

Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ubi

Improvement of Community Economy Through Innovation of Sweet Processed Products

Siti Nursyamsiah¹; 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: Ssyamsiah79@gmail.com

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

(Diterima: 20-12-2020; Ditelaah: 12-04-2021; Disetujui: 30-10-2021)

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 ubi. Dalam pengolahan produk olahan ubi ini penulis membuat Syambi yang merupakan makanan cemilan enak dan sehat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah pengembangan produk olahan ubi lebih kreatif dan inovatif serta masyarakat sekitar lebih memahami cara memanfaatkan sebuah potensi yang ada di sekitar.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Ubi, Pengabdian Masyarakat

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 sweet potato products which are made into foods with high selling prices. The method used is the socialization and innovation of processed sweet potato products. In processing this sweet potato product, the writer makes Syambi which is a delicious and healthy snack. After the program is implemented, the results obtained are the development of more creative and innovative processed sweet potato products and the surrounding community who better understand how to exploit the existing potential.

Keywords: Community Service, Product Innovation, Sweet Potatoes

PENDAHULUAN

Peningkatan perekonomian adalah suatu perubahan jenjang atau perbaikan kondisi dari perekonomian yang lemah kearah perekonomian yang lebih baik atau mengalami kemajuan dari sebelumnya. Pengembangan ekonomi lokal perlu diarahkan untuk mendukung perkembangan sektor-sektor ekonomi yang mempunyai potensi menciptakan kesempatan kerja yang luas dan memiliki prospek yang baik dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di suatu wilayah. Maka dari itu, dengan adanya program ekonomi kreatif yang dilakukan diharapkan mampu merubah sedikit demi sedikit perekonomian masyarakat yang ada di Desa Padamulya dengan mengadakan inovasi baru untuk menjadikan kampung tersebut memiliki mata pencaharian yang lebih beragam dengan memanfaatkan barang bekas yang nantinya dapat bernilai seni dan bernilai jual atau bernilai ekonomis.

Inovasi dalam konteks birokrasi diamanatkan dalam Undang-undang menjadi salah satu pendorong untuk percepatan pembangunan, hal ini sudah terbukti dengan model yang diterapkan di negara maju. Dewasa ini, peningkatan produktivitas tidak hanya bergantung pada ilmu pengetahuan dan teknologi melainkan pada ketersediaan sumber daya alam yang dimiliki. Pengembangan kewirausahaan menduduki peran yang sangat strategis makin signifikan. Kita harus mendorong dan mengembangkan kemampuan wirausaha, memanfaatkan peluang bisnis dalam dinamika persaingan global (Prasetyo, 2018).

Desa padamulya adalah desa yang berada dipegunungan dengan kualitas tanah yang subur. Masyarakat kebanyakan adalah seorang petani yang menanam umbi-umbian, hasil pertanian tersebut sangat melimpah akan tetapi masyarakat hanya memanfaatkan umbi-umbian tersebut sebatas digoreng dan direbus seperti biasa tanpa inovasi. Jika dapat dikelola dengan baik dan kreatif, singkong tersebut akan menjadi suatu inovasi baru yang memberikan nilai ekonomi bagi masyarakat.

Inovasi sangat diperlukan untuk bisa menciptakan ekonomi kreatif yang diinginkan. 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, indivisu atau gabungan dari katagori- katagori ini. Dengan memanfaatkan bahan bekas yang sudah tidak terpakai lalu di inovasikan menjadi sebuah produk yang layak dipasarkan dan layak untuk dihargai.

Ubi merupakan makanan pokok setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia, karena mengandung serat dan karbohidrat. 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 ubi adalah karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin A dan C, nutrisi dan merupakan sumber yang kaya akan antioksidan penangkal kanker terutama dibagian kulitnya.

Ubi merupakan salah satu tanaman lokal unggulan Jawa Barat. Pada beberapa wilayah, ubi menjadi tanaman yang dominan di pekarangan. Selama ini pengolahan ubi sebatas pembuatan produk makanan tradisional. 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 ubi 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 ubi.

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.

HASIL & PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan dari kegiatan Program ini adalah pemanfaatan ubi yang diolah dan diberi nama (Syambi). Pembuatan produk tersebut bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ubi dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi untuk masyarakat Desa Padamulya.

Program produk Syambi 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 Syambi dengan pengemasan menarik sehingga dapat menarik perhatian konsumen dan dapat menaikkan tingkat perekonomian masyarakat Kampung Sirnagalih.

Pembuatan inovasi produk olahan ubi melalui pelatihan masyarakat kampung Sirnalagih 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 1. Perubahan Yang Diharapkan

| No | Masalah | Pasca Pelaksanaan | Pra Pelaksanaan |
|----|--------------|---|---|
| 1. | Keterampilan | Belum memiliki keterampilan | Memiliki keterampilan pengolahan ubi menjadi produk |
| 2. | Ubi | Diolah hanya sebagai gorengan dan kripik | Ubi diolah menjadi produk cemilan manis dan memiliki nilai jual lebih tinggi |
| 3. | Nilai jual | Nilai jual rendah | Meningkat karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan (jenis produk olahan baru) |
| 4. | Pemasaran | Sebatas dipasarkan disekitar kampung saja | Dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dapat didistribusikan ke pasar atau sosial media. |

Berikut tahap pelaksanaan program pendampingan dan pembuatan produk olahan Ubi.



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Penelitian

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 lokasi dilakukan di wilayah Kp. Sirnagalih RT 02 RW 01 Desa Padamulya. Pelaksanaan survei dilakukan dengan cara melihat potensi tanaman singkong yang melimpah dan berada disetiap lahan, kemudian mencari tahu kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan ubi tersebut. Selain itu penulis juga melakukan survei dengan bertanya kepada masyarakat yang memiliki ubi dirumahnya, kebanyakan masyarakat sirnagalih memiliki ubi akan tetapi pengolahannya hanya begitu saja.

Hasil dari survei yang sudah dilakukan ialah, banyaknya ubi yang ada dikampung tersebut, namun tidak di manfaatkan dengan baik. Masyarakat memanfaatkan ubi hanya dengan dikukus, digoreng atau dijadikan kripik namun tidak untuk dijual atau diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi. Harga ubi pun tidak terlalu tinggi, mencapai kisaran harga 1 kg Rp. 5.000.- saja, sehingga masyarakat tidak terlalu memanfaatkan ubi tersebut bahkan ubi hanya dibagikan pada warga lain untuk diberikan secara cuma-cuma. Kemudian munculah ide pembuatan syambi dengan tujuan untuk menaikkan harga jual ubi tersebut melalui inovasi produk.

b. Pengembangan Inovasi Produk

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan oleh tim pelaksana, banyak umbi-umbian yang ada di wilayah Padamulya tersebut. Untuk meminimalisir terjadinya kegagalan dalam pembuatan produk maka penulis melakukan percobaan dan pengembangan produk ubi tersebut. Percobaan pembuatan syambi ini dilakukan

dua kali hingga menemukan hasil yang sempurna dan sesuai dengan apa yang diinginkan.

Selama masa percobaan pembuatan dihasilkan komposisi yang pas dalam pembuatan produk syambi yaitu 500g singkong, 100g tepung sagu, 50g cokelat batang, 1 bungkus mie dan 25ml minyak sayur. Dengan komposisi yang pas ini produk yang dihasilkan memiliki tekstur lembut dengan rasa manis.

c. Membuat Desain Logo dan Kemasan

Ketika percobaan pembuatan produk berhasil, langkah selanjutnya adalah membuat desain logo dan kemasan yang dilakukan oleh penulis. Pembuatan desain kemasan dibuat dengan semenarik mungkin agar menarik perhatian konsumen. Dalam pemasaran produk, pembuatan nama yang menarik sangat penting untuk produk yang akan disebarluaskan di jangkauan kecil, menengah dan besar. Langkah pembuatan desain produk meliputi:

- a) Penulis menggunakan aplikasi canva untuk membuat desain logo produk
- b) Mencari gambar ubi yang menarik dengan cara browsing.
- c) Menentukan format penulisan, font, size dan warna.
- d) Mencantumkan logo kelompok dan logo fakultas.

d. Pembelian Bahan Kebutuhan Produk

Penulis menyediakan kemasan produk yang sudah dibuat kemudian menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan syambi. Bahan-bahannya antara lain ubi, tepung sagu, cokelat batang, mie dan minyak sayur.

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

Dalam melaksanakan solusi dilakukan dengan Pelatihan produk pembuatan syambi dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2019 dan 29 Agustus 2019. Pelatihan produksi produk ini dihadiri oleh ibu-ibu sekitaran Kp. Sirnagalih. Sebelum produksi produk churros dilaksanakan, penulis menyampaikan terlebih dahulu kepada ibu-ibu akan dibuat seperti apa ubi tersebut.

Produksi pembuatan syambi dilakukan dengan beberapa tahap seperti proses pengupasan, proses pencucian, proses pemotongan, proses pengukusan, proses pengolahan, proses pembentukan hingga proses pengemasan. Berikut proses pengolahan ubi :

- a) Tahap pertama, proses pengupasan kulit dan pencucian ubi. Setelah proses pengupasan kulit ubi, dilakukan pencucian ubi untuk menghilangkan kotoran yang

ada pada ubi.

- b) Tahap kedua, proses pengukusan ubi. Setelah ubi bersih, selanjutnya ubi dikukus dalam panci menggunakan api sedang. Bertujuan agar ubi dapat dihancurkan lebih mudah dan memudahkan saat proses pengolahan.
- c) Tahap ketiga, proses pembuatan adonan. Pertama hancurkan ubi dan masukan tepung sagu aduk rata sampai kalis sehingga membentuk adonan yang mudah dibentuk, lalu taburkan mie di permukaan adonan yang sudah dibentuk. Kemudian panaskan api lalu goreng adonan hingga warnanya keemasan. Selanjutnya hias adonan yang sudah digoreng dengan coklat batang yang sudah dicairkan agar terlihat lebih menarik dan rasanya lebih enak.



Gambar 2. Pembuatan Produk

Bentuk pelaksanaan pembuatan produk olahan ubi ini dengan menggunakan pelatihan demo masak dan cara pengemasan kepada masyarakat sekitar. Bahan-bahan yang diperlukan dan cara membuat adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Resep Produk Olahan Ubi

| Bahan-Bahan | Cara Membuat |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 500 g Ubi• 100 g Tepung Sagu• 50 g Coklat Batang• 1 Pcs Mie• 250 ml Minyak Sayur | <ul style="list-style-type: none">• Bersihkan dan potong kecil kecil ubi.• Kukus ubi 10-15 menit hingga matang.• Kemudian hancurkan ubi dengan garpu sehingga berbentuk halus dan lembut.• Tambahkan sagu kedalam adonan lalu bentuk adonan.• Baluri adonan dengan mie yang sudah dihancurkan.• Masukan adonan kedalam minyak yang sudah dipanaskan.• Goreng hingga kecoklatan• Kemudian di balurkan toping coklat dan SYAMBI siap dihidangkan. |

Berikut ini adalah ubi yang diolah menjadi produk inovasi Syambi:



Gambar 3. Produk Ubi Sebelum dan Setelah Inovasi Ubi

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 Desa Padamulya berada pada kawasan yang strategis dikelilingi oleh beberapa taman hiburan keluarga seperti Curug Citampur, dan Wisata Pohon Pinus. Hal ini dapat dimanfaatkan untuk menggali potensi masyarakat di bidang ekonomi dan dengan adanya kegiatan pelatihan inovasi produk olahan ubi 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 ubi 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.
- El Husna Nida, Melly Novita, Syarifah Rohaya (2013). *Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya*. *Jurnal Agritech*. 33 (3) : 297
- Hamali, Sambudi. (2016) . *Pengaruh Inovasi Terhadap Kinerja Bisnis Pada Industri Kecil Pakaian Jadi Kota Bandung*.

- Hartini, Sri. 2012. *Peran inovasi: pengembangan kualitas produk dan kinerja bisnis*. Jurnal manajemen dan kewirausahaan. 14(1) : 63-90
- Iskandar, J. dan B. S. Iskandar. (2016). *Etnoekologi dan Pengelolaan Agroekosistem oleh Penduduk Desa Karangwangi Kecamatan Cidaun, Cianjur Selatan Jawa Barat*. Jurnal Biodjati, 1 (1): 1-12.
- Pandji, Supriyono. (2008). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk*. 62.
- Prasetyo, A. (2018). *Potensi Peningkatan Produktivitas Kewirausahaan Berbasis Model Penguatan Teknopreneur pada Hasil Inovasi Kota Magelang*.