

PELATIHAN PENGOLAHAN KERIPIK KELADI VARIAN RASA BAGI KELOMPOK MAJELIS TAKLIM BAITUSSALAM PEPABRI KOTA SORONG

Mustabir Daming^{1*}, Isgar Muhammad Ricky Tumoka², Edyanto¹

¹Universitas Negeri Makassar

²Universitas Muhammadiyah Sorong

*Email: edypapua10@gmail.com

Abstrak Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai salah satu bagian dari tri dharma perguruan tinggi. Anggota majelis taklim umumnya ibu rumah tangga, memiliki waktu luang untuk dapat dimanfaatkan kegiatan produktif dengan pemanfaatan sumber daya lokal (keladi) sehingga organisasi bisa dikelola secara profesional dan memiliki finansial yang kuat selain membantu anggota secara pribadi juga secara kelembagaan organisasi. Permasalahan yang dihadapi mitra diantaranya kurangnya motivasi ibu-ibu tentang keladi yang dapat diolah menjadi produk baru pada skala rumah tangga, mitra belum memiliki pengetahuan tentang bagaimana melakukan usaha secara mudah, tepat dan benar, mitra belum memahami industri rumah tangga sebagai usaha yang bernilai ekonomi tinggi sehingga belum mencoba dan kegiatan yang dilakukan hanya sebatas pengajian, maulid, isra mi'raj dan arisan (kurangnya pengetahuan tentang manajemen majelis taklim). Melalui kegiatan PKM ini, pengabdian akan memfasilitasi mitra dalam membantu mengarahkan kepada aktifitas yang positif dan bermanfaat sehingga potensi yang dimiliki oleh mitra dapat bermanfaat dalam kegiatan industri rumah tangga yang sesuai dengan tingkat kemampuan masyarakat, sehingga dengan meningkatnya produktifitas, kelompok mitra akan meningkatkan kesejahteraannya.

Kata Kunci:

Pengolahan; Keripik Keladi; Majelis Taklim

1. PENDAHULUAN

Kota Sorong adalah salah satu daerah di Provinsi Papua Barat. Kota Sorong terkenal dengan sebutan kota minyak, kota Sorong memiliki tempat yang sangat strategis di dalam perkembangan ekonomi karena kedudukannya sebagai penghubung antara beberapa Kabupaten yang ada di Kota Sorong, seperti Kabupaten Sorong dan Kabupaten Raja Ampat, sebagai daerah yang menjadi penghubung antara beberapa daerah, kota Sorong juga menjadi pusat transit perdagangan dan arus ekonomi bagi daerah Kabupaten lainnya, di mana kota Sorong dapat menghubungkan arus keluar masuk kegiatan perekonomian baik melalui darat maupun laut yang mana dengan adanya bandara dan pelabuhan yang sangat membantu jalannya roda perekonomian dan perkembangan daerah Kota Sorong (Nurlela, 2015). Menurut (Syamsu Nujum, 2019) tingkat kecakapan juga akan mendorong timbulnya keterampilan berwirausaha dan pada gilirannya akan mendorong munculnya pekerjaan baru. Salah satu makanan khas dari kota Sorong adalah keladi. Keladi mempunyai manfaat yang sangat baik tubuh. Selama ini orang papua hanya tahu rebus keladi saja, padahal keladi sebenarnya dapat diolah menjadi makanan ringan yang memiliki nilai jual yang sangat tinggi dan banyak diminati. Sehingga untuk melatih dan meningkatkan keterampilan kaum ibu-ibu, perlu untuk mengadakan pelatihan dalam pengolahan keladi, perlu ada keterampilan ibu-ibu membuat kripik keladi dan dikemas dengan menarik, yang nantinya bisa dijual dan akan mendatangkan penghasilan tambahan. Lebih lanjut (Abna, 2018) program ipteks bagi masyarakat itu begitu besar manfaatnya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan program pemberdayaan masyarakat dalam bentuk memberikan sosialisasi atau penyuluhan berupa demonstrasi dan ceramah kepada mitra kelompok majelis (Rasyidah Nadir, Tawakkal, 2019). Kelompok ibu-ibu majelis taklim adalah salah satu kelompok yang perlu diberikan pelatihan keterampilan. Sebagian ibu-ibu anggota majelis taklim tergolong umur yang produktif (Muhammad Saleh, Rahmah Sjafuddin, 2016). Lebih lanjut, perkembangan majelis taklim sebagai lembaga pendidikan non formal juga terdapat di BTN Pepabri Kelurahan Malanu. Kelompok majelis taklim Baitussalam beranggotakan ibu-ibu yang berada di Kompleks BTN Pepabri-Exim. Hasil observasi diperoleh informasi bahwa aktivitas yang dijalankan anggota masih bersifat sederhana. Lebih lanjut, gambaran menarik lainnya anggota majelis taklim umumnya ibu rumah tangga, memiliki waktu luang untuk dapat dimanfaatkan kegiatan produktif dengan pemanfaatan sumber daya lokal (keladi) sehingga organisasi bisa dikelola secara profesional dan memiliki finansial yang kuat selain membantu anggota secara pribadi juga secara kelembagaan organisasi.

Dari pemaparan analisis situasi, maka permasalahan yang di hadapi oleh kelompok majelis taklim Baitussalam Pepabri-Exim adalah sebagai berikut, (a) Kurangnya motivasi ibu-ibu tentang keladi yang dapat diolah menjadi produk baru pada skala rumah tangga, (b) Mitra belum memiliki pengetahuan tentang bagaimana melakukan usaha secara mudah, tepat dan benar, (c) Mitra belum memahami industri rumah tangga sebagai usaha yang bernilai ekonomi tinggi sehingga belum mencoba dan (d) Kegiatan yang dilakukan hanya sebatas pengajian,maulid, isra mi'raj dan arisan (Kurangnya pengetahuan tentang manajemen majelis taklim). Melalui kegiatan PKM ini, pengabdian akan memfasilitasi mitra dalam membantu mengarahkan kepada aktifitas yang positif dan bermanfaat sehingga potensi yang dimiliki oleh mitra dapat bermanfaat dalam kegiatan industri rumah tangga yang sesuai dengan tingkat kemampuan masyarakat, sehingga dengan meningkatnya produktifitas, kelompok mitra akan meningkatkan kesejahteraannya.

2. METODE

Adapun metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan cara, yaitu:

1. Melakukan sosialisasi, berupa pendekatan dengan masyarakat setempat dalam rangka pengolahan keladi. Langkah ini diambil untuk memberikan gambaran kepada masyarakat tentang kegiatan yang akan dilakukan.
2. Penjelasan tentang untuk memberikan motivasi kepada masyarakat tentang pembuatan kripik keladi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.
3. Pelatihan dan penyuluhan tentang pembuatan keripik keladi, pemasaran/promosi, manajemen dan motivasi untuk berwirausaha.
4. Penyediaan alat dan bahan yang diperlukan dalam pengolahan kripik keladi.

Adapun gambaran IPTEK, yaitu:

1. Keladi yang sudah dipilih dan masih segar harus anda kupas kulitnya terlebih dahulu, kemudian cuci keladi yang sudah dikupas tersebut dengan air hingga benar-benar bersih.
2. Gunakan mesin perajang umbi / keladi serbaguna agar potongan bisa bagus dan tidak membutuhkan waktu lama untuk mengirisnya.

3. Kemudian masukkan keladi yang sudah di iris tipis-tipis ke dalam air yang sudah ditambahkan kapur sirih agar keladi tersebut nantinya akan lebih renyah rasanya.
4. Setelah itu haluskan bumbu yang sudah ada di atas, dan setelah halus, masukkan ke dalam rendaman keladi tersebut, lalu aduk hingga merata dan diamkan selama kurang lebih 1 jam.
5. Kemudian angkatlah keladi yang sudah direndam tadi dan tiriskan hingga tidak ada air yang menempel atau hingga keripik tersebut kering tanpa harus di jemur di bawah matahari.
6. Setelah itu panaskan minyak di atas api sedang, kemudian goreng keladi yang sudah kering tadi hingga matang atau krispi.
7. Setelah itu tunggu keripik keladi tersebut agar tidak ada minyak yang menempel atau hingga keripik dingin.
8. Setelah itu bisa menambahkan bumbu tambahan seperti perasa coklat, keju atau perasa lainnya, anda bisa membuatnya original dengan tidak menambahkan apapun ke dalamnya.
9. Setelah itumasukkan keripik tersebut ke dalam toples penyimpanan atau ke dalam wadah plastik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan menerapkan metode pembuatan keripik keladi dengan variasi rasa bagi Kelompok Majelis Taklim Baitussalam Pepabri Kota Sorong, hasil yang dicapai mencakup beberapa aspek yang signifikan:

1. Kualitas Produk

Kelompok berhasil menghasilkan keripik keladi dengan tekstur yang renyah dan cita rasa yang lezat. Variasi rasa yang ditawarkan, seperti pedas, gurih, dan manis, memberikan opsi yang beragam bagi konsumen. Peningkatan kualitas produk melibatkan pemahaman mendalam tentang bahan baku, teknik pengolahan yang tepat, dan pemahaman terhadap preferensi pasar. Secara keseluruhan, memastikan kualitas produk yang tinggi adalah kunci untuk membangun kepercayaan pelanggan, meningkatkan retensi pelanggan, dan membangun reputasi bisnis yang baik. Dalam jangka panjang, fokus pada kualitas akan mendukung pertumbuhan bisnis dan keberlanjutan

2. Pemasaran dan Penjualan

Produk keripik keladi dengan variasi rasa ini mendapatkan respon positif dari pasar lokal. Kemasan yang menarik dan variasi rasa yang unik telah menarik perhatian pelanggan. Penjualan meningkat secara signifikan di pasar lokal dan melalui platform penjualan online. Pemasaran yang efektif dan strategi penjualan yang baik tidak hanya menciptakan kesadaran produk, tetapi juga membentuk hubungan jangka panjang dengan pelanggan. Dengan pendekatan yang komprehensif dan

kreatif terhadap pemasaran dan penjualan, kelompok dapat membangun basis pelanggan setia dan memastikan pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.

3. Pendapatan Kelompok

Dengan peningkatan penjualan, pendapatan kelompok juga meningkat. Keuntungan yang didapat dari penjualan produk digunakan untuk memperbaiki peralatan, membayar anggota kelompok, serta dikelola untuk kegiatan sosial dan kegiatan pengembangan kelompok. Pendapatan kelompok dari bisnis keripik keladi bukan hanya mencerminkan kesuksesan finansial mereka, tetapi juga memberdayakan anggota kelompok dan mendukung pengembangan ekonomi lokal. Dengan pendekatan yang cerdas dalam manajemen bisnis, pemasaran yang efektif, dan fokus pada kualitas produk, pendapatan kelompok dapat terus meningkat, mendukung keberlanjutan bisnis mereka dan memberikan dampak positif pada komunitas mereka.

4. Pengembangan Keahlian

Anggota kelompok telah mengembangkan keahlian baru dalam pengolahan keladi dan menciptakan variasi rasa. Mereka menjadi lebih terampil dalam menciptakan kombinasi rasa yang sesuai dengan preferensi konsumen. Pengembangan keahlian ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk dan pelayanan, tetapi juga membantu kelompok menjadi lebih mandiri dalam mengelola bisnis mereka. Pendidikan berkelanjutan dan pelatihan terfokus dapat membantu anggota kelompok terus mengasah keahlian mereka, meningkatkan daya saing bisnis, dan mengembangkan potensi bisnis keripik keladi dengan variasi rasa.

4. KESIMPULAN

Secara keseluruhan, pengalaman Kelompok Majelis Taklim Baitussalam Pepabri Kota Sorong menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan produk lokal tidak hanya menciptakan keberlanjutan ekonomi tetapi juga meningkatkan rasa memiliki komunitas. Hal ini memberikan inspirasi bagi masyarakat lokal lainnya untuk menggali potensi lokal mereka, menciptakan produk berkualitas, dan meningkatkan kesejahteraan bersama. Dalam era globalisasi ini, memperkuat bisnis lokal bukan hanya penting untuk pertumbuhan ekonomi lokal tetapi juga untuk mempertahankan identitas budaya dan membangun komunitas yang berdaya tahan.

Adapun beberapa saran yang diberikan untuk pelatihan Kelompok Majelis Taklim Baitussalam Pepabri Kota Sorong, yaitu:

1. Hendaknya kelompok dapat mempertimbangkan untuk memperluas variasi produknya. Misalnya, menciptakan keripik keladi dengan kemasan yang berbeda, seperti kemasan kecil untuk camilan sehari-hari atau kemasan besar untuk acara-acara khusus. Diversifikasi produk dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memberikan lebih banyak pilihan kepada mereka.
2. Sebaiknya kelompok terus kembangkan strategi pemasaran, terutama di ranah online. Manfaatkan media sosial, platform penjualan online, dan situs web untuk memperluas jangkauan pasar. Pertimbangkan juga untuk mengikuti lebih banyak acara pameran dan pasar kuliner lokal guna meningkatkan visibilitas produk.

REFERENSI

- Abna, N. . N. N. S. (2018). Pengolahan Ikan Bandeng Presto Melalui Pemberdayaan Majelis Taklim Di Desa Borikamase. *Jurnal Baliresa*, 3 (1)(1), 29–38.
- Muhammad Saleh, Rahmah Sjafruddin, dan O. S. P. (2016). Pemberdayaan Ibu-ibu Majelis Taklim At-Taqwa Melalui Pelatihan Mengolah Ubi Jalar Ungu Menjadi Produk Makanan Di Kelurahan Sudiang Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. *Prosiding Seminar Hasil Pengabdian*, 39–42.
- Nurlela. (2015). Analisis Efisiensi dan Produktivitas Usaha Kecil Menengah di Kota Sorong (Kasus Usaha Kripik). *Agroforestri*, 10(3), 247–254.
- Rasyidah Nadir, Tawakkal, K. K. C. (2019). IbM Penyuluhan Narkoba dan Pentingnya Edukasi Bahaya Narkoba Bagi Kelompok Majelis Taklim dan Pemuda. *Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2019, 2019*, 426–431.
- Syamsu Nujum, Z. R. (2019). Pengolahan Nuget Pisang Cantik Bagi Kelompok Majelis Taklim Karunia Desa Lanna Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa. *Pengabdian Bina Ukhuwah*, 1(2), 37–46.