

## PENINGKATAN KETERAMPILAN MENGOLAH MAKANAN DARI BAHAN POKOK SINGKONG MENJADI OLAHAN MAKANAN VARIATIF BAGI IBU-IBU PKK

Eem Kurniasih<sup>1</sup>, Lusi Rachmiazasi Masduki<sup>2</sup>, Dian Ratu Ayu Uswatun Khasanah<sup>3</sup>,  
Edi Prayitno<sup>4</sup>, Pukky Tetralian Bantining Ngastiti<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4)</sup> Universitas Terbuka

<sup>5)</sup> Universitas Billfath

e-mail: ekurniasih@ecampus.ut.ac.id

### Abstrak

Berdasarkan kondisi Ibu-Ibu PKK Dukuh Ocak-Acik RT.01 dan RW.02, Jati, Jaten Karanganyar-Surakarta, berkaitan dengan olahan berbagai variasi makanan dengan bahan dasar singkong mendapatkan hasil yang cukup memuaskan. Kegiatan pelatihan IbM ini dapat mengembangkan ketrampilan dalam membuat berbagai olahan variasi makanan dengan bahan dasar singkong. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk menambah ketrampilan, mengisi waktu luang dalam mengolah singkong dengan berbagai variasi. Pelaksanakan pengabdian masyarakat IbM ini akan berlangsung selama 6 bulan yaitu lebih tepatnya 8 kali pertemuan dengan mengoptimalkan program penyuluhan dan pelatihan dengan model pelatihan andragogi yaitu 70% praktik dan 30% teori. Hasil yang telah dicapai dalam program pengabdian ini adalah menambah pengetahuan dan ketrampilan Ibu-Ibu PKK tentang berbagai olahan variasi makanan dengan bahan dasar singkong. Mitra dapat menghasilkan karya berupa kue singkong dengan topping coklat, keju, serta wingko babat berbahan singkong dan keju singkong crispy. Sebanyak 11 mitra dapat menyelesaikan pelatihan dengan baik dan lancar.

**Kata kunci:** Bahan Pokok, Mengolah Singkong, Variasi Makanan

### Abstract

Based on the conditions of the PKK Dukuh Ocak-Acik RT.01 and RW.02, Jati, Jaten Karanganyar-Surakarta women, in relation to processing various types of food using cassava as the basic ingredient, they obtained quite satisfactory results. This IbM training activity can develop skills in making various processed foods using cassava as the basic ingredient. This training activity aims to increase skills and fill free time in processing cassava with various variations. The implementation of this IbM community service will last for 6 months, namely 8 meetings to be precise, by optimizing the counseling and training program with an andragogy training model, namely 70% practice and 30% theory. The results that have been achieved in this service program are increasing the knowledge and skills of PKK mothers regarding various food preparations using cassava as the basic ingredient. Partners can produce works in the form of cassava cakes with chocolate topping, cheese, as well as wingko tripe made from cassava and crispy cassava cheese. A total of 11 partners were able to complete the training well and smoothly.

**Keywords:** Basic Ingredients, Processing Cassava, Food Variations.

### PENDAHULUAN

Pada program IbM ini pengusul menggandeng mitra yaitu Ibu-ibu PKK di Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten, Karanganyar-Surakarta yang beranggotakan 20 - 30 orang. Tim pengabdian masyarakat (abdimas) melakukan survai dan ibu-ibu PKK mengharapkan ada pelatihan membuat makanan dari bahan dasar singkong. Hal tersebut karena bahan baku yang dengan mudah didapatkan di pekarangan rumah tinggal para mitra. Sebagai ketua pelaksana telah melakukan penandatanganan kesepakatan untuk bekerjasama dengan membuat surat pernyataan hitam di atas putih yang bermaterai guna para Ibu-ibu PKK bisa dengan bersungguh-sungguh melakukan pelatihan yang sudah menjadi kesepakatan bersama. Harapan tim abdimas pelaksanaan pelatihan ini bermanfaat bagi ibu-ibu PKK untuk berinovasi terhadap bahan makan singkong. Selain itu dapat dijadikan jajanan yang mempunyai nilai jual tinggi, enak dinikmati serta dengan harga yang terjangkau bagi masyarakat sekitar. Akhirnya menjadikan nilai tambah untuk keperluan keluarga agar bisa hidup sejahtera.

Permasalahan mitra dalam hal ini merupakan prioritas permasalahan yang sudah ditentukan bersama antara tim pengusul IbM bersama mitra. Permasalahan berikut merupakan permasalahan yang memang ingin dipecahkan dalam usulan IbM kali ini. Pertama adalah “ Bagaimana meningkatkan

ketrampilan Ibu-ibu PKK di Dukuh Ocak-Acik, Jati, Jaten, Surakarta untuk mengolah makanan dari bahan pokok singkong menjadi olahan makanan berbagai variasi". Permasalahan lain yang juga penting adalah "kurangnya pelatihan dalam mengolah makanan sehingga dapat dimanfaatkan sebagai berwirausaha dan mengurangi pengangguran". Kemudian setelah produk pelatihan olahan singkong sudah cukup baik kualitasnya, produk hasil olahan singkong dalam berbagai variasi tersebut bisa dijual di pasar se-wilayah Semarang dan Surakarta.

Mengingat persoalan yang dihadapi, maka para Ibu-ibu PKK harus diberikan pelatihan, yaitu berupa pelatihan mengolah bahan pokok singkong menjadi berbagai variasi makanan. Contoh produk hasil olahan variasi singkong yang telah dibuat dapat diperoleh dari salah satu tim IbM UPBJJ-UT Semarang. Menurut (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2011) Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Tanaman ini merupakan bahan baku yang paling potensial untuk diolah menjadi tepung. Sebagai makanan manusia, singkong mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang.

Dari uraian latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang menjadi bahan kajian dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana meningkatkan kemampuan Ibu-Ibu PKK dapat menghasilkan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong?
2. Bagaimana meningkatkan pengetahuan Ibu-Ibu PKK dapat menghasilkan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong?

Berdasarkan uraian pada latar belakang dan rumusan masalah seperti tersebut di atas, dapat dirumuskan tujuan penelitian ini adalah:

1. Meningkatkan kemampuan Ibu-Ibu PKK dapat menghasilkan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.
2. Meningkatkan pengetahuan Ibu-Ibu PKK dapat menghasilkan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.

## METODE

### Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

#### 1. Lokasi

Lokasi di RT 01 dan RW 02 Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten Surakarta.

#### 2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian dimulai pada bulan April sampai bulan Oktober kurang lebih selama 6 bulan.

### Subjek Pengabdian/Mitra

Ibu-Ibu PKK di RT 01 dan RW 02 Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten Surakarta berjumlah 11 orang.

### Desain Kegiatan Pengabdian

Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melalui beberapa tahapan seperti dibawah ini:

#### 1. Survei awal

Survei awal dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui demografi di RT 01 dan RW 02 Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten Surakarta. Dari survei awal ini, dapat diketahui jumlah warga yang ikut PKK, latar belakang pendidikan, dan lain-lain

#### 2. Perencanaan

Tim IbM menyusun perencanaan pelaksanaan pelatihan meliputi penentuan jadwal pertemuan, tempat pelatihan, agenda pelatihan, tenaga pemateri dan kepanitiaan. Dalam penyusunan perencanaan ini, tim IbM melakukan kerjasama dengan Ibu-Ibu PKK di RT 01 dan RW 02 Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten Surakarta.

#### 3. Perijinan

Melakukan perijinan kepada pihak-pihak yang berkaitan dengan pemberian pengetahuan tentang pemberdayaan/pelatihan masyarakat melalui pelatihan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.

#### 4. Penentuan peserta pelatihan

Perekutan peserta kegiatan ini dilakukan dengan cara mendata semua peserta di RT 01 dan RW 02 Dk. Ocak-Acik, Jati, Jaten Surakarta. Data tersebut akan ditentukan perwakilan dari setiap warga

yang antusias, minat dalam melaksanakan pelatihan berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong.

### 5. Pelaksanaan

Seluruh kegiatan penyuluhan akan dilakukan oleh tim IbM dengan menggunakan model pelatihan andragogi yaitu 70% praktik dan 30% teori, sehingga peserta lebih fokus praktik. Sedangkan untuk kelancaran kegiatan, yakni segala sesuatu yang dibutuhkan dalam kegiatan ini, diantaranya: tempat penyuluhan, meja, kompor, face shield, sabun cair dan masker yang akan disediakan oleh tim abdimas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai melalui kegiatan IbM ini dituangkan dalam bentuk hasil kegiatan pada setiap tahap pelaksanaan sebagai berikut.

### Hasil Kegiatan

Berdasarkan hasil pelaksanaan yang telah direncanakan, program kegiatan pengabdian pengolahan singkong kepada ibu-ibu PKK sebagai mitra yang beralamat di dk. ocak-acik, jati, jaten, karanganyar, surakarta berjalan lancar tanpa kendala yang berarti. Pertama yang dilakukan ketua tim bersama anggota menghadap ketua RT dan RW untuk meminta ijin penyelenggaraan pengabdian . Pertemuan tersebut menghasilkan kesepakatan bahwa para mitra dk.ocak-acik, jati, jaten, karanganyar, surakarta bersedia mengikuti kegiatan sebanyak 11 orang.

Menurut pengakuan ketua RT dan RW bahwa kegiatan seperti ini belum pernah ada, dan beliau selaku pimpinan merasa bersyukur ada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh para dosen Universitas Terbuka. Selanjutnya ketua RT dan RW berharap kegiatan seperti ini dapat dilakukan dengan program yang berkelanjutan, karena membawa perubahan dalam pengetahuan mitra dalam pembuatan berbagai olahan variasi makanan dengan bahan dasar singkong. Para mitra cukup antusias dengan kegiatan abdimas hal ini terlihat dari kehadiran dan respon mitra dalam mengikuti materi pelatihan.

Berikut merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan bagi mitra yaitu:

1. Mitra menerima informasi dari ketua abdimas.
2. Mitra dibagi menjadi 3 kelompok dengan beranggotakan 3 - 4 orang.
3. Mitra diberikan cara-cara membuat makanan kekinian dari bahan pokok untuk bisa dipraktekkan.
4. Mitra membuat kue dengan berbagai variasi topping coklat, keju, dan stroberi.
5. Mitra membuat olahan singkong keju crispy dengan bahan dasar singkong.
6. Mitra membuat olahan wingko babat singkong
7. Mitra sesuai kelompok menyajikan hasil karya untuk dinilai juri yaitu tim abdimas.
8. Mitra diberikan informasi terkait marketing yang akan dijual di sekitar lingkungan mitra.

### Pembahasan

Kegiatan yang telah dilakukan tim abdimas dan para ibu-ibu PKK sebanyak 11 orang dari berbagai profesi. Berikut merupakan kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan:

1. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan pertama yaitu memberikan materi tentang informasi mengenai berbagai olahan singkong dan kegiatan yang dilaksanakan selama 8 pertemuan.
2. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan kedua yaitu membagi mitra menjadi 3 kelompok dengan beranggotakan 3 - 4 orang.
3. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan ketiga yaitu tim abdimas memberikan ilustrasi cara-cara membuat makanan kekinian dari bahan pokok singkong untuk bisa dipraktekkan mitra.
4. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan keempat yaitu mitra mempraktekan membuat kue dengan berbagai variasi topping coklat, keju, dan stroberi.
5. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan kelima yaitu mitra membuat olahan singkong keju crispy dengan bahan dasar singkong.
6. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan keenam yaitu mitra membuat olahan wingko babat singkong.
7. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan ketujuh yaitu mitra sesuai kelompok menyajikan kembali hasil karya olahan singkong untuk dinilai juri yaitu tim abdimas.

8. Tim abdimas bersama mitra melaksanakan kegiatan terakhir yaitu mitra diberikan informasi terkait penjualan berbagai olahan singkong di sekitar lingkungan mitra.

Dari kegiatan yang dilaksanakan selama 3 bulan, peserta abdimas akhirnya dapat dapat menghasilkan berbagai olahan variasi makanan dengan berbahan dasar singkong.

Berikut merupakan kegiatan-kegiatan tim abdimas mitra dukuh ocak-acik, jati, jaten, karanganyar, surakarta dalam membuat berbagai olahan variasi makanan dengan berbahan dasar singkong.



Gambar 1. Tim abdimas memberikan ilustrasi membuat makanan kekinian dari bahan pokok singkong



Gambar 2. Hasil olahan oleh mitra variasi makanan dengan bahan dasar singkong



Gambar 3. Tim Abdimas memberikan penilaian terkait hasil olahan variasi singkong

## SIMPULAN

Hasil yang dicapai melalui kegiatan I<sub>b</sub>M PTK ini adalah sebagai berikut:

1. Dihasilkan olahan singkong berupa kue singkong dengan berbagai topping, wingko babat singkong, dan singkong keju crispy dari kelompok mitra.
2. Mitra mendapatkan wawasan baru tentang mengolah berbagai makanan dengan bahan dasar singkong.

## SARAN

Saran yang dapat disampaikan berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan IbM PTK ini adalah sebagai berikut.

1. Mitra sebaiknya dapat terus berlatih secara mandiri dalam membuat berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong agar dapat mengasah keahlian dalam mengolah singkong.

2. Mitra yang telah mengikuti pelatihan diharapkan dapat mengembangkan kemampuan dalam membuat berbagai olahan makanan dengan bahan dasar singkong sehingga dapat membuat lebih banyak variasi.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada LPPM Universitas Terbuka yang telah memberikan bantuan support motivasi dan pendanaan sehingga terlaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan lancar. Hasilnya masyarakat mendapatkan keterampilan dan tambahan pendapatan untuk menopang kemandirian perekonomian keluarga. Terima kasih juga untuk para tokoh masyarakat dukuh Ocak Acik yang sangat membantu sehingga pelaksanaan abdimas terlaksana dengan baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arikunto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Badan Litbang Pertanian Edisi 4-10 Mei, No.3404 Tahun XLI. Jakarta Selatan.

S. Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong (Teori Dan Praktek). Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.

Tri Radiyati dan Agusto, W. M. 1990. Pendayagunaan ubi kayu. Subang: Puslitbang Fisika Terapan. LIPI.

Adi Nugroho. 1996. Pesona 83 resep olah Boga Makanan Ringan Sejuta Rasa. Solo: Penebar Cv Aneka Solo.

Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhratara Karya Aksara