

PEMBERDAYAAN UKM “Mbak TUM” DAN PETANI KELADI DALAM DIVERSIFIKASI DAN PEMASARAN PRODUK DAN PENGOLAHAN LIMBAH KELADI

Rossie Wiedya Nusantara*¹⁾, Dewi Kurniati¹⁾, Urai Suci YVI¹⁾, dan Lolita²⁾

*e-mail: rwiedyanusantara@gmail.com

- 1) Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Pontianak
- 2) Fakultas Hukum Universitas Tanjungpura, Pontianak

Diserahkan tanggal 1 September 2017, disetujui tanggal 29 Oktober 2017

ABSTRAK

Penerapan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan UKM Mbak TUM dalam upaya melakukan inovasi diversifikasi produk berbasis keladi, sehingga masyarakat dapat mengenal beraneka produk keladi (tepung keladi dan kemudian di olah menjadi mie keladi, dan kue cake/brownies keladi) serta mengetahui manfaat apabila mengkonsumsi keladi yang mana pemasarannya masih cukup luas terutama untuk wilayah di luar Pontianak. Disamping itu, kepada petani keladi, untuk meningkatkan produksinya, diperkenalkan cara membuat kompos dari limbah keladi (kulit dan batangnya). Kegiatan ini dilaksanakan di UKM Mbak TUM dan petani keladi. Kegiatan dalam pengabdian ini yaitu pembuatan tepung keladi, mie keladi, brownies keladi dan cake keladi, mendisain kemasan yang lebih *hygienis* dan menarik khas UKM Mbak TUM, pelatihan pembukuan finansial kepada pengusaha kecil, dan pembuatan kompos dari limbah keladi. Pada akhir kegiatan, dilakukan evaluasi terhadap program-program yang telah dilakukan oleh tim dosen yang bertujuan untuk mengetahui hambatan / kesulitan yang dihadapi selama proses kegiatan, dan kemudian didiskusikan untuk diselesaikan dilanjutkan dengan pameran usaha produk yang telah jadi. Diharapkan setelah kegiatan ini selesai, UKM Mbak TUM mampu menghasilkan produk olahan keladi yang mempunyai kualitas yang baik dan membantu Program Ketahanan Pangan di Provinsi Kalimantan Barat.

Kata kunci: diversifikasi, mie keladi, cake keladi, brownies keladi, kompos

ABSTRACT

Implementation this community service aims to empower SME Mbak TUM in an effort to innovate taro product-based diversification, so that people can recognize the various products of taro (taro flour, noodles and cake/brownie) and discover the benefits when consuming the taro where marketing is still quite extensive especially for areas outside Pontianak. In addition, to increase taro production, the farmers were introduced to composting method from taro waste (skin and stem). This activity was conducted in SME Mbak TUM and taro farmers. Activities in this service are making taro flour, taro noodle, taro brownie and cake, designing more hygienic and interesting packaging typical of SME Mbak TUM, financial bookkeeping training to small entrepreneur, and composting from taro waste. At the end of the activity, an evaluation of the programs that have been conducted by the lecturers team that aims to determine the obstacles / difficulties encountered during the process of activities, and then discussed to be completed followed by a

finished product business exhibition. It is expected that after this activity is completed, SME Mbak TUM is able to produce processed products of taro which have good quality and help Program Food Security in West Kalimantan Province.

Keywords: diversification, noodles taro, taro cake, taro brownies, compost

PENDAHULUAN

Tanaman keladi adalah merupakan tanaman khas dari Kalimantan Barat, karena banyak tumbuh subur di lahan gambut, yang mendominasi kawasan Provinsi Kalimantan Barat (gambut merupakan tanah terluas ke 3 setelah Ultisol dan Aluvial). Didalam pertumbuhannya, tanaman keladi tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus. Tanaman ini dapat tumbuh diberbagai jenis tanah dengan berbagai kondisi lahan baik lahan becek (keladi Bogor) maupun lahan kering. Keladi mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman keladi dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari serta mempunyai kandungan gizi yang cukup (Widiyanti, 2008).

Lahan petani keladi di Kabupaten Pontianak sudah dimanfaatkan sejak tahun 1980an, dan dalam budidayanya para petani banyak menggunakan pupuk Urea sebagai amelioran. Pada awal budidaya, dimana lahan gambut baru dibuka, produksi keladi sangat melimpah, berjalan dengan waktu, saat ini produksi keladi semakin menurun. Ditambah lagi kondisi pertumbuhan daun keladi banyak yang bergulung gulung ataupun terbakar pada

bagian tepinya. Buah keladi pun kecil-kecil, dan ini sangat berpengaruh terhadap ketersediaan keladi bagi banyak UKM yang bergerak dibidang olahan makanan berbasis keladi. Harga keladi per kg saat ini mencapai Rp.8000/kg di tingkat petani, apabila ketersediaan keladi berkurang, maka petani akan menaikkan harga keladi dan tentu saja ini sangat berpengaruh terhadap UKM-UKM berbasis keladi termasuk UKM Mbak TUM. Peningkatan harga jual buah keladi dari petani ke UKM akan berpengaruh terhadap harga jual stik keladi di pasaran dan biasanya menurunkan daya beli masyarakat terhadap stik keladi.

Selain itu, UKM Mbak TUM dalam menjalankan usahanya belum mempunyai pembukuan yang rapi, belum diketahui keuntungan yang diperoleh setiap bulannya, sehingga perlu diberikan pelatihan pembukuan yang dapat difahami oleh ketua UKM, supaya setiap bulannya dapat diketahui keuntungan yang diperoleh.

Untuk membantu UKM Mbak TUM mempunyai variasi dalam olahan keladi maka diperkenalkan pembuatan tepung keladi, mie keladi, brownies keladi dan cake keladi, sehingga salah satu kuliner khas Pontianak

tersebut akan semakin digemari dan populer tidak hanya di Pontianak, bahkan lebih luas lagi dapat bersaing ekspor di dalam menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean tahun 2016.

Dalam kesempatan lain, kepada petani keladi ditransfer pengetahuan mengenai pembuatan kompos dengan teknologi sederhana menggunakan *starter* kotoran ayam. Kompos merupakan pupuk organik yang berfungsi untuk menyuburkan tanah, dapat meningkatkan keberadaan jasad mikro, menggemburkan tanah akibat pemupukan berat dan banyak lagi manfaatnya (Hakim, 1986).

Kegiatan ini bertujuan sebagai berikut:

1. Mentransfer teknologi pengolahan keladi, yaitu tepung keladi, mie keladi, brownies keladi dan cake keladi (UKM Mbak TUM), selain itu teknologi pembuatan kompos, dari limbah tanaman keladi hasil panen (petani keladi).
2. Melatih UKM Mbak TUM melakukan analisis keuangan finansial secara benar dan tepat sehingga setiap bulannya diketahui omzet atau keuntungan yang diperoleh, dari menjual produk olahan keladi.
3. Memperkenalkan sistem pemasaran yang lebih modern disamping pemasaran yang telah dilakukan selama ini yaitu

pemasaran dengan sistem online seperti pembuatan Web dan sebagainya.

4. Peningkatan pengetahuan dan partisipasi masyarakat terhadap berbagai produk olahan keladi, selain dalam bentuk stik, keripik keladi dan lain sebagainya.
5. Peningkatan pendapatan masyarakat dari hasil olahan keladi.

METODE PELAKSANAAN

Beberapa metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah:

1. Metode ceramah /penyuluhan

Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan materi kepada UKM Mbak TUM mengenai beberapa produk olahan keladi seperti tepung, mie, brownies dan cake keladi serta kompos kepada petani keladi. Cara membuat dari masing masing produk juga dijelaskan secara detil agar dapat ditiru oleh UKM dan petani. Materi yang disampaikan adalah: cara membuat tepung keladi, mie keladi, cake dan brownies keladi serta pembuatan kompos. Untuk memudahkan dalam menyampaikan materi, sebelum kegiatan dimulai dibagikan modul yang berisikan materi yang disampaikan pada kegiatan ini.

2. Pelatihan

Kegiatan pelatihan diberikan kepada UKM Mbak TUM dan petani keladi dengan tujuan

untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan aneka olahan. Materi dalam pelatihan ini meliputi bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan aneka kue olahan keladi dan juga kompos. Disini peserta ikut membuat dan praktek langsung atas semua produk yang di cobakan sehingga peserta bisa dan mahir untuk membuat aneka kue dan kompos.

3. Analisis Usaha

Menyajikan hasil analisis usaha pada masing-masing produk yang akan diberikan kepada pengusaha kecil keladi.

4. Pembuatan label dan kemasan menarik.

5. Sistem pemasaran yang lebih modern

Disamping pemasaran yang telah dilakukan selama ini yaitu pemasaran dengan sistem Online seperti pembuatan Web.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada UKM Mbak TUM tentang cara membuat aneka kue dan mie berbasis keladi

dan membuat kompos kepada petani. Adapun tahapan kegiatan dan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat diuraikan sebagai berikut:

1. Penyuluhan

Berdasarkan hasil diskusi dengan UKM Mbak TUM, sebelum dan sesudah penyuluhan dimulai diperoleh hasil bahwa sebagian besar mitra belum mengetahui tentang olahan keladi seperti mie dan cake. Selama ini, UKM Mbak TUM hanya memproduksi stik keladi dengan aneka rasa dan ternyata setelah kegiatan lbM dilaksanakan, UKM Mbak TUM bisa membuat aneka olahan kue / mie keladi dan berniat untuk merealisasikan produk tersebut sebagai diversifikasi olahan keladi, dan ternyata mie/aneka kue berbasis keladi belum ada di Pontianak. Hal ini merupakan kesempatan bagi UKM Mbak TUM untuk memperluas usaha pemasarannya dan menambah income UKMnya. Kepada petani keladi juga diberi penjelasan pentingnya kompos untuk meningkatkan kesuburan tanah gambut.



Gambar 1 Pelatihan Pembuatan Tepung Keladi



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Mie dari Keladi

2. Pelatihan

Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pelatihan/praktek pembuatan aneka olahan keladi yaitu tepung, mie, brownies, dan cake

keladi serta kompos dari kulit keladi. Pelatihan dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada mitra untuk mempraktekkan sendiri cara membuat aneka

olahan kue dan cake sesuai dengan tahapan yang telah diberikan pada kegiatan ceramah dan demonstrasi sambil memberikan bimbingan kepada peserta yang mengalami kesulitan dalam melakukan kegiatan praktek.

Kegiatan ini berlangsung dengan sangat baik. Peserta sangat bersemangat mengerjakan tahapan-tahapan pembuatan tepung (Gambar 1), mie (Gambar 2) dan kue masing-masing hingga selesai (Gambar 3 dan 4).



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Brownies dan Cake Keladi



Gambar 4. Hasil Diversifikasi Olahan Keladi menjadi Cake

Kepada UKM Mbak TUM juga diberikan bantuan alat sealer untuk pengemasan (Gambar 5) dan dibuatkan label serta website untuk pemasaran onlinenya, sehingga produk olahan keladi dapat dikenal oleh masyarakat Pontianak umumnya (Gambar 6 dan 7). Diharapkan setelah kegiatan IbM ini selesai, UKM Mbak TUM yang telah mengikuti

kegiatan penyuluhan dan pelatihan sudah memiliki pengetahuan tentang pembuatan mie dan aneka kue. Kepada petani keladi, dipraktekkan bagaimana membuat kompos dari limbah kulit keladi, dengan harapan dapat dijadikan kompos bagi lahan gambut (Gambar 8).



Gambar 5. Penyerahan Bantuan Alat Sealer kepada UKM Mbak TUM



Brownies Talas
Khas Pontianak
Mbak Tum

LEBIH HIGIENIS, HARUM & ENAK

KWETIAW KELADI
DENGAN RASA GURIH
DAN ENAK

PERTAMA
Di Pontianak

Diproduksi : Mbak Tum, Siantan Pontianak

Gambar 6. Pembuatan Label Produk Olahan Keladi



Gambar 7. Pemasaran online Produk Olahan Keladi UKM Mbak TUM
(Website: Mbaktum.jw.1t)



Gambar 8. Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Kompos dari Limbah
(kulit dan batang) Keladi

SIMPULAN

Dari kegiatan IbM yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. UKM Mbak TUM telah mengetahui cara membuat aneka olahan mie/kue berbasis keladi dan petani dapat membuat kompos untuk menyuburkan tanah gambut.
2. UKM Mbak TUM mempunyai produk olahan keladi selain stik keladi yaitu mie dan aneka kue, dan mempunyai label dan website untuk memperluas pemasarannya.
3. UKM Mbak TUM dan petani keladi sangat antusias dalam mengikuti kegiatan yang diberikan oleh tim dosen, dan akan terus membuat produk yang telah diajarkan (mie/kue keladi) untuk menambah keanekaragaman produk olahan keladi yang keberadaannya belum ada di kota Pontianak, suatu kesempatan untuk memperluas pemasaran UKM Mbak TUM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai kegiatan ini melalui Hibah Pengabdian Ipteks bagi Masyarakat (IbM) tahun anggaran 2015.

DAFTAR PUSTAKA

- Hakim, Nurhajati. 1986. Dasar Dasar Ilmu Tanah. Penerbit : Universitas Lampung. Lampung
- Widiyanti. 2008. Direktorat Gizi Depkes RI, 1981, Kandungan Gizi Pada Keladi, Jakarta.