

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN UBI UNGU MENJADI RENGGINANG UBI DI DESA RABA BAKA KABUPATEN DOMPU

Firmansyah Kusumayadi¹, Amirulmukminin², Muhammad Yusuf³, Mawar Hidayanti⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima

Email : firmansyah90.stiebima@gmail.com¹, Amirul.stiebima@gmail.com²,

yusufzm.stiebima@gmail.com³, mawarh.stiebima@gmail.com⁴

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan: (1) memberikan pelatihan pembuatan produk berbahan dasar ubi ungu di Desa Raba Baka Kabupaten Dompus (2) mengetahui respon masyarakat Desa Raba Baka terhadap pelatihan pembuatan ubi ungu. Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, metode tanya jawab dan latihan dalam pembuatan rengginang ubi ungu. Pelatihan ini melibatkan para anggota mahasiswa Kuliah Kerja Nyata yang didampingi oleh dosen pendamping dari Prodi Manajemen dengan peserta para ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga dan masyarakat di Desa Raba Baka. Output hasil dari pelatihan pembuatan rengginang ubi ungu di Desa Raba Baka adalah (1) hasil evaluasi terhadap rengginang ubi ungu yang dibuat peserta pelatihan secara umum termasuk kategori baik dengan rata-rata keberhasilan 80%, (2) dukungan dan apresiasi dari pemerintah desa dan masyarakat terhadap pelaksanaan pelatihan pembuatan rengginang ubi ungu ini sangat antusias, dilihat dari kehadiran mencapai 90% dan mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir.

Kata Kunci : Pemberdayaan, Masyarakat, Diversifikasi, Rengginang ubi

Abstract

This Community Service activity aims to: (1) provide training on making purple yam-based products in Raba Baka Village, Dompus Regency (2) find out the response of the Raba Baka Village community to training on purple yam making. This community service activity method uses lecture methods, demonstrations, question and answer methods and exercises in making purple sweet potato rengginang. This training involved members of the Real Work Lecture students who were accompanied by companion lecturers from the Management Study Program with participants from PKK mothers, housewives and the community in Raba Baka Village. The output results from the purple sweet potato rengginang training in Rababaka Village are (1) the results of an evaluation of the purple sweet potato rengginang made by the training participants are generally in the good category with an average success of 80%, (2) support and appreciation from the village government and community for the implementation of the purple sweet potato rengginang training was very enthusiastic, seen from the attendance reaching 90% and participating in activities from start to finish.

Primary Key : Empowerment, Community, Diversification, Rengginang sweet potato

Copyright © 2023 Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat All rights reserved is Licensed under a Creative Commons Attribution- NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

1. PENDAHULUAN

Raba Baka merupakan sebuah desa yang berada di Kecamatan Woja Kabupaten Dompus Nusa Tenggara Barat. Desa ini memiliki luas wilayah 1.500 Ha dan berdasarkan data monografi tahun 2021 total penduduk Desa Raba Baka mencapai 1.610 jiwa. Desa Raba Baka terbagi menjadi 4 Dusun yakni Dusun Raba, Dusun Raba Baka, Dusun Saleko, Dan Dusun Kamudi, mayoritas masyarakat disana berprofesi sebagai petani. Desa Raba Baka terkenal memiliki sumber mata air yang berlimpah sehingga menjadikan desa ini subur dan makmur dengan hasil alamnya. Salah satu hasil alam yang berada di Desa Raba Baka adalah ubi gembili dan ubi ungu. Kurangnya pemahaman masyarakat akan berwirausaha dan pemanfaatan hasil alam menjadikan ubi gembili dan ubi ungu ini memiliki nilai jual yang rendah. Maka dari itu, perlu dilakukan pelatihan inovasi pengolahan hasil alam ini menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Salah satu produk yang kami hasilkan yaitu "Rengginang Ubi".

Ubi ungu adalah tanaman umbi-umbian dengan nama latin *ipomoea batatas L.* Dimana bagian akarnya umum dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat alternatif sebagai pengganti nasi. Dari hasil penelitian, ubi ungu dipercaya dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, melindungi tubuh dari Toksisitas logam berat, menjaga keseimbangan gula darah, dapat

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan ubi ungu menjadi rengginang ubi di desa raba baka kabupaten dompu - Firmansyah Kusumayadi, Amirulmukminin, Muhammad Yusuf, Mawar Hidayanti

mengurangi resiko kanker, sebagai asupan serat dan dapat menjaga kesehatan organ hati dan ginjal. Dengan banyaknya manfaat tersebut dapat dilakukan penciptaan inovasi baru sehingga ubi ungu dapat dinikmati dari berbagai kalangan baik anak-anak, remaja, dan dewasa. Cara kami memperkenalkan ubi ungu ini dengan membuat hasil olahan dari ubi ungu dengan semenarik mungkin tanpa mengurangi nutrisi yang terkandung didalamnya.

Minimya kondisi tingkat pendidikan kreativitas sebagian masyarakat di desa Rababaka Kabupaten Dompu, sehingga menyebabkan tidak diolahnya hasil pertanian yang melimpah seperti hasil panen ubi ungu yang hanya di jual dengan harga Rp. 5000 s/d Rp. 10.000 per kilo bahkan tidak memiliki nilai jual sama sekali. Oleh karena itu, kami langsung mendirikan usaha kelompok UMKM ibu-ibu bina'an dengan nama produk " Rengginang Ubi" dengan harapan mampu menunjang perekonomian yang ada di Desa Raba Baka. Produk yang kami inovasikan ini diharapkan mampu bersaing dengan produk lain dan dapat diterima dikalangan masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat melalui proyek desa ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan produk Rengginang ubi dengan menggunakan bahan baku utama yaitu ubi ungu yang menjadi salah satu potensi Desa Raba Baka. Kegiatan ini dilakukan selama satu semester dengan metode seperti observasi, sosialisasi kepada mitra binaan, pemberian materi dan pelatihan pembuatan produk. Adapun berbagai tahapan dalam kegiatan ini antara lain :

1. Kegiatan penyuluhan tentang arti penting komoditas ubi ungu, manfaat serta hasil yang diperoleh dari penjualan produk tersebut.
2. Penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi (penganekaragaman) produk olahan ubi ungu menjadi rengginang ubi untuk meningkatkan nilai tambah produk, daya simpan produk dan meningkatkan pendapatan masyarakat tani ubi ungu.
3. Demostrasi tentang cara pengolahan ubi ungu menjadi rengginang ubi aneka rasa
4. Pelatihan dan bimbingan dalam proses pembuatan produk olahan ubi ungu tersebut serta pelatihan manajemen pemasaran.
5. Evaluasi semua kegiatan apakah masyarakat dapat terus melakukan diversifikasi produk olahan ubi guna peningkatan pendapatan mereka .
- 6.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi yang dilakukan untuk mendapatkan data mengenai upaya pemanfaatan potensi alam yang ada di Desa Raba Baka juga untuk merekrut salah satu ibu PKK menjadi mitra binaan dalam program ini. Hasil dari survey awal ini kami merekrut ibu Suharni menjadi mitra binaan kami dengan produk Rengginang Ubi yang akan menjadi produk untuk usahanya. Terkait sosialisasi ini dilakukan dengan memberikan materi mengenai potensi Desa Raba Baka yaitu salah satunya ubi ungu, kemudian kami memberikan arahan dan pemahaman mengenai tata cara pembuatan produk Rengginang Ubi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa mitra binaan paham dan mengerti tentang tata cara pembuatan produk rengginang ubi yang kami sosialisasikan. Setelah dilakukan sosialisasi kepada mitra binaan, kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk. Kegiatan pelatihan pembuatan produk ini dapat dilihat pada gambar di bawah ini:

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan ubi ungu menjadi rengginang ubi di desa raba baka kabupaten dompu - Firmansyah Kusumayadi, Amirulmukminin, Muhammad Yusuf, Mawar Hidayanti



Gambar 1. Proses pembuatan produk rengginang ubi ungu



Gambar 2. Proses pengemasan Produk & Seminar

Pada gambar diatas menunjukkan beberapa tahapan dalam pembuatan produk ini yaitu, pertama dilakukan proses pengupasan ubi ungu, kemudian ubi dicuci bersih lalu direbus hingga matang. Selanjutnya ubi dihaluskan kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya seperti tepung tapioka, tepung terigu, masako, lada bubuk dan bawang putih halus. Selanjutnya adonan dibagi menjadi bulatan-bulatan kecil kemudian diparut dengan parutan keju. Setelah itu adonan dicetak hingga membentuk bulatan kemudian hasil cetakan tersebut didandang selama 3-5 menit. Proses pengeringan ini bisa memakan waktu 2-3 hari tergantung dari terik matahari. Setelah rengginang kering, langkah selanjutnya adalah menggoreng rengginang ubi ungu dengan api kecil. Setelah itu rengginang di kemas dengan packaging yang sudah disiapkan sebelumnya lalu dilabeli dengan stiker.

Faktor yang menghambat kegiatan ini adalah lokasi Desa Raba Baka yang jauh karena berbeda kabupaten, serta akses jaringan komunikasi yang belum memadai sehingga dapat menghambat jalannya kegiatan obeservasi, pelatihan dan sebagainya. Setelah kegiatan sosialisasi

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan ubi ungu menjadi rengginang ubi di desa raba baka kabupaten dompu - Firmansyah Kusumayadi, Amirulmukminin, Muhammad Yusuf, Mawar Hidayanti

dan pelatihan dilaksanakan dengan baik bersama mitra binaan, kami berharap usaha ini dapat berjalan dan berkembang dengan baik sehinggadapat menghasilkan keuntungan atau profit yang memadai dan mendorong taraf perekonomian masyarakat desa Raba Baka pada khususnya.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada mitra binaan yang berada di Desa Raba Baka mengenai cara pembuatan produk Rengginang Ubi. Dari kegiatan ini, kami berharap mitra binaan sekaligus ketua ibu PKK yang bernama ibu Suharni dapat mengelola dan memanfaatkan hasil alam ini dengan sebaik mungkin dan dapat melanjutkan usaha Rengginang Ubi ini sehingga produk ini dapat dikenal oleh masyarakat luas. Dari kegiatan ini kami berharap masyarakat Desa Raba Baka dapat mengelola potensi hasil pertaniannya terutama hasil panen ubi ungu sehingga dapat meningkatkan hasil pendapatan dari masyarakat Desa Raba Baka. Proses pembuatan produk ini juga masih menggunakan cara manual, sehingga kedepannya setelah usaha ini dapat berkembang dengan baik diharapkan mitra binaan untuk beralih ke teknologi mesin agar meningkatkan jumlah produksi.

REFERENSI

- [1]. Airlangga, Primaadi (2020). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan dari Kekayaan Alam
- [2]. Hartatik. (2014). Buku Praktis Mengembangkan Sumber Daya Manusia. Laksana.
- [3]. Kaswan. (2015). Pelatihan dan pengembangan untuk meningkatkan Kinerja SDM (Alfabeta (ed.)). Alfabeta.
- [4]. Murdani, Dewi M. (2021). Pengaruh Pelatihan Pengolahan Hasil Ubi Kayu dan Ubi Jalar di Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan terhadap peningkatan kinerja penyuluh pertanian. *Agromix*, Vol.12 (2) Hal 119-128
- [5]. Oktarina. (2019). Penguatan umkm Melalui Pemanfaatan Media Sosial untuk Meningkatkan Jangkauan Pemasaran di Kecamatan Toroh Purwodadi. *ABDIMAS*, 23(2), 170–174.
- [6]. Rodhiah, Widyani, A. I., & Winduwati, S. (2021). Meningkatkan Keunggulan Kompetitif Melalui Redesain Kemasan UKM Cap Cus Di Jambi. *PRIMA: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–6.
- [7]. Suhendra. (2006). Peranan Birokrasi Dalam Pemberdayaan Masyarakat. Alfabeta.
- [8]. Widyasanti (2016). Upaya Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Sabun Berbasis Komoditas Lokal Di Kecamatan Sukamantri Ciamis. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. Vol.5 Hal. 29-33
- [9]. Widantoro (2021). Pelatihan Pemberdayaan Kelompok Wanita Pembuat kerupuk Ubi Ungu Di Desa Padahanten. Volume 2 No. 2 (780-786)
- [10]. [Http://wikimapia.org/29093687/id/Kantor-Desa-Rababaka](http://wikimapia.org/29093687/id/Kantor-Desa-Rababaka)