

Pelatihan Pengolahan Kentang Mustofa Istri Petani Kentang Desa Simpangan, Batur, Banjarnegara

Sri Hartiyah, Titin Hera W. H

Universitas Sains Al Qur'an, Universitas Negeri Yogyakarta;

srihartiyah@unsiq.ac.id, titinhera@uny.ac.id;

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 08 Desember 2021

Disetujui : 25 Januari 2022

Kata Kunci :

Budaya Literasi, pojok baca, pemberdayaan masyarakat

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan kentang mustofa yang berkualitas, mengolah kentang kualitas rendah menjadi produk kentang Mustofa, optimalisasi pemanfaatan kentang kualitas rendah menjadi olahan kentang enak dan bergizi, mengemas kentang Mustofa dengan kemasan yang menarik, dan pelabelan produk kentang Mustofa. Kegiatan diikuti oleh ibu/istri petani kentang dengan luas lahan 1/8 ha sebanyak 10 orang. Metode yang digunakan adalah (a) memberikan Ceramah dan diskusi tentang kentang dan kandungan gizi, dan manfaatnya untuk kesehatan, serta kemungkinannya untuk dibuat kentang Mustofa, (c) memberikan Pelatihan produksi kentang Mustofa, (d) Memberikan Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk kentang Mustofa, (e) Memberikan pelatihan dan ceramah pemasaran kentang Mustofa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan lancar dengan menghasilkan kentang mustofa yang sudah dikemas dan siap dipasarkan.

ARTICLE INFO

Article History :

Received : 08 Desember 2021

Accepted : 25 January 2022

Keywords:

low quality potatoes, mustofa potatoes

ABSTRACT

This activity aims to increase knowledge about processing quality Mustofa potatoes, processing low quality potatoes into Mustofa potato products, optimizing the use of low quality potatoes to make delicious and nutritious potatoes, packaging Mustofa potatoes in attractive packaging, and labeling Mustofa potato products. The activity was attended by 10 people who own a potato farmer's wife with an area of 1/8 ha. The methods used are (a) giving lectures and discussions about potatoes and their nutritional content, and their health benefits, as well as the possibility of making Mustofa potatoes, (c) providing training on the production of Mustofa potatoes, (d) providing training on packaging and labeling of Mustofa potato products, (e) Provide training and lectures on marketing of Mostofa's potatoes. The results of the activity showed that the service activities were carried out smoothly by producing mustofa potatoes that were packaged and ready to be marketed.

PENDAHULUAN

Kentang merupakan komoditi unggulan masyarakat Desa Simpangan, Batur, Banjarnegara yang letaknya di kawasan Pegunungan Dieng. Kentang memiliki kandungan yang sangat bermanfaat, zat gizi yang terdapat dalam kentang antara lain karbohidrat, mineral (besi, fosfor, magnesium, natrium, kalsium, dan kalium), protein, serta 9 vitamin terutama vitamin C dan B1. Kentang juga mengandung lemak dalam jumlah yang relatif kecil, yaitu 1,0 – 1,5% (Samadi, 1997). Komposisi kimia dipengaruhi oleh varietas, tipe tanah, cara budidaya, cara pemanenan, tingkat kemasakan dan kondisi penyimpanan (Sunarjono, 2007). Perbandingan protein terhadap karbohidrat umbi kentang lebih tinggi daripada biji sereal dan umbi lainnya. Kandungan asam amino pada kentang juga seimbang, sehingga sangat baik bagi kesehatan (Rusiman 2008). Umbi kentang tidak mengandung lemak, kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, dan zat besi, serta kandungan vitamin B6 yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan beras (Rusiman, 2008). Kandungan kentang tersebut memungkinkan banyak dimanfaatkan untuk berbagai olahan bahan makanan baik makanan basah maupun makanan kering.

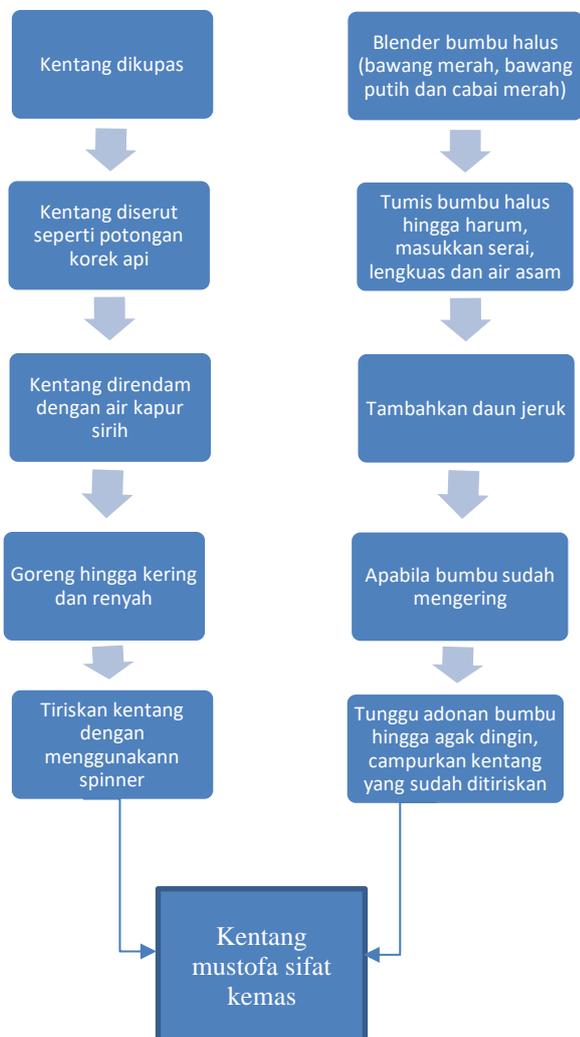
Mayoritas Desa Simpangan berprofesi sebagai petani kentang dengan perbedaan tingkat ekonomi yang cukup besar. Masyarakat yang memiliki lahan pertanian luas cenderung memiliki tingkat ekonomi yang tinggi. Sebaliknya, masyarakat ekonomi dengan kategori menengah ke bawah pada umumnya hanya memiliki lahan sekitar 1/8 ha ke bawah, bahkan tidak memiliki lahan. Mereka akan menyewa lahan orang lain atau bekerja sama dengan sistem bagi hasil. Berdasarkan kualitasnya, kentang hasil panen petani kentang di Pegunungan Dieng terbagi atas beberapa kategori, yaitu grade A, grade B, grade C, grade D, dan BS. Di antara kelima jenis kentang hasil panen petani, kentang jenis D dan BS merupakan kentang berkualitas rendah karena harga jual rendah. Kentang D berukuran kecil. Harga jual kentang grade D adalah 1/4 harga kentang grade A dan B. Kentang BS merupakan kentang kategori A, B, dan C namun dengan bentuk yang

tidak mulus (terdapat lubang) atau tergores saat panen. Harga jual kentang BS adalah 1/2 harga kentang grade A dan B.

Ibu Sarofah dan 9 ibu-ibu lainnya di Desa Simpangan merupakan beberapa istri petani kentang yang memiliki luasan lahan sekitar 1/8 ha bahkan kurang. Setiap panen, Ibu Sarofah dan ibu lainnya hanya menghasilkan kentang 2 ton dengan grade A, B, C, D, dan BS. Harga jual BS hanya 1/4 kali jumlah seluruh kentang hasil panen. Jika kentang dengan kualitas A dan B dari petani diharga Rp.8.000 oleh pengepul, maka harga kentang BS hanya Rp.2.000,00. Hasil wawancara dengan Ibu Sarofah, dkk setiap panen kentang akan dijual semua. Ibu-ibu hanya menyisihkan sedikit kentang grade D dan BS untuk dimasak menjadi lauk atau keripik untuk konsumsi sendiri. Ibu-ibu belum pernah berpikir untuk mengolah kentang kualitas D dan BC untuk menambah penghasilan. Padahal Desa Simpangan merupakan salah satu desa yang dekat dengan desa wisata Dieng yang di dalamnya terdapat banyak objek wisata. Ini sebuah peluang bagi masyarakat Desa Simpangan untuk dapat meningkatkan ekonomi salah satunya dengan menjual olahan kentang menjadi pendamping makanan oleh-oleh khas Pegunungan Dieng yang sudah dikenal luas, seperti manisan carica, keripik kentang, keripik jamur, dan lainnya. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka ditawarkan solusi berupa pengolahan kentang *grade D* dan *grade BS* menjadi kentang *mustofa* Dieng untuk meningkatkan ekonomi keluarga petani kentang. Pemilihan jenis kentang *Mustafa* karena pengolahan yang relatif mudah. Kentang *mustofa* juga mampu menjangkau semua konsumen dari banyak kalangan khususnya kaum milenial yang menginginkan produk kekinian. Makanan ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai pendamping makanan oleh-oleh khas Pegunungan Dieng mendampingi makanan khas Pegunungan Dieng yang sudah dikenal masyarakat luas. Tujuan kegiatan ini adalah: (1) menambah pengetahuan tentang pengolahan kentang grade D dan AB menjadi kentang *mustofa* berkualitas; (2) mengolah kentang kualitas rendah menjadi produk kentang *Mustofa*; (3) mengemas produk kentang *Mustofa* dengan label dan kemasan yang menarik.

METODE

Kegiatan dilakukan di Desa Simpangan, Kecamatan Batur, Kabupaten Banjarnegara selama 2 hari, yaitu tanggal 9 hingga 10 April 2021. Kegiatan diikuti oleh 10 ibu rumah tangga yang merupakan istri petani. Kegiatan dilakukan dengan menggunakan 3 metode, yaitu diskusi, ceramah, dan praktek pengolahan kentang mustofa. Diskusi dilakukan untuk mendapatkan informasi sejauh mana wawasan ibu-ibu terhadap proses pengolahan kentang mustofa. Ceramah dilakukan oleh peneliti untuk menjelaskan proses pengolahan kentang mustofa dan cara pengemasan. Praktek pengolahan dilakukan setelah ceramah dilakukan. Praktek langsung dipandu dan didampingi oleh peneliti. Gambar 1 menunjukkan cara pengolahan kentang mustofa.



Gambar 1. Tahapan pengolahan kentang Mustofa

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilakukan melalui beberapa proses.

1. Diskusi
 Diskusi dilakukan untuk mendengarkan permasalahan mitra. Berdasarkan diskusi yang dilakukan, diketahui bahwa ibu-ibu mitra menginginkan keterampilan yang dapat dilakukan di sela-sela aaktivitas ibu rumah tangga untuk membantu perekonomian rumah tangga.



Gambar 2. Tim bertemu dengan mitra untuk mendengar permasalahan mitra

2. Ceramah-cara pembuatan kentang mustofa hingga pelabelan
 Ceramah dilakukan dengan maksud memberikan pemahaman mitra tentang bagaimana cara pengolahan kentang mustofa dengan kualitas baik. Selain itu juga disampaikan cara mengurus PIRT hingga pemasaran yang baik.



Gambar 2. Ceramah dilakukan sembari melaksanakan kegiatan pendampingan.

3. Pelatihan pengolahan kentang mustofa
 Pelatihan pengolahan kentang mustofa dilakukan dari mulai pengupasan

kentang, kentang diparut, dicuci, digoreng, dikeringkan, diberi bumbu, hingga dikemas.



Gambar 3 Ceramah dilakukan sembari melaksanakan kegiatan pendampingan.



Gambar 4 Ceramah dilakukan sembari melaksanakan kegiatan pendampingan.

4. Pengemasan
Pengemasan dilakukan dengan memasukkan kentang mustofa dalam kemasan dengan berbagai ukuran, yaitu 150 ml, 250 ml, dan 350 ml. Fariasi ini bertujuan agar konsumen dapat membeli kentang mustofa sesuai kebutuhan.

PENUTUP

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ibu-ibu dalam memproduksi kentang mustofa berjalan dengan lancar. Ibu-ibu sangat antusias mengikuti kegiatan terbukti dari mulai dilaksanakan hingga akhir semua ikut berperan. Hasil kegiatan ini adalah kentang mustofa yang sudah dikemas dengan label yang menarik dan siap dipasarkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penyusun sampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini. Terima kasih juga kami persembahkan kepada LP3M UNSIQ yang sudah mensupport kegiatan ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Sekolah Tinggi Ilmu. Manajemen YKPN. Yogyakarta.

- Purba, D. F, Nuraida, L, Koswara, S. (2014). Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*. 16(2):103-112.
- Rusiman. (2008). Potato Plant (Tanaman Kentang). <http://www.rusiman.bpdas-pemalijratun.net/index.php?option=com:tanaman-kentang>. Diakses 27 Oktober 2020.
- Samadi, B. (1997). *Usaha Tani Kentang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius,
- Sunarjono, H. (2007). *Petunjuk Praktis Budidaya Kentang*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- 1.**