



Penerapan Teknologi Varian Rasa dan Kemasan “Cassava Frozen” pada Kelompok Wanita Tani Melati

Ida Rosada¹, Saida²

Program Studi Agribisnis¹, Program Studi Agroteknologi², Universitas Muslim Indonesia
e-mail: ida.rosada@umi.ac.id saida.saida@umi.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat melibatkan 1 mitra yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) “Melati”. Permasalahan mitra adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan cara membuat varian rasa pada *cassava frozen*, mitra hanya dapat membuat yang original saja. Kurangnya pengetahuan ibu-ibu KWT tentang kemasan yang baik dan higienis untuk menarik minat konsumen. Tujuan yang ingin dicapai bahwa KWT Melati dapat menerapkan teknologi varian rasa dan kemasan sehingga dapat meningkatkan produksi dan penjualan, sehingga meningkatkan pendapatan anggota KWT khususnya dan masyarakat pada umumnya. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan, demonstrasi dan pendampingan. Hasil kegiatan Pelaksanaan pelatihan pembuatan cassava frozen dengan varian rasa dan kemasan diikuti 30 orang anggota kelompok Wanita tani. Peserta mudah menerima materi karena pelatihan pembuatan cassava frozen berbagai varian rasa dan teknologi kemasan mudah dilakukan, peralatan yang dipakai sederhana, bahan-bahannya mudah diperoleh terutama bahan baku ubi kayu selalu tersedia, mudah diterapkan dalam rumah tangga dan peserta merasa puas dengan adanya pelatihan yang diberikan.

Kata Kunci: *Cassava Frozen, Varian Rasa, Teknologi Kemasan.*

Abstract

This community service activity involves 1 partner, namely the Women Farmers Group (KWT) "Melati". The partner's problem is the lack of knowledge and skills. Partners don't know how to make flavor variants in frozen cassava, they can only make the original one. KWT women's lack of knowledge about good and hygienic packaging to attract consumer interest. The goal to be achieved is that it is hoped that the target community, especially KWT Melati, can apply the correct technology for flavor variants and frozen cassava packaging so that it can increase production and sales, thereby increasing the income of KWT members in particular and the community in general. The methods used in implementing this Community Service Program are counseling, training, technology demonstrations and mentoring. The results of the training on making frozen cassava with various flavors and packaging were attended by 30 members of the housewife group. Participants easily received the material because the training in making frozen cassava with various flavors and packaging technology was easy to do, the equipment used was simple, the ingredients were easy to obtain, especially cassava, which was always available, easy to apply in the household and participants were satisfied with the training provided.

Kata Kunci: *Frozen Cassava, Flavor Variants, Packaging Technology.*

PENDAHULUAN

Kecamatan Tompobulu terletak di Kabupaten Maros yang merupakan dataran tinggi-dataran sedang dengan ketinggian 1.300 meter di atas permukaan laut. Luas wilayah Kecamatan Tompobulu yaitu 145,36 km². Jumlah penduduk Kecamatan Tompobulu tahun 2021 sebanyak 16.148 jiwa. Penduduk Kecamatan Tompobulu umumnya berprofesi sebagai petani padi, jagung, palawija, sayuran dan perkebunan. Luas Kecamatan Tompobulu penggunaan lahannya terdiri dari lahan sawah dan lahan bukan sawah. Lahan sawah yang diusahakan untuk pertanian merupakan sawah seluas 520 ha, selebihnya lahan bukan sawah yang terdiri dari Ladang/Tegal 20.841 ha. Lahan sawah pada saat musim peralihan biasanya petani menanam jagung. Lahan bukan sawah yaitu tegalan dimanfaatkan untuk penanaman tanaman ubi kayu (singkong). Luas lahan yang ditanami ubi kayu yaitu 128 ha pada tahun 2021 terluas diantara kecamatan yang ada di Kabupaten Maros. (BPS, 2020)

Ubi kayu (singkong) sering dimanfaatkan untuk membuat berbagai macam makanan. Selain itu, singkong juga dimanfaatkan untuk berbagai bahan baku industri kimia, diolah menjadi gula fruktosa sebagai pemanis dalam industri minuman, serta dapat diolah menjadi bahan baku dalam industri tekstil, kosmetik, lem, kertas, farmasi, dan lain-lain (Dahlia, M., & Cahyana, C. 2021). Singkong segar sebagai bahan pangan dapat diolah menjadi beberapa macam produk, antara lain sawut kering, pati, tepung dan beberapa makanan kecil. Umumnya, singkong hanya dapat bertahan dalam kondisi segar selama 2 hari. Bahkan, sering terjadi singkong yang sudah dipanen terlanjur rusak sebelum dijual. Untuk pemasaran yang memerlukan waktu lama, singkong harus diolah dulu menjadi bentuk lain yang lebih awet, seperti gapplek, tapioka, tapai, peuyeum, keripik singkong, dan lain-lain (Cahaya Puteri, 2021).

Desa Pucak merupakan salah satu desa di Kecamatan Tompobulu yang memiliki potensi komoditas palawija khususnya ubi kayu (singkong). Masyarakat di Desa Pucak menggantungkan hidupnya pada tanaman ubi kayu (singkong) sebagai komoditas unggulan setelah padi dan jagung. Ubi kayu (Singkong) yang dihasilkan di Desa Pucak ada yang dijual dalam keadaan segar, ada yang dibuat kripik, tape, ubi goreng dan *cassava frozen* (singkong beku). Di Desa Pucak terdapat beberapa kelompok wanita tani, salah satunya adalah kelompok wanita tani Melati. Masyarakat di Desa Pucak khususnya KWT Melati melakukan usaha pengolahan ubi kayu (singkong) menjadi *cassava frozen* (singkong beku). Namun demikian proses pengolahannya masih menggunakan cara konvensional dengan rasa original saja serta pengemasan produk olahannya masih sangat sederhana. Permasalahan yang dihadapi kelompok wanita tani dalam mengolah ubi kayu yang dihasilkan dari lahan pertanian menjadi *cassava frozen* proses pengolahannya yang masih sangat sederhana. Demikian pula kemasan produknya masih sangat sederhana tanpa memperhatikan higienitas dan nilai jual. Salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan penerapan teknologi varian rasa dan kemasan yang lebih variatif dan mengikuti kaidah higienis serta menarik konsumen untuk membelinya. Permasalahan kelompok mitra adalah

anggota KWT Melati belum mengetahui teknologi varian rasa untuk produk olahan *cassava frozen* dan kurangnya pengetahuan Masyarakat khususnya anggota KWT Melati tentang teknologi pengemasan produk olahan *cassava frozen* yang mempunyai nilai jual dan harga lebih tinggi. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan kelompok sasaran dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk berbahan baku ubi kayu (singkong), sehingga secara bertahap mereka termotivasi mengembangkan usaha dengan pola pikir bisnis-komersial. Selain itu diharapkan peran petani singkong yang selama ini hanya menyediakan bahan baku dapat mengolah menjadi produk olahan dan memasarkan sendiri sehingga berdampak pada perbaikan pendapatannya.

METODE

Metode Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan melalui ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Adapun tahap-tahap pelaksanaannya adalah:

Metode ceramah; diberikan pada awal kegiatan. Tujuannya adalah untuk sosialisasi kegiatan, atau penyampaian materi yang bersifat teori sebelum melakukan praktik. Hal ini sesuai dengan pendapat Abner, 2023, bahwa metode ceramah dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep substansi yang sangat prinsip dan penting, yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan. Substansi tersebut berupa materi pokok yaitu berkaitan dengan pengetahuan tentang kandungan gizi, manfaat ubi kayu (singkong) sebagai bahan baku pembuatan *cassava frozen* (singkong beku) dengan varian rasa, cara pengolahannya dan teknologi pengemasan serta pelabelan produk tersebut.

Metode Demonstrasi; Dalam kegiatan ini tim pelaksana memperagakan/ mendemonstrasikan cara pengolahan dan pengemasan ubi kayu beku (*cassava frozen*) di hadapan anggota kelompok mitra dijelaskan mulai dari persiapan, urutan langkah-langkah proses pembuatan singkong beku dari awal hingga akhir. Demonstrasi sangat penting keberadaannya dalam kegiatan pelatihan ini, karena dalam pelatihan suatu proses kerja akan lebih mudah diikuti oleh peserta pelatihan manakala keterampilan yang akan ditransformasikan bisa dieksplicitkan secara konkrit melalui demonstrasi (Azhari N dkk, 2022,) Adapun materi yang menggunakan pendekatan metode demonstrasi adalah cara pengolahan dan pengemasan ubi kayu beku (*cassava frozen*) dengan berbagai varian rasa

Metode Pelatihan; Pada pengolahan ubi kayu menjadi ubi kayu beku (*cassava frozen*) dilakukan mulai dari cara mempersiapkan ubi kayu (singkong) yang disiapkan sebelumnya, dan pengolahannya menjadi ubi kayu beku. Metode latihan atau praktek ini diberikan kepada para peserta dengan harapan peserta pelatihan akan mempunyai pengalaman langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktekan materi pelatihan tentang prosedur atau langkah kerja dalam pengolahan ubi kayu beku (*cassava frozen*). Materi pelatihan pembuatan ubi kayu beku (*cassava frozen*) dengan berbagai varian rasa. Menurut Anggraeni dkk (2019) bahwa metode pelatihan mampu memberikan pemahaman yang lebih cepat terhadap penerimaan inovasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat melibatkan mitra kelompok wanita “MELATI”. Mitra kerja yang ikut dalam kegiatan pelatihan proses produksi dan pengemasan sebanyak 30 orang. Berdasarkan data yang diperoleh menunjukkan bahwa masyarakat kelompok Wanita tani (KWT) “MELATI” belum mengetahui proses pembuatan cassava frozen dengan berbagai varian rasa dan pengemasan yang menarik. Rendahnya pengetahuan terhadap proses pengolahan menyebabkan masyarakat lebih banyak mengolah ubi kayu dalam bentuk direbus dan digoreng saja dan menjual dalam bentuk gelondongan saja. Hal inilah yang menjadi alasan pentingnya mentransfer ilmu dan keterampilan kepada masyarakat khususnya kelompok wanita “MELATI” dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan dimulai dari survei lokasi mitra, penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan ini sangat antusias diikuti oleh anggota kelompok wanita “MELATI”. Dari hasil quesioner yang dibagikan kepada 30 peserta pelatihan dalam bentuk pertanyaan mengenai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan peserta pelatihan diperoleh hasil seperti pada tabel berikut:

Tabel 1. Persentase Pengetahuan Peserta Pelatihan

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS
1	Pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan hasil pertanian	90	10	0	0	0
2	Pelatihan dapat membuka peluang usaha bagi kelompok ibu-ibu KWT “MELATI”	85	15	0	0	0
3	Pelatihan yang diberikan telah sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan	85	15	0	0	0
4	Pelatihan yang diberikan mudah dipahami	80	20	0	0	0

Keterangan:

SS: Sangat setuju; S : Setuju; KS: Kurang setuju; TS: Tidak setuju

STS: Sangat tidak setuju

Tabel 1 menunjukkan bahwa pada umumnya anggota kelompok sangat setuju diadakan pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi cassava frozen dengan berbagai varian rasa dan pengemasan yang baik dan menarik. Hal ini terlihat dari pernyataan yang dikemukakan bahwa peserta sangat setuju diadakan pelatihan karena dapat meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan ubi kayu dengan nilai 90%, pelatihan yang diadakan dapat membuka peluang usaha bagi ibu-ibu kelompok wanita dengan nilai 85%. Pelatihan yang diberikan telah sesuai dengan kebutuhan peserta pelatihan (85%) dan pelatihan yang diberikan mudah dipahami peserta (80%). Hal ini sejalan dengan pendapat Nurul Putri Utami, dkk (2022), bahwa pelatihan pada kegiatan pengabdian meningkatkan ketrampilan ibu-ibu dalam mengolah produk pangan nabati hasil pertanian organik

Keterampilan peserta dalam mengolah singkong (ubi kayu) menjadi singkong beku (*cassaafa frozen*) dengan varian rasa dan pengemasan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Persentase Keterampilan Peserta Setelah Mengikuti Pelatihan

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS
1	Pelatihan yang diberikan mudah dilakukan	85	15	0	0	0
2	Bahan-bahan yang digunakan mudah diperoleh	87	13	0	0	0
3	Pelatihan yang diberikan dapat dilakukan sendiri dirumah	85	15	0	0	0
4	Pelatihan yang diberikan meningkatkan keterampilan ibu-ibu kelompok Wanita tani "Melati"	80	20	0	0	0

Table 2 menunjukkan bahwa, peserta pelatihan umumnya sangat setuju bahwa pelatihan proses produksi pengolahan ubi kayu menjadi cassava frozen dengan berbagai varian rasa dan pengemasan yang baik dan menarik dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu. Hal ini terlihat dari pernyataan yang diberikan bahwa kegiatan pelatihan yang didapatkan mudah dilakukan (85%), bahan-bahan yang digunakan mudah diperoleh (87%), pelatihan yang didapatkan dapat dilakukan sendiri di rumah (85%) dan pelatihan yang diperoleh dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga (80%). Hasil kegiatan PkM ini sejalan dengan pendapat Rahman dkk (2020) bahwa sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indera pendengaran (telinga) dan indera penglihatan (mata) sehingga lebih mudah untuk dipahami dan bisa langsung dipraktikkan oleh peserta pelatihan. Adapun kemampuan peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Persentase Kemampuan Peserta Memahami Materi Pelatihan

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS
1	Ibu-ibu kelompok wanita "MELATI" berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan program pelatihan	95	5	0	0	0
2	Ibu-ibu kelompok "MELATI" menguasai pelatihan yang diberikan dengan cepat	75	25	0	0	0
3	Ibu-ibu kelompok wanita "MELATI" puas dengan hasil pelatihan	80	30	0	0	0

Tabel 3 menunjukkan bahwa pada umumnya peserta sangat setuju dalam mengikuti pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi cassava frozen dengan berbagai varian rasa dan pengemasan yang baik dan menarik karena dapat meningkatkan kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah. Hal ini berdasarkan pernyataan yang diberikan bahwa mereka berpartisipasi aktif dalam mengikuti pelatihan (95%), Ibu-ibu kelompok wanita menguasai pelatihan yang diberikan dengan cepat (75%) dan ibu-ibu kelompok wanita "MELATI" puas dengan hasil pelatihan yang diberikan (80%). Hasil pengabdian sesuai dengan pendapat Yusriani dkk (2022), bahwa Setelah Peserta pelatihan mendapatkan beberapa materi, dan dilakukan praktik, Minat kelompok petani "Masseddi Ati" untuk mengikuti pelatihan sangat tinggi. Hal ini terlihat peserta mengikuti pelatihan dengan sungguh-sungguh. Selain itu, pada saat dilakukan praktik seluruh kelompok petani yang menjadi peserta dalam pelatihan dapat mengikuti kegiatan dengan antusias.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa Pelaksanaan pelatihan pengolahan diikuti 30 orang anggota kelompok ibu rumah tangga. Peserta mudah menerima materi karena pelatihan pengolahan ubi kayu (singkong) menjadi *cassava frozen* dengan berbagai varian rasa dan pengemasan yang baik dan menarik mudah dilakukan, peralatan yang dipakai sederhana, bahan-bahannya mudah diperoleh terutama bahan baku singkong (ubi kayu) selalu tersedia, mudah diterapkan dalam rumah tangga dan peserta merasa puas dengan adanya pelatihan yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abner. 2023. Model Pembelajaran Metode Ceramah: Menyuguhkan Materi dengan Cara yang Menarik. https://perpusteknik.com/model-pembelajaran-metode-ceramah/#Cara_Pelaksanaan_Metode_Pembelajaran_Ceramah
- Azhari, N., Yusriani, Y., & Kurnaesih, E. . (2022). Pengaruh Edukasi Melalui Media Leaflet Terhadap Pengetahuan Siswa Tentang Kesehatan Reproduksi Remaja. *Jurnal Riset Media Keperawatan*, 5(1), 38-43. <https://doi.org/10.51851/jrmk.v5i1.314>
- Anggraini, R; Arida A; Hakim L. 2019. Faktpr-Faktpr Yang Mempengaruhi Minat Petani Terhadap Usahatani Nilam di Kabupaten Aceh Jaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 4, no 1: p 337 – 347. BPS, 2020. Kabupaten Maros Dalam Angka.
- Cahaya Puteri Abdi Rabbi (2021). Ekspor Singkong Beku Capai Rp 137 Miliar, Diminati Amerika dan Eropa" <https://katadata.co.id/maesaroh/berita/617a3b8535fac/ekspor-singkong-beku-capai-rp-137-miliar-diminati-amerika-dan-eropa>
- Dahlia, M., & Cahyana, C. (2021). Developing Cassava Based Frozen Products to Increase Housewife's Income in Benda Baru Village, South Tangerang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 5(1), 47-60. <https://doi.org/10.21009/10.21009/JPMM.005.1.04>
- Nurul Putrie Utami, Hadi Sasongko, Zuchrotus Salamah, Pratiwi Probosiwi. 2022. Pelatihan Pengolahan Produk Hasil Pertanian Organik pada Ibu-Ibu Kelompok Rumah Sayur SKM di Desa Somongari, Purworejo. *Jurnal Indonesia Berdaya*, 3 (3) Juli 2022: 385 – 392 <https://doi.org/10.47679/ib.2022233>.
- Rahman, R., Sididi, M., & Yusriani, Y. (2020). Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Partisipasi Masyarakat Dalam Pengelolaan Sampah Di Kampung Nelayan Untia. *Jurnal Surya Muda*, 2(2), 119-131.
- Yusriani, Ida Rosada, Muhammad Khidri Alwi. 2022. Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Petani Dalam Penerapan Diversifikasi Produk Olahan Daun Kelor Untuk Pencegahan Stunting. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* <https://journal.ilinstitute.com/index.php/caradde> Volume 5 | Nomor 2 Desember | 2022 e-ISSN: 2621-7910 dan p-ISSN: 2621-7961 DOI: <https://doi.org/10.31960/caradde.v5i2.1799>.