

UPAYA PENINGKATAN MOTIVASI KEWIRAUSAHAAN MELALUI PELATIHAN PRODUK OLAHAN UBI KAYU

Novi Nurhayati, Risca Permatasari, Jerry Selvia
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Antakusuma
noviuntama@gmail.com

ABSTRAK

Ubi kayu, mempunyai potensi yang cukup baik dalam diversifikasi pangan masyarakat yang sehat dan murah. Ubi kayu dapat dibuat berbagai macam produk olahan yang mempunyai nilai ekonomis, yang dapat meningkatkan nilai tambah ubi kayu. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan masyarakat mempunyai tambahan ketrampilan dalam pengolahan ubi kayu menjadi bahan pangan yang siap di konsumsi dan dapat digunakan sebagai tambahan pendapatan, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat. Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan tentang jiwa kewirausahaan dan pengolahan ubi kayu menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi tahapan persiapan, tahapan pelatihan dan tahapan akhir. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah masyarakat menyambut dengan terbuka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, karena dengan adanya kegiatan ini ibu-ibu dasawisma mendapatkan pengetahuan mengenai kewirausahaan dan ketrampilan bagaimana mengolah bahan pangan berbahan dasar ubi kayu menjadi kue brownies. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan manfaat yang dirasakan oleh ibu-ibu dasawisma adalah mereka merasa senang karena telah diberikan pelatihan bagaimana membuat olahan ubikayu menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis dan dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

Kata Kunci : Bahan Pangan Produk Olahan Ubi Kayu

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ubi kayu atau (*Manihot esculenta*) merupakan komoditas yang banyak ditanam di Desa Pasir Panjang Kecamatan Arut Selatan yang pada umumnya ditanam sebagai tanaman selingan. Para petani pada umumnya menjual ubi kayu dalam bentuk segar atau belum diolah. Harga per Kg ubi kayu segar sekitar Rp. 3.000., dan masih sangat sedikit penjualan hasil olahan ubi kayu menjadi bahan pangan yang siap konsumsi. Hal ini karena pada umumnya mereka kurang mempunyai ketrampilan dalam pengolahan bahan pangan.

Ubi kayu, mempunyai potensi yang cukup baik dalam diversifikasi pangan masyarakat yang sehat dan murah. Ubi kayu dapat dibuat berbagai

macam produk olahan yang mempunyai nilai ekonomis, yang dapat meningkatkan nilai tambah dari ubi kayu itu sendiri.

Desa Pasir Panjang merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Arut Selatan. Desa Pasir Panjang merupakan salah satu desa yang unik, karena terletak dekat dengan Kota Pangkalan Bun yang merupakan Ibu Kota Kabupaten Kotawaringin Barat. Serta merupakan salah satu desa tujuan wisata budaya.

Karena merupakan tujuan wisata budaya, ini merupakan salah satu faktor yang dapat dikembangkan, dengan salah satunya adalah peningkatan jiwa kewirausahaan dengan mengolah bahan baku lokal, yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat.

Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan masyarakat mempunyai tambahan ketrampilan dalam

pengolahan ubi kayu menjadi bahan pangan yang siap di konsumsi dan dapat digunakan sebagai tambahan pendapatan, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan tentang jiwa kewirausahaan dan pengolahan ubi kayu menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis.

TINJAUAN PUSTAKA

Prospek Tanaman Ubi Kayu

Produk pangan lokal adalah olahan bahan pangan yang telah lama diproduksi serta telah berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, menggunakan teknologi lokal, dan salah satunya adalah tanaman ubi kayu. Dalam perkembangannya, ubi kayu kini telah banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam panganan, atau diambil patinya untuk berbagai macam keperluan (Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng, 2020^a)

Tanaman ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan, yang mudah dibudidayakan diberbagai tempat. Ubi kayu sebagai salah satu tanaman bahan pangan yang mudah dikonsumsi ataupun diolah kembali sebagai bahan baku yang mempunyai nilai ekonomis. Potensi nilai ekonomi dan sosial ubi kayu merupakan bahan pangan masa depan yang sangkil (berdaya guna), bahan baku berbagai industri dan pakan ternak (Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng, 2020^b).

Ubi Kayu tidak hanya dikenal sebagai makanan yang mengenyangkan, tetapi juga bisa dijadikan kreasi makanan lezat. Baik manis maupun gurih, ubi kayu bisa diolah menjadi bermacam-macam makanan. Cara mengolahnya pun beragam. Mulai dari direbus, kukus, goreng,

hingga diparut. Berbagai jenis olahan dari ubi kayu seperti keripik singkong, perkedel singkong, dan brownies singkong dll (Laduniyah, 2022).

Singkong atau ubi kayu pada umumnya dipakai sebagai bahan utama kue tradisional, dengan berjalannya waktu sekarang bisa dibuat menjadi makanan kekinian, salah satunya adalah kue brownies ubi kayu (Aisyah, 2021). Brownies coklat merupakan salah satu produk turunan bakery jenis cake yang telah populer. Brownies kukus coklat tidak hanya terbuat dari tepung terigu, tetapi juga terbuat dari jenis tepung lainnya (Muhammad *Et al.*, 2019).

METODE PELAKSANAAN

Tempat, Waktu dan Peserta Pelatihan

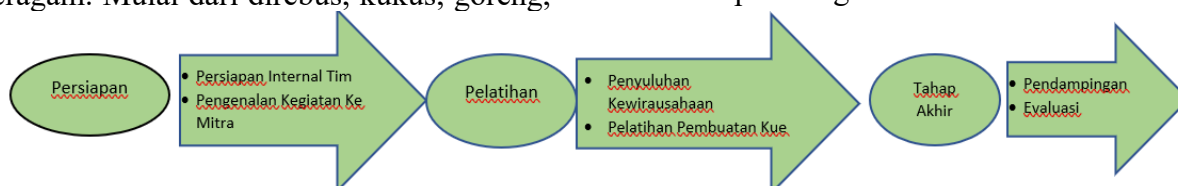
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pasir Panjang Kecamatan Arut Selatan Kabupaten Kotawaringin Barat pada Bulan Juni Tahun 2022. Dengan peserta sebanyak 20 orang yang merupakan ibu-ibu dasawisma sebagai mitra sasaran.

Alat dan bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini alat tulis menulis, *flipchart*, proyektor infokus, laptop, parutan singkong, sendok, panci, cetakan kue, kertas minyak, baskom dan kompor. Bahan yang dipergunakan adalah ubi kayu sebanyak 1 Kg, tepung terigu sebanyak 500 gr, gula pasir sebanyak 1 Kg, susu skm sebanyak 1 kaleng, baking powder sebanyak 1 bungkus, baking soda sebanyak 1 bungkus, mentega sebanyak 500 gr, telur sebanyak 12 butir, coklat blok sebanyak 500 gr, emulsifier sebanyak 1 bungkus dan air secukupnya.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan, yang dapat dilihat pada bagan dibawah ini :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Persiapan alat, bahan dan materi, penyamaan persepsi, persiapan survei pendahuluan dan pelaksanaan kegiatan merupakan tahap awal dari seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pasir Panjang. Tahapan ini dimulai dengan melakukan pertemuan dan komunikasi dengan anggota tim dan pendamping. Pertemuan ini membahas tentang jadwal pengenalan kegiatan dan survei pendahuluan, koordinasi dengan mitra, jadwal pelaksanaan pelatihan dan penyiapan alat dan bahan pelatihan serta teknik pelaksanaan kegiatan.

Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan ini diberikan dalam bentuk ceramah, diskusi dan praktek pembuatan bahan pangan berbahan dasar ubi kayu. Kegiatan ini didesain dengan metode interaktif antara peserta dan pemateri, sehingga terjadi hubungan timbal balik dan kegiatan pengabdian ini lebih menyenangkan dengan harapan para peserta dapat mendapatkan ilmu yang bermanfaat dan merasa senang. Pelatihan ini berbasis pembelajaran orang dewasa dan didesain sedemikian rupa, sehingga peserta termotivasi untuk mengembangkan jiwa kewirausahaannya

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan ini dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan untuk melihat sejauh mana pelatihan memberikan dampak yang positif.

Metode Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data

Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi atau pengamatan langsung baik pada saat latihan maupun pada saat pendampingan para peserta, selain itu juga dilakukan wawancara terstruktur disela-sela pelatihan. Data yang diperoleh ditabulasi dan dianalisis secara deskriptif dilakukan untuk menggambarkan proses pelaksanaan dan hasil kegiatan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

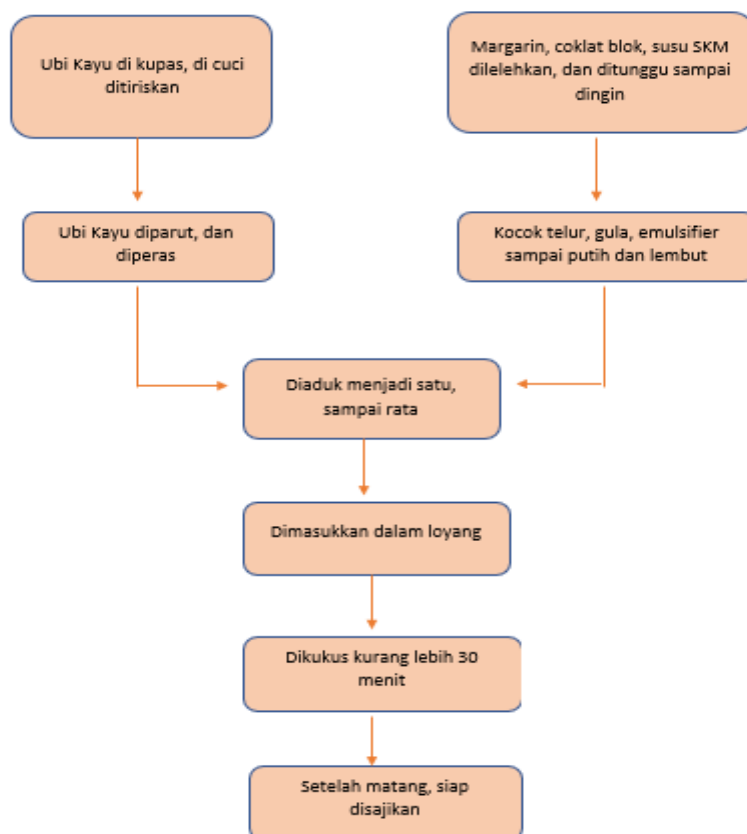
Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Desa Pasir Panjang Kecamatan Arut Selatan, yang diikuti oleh ibu-ibu dasawisma dengan jumlah peserta 20 orang. Kegiatan pengabdian ini dibagi ke dalam beberapa sesi sesuai dengan materi yang diberikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan memotivasi masyarakat untuk berinovasi dengan bahan baku lokal yang tersedia. Selain itu juga menambah pengetahuan dan ketrampilan masyarakat bagaimana mengolah bahan pangan dengan berbahan dasar ubi kayu dan mempunyai nilai ekonomis.

Materi yang pertama adalah peningkatan jiwa kewirausahaan. Pada materi tentang peningkatan jiwa kewirausahaan dibahas tentang bagaimana menumbuhkan jiwa yang kreatif, bagaimana mencari peluang dan memanfaatkan peluang untuk menuju kesuksesan. Kewirausahaan merupakan sebuah kemampuan berpikir kreatif dan inovatif serta dapat memanfaatkan sumberdaya dalam mencari peluang usaha untuk mencapai kesuksesan. Dengan berpikir kreatif dan inovatif munculkan ide-ide untuk menciptakan sesuatu yang baru dengan memanfaatkan sumberdaya lokal yang selama ini belum diolah menjadi bahan yang mempunyai nilai ekonomis. Dengan memiliki jiwa kewirausahaan dapat menciptakan nilai tambah dari sumberdaya yang ada dengan bantuan teknologi dan pengetahuan ilmiah. Jiwa kewirausahaan meliputi percaya diri, berorientasi tugas dan hasil, keberanian mengambil resiko, berorientasi ke masa depan, kreatif dan inovasi.

Materi kegiatan yang kedua adalah pembuatan bahan pangan dengan berbahan dasar ubi kayu yang diolah menjadi kue brownies. Kue brownies ubi kayu merupakan kue yang mempunyai nilai ekonomis dengan bahan lokal yang tersedia disekitar masyarakat. Hal ini sesuai dengan pendapat Muhaenah *Et al* (2019), yang menyatakan pengembangan olahan pangan lokal menjadi salah satu usaha pengembangan usaha

yang paling mudah dilakukan yang mana masyarakat tidak perlu mengambil bahan baku dari wilayah lain karena sudah tersedia

disekitarnya. Berikut adalah diagram alir pembuatan kue brownies ubi kayu.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Brownies Ubi Kayu

Berdasarkan pada Gambar 2 diatas, diagram alir pembuatan kue brownies ubi kayu dalam satu kali pembuatan adalah sebagai berikut menyiapkan ubi kayu sebanyak 200 gr, dikupas, dibersihkan dan ditiriskan. Setelah itu diparut dan diperas, dengan tujuan agar tidak terlalu banyak mengandung air pada parutan ubi kayu. Sembari memarut kelapa, margarin sebanyak 100 gr, coklat blok sebanyak 100 gr dan susu SKM sebanyak 4 sendok makan dilelehkan dan didinginkan. Selanjutnya telur sebanyak 3 butir dikocok bersama gula sebanyak 150 gr, dan emulsifier sebanyak 1 sdt keempat bahan tersebut dikocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang

berwarna putih dan bertekstur lembut kurang lebih selama 15 menit. Setelah itu dimasukkan parutan ubi kayu dan semua bahan yang sudah dilelehkan tadi diaduk secara perlahan-lahan dan tercampur rata. Sebelum dikukus dipanaskan terlebih dahulu kukusannya. Adonan dimasukkan dalam loyang ukuran 20 x 20 cm serta diratakan. Setelah kukusan sudah mendidih loyang yang berisi adonan dimasukkan. Adonan tersebut dikukus selama kurang lebih 30 menit dengan api sedang, setelah masak siap dihidangkan.

Manfaat dan Evaluasi Kegiatan

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan manfaat yang dirasakan oleh ibu-ibu dasawisma adalah mereka merasa senang karena telah diberikan pelatihan bagaimana membuat olahan ubikayu menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis dan dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

Evaluasi dari kegiatan ini adalah semoga kedepannya adanya keberlanjutan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terutama dalam hal pemasaran ataupun diversifikasi produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat diambil sebuah kesimpulan bahwa masyarakat menyambut dengan terbuka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, karena dengan adanya kegiatan ini ibu-ibu dasawisma mendapatkan pengetahuan mengenai kewirausahaan dan ketrampilan bagaimana mengolah bahan pangan berbahan dasar ubi kayu yang mempunyai nilai ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, Yuharrani, 2021. *Resep Brownies Singkong Panggang Yang Padat Tapi Tidak Bantat*.
<https://www.kompas.com/food/read/2021/12/28/103300975/resep-brownies-singkong-panggang-yang-padat-tapi-tidak-bantat>.

Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng, 2020^a. *Bertanam Ubi Kayu yang Menguntungkan*.
<https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/bertanam-ubikayu-yang-menguntungkan-64>

Dinas Pertanian Kabupaten Buleleng, 2020^b. *Potensi Ubi Kayu Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal Dalam Ketahanan Pangan Nasional*.
<https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/potensi-ubi-kayu-mendukung-diversifikasi-pangan-lokal-dalam-ketahanan-pangan-nasional-86>

[pangan-lokal-dalam-ketahanan-pangan-nasional-86](https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/potensi-ubi-kayu-mendukung-diversifikasi-pangan-lokal-dalam-ketahanan-pangan-nasional-86)

Laduniyah, Annathiqotul, 2022. *13 Resep Olahan Singkong Parut Jadi Aneka Cemilan, Enak dan Praktis*. <https://www.briliofood.net/resep/13-resep-olahan-singkong-parut-jadi-aneka-camilan-enak-dan-praktis-2201118.html>

Muhaenah, Y.S., Sachriani, & Yulianti Y., (2019). *Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wikayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan*. Jurnal ABDITEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik). 1 (1), 32-45

Muhammad, DRA., Siswanti, TGS., & Anandito, RBK., 2019. *Karakteristik Brownies Kukus Coklat Berbahan Dasar Pati Garut Dengan Substitusi Parsial; Tepung Jewawut*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Vol 12, No 2 Tahun 2019.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/36184/26257>