

Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Kreasi Makanan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal

Zulia Khairani*

Faizah Kamilah

Aznuriyandi

Fakultas Ekonomi Universitas Lancang Kuning, Jl. Yos Sudarso Km. 8 Rumbai - Pekanbaru, Indonesia.

Email*: zuliakhairani@unilak.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Palas Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru. Mitra program ini yaitu Kelompok PKK di Kelurahan Palas dan Kelompok Ibu-Ibu Pengajian di Desa Palas Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru. Permasalahan mitra antara lain kurangnya motivasi berwirausaha, kurangnya pengetahuan menentukan jenis produk atau jasa yang akan dijual, dan kendala biaya bahan baku yang tinggi berdampak pada harga jual yang mahal. Adapun solusi yang ditawarkan yaitu mempraktekkan teknik pembuatan makanan olahan berbahan baku singkong, memperkenalkan teknik produksi yang praktis dan mudah, peningkatan motivasi usaha, dan pemasaran produk. Pada umumnya peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik dan bersemangat hal ini didasarkan antara lain dari hasil praktik yang dicapai. Setelah mengikuti kegiatan ini peserta dapat memiliki pengetahuan tentang makanan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi. Peserta pelatihan dapat mengolah kreasi makanan dari singkong yang menggunakan bahan baku singkong dengan variasi teknik olah. Peserta pelatihan dapat menerapkan cara-cara memasarkan produk dengan tepat.

Kata Kunci: *produk olahan singkong; pengembangan usaha; ekonomi keluarga*

Abstract

This community service activity was held in Palas Village, Rumbai Sub District, Pekanbaru City. Partners of this program are PKK Group in Palas Village and Mother-Study Group in Palas Village, Rumbai Sub District, Pekanbaru City. Partner problems include lack of entrepreneurship motivation, lack of knowledge determining the type of product or service to be sold, and high raw material cost constraints affecting the expensive selling price. The solution offered is to practice the manufacture of processed food made from raw cassava, introducing practical and easy production techniques, increased business motivation, and product marketing. In general, participants participate in training activities well and eagerly this is based among others from the results of the practice achieved. After participating in this activity the participants can have knowledge about food with various materials, types and techniques. Training participants can manage the creation of food from cassava using cassava raw material with variation of technique though. Training participants can apply the ways to market the product properly.

Keywords: *processed products of cassava; business development; family economy*

A. Pendahuluan

Kelurahan Maharani atau yang terkenal dengan desa palas merupakan salah satu kelurahan yang ada di kecamatan Rumbai Pekanbaru dimana daerah ini terkenal dengan potensi dalam bidang pertaniannya. Setiap keluarga di daerah ini umumnya memiliki pekarangan yang luas dan ditanami hasil pertanian seperti pepaya, singkong, dan pisang. Selain itu didaerah ini terdapat banyak kelompok tani yang aktif dalam mengembangkan hasil pertaniannya. Berdasarkan data di kecamatan Rumbai jumlah rumah tangga yang bekerja di sektor pertanian cukup besar pada tahun 2014 mencapai 16,8 persen. Jenis tanaman yang diusahakan cukup beragam yakni tanaman pangan, hortikultura dan ternak. Jenis tanaman yang dominan adalah ketela pohon atau singkong dengan luas panen 143 ha dan produksi 3.773,34 ton tanaman pepaya 243.970 pohon dan produksi 24.397 ton (pekanbarukota.bps.go.id). Berdasarkan artikel dari regional.kompas.com (2016) di kecamatan rumbai Pekanbaru sudah pernah di hasilkan singkong raksasa, hasil bumi pengembangan Kelompok Tani Katon Jaya yang berlokasi di Palas Rumbai, Pekanbaru, itu pernah mencapai 205 kilogram, atau lebih dari dua kuintal.



Gambar 1. Singkong raksasa dari Desa Palas.

Didaerah palas sendiri harga singkong jauh lebih murah dibanding pasar tradisional. Jika di pasar tradisional, harga 1kg singkong berkisar Rp3000, sedangkan di desa Palas hanya Rp1.100- Rp1.400 per kg. Alangkah lebih baik jika singkong tersebut diolah menjadi produk makanan yang bergizi, mudah dan praktis dalam proses pembuatannya, dan layak dijual di pasaran. Hal ini mengingat singkong adalah bahan makanan pokok yang murah dan mudah didapatkan, terutama di kelurahan palas ini. Selain itu dapat menambah nilai jual dari singkong daripada hanya dijual langsung ke pasaran.

Kreatifitas seseorang menjadi aspek penting dalam menjalankan usaha. Salah satunya yaitu memiliki kemampuan dan teknik dalam mengolah bahan baku yang mudah didapatkan dan harganya murah menjadi produk-produk yang bermanfaat dan laku di jual di pasaran. Selain itu seorang wirausaha juga harus memiliki strategi-strategi yang jitu dalam memasarkan produk yang dijualnya. Demikian juga hal itu juga berlaku bagi perempuan selaku ibu rumah tangga yang ingin berwirausaha dan meningkatkan kemampuannya dalam menjalankan usaha. Gubernur Bank Indonesia (BI) Agus DW Martowardojo mengatakan bahwa BI mendorong kaum wanita mengembangkan potensi mereka dalam UMKM karena selama ini UMKM dinilai punya andil besar dan tetap hidup kala perekonomian Indonesia sedang terpuruk. Forum APEC, *Women And The Economy Forum* beberapa waktu yang lalu mengambil tema “*Women As Economic Drivers*”. Pasalnya, 96 persen pelaku kewirausahaan adalah UMKM, sementara 60% pelaku UMKM adalah perempuan. Demikian juga berdasarkan data dari kementerian koperasi dan UKM

Republik Indonesia (2010) sekitar 60% UKM dikelola oleh perempuan Indonesia. Peran perempuan di sektor UMKM umumnya terkait dengan bidang perdagangan dan industri pengolahan seperti: warung makan, toko kecil, pengolahan makanan dan industri kerajinan, karena usaha ini dapat dilakukan di rumah sehingga tidak melupakan peran perempuan sebagai ibu rumah tangga.

Demikian halnya pada sasaran program ini yaitu ibu-ibu rumah tangga di desa Palas yang memiliki banyak waktu luang tetapi belum memiliki keterampilan yang memadai untuk berwirausaha. Kami ingin memperkenalkan dan mempraktekkan kreasi pengolahan makanan olahan berbahan baku singkong yang merupakan hasil pertanian lokal di kelurahan palas, selain itu memperkenalkan metode produksi yang praktis dan mudah untuk usaha kecil, sehingga menjadi produk yang memiliki daya saing untuk dijual. Bahan baku yang dipilih adalah singkong karena merupakan bahan makanan pokok yang bergizi, memiliki harga yang murah, dan banyak tersedia di pasar.

Hasil identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi ibu-ibu rumah tangga sebagai calon wirausaha yang harus dipecahkan dilihat dari berbagai sudut pandang yang relevan:

1. Banyak dari calon wirausaha ragu dalam menentukan jenis produk atau jasa yang dijual karena tidak mampu untuk mengetahui kebutuhan dan keinginan konsumen
2. Biaya bahan baku yang tinggi dan berdampak kepada harga jual yang mahal, sedangkan pada kondisi saat ini daya beli masyarakat sedang menurun sehingga membutuhkan solusi mendapatkan produk dengan harga yang terjangkau dan kualitas yang baik
3. Masih kurangnya motivasi bisnis untuk pengembangan usaha dan pemasaran produk. Hal ini berakibat kegiatan usaha berjalan secara stagnan tanpa ada upaya untuk pengembangan skala usaha yang lebih besar.

B. Metodologi Pelaksanaan

Metode yang akan dilakukan oleh tim selama kegiatan pengabdian bagi masyarakat dengan mitra ibu-ibu rumah tangga di kelurahan kampung melayu yaitu:

1. Memberikan motivasi berwirausaha

Pada kegiatan ini akan dilakukan pemberian motivasi pentingnya kewirausahaan. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan motivasi jiwa wirausaha dalam bentuk tukar pengalaman dengan usahawan lainnya yang berasal dari ibu rumah tangga yang sukses untuk meningkatkan gairah jiwa wirausaha mitra. Kegiatan ini diarahkan untuk membangun *mindset* jiwa wirausaha bagi mitra usaha sehingga dapat menimbulkan motivasi jiwa wirausaha dan pengembangan usaha mitra. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk diskusi interaktif untuk mengungkap permasalahan dan potensi usaha yang dapat dikembangkan oleh mitra maupun kelompok usaha ibu rumah tangga yang lainnya.

2. Pelatihan teknik membuat makanan berbahan baku singkong

Kegiatan ini dilakukan dalam rangkaian kegiatan *Entrepreneurship Motivation*. Fokus dari materi ini adalah menambahnya wawasan ibu-ibu tentang kreatifitas membuat makanan dari bahan baku singkong. Produk makanan yang di praktekkan merupakan produk yang unik dan menambah daya jual dari produk makanan berbahan baku singkong. Jika biasanya ibu-ibu mengolah singkong untuk makanan tradisional, dalam kreasi produk kali ini singkong dijadikan bahan baku untuk produk makanan yang modern. Selain itu cara membuatnya juga mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama.

3. Pengenalan Cara-cara pemasaran yang efektif

Kegiatan pemasaran sangat penting dalam menunjang keberhasilan sebuah produk dipasar. Dalam hal ini kami juga mengenalkan cara-cara pemasaran produk yang dapat ibu-ibu lakukan dalam menjual produknya. Kegiatan pemasaran yang paling sederhana adalah promosi dari mulut ke mulut (*word of mouth*). Kegiatan ini dianggap sebagai proses pemasaran yang paling efektif dibanding yang lainnya. Tapi seiring perubahan gaya hidup konsumen dan kemajuan teknologi, banyak cara-cara memasarkan yang lain

yang perlu ibu-ibu ketahui. Misalnya, dengan pengenalan e commerce sebagai sarana dalam memasarkan produk yang ibu-ibu jual. Saat ini produk bisa di promosikan secara gratis di media online maupun media sosial. Tidak tertutup kemungkinan pembelinya bukan hanya dari masyarakat lokal, tapi nasional dan internasional.

C. Hasil dan Pembahasan

Pada umumnya peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik dan bersemangat. Materi yang diberikan meliputi: Pengetahuan tentang kandungan dan manfaat singkong sebagai jenis karbohidrat yang memiliki gizi yang lengkap, pengetahuan berbagai jenis makanan yang dapat diolah dari bahan pokok singkong untuk menambah pengetahuan dan kreatifitas ibu-ibu agar termotivasi mengolah makanan berbahan baku singkong. Praktek membuat kreasi makanan dari singkong yaitu singkong gulung keju dan kue singkong susu dengan menggunakan bahan pokok singkong.



Gambar 2. Antusias Ibu-ibu dalam kegiatan pelatihan.

Singkong gulung sosis dan kue singkong susu dipilih sebagai subjek pelatihan dengan mempertimbangkan bahwa produk ini kreatif dan belum ada dijual di pasaran. Selain itu cara pembuatannya tidak terlalu sulit baik dari sisi bahan dasarnya maupun peralatan yang diperlukan untuk pembuatannya.



Gambar 3. Kreasi makanan berbahan baku singkong

Berdasarkan pengamatan penyaji, terlihat bahwa sebenarnya peserta pelatihan sudah memiliki keterampilan untuk membuat kue, walaupun mereka belum pernah membuat singkong gulung sosis dan

kue singkong susu secara langsung, tapi mereka sudah dapat memperkirakan cara membuatnya, ini karena kemampuan dasar sudah mereka miliki. Akan tetapi mereka belum memiliki kemampuan teknis seperti memperkirakan berapa harga pokok untuk menghasilkan singkong gulung sosis dan kue singkong susu dari 1 kg singkong.



Gambar 4. Praktik membuat kreasi makanan dari singkong.

Selain itu diberikan pelatihan mengenai cara penyajian dan pengemasan produk agar lebih menarik dan hygiene sehingga layak jual dan upaya-upaya pemasaran yang dapat dilakukan.

Hasil yang diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 40 orang peserta sebelum dan sesudah pelatihan dilaksanakan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Penyebaran kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan.

No.	Pertanyaan	Jawaban Sebelum Pelatihan				Jawaban sesudah Pelatihan			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Saya sudah pernah membuat olahan makanan dari singkong Dari singkong	0	21	18	1	0	21	18	1
2.	Saya sudah pernah membuat Singkong gulung sosis dan kue singkong susu sebelum pelatihan ini	40	0	0	0	40	0	0	0
3.	Saya mengetahui kandungan gizi dari singkong	20	15	5	0	0	0	2	38
4.	Saya mengetahui manfaat singkong bagi kesehatan	20	16	4	0	0	0	21	19
5.	Pelatihan yang dilakukan menambah pengetahuan dan keterampilan saya	0	10	30	0	0	0	15	25
6.	Pelatihan yang dilakukan membuat saya berminat membuat kreasi makanan dari singkong	0	25	15	0	0	0	9	31
7.	Materi pelatihan yang disampaikan sangat menarik	0	30	9	1	0	0	32	8
8.	Saya dapat memahami materi yang disampaikan penyaji	0	23	10	7	0	0	34	6
9.	Saya akan mencoba membuat Singkong gulung sosis dan kue singkong susu sesudah pelatihan ini	0	25	15	0	0	0	14	26
10.	Saya menyukai makanan berbahan baku singkong	0	5	25	10	0	0	35	5

Berdasarkan hasil rangkuman kuesioner diatas, terdapat perbedaan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan sebelum dan sesudah kegiatan ini. Peserta pelatihan yang awalnya belum memiliki pengetahuan tentang manfaat singkong, cara mengolah singkong menjadi aneka makanan yang bergizi, sudah mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari singkong bagi kesehatan dari materi yang di berikan penyaji. Selain itu berdasarkan hasil jawaban responden, diketahui bahwa semua ibu-ibu di kelurahan maharani pernah membuat makanan dari olahan singkong, tetapi belum ada ibu-ibu yang pernah membuat

olahan singkong yang sama dengan yang ditampilkan penyaji. Menurut responden, pelatihan yang dilakukan menarik dan dapat menambah pengetahuan mereka. Setelah melakukan pelatihan ini, ibu-ibu jadi lebih berminat mempraktekkan berbagai kreasi menu dari singkong untuk menambah daya jual singkong sendiri. Selain itu sebagian besar peserta tertarik untuk mempraktekkan kembali membuat singkong gulung sosis dan kue singkong susu di rumah. Disamping itu dengan kegiatan pelatihan ini kami berharap para peserta pelatihan yang selama ini menjual makanan jajanan dengan cara mengambil makanan dari berbagai tempat yang sudah siap jual, untuk kedepannya beberapa makanan jajanan yang dijualnya mereka mau dan mampu membuatnya sendiri. Dengan berbagai pertimbangan diantaranya keuntungan yang diperoleh akan lebih banyak. Harapan kami para peserta pelatihan untuk kedepannya lebih baik (profesional) lagi dalam mengelola usahanya. Secara keseluruhan pelaksanaan pelatihan cukup berhasil karena peserta pelatihan mampu menguasai materi pelatihan baik dari aspek pengetahuan maupun keterampilan lebih dari 70% sesuai yang ditargetkan.

Diharapkan dengan mempunyai keterampilan membuat aneka makanan ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap dan mempunyai keterbatasan ekonomi dapat berwirausaha secara mandiri. Disamping itu bagi ibu-ibu yang selama ini sudah mempunyai kegiatan berjualan (berwirausaha) makanan, pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkan melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah wawasan serta meningkatkan motivasi untuk senantiasa mengembangkan dan mengkreasikan makanan jajanan yang dijualnya sehingga konsumen tidak bosan/ jenuh.

D. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan PPM ini adalah:

1. Peserta pelatihan dapat memiliki pengetahuan tentang makanan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi.
2. Peserta pelatihan dapat mengolah perkedel talas dan pudding talas yang menggunakan berbagai bahan dasar dengan variasi teknik olah yang praktis dan mudah.
3. Peserta pelatihan dapat menyajikan dan mengemas makanan sehingga menjadi lebih menarik dan higienis.
4. Peserta pelatihan dapat menetapkan harga jual makanan dengan tepat.

Berdasarkan kesimpulan di atas dapat dibuat saran sebagai berikut:

1. Disamping makanan dijajakan secara berkeliling, mungkin perlu ada suatu tempat penjualan/ warung yang menetap untuk menampung makanan jajanan yang dihasilkan oleh ibu-ibu, sehingga nantinya bisa menjadi warung pusat penjualan jajanan yang cukup potensial.
2. Peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan variasi makanan yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan sehingga bisa tetap diterima konsumen.

Daftar Pustaka

- Lodia Dwika Putri, Wardi Jeni, Khairani Zulia. 2015. *Pelatihan Kewirausahaan bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Sri Meranti Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru*. Laporan Akhir Pengabdian Masyarakat Universitas Lancang Kuning
- Nizar, Muhammad. 2014. *Peranan Perempuan dalam Pengembangan Ekonomi Islam*. Diakses Melalui Jurnal.Yudharta.ac.id
- Tambunan. T.H. Tulus. Dr. 2010. *Globalisasi dan Perdagangan Internasional*, Ghalia Indonesia, Jakarta.
- _____. Ada Singkong Raksasa di Riau. 2016. Diakses melalui Regional. Kompas.com
- _____. 2014. Kecamatan Rumbai dalam angka. www.bpskotapekanbaru.go.id. Diakses tanggal 7 Desember 2010