

PELATIHAN PENGOLAHAN SELAI PISANG,BOLA-BOLA SINGKONG, KERING SINGKONG PEDAS MANIS DAN PACKAGING YANG BAIK

Nono Soepriyadi, Salmon Andriano Dangga, Nor Laela

Ekonomi Manajemen, Ekonomi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Jl. Semolowaru No.45, (031) 5931800

Abstract

Pengolahan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh industri pengolahan makanan. Tujuan utama dari pengolahan adalah menambah nilai manfaat yang ada pada suatu bahan mentah yang dijadikan produk-produk yang sudah diolah atau dimasak, dengan menggunakan kreatifitas dan inovasi yang tinggi untuk mengolahnya. Di desa Wonokerto sendiri belum ada banyak home industri yang khusus mengolah bahan-bahan yang berasal dari hasil pertanian di desa Wonokerto sendiri. Kurangnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat untuk mengolah hasil pertanian tersebut menjadi salah satu alasan kurangnya industri di Desa wonokerto. Beberapa hasil pertanian yang terdapat di desa Wonkerto adalah Singkong, Jagung, cengkeh,kopi dan pisang yang seluruhnya memiliki manfaat didalamnya dan dapat dijadikan produk-produk olahan yang inovatif
Keywords: the enactment of the trade business license, small business empowerment.

Pendahuluan

Latar Belakang

Alam semesta tercipta dengan proses yang amat rumit dan mengagumkan. Seluruh makhluk hidup yang ada didalamnya saling berkoordinasi membentuk sebuah tatanan rantai kehidupan yang luar biasa. Manusia adalah makhluk yang sangat bergantung pada alam semesta dan sekitarnya. Kebutuhan manusia seakan tidak dapat dilepaskan oleh peran alam sebagai penunjang kestabilan, termasuk kebutuhan manusia yang semakin beraneka ragam terutama dalam hal kebutuhan pangan.

Pangan merupakan suatu permasalahan vital karena menyangkut kebutuhan gizi seseorang. Guna menunjang hal tersebut diperlukan makanan yang memiliki nutrisi baik dan tentunya didukung oleh teknologi pengolahan pangan yang tepat. Adanya beraneka ragam produk dipasar membuat masyarakat lebih peduli terhadap kesehatan, sehingga muncul trend untuk kembali menggunakan bahan-bahan alami.

Tanaman singkong merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pangan yang alami dan menyehatkan. Selain itu singkong mengandung berbagai nutrisi penting untuk tubuh. Dalam 100 gram singkong rebus, ada 112 kalori yang 98 persennya berasal dari karbohidrat dan sisanya berasal dari protein serta lemak. Dalam takaran yang sama, singkong juga mengandung serat dan beberapa vitamin serta mineral. Setiap 100 gram singkong mengandung 38 gram karbohidrat. Inilah mengapa singkong menjadi sumber energi yang baik untuk Anda yang harus menjalani aktivitas fisik yang berat. Aktivitas fisik akan menguras glikogen, yang merupakan bentuk glukosa yang disimpan di otot. Ketika Anda makan singkong, karbohidrat akan diubah menjadi glukosa, yang kemudian diubah menjadi glikogen dan disimpan dalam otot. Jadi, manfaat singkong untuk menambah energi tak bisa disepelekan.

1. Serat, Singkong mengandung serat pangan dalam jumlah yang cukup tinggi, sehingga dapat mencegah sembelit. Serat juga membantu

Anda menurunkan berat badan karena bisa membuat Anda kenyang lebih lama. Selain itu, kandungan serat mendatangkan manfaat singkong untuk menurunkan tekanan darah, mengurangi kadar kolesterol, menurunkan risiko obesitas, dan menurunkan risiko penyakit jantung. Manfaat singkong juga bisa didapatkan bagi Anda yang memiliki diabetes. Makan singkong dapat membantu menurunkan kadar gula darah. Hal ini karena serat memperlambat penyerapan gula ke dalam aliran darah.

2. Mineral, Singkong mengandung sumber mineral yang cukup banyak seperti kalsium, fosfor, mangan, zat besi, dan kalium. Mineral ini diperlukan untuk perkembangan, pertumbuhan, dan menjalankan fungsi jaringan tubuh. Kalsium diperlukan untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi. Zat besi membantu dalam pembentukan protein (hemoglobin dan myoglobin) yang membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh Anda. Sementara itu, mangan membantu pembentukan tulang, jaringan ikat, dan hormon seks. Kalium diperlukan untuk sintesis protein dan membantu dalam pemecahan karbohidrat. Selain itu, singkong juga mengandung magnesium dan tembaga yang cukup tinggi. Magnesium dapat menurunkan tekanan darah dan mengurangi risiko osteoporosis. Tembaga menjaga fungsi saraf tetap sehat.

3. Vitamin Singkong mengandung vitamin C, vitamin E, dan folat yang berlimpah dan memberikan banyak manfaat. Kandungan tersebut memberikan manfaat singkong yaitu melindungi dari kanker usus besar dan mengurangi risiko komplikasi selama kehamilan. Selain itu, vitamin C juga melindungi Anda dari penyakit jantung koroner dan beberapa jenis kanker.

Tak banyak orang tau akan manfaat Singkong untuk kesehatan, ya selain dijadikan bahan makanan singkong ternyata memiliki segudang manfaat yang sangat baik bagi tubuh kita terutama bagi kesehatan. Singkong atau ketela pohon ini merupakan salah satu tanaman ubi-umbian yang kerap kita jumpai area lingkungan kita. Selain mudah di tanam, ternyata singkong juga memiliki rasa yang enak. Ada beberapa cara

penyajian singkong yakni dengan cara direbus, dibakar ataupun bisa juga digoreng, rasa singkong ini terbilang cukup enak dan mengenyangkan bagi perut apalagi jika kita santap dipagi hari dengan secangkir kopi atau teh hangat.

Tak hanya dibuat sebagai makanan saja, tapi pada jaman dulu nenek moyang kita kerap menggunakan singkong sebagai ramuan tradisional untuk mengobati berbagai macam penyakit salah satunya adalah untuk mengobati sakit maag. Tak hanya itu saja nutrisi yang terkandung pada singkong ini juga mampu menurunkan kadar kolestertol dalam darah sehingga tubuh tetap sehat dan terhindar dari berbagai penyakit seperti diabetes. Selain singkongnya daun singkong pun juga memiliki segudang manfaat yang tak kalah bagusnya dengan singkong, para ahli kesehatan juga mengatakan jika daun singkong ini mampu meningkatkan sistem metabolisme tubuh.

Pisang adalah nama umum yang diberikan pada tumbuhan terna raksasa berdaun besar memanjang dari suku Musaceae. Beberapa jenisnya (*Musa acuminata*, *M. balbisiana*, dan *M. ×paradisica*) menghasilkan buah konsumsi yang dinamakan sama. Buah ini tersusun dalam tandan dengan kelompok-kelompok tersusun menjari yang disebut sisir. Hampir semua buah pisang memiliki kulit berwarna kuning ketika matang, meskipun ada beberapa yang berwarna jingga, merah, hijau, ungu, atau bahkan hampir hitam. Buah pisang sebagai bahan pangan merupakan sumber energi (karbohidrat) dan mineral, terutama kalium.

Kemasan adalah desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Kemasan digunakan untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar (Klimchuk dan Krasovec,2006:33).

Menurut Kotler & Keller (2009:27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan adalah aktivitas merancang dan memproduksi kemasan atau pembungkus untuk produk. Biasanya fungsi utama dari kemasan adalah untuk menjaga produk. Namun, sekarang kemasan menjadi faktor yang cukup penting sebagai alat pemasaran (Rangkuti,2010:132).

Kemasan yang dirancang dengan baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik atau menyingkirkan pembeli. Pengemasan suatu produk biasanya dilakukan oleh produsen untuk dapat merebut minat konsumen terhadap pembelian barang. Produsen berusaha memberikan kesan yang baik pada kemasan produknya dan menciptakan model kemasan baru yang berbeda dengan produsen lain yang memproduksi produk-produk sejenis dalam pasar yang sama.

Dengan adanya singkong dan pisang yang menjadi hasil pertanian di Desa Wonokerto, dimana terdapat sangat melimpah. Karena itu kami mengadakan kegiatan pelatihan pengolahan yang berbahan dasar singkong dengan pisang yang juga di maksimalkan dengan penyuluhan tentang pengemasan, dimana produk yang dibuat harus di kemas dengan baik agar sesuai dengan standar kemasan dan untuk menambah nilai jual produk tersebut karena memiliki kemasan yang bagus dan kreatif.

METODE PENULISAN

A.Tempat dan Waktu Penelitian

Proses pelatihan pengolahan selai pisang,bola-bola singkong,kering singkong pedas manis dilakukan secara demonstrasi di balai desa Wonokerto. Waktu penelitian hingga pelaksanaannya hingga pelaksanaannya dilaksanakan pada hari minggu, tanggal 28 Juli 2019.

B.Target

Target pelatihan adalah ibu-ibu PKK dan Ibu-ibu Masyarakat desa Wonokerto sebanyak 20 orang.

C. Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan selama proses pengolahan adalah sebagai berikut :

1. Pisau
2. Blender
3. Penggorengan
4. Spatula
5. Baskom/mangkong
6. Piring

Bahan-bahan pengolahan kering singkong

1. Singkong 1/2 kg
2. Bawang Merah 5 siung
3. Bawang Putih 3 siung
4. Cabai Rawit 5 biji / (sesuai selera)
5. Cabai Merah 1/2 biji
6. Gula Merah
7. Garam
8. Msg
9. Minyak Goreng

Bahan-bahan pengolahan selai pisang

1. Pisang Kepok 1 Sisir (7 helai pisang)
2. Sirup Rasa Jeruk
3. Gula
4. Bubuk Kayu Manis
5. Jeruk Nipis 1

Bahan-bahan pengolahan bola-bola singkong

1. Singkong 2kg
2. Keju
3. Coklat

4. Selai pisang
5. Garam
6. Gula
7. Tepung Panir
8. Telur

Metode Pengolahan :

A. Kering Singkong

1. Pertama potong singkong berbentuk balok
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai rawit dan cabai merah
3. Panaskan minyak goreng
4. Goreng singkong hingga menguning
5. Setelah itu tiriskan.
6. Masukkan bumbu halus kedalam wajan penggorengan
7. Sangrai hingga harum
8. Lalu tambahkan gula merah
9. Lalu tambahkan garam
10. Lalu tambahkan penyedap rasa
11. Lalu masukkan singkong ke dalam bumbu yang sudah di sangrai tadi
12. Kemudian aduk hingga rata
13. Kemudian tiriskan singkong yang sudah matang
14. Singkong siap disajikan



A. Selai Pisang

1. Kupas 7 helai pisang, dan potong potong
2. Kemudian haluskan pisang sampai benar-benar menjadi bubur
3. Tuangkan pisang yang sudah dihaluskan kedalam mangkok
4. Kemudian tambahkan jeruk nipis 1 peras
5. Lalu tambahkan sirup rasa jeruk (1 sdm)
6. Lalu panaskan wajan (tanpa minyak)
7. Setelah itu, sangrai pisang yang sudah halus itu
8. Tambahkan gula (3sdm)
9. Kemudian tambahkan garam sedikit
10. Tambahkan vanili essence
11. Lalu diamkan sampai dingin
12. Setelah itu masukkan kedalam cup selai dan selai siap disajikan



C. Bola-bola Singkong

1. Kupas singkong sampai bersih
2. Lalu rendam dengan air selama 1 jam
3. Setelah itu haluskan singkong dengan parut
4. Kemudian bagi singkong menjadi 3 bagian kedalam wadah baskom
5. Kemudian campur gula
6. Campurkan garam
7. Parut keju dan coklat secukupnya

8. Kemudian ambil satu genggam singkong lalu pipihkan dan ambil salah satu keju / coklat/ selai pisang
9. Kemudian bulat-bulatkan sampai isi yang didalam tertutup dan berbentuk bulatan yang cantik
10. Lalu kocok 2 butir telur
11. Kemudian bulirkan bola-bola kedalam telur kemudian taburkan tepung panir
12. Setelah itu goreng sesuai isi agar bisa membedakannya
13. Tiriskan, lalu sajikan



HASIL DAN PEMBAHASAN

A. SELAI PISANG

Dari hasil penelitian tentang sumber daya alam yang dihasilkan di Wonokerto, pisang merupakan salah satunya yang terdapat banyak lahan pohon pisang. Jenis pisang yang ada di Wonokerto adalah pisang raja, pisang kepok, dan pisang berlin. Karena itu pisang memiliki potensi yang besar untuk dimanfaatkan menjadi bahan pengolahan untuk dijadikan sebuah produk olahan rumah tangga yang bernilai tinggi dan nilai jualnya tambah tinggi. Dengan begitu kami mengolah pisang tersebut menjadi selai pisang yang bahan dan caranya sudah dijelaskan diatas. Selai pisang diolah dengan cara yang sederhana dan tidak membutuhkan banyak bahan tambahan. Yang dapat ditiru dan dilanjutkan oleh semua masyarakat terutama ibu-ibu yang hadir dalam acara pelatihan. Selai yang telah dibuat selanjutnya dimasukkan ke dalam kemasan yang cocok digunakan dan aman untuk selai, misalnya tertutup rapat dan lebih tebal.

B. Bola-bola Singkong

Singkong juga menjadi potensi sumber daya alam di desa Wonokerto karena sebagian besar lahan didesa Wonokerto adalah ditanami pohon singkong. Namun singkong tersebut langsung dijual ke pasar atau pengepul ketika tiba waktu panen. Karena itu kami membuat pelatihan pengolahan membuat bola-bola singkong, dimana bahan utamanya adalah singkong itu sendiri dan ditambah sedikit bahan tambahan lain. Cara membuat yang sederhana akan memudahkan masyarakat untuk mencoba membuatnya sendiri ketika pengolahan telah selesai dilaksanakan. Ketika bahan mentah diolah menjadi sebuah produk olahan nantinya akan menambah nilai jual produk tersebut. Bola-bola singkong dapat dikemas dengan kemasan-kemasan yang modern dan yang cocok dengan produk tersebut dengandiberi label.

C. KERING SINGKONG PEDAS-MANIS

Singkong bisa digunakan menjadi banyak olahan yang berbeda misalnya kering singkong juga, berbeda dengan keripik singkong pada umumnya. Kering singkong ini dibuat lebih kecil dan dibumbu dengan cabai dan rempah-rempah pilihan agar menjadi rasa pedas manis. Kering singkong ini juga termasuk olahan yang sangat sederhana dan bisa dibuat oleh siapapun. Kering singkong ini bisa dikemas dengan pouch yang sedang diminati oleh banyak orang khususnya para pengusaha makanan ringan.

D. PACKAGING YANG BAIK

Kemasan atau packaging menjadi salah satu yang menjadi daya tertarik pada suatu produk karena kemasan adalah wadah yang digunakan untuk suatu produk. Ketika kemasan yang digunakan menarik dan bagus akan menarik perhatian pembeli dan menambah nilai jual produk tersebut. Kemasan memiliki prosedur yang harusnya dipatuhi oleh para pelaku usaha misalnya kemasan yang tidak mudah rusak, diberi label atau nama produk dan diberi tanggal kadaluwarsa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan potensi sumber daya alam yang terdapat di desa Wonokerto akan kesempatan kepada masyarakat desa Wonokerto untuk memanfaatkan potensi tersebut dengan mengolahnya menjadi produk-produk unggulan yang memberikan nilai tambah dan nilai jual agar sumber daya alamnya tidak dijual secara langsung tanpa mengolahnya.

Potensi yang besar dapat menjadi sumber perekonomian masyarakat jika memiliki kemampuan mengolah dengan kreativitas dan inovasi yang memanfaatkan potensi alam.

SARAN

1. Sebaiknya masyarakat lebih mengunggulkan potensi alam didesa Wonokerto dengan cara mengolahnya menjadi produk-produk yang inovatif.

DAFTAR PUSTAKA

1. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pisang>
2. <https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html>
3. https://id.wikipedia.org/wiki/Ketela_pohon