ini mendukung upaya diversifikasi pangan dan pengembangan potensi wisata kuliner di desa.

Produk olahan sorgum seperti pie sorgum berpotensi menjadi komoditas unggulan Desa Wisata Cibiru Wetan, memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat, dan menjadi daya tarik wisata edukasi. Namun, terdapat tantangan yang perlu diatasi, yaitu harga bahan baku sorgum yang relatif mahal dan kendala rasa pada bahan isian tertentu. Keberhasilan jangka panjang program ini bergantung pada upaya berkelanjutan untuk mengatasi tantangan tersebut dan mengembangkan potensi sorgum lokal secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Faiqatun, Fitrah, N., Ikmal, A., Magfira, N., & Wahyuni, N. (2022). Biologi Tanaman Sorgum. Dalam *Budidaya Tanaman Sorgum* (hlm. 1–18). Universitas Negeri Makassar.
- Gunawan, S., Aisyah, S. S., & Hafsan. (2017). Sorgum untuk Indonesia Swasembada Pangan (Sebuah Review). *Prosiding Seminar Nasional Biology for Life*, 49–54.
- Humas BPOM. (2023, November 2). Wujudkan Ketahanan Pangan Melalui Diversifikasi, BPOM Kawal Pengembangan Sorgum dari Hulu Ke Hilir. [pom.go.id. https://www.pom.go.id/siaran-](https://www.pom.go.id/siaran-)

pers/wujudkan-ketahanan-pangan-melalui-diversifikasi-bpom-kawal-pengembangan-sorgum-dari-hulu-ke-hilir

- Irawan, B., & Sutrisna, N. (2011). PROSPEK PENGEMBANGAN SORGUM DI JAWA BARAT MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN. *FORUM PENELITIAN AGRO EKONOMI*, 29(2), 99–113.
- Miftah. (2018, Januari 25). Kota Bandung Masih Memiliki Sawah Abadi di Cibiru. Portal Bandung. <https://www.bandung.go.id/news/read/4384/kota-bandung-masih-miliki-sawah-abadi-di-cibiru>
- Nurchahyo, A. T. (2024, Februari 16). Pengganti Beras, Sorgum Segera Ditanam Pemkot Bandung di Cibiru Mulai 2024 untuk Konsumsi Warga. *Pengganti Beras, Sorgum Segera Ditanam Pemkot Bandung di Cibiru Mulai 2024 untuk Konsumsi Warga*. PRFMNEWS.
- Tsaqib, M. (2016). INOVASI PIE RENDANG DENGAN MENGGUNAKAN TEPUNG BIJI SORGUM SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI ADONAN SHORT DOUGH [Universitas Pendidikan Indonesia]. <https://repository.upi.edu/121296/>
- Wulandari, E., Lembong, E., & Filianty, D. F. (2019). POTENSI SORGUM SEBAGAI PRODUK KEWIRAUSAHAAN DI DESA SAYANG KECAMATAN JATINANGOR KABUPATEN SUMEDANG. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 8(3), 191–193.