

Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul

Sikha Amalia Sandia P. *, Megawati, Roni Fadli, Moh. Sukron Mubarak, Titi Asrianti, Enung Sulastri, Diah Ayu Marliawati, Lailatul Aziza, Saiful Fahmi, Arif Novariyanto

Kelompok KKN 126 Angkatan 2018, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta,
Jl. Marsda Adisucipto No 1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971, Fax. +62-274-519739
Email: amaliasikha05@gmail.com*

Abstrak. Pengabdian masyarakat yang dilakukan di dusun Kayoman Serut Gunung Kidul berupa pengembangan dari segi sumber daya alam sekaligus sumber daya manusia atau peningkatan *skill* masyarakat di desa tersebut. Dusun Kayoman terletak di dataran tinggi dan memiliki banyak kekayaan alam, salah satunya adalah singkong. Pemanfaatan singkong di dusun Kayoman sebelumnya hanya dijadikan tiwul, kripik atau jajanan tradisionanal lainnya. Kesejahteraan ekonomi di dusun Kayoman masih terbilang rendah sehingga perlu adanya peningkatan kesejahteraan ekonomi. Salah satu usaha yang dilakukan demi meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat adalah dengan mengubah singkong menjadi makanan yang bisa menembus pasar menengah keatas. Kegiatan ini lebih dikhususkan pada ibu-ibu yang disosialisasikan lewat kegiatan Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kue terbilang mudah didapat dan harganya terjangkau sehingga menghasilkan produk yang layak jual. Dengan akumulasi modal setiap loyang kue sebesar Rp.11.000 dapat dipasarkan dengan harga Rp.17.000-20.000 variasi cake seperti 1) Kue Gulung, 2). Kue Brownis, dan 3) Kue Zebra. Komposisi bahan tepung singkong didalamnya bisa 100% dan 50%: 50% dengan tepung gandum. Usaha tersebut dikembangkan melalui perkumpulan ibu-ibu di bantu dengan pemerintah setempat untuk dijadikan bisnis kolektif khas dusun Kayoman.

Kata Kunci: bisnis kolektif, kegiatan pkk, kue, pengolahan singkong.

PENDAHULUAN

Secara geografis Dukun Kayoman, Desa Serut, Kecamatan Gedangsari, Kabupaten Gunungkidul dan termasuk dalam wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Batas wilayah bagian utara yakni Dusun Serut, batas wilayah bagian selatan yakni Dusun Dawung, batas wilayah bagian timur yakni Dusun Wangon, dan batas wilayah bagian Barat yakni Dusun Gayamharjo, Sleman.

Kegiatan sehari-hari warga dusun Kayoman yaitu bertani. Hampir seluruh warga dusun ini bermata pencaharian bercocok tanam, namun tidak sedikit pula warga yang merantau di luar kota maupun di luar pulau. Hasil panen pertanian pada musim hujan di wilayah ini adalah padi, sedangkan pada musim kemarau warga banyak yang beralih ke tanaman tembakau dan singkong.

Salah satu sumber daya alam yang tepat di dusun Kayoman adalah singkong dan beberapa dari warga mengolah singkong menjadi tepung gaplek yang kemudian diolah menjadi makanan tradisional seperti tiwul dan sebagainya. Nilai jual kue-kue tradisional masih terbilang rendah peminatnya hanya skala kecil dan tidak bisa menjangkau peminat dikalangan luar desa. Menyadari bahwa di luar sana banyak berkembang kue-kue modern yang dikreasi sedemikian rupa untuk menarik konsumen sehingga berdampak pada nilai jual kue-kue tradisional yang ada di pasaran

Sekitar 65 % produksi ubi kayu digunakan untuk pangan manusia, baik dalam bentuk utuh atau olahan.

Umur pascapanen yang terbilang pendek mengharuskan ubi segera dimanfaatkan, baik dikonsumsi secara langsung ataupun diolah. Produk olahan ubi diantaranya adalah tapioka, keripik goreng, gaplek bir, pakan ternak dll. (Vincent, Yamaguci 1995:175).

Singkong sendiri adalah salah satu hasil bumi yang terdapat di Indonesia dengan biaya penanaman yang sangat murah, dan dari singkong dapat diolah menjadi beberapa bahan makanan termasuk bisa diubah menjadi tepung pengganti tepung terigu atau gandum dalam pembuatan kue atau sejenisnya. Dengan produktifitas yang cukup tinggi dan pemeliharaannya cukup murah. Namun, tepung yang dihasilkan memiliki tekstur yang sangat mirip dengan gandum. Upaya pengolahan singkong sebagai pengganti tepung terigu dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada bahan-bahan tepung yang di import dari luar (Risa Panti:791).

Singkong sendiri mengandung 146 kalori per 100 gr, sedangkan tepung terigu mengandung 365 kalori per 100 gr. Kandungan protein pada singkong dinilai rendah, sehingga mampu menggantikan tepung terigu dalam pembuatan segala jenis kue (Risa Panti:720).

Nilai utama dari singkong adalah nilai kalorinya yang tinggi, singkong segar mengandung 35-40% bahan kering. Dan 90% darinya terdapat karbohidrat. Berdasarkan bobot segar, singkong dapat menghasilkan 150 kkal\100 g bobot dibandingkan dengan ubi jalar yang hanya 115 kkal\100 g bobot. Singkong kayu juga meruakan sumber vitamin C, mengandung 30-35

mg\100 g dan rendah kandungan serat (1,4 %) dan lemaknya (0,3%) (Vincent, Yamaguchi 1995:175).

Berikut adalah nilai gizi yang terdapat pada ketela pohon:

Tabel 1 Komposisi Kandungan Gizi Ketela Pohon atau Singkong.

No.	Kandungan	Umbi	Gaplek	Tepung	Tapioka	Daun
1.	Protein (kal)	146	838	363	362	73
2.	Protein (g)	1,2	1,5	1,1	0,5	6,8
3.	Lemak (g)	0,3	0,7	0,5	0,3	1,2
4.	Karbohidrat (g)	34,7	81,3	88,2	86,9s	13,0
5.	Kalsium (mg)	33	80	84	0	165
6.	Fosfor (mg)	40	60	0	0	54
7.	Vit A (ST)	0,7	1,9	1,0	0	2,0
8.	Vit B1 (mg)	0,06	0,04	0,04	0	0,12
9.	Vit C (mg)	30	0	0	0	275
10.	Besi (mg)	0,7	1,9	1,0	0	11.000
11.	Air (g)	62,5	14,5	9,1	12,0	12,0

Namun, yang menjadi permasalahan utama dalam pembuatan kue menggunakan tepung singkong ini dikhawatirkan akan menghasilkan kue yang bertekstur lebih kasar dibandingkan menggunakan tepung terigu. Maka dari itu perlu adanya penelitian yang berlanjut sebagai bentuk verifikasi bahwa tepung singkong bisa digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue.

METODE PENELITIAN

Proses sosialisasi program pelatihan pengolahan singkong melalui perkumpulan ibu-ibu PKK yang di adakan sekali dalam sebulan. Langkah awal adalah mencari potensi produksi petani singkong dan menganalisis pemanfaatan singkong yang dilakukan oleh masyarakat dusun. Beberapa warga hanya menjual singkong mentah ke pasar-pasar terdekat, kemudian ada yang diolah menjadi tepung singkong. Dengan adanya potensi warga yang telah mengolah singkong menjadi tepung maka hal yang dilakukan selanjutnya adalah mengolah tepung tersebut menjadi produk makanan yang mempunyai nilai jual tinggi.

Bahan yang biasanya digunakan sebagai bahan kue adalah tepung *cassava*, tetapi dikarenakan produksi tepung gaplek lebih familiar, maka memerlukan beberapa kali penyaringan untuk mendapatkan tekstur tepung yang halus menyerupai *cassava flour*.

Proses kegiatan ini bukan berbentuk seperti demo masak, karena hal tersebut dinilai kurang efektif. Mekanisme program ini warga diikutsertakan langsung dalam pembuatan kue dan mahasiswa hanya sekadar menuntun dan mengkoordinir jalannya kegiatan. Para mahasiswa yang menjadi tutor pada kegiatan ini juga telah dilatih langsung oleh tenaga ahli dari dinas UMKM.

Pemberian Pendampingan

Pendampingan kepada masyarakat bertujuan:

1. Agar pelaksanaan program dengan pendampingan dengan pendekatan bottom up dapat terlaksana dengan baik dan sekaligus mampu menumbuhkan motivasi dan peran keikutsertaan warga masyarakat dalam mensukseskan pelaksanaan kegiatan
2. Memberi fasilitas jasa dan pelayanan kepada masyarakat dalam bentuk bimbingan teknis
3. Mengoptimalkan peran lembaga masyarakat dan meningkatkan partisipasi masyarakat
4. Menjalin kerjasama dengan segenap potensi yang ada di masyarakat (LSM, Profesional, dll) terutama dalam alih pengalaman dan ilmu pengetahuan
5. Menumbuhkan motivasi dan upaya kemandirian warga masyarakat dalam pelaksanaan program pembangunan ekonomi pada masa mendatang dan berkelanjutan secara mandiri (Suhartini 2005: 14-15).

Tabel 2. Jadwal Pembuatan Kue Berbahan Dasar Tepung Singkong.

Tanggal	Detail Kegiatan	Lokasi	Durasi
28 Agustus 2018	Penyampaian dan pengenalan olahan tepung singkong.	Kediaman Bapak dukuh.	20 menit
28 Agustus 2018	Pengenalan bahan-bahan pembuatan kue	Kediaman bapak dukuh	20 menit
28 Agustus 2018	Proses pengayakan dan penjelasan tepung singkong.	Kediaman Bapak dukuh.	15 menit.
28 Agustus 2018	Proses pembuatan kue dan pendampingan	Kediaman bapak dukuh.	3 jam.

Langkah selanjutnya adalah menghitung modal dan keuntungan yang didapat untuk perencanaan bisnis

kolektif serta menentukan *packaging* untuk kue dan proses percobaan untuk menentukan ketahanan kue.

Kegiatan ini ditujukan untuk langkah awal perencanaan bisnis kolektif warga dusun Kayoman sekaligus peningkatan pengolahan sumber daya alam dusun Kayoman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan singkong di dusun Kayoman melalui program Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang beranggotakan ibu-ibu yang ada di dusun Kayoman. Kegiatan ini dilaksanakan pada 28 Agustus 2018 dan kegiatan tersebut hanya dilakukan sehari. Sebelumnya dilakukan persiapan untuk mengumpulkan bahan dan komposisi yang tepat dan dilakukan pendampingan langsung oleh tenaga ahli dari dinas Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Langkah awal adalah membagikan undangan kegiatan kepada 20 warga warga, 5 warga dari masing-masing RT. Mempersiapkan tempat dan akomodasi untuk dilaksanakannya kegiatan tersebut seperti oven skala besar, mixer, loyang, dan wadah-wadah seperti mangkok dan lainnya. Kemudian membeli bahan-bahan yang diperlukan untuk praktek serta melakukan penakaran terlebih dahulu untuk menentukan komposisi yang pas.

Tabel 3. Bahan dan Takaran untuk 2 loyang kue Tepung Singkong

Bahan – Bahan	Takaran
Tepung Singkong	250 gr
Gula pasir	2 ons
Ovalet Sponge	1 ½ sdm
Margarin	200 ml
Telur	10 butir
Baking powder	½ sdm
Essence coklat	1 sdt (opsional)
Essence pandan	1 sdt (opsional)
Essence pisang	½ sdt
Butter cream	5 sdm (opsional)
Mesess	¼ kg (opsional)
Keju	¼ kg (opsional)
Ceri merah	1 cup

Kemudian setelah seluruh warga hadir, pertama kali dijelaskan terlebih dahulu bahan-bahan, tujuan kegiatan dan proses pembuatan, setelah sesi presentasi selesai dilanjutkan dengan praktek pembuatan kue.



Gambar 1 Alat dan bahan



Gambar 2 Praktek pembuatan kue

Setelah dilakukan proses pengovenan dilanjutkan dengan tahap *plating* dan mengkreasikan kue dengan berbagai topping.



Gambar 3 Praktek pembuatan kue

Tekstur yang dihasilkan dari kue yang komposisi tepung singkong 100% lebih kasar daripada yang dikombinasikan dengan 50%-50% dengan tepung gandum. Namun hal tersebut bukanlah suatu kegagalan, tetapi menjadi ciri khas tersendiri. Salah satu kendala dari penggunaan tepung singkong sebagai bahan kue adalah aroma singkong yang menyengat namun solusinya adalah dengan menambahkan minyak aroma pisang atau sejenis *essence* sebagai pengharum kue.

Salah satu alasan yang digunakan bukanlah singkongnya secara langsung karena kadar air pada singkong sangat besar sehingga dapat menimbulkan potensi gagal pada pembuatan kue, maka yang digunakan adalah singkong yang telah diolah menjadi tepung.

Perhitungan modal dan keuntungan per loyang kue dan *packaging* sebagai berikut:

Setiap resep dapat di jadikan 2 loyang kue dengan modal Rp.20.000. Pasaran produk kue adalah Rp.17.000-20.000. Maka keuntungan yang didapat per loyang kue adalah sebesar: Rp.7.000 dengan harga pasaran paling rendah.



Gambar 4. Praktek pembuatan kue

Perencanaan Usaha Mikro Kecil

1. Pengertian

Usaha mikro kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjaga bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Menengah atau Usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil (UMKM).

Tujuan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah:

- Mewujudkan struktur perekonomian nasional yang seimbang, berkembang, dan berkeadilan
- Menumbuhkan dan mengembangkan kemampuan Usaha, Mikro, dan Menengah menjadi usaha yang tangguh dan mandiri
- Meningkatkan peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam pembangunan daerah, penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dan

pengentasan rakyat dari kemiskinan (Tambunanm, 2012:17-18).

Pada penjelasan sebelumnya mengenai sistematisasi kegiatan pengolahan tepung singkong menjadi kue. Program kerja tersebut adalah program kerja berkelanjutan, dan pembangunan usaha mikro kecil adalah salah satu solusi untuk melanjutkan program tersebut.

Salah satu hasil dari program tersebut adalah:

- Warga desa dapat membuat kue secara mandiri untuk berbagai acara seperti hajatan dll.
- Pengembangan usaha mikro kecil yang di praktikan warga dengan langkah awal menjual kue tersebut di sekitar desa.

Diatas adalah hasil konkrit dari program pelatihan pengolahan singkong, namun kendala yang ditemukan adalah ketersediaan alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kue yang masih minim.

Melalui pelatihan ini warga dusun Kayoman mendapatkan wawasan dan *soft skill* baru mengenai pengolahan singkong yang lebih inovatif dan bernilai ekonomis. Dengan adanya pelatihan ini semoga dapat membantu mewujudkan perencanaan bisnis kolektif yang telah lama di rencanakan pemerintah setempat.

KESIMPULAN

Dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa warga Kayoman yang terdiri dari ibu-ibu PKK mampu mengolah singkong menjadi kue sebagai sebuah usaha dalam meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Yang dimana pemberdayaan melalui pelatihan tersebut dapat memberikan inovasi baru dan mampu menghasilkan sebuah produk baru yaitu kue yang berbahan dasar dari tepung singkong. Kue yang dihasilkanpun tidak kalah menarik dan enak dibandingkan kue-kue modern pada umumnya. Selain itu pelatihan kue tersebut dapat diterapkan secara individu maupun kelompok sebagai tindak lanjut atas proses pelatihan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Anani, Risa Panti dkk. Pemanfaatan Tepung Singkong sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. Vol. 5, No. 1 April, 2016.
- E, Rubatzky Vincent, Yamaguchi. *Sayuran Dunia 1 Prinsip Produksi dan Gizi*. Bandung: ITB Bandung, 1995.
- Muntoha, dkk. Pelatihan dan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*. Vol. 4, No. 3, September, 2015.
- Suhartini Rr. Dkk. *Model-model Pemberdayaan Masyarakat* Yogyakarta: Pustaka Pesantren, 2005.
- Tambunan Tulus, *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia*, Jakarta: LP3ES, 2012.