



## Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat Kalurahan Pengkok, Gunung Kidul dalam Mengolah Singkong Menjadi Tepung Singkong

Dwi Lestari Lukviana<sup>1</sup>, Nisywa Dwiza Raihan<sup>2</sup>, Lathifah Apriana Putri<sup>3</sup>, Fatma Dwi Kusuma<sup>4</sup>, Atika Silma Daima<sup>5</sup>, Puandira Caesha Naila Syaitha<sup>6</sup>, Indah Sinawang Cahyani<sup>7</sup>, Fani Melani<sup>8</sup>, Muhammad Rasyid Ridha<sup>9</sup>, Hafidz Izzulhaq Hadian<sup>10</sup>, Yunda Maymanah Rahmadewi<sup>11\*)</sup>

Published online: 26 September 2022

### ABSTRACT

Natural Resources (SDA) produced by Pengkok Village, Pathuk District, Gunung Kidul Regency are very abundant but have not been fully utilized by the community so that guidance or assistance is needed to take advantage of the existing potential. One of the assistance that can be done is by training in utilizing processed cassava products that are made into cassava flour. Cassava which is processed into cassava flour has a higher selling value than whole cassava. The method used is counseling and training in making flour from cassava. After the program was implemented, the results obtained were an increase in public knowledge about cassava general knowledge before training by 76.55% and after training by 78.71%, while knowledge of cassava processing before training by 67.88% after training by 72.26% . And cassava processing skills before training by 40% increased to 70%.

Keywords: cassava, cassava flour, culinary.

**Abstrak:** Sumber Daya Alam (SDA) yang dihasilkan oleh Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk, Kabupaten Gunung Kidul sangat melimpah namun belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat sehingga perlu adanya bimbingan atau pendampingan kepada untuk memanfaatkan potensi yang ada. Salah satu pendampingan yang dapat dilakukan adalah dengan pelatihan memanfaatkan produk olahan singkong yang dibuat menjadi tepung gapek. Singkong yang diolah menjadi tepung gapek memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan singkong utuh. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan pembuatan tepung dari singkong. Setelah dilaksanakan program ini hasil yang didapatkan adalah peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum singkong sebelum pelatihan sebesar 76,55% dan setelah pelatihan sebesar 78,71%, sedangkan tentang pengetahuan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 67,88% setelah pelatihan sebesar 72,26%. Dan keterampilan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 70%.

### PENDAHULUAN

Gunung Ireng, Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk merupakan salah satu desa wisata yang ada di Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. Desa Pengkok merupakan salah satu desa dengan hasil

<sup>1-11</sup>Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Universitas Ahmad Dahlan, Jl Pramuka 42 Umbulharjo, Yogyakarta, 55161

\*) *corresponding author*

Yunda Maymanah Rahmadewi

Email: [yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id](mailto:yunda.maymanah@culinary.uad.ac.id)

produksi singkong yang cukup melimpah. Masyarakat Desa Pathuk umumnya bergerak pada bidang pertanian yang kebanyakan adalah komoditas singkong. Potensi bahan baku yang baik, dapat dijadikan peluang bisnis yang

menguntungkan bagi masyarakat tersebut jika diolah dan dipasarkan dengan baik.

Kebanyakan orang mengkonsumsi singkong dengan cara sederhana, yakni direbus, digoreng, diolah menjadi kripik dan sebagainya. Agar tidak menghilangkan cita rasa makanan khas tradisional namun semakin dilirik oleh penikmatnya, maka dapat dibuat inovasi olahan singkong menjadi tepung gablek. Pemanfaatan singkong dalam produk olahan ada berbagai macam salah satunya yaitu tepung. Tepung berbahan singkong ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pengganti terigu atau tepung gandum (Sunarsi dkk, 2011).

Ketela pohon atau yang biasa dikenal dengan Singkong atau ubi kayu, merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Singkong biasanya dijadikan olahan pangan karena kandungan karbohidratnya yang tinggi, sedangkan daunnya biasa dijadikan sayuran. Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk

pangan dan industri.

Singkong/ ubi kayu ini sangat mudah ditanam di wilayah Indonesia, mempunyai produktifitas yang cukup tinggi, pemeliharaannya tidak mahal, dan harga pokok produksinya cukup rendah. Singkong dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan ataupun camilan, misalnya gethuk, chotot, combro, kripik, aneka kue, dan lain-lain. Serta singkong juga dapat dijadikan sebagai tepung, salah satunya tepung gablek.

Tepung gablek merupakan tepung yang terbuat dari singkong yang dihaluskan, kemudian di peras dan dijemur hingga benar-benar kering, setelah itu dihaluskan agar menjadi tepung yang lembut. Tepung gablek mempunyai karakteristik dan nilai gizi yang baik serta rendah kalori. Hasil olahan tepung gablek juga dapat di jadikan sebagai bolu, cookies, brownies, dan lain-lain (Ariani dkk, 2016), (Widanti dan Mustofa, 2016). Berdasarkan SUSENAS tahun 2010, 2011, 2012 dan 2013, umbi-umbian belum dimanfaatkan secara optimal, bahkan setiap tahun terjadi penurunan konsumsi umbi-umbian di Indonesia.

Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul, memiliki jumlah penduduk 3313 jiwa yang terdiri dari perempuan 1707 jiwa (51,06%), sedangkan laki-laki 1636 (48,94%), hal tersebut mengartikan kaum perempuan lebih banyak. Sebagian besar bermata pencarian petani yaitu 784 jiwa (23,45%), diikuti belum/tidak bekerja 705 (21,09%) dengan kata lain angka pengangguran cukup tinggi. Pendidikan penduduknya terbanyak adalah belum/tidak sekolah (25,96%), hal tersebut mencerminkan tingkat pendidikan yang masih rendah. Kaum perempuan di desa ini menjadi kelompok yang lebih besar daripada laki-laki. Di sisi lain kelompok perempuan ini juga menyumbang persentase warga yang tidak bekerja karena umumnya perempuan di desa ini menjadi ibu rumah tangga.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu untuk mengolah singkong menjadi tepung gablek serta meningkatkan perekonomian di Desa Pengkok. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan nilai guna singkong melalui olahan inovatif komersial. Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi tepung singkong/gablek.

## **BAHAN DAN METODE**

Bahan yang digunakan dalam pelatihan pengolahan produk di Desa Pengkok adalah Singkong. Peralatan yang digunakan untuk membuat tepung singkong/gablek adalah pisau, baskom, parutan kelapa, kain (untuk memeras singkong yang sudah diparut), loyang, blender, sendok, dan saringan. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dan pelatihan pembuatan tepung singkong/gablek. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 3 September 2022.

Lokasi yang dijadikan tempat pelaksanaannya adalah Desa Pengkok, Kecamatan Pathuk, Gunung Kidul. Alasan dipilih desa Pengkok sebagai tempat pemberdayaan masyarakat karena desa tersebut termasuk kategori desa yang menghasilkan singkong yang cukup banyak dan belum dimanfaatkan dengan baik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu persiapan pengabdian, sosialisasi kepada mitra, pelaksanaan pengabdian, dan evaluasi.

### 1. Persipan Pengabdian

Pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan mempersiapkan kegiatan yang akan dilakukan. Beberapa persiapan yang dilakukan adalah mempersiapkan media edukasi berupa video tutorial dan berkoordinasi terkait pelaksanaan penyuluhan dan pelatihannya.

### 2. Sosialisasi Kepada Mitra

Sosialisasi kepada mitra kegiatan kedua yang dilakukan dari rangkaian pengabdian yang dilakukan. Sosialisasi bertujuan untuk memperkenalkan ruang lingkup dan tujuan pengabdian yang dilakukan. Kegiatan ini memberikan gambaran awal untuk peserta tentang penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan sehingga peserta memiliki kesamaan persepsi awal.

### 3. Pelaksanaan Pengabdian

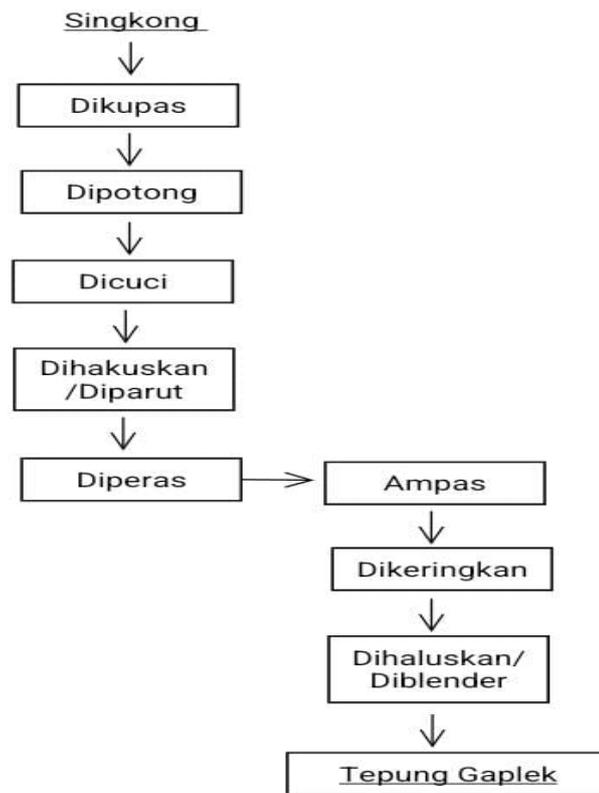
Pengabdian yang dilakukan terdiri atas 2 kegiatan yaitu penyuluhan dan pelatihan pembuatan tepung gaplek (Gambar 1). Pelaksanaan dilakukan pada tanggal 3 September 2022 di Balai Kalurahan Desa Pengkok, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunung Kidul. Pemateri untuk program ini yaitu dari tim pelaksana program. Pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang pembuatan tepung gaplek.



**Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Tepung Gaplek**

Tepung gapplek ini juga mempunyai kegunaan yang cukup banyak dalam pengolahan makanan seperti tepung terigu. Tepung gapplek ini dapat digunakan sebagai bahan utama ataupun bahan campuran pembuatan roti, kue-kue, mie dan makanan bayi ataupun produk olahan makanan lainnya. Warga Pengkok belum mengenal proses pembuatan tepung dari singkong. Dengan pelatihan ini

Proses pengolahan tepung singkong dilakukan dengan prosedur yang sederhana yang mengacu pada Suprpti (2006) yaitu pertama singkong dikupas terlebih dahulu lalu di potong menjadi beberapa bagian, kemudian dihaluskan menggunakan parut, lalu diperas dan ampasnya dijemur sampai kering. Setelah itu dihaluskan menjadi tepung gaplek (Gambar 2).



**Gambar 2. Proses Pembuatan Tepung Gaplek**

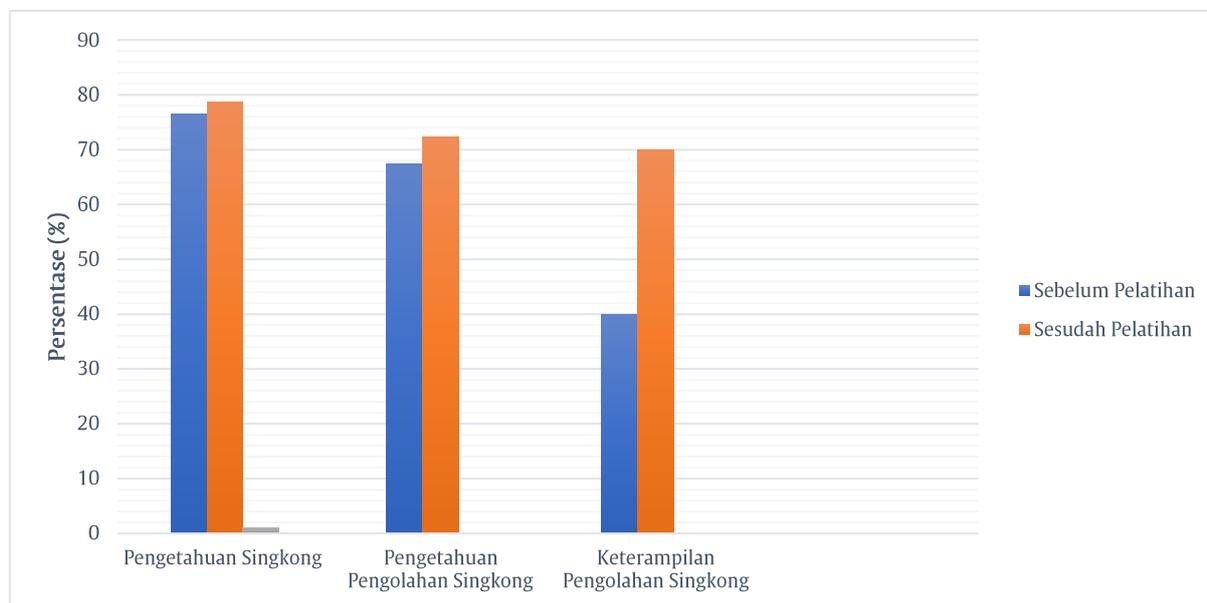
#### 4. Evaluasi

Pelatihan pengolahan singkong menjadi tepung gaplek dapat berjalan dengan baik. Masyarakat dapat mengetahui proses pembuatan tepung gaplek dan memiliki keterampilan dalam mengolah singkong, salah satu potensi alam di Pengkok. Tepung gaplek yang dihasilkan memiliki warna yang putih (Gambar 3) sehingga relatif lebih mudah untuk diolah menjadi aneka olahan pangan.



**Gambar 3. Hasil Olahan Singkong Menjadi Tepung Gaplek**

Pelatihan pembuatan tepung galek ini memberikan pengaruh pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta penyuluhan dan pelatihan. Program pengabdian kepada masyarakat yang diberikan dalam bentuk pelatihan dapat memberikan adanya peningkatan pengetahuan mitra. Perubahan ini dapat dilihat antara sebelum dan sesudah penyuluhan dan pembuatan tepung galek serta mengalami perubahan sebelum dan sesudah pelatihan (Gambar 4).



**Gambar 4. Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Setelah Pelatihan**

Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum singkong sebelum pelatihan sebesar 76,55% dan setelah pelatihan sebesar 78,71%, sedangkan tentang pengetahuan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 67,88% setelah pelatihan sebesar 72,26%. Keterampilan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 70%. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian dan pemberdayaan masyarakat yg dilakukan di Kabupaten Manokwari mengenai pelatihan pembuatan sagu berbasis *Zero Waste* yang dapat meningkatkan pengetahuan mengolah empulur sagu menjadi pati sebesar 7% menjadi 80% (Mangallo dkk, 2021). Selain itu, pengabdian ini juga dapat meningkatkan keterampilan membuat olahan makanan berbasis sagu yang semula 10% menjadi 90%. Pengabdian lain yang dilakukan oleh Nurhafnita dkk (2021) di Tanjung Kramat mengalami peningkatan Pengetahuan dan keterampilan membuat brownies dari ubi jalar.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan tepung singkong ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Pengkok, serta dapat memanfaatkan dan menginovasikan singkong menjadi produk yang lebih segani oleh masyarakat. Pengetahuan masyarakat tentang pengetahuan umum singkong sebelum pelatihan sebesar 76,55% dan setelah pelatihan sebesar 78,71%, sedangkan pengetahuan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 67,88% setelah pelatihan sebesar 72,26%. Keterampilan pengolahan singkong sebelum pelatihan sebesar 40% mengalami peningkatan menjadi 70%.

## Conflict of Interests

The authors declared that no potential conflicts of interest with respect to the authorship and publication of this article.

## REFERENCES

- Ariani, R.P., Ekayani, I.A.P.H., & Masdarini, L. (2016). Pemanfaatan tepung singkong sebagai substitusi terigu untuk variasi cake. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5 (1), 717-730.
- Mangallo, B., Darma, & Dedi, S. (2021). Pengolahan sagu berbasis zero waste di Kabupaten Manokwari. *Jurnal Panrita Abdi*, 6 (2), 315-323.
- Nurhafnita, Bulotio, N.F., & Umela, S. (2021). Pembuatan brownies dari ubi jalar ungu di Kelurahan Tanjung Kramat Kota Gorontalo. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)*, 4 (1), 4-8.
- Sunarsi, S., A., Marcellius Sugeng, Wahyuni, S., & Ratnaningsih, W. (2011). Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. *Proceeding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011*, 306-310.
- Suprapti, M.L. (2006). *Teknologi tepat guna: tepung kasava pembuatan dan pemanfaatannya*. Yogyakarta: Yayasan Kanisius.
- Widanti, Y.A. & Mustofa, A. (2016). Karakteristik organoleptik brownies dengan campuran tepung mocaf dan tepung ketan hitam dengan variasi lama pemanggangan. *Joglo*, 27 (2), 272-280.