



PEMBERDAYAAN POTENSI LOKAL MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TELA-TELA SINGKONG DIKAMPUNG BAINGKETE KABUPATEN SORONG

Salmawati¹, Arie Purnomo², Masni Banggu³, Uswatul Mardiyah⁴, Riskawati⁵

^{1,2,3}Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Muhammadiyah Sorong

⁴Program Studi Sosiologi, Universitas Muhammadiyah Sorong

⁵Program Studi Agroteknologi, Universitas Muhammadiyah Sorong

E-mail: ⁵riskawati298@gmail.com

Article History:

Received: 15-01-2023

Revised: 20-01-2023

Accepted: 21-02-2023

Keywords:

ekonomi, singkong, pemberdayaan, potensi, tela-tela

Abstract: Masyarakat di kampung Baingkete sebagian besar memiliki kebun singkong/ubi kayu. Namun keterampilan dalam mengolah bahan mentah singkong menjadi suatu produk masih rendah. Padahal pengolahan singkong dapat menambah nilai ekonomi dan pendapatan masyarakat. Tujuan kegiatan ini dilakukan untuk memberikan pelatihan pembuatan tela-tela singkong di Kampung Baingkete, Kabupaten Sorong. Kegiatan dilakukan di Kampung Baingkete, Kabupaten Sorong yang dilaksanakan pada tahun 2020. Masyarakat yang mengikuti pelatihan yaitu ± 20 orang dan sangat antusias untuk mendapatkan penambahan keterampilan. Pelatihan ini membutuhkan beberapa alat dan bahan yang dapat dengan mudah ditemukan oleh masyarakat. Pelatihan ini juga bermanfaat bagi masyarakat Kampung Baingkete untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan/menumbuhkan jiwa kreatifitas dalam membuat produk olahan dari bahan mentah singkong menjadi tela-tela agar dapat menambah penghasilan atau pendapatan di kampung agar menjadi masyarakat mandiri atau kampung mandiri dan dapat menambah lapangan pekerjaan. Memberdayakan dan melibatkan masyarakat lokal yang ada di Kampung Baingkete merupakan salah satu pendekatan agar dapat bersentuhan langsung dengan masyarakat.

PENDAHULUAN

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat melalui pemberdayaan potensi sumberdaya manusia dan sumberdaya alam merupakan tanggung jawab bersama. Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi dalam konsep pembangunan berpusat pada masyarakat sebagai subyek pembangunan (Masitho & Kusumawati, 2016) Pemberdayaan masyarakat sebagai bentuk mendayagunakan dan



memampukan potensi yang dimiliki masyarakat desa, memberikan nilai positif bagi kesejahteraan dan taraf hidup sosial ekonomi masyarakat (Endah, 2020). Pemberdayaan potensi lokal masyarakat desa merupakan salah satu kekuatan untuk mengukur kemajuan desa. Pengembangan masyarakat yang berbasis dinamika internal adalah proses perubahan yang mengandalkan dorongan energi internal dan potensi dan sumberdaya yang ada; 3) proses dan upaya untuk mencari cara yang lebih menguntungkan dalam memanfaatkan potensi dan sumberdaya yang ada. Menurut Pingkan Aditiawati, dkk (2016) Potensi lokal merupakan kekayaan alam, budaya, dan sumber daya manusia yang terdapat dalam sebuah daerah. Potensi alam pada sebuah daerah bergantung dari kondisi geografis, iklim, serta bentang alam daerah tersebut. Keadaan alam yang berbeda menghasilkan keragaman serta menjadikan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Sehingga pembangunan masyarakat bisa dimulai dengan melihat kekhasan bentang alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, sehingga memberikan dampak pada kesejahteraan masyarakat dengan menggali potensi lokal suatu daerah yang ada. Melalui proses belajar sosial dan proses adaptasi dengan lingkungan, masyarakat mampu menemukan cara dan pengetahuan tentang pemanfaatan sumberdaya yang tersedia (Endah, 2020).

Dalam Undang-Undang tentang Desa Nomor 6 Tahun 2014 butir 12 dikatakan bahwa Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya mengembangkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan, kesadaran, serta memanfaatkan sumber daya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan, dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah dan prioritas kebutuhan masyarakat desa.

Salah satu potensi lokal di Kampung Baingkete adalah tanaman singkong. Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung (Purnomo 2015). Konsumsi singkong sebagai pangan alternatif cukup penting dalam mewujudkan penganekaragaman pangan karena ketersediaannya cukup banyak dan mudah dibudidayakan pada lahan subur maupun kurang subur sampai lahan marjinal. Pemanfaatan singkong di Kampung Baingkete masih terbatas, padahal singkong memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang bernilai tinggi.

Pengembangan tanaman lokal dari bahan mentah menjadi produk diharapkan mampu menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Kampung Baingkete. Salah satunya seperti produk tela-tela. Tela-tela merupakan makanan ringan atau camilan berupa ubi kayu yang sangat populer di kalangan masyarakat karena rasanya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas, dan manis. Masih minimnya pengetahuan dan keterampilan untuk membuat jajanan dari bahan mentah singkong membatasi tingkat penghasilan ekonomi keluarga. Dengan demikian diperlukan pemberdayaan melalui peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengelola bahan mentah singkong menjadi suatu produk yaitu tela-tela sehingga terjadi peningkatan harkat serta martabat agar masyarakat desa bisa berdaya guna dan mandiri.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilakukan di Kampung Baingkete, Kabupaten Sorong yang dilaksanakan pada tahun 2020. Metode yang dilakukan menggunakan metode deskriptif kualitatif atau naturalistik, karena sifat data yang dikumpulkan bersifat kualitatif dan tidak menggunakan



alat-alat pengukur.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam tiga tahap yaitu: Tahap pertama, merupakan tahap persiapan yaitu melakukan observasi atau survey dan wawancara kepada beberapa warga masyarakat terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi dilapangan mengenai potensi tanaman pangan di Kampung Baingkete dan rencana diadakannya pelatihan pembuatan tela-tela singkong. Tahap kedua, merupakan tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan menggunakan: 1). Metode ceramah yaitu memberikan pemahaman/materi tentang tanaman singkong, pembuatan tela-tela singkong hingga pengemasan 2). Diskusi dan tanya jawab bagi seluruh peserta untuk menjelaskan hal-hal yang masih menjadi keraguan, 3. Dilanjutkan dengan praktek pembuatan tela-tela singkong secara langsung dihadapan para peserta dan diharapkan setelah kegiatan ini selesai masyarakat dapat meneruskannya untuk menambah penghasilan atau pendapatan, sehingga terbentuk masyarakat ekonomi yang mandiri atau kampung mandiri dan menambah lapangan pekerjaan. Tahap ke tiga yaitu tahap dokumentasi, Dokumentasi ini digunakan untuk melengkapi data yang diperoleh dari observasi dan wawancara.

DISKUSI

Berdasarkan hasil pelaksanaan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Kampung Baingkete dapat diketahui bahwa kegiatan yang dilakukan dapat terlaksana dengan baik dan sesuai dengan yang menjadi kebutuhan masyarakat Kampung Baingkete. Sehingga kami sebagai pelaksana pelatihan memiliki peran untuk dapat membantu secara optimal dalam memberikan informasi, edukasi dan pemahaman terhadap masyarakat Kampung Baingkete terkait dengan adanya inovasi baru dari singkong, berupa tela-tela balado.

Pemberdayaan masyarakat melalui potensi bahan pangan di Kampung Baingkete diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menambah pendapatan ekonomi baik secara individu maupun kelompok. Singkong merupakan salah satu bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi suatu produk yaitu tela-tela. Selain itu, singkong juga dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat setempat karena singkong banyak memiliki manfaat untuk diolah dan dijadikan makanan sehingga dapat menunjang kebutuhan hari-hari bagi masyarakat di Kampung Baingkete. Tela-tela akan sangat diminati masyarakat jika diolah dengan berbagai variasi dengan memberikan cita rasa, kualitas dan keunikan makanan (Khairani & Pratiwi, 2018). Dengan meningkatkan produksi tela-tela maka dapat meningkatkan produktivitas masyarakat di Desa Baingkete, Kecamatan Makbon, Kabupaten Sorong.

Pembuatan tela-tela singkong dipilih karena makanan ini dikenal sebagai makanan fungsional sebagai makanan yang banyak mengandung karbohidrat (Mustafidah, 2017). Ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta Crantz*) merupakan hasil pertanian yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan makanan pokok setelah padi (Jiron, 2020). Tela-tela juga dapat di variasikan dalam berbagai rasa juga menambah nilai jual karena harga yang berbeda dari berbagai varian menjadi peluang/prospek bisnis yang tinggi.

Hal lain yang membuat bisnis ini memiliki prospek yang menjanjikan adalah mudah untuk diterapkan. Dengan teknologi dan peralatan yang sederhana, dan tidak memerlukan keahlian khusus, siapa pun dapat membuat makanan yang enak dan lezat. Harapannya dengan pelatihan ini masyarakat di Kampung Baingkete dapat memanfaatkan hasil kebunnya



dengan baik untuk membuat suatu produk jajanan yang dapat meningkatkan perekonomian. Seperti halnya jenis-jenis sumber daya lainnya, menghargai keterampilan lokal juga mempunyai peranan penting dalam pelaksanaan pelatihan untuk menghargai dan meningkatkan keterampilan lokal masyarakat setempat, karena dengan menghargai keterampilan lokal secara tidak langsung juga memberdayakan masyarakat sekitar ketimbang melemahkan hasil alam sendiri (Putranto, 2016)

Memberdayakan dan melibatkan masyarakat lokal yang ada di Kampung Baingketi merupakan salah satu pendekatan agar dapat bersentuhan langsung dengan masyarakat. Program pelatihan menggunakan alat yang tersedia (**Tabel 1**) dan bahan yang digunakan adalah peralatan rumah tangga sederhana yang dibawa peserta dari rumah masing-masing (**Tabel 2**).

Tabel 1. Peralatan yang digunakan untuk membuat tela-tela singkong

No	Nama Alat	Jumlah
1	Kompor	3 Buah
2	Baskom	4 Buah
3	Pisau	4 Buah
4	Toples	3 Buah
5	Spaula	3 Buah
6	Wajan	3 Buah
7	Piring	3 Buah
8	Minyak tanah	1 Liter

Sumber Data: Data Primer, 2022

Tabel 2. Bahan-Bahan yang digunakan untuk membuat tela-tela singkong

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Singkong	1 Kg
2	Minyak Goreng	2 Liter
3	Garam	3 Sendok makan
4	Bawang Putih	5 Siung
5	Bumbu rasa balado	2 Bungkus
6	Ketumbar	1 Bungkus

Sumber Data: Data Primer, 2022

Pembuatan tela-tela singkong dilakukan dengan langkah sebagai berikut: 1). Mengupas singkong/ubi kayu; 2). Memotong singkong secara memanjang dengan ukuran kecil (3-5 cm); 3). Mencuci singkong yang telah dikupas; 4). Merebus singkong yang telah dipotong hingga setengah matang. 4) Merendam singkong yang telah direbus menggunakan bumbu yang telah disiapkan sebelumnya selama 5 menit; 5). Mengoreng singkong pada minyak yang telah panas. 6) Tiriskan singkong, dinginkan lalu beri bubuk bumbu perasa sesuai selera. 7) Selanjutnya dilakukan pengemasan tela-tela singkong yang telah siap pada kemasan yang telah disediakan (**Gambar 1**)



Gambar 1. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan tela-tela singkong

Pelatihan pembuatan tela-tela singkong balado dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian Kampung Baingkete, sebagai kampung mandiri. Kegiatan ini dihadiri oleh \pm 20 orang. Transfer pengetahuan dan keterampilan melalui pelatihan dapat memberikan informasi, edukasi dan pemahaman serta mengenai pembuatan tela-tela singkong mulai dari langkah pembuatan hingga pengemasan dan pemasaran. Kegiatan ini disambut positif oleh masyarakat, terbukti dengan adanya antusiasme masyarakat dalam bertanya dengan respon yang baik selama pelaksanaan kegiatan berlangsung yang ikut andil dalam praktek pembuatan tela-tela singkong balodo. Dengan demikian diharapkan setelah pelatihan dilakukan masyarakat dapat menambah penghasilan atau pendapatan, serta dapat terbentuk masyarakat ekonomi yang mandiri atau Kampung mandiri juga menambah lapangan pekerjaan. Pemanfaatan potensi lokal masyarakat di Kampung Baingkete mampu meningkatkan partisipasi petani untuk memanfaatkan singkong serta terwujudnya keterampilan masyarakat dalam berwirausaha yang dapat menciptakan suatu usaha baru sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat di Kampung Baingkete. Peran pemerintah desa sangat dibutuhkan untuk mendorong inovasi untuk menciptakan kampung mandiri. Karena, pemerintah desa sebagai penyelenggara pemerintahan dan pembangunan harus memiliki komitmen agar masyarakat prasejahtera dapat berdaya guna, memiliki kemampuan, mandiri



untuk bisa meningkatkan ekonomi masyarakat dan keluarga melalui pemanfaatan potensi lokal yang ada di desa Pemberdayaan yang dilakukan bisa dilakukan mulai dari perencanaan, kemudian pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi (Endah, 2020). Untuk dapat memberdayakan masyarakat bisa dilakukan dengan memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki desa dimana masyarakat tinggal.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan bahan mentah singkong menjadi tela-tela balado dapat menumbuhkan kreatifitas masyarakat juga menambah pengetahuan baru mengenai olahan singkong di Kampung Baingkete. Usaha tersebut dilakukan sebagai upaya dalam meningkatkan pendapatan dan memajukan perekonomian daerah menjadi masyarakat ekonomi mandiri atau kampung mandiri dan dapat menamahi lapangan pekerjaan.

DAFTAR REFERENSI

- [1] [UU] Undang – Undang No. 6 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Desa.
- [2] Aditiawati, P. “Pengembangan potensi lokal desa penawangan sebagai model desa vokasi dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan nasional, (2016). 15(1).
- [3] Endah, K. “Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*. (2020) 6(1), 135-143.
- [4] Jiron, H. M. “*Penentuan Kadar Karbohidrat Singkong Rebus Pada Perbedaan Lama Perebusan 15, 20 Dan 25 Menit*” (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang). (2020).
- [5] Khairani, S., & Pratiwi, R. “Peningkatan omset penjualan melalui diversifikasi produk dan strategi promosi pada umkm kerajinan souvenir khas Palembang”. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. (2018). 1(1), 36-43.
- [6] Khairani, Z., Kamilah, F., & Aznuriyandi, A. ”Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Kreasi Makanan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*. (2018). 2(1), 11-16.
- [7] Masithoh, R. E., & Kusumawati, H. (2016). “Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan Pangan”. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*. (2016). 2(1), 89-100
- [8] Mustafidah, A. “Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman”. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*. (2017). 1(2), 79-83.
- [9] Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. “Model sistem dinamik ketersediaan singkong bagi industri tape di Kabupaten Jember”. *Jurnal Agroteknologi*. (2015). 9(02), 162-173.
- [10] Putranto, G. B. “Proses inovasi pada program pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal”. *Prosiding 2016 Inovasi Pendidikan di era Blg Data dan Aspek Psikologinya*. (2016). 165-174.
- [11] Tahrin, N., Rares, J., & Tampongangoy, D. “Pemberdayaan Masyarakat Desa Malawor Distrik Makbon Kabupaten Sorong (Studi Tentang Program Percetakan Sawah)”. *Jurnal Administrasi Publik*. (2019). 5(77).