

Pembuatan Keripik dari Keladi Liar Sebagai Jajanan Olahan Kelompok PKK di Kelurahan Bukit Nenas

JUNI S¹; MUHAMMAD ARIF²; FITRA^{3*}; NURYASIN ABDILLAH⁴;
NOVRI JENITA MARBUN⁵; NOTO WIROTO⁶

Sekolah Tinggi Teknologi Dumai
Jl. Utama Karya, Bukit Batrem II, Kec. Dumai Timur, Kota Dumai, Riau 28826
*E-mail : famukhtyfitra@gmail.com (korespondensi)

Abstract: The partner in this community service activity is the PKK (Family Welfare Movement) group of Bukit Nenas Village, Dumai City. From field observations, three issues were identified with the partner, the first of which relates to the type of processed products or snacks that will be made, requiring the creation of new and attractive product innovations for marketing. The second issue is related to the production process, packaging, and marketing of snack products that will be sold by the PKK group of Bukit Nenas. The third issue concerns targeting and positioning the products to be sold to the community, as well as the ability to promote them through various social media channels to increase sales. From these issues, the decision was made to produce a snack product made from wild taro, which can easily be obtained in and around Bukit Nenas and Dumai City. The ultimate goal of this community service activity is to increase the income of the PKK mothers in the Economic Work Program (Pokja) unit. The method used involves conducting training and workshops to help improve production and marketing management for the wild taro chips snack product, as the PKK mothers of Bukit Nenas, on average, have little understanding of the snack food business. This program involves mentoring and has had significant economic and social impacts on the partner, enabling them to process and market wild taro chips through social media, thus increasing the income of the PKK mothers of Bukit Nenas.

Keywords: *Chips; Snack; Wild Taro*

PKK adalah singkatan dari Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga, suatu program pemerintah Indonesia yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pengembangan kemampuan dan potensi anggota keluarga. Tujuan PKK antara lain adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota keluarga dalam berbagai bidang, seperti kesehatan, pendidikan, ekonomi, sosial-budaya, dan lingkungan. PKK melibatkan partisipasi aktif dari seluruh anggota keluarga, baik laki-laki maupun perempuan, dan menjadi basis bagi program-program pembangunan lainnya, seperti peningkatan gizi masyarakat, kesehatan ibu dan anak, serta ketersediaan air bersih dan sanitasi.

Kelompok PKK Kelurahan Bukit Nenas adalah salah satu kelompok PKK yang ada di Kelurahan Bukit Nenas di Jalan

Agenda dan Pawang Sidik Kecamatan Bukit kapur Kota Dumai. Hasil observasi lapangan dan wawancara (Oktober, 2022) dengan kelompok ibu-ibu PKK yang berada di Kelurahan Bukit Nenas, mereka belum memiliki usaha khusus di unit ekonomi sebagai salah satu program kerja yang ada di organisasi PKK Kelurahan Bukit Nenas untuk menambah penghasilan anggota mereka. Oleh karena itu Tim Pengabdian Pada Masyarakat STT Dumai memberikan pembinaan dan pendampingan untuk meningkatkan kemampuan mengelola usaha pengolahan jajanan dari Keladi liar serta meningkatkan kapasitas pemasarannya yang lebih baik.

Keladi liar dipilih karena mudah di dapatkan. Keladi adalah tanaman yang biasanya ditemukan di daerah tropis dan subtropis (Wirawati dkk dalam (Sari

2016)). Keladi termasuk ke dalam keluarga talas-talasan atau Araceae (Wirawati dkk dalam (Sari 2016)). Tanaman ini memiliki umbi atau rimpang yang biasa dimanfaatkan sebagai bahan pangan, seperti dibuat menjadi keripik keladi, dan juga sebagai bahan obat tradisional karena mengandung berbagai senyawa aktif yang berkhasiat untuk kesehatan (Wirawati dkk dalam (Sari 2016)). Ada banyak jenis keladi yang berbeda-beda, seperti keladi tikus (keladi liar), keladi hias, dan keladi bunting (Wirawati dkk dalam (Sari 2016)). Beberapa jenis keladi juga dikenal memiliki nilai estetika yang tinggi dan sering digunakan sebagai tanaman hias (Wirawati dkk dalam (Sari 2016)).

Keripik merupakan salah satu makanan ringan yang bersumber dari berbagai jenis bahan seperti pisang, ubi dan ketela, pilihan yang telah diolah secara tradisional untuk dapat langsung di konsumsi (Sajari, Elfiana, and Martina 2017). Dalam menjalankan ide produksi jajanan dari keladi liar yang diadakan ini dibantu oleh beberapa peralatan dengan kapasitas produk yang dihasilkan hanya sekitar 5 sampai 10 kg keripik keladi yang bisa tahan lama dan dapat dipasarkan sebagai oleh-oleh di tempat penjual oleh-oleh dan warung makanan ringan yang ada. Kegiatan untuk unit pengembangan ekonomi keluarga masih belum optimal karena belum terciptanya produk olahan yang bisa dijadikan usaha tetap bagi ibu-ibu PKK Bukit Nenas saat ini, demikian menurut pengakuan mitra kegiatan ini.

Atas dasar itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memanfaatkan tananam Keladi liar sebagai panganan alternatif sekaligus dalam upaya meningkatkan pendapatan ibu-ibu kelompok PKK di Kelurahan Bukit Nenas. Mitra dalam kegiatan ini adalah anggota PKK di perumahan Bukit Nenas Regency, Kelurahan Bukit Nenas, Kecamatan Bukit Kapur Kota Dumai. Kegiatan ini menghasilkan produk olahan Keladi liar yaitu keripik Keladi dengan varian rasa yang dapat dijual sehingga berpotensi meningkatkan

pendapatan ibu-ibu PKK tersebut. Bahkan direncanakan agar produk hasil kegiatan ini dipasarkan juga melalui internet (pemasaran digital) atau e-commerce yang telah dibangun sebelumnya yaitu dari grup WA kelompok ibu-ibu yang ada di daerah tersebut, maupun aplikasi sosial media lainnya. Diharapkan dari kegiatan ini dapat dijadikan alternatif oleh ibu-ibu PKK dalam meningkatkan pendapatan melalui pemafaatan Keladi liar. Bahkan masyarakat juga diharapkan membudidayakan tanaman keladi tersebut sehingga produktivitas atau olahan keladi bisa berlanjut secara kontiniu dan terus meningkat produksinya.

Adapun kondisi / Eksisting dari mitra adalah sebagai berikut (1) Adanya permasalahan yang berkaitan dengan jenis produk olahan atau jajanan yang dapat dibuat dan bahan bakunya mudah di peroleh, sehingga perlu lahir inovasi produk baru yang menarik untuk dipasarkan. (2) Adanya permasalahan yang berkaitan proses produksi, pengemasan dan pemasaran produk jajanan yang kana dijual oleh kelompok PKK Bukit Nenas. (3) Adanya permasalahan yang berkaitan dengan bidang targetting serta positioning produk yang akan dijual ke masyarakat, serta kemampuan untuk melaksanakan promosi melalui berbagai media sosial agar lebih cepat laku dalam pemasarannya.

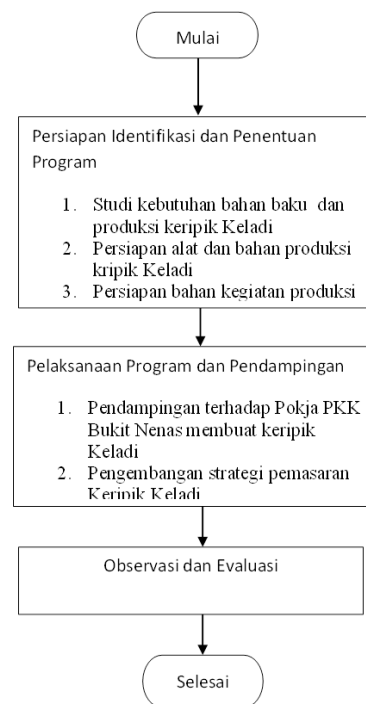
METODE

Metode pelaksanaan pada Pengabdian Pada Masyarakat (PKM) adalah dengan mengadakan pelatihan dan workshop untuk membantu manajemen produksi dan pemasaran yang lebih baik terhadap produk jajanan olahan keladi liar oleh ibu-ibu PKK Kelurahan Bukit Nenas yang rata-rata belum memahami usaha produk makanan ringan dan oleh-oleh tersebut.

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan PRA (Model Participatory Rural Appraisal). Pendekatan PRA mengedepankan hasil perumusan secara bersama sesuai

kebutuhan dalam menyelenggarakan program pemberdayaan. Pendekatan ini menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program kegiatan. Pada pendekatan ini masyarakat sasaran memiliki kemampuan untuk melakukan kontrol bahkan mengubah program yang telah dikeluarkan oleh para pelaksana kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu: identifikasi masalah dan penentuan program, pelaksanaan program, observasi dan evaluasi yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Identifikasi masalah dilakukan sebelum menentukan program yang akan dijalankan (Arif et al. 2022). Pelaksanaan kegiatan ini melalui observasi lingkungan dan diskusi dan wawancara (dialog) kepada anggota PKK Pokja 2 Unit Ekonomi. Setelah dilakukan indentifikasi dan observasi selanjutnya ditentukan program yang akan dijalankan. Berbagai permasalahan tersebut dan berdasarkan banyak pertimbangan, maka disetujui dan ditentukan program yang akan dijalankan, yaitu pemanfaatan tanaman keladi liar. Penentuan program ini selain juga didasarkan pada potensi lingkungan, keberadaan tanaman, serta cara pengolahan yang dapat dilakukan oleh warga.



Gambar 1. Diagram Alir Pelaksanaan Kegiatan

Setelah program yang akan dijalankan ditentukan, yaitu keinginan memanfaatkan keladi liar, langkah selanjutnya adalah mentukan cara pengolahan keladi liar tersebut. Beberapa alternatif yang bisa dilakukan dalam memanfaatkan keladi liar, yaitu digoreng atau dibuat keripik, dibuat tepung, dibuat kue atau cake keladi, dan lain-lain. Berdasarkan banyak pertimbangan dan hasil kesepakatan, maka keladi liar diolah menjadi keripik dengan aneka rasa. Pertimbangannya adalah selain mudah dibuat dengan peralatan dan bahan yang sudah ada, juga memiliki rasa yang banyak disukai sehingga berpotensi memiliki nilai komersial.

Observasi atau pengamatan dilakukan untuk melihat perkembangan pengolahan keladi liar yang telah dijalankan. Observasi dilakukan secara berkala baik melalui pengamatan langsung ke lapangan, maupun melalui wawancara untuk mengetahui perkembangan, potensi, dan permasalahan yang dihadapi. Hasil dari observasi akan dilakukan tindakan langsung sesuai dengan kebutuhan.

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tercapainya kegiatan atau tidak, serta untuk menentukan arah kegiatan atau perlakuan pada kegiatan selanjutnya. Pada tahap ini segala permasalahan pelaksanaan program diidentifikasi dan dievaluasi melalui diskusi.

Evaluasi juga dilakukan untuk menentukan rencana tindak lanjut setelah kegiatan ini. Proses penggorengan keripik keladi dilakukan dengan menggunakan 1 wajan besar berdiameter 70 cm. Oleh karena kapasitas wajan yang tidak mencukupi untuk proses penggorengan yang banyak, maka proses penggorengan ini dilakukan beberapa kali. Selain itu, proses penirisan keripik salai dengan menggunakan serokan besar. Proses penirisan sederhana ini menyebabkan kerenyahan dari keripik yang digoreng menjadi berkurang karena masih terdapat sisa minyak yang menempel saat dikemas dalam plastik kemasannya. Proses pengolahan keripik keladi liar dapat di lihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses Pengolahan Keripik Keladi Liar.

Adanya proses produksi yang dilakukan secara manual tentunya dirasakan kurang efektif dan efisien oleh mitra. Mengingat cemilan olahan jajanan ini merupakan makanan jajanan, namun karena keterbatasan waktu dan tenaga menyebabkan mitra tidak dapat memenuhi permintaan dalam jumlah banyak. Oleh karena itu, diperlukan suatu penyelesaian masalah dalam proses produksi keripik keladi ini yang dapat mempercepat proses produksi tanpa menguras banyak waktu dan

tenaga serta meningkatkan kuantitas keripik keladi yang dihasilkan. Tidak hanya itu saja, manajemen pemasaran dan pengemasan produk yang baik sangat diperlukan khususnya dalam meningkatkan penjualan maupun kualitas keripik keladi yang dihasilkan oleh mitra. Metode yang dilaksanakan pada kegiatan ini adalah berupa pemberdayaan dan pengembangan keterampilan Pokja 2 PKK Bukit Nenas terhadap pembuatan jajanan olahan keripik keladi melalui bimbingan dan pendampingan dengan pendekatan melalui transfer ide dan cara kerja pengembangan wawasan kewirausahaan, dan pengembangan manajemen usaha.

HASIL

Kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2022 dan Januari 2023 di RT 013 Kelurahan Bukit Nenas. Kegiatan ini diawali dengan penyuluhan dan pemahaman kepada khalayak sasaran atau mitra. Penyuluhan yang dimaksud memberikan pemahaman tentang pentingnya pemanfaatan keladi yang merupakan tumbuhan liar yang ada di kebun atau pekarangan rumah. Pemanfaatan tumbuhan liar ini selain untuk meningkatkan ketahanan pangan juga dapat memberikan nilai komersil atau diperjualbelikan yang dapat mendatangkan keuntungan. Sehingga dapat meningkatkan ekonomi rumah tangga. Pada tahap ini mitra dibekali pengetahuan tentang manfaat umbi keladi baik dari aspek manfaat buat kesehatan atau sebagai alternatif pangan. Selain itu, mitra juga dibekali tentang nilai komersil atau keuntungan dari segi ekonomi apabila umbi keladi ini dijual langsung maupun melalui proses pengolahan. Keladi biasanya dikonsumsi sebagai tambahan pada makan dalam berbagai aneka olahan seperti digoreng, rebus, atau berbagai metode pengolahana lainnya. Karakteristik morfologi umbi keladi, seperti bentuk, ukuran, serta warna umbi dapat menentukan jenis pemanfaatannya sebagai pangan dan

industri. Dari aspek ekonomi, keladi atau talas juga berpotensi menambah atau meningkatkan pendapatan. Beberapa cara yang dapat dilakukan dalam memanfaatkan keladi untuk meningkatkan ekonomi selain dijual langsung tanpa pengolahan adalah dengan berbagai olahan seperti dibuat kripik keladi kemudian dikemas dan dijual secara eceran maupun grosiran. Selain itu, sebagai umbi-umbian seperti halnya singkong, keladi juga dapat dibuat menjadi tepung dan diolah lebih lanjut seperti kue-kuean.

Sementara jika keladi diolah menjadi keripik, juga akan mendapatkan keuntungan. Karena kendala yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan keladi adalah adanya rasa gatal ketika dikonsumsi. Pada tahap kegiatan ini pelaksana kegiatan ini terlebih dahulu dipersiapkan bahan dan peralatan. Peralatan yang digunakan adalah kompor, pisau, baskom, alat penggorengan, dan alat peniris minyak.

Bahan yang dipersiapkan adalah umbi keladi, garam, minyak goreng, air, penyedap rasa, kapur, kencur, kunyit, dan cabai. Keladi liar yang digunakan yang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Keladi Liar

Dalam proses pembuatan keripik keladi dalam kegiatan PKM ini, komposisi bahan yang digunakan adalah sebagai berikut: 2 kg buah umbi keladi liar potong tipis, 5 siung bawang putih, 5 buah cabai, 1/2 ruas kunyit, 1/2 ruas kencur, Larutan kapur secukupnya, Garam, gula dan penyedap secukupnya, dan minyak goreng Selanjutnya adalah cara proses pembuatan kripik keladi dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Ambil umbi keladi lalu kupas kemudian iris tipis.
- b. Buat larutan kapur untuk merendam potongan talas.
- c. Haluskan bawang putih, cabai, kunyit, dan kencur.
- d. Goreng irisan keladi dalam minyak panas hingga berwarna kekuningan. Lalu angkat.
- e. Tumis bumbu halus.
- f. Masukkan talas yang sudah digoreng sebelumnya.
- g. Aduk hingga bumbu tercampur rata. Angkat dan sajikan atau dikemas dalam bungkus yang disiapkan setelah keripiknya dingin

PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini membawa dampak ekonomi dan sosial yang cukup signifikan kepada mitra. Dampak-dampak tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Dampak Ekonomi dan Sosial

No.	Permasalahan	Sebelum	Sesudah Kegiatan
1.	Volume	Tidak ada	2 kg/hari
2.	Bahan baku	Belum ada	Keladi 6 Kg / minggu
3.	Pengemasan	Belum ada	Dapat membuat
4.	Jangkauan pemasaran	Hanya konsumsi Pribadi	Jangkauan pemasaran lebih banyak
5.	Pengetahuan mitra	Tradisional	Pengolahan lebih teknis dan ekonomis

Dalam kegiatan PKM ini, seluruhnya melibatkan partisipasi dari mitra secara langsung. Mitra telah sanggup untuk menyediakan waktu dan tempat serta bahan dasar pembuatan keripik yaitu keladi liar dan bahan lainnya serta peralatan dalam pengolahan keripik keladi. Kegiatan ini dimaksudkan untuk menanamkan rasa kepemilikan mitra dalam kegiatan ini, karena dengan model partisipasi penuh dari mitra akan mensukseskan kegiatan PKM yang dilaksanakan serta dapat membantu meningkatkan hasil produksi keripik keladi nantiya. Dengan demikian, diharapkan ke depannya dapat membantu mitra untuk menghasilkan omzet yang lebih besar

secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dosen STT Dumai, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah dilakukan sesuai dengan rencana kegiatan yaitu pemanfaatan tanaman atau umbi keladi liar yaitu talas yang tidak dibudidayakan secara sengaja oleh para masyarakat di sana. Kegiatan ini menghasilkan produk olahan keladi liar yaitu keripik keladi dengan rasa original dan pedas yang dapat dijual sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat melalui ibu-ibu PKK Bukit Nenas. Pada kegiatan ini juga mitra diberikan pemahaman tentang cara menjual produk di e-commerce terutama dari aplikasi social media yang ada seperti WA, Facebook, dan IG.

Pada kegiatan ini juga terdapat kendala yang dihadapi yaitu mitra yang masih terbatas, pengolahan keladi yang terbatas yaitu hanya dibuat kripik, serta belum dipasarkan secara optimal karena produksi yang masih terbatas. diharapkan dari kegiatan ini dapat dilakukan kegiatan berikutnya yang memberikan manfaat bagi mitra khususnya tentang pengolahan keladi baik dari aspek produksi maupun aspek ekonomis. Mitra juga diharapkan untuk mengembangkan atau membudidayakan keladi sebagai alternatif sumber pendapatan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Sekolah Tinggi Teknologi Dumai yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

Arif, Muhammad, Azmi, Fitra, Melliana, and Trisna Mesra. 2022. "Bimbingan Teknis Peningkatan Kapasitas Produksi Keripik Pisang Salai Bu Atika Di Kelurahan Bukit Nenas."

Kalandra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 01(02):1-8.

Kurniawati, D., Setyadjit, & Purwanto, Y. A. (2019). Pengaruh variasi konsentrasi larutan garam dan lama perendaman terhadap kualitas keripik keladi (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 11-20

Liviawati, Putri Gusmarila Eka, And Wardi, Jeni, (2022) Pemanfaatan Komoditi Ubi Sebagai Aneka Varian Makanan Dalam Usaha Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Di Kelurahan Rumbai Bukit Kecamatan Rumbai, *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*, E-ISSN:2598-6449 P-ISSN: 2580-4111, Vol. 6, No. 3.

Sajari, Ibnu, Elfiana, and Martina. 2017. "Analisis Kelayakan Usaha Keripik Pada UD. Mawar Di Gampong Batee Ie Liek Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen." *Jurnal S. Pertanian* 1(2):116-24.

Sari, Diah Permata. 2016. "Pembuatan Plastik Biodegradable Menggunakan Pati Dari Umbi Keladi." *Repository Politeknik Negeri Sriwijaya* 1-23.

Sari, M., Sulisty, J., & Syahroni, A. (2019). Karakteristik fisikokimia dan sensori keripik keladi (*Colocasia esculenta* L. Schott) yang dibuat dengan variasi bahan pengikat dan konsentrasi tepung maizena. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(2), 49-58.