Prosiding PKM-CSR, Vol. 4 (2021)
e-ISSN: 2655-3570

PENINGKATAN EKONOMI DENGAN PENGELOLAAN UBI TALAS MENJADI TEPUNG TALAS PADA MASYARAKAT KEDUNGWONOKERTO SIDOARJO

Fitryani[1], Aditya Surya Nanda [2]
[1]Universitas Wijaya Putra
[2]Universitas Wijaya Putra

fitryani@uwp.ac.id , adityasurya@uwp.ac.id

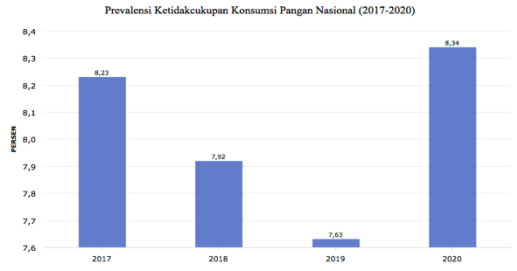
Abstrak

Mendorong industri pangan modern adalah peluang besar untuk dapat menciptakan inovasi pangan yang ramah lingkungan, murah, sehat dan menjadi nilai tambah bagi masyarakat. Talas merupakan tanaman yang mudah didapatkan di sekitar lingkungan Mitra kami, sehingga tanaman ini dianggap menjadi tanaman liar dan harganya murah, Mitra kami berusaha untuk mengolah umbi talas menjadi tepung talas sehinga dapat menjadi produk yang tepat guna untuk menciptakan peluang yang besar dalam pasar kebutuhan pokok, sehingga berpotensi untuk dapat dikembangkan menjadi produk unggulan Mitra. Tujuan kami memberikan pelatihan kepada mitra adalah agar produk tepung talas dapat dikembangkan dengan optimal dengan melakukan uji coba. Dampak dari pelatihan dan pendampingan kepada mitra kedepannya diharapkan dapat memberikan pelatihan manajemen keuangan serta usaha agar menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Tim mendorong untuk meningkatkan jangkauan pasar dan produksi dengan cara mengawal dan mendampingi mitra secara personal dengan memberikan pelatihan untuk mendapatkan hasil pengemasan produk tepung, serta pengelolaan keuangan yang baik dari usaha, kemudian membantu mitra untuk memasarkan produk secara *offline* dan *online* agar jangkauan pasar lebih luas. Dengan begitu diharapkan pendapatan dan kesejahteraan mitra akan meningkat.

Kata Kunci: *Konsumtif, Tepung talas, Produk Inovatif*

PENDAHULUAN

Pangan adalah komponen penting dalam kehidupan bernegara, menurut laporan Global Food Security Index (GFSI) 2020 yang mengukur ketahanan pangan di beberapa negara, menempatkan Indonesia di peringkat 65 dari 113 negara. Peringkat Indonesia masih di bawah negara ASEAN lain seperti Singapura (peringkat 19), Malaysia (peringkat 43), Thailand (peringkat 51), dan Vietnam (peringkat 63).



Gambar 1 :Ketidakcukupan Konsumsi Pangan Nasional 2017-2020

Permasalahan tentang pangan menjadi pekerjaan rumah bagi segenap pemangku kebijakan, sebagai negara yang mengusung konsep agraris tetntu saja permasalahan pangan ini bukanlah hal sederhana, akan tetapi membutuhkan treatment yang sangat mendasar. Di sisi lain alternative pangan masih sangat banyak diantaranya adalah talas, jenis umbi-umbian ini banyak tumbuh di daratan Afrika, Amerika, dan Asia. Di Indonesia, tumbuhan yang bernama latin *Colocasia esculenta* ini merupakan tumbuhan yang dapat disulap menjadi beraneka ragam makanan bercita rasa lezat, selain dikonsumsi langsung, talas juga dapat diolah menjadi bergam kuliner, namun akan lebih bermanfaat jika dijadikan sebagai bahan bernilai tambah tinggi, yakni dijadikan senagai tepung. tepung talas kedepannya sangat menjanjikan dan dapat dijadikan sebagai alternative pangan modern. Namun di sisi lain, usaha ini masih memiliki beberapa kendala. Salah satu kendala yang dihadapi dalam bisnis usaha ini adalah masyarakat setempat belum memproduksi dengan bentuk lain. Oleh karena itu, usaha tepung talas ini perlu untuk dikembangkan dan divariasikan suatu sentuhan yang bisa mmebedakan usaha ini dengan usaha lain sejenisnya usaha bisnis tepung talas ini akan berkembang dengan baik apabila dijalankan secara berkala. inovasi baru agar tetap terdepan dalam berbisnis. Salah satu usaha yang menjanjikan adalah usaha yang unik, artinya belum banyak yang membuat namun memiliki manfaat yang banyak. Peluang bisnis tepung talas sangat menjanjikan karena budaya konsumsi dan kebiasaan makan atau mencicipi makanan ringan hampir digemari oleh setiap orang, baik itu dari kalangan anak kecil sampai orang dewasa. Di samping itu, juga dikarenakan kebiasaan orang setiap kali makan selalu disertai dengan kue dari hasil pengamatan di daerah tempat tinggal karni, temyata belum ada yang membuat di dalam usaha bisnis umbi talas ini. Selain itu, lokasi di pacet ini sangat dekat dengan keramaian, sehingga memungkinkan sekali. (Suarni: 2013)

Manfaat dari usaha tepung talas ini diantararya adalah pengusaha bisa mendapatkan keuntungan finansial dengan adanya usaha ini. Di samping itu, dengan adanya tepung talas ini pengusaha dapat menyediakan lapangan pekerjaan untuk orang lain. kita juga bisa membantu para petani yang lain bermitra dengan kita untuk memasarkan produk talas yang telah mereka hasilkan.Kandungan dari umbi talas ini bisa mengurangi kadar gula dari seseorang yang menderita diabetes, sebagai sumber energi memberikan kalori yang lebih dari kentang juga baik untuk pencernaan. Karena umbi talas memiliki serat terbaik pada makanan sekitar 100 gram umbi talas memberikan 4,1 gram atau 11% dari kebutuhan serat makanan setiap hari, umbi talas juga dapat meningkatkan sistem imun tubuh karena memiliki kandungan vitamin C.

Mitra kami adalah Ibu Mahmudah. Beliau adalah ibu rumah tangga dengan 3 orang anak. Pengetahuan Beliau mengenai pengolahan tepung talas didapatkan secara otodidak karena lemahnya pengetahuan masyarakat mengenai tepung yang sangat kaya manfaat dan rendah gula serta bernilai ekonomis. Selama 2 tahun Beliau berjuang untuk memperkenalkan produknya kepada masyarakat. Manfaat tepung talas yang sangat banyak membuat bu Mahmudah tidak gencar mempromosikan hasil olahan talas yang telah dibuatnya. Kecilnya pengetahuan masyarakat membuat usaha tepung talas bu Mahmudah belum banyak dikenal oleh khalayak umum. Saat ada acara perkumpulan ibu-ibu di balai desa, ibu Mahmudah sering memeperagakan praktik pembuatan aneka kue dari bahan dasar tepung talas. Kue-kue yang dapat dihasilkan dari olahan tepung talas diantaranya, brownies, pudding, kue gulung dan juga donat. Selain untuk bahan campuran kue tepung talas juga dapat dimanfaatkan untuk bahan prngganti tepung beras saat membuat bakwan jagung.

Kemasan produk tepung talas yang kurang menarik, hal ini membuat tepung talas kurang dilirik oleh konsumen, Ibu Mahmudah adalah perempuan dengan usia 50 tahun lebih, sudah pasti dalam hal mendesain kemasan beliau kurang mumpuni dalam pengoperasian sistem komputer. Penentuan harga yang kadang naik-turun juga menjadi salah satu faktor penghambat penjualan tepung talas, Ibu Mahmudah tidak memiliki pengetahuan mengenai pembukuan yang baik, beliau mengatakan bahwa usahanya tidak bisa konsisten karena kadang biaya giling pada tempat giling berbeda. Kemungkinan lainnya terkadang talas dipetik sendiri di kebun, saat talas di kebun tidak berbuah Ibu Mahmudah membeli talas dari pasar dan rincian harga-harga tidak di bukukan dalam sebuah rancangan pembukuan yang baik. Selain itu, pemasaran produk tepung talas ini hanya sebatas kepada kerabat, tetangga dan juga rekan.

METODE PENELITIAN

Dalam upaya meningkatkan nilai tambah dan memecahkann permasalahan yang di hadapi mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan bidang produksi tepung talas sehingga dapat menambah variasi produk yang di hasilkan.
2. Memberikan pelatihan dan pendampingan administrasi keuangan untuk penentuan harga pokok produksi.
3. Memberikan pelatihan dan pendampingan tentang manajemen pemasaran, sehingga mitra mampu menyusun rencana strategi pasar yang lebih luas.

Sebagai awal dari pendirian suatu usaha hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan lansung terhadap lingkungan sekitar. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang suasanannya nanti dapat berkernbang dengan baik ke depannya. Berdasarkan hasil pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan Kecamatan Prambon sangat gemar mengkonsumsi makanan ringan/snack. Saat malam hari di daerah Prambon sangat ramai dengan hilir mudik orang lewat dan juga merupakan pusat wisata kuliner. Hal ini sesuai dengan tujuan PKM CSR yaitu untuk mendorong berkembangnya usaha kuliner, terutama usaha makanan kecil/snack dimasa pandemic covid-19. Oleh karena itu, kami mencoba untuk membuat suatu usaha kuliner usaha tepung talas untuk membantu mitra kami meningkatkan nilai ekonomis terhadap produk talas yang berdampak kepada kesejahteraan mitra.

Metode Kegiatan

Proses produksi tepung talas dilakukan di rumah bu Mahmudah sendiri. Bahan bakunya sangat mudah didapatkan di kebun. Saat talas sedang tidak berbuah, talas juga dapat dibeli dari pasar sekitar rumah mitra. Harga talas per kg nya yaitu sekitar 3000-5000 sesuai dengan besar kecilnya talas. Langkah-langkah dalam mrmbuat tepung talas sangat mudah:

1. Kupas kulit talas hingga kulitnya menjadi putih bersih.
2. Kupas tipis daging talas, lalu direndam dengan air kapur semalam untuk menghilangan getahnya.
3. Bilas dengan air bersih 4 sampai 5 kali dengan air mengalir.
4. Langkah terakhirnya jemur irisan talas sampai dengan kering lalu talas siap untuk di giling.

Proses pengupasan kulit talas dan pemotongan talas menjadi bagian yang lebih tipis guna mempercepat proses perendaman air kapur dan juga penjemuran yang dilakukan oleh mitra dan dibantu oleh putri mitra. Talas yang sudah direndam air kapur 8jam di jemur kemudian . untuk proses selanjutnya, potongan talas kering akan digiling dan siap untuk dikemas dan diberi label.

Rancangan Evaluasi

Metode evaluasi dilakukan dengan cara evaluasi program pelatihan di lakukan wawancara dengan konsumen tentang preferensi konsumen terhadap rasa, kemasan, harga dan kemasan produk.

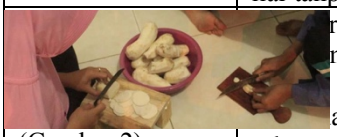
Pendekatan personal kepada mitra dengan paket pemberdayaan dan pendampingan

1. Pemberian dan Pelatihan Pengelolaan Produksi
2. Penambahan jaringan konsinyasi
3. Pelatihan IT (Pembuatan kontak Whatsapp dan pemasaran ke marketplace) didampingi anak
4. Pendampingan pembuatan pembukuan keuangan sederhana

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan metode pelaksanaan kegiatan yang di tawarkan tim pengabdian masyarakat tentang manajemen usaha, maka dari mitra Sebagai awal dari pendirian suatu usaha hal yang pertama dilakukan adalah melakukan pengamatan lansung terhadap lingkungan sekitar. Tujuan dari dilakukannya pengamatan lingkungan sekitar adalah untuk mencari peluang usaha yang suasanannya nanti dapat berkernbang dengan baik ke depannya. Berdasarkan hasil pengamatan di lingkungan sekitar didapatkan bahwa masyarakat di lingkungan Kecamatan Prambon sangat gemar mengkonsumsi makanan ringan/snack. Saat malam hari di daerah Prambon sangat ramai dengan hilir mudik orang lewat dan juga merupakan pusat wisata kuliner. Hal ini akan sangat mungkin bisa mendorong berkembangnya usaha kuliner, terutama usaha makanan kecil/snack. Oleh karena itu, kami mencoba untuk membuat suatu usaha kuliner yaitu usaha tepung talas dan berbagai makanan terbuat dari tepung talas.

Langkah selanjutnya setelah mendapatkan ide untuk mendirikan suatu usaha adalah membuat planning usaha. Di dalam planning usaha ini dijelaskan tentang latar belakang usaha, jenis usaha, lokasi usaha, strategi pemasalan jadwal kegiatan, sumber dana, estimasi biaya yang diperlukan, penerimaan, dan keuntungan yang akan didapatkan. Di samping itu, juga dicantumkan analisis kelayakan usaha yang akan kami jalankan.

GAMBAR	KETERANGAN
(Gambar 1)	Gambar 1 menunjukkan kondisi awal tim PKM-CSR mendatangi lokasi mitra, berikut adalah gambar talas yang hidup disekitaran kebun mitra kami. Talas sering diabaikan oleh masyarakat desa karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomis dan hidup liar tanpa ditanam.
 (Gambar 2)	r 2 merupakan mitra kami membuat talas. Untuk at tepung talas sebenarnya tidak susah alat dan bahannya pun masih tradisional. Bahan utama pembuatannya juga mudah untuk dicari, namun tidak banyak orang yang tertarik untuk melakukan usaha ini. Langkah-langkah dalam mrmbuat tepung talas sangat mudah: 1. Kupas kulit talas hingga kulitnya menjadi putih bersih. 2. Kupas tipis daging talas, lalu direndam dengan air kapur semalam untuk menghilangan getahnya. 3. Bilas dengan air bersih 4 sampai 5 kali dengan air mengalir. 4. Langkah terakhirnya jemur irisan talas sampai dengan kering lalu talas siap untuk di giling.
(Gambar 3)	3 merupakan desain n produk tepung talas buat oleh tim PKM- esain ini diharapkan meningkatkan nilai juga menarik minat konsumen untuk membeli produk tepung talas

Produksi

Produk tepiung talas di kecamatan Prambon mampu memberikan perubahan setelah pelatihan dan pendampingan, dahulu hanya mempu memproduksi dengan cara sederhana, dan sekarang mampu meningkatkan produksinya dengan kemasan yang menarik sehinga dapat menjadi nilai tambah dalam produk tepung talas yang dikelola Ibu Mahmudah. Sebagai gambaran pengelolaan tepung talas bukan hal sulit, melainkan harus mampu memilah umbi talas mana yang mampu dijadikan tepung talas. Bahan dasar yang relative dapat didapatkan oleh konsumen, adalah bagaimana nilai tambah yang didapatkan, sehingga mampu memberikan masukan pagi pengelola usaha terutama pada baghan yang digunakan memilik kualitas bagus, dengan proses.

pengolahan tepung talas melalui beberapa proses, mitra harus memastikan bahwa tepung talas yang diproduksi memilki standar, oleh karena itu dengan pelatihan dan penggunaan standar yang optial sehingga kualitas tetap terjaga. hasil dari kegiatan ini memberikan masukan

Pemasaran

Strategi pemasaran yang kami lakukan adalah sebagai berikut :

1. Membuat demo pembuatan kue atau makanan dengan berbagai macam variasi rasa. Hal ini dimaksudkan untuk membagikan variant produk yang dihasilkan dari tepung talas.
2. Menjual produk dengan harga yang konsisten dan terjangkau oleh masyarakat.
3. Menyebarkan brosur yang berisikan tentang keunikan keunggulan serta manfaat produk (tepung talas).
4. Menawarkan produk via online dan juga iklan e-commerce.

Selain pengenalan tentang produk tepung talas, pemasaran juga dilakukan secara online menggunakan media social dan market place, cara ini digunakan untuk meningkatkan volume penjualan tepung talas.

Program Keberlanjutan

program PKM-CSR memberikan dampak yang signifikan bagi mitra karena mitra lebih memahami potensi yang didapatkan dari produk tepung talas, sehingga dimasa mendatang mitra akan meningkatkan produksinya, dengan bekal ilmu yang didaptkan maka mitra mampu mengelola manajemen dengan optimal, baik untuk pemasaran maupun bidang administrasi dan keuanganan. selanjutnya mitra akan meningkatkan potensi dari produk tepung talas, dan untuk mendorong kepercayaan dari masyarakat akan melakukan uji laboratorium untuk mengetahui kandungan gizi yang didapatkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan sasaran yang di pilih dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari beberapa pencapaian yaitu :

1. Bidang produksi, setelah pendampingan dan pengelolaan dapat memberikan manfaat besar terutama untuk meningkatkan produksi tepung talas, komponen yang berkaitan dengan produksi dipengaruhi oleh pengemasan dan pemberian brand sehingga produk lebih mudah dikenali dan lebih menari, serta kapasitasnya mengalami kenaikan dan secara jangka menengah dan pajang mampu menjaga tingkat produktifitas
2. Bidang pemasaran mendapatkan perhatian penting dalam penentuan brand dan pemasarannya melalui media social dan market place, jaringan media social memberikan dampak yang signifikan dan kemudahan dalam mendapatkan pelanggan, serta membangun jaringan konsinyasi dengan beberapa kelompok masyarakat serta pihak-pihak yang mampu memasarkan produk tepung talas.
3. Bidang administrasi ikut serta dalam mensupport terutama dalam memberikan kemudahan dalam proses pencatatan keuangan, cara ini dapat mempermudah dalam menentukan harga secara akurat dan melihat perkembangan usaha dari waktu kewaktu.

Daftar Pustaka

Antarlina, S. S. dan Utomo, J. S., 1997. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan.* Dalam Edisi Khusus Balitkabi15-1999.

Elizabeth R. 2011. Strategi Pencapaian Diversifikasi dan Kemandirian Pangan: Antara Harapan dan Kenyataan. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 (2): 230-242

Fitriani, Sarono, Widodo Yatim R. 2011. Tingkat Adopsi terhadap Diversifikasi Pangan Berbasis Jagung pada Organisasi Kelompok Masyarakat di Propinsi Lampung. Volume 24 (1): 68-73

Kurnia, J. 2008. *Tinggalkan Tepung Impor Pilihlah Tepung Lokal (Online).*(http://juliuskurnia.wordpress.com/2008/04/12/tinggalkan-tepung- impor-ilihlahtepunglokal/

Lastinawati E. 2010. Diversifikasi Pangan dalam Mencapai Ketahanan Pangan. AgronobiS, Vol. 2 (4): 11 – 19

Suarni. 2013. Pengembangan PanganTradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. Iptek Tanaman Pangan Vol. 8 (1): 39-47

Sukesi K., Shinta A. 2011. Diversifikasi Pangan Sebagai Salah Satu Strategi Peningkatan Gizi Berkualitas Di Kota Probolinggo (Studi Kasus Di Kecamatan Kanigaran). SEPA : Vol. 7 (2): 85 – 90