



MEMODERNISASI KRIPIK UBI KAYU (OPAK) MENJADI PRODUK YANG SIAP BERSAING DI PASAR MODERN

Lismawati¹, Indah Oktari Wijayanti²

^{1,2}Universitas Bengkulu

Email: lismawati390@gmail.com ¹, indahoktari24@gmail.com ²

Abstract

The development of technology and information that is increasingly advanced at this time is still not fully understood by the community, especially among rural communities. This is shown by the lack of innovation made by residents in cassava food products, namely cassava chips (opak). Cassava chips (Opak) processed into various variants of processed cassava properly will have a positive impact on becoming a product of quality, quality, competitiveness and economic value. The community service program is to increase the knowledge and understanding of rural communities to have a high awareness of the concern for the utilization of abundant cassava from low value to competitive superior products. The method of implementation is by empowering the community with processed cassava raw material innovation activities and modernizing the form of cassava chips (opak) which is more marketable so that it can compete in the modern market. This activity involved the entire community of Sidodadi Village, Central Bengkulu. The results of this activity show that there is an increase in knowledge and interest in learning from the community to utilize the abundant cassava raw materials in the village into preparations that have high economic value and ultimately can help the economy and improve the quality of life of the villagers.

Keywords: Modernization of processed cassava, Community Economy, Cassava chips (OPAK)

Abstrak

Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin maju saat ini masih kurang dimengerti sepenuhnya oleh masyarakat, khususnya dikalangan masyarakat pedesaan. Hal ini ditunjukkan dengan masih kurangnya inovasi yang dilakukan warga pada produk makanan singkong yaitu kripik singkong (opak). Kripik singkong (Opak) diolah menjadi berbagai varian olahan singkong dengan baik akan membawa dampak positif menjadi sebuah produk yang bermutu, berkualitas, berdaya saing serta bernilai ekonomis. Program pengabdian masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat pedesaan untuk memiliki kesadaran yang tinggi tentang kepedulian terhadap pemanfaatan singkong yang melimpah dari semula bernilai rendah menjadi produk unggulan yang berdaya saing. Metode pelaksanaan adalah dengan pemberdayaan masyarakat dengan kegiatan inovasi olahan bahan baku singkong dan memodernisasi bentuk dari Kripik Singkong (opak) yang lebih berjual tinggi sehingga bisa bersaing pada pasar modern. Kegiatan ini melibatkan seluruh masyarakat desa sidodadi Bengkulu tengah. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan minat belajar dari masyarakat untuk memanfaatkan bahan baku singkong yang melimpah di desanya menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan akhirnya dapat membantu perekonomian serta meningkatkan kualitas hidup warga desa.

Kata kunci: Modernization of processed cassava, Community Economy, Cassava chips (OPAK)

1. PENDAHULUAN

Program pengembangan kewirausahaan akhir-akhir ini menjadi perhatian khusus bagi pemerintah pusat maupun juga pemerintah daerah. Hal ini dikarenakan

fokus pemerintah didalam menghadapi era modernisasi global adalah penyiapan lapangan kerja serta peningkatan keterampilan sumberdaya manusia baik hardskill maupun softskill dalam rangka mewujudkan Indonesia yang berdaulat dibidang ekonomi dan UMKM. Ketela pohon, ubi kayu atau singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakatIndonesia selain padi dan sagu. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkanmembuatnya menjadi bahan makanan pokok yang baik. Pemerintah pun terus melakukan sosialisasi untuk menekan konsumsi padi dan menggantinya dengan singkong, sagu, jagung,atau kentang. Dilihat dari manfaatnya, tanaman ketela pohon atau singkong mempunyai banyak keunggulan karena semua bagian tanaman ketela pohon/singkong mempunyai manfaatdalam kehidupan sehari-hari. Dengan segala manfaat yang dikandungnya, singkong pun sering diolah menjadi olahan lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Singkong biasa diolah menjadi berbagai jenis produk industri. Bukan hanya pangan, melainkan juga kosmetik, obat-obatan, bahan baku kertas, dan energi. Penulis melakukan sebuah pelatihan pengolahan singkong atau ubi kayu menjadi makanan ringan opak dengan aneka rasa kepada warga-warga di desa sidodadi kecamatan pondok kelapa Bengkulu Tengah .

Makanan ringan Ubi kayu di wilayah sidodadi membuat olahan ubi kayu dalam bentuk opak yang di jual di pinggir jalan dan sangat tidak higienis. Hal ini disebabkan di jual dengan harga murah dan mendapatkan penghasilan yang sangat minim. Maka penulis mengolah ubi kayu menjadi kripik segi empat yang memiliki aneka rasa dan lebih higienis, tentunya penghasilan yang didapat juga lebih besar. Warga desa sidodadi juga diajarkan bagaimana memasarkan produk tersebut di pasar modern. Pasar modern yaitu mall, toko kerajinan makanan dan juga media sosial . Warga di daerah tersebut belum memiliki wawasan dan pengetahuan tentang inovasi baru dan kreatif untuk olahan berbahan baku singkong. Padahal di daerah tersebut terdapat banyak singkong atau ubi kayu yang ditanam oleh masyarakat..Selain sebagai berbagi wawasan dan pengetahuan mengenai produk inovatif dan kreatif berbahan baku singkong, pelatihan olahan ubi kayu aneka rasa ini juga lebih jauh lagi penulis harapkan bisa dilanjutkan dan dikembangkan oleh warga kedua dusun. Secara langsung maupun tidak warga desa tersebut mendapatkan wawasan kewirausahaan yang diharapkan menjadikan makanan ringan dan komoditi perdagangan di pasar modern.

2. METODE

Kegiatan ini berlangsung selama enam bulan. Tempat pelaksanaanya di desa sidodadi kecamatan pondok kelapa Bengkulu tengah . Adapun metode yang akan dipakai adalah sebagai berikut:

1. Metode Pendekatan

Pendekatan ini digunakan dengan menghubungi perangkat kepala desa, dan ibu-ibu yang ada di desa sidodadi kecamatan pondok kelapa Bengkulu tengah. Hal ini menjelaskan latar belakang dan tujuan program yang akan diterapkan dan memberikan motivasi agar program ini dirasakan sebagai kebutuhan untuk mereka jalankan. Metode yang dilakukan adalah sebagai berikut: pertama pendekatan secara partisipatif dan dialogis

2. Praktik pembuatan makanan ringan telarasa.
3. Evaluasi pembuatan tela rasa.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Daerah Pengabdian

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sidodadi terletak di Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. Luas Desa Sidodadi ialah 9.000 Ha. Desa Sidodadi terletak pada lintang $3^{\circ} 40' 26.342$ LS dan terletak pada $102^{\circ} 18' 10.973$ BT. Suhu rata rata 26,7 derajat celcius dan curah hujan 3.295 pertahunnya. Berdasarkan Letak lintang Desa Sidodadi termasuk dalam tropis. Sehingga banyak tanaman yang tumbuh Mata pencaharian masyarakat desa Sidodadi sebagian besar Berprofesi sebagai Petani, Buruh Bangunan, dan wiraswasta. Mayoritas penduduk di desa Sidodadi bermata pencarian petani. Banyak diwilayah tersebut membuat kerajinan Kripik Ubi (Opak) karena banyaknya tanaman ubi. Sehingga diwilayah tersebut menjual produk dalam konsisi tidak higienis

Gambar 1 Provinsi Bengkulu Tengah



Produk Opak

Desa Sidodadi Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah merupakan salah satu desa yang mempunyai potensi cukup besar dalam pengembangan industri pengolahan pangan. Salah satu industri kecil yang ada di Desa Sidodadi Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah adalah industri pengolahan singkong/ubi kayu menjadi opak. Pada tahun 1990-an, jumlah industri rumah tangga di desa ini mencapai 25 industri, namun mulai tahun 2000 jumlah industri rumah tangga ini mengalami penurunan, dan saat ini hanya terdapat 5 industri rumah tangga pengolahan singkong (Profil Desa Sidodadi, 2014). Lambatnya perkembangan industri pengolahan singkong di Desa Sidodadi ini disebabkan beberapa faktor antara lain kurangnya minat konsumen terhadap produk opak yang mulai terkalahkan dengan produk-produk pangan lain yang lebih modern.

Opak adalah makanan cemisan yang berasal dari ubi kayu. Opak Singkong rasanya gurih, terbuat dari singkong (ubi kayu) kukus, garam dan daun kucai. Cara membuatnya yaitu singkong kukus dan garam yang ditumbuk hingga halus kemudian ditempatkan dalam wadah. Ambil satu jumput (sebesar bola kelereng) lalu campur dengan daun kucai dan dipipihkan hingga cukup tipis, kemudian dijemur. Setelah kering, opak dapat digoreng dengan minyak yang cukup hingga matang

Hasil survei pendahuluan yang penulis lakukan menunjukkan bahwa produk opak yang dihasilkan beberapa industri di wilayah Desa Sidodadi masih bersifat monoton dari tahun ke tahun dengan penampilan dan rasa yang kurang menarik, tanpa dilakukan proses pengemasan yang memadai. Penjualan opak oleh industri hanya dilakukan pada produk mentah yang diikat dengan tali plastik yang berisi 30 lembar

opak per ikatnya. Kondisi ini tentu saja tidak mengundang minat konsumen, selain tampilan dan higienitas yang kurang terjaga, konsumen juga masih harus menggoreng sendiri opak yang akan dikonsumsi.

Perbaikan Teknologi OPAK

Berdasarkan hasil survei awal yang dilakukan oleh tim, teknologi pengolahan opak di desa Sidodadi masih sangat sederhana, dengan rincian sebagai berikut: Bahan baku ubi kayu yang telah dikupas dikukus hingga masak, kemudian digiling menggunakan penggiling daging (*meat grinder*) ukuran kecil yang sederhana dan manual.

Hasil penggilingan ubi kayu tersebut selanjutnya diberi bumbu berupa garam dan bawang putih giling dan diaduk hingga merata.

Pencetakan dilakukan secara manual dengan cara menghamparkan adonan di atas alas plastik sambil ditekan dan diratakan hingga ketebalan kurang lebih 2 mm, kemudian dicetak dengan bentuk bulat dengan diameter 12 cm menggunakan tutup toples.

Penjemuran dilakukan di atas paranapa bambu yang telah dipasang di halaman rumah. Opak kering yang dihasilkan dijual dalam bentuk mentah (belum digoreng) dengan cara memajang

Gambar 2. Ilustrasi Produk dan Metode Pemasaran Opak ikatan opak (berisi 10 lembar per ikat) di depan rumah, menunggu konsumen datang



Gambar 3. Proses Pengeringan





Gambar 4 Tampilan Opak

Maka di lakukan pengembangan memoderinisasi prodak Opak menjadi lebih higienis:

1. Mengubah Bentuk Opak menjadi lebih variasi
2. Mengubah Kemasan Opak
3. Memberikan Aneka Bumbu pada opak

Gambar 5. Memodifikasi Bentuk Opak



Gambar 6 Memodifikasi Kemasan Opak



Gambar 7. OPAK Mileniak Aneka Rasa siap Dijual



Gambar 8 '. OPAK MILENEAL PEMASARAN KEPADA PELANGGAN



Pengembangan produk inovasi dengan bahan baku singkong yakni Kripik Singkong (Opak) bisa sesuai dengan produk makanan kekinian dan memiliki daya jual tinggi. Terkait dengan pola pengembangan produk inovasi maka perlu adanya selalu inovasi produk makanan tradisional dengan berbagai rasa maupun bentuk, hal ini perlu dilakukan sebagai upaya untuk dapat berdaya saing dan mudah diterima oleh masyarakat

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan oleh tim, bekerjasama dengan mitra, bisa diambil kesimpulan bahwa :

1. Modifikasi teknologi pengolahan opak dengan metode pengecilan ukuran dan menambah varian rasa, bisa memperbaiki kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk opak yang diproduksi di Desa Sidodadi
2. Tingkat penerimaan produk dalam hal ini mewakili konsumen terhadap opak hasil modifikasi lebih tinggi dibandingkan dengan opak sebelum dilakukan modifikasi.
3. Hasil kesepakatan tim dengan mitra, desain kemasan yang digunakan untuk produk opak hasil modifikasi adalah dengan menggunakan kemasan plastik ukuran berat produk 250 g dan 500 g, dengan label bermerk dagang “Opak Millenial” dengan dua tipe yaitu Tipe pertama adalah Opak Mentah dan Tipe Kedua adalah Opak digoreng.
4. Metode pemasaran yang digunakan adalah selain memajang di display juga dilakukan dengan cara menawarkan kepada distributor dan memasarkan langsung ke warung dan toko di wilayah Kota Bengkulu dan Kabupaten Bengkulu Tengah

DAFTAR PUSTAKA

- Anggoro, S., Harmianto, S., & Yuwono, P.D.(2018). Upaya Meningkatkan Kemampuan Pedagogik Guru Melalui Pelatihan Pembelajaran Tematik Sains Menggunakan Inquiry Learning Process and Science Activity Based Daily Life. *Jurnal Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 29-35.
- Apriadi, Deni dan Saputra, A. Y.(2017). E-Commerce Berbasis Marketplace Dalam Upaya Mempersingkat Distribusi Penjualan Hasil Pertanian. *Jurnal RESTI*, vol.1 no.2.
- Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- Lubis, I., & Safii, M. (2018). Teknologi , Informasi , dan Komunikasi , Permasalahan Kota , sekelumit tentang Smart City dari kota lain dan pemaparan smart city. In *Jurnal Inovasi Pendidikan*(Vol. 4, Issue 1).

- Minarni, E.W., Utami, D.S., & Prihatiningsih (2017). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui Optimalisasi Pemanfaatan Pekarangan dengan Budidaya Sayuran Organik Dataran rendah Berbasis Kearifan Lokal dan Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 147-154.
- Pilus Lingga. dkk. (1993). *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rehatalanit, Y. L. . (2021). Peran E-Commerce Dalam Pengembangan Bisnis. *Jurnal Teknologi Industri*, 5(0), 62–69.
<https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jti/article/view/764>
- Riswandi. (2019). Transaksi On-Line (E-Commerce) : Peluang dan Tantangan Dalam Perspektif Ekonomi Islam. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 13(April), 15–38.
- Sulaiman, A., & Asmawi. (2022). Loyalitas Konsumen dan Profitabilitas Pada Rich's Coffe. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 11(1), 19–29.
- Sutabri, T. (2012). *Konsep Sistem informasi*. AND.
- Syahdan, S. (2019). Peran Industri Rumah Tangga (Home Industry) pada Usaha Kerupuk Terigu terhadap Pendapatan Keluargadi Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. *Manazhim*, 1(1), 45–63.
<https://doi.org/10.36088/manazhim.v1i1.136>