Pelatihan Pengolahan Pangan Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Singkong di Bantul

Parmadi Sigit Purnomo, Sri Setyowati
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Surya Global, Jalan Ringroad Selatan, Blado, Potorono, Banguntapan, Bantul Yogyakarta
*Penulis Koresponden, *e-mail:* parmadisgitpurnomo@gmail.com

ABSTRAK

Upaya peningkatan perekonomian akan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu faktor yang mempengaruhi tercapainya kesejahteraan ini diperlukan potensi masyarakat lokal yang sesuai dengankebutuhan agar dapat memberikan dampak kemandirian ekonomi masyarakat. Salah satu potensi sumber daya alam hasil bumi adalah singkong. Petani singkong Desa Mangunan menjual dengan harga kurang lebih Rp. 3000,- per kilogramnya. Sehingga masyarakat lebih memilih hasil panennannya untuk diberikan keternaknya dariapada di jual. Dari situasi ini tujuan pengabdian masayarakat ini adalah untuk melakukan pelatihan peningkatan kapasitas perekonomian petani singkong dengan mengolah singkong menjadi olahan makanan yang lebih menarik serta menganalisis uji beda rata-rata harga. Kegiatan yang dilaksanakan berupa pelatihan pengolahan singkong menjadi makanan siap saji dan uji beda rata-rata harga. Sasaran dalam pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu pasar sabtu minggu di desa mangunan Bantul Yogyakarta. Hasil kegiatan Pengabdian ini telah terlaksana dengan lancar dan masyarakat memiliki antusias yang tinggi untuk dapat mengolah singkong menjadi singkong *frozen*. Harga jual singkong sebelum diolah adalah Rp. 3.000,00 dan setelah diolah mendapatkan untung Rp 8.500,00 per-Kg. Melihat hasil yang ada maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan pangan telah dapat meningkatan nilai atau harga jual singkong di Bantul.

Kata Kunci : Singkong; Pelatihan Pengolahan Pangan; Upaya Peningkatan Nilai Singkong

ABSTRACT

Efforts to improve the economy will help improve people's welfare. One of the factors that influence the achievement of this welfare is the need for local community potential that is in accordance with the needs so that it can impact the community's economic independence. One of the potential natural resources of agricultural products is cassava. Mangunan Village cassava farmers sell for approximately Rp. 3000,- per kilogram. So that people prefer their crops to be given to livestock rather than sold. From this situation, the purpose of this community service is to conduct training to increase the economic capacity of cassava farmers by processing cassava into more attractive food preparations and analyzing the average price difference test. Activities carried out in the form of training on processing cassava into ready-to-eat food and testing the difference in average prices. The target for this service is a group of Saturday-Sunday market women in Mangunan Village, Bantul, Yogyakarta. The results of this service activity have been carried out smoothly and the community has high enthusiasm to be able to process cassava into frozen cassava. The selling price of cassava before being processed is Rp. 3,000.00 and after processing it makes a profit of Rp. 8,500.00 per kg. Seeing the results, it can be concluded that food processing training activities have been able to increase the value or selling price of cassava in Bantul.

Keywords : Cassava; Food Processing Training; Effort To Increase Cassava Value

PENDAHULUAN

Salah satu faktor yang memengaruhi perkembangan suatu desa adalah peran dan komitmen dari aparat pemerintahan desa untuk melaksanakan program-program desa yang dapat memberikan dampak positif kepada masyarakat. Selain itu, kemampuan masyarakat untuk mengembangkan dan memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang tersedia menjadi faktor penting sebagai bentuk dukungan terhadap implementasi program-program desa tersebut (Oroh, 2014). Hal ini sejalan dengan paradigma pembangunan perdesaan yang fokus terhadap kemampuan masyarakat untuk mengembangkan dan memanfaatkan potensi sumber daya lokal dan tata kelola pembangunan antar sektor yang terintegrasi di berbagai wilayah di perdesaan secara mandiri termasuk dalam hal pengembangan usaha kecil formal dan non formal (Najiyati, Arthur, & Nurwati, 2015).

Pengembangan usaha kecil secara formal dan non formal diharapkan dapat memberikan dampak terhadap keterkaitan berbagai sektor dengan sektor lokal atau tradisional di pedesaan (Halim, 2020). Dalam hal ini berbagai upaya untuk mendorong berkembangnya potensi masyarakat lokal yang sesuai dengan kebutuhan harus terus dilakukan agar dapat memberikan dampak kemandirian ekonomi masyarakat. Salah satu potensi sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat adalah hasil bumi, diantaranya adalah singkong.

Desa Mangunan adalah salah satu desa yang berada di Kabupaten Bantul yang merupakan daerah pertanian dengan tanaman singkong. Dimana sebagian besar masyarakatnya menanam singkong. Selama ini singkong yang dihasilkan oleh para petani dimanfaatkan untuk memberi makan ternak dan sebagian dijual tanpa diolah. Sehingga harga jual singkong masih sangat rendah yaitu kurang lebih Rp. 3000,- per kilogramnya. Sehingga masyarakat lebih memilih hasil panennannya untuk diberikan pada hewan ternaknya daripada di jual.

Singkong merupakan jenis umbi yang bisa diolah menjadi berbagai macam olahan makanan. Sehingga singkong yang sudah diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan mempunyai nilai jual yang tinggi, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat petani. Dari situasi ini pengabdi bertujuan untuk melakukan pelatihan penigkatan kapasitas perekonomian petani singkong dengan mengolah singkong menjadi olahan makanan yang lebih menarik serta menganalisis uji beda rata-rata harganya.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang dilaksanakan berupa pelatihan pengolahan singkong menjadi makanan siap saji dan uji beda rata-rata harga. Sasaran dalam pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu pasar sabtu minggu di Desa Mangunan Bantul Yogyakarta. Pada kegiatan pengabdian ini terdiri dari (1) tahap persiapan dimana tim pelaksana pengabdian berkoordinasi dengan pengurus pasar sabtu-minggu mengenai pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan makanan dari singkong yaitu pembuatan *frozen* dan menganalisis uji beda rata-rata harga sebelum dan sesudah pengolahan pangan. Tahap ke-2 adalah pemberian materi, dalam pengabdian ini metode yang digunakan adalah pemberian pelatihan pengolahan pangan yaitu singkong dijadikan *frozen* oleh dosen keperawatan dan analisis uji beda rata-rata harga oleh dosen kesehatan masyarakat. Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan akan dilaksanakan sebanyak 4 kali pertemuan selama 2 minggu. Tahap ke-3 adalah konsolidasi, merupakan tahap internalisasi komprehensif dari pengetahuan dan ketrampilan yang diterima pada tahap pembekalan. Pada tahap ini peserta didampingi atau dilatih langsung membuat *frozen* dari singkong dan menganalisis uji beda rata-rata harga yang didampingi oleh tim pengabdi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada bulan Desember 2022 pada minggu ke-2 dan ke-3, selama 2 minggu, dengan jumlah 2 kali tatap muka dalam seminggu selama 100 menit setiap pertemuan. Adapun tempat pengabdian adalah di aula Pasar Sabtu Minggu Mangunan dengan peserta lansian yang aktif di Posyandu sebanyak 10 orang dengan tetap menjalankan protocol Kesehatan yaitu mencuci tangan sebelum pelaksanaan, memakai masker saat kegiatan dan menjaga jarak pada saat pelaksanaan pelatihan. Berikut tabel keterlaksanaan kegiatan pengabdian :

Tabel 1 Keterlaksanaan Kegiatan Pengabdian

Tahap Ke-	Kegiatan	Ketercapaian	Prosentase
1	Koordinasi dengan pengurus untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan	Telah dilaksanakan koordinasi dengan pengurus pasar sabtu-minggu untuk menentukan waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan makanan dari singkong dalam bentuk *frozen*.	100,00 %
2	Pemberian materi	Telah dilaksanakan pemberian materi pengolahan menjadi *frozen*	100,00 %
	Pelatihan pengolahan pangan	Telah dilaksanakan pengolahan pangan singkong menjadi *frozen*	100,00%
3	Konsolidasi	Tahap konsolidasi merupakan tahap internalisasi komprehensif dari pengetahuan dan ketrampilan yang diterima pada tahap pembekalan. Pada tahap ini peserta didampingi atau dilatih langsung membuat *frozen* dari singkong dan menganalisis uji beda rata-rata harga yang didampingi oleh tim pengabdi.	100,00 %

Tahap ke-2 dilakukan pemberian materi serta pelatihan pengolahan pangan yaitu singkong dijadikan *frozen.* Kegiatan pelatihan akan dilaksanakan sebanyak 4 kali pertemuan selama 2 minggu. Berikut hasil dokumentasi kegiatan yang dilakukan :

Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Frozen

Gambar 2 Proses Pembuatan *Frozen*

Hasil analisa keaktifan dapat diketahui masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir. Setelah penyuluhan dan pelatihan pembuatan *frozen* singkong kegiatan yang dilakukan adalah analisis uji beda rata-rata harga. Hasil yang didapatkan adalah singkong yang biasanya dijual mentah oleh petani diubah menjadi singkong olahan dengan sebutan singkong *frozen* yang siap saji. Hasil menunjukkan terdapat hasil beda harga yang bisa meningkatkan pendapatan petani.

Harga jual singkong yang belum diolah adalah Rp. 3.000,00 dan hasil setelah diolah menjadi *frozen* adalah Rp.10.000,00 per 500 gram. Modal yang dibutuhkan dalam mengolah 1Kg dibutuhkan bawang putih 2 buah Rp. 1.000,00 masako 1 bungkus Rp. 500,00, gas elpiji Rp. 5.000,00 dan garam Rp. 1.000,00. Melihat hasil ini maka terlihat perbandingan harga :

Tabel 2 Uji Beda Rata-Rata Harga Olahan Singkong

Keterangan	Harga	Keterangan		Harga
Harga Jual Singkong Mentah		Per Kg	=	Rp. 3.000,00
Harga Jual Singkong *Frozen*		Per 500gram	=	Rp. 10.000,00
Proses Singkong *Frozen*				
Singkong Mentah (1Kg)	Rp. 3.000,00			
Bawang putih 2 buah	Rp. 1.000,00			
Masako 1 bungkus	Rp. 500,00			
Gas elpiji	Rp. 5.000,00			
Garam	Rp. 1.000,00			
Mika (1Kg =2 mika)	Rp. 1.000.00			
Total	Rp. 11.500,00			
Harga Jual Singkong *Frozen*		**Perkg**	=	Rp. 20.000,00
Keuntungan Singkong *Frozen* (PerKg)				Rp. 8.500,00

Melihat hasil ini maka terlihat adanya perbedaan harga mentah dan *frozen* dengan selisih yang merupakan keuntungan yaitu sebesar Rp. 8.500 perKg. Melihat hasil yang ada maka dapat dinyatakan adanya inovasi dalam proses penyajian makanan dapat memberikan nilai tambah pada suatu makanan.

Frozen food merupakan jenis makanan yang diolah setengah matang, lalu dibekukan di dalam lemari pendingin. Sebelum dikonsumsi, *frozen* food akan dipanaskan terlebih dahulu (Novita, 2022). Sama halnya dengan olahan singkong dala kegiatan ini, saat mau dimakan *frozen* singkong ini dapat dikukus atau di goreng terlebih dahulu. Pada kegiatan ini singkong diolah dalam produk *frozen* karena produk *frozen* food menjadi salah satu alternatif pilihan rumah tangga dalam memenuhi kebutuhan pangan. Saat ini produk *frozen* food bervariasi sehingga menuntut konsumen untuk dapat memilih produk olahan pangan terbaik. Sejalan dengan penelitian xxx yang menganalisis pengaruh pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial terhadap keakraban produk dan pengaruh keakraban produk terhadap minat beli. Didapatkan hasil sebanyak 111 konsumen yang telah mengonsumsi *frozen food* minimal dua kali dalam sebulan dalam tiga bulan terakhir saat pengambilan data dilakukan (Santoso, Mustaniroh, & Pranowo, 2018).

Pada penelitian kemasan produk dan lingkungan sosial terbukti memberikan pengaruh signifikan terhadap kekaraban produk. Keakraban produk juga terbukti memberikan pengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen terhadap produk *frozen food* (Sula & Chamalinda, 2021), jadi tepat kiranya dalam kegiatan ini singkong diolah dan dikemas dalam mika yang menarik dan dapat dimanfaatkan lagi jika singkong telah habis.

Hasil lain menyatakan adanya olahan ternyata meningkatkan nilai jual dari singkong. Sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Sophia, Dahliaty, Nugroho, & Helianty, (2020) dimana kegiatan pelatihan memotivasi ibu-ibu rumah tangga untuk berusaha secara berkelompok dan memiliki kesadaran bersama untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga..

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian ini telah terlaksana dengan lancar dan masyarakat memiliki antusias yang tinggi untuk dapat mengolah singkong menjadi singkong *frozen*. Melihat hasil yang ada maka dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan pangan telah dapat meningkatan nilai atau harga jual singkong di Bantul.

REKOMENDASI

Ketercapaian sasaran dan keberhasilan program pengabdian yang telah dilaksanakan ini, selanjutnya diperlukan kerjasama antara masyarakat dengan berbagai pihak seperti kemitraaan, dan pihak yang mendukung perkembangan pemanfaatan singkong tersebut untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dengan pelatihan-pelatihan lainnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada STIKES Surya Global karena telah mendanai kegiatan ini hingga selesai dan berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Halim, A. (2020). Pengaruh pertumbuhan usaha mikro, kecil dan menengah terhadap pertumbuhan ekonomi kabupaten mamuju. *Growth: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan p-ISSN:*, *1*(2).

Najiyati, S., Arthur, R., & Nurwati, N. (2015). Synergism of Local Economic Development Components for Increase in Social Welfare. *Kajian Ekonomi Dan Keuangan*, *19*(3), 218–245.

Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk *Frozen* Food Pada Kelompok Usaha Bersama. *JPK: Jurnal Pengabdian Kompetitif*, *1*(1), 9–17.

Oroh, G. S. (2014). *Peranan Pemerintah Desa Dalam Pemberdayaan Masyarakat Di Bidang Pertanian Di Desa Tumaratas Kecamatan Langowan Barat Kabupaten Minahasa*. UNSRAT Manado.

Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. (2018). Keakraban Produk Dan Minat Beli *Frozen* Food: Peran Pengetahuan Produk, Kemasan, Dan Lingkungan Sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, *11*(2), 133–144.

https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24156/jikk.2018.11.2.133

Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong *Frozen* untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. In *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat, Pekanbaru Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 488–493). Conference.unri.ac.id.

Sula, a. E., & chamalinda, k. N. L. (2021). Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap *Frozen* Food Pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Ilmu-Ilmu Ekonomi*, *14*(1). https://doi.org/https://doi.org/10.35457/xxx