

Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Melalui Pemanfaatan Singkong Sebagai Pengganti Tepung Sagu Guna Bahan Tambahan Pempek Singkong

Economic Improvement of Padamulya Village, Pasirkuda District, Cianjur District Through The Utilization of Cassava As A Replacement of Sagu Flour Using Cassava Pempek Ingredients

Dini Hardina¹ Qomaruddin S²

¹Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Islam, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720. e-mail: Dinnihardina@gmail.com

² Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi Islam, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720

(Diterima: 25-06-2020; Ditelaah: 25-09-2020; Disetujui: 10-02-2021)

Abstrak

Sumber Daya Alam yang dihasilkan Desa Padamulya sangat melimpah, akan tetapi sumber daya alam yang dimiliki Desa Padamulya belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakatnya, sehingga perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satunya dengan memanfaatkan produk olahan singkong yang dibuat menjadi sebuah makanan dengan harga nilai jual tinggi. Metode yang dilakukan adalah dengan sosialisasi dan pembuatan inovasi produk olahan singkong. Dalam pengolahan produk olahan singkong ini penulis membuat Pempek Singkong yang merupakan makanan cemilan enak dan sehat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah pengembangan produk olahan singkong lebih kreatif dan inovatif serta masyarakat sekitar lebih memahami cara memanfaatkan sebuah potensi yang ada di sekitar.

Kata kunci: Inovasi Produk, Pengabdian Masyarakat, Singkong

Abstract

The natural resources produced by Padamulya Village are very abundant, but the natural resources owned by Padamulya Village have not been fully utilized by the community, so there is a need for guidance or assistance to the community to exploit the existing potential. One of them is by utilizing processed cassava products that are made into food with high selling price. The method used is the socialization and innovation of cassava processed products. In processing this cassava product, the writer makes Pempek Cassava which is a delicious and healthy snack food. After implementing this program, the results obtained are the development of cassava processed products more creative and innovative as well as the surrounding community better understand how to utilize a potential that is around.

Keywords: Cassava, Community Service, Product Innovation

PENDAHULUAN

Inovasi produk merupakan suatu proses yang berusaha memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada. Permasalahan yang sering terjadi di dalam bisnis adalah produk yang bagus tetapi mahal atau produk yang murah tetapi tidak berkualitas. Sebagai pelaku usaha, kita harus peka terhadap keinginan client kita yang kadang sulit kita terima. Keinginan yang paling umum adalah client menginginkan produk yang bagus dengan harga yang murah. Untuk menciptakan produk yang berkualitas dengan harga

yang terjangkau kita harus jeli melihat berbagai peluang untuk mewujudkannya. Peluang-peluang yang mungkin terjadi adalah inovasi adalah suatu pembaharuan terhadap berbagai sumber daya sehingga sumber daya tersebut mempunyai manfaat yang lebih bagi manusia. Proses inovasi sangat dipengaruhi oleh kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan karena kedua hal tersebut dapat memudahkan dalam memproduksi sesuatu yang baru dan berbeda (Wawan, 2013).

Pada dasarnya manfaat inovasi adalah untuk menyempurnakan atau meningkatkan fungsi dari pemanfaatan suatu produk atau sumber daya sehingga manusia mendapatkan manfaat yang lebih. Inovasi terjadi di berbagai bidang kehidupan, mulai dari dunia bisnis, pendidikan, komunikasi, dan lain sebagainya. Proses inovasi ini terjadi secara terus menerus di dalam kehidupan manusia karena adanya keinginan untuk melakukan sesuatu menjadi lebih mudah dan cepat (Eylina, 2013).

Tumbuhnya industri kreatif di Indonesia disebabkan adanya krisis global yang berkepanjangan sehingga memunculkan semangat yang lebih dalam menciptakan, mengkreasikan, dan menginovasikan sesuatu dalam menciptakan ide-ide dan karya-karya yang baru. Arief Johari menyatakan bahwa pertumbuhan industri kreatif yang baik di Indonesia belum mampu memberikan pengaruh yang positif dan signifikan bagi Indonesia salah satu penyebabnya adalah "Manajemen Problem" yaitu suatu pemikiran yang menyebabkan adanya pemikiran bahwa sebuah produk yang dihasilkan hanya untuk konsumsi di dalam negeri sehingga hal inilah menyebabkan bahwa Indonesia termasuk pada kategorisasi sebagai negara konsumtif yang potensial secara internasional. Berdasarkan uraian di atas maka perumusan masalah adalah ekonomi kreatif sebagai suatu solusi mensejahterakan masyarakat dalam meningkatkan tingkat perekonomian.

Dalam hal ini sebuah inovasi sangat diperlukan untuk bisa menciptakan ekonomi kreatif yang di inginkan. Adapun yang dimaksud dengan inovasi adalah sebuah gagasan, produk atau proses yang memiliki potensi untuk digunakan sebagai pemacu daya saing sebuah bangsa, wilayah, industri, organisasi, individu atau gabungan dari kategori-kategori ini. Dengan memanfaatkan bahan bekas yang sudah tidak terpakai lalu di inovasikan menjadi sebuah produk yang layak dipasarkan dan layak untuk dihargai.

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Tanaman ini dapat tumbuh sepanjang tahun di daerah tropis dan memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap kondisi berbagai tanah. Tanaman ini memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan kimia dan zat gizi pada singkong adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca), dan zat non gizi, air. Selain itu, umbi singkong mengandung senyawa non gizi tanin (Ariyani, 2017).

Singkong merupakan salah satu tanaman lokal unggulan Jawa Barat. Pada beberapa wilayah, singkong menjadi tanaman yang dominan di pekarangan. Selain itu, pada tanaman padi sebagian petani menumpangsarikan salah satunya yaitu tanaman singkong (Iskandar dkk., 2016). Selama ini pengolahan singkong sebatas pembuatan produk makanan tradisional. Untuk variasi pengolahan belum banyak diketahui oleh masyarakat umum khususnya ibu-ibu rumah tangga. Sehingga pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan informasi dan keterampilan baru dalam proses pengolahan singkong khususnya kepada ibu-ibu rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis berupa pendampingan ekonomi masyarakat dengan cara membentuk kelompok usaha yang akan mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada disekitar wilayah desa Padamulya dengan membuat sebuah inovasi produk olahan singkong.

Lokasi dan Waktu Kegiatan

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Desa Padamulya, Kecamatan Pasirkuda, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat. Alasan dipilih Desa Padamulya sebagai karena kategori desa tersebut merupakan desa tertinggal, sehingga memerlukan banyak bantuan untuk mengembangkannya, terutama bantuan Sumber Daya Manusia (SDM) untuk mengembangkan potensi-potensi desa tersebut.

Penyusunan Kegiatan Program

Kajian teori tersebut untuk mendukung penyusunan program kerja di bidang ekonomi untuk mengatasi permasalahan-permasalahan ekonomi di Kampung Sirnagalih Desa Padamulya. Berikut program kerja yang dilaksanakan terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Program kerja yang dilaksanakan

NO	Program Kerja	Uraian Program
1	Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Singkong	Pelatihan pembuatan inovasi produk olahan singkong dapat meningkatkan nilai jual singkong tersebut, dimana hal ini lah yang mampu membantu memanfaatkan potensi yang ada sekaligus meningkatkan perekonomian

HASIL & PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan dari kegiatan program ini adalah pemanfaatan singkong yang diolah dan diberi nama Pempek Singkong. Pembuatan produk tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai jual singkong dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi untuk masyarakat Desa Padamulya. Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis berupa

program Pendampingan Ekonomi Masyarakat dengan cara membentuk kelompok usaha yang akan mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada disekitar wilayah desa Padamulya salah satunya adalah singkong.

Program produk pempek Singkong yang memanfaatkan umbi-umbian yang melimpah dipedesaan sangat efektif dijadikan sebagai cemilan bahkan oleh-oleh khas daerah tersebut. Dengan adanya pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bermunculan ide untuk mengembangkan usaha kecil menengah dengan memanfaatkan banyaknya umbi-umbian kemudian dinamakan pempek singkong dengan pengemasan menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menaikkan tingkat perekonomian masyarakat Kampung Sirnagalih.

Pembuatan inovasi produk olahan singkong melalui pelatihan masyarakat kampung Sirnagalih Desa Padmulya dilaksanakan berdasarkan observasi bahwa masyarakat Sirnagalih RT 01 dan 02 ini khususnya untuk ibu-ibu sebanyak 80% adalah buruh tani dan menanam umbi-umbian di ladangnya. Adapun perubahan pasca pelaksanaan yang diharapkan adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Perubahan Yang Diharapkan

NO	Keterangan	Pasca Pelaksanaan	Pra Pelaksanaan
1	Keterampilan dalam mengolah singkong menjadi sebuah produk	Belum memiliki keterampilan	Memiliki keterampilan pengolahan singkong menjadi produk
2	Singkong	Diolah hanya sebagai gorengan dan kripik	Singkong diolah menjadi produk cemilan gurih dan memiliki nilai jual lebih tinggi
3	Nilai jual singkong	Nilai jual rendah	Meningkat karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan (jenis produk olahan baru)
4	Pemasaran singkong	Sebatas sebagai singkong pada umumnya	Dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dapat didistribusikan ke pasar dan supermarket

Pelaksanaan Program Pendampingan dan Pembuatan Produk Olahan Singkong

Berikut tahap pelaksanaan program pendampingan dan pembuatan produk olahan singkong.

1) Tahap Memahami Permasalahan

Dalam tahap ini penulis memahami permasalahan dengan melakukan survei kepada masyarakat sekitar Kp. Sirnagalih Desa Padamulya dalam rangka melakukan identifikasi masalah yang ada. Sehingga penulis dapat merencanakan solusi untuk mengatasi masalah tersebut. Setelah melakukan identifikasi ditemukan bahwa permasalahan yang ada di Desa Padamulya adalah kurangnya pemanfaatan potensi sumber daya sehingga diperlukan pendampingan untuk meningkatkan potensi tersebut.

2) Tahap Membuat Solusi

Dalam tahap membuat solusi terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya:

a. Survei Potensi Sumber Daya Alam (SDA)

Survei dilakukan pada kampung sirnagalih RT 02 RW 01 Desa Padamulya pelaksanaan survey dilakukan dengan melihat dan turun ke kebun singkong langsung pada kampung sirnagalih, kemudian sharing dengan warga sekitar mengenai tanaman singkong tersebut biasanya diolah menjadi apa saja dan dipasarkan kemana saja lalu penulis untuk mencari tahu harga singkong kisaran berapa serta singkong apa saja yang baik untuk dikonsumsi.

Hasil dari survey penulis mendapatkan beberapa informasi mengenai singkong yang baik untuk pengolahan produknya serta kisaran harga singkong dan penulis pun membeli singkong dengan kualitas sesuai yang di informasikan dari warga dengan harga 1kg Rp 2000 harga singkong disini tidak terlalu tinggi oleh karena itu warga setempat tidak jarang yang menganggap singkong tidak berharga dan jarang dikembangkan dari sini ide untuk penulis pun bermunculan untuk membuat produk dari singkong yang dapat daya jual tinggi.

b. Pengembangan Inovasi Produk

Berdasarkan Hasil Survey yang dilakukan penulis dan tim banyak umbi-umbian yang dapat diolah menjadi suatu inovasi produk tetapi penulis memilih umbian singkong yang nantinya akan diolah menjadi suatu inovasi produk yaitu membuat makanan khas tradisional pempek yang bahan dasarnya adalah tepung sagu dan ikan laut seperti tuna dan tenggiri tetapi pada inovasi ini bahan dasar yang tadinya tepung sagu serta ikan laut diganti menjadi singkong sebagai pengganti tepung sagu karena singkong mengandung aci yang terdapat di dalam tepung sagu untuk pengganti ikan laut seperti tuna dan tenggiri penulis menggantinya dengan udang rebon karena banyak yang banyak ditemui di kampung Sirnagalih.

Percobaan membuat inovasi produk pempek singkong ini berjalan lancar dengan bahan-bahan yang sangat mudah ditemui pada kampung sirnagalih dengan bahan" yang berkomposisi tepung terigu 10 sendong, tepung sagu 50 gram, singkong yang sudah di parut kurang lebih 1/5 gram, garam, masako, bawang merah dan bawang putih, udang rebon secukupnya, gula merah, dan asam jawa. Produk ini memiliki tekstur yang lembut dan gurih

c. Membuat Desain Logo dan Kemasan

Setelah Percobaan pembuatan produk berhasil langkah selanjutnya adalah membuat logo serta kemasan yang menarik hal ini sangat penting dalam pembuatan produk karena dapat menarik minat seseorang untuk membelinya dalam hal pembuatan logo dan desain meliputi beberapa tahap yaitu:

1. Penulis mendesain logo menggunakan aplikasi canva
2. Mencari gambar yang menarik mengenai pempek
3. Membuat format penulisan, *font*, *size* dan warna
4. Mencantumkan logo kelompok

d. Pembelian Bahan Kebutuhan Produk

Penulis menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan Pempek Singkong bahan yang dibutuhkan antara lain yaitu: Tepung terigu, tepung sagu, singkong, garam, masako, bawang merah dan putih, udang rebon, gula merah, asam jawa, cabai.

e. Memberikan Informasi Kepada Masyarakat

Setelah melakukan survei lokasi, percobaan atau pengembangan produk dan membuat desain kemasan, penulis melakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat bahwa ada produk inovasi baru yang akan di sosialisasikan untuk masyarakat banyak. Kemudian meminta izin untuk mengadakan demo atau sosialisasi terkait produk yang sudah dipersiapkan. Perizinan dilakukan kepada Ibu Lilis Ahmad selaku pemilik posko kelompok 1 dimana tempat tersebut dijadikan tempat untuk demo pelatihan. Pengumuman kepada masyarakat dilakukan sehari sebelum pelaksanaan demo pembuatan produk setelah melakukan perizinan.

3) Tahap Melaksanakan Solusi

Sebelum pelatihan penulis menjelaskan terlebih dahulu mengenai pembuatan pempek singkong ini dari segi bahan-bahan yang digunakan sampai tahapan pembuatan, pengemasan berikut cara pembuatannya:

- 1) Tahap awal yaitu mengupas kulit singkong lalu di cuci hingga bersih setelah dicuci bersih singkong diparut hingga lembut.
- 2) Tahap kedua Haluskan bawang merah dan bawang putih secara bersamaan lalu masukan kedalam wadah, setelah itu tumbuk udang rebon hingga lembut, lalu masukan ke dalam wajan yang sudah berisi bawang yang sudah dihaluskan.
- 3) Tahap ketiga yaitu menyatukan semua bahan yang dibutuhkan produk dalam satu tempat lalu aduk adonan hingga merata dan bentuk adonan melonjong.
- 4) Tahap terakhir yaitu mendidihkan air lalu masukan adonan yang sudah di cetak untuk direbus sambil menunggu adonan matang tahap selanjutnya membuat kuah pempeknya dengan mengaluskan gula merah secara bersamaan dengan asam jawa

dan haluskan bawang merah dan bawang putih selanjutnya masukan ke panci yang sudah terisi air dan satukan semua bahan untuk di panaskan hingga mengental.



Gambar 1. Pembuatan Produk

KESIMPULAN

Perekonomian masyarakat Desa Padamulya masih perlu untuk ditingkatkan. Walaupun perekonomian masyarakat Desa Padamulya masih dapat dikatakan standar, tetapi tingkat perekonomian Desa Padamulya tersebut dapat ditingkatkan melalui kegiatan ekonomi kreatif melalui inovasi produk. Dapat dilihat dari segi geografis kampung Goleah berada pada kawasan yang strategis dikelilingi oleh beberapa taman hiburan keluarga seperti Curug Citambur, dan Wisata Pohon Pinus. Hal ini dapat dimanfaatkan untuk menggali potensi masyarakat di bidang ekonomi dan dengan adanya kegiatan pelatihan inovasi produk olahan singkong ini diharapkan dapat menjadi wadah bagi masyarakat untuk bisa memasarkannya sebagai sebuah oleh-oleh atau buah tangan khas Desa Padamulya.

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk olahan singkong para ibu rumah tangga diharapkan bisa mencari celah bisnis yang ada dan dapat mengembangkannya sendiri di rumah masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldy Purnomo, Rochmat. 2016. Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia. Surakarta: Ziyad Visi Media.
- Ariyani, (2017). Pemanfaatan Kulit Singkong Sebagai Bahan Baku Arang Aktif Dengan Variasi Konsentrasi Naoh Dan Suh
- Hamali, Sambudi. (2016). Pengaruh Inovasi Terhadap Kinerja Bisnis Pada Industri Kecil Pakaian Jadi Kota Bandung.
- Prasetyo, A. (2018). Potensi Peningkatan Produktivitas Kewirausahaan Berbasis Model Penguatan Teknopreneur pada Hasil Inovasi Kota Magelang.