



Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan

Halaman Jurnal : <https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php/JPIKES>

Halaman UTAMA: <https://ejurnal.politeknikpratama.ac.id/index.php>



Pemberdayaan Industri Kreatif Ibu Rumah Tangga Dalam Pembuatan Kue Singkong Pelangi Di Wawonggole Kabupaten Konawe

Endang Sumiratin¹, Leni Saleh², Hasniati³, I Made Sukratman⁴
Universitas Lakidende

Jl. Sultan Hasanuddin No.234 Wawotobi Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara (93461)

E-mail : ¹eenendangs@gmail.com, ²salehleri8@gmail.com, ³hasni@gmail.com, ⁴imades@gmail.com

Abstrak

Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam bentuk pelatihan tentang diversifikasi/penganekaragaman pengolahan singkong (ubi kayu) menjadi kue singkong pelangi dengan cita rasa khas pangan lokal dari Kabupaten Konawe. Melalui usaha ekonomi kreatif ini mendapatkan nilai tambah dari usaha kue singkong kue. permasalahan yang teridentifikasi dan hendak diselesaikan dalam pengabdian pada masyarakat adalah bagaimana memberdayakan usaha industri kreatif yang produktif melalui pengolahan komoditas singkong menjadi kue singkong pelangi dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga di Kelurahan Wawonggole Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe. Luaran dari kegiatan program pengabdian kepada masyarakat adalah ibu rumah tangga RW 01 menambah pengetahuan dan keterampilan terutama bidang boga (mengolah umbi-umbian) menjadi panganan jajanan cake yang layak dikonsumsi dan bernilai ekonomis yang selama ini belum dilakukan, dan diharapkan nantinya berkembang menjadi sumber penghasilan keluarga dalam bentuk industri rumah tangga sehingga dapat membantu dan meningkatkan penghasilan keluarga.

Kata Kunci : Industri, Kreatif, Kue Singkong

1. PENDAHULUAN

Dalam suatu pemasaran banyak sekali bentuk dan macam-macam aneka ragam makanan dari yang kecil hingga yang besar dan dari yang murah hingga sampai yang mahal. Untuk kebutuhan sehari-hari banyak sekali aktivitas yang dijalani oleh setiap orang. Dengan aktivitas yang semakin padat, membuat banyak orang membutuhkan asupan makanan tambahan yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Makanan-makanan yang tersedia dipasaran saat ini memang sudah beragam, tetapi umumnya makanan tersebut bukanlah makanan tradisional yang khas Indonesia, serta harga yang ditawarkan juga kebanyakan terlalu mahal.

Singkong adalah salah satu bahan pangan pengganti beras yang berperan dalam menopang ketahanan pangan suatu wilayah. (Widaningsih, 2015). Singkong yang diproduksi sebagian besar dimiliki oleh petani kecil dengan menggunakan alat pertanian sederhana serta sebagian besar ubi kayu di konsumsi sendiri dan kurang 5% digunakan untuk industri (Ani, Ikechi dan Liloyd, 2013).

Singkong merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Tanaman Singkong memiliki tiga bagian utama, yaitu daun dapat memperbaiki sistem pencernaan, penambah darah dan diet. Bagian umbi Singkong memiliki kalori 2x lipat lebih besar dari Kentang, sehingga umbi tanaman tersebut dapat dijadikan alternatif untuk diet alergi dan diet obesitas. Singkong memiliki kadar pati 35,93%, randemen pati 18,94%, amilosa 18,03%, amilopektin 81,97% dan tingkat konversi pati

menjadi glukosa secara enzimatis sebesar 64,92%. Selain itu, limbah dari tanaman Singkong juga dapat dimanfaatkan untuk bahan pangan, pakan ternak dan bioetanol. Selain berbagai manfaat tersebut, kulit merupakan bagian dari limbah Singkong yang memiliki kandungan senyawa seperti tanin, enzim peroksidase, kalsium oksalat, dan glikosida. Beberapa kandungan lain dari umbi Singkong, di antaranya Vitamin A, Vitamin C, Vitamin B1, Kalsium, fosfor, protein, lemak, hidrat arang dan zat besi (Salim, 2012).

Salah satu makanan tradisional yang cukup sederhana, tetapi sangat cocok menjadi makanan atau snack konsumsi untuk hari-hari santai dan liburan, dan sekaligus merupakan makanan yang juga cukup istimewa adalah “Singkong pelangi” makanan ini selain mudah bahannya juga pembuatannya dilakukan dengan cara yang sangat sederhana, makanan lebih higienis, jika dipasarkan maka akan menjadi peluang usaha yang bagus untuk kalangan ibu rumah tangga, dengan harga yang terjangkau, maka tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membelinya.

2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi/pelatihan dan tanya jawab dilaksanakan selama 1 bulan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

- 1) Ceramah digunakan untuk penyampaian pengetahuan secara umum tentang Umbi Singkong dan nilai gizi yang terdapat pada Umbi singkong.
- 2) Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan Umbi singkong menjadi singkong pelangi serta peralatan yang diperlukan serta bahan tambahan makanan yang digunakan dalam pengolahan. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
- 3) Pelatihan pengembangan produk makanan dari singkong
- 4) Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan komoditas singkong menjadi Kue Singkong Pelangi Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha, Kabupaten Konawe secara umum dapat dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Kegiatan pelatihan pengolahan komoditas singkong menjadi kue singkong pelangi Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha, Kabupaten Konawe pada hari Senin tanggal 23 Mei 2022, maka target dari kegiatan ini telah tercapai sesuai dengan yang direncanakan. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu RW 01 dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang. Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat ceramah, diskusi maupun saat pembuatan produk. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat terutama ibu-ibu RW 01 sangat memerlukan informasi terkait dengan penerapan teknologi dalam pengolahan singkong menjadi kue singkong pelangi.

Berdasarkan tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan komoditas singkong yaitu memperkenalkan dan memberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada masyarakat tentang teknologi pengolahan singkong menjadi kue singkong pelangi sehingga masyarakat dapat mengembangkan industri rumah tangga dan meningkatkan nilai ekonomis dari singkong dengan memberikan penyuluhan tentang manfaat dari singkong disertai dengan pelatihan dan praktek membuat kue singkong pelangi. Pelatihan ini mendapat sambutan yang sangat baik dari peserta ibu-ibu rumah tangga RW 01 Kelurahan Wawonggole yang usahanya menjual panganan kue tradisional. Hal ini dapat dilihat dari tingginya antusias peserta dengan mengajukan berbagai pertanyaan, baik mengenai proses pengolahan singkong serta diversifikasi produk olahan singkong selain diolah menjadi kue singkong pelangi sehingga terjadi diskusi dua arah yang aktif. Hal ini bisa meningkatkan pengetahuan peserta dan diharapkan dapat disebarluaskan kepada seluruh masyarakat yang ada disekitarnya.



Gambar 1 dan 2. Penyampaian Materi Pelatihan Pengabdian Kepada Masyarakat Pada Ibu-ibu RW 1.

Tanggapan masyarakat kelurahan Wawonggole selaku peserta pelatihan sangat positif. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukkan dari banyaknya ibu-ibu peserta yang mengajukan ikut serta dalam proses praktek/demonstrasi produk olahan pada saat acara kegiatan berlangsung. Mereka juga praktek langsung mengikuti arahan instruktur pelatihan untuk mengolah langsung singkong hingga akhirnya menjadi produk berupa Kue Singkong Pelangi.



Gambar 3 dan 4. Praktek Pembuatan Kue Singkong Pelangi.

Keberhasilan pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya dan pelaku industri rumah tangga khususnya. Adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan mi keladi, masyarakat dapat melakukan pengolahan sendiri sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan komoditas singkong adalah memperkenalkan dan memberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada masyarakat tentang diversifikasi olahan singkong menjadi kue singkong pelangi sehingga masyarakat dapat mengembangkan industri rumah tangga dan meningkatkan nilai ekonomis dari singkong dengan memberikan penyuluhan tentang manfaat dari singkong disertai dengan pelatihan dan praktek membuat kue singkong. Keberhasilan pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya dan pelaku industri rumah tangga khususnya.

5. SARAN

Melihat respon masyarakat yang tinggi terhadap pelatihan pengolahan komoditas singkong menjadi kue singkong pelangi di Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha, disarankan untuk melakukan kegiatan serupa di daerah-daerah lain. Kegiatan pengaduan kepada masyarakat ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan produk berbasis singkong dengan olahan lain yang dapat dibuat yaitu mie, bolu, brownies, dan lain-lainnya. Kegiatan ini akan lebih bermanfaat apabila dilakukan secara simultan dengan penyuluhan mengenai pemasaran dari produk yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan khususnya kepada Ibu Lurah Kelurahan Wawonggole dan ibu-ibu RW 01 Kelurahan Wawonggole, Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe.

DAFTAR PUSTAKA

- Ani, S.O, Ikechi K. A, dan Lloyd, J. S. B. 2013. *Processing and Marketing of Selected Cassava Products in South-East Nigeria*. Journal Economics Volume 4 No.2.
- Salim, E. 2012. Sukses bisnis nata de cassava skala rumah tangga. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Widaningsih, Roch. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian subsektor Tanaman Pangan Ubi Kayu*. Kementerian Pertanian: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.