

abdimas

by Mulyadi Mulyadi2

Submission date: 27-Jun-2023 08:17AM (UTC+0700)

Submission ID: 2123205515

File name: 2018. Jurnal abdimas Secret 2018.pdf (398.03K)

Word count: 1782

Character count: 10575

1
SECRET (SENSASI JENANG CITA RASA TAPE TELO)

OLAHAN BERDAYA SAING TINGGI

Mulyadi, Marwanto, Siska Malika, Suci Prastiwi, Widodo & Rini Istanti

2
STKIP PGRI Pacitan, Jalan Cut Nya' Dien No. 4A Ploso Pacitan

Email: mulyadipacitan@gmail.com

Abstract: Cassava is a plant that easy to get in Pacitan Regency. Making cassava into jenang tape is a new product that will be a big prospect. Jenang tape becomes Pacitan's special food, hope that it can increase variants of jenang only with economical and local cassava. Cassava is taken from the farmers than made as tape, before making it as a dough. First, peeling cassava and chopping theree to five cm, watering it until it is clean. Next, steam cassava for 30 minutes than cooling it. After that, fermentation process and resting it for two days. After it becomes tape, mix cassava with coconut milk and sugar that already boiled in pan. Stir up tape, coconut milk, and sugar until it has thick texture and brown. That next process is cooling the dough and packing. Than it is ready to distribute.

Keywords: jenang, tape, cassava, pacitan

1
Abstrak: Singkong merupakan tanaman yang melimpah dikabupaten pacitan. Pemanfaatan singkong menjadi jenang tape merupakan produk olahan singkong baru yang memiliki prospek besar. Jenang tape yang dijadikan sebagai makanan khas dari pacitan ini diharapkan mampu memanfaatkan singkong lokal yang bernilai ekonomis dan dapat menambah varian jenang dipasaran. Singkong yang didapatkan dari para petani yang selanjutnya dibuat menjadi tape terlebih dahulu sebelum dibuat adonan jenang. Terlebih dahulu singkong dikupas kulitnya kemudian dipotong 3-5 cm dan di cuci hingga bersih. Selanjutnya singkong dikukus selama 30 menit kemudian didinginkan. Setelah itu dilakukan proses peragian dan didiamkan kurang lebih 2 hari. Setelah menjadi tape, singkong dicampur dengan santan dan gula yang sudah mendidih dalam wajan. Tape yang sudah tercampur dengan santan dan gula kemudian di aduk hingga kental dan berubah warna menjadi kecoklatan. Proses selanjutnya yaitu pendinginan adonan dan pengemasan setelah itu siap dipasarkan

Kata Kunci: jenang, tape, singkong, pacitan

PENDAHULUAN

Kabupaten Pacitan memiliki daya tarik sendiri bagi komoditas hasil pertanian. Hasil pertanian utama Kabupaten Pacitan adalah padi, singkong, cengkeh, dan kelapa. Diantara berbagai komoditas tersebut yang paling banyak adalah singkong atau ubi kayu (*manihot utilissima*). Terbukti pada

rentang tahun 2012-2013 Pacitan menempati urutan kedua penghasil singkong terbesar di Provinsi Jawa Timur. Produksi singkong Kabupaten Pacitan mencapai 594 ribu ton pertahun yang tersebar di Kecamatan Donorojo, Punung, dan Kebonagung (pacitanku.com).

Singkong sebagai komoditas utama Pacitan saat ini belum mampu dimanfaatkan secara optimal oleh para petani. Hanya sepertiga dari hasil panen singkong yang dimanfaatkan/diolah oleh petani. Misalnya sebagai makanan pokok (nasi tuwul) dan aneka camilan (keripik, kolong, gethuk). Sisanya dijual dalam bentuk singkong mentah atau gaplek dengan harga yang relatif murah. Kisaran harga jual singkong mentah dari petani sekitar Rp.600,00 - Rp.1.250,00/Kg. Sementara kisaran harga gaplek antara Rp.800,00 - Rp. 1.500/Kg. Hal ini dikarenakan wilayah Pacitan belum ada pengolahan singkong berskala besar dan kebanyakan para petani menjual hasil panennya kepada tengkulak yang selanjutnya dipasok ke Jawa Tengah.

METODE

Program ini dilaksanakan dengan menggunakan metode yang sistematis dengan melakukan Observasi terlebih dahulu. Observasi dilakukan untuk mendata daerah-daerah di Kabupaten Pacitan yang Produktif dengan hasil Singkong. Hal ini dilakukan dengan melihat secara langsung produksi singkong ditingkat pedesaan. Adapun penghasil singkong di Kabupaten terletak di Kecamatan Punung dan Donorojo, Tulakan, dan Kebonagung. Dengan melimpahnya singkong di kabupaten Pacitan ini memiliki

peluang untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha yang menjanjikan. Hal ini dikarenakan Pacitan belum memiliki sentra pengolahan singkong.

Pelaksanaan Produksi dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang bernilai guna dan bermutu tinggi untuk itu diperlukan langkah yang tepat dan sistematis. Pelaksanaan produksi dapat dilakukan dengan penyediaan alat dan bahan terlebih dahulu serta cara kerja dalam proses produksi yang sesuai dengan prosedur.

Sedangkan untuk menilai kualitas produk diperlukan uji ketahanan produk yang telah dihasilkan untuk mengetahui kekurangan produk untuk dikembangkan lagi. Dari proses uji ketahanan produk ini dicantumkan label yang berisi nama produk, komposisi, kandungan gizi, tahun produksi, masa kadaluarsa, dan tempat produksi.

Produk dikemas dengan menarik menggunakan kelobot (kulit jagung) yang sebelumnya telah disterilkan dengan cara perebusan atau pengukusan. Disamping tujuan pemanfaatan kelobot ini disamping menghemat biaya, juga menambah nilai jual kelobot. Didalam kemasan produk juga tertera P-IRT sebagai jaminan bahwa produk jenang telah memenuhi standard keamanan makanan dan telah di ijin edar dipasaran.

Pemasaran dan Promosi yang kami lakukan mengambil sasaran Mahasiswa

STKIP PGRI Pacitan, masyarakat, dan wisatawan. Hal ini kami lakukan dengan pertimbangan bahwa Pacitan merupakan destinasi wisata yang menjanjikan. Sedangkan sebagai tempat pemasarannya yaitu kantin dan toko-toko setempat. Promosi kami lakukan secara face to face maupun melalui media online. Saat ini jenis jenang tape ini dapat dijumpai di beberapa tempat antara lain “kantin idaman, cangkir, ERJE, dan RM. Wiji”.

Evaluasi selalu kami lakukan untuk mengetahui tingkat keberlanjutan produksi yang telah dilakukan. Hasil evaluasi ini kami jadikan sebagai acuan dalam pengembangan produk kedepannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran umum rencana usaha

Pacitan merupakan penghasil singkong yang sangat potensial untuk dikembangkan. Namun hasil dari para petani ini belum dimanfaatkan secara optimal sehingga kesejahteraan di tingkat petanipun juga masih sangat rendah. Singkong yang selama ini hanya dijadikan sebagai nasi tiwul atau makanan lainnya tidak mampu menyerap produksi singkong ditingkat petani.

Disini kami mengambil peluang dengan memanfaatkan peluang singkong ini menjadi usaha yang potensial untuk dikembangkan. Hasil inovasi ini berupa jenang yang berbahan

dasar singkong. Dari analisis pesaing yang kami lakukan, sampai saat ini pesaing jenang jenis ini sama sekali belum ada di pacitan. Untuk itu menjadi peluang tersendiri bagi inovasi yang kami lakukan ini.

Singkong (manihot utilissima) merupakan tanaman yang ³ berasal dari Benua Amerika, tepatnya Brasil dan Paraguay. Komoditas ⁸ tanaman singkong di Indonesia sangatlah melimpah. ⁶ Tanaman ini dapat tumbuh subur hampir di setiap lahan pertanian Indonesia. Kondisi ini menjadikan Indonesia berada pada urutan kedua sebagai negara penghasil singkong terbesar di dunia (kompas.com). sementara wilayah Kabupaten Pacitan berada pada urutan keduaa penghsail singkong terbanyak di jawa timur. Singkong adalah salah satu tanaman umbi-umbian dengan kandungan karbohidrat tinggi. Kandungan karbohidrat ini menjadikan singkong sebagai makanan pengganti beras. Singkong dapaat diolah menjadi berbagai jenis pangan seperti kripik, nasi tiwul, mie, kolong, gethuk, dan selain di jadikan olahan pangan, singkong juga bermanfaat bagi kesehatan diantaranya sebagai sumber serat, karbohidrat, dan mineral yang sangat penting bagi tubuh serta dapat melancarkan pencernaan.

Adapun kandungan/zat dari singkong menurut Andoko (2007) setiap 100 g singkong antar lain:

No	Unsur Gizi	Banyak zat (per 100 g)	
		Singkong putih	Singkong kuning
4	Kalori (kal)	146,00	157,00
2	Protein (g)	1,20	0,80
3	Lemak (g)	0,30	0,30
4	Karbohidrat (g)	34,70	37,90
5	Kalsium (mg)	33,00	33,00
6	Fosfor (mg)	40,00	40,00
7	Zat Besi (mg)	0,70	0,70
8	Vitamin A (SI)	0,38	5,00
9	Vitamin B1 (mg)	0,06	0,06
10	Vitamin C (mg)	30,00	30,00
11	Air (g)	62,50	60,00
12	Bagian dapat dimakan (%)	75,00	75,00

2.2 Potensi Sumber Daya Pacitan

Pacitan merupakan salah satu kabupaten di Jawa Timur yang memiliki lahan pertanian yang subur. Banyak sumber daya alam hayati berupa tumbuhan yang selalu subur dan potensial di Kabupaten Pacitan. Salah satu sumber daya alam yang melimpah adalah tanaman singkong. Singkong merupakan tanaman perdu yang mudah tumbuh dikondisi lahan yang kurang subur sehingga mudah untuk dibudidayakan. Pemanfaatan dan pengolahan tanaman singkong yang tepat dapat menambah nilai ekonomis dari singkong itu sendiri.

Berdasarkan umur panennya singkong dapat dibedakan menjadi dua yaitu singkong yang berumur pendek (genjah) dan singkong yang berumur panjang. Singkong berumur

pendek memiliki masa tumbuh yang singkat yang dapat dipanen antara 5-8 bulan. Sedangkan singkong yang berumur panjang memiliki masa tumbuh yang lebih lama, yaitu antara 9-10 bulan (Lingga, 1986). Para petani di kabupaten Pacitan rata-rata memanen singkong dalam waktu yang lama, dikarenakan mayoritas petani menanam singkong yang berumur panjang.

Bahan baku pendirian usaha ini adalah singkong. Komoditas tanaman singkong di Kabupaten Pacitan sangatlah melimpah. Pada periode tahun 2008 s.d 2012, produksi singkong di kabupaten Pacitan tertinggi di Jawa Timur dengan rerata produksi sebesar 530.277,2 ton (data BPS Kabupaten Pacitan, tahun 2008 s.d 2012). Tanaman singkong dapat dengan mudah dijumpai hampir setiap lahan pertanian di Kabupaten Pacitan sehingga usaha ini tidak mengalami kesulitan dalam pencarian bahan bakunya.

2.3 Analisis Ekonomi Usaha

Analisis ekonomi usaha secara sederhana, dapat dihitung dengan cara biaya investasi peralatan, bahan baku maupun penjualan. Dari produksi yang dilakukan setiap bulan rata-rata pendapatan dari penjualan jenang tape adalah Rp 1.983.000 dengan keuntungan bersih rata-rata per bulan mencapai Rp.520.000. Analisis ekonomi sederhana ini dilakukan selama tiga bulan.

KESIMPULAN

Jenang tape merupakan jenis makanan khas Pacitan yang tergolong baru, selain rasanya yang khas, jenang ini memiliki keunggulan lain disisi gisi yang berpengaruh dalam bidang kesehatan. Nilai plus lainnya antara lain bahan baku yang berasal dari hasil pertanian lokal Pacitan sehingga dapat menyerap komoditi pertanian lokal Pacitan. Selain itu jenang tape ini dapat menambah jenis makanan jenang di pasaran.

Metode yang digunakan dalam produksi ini masih tergolong sederhana mulai dari pengupasan sampai pegemasan dilakukan dengan higienis dengan menjaga kualitas rasa dan kualitas jenang. Selain itu jenang ini tanpa pengawet yang menjadikan rasa yang khas yang original tape nya melekat. Jenang tape ini memiliki prospek yang besar yang dapat menambah peningkatan perekonomian dari sektor pertanian dan pangan. Dalam tiga bulan pendapatan dari produksi jenang tape ini cukup menjanjikan, mengingat jenang tape ini adalah produk baru dipasaran. Dalam tiga bulan pendapatan bersih mencapai Rp 1560.000 dengan pendapatan total selama tiga bulan sebanyak Rp 5.949.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten pacitan. 2013. Kabupaten Pacitan dalam Angka.
- Admin Kominfo. 2009. *Pacitan Urutan Pertama Produsen Ubi Kayu di Jawa Timur*.
<http://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/18037>. diakses tanggal 5 september 2016
- Admin Pacitanku.com.2012. *Melihat Potensi Sektor Pertanian, Perkebunan dan Hutan Pacitan*.
<http://pacitanku.com/2012/12/11/melihat-potensi-potensisektorpertanianperkebunan-dan-hutan-pacitan/>. Diakses tanggal 5 september 2016
- Lingga, P. (1986). *Bertanam Ubi-umbian*. Jakarta: Swadaya
- Andoko, A. dan Parjimo. 2007 *Budi Daya Singkong: umbi jalar*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Fadilah Ainun.2015. *Analisis Wilayah Komoditas Ubi Kayu dan Kontribusinya Terhadap Sektor Pertanian di Kabupaten Pacitan*.
<http://respository.unej.ac.id/handle/123456789/6581>. diakses pada tanggal 18 September 2016

abdimas

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	11%
2	core.ac.uk Internet Source	4%
3	www.scribd.com Internet Source	1%
4	anzdoc.com Internet Source	1%
5	es.scribd.com Internet Source	1%
6	id.123dok.com Internet Source	1%
7	pbpsingkongtepa15upnvjt.blogspot.com Internet Source	1%
8	www.sdnpacitan.sch.id Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 1%