



PELATIHAN PEMANFAATAN SINGKONG DAN PISANG DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN IBU PKK DESA PULUTAN KABUPATEN PURWOREJO

Lina Mufidah¹, Eka Rachmawati², Titik Sulistiyani³

¹²³ Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta
lina_mufidah@yahoo.co.id

ABSTRAK

Tujuan pemberdayaan ini yaitu menjadikan masyarakat untuk dapat mengelola dan memaksimalkan singkong dan pisang di daerah desa Pulutan sebagai upaya untuk membentuk sekelompok masyarakat yang mandiri. Metode pengabdian yang dilakukan antara lain dari menyampaikan materi penyuluhan/pelatihan, melakukan kegiatan pengolahan makanan dengan bahan baku singkong dan pisang, kegiatan terakhir melakukan evaluasi dan juga penyusunan pelaporan kegiatan. Hasil pengabdian berupa kegiatan pemberdayaan menjadikan masyarakat untuk dapat mengelola dan memaksimalkan singkong dan pisang di daerah desa Pulutan dalam bentuk olahan Donat dari singkong dan Produk Bolen pisang sebagai upaya untuk membentuk sekelompok masyarakat yang mandiri .

Kata Kunci : Singkong, Pisang, Pemberdayaan Ibu PKK

ABSTRACT

The purpose of this empowerment is to enable the community to manage and maximize the banana and banana in the village of Pulutan in an effort to form an independent community. The methods of dedication were performed, among other things, from delivering training materials, carrying out food processing activities with raw ingredients of cranberries and bananas, the last activities performed evaluation and also preparation of reporting activities. The results of the dedication are empowerment activities enabling the community to manage and maximize crane and banana in the village of Pulutan in the form of processing Donat from cranberry and Banana Bolen Products as an effort to form a group of independent communities.

Keywords : Cassava, Bananas, PKK PKK Mother Empowerment

PENDAHULUAN

Desa Pulutan Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo merupakan Desa yang memiliki banyak kegiatan bagi warganya. Salah satunya menyelenggarakan pemberdayaan masyarakat dengan pelatihan pengolahan singkong yang banyak dihasilkan oleh desa ini. Pelatihan ini diikuti oleh perwakilan setiap RT. Menurut data dari Kepala Desa Pulutan menghasilkan bahan pangan seperti singkong, padi, kacang hijau dan sebagainya. Hal ini menjadikan kepala Desa Pulutan melakukan pemberdayaan masyarakat agar produk tani yang dihasilkan warganya akan meningkat nilai jualnya dengan berbagai pengolahan pangan. Salah satu produk olahan yang paling banyak diterima masyarakat yaitu produk donat dan brownies.

Produk Donat merupakan salah satu makanan yang memiliki bahan utama terunggu terigu, gula, telur dan mentega. Karakteristik tepung terigu yang merupakan sumber karbohidrat namun memiliki harga yang mahal, sehingga perlu adanya diversifikasi bahan pangan, dengan mengganti sumber karbohidrat lainnya seperti singkong, kentang ganyong dan umbi lainnya. Donat singkong pada umumnya menggunakan bahan yang sama seperti donat yang lain, hanya saja terigu diganti dengan singkong. Bahan baku singkong yang digunakan bisa dari tepung singkong maupun singkong yang telah diolah terlebih dahulu seperti direbus. Donat singkong menggunakan formula sekitar 25% bahan dari singkong dan 75% dari tepung terigu, cara pembuatan donat singkong juga tidak terlalu berbeda (Maksum et al., 2023).

Singkong merupakan bahan pangan pokok ketiga bagi warga negara Indonesia. Tanaman singkong tumbuh didaerah tropis memiliki daya adaptasi tinggi terhadap berbagai jenis tanah. Singkong banyak mengandung nutrisi seperti kalori 146 kal, air 62,5 , karbohidrat 34 g, protein 1,2 g dan lemak 0,30. Singkong banyak diolah menjadi berbagai masakan, namun singkong memiliki kelemahan seperti umbi tidak tahan lama dalam penyimpanan, sehingga dibutuhkan pengolahan agar singkong lebih tahan lama (Fathoni et al., 2021). Singkong segar biasanya mengandung air dan pati yang didalamnya terdapat racun asam sianida. Maka agar aman dikonsumsi kadar maksimal 20 mg/kg pada singkong segar. Masyarakat desa Pulutan biasanya membuat singkong rebus, kukus, digoreng terkadang dibuat minuman kolak (Artanti & Mariani, 2022).

Pemberdayaan merupakan sebuah proses yang menekankan pada perolehan ketrampilan, pengetahuan dan dapat memberikan pengaruh pada kehidupannya maupun kehidupan orang lain. Pemberdayaan ini dapat ditempuh dengan memberikan pelatihan sebagai upaya kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pelatihan sebagai upaya kegiatan dalam meningkatkan kualitas hidupnya (Achmad et al., 2023). Proses pemberdayaan ini memiliki tujuan dalam

memandirikan warga masyarakat sehingga memiliki taraf hidup lebih tinggi. Desa pulutan menyelenggarakan pemberdayaan ini dimaksudkan untuk mengembangkan inovasi pembuatan olahan makanan dari bahan singkong. Makanan yang sering dikonsumsi masyarakat seperti Donat yang menggunakan bahan singkong untuk meningkatkan nilai jual singkong (Simanjuntak & Sukriadi, 2023). Tujuan pemberdayaan ini yaitu menjadikan masyarakat untuk dapat mengelola dan memaksimalkan singkong dan pisang di daerah desa Pulutan sebagai upaya untuk membentuk sekelompok masyarakat yang mandiri .

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan tiga tahap yaitu penyuluhan, pelatihan dan pelaporan:

1. Materi penyuluhan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini tentang peluang usaha rumahan yang menggunakan bahan baku lokal sekitar rumah tinggal, belajar prinsip dasar produksi, pengemasan dan juga pemasaran. Tujuan dari penyuluhan ini adalah berbagi pengetahuan dan wawasan kepada ibu-ibu PKK. Pada kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan minat dan motivasi berwirausaha dalam diri mereka. Selain itu juga memberikan penyuluhan tentang prinsip dasar pembuatan produksi, serta pengemasan produk yang siap dipasarkan. Penyuluhan ini dilakukan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab.
2. Materi pelatihan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu pengolahan makanan dari bahan baku singkong. Tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan tentang tata cara produksi, pengemasan, dan pemasaran produk. Pelatihan ini dilakukan secara langsung dalam ruang Desa yang telah disediakan . Pelatihan pengolahan produk ini disertai dengan sesi tanya jawab berkaitan dengan cara pembuatan dan pengemasan dari aneka produk olahan tersebut.
3. Tahapan pelaporan dilakukan setelah kegiatan berakhir dilakukan pembuatan laporan pertanggungjawaban kegiatan yang ditujukan kepada semua pihak yang berkepentingan dari kegiatan ini . pelaporan disusun berdasarkan persiapan, pelaksanaan, dan penutupan dari seluruh rangkaian kegiatan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari. Pelatihan dilaksanakan di Aula Desa Pulutan kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo. Peserta pelatihan berjumlah sekitar 30 ibu-ibu PKK yang mewakili setiap RT. Sebelum awal kegiatan pelatihan dilakukan analisis kebutuhan pelatihan dari persiapan hingga pelaporan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pra Kegiatan

Sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan tim melakukan persiapan-persiapan seperti melakukan survey lapangan dan diskusi dengan tim pengabdian masyarakat terkait dengan pengolahan makanan dari bahan singkong. Dalam kegiatan diskusi didapatkan keputusan untuk melakukan pelatihan pengolahan makanan yang sering di konsumsi masyarakat seperti Bolen dan donat dari singkong. Setelah kegiatan diskusi tim pengabdian masyarakat menyiapkan resep, bahan dan alat. Selain itu persiapan kegiatan waktu pelaksanaan dan juga menyiapkan tempat pengolahan makanan.



Gambar 1. Foto bersama Peserta Pelatihan

Persiapan kegiatan terutama pada tempat yang akan menjadi tempat latihan dalam pengolahan pangan, selain itu persiapan kegiatan meliputi pendataan peserta, perencanaan pembelanjaan bahan sesuai dengan jumlah peserta serta peralatan yang harus dipersiapkan para peserta untuk melakukan pengolahan. Persiapan alat dilaksanakan dengan cara pembagian tugas masing-masing anggota kelompok untuk membawa alat dari rumah masing-masing yang dipunyai peserta. Hal ini agar menjadi pertimbangan untuk menghemat anggaran, sedangkan dana untuk membeli bahan serta konsumsi diberikan langsung oleh pemangku Desa setempat. Hasil pelatihan diharapkan dapat menjadi inspirasi ibu-ibu PKK untuk dapat dipraktekkan bahkan dapat menjadi salah satu jalan usaha untuk memperkuat ekonomi dengan bahan hasil tani sekitar rumah tinggal, untuk meningkatkan daya jual bahan pangan yang dihasilkan masyarakat ditempat tersebut.

2. Pelaksanaan kegiatan

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan metode demonstrasi pembuatan Donat singkong, dan Bolen pisang . Masyarakat di Desa Pulutan sebagian besar menanam bahan pangan seperti singkong dan pisang. Setiap anggota masyarakat minimal menanam singkong dan pisang guna dapat dijual dipasar untuk menambah pemasukan. Hasil dari diskusi atau analisis pelatihan didapatkan bahwa masyarakat sangat membutuhkan pengetahuan tentang pengolahan bahan singkong dan pisang, agar bahan tersebut dapat memiliki daya jual yang tinggi. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan pelatihan didapatkan masyarakat menginginkan melakukan pengolahan dalam bentuk Donat singkong. Berikut Hasil praktek Donat singkong yang dilaksanakan.



Gambar 2. Hasil pelatihan pengolahan donat singkong

Donat singkong terbuat dari beberapa bahan utama yaitu singkong dan tepung terigu, masing-masing memiliki ukuran hamper 100% : 95%, apabila 500 gr tepung terigu maka singkong sebanyak 450 gr. Tepung terigu memiliki fungsi dalam membantu membentuk adonan sebab tepung terigu masih memiliki gluten yang lebih tinggi daripada singkongnya itu sendiri (Maksum et al., 2023). Dalam membentuk adonan dibutuhkan zat kimia untuk membantu pengembangan yaitu fermipan, baking powder, serta soda kue yang zat tersebut akan memaksimalkan dalam pemecahan gluten sehingga adonan menjadi mengembang (Rahmawati, 2017).



Gambar 3. Adonan Donat Singkong yang telah mengembang

Rasa manis yang dihasilkan oleh Donat singkong tidak seluruhnya dari gula, sebab karbohidrat dalam singkong juga memberikan rasa manis pada donat. Hasil pengolahan Donat singkong yang dilaksanakan ibu-ibu menghasilkan Donat yang mengembang, namun perlu untuk mempraktekkan kembali dirumah agar hasil pelatihan dapat maksimal diperoleh. Selain itu Ibu-Ibu PKK juga melakukan pengolahan bahan baku dari Pisang yang juga banyak ditanam oleh masyarakat disekitar Desa Pulutan. Pisang tersebut diolah menjadi Bolen pisang .



Gambar 4. Bolen Pisang

Pengolahan Bolen pisang dibuat utamanya dengan bahan pisang. Jenis pisang yang paling cocok pada Bolen pisang yaitu jenis pisang raja. Bolen dibuat dengan lapisan tepung terigu yang memiliki beberapa lapisan(Wijayangka et al., 2018). Tepung terigu yang dicampur dengan mentega bertemu adonan tepung terigu yang dicampur dengan minyak akan menghasilkan adonan berlapis tanpa bahan korsvet (Dewina & Pratiwi, 2023). Bahan sederhana yang digunakan ibu-ibu PKK menjadikan olahan pisang yang sangat nikmat dan menarik perhatian, sehingga hasil pengolahan bolen pisang ini mampu memberikan inspirasi bagi usaha baru disekitar Desa Pulutan.

3. Evaluasi

Evaluasi dalam pelatihan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan melakukan pengolahan dengan baik. Kegiatan ini dilakukan dengan metode diskusi serta juga penilaian dari tim pengabdian agar dapat diketahui sejauhmana kelayakan produk dari hasil pengolahan yang dilakukan peserta pelatihan dengan bahan baku yang menjadi komoditas desa tersebut. Dalam pelatihan ini masih terdapat temuan peserta yang tidak melakukan kegiatan sesuai anjuran dari tim pengabdian sehingga terjadi keagagalan dalam proses pembuatan, namun sebagian besar peserta pelatihan melakukan dengan baik kegiatan pengolahan hasil singkong dan pisang. Sebagian besar peserta sangat puas dengan hasil yang dicapai.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan menjadikan masyarakat untuk dapat mengelola dan memaksimalkan singkong dan pisang didaerah desa Pulutan dalam bentuk olahan Donat dari singkong dan Produk Bolen pisang sebagai upaya untuk membentuk sekelompok masyarakat yang mandiri .

REKOMENDASI

Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat menjadi salah satu makanan yang menjadi ciri khas wilayah Desa Pulutan dalam rangka peningkatan ekonomi serta pemberdayaan ibu PKK untuk menjadi lebih produktif.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Pemerintah Desa Pulutan yang telah memberikan kesempatan Pengabdian, 2) LPK Sakapitoe Purworejo yang telah memfasilitasi Program Pengabdian, 3) LP3M yang telah memberikan dukungan kepada tim pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Reahan Ramadhan, M., Ramadhan, R., Fahni, Y., Mustafa, M., & Suhartono, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Di Desa Titiwangi Kabupaten Lampung Selatan. *Dedikasi : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 292–302. <https://doi.org/10.53276/dedikasi.v2i2.107>
- Artanti, G. D., & Mariani, M. (2022). Pelatihan Inovasi Pembuatan Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Bagi Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(3), 826–838. <https://doi.org/10.29407/ja.v6i3.16747>
- Dewina, T. A., & Pratiwi, L. F. L. (2023). Business Feasibility Analysis Of Banana Bolen Smes Bolen Ny. Lien’S In The Special Area Of Yogyakarta. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(3), 2252–2259.
- Fathoni, I. A., Nisa, I. F., Huda, N., Wahyudhi, S., & Mahmudah, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Bahan Alam (Ubi dan Daun ketela) bersama Ibu-ibu PKK Desa Kanten. *Abdipamas*, 5(1), 157–164.
- Maksum, A., Arsyad, A., Amarasuli, D., & Permana, A. F. M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Usaha Donat Singkong di Kampung Cahaya Setiabudi, Jakarta Selatan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia*, 6(1), 43. <https://doi.org/10.36722/jpm.v6i1.2696>
- Rahmawati, F. (2017). Pengembangan Produk Olahan Singkong Melalui Pelatihan Teknis Dan Akses Pasar Untuk Meningkatkan Pendapatan Warga Desa Terong Imogiri Bantul Yogyakarta. *Seminar Nasional Mindset Revolution*, 90–97.
- Simanjuntak, D., & Sukriadi, E. (2023). Pelatihan Inovasi Produk Makanan Singkong dan Penataan Homestay. *BERNAS: Jurnal ...*, 4(1), 531–543. <https://www.ejournal.unma.ac.id/index.php/bernas/article/view/3756%0Ahttps://www.ejournal.unma.ac.id/index.php/bernas/article/download/3756/2435>
- Wijayangka, C., Kartawinata, B. R., & Novrianto, B. (2018). Pengaruh Motivasi Terhadap Minat Berwirausaha Mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Telkom. *Eco -Buss*, 1(2), 7–13. <https://doi.org/10.16383/j.aas.2018.cxxxxxx>