

Penyuluhan Tatalaksana Usaha Kelanting Kelompok Wanita Tani Plamboyan Desa Rejomulyo Palas Lampung Selatan

Siti Nurdjanah^{1*}, Ahmad Sapta Zuidar¹, Diki Danar Tri Winanti¹, Samsu Udayana Nurdin¹

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung

*E-mail: nurdjanahnurdjanah02@gmail.com

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 10 Oktober 2023

Diperbaiki: 15 Maret 2024

Diterima: 20 Maret 2024

Kata Kunci: GMP, Kelanting, Kelompok Wanita Tani, Lampung Selatan, Manajemen Bisnis

Abstrak: Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan topik Penyuluhan Tatalaksana Usaha Kelanting Kelompok Wanita Tani Plamboyan Desa Rejomulyo, Kecamatan Palas Lampung Selatan bertujuan memperbaiki tatalaksana sistem produksi kelanting ubi kayu. Target yang diharapkan adalah setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan selesai, Kelompok Usaha menerapkan GMP dengan baik dan benar, Pembukuan menjadi lebih teratur, semua transaksi dapat ditelusuri dengan jelas. Penerapan GMP untuk kelompok kelanting diharapkan meningkatkan mutu dan harga jual produk. Target setelah kegiatan adalah terjadi kenaikan kapasitas produksi kelanting sebesar 50% dari 150 kg singkong basah (60 kg kelanting siap jual), serta melakukan diversifikasi produk olahan singkong. Kegiatan juga difokuskan pada penyuluhan tentang pentingnya perbaikan tataletak alur proses, dan ruang penyimpanan, penerapan K3. Hasil kegiatan periode ini menunjukkan bahwa usaha agribisnis singkong kelanting ini mengalami perubahan terutama dibidang kebersihan ruang pengolahan, tatalaksana termasuk tataletak ruang, pembukuan serta keselamatan kerja menjadi kebutuhan yang harus dilaksanakan. Ke depan direncanakan akan dilakukan kegiatan lanjutan hinggakelompok Tani dapat meningkatkan kapasitas produksi, melakukan diversifikasi produk akhirnya mampu meningkatkan kesejahteraan anggota dan dapat dicontoh oleh Kelompok Tani sekitarnya.

Pendahuluan

Kelanting, sebagaimana makanan ringan berbasis ubi kayu lainnya, pada umumnya diproduksi dalam skala kecil oleh industri rumah tangga, menggunakan teknologi sederhana, tradisional / berdasar kearifan lokal, modal kecil dan diproduksi secara diskontinyu (Unteawati dkk, 2018). Kelompok Wanita Tani Plamboyan adalah

kelompok produktif yang telah mulai usaha pengolahan ubi kayu menjadi kelanting selama hampir sepuluh tahun, dengan produksi rata rata sekitar 40 kg kelanting siap makan/jual perhari. Ubi kayu yang digunakan sebagai bahan baku adalah ubi kayu Mentega. Menurut Nurdjanah dkk. (2020), ubi kayu Mentega memiliki kandungan HCN yang rendah yaitu kurang dari 40mg/kg.

Akan tetapi sampai saat ini tatakelola usaha belum dijalankan dengan baik. Sebagai contoh ruang produksi hanya berupa ruang sederhana dengan dinding dari batu bata, lantai dari semen yang sulit dibersihkan, serta tunggku pengukus dan penggoreng yang dibuat dari bata dan semen yang telah mengalami pecah pecah serta tanta cerobong asap sehingga menampakkan kesan sanitasi yang sangat tidak memenuhi standar produksi makanan menurut Good Manufacturing Practices. Menurut Dewanti dan Hariyadi (2016), Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam Good Manufacturing Practices (GMP) mencakup: produksi, persyaratan lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan.

Selama ini Kelompok Tani Plamboyan belum pernah mendapatkan pendampingan dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung. Komoditas singkong atau cassava, atau ubi kayu menjadi salah satu komoditas pertanian yang diunggulkan oleh Universitas Lampung. Oleh karena itu pada tahun ini kami Tim dari Fakultas Pertanian Universitas Lampung akan melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan bertujuan pada usaha kelanting Plamboyan agar kelanting diproduksi secara higienis skala produksi meningkat, kualitasnya terjamin dan berimbas pada peningkatan pendapatan kelompok tani. Menurut Herdhiyansyah dkk. (2021), Penerapan GMP pada sebuah usaha pengolahan pangan memiliki banyak keuntungan diantaranya meningkatkan: kepercayaan pelanggan, image dan kompetensi perusahaan/organisasi yang akan berakibat pada peningkatan permintaan produk. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai tatalaksana pengelolaan usaha yang baik dan benar melalui ceramah maupun pelatihan sederhana serta pendampingan sementara, agar usaha kelanting yang dilakukan oleh KWT Plamboyan terkelola dengan baik.

Metode

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan di Kelompok Wanita Tani Plamboyan yang diketuai oleh Ibu Siti Arofah. Lokasi KWT berada di desa Rejomulyo Kecamatan Palas, Lampung Selatan. Metode pelaksanaan pada kegiatan ini sebagai berikut:

Pendekatan dan prosedur kerja untuk realisasi solusi masalah yang ditawarkan

Sebelum dilaksanakan, semua kegiatan dikordinasikan terlebih dahulu dengan mitra serta instansi yang terkait agar diperoleh hasil yang optimal. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini yaitu memberikan penyuluhan tentang pentingnya penanganan pasca panen, dan pengawasan mutu untuk tujuan pemasaran, GMP, HACCP, Tatalaksana/ pengelolaan usaha yang sehat (pembukuan, pemasaran dan K-3), serta cara pengurusan sertifikasi halal MUI

Partisipasi kelompok wanita tani plamboyan

Mitra berpartisipasi secara aktif antara lain dengan cara memfasilitasi tempat untuk kegiatan.

Evaluasi program

Evaluasi yang akan digunakan sebagai tolak ukur keberhasilan dan keberlanjutan program kegiatan pengabdian masyarakat ini. Evaluasi dilakukan dengan metode survey menggunakan questioner, untuk mengetahui tingkat pengetahuan mitra tentang pentingnya pengelolaan agribisnis singkong menjadi kelanting sebagai produk unggulan Lampung Selatan. Kegiatan evaluasi berupa pengisian questioner akan dilakukan secara lisan tanya jawab sebelum tiap-tiap topik kegiatan baik yang berupa ceramah ataupun pelatihan dimulai

Hasil dan Pembahasan

Kelompok tani Plamboyan adalah kelompok produktif yang telah mulai usaha produksi kelanting selama hampir sepuluh tahun, dengan produksi rata rata sekitar 40 kg kelanting siap makan/jual perhari. Akan tetapi sampai saat ini tatakelola usaha belum dijalankan dengan baik. Sebagai contoh ruang produksi hanya berupa ruang sederhana dengan dinding dari batu bata, lantai dari semen yang sulit dibersihkan, serta tungku pengukus dan penggoreng yang dibuat dari bata dan semen yang telah mengalami pecah pecah serta tanta cerobong asap sehingga menampakkan kesan sanitasi yang sangat tidak memenuhi standar produksi makanan menurut Good Manufacturing Practices. Selama ini Kelompok tani Plamboyan belum pernah mendapatkan pendampingan dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lampung. Oleh karena itu pada tahun ini kami Tim dari Universitas Lampung melaksanakan penyuluhan dan pelatihan bertujuan memperbaiki usaha kelanting Plamboyan agar kelanting diproduksi secara higienis skala produksi meningkat, kualitasnya terjamin dan berimbas pada peningkatan pendapatan kelompok tani.

Sebagian Kondisi Usaha Kelanting di Kelompok Tani Plamboyan pada saat tim dari

unila melakukan kegiatan pengabdian disajikan pada Gambar 1-8. Foto dokumentasi kegiatan Penyuluhan juga dapat dilihat pada pada Gambar 8-12.



Gambar 1. Singkong segar bahan baku kelanting



Gambar 2. Alat pamarut singkong dan penggiling adonan kelanting



Gambar 3. Alat pengepres singkong parut



Gambar 4. Tungku Pengukus singkong parut



Gambar 5. Pembentukan kelanting



Gambar 6. Penjemuran kelanting yang telah di bentuk



Gambar 7. Tungku penggorengan kelanting



Gambar 8. Kelanting siap dipasarkan



Gambar 9. Ketua Tim sedang memberikan materi pentingnya tatalaksana usaha yang baik



Gambar 10. Anggota Tim sedang memberikan ceramah tentang pentingnya diversifikasi produk



Gambar 11. Anggota Tim sedang menjelaskan metode pemasaran



Gambar 12. Anggota KWT didampingi oleh staf Dinas Pertanian Lampung Selatan mendengarkan materi yang sedang disampaikan

Berdasar kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan oleh Tim Pengabdian dari Fakultas Pertanian Universitas Lampung anggota Kelompok Wanita Tani Plamboyan sangat tertarik untuk mengembangkan produk olahan ubi kayu selain kelanting lain sebagai usaha diversifikasi. KWT juga berharap bahwa produk olahan ubi kayu ini dapat menjadi produk makanan ringan unggulan Lampung Selatan yang tentunya akan memberikan multiplier effect bagi pertumbuhan ekonomi hulu hingga hilir mulai dari petani sebagai penghasil bahan baku, produsen maupun masyarakat Lampung selatan terutama dalam hal penyerapan tenaga kerja.

Evaluasi dari kegiatan penyuluhan yaitu 40% anggota Kelompok Wanita Tani Plamboyan mulai mengerti tentang pembukuan administrasi yang teratur dan tata cara pengolahan klanting yang sesuai dengan standar sanitasi, sedangkan 60% sudah mengerti mengenai cara pengolahan klanting yang sesuai dengan standar sanitasi karena anggota tersebut hanya bertugas sebagai pelaksanaan dalam kegiatan pengolahan klanting. Selain peningkatan pengetahuan yang telah diberikan, produksi klanting Kelompok Wanita Tani Plamboyan meningkat yang awalnya 40kg Klanting (100kg ubi kayu) menjadi 60kg (150kg ubi kayu). Selain itu, menurut penelitian Widiastuti dkk. (2020) rasio nilai tambah dari ubi kayu yang diolah menjadi klanting sebesar 64,55%. Sehingga usaha pengolahan ubi kayu menjadi klanting memiliki potensi yang besar dan menguntungkan.

Kesimpulan

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelompok usaha wanita tani Plamboyan, dapat disimpulkan bahwa usaha kelanting sudah berjalan dan terkelola dengan baik, akan tetapi masih perlu bimbingan untuk memperbaiki system pembukuan dan pengolahan produk dengan baik yang memenuhi standar sanitasi, serta pelatihan diversifikasi produk olahan ubi kayu.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Pimpinan Fakultas Pertanian Universitas Lampung yang telah memberikan Dana Hibah Fakultas Pertanian Unila tahun 2022 untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pada Kelompok Wanita Tani Plamboyan Desa Rejomulyo Palas Lampung Selatan.

Daftar Pustaka

Dewanti, R. dan Hariyadi. 2013. *HACCP (Hazard Analusis Critical Control Point)*



Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.

Herdhiansyah, D., Gustina, Patadjai, A. B. dan Asriani. 2021. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian (Agrointek)*. 15(3): 845-853.

Nurdjanah, S , Susilawati , Nawansih. O , and Nurbaiti. 2020. Physico-Chemical and Sensory Properties of Kelanting Made from High Quality Cassava Flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 515 (2020) 012066 IOP Publishing*. doi:10.1088/1755-1315/515/1/012066.

Unteawati, B. , Fitriani, Cholid Fatih, C. 2018. Consumer's market analysis of products based on cassava. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 141 (2018) 012033*. doi :10.1088/1755-1315/141/1/012033