

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PELAKU USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) SINGKONG BEKU DI KECAMATAN BARA KOTA PALOPO

Nurasia^{1*}
Eva Sohriati²
Nurmalasari³

^{1,2,3} Universitas Cokroaminoto Palopo, Palopo, Indonesia

nurasia.kimia99@gmail.com^{1*)}

evasohriati03@gmail.com²⁾

nur87.mipa@gmail.com³⁾

Kata Kunci: [*singkong beku, pengolahan, pengemasan, distribusi, pemasaran*]

Kegiatan pelatihan dan pendampingan bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Singkong Beku di Kecamatan Bara Kota Palopo bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada pelaku usaha dalam proses pengolahan singkong beku dimulai dari tahapan preparasi bahan, produksi bahan dan dilanjutkan dengan pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian produk. Kegiatan ini dilaksanakan dalam jangka waktu 2 hari dimana pada hari pertama kegiatan dilakukan wawancara dan observasi terkait permasalahan yang dialami oleh para pelaku usaha dalam proses produksi singkong beku. Pada hari kedua kegiatan dilaksanakan pelatihan dan pendampingan dalam bentuk pemberian materi dari pakar terkait tahapan persiapan, pengoilahan, pengemasan, distribusi serta pemasaran dari produk singkong beku. Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) tentang manfaat dari pengolahan pangan yang baik dan menerapkannya dalam proses pembuatan produk dengan mengikuti SOP pengolahan pangan yang baik serta mampu menerapkan keterampilan penggunaan teknologi dalam proses persiapan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan serta pemasaran singkong beku di Kecamatan Bara Kota Palopo.

Published by:



Copyright © 2022 The Author(s)
This article is licensed under CC BY 4.0 License



<https://dmi-journals.org/jai/>

Pendahuluan

Singkong beku merupakan makanan berbahan dasar dari singkong yang diberi beberapa bumbu utama seperti garam dan tambahan bumbu yang lain pada saat perebusan, dilanjutkan dengan pendinginan dan pengemasan serta proses penyimpanan di dalam *Freezer* atau lemari pendingin untuk pembekuan. Rasanya yang sangat gurih membuat olahan singkong beku ini banyak disukai oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. Selain harganya yang relatif murah, camilan satu ini memang sangat cocok untuk menemani waktu bersantai bersama keluarga atau bersama rekan terdekat.

Beberapa pelaku usaha melirik camilan singkong beku sebagai peluang usaha. Di antara pelaku usaha yang tertarik menggeluti usaha ini adalah Ibu Usriani Ballong yang berlatar belakang di Kelurahan Rampoang, Kecamatan Bara, Kota Palopo. Ia memulai usaha ini tahun 2018. Dalam setahun perjalanannya, jenis usaha ini kemudian diikuti oleh empat pelaku usaha lainnya yang juga berlatar belakang di Kelurahan Rampoang, Kecamatan Bara, Kota Palopo. Pengolahan singkong beku yang dilakukan mitra selama ini masih sangat sederhana dan tradisional. Untuk itu, diperlukan pengembangan usaha singkong keju beku ini dengan pemanfaatan teknologi dari hasil penelitian yang telah ada.

Usaha singkong beku yang dijalankan mitra setiap harinya mampu memproduksi rata-rata 4 kg singkong beku per hari yang dikemas dengan plastik menjadi 20 bungkus. Berat per bungkus berkisar 400 gram yang dijual eceran Rp. 8.000,- per bungkus. Tenaga kerja yang digunakan mitra untuk menghasilkan kapasitas produksi tersebut antara dua sampai tiga orang. Singkong beku yang dihasilkan telah mampu dipasarkan di sekitar rumah mitra. Dalam menjalankan usahanya, mitra masih menggunakan cara-cara konvensional dan tradisional mulai dari proses produksi, pengelolaan keuangan, hingga pemasaran. Dalam proses produksi, mitra masih menggunakan alat-alat sederhana seperti penggunaan pisau dapur saat mengupas singkong. Begitu juga saat merajang singkong dalam ukuran kecil berbentuk kotak mirip dadu, mitra hanya menggunakan pisau dapur. Saat pengemasan produk pun masih menggunakan cara tradisional. Pengemasan singkong tanpa dibantu alat sealer, tetapi dilakukan hanya dengan menggunakan nyala lilin untuk merekatkan atau menyatukan kedua sisi kemasan plastik. Proses yang serba manual ini jelas berdampak pada pengembangan usaha singkong keju beku sebab membutuhkan proses produksi yang cukup lama. Ini menyebabkan mitra selama ini tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan akibat terbatasnya volume produksi.

Terkait kemasan produk, selama ini mitra hanya menggunakan kemasan plastik biasa, tidak menggunakan kemasan plastik vakum. Hal ini membuat waktu simpan singkong keju beku tidak tahan lama. Produk hanya mampu bertahan selama tujuh hari, meskipun disimpan di lemari es. Persoalan lainnya yang dihadapi mitra yakni produk belum memiliki pelabelan. Meskipun produk sudah beredar di pasaran atau ke beberapa konsumen, namun produk beredar masih dalam kemasan polos atau tidak bermerek. Ketidadaan merek membuat produk yang dihasilkan sulit dikenal oleh pasar. Mitra juga belum memiliki pemahaman akan arti pentingnya mendaftarkan merek produk. Mitra usaha juga belum memiliki pengetahuan yang memadai mengenai brand image atau citra merek atas produk singkong beku miliknya, sehingga singkong beku yang dihasilkan tidak memberikan kesan bagi konsumennya. Manajemen usaha yang dilakukan oleh pelaku usaha singkong keju beku masih sangat sederhana. Mitra belum terbiasa untuk membuat catatan keuangan seperti catatan pengeluaran dan pemasukan. Selain itu kadang-kadang keuntungan hasil penjualan produk masih digunakan untuk kepentingan-kepentingan pribadi yang menyebabkan arus kasnya menjadi tidak

terkontrol. Hal ini yang membuat mitra sulit untuk menghitung berapa omset penjualan. Konsep pemasaran produk yang dilakukan mitra juga masih konvensional. Belum ada pemahaman strategi pemasaran yang baik, sehingga mitra belum dapat mengembangkan usahanya secara optimal. Selama ini mitra memasarkan produknya dengan sistem *door to door* atau mendatangi rumah rumah warga. Mitra belum memahami konsep pemasaran berbasis teknologi digital

Adapun tujuan dari kegiatan ini yaitu agar masyarakat pelaku usaha singkong beku memiliki keterampilan dalam proses pengolahan singkong beku dimulai dari tahapan preparasi bahan, produksi bahan dan dilanjutkan dengan pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian. Berdasarkan latar belakang yang ada maka tim dosen dari Universitas Cokroaminoto Palopo tertarik untuk melakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Singkong Beku di Kecamatan Bara Kota Palopo.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini secara garis besar terdiri dari 3 tahapan yakni:

1. Tahapan persiapan

Tahapan persiapan pada kegiatan Pelatihan dan pendampingan Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Singkong Beku di Kecamatan Bara Kota Palopo yaitu mengidentifikasi para pelaku usaha singkong beku yang memiliki kendala dalam hal pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian produk. Pelaku usaha masih menggunakan teknik manual dalam proses produksi dan belum menggunakan teknologi dalam proses pengemasan serta pendistribusian dan pemasaran produk singkong beku yang dihasilkan.

2. Tahapan pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan secara umum dilakukan melakukan tiga kegiatan utama yaitu pelatihan pengolahan pangan, pengemasan produk, penyimpanan produk, pendistribusian dan teknik pemasaran berbasis teknologi. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan selama selama 2 hari, secara rinci dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan

No.	Waktu Kegiatan	Agenda Acara	Pemandu/Narasumber
Sabtu, 16 Juli 2022			
1	13.00-13.15	Pembukaan Kegiatan	Tim Pelaksana
2	13.15-15.30	Observasi dan Diskusi Awal	Tim Pelaksana Pengabdian
3	15.30-16.00	Istirahat & Penutup	Pelaku Usaha dan Tim Pelaksana Pengabdian
Minggu, 17 Juli 2022			
1	09.00-09.30	Pembukaan Kegiatan	Nurasia, S.Pd., M.Pd.
2	09.30-11.30	Materi	Fitrah Al Anshori, S.Pd., M.Pd. Wahyu Hidayat, S.H., M.H.
3	11.30-12.30	Diskusi dengan warga	Tim Pelaksana Pengabdian
4	12.30-13.00	Istirahat & Penutup	Pelaku Usaha dan Tim Pelaksana Pengabdian

3. Tahapan Evaluasi

Tahapan evaluasi rencananya akan dilaksanakan setiap pekan dengan melihat perbandingan produktivitas dan pendapatan usaha sebelum dan setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan dilaksanakan.

Hasil dan Pembahasan

Pada tahapan pelaksanaan kegiatan, di mulai dengan pelatihan terkait ilmu dasar pengolahan pangan bagi pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Terdapat 5 orang Pelaku UMKM Singkong Beku yang tergabung dalam kegiatan kemitraan ini. Pelatihan terkait pengolahan pangan yang baik dilaksanakan selama satu hari dengan menghadirkan pemateri yang memiliki pemahaman tentang teknik pengolahan pangan yang baik, teknik pengemasan, teknik penyimpanan dan pendistribusian produk singkong beku yang baik. Kegiatan ini dihadiri oleh seluruh anggota tim yang terdiri dari 5 orang Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berdomisili di Kota Palopo.



Gambar 1. Penyampaian materi terkait teknik pengolahan pangan yang baik bagi pelaku UMKM Singkong Beku di Kota Palopo

Setelah pemberian ilmu terkait pengolahan pangan yang baik dilanjutkan dengan pendampingan terkait teknik dasar dalam pemilihan bahan baku dalam hal ini singkong yang baik pembuatan singkong beku, dilanjutkan dengan teknik memasak ubi yang baik dan enak dengan memanfaatkan bahan-bahan yang organik dan memiliki cita rasa dan kualitas yang tinggi sehingga menghasilkan singkong beku dengan kualitas premium dan dapat bersaing dengan produk yang lain dipasaran. Materi dilanjutkan dengan pemaparan terkait teknik dalam pengemasan dan penyimpanan singkong beku sehingga tetap *fresh* sampai di tangan konsumen.



Gambar 2. Sesi diskusi dengan para pelaku UMKM Singkong Beku di Kota Palopo

Hasil diskusi terkait permasalahan yang dihadapi oleh para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) singkong beku adalah pengadaan bahan baku yang berkualitas, keterampilan dalam pengolahan pangan yang baik, belum terdapat standar penggunaan bumbu yang pas, pengemasan produk dan penyimpanan serta pendistribusian dan komersialisasi yang masih terbatas. Oleh karena itu perlu diadakan program pelaksanaan pendampingan lanjutan dalam upaya optimalisasi hasil produk yang dihasilkan oleh pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) singkong beku yang berbasis teknologi. Langkah ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas, produktivitas dan penjualan dari produk Sinkong Beku dari para pelaku UMKM Singkong Beku di Kelurahan Rampoang Kecamatan Bara Kota Palopo.

Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi kegiatan yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa Para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) khususnya bidang pangan sebaiknya mendapatkan pendampingan dari dinas Kesehatan, dinas Perindustrian, Perdagangan dan Perizinan. Sehingga usaha UMKM masyarakat dapat berkembang dengan adanya izin usaha PIRT dan Label Halal serta pemberian bantuan pemerintah dalam memfasilitasi alat-alat produksi pengolahan pangan dan pengemasan yang baik serta distribusi produk yang baik agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan secara lebih luas dengan harapan dapat berdampak positif terhadap kelangsungan hidup para pelaku UMKM khususnya di Kecamatan Bara Kota Palopo

Ucapan Terimakasih

Terimakasih yang sebesar-besarnya kami ucapkan kepada seluruh pihak yang telah ikut andil dalam kegiatan ini terkhusus buat pihak Universitas Cokroaminoto Palopo, Fakultas Sains dan Program Studi yang telah memberikan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan, para pemateri dan para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah atas partisipasinya dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pelaku UMKM Singkong Beku di Kecamatan Bara Kota Palopo.

Referensi

- Agato, Batu, K. L. 2017. Inovasi Olah Pangan dari Singkong di Desa Pak Bulu. 8(2), 150-154.
- Ekayani, I. A. P. H., Damiati, & Suriani, N. M. 2016). Pengusaha Produk Olahan Singkong di Kabupaten Buleleng, Bali. Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, (3), 149-159.
- Bappenas, 2020, strategi pengembangan UMKM, (Online), <https://www.bappenas.go.id/id/berita-dan-siaran-pers/bahas-strategi-pengembangan-umkm-dengan-pengrajin-bambu-bappenas-dorong-pemanfaatan-teknologi-digital>, diakses pada tanggal 12 Desember 2020.
- Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang pangan (online), diakses diakses pada tanggal 12 Desember 2020.
- Hariyadi, R., & Dewanti, R. 2011. Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat.

- Santoso, I., Mustaniroh, S., & Pranowo, D. 2018. Keakraban produk dan minat beli frozen food: peran pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 11(2), 133-144.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. 2017. Aplikasi frozen food technology untuk menurunkan tingkat kerugian produk pada kelompok perempuan buta aksara alfabet Desa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(1), 8-17
- Sophia, H., A. Dahliaty., T. T. Nugroho., & S. Helianty. 2020. Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Unri Conference Series: Community Engagement* 2: 488-493. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.488-493>.