

DESA SEMBUNG GEDE DALAM PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK SINGKONG

I. A. R. P. Pudja¹, I W. Widia², I M. Nada³

ABSTRAK

Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari singkong menjadi kripik singkong dan untuk menerapkan teknologi tepat guna dalam usaha pengembangan dari kripik singkong. Metode dari pengabdian masyarakat ini adalah survei lapangan dan wawancara, diberikan teknologi peralatan yang tepat untuk pengembangan usaha dari kripik singkong, penyuluhan dan pelatihan ilmu dan teknologi yang tepat guna. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mitra usaha dari kripik singkong sudah diberikan alat pengiris singkong, dibuatkan bagan kerja, diberikan alat seal kemasan plastik, pelatihan untuk pemberian label pada kemasan kripik singkong, pelatihan pada pengolahan minyak goreng menjadi sabun padat, monitoring dan pendampingan produksi. Kesimpulan dari pengabdian masyarakat ini adalah pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan terjadi diskusi dua arah dari peserta yang aktif dengan pertanyaan dan respon terhadap topik. Aktivitas seperti ini sangat berguna bagi masyarakat di desa. Jadi kegiatan yang sama perlu dilakukan di desa-desa lain yang memiliki komoditas pertanian yang sama.

Kata kunci : alat slicer, alat sealer, kripik, singkong, sabun padat, usaha.

ABSTRACT

The aims of the activities of community service was to increase the economic value of cassava into cassava chips and to implement of appropriate technology in the business development of cassava chips. The method of community service was field surveys and interviews, given the right technology equipment for business development of cassava chips, counseling and training of science and appropriate technology. Implementation of community service was to a business partner of cassava chips have been given slicer cassava, made a chart of work, given sealer for plastic packaging, training for the labeling on the packaging of cassava chips, training on the processing of edible oils into solid soap, monitoring and mentoring of production. The conclusion from this community service was the implementation of activities going on smoothly and there was a two-way discussion of the active participants with questions and responses to the topic. Activities like this was very useful for the people in the village. So, the same activities need to be carried out in other villages that have the same agricultural commodities.

Keywords: slicer, sealer, chips, cassava, solid soap, business.

1. PENDAHULUAN

Desa Sembung Gede memiliki luas daerah 6,83 km² yang merupakan 16,11% dari kecamatan dan 0,81% dari luas kabupaten. Desa Sembung Gede terletak di Kecamatan Kerambitan, Kabupaten tabanan, Povinsi Bali. Jumlah penduduk desa sebanyak 3985 jiwa dengan sebagian besar bermata-pencarian sebagai petani. Sebagian kecil penduduknya mencari nafkah sebagai buruh di industri sedang dan industri-industri kecil yang ada di desa. Disamping itu ada pula yang membuat kerajinan rumah tangga (Anon., 2012b).

¹ Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, dayu_rina@yahoo.co.id

² Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana

³ Staf Pengajar Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana

Desa Sembung Gede menghasilkan beberapa komoditi pertanian seperti padi, jagung, singkong, kacang panjang, mentimun dan terong. Dari hasil komoditi tersebut, tanaman singkong ditanam di tegalan penduduk ataupun ditanam dilahan kosong yang tidak termanfaatkan. Singkong dikenal sebagai makanan rakyat dengan harga yang murah berkisar Rp 1200 per kg di petani. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari singkong maka singkong dapat diolah menjadi produk olahan misalnya tepung singkong, kripik singkong dan krupuk singkong yang mempunyai potensi cukup menjanjikan. Sementara ini, di Desa Sembung Gede, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan terdapat usaha pengolahan singkong menjadi kripik singkong yang dirintis oleh salah satu warga Banjar Sembung Gede bernama Bapak I Wayan Tantra. Hanya saja pengolahan kripik singkong ini masih sangat sederhana dan sangat tradisional. Untuk itu, diperlukan pengembangan usaha kripik singkong ini dengan suatu teknologi dari penerapan hasil penelitian yang telah ada.

Usaha kripik singkong yang dirintis Bapak I Wayan Tantra dari Banjar Sembung Gede, Desa Sembung Gede ini setiap harinya mampu memproduksi 35 kg kripik singkong dari 50 kg singkong yang diolah dan dikemas dengan plastik menjadi 700 bungkus dengan berat per bungkus berkisar 5 gram yang dijual eceran Rp. 500,- per bungkus. Tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan kapasitas produksi tersebut sebanyak 3 orang dengan pendidikan tamatan sekolah dasar. Kripik singkong yang dihasilkan telah mampu dipasarkan di pasar tradisional Desa Sembung Gede, warung-warung di Desa Sembung Gede, di Sekolah Dasar No. 1 Sembung Gede dan bahkan telah mampu dipasarkan di Kota Tabanan yaitu di Pasar Dauh Pala, Tabanan.

Persoalan utama yang dihadapi dalam pengembangan usaha kripik singkong selama ini adalah terbatasnya volume produksi dan tidak dapatnya memenuhi permintaan pelanggan. Keterbatasan jumlah produksi juga dikarenakan oleh tidak efisiennya cara kerja saat pengirisan singkong. Pengirisan umbi dilakukan dengan menggunakan alat pemotong secara manual/tradisional dengan menggunakan pisau dapur, sehingga waktu pengirisan singkong lama. Disamping itu, pengirisan secara manual menghasilkan ketebalan pengirisan yang tidak seragam. Ketidakteraturan ketebalan irisan singkong mempengaruhi hasil penggorengan kripik singkong. Pengemasan kripik singkong juga masih tradisional yang hanya direkatkan dengan nyala lilin tanpa dibantu alat sealer. Kemasan yang digunakan juga tidak ada merek ataupun pelabelan sehingga kripik yang dihasilkan tidak memberikan kesan pada pelanggannya.

Penanganan limbah usaha sudah mulai membebani pengusaha. Minyak bekas penggorengan dibuang tanpa diberikan perlakuan apapun, sehingga mencemari tanah dan lingkungan. Selama ini limbah yang dihasilkan dari produksi belum digunakan untuk hal-hal yang lebih bermanfaat. Usaha kripik sangat potensial untuk dikembangkan karena usaha ini dapat menyediakan lapangan kerja di desa. Akan tetapi, usaha ini akan berkembang sangat lambat karena pengusaha kripik belum mampu mengakses permodalan dari bank. Pengusaha selama ini tidak pernah melakukan administrasi sederhana secara rapi dan secara terus-menerus. Manajemen usaha yang dilakukan oleh pengusaha kripik singkong masih sangat sederhana. Pengusaha kripik singkong belum terbiasa untuk membuat catatan baik catatan keuangan sederhana seperti catatan pengeluaran dan pemasukan. Disamping itu, usaha kripik singkong belum memiliki struktur organisasi sehingga belum ada pembagian pekerjaan berdasarkan deskripsi kerja.

2. BAHAN DAN METODE

2.1 Bahan dan Alat

Dalam pengabdian ini bahan yang digunakan adalah singkong, bumbu genep Bali, minyak goreng, bahan untuk membuat sabun yaitu NaOH, pewarna, air. Peralatan yang digunakan dalam pengabdian ini antara lain yang diberikan kepada mitra usaha berupa *slicer* (alat pengiris singkong) dan *sealer*

alat seal untuk pengemas kantong plastik, alat untuk pembuatan sabun padat yaitu mixer, panci stainless steel, sendok stainless steel, gelas kaca, gelas ukur, corong, saringan/kain saring.

2.2. Metode Pengabdian

Metode pendekatan yang dilakukan dalam mendukung realisasi program I_bM untuk mitra usaha adalah: Survei Lapangan dan wawancara. Diberikan teknologi dan pelatihan alat slicer (pengiris) singkong. Pemberian dan pelatihan alat sealer (perekat) kemasan plastik. Penyuluhan dan pelatihan pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun padat.

2.3. Parameter Pengabdian

Parameter pengabdian yang dilakukan meliputi:

2.3.1. Pemberian dan pelatihan alat slicer (pengiris) singkong

Alat slicer menggunakan kekuatan dinamo untuk menggerakkan pisau pengiris singkong, sebelum digunakan untuk mengiris terlebih dahulu alat dinyalakan dengan menekan tombol on. Setelah dinyalakan alat siap digunakan untuk mengiris singkong melalui lubang yang sudah dirancang pada alat pengiris. Singkong yang akan diiris dimasukkan pada lubang pemasukan bahan. Setelah singkong yang dimasukkan pada bagian pemasukan bahan akan habis teriris, selanjutnya dapat dimasukan lagi bahan yang akan diiris secara kontinyu. Kapasitas mesin adalah 100 kg/jam.

2.3.2. Pemberian dan pelatihan alat sealer (perekat) kemasan plastik

Pengemasan kripik singkong menggunakan kantong plastik yang disealer. Supaya kemasan lebih menarik dan bisa dipasarkan dilakukan pelabelan untuk membangun suatu merek pada produk. Banyak jenis kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas produk olahan (Susanto dan Sucipta, 1994).

2.3.3. Penyuluhan dan pelatihan pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun padat

Pengolahan minyak goreng bekas untuk digunakan menjadi sabun akan meliputi dua tahap proses, yaitu pemurnian minyak bekas dan pembuatan sabun.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan untuk mitra usaha berupa :

3.1. Survei lapangan dan wawancara

Survei lapangan dan wawancara dilakukan terhadap mitra usaha untuk ketersediaan waktu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

3.2. Pemberian dan pelatihan alat slicer (pengiris) singkong

Alat slicer (pengiris) singkong telah diberikan sebagai bantuan kepada mitra usaha. Telah diberikan pula pelatihan penggunaan alat slicer (pengiris) singkong kepada mitra usaha kripik singkong. Prinsip pelatihan dan penggunaan alat yang telah diberikan sebagai berikut: Alat slicer menggunakan kekuatan dinamo untuk menggerakkan pisau pengiris singkong, sebelum digunakan untuk mengiris terlebih dahulu alat dinyalakan dengan menekan tombol on. Setelah dinyalakan alat siap digunakan

DESA SEMBUNG GEDE DALAM PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK SINGKONG

untuk mengiris singkong melalui lubang yang sudah dirancang pada alat pengiris. Singkong yang akan diiris dimasukkan pada lubang pemasukan bahan. Setelah singkong yang dimasukkan pada bagian pemasukan bahan akan habis teriris, selanjutnya dapat dimasukkan lagi bahan yang akan diiris secara kontinyu. Kapasitas mesin adalah 100 kg/jam. Alat slicer yang diberikan seperti pada Gambar 1. dan pelatihan penggunaan alat slicer seperti Gambar 2.



Gambar 1. Pemberian bantuan alat slicer



Gambar 2. Pelatihan penggunaan alat slicer

3.3. Pemberian dan pelatihan alat sealer (perekat) kemasan plastik

Pemberian bantuan alat sealer (perekat) kemasan plastik telah dilakukan. Telah diberikan pula pelatihan penggunaan sealer (perekat) kemasan plastik singkong kepada mitra usaha keripik singkong. Sehingga diperoleh pengemasan kripik singkong menggunakan kantong plastik yang discaler. Alat sealer yang diberikan seperti pada Gambar 3. dan pelatihan penggunaan alat sealer seperti Gambar 4. sedangkan produk kripik yang dihasilkan seperti Gambar 5.



Gambar 3. Pemberian bantuan alat sealer



Gambar 4. Pelatihan penggunaan alat sealer



Gambar 5. Produk kripik singkong yang telah berlabel

3.4. Pelatihan pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun padat

Telah dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan minyak goreng bekas menjadi sabun padat. Pengolahan minyak goreng bekas untuk digunakan menjadi sabun akan meliputi dua tahap proses, yaitu pemurnian minyak bekas dan pembuatan sabun. Proses pemurnian minyak goreng bekas melewati beberapa tahapan kemudian dilanjutkan dengan pembuatan sabun padat. Pelatihan pembuatan sabun padat seperti Gambar 6. dan produk sabun yang dihasilkan seperti Gambar 7.



Gambar 6. Pelatihan pembuatan sabun padat



Gambar 7. Produk sabun padat yang telah berlabel

3.5. Kesimpulan dan Saran

Pelaksanaan pengabdian melalui pengembangan usaha kripik singkong ini dapat memperkenalkan dan memberikan pengetahuan tambahan kepada karyawan mitra usaha tentang penggunaan alat slicer (pengiris) singkong dan alat sealer (perekat) pengemas kantong plastik dalam pembungkusan kripik singkong, serta teknologi pengolahan sabun padat dari minyak bekas menggoreng kripik singkong, sehingga dapat diterapkan di-industri rumah tangga dan dapat mempertahankan nilai ekonomis singkong dan minyak goreng.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada penyandang dana Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Nasional, Ketua LPPM UNUD dan staf, mitra usaha keripik singkong, dan semua pihak yang juga ikut mendukung kelancaran pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Kabupaten Tabanan. (2012a). Tersedia pada: http://tabanankab.bps.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=71[Diakses tanggal 10 Mei 2012].
- Dalimunthe, N. A. (2009) Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas Menjadi Sabun Mandi Padat. Thesis, Program Studi Pasca Sarjana, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Selayang Pandang Kabupaten Tabanan 2012. (2012b). Situs resmi Kabupaten Tabanan. Tersedia pada: <http://www.tabanankab.go.id/selayang-pandang>[Diakses tanggal 10 Mei 2012].
- Susanto, T dan Sucipta, N. (1994) Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. CV. Family, Blitar.
- Wirawan, I P.S. (1999) Perancangan Alat Pencacah Singkong Tipe Lima Pisau. Skripsi tidak dipublikasikan, Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.