

PEMERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PELESTARIAN KUE PALAIYA SEBAGAI KUE TRADISIONAL DESA TOLANDONA MATANAEO KECAMATAN SANGIA WAMBULU KABUPATEN BUTON TENGAH

Wa Ode Arsyiah ^{*1}, La Ode Dwiyan Pramono Darmin ², Abdul Majid ³, Asman Wahid ⁴, Nur Hizbulwathni Ambai ⁵, Mutiara Prastika Achmad ⁶

^{1,2,3}Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, ⁴Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, ⁵Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, ⁶Program Studi Ilmu Administrasi Negara Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Baubau

e-mail: waodearsyiah@unidayan.ac.id ^{*1}

* No HP 085219177694

Received: 27 September 2024

Revised: 4 November 2024

Accepted: 4 Desember 2024

Abstrak

Desa Tolandona Matanaeo terletak kurang lebih 30 km dari ibu kota Kabupaten Buton Tengah (Labungkari) dan kurang lebih 2 km dari ibu kota Kecamatan Sangia Wambulu (Kelurahan Tolandona). Desa Tolandona Matanaeo sebagian besar dihuni oleh suku Buton dan suku-suku lain yang telah lama tinggal dan menetap di sana. Secara geografis, Desa Tolandona Matanaeo terletak di wilayah Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah. Desa ini terbagi menjadi empat dusun, yaitu Dusun Koreasa, Dusun Bolongita, Dusun Peropa, dan Dusun Nambo. Dalam konteks pemberdayaan ekonomi pedesaan, diharapkan keterlibatan aktif mahasiswa peserta KKN-T dan masyarakat desa dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), melalui promosi media sosial dan pembuatan logo kemasan kue palaiya khas Tolandona, dapat meningkatkan perekonomian Desa Tolandona Matanaeo.

Kata kunci: : Pemberdayaan, Kuliner tradisional dan Ekonomi Desa

Abstract

Tolandona Matanaeo Village is located approximately 30 km from the capital of Central Buton Regency (Labungkari) and approximately 2 km from the capital of Sangia Wambulu District (Kelurahan Tolandona). Tolandona Matanaeo Village is mostly inhabited by the Butonese tribe and other tribes who have long lived and settled in the area. Geographically, Tolandona Matanaeo Village is located in the Sangia Wambulu District, Central Buton Regency. The village is divided into four hamlets: Koreasa Hamlet, Bolongita Hamlet, Peropa Hamlet, and Nambo Hamlet. In the context of rural economic empowerment, the active involvement of KKN-T participating students and village communities in developing Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) through social media promotion and the creation of packaging logos for Tolandona's typical palaiya cake is expected to enhance the economy of Tolandona Matanaeo Village.

Keywords: Empowerment, Traditional Culinary and Village Economy

1. PENDAHULUAN

Secara geografis Desa Tolandona Matanaeo terletak di wilayah Kecamatan Sangia Wambulu dengan batas wilayah:

- Sebelah utara berbatasan dengan Desa Doda Bahari Kecamatan Sangia Wambulu, sebelah selatan berbatasan dengan Selat Buton

- b. Sebelah barat berbatasan dengan Kelurahan Tolandona Kecamatan Sangia Wambulu, dan
- c. Sebelah timur berbatasan dengan Selat Buton.

Iklim Desa Tolandona Matanaeo sebagaimana iklim desa-desa lain di wilayah Indonesia yaitu memiliki iklim kemarau dan iklim penghujan. Iklim tersebut secara langsung memengaruhi pola tanam serta mata pencaharian masyarakat. Desa Tolandona Matanaeo adalah pemekaran dari Desa Tolandona yang kini menjadi Kelurahan Tolandona yang secara administrasi masuk ke dalam wilayah Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah. Penduduk Desa Tolandona Matanaeo mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan, penenun, petani, tukang batu, perantau, dan sebagian masyarakat Desa Tolandona Matanaeo ada juga yang bergelut di bidang perdagangan.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dilakukan oleh masyarakat yang secara bersama-sama dengan pemerintah desa, di mana pihak desa berperan mendampingi masyarakat dalam setiap rencana kegiatan yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat guna mempercepat proses pelaksanaan pembangunan.

Tolandona erat dikenal dengan tradisi *Kandekandea*, yang digelar setiap tanggal 10 Syawal atau setiap 10-15 hari setelah Hari Raya Idulfitri. Secara historis, *Kandekandea* digelar untuk menyambut dan merayakan kemenangan para kesatria yang bertugas untuk menjaga wilayah kesultanan.

Sajian kuliner yang disuguhkan pada tradisi *Kandekandea* merupakan kekayaan budaya yang menjadi kuliner khas Tolandona, dalam hal ini kue *Palaiya*. Kue *Palaiya* pada umumnya dibuat oleh masyarakat Tolandona untuk disajikan pada acara khusus seperti *Kandekandea*, Maulid Nabi Muhammad SAW, dan kegiatan besar lainnya.

Kue *Palaiya* dibuat dengan bahan dasar beras ketan dan gula aren yang memiliki keunikan tersendiri mulai dari proses pembuatannya yang cukup lama karena semua proses pembuatannya masih

dilakukan secara manual. Lebih khusus lagi, kue ini disajikan pada acara-acara tertentu saja. Selain disuguhkan sebagai hidangan para kesatria, kue *Palaiya* juga memiliki filosofi yang mendalam, di mana kue *Palaiya* bercerita tentang proses perjalanan manusia. Kue *Palaiya* ini berbentuk oval yang memiliki arti perjalanan yang tidak pernah putus dan menggambarkan karakteristik masyarakat Tolandona. Kue *Palaiya* saat ini dapat diperoleh dengan cara mengunjungi UMKM yang berada di Desa Tolandona Matanaeo.

Untuk memberdayakan masyarakat dapat dilakukan dengan menciptakan suasana atau iklim yang memungkinkan potensi masyarakat berkembang. Maksudnya, setiap manusia atau masyarakat memiliki potensi untuk dikembangkan, yaitu membangun kemampuan yang dimiliki dengan cara mendorong, memberikan motivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki. Memperkuat potensi atau daya yang dimiliki oleh masyarakat dengan menyediakan berbagai masukan dengan melihat peluang yang akan membuat masyarakat semakin berdaya. Pemberdayaan itu tidak hanya penguatan individu anggota masyarakat tetapi juga pranata-pranatanya. Bekerja keras, hemat, keterbukaan, dan tanggung jawab adalah bagian dari pemberdayaan (Sumodiningrat & Wulandari, 2016).

Desa Tolandona Matanaeo banyak memiliki potensi-potensi keanekaragaman kuliner yang dapat dipromosikan untuk dikembangkan sebagai pemenuhan kebutuhan dan untuk mencapai kesejahteraan dengan cara membuat kemasan yang menarik dan mempromosikan kue *Palaiya* sebagai kue tradisional masyarakat Desa Tolandona Matanaeo sehingga dapat meningkatkan ekonomi desa Tolandona Matanaeo. Namun, sampai saat ini pengembangan UMKM kuliner belum banyak diketahui oleh masyarakat luas karena masih minimnya promosi dan belum adanya kemasan yang menarik, baik dalam lingkungan desa itu sendiri maupun di luar desa.

Oleh karena itu, tujuan dari program pengabdian masyarakat ini adalah untuk mengetahui peran media sosial dalam mengadakan pelatihan tentang pembuatan kemasan dan mempromosikan kue *Palaiya* sebagai kue tradisional masyarakat Desa Tolandona Matanaeo, dengan maksud untuk meningkatkan ekonomi desa melalui pemberdayaan masyarakat yang ada di Desa Tolandona Matanaeo, Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah.

2. METODE

Pengabdian pada masyarakat yang dilakukan di Desa Tolandona Matanaeo melalui program KKN-Tematik Angkatan VIII Universitas Dayanu Ikhsanuddin Tahun Akademik 2022/2023. Pengelolaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui pemberdayaan masyarakat dengan mempromosikan kue *Palaiya* khas Tolandona dapat meningkatkan ekonomi Desa Tolandona Matanaeo melalui pembelajaran orang dewasa, yaitu dengan mengadakan pelatihan pembuatan logo kemasan, promosi, dan sosialisasi dengan tujuan untuk meningkatkan ekonomi desa.

Kuliner khas Tolandona Matanaeo, yaitu kue *Palaiya*, memiliki potensial karena terdapat nilai *historical* yang diturunkan secara turun-temurun oleh masyarakat Tolandona Matanaeo sehingga dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner yang dapat menggenjot perekonomian masyarakat Desa Tolandona Matanaeo. Metode dalam pembuatan logo dan kemasan serta adanya video dokumenter proses pembuatan kue *Palaiya* merupakan salah satu cara untuk meningkatkan ekonomi desa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik Angkatan VIII Universitas Dayanu Ikhsanuddin pada wisata kuliner khas Tolandona Matanaeo, terdapat kuliner yang sangat terkenal bernama kue *Palaiya*. Kue ini selalu disediakan baik dalam acara *Kandekandea*, acara keagamaan, dan acara besar lainnya karena histori atau sejarahnya yang melekat pada masyarakat Desa Tolandona Matanaeo.



Gambar 1. Observasi Mahasiswa KKN-Tematik.

Hasil observasi mahasiswa KKN-Tematik Universitas Dayanu Ikhsanuddin, sekaligus hasil diskusi bersama pemerintah Desa Tolandona Matanaeo (Gambar 1), ditemukan bahwa belum adanya bentuk promosi mendalam, baik dari segi desain logo maupun bentuk kemasan produk kue *Palaiya* khas Tolandona, sehingga pemasarannya masih dalam ruang lingkup yang kecil. Karena itu, perlu adanya promosi produk kue *Palaiya* khas Tolandona dengan membuat desain logo dan kemasan yang sebelumnya tidak ada, sehingga pemasaran produk kue *Palaiya* ini bisa menambah nilai jual ke pasaran yang lebih luas lagi. Pemahaman nilai *historical* kue *Palaiya* juga mulai berkurang pada kalangan milenial, sehingga pembuatan video dokumenter kue *Palaiya* khas Tolandona menjadi salah satu upaya dalam mengangkat dan melestarikan nilai serta pemasaran kue *Palaiya*. Oleh karena itu, salah satu program kerja mahasiswa KKN-T Universitas Dayanu Ikhsanuddin Angkatan VIII berupa pembuatan logo dan kemasan yang menarik pada kuliner khas Tolandona Matanaeo ini bertujuan untuk peningkatan perekonomian desa dengan meningkatkan pemberdayaan masyarakat pedesaan.

Kue *Palaiya* berpotensi lebih dikenal jika dikembangkan sebagai salah satu produk wisata kuliner. Namun, karena kurangnya pemanfaatan media sosial dan kemasan yang belum ada, kue *Palaiya* ini kurang menarik dan belum banyak dikenal oleh masyarakat luas. Maka, mahasiswa KKN-T Angkatan VIII Universitas Dayanu Ikhsanuddin berinisiatif untuk mendesain pembuatan kemasan, logo, dan video dokumenter untuk mempromosikan melalui media sosial agar orang lain dapat melihat dan merasakan enaknya kue *Palaiya* (Gambar 2 dan 3).

Dengan banyaknya promosi tersebut, maka masyarakat akan tertarik dan berminat untuk mencicipi kuliner kue *Palaiya* dari Desa Tolandona Matanaeo dan secara otomatis, jika sudah terkenal dan banyak peminatnya, akan meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa dan pastinya berdampak positif pada kesejahteraan masyarakat Desa Tolandona Matanaeo, Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah.



Gambar 2. Logo Kemasan Kue *Palaiya*.



Gambar 3. Logo kemasan kue *Palaiya*.

Pemberdayaan masyarakat pada prinsipnya adalah pemihakan, penyiapan, dan perlindungan untuk menjadikan masyarakat berdaya. Masyarakat yang berdaya maksudnya adalah masyarakat yang mampu memenuhi kebutuhan hidupnya sendiri, yang bisa menghasilkan dan menikmati produk yang dihasilkan. Dalam konteks ekonomi, menikmati berarti konsumsi dan menghasilkan berarti produksi. Dalam pemberdayaan masyarakat, pemerintah terlibat secara aktif, dalam hal ini Kementerian Desa sebagai pengendali, dan selaras dengan Undang-Undang Desa No. 6 Tahun 2014 tentang Desa yang bertujuan

untuk menata dan melindungi masyarakat desa dalam pembangunan (Sumodiningrat & Wulandari, 2016). Tujuan dari pembangunan ekonomi pedesaan adalah untuk menciptakan suatu lingkungan ekonomi desa, yakni untuk menciptakan suatu lingkungan yang memungkinkan masyarakatnya dapat menikmati kehidupan yang kreatif, sehat, dan juga memiliki angka harapan hidup yang tinggi.

Untuk meningkatkan perekonomian Desa Tolandona Matanaeo, Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah, mahasiswa KKN-T Universitas Dayanu Ikhsanuddin Angkatan VIII juga melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dengan mendesain logo kemasan dan mempromosikan kue *Palaiya* dengan membuat video dokumenter kue *Palaiya* dengan tujuan pengembangan ekonomi desa melalui pemanfaatan media sosial dalam mempromosikan kue tradisional khas Tolandona Matanaeo ini sebagai salah satu penunjang dalam peningkatan perekonomian dan pendapatan masyarakat Desa Tolandona Matanaeo. Kegiatan ini dilakukan melalui praktik pembuatan kue *Palaiya* bersama ibu-ibu penjual kue *Palaiya* (Gambar 4).



Gambar 3. Proses pembuatan kue *Palaiya*.



Gambar 4. Proses pembuatan kue *Palaiya*.

Kuliner khas Tolandona, yaitu kue *Palaiya*, yang berbahan dasar beras ketan hitam dan gula merah, memiliki potensi nilai ekonomis yang cukup tinggi karena dalam proses pembuatannya terdapat nilai historical yang diturunkan secara turun-temurun oleh masyarakat Tolandona Matanaeo. Oleh karena itu, kue *Palaiya* dapat dikembangkan menjadi wisata kuliner yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Tolandona Matanaeo, terutama karena adanya logo kemasan yang menarik.

4. KESIMPULAN

Melalui program KKN-T Angkatan VIII Universitas Dayanu Ikhsanuddin dalam konteks pemberdayaan ekonomi pedesaan, melalui keterlibatan aktif dari mahasiswa dan masyarakat desa untuk pengembangan potensi ekonomi yang berkelanjutan dalam konteks pemberdayaan, guna meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pembuatan logo kemasan dan promosi, serta pembuatan video dokumenter kue *Palaiya* pada media sosial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Satgas KKN-Tematik Angkatan VIII Tahun Akademik 2022/2023 Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Kepala Desa Tolandona Matanaeo beserta jajarannya, Masyarakat Desa Tolandona Matanaeo, Camat Tolandona Matanaeo beserta jajarannya, Bapak Ikram Irak, S.IP sebagai informan yang banyak membantu dalam memberikan informasi tentang kue *Palaiya*, Mahasiswa KKN-Tematik Universitas Dayanu Ikhsanuddin Angkatan VIII Posko Desa Tolandona Matanaeo, serta semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah banyak membantu dalam penyelesaian karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Profil Desa Tolandona Matanaeo, Kecamatan Sangia Wambulu Kabupaten Buton Tengah (2022)
Lembaga Pengabdian Masyarakat, (2023),
Buku Panduan Kuliah Kerja Nyata-

Tematik Angkatan VIII Universitas Dayanu Ikhsanuddin
Sumodiningrat, Wulandari (2016)
Membangun Indonesia Dari Desa (Pemberdayaan Desa Sebagai Kunci Kesuksesan Pembangunan Ekonomi Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Rakyat, Media Pressindo, Yogyakarta