

PENGENALAN PENGOLAHAN TEPUNG MOCAF MENJADI PEMPEK DAN CIRENG SEBAGAI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN SINGKONG

L. Asnamawati¹, T. Rasoki², S.N. Ekoresti³, A. Nurmalia⁴

ABSTRAK

Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor merupakan wilayah yang sebagian besar warganya merupakan masyarakat dengan kelas ekonomi menengah ke bawah. Kualitas sumber daya manusianya membutuhkan pendampingan untuk berkembang. Karakteristik pendampingannya sendiri harus secara gamblang, ringkas dan memberikan contoh secara langsung sehingga mudah dimengerti oleh warga setempat. Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor merupakan wilayah juga merupakan wilayah yang memiliki potensi luas lahan untuk budidaya singkong. Apabila singkong dijual dalam bentuk segar, hanya memiliki harga jual yaitu antara Rp2000,- sampai dengan Rp4000,- perkilonya. Masyarakat kurang memaksimalkan hasil olahan singkong karena keterbatasan pengetahuan, ketrampilan dan sarana produksi. Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat, maka tim pengabdian tergerak untuk melakukan kegiatan yang bertujuan untuk mengenalkan pengolahan tepung mocaf menjadi aneka olahan panganan pempek dan cireng Di Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. Metode penyampaian materi pembelajaran dengan menggunakan pendekatan pembelajaran partisipatif dari pengolahan tepung mocaf hingga diversifikasi olahannya seperti pempek dan cireng.. Hasilnya 30 peserta yang terdiri atas wanita putus sekolah dari desa Pasarean dapat mengikuti pelatihan dan membuat aneka olahan makanan yang berasal dari olahan tepung mocaf menjadi panganan cireng dan pempek serta pelatihan kewirausahaan lain seperti manajemen operasional, pelatihan penentuan harga pokok penjualan (HPP), pelatihan digital marketing dan sosial media yang belum pernah diterima sebelumnya dan melalui pelatihan ini mitra dibimbing bagaimana memanfaatkan sosial media sebagai wadah promosi produknya.

Kata kunci : pengolahan, tepung mocaf, pempek, cireng, pemasaran.

1. PENDAHULUAN

Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor merupakan wilayah yang sebagian besar warganya merupakan masyarakat dengan kelas ekonomi menengah ke bawah. Kondisi masyarakat dalam bidang pendidikan, dan kesehatan masih kurang, kualitas sumber daya manusianya pun membutuhkan pendampingan untuk berkembang. Karakteristik pendampingannya sendiri harus secara gamblang, ringkas dan memberikan contoh secara langsung sehingga mudah dimengerti oleh warga setempat. Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor merupakan wilayah juga merupakan wilayah yang memiliki potensi luas lahan untuk budidaya singkong.

¹ Universitas Terbuka, linaas@ecampus.ut.ac.id

² Universitas Terbuka, timbulrasoki@ecampus.ut.ac.id

³ Universitas Terbuka, snawati@ecampus.ut.ac.id

⁴ Universitas Dehasen Bengkulu, ananurmalia@unived.ac.id

Singkong memiliki cita rasa yang enak dan digemari oleh masyarakat Indonesia, sehingga masyarakat Indonesia menjadikan singkong sebagai salah satu makanan pokok. Kendati demikian harga singkong di Indonesia hanya mencapai Rp 2.000,- hingga Rp 4.000,- per kilogram. Untuk itu diperlukan strategi agar singkong memiliki nilai tambah dan dengan harapan bisa menjadi peluang untuk menambah pendapatan masyarakat di Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor khususnya.

Melihat kondisi masyarakat Desa Pasarean perlu mendapatkan pelatihan untuk pengolahan singkong, menjadi tepung mocaf yang dapat diolah menjadi aneka makanan berupa cireng dan pempek yang cukup diminati oleh masyarakat yang tentunya diharapkan akan menjadi stimulan didalam perbaikan perekonomian masyarakat. Kirkpatrick (1998) mengartikan pelatihan sebagai pengembangan ilmu, perilaku, dan keterampilan. Pelatihan yang dilakukan di Desa Pasarean dalam rangka memberdayakan masyarakat.

Singkong mengandung berbagai gizi selain karbohidrat singkong juga kaya akan vitamin. Namun mayoritas masyarakat dilapangan masih enggan untuk menanam singkong dikarenakan minimnya teknologi dan peluang pasar komoditas ini. Hal ini berdampak pada harga ubi-ubian masih sangat murah. Masyarakat kurang semangat memaksimalkan hasil olahan singkong karena keterbatasan pengetahuan, keterampilan dan sarana produksi sehingga tim pengabdian perlu untuk menstimulan semangat kewirausahaan masyarakat Desa Pasarean.

Semangat kewirausahaan juga haruslah didukung dengan kecakapan pemasaran. Fenomena bencana Covid 19 juga berdampak pada ekonomi secara global khususnya Indonesia, berbagai industri besar maupun kecil gulung tikar karena tidak bisa beradaptasi. Salah satu adaptasi yang dilakukan industri yang masih bertahan adalah dengan pemasaran secara digital karena hampir seluruh penjuru dunia menerapkan *social distancing* sehingga pemasaran yang paling efektif di era ini adalah secara online untuk meminimalisasi kerumunan. Oleh karena itu selain dari pengetahuan dan keterampilan pengolahan berbagai macam produk, hal yang penting untuk di informasikan adalah manajemen pemasaran yang baik. Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, tim pengabdian tergerak untuk melakukan kegiatan pengabdian dengan tema “pengolahan tepung mocaf menjadi aneka olahan panganan pempek dan cireng Di Desa Pasarean, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor”.

2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yakni pengenalan produk, pelaksanaan praktik pengolahan dan monitoring evaluasi. Tujuan dari pelatihan ini yaitu mengubah perilaku masyarakat sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Menurut Strauss dan Syaless di dalam Notoatmodjo (2010) dengan dilakukan pelatihan dapat menciptakan pola dan perubahan perilaku.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini di Kecamatan Pamijahan, Desa Pasarean, yaitu (1) Melakukan pemberitahuan dan meminta izin serta petunjuk kepada Kepala Desa dan aparat desa agar kegiatan bisa berjalan lancar; (2) Menentukan waktu dan tempat kegiatan bersama khalayak sasaran; (3). Memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang bahan dan alat-alat yang disiapkan dalam pengolahan singkong dan ubi jalar; (4) Memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang cara pembuatan dan pengemasan singkong dan ubi jalar; (5) Melakukan evaluasi hasil penyuluhan dan pelatihan; (6) Memberikan solusi pemecahan masalah yang dihadapi pengolahan pisang, singkong dan ubi jalar.

Peserta pelatihan sebanyak 30 orang yaitu ibu-ibu rumah tangga terdiri dari wanita putus sekolah dari desa Pasarean dapat mengikuti pelatihan dan membuat aneka olahan makanan yang berasal dari olahan tepung mocaf menjadi panganan cireng dan pempek. Wanita putus sekolah dapat memiliki

keterampilan secara lebih baik karena memiliki bekal profesional dalam pengolahan makanan dan pengemasan. Keterampilan *soft skill* diharapkan setelah terlaksananya pelatihan ini yakni: kemampuan secara personal, sosial, manajemen, akademik dan tumbuhnya semangat kewirausahaan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Tepung Mocaf

Tepung mocaf merupakan salah satu produk singkong, yang diperoleh dari proses fermentasi menggunakan (starter/ bakteri). Mocaf tidak mengandung gluten jadi aman untuk penderita diabetes dan autis. Selain itu selain kaya akan karbohidrat mocaf juga banyak memiliki keunggulan lain yakni memiliki kandungan vitamin c, bisa menggantikan tepung terigu, warna putih bersih dan rasanya enak namun masih memiliki khas singkong.

Berikut bagan proses pembuatan tepung mocaf;



Gambar 3.1. Bagan Proses Pembuatan Tepung Mocaf

Ubi kayu segar yang telah disortasi dikupas dan dicuci, kemudian dipotong tipis-tipis dan dilakukan perendaman dengan asam laktat selama 12 jam. Kemudian singkong di cuci dahulu dan dilakukan pejemuran sampai benar benar kering. Kadar air harus sampai hilang agar tepung dapat bertahan lama dan tidak berjamur. Setelah itu dilakukan penepungan / penggilingan yang akan dilanjutkan dengan pengayakan dan pengemasan. Selanjutnya tepung mocaf siap diolah ataupun dijual.

3.2. Pengolahan cireng dan pempek

Pelatihan merupakan suatu proses belajar mengajar terhadap pengetahuan dan keterampilan tertentu serta sikap agar peserta semakin terampil dan mampu melaksanakan tanggung jawabnya dengan semakin baik, sesuai dengan standar (Arep, et al, 2003). Pengolahan singkong yang akan dibuat yaitu pempek dan cireng. Olahan panganan yang dibuat dari tepung mocaf yaitu pempek dan cireng yang banyak diminati oleh masyarakat. Kegiatan pelatihan diikuti oleh ibu-ibu yang tinggal di Desa

Pasarean, dan mereka sangat berminat dengan kegiatan pengolahan tepung mocaf menjadi panganan pempek dan cireng.

3.2.1. Pengolahan cireng berbahan dasar tepung mocaf

Bahan praktik pembuatan cireng dari tepung mocaf:

1. Sediakan 250 gr tepung tapioka.
2. Diperlukan 1,5 sdm tepung mocaf.
3. Diperlukan 4-5 bawang putih (haluskan)
4. Sediakan 1/2 sendok teh ketumbar (haluskan)
5. Dibutuhkan secukupnya garam.
6. Dibutuhkan secukupnya kaldu sapi.
7. Gunakan 250 ml air.
8. Sediakan boleh ditambahkan irisan daun bawang atau seledri.

Cara membuat Cireng tepung mocaf:

- Buat biang dengan mencampurkan 1 sdm tepung tapioka, tepung mocaf, garam, bawang putih, ketumbar, dan air. Masak diatas api kecil sampai menjadi bubur.
- Dinginkan sedikit adonan biang.
- Setelah hangat masukan sisa tepung tapioka dan kaldu.
- Jika sudah tercampur, bentuk adonan sesuai selera.

3.2.2. Pengolahan pempek berbahan dasar tepung mocaf

Bahan praktik pembuatan pempek dari tepung mocaf:

Bahan A

1. 100 gr tepung mocaf
2. 200 ml air
3. 1 sdt garam
4. 1 sdt lada
5. 1 sdt gula
6. 2 siung bawang putih cincang

Bahan B

1. 200 gr tepung sagu tani
2. 1 butir telur ayam
3. sejumput garam
4. 100 gr udang cincang halus
5. Cuko
6. 5 buah gula aren ukuran 50 gr
7. 5 buah cabe rawit (haluskan)
8. 5 siung bawang putih (haluskan)
9. 1 sdt garam
10. 1 sdm asam jawa
11. 500 ml air

Cara membuat Cireng tepung mocaf

1. Rebus air, bawang putih, garam, lada, dan gula. Jika sudah mendidih, masukan tepung mocaf lalu aduk hingga rata sampai menyatu. Kalau tekstur sdh seperti lem, matikan api, tunggu hingga dingin.
2. Dalam wadah lain, campurkan olahan dari bahan A, telur, sejumput garam lalu udang yang sudah dicincang, aduk rata dengan tangan/ mixer sampai merata.

3. Masukkan tepung sagu secara perlahan, sambil diaduk. Sampai adonan bisa terbentuk seperti digambar.
4. Bentuk sesuai selera, bentuk menjadi pempek adaan, lenjer, dan pempek “kulit”.
5. Masukkan pempek ke air mendidih, jangan terlalu banyak dan menumpuk karena akan mengembang, tunggu sampai mengapung lalu diangkat. Lalu masukkan ke air es kemudian angkat dan tiriskan. Pempek siap digoreng atau disimpan menjadi *frozen food* yang siap jual.

Tim Abdimas juga memberikan pelatihan manajemen pemasaran agar mitra dapat merencanakan, mengimplementasikan serta mengawasi atau mengendalikan kegiatan kewirausahaan agar efisien dan efektif, pelatihan yang diberikan berupa:

- Pelatihan Manajemen Operasional. Mitra diberikan pengetahuan bagaimana mengelola usaha dengan baik sekaligus melakukan analisis terhadap proses bisnis yang berjalan sehingga didapatkan desain proses bisnis baru yang dapat meningkatkan daya saing usaha. Manajemen operasional merupakan serangkaian upaya menambah nilai pada produk dengan menjadikan produk masukan menjadi produk luaran. (Heizer dan Render, 2011). Tiga aspek yang dibahas yaitu perencanaan operasi, penjadwalan, kontrol operasi. Perencanaan operasi, meneliti perencanaan dalam lima kategori yaitu kapasitas, lokasi, layout, kualitas, metode (Heriyanto, 2018).
- Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP). Mitra yang selama ini mendasarkan pada intuisi untuk menentukan harga, maka melalui pelatihan ini mitra diajarkan bagaimana menentukan HPP yang benar. Pelatihan termasuk pelatihan penggunaan aplikasi untuk penentuan HPP, melalui aplikasi ini mitra akan dapat menentukan HPP produknya secara lebih cepat dan akurat.
- Pelatihan Digital Marketing. Melalui pelatihan ini mitra melakukan serangkaian program kampanye digital branding sehingga produk mitra akan dikenal orang banyak dengan jangkauan pemasaran yang jauh lebih luas
- Pelatihan Sosial Media. Melalui pelatihan ini mitra dibimbing bagaimana memanfaatkan sosial media sebagai wadah promosi produknya. Dampak yang mungkin ditimbulkan oleh mediasosial tidak terlepas dari pola penggunaannya. Karena itu, tim juga menjelaskan tentang berbagai cara penggunaan media sosial yang sehat dan menyarakannya kepada para peserta webinar. Cara penggunaan media sosial tersebut yaitu: 1) Cegah penggunaan yang berlebih atau membatasi durasi waktu penggunaan, 2) Kondisikan lingkungan media sosial dengan mengikuti (follow) akun-akun yang mendukung produktivitas dan mencari sumber informasi yang dapat dipercaya, 3) Berhati-hati dalam menggunakan media sosial atau menggunakannya dengan penuh kesadaran, 4) Gunakan prinsip “THINK” sebelum mengunggah sesuatu ke media sosial. Apakah pesan yang diunggah itu benar? (true), lalu apakah pesan tersebut dapat membantu orang lain? (helpful), apakah dapat menginspirasi? (inspiring), apakah pesan tersebut dibutuhkan? (necessary/needed) dan apakah pesan bersifat sopan? (kind), 5) Jaga privasi dan batasi interaksi, 6) Libatkan orang tua dan minta bantuan profesional seperti psikolog jika terdapat perubahan kondisi psikologis yang drastis dan mengganggu, khususnya yang disebabkan oleh penggunaan media sosial. (Janitra et al, 2021).

4. KESIMPULAN

Hasilnya 30 peserta yang terdiri atas wanita putus sekolah dari Desa Pasarean dapat mengikuti pelatihan dan membuat aneka olahan makanan yang berasal dari olahan tepung mocaf menjadi panganan cireng dan pempek serta pelatihan agribisnis lain seperti manajemen operasional, pelatihan penentuan harga pokok penjualan (HPP), pelatihan digital marketing dan sosial media yang belum pernah diterima sebelumnya dan melalui pelatihan ini mitra dibimbing bagaimana memanfaatkan sosial media sebagai wadah promosi produknya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih atas dukungan mitra yakni; 30 peserta yang terdiri atas wanita putus sekolah dari desa Pasarean dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka sehingga pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan dengan baik sesuai dengan harapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andri Apriyanto.(2009).Break Event Point. Diakses tanggal 2 Oktober 2020.
- Arep, Ishak dan Hendri Tanjung. 2003. Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Badan Bimas Ketahanan Pangan.(2004).Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Handayani, Sugiharti Mulya dan Sundari, Mei Tri.(2015).Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar. Jurnal DIANMAS. Universitas Negeri Surakarta. Solo.
- Wikipedia. 2015. Ketela Pohon. Singkong jadi 13 Produk Turunan. Dalam artikel NATIONAL GEOGRAPHIC INDONESIA.
- Heizer, J. And Render, B.(2015).Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan (11 th ed). Jakarta: Salemba Empat.
- Heriyanto, I Fendy.(2018).Analisa Fungsi Manajemen Operasional PT. Cahaya Baru Abadi Jaya. Jurnal AGORA Vol. 6, No. 2.
- Janitra, P.A., Prihandini, P., Aristi, N.(2021).Pemanfaatan Media Digital Dalam Pengelolaan Kesehatan Mental Remaja Di Era Pandemi. Buletin Udayana Mengabdi Volume 20 nomor 1, Januari 2021.
- Kirkpatrick, Donald.L .(1998). Evaluating Training Program: Second Edition.BerretKoehler Publisher Inc.
- Mangkuprawira S .(2004). Manajemen Mutu Sumberdaya Manusia. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Notoatmodjo, S.(2010).Ilmu Perilaku Kesehatan. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Rivai, Veithzal.(2006).Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan: Edisi Pertama, Penerbit PT.Raja Grafindo Persada, Jakarta.