



FROZEN FOOD OLAHAN SINGKONG: ALTERNATIF SOLUSI KETAHANAN PANGAN KELUARGA DI KAMPUNG ANAKA KOTA TASIKMALAYA

Oleh

Edy Suroso¹, Dedi Rudiana², Allicia Deana Santosa³, Aquinaldo Sistanto Putra⁴, Agis Andriani⁵^{1,2,3,4}Prodi Manajemen Universitas Siliwangi⁵Prodi Pendidikan Bahasa Inggris Universitas SiliwangiEmail: ¹edysuroso@unsil.ac.id

Article History:

Received: 11-11-2021

Revised: 17-12-2021

Accepted: 26-12-2021

Keywords:Frozen Food, Chicken
Cassava Nugget, Food
Security

Abstract: *The Enforcement of Restrictions on Emergency Community Activities (PPKM) implemented by the government in an effort to overcome the Covid-19 Pandemic has a direct impact on various orders of community life, especially causing a family food security crisis. This is also felt by most of the residents of Anaka Village, Urug Village, Kawalu District, Tasikmalaya City. Kawalu District is the area with the largest cassava production capacity in Tasikmalaya City. Kampung Anaka is one of the centers for cassava production. So far, cassava is only used by selling it directly as a commodity or some of it is consumed in the traditional way, namely steamed or fried. This community service program (PPM) aims to provide knowledge to housewives about entrepreneurship for family economic resilience through the frozen food business. In addition, workshops on making cassava chicken nuggets are also provided. The output of this PPM activity is the formation of a productive economic business group (KUEP) called "WARNA" (Wanoja Rancage Anaka), or Anaka Creative Woman, and also the "KASIMA" as the brand of Chicken Cassava Nugget Products*

PENDAHULUAN

Pandemi COVID-19 memiliki dampak langsung yang merusak ekonomi dalam berbagai cara. Misalnya, ada penutup perbatasan, *stay at home*, *lockdown* yang secara langsung mempengaruhi kehidupan sosial ekonomi masyarakat. Sulitnya masyarakat untuk dapat beraktifitas normal dan banyaknya pemutusan hubungan kerja (PHK) menyebabkan kondisi perkenomian yang semakin memburuk. Ketahanan pangan menjadi salah satu masalah yang paling krusial di tengah kondisi ekonomi dan kesehatan yang sedang krisis ini. Maka dari itu perlu dilaksanakan pemberdayaan masyarakat, khususnya masyarakat yang terdampak pandemic COVID-19, untuk dapat memberikan solusi atau alternative dalam menjaga ketahanan pangan.

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya dalam pembangunan untuk menciptakan/ meningkatkan kapasitas masyarakat, memperbaiki situasi dan kondisi dalam



peningkatan kemandirian masyarakat baik secara individu maupun berkelompok, dalam menyelesaikan berbagai persoalan terkait upaya peningkatan kualitas hidup, kemandirian dan kesejateraan. Selain itu juga dengan adanya strategi pemberdayaan masyarakat dapat memunculkan ruang dan kapasitas untuk mengembangkan potensi baik sumber daya manusia maupun sumber daya alam, dapat menyelesaikan masalah secara mandiri di tengah pandemic COVID-19 yang belum pasti kapan akan berakhir ini.

Kampung Anaka merupakan suatu perkampungan yang terletak di Kelurahan Urug, Kecamatan Kawalu, Kota Tasikmalaya. Penduduk Kampung Anaka terdiri dari 250 KK yang tersebar di tiga Rukun Tetangga. Mayoritas penduduk merupakan buruh tani, dengan pendidikan tertinggi kebanyakan adalah lulusan SMA. Agama Islam merupakan agama yang dianut mayoritas penduduk Kampung Anaka. Sebagai gambaran, setiap RW memiliki dua masjid sebagai pusat keagamaan serta lima orang ustad yang mengurus segala urusan keagamaan. Dalam hal pendidikan, Kampung Anaka memiliki satu MTs. Swasta, satu SD Negeri, satu MDA, dan satu TK sebagai pusat pendidikan masyarakat. Tenaga kesehatan yang tersedia berupa seorang bidan dan seorang perawat yang merupakan warga RW 8 Kampung Anaka. Ketersediaan sarana dan prasarana MCK serta air bersih yang memadai menjadi masalah penting yang dihadapi oleh warga.

Secara geografis, Kampung Anaka berada di wilayah perbukitan yang dikelilingi lahan pertanian dan hutan. Keadaan ini menjadikan Kampung Anaka sebagai sentra produksi hasil-hasil pertanian, di antaranya singkong. Singkong atau ubi kayu merupakan komoditas pertanian yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Di beberapa daerah, singkong merupakan makanan pokok pengganti beras. Selain dikonsumsi langsung, singkong juga dapat diolah menjadi produk pangan seperti keripik, kue, tepung, beras singkong, dan lain sebagainya. Kota Tasikmalaya termasuk salah satu sentra produsen singkong. Data terbaru produksi singkong di Kota Tasikmalaya dapat dilihat pada Tabel 1.

Dari tabel 1, dapat dilihat bahwa Kecamatan Kawalu merupakan wilayah dengan kapasitas produksi singkong terbesar di Kota Tasikmalaya. Wilayah Kecamatan Kawalu juga meliputi Kampung Anaka, dengan demikian Kampung Anaka merupakan salah satu sentra produksi singkong.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar dalam kehidupan manusia hingga kapan pun. Teknologi pengolahan pangan semakin berkembang dari waktu ke waktu. Untuk memenuhi kebutuhan pangan, saat ini masyarakat lebih menyukai

makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya. Produk pangan siap saji (ready to serve food) merupakan salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kriteria tersebut (Wicaksana et al., 2021) Menurut MMI (2009), makanan siap saji adalah segala sesuatu makanan yang telah dimasak dan disimpan dengan menggunakan bahan pengawet ataupun dengan berbagai metode penyimpanan. Salah satu produk makanan siap saji tersebut adalah produk makanan olahan beku (frozen food). Pada abad ke-20, permintaan akan frozen food terus meningkat karena adanya perubahan gaya hidup dan demografi saat ini, di mana jumlah keluarga dengan orang tua tunggal atau kedua orang tua bekerja yang mulai meningkat (H. A. Alsailawi et al., 2020)

Tabel 1. Produksi singkong di Kota Tasikmalaya (2019)

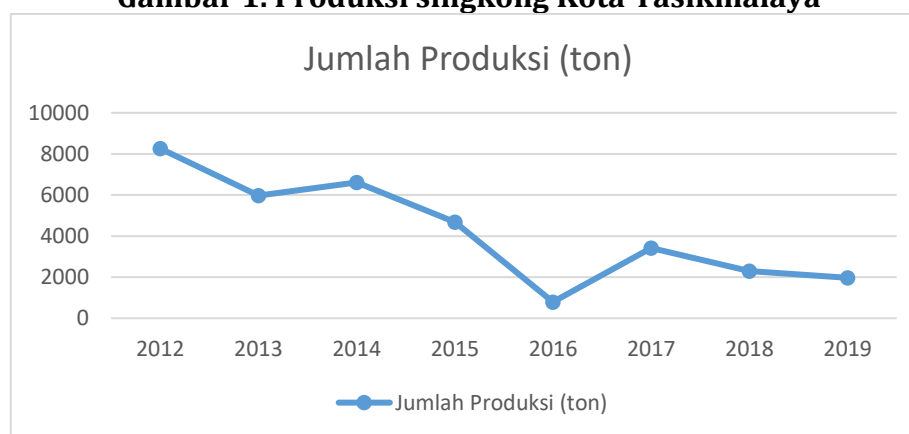
NO	KECAMATAN	LUAS	PANEN	PRODUKSI (TON)
----	-----------	------	-------	----------------



		(Ha)	
1	KAWALU	73	1.121
2	TAMANSARI	57	643
3	CIBEUREUM	3	51
4	PURBARATU	8	131
5	TAWANG	0	0
6	CIHIDEUNG	0	0
7	MANGKUBUMI	0	0
8	INDIHIANG	0	0
9	BUNGURSARI	1	20
10	CIPEDES	0	0
	TOTAL	142	1.966

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tasikmalaya

Gambar 1. Produksi singkong Kota Tasikmalaya



Tahun	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Jumlah Produksi (ton)	8260	5974	6616	4681	792	3411	2300	1966
Tingkat perubahan		-28%	11%	-29%	-83%	331%	-33%	-15%

Sumber: Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kota Tasikmalaya, BPS Kota Tasikmalaya

Produksi singkong di wilayah Kota Tasikmalaya cenderung fluktuatif, dengan kecenderungan mengalami penurunan, seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Adanya tren penurunan produksi singkong di Kota Tasikmalaya disebabkan oleh kurangnya minat masyarakat dalam membudidayakan singkong. Kebanyakan singkong yang dipanen lalu dijual mentah. Terdapat beberapa upaya untuk mengolah singkong menjadi panganan seperti keripik, tiwul, dan lain sebagainya. Walaupun demikian, potensi untuk mengolah singkong menjadi produk dengan nilai gizi tinggi, salah satunya menjadi frozen food seperti nugget, bakso, dan lain sebagainya.

Pengolahan beku pada dasarnya bertujuan untuk membekukan air dalam makanan



dengan menyimpannya di suhu rendah. Proses ini akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk, sehingga menambah waktu simpan bahan pangan (Hartanto dan Prabawa, 2019). Pembekuan dapat mempertahankan nutrisi dalam bahan pangan, namun dapat mengubah sifat-sifat inderawinya (Malavikaa & Sreeya, 2019)

Namun, produk makanan, seperti buah-buahan atau sayuran beku, dapat mempertahankan nutrisi mereka jika mereka disimpan di bawah -18°C atau disimpan dan dilindungi oleh hal-hal lain ketika sedang ditransmisikan dari grosir ke penyimpanan pengecer untuk didistribusikan ke konsumen (H. A. Alsailawi et al., 2020)

Permasalahan Mitra dan Solusi yang ditawarkan

Berdasarkan Undang-Undang No 18 tahun 2012, yang dimaksud dengan ketahanan pangan adalah "kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan." Ketersediaan pangan yang cukup bagi rumah tangga akan sangat dipengaruhi oleh pendapatan rumah tangga untuk mengakses dan memenuhi kebutuhan keluarganya. Oleh sebab itu dalam jangka panjang ketahanan pangan akan tetap rawan jika kondisi ekonomi keluarga masih menjadi masalah.

Dalam hal ketahanan pangan, masyarakat Kampung Anaka menghadapi kurangnya ketersediaan pangan sehat serta mudah diperoleh. Di sisi lain, komoditas pertanian yang dihasilkan dari Kampung Anaka belum termanfaatkan dengan baik. Oleh karena itulah, PPM internal UNSIL dengan Skema Ketahanan Pangan (PbM-KP) kali ini akan menyelenggarakan program pelatihan dan pendampingan untuk mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah. Komoditas yang dipilih adalah singkong, yang memiliki nilai gizi dan manfaat bagi kesehatan, serta dapat diolah menjadi produk beku / frozen food. Dengan pelatihan dan pendampingan, masyarakat Kampung Anaka diharapkan dapat mengolah singkong menjadi berbagai jenis frozen food yang enak dan bergizi tinggi, sehingga akan meningkatkan ketahanan pangan mereka. Oleh karena itu, PbM-K yang akan diajukan berjudul "Frozen food olahan singkong: Alternatif solusi ketahanan pangan pada masyarakat Kampung Anaka."

METODE

PbM-KP ini merupakan metode pendekatan yang ditawarkan oleh tim pengusul dalam membantu mengatasi permasalahan ketahanan pangan, melalui kesadaran masyarakat untuk membangun kemandirian pangan dan menciptakan peluang usaha untuk menambah penghasilan bagi masyarakat sekitar. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah melalui pelatihan dan pendampingan dengan tujuan agar mitra betul-betul memahami cara dan potensi pasar serta mampu memanfaatkannya menjadi peluang pertumbuhan usahanya dengan meningkatkan kreatifitasnya. Malavikaa & Sreeya, (2019) menemukan adanya kebutuhan akan makanan beku yang cepat dimasak dengan meningkatnya jumlah wanita pekerja. Dengan demikian permasalahan utama yang dihadapi mitra dalam rangka menciptakan nilai tambah dilakukan dengan metode pendekatan, pengidentifikasian masalah dan justifikasi penyelesaiannya seperti tampak pada tabel 3.1. di bawah ini :

Tabel 2. Permasalahan Utama dan Justifikasi Penyelesaian



No	Permasalahan Utama	Justifikasi Penyelesaian
1	Keterbatasan pengetahuan mengenai pentingnya ketahanan pangan dan kemandirian pangan di tengah pandemic ini	Mitra diberikan penjelasan mengenai ketahanan pangan dan kemandirian pangan
2	Keterbatasan pengetahuan untuk dapat melakukan pengelolaan dan pengolahan sumber daya alam sekitar	Mitra diberikan pelatihan untuk dapat mengolah sumber daya alam sekitar menjadi produk bernilai tinggi.
3	Keterbatasan pengetahuan untuk menangkap peluang usaha maupun inovasi melalui pengelolaan dan pengolahan sumber daya alam sekitar	Mitra diberikan pengetahuan dengan berbagai contoh usaha di bidang pengelolaan dan pengolahan sumber daya dengan mengundang narasumber yang sudah berpengalaman

Tahap Persiapan

1. Koordinasi dan sosialisasi program dengan perwakilan dan perangkat Kampung Anaka untuk memberikan pengertian akan pentingnya manfaat kegiatan PbM-KP, terutama pentingnya dukungan waktu, tenaga dan pikiran agar masyarakat dapat fokus dalam melaksanakan kegiatan ini serta bersedia meluangkan waktunya untuk berpartisipasi.
2. Survey lapangan untuk mengetahui potensi dan kondisi aktual masyarakat Kampung Anaka, terutama permasalahan yang dihadapi serta pengembangan potensial yang dapat dilakukan. Survey awal dilakukan dengan metode wawancara dan observasi, dan data yang diperoleh lalu diolah dan dianalisis untuk mendapatkan informasi yang jelas dan tepat.
3. Persiapan kebutuhan yang diperlukan selama kegiatan pelatihan, mulai dari bahan, alat, modul, sumber daya manusia (pelatih dan fasilitator), dan lain sebagainya.

Metode kegiatan

Metode yang dipilih adalah gabungan antara pelatihan di kelas dan praktik (learning by doing) yang diikuti oleh perwakilan masyarakat Kampung Anaka. Tahapan pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan di kelas mengenai singkong, manfaat dan khasiat, cara mengolah dan membuat, serta produk beku / frozen food yang dihasilkan.
2. Pelatihan membuat produk frozen food berbahan dasar singkong.

Pembentukan Panitia

Pembentukan panitia bertujuan untuk menjaga dan mengatur jalannya program melalui musyawarah sehingga keputusan yang diambil berdasarkan keputusan bersama. Struktur kepanitiaan setidaknya terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, tim teknis, dan penghubung masyarakat dengan melibatkan mahasiswa. Selanjutnya dijelaskan mengenai struktur kepanitiaan, penyusunan tata tertib. pelaksanaan program, mekanisme pengambilan keputusan bersama, informasi tentang program PbM-KP yang meliputi tujuan, manfaat, proses pembuatan, dan mekanisme pengawasan program PbM-KP

3.3 Pelaksanaan

Secara teknis, pelaksanaan kegiatan dari program PbM-KP ini dapat diuraikan sebagai



berikut :

- a. Tim pelaksana memberikan tambahan pengetahuan mengenai pentingnya menjaga ketahanan pangan di tengah pandemic ini melalui pengolahan sumber daya alam sekitar menjadi produk bernilai jual tinggi
- b. Tim pelaksana menyiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pengembangan produk.
- c. Tim pelaksana mengundang pakar untuk memberikan penyuluhan kepada pelaku usaha mengenai cara mengolah singkong menjadi frozen food berbasis singkong.
- d. Pelaku usaha mempraktikkan dengan membuat prototype project pengembangan singkong menjadi frozen food
- e. Pelaku usaha memberikan pengetahuan mengenai berbagai peluang usaha dari sumber daya alam sekitar

Monitoring dan Evaluasi

Tim Program PbM-KP akan melakukan beberapa kegiatan evaluasi diantaranya:

1. Mengevaluasi hasil pelatihan pembuatan prototype project dan pengisian angket kepada pelaku usaha sebagai peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program ini.
2. Mengevaluasi pengelolaan program kepada panitia yang sudah dibentuk sebelumnya.
3. Menyusun laporan program yang sudah dilaksanakan.

Pembahasan

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini telah dilaksanakan dalam dua (2) tahap. Tahap pertama dilaksanakan pada hari Sabtu, 4 September 2021 bertempat di objek Wisata Bukit Nangela Kampung Anaka Kelurahan Urug Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya yang diikuti oleh 19 ibu rumah tangga (IRT) warga setempat. Kegiatan yang dilaksanakan pada Tahap pertama ada dua yaitu pembekalan pengetahuan tentang kewirausahaan keluarga oleh Dr. Edy Suroso, S.E., M.Si. Materi yang dijelaskan tentang pentingnya peningkatan peran anggota keluarga dalam kewirausahaan untuk menopang keuangan keluarga. Sekaligus menyampaikan tahapan secara rinci akan kegiatan PPM yang akan dilaksanakan di Kampung Anaka tersebut.

Pada sesi kedua hari itu dilaksanakan workshop pembuatan Nugget Singkong Ayam dengan instruktur Dr. Agis Andriani, S.Pd., M.Hum. yang selain akademisi di Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris juga sebagai pelaku usaha bidang kuliner khususnya Bolu dan Jajanan Pasar merk "NUMAMI". Dr. Agis Andriani, S.Pd. M. Hum. Bersama 19 peserta IRT yang sangat antusias melakukan praktek pembuatan nugget singkong ayam yang hasilnya sebagian langsung dikonsumsi saat itu dan sebagian lagi dikemas dengan alat vacum untuk dijadikan makanan beku siap saji dengan tujuan bisa dikonsumsi setiap saat hanya dengan mengoreng saja.

Hal ini ditanggapi oleh Ibu Heni sebagai salah satu peserta yang mengungkapkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dan memotivasi para ibu rumah tangga didaerahnya untuk mengembangkan usaha dibidang olahan singkong. Sejalan dengan pendapat tersebut ibu ida mengatakan bahwa ternyata baru tahu bahwa singkong dapat diolah menjadi nugget dengan rasa yang tidak kalah lezat dengan olahan nugget yang sudah ada dipasaran.

Pembuatan Nugget Singkong Ayam dipilih untuk meningkatkan ketahanan pangan keluarga karena jika hanya diolah secara tradisional, seperti dikukus atau digoreng, tentu kandungan gizinya kecil. Namun, dengan diolah menjadi nugget singkong ayam nilai gizi



dapat meningkat karena pada olahan tersebut ditambahkan bahan protein telur ayam dan daging ayam giling.

Dalam kegiatan tersebut juga dilakukan penyerahan berbagai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk pembuatan Nugget Singkong Ayam. Antar lain; mesin Vacuum Sealer, Blender, serta perlengkapan lainnya.

Target luaran dari kegiatan ini adalah pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan dan pengembangan frozen food berbasis singkong, yang berdampak pada meningkatnya ketahanan pangan masyarakat Kampung Anaka serta sebagai peluang usaha baru yang menambah pendapatan masyarakat sekitar untuk menciptakan kemandirian. Apalagi Kampung Anaka memiliki potensi wisata Bukit Nangela dengan saung-saung kuliner yang bisa menjadi tempat pemasaran atas produk yang dibuat tersebut. Selain itu, program ini juga akan menghasilkan artikel ilmiah yang diterbitkan dalam Jurnal Nasional ber-ISSN.

Pelaksanaan tahap kedua dilakukan pada hari Minggu tanggal 26 September 2021. Kegiatan pada Tahap kedua juga dibagi menjadi dua sesi. Sesi pertama penjelasan mater tentang peluang bisnis Frozen Food yang disampaikan oleh Dr. Edy Suroso, S.E., MSi. Pada sesi ini juga membuat kesepakatan tentang nama kelompok usaha yaitu Kelompok Usaha Ekonomi Produktif "WARNA" yang merupakan singkatan dari Wanoja Rancage Anaka. Nama tersebut mengandung arti Wanita kreatif dari Kampung Anaka. Produk Nugget Singkong Ayam tersebut juga diberi nama merk yaitu Kasima yang mengandung arti diluar dugaan. Artinya rasa dari nugget singkong ayam ini betul-betul diluar dugaan karena berbahan dasar singkong yang dianggap sepele oleh warga sekitar.

Kegiatan dilanjutkan dengan praktek pengemasan Nugget Singkong Ayam. Dimulai dari memasukkan produk nugget tersebut kedalam kemasan plastik yang telah disiapkan oleh tim, dilanjutkan dengan penempelan merk, dan yang terakhir adalah proses memvacuum sekaligus mensealer kemasan tersebut.

Produk hasil kegiatan PPM ini langsung dipasarkan oleh peserta, baik dipasarkan di kampung anaka, di objek wisata puncak Nangela maupun ke café-café di Tasikmalaya.

DAFTAR REFERENSI

- [1] R. Hartanto and S. Prabawa, "Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah,"
- [2] PRIMA J. Community Empower. Serv., vol. 3, no. 2, p. 38, 2019, doi: 10.20961/prima.v3i2.37803.
- [3] Fu B., Labuza T.P. (1997) Shelf-Life Testing: Procedures and Prediction Methods. In: Erickson M.C., Hung YC. (eds) Quality in Frozen Food. Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/978-1-4615-5975-7_19
- [4] H. A. Alsailawi, Mustafa Mudhafar, & M. M. Abdulrasool. (2020). Effect of Frozen Storage on the Quality of Frozen Foods—A Review. Journal of Chemistry and Chemical Engineering, 14(3), 86–96. <https://doi.org/10.17265/1934-7375/2020.03.002>
- [5] Malavikaa, G., & Sreeya, B. (2019). Customer perception on frozen food in Chennai. International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering, 8(11), 3176–3179. <https://doi.org/10.35940/ijitee.K2511.0981119>
- [6] Wicaksana, W. R., Paramastri, B., & Ardyanfitri, H. (2021). Purchase Intention Produk Frozen Food Berdasarkan Perceived Quality Dan Price Fairness. Jurnal Manajemen Dan Inovasi (MANOVA), 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.15642/manova.v4i1.382>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN