

Pelatihan Kewirausahaan Membuat Aneka Olahan Makanan Berbahan Baku Talas Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Pada Kelurahan Kampung Melayu Kecamatan Sukajadi Kota Pekanbaru

MURNAWATI, ZULIA KHAIRANI, NURHAYANI

Universitas Lancang Kuning
Jln. Yos Sudarso KM 08 Rumbai Telp. (0761) 52581
E-mail : t.murnawati@yahoo.com

Abstract: *Community service activities is carried out in Kampung Melayu subdistrict Sukajadi Pekanbaru. The participants consisted of mother-housewife in Kampung Melayu subdistrict Pekanbaru City Sukajadi numbered 25 people. Community service activities aims to provide knowledge and training: 1). About the making of various foods made from taro 2). Presents and make it more attractive to package food and hygiene. 3). The sale price to the right so as to expand the marketing reach. The training materials provided include: knowledge of basic concepts, types and characteristics of Indonesian food, the manufacture of various types of food made from taro. Manner of presentation and packaging to make it more attractive and hygiene so worth selling and calculating the selling price. The method used in this course are: lectures, discussion, demonstration, training/practice. In general, participants attended the training well and excited this is based among other things on the practice results achieved. After following this activity the participants can have knowledge of food ingredients, types and techniques varied though. Trainees can mengola meatball meals that use basic ingredients taro tuber with a variety of techniques though. Training participants can present and package the food so that it becomes more attractive and hygiene. Trainees can set the selling price with the right food.*

Keywords: *Products Bulbs Talas, Talas fritters, Entrepreneurship Training Mothers Household*

Kontribusi UMKM dalam perekonomian nasional tidak diragukan lagi terutama dalam penyerapan tenaga kerja, pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) nasional, nilai ekspor nasional, dan investasi nasional. Hasil penelitian Nur Afiah (2009) menunjukkan bahwa sektor UMKM memiliki kontribusi terhadap ekonomi dan pembangunan Indonesia. Keberhasilan UMKM di Indonesia, didalamnya tidak terlepas dari peran serta perempuan.

Gubernur Bank Indonesia (BI) Agus DW Martowardojo mengatakan bahwa BI mendorong kaum wanita mengembangkan potensi mereka dalam UMKM karena selama ini UMKM dinilai punya andil besar dan tetap hidup kala perekonomian Indonesia sedang terpuruk. Forum APEC, *Women And The Economy Forum* beberapa waktu yang lalu mengambil tema *'Women As Economic Drivers'*. Pasalnya, 96 persen pelaku kewirausahaan adalah UMKM,

sementara 60% pelaku UMKM adalah perempuan. Demikian juga berdasarkan data dari kementerian koperasi dan UKM Republik Indonesia (2010) sekitar 60% UKM dikelola oleh perempuan Indonesia. Peran perempuan di sektor UMKM umumnya terkait dengan bidang perdagangan dan industri pengolahan seperti : warung makan, toko kecil, pengolahan makanan dan industri kerajinan, karena usaha ini dapat dilakukan dirumah sehingga tidak melupakan peran perempuan sebagai ibu rumah tangga.

Kelurahan kampung melayu terletak di pusat kota Pekanbaru, yang dalam area ini banyak dijumpai sekolah, universitas, dan perkantoran pemerintah maupun swasta. Dapat dikatakan bahwa wilayah kelurahan kampung melayu merupakan wilayah strategis dalam menjual dan memasarkan produk dan jasa karena berdekatan dengan konsumen yang

dituju. Untuk itu program ini ditujukan bagi ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang dan tinggal di kawasan kampung melayu dapat memanfaatkan kesempatan ini untuk berwirausaha. Tujuannya agar kaum perempuan dapat meningkatkan kemampuan dan produktivitas yang mungkin selama ini belum dipergunakan dengan optimal.

Talas merupakan salah satu tanaman sumber penghasil karbohidrat non beras dari golongan umbi-umbian selain ubi kayu dan ubi jalar yang memiliki peranan cukup penting. Talas dapat dijumpai hampir diseluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai ke pegunungan diatas 1000 m dpl, baik liar maupun ditanam (Lembaga Biologi Nasional, 1977). Didalam pertumbuhannya, tanaman talas tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus. Tanaman ini dapat tumbuh di berbagai jenis tanah dengan berbagai kondisi lahan baik lahan becek maupun lahan kering. Talas mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi karena hampir seluruh bagian tanaman talas dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari serta mempunyai kandungan gizi yang cukup (Widiyanti, 2008). Manfaat talas yaitu sebagai sumber energi, baik untuk pencernaan, sehat untuk jantung, meningkatkan sistem imun tubuh, mengatasi kelelahan, dan anti aging.

Talas adalah bahan pangan sempurna, karena setiap 100 gram talas mengandung 18% potasium, 30 % mangan dan kalium yang dibutuhkan. Mengonsumsi talas dapat mencegah resiko gangguan jantung dan tekanan darah tinggi. Berikut adalah perbandingan kandungan gizi tiga sumber karbohidrat :

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi Sumber Karbohidrat (per 100 gram)

Kandungan Gizi	Kentang	Talas	Beras giling
Kalori (Kal)	83	98	360
Protein (g)	2	1,9	6,8
Lemak (g)	0,1	0,2	0,7
Karbohidrat (g)	19,1	23,7	78,9
Kalsium (mg)	11	28,0	6
Fosfor (mg)	56	61,0	140
Zat Besi (mg)	0,7	1,0	0,8
Vitamin A (SI)	0	3,0	0
Vitamin B1	0,11	0,33	0,12
Vitamin C (mg)	17	4,0	0

Berdasarkan kandungan talas tersebut, talas berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku industri makanan seperti keripik talas, roti, kue tradisional (talam, risoles), kue modern (cake, tart, pizza, kue kering, biskuit), gorengan, mie (kering dan basah) dan es krim. Dewasa ini industri pengolahan talas semakin berkembang, seperti talas rebus, talas goreng, keripik talas, ataupun pengolahan lebih lanjut seperti tepung talas yang digunakan sebagai bahan baku sop talas, roti, dodol, dan cookies.

Umbi talas dapat dijadikan bahan pengganti pembuatan aneka makanan yang biasanya menggunakan bahan baku kentang. Selain lebih mudah didapat, harga talas dipasaran lebih murah dibandingkan kentang dan kandungan gizinya juga tidak kalah dari kentang. Bahan pengganti ini juga memiliki kadar kalori dan lemak yang rendah

Banyak ibu-ibu yang memiliki hobi membuat aneka makanan, tetapi jarang yang mengembangkannya menjadi suatu bisnis. Dengan perhitungan usaha yang tepat, keuntungan yang didapat seorang produsen aneka olahan talas bisa jadi lebih besar dibandingkan menyediakan dan mengonsumsi di rumah.

Menyalurkan hobi sebagai bentuk jiwa kewirausahaan, menurut Suroto, B. and Pailis, E.A. (2017) bahwa jiwa kewirausahaan menjadi sebuah dorongan yang memacu adanya usaha kreatif dalam berusaha.

METODE

Metode yang akan dilakukan oleh tim selama kegiatan pengabdian bagi masyarakat dengan mitra ibu-ibu rumah tangga di kelurahan kampung melayu yaitu: *Enterpreneurship Motivation*

Pada kegiatan ini akan dilakukan pemberian motivasi pentingnya kewirausahaan. Kegiatan ini dilakukan

dalam bentuk pelatihan motivasi jiwa wirausaha dalam bentuk tukar pengalaman dengan usahawan lainnya yang berasal dari ibu rumah tangga yang sukses untuk meningkatkan gairah jiwa wirausaha mitra. Kegiatan ini diarahkan untuk membangun *mindset* jiwa wirausaha bagi mitra usaha sehingga dapat menimbulkan motivasi jiwa wirausaha dan pengembangan usaha mitra. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk diskusi interaktif untuk mengungkap permasalahan dan potensi usaha yang dapat dikembangkan oleh mitra maupun kelompok usaha ibu rumah tangga yang lainnya.

Mengenalkan manfaat talas dan pelatihan membuat aneka olahan makanan berbahan baku talas

Pada kegiatan ini akan mengenalkan manfaat Talas adalah bahan pangan sempurna, karena setiap 100 gram talas mengandung 18% potassium, 30 % mangan dan kalium yang dibutuhkan. Mengonsumsi talas dapat mencegah resiko gangguan jantung dan tekanan darah tinggi. Untuk itu penting dikenalkan kepada ibu-ibu agar mengetahui manfaat dari talas sehingga lebih tertarik dalam mengolah aneka makanan dari talas seperti perkedel talas dan pudding talas. Selanjutnya akan dilakukan praktik membuat perkedel talas dan pudding talas.

Pengenalan Internet Untuk mendapatkan resep-resep kreatif dan Pelatihan Pemasaran

Pengenalan internet dilakukan untuk memunculkan ide-ide kreatif yang dihasilkan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok mitra. Internet juga digunakan sebagai pelatihan marketing karena merupakan aspek bisnis yang sangat penting. Aspek ini meliputi branding, diferentiation, promotion dan positioning. Namun marketing yang biasa dilakukan masih defensive artinya hanya mengandalkan promosi dari mulut ke mulut. Kegiatan yang dilakukan bersama tim, masih berbentuk pendampingan terhadap proses marketing serta konsultasi terhadap setiap masalah yang dihadapi selama proses marketing.

Perkembangan media promosi dilakukan untuk kepentingan promosi usaha secara lebih luas.

HASIL

Pada umumnya peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik dan bersemangat. Materi yang diberikan meliputi: Pengetahuan tentang kandungan dan manfaat umbi talas sebagai jenis karbohidrat yang memiliki gizi yang lengkap dibandingkan jenis karbohidrat yang lain; Pengetahuan berbagai jenis makanan yang dapat diolah dari bahan pokok talas antara lain keripik talas, roti, cake, es krim, perkedel, pudding dan lain sebagainya; Pembuatan perkedel talas dan pudding talas dengan menggunakan bahan pokok umbi talas; Cara penyajian dan pengemasan perkedel talas agar lebih menarik dan hygiene sehingga layak jual; Cara penetapan harga jual perkedel talas yang tepat.

Hasil yang diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 25 orang peserta sebelum dan sesudah pelatihan dilaksanakan adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Hasil Penyebaran kuesioner sebelum dan sesudah kegiatan

Pertanyaan	Jawaban Sebelum Pelatihan				Jawaban sesudah Pelatihan			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Saya sudah pernah membuat makanan dari umbi talas	15	7	3	0	15	7	3	0
Saya sudah pernah membuat perkedel dan pudding dari bahan umbi talas	22	3	0	0	22	3	0	0
Saya mengetahui kandungan gizi dari umbi talas	20	5	0	0	0	0	22	3
Saya mengetahui manfaat umbi talas bagi kesehatan	18	5	2	0	0	0	21	4

Pertanyaan	Jawaban Sebelum Pelatihan				Jawaban sesudah Pelatihan			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Pelatihan yang dilakukan menambah pengetahuan dan keterampilan saya	22	3	0	0	0	0	22	3
Pelatihan yang dilakukan membuat saya berminat membuat olahan dari talas	20	5	0	0	0	3	20	2
Materi pelatihan yang disampaikan sangat menarik	23	2	0	0	0	0	5	20
Saya dapat memahami materi yang disampaikan penyaji	23	2	0	0	0	0	5	20
Saya akan mencoba membuat perkedel talas dan pudding talas sesudah pelatihan ini	23	2	0	0	0	0	6	19
Saya menyukai makanan berbahan baku talas	10	10	5	0	0	5	17	3

Berdasarkan hasil rangkuman kuesioner diatas, terdapat perbedaan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan sebelum dan sesudah kegiatan ini. Peserta pelatihan sudah mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari umbi talas bagi kesehatan dari materi yang di berikan penyaji. Selain itu sebagian besar peserta tertarik untuk mempraktekkan kembali membuat perkedel talas dan pudding talas di rumah.

PEMBAHASAN

Perkedel talas dan pudding talas dipilih sebagai subjek pelatihan dengan mempertimbangkan bahwa produk ini

pembuatannya tidak terlalu sulit baik dari sisi bahan dasarnya maupun peralatan yang diperlukan untuk pembuatannya.

Berdasarkan pengamatan penyaji, terlihat bahwa sebenarnya peserta pelatihan sudah memiliki keterampilan untuk membuat kue, walaupun mereka belum pernah membuat perkedel talas dan pudding talas secara langsung, tapi mereka sudah dapat memperkirakan cara membuatnya, ini karena kemampuan dasar sudah mereka miliki. Akan tetapi mereka belum memiliki kemampuan teknis seperti memperkirakan berapa harga pokok untuk menghasilkan perkedel talas dan pudding talas dari 1 kg umbi talas. Selain itu peserta juga diberitahu bagaimana cara mengemas, berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk berproduksi, dan masa kadaluarsanya.

Disamping itu dengan kegiatan pelatihan ini kami berharap para peserta pelatihan yang selama ini menjual makanan jajanan dengan cara mengambil makanan dari berbagai tempat yang sudah siap jual, untuk kedepannya beberapa makanan jajanan yang dijualnya mereka mau dan mampu membuatnya sendiri. Dengan berbagai pertimbangan diantaranya keuntungan yang diperoleh akan lebih banyak. Harapan kami para peserta pelatihan untuk kedepannya lebih baik (profesional) lagi dalam mengelola usahanya. Secara keseluruhan pelaksanaan pelatihan cukup berhasil karena peserta pelatihan mampu menguasai materi pelatihan baik dari aspek pengetahuan maupun keterampilan lebih dari 70% sesuai yang ditargetkan.

Diharapkan dengan mempunyai keterampilan membuat aneka makanan ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap dan mempunyai keterbatasan ekonomi dapat berwirausaha secara mandiri. Disamping itu bagi ibu-ibu yang selama ini sudah mempunyai kegiatan berjualan (berwirausaha) makanan, pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkan melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah wawasan serta meningkatkan

motivasi untuk senantiasa mengembangkan dan mengkreasikan makanan jajanan yang dijualnya sehingga konsumen tidak bosan/jenuh.

SIMPULAN

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan PPM ini adalah peserta pelatihan dapat memiliki pengetahuan tentang makanan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi. Peserta pelatihan dapat mengolah perkedel talas yang menggunakan berbagai bahan dasar dengan variasi teknik olah. Peserta pelatihan dapat menyajikan dan mengemas makanan sehingga menjadi lebih menarik dan hygiene. Peserta pelatihan dapat menetapkan harga jual makanan dengan tepat. Disamping makanan diujakan secara berkeliling, mungkin perlu ada suatu tempat penjualan/ warung yang menetap untuk menampung makanan jajanan yang dihasilkan oleh ibu-ibu, sehingga nantinya bisa menjadi warung pusat penjualan jajanan yang cukup potensial. Peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan variasi makanan yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan sehingga bisa tetap diterima konsumen.

DAFTAR RUJUKAN

- Suroto, B. and Pailis, E.A., 2017. Entrepreneurial Spirit Developments of Local Students. *Microeconomics and Macroeconomics*, 5(1), pp.22-25.
- Lodia Dwika Putri, Wardi Jeni, Khairani Zulia, 2015. *Pelatihan Kewirausahaan bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Sri Meranti Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru*. Laporan Akhir Pengabdian Masyarakat Universitas Lancang Kuning
- Nizar, Muhammad, 2014. *Peranan Perempuan dalam Pengembangan Ekonomi Islam*. Diakses Melalui Jurnal.Yudharta.ac.id
- Tambunan. T.H. Tulus, 2010. *Globalisasi dan Perdagangan Internasional*, Ghalia Indonesia, Jakarta.