

Pelatihan Pengolahan Singkong (Tela-tela Singkong) Menjadi Oleh-oleh Khas Kampung Malaumkarta Distrik Makbon

Masniar¹, Nanik Purwanti², Uswatul Mardiyah³, Siti Nur kayatun⁴, Hermansa⁵

^{1, 2, 3, 4, 5} Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia

E-mail : Hajiniar92@gmail.com

ABSTRAK

Kampung Malaumkarta merupakan salah satu daerah wisata yang mulai berkembang. Selain itu, daerah ini memiliki potensi tanah yang subur dan bisa digunakan bagi para petani untuk bercocok tanam serta untuk peternakan sapi. Hasil kebun berupa Singkong, Pisang dan berbagai sayuran. Hasil panen singkong kampung Malaumkarta masih dijual langsung ke pasar yang ada di Kota Sorong tanpa pengolahan sehingga memiliki nilai ekonomis yang cukup rendah. Hal ini disebabkan minimnya pengetahuan terhadap pengolahan singkong. Untuk menambah nilai ekonomis pada singkong perlu diolah menjadi produk yang lebih menarik dan tidak memerlukan modal yang besar dalam hal pengolahannya, dapat dijual pada para wisatawan lokal dan juga masyarakat kampung itu sendiri dengan harga terjangkau. Oleh karena itu maka diadakan pelatihan pengolahan Singkong menjadi tela tela Singkong yang akan dijadikan usaha untuk menambah penghasilan ibu ibu rumah tangga.

Kata Kunci : Wisata; Singkong; Oleh-Oleh; Peningkatan Penghasilan

Cassava Processing Training (Cassava “Tela-Tela”) Becomes Typical Souvenirs of Malaumkarta Village, Makbon District

ABSTRACT

Malaumkarta Village is one of the tourist areas that is starting to develop. In addition, this area has the potential for fertile soil and can be used for farmers to cultivate crops and for cattle breeding. The garden products are cassava, bananas and various vegetables. The cassava harvest from the Malaumkarta village is still sold directly to the market in Sorong City without processing so that it has a fairly low economic value. This is due to the lack of knowledge of cassava processing. To add economic value, cassava needs to be processed into more attractive products and does not require large capital in terms of processing, it can be sold to local tourists and also the village community itself at affordable prices. Therefore, training on processing cassava into cassava cake is held which will be used as an effort to increase the income of housewives.

Keyword : Tourism; Cassava; Souvenirs; Income Increase

PENDAHULUAN

Kampung Malaumkarta merupakan salah satu daerah wisata yang mulai berkembang. Kampung Malaumkarta berada di Distrik Makbon Kabupaten Sorong Provinsi Papua Barat. Pada Kampung ini memiliki RT yang berjumlah = 2 RT dan juga memiliki RW yang berjumlah = 1 RW. Penduduk asli yang mendiami Kampung Malaumkarta Adalah Suku Moi Papua 99% dan 1% adalah penduduk campuran yang datang dari luar Papua non Moi dan non Papua sebagai petugas guru Sekolah Dasar dan juga petugas kesehatan. Jumlah penduduk Kampung Malaumkarta sekitar pada tahun 2009 Maret 2011, dengan jumlah 291

terdiri dari laki-laki 215 orang dan perempuan 267 orang. Jadi jumlah total penduduk Kampung Malaumkarta 482 jiwa. Pada umumnya pemukiman penduduk Kampung Malaumkarta 85% semi permanen, beratap seng, lantai semen. Pola pemukiman masyarakat seluruhnya adalah pembangunan dari Pemerintah Kabupaten Sorong, dengan jumlah rumah penduduk 221 unit rumah.

Demografis/kondisi geografis Kampung Malaumkarta Distrik Makbon: 1) memiliki curah hujan yang tinggi. 2) Suhu udara rata-rata sedang yaitu 27° - 32° . 3) Topografi : sebagian terdiri dari lembah-lembah serta lereng-lereng gunung panjang yang menjurus dari arah timur Papua hingga barat semenanjung gugusan pulau-pulau di kepala burung. Membentuk teluk menonjol ke laut melingkar berbentuk tanjung berhadapan langsung dengan arah utara laut pasifik searah garis khatulistiwa. 4) Memiliki potensi tanah yang subur yang bisa digunakan bagi para petani untuk bercocok tanam dan di pakai untuk peternakan sapi. 5) Hasil kebun berupa Singkong, Pisang dan berbagai sayuran.

Hasil panen singkong kampung Malaumkarta masih dijual langsung ke pasar yang ada di Kota Sorong tanpa pengolahan sehingga memiliki nilai ekonomis yang cukup rendah. Hal ini disebabkan minimnya pengetahuan terhadap pengolahan singkong. Untuk menambah nilai ekonomis pada singkong perlu diolah menjadi produk yang lebih menarik dan tidak memerlukan modal yang besar dalam hal pengolahannya, dapat dijual pada para wisatawan lokal dan juga masyarakat kampung itu sendiri dengan harga terjangkau karena rata rata penduduk di Kampung Malaumkarta mata pencariannya adalah petani dan nelayan. Agar ada penghasilan tambahan untuk ibu ibu rumah tangga yang ada di Kampung Malaumkarta Oleh karenanya kami melakukan pelatihan pengolahan tela-tela singkong sebagai produk yang bisa dijual. Pelatihan ini diharapkan menambah wawasan dan membantu masyarakat secara tidak langsung dalam peningkatan ekonomi . Pelatihan dilakukan pada ibu-ibu kampung Malaumkarta. Pelatihan yang dilakukan meliputi pemaparan materi dan praktek langsung yang diperagakan pemateri serta dipraktikkan langsung oleh peserta.

Upaya peningkatan Jumlah dan kualitas Home Industri saat ini menjadi salah satu fokus pemerintah. Upaya peningkatan Home Industri ini dilakukan untuk meningkatkan ekonomi mikro karena memiliki dampak yang cukup besar terhadap perkembangan ekonomi Nasional (Choirul., 2016). Salah satu bentuk perhatian pemerintah terhadap UMKM adalah dengan pemberian bantuan dana usaha melalui bank yang telah ditunjuk.

Usaha kecil menengah yang banyak di gandrungi terutama para ibu rumah tangga adalah dengan memanfaatkan sumber daya alam disekitar wilayah tempat tinggalnya. Pengolahan hasil panen dijadikan produk turunan merupakan peluang usaha yang cukup bagus. Hal tersebut karena hasil panen merupakan bahan yang mudah di jangkau. Pemanfaatan hasil panen sebagai bahan dasar produk dalam usaha UMKM memberikan dampak yang luas. Dampak ekonomi ini mencakup petani dan juga masyarakat sekitar yang diperbantukan dalam menjalankan usaha. Selain sebagai makanan pokok, singkong juga dapat diolah menjadi makanan ringan yang dapat dinikmati masyarakat dari berbagai kalangan. Saat ini masyarakat kampung Malaumkarta masih mengolah singkong dengan sederhana atau menjualnya secara langsung.

Potensi yang sangat baik jika tidak di perhatikan maka tidak akan berkembang. Sehingga perlu dilakukan peningkatan pengetahuan dan kemampuan bagi masyarakat kampung Malaumkarta. Pelatihan perlu dilakukan untuk meningkatkan dan memanfaatkan sumber daya secara maksimal. Pelatihan yang akan dilakukan menyesuaikan dengan sumber daya yang telah tersedia. Singkong sebagai salah satu hasil panen masyarakat kampung Malaumkarta adalah objek yang akan di kembangkan menjadi produk turunan. Produk turunan yang dihasilkan diharapkan dapat dipasarkan sehingga dapat membantu perekonomian

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini diberikan kepada ibu-ibu yang bermukim di kampung Malaumkarta. Adapun metode pelaksanaan yaitu sebagai berikut : 1) Pemaparan materi mengenai manfaat singkong, produk turunan yang dapat dihasilkan dari singkong, serta pentingnya pengolahan secara baik sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai jual yang baik. 2) Praktek pengolahan tela-tela singkong yang dilakukan oleh peserta pelatihan dan didampingi oleh tim pemateri. Mekanisme praktek yang dilakukan adalah dengan dua tahap yaitu : a) Tahap pertama adalah pemateri memberikan contoh atau praktek yang disaksikan peserta. b) Tahap kedua yaitu peserta membentuk tiga kelompok dan kemudian mempraktekan pembuatan tela-tela singkong.

Alat Dan Bahan

Kegiatan ini menggunakan perlengkapan serta bahan-bahan yang sebagian besar memanfaatkan alat yang telah tersedia. Peralatan yang digunakan menggunakan peralatan rumah tangga yang sederhana milik peserta yang dibawa dari rumah masing-masing peserta. Peralatan yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Peralatan membuat tela-tela singkong

No	Nama Barang	Jumlah
1	Kompor	3
2	Pisau	3
3	Baskom	3
4	Wajan	3
5	Spatula	3
6	Toples	3
7	Piring	3

Sumber Data: Data Primer

Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan yang disediakan oleh peserta dan pemateri. Dalam hal ini bahan yang disediakan peserta adalah singkong. Sedangkan bahan lainnya disediakan oleh pemateri. Daftar bahan-bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel berikut

Table 2. Bahan-Bahan Tela-tela Singkong

No	Nama Barang
1	Singkong
2	Minyak Goreng
3	Garam
4	Bawang putih
5	Bubuk Perasa
6	Ketumbar

Sumber Data: Data Primer

Cara Pembuatan Tela-Tela Singkong

Pembuatan tela-tela singkong dilakukan dengan cara sebagai berikut : 1) Kupas singkong. 2) Cuci singkong yang telah dikupas. 3) Potong singkong memanjang dengan ukuran kecil. 4) Rebus singkong yang telah dipotong hingga setengah matang. 4) Rendam singkong yang telah direbus setengah matang menggunakan bumbu yang telah disiapkan kurang lebih 10 menit. 5) Goreng isngkong pada minyak panas hingga garing. 6) Tiriskan singkong, dinginkan lalu campur dengan bubuk bumbu perasa sesuai selera. 7) Kemas singkong pada kemasan yang telah disediakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilaksanakan bersama mitra yaitu ibu ibu kampung Malaumkarta. Adapun pelaksanaan kegiatan ini berlangsung di gedung pertemuan Kampung Malaumkarta dengan menjalankan protocol kesehatan karna kegiatan ini berlangsung masih dalam suasana Pandemi Covid-19. Ibu ibu yang antusias dengan kegiatan ini sangat mengharapkan karna pemanfaatan bahan yang tersedia secara melimpah akan membantu peningkatan ekonomi masyarakat jika di olah dan di tangani dengan baik dan benar. Singkong adalah hasil panen yang melimpah di kampung Malaumkarta. Sebagai tempat wisata akan sangat potensial jika singkong diolah menjadi produk oleh-oleh atau produk turunan lainnya seperti contohnya tela-tela singkong yang sangat mudah pengolahannya. Dari kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan kemampuan pengolahan dan pemasaran produk hasil turunan singkong.

Pembahasan

Cara mengolah singkong dengan benar : Untuk mengkonsumsi singkong pastikan anda mengolahnya dengan benar. Meski proses pengolahan dapat mengurangi nutrisi yang terkandung dalam singkong. Hal ini perlu dilakukan untuk menghilangkan zat sianida yang berbahaya pada singkong. Agar lebih aman dikonsumsi, singkong perlu diolah dengan cara mengupas kulitnya terlebih dahulu, kemudian merendam bagian batangnya yang berwarna putih didalam air bersih selama 48-60 jam.

Tela –tela Singkong merupakan makanan atau istilah lain cemilan yang berbahan dasar dari Ketela Pohon atau lebih dikenal dengan singkong Tela tela merupakan makanan atau cemilan jajanan kalangan anak kecil hingga dewasa. Tela tela ini dapat dijadikan usaha yang muda, sederhana dan cukup menjanjikan. Usaha ini cukup menarik sekali untuk ditekuni, selain gampang cara membuatnya, memulai cukup mudah karena bisa dijalankan dengan skala kecil rumahan. Kehadiran cemilantela tela ini semakin unik, semakin banyaknya inovasi. Tela tela ini bisa divariasikan rasanya tergantung selera konsumen. Manfaat dari pelatihan pengolahan singkong menjadi Tela tela singkong adalah ibu ibu Kampung Malaumkarta dapat membuka usaha aneka cemilan dari bahan dasar singkong, selain mendapat pengetahuan juga dapat meningkatkan penghasilan rumah tangga, apalagi didaerah Malaumkarta tidak terdapat jajanan kaki lima ataupun gerobak jualan yang berasal dari penduduk luar Malaumkarta oleh karena itu masyarakat khususnya ibu ibu rumah tangga sangat senang dengan dilaksanakan pelatihan ini. Dan meminta untuk melakukan pelatihan yang lainnya agar dapat menambah keterampilan dan juga dapat menambah penghasilan keluarga dengan membuka usaha rumah tangga walaupun dimulai dari usaha kecil-kecilan.



Gambar 1. Sosialisasi Pelatihan dan Hasil Jadi Olahan Tela-Tela

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini tentang Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi tela tela Singkong harapan kami terhadap masyarakat kampung Malaumkarta bisa menjadikan produk ini sebagai oleh oleh atau makanan cemilan pada masyarakat yang ada di kampung Malaumkarta dan sebagai penghasilan tambahan untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga selain sebagai petani dan nelayan. Dan usaha ini bisa berlangsung secara terus menerus dan bisa dikembangkan lagi menjadi produk unggulan kampung tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Rachmayanti. N. 2019. Manfaat Singkong Bagi Kesehatan. Diakses 28 Maret 2021. Tersedia di <https://m.bola.com/ragam/read/4092996/7-manfaat-singkong-rebus-bagi-kesehatan-yang-jarang-diketahui>.
- Aziz. K. I. 2020. Gurihnya Cemilan Tela-Tela Singkong. Diakses pada 28 Maret 2021. Tersedia di <https://cookpad.com/id/resep/9796507-tela-tela-singkong>.
- Support. 2020. Gurihnya usaha cemilan Tela tela Singkong. Diakses 1 April 2021. Tersedia di <https://dikemas.com>
- Veronica D.P 2019. Manfaat Singkong Bagi Kesehatan dan cara mengolahnya. Diakses pada 1 April 2021. Tersedia di <https://www.alodokter.com>