

LAPORAN
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UPGREDING SINGKONG MENJADI OLAHAN MILENIAL
TERHADAP EKONOMI MASYARAKAT



Tim

Pelaksana:

Ketua Tim

Darpi Supriyanto.,M.Kom

Anggota

Nafiah Ramdanti

Muhammad Rizki Agustian

PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
UNIVERSITAS AL-KHAIRIYAH
TAHUN 2021

“UPGREDING SINGKONG MENJADI OLAHAN MILENIAL TERHADAP EKONOMI MASYARAKAT”

“IMPROVEMENT OF CASSAVA INTO MILENNIAL PROCESSING FOR THE COMMUNITY’S ECONOMY”

Abstrak

Singkong merupakan bahan makanan yang di dalamnya terkandung karbohidrat, karenanya singkong dianggap pula sebagai makanan alternatif pengganti nasi di beberapa desa. Pengolahan singkong di Desa Kepindis selama ini kebanyakan hanya direbus, dibuat gaplek, digoreng, dibuat tiwul, dan lain sebagainya. Untuk mewujudkan tujuan tersebut maka perlu dilakukan metode sosialisasi, demo produk dengan cara memasak didepan masyarakat sekitar. Terdapat beberapa kreasi hasil olahan kering singkong yakni kue pelangi singkong, singkong chocolate singkong keju, singkong ayam suir, dan singkong tempe. Antusiasme masyarakat dalam menyaksikan demo produk ini sangatlah besar. Hal tersebut terlihat dari keaktifan ibu-ibu peserta saat bertanya di sesi tanya jawab. Setelah mengikuti pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, masyarakat mendapatkan wawasan dan pengalaman baru antara lain mengetahui teknik pengolahan makanan tradisional terutama singkong, tips dan trik tentang cara memilih singkong, mendisplay dan menghias makanan, serta cara meningkatkan daya jual kreasi olahan singkong tersebut.

Kata Kunci: Singkong; Kreasi; Olahan Kering

Abstract

Cassava is a food ingredient that contains carbohydrates, therefore cassava is also considered as an alternative food to replace rice in several villages. The processing of cassava in Kepindis Village so far is mostly only boiled, made cassava, fried, made tiwul, and so on. To realize this goal, it is necessary to carry out a method of socialization, product demonstrations by cooking in front of the surrounding community. There are several creations of dried cassava products, namely cassava rainbow cake, cassava chocolate cassava cheese, cassava chicken suir, and cassava tempe. The enthusiasm of the public in watching this product demo is very large. This can be seen from the active participation of the participants when asking questions in the question and answer session. After participating in the implementation of this community service activity, the community gained new insights and experiences, including knowing traditional food processing techniques, especially cassava, tips and tricks on how to choose cassava, display and decorate food, and how to increase the selling power of the cassava processed creations.

Keywords: Cassava; Creation; Dried Process

1. PENDAHULUAN

Pohon singkong ini mempunyai nama ilmiah *Manihot esculenta*. Tanaman yang tergolong umbi umbian ini merupakan bahan makanan yang banyak mengandung karbohidrat. Bentuk dan ukurannya yang terbilang

besar, membuat ubi kayu ini dikonsumsi sebagai makanan pokok di daerah tandus wilayah Indonesia. Kebanyakan orang mengkonsumsi singkong tersebut dengan cara yang sederhana, yakni direbus, digoreng, dibuat kolak, gapek, tiwul, dan sebagainya. Ketersediaan singkong yang hampir merata di wilayah pedesaan, terutama di Desa Kepindis sendiri menjadikan singkong sebagai bahan makanan yang dianggap biasa dan membosankan oleh masyarakat yang tidak begitu menyukainya khususnya di kalangan anak-anak.

Harus ada kreasi olahan baru dari singkong yang menjadikan tampilan luarnya dipandang istimewa sehingga membuat orang tergugah untuk mencicipinya. Salah satunya produk dari program PKM mengkreasi olahan singkong menjadi lebih milenial. Maka tidak heran jika belakangan ini banyak terobosan atau inovasi makanan yang terbuat dari singkong namun dikreasi dengan gaya modern.

Toko atau perusahaan yang memproduksi olahan singkong ini sudah banyak ditemukan di daerah-daerah perkotaan. Di Cilegon maupun kota-kota besar lainnya, olahan dari singkong seperti ini dapat dikreasikan menjadi jenis makanan-makanan yang modern seperti brownies singkong, kue bolu singkong, tela cake, dan

masih banyak jenis olahan singkong lainnya. Hal ini berdampak pada nilai jual singkong yang semakin tinggi jika dapat dijadikan olahan yang menarik dan unik seperti ini.

Di Desa Kepindis belum banyak warga terutama ibu-ibu yang mengolah ketela pohon menjadi berbagai kreasi olahan modern seperti diuraikan di atas. Ketela biasa diolah dengan cara-cara yang tradisional dan menjadi makanan yang tradisional juga. Seperti direbus atau digoreng saja, dibuat kolak, tiwul, gethuk, dan lain sebagainya. Tentu bagi warga Desa Kepindis dan sekitarnya, wirausaha yang terkait olahan singkong juga akan memproduksi makanan-makanan di atas sebagai contohnya.

Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin dilirik oleh para penikmatnya, maka warga Desa Kepindis khususnya ibu-ibu, perlu ‘menyulap’ ketela atau singkong ini menjadi suatu makanan yang ‘Milenial’. Singkong bukan hanya makanan primitif yang kebanyakan dikonsumsi oleh orang tua, tetapi anak-anak juga dapat tertarik untuk mengkonsumsinya.

Maka dari itu, kami membuat olahan singkong menjadi makanan yang mempunyai berbagai varian

rasa. Pengabdian masyarakat perlu kiranya untuk memfasilitasi ibu-ibu Desa Kepindis mengolah singkong menjadi makanan yang lebih modern tanpa mengurangi rasa asli singkongnya.

Demo produk ini bertujuan untuk memberikan wawasan kepada masyarakat dalam metode mengolah dan mengkreasikan singkong, masyarakat turut aktif dalam melestarikan makanan khas tradisional berbahan dasar singkong, serta menambah pengetahuan tentang aneka ilmu-ilmu dasar tentangkebogaan. Adapun target ini adalah masyarakat Desa Kepindis yang masing masing dari dua RT, yaitu RT 01 dan RT 02.

2. METODE

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Kegiatan, pertama diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu Desa Kepindis tentang pelaksanaan demo produk singkong atau pohon ketela. Bahan utama tersebut dipilih karena mudah didapat di Desa Kepindis. Dalam kegiatan sosialisasi ini kami mengeluarkan modal sebesar Rp. 250.000 sebagai modal awal.

Pada bagian metode penerapan, uraikanlah dengan jelas dan padat metode yang digunakan untuk mencapai

tujuan yang telah direncanakan dalam kegiatan pengabdian.

Hasil pengabdian itu harus dapat diukur dan penulis diminta menjelaskan alat ukur yang dipakai, baik secara deskriptif maupun kualitatif. Jelaskan cara mengukur tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pengabdian. Tingkat ketercapaian dapat dilihat dari sisi perubahan sikap, sosial budaya, dan ekonomi masyarakat sasaran.

Bahan utama singkong harus dikreasikan menjadi makanan baru dan unik tetapi tetap menjaga keaslian rasa singkongnya, serta dalam penyajiannya menggunakan bahan-bahan yang alami dan organik bukan plastik.

Demo produk ini bertempat di depan halaman posko PKM di Desa Kepindis. Pelaksanaan kegiatan demo produk ini berlangsung pada 15 September 2020 dengan durasi selama dua jam, yakni mulai jam 15.30-17.30 WIB.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Di Indonesia, singkong atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi penting dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan bahan makanan pokok di

daerah tandus di Indonesia. Di mata pemerintah dan masyarakat, singkong pun dianggap sebagai bahan makanan lokal yang perlu digalakkan sebagai bahan makanan pokok alternatif. Istilah bahan makanan lokal ini juga perlu dicermati, karena sebenarnya tanaman singkong ini bukan berasal dari Indonesia, namun lebih tepatnya dari negara Brazil. Singkatnya, Barulah di Indonesia singkong dari Brazil ini diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke-16. Selanjutnya, singkong ditanam secara komersial di Indonesia sekitar tahun 1810 (<http://repositori.upnyk.ac.id/>).

Untuk menjadi makanan, singkong di kebanyakan Desa hanya diolah dengan cara dibelah dua lalu dikeringkan, hasilnya disebut gaplek; diparut, diperas, lalu disaring, ini akan menjadi tepung tapioka; kemudian dibuat menjadi tiwul, keripik singkong, peuyeum, dan sebagainya (Koswara: 2009). Olahan tersebut merupakan olahan tradisional yang biasanya dipraktikkan oleh kebanyakan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya.

Namun kebanyakan hanya kalangan orang tua yang menyukai olahan singkong yang masih seperti itu, perlu ada inovasi di Desa Kepindis untuk mengkreasikan bahan utama singkong menjadi suatu makanan yang

tampilannya unik, menarik, namun tetap lezat untuk dinikmati, khususnya bagi anak kecil.

Hal ini juga sama terjadi di Desa Kepindis pengolahan singkong hanya seperti itu saja, membuat anak kecil tidak begitu ingin untuk mencicipinya.

Karenanya kami dapat menginisiasi untuk melakukan suatu kegiatan untuk melestarikan dan mengkreasikan bahan makanan dari ketela pohon namun tidak menghilangkan rasa aslinya.

Hal ini dilakukan sebagai salah satu cara untuk dapat membuktikan eksistensi singkong menjadi makanan tradisional desa namun juga dapat merambah ke makanan modern dan berkelas. Kegiatan ini dimulai dari sosialisasi kepada para ibu-ibu Desa Kepindis dengan mengajukan opsi ketela pohon atau singkong sebagai bahan utama olahan kering.

Dari hasil demo produk ini dapat didapati beberapa kreasi olahan kering singkong yang cukup baik. Saat demo produk dilaksanakan, kami men-display hasil kreasi kami yakni “dangder coy” singkong dengan isi ayam, coklat, dan keju. Kesemua makanan tersebut dinilai (dari tampilan maupun rasa) dan dicicipi oleh masyarakat kepindis.

Kebanyakan hanya menggunakan teknik mengukus

untuk membuat olahan kering dari ketela oleh karena itu kami mengolah singkong menjadi makanan yang bisa dirasakan oleh seluruh kalangan masyarakat bukan hanya di Desa Kepindis saja melainkan masyarakat luar Desa Kepindis.

Secara keseluruhan, kegiatan ini dapat dikatakan sebagai metode pelatihan, karena secara tidak langsung kami mempresentasikan produk dan menjelaskan mulai dari awal pembuatan sampai akhir proses kemasan. Kemudian dilanjutkan dengan sharing atau tanya jawab antara ibu-ibu dengan kami terkait beberapa problem mengolah makanan yang terbuat dari singkong Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong.

Sehingga kesimpulan dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Demo produk pengolahan makanan tradisional ini bertujuan untuk menunjukkan eksistensi tanaman singkong sebagai makanan yang bernilai tinggi.
- b. Memberikan wawasan kepada warga khususnya ibu-ibu Desa Kepindis dalam mengolah tanaman singkong menjadi makanan yang menarik dan unik.
- c. Memberikan pengetahuan tambahan mengenai

ketatabogaan, seperti teknik memasak, pewarnaan pada makanan, display hasil masakan, dan tips cara memilih singkong yang bagus untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Cara pembuatan Dangder coy

4. KESIMPULAN

Dengan adanya potensi-potensi dan sumber daya yang terdapat di Desa Kepindis yang dapat dimanfaatkan salah satunya yaitu singkong yang dapat dibuat produk yaitu dengan nama “Dangder Coy”. Dengan adanya hasil

produksi singkong menjadi dangder coy maka dapat meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Kepindis itu sendiri. Selain brownies singkong, kue bolu singkong, tela cake, dan masih banyak jenis olahan singkong

lainnya, dapat juga dibuat dengan menjadi olahan singkong isian ayam, coklat, keju dan tempe.

Sehingga perlu adanya demo produk kepada masyarakat dan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Kepindis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada dosen pembimbing lapangan serta masyarakat di Desa Kepindis atas bantuan dan empatisipasi terhadap program PKM. Sehingga dapat terlaksananya semua program kerja yang diadakan oleh pihak kampus.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mustafidah, Arina. “Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong Di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Sainstek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*. 1(2), 79-83.
- [2] Carter , W.K. *Akuntansi Biaya Buku Satu*. Edisi Empat Belas. Terjemahan Krista. 2009. Jakarta : Salemba Empat.
- [3] Dinar, I.G.P.G.I, dkk. 2016. Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Promosi terhadap Penjualan UD Tirta di Jimbrana. *E-*

jurnal Vol 4. Singaraja : BPFE Universitas Pendidikan
Ganesha.