



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengenalan Produk Olahan Ubi Kayu dan *Digital Marketing* Pada Pelaku UMKM

Onne Akbar Nur Ichsan ✉, Dedi Setiadi, Riduan Syahri

Institut Teknologi Pagar Alam

Jl. Masik Siagim No.75 Dempo Tengah, Kota Pagar Alam, Sumatera Selatan 31521, Indonesia

| onneakbar@gmail.com ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i3.5020> |

Abstrak

Masyarakat kelurahan Tebat Giri Indah banyak yang bekerja sebagai pedagang dan petani, namun jarang yang mengolah hasil produk pertaniannya sendiri. Para petani menjual langsung hasil pertaniannya kepada tengkulak atau pengepul yang cenderung tidak untung banyak. Atas permasalahan ini salah satu solusi yang dapat ditawarkan adalah melakukan pengenalan diversifikasi produk hasil pertanian, yaitu pada komoditas ubi kayu. Ubi kayu atau singkong akan menjadi produk yang bernilai tinggi apabila diolah menjadi produk turunan yang lebih baik dengan pengolahan sederhana, misalnya tepung singkong termodifikasi (mocaf) dan tela- tela. Tepung mocaf dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dari tepung singkong biasa karena memiliki karakter fisik yang lebih lembut sedangkan tela- tela dapat menjadi variasi produk dari pelaku UMKM makanan ringan. Tujuan dari pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait olahan diversifikasi produk ubi kayu dan terkait dengan pemasaran digital. Metode sosialisasi dilakukan beserta pelatihan langsung pembuatan tepung mocaf dan tela tela untuk para peserta pelaku UMKM Tebat Baru Ilir. Pelatihan ini diikuti oleh 20 peserta dari beberapa UMKM. Hasil pengabdian ini peserta mengalami peningkatan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan sebesar 80% dari sebelum dilakukan pengabdian.

Kata Kunci: Diversifikasi, Ubi kayu, Mocaf, Digital marketing, UMKM



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

Masyarakat Kota Pagar Alam sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani dan pedagang. Khusus di kelurahan Tebat Giri Indah juga demikian, banyak yang bermata pencaharian sebagai petani dan pedagang. Para petani ini setiap hari pergi ke kebun untuk merawat tanaman yang ditanam hingga ketika panen melakukan pemanenan. Sedangkan untuk pedagang setiap hari berada di pasar untuk berdagang produk pertanian, non pertanian, dan makanan siap saji, serta jasa. Namun demikian beberapa pengusaha UMKM kurang memperhatikan variasi produk yang di jualnya, umumnya barang dagangan yang dijual adalah produk yang diturunkan dari generasi ke generasi tanpa ada inovasi maupun olahan yang berbeda.

Salah satu penyebab kurang ragamnya produk UMKM adalah tingkat ekonomi yang berbeda, kurangnya pengetahuan tentang pengolahan, dan bersifat musiman. Pedagang yang memiliki modal besar pastinya akan berdagang dengan jumlah yang besar dan variatif, sebaliknya jika pedagang dengan modal relatif kecil maka tidak memiliki stok dan variasi produk yang banyak.

Di wilayah ini, produk hasil pertanian dilangsung kepada tengkulak atau dijual mandiri kepasar tanpa diolah terlebih dahulu. Hal senada dilakukan oleh para pelaku UMKM yang bersifat musiman dalam berdagang, misalnya pada waktu tertentu suatu produk sedang laku dan harganya baik, maka para pelaku UMKM akan berdagang produk yang sama sehingga terjadi penurunan daya beli dan harga. Hal inilah yang menyebabkan kurang lakunya produk mereka dan pendapatan tidak meningkat. Hal senada terjadi di beberapa pasar tradisional (Yuliana, 2017) bahwa persaingan harga barang dan produk menjadi penyebab turunnya harga barang di pasar tradisional, selain faktor kesediaan barang dan kebutuhan masyarakat (Fauzi *et al.*, 2023; Permatasari *et al.*, 2024).

Salah satu solusi pemanfaatan hasil produk pertanian yang dapat menjadi produk tambahan dengan harga yang murah adalah singkong atau ubi kayu yang hasilnya bisa dipasarkan secara daring. Pengenalan olahan tepung mocaf dan tela-tela menjadi solusi dari pengabdian; hal senada dilakukan oleh (Rasoki *et al.*, 2021). Hal ini karena ubi kayu masih menjadi primadona tanaman yang ditanam di Kota Pagar Alam terbukti dengan produktivitasnya yang termasuk tinggi di provinsi Sumatera Selatan, yaitu 4474,39 ton (Anonim, 2023).

Berbagai macam produk turunan ubi kayu atau yang lebih kita kenal sebagai singkong ini telah banyak dihasilkan. Salah satunya adalah tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan singkong goreng yang renyah (tela-tela) (Sjahrudin *et al.*, 2022). Produk tela-tela merupakan diversifikasi dari olahan singkong yang bernilai ekonomis cukup tinggi. Berbeda dengan tepung tapioka (kanji) yang berasal dari sari pati singkong, tepung singkong termodifikasi ini berasal tepung singkong utuh yang difermentasi menggunakan ragi (*yeast*) (Putri *et al.*, 2018). Proses fermentasinya didefinisikan sebagai proses pembentukan alkohol atau asam laktat dari glukosa ($C_6H_{12}O_6$) dari singkong (Anindita *et al.*, 2020). Tepung singkong yang termodifikasi ini menjadi bahan baku kue, biskuit, dan roti yang lebih baik daripada tepung singkong biasa (Salim, 2024). Singkong memiliki berbagai kandungan proksimat yang diperlukan oleh tubuh khususnya kandungan karbohidrat. Singkong menjadi sumber karbohidrat yang berasal dari umbi-umbian (Salim, 2024).

Mitra pada pengabdian adalah masyarakat dan pelaku UMKM Tebat Baru Ilir di kelurahan Tebat Giri Indah. Setelah masyarakat mengetahui tentang produk mocaf melalui sosialisasi dan pelatihan, mereka diharapkan dapat juga membuat dan menjual tepung mocaf secara luas. Produk turunan singkong ini dapat dijual oleh masyarakat melalui media jual-beli *online*, atau pemasaran digital. Kendala masyarakat terkait sistem penjualan bahan mentah dan menggunakan teknik tradisional perlu diubah. Masyarakat dapat menggunakan ragam media dan platform jual beli yang saat ini marak dan sering digunakan di dunia maya, seperti media sosial maupun *online shop*. Untuk menjual produk ini, mereka dapat menggunakan platform jual beli *online*. Peserta juga dilatih dalam penggunaan aplikasi jual beli *online*, pembuatan akun, dan mengunggah foto produk ke platform jual beli *online*. Pada program pengabdian masyarakat ini disampaikan dan dipaparkan olahan sederhana dari ubi kayu yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi serta pelatihan pemasaran digital. Tujuannya adalah para petani singkong dapat memperoleh informasi terkait beragam olahan ubi kayu yang bernilai ekonomis dan jangka panjang kedepan masyarakat dapat memanfaatkan waktu luangnya dengan mengolah hasil pertaniannya untuk dapat meningkatkan penjualan produk dan peningkatan ekonomi masyarakat pada umumnya.

2. Metode

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan September 2023 dengan jumlah peserta 20 orang warga dan beberapa pelaku UMKM dan 3 orang dosen serta 3 mahasiswa. Lokasi pengabdian berada di salah satu rumah warga yang juga pelaku UMKM makanan ringan di kelurahan Tebat Giri Indah, Kota Pagar Alam, Provinsi Sumatra Selatan. Peralatan yang akan digunakan pada pengabdian ini antara lain: alat penggiling, alat pengukus, ember fermentasi, loyang pengering, wajan penggoreng, pisau, telenan kayu, kemasan plastik, kemasan kardus, dan kompor. Sedangkan bahan yang digunakan antara lain singkong, air, ragi, minyak goreng, perisa makanan dan bahan penunjang lain seperti bumbu dapur. Sedangkan media untuk seminar meliputi laptop, kertas, dan satu set LCD proyektor.

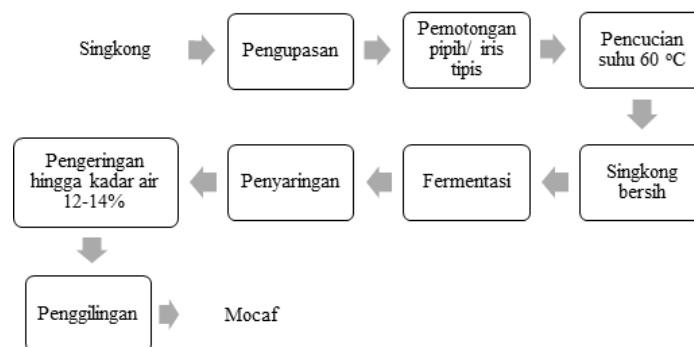
Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan kegiatan evaluasi.

2.1. Persiapan Pengabdian (Observasi)

Penentuan lokasi pengabdian dan mempersiapkan bahan dan alat untuk demonstrasi. Persiapan materi pengabdian yang akan disampaikan kepada masyarakat dan pelaku UMKM Tebat Baru Ilir di kelurahan Tebat Giri Indah.

2.2. Pelaksanaan Pengabdian

Sosialisasi dan pelatihan pembuatan tepung singkong termodifikasi dan tela- tela kepada warga dan pelaku UMKM di kelurahan Tebat Giri Indah. Sosialisasi dilakukan dengan materi menggunakan aplikasi *powerpoint* yang ditayangkan kepada peserta, kemudian dilakukan praktek langsung pembuatan tepung mocaf dan tela- tela. Dilakukan juga sosialisasi sistem pemasaran digital yang efektif dan efisien. Proses pembuatan mocaf ditampilkan pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. Alur Pembuatan Tepung Mocaf

2.3. Monitoring dan Evaluasi

Pada tahapan ini saran dan peninjauan keberlanjutan warga dalam mengolah produk turunan singkong ini dan juga sistem pemasaran yang telah diajarkan dapat diaplikasikan ataukah tidak. Kemudian dilakukan survey kepahaman terkait materi pelatihan menggunakan sistem tanya jawab. Pertanyaan berupa isi materi sosialisasi dan praktik, kemudian dihitung berapa yang benar dari total pertanyaan dari seluruh peserta, atau jumlah jawaban benar peserta dibagi dengan jumlah total pertanyaan dikali dengan 100%.

3. Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi pembuatan mocaf dan tela-tela dilakukan dengan seminar pelatihan yang meliputi pengenalan produk, cara pembuatan, manfaat secara umum dari singkong dan kelebihan-kekurangan produk. Rincian kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:

3.1. Kegiatan Seminar Olahan Ubi Kayu

Pada kegiatan ini pemateri (Onne Akbar Nur Ichsan) menjelaskan diversifikasi produk ubi kayu termasuk mocaf, tela-tela, dan sebagainya. Pada pendahulunya dijelaskan tentang mocaf, merupakan kependekan dari *modified cassava flour* atau tepung singkong termodifikasi. Tepung singkong termodifikasi yang dimaksud adalah singkong yang melewati proses fermentasi aerob dengan waktu 2-4 hari. Caranya singkong yang telah dikupas bersih kemudian diiris tipis-tipis kemudian diberi tambahan air dan ragi. Singkong hasil fermentasi kemudian dikeringkan terlebih dahulu kemudian digiling dengan blender sampai halus, lalu diayak menggunakan ayakan ukuran 100 mesh. Hasil tepung mocaf terlihat lebih putih daripada tepung singkong biasa. Selain itu teksturnya juga lebih lembut. Kemudian pengemasan yang baik menggunakan kemasan aluminium foil yang diberi lapisan plastik.

Materi berikutnya tentang pembuatan tela-tela. Pembuatan singkong yang digoreng ini terlebih dahulu melalui perebusan yang kemudian didinginkan atau direndam dalam air es sebelum digoreng. Hasil dari pendinginan ini membuat tela-tela menjadi renyah dengan tekstur yang merekah dan kering serta lembut. Hal ini terjadi karena ketika direbus karbohidrat kompleks dalam singkong terdegradasi menjadi karbohidrat sederhana yang bertekstur lembut (Masniar *et al.*, 2022). Setelah dilakukan pemaparan kemudian dilakukan praktik pembuatan tepung mocaf dan tela-tela. Berikut ini dokumentasi kegiatan (Gambar 2.) ketika dilakukan praktik.



(a)



(b)

Gambar 2. (a) Pemaparan Materi Olahan Ubi Kayu (b) Praktik Pembuatan Tela-Tela Renyah

3.2. Kegiatan Seminar *Digital Marketing*: Teori dan Praktik

Kegiatan selanjutnya adalah pemaparan terkait pemasaran digital pemateri Dedi Setiadi dan Riduan Syahri, serta mahasiswa). Peserta diberikan gambaran mengenai teknologi pemasaran yang modern melalui *marketplace*. Beberapa peserta memang tidak lagi muda dan kurang paham akan teknologi, sehingga masih kesulitan dalam menggunakan aplikasi *marketplace*. Pada kegiatan ini mahasiswa ikut serta membantu membuat akun hingga memotret produk yang baik dan benar sehingga dapat menarik pembeli. Media sosial juga dikenalkan kepada masyarakat untuk memasarkan produk mereka, hal ini karena media sosial dapat meningkatkan jangkauan penjual menjadi lebih luas (Setiadi *et al*, 2023; Saputra & Murhadi, 2023). Kegiatan pemaparan terkait *digital marketing* dapat ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Materi *Digital Marketing* Produk UMKM

Setelah dilakukan seminar dan praktik, para peserta melakukan diskusi dan tanya jawab dengan pemateri. Pada waktu ini pemateri juga memberikan evaluasi secara lisan melalui beberapa pertanyaan. Pertanyaan yang diberikan kepada peserta terkait isi materi, bahan-proses pembuatan, dan aplikasi media pemasaran. Hasilnya setelah dilakukan diskusi dan tanya jawab, peserta memahami dan mengalami peningkatan pengetahuan sebanyak 80% terkait pengolahan ubi kayu dan pemasarannya. Hal ini berarti rata-rata peserta menjawab benar sebanyak empat soal dengan tepat dari total lima soal. Demikian, sehingga setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan masyarakat maupun pelaku UMKM kedepannya mampu membuat produk yang siap dijual serta memasarkannya dengan efektif.

4. Kesimpulan

Masyarakat dapat memperoleh pengetahuan terkait olahan diversifikasi singkong dan diharapkan mampu meningkatkan jenis produk UMKM yang dijual sehingga memiliki peluang untuk menambah keuntungan. Mereka juga dapat menggunakan media sosial dan *marketplace* untuk menjual produk usahanya. Peserta memahami dan mengalami peningkatan pengetahuan sebanyak 80% terkait pengolahan ubi kayu dan pemasarannya dari sebelum dilakukan pengabdian.

Acknowledgement

Terimakasih atas pembiayaan yang telah diberikan oleh Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Teknologi Pagar Alam melalui hibah internal pengabdian kepada masyarakat tahun 2023.

Daftar Pustaka

- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2020). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), F170–F175.
- Ariani Putri, N., Herlina, H., Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (Modified Cassava Flour) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi* .12(1).
- Fauzi, A., Sandopart, D. P. Y. A. L., Anglaini, E., Utami, P. K., Adha, M. A., & Dewanahalim, M. A. (2023). Pengaruh Permintaan Dan Penawaran Terhadap Kebutuhan Pokok Di Pasar. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 29–39.
- Permatasari, A., SW, A. A. P., Suhendi, A. R., Nurhasanah, D. M., Abdullah, I., & Wardiyah, M. L. (2024). ANALISIS MEKANISME PASAR DALAM PASAR TRADISIONAL DI INDONESIA. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(6), 688–698.
- Masniar, Purwanti, N., Mardiyah, U., Kayatun, S.N., Hermansa. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong (Tela-tela Singkong) Menjadi Oleh-oleh Khas Kampung Malaumkarta Distrik Makbon. *Jurnal Abdimas Universitas Muhammadiyah Sorong*. 4(1) <https://doi.org/10.33506/pjcs.v4i1.1450>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik mocaf (Modified Cassava Flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79–89.
- Rasoki, T., Asnamawati, L., & Nurmalia, A. (2021). Pengenalan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Dan Pemasaran Tepung Mocaf Sebagai Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Singkong. *Surya Abdimas*, 5(4), 542–548.
- Saputra, M. H., & Murhadi, M. (2023). Akselerasi Peningkatkan Kinerja UMKM Pengerajin Bambu Melalui Digital Marketing. *Surya Abdimas*, 7(3), 401-413. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i3.3110>
- Setiadi, D, Onne Akbar Nur Ichsan, Novi Susanti. (2023). Pelatihan dan Pendampingan untuk Mengoptimalkan Produksi dan Pemasaran Produk UMKM Keripik, Kerupuk, Kemplang. *Jurnal Masyarakat Mandiri Universitas Muhammadiyah Mataram*. 7(6). <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.19422>
- Salim, E. (2024). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit Andi.
- Sjahrudin, H., Djaya, S., Mawarni, A., Pratiwi, D. A., & Mangasi, P. R. (2022). Pemanfaatan Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Tepung Mocaf Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi di Desa Pacellekang. *Surya Abdimas*, 6(1), 42–48.
- Yuliana, E. (2017). Kewirausahaan dalam perspektif islam. *Ta'dib: Jurnal Pendidikan Islam Dan Isu-Isu Sosial*, 15(2), 29–44.