

PENGEMBANGAN KERIPIK GADUNG DAN SAMBAL DI DUSUN TANJUNGSARI DESA SUKOHARJO MELALUI PENDAMPINGAN PENGOLAHAN PRODUK

Marsailles Nipu¹, Anastasya R. A. Pekujawang², Maria F. D. Putri³, Sinta Widarti⁴,
Rokhana Dwi Bekti^{5*}

^{1,2,3,4,5} Jurusan Statistika, Fakultas Sains Terapan, Institut Sains & Teknologi AKPRIND
Yogyakarta

Email: marseiles87@gmail.com

*Corresponding Author: rokhana@akprind.ac.id

ABSTRACT

PPK Ormawa 2023, HIMASTA, Department of Statistics, AKPRIND Institute of Science & Technology Yogyakarta was held in Tanjungsari Hamlet, Sukoharjo Village, Ngaglik District, Sleman. The location of Tanjungsari Hamlet has a lot of potential for the harvest of gadung tubers and chili. However, gadung tubers are only sold in raw form and the taste variants are only original. Meanwhile, for chili, agricultural products are directly sold in the market and used as kitchen spices only. With the development of gadung chips products made of various flavors and chili made chili sauce will increase the family's economic income. The program will be conducted during July-October 2023. The 2023 PPK Ormawa HIMASTA program is carried out by providing training on production and flavor variants with partners, namely 2 groups of Tanjungsari hamlets. The next program is production practice to marketing. The results of this training partners were able to process gadung tubers and chili, with the results of raw gadung chips as much as 200 grams for every 1 kg of gadung tubers. As for the results, 2,500 grams of chili produces 3,750 ml of chili sauce. This proves that partners are able to develop high-value products to improve the family economy.

Keywords: Product Development, Gadung Chips, Sambal

ABSTRAK

PPK Ormawa 2023, HIMASTA, Jurusan Statistika, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta dilaksanakan di Dusun Tanjungsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Ngaglik, Sleman. Lokasi Dusun Tanjungsari memiliki banyak potensi hasil panen umbi gadung dan cabai. Namun demikian, umbi gadung hanya dijual dalam bentuk mentah dan varian rasanya hanya original. Sedangkan, untuk hasil pertanian cabai langsung dijual dipasaran serta digunakan sebagai bumbu dapur saja. Dengan pengembangan produk keripik gadung dibuat berbagai varian rasa serta cabai dibuat sambal akan menambah pemasukan ekonomi keluarga. Program dilakukan selama bulan Juli-Oktober 2023. Program PPK Ormawa HIMASTA 2023 yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan produksi dan varian rasa dengan mitra yaitu 2 kelompok warga dusun Tanjungsari. Program selanjutnya adalah praktik produksi hingga pemasaran. Hasil pelatihan ini mitra mampu mengolah umbi gadung dan cabai, dengan hasil keripik gadung mentah sebanyak 200 gram setiap 1 kg umbi gadung. Sedangkan untuk hasil 2.500 gram cabai menghasilkan 3.750 ml sambal. Hal tersebut membuktikan bahwa mitra mampu mengembangkan produk bernilai jual tinggi untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Kata kunci: Pengembangan Produk, Keripik Gadung, Sambal

PENDAHULUAN

Program Peningkatan Kualitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) 2023, HIMASTA, Jurusan Statistika, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta berlokasi di Dusun Tanjungsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman yang memiliki banyak sumber daya alam melimpah diantaranya yaitu umbi gadung dan cabai. Di Tanjungsari tanaman umbi gadung tumbuh liar di perkebunan warga juga ada yang membudidayakannya dan menghasilkan umbi yang lumayan banyak. Selain itu, daerah Tanjungsari juga memiliki hasil pertanian lainnya yang melimpah yaitu cabai. Umbi gadung selama ini sudah diolah oleh warga menjadi keripik gadung, namun masih menggunakan alat yang sederhana serta kemasan seadanya. Keripik gadung yang dibuat selama ini biasa dipasarkan dalam bentuk mentah maupun yang sudah digoreng, namun masih dengan variasi rasa yang standar yakni berupa rasa original saja. Untuk harga keripik gadung mentah dijual sekitar Rp35.000,-/kg dan untuk keripik gadung goreng dijual dengan harga sekitar Rp5.000,-/100 gram. Sedangkan untuk pemanfaatan cabai, warga biasanya menjual ke pasar sesuai panen dengan harga tak menentu tergantung musim dan biasanya digunakan untuk pelengkap bumbu masakan sehari-hari saja. Dengan melimpahnya hasil pertanian berupa umbi gadung dan cabai yang dihasilkan mitra serta nilai jual yang relatif murah, sehingga mitra membutuhkan solusi kreatif dalam mengoptimalkan hasil pertanian tersebut menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi. Salah satu solusi kreatif yang dikembangkan adalah dengan membuat keripik gadung berbagai varian rasa, memperbaiki kemasan serta membuat sambal siap saji.

Umbi gadung merupakan salah satu sumber pangan berkarbohidrat tinggi. Gadung dapat memenuhi kebutuhan energi tubuh. Disamping untuk memenuhi kebutuhan gizi, mengkonsumsi gadung juga memiliki manfaat karena berkhasiat untuk penyembuhan berbagai penyakit antara lain: keputihan, kencing manis, sakit perut, nyeri empedu, nyeri haid, radang kandung empedu, dan rematik (Hariana, A. 2004). Peneliti PB Pascapanen menyebutkan bahwa senyawa Capsaicin dapat membantu sebagai antiinflamasi yang dapat mencegah peradangan sehingga menguatkan jaringan tubuh dari serangan penyebab infeksi seperti bakteri dan virus. Dengan segudang manfaat yang dimiliki tersebut, menjadikan umbi gadung dan cabai semakin memiliki nilai tambah di pasaran. Dengan dibuat keripik gadung bervariasi rasa, produk sambal siap saji, diperbaiki kemasan serta peningkatan promosi maka diharapkan mitra akan memperoleh pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan sebelumnya,

sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Harga jual untuk keripik gadung dan sambal siap saji bisa dibidang cukup mahal karena proses yang dilakukan cukup rumit ditambah lagi dengan tampilan kemasan yang menarik. Harga jual 100 gram keripik gadung goreng original dengan tampilan kemasan yang menarik dapat mencapai sekitar Rp.12.000,- per 100 gram. Sedangkan untuk harga jual sambal siap saji rasa original biasanya sekitar Rp.20.000,- per 150 ml. Akan tetapi apabila kedua produk tersebut masuk toko harganya akan lebih mahal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka tim PPK Ormawa 2023, HIMASTA, Jurusan Statistika, Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta memberikan solusi bagi mitra dengan melakukan pendampingan program untuk menambah kualitas produk dengan memberikan pelatihan varian rasa produk keripik gadung dan pelatihan pembuatan sambal. Dengan pendampingan ini diharapkan dapat mendukung strategi pemasaran, menarik minat pembeli, serta menambah angka penjualan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Yamirudin (2019) tentang pengaruh inovasi produk dan kualitas produk terhadap kinerja bisnis dan keunggulan bersaing pada Sentra UKM Gerabah di Kasongan Bantul, Yogyakarta menunjukkan hasil bahwa inovasi produk dan kualitas produk harus terus diperhatikan karena berpengaruh signifikan terhadap variabel kinerja bisnis maupun keunggulan bersaing. Pemilik usaha UKM harus terus melakukan inovasi produk dan menjaga kualitas produk, karena secara signifikan mampu meningkatkan kinerja usahanya dan dampaknya pada usaha mereka tetap bisa bersaing di pasaran, serta tetap memperluas area pemasaran agar produk lebih dikenal oleh banyak orang dan dapat meningkatkan penjualan perusahaan. Selain itu, Junedi dan Arumsari (2021) dalam penelitiannya pada UMKM Madu Sari Lanceng menunjukkan hasil bahwa kualitas produk yaitu baik buruknya produk yang dihasilkan akan mempengaruhi kelangsungan usaha, semakin baik kualitas produk yang dihasilkan makin tinggi kelangsungan usaha.

Suhardi, Zulkarnaini, Burda, Kustantina, dan Darmawan (2022) juga meneliti terkait variabel kualitas dan varian produk, dimana menunjukkan bahwa kualitas dan varian produk berpengaruh secara parsial terhadap pengambilan keputusan pembelian produk daging segar di Toko Oke Meat Jakarta Timur. Setyawan dan Risaputri (2021) menyatakan bahwa inovasi produk kompatibel dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk yang dihasilkan masyarakat.

Selain itu, dirangkum dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Nurafidah, Pangestu, Suryowati, dan Bakti (2021) juga menyatakan bahwa peningkatan kualitas produk makanan UMKM sangat penting dilakukan. Kegiatan yang juga telah dilakukan dengan tema yang sama adalah Balamakin, Mahala, Putri, Laumay, dan Bakti (2023) yang melakukan pendampingan peningkatan kualitas produk Saka Granola melalui pendampingan variasi produk baru. Selanjutnya Fatika, Suryowati, dan Setyawan (2023) yang melakukan pendampingan peningkatan pasar UMKM di Desa Purwosari Kabupaten Wonogiri melalui pelatihan promosi pada media sosial dan marketplace.

Berdasarkan permasalahan yang ada maka tim memberikan pendampingan berupa pelatihan cara mengolah keripik gadung dengan berbagai varian rasa, pelatihan cara membuat sambal siap siap saji, hingga pendampingan memproduksi produk baru (keripik gadung dan sambal) serta memasarkannya. Pelatihan cara membuat sambal dilakukan karena mitra belum sepenuhnya memiliki keterampilan dalam membuat sambal untuk dijual. Pelatihan dan pendampingan memproduksi keripik gadung varian baru dan sambal siap saji dilakukan supaya mitra memiliki produk baru yang lebih diminati konsumen.

METODE

Kegiatan pendampingan dilakukan di tempat produksi Kripik dan Sambal TJS RT 02 dan 03 RW 05, Dusun Tanjungsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Ngaglik, Sleman DIY. Pelaksanaan adalah pada Juli-Oktober 2023. Metode pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kebutuhan dan potensi mitra. Kegiatan ini dilakukan bersama antara tim, Kepala Desa Sukoharjo, Dukuh Tanjungsari, tokoh masyarakat, dan Ibu-Ibu Petani. Kegiatan ini telah dilakukan pada Bulan Juli 2023.
2. Menentukan khalayak sasaran, yaitu Ibu-Ibu Petani yang telah memproduksi Kripik dan Sambal TJS.
3. Melakukan pelatihan Pengolahan Gadung dan Sambal TJS.
4. Melakukan pelatihan produksi kripik dan sambal sebagai variasi dari produk lama.
5. Melakukan pendampingan produksi kripik dan sambal hingga memasarkan.
6. Melakukan riset pemasaran untuk mengevaluasi hasil variasi produk baru tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada awal program, produk gadung hanya berupa keripik gadung mentah yang diolah dengan alat sederhana seperti pada Gambar 1. Produk ini diproduksi oleh Ibu-Ibu Petani, Dusun Tanjungsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman. Selain itu, belum banyak diminati masyarakat sehingga jangkauan pemasaran belum luas. Hal ini karena mereka belum memiliki banyak pengetahuan dan keterampilan mitra untuk mengolah. Sementara itu, produk sambal saji belum ada namun bahan baku sangat melimpah.



Gambar 1. Produk Awal Keripik Gadung

Sebagai langkah awal, maka tim mengajak mitra untuk studi banding dan pelatihan pengolahan Kripik dan Sambal. Kegiatan ini dilakukan 6 Agustus 2023 bertempat di KWT Melati, Kulon Progo, DIY (Gambar 2). Dari hasil kegiatan ini, mitra mendapatkan pengetahuan tentang cara membuat keripik dari gadung dan sambal dari cabai yang benar. Selain itu, mitra juga mendapatkan banyak ide kreatif dalam hal pengolahan gadung dan cabai.





Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Gadung dan Sambal

Pilihan variasi produk baru yang ditentukan adalah keripik gadung varian original, bawang dan pedas serta sambal varian original, teri dan pete. Pilihan ini didasarkan pada proses produksi yang mudah, alat yang sederhana, serta akan lebih diminati banyak masyarakat. Tim PPK Ormawa telah mendampingi selama 3 tahap, yaitu mulai tahap percobaan, tahap produksi 1, tahap produksi 2 selama Bulan Agustus – September 2023.



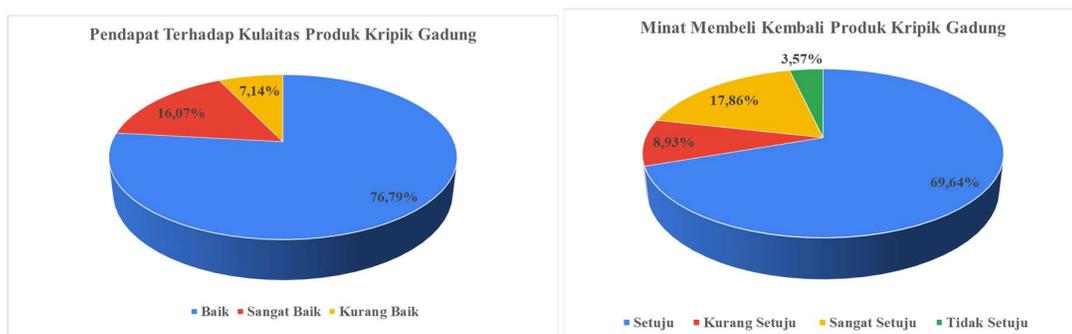
Gambar 3. Pendampingan Produksi Variasi Produk Baru

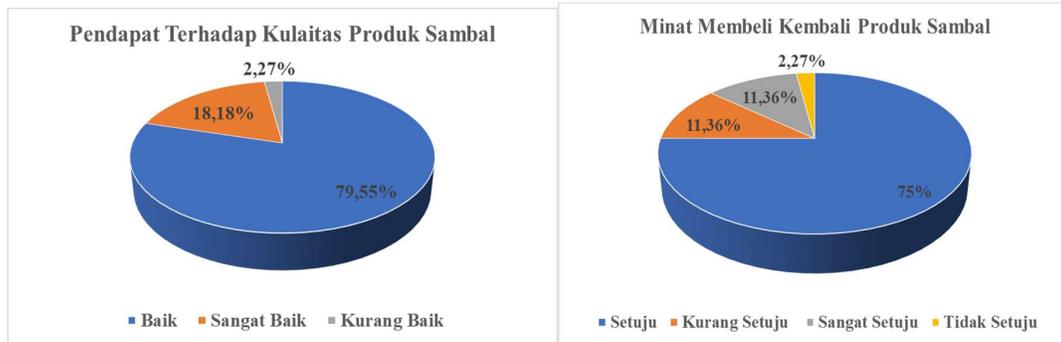
Produk baru yang telah diproduksi adalah keripik gadung varian original, bawang dan Pedas dan Sambal Original, Pete dan Teri (Gambar 4). Mitra telah mampu memproduksi produk ini dengan baik. Produk ini telah dipasarkan ke konsumen langsung dan mendapatkan respon positif terhadap produk.



Gambar 4. Hasil Variasi Produk Baru

Untuk mengetahui respon konsumen terhadap kualitas produk baik rasa maupun tampilan, maka tim juga melakukan riset pasar dengan membagikan kuesioner kepada konsumen (Gambar 5). Hasil menunjukkan bahwa seluruh responden menyatakan produk keripik gadung dan sambal memiliki kualitas baik dan sangat baik. Selanjutnya sebagian besar responden juga berminat untuk membeli kembali karena kualitas rasa yang enak.





Gambar 5. Hasil Riset Pasar

Dari seluruh rangkaian pendampingan program yang diberikan telah mampu meningkatkan pengetahuan dan inovasi mitra untuk terus memperbaiki kualitas keripik gadung dan sambal TJS. Inovasi yang dimaksud adalah berupa ide-ide yang memberikan nilai tambah dan berdampak positif bagi keripik gadung dan sambal TJS. Mereka mampu menciptakan, meningkatkan, mengembangkan, dan menyempurnakan produk yang ada. Mereka mampu mengidentifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen tentang produk gadung dan cabai, seperti makanan berbahan gadung dan cabai.

Mitra telah memahami bahwa inovasi-inovasi perlu dilakukan untuk : peningkatan kualitas, memenuhi kebutuhan pelanggan, membuka pasar yang baru, mengembangkan dan mengimplementasikan pengetahuan, melakukan perbaikan atau perubahan produk, melakukan efisiensi produk, serta meningkatkan branding perusahaan. Dari segi ekonomi, inovasi variasi produk baru juga mampu menambah penghasilan. Hal ini karena jumlah konsumen yang membeli meningkat sehingga jumlah produksi juga meningkat.

KESIMPULAN

Program pendampingan pengembangan produk menjadi keripik gadung varian baru dan sambal telah memberikan banyak manfaat bagi Usaha Produk Lokal TJS yaitu keripik gadung dan sambal yang dirintis oleh 2 kelompok warga Dusun Tanjungsari, Desa Sukoharjo, Kecamatan Ngaglik, Sleman DIY. Variasi produk baru telah diterima dan diminati konsumen. Mitra tersebut juga telah mampu berinovasi untuk mengembangkan produk keripik dan sambal, meningkatkan produksi, dan meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga mitra.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memberikan dana melalui program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) Pendanaan Tahun 2023. Selanjutnya, terimakasih kepada Institut Sains & Teknologi AKPRIND Yogyakarta yang telah memberikan fasilitas sehingga seluruh rangkaian kegiatan telah berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Balamakin, V. D., Mahala, M. R. I., Putri, K. C., Laumay, P. C., & Becti, R. D. (2023). Peningkatan Kualitas Produk Saka Granola Melalui Pendampingan Variasi Produk Baru. *Dharma Bakti*, 1-7.
- Hariana, H. A. (2004). *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Niaga Swadaya.
- Fatika, I., Suryowati, K., & Setyawan, Y. (2023). Peningkatan Pasar UMKM di Desa Purwosari Kabupaten Wonogiri Melalui Pelatihan Promosi pada Media Sosial dan Marketplace. *Jnana Dharma*, 1(1), 36-44.
- Junaedi dan Arumsari, M. D. (2021). Pengaruh Modal Usaha, Kualitas Produk, Jaringan Wirausaha Terhadap Kelangsungan Usaha UMKM Madu Sari Lanceng. *MASTER: Jurnal Manajemen Strategik Kewirausahaan*, 1(2), 175-184.
- Nurafidah, N., Pangestu, T. R., Suryowati, K., & Becti, R. D. (2021). Pemberian Alat Pengemasan dan Pelatihan Peningkatan Kualitas Makanan Khas Geti di Desa Purwosari Kabupaten Wonogiri. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 60-67.
- Peneliti PB Pascapanen.(2020). Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster. *Bahan Pangan Potensial untuk Anti Virus dan Imun Booster*. Jakarta: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Kementerian Pertanian. ISBN 978-979-1116-58-9
- Suhardi, Y., Zulkarnaini, Z., Burda, A., Kustantina, K., & Darmawan, A. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Varian Produk terhadap Keputusan Pembelian Produk Daging Segar. *Jurnal STEI Ekonomi*, 31(01), 52-64.
- Setyawan, S., & Risaputri, A. A. (2021). Peningkatan Potensi Umkm Melalui Inovasi Produk, Pelatihan Branding, Dan Pelatihan Pemasaran Di Desa Mojopuro, Kecamatan Jatiroto. In *Prosiding Seminar Nasional Membangun Desa-UNS* (Vol. 2, No. 2).

Yamirudin. (2019). Pengaruh Inovasi Produk Dan Kualitas Produk Terhadap Kinerja Bisnis Dan Keunggulan Bersaing (Studi Pada Sentra Ukm Gerabah Di Kasongan Bantul Yogyakarta) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).