

OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI TUNAS AMERTA DALAM MENGOLAH UMBI UMBIAN MENJADI MAKANAN BERKUALITAS

Siti Maryam¹, Damiati², Vivi Oviantari³

¹Jurusan Kimia F MIPA UNDIKSHA); ² Jurusan PKK FTK UNDIKSHA; ³ Jurusan Kimia F MIPA UNDIKSHA
Email: siti.maryam@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Processing cassava and sweet potatoes into quality food is food processing business using existing technology. Cassava and sweet potatoes are group of tubers can be processed into crispy chips and have various flavors. The purpose of this community service, provides knowledge and skills processing cassava and sweet potatoes, to improve the ability to process tubers. The method used in the form of lectures, discussions about the processing of cassava and sweet potatoes, about the importance of processing techniques and products. This service was carried out on 12 KWT Tunas Amerta people in Panji Anom Village. The result of devotion is an increase in knowledge and skills in the processing of cassava and sweet potatoes by 22.61%. Advice on the explanation of cassava and sweet potato processing in the direction of improving additional products and livelihood sources urgently needs to be given to improve their ability to help the family economy.

Keywords: food processing, cassava, sweet potatoes, quality products

ABSTRAK

Pengolahan singkong dan ubi jalar menjadi makanan berkualitas adalah usaha pengolahan makanan menggunakan teknologi yang ada. Singkong dan ubi jalar merupakan kelompok umbi umbian dapat diolah menjadi kripik yang renyah dan memiliki berbagai cita rasa. Tujuan pengabdian masyarakat ini, memberi pengetahuan dan keterampilan pengolahan singkong dan ubi jalar, sehingga dapat meningkatkan kemampuan dalam mengolah umbi umbian, hasil kebun yang dimilikinya. Metoda yang digunakan berupa ceramah, diskusi tentang pengolahan singkong dan ubi jalar. Menyangkut pentingnya pengolahan, teknik pengolahan dan produk yang dihasilkan. Pengabdian ini dilakukan pada 12 orang KWT Tunas Amerta di Desa Panji Anom. Hasil pengabdian adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan singkong dan ubi jalar sebesar 22,61 %. Saran penjelasan pengolahan singkong dan ubi jalar kearah peningkatan produk dan sumber mata pencaharian tambahan sangat perlu diberikan agar ibu-ibu KWT Tunas Amerta dapat meningkatkan kemampuannya membantu ekonomi keluarga.

Kata kunci: pengolahan pangan, singkong, ubi jalar, produk berkualitas

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan hal penting untuk membentuk manusia Indonesia yang berkualitas, mandiri, dan sejahtera melalui perwujudan ketersediaan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi, beragam dan tersebar merata di seluruh wilayah Indonesia serta terjangkau oleh daya beli masyarakat. Ketahanan pangan tidak hanya mencakup pengertian ketersediaan pangan yang cukup, tetapi juga kemampuan untuk mengakses (termasuk membeli) pangan dan tidak terjadinya ketergantungan pangan pada

pihak manapun. Selain itu, ketahanan pangan juga harus berdiri pada 3 pilar yaitu cukup ketersediannya, mudah diakses oleh masyarakat dan tidak tergantung dengan pihak lain (menuju kemandirian pangan), (Deptan, 2014: 3).

Ketela pohon atau yang biasa disebut ubi kayu, singkong ini mempunyai nama ilmiah *Manihot esculenta*, merupakan bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat. Bentuk dan ukurannya yang terbilang besar, membuat ubi kayu ini dikonsumsi sebagai makanan pokok di daerah tandus wilayah Indonesia. Kebanyakan orang mengkonsumsi singkong tersebut dengan

cara yang sederhana, yakni direbus, digoreng, dibuat kolak, gaplek, tiwul, enyek enyek dan sebagainya (Estiasih, 2010:5).

Ketersediaan singkong dan umbi umbian lain seperti talas, ubi jalar yang hampir merata ada di wilayah pedesaan maupun perkotaan, sehingga menjadikan singkong, talas dan ubi jalar sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya di kalangan anak-anak. Harus ada kreasi olahan baru dari singkong, talas dan ubi jalar yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk mencicipinya (Zakiya, 2012: 8 dan Pratiwi K, 2014: 10). Maka tidak heran jika belakangan ini banyak inovasi makanan yang terbuat dari singkong namun dikreasi dengan gaya modern. Disamping itu dapat dijadikan salah satu lapangan pekerjaan atau berwirausaha dikalangan ibu-ibu kelompok wanita tani, yang pada akhirnya akan bermuara pada usaha yang akan menambah sumber pendapatan keluarga.

Desa Panji Anom berdiri pada tahun 1973 desa ini merupakan pemekaran dari wilayah Desa Panji. Berbatasan dengan beberapa Desa yaitu sebelah utara perbatasan dengan Desa Pamaron, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Wanagiri Kecamatan Sukasada dan disebelah barat perbatasan dengan Desa Tegalinggah Kecamatan Sukasada (Badan Pusat Statistik Kab Buleleng, 2018: 10). Daerah Panji Anom cukup luas, yang sebagian besar terdiri atas daerah tegalan (ladang) dan beberapa lahan terdiri dari daerah persawahan yang relatif mampu memenuhi kebutuhan penduduknya akan beras. Pada daerah tegalan, produktivitas tanaman pangan yang menjadi unggulan antara lain : tanaman ubi jalar, dan ubi kayu (singkong) serta talas. Ubi jalar dan ubi kayu (singkong) merupakan tanaman hasil perkebunan yang mempunyai nilai yang sangat tinggi dari segi nilai gizi dan mengandung komponen bioaktif yang sangat berguna bagi kesehatan sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan baku pangan fungsional.

Salah satu mata pencaharian kaum perempuan di di Desa Panji Anom adalah usaha home industri seperti keripik singkong, kripik talas, kripik ubi jalar, *Virgin Coconat Oil* (VCO), jualan makanan masak dan lainnya (Badan Pusat Statistik Kab Buleleng, 2018: 106). Usaha membuat kripik singkong, talas dan ubi jalar dilakukan sejak lama oleh ibu-ibu di Desa Panji Anom dengan harapan, menambah pendapatan keluarga, apalagi saat ini kebutuhan dasar keluarga semakin meningkat, perlu kerja keras kaum ibu untuk mendukung ekonomi keluarga. Hanya saja, usaha yang dirintis belum dapat berjalan maksimal, karena bentuk dan rasa serta penampilan kripik yang dihasilkan masih terkatagori sederhana.

Pengertian kelompok wanita tani (KWT) Tunas Amerta tentang pengolahan pangan masih kurang, akibatnya pemilihan atau penggunaan bahan yang mudah didapat belum menjadi perhatian atau pemikiran, hal ini disebabkan latar belakang pendidikan anggota kelompok wanita tani bervariasi, ada yang tamat Sekolah Menengah Pertama dan ada juga Sekolah Dasar, walaupun disatu sisi ada juga yang tamat Sekolah Menengah Atas.

Pemberian pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan akan banyak membantu para Kelompok Wanita Tani (KWT) Tunas Amerta dalam mengembangkan diri sehingga pada akhirnya akan menjadi perempuan yang tangguh, dan memiliki pengetahuan yang tinggi dalam pengolahan pangan dan pada akhirnya menjadi sumber pendapatan dan sangat membantu ekonomi keluarga, karena terjadi penguatan ekonomi dalam keluarga itu sendiri. Pengetahuan berwirausaha di kalangan Kelompok Wanita Tani, belum terjadi dengan maksimal, hal ini terlihat dalam memasarkan kripik singkong dan juga keripik ubi jalar masih sangat sederhana. Ini terlihat dari kemasan yang ditampilkan sangat sederhana, sehingga tidak menarik dalam tampilan. Pemberian ilmu wirausaha yang terkait olahan singkong atau umbi umbian juga akan memproduksi makanan-makanan lain. Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin

dilirik oleh para penikmatnya, maka kelompok wanita tani Desa Panji Anom perlu ‘menyulap’ singkong, talas menjadi suatu makanan yang “kekinian”. Singkong bukan hanya makanan primitif yang kebanyakan dikonsumsi oleh orang tua, tetapi anak-anak juga dapat tertarik untuk mengkonsumsinya dengan memberikan rasa yang bervariasi dan digemari oleh banyak masyarakat. Maka dari itu, pengabdian masyarakat ini, memfasilitasi kelompok wanita tani mengolah singkong, ubi jalar menjadi makanan yang lebih modern yaitu kripik dengan berbagai rasa dan tanpa mengurangi rasa asli dari bahan dasar. Adanya pemberian pengetahuan tentang cara mengemas produk makanan, akan berdampak pada tampilan pangan dan pada akhirnya akan bermuara pada nilai jual dari produk olahan berupa kripik singkong dan kripik ubi jalar (Koswara S, 2009: 13).

Berdasarkan analisis situasi di atas, para ibu-ibu yang tergabung dalam KWT diberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan singkong dan ubi jalar yang merupakan hasil pertanian yang banyak berlimpah di Desa Panji Anom menjadi produk makanan yang berkualitas. Pelatihan ini bertujuan untuk memberi tambahan wawasan ibu-ibu KWT dalam mengolah dan mengkreasikan singkong dan ubi jalar, bersama-sama turut aktif dalam melestarikan makanan khas tradisional berbahan dasar singkong dan ubi jalar, serta menambah pengetahuan tentang aneka ilmu-ilmu dasar tentangkebogaan.

METODE

Metode yang digunakan yaitu berupa ceramah dan diskusi. Kegiatan ceramah dan diskusi dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang komponen bahan makanan berbasis umbi umbian / singkong, ubi jalar dimana adanya komponen ini sangat menentukan keberadaan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan kerusakan pada bahan makanan serta manfaatnya dalam pemenuhan kesehatan ibu-ibu KWT sehingga nantinya keluarga menjadi sehat dan dapat mengimplementasikan konsep pengolahan pangan. Materi mengenai

kandungan singkong dan ubi jalar, pengolahan bahan pangan, hubungan antara pengolahan bahan pangan dan mutu pangan yang berkualitas yang dihasilkan.

Penyuluhan kepada ibu-ibu KWT tentang cara pemanfaatan hasil kebun yang meliputi cara pemilihan singkong dan ubi jalar, pengolahan singkong dan ubi jalar sehingga menjadi produk kripik aneka rasa, dan disertai tekstur empuk atau renyah akibat direndam dalam soda kue. Demikian juga disampaikan kiat-kiat berwirausaha, sehingga dapat mendukung ekonomi keluarga. Penyuluhan dilakukan dengan tehnik ceramah dan diskusi yang disesuaikan dengan tingkat pendidikan ibu-ibu KWT.

Cara pengolahan singkong menjadi kripik singkong yaitu (a) Memilih singkong yang sedang dan bersihkan kulitnya, lalu memotong singkong dengan ketebalan 2 cm; (b) Merendam singkong tersebut dalam air, kemudian dicuci; (c) Tambahkan singkong rendaman dengan soda kue, dimana satu kg singkong dengan 10 gram soda kue selama 60 menit; (d) Cuci singkong rendaman dengan air yang mengalir dan ditiriskan; (e) Goreng singkong irisan yang tiris dengan minyak yang panas; (f) Sesekali diaduk, hingga singkong masak dengan rata; (g) Angkat singkong dan tiriskan; (h) Setelah dingin, tambahkan dengan bubuk berbagai rasa; dan (i) Kripik singkong dikemas.

Kegiatan tentang pengolahan bahan makanan yang berasal dari ubi kayu (singkong), terutama usaha menjaga agar produk makanan yang berasal dari umbi umbian yang dihasilkan tetap berkualitas. Diskusi dan tanya jawab mengenai permasalahan yang berkaitan dengan pengolahan pangan yang berkualitas. Diskusi juga dilanjutkan mengenai pentingnya pengolahan dan produk makanan berkualitas bisa dikemas dalam bentuk yang lebih praktis dan juga lebih menarik.

Untuk mengetahui apakah program dilaksanakan ini berdampak positif atau sejauh mana program ini terlaksana, sudah barang tentu dibuat suatu evaluasi yang meliputi (a) Dilakukan *pre tests* mengenai pengetahuan

tentang komponen dalam singkong dan ubi jalar, proses pengolahan serta dampaknya pada kualitas makanan, ini dilakukan sebelum kegiatan dimulai; (b) Dilakukan *post test* mengenai materi yang diberikan menyangkut apa yang diinformasikan saat ceramah, tanya

jawab maupun diskusi; (c) Dilakukan pengamatan saat pelatihan pengolahan makanan dari singkong dan ubi jalar menjadi produk makanan yang berkualitas; dan (d) Dipantau tentang usaha yang dilakukan dalam penyediaan makanan yang berkualitas dan hasil penjualan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kripik Singkong dan Ubi Jalar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi serta dilanjutkan dengan praktek pengolahan singkong dan ubi jalar menjadi kripik singkong yang nantinya dapat digunakan sebagai mata pencaharian tambahan untuk ibu ibu KWT di Desa Panji Anom. Pelatihan ini menekankan bahwa pengolahan singkong dan ubi jalar dapat dilakukan atau dilaksanakan, dengan melihat kondisi atau keadaan banyaknya hasil singkong

dan juga ubi jalar yang ada di kebun areal Desa Panji Anom.

Pemahaman tentang pengetahuan pengolahan singkong dan ubi jalar menjadi produk kripik singkong dan kripik ubi jalar yang renyah dan berbagai variasi rasa yang nantinya dapat dikomersialisasikan sehingga dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Pada kegiatan ini diikuti dari kelompok wanita Tunas Amerta yang berjumlah 12 orang. Ibu ibu KWT yang terlibat sebagai peserta memiliki rasa interes terhadap pengolahan pangan yang berasal dari singkong maupun ubi jalar dan juga

memiliki kemampuan dalam bisnis makanan jadi.

Langkah awal dari program ini, adalah memberi tes tentang pengetahuan tentang konsep pengolahan pangan yang berasal dari ubi kayu dan talas yang meliputi : Apa komponen yang ada, sifat fisik, apa itu pengolahan pangan, bagaimana mengolah ubi kayu dan talas sehingga menjadi kripik ubi dan kripik talas berkualitas (renyah, rasa enak) dan berpenampilan baik.

Hasil pemberian *pre test* dan dilanjutkan dengan penyampaian materi dan tanya jawab yang dilakukan terhadap ibu ibu KWT di desa Panji Anom, secara umum mengidentifikasi bahwa pengetahuan awal mengenai konsep pengolahan ubi kayu dan talas sudah ada atau dimiliki hanya saja perlu mendapat perhatian

yang lebih mendalam terutama tentang sifat fisik, ketebalan irisan dan penambahan soda kue saat merendam, penggunaan minyak yang panas saat menggoreng.

Kegiatan ceramah dan diskusi berjalan lancar dengan suasana kondusif, santai dan ibu ibu KWT Tunas Amerta, dengan lugasnya berdiskusi dibarengi sekali kali dengan guyon sehingga suasana benar benar bernuansa keakraban dan pada akhirnya akan bermuara dari mengertinya pengetahuan akan pengolahan pangan berbahan dasar singkong dan ubi jalar (Hartoyo, 2007: 7). Peserta pelatihan terdiri dari ibu ibu berusia 30 s/d 50 tahun, mereka ada pada usia produktif dengan latar belakang pendidikan Sekolah dasar, Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Atas.

Tabel 1. Nilai Pretes dan Postes Pengetahuan dan Keterampilan Mengolah Singkong dan Ubi jalar

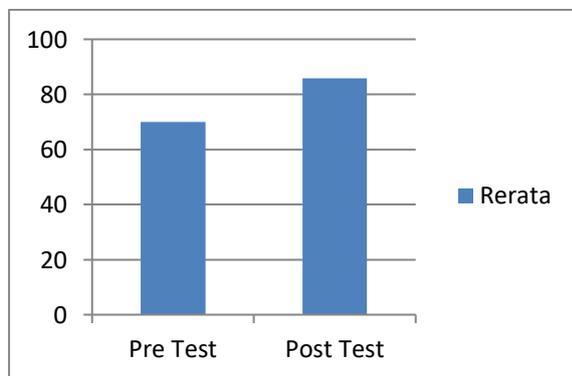
No.	Nama	<i>Pre Test</i>	<i>Post Test</i>
1.	Ratu Ayu Mas Artini	80	100
2.	Gusti Ayu Aryawati	70	90
3.	Luh Merta	70	80
4.	Made Sukawati	70	90
5.	Ketut Menuh	80	100
6.	Ketut Resmi	60	70
7.	Ketut Sukerni	60	80
8.	Nyoman Sutarmi	60	60
9.	Luh Supartini	70	90
10.	Nyoman Sudiasih	80	100
11.	Made Sutarmi	70	80
12.	Nyoman Sudarmi	70	90
Jumlah		840	1030
Rerata		70,0	85,83

Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa nilai pengetahuan dan keterampilan awal (*pre test*) yang dimiliki oleh ibu-ibu KWT di Desa Panji Anom pada awalnya dikategorikan cukup dengan rata rata sebesar 70,0. Jika dilihat lebih mendalam, maka nilai terendah dari peserta adalah 60. Nilai 60 ada sebanyak 3 orang (25%), nilai 70 sebanyak 6 orang (50 %), nilai 80 sebanyak 3 orang (25%), dengan demikian jumlah total adalah 100 %. Perbedaan kemampuan dasar yang dimiliki oleh ibu KWT

ini, disebabkan tingkat pendidikan yang dimilikinya. Akan tetapi secara keseluruhan , kemampuan dasar pengetahuan ibu-ibu boleh dikatakan cukup. Setelah diberikan pencerahan tentang seluk beluk pengolahan singkong dan ubi jalar menjadi kripik yang berkualitas yang meliputi :1) pemilihan ubi dalam hal ini singkong yang digunakan jangan yang terlalu tua, 2) tebal irisan disesuaikan sekitar 1 cm sehingga tidak tebal, 3) singkong dicuci bersih sehingga tampilan kripik bersih, 4) setelah bersih

maka singkong direndam dengan menambahkan soda kue selama 30 menit, 5) saat menggoreng, maka minyak benar benar panas, 6) minyak goreng yang digunakan yang warnanya jernih, 7) penambahan rasa kripik dilakukan setelah kripik dingin 8) pengemasan dilakukan saat kripik dingin (Zakiya, 2012: 8).

Pemberian pengetahuan dilanjutkan dengan diskusi, maka terjadi perubahan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh ibu-ibu KWT Tunas Amerta. Keadaan ini dibuktikan dengan bertambahnya kemampuan untu menjawab soal soal yang menysasar pada pengetahuan pengolahan singkong dan . Nilai yang dicapai oleh ibu-ibu terendah sebesar 70 dan tetinggi 100. Jika dirata ratakan, maka mencapai pada nilai 85,83. Dengan demikian terjadi kenaikan sebesar 22,61%.



Gambar 2. Rerata *Pre Test* dan *Post Test*

Adanya kenaikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong dan ubi jalar, merupakan indikator bahwa ibu-ibu KWT Tunas Amerta, inten terhadap apa yang disampaikan oleh nara sumber. Pengetahuan dasar yang dimiliki oleh ibu-ibu adalah mereka tidak mengetahui bahwa tekstur singkong akan mempengaruhi keempukan kripik yang dihasilkan, keempukan dapat juga disebabkan penambahan soda kue. Adanya soda kue akan dapat menyebabkan terbentuknya rongga pada singkong dan pada akhirnya akan menyebabkan empuk. Tampilan kripik yang dihasilkan, sangat dipengaruhi cara saat menggoreng dan penggunaan minyak goreng yang baik, sehingga

secara keseluruhan akan mempengaruhi produk olahannya.

Pengetahuan yang tidak dimiliki peserta, adalah tidak mengetahui adanya penambahan soda kue yang mempengaruhi tekstur dan kerenyahan dari kripik. Peserta, biasanya hanya merendam dengan masako, dan itupun dilakukan selama 12 jam, sehingga hasil kripiknya agak kotor yang disebabkan oleh warna masako yang kecoklatan. Penggunaan api atau sumber panas pada proses pengolahan pada awalnya tidak diperhatikan. Peserta berpendapat bahwa, pengolahan dapat menggunakan nyala api yang besar, sehingga pekerjaan pengolahan singkong dan ubi jalar bisa cepat terakhir. Dilain pihak, panas yang berlebih akan dapat menyebabkan bahan makanan akan rusak, yang ditandai terbentuknya warna yang coklat dan akhirnya berubah menjadi hitam dengan terbentuknya arang.

Awalnya peserta saat memanaskan bahan, mereka tanpa melakukan pengadukan. Pada keadaan ini bahan didiamkan saja diatas kompor. Dengan bimbingan dan arahan, mereka sadar bahwa dalam mengolah, dengan jalan mengaduk aduk bahan, akan tetapi jangan terlalu sering, agar kripik yang dihasilkan tidak hancur. Proses pengadukan akan menyebabkan terjadinya proses pematangan yang merata pada bahan. Secara keseluruhan bahan menjadi matang dan siap menjadi produk lain yang berkualitas.

SIMPULAN

Pemberian pengetahuan pengolahan dan penjelasan teknik pengolahan makanan yang berasal dari singkong dan ubi jalar, dapat meningkatkan pengetahuan awal dari ibu-ibu KWT Tunas Amerta di Desa Panji Anom dalam memanfaatkan singkong dan ubi jalar, hasil pertanian menjadi produk makanan berupa kripik yang berkualitas.

DAFTAR RUJUKAN

Badan Bimas Ketahanan Pangan. (2014). Model pemberdayaan masyarakat

- untuk mewujudkan ketahanan pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bukekeng, Kecamatan Sukasada dalam angka 2018, ISSN 2477 - 7621
- Estiasih, T. (2010). Problematika Industri Makanan Ringan (Industri Aneka Makanan Keripik). Pelatihan Makanan Olahan di Kabupaten Mojokerto tanggal 9 Desember 2010.
- Hartoyo, T. (2007). Olahan dari Ubi Jalar, Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Koswara S, 2009, Teknologi Pengolahan Singkong., Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Pratiwi K, 2014., Pelatihan Pengolahan Ubi Jalar menjadi Biskuit di Desa Bukiah Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar, Fak Teknologi Pertanian UNUD
- Zakiya, Zika. (2012). Pengolahan Singkong jadi 13 Produk Turunan. Dalam artikel Nattional Geographic Indonesia.