

## PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI OLAHAN MAKANAN BERVARIASI GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN KELUARGA

Eem Kurniasih\*, Lusi Rachmiazasi Masduki, Bambang Dalyono  
Universitas Terbuka  
Korespondensi\*: ekurniasih@ecampus.ut.ac.id

Diserahkan: 26 Mei 2022 Direvisi: 18 Juli 2022 Tersedia Daring: 27 Oktober 2022

### Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menambah ketrampilan pengolahan singkong menjadi berbagai variasi makanan berbahan dasar singkong (ubi kayu). Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu anggota Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga di Desa Jaten, Karanganyar - Surakarta sebagai mitra binaan. Kegiatan ini berlangsung selama enam bulan secara intensif dengan model pelatihan intensif disertai pemberian materi yang mendukung. Dari hasil pelatihan, mitra binaan dapat menyerap materi yang diberikan dengan baik. Mitra binaan dapat mengolah makanan yang berbahan dasar singkong menjadi beberapa variasi makanan yang memiliki nilai ekonomis sehingga dapat dijual untuk menambah pendapatan keluarga.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Wanita, Olahan Singkong, Variasi Makanan

### Abstract

*This community service activity aims to increase cassava processing skills into various variations of food made from cassava (cassava). This activity involved members of the Family Welfare Empowerment in Jaten Village, Karanganyar - Surakarta as foster partners. This activity lasted for six months intensively with an intensive training model accompanied by the provision of supporting materials. From the results of the training, the fostered partners were able to absorb the material provided well. Supported partners can process food made from cassava into several variations of food that have economic value so that they can be sold to increase family income.*

**Keywords:** Women Empowerment, Processed Cassava, Food Variations

## A. PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Direktorat Jenderal Kependudukan dan Pencatatan Sipil (Dukcapil) Kementerian Dalam Negeri mencatat bahwa jumlah penduduk Indonesia sudah mencapai 273,87 juta jiwa pada 31 Desember 2021. Jika dilihat berdasarkan jenis kelamin, sampai 31 Desember 2021 jumlah laki-laki di Indonesia lebih banyak dari perempuan. Penduduk Indonesia yang berjenis kelamin laki-laki tercatat sebanyak 138,3 juta jiwa (50,5%), sementara perempuan 135,57 juta jiwa (49,5%). Dari data tersebut, tampak bahwa jumlah wanita hampir berimbang dengan jumlah pria. Hal ini bermakna bahwa wanita dapat ikut andil dalam pemberdayaan ekonomi Indonesia, dimulai dengan pemberdayaan ekonomi keluarga. Untuk itu, diperlukan upaya yang menyeluruh dari seluruh elemen masyarakat untuk membantu pemberdayaan wanita termasuk ibu rumah tangga, termasuk dari perguruan tinggi (Mutiani, R., Utomo, L. P., & Zuhroh, S, 2017)

### 2. Profil Mitra Binaan

Jaten adalah salah satu desa yang terletak di wilayah kecamatan Jaten, Kabupaten Karanganyar – Surakarta. Mayoritas penduduk bermatapencaharian sebagai petani. Para penduduk di Desa Jaten sangat dekat dengan pertanian dan berbagai macam tanaman yang lazim dikonsumsi sehari-hari seperti ketela pohon atau ubi kayu (Manihot esculenta). Selama ini, ketela pohon masih banyak dikonsumsi dan diolah secara

sederhana seperti direbus atau digoreng. Padahal apabila diolah secara kreatif, ketela pohon dapat menjadi makanan yang enak dan bernilai ekonomis karena layak jual.

Tim penulis melihat bahwa di wilayah Desa Jaten, banyak dijumpai tanaman ubi kayu yang hanya diolah sederhana. Selain itu, para wanita di Desa Jaten, mayoritas adalah ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu luang. Dengan adanya peluang ini, maka sangat tepat apabila dilakukan pembinaan guna meningkatkan kemampuan para wanita di Desa Jaten untuk menghasilkan sesuatu yang berguna bagi keluarga. Untuk itu tim penulis yang berasal dari **Unit Program Belajar Jarak Jauh** Universitas Terbuka UPBJJ - UT kota Semarang berupaya untuk meningkatkan pemberdayaan para wanita di Desa Jaten melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (Abdimas) dengan mengajak para ibu yang tergabung di kelompok PKK Desa Jaten untuk mengolah ketela pohon menjadi makanan olahan yang bisa dijual guna menambah penghasilan keluarga.

## B. TINJAUAN PUSTAKA

### 1. Singkong

Menurut Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Singkong atau ubikayu (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung. Namun, singkong juga mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang. (Direktorat Gizi Depkes RI, 1981). Disamping itu beberapa jenis singkong mengandung racun HCN yang terasa pahit. Dari dasar itulah secara lokal singkong dibagi menjadi singkong pahit dan singkong manis. Berikut merupakan tabel komposisi ubi kayu/singkong (per 100 g bahan)

Tabel 1. Komposisi ubi kayu/singkong (per 100 g bahan)

KOMPONEN	KADAR
Kalori	146,00 kal
Air	62,50 g
Fosfor	40,00 mg
Karbohidrat	34,00 g
Kalsium	33,00 mg
Vitamin C	30,00 mg
Protein	1,20 g
Besi	0,70 mg
Lemak	0,30 g
Vitamin B1	0,06 mg
Berat dapat dimakan	75,00

Dari tabel diatas, tampak bahwa komposisi gizi ubi kayu tidak kalah jika dibandingkan dengan makanan karbohidrat lainnya.

### 2. Olahan Singkong

Ada beberapa bentuk olahan langsung singkong. Dalam mengolah singkong sebaiknya digunakan bahan baku singkong yang tidak pahit. Beberapa jenis olahan singkong saat ini menjadi bisnis yang menguntungkan, seperti keripik berbumbu dengan berbagai merek: Qtela, Kusuka, dan jenis keripik balado di Sumatera Barat. Berbagai jenis olahan langsung dengan bahan baku singkong telah berkembang menjadi industri skala besar, menengah dan rumah tangga dengan omset besar bahkan untuk ekspor

sebagaimana yang tampak pada tabel 2 (dua) berikut:

Tabel 2. Jenis olahan langsung bahan baku singkong

No	Produk	Proses	Keterangan
1	Ubi rebus/Ubi goreng (variasi bumbu)	Pengupasan, pengukusan/ perebusan, penggorengan	Rumah tangga
2	Keripik: aneka bumbu tradisional- moderen	Pengupasan, pengirisan, penggorengan, pembumbuan	Industri besar, menengah, rumah tangga
3	Balung kethek, manggleng,	Pengupasan, pengukusan, pemotongan, pengeringan, penggorengan/pembumbuan	Rumah tangga
4	Crakers: enye-enye, sermier, alen- alen, slondok	Pengupasan, pamarutan, pembumbuan, pengeringan, penggorengan	Industri menengah, rumah tangga
5	Fermentasi: tape, peuyeum	Pengupasan, pengukusan, peragian	Rumah tangga
6	Gethuk	Pengupasan, pengukusan, penghancuran, pembumbuan, penggorengan	Industri menengah, rumah tangga

**Sumber: Widiantara, T. (2018)**

Koswara (2009) menyatakan, masalah utama singkong setelah dipanen adalah sifatnya yang sangat peka terhadap infestasi jamur dan mikroba lain, karena itu masa simpan dalam bentuk segar dan sangat pendek. Beberapa mikroba yang dapat menyerang singkong yaitu *Rhizopus sp.*, *Aspergillus sp.*, *Mucor sp.*, *Bacillus Polimexa* juga ragi. Masuknya mikroba tersebut biasanya melalui luka potong pada tangkai singkong. Terjadinya infeksi ini dapat dicegah dengan pengolesan batang potongan dengan beberapa asam organik (asam propionat, asam benzoat atau garam-garamnya) segera setelah dipanen, meskipun cara ini kedengarannya tidak praktis.

Tri Radiyati dan Augusto, W. M. (1990) mengemukakan bahwa di India, usaha memperpanjang masa simpan singkong segar dilakukan dengan cara menyimpan tumpuk berlapis-lapis berbagai daun yang masih hijau. Seperti kita ketahui, daun yang masih hijau mengandung 60 sampai 65 persen air. Biasanya daun-daun yang dipergunakan ialah daun singkong, daun angka dan daun mangga. Metode lainnya adalah dengan membubuhi serbuk gergaji yang basah atau pasir basah dalam kotak kayu. Namun demikian, penyimpanan singkong dengan lapisan-lapisan daun (curing) terutama daun singkong menunjukkan hasil yang lebih baik bila disbanding dengan daun nyata bukan saja dapat memberikan suhu optimum penyimpanan sekitar 30 – 35°C, tetapi juga dapat menghilangkan atau mengurangi kandungan racun sianida (HCN) selama penyimpanan dan penguapan. Jumlah daun yang tersedia dari hasil panen pada umumnya hanya cukup untuk menyimpan 30 – 40 persen dari singkong yang dihasilkan dan diharapkan 40 persen dari singkong tersebut tidak luka dan dapat disimpan secara curing. Curing adalah cara pengawetan makanan dengan melakukan pemberian kombinasi bahan-bahan preservatif seperti garam, nitrat, nitrit, gula, dengan tujuan mengeluarkan cairan dari makanan tersebut dalam proses osmosis.

### C. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara intensif selama kurang lebih enam bulan. Adapun metode dan jadwal pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Survei awal. Survei awal dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui demografi mitra binaan yaitu ibu-ibu anggota PKK Desa Jaten, jumlah peserta yang terlibat, latar belakang pendidikan, dan lain-lain.
2. Rencana Pelaksanaan Kegiatan. Pada tahap ini, tim penulis menyusun rencana pelaksanaan pelatihan meliputi penentuan jadwal pertemuan, tempat pelatihan, agenda pelatihan, tenaga pemateri dan kepanitiaan. Dalam penyusunan perencanaan ini, tim melakukan koordinasi dengan pihak PKK desa Jaten Karanganyar-Surakarta.
3. Perijinan. Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan perijinan kepada pihak-pihak yang berkaitan dengan pemberian pengetahuan tentang pemberdayaan/pelatihan masyarakat melalui pelatihan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.
4. Penentuan peserta pelatihan. Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan perekrutan. Data tersebut akan ditentukan perwakilan dari setiap warga yang antusias, minat dalam melaksanakan pelatihan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.
5. Pelaksanaan kegiatan. Seluruh kegiatan penyuluhan akan dilakukan oleh tim pengabdian bagi masyarakat dengan menggunakan model pelatihan andragogi yaitu 70% praktek dan 30% teori, sehingga peserta lebih fokus praktek. Sedangkan untuk kelancaran kegiatan, yakni segala sesuatu yang dibutuhkan dalam kegiatan ini, diantaranya: tempat penyuluhan, meja, kompor, face shield, sabun cair dan masker yang akan disediakan oleh tim abdimas.
6. Evaluasi kegiatan. Pada tahap ini, tim pelaksana akan melakukan evaluasi atas kegiatan yang telah dilakukan.

### D. PELAKSANAAN KEGIATAN

Berdasarkan kegiatan yang telah disusun, tim pelaksana abdimas mulai melakukan kegiatan setelah mendapatkan izin dari pemerintah desa setempat. Kegiatan berlangsung dengan lancar dan mendapat respon yang baik dari peserta binaan. Hal ini karena kegiatan seperti ini belum pernah ada, sehingga peserta merasa bersyukur ada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pelaksana abdimas.



Gambar 1: Sosialisasi rencana kegiatan abdimas kepada pengurus PKK Desa Jaten.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara intensif selama kurang lebih enam bulan. Peserta dibagi menjadi tiga kelompok dengan jumlah anggota hingga empat orang. Peserta dilatih untuk membuat beberapa makanan olahan berbahan dasar singkong

seperti singkong keju crispy dan wingko singkong dengan berbagai variasi topping coklat, keju, dan stroberi.



Gambar 2: Proses pelaksanaan pelatihan pengolahan ubi kayu

Agar peserta menjadi semakin bersemangat, tim pelaksana abdimas juga melakukan lomba hasil olahan singkong untuk dinilai tim pelaksana abdimas. Selain materi tentang pengolahan singkong, mitra binaan juga mendapat pelatihan tentang teknik pemasaran agar peserta bisa menjual dengan baik.



Gambar 3: Hasil Kreasi Olahan Singkong

Seluruh rangkaian kegiatan abdimas telah selesai dilaksanakan. Dari hasil evaluasi diketahui bahwa mitra binaan sangat antusias dan dapat menyerap materi pelatihan dengan baik. Peserta berharap agar ada kegiatan lanjutan agar sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat bisa terjalin. Kegiatan abdimas ini ditutup dengan sesi foto bersama.



Gambar 3: Penutupan kegiatan abdimas

## E. PENUTUP

Kegiatan abdimas yang dilaksanakan tim penulis di desa Jaten, Karanganyar – Sukoharjo intensif selama enam bulan berjalan dengan baik dan sukses. Mitra binaan yang merupakan ibu-ibu anggota PKK dapat menyerap materi pelatihan, mulai dari mengolah singkong / ubi kayu menjadi makanan kekinian seperti wingko singkong, dan singkong keju crispy, hingga teknik pemasaran dan penjualan yang baik. Kegiatan ini diharapkan dapat dilanjutkan oleh pihak atau kelompok lain yang terpanggil untuk berkontribusi terhadap kemajuan masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi Nugroho. 1996. Pesona 83 resep olah Boga Makanan Ringan Sejuta Rasa. Solo: Penebar CV Aneka Solo.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Badan Litbang Pertanian Edisi 4-10 Mei, No.3404 Tahun XLI. Jakarta Selatan.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhratara Karya Aksara
- Mutiarni, R., Utomo, L. P., & Zuhroh, S. (2017). Pendampingan Pencatatan Transaksi Keuangan Pada Koperasi Bunga Harapan Desa Ceweng. *Comvice: Journal of community service*, 1(1), 33-38.
- S. Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek). Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Tri Radiyati dan Augusto, W. M. 1990. Pendayagunaan ubi kayu. Subang: Puslitbang Fisika Terapan. LIPI.
- Widiantara, T. (2018). Kajian perbandingan tepung kacang koro pedang (Canavalia ensiformis) dengan tepung tapioka dan konsentrasi kuning telur terhadap karakteristik cookies koro. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 146-153.