

PENDAMPINGAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL DI DESA KELORAN WONOGIRI

Oleh :

Nugraha Arif Karyanta¹⁾ Eddy Triharyanto²⁾

¹⁾ Staff Pengajar Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret

²⁾ Staff Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

optimissaja@gmail.com

ABSTRAK

Desa Keloran Kecamatan Selogiri merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Wonogiri. Meskipun hasil singkong di daerah ini tidak sebanyak daerah lain, namun desa ini memiliki potensi yang menjanjikan sebagai penghasil tanaman ubi kayu (singkong). Singkong biasanya hanya ditanam di lahan kebun belakang rumah warga. Hasil panen singkong dari kebun lebih sedikit dan biasanya hanya diolah menjadi gaplek untuk dikonsumsi sendiri, jika peralatan memadai para ibu rumah tangga akan mengolah singkong menjadi keripik dan dikemas seadanya kemudian dijual di pasar atau dititipkan ke warung-warung makan. Metode yang digunakan untuk membantu mengatasi persoalan-persolan dihadapi mitra adalah melalui pelatihan manajemen usaha, pelatihan produksi makanan, pemberian bantuan dukungan alat produksi dan pendampingan.

Kata Kunci: Singkong, kelompok, pendampingan

PENDAHULUAN

Tanaman ubi kayu (singkong) bagi sebagian besar masyarakat Kabupaten Wonogiri merupakan tanaman utama selain padi. Pantas jika Wonogiri dikenal sebagai Kota Gaplek (singkong kering) mengingat hasil produksi singkong yang begitu besar. Tanaman ubi kayu banyak dihasilkan oleh petani di wilayah Kecamatan Pracimantoro, Paranggupito, Giritontro, Giriwoyo, Batuwarno, Karangtengah, Tirtomoyo, Nguntoronadi, Eromoko,

Wuryantoro, Manyaran, Wonogiri, Sidoharjo, Jatiroto, Purwantoro, Girimarto dan Ngadirojo. Dengan tingkat produksi ubi kayu mencapai 12 juta kwintal/ tahun.

Melihat prospek tanaman singkong yang semakin cerah, pemerintah kabupaten Wonogiri memberi prioritas untuk pengembangannya. Kebijakan yang diambil adalah melakukan pemberdayaan petani singkong dengan bantuan bibit unggul serta pendampingan pola tanam.

Diharapkan langkah ini

mampu meningkatkan produksi singkong dari 16 ton/ha menjadi 90-100 ton/ha. Berdasarkan penelitian, kandungan pati ketela pohon yang dihasilkan dari Kabupaten Wonogiri cukup tinggi yaitu mencapai 35% dengan tingkat kekeringan 14%. Dengan demikian tanaman ubi kayu memang layak dikembangkan sebagai salah satu solusi untuk mengentaskan rakyat Wonogiri dari kemiskinan.

Menurut Data Kementerian Pertanian, harga singkong di tingkat grosir dari tahun ke tahun memang mengalami peningkatan tapi terbilang cukup rendah. Pada tahun 2013 harga singkong Rp 1.466/kg, tahun 2012 Rp 1.319/kg, tahun 2011 Rp 1.306/kg, tahun 2010 Rp 695/kg, serta pada tahun 2009 Rp 499/kg. (Wiji Nurhayat dalam finance.detik.com).

Disamping ketersediaan bahan baku yang memadai, dari sisi kesehatan, produk olahan singkong memiliki berbagai keunggulan. Singkong mengandung karbohidrat, lemak, protein dan mineral. Keunggulan singkong terutama pada karbohidrat dan lemak yang merupakan sumber utama bahan energy untuk tubuh. Sebagai sumber pangan karbohidrat, singkong dapat diolah melalui pengembangan industri dengan proses dehidrasi, dengan produk berupa gaplek, keripik, pelet, dan tapioka. Industri dengan proses hidrolisis dengan produk berupa gula invert, *high fructose syrup*,

dektrosa, maltrosa, sirup glukosa dan sukrosa. Industri dengan proses fermentasi, dengan produk berupa asam cuka, butanol, aseton, asam laktat, asam sitrat, monosodium glutamat dan gliserol (Anton Djuwardi, 2001).

Pemilihan sumber pangan lokal sebagai cadangan pangan akan menimbulkan efek positif, seperti dapat menghidupi para petani dan tumbuhnya industri pangan lokal, seperti industri pengolahan pangan non beras yang berbasis sumber daya lokal termasuk tepung singkong dan mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup luas, terutama untuk industri makanan dan juga sebagai produk antara. Banyaknya manfaat dan kegunaan dari singkong, memungkinkan singkong lebih ditumbuhkembangkan di daerah-daerah sentra produksi singkong.

Desa Keloran Kecamatan Selogiri juga merupakan salah penghasil singkong. Meskipun hasil singkong di daerah ini tidak sebanyak daerah lain, namun Desa ini memiliki potensi yang menjanjikan sebagai penghasil tanaman ubi kayu (singkong). Singkong biasanya hanya ditanam di lahan kebun belakang rumah warga. Hasil panen singkong dari kebun lebih sedikit dan biasanya hanya diolah menjadi gaplek, untuk dikonsumsi sendiri, jika peralatan

memadai para ibu rumah tangga akan mengolah singkong menjadi keripik dan dikemas seadanya kemudian dijual di pasar atau dititipkan ke warung-warung makan.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu upaya untuk meningkatkan produksi keripik singkong yang telah dirintis. Diharapkan upaya ini mampu meningkatkan omzet keripik singkong. Peningkatan produksi keripik singkong dilakukan dengan penyediaan bahan baku dan penggunaan mesin teknologi tepat guna, serta fasilitas perluasan pasar. Diversifikasi usaha dilakukan dengan pelatihan manajemen usaha termasuk didalamnya penyediaan mesin pengemas (*packaging*). Melalui upaya tersebut diharapkan akan memberikan nilai tambah dan mendatangkan margin keuntungan yang lebih besar bagi para anggota kelompok usaha tersebut yang pada akhirnya kesejahteraan anggota akan meningkat dan membuka peluang usaha bagi masyarakat sekitarnya.

Mitra IbM adalah LPKK Sumber Rejeki Desa Keloran, Kecamatan Selogiri, Kabupaten Wonogiri. Anggota dari LPKK Sumber Rejeki umumnya wanita dan para ibu rumah tangga. Sebagian besar dari mereka tidak memiliki kesibukan selain menjadi ibu rumah tangga. Hal ini dikarenakan rendahnya

tingkat pendidikan dan ketrampilan yang dimiliki sehingga mereka belum mampu untuk menunjang perekonomian keluarga. Hal ini tentunya menjadi sebuah permasalahan karena sebenarnya perempuan juga mampu untuk mencari nafkah tanpa meninggalkan perannya sebagai istri dan ibu di rumah.

Kegiatan Kelompok LPKK Sumber Rejeki adalah Posyandu Balita dan Manula, Arisan PKK, Taman Gizi, Gotong Royong Kerja Bakti, dan Pengajian. Kelompok ini banyak berkecimpung di bidang sosial. Sumber Rejeki didirikan dengan tujuan sebagai sarana bantuan permodalan dengan pengumpulan iuran anggota. Iuran anggota yang terkumpul kemudian dapat digunakan sebagai bantuan pinjaman modal untuk membuka usaha. Kegiatan LPKK Sumber Rejeki yang telah dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan keripik singkong serta pengemasan produk.

PERMASALAHAN MITRA

Permasalahan Mitra yang telah diidentifikasi dan disepakati untuk diselesaikan adalah sebagai berikut.

1. Permasalahan Mitra 1, yaitu:
 - a. Olahan sigkong LPKK Sumber Rejeki kapasitas produksinya masih rendah, sementara beberapa faktor untuk peningkatan omzet melalui peningkatan

produksi (pengembangan bahan baku, perluasan pasar, penggunaan teknologi) ternyata sangat mendukung.

- b. LPKK Sumber Rejeki mempunyai potensi untuk dapat melakukan deversifikasi usaha yaitu dengan memproduksi singkong presto yang mampu meningkatkan nilai tambah dan omzet usahanya, namun belum dilakukan karena kurang adanya pengetahuan dan keterampilan manajemen usaha dan wawasan kewirasahaan yang masih rendah dari pemilik usaha.
 - c. Kurangnya ketrampilan dan akses informasi dalam pengolahan produk makanan, sehingga belum bisa memenuhi kebutuhan pasar.
2. Permasalahan Mitra 2 karena keterbatasan dalam mengembangkan peran dan fungsinya untuk memfasilitasi berkembangnya usaha produksi olahan sigkong dan deversifikasi usahannya.

MANFAAT

1. Memperoleh gambaran tentang pengembangan usaha yang dilakukan oleh LPKK Sumber Rejeki dalam meningkatkan pendapatan melalui usaha makanan olahan singkong.
2. Memberikan sumbangan

informasi tentang peralatan teknologi tepat guna dan standar pengolahan pangan sehingga dapat memproduksi pangan yang berkualitas.

3. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan baru bagi anggota LPKK Sumber Rejeki untuk mengolah singkong sebagai bahan baku lokal dalam upaya meningkatkan produktivitas.

TARGET

Target kegiatan pengabdian olahan singkong presto di Desa Keloran ini adalah sebagai berikut :

1. Pemafaatan singkong hasil tegalan warga di Desa Keloran menjadi produk makanan singkong presto yang memiliki nilai jual tinggi serta menjadikan desa Keloran sebagai sentra industri singkong presto.
2. Meningkatkan ketrampilan ibu rumah tangga dalam mengolah singkong presto.
3. Meningkatkan pendapatan anggota LPKK Sumber Rejeki melalui pemanfaatan singkong menjadi makanan olahan keripik singkong presto.
4. Meningkatkan nilai jual singkong, yang biasanya perkilogram singkong dihargai Rp. 400 - Rp. 1.400 bila diolah menjadi keripik singkong presto harganya mencapai Rp. 2.700 - Rp. 3.500 per porsi.

5. Meningkatkan kemampuan pemasaran produk singkong bagi anggota LPKK Sumber Rejeki melalui pelatihan dan pendampingan pemasaran seperti penyebaran brosur, menawarkan langsung ke konsumen/*personal selling*.
 6. Pembentukan jiwa kewirausahaan anggota LPKK Sumber Rejeki Desa Keloran yang diukur melalui jiwa kewirausahaan antara lain :
 - 1) Disiplin diri, dengan parameter : meningkatnya kemampuan membagi waktu antara mengurus rumah dan usaha yang akan dibuka;
 - 2) Energik, dengan parameter kesediaan untuk bekerja keras dalam jangka waktu yang lama dibandingkan sebelumnya untuk mewujudkan kegiatan usaha pengolahan singkong;
 - 3) Berani mengambil resiko, dengan parameter : kesediaan untuk membuka usaha baru.
 7. Meningkatkan fungsi organisasi Sumber Rejeki menjadi lembaga keuangan mikro.
 8. Pemberdayaan untuk kesejahteraan keluarga menjadi lembaga keuangan yang mampu membantu permodalan anggotanya.
- disepakati di atas adalah melalui pelatihan manajemen usaha, pelatihan produksi makanan, pemberian sebagian bantuan dukungan alat produksi, dan pendampingan:
1. Pelatihan diversifikasi olahan singkong dilakukan melalui pelatihan manajemen usaha singkong. Pelatihan manajemen usaha diantaranya: manajemen produksi, pemasaran, keuangan, dan manajemen organisasi dan SDM, serta pelatihan peningkatan motivasi wirausaha.
 2. Guna menambah pengetahuan mengenai tata cara produksi makanan yang baik, dilakukan pelatihan *out class* dengan materi :
 - a. GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang meliputi GMP umum, fasilitas dan bangunan, peralatan, kendali proses dan produksi
 - b. SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*)
 - c. Keamanan Pangan (*food safety dan food hygiene*)
 3. Stimulan modal berupa peralatan teknologi tepat guna yang mendukung proses produksi olahan singkong (singkong presto). Stimulan berupa peralatan produksi diberikan kepada anggota LPKK Sumber Rejeki.
 4. Evaluasi kegiatan dilakukan pada dua aspek yaitu, evaluasi proses dan evaluasi produk. Evaluasi proses dimaksudkan untuk mengetahui keefektifan

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk membantu mengatasi persoalan-persoalan yang telah

proses berlangsungnya kegiatan program. Evaluasi produk dimaksudkan untuk mengetahui kelayakan produk singkong presto.

HASIL KEGIATAN

Koordinasi Tim

Tim Pengabdian Pada Tanggal 20 Juni 2015 melaksanakan koordinasi dengan Kelompok Sumber Rejeki di Balai Desa Keloran Wonogiri. Peserta yang hadir sebanyak 20 orang ibu rumah tangga anggota kelompok. Rapat koordinasi membahas tentang permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Sumber Rejeki, antara lain dinamika kelompok tidak berjalan dengan baik, kurangnya modal sehingga membuat anggota kelompok Sumber Rejeki tidak memiliki peralatan usaha yang memadai untuk kegiatan pengembangan produk. Manajemen usaha yang belum berjalan dengan baik sehingga mengakibatkan pengelolaan keuangan sering menjadi satu dengan keuangan rumah tangga, rendahnya penguasaan dalam pengolahan aneka makanan dan kreatifitas dalam diversifikasi usaha olahan makanan, serta rendahnya semangat kewirausahaan kelompok.

Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dengan memberi penjelasan pada mitra mengenai maksud dan tujuan didakannya pendampingan oleh tim bagi Kelompok Wanita

Sumber Rejeki. Kegiatan ini juga memaparkan agenda kegiatan yang akan dilaksanakan, dan target-target apa saja yang akan dicapai melalui kegiatan pendampingan.

Pelatihan *In Class*

Pelatihan *in class* adalah pelatihan kewirausahaan pada Kelompok Wanita Sumber Rejeki ditujukan agar peserta memiliki pengetahuan mengenai pengelolaan usaha, manajamen, pemasaran, dan administrasi keuangan yang baik. Materi yang disampaikan sudah disesuaikan dengan latar belakang peserta kegiatan yang rata-rata berpendidikan dasar hingga menengah atas. Narasumber pada pelatihan *in class* dari praktisi dan staff pengajar dari Universitas Sebelas Maret.

Pelatihan *Out Class*

Pelatihan *out class* difokuskan pada pengenalan dan praktek penggunaan alat-alat pembuat presto singkong. Teknologi yang diperkenalkan kepada kelompok Sumber Rejeki adalah mesin untuk melunakkan daging singkong. Singkong dari daerah Wonogiri dikenal dengan rasa gurihnya. Jika diolah dengan baik dan sesuai standar, maka olahan singkong dari daerah Keloran Wonogiri akan mampu menembus pasar regional. Penggunaan mesin presto dan pengemas otomatis perlu dipraktekkan pada anggota

kelompok Sumber Rejeki Desa keloran. Dengan demikian penggunaan teknologi baru akan memudahkan proses produksi olahan singkong.

Pendampingan Pemasaran

Pendampingan pemasaran bagi kelompok Sumber Rejeki dilakukan dengan cara mempromosikan produk Singkong Presto melalui media sosial Pusat Pengembangan Kewirausahaan dan melalui website. Selain itu pendampingan pemasaran juga dilakukan dengan mengikutsertakan Kelompok Sumber rejeki pada kegiatan pameran Produk Lokal, Bazaar dan ajang Car Free Day di berbagai kota terdekat. Dengan demikian, Kelompok Sumber Rejeki akan mampu memasarkan produknya sendiri melalui berbagai jalur yang sudah disampaikan oleh tim IbM.

KESIMPULAN

1. Penggunaan teknologi terkini dalam proses pengolahan singkong membantu kelompok ini untuk mempercepat proses produksi dan diversifikasi produk olahan.
2. Pelatihan *in class* mengenai motivasi, pengelolaan usaha

dan keuangan membantu mitra dalam mengembangkan usaha olahan singkong dengan baik.

3. Pendampingan pada kelompok Sumber Rejeki mengenai Good Manufacturing Product seperti cara pengolahan yang baik dan pengemasan makanan secara standar.
4. Pemasaran dengan dibantu pembuatan website bagi kelompok Sumber Rejeki.

SARAN

Adanya pendampingan dari berbagai pihak pada kelompok Sumber Rejeki diharapkan akan mempercepat proses produksi kelompok hingga kegiatan pengolahan singkong dari petani singkong di desa Keloran Wonogiri

DAFTAR PUSTAKA

- Anton Djuwardi. 2001. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Grasindo. Jakarta
- Wiji Nurhayat. 2014. *Kementan Akui Banyak Petani Singkong Jatuh Miskin*. Diakses tanggal 5 Maret 2015 pukul 13.04 WIB