

Pengembangan Usaha Pengolahan Ubi Jalar menjadi Produk Kembang Goyang Bagi Ibu-ibu PKK dan Anggota Karang Taruna di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar

Rusdin Rauf^{1*}, Haryoto²

¹Program Studi Ilmu Gizi/Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta

²Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta

*Email: rusdin.rauf@ums.ac.id

Abstrak

Keywords:

Desa
Karangbangun;
Kembang goyang;
ubi jalar.

Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar memiliki potensi hasil pertanian berupa ubi jalar. Upaya peningkatan keterampilan pengolahan produk olahan bagi masyarakat dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan keterampilan pengolahan ubi jalar menjadi produk kembang goyang bagi Ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar. Program pengabdian ini dilaksanakan melalui pengenalan karakteristik kimia dan sensorik ubi jalar. Selanjutnya diberikan pelatihan pembuatan tepung ubi jalar ungu menggunakan mesin/teknologi penepungan. Tepung ubi jalar ungu kemudian dijadikan sebagai bahan baku dalam pelatihan pembuatan kembang goyang. Untuk memperkuat pemasaran produk, diberikan pelatihan pengemasan produk kembang goyang. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mitra dapat mengolah ubi jalar menjadi tepung ubi jalar menggunakan teknologi penepungan. Mitra juga telah mahir membuat produk kembang goyang dengan kemasan yang menarik. Melalui kegiatan ini mitra telah memproduksi kembang goyang secara mandiri dan telah melakukan proses pemasaran produk.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Karanganyar memiliki posisi yang sangat strategis karena berbatasan dengan beberapa Kabupaten. Di sebelah timur, Kabupaten Karanganyar berbatasan langsung dengan Kabupaten Ngawi dan Kabupaten Magetan, di sebelah utara berbatasan langsung dengan Kabupaten Sragen, di selatan berbatasan dengan Kabupaten Wonogiri, sedangkan di barat berbatasan dengan tiga kabupaten/kota, yaitu Kabupaten Boyolali, Kabupaten Sukoharjo dan Kota Surakarta. Dengan luas wilayah 77.378,64 hektar, Kabupaten Karanganyar terdiri atas 17 Kecamatan (Pemerintah Provinsi Jawa Tengah, 2016).

Matesih merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Karanganyar. Letak Kecamatan Matesih cukup strategis, selain sebagai salah satu tempat tujuan wisata, juga memiliki jalur transportasi yang sangat penting, antara lain sebagai jalur utama penghubung ke Astana Giri Layu dan Giri Bangun, yang merupakan lokasi wisata ziarah ke makam raja-raja Surakarta dan keluarga mantan Presiden Soeharto. Kecamatan ini juga terdapat sub-terminal antar kota yang menjadi jalur transit antar kota maupun antar provinsi. Sebagai jalur transportasi yang lancar, dapat menjadi penunjang berkembangnya berbagai kegiatan ekonomi masyarakat jika dikelola dengan tepat. Bidang pertanian merupakan usaha unggulan masyarakat di Kecamatan Matesih yang didukung oleh tanahnya yang subur dengan sumber air yang melimpah dari sungai Samin (Pemerintah Kabupaten Karanganyar, 2016).

Kecamatan Matesih terdiri atas 9 desa, salah satunya adalah Desa Karangbangun yang dikenal dengan potensi produk pertanian unggulannya yaitu ubi jalar (Pemerintah Kabupaten Karanganyar, 2016), dengan luas tanam sekitar 5 ha pada tahun 2015. Masyarakat Desa Karangbangun juga memanfaatkan tanah di desa tetangga untuk menanam ubi jalar melalui sistem sewa lahan. Ubi jalar yang dibudidayakan antara lain yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Pada tahun 2013, dilaporkan bahwa Kabupaten Karanganyar menunjukkan tingkat produksi dan produktivitas ubi jalar tertinggi di Jawa Tengah (BPS Jawa Tengah, 2016). Usaha pertanian ubi jalar ini dapat menjadi penopang ekonomi masyarakat, khususnya di Desa Karangbangun. Namun, usaha ekonomi masyarakat ini belum dikembangkan dengan baik, karena sebagian besar ubi jalar dijual pada tengkulak dalam bentuk bahan mentah dengan harga jual yang rendah.

Kondisi ini perlu segera diatasi dengan mengoptimalkan sumber daya yang dimiliki. Di Desa Karangbangun terdapat kelompok ibu-ibu PKK dan Karang Taruna sebagai sumber daya yang dapat diandalkan. Kedua kelompok masyarakat ini merupakan mitra yang dapat dioptimalkan perannya dalam peningkatan ekonomi dengan memanfaatkan ubi jalar.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra, Ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna, dalam pengembangan usaha berbasis ubi jalar adalah kurangnya pengetahuan mitra tentang pengolahan ubi jalar menjadi berbagai produk pangan komersil. Selain itu, mitra juga memiliki keterbatasan dalam penggunaan mesin/teknologi pengolahan.

Masalah tersebut dapat diatasi melalui program pengabdian masyarakat. Melalui berbagai kegiatan pelatihan dan pendampingan dapat diupayakan agar dapat dikembangkan usaha pengolahan ubi jalar. Salah satu produk yang potensial dikembangkan dari ubi jalar adalah kembang goyang. Kembang goyang memiliki citarasa yang disenangi oleh banyak kalangan, dengan teksturnya yang khas serta memiliki masa simpan yang panjang sehingga memberikan keunggulan tersendiri dalam pemasaran. Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM), diberikan berbagai pelatihan, pendampingan serta bantuan mesin/peralatan pengolahan bagi mitra. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan keterampilan pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk kembang goyang bagi Ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu:

1. Diskusi dan sosialisasi dengan pemerintah desa, tokoh masyarakat dan mitra. Diskusi membahas tentang rencana kegiatan selama program.
2. Pengenalan mesin/peralatan dan penggunaannya.
3. Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar. Pelatihan ini dibagi menjadi dua tahap, yaitu pengenalan mesin/peralatan pembuatan tepung dan praktek pembuatan tepung. Pembuatan tepung diawali dari pencucian ubi jalar, dilanjutkan dengan pengupasan. Selanjutnya ubi jalar diiris tipis agar pengeringannya lebih cepat. Irisan ubi jalar kering kemudian ditepungkan kemudian diayak. Tepung ubi jalar ungu dijadikan sebagai bahan baku pembuatan kembang goyang.
4. Pelatihan pembuatan kembang goyang. Pada pelatihan ini, peserta pelatihan dibagi menjadi 3 kelompok yang telah dibagikan materi pembuatan produk. Setiap kelompok menyiapkan bahan dan membuat produk kembang goyang ubi jalar ungu.
5. Pelatihan pengemasan. Mitra diberikan pelatihan pengemasan, dengan memberikan bantuan desain kemasan dan mesin sealer.
6. Pendampingan produksi. Dilakukan pendampingan pada mitra saat melakukan produksi. Pendampingan ini untuk memastikan bahwa mitra telah melakukan proses produksi sesuai pelatihan yang diberikan serta dapat membuat produk dengan kualitas yang baik.

7. Evaluasi hasil kegiatan. Evaluasi dilakukan sebelum kegiatan, selama kegiatan dan setelah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar

Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar pada mitra telah dilakukan, yang diawali dengan evaluasi pengetahuan masyarakat terkait teknologi pengolahan ubi ungu dan materi terkait pentingnya bahan baku dalam bentuk tepung. Selain itu pemberian materi juga diberikan terkait dengan manfaat kesehatan dari ubi jalar. Antusias peserta sangat tinggi terhadap materi yang diberikan, hal ini tampak pada pertanyaan-pertanyaan yang diberikan peserta selama sesi diskusi.

Beberapa pertanyaan peserta antara lain terkait dengan mutu produk selama pengolahan, masa simpan tepung dan cara penepungannya. Setelah sesi pemberian materi dan diskusi, dilanjutkan dengan pengenalan mesin penepung serta praktek pembuatan tepung ubi jalar.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan tepung ubi jalar

Tepung ubi jalar, selain dapat dijual, juga dapat dijadikan sebagai produk antara untuk diolah menjadi berbagai produk pangan. Beberapa produk pangan yang dapat diolah dari tepung ubi jalar antara lain mi dan kembang goyang.

Kelemahan dari penerapan program tepung ubi jalar ini adalah mitra belum tertarik untuk membuat tepung untuk keperluan komersil. Penyebabnya adalah ketersediaan bahan baku segar yang cukup untuk diolah menjadi produk pangan. Selain itu, mitra masih mengalami kesulitan untuk memasarkan produk. Meskipun demikian, pembuatan tepung ubi jalar tetap dilakukan karena menjadi bahan baku untuk produk kembang goyang yang tidak dapat digantikan oleh ubi jalar segar yang direbus atau dikukus.

Seringkali mengubah kebiasaan masyarakat membutuhkan waktu. Upaya yang akan dilakukan adalah melalui pendampingan secara berkala dengan menyiapkan mitra agar produknya dapat masuk ke supermarket.

3.2. Pembuatan Kembang Goyang Ubi Jalar

Pelatihan tentang pembuatan kembang goyang berbahan tepung ubi ungu telah diberikan pada mitra. Mitra sangat antusias, tidak hanya karena citarasanya disukai yang sebelumnya telah diberikan sampel untuk dicicipi, tetapi juga bahan bakunya dari tepung ubi ungu yang belum pernah dijumpai. Kembang goyang merupakan produk yang sangat populer karena bentuk dan citarasanya yang khas, terutama teksturnya. Produk kembang goyang selama ini dibuat dari campuran tepung beras dan sagu. Pembuatan kembang goyang dari tepung ubi ungu memberikan pilihan snack yang lebih menarik bagi masyarakat.



Penyiapan bahan

Penggorengan

Produk Kembang goyang

Gambar 2. Pelatihan pembuatan kembang goyang ubi jalar

Pembuatan kembang goyang hanya menggunakan peralatan yang sangat sederhana serta mudah pembuatannya. Dengan menggunakan cetakan yang hanya dicelupkan dalam adonan cair, kemudian digoreng, dapat dihasilkan kembang goyang yang sangat banyak. Selain itu, bentuk kembang goyang yang khas, tipis dan tidak padat, memberikan volume yang besar untuk dijual.

Semua peserta pelatihan dengan mudah dapat mempraktekkan pembuatan adonan hingga penggorengan. Pada pelatihan tersebut, dipraktekkan penggunaan mesin spinner atau peniris minyak yang diintroduksi pada mitra. Selain itu, peserta juga langsung melakukan proses pengemasan kembang goyang menggunakan mesin sealer yang juga diintroduksi pada mitra.

3.3. Pengemasan Produk Kembang Goyang Ubi Jalar

Kemasan, selain bertujuan untuk melindungi produk dari pengaruh lingkungan, juga mempertahankan mutu produk (Opara dan Mditshwa, 2013), sehingga masa simpannya menjadi lebih lama. Kemasan juga dapat digunakan sebagai media promosi untuk meningkatkan penjualan karena dapat memengaruhi keputusan konsumen untuk membeli produk (Zekiri, 2015). Berbagai jenis bahan pengemas dapat digunakan seperti kertas, plastic, logam dan kaca. Berbagai bahan pengemas tersebut masing-masing memiliki kelebihan dan kekurangan. Kemasan plastic, selain harganya murah, juga memiliki sifat yang elastis sehingga lebih fleksibel untuk digunakan pada berbagai jenis produk pangan. Plastik juga mampu melindungi produk dari pengaruh lingkungan yang lembab.

Pelatihan pengemasan pada mitra dilakukan dengan memperkenalkan jenis plastik yang dapat digunakan, cara menempelkan stiker, cara menata produk dalam kemasan, serta teknik menggunakan sealer. Dalam pelatihan, mitra diberi kesempatan untuk melakukan praktek proses pengemasan. Dapat dibuktikan bahwa mitra terampil melakukan proses pengemasan hingga dihasilkan produk dengan kemasan yang menarik.

Pelatihan pengemasan selain memberikan pengetahuan dan keterampilan, juga meningkatkan semangat bagi mitra untuk berwirausaha. Semangat mitra semakin meningkat dengan pemberian bantuan mesin sealer, plastik kemasan serta stiker dengan desain yang menarik.



Penggunaan mesin sealer pengemas



Produk kembang goyang ubi jalar ungu

Gambar 3. Proses pelatihan pengemasan produk kembang goyang ubi jalar ungu

Melalui proses pendampingan, mitra telah mengembangkan produk kembang goyang, tidak hanya sebatas ubi ungu, juga menggunakan ubi putih dan kuning. Setelah melakukan pengemasan, mitra segera memasarkan produk kembang goyang ubi ungu. Pemasaran produk kembang goyang meskipun masih terbatas di lingkungan Desa Karangbangun, namun produk ini sangat digemari oleh masyarakat. Kembang goyang merupakan produk yang sangat populer karena bentuk dan citarasanya yang khas, terutama teksturnya. Produk kembang goyang selama ini terbuat dari campuran tepung beras dan sagu. Kembang goyang yang diproduksi dan dipasarkan oleh mitra di Desa Karangbangun berbahan dasar ubi ungu, memberikan pilihan makanan ringan yang lebih menarik bagi masyarakat.

3.4. Evaluasi Kegiatan

Pelatihan tentang pembuatan produk kembang goyang berbahan tepung ubi ungu telah diberikan pada mitra. Mitra sangat antusias, tidak hanya karena citarasanya disukai, tetapi juga proses pembuatannya mudah. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar melalui Program kemitraan masyarakat (PKM), telah dilakukan evaluasi, baik sebelum maupun sesudah dilakukan proses pelatihan. Hasil evaluasi kegiatan PKM ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Indikator Keberhasilan Program

No.	Parameter	Capaian		Cara Pengukuran
		Sebelum	Sesudah	
1.	Pengenalan bahan baku yang digunakan dan keunggulan produk kembang	Belum memahami	Sudah memahami	Borang pertanyaan
2.	Cara pembuatan produk kembang goyang berbahan tepung ubi ungu	Belum memahami	Sudah memahami dan terampil	Pengamatan dari pelatihan/praktek dan pendampingan
3.	Pengemasan produk	Belum memahami	Sudah memahami dan terampil	Pengamatan dari pelatihan/praktek dan pendampingan
4.	Penghasilan dari penjualan produk kembang goyang	Belum ada	Ada penghasilan	Wawancara

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mitra telah memahami dan terampil memproduksi kembang goyang dari tepung ubi ungu. Mitra juga telah terampil melakukan proses pengemasan produk kembang goyang menggunakan kemasan plastic berlabel. Produk kembang goyang ubi jalar telah dipasarkan meskipun masih terbatas di Desa Karangbangun.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada KEMENRISTEKDIKTI yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada tahun anggaran 2017, dengan Surat Perjanjian Penugasan Nomor: 212.12/A.3-III/LPPM/V/2017.

REFERENSI

- BPS Jawa Tengah (2016). Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Tengah 2013. www.jateng.bps.go.id [diakses 8 Februari 2016]
- Dutta, S. (2015). Sweet potatoes for diabetes mellitus: a systematic review. *Pharmacophore*, 6 (1): 60-72.
- Opara, U. L., Mditshwa, A. (2013). A review on the role of packaging in securing food system: adding value to food products and reducing losses and waste. *African Journal of Agricultural Research*, 8(22): 2621-2630.
- Pemerintah Kabupaten Karanganyar (2016). Sekilas Klaten. www.karanganyarkab.go.id [diakses 8 Februari 2016]

Pemerintah Provinsi Jawa Tengah (2016). Kabupaten Karanganyar. www.jatengprov.go.id
[diakses 8 Februari 2016]

Rauf, R., Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*, 35 (3): 324-330. <http://jurnal-agritech.tp.ugm.ac.id>

Zekiri, J. (2015). The role and impact of the packaging effect on consumer buying behavior. *Ecoforum*, 4(1): 232-240.