

IBM KELOMPOK TANI GUNUNG GAMBIR DAN KELOMPOK PKK DI DESA PENIRAMAN MELALUI PROSPEKTIF PRODUK OLAHAN BERBASIS JAGUNG DAN UBI KAYU

*IbM Group farmer of Gunung Gambir and PKK in Watering Village Through Prospective
Processed Products Based on Corn and Cassava*

Lamria Mangunsong dan Tri Wahyuarini

Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan Politeknik Negeri Pontianak

email : lamriasanopti@yahoo.com

ABSTRACT

This community service will be carried out in Peniraman Village, Sungai Pinyuh subdistrict, Mempawah District, to partner of Tani Gunung Gambir Group and PKK by providing information on knowledge and skills of diversified IPTEKS Maize and cassava into processed food products that are prospective as business opportunities to improve local people's economy. Methods The activities to be carried out cover the material on the development of processed corn and cassava, demonstration and training of product manufacturing, complemented by training on packaging and packaging techniques, bookkeeping training, marketing and entrepreneurship, mentoring and mentoring to partners, and evaluating activities during the training. This PPM activity received a positive response from village officials and local community members, this can be demonstrated by the enthusiasm of participants in accepting new innovations and partners actively participate in training activities. The results of this activity resulted in increased partner advancement in knowledge and insight in the processing of corn and cassava, improving the ability and skills to practice the results of the process well and interesting so that they are interested to create their own and open a small business to increase income family income.

Keywords: corn, cassava, group of tani gunung gambir, group PKK

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilaksanakan di desa Peniraman Kecamatan Sungai Pinyuh Kabupaten Mempawah pada mitra kelompok Tani Gunung Gambir dan Ibu PKK dengan memberikan informasi pengetahuan dan ketrampilan IPTEKS diversifikasi Jagung dan ubi kayu menjadi produk olahan pangan yang prospektif sebagai peluang usaha untuk meningkatkan ekonomi masyarakat setempat. Metode Kegiatan yang akan dilaksanakan meliputi penyampaian materi mengenai pengembangan olahan jagung dan ubi kayu, demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk dilengkapi dengan pelatihan teknik pengemasan dan penyimpanan, pelatihan pembukuan, pemasaran dan kewirausahaan, melakukan pendampingan dan pembimbingan kepada mitra, dan evaluasi kegiatan selama pelatihan. Kegiatan PPM ini mendapat respon positif dari aparat desa dan warga masyarakat setempat, hal ini dapat ditunjukkan dengan antusiasnya peserta dalam menerima inovasi baru dan mitra aktif mengikuti kegiatan pelatihan. Hasil kegiatan ini menghasilkan peningkatan kemajuan mitra dalam pengetahuan dan wawasan dalam pengolahan jagung dan ubi kayu, peningkatan kemampuan dan ketrampilan mempraktekkan hasil olahannya dengan baik dan menarik sehingga mereka tertarik untuk membuat sendiri dan membuka usaha kecil untuk menambah income pendapatan keluarga.

Kata Kunci : jagung, ubi kayu, kelompok tani gunung gambir, kelompok PKK

PENDAHULUAN

Kecamatan Sungai pinyuh merupakan salah satu kecamatan yang berada di wilayah Kabupaten Mempawah Propinsi Kalimantan Barat. Luas wilayah Kecamatan Sungai Pinyuh 11.070 km², terdiri dari delapan desa (Sungai Rasau, Sungai Rasau Besar Darat, Sungai Purun Kecil, Sungai Bakau Besar Laut, Sungai Batang, Peniraman, Nusapati dan Jalan Galang). Komoditi pertanian yang banyak dikembangkan di Kecamatan Sungai Pinyuh meliputi kelapa sawit, kelapa, padi, jagung, ubi kayu, dan palawija.

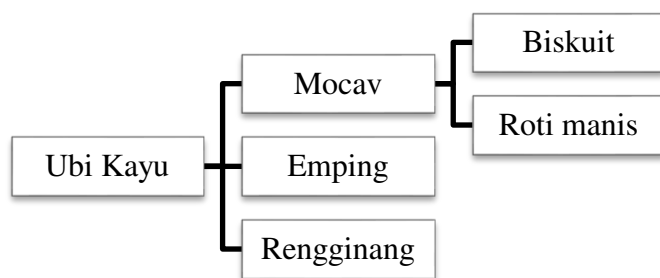
Desa Peniraman memiliki luas wilayah 2313 Ha. Jumlah penduduk di Desa Peniraman sebanyak 6.709 jiwa (laki-laki berjumlah 3,021 jiwa dan perempuan berjumlah 3.688 jiwa) dengan mata pencaharian penduduk sebagian besar bekerja sebagai pedagang dan petani jagung dan ubi kayu. Jagung dan ubi kayu yang dihasilkan oleh Desa Peniraman belum dikembangkan dan dimanfaatkan dengan baik. Hasil pertanian yang berasal dari daerah ini masih ditangani secara konvensional. Diversifikasi hasil panen jagung dan ubi kayu yang masih terbatas mengakibatkan keuntungan yang diperoleh petani belum optimal sehingga untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat Desa Peniraman dengan membuka peluang usaha dalam meningkatkan nilai ekonomisnya melalui diversifikasi produk olahan jagung dan ubi kayu.

Potensi pengusahaan jagung dan ubi kayu sangat menjanjikan sebagai makanan ringan/cemilan, (Winarno, 2000; Yogha dan

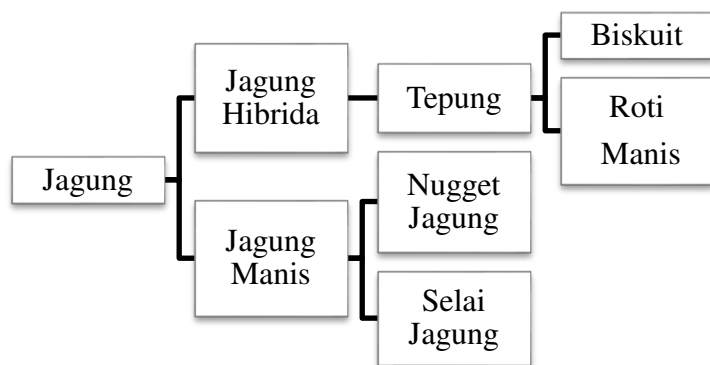
Nurani, 2010; Suprapti, 2002), karena bahan baku jagung dan ubi kayu di desa Peniraman yang melimpah, bahan pembantu mudah didapat dan teknologi pengolahannya relatif mudah dan ekonomis. Dengan berkembangnya teknologi pengolahan jagung dan ubi kayu memberikan nilai tambah dan dapat menyerap tenaga kerja di sekitar lokasi usaha tersebut sehingga meningkatkan pendapatan/kesejahteraan masyarakat di Desa Peniraman (Damardjat *et al.*, 2000; Kuswanto, 2001).

Sasaran Kegiatan PPM ini ditujukan pada kelompok tani “Gunung Gambir” sebagai Mitra (IbM) 1 dan kelompok ibu PKK sebagai mitra (IbM) 2. Kedua mitra (IbM) tersebut dikategorikan belum produktif karena terbatas pada pengetahuan, keahlian, keterampilan dan pembimbingan menjadikan salah satu faktor penyebab belum adanya pengembangan penganekaragaman produk olahan pangan di Desa Paniraman. Namun kedua mitra memiliki semangat untuk berwirausaha dengan keterbatasan IPTEKS dan modal usaha.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat didesa Paniraman ini bertujuan : Memberikan pelatihan dan pembimbingan keterampilan, keahlian dan memotivasi masyarakat Desa Paniraman olahan ubi kayu dan jagung sebagai alternatif peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat setempat. Secara garis besar, diversifikasi produk yang diusulkan untuk dapat merealisasikan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat digambarkan pada gambar dibawah.



Gambar 1. Diagram Alir Olahan Ubi Kayu Yang Dilakukan di Desa Peniraman



Gambar 2. Diagram Alir Olahan Jagung yang dilakukan di desa Paniraman

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan untuk olahan ubi kayu dan jagung meliputi : ubi kayu, mocav, jagung, tepung jagung, maizena, terigu, telur, metega, susu bubuk, bumbu aneka rasa, vanili, baking powder, gula halus, gula pasir, keju, masako, minyak goreng, meseseres dan tepung panir.

Alat

Alat yang digunakan untuk olahan produk ubi kayu dan jagung meliputi : kompor gas, oven, blender, mixer, loyang aluminium, parutan, cetakan rengginang, nampan, baskom, pisau, dandang, kualii, sendok penggoreng dan pengiris, ayakan, cetakan kue.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan pendekatan kepada masyarakat mitra ber-sifat non formal dalam bentuk silaturahmi dengan aparat desa, kelompok PKK dan Kelompok Tani di Desa Paniraman dengan tujuan untuk mengetahui karakter dan motivasi masyarakat, sehingga memudahkan dalam menentukan metoda yang akan digunakan pada kegiatan pengabdian ini. Adapun teknik pelaksanaan PKM yang dilakukan dengan beberapa cara yaitu :

1. Memberikan penyuluhan dengan menyampaikan materi mengenai pe-

ngembangan olahan jagung dan ubi kayu sebagai peluang usaha kecil

2. Demonstrasi dan pelatihan pembuatan produk olahan jagung dan ubi kayu yang dilengkapi dengan pelatihan teknik pengemasan dan penyimpanan, pelatihan pembukuan, pemasaran dan kewira-usahaan.
3. Melakukan pendampingan dan pembimbingan kepada mitra selama pelatihan
4. Melakukan evaluasi kegiatan dengan melihat antusias mitra mengikuti pelatihan dalam menerima inovasi baru serta keberhasilan mitra dalam mempraktekkan pembuatan produk aneka olahan jagung dan ubi kayu serta ketertarikan mitra terhadap produk yang dihasilkan dan keinginan mencoba sebagai peluang usaha kecil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan jagung dan ubi kayu dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama yaitu pada hari Senin tanggal 22 Mei di Balai Desa Paniraman dan dihadiri mitra kelompok PKK dan Kelompok Tani Gunung Gambir sebanyak 25 peserta. Masyarakat mitra dan aparat desa paniraman memberikan respon positif berkaitan tentang aneka olahan produk jagung dan ubi kayu karena selama ini kedua komoditi tersebut masih diolah secara konvensional dan diharapkan dapat tercipta peluang usaha yang

mandiri dan kreatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 4 kelompok dan masing masing kelompok terdiri dari 6-7 peserta dan didampingi oleh tim polnep yang terdiri dari dosen, teknisi dan mahasiswa. Sebelum kegiatan PKM ini dimulai masing masing peserta diminta untuk mengisi quisioner. Hal ini dimaksudkan untuk mengetahui wawasan yang dimiliki mitra dalam mengenal dan memahami tentang produk dan teknik olahan jagung dan ubi kayu. Begitu juga selanjutnya setelah kegiatan PKM selesai evaluasi terus dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam menggunakan peralatan pengolahan dan teknik produksi olahan pruduk jagung dan ubi kayu serta ketertarikan mitra/peserta terhadap produk olahan yang dihasilkan sebagai peluang usaha. Adapun hasil quisioner yang diberikan kepada peserta pelatihan sebagai target luaran PPM yang telah dicapai selama kegiatan ini dilaksanakan data dilihat pada Tabel 1.

Pada pelatihan pembuatan produk dihasilkan produk olahan jagung dan ubi kayu dengan spesifikasi keberhasilan sebagai berikut:

- a. Menghasilkan tepung ubi kayu yang terfermentasi (mocav) dan tepung jagung dan aplikasinya pada pembuatan biskuit (rasa renyah dengan bentuk yang bervariasi) dan roti manis (berbentuk bulat mengembang) yang memiliki tekstur lembut dan citarasa yang khas.
- b. Menghasilkan selai jagung bertekstur lembut, halus berwarna kuning alami yang akan dioleskan pada roti mocav dan roti jagung dikemas pada kemasan plastik bermotiv. Selai jagung dikemas dengan kemasan gelas plastik dan dicup sealer (Susanto, 1994; Suryani, 2004; Fachruddin, 2008).
- c. Menghasilkan nugget jagung yang gurih dan memiliki cita rasa khas berwarna kuning kecoklatan dikonsumsi sebagai cemilan ataupun sebagai lauk untuk dimakan bersama nasi.

Tabel 1. Hasil penilaian peserta sebelum dan setelah kegiatan PPM

Kegiatan	Sebelum kegiatan	Setelah kegiatan	Luaran
Pengetahuan/ wawasan mitra tentang olahan jagung	6 orang 24%	25 orang 100%	Peningkatan kemajuan dalam pemahaman materi olahan jagung
Pengetahuan/ wawasan mitra tentang olahan ubi kayu	4 orang 16%	25 orang 100%	Peningkatan kemajuan dalam pemahaman materi olahan ubi kayu
Pelatihan motivasi kemauan mitra dalam menerima inovasi baru	4 orang 16%	23 orang 92%	Peningkatan motivasi mitra untuk meningkatkan perekonomian keluarga
Pelatihan kewirausahaan	7 orang 28%	23 orang 92%	Peningkatan keinginan dan ketertarikan mitra untuk menjadi wirausaha
Pelatihan Pembuatan Produk	5 orang 20%	25 orang 100%	Peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah produk olahan ubi kayu dan jagung



Gambar 3. Mitra mempraktekkan produk olahan jagung dan ubi kayu

Kegiatan PPM ini dapat dikatakan mengalami keberhasilan karena mendapatkan respon sangat memuaskan dari masyarakat mitra yang haus akan informasi, pengetahuan dan ketrampilan. Hal ini dapat dilihat dari tingkat kehadiran peserta 100% (dari 25 peserta) dan Semangat serta antusias mitra untuk mendapatkan inovasi baru dengan mengikuti setiap sesi kegiatan dari penyampaian materi sampai pelatihan produk. Adapun gambar aktifitas mitra pada kegiatan PPM ini dapat dilihat pada Gambar 3 .

Berdasarkan hasil evaluasi awal sebelum kegiatan PPM berlangsung terlihat pada Tabel 1 bahwa informasi dan pengetahuan/wawasan mitra tentang IPTEK tepat guna olahan jagung dan ubi kayu sangat minim sehingga diversifikasi olahan produk jagung dan ubi kayu tidak bervariasi. Setelah mitra mengikuti kegiatan PPM terlihat peningkatan mitra dalam wawasan dan pengetahuan diversifikasi produk olahan jagung dan ubi kayu serta peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah produk olahan ubi kayu dan jagung sesuai dengan spesifikasi produk dengan kemasan yang baik dan menarik. Selain itu mitra termotivasi dan tertarik untuk mencoba produk olahan jagung dan ubi kayu dirumah sebagai sajian keluarga dan berusaha mengembangkannya sebagai peluang usaha kecil untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan PPM yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Mitra sangat antusias dalam menerima inovasi baru terlihat dari peningkatan kemajuan mitra dalam pemahaman materi olahan jagung dan ubi kayu
2. Seluruh peserta pelatihan sudah trampil mempraktekan pembuatan produk olahan jagung dan ubi kayu dengan teknologi sederhana menghasilkan produk sesuai spesifikasi dan dikemas dengan kemasan yang baik dan menarik
3. Mitra tertarik dan termotivasi mengembangkan produk olahan jagung dan ubi sebagai peluang usaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga

DAFTAR PUSTAKA

- Damardjati, D. S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. (2000). Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-Umbian, Dan Kacang-Kacangan Untuk Peng-
anekaragaman Pangan. Jakarta : Makalah Pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif.
- Fachruddin, L. (2008). Membuat Aneka Selai. Kanisius, Yogyakarta.

- Kuswanto, K. R. (2001). Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan Lokal Dalam Mengantisipasi Pasar Global. Makalah Dalam Lokakarya Nasional Pengembangan Pangan Lokal. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Jawa Timur, Surabaya, 13-14 November 2001.
- Yogha, S. dan Nurani, A.S. (2010). Potensi tepung singkong sebagai bahan industri kreatif kuliner boga. Makalah Prosiding ISBN 978-602- 96174-0-5. Universitas Negeri Malang.
- Suprpti, L.M. (2002). Tepung Kasava Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Susanto, T. (1994). *Teknologi pengemasan bahan makanan*. CV. Family, Blitar.
- Suryani A. (2004). Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno dan O. Komalasari. (2002). Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung Dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian.
- Winarno, F.G. (2000). Potensi Dan Peran Tepung-Tepungan Bagi Industri Pangan Dan Program Perbaikan Gizi. Makalah Pada Semnas Interaktif: Penganeka-Ragaman Makanan Untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan. Jakarta, Oktober 2000.