



PELATIHAN PEMBUATAN DENDENG DAN ANEKA OLAHAN DAUN SINGKONG DI DESA TALANG SEBARIS KECAMATAN AIR PERIUKAN KABUPATEN SELUMA**Oleh****Reswita¹, Redi Badrudin², Satria Putra Utama³****^{1,2,3}Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu****Email: reswita17@yahoo.co.id**

Article History:*Received: 26-01-2023**Revised: 17-02-2023**Accepted: 25-02-2023***Keywords:***Singkong, Dendeng, Desa Talang Sebaris*

Abstract: *Desa Talang Sebaris merupakan salah satu desa dalam wilayah Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu dengan luas wilayah 847,28 Ha, dengan topografi dataran rendah. Luas wilayah Desa Talang Sebaris 847,28 Hektar dimana 80 % berupa daratan dimanfaatkan sebagai lahan perkebunan yang dimanfaatkan untuk kebun karet dan sawit dan 20 % untuk perumahan masyarakat Sebagai wilayah yang sudah berkembang di Desa Talang Sebaris telah terbentuk berbagai organisasi kemasyarakatan seperti kelompok tani, kelompok PKK, kelompok karang taruna. Kelompok PKK merupakan kelompok yang paling aktif karena motivasi ibu-ibu di Desa Talang Sebaris yang cukup tinggi untuk menggali dan berbagi berbagai keterampilan dan pengetahuan terutama dalam mengolah berbagai produk yang ada di desa mereka untuk dijadikan ladang usaha. Potensi daun singkong atau ubikayu yang melimpah di desa Talang Sebaris ini sehingga dapat diolah menjadi makanan yang modern atau kekinian yang dapat disajikan dalam berbagai acara dan dapat dijual ke berbagai kalangan masyarakat sehingga dapat menambah keuangan rumah tangga, seperti dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong. ibu-ibu PKK, mereka belum memiliki pengetahuan untuk mengolah daun singkong ini menjadi dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong dan hal ini merupakan kesempatan bagi Tim Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Bengkulu untuk meningkatkan potensi ibu-ibu dalam mengolah daun singkong menjadi produk makanan kekinian yang disukai oleh banyak kalangan. Disamping melatih membuat produk, diperlukan juga pelatihan perhitungan harga pokok produksi atau modal sebagai dasar untuk penetapan harga jual, dan pelatihan kemasan yang menarik. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah 1) Memberikan pelatihan pembuatan dendeng daun*



singkong bagi ibu-ibu PKK. 2) Memberikan pelatihan memuat merk/label dan pengemasan dendeng daun singkong bagi ibu-ibu PKK. 3) Memberikan pelatihan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual dendeng singkong bagi ibu-ibu PKK. Hasil dari kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini adalah :1) Ibu-ibu PKK memperoleh tambahan pengetahuan tentang pembuatan dendeng, rolade, dan lapis telur daun dari daun singkong, 2) Ibu-ibu PKK tertarik dan puas dengan pelaksanaan PPM dan produk yang dihasilkan, dan 3) Aneka Produk dari olahan daun singkong dapat dijadikan peluang usaha untuk menambah pendapatan keluarga.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Talang Sebaris merupakan salah satu desa dari Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu yang terletak dibagian barat dan berbatasan langsung dengan Samudera Indonesia dengan panjang pantai + 525 km luas wilayah Propinsi Bengkulu mencapai 32.365,6 Kilometer persegi.

Desa Talang Sebaris terletak di dalam wilayah Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu yang berbatas dengan

- Sebelah Utara berbatas : Desa Suka Maju dan Talang Giring
- Sebelah Selatan berbatas : Desa Talang Alai dan Desa Sukaraja
- Sebelah Barat berbatas : Desa Taba Lubuk Puding
- Sebelah Timur berbatas : Talang Giring dan Talang Alai

Luas wilayah Desa Talang Sebaris 847,28 Hektar dimana 80 % berupa daratan dimanfaatkan sebagai lahan perkebunan yang dimanfaatkan untuk kebun karet dan sawit dan 20 % untuk perumahan masyarakat Desa Talang Sebaris. Penduduk Desa Talang Sebaris berasal dari berbagai daerah yang berbeda-beda dimana mayoritas penduduk yang paling dominan berasal dari Propinsi Jawa Timur, Jawa Tengah dan Serawai. Wilayah Desa Talang Sebaris sebagian besar dipergunakan untuk lahan pertanian seperti ubikayu dan perkebunan karet sedangkan sisanya untuk tanah kering yang merupakan lahan untuk perumahan dan fasilitas-fasilitas lainnya..

Sebagai wilayah yang sudah berkembang di Desa Talang Sebaris telah terbentuk berbagai organisasi kemasyarakatan seperti kelompok tani, kelompok PKK, kelompok karang taruna. Kelompok PKK merupakan kelompok yang paling aktif karena motivasi ibu-ibu di Desa Talang Sebaris yang cukup tinggi untuk menggali dan berbagi berbagai keterampilan dan pengetahuan terutama dalam mengolah berbagai produk yang ada di desa mereka untuk dijadikan ladang usaha. Beberapa produk yang telah dihasilkan dari kegiatan ibu-ibu PKK ini adalah olahan loka, keripik ubi kayu, dan opak. Untuk pembuatan opak dan keripik ubi kayu sumber bahan bakunya banyak diambil dari desa lain karena produktifitas ubikayu yang mereka tanam sangat rendah karena umbinya tidak tumbuh optimal dan hanya daunnya saja yang melimpah.



Perumusan Masalah

Ubi kayu atau singkong tentunya sudah tidak asing lagi di masyarakat Indonesia, termasuk di Desa Jenggalu Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu karena nama singkong atau ubikayu sangat populer di banyak tempat sebagai makanan sehari-hari. Potensi singkong sebagai pangan masa depan yang potensial tidak diragukan lagi karena kandungan karbohidrat yang dapat digunakan sebagai alternatif bahan pangan pokok. Singkong tidak hanya mengandung karbohidrat, tetapi juga unsur lain: air sekitar 60%, pati 25-35%, serta protein, mineral, serat kalsium dan fosfat(Elfandari, 2008).

Desa Talang Sebaris Kecamatan Sukaraja merupakan salah satu desa di Kabupaten Seluma yang sebagian dari masyarakatnya bekerja sebagai petani dengan mata pencaharian usahatani singkong atau ubikayu. Dalam usahatani ubikayu terdapat kendala yang dihadapi oleh petani yaitu kurangnya produktivitas umbi dari ubikayu yang ditanam sehingga yang tinggi produktivitasnya hanya dari daunnya saja. Daun ubikayu yang melimpah ini selain untuk dikonsumsi untuk memenuhi sayuran sehari-hari, juga dijadikan untuk campuran untuk pembuatan usaha jualan lotek, gado-gado, dan gulai daun ubi, serta dijual dalam bentuk segar ke pasar.

Potensi daun singkong atau ubikayu yang melimpah di desa Jenggalu ini dapat diolah menjadi makanan yang modern atau kekinian yang dapat disajikan dalam berbagai acara dan dapat dijual ke berbagai kalangan masyarakat sehingga dapat menambah keuangan rumah tangga, seperti dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong.

Setelah berdiskusi dengan ibu-ibu PKK, mereka belum memiliki pengetahuan untuk mengolah daun singkong ini menjadi dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong dan hal ini merupakan kesempatan bagi Tim Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Bengkulu untuk meningkatkan potensi ibu-ibu dalam mengolah daun singkong menjadi produk makanan kekinian yang disukai oleh banyak kalangan. Disamping melatih membuat produk, diperlukan juga pelatihan perhitungan harga pokok produksi atau modal, sebagai dasar untuk penetapan harga jual, dan pelatihan pengemasan yang menarik.

METODE

Realiasi Pemecahan Masalah

Tahap-tahap kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dimulai dengan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahap Persiapan meliputi :

- a. Koordinasi dengan Tim Pelaksana Kegiatan tentang rencana yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan.
- b. Mengurus izin kegiatan dengan membawa surat tugas dari Lembaga Pengabdian pada Masyarakat UNIB ke Desa Talang Sebaris Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma.
- c. Berkoordinasi dengan masyarakat kelompok sasaran mengenai jadwal kegiatan.
- d. Menyiapkan lokasi kegiatan.
- e. Menyiapkan alat-alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan.
- f. Menggandakan *handout* yang akan dibagikan kepada peserta.

Tahap Pelaksanaan meliputi :

1. Praktek atau pelatihan pembuatan dendeng, rolade, dan lapis telur.
2. Pelatihan pengemasan produk.



3. Pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi produk.

Evaluasi

Evalusi hasil pelaksanaan kegiatan dengan kriteria indikator pencapaian tujuan seperti minat, kehadiran, dan tingkat kepuasan peserta dalam setiap kegiatan. Untuk menilai keberhasilan program kegiatan ini adalah :

1. 80% peserta yang dilatih berpartisipasi dan terlibat langsung selama kegiatan.
2. Terlaksananya seluruh kegiatan pelatihan pembuatan dendeng dari daun singkong, perhitungan harga pokok produksi, pembuatan label, dan pengemasan.
3. 40% peserta mampu membuat produk dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong, dan perhitungan harga pokok produksi.
4. Pernyataan kepuasan dari peserta pelatihan, dan pemerintah setempat

HASIL

Daun singkong juga mengandung berbagai nutrisi yang baik bagi tubuh. Itulah mengapa mengkonsumsi sayuran tersebut bisa memberikan banyak manfaat kesehatan. Beberapa manfaat daun singkong, yaitu mengobati diare, baik untuk kehamilan, membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, dan mengatasi radang sendi.

Daun singkong mengandung berbagai nutrisi yang baik bagi tubuh, di antaranya, vitamin, protein, mineral, dan asam amino esensial. Protein dalam sayuran tersebut bermanfaat untuk membantu membentuk sel-sel tubuh dan penyusun sistem enzim. Sementara asam amino membantu mengubah energi menjadi karbohidrat, memulihkan luka kulit, membantu meningkatkan daya ingat, serta menjaga kesehatan tulang dan metabolisme tubuh. Tidak hanya itu, klorofil yang ditemukan pada daun singkong bersifat antikanker dan antioksidan.

Dendeng merupakan jenis makanan berbentuk lempengan yang biasanya dibuat dari daging yang diberi bumbu dan dikeringkan. Umumnya dendeng dibuat dari daging sapi, namun dengan adanya inovasi baru sebagian masyarakat telah mengolah daun singkong menjadi dendeng. Kandungan air pada dendeng berkisar 3-4%. Dendeng daun singkong dapat dijadikan sebagai sumber protein yang mudah dicerna oleh tubuh. Pengolahan daun singkong menjadi dendeng diharapkan mampu disukai oleh konsumen dan menjadi makanan bergizi karena memiliki kandungan serat yang cukup tinggi (Firdausni dan Anova, 2015)

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini yaitu pada tanggal 20 Oktober 2022. Sasaran dari kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini adalah Ibu-Ibu PKK di Talang Sebaris Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 22 orang ibu-ibu PKK. Program ini akan sangat terkait dengan Dinas Pertanian, Dinas Koperasi dan UMKM, dan Dinas Kesehatan Kabupaten Seluma. Keterkaitan program ini dengan Pemda Kabupaten Seluma dapat meningkatnya pendapatan PAD Seluma, meningkatkan penghasilan dan kesehatan masyarakat di Desa Talang Sebaris Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi 2 hari sebelum pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat. Kegiatan pembukaan dibuka oleh Ibu kepala Desa Talang Sebaris dan Perwakilan Dosen dari Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian yang bertempat di balai desa dengan sejumlah perangkat beserta masyarakat desa Talang Sebaris, termasuk ibu-ibu PKK.



Pelaksanaan kegiatan :

1. Pembukaan

Acara pembukaan diawali dengan perkenalan antara Tim Pelaksana Pengabdian dengan ketua pengurus, dan ibu-ibu anggota PKK. Ibu-ibu PKK berjumlah sebanyak 22 orang, namun saat pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan dendeng dan aneka olahan daun singkong ini yang berkesempatan hadir sebanyak 18 orang.

Gambar 1. Acara Pembukaan Kegiatan



2. Pengenalan alat-alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat dendeng dan aneka olahan daun singkong

Blender digunakan untuk menghaluskan daun singkong yang sudah direbus. Kukusan dan loyang digunakan untuk mengukus adonan yang telah dicampur untuk membuat dendeng daun singkong, untuk memasak menggunakan kompor gas, pisau dan alat pemotong digunakan untuk memotong bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat daun singkong dan memotong adonan yang telah dikukus mejadi irisan yang tipis dan kualii digunakan untuk menggoreng dendeng singkong yang telah digiling tipis.

3. Praktek Pembuatan Produk

Cara pembuatan dendeng daun singkong adalah merebus daun singkong yang telah dicuci bersih. Cara merebus daun singkong adalah dengan mendidihkan air terlebih dahulu, tambahkan sedikit minyak goreng dan baking powder, baru setelah itu daun singkong dimasukkan dan tidak usah ditutup agar kesegaran daun singkong tetap terjaga. Lama perebusan yaitu selama 10 menit. Setelah itu tirikan dan dinginkan daun singkong yangv telah telah direbu dan potong-potong, kemudian haluskan dengan blender. Setelah semua daun singkong dihaluskan, maukkan telur, ketumbar, bawang putih, merica, kaldu bubuk, dan tepung terigu dan tepung tapioka sedikit demi sedikit sampai tercampur rata. Adonan yang dibuat agak kental, jangan terlalu encer atau kebanyakan air. Setelah tercampur rata kukus adonan selama 30 menit. Kemudian dinginkan dan potong-potong adonan, tipiskan dengan mesin mie, dan siap untuk digoreng.

Pembuatan rolade daun singkong bahannya terdiri dari: ½ kg daun singkong, daun pisang secukupnya, minyak sayur. Bahan pelapis terdiri dari: 300 g tahu, 1 butir telur, 4 siung bawang merah, ½ sendok teh lada bubuk, 1sendok teh garam, dan 1 sendok teh gula. Bahan pencelup: 150 grm tepung terigu, 300 ml air, 2 batang daun bawang di cincang halus, 1butir telur, 3 bawang putih, 2 bawang merah, dan ½ sendok teh lada.2). Adapun cara membuat rolade daun singkong ini adalah:1) daun singkog yang telah direbur dicincang halus, 2) haluskan tahu kemudian tambahkan bawang putih, lada, garam, kaldu, dan telur, diaduk sampai semua tercampur rata, 3) Kemudian siapkan daun pisang dan pipihkan adonan tahu dan gulung, 4) kemudian uus daun singkong selama 30 menit, 5) dinginkan dan potong-potong.

Cara pembuatan lapis telur daun singkong yaitu, Kocok telur, garam dan kaldu bubuk.



Sisihkan, Susun daun pucuk ubi dalam loyang lalu siram dengan kocokan telur sedikit demi sedikit. Susun lagi dan siram lagi. Kukus selama 15 menit. Setelah dikukus dipotong-potong segi empat. Masak kuah gulai yang terdiri dari santan, cebe, bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, garam, dan penyedap rasa. Setelah mendidih masukkan lapis telur daun singkong.

Gambar 2. Proses Pembuatan Produk



4. Pengemasan

Menurut Legowo *et al.*, (2017) salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam memasarkan suatu produk secara online yaitu pengemasan produk. Produk yang dikemas dengan baik akan meningkatkan nilai tambah pada produk tersebut. Kemasan memiliki peran penting selain untuk meningkatkan nilai jual juga memberikan citra produk. Kemasan yang bagus akan menarik perhatian konsumen dan meningkatkan nilai jual. Sementara citra produk berkaitan dengan persepsi konsumen artinya jika kemasan produk itu menarik maka kesan yang akan sampai ke konsumen juga baik

Gambar 3. Proses Pengemasan Produk



5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dendeng Daun Singkong

Perhitungan harga produksi bertujuan untuk mengetahui berapa modal yang dikeluarkan untuk menghasilkan 1 kg atau 1 unit produk yang dibuat. Harga pokok produksi adalah jumlah dari seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Perhitungan harga pokok produk dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Darise *et al.*, 2016). Adapun manfaat menghitung nilai harga pokok produksi yaitu untuk menentukan harga jual suatu produk yang telah diproduksi, memantau realisasi biaya, menghitung laba rugi, menghitung harga pokok persediaan barang jadi dan barang dalam proses. Selain sebagai dasar dalam menentukan harga jual, perhitungan harga pokok produksi bermanfaat untuk mengevaluasi apakah perusahaan sudah memproduksi secara efisien (Widiatmoko *et al.*, 2020).

Bahan untuk membuat dendeng daun singkong 4 ikat (1 kg) dengan biaya Rp. 10.000, Bahan Penolong dan rincian biayanya, yaitu Tepung terigu 1 kg dengan biaya Rp. 11.000, Tepung Tapiokan $\frac{1}{2}$ kg Rp. 5.000, Telur 10 butir Rp. 17.500, Merica Bubuk dengan Rp. 5.000, Ketumbar bubuk Rp. 3.000, Bawang putih Rp. 5.000, Kaldu Jamur Rp. 5.000, Minyak Goreng 2 liter Rp. 30.000, Gas 2 jam Rp. 12.500, Listrik Rp. 10.000, sehingga diperoleh total biaya bahan sebesar Rp. 109.000. Total Output sebanyak 2,5 kg Jumlah waktu kerja terpakai selama 3 jam. Upah tenaga kerja wanita per hari sebesar Rp.



60.000 dengan waktu kerja 8 jam per hari. Jadi besarnya biaya tenaga kerja adalah 3/8 dikali 60.000, yaitu Rp. 22.500. Penyusutan peralatan Rp. 11.250 Total biaya produksi keseluruhan adalah Rp. 142.750. Harga Pokok produksi per kg adalah 57.100. Harga Rata-rata jenis kerupuk dipasaran saat ini Rp. 75.000. Jika dendeng daun singkong dipasarkan, produk ini masih terjangkau oleh konsumen.

Pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik sebagaimana yang diharapkan oleh pelaksana pengabdian, karena didukung oleh faktor ketersediaan bahan baku yang banyak, murah, dan mudah didapat, keingintahuan dari para peserta yang cukup tinggi, respon dari para peserta yang sangat baik, ini terlihat dari keikutsertaan masyarakat dalam pelaksanaan kegiatan.

Tahap akhir dari kegiatan pengabdian ini adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui ketertarikan dan kepuasan ibu-ibu PKK terhadap pelaksanaan kegiatan dan produk yang dihasilkan. Hasilnya adalah semua ibu-ibu PKK tertarik untuk membuat produk yang telah dipraktekkan dengan alasan pembuatan produk termasuk mudah untuk dikerjakan, alat-alat yang digunakan sederhana, dan ketersediaan bahan baku yang melimpah di Desa Talang Sebaris ini. Semua ibu PKK yang hadir memberikan respon bahwa mereka puas dengan produk yang dibuat. Dendeng, rolade, dan lapis telur daun singkong ini cita rasanya yang enak dan fungsinya yang dapat dijadikan lauk untuk kebutuhan sehari-hari

PENUTUP

Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yang telah dilaksanakan diperoleh hasil yaitu Ibu-ibu PKK memperoleh tambahan pengetahuan tentang pembuatan dendeng, rolade, dan lapis telur daun dari daun singkong, Ibu-ibu PKK tertarik dan puas dengan pelaksanaan PPM dan produk yang dihasilkan, dan aneka Produk dari olahan daun singkong dapat dijadikan peluang usaha untuk menambah pendapatan keluarga.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Darise, T., Saerang, D. P. E., & Wangkar, A. (2016). Analisis Penerapan Variabel Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Aksan Bakery Di Manado. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 11(3).
- [2] Firdausni, F., & Anova, I. T. (2015). Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein. *Jurnal Litbang Industri*, 5(1), 61–69.
- [3] Legowo, H., Wulandari, R., & Oktyawati, D. (2017). Pelatihan pengemasan produk wingko ungu hasil produksi kelompok usaha wingko ungu desa Banjararum, kecamatan Kalibawang, kabupaten Kulon Progo. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*, 1(2), 91–96.
- [4] Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Produksi bagi Pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 206–215.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN