

PENINGKATAN PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN DALAM UPAYA MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI DESA GIRIJAYA DAN MEKARJAYA, KECAMATAN CIKAJANG, KABUPATEN GARUT

Subroto, E., Tensiska, dan Indiarto, R.
Fakultas Teknologi IndustriPertanian Unpad
Email: edy_vanders@yahoo.com

ABSTRAK

Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut memiliki potensi sebagai penghasil komoditas sayur-sayuran dan umbi-umbian di antaranya ubi jalar, tetapi dalam pemanfaatannya masih kurang optimal karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan ubi jalar menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih baik dan bergizi, dan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai rencana bisnis produk olahan ubi jalar yang dapat memacu masyarakat desa untuk membuka usaha produksi olahan ubi jalar. Kegiatan ini ditujukan terutama kepada ibu-ibu kelompok PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut. Materi pelatihan berupa (1) Tahap persiapan, berupa peninjauan dan pertemuan dengan pengurus kelompok ibu-ibu PKK, KWT, dan tokoh masyarakat setempat, (2) Kegiatan penyuluhan berupa penjelasan dan diskusi mengenai materi yang telah disiapkan, (3) Kegiatan peragaan dan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar, tepung ubi jalar, (4) Kegiatan penyuluhan kewirausahaan mengenai kiat bisnis dan usaha produk olahan berbasis ubi jalar. Respon khalayak sasaran terhadap kegiatan ini cukup antusias dengan jumlah peserta 35 orang yang diikuti oleh ibu-ibu PKK dan KWT dari Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya. Pada saat praktik terlihat peserta cepat memahami materi yang telah diberikan, masyarakat mengetahui dan memahami potensi dan pembuatan produk olahan ubi jalar (donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar, tepung ubi jalar) dari awalnya 25% setelah pelatihan menjadi 100%. Pembekalan pengetahuan mengenai rencana bisnis dan strategi pemasaran produk olahan ubi jalar juga menghasilkan motivasi yang tinggi kepada masyarakat untuk berwirausahaan masyarakat sangat antusias dan puas dengan materi yang diberikan.

Kata Kunci: Pengetahuan, Keterampilan, Ketahanan pangan, Kewirausahaan

ABSTRACT

Girijaya Village and Mekarjaya Village of Cikajang District, Garut Regency have a potential to be a producer of vegetable and sweet potatoes commodity. Yet, this product in use is still below the optimal level due to lack of knowledge and skills in the community. This community service program aims to improve the knowledge and skills of the community about processing sweet potatoes into products that have a better value

and nutritious, and to increase public knowledge about business plan of sweet potatoes products that can motivate the villagers to open a business or the production of sweet potatoes processed. This program is focused mainly to groups of PKK and groups of woman farmers (KWT) in these both villages in the form of training. The activities for the training involve (1) Preparation, in the form of assessments and meetings with the management of PKK, KWT, and local community leaders. (2) Giving explanation and discussion of the material which have been prepared. (3) Giving a demonstration on how to make processed food like sweet potato donuts, spicy sweet potato chips, and sweet potato flours. (4) Giving a lecture about entrepreneurship especially business plan with the processed products of sweet potatoes as the main commodity to be marketed. Responses of the target audience for this activity is positive; this can be seen from the number of participants reaching to 35 persons, followed by the groups of PKK and KWT from the two villages, Girijaya and Mekarjaya. At the time of the training, participants understand the material that has been given, the public knows and understands the potential and the manufacture of processed sweet potatoes (sweet potato donuts, spicy sweet potato chips, and sweet potato flours) increasing from initially 25% to 100% after training. Debriefing knowledge of business plans and marketing strategies products based on sweet potatoes also give high motivation to the people for having their own business and the communities are excited with the training provided.

Key words: Knowledge, Keterampilan, food security, Entrepreneurship

PENDAHULUAN

Girijaya dan Mekarjaya merupakan desa yang terletak di kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut yang memiliki berbagai potensi komoditas sayur-sayuran dan umbi-umbian di antaranya adalah ubi jalar. Jadi selain sayur-sayuran, ubi jalar juga banyak dijumpai di Desa Girijaya dan Mekarjaya maupun di daerah sekitarnya.

Desa Girijaya dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut ini merupakan daerah pertanian, mengusahakan komoditi tanaman horti-kultura yakni sayur-sayuran, tomat, jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian. Sedangkan jenis komoditi umbi-umbian didominasi oleh ubi jalar, singkong, dan lain-lain. Mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani, terutama petani sayur, palawija, dan umbi-umbian. Secara umum desa-desa di kecamatan Cikajang memiliki potensi sebagai penghasil ubi jalar yang cukup banyak, tetapi ubi jalar tersebut selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan sebagian besar hanya dijual langsung dalam bentuk umbi segar

ataupun diolah dengan cara direbus atau digoreng untuk konsumsi pribadi atau keluarga saja.

Sebagai produk umbi-umbian yang biasanya dipanen dalam kondisi segar, ubi jalar jika dikonsumsi pribadi atau dijual langsung dalam bentuk segar kurang memiliki ekonomi yang baik. Akibatnya ubi jalar tidak bisa mendatangkan keuntungan yang besar. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan cara pengolahan ubi jalar yang memiliki nilai jual tinggi sehingga mungkin dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan dan ekonomi masyarakat. Selain itu, dengan adanya sentuhan olahan, maka akan meningkatkan diversifikasi produk olahan ubi jalar yang tentunya dapat mendukung program pemerintah dalam meningkatkan ketahanan pangan.

Ada beberapa hal yang dapat direkomendasikan dalam penanganan pascapanen dan diversifikasi sekunder. Upaya diversifikasi yang berjalan selama ini masih cenderung kepada diversifikasi primer, yaitu: produk pertanian dijual dalam keadaan segar. Penanganan komoditas pertanian dalam hal ini sudah dilakukan dengan cara yang sederhana melalui *grading* atau *sortasi* dan pengemasan. Diversifikasi sekunder dengan pengolahan produk yang menempatkan komoditas pertanian termasuk ubi jalar sebagai bahan baku atau material yang dapat diolah lebih lanjut masih sangat terbatas.

Diversifikasi sekunder yang berpotensi dapat diterapkan adalah pengolahan ubi jalar menjadi keripik sanjai ubi jalar, tepung ubi jalar, roti ubi jalar, dan lain-lain. Upaya ini sekaligus juga diharapkan dapat mengatasi salah satu problem pada saat panen raya yang menyebabkan harga pasar jatuh (*market guilt*). Hal ini dapat mengakibatkan nilai ekonomis dan nilai gizinya juga turun. Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan berbagai upaya untuk memperpanjang masa simpan dan peningkatan nilai jual dengan mengolah menjadi produk yang nilai ekonomisnya meningkat.

Namun demikian, usaha tersebut dalam penerapan dan pengembangannya sangat memerlukan pelatihan, pembinaan, dan pendampingan secara intensif agar dapat memenuhi permintaan pasar. Oleh sebab itu, perlu dukungan dalam upaya diversifikasi sekunder yang dapat dilakukan oleh usaha kecil menengah dengan membuat berbagai macam olahan ubi jalar. Adapun pengolahan ubi jalar yang akan diterapkan dalam kegiatan ini adalah pengolahan ubi jalar dengan biaya yang murah, sederhana dalam proses, dan banyak ditangani tenaga manusia. Adapun pengolahan yang dimaksud adalah pembuatan keripik sanjai ubi jalar, tepung ubi jalar, roti ubi jalar, ataupun produk sekunder ubi jalar lainnya.

Adanya pelatihan, pembinaan dan, pengembangan produk olahan ubi jalar diharapkan dapat memanfaatkan umbi dari ubi jalar untuk diolah menjadi berbagai produk olahannya, selanjutnya peserta pelatihan diharapkan dapat menerapkan teknologi pengolahan ubi jalar, pengemasan produk dan penetapan harga jual sehingga dapat mengoptimalkan nilai jual produk olahan ubi jalar secara ekonomis. Disamping itu, tidak menutup kemungkinan dapat pula mendukung pengembangan agro wisata ubi jalar dan agropolitan di wilayah Kecamatan Cikajang sehingga dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah.

Peluang diversifikasi sekunder untuk pengem-

banan aneka olahan ubi jalar di wilayah Desa Girijaya dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut mempunyai prospek yang cukup baik, karena di wilayah tersebut sangat khas dan cukup dikenal sebagai pusat penghasil sayur-sayuran dan ubi jalar yang berpotensi menjadi daerah wisata yang dapat menyediakan berbagai makanan oleh-oleh. Dengan demikian produk diversifikasi hasil olahan ubi jalar dapat dijadikan sebagai cinderamasa yang bernilai *marketable* sehingga dapat menjadi produk yang unggul dan menjadi *unique selling points (USP)*, sehingga menghasilkan keunggulan bersaing (*competitive advantage*).

Khalayak sasaran yang menjadi target pada pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK dan kelompok tani. Kegiatan pengabdian ini meliputi (1) pelatihan pembuatan keripik sanjai ubi jalar, tepung ubi jalar, dan roti ubi jalar; (2) penyuluhan atau pembekalan pengetahuan mengenai sanitasi pengolahan produk olahan ubi jalar; dan (3) pembekalan pengetahuan mengenai rencana bisnis yang terdiri dari kewirausahaan dan strategi pemasaran olahan ubi jalar, serta (4) pendampingan pada masyarakat terkait dari hasil pelatihan dan upaya keberlanjutan program.

SUMBER INSPIRASI

Sumber inspirasi yaitu adanya tantangan yang ada di masyarakat desa Girijaya dan desa Mekarjaya, kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut, antara lain:

1. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat sasaran yang masih kurang terhadap pemanfaatan dan pengolahan ubi jalar menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual lebih, seperti donat ubi jalar, sanjai ubi jalar, dan tepung ubi jalar.
2. Pengetahuan dan kemampuan yang masih kurang terhadap kewirausahaan dalam menjalankan bisnis produk olahan ubi jalar.

Oleh sebab itu, diperlukan kegiatan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang dapat dilaksanakan melalui penyuluhan, praktik pembuatan produk, dalam hal ini donat ubi jalar, sanjai ubi jalar, dan tepung ubi jalar. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pelatihan kewirausahaan dalam menjalankan bisnis produk olahan ubi jalar.

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan sebagai berikut:

1. tahap persiapan, berupa peninjauan dan pertemuan dengan pengurus kelompok ibu-ibu PKK, KWT, dan tokoh masyarakat setempat,
2. kegiatan penyuluhan berupa penjelasan dan diskusi mengenai materi yang telah disiapkan,
3. kegiatan peragaan dan pelatihan berupa praktek langsung pembuatan donat ubi jalar dan keripik sanjai ubi jalar,
4. kegiatan penyuluhan kewirausahaan mengenai kiat bisnis dan usaha produk olahan berbasis ubi jalar,
5. kegiatan evaluasi, dilakukan sesudah kegiatan.

KARYA UTAMA

Karya utama kegiatan ini adalah berupa model pelatihan keterampilan dalam mengolah ubi jalar menjadi donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar, dan tepung ubi jalar. Karya utama juga meliputi penyuluhan dan paket pelatihan kewirausahaan serta kiat sukses bisnis olahan ubi jalar sehingga diharapkan kegiatan ini dapat membekali masyarakat desa Girijaya dan desa Mekarjaya untuk bisa memulai dan mengembangkan usaha produksi olahan ubi jalar maupun kewirausahaan lainnya.

ULASAN KARYA

Pada saat dilakukan sosialisasi sambutan dari warga desa sangat baik dan antusias. Aparat desa dan jajarannya sangat mendukung kegiatan ini, yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat desa dalam pemanfaatan ubi jalar untuk dibuat menjadi produk olahan ubi jalar seperti donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar yang memiliki nilai jual lebih baik.

Pada saat kegiatan pelatihan berlangsung, para peserta menunjukkan antusiasme dan kreativitas yang baik sehingga dihasilkan variasi produk yang lebih baik. Pada pelatihan ini dihadiri oleh 35 orang peserta yang merupakan ibu-ibu PKK, KWT dari Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya. Pada pembuatan donat ubi jalar, peserta memberikan variasi pada jenis umbinya (ungu dan kuning) dan pada toppingnya yaitu menggunakan gula bubuk putih dan misses ceres. Sedangkan pada pembuatan keripik sanjay ubi jalar, peserta memberikan variasi dengan digoreng saja dan ada yang dilanjutkan dengan pengovenan sehingga dihasilkan produk-produk olahan ubi jalar yang lebih lezat dan variatif. Baik donat ubi jalar maupun keripik sanjay ubi jalar yang dihasilkan, langsung dicoba dan dikonsumsi bersama sehingga dapat dinikmati dan warga menyatakan bahwa produk yang dihasilkan sangat enak dan disukai masyarakat. Produk olahan ubi jalar tersebut sangat berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut karena proses pembuatannya relatif mudah, tidak membutuhkan peralatan mahal/canggih, dan sangat disukai oleh hampir semua kalangan masyarakat. Produk yang dihasilkan juga berpotensi dapat dijadikan makanan cemilan atau kue untuk acara-acara syukuran ataupun pesta. Untuk mendukung peralatan pembuat produk olahan ubi jalar tersebut, kami juga menyumbangkan peralatan pembuat donat ubi jalar dan keripik sanjay ubi jalar seperti wajan, panci, dandang (pengukus), baskom, oven, pisau, dan lain-lain.

Pada kegiatan tersebut juga diselipkan tentang sanitasi dalam pengolahan makanan, karena sanitasi akan sangat memengaruhi produk olahan yang dihasilkan supaya tidak terkontaminasi oleh bakteri dan mikroba patogen yang dapat menyebabkan produk cepat rusak, busuk, dan dapat menimbulkan penyakit. Sebagian besar peserta pada awalnya belum mengetahui tentang bagaimana sanitasi yang baik, maka dengan pelatihan ini kemudian peserta menjadi memiliki pengetahuan yang cukup baik dalam menjalankan sanitasi khususnya produk olahan ubi jalar.

Dari hasil evaluasi kegiatan ternyata khalayak sasaran cukup antusias, sebelumnya mereka hanya sekedar pernah mendengar atau mengenal donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar tetapi belum bisa membuatnya. Sebagian besar khalayak sasaran tidak menemukan kesulitan untuk pembuatan produk tersebut. Kesulitan yang mengemuka dari hasil diskusi adalah bahwa khalayak sasaran masih belum begitu yakin akan dapat memasarkan produk ini dengan baik dan kekhawatiran dalam membuka usaha produksi olahan ubi jalar tersebut. Oleh sebab itu, pada pertemuan berikutnya dilaksanakan penyuluhan tentang strategi atau kiat sukses dalam usaha produk olahan ubi jalar sekaligus pemberian motivasi dalam berwirausaha produk olahan ubi jalar.

Pada pelatihan kewirausahaan produk olahan ubi jalar juga dihadiri 35 orang peserta dari Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya. Pada kegiatan ini kami memberikan berbagai pengalaman, kiat bisnis dalam berwirausaha khususnya bisnis produk olahan makanan dalam hal ini olahan ubi jalar. Pada acara tersebut dilakukan *sharing* atau berbagi pengalaman dan motivasi kepada masyarakat sasaran. Selama kegiatan, para peserta mendengarkan ceramah dengan baik yang kemudian dilanjutkan dengan tanya jawab seputar bisnis dan kewirausahaan khususnya produk olahan ubi jalar. Pada sesi ini para peserta cukup aktif dalam berdiskusi dan tanya jawab. Pertanyaan yang muncul di antaranya: bagaimana mengawali bisnis kalau mengalami keterbatasan modal, bagaimana cara mencari konsumen ataupun mengembangkan pangsa pasar, bagaimana mengemas produk makanan agar lebih menarik, kelebihan apa saja yang ada pada produk olahan ubi jalar yang dapat menarik perhatian konsumen, dan lain-lain. Pertanyaan-pertanyaan tersebut dijawab dengan baik dan membuat peserta lebih termotivasi dalam berwirausaha. Meskipun demikian tentunya dalam prakteknya tetap diperlukan pendampingan dalam mengatasi masalah selama menjalankan bisnis dan wirausaha produk olahan ubi jalar, baik dengan alternatif solusi, diskusi ataupun kiat pencarian modal usaha. Di Desa Mekarjaya juga sudah terbentuk kelompok wanita tani (KWT) "Anggrek" yang diketuai oleh ibu Ikok yang juga mengolah berbagai produk makanan terutama, tentunya dengan pengenalan bisnis produk olahan ubi jalar ini juga dapat meningkatkan motivasi dan diversifikasi produk olahan pada KWT tersebut. Dengan demikian, kami dari Tim Pengabdian Pada Masyarakat selalu bersedia kapanpun dibutuhkan untuk konsultasi dalam berwirausaha produk olahan ubi jalar.

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat kegiatan ini dapat dilihat seperti pada tabel 1 halaman berikut.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan Pembuatan Berbagai Produk Olahan Makanan Berbasis Ubi Jalar sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan dan Mendukung

Tabel 1. Dampak dan manfaat kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan salak

No	Kegiatan	Indikator Capaian	Kondisi		Tingkat Capaian Sesuai Target
			Sebelum pelaksanaan	Sesudah pelaksanaan	
1	Sosialisasi potensi dan pembuatan aneka produk olahan ubi jalar (donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar).	Masyarakat mengetahui potensi dan pembuatan produk olahan ubi jalar (donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar)	Mengetahui (25%)	Mengetahui (100%)	Masyarakat menjadi tahu mengenai produk donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar.
2	Pelatihan mengenai pembuatan donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar.	Peserta termotivasi mengenai pelatihan pembuatan donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar.	Tidak termotivasi	Termotivasi	Peserta termotivasi dengan pelatihan mengenai pelatihan pembuatan donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar dan tepung ubi jalar.
3	Peningkatan pengetahuan para peserta tentang sanitasi pengolahan produk pangan	Peserta memiliki pengetahuan tentang sanitasi pengolahan produk pangan	Mengetahui 20%	Mengetahui 100%	Peserta telah memiliki pengetahuan tentang sanitasi pengolahan produk pangan
4	Pembekalan pengetahuan mengenai rencana bisnis yang terdiri dari strategi pemasaran	Peserta termotivasi mengenai usaha pengolahan dan pemasaran produk olahan ubi jalar	Tidak termotivasi	Termotivasi	Peserta termotivasi untuk usaha produksi dan pemasaran produk olahan ubi jalar

Ketahanan Pangan di Desa Girijaya dan Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat mengenai cara mengolah ubi jalar menjadi beberapa produk olahannya seperti donat ubi jalar, keripik sanjay ubi jalar, dan tepung ubi jalar, serta membekali masyarakat setempat dalam berwirausaha dan bisnis khususnya dalam bidang pengolahan dan pemasaran produk olahan ubi jalar, yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kesejahteraan masyarakat dalam jangka panjang.

PENGHARGAAN

Kegiatan ini telah mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Padjadjaran yang telah memberikan alokasi dana sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Dekan Fakultas Teknologi Industri Pertanian dan Ketua Jurusan Teknologi Industri Pangan yang telah Memberikan izin untuk menjalankan

kegiatan ini

3. Mahasiswa KKN UNPAD periode Januari 2013 yang berlokasi di Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut yang telah membantu pelaksanaan program ini.
4. Kepala Desa dan Perangkat Desa Girijaya dan Desa Mekarjaya, Kecamatan Cikajang, Kabupaten Garut serta masyarakatnya, atas kerjasamanya dalam mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2012. *Griya Kuliner: buku resep masakan dapur Indonesia mudah, enak, dan hemat "donat ubi jalar"*. Available at :<http://www.griyakuliner.com/donat-ubi-jalar/> diakses tanggal 10 januari 2013
- Anonim. 2012. *Hasil Olahan Tepung Ubi Jalar*. Available at: http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/hasil_olahan_tepung_ubi_jalar.pdf
- Buckle, K.A, & Edward, R.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnama dan Adiono. Jakarta: UI Press.