

Pengembangan Hasil Tanaman Singkong Menjadi Produk Bola-Bola Singkong Desa Pacellekang, Kecamatan Pattallassang

Muhammad Tafsir¹, Mispa², Dahniar³, Fajar Hambali⁴, Andi Fadhilah⁵, Heslina⁶, Firmansyah⁷

¹⁻⁶ Manajemen, Sekolah tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Makassar

⁷ STIE Wira Bhakti Makassar

muhammad.tafsir@stiem-bongaya.ac.id

(Diterima: 10 Maret 2021; direvisi: 12 Mei 2021; dipublikasikan: 31 Mei 2021)

©2021 – Jurnal Abdimas Bongaya STIEM Bongaya.

Abstrak: Pendapatan masyarakat desa Pacellekang yang didominasi oleh sektor industri pertanian terdiri dari padi, mangga, rambutan, jagung, dan singkong. Diantara beberapa hasil bumi tersebut salah satunya adalah singkong yang merupakan tanaman yang paling banyak dipanen namun tidak diolah secara maksimal oleh masyarakat di desa tersebut dimana seluruh hasil panen singkong tersebut hanya didistribusikan kepada pengumpul pasar, banyaknya singkong yang dipanen membuat para pengumpul pasar tidak sanggup untuk membeli hasil panen secara keseluruhan sehingga menyebabkan sisa hasil panen singkong terbuang sia-sia. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan bersama pihak Badan Usaha Milik Desa (Bumdes), maka dilakukan peningkatan nilai tambah ekonomi pada hasil sisa panen singkong menjadi suatu produk baru bagi desa pacellekang yaitu mengubah singkong menjadi kue yang dikemas menjadi bola-bola singkong. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa pacellekang kecamatan pattallassang kabupaten gowa dilaksanakan selama 30 hari, dengan adanya program ini masyarakat sangat terbantu dalam memaksimalkan potensi sumber daya lokal yang melimpah berupa singkong yang awalnya hanya dapat terbuang sia-sia dan setelah mengikuti program masyarakat tersebut dapat mengolah dan menghasilkan produk olahan baru dari bahan dasar singkong.

Kata Kunci: Pengembangan, Produk, Singkong

PENDAHULUAN

Desa Pacellekang merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Desa Pacellekang ini terletak di daerah ujung utara Kecamatan Pattallassang yang berjarak ±16 km dari ibukota kabupaten dan 21 km dari ibukota provinsi. Desa Pacellekang terbagi atas 4 dusun yaitu Dusun Pattiro, Dusun Pa'bundukang Dusun Tambung Batu dan Dusun Moncong Loe. Desa pacellekang memiliki luas wilayah ± 23.000 Ha. (Nur, H., dkk. 2019).

Desa Pacellakang terletak di daerah pegunungan serta memiliki beragam potensi seperti dalam bidang peternakan, pertanian, perdagangan. Banyaknya potensi yang dimiliki oleh desa ini menjadikan semakin meningkat peluang perekonomian yang dimilikinya dan menjadikan desa mandiri sejahtera berbasis ekonomi kreatif (Anggraheni, I., dkk. 2020).

Berdasarkan hasil obeservasi yang dilaksanakan di desa pacellekang diketahui bahwa pendapatan masyarakat di desa tersebut didominasi oleh sektor industri pertanian yang terdiri dari padi, mangga, rambutan, jagung, dan singkong. Diantara beberapa hasil bumi tersebut salah satunya adalah singkong yang merupakan tanaman yang paling banyak dipanen namun tidak diolah secara maksimal oleh masyarakat di desa tersebut dimana seluruh hasil panen singkong tersebut hanya didistribusikan kepada pengumpul pasar, banyaknya singkong yang dipanen membuat parapengumpul pasar tidak sanggup untuk membeli hasil panen secara keseluruhan sehingga menyebabkan sisa hasil panen singkong terbuang sia-sia. Hal tersebut terjadi karena kurangnya informasi serta pengetahuan masyarakat desa dalam mengoptimalkan sisa hasil panen singkongnya untuk membuat inovasi baru.

Berdasarkan permasalahan diatas maka Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) mencoba mencari mitra untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh desa tersebut melalui pelaksanaan Kuliah Kerja Lapangan (KKL), Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) menawarkan kepada mahasiswa untuk bersama-sama mengatasi persoalan tersebut. Berdasarkan hasil obervasi yang dilakukan bersama pihak Badan Usaha Milik Desa (Bumdes), maka dilakukan peningkatan nilai tambah ekonomi pada hasil sisa panen singkong menjadi suatu produk baru bagi desa pacellekang yaitu mengubah singkong menjadi kue yang dikemas menjadi bola-bola singkong.

Produk olahan singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat dimana dengan adanya produk olahan tersebut bahan mentah dari singkong yang terbuang sia-sia dapat diolah dan menjadi sumber pemasukan baru buat masyarakat karena melihat potensi dari singkong tersebut sangat baik untuk diolah dari segi nutrisinya 100 gr singkong mengandung 112 kalori yang kandungan karbohidratnya sebanyak 38 gr (Soepriyadi, N., dkk. 2019). Tidak hanya itu singkong juga mengandung serat, mineral dan vitamin yang cukup baik dimana dapat membantu memperbaiki metabolisme tubuh serta mengurangi Penyakit, penyakit tersebut adalah arthritis, kanker, diare, ketidaksuburan, infeksi kulit maupun kerontokan rambut dan ketombe, maka dari potensi yang dimiliki

pada singkong sangat baik dilakukan pengolahan agar hasil singkong yang tadinya terbuang sia-sia dapat bermanfaat dan menghasilkan bermacam-macam produk olahan singkong.

Pada proses pengolahan singkong metode yang digunakan yaitu menghaluskan, mencampur dan menggoreng untuk mengubah bahan mentah singkong menjadi olahan makanan singkong berupa bola-bola singkong. Tujuan utama dari pengolahan produk ini adalah menambah nilai manfaat melalui kreatifitas dan inovasi yang ada pada suatu bahan mentah sehingga menghasilkan nilai produk konsuntif yang jauh lebih bermanfaat dibandingkan hanya terbuang sia-sia. Desa Paccellekang sendiri belum banyak terdapat industri rumahan yang khusus mengolah bahan-bahan yang berasal dari hasil pertanian seperti singkong yang banyak dijumpai di desa paccellekan, Kecamatan Patalassang, Kabupaten Gowa.

Kegiatan pengelolaan singkong menjadi produk rumahan menjadi solusi atas ketersediaan bahan pokok, sebelumnya masyarakat untuk memanfaatkan panen singkong dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari harus menjual hasil tersebut ke pasar, dengan rata-rata pengeluaran untuk satu keluarga Rp.100/minggu, dan adanya kegiatan pengelolaan produk singkong, masyarakat dapat melakukan penghematan dalam hal biaya belanja kebutuhan pangan rumah tangga, sehingga masyarakat dapat mengalihkan pengeluaran untuk kebutuhan lainnya.

METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa paccellekang kecamatan pattalassang kabupaten gowa dilaksanakan selama 30 hari. Hal yang pertama kami lakukan ialah melakukan observasi terhadap masyarakat di Desa Paccellekang (seluruh tim KKL di Desa Paccellekang) guna mengetahui apa-apa saja potensi yang ada di Desa Paccellekan dan permasalahan yang ada. Dengan melakukan observasi terhadap Kepala Desa Paccellekang, Tokoh Masyarakat, Kepala Dusun, Imam Dusun, Ibu PKK, Serta Ibu Rumah Tangga. Berdasarkan hasil pengamatan langsung di lapangan kami menemukan beberapa masalah yang terjadi pada sektor industri pertanian dimana hasil panen dari singkong yang berlebihan sehingga pengumpul pasar tidak dapat memenuhi pembelian keseluruhan dari hasil panen, maka dari itu kami mengusulkan untuk membuat inovasi baru terhadap sisa panen singkong yang akan di olah menjadi sebuah produk kue bola-bola singkong. Dengan adanya inovasi produk ini

guna untuk meningkatkan pendapatan masyarakat ataupun sebagai konsumsi dalam rumah tangga.

Untuk melancarkan program pembuatan kue bola-bola singkong kami melaksanakan dengan melalui beberapa tahap yaitu : (1) Memberikan edukasi dengan cara sosialisasi dengan masyarakat tentang cara membuat kue bola bola singkong, dan memberitahu alat dan bahan yang akan dibutuhkan,(2) Tahap pelatihan secara langsung dalam pembuatan bola-bola singkong, (3) Tahap pendampingan kepada masyarakat dalam memasarkan produk bola-bola singkong dengan melakukan kerja sama dengan para pedagang eceran.

Kegiatan ini di hadiri langsung oleh kepala desa,kepala dusun,ibu dusun serta ibu-ibu PKK yang kurang lebih berjumlah 35 orang dimana kegiatan ini dilakukandi aula kantor desa. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah menghasilkan pendapatan terhadap Ibu Rumah Tangga, menciptakan kreativitas dan inovasi terhadap pengolahan Singkong serta memiliki jaringan pasar yang lebih luas melalui pemasaran produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di desa pacellekang kecamatan pattallassang kabupaten gowa dilaksanakan selama 30 hari. Berdasarkan hasil sosialisasi terhadap masyarakat di desa pacellekang didapatkan informasi bahwa Desa Pacellekang merupakan salah satu daerah penghasil singkong terbesar di kabupaten Gowa. Dari data tersebut dapat di simpulkan bahwa Singkong merupakan sumber daya alam yang cukup menjanjikan, di lihat dari sisi pasarnya memiliki peluang yang sangat besar, sehigga dari sumberdaya alam tersebut tidak begitu susah untuk menciptakan suatu produk akan tetapi masyarakat di desa tersebut mendapatkan sebuah kendala yaitu sisa hasil panen singkong masyarakat di daerah tersebut terbuang sia-sia disebabkan hasil panen singkong tersebut hanya didistribusikan kepada pengumpul pasar membuat para pengumpul pasar tidak sanggup untuk membeli hasil panen secara keseluruhan maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut dilakukan proses pengolahan singkong dengan inovasi baru terhadap sisa panen yang akan di olah menjadi sebuah produk kue bola-bola singkong dengan tujuan meningkatkan

pendapatan masyarakat ataupun sebagai konsumsi dalam rumah tangga sehingga singkong yang tidak terjual tidak terbuang sia-sia.

Dalam proses pembuatan bola-bola singkong diperlukan alat dan bahan sebagai berikut: (1) Kompor, (2) Wajan, (3) Spatula, (4) Piring, (5) Saringan minyak, (6) Parutan ubi. Sedangkan bahan dasar yang diperlukan yaitu: (1) Singkong, (2) Garam, (3) Gula Cair, (4) Gula merah, (5) Coklat batangan, (6) Tepung roti, (7) Tepung terigu, (8) Air untuk mengukus. Produk bola-bola singkong yang akan dibuat memiliki 3 varian rasa diantaranya, Gula merah, Cokelat dan Original, maka dari itu diperlukan bahan dasar Gula merah dan Cokelat sebagai pembeda rasa dalam suatu produk.

Adapun Langkah-langkah pembuatan bola-bola singkong :

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Mengupas kulit singkong dan membersihkan kotoran yang menempel pada singkong
3. Kukus singkong kemudian haluskan, tambahkan gula dan garam agar rasanya gurih
4. Setelah halus, ambil satu sendok makan bentuk bulat dan beri isian coklat batangan yg telah di potong kecil-kecil. Lakukan hingga selesai
5. Celupkan bola2 yg sudah selesai diisi coklat kedalam larutan tepung terigu kemudian balurkan ketepung roti. Lajukan sampai selesai.
6. Panaskan minyak, kemudian goreng bola2 hingga kuning keemasan. Angkat, tiriskan dan sajikan



Gambar 1.pembersihanatausterilisasisingkong



Gambar 2.proses menghaluskan singkong dengan cara di parut



Gambar 3.proses pengisian rasa



Gambar 4. proses penggorengan bola-bola singkong



Gambar 5. melakukan pelatihan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan bola-bola singkong untuk menjadi sebuah produk



Gambar 6. Bola-Bola Singkong



Gambar 7. Kemasan dan varian rasa Bola-Bola Singkong

Kegiatan pengolahan produk singkong yang dilaksanakan bersama kelompok masyarakat dalam rangka pemanfaatan bahan baku singkong dengan tujuan agar meningkatkan pendapatan masyarakat, menambah nilai manfaat yang ada pada suatu bahan mentah sehingga menghasilkan nilai produk konsumtif yang jauh lebih bermanfaat dibandingkan hanya mengandalkan bahan mentah singkong. Harsita dan Amam (2019) menjelaskan bahwa pengolahan singkong menjadi potensi bisnis yang menjanjikan mengingat sikap konsumen yang bernilai positif, ada harapan bahwa suatu saat singkong dapat digunakan sebagai bahan pangan alternative.

Kegiatan pengolahan produk Bola-Bola Singkong ini dapat dilakukan oleh seluruh masyarakat di desa Pacellekang dikarenakan dalam proses pembuatan yang mudah dan praktis maupun untuk mendapatkan bahan baku sangat mudah dan melimpah yang memanfaatkan sumber daya lokal di daerah tersebut serta penggunaan modal yang cukup sedikit. Adanya kegiatan pengelolaan produk singkong, masyarakat dapat melakukan penghematan dalam hal biaya belanja kebutuhan pangan rumah tangga, sehingga masyarakat dapat mengalihkan pengeluaran untuk kebutuhan lainnya. Paramita, dkk (2018) menyatakan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal ini untuk diolah menjadi produk makanan, serta pengelolaan inovasi yang terbaik diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Apabila masyarakat mengelola hasil sumber daya alam lokal dengan baik disertai dengan promosi yang memadai akan dapat menjadi makanan khas yang dapat diminati oleh masyarakat lainnya atau bahkan di kota-kota lainnya dan apabila produk-produk hasil pertanian diolah dengan baik akan memiliki nilai jual yang tinggi, dengan begitu taraf ekonomi masyarakat akan meningkat.

Sehingga kegiatan pengolahan produk Bola-Bola Singkong ini dapat memberdayakan masyarakat untuk memaksimalkan sumber daya yang dimiliki, menambah sumber pendapatan masyarakat maupun meningkatkan produksi olahan singkong yang tidak kalah menarik dari produk olahan lainnya yang memiliki nilai gizi yang cukup baik. Oleh karena itu kegiatan ini dapat dilaksanakan secara terus menerus dan dapat dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian sampingan masyarakat di daerah tersebut selain menjadi seorang petani.

KESIMPULAN

Program pengolahan produk singkong ini sangat diminati oleh masyarakat di daerah tersebut dapat dilihat dari antusiasme dari masyarakat setempat dalam mengikuti program ini, dengan adanya program ini masyarakat sangat terbantu dalam memaksimalkan potensi sumberdaya lokal yang melimpah berupa singkong yang awalnya hanya dapat tebuang sia-sia dan setelah mengikuti program masyarakat tersebut dapat mengolah dan menghasilkan produk olahan baru dari bahan dasar singkong. Sehingga dengan adanya kegiatan ini memberikan manfaat secara langsung dari aspek peningkatan pendapatan masyarakat.

Daftar Pustaka

- Nur, H., Juharni, J., dan Maidin, R. (2019). Implementasi Program Desa Sehat Di Desa Pacellekang Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. *Jurnal Paradigma Administrasi Negara*, 1(2), 35-42.
- Anggraheni, I., Yuniar, E., Tuanany, M. S., Ahsani, M. Y., Rachmawati, K. S., Qayyim, M. I., dan Yusuf, L. O. (2020). Branding “Keripik Singkong” Untuk Mewujudkan Desa Sejahtera Mandiri Berbasis Ekonomi Kreatif. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 1(3), 218-221.
- Harsita, P. A., dan Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Paramita, M., Muhlisin, S., dan Palawa, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., dan Laela, N. (2019). Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis Dan Packaging Yang Baik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1).