

## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DIVERSIFIKASI PANGAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL DARI SINGKONG**

Ainal Ikhrum <sup>1</sup>, Indira Chotimah <sup>2</sup>

[ainalikhrum9@gmail.com](mailto:ainalikhrum9@gmail.com) <sup>1</sup>

Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan <sup>1,2</sup>

Universitas Ibn Khaldun Bogor Jl. Sholeh Iskandar, RT. 01/RW.10, Kedungbadak, Kecamatan Tanah Sareal

### **ABSTRAK**

Pemerintah mulai melirik inovasi produk pangan lokal sebagai alternatif penggerak ekonomi dan diversifikasi pangan lokal. Nilai dari suatu produk inovasi di era ini tidak lagi ditentukan oleh bahan baku atau sistem produksi seperti pada era industri, tetapi pada pemanfaatan kreativitas dan inovasi. Pengelolaan singkong sangat tepat dijadikan olahan inovasi dan diversifikasi pangan lokal, mengingat kegunaan dan manfaat singkong cukup luas serta karena potensi di desa Gunung Bunder 2 banyak tanaman singkong yang tidak dikembangkan dengan baik. Banyak manfaat dan kegunaan singkong untuk lebih ditumbuh kembangkan di daerah-daerah sentra produksi singkong. Kegiatan pemberdayaan masyarakat di desa Gunung Bunder 2 yaitu pembuatan inovasi pangan dari singkong menjadi mie singkong untuk diversifikasi pangan masyarakat. Kegiatan tersebut dimulai dari pengenalan produk novasi pangan sampai demonstrasi pembuatan produk olahan inovasi pangan.

***Kata Kunci : Pemberdayaan Masyarakat, Diversifikasi pangan, Inovasi Pangan***

### **ABSTRACT**

*The government is starting to look at local food product innovations as an alternative to driving the economy and diversifying local food. The value of an innovation product in this era is no longer determined by raw materials or production systems as in the industrial era, but by the use of creativity and innovation. Management of cassava is very appropriate to be processed for innovation and diversification of local food, considering the uses and benefits of cassava is quite wide and because of the potential in Gunung Bunder 2 village, many cassava plants are not developed properly. There are many benefits and uses of cassava to be further developed in areas of cassava production centers. Community empowerment activities in Gunung Bunder 2 village are making food innovations from cassava to cassava noodles to diversify community food. These activities started from the introduction of food innovation products to demonstrations of making food innovation processed products.*

***Keywords: Community Empowerment, Food Diversification, Food Innovation***

## PENDAHULUAN

Otonomi daerah saat ini menuntut pemerintah untuk dapat mencukupi kebutuhan pangan daerahnya sendiri melalui pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan pangan daerahnya yang dikenal sebagai pangan lokal. Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi, dipasarkan, dikonsumsi oleh masyarakat lokal atau setempat (Litbang, 2020). Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui peningkatan kapasitas SDM agar dapat bersaing dan mempunyai kesempatan berusaha untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Salah satu jenis bahan pangan yang mempunyai prospek untuk dikembangkan menjadi makanan fungsional adalah Singkong. Singkong memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya, sumber vitamin, sumber vitamin B, mengandung magnesium, dan tembaga, tinggikalium, serta bebas gluten. Untuk kandungan kalorinya, dalam singkong mengandung 146 kalori, sehingga singkong dapat menjadi sumber karbohidrat selain nasi. Singkong dapat diolah menjadi tepung, yaitu tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), tepung ini bersifat mirip tepung terigu, bisa diolah menjadi berbagai produk pangan dan inovasi pangan yang bebas gluten sehingga dapat meningkatkan harga jual.

Jumlah produksi tanaman Singkong cukup tinggi dan belum dimanfaatkan secara optimal. Sampai saat ini pemanfaatan Singkong masih terbatas sebagai pakan ternak, dibuat kripik, dan ada juga yang hanya dijual segar, sisa singkong yang tidak dijual bisa dijadikan tepung. Potensi Singkong dapat lebih dikembangkan lagi apabila produk ini

dapat diolah menjadi bahan setengah jadi atau bahan baku bagi industri lain. Produk ini lebih memiliki nilai ekonomis karena dapat memiliki umur simpan yang relatif lebih baik dari Singkong segar atau produk olahan pangan, di samping dapat memiliki pangsa pasar yang jauh lebih besar karena dapat diperdagangkan antar provinsi bahkan sebagai komoditas ekspor. Untuk dapat mengolah Singkong menjadi produk, diperlukan teknologi pengolahan dan alat pengolah yang tepat.

Beberapa wilayah di Kabupaten Bogor khususnya di Desa Gunung Bunder 2, Kecamatan Pamijahan khususnya di RW 07 merupakan wilayah pedesaan yang masyarakatnya hidup dari bertani (pertanian), area persawahan atau area tanah yang kosong dimanfaatkan pula dengan tanaman Singkong. Hasil panen Singkong hanya dijual dalam bentuk Singkong mentah. Karena kurangnya pengetahuan para petani Singkong akan pemanfaatan pengolahan Singkong.

Dengan adanya kondisi dan potensi yang dihadapi oleh masyarakat petani Singkong di Kecamatan Pamijahan perlu adanya pembinaan dan pelatihan untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan dan diversifikasi gizi kepada masyarakat terkait inovasi pengolahan pangan lokal Singkong sebagai upaya pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat agar pendapatan masyarakat dan kemandirian lokal masyarakat dapat ditingkatkan. Kegiatan dilaksanakan di halaman Rumah Ketua RW 07 pada tanggal 17 September 2021.

1. Memperkenalkan inovasi produk dari singkong.

2. mensosialisasikan pengolahan Singkong menjadi produk Mie Singkong.

Diversifikasi pangan masyarakat inovasi pangan lokal Singkong sebagai upaya ketahanan pangan melalui pemberdayaan

## **METODE**

Adapun metode untuk mengimplementasikan gagasan tersebut hal pertama perlu dilakukan adalah menghubungi kepala desa dan ketua rw untuk meminta izin melakukan sosialisasi mengenai inovasi olahan dari singkong kemudian melakukan penyuluhan, pengenalan produk pangan, dan pelatihan pembuatan produk pangan dari singkong. Mendampingi ibu-ibu unyuk pembuatan produk inovasi dari singkong. Praktik pengolahan Singkong menjadi aneka makanan, mulai dari cara mengolah singkong menjadi tepung agar bisa diolah menjadi bahan inovasi pangan lain, kemudian diolah lebih lanjut menjadi Mie dari tepung singkong. Metode pelatihan atau praktik ini diberikan kepada para ibu-ibu di wilayah RW 07 Desa Gunung Bunder 2. Pelatihan akan mempunyai pengalaman

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya kebutuhan pangan baik dari segi jumlah, mutu, aman, merata dan terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui penganekaragaman pangan, yaitu suatu proses pengembangan produk pangan yang tidak bergantung kepada satu jenis bahan saja, tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Pengembangan tersebut mencakup aspek produksi, pengolahan, distribusi hingga

masyarakat di RW 07, Desa Gunung Bunder 2, Kecamatan pamijaan. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan ketahanan pangan, taraf gizi masyarakat, dan kemandirian lokal masyarakat.

langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktikkan pengolahan singkong.

Kegiatan ini mengambil sasaran ibu-ibu PKK/ibu-ibu rumah tangga. Waktu pengenalan dan pelatihan produk yaitu selama 3 hari dengan tatap muka. Pemilihan ibu-ibu peserta dilakukan dengan berdasarkan respon positif. Berdasarkan dengan topik dan permasalahan yang diangkat dalam kegiatan KKN ini, yaitu masih terbatasnya pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat petani perempuan atau ibu-ibu tentang optimalisasi pemanfaatan dan diversifikasi olahan singkong, maka kepada mereka diajarkan cara pemanfaatan singkong dalam pengolahan makanan sehingga menjadi produk makanan yang bergizi dan layak jual.

konsumsi pangan di tingkat rumah tangga. Beranekaragamnya pangan yang tersedia sangat ditentukan oleh produksi dan perkembangan teknologi pangan yang dapat menghasilkan berbagai produk pangan. Adanya kesadaran masyarakat tentang konsumsi pangan yang berimbang dan daya beli untuk mengakses pangan akan mendorong upaya penganekaragaman pangan. Pemenuhan kebutuhan pangan penduduk merupakan bagian integral dari pembangunan nasional, karena itu penambahan penduduk yang cukup tinggi,

peningkatan pendapatan perkapita, perubahan pola konsumsi masyarakat menuntut penyediaan dan keragaman pangan yang meningkat pula. Hal ini berarti bahwa diversifikasi pangan sangat diperlukan untuk mendukung pemantapan swasembada pangan.

Peran strategis sektor pertanian antara lain yaitu menghasilkan bahan pangan bagi seluruh penduduk Indonesia. Pemenuhan kebutuhan pangan harus dilakukan mengingat pangan merupakan kebutuhan dasar manusia. Oleh sebab itu, upaya pemenuhan kebutuhan pangan harus dilaksanakan secara adil dan merata bagi seluruh penduduk Indonesia.

Langkah untuk mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan dengan memanfaatkan sumberdaya dan potensi yang sangat besar dalam menghasilkan pangan lokal di setiap wilayah. Penganekaragaman konsumsi pangan akan memberikan dorongan kepada penyediaan produk pangan yang lebih beragam dan aman untuk dikonsumsi termasuk produk pangan yang berbasis sumberdaya lokal.

Diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi, berimbang. Diversifikasi pangan perlu dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah dan murah untuk dapat diterapkan di masyarakat. Selain itu ketersediaan teknologi pengolahan berbagai produk pangan dari bahan lokal, seperti singkong akan memberikan peluang bagi pertumbuhan dan pengembangan agroindustri khususnya di daerah-daerah sentra produksi. Hal ini diharapkan berdampak pada peningkatan nilai tambah komoditas tanaman pangan non beras, perluasan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat.

Diversifikasi pangan pun menjadi harapan dan tekad pemerintah. Peraturan Presiden Nomor 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Pangan Lokal merupakan salah satu langkah penting bagi upaya ketahanan pangan berkelanjutan dan pengembangan kualitas manusia Indonesia yang prima.

Masalah pangan dalam negeri tidak lepas dari persoalan beras dan terigu. Meski di beberapa wilayah, penduduk masih mengkonsumsi pangan alternatif gapek, beras jagung, sagu ataupun ubi jalar, tetapi fakta menunjukkan bahwa terigu lebih adaptif dan adoptif daripada pangan domestik tersebut. Gejala ini bukan saja bagi golongan menengah ke atas, tetapi kalangan bawah pun sudah terbiasa menyantap mie, jajanan, roti atau kue yang semua berbasis terigu.

Dari pembahasan diatas, inovasi pangan lokal dari singkong tampaknya cukup prospektif sebagai pendorong diversifikasi pangan. Pendekatan ini tentu saja tidak sesederhana yang dibayangkan, melainkan tetap memerlukan berbagai pengkajian. Sebagai contoh, pencampuran bahan membawa konsekuensi perubahan karakter bahan dan perubahan mutu produk pangan. Preferensi dan budaya makan daerah yang sangat beragam merupakan modal dasar sebagai acuan bentuk pangan yang diversifikasi.

Kegiatan sosialisasi pemanfaatan Singkong menjadi produk inovasi olahan pangan berhasil dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini dimulai dari pemaparan teori mengenai singkong, pengenalan produk olahan mie dari singkong, dan kandungan gizinya, penjelasan singkat mengenai cara pembuatan Mie dari singkong. Pada pertemuan kedua, dilakukan sosialisasi dan praktik pembuatan inovasi olahan dari

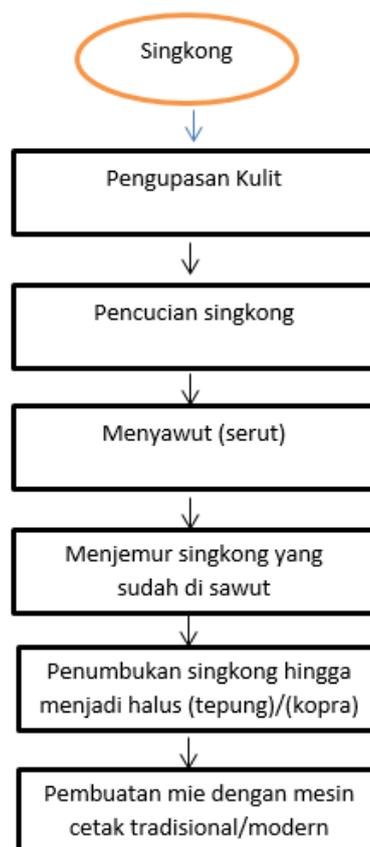
singkong menjadi mie. Materi pelatihan disusun dan disampaikan langsung oleh pihak balai besar pasca panen dengan kebutuhan dan kemampuan peserta yang memiliki pengetahuan terbatas tentang cara pengolahan Singkong sehingga menghasilkan produk olahan yang baik untuk gizi dan layak jual.

Praktik pengolahan singkong dibentuk menjadi satu produk makanan berbahan baku Singkong, yaitu: Mie singkong. Praktik tersebut dilakukan selama 100 menit. Pemberian materi diawali dengan penjelasan dan demonstrasi cara pembuatan produk, kemudian peserta dipersilahkan untuk melakukan sendiri cara membuat produk mulai dari persiapan sampai produk jadi dan siap dikonsumsi.

Hasil produk yang sudah jadi kemudian dievaluasi sehingga para ibu-ibu mengetahui kekurangan dan kelebihan produk yang sudah dibuat. Dengan demikian, mereka juga memperoleh pengetahuan tentang produk tersebut.

Proses Pengolahan inovasi pangan dari singkong ini dibagi menjadi 2 kegiatan, antara lain: Proses pembuatan singkong menjadi tepung, dan proses pembuatan tepung singkong menjadi mie singkong.

Proses Pengolahan inovasi pangan dari singkong ini dibagi menjadi 2 kegiatan, antara lain: Proses pembuatan singkong menjadi tepung, dan proses pembuatan tepung singkong menjadi mie singkong.



**Gambar 1.** Proses pembuatan singkong menjadi tepung

Diatas menjelaskan proses bagaimana pengolahan singkong menjadi mie.

a. Tahap pertama yaitu pengupasan kulit singkong, agar singkong

- terlepas dari kulitnya dan mudah untuk di proses ke tahap selanjutnya.
- b. Selanjutnya yaitu pencucian singkong dari kotor-kotoran tanah yang menempel dengan air bersih, agar saat singkong adiolah terbebas dari tanah dan menjadi lebih higienis dan bersih
  - c. Penyawutan singkong (serut), proses ini adalah menyerut singkong menjadi tipis yang bertujuan untuk lebih memudahkan cepat kering saat di jemur.
  - d. Proses ini bertujuan agar singkong tidak terlalu susah saat di tumbuk menjadi tepung. Proses penjemuran ini bisa berlangsung selama 2 atau 3 hari tergantung dengan kondisi cuaca.
  - e. Proses selanjutnya adalah penumbukan/penggilingan singkong yang sudah di sawut dan di jemur menjadi lebih halus dan bertekstur seperti tepung.
  - f. Tahap terakhir yaitu adalah pembuatan mie dari tepung singkong yang sudah kita tumbuk/giling sebelumnya.

**Tabel 1. Formula pembuatan mie singkong**

Bahan	Jumlah
	Mie Singkong
Air	180 ml
Teung Tapioka	20 gram
Tepung Singkong	300 gram

Tabel diatas adalah formulasi pembuatan mie dari tepung singkong formulasi tersebut sudah pas, sehingga jika salah satu dari bahan diatas kelebihan atau kekurangan jumlah takarannya, itu akan memepengaruhi mie yang di produksinya. Setelah

Tatacara pembuatan mie dari tepung singkong :

- a. Takar sema bahan sesuai dengan yang sudah di jelaskan di dalam tabel 2. Yaitu tepung singkong 300 gram, tepung tapioka 20 gram, dan air sebanyak 180 ml
- b. Selanjutnya campurkan air dan tepung tapioka, lalu masak hingga 1 ½ menit hinga membentuk seperti papeda.
- c. Langkah selanjutnya adalah mencampurkan tepung terigu dan adonan yang berebentuk seperti papeda, lalu mixer hinga tercampur rata.
- d. Lalu masukan adonan yang sudah tercampur rata tadi kedalam alat pembuaan mie, dan aduk hingga merata selama 3 menit.
- e. Kemudian langkah terakhir yaitu cetak adonan menjadi ie sesuai dengan ukuran yang sudah di pilih.



**Gambar 1.** Pelatihan Pembuatan Mie dari tepung singkong



**Gambar 2.** Proses penyawutan singkong (penyeruta singkong)



**Gambar 3.** Proses penjemuran hasil sawut



**Gambar 4.** Proses Pencetakan mie



**Gambar 5.** Hasil produk mie

## **KESIMPULAN**

Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Namun demikian, hingga saat ini kontribusinya dalam difersifikasi pangan masih sangat rendah. Hal ini antara lain disebabkan oleh kurangnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal tersebut sehingga produk yang dihasilkan belum mampu menarik minat pangan di Indonesia. Untuk itu, diversifikasi pangan yang meliputi inovasi produk pangan lokal mutlak harus dilakukan, bukan saja

terhadap aspek mutu, gizi, dan keamanan, tetapi yang tidak kalah penting juga harus menyentuh aspek preferensi konsumen. Khususnya di bidang keanekaragaman pangan, diversifikasi pangan diharapkan dapat berperan dalam meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal, sehingga produk pangan lokal yang dihasilkan menarik minat konsumen. Dengan memanfaatkan teknologi dan pengolahan yang tepat singkong dapat dijadikan inovasi pangan yang layak diunggulkan

sebagai peluang pembentukan diversifikasi pangan lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2020. Ketahanan pangan Indonesia di masa pandemi. <https://www.umsida.ac.id/ketahanan-pangan-indonesia-di-masapandemi.html>. Diakses 21 Januari 2021.
- Chotimah, Indira, Anuraga Kusumah, and Muhammad Andika Dwiputra. "MENINGKATKAN SUMBER DAYA MANUSIA DI KP. BOLANG MELALUI PROGRAM PENDIDIKAN, SOSIAL, EKONOMI, HUKUM, DAN KESEHATAN BERBASIS IMTAQ." *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 4.2 (2020): 174-180.
- Edhi Nurhartadi, Dimas Rahadian Aji Muhammad, Asri Nursiwi. (2016). Pemberdayaan UKM Kerupuk Singkong Melalui Diversifikasi Produk. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*. Vol. IV No.2 Nopember 2016.
- Fitri Rahmawati. (2009). Peran Pendidikan Kejuruan dalam Pengembangan Industri Kreatif. *Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*.  
<https://jurnal.uns.ac.id/jurnal-semar/article/view/4572>
- Marta, H. dan Tensiska. (2013). Pembuatan Berbagai Produk Ubi Jalar dalam upaya Diversifikasi Pangan dan Peningkatan Gizi Masyarakat di Desa Sekarwangi dan di Desa Cilangkap Kecamatan Buah Dua Kabupaten Sumedang. *Fakultas Teknik Industri Pertanian Universitas Padjadjaran*. Vol. 2, No. 2, November 2013: 85 – 92
- Sri Sunarsi, Marcellius Sugeng A, Sri Wahyuni, dan Widiarti Ratnaningsih. (2011). Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. *Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo*.
- Yennita Sihombing. (2021). Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi COVID-19. *Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian. Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol 19 No. 1 April 2021*.  
<https://bali.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2021/07/Buletin-BPTP-Bali-Volume-19-Nomor-1-April-Tahun-2021.pdf#page=4>
- Wiranata, Anjas, and Indira Chotimah. "GAMBARAN KELENGKAPAN DOKUMEN REKAM MEDIS RAWAT JALAN DI RSUD KOTA BOGOR TAHUN 2019." *PROMOTOR* 3.2 (2021): 95-107.