

## PKM KELOMPOK PKK DAN KELOMPOK TANI DESA SUNGAI KUPAH KECAMATAN KAKAP KABUPATEN KUBURAYA KALIMANTAN BARAT

*PKM PKK Group and Farmer Group in Sungai Kupah Village  
Kakap Sub-district Kuburaya District West Kalimantan*

**Susana<sup>1)</sup>, Efi Sofiana<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Pengajar Jurusan Teknologi Hasil Perkebunan Politeknik Negeri Pontianak

<sup>2)</sup>Pengajar Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Pontianak

### ABSTRACT

*Community service activities are aimed at the PKK group and farmer group in Sungai Kupah Village who have the potential of both natural resources and human resources to be developed but not yet touched by technology. This activity aims to provide skills and develop expertise in utilizing available resources into promising new business opportunities. The method used is dividing the participants into 4 small groups to conduct direct demonstrations of the preparations designed. The results obtained conclude that from 15 participants gave an assessment of nugget products, empek-empek and solo girls have 100% consumer acceptance level, while cassava crackers 66% and instant tiwul 80%.*

**Keywords:** *PKK, farmer groups, cassava, processed products*

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ditujukan pada mitra kelompok PKK dan Kelompok Tani di wilayah Desa Sungai Kupah yang memiliki potensi baik sumber daya alam maupun sumber daya manusia untuk dikembangkan namun belum tersentuh teknologi. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan dan mengembangkan keahlian dalam memanfaatkan sumber daya tersedia menjadi peluang usaha baru yang menjanjikan. Metoda yang digunakan adalah membagi peserta menjadi 4 kelompok kecil untuk melakukan demonstrasi langsung terhadap olahan yang dirancang. Hasil yang diperoleh menyimpulkan bahwa dari 15 peserta memberikan penilaian pada produk *nugget*, *empek-empek* dan *putri solo* memiliki tingkat penerimaan konsumen 100%, sedangkan *cassava cracker* 66% dan *tiwul instan* 80%.

**Kata Kunci:** *PKK, kelompok tani, ubi kayu, olahan produk*

### PENDAHULUAN

Sungai Kupah merupakan desa yang terletak di Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya terletak ± 22 Km dari Politeknik Negeri Pontianak. Desa Sungai Kupah terdiri dari 4 Dusun yaitu Dusun adil, Dusun makmur, Dusun Sejahtera dan Dusun Sepakat dengan penduduk desa ini berjumlah 3.889 jiwa pada tahun 2015 dengan tingkat pendidikan 80% adalah tamatan SD dan SMA sederajat, sehingga wilayah ini memiliki indeks pembangunan manusia (IPM) yang rendah.

Saat ini pertanian dan perkebunan yang diusahakan oleh masyarakat adalah ubi kayu.

Ubi kayu mengandung beberapa senyawa penting yang memberikan efek positif bagi tubuh, sehingga pengolahan lanjut tidak hanya memberikan efek positif bagi pengkonsumsi dan tentunya bagi peningkatan ekonomi produktif warga setempat (Nzeh dan Ugwu, 2014). Menurut Tivana *et al.* (2009) konsumsi ubi kayu dunia 60% biasanya dalam bentuk segar dan sisanya dilakukan pengolahan dalam berbagai olahan pangan seperti *mocaf*.

Senyawa penting dalam ubi kayu meliputi: protein, lipid, total karbohidrat, vitamin 0,03-0,28 mg, mineral 19-176 mg (Salvador *et al.*, 2014). Kandungan senyawa penting yang terdapat didalamnya menjadikan peluang besar dalam pengusahaan menjadi varian pangan terutama bagi Desa Sungai Kupah. Pada pengembangan olahan ubi kayu melibatkan dua mitra binaan dalam pelaksanaannya.

Mitra I adalah Kelompok PKK yang dipimpin oleh ibu Murniati. Kelompok ini memiliki anggota aktif 35 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga, petani ubi dan kelapa serta pekerja lepas di beberapa toko yang ada di sekitar Sungai Kupah. Mitra II adalah Gapoktan yang dipimpin oleh Bapak Zainal Abidin. Organisasi ini memiliki 10 kelompok tani mulai dari kelompok tani jelita 1 s/d jelita 10 aktif dalam kegiatan, namun dalam kegiatan PKM kelompok tani yang dipilih Kelompok Tani Jelita 1, Jelita 3, Jelita 4, Jelita 6, Jelita 8, Jelita 9 dengan alasan bahwa kelompok initerbilang aktif namun belum mendapat bantuan desa setempat terhadap pengembangan peningkatan taraf hidup.

Potensi yang dimiliki oleh Desa Sungai Kupah dari sisi kuantitas mengenai bahan baku dan sumber daya manusia sesungguhnya telah dimiliki, namun perlu dilakukan pembinaan dan pengembangan mengingat tingkat pendidikan rendah yang dimiliki, namun semangat untuk maju dan potensi hamparan wilayah yang ditanami ubi kayu merupakan modal awal sebagai aspek produksi yang dibutuhkan dalam pengusahaannya. Peninjauan aspek produksi ditinjau dari sisi bahan baku, maka wilayah ini merupakan wilayah penghasil ubi kayu terbesar di Kecamatan Sungai Kakap dengan luas lahan 25Ha dan sisanya tanaman pangan lainnya, namun pengusahaan terhadap olahan pangan yang bervariasi berbahan ubi kayu belum pernah diperkenalkan sehingga usaha menuju kemandirianpun belum terlaksana. Hal ini diakibatkan karena wilayah ini merupakan wilayah pengembangan sehingga program kemandirian usaha belum menjadi prioritas

utama. Fenomena ini menjadi suatu peluang untuk memberikan bantuan dalam arahan dan pembimbingan untuk pencapaian program yang belum memiliki realisasi real, diantaranya dengan peningkatan keahlian dalam berwirausaha dari segala aspek.

Permasalahan mitra dalam kaitannya memiliki keinginan untuk maju dan berkembang sangat tinggi, namun sangat minim pengetahuan menjadi dasar penentuan permasalahan untuk diberikan solusinya. Sumber daya manusia tersedia masih rendah yang berdampak pada pengetahuan dan keahlian dalam melihat potensi daerah menjadi suatu peluang usaha baru yang sesungguhnya dapat dikembangkan namun belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terapan yang dibutuhkan.

## BAHAN DAN METODE

### Bahan

Bahan utama yang digunakan adalah ubi kayu yang diperoleh dari mitra tempat pelatihan, sedangkan bahan lainnya diperoleh dari beberapa toko yang ada di wilayah Kota Pontianak. Bahan-bahan lain yang dimaksud terinci dalam setiap produk olahan. *Nugget* ubi: gula pasir, garam, penyedap rasa, cabe, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, daun sop, merica, wortel, roti tawar, telur dan tepung panir. *Cassava creacer* :telur, gula pasir, margarine, susu bubuk, minyak goreng. *Tiwul instan*: gula pasir, garam, gula merah, pandan, daun pisang, kelapa parut. *Putri Solo* :Terigu, gula, telur, margarin, susu bubuk, gula halus, keju batangan, meses ceres. *Empek-empek* :terigu, tapioka, ketumbar, garam, merica, bawang putih, bawang merah, minyak goreng.

### Alat

Peralatan yang digunakan dalam mengolah seluruh produk dimaksud meliputi: kompor gas, panci kukusan, baskom, pisau, talenan, nyiruk, sealer, cup kemasan, kual penggorengan, plastik kemas, serbet, gelas literan, timbangan,

mixer, oven, tirisasi, sendok goreng, toples, tisu, loyang aluminium, celemek, sarung tangan plastik, ayakan, cetakan *nugget*, peralatan penumbuk, ayakan 80 mesh, kain saring, spatula dan *blender*.

### Metode pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dilakukan dibalai desa Sungai Kupah Kecamatan Kakap Kabupaten Kubu Raya, selain lokasi strategis dan kondisi jalan yang baik, pemilihan lokasi ini jugabertujuan memudahkan akses seluruh mitra yang terlibat. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 15 orang.

### Aspek Proses Produksi Olahan

#### Pengolahan *nugget ubi*

Singkong yang telah diparut kemudian dicampurkan daging ayam yang sudah digiling, bawang putih, bawang bombay, tepung terigu, tepung panir, garam, gula, merica, dan putih telur. Campuran bahan kemudian dicetak dengan loyang ukuran 20x20x3 cm yang sudah dialas plastik dan dioles tipis minyak untuk selanjutnya dikukus selama 20 menit, Setelah matang kemudian dilakukan pencetakan sesuai selera dan pencelupan kedalam telur dan tepung panir untuk selanjutnya digoreng sampai warna kekuningan

#### Pengolahan *cassava cracker*

Singkong yang telah dicuci di-hancurkan dengan alat pamarut kemduian dilakukan pencampuran dengan bumbu seperti cabe merah, bawang daun, garam. Adonan mentah yang diperoleh kemudian di bentuk menjadi lembaran tipis yang selanjutnya dilakukan pengukusan selama 5-10 menit dan dilakukan pengeringan hingga 3 hari. Lembaran *cassava crackers* yang telah kering disusun sekitar 10-12 lapis untuk diratakan bagian ujung-ujungnya dan dipotong dengan ukuran 3 x 3 cm<sup>2</sup> dan dilanjutkan dengan penggorengan dan pemberian topping aneka rasa.

#### Pengolahan *tiwul instan*

Singkong yang telah bebas dari kulit dipotong dadu dan dikeringkan selama satu minggu, selanjutnya dihancurkan dengan penumbuk manual dan dilakukan pengayakan. Langkah berikutnya adalah pengukusan selama 15 menit, pengeringan selama 2 hari. Setelah kering tiwul yang diperoleh kemudian dikukus kembali selama 15 menit. Pada saat mengukus dapat ditambahkan gula merah, gula pasir dan kelapa parut.

#### Pengolahan *empek-empek*

Singkong yang telah bersih kemudian diparut dan ditambahkan ikan tenggiri, bawang putih, sahang, garam, gula dihaluskan dan diaduk sampai homogen. Kemudian ke dalam adonan ditambahkan pati ubi kayu dan tepung terigu. Setelahnya dilakukan pencetakan adonan dan masukkan dalam air rebusan suhu 100 °C selama 10 menit. Setelah itu adonan matang diangkat dan ditiriskan dan dilanjutkan dengan penggorengan.

#### Pengolahan *putri solo*

Telur dan gula dikocok sampai homogen, ditambahkan santan, mentega cair dan selanjutnya dimasukkan tepung ampas pengolahan pati sebanyak 200 g. Adonan dikukus 30 menit dan diberikan topping sesuai selera

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk olahan yang dihasilkan kemudian diuji tingkat kesukaannya terhadap seluruh peserta pelatihan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima sebelum produk dipasarkan. Hasil penilaian peserta disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Olahan ubi kayu

Nama Produk	Penilaian Konsumen	
	Menerima	Tidak Menerima
<i>Nugget</i>	15	0
<i>Cassava cracker</i>	10	5
<i>Tiwul instan</i>	12	3
Empek-empek	15	0
Putri solo	15	0

### ***Nugget***

Olahan *nugget* yang dihasilkan dapat diterima oleh seluruh peserta pelatihan dari sisi penerimaan rasa, warna dan tekstur. Rasa yang dihasilkan gurih disebabkan penggunaan bahan seperti gula dan garam sebagai pembentuk rasa. Warna yang dihasilkan kuning keemasan sedangkan tekstur yang diperoleh adalah kenyal. Kekenyalan ini diperoleh dari ubi kayu yang digunakan, namun terdapat beberapa komentar yang menginginkan tampilan bentuk lebih menarik dari yang disajikan dengan tujuan menarik minat konsumen terutama anak-anak yang memiliki kesenangan bentuk yang unik.



Gambar 1. *Nugget* ubi kayu

### ***Cassava cracker***

Produk ini diminati oleh 10 dengan total 15 responden, artinya tidak semua memberikan penilaian terhadap produk yang dihasilkan. Menurut konsumen yang tidak menyukai produk ini disebabkan karena tampilan yang kurang menarik dan tekstur yang keras, sehingga tidak memberikan sensasi *crispy* pada setiap gigitannya, sedangkan syarat *cracker* diantaranya harus memiliki tekstur gurih sehingga kesan *crispy* dapat diperoleh. Sisa responden yang

menyatakan dapat menerima produk dimaksud dengan alasan bahwa sensasi bahan baku utama yaitu ubi kayu masih terasa, sehingga memiliki ciri khas dari *cracker* lainnya. Saran perbaikan dari produk ini ditujukan pada tekstur dan tampilannya agar x dapat bersaing dipasaran.



Gambar 2. *Cassava cracker*

### ***Tiwul Instan***

*Tiwul instan* disukai oleh 12 orang dan 3 orang tidak menyukai. Penilaian suka didasarkan atas rasa, aroma dan tekstur. Rasa yang diperoleh manis dan gurih yang berasal dari tambahan gula merah dan gula pasir, aroma khas ubi kayu dan tekstur kenyal. *Tiwul instan* pada kegiatan ini ditampilkan dalam dua versi yaitu sebelum dan setelah dimasak dengan tujuan agar konsumen nantinya memahami perubahan bentuk dari *tiwul instan*.



Gambar 3. *Tiwul* Instan

### Empek-empek

Sama halnya dengan *nugget*, maka empek-empek disukai oleh seluruh responden. Alasan ketertarikan responden adalah tekstur yang hampir sama dengan tekstur empek-empek yang menggunakan bahan baku tapioka, selain itu rasa yang dimilikinya juga memiliki kesamaan, dengan demikian menurut responden telah ditemukannya alternatif bahan pengganti dalam pembuatan empek-empek yaitu ubi kayu.



Gambar 4. Empek-empek

### Putri Solo

Putri solo memiliki penilaian sama dengan *nugget* dan empek-empek yaitu 100% responden menyukai produk ini. Alasan responden adalah bentuk yang menarik, rasa yang enak dan membutuhkan biaya yang murah dalam produksinya, sehingga sangat dimungkinkan untuk dijual dipasaran, mengingat pasar lokal sebagai tujuan pertama penjualan memiliki ekonomi menengah kebawah sehingga dengan harga murah dapat dijangkau oleh pembeli.



Gambar 5. Putri Solo

### KESIMPULAN

1. Mitra binaan dapat mengolah seluruh olahan pangan berbahan ubi kayu dengan hasil yang baik dan menarik sehingga memiliki keterampilan dan keahlian dalam pengembangan lanjutan usaha yang dimaksud.
2. Produk yang memiliki penerimaan 100% adalah *nugget*, empek-empek dan putri solo dalam hal rasa, warna, tampilan produk dan harga.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Kesempatan ini kami tim pelaksana kegiatan mengucapkan terimakasih kepada KEMENRISTEKDIKTI yang telah membiayai seluruh kegiatan pengabdian masyarakat tahun anggaran 2018 dan kepada warga desa Sungai Kupah atas terselenggaranya kegiatan ini dengan baik dan lancar.

### DAFTAR PUSTAKA

- Nzeh, E. C., & Ugwu, J. N. (2014). Economic analysis of production and marketing of cassava in Akoko North-West Local Government Area of Ondo State, Nigeria. *International Journal of Agricultural Policy and Research*, 2(6), 234-237.
- Salvador, E.M. Steenkamp, V., & Mc Crindle, C.M. (2014). Production, consumption and nutritional value of cassava (*manihot esculente crantz*) in mozambique an overview. *Journal of*

- Agricultural Biotechnology and Sustainable Development*, 6(3): 29-38.
- Tivana, L., Da Cruz Francisco, J., Bergenstahl, B., & Dejmek, P. (2009). Cyanogenic potential of roasted cassava (*Manihot esculenta* crantz) roots rale from Inhambane Province, Mozambique. *Czech Journal of Food Sciences*, 27, 375-378.