
EDUCIVILIA

Jurnal Pengabdian pada Masyarakat

Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Entrepreneur Training with Making Cassava Process to Increase Community Economy

Wilis Firmansyah^{1a}

¹Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Djuanda, Jl Tol Ciawi No 1 Kotak Pos 35 Ciawi Bogor 16270

^aKorespondensi: Wilis Firmansyah, Email: wilisfirmansyah@yahoo.com

ABSTRAK

Program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi karena adanya peluang usaha olahan singkong yang belum dimanfaatkan dan rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai nilai tambah produk olahan singkong yang membuat masyarakat hanya menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses olahan terlebih dahulu. Sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa memberikan pendapatan lebih. Sesuai dengan tema pengabdian masyarakat ini yaitu pelatihan kewirausahaan melalui olahan singkong untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di wilayah Desa Pabuaran, maka diharapkan ada peningkatan pemahaman masyarakat tentang kewirausahaan dan meningkatnya pengetahuan tentang nilai tambah singkong. Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah dimulai dengan observasi dan sosialisasi ke masyarakat Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Bogor, dilanjutkan dengan pelaksanaan seminar kewirausahaan dan pelatihan pembuatan olahan singkong yaitu keripik singkong dan bolu singkong. Kegiatan ini diakhiri dengan evaluasi kegiatan. Seminar kewirausahaan dan pelatihan olahan singkong ini berdampak positif terhadap perubahan masyarakat, perubahan ini dapat dilihat dari antusias masyarakat yang mengikuti kegiatan ini dan adanya motivasi untuk memulai usaha olahan singkong.

Kata kunci : Pelatihan Kewirausahaan, Olahan Singkong, Desa Pabuaran

ABSTRACT

The program of community service activities is motivated by the presence of untapped cassava business opportunities and the low knowledge of the community about the added value of cassava processed products which makes the community only sell cassava directly without undergoing the processed process first. So the selling price is very low and cannot provide more income. In accordance with the theme of community service, namely entrepreneurship training through processed cassava to improve the economy of the community in the Pabuaran Village area, it is hoped that there will be an increase in community understanding of entrepreneurship and increased knowledge about the added value of cassava. The method used in this training is to begin with observation and socialization to the community of Pabuaran Village, Sukamakmur District, Bogor Regency, followed by conducting an entrepreneurial seminar and training in making cassava chips, namely cassava chips and cassava sponge. This activity ends with an evaluation of the activity. This entrepreneurship seminar and training on processed cassava had a positive impact on community change, this change can be seen from the enthusiasm of the people who participated in this activity and the motivation to start a cassava processed business.

Keywords: Entrepreneurship Training, Processed Cassava, Pabuaran Village

PENDAHULUAN

Di segala aspek bagi masyarakat keterampilan dan keilmuan sangat dibutuhkan dalam menghadapi berbagai

masalah dalam kehidupan di era globalisasi. Masyarakat yang umumnya bekerja sebagai petani harus mampu berinovasi agar mampu bertahan hidup dan bersaing demi terciptanya

kesejahteraan bagi keluarganya masing-masing.

Menurut Rogers dalam (Udin Saifudin:2008) menjelaskan bahwa sebuah inovasi adalah ide, praktek atau objek yang dirasa baru bagi seseorang atau unit lain dari adopsi. Inovasi akan timbul jika ada jiwa kewirausahaan dalam setiap Manusia. Masyarakat yang berprofesi sebagai petani sudah seharusnya berinovasi menciptakan produk yang kompetitif namun tetap memperhatikan budaya lokal dan bahan baku lokal sehingga memiliki keunikan tersendiri.

Salah satu produk yang memperhatikan budaya lokal dan bahan baku lokal adalah produk olahan dari singkong. 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. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup banyak. Pemerintah pun terus melakukan sosialisasi untuk menekan konsumsi padi dan menggantinya dengan singkong.

Singkong merupakan salah satu tanaman yang paling strategis untuk ditanam di daerah tropis seperti Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Bogor. Hasil singkong di Desa Pabuaran cukup banyak karena sebagian Masyarakat di desa Pabuaran bertani Singkong. Melimpahnya hasil singkong masyarakat di Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur tidak dibarengi dengan pemahaman masyarakat yang mampu menciptakan nilai tambah produk olahan singkong agar mampu menciptakan peluang bisnis atau ide usaha yang dapat

menguntungkan bagi masyarakat jika diolah dengan baik. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi. Banyaknya produk olahan dari singkong menjadi alasan utama mengapa singkong perlu dikembangkan dalam pengolahannya.

Adanya peluang yang belum dimanfaatkan dan rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai nilai tambah produk olahan singkong membuat masyarakat hanya menjual singkong secara langsung tanpa mengalami proses olahan terlebih dahulu. Sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa memberikan pendapatan lebih. Dengan mengetahui pemanfaatan dan produk-produk apa saja yang dapat dihasilkan dari singkong tentu akan mendorong dan memotivasi masyarakat agar mendapatkan penghasilan yang lebih baik. Hal inilah yang mendorong dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema pelatihan kewirausahaan melalui pembuatan olahan singkong untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

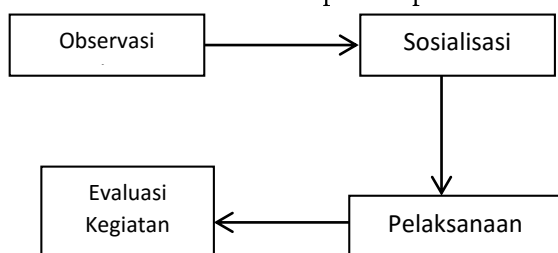
Program kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberikan solusi untuk mengatasi berbagai permasalahan yang terjadi di desa dengan memberikan kegiatan-kegiatan penyuluhan, pelatihan yang melibatkan pemerintah desa dan masyarakat dalam rangka tercipta peningkatan ekonomi masyarakat. Pemerintah desa dan masyarakat Desa Pabuaran perlu memahami tentang nilai tambah produk pertanian terutama Singkong. Sesuai dengan tema pengabdian masyarakat ini yaitu pelatihan kewirausahaan melalui olahan singkong untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di wilayah desa

Pabuaran, maka diharapkan ada peningkatan pemahaman masyarakat tentang kewirausahaan dan nilai tambah suatu produk pertanian, terbentuknya jaringan pasar keripik singkong dan adanya peningkatan ekonomi masyarakat.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk membantu masyarakat meningkatkan ekonomi melalui kegiatan kewirausahaan yang mampu mengolah hasil pertanian singkong menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Selain itu kegiatan ini mampu memberikan motivasi dan dorongan agar masyarakat mampu berwirausaha secara inovatif sehingga mampu bersaing melalui kegiatan pelatihan dan seminar kewirausahaan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah seminar kewirausahaan dan pelatihan pembuatan olahan singkong. Namun sebelum kegiatan tersebut dilakukan beberapa tahapan.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Observasi Kegiatan

Observasi kegiatan ini berlangsung selama seminggu pada bulan september 2019 di Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Bogor. Observasi adalah kegiatan paling awal yang bertujuan untuk memahami dan mengkasji berbagai potensi dan permasalahan yang ada di masyarakat. Memahami dan menyerap berbagai informasi

dari kepala Desa Pabuaran, Ketua RT 01/07, dan beberapa tokoh masyarakat lainnya. Selanjutnya menentukan peserta seminar dan pelatihan kemudian kegiatan pendukung dalam pengabdian masyarakat berdasarkan hasil analisis potensi dan permasalahan yang disepakati bersama tokoh masyarakat.

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi Kegiatan ini dilakukan setelah observasi selesai. Sosialisasi ini bertujuan untuk menyampaikan kegiatan seminar dan pelatihan kewirausahaan kepada seluruh warga di desa Pabuaran. Beberapa mahasiswa mensosialisasikan kegiatan ke rumah-rumah warga. Sasaran utamanya adalah para ibu rumah tangga. Kemudian setelah sosialisasi mahasiswa mendata berapa banyak warga yang akan berpartisipasi dalam kegiatan tersebut. Mahasiswa juga mensosialisasikan kegiatan ini kepada pengajian ibu-ibu yang rutin dilakukan setiap minggunya.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tema yaitu pelatihan kewirausahaan melalui olahan singkong untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Adapun kegiatannya yaitu :

Seminar Kewirausahaan

Waktu pelaksanaan seminar kewirausahaan diadakan pada hari selasa tanggal 17 September 2019. Sedangkan tempat pelaksanaan seminar diadakan di Aula Desa Pabuaran. Seminar kewirausahaan ini diharapkan mampu memotivasi masyarakat terutama ibu rumah tangga agar mempunyai kesadaran untuk berwirausaha sehingga mampu membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

Pelatihan pembuatan Olahan Singkong

Waktu pelaksanaan pelatihan diadakan hari Kamis tanggal 19 September 2019. Sedangkan tempat pelaksanaan pelatihan diadakan di Aula Desa. Pabuaran. Pelatihan tentang cara mengolah singkong menjadi keripik makanan ringan yang renyah dan aneka rasa. Selain itu mengolah singkong menjadi Bolu Kukus yang enak. Keripik singkong dan Bolu kukus dibuat dengan ras yang memiliki nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi.

Evaluasi Program

Evaluasi kegiatan ini dilakukan agar harapan dan tujuan yang telah disepakati bersama dapat tercapai. Selain itu Evaluasi dilakukan sebagai informasi kendala dan hambatan yang terjadi di lapangan seperti hambatan komunikasi dengan masyarakat, pertanyaan yang kritis oleh masyarakat.

PELAKSANAAN DAN HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai tema Pelatihan Kewirausahaan Melalui Pembuatan Olahan Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur Kabupaten Bogor. Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) 14 Fakultas Keguruan dan Pendidikan Universitas Djuanda Bogor yang terdiri dari dua orang Dosen Pembeimbing Lapangan (DPL) yang dinatu oleh 12 orang mahasiswa. Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini mencakup berbagai kegiatan sebagai berikut:

Seminar Kewirausahaan

Seminar dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini bertemakan Kewirausahaan yang dilaksanakan pada hari selasa tanggal 17 september 2019. Pemateri Seminar

Kewirausahaan adalah DPL kami sendiri yaitu Bapak Wilis Firmansyah, M.Pd. Seminar ini dilakukan di Aula Desa Pabuaran dengan judul “Dengan Kewirausahaan Menumbuhkan Jiwa Inovatif Bagi Masyarakat”. Pelaksanaan seminar ini secara keseluruhan sudah terlaksana dengan baik. Terlihat dari antusias peserta dalam mengikuti kegiatan seminar ini. Sasaran peserta seminar ini adalah Ibu Rumah Tangga. Adapun peserta yang hadir pada kegiatan ini adalah beberapa tokoh masyarakat dan puluhan ibu-ibu. Seminar Kewirausahaan ini dilakukan pada sore hari yang menyesuaikan aktifitas ibu-ibu di Desa Pabuaran. Pada seminar ini Pemateri memaparkan tidak hanya pengetahuan seputar Kewirausahaan tetapi juga pentingnya kewirausahaan bagi Masyarakat karena mampu meningkatkan ekonomi masyarakat dan juga mampu menumbuhkan jiwa Inovatif bagi pelaku Usaha. Tak hanya itu pemateri juga memberikan motivasi kepada ibu-ibu agar mau untuk berwirausahaan. Setelah pemaparan Pemateri memberikan sesi tanya jawab kepada peserta. Adapun pertanyaan diajukan seputar pengetahuan Kewirausahaan, Menumbuhkan minat usaha dan Akses Permodalan.

Pelatihan Pembuatan Olahan Singkong

Pelatihan ini dilakukan pada hari Kamis tanggal 19 September 2019. Adapun tempat pelatihan diadakan di Rumah Posko KKN. Pada hari ini dibuka 2 sesi pelatihan yaitu Keripik Singkong dan Bolu singkong. Seperti penjelasan diatas bahwa pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang olahan singkong sekaligus memberikan pemahaman kepada peserta bahwa singkong mempunyai nilai tambah

yang baik jika diolah dengan baik juga. Dalam pelatihan ini seluruh Mahasiswa KKN berperan langsung sebagai Fasilitator peserta pelatihan.

Pembuatan Keripik Singkong

Pada pelatihan ini para peserta diajarkan untuk membuat olahan keripik singkong oleh beberapa mahasiswa KKN. Kegiatan ini diawali dengan memilih singkong yang baik yaitu singkong yang tidak berkayu dan tidak berwarna biru. Kemudian singkong yang sudah terpilih dikupas kulitnya dan dicuci hingga bersih. Singkong yang sudah bersih dari kulitnya dirajang atau dipotong tipis dengan ketebalan 1,5-2 mm. Siapkan kapur sirih dan tambahkan air secukupnya pada kapur sirih tersebut hingga larut hal ini dilakukan agar dapat memberi rasa renyah pada olahan keripik singkong. Setelah air kapur sirih siap maka masukkan singkong yang sudah dirajang atau dipotong tipis ke dalam air kapur sirih dan di rendam selama 20 menit. Kemudian dibilas beberapa kali dengan air hingga bersih lalu ditiriskan. Selanjutnya beberapa mahasiswa menyiapkan 2 wajan dan kompor untuk menggoreng. Masukkan rajangan atau potongan singkong yang sudah ditiriskan ke dalam wajan ke 1, biarkan beberapa saat hingga berubah warna setengah matang angkat dan pindahkan ke wajan 2 dalam kondisi minyak panas aduk-aduk hingga singkongnya bewarna kekuningan yang artinya singkong sudah masak.

Pembuatan Bolu Singkong

Pelatihan pembuatan Bolu singkong dilakukan setelah pelatihan pembuatan keripik singkong. Jenis kue bolu yang dibuat adalah Bolu kukus yang bahan dasarnya dari singkong. Bolu kukus adalah kue yang terbuat

dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam air dan emulsifer dicampur sampai mengembang kemudian diselesaikan dengan cara dikukus. Pemanfaatan singkong sebagai bahan dasar bolu kukus merupakan suatu alternatif menambah gizi yang baik. Karakteristik bolu kukus singkong yang baik adalah bolu kukus yang mempunyai warna menarik, aroma harum khas bolu kukus singkong, tekstur lembut empuk dan rasa yang manis gurih. Menurut milvi dalam Hartandria (2014), dalam percobaan pemanfaatan singkong sebagai bahan dasar pembuatan bolu kukus ini sampel yang menggunakan 100% singkong menghasilkan karakteristik bolu kukus singkong yang baik dengan aroma harum dan rasa yang manis. Pada pelatihan pembuatan bolu singkong mahasiswa KKN bertindak sebagai fasilitator yang mengarahkan para peserta pelatihan. Kegiatan ini diawali oleh mahasiswa KKN dengan penyampaian bahan-bahan kemudian dilanjutkan dengan tahapan membuat kue bolu kukus singkong. Adapun bahan-bahannya adalah 4 buah telur, gula 250 gr, SP 1 sdt, Margarin 150 gr, Singkong 400 gr, Kelapa 200 gr dan pewarna alami. Selanjutnya mahasiswa memberikan arahnya kepada peserta pelatihan dengan menyiapkan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan. Kupas singkong dan parut hingga halus kemudian peras dan sisihkan. Siapkan bowl besar dan masukan gula pasir, emulsifer atau pengembang, dan telur selanjutnya kocok menggunakan mixer hingga adonan mengental. Selanjutnya masukkan tepung, kelapa parut sedikit demi sedikit menggunakan spatula. Masukkan bahan dasar singkong yang sudah diparut tadi menggunakan spatula. Masukkan mentega

yang sudah dilelehkan sedikit demi sedikit menggunakan spatula. Pisahkan adonan hingga tiga bagian dan beri pewarna pada setiap adonan yang berbeda. Masukkan adonan warna pertama kedalam loyang setelah loyang diolesi minyak atau mentega. Kukus adonan selama 10 menit hingga adonan mengembang kemudian masukan adonan warna kedua dan begitu selanjtnya hingga ketiga. Angkat bolu dari kukusan dan keluarkan dari loyang. Beri hiasan pada bolu dengan keju parut atau buah atau kelapa parut. Setelah dingin bolu kukus singkong siap dihidangkan atau dikemas.

KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat telah dilakukan berjalan dengan baik. Dengan diadakannya seminar kewirausahaan dan pelatihan olahan singkong di Desa Pabuaran Kecamatan Sukamakmur Kabupaten bogor setidaknya ada perubahan kearah yang baik bagi masyarakat desa. Hal ini dapat terlihat dengan adanya antusias dan motivasi masyarakat terutama ibu-bu dalam mengikuti seminar dan pelatihan. Mereka menyampaikan bahwa ada pengetahuan baru terkait kewirausahaan dan olahan singkong seperti wawasan dalam

berwirausaha dan nilai tambah pada olahan singkong. Kemudian mereka ingin mewujudkan olahan singkong tersebut sebagai usaha sehingga dapat menjadi pendapatan ekonomi keluarga. Disarankan untuk pengembangan selanjutnya dapat memberikan pendampingan bagi Masyarakat Desa Pabuaran seperti pelatihan secara berkala selain pembuatan produk juga proses pemasaran agar mampu bersain di pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada para penelaah, antara lain: Nuryansyah Adi, S.Pd., M.Pd. (Universitas Esa Unggul) dan Dr. Deden Haerudin, S.Sn., M.Sn. (Universitas Negeri Jakarta) atas saran/masukan konstruktif pada artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartandria, Fitria. 2014. Uji Kadar Protein Pada Pembuatan Bolu Kukus Dari Tepung Singkong dan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah dengan Konsentrasi Yang Berbeda. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saefuddin, Udin. 2008. Inovasi Pendidikan, Bandung : Alfabeta.