

**PENGOLAHAN HASIL TANAMAN SINGKONG MENJADI PRODUK BOLA-BOLA SINGKONG DI KAMPUNG KARYA AGUNG, KECAMATAN NEGERI AGUNG, KABUPATEN WAYKANAN**

¹⁾ Maskun, ²⁾ Zulkarnain, ³⁾ Alfiah Salsabila Syifa

¹²³⁾Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung, Kota Bandarlampung, Indonesia

*Korepondensi : Alfiah Salsabila Syifa: alfiahsalsabilasyifa@gmail.com

Abstrak

Pendapatan masyarakat Kampung Karya Agung yang didominasi oleh sektor industri pertanian terdiri atas singkong, karet, sawit, dan padi. Diantara beberapa hasil bumi tersebut salah satunya adalah singkong yang merupakan tanaman yang paling banyak dipanen namun tidak diolah secara maksimal oleh masyarakat di kampung tersebut, seluruh hasil panen singkong tersebut hanya didistribusikan kepada pengumpul pasar, banyaknya singkong yang dipanen membuat para pengumpul pasar tidak sanggup untuk membeli hasil panen secara keseluruhan sehingga menyebabkan sisa hasil panen singkong terbuang sia-sia. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan bersama Ketua Lembaga Pengembangan Masyarakat Kampung (LPMK) Karya Agung, maka dilakukan peningkatan nilai tambah ekonomi pada hasil sisa panen singkong menjadi suatu produk baru bagi Kampung Karya Agung yaitu mengubah singkong menjadi kue yang dikemas menjadi bola-bola singkong. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Kampung Karya Agung, Kecamatan Negeri Agung, Kabupaten Way Kanan dilaksanakan selama 2 hari, dengan adanya program ini masyarakat sangat terbantu dalam memaksimalkan potensi sumber daya lokal yang melimpah berupa singkong yang awalnya hanya dapat terbuang sia-sia dan setelah mengikuti program masyarakat tersebut dapat mengolah dan menghasilkan produk olahan baru dari bahan dasar singkong.

Kata kunci: Singkong, Pengolahan, Makanan.

Abstract

The income of the people of Karya Agung Village, which is dominated by the agricultural industrial sector, consists of cassava, rubber, oil palm and rice. Among some of these crops, one of them is cassava which is the most harvested plant but is not optimally processed by the people in the village, all of the cassava harvests are only distributed to market collectors, the large amount of cassava harvested makes market collectors unable buy yields as a whole, causing the rest of the cassava harvest to be wasted. Based on the results of observations made with the Chairperson of the Karya Agung Village Community Development Institute (LPMK), an increase in the economic added value of the residual cassava harvest has become a new product for Kampung Karya Agung, namely turning cassava into cakes packaged into cassava balls. In the implementation of the community service which was carried out in Karya Agung Village, Negeri Agung District, Way Kanan Regency, it was carried out for 2 days. the community can process and produce new processed products from cassava as the basic ingredient.

Keywords: Cassava, Processing, Food.

PENDAHULUAN

Kampung Karya Agung merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kecamatan Negeri Agung, Kabupaten Way Kanan, Lampung. Kampung Karya Agung terbagi atas 4 dusun dan 10 RT. Jumlah

penduduk yang mendiami Kampung Karya Agung sekitar ±590 Kepala Keluarga. Di bagian Barat, Kampung Karya Agung berbatasan langsung dengan Kecamatan Blambangan Umpu, di bagian timur laut kampung ini berbatasan dengan Kampung Penengahan, dan di bagian selatan, kampung ini berbatasan dengan Kampung Pulau Batu.

Kampung Karya Agung terletak di daerah dataran rendah yang memiliki potensi dibidang peternakan, pertanian, dan perdagangan. Banyaknya potensi yang dimiliki oleh kampung ini menjadikan semakin meningkat peluang perekonomian yang dimilikinya dan menjadikan kampung mandiri sejahtera berbasis ekonomi kreatif (Anggraheni, I., dkk. 2020).

Pendapatan masyarakat di Kampung Karya Agung didominasi oleh sektor industri pertanian yang terdiri atas singkong, karet, sawit, dan padi. Singkong menjadi salah satu tanaman yang banyak dipanen tetapi tidak diolah secara maksimal oleh masyarakat di kampung tersebut. Hasil panen singkong didistribusikan kepada pengepul pasar, karena jumlah singkong hasil panen yang lumayan banyak hingga menyebabkan pengepul pasar tidak sanggup untuk membeli hasil panen secara keseluruhan dan menyebabkan sisa hasil panen singkong terbuang sia-sia. Hal ini terjadi karena kurangnya informasi dan pengetahuan masyarakat dalam mengoptimalkan hasil panen singkongnya untuk membuat inovasi baru.

Berdasarkan masalah tersebut, Ketua Lembaga Pengembangan Masyarakat Kampung (LPMK) menawarkan kepada mahasiswa untuk bekerja sama untuk memecahkan permasalahan yang dialami oleh masyarakat kampung tersebut melalui pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Berdasarkan hasil observasi yang dilaksanakan bersama Ketua LPMK Karya Agung, maka dilakukan peningkatan nilai tambah ekonomi pada hasil sisa panen singkong menjadi suatu produk baru bagi Kampung Karya Agung yaitu mengubah singkong menjadi kue yang dikemas menjadi bola-bola singkong.

Produk olahan singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat dimana dengan adanya produk olahan tersebut bahan mentah dari singkong yang terbuang sia-sia dapat diolah dan menjadi sumber pemasukan baru buat masyarakat karena melihat potensi dari singkong tersebut sangat baik untuk diolah dari segi nutrisinya 100 gr singkong mengandung 112 kalori yang kandungan karbohidratnya sebanyak 38 gr (Soepriyadi, N., dkk. 2019). Tidak hanya itu singkong juga mengandung serat, mineral dan vitamin yang cukup baik dimana dapat membantu memperbaiki metabolisme tubuh serta mengurangi Penyakit, penyakit tersebut adalah arthritis, kanker, diare, ketidaksuburan, infeksi kulit maupun kerontokan rambut dan ketombe, maka dari potensi yang dimiliki pada singkong sangat baik dilakukan pengolahan agar hasil singkong yang tadinya tebuang sia-sia dapat bermanfaat dan menghasil bermacam- macam produk olahan singkong.

Pada proses pengolahan singkong metode yang digunakan yaitu menghaluskan, mencampur dan menggoreng untuk mengubah bahan mentah singkong menjadi olahan makanan singkong berupa bola-bola singkong. Tujuan utama dari pengolahan produk ini adalah menambah nilai manfaat melalui kreatifitas dan inovasi yang ada pada suatu bahan mentah sehingga menghasilkan nilai produk konsuntif yang jauh lebih bermanfaat dibandingkan hanya terbuang sia-sia. Di Kampung Karya Agung masih sedikit industri rumahan yang khusus mengolah bahan-bahan yang berasal dari hasil pertanian seperti singkong yang banyak ditemukan di Kampung Karya Agung, Kecamatan Negeri Agung, Kabupaten Way Kanan.

Kegiatan pengelolaan singkong menjadi produk rumahan menjadi solusi atas ketersediaan bahan pokok, sebelumnya masyarakat untuk memanfaatkan panen singkong dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari harus menjual hasil tersebut ke pasar, dengan rata-rata pengeluaran untuk satu keluarga

Rp.100.000/minggu dan adanya kegiatan pengelolaan produk singkong, masyarakat dapat melakukan penghematan dalam hal biaya belanja kebutuhan pangan rumah tangga, sehingga masyarakat dapat mengalihkan pengeluaran untuk kebutuhan lainnya.

BAHAN DAN METODE

Metode dalam penulisan artikel ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan model deskriptif-eksplanatif yang bermaksud memberikan gambaran mendetail terkait program kerja pembuatan pupuk kompos selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata sekaligus menjelaskan langkah-langkah mulai dari sebelum pembuatan, proses, hingga *output* dan *outcome* dari program kerja tersebut. Data-data yang digunakan dalam pembuatan artikel ini merupakan data primer yang bersumber dari pada pengalaman dan observasi langsung oleh anggota kelompok, serta data sekunder yang diperoleh melalui kajian sejumlah literatur dan penelitian terdahulu terkait pembuatan makanan bola-bola singkong.

Adapun pembuatan bola-bola singkong dalam program kerja ini memiliki tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Singkong yang telah dikumpulkan kemudian dikupas dan dibersihkan. Kemudian dikukus sampai singkong tersebut selama ± 25 menit.
2. Angkat singkong yang telah dikukus tersebut, kemudian dinginkan. Setelah dingin, lumatkan singkong dan campurkan dengan tepung terigu, gula pasir, susu kental manis, dan beri sedikit garam.
3. Campurkan bahan-bahan tersebut hingga adonan menjadi kalis dan dapat dibentuk.
4. Ambil adonan kemudian pipihkan dan beri coklat di tengahnya lalu bentuk bulat menyerupai bola tenis.
5. Setelah dibentuk bulat, masukkan ke dalam larutan tepung terigu sebentar kemudian angkat dan gulingkan ke tepung roti.
6. Siapkan minyak goreng dalam wajan, tunggu hingga panas. Jika minyak goreng telah panas, masukkan bola-bola singkong secara perlahan agar tidak hancur. Goreng dan balik secara perlahan hingga matang sempurna dan berwarna kuning keemasan.
7. Setelah bola-bola singkong tersebut matang dan berwarna keemasan, angkat dari penggorengan lalu tiriskan sisa minyak gorengnya, kemudian sajikan di piring dengan baik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja sosialisasi manfaat pupuk kompos dan praktek dalam membuat pupuk kompos dalam skala rumah tangga berlangsung dalam waktu dua hari. Pada tanggal 26 Januari 2023 program ini dimulai dengan mengumpulkan bahan utama yaitu singkong dan peralatan yang digunakan untuk pelaksanaan praktik. Kemudian di hari kedua pada tanggal 27 Januari 2023, pelaksanaan prnyampaian teori dan praktik oleh mahasiswa KKN kepada ibu-ibu PKK Kampung Karya Agung. Untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang telah dilaksanakan berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi para masyarakat desa dapat dilihat dari hasil evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Sedangkan untuk mengetahui kelancaran selama program kerja ini dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Bola-bola Singkong

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta penyuluhan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
1)	Ibu-ibu PKK yang ikut dalam penyuluhan belum mengetahui dan memahami mengenai cara menginovasikan pengolahan singkong	Pemberian materi mengenai menginovasikan pengolahan makanan ringan dari singkong	Peserta penyuluhan dapat mengetahui, memahami dan menguasai teori dan praktik pengolahan singkong menjadi makanan ringan
2)	Ibu-ibu PKK yang ikut dalam penyuluhan belum menguasai praktik pengolahan singkong menjadi makanan ringan yang kekinian	Praktik pembuatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringanyang kekinian	Peserta penyuluhan mampu membuat dan mengolah singkong menjadi makanan ringan yang kekinian
3)	Banyak singkong hasil panen yang terbuang dan tidak dapat diolah secara maksimal	Pemberian penyuluhan cara menginovasikan olahan singkong menjadi makanan ringan yang mudah di buat dan disukai oleh semua orang	Singkong hasil panen dapat diolah semaksimal mungkin dan dapat meningkatkan pendapatan melalui industri makanan rumahan

Sumber: Hasil Diskusi dengan Staff Kampung Karya Agung

Kegiatan pengolahan produk singkong yang dilaksanakan bersama kelompok masyarakat dalam rangka pemanfaatan bahan baku singkong dengan tujuan agar meningkatkan pendapatan masyarakat, menambah nilai manfaat melalui kreatifitas dan inovasi yang ada pada suatu bahan mentah sehingga menghasilkan nilai produk konsumtif yang jauh lebih bermanfaat dibandingkan hanya mengandalkan bahan mentah singkong. Harsita dan Amam (2019) menjelaskan bahwa pengolahan singkong menjadi potensi bisnis yang menjanjikan mengingat sikap konsumen yang bernilai positif, ada harapan bahwa suatu saat singkong dapat digunakan sebagai bahan pangan alternatif. Pemanfaatan sumber daya lokal untuk diolah menjadi produk makanan, serta pengelolaan inovasi yang baik diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Selain itu kegiatan ini juga dapat mengembangkan ide-ide dan

keaktifitas dari masyarakat. Sehingga kegiatan pengolahan produk Bola- Bola Singkong ini dapat memberdayakan masyarakat untuk memaksimalkan sumber daya yang dimiliki, menambah sumber pendapatan masyarakat. Singkong sendiri juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dilihat dari segi nutrisi yang terkandung di dalamnya. Kegiatan pengolahan hasil tanaman singkong menjadi produk bola-bola singkong ini telah berhasil membuka pandangan masyarakat untuk lebih banyak berinovasi dalam pemanfaatandan pengelolaan hasil bumi. Untuk selanjutnya masyarakat dapat lebih mengembangkan kreatifitas dan inovasi dalam pembuatan konsumsi pangan dengan lebih memanfaatkan sumber daya alam yang ada.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Atensi atau perhatian masyarakat khususnya Ibu-ibu tim PKK terhadap materi dan praktik yang dilakukan cukup tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh Ibu-ibu yang ikut dalam kegiatan. Pertanyaan yang diajukan bukan hanya menyangkut bagaimana proses pembuatan bola-bola singkong tetapi bagaimana cara pengolahan yang baik, cara penyimpanan yang mudah, cara penjualan yang tepat terhadap pembeli setempat khususnya.
- 2) Ibu-ibu tim PKK dapat mengikuti dengan baik dan ikut serta dalam melakukan praktik pengolahan singkong menjadi bola-bola singkong, antusiasme dan rasa ingin tau bagaimana mekanisme pembuatan sangat tinggi. Melalui kegiatan ini diharapkan ibu-ibu dapat membuat mengolah sendiri di rumah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan dan proses yang sederhana. Tingkat keberhasilan praktik pengolahan singkong menjadi bola-bola singkong ini yaitu 95%. Hal tersebut disebabkan karena bahan utama yaitu singkong yang mudah didapat dan proses pengolahan yang cukup mudah.
- 3) Dengan pengolahan singkong menjadi bola-bola singkong dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi bagi ibu-ibu PKK Kampung Karya Agung sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraheni, I., Yuniar, E., Tuanany, M. S., Ahsani, M. Y., Rachmawati, K. S., Qayyim, M. I., ... & Yusuf, L. O. (2020). Branding “Keripik Singkong” Untuk Mewujudkan Desa Sejahtera Mandiri Berbasis Ekonomi Kreatif. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 1(3), 218- 221.
- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuarni, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582-1586.
- Harsita, P. A., dan Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap AtributProduk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkonG. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271-278.
- Paramita, M., Muhlisin, S., danPalawa, I. (2018). PeningkatanEkonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(1), 102-108.

- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., dan Laela, N. (2019). Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis Dan Packaging Yang Baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1).
- Sumiratin, E., Saleh, L., Hasniati, H., & Sukratman, I. M. (2022). Pemberdayaan Industri Kreatif Ibu Rumah Tangga Dalam Pembuatan Kue Singkong Pelangi Di Wawonggole Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 2(2), 34-37.