

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Teh dan Kopi Beras Khas Ketan Hitam di Desa Latellang Kabupaten Bone

Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar*¹, Syarif Nur², Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar³, Andi Hasryningsih Asfar⁴, Andi Nurannisa⁵, Eka Sudartik⁶

tauvanlewis00@gmail.com^{*1}, nursyarifnur@gmail.com², andiifalasar@gmail.com³, andihasyryningsih@gmail.com⁴, andinurannisa30@gmail.com⁵, ekasudartik@gmail.com⁶

^{1,5}Pendidikan Matematika, FKIP, Universitas Muhammadiyah Bone

²Teknologi Pendidikan, FKIP, Universitas Muhammadiyah Bone

³Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang

⁴Manajemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Bangsa

⁶Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Bone

Received: 19 September 2022 Accepted: 27 December 2022 Online Published: 30 December 2022

DOI: 10.29408/ab.v3i2.6548

Abstrak: Beras ketan hitam merupakan komoditas potensial di Desa Latellang, namun potensi ini kurang diberdayakan sebab tidak adanya penyuluhan atau kegiatan pengabdian lainnya dalam mengolah beras ketan hitam, sehingga masyarakat terutama mitra yaitu Kelompok Tani Maddaung kurang memanfaatkan secara maksimal beras ketan hitam serta hanya mengolahnya menjadi makanan yang disajikan pada saat tertentu saja. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memaksimalkan potensi beras ketan hitam melalui diversifikasi produk olahan beras ketan hitam menjadi kopi dan teh. Produk ini belum pernah ada maupun diintroduksi oleh penyuluh maupun replikasi inovasi produk lainnya khususnya di Kabupaten Bone. Pemberdayaan masyarakat melalui program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Hasil pelaksanaan program diperoleh mitra mampu mengetahui informasi manfaat pengolahan beras ketan hitam dan memiliki keterampilan dalam melakukan diversifikasi produk menjadi teh, dan kopi. Selain itu, mitra juga telah mampu mengolah keuangan secara sederhana dan mampu memasarkan produk melalui marketplace dengan peningkatan produktivitas sebesar 98%. Dampak pengabdian ini dapat mewujudkan sustainable development goals yaitu desa sehat dan sejahtera.

Kata kunci: Beras Ketan Hitam; Kopi; Teh

Abstract: Black glutinous rice is a potential commodity in Latellang Village. However, this potential is not empowered because there is no counseling or other service activities in processing black glutinous rice. The community, especially partners, namely the Maddaung Farmer Group, do not take full advantage of black glutinous rice and only process it into delicious snacks and served at certain times. Therefore, this community service aims to maximize the potential of black glutinous rice by diversifying processed black glutinous rice products into coffee and tea. This product has never existed or been introduced by extension workers or replicated other product innovations, especially in Bone Regency. Community empowerment through this community service program is carried out through three main stages: counseling, training, and mentoring. The results of the program implementation are that partners can find out information on the benefits of processing black glutinous rice and have skills in diversifying products into tea and coffee. In addition, partners have also been able to process finances and market products through the marketplace with an increase in productivity of 98%. The impact of this service can realize sustainable development goals, namely healthy and prosperous villages.

Keyword: Black Glutinous Rice; Coffee; Tea

PENDAHULUAN

Desa Latellang penghasil tanaman padi dengan tingkat produksi terbesar di wilayah Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan (Asfar dkk., 2022; Yasser dkk., 2020). Desa Latellang yang memiliki luas sebesar 9,00 km² dengan persentase 6,90% dari luas Kecamatan Patimpeng memiliki luas lahan sawah sebesar 431 hektar (Badan Pusat Statistik, 2020a). Hal ini menjadikan Desa Latellang sebagai sentra pemasok beras kedua terbesar setelah Desa Paccing, termasuk komoditas beras ketan hitam.

Beras ketan hitam (*Oryza sativa var glutinosa*) merupakan salah satu varietas beras berpigmen yang patinya mengandung amilopektin sebesar 92-98% dan jumlah karbohidrat sebesar 74,5 gram (Asfar, Asfar, Thaha, Kurnia, & Syaifullah, 2021; Kurnia dkk., 2019; Simanjuntak & Subagyo, 2019) sehingga mengakibatkan beras ketan hitam memiliki karakteristik lekat atau lengket setelah dikukus (Adam dkk., 2022; Ayyumi dkk., 2021). Beras ketan hitam memiliki warna ungu kehitaman yang mempunyai kandungan paling baik dibandingkan dengan beras berwarna lainnya (Asfar, Asfar, Thaha, Kurnia, & Syaifullah, 2021; Hairiyah & Nuryati, 2020). Hal ini dikarenakan beras ketan hitam sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, senyawa bioaktif, antioksidan, dan serat yang tinggi bagi kesehatan (Rahayu dkk., 2021a).

Meskipun Desa Latellang dikenal sebagai desa penghasil beras ketan terbesar di wilayahnya, namun masyarakat selama ini hanya menjual maupun mengonsumsi secara mandiri. Pada umumnya, masyarakat Desa Latellang selama ini hanya mengolah beras ketan hitam pada waktu tertentu saja, seperti hari raya atau hari besar lainnya yang diolah menjadi makanan tradisional khas Bugis yaitu *sokko*, *kampalo* (Ketupat ketan hitam) dan *kambang* (tape). Potensi beras ketan hitam di Desa Latellang tidak dibarengi dengan pengetahuan masyarakat yang kurang dalam hal pengolahan beras ketan hitam mengakibatkan beras ketan hitam kurang dieksplorasi. Padahal, beras ketan hitam di Desa Latellang dapat menjadi salah satu sentra olahan berciri khas beras ketan hitam.

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk pemberdayaan salah satu kelompok tani masyarakat yaitu Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang. Kelompok Tani Maddaung selama ini hanya memfokuskan diri untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha tani dalam mencapai produktivitas tanaman padi. Namun, kelompok ini kurang mengeksplorasi produk olahan dari hasil pertanian yang diperoleh. Sementara, keberhasilan panen sangat tidak menentu tergantung kondisi dan cuaca. Hal ini mengakibatkan penghasilan kelompok tani tidak menetap, bahkan kadang kala mengalami gagal panen.

Hasil survei dan analisis bersama mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang diperoleh informasi terkait permasalahan yang dihadapi, yaitu persoalan yang menyangkut pengolahan (produksi) dan aspek pemasaran hasil pertanian beras ketan hitam. Mitra selama ini belum mengetahui pengolahan (produksi) dan aspek pemasaran beras ketan hitam dengan tingkat pengetahuan dan keterampilan 30%. Solusi permasalahan mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang dengan pemberian edukasi melalui pelatihan guna mengembangkan produk olahan beras ketan hitam menjadi produk yang dengan nilai jual serta ekonomis yang tinggi untuk menambah penghasilan petani di samping dari hasil pertanian melalui diversifikasi minuman olahan berciri khas ketan hitam, yaitu produk teh dan kopi.

Pelaksanaan program ini dapat berdampak pada peningkatan pengetahuan masyarakat khususnya mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang terhadap potensi beras ketan hitam untuk diolah menjadi beberapa produk yang bernilai ekonomis tinggi. Selain itu, program ini

juga dapat memberikan dampak terhadap pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah beras ketan hitam yang biasanya hanya dijual ke pasar tanpa pengolahan menjadi produk diferensiasi yang akan menjadi sumber pendapatan lain mitra, sehingga secara tidak langsung dapat memberdayakan mitra, meningkatkan kesejahteraan dan jiwa wirausaha (*entrepreneurship*) yang berdaya saing, serta mendukung SDGs Desa mandiri dan sejahtera.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan tempat

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juni hingga Agustus 2022 di Desa Latellang Kecamatan Patimpeng Kabupaten Bone. Pelaksanaan kegiatan dihadiri oleh tim pelaksana, mahasiswa, dan mitra sasaran Kelompok Tani Maddaung sebanyak 10 orang anggota.

Prosedur Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dimulai dari pelaksanaan seminar singkat dalam bentuk penyuluhan. Penyuluhan ini dilakukan agar mitra Kelompok Tani Maddaung dapat memahami manfaat akan pengolahan beras ketan hitam. Metode ini disebut sebagai *Society Parcipatory*, yaitu melibatkan masyarakat sebagai mitra dalam menyerap keterampilan yang diberikan dengan cara *by doing* (Nurannisa dkk., 2021; Rivaldi dkk., 2020; Sari dkk., 2021) Penyuluhan ini mampu mengedukasi Kelompok Tani Maddaung yang merupakan mitra pengabdian dan warga masyarakat yang hadir dalam penyuluhan yang berkaitan dengan manfaat pengolahan beras ketan hitam dan bentuk diferensiasi produk berciri khas beras ketan hitam. Adapun metode pelaksanaan pengabdian terdiri dari 3 tahapan utama, yaitu sebagai berikut.

1. Penyuluhan
Edukasi mitra Kelompok Tani Maddaung dilakukan melalui penyuluhan dengan memberikan pemahaman akan manfaat beras ketan hitam dan pengolahannya menjadi produk berciri khas ketan hitam (teh dan kopi).
2. Pelatihan
Pelatihan dilaksanakan dengan memperkenalkan alat dan bahan yang akan digunakan, pelatihan pengolahan beras ketan hitam menjadi teh dan kopi, serta pelatihan pemasaran menggunakan *marketplace*.
3. Pendampingan
Pendampingan dilakukan untuk mengidentifikasi kendala mitra selama proses pengabdian dilakukan, baik pada tahap penyuluhan maupun pelatihan. Pendampingan ini dimaksudkan untuk memberikan solusi terhadap kendala yang dihadapi mitra agar program dapat terus berlanjut. Pemanfaatan hasil pelatihan melalui produksi secara mandiri oleh Kelompok Tani Maddaung dapat terlihat dari kegiatan pendampingan yang dilaksanakan. Dalam program pendampingan akan dianalisis hal-hal yang menjadi kendala atau permasalahan produksi untuk dipecahkan agar dapat diminimalisir.

Luaran dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan program pada Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang dapat dilihat sebagai berikut.

1. Mitra mampu mengetahui informasi manfaat pengolahan beras ketan hitam dan memiliki keterampilan dalam melakukan diversifikasi produk menjadi teh dan kopi beras ketan hitam. Produk yang dihasilkan berupa produk kemasan yang memiliki nilai komersial, yaitu produk teh celup 50 gram dan kopi bubuk 150 gram.
2. Diversifikasi produk semakin baik, dimana pengolahan beras ketan hitam sebelumnya hanya dilakukan pada waktu-waktu tertentu saja, kini dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk berciri khas beras ketan hitam yang memiliki nilai ekonomis, sehingga dapat menjadi penghasilan tambahan bagi mitra itu sendiri.
3. Mitra mampu memasarkan produk melalui *marketplace*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan mengacu pada 3 tahapan utama yang dijalankan, yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan.

1. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan pada Gambar 1 dimulai dengan observasi (*screening*) awal sebagai bentuk sosialisasi kepada mitra dan warga Desa Latellang akan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dijadikan sebagai wadah bagi edukasi kepada mitra Kelompok Tani Maddaung mengenai manfaat pengolahan beras ketan hitam menjadi produk diversifikasi berciri khas ketan hitam (teh dan kopi).

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan memberikan pengetahuan baru akan manfaat dan pengolahan beras ketan hitam bagi mitra dan masyarakat lainnya. Dari beberapa bentuk diversifikasi produk yang disampaikan melalui penyuluhan, masyarakat hanya mengetahui mengenai dodol, namun tidak pernah mengolahnya secara langsung. Melalui *observational sheet* yang diberikan pada kegiatan penyuluhan, terlihat bahwa mitra sangat bersemangat dan antusias untuk mengikuti kegiatan pengabdian ini. Rata-rata mitra sangat setuju dengan adanya pelatihan yang dilaksanakan sebagai bentuk tindak lanjut dari pelaksanaan penyuluhan pada tanggal 24 Juni 2022 dengan persentase sebesar 96%.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan

2. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan terlebih dahulu melakukan pengenalan alat dan bahan yang digunakan selama proses pengabdian yang akan memudahkan mitra dalam proses

produksi. Pelatihan ini dilaksanakan sebanyak empat kali, yaitu pelatihan pengenalan alat, pelatihan pengolahan beras ketan hitam menjadi produk teh dan kopi, pengolahan keuangan sederhana serta pelatihan pemasaran produk menggunakan *marketplace*. Pelatihan yang diberikan akan menjadi bekal keterampilan mitra sebab secara langsung berpartisipasi dalam transfer pengetahuan secara praktis melalui *participatory by doing*. Pelatihan pada Gambar 2 dilaksanakan dengan terlebih dahulu melakukan pengenalan alat produksi pada tanggal 10 Juli 2022. Setelah itu, dilakukan proses pelatihan pemasangan dan penggunaan alat. Kegiatan akhir dari pelatihan pertama ini adalah penyerahan alat produksi dan alat.



Gambar 2. Pelatihan Penggunaan Alat

Pelatihan kedua (23 Juli 2022) yang dapat dilihat pada Gambar 3 dilaksanakan dengan terlebih dahulu mengedukasi mitra dalam higienis produksi, yaitu pelatihan mengenai penggunaan kaos tangan dan masker dalam proses produksi beras ketan hitam menjadi produk teh dan kopi ketan hitam. Kegiatan ini dimaksudkan agar mitra memahami bahwa kebersihan produksi menjadi salah satu faktor yang menjamin produk memiliki *shelf life* yang baik dengan berusaha sedikit mungkin kontak dengan tangan secara langsung. Proses pembuatan teh dan kopi sangat sederhana, yaitu melalui proses penyangraian dengan api sedang. Setelah proses penyangraian selesai, beras ketan hitam didiamkan terlebih dahulu selama 3 menit kemudian dilakukan penghalusan menggunakan *chopper*. Produk teh dan kopi ketan hitam dikemas menggunakan kemasan *pouch*, yaitu 50 gram untuk teh celup dan 150 gram untuk kopi bubuk.



Gambar 3. Pelatihan Produksi Teh dan Kopi Ketan Hitam

Pelatihan ketiga yaitu pelatihan pengelolaan keuangan sederhana beras ketan hitam menjadi produk dodol dan keripik ketan hitam dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2022. Pengelolaan keuangan sederhana terkait akan hal terkait penentuan harga pokok

sederhana, pencatatan keuangan serta pengelolaan keuangan. Kegiatan ini bermaksud agar mitra memiliki pengetahuan administratif terkait mengolah keuangan dalam meningkatkan profit serta pengembangan produk dan usaha kedepannya. Pada kegiatan ini, mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang sangat antusias mengikuti pelatihan. Berdasarkan hasil *observational sheet* diperoleh persentase tingkat keantusiasan mitra sebesar 89%. Hal ini juga terlihat dari beberapa anggota kelompok mitra yang aktif mengajukan pertanyaan serta bercerita terkait pengelolaan keuangan. Secara garis besar pertanyaan yang dilontarkan oleh anggota mitra yaitu terkait; (1) tips dan sistematika penyusunan awal pencatatan keuangan, (2) penentuan harga pokok penjualan, (3) penyusunan laporan keuangan sederhana.



Gambar 4. Pelatihan Pengelolaan Keuangan Sederhana

Kegiatan pelatihan pada Gambar 4 diakhiri dengan pelatihan pemasaran menggunakan *marketplace*. Mitra pada pelatihan ini sangat aktif mendengarkan aplikasi-aplikasi *marketplace* yang dijelaskan, dimana beberapa diantara aplikasi tersebut mitra telah tahu bahkan telah digunakan sebagaimana terlihat pada Gambar 5. Namun, mitra selama ini hanya menggunakan aplikasi tersebut sebagai sarana bersosial media dan tidak mengetahui akan manfaatnya sebagai *marketplace*. Setelah pelatihan dilaksanakan, mitra menjadi tahu aplikasi-aplikasi pemasaran menggunakan *marketplace* yang meliputi *whatsapp*, *facebook*, *Instagram*, *shopee*, dan *tokopedia*, sehingga mitra telah mampu mengimplementasikan pemasaran secara *online* untuk memperkenalkan produk hasil olahan beras ketan hitam secara meluas. Serangkaian kegiatan pelatihan dihadiri oleh mitra Kelompok Tani Maddaung dan beberapa warga Desa Latellang yang penasaran dengan program yang dijalankan.



Gambar 5. Pelatihan Pemasaran Menggunakan *Marketplace*

3. Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan untuk menganalisis permasalahan mitra setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Pendampingan dimaksudkan pula untuk mengevaluasi

kemampuan mitra dalam mengolah beras ketan hitam menjadi produk minuman berupa teh dan kopi. Berdasarkan hasil pendampingan, diperoleh bahwa mitra telah mampu mengolah beras ketan hitam menjadi diversifikasi produk berciri khas ketan hitam (teh dan kopi). Hal ini terlihat dari hasil *observational sheet* yang ditunjang dengan angket kuesioner, dimana hasil tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra setelah pelaksanaan kegiatan. Mitra pada awalnya belum tahu dan mampu mengolah beras ketan hitam menjadi produk diversifikasi dengan persentase 30%, kini menjadi tahu dan terampil dalam mengolah beras ketan hitam menjadi diversifikasi produk berciri khas ketan hitam (teh dan kopi) dengan persentase 98%. Berikut ini adalah gambaran produk yang dihasilkan dari program pengabdian kepada masyarakat oleh mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang.



Gambar 6. Produk Kopi dan Teh Khas Beras Ketan Hitam

PEMBAHASAN

Berdasarkan serangkaian kegiatan yang telah dilakukan, baik penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan memberikan dampak positif bagi mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang, yaitu mampu mengatasi persoalan yang menyangkut pengolahan (produksi) dan aspek pemasaran hasil pertanian beras ketan hitam. Beras ketan hitam merupakan salah satu varietas beras berpigmen yang telah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan makanan (Adam dkk., 2022; Ayyumi dkk., 2021). Hal ini dikarenakan beras ketan hitam sangat potensial sebagai sumber karbohidrat, senyawa bioaktif, antioksidan, dan serat yang tinggi bagi kesehatan (Rahayu dkk., 2021). Beras ketan hitam banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton per tahun (Muchlisyyah dkk., 2016). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) diperoleh bahwa sejak tahun 2014 hingga 2018, rata-rata pertumbuhan konsumsi beras ketan mencapai 19,10%. Bahkan, pada tahun 2019 rata-rata konsumsi per kapita beras ketan mencapai sekitar 1,504 kg/minggu (Badan Pusat Statistik, 2020)

Diversifikasi olahan berciri khas ketan hitam (teh dan kopi) sangat potensial dikembangkan di Desa Latellang. Selain keberadaan beras ketan hitam yang berpotensi, juga didukung dari kandungan yang terdapat pada beras ketan hitam itu sendiri. Beras ketan hitam mengandung zat besi dan merupakan komponen antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, karena membantu mengaktifkan vitamin termasuk vitamin B1 yang dapat menjaga kesehatan kulit (Jamil dkk., 2021). Beras ketan hitam juga bermanfaat bagi kesehatan lainnya, seperti penunjang daya tahan tubuh, melawan kanker dan penyakit jantung, menjaga kesehatan pencernaan, mencegah anemia, serta membentuk sel dan jaringan (Azis dkk., 2015)

Pengabdian kepada masyarakat ini menjadi salah satu terobosan dalam mendiversifikasi beras ketan hitam menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi dibandingkan dengan mitra hanya membuat olahan dalam bentuk pangan tradisional yang disajikan dalam acara adat atau acara pesta pernikahan. Kegiatan penyuluhan memberikan dampak signifikan sekaligus sebagai pendekatan persuasif kepada mitra. Pendekatan tersebut akan memberikan efek positif serta sebagai *word of mouth* kepada mitra dan warga masyarakat yang berada di sekitar lokasi pelaksanaan program serta mampu membangun jiwa *entrepreneur* mitra dalam mengolah beras ketan hitam (Ariandani dkk., 2022; Asfar dkk., 2022; Kundera dkk., 2022; Nurmawati dkk., 2022; Wahyuni dkk., 2020). Kegiatan penyuluhan menjadi titik tolak akan antusiasme mitra dalam membangun sinergi dengan tim pelaksana.

Usaha dalam membangun wadah edukasi dalam peningkatan keterampilan mitra dilakukan melalui kegiatan pelatihan. Kegiatan pelatihan menjadi kunci dari aktivitas pengabdian kepada masyarakat sebab pada tahap ini mitra akan memperoleh pengetahuan sekaligus *skill* yang berguna untuk melaksanakan produksi secara mandiri dalam mengolah beras ketan hitam menjadi teh dan kopi. Rangkaian kegiatan pelatihan dimulai dengan pengenalan akan bahan hingga proses pembuatan teh dan kopi termasuk tata cara dalam melakukan *roasting* kopi secara sederhana namun dengan hasil yang baik. Kegiatan ini melibatkan nara sumber untuk menjamin mitra mampu membuat kopi dan teh sesuai standar yang diharapkan. Nara sumber yang dihadirkan adalah memiliki pengalaman dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat khususnya dalam pengolahan pangan pertanian dari Politeknik Negeri Ujung Pandang. Oleh karena itu, hasil yang diperoleh oleh mitra dan tim dapat mendekati standar kopi dan teh yang ada dari bahan olahan teh dan kopi bukan berbahan dasar tanaman kopi dan tanaman teh.

Peningkatan pengelolaan keuangan mitra akan menjamin mitra dapat mengatur aliran keuangan serta mengatur stok bahan baku (Asfar, dkk., 2021; Wahyuni dkk., 2020). Oleh karena itu, mitra dapat memiliki pengetahuan untuk mengatur keuangan secara sederhana dalam melakukan pencatatan pendapatan dan pengeluaran serta mengatur stok bahan baku termasuk pembelian bahan pendukung. Pelatihan tambahan yang diberikan kepada mitra adalah pelatihan dan pengenalan *marketplace* kepada mitra untuk menunjang pemasaran secara *online*. Mitra sebagian besar *familiar* dengan melakukan pembelian secara *online*. Oleh karena itu, kegiatan pengenalan pemasaran menggunakan *marketplace* tidak sulit untuk dilakukan. Sehingga, dari proses pengenalan ini, mitra telah mampu memulai pemasaran secara *online* di samping pemasaran secara *door to door*.

Tahapan selanjutnya adalah tahapan pendampingan. Tahapan pendampingan merupakan tahapan dalam melakukan evaluasi kepada mitra akan kendala-kendala yang dialaminya selama melakukan produksi yaitu pembuatan produk teh dan kopi dari beras ketan hitam. Salah satu kendala dari mitra adalah melakukan labelisasi. Biasanya mitra melakukan labelisasi setelah mengisi produk, sehingga terkadang label pada kemasan *pouch* tidak merekat secara sempurna atau terkadang terlipat. Oleh karena itu, tim pelaksana menyarankan kepada mitra untuk menempel label pada *pouch* sebelum diisi produk teh atau kopi. Tindak lanjut yang dilakukan pada pendampingan menunjukkan mitra telah mampu melakukan labelisasi dengan baik tanpa adanya keluhan dalam proses ini.

Keberhasilan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini mampu meningkatkan kemampuan mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang akan informasi

mengenai manfaat pengolahan beras ketan hitam dan memiliki keterampilan dalam melakukan diversifikasi produk menjadi teh dan kopi beras ketan hitam (Gambar 6). Selain itu, hasil yang diperoleh dari pendampingan juga menunjukkan bahwa mitra mampu memasarkan produk melalui *marketplace*.

SIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan sasaran Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang diperoleh bahwa mitra terampil dalam melakukan diferensiasi produk dari hasil olahan beras ketan hitam menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi berupa produk teh dan kopi. Mitra juga telah mampu memahami pengelolaan keuangan sederhana serta proses pemasaran produk melalui *marketplace*. Hal ini menunjukkan bahwa mitra secara keseluruhan mengalami peningkatan terhadap pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah beras ketan hitam, sehingga melalui program ini dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta peningkatan kemandirian pangan bersumber dari produksi dalam negeri (lokal) pada mitra Kelompok Tani Maddaung Desa Latellang.

PERNYATAAN PENULIS

Hasil program pengabdian kepada masyarakat yang dikaji dalam artikel ini merupakan hal baru yang dibuat dan belum pernah dipublikasikan pada jurnal yang lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi atas pendanaan program pengabdian kepada masyarakat ini, Universitas Muhammadiyah Bone, Pemerintah Desa Latellang, serta Kelompok Tani Maddaung.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, I., Bait, Y., & Antuli, Z. (2022). PENGARUH VARIASI KONSENTRASI PATI BERAS KETAN HITAM TERMODIFIKASI HMT TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK EDIBLE COATING SOSIS ANALOG. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1), 89–99. <https://doi.org/10.37905/JJFT.V4I1.14914>
- Ariandani, N., Ermanda, S., & Fatmawati, B. (2022). Pelatihan pembuatan Pupuk Kompos dengan memanfaatkan Limbah Rumah Tangga di Lingkungan Bagik Longgek. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 137–143. <https://doi.org/10.29408/AB.V3I1.5276>
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., Nurannisa, A., Ekawati, V. E., & Dewi, S. S. (2021). HIASAN DINDING ESTETIKA DARI LIMBAH SEKAM PADI. *Batara Wisnu: Indonesian Journal of Community Services*, 1(3), 249–259. <https://doi.org/10.53363/BW.V1I3.25>
- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Thaha, S., Kurnia, A., & Syaifullah, A. (2021). The potential processing of rice husk waste as an alternative media for ornamental plants. *Riau Journal of Empowerment*, 4(3), 129–138. <https://doi.org/10.31258/RAJE.4.3.129-138>

- Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Yasser, M., Istiyana, A. N., Nur, A. S. A., Budianto, E., & Syaifullah, A. (2022). Pengolahan Minyak Parede Aroma Jeruk sebagai Diferensiasi Produk Ibu PKK Desa Latellang Kabupaten Bone. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13(1), 115–119. <https://doi.org/10.26877/E-DIMAS.V13I1.6391>
- Ayyumi, L. A. S., Nazaruddin, N., & Cicilia, S. (2021). AKTIVITAS ANTIOKSIDAN IWEL DARI TEPUNG KETAN HITAM DAN UBI JALAR UNGU. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1). <https://doi.org/10.33005/JTP.V15I1.2724>
- Azis, A., Izzati, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas antioksidan dan nilai gizi dari beberapa jenis beras dan millet sebagai bahan pangan fungsional Indonesia. *Jurnal Akademika Biologi*, 4(1), 45–61. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19400>
- Badan Pusat Statistik. (2020a). *Kecamatan Patimpeng dalam Angka 2020*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone. <https://bonekab.bps.go.id/publication/2020/09/28/c31364dee977ead47a4a742f/kecamatan-patimpeng-dalam-angka-2020.html>
- Badan Pusat Statistik. (2020b). Statistik Indonesia 2019. Dalam *Statistik Indonesia 2020* (Vol. 1101001). <https://www.bps.go.id/publication/2020/04/29/e9011b3155d45d70823c141f/statistik-indonesia-2020.html>
- Hairiyah, N., & Nuryati, N. (2020). APLIKASI BERAS KETAN HITAM (*Oryza sativa* var glutinous) DAN MADU SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN BODYSCRUB. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24(2), 114. <https://doi.org/10.25077/JTPA.24.2.114-121.2020>
- Jamil, C., Studi, P., Tata, P., Dan, R., Jurusan, K., Rias, T., Kecantikan, D., Pariwisata, F., & Perhotelan, D. (2021). PEMANFAATAN PEELING BERAS KETAN HITAM SEBAGAI PENCERAHAN KULIT WAJAH. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2). <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/10586>
- Kundera, I. N., Rede, A., & Rauf, A. (2022). Inovasi pembuatan Cassava Crackers berbahan Ubi Kayu pada kelompok home industri kue di desa Toaya Vunta Kecamatan Sindue. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.29408/AB.V3I1.4825>
- Kurnia, D., Lisniawati, N. A., & Dinata, D. I. (2019). UJI PENGIKATAN KOLESTEROL OLEH EKSTRAK METANOL BEKATUL BERAS KETAN HITAM SECARA IN VITRO. *Jurnal Kimia Riset*, 4(1), 74. <https://doi.org/10.20473/JKR.V4I1.13198>
- Muchlisyyah, J., Prasmita, H. S., Estiasih, T., & Laeliocattleya, R. A. (2016). Functional Properties of Pre-gelatinization Red Glutinous Rice. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(3), 195–202. <https://doi.org/10.21776/UB.JTP.2016.017.03.5>

- Nurannisa, A., Taufan Asfar, A. M. I., Akbar Asfar, A. M. I., & Dewi, S. S. (2021). Bio-Baterai dari Kulit Pisang: Diseminasi olah Praktis pada Ibu PKK Dusun Kallimpo. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 3, 19–26. <https://doi.org/10.31258/UNRICSCCE.3.19-26>
- Nurmawati, A., Puspitawati, I. N., Anggraeni, I. F., Raditya, D. W., Pradana, N. S., & Saputro, E. A. (2022). Pengenalan pemanfaatan ekstrak Serai Wangi sebagai Pestisida Organik di Desa Bocek Karangploso Malang. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 110–116. <https://doi.org/10.29408/AB.V3I1.5844>
- Rahayu, S., Wardani, S. W., & Mulyo, G. P. (2021a). EFEKTIVITAS PEMBERIAN SNACK BAR TAPE KETAN HITAM TERHADAP FREKUENSI DEFEKASI PADA REMAJA PUTRI. *JURNAL RISET KESEHATAN POLTEKKES DEPKES BANDUNG*, 13(1), 283–293.
- Rahayu, S., Wardani, S. W., & Mulyo, G. P. (2021b). EFEKTIVITAS PEMBERIAN SNACK BAR TAPE KETAN HITAM TERHADAP FREKUENSI DEFEKASI PADA REMAJA PUTRI. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 13(1), 283–293. <https://doi.org/10.34011/JURISKESBDG.V13I1.1908>
- Rivaldi, A. I., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Magfirah, M., Avrida, A. V., & Fatmawati, F. (2020). Pemanfaatan Ekstrak Tebba Kalimbajo Sebagai Obat Celup Peradangan Saluran Pencernaan Bagi Ibu PKK Kelurahan Palattae. *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 16–20. <http://journal.unilak.ac.id/index.php/SNPKM/article/view/5237>
- Sari, T. P., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Rahayu, A. I. E., & Azizah, A. S. N. (2021). PEMANFAATAN LIMBAH ELEKTRONIK (E-WASTE) MIX RESIN PADA KELOMPOK KARANG TARUNA DESA BATULAPPA. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 491–496. <https://doi.org/10.47492/EAMAL.V1I3.904>
- Simanjuntak, A. Y. M., & Subagyo, R. (2019). ANALISIS HASIL FERMENTASI PEMBUATAN BIOETANOL DENGAN VARIASI WAKTU MENGGUNAKAN BAHAN (SINGKONG, BERAS KETAN HITAM DAN BERAS KETAN PUTIH). *Scientific Journal of Mechanical Engineering Kinematika*, 4(2), 79–90. <https://doi.org/10.20527/SJMEKINEMATIKA.V4I2.119>
- Wahyuni, N., Asfar, A. M. I. T. A. I., Asfar, A. M. I. A., Fitriani, A., Megawati, A., & Ilham, Muh. (2020). Bambang Hot: Pengolahan Balsem Bangle Hot pada Kelompok Ibu PKK Desa Bulu Ulaweng sebagai Diseminasi Warisan Pengobatan Tradisional Bugis. *SNPKM: Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 119–126. <http://journal.unilak.ac.id/index.php/SNPKM/article/view/5280>
- Yasser, M., Asfar, A. M. I. A., Asfar, A. M. I. T., Rianti, M., & Budianto, E. (2020). PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN GULA MERAH TEBU DENGAN PEMANFAATAN EKSTRAK HERBAL DI DESA LATELLANG KABUPATEN

Asfar, A. M. I. T., Nur, S., Asfar, M. I. A., Asfar, A. H., Nurannisa, A., Sudartik, E. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan teh dan kopi beras khas Ketan Hitam di Desa Latellang Kabupaten Bone. *ABSARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 255-266. doi:10.29408/ab.v3i2.6548

BONE. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1), 42.
<https://doi.org/10.20956/PA.V4I1.7083>