

Ketahanan Pangan Nasional Melalui Diversifikasi Olahan Kentang Kayu Aro

Mohammad Ihsan¹, Edy Firza^{*2}, Edward³, Firmansyah⁴, Zulkifli Abdullah⁵

^{1,3,4,5}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi, Indonesia

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jambi, Indonesia

Email corresponding author: edyfirza@gmail.com

ABSTRAK

Hasil panen kentang di Kayu Aro langsung dijual ke pengepul dengan harga yang ditetapkan pengepul. Harga kentang yang berfluktuasi berdampak pada penghasilan petani kentang, tidak jarang petani kentang mengalami kerugian pasca panen. Kayu Aro yang juga dikenal sebagai daerah tujuan wisata namun belum memiliki pusat oleh-oleh. Masyarakat Kayu Aro memiliki potensi untuk meningkatkan penghasilan dengan mengolah kentang sehingga bernilai tambah dan harga jual lebih tinggi. Tim pengabdian membantu masyarakat Kayu Aro untuk mengolah kentang menjadi diversifikasi olahan kentang. Masyarakat diberikan pelatihan secara teoritis dan teknis untuk mengolah kentang menjadi salah satu produk diversifikasi olahan kentang berupa kentang irisan beku dengan tujuan agar tersedia salah satu oleh-oleh khas yang berasal dari Kayu Aro. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan kentang dan diakhir pelatihan semua peserta mampu untuk membuat kentang irisan beku yang siap untuk dijual. Pengolahan kentang menjadi kentang irisan beku dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan meningkatkan daya tahan kentang.

Kata Kunci: Kentang, Kentang Irisan Beku, Kayu Aro

PENDAHULUAN

Hasil pertanian di Kayu Aro terdiri dari kentang, kol, ubi rambat, buah terong belanda, cabai, dan aneka hasil pertanian lainnya. Sebagian besar masyarakat Kayu Aro berprofesi sebagai petani dengan bercocok tanam sayur-sayuran dan buah-buahan. Hasil panen langsung dijual ke pengepul, pengepul menjual kembali hasil pertanian tersebut ke konsumen. Perekonomian di Kayu Aro dapat dikategorikan baik dengan indikator terdapat beberapa cabang Bank di Kayu Aro, hal ini mengindikasikan besarnya perputaran uang dari hasil pertanian.

Kayu Aro tidak hanya memiliki alam yang subur, juga keindahan alam yang sangat menawan seperti objek wisata Gunung Kerinci, Air Terjun Telun Berasap, Danau Gunung Tujuh, Rawa Bento, dll. Keindahan alam tersebut menarik wisatawan berkunjung ke Kayu Aro. Wisatawan yang datang tidak hanya dari dalam negeri saja, namun juga wisatawan mancanegara. Ikon yang sering dikunjungi wisatawan adalah *explore* Gunung Kerinci.

Pergeseran pola konsumsi masyarakat dari *goods base consumption* menjadi *experience base consumption* (Yuswohady, 2017). Arah pergerakan konsumsi masyarakat dari konsumsi barang ke konsumsi pengalaman, artinya masyarakat saat ini lebih memilih mengisi waktu liburan dengan berwisata untuk mendapatkan pengalaman baru daripada membeli barang atau bisa dikatakan bahwa masyarakat saat ini lebih mengalokasikan uang yang dimiliki untuk berliburan daripada membeli barang.

Kayu Aro sebagai daerah tujuan wisata akan tetapi pusat oleh-oleh hampir tidak dapat ditemukan. Padahal pusat oleh-oleh menjadi salah satu ikon yang akan diburu wisatawan jika berkunjung ke suatu tempat. Hal ini terjadi karena masyarakat belum mempunyai

pengetahuan tentang bagaimana cara meningkatkan perekonomian mereka dan mereka tidak mempunyai jiwa entrepreneurship (Rahayu dan Qomaruddin, 2019). Kayu Aro sebagai penghasil pertanian dan tujuan wisata belum memiliki oleh-oleh khas. Untuk itu perlu dilakukan upaya untuk mengolah hasil pertanian yang ada di Kayu Aro dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kayu Aro.



Gambar 1. Hasil Panen Kentang Kayu Aro

Kayu Aro sebagai salah satu penghasil kentang terbesar di Provinsi Jambi. Kentang yang telah dipanen oleh masyarakat langsung dijual ke pengepul atau ke konsumen. Jika kentang diolah lebih lanjut dapat dijadikan sebagai oleh-oleh dari Kayu Aro dapat meningkatkan pendapatan masyarakat daripada langsung dijual. Masyarakat masih belum memahami teknologi pengolahan dan diversifikasi pangan berbasis kentang (Rahman, dkk, 2017) dan masyarakat belum mempunyai pengetahuan tentang bagaimana cara meningkatkan perekonomian mereka dan mereka tidak mempunyai jiwa entrepreneurship (Rahayu dan Qomaruddin, 2019)..Kayu sebagai penghasil kentang telah seharusnya ikut berpartisipasi dalam upaya ketahanan pangan berbasis hasil pangan lokal dengan diversifikasi olahan kentang. Diversifikasi olahan kentang dapat berupa kentang irisan beku.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari:

- a. Penyampaian materi tentang peningkatan nilai tambah kentang dan ikon oleh-oleh khas Kayu Aro,
- b. Penyampaian Materi perhitungan harga pokok produksi olahan kentang menjadi kentang irisan beku,
- c. Demonstrasi pengolahan kentang menjadi kentang irisan beku

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan pelaksanaan pengabdian dengan judul Ketahanan Pangan Nasional Melalui Diversifikasi Olahan Kentang Kayu Aro telah dimulai dari bulan Januari tahun 2020 yang diinisiasi oleh Ketua Tim Pengabdian Bapak H. Mohammad Ihsan, SE., M.Si dengan pembahasan tentang tema yang akan diangkat dalam kegiatan pengabdian. Kemudian dilanjutkan dengan tim langsung ke lapangan ke Desa Koto Periang untuk bertemu dengan aparat desa dan masyarakat sehingga disepakati untuk mengangkat permasalahan untuk peningkatan nilai kentang. Usulan pengabdian diseleksi dan dapat dilanjutkan kemudian tim kembali berdiskusi untuk menentukan tahapan pelaksanaan pengabdian terkait metode dan materi pengabdian sesuai dengan kesepakatan sebelumnya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 15-17 Juli 2020 yang bertempat di aula Desa Koto Periang Kec. Kayu Aro Kab. Kerinci. Tim secara keseluruhan hadir dalam kegiatan tersebut dan kegiatan dilakukan dalam beberapa sesi. Sesi pertama penyampaian materi tentang peningkatan nilai tambah kentang dan ikon oleh-oleh khas Kayu Aro, sesi kedua tentang perhitungan harga pokok produksi olahan kentang menjadi kentang irisan beku, dan sesi ketiga demonstrasi pengolahan kentang menjadi kentang irisan beku. Serta sesi keempat demonstrasi perhitungan harga pokok kentang irisan beku. Kegiatan pengabdian tersebut dihadiri oleh 28 warga desa Koto Periang yang terdiri ibu-ibu PKK dan perangkat desa Koto Periang.

Peningkatan Nilai Tambah Kentang dan Ikon Oleh-oleh Khas Kayu Aro

Tahapan ini mitra diberikan pencerahan dengan memberikan gambaran tentang dampak pariwisata terhadap sektor perekonomian masyarakat disekitar dengan contoh-contoh daerah seperti Jawa Timur, Yogyakarta, dan Jawa Barat dimana perekonomian masyarakat salah satunya didongkrak oleh sektor pariwisata. Sektor pariwisata sangat identik dengan oleh-oleh, setiap wisawatan yang berkunjung akan membeli buah tangan di daerah yang dikunjunginya.

Selanjutnya mitra diberikan gambaran harga kentang yang dijual langsung oleh petani kepada pengepul dengan kentang yang diolah secara sederhana. Pengolahan yang sederhana dapat meningkatkan nilai kentang. Peningkatan yang sangat signifikan dapat dilihat dari penjualan kentang irisan yang telah digoreng yang sering ditemui di restoran cepat saji. Kenyataan dilapangan inilah yang dipaparkan oleh tim pengabdian agar masyarakat mitra tergerak untuk mengolah kentang lebih lanjut ketimbang menjual langsung ke pengepul. Tim pengabdian juga mengajak masyarakat mitra untuk membuka mata agar dapat berwirausaha dan tidak hanya menjadi konsumen.



Gambar 2. Nilai Tambah Kentang RESTORAN



Gambar 3. Harga Kentang Irisan di Restoran

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tim pengabdian menjelaskan tentang komponen biaya-biaya yang dikeluarkan hingga kentang tersebut diolah dan siap dipasarkan. Komponen biaya yang dikeluarkan terdiri dari

biaya bahan baku berupa kentang dengan harga saat ini dari petani kentang adalah Rp8.000/kg. Biaya selanjutnya adalah biaya pengemasan yang terdiri dari plastik kemasan dan stiker kemasan. Plastik kemasan yang dipakai adalah plastik yang tebal dan lentur agar tidak mudah pecah saat disimpan di lemari pendingin. Biaya plastik kemasan Rp1.500/plastik. Biaya selanjutnya adalah biaya stiker untuk label produk, biaya pembuatan satu stiker adalah Rp1.000. Semua komponen biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh satu kilogram kentang iris beku diperkirakan sekitar Rp11.000. Harga jual dipasaran untuk kentang iris beku di swalayan sekitar Rp28.000-Rp50.000. Petani kentang atau ibu-ibu PKK memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan mereka dari mengolah kentang utuh menjadi kentang iris beku. Diperkirakan keuntungan yang dapat diperoleh sekitar Rp17.000/kg.



Gambar 4. Biaya Produksi Kentang Irisan Beku

Demonstrasi Pengolahan Kentang Irisan Beku

Demonstrasi pengolahan iris beku kentang dimulai dengan penayangan video tutorial yang telah disiapkan oleh Tim Pengabdian yang bekerja sama dengan salah satu chef kuliner di Kota Jambi. Peserta pengabdian menyimak dengan serius video yang ditayangkan tersebut. Selesai penayangan video peserta pengabdian langsung mempraktekkan secara bersama dan di pandu oleh salah seorang peserta yang telah dipersiapkan terlebih dahulu.

Proses pembuatan kentang iris beku dimulai dari pemilihan kentang yang akan digunakan. Kentang yang digunakan dipilih dengan ukuran yang besar dan memanjang agar memperoleh bentuk yang lebih menarik. Kentang yang telah dipilih kemudian dicuci hingga bersih agar tidak terdapat tanah yang menempel di kulit kentang. Kentang yang telah dicuci kemudian direbus selama 12-15 menit agar kentang menjadi empuk.

Kentang yang telah direbus kemudian didinginkan dan dikupas kulitnya. Proses selanjutnya adalah pemotongan kentang dengan alat potong yang telah dipegang oleh peserta pengabdian. Masing-masing peserta yang mengikuti kegiatan ini diberikan alat potong agar peserta dapat mempraktekkan kentang iris beku di rumah masing-masing untuk mengolah kentang menjadi lebih bernilai lebih. Peserta terlihat sangat antusias mengikuti demonstrasi pengolahan kentang.



Gambar 5. Proses Pematangan Kentang

Kentang yang telah dipotong-potong menjadi stik kentang kemudian diberi bumbu sesuai dengan selera kemudian di goreng sesaat. Penggorengan kentang sesaat ini dengan tujuan untuk meningkatkan daya tahan kentang yang akan disimpan dilemari pendingin.



Gambar 6. Proses Penggorengan Kentang

Kentang yang telah digoreng didinginkan hingga benar-benar dingin dan minyak ditiriskan agar tidak terdapat minyak yang menempel di kentang. Proses selanjutnya dapat dilakukan yaitu proses pengemasan. Berikut hasil kentang goreng yang telah dikemas untuk dibekukan dan dijual.



Gambar 7. Kentang Irisan yang Telah di Kemas

Berikut hasil kentang irisan yang telah dibekukan. Kentang yang telah dibekukan memiliki daya tahan sampai enam bulan. Sehingga kentang memiliki daya tahan yang lebih lama bahkan sangat lama dibandingkan dengan kentang yang tidak diolah.



Gambar 8. Produk Kentang Irisan Beku



Gambar 9. Foto bersama Kepala Desa Koto Periang dengan hasil olahan kentang

Pengabdian ini diharapkan memiliki keberlanjutan dimana peserta yang mengikuti pelatihan dapat menerapkan di rumah dan menjadi salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat. Selain itu pengabdian ini juga diharapkan keberlanjutan untuk dapat dilaksanakan kembali dengan tema teknik pemasaran dan diversifikasi pengemasan.

KESIMPULAN

Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pencerahan dan menumbuhkembangkan jiwa berwirausaha pada masyarakat terutama masyarakat Desa Koto Periang Kec. Kayu Aro Kab. Kerinci. Hasil pengabdian ini telah diselesaikan:

- Peserta pengabdian telah mampu mengolah kentang menjadi kentang iris beku sehingga peserta mempraktikkan pengolahan kentang menjadi kentang iris beku sebagai usaha sampingan.
- Peserta pengabdian telah dibekali tutorial proses olahan kentang iris beku yang dapat digunakan sebagai panduan lebih lengkap.
- Peserta pengabdian telah mampu menghitung harga pokok produksi kentang iris beku secara sederhana.

Ucapan Terima Kasih

Pengabdian masyarakat dapat terlaksana dengan baik sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan oleh tim pengabdian, hasil ini tentunya diperoleh atas kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak. Tim pengabdian mengucapkan terima kepada pihak-pihak yang terlibat sehingga pelaksanaan pengabdian ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Universitas Jambi yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian sehingga dapat melaksanakan pengabdian ini. Masyarakat peserta pengabdian beserta aparat desa yang berkontribusi besar dilapangan sehingga acara pengabdian dapat terlaksana. Tim pengabdian yang telah mencurahkan pemikirannya sehingga pelaksanaan pengabdian dapat di

laksanakan, tidak lupa mahasiswa yang ikut berpartisipasi membantu pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci. 2019. Kecamatan Kayu Aro Dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kerinci.
- Rahayu, Mudji dan Qomaruddin. 2019. Prosen Pengolahan Pasca Panen Buah Markisa Bernutrisi Tinggi. PEDULI – Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat, Vol. 1 No. 2
- Rahman, Syamsul, dkk. 2017. IbM Kelompok Tani Kentang di Kabupaten Bantaeng. Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH Volume 8, Nomor 1, Juli 2017
- Ruauw, Eyverson, dkk. 2012. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala UD Putri di Kota Bitung. ASE – Volume 8 No. 1, Januari 2012: 31-44
- Supriyono, R.A. 2009. Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok, Buku I. BPFE-UGM: Yogyakarta
- Yuswohady. 2017. *Welcome Leisure Economy*. Diakses pada 24 Januari 2019. <http://www.yuswohady.com/2017/welcome-leisure-economy>