



FINAL

KELOMPOK WANITA TANI AYU TANGKAS: SUATU AKTUALISASI PEREMPUAN DESA MEGATI



Ni Putu Sukanteri, S.P., M.Agb

Yenny Verawati, S.E., M.Si

Ni Made Sri Mahayani

Dr. Dra. I Gusti Ayu Diah Yuniati, M.P

Ir. I Made Suryana, M.Si



PUSTAKA PILAR UTAMA



KELOMPOK WANITA TANI AYU TANGKAS: SUATU AKTUALISASI PEREMPUAN DESA MEGATI

Ni Putu Sukanteri, S.P., M.Agb
Yenny Verawati, S.E., M.Si
Ni Made Sri Mahayani
Dr. Dra. I Gusti Ayu Diah Yuniati, M.P
Ir. I Made Suryana, M.Si



Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas: Suatu Aktualisasi Perempuan Desa Megati

Penulis:

Ni Putu Sukanteri, S.P., M.Agb
Yenny Verawati, S.E., M.Si
Ni Made Sri Mahayani
Dr. Dra. I Gusti Ayu Diah Yuniati, M.P
Ir. I Made Suryana, M.Si

ISBN : 978-623-94995-1-8

Editor:

Prof. Dr. Ir. I Ketut Arnawa, M.P. & Ravi Zidni Ilman

Desain Sampul:

Gadiza Bryna Aurnyn

Tata Letak:

Averoz Zavier Rafasya

Penerbit:

PT Pustaka Pilar Utama

Redaksi:

PT Pustaka Pilar Utama
Jl. Terompong No.7
Sumerta Klod, Denpasar Timur
Denpasar, Bali 80239
Tel. 08197377774
Email: pustakapilarutama@gmail.com

Cetakan pertama, Januari 2021

©2021 PT Pustaka Pilar Utama

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit

KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat_Nya penyelenggaraan program pengabdian desa mitra di Desa Megati, Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan berjalan dengan lancar.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan terdiri dari beberapa kegiatan, salah satunya yaitu pendampingan pemberdayaan anggota Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas, dalam upaya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian yang dihasilkan di lahan pertaniannya, dalam bentuk kegiatan industri rumah tangga pengolahan produk pertanian yang siap dikonsumsi.

KWT Ayu Tangkas merupakan perkumpulan ibu rumah tangga yang memproduksi jajan tradisional Bali dan jajan

olahan berbahan baku dari beras, ketela, jagung dan pare. Seluruh bahan baku yang diolah dalam kelompok ini dihasilkan sendiri di kebun dan sawahnya. Jika bahan baku untuk yang dibutuhkan kekurangan, barulah bahan baku dibeli dari daerah lain atau pasar sekitarnya.

Pengolahan produk pertanian dan industri rumah tangga yang dikelola oleh KWT dilakukan dengan tujuan menambah pendapatan keluarga dan menciptakan lapangan kerja di pedesaan.

Denpasar, Januari 2021

Sukanteri, dkk.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAGIAN I KELOMPOK WANITA TANI	1
1.1 Pengertian KWT	1
1.2 Tujuan KWT	8
1.3 Fungsi KWT.....	11
1.4 Kegiatan KWT	15
BAGIAN 2 STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR ..	17
2.1 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP)	17
2.2 Tujuan Standar Operasional Prosedur (SOP)	19
2.3 Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP)	22
2.4 Standar Operasional Prosedur (SOP) KWT Ayu Tangkas.....	25
BAGIAN 3 PRODUK INDUSTRI OLAHAN RUMAH TANGGA KWT AYU TANGKAS	29
3.1 Prinsip Ekonomi dalam Kegiatan Produksi.....	29

3.2	Produk Industri Olahan Rumah Tangga	
	KWT Ayu Tangkas.....	31
3.2.1	Kue Sus	33
3.2.2	Kue Pie	37
3.2.3	Puding Jagung Manis Ayu Tangkas	41
3.2.4	Kue Muffin Tape Singkong ...	43
3.2.5	Kue Bronis.....	47
3.2.6	Dendeng Daun Singkong	50
3.2.7	Donat Getuk Singkong Goreng.....	52
3.2.8	Puding Kelapa Muda	56
3.2.9	Bolu Pandang Ketan Kukus ...	59
3.2.10	Rol Bolu Singkong	61
3.2.11	Apem Kukus Ayu.....	64
3.2.12	Jaje Sabun.....	67
3.2.13	Kripik Pare Renyah Ayu Tangkas	69
	BAGIAN 4 PENUTUP.....	73

DAFTAR PUSTAKA

BAGIAN 1

KELOMPOK WANITA TANI

Kecenderungan meningkatnya perubahan iklim, kerentanan terhadap bencana alam dan risiko usaha, pandemi, globalisasi dan gejolak ekonomi global, serta sistem pasar yang tidak berpihak kepada petani, sehingga petani membutuhkan perlindungan dan pemberdayaan

1.1 Pengertian KWT

Kelompok wanita tani atau disingkat dengan KWT merupakan kumpulan para wanita tani yang berada di satu desa. Biasanya kelompok wanita tani ini berisikan istri-istri

dari petani yang ingin mempunyai kegiatan lain selain bertani.

Kelompok Wanita Tani (KWT) pada dasarnya sama dengan kelompok tani, yang membedakan adalah anggotanya adalah para perempuan yang melaksanakan usaha di bidang pertanian, para istri petani yang juga para anggota kelompok tani. Kelompok ini harus mendapatkan perlindungan dan pemberdayaan.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2013 Tentang Perlindungan dan Pemberdayaan Petani yang dimaksud dengan Petani adalah warga negara Indonesia perseorangan dan/atau beserta keluarganya yang melakukan Usaha Tani di

bidang tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan/atau peternakan.

Lebih lanjut undang-undang tersebut menjelaskan Pemberdayaan Petani adalah segala upaya untuk meningkatkan kemampuan Petani untuk melaksanakan Usaha Tani yang lebih baik melalui pendidikan dan pelatihan, penyuluhan dan pendampingan, pengembangan sistem dan sarana pemasaran hasil Pertanian, konsolidasi dan jaminan luasan lahan pertanian, kemudahan akses ilmu pengetahuan, teknologi dan informasi, serta penguatan Kelembagaan Petani.

Pertanian adalah kegiatan mengelola sumber daya alam hayati dengan bantuan

teknologi, modal, tenaga kerja, dan manajemen untuk menghasilkan Komoditas Pertanian yang mencakup tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan/atau peternakan dalam suatu agroekosistem.

Kelompok Tani adalah kumpulan Petani/peternak/pekebun yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan; kesamaan kondisi lingkungan sosial, ekonomi, sumber daya; kesamaan komoditas; dan keakraban untuk meningkatkan serta mengembangkan usaha anggota.

Undang-Undang Republik Indonesia
Nomor 19 Tahun 2013 dalam Pasal 3

menjelaskan tujuan Perlindungan dan Pemberdayaan Petani adalah:

- a. Mewujudkan kedaulatan dan kemandirian Petani dalam rangka meningkatkan taraf kesejahteraan, kualitas, dan kehidupan yang lebih baik;
- b. Menyediakan prasarana dan sarana Pertanian yang dibutuhkan dalam mengembangkan Usaha Tani;
- c. Memberikan kepastian Usaha Tani;
- d. Melindungi Petani dari fluktuasi harga, praktik ekonomi biaya tinggi, dan gagal panen;
- e. Meningkatkan kemampuan dan kapasitas Petani serta Kelembagaan Petani dalam

menjalankan Usaha Tani yang produktif, maju, modern dan berkelanjutan; dan

- f. Menumbuhkembangkan kelembagaan pembiayaan Pertanian yang melayani kepentingan Usaha Tani.

Pemberdayaan Petani dilakukan untuk memajukan dan mengembangkan pola pikir dan pola kerja Petani, meningkatkan Usaha Tani, serta menumbuhkan dan menguatkan Kelembagaan Petani agar mampu mandiri dan berdaya saing tinggi.

Pemerintah dan Pemerintah Daerah melakukan koordinasi dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan Pemberdayaan Petani. Koordinasi sebagaimana dimaksud

dilakukan untuk melaksanakan strategi

Pemberdayaan Petani yang dilakukan melalui:

- a. Pendidikan dan pelatihan;
- b. Penyuluhan dan pendampingan;
- c. Pengembangan sistem dan sarana pemasaran hasil Pertanian;
- d. Konsolidasi dan jaminan luasan lahan Pertanian;
- e. Penyediaan fasilitas pembiayaan dan permodalan;
- f. Kemudahan akses ilmu pengetahuan, teknologi, dan informasi; dan
- g. Penguatan Kelembagaan Petani.

1.2 Tujuan KWT

Kelompok Wanita Tani (KWT) dibentuk sebagai upaya pelibatan kaum perempuan secara langsung dalam usaha-usaha peningkatan hasil pertanian, seperti menjadi bagian dari motivator dalam adopsi dan pengenalan teknologi tani.

Peran ganda wanita tani ini sangat strategis dalam peningkatan produktivitas usaha tani dan berpotensi untuk meningkatkan pendapatan dan ketahanan pangan menuju kesejahteraan rumah tangga petani di pedesaan. Sebagaimana beberapa hasil penelitian yang menyimpulkan beberapa hal, yaitu:

- 1) Wanita tani berpeluang dan mampu berperan sebagai mitra kerja penyuluh dalam proses alih teknologi pertanian di pedesaan
- 2) Meningkatnya peran dan produktivitas wanita tani sebagai pengurus rumah tangga dan tenaga kerja pencari nafkah (tambahan maupun utama), juga berhubungan erat dengan perannya sebagai pelaku usaha dalam upaya peningkatan pendapatan dan pemenuhan kebutuhan pangan keluarga, menuju pencapaian ketahanan pangan dan kesejahteraan rumah tangga.
- 3) Pembinaan wanita tani perlu ditingkatkan dan diberdayakan sebagai receiving

system untuk mempercepat proses penyerapan teknologi oleh wanita tani.

- 4) Perlu strategi perlindungan terhadap tenaga kerja wanita, meningkatkan efektivitas penyuluhan dan pelatihan, perbaikan regulasi, fasilitas, upah, dan kesempatan kerja agar berimbang antarjender, sebagai insentif dan keberpihakan terhadap wanita tani di pedesaan.
- 5) Perlu kaji tindak dan revitalisasi mekanisme kerja penyuluhan untuk lebih melibatkan wanita tani dalam mempercepat adopsi teknologi.

1.3 Fungsi KWT

Seperti halnya kelompok tani (poktan), kelompok wanita tani (KWT) mempunyai fungsi yang sama dengan kelompok tani (poktan) antara lain :

a. Kelas belajar

Kelompok tani merupakan wadah belajar mengajar bagi anggotanya guna meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap (pks) serta tumbuh dan berkembangnya kemandirian dalam berusaha tani sehingga produktivitasnya meningkat, pendapatannya bertambah serta kehidupan yang lebih sejahtera.

b. Wahana kerja sama

Kelompok tani merupakan tempat untuk memperkuat kerja sama di antara sesama petani dalam kelompok tani dan antar kelompok tani serta dengan pihak lain. Melalui kerja sama ini diharapkan usaha lainnya akan lebih efisien serta lebih mampu menghadapi ancaman, tantangan, hambatan dan gangguan.

c. Unit produksi

Usaha tani yang dilakukan oleh masing-masing anggota kelompok tani, secara keseluruhan harus dipandang sebagai suatu kesatuan usaha yang dapat dikembangkan untuk mencapai skala

ekonomi, baik dipandang dari segi kuantitas, kualitas maupun kontinuitas.

Selain fungsi di atas, kelompok wanita tani (KWT) juga mempunyai fungsi lain yang sangat penting dalam mendukung suksesnya program penyuluhan pertanian, yaitu sebagai *back up* kelompok tani. Maksudnya adalah sering terjadi penyampaian materi penyuluhan yang berupa teknis budidaya yang baik yang disampaikan melalui kelompok tani (poktan) utamanya yang memerlukan tambahan biaya tidak dilaksanakan karena tidak adanya dukungan dari keluarga tani terutama para istri petani itu sendiri, hal ini dikarenakan sang istri

tidak memahami materi yang disampaikan tersebut dan adanya kepentingan lain.

Apabila materi teknis budidaya yang sama disampaikan pula kepada para istri petani yang tergabung dalam kelompok wanita tani (KWT), maka tingkat pelaksanaan materi penyuluhan yang disampaikan melalui poktan akan lebih besar, hal ini dikarenakan para istri petani juga memahami dan mengerti tujuan materi yang disampaikan melalui poktan, sehingga akan mendukung sang suami untuk melaksanakan apa materi yang disampaikan oleh penyuluh pertanian.

1.4 Kegiatan KWT

Kegiatan utama kelompok wanita tani (KWT) adalah :

1) Memanfaatkan lahan pekarangan

Melaksanakan kegiatan budidaya tanaman sayur, buah, toga dan lumbung hidup dan ternak. lahan pekarangan dikelola menjadi lahan usaha pertanian untuk mendukung kebutuhan pangan sehari-hari, dalam pelaksanaannya melakukan kegiatan penanaman sayur, buah dan melakukan usaha ternak untuk kebutuhan protein hewani keluarga.

2) Pengolahan hasil pertanian

Hasil pertanian baik dari pekarangan itu sendiri maupun dari hasil

perkebunan dan sawah yang pada umumnya dijual ke pasar dalam bentuk bahan mentah dapat di olah menjadi bahan setengah jadi atau bahan jadi sehingga dapat meningkatkan nilai jualnya.

- 3) Menjadi *back up* atas materi penyuluhan yang disampaikan melalui kelompok tani (poktan)

BAGIAN 2

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

Setiap organisasi yang di dalamnya dilakukan aktivitas produksi tidak terlepas dengan yang namanya pelaksanaan SOP (Standar Operasional Prosedur). Setiap organisasi bagaimanapun bentuk dan apapun jenisnya, membutuhkan sebuah panduan untuk menjalankan tugas dan fungsi setiap elemen atau unit organisasi.

2.1 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan panduan yang digunakan untuk memastikan kegiatan operasional organisasi atau perusahaan berjalan dengan lancar (Sailendra, 2015:11).

SOP adalah dokumen yang berisi serangkaian instruksi tertulis yang dibakukan mengenai berbagai proses penyelenggaraan administrasi perkantoran yang berisi cara melakukan pekerjaan, waktu pelaksanaan, tempat penyelenggaraan dan aktor yang berperan dalam kegiatan (Insani, 2010:1).

Jadi SOP adalah suatu set instruksi (perintah kerja) terperinci dan tertulis yang harus diikuti untuk mencapai keseragaman dalam menjalankan suatu pekerjaan tertentu dengan berpedoman pada tujuan yang harus dicapai. Dalam SOP tertulis petunjuk langkah demi langkah yang menjelaskan cara melakukan aktivitas rutin, harapannya adalah

personel organisasi harus menyelesaikan dengan cara yang sama persis sesuai dengan pedoman sehingga organisasi dapat berjalan secara konsisten.

2.2 Tujuan dan Fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP)

Tujuan Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah sebagai berikut (Puji, 2014:30):

- 1) Untuk menjaga konsistensi tingkat penampilan kinerja atau kondisi tertentu dan kemana petugas dan lingkungan dalam melaksanakan sesuatu tugas atau pekerjaan tertentu.

- 2) Sebagai acuan dalam pelaksanaan kegiatan tertentu bagi sesama pekerja, dan *supervisor*.
- 3) Untuk menghindari kegagalan atau kesalahan (dengan demikian menghindari dan mengurangi konflik), keraguan, duplikasi serta pemborosan dalam proses pelaksanaan kegiatan.
- 4) Merupakan parameter untuk menilai mutu pelayanan.
- 5) Untuk lebih menjamin penggunaan tenaga dan sumber daya secara efisien dan efektif.
- 6) Untuk menjelaskan alur tugas, wewenang dan tanggung jawab dari petugas yang terkait.

- 7) Sebagai dokumen yang akan menjelaskan dan menilai pelaksanaan proses kerja bila terjadi suatu kesalahan atau dugaan mal praktik dan kesalahan administratif lainnya, sehingga sifatnya melindungi rumah sakit dan petugas.
- 8) Sebagai dokumen yang digunakan untuk pelatihan.
- 9) Sebagai dokumen sejarah bila telah dibuat revisi SOP yang baru.

Sedangkan fungsi SOP adalah sebagai berikut (Puji, 2014:35):

- 1) Memperlancar tugas petugas/pegawai atau tim/unit kerja.

- 2) Sebagai dasar hukum bila terjadi penyimpangan.
- 3) Mengetahui dengan jelas hambatan-hambatannya dan mudah dilacak.
- 4) Mengarahkan petugas/pegawai untuk sama-sama disiplin dalam bekerja.
- 5) Sebagai pedoman dalam melaksanakan pekerjaan rutin.

2.3

Manfaat Standar Operasional Prosedur (SOP)

Menurut penjelasan Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara (Permenpan No.PER/21/M-PAN/11/2008), manfaat SOP secara umum bagi organisasi adalah:

- 1) Sebagai standarisasi cara yang dilakukan pegawai dalam menyelesaikan pekerjaan khusus, mengurangi kesalahan dan kelalaian.
- 2) SOP membantu staf menjadi lebih mandiri dan tidak tergantung pada intervensi manajemen, sehingga akan mengurangi keterlibatan pimpinan dalam pelaksanaan proses sehari-hari.
- 3) Meningkatkan akuntabilitas dengan mendokumentasikan tanggung jawab khusus dalam melaksanakan tugas.
- 4) Menciptakan ukuran standar kinerja yang akan memberikan pegawai cara konkret untuk memperbaiki kinerja serta

membantu mengevaluasi usaha yang telah dilakukan.

- 5) Menciptakan bahan-bahan training yang dapat membantu pegawai baru untuk cepat melakukan tugasnya.
- 6) Menunjukkan kinerja bahwa organisasi efisien dan dikelola dengan baik.
- 7) Menyediakan pedoman bagi setiap pegawai di unit pelayanan dalam melaksanakan pemberian pelayanan sehari-hari.
- 8) Menghindari tumpang tindih pelaksanaan tugas pemberian pelayanan.
- 9) Membantu penelusuran terhadap kesalahan-kesalahan prosedural dalam memberikan pelayanan. Menjamin proses

pelayanan tetap berjalan dalam berbagai situasi.

Dalam Permenpan PER/21/M-PAN/II/2008 disebutkan bahwa pembuatan SOP harus memenuhi prinsip-prinsip antara lain adalah kemudahan dan kejelasan, efisiensi dan efektivitas, keterukuran, keselarasan, berorientasi kepada pengguna, dinamis, kepatuhan terhadap hukum, dan kepastian hukum.

2.4

Standar Operasional Prosedur (SOP) KWT Ayu Tangkas

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang berkaitan dengan

prosedur yang dilakukan secara kronologis untuk menyelesaikan pembuatan produk yang terdapat di KWT Ayu Tangkas. SOP dibuat dengan tujuan memperoleh produk yang paling efektif dengan biaya yang serendah-rendahnya. Penyusunan SOP untuk memudahkan, merapihkan dan menertibkan pekerjaan berdasarkan urutan proses melakukan pembuatan produk dari awal sampai akhir. Standar Operasional Prosedur ini dibuat untuk mendokumentasi dan memudahkan anggota kelompok dalam membuat produk dengan tetap mempertahankan kualitas produk yang produksi oleh KWT Ayu Tangkas.

Beberapa tujuan dalam pembuatan SOP pada KWT Ayu Tangkas yaitu :

1. Untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan
2. Sebagai acuan dalam pembuatan kue olahan pada kelompok atau setiap anggota
3. Untuk meminimalkan kegagalan atau kesalahan serta meminimalkan pemborosan bahan baku yang terbuang
4. Sebagai dokumen yang digunakan untuk pelatihan pada anggota baru.
5. Untuk menyamakan ukuran atau takaran untuk membuat produk serta cara membuat setiap produk dengan penjelasan yang sangat rinci.

BAGIAN 3

PRODUK INDUSTRI OLAHAN RUMAH TANGGA KWT AYU TANGKAS

3.1

Prinsip Ekonomi dalam Kegiatan Produksi

Dalam arti luas industri adalah suatu bidang yang bersifat komersial yang menggunakan keterampilan kerja serta teknologi untuk menghasilkan suatu produk dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Produk industri tidak hanya berupa barang (manufaktur) tetapi juga dalam bentuk jasa (pelayanan), contoh hasil produksi dalam bentuk jasa seperti misalnya perbankan,

asuransi, transportasi, jasa pengiriman barang dan sebagainya.

Dalam kegiatan produksi adalah dasar dalam menghasilkan barang dan jasa sebanyak-banyaknya dengan biaya produksi dan pengorbanan tertentu. Penerapan prinsip ekonomi pada kegiatan produksi yaitu:

- 1) Mendirikan tempat usaha dekat dengan bahan baku, tenaga kerja atau daerah pemasaran
- 2) Menggunakan tenaga kerja yang terampil
- 3) Memakai bahan baku yang berkualitas terbaik, namun dengan harga paling murah

- 4) Memakai sumber daya misalnya modal, tenaga kerja, dan waktu seefisien mungkin.
- 5) Memakai mesin modern dengan produktivitas yang tinggi namun dengan biaya yang rendah
- 6) Menentukan harga jual yang menguntungkan
- 7) Menentukan barang dan jasa yang akan dihasilkan

3.2

Produk Industri Olahan Rumah

Tangga KWT Ayu Tangkas

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Perindustrian Indonesia No.19/M/1/1986, industri dibedakan menjadi:

- 1) Industri kimia dasar: misalnya industri semen, obat-obatan, kertas, pupuk, dsb
- 2) Industri mesin, dan logam dasar: misalnya industri pesawat terbang, kendaraan bermotor, tekstil, dll
- 3) Industri kecil: industri roti, kompor minyak, makanan ringan, es, minyak goreng curah, dll
- 4) Aneka industri: industri pakaian, industri makanan, minuman, dan lain-lain.

Hasil olahan rumah tangga berupa aneka kue dan minuman yang diproduksi oleh KWT Ayu Tangkas merupakan produk industri kecil

yang menerapkan prinsip ekonomi dalam kegiatan produksinya. Adapun produk industri olahan rumah tangga KWT Ayu Tangkas dipaparkan sebagai berikut.

3.2.1 Kue Sus



Kue sus (bahasa Belanda: *soes*) adalah kue berbentuk bundar dengan rongga berisi fla (vla), custard, atau daging. Kue sus dengan isi

vla atau *custard* disajikan setelah didinginkan di lemari es, karena *vla* atau *custard* yang berbahan baku susu mudah menjadi basi. Kue sus dalam bahasa Prancis disebut *choux à la crème*. Bentuk kue yang bundar seperti kubis menjadikan kue ini disebut *choux* (bahasa Prancis untuk kol) (https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_sus).

Bahan :

➤ Kulit

- 1) Blueband/ Mentega 200 gram
- 2) Air 300 cc / 300 gram
- 3) Tepung Cakra 300 gram
- 4) Telur 6 Butir

➤ Fla

- 1) Susu cair indomilk putih 1 liter
- 2) Bubuk myfla rasa vanilla 1 liter (4 bungkus 60 gram)
- 3) Gula 3 – 4 sendok
- 4) Tepung mayzena 4 sendok makan



Cara membuat:

- 1) Campur air 300 gram dan 200 gram mentega, kemudian dipanaskan sampai mendidih.
- 2) Campurkan adonan no 1 dengan tepung, aduk cepat sampai kental, rata dan kalis. Kemudian mixer untuk mengeluarkan uapnya.
- 3) Campurkan adonan no.2 dengan telur sedikit demi sedikit
- 4) Olesi loyang dengan mentega
- 5) Bentuk adonan di loyang
- 6) Kulit siap dioven
- 7) Adonan fla direbus dengan api sedang sampai mendidih

- 8) Campurkan tepung maizena 4 sendok dan air secukupnya.
- 9) Tambahkan sedikit aroma black forest dalam adonan fla
- 10) Adonan kulit dipanggang sampai minyaknya habis.

3.2.2 Kue Pie



Pai atau Pie dalam bahasa Inggris, merupakan sebutan bagi kue dengan adonan pastry yang diberi isian. Pai bisa disajikan dengan bentuk adonan isi yang tertutup maupun terbuka, kecil, besar, gurih, ataupun manis. Pai pertama dibuat secara sederhana dan umumnya dengan rasa gurih yang terdiri dari keju dan daging.

Kamus The Oxford English Dictionary melacak penggunaan kata “pie” pertama yang dikorelasikan dengan makanan pada 1303. Tercatat kata itu menjadi terkenal dan kian populer pada 1362. Namun di balik itu, rupanya tradisi membuat panganan serupa sudah populer sejak masa yang jauh lebih tua

(<https://historia.id/asal-usul/articles/menikmati-sejarah-kue-pai-6mmGr>).

➤ **Bahan :**

- 1) Tepung terigu segitiga biru 300 gram
- 2) Mentega 150 gram
- 3) Kuning telur 2 butir
- 4) Air 4 sendok makan

➤ **Cara membuat:**

- 1) Campurkan tepung dan mentega, kemudian diuleni dengan tangan
- 2) Campurkan dengan kuning telur sebanyak 2 butir saja.

- 3) Tambahkan 4 sendok makan air dan diuleni
- 4) Kemudian adonan dicetak
- 5) Adonan ditusuk tidik pakai garpu.



3.2.3 Puding Jagung Manis Ayu Tangkas



Puding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan–bahan yang direbus. Pada umumnya pudding dikelompokkan ke dalam penganan basah yang biasanya disajikan pada acara–acara tertentu (Misnaiyah, dkk., 2018).

➤ **Bahan:**

- 1) Jagung Manis 2 biji
- 2) Gula pasir 5 sendok makan/
disesuaikan selera
- 3) 1 liter susu cair/ santan
- 4) Agar-agar white/putih 1 sachet



➤ **Cara membuat:**

- 1) Jagung + air sedikit lalu diblender sampai hancur
- 2) Santan 700 ml
- 3) Masukan agar-agar + gula diaduk jadi satu lalu dimasak sampai mendidih +
- 4) Masukan ke cetakan lalu dinginkan

3.2.4 Kue Muffin Tape Singkong



Kue muffin mempunyai tekstur yang lebih padat bila dibandingkan dengan *cupcake*. Ada 2 jenis muffin yaitu *american muffin* dan English muffin. English muffin biasa dibuat dari adonan ragi, dan biasanya disajikan pada sore hari untuk teman minum teh. Sedangkan *american muffin* berbahan dasar *baking powder*, dan biasanya disajikan untuk sarapan atau sebagai bagian dari makan malam (Lionora, dkk., 2013).

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Terigu 300 gram
- 2) Gula pasir 170 gram
- 3) Susu bubuk 30 gram
- 4) Mentega 70 gram

- 5) Minyak sayur 30 mL
- 6) Susu cair 300 mL/ santan
- 7) Kismi
- 8) Keju parut 160 gram
- 9) Vanila 1 biji
- 10) Soda kue $\frac{1}{4}$ sdm
- 11) Telur ayam 2 biji

➤ **Cara Membuat:**

- 1) Tape singkong dihaluskan sampai halus
- 2) Mentega dicairkan
- 3) Keju diparut
- 4) Terigu harus diayak dulu + langsung dicampur soda kue + susu bubuk + vanila + keju yang sudah diparut

- 5) Telur ayam 2 + gula pasir + dikocok sampai gula larut
- 6) Setelah gula larut tambahkan minyak goreng + mentega cair + susu cair/santan + tape
- 7) Setelah adonan tercampur rata masukan adonan basah kedalam adonan kering
- 8) Adonan basah + kering jangan diaduk terlalu lama lalu masukan kismis
- 9) Panas oven 180 derajat celcius sampai matang

3.2.5 Kue Bronis



Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat. Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Brownies merupakan

olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu [Zuhriani, 2015].

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Terigu 150 gram
- 2) Gula pasir 250 gram
- 3) Mentega 150 gram
- 4) Coklat bubuk 25 gram
- 5) Coklat balok 150 gram
- 6) Telur ayam 3 butir



➤ **Cara Membuat:**

1) Team Coklat. Caranya:

Mentega + coklat blok kita potong-
potong tidak boleh basah

Hangatkan air di teplon lalu kita taruh
mentega + coklat + coklat blok
diatasnya

2) Telur + gula dicampur dikocok pakai
garfu sampai larut

3) Tepung terigu dicampur dengan coklat
bubuk diaduk sampai rata + dimasukan
coklat yang dilelehkan

4) Masukan telur dalam adonan kering +
diaduk-aduk + dimasukan coklat chip
+ keju

- 5) Oleskan mentega pada loyang + ditaburi tepung terigu + masukan adonan ke dalam loyang

3.2.6 Dendeng Daun Singkong

Dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (SNI 01-2908-1992 dalam Amrina, dkk., 2014). Bahan dasar pembuatan dendeng adalah daging sapi yang harganya mahal, hal ini mengakibatkan adanya usaha untuk mencari alternatif bahan baku lain seperti daun singkong.

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Daun singkong direbus
- 2) Bumbu bawang putih, ketumbar, merica, garam, gula pasir, masako
- 3) Tepung tapioka
- 4) Tepung terism
- 5) Telor ayam

➤ **Cara Membuat:**

- 1) Daun singkong direbus sampai matang kemudian di remas keluarkan airnya, dipotong kecil-kecil
- 2) Campurkan bumbu yang sudah diulek + telur ayam

- 3) Tambahkan tepung tapioka dan terism aduk rata
- 4) Masukan ke plastik/ loyang lalu dikukus
- 5) Setelah matang, dinginkan, potong tipis lalu digoreng

3.2.7 Donat Getuk Singkong Goreng



Donat merupakan makanan ringan yang digoreng dengan cara *deep fat*. Adonan donat dapat dibuat dari campuran tepung, air, telur, minyak, gula, susu, dan penambahan ragi (Triana, dkk., 2015).

Getuk (bahasa Jawa: gethuk) yaitu makanan ringan yang terbuat dengan bahan utama ketela pohon atau singkong. Getuk adalah makanan yang mudah ditemukan di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pembuatan getuk dimulai dari singkong dikupas kemudian kukus atau perebusan, setelah matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan perkaru digiling lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Untuk penghidangan biasanya

ditaburi dengan parutan buah kelapa
(<http://getuk.jurnal-pendidikan-tinggi.com>).

Kali ini KWT Ayu Tangkas memadukan donat dan getuk menjadi panganan yang berbahan baku singkong digoreng.

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Singkong
- 2) Gula pasir
- 3) Mentega
- 4) Kelapa parut



➤ **Cara Membuat:**

- 1) Singkong dikukus
- 2) Setelah matang campur gula dan mentega kemudian digiling halus
- 3) Campurkan kelapa parut
- 4) Pulung-pulung
- 5) Goreng



3.2.8 Puding Kelapa Muda



Puding berasal dari bahasa Perancis, boudin yang berarti “sosis darah”, dari bahasa Latin, botellus yang berarti “sosis kecil”. Istilah pudding digunakan Eropa pada abad pertengahan untuk hidangan dari daging yang dibungkus. Suet pudding (puding lemak) adalah jenis puding yang berisi daging sapi yang dibungkus adonan pai dari tepung terigu bercampur lemak domba atau lemak sapi dan rasanya tidak manis (<https://oniezfood.wordpress.com/2016/01/22/asal-mula-puding/>).

Tak kalah dari sejarahnya, KWT Ayu Tangkas juga membuat Puding Kelapa Muda sebagai berikut.

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Kelapa Muda 2 butir
- 2) Tepung Agar –agar 2 bungkus
- 3) Gula 250 gr
- 4) Air 1 lt

➤ **Cara Membuat**

- 1) Air kelapa kurang lebih 800 gram
- 2) Campurkan gula dan agar-agar aduk rata
- 3) Masak diatas kompor
- 4) Serut kelapa muda
- 5) Masukkan ke dalam adonan agar-agar
- 6) Rebus lagi sampai mendidih
- 7) Setelah matang langsung bisa di cetak

3.2.9 Bolu Pandang Ketan Kukus



Bolu merupakan produk olahan yang telah lama dikenal oleh masyarakat karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan mudah dalam proses pengolahannya (Datunsolang, 2018). Bahan baku pembuatan bolu adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum, namun dapat disubstitusi dengan tepung ketan.

➤ **Bahan-bahan:**

- 1) 6 butir telur ayam
- 2) 150 gram gula pasir
- 3) 6 sdm terigu
- 4) 10 sdm tepung ketan
- 5) 1 sdt vanili bubuk
- 6) 1 sdm SP
- 7) 150 gr mentega cair
- 8) 1 sdm pasta pandan

➤ **Cara Membuat:**

- 1) Telur, gula, SP, dikocok sampai putih
- 2) Tambahkan terigu, tepung ketan, vanili
- 3) Masukkan mentega cair, pasta pandan

- 4) Masukkan kedalam loyang
- 5) Kukus matang kurang lebih 25 menit

3.2.10 Rol Bolu Singkong



Bolu Gulung dikenal juga dengan istilah Swiss roll, jelly roll, roll cake, atau roll tart. Cake ini termasuk dalam jenis bolu atau sponge

cake yang digulung dengan berbagai variasi isi. Bentuk gulungan ini yang membuat bolu gulung menjadi istimewa. Pada dasarnya membuat bolu gulung sama saja dengan membuat cake. Yang membedakan adalah adonan bolu dicetak tipis agar memudahkan ketika akan digulung. Komposisi bahan bolu gulung juga berbeda dengan cake (<https://www.yukmakan.com/post/mengenal-fungsi-bahan-dalam-pembuatan-bolu-gulung>).

KWT Ayu Tangkas membuat bolu gulung atau rol bolu dengan bahan dasar singkong yang tentunya tidak kalah lezat dengan menggunakan bahan lainnya.



➤ **Bahan-bahan:**

- 1) Singkong
- 2) Gula pasir
- 3) Mentega
- 4) Kelapa parut

➤ **Cara Membuat:**

- 1) Singkong dikukus
- 2) Setelah matang campur gula dan mentega kemudian digiling halus

- 3) Campurkan kelapa parut
- 4) Pipihkan di loyang
- 5) Gulung
- 6) Topping

3.2.11 Apem Kukus Ayu



Kue apem adalah salah satu kue tradisional yang masih dipertahankan hingga saat ini dan masih sering disajikan di berbagai acara. Rasanya mungkin tidak selembut *sponge*

cake atau *cheesecake* yang begitu populer, namun kue apem menyimpan ceritanya sendiri dan memiliki keunikan yang sulit ditandingi kue lainnya. Meski lebih dikenal sebagai kue syukuran atau kue khas Jawa, namun dilansir dari Wikipedia, kue apem berasal dari negara India. Di India sendiri, kue ini disebut "Appam", hampir mirip penyebutannya di Indonesia (<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3869111/seperti-ini-sejarah-kue-apem-yang-menjadi-kue-tradisional-jawa>).

➤ **Bahan –Bahan**

- 1) Gula merah 1 kg
- 2) Tepung Beras 1 Kg (tepung yang digunakan dari beras yang digiling langsung, bukan tepung kemasan)

- 3) Air
- 4) Ragi 4 buah

➤ **Cara Membuat:**

- 1) Beras direndam hingga berwarna putih bersih
- 2) Giling beras hingga menjadi tepung
- 3) Campurkan tepung , gula dan ragi
- 4) Tambahkan secukupnya hingga adonan kental
- 5) Diamkan selama 4 jam
- 6) Setelah adonan mengembang, adonan siap dikukus hingga 15 menit hingga adonan mekar

3.2.12 Jaje Sabun



Jaje sabun merupakan jajan tradisional khas Bali yang berbahan dasar tepung ketan. Dengan bentuknya yang unik seperti lembaran daun yang mengkilap membuat para konsumen tertarik untuk mengkonsumsinya. Tidak hanya bentuknya yang unik, perpaduan rasa santan dengan gula merah pada jaje ini membuat konsumen ingin mengonsumsi jajan ini secara terus menerus

[<https://www.coursehero.com/file/62840682/jajan-sabundocx/>]

➤ **Bahan-bahan**

- 1) Tepung Ketan 1 kg
- 2) Gula Merah 1 Kg
- 3) Santan kelapa [1 butir kelapa]
- 4) Air 1 liter
- 5) Daun Pandan

➤ **Cara membuat:**

- 1) Campurkan tepung ketan dengan air setengah liter dan gula merah aduk hingga rata.
- 2) Panaskan adonan dengan api sedang
- 3) Setelah adonan mengkilat masukan santan perlahan-lahan

- 4) Rebus dan aduk hingga adonan benar-benar kalis
- 5) Setelah matang letakan di atas daun
- 6) Jemur hingga kering

3.2.13 Kripik Pare Renyah Ayu Tangkas



Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah pada barang-barang hasil budidaya pertanian adalah dengan melakukan pengolahan pasca panen. Hal ini menjadi penting untuk dipikirkan mengingat sifat dari barang hasil

budidaya pertanian yang mudah busuk atau rusak. Selain untuk meningkatkan nilai tambah, pengolahan pasca panen ini juga dimaksudkan untuk mengantisipasi adanya kelebihan suplai hasil pertanian yang dapat menyebabkan harga barang-barang hasil budidaya pertanian ini bisa turun harga dan berdampak merugikan petani. Demikian juga pada tanaman pare. Buah pare yang merupakan hasil budidaya para petani kita adakalanya mengalami over produksi sehingga menyebabkan suplai di pasar berlebihan. Apabila ini terjadi sementara permintaan konsumsi pare ini cenderung stabil maka harga buah pare akan turun dengan sendirinya. Apalagi konsumen buah pare untuk kebutuhan sayur ini juga tidak banyak mengingat rasa buah

pare yang pahit. Sehingga penikmat buah pare untuk kebutuhan konsumsi sayuran juga terbatas. Untuk mengatasi hal tersebut dilakukan upaya untuk mengolah buah pare ini dengan membuatnya menjadi kripik pare krispi (<http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77211/>).

➤ **Bahan – bahan**

- 1) Buah Pare 1kg
- 2) Tepung Beras setengah kg
- 3) Tepung Terigu seperempat kg
- 4) Telur 2 butir
- 5) Minyak goreng

➤ **Bumbu**

- 1) Kencur 5 ruas
- 2) Bawang putih 10 siung

- 3) Cabe 4 biji
- 4) Garam satu sendok
- 5) Gula 2 sendok

➤ **Cara Membuat**

- 1) Bersihkan pare
- 2) Iris–iris tipis pare melingkar
- 3) Haluskan semua bumbu menjadi satu
- 4) Campurkan pare dengan semua bahan dan bumbu yang sudah dihaluskan
- 5) Goreng semua adonan hingga berwarna kecoklatan
- 6) Setelah dingin siap dikemas

BAGIAN 4 PENUTUP

Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan salah satu lembaga petani yang semua anggotanya adalah para wanita. Selaku ibu rumah tangga, mereka berusaha membantu ekonomi keluarga dengan memanfaatkan hasil olahan rumah tangga yang berbahan dasar hasil pertanian.

Kaum perempuan yang bergabung di KWT layak disebut sebagai duta dan ahli pertanian berbasis komoditi sayuran, karena mengusung semangat dan kekuatan luar biasa dari para Kartini pertanian yang tangguh ini.

Banyak kreasi dan inovasi yang akan tercipta dari hasil olahan rumah tangga.

Hasil olahan rumah tangga KWT Ayu Tangkas ini semoga dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT. Selain untuk konsumsi, kelebihan hasil panen dapat dijual kepada pedagang keliling untuk menambah uang belanja keluarga. Pangan lokal sehat dan bergizi dapat diperoleh dari hasil bertani baik di lahan persawahan maupun di pekarangan sekitar kita. Menghadapi pelemahan ekonomi dan dampak pandemi, salah satu jawabannya adalah pertanian.

Peran pemerintah dan masyarakat diharapkan mendukung secara optimal

kegiatan KWT Ayu Tangkas mengoptimalkan potensi lahan berupa hasil olahan rumah tangga yang sesuai standar operasional prosedur untuk mendukung pemilihan dan penguatan ekonomi di tengah pandemi Covid-19.

Bagian 4 Penutup

DAFTAR PUSTAKA

- Amrina, D.T., M. Ansori, & O. Paramita. (2014). Pengaruh Penggunaan Bobot Gula Merah yang Berbeda Terhadap Kualitas Dendeng Daging Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Food Science and Culinary Education Journal*, Vol.3, No.1, hal.56-60
- Datunsolang, I. (2018). Pembuatan Bolu dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, Vol.1, No.1, hal.19-28.
- Hartatik, Indah Puji. (2014). *Buku Praktis Mengembangkan SDM*. Jogjakarta. Laksana.
- <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77211/Cara-Membuat-Keripik-Pare-Crispy/>
- http://getuk.jurnal-pendidikan-tinggi.com/ind/2320-2215/Getuk_83483_sttg-stieg_getuk-jurnal-pendidikan-tinggi.html
- <https://historia.id/asal-usul/articles/menikmati-sejarah-kue-pai-6mmGr>

https://id.wikipedia.org/wiki/Kue_sus

<https://oniezfood.wordpress.com/2016/01/22/asal-mula-puding/>

<https://www.coursehero.com/file/62840682/jajan-sabundocx/>

<https://www.fimela.com/lifestyle-relationship/read/3869111/seperti-ini-sejarah-kue-apem-yang-menjadi-kue-tradisional-jawa>

<https://www.yukmakan.com/post/mengenal-fungsi-bahan-dalam-pembuatan-bolugulung>

Insani, Istyadi. (2010). Pengembangan Kapasitas Sumber Daya Manusia Daerah Daam Rangka Peningkatan Transparansi dan Akuntabilitas Pengelolaan Keuangan Daerah.

Lionora, G., D.R.S. Dewi, & D.E.S. Rahaju. (2013). Analisis Kelayakan Bisnis Kue *Muffin* dari Tepung Uwi. Widya Teknik, Vol.12, No.1, hal.92-102

Misnayah, Indani, & R. Kamal. (2018). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Brokoli (*Brassica Oleracea*). Jurnal Ilmiah

Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Vol.3, No.1, hal.54-62

Sailendra, Annie. (2015). Langkah-Langkah Praktis
Membuat SOP. Cetakan Pertama. Trans
Idea Publishing, Yogyakarta.

Triana, R.V., N. Andarwulan, A.R. Affandi, R.C.
Nur. (2015). Karakteristik Sensori Donat
dengan Penambahan Emulsifier Mono-
Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated
Palm Stearin. Jurnal Mutu Pangan, Vol.2,
No.1, hal.34-40

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 19
Tahun 2013 Tentang Perlindungan dan
Pemberdayaan Petani

Zuhriani, F. (2015). Kualitas Organoleptik
Brownies Kukus dari Tepung Beras Hitam.
Naskah Publikasi S1 Program Studi
Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan
Ilmu Pendidikan Universitas
Muhammadiyah Surakarta

TENTANG PENULIS



Ni Putu Sukanteri adalah dosen di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar. Mendapat Gelar

Sarjana Sosial Ekonomi tahun 2008 di Fakultas Pertanian Universitas Udayana, dan Magister Manajemen Agribisnis diperoleh tahun 2013 di Program Pasca Sarjana Universitas Udayana.

Pada Tahun 2015 penulis menjadi dosen di fakultas Pertanian Universitas Mahasaraswati Denpasar, mengampu mata kuliah Tata Niaga Pendidikan Agribisnis Tri Hita Karana, Komunikasi Bisnis, di luar kegiatan akademis, penulis aktif melakukan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Beberapa buku telah dipublikasi oleh penulis diantaranya Wanita Tani dalam Eksistensi Budaya

Subak (2017), Pemodelan Sistem Pertanian Terintegrasi sebuah Pendekatan Programasi Linier (2017), Manajemen Agribisnis Usahatani Berkelanjutan (2020).



Yenny Verawati, S.E., M.Si adalah dosen di Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar.

Mendapat Gelar Sarjana Sosial Ekonomi tahun 2014 di Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen (STIMI) Handayani Denpasar dan Magister Sains diperoleh tahun 2014 di Program Pasca Sarjana Universitas Udayana.

Pada Tahun 2010 penulis adalah seorang Banker dengan jabatan terakhir pada tahun 2016 adalah Relationship Manajer Funding Wilayah Indonesia Timur untuk Lembaga Keuangan Mikro seperti Bank Perkreditan Rakyat, Koperasi dan Lembaga Perkreditan Desa.

Pada Tahun 2015 penulis menjadi dosen di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar, mengampu mata kuliah Manajemen Perbankan, Ekonomi Manajerial,

Ekonomi Perubahan, Statistik I, Perekonomian Indonesia, dan Pengantar Ekonomi Mikro dan di luar kegiatan akademis, penulis aktif melakukan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

Kelompok wanita tani atau disingkat dengan KWT merupakan kumpulan para wanita tani yang berada di satu desa. Kegiatan pengabdian ke masyarakat dalam rangka pendampingan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Ayu Tangkas dalam upaya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian yang dihasilkan di lahan pertaniannya, berupa kegiatan industri rumah tangga pengolahan produk pertanian yang siap dikonsumsi.

Setiap organisasi yang di dalamnya dilakukan aktivitas produksi tidak terlepas dengan yang namanya pelaksanaan SOP (Standar Operasional Prosedur). Hasil olahan rumah tangga berupa aneka kue dan minuman yang diproduksi oleh KWT Ayu Tangkas merupakan produk industri kecil yang menerapkan Standar Operasional Prosedur dan prinsip ekonomi dalam kegiatan produksinya.

Hasil olahan rumah tangga KWT Ayu Tangkas ini semoga dapat meningkatkan pendapatan anggota KWT. Selain untuk konsumsi, kelebihan hasil panen dapat dijual kepada pedagang keliling untuk menambah uang belanja keluarga. Pangan lokal sehat dan bergizi dapat diperoleh dari hasil bertani baik di lahan persawahan maupun di pekarangan sekitar kita. Menghadap pelemahan ekonomi dan dampak pandemi, salah satu jawabannya adalah pertanian.

ISBN 979-627-3495-1-2



9 786239 499518



PUSTAKA PILAR UTAMA