



**PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK
DAN ANGGOTA JEMAAT ADVENT WAMENA MELALUI
PEMBUATAN TELA-TELA SINGKONG**

Alber Tulak^{1*}, Inrianti², Sepling Paling³, Meiky Tuwo⁴

^{*1,4}Program Studi Agribisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, Papua, Indonesia

²Program Studi Agroteknologi, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, Papua, Indonesia

³Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, STKIP Kristen Wamena, Papua, Indonesia

*Email: Bulunangko91@gmail.com

Informasi Artikel

Abstrak

Kata kunci:

Pemberdayaan, Jemaat
Advent, Tela-Tela,
Singkong, Wamena,
Papua

Diterima: 2023-12-26

Disetujui: 2024-01-15

Dipublikasikan: 2024-
01-30

Pengabdian Masyarakat melalui Program Kuliah Kerja Nyata Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, dapat direspon baik oleh Ibu-Ibu PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota, serta mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini. Tujuan dalam kegiatan ini adalah salah satu usaha diversifikasi pangan, artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja, misalnya dengan mengolah umbi - umbian menjadi berbagai bentuk makanan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama untuk disimpan. Metode pelaksanaan kegiatan ini dimulai dari melakukan persiapan rencana kegiatan, sosialisasi pelaksanaan kegiatan, pelatihan pembuatan tela-tela dan pengemasannya, melakukan monitoring dan evaluasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan baru terhadap masyarakat dalam mengolah hasil pertanian berupa umbi-umbian seperti singkong menjadi tela-tela yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Melalui kegiatan ini masyarakat ibu-ibu PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota memiliki pengetahuan untuk dapat memanfaatkan hasil pertanian berupa singkong yang ada di wilayah pengunungan tengah Papua yang memiliki banyak manfaat, diolah untuk menciptakan produk-produk turunannya seperti tela-tela dari singkong. Prospek usaha tela-tela dapat memberikan pendapatan keluarga yang lebih baik, karena memiliki sasaran penjualan seperti anak sekolah yang suka dengan cemilan dengan harga yang terjangkau.

Abstract

Community Service through the Real Work Lecture Program of the Petra Baliem Wamena College of Agricultural Sciences, can be responded to both by the PKK and the Wamena Kota Adventist Church, as well as students involved in this activity. The purpose of this activity is one of food diversification efforts, meaning as an effort to overcome the problem of dependence on just one staple food, for example by processing tubers into various forms of food that have a distinctive taste and are durable for storage. The method of implementing this activity starts from preparing an activity plan, socializing the implementation of the activity, training in making tela-tela and packaging, and monitoring and evaluating the results of the activity. The results of this activity can provide new knowledge to the community in processing agricultural products in the form of tubers such as cassava into corn which have a higher selling value. Through this activity, the community of PKK women and the Wamena Kota Adventist Church congregation have the knowledge to be able to utilize agricultural products in the form of cassava in the central mountainous region of Papua which have many benefits, which are processed to create derivative products such as cassava. The prospect of a research business can provide a better family income, because it has sales targets such as school children who like snacks at affordable prices.

PENDAHULUAN

Penganekaragaman produk pangan dari umbi - umbian merupakan salah satu usaha peningkatan nilai tambah seperti tela-tela dari singkong atau kentang. Tela-tela merupakan salah satu produk makanan (cemilan) yang sangat digemari oleh kalangan anak-anak maupun dewasa di Indonesia, umumnya dijadikan cemilan yang memiliki tekstur renyah, gurih, serta tersedia dalam aneka rasa seperti original, BBQ, keju, jagung dan balado. Singkong terdiri dari beberapa bagian yang sangat bermanfaat di kehidupan sehari-hari. Umbinya bisa dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat, daunnya dapat yang dimakan sebagai sayuran atau sebagai ramuan, merupakan sumber protein yang baik juga mengandung vitamin dan mineral. Bagian dari singkong yang dianggap limbah jika tidak dimanfaatkan yaitu kulit singkong, yang merupakan limbah kupasan hasil pengolahan gaplek, tapioka, tape, dan panganan berbahan dasar singkong lainnya. Membuat olahan produk makanan keripik ubi aneka rasa, sehingga membantu masyarakat dalam menciptakan nilai tambah produk dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga (Yusiana 2018).

Tanaman singkong ini juga merupakan jenis umbi-umbian yang pertama kalidikenal di Amerika Selatan. Tanaman singkong termasuk jenis tanaman perdu. Tanaman singkong ini bisa dipanen setelah 6-7 bulan dari masa penanaman. Tanaman singkong ini bisa tumbuh di tempat manapun, kecuali ditempat yang becek dan terendam air. Singkong merupakan tanaman yang memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi tanah serta tidak memerlukan perawatan khusus. Tanaman dengan kadar karbohidrat tinggi seperti halnya umbi-umbian pada umumnya tahan terhadap suhu tinggi. Selain memiliki sumber energi yang kaya karbohidrat juga memiliki sumber protein yang baik pada daun

singkong karena mengandung asam amino metionina (Wikipedia 2015). Sejalan dengan perkembangan teknologi, tanaman singkong dijadikan bahan dasar pada industri makanan dan bahan baku industri pakan. Selain itu digunakan pula pada industri obat-obatan (Rukmana 1997). singkong juga telah di olah 85 persen menjadi pati, sisanya menjadi mocaf, dan diolah menjadi vitamin C (Zakiya 2012).

Kabupaten Jayawijaya salah satu wilayah di Pegunungan Tengah Papua yang memiliki beberapa komoditi umbi-umbian seperti ubi jalar, singkong, keladi/talas, kentang dan wortel yang dapat diolah menjadi sebuah produk baik sebagai bahan setengah jadi maupun siap konsumsi. Usaha penganekaragaman pangan (ketahanan pangan) sangat penting, artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja, misalnya dengan mengolah umbi - umbian menjadi berbagai bentuk makanan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama untuk disimpan. Berbagai bentuk olahan tersebut dapat berupa tepung, gapek, tapai, keripik, tela-tela dan lainnya.

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui penyuluhan atau pelatihan memberikan harapan ialah adanya peningkatan pengetahuan untuk menciptakan produk turunan dari singkong pada masyarakat PKK dan anggota Jemaat Gereja Advent Wamena Kota Kabupaten Jayawijaya melalui program KKN mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena memiliki manfaat yang besar untuk peningkatan ekonomi baik rumah tangga maupun usaha-usaha kecil. Olahan yang unik ini pun bisa menjadi komoditi perdagangan dan bidang wirausaha baru bagi masyarakat (Muntoha 2015).

Tujuan kegiatan pengabdian ialah agar masyarakat kelompok wanita tani dapat secara mandiri menerapkan pelatihan pembuatan tela tela singkong sebagai upaya peningkatan kreatifitas PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota dalam membantu meningkatkan pendapatan rumah tangganya. Selain itu kegiatan ini adalah salah satu usaha penganekaragaman pangan, artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja, misalnya dengan mengolah umbi - umbian menjadi berbagai bentuk makanan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama untuk disimpan. Salah satu peluang usaha penganekaragaman pangan dari umbi - umbian adalah produk tela-tela, keripik dan beberapa jenis makanan lainnya yang memiliki berbagai macam olahan dan rasa.

Adapun manfaat Kegiatan Pengabdian Masyarakat yaitu sebagai program tridarma perguruan tinggi Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena program studi Agribisnis dan Agroteknologi yang merupakan salah satu lembaga yang memiliki peran pembangunan pada sector pertanian. Nurmayanti (2010) menyatakan bahwa peran adalah semua pihak yang terkait di dalam sektor pertanian, karena pertanian sebagai *leading* sektor merupakan tulang punggung pembangunan Indonesia (Nurmayanti 2010). Kegiatan ini diharapkan menjadi pengetahuan baru bagi PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota terhadap pengembangan produk dari umbi-umbian secara khusus singkong yang memiliki nilai ekonomis. Pengembangan produk merupakan strategi meningkatkan penjualan dengan cara melakukan inovasi produk, bisa dengan menggunakan bahan baku yang berbeda (Ongkorahardjo 2015).

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Gedung Sekolah TK Gereja Advent Wamena Kota pada tanggal 10 Maret 2020. Dilaksanakan oleh Tim PkM Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena yang berkolaborasi dengan STKIP Kristen Wamena. Sasaran kegiatan PkM ini adalah Ibu-Ibu PKK dan Anggota Jemaat Gereja Advent Wamena Kota.

Alat dan bahan yang digunakan dalam mendukung kegiatan pelatihan pembuatan tela-tela singkong yaitu, alat : Pisau, Talenan, Penggorengan, Sendok, Peniris, Panci, Kompor, Toples, Dandangan kukus, Kertas kemasan, Gunting, Masker dan Kaos tangan plastik, sedangkan bahan yang digunakan: Singkong, Bumbu tela-tela, Air, Bawang Putih, Garam, Minyak Goreng dan Minyak tanah.

Tahapan metode dan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat melalui program KKN mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena ini merupakan pelatihan/penyuluhan pembuatan tela tela dari singkong yang melibatkan ibu-ibu PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota, sebagai berikut:

1. Persiapan rencana kegiatan mahasiswa dalam memberikan pelatihan pengolahan tela-tela singkong.
2. Sosialisasi yang mempresentasikan maksud dan tujuan kegiatan, yang terdiri dari pengenalan kegiatan melalui Program Kuliah Kerja Nyata STIPER Petra Baliem Wamena, serta manfaat singkong yang dapat menghasilkan berbagai produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi, melalui tahap-tahap pengolahan sederhana.
3. Pelatihan pembuatan tela tela singkong hingga pengemasan.
4. Melakukan monitoring dan evaluasi setelah pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat melalui Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) tahun 2020 Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, yang terdiri dari mahasiswa KKN dan ibu-ibu PKK serta Jemaat Gereja Advent Wamena Kota. Kegiatan ini merupakan pelatihan pembuatan tela-tela singkong dengan metode pengolahan sederhana hingga pengemasan. Selain itu, dalam kegiatan ini mendampingi program mahasiswa KKN dalam memberikan inovasi, kreatifitas deversifikasi pangan lokal yang memiliki nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan. Tentunya dengan adanya kegiatan ini dapat mendukung program pemerintah dalam membangun pertanian demi tercapainya kesejahteraan rumah tangga petani. Oleh sebab itu mengingat perlunya pendampingan bagi masyarakat untuk dapat menciptakan masyarakat yang mandiri dan berdaya saing (Kementrian Pertanian 2012). Keterlibatan PKK yang merupakan kelompok wanita kreatif diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dalam mendukung berbagai program sosial dari pemerintah, menurut Hugeng (2011) perempuan memiliki potensi yang besar dalam pembangunan di perdesaan yang tentunya berkaitan dengan pengolahan pertanian (Hugeng 2011).

Kegiatan sosialisasi dilakukan sebagai pengantar dalam mendukung berjalannya pelaksanaan pelatihan secara langsung dimana untuk memberikan informasi terhadap peserta pelatihan pembuatan tela-tela singkong. Informasi tersebut yaitu pengenalan berbagai macam produk dari singkong yang memiliki beragam manfaat dan kegunaannya dengan nilai ekonomis yang tinggi seperti kripik dan tela-tela. Selain itu singkong saat ini merupakan bahan baku industri besar maupun industri rumah tangga.



Gambar 1. Tahap Sosialisasi Kegiatan

Pembuatan tela-tela singkong sangat sederhana dan tidak dibutuhkan keahlian khusus, tetapi perlu diperhatikan dalam memilih singkong dan teknik pembuatannya. Apabila menggunakan bahan singkong yang berkualitas baik dan juga teknik pembuatan yang baik, maka akan menghasilkan tela-tela singkong yang enak dan renyah. Singkong yang baik adalah singkong yang masih muda yang berumur sekitar 3 bulan, tidak memiliki banyak serat, dan diolah ketika singkong masih dalam keadaan segar.

Bahan-bahan yang diperlukan adalah singkong, garam, bawang putih, air dan minyak goreng. Tahap-tahap pembuatan sebagai berikut :

1. Siapkan singkong sesuai kebutuhan yang sudah dipilih dan masih segar harus dikupas kulitnya terlebih dahulu, kemudian cuci singkong yang sudah anda kupas tersebut dengan air hingga benar-benar bersih.
2. Siapkan alat dan bahan
3. Kukus singkong dengan air bersih hingga matang dengan memberikan garam dan bawang putih secukupnya.
4. Kemudian tiriskan singkong yang sudah matang hingga dingin.
5. Tahap pengolahan selanjutnya gunakan masker dan kaos tangan plastik agar produk tetap bersih dan aman untuk dikonsumsi.
6. Iris singkong dengan cara memanjang berbentuk stik yang selanjutnya digoreng.
7. Kemudian goreng singkong yang sudah di iris hingga renyah kemudian angkat dari penggorengan dan tiriskan.
8. Setelah ditiriskan siapkan toples yang berisi bumbu tela-tela secukupnya kemudian masukkan singkong yang sudah digoreng dan digoyang hingga bumbu merata kesingkong goreng.
9. Sajikan ke wadah yang bersih dan juga dapat menggunakan kemasan yang telah disiapkan.



Gambar 2. Tela-Tela Singkong Hasil Kegiatan

Tujuan pengemasan ini sangat penting apabila produk tela-tela akan dijual. Kemasan dapat dibuat sendiri dari bahan kertas makanan yang tebal, yang dilipat membentuk kemasan tela-tela yang sering dijumpai atau bisa melihat teritorial melalui youtube. Kemasan yang menarik dapat memberikan nilai tambah terhadap konsumen. Pengemasan kuliner lokal sebagai bisnis industri budaya merupakan sebuah usaha yang dapat memberikan berbagai manfaat positif, dan juga memberikan manfaat ekonomis bagi pelaku bisnisnya baik pada sosial budaya bagi pebisnis, masyarakat dan konsumen (Widiastini, Arini, and Andiani 2014).



Gambar 3. Pengemasan Tela-Tela Singkong

Kegiatan PkM yang telah dilaksanakan memberikan warna baru dan motivasi baru bagi Ibu-Ibu PKK dan anggota Jemaat Gereja Advent Wamena Kota dalam mengolah umbi singkong menjadi produk yang lebih menarik dan memiliki nilai jual yang baik. Hasil observasi yang dilakukan saat berlangsungnya kegiatan PkM terlihat peserta kegiatan memiliki semangat yang tinggi mengikuti kegiatan tersebut. Terlihat dari antusiasme peserta dalam memperhatikan dan bertanya terkait pengolahan umbi singkong menjadi tela-tela balado.

Satu hal yang menjadi pertimbangan untuk kelanjutan program ini adalah pertanyaan dari Ibu PKK terkait pemasaran dan *benchmarking* produk tela-tela singkong yang telah dibuat. Untuk itu, Tim PkM akan mempertimbangkan kelanjutan program untuk ke depannya melatih dan meningkatkan pengetahuan Ibu-Ibu PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota terkait bagaimana memasarkan produk tela-tela yang telah dibuat dan strategi-strategi yang perlu dikembangkan dalam rangka

melakukan *Benchmarking* produk yang telah dihasilkan. Tujuannya adalah meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan yang berdampak pada kesejahteraan keluarga.



Gambar 4. Pelaksanaan Kegiatan Pembuatan Tela-Tela Singkong

KESIMPULAN

Pengabdian Masyarakat melalui Program Kuliah Kerja Nyata Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena, dapat direspon baik oleh PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota, serta mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini. Hal dapat memberikan pengetahuan baru terhadap masyarakat dalam mengolah hasil pertanian berupa umbi-umbian seperti singkong atau ubi kayu menjadi tela-tela yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Melalui kegiatan ini ibu PKK dan Jemaat Gereja Advent Wamena Kota memiliki pengetahuan untuk dapat memanfaatkan hasil pertanian berupa singkong yang ada di wilayah pengunungan tengah Papua dapat diolah untuk menciptakan produk-produk turunannya seperti tela-tela dari singkong. Prospek usaha tela-tela dapat memberikan pendapatan keluarga yang lebih baik, karena memiliki sasaran penjualan seperti anak sekolah yang suka cemilan dengan harga yang terjangkau.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PkM Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem dan STKIP Kristen Wamena mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Petra Baliem Wamena yang telah memfasilitasi kebutuhan dan kepentingan pengabdian ini, dan juga kepada Ibu-Ibu PKK dan jemaat Advent Wamena Kota yang turut mendukung kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Hugeng, Suparyo. 2011. "Alokasi Waktu Kerja Dan Kontribusi Perempuan Terhadap Pendapatan Keluarga Di Pemukiman Transmigrasi SEI Rambutan SP2." *Jurnal Ketransmigrasian* 28(2):125–34.
- Kementrian Pertanian. 2012. "Buletin Ubi Jalar Edisi Oktober 2012." *Kementrian Pertanian Jakarta*.
- Muntoha, M. 2015. "Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahansingkongmenjadi Makanan Ringan Tela Rasa." *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 4(03):188–93.
- Nurmayanti, I. 2010. "Analisis Perbedaan Faktor Biaya Produksi Analisis Perbedaan Faktor-Faktor Biaya Produksi Minyak Sawit Pada PTPN V Pekanbaru Faktor Selisih." Disertasi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Riau.
- Ongkorahardjo, E. P. 2015. "Formulasi Strategi Usaha Makanan Ringan Tradisional Ny. Gan Di Surabaya." *Agora* 3(2):665–74.
- Rukmana, I. H. R. 1997. *Ubi Kayu, Budi Daya Dan Pascapanen*. Kanisius.
- Widiastini, N. M. A., R. P. Arini, and N. D. Andiani. 2014. "Pengemasan Makanan Lokal Sebagai Produk Wisata Kuliner Di Bali." *Jurnal Ilmiah Pariwisata* 19(2):121–33.
- Wikipedia. 2015. "Ketela Pohon." https://id.wikipedia.org/wiki/Ketela_pohon.
- Yusiana, Ekalia. 2018. "Pembuatan Keripik Ubi Aneka Rasa Oleh Kelompok Wanita Tani Harapan Baru Di Distrik Walelagama, Jayawijaya, Papua." *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(2):92–97.
- Zakiya, Zika. 2012. "Pengolahan Singkong Jadi 13 Produk Turunan." *NATIONAL GEOGRAPHIC INDONESIA*, <http://nationalgeographic.co.id/berita/2012/05/pengolahan-singkong-jadi-13-produk-turunan>.