



PELUANG ENTERPRENEUR WANITA TANI DALAM DIVERSIFIKASI UBI KAYU SEBAGAI BAHAN BAKU PANGAN KONVENSIONAL

Safrin Edy^{1*}, Wa Ode Al Zarliani², La Ode Muhammad Mustari³, Wa Ode Siti Hamsiar⁴, Sufilawati⁵, Muhammad Nur Amin⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton
safrinediumb@gmail.com*

Article History:

Received: 06-01-2023

Revised: 08-02-2023

Accepted: 12-02-2023

Keywords: Cassava
Diversification,
Conventional Food,
Entrepreneur

Abstract: *The purpose of this community service activity is to carry out counseling and empowerment in the process of processing cassava into kaopi (flour) which has a soft texture, white color and a distinctive aroma (like fresh cassava) and a good packaging system and branding for business groups. women farmers in Bola Village, Batauga District, South Buton Regency, Southeast Sulawesi Province. The method of implementing community service is through the participatory action research (PAR) method which is carried out using participatory techniques such as Focus Group Discussions (FGD), surveys with the involvement of all members of business groups as interviewers, formal and non-formal discussions and discussions with stakeholders, so that people recognize the potential and existing problems and encourage participation in the activities carried out. The results of the implementation of community service activities show that the process of processing cassava into good and soft kaopi has been successful because the women farming business group has understood the stages in the kaopi processing process. So that the resulting kaopi has a soft texture, white color, does not smell and has been packaged properly in branded packaging.*

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu. Dengan demikian kejenuhan pasar akan semakin beragam, karena memberikan alternatif yang lebih banyak bagi masyarakat dalam mengolah maupun mengkonsumsi hasil pertanian. Ubi kayu selama ini sudah banyak menjadi berbagai macam produk olahan makanan, sebagai tambahan (*miks*) maupun makanan jadi. Masyarakat sebenarnya juga sudah tau cara mengolah ubi kayu tetapi kurangnya minat, gengsi, dan faktor kebiasaan menjadikan ubi kayu masih kurang disukai. Ada beberapa sistem pengolahan ubi kayu, baik menggunakan cara sederhana maupun modern untuk menjadi tepung yang dikenal dengan nama tepung kasava sehingga dapat lebih tahan disimpan untuk kemudian diolah. Proses pengerjaannya masih sederhana yaitu: ubikayu setelah dikupas dan dicuci bersih, kemudian disawut atau parut dan kemudian dikeringkan. Untuk mencegah terjadinya pencoklatan, maka ubikayu direndam dalam larutan sodium bisulfit 0,02% selama 15 menit.

Secara umum masyarakat sudah mengenal ubi kayu yang dapat diolah sebagai tepung tapioca, dan selanjutnya diolah sebagai bahan makanan pokok dan juga kue/roti

kecil (*snack*). Sehingga ubi kayu merupakan salah satu komoditi yang potensial bagi wirausaha atau enterpreneur. Istilah Wirausaha sendiri diterjemahkan dari kata *entrepreneur*. Dalam Bahasa Indonesia, pada awalnya dikenal dengan istilah wiraswasta yang mempunyai arti berdiri di atas kekuatan sendiri. Istilah tersebut kemudian berkembang menjadi wirausaha, dan *entrepreneurship* yang diterjemahkan menjadi kewirausahaan (Muhandri, 2005). Kewirausahaan didefinisikan sebagai kemampuan dalam berkreasi dari hasil pemikiran kreatif dalam rangka mewujudkan inovasi untuk pemanfaatan peluang menuju sebuah kesuksesan (Sanawiri dan Iqbal, 2018).

Pengolahan ubi kayu dalam masyarakat Suku Buton sudah dikenal sejak lama. Ubi kayu yang diparut kemudian diperas airnya sehingga menjadi kering disebut kaopi, Selanjutnya kaopi dapat diolah dalam berbagai bentuk dan yang paling populer adalah kaosoami, bentuknya seperti kerucut yang merupakan pangan tradisional. Olahan lain dari kaopi adalah tuli-tuli yaitu gorengan yang bentuknya menyerupai angka delapan. Sistem pengolahan ini tentunya masih bersifat tradisional karena telah dilakukan secara turun-temurun dengan peralatan yang sederhana. Biasanya ubi kayu yang sudah diparut dimasukan dalam karung kemudian dilakukan pengepresan dengan menaruh batu untuk memudahkan mengeluarkan air yang ada pada ubi kayu. Kemudian kaopi dikemas dengan daun pisang untuk kemudian dioleh dalam berbagai bentuk makanan. Proses pengolahan ini sangat tidak efektif karena cukup menyita waktu dan tenaga. Selain itu kaopi tidak bisa disimpan dalam waktu yang lama karena akan mempengaruhi aroma dan rasa yaitu asam/kecut.

Pekerjaan rumah tangga biasanya dilakukan oleh perempuan atau istri sebagai ibu rumah tangga. Selain itu juga banyak perempuan yang mencari pekerjaan alternatif, seperti berdagang kecil-kecilan; menjual tenaga mereka bahkan dengan upah rendah semata-mata hanya untuk mempertahankan kelangsungan hidup keluarganya, karena tidak ada alternatif pekerjaan lain yang bisa dipilih. Meskipun penghasilan perempuan dari alternatif pekerjaan yang dipilih relatif rendah, namun penghasilan ini sangat berarti bagi keluarganya. Perkembangan dan modernisasi sektor pertanian dengan mengganti tenaga manusia dan hewan dengan tenaga mesin dapat meningkatkan hasil input tenaga kerja per unit dan menurunkan harga jual pangan per unit. Namun, hal ini menimbulkan banyak konsekuensi negatif, antara lain hilangnya kesempatan kerja terutama bagi perempuan, menciptakan ketergantungan pada energi minyak bumi, kebutuhan akan modal yang lebih besar, dan sentralisasi teknologi dalam pertanian skala besar.

Modernisasi pertanian dan masuknya teknologi baru (revolusi hijau) di pedesaan memberikan dampak yang berbeda terhadap masyarakat petani, baik secara sosial maupun strata gender, yang pada gilirannya dapat mengubah struktur masyarakat pedesaan. Menurut Fahmid (2004), dampak revolusi hijau bagi masyarakat pedesaan adalah ketergantungan terhadap upah yang mereka peroleh. Ada kecenderungan umum, yaitu orang kaya lebih diuntungkan dari perubahan teknologi pertanian dan laki-laki lebih diuntungkan daripada perempuan. Jiggins dalam Fahmid, (2004), memberikan penjelasan dari beberapa penelitian mengenai dampak revolusi hijau, bahwa perubahan teknologi dapat meningkatkan manfaat sosial bagi laki-laki, pada saat yang sama perempuan kehilangan fungsi sosial yang signifikan, baik dari segi intensitas maupun pengalaman sosial, perempuan menjadi terpinggirkan dibandingkan dengan laki-laki. Dalam sistem pertanian tradisional, perbedaan produktivitas pertanian perempuan dan laki-laki terkait dengan kekuatan fisik mereka. Karena pertanian menjadi kurang bergantung pada tenaga kerja manusia, perbedaan produktivitas tenaga kerja antar jenis kelamin dapat dianggap menyusut. Laki-laki cenderung menggunakan teknologi baru dan peralatan modern,

sedangkan perempuan hanya melakukan pekerjaan fisik sederhana di bidang pertanian. Akibatnya, terjadi kesenjangan produktivitas kerja antara laki-laki dan perempuan. Sehingga produktivitas kerja pria cenderung meningkat dan produktivitas kerja wanita cenderung statis. Bagi perempuan yang tinggal di negara berkembang, mengejar pembangunan berarti berharap hubungan patriarki antara laki-laki dan perempuan dihapuskan dan diganti dengan kebijakan persamaan hak antara laki-laki dan perempuan.

Perubahan-perubahan tersebut di atas pada dasarnya merugikan perempuan. Dalam sistem tradisional, perempuan memiliki andil yang besar dalam memanen hasil pertanian dengan peralatan sederhana seperti ani-ani dengan sistem bagi hasil (bagaimana), yang secara kuantitatif melibatkan tenaga kerja perempuan dalam jumlah besar; untuk mengumpulkan hasil pertanian; dan untuk menumbuk padi atau mengolah pangan tradisional seperti ubi kayu menjadi kaopi untuk mendapatkan upah yang layak, dimana upah tersebut dapat memberikan nafkah bagi keluarganya. Namun dengan masuknya teknologi dan mekanisasi pedesaan, semua peran tersebut menghilang, karena semua pekerjaan tersebut digantikan oleh peralatan modern yang biasanya hanya membutuhkan pekerja yang relatif sedikit dan mayoritas adalah laki-laki.

Sebaliknya jika perempuan diberdayakan maka menjadi kekuatan ekonomi. Sebagaimana dikemukakan yang oleh Díaz Durán Pamela et al (2020) bahwa perempuan adalah kekuatan ekonomi yang kurang dihargai, yang ketika diberdayakan melalui asosiasi dengan organisasi perempuan, dapat menjadi katalisator pembangunan. Sehingga perlu dilakukan penyuluhan dan pemberdayaan dalam pengolahan ubi kayu dengan peralatan yang modern dan diversifikasi prodak kaopi sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dengan kemasan yang menarik serta bermerek. Agar prodak kaopi dapat dikomersilkan secara luas hingga pada swalayan/supermarket.

Berdasarkan uraian diatas, maka tujuan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini adalah 1) untuk melakukan penyuluhan dan pemberdayaan petani melalui pelatihan dalam pengolahan ubi kayu menjadi kaopi, 2) untuk mengetahui hasil uji organoleptik ubi kayu menjadi kaopi. Manfaat pengabdian masyarakat adalah untuk memberikan informasi dan transfer ilmu pengetahuan serta teknologi kepada petani. Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan ini adalah untuk mengimplementasikan teori-teori yang telah diperoleh dalam perkuliahan secara nyata dalam dunia usaha dengan berkolaborasi dengan kelompok usaha wanita tani yang ada di Desa Bola Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan Propinsi Sulawesi Tenggara.

METODE PELAKSANAAN

A. Sosialisasi dan Observasi Potensi Desa

Sosialisasi dan observasi mengenai potensi desa yang bertujuan untuk mengetahui potensi sumberdaya yang dapat dimanfaatkan untuk pemberdayaan masyarakat.

B. Metode Pelaksanaan Pengabdian

Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui metode participatory action research (PAR). Metode PAR adalah penyadaran masyarakat mengenai potensi dan masalah yang ada serta mendorong keikutsertaan atau partisipasi masyarakat dalam kegiatan perubahan yang akan dilaksanakan (Rahmat & Mirnawati, 2020) Secara umum tahapan metode PAR terangkum ke dalam siklus yang dimulai dari tahap observasi, refleksi, kemudian dilanjutkan dengan rencana aksi dan tahap tindakan atau pelaksanaan program (Safei et al., 2020). Siklus tersebut tidak berhenti hingga pada tahap tindakan/aksi, namun berlanjut ke tahap evaluasi yang kemudian nantinya akan

kembali ke refleksi, perencanaan program lanjutan dan pelaksanaan program hingga terjadi perubahan sosial sebagai capaian dari tujuan bersama.

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan metode PAR yang dilakukan dengan tehnik-tehnik partisipatif seperti *Focus Group Discussion* (FGD), survey dengan keterlibatan seluruh anggota kelompok usaha sebagai *interviewer*, diskusi formal dan non formal dan diskusi dengan stakeholder untuk bersama-sama melakukan kegiatan pengabdian masyarakat. Sehingga melalui pendekatan ini, dapat dikembangkan partisipasi secara optimal. Adapun kegiatan yang dilakukan bersama meliputi: teknik pengolahan dasar bahan baku ubi kayu, proses pembuatan kaopi dengan system press hidrolik, teknik pengemasan dan pelabelan prodak.

C. Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan pengabdian pada masyarakat dilakukan dengan pengujian organoleptik dan melihat produk yang dihasilkan yaitu prodak kaopi dan sudah dikemas dengan pemberian label.

D. Evaluasi Indikator Keberhasilan

Evaluasi adalah indikator dari kemampuan kelompok usaha wanita tani yang diaplikasikan dalam melakukan pengolahan ubi kayu dengan teknik pengolahan dasar bahan baku ubi kayu, proses pembuatan kaopi dengan system press hidrolik, teknik pengemasan dan pelabelan prodak serta dapat dikomersilkan sebagai bahan baku pangan konvensional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pada tahap sosialisasi dan peninjauan menunjukkan bahwa Desa Bola memiliki potensi ubi kayu sebagai bahan baku pengolahan kaopi. Selanjutnya dilakukan penyusunan program kegiatan yang dilakukan antara lain : a) mensosialisasikan program kegiatan pengolahan pengolahan ubi kayu menjadi kaopi, b) menjalin kelompok mitra sebagai kelompok untuk melakukan penyuluhan dan pemberdayaan dalam pengolahan ubi kayu menjadi kaopi. Output dari kegiatan ini menghasilkan prodak kaopi yang halus sebagai bahan baku dalam pengembangan pangan konvensional dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama serta di bungkus dalam kemasan yang baik dan pemberian merek untuk dipasarkan pada pasar modern yaitu supermarket. Dengan demikian prodak kaopi dapat dikenal secara luas dan menarik minat konsumen. Kegiatan selanjutnya adalah penyajian materi berupa slide power point mengenai konsep pengolahan ubi kayu menjadi kaopi dan dilakukan dalam bentuk ceramah dan selanjutnya dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan metode *Participatory Action Research* (PAR).

Berdasarkan hasil diskusi dan Tanya jawab dapat disimpulkan bahwa terjadi proses transfer ilmu pengetahuan dan pemberdayaan dengan mengacu pada empat aspek yaitu kognitif, konatif, afektif dan psikomotorik. Wawasan dan pola pikir kelompok usaha wanita tani dapat lebih luas dengan melihat hasil diskusi dan kecakapan peserta dalam komunikasi dan keterampilan yang memadai. Sehingga diharapkan dapat membentuk perilaku sadar akan kebutuhannya yaitu mengembangkan produk olahan ubi kayu menjadi kaopi sebagai bahan baku dalam mendiversifikasi pangan tradisional menjadi bahan pangan konvensional seperti makanan dan kue yang dikonsumsi sendiri atau dikomersilkan secara luas. Sehingga diharapkan wanita tani dapat memberikan kontribusi terhadap pendapatan keluarga. Sebagai indikator keberhasilan dalam diskusi kegiatan ini, selanjutnya dilakukan praktek dengan terlebih dahulu menyiapkan alat dan bahan sebagai berikut:

1. Alat

- a. Pisau
- b. Sikat
- c. Loyang
- d. Ayakan
- e. Nyiru
- f. Karung
- g. Mesin Pamarut Ubi Kayu
- h. Alat Pengepresan
- i. Oven Pengering
- j. Timbangan
- k. Kemasan & Label Kemasan

2. Bahan

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kaopi adalah ubi kayu.

3. Proses Pembuatan

a. Pengupasan & Pencucian

Tahap awal yaitu pengupasan ubi kayu terlebih dahulu, setelah itu ubi kayu dicuci sebanyak 3 kali menggunakan sikat agar bisa menghilangkan warna coklat pada ubi kayu, seperti pada gambar 1 sebagai berikut :



Gambar 1. Proses Pengupasan & Pencucian

b. Pamarutan

Setelah selesai ubi kayu dicuci, kemudian ubi kayu tersebut diparut menggunakan mesin pamarut, seperti pada gambar 2 sebagai berikut :



Gambar 2. Proses Pamarutan

c. Pengepresan

Selanjutnya ubi kayu yang telah diparut akan dilakukan proses pengepresan. Terlebih dahulu dimasukkan kedalam karung untuk mengeluarkan air pada saat dilakukan pengepresan. Pengepresan dilakukan selama kurang lebih 1 jam, seperti pada gambar 3 sebagai berikut :



Gambar 3. (i)



Gambar 3. (ii)



Gambar 3. (iii)

Gambar 3. Proses Pengepresan

d. Pengayakan

Setelah pengepresan, kemudian dilakukan proses pengayakan untuk memisahkan kaopi dari ampas ubi kayu yang tidak halus diparut, seperti pada gambar 4 & 5 sebagai berikut :



Gambar 4. Proses Pengayakan



Gambar 5. Hasil Proses Pengayakan

e. Pengeringan

Setelah dilakukan proses pengayakan, selanjutnya yaitu tahap pengeringan. Pada tahap ini, dilakukan dua cara yaitu menggunakan sinar matahari langsung dan juga menggunakan mesin oven pengering agar produk kaopi yang dihasilkan betul-betul

kering sehingga lebih awet ketika disimpan. Proses pengeringan dengan menggunakan oven juga mengantisipasi cuaca pada musim penggujan, seperti pada gambar 6 & 7 sebagai berikut :



Gambar 6. Pengeringan Dengan Oven



Gambar 7. Pengeringan Dengan Sinar Matahari

f. Pengemasan

Tahap terakhir yakni pengemasan. Setelah melalui seluruh rangkaian proses produksi, selanjutnya kaopi dikemas dalam plastik standing pouch dengan takaran 700 gram setiap kemasannya, seperti pada gambar 8 & 9 sebagai berikut:



Gambar 8. Proses Pengemasan



Gambar 9. Kemasan Dengan Merek

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik produk kaopi telah memenuhi indikator sebagai kaopi yang baik yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Uji Organoleptik Ubi Kayu Menjadi Kaopi

No.	Jenis Tes	Hasil
1.	Tekstur	Lembut
2.	Warna	Putih
3.	Aroma/Bau	Tidak Berbau

Sumber: Data diolah, 2023

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan ubi kayu menjadi kaopi yang baik dan lembut telah berhasil karena kelompok usaha wanita tani sudah memahami tahapan dalam proses pengolahan kaopi. Sehingga kaopi yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, warnanya putih, tidak berbau dan telah dikemas dengan baik dalam kemasan yang bermerek.

B. Saran

Perlu dilakukan pendampingan dari pemerintah dan dinas terksit serts stakeholder agar kelompok usaha wanita tani makin berdaya dan mandiri sehingga wirausaha yang dijalankan dapat berkembang dan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan teimakasi disampaikan kepada 1) Kelompok Wanita Tani (KWT) Bangun Sejahtera Desa Bola, Kecamatan Batauga Kabupaten Buton Selatan, 2) Dinas Pertanian Kabupaten Buton Selatan, 3) Kepala Desa beserta jajarannya, 4) Seluruh tim pengabdian dan rekan-rekan mahasiswa yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bhinadi, A. 2017. Penanggulangan kemiskinan dan pemberdayaan masyarakat. https://books.google.com/books/about/Penanggulangan_Kemiskinan_dan_Pemb erdaya.html?
- [2] Díaz Durán Pamela¹, Adriana Armenta-Ramírez², Anne Kristiina Kurjenoja² and Melissa Schumacher². 2020. Community Development through the Empowerment of Indigenous Women in Cuetzalan Del Progreso, Mexico. MDPI - Publisher of Open Access Journals. www.mdpi.com/journal.
- [3] Fahmid, I.M. 2004. *Gagalnya Politik Pangan di Bawah Rezim Orde Baru*. Sandi – Kota, Jakarta.
- [4] Jamaludin, A. N. 2013. Sosiologi Perdesaan. In Journal of Chemical Information and Modeling (Vol. 53, Issue 9).
- [5] Kementerian Pertanian. 2016. Deskripsi Varietas Unggul Ubi Kayu 1978 – 2016. Badan Litbang Pertanian. Jakarta
- [6] Muhandri, T. 2005. Strategi Penciptaan Wirausaha (Pengusaha) Kecil Menengah yang Tangguh, (Online), (http://tumoutou.net/702_05123/tjahja_m.html)
- [7] Prihatman, 2000. Ubi Kayu atau ketela. Kantor Deputi Menristek Pendayagunaan dan Masyarakatan Ilmu Pengatahuan dan Teknologi. Jakarta
- [8] Rahmat, A., & Mirnawati, M. (2020). Model Participation Action Research Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 6(1), 62–71. <https://doi.org/10.37905/AKSARA.6.1.62-71.2020>

- [9] Roja, A. 2009. Ubi Kayu: Varietas dan Teknologi Budidaya. Payakumbuh: Makalah Pelatihan (BPTP) Sumatera Barat.
- [10] Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius. 82 Hal.
- [11] Safei, A. A., Ono, A., & Nurhayati, E. (2020). Pengembangan Masyarakat Perspektif Islam dan Barat.
- [12] Sanawiri dan Ikkal. 2018. Kewirausahaan. Universitas Brawijaya Press