

ARTICLE NUMBER :
231-778-1-SM
RECEIVED :
2018-11-30
ACCEPTED :
2019-11-29
PUBLISHED :
VOLUME : 05
ISSUE : 02
MONTH, YEAR
DECEMBER 2019
PP.942-946

Pemberdayaan Masyarakat Kawasan Hutan Pendidikan Melalui Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Komoditas Lokal Di Kampung Sumberwangi Donowarih Kabupaten Malang

Wendra Gandhatyasri Rohmah ^{1*}, Dodyk Pranowo ¹, Irfan Djunaidi ²

¹ Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

*Corresponding author :
Wendrarohmah@ub.ac.id

ABSTRACT

Indonesia memiliki banyak potensi dalam bidang wisata di setiap wilayahnya, salah satunya adalah Perkampungan Sumberwangi yang berada di Desa Donowarih, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Salah satu elemen masyarakat Perkampungan Sumberwangi yang potensial dikembangkan adalah kelompok Karang Taruna, melalui kegiatan peningkatan ketrampilan berbasis potensi unggulan kampung Sumberwangi berupa ketrampilan produksi keripik umbi-umbian. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mengembangkan potensi agrowisata perkampungan Sumberwangi melalui diklat (pendidikan dan Pelatihan) guna meningkatkan ketrampilan anggota Karang Taruna melalui pembuatan keripik umbi-umbian. Keripik yang diproduksi diantaranya keripik ubi kayu (singkong dan keripik talas (mbote). Target luaran yang telah dicapai adalah terbentuknya kelembagaan Karang Taruna Sumberwangi yang mampu mendukung program peningkatan keterampilan anggota dalam pengembangan ekonomi di Kampung Sumberwangi dalam hal produksi keripik umbi-umbian, serta meningkatnya jejaring kerjasama anggota Karang Taruna Sumberwangi dengan pihak luar, khususnya bidang pemasaran produk keripik yang dihasilkan oleh Karang Taruna Sumberwangi.

KEYWORDS

Keripik, Ubi Kayu, Talas, Produksi, Pengemasan, Karang Taruna, Pengabdian Masyarakat

PENGANTAR

Indonesia memiliki banyak potensi dalam bidang wisata di setiap wilayahnya yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian dalam memajukan Indonesia yang lebih baik. Wisata tidak hanya mengenai lokasi atau wahana wisata tetapi meliputi kota maupun desa yang berpotensi dengan budaya khasnya. Berdasarkan data dari Direktorat Jendral Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat Desa tahun 2015, tercatat 150 desa wisata di Indonesia dengan target sekitar 4000 desa wisata direntang tahun 2015-2019 [2]. Salah

satunya adalah Perkampungan Sumberwangi di Provinsi Jawa Timur. Perkampungan Sumberwangi adalah salah satu kampung yang berada di Desa Donowarih, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur terletak sebelah selatan kaki Gunung Arjuna. Kampung tersebut berada sebagai enclave di wilayah hutan konservasi dan saat ini sedang mengalami penataan ulang sebagai hutan konservasi, sehingga menimbulkan berbagai masalah dalam kehidupan petani. Perkampungan Sumberwangi memiliki tanah yang subur untuk usaha pertanian sehingga sebagian besar

masyarakatnya memiliki usaha pertanian sayur-mayur, jagung, dan kopi. Pemanfaatan potensi tersebut untuk agrowisata masih belum maksimal sehingga diperlukan pengolahan lahan dan manajemen lembaga wisata yang baik.

Perkampungan ini masuk kedalam wilayah hutan Pendidikan Universitas Brawijaya (UB) atau disebut dengan UB Forest sebagai pusat pengolahan kopi UB Forest. Selain itu hutan akan berfungsi sebagai icon baru yang nantinya akan digunakan untuk memfasilitasi kegiatan dan pengembangan di UB. Adanya perubahan penataan kawasan yang dilakukan oleh UB Forest banyak menimbulkan kontradiksi kepentingan antara masyarakat magersari maupun masyarakat penyangga di bawah kawasan UB Forest. Hal tersebut berdampak pada pembiaran tanaman kopi di kawasan hutan pinus, serta berpindahnya aktivitas petani di atas kawasan UB Forest untuk penggundulan dan budidaya hortikultura. Dinamika tersebut sangat tidak sehat dimasa mendatang, oleh karena itu perlu adanya kegiatan pemberdayaan bagi masyarakat setempat untuk mengurangi laju eksploitasi dan perambahan hutan, menuju pola industri yang berbasis pada kualitas SDM padat ketrampilan serta berorientasi pada pemanfaatan komoditi di daerah penyangga (luar wilayah hutan pendidikan). Salah satu elemen masyarakat kampung Sumberwangi yang potensial untuk dikembangkan adalah kelompok Karang Taruna, melalui kegiatan peningkatan ketrampilan berbasis potensi unggulan kampung Sumberwangi berupa ketrampilan pembuatan keripik umbi-umbian.

Berdasarkan Indeks Desa Membangun, Desa Donowarih merupakan desa dengan status berkembang, sehingga perlu dilakukan upaya pengembangan desa agar dapat menjadi desa yang lebih maju. Beberapa permasalahan utama yang dihadapi diantaranya kurangnya kemampuan pemuda karang taruna dalam mengembangkan kampung, hal ini disebabkan warga Sumberwangi mayoritas adalah petani magersari sehingga kurang memiliki kebebasan dalam pengelolaan lahan dan budidaya.

Pendapatan masyarakat berkurang semenjak adanya larangan menyadap pohon pinus, sehingga pendapatan dasar petani menjadi hilang yang berdampak pada menurunnya ekonomi masyarakat, serta berpindahnya perambahan di atas kawasan UB Forest. Adapun tujuan umum dari pengabdian masyarakat ini diantaranya adalah mengembangkan potensi agrowisata perkampungan Sumberwangi yang berfokus pada pembuatan keripik umbi-umbian. Tujuan khusus dari pengabdian masyarakat ini diantaranya memberdayakan kelembagaan masyarakat, khususnya Karang Taruna Kampung Sumberwangi melalui pariwisata, melakukan Diklat (Pendidikan dan Pelatihan) guna meningkatkan ketrampilan anggota Karang Taruna melalui pembuatan keripik umbi-umbian, melaksanakan pemberdayaan berkelanjutan melalui kerjasama pola kemitraan antara Karang Taruna dengan pihak luar yang kompeten, serta pembuatan website wisata desa sebagai media promosi potensi pariwisata dan bisnis industri di pedesaan.

BAHAN DAN METODE

Program pengabdian masyarakat dilakukan melalui empat tahapan pemberdayaan, diantaranya:

Penguatan kelembagaan Karang Taruna Sumberwangi, dengan melengkapi AD-ART yang dimulai pada saat pelaksanaan KKNT periode Januari-Februari 2018, serta penyusunan struktur organisasi Karang taruna yang melibatkan penasehat dari personil LPPM Universitas Brawijaya.

Pelaksanaan Diklat ketrampilan teknologi pembuatan keripik umbi-umbian.

Pelaksanaan pendampingan layanan produksi keripik umbi-umbian.

Pengembangan jejaring kemitraan bisnis pemasaran produk keripik yang dihasilkan oleh Karang Taruna Sumberwangi dengan beberapa pihak yang berkomitmen.

Konsep pemberdayaan berkelanjutan dengan empat tahapan tersebut diharapkan dapat menjamin kesinambungan pemberdayaan untuk

dapatnya dikembangkan pada tahun berikutnya, oleh karena itu penguatan ekonomi produksi dan jaringan kerjasama pemasaran menjadi dasar dalam pemberdayaan masyarakat.

Secara rinci tahapan pemberdayaan dan aktivitas yang dilakukan pada setiap tahapan seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Program dan Aktivitas Pemberdayaan Karang Taruna Sumberwangi Tahun 2018

TAHAP 1 Penguatan Kelembagaan	TAHAP 2 Diklat Jasa Layanan dan Teknologi	TAHAP 3 Pendampingan Layanan Jasa dan Produksi	TAHAP 4 Pengembangan Jejaring Pemasaran
<ul style="list-style-type: none"> • Kordinasi pemuda dan karang taruna • Penyusunan AD-ART dan pengesahan desa • Penyusunan program kerja 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelatihan teknik pengolahan keripik umbi-umbian 	<ul style="list-style-type: none"> • Pendampingan produksi keripik umbi-umbian dan <i>packaging</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Kemitraan pemasaran aneka keripik umbi dengan UMKM

HASIL DAN DISKUSI

Program pengabdian masyarakat di Kampung Sumberwangi telah membantu masyarakat dalam menerapkan teknik pengolahan keripik ubi kayu (singkong) dan keripik talas (mbote) serta membuat rancangan desain kemasan keripik yang akan digunakan untuk memasarkan keripik singkong dan mbote olahan warga Sumberwangi.

a. Pembuatan Keripik Ubi Kayu (Singkong)

Ubi kayu atau singkong sudah sangat populer di kalangan masyarakat. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Hampir semua ubi kayu varietas unggul dapat dijadikan bahan baku keripik, namun untuk memenuhi kebutuhan komersial, sebaiknya dipilih varietas yang memiliki rasa manis sampai sedikit pahit (kadar HCN rendah) [8].

Proses pembuatan keripik ubi kayu dimulai dengan pembersihan dan pencucian ubi kayu untuk menghilangkan bagian-bagian yang tidak dikehendaki, seperti tanah dan kotoran lain yang menempel pada kulit ubi kayu. Setelah itu dilakukan pengupasan kulit dengan cara memotong dengan pisau kearah memanjangnya dan kemudian menarik keluar kulit. Pencucian dilakukan untuk menghilangkan bagian-bagian lender (cambium) dan menghilangkan glukosa

HCN yang sering terkandung pada ubi kayu tertentu. Selanjutnya dilakukan proses pemotongan atau pengirisan secara tipis, dapat menggunakan alat pemotong atau slicer [1]. Irisan ubi kayu kemudian direndam dalam larutan air garam untuk menghilangkan enzim yang tidak diharapkan serta dapat mempertahankan tekstur terhadap suatu pemanasan bahkan dapat memperbaiki tekstur yang lunak [5]. Kemudian dilakukan proses penggorengan, penirisan dan pengemasan.

b. Pembuatan Keripik Talas (Mbote)

Talas (mbote) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak terdapat di Indonesia namun pemanfaatannya belum maksimal. Pengolahan umbi talas menjadi keripik dapat meningkatkan nilai tambah karena cukup digemari masyarakat. Umbi talas banyak mengandung getah dan dapat menyebabkan gatal bila tersentuh kulit serta iritasi pada tenggorokan bila dikonsumsi karena talas mengandung kalsium oksalat. Menambahkan garam sebelum pengolahan talas dapat menghilangkan rasa gatal dan mengurangi kandungan kalsium oksalat, sedangkan untuk menghilangkan lender pada ubi talas dapat menambahkan larutan kapur (Ca(OH)₂) kurang lebih 10%. Selain perendaman dalam larutan kapur atau garam, talas juga dapat direndam

dalam larutan baking powder dan soda kue sebelum diolah untuk meningkatkan kerenyahan keripik [6].

Proses pembuatan keripik talas dimulai dengan pengupasan kulit talas menggunakan pisau. Setelah dikupas, kemudian talas dicuci hingga bersih. Selanjutnya, talas diiris tipis

panjang dan direndam dalam larutan air garam selama kurang lebih 15 menit, kemudian diangkat dan ditiriskan. Setelah itu dilakukan proses penggorengan umbi talas ke dalam minyak panas hingga matang dan kering, kemudian diangkat dan ditiriskan, umbi talas siap untuk dikemas [4].



Gambar 1. Proses Produksi Keripik Singkong dan Keripik Talas

c. Pengemasan

Pengemasan adalah serangkaian kegiatan merancang dan memproduksi wadah untuk produk. Pengemasan merupakan elemen penting dalam membangun sebuah merek [7]. Kemasan yang menarik dapat mendorong para pelanggan untuk membeli dan membeli lagi. Kemasan haruslah dibuat dengan memenuhi standar yang telah ditetapkan, dengan demikian, produk keripik singkong maupun keripik talas dapat terlindungi dan dikonsumsi dengan baik, sehat dan aman. Secara umum, fungsi dari kemasan adalah sebagai berikut [3]:

1. Mewadahi produk selama proses distribusi.
2. Melindungi dan mengawetkan produk.
3. Sebagai identitas produk
4. Meningkatkan efisiensi.
5. Melindungi pengaruh buruk dari produk didalamnya.
6. Memperluas pemakaian dan pemasaran produk.
7. Menambah daya tarik calon pembeli
8. Sarana informasi dan iklan
9. Memberi kenyamanan bagi konsumen.

Pengemasan dilakukan dengan memasukkan keripik singkong maupun keripik talas ke dalam wadah yang terbuat dari plastik yang telah diberi label kemasan. Desain kemasan keripik singkong dan keripik talas dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Desain Kemasan Keripik Singkong dan Keripik Talas (Mbote)

Target luaran yang telah dicapai dalam program pengabdian masyarakat diantaranya ialah :

1. Terbentuknya kelembagaan Karang Taruna Sumberwangi yang memiliki struktur organisasi yang sehat dan mampu mendukung program peningkatan keterampilan anggota dalam pengembangan ekonomi di Kampung Sumberwangi

2. Meningkatkan ketrampilan anggota Karang Taruna Sumberwangi dalam produksi keripik umbi-umbian.
 3. Meningkatkan jejaring kerjasama anggota Karang Taruna Sumberwangi dengan pihak luar, khususnya bidang pemasaran produk keripik umbi-umbian yang dihasilkan oleh Karang Taruna Sumberwangi.
 4. Paket pengembangan Model Desa Berdaya berbasis kawasan bermasalah (konflik), yang diharapkan dapat di replikasikan di berbagai daerah lain yang mempunyai profil masyarakat yang sama.
- [2] Direktorat Jendral Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat Desa. 2015. Indonesia Memiliki 150 Desa Wisata. ditjenppmd.kemendes.go.id. Diakses pada 01 November 2018.
- [3] Kaihatu, T. S. 2014. Manajemen Pengemasan. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- [4] Koswara, S. 2014. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Bogor.
- [5] Nofrianti, R. 2013. Metode Freeze Drying Bikin Keripik Makin Crunchy. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2 (1) : vi.
- [6] Nurvia, A. E., Yustina, I. dan Yuniarti. 2011. Pengaruh Perlakuan Perendaman Ubi Talas terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Keripik. *Prosiding Seminar Hasil Kegiatan Tanaman Aneka Kacang dan Umbi* : 810-816.
- [7] Rahman, A. 2010. Strategi Dahsyat Marketing Mix for Small Business: Cara Jitu Merontokkan Pesaing. TransMedia Pustaka. Jakarta.
- [8] Rukmana, H. R. 2001. *Aneka Keripik Umbi*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

KESIMPULAN dan SARAN

Berdasarkan Program Pengabdian Masyarakat yang telah dilaksanakan di Kampung Sumberwangi, Kabupaten Malang terdapat beberapa aspek yang berpotensi untuk dikembangkan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan cara memberikan pelatihan teknik pengolahan dan pengemasan keripik ubi kayu (singkong) dan keripik talas (mbote) dengan merek "Pak Brengos". Adanya pelatihan teknik pengolahan dan pengemasan keripik ubi kayu dan keripik talas diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dari komoditas pertanian lokal yang ada di Perkampungan Sumberwangi, Kabupaten Malang.

REFERENCES

- [1] Agustiar. 2012. Analisis Produksi Optimum pada Industri Keripik Singkong (Studi Kasus pada Industri Keripik Singkong Rajawali di Desa Rundeng, Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 16 (3) : 209-217.