

PERBAIKAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN TRADISIONAL “KILI-KILI” DI KOTA PADANG

Nalwida Rozen, Aisman, dan Azrifirwan

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat oleh Tim Pengabdian Unand pada program Vucer tahun anggaran 2008, telah dilaksanakan di daerah Air Dingin Kota Padang. Kegiatan dilakukan dari bulan April sampai Oktober 2008. Tujuan kegiatan adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga (anggota kelompok) kili-kili, menyediakan lapangan pekerjaan, meningkatkan daya serap ubi kayu, dan dihasilkan kili-kili yang seragam ukuran dan bentuknya.

Metode yang ditawarkan adalah melakukan introduksi alat pengolahan yang terdiri dari alat pamarut ubi kayu segar dan alat pengepres hasil parutan. Alat dibuat di bengkel Dragon yang terletak di Kabupaten Padang Pariaman.

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah alat yang diintroduksi kepada kelompok kili-kili dapat meningkatkan kinerja dan mempercepat pengolahan kili-kili. Alat tersebut mempercepat kegiatan dua kali lipat disbanding alat yang lama yang digunakan oleh kelompok kili-kili. Selain itu, alat yang diintroduksi juga dapat menghemat biaya produksi. Anggota kelompok sangat senang dan berterima kasih atas bantuan alat yang diberikan.

I. Pendahuluan

Kili-kili adalah makanan tradisional masyarakat Sumatera Barat yang terbuat dari umbi ubi kayu. Proses pengolahan makanan ini dimulai dari pembuangan kulit umbi segar, dilanjutkan dengan pencucian, setelah itu umbi yang telah bersih diparut dengan alat pamarut. Umbi yang sudah diparut dikeluarkan airnya dengan cara pengepresan sampai kadar air berkisar antara 14 – 16% (proses pengeringan), keadaan bahan setelah pengeringan ini disebut dengan tepung kasar ubi kayu. Sebagian dari tepung tersebut akan digunakan untuk pembuatan *adonan induk*. *Adonan induk* terbuat dari tepung ubi kayu dicampur dengan bumbu-bumbu lalu disiram dengan air mendidih sambil diaduk-aduk hingga terbentuk gelatinisasi, selanjutnya adonan induk ini didinginkan selama 1 malam. Tepung ubi kayu kering selanjutnya dicampur dengan adonan induk sambil diremas-remas sehingga terbentuk adonan yang sangat kental. Adonan tersebut selanjutnya dibentuk menjadi bulat panjang dengan diameter ± 1 cm, setelah itu dipotong-potong dengan ukuran lebih kurang 10 cm, potongan tersebut selanjutnya dibentuk menyerupai angka delapan. Adonan yang telah menyerupai angka delapan digoreng sampai matang, setelah didinginkan “*kili-kili*” siap untuk dikonsumsi.

Makanan serupa di daerah Bukittinggi dan Payakumbuh disebut dengan "*Karak-kaliang*". Perbedaannya dengan kili-kili adalah pada "*karak-kaliang*" adonan induk diberi warna kuning, sedangkan pada "*kili-kili*" tanpa pewarna sama sekali.

Salah satu daerah penghasil makanan tradisional "*kili-kili*" adalah Air Dingin Kelurahan Balai Gadang Kecamatan Koto Tangah Kota Padang yang terletak lebih kurang 15 km ke arah Utara dari pusat kota. Kecamatan Koto Tangah memiliki kawasan pertanian terluas di kota Padang yaitu lebih kurang 1.500 ha dari 7.188 ha lahan pertanian di kota Padang. Daerah ini juga merupakan sentra tanaman ubi kayu dengan luas tanam 250 ha dari 350 ha luas tanaman ubi kayu di kota Padang dengan produksi 2.000 ton dari 3.428 ton produksi ubi kayu di kota Padang per tahun (Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kota Padang, 2005). Selama ini sebagian kecil ubi kayu dari daerah setempat telah diolah untuk pembuatan tape ubi dan kerupuk ubi kayu yang juga diusahakan oleh masyarakat Kelurahan Air Dingin. Namun sebagian besar produksi ubi kayu dari daerah ini dijual dalam bentuk segar untuk memenuhi kebutuhan industri keripik ubi (*kerupuk sanjai*) yang ada di kota Padang dan Kota Bukittinggi.

Guna meningkatkan nilai tambah yang bisa diperoleh penduduk setempat dari tanaman ubi kayu, pada tahun 1999 dimulai pengusahaan makanan tradisional *kili-kili* yang dimotori oleh keluarga ibu Dalifa. Belajar dari teknik dan keberhasilan ibu Dalifa dalam pengolahan makanan "*kili-kili*", saat ini di daerah setempat telah ada 5 keluarga lain yang juga mengusahakan produk sejenis. Keenam orang pengusaha *kili-kili* tersebut telah mempersiapkan pembentukan kelompok yang mereka beri nama kelompok **Warisan Ibu**. Harapan mereka dalam pembentukan kelompok adalah untuk penyeragaman dan peningkatan mutu produk, perluasan akses pasar, kemudahan akses modal serta kemudahan dalam memperoleh pembinaan-pembinaan.

Sistem pemasaran produk *kili-kili* yang mereka lakukan saat ini adalah dengan menjual kepada pedagang pengecer di dalam kota Padang dan kota Pariaman. Permintaan akan produk *kili-kili* ini relatif cukup tinggi baik oleh pedagang pengecer di pasar tradisional maupun toko-toko makanan ringan (toko kue) yang jumlahnya semakin bertambah di kota Padang serta kota Pariaman yang jaraknya lebih kurang 60 km dari produsen *kili-kili*. Salah satu toko makanan tradisional yang tengah menjajaki kerjasama dengan pengusaha *kili-kili* di daerah ini adalah CV. Mahkota, yang memiliki toko makanan tradisional di jalan utama Kota Padang. Konsumen spesifik dari CV. Mahkota adalah orang-orang yang akan bepergian ke

luar daerah sebagai oleh-oleh, untuk itu CV. Mahkota sangat ketat dalam persyaratan mutu. Persyaratan mutu tersebut masih belum mampu dipenuhi oleh pengusaha *kili-kili*, karena pengolahannya masih menggunakan teknologi yang sangat sederhana. Pamarutan ubi segar dilakukan dengan menggunakan mesin pamarut kelapa, dimana pada saat pamarutan umbi ubi kayu harus dipegang dengan tangan. Cara pamarutan seperti ini sangat berbahaya karena kelalaian sedikit saja bisa menyebabkan tangan kena bagian mata parutan.

Setelah ubi diparut selanjutnya dilakukan pengepresan untuk pembuangan air dari parutan ubi kayu. Pengepresan ini juga masih dilakukan dengan cara yang sangat sederhana yaitu dengan memasukan parutan ubi kayu ke dalam karung gula, setelah itu karung yang sudah bersisi parutan ubi kayu dimasukan ke dalam *Waskom* plastik yang telah dilubangi pada bagian bawahnya, selanjutnya karung yang bersisi parutan ubi tersebut dihimpit dengan batu besar untuk menekan agar air dari parutan ubi bisa keluar.

Pengepresan dengan cara ini disamping memberikan kesan kurang bersih, juga memerlukan waktu yang cukup lama yaitu lebih kurang 12 jam (1 malam). Efek dari lamanya pengepresan bukan saja tidak efisien dari sudut waktu tapi juga dapat merusak kualitas tepung antara lain terjadinya perubahan warna tepung menjadi agak kehitaman yang berdampak pada jeleknya mutu *kili-kili* yang dihasilkan. Setelah di pres tepung ditebar di atas karpet plastik kemudian diangin-anginkan pada tempat yang tidak terkena matahari langsung selama lebih kurang 1 hari. Proses menganginkan ini dilakukan karena tidak sempurnanya air yang bisa dikeluarkan dari parutan ubi pada saat pengepresan. Langkah ini tidak diperlukan bilamana air dapat dikeluarkan sempurna pada saat pengepresan.

Tepung yang telah kering selanjutnya dijadikan adonan dan dilanjutkan dengan pembentukan adonan yang bulat panjang. Pembentukan adonan dan pembuatan adonan bulat panjang dilakukan dengan cara manual atau dengan menggunakan tangan. Cara seperti ini bukan saja memerlukan waktu yang lama tapi juga menghasilkan ukuran bulatan adonan yang tidak seragam.

Proses lanjutan dari pembuatan *kili-kili* adalah memotong-motong adonan bulat-panjang menjadi berukuran lebih kurang 10 cm, lalu membentuknya menjadi berupa angka delapan. Proses ini memang hanya bisa dilakukan dengan cara manual. Adonan yang telah berbentuk angka delapan selanjutnya digoreng, didinginkan dan dikemas dalam kantong plastik.

II. TUJUAN DAN MANFAAT

A. Tujuan

- a. Meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga (anggota kelompok) *kili-kili* dan berpotensi meningkatkan pendapatan anggota kelompok.
- b. Penyediaan lapangan kerja.
- c. Meningkatkan daya serap ubi kayu petani
- d. Dihasilkannya *kili-kili* yang seragam ukuran dan bentuknya, hal ini tentu akan dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen dan diharapkan dapat meningkatkan jumlah penjualan produsen.

B. Manfaat

Introduksi alat pengolahan *kili-kili* akan mampu meningkatkan kapasitas produksi rumah tangga (anggota kelompok) *kili-kili* dari hanya 125 kg menjadi berpotensi menjadi minimal sebesar 650 kg *kili-kili* per minggu. Hal ini juga berarti berpotensi meningkatkan pendapatan dari hanya sebesar Rp. 500.000,- menjadi minimal Rp. 2.600.000,- per minggu. Peningkatan kapasitas produksi dengan adanya introduksi alat pengolahan juga akan meningkatkan daya serap ubi kayu petani dari hanya 500 kg per minggu per orang pengusaha menjadi berpotensi menjadi 2.600 kg per minggu per orang pengusaha. Harga ubi segar yang dihargai pengusaha *kili-kili* adalah sebesar Rp. 500,- per kg, sementara harga pedagang/toke ubi kayu selama ini hanya sebesar Rp. 250,- per kg. Dengan demikian masing-masing pengusaha *kili-kili* berpotensi meningkatkan pendapatan petani ubi kayu sebesar Rp. 650.000,- per minggu (Rp. 250,- x 2.600 kg ubi segar).

III. PELAKSANAAN KEGIATAN

Program ini Dilakukan oleh 3 orang staf pengajar Fakultas Pertanian Unand yang relatif sudah cukup berpengalaman dalam melakukan pembinaan-pembinaan bagi masyarakat. Tim pelaksana memiliki latar belakang ilmu Rancangan Mesin dan Alat Pengolahan Hasil Pertanian yang sangat dibutuhkan di dalam kegiatan ini.

Salah seorang pelaksana telah berulang kali melakukan pengabdian masyarakat serta beberapa kali juga melakukan kegiatan penelitian di daerah yang sama, dengan demikian yang bersangkutan relatif telah mengenali karakteristik masyarakat setempat. Kondisi ini akan memudahkan dalam melakukan komunikasi dan mengontrol pelaksanaan kegiatan ini pada kelompok sasaran. Sementara satu orang anggota lainnya berlatar belakang bidang Teknologi Hasil Pertanian yang juga sudah beberapa kali melakukan pembinaan kepada masyarakat pengolah ubi kayu. Satu orang lagi di bidang mekanisasi alat-alat pertanian. Dengan demikian sumber daya perguruan tinggi ini cukup memadai dan berkompentensi untuk melakukan kegiatan dimaksud.

Kegiatan dilaksanakan dengan melakukan tiga kali evaluasi, yakni pertama sebelum dilakukan kegiatan, kedua sewaktu kegiatan berlangsung, dan ketiga setelah kegiatan berlangsung. Kegiatan dilaksanakan dengan cara penyuluhan dan demonstrasi alat. Kami juga membina kelompok kili-kili. Sampai sekarang, alat masih digunakan oleh anggota kelompok karena sangat membantu dalam proses produksi. Kegiatan kami lakukan dari bulan April sampai Oktober 2008, bertempat di daerah Air Dingin Kecamatan Koto Tengah Padang.

IV. HASIL KEGIATAN

Dari peninjauan awal ke lapangan anggota kelompok sangat antusias untuk diberi bantuan berupa alat pamarut dan pemeras ubi kayu. Kemudian kami diskusikan alat yang akan diberikan berbentuk seperti pamarut kelapa dengan pakai dinamo. Setelah itu ke, alat dibuat di bengkel dan setelah siap kami uji coba baru diberikan kepada kelompok kili-kili.

Pada pertemuan kelompok saat memberikan bantuan alat dan mendemokan kepada anggota kelompok, juga terlihat senangnya anggota menerima alat tersebut. Alat yang diberikan mempunyai kapasitas yang tinggi dan cepat serta serat lebih halus, dimana kecepatan alat untuk satu karung ubi kayu selama setengah jam dengan pemakaian bensin setengah liter. Hal ini jauh lebih efisien dibanding dengan pamarut kelapa yang biasa mereka gunakan. Biasanya menghabiskan waktu satu jam dengan serat lebih kasar dan jari sering terluka, namun dengan bantuan alat yang diberikan tidak hanya orang dewasa yang bisa menggunakannya, namun anak-anak juga dapat menggunakan alat tersebut karena tidak beresiko.

Dari hasil demonstrasi dan diskusi yang dilaksanakan, maka berkembang diskusi yang mengarah kepada kemajuan, dimana anggota meminta kepada tim Unand agar alat tersebut ditambah per masing-masing anggota. Selain itu, anggota juga meminta untuk dibantu alat cetak kili-kili agar pekerjaannya lebih maksimal lagi.

Pada kegiatan diskusi yang berkembang ternyata semua anggota sangat respond an antusias sekali akan alat yang dibantu akibat kerja alat lebih cepat dan seratnya lebih halus. Diandingkan dengan alat yang biasanya mereka gunakan ternyata alat yang dibantu ini lebih efisien dan efektif karena kerjanya yang cepat sehingga tidak membutuhkan waktu yang lama.

Kegiatan sesudah penyerahan dan demonstrasi alat akan dilaksanakan evaluasi kepada kelompok kili-kili tujuannya untuk mengetahui sejauhmana alat tersebut berfungsi. Dari hasil pantauan tim Unand kepada anggota kelompok, ternyata alat tersebut sampai sekarang masih produktif, namun anggota kelompok yang lain belum dapat menggunakannya karena sulit membawa ubi kayu sebagai bahan baku ke tempat alat diletakkan yakni di rumah ketua kelompok. Padahal dengan gerobak dorong ubi satu karung dapat mereka bawa sehingga mereka dapat membawa hasil parutan yang sudah kering saja lagi kerumah masing-masing. Disini, terlihat bahwa anggota kelompok lebih malas berusaha, maunya alat dibagikan satu per satu kepada anggota kelompok. Disamping itu, belum ada motivasi mereka untuk lebih meningkatkan hasil dengan mempercepat pekerjaannya.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dipat di daerah Air Dingin Kecamatan Koto Tangah Padang kepada kelompok pembuatan makanan ringan kili-kili, dapat disimpulkan bahwa:

1. Selama pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada kelompok pembuatan kili-kili berjalan dengan lancar dan anggota sangat antusias akan teknologi alat yang dibantu.
2. Alat yang dibantu lebih efektif dan efisien kerjanya dibanding alat yang biasa mereka gunakan, kecepatan alat 30 menit untuk satu karung ubi dengan pemakaian bensin setengah liter.
3. Anggota meminta kepada tim Unand agar alat yang dibantu dibagikan untuk per anggota kelompok dan mereka meminta juga agar alat pencetak kili-kili kalau bisa juga dibantu

B. Saran

Disarankan untuk dapat membantu alat yang sama kepada anggota kelompok secara berkala, sehingga masing-masingnya mempunyai alat yang dapat mereka gunakan secara maksimal, sehingga upaya kita membantu kelompok industri kecil rumah tangga kili-kili ini dapat mereka gunakan semaksimal mungkin, sehingga lebih menambah pendapatan dan kesejahteraan anggota kelompok.

Daftar Pustaka

- Aisman dan Rusnam. 1994. Inventarisasi Mutu Tepung Ubi Kayu Pada Pengolahan Ubi Kayu Rakyat di Kabupaten Tanah Datar. Lembaga Penelitian Universitas Andalas, Padang.
- Biro Pusat Statistik. 2005. Padang Dalam Angka. BPS Kota Padang.
- Departemen Pertanian. 1977. Pedoman bercocok tanam padi palawija sayur-sayuran. Badan Pengendali Bimas Jakarta. 282 hal.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Kota Padang. 2003. Laporan Tahunan. Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura. Padang.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. HFS dan industri ubi kayu lainnya. Penerbit PT Gramedia Jakarta. 229 hal.
- Winarno, F.G. 1981. Teknologi Pengolahan bahan Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.
- Zulfadli. 2001. Identifikasi Proses dan Mutu Emping Melinjo di Tiga Kelurahan Kecamatan Pariaman. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.