

Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan

Ria Setyawati, Ida Suriana, Abdul Gafur
Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia
Email corresponding authors: ria.setyawati@poltekba.ac.id

ABSTRAK

Tujuan pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat “*Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya karang Joang Balikpapan*” yaitu untuk dapat memberikan penyuluhan dan pelatihan secara teknis berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Tani Bakti. Permasalahan yang dihadapi yaitu belum adanya kesadaran dari kelompok untuk menerapkan teknologi pangan dalam diversifikasi produk, belum mengetahui cara memanfaatkan singkong agar memiliki nilai tambah ekonomi dan daya simpan dalam bentuk produk dan cara memasarkan hasil produk olahan singkong sehingga dapat meningkatkan pendapatan kelompok tani. Solusi yang ditawarkan berdasarkan permasalahan mitra yaitu (1) memberikan penyuluhan yang mencakup tujuan jangka pendek dan tujuan jangka panjang. Penyuluhan jangka pendek yaitu menumbuhkan perubahan-perubahan dalam diri petani yang mencakup tingkat pengetahuan, kecakapan, kemampuan, sikap dan motivasi petani terhadap kegiatan usaha tani yang dilakukan. Sedangkan jangka panjang yaitu peningkatan taraf hidup masyarakat tani sehingga meningkatkan kesejahteraan hidup petani dapat terjamin. (2) Memberikan pelatihan ketrampilan pembuatan produk dengan bahan singkong yang layak dijual dipasaran. Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari (1) Survey kelayakan potensi lokal dan peserta yang dilibatkan, (2) Sosialisasi program yang akan dilaksanakan, (3) Melakukan pengadaan peralatan atau barang yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan, (4) Pelatihan teknis untuk pembuatan produk antara lain gethuk gulung keju, pudding singkong dan bolu kukus singkong, (5) Melakukan pendampingan secara berkelanjutan, untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini yaitu kelompok Tani Bakti Karya mendapatkan pemahaman dan ketrampilan serta pendampingan dalam pembuatan pemasaran produk gethuk gulung keju, pudding singkong dan bolu kukus singkong. Selain itu pemberian bantuan alat pengolahan untuk mendukung produksi kelompok Tani Bakti Karya.

Kata Kunci: Singkong, Kelompok Tani, Pelatihan

PENDAHULUAN

Ubi kayu atau ketela pohon yang juga biasa disebut singkong merupakan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika. Penyebarannya hampir ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1852. Ketela pohon berkembang di Negara-negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya (purwono, 2009). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur hasil produksi singkong di Kota Balikpapan Tahun (2015) mencapai 10.072 ton dengan luas panen 299 Ha. Salah satu kecamatan di Kota Balikpapan yang memiliki banyak lahan tanaman singkong adalah Kelurahan Karang Joang Balikpapan Utara. Saat ini terdapat kelompok tani yang sudah berdiri sejak tahun 1990 dengan nama “Kelompok Tani Bakti Karya”. Kelompok ini memiliki anggota 24 orang, dengan luas

lahan sebesar 24 hektar. Kelompok tani ini hanya mengelolan kebun yang ditanami singkong karena tanaman singkong cukup potensial untuk di tanam di daerah Balikpapan.

Hal ini menunjukkan besarnya animo masyarakat/petani untuk menanam tanaman singkong karena selain memiliki prospek yang cerah, peluang pengembangannya masih terbuka luas. Namun sayangnya untuk petani masih memiliki harga jual singkong yang rendah. Hasil panen singkong (ubi kayu) ditingkat petani di Balikpapan sekitar Rp 500 sampai Rp 600 per kilogram. Sedangkan harga jual di pasaran Rp 2.000 sampai Rp 3.000 per kilogram. Walaupun sudah sejak lama adanya kelompok tani bakti karya tersebut sampai saat ini masih belum banyak memberikan hasil yang lebih baik dan menambah penghasilan bagi kelompok Tani Bakti Karya. Seperti kegiatan pelatihan diversifikasi produk pangan olahan berbasis buah papaya dalam peningkatan kesejahteraan petani (Nur Amaliah, dkk 2018)

Dari hasil studi lapangan yang dilakukan oleh penulis diketahui bahwa singkong sangat cepat membusuk. Hanya mampu bertahan 3 hari pasca panen, bahkan proses pembusukan lebih cepat dua kali lipat jika terkena air (wawancara petani singkong, Noviana di Balikpapan, Februari 2020). Singkong yang mengalami pembusukan secara otomatis tidak memiliki nilai jual. Petani memilih mengolah menjadi makanan ternak. Walaupun hasil panen ini biasanya langsung dibeli oleh para pengepul namun petani mendapatkan harga yang rendah yakni sekitar Rp.900,00 - Rp.1000,00.

Dengan adanya hasil diskusi dengan beberapa anggota kelompok tani tersebut. Besar harapan mereka untuk dapat meningkatkan nilai jual dari singkong. Sehingga ibu-ibu kelompok tani mendapatkan penghasilan tambahan untuk membantu ekonomi keluarga. Dalam memenuhi hal tersebut dibutuhkannya pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan singkong. Dengan harapan nantinya dapat memiliki UMKM dari hasil olahan singkong. Seperti di sejumlah daerah lainnya, singkong tidak hanya sekedar dijual namun diolah menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga memberikan manfaat besar bagi anggota kelompok tani (nilai tambah). Selain itu, meningkatkan cita rasa dan daya simpan lebih lama. Singkong dapat dimanfaatkan menjadi olahan makanan. Berbagai olahan makanan dapat menjadi bisnis yang menguntungkan. Aneka makanan olahan singkong tersebut antara lain singkong goreng, singkong rebus, keripik singkong, tape maupun gethuk (Badan Litbang Pertanian, 2011).

METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diusulkan oleh tim dari bidang kuliner dan pemasaran. Peserta yang mengikuti kegiatan ini berjumlah 15 orang. Dilaksanakan pada tanggal 21 dan 22 November 2020. Dalam kegiatan ini dibagi dalam 4 (empat) tahap pelaksanaan, yakni: (1) Tahap survei, kegiatan ini merupakan kegiatan diawal untuk melakukan studi kelayakan potensi lokal dan peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan (2) Tahap sosialisasi, pada kegiatan ini tim Pkm memberikan informasi yang jelas kepada peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan diselenggarakan (3) Tahap pengadaan alat dan barang, tim Pkm melakukan pengadaan barang yang tepat sesuai dengan *spek* yang dibutuhkan, harga yang cocok dan efisien serta transparant dalam mendukung kegiatan Pkm (4) Tahap pelatihan teknis, kegiatan ini merupakan kegiatan inti yang terdiri dari kegiatan teori dan praktek, dan (5) Tahap pendampingan), pada tahapan ini kelompok tani diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis, hal ini dilakukan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu survey, dengan berkoordinasi dengan ketua kelompok tani dan ketua RT. Pada kegiatan ini mengidentifikasi kebutuhan para anggota kelompok tani. Permasalahan yang kami temukan antara lain: belum mampunya menerapkan teknologi pangan berbahan dasar singkong, belum dapat memanfaatkan hasil panen selain dijual dalam keadaan mentah, belum mengetahui cara memasarkan hasil produk. Sehingga dari hasil survey tersebut, tindakan dari tim Pengabdian Kepada Masyarakat mencari referensi jenis produk yang akan dibuat dan cara memasarkan produk tersebut. Kegiatan mencari referensi ini dilakukan dengan mencari buku atau situs website terkait peluang usaha dan resep inovatif untuk meningkatkan nilai jual suatu produk, kemudian dari referensi tersebut tim menyusun resep untuk dibuat produk yang layak jual.

Berdasarkan penyusunan resep yang telah dibuat, dapat diketahui bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam pembuatan produk. Sehingga dapat dilanjutkan dengan eksperimen yang dilakukan, berikut kegiatan eksperimen yang dilakukan:



Gambar 1. Persiapan bahan dalam pembuatan produk





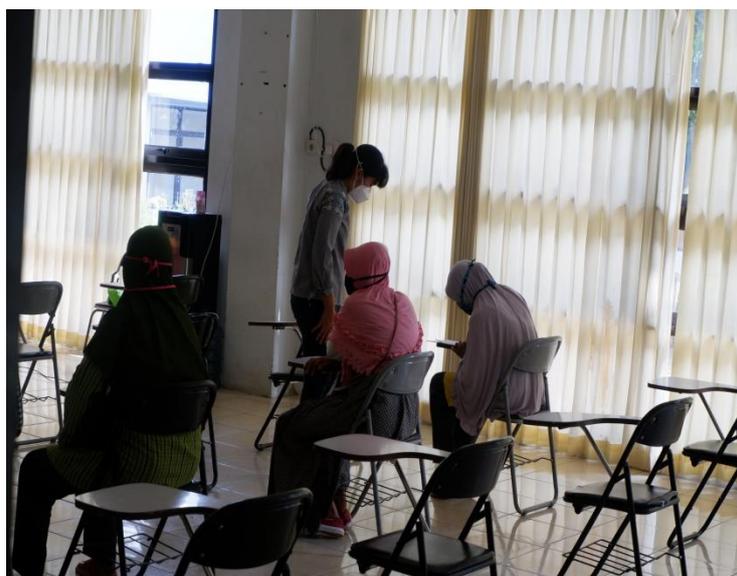
Gambar 2. Kegiatan eksperimen

Kegiatan eksperimen ini dilakukan di Laboratorium Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. Produk yang dibuat antara lain; gethuk gulung, puding singkong, dan bolu kukus singkong. Ketiga produk tersebut menggunakan bahan utama singkong, dengan hasil bahwa produk tersebut dapat dibuat dengan mudah, peralatan yang sederhana dan tidak membutuhkan waktu yang lama.

Kegiatan selanjutnya yaitu kegiatan pelatihan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk. Peserta yang mengikuti sebanyak 15 orang. Kegiatan ini dilakukan di Laboratorium Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan. Dikarenakan dalam masa pandemic Covid 19, dalam kegiatan ini dibagi menjadi 3 kelompok pada saat kegiatan, agar tetap mengikuti protocol kesehatan. Keseluruhan peserta adalah anggota kelompok tani bakti karya. Kegiatan berlangsung 2 sesi, yang dimulai dari pemaparan materi tentang pemasaran dan menghitung harga jual produk, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk sampai pada pengemasan produk. Kemudian dilanjutkan pendampingan pada tanggal 22 november 2020 di rumah ketua kelompok tani bakti karya, untuk membuat produk kembali.



Gambar 3. Penyampaian materi pengembangan produk



Gambar 4. Peserta dibimbing langsung menghitung harga jual



Gambar 4. Kegiatan pembuatan produk

Dalam kegiatan praktikum, peserta sangat antusias membuat produk. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat hanya sebagai fasilitator. Setelah dijelaskan semua terkait bahan,

peralatan yang digunakan dan cara pembuatannya. Peserta melanjutkan membuat produk tersebut sampai selesai dengan hasil yang memuaskan.



Gambar 5. Puding Singkong

Produk puding singkong ini terbuat dari singkong yang diparut kasar menggunakan parutan keju, kemudian dicampur dengan agar-agar dan diberikan pewarna. Pada pembuatan puding ini agar-agar tidak direbus tetapi dikukus, sehingga mendapatkan hasil yang padat. Kemudian untuk lapisan keduanya agar-agar direbus.



Gambar 6. Bolu Kukus Singkong

Bolu kukus singkong yang dihasilkan dari pati singkong dan parutan singkong ini tidak memerlukan perlakuan khusus. Teknik pembuatannya sama dengan bolu kukus lainnya. Untuk warna yang dihasilkan disesuaikan dengan selera masing-masing, dan dapat dikembangkan sendiri nantinya oleh kelompok tani.



Gambar 7. Gethuk Gulung

Gethuk gulung ini terbuat dari singkong yang dikukus hingga merekah, kemudian dihaluskan. Dengan penambahan bahan seperti keju dan santan bubuk sehingga menghasilkan rasa yang gurih. Sedangkan untuk warna dapat disesuaikan sesuai selera nantinya.

KESIMPULAN

Jumlah peserta yang ditargetkan awal sejumlah 25 orang akan tetapi karena pandemi covid 19 hanya dapat diikuti oleh 15 peserta. Dalam pelaksanaannya walaupun hanya 15 peserta, tetap menerapkan protocol kesehatan, sehingga peserta harus dibagi menjadi 3 kelompok, dan tidak dapat dilaksanakan secara bersamaan.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan tambahan pengetahuan ibu-ibu anggota kelompok tani tentang bagaimana mengolah singkong menjadi produk pangan yang layak. Dapat memberikan gambaran bahwa membuat makanan salah satunya seperti bolu, tidak memerlukan peralatan yang sulit dan peralatan tersebut tidak awam lagi digunakan. Ibu-ibu juga dapat membuat makanan kekinian yang dapat dijual dipasaran, serta mengetahui cara memasarkan produk makanan melalui media digital. Pengabdian ini telah mengimplementasikan ilmu dan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya anggota kelompok tani bakti yang ingin menambah penghasilan, dan dapat meningkatkan kesejahteraan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Litbang pertanian (2011). *Proses Pengolahan tepung tapioca*. Sinartani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XII
- BPS Kalimantan Timur. (2015). *Kalimantan Timur dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Timur, Samarinda.
- Purwono dan Heni Purnamawati. (2009). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Nur Amaliah, Ria Setyawati, Farida, Ida Suriana, Abdul Gafur (2019) *Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur*. *Abdimas Mahakam Journal* Vol. 3