

PENINGKATAN PENDAPATAN KWT CIPTO ROSO DESA TAMAN SARI KARANGLEWAS BANYUMAS MELALUI PENGEMBANGAN DAN PEMASARAN ANEKA PRODUK OLAHAN UBI KAYU

Friska C. Agustia, Yovita P. Subardjo, Gumintang R. Ramadhan, Dika Betaditya

Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman

Jl. Dr. Soeparno, Karangwangkal, Purwokerto

Email: furissuka@yahoo.co.id

Abstrak

Kecamatan Karang lewas berpotensi dalam budidaya umbi kayu. Salah 1 kelompok di kecamatan tersebut yang anggotanya aktif memproduksi olahan ubi kayu adalah Kelompok Wanita Tani “Cipto Roso”. Kelompok yang dianggap mampu dan mau menjadi kader dan menularkan bagi anggota kelompok yang lain atau Ibu PKK di sekitar Desa Taman Sari (seperti Desa Pejogol dan Desa Karanggude). Produk yang dihasilkan belum beragam, paling banyak adalah produksi lanting yang pemasarannya dilakukan dengan cara menyetorkan ke pengepul sehingga lanting dihargai murah yaitu Rp 15.000,-sedangkan jumlah produksi hariannya besar yaitu mencapai 1,5 kuintal. Dengan latar belakang ini dilakukan pembinaan dan pendampingan terhadap KWT Cipto Roso dalam memproduksi olahan ubi kayu yang lebih beragam selain lanting yaitu sriping gethuk dan berpotensi laku di pasaran serta diversifikasi produk olahannya sesuai SOP dengan kemasan dan pelabelan yang menarik sehingga siap jual. Produk juga akan didaftarkan PIRT nya di DKK Banyumas sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan nantinya akan meningkatkan nilai ekonomis produk dan meningkatkan pendapatan anggota KWT Cipto Roso. Program dilakukan dengan metode transfer teknologi, pelatihan, praktek demplot atau percontohan serta pendampingan. Kegiatan ini menghasilkan produk sriping gethuk dengan standar sesuai dengan SOP yang sudah ditetapkan dan memiliki karakter cita rasa, warna dan tekstur yang diharapkan serta memiliki kemasan yang menarik dengan label dan kemasan yang layak jual. Produk sriping gethuk telah diproses pengajuan PIRTnya. Lebih lanjut penjualan produk lokal unggulan KWT Ciptoroso dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggotanya.

Kata kunci : produk lokal, ubi kayu, lanting, sriping gethuk, Tamansari

Abstract

Karang lewas Subdistrict has the potential to cultivate wood tubers. One of the groups in the sub-district whose members actively produce processed cassava is the Cipto Roso Women's Farmer Group. Groups considered capable and willing to become cadres and transmit to other group members or PKK mothers around Taman Sari Village (such as Pejogol Village and Karanggude Village). The products produced are not yet diverse, the most is the lanting production, the marketing of which is done by depositing to collectors, so that Lanting is priced cheaply, namely Rp. 15,000, while the daily amount of production is large, reaching 1.5 quintals. With this background there will be coaching and assistance to KWT Cipto Roso in producing processed cassava that is more diverse beside lanting namely sriping gethuk and has the potential to sell on the market and diversification of its processed products according to SOP with attractive packaging and labeling so that they are ready to sell. The product will also be registered with the PIRT at the Banyumas DKK so that it will increase consumer confidence and will later increase the product's economic value and increase the income of KWT Cipto Roso members. The program is carried out by the method of technology transfer, training, demonstration plot or pilot practice and mentoring. This activity produces gethuk chips with standard in accordance with the established SOPs and has the expected character of taste, color and texture and has attractive packaging with labels and packaging that are suitable for sale. Gethuk chips have been processed for PIRT submission. Furthermore, the sale of superior local products KWT Ciptoroso can increase the income and welfare of its members.

Keywords: local products, cassava, lanting, sriping gethuk, Tamansari

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyumas termasuk Kabupaten yang berpotensi dalam budidaya ubi kayu. Kecamatan Karang lewas termasuk Kecamatan yang paling berpotensi. Kecamatan Karang lewas merupakan salah satu sentra produksi ubi kayu di Kabupaten Banyumas yang mempunyai potensi cukup besar untuk menggerakkan perekonomian terutama di daerah pedesaan. Khalayak sasaran atau mitra yang dilibatkan dalam kegiatan PKM Berbasis riset ini adalah Kelompok Wanita Tani “Cipto Roso” yang berlokasi di Desa Taman Sari, Kecamatan Karang lewas, Kabupaten Banyumas, Propinsi Jawa Tengah.

Kelompok Wanita Tani “Cipto Roso” beranggotakan 25 orang dan diketuai oleh Ibu Haryati, anggota kebanyakan ibu-ibu kader PKK berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan beberapa memiliki usaha sampingan membuat lanting. Kelompok tani yang dipilih sebagai khalayak sasaran strategis dalam kegiatan ini adalah anggota kelompok yang dianggap mampu dan mau menjadi kader dan menularkan bagi anggota kelompok yang lain sehingga aplikasi teknologi yang akan diterapkan dapat dikembangkan ke seluruh petani (Kelompok Tani lain) atau Ibu PKK di sekitar Desa Taman Sari (seperti Desa Pejogol dan Desa Karanggude), serta ke kelompok tani lain di luar Desa tersebut.

Ubi kayu merupakan salah satu hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif sehingga dapat dipanen sepanjang tahun, dan merupakan komoditas unggulan yang sedang dikembangkan di Kecamatan Karang lewas. Sebagai produk hortikultura, ubi kayu mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, fisiologis dan mikrobiologis. Jumlah luas lahan Desa Taman Sari untuk sawah dan pekarangan yaitu 150 ha. Selain padi dan jagung, petani juga khusus menanam ubi kayu. Luas lahan yang ditanami ubi kayu di Desa Taman Sari adalah sekitar ± 20 ha. Dalam satu kali panen raya dihasilkan ubi kayu ± 5 ton. Pemasaran ubi kayu pada umumnya dilakukan sendiri oleh petani, dan biasanya melayani permintaan bahan baku ubi kayu pada industri tepung tapioka di Desa Gumelar banyumas (dengan harga yang sangat murah yaitu sekitar Rp 800 – Rp 1000,- per kg) maupun juga ke pedagang pengecer. Akan tetapi sering terjadi kelebihan hasil panen yang tidak terjual.

Ubi kayu hasil panen di Desa Taman Sari sebagian dijual pada IKM lanting sebagai bahan baku lanting. Beberapa anggota KWT Cipto Roso (5 orang) merupakan produsen lanting. Dalam setiap produksi dilakukan bersama-sama yang dikomandani oleh Ibu haryati sebagai ketua KWT, ubi kayu yang telah dikupas, dicuci dan dikukus lalu dimasukkan mesin

pengiling dan diberi adonan bumbu lalu adonan lanting ini dibagikan kepada anggota KWT yang lain untuk dibentuk menjadi bulatan-bulatan dan kemudian dijemur (pengerjaan ini dilakukan di masing-masing rumah anggota KWT) baru setelah kering dikumpulkan kembali di rumah Ibu Haryati untuk dilakukan penggorengan, penirisan dan pengemasan. Produksi harian dari KWT Cipto Roso ini bisa menghasilkan 1,5 kuintal lanting. 1 kg lanting dijual dengan harga Rp 15.000,- per kg. Daerah pemasaran lanting adalah seputar Barlingmascakeb.

Pengemasan lanting dilakukan dalam jumlah besar (2 – 5 kg) dengan plastik besar dan tanpa label merk, sehingga informasi tidak jelas, beberapa produksi banyak pula yang diretur karena plastik dan pengemasnya kurang sempurna sehingga lanting cepat sekali melempem, dan sekali retur produsen merugi karena pengemasan dalam jumlah besar. Perlu dilakukan diversifikasi ukuran kemasan yang sesuai dengan label yang menarik, sehingga tidak hanya dalam jumlah besar, juga melayani jumlah kecil dengan kemasan menarik sehingga meminimalisasi kerugian dan meningkatkan harga jual. Pembukuan atau administrasi dalam organisasi KWT Cipto Roso juga belum jelas sehingga pembagian untung rugi antar anggota KWT juga tidak menentu atau tidak ada patokannya sehingga sering menimbulkan masalah antar anggota. Selain itu hasil produksi lanting juga memiliki kualitas yang berbeda-beda karena belum adanya standar pembuatan lanting yang jelas dan juga karena sebagian pekerjaan dikerjakan di rumah-rumah anggota KWT masing-masing. Masalah lain yang ditemui ialah, dapur tempat produksi masih belum memenuhi kriteria keamanan pangan (higinis dan sanitasi), dan untuk beberapa anggota KWT masih memiliki dapur produksi beralaskan tanah. Dengan latar belakang tersebut, perlu ada pembinaan dan pendampingan dalam perbaikan produk lanting yang telah dijual meliputi SOP pembuatan lanting sehingga mutunya seragam, diversifikasi ukuran kemasan dan pelabelan yang menarik, manajemen mutu dan keamanan pangan manajemen administrasi sederhana yang diantaranya meliputi pembagian tugas dan laba rugi untuk tiap anggota KWT.

Selain menjadi lanting, ubi kayu juga diolah menjadi tepung mocaf. Tepung mocaf dikemas sederhana dengan pelabelan seadanya sehingga nilai jual rendah dan daya pemasaran hanya seputar Karang lewas. Pengetahuan mengenai pembuatan tepung mocaf masih sangat sederhana dan hanya dibuat dalam bentuk tepung saja lalu dijual bila ada pesanan, biasanya pesanan datang dari pihak KWT lain yang memproduksi makanan ringan. Namun beberapa bulan belakang ini, pembuatan mocaf tidak

dilakukan karena terkendala cuaca, sehingga diperlukan penyelesaian permasalahan terkait terhentinya produksi mocaf serta transfer teknologi dan informasi pembuatan produk lain berbasis ubi kayu selain lanting dan mocaf yang memiliki permintaan banyak tetapi sering kali stok barang kosong di pasaran yaitu sriping gethuk. Sriping gethuk adalah khas dari Kota Magelang dan di Banyumas belum ada IKM yang memproduksinya. Dengan latar belakang ini telah dilakukan pembinaan dan pendampingan terhadap KWT Cipto Roso dalam memproduksi lanting dan sriping gethuk sesuai SOP dengan kemasan dan pelabelan yang menarik sehingga siap jual. Produk juga didaftarkan PIRT nya di DKK Banyumas sehingga akan meningkatkan kepercayaan konsumen dan nantinya akan meningkatkan nilai ekonomis produk dan meningkatkan pendapatan anggota KWT Cipto Roso.

Pengusul aktif melakukan penelitian berbasis pangan (ubi kayu) yang berorientasi kesehatan dan berhasil dipublikasikan diantaranya 3 artikel di jurnal nasional terakreditasi (jurnal gizi dan pangan IPB dan jurnal aplikasi teknologi pangan UNDIP) (Agustia *et al.* 2016-2017) diaplikasikan pada masyarakat khususnya di KWT Cipto Roso yang memang bergerak di bidang pengolahan pangan berbasis ubi kayu. Sehingga pengusul akan melakukan pembinaan dan pendampingan KWT untuk produk berbasis ubi kayu, dan menggalakkan kembali pembuatan mocaf yang sempat terhenti karena terkendala beberapa permasalahan. KWT cipto roso dalam hal ini ketuanya (ibu haryati) bersedia untuk kembali memproduksi mocaf dan rencananya akan dijual pada anggota KWT lain yang membuat aneka makanan ringan seperti *cheese stick*, *cookies* dan aneka makanan ringan lainnya sebagai bahan substitusi terigu. Salah satu masalah yang dihadapi produsen mocaf adalah pemasaran, bila sudah bekerjasama dengan IKM pembuat makanan ringan maka sudah tidak kesulitan lagi mencari pasar.

Berdasarkan analisis potensi dan daya dukung wilayah Kelompok Wanita Tani “Cipto Roso” yang berada di Desa Taman Sari mempunyai potensi untuk dijadikan pusat pengembangan dan percontohan olahan ubi kayu khususnya lanting, tepung mocaf dan sriping gethuk di Kabupaten Banyumas Jawa Tengah. Seperti Kabupaten Banjarnegara yang juga merupakan penghasil ubi kayu dan kini sudah mulai banyak produsen mocaf sebagai salah satu upaya untuk diversifikasi pangan lokal.

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi Yang Digunakan

Kegiatan ini dilaksanakan selama 8 bulan di KWT Ciptoroso Desa Tamansari Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas.

2. Metode Kegiatan

- a. Transfer teknologi dan informasi.
 - a. Perbaikan pembuatan olahan ubi kayu (lanting), pembuatan mocaf dan sriping gethuk sesuai SOP (supaya mutu seragam)
 - Ceramah cara pembuatan lanting, mocaf dan sriping gethuk sesuai hasil penelitian
 - Diskusi teknis cara pembuatan
 - b. Pelatihan Pelabelan dan Pengemasan Produk
 - Pentingnya dan cara pembuatan desain label serta pengemasan produk
 - Diskusi penentuan komponen dalam label kemasan dan jenis pengemasan yang digunakan
 - c. Produksi dan pemasaran sederhana lanting, mocaf dan sriping gethuk
 - Ceramah pemasaran produk sederhana
 - Diskusi perluasan daerah pemasaran
 - d. Manajemen Mutu dan Keamanan pangan
 - Ceramah tentang higienis dan sanitasi makanan
 - Diskusi mengenai sanitasi tempat produksi aneka olahan pangan untuk meminimalisasi bahaya resiko pencemaran.
 - e. Analisis ekonomi produk
 - Ceramah tentang perhitungan biaya produksi dan harga jual
 - Diskusi mengenai biaya produksi yang dikeluarkan untuk membuat produk yang akan dipasarkan. Biaya meliputi biaya bahan meliputi bahan makanan, bumbu, kemasan dan biaya overhead yang meliputi listrik, tenaga kerja, penyusutan alat, dll.
 - Diskusi mengenai harga jual, harga jual diperoleh dari food cost/harga produksi dikalikan variabel 2 – 2,5 untuk memperoleh keuntungan atau laba.

2. Praktik

- a. Pembuatan lanting, mocaf dan sriping gethuk sesuai SOP.
- b. Praktik pembuatan label yang informatif dan pengemasan produk
- c. Praktik produksi kontinyu sesuai SOP sehingga mutunya seragam dan perbaikan sanitasi ruang pengolahan untuk persiapan bila disurvei Dinas

Kesehatan Kabupaten saat mengajukan pendaftaran PIRT.

- d. Pemasaran produk sederhana
- e. Pembuatan analisis ekonomi produk.

3. Pendampingan

Kegiatan pendampingan yang akan dilakukan meliputi :

- a. Produksi lanting, mocaf dan sriping gethuk dalam kemasan sedang dan besar yang menarik (untuk memenuhi pesanan di area Barlingmascakeb).
- b. Pengurusan Ijin PIRT untuk produk unggulan
- c. Pembuatan analisis ekonomi produk
- d. Pembuatan administrasi keuangan kelompok (pembukuan dan bagi laba) yang jelas untuk tiap anggota kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi diversifikasi aneka produk pangan berbasis bahan lokal (ubi kayu) dapat diterapkan pada para anggota KWT Cipto Roso di sekitar Karanglewas, sehingga mereka mendapatkan informasi tentang teknik pengolahan berbagai produk olahan pangan berbasis ubi kayu yang lebih menarik dan diminati oleh konsumen. Penerapan teknologi pembuatan produk pangan yang berpotensi dan pengembangan produk awetan dan diversifikasi berbahan dasar ubi kayu memiliki tantangan yang harus dihadapi dalam usaha pengembangannya yaitu harganya relatif mahal, produk-produknya yang hingga saat ini cenderung konvensional, nilai gizi kurang lengkap dan penyajian yang kurang menarik. Hal ini menyebabkan relatif rendahnya ketertarikan masyarakat untuk memanfaatkannya.

Produk pangan yang dapat dibuat dari ubikayu antara lain lanting, mocaf dan sriping gethuk. Kemudian produk dikemas menarik dan diberi label yang informatif sehingga menjadi produk yang meningkat nilai sensorinya dan banyak disukai konsumen, dampak lebih lanjut dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Produk-produk ini terkemas baik sehingga akan memperpanjang umur simpan dengan jangkauan pemasaran lebih luas dan dapat sebagai produk oleh-oleh.

Produk-produk diversifikasi ini mendapat perhatian dari masyarakat dan menarik untuk disajikan, meningkatkan kesejahteraan anggota KWT, dan membuka lapangan kerja baru. Upaya diversifikasi produk pangan sekaligus produk awetan akan memberikan nilai unggul dalam upaya pengembangan produk makanan ringan berbasis ubi kayu.

Masyarakat Taman Sari, banyak yang memproduksi ubi kayu dan kini mereka menjual juga aneka produk olahannya. Produk dikemas

dan diberi label menarik serta dijual dengan kemasan kecil sehingga orang yang akan membeli tertarik untuk mencoba membeli produk baru ini. Produk dijual di seputar Desa diantaranya di pusat oleh-oleh Karanglewas sebagai oleh-oleh khas Banyumas.

Tahap awal kegiatan yaitu dilakukan pre test yang bertujuan mengetahui pengetahuan khalayak sasaran sebelum dilakukan penyuluhan.

Penyuluhan dilakukan di rumah ibu Haryati Ketua KWT Cipto Roso dan diikuti sekitar 20 peserta. (Gambar 1). Anggota KWT Cipto Roso sebagai mitra dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Penyuluhan tentang aneka produk berbahan dasar ubi kayu.



Gambar 2. Anggota KWT Cipto Roso

Penyuluhan tentang aneka olahan berbasis ubi kayu seperti lanting, mocaf, sriping gethuk serta produk berbasis mocaf seperti brownies, aneka snack kering (cookies, nastar dan kastengel), *cheese stick*, disampaikan oleh Friska Citra Agustia, S.TP., M.Sc saat penyuluhan. Resep-resep produk pangan berbasis mocaf dan ubi kayu selanjutnya dipraktekkan oleh KWT

Cipto Roso. Gambar 3. Menunjukkan praktek pembuatan aneka makanan ringan berbasis ubi kayu dan Gambar 4. produk lanting dan sriping gethuk unggulan KWT Cipto Roso. Dengan penggunaan bahan lokal ini akan mendukung ketahanan pangan.



Gambar 3. Praktek pembuatan aneka olahan berbasis ubi kayu



Gambar 4. Lanting dan Sriping Gethuk Unggulan KWT Cipto Roso.

Permasalahan ketahanan pangan terkait dengan konsumsi pangan. Pemenuhan kebutuhan pangan merupakan hal yang sangat penting untuk diwujudkan baik dari sisi sosial maupun moral. Sesuai dengan Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, ketahanan pangan terwujud apabila seluruh penduduk mempunyai akses fisik dan ekonomi terhadap pangan untuk memenuhi kecukupan nutrisi sesuai kebutuhannya agar dapat menjalani kehidupan. Hal ini berarti ketahanan pangan diartikan sebagai suatu kondisi terpenuhinya pangan yang cukup dalam jumlah maupun mutunya, merata dan terjangkau oleh daya beli masyarakat.

Kegiatan pelatihan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan pangan yang cukup dalam jumlah, bergizi, bermutu serta terjangkau oleh daya beli masyarakat dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan. Oleh karenanya, perlu upaya serius melakukan diversifikasi pangan

seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan berkurangnya lahan pertanian. Oleh karena itu, perlu pengembangan produk baru berbahan dasar lokal misalnya produk olahan ubi kayu (Gambar 4). Produk unggulan yang diproduksi salah satunya adalah lanting dan sriping gethuk.

Penyuluhan selanjutnya tentang cara pemilihan bahan baku berkualitas dalam aneka olahan ubi kayu disampaikan oleh Dika Betaditya, S.Gz., MPH. Produk perlu dibuat dari bahan baik sehingga dihasilkan produk yang berkualitas.

Penyuluhan berikutnya mengenai Penerapan Gmp (*Good Manufacturing Practices*) Pada Kwt Ciptoroso Desa Taman Sari oleh Gumintang Ratna Ramadhan, S.TP. M.Si. Kemudian materi mengenai analisis harga untuk mencapai keuntungan dari hasil aneka olahan ubi kayu disampaikan oleh Yovita Puri Subardjo, S.Gz. M.PH.

Berdasarkan hasil pembuatan produk pangan berbasis ubi kayu serta hasil monitoring akhir respon khalayak sasaran terhadap produk yang dihasilkan, diperoleh data perbedaan antara nilai pre test dan post test pada mitra yaitu sebesar $\pm 10\%$, dimana data nilai pre test sebesar 62,74 % dan data post test sebesar 75,21%. Hasil ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Taman Sari terutama anggota KWT Cipto Roso Kecamatan Karanglegwas Banyumas menerima sekaligus dapat mempraktekkan pembuatan produk berbahan lokal khususnya sriping gethuk dengan hasil memuaskan.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Anggota KWT Cipto Roso Desa Taman Sari Kecamatan Karanglegwas Banyumas menerima sekaligus dapat mempraktekkan aneka produk berbahan lokal terutama sriping gethuk dengan hasil memuaskan.

B. SARAN

Diperlukan adanya dukungan dari Pemerintah Daerah (PEMDA) dan Dinas Perindustrian setempat untuk pembinaan lebih lanjut. Perlu adanya pengkajian dari sisi ekonomi terhadap keunggulan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia FC, Subardjo YP, Sitasari S. 2016. Formulasi Dan Karakterisasi Mi Bebas Gluten Tinggi Protein Berbahan Pati Sagu Yang Disubstitusi Tepung Kacang-Kacangan. *J. Gizi Pangan*, 11 (3):183-190

- Agustia FC, Subardjo YP, Sari HP. 2017. Pengembangan Biskuit Mocaf-Garut Dengan Substitusi Hati Sebagai Alternatif Biskuit Tinggi Zat Besi Untuk Balita. *J. Gizi Pangan*, 12 (2) : 129 -138
- Astuti, SD dan Agustia FC. 2013. Formulasi Dan Karakterisasi Cake Berbasis Tepung Komposit Organik Kacang Merah, Kedelai, Dan Jagung. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, Vol. 13 No 2
- Balai Penelitian Obat dan Makanan. 2003. *Cara Produksi Pangan Baik-Industri Rumah Tangga*.