

Upaya Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Pemuda Desa Kayen Melalui Pelatihan Produk Olahan Ubi Kayu

Miftachul Chusna^{1*}, Yessita Puspaningrum², Mochammad Chumaidi³, Nur Ismianah⁴

^{1,2,3} Teknologi Hasil Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

⁴ Pendidikan Agama Islam, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

*Email: chusnah@unwaha.ac.id

ABSTRACT

Cassava is a carbohydrate-producing commodity that is commonly found in rural areas. Simple processing of cassava makes this commodity rarely in demand by adolescents and children. Efforts to diversify products need to be done, one of which is through training in SEUKAPE processing. The target audience for this community service activity is village youth in the Kayen Village area, Bandarkbuildingmulyo District, Jombang Regency. This activity was carried out at the Kayen Village Hall which is located in the Kayen Village Head Office in October 2020 with a total of 20 participants. The series of community service activities including entrepreneurship workshops, training on making SEUKAPE and product displays were well attended by the participants. The results of the activity showed that the participants were enthusiastic in making SEUKAPE as an example of local processed products that can become the hallmark of Kayen Village.

Keywords: *Processed Local Food, Cassava, Training.*

ABSTRAK

Ubi kayu merupakan komoditas penghasil karbohidrat yang umum dijumpai di kawasan pedesaan. Pengolahan ubi kayu secara sederhana menjadikan komoditas ini jarang diminati oleh kalangan remaja dan anak-anak. Upaya diversifikasi produk perlu dilakukan, salah satunya dengan pelatihan pengolahan SEUKAPE. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para pemuda desa anggota Karang Taruna di wilayah Desa Kayen Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang.. Kegiatan ini dilaksanakan pada Balai Desa Kayen yang terletak wilayah di Kantor Kepala Desa Kayen pada bulan Oktober 2020 dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang meliputi workshop kewirausahaan, pelatihan pembuatan SEUKAPE dan display produk telah diikuti peserta dengan baik. Hasil kegiatan menunjukkan peserta antusias dalam pembuatan SEUKAPE sebagai salah satu contoh produk olahan lokal yang dapat menjadi ciri khas Desa Kayen.

Kata Kunci: *Olahan Pangan Lokal, Ubi Kayu, Pelatihan.*

PENDAHULUAN

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang umum dijumpai di kawasan pedesaan, salah satunya adalah Desa Kayen Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang. Tanaman ini merupakan salah satu sumber karbohidrat bagi masyarakat pedesaan. Kebanyakan masyarakat mengkonsumsi ubi kayu secara sederhana yaitu digoreng, direbus, dan dibuat kolak. Hal ini menjadikan ubi kayu sebagai bahan pangan yang biasa dan membosankan serta jarang disukai oleh kalangan remaja maupun anak-anak (Nasrulloh et al, 2021). Padahal ubi kayu merupakan salah satu komoditas potensial dalam mewujudkan program diversifikasi pangan masyarakat yang murah dan sehat. Seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, inovasi proses pengolahan komoditas pertanian menghasilkan produk-produk olahan yang semakin beragam (Hidayat et al, 2021). Serai Ubi Kayu Pelangi (SEUKAPE) merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan ubi kayu sehingga lebih

diterima oleh masyarakat. Pengolahan ubi kayu menjadi SEUKAPE juga dinilai meningkatkan nilai jual komoditas ubi kayu serta menjadi potensi wirausaha baru di Desa Kayen, terutama bagi para pemuda desa yang kian asing dengan usaha bidang pertanian. Usaha pengolahan ubi kayu dapat memberikan nilai tambah yang tinggi, efisien, menguntungkan, dan prospektif dikembangkan (Elisabeth & Prasetiaswati, 2018); (Meishanti et al, 2021).

Masalah yang dihadapi penduduk Desa Kayen ini adalah kemampuan yang masih kurang dalam mengolah hasil pertanian dan perkebunan khususnya ubi-ubian yang merupakan sumber bahan pangan non beras menjadi produk olahan pangan. Pelatihan pengolahan jajan pasar SEUKAPE dari ubi kayu ini penting dilakukan agar Desa Kayen memiliki produk olahan pangan yang dapat menjadi ciri khas daerah sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat Desa setempat. Kegiatan ini juga mendukung program pemerintah dalam pangan berbasis pangan lokal non beras

METODE

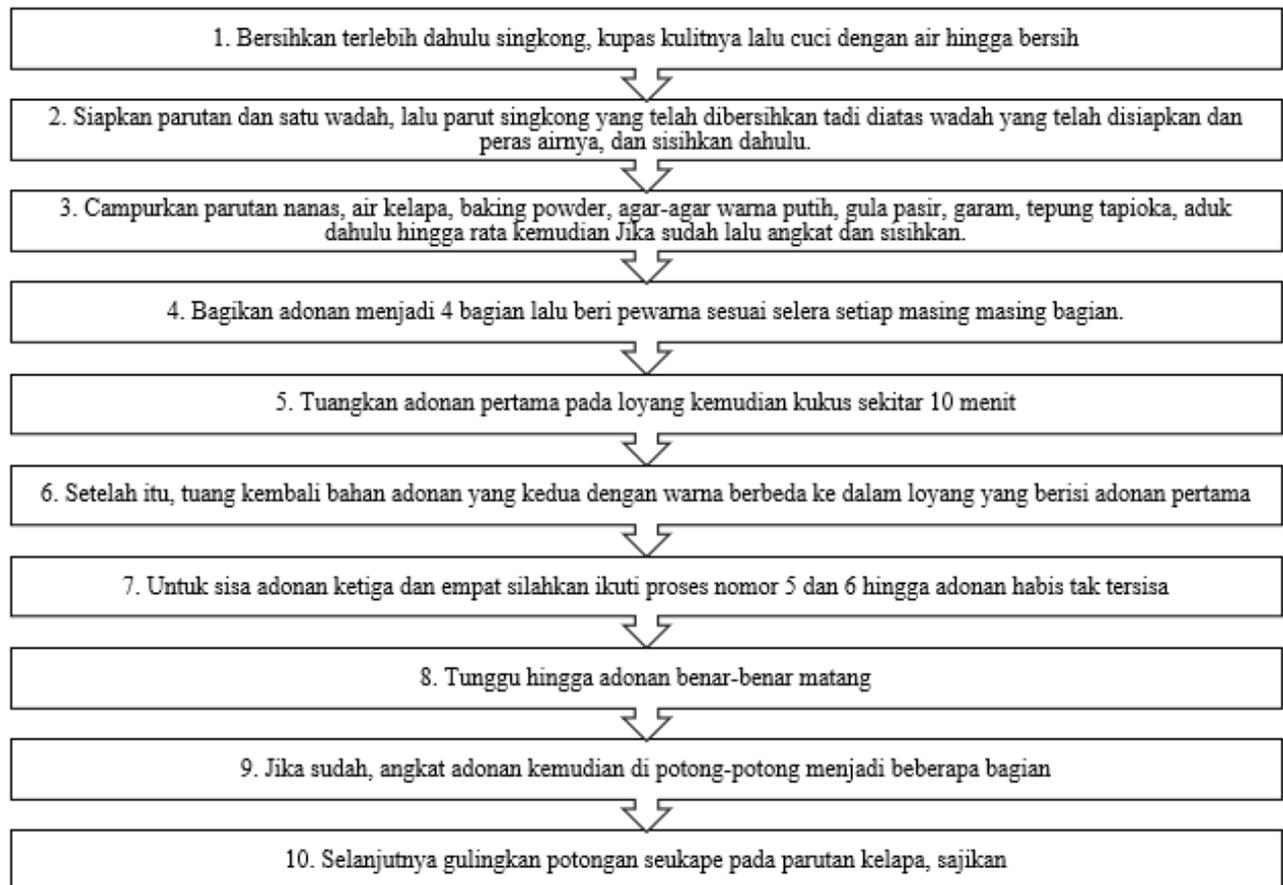
Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para pemuda desa anggota Karang Taruna di wilayah Desa Kayen Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang. Kegiatan ini dilaksanakan pada Balai Desa Kayen yang terletak wilayah di Kantor Kepala Desa Kayen pada bulan Oktober 2020 dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terbagi menjadi beberapa tahapan:

1. Tahap perencanaan
Tahap ini diawali dengan rapat koordinasi dengan pengurus karang taruna Desa Kayen untuk menyamakan visi serta merencanakan kegiatan pelatihan.
2. Tahapan persiapan
Tahapan persiapan dilakukan untuk menyiapkan bahan baku pembuatan SEUKAPE, antara lain:
 - a. Bahan : ubi kayu, nanas, kelapa tua, air kelapa, puding warna putih, tepung tapioka, baking powder, pewarna makanan merah, kuning, hijau, ungu, gula dan garam
 - b. Alat : baskom, parut, sendok, kukusan, kompor
3. Tahap pelaksanaan
Pelaksanaan kegiatan diawali dengan workshop kewirausahaan yang diisi oleh pemateri lalu dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan SEUKAPE ubi kayu.
4. Display produk SEUKAPE
Display ini diadakan sebagai bentuk tahap evaluasi dan motivasi kepada peserta bahwa ubi kayu dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan SEUKAPE. Display ini juga bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas dalam memanfaatkan ubi kayu. Diharapkan setelah mencoba pembuatan SEUKAPE pada saat pelatihan praktek maka peserta dapat menciptakan aneka olahan dan kemudian mau memanfaatkannya dalam rintisan usaha olahan makanan awet yang bergizi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan sebuah inovasi pembuatan produk makanan dari bahan ubi kayu untuk bisa menambah wawasan bagi masyarakat khususnya pemuda desa bahwa dari hasil pertanian bisa diolah menjadi produk makanan lezat dan bisa menjadi produk khas dari Desa Kayen. Pelaksanaan kegiatan pelatihan produk diawali dengan workshop singkat terkait peranan wirausaha muda dalam peningkatan ekonomi desa, lalu dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktek pembuatan SEUKAPE. Alur pembuatan SEUKAPE tersaji pada gambar 3.1.

Display produk SEUKAPE dilakukan setelah kegiatan pelatihan (Gambar 3.2). Produk hasil yang telah dibuat kemudian dievaluasi bersama-sama untuk dinilai dari sisi rasa, tekstur, warna, aroma, kemasan dan kesukaan. Hasil review, demonstrasi dan praktek menunjukkan peserta sangat tertarik dengan kegiatan yang telah dilakukan karena belum ada produk sejenis di Desa Kayen. Kegiatan ini dinilai dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ubi kayu yang mempunyai nilai jual yang tinggi serta diminati oleh konsumen terutama kalangan remaja dan anak-anak. Selanjutnya beberapa peserta mengaku akan mempraktekkan pembuatan SEUKAPE di rumah masing-masing. Adanya kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan gairah wirausaha pemuda Desa Kayen berbasis olahan pangan lokal. Pengembangan olahan pangan lokal menjadi salah satu usaha pengembangan usaha yang paling mudah untuk dilakukan yang mana masyarakat tidak perlu mengambil bahan baku dari wilayah karena bahan baku telah tersedia di wilayahnya sendiri (Muhaenah et al., 2019).



Gambar 1. Alur pembuatan SEUKAPE



Gambar 2. Kegiatan Demonstrasi SEUKAPE dan Display Produk Inovasi Kewirausahaan

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan SEUKAPE ubi kayu dinilai dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ubi kayu yang mempunyai nilai jual yang tinggi serta diminati oleh konsumen terutama kalangan remaja dan anak-anak. Selanjutnya perlu adanya kegiatan pengembangan produk SEUKAPE sebagai ikon pangan lokal Desa Kayen.

DAFTAR RUJUKAN

- Elisabeth, D. A. . & Prasetiaswati, N. (2018). Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu di Barito Koala, Kalimantan Selatan. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 2(1), 129–136.
- Firdaus, N., Pradana, A. A., & Ummah, R. (2021). Pemanfaatan Lahan Pekarangan dan Pestisida Nabati sebagai Solusi Pegendalian Hama Tanaman. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 49-54.

- Hidayat, R., Maf'ullah, E. N., Mardiyanti, D., & Susanti, A. (2021). Pemberdayaan Remaja Produktif melalui Pelatihan Pemanfaatan Tanaman Lokal untuk Pembuatan Hand Sanitizer di Desa Banjarsari Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 21-26.
- Meishanti, O. P. Y., Cahyanto, D., Arifin, A. S., & Muhibuddin, A. (2021). Pemberdayaan Green House Enviromental Literacy Desa Kayen. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 33-41.
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, & Yulianti, Y. (2019). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *JURNAL ABDITEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Teknik)*, 1(1), 32-45.
- Nasrulloh, M. F., Putra, I. A., Khotimah, K., & Tamam, M. B. (2021). Peningkatan Keterampilan Siswa MTs Melalui Pelatihan Membuat Hidroponik Sederhana dengan Memanfaatkan Botol Air Mineral. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 42-48.