

Inovasi serta Pelatihan Pengolahan Singkong sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Masyarakat Dusun Sumber Desa Planjan Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul

Luthfi Setya Rahmadani*, Nanda Rizky Alviansah, Bakri Karim Sururi, Ica Luluk Maghfiroh, Notonagoro Sabdo Gusti, Siti Nurjannah, Syaiful Anwar, Khotimatun Nafisah, Shofiyani Ismalya, Anisa Kusuma Wardani

KKN 96 UIN Sunan Kalijaga Kelompok 228

Jl. Marsda Adisucipto No.1 Yogyakarta 55281, Indonesia. Tel. +62-274-540971 Fax. +62-274-519739

Email: luthfisetayaramadhan@gmail.com*

Abstrak. Terdapat lebih dari 250 kepala Keluarga di Dusun Sumber Desa Planjan Kecamatan Saptosari Gunung Kidul. Rendahnya tingkat pendidikan menjadi alasan masyarakat untuk bermata pencaharian sebagai petani, nelayan ataupun menjadi buruh lepas dan hanya terdapat satu wirausaha yang memiliki usaha pembuatan genteng dan batako. Dalam bertani, mayoritas pertanian dimusim kemarau seperti saat ini merupakan tanaman singkong pohon atau ubikayu (*Manihot Esculenta Crantz*). Pengolahan singkong dalam dusun ini masih sebatas diolah untuk menjadi gaplek yang dijual dengan harga per kilo gaplek seribu delapan ratus rupiah. Untuk meningkatkan kualitas dari singkong itu sendiri perlu dilakukan inovasi produk dari singkong yang dapat menarik para wisatawan serta dapat dipasarkan secara luas. Hal ini menjadi latar belakang untuk diadakannya Motivasi Kewirausahaan serta Pelatihan Pembuatan Opak Singkong. Tujuan diadakannya kegiatan ini ialah untuk menanamkan jiwa kewirausahaan kepada masyarakat Dusun Sumber dan memulai untuk membuat produk local dimana bahan bakunya dari singkong yang mudah didapat serta murah harganya. Metode yang digunakan yaitu dengan mengadakan seminar kewirausahaan lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan opak singkong kepada masyarakat. Hasil dari pembuatan opak singkong ini layak untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas Gunung Kidul.

Kata Kunci: kewirausahaan, singkong,

PENDAHULUAN

Ketela pohon atau singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkan membuatnya menjadi bahan makanan pokok yang baik. Pemerintah pun terus melakukan sosialisasi untuk menekan konsumsi padi dan menggantinya dengan singkong, sagu, jagung, atau kentang.

Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissima*) sendiri adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Perdu, bisa mencapai 7 meter tinggi, dengan cabang agak jarang. Akar tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata-rata bergaris tengah 2–3 cm dan panjang 50–80 cm, tergantung dari klon/kultivar. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat meracun bagi manusia. Umbi ketela pohon merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang

bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino metionina.

Dusun Sumber merupakan salah satu dusun dari Desa Planjan Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul. Letaknya yang berada dekat dengan wilayah pantai menjadikan dusun ini sering dilewati oleh para wisata dari berbagai kota. Dengan jumlah kepala keluarga sekitar 280 KK dusun ini termasuk dusun yang luas diantara dusun yang berada didesa Planjan.

Sebagian besar mata pencaharian masyarakat Dusun Sumber ialah bertani, nelayan ataupun menjadi buruh lepas. Adapun hasil tani dari Dusun Sumber yaitu singkong, kacang tanah dan jagung. Dari beberapa keadaan musim dan kondisi tanah di wilayah ini, hasil panen tidak dapat bisa rutin dihasilkan, dengan demikian banyak para warga yang mencari pekerjaan sampingan menjadi buruh lepas. Beberapa pekerjaan buruh lepas yang biasa dilakukan oleh warga yaitu buruh di pantai (pedagang atau nelayan), dan bekerja di wilayah Jogja.

Tanaman yang biasa tumbuh disaat musim kemarau dengan kondisi tanah yang seperti di wilayah dusun ini ialah tanaman singkong atau (*Manihot Esculenta Crantz*). Dalam pengolahannya, singkong masih sebatas diolah menjadi gaplek yang dijual dengan hitungan per kilo seribu delapan ratus rupiah. Selain gaplek singkong juga diolah menjadi makanan tiwul yang biasa dinikmati oleh warga sekitar sebagai pengganti nasi.

Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. Sebagai makanan manusia, singkong mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang. Disamping itu beberapa jenis singkong mengandung racun HCN yang terasa pahit. Dari dasar itulah secara local singkong dibagi menjadi singkong pahit dan singkong manis. Singkong atau ubi kayu merupakan salah satu bahan makanan sumber karbohidrat atau sumber energi.

Tabel 1. Komposisi Singkong atau Ubi kayu per 100 gram

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

Singkong atau ubi kayu dalam keadaan segar tidak tahan lama. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, ubi kayu harus diolah dulu menjadi bentuk lain yang lebih awet, seperti gaplek, tapioka (tepung singkong), tapai, peuyeum, keripik singkong, dan lain-lain. (Sutrisno Koswara, Pengolahan Singkong Bab 6:2)

Selain itu industri pangan kreatif berbahan singkong menjadi Pemilihan sumber pangan lokal sebagai cadangan pangan akan menimbulkan efek positif, seperti terhidupinya para petani dan tumbuhnya industri pangan lokal, seperti industri pengolahan pangan non beras yang berbasis lokal termasuk tepung singkong dan mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup luas, terutama untuk industri makanan dan juga sebagai produk antara. Banyaknya manfaat dan kegunaan dari singkong, memungkinkan singkong lebih ditumbuhkembangkan di daerah - daerah sentra produksi singkong.

Beberapa penelitian telah mengungkapkan bahwa singkong setelah diproses menjadi tepung *casava* merupakan salah satu tepung yang paling cocok sebagai pengganti terigu. Ketidadaan gluten pada tepung kasava perlu dilihat sebagai keunggulan, sehingga secara kesehatan dapat digunakan untuk diet bagi penderita autisme. Produk seperti mie dan roti menjadi bagian dari kehidupan kita sehari-hari, yang menandakan bahwa penggunaan terigu untuk dua produk tersebut sangatlah tinggi. Penelitian juga

mengungkapkan bahwa kemampuan substitusi tepung kasava pada mie dan kue kering/biskuit dapat mencapai 50%, untuk roti 25% sedangkan untuk cake dapat mengganti 100% terigu. Dengan demikian, peluang tepung kasava sebagai sumber pangan sangat besar.

Untuk olahan langsung, 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 (Agro Inovasi edisi 4-11 Mei, Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan: 2)

Tabel 2. Jenis Olahan Langsung Bahan Baku Singkong

No	Produk	Proses	Keterangan
1	Ubi rebus/ubi goreng (variasi bumbu)	Pengupasan, pengirisan, penggorengan, pembubuan	Industri besar, menengah, rumah tangga
2	Balung kethek, manggleng	Pengupasan, pengukusan, pemotongan, pengeringan, penggorengan dan pembubuan	Rumah tangga
3	Crakers: enye enye, sermier, alen alen, slondok	Pengupasan pengukusan pemotongan, pengeringan	Industry menengah, rumah tangga
4	Keripik: aneka bumbu tradisional dan modern	Pengupasan, Pengirisan, Penggorengan, Pembubuan	Industri besar, menengah, rumah tangga
5	Fermentasi : tape, peuyeum	Pengupasan, Pengukusan, Peragian	Rumah tangga
6	Gethuk	Pengupasan, pengukusan, penghancuran, pembubuan, penggorengan	Industri menengah rumah tangga.

Dengan kandungan gizi seperti diatas dan sifat singkong yang tidak tahan lama maka perlu adanya pengolahan produk singkong yang bisa menarik konsumen serta mampu dijadikan oleh oleh selain produk singkong diatas.

Untuk itu perlu diadakannya inovasi dalam pengolahan singkong, hal ini sekaligus dapat dijadikan sebagai motivasi untuk para warga sekitar agar dapat mengolah sendiri singkong yang ditanam serta dapat dijadikan usaha rumahan. Untuk mendukung adanya inovasi pengolahan singkong dengan dijadikan produk maka terlebih dulu masyarakat perlu untuk dimotivasi dan ditanamkan tentang kewirausahaan dimana hal ini bertujuan untuk menanamkan mental dan jiwa kewirausahaan kepada masyarakat.

Kewirausahaan merupakan proses mengidentifikasi, mengembangkan, dan membawa visi ke dalam kehidupan. Visi tersebut bisa berupa ide inovatif, peluang, cara yang lebih baik dalam menjalankan

sesuatu. Hasil akhir dari proses tersebut adalah penciptaan usaha baru yang dibentuk pada kondisi risiko atau ketidakpastian. Motivasi kewirausahaan yaitu usaha membangkitkan dan mengarahkan perilaku menghasilkan barang produksi untuk pencapaian tujuan berinovasi mengolah bahan makanan pokok menjadi makanan alternatif.

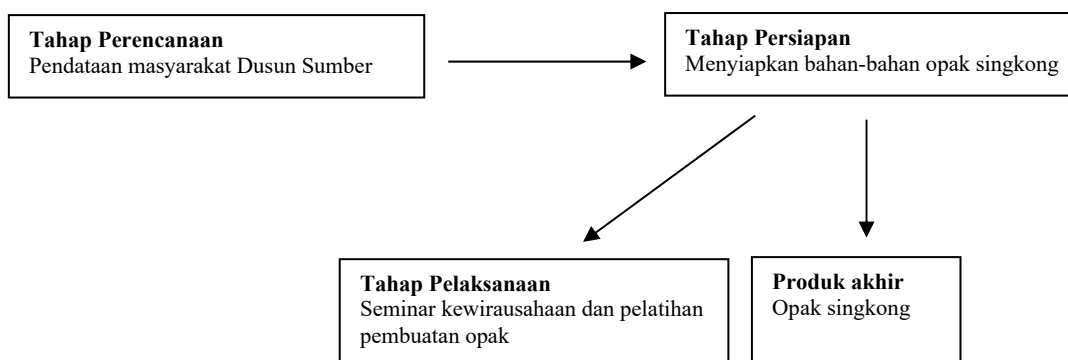
Tujuan Kewirausahaan yaitu:

1. Meningkatkan jumlah wirausaha yang berkualitas
2. Mewujudkan kemampuan dan kemandirian para wirausaha untuk menghasilkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat
3. Membudayakan semangat, sikap, perilaku, dan kemampuan kewirausahaan dikalangan masyarakat yang mampu, andal, dan unggul.
4. Menumbuh kembangkan kesadaran dan orientasi kewirausahaan yang tangguh dan kuat terhadap masyarakat

Kegiatan kewirausahaan dapat membantu perekonomian menjadi lebih baik. Menurut Zimmerer dkk (2008) manfaat kewirausahaan yaitu:

- a. Peluang untuk Menentukan Nasib Anda Sendiri
- b. Peluang untuk Melakukan Perubahan
- c. Peluang untuk mencapai potensi sepenuhnya
- d. Peluang untuk Meraih Keuntungan
- e. Memiliki peluang untuk berperan aktif dalam masyarakat dan mendapatkan pengakuan atas usahanya
- f. Peluang untuk melakukan sesuatu yang disukai (Munjiati Munawaroh, 2016:6)

METODE PENELITIAN



Gambar 1. Peta Konsep Pelaksanaan Workshop dan Pelatihan Pembuatan Opak

Berdasarkan beberapa tahapan diatas bertujuan untuk meningkatkan kualitas singkong itu sendiri serta untuk mendorong kemauan masyarakat dalam menginovasi produk dan membuka usaha rumahan agar tercipta masyarakat yang produktif.

Dalam hal ini terdapat beberapa tahapan yang digunakan.

1. Tahap Perencanaan

Tahapan ini diawali dengan perencanaan untuk diadakannya *workshop* kewirausahaan dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan opak singkong. Lalu dilanjutkan dengan pendataan penduduk masyarakat Dusun Sumber yang digunakan sebagai data untuk mengetahui jumlah warga yang mengikuti kegiatan ini.

2. Tahap Persiapan

Tahapan persiapan dilakukan untuk menyiapkan bahan bahan pembuatan opak dari singkong dan menyiapkan diadakannya seminar kewirausahaan. Berikut Bahan dan Alat dalam pembuatan opak singkong:

a. Bahan:

1. Singkong
2. Daun jeruk
3. Tepung kanji secukupnya
4. Bumbu (bawang putih dan garam)

b. Alat

1. Baskom
2. Soblok atau panic besar
3. Plastik untuk menjadi cetakan dan alas membuat opak
4. Sendok
5. Parut

3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan dalam satu hari, dimana akan diawali dengan seminar *workshop* kewirausahaan yang diisi oleh pemateri dan nantinya dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan opak dari singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari jumat tanggal 10 Agustus 2018 Pukul 13.00 WIB bertempat di Balai Desa Dusun Sumber dan dihadiri oleh 55 masyarakat Dusun Sumber. Kegiatan ini juga dihadiri oleh beberapa tokoh masyarakat, diantaranya Ibu Dukuh Dusun Sumber, serta dihadiri oleh beberapa Kader dari Dusun Sumber.

Untuk pemateri workshop kewirausahaan diisi oleh Saudara Slamet Riyanto S.Ei. beliau adalah ketua Rumah Singgah Belajar Diponegoro. Adapun urutan kegiatan ini diantaranya:

1. Workshop Kewirausahaan
 - a. Pembukaan
 - b. Seminar kewirausahaan selama 40 menit
2. Pelatihan Pembuatan Opak
 - a. Pengarahan
 - b. Persiapan alat alat dan bahan
 - c. Pembuatan opak singkong

Dalam pembuatan opak singkong ini berikut bahan dan caranya:

Bahan:

- a. Singkong
- b. Daun jeruk
- c. Tepung kanji secukupnya
- d. Bumbu (bawang putih dan garam)

Alat

- a. Baskom
- b. Soblok atau panci besar
- c. Plastik untuk menjadi cetakan dan alas membuat opak
- d. Sendok
- e. Parut

Cara pembuatan:

- a. Kupas singkong dan bersihkan
- b. Singkong diparut menggunakan parut menggunakan parut
- c. Masukkan irisan daun jeruk kedalam parutan singkong
- d. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan
- e. Aduk adonan singkong sampai merata
- f. Cetak adonan sesuai selera
- g. Panaskan soblok yang berisi air
- h. Kukus adonan selama 10 menit
- i. Angkat opak jika sudah berwarna kuning
- j. Letakkan opak basah ditempat yang lebar
- k. Jemur opak kurang lebih 2 hari
- l. Opak siap digoreng dan dibumbui dengan berbagai varian rasa bumbu

KESIMPULAN

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa diadakan pelatihan pembuatan opak dari bahan baku singkong untuk mengenalkan sebuah inovasi pembuatan produk makanan dari bahan singkong untuk bisa menambah wawasan bagi masyarakat bahwasanya dari hasil pertanian bisa diolah menjadi produk makanan ringan dan bisa menjadi produk khas dari Dusun Sumber, karena pada dasarnya masyarakat sekitar Dusun Sumber hanya menjual hasil taninya berupa bahan mentah yaitu gaplek yang dijual ke pengepul disekitar Dusun Planjan. Oleh karena itu inovasi dalam pembuatan produk makanan ringan dari bahan baku

singkong sangatlah bermanfaat bagi masyarakat untuk lebih berinovasi kembali dalam pengolahan singkong menjadi bahan siap jadi. Selain itu inovasi dan pelatihan pengolahan singkong bertujuan untuk mendorong kemauan masyarakat dalam menginovasi produk usaha agar terciptanya masyarakat yang produktif dan bisa lebih kreatif dalam mengolah singkong dalam bentuk berupa produk makanan yang bisa meningkatkan prekonomian masyarakat.

Selain itu diadakan inovasi dalam pengolahan singkong bertujuan sebagai motivasi atau sebagai media pembuka wawasan bagi masyarakat agar dapat mengolah sendiri singkong tersebut dijadikan usaha rumahan atau mengolahnya dalam bentuk produk makanan ringan yang bisa dijual dan bisa meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. disamping itu juga menumbuhkan kesadaran dan orientasi kewirausahaan dikalangan masyarakat yang mampu, andal dan unggul. Karena sebelum diadakan kegiatan pelatihan dan *workshop* tersebut para masyarakat hanya menjual singkong dalam bentuk yang sudah kering atau berupa gaplek tanpa diolah terlebih dahulu menjadi suatu produk makanan atau yang lain, sehingga hasil penjualan tersebut tidak sesuai atau terlalu murah dalam menjualnya. Oleh karena itu perekonomian yang ada di Dusun Sumber tidak berkembang secara signifikan, sehingga hal ini menjadi suatu masalah yang menjadi sebuah program kerja bagi kami yang berfungsi sebagai peningkatan perekonomian masyarakat berupa inovasi serta pelatihan pengolahan singkong sebagai upaya menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat Dusun Sumber, sehingga masyarakat dapat lebih kreatif lagi dalam pengolahan hasil tani berupa singkong menjadi sebuah produk makanan dan bisa menjadi komoditas utama atau produk unggulan yang ada di Dusun Sumber apabila dikelola dengan baik. Demikian artikel yang kami buat mudah-mudahan dapat bermanfaat bagi yang membacanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Munawaroh, Munjiati, dkk. 2016. *Kwirausahaan (Untuk Program Starta I)*. Yogyakarta: LP3M UMY
- Koswara, Sutrisno. *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian (Bagian 6: Pengolahan Singkong)*. Bogor: Bogor Agricultural University. (Di Akses Pada 8 September 2018)
- Rahmawati, Fitri. 2009. Pengembangan Industri Kreatif Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Singkong. *Seminar Nasional "Peran Pendidikan Kejuruan Dalam Pengembangan Industri Kreatif"*. Yogyakarta: UNY Jurusan PTBB.
- Rachmawati, Miftakul Yeni. 2012. *Pemberdayaan perempuan Melalui Pelatihan Singkong Sebagai Upaya Meningkatkan Motivasi Kwirausahaan Di Dukuh Tanggung Rejo Desa Karang Patihan Kecamatan Balong Kabupaten Ponorogo* dalam Jurnal Header Halaman genap 1 (1): 1-9
- Muntoha, Jamroni dan Ummayah Rizka Utami. 2015. *Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa* dalam Jurnal Inovasi dan Kwirausahaan 4 (3): 188-193.