PENINGKATAN NILAI TAMBAH UBI KAYU DAN UBI JALAR MELALUI PENERAPAN DIVERSIFIKASI PRODUK JADI MAKANAN CEPAT SAJI DI KELOMPOK WANITA TANI SAWAH TANGAH KECAMATAN PARIANGAN KABUPATEN TANAH DATAR (IPTEKS)

INurhaida Hamzah, Kesuma Sayuti

Fak. Teknologi Pertanian Universitas Andalas

ABSTRAK

Ubi kayu dan ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang dapat dijadikan sebagai komoditi alternatif pengganti beras. Salah satu daerah pengahasil ubi jalar di Kabupaten Tanah Datar adalah Nagari Sawah Tangah. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah Meningkatkan nilai guna dan citra ubi, membantu pemerintah untuk meningkatkan keterampilan kelompok tani dalam usaha pelaksaan diversifikasi produk, dan Meningkatkan pendapatan keluarga dengan memberikan keterampilan. Pelatihan diberikan dengan metade pedagogi yang meliputi metode ceramah, demonstrasi dan diskusi. Alat peraga yang disediakan berupa bahan mentah, peralatan yang digunakan untuk pembuatan produk dan ditempatkan juga produk yang sudah jadi. Tim Iptek akan menentukan dan melibatkan peserta secara aktif dalam proses pengolahan produk. Terakhir dilakukan evaluasi terhadap ilmu yang sudah diperoleh. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari minggu tanggal 15 Agustus 2009 yang bertempat di Kantor Wali Nagari Sawah Tangah Kabupaten Tanah Datar. Pelatihan diikuti oleh 25 orang peserta. Berdasarkan hasil diskusi antara tim iptek dengan peserta disimpulkan bahwa peserta sudah mengenal produk dari bahan ubi, namun mereka belum pernah mendapatkan ilmu atau keterampilan tentang proses pengolahannya. Selanjutnya berdasarkan quisioner yang dibagikan, terlihat peserta sangat tertarik untuk mencoba mengolah produk yang berbahan dasar ubi, bahkan mereka tertarik untuk berwiraswasta.

Kata kunci : Ubi-ubian, dertifikasi produk, pelatihan, wanita sawah tangah

PENDAHULUAN

Ubi memiliki potensi untuk dimanfaatkan dalam penganekaragaman produk pangan, karena tersedia banyak dan harga relatif murah. Sumatera barat merupakan salah satu daerah yang berpotensi dalam menghasilkan ubi kayu dan ubi jalar. Menurut laporan Dinas Tanaman Pangan Sumatera Barat, produksi ubi kayu tahun 2005 sebesar 114.149

ton, tahun 2006 sebanyak 133.045 ton, tahun 2007 sebanyak 114.550 ton. Kabupaten Tanah Datar merupakan sentra produksi kedua di Sumatera Barat setelah Kabupaten Agam dengan produksi 14.934 ton tahun 2006 dan 12.930 ton pada tahun 2007.

Salah satu daerah pengahasil ubi jalar di Kabupaten Tanah Datar adalah Nagari Sawah Tangah yang terletak 1 km dari jalan raya dan 7 km dari ibu kota Kabupaten. Kenagarian sawah Tangah mempunyai dua kelompok tani yaitu Anjuang Sikaladi dan Angin Berembus. Dari hasil survey team, kedua kelompok tani ini mengusahakan ubi kayu dan ubi jalar secara intensif. Kelompok tani ini pernah dibina dan dapat sumbangan dana dari instansi terkait tetapi beberapa tahun terakhir tidak lagi.

Ubi dapat diolah menjadi tepung komposit yang selanjutnya dijadikan flake, produk isntan seperti energen dan beberapa makanan ringan yang siap untuk dipasarkan. Berdasarkan hal ini, perlu sekali untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani melalui pelatihan-pelatihan pengolahan pangan yang berdampak meningkatkan pendapatan. Produk olahan ubi kayu dan ubi jalar sampai saat ini sangat terbatas yaitu berupa keripik dan kerupuk, dan produk pangan tradisional. Antara lain kolak dan lopek.

Untuk meningkatkan daya guna terlebih dahulu adalah dijadikan tepung, dan dari tepung dapat dikembangkan menjadi bahan untuk berbagai produk. Bahkan tepung ubi dapat digunakan sebagai pengganti minimal bahan subsitusi produk yang berbahan dari tepung terigu

Sebagai subsitusi tepung ubi dapat digunakan dalam pembuatan donat dan stik. Tepung campuran ubi dan kacang tanah atau kacang hijau dapat digunakan dalam dibuatkan untuk makanan siap saji seperti sereal dan bubur bayi.

MATERI DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah ubi-ubian, yang meliputi ubi kayu dan ubi jalar. Dimana bahan tersebut disubstitusikan dengan terigu dalam pengolahan aneka produk pangan. Seperti : Stik ubi jalar, Bolu kukus Ubi jalar ungu, Donat ubi jalar merah, Chees stik ubi kayu, cookies ubi jalar ungu, makanan siap saji. (resep terlampir).

Pelatihan diberikan dengan metade pedagogi yang meliputi metode ceramah, demonstrasi dan diskusi. Alat peraga yang disediakan berupa bahan mentah, peralatan yang digunakan untuk pembuatan produk. Dan ditempatkan juga produk yang sudah jadi.

Tim Iptek akan menentukan dan melibatkan peserta secara aktif dalam proses pengolahan produk. Terakhir dilakukan evaluasi terhadap ilmu yang sudah diperoleh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 15 Agustus 2009, bertempat di Kantor Wali Nagari Sawah Tangah Kabupaten Tanah Datar. Acara dibuka oleh tim IPTEK tepat pukul 09.00 WIB yang dihadiri oleh 19 orang peserta.

Pelatihan dimulai dengan penyampaian teori beberapa pengolahan produk dari ubi kayu dan ubi jalar disertai peragaan produk yang telah dihasilkan dan demonstrasi proses pengolahan produk tersebut. Kemudian terhadap produk yang telah dihasilkan dilakukan uji organoleptik, yang meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur oleh peserta. Peserta juga diminta untuk memebrikan komentar.

Acara pelatihan ditutup pukul 16.00 WIB, dimana akhir dari rangkaian pelatihan ini adalah pemberian quisioner, dialog dan diskusi antara tim iptek dan peserta, terlihat peserta sangat aktif dan antusias bertanya. Hal ini dapat menggambarkan bahwa peserta sangat tertarik untuk mengolah produk berbahan dasar ubi kayu ataupun ubi jalar. Selain bahan yang digunakan mudah didapat dan relatif murah, proses dan alat yang digunakan dalam pengolahan produk ini juga sangat sederhana dan produk yang dihasilkan juga disukai oleh para peserta itu sendiri.

Adapun data-data yang diperoleh adalah :

1. Tingkat pendidikan

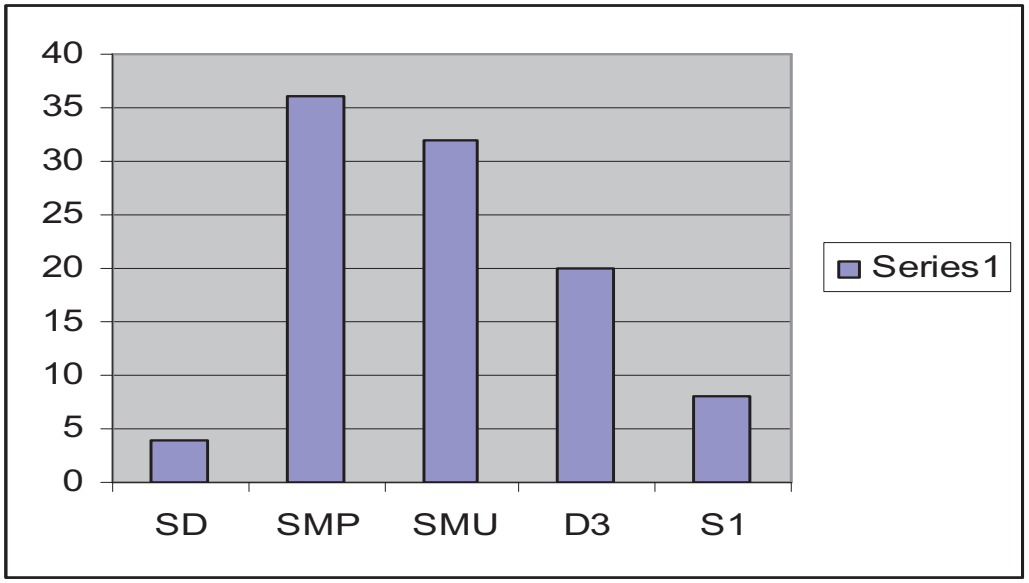

Diagram 1. Diagram tingkat pendidikan peserta pelatihan

2. Tingkat Pengetahuan Peserta terhadap Aneka Produk Berbahan Dasar Ubi-ubian

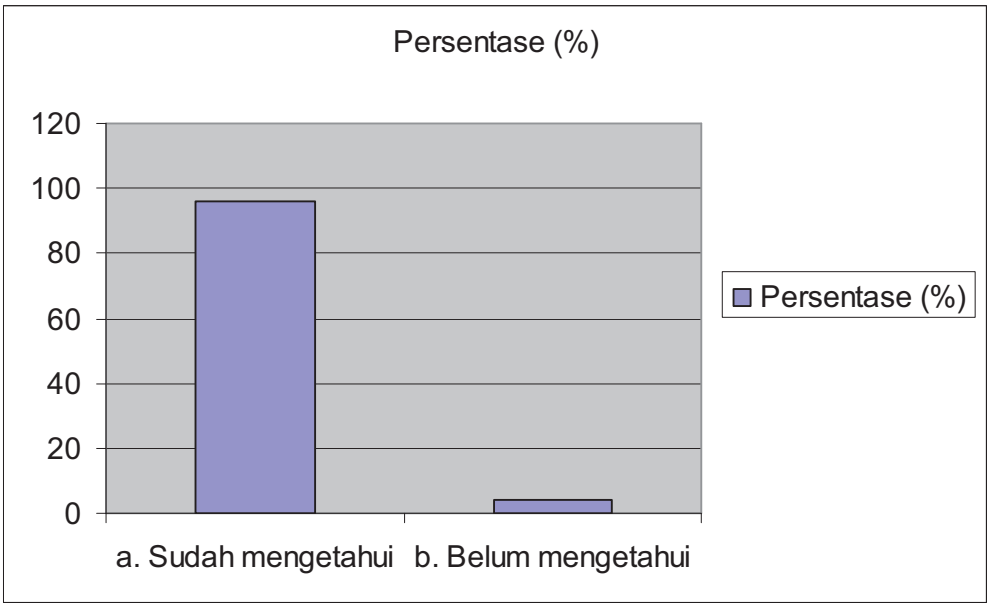

Diagram 2. Diagram Tingkat pengetahuan peserta terhadap aneka produk Berbahan Dasar Ubi-ubian

3. Tingkat Keterampilan Peserta dalam Menghasilkan Produk dari ubi-ubian ataupun Campuran dengan Terigu.

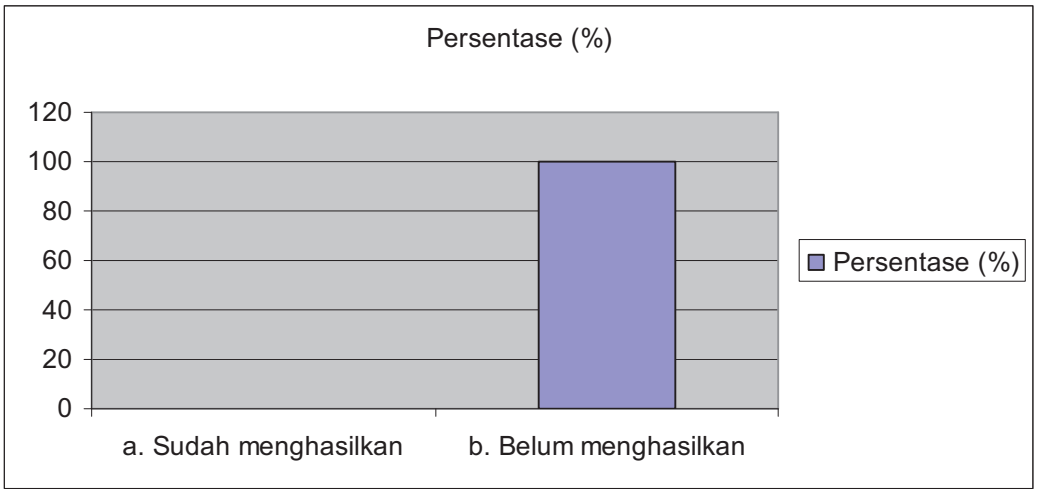

Diagram 3. Diagram Tingkat Keterampilan Peserta dalam Menghasilkan Produk dari ubi-ubian ataupun Campuran dengan Terigu.

4. Tingkat Kesukaan Peserta Terhadap Produk yang Dihasilkan

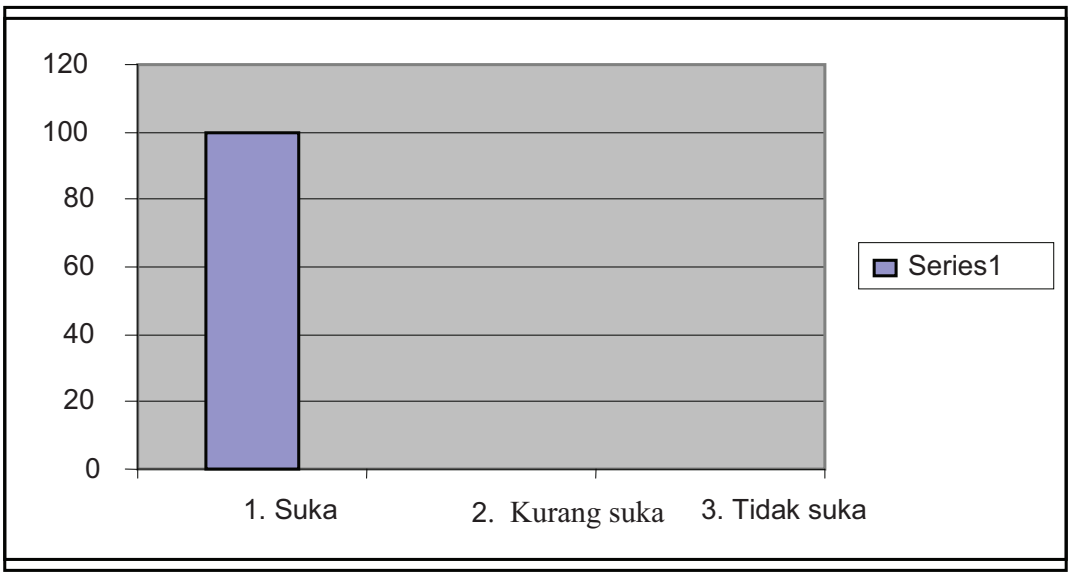

Diagram 4. Diagram Tingkat kesukaan peserta terhadap produk yang dihasilkan

5. Tingkat Keinginan Peserta untuk Mengolah Produk dari Bahan Ubi-Ubian

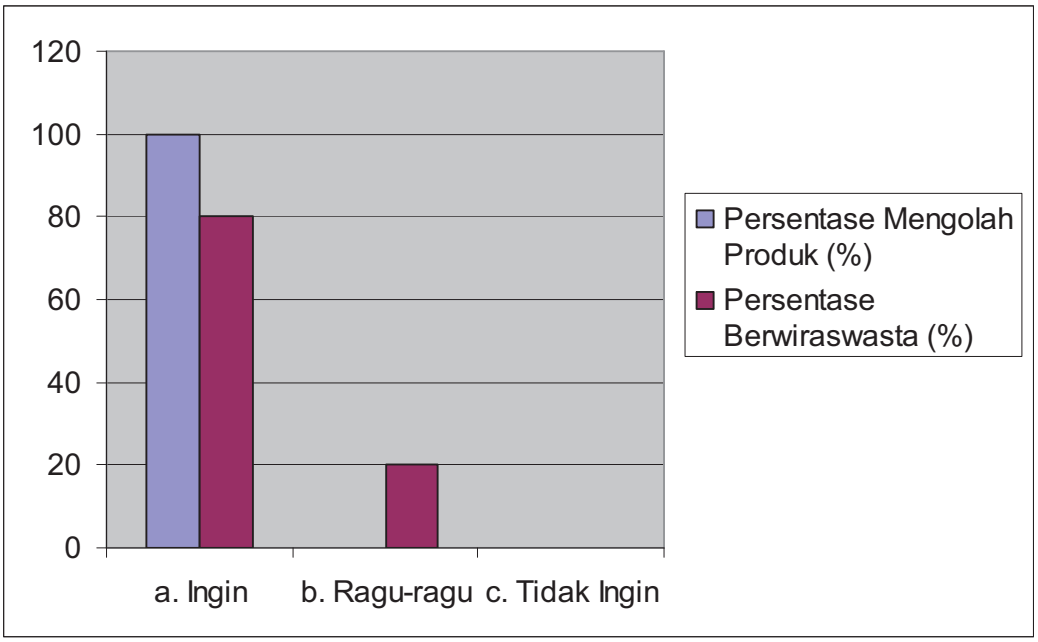

Diagram 5. Diagram Tingkat Keinginan Peserta untuk Mengolah Produk dari Bahan Ubi-Ubian dan Berwiraswasta

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Tingkat pendidikan peserta pelatihan yang relatif sudah hampir baik, membuat mereka mudah untuk menerima teknologi

2. Pengetahuan peserta pelatihan terhadap produk ubi-ubian awalnya hanya sebatas mengetahui

3. Setelah diadakan pelatihan peserta yang hanya mengetahui produk ubi-ubian, sudah mengetahui proses pengolahan produk yang berbahan dasar ubi-ubian

4. Pelatihan yang diadakan tim iptek diterima baik oleh peserta, sehingga mereka merasa bahwa pelatihan tersebut bermanfaat dan sebagian besar dari mereka berminat untuk berwiraswasta, walau sebagian kecil lain masih ragu-ragu

Saran

Berdasarkan dialog dan diskusi dengan peserta pelatihan, mereka yang masih ragu-ragu untuk berwiraswasta, memberikan alasan bahwa mereka masih terkendala oleh modal. Maka disarankan kepada pemerintah setempat dan terutama pada dinas tanaman pangan untuk dapat memeberikan bantuan modal, sehingga mereka bisa berwiraswasta dan mempunyai penghasilan sendiri yang dapat membantu perekonomian keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Pertanian Tanaman Pangan Sumatera Barat. 2006. *Perkembangan Tanaman Ubi Jalar.* Padang