

PEMBERDAYAAN IBU-IBU KELOMPOK BAROKAH TANI DI KAMPUNG CIPONDOH RW 20 DESA KERTAJASA KECAMATAN PADALARANG

EMPOWERING HOUSEWIVES OF BAROKAH TANI GROUP IN CCIPONDOH VILLAGE OF RW
20, KERTAJASA, DISICTRIC OF PADALARANG

¹Puti Renosori, ²Eri achiraeniwati, ³Selamat

^{1,2,3}Fakultas Teknik, Universitas Islam Bandung, Jl. Tamansari No. 1 Bandung 40116
e-mail: ¹puti_renosori@yahoo.co.id; ²eri_ach@yahoo.co.id; ³Abiselamat.gmail.com

Abstract. *The main target of PKM activity is to improve the skills of housewives in processing cassava into a variety of food which have higher added value. Cassava was chosen as the base material for food processing because agriculture in Kampung Cipondoh produces abundant of cassava. Currently, most of raw cassava are sold with a relatively cheap price to the collectors, and some of them are processed into traditional foods such as cassava chips, opak, etc. To achieve the targets above, the activities that have been carried out are: the procurement of machinery and equipment required, training of simple financial administration, marketing entrepreneurship and enhancement skills of processing food/cake made from cassava. Skills upgrading is done by direct practice of making cake/food. Besides of having a good taste, the cassava processing food is made to be interesting, creative, halal and thayyib (good for health). Furthermore, mentoring and monitoring activities are directed at the discussion to overcome obstacles in the field and culinary development plan that will be developed. The activities of PKM (community service) may increase food diversification, enhance the motivation and creativity of housewives of farmer groups "Barokah Tani", and can be a business opportunity that can improve the economic of family.*

Keywords: *cassava processing, creative, traditional food, thayyib*

Abstrak. *Tingkat Target utama dari kegiatan PKM adalah Meningkatkan ketrampilan ibu-ibu dalam membuat olahan singkong menjadi berbagai kue/makanan yang mempunyai nilai tambah yang lebih tinggi. Dipilihnya singkong sebagai bahan dasar kue/kuliner, karena pertanian di Kampung Cipondoh menghasilkan singkong yang melimpah. Saat ini Singkong sebagian besar di jual mentah dengan harga yang relatif murah ke pengumpul, sebagian singkong sudah diolah menjadi makanan tradisional seperti kripik singkong dan opak singkong dll. Untuk mencapai target diatas maka kegiatan yang telah dilaksanakan ialah: pengadaan mesin dan peralatan yang dibutuhkan, pelatihan administrasi keuangan sederhana, wirausaha pemasaran dan peningkatan ketrampilan pengolahan kue berbahan dasar singkong. Peningkatan keterampilan dilakukan dengan cara praktek langsung membuat kue/makanan. Selain mempunyai rasa yang enak olahan singkong diupayakan lebih menarik, kreatif, halal dan thayyib (baik untuk kesehatan tubuh). Selanjutnya pendampingan dan monitoring kegiatan diarahkan pada diskusi untuk mengatasi kendala-kendala di lapangan dan rencana pengembangan kuliner yang akan dikembangkan. Melalui kegiatan PKM dapat meningkatkan diversifikasi pangan, meningkatkan motivasi dan kreativitas ibu-ibu kelompok tani: "Barokah Tani" dan dapat menjadi peluang usaha yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga*

Kata kunci: *pengolahan singkong, kreatif, thayyib*

1. Pendahuluan

Pertumbuhan Kampung Cipondoh terletak di Desa Kertajasa, Kecamatan Padalarang Kabupaten Bandung-barat, Jawa-barat Indonesia. Kampung Cipondoh mempunyai luas kebun 35 ha, luas sawah 25 Ha, pendidikan warga mayoritas ($\pm 90\%$) SD dan SMP, hasil perkebunan singkong antara 30 sd 35 ton per tahun, dan mata pencahariaannya $\pm 75\%$ adalah buruh tani.

Hasil perkebunan Kampong Cipondoh terutama ubi kayu/singkong, ubi jalar, dan jagung. Hasil perkebunan sebagian besar dijual mentah ke pengumpul dengan harga yang relatif murah. Sebagai contoh harga singkong di tingkat pengepul per kg antara Rp. 1500 sd Rp. 2500. Walaupun harga jual singkong (ubi kayu) yang rendah minat petani Cipondoh menanam singkong tetap tinggi. Hal itu dikarenakan menanam singkong sudah menjadi kebiasaan/budaya turun temurun di daerah tersebut. Rendahnya harga jual ditambah lamanya masa panen singkong (± 8 bulan) membuat para petaninya sebagian besar belum sejahtera. Beberapa lokasi kebun singkong di Cipondoh dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kebon singkong di Desa Cipondoh

Untuk meningkatkan kebersamaan dan gotong royong petani kampung Cipondoh sudah bergabung dalam kelompok tani yang bernama “Barokah Tani”. Hasil perkebunan/pertanian Kampung Cipondoh sebagian kecil sudah diolah dan dipasarkan akan tetapi pengolahan hasil panen masih sebatas olahan tradisional. Ibu-ibu hanya mengolah singkong menjadi kripik singkong dan kerupuk/opak singkong. Singkong berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk yang mempunyai nilai tambah yang lebih tinggi. Singkong juga dapat menjadi olahan makanan yang memiliki rasa, bentuk yang menarik/inovatif, thayyib/baik untuk kesehatan dan bernilai gizi tinggi seperti tart singkong, anggur singkong sate singkong dll.

Untuk memproduksi kuliner yang menarik, banyak produsen makanan terutama home industry yang menggunakan zat pewarna bukan untuk makanan dan berbahaya untuk tubuh. Hal itu mengakibatkan makanan menjadi tidak thayyib (tidak baik untuk kesehatan tubuh), Bagi umat Islam, mengkonsumsi makanan yang halal dan thayyib merupakan perwujudan dari ketaatan dan ketaqwaan kepada Allah. Hal ini terkait dengan perintah Allah kepada manusia, sebagaimana yang termaktub dalam Al Qur'an, Surat Al Maidah: 88 yang artinya: "Dan makanlah makanan yang halal lagi baik (thayyib) dari apa yang telah dirizkikan kepadamu dan bertaqwalah kepada Allah dan kamu beriman kepada-Nya.

Dengan tersedianya sumber daya alam berupa singkong yang melimpah namun belum diolah secara maksimal maka dirasakan perlu memberikan suatu edukasi pada ibu-ibu dan remaja putri, dengan cara pelatihan dan pendampingan usaha. Pelatihan peningkatan ketrampilan guna menghasilkan makanan olahan berbahan baku singkong.

2. Metode Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan kegiatan PKM, maka metode pelaksanaan yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. Identifikasi kuliner yang berpotensi untuk dikembangkan.

Pada tahap ini setelah dilakukan pengumpulan ide kemudian dipilih bahan baku dan jenis makanan yang akan dibuat secara lebih spesifik, juga dirancang mengenai desain dan kualitas yang diinginkan.

2. Persiapan pelatihan, pada tahap ini diidentifikasi semua kebutuhan pelatihan selanjutnya disiapkan semua bahan dan peralatan yang dibutuhkan. Pengadaan mesin parut singkong dan peralatan lain yang dibutuhkan. Selanjutnya disiapkan materi pelatihan. Materi pelatihan yang disiapkan adalah:

a. Materi kewirausahaan

- b. Wirausaha adalah orang yang memiliki kemampuan melihat dan memiliki kesempatan/peluang (Suknadi, 2008). Pelatihan manajemen usaha dan pemasaran dimaksudkan agar peserta dapat mengelola bisnisnya dengan baik dan mempunyai kemampuan melihat peluang bisnis. Materi kewirausahaan terutama mengenai karakteristik seorang wirausaha, aplikasi nilai-nilai kewirausahaan dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini dimaksudkan untuk memotivasi peserta menjadi wirausaha andal. Wirausaha andal adalah wirausaha yang memiliki semangat sikap perilaku dan kemampuan kewirausahaan yang cukup baik untuk mendirikan dan mengelola perusahaan yang resikonya tidak begitu besar dan kegiatan usahanya belum begitu kompleks (Muhamad Anwar, 2014). Tujuan yang ingin diraih dalam berwirausaha tentunya kesejahteraan hidup bagi dirinya, keluarga dan masyarakat (Ari Fadiati & Dedi Purnama, 2011). Selain itu dibahas pula karakteristik suatu produk dan siklus hidup produk agar peserta pelatihan dapat menyadari bahwa setiap produk ada siklusnya, Siklus hidup produk dapat dibagi menjadi beberapa tahap yaitu: pengenalan, pertumbuhan, kedewasaan, kejenuhan dan penurunan (McDonald & Keegan, 1999) maka seorang wirausaha perlu meningkatkan kreatifitasnya dan inovasi agar produk tidak sampai mengalami penurunan

c. Materi pemasaran

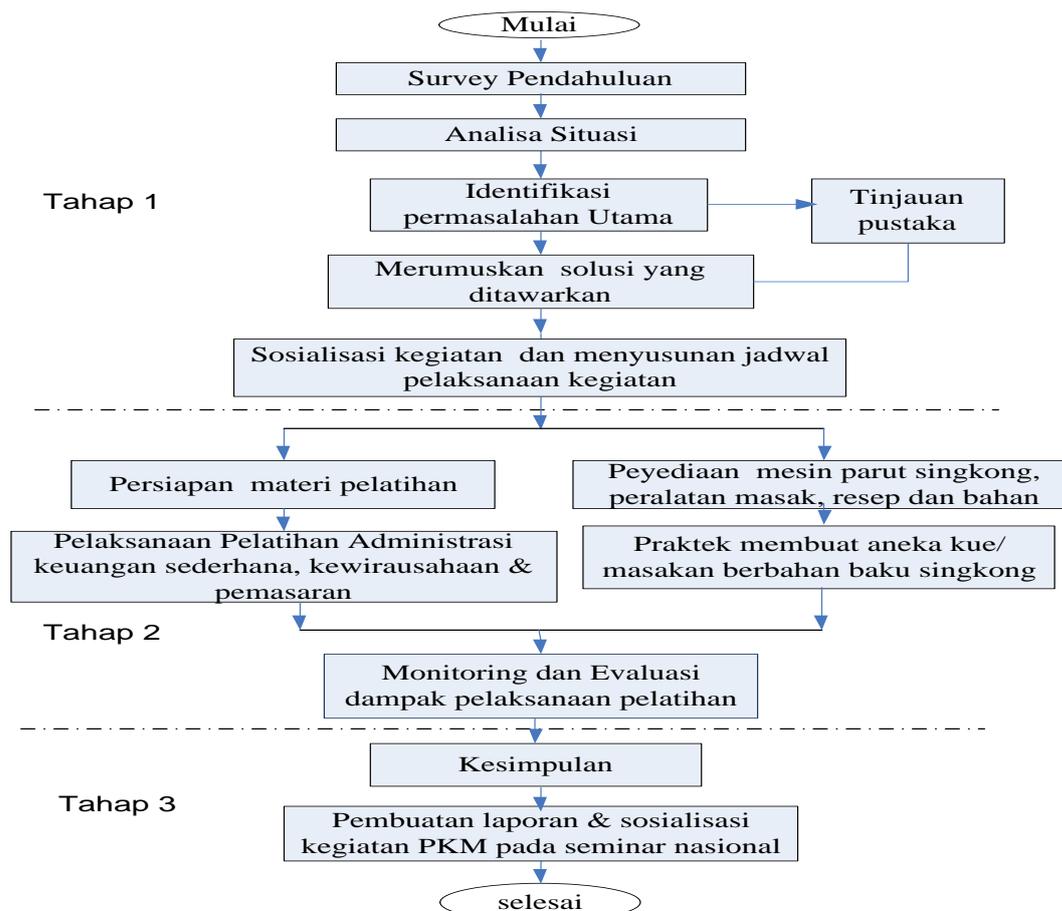
Materi pemasaran terutama pengertian pemasaran, unsur-unsur utama pemasaran, yaitu unsur strategi persaingan dan taktik pemasaran. Selain itu wirausahaan perlu memperhatikan seluruh komponen-komponen kegiatan pemasaran (*Marketing mix*). *Marketing mix* adalah campuran dari variabel-variabel pemasaran yang dapat dikendalikan dan digunakan oleh perusahaan untuk mengejar tingkat penjualan yang diinginkan (Philip Kotler, 2008). *Marketing mix* meliputi 4 P yaitu: P1 = kualitas produk (*product*), P2 = Harga (*price*), P3 = promosi (*Promotion*) dan P4 = tempat (*place*) produk, sehingga dapat memanfaatkan jenis-jenis peluang utama dalam pemasaran

d. Materi administrasi keuangan

Materi administrasi keuangan terutama pengelolaan keuangan secara sederhana untuk usaha dalam skala kecil. Pada materi tersebut dibuat

tuntunan dari mulai pengelolaan transaksi keuangan, mengidentifikasi variable-variabel dalam penentuan biaya produksi, harga jual sampai perhitungan laba rugi dilengkapi dengan contoh bagaimana mengidentifikasi variable jika berjualan kue singkong serta perhitungan biaya sampai dengan pelaporan keuangan.

- e. Materi pemasaran *on line* ialah melihat peluang bisnis/pemasaran toko *on line* dan bagaimana memasarkan secara *on line*. Selain itu dibahas *channel* pemasaran melalui *facebook* dan *WA group*
3. Pelatihan Kewirausahaan, pemasaran, dan administrasi keuangan sederhana
Ditunjukkan agar dapat memotivasi mereka untuk berwirausaha dan dapat mengelola keuangan, sehingga mempunyai administrasi yang tertib terutama pencatatan keuangan yg baik.. Hal ini dapat mengurangi perselisihan yang mungkin terjadi. Lebih jauh peserta dapat menyusun laporan keuangan dengan baik sehingga mereka dapat menilai kinerja keuangan mereka sendiri.
 4. Memberikan keterampilan mengemas, dan menyajikan produk serta praktek langsung pembuatan olahan singkong. Kegiatan tersebut dilakukan dengan cara:
 - a. Pertama mengajarkan cara-cara mengemas, dan menyajikan produk agar terlihat lebih menarik. Hidangan yang dibungkus dengan baik dan menarik lebih bergengsi daripada yang hanya sekedar dibungkus (Ari Fadiati, 2013) Selanjutnya dijelaskan prinsip-prinsip membuat makanan yang bersih thayyib/menyehatkan tubuh menarik. Agar makanan thayyib dan menarik singkong yang telah diparut diberi pewarna makanan. Dalam hal ini akan dijelaskan bahwa pewarna makanan tidaklah mahal karena penggunaannya dalam jumlah kecil. Hal itu agar usaha menjadi benar-benar barokah.
 - b. Kedua mengajarkan resep-resep masakan. Resep masakan yang diajarkan adalah
 - a) Praktek pembuatan kuliner berbahan baku singkong untuk meningkatkan ketrampilan mengolah singkong
Kegiatan praktek langsung ini bertujuan untuk mempraktekkan materi yang sudah disampaikan oleh nara sumber sehingga peserta akan lebih paham dan ilmu yang diperoleh dapat diaplikasikan.
 - b) Melakukan pendampingan dan upaya pengembangan usaha.
Proses pendampingan dimaksudkan untuk memotivasi dan membantu mengatasi kendala yang dihadapi untuk perbaikan dan pengembangan usaha



Gambar 2. Tahapan pelaksanaan PKM

3. Hasil dan Pembahasan

Persiapan Pelatihan dan Sosialisasi Kegiatan PKM

Persiapan-persiapan yang dilakukan sebelum dilaksanakan pelatihan adalah:

1. Membuat jadwal mengenai rencana PKM yang akan dilaksanakan serta mengidentifikasi jenis kue/makanan yang berpotensi untuk dikembangkan. Pada tahap ini setelah dilakukan pengumpulan ide kemudian dipilih jenis makanan/kue yang akan dibuat secara lebih spesifik mengenai resep dan kualitas yang diinginkan.
2. Pengadaan peralatan dan bahan lain yang dibutuhkan
3. Peralatan dan bahan untuk pembuatan kue dibeli di toko alat-alat kue, kecuali beberapa cetakan kue dibeli secara *on line* karena tidak tersedia di toko peralatan kue di Bandung. Sedangkan pengadaan mesin parut singkong, kami diskusikan dengan mitra PKM sebagai pengguna mengenai spesifikasi yang dibutuhkan.
4. Persiapan materi pelatihan

Untuk memperkaya pelatihan maka disiapkan materi tentang: kewirausahaan, pemasaran, administrasi keuangan dan pemasaran *on line*

Langkah selanjutnya mensosialisasi program yang akan dilakukan pada Bapak ketua RW dan Ibu RW yang juga menjabat sebagai ibu ketua PKK.

Tahap Pelatihan

Pelaksanaan diawali dengan pemaparan materi dan dibuat pertanyaan-pertanyaan agar pelatihan menjadi interaktif serta untuk menguji pengetahuan peserta. Setelah sesi materi kemudian dilakukan sesi tanya jawab, untuk memberi kesempatan pada peserta untuk bertanya. Pelatihan dihadiri oleh 25 orang.

Macam-macam kuliner yang diajarkan adalah membuat kue jajan pasar, kue singkong, baso singkong, kue hantaran pengantin. Gambar kuliner tersebut dapat dilihat pada Gambar 3. Maka pada pelatihan ditekankan untuk membuat kue menggunakan zat pewarna khusus untuk makanan, dan tidak perlu takut mahal, karena pemakaian zat pewarna jumlahnya sedikit. Sedangkan untuk membuat baso singkong ditekankan agar bahan tambahan lainnya harus halal. Hal itu dimaksudkan agar makanan menjadi halal & thayyib serta usaha menjadi berkah



Gambar 3. Macam-macam kuliner berbahan dasar singkong yang diajarkan

Pada kegiatan praktek langsung pembuatan kue, diawali dengan memberikan resep-resep kue yang akan dipraktikkan. Kegiatan praktek langsung ini bertujuan untuk mempraktikkan materi yang sudah disampaikan oleh narasumber sehingga peserta akan lebih paham dan ilmu yang diperoleh dapat diaplikasikan. Sebelum dilaksanakan praktek langsung disiapkan parutan singkong sebagai bahan dasar kue. Singkong pada waktu pelatihan belum waktunya dipanen, sehingga besarnya singkong belum optimal. Pada kegiatan praktek membuat kue peserta dibagi dalam 5 kelompok. Satu kelompok terdiri dari 5 orang peserta. Gambar persiapan alat dan peserta yang telah dikelompokkan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar4. Persiapan alat & pembagian kelompok

Macam-macam kuliner yang diajarkan adalah membuat kue jajan pasar, kue singkong, baso singkong, kue hantaran pengantin. Peserta pelatihan umumnya merasa puas, karena dengan resep-resep baru yang diajarkan rasa kue lebih enak disamping bentuknya lebih menarik.

Pada pembuatan kicimpring ditambahkan bumbu kentang goreng berbagai rasa (rasa keju, ras barbeque, rasa jagung bakar dll) dan ukuran kicimpring dipotong kecil-kecil. Hal itu membuat kicimpring mempunyai rasa yang lebih enak/renyah dan bentuk yang lebih menarik. Gambar proses pembuatan kicimpring dengan variasi rasa dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Proses pembuatan kicimpring dengan variasi rasa

Pada kesempatan tersebut diserahkan peralatan, bahan dan mesin pada warga Cipondoh, yang dalam hal ini diwakili oleh ibu ketua PKK. Pelaksanaan serah terima barang dan dapat pada Gambar 5.



Gambar 5. serah terima mesin, peralatan

Monitoring dan Pendampingan Usaha

Evaluasi pelatihan dilakukan dengan cara wawancara dan pengamatan untuk melihat mengetahui tanggapan mitra setelah dilalukan pelatihan. Sedangkan pendampingan dilakukan dengan cara berdiskusi yang bertujuan untuk membantu mengatasi kendala yang dihadapi dalam pengolahan singkong baik untuk konsumsi keluarga/warga maupun untuk dijual/kuliner.

Berdasarkan hasil diskusi dengan ibu ketua PKK dan warga, Manfaat yang sangat dirasakan warga adalah bisa menghasilkan makanan yang enak dan murah. Sebagai contoh: ibu-ibu secara bergotong royong baik tenaga maupun dana untuk menyediakan konsumsi pada kegiatan di mesjid. Begitu pula pada bulan Ramadhan/puasa, kebiasaan ibu-ibu menyediakan tajil di mesjid setiap sore. Setelah diajarkan membuat kue dari singkong, peserta dapat menyediakan makanan bergizi, enak dan dengan biaya murah sehingga iurannya pun berkurang. Untuk memudahkan penyajian makanan didiskusikan kue dan pengemasnya.

Beberapa peserta pelatihan menekuni peluang tersebut menjadi usaha kuliner tetapi masih dalam skala rumah tangga. pemasaran dilakukan saat ini dengan menerima pesanan untuk acara arisan dilingkungan RT dan RW, untuk acara hantaran pengantin. Pemasaran dilakukan secara *online* menggunakan WA group. Ada juga peserta yang menitipkan makanannya ke warung-warung yang umumnya dijual ke pekerja proyek karena Lokasi kampung Cipondoh berdekatan dengan proyek lapangan golf yang sedang dibangun. Beberapa peserta menjual kicimpring, sebelum pelatihan kicimpring dijual mentah belum digoreng, tetapi setelah pelatihan kicimpring dijual matang siap dimakan.

Mesin parut singkong, selain digunakan untuk memarut singkong digunakan pula untuk memarut ubi. Singkong, ubi, jagung merupakan hasil kebun utama di Cipondoh. Parutan Ubi umumnya digunakan untuk membuat kue yang berbahan dasar ubi contohnya kue talam. Peralatan dan mesin disimpan di rumah ketua PKK. Setiap peserta yang meminjam peralatan dicatat. Begitu pula yang memanfaatkan mesin harus memberi sumbangan untuk pengadaan/membeli bensin sebagai bahan bakar mesin.

Selanjutnya dilakukan pendampingan dan monitoring kegiatan usaha kuliner. Kegiatan tersebut diarahkan pada diskusi mengenai rencana produk kue yang akan dikembangkan untuk hasil kebun di Cipondoh seperti jagung, ubi dll. Beberapa peserta ada yang sudah mempunyai pulsa internet sehingga dapat diajarkan bagaimana cara mencari resep kue diinternet agar mereka dapat menambah variasi kue.

Dalam hal administrasi keuangan ibu-ibu hanya melakukan pencatatan arus kas masuk dan keluar. Ibu-ibu belum terlalu paham dalam hal pembuatan laporan keuangan yang diperlukan untuk mengontrol kegiatan usaha, maka perlu dibuatkan dan dijelaskan kembali dengan contoh sederhana .

4. Kesimpulan dan Saran

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan rencana awal dengan tujuan pemanfaatan potensi ibu-ibu PKK di RW 20 , dengan hasil sbb.:

1. Pelatihan dilakukan dengan cara pemaparan materi, tanya jawab dan praktek langsung mengolah singkong telah meningkatkan ketrampilan ibu-ibu mengolah makanan, mengemas dan menyajikan makanan sehingga menjadi menarik dan bernilai tambah tinggi.
2. Melalui Pelatihan, peserta dapat memproduksi makanan olahan singkong, yang variatif, inovatif dan thayyib. yang dapat menjadi hidangan keluarga maupun usaha kuliner memanfaatkan sumber daya yang dimiliki dan mengoptimalkan hasil olahannya.

Ucapan Terima Kasih

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) UNISBA yang telah mendanai kegiatan PKM

Daftar Pustaka

- Ari Fadiati & Dedi Purnama, 2011, 'Menjadi Wira Usaha Sukses', PT Remaja Rosdakarya Offset, Bandung
- Ari Fadiati, 2013, 'Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses', PT Remaja Rosdakarya Offset, Bandung
- Harnanto, 2005, 'Analisa Laporan Keuangan', Yogyakarta : UPP, AMP YKPN.
- Kotler, Philips, 2008, 'Manajemen Pemasaran' Edisi ke 12, jilid 1, PT. Mancanan Jaya Cemerlang.
- McDonald and Keegan, 1999, 'Marketing Plans That Work', Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Muhamad Anwar, 2014, 'Pengantar Kewirausahaan Teori dan aplikasi', Prenada Media Group, Jakarta
- Suknadi, Iman Hudaya dan Parlan Sulistiono, 2008, 'Menjadi Wirausahawan Handal Teori Dan Aplikasi Manajemen Usaha', Bandung: Humaniora'