
PENGOLAHAN UMBI GADUNG SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN
PRODUK LOKAL STICK GADUNG DI DUSUN BATU MELIK, DESA
SEMINAR SALIT, KECAMATAN BRANG REA, KABUPATEN SUMBAWA
BARAT

Amalinda Kartika¹, Orien Sriminingsih¹, Ofhi Sabriana¹, Syafiq Muhammad²,
Nurul Hafiza², Fatima Azzahra³, Kintan Haiatul Maktun³, Ina Ramadhani
Rahmatin⁴, Ramadhuan⁵, Ihsan Fauzi⁶, Iksan Sugiartma⁷, Muhammad Iltizam⁷,
Sri Milasari⁷, Fahrul Rozi⁸, Ghozi Priawibawa⁸, Ruzga Wardika⁸, Galuh Afrida⁹,
Rini Andriani⁹, Elifah Rika Susanti¹⁰, I Wayan Sudiarta¹¹

¹Program Studi Akuntansi/Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram

²Program Studi Agribisnis/Fakultas Pertanian Universitas Mataram

³Program Studi Pendidikan Kimia/Fakultas Ilmu Pendidikan dan Keguruan
Universitas Mataram

⁴Program Studi Ilmu Hukum/Fakultas Hukum Universitas Mataram

⁵Program Studi Teknik Mesin/Fakultas Teknik Universitas Mataram

⁶Program Studi Agribisnis/Fakultas Pertanian Universitas Cordova

⁷Program Studi Teknik Pertambangan/Fakultas Teknik Universitas Cordova

⁸Program Studi Teknik Informatika/Fakultas Teknik Universitas Cordova

⁹Program Studi Ekonomi Pembangunan/Fakultas Ekonomi Universitas Cordova

¹⁰Program Studi Ilmu Pemerintahan/Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik
Universitas Cordova

¹¹Program Studi Fisika/Fakultas MIPA Universitas Mataram

Informasi artikel

Korespondensi : wayan.sudiarta@unram.ac.id

Tanggal Publikasi : 30 Oktober 2023

DOI : <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i5.3391>

ABSTRAK

Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat merupakan salah satu dusun yang berada di kawasan pegunungan yang kaya akan potensi hasil hutan berupa umbi gadung. Sejauh ini, potensi umbi gadung sangat melimpah namun hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai makanan pendamping yang jarang dikonsumsi. Umbi gadung belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat meskipun potensi dan nilai tambah yang tinggi. Berdasarkan masalah tersebut, bersama mitra desa dilakukan pengolahan dan pengembangan hasil hutan ini menjadi produk lokal berupa stik gadung dengan konsep pemberdayaan Masyarakat. Tahap-tahap pelaksanaan program kemitraan berupa Identifikasi, perumusan dan solusi permasalahan; pelaksanaan Program; partisipasi Mitra dan evaluasi keberlanjutan program. Simpulan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah: (1) Umbi gadung dapat memberikan nilai tambah bagi perekonomian masyarakat melalui pengolahan inovasi produk lokal salah satunya stik gadung. (2) Umbi gadung dapat diolah menjadi berbagai produk lokal, namun dengan proses pengolahan yang cukup lama untuk menghilangkan kandungan

racun (HCN). Kegiatan pengolahan umbi gadung ini mendapatkan respon positif dari masyarakat Dusun Batu Melik. Program pelatihan pembuatan stik gadung ini menjadi salah satu opsi bagi masyarakat dalam hal pengembangan diri, olah keterampilan dalam upaya mewujudkan SDM yang berkualitas, terampil dan mandiri. Ditambah dengan adanya kegiatan penyuluhan keamanan pangan dan perizinan usaha yang sangat didukung dan direspon baik oleh masyarakat guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan.

Kata Kunci: umbi gadung, produk lokal, seminar salit

ABSTRACT

Batu Melik Hamlet, Seminar Salit Village, Brang Rea District, West Sumbawa Regency is one of the hamlets located in a mountainous area that is rich in potential forest products in the form of yam tubers. So far, the potential for gadung tuber is very abundant but it is only used by the community as complementary food and is rarely consumed. So that this type of tuber has not been optimally utilized by the community even though it has high potential and added value. Based on this problem, the proponents and partners process and develop these forest products into local products in the form of gadung sticks with the concept of community empowerment with the aim of utilizing the added value of gadung tubers in Batu Melik Hamlet, Seminar Salit Village, Brang Rea District, West Sumbawa Regency. The research method was carried out through interviews and observation methods with the stages of implementing the partnership program in the form of identification, formulation and problem solutions; Program implementation; Partner participation and program sustainability evaluation. The conclusions of this community service program are: (1) Gadung tubers can provide added value to the community's economy through the processing of local product innovations, one of which is stik gadung. (2) Gadung tubers can be processed into various local products, but the processing process takes a long time to remove the toxic content (HCN). This gadung tuber processing activity received a positive response from the people of Batu Melik Hamlet. This gadung stick-making training program is an option for the community in terms of self-development, skills training in an effort to create quality, skilled and independent human resources. Coupled with the existence of food safety counseling activities and business licensing which are very well supported and responded to by the community in order to increase knowledge and skills in food processing.

Keyword: yam tubers, local product, seminar salit

PENDAHULUAN

Desa Seminar Salit merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat yang terbagi dalam 4 dusun yakni Dusun Seminar, Dusun Salit, Dusun Harapan Jaya dan Dusun Batu Melik. Desa Seminar Salit merupakan daerah kawasan pegunungan yang kaya akan berbagai potensi pertanian berupa padi, jagung, dan ubi jalar dimana mayoritas penduduk berprofesi sebagai petani. Selain kaya akan potensi hasil pertanian, Desa Seminar Salit juga kaya akan potensi hasil hutan salah satunya yakni umbi gadung. Umbi gadung menjadi salah satu hasil hutan yang potensial dan memiliki nilai tambah jika dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat.

Tanaman umbi gadung ditemukan tumbuh liar di salah satu hutan di desa seminar salit, tepatnya di daerah hutan di Dusun Batu Melik. Umbi

gadung tumbuh liar dengan bentuk bulat diliputi rambut akar dengan batang bulat, berbulu dan berduri yang tersebar di sepanjang batang dan tangkai daun dimana kulit umbi gadung berwarna coklat muda, sedangkan daging umbinya berwarna putih. Umbi gadung ini merupakan salah satu sumber pangan berkarbohidrat tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan energi tubuh. Selain itu, untuk memenuhi kebutuhan gizi, mengkonsumsi gadung juga memiliki beberapa manfaat karena berkhasiat untuk penyembuhan berbagai penyakit seperti: keputihan, kencing manis, sakit perut, nyeri empedu, nyeri haid, radang kandung empedu, dan rematik (Periawan et al., 2019).

Selain umbi gadung memiliki khasiat dan kandungan karbohidrat yang tinggi, juga memiliki kandungan racun sianida yang dapat menyebabkan keracunan dan mematikan, sehingga perlu dilakukan beberapa proses atau pengolahan untuk menghilangkan kandungan residu HCN atau meminimalkannya sehingga umbi gadung menjadi aman dan layak untuk dikonsumsi. Pada umumnya, penghilangan racun-racun pada umbi gadung yang biasa dilakukan oleh masyarakat yaitu perendaman irisan umbi gadung dalam air yang mengalir. Akan tetapi, cara tradisional tersebut masih terdapat banyak kekurangan seperti dapat menimbulkan kualitas produk yang tidak seragam, umbi yang mengalami pembusukan, limbah air setelah perendaman yang dapat berbahaya bagi lingkungan, serta masih tersisanya kandungan racun HCN dalam produk gadung yang dihasilkan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Periawan et al., 2019) secara umum, penghilangan racun yang ada dalam umbi gadung dapat dilakukan dengan menggunakan abu. Penggunaan abu ini tidak lain difungsikan untuk mempercepat penghilangan HCN atau asam sianida yang terkandung dalam umbi gadung. Adapun tahap penanganan racun dalam ubi gadung adalah sebagai berikut:

- a. Umbi dibersihkan dari tanah yang melekat dan langsung dikupas kulitnya, pengupasan kulit harus cukup tebal.
- b. Umbi gadung selanjutnya diremas-remas sampai cairan yang mengandung racun itu keluar.
- c. Umbi gadung diperam selama 2x24 jam dan diatasnya diberi pemberat agar umbi tetap tertekan didalam air.
- d. Setelah diperam didalam air umbi dilumuri abu atau kapur, kemudian dijemur sampai kering.
- e. Umbi yang telah kering kemudian dibersihkan dengan cara merendamnya kembali kedalam air mengalir selama 2x24 jam.
- f. Setelah bersih, umbi dijemur kembali sampai kering untuk selanjutnya ketahap proses penepungan.

Penanganan tanaman umbi gadung dengan menggunakan metode di atas, dapat menurunkan HCN yang terkandung dalam umbi gadung sebesar 10 mg dalam setiap kilogram umbi gadung yang diolah (Periawan et al., 2019). Oleh karena itu, berdasarkan permasalahan ini maka pengabdian ini dilakukan untuk membahas mengenai proses pengolahan umbi gadung menjadi produk lokal berupa stick gadung dengan tujuan untuk memanfaatkan nilai tambah umbi gadung di Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat. Sehingga, potensi tanaman gadung yang tersebar

di wilayah hutan Dusun Batu Melik dapat memiliki nilai tambah bagi masyarakat. Tahap-tahap pelaksanaan program kemitraan berupa Identifikasi, perumusan dan solusi permasalahan; pelaksanaan program; partisipasi mitra desa dan evaluasi keberlanjutan program melalui metode wawancara dan observasi.

ANALISIS PERMASALAHAN

Umbi gadung (*Discorea Hispida*) merupakan salah satu tanaman pangan yang banyak tersedia di Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat, khususnya di dusun Batu Melik. Namun, berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa selama ini potensi tersebut belum bisa dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar. Hal ini karena masyarakat masih belum mengetahui potensi dari umbi jenis ini. Selain keterbatasan pengetahuan masyarakat terkait potensi yang dimiliki umbi gadung, pelaku usaha atau masyarakat sekitar juga tidak mengetahui tentang bagaimana cara atau teknik dalam pengolahan umbi gadung menjadi berbagai produk lokal. Sehingga, belum ada produsen atau kelompok usaha yang khusus mengolah umbi gadung ini menjadi produk lokal meskipun memiliki nilai tambah dan manfaat yang menjanjikan.

Permasalahan lain yang dihadapi dalam proses pengembangan produk lokal ini juga berkaitan dengan masalah pemodal dan inovasi produk yang akan dibuat. Dalam proses pengembangan atau pengolahan produk, perlu adanya persiapan modal agar produk yang dibuat siap dikonsumsi hingga dipasarkan. Hal ini karena modal menjadi salah satu faktor penting yang menentukan keberhasilan dari usaha yang akan dijalankan. Modal ini nantinya akan digunakan oleh pelaku usaha atau masyarakat untuk membeli atau mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan dalam pengolahan umbi gadung menjadi produk jadi. Selain itu, hal yang tak kalah penting juga berkaitan dengan inovasi produk dari segi varian rasa maupun tampilan potongan/irisannya sehingga dapat memberikan daya tarik kepada pelanggan.

Masalah lain yang juga dihadapi masyarakat Desa Seminar Salit dalam proses pengembangan produk lokal ini ialah berkaitan dengan penerapan manajemen usaha. Masyarakat Desa Seminar Salit khususnya Dusun Batu Melik sebagai wilayah penghasil umbi gadung, belum memiliki pengetahuan terkait dengan penerapan sistem manajemen usaha, baik dari segi struktur operasional, organisasi, maupun izin-izin yang menyangkut eksistensi produk seperti Ijin usaha dan label halal. Selain itu, permasalahan lain yang juga harus diperhatikan dalam pengembangan atau pengolahan umbi gadung menjadi produk lokal ini ialah berkaitan dengan proses pemasaran. Proses pemasaran dalam hal ini menyangkut hal-hal seperti cara melakukan promosi dan pemasaran seperti apa yang digunakan agar produk bisa dikenal oleh masyarakat luas. disisi lain, desa seminar salit yang terletak lumayan jauh dari kota kabupaten dan berbagai pusat perbelanjaan mempersulit masyarakat dalam memasarkan produknya ke berbagai ritel penjualan dengan pangsa pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, manfaat atau nilai tambah dari potensi umbi gadung di Dusun Batu Melik ini masih belum bisa dirasakan oleh masyarakat Desa Seminar Salit.

SOLUSI YANG DITAWARKAN

Umbi Gadung sebagai salah satu hasil hutan di Desa Seminar Salit dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan produk berupa lokal stik gadung. Stik gadung ialah makanan ringan yang berbentuk stik (batang) yang terbuat dari bahan dasar umbi gadung dengan tambahan varian rasa original dan balado. Namun berdasarkan uraian di atas, permasalahan prioritas yang dihadapi oleh masyarakat Desa Seminar Salit secara garis besar terkait dengan bagaimana cara atau teknik yang digunakan dalam proses pengolahan dan pengembangan umbi gadung agar dapat menghasilkan produk lokal hingga dapat dipasarkan dipangsa pasar yang lebih luas dan sampai pada konsumen akhir.

Salah satu solusi yang ditawarkan dalam proses pengolahan dan pengembangan produk lokal ini ialah pelatihan dan penyuluhan kepada masyarakat Desa Seminar Salit terkait dengan cara atau teknik pengolahan umbi gadung hingga menjadi produk lokal berupa stik gadung hingga sampai ke tangan konsumen akhir. Sedangkan untuk permasalahan berupa permodalan dan pemasaran, solusi yang ditawarkan yakni dilakukannya pelatihan pengemasan produk serta dilakukannya kerja sama dengan pihak ketiga seperti pihak-pihak yang mengurus Ijin usaha seperti (Disperindagkop), Label halal (MUI), mitra pemasaran seperti KSB Mall, pihak PKM puskesmas desa seminar salit terkait produk sehat dan higienis, serta pihak pemerintah desa seminar salit. Sedangkan terkait dengan masalah penerapan manajemen usaha, maka solusi yang ditawarkan yakni pemberian pelatihan dan penyuluhan oleh mitra atau pihak ketiga terkait dengan pembentukan kelompok UKK di Desa Seminar Salit serta struktur organisasi usaha.

Adapun tahap-tahap dalam pelaksanaan program kemitraan ini adalah sebagai berikut:

Tahap 1. Identifikasi, Perumusan Dan Solusi Permasalahan

Identifikasi, perumusan, dan solusi permasalahan mitra yakni masyarakat Desa Seminar Salit bertujuan untuk mengetahui permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh mitra dalam proses pengembangan atau pengolahan produk lokal berbahan dasar umbi gadung. Pada tahap ini, dilakukan survei lokasi dan diskusi dengan mitra terkait dengan potensi umbi gadung agar dapat diolah menjadi produk lokal berupa stik gadung sehingga dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat.

Tahap 2. Pelaksanaan Program

Tahap ini merupakan tahap diskusi lanjutan antara tim pengusul dan mitra. Dalam tahap ini dilakukan pelatihan dan penyuluhan kepada mitra terkait dengan proses pengembangan atau pengolahan umbi gadung menjadi produk lokal hingga dapat dipasarkan. Sehingga diharapkan mitra memahami dengan baik tentang proses pengembangan produk lokal ini. Adapun bentuk pelatihan yang diberikan kepada mitra antara lain:

Pelatihan pemotongan umbi gadung bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam menggunakan alat pemotong dan hasil potongannya menjadi bagus.

Pelatihan perendaman umbi gadung bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam menghilangkan racun yang terdapat dalam umbi gadung.

Pelatihan peracikan umbi gadung bertujuan untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam memberikan varian rasa untuk umbi gadung.

Pelatihan pengemasan dan pemberian label pada produk stik gadung bertujuan untuk melatih kemampuan mitra dalam meningkatkan daya tarik terhadap produk yang dipasarkan.

Penyuluhan keamanan pangan dan perizinan usaha serta sosialisasi dan pelatihan pos UKK Dusun Batu Melik bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai tata cara pengolahan pangan lokal yang benar, tata cara pengurusan izin usaha serta pelatihan pembentukan UKK dan struktur organisasi.

Evaluasi kegiatan bertujuan untuk menganalisis keberhasilan kegiatan pengolahan umbi gadung, yaitu dengan mengamati kemampuan mitra dalam melakukan pengolahan umbi gadung menjadi stik gadung.

Tahap 3. Partisipasi Mitra

Pada tahap ini, mitra akan dilibatkan dalam semua kegiatan sejak identifikasi permasalahan sampai perumusan solusi. Kegiatan ini berkonsep pemberdayaan masyarakat, di mana mitra akan bertindak sebagai sasaran untuk ditingkatkan kapasitasnya melalui beberapa kegiatan dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan. Mitra juga akan terlibat sebagai pelaksana langsung dalam proses pengolahan umbi gadung menjadi stik gadung secara mandiri dengan pendampingan dari tim pengusul.

Tahap 4. Evaluasi Keberlanjutan Program

Evaluasi keberlanjutan program dilakukan dengan cara melakukan pengamatan terhadap kemampuan sumber daya manusia di Desa Seminar Salit dalam melakukan proses pengolahan umbi gadung menjadi stik gadung setelah kegiatan ini selesai. Pengusul akan tetap mendampingi mitra setelah kegiatan ini berakhir dengan melakukan komunikasi via online kepada mitra maupun melalui kerja sama dengan pihak ketiga untuk mengetahui keberlanjutan dari kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum

Stik Gadung adalah makanan yang berbentuk stik (batang) yang terbuat dari bahan dasar umbi gadung. Stik gadung ini memiliki aroma dan rasa yang khas, terdapat rasa manis dan gurih, serta tekstur yang renyah yang kemudian ditambahkan dengan bumbu rasa balado.



Gambar 1 Produk Lokal Stik Gadung Rasa Balado

Makanan stik biasanya banyak dijumpai terbuat dari bahan dasar singkong, ataupun dari tepung-tepungan. Namun, kami, mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram membuat inovasi baru yakni stik gadung yang tentunya bahan dasarnya ialah gadung, karena melihat lokasi KKN kami yakni di Desa Seminar Salit memiliki banyak sekali kekayaan alam alami berupa umbi gadung yang memiliki gizi yang hampir sama dengan singkong. Sebelum menjadikan olahan stik, umbi gadung terlebih dahulu harus dibersihkan sampai kandungan zat HCN atau sianida yang terkandung di dalamnya hilang, yakni dengan cara merendam dengan larutan garam kemudian dibersihkan dengan air sampai benar-benar bersih serta dijemur sampai kering.

Program pengembangan inovasi produk olahan lokal melalui kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat di Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat ini dilakukan dengan pelatihan dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai proses pengolahan umbi gadung hingga menjadi produk jadi berupa stik gadung hingga siap dipasarkan, pengelolaan sistem manajemen usaha melalui pembentukan kelompok usaha dan struktur organisasi, penyuluhan keamanan pangan, perizinan usaha, serta sosialisasi dan pelatihan pos UKK. Sebelum dilaksanakannya pelatihan kepada mitra sasaran yakni masyarakat Dusun Batu Melik, telah dilakukan beberapa tahap yang meliputi sosialisasi rencana kegiatan serta survei lokasi tumbuhnya umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal berupa stik gadung.

Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Bahan Dasar Stik Gadung

Proses pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung memiliki beberapa tahapan, yakni tahap persiapan dan tahap pengolahan. Adapun tahap-tahap dalam proses pengolahan stick gadung ini secara garis besar adalah sebagai berikut:

Persiapan Pengolahan

Pada tahap persiapan ini ada beberapa hal yang perlu dilakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. Cuci bersih gadung hingga kotoran tanah yang menempel bersih dan tidak tersisa
2. Kupas kulit umbi gadung, jangan lupa menggunakan *handglove* agar tangan tidak terkena getahnya

3. Iris tipis umbi gadung membentuk stik lalu siapkan baskom atau wadah yang telah berisi air larutan garam
4. Masukkan irisan umbi gadung ke dalam larutan air garam, cuci sampai bersih lalu tiriskan
5. Taburkan garam pada umbi gadung lalu dicampur rata. Masukkan ke dalam baskom yang berisi air mengalir
6. Rendam umbi gadung pada air mengalir selama 2 hari semalam
7. Setelah direndam, tiriskan umbi gadung lalu jemur di bawah terik matahari sampai benar-benar kering.

Proses Pengolahan

Pada tahap proses pengolahan ini ada beberapa hal yang perlu dilakukan, diantaranya sebagai berikut:

1. Persiapkan peralatan masak, seperti wajan, spatula, penyaringan, nampan, dan lainnya, serta bahan-bahan masak seperti tepung, soda kue, gula, dan minyak.
2. Rendam umbi gadung yang sudah kering agar lunak.
3. Setelah agak lunak, tiriskan umbi gadung lalu masukkan ke dalam nampan kemudian taburkan tepung terigu, soda kue, dan gula. Aduk sampai merata.
4. Goreng gadung yang sudah ditaburi tepung ke dalam minyak yang sudah panas sampai coklat keemasan.
5. Tiriskan umbi gadung dengan penyaringan, kemudian taruh pada wadah yang bersih.
6. Tambahkan bumbu balado untuk varian rasa.
7. Masukkan stik gadung ke dalam kemasan (*pouch*) lalu beri label dan juga stiker komposisi.
8. Stik umbi gadung siap dipasarkan.

Dalam rangka pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan kuliah kerja nyata ini, kami mahasiswa KKN Universitas Mataram berkolaborasi dengan mahasiswa KKN Universitas Cordova melakukan pelatihan dan penyuluhan kepada masyarakat mengenai tata cara pengolahan produk lokal berbahan dasar umbi gadung sebagai salah satu potensi hasil hutan yang melimpah. Sehingga nantinya produk ini dapat dikembangkan oleh masyarakat dalam jangka panjang. Pelatihan pembuatan produk stik gadung dilakukan tanggal 4 agustus 2023 di Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat bersama dengan ibu-ibu setempat. Pelatihan pembuatan produk dilakukan melalui pendampingan kepada masyarakat bentuk *Focus Group Discussion* tentang tata cara pembuatan hingga produk siap untuk dipasarkan.



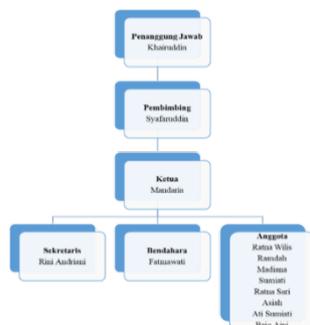
Gambar 2 Pelatihan Pembuatan Stik Gadung di Dusun Batu Melik

Pelatihan pembuatan stik gadung di Dusun Batu Melik ini ditujukan agar nantinya masyarakat dapat memahami tentang tata cara pengembangan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung. Dari kegiatan ini dapat dilihat bahwa mitra sangat mendukung keberlanjutan program ini sebagai salah satu upaya pengembangan produk lokal dengan memanfaatkan potensi hasil hutan.

Pengelolaan Sistem Manajemen Usaha

Dalam proses pengembangan produk lokal stik gadung ini, perlu adanya pengelolaan sistem manajemen usaha agar pengembangan produk ini dapat terus berjalan dan bertahan dalam jangka waktu yang panjang. Mitra yang dalam hal ini masyarakat dusun Batu Melik, tentunya harus paham mengenai manajemen usaha walaupun manajemen usaha dalam skala yang sederhana seperti contoh pembuatan struktur organisasi usaha serta kelompok usaha dibawah ini:

Kelompok Wanita Tani (KWT) “SEHAT BERSAHAJA”
Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten
Sumbawa Barat



Gambar 3 Bagan Struktur
Wanita Tani “SEHAT

Organisasi Kelompok
BERSAHAJA”

Pengelolaan Manajemen usaha ini perlu dilakukan karena mitra belum paham tentang bagaimana cara mengelola usaha hingga nantinya bisa berkembang dalam jangka waktu yang panjang. Oleh karena itu, kami mahasiswa KKN Universitas Mataram dan Universitas Cordova berkolaborasi dengan berbagai mitra melakukan penyuluhan tentang bagaimana cara melakukan manajemen usaha yang baik. Selain itu kami membimbing mitrab dalam proses pembentukan kelompok usaha serta struktur organisasi seperti pada gambar di atas. Sehingga, pengembangan produk lokal berupa stik gadung ini nantinya dapat dikelola dengan sistem manajemen yang baik oleh masyarakat Desa Seminar Salit khususnya di Dusun Batu Melik. Di samping itu, dalam perkembangannya mitra nantinya akan terus dibimbing dan dibina agar semua unsur yang terkait dengan hal-hal tersebut di atas dapat terlaksana.

Melalui program KKN pemberdayaan masyarakat ini, kami mahasiswa KKN Universitas mataram berkolaborasi dengan mahasiswa KKN Universitas Cordova juga berperan membantu masyarakat sebagai fasilitator dengan pihak ketiga yang nantinya dibutuhkan oleh masyarakat dalam hal pembinaan dan pembimbingan terkait dengan manajemen usaha yang dijalankan, sehingga pengembangan produk lokal stik gadung ini dapat terus bertahan dan berjalan dalam jangka panjang. Adapun pihak-pihak ketiga yang dimaksud dalam hal ini ialah pihak pemerintah Desa Seminar Salit sebagai pihak pertama yang membimbing proses pengembangan produk dan PKM Puskesmas Brang Rea sebagai pihak ketiga yang membantu dalam manajemen usaha terkait dengan keselamatan kerja maupun tingkat higienisnya produk. Selain itu, kami juga memfasilitasi semua kebutuhan mitra yang berhubungan dengan perijinan seperti Ijin usaha (Disperindagkop) maupun Dinas Kesehatan sebagai pihak yang mengeluarkan kode registrasi produk. Hal ini tentunya dilakukan agar dapat meningkatkan keberdayaan mitra serta peningkatan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, kapasitas produksi, dan kemampuan manajemen usaha yang meningkat.

Penyuluhan Keamanan Pangan, Perizinan Usaha dan Pelatihan Pos UKK

Dalam pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung, hal yang juga perlu diperhatikan yakni terkait dengan keamanan pangan dari bahan dasar produk, perizinan usaha dan pos UKK. Hal ini agar pengolahan produk stik gadung dapat berjalan dengan baik serta aman untuk dipasarkan. Melalui kegiatan pemberdayaan ini, kami mahasiswa KKN Universitas Mataram berkolaborasi dengan mahasiswa KKN Universitas Cordova telah melakukan penyuluhan keamanan pangan dan perizinan usaha serta sosialisasi dan pelatihan pos UKK pada sebagai salah satu prosedur dalam pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung.



Gambar 4 Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan, Perizinan Usaha dan Pos UKK

Kegiatan ini dilakukan tanggal 4 Agustus 2023 di Dusun Batu Melik, Desa Seminar Salit, Kecamatan Brang Rea, Kabupaten Sumbawa Barat dengan pemateri dari Dinas Kesehatan. Pelatihan dilakukan pukul 08.30-12.00 bersama dengan ibu-ibu setempat, perangkat desa, mahasiswa KKN Universitas Cordova serta Kader Puskesmas Brang Rea. Adapun materi yang disampaikan terkait dengan penyuluhan keamanan pangan, tata cara perizinan usaha, dan pelatihan pos UKK. Dari kegiatan ini, dapat dilihat bahwa masyarakat antusias

dan mendukung keberlanjutan program pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Umbi gadung dapat memberikan nilai tambah bagi perekonomian masyarakat melalui pengolahan inovasi produk lokal salah satunya stik gadung.
2. Umbi gadung dapat diolah menjadi berbagai produk lokal, namun dengan proses perendaman yang cukup lama untuk menghilangkan kandungan racun (HCN)
3. Dari hasil kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) atau pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Seminar Salit khususnya Dusun Batu Melik ini mendapatkan respon positif dan antusiasme dari masyarakat khususnya terhadap program Pelatihan pembuatan Stik Gadung.
4. Masyarakat mempunyai minat yang tinggi untuk mendapatkan pelatihan sebagai bentuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengelola sumber daya alam yang mereka miliki supaya dapat menjadi produk yang bisa dipasarkan dan menambah perekonomian masyarakat.
5. Pelatihan pembuatan Stik Gadung ini telah memberikan manfaat bagi masyarakat yang menjadi peserta pelatihan dan Masyarakat mengharapkan adanya keberlanjutan dari program Pelatihan pembuatan Stik Gadung sehingga nantinya masyarakat dapat memiliki daya saing yang tinggi.

Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Masyarakat dapat mengolah umbi gadung menjadi berbagai macam produk lokal lainnya seperti tepung gadung, kerupuk gadung, keripik gadung, emping gadung, dan berbagai macam produk olahan lainnya sehingga nilai tambah dan manfaat dari potensi umbi gadung dapat dirasakan secara langsung oleh masyarakat.
2. Perlu dilakukakan penelitian lebih lanjut mengenai tata cara pembudidayaan umbi gadung agar ketersediaannya tetap terjaga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas mataram, kepada kepala Desa Seminar Salit beserta perangkat desa yang telah menyediakan tempat berlangsungnya kegiatan kuliah kerja nyata dalam rangka pemberdayaan masyarakat serta Masyarakat Desa Seminar Salit khususnya Dusun Batu Melik yang turut berpartisipasi dalam program pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan umbi gadung sebagai bahan dasar pembuatan produk lokal stik gadung.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmaja, P. D. (2019). Pengolahan Umbi Gadung Sebagai Bahan Dasar Getuk. *Gastronomi*, 7(1), 69–75. Program Studi Manajemen Tata Boga. Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Jl. Dharmawangsa, Kmpial, Nusa Dua
- Devi Hari Putri, E., Unik Mayasari, C., Perhotelan, P., Ekonomi dan Bisnis, F., Bina Sarana Informatika, U., & Ringroad Barat Ambarketawang Gamping Sleman Yogyakarta, J. (2020). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida*

Dennst) Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Cake. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(2), 2655–5433. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i2.8993>

- Dharmawan, M. D., Rafi, F., Noviyani, A., Putri, N. P., Rachmayani, D. N., Panjaitan, R., & Saputro, E. A. (2023). Pemetaan Potensi Jagung dan Singkong Sebagai Bahan Baku Pati di Desa Giripurno, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. *Jurnal Warta Desa*, 5(1), 15–19. <https://doi.org/10.29303/jwd.v5i1.211>
- Erinda, S. (2021). Pemanfaatan Uji Organoleptik Garam dan Abu Dapur Terhadap Detoksifikasi Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Dalam Pembuatan Tepung. In *Sosains* (Vol. 1, Issue 8, pp. 881–891). <http://sosains.greenvest.co.id>
- Lestari, E., Maulidya Anindita, A., Nurul Badi'ah, A., Sayekti, T., Fadly, W., & Artikel, R. (2021). Potensi Umbi Gadung Sebagai Bahan Pengganti Tepung dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 2(1), 1–12. <http://ejournal.iainponorogo.ac.id/index.php/jtii>
- Periawan, P. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, M. (2019). Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida* Dennst) Menjadi Kue Kering Kaastengels. In *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* (Vol. 10, Issue 2).
- Prasetya, A. D., & Anantyasari, M. (2023). Peluang Ekonomi Manfaat Tanaman Gadung di Desa Jetiskidul Kecamatan Arjosari Kabupaten Pacitan. *Al-DYAS*, 2(3), 478–490. <https://doi.org/10.58578/aldyas.v2i3.1390>
- Putri Puput, Nia Murni, Abdulah. 2022. Pemanfaatan Umbi Gadung Menjadi Bahan Baku Keripik Kolope Di Kecamatan Duruka Kabupaten Muna. 7(4), 149-158, <https://doi.org/10.36709/jopspe>
- Rohman, S. A., Nawassyarif, N., & Salam, A. (2022). Penerapan Teknologi Pengering Kopi Hybrid Tenaga Matahari Dan Biomassa Dengan Sistem Kendali Cerdas Pada Kelompok Tani Muda Mandiri Di Dusun Punik, Desa Batudulang, Kecamatan Batulanteh, Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.29303/jwd.v4i1.176>
- Sutoni, A., & Masrofah, I. (2018). Konsep Pengembangan Inovasi Keripik Gadung, Dalam Pemberdayaan Masyarakat di Desa Kutawaringin, Kecamatan Mande, Kabupaten Cianjur. 1(2). KRAITH-ABDIMAS. Cianjur, Jawa Barat.