

Kumawula, Vol.7, No.3, Desember 2024, Hal 750 – 756

DOI: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i3.53416>

ISSN 2620-844X (online)

ISSN 2809-8498 (cetak)

Tersedia online di <http://jurnal.unpad.ac.id/kumawula/index>

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN INOVASI KEWIRAUSAHAAN OLAHAN SINGKONG DI KAMPUNG YOMAIMA DISTRIK NAPUA JAYAWIJAYA, PAPUA

Siti Latifa Wulandari^{1*}, Nuraisyah Takdir², Aprianto Soni³, Sabriani Sabriani⁴

^{1,2} Agronomi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Amal Ilmiah Yapis Wamena

^{3,4} Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Amal Ilmiah Yapis Wamena

*Korespondensi : sitilatifawulandari812@gmail.com

ABSTRACT

There are strategies to improve the quality of human resources, one of which is by improving entrepreneurship training programs. The potential of community agricultural products can be processed into products that are marketable and become entrepreneurial innovations. The development of increasingly sophisticated technology and information is currently not well understood by the general public, especially rural communities. This entrepreneurship development activity was carried out in Yomaima Village, Napua District. This village is located in Jayawijaya Regency, Papua Mountain Province. This activity was attended by 25 Yomaima village residents, 3 facilitators, and 16 KKN students. The implementation method will empower local communities with innovative activities in processing cassava, providing education on processing cassava into croquettes with various flavors, as well as providing quality products and training on cassava croquette production. The results of this activity show that public knowledge has increased. The community's interest in learning is to change the wealth of cassava raw materials in the village into processed products that have high economic value and can ultimately help the economy and improve the quality of life of Yomaima village residents. The results of these activities must be continued in further stages of collaboration with Yomaima Village as the fostered village, so that this activity is sustainable and routinely carried out. Therefore, we need to form a group of SMEs that focus on improving community entrepreneurship. This concerns the development of innovative technological products from cassava raw materials such as cassava croquettes which can increase income in the future.

Keywords: *Cassava; entrepreneurship; innovation; croquette*

ABSTRAK

Banyak cara yang bisa dilakukan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, salah satunya dengan meningkatkan program pelatihan kewirausahaan. Potensi hasil pertanian masyarakat dapat diolah menjadi produk yang layak dipasarkan dan menjadi inovasi wirausaha. Perkembangan teknologi dan informasi yang semakin canggih saat ini kurang dipahami dengan baik oleh masyarakat umum, khususnya masyarakat pedesaan. Kegiatan pengembangan kewirausahaan ini

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 15/02/2024
Diterima : 11/09/2024
Dipublikasikan : 01/12/2024

dilaksanakan di Kampung Yomaima, Distrik Napua. Kampung ini terletak di Kabupaten Jayawijaya, Provinsi Pegunungan Papua. Kegiatan ini diikuti oleh 25 orang warga Kampung Yomaima, 3 orang fasilitator, dan 16 orang mahasiswa KKN. Metode pelaksanaannya yaitu dengan memberdayakan masyarakat lokal dengan kegiatan inovasi pengolahan bahan baku singkong, memberikan penyuluhan pengolahan singkong menjadi kroket dengan berbagai rasa, serta memberikan produk berkualitas dan pelatihan produksi kroket singkong. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat mengalami peningkatan. Minat belajar masyarakat adalah mengubah kekayaan bahan baku singkong yang ada di desa menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan pada akhirnya dapat membantu perekonomian serta meningkatkan kualitas hidup warga Kampung Yomaima. Hasil dari kegiatan ini harus dilanjutkan pada kerjasama tahap pertama dengan Desa Yomaima sebagai desa binaan, agar kegiatan ini berkelanjutan dan rutin dilaksanakan. Setelah itu, kita perlu membentuk kelompok UKM yang berfokus pada peningkatan kewirausahaan masyarakat. Hal tersebut menyangkut pengembangan produk teknologi inovatif dari bahan baku singkong seperti kroket singkong yang dapat meningkatkan pendapatan publik di masa depan.

Kata Kunci: Singkong; kewirausahaan; inovasi; kroket

PENDAHULUAN

Kualitas sumber daya manusia dapat ditingkatkan dengan berbagai cara. Salah satunya dengan meningkatkan program pelatihan kewirausahaan. Potensi hasil pertanian masyarakat dapat diolah menjadi produk yang layak dipasarkan dan menjadi inovasi wirausaha. Program pengembangan kewirausahaan masyarakat telah menjadi perhatian khusus, baik bagi pemerintah pusat maupun daerah (Kasmawati, 2018).

Inovasi kewirausahaan dapat membantu usaha masyarakat dalam memanfaatkan hasil pertanian maupun perkebunan. Berbagai macam inovasi yang dapat diterapkan di masyarakat salah satunya, yaitu pelatihan pengolahan hasil pertanian yang dapat dipasarkan, baik di daerah maupun di luar daerah. Hal ini dapat menjadi program yang berkelanjutan dan dapat membantu menciptakan lapangan pekerjaan baru, serta peningkatan keterampilan sumber daya manusia baik *hard skill* maupun *soft skill* di bidang ekonomi dan UMKM, sehingga masyarakat dapat mengembangkan inovasi produk dengan melihat bahan baku yang ada di

sekitar lingkungan, khususnya di perkebunan milik masyarakat (Mustanir, 2019).

Potensi ubi jalar dan manfaatnya sebagai bahan pangan alternatif sangatlah besar, terutama bagi upaya peningkatan gizi manusia, dan ketahanan pangan, khususnya di daerah pedesaan atau daerah terisolasi. Selain itu, masyarakat juga banyak menanam singkong di perkebunan milik masyarakat sendiri (Aisy et al., 2023).

Masyarakat Kampung Yomaima memiliki lahan perkebunan yang didominasi dengan tanaman ubi jalar, singkong, dan keladi. Masyarakat khususnya perempuan yang ada di Kampung Yomaima biasanya mengolah ubi, singkong, dan keladi tersebut hanya dengan digoreng, direbus, atau dibakar. Di Indonesia, tanaman singkong sebagai komoditas pangan belum terlalu banyak diminati setara dengan tanaman padi dan jagung. Singkong bukan lagi kata asing bagi masyarakat Indonesia, karena umbi-umbiannya sudah dikonsumsi sebagai makanan selama puluhan tahun (Cahyanto et al., 2018). Khususnya di Kampung Yomaima, singkong juga dapat diolah secara manual sehingga menjadi tepung dan olahan lainnya.

Singkong menjadi salah satu bahan pangan yang banyak dimanfaatkan oleh masyarakat lokal yang mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan yang inovatif dengan meningkatkan pengetahuan masyarakat akan pentingnya pangan sehat (Agato & Batu, 2017). Singkong bisa dimanfaatkan mulai dari umbi sampai daun, sehingga singkong dapat dikonsumsi setiap hari. Ditinjau dari segi gizi, selain merupakan sumber karbohidrat dan kalori, singkong juga mengandung protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B dan vitamin C (Henakin, 2018).

Bahan baku singkong yang ada di perkebunan masyarakat dapat menjadi potensi pengembangan kewirausahaan dengan mengolah singkong dengan inovasi-inovasi baru yang nantinya dapat dipasarkan dan menjadi usaha tambahan yang berkelanjutan. Singkong adalah salah satu bahan baku yang dapat digunakan untuk berbagai produk jajanan atau makanan yang dapat memberikan pemasukan bagi masyarakat (Palimbong et al., 2019).

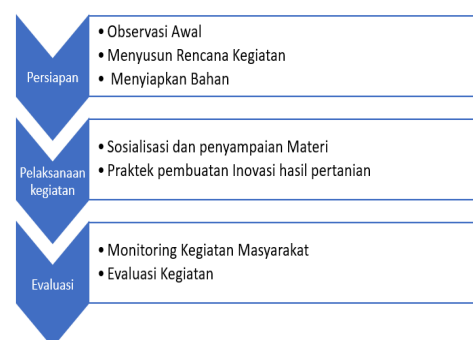
Minimnya wawasan yang dimiliki masyarakat tentang pengolahan singkong sebagai produk makanan, membuat bahan baku singkong hanya diolah menjadi makanan seperti singkong goreng, keripik goreng, dan tepung singkong. Sedikitnya inovasi produk olahan singkong membuat bahan baku singkong masih tersedia melimpah di lingkungan sekitar yang mengakibatkan kebanyakan masyarakat menjual secara langsung bahan baku singkong tersebut keluar daerah. Karena singkong dianggap bernilai sosial kurang dalam pengolahan dan pemanfaatan, kita dapat meningkatkan perubahan dengan cara pengolahannya dan pemanfaatannya.

Dalam rangka upaya mendukung program pengembangan inovasi produk makanan, khususnya olahan dari singkong, maka program Pengembangan Inovasi Kewirausahaan melalui Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan dengan tujuan untuk memberikan edukasi maupun pelatihan

secara langsung kepada masyarakat tentang pentingnya pengembangan inovasi produk bahan baku singkong yang nantinya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan selama dua hari dengan metode yang disesuaikan dengan kondisi lingkungan masyarakat di Kampung Yomaima Distrik Napua, Jayawijaya Papua.



Gambar 1. Diagram Alur Kegiatan
(Sumber: Hasil Analisis, 2024)

1. Penyuluhan dan tanya jawab interaktif dengan masyarakat desa dengan materi tentang Inovasi Kewirausahaan Olahan Singkong. Kegiatan ini diikuti oleh 20 masyarakat, terdiri dari 15 perempuan yang aktif bertani di Kampung Yomaima dengan rata-rata umur diatas 45 tahun, serta 5 orang laki-laki, dan difasilitasi oleh 3 aparatur kantor Kampung Yomaima yaitu kepala kampung, sekretaris, dan bendahara.
2. Seminar pengembangan kewirausahaan yang bertema Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Inovasi Kewirausahaan Olahan Singkong. Kegiatan ini diikuti oleh Masyarakat Yomaima sebanyak 20 orang, yang merupakan bagian dari Kelompok Petani Perempuan.
3. Praktik pembuatan produk inovasi kewirausahaan, yaitu kroket singkong.

Mitra dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah seluruh masyarakat yang didominasi oleh ibu ibu Kampung Yomaima dan dibantu oleh jajaran aparatur kampung di dalam penyelenggaraannya serta 21 mahasiswa

yang sedang melaksanakan KKN dan 5 mahasiswa dari Program Studi Agronomi sebagai anggota tim PKM bersama Dosen. Untuk sosialisasi produk olahan inovasi singkong juga dipaparkan oleh dosen pembimbing KKN selaku praktisi serta akademisi. Hal ini dirasa perlu karena pengembangan inovasi serta wawasan ilmu mengenai inovasi kewirausahaan dalam pengelolaan hasil pertanian sangat membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatannya di masa yang akan datang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pelatihan kewirausahaan dalam rangka pemberdayaan masyarakat pada inovasi kewirausahaan bahan baku singkong di Desa Yomaima. Pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman warga sekitar mengenai pembuatan berbagai produk pangan yang bahan bakunya adalah singkong, karena pada umumnya perkebunan di daerah tersebut kaya akan bahan singkong.

Hal ini tergambar dari hasil diskusi terbuka bersama masyarakat Yomaima yang menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan pengembangan inovasi produk bahan baku singkong yang dilakukan memiliki dampak yang cukup signifikan terhadap pemahaman sebagian besar warga untuk lebih mengerti tentang pengolahan bahan baku singkong menjadi berbagai olahan makanan yang inovatif. Perilaku masyarakat dalam pengolahan bahan baku singkong sebagai produk unggul yang inovatif dapat memberikan peningkatan pada perekonomian masyarakat desa. Metode penyuluhan pengembangan produk inovatif memberikan pengaruh secara bermakna terhadap tingkat wawasan dan pengetahuan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari (Darwis et al., 2022).

Pelatihan olahan hasil pertanian di Kampung Yomaima menjadi program pertama yang dilaksanakan sehingga masyarakat kampung sangat antusias dalam melaksanakan

kegiatan ini. Kurangnya minat warga maupun belum adanya pembentukan kelompok usaha di Kampung Yomaima dalam mengembangkan produk olahan singkong menyebabkan hasil panen biasanya hanya dijual di pasar dan dikonsumsi bersama keluarga saja.

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan formal, yaitu mengadakan seminar umum yang digelar di kantor Kampung Yomaima yang kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan inovasi olahan singkong. Pemberdayaan masyarakat adalah suatu upaya untuk membangun dan mengembangkan inovasi yang bersifat peningkatan perekonomian dengan cara mendorong melalui penambahan wawasan maupun pengetahuan, memotivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki oleh masyarakat (Sukidjo, 2012).



Gambar 2. Penyampaian Materi
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Pemberian materi bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang inovasi apa yang dapat dilakukan untuk mengelola bahan hasil pertanian masyarakat di Kampung Yomaima seperti singkong yang merupakan tanaman yang mendominasi di kebun masyarakat Kampung Yomaima. Materi seminar menjelaskan kandungan gizi, manfaat, dan juga keanekaragaman inovasi olahan singkong serta memperkenalkan beberapa produk terbuat dari singkong yang sudah dipasarkan di Indonesia. Masyarakat terlihat menyimak materi dan berdiskusi setelah materi selesai disampaikan. Dari hasil kegiatan ini, dalam pemberian materi mengenai pemanfaatan singkong, masyarakat mendapat ilmu tambahan dan juga pemahaman bahwa

singkong memiliki berbagai macam manfaat bagi kesehatan tubuh dan juga dapat menjadi inovasi baru dalam pengolahan hasil pertanian.

Warga Kampung Yomaima sangat antusias dalam kegiatan-kegiatan yang dapat membangun usaha khususnya di masyarakat kampung, adanya pengabdian masyarakat dengan program pengembangan kewirausahaan ini masyarakat berharap agar selalu di rutinkan dan dibuatkan jadwal pelatihan yang diadakan di kampung Yomaima. Tahap awal dari hasil kegiatan ini pihak universitas dan aparatu kampung Yomaima membuat perjanjian kerjasama untuk kampung binaan agar mempermudah kegiatan yang akan berkelanjutan, khususnya program pengembangan inovasi kewirausahaan.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Krokot
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)



Gambar 4. Praktik Pembuatan Krokot
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Kegiatan kedua yaitu praktik langsung pembuatan inovasi kewirausahaan, Krokot Singkong. Singkong yang digunakan berupa hasil panen dari perkebunan masyarakat Kampung Yomaima dan bahan pelengkap lainnya disediakan dari penyelenggara kegiatan pengabdian masyarakat. Singkong yang

digunakan sebanyak 2 Kg, kemudian bahan pelengkap lainnya yaitu 1 sendok makan ketumbar bubuk, 2 sendok makan kaldu ayam, 3 liter air, 2 butir telur dan 30 gram daun seledri. Untuk menambah varian rasa dari Krokot, ditambahkan isian dengan bahan yaitu 10 buah cabe merah, 6 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 10 buah cabe rawit, 1 butir kemiri, 1 keping tempe, $\frac{1}{2}$ sendok makan kaldu jamur, $\frac{1}{2}$ sendok the ketumbar bubuk dan $\frac{1}{2}$ sendok lada bubuk (yang kemudian dihaluskan dan ditumis).

Program pengabdian masyarakat dengan kegiatan pelatihan pengembangan inovasi kewirausahaan memanfaatkan hasil pertanian, khususnya tanaman lokal yang memang menjadi tanaman pokok masyarakat, yaitu singkong yang mendominasi lahan perkebunan milik masyarakat agar nantinya dapat dimanfaatkan dan menjadi usaha yang membantu dalam perekonomian masyarakat Kampung Yomaima. Kegiatan serupa dengan ini dapat diterapkan di kampung binaan lainnya terutama untuk lokasi yang masih sulit dijangkau oleh media sehingga setiap masyarakat minim memperoleh informasi terkini.



Gambar 5. Krokot Hasil Praktik Kewirausahaan
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Hasil inovasi kewirausahaan dengan olahan Kroket singkong dengan varian rasa menjadi inovasi baru bagi masyarakat Yomaima. Menurut masyarakat yang mengikuti kegiatan ini, kroket singkong menjadi produk yang mudah dibuat dengan bahan dasar yang sudah ada di lahan perkebunan sehingga mudah untuk didapatkan. Kemudian cara pembuatannya pun simpel dan menarik bagi konsumen nantinya dengan varian rasa dapat menambah nilai jual. Kroket Singkong menjadi pilihan karena berbahan dasar singkong yang mudah didapatkan, kemudian masyarakat setempat juga sangat menyukai makanan yang berbahan singkong. Kroket Singkong ini dapat menjadi produk unggulan bagi kampung Yomaima dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

SIMPULAN

Pilihan alternatif guna mengganjal perut di sela-sela rutinitas yang sibuk dan padat. Secara komersial, strategi produk dari kroket singkong ini yaitu memanfaatkan bahan-bahan organik serta tanpa menggunakan bahan pengawet dan pewarna buatan.

Tahap Awal dari kegiatan program pengembangan inovasi kewirausahaan menjadi potensi untuk membangun usaha kecil menengah yang memfokuskan pada pengembangan produk inovasi dengan bahan baku singkong bagi seluruh masyarakat kampung Yomaima. Berdasarkan diskusi bersama masyarakat yang ikut kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa solusi alternatif yang dapat diambil adalah dengan cara pengembangan produk inovasi dengan bahan baku singkong yakni produk inovasi Kroket Singkong dengan bahan yang mudah dijangkau oleh masyarakat, karena singkong menjadi tanaman yang mendominasi lahan perkebunan masyarakat Kampung Yomaima, dan juga produk kroket singkong ini adalah salah satu produk makanan kekinian.

Terkait dengan pola pengembangan produk inovasi, perlu adanya selalu inovasi produk makanan tradisional dengan berbagai

rasa maupun bentuk, hal ini perlu dilakukan sebagai upaya untuk dapat berdaya saing.

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, & Batu, K. L. (2017). INOVASI OLAH PANGAN DARI SINGKONG DI DESA PAK BULU KALIMANTAN BARAT Innovation of Food From Cassava in Pak Bulu Village West Kalimantan Agato dan Kardison Lumban Batu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 2597–436.
- Aisy, R., Putri, G. N. A., Aulia, N. N., Salsabila, N., Indrawati, S., Madani, W. F., & Khastini, R. O. (2023). Pemanfaatan Ubi Jalar sebagai Alternatif Karbohidrat yang Meningkatkan Ekonomi Warga Banten. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 12(1), 47. <https://doi.org/10.20961/semar.v12i1.62162>
- Cahyanto, T., Supriyatna, A., Julita, U., Kusumorini, A., Hafsari, A. R., Suryani, Y., Widiyana, A., Kinasih, I., & Salim, M. A. (2018). Pelatihan Inovasi Produk Pangan Berbahan Baku Singkong di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Bagimu Negeri*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.26638/jbn.615.8651>
- Darwis, R. S., Miranti, Y. S., Saffana, S. R., & Yuandina, S. (2022). Kewirausahaan Sosial Dalam Pemberdayaan Masyarakat. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 4(2), 135. <https://doi.org/10.24198/focus.v4i2.37495>
- Henakin, F. K. O. (2018). 237728-*Analisis-Nilai-Tambah-Singkong-Sebagai-B-a8Cb33a1*. 3(2502), 23–26.
- Kasmawati, (2018). Sumber Daya Manusia Sebagai Sumber Keunggulan Kompetitif. *Jurnal Idaarah*, Vol. II, No. 2.
- Mustanir, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Kewirausahaan Entrepreneurship Community Empowerment. *Jurnal, February*, 1–14. https://www.researchgate.net/publication/331311483_Pemberdayaan_Masyarakat

Kewirausahaan

Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN INOVASI OLAHAN UMBI SINGKONG (*Manihot. spp*) BAGI PELAKU UMKM SEKTOR USAHA KAKI LIMA DI SALATIGA. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>