

PEMBERDAYAAN WANITA TANI MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN POTENSI WIRUSAHA

Yulia Fiorentina^{1*}, Kgs. M. Nurkholis², Emilda³, Shafiera Lazuardi⁴

^{1,2}Akuntansi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang, Indonesia

^{3,4}Manajemen, Universitas Indo Global Mandiri Palembang, Indonesia

yuliafiorentina94@gmail.com¹, kholis@uigm.ac.id², emilda@uigm.ac.id³, Shafieralazuardi@uigm.ac.id⁴

ABSTRAK

Abstrak: Desa Sungai Duren merupakan salah satu desa di Sumatera Selatan yang produktif menghasilkan singkong untuk kebutuhan masyarakat lokal maupun daerah lain disekitarnya. Masyarakat desa Sungai Duren belum memiliki pemahaman dan keterampilan untuk mengolah singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Tujuan pelatihan dan pendampingan ini diberikan adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan aneka olahan singkong kepada ibu-ibu di desa Sungai Duren. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan dan pendampingan. Peserta dalam kegiatan ini adalah petani singkong dari Desa Sungai Duren, Kecamatan Lembak, Sumatera Selatan dengan peserta kegiatan berjumlah 12 orang. Pelatihan produk olahan singkong dalam kegiatan ini adalah tape, bolu tape, dan keripik tape. Hasil pelaksanaan dari kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa Sungai Duren, Kecamatan Lembak, Sumatera Selatan dalam mengolah singkong menjadi tape, bolu tape, dan keripik tape, yang diharapkan dapat menciptakan peluang usaha yang baru dengan singkong sebagai bahan utamanya. Dari hasil evaluasi yang dilakukan, pengetahuan peserta terkait aneka pengolahan singkong yang dapat menjadi peluang usaha meningkat menjadi sebesar 93,33% jika dibanding sebelum pelatihan.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat; Pelatihan; Potensi Lokal; Pengolahan Singkong.

Abstract: Sungai Duren Village is one of the villages in South Sumatra which is productive in producing cassava for the needs of the local community and other areas around it. The people of Sungai Duren village do not yet have the understanding and skills to process cassava into products that have high selling value. The aim of this training is to increase knowledge and skills in processing various cassava preparations to mothers in Sungai Duren village. The method of implementing this activity is training and mentoring. Participants in this activity are cassava farmers from Sungai Duren Village, Lembak District, South Sumatra with 12 participants. Training on processed cassava products in this activity are tape, sponge tape and tape chips. The results of the implementation of this activity were able to increase the knowledge and skills of women in Sungai Duren village, Lesmbak District, South Sumatra in processing cassava into tape, sponge tape and tape chips, it is hoped that it will create new business opportunities with cassava as the main ingredient. From the results of the evolution carried out, participants' knowledge regarding various types of cassava processing which could become business opportunities increased by 93,33% compared to before the training.

Keywords: Community empowerment; Training; Local Potential; Cassava Processing.



Article History:

Received : 30-08-2023

Revised : 18-09-2023

Accepted : 22-09-2023

Online : 01-10-2023



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Indonesia kaya akan sumber pangan dan banyak bahan makanan yang bisa digunakan dan diolah menjadi produk makanan. Namun, terdapat banyak sumber daya yang tersedia belum sesuai dengan kegunaannya, masih banyak bahan pangan yang belum termanfaatkan secara maksimal (Sandy et al., 2022). Salah satu bahan makanan yang bisa diolah menjadi masakan adalah singkong. Di Indonesia, singkong merupakan bahan pangan yang tidak banyak diminati seperti beras dan jagung. Singkong sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia, karena masyarakat Indonesia telah menggunakan singkong sebagai bahan makanan selama puluhan tahun. Singkong merupakan salah satu produk hasil pertanian yang bisa dijadikan sebagai bahan baku untuk olahan pangan.

Perekonomian masyarakat desa Sungai Duren sebagian besar adalah petani atau pemilik perkebunan, komoditas utamanya adalah karet. Selain karet, di desa Sungai Duren banyak terdapat perkebunan singkong. Singkong di desa Sungai Duren sebagian besar dijual dalam bentuk singkong mentah. Menurut info dari Bapak Deni selaku petani singkong bahwa dalam waktu 1 bulan bisa mendapatkan hasil panen sekitar ± 100 kg singkong akan tetapi harga jual singkong di Desa Sungai Duren sangatlah rendah dimana 1 kg singkong dijual dengan harga yaitu Rp 1.000/kg.

Berdasarkan dengan banyaknya hasil perkebunan singkong di desa Sungai Duren yang belum dimanfaatkan secara optimal, membuat kami untuk melakukan pelatihan pengolahan singkong menjadi tape singkong, bolu tape yang di beri nama "Botape" dan keripik tape yang di beri nama "Ketape". Pemilihan tape sebagai olahan singkong karena tape merupakan makanan yang banyak digemari disemua kalangan usia dan bisa juga diolah menjadi makanan ataupun campuran dalam minuman. Pemilihan bolu tape sebagai olahan singkong karena merupakan makanan yang cara pembuatannya mudah dan disukai oleh anak-anak hingga orang tua dikarenakan memiliki cita rasa yang manis. Pemilihan keripik tape sebagai olah singkong karena bisa dijadikan sebagai cemilan kekinian. Maka dari hal tersebut ditemukanlah solusi yang tepat untuk mengembangkan potensi yang ada di desa Sungai Duren yaitu mengolah singkong menjadi tape, bolu bape dan cemilan keripik tape. Adapun tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa Sungai Duren dalam mengolah singkong menjadi produk olahan singkong yang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga bisa dijadikan sebagai potensi wirausaha.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan mengolah singkong menjadi Tape, Bolu Tape dengan nama “Botape” dan Keripik Tape dengan nama “Ketape”, ini melibatkan 12 orang ibu-ibu desa Sungai Duren. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 15-16 Juli 2023 pada pukul 12:00-16:00 WIB. Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga di desa Sungai Duren dan mahasiswa KKN dari Universitas Indo Global Mandiri sebagai penyelenggara. Adapun ketentuan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan survey

Kegiatan program pengabdian masyarakat ini diawali dengan melakukan survey di Desa Sungai Duren. Di Desa Sungai Duren banyak terdapat perkebunan singkong. Singkong di desa Sungai Duren sebagian besar dijual dalam bentuk singkong mentah. Harga jual singkong di Desa Sungai Duren sangatlah rendah dimana 1 kg singkong dijual dengan harga yaitu Rp 1.000/kg. Permasalahan masyarakat desa Sungai Duren adalah masyarakat Sungai Duren tidak memahami jenis produk lain yang bisa dibuat dari bahan singkong, dan juga masyarakat belum memahami pengolahan seperti apa yang bisa diterapkan pada singkong yang mereka jual sehingga bisa menghasilkan produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjualnya dalam bentuk mentah.

2. Persiapan

Berdasarkan hasil survey, kelompok KKN melakukan persiapan untuk pelatihan. Persiapan materi, bahan-bahan, dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk pelatihan pengolahan singkong.

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan disalah satu rumah warga desa Sungai Duren ini bertemakan “Pemberdayaan Wanita Tani Berbasis Potensi Lokal melalui Pelatihan Pengolahan Singkong”. Dimana pada pelaksanaan, kami memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan singkong menjadi produk inovasi singkong yang banyak diminati masyarakat dan ibu-ibu desa Sungai Duren akan diberi kesempatan untuk mempraktikan langsung sesuai dengan langkah-langkah yang telah di jelaskan dari awal pengolahan singkong sampai menjadi produk jadi. Pelaksanaan ini dilakukan dalam 2 hari. Berikut kegiatan dalam pelaksanaan pemberdayaan wanita tani berbasis potensi local melalui pelatihan pengolahan singkong di Desa Sugai Duren, seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Agenda Kegiatan Pelaksanaan

No	Tanggal	Kegiatan
1	15 Juli 2023	Pelatihan pengolahan singkong menjadi tape singkong
2	16 Juli 2023	Pelatihan pengolahan tape menjadi bolu tape dan keripik tape

4. Evaluasi kegiatan

Kegiatan yang sudah dilakukan perlu di evaluasi untuk menilai tujuan dari pemanfaatan potensi singkong yang ada di Desa Sungai Duren setelah adanya pelatihan pengolahan singkong. Metode yang digunakan untuk mengevaluasi adalah melalui observasi dengan melakukan perbandingan pada saat sebelum dan sesudah kegiatan dilaksanakan. Keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah kegiatan pelatihan ini dilaksanakan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan inovasi pengolahan singkong menjadi tape, bolu tape dengan nama “Botape” dan keripik tape dengan nama “Ketape” ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif agar ibu-ibu di desa Sungai Duren dapat memanfaatkan potensi singkong yang ada di Desa Sungai Duren dan dengan pelatihan membuat tape, bolu tape, dan keripik tape ini diharapkan bisa menjadi oleh-oleh khas dari desa Sungai Duren, sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha untuk mengangkat potensi wilayah dan perekonomian masyarakat.

1. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Tape

Tahap pengolahan singkong menjadi tape:

a. Siapkan bahan

Bahan-bahan: 3 kg singkong, 6 butir ragi tape, Daun pisang (buat penyimpanan).

b. Proses pengolahan

Kupas terlebih dahulu kulit singkong, lalu potong menjadi beberapa bagian, dan cuci singkong hingga bersih.

c. Pengukusan

Kukus singkong selama 30 menit dan dinginkan singkong yang sudah dikukus.

d. Proses fermentasi

Susun di wadah yang dialasi dengan daun pisang, taburkan ragi ke seluruh bagian singkong sampai rata setelah selesai tutup rapat-rapat, dan diamkan selama 3 hari 2 malam. Berikut gambar saat pelaksanaan pelatihan pengolahan singkong menjadi tape dan luaran produk pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelatihan pengolahan singkong menjadi tape

2. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Bolu Tape “Botape”

a. Siapkan bahan

Bahan-bahan: 2 butir telur, 7 sdm gula pasir, $\frac{1}{2}$ sdt SP, 150 gram tape singkong, 1 sachet susu kental manis, 8 sdm tepung terigu, 6 sdm air, 3 sdm minyak goreng.

b. Campurkan bahan

Mixer semua bahan sampai adonan menjadi putih kental.

c. Pengukusan

Siapkan loyang dan olesi dengan mentega, masukkan adonan ke dalam loyang, panaskan kukusan setelah itu masukan loyang dan kukus selama 30 menit. Berikut gambar saat pelaksanaan pelatihan pengolahan tape menjadi bolu tape “Botape” dan luaran produk pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan tape menjadi bolu tape “Botape”

3. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Keripik Tape “Ketape”

a. Siapkan bahan

Bahan-bahan: 300 gram tepung terigu, 50 gram tepung tapioka, 25 gram tepung beras, $\frac{1}{2}$ sdt garam, 30 gram gula halus, 2 sdm mentega, 50 gram tape singkong, 1 butir telur, 100 ml air.

b. Campurkan bahan

Campur semua bahan lalu uleni sampai adonan kalis, setelah adonan kalis gilas adonan sampai tipis dan potong menjadi kotak-kotak.

c. Penggorengan

Panaskan minyak goreng lalu goreng adonan sampai kecoklatan.

d. Pemberian varian rasa

Campurkan keripik tape dengan bubuk cokelat. Berikut gambar saat pelaksanaan pelatihan pengolahan tape menjadi keripik tape “Ketape” dan luaran produk pelatihan, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan pengolahan tape menjadi keripik tape “Ketape”

Selain memberikan pelatihan mengenai pengolahan singkong peserta kegiatan juga diberikan edukasi mengenai pengemasan produk agar menambah nilai jual produk yang akan dipasarkan dimulai dengan memberikan nama produk yang unik, logo produk dan packaging produk yang menarik sehingga menjadi daya tarik pembeli terhadap produk yang dipasarkan.

4. Hasil Monitoring dan Evaluasi

Setelah pelaksanaan pelatihan pengolahan singkong menjadi tape, bolu tape dan keripik tape, maka tahap selanjutnya adalah melakukan evaluasi setelah adanya pelatihan. Metode yang digunakan untuk mengevaluasi dengan memberikan kuesioner yang terdapat pertanyaan terkait penilaian peserta terhadap pelaksanaan kegiatan yang telah dilakukan. Berikut hasil evaluasi peserta terkait kegiatan pelatihan pengolahan singkong yang dilakukan.

Pada pelaksanaan kegiatan pelatihan ini disimpulkan bahwa dengan adanya pelatihan pengolahan singkong ini menambah pengetahuan kepada ibu-ibu desa Sungai Duren mengenai pengolahan singkong sebesar 93,33%, penyampaian materi pelatihan yang jelas sebesar 86,67%, antusias peserta

pelatihan yang akan melakukan pengembangan produk yang sudah di ajarkan sebesar 90%, tingkat ketertarikan mengikuti pelatihan pengolahan singkong sebesar 93,33%, dan antusias peserta pelatihan yang akan mencoba kembali di rumah materi yang sudah di ajarkan sebesar 91,67%.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pengolahan singkong menjadi tape, bolu tape, dan keripik tape ini mendapat sambutan yang sangat baik dari ibu-ibu desa Sungai Duren yang sudah menghadiri pelatihan tersebut. Dimana dengan adanya pelatihan ini dapat menambah wawasan kepada ibu-ibu desa Sungai Duren mengenai pengolahan singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang bisa dikembangkan. Dengan adanya pelatihan pengolahan singkong ini menambah pengetahuan kepada ibu-ibu desa Sungai Duren mengenai pengolahan singkong sebesar 93,33%, penyampaian materi pelatihan yang jelas sebesar 86,67%, antusias peserta pelatihan yang akan melakukan pengembangan produk yang sudah di ajarkan sebesar 90%, tingkat ketertarikan mengikuti pelatihan pengolahan singkong sebesar 93,33%, dan antusias peserta pelatihan yang akan mencoba kembali di rumah materi yang sudah di ajarkan sebesar 91,67%.

Pelatihan ini juga mendapat respon dan dukungan yang baik dan ditambah juga dengan antusiasme ibu-ibu desa Sungai Duren yang sangat tinggi Hal inilah yang menjadi jawaban atas keberhasilan pelatihan pengolahan singkong menjadi tape, bolu tape, dan keripik tape yang diadakan oleh Mahasiswa KKN Universitas Indo Global Mandiri. Kedepannya diharapkan program pelatihan lainnya khususnya cara pemasaran dan design grafis untuk dapat menunjang keterampilan yang sudah dimiliki. Karena design juga dibutuhkan untuk mempercantik penampilan dari produk yang kita tawarkan kepada konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Indo Global Mandiri yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan mendukung pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pada tahun 2023. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Sungai Duren Bpk. Taufik Darsono, ST, perangkat desa dan masyarakat desa Sungai Duren yang telah menerima dan mendukung pelaksanaan program kerja KKN-T, selain itu kami mengucapkan terima kasih kepada dosen kami Ibu Emilda, SE., M.BA., CFP, Bapak Kgs. M. Nurkholis, SE., ME., Ak., CA., CBSC., C.RM., CRP dan Ibu Shafiera Lazuardi, SE., M.Sc., CFP yang telah membimbing kami dalam kegiatan KKN-T.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggoro, S. H. & Yuwono, P. D. (2018). Upaya Meningkatkan Kemampuan Pedagogik Guru Melalui Pelatihan Pembelajaran Tematik Sains Menggunakan Inquiry Learning Process and Science Activity Based Daily Life. *Jurnal Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 29-35.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- DPKP. (2021). Departemen Pertanian dan Ketahanan Pangan Indonesia.
- Emilda, E., Wulandari, T., & Lazuardi, S. (2022). Pendampingan UMKM Penjual Jamu dalam Meningkatkan Penjualan melalui Kemasan, Merek, dan Label. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(1), 53–60.
- E Dinda, S Mariska, A Irmawati, A Apriyanti, M Sapitri (2022). Pengembangan Usaha Kuliner Di Desa Tapus, Sumatera Selatan - SELAPARANG: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 6 (4), 2267-2271
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di madrasah aliyah mambaul ulum kabupaten bengkulu tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57-73.
- Khoirin Maghfiroh, d. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, Volume 10, No 2, 107
- Kronika JA Silalahi, D. (2019). Evaluasi Karakter Morfologi Dan Agronomi Ubi Kayu (*Manihot Esculenta Crantz*) 13 Populasi F1 DI BANDAR LAMPUNG. *J. Agrotek Tropika*, Volume 7, No. 1, 281.
- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 106-114.
- Muzakki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Singkong di Krajan Blimbing Dolopo Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, Vol. 1 No. 2, 82
- Nugraha, H.D., Suryanto, A., Nugroho, A. 2015. Kajian Potensi Produktivitas Ubikayu (*Manihot esculenta Crant.*) Di Kabupaten Pati. *Jurnal Produksi Tanaman*. 3(8):673-682.
- Oktavia Pratiwi Setyadjid, d. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, Vol 3, No.02, 46.
- Ratnawati, B., Sukainah, A., & Badriani, B. (2020). The effect of mocaf flour substitution in the making of kasippi as an efforts to improve the quality of mandar typical traditional food. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(6), 187-199.
- Rosmiati, M., Maulani, R.R., Dwiartama, A. 2018. Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 17(1):14-20. <http://dx.doi.org/10.5614/sostek.itbj.2018.17.1.2>
- Sandy, Y. D., Nursanni, B., Gunawan, S., & Januariansyah, S. (2022). Pemanfaatan Tepung Mocaf Menjadi Ragam Olahan Pangan pada UMKM di Desa Sumberejo Kecamatan Pagar Merbau Kabupaten Deli Serdang. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 748. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i3.5246>
- Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Haya, M., Sari, C. R., Yuliantini, E., Faridi, A., ... & Triatmaja, N. T. (2021). Ekologi Pangan dan Gizi. Yayasan Kita Menulis.