

EKONOMI KREATIF MELALUI INOVASI PEMBUATAN DODOL SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN PERTUMBUHAN EKONOMI WARGA DESA TAMBAKSARI

Fitri Saras Wati¹, Chofifatul Mu'azzaroh², Luthfia Nur Ikhfani³, Nunung Lutfiyah⁴
Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Fakultas Tarbiyah Dan Ilmu Keguruan, Fakultas
Ekonomi Dan Bisnis Islam, Fakultas Syariah
Fitrisaraswati31@gmail.com¹, Chofifatulmz@gmail.com², luthffiaa33@gmail.com³,
nununglutfi16@gmail.com⁴

Abstrak

Sumber daya alam yang dihasilkan Desa Tambaksari sangat melimpah, akan tetapi sumber daya alam tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat, dan memiliki nilai jual yang sangat rendah, sehingga diperlukan adanya pendampingan kepada masyarakat untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satunya dengan memanfaatkan produk olahan singkong yang dibuat menjadi sebuah produk inovasi kreatif berupa makanan dengan harga nilai jual tinggi. Metode yang digunakan adalah dengan sosialisasi dan pembuatan inovasi produk olahan singkong berupa produk makanan dodol singkong yang merupakan makanan tradisional yang memiliki nilai jual yang menjanjikan dan juga mempunyai nilai gizi yang baik dan sehat. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah pengembangan olahan singkong dalam bentuk yang kreatif dan inovatif serta masyarakat sekitar telah memahami cara memanfaatkan sebuah potensi dan nilai jual yang ada di sekitar masyarakat.

Kata Kunci: ABCD, Inovasi Produk, Pelayanan Masyarakat, Singkong

Abstract

The natural resources produced by Tambaksari Village are abundant. However, these natural resources have yet to be fully utilized by the community and have a shallow selling value, so assistance is needed for the community to use the existing potential. One is by utilizing processed cassava products made into a creative innovation product in the form of food with a high selling price. The method used is by socializing and innovating processed cassava products, which are traditional foods with a good selling value and good and healthy nutritional value. After implementing this program, the results obtained are the development of processed cassava in a creative and innovative form, and the surrounding community understands how to take advantage of the potential and selling points around the community.

Keywords: product innovation; cassava; community service, ABCD

PENDAHULUAN

Desa Tambaksari merupakan salah satu desa di Kabupaten Cilacap yang mayoritas mata pencahariannya bergerak dibidang pertanian, perkebunan, industri rumahan, dan peternakan. Tingkat angka kemiskinan Desa Tambaksari yang masih tinggi membuat Desa Tambaksari harus bisa mencari peluang lain agar dapat menunjang peningkatan taraf ekonomi bagi masyarakat. Permasalahan yang sering muncul dari mata pencaharian penduduk adalah tersedianya lapangan pekerjaan yang kurang memadai dengan perkembangan penduduk sesuai dalam perencanaan pembangunan daerah Kabupaten Cilacap. Hal inilah yang perlu diperhatikan dalam pembangunan desa utamanya adalah perluasan kesempatan kerja bagi masyarakat Desa Tambaksari yang memiliki jumlah penduduk 3446 Jiwa (Data Profil Desa 2019).

Ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep di era ekonomi baru yang mengutamakan informasi dan kreativitas melalui ide dan pengetahuan dari sumber daya manusia sebagai faktor produksi (Wahyuni & Satriani, 2019). Ide dan pengetahuan dari SDM ini yang menjadi faktor penting dalam pengembangan ekonomi kreatif. Dengan adanya ekonomi kreatif ini yang muncul akan dapat mempengaruhi pertumbuhan ekonomi di suatu daerah. Maka dari itu diperlukan inovasi-inovasi baru untuk bisa menjadi produk ekonomi kreatif yang bisa menambah nilai ekonomi. Selain itu dari aspek ketenagakerjaan, terdapat kesempatan yang besar bagi para pencari kerja karena banyak tersedia lapangan kerja dengan berbagai kebutuhan akan keahlian yang bermacam-macam (Romarina, 2016).

Berdasarkan survey potensi yang ada di Desa Tambaksari Kecamatan Wanareja bahwa masyarakat Desa Tambaksari mayoritas berprofesi sebagai petani. Dalam desa ini sudah ada UMKM yang berjalan seperti snack basah, makanan ringan serta pesanan catering makanan. Dari UMKM tersebut sudah cukup terkenal dan menjadi pesanan masyarakat. Namun UMKM ini belum bisa menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat luas. Dari potensi yang ada di Desa Tambaksari terdapat tanaman singkong namun belum banyak ditanam dan masih jarang ditanam hanya beberapa disekitaran rumah saja. Mengingat banyak lahan yang kosong dan harga singkong yang relatif murah serta anggapan masyarakat singkong hanya bisa diolah menjadi makanan yang seperti pada umumnya misalnya singkong yang digoreng, Cimplung, dan Peyeum atau tapai singkong. Oleh karena itu inovasi dari bahan dasar singkong ini bisa diciptakan mengingat olahan dari bahan dasar singkong bisa menjadi olahan makanan bermacam-macam.

Perkembangan ekonomi sebuah kota atau kabupaten didukung oleh berbagai aspek salah satunya oleh industri kecil dan menengah (Purbaningrum, 2020). Untuk meningkatkan nilai pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Tambaksari dan untuk membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, inovasi dari olahan bahan dasar singkong menjadi dodol singkong cocok untuk diberdayakan di Desa Tambaksari. Inovasi dari bahan dasar singkong yang sudah difermentasi menjadi tapai singkong menjadi bahan untuk membuat dodol singkong. Pemberdayaan melalui pembuatan dodol singkong ini diharapkan mampu mengatasi pengangguran dan dapat meningkatkan perekonomian wilayah khususnya Desa Tambaksari.

Program pengabdian kepada masyarakat yang direalisasikan dengan kegiatan Kuliah Kerja Nyata memiliki tujuan untuk membangun masyarakat yang mandiri dengan menumbuhkembangkan jiwa wiraswasta agar bisa meningkatkan perekonomian

wilayah khususnya Desa Tambaksari. Pelatihan pembuatan dodol singkong yang telah diselenggarakan memiliki sasaran utama yaitu ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan memiliki waktu luang di luar mengurus rumah tangga. Pendampingan program ini dengan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Dengan metode ini kami menggali potensi yang bisa dikembangkan di Desa ini. Singkong adalah salah satunya yang bisa dikembangkan menjadi dodol singkong. Oleh karena itu kami membuat pelatihan membuat dodol yang terbuat dari singkong.

Dengan adanya program pelatihan pembuatan dodol singkong diharapkan masyarakat bisa melanjutkan sampai tingkat produksi sendiri dan lebih bagus lagi jika masuk dalam tingkat pemasaran. Karena selain dari pembuatan dodol singkong sendiri terdapat juga pelatihan packagingnya dari dodol perbiji hingga perbungkus dalam satu kemasan. Jadi masyarakat tahu dari proses awal pembuatan yang tentunya pembuatannya sederhana tidak memerlukan bahan yang banyak dan mudah hingga packagingnya dan siap untuk dipasarkan. Berdasarkan penjelasan diatas tujuan utama dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah membentuk usaha kecil masyarakat (*home industry*) sebagai wadah masyarakat ke depan memiliki penghasilan tambahan yang dapat digunakan untuk keperluan rumah tangga serta lebih baiknya lagi bisa menjadi *home industry* yang terkenal yang bisa mempekerjakan masyarakat sekitar.

METODE PENERAPAN

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, terdapat dua tahapan yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan ini. Yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan terdapat serangkaian kegiatan untuk memberdayakan masyarakat Desa Tambaksari. Pada kegiatan persiapan hal yang pertama dilakukan adalah memberitahukan serta berkordinasi dengan Kepala Desa beserta aparat desa, setelah mendapat persetujuan dari aparat desa, tahap yang dilakukan selanjutnya adalah melakukan koordinasi dengan kepala dusun serta ketua PKK. Kegiatan ini bertujuan untuk menginformasikan mengenai pelaksanaan kegiatan pembuatan dodol tape. Setelah melakukan koordinasi dengan kepaladesa, aparat desa,serta ketua PKK, kegiatan selanjutnya adalah berkoordinasi dengan narasumber guna mempersiapkan materi yang akan disampaikan pada saat sosialisasi pembuatan dodol tape. Setelah melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait, kegiatan berikutnya membuat surat undangan yang ditunjukkan kepada setiap dusun guna menunjuk lima orang masyarakatnya, kegiatan ini juga terbuka untuk masyarakat yang ingin berpartisipasi dalam pelatihan pembuatan dodol tape. Tahap yang terakhir dari tahap persiapan adalah mempersiapkan bahan baku pembuatan dodol tape yaitu gula pasir dan tape singkong.

2. Tahap Pelaksanaan.

Dalam proses mengembangkan produk unggulan sebagai output dalam program Kuliah Kerja Nyata ini dilakukan beberapa tahapan yang dilakukan yaitu :

a. Tahapan Identifikasi dan Persiapan

- 1) Melakukan survey ke lokasi Kuliah Kerja Nyata untuk melihat keadaan kondisi lingkungan sekitar.
- 2) Melakukan proses wawancara dengan pihak lokasi tempat KKN untuk mengetahui sektor mana yang sering menjadi mata pencaharian masyarakat tersebut.
- 3) Mengidentifikasi beberapa kegiatan yang pernah dilakukan oleh pihak terkait dalam menciptakan produk unggulan.
- 4) Menentukan objek dan sektor mana yang akan dilakukan untuk menciptakan produk unggulan.
- 5) Melakukan kajian materi terhadap potensi unggulan yang ada.
- 6) Menentukan kerangka kerja serta langkah-langkah dalam proses penyusunan produk unggulan.

b. Tahap Pelaksanaan

- 1) Menentukan peserta yaitu masyarakat lokasi KKN serta lembaga PKK yang ada dalam lokasi tersebut.
- 2) Proses sosialisasi dengan praktek pengolahan potensi unggulan atau komoditas unggulan secara terbuka kepada masyarakat di lokasi KKN tersebut.
- 3) Praktek pengolahan secara masing-masing oleh masyarakat pada saat pelaksanaan sosialisasi.
- 4) Penambahan pengetahuan akan suatu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam jangka waktu kegiatan KKN di desa Tambaksari, ada beberapa kegiatan Tim KKN yang utama dan kegiatan tambahan. Kegiatan KKN yang utama/ unggulan adalah kegiatan yang berkaitan dengan mencari solusi terhadap kendala-kendala yang di hadapi oleh masyarakat dalam mengelola hasil kebun untuk menjadi nilai usaha. Dan di desa Tambaksari banyak warga yang memiliki kebun singkong sendiri. Warga masyarakat desa tersebut masih kurang dalam pengolahan usaha atau usaha industri dari bahan dasar singkong. Dengan demikian, KKN kelompok 20 UIN SAIZU Purwokerto membuat program unggulan yaitu pengelola singkong menjadi dodol singkong dengan bervariasi rasa, seperti rasa sirsak, nanas dan lain sebagainya. Kegiatan home industri tersebut dapat menjadi penghasilan tambahan bagi masyarakat desa Tambaksari sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan hasil inventarisasi ABCD, maka ada satu kegiatan pengelolaan singkong menjadi dodol singkong yang dapat dilakukan di Desa Tambaksari dengan pemateri pengusaha dodol singkong yang di datangkan dari Purwokerto ke daerah KKN yaitu Desa Tambaksari, Kecamatan Wanareja, Kabupaten Cilacap dengan peserta yaitu masyarakat Desa Tambaksari itu sendiri.

1. Pembuatan dodol singkong di Desa Tambaksari

Pemberian materi tentang cara pengolahan singkong menjadi dodol singkong ini bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat mengenai dodol singkong tersebut. Diharapkan setelah mengetahui cara pembuatannya, masyarakat dapat lebih antusias

dalam pengolahan home industri dodol singkong tersebut. Pemberian materi dilakukan dengan metode ceramah sembari menunjukan alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan dodol singkong. Pemberian materi bertempat di balai dusun Tambleg yaitu dusun di salah satu Desa Tambaksari.



Setelah pemberian materi tentang cara pengolahan dodol singkong, maka dilanjutkan dengan pengolahan dodol singkong bersama pemateri secara langsung. Pengolahan dodol singkong dilaksanakan di posko KKN. Dalam kegiatan pembuatan dodol masyarakat ikut serta dalam pengolahannya. Dimulai dari mencampur bahan dasar singkong dengan gula pasir lalu memasaknya hingga matang. Butuh waktu yang lumayan lama yaitu sekitar 2 sampai 3 jam agar adonan dodol itu matang dengan sempurna. Warga Desa Tambaksari juga sangat antusias dalam proses pengolahan dodol, mereka ikut serta mengaduk adonan dodol tersebut secara bergantian dengan warga lainnya. Setelah sekitar 3 jam, dodol sudah siap di tiriskan. Dodol yang sudah selesai di masak langsung di bungkus dengan plastik kemasan dodol, ada juga yang menggunakan kertas kemasan dodol. Masyarakat ikut serta dalam proses kemas dodol singkong tersebut.





Dalam pembuatan dodol singkong ini menggunakan indeks ukuran dengan uji organoleptik yaitu dengan mengenali tekstur dodol singkong yang dibuat dengan waktu sebagai ukurannya. Pembuatan dodol singkong memakan waktu sekitar 3 jam yang mana pembuatan dodol singkong ini menggunakan bahan tapai singkong dengan perbandingan 1:1, yaitu 10kg tapai singkong dan 10kg gula pasir. Untuk mengetahui Tekstur kematangan dari dodol singkong itu sendiri yaitu dengan melihat bahwa dodol tapai singkong sudah matang sepenuhnya. Untuk lebih jelasnya adalah dengan menggunakan waktu sebagai ukuran perkiraannya. Dodol tapai singkong yang telah melalui proses pemasakan selama 1 jam akan bertekstur lumer atau meleleh dan mengeluarkan gelembung saat diaduk. Setelah sekitar 2 jam proses pemasakan, tekstur dodol tapai singkong mulai mengeras. Terakhir setelah 3 jam pemasakan, tekstur dodol mulai mengeras atau tanak tandanya dodol tapai singkong sudah matang sempurna dan siap untuk dicetak.

Dari hasil monitoring, dapat disimpulkan bahwa program pemberdayaan masyarakat di Desa Tambaksari berjalan sesuai rencana kegiatan yang sudah dirancang dan disepakati pada saat kegiatan sosialisasi. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan produk yang sederhana menjadi produk yang ekonomis dan bernilai jual tinggi, serta memiliki potensi usaha bagi masyarakat Desa Tambaksari. Masyarakat Desa Tambaksari yang sangat antusias dalam pelatihan pembuatan dodol tapai singkong. Hal ini juga sama dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan dodol buah kaliki luwu di Desa Muladimeng Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu yang mana menjadikan dodol sebagai produk sederhana yang ekonomis dan bernilai jual tinggi untuk membuka peluang usaha masyarakatnya. (Suhardi & Harmita, dkk, 2021)

KESIMPULAN

Perekonomian masyarakat Desa Tambaksari masih perlu ditingkatkan. Walaupun perekonomian masyarakat Desa Tambaksari sudah dapat dikatakan menjadi desa yang maju dan berkembang, tetapi tingkat perekonomian Desa Tambaksari tersebut masih memiliki potensi yang besar untuk berkembang menjadi desa yang maju dan mandiri. Salah satunya melalui kegiatan ekonomi kreatif dengan inovasi produk. Dapat dilihat dari segi geografis Desa Tambaksari memiliki potensi sebagai pusat ekonomi kreatif dengan berupa desa wisata dimana Desa Tambaksari berada dalam Kawasan yang strategis yang dikelilingi wisata pohon pinus dan area perbukitan. Hal ini dapat dimanfaatkan untuk

menggali potensi masyarakat dibidang ekonomi dan dengan adanya kegiatan pelatihan inovasi produk olahan singkong ini diharapkan dapat menjadi wadah masyarakat untuk bisa memasarkan sebagai sebuah oleh oleh khas dari Desa Tambaksari dan sebagai pemanfaatan lahan kosong yang terdapat di area perbukitan Desa Tambaksari. Alasan perlunya pelatihan karena di Desa Tambaksari masyarakatnya belum maksimal dalam pemanfaatan SDA (sumber daya alam) yang ada disekitar, termasuk pada tanaman singkong. Hal tersebut membuat mahasiswa berinisiatif membuat olahan dari bahan dasar singkong yaitu menjadi dodol tape singkong. Dengan demikian masyarakat perlu pelatihan terkait pembuatan dodol tersebut. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk olahan singkong berupa dodol singkong ini dapat diharapkan bisa menjadikan inovasi bisnis yang terus berkembang sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Tambaksari.

DAFTAR PUSTAKA

- Miftah Arifin, Ariyanto. 2018. "Desa Penghasil Kopi Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Desa Damarwulan Kecamatan Keling Kabupaten Jepara", Vol. 3, Nomor 1
- M Suhardi Anwar, Harmita Sari, dkk. 2021. "Pemberdayaan Masyarakat Membuat Peluang Usaha Dodol Buah Kaliki Luwu Di Desa Mulamedimeng Kecamatan Ponrang Kabupaten Luwu".Vol. 4, Nomor 2
- Moh Jufriyanto. 2019. "Pengembangan Produk Unggulan Sebagai Potensi Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa di Kecamatan Modung Bangkalan", Volume 5 No 1
- Profil Desa Tambaksari. (2019). Kantor Desa Tambaksari.
- Purbaningrum, C,W,D. (2020). Inovasi Sebagai Kunci Industri Kreatif Subsektor Kuliner Mendukung Pendapatan Daerah Gunung Kidul. *Jurnal Kajian Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 5 (2), 271.
- Romarina, Arina. 2016. Economic Resilience Industri Kreatif Guna Menghadapi Globalisasi dalam Rangka Ketahanan Nasional. *Jurnal Ilmu Sosial* 15 (1), 35-52.
- Wahyuni,S. & Satriani,D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi (Studi Kasus Di Desa Pedekik). *Iqtishaduna: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(2), 196.