

**PENGOLAHAN SISA NASI RUMAHAN MENJADI ANEKAN MAKANAN
DI KAMPUNG PUTRA BULU DESA AWANG BANGKAL BARAT
KECAMATAN KARANG INTAN KABUPATEN BANJAR PROVINSI
KALIMANTAN SELATAN**

"Utilization of Household Leftover Rice into Various Food Products in Putra Bulu Hamlet, Awang Bangkal Barat Village, Karang Intan District, Banjar Regency, South Kalimantan Province"

Zuraida*, Yayuk Minta Wahyuningsih

*) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian UVAYA Banjarmasin
zuraidamusran@gmail.com

Abstrak

Nasi sisa rumah tangga merupakan salah satu jenis limbah pangan yang sering dihasilkan setiap hari dan berpotensi menambah jumlah sampah organik apabila tidak dimanfaatkan dengan baik. Padahal, nasi sisa masih memiliki kandungan karbohidrat yang dapat diolah kembali menjadi produk pangan bernilai tambah. Salah satu upaya pemanfaatannya adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai camilan yang menarik, ekonomis, dan memiliki nilai jual, seperti rengginang, nugget nasi, dan pizza nasi (vizza nasi). Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan menggunakan metode pendampingan yaitu pelatihan kolaboratif berbasis observasi partisipatif, yang memadukan ceramah interaktif, dan demonstrasi pada kelompok tani dan ibu rumah tangga di Kampung Putra Bulu Desa Awang Bangkal Barat Kecamatan Karang Intan. Kegiatan ini secara umum berjalan dengan sangat baik sesuai target dan sasaran dengan penilaian responden sebesar 83,33% dimana mitra merasa banyak pengetahuan dan inovasi yang telah diperoleh. Proses pengolahan nasi sisa dilakukan dengan menyesuaikan karakteristik produk yang dihasilkan. Nasi sisa dapat dikeringkan dan dibumbui untuk dijadikan rengginang yang renyah setelah digoreng. Selain itu, nasi sisa dapat dicampur dengan sayuran, telur, dan bumbu untuk menghasilkan nugget nasi yang bergizi dan disukai berbagai kalangan. Sementara itu, vizza nasi dibuat dengan memanfaatkan nasi sebagai bahan dasar pengganti adonan pizza, kemudian diberi berbagai topping sesuai selera sehingga menghasilkan camilan yang unik dan menarik. Kegiatan ini juga merupakan langkah nyata dalam upaya mengolah limbah rumah tangga dan menjaga lingkungan. Dengan demikian, pengolahan nasi sisa menjadi aneka camilan merupakan solusi yang efektif dalam mendukung pengelolaan limbah pangan rumah tangga sekaligus mendorong kreativitas dan ketahanan pangan keluarga.

Kata kunci: nasi sisa, limbah makanan rumah tangga, pemanfaatan limbah makanan, pelayanan masyarakat, rengginang, nugget nasi, pizza nasi, ketahanan pangan.

Abstract

Household leftover rice is one of the most common types of food waste generated on a daily basis and has the potential to increase the amount of organic waste if not properly utilized. Nevertheless, leftover rice still contains carbohydrates that can

be reprocessed into value-added food products. One approach to its utilization is transforming it into various attractive, affordable, and marketable snacks, such as rengginang (traditional rice crackers), rice nuggets, and rice pizza (vizza nasi). This Community Service Program was implemented through counseling and training activities using a mentoring approach in the form of collaborative training based on participatory observation. The method combined interactive lectures and practical demonstrations involving farmer groups and housewives in Putra Bulu Hamlet, Awang Bangkal Barat Village, Karang Intan District. Overall, the program was successfully carried out in accordance with its objectives and targets, achieving a respondent satisfaction score of 83.33%, indicating that participants gained substantial knowledge and innovative ideas from the activities. The processing of leftover rice was conducted according to the characteristics of the intended products. Leftover rice can be dried and seasoned to produce crispy rengginang after frying. In addition, it can be mixed with vegetables, eggs, and seasonings to create nutritious rice nuggets that are appealing to a wide range of consumers. Meanwhile, rice pizza (vizza nasi) is prepared by using leftover rice as a substitute for conventional pizza dough and adding various toppings according to individual preferences, resulting in a unique and attractive snack product. This activity also represents a practical effort to manage household waste and contribute to environmental sustainability. Therefore, the utilization of leftover rice to produce a variety of snack products offers an effective solution for supporting household food waste management while simultaneously promoting creativity, economic value addition, and family food security.

Keywords: leftover rice, household food waste, food waste utilization, community service, rengginang, rice nuggets, rice pizza, food security.

PENDAHULUAN

Sekarang ini kebutuhan akan makanan dengan berbagai jenis makanan mulai berkembang dari berbagai macam sumber panganan yang bervariasi dengan memiliki nilai gizi tinggi. Pemanfaatan hasil pangan yang beragam ini bisa dari berbagai sumber seperti umbi-umbian, biji-bijian dan buah-buahan.

Nasi merupakan makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Dalam aktivitas rumah tangga sehari-hari, nasi hampir selalu disajikan dalam setiap waktu makan. Namun, kebiasaan memasak nasi dalam jumlah berlebih sering menyebabkan adanya nasi sisa yang tidak habis dikonsumsi. Nasi sisa rumah tangga ini umumnya dibuang begitu saja karena dianggap sudah tidak layak dikonsumsi, terutama jika telah mengeras atau basi.

Nasi merupakan makanan pokok yang dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia dan menjadi sumber energi utama dalam pola makan sehari-hari. Kandungan gizi utama pada nasi adalah karbohidrat yang berperan sebagai sumber energi bagi tubuh untuk menunjang berbagai aktivitas fisik maupun metabolisme. Menurut Mahmud dkk, selain karbohidrat, nasi juga mengandung protein dalam jumlah tertentu, serta sejumlah vitamin dan mineral seperti vitamin B kompleks, fosfor, magnesium, mangan, dan selenium yang berperan dalam menjaga fungsi tubuh. Meskipun kandungan lemak dan serat pada nasi putih relatif rendah, keberadaannya tetap memberikan kontribusi terhadap kebutuhan gizi harian masyarakat.

Ibu rumah tangga sering memasak nasi dalam jumlah berlebih untuk mengantisipasi kekurangan, tamu mendadak, atau agar tidak perlu memasak ulang.

Akibatnya, nasi kerap tersisa dan tidak habis dikonsumsi. Banyak ibu rumah tangga belum mengetahui cara mengolah nasi sisa agar tetap aman, higienis, dan bermanfaat.

Pembuangan nasi sisa secara terus-menerus dapat menimbulkan berbagai permasalahan, baik dari segi lingkungan maupun ekonomi. Secara lingkungan, nasi sisa yang dibuang menjadi limbah organik yang berpotensi menimbulkan bau tidak sedap serta meningkatkan volume sampah rumah tangga. Jika tidak dikelola dengan baik, limbah ini dapat mempercepat proses pembusukan dan menjadi sumber pencemaran lingkungan. Dari sisi ekonomi, pembuangan nasi sisa mencerminkan pemborosan bahan pangan yang sebenarnya masih dapat dimanfaatkan kembali. Apalagi akhir-akhir ini harga beras mulai melonjak yang diperkirakan mencapai 20 sampai dengan 30% dari harga semula.

Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pemanfaatan nasi sisa rumah tangga. Dengan pengelolaan yang tepat, nasi sisa tidak lagi dipandang sebagai limbah semata, melainkan sebagai sumber pangan yang dapat dimanfaatkan secara optimal. Hal ini diharapkan dapat berkontribusi dalam mengurangi pemborosan pangan dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Padahal, nasi sisa rumah tangga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang lebih bermanfaat, seperti pakan ternak, bahan pembuatan kompos, atau diolah kembali menjadi makanan alternatif melalui proses tertentu. Nasi yang tidak basi dapat dimanfaatkan agar tidak terbuang percuma yang bisa diolah menjadi berbagai macam snack untuk makanan sampingan keluarga. Beberapa snack dari nasi sisa antara lain bisa diolah menjadi kerupuk nasi, bola-bola nasi goreng, nugget nasi, cireng nasi, dan rengginang. Selain itu, nasi sisa juga bisa dibuat menjadi stik nasi atau rice crackers. Pemanfaatan nasi sisa/basi terbukti efektif mengurangi limbah organik rumah tangga

dan memiliki nilai ekonomis serta ekologis tinggi. Nasi sisa dapat diolah menjadi bermacam produk bernilai tambah ekonomis, seperti pupuk organik cair (POC)/mikroorganisme lokal.

Dengan mengetahui memanfaatkan berbagai macam sisa makanan dapat memotivasi ibu-ibu kelompok petani atau ibu rumah tangga di Kampung Putra Bulu Desa Awang Bangkal Barat Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar yang merupakan kampung wisata alam yang sekaligus menyediakan berbagai macam makanan berat seperti nasi masyarakat sekitarnya bermata pencaharian sebagai penambang batu gunung dan pasir. Dan juga sebagian masyarakat ada sebagai petani padi dan petani ikan keramba jaring apung, sehingga mereka umumnya mempunyai maset merasa tidak perlu membeli beras sebagai makanan utama karena sebagian besar kebutuhan pangan keluarga telah dipenuhi dari hasil panen sendiri, yang mana konsumsi beras relatif tercukupi tanpa pengeluaran tambahan. sehingga rumah tangga cenderung memasak nasi dalam jumlah berlebih, yang pada akhirnya berpotensi menimbulkan sisa nasi yang tidak termanfaatkan.

Apalagi dilihat dari kunjungan kampung wisata Putra bulu terkadang menghasilkan sisa nasi yang cukup banyak yang tidak dapat dikonsumsi lagi dan biasanya langsung dibuang dan bilamana kebiasaan ini terus berulang maka pada akhirnya dapat memperburuk keadaan lingkungan sekitar. Padahal, nasi sisa masih memiliki potensi untuk diolah kembali menjadi produk yang bermanfaat, Oleh karena itu, pemanfaatan nasi sisa rumah tangga oleh ibu-ibu rumah tangga menjadi langkah nyata dalam mendukung pengelolaan limbah rumah tangga yang berkelanjutan, meningkatkan kreativitas masyarakat, serta memperkuat peran ibu-ibu rumah tangga dalam pembangunan keluarga dan lingkungan. Ibu-ibu sebagai penggerak utama kesejahteraan keluarga dan masyarakat memiliki peran strategis dalam

mengatasi permasalahan ini. Melalui kegiatan kelompok tani, ibu-ibu dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola limbah nasi sisa rumah tangga menjadi sesuatu yang bernilai guna baik untuk memenuhi gizi keluarga dan untuk masyarakat sekitar yang bernilai ekonomi dengan nilai yang cukup menjanjikan kalau diolah dengan baik.

METODOLOGI PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pendampingan ini adalah pelatihan kolaboratif berbasis observasi partisipatif, yang memadukan ceramah interaktif, demonstrasi, praktik langsung pemanfaatan limbah rumah tangga. Pelatihan yang dimaksud memanfaatkan limbah berupa nasi sisa rumah tangga yang ada disekitar masyarakat dan dengan memberdayakannya melalui kegiatan kelompok tani dan ibu-ibu rumah tangga dengan pembuatan snack seperti nasi aron, kerupuk, sepol, bakso, dan cireng nasi. Kegiatan ini melibatkan 20 orang ibu rumah tangga di Kampung Putra Bulu Desa Awang Bangkal Barat Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar. Pelaksanaan kegiatan ini meliputi 4 (empat) tahapan yaitu:

1. Tahap Persiapan

Tim pengabdian melakukan beberapa persiapan melalui kegiatan observasi lapangan. Selanjutnya mengidentifikasi masalah yang dihadapi Masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dalam menangani sisa nasi rumah tangga di desa tersebut setiap harinya dengan menggunakan metode ceramah, tanya jawab, dan simulasi (Sumarni, 2020). Adapun persiapan disini adalah pelatihan yang dilakukan berupa praktik pengolahan Sisa nasi rumahan yang bisa dimanfaatkan dengan cara mengolah berbagai macam snack untuk menambah nilai gizi serta dapat juga menambah nilai tambah dari nasi sisa tersebut. Serta dapat berdiskusi untuk menggali pengetahuannya terkait materi yang

disampaikan tim pengabdian. Selanjutnya pada bagian simulasi peserta dapat mempraktikan materi pelatihan yang diperoleh sebelumnya. Adapun peserta pelatihan berjumlah 20 orang.

2. Tahap Sosialisasi

Pada tahap selanjutnya Tim pengabdian kemudian melakukan koordinasi dengan koordinator kegiatan dengan Kepala Desa atau Pembakal, membahas yang berkaitan dengan jumlah peserta yang dilibatkan, waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Selain itu dijelaskan tentang cara pengolahan snack berbahan baku nasi sisa rumahan dengan cara sederhana yang menggunakan bahan-bahan yang ada disekitar mereka dengan menjelaskan bahwa tujuan dan manfaat dari kegiatan ini secara menyeluruh yakni selain secara teknis juga secara ekonomis yang nantinya dapat membantu menambah penghasilan keluarga.

3. Tahap Pelatihan

Tahap sosialisasi yaitu tim pengabdian berkoordinasi dengan koordinator dan kelompok tani serta ibu-ibu Masyarakat Kampung Putra Bulu untuk menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan dan memastikan jumlah peserta yang ikut serta dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yang nantinya semua bahan makanan yang bersisa dari rumah tangga akan dapat dimanfaatkan dengan hasil olahan snack berbahan baku nasi sisa rumah tangga yang mudah dibuat, bernilai jual, dan membantu mengurangi limbah makanan mendorong kreatifitas dan inovasi, menambah nilai ekonomi serta sebagai wadah sarana edukasi dalam ketahanan pangan kita.

4. Evaluasi

Untuk mengetahui keberhasilan kegiatan dapat dilihat dari kemampuan partisipasi peserta dalam kegiatan ini sebagai berikut:

- a. Memanfaatkan kesempatan ini sebagai kegiatan yang dapat menambah nilai ekonomis skala rumah tangga yang bisa menghasilkan uang.
- b. Penjelasan materi yang disampaikan pemateri dengan saksama.
- c. Mengikuti arahan pemateri dalam melakukan pengambilan gambar melalui hp.
- d. Evaluasi
- e. Penutupan

PELAKSANAAN KEGIATAN

Pada Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berlangsung di Kampung Putra ini merupakan pelaksanaan agenda Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin yang sudah terprogram setiap tahunnya. Sebelum pelaksanaan pengabdian tim pengabdian melakukan observasi ke kelompok ibu-ibu rumah tangga sebagai mitra.

Berdasarkan hal itu tim pengabdian melakukan identifikasi masalah karena wilayah berada diantara sungai dan rawa yang umumnya bermata pencaharian sebagai petani padi. Permasalahan utama diantaranya kurangnya kesadaran dan pengetahuan tentang bagaimana cara memanfaatkan dan mengolah nasi sisa rumah tangga dengan cita rasa yang enak dan masih familiar dilidah Masyarakat Banjar yaitu melalui pengolahan menjadi bermacam snack. Kegiatan ini adalah salah satu menanggulangi limbah rumah tangga secara sederhana dimana apabila masyarakat tidak mempunyai rasa prihatin

atas limbah rumah tangga yang akan dapat mencemari lingkungan. Kemudian, pada tanggal 7 sampai 8 Mei 2026 tim pengabdian melakukan kegiatan dengan melibatkan 20 orang peserta. Kegiatan ini mulai pukul 9.00 sampai dengan pukul 14.00 wita. Pengabdian diawali dengan pembukaan oleh Ketua Pengabdian Masyarakat Fakultas Pertanian Univ. Achmad Yani Banjarmasin, kemudian sambutan dari Sekretaris Desa Awang Bangkal Barat sebagai tuan rumah dan dilanjutkan penyampaian materi pengabdian

Karena hasil olahan nasi sisa akan dapat memenuhi gizi keluarganya sendiri atau dapat dijual ke tetangga atau ke pasar desa dan dapat menambah penghasilan keluarga. Dengan demikian mereka bersemangat. Peserta juga menyimak dengan baik penyampaian materi yang diberikan pemateri. Berikut gambar pembukaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan penyampaian materi dari narasumber.

Sisa nasi seringkali berakhir di tempat sampah, padahal dengan sedikit kreativitas, nasi "kemarin" bisa berubah menjadi cemilan yang renyah dan disukai keluarga.

- Membantu menjaga lingkungan dengan tidak membuang makanan.
- Ekonomis: Menghemat uang belanja camilan.
- Higienis: Kita tahu pasti bahan yang digunakan aman (tanpa pengawet berbahaya).



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat Fak. Pertanian Uvaya oleh Ketua. Di Kampung Putra Bulu Desa Awang Bangkal Barat.

Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga, serta anggota kelompok tani di lingkungan setempat. Materi pelatihan diawali dengan penyampaian edukasi mengenai pentingnya pengurangan limbah makanan, manfaat pemanfaatan nasi sisa, serta peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produk olahan berbahan dasar nasi. Selanjutnya, peserta mendapatkan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan berbagai jenis makanan ringan, seperti keripik nasi, stik nasi, rengginang aneka rasa, bola-bola nasi gurih, dan camilan kering lainnya yang beraneka rasa.

Dalam sesi praktik, peserta dibimbing mulai dari proses pemilihan nasi sisa yang masih layak digunakan, pengolahan bahan tambahan, pencampuran adonan, pembentukan produk.

Antusiasme peserta terlihat dari tingginya partisipasi selama kegiatan berlangsung. Peserta aktif bertanya, berdiskusi, dan mencoba berbagai variasi resep yang dapat disesuaikan dengan selera

pasar. Selain itu, peserta memperoleh wawasan mengenai strategi pemasaran sederhana dan perhitungan biaya produksi sehingga produk yang dihasilkan berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat mampu menerapkan keterampilan yang telah diperoleh untuk mengurangi pemborosan pangan di tingkat rumah tangga, meningkatkan kreativitas dalam pengolahan bahan pangan, serta menciptakan peluang usaha berbasis pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar dengan biaya yang murah dapat memenuhi gizi keluarga dan sekaligus menghasilkan nilai tambah dan manfaat ekonomi. Nara sumber dalam kegiatan ini mencoba mempraktekkan produk yang paling mudah diolah dari nasi sisa adalah keripik nasi, rengginang nasi, vizza nasi, kerupuk nasi, dan nugget nasi karena bahan dan peralatannya sederhana serta memiliki potensi usaha rumahan yang baik.

Dibawah ini adalah kegiatan peserta anggota pelatihan sebagai berikut.



Gambar 2. Peserta Pengabdian pada Masyarakat di Kampung Putra Bulu.

Selanjutnya pemateri menjelaskan materi tentang cara mengolah secara sederhana nasi sisa rumah tangga yang terbuang dengan memanfaatkan nasi sisa dengan menambah sedikit bahan bumbu-bumbu yang tersedia disekitar kita. Selanjutnya pemateri menjelaskan juga bagaimana hasil pengolahan nasi ini dapat

dijual dengan nilai ekonomis meningkatkan nilai tambah sehingga dapat memberikan manfaat dan kepuasan dari rasa dan selera keluarga. Dengan antusias peserta menyimak penjelasan sesuai arahan pemateri dengan berbagai pertanyaan dari peserta. Hal ini dapat dilihat dari Gambar berikut.



Gambar 3. Penjelasan Nara Sumber.



Gambar 4. Pemateri Menjelaskan Cara Pengolahan Nasi Sisa Rumah Tangga.

Untuk laporan pengabdian masyarakat, bahan baku dapat didefinisikan sebagai nasi sisa rumah tangga yang menjadi bahan utama produk, sedangkan bahan penolong adalah bahan tambahan yang berfungsi memperbaiki rasa, tekstur, aroma, dan penampilan

produk

Adapun Bahan dan alat yang dipersiapkan sebelum nasi sisa diolah menjadi berbagai makanan ringan, perlu dilakukan beberapa tahapan persiapan untuk memastikan keamanan pangan, kualitas produk, dan cita rasa yang baik.



Gambar 5. Nasi Sisa yang sudah dipilih.

Produk	Bahan Baku	Bahan Penolong
Rengginang	Nasi sisa	Bawang putih, garam, ketumbar, minyak
Nugget Nasi	Nasi sisa, telur, wortel, ayam	Tepung terigu, tepung panir, bumbu, minyak
Pizza Nasi	Nasi sisa, telur, keju	Saus tomat, sosis, bawang bombai, oregano

Pembuatan Rengginang dari Nasi Sisa

Bahan

- 500 g nasi sisa yang masih layak konsumsi
- 2 siung bawang putih (halus)
- 1 sdt garam
- Ketumbar 1 sendok teh
- 1 sdm tepung tapioka (opsional)

Proses Pengolahan

1. Hancurkan nasi sisa hingga tidak menggumpal.
2. Campurkan dan diulen dengan bawang putih, ketumbar, garam, dan tepung tapioka.

3. Bentuk bulat pipih seperti rengginang.
4. Jemur 1–2 hari hingga benar-benar kering di bawah sinar matahari hingga kadar air berkurang sehingga produk lebih awet.
5. Goreng dalam minyak panas hingga mengembang dan renyah.

Pembuatan Nugget Nasi

Bahan

- 500 gram nasi sisa
- 1 butir telur
- 50 g wortel parut, daun bawang/saledri
- 2 sdm tepung terigu
- ½ sendok Garam dan merica bubuk
- Tepung panir

Proses Pengolahan

1. Nasi yang dihaluskan dengan di blender tambahkan telur, wortel, daun bawang atau saledri, tepung, garam dan bumbu (merica dan bawang putih)
2. Aduk hingga rata.
3. Tuang ke loyang dan kukus ±20 menit.
4. Dinginkan lalu potong kotak-kotak.
5. Celupkan ke telur dan balur tepung panir.
6. Goreng hingga kuning keemasan.



Gambar 6. Pengolahan, Pembentukan, pengeringan, Rengginang.



Gambar 7. Proses pengolahan Naget Nasi

Pitza dari Nasi Sisa

Bahan Dasar

- 300 gram nasi sisa
- 1 butir telur
- 50 gram keju parut
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh merica bubuk

Bahan Saus

- 3 sendok makan saus tomat
- 1 sendok makan saus sambal (opsional)

Bahan Topping

- 2 buah sosis, iris tipis
- 50 gram ayam suwir atau daging cincang (opsional)
- 1 buah paprika, iris tipis
- 1 buah bawang bombai kecil, iris tipis
- Jagung manis secukupnya
- Keju mozzarella secukupnya

Cara Menyiapkan Adonan Dasar

1. Campurkan nasi sisa, telur, keju parut, garam, dan merica, aduk hingga rata.

2. Ratakan adonan pada loyang atau teflon sebagai dasar pizza. Panggang sekitar 10 menit dengan api kecil hingga adonan padat sebelum diberi topping.

Topping Vitza

1. Bawang bombai dan bawang putih disangrai dengan sedikit mentega, setelah baunya harum masukkan garam, merica, jagung, paprica, sosis dan ayam suwir. Dan sedikit air.
2. Setelah tercampur dan masak masukkan tomat cair dan sambal hingga mengental
3. Terakhir masukkan topping tersebut ke atas vitza yang sudah dipanggang sebelumnya
4. Kemudian kasih parutan keju di atasnya dan Kembali panggang diatas teplon, Sekitar 10 menit diangkat dan dipotong-potong dan siap disajikan.

Kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini.





Gambar 8. Proses Pengolahan Vizza Nasi

Setelah pemateri selesai memaparkan materi diharapkan peserta penyuluhan dan pelatihan ini, masyarakat di desa awang Bangkal dapat membuka wawasan berpikir untuk terus berkembang baik melalui interaksi sesama warga ataupun melalui media digital dengan memperoleh pengetahuan yang bisa diterapkan dan dipraktikkan baik secara individu rumah tangga atau kelompok di lingkungan masyarakat desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi sebagai sumber karbohidrat dengan sedikit menambah beberapa bumbu sebagai penyedap rasa dan juga menambah beberapa sumber protein seperti ayam, telur dan sosis juga sayuran sebagai sumber berbagai vitamin dan mineral dapat menghasilkan beragam makanan sehat dan begizi untuk keluarga yang didapat dengan mudah disekitar lingkungan rumah. Dengan meluangkan waktu yang tidak lama kita dapat membuat berbagai macam makanan ringan untuk disajikan pada saat tertentu pada keluarga. Dan makanan yang berbahan dasar dari nasi ini mendapat atensi yang cukup baik di desa ini, karena hasil olahan ini cukup beragam dan diminati sesuai dengan selera anak-anak sekarang atau bisa dibuat dengan rasa kekinian. Jadi untuk mengembangkan produk hasil olahan nasi sisa ini bisa berbagai macam seperti bakwan nasi, sempol nasi, parkedel nasi, krupuk nasi dan lain-lain selain naget nasi vizza nasi dan rengginang nasi.

Mengenai proses pembuatannya, belum ada standar proses dalam pembuatan produk snack bisa disesuaikan dengan anggaran dan kebutuhan masyarakatnya

dengan cara memanfaatkan sumber daya disekitar rumah karena seperti di Desa ini banyak yang memelihara ikan sungai seperti ikan nila, ikan lele dan beternak ayam yang bisa dijadikan sumber protennya dalam campuran pengalohan atau campuran dari pengolahan nasi sisa tersebut., sehingga tidak dipungkiri jika berbagai wilayah memiliki tahapan prosesnya masing-masing yang sedikit berbeda tapi yang dihasilkan hampir sama yaitu berbagai produk camilan rumahan dengan tujuan untuk sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah nasi sisa rumah tangga menjadi berbagai produk makanan ringan yang bernilai gizi tinggi dan bernilai ekonomis. Atau juga Nasi sisa ini salah satu jenis limbah pangan yang sering dihasilkan setiap hari oleh rumah tangga dan sering kali berakhir menjadi sampah. Dengan kegiatan ini pula diharapkan untuk mengurangi pemborosan pangan di tingkat rumah tangga, meningkatkan kreativitas dalam pengolahan bahan pangan, serta menciptakan peluang usaha berbasis pemanfaatan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar.

Hal ini dilakukan dengan cara memaksa masyarakat untuk peduli dengan memotivasi dan memberikan solusi inovatif mengubah perilaku masyarakat agar lebih produktif untuk merekayasa peningkatan gizi keluarga dan masyarakat.

Dengan antusiasmenya mitra dan juga para mahasiswa dan nara sumber, hendaknya hal ini harus diberi motivasi dari Pemerintah setempat untuk memfasilitasi dengan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan hal tersebut, seperti pendanaan, kemitraan dan pendampingan.

Sebenarnya memulai dengan mengajak masyarakat peduli keluarga dan lingkungan, hal ini berhadapan dengan kemauan, budaya, pemahaman dan kepedulian masyarakat yang masih rendah untuk mau berubah.

Adapun rekapitulasi hasil observasi peserta dapat dilihat pada Tabel 1. Selain itu juga untuk mengetahui respons peserta terhadap kegiatan pelatihan ini tim pengabdian memberikan angket wawancara terbuka. Dari 20 peserta yang ikut serta sebagai mitra, seluruhnya mengatakan senang mengikuti pelatihan yang mana akan menambah pengetahuan mereka tentang pengelolaan lingkungan dan cara mengolah berbagai macam jajanan atau camilan keluarga berbahan dasar nasi sisa rumah tangga.

Tabel 1. Rekapitulasi Observasi

Kriteria	Pernyataan	Terlaksana
Aktivitas Peserta dalam waktu kehadiran pelatihan	Peserta hadir lebih dulu sebelum kehadiran peserta penyuluh	85 %
Aktivitas Peserta Melakukan Pengolahan snack/camilan	Peserta mampu mengolah dan mempraktikkan	80 %
Aktivitas Peserta Mengikuti Penjelasan Pemateri	Peserta aktif menyimak dengan saksama seluruh rangkaian kegiatan	85 %
Rata-rata		83,33%

Untuk mengevaluasi kegiatan pelatihan ini maka secara umum dari rata-rata penilai sebesar 83,33% dikatakan sangat baik, dilihat dari tim penyuluh dengan materi yang sederhana dalam penyampaian dan peserta pelatihan dapat menyimak dan mengerti untuk dapat diimplementasikan pada masing-masing rumah tangga..

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah pelaksanaan kegiatan PKM bisa terlaksana dengan lancar berkat dukungan moriil LPM Universitas Achmad Yani Banjarmasin (UVAYA Banjarmasin), Dekan Fakultas Pertanian UVAYA Banjarbaru dengan ini tim pengabdian mengucapkan terima kasih. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada anggota ibu-ibu Kelompok tani di Desa Awang Bangkal Barat Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar yang bersedia menjadi mitra.

PENUTUP

Hasil penyuluhan dan pelatihan Pengolahan sisa nasi rumahan menjadi berbagai macam snack di Kampung Putra Bulu Desa Awang Bangkal Barat selesai secara umum dari rata-rata penilaian keterlibatan masyarakat disana sebesar 83,33% dikatakan sangat baik, dilihat dari tim penyuluh dengan materi yang sederhana dalam penyampaian dan peserta pelatihan dapat menyimak dan mengerti untuk dapat diimplementasikan pada masing-masing rumah tangga. Kegiatan ini juga merupakan langkah nyata dengan tujuan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah nasi sisa rumah tangga menjadi berbagai produk makanan ringan untuk memenuhi gizi keluarga yang bernilai ekonomis dapat memberikan nilai tambah ekonomis serta dapat mengurangi limbah rumah tangga yang juga akhirnya dapat mencemari lingkungan.

DAFTAR PUSTAKA

- Mahmud, M. K., Hermana, H., Zulfianto, N. A., Rozanna, R., Ngadiarti, I., Hartati, B., Bernadus, B., & Tinexcellly, T. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan Republik Indo
- Muhammad Rusdin, dkk. 2025. Pelatihan Pengolahan Nasi Sisa Menjadi Aneka Snack Keluarga pada Ibu PKK Desa Kepongpongan Kecamatan Talun Kota Cirebon. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS* Vol.5, No.02, Februari2025, pp. 141~148.
- Mutiara, S., Putra, A. N. P., & Maburri, M. I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Nasi Sisa Menjadi MOL. *Jurnal Bina Desa*,4(3), 363-368
- Sukariyan, S., Sardianti, A. L., Bustomi, M. Y., Winarni, B., Anwar, R., Obeth, E.,... & Marlendi, S. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Nasi Sebagai Campuran Pembuatan Kerupuk.
- Sumarni, Prayitno, A.T., & Adiastry. (2020). Pendampingan Penulisan Artikel Ilmiah bagi Guru-Guru SMA Kecamatan Jalaksana Kabupaten Kuningan. *Al Khidmat: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*
- Yoebrilianti, A., Nailufaroh, L., & Sri, N. (2023). Kreativitas Pengolahan Nasi Sisa Menjadi Cemilan Yang Dapat Meningkatkan Perekonomian Ibu Rumah Tangga Di Desa Pamong Kecamatan Ciruas Kabupaten Serang. *Prosiding Sembadha*,4, 40-42.