

INOVASI PRODUK OLAHAN SINGKONG MENJADI STIK SINGKONG DAN FROZEN FOOD DALAM PROGRAM KEWIRAUSAHAAN MANDIRI

Bagas Ismail Pratama¹, Rifki Alfarid², Neng Ani³, Mirza Muhamad Kasvani⁴, Paisal⁵.

¹Universitas Djuanda Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis

¹Universitas Djuanda, bagasip72@gmail.com

²Universitas Djuanda, rifkyalfarid0@gmail.com

³Universitas Djuanda, nengani1054@gmail.com

⁴Universitas Djuanda, mirza.kasvani17@gmail.com

⁵Universitas Djuanda, ezzpaisas@gmail.com

ABSTRAK

Inovasi pengolahan singkong menjadi stik singkong dan produk frozen food merupakan langkah strategis untuk meningkatkan nilai jual singkong, terutama di daerah Bogor yang dikenal dengan luas panen singkong yang signifikan. Penelitian ini dilakukan oleh lima mahasiswa Universitas Djuanda dalam Program Wirausaha Mandiri 2024, bertujuan untuk mengimplementasikan keilmuan wirausaha dan memberikan solusi bagi petani singkong yang sering menghadapi harga jual yang rendah. Stik singkong, yang memiliki bentuk dan tekstur mirip dengan french fries, diolah secara higienis tanpa bahan pengawet, menggunakan kaldu jamur sebagai pengganti MSG, sehingga menghasilkan cita rasa yang tinggi. Proses pembuatan stik singkong meliputi pengupasan, perebusan, pencampuran dengan bumbu, pengukusan, dan penggorengan. Hasil dari pengenalan produk ini di masyarakat menunjukkan respon positif, dengan banyaknya minat untuk mencoba dan membuat stik singkong sendiri. Inovasi ini tidak hanya memberikan alternatif konsumsi yang lebih modern, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan petani singkong melalui pembelian yang berkelanjutan. Dengan demikian, pengolahan singkong menjadi stik singkong dan produk frozen food diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat lokal.

Kata kunci: Singkong, stik singkong, frozen food, inovasi, kewirausahaan.

ABSTRAK

The innovation of processing cassava into cassava sticks and frozen food products is a strategic step to increase the selling value of cassava, especially in the Bogor area which is known for its significant cassava harvest area. This research was conducted by five Djuanda University students in the 2024 Independent Entrepreneur Program, aiming to implement entrepreneurial knowledge and provide solutions for cassava farmers who often face low selling prices. Cassava sticks, which have a shape and texture similar to french fries, are processed hygienically without preservatives, using mushroom broth as a substitute for MSG, resulting in high flavor. The process of making cassava sticks includes peeling, boiling, mixing with spices, steaming, and frying. The results of the introduction of this product in the community showed a positive response, with a lot of interest in trying and making their own cassava sticks. This innovation not only provides a more modern consumption alternative, but also has the potential to increase the income of cassava farmers through sustainable purchases. Thus, processing cassava into cassava sticks and frozen food products is expected to have a significant economic impact on local communities.

Keywords: Cassava, cassava sticks, frozen food, innovation, entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Pada tahun 2023, produksi ubi kayu tercatat mengalami peningkatan menjadi 16,76 juta ton. Jika dibandingkan dengan tahun 2022, terdapat peningkatan sebesar 1,81 juta ton. Peningkatan produksi ubi kayu ini dapat dipertimbangkan sebagai alternatif pengganti beras (Trihandani N, 2023). Namun, harga ubi kayu di kota bogor dapat dikatakan rendah dengan harga Rp 1.000 /Kg apalagi ketika musim panen raya hanya Rp 800 /Kg tidak sesuai dengan harapan petani singkong (Savitri, 2024).

Sebagian besar masyarakat mengkonsumsi singkong dengan cara yang sederhana, seperti direbus, digoreng, diolah menjadi kolak, keripik, dan berbagai bentuk lainnya (Sophia et al., 2020). Dalam upaya mempertahankan cita rasa makanan khas tradisional sekaligus menarik perhatian para penikmatnya, kami melakukan inovasi dengan mengolah singkong menjadi produk stik singkong yang bisa di frozen. Proses pengolahan singkong menjadi stik singkong frozen memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk mengolah singkong dengan cara yang lebih kreatif dan menikmati olahan yang lebih modern.

Stik singkong merupakan inovasi makanan ringan (*snack food*) yang bersifat kering, renyah (*crispy*) berbentuk batang memanjang dengan ukuran 1x 10 cm dan ketebalan 0,5 cm berbentuk seperti french fries namun berbahan baku dari singkong.

METODE PENELITIAN

Metode Pelaksanaan

Pada kegiatan dilaksanakan selama lima bulan, yang dimulai pada bulan agustus – desember. Dengan objek pemasaran merupakan petani singkong di Kampung Lemah Nendeut, Desa Sukagalih, Kecamatan Megamendung, Kabupaten Bogor, untuk membantu pemasaran singkong kepada masyarakat.

Metode Kegiatan

1. Perencanaan

Pada tahap perencanaan, langkah yang diambil tim adalah sebagai berikut:

- Penentuan tahap perencanaan: ide yang kami pilih merupakan produk inovasi olahan stik singkong yang diberi nama STIKO. Memiliki karakteristik menyerupai *friench fries* berbentuk straight cut memanjang.
- Penentuan bahan dan alat dalam membuat stik singkong: singkong, tepung maizena, kaldu jamur, seledri, keju cheddar, dan bahan pendukung lainnya. Alat alat yang digunakan berupa alat masak seperti kompor, panci kukus, *roll*.
- Analisis keuangan: melakukan analisis untuk menentukan harga pokok produksi

2. Pelaksanaan Kegiatan (uji coba) : pada tahap ini akan dilakukan kegiatan produksi secara terbatas untuk memperoleh tekstur dan rasa yang diinginkan :

- Pembelian bahan dan alat yang dibutuhkan : bahan seperti singkong, keju cheddar, kaldu jamur dan seledri. Alat yang digunakan berupa kampuor , *roll*, panci kukus.
- Uji coba pembuatan stik singkong dengan menggabungkan semua bahan sesuai dengan resep dan prosedur yang sudah ditentukan untuk mendapatkan rasa dan tekstur yang diterima oleh konsumen.

- Testimoni : dilakukan testimoni unuk menguji tekstur dan rasa kepada mahasiswa yang berada di sekitar komplek. Pada tahap ini seorang uji coba memberikan umpan balik mengenai tekstore dan rasa stik singkong yang dibuat.

3. Tahap Pelaksanaan (produksi)

Setelah mendapatkan hasil yang diterima oleh mahasiswa maka kami melakukan proses produksi dengan langkah langkah-sebagai berikut:

- Penyiapan dan bahan: Penyiapan dan bahan : Memilih singkong berkualitas tinggi (segar, tidak berlubang, tidak terlalu tua dan bebas dari getah berlebihan) Kemudian cuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran atau tanah yang menempel.
- Pembuatan stik singkong : Pertama-tama singkong dikupas dan dibersihkan lalu direbus, setelah perebusan singkong dipisahkan dari akar umbi lalu dicampur dengan bumbu prasa lainnya sembari di uleni dalam baskom, setelah proses pencampuran singkong dengan bumbu telah selesai adonan di cetak menggunakan nampan yang berbentuk persegi panjang lalu di kukus, setelah pengukusan adonan di cetak seperti *French fries* dan ditiriskan sehingga bahan stik singkong siap di goreng atau di frozen sebelum di sajikan.
- Pengemasan stik singkong: pada proses pengemasan, bahan yang sudah di olah dimasukan kedalam plastik es berukuran 1Kg atau 15x30 agar siap jual. Setelah itu, memisahkan produk yang sudah di bungkus untuk dijual dalam bentuk *frozen food* atau siap saji.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan utama dalam program ini adalah melakukan distribusi kepada Masyarakat di wilayah kabupaten Bogor terutama pada stand dan kegiatan bazar untuk mengenalkan produk pada masyarakat salah satunya dalah dengan mengikuti Bazar PKKMB, Bazar Gerakan Pangan Murah membuka stand di Tajur Trade Mall. Tujuannya adalah agar

masyarakat mengetahui bahwa singkong bisa diolah menjadi stik singkong yang memiliki cita rasa yang khas dengan tetap mempertahankan nilai gizi dari singkong tersebut.

Pengolahan singkong memiliki potensi jika dikembangkan menjadi industri kreatif karena memiliki manfaat yang cukup luas (Reihan et al., 2022). Proses pengolahan singkong menjadi stik singkong dan stik singkong beku merupakan metode yang lebih inovatif, yang memungkinkan konsumen untuk menikmati produk olahan singkong dalam bentuk yang lebih modern. Selain itu, pengolahan singkong dalam bentuk stik dan singkong beku juga berpotensi untuk meningkatkan nilai jual produk tersebut (Sophia et al., 2020). Secara keseluruhan, kegiatan kewirausahaan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai berbagai jenis singkong serta peluang usaha yang dapat ditawarkan.

Strategi pemasaran

Untuk mencapai tujuan tersebut, kami merencanakan beberapa strategi pemasaran yang akan kami lakukan, di antaranya: memperkenalkan produk pada even bazar yang dihadiri oleh masyarakat secara umum maupun mahasiswa.



Foto 1: kegiatan gerakan pangan murah

Foto 2: Konsumen pada even gerakan pangan murah

Pemasaran prooduk juga dilakukan melalui platfom digital berupa instagram, wa grup, dan shopee food dalamm berkampanya memperkenalkan produk dan memberikan informasi yang berguna dan manfaat singkong sehingga membantu terhadap eksposur produk tersebut.

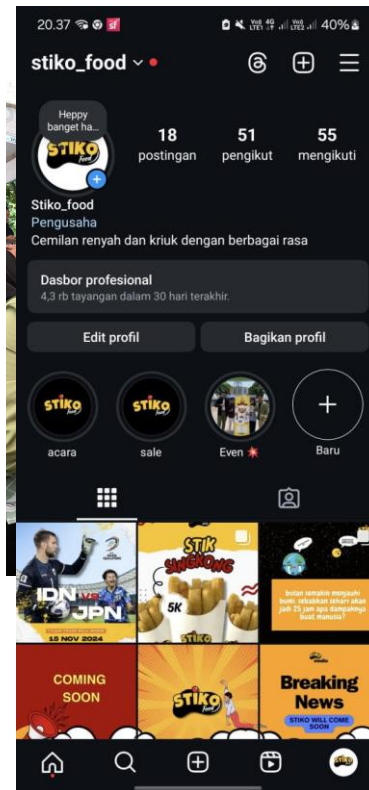


Foto 3 : Platfom digital STIKO

KESIMPULAN

Inovasi pengolahan singkong menjadi stik singkong dan makanan beku terbukti menjadi solusi efektif untuk meningkatkan nilai pemasaran singkong di wilayah Bogor, melalui proses produksi yang sederhana dan higienis, stik singkong tidak hanya menawarkan cita rasa yang menarik, namun juga mewakili sarana konsumsi yang lebih modern bagi masyarakat umum.

Respon positif masyarakat terhadap produk ini menandakan adanya potensi pasar yang besar untuk digarap, peningkatan pendapatan petani singkong menghadapi tantangan rendahnya harga jual. Dengan menggunakan bahan baku lokal dan mengolahnya menjadi produk yang lebih bernilai, inovasi ini tidak hanya

mendukung keberlanjutan operasional pertanian, namun juga menumbuhkan kreativitas dalam pengolahan pangan.

Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut produk singkong dan makanan beku diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi yang signifikan dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan potensi singkong sebagai bahan pangan yang bernilai tinggi, inisiatif ini juga dapat menjadi model bagi inovasi produk olahan lainnya di sektor pertanian, yang pada akhirnya dapat memperkuat ketahanan perekonomian lokal

REFERENSI

- Reihan, N. D., Daima, A. S., & Lukviana, D. L. (2022). *Buku Panduan Pengembangan Produk Olahan Pangan Singkong*.
- Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 488–493.
<https://doi.org/10.31258/unricsce.2.488-493>
- Savitri, G. A. M. H. D. (2024). Optimalisasi Distribusi Singkong pada Kelompok Tani Rumpin Bogor. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(3), 1952–1958.
<https://doi.org/10.33379/icom.v4i3.5202>
- Trihandani, N. K. Y (2023). Genjot Diversifikasi Pangan, Ini Angka Produksi Ubi Kayu di Indonesia Tahun 2019-2023. <https://data.goodstats.id/statistic/genjot-diversifikasi-pangan-ini-angka-produksi-ubi-kayu-di-indonesia-tahun-2019-2023-Vo2Vx>