

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BLUMBUNGAN DENGAN MEMANFAATKAN KETELA POHON SEBAGAI KERIPIK POK-POK

Kuzairi¹, Kamilatus Saadah², Rica Amalia³
Universitas Islam Madura
kuzairi@uim.ac.id

ABSTRAK

Desa Blumbungan memiliki banyak lahan yang dapat dijadikan sebagai sarana pertanian maupun perkebunan yang tidak jarang menghasilkan pendapatan bahkan menjadi pekerjaan utama masyarakat, salah satunya Ketela pohon. Hasil penjualan Ketela pohon ternyata belum dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari karena harga yang relatif murah. Oleh karenanya, perlu ada inovasi tentang pengolahan Ketela pohon sehingga mempunyai nilai jual tinggi. Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari Ketela pohon menjadi keripik pok-pok. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pemberdayaan masyarakat dengan memanfaatkan ketela pohon yang di produksi beberapa ibu rumah tangga di Desa Blumbungan. Hasil pelatihan dari keripik pok-pok yaitu variasi dari olahan ketela pohon yang telah dihasilkan sudah memenuhi rasa renyah. Adanya pelatihan pengolahan keripik pok-pok ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan sehingga dapat berdampak pada tingginya minat pembeli.

Kata Kunci: Ekonomi Kreatif, Ketela Pohon, Keripik.

1. PENDAHULUAN

Desa Blumbungan merupakan desa yang terletak di daerah Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan Jawa Timur dengan luas lahan yakni 35.625,521 ha (96,40%) digunakan sebagai lahan pertanian (sawah tadah hujan dan lahan tegal), untuk pemukiman sebesar 332,279 ha (1%) dan sisanya untuk hutan rakyat dan lain-lain. Sebagian besar penduduk dari Desa Blumbungan mayoritas bermata pencaharian sebagai petani dan juga terdapat beberapa kelompok tani. Komoditas yang dibudidayakan yakni padi, jagung, dan ketela pohon. Khususnya pada Dusun Pandiyan yang mayoritas masyarakat disana bermata pencaharian sebagai pandai besi juga memanfaatkan hasil pertanian yakni ketelapohon sebagai keripik.

Ketela pohon atau bisa disebut juga dengan singkong merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura. Singkong berasal dari Amerika, terutama dari Brazil dan Paraguay. Sudah menyebar ke hampir semua negara, termasuk Indonesia. Ketela pohon ditanam di wilayah Indonesia sekitar tahun 1810, yang didatangkan dari Brazil. Ketela pohon merupakan tanaman penting bagi negara-negara tropis, contohnya Nigeria, Brazil, Thailand, dan Indonesia. Dari empat negara ini merupakan negara penghasil

ketela pohon terbesar di dunia. Ketela pohon relative mudah, menjadikan tanaman ini hampir tidak pernah ditemui kendala dalam pengusahaannya di lapangan (Rustantono, et al., 2022). Ketela pohon atau Singkong memiliki kandungan gizi yang tinggi sebagai sumber karbohidrat dan juga bisa dijadikan makanan alternatif dari nasi maupun jagung, sehingga banyak dikonsumsi oleh masyarakat, oleh sebab itu agribisnis ketela pohon memiliki prospek yang cukup cerah, namun produksi yang dihasilkan masih terbatas, sementara permintaan cukup tinggi (Effendi, et al., 2019).

Kegiatan produksi ketela pohon menjadi produk olahan di daerah Desa Blumbungan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan masih sangat konvensional. Masyarakat Blumbungan masih menggunakan peralatan sederhana dalam pengelupasan kulit, pembuatan keripik yang cukup unik dengan menggunakan ulekan untuk memipihkannya sehingga dinamakan keripik pok-pok dan juga mengakibatkan proses produksi keripik ini menghabiskan banyak waktu dan tenaga kerja. Permasalahan produksi keripik pok-pok ini bukan hanya terletak pada pengelupasan kulit dan proses pembuatan keripik, tetapi hasil produk keripik pok-pok tidak memiliki rasa yang bervariasi sehingga minimnya minat

konsumen di daerah Blumbungan dan sekitarnya. Pengemasan produk keripik pok-pok juga hanya dijual dengan packaging yang konvensional dan juga tidak memiliki brand untuk keripik ketela pohon yang dijual oleh masyarakat (Ghozali, et al., 2018).

2. METODE PENGABDIAN

Mekanisme pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat ini dilaksanakan melalui program pemberdayaan masyarakat di bidang usaha ekonomi yakni melalui kegiatan pembuatan keripik pok-pok dan pendampingan pemasaran keripik pok-pok. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan program pembuatan keripik pok-pok di Desa Blumbungan meliputi persiapan dan pembuatan produk.. Tahap persiapan pelaksanaan program dilaksanakan melalui observasi desa untuk mendapatkan informasi tentang potensi desa dan sumber daya manusia. Observasi dilakukan melalui observasi lapangan dengan melihat komoditi yang produksinya banyak dan dimiliki oleh hampir sebagian besar masyarakat, dan melakukan pertemuan dengan produsen keripik pok-pok dengan tujuan untuk mengetahui Proses pembuatan sekaligus wawancara.

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2022 di Dusun Pandiyan Desa Blumbungan Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan Jawa Timur.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

❖ Tahapan Awal

Pada tahap ini peneliti melakukan survey lokasi di Dusun pandiyan Desa Blumbungan untuk mengetahui tempat sasaran pengabdian. Peneliti juga mengkomunikasikan terkait beberapa hal dengan pengelola kripik pok-pok untuk mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kripik pok-pok.

❖ Tahapan Pelaksanaan

Dalam kegiatan ini, ada 5 tahap dalam proses pembuatan keripik singkong yaitu:

1. Tahap persiapan bahan baku, meliputi:
 - a. Proses pengupasan singkong sebelum diolah pada bagian kulit.
 - b. Penyucian dan prendaman selama semalam singkong yang telah dikupas.



Gambar 1. Pengupasan kulit singkong

2. Tahap pengolahan

Bahan baku yang sudah digiling dengan halus diletakkan di wadah yang cukup besar untuk diaduk dengan bumbu-bumbu yang sudah disiapkan.



Gambar 2. Penggilingan Singkong

3. Tahap Percetakan

Alat yang digunakan untuk mencetak keripik tersebut yaitu menggunakan piring plastik yang kepek dengan ulekan samapai berbentuk bundaran pipih.



Gambar 3. Penyetakan olahan singkong

4. Tahap pengukusan

Panci langsung kukus yang sudah di isi air dan di rebus sampai mendidih lalu memasukkan cetakan sampai berubah warna atau matang.



Gambar 4. Mengangkat dan mengelupas kripik dari piring

5. Tahap penjemuran

Sebelum di jemur olahan keripik yang sudah dicetak dan di masak di pindahkan dari piring ke nampan jemuran untuk di jemur dibawah terik matahari.



Gambar 5. Tahap Penjemuran kripik pok pok

❖ Tahapan Monitoring dan Evaluasi

1. Faktor pendukung
 - a. Semangat yang dilakukan setiap produsen dan pekerja
 - b. Izin dari ketua RT setempat dapat memperlancar keberlangsungan kegiatan ini
 - c. Bahan baku yang tersedia banyak di kebun sehingga tidak perlu mengeluarkan banyak modal
2. Faktor penghambat
Sempat terjadi kenaikan bahan baku selama 4 bulan 2-3 kalilipat dari harga biasanya beserta bahan-bahan lainnya seperti tepung dan bawang.

2.3. Pengambilan Sampel

Sampel yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu hasil dari pengolahan Kripik pok-pok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan keripik singkong sangat sederhana dan tidak dibutuhkan keahlian khusus. Banyak orang yang menekuni usaha ini dan dapat dijadikan tempat lapangan pekerjaan. saat menggunakan bahan baku singkong untuk dijadikan sebagai olahan makanan, maka diperlukan ketelatenan dan ketelitian dalam memilih bahan baku yang akan digunakan seperti harus bisa memilih singkong yang baik dan bagaimana perbedaan singkong yang baik dan tidak baik. Semua pemilik harus mengetahui itu semua. Maka akan menghasilkan keripik yang berkualitas bagus (Andarista & Soraya, 2022).

Peralatan untuk mendukung kegiatan usaha ini yaitu:

1. Pisau atau pemotong yang berfungsi untuk mengupas kulit singkong.
2. Mesin penggiling untuk menghaluskan singkong.
3. Beberapa piring plastik dan ulekan sebagai cetakan singkong yang sudah dihaluskan.
4. Baskom berfungsi sebagai wadah untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan yang sudah diproses maupun yang belum diproses.
5. Kompor gas berfungsi membantu mengolah produk dengan panas yang diberikan untuk proses penggorengan.
6. Panci langsung kukus untuk mengukus singkong yang sudah di cetak ke piring plastik.
7. Nampan jemuran untuk menjemur dibawah terik matahari.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Peningkatan kreatifitas masyarakat dapat dilakukan melalui kegiatan tersebut sehingga memiliki kemampuan untuk menangkap peluang usaha berdasarkan potensi desa. Pengembangan Ekonomi kreatif masyarakat melalui pelatihan-pelatihan pemberdayaan ekonomi bertujuan meningkatkan pendapatan masyarakat secara menyeluruh.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada warga Blumbungan yang telah bersedia menjadi partisipan acara pemberdayaan masyarakat ini sekaligus kepala Desa dan aparat setempat yang turut membantu mensukseskan kegiatan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ghozali, I., Zuhri, S. & Zuhri, S., 2018. Peningkatan Produksi Ketela Pohon sebagai Potensi Ekonomi Penduduk Desa Dawuhan Kec. Kademangan Blitar. *JURNAL ENVIROTEK*, 10(2), pp. 13-17.
- Nona, R. V. & Sudrajad, A., 2021. Pendampingan Usaha Kreatif Keripik Kelapa pada Masyarakat Desa watusispi Kecamatan Ende Utara Kabupaten Ende. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), pp. 23-30.
- Andarista, A. . V. & Soraya, S. Z., 2022. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, April, 2(1), pp. 37- 42.
- E. et al., 2019. Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan kulit singkong

menjadi stik aneka rasa di Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. Issue 1, pp. 8-13.

Nurrizalia, M. et al., 2020. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa DI Desa Pulau Semambu Ogan Ilir. Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM), 7(2), pp. 198-205.

Rustantono, H., Kusumaningrum, D. & Rasyid, H., 2022. Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi. Indonesian Community Journal, 2(1), pp. 31-37.