

PELATIHAN PEMBUATAN MANGGLENG DAN PENYULUHAN PENGAJUAN P-IRT DI KWT “BINA USAHA TANI”

Suharman¹, Afnita Nur Amalina², Sri Harmini³, Azzah Afifah⁴, Ifan Adipratama⁵

^{1,2,3,4,5)} Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Yogyakarta
e-mail: suharman@upy.ac.id

Abstrak

Kalurahan Jurangjero yang berada di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta, memiliki sektor pertanian utama dengan mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani. Singkong menjadi produk utama yang dibudidayakan. Namun potensi hasil panen yang melimpah ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selama ini, hasil panen singkong sebagian besar hanya dikonsumsi untuk keperluan pribadi rumah tangga. Pada saat panen berlimpah, singkong hanya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang sangat rendah di pasar. Permasalahan yang dihadapi oleh KWT ini diantaranya yaitu, kelompok ini memiliki keterbatasan dalam pengetahuan dan keahlian untuk mengolah singkong mentah menjadi berbagai produk pangan olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini menyebabkan mereka terjebak dalam penjualan dengan keuntungan yang tipis. Kedua, kelompok juga kurang terampil dalam memilih kemasan yang tepat dan menarik. Ketiga, kelompok menghadapi kendala dalam hal legalitas produk dan strategi pemasaran. Mereka kurang memahami tata cara pengajuan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga), yang merupakan sertifikat wajib untuk dapat memasarkan produk pangan secara legal dan luas. Kegiatan yang akan dilakukan yaitu pelatihan pengolahan singkong menjadi produk "Manggleng" dengan berbagai varian rasa. Selain itu akan dilakukan penyuluhan terkait teknik pengemasan yang baik dan bimbingan teknis pengajuan sertifikat P-IRT. Dari kegiatan yang dilakukan, KWT "Bina Usaha Tani" menjadi lebih paham dan terampil dalam pembuatan manggleng menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat bersaing di pasaran. Selain itu KWT tersebut menjadi paham terkait pentingnya dan cara pengajuan P-IRT agar produk tersebut legal dijual di pasaran.

Kata kunci: KWT, singkong, manggleng, P-IRT

Abstract

Jurangjero Village, located in Ngawen District, Gunungkidul Regency, Yogyakarta Special Region, is primarily agricultural, with the majority of its population working as farmers. Cassava is the primary cultivated crop. However, this abundant harvest potential has not been optimally utilized to improve community welfare. To date, cassava harvests have been largely consumed for household consumption. During times of abundant harvests, cassava is sold raw at very low prices in the market. The challenges faced by this KWT include limited knowledge and expertise in processing raw cassava into various processed food products with higher economic value. This leaves them trapped in sales with thin margins. Second, the group also lacks skills in selecting appropriate and attractive packaging. Third, the group faces obstacles in terms of product legality and marketing strategies. They lack understanding of the procedures for applying for P-IRT (Home Industry Food), which is a mandatory certificate for marketing food products legally and widely. The activities to be carried out include training on processing cassava into "Manggleng" products with various flavors. In addition, counseling will be provided regarding good packaging techniques and technical guidance on applying for P-IRT certificates. Through these activities, the "Bina Usaha Tani" KWT has gained a better understanding and skill in making manggleng into a product with high sales value and can compete in the market. Furthermore, the KWT has gained an understanding of the importance and procedures for applying for P-IRT so that the product can be sold legally in the market.

Keywords: KWT, cassava, manggleng, P-IRT

PENDAHULUAN

Kelompok Wanita Tani yang disingkat KWT adalah kumpulan para wanita yang berada di suatu area yang melakukan kegiatan pertanian. Kalau di perkampungan anggota KWT adalah para istri petani yang memiliki kegiatan lain selain bertani. KWT juga merupakan pemberdayaan wanita untuk

pertanian seperti kegiatan pertanian secara langsung, pengolahan hasil pertanian berupa masakan atau kerajinan dan administrasi kegiatan pertanian (Anonim, 2016).

Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bina Usaha Tani" merupakan Kelompok Wanita Tani yang berada di Kelurahan Jurangjero, Ngawen, Gunung Kidul. Kelompok Wanita Tani (KWT) tersebut melakukan kegiatan pertanian dengan sebagian besar melakukan penanaman singkong dan selanjutnya melakukan kegiatan untuk meningkatkan nilai tambah singkong menjadi produk olahan. Saat ini Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bina Usaha Tani" mengolah singkong menjadi produk Tiwul untuk selanjutnya dijual sebagai oleh-oleh khas Gunung Kidul.

Singkong merupakan komoditas utama yang dihasilkan dari kegiatan pertanian di Gunung Kidul. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian dan Pangan Gunung Kidul bahwa total luasan tanam singkong di Gunungkidul tahun 2024 yaitu 45.018 hektare dan sebanyak 23 hektare ada di Kapanewon atau Kecamatan Ngawen (Ginting, 2024). Singkong (*manihot esculenta crantz*) merupakan jenis tanaman umbi akar. Singkong merupakan makanan yang menjadi sumber karbohidrat, umumnya memiliki ukuran diameter 2 sampai 3 cm dengan panjang sekitar 50 sampai dengan 80 cm. Tanaman singkong dapat tumbuh di iklim tropis maupun subtropis (Sidebang dkk, 2022). Singkong memiliki kandungan vitamin B, magnesium, tembaga, kalium, serta bebas gluten (Ikram dan Indira, 2022).

Hasil panen singkong yang melimpah ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selama ini, hasil panen singkong sebagian besar hanya dikonsumsi untuk keperluan pribadi rumah tangga. Pada saat panen berlimpah, singkong hanya dijual dalam bentuk mentah (belum diolah) dengan harga yang sangat rendah di pasar. Akar permasalahannya terletak pada minimnya pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia, khususnya yang dimiliki oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) "Bina Usaha Tani" yang diketuai oleh Ibu Dukuh Kaliwuluh dan beranggotakan 15 orang. Permasalahan yang dihadapi oleh KWT ini diantaranya 1) Permasalahan Produksi dan Diversifikasi: Kelompok ini memiliki keterbatasan yang signifikan dalam pengetahuan dan keahlian untuk mengolah singkong mentah menjadi berbagai produk pangan olahan yang memiliki nilai jual dan nilai ekonomi lebih tinggi. Hal ini menyebabkan mereka terjebak dalam penjualan komoditas primer dengan margin keuntungan yang tipis. 2) Permasalahan Pengemasan: Selain pengolahan, kelompok juga kurang terampil dalam memilih kemasan yang tepat, menarik, dan fungsional. Kemasan yang baik sangat krusial untuk melindungi produk, memperpanjang masa simpan, meningkatkan estetika, dan membangun citra merek agar produk dapat bersaing di pasar. 3) Permasalahan Regulasi dan Pemasaran Modern: Kelompok menghadapi kendala dalam hal legalitas produk dan strategi pemasaran. Mereka kurang memahami tata cara pengajuan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga), yang merupakan sertifikat wajib untuk dapat memasarkan produk pangan secara legal dan luas. Selain itu, mereka juga belum memanfaatkan teknologi digital dan media sosial sebagai channel pemasaran yang efektif dan jangkaunya luas.

Tujuan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan di Kelompok Wanita Tani "Bina Usaha Tani" yaitu agar kelompok tersebut menjadi lebih terampil dalam pembuatan produk olahan singkong yang memiliki daya simpan yang lama yaitu manggleng. Selain itu kegiatan ini bertujuan agar kelompok wanita tani mampu melakukan pengemasan yang baik agar produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi di pasaran. Selanjutnya diharapkan Kelompok wanita tani tersebut paham terkait cara pengajuan nomer P-IRT agar produk dapat legal untuk dijual dan dipasarkan.

METODE

Metode yang dilakukan yaitu 1) Memberikan pelatihan dan pendampingan tentang proses pengolahan produk hasil pertanian mengaplikasikan berbagai inovasi. Bentuk kegiatan berupa workshop yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah singkong menjadi produk yang berumur panjang dan meningkatkan nilai ekonomi. Workshop yang dilaksanakan adalah pembuatan Manggleng daun jeruk, Manggleng nori, Manggleng pedas level, Manggleng sapi panggang, Manggleng keju, dan Manggleng ayam bawang. Setelah kegiatan workshop selesai, tim melakukan pendampingan untuk memastikan kemampuan mitra dalam mengimplementasikan hasil pelatihan. PIC program pengolahan singkong: Suharman, S.TP., M.Sc.

2) Pelaksanaan workshop tentang teknologi pengemasan dan pengajuan P-IRT. Kegiatan ini perlu dilakukan agar mitra mempunyai kemampuan dalam melakukan pengemasan produk olahan singkong sehingga lebih menarik dan meningkatkan daya jual, selanjutnya memberikan penyuluhan

agar produk milik mitra dapat mendapatkan P-IRT. PIC kegiatan ini adalah Afnita Nur Amalina, S.T.P., M.Sc.

3) Pelaksanaan penyuluhan mengenai strategi pemasaran dengan Direct selling penjualan langsung di rumah produksi, atau pop up outlet, partnership atau kersajama dengan pusat oleh-oleh atau minimarket, Online selling melalui WhatsApp, Instagram, Marketplace. Kegiatan ini dilaksanakan dengan workshop manajemen usaha serta praktik pembuatan social media yang menunjang penjualan produk. PIC kegiatan ini adalah Sri Harmini, S.T.P., M.Sc.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat di Kelompok Wanita Tani “Bina Usaha Tani” di Kelurahan Jurangjero, Kabupaten Gunungkidul telah dilakukan berdasar inisiatif atas beragam tantangan yang dihadapi oleh mitra, yakni KWT setempat, yang sebelumnya telah diidentifikasi dan dianalisis secara kolaboratif untuk menemukan solusi yang tepat guna dan berkelanjutan. Tim pengabdi secara proaktif merancang serangkaian kegiatan untuk meningkatkan kapasitas dan keahlian anggota KWT, khususnya dalam mendiversifikasi produk turunan singkong dan mengurus perizinan P-IRT. Dengan pendekatan partisipatif, dirumuskan solusi praktis yang langsung dapat diimplementasikan untuk mengatasi kebutuhan dan kendala dalam usaha pengolahan pangan skala rumahan. Rangkaian kegiatannya mencakup pelatihan menciptakan varian olahan singkong yang inovatif, penyuluhan tentang teknik pengemasan dan prosedur pengajuan P-IRT untuk menjamin standar keamanan pangan, serta edukasi strategi pemasaran konvensional dan digital untuk memperluas pasar. Seluruh rangkaian program ini bertujuan tidak hanya untuk meningkatkan volume dan mutu produksi, melainkan juga memperkuat daya saing produk olahan singkong sebagai komoditas unggulan daerah.

1. Kegiatan penyuluhan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan serangkaian kegiatan pembukaan yang diisi dengan penyampaian penyuluhan kepada anggota KWT “Bina Usaha Tani”. Dalam penyuluhan ini, terdapat tiga materi utama yang disampaikan oleh narasumber yang kompeten di bidangnya. Materi pertama mengangkat tema mengenai komoditas singkong secara umum beserta proses pengolahan singkong menjadi produk Manggleng. Potensi singkong sebagai komoditas strategis yang memiliki berbagai manfaat ekonomi dan gizi. Singkong, sebagai tanaman umbi-umbian yang tahan terhadap kondisi lahan marginal, dapat menjadi sumber penghidupan yang menjanjikan bagi petani lokal. Selanjutnya, penjelasan dilanjutkan dengan deskripsi rinci mengenai proses pembuatan Manggleng, sebuah produk olahan singkong khas yang memiliki berbagai variasi rasa. Proses produksi ini mencakup tahapan seleksi bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan, dengan penekanan pada aspek kualitas dan keamanan pangan agar produk akhir memenuhi standar mutu yang diharapkan.



Gambar 1. Penyuluhan Potensi Singkong

Materi kedua berfokus pada aspek pengemasan produk olahan Manggleng dan P-IRT. Dalam konteks pengolahan pangan, pengemasan memegang peranan penting dalam menjaga kualitas produk serta memperpanjang umur simpan produk olahan. Materi ini menguraikan berbagai teknik dan teknologi pengemasan yang efektif untuk produk olahan singkong, seperti penggunaan bahan kemasan yang mampu melindungi dari kontaminasi mikroba, oksidasi, dan kerusakan fisik selama distribusi. Disampaikan pula pentingnya label yang informatif sebagai bagian dari strategi pemasaran dan edukasi konsumen mengenai produk. Melalui pengemasan yang tepat, tidak hanya kualitas produk

terjaga tetapi juga nilai tambah produk dapat ditingkatkan sehingga menarik minat pasar yang lebih luas. Penyuluhan mengenai Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) merupakan salah satu bentuk kegiatan edukasi yang sangat penting dalam upaya meningkatkan kapasitas pelaku usaha mikro dan kecil dalam mengelola produk pangan secara aman, higienis, dan sesuai dengan regulasi yang berlaku. PIRT sendiri adalah sistem sertifikasi dan pengawasan produk pangan yang diproduksi oleh industri rumah tangga dengan skala kecil, yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi standar keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) atau lembaga terkait.

Dalam konteks penyuluhan PIRT, materi yang disampaikan umumnya meliputi beberapa aspek penting, yaitu pemahaman tentang prinsip keamanan pangan, teknik pengolahan yang higienis, pengemasan yang tepat, hingga prosedur perizinan dan sertifikasi PIRT. Salah satu fokus utama dalam penyuluhan PIRT adalah penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang disesuaikan dengan kapasitas dan sumber daya yang dimiliki oleh pelaku usaha rumah tangga. Melalui penerapan GMP dan HACCP, pelaku usaha dapat mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi yang memerlukan pengendalian ketat untuk mencegah kerusakan produk dan pencemaran. CPPOB yang merupakan penerapan dari GMP ini merupakan pedoman atau penjelasan cara memproduksi pangan agar dihasilkan produk yang aman, bermutu serta layak dikonsumsi (Widyaningtyas et al, 2024).

Hal ini sekaligus menjadi bagian dari upaya meningkatkan mutu produk sehingga mampu bersaing di pasar yang semakin ketat. Selain aspek teknis produksi, penyuluhan PIRT juga memberikan bimbingan mengenai prosedur administratif dan regulasi yang harus dipenuhi untuk memperoleh sertifikasi PIRT. Sertifikasi ini tidak hanya sebagai bukti legalitas usaha, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Pelaku usaha dibimbing untuk menyiapkan dokumen dan memenuhi persyaratan yang diperlukan dalam proses pendaftaran dan evaluasi oleh instansi pemerintah yang berwenang. Selain memberikan pengetahuan teknis dan regulasi, penyuluhan PIRT juga menjadi ajang bagi pelaku usaha untuk berbagi pengalaman dan menjalin jejaring kerja sama dengan pihak-pihak terkait, seperti dinas pertanian, dinas kesehatan, dan lembaga pendidikan. Kolaborasi ini diharapkan dapat mendukung pengembangan industri pangan rumah tangga yang lebih terorganisir dan berkelanjutan. Secara keseluruhan, penyuluhan PIRT memiliki peran strategis dalam mendukung pengembangan usaha mikro dan kecil di bidang pangan dengan pendekatan yang sistematis dan terstruktur. Melalui peningkatan kapasitas dan kesadaran pelaku usaha mengenai aspek keamanan, mutu, dan legalitas produk, penyuluhan ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk pangan rumah tangga di pasar lokal maupun nasional serta memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat.



Gambar 2. Peyuluhan Pengemasan dan P-IRT

Materi ketiga menyoroti aspek pemasaran produk olahan pisang, baik melalui saluran online maupun offline. Dalam era digital saat ini, pemanfaatan platform pemasaran digital menjadi sangat relevan untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan volume penjualan. Materi ini memberikan panduan praktis mengenai strategi pemasaran yang efektif, termasuk pemanfaatan media sosial, marketplace, serta cara membangun brand image yang kuat untuk produk olahan singkong sebagai oleh-oleh khas daerah. Selain itu, dibahas pula bagaimana peningkatan daya saing produk olahan melalui inovasi kemasan dan promosi dapat membuka peluang pasar baru, baik di tingkat lokal

maupun nasional. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan teknis dan keterampilan para anggota kelompok Bina Usaha Tani dalam mengelola produk olahan hasil pertanian, tetapi juga diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat melalui pengembangan usaha yang berkelanjutan.



Gambar 3. Peyuluhan Strategi Pemasaran

2. Kegiatan pelatihan

Pengabdian masyarakat yang berfokus pada pengolahan Manggleng singkong merupakan salah satu upaya strategis dalam mengembangkan nilai tambah komoditas singkong sebagai salah satu sumber pangan lokal yang potensial. Singkong, sebagai tanaman umbi yang memiliki adaptabilitas tinggi terhadap kondisi lahan marginal dan iklim tropis, menjadi sumber bahan baku yang sangat menjanjikan untuk pengembangan produk olahan dengan nilai ekonomis tinggi. Melalui pengolahan menjadi Manggleng, produk olahan khas berbasis singkong ini dapat memberikan peluang peningkatan pendapatan bagi masyarakat petani dan pelaku usaha kecil menengah (UKM). Dalam kegiatan pengabdian ini, fokus utama adalah transfer teknologi pengolahan singkong menjadi Manggleng yang memiliki citarasa khas dan beragam pilihan rasa untuk memenuhi selera konsumen. Proses pengolahan yang diajarkan meliputi tahapan pemilihan bahan baku singkong yang berkualitas, proses pencucian, pengupasan, pemotongan, perendaman untuk mengurangi kadar getah, penggorengan dengan teknik khusus, serta pengemasan produk secara higienis.

Pendampingan ini juga menekankan pentingnya menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan selama seluruh proses produksi agar produk akhir aman dikonsumsi dan memiliki umur simpan yang memadai. Salah satu aspek penting dalam pengolahan Manggleng adalah inovasi rasa yang dapat meningkatkan daya tarik produk di pasaran. Melalui pengabdian ini, pelaku usaha dibekali dengan berbagai varian rasa, seperti original, pedas, manis, dan rasa tradisional lainnya yang sesuai dengan preferensi lokal. Inovasi ini tidak hanya berfungsi sebagai strategi diversifikasi produk tetapi juga sebagai cara untuk meningkatkan nilai jual dan memperluas segmen pasar. Selain aspek teknis pengolahan, kegiatan pengabdian juga mencakup pembinaan mengenai pengemasan dan branding produk Manggleng. Pengemasan yang tepat berperan penting dalam menjaga kualitas produk serta memperpanjang masa simpan, sekaligus memberikan daya tarik visual yang mampu meningkatkan minat konsumen. Pembinaan ini diarahkan agar pelaku usaha mampu memanfaatkan bahan kemasan yang ramah lingkungan namun tetap fungsional serta mampu menyampaikan informasi produk secara jelas dan menarik.



Gambar 4. Proses pengirisan singkong



Gambar 5. Penjemuran singkong



Gambar 6. Produk manggleng

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Bina Usaha Tani terkait pembuatan Manggleng singkong, pengemasan produk, pengurusan PIRT, serta strategi pemasaran telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam mengelola usaha olahan singkong secara lebih profesional. Pelatihan pembuatan Manggleng singkong memberikan pemahaman praktis mengenai tahapan produksi yang benar, inovasi rasa, dan teknik pengolahan yang menjaga kualitas produk. Selain itu, materi pengemasan menekankan pentingnya penggunaan kemasan yang tepat untuk menjaga mutu dan memperpanjang umur simpan produk, sekaligus meningkatkan daya tarik di pasar.

Pendampingan terkait perizinan PIRT juga memberikan wawasan penting tentang tata cara legalisasi produk pangan rumah tangga yang sangat dibutuhkan untuk menjamin keamanan dan legalitas usaha. Selanjutnya, strategi pemasaran yang diajarkan, baik secara offline maupun online, mampu membuka peluang pasar lebih luas dan meningkatkan volume penjualan produk olahan Manggleng singkong. Secara keseluruhan, kegiatan ini telah mendorong peningkatan kapasitas produksi, kualitas produk, serta pengembangan usaha yang berkelanjutan bagi anggota KWT.

SARAN

Perlu adanya pendampingan secara berkelanjutan agar anggota KWT dapat selalu memperbarui dan menjaga kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan regulasi yang berlaku.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada instansi yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. Kelompok Wanita Tani. <https://www.sampulpertanian.com/2016/12/kwt-atau-kelompok-wanita-tani.html?m=1>.
- Ginting, Nanda Sagita. 2024. Hasil Panen Ubi Kayu di Gunungkidul Melimpah, Diproyeksi Capai 954 Ribu Ton. <https://jogja.tribunnews.com/2024/08/08/hasil-panen-ubi-kayu-di-gunungkidul-melimpah-diproyeksi-capai-954-ribu-ton>. Diakses pada 13 Desember 2024.
- Ikhram, Ainal., Indira Chotimah. 2022. PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DIVERSIFIKASI PANGAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL DARI SINGKONG. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat. <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>.
- Sidebang, Gianty Herlina Melissa., JohanesDeBritto Ricky Brilian, Anastasia Ayu Dewi Pandansari , Arya Dwiardana, Ignatius Arya Putra Wibisana, Gama Agusto, Yeremia Adiel Yoga Sasongko, Flavianus Aditya Rieta Saputra, Nadya Rachelia, Albertus Ova Andhika Putra, Yohanes Mario Pratama. 2022. Pemanfaatan Hasil Alam Ubi Kayu Pada Desa Umbulrejo, Kecamatan Ponjong, Kabupaten Gunungkidul. Jurnal Atma Inovasia (JAI) Vol. 2, No. 1, Januari 2022. Hal 92-98.
- Widyaningtyas, Shinta., Ririn Fatma Nanda, Andi Al Jabar, Yogi Pratama, Dony Febrianto, Muhammad Fajri Hidayat. 2024. Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Pada Proses Produksi Kopi Kapsul. JILPI: JURNAL ILMIAH PENGABDIAN DAN INOVASI 2024, Vol.3, No.2, pp.125-134.