

Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Ubi Kayu di Desa Kaongkeongke Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Pasar Wajo

Azelia Monica Azizu^{1*}, Wa Ode Dian Purnamasari¹, Bahtiar Hamar¹, Abdul Hadi Bone¹, Waode Sitti Cahyani¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

Correspondence: liaazizu@gmail.com

ABSTRACT

Development of processed cassava commodity products so that it can improve the quality and high selling value when marketed by the community, especially cassava farmers. This effort is one of the strategies in maintaining and realizing food security through cassava diversification. This community service activity is to improve the skills of the community or cassava farmers in managing it into various foods that have high selling values with training. Service activities are carried out in Kaongkeongke Village, Buton Regency. The activity starts with the preparation of the materials and tools used. Next, the process of pounding the cassava becomes smooth to extract the starch which will be used as the basic ingredient for cake dough. After that all the wok is mixed to become a dough and steamed at a temperature of 80 - 100 oC. This training was carried out quite well and many people and cassava farmers attended and were enthusiastic in asking questions, so that the knowledge given in the form of training could be easily accepted by the participants.

Keywords: *Diversification; Local Processed Food; Cassava; Pasarwajo*

ABSTRAK

Pengembangan hasil olahan komoditas ubi kayu sehingga dapat meningkatkan mutu serta nilai jual yang tinggi dsaat dipasarkan masyarakat khususnya petani ubi kayu. Upaya ini merupakan sala satu strategi dalam menjaga dan mewujudkan ketahan pangan melalui divesiikasi ubi kayu. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah peningkatan keterampilan masyarakat atau petani ubi kayu dalam pengelolaanya menjadi aneka makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi dengan pelatihan. Kegiatan pengabdian dilaksanagn di Desa Kaongkeongke Kabupaten Buton. Kagiatan dimulai dari penyiapan bahan dan alat yang digunakan. Selanjtnya proses penumbukan ubi kayu menjadi halus untuk untuk diambil sari patinya yang akan digunakan menjadi bahan dasar adonan kue. Setelah itu semua bahan dicampur untuk menjadi adonan dan di kukus dengan suhu 80 - 100 oC. Pelatihan ini terlaksana dengan cukup baik dan banyak masyarakat dan petani ubi kayu yang menghadiri serta atusias dalam bertanya, sehingga ilmu yang dberikan berupa pelatihan dapat dengan muda diterima oleh peserta.

Keywords: *Diversifikasi; Olahan Pangan Lokal; Pasarwajo; Ubi Kayu*

Copyright © 2022 The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)

1. Pendahuluan

Ubi kayu dengan nama lain singkong sangat banyak tersedia di Desa Kaongkeongea Kabupaten Buton. Pengolahan ubi kayu sangat terbatas dengan hanya direbus dan digoreng. Didaerah yang masih kurang ilmu tetang pengolahan ubi kayu hanya dijadikan pakan ternak sapi (Muhaenah, dkk., 2019). Ubi kayu dapat dijadikan salah satu pangan sebagai upaya mewujudkan diversifikasi pangan dalam peningaktan sumber karbohidrat pengganti beras dan jagung.

Faktor internal yang telah diupayakan dalam pengembangan ubi kayu dengan meningkatkan luas lahan, teknologi dalam sistem budidaya berdasarkan GAP serta

pengolahan yang telah menerapkan teknologi baik skala rumah tangga maupun industri. Namun dari hal tersebut terdapat kelemahan yang menjadi hambatan dalam pengembangan ubi kayu yaitu produktivitasnya yang rendah, serta pengetahuan petani yang masih rendah tentang pengolahan ubi kayu. Disisi lain peluang pasar ubi kayu saat ini terbuka luas untuk dikembangkan didunia industri. Varietas ubi kayu lokal yang dikembangkan petani belum mengacu pada Good Agriculture Practis (GAP) dengan sentuhan teknologi. Sehingga masih terbuka luas peluang ubi kayu dengan jumlah permintaan yang tinggi dan harga pasar yang bagus sebagai upaya pendorong ubi kayu (Yulius, dkk., 2021).

Diversifikasi pangan dapat terlaksana melalui peningkatan keanekaragaman pangan sebagai upaya dalam mewujudkan ketahanan pangan. Adapun cara yang dapat dilakukan dengan penerapan teknologi pengolahan produk pangan serta sosialisai yang baik kepada masyarakat untuk mengkonsumsi aneka pangan yang beragam agar tercapai gizi yang seimbang. Poin utama yang menjadi sasaran ketahanan pangan adalah rumah tangga dengan tujuan agar tercapai kemandirian ketahanan pangan nasional (Dwiyanti et al., 2019)

Pengembangan ubi kayu untuk menjadi produk olahan yang bermutu dengan dukungan program-program dari pemerintah sebagai upaya dalam mewujudkan ketahanan pangan. Pengembangan olahan makanan yang terbuat dari ubi kayu memiliki prospek yang sangat baik, sehingga bisa tercipta berbagai aneka makanan yang terbuat dari ubi kayu. Ubi kayu sangat banyak dimanfaatkan untuk menjadi aneka roti, kue dan roti serta makanan olahan lainnya (Chusnah, dkk., 2021).

Kegiatan pengabdian masyarakat difokuskan di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton dalam proses pengolahan ubi kayu menjadi tepung dan selanjutnya diolah menjadi kue dan roti. Permasalahan dalam pembuatan tepung ubi kayu tersebut adalah proses pemerasan tepung ubi yang masih manual. Proses pemerasan tepung harus dilakukan berkali-kali, tepung harus diinjak-injak dengan bantuan kaki/tangan dan kemudian di bolak balik kembali dengan bantuan papan penahan dibawah dan batu olakan diatas adonan. Tujuan dalam pengabdian ini adalah terciptanya aneka hasil olahan ubi kayu menjadi makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi dimasyarakat.

Hasil survei yang dihadapi adalah bagaimana peningkatan pengetahuan masyarakat tentang olahan ubi kayu menjadi aneka makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Sehingga perlu adanya kegiatan pelatihan dalam peningkatan keterampilan petani atau masyarakat setempat.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 28 Juni 2022 di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton. Adapun sasaran peserta adalah masyarakat dan petani ubi kayu didaerah tersebut. Desa Kaongkeongkea merupakan salah satu desa diKabupaten Buton yang memiliki hasil pertanian ubi kayu yang cukup melimpah. Kegiatan yang dilaksanakan adalah mengubah ubi kayu menjadi hasil olahan yang bernilai tinggi.

3. Hasil dan Pembahasan

Ketahanan pangan merupakan program yang harus capai dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan yang aman, bermutu dengan harga yang bisa dijangkau pada seluruh lapisan masyarakat. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan ketahanan pangan yaitu dengan penganekaragaman pangan. Keanekaragaman pangan adalah suatu proses pengembangan aproduk yang tidak hanya menggunakan satu jenis bahan dalam proses pengolahannya menjadi suatu produk. Pengembangan tersebut mencakup aspek produksi, pengolahan, distribusi hingga konsumsi pangan di tingkat rumahtangga. Beranekaragamnya pangan yang tersedia sangat ditentukan oleh produksi dan perkembangan teknologi pangan yang dapat menghasilkan berbagai produk pangan.

Adanya kesadaran masyarakat tentang konsumsi pangan yang berimbang dan daya beli untuk mengakses pangan akan mendorong upaya penganekaragaman pangan. Pemenuhan kebutuhan pangan penduduk merupakan bagian integral dari pembangunan nasional, karena itu pertambahan penduduk yang cukup tinggi, peningkatan pendapatan perkapita, perubahan pola konsumsi masyarakat menuntut penyediaan dan keragaman pangan yang meningkat pula. Hal ini berarti bahwa diversifikasi pangan sangat diperlukan untuk mendukung pematapan swasembada pangan (Ikhrum & Chotimah, 2022).

Diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi, berimbang. Diversifikasi pangan perlu dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah dan murah untuk dapat diterapkan di masyarakat. Selain itu ketersediaan teknologi pengolahan berbagai produk pangan dari bahan lokal, seperti singkong akan memberikan peluang bagi pertumbuhan dan pengembangan agroindustri khususnya di daerah-daerah sentra produksi. Hal ini diharapkan berdampak pada peningkatan nilai tambah komoditas tanaman pangan non beras, perluasan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat (Marta & Tensiska, 2013).

Upaya kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton melalui pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi aneka kue yang bernilai tinggi. Adapun langkah-langkah dalam kegiatan dimulai dari menyiapkan alat dan bahan, langkah kerja dan biaya pengeluaran yang dibutuhkan.

3.1 Alat dan Bahan

- a) Bahan-bahan :
 - ✓ 1 kg singkong, parut
 - ✓ 200 g gula merah, sisir
 - ✓ 4 sdm gula pasir
 - ✓ 1 sdt garam
 - ✓ 150 kelapa parut kasar

Lapisan Santan:

- 600 ml santan kental
- 200g tepung beras
- 1 sdt garam

b) Alat-alat :

- ✓ Baskom
- ✓ Dandang
- ✓ Kompor
- ✓ Saringan Santan
- ✓ Spatula, sandok makan, sendok Nasi
- ✓ Serbet
- ✓ Cetakan



Gambar 1. Pemasakan Ubi kayu menjadi Ampas/onggok



Gambar 2. Pengukuran Gula Merah serta pencampuran gula ke Ampas ubi kayu

3.2 Langkah Kerja

- a. Parut singkong, campur dengan gula maerah, gula pasir dan garam hingga rata. Tambahkan kelapa parut, aduk rata.
- b. Masukkan campuran sinkon kedalam loyan persegi 20x20x5 cm yang sudah diolesi sedikit minyak ratakan dan padatkan
- c. Masukkan loyang kedalam dandang berisi air panas, kukus selama 20 menit. Sementara itu buat lapisan santan.
- d. Lapisan santan: dalam wadah, aduk santan, tepun beras dan garam hingga rata
- e. Tuang lapisan santan keatas adonan singkong, ratakan. Kukus kembali selama 20 menit hingga matang. Angkat, dinginkan
- f. Potong-potong kue talam sesuai selera, sajikan.



Gambar 3. Adonan gula dan ampas ubi kayu di masukkan ke Loyang persegi



Gambar 4. pencampuran tepung beras dan santan sebagai lapisan kedua



Gambar 5. Hasil Kegiatan Pelatihan diversifikasi olahan pangan ubi kayu bersama ibu-ibu serta pemuda masyarakat desa

3.3 Biaya Pengeluaran

No	Bahan	Biaya
1.	2 butir kelapa	Rp 12.000
2.	Garam	Rp 3.000
3.	1 kg ubi kayu Parut	Rp 10.000
4.	½ Tepung Beras	Rp 9.000
5.	1 biji gula merah	Rp 15.000
6.	½ gula pasir	Rp 8.000
7.	2 botol aqua besar (3L)	Rp 14.000
8.	1 liter minyak tanah	Rp 8.000
9.	½ minyak goreng	Rp 12.500
	JUMLAH TOTAL	Rp 91.500

Hasil produk yang sudah jadi kemudian dievaluasi sehingga para ibu-ibu mengetahui kekurangan dan kelebihan produk yang sudah dibuat. Dengan demikian, mereka juga memperoleh pengetahuan tentang produk tersebut.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini terlaksana dengan lancar, masyarakat khususnya para petani ubi kayu mendapatkan ilmu pengetahuan tentang pengolahan ubi kayumenjadi produk olahan makanan yang memiliki nilai yang tinggi.

Daftar Pustaka

- Chusnah, M., Puspaningrum, Y., Chumaidi, M., & Ismianah, N. (2021). Upaya Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Pemuda Desa Kayen Melalui Pelatihan Produk Olahan Ubi Kayu. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 83-86
- Dwiyanti, H., Setyawati, R., & Wijonarko, G. (2019). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Ubi Kayu Kecamatan Pengadegan Purbalingga Guna mencapai Masyarakat Ekonomi Mandiri. 3(1), 23-27. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Setia Budi*. DOI: <https://doi.org/10.31001/dimasbudi.v3i1.584>
- Ikhrum, A & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 6(1): 272-278.
- Marta, H. dan Tensiska. (2013). Pembuatan Berbagai Produk Ubi Jalar dalam upaya Diversifikasi Pangan dan Peningkatan Gizi Masyarakat di Desa Sekarwangi dan di Desa Cilangkap Kecamatan Buah Dua Kabupaten Sumedang. *Fakultas Teknik Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*. Vol. 2, No. 2, November 2013: 85 -92
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, & Yulianti, Y. (2019). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *JURNAL ABDITEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik)*, 1(1), 32-45.
- Yulius, Julius, J.R.G., Adhika S.S, Efrosiana E, Rafael E K, Revia R P, Anna S M B, Eureka K M, Irene V F. 2021. Diversifikasi Olahan Ubi Kayu sebagai Potensi Desa Sidomulyo dan Penanaman Ubi Kayu dengan Metode Tumpang Sari. *Jurnal Atma Inovasi*. 1: (1): 8-13. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i1.3905>