

IbM Kelompok Usaha Ekonomi Kreatif Tepung Bete Desa Lumbi – Lumbia Kabupaten Banggai Kepulauan

Haruni Ode⁽¹⁾, Winarto Ramlan⁽²⁾ dan Mukhtar Lutfie⁽³⁾

¹Manajemen/Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Luwuk

, ²Agronomi/Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk

³Industri/Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Luwuk

Email : umyharun@gmail.com, winartoramlan@yahoo.co.id, Mukhtarluwuk09@gmail.com

Abstrak

Keywords:
Pengetahuan
manajemen;
Keterampilan;
Enterpreuner;
teknologi
sederhana; IbM

Banyaknya potensi yang ada di wilayah daratan Banggai Kepulauan berupa tanaman jenis umbi-umbian yang tidak dikelola dengan baik yang dampaknya sangat dirasakan oleh para petani secara umum. Selain kerugian waktu, income dari hasil penjualan menjadi tidak seimbang. Hasil panen, pendapatan, biaya dan tenaga yang dikorbankan saat menunggu masa panen tidak akan bisa tertutupi. Permasalahan inilah yang menarik minat untuk dilakukan pengabdian melalui penguatan pengetahuan manajemen, cara menggunakan alat/teknologi sederhana sebagai alternatif dalam pembuatan tepung dan membuat tepung bete secara langsung. Obyek kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlokasi di desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Desa Lumbi – Lumbia merupakan sentra dari umbi bete yang ada di Kabupaten Banggai Kepulauan dan layak dijadikan obyek untuk memudahkan proses kegiatan pengabdian. Tujuan utama pelaksanaan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat ini adalah untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat serta sebagai langkah untuk meningkatkan partisipasi masyarakat desa dalam mengelola potensi sumber daya pertanian yang tersedia di hampir seluruh wilayah Banggai Kepulauan. Adapun metode dari kegiatan ini adalah membentuk, membina dan mengembangkan usaha kreatif terhadap ibu – ibu rumah tangga agar memiliki keterampilan dalam bidang enterpreuner/kewirausahaan dalam memanfaatkan potensi sumber daya pertanian yang melimpah. Selain pembinaan, pengetahuan manajemen, dan keterampilan, mitra diajak langsung menggunakan mesin/alat teknologi sederhana membuat tepung yang berbahan dasar umbi bete. Dampak yang dihasilkan dari pengabdian ini menjadikan masyarakat khususnya para ibu – ibu dalam kelompok mitra dan ibu – ibu PKK yang ada di desa Lumbi – Lumbia Kabupaten Banggai Kepulauan menjadi terampil untuk berinovasi. Keterampilan ibu-ibu ini baik ketika membuat panganan siap saji maupun makanan lain terbuat dari bahan dasar tepung. Dengan adanya output kegiatan ini: mitra dapat meningkatnya pengetahuan manajemen, keterampilan menggunakan mesin/alat teknologi sederhana sebagai alternatif untuk pembuatan tepung, mitra lebih kreatif, mitra telah mengembangkan tepung bete menjadi produk lokal, menjadikan tepung bete sebagai icon di desa Desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Banggai Kepulauan.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Banggai Kepulauan terletak di jazirah timur Sulawesi, tepatnya berada pada Bujur Timur : 122^o40'00" BT - 124^o13'30" BT dan Lintang Selatan : 1^o06'30" LS - 2^o20'00" LS. Desa Lumbi - Lumbia berada dibawah lereng pengunungan dan diapit oleh laut yang jaraknya sekitar 2 Km, sehingga sangat banyak tanaman buah-buahan yang di lingkungan desa tersebut. Jumlah penduduk sebanyak 8.027 jiwa, yang terdiri dari laki-laki 4.014 Jiwa (50,01 %), dan Perempuan : 4.013 Jiwa (49,99 %), dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) adalah sebanyak 2.591 KK. (BPS, 2013). Adapun komoditi unggulannya adalah buah Kemiri, cengkeh, kelapa, dan coklat. Selain itu ada hasil hutan lainnya berupa buah-buahan yang juga di tanami oleh petani antara lain durian, manggis. Kenggulan lain yang ditanali oleh para petani dalam kategori tumbuhan umbi – umbian antara lain singkong, ketela, ubi banggai dan umbi bete.

Penduduk Desa Lumbi-lumbia mayoritas petani dan nelayan, yang bergerak dibidang pertanian dan perkebunan. Potensi utama desa Lumbi - Lumbia sangat beragam yang terdiri kelapa, coklat, kemiri, cengkeh, pala dan ada pula tanaman dalam kategori umbi – umbian. Walaupun potensi kelapa, coklat, cengkeh, kemiri dan pala merupakan potensi unggulan desa Lumbi - Lumbia tapi ada hal yang tidak kalah penting dilestarikan dan dikembangkan. Salah satu potensi tersebut akan dikembangkan dalam program IbM ini : pengolahan bete dalam bentuk tepung dengan tema “EKONOMI KREATIF TEPUNG BETE”

Bete merupakan makanan pokok masyarakat di desa Lumbi – Lumbia dan sebagian besar masyarakat yang mendiami daratan Banggai Kepulauan maupun Banggai Laut adalah sebagai substitusi beras. Bete yang jumlahnya sangat melimpah dan hampir setiap petani menanam bete dikebun mereka. Beberapa kelompok masyarakat kreatif di desa Lumbi - Lumbia memanfaatkan bete dalam bentuk kripik dan sejenisnya. Ada dua kelompok ibu – ibu yang mampu berkreasi mengolah bete dalam berbagai kreatif makanan siap saji dalam bentuk jajanan, untuk dapat mengolah bete dalam berbagai bentuk kreatif kananan kecil tersebut, bete harus dibuat tepung terlebih dahulu, mula-mula Bete diparut kemudian dikeringkan dengan menggunakan bantuan sinar matahari dalam waktu sehari-hari, hal ini tidak mampu dikembangkan dalam konsep yang lebih modern, selain dikarena kelompok tidak memiliki pengetahuan manajemen juga tidak didukung oleh alat/teknologi yang memadai, sehingga perlu pembinaan, pengetahuan dan pelatihan baik dalam manajemen maupun dalam pembuatan tepung. Perlunya pengetahuan manajemen dan pelatihan penggunaan alat/teknologi yang sederhana dalam proses pembuatan tepung bete.

Masyarakat khususnya ibu – ibu di Desa lumbi – lumbia, lebih banyak tergabung dalam kelompok PKK, hanya sedikit memiliki kelompok - kelompok kreatif seperti ibu – ibu yang tergabung dalam kelompok usaha ekonomi kreatif. Kelompok usaha ekonomi kreatif inilah yang mengolah bete menjadi tepung sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam memanfaatkan potensi desa yang belum terkelola dengan baik. Secara umum masyarakat memiliki lahan dan menanam umbi bete dikebun mereka. Padahal bete dapat dibuat dalam berbagai bentuk kreasi makanan ringan jika sudah dalam dibuat tepung, hal lain yang paling penting adalah tepung bete dapat dimanfaatkan bahan baku untuk memproduksi makanan – makanan kecil siap saji, selain bernilai ekonomi tinggi juga untuk meningkatkan pendapatan warga di desa lumbi - lumbia.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Lumbi – Lumbia adalah :

- a. Mitra belum mengetahui teknik pembuatan tepung bete dengan benar
- b. Mitra belum memiliki ilmu pengetahuan tentang manajemen teknik pengolahan tepung
- c. Mitra tidak mampu mengoperasikan alat pendukung pembuatan tepung seperti alat parut, alat pemeram/press dan alat penggiling yang lebih modern.
- d. Tingginya hasil panen tidak seimbang dengan pendapatan para petani.

Dari permasalahan – permasalahan yang dialami masyarakat di Desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan di atas membuka peluang bagi Tim Dosen tergabung dalam tim IbM (Iptek bagi Masyarakat) dari Universitas Muhammadiyah Luwuk untuk hadir memberikan solusi demi menyelesaikan permasalahan yang terjadi. Hal ini sejalan pilar

pengabdian kepada masyarakat yang tertuang dalam pancadarma perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Luwuk. Tujuan Iptek bagi Masyarakat di Desa Lumbi – Lumbia untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat serta sebagai langkah untuk meningkatkan partisipasi yang berkelanjutan khususnya masyarakat di Desa Lumbi – Lumbia dalam mengelola potensi sumberdaya pertanian yang tersedia di hampir seluruh wilayah Banggai Kepulauan.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam mencapai luaran IbM ini yaitu Memberikan pembinaan, pengetahuan, keterampilan dan pelatihan tentang pembuatan tepung bete, Memberikan pelatihan penggunaan mesin/alat sederhana tentang pembuatan tepung bete, dan Memberikan pengetahuan tentang ilmu manajemen.

Perguruan Tinggi dalam hal ini dosen berperan didalamnya sebagai pendamping lapangan dan narasumber untuk memotivasi dan memfasilitasi suksesnya pelaksanaan kegiatan IbM, memberikan introduksi ilmu pengetahuan manajemen serta sedikit memperkenalkan teknologi (IPTEK) yang lebih sederhana untuk digunakan dalam IbM tersebut.

Langkah – langkah yang akan dilakukan dalam metode pelaksanaan Iptek bagi masyarakat ini adalah sebagai berikut :

- a. Sosialisasi dan Pembekalan kegiatan Iptek Bagi masyarakat tahun 2017 dilaksanakan bersama mitra dan masyarakat yang ada di Desa Lumbi - Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Sosialisasi Iptek bagi masyarakat dilaksanakan pada tanggal 18 Agustus 2017, pembekalan diberikan selama 4 jam (08.30-11.30 WITA) di ruang Aula Balai desa Lumbi - Lumbia Desa Lumbi - Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Dengan substansi materi (1) cara menggunakan mesin parut, (2) cara menggunakan mesin press/pemeras (3) cara menggunakan mesin penepungan (4) pengetahuan Manajemen tentang metode menggunakan mesin teknologi dalam proses pembuatan tepung bete.
- b. Persiapan bahan baku dan alat
Persiapan yang dilakukan adalah bahan dan alat / teknologi yang akan digunakan saat proses pembuatan tepung bete, inilah hal utama yang harus dipersiapkan selain sebagai media juga menjadikan pokok pikiran yang dapat mempermudah dan mempercepat proses pembuatan tepung nantinya. Persiapan ini dilakukan setelah kegiatan sosialisasi dan pembekalan. Waktu pelaksanaan 30 menit (13.00-13.30 WITA) di ruang Aula Balai desa Lumbi - Lumbia Desa Lumbi - Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan.
- c. Praktek
Praktek bertujuan untuk mengukur serta menguji kemampuan pengetahuan mitra dalam pemahaman atas materi yang sudah disampaikan serta keseriusan kelompok. Praktek dilakukan setelah kegiatan kesiapan bahan dan teknologi pendukung dengan Waktu pelaksanaan selama 4 jam (13.30-16.30 WITA) di ruang Aula Balai desa Lumbi - Lumbia Desa Lumbi - Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan. Dengan substansi materi (1) Praktek menggunakan mesin parut, (2) Praktek menggunakan mesin press/pemeras (3) Praktek menggunakan mesin penepungan.
- d. Pendampingan
Pendamping bertujuan untuk mengevaluasi atas kekurangan – kekurangan baik dalam segi pengetahuan maupun kekurangan dan kelebihan dalam membuat tepung bete

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan program kegiatan Iptek bagi Masyarakat ini dilaksanakan selama 5 hari yang dilaksanakan di Ruang Balai Desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan tahun 2017 yang menghasilkan beberapa hal sebagai berikut:

- 3.1 Kegiatan sosialisasi dan pembekalan selain dihadiri oleh dosen yang tergabung dalam Iptek bagi masyarakat, 2 orang mahasiswa juga dan kelompok mitra usaha kreatif dan

- ibu – ibu yang tergabung dalam kelompok PKK di Desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan.
- 3.2 Kesiapan bahan baku hampir sangat melimpah, semua peserta baik yang tergabung dalam kelompok usaha ekonomi kreatif maupun ibu – ibu PKK telah mempersiapkan bahan baku bete dari rumah masing – masing sehingga proses sedangkan mesin parut, mesin press dan mesin mesin penepungan telah dipersiapkan oleh kelompok dosen yang tergabung dalam Iptek Bagi masyarakat
 - 3.3 Praktek dilaksanakan langsung oleh para ibu – ibu kelompok ekonomi kreatif dan ibu – ibu PKK, peserta sangat banyak dan semua antusias untuk mengikuti semua prosesi dalam kegiatan ini, hal ini dibuktikan dengan kedatangan para peserta yang tidak ikut saat pembekalan dan sosialisasi bahkan banyak – bapak ikut terlibat saat proses pembuatan tepung dengan alat/teknologi yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Adapun proses pembuatan tepung dari proses kupas sampai menjadi tepung menggunakan waktu 2 hari, hal ini dilakukan selain ingin menghasilkan bentuk tepung yang baik juga proses pengeringan bete yang digiling masih harus bergantung pada cahaya sinar matahari, semakin kering hasil gilingan maka akan semakin baik kualitas tepung yang diharapkan
 - 3.4 Pendampingan dilaksanakan setelah mitra ekonomi kreatif dan kelompok ibu – ibu PKK telah praktek langsung dalam pembuatan dan melihat langsung hasil tepung yang dibuat. Hal yang paling menarik adalah para ibu – ibu senang dan berharap tindak lanjut dari pembuatan tepung bete kearah yang lebih baik. Ibu – ibu yang telah memiliki kreatif membuat jajanan pagi sebagai bekal sarapan pagi sudah memiliki banyak ide untuk diaplikasikan dengan menggunakan bahan baku tepung bete tersebut.

Para petani semakin semangat menanam lahan kosong dengan umbi bete, selama ini mereka menganggap umbi bete hanya dapat di konsumsi sebagai makanan pokok pengganti nasi, setelah adanya pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat ini para petani merasa terbuka bahwa bete dapat dijadikan tepung sebagai pengganti terigu.

a. Alat pendukung dan bahan :



Gambar 1: Pembekalan, alat dan bahan

b. Proses Awal



Gambar 2: Umbi dikupas dan dicuci

c. Penggilingan dan press



Gambar 3: Umbi diparut dan dipress sampai kering

d. Proses Penepungan dan hasil



Gambar 4: Penepungan dan tepung

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari program pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat di Desa Lumbi – Lumbia ini Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan ini adalah:

1. Tingkat partisipasi Kelompok Mitra ekonomi bersama - sama masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan ini dan mereka menganggap program ini sangat memberikan dampak yang sangat positif secara khusus bagi kelompok mitra dan secara umum masyarakat dan ibu – ibu PKK dan aparat desa di desa Lumbi – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Banggai Kepulauan.
2. Hasil kegiatan Iptek bagi Masyarakat diperoleh *output* kegiatan yaitu meningkatnya pengetahuan manajemen dan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan membuat tepung bete dengan menggunakan mesin/teknologi mulai dari proses parut, press sampai pada penepungan menjadi tepung bete.
3. Selain sebagai makanan pokok di desa Lumbia – Lumbia bete/tepung bete dapat dijadikan sebagai substitusi terigu.
4. Tingginya minat masyarakat yang ada di Desa Lumbia – Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai kepulauan dalam mengikuti semua rentetan kegiatan Iptek bagi masyarakat diharapkan mendapatkan perhatian secara umum dari Pemerintah Kabupaten Banggai Kepulauan umumnya dan secara khusus bagi Pemerintah Desa Lumbi - Lumbia Kecamatan Bulagi Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan, sehingga kedepannya kegiatan ini berkelanjutan pada tahap yang lebih positif terhadap peningkatan taraf hidup masyarakat dalam bidang ekonomi.

REFERENSI

Laporan

Indonesia 2010-2014, Jakarta : Badan Pusat Statistik.

BPS. 2008. Statistik Indonesia 2007 (*Produksi Umbi-umbian di Indonesia*). Jakarta.

Suismono, 2001. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan*. Di dalam: *Majalah Pangan* Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.

Buku

Basu Swasta dan T. Hani Handoko, William J. Stanton. 2004. *Management Pemasaran Modern*. PT. Grasindo Persada. Jakarta.

Lies, Suprpti. 2003. *Pembuatan dan pemanfaatan tepung*. Yogyakarta : Kanisius

Artikel dalam Jurnal

Ammar, MS, AE Hegazy dan SH Bedeir. 2009. *Using of taro flour as partial substitute of wheat flour in bread making*. *World Journal of Dairy & Food Sciences* 4 (2): 94-99. IDOSI Publications.

Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye – Claudia, dkk *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1589-1595, September 2014

Jusuf, M; St. A. Rahayuningsih; dan Erliana Ginting. 2008. *Ubi Jalar Ungu*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 30, No. 4.

Skripsi

Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.