

PEMBERDAYAAN EKONOMI PARIWISATA BERBASIS MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI ANEKA CAMILAN

Idah Kusuma Dewi

Sri Yuwanti

Ahmad Mansur

Laksono Hujianto

***Abstract.** The food consumption diversification program for the people of Kwadungan Village is the basis for community-based tourism economic empowerment activities that process cassava plants into various selling-worthy snacks to tourists. The problem faced is the lack of knowledge on how to make cassava based snacks. The community service model is to directly involve groups of women tobacco farmers in utilizing the potential of local agricultural plants to become a typical culinary product of Kwadungan Village. The results of the activity were various snack products from the training of cassava processing such as cassava sticks, cassava croquettes, cassava klapertaart and cassava pastels made by women from tobacco farming groups.*

***Keywords:** empowerment, tobacco farming women group*

Abstrak. Program penganeekaragaman konsumsi pangan bagi masyarakat Desa Kwadungan mendasari kegiatan pemberdayaan ekonomi pariwisata berbasis masyarakat yang mengolah tanaman ketela pohon menjadi aneka camilan layak jual kepada wisatawan. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan tentang bagaimana cara membuat camilan berbahan dasar singkong. Model pengabdian kepada masyarakatnya adalah dengan melibatkan langsung kelompok wanita tani tembakau dalam memanfaatkan potensi tanaman pertanian lokal hingga menjadi produk kuliner khas Desa Kwadungan. Hasil kegiatan berupa produk-produk aneka camilan hasil pelatihan pengolahan singkong seperti stik singkong, kroket singkong, klapertaart singkong dan pastel singkong yang dibuat oleh ibu-ibu kelompok wanita tani tembakau. pemberdayaan, kelompok wanita tani tembakau.

Kata kunci: pemberdayaan, kelompok wanita tani tembakau.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi pariwisata berbasis masyarakat melalui pengolahan singkong menjadi aneka camilan merupakan bagian dari kegiatan Bappeda Provinsi Jawa Tengah tahun anggaran 2016 bersama perguruan tinggi yaitu UNNES dan STIEPARI di Desa Kwadungan Kabupaten Temanggung. Desa Kwadungan merupakan salah satu sentra penghasil tembakau di Jawa Tengah dengan luas lahan tanaman tembakau setiap tahun berkisar 14.000 hektare hingga 15.000 hektare. Terletak di lereng gunung Sindoro yang sebagian masyarakatnya adalah petani tembakau, bawang merah, sayur mayur dan kopi arabika. Tanaman pangan yang dikembangkan di desa ini adalah jagung, ketela rambat dan ketela pohon sedangkan tanaman perkebunan yang dikembangkan berupa tembakau dan kopi. Pada tahun 2016 Pemerintah Kabupaten Temanggung menerima alokasi dana DBHCHT di Jawa Tengah sebesar Rp 153.000.000.000 melalui Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah (BAPPEDA) yang digunakan untuk kegiatan pengembangan pariwisata berbasis masyarakat di Kawasan Pertembakauan pada tanggal 4 dan 5 oktober 2016. Adapun kegiatan yang diikuti STIEPARI meliputi pengembangan pariwisata di wilayah miskin atau bukan unggulan, untuk menemukan faktor tumbuh dan pendorong kegiatan pariwisata lokal.

Kegiatan penganeekaragaman konsumsi pangan bagi masyarakat Desa Kwadungan merupakan dasar pemantapan ketahanan pangan untuk peningkatan kualitas SDM dan pemberdayaan ekonomi. Salah satu kelompok dalam masyarakat yang menjadi target pemberdayaan ekonomi dan memiliki peran penting dalam rangka peningkatan kualitas SDM serta diharapkan sekaligus mempromosikan keberadaan wisata pedesaan di Desa Kwadungan adalah kelompok wanita tani tembakau. Faktanya, kini tanaman tembakau tidak bisa diandalkan lagi sebagai satu-satunya sumber pendapatan. Para petani tembakau kehilangan mata pencaharian karena adanya regulasi pemerintah untuk pembatasan pertanian tembakau dan produk-produk tembakau. Maka kegiatan penganeekaragaman atau diversifikasi pengolahan tanaman pangan yang berbasis sumber daya lokal menjadi alternatifnya. Jenis tanaman ubi kayu atau disebut singkong banyak tumbuh di pekarangan atau dikebun warga. Hasil panen singkong milik masyarakat Desa Kwadungan yang melimpah merupakan sumber bahan baku yang dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis.

Dalam UU Pangan no.18 tahun 2012 mengamanatkan bahwa penganeekaragaman pangan merupakan upaya meningkatkan ketersediaan pangan yang beragam dan yang berbasis potensi sumberdaya lokal. Penyelarasan dengan kegiatan pengembangan pariwisata berbasis ekonomi masyarakat di daerah pertembakauan seperti yang dilakukan pada kelompok wanita tani tembakau diharapkan dapat memberikan kesejahteraan bagi kelompok tersebut dan masyarakat Desa Kwadungan secara umum.

Manfaat kegiatan ini memberikan gambaran adanya peluang usaha ekonomi kepariwisataan yang terintegrasi dengan kehidupan sosial ekonomi kelompok wanita tani tembakau di lokasi Desa Kwadungan dengan program percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya tanaman lokal.

METODE PENGABDIAN

Lokasi kegiatan dan pendekatan.

Lokasi kegiatan berada di kawasan pertembakauan dan sasaran kegiatannya adalah kelompok wanita tani tembakau. Lokasi kegiatan di Desa Kwadungan, Kecamatan Klepus, Kabupaten Temanggung. Waktu pelaksanaan kegiatan pada tanggal 4 oktober 2016 dari pagi sampai sore hari.



Model kegiatan pengabdianya adalah pelatihan mengolah singkong antara lain membuat Stik Singkong, Krokot Singkong, Klappertaart Singkong dan Pastel Singkong. Kegiatan dilakukan di salah satu rumah penduduk yang memiliki peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk praktek mengolah singkong menjadi makanan camilan yang enak, higienis dan layak jual.



Wujud kegiatan

Memberikan praktek langsung bagaimana mengolah singkong menjadi aneka camilan bekerjasama dengan dosen tata boga dari UNNES. Terlebih dulu, ibu-ibu kelompok wanita tani tembakau diberikan penjelasan tentang materi sebelum praktek bersama. Juga penjelasan tentang integrasi antara program pangan dan kegiatan pengembangan kepariwisataan di Desa Kwadungan Gunung oleh Ibu Dr. Sri Yuwanti (dosen dari STIEPARI).



Ada 4 materi untuk praktek pengolahan singkong yaitu:

- a. Resep Stik Singkong.
- b. Resep Krokot singkong.
- c. Resep Klapertaart singkong.
- d. Resep Pastel singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengabdian.

Proses pengabdian berupa penerapan pengetahuan pengolahan singkong menjadi 4 produk makanan. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan singkong memanfaatkan aset milik kelompok tersebut. Ibu-ibu anggota kelompok wanita tani tembakau dipisah menjadi 2 kelompok praktek, yaitu kelompok 1 membuat stik singkong dan krokot singkong sedangkan kelompok 2 membuat klappertaart singkong dan pastel singkong. Kegiatan ini juga dibantu ahli dari guru tata boga.



Deskripsi masyarakat Desa Kwadungan

Desa Kwadungan Gunung yang terletak di ketinggian 950 m dari permukaan laut dan berjarak 4,1 km dari ibu kota Kecamatan Kledung dan 25 km dari ibu kota Kabupaten. Desa Kwadungan Gunung terdapat 2 dusun yang terdiri dari 3 Rukun warga (RW) dan 10 Rukun tetangga (RT) dan terdapat 654 Rumah tangga. Jumlah penduduk 2.144 jiwa terdiri dari 1.075 jiwa Laki-laki dan 1.069 jiwa Perempuan. Masyarakat desa Kwadungan sudah melakukan optimalisasi pekarangan dengan melakukan diversifikasi tanaman pekarangan namun belum melakukan pengolahan pangan secara maksimal dan terintegrasi dengan kepariwisataan.

Pengolahan singkong menjadi makanan camilan yang aman, higienis, bercitarasa enak serta layak jual.

Penyiapan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat camilan makanan berbahan dasar singkong.



2 kelompok mempraktekkan cara mengolah singkong menggunakan panduan resep yang sudah dijelaskan oleh ahli tata boga. Ada 4 resep yang diajarkan kepada ibu-ibu kelompok wanita tani tembakau sebagai berikut:

A. Resep ke 1: STIK SINGKONG.

Bahan yang diperlukan :

- ½ kg singkong parut
- sendok makan margarin
- 1 butir telur ayam
- Garam dapur secukupnya

- Royco secukupnya
- Tepung terigu 300 gram

Cara membuat: cuci bersih terlebih dahulu singkong dengan menggunakan air yang mengalir. Kemudian masukkan ke dalam kukusan dan kukus selama kurang lebih 15 menit atau hingga singkong empuk dan lunak. Kemudian angkat dan haluskan. Tambahkan telur ayam, margarine, garam dapur dan royco kedalamnya sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata dan tambahkan tepung terigu secara perlahan-lahan hingga adonan mulai mengeras. Masukkan adonan ke mesin gilingan, dan giling hingga membentuk stik-stik. Selanjutnya goreng didalam minyak yang telah dipanaskan hingga matang dan garing.

B. Resep ke 2 : KROKET SINGKONG.

Membuat bahan kulit:

- 600 gr singkong kukus, haluskan
- 1/2-1 butir telur kocok lepas
- 2 siung bawang putih (cincang, tumis sedikit minyak lalu haluskan)
- 1/2 butir pala, haluskan
- 1/2 sdt lada halus
- garam secukupnya.

Bahan isian:

- 50 gr wortel potong dadu
- 1 batang daun bawang, dirajang
- 2 sdm tepung terigu, larutkan sedikit air
- 1 sdm margarin untuk menumis

Bahan pelapis:

- 2 butir telur kocok lepas
- Tepung terigu secukupnya
- Tepung panir

Cara memasak:

- Tumis bumbu isian dengan margarin hingga harum. Masukkan sayuran, tambahkan lada, pala, dan garam. Tumis hingga sayuran layu. Tambahkan larutan terigu. Aduk-aduk hingga mengental. Matikan api. Campur semua bahan kulit kroket hingga rata. Sisihkan.

- Membentuk kroket: olesi tangan dengan minyak, taruh adonan kulit di tangan dan pipihkan. Taruh isian kroket di tengahnya. Tutup adonan, pulung dengan tangan hingga berbentuk bulat lonjong. Melapisi kroket: Balurkan kroket ke tepung terigu, selanjutnya celupkan ke kocokan telur, dan terakhir balurkan ke tepung panir.
- Goreng kroket dalam minyak panas dan terendam, goreng hingga berwarna coklat kekuningan. Siap disajikan.



C. Resep ke 3 : Klapertaart Singkong.

Bahan yang diperlukan :

- 500 gram singkong kukus
- 200 ml santan kental biasa/instan
- 600 ml air kelapa
- 125 gram gula pasir
- 100 gram margarin, cairkan
- 75 gram tepung terigu
- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- 2 butir telur
- ¼ sendok teh vanili bubuk

Cara membuat :

1. Blender singkong dengan air kelapa, sisihkan. Kemudian rebus santan, margarin dan gula. Aduk rata. Setelah itu masukkan tepung terigu, aduk kembali sampai licin.
2. Tambahkan campuran singkong dan vanili, aduk rata. Masak hingga adonan meletup – letup, matikan api. Setelah itu masukkan kelapa muda dan kenari cincang, aduk rata. biarkan adonan hingga dingin disuhu ruangan.
3. Selanjutnya kocok lepas telur, masukkan ke dalam adonan, aduk rata. Tuang adonan ke dalam cup aluminium foil atau wadah yang tahan panas lalu beri taburan topping di atasnya. Masukkan adonan ke dalam oven. Panggang



klappertaart di loyang yang berisi air panas selama kurang lebih 30 menit atau sampai matang.

D. Resep ke 4 : PASTEL SINGKONG

Bahan-bahan untuk membuat kulit:

- 1.000 gram singkong kukus yg dihaluskan
- 100 gram kelapa parut
- 2 sdt garam
- 2 batang daun bawang iris lembut
- 2 butir telur

Adonan isi :

8 bawang merah iris tipis

4 bawang putih iris tipis

250 gram wortel serut kasar

135 gram buncis potong kecil-kecil

2 sdt garam

1 sdt lada bubuk

2 batang daun bawang iris lembut.

Cara membuat adonan isi: Siapkan singkong kukus yang sudah dihaluskan, kelapa parut, garam, daun bawang dan telur. Aduk jadi satu, sisihkan. Siapkan bawang merah iris dan bawang putih iris. Tumis sampai harum. Tambahkan wortel dan kentang, Tambahkan garam dan lada bubuk. Masak sampai matang.



Cara membuat : Ambil adonan kulit, pipihkan isi dengan adonan isi, cetak di cetakan pastel, kemudian goreng.



Dalam praktek tersebut juga diajarkan bagaimana cara membentuk kue camilan yang bagus, setidaknya agar tampilannya dibuat menarik untuk promosi sehingga konsumen (wisatawan) tertarik dan berminat membeli produk camilannya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dari STIEPARI bersama BAPPEDA Propinsi Jawa Tengah dan UNNES khususnya kepada kelompok wanita tani tembakau Desa Kwadungan ini memberikan hasil berupa :

- a. Transfer pengetahuan tentang penganekaragaman atau diversifikasi konsumsi pangan bagi kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani tembakau.
- b. Memberikan tambahan kemampuan dan keterampilan tentang usaha ekonomi riil berbasis sumber daya lokal untuk mendukung kepariwisataan di Desa Kwadungan sebagai cinderamata atau souvenir.
- c. Memberikan pengetahuan cara mengolah produk pangan lokal yang aman, higienis dan memiliki cita rasa yang enak serta layak jual kepada wisatawan sebagai kuliner khas Desa Kwadungan

Upaya yang sudah dimulai tersebut diharapkan dapat diimplementasikan lebih luas lagi dan terus dikembangkan agar menambah kekayaan pengetahuan dan skill mengolah

singkong sebagai sumber bahan baku camilan yang mudah didapat di pekarangan atau kebun milik warga sendiri.

Saran

Tanaman pangan lain yang dikembangkan di desa ini adalah jagung dan ketela rambat. Tanaman sayuran yang dikembangkan berupa cabe, bawang putih, bawang merah, kacang merah, kentang, sawi dan kubis. Perlu juga dicoba-kreasikan olahan pangan berbahan baku singkong dikolaborasi dengan tanaman pangan dan tanaman sayuran yang sudah dikembangkan lebih dulu agar tujuan diversifikasi pangan bagi masyarakat terwujud sekaligus menambah perbendaharaan pengetahuan kreasi olahan pangan yang memenuhi standar gizi serta layak jual kepada wisatawan.

Penutup

Kegiatan pengabdian masyarakat kepada kelompok wanita tani tembakau memang dilakukan secara singkat jadi masih sangat diperlukan dorongan motivasi dan semangat menerapkan pengetahuan, mempraktekkan membuat olahan pangan selain dari singkong menjadi camilan yang enak, sehat, bergizi, higienis dan layak jual. Berani berkreasi dan mengajak para generasi muda agar tertarik dan berminat untuk memanfaatkan sumber daya pertanian yang ada di desanya sendiri guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kwadungan.

DAFTAR PUSTAKA

Desa Kwadungan Gunung Kecamatan Kledung

<https://Laman.Temanggungkab.Go.Id/Info/Detail/89/297/Kledung5.Html> Diakses 26 September 2020.

Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.

Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.