

Pemberdayaan Ekonomi Jemaat Klasis Timor Tengah Utara Melalui Pelestarian dan Pengembangan Pangan Lokal Laku Tobe

Arly E M De Haan¹, Fransina Th Nomleni^{2*}, Anggreini D N Rupidara²
Yuningsih N Christiani³

¹Program Studi Theologi Agama Kristen, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, Indonesia

³Program Studi Akuntansi, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang, Indonesia

Article Information

Article history:

Received September 18, 2025

Approved September 24, 2025

Keywords:

Diakonia Transformatif;
Pemberdayaan Ekonomi;
Kemandirian Jemaat;
Lakutobe; Potensi Lokal

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Jemaat Klasis Timor Tengah Utara dengan fokus pada pemberdayaan ekonomi melalui pelestarian dan pengembangan pangan lokal Laku Tobe. Kegiatan dirancang sebagai bentuk diakonia transformatif yang tidak hanya melestarikan tradisi kuliner lokal, tetapi juga meningkatkan kemandirian ekonomi jemaat. Metode pelaksanaan meliputi koordinasi dengan mitra, pelatihan pembuatan Laku Tobe, pendampingan perolehan izin usaha dan hak kepemilikan produk, serta pelatihan strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kesadaran jemaat terhadap pentingnya pelestarian tradisi pembuatan Laku Tobe, bertambahnya keterampilan dan kapasitas dalam mengembangkan usaha kecil berbasis pangan lokal, serta meningkatnya daya saing produk melalui inovasi pemasaran. Dengan demikian, program ini berkontribusi pada pelestarian budaya sekaligus penguatan ekonomi jemaat secara berkelanjutan.

© 2025 JGEN

*Corresponding author email: nomlenifnce@gmail.com

PENDAHULUAN

Diakonia *transformative* dipahami sebagai pelayanan yang tidak hanya berfokus pada bantuan sosial, tetapi juga pada pemberdayaan dan transformasi masyarakat agar mampu mandiri dan sejahtera secara berkelanjutan (Krimadi & Waimuri, 2023; Simamora et al., 2022). Dalam konteks ini, diakonia *transformative* bertujuan untuk mengubah kondisi sosial dan ekonomi jemaat melalui berbagai program pemberdayaan, sehingga jemaat memperoleh ilmu pengetahuan dan ketrampilan tambahan, juga mampu mengelola dan mengembangkan potensi yang mereka miliki untuk mencapai kemandirian

(Hehanusa, 2012). Pemberdayaan ekonomi melalui pengembangan Lakutobe dapat menjadi salah satu bentuk diakonia transformatif yang konkret. Laku tobe adalah salah satu jenis usaha pangan lokal warisan budaya mitra sasaran yang ada di jemaat di Klasis Timor Tengah Utara (TTU) yang belum banyak dikenal Masyarakat (Nafanu, 2024). Kekhasan produk ini adalah pemanfaatan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi jemaat diangkat dalam pengabdian ini dalam rangka melestarikan warisan budaya pangan lokal, dan kaya akan nilai sejarah dan budaya.

Program ini diharapkan mampu memberikan dampak positif tidak hanya dalam aspek ekonomi, tetapi juga aspek sosial dan budaya masyarakat setempat. *Lakutobe* juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi komoditas unggulan. *Lakutobe* memiliki nilai gizi yang tinggi karena menggunakan bahan dasar singkong atau bahan makanan pokok masyarakat NTT. Tujuan dari program pemberdayaan ekonomi melalui pengembangan *Lakutobe* di jemaat-jemaat Klasis TTU adalah 1) meningkatkan pengelolaan pembuatan yang hampir terlupakan dengan memanfaatkan pangan ubi/singkong yang melimpah, 2) meningkatkan kesejahteraan ekonomi jemaat melalui usaha kecil, 3) meningkatkan pengetahuan mitra dalam hak kepemilikan intelektual sekaligus melestarikan tradisi di daerah tersebut (Beresaby, 2021). Untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut, beberapa strategi pelaksanaan program yang akan dilakukan antara lain meliputi pelatihan pembuatan *Lakutobe*, pendampingan dan pembinaan diadakan bagi perempuan jemaat, pembuatan izin dan paten sederhana, pengembangan pemasaran, guna kerjasama dengan pihak terkait. Narasumber melibatkan para ahli lokal yang sudah berpengalaman.

Setelah pelatihan, jemaat akan mendapatkan pendampingan dan pembinaan secara berkala untuk memastikan bahwa mereka dapat memproduksi *Lakutobe* dengan kualitas yang baik dan konsisten (Noordegraf, 2018; Setiawan & Harita, 2022). Program ini juga akan membantu jemaat dalam proses pembuatan izin dan paten sederhana, sehingga produk ini dapat diakui secara resmi dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Hamdani, 2020; Pandu, 2024). Untuk memperkenalkan *Lakutobe* kepada masyarakat yang lebih luas, strategi pemasaran akan dikembangkan, termasuk pembuatan kemasan yang menarik, promosi melalui media sosial, dan partisipasi dalam pameran pangan lokal (Amsikan & Deda, 2018). Selain itu, kerjasama dengan berbagai pihak terkait akan dibangun untuk mendukung pengembangan dan pemasaran *Lakutobe*. Dampak yang diharapkan dari program ini antara lain adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan serta pendapatan jemaat, maupun pelestarian budaya lokal. Jemaat diharapkan dapat kemandirian dalam usaha kecil, dan peningkatan daya saing produk lokal. Dengan memproduksi dan menjual *Lakutobe*, jemaat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka, sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dengan lebih baik.

Melalui program ini, tradisi pembuatan *Lakutobe* yang mulai dilupakan dapat dilestarikan dan diteruskan kepada generasi berikutnya. Dengan memiliki sumber pendapatan yang mandiri, dan tidak terlalu bergantung pada bantuan eksternal. Jemaat yang terlibat dalam program ini diharapkan dapat mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru di daerah tersebut. Dengan adanya izin dan paten, serta strategi pemasaran yang baik, *Lakutobe* diharapkan

dapat menjadi produk lokal yang memiliki daya saing tinggi di pasar (Febriana & Pietas, 2014).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini ditujukan kepada mitra jemaat Klasis Timor Tengah Utara (TTU) dan dilaksanakan pada bulan November 2024. Metode yang digunakan meliputi pemberian materi melalui ceramah, praktik langsung, pendampingan, serta pembinaan yang difokuskan pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas ibu rumah tangga jemaat dalam mengolah pangan lokal *Lakutobe* menjadi produk bernilai jual.

Tahapan kegiatan meliputi:

1. Pra-kegiatan, berupa koordinasi dengan jemaat Klasis TTU mengenai rencana pelaksanaan program.
2. Pelatihan pembuatan *Lakutobe*, untuk menghidupkan kembali tradisi pengolahan pangan lokal.
3. Pelatihan perolehan izin usaha, agar produk dapat dipasarkan secara legal.
4. Pelatihan pemasaran produk, mencakup strategi penjualan langsung dan pemanfaatan media digital.
5. Pelatihan hak kekayaan intelektual, guna memberikan pemahaman mengenai perlindungan produk lokal.
6. Monitoring dan evaluasi, untuk menilai pemahaman mitra terkait aspek produksi, manajemen, dan pemasaran.

Melalui rangkaian kegiatan ini, diharapkan kapasitas jemaat, khususnya perempuan, semakin meningkat dalam mengelola *Lakutobe* sebagai usaha rumah tangga yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Laku Tobe merupakan makanan khas orang Timor yang diwariskan secara turun-temurun. Salah satu makanan tradisional Nusa Tenggara Timur (NTT) ini dikukus pada nampan bernama tobe, diletakkan terbalik pada leher periuk tanah. Setelah matang, kukusan diangkat dan dikeluarkan dari tobe lalu disebut dengan laku tobe. Dibuat dari gapek yang sudah dihancurkan (ditumbuk) menjadi tepung, lalu ditambah parutan kelapa dan irisan gula lempeng atau gula aren. Tepung gapek atau biasa dikenal dengan tepung singkong ini berbeda dengan tepung tapioka. Tepung singkong dari singkong kering yang dihancurkan, sedangkan tapioka adalah pati yang diambil dari singkong mentah lalu dikeringkan. Jemaat masyarakat Kefamenanu, Timor Tengah Utara (TTU), menjelaskan tepung gapek yang halus (diayak).

Salah satu alat yang digunakan dalam pembuatan laku tobe adalah Periuk tanah liat untuk mengukus laku tobe. Periuk tanah yang menjadi tradisi dalam memasak laku tobe pun sering diganti dengan dandang. Ketika disajikan, laku tobe ini mirip dengan tumpeng yang akrab disajikan dalam tradisi Jawa terkait dengan ulang tahun atau hajatan lainnya. Jaman dahulu tak ada campuran bahan lain, selain ayakan halus gapek yang telah ditumbuk. Tepung gapek diperoleh dengan cara menumbuk dan mengayak gapek.

Hasil ayakan tepung gapek ini kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan irisan gula lempeng. Tambahkan sedikit air agar seluruh adonan menjadi basah dan tercampur dengan baik. Bersihkan tobe alias nampan kukus. Isi adonan ke dalamnya, lalu tekan-tekan agar merata. Sebaiknya cukup diisi hingga tiga perempat. Lalu adonan siap dikukus dengan cara diletakkan pada mulut periuk tanah dalam kondisi terletak di tungku api dan sudah panas. Permukaan atas tobe, harus ditutup dengan penutup agar uap dapat membantu mematangkan adonan yang berada di bagian atas.

Kini laku tobe telah diusahakan sebagai makanan khas yang bernilai ekonomis. Meskipun telah diusahakan oleh para pembuat makanan, penjualannya masih dalam jumlah terbatas. Beberapa pembuat laku tobe, sudah dapat melakukan promosi dan menjualnya melalui media sosial. Tetapi bersifat lokal, mudah dijangkau dengan sepeda motor. Di Kota Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara, satu buah laku tobe dihargai dengan Rp 10.000. Laku tobe merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan dan dilestarikan sebagai kuliner lokal. Penyajian laku tobe masih dalam bentuk makanan basah, seperti aneka kue kukus berbahan tepung lainnya. Belum ada inovasi, membuat laku tobe kering lalu tinggal dipanaskan ketika ingin menyantapnya.

Dari kearifan lokal yang ada ini maka gereja merasa perlu untuk dilakukannya pendampingan terhadap jemaat sehingga jemaat dapat mandiri dalam pencapaian kesejahteraan berkelanjutan. Tujuannya adalah mengubah kondisi sosial melalui program pemberdayaan sehingga jemaat dapat mengelola dan mengembangkan potensi untuk mampu mandiri. Sehingga melalui diakonia transformatif bertujuan untuk mengubah kondisi sosial dan ekonomi jemaat melalui berbagai program pemberdayaan, sehingga jemaat memperoleh ilmu pengetahuan dan keterampilan tambahan, juga mampu mengelola dan mengembangkan potensi yang mereka miliki untuk mencapai kemandirian. Hal inilah yang kemudian ditindaklanjuti dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat untuk mendukung jemaat dalam pemberdayaan ekonomi Jemaat di Klasis Timor Tengah Utara untuk melestarikan dan mengembangkan pangan lokal laku Tobe.

Dalam kegiatan pengabdian ini Tim pengabdian memberdayakan ekonomi melalui pengembangan laku Tobe sebagai potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi jemaat. Dalam kegiatan pengabdian ini jemaat dapat meningkatkan pengelolaan laku Tobe dengan memanfaatkan pangan ubi/singkong yang melimpah, 2) meningkatkan kesejahteraan ekonomi jemaat melalui usaha kecil, 3) meningkatkan pengetahuan jemaat dalam hak kepemilikan intelektual sekaligus melestarikan tradisi di daerah Timor Tengah Utara.



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Laku Tobe

Adapun strategi pelaksanaan program yang akan dilakukan antara lain meliputi pelatihan pembuatan Laku tobe, pendampingan dan pembinaan diadakan bagi perempuan jemaat, pembuatan izin dan paten sederhana, pengembangan pemasaran, guna kerjasama dengan pihak terkait. Narasumber melibatkan para ahli lokal yang sudah berpengalaman. Setelah pelatihan, jemaat akan mendapatkan pendampingan dan pembinaan secara berkala untuk memastikan bahwa mereka dapat memproduksi Laku tobe dengan kualitas yang baik dan konsisten. Program ini juga akan membantu jemaat dalam proses pembuatan izin dan paten sederhana, sehingga produk ini dapat diakui secara resmi dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Untuk memperkenalkan Laku tobe kepada masyarakat yang lebih luas, strategi pemasaran akan dikembangkan, termasuk pembuatan kemasan yang menarik, promosi melalui media sosial, dan partisipasi dalam pameran pangan lokal. Selain itu, kerjasama dengan berbagai pihak terkait akan dibangun untuk mendukung pengembangan dan pemasaran Laku tobe.



Gambar 2. Pengemasan Laku Tobe Untuk Dipasarkan

Dampak dari Pengabdian Masyarakat ini antara lain adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta pendapatan jemaat, maupun pelestarian budaya lokal. Jemaat diharapkan dapat kemandirian dalam usaha kecil, dan peningkatan daya saing produk lokal. Dengan memproduksi dan menjual Laku tobe, jemaat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka, sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dengan lebih baik. Melalui program ini, tradisi pembuatan Laku tobe yang mulai dilupakan dapat dilestarikan dan diteruskan kepada generasi berikutnya. Dengan memiliki sumber pendapatan yang mandiri, dan tidak terlalu bergantung pada bantuan

eksternal. Jemaat yang terlibat dalam program ini diharapkan dapat mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru di daerah tersebut. Dengan adanya izin dan paten, serta strategi pemasaran yang baik, Laku tobe diharapkan dapat menjadi produk lokal yang memiliki nilai jual yang baik.



Gambar 3. Foto Setelah Selesai Kegiatan

Dari hasil kegiatan ini diperoleh data tingkat kepuasan mitra terhadap kegiatan yang dilakukan. Adapun data yang diperoleh dapat dilihat pada tabel tingkat-tingkat kepuasan.

Tabel 1. Tingkat Kepuasan Mitra

No	Pernyataan	Persentase (%)
1	Materi PKM sesuai dengan Kebutuhan Mitra/peserta	92,04
2	Kegiatan PKM yang dilaksanakan sesuai harapan Mitra	85,22
3	Cara pemateri menyajikan materi PKM menarik	94,31
4	Materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami	92,04
5	Waktu yang disediakan sesuai untuk menyampaikan materi dan kegiatan PKM	100
6	Mitra berminat untuk mengikuti kegiatan PKM selama sesuai dengan kebutuhan	92,04
7	Anggota PKM yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat	92,04
8	Kegiatan PKM dilakukan secara berkelanjutan	92,04
9	Setiap keluhan/pertanyaan/permasalahan yang diajukan ditindaklanjuti dengan dengan baik oleh narasumber/ anggota pengabdian yang terlibat	92,04
10	Mitra mendapatkan manfaat langsung dari kegiatan PKM yang dilaksanakan	94,31
11	Kegiatan PKM berhasil meningkatkan pengetahuan/pemahaman yang baik tentang pembuatan Desain produk laku Tobe	92, 04
12	Secara umum, mitra puas terhadap kegiatan PKM	92,04

Sumber Data: Olahan Tim Pengabdian, 2024

Dari hasil ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini memiliki dampak yang baik untuk jemaat dalam hal ini yang menjadi mitra dalam pengabdian ini. Kegiatan ini

menjadi kebutuhan dari mitra untuk dapat memanfaatkan potensi lokal yang ada untuk terus ditingkatkan pengetahuan atau pemahaman dalam pemberdayaan kesejahteraan ekonomi jemaat. Secara umum bahwa mitra puas terhadap kegiatan PKM yang dilaksanakan hal ini dapat dilihat hasilnya persentasenya adalah 92,04%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan ini, tercapai tiga hal utama, yaitu: (1) meningkatnya kesadaran jemaat dalam melestarikan tradisi pembuatan *Laku Tobe*, (2) bertambahnya kemandirian serta kesejahteraan ekonomi jemaat melalui pengembangan usaha kecil menengah, dan (3) meningkatnya daya saing produk *Laku Tobe* melalui penerapan strategi pemasaran digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Universitas Kristen Artha wacana melalui Lembaga pengabdian Masyarakat dengan program Unggulan Fakultas kegiatan ini dapat terlaksana. Terima kasih juga kepada mitra Klasis Timor Tengah Utara yang telah memberikan kesempatan kepada Tim untuk melakukan kegiatan pengabdian pada Masyarakat. Kepada ibu-ibu Jemaat Klasis Timor Tengah Utara yang telah aktif berpartisipasi dalam kegiatan ini kami ucapkan terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Amsikan, S., & Deda, Y. N. (2018). Potensi lokal kefamenanu dalam pembelajaran matematika untuk meningkatkan kreativitas guru SMP. *Bakti Cendana*, 1(1), 32–40. <https://doi.org/10.32938/bc.v1i1.17>
- Beresaby, W. A. (2021). Pemberdayaan jemaat dalam perspektif diakonia transformatif: Studi implementasi dana sharing GPM. *ARUMBAE: Jurnal Ilmiah Teologi Dan Studi Agama*, 3(2), 201–217. <https://doi.org/10.37429/arumbae.v3i2.715>
- Febriana, M., & Pietas, D. C. (2014). Pelayanan diakonia sebagai suatu implementasi kepedulian sosial gereja untuk menolong meretas angka kemiskinan di indonesia. *Jurnal Theologi Aletheia*, 16(7), 32–48.
- Hamdani. (2020). *Mengenal usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) lebih dekat*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Hehanusa, J. M. N. (2012). Pelayanan diakonia yang transformatif: Tuntutan atau tantangan. *Gema Teologi*, 36(1), 127–138.
- Krimadi, R., & Waimuri, A. (2023). Pemahaman gereja terhadap diakonia transformatif dalam pengembangan potensi jemaat GKI Efata Siaratesa. *MURAI: Jurnal Papua Teologi Konstekstual*, 3(1), 20–30. <https://doi.org/10.58983/jmurai.v3i1.101>
- Nafanu, G. (2024). *LakuTobe: Makanan Tradisional Nusantara Asal Timor*. Kompasiana.
- Noordegraf, A. (2018). *Orientasi diakonia gereja*. BPK Gunung Mulia.
- Pandu, I. (2024). Diakonia: Suatu kajian ekklesiologi. *Scholars: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, 2(1), 77–85.

- Setiawan, D. E., & Harita, N. S. (2022). Berbagai bentuk pelayanan diakonia transformatif. *KAMASEAN: Jurnal Teologi Kristen*, 3(2), 123–140.
- Simamora, D. F., Gultom, H. S., Aruan, J. S., Padang, S. A., Simanjuntak, S. N., Simare-Mare, Y., & Pasaribu, A. G. (2022). Pelayanan diakonia yang transformatif. *Pendiaqu: Jurnal Pendidikan Dan Humaniora*, 1(4), 374–382.