

PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI PRODUK PANGAN DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA

Fatqu Rois, Alfi Azizah H, Chinthia C.P.Z, I.T. Aprilia, K.D. Sabila, Mega Kartika D,
M. Bahrul Huda, M. Mochlis, Nisye Citra Y, Saihah Rofiati U.R, Siti Anisatul M, Sri
Mulyani, Saifuddin Z, Wahyu Widodo, Wahid Nur Setiawan

Institut Agama Islam Ngawi

E-mail: fatqurois06@gmail.com

Abstract: Agriculture is the main source of income for the people of Jonggrang village, where most of the land is paddy fields. The rice field farming system in the village is fairly advanced, so there are almost no problems in its operation. Therefore, we took the object of cassava, which is a food ingredient that can be processed into processed snacks that can increase the income of the people of Jonggrang village. In this study we used qualitative methods through interviews, observation and documentation with related informants. Based on the results of interviews conducted with farmer groups and cassava farmers, economic value added was carried out in cassava yields to become a new product in Jonggrang village, namely turning cassava into snacks packed into crispy gethuk. In carrying out community empowerment practices carried out in Jonggrang village, West sub-district, Magetan district which was carried out in 1 month. With this training program we hope to be able to help maximize the potential of cassava which was initially only sold raw and after conducting the community training program can produce new processed products. In addition to providing cassava processing innovations, we also show marketing methods through social media and marketplaces based on Islamic law.

Keywords: *Cassava, Processing, Marketing*

Abstrak: Pertanian merupakan sumber utama pendapatan masyarakat desa Jonggrang yang sebagian besar lahannya adalah sawah. Sistem pertanian sawah di desa tersebut terbilang maju, sehingga hampir tidak ada kendala dalam pengoperasiannya. Maka dari itu, kami mengambil objek singkong yang merupakan bahan pangan yang dapat diolah menjadi olahan makanan ringan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa Jonggrang. Dalam artikel ini kami menggunakan metode kualitatif melalui proses wawancara, observasi dan dokumentasi dengan narasumber yang terkait. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan bersama kelompok tani dan petani singkong, maka dilakukan nilai tambah ekonomi pada hasil panen singkong menjadi suatu produk baru di desa jonggrang yaitu mengubah singkong menjadi makanan ringan yang dikemas menjadi gethuk krispi. Dalam melaksanakan praktek pemberdayaan masyarakat yang dilakukan di desa Jonggrang, kecamatan Barat, kabupaten Magetan yang dilaksanakan dalam 1 bulan. Dengan adanya program pelatihan ini kami berharap dapat membantu memaksimalkan potensi singkong yang awalnya hanya dijual mentahan dan setelah melakukan program pelatihan masyarakat dapat menghasilkan produk olahan baru. Selain memberikan inovasi pengolahan singkong, kami juga menunjukkan cara pemasaran melalui sosial media dan marketplace berdasarkan syariat Islam.

Kata Kunci: *Singkong, Pengolahan, Pemasaran*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris, yang mana terdapat lahan pertanian yang sangat luas sehingga hampir seluruh daerah memiliki penduduk yang bermatapencarian petani. Hasil pertanian bermacam-macam mulai dari beras, jagung, kopi, bawang, cengkeh, singkong, dan lainnya. Padi yang diolah menjadi beras merupakan salah satu makanan pokok orang Indonesia. Selain padi, singkong juga termasuk makanan pokok yang mengandung karbohidrat. Jadi tidak heran jika di beberapa daerah menetapkan singkong sebagai makanan pokok.

Salah satu daerah yang menjadi objek pengabdian dalam karya ilmiah ini adalah Desa Jonggrang, Kecamatan Barat, Kabupaten Magetan. Dilihat secara geografis, desa ini memiliki luas wilayah sebesar 265Ha, dengan rincian 147Ha lahan sawah dan 98Ha lahan pemukiman. Maka sudah dipastikan hampir 90% penduduknya berprofesi sebagai petani dan memiliki lahan sawah pribadi. Berdasarkan penyampaian narasumber, ada beberapa warga yang mengelola lahan selain sawah, antara lain singkong, cabai, tomat, hingga pisang. Namun memang sangat jarang warga yang mengelola lahan selain sawah, dikarenakan tanah di daerah tersebut bukan termasuk tanah tadah hujan.

Dikarenakan pada sektor pertanian di Desa Jonggrang kurang bisa menjadi objek pembahasan. Maka dalam karya ilmiah ini kami mengambil objek dari pertanian singkong. Meskipun terbilang sangat minim petani singkong di daerah tersebut, kami berusaha untuk bisa mengaitkan pembahasan kami dengan fakta di lapangan.

(Bambang Herry, 2015) Membahas tentang singkong, singkong bernama latin *Manihot esculenta Crantz* dan menduduki peringkat ketiga tumbuhan yang menjadi sumber karbohidrat setelah padi dan jagung. Selain dimakan mentah, singkong biasa diolah dengan cara dikukus dan digoreng. Seiring berkembangnya zaman, mulai bermunculan banyak variasi olahan singkong. Salah satu olahan yang banyak diminati adalah gethuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan singkong mentah menjadi produk pangan yang inovatif dan cara pemasaran produk yang lebih modern dan berdasarkan syariat Islam.

METODE

(Eko Sugiarto, 1995) Pendekatan penelitian yang digunakan pada penelitian ini kualitatif adalah jenis penelitian yang datanya diambil dari hasil pengumpulan dan pengungkapan atas fenomena yang ada secara holistik-kontektual dari latar alami dengan peneliti sebagai instrumen kunci. (Hadari Nawawi, 1993) Sedangkan untuk mencari data yang lebih detail, kami menggunakan metode analisis-deskriptif yang penelitiannya berfokus pada pemecahan masalah-masalah dengan mendeskripsikan subjek atau objek yang terjadi di lapangan.

(Koentjaraningrat, 1990) Pengambilan data menggunakan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Wawancara digunakan untuk menggali data secara langsung kepada narasumber yang berkaitan dalam penelitian ini. Kami melakukan wawancara dengan narasumber yaitu salah satu petani singkong setempat dan Kelompok Tani desa Jonggrang. Dokumentasi adalah data konkret yang bersumber dari literatur tertulis seperti catatan harian, buku, majalah, foto, transkrip, dan lain-lain.

PEMBAHASAN

Singkong

Ubi kayu atau ketela pohon yang juga biasa disebut singkong merupakan makanan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika. Penyebarannya hampir keseluruh dunia termasuk Indonesia. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1852. Ketela pohon berkembang di negara-negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya.

Secara umum, singkong mengandung karbohidrat dan protein yang tinggi sehingga beberapa daerah di Indonesia menjadikan singkong sebagai makanan pokok yang mengenyangkan. Selain itu, singkong juga mengandung beberapa gizi seperti pada tabel berikut.

Tabel 1. Descriptive Statistics

No.	Kandungan	Umbi	Gaplek	Tepung	Tapioka	Daun
1.	Protein (kal)	146	838	363	362	73
2.	Protein (g)	1,2	1,5	1,1	0,5	6,8
3.	Lemak (g)	0,3	0,7	0,5	0,3	1,2
4.	Karbohidrat (g)	34,7	81,3	88,2	86,9	13,0
5.	Kalsium (mg)	33	80	84	0	165
6.	Fosfor (mg)	40	60	0	0	54
7.	Besi (mg)	0,7	1,9	1,0	0	2,0
8.	Vit A (ST)	0	0	0	0	11.000
9.	Vit B1 (mg)	0,06	0,04	0,04	0	0,12
10.	Vit C (mg)	30	0	0	0	275
11.	Air (g)	62,5	14,5	9,1	12,0	77,2

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI dalam Darjanto dan Murdjati, 1980.

Singkong juga memiliki berbagai manfaat yang beragam. Mulai dari umbi hingga pucuk daunnya dapat dimanfaatkan sesuai kebutuhan masyarakat, sehingga terkadang disebut sebagai tanaman multifungsi. Umbinya mengandung pati resisten yang dapat memberi asupan bagi bakteri baik di pencernaan sekaligus

mencegah peradangan, kerap digunakan sebagai obat alternatif untuk mengatasi diare, diabetes, kerontokan rambut, kemandulan, serta infeksi kulit. Selain itu, singkong juga tinggi kalori, sekitar 112kal di setiap 100gr penyajiannya. Namun, dikarenakan tingginya kalori maka perlu diantisipasi untuk mengonsumsi singkong berlebihan. Hal ini dapat menyebabkan kenaikan berat badan berlebih hingga obesitas.

Pengolahan Singkong

(Universitas Negeri Yogyakarta, 2023) Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*), merupakan hasil bumi yang cukup dikenal masyarakat Indonesia terutama Jawa. Mayoritas olahan singkong hanya sebatas direbus, digoreng atau diolah menjadi tapai saja. Seiring berkembangnya zaman, kini singkong dapat diolah menjadi makanan yang banyak diminati di kalangan anak muda. Maka dari itu kami membuat suatu inovasi pengolahan singkong menjadi sebuah produk kekinian yaitu gethuk krispi. Berdasarkan data yang kami peroleh, gethuk krispi menjadi salah satu olahan yang cukup diminati dengan banyaknya varian rasa yang ditawarkan.

Dalam penelitian ini, kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu survei dengan petani singkong dan Kelompok Tani Desa Jonggrang. Pada kegiatan ini kami mengidentifikasi kebutuhan para petani singkong. Permasalahan yang kami temukan antara lain belum mampu menerapkan teknologi pangan berbahan dasar singkong, belum dapat memanfaatkan hasil panen selain di jual dalam keadaan mentah, dan belum mengetahui cara memasarkan hasil produk. Sehingga dari hasil survei yang kami lakukan, kami membuat tindakan dengan mencari referensi jenis produk yang akan diolah dan bagaimana cara memasarkan produk tersebut. Kegiatan mencari referensi ini dilakukan dengan mencari situs web terkait peluang usaha dan resep inovatif demi meningkatkan nilai jual suatu produk serta melakukan pelatihan pengolahan singkong bersama warga desa Jonggrang..

Hal ini menunjukkan besarnya keinginan masyarakat atau petani untuk menanam singkong. Akan tetapi petani masih memiliki harga jual yang rendah. Harga yang diterima oleh petani kisaran Rp500 sampai Rp600 per kilogram. Sedangkan harga jual di pasaran berkisar antara Rp2000 sampai Rp3000 per kilogram. Walaupun sudah sejak lama adanya kelompok tani, akan tetapi sampai saat ini masih belum banyak memberikan hasil yang lebih bagi pendapatan Kelompok Tani.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Aula kantor balai desa Jonggrang. Produk yang di buat yaitu gethuk krispi. Bahan utama yang digunakan yaitu singkong yang sampelnya diambil langsung dari kebun warga setempat. Adapun beberapa peralatan yang digunakan untuk mengolah singkong sangat sederhana yaitu kompor, dandang (kukusan), lesung, alat penggorengan, baskom, sendok makan, mangkok dan nampan.

Tahap selanjutnya yaitu pemaparan materi yang disampaikan oleh mahasiswa PPM dan pelatihan pengolahan gethuk crispy. Adapun peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan ini sebanyak 20 orang. Seluruh peserta yang mengikuti kegiatan tersebut merupakan warga dari desa Jonggrang yang merupakan ibu-ibu perangkat desa dan ibu-ibu PKK. Peserta menunjukkan sikap antusias dalam proses kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi gethuk krispi tersebut, dalam acara ini mahasiswa selaku pemateri serta pengisi acara pelatihan langsung yang diberikan kepada warga. Sebelum masuk pada tahap pelatihan pengolahan singkong menjadi gethuk crispy, pemateri terlebih dahulu memberikan contoh mengenai bagaimana cara pengolahan gethuk krispi. Selanjutnya, peserta pelatihan dapat mencoba mengolah singkong menjadi gethuk crispy secara berkelompok dengan pendampingan dari mahasiswa PPM.

Dibawah ini langkah-langkah dalam pembuatan gethuk krispi yaitu:

1. Singkong dikupas dan dibersihkan terlebih dahulu lalu direbus selama 60 menit.
2. Singkong didinginkan terlebih dahulu sebelum ditumbuk.
3. Tumbuk singkong hingga bertekstur halus.
4. Setelah halus adonan singkong dibentuk bulat kecil dan diberi beberapa varian rasa seperti meisses, gula merah, keju dan coklat.
5. Siapkan baluran tepung terigu yang diberi air. Lalu lumuri adonan dengan tepung panir untuk lapisan luar agar menghasilkan tekstur yang krispi.
6. Goreng bola-bola gethuk krispi didalam minyak yang telah dipanaskan hingga warna gethuk krispi menjadi kecoklatan.
7. Lalu angkat dan tiriskan, gethuk krispi siap dihidangkan.

Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Gethuk Krispi



Sumber: Dokumentasi kegiatan

Gambar 2. Proses Pembuatan Gethuk Krispi



Sumber: Dokumentasi kegiatan

Gambar 3. Hasil olahan singkong berupa gethuk krispi



Sumber: Dokumentasi kegiatan

Gethuk krispi yang berbahan dasar singkong ini tidak memerlukan teknik pengolahan khusus. Teknik pengolahan gethuk krispi sama seperti pengolahan gethuk pada umumnya dan untuk varian rasanya dapat disesuaikan dengan selera masing-masing yang nantinya dapat dikembangkan sendiri.

Pemasaran Produk

Menurut The American Marketing Association (AMA), pemasaran merupakan fungsi organisasi dan sekumpulan proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan mengelola hubungan konsumen dengan cara menguntungkan organisasi dan para pemegang kepentingan. Jadi, dalam pengertian ini pemasaran adalah kegiatan yang paling dasar dalam memperkenalkan produk kepada para konsumen.

Awal kemunculan konsep pemasaran pada tahun 1950 bermula pada penilaian bahwa perusahaan terlalu berorientasi pada volume penjualan dan cenderung mengabaikan kepentingan konsumen. Menurut Boerden, karena pada waktu itu pemasaran dianggap hanya mempunyai fungsi untuk menciptakan permintaan atas produk yang dihasilkan oleh perusahaan. (Ambar Lukitaningsih, 2019) berpendapat bahwa faktor kunci untuk kemampuan memperoleh laba bukan hanya terletak pada jumlah penjualan yang dicapai, melainkan terletak pada kepuasan konsumen jangka panjang.

Berdasarkan pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa tujuan dari pemasaran ini bukan hanya untuk memenuhi permintaan atas produk yang dipasarkan, melainkan kepuasan konsumen juga mempengaruhi laba dari pemasaran suatu produk. Faktor tersebut dapat berasal dari cita rasa, pengemasan, merk dan lain-lain. Untuk produk gethuk krispi hasil pelatihan yang telah dilakukan bersama masyarakat, kami memberikan solusi kepada peserta untuk membuat toko online di marketplace ternama seperti Shopee dan Tiktokshop. Selanjutnya kami membimbing dalam pembuatan akun milik usaha bersama serta pengoperasiannya.

(Wahbah Al-Zuhaili, 1991) Masyarakat desa Jonggrang juga diberikan pengetahuan tentang urgensi surat al waqiah sebagai surat penarik rezeki. Surat al waqiah merupakan surat pembuka rezeki. Menurut kitab Tafsir Al-Munir membaca surat Al-Waqi'ah setiap malam maka dia tidak akan terkena kemiskinan selamanya. (Muhammad Nasirudin al-Albani, 2008) hadist tersebut dinyatakan dhoif oleh al-Albani. (Ibnu Manzur, 1119 H) Al-Waqi'ah berarti kiamat. (Muhammad Makhdlori, 2008) Surat al-Waqi'ah harus dibaca dan dihayati maknanya sehingga manfaatnya akan terasa luar biasa.

(Soni Arianto, 2022) Pemasaran memiliki strategi berdasarkan konvensional dan strategi pemasaran syariah dimana keduanya memiliki perbedaan. Sebagai umat muslim yang berpegang teguh pada dasar hukum Agama Islam, tentunya juga memiliki strategi pemasaran berdasarkan landasan yang sesuai dengan Al-Qur'an dan Hadits yang dijabarkan pada Fiqh Muamalah. Berikut merupakan Strategi Pemasaran Syariah:

1. Pemasaran Syariah, pemasaran syariah merupakan sebuah disiplin bisnis strategis yang mengarahkan proses penciptaan, penawaran, dan perubahan yang dalam keseluruhan prosesnya sesuai dengan akad serta prinsip-prinsip syariah dan muamalah dalam Islam.
2. Karakteristik Pemasaran Syariah terdiri sebagai berikut :
 - a. Ketuhanan (Rabbaniyah), Ketuhanan atau rabbaniyyah. dalam pemasaran pengolahan singkong krispi .Allah SWT maha melihat apa yang kita kerjakan atau yang kita lakukan Oleh sebab itu, dalam

pemasaran pengolahan singkong krispi harus berperilaku jujur karena di setiap langkah atau gerakgerik diketahui Allah SWT.

- b. Etis (Akhlaqiyah), Etis atau Akhlaqiah artinya, dalam pemasaran singkong krispy berperilaku jujur apa yang ada didalam produk itulah yang dikatakan sebenarnya tidak bolehberbohong tentang produk ataupun menambah-nambah.
3. Realistis (Al-Waqiiyah), Realistis atau al-waqiiyyah. Untuk pemasaran singkong krispi produk yang di jual sesuai dengan apa yang di janjikan kepada konsumen jangan sampai konsumen kecewa dengan produk ,karena tidak sesuai dengan janji.
4. Humanistis (Al-Insaniyah, Humanistis atau Al-Insaniyah), dalam pemasaran singkong krispi ini terkait dengan etika dimana semua pihak yang terlibat dalam akad saling menghormati dalam pemasaran singkong krispi.

Melihat penjelasan tersebut dapat dilihat jika pemasaran menggunakan strategi berdasarkan syariat Islam, maka dapat terhindar dari mudhorot. Dengan itu pendapatan yang diperoleh tidak hanya aman namun juga terdapat keberkahan didalamnya. Maka dari itu sebelum memasuki tahap pemasaran kita juga memerlukan adanya kemasan yang menarik, jaringan internet maupun jaringan dari toko-toko offline yang berkenan dalam membantu pemasaran produk sehingga dapat menambah nilai jual pada produk yang kita pasarkan. Dengan ini kami berharap masyarakat dapat menerapkan inovasi tersebut untuk kedepannya.

KESIMPULAN

Pengolahan singkong menjadi produk pangan dapat dilakukan dengan cara merebus atau menggorengnya. Jika dijadikan olahan yang lebih inovatif, kita bisa mengolahnya menjadi gethuk krispi yang saat ini diminati oleh banyak orang. Berikut ini langkah-langkah dalam pembuatan gethuk krispi :

1. Singkong dikupas dan dibersihkan terlebih dahulu lalu direbus selama 60 menit.
2. Singkong didinginkan terlebih dahulu sebelum ditumbuk.
3. Tumbuk singkong hingga bertekstur halus.
4. Setelah halus adonan singkong dibentuk bulat kecil dan diberi beberapa varian rasa seperti meisses, gula merah, keju dan coklat.
5. Siapkan baluran tepung terigu yang diberi air. Lalu lumuri adonan dengan tepung panir untuk lapisan luar agar menghasilkan tekstur yang krispi.
6. Goreng bola-bola gethuk krispi didalam minyak yang telah dipanaskan hingga warna gethuk krispi menjadi kecoklatan.

7. Lalu angkat dan tiriskan, gethuk krispi siap dihidangkan.

Selanjutnya kami mengadakan pelatihan gethuk krispi bersama ibu-ibu perangkat desa dan PKK. Selain memberikan pelatihan, kami juga menunjukkan bagaimana cara pengemasan dan pemasaran melalui sosial media dan marketplace ternama seperti Shopee dan Tiktoshop. Selanjutnya kami membimbing dalam pembuatan akun milik usaha bersama serta pengoperasiannya sebagai solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa Jonggrang.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianto, Soni. Strategi Pemasaran Syariah (Corn Sweet Potato). Skripsi. Bengkulu: UIN Fatmawati Sukarno 2022.
- Bambang Herry P, Ahmad Subayri, Nita Kuswardhani. Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong bagi Industri Tape di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 09 No. 02, 2015: 162.
- Sugiarto, Eko. Menyusun Proposal Penelitian Kualitatif: Skripsi dan Tesis. Yogyakarta : Andi Offset, 1995.
- Nawawai, Hadari. Metode Penelitian Bidang Sosial. cet VII, Yogyakarta : UGM Press. 1993.
- Koentjaraningrat. Metode-Metode Penelitian Masyarakat. Jakarta: PT Gramedia, 1990.
- Universitas Negeri Yogyakarta. Sus Singkong, Olahan Kekinian yang disukai Anak Muda, 2022. Diakses melalui <https://www.uny.ac.id/id/berita/sus-singkong-olahan-kekinian-yang-disukai-anak-muda> pada 14 Juli 2023.
- Lukitaningsih, Ambar. Perkembangan Konsep Pemasaran: Implementasi dan Implikasinya. *Jurnal MAKSIPRENEUR*. Vol. III, No. 1, 2013.
- Al-Zuhaili, Wahbah. *al-Tafsir al-Munir fi al-Aqidah wa al-Syari'at wa al-Manhaj*. Damsyiq : Dar al-Fikr, 1991, XIV.
- Al-Albani, Muhammad Nasirudin. *Derajat Hadis-Hadis dalam Tafsir Ibnu Kathir*. Jakarta : Mumtaz Arabia, 2008.
- Manzur, Ibnu. *Lisanul 'Arab*. Qahirah : Darul Ma'arif, 1119 H.
- Makhdlori, Muhammad. *Bacalah Surat Al-Waqi'ah Maka Engkau Akan Kaya*. Yogyakarta : Diva Press, 2008.