

## BAB I PENDAHULUAN

### A. ANALISIS SITUASI

Ketela pohon atau singkong, dalam bahasa Inggris bernama *cassava* merupakan pohon tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Umbinya dikenal sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Singkong Indonesia tersebar di berbagai kawasan dengan pusat perkembangan di Jawa dan Lampung. Daerah penghasil singkong di pulau Jawa antara lain Jawa Timur (Jember, Kediri, Madiun), Jawa Tengah (Banyumas, Yogyakarta, Wonogiri), dan Jawa Barat (Bogor dan Tasikmalaya), daerah penghasil lainnya adalah Sulawesi Selatan, NTB, NTT. Hasil samping industri pengolahan singkong adalah daunnya. Pemanfaatan daun singkong sampai saat ini masih terbatas sebagai sayur dan pakan ternak (Mangunwidjaja, 2003). Manfaat daun ketela pohon sebagai bahan sayuran memiliki protein cukup tinggi, selain itu daun singkong dapat digunakan untuk pengobatan hipertensi, sakit kepala, dan meredakan rasa sakit.

Daun singkong merupakan jenis sayuran yang sangat diminati, mudah ditemui dan murah. Daun singkong biasa diolah menjadi sayur berkuah, urapan, atau tumis. Olahan daun singkong juga dapat ditemui di restoran masakan padang. Selain digunakan sebagai sayur, daun singkong dapat diolah menjadi berbagai macam olahan pangan, mengingat rasanya yang enak serta kaya kandungan gizi. Daun singkong mengandung mineral, vitamin, asam amino esensial, dan protein yang sangat baik bagi tubuh (Syakur, 2012).

Unsur protein dalam daun singkong berguna untuk membangun sel-sel tubuh dan komponen pembentuk enzim, sedangkan asam amino pada hijau daun berperan dalam mengubah karbohidrat menjadi energi, pemulihan luka pada kulit, mengganti sel-sel yang rusak, kesehatan tulang, membantu daya ingat, dan metabolisme tubuh. Kandungan klorofil daun singkong berfungsi sebagai antikanker dan antioksidan.

Daun singkong diketahui mengandung senyawa bioflavonoid rutin, sedangkan dari rutin dapat diperoleh senyawa bioflavonoid kuersetin dengan cara menghidrolisisnya. Senyawa bioflavonoid ini banyak digunakan dalam bidang farmasi, terdapat lebih 130 sediaan yang mengandung rutin dan kuersetin yang telah didaftarkan diseluruh dunia dengan perkiraan omset pada tahun 1998 sebesar \$480.000.000. Flavonoid menarik banyak minat sebagai agen terapeutik potensial terhadap berbagai penyakit yang sebagian besar melibatkan kerusakan akibat radikal

bebas. Flavonoid kuersetin menunjukkan aktivitas biologis yang bermanfaat bagi kesehatan termasuk antioksidan, *free radical scavenging*, antikanker, dan antivirus (Zheng *et al.*, 2005; Schaab *et al.*, 2006). Daun singkong juga cocok bagi yang sedang menjalankan diet sebab daun singkong rendah kalori, memberikan rasa kenyang, melancarkan buang air besar dan melancarkan pencernaan. Selain itu daun singkong dapat juga digunakan sebagai obat rematik, sakit kepala, luka bernanah, flu, diare, mengatasi cacingan, serta meningkatkan stamina tubuh.

Pengolahan daun singkong untuk panganan sehat dapat bervariasi mulai dari bakso goreng, kripi, perkedel, dendeng, nugget, dan abon. Dalam kegiatan yang akan direncanakan dipilih olahan daun singkong menjadi nugget dan abon. Hal ini disebabkan karena nugget merupakan olahan pangan yang banyak diminati masyarakat terutama anak-anak sekolah. Banyak olahan nugget baik dari ikan maupun ayam di jajakan di kantin-kantin sekolah. Nugget dari daun singkong tidak kalah enak dan bergizi dibandingkan nugget dari ikan maupun ayam. Kandungan protein, mineral, vitamin serta serat baik bagi tumbuh kembang anak, terutama bagi anak-anak yang tidak suka mengonsumsi sayuran. Variasi penyajian sayuran dapat merangsang minat anak untuk mengonsumsi sayuran. Kekurangan serat juga terjadi pada orang dewasa saat ini mengingat pola konsumsi makanan yang rendah serat dan tinggi lemak, sehingga olahan nugget daun singkong ini dapat menjadi alternatif cara baru dalam konsumsi serat dari sayuran.

Abon daun singkong juga dipilih sebagai alternatif lain olahan daun singkong selain nugget. Selama ini masyarakat hanya mengenal abon dari ayam, ikan dan daging sapi atau kerbau. Abon dapat dibuat dari golongan sayur-sayuran seperti daun singkong. Abon jenis ini dapat menjadi alternatif bagi vegetarian yang membatasi konsumsi daging. Kandungan serat yang tinggi juga membantu melancarkan pencernaan dan buang air besar.

Mengingat manfaat daun singkong yang sangat besar maka diversifikasi produk olahan dari daun singkong ini sangat diperlukan agar penyajiannya lebih modern dan lebih dapat diterima pasar. Pengolahan umbi singkong telah banyak dilakukan mulai dari keripik, olahan jajan pasar, pati untuk bahan olahan seperti mie dan kue, beras cerdas, mocaf dan lain sebagainya. Produk samping pengolahan umbi singkong ini adalah daunnya yang biasanya hanya dibuang atau digunakan sebagai sayur dan pakan ternak. Untuk meningkatkan nilai guna daun singkong maka perlu diolah lebih lanjut menjadi berbagai olahan bernilai komersil yang enak dan menarik.

Daun singkong sangat mudah dijumpai terutama di daerah pedesaan, selain karena warga desa masih banyak yang mengkonsumsi umbi singkong, tanaman singkong digunakan sebagai sumber sayur-sayuran dan sebagai pagar di sekitar rumah, kebun, maupun area sawah masyarakat. Daun singkong juga mudah ditemui di pasar-pasar tradisional sebagai bahan sayur-sayuran. Mudahnnya memperoleh bahan daun singkong menginspirasi pengusul proposal untuk memberdayakan ibu-ibu PKK di daerah Tanggul untuk mengolah daun singkong menjadi olahan pangan bergizi dan enak berupa nugget dan abon. Hasil olahan pangan yang dihasilkan diharapkan dapat memberdayakan ibu-ibu PKK dan meningkatkan kesejahteraannya dengan memasarkan produk olahan daun singkong di koperasi terdekat. Kerjasama dengan koperasi dilakukan pengusul untuk membantu memasarkan produk yang dihasilkan ibu-ibu PKK.

Hasil produk olahan pangan dari daun singkong sangat prospek dikembangkan di Dusun Ranupakis Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang karena mudah diperoleh dan banyak ibu-ibu anggota PKK yang bisa diberdayakan untuk mengolah nugget serta abon daun singkong dengan biaya produksi yang murah, peralatan sederhana, proses yang mudah serta tempat pemasaran yang mudah di koperasi dan pasar-pasar tradisional. Kerjasama untuk pemasaran dilakukan dengan Koperasi “KERASAN” yang berada di Jl. Moris No 1 Kaliboto Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang. Diharapkan dari kegiatan pemberdayaan ibu-ibu PKK mengolah daun singkong ini produktivitas, kinerja, dan kemandirian ekonomi masyarakat dapat ditingkatkan serta kegiatan dapat berkelanjutan dan terus berkembang di masa mendatang.

## **B.PERMASALAHAN MITRA**

Mitra yaitu ibu-ibu PKK di Dusun Ranupakis Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang dan Koperasi “KERASAN”. Ibu-ibu PKK yang mayoritas ibu rumah tangga perlu diberdayakan dengan peningkatan ketrampilan dalam penganekaragaman pengolahan daun singkong yang ketersediaannya cukup melimpah di daerah Jatiroto menjadi olahan yang cukup modern, enak dan menarik yaitu nugget dan abon.

Selama ini daun singkong sebatas digunakan sebagai sayur di rumah dengan cara pengolahan dengan ditumis, urapan, dan sayur berkuah yang mayoritas tidak tahan lama sehingga bila dipasarkan hanya bisa tahan tidak lebih dari satu hari. Pengolahan menjadi jenis produk lain yang tahan lama dan bisa dipasarkan dengan nilai jual yang cukup menguntungkan perlu dilakukan agar kemanfaatannya dapat

dinikmati dalam jangka waktu yang lebih panjang dan tidak hanya untuk dikonsumsi sendiri tapi juga untuk dipasarkan sehingga bernilai ekonomis.

Saat ini nugget dan abon merupakan jenis makanan yang banyak diminati tidak hanya oleh orang dewasa namun juga anak-anak, oleh karena itu apabila produk ini dapat dipasarkan sasaran konsumennya sangat luas dan memiliki prospek bisnis yang cukup bagus sehingga teknologi dan teknik pembuatan nugget dan abon daun singkong perlu disosialisasikan kepada masyarakat.

### **C. SOLUSI YANG DITAWARKAN**

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, maka solusi yang bisa ditawarkan yaitu memberikan pelatihan pengolahan daun singkong menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual tinggi sehingga bisa meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat mitra. Produk-produk yang akan dibuat dari daun singkong berupa nugget dan abon.

Adapun langkah-langkah yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan tersebut yaitu :

1. Memberikan wawasan tentang manfaat, kandungan gizi dan produk olahan dari daun singkong serta prospek pemasarannya.
2. Memberikan pelatihan penggunaan alat dan cara pengolahan daun singkong menjadi produk nugget dan abon.
3. Memberikan pelatihan penggunaan alat untuk mengemas produk yang dihasilkan.

**Tabel 1. Nilai tambah yang ditawarkan pada program I<sub>b</sub>M**

<b>Tinjauan IPTEK</b>		<b>Nilai Tambah</b>
Peningkatan nilai ekonomis dari daun singkong	Mekanisme	Mengubah kebiasaan mengolah daun singkong sebatas sebagai sayur di rumah menjadi produk olahan yang bermanfaat dan mengandung nilai gizi tinggi berupa abon dan nugget yang praktis, enak dan awet.
	Kegunaan	Meningkatkan nilai ekonomis daun singkong sehingga bisa meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar kecamatan Jatiroto
	Teknologi	Menambah wawasan/pengetahuan dan ketrampilan dalam penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan daun singkong menjadi produk makanan yang bermanfaat dan memiliki nilai gizi tinggi
Pemanfaatan daun singkong menjadi produk	Mekanisme	Mengolah daun singkong menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi karena diolah menjadi produk baru
	Kegunaan	Menambah pendapatan masyarakat sekitar Kecamatan Jatiroto
	Teknologi	Menambah wawasan/pengetahuan dalam penerapan teknologi tepat guna dalam mengolah daun singkong menjadi makanan yang kaya akan kandungan protein, vitamin, dan mineral.

