

PENINGKATAN KUALITAS TEPUNG CASSAVA MENGGUNAKAN KEMASAN PRAKTIS DAN HIGIENIS

Dwi Wahyuningsih, Chandra Sundaygara
Universitas Kanjuruhan Malang
dwi.w@unikama.ac.id, chandrasundaygara@gmail.com

ABSTRAK. Secara geografis Kecamatan Poncokusumo merupakan kawasan dengan kondisi lahan berupa hamparan lahan yang cenderung berbukit-bukit karena berada di sebelah barat lereng Gunung Semeru. Sebagian besar merupakan lahan produktif berada pada ketinggian antara 600 sampai dengan 1200 meter di atas permukaan laut dengan curah hujan rata-rata antara 2300mm sampai dengan 2500 mm per tahun dan suhu rata-rata 21,7 derajat celsius serta berjarak tempuh ke ibu kota kabupaten kurang lebih sejauh 24 KM. Dusun Robyong merupakan desa yang lebih dari 75% mata pencaharian penduduknya sebagai petani. Sebagian besar lahannya adalah tanah ladang atau tegalan, sehingga komoditas utama adalah tanaman sayuran, buah dan jenis umbi-umbian. 75% hasil panen dari petani langsung dijual kepada tengkulak, hanya 25% hasil panen yang diolah menjadi aneka makanan. Salah satu hasil panen yang sudah diolah dalam bahan makanan adalah singkong. Bu Marlin adalah salah satu pengusaha tepung singkong (tepung cassava). Pengolahan singkong menjadi tepung cassava merupakan salah satu bentuk peningkatan nilai ekonomi singkong tersebut. Dari hasil observasi kami, pengolahan singkong menjadi tepung cassava belum maksimal karena peralatan yang digunakan masih tradisional, kurang higienis dan pemasarannya hanya disekitar Desa Wonomulyo. Dalam rangka untuk meningkatkan kualitas produksi tepung cassava yang lebih higienis dan memperluas pemasaran, maka kami berencana membelikan peralatan pengolahan tepung cassava, alat pengemas plastik, label produksi dan ijin PIRT. Serta membantu memperluas pemasaran tepung cassava.

Kata Kunci: Cassava, Tepung, Wonomulyo, Pengemasan

PENDAHULUAN

Salah satu Usaha Kecil Menengah (UKM) yang cukup banyak berkembang di Indonesia adalah usaha rumahan. Usaha atau bisnis rumahan adalah usaha yang dijalankan dari rumah sebagai pusat kegiatan. Karena fleksibilitasnya dalam menjalankan usaha, maka usaha rumahan sangat potensial untuk dijalankan masyarakat. Untuk usaha pengolahan pangan dalam skala rumah tangga diperlukan sertifikasi atau ijin usaha dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT). Sertifikasi ini bertujuan untuk melindungi konsumen dari produk pangan olahan yang membahayakan kesehatan. Dalam pengabdian ini, mitra belum menyadari akan pentingnya sertifikat P-IRT ini sehingga diperlukan fasilitator dalam membantu pengajuan perijinan tersebut beserta syarat-syarat yang harus dipenuhi.

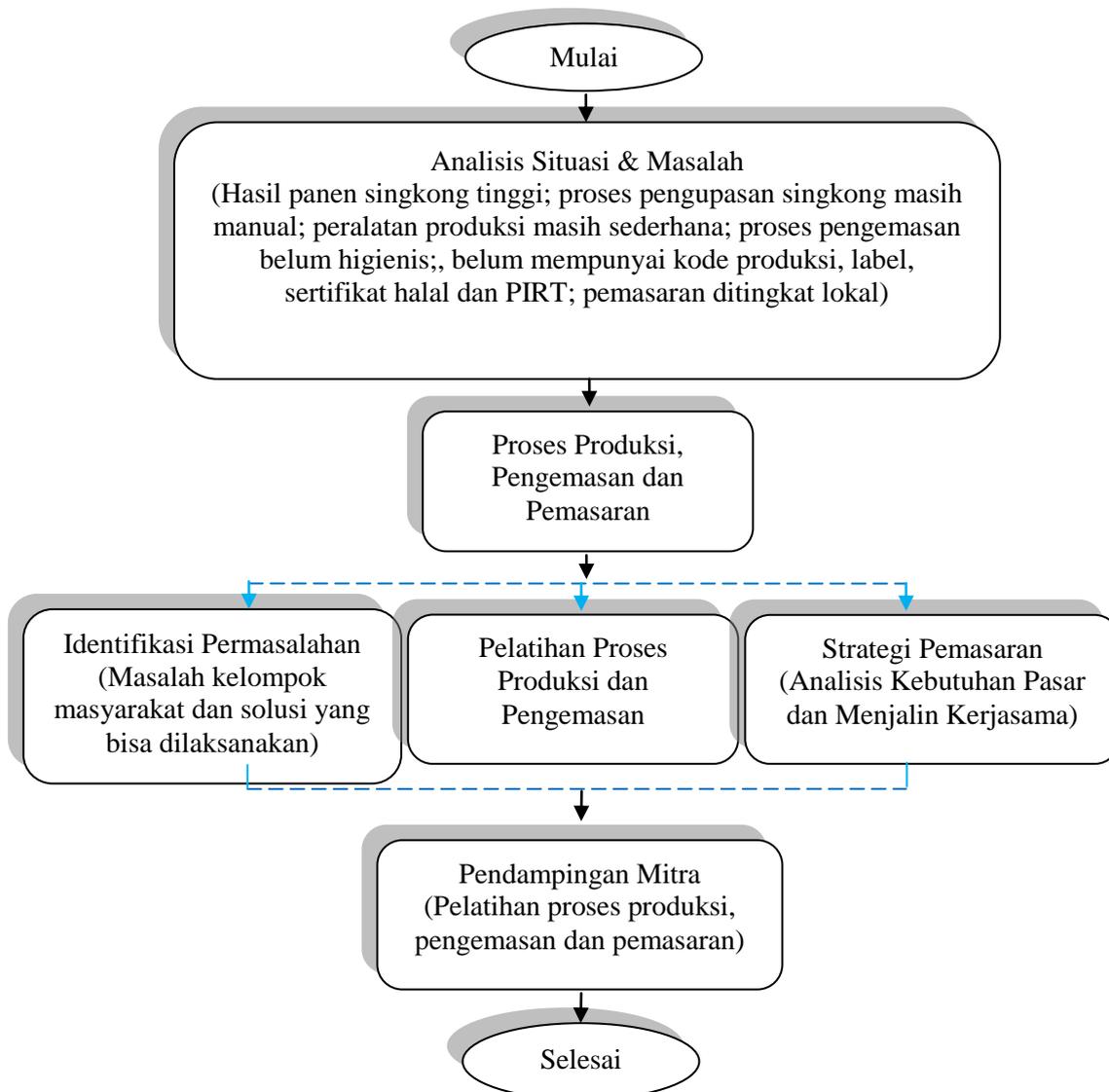
Selama tujuh tahun produksi berjalan, produk dari mitra masih hanya dikemas menggunakan plastik kemasan tipis polos yang direkatkan dengan dibakar menggunakan lilin. Selain beresiko bocor dan robek, kemasan ini juga tidak menyertakan merek, info kandungan bahan, tanda halal dan juga nomor ijin P-IRT yang telah dibahas di atas. Proses pengemasan yang lebih baik sangat diperlukan, sehingga resiko tersebut dapat diperkecil. Desain kemasan yang menarik dan menyertakan hal-hal di atas akan sangat membantu dalam proses pemasaran dan membuat konsumen mendapatkan informasi tentang kualitas dari produk tersebut.

Pada sektor produksi, peralatan yang digunakan dalam pengolahan pangan yang dijalankan oleh mitra masih sangat sederhana dan kurang memperhatikan kebersihan peralatan produksi, bahan olahan dan fasilitas penunjang lainnya. Mulai dari pengupasan singkong yang masih menggunakan pisau tangan secara manual, penampungan bahan baku singkong yang menggunakan lemari berkarat yang sudah tidak layak pakai, penyimpanan tepung hasil olahan yang menggunakan karung bekas pupuk, sampai proses penimbangan yang tidak akurat karena belum menggunakan timbangan digital. Proses produksi yang kurang baik, akan menghasilkan produk olahan yang berkualitas rendah pula.

Sebelumnya, cakupan pemasaran produk olahan singkong berupa tepung hanya terbatas secara lokal dari warung-warung di sekitar tempat produksi. Karena banyaknya makanan olahan yang dibuat berbasis tepung ini, pengembangan area pemasaran yang lebih luas akan dapat memberikan potensi keuntungan yang lebih besar dibandingkan hanya dipasarkan di area lokal. Penggunaan media internet dalam pemasaran seperti media sosial dan situs web yang menarik diharapkan dapat membantu memperluas pemasaran hingga ke skala nasional. Disamping itu, produk tidak hanya akan dijual secara ecer, namun juga secara grosir jika ada konsumen dari industri olahan makanan jadi yang membutuhkan jumlah lebih banyak. Dalam hal ini, dimungkinkan untuk dijadikan partner kerja sama sebagai bagian dari strategi bisnis..

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang telah dikaji sebelumnya, solusi dari masalah tersebut diselesaikan melalui metode pelaksanaan yang telah disajikan dalam bagan sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan IbM kelompok tepung cassava bertujuan untuk meningkatkan hasil produksi tepung cassava Bu Marlin sebagai mitra 1 dengan bekerja sama dengan usaha pengolahan tepung cassava Bapak Muhammad sebagai mitra 2. Langkah-langkah yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah (1) Diskusi awal kegiatan, (2) Pelatihan pengemasan, (3) Perijinan PIRT, (4) Pelatihan pemasaran. Serangkaian kegiatan IbM kelompok tepung cassava dijelaskan pada sub subbab berikut.

1. Diskusi awal kegiatan

Diskusi awal kegiatan diperoleh data produksi mengenai singkong yang dibutuhkan dalam satu kali produksi adalah 2 ton, dan perbandingan antara bahan baku dengan tepung hasil produksi adalah 2:1. Jadi untuk 2 ton singkong dapat menghasilkan tepung cassava 1 ton. Jika harga singkong Rp. 1200/kg, sedangkan harga tepung Rp. 5000/kg. Maka biaya yang diperlukan untuk membeli 2 ton singkong adalah Rp. 2.400.000, sedangkan hasil produksi dari 1 ton tepung cassava adalah Rp. 5.000.000. Biaya operasional untuk satu kali produksi adalah Rp. 300.000. Jadi laba bersih untuk satu kali produksi adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Laba bersih} &= \text{Hasil produksi} - \text{biaya operasional} - \text{biaya bahan baku} \\ &= \text{Rp. 5.000.000} - \text{Rp. 500.000} - \text{Rp. 2.400.000} \\ &= \text{Rp. 2.100.000/satu kali produksi.}\end{aligned}$$

Satu kali produksi biasanya memerlukan waktu satu minggu, Karena dalam satu kali produksi tepung cassava memerlukan beberapa tahap yaitu:

- 1) Pengupasan singkong
- 2) Pembersihan singkong di air mengalir untuk menghilangkan lendir
- 3) Pematangan singkong agar mempercepat proses pengeringan
- 4) Proses fermentasi yaitu singkong yang telah dipotong kecil-kecil, direndam di bak fermentasi selama 2 hari 2 malam.
- 5) Proses pengeringan
- 6) Proses penggilingan
- 7) Proses pengemasan

Jika dalam satu kali produksi memerlukan waktu 1 minggu, maka dalam satu bulan bias dilakukan 4 kali produksi, sehingga laba bersih selama satu bulan adalah Rp. 8.400.000/bulan. Namun dalam proses produksi memiliki kendala yaitu dalam proses pengemasan yang masih menggunakan sulut lilin sehingga proses produksi relative lebih lambat. Oleh karena itu, transfer teknologi yang kami tawarkan adalah dengan desain kemasan yang lebih menarik dan mengemas menggunakan sealer yang akan dibahas pada subbab berikutnya.

2. Pelatihan pengemasan

Kegiatan selanjutnya adalah proses pengemasan dengan sealer. Selain sealer, pengabdian memberikan transfer teknologi berupa timbangan digital agar dalam menimbang tepung cassava lebih tepat. Gambar 2 merupakan kemasan sebelum kegiatan IbM, sedangkan Gambar 3 adalah kemasan setelah kegiatan IbM.



Gambar 2. Pengemasan tepung menggunakan sulut lilin

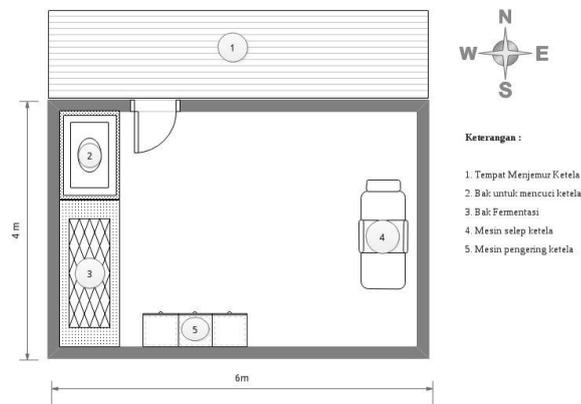


Gambar 3. Pengemasan menggunakan sealer dan sudah berlabel

Dengan kemasan yang lebih menarik, diharapkan mampu menaikkan nilai produksi tepung cassava, tepung cassava lebih tahan lama, dan mendapat ijin dari PIRT.

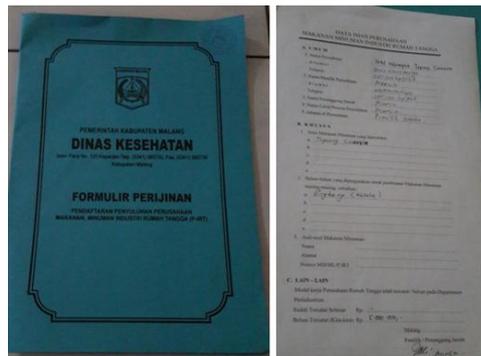
3. Perijinan PIRT

Perijinan skala rumah tangga dilakukan oleh Dinas Kesehatan (Dinkes). Perijinan dari dinkes mengenai usaha dagang sangat penting untuk diperhatikan. Dengan kemasan yang lebih menarik dan higienis diharapkan tepung cassava Bu Marlin mendapatkan ijin dari Dinkes.



Gambar 4. Desain bangunan

Pada kegiatan ini, dinkes memberikan formulir untuk diisi oleh pemilik usaha. Syarat yang disertakan dalam permohonan ijin PIRT adalah sampel produksi, desain bangunan produksi dan desain kemasan. Setelah semua persyaratan terpenuhi, formulir dan sampel produksi tepung cassava akan di uji oleh pihak disperindag. Namun, dalam proses perijinan memerlukan waktu 2-3 bulan. Sehingga, dalam tahap ini kegiatan masih dalam proses menunggu hasil dari dinkes.



Gambar 5. Formulir perijinan PIRT yang telah di isi oleh mitra 1

4. Pengolahan tepung cassava

Dalam rangka menaikkan nilai jual tepung cassava, selain dengan pengemasan yaitu dengan mengolah tepung cassava menjadi aneka kue seperti brownies dan kue sponge. Mitra ke-2 Bapak Muhammad adalah pemilik usaha pengolahan tepung cassava. Bapak Muhammad memilih tepung cassava karena lebih murah dari tepung terigu, namun citarasanya lebih dari tepung terigu. Dalam satu kali produksi dibutuhkan 3 kg tepung cassava. Jika harga tepung terigu Rp. 10000/kg, sedangkan tepung cassava Rp. 5000/kg. Maka dalam satu kali produksi Bapak Muhammad menghemat biaya bahan baku sebesar Rp. 15.000. Pengolahan tepung cassava oleh Bapak Muhammad masih tergolong baru, sehingga untuk produksinya masih dalam skala kecil dan hanya untuk kue basah sehingga tidak tahan lama. Oleh karena itu, transfer ilmu pada kegiatan ini adalah dengan membuat aneka kue kering agar menaikkan omset dagang dari Bapak Muhammad Selain itu, adanya kerjasama antara mitra 1 dan mitra 2 merupakan simbiosis mutualisme yang saling meningkatkan omset dari kedua belah pihak. Gambar 7. adalah produk olahan tepung cassava dan Gambar 8 adalah kegiatan pelatihan pembuatan kue kering.



Gambar 6. Produk pengolahan tepung cassava

5. Pelatihan Pemasaran

Pemasaran yang sudah dilakukan mitra 1 dan 2 sebelum dilaksanakannya kegiatan IbM adalah hanya dalam skala lokal. Dalam rangka memperluas pemasaran adalah dengan pelatihan pemasaran menggunakan web dan sosial media. Berikut adalah link social media dan web untuk pemasaran tepung cassava dan aneka olahan tepung cassava. Pada era digital ini, dengan pemasaran via online diharapkan mampu memperluas pemasaran tidak hanya di wilayah kabupaten malang saja, melainkan bias di order hingga luar kota.

KESIMPULAN

Kegiatan IbM telah dilakukan dengan menghasilkan desain kemasan, fasilitas untuk perijinan ke dinkes, sarana pemasaran, dan produksi olahan tepung cassava. Dengan adanya kegiatan IbM Kelompok Tepung Cassava diperoleh peningkatan kualitas dan nilai ekonomis dari usaha tepung cassava.

DAFTAR PUSTAKA

Situs Pemerintah Kabupaten Malang. 2016. Kecamatan Poncokusumo. Sumber: poncokusumo.malangkab.go.id.

Ayu, H. D, dan Winarko, W., 2016. IbM Kelompok Pencari Belut, Universitas Kanjuruhan Malang, Unpublished.