

Pengembangan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Pamoyanan Kecamatan Bogor Selatan Kota Bogor Provinsi Melalui Inovasi Produk Baru Berbahan Dasar Singkong

Community Economic Development of Pamoyanan Village Bogor South Bogor District Bogor City Through New Product Innovation With Singkong Basic

Eva Lia Yuliantika¹

¹Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol Ciawi No. 1 Kotak Pos 35 Ciawi Bogor 16720, e-mail:
evaliayuliantika20@gmail.com

(Diterima: 05-12-2021; Ditelaah: 15-02-2022; Disetujui: 07-04-2022)

Abstrak

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. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk meningkatkan taraf hidup ekonomi masyarakat melalui kegiatan baik secara fisik maupun non fisik ekonomi produktif menggunakan potensi bahan baku pangan lokal, yakni dengan pembuatan lupis singkong. Dalam pengolahan produk olahan singkong ini penulis membuat Lupis Singkong yang merupakan salah satu makanan khas tradisional dari Jawa Barat. Lupis singkong ini umumnya memiliki warna yang mencolok alami sehingga dapat menarik minat pembeli untuk membeli lupis tersebut. Produk ini dapat dikonsumsi dengan tambahan kelapa dan gula merah sehingga dapat menambah cita rasa yang khas dari lupis ini. 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: Ekonomi Produktif, Inovasi Produk, Singkong

Abstract

Cassava is one of the staple foods of Indonesian society besides rice and sago. It tastes good and is very filling making it a good staple ingredient. The purpose of community service activities is to improve the standard of living of the community's economy through activities both physically and non-physically and economically productive using the potential of local food raw materials, namely by making cassava lupis. In the processing of processed cassava products, the author makes cassava lupis which is one of the traditional specialties of West Java. This cassava lupis generally has a striking natural color so that it can attract buyers to buy the lupis. This product can be consumed with the addition of coconut and brown sugar so that it can add to the distinctive flavor of this lupis. After the implementation of this program, the results obtained were the development of processed cassava products that were more creative, innovative fans, and the local community more understanding of how to take advantage of a potential that was around.

Keywords: Cassava, Productive Economy, Product Innovation

PENDAHULUAN

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 (Zakiya, 2012).

Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissima*) sendiri adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dan suku *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Perdu, bisa mencapai 7 meter tingggi, 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 amini metionin (Wikipedia, 2015).

Di masa kini, ekonomi produktif telah menjadi hal penting sebab bersumber pada kreativitas yang merupakan sumber daya terbarukan. Peran ekonomi produktif ini akan menjadi semakin penting di masa mendatang, terutama pada saat sumber daya yang tidak terbarukan semakin terbatas atau langka. Kreativitas telah dan akan terus mengubah paradigma perekonomian yang biasa terpusat pada keterbatasan (*scarcity*) menjadi berpusat pada keberlimpahan (*abundancy*) (Suryana, 2006).

Peningkatan perekonomian adalah suatu perubahan jenjang atau perbaikan kondisi dari perekonomian yang lemah kearah perekonomian yang lebih baik atau mengalami kemajuan dari sebelumnya (Nursyamsiah & S, 2021). 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 (Rohimah & Kurnia, 2021). Maka dari itu, dengan adanya program ekonomi produktif yang dilakukan diharapkan mampu merubah sedikit demi sedikit perekonomian masyarakat yang ada di Kelurahan Pamoyanan dengan mengadakan inovasi baru untuk menjadikan kampung tersebut memiliki mata pencaharian yang lebih beragam dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang nantinya dapat bernilai jual atau bernilai ekonomis.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis adalah melakukan observasi (seluruh tim pelaksana) di Kampung Sawah Bera untuk memahami dan mengkaji berbagai potensi dan permasalahan yang ada di masyarakat, memahami dan menyerap berbagai informasi dari Ketua RW Kampung Sawah Bera (Bapak Ujang), Ketua Karang Taruna (Bapak Sopian), Ibu Nani (Perwakilan PKK), dan tokoh masyarakat lainnya.

Adapun lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Kelurahan Pamoyanan, Kecamatan Bogor Selatan, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat. Alasan dipilih Kelurahan Pamoyanan sebagai tempat pengabdian kepada masyarakat karena kawasan permukiman penduduk yang cukup padat, namun perkembangan fasilitas kehidupan dan lapangan pekerjaan tidak secepat perkembangan penduduk itu sendiri. Hal ini membuat perekonomian di Kelurahan Pamoyanan lamban bergerak.

Penyusunan kegiatan program untuk mengatasi permasalahan ekonomi di Kampung Sawah Bera Kelurahan Pamoyanan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Program Kerja yang Dilaksanakan

No	Program Kerja	Uraian Program
1.	Pelatihan Pembuatan Inovasi Produk Olahan Singkong	Pelatihan pembuatan inovasi produk singkong dapat meningkatkan nilai jual singkong tersebut, dimana hal inilah yang membantu memanfaatkan potensi yang ada sekaligus meningkatkan perekonomian

HASIL & PEMBAHASAN

Produk yang dihasilkan dari kegiatan program ini adalah mengolah singkong menjadi makanan yang menarik dengan harga yang terjangkau. Singkong-singkong ini diolah melalui cara tradisional, mampu memenuhi kebutuhan dan selera konsumen serta mengembangkan UMKM. Metode pelaksanaan yang dilakukan penulis berupa program penyuluhan dan pelatihan serta melakukan observasi. Selanjutnya menentukan program kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan hasil analisis potensi dan permasalahan yang disepakati bersama tokoh masyarakat yang mengarah pada pencapaian output yang telah ditetapkan, yakni peningkatan pendapatan masyarakat melalui pemanfaatan produk singkong.

Banyaknya singkong yang ada di kampung tersebut, namun tidak dimanfaatkan dengan baik. Masyarakat memanfaatkan singkong hanya dengan dikukus, digoreng atau dijadikan kripik namun tidak untuk dijual atau diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi. Kemudian munculah ide pembuatan lupis singkong dengan tujuan untuk menaikkan harga jual singkong tersebut melalui inovasi produk.

Pembuatan inovasi produk olahan singkong melalui pelatihan masyarakat kampung Sawah Bera Kelurahan Pamoyanan dilaksanakan berdasarkan observasi bahwa masyarakat Sawah Bera ini khususnya untuk ibu-ibu sebanyak 80% adalah ibu rumah tangga. Adapun perubahan pasca pelaksanaan yang diharapkan adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Perubahan yang Diharapkan

No	Keterangan	Pra Pelaksanaan	Pasca Pelaksanaan
1	Kurangnya fasilitas dan lapangan pekerjaan.	Belum memiliki ide untuk membuka usaha	Memiliki keterampilan untuk membuka usaha
2	Pengelolaan potensi ekonomi tidak optimal.	Diolah hanya sebagai gorengan dan keripik	Singkong diolah menjadi produk lupis yang memiliki nilai jual tinggi
3	Rendahnya nilai jual	Nilai jual rendah	Meningkat karena ada nilai tambah dari inovasi produk baru
4	Tidak paham pengaplikasian media sosial	Hanya menggunakan whatsapp untuk media promosi	Mengetahui cara menggunakan marketplace yang tersedia

Pelaksanaan Program Pendampingan dan Pembuatan Produk Olahan Singkong

Berikut tahap pelaksanaan program pendampingan dan pembuatan produk olahan singkong.

1) Tahap Memahami Solusi

Dalam tahap ini penulis memahami permasalahan dengan melakukan survey kepada masyarakat sekitar Kp. Sawah Bera Kelurahan Pamoyanan 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 Kelurahan Pamoyanan adalah kurangnya pemanfaatan potensi sumber daya sehingga diperlukan pendampingan untuk meningkatkan potensi.

2) Tahap Membuat Solusi

Dalam tahap membuat solusi terbagi menjadi beberapa tahap diantaranya:

a) Survei Potensi Sumber Daya Alam (SDA)

Pelaksanaan survei dilakukan dengan cara melihat potensi tanaman singkong yang melimpah dan berada disetiap lahan, kemudian mencari tahu kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan singkong tersebut. Selain itu, penulis juga melakukan survei dengan bertanya kepada masyarakat yang memiliki singkong dirumahnya, akan tetapi pengolahannya hanya begitu saja. Hasil dari survei yang sudah dilakukan adalah banyaknya singkong yang ada dikampung tersebut, namun tidak dimanfaatkan dengan baik. Masyarakat memanfaatkan singkong hanya dengan

dikukus, digoreng atau dijadikan kripik namun tidak untuk dijual atau diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi. Kemudian munculah ide pembuatan lupis singkong dengan tujuan untuk menaikkan harga jual singkong tersebut melalui inovasi produk.

b) Pencetusan Ide

Lupis berbahan dasar singkong ini merupakan ide dari penulis agar lupis tersebut dapat meningkat dari segi popularitas. Lupis merupakan salah satu makanan khas tradisional dari Jawa Barat. Lupis singkong ini umumnya memiliki warna yang mencolok alami sehingga dapat menarik minat pembeli untuk membeli lupis tersebut. Produk ini dapat dikonsumsi dengan tambahan kelapa dan gula merah sehingga dapat menambah cita rasa yang khas dari lupis ini.

Lupis yang dibuat memiliki warna kuning dan hijau. Warna yang sangat cerah menimbulkan kesan menarik. Selain memiliki unsur keindahan, lupis juga memiliki unsur ergonomis yang meliputi keamanan, kenyamanan, keluwesan. Keamanan produk dapat dilihat dari bahan utamanya. Bahan dasar yang mudah didapatkan dan terjangkau sehingga *flexibility*.

c) Sosialisasi Kepada Masyarakat

Setelah melakukan survei lokasi, penulis melakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat bahwa ada produk inovasi baru yang akan disosialisasikan untuk masyarakat banyak. Kemudian meminta izin untuk mengadakan demo atau sosialisasi terkait produk yang sudah dipersiapkan. Perizinan dilakukan kepada Ibu Nani selaku istri dari RW setempat dimana tempat tersebut dijadikan tempat untuk demo pelatihan. Pengumuman kepada masyarakat dilakukan sehari sebelum pelaksanaan demo pembuatan produk setelah melakukan perizinan.

d) Pembelian Bahan Kebutuhan Produk

Penulis kemudian menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan lupis singkong. Bahan-bahannya antara lain singkong, sagu, gula merah, mentega, kelapa parut, pewarna makanan, daun pandan, air, dan daun pisang.

3) Tahap Melaksanakan Solusi

Dalam melaksanakan solusi dilakukan dengan pelatihan pembuatan lupis singkong dilaksanakan pada tanggal 29 Oktober 2020 dan 05 November 2020. Pembuatan produk ini dihadiri oleh ibu-ibu sekitaran Kp. Sawah Bera. Sebelum pembuatan produk lupis dilaksanakan, penulis menyampaikan terlebih dahulu kepada ibu-ibu akan dibuat seperti apa singkong tersebut.

Produksi pembuatan lupis singkong dilakukan dengan beberapa tahap seperti proses pengupasan, proses pencucian, proses pamarutan, proses pembuatan, proses pembentukan hingga proses pengukusan. Berikut proses pengolahan singkong:

a) Tahap pertama, proses pengupasan kulit dan pencucian singkong. Setelah proses pengupasan kulit singkong, dilakukan pencucian singkong untuk menghilangkan kotoran yang ada pada singkong.

- b) Tahap kedua, proses pamarutan singkong. Setelah singkong bersih, selanjutnya singkong diparut lalu diperas airnya dan kemudian diberi garam.
- c) Tahap ketiga, proses pembuatan dan pembentukan lupis. Pertama tuangkan singkong dalam beberapa wadah untuk proses pewarnaan, kemudian tambahkan gula, sagu dan garam. Lalu aduk sampai warnanya tercampur merata sehingga membentuk adonan yang berwarna menarik. Kemudian lipat daun pisang menjadi persegi tiga lalu bungkus singkong parut dengan daun pisang dengan bentuk sesuai selera.
- d) Lalu tahap terakhir adalah kukus singkong selama kurang lebih 20 menit/ hingga matang. Untuk kuah campurkan gula merah dengan gula pasir serta sedikit garam lalu tambahkan air dan daun pandan. Masak hingga mendidih.

Bentuk pelaksanaan pembuatan produk olahan singkong ini dengan menggunakan bahan-bahan yang diperlukan dan cara yang digunakan adalah sebagai berikut :

a. Bahan-Bahan

- 1 kg singkong
- 250 gr tepung tapioka
- 150 gr Gula pasir
- Pewarna makanan
- 1 sdm Garam
- 1 buah kelapa parut
- $\frac{1}{4}$ kg gula jawa
- Mentega
- Air 2 gelas
- Daun pisang
- Daun Pandan

b. Cara pembuatan

- 1) Kupas dan bersihkan singkong



Gambar 1. Singkong Sebelum dan Sesudah Pengupasan

2) Parut singkong sampai halus



Gambar 2. Pamarutan Singkong

- 3) Kemudian pisahkan singkong yang sudah diparut menjadi 3 bagian.
- 4) Setiap parutan singkong masukkan tepung tapioka, gula pasir, garam, kelapa parut secukupnya, dan pewarna makanan lalu aduk sampai merata.



Gambar 3. Pemberian Warna Lumpia Singkong

- 5) Jika adonan singkong sudah siap maka adonan tersebut di bungkus menggunakan daun pisang dengan berbentuk segitiga dan masukan daun pandan didalamnya.



Gambar 4. Pembentukan Lupis Singkong

- 6) Kemudian kukus lupis singkong dan kelapa parut tunggu sampai 30 menit.



Gambar 5. Pengukusan Lupis Singkong

- 7) Setelah itu panaskan air, masukkan gula jawa, garam secukupnya lalu aduk sampai mendidih.
- 8) Jika lupis singkong sudah matang, pindahkan lupis singkong dan kelapa kedalam tempat datar hingga dingin.



Gambar 6. Pendinginan Lupis Singkong

- 9) Buka daun pisang yang digunakan untuk membungkusnya kemudian baluri lupis singkong dengan kelapa parut dan siram dengan kuah gula jawa. Dan Lupis Singkongpun siap untuk disajikan.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat di Kampung Sawah Bera Kelurahan Pamoyanan Kecamatan Bogor Selatan Kota Bogor telah terlaksana dengan baik. Kegiatan pengabdian masyarakat mencakup kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan lupis singkong. Respon peserta terhadap kegiatan yang dilakukan cukup baik terlihat dari antusiasme peserta selama proses kegiatan berlangsung. Kegiatan pengabdian ini memberi informasi baru bagi ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Pamoyanan mengenai pengolahan singkong dan dapat menjadi salah satu alternatif usaha keluarga. Kegiatan program pembuatan produk olahan singkong yang diberi nama Lupis singkong ini diharapkan masyarakat dapat mengembangkan sumber daya alam dengan lebih variatif sehingga menaikkan harga jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Nursyamsiah, S. & S, Qomaruddin. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Ubi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(3), 165-172.
- Rohimah, S., & Kurnia, T. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1), 11-18.
- Suryana, D., Si, M., (2006). *Kewirausahaan Pedoman Praktis (Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Salemba Empat, Jakarta.
- Wikipedia. (2015). https://id.wikipedia.org/wiki/Ketel_apohon. (20 November 2020)
- Zakiya, Zika. (2012). *Pengolahan Singkong jadi 13 Produk Turunan*. Dalam artikel NATIONAL GEOGRAPHIC INDONESIA.