

Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Produk Berbasis Singkong di Desa Tenjolayar Kabupaten Kuningan

Ina setiawati*¹, Rahma Widiantie², Ilah Nurlaelah³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Kuningan, Indonesia

*e-mail: ina.setiawati@uniku.ac.id¹, rahma.widiantie@uniku.ac.id², ilah.nurlaelah@uniku.ac.id³

Abstrak

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk dapat menambah pendapatan keluarga dengan membuat produk olahan berbahan dasar singkong. Diversifikasi produk berbasis singkong dapat menjadi peluang home industry khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga. Peluang usaha ini didasari dengan bahan baku yang mudah diperoleh serta dengan modal yang tidak terlalu besar. Singkong dapat dijadikan berbagai produk olahan yang kekinian yang banyak disukai konsumen sehingga dapat memiliki nilai jual dan daya saing di pasaran. Warga desa biasanya mengolah singkong hanya menjadi keripik singkong, tape, kerupuk beca. Namun kami memberi informasi pembuatan singkong dengan inovasi produk olahan singkong yang kekinian serta informasi analisis usahanya sehingga warga tenjolayar khususnya ibu rumahtangga tidak ragu untuk mengaplikasikannya. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan meliputi 4 tahapan diantaranya; pendahuluan, persiapan, pelaksanaan, evaluasi. Kegiatan pendahuluan diawali dengan kegiatan observasi, perijinan kegiatan PKM ke desa. Kegiatan pelaksanaan diawali dengan sosialisasi, dan selanjutnya melakukan pelatihan pembuatan produk olahan serta analisis usaha produk olahan singkong. Selanjutnya kegiatan evaluasi dengan memberikan angket pada ibu ibu rumahtangga terkait pelaksanaan serta minat mereka untuk berwirausaha mandiri. Manfaat dari PKM adalah diharapkan ibu-ibu rumahtangga memiliki keterampilan membuat varian olahan dari singkong serta dapat membuka peluang home industry yang dapat menambah pendapatan keluarga. Berdasarkan hasil evaluasi diperoleh data sekitar 73 % dari jumlah Ibu-ibu rumahtangga yang ada di Desa ikut berperan serta dalam kegiatan PKM ini, dan kegiatan PKM ini bermanfaat serta memberikan pengetahuan yang baru bagi mereka.

Kata kunci: Diversifikasi, Home Industry, Singkong.

Abstract

This community service activity aims to empower housewives to be able to increase family income by making processed products made from cassava. Diversification of cassava-based products can be an opportunity for the home industry, especially for housewives. This business opportunity is based on raw materials that are easily obtained and with a capital that is not too large. Cassava can be used as a variety of contemporary processed products that are favored by consumers so that they can have a selling value and competitiveness in the market. Villagers usually process cassava only into cassava chips, tape, and beca crackers. However, we provide information on making cassava with innovative cassava processed products as well as information on business analysis so that Tenjolayar residents, especially housewives, do not hesitate to apply it. The method of implementing community service activities carried out includes 4 stages including; introduction, preparation, implementation, evaluation. Preliminary activities begin with observation activities, licensing of PKM activities to villages. Implementation activities begin with socialization, and then conduct training on the manufacture of processed products and business analysis of cassava processed products. Furthermore, evaluation activities by giving questionnaires to housewives regarding the implementation and their interest in self-employment. The benefit of PKM is that housewives are expected to have the skills to make processed variants of cassava and can open up home industry opportunities that can increase family income. Based on the evaluation results obtained data about 73% of the number of housewives in the village participated in this PKM activity, and this PKM activity was useful and provided new knowledge for them.

Keywords: Cassava, Diversification, Home Industry.

1. PENDAHULUAN

Pengembangan *home industry* merupakan salah satu upaya program pemberdayaan perempuan yang dapat memperbaiki status dan peran perempuan dalam pembangunan bangsa, diantaranya memperbaiki kualitas peran dan kemandirian organisasi perempuan [1]. Program

pengabdian masyarakat ini membantu warga desa tenjolayar khususnya ibu-ibu rumah tangga untuk dapat produktif membantu perekonomian keluarga, dengan membuat diversifikasi produk olahan makanan berbasis singkong yang dapat menjadi peluang *home industry*. Penganekaragaman produk olahan berbahan dasar singkong yang dibuat warga desa harus memiliki nilai jual dan daya saing di pasaran. Warga desa biasanya mengolah singkong hanya menjadi keripik, opak dan beca singkong. Namun program pengabdian masyarakat ini mengajak ibu-ibu rumah tangga untuk berinovasi membuat produk kekinian dari singkong yang lebih diminati konsumen pada zaman sekarang.

Alasan yang mendasari singkong sebagai bahan baku diversifikasi, salahsatunya karena singkong merupakan hasil pertanian yang mudah didapatkan di Desa Tenjolayar. Kondisi tanah di desa yang kering dan kondisi daerahnya sulit/kekurangan air, sehingga banyak petani yang menanam jenis ubi kayu tersebut. Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta Pohl*) merupakan tanaman perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya dapat dimanfaatkan sebagai sayuran. Kalori pada singkong lebih tinggi daripada umbi-umbian lainnya. Singkong mempunyai 154 kalori dibandingkan dengan ubi jalar 76 kalori maupun buah bit 44 kalori. Singkong juga memiliki berbagai nutrisi seperti vitamin C 30 miligram, protein 1,0 gram, zat besi 1,1 miligram, lemak 0,3 gram, kalsium 77 miligram, karbohidrat 36,8 gram, dan serat 0,9 gram. Dengan manfaat umbi singkong diantaranya; mencegah diabetes, menyembuhkan diare, menyehatkan pencernaan, dll. [2]. Singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang setelah di panen memiliki umur simpan yang pendek, sehingga memerlukan suatu teknologi untuk dapat memperpanjang umur simpan singkong tersebut. Namun jika teknologi itu belum diterapkan, diversifikasi produk olahan singkong ini merupakan salah satu usaha yang dapat membantu petani singkong meningkatkan daya jual hasil panennya [3].

Diversifikasi/penganekaragaman produk atau pengembangan produk adalah salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pengolah khususnya ibu-ibu rumah tangga melalui berbagai macam cara pengolahan dengan mengubah bentuk fisik bahan menjadi bentuk spesifik yang berbeda sehingga menjadi nilai tambah. Namun tidak hanya dengan cara ini, maka suatu produk bisa disebut sebagai produk bernilai tambah karena melalui cara lain seperti perbaikan kemasan, bentuk, rasa, warna, aroma, suatu produk juga bisa dikatakan memiliki nilai tambah. Tentu saja hal tersebut dilakukan untuk memenuhi kebutuhan, selera, permintaan konsumen terhadap suatu produk. [3]-[5]

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga, pentingnya memberdayakan ibu-ibu rumah tangga adalah untuk membantu perekonomian keluarga demi terwujudnya masyarakat yang sejahtera. Kurangnya minat ibu-ibu rumah tangga dalam berwirausaha salahsatu hambatannya adalah kurangnya pengetahuan tentang cara pembuatan produk serta analisis peluang usaha tersebut. Oleh sebab itu, masyarakat desa khususnya ibu-ibu rumah tangga membutuhkan pelatihan diversifikasi produk olahan makanan berbasis singkong sebagai peluang *home industry* yang dapat membantu meningkatkan perekonomian Desa [6], [7]. Produk olahan singkong yang kekinian seperti: Singkong Thailand, singkong keju *frozen*, susu singkong, *hash brown* singkong ala McD, stik singkong ataupun Nori daun singkong yang dapat membuka peluang bisnis bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tenjolayar, Kuningan.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melatih ibu ibu rumah tangga untuk membuat produk berbahan dasar singkong, memotivasi ibu-ibu rumahtangga membuat produk yang bisa berdayasaing dan memiliki nilai jual, memberikan pengetahuan tentang analisis usaha dibidang produk berbahan dasar singkong.

2. METODE

Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu:

1. Tahapan Persiapan:

Tahap ini tim pengabdian melakukan survei dan observasi ke Desa Tenjolayar sebagai bahan analisis permasalahan dan solusi dengan melakukan identifikasi permasalahan

terkait dengan minat dan keinginan yang ada pada masyarakat. Selanjutnya permasalahan tersebut dipetakan sehingga pelaksanaan pelatihan dan pemberdayaan dapat sesuai dengan yang diharapkan.

2. Tahap Pelaksanaan:

- 1) Memberikan pengetahuan kepada masyarakat desa berkaitan dengan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk mengolah singkong menjadi berbagai macam variasi olahan pangan yang bergizi dan bernilai jual (singkong thailand, singkong keju, susu singkong, dll).
- 2) Mengadakan pelatihan pengolahan singkong menjadi berbagai macam variasi olahan pangan yang bergizi dan bernilai jual.
- 3) Memberikan pengetahuan tentang analisis usaha produk olahan singkong serta strategi pemasaran ataupun pengemasan produk yang dihasilkan

3. Tahap Evaluasi:

Evaluasi dilaksanakan untuk melihat capaian kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan untuk melihat hasil pelatihan secara nyata yang dirasakan oleh masyarakat. [8]

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 3 hari, hari pertama kegiatan sosialisasi di Balai Desa Tenjolayar yang dihadiri oleh warga desa, pamong desa serta tim PKM dari Universitas Kuningan. Berdasarkan Gambar 1. menjelaskan pelaksanaan kegiatan sosialisasi yang dihadiri oleh masyarakat, perwakilan Desa dan tim PKM yang dilanjutkan dengan pemberian materi dari tim PKM lalu dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Setelah kegiatan hari pertama kemudian tim mengadakan demonstrasi pembuatan olahan singkong disalah satu rumah warga dengan target ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja (Gambar 2).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi dan Pemberian informasi

Produk olahan singkong yang telah dibuat Bersama dengan kelompok ibu-ibu di desa tenjolayar diantaranya; singkong Thailand, susu singkong, nugget singkong, dan nori daun singkong.

1. Pembuatan Singkong Thailand

Bahan: singkong ½ kg potong-potong kecil, air 1 liter, garam 1 sendok teh, gula 2 sendok makan, susu bubuk full cream 3 sendok makan, keju cheddar parut 3 sendok makan, santan kelapa 100 ml, tepung maizena 3 sendok makan (dicairkan), daun pandan.

Cara membuat: mencuci singkong dengan bersih, memotong bentuk dadu, memasukkan singkong kedalam panci bersama air (500ml) dan garam, merebus dengan api sedang hingga singkong empuk. Singkong yang sudah empuk tambahkan gula pasir dan susu bubuk, melumatkan singkong yang telah direbus hingga halus dan menjadi adonan yang kental dan pekat sehingga bisa dibentuk bulat-bulat. menyiapkan panci lalu masukkan bahan untuk membuat saos (santan, air 500ml dan ½ sendok garam), merebus bahan saos dengan api kecil sambil saos diaduk-aduk hingga mulai mendidih lalu memasukkan larutan maizena, mengaduk terus hingga saos menjadi kental namun sedikit lebih encer

dibandingkan bubuk sumsum dan mudah diguyurkan ke permukaan singkong, menyiapkan cup plastic saji, memasukan adonan singkong sebesar telur puyuh / kelereng kedalam cup/ kemasan plastik kemudian siram singkong dengan saus flanya, ditambahkan parutan singkong dan hiasan daun pandan.

Hasil analisis produksi singkong Thailand dijelaskan pada Tabel 1 berikut:

Tabel. 1 Analisis Produksi Singkong Thailand

Bahan Produksi Singkong Thailand		
No	Nama Bahan	Harga
1	Singkong 1,2 kg	5.000
2	Gula Pasir 250 gr	5.000
3	Susu bubuk	5.000
4	Santan kelapa	5.000
5	keju	10.000
6	Tepung maizena	5.000
7	Cup plastik	10.000
Total		45.000
HPP : 45.000 / 24 cup : Rp. 1.875		
Harga Jual : Rp. 5000		
Omzet : Rp. 120.000		

2. Pembutan Susu Singkong

Bahan: singkong ½ kg, air 1 liter, garam 1 sendok teh, gula pasir 10 sendok makan, susu UHT, creamer, susu kental manis, yoghurt, coklat bubuk.

Cara Membuat : mengupas singkong, mencuci singkong sampai bersih di air mengalir, mengukus singkong selama 30 menit. Menghaluskan singkong dengan Blender sampai halus. mencampurkan singkong yang sudah di blender dengan susu UHT, gula pasir 10 Sendok makan, air 500ml. memanaskan larutan tersebut selama kurang lebih 20 menit sampai mendidih dengan api sedang. Setelah mendidih tambahkan 50 gram creamer, tambah ½ sendok teh garam dan tambahkan perasa (jika ingin membuat minuman yang rasa selain original seperti coklat , yogurt dll). Memasukan minuman kedalam botol kemasan.

Hasil analisis produksi pada susu singkong dijelaskan pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Analisis Produksi Susu Singkong

Bahan Produksi Susu Singkong		
No	Nama Bahan	Harga
1	Singkong 1,2 kg	5.000
2	Gula Pasir 250 gr	5.000
3	Creamer	33.500
4	Susu Kental Manis 3 scht	4.500
5	Susu UHT 1 L	19.900
6	Yoghurt	9.000
7	Cokelat bubuk	12.000
Total		88.900
Total Berat Hasil Produksi		: 5.250 ml
Berat Per Pcs		: 250 ml
HPP : 88.900 / 21 botol : Rp. 4.200		
Harga Jual : Rp. 8.000		
Omzet : Rp. 168.000		



Gambar 2. Pembuatan Susu Singkong

Pada Gambar 2 menjelaskan proses pembuatan susu singkong disalahsatu rumah warga, tahapan yang dilakukan mulai pengupasan sampai pematangan susu singkong serta pengemasan susu singkong.

3. Pembuatan Nori daun Singkong

Bahan: daun singkong, bawang putih, bawang merah, ketumbar, tepung terigu, telur, tepung kanzi, penyedap, minyak

Cara Membuat : mencuci bersih daun singkong dan pisahkan daun dari batangnya, merebus daun singkong kurang lebih selama 15 menit. Setelah daun singkong matang lalu potong daun singkong dengan cara dicacah, menyiapkan bumbu yang telah dihaluskan terlebih dahulu dan tambahkan 1 bungkus penyedap rasa serta satu butir telur, tepung terigu dan tepung kanji diaduk sampai mendapatkan adonan basah yang tercampur rata dengan daun singkong, menyiapkan loyang yang telah dilapisi plastik terlebih dahulu agar tidak lengket dan masukan adonan basah tadi kedalam loyang. mengukus adonan basah selama 30 menit saja. Kemudian setelah adonan matang tiriskan adonan dan potong - potong adonan sebesar 1 ruas jari. Selanjutnya pipihkan adonan sampai tipis dan jemur selama 4 jam untuk mendapatkan nori mentah yang kering. Setelah nori kering selanjutnya masuk kedalam proses penggorengan dengan minyak panas tetapi api kompor cukup kecil saja. Terakhir tiriskan nori goreng dan sajikan atau packing.

Hasil analisis produksi pada Nori singkong dijelaskan pada Tabel 3 berikut:

Tabel 4. Analisis Produksi Nori Daun Singkong

No	Bahan	Banyaknya	Harga (Rp)
1	Daun Singkong	200 gr	4.000
2	Bawang Putih	5 siung	3.000
3	Bawang Merah	5 siung	3.000
4	Ketumbar	5 gr	1.500
5	Tepung terigu	100 gr	1.500
6	Telur	1 butir	2.000
7	Minyak	1/4 L	3.500
8	Tepung Kanji	100 gr	1.500
9	penyedap rasa	1 Bungkus	500
10	packing	9 pcs	2.300
		Total	Rp. 22.800
	Total Berat Hasil Produksi	: 1350 gr	
	Berat Per Pcs	: 150 gr	
	HPP	: 22.800 / 9 pcs = Rp. 2.533	
	Harga Jual	: Rp. 5.000	
	Omzet	: Rp. 45.000	



Gambar 3. Proses Pembuatan Daun Nori singkong

Pada Gambar 3, menjelaskan proses pembuatan nori singkong di salah satu rumah warga. Kegiatan dilakukan dari mulai penyiapaan daun singkong yang masih segar dan muda serta pengeringan sampai pengorengan.

4. Pembuatan Nugget Singkong

Bahan: 1 kg singkong, 4 siung bawang putih, $\frac{1}{4}$ sdt merica, 1 bh kemiri, $\frac{1}{2}$ potong bawang bombay, garam, gula, 3 butir telur, 200ml kaldu ayam, 2 batang daun bawang, 3 sdm tepung sagu, minyak goreng, 250 gr tepung terigu, 500 ml air, tepung roti.

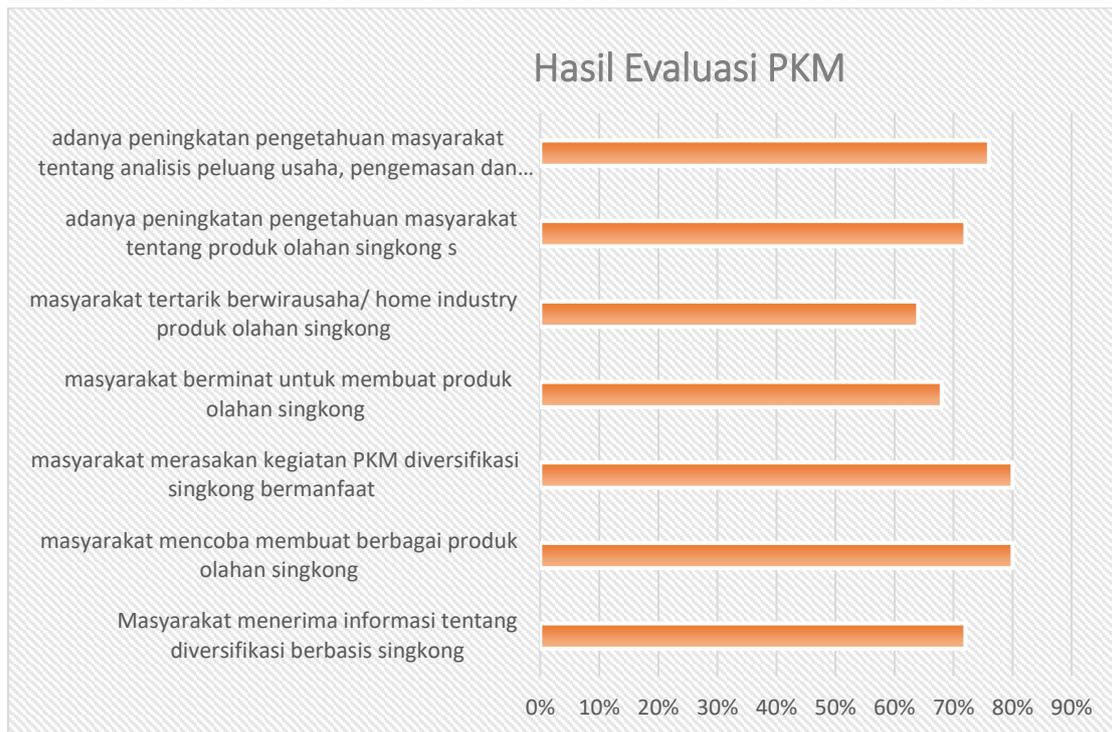
Cara membuat: mengukus singkong hingga empuk selama 15 menit, lalu menghaluskan singkong yang sudah dikukus hingga halus, menumbuk merica, bawang putih, kemiri. Mengiris bawang bombay lalu menumis semua bumbu hingga harum, mengocok telur Lalu masukkan kedalam adonan singkong yang telah dihaluskan. Selanjutnya memasukkan bumbu yang sudah ditumis, potongan daun bawang, tepung sagu, air kaldu ayam, garam dan gula pasir, lalu mengaduk hingga rata. Masukkan adonan pada Loyang untuk siap dikukus, selama 20 menit. lalu ditunggu hingga dingin agar mengeras lalu dipotong-potong sesuai bentuk yang diinginkan. mencampur tepung terigu dengan air, lalu celup potongan adonan di campuran terigu selanjutnya membalur potongan nugget di tepung roti lalu menggoreng hingga berwarna kuning keemasan.



Gambar 4. Proses Pembuatan Nugget Singkong

Pada gambar 4, terlihat hasil nugget singkong yang telah dibuat ibu-ibu rumahtangga, dengan tampilan yang sudah cukup menarik dan memiliki rasa yang enak.

Setelah pelaksanaan kegiatan PKM, tim melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan PKM. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa ibu-ibu rumah tangga tertarik dengan program PKM yang diberikan oleh Tim PKM, para ibu-ibu rumah tangga memberikan respon positif dengan banyaknya pertanyaan dan selalu siap dan tanggap dalam mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat produk. Partisipasi masyarakat mitra merupakan unsur penting pada program pemberdayaan masyarakat serta merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan suatu program PKM [9]. Hasil evaluasi kegiatan PKM yang telah dilakukan oleh Tim PKM dapat dilihat pada Gambar 5 Berikut:



Gambar 5. Hasil Evaluasi PKM

Berdasarkan gambar 5, diperoleh data yang menjelaskan sebanyak 73 % dari jumlah Ibu-ibu rumahtangga yang ada di Desa ikut berperan serta dalam kegiatan PKM ini, walaupun partisipasi aktif masyarakat kurang dari 80%, namun program PKM ini dapat berjalan lancar berkat dukungan dan partisipasi aktif dari para ibu-ibu yang memiliki semangat berwirausaha dengan bahan lokal seperti singkong yang sudah tersedia di Desa. Sebanyak 80% peserta pelatihan merasakan kebermanfaatannya dan ingin mencoba produk olahan ini untuk dijadikan peluang usaha. Sekitar 73 % masyarakat merasakan bahwa adanya peningkatan pengetahuan tentang produk olahan singkong. Namun masyarakat yang berminat berwirausaha produk singkong ini baru sekitar 65% saja. Pada dasarnya kegiatan PKM kami perlu memperbaiki strategi dalam kegiatan pemberdayaan masyarakatnya, sehingga akan lebih meningkatkan partisipasi dan tingkat keberhasilan kegiatan PKM. Ada beberapa strategi yang dapat dilakukan dalam melakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga yaitu 1) Membantu menemukan masalah. 2) Melakukan analisis (kajian) terhadap permasalahan tersebut, contohnya melalui tanya jawab/ diskusi dengan mengadakan pertemuan rutin. 3) Memilih skala prioritas masalah. 4) Mencari penyelesaian masalah. 5) Melaksanakan tindakan real untuk menyelesaikan masalah. 6) Mengevaluasi kegiatan/ proses pemberdayaan baik keberhasilan serta kegagalannya [10]

4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan memberikan manfaat bagi masyarakat khususnya Ibu-ibu rumahtangga yang tidak memiliki usaha sebelumnya. Kegiatan PKM telah berhasil membuat 4 jenis produk olahan singkong oleh ibu-ibu rumah tangga dengan hasil yang cukup baik dan layak jual diantaranya; susu singkong, nugget singkong, singkong Thailand dan nori singkong. Diharapkan kegiatan PKM ini dapat menjadi program yang berkelanjutan serta dapat memberikan inspirasi ibu-ibu rumah tangga dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui *home industry*.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] W. Saugi and S. Sumarno, "Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal," *J. Pendidik. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 2, p. 226, 2015, doi: 10.21831/jppm.v2i2.6361.
- [2] R. Auliana, "Pengembangan Pengolahan Tepung Cassava," pp. 1–10, 2013.
- [3] R. Anggraini, F. Maulina, and V. Vivi, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Keladi dan Singkong," *JPPM (Jurnal Pengabd. dan Pemberdaya. Masyarakat)*, vol. 3, no. 1, p. 63, 2019, doi: 10.30595/jppm.v3i1.3028.
- [4] F. Rahmawati, *Olahan singkong dan Pisang*. 2013.
- [5] S. Maryam and V. Oviantari, "Peningkatan keterampilan ibu ibu pkk mengolah pangan berbahan dasar umbi melalui konsep diversifikasi pangan," *Pros. SENADIMAS*, pp. 616–621, 2019.
- [6] I. K. Patra and Asriany, "Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan," *J. Pengabd. pada Masy.*, vol. 3, no. 2, pp. 86–96, 2020.
- [7] H. Harianingsih and S. Suwardiyono, "Pelatihan Pembuatan Yoghurt Bagi Kelompok Usaha Pengolah Susu Sapi Boyolali," *Abdimas Unwahas*, vol. 4, no. 2, pp. 97–103, 2019, doi: 10.31942/abd.v4i2.3011.
- [8] A. Yusra, A. Harahap, and A. Syahfitri, "Pelatihan Kewirausahaan dan pengembangan Belanja Online Gordyn Ma' david di Desa Sainties," vol. 1, no. 6, pp. 315–322, 2021.
- [9] L. Lizawati, E. Kartika, M. D. Duaja, H. Setyaji, and G. Gusniwati, "Pemberdayaan kelompok tani kedelai melalui penerapan teknologi pengolahan kedelai untuk meningkatkan pendapatan petani di Desa Marga Mulya Kecamatan Rantau Rasau," *Riau J. Empower.*, vol. 4, no. 2, pp. 59–68, 2021, doi: 10.31258/raje.4.2.59-68.
- [10] L. Setiartiti, "Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif Bagi Masyarakat Miskin Kampung Keluarga Berencana (KB)," no. 1987, pp. 809–817, 2019.