

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN KULINER BERBASIS OLAHAN SINGKONG (OLASI) DAN BUDIDAYA JAMUR DI KELURAHAN WONOSARI KECAMATAN NGALIYAN KOTA SEMARANG

**Yuli Haryati¹, Moh. Muzammil², Aini Indriasih³, Einstivina Nuryandani⁴, Sri
Sumiyati⁵, Ismartoyo⁶, Siswandarur Kurniawan⁷**

1,2,3,) Universitas Terbuka Semarang,

4) Universitas Terbuka Yogyakarta,

5,6,7) Universitas Terbuka Semarang

yuliharyati@ecampus.ut.ac.id, muzammil@ecampus.ut.ac.id, aini@ecampus.ut.ac.id,

einstivina@ecampus.ut.ac.id, sumi@ecampus.ut.ac.id, ismartoyo@ecampus.ut.ac.id,

siswandarur@ecampus.ut.ac.id

Abstract

Community service through empowering the potential of the community with training in making culinary based on Processed Cassava (Olasi) and mushroom cultivation in Wonosari Village, Ngaliyan District, Semarang City departs from concerns about the condition of the community in Wonosari Village, Ngaliyan District, Semarang City, some of which are at an economic level. lower middle class and work as factory workers. The limitation of community conditions is the limited land to be developed, but has the potential in the form of free time from some members of the community, especially mothers that can be utilized. The training on making cassava-based culinary preparations (Olasi) and mushroom cultivation is considered appropriate to address community problems because these skills can be used to increase people's income, are quite easy to apply, and do not require a large area of land for development. Training and assistance with making Olasi culinary and mushroom cultivation is carried out in the hope of providing skills and as a result improving the socio-economic conditions of the Wonosari community. In addition to mushroom cultivation as a skill, the community is also introduced to various preparations of mushroom raw materials that will increase the selling power and shelf life of mushrooms as a product of mushroom cultivation. These various Olasi and mushroom products in the future will be further developed as capital for the development of culinary tourism destinations, which are preceded by regional and environmental arrangements.

Keywords: community service, processed cassava (Olasi), mushroom cultivation.

Abstrak

Pengabdian masyarakat melalui pemberdayaan potensi masyarakat dengan pelatihan pembuatan kuliner berbasis Olahan Singkong (Olasi) dan budidaya jamur di Kelurahan Wonosari, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang ini berangkat dari keprihatinan akan kondisi masyarakat di kelurahan Wonosari, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang yang sebagian berada pada tingkat ekonomi yang menengah ke bawah dan berprofesi sebagai buruh pabrik. Limitansi kondisi masyarakat adalah keterbatasan lahan untuk dikembangkan, namun memiliki potensi berupa waktu luang dari sebagian warga masyarakat, khususnya ibu-ibu yang dapat dimanfaatkan. Pelatihan pembuatan kuliner berbasis olahan singkong (Olasi) dan budidaya jamur dirasa tepat untuk mengatasi permasalahan masyarakat karena keahlian tersebut dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, cukup mudah untuk diaplikasikan, dan tidak membutuhkan lahan yang luas untuk pengembangannya. Pelatihan dan pendampingan dengan pembuatan kuliner Olasi dan budidaya jamur dilakukan dengan harapan dapat memberikan keterampilan dan sebagai akibatnya meningkatkan kondisi sosial ekonomi masyarakat Wonosari. Selain budidaya jamur sebagai keterampilan, masyarakat juga dikenalkan dengan berbagai olahan dari bahan baku jamur yang akan meningkatkan daya jual dan daya simpan jamur sebagai produk hasil budidaya jamur. Berbagai

produk Olasi dan olahan jamur ini kedepannya akan dikembangkan lebih lanjut sebagai modal untuk pengembangan destinasi wisata kuliner yang didahului dengan penataan wilayah dan lingkungan.

Kata kunci: pengabdian kepada masyarakat, olahan singkong (Olasi), budidaya jamur.

PENDAHULUAN

Kelurahan Wonosari, Kecamatan Ngaliyan, Kota Semarang merupakan salah satu kelurahan yang dekat dengan kantor UT Semarang. Sebagai instansi yang berada di sekitar lingkungan kelurahan tersebut, selayaknya UT Semarang untuk ikut peduli lingkungan. Di samping itu berdekatan dengan Pabrik Sango, yaitu pabrik pembuatan porselin yang cukup besar. Meskipun sekilas terbayang kemakmuran warga setempat, namun faktanya warga kelurahan tersebut berada pada tingkat ekonomi yang menengah ke bawah. Mayoritas warga sekitar 40% berprofesi sebagai buruh pabrik Sango, 15% buruh di luar pabrik Sango dan sebagian lagi sekitar 10% sebagai buruh serabutan. Sedangkan persentase warga yang berprofesi sebagai pegawai negeri/swasta dan yang lainnya tidak berbeda jauh dengan persentase warga yang berprofesi sebagai buruh.

Pendapatan warga desa Wonosari sebagai buruh harian lepas pabrik di Sango berada di bawah upah minimum regional (UMR). Hampir tidak ada sumber penghasilan alternatif lain yang dapat menambah pendapatan keluarga. Kondisi ini diantaranya diperparah dengan peraturan pemerintah menaikkan berbagai pajak dan tarif dasar listrik. Kenaikan ini mengakibatkan banyak buruh pabrik yang ada di Wonosari mengalami kesulitan meningkatkan kesejahteraan rumah tangganya. Sebenarnya, tersedia

waktu luang yang cukup besar setiap harinya bagi para ibu. Bagi para ibu yang masih bekerja di pabrik keramik Sango, jam kerja mereka sudah sangat berkurang. Mereka sekarang hanya memiliki jam kerja sebanyak enam jam setiap hari. Mereka memiliki enam jam di rumah pada siang hari. Bagi para ibu yang tidak bekerja, mereka memiliki lebih banyak waktu di rumah pada siang hari.

Potensi waktu luang di siang hari yang dimiliki para ibu bila dipadukan dengan potensi lahan pekarangan yang hampir semua rumah tangga dapat diubah menjadi sumber ekonomi. Kedua potensi itu dapat dimanfaatkan untuk menjadikan Wonosari menjadi Kampung Tematik seperti yang sekarang sedang digalakkan oleh pemerintahan Kota Semarang.

Gambaran kondisi warga RW 06 kelurahan Wonosari kota Semarang dapat dilihat pada Gambar 1.





Gambar 1. Foto kondisi perumahan warga

Mencermati kondisi tersebut, permasalahan yang ditemukan di Desa Wonosari antara lain adalah permasalahan sosial ekonomi, budaya, lingkungan yang kurang tertata, dan permasalahan teknologi. Pola pikir warga yang selama ini disibukkan dengan kegiatan sebagai buruh pabrik dan buruh serabutan belum mengenal dan belum siap untuk diajak mewujudkan kemandirian pangan.

Waktu dan tenaga mereka masih terkonsentrasi pada upaya mencari pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Diperlukan langkah sosialisasi dan pendampingan perihal cara memanfaatkan potensi yang ada untuk menciptakan kemandirian pangan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya.

Permasalahan kedua adalah budaya pemanfaatan lahan pekarangan. Rata-rata luas lahan pekarangan warga Wonosari hanya cukup untuk teras rumah saja. Sehingga warga belum memiliki budaya pemanfaatan lahan pekarangan untuk kepentingan ekonomi secara maksimal. Pekarangan dibiarkan kosong tanpa memanfaatkan dengan baik. Pekarangan dipergunakan sebagai tempat bermain anak-anak sekampung, sebagai jalan antar tetangga, bebas digunakan bersama dengan tetangga dan menjadi sarana berinteraksi sesama warga (UNS, 1982).

Permasalahan ketiga adalah teknologi. Meskipun terdapat warga yang memiliki kesadaran untuk memanfaatkan pekarangan, namun mereka terkendala karena keterbatasan pengetahuan dan teknologi pemanfaatannya. Seperti terlihat pada saat survei bahwa beberapa warga sudah mempunyai usaha yang merupakan turunan dari orang tuanya, namun usaha tersebut masih dapat dibidang tradisional. Dari beberapa warga tersebut perlu ditingkatkan/dikembangkan agar usahanya dapat berkembang dan bertambah maju.

Warga yang mayoritas berprofesi sebagai buruh pabrik Sango saat ini dapat dikatakan menjadi pengangguran tidak kentara. Sebagian warga (terutama para ibu) hanya bekerja setengah hari akibat pengurangan produksi dan sebagian lagi sedang berusaha mencari pekerjaan baru akibat

pemutusan hubungan kerja. Padahal peran ibu sangat vital dalam upaya mencukupi kebutuhan sehari-hari, dan sebagai pembantu suami dalam memenuhi nafkah keluarga.

Pendapatan para suami yang mayoritas berprofesi sebagai buruh atau berwiraswasta skala kecil hanya cukup untuk kebutuhan makan dan pakaian. Mayoritas warga hanya mampu memenuhi kebutuhan operasional sekolah anak-anak mereka sampai pada sekolah menengah pertama. Untuk meneruskan pendidikan ke SMA membutuhkan bantuan para ibu mencari tambahan pendapatan meskipun uang sekolah sudah tidak membayar.

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) merupakan program bantuan dari perguruan Tinggi melalui kegiatan dosen terhadap masyarakat marginal yang berada di seluruh Indonesia. Melalui dosen-dosen baik negeri maupun swasta program ini dapat dijadikan alternatif membantu pemerintah dalam menanggulangi kemiskinan, menaikkan pendapatan keluarga, sekaligus menaikkan kesejahteraan masyarakat Indonesia.

Ketahanan pangan (*food security*) telah menjadi isu global. Terpenuhinya pangan bagi setiap rumah tangga merupakan tujuan sekaligus sebagai sasaran dari ketahanan pangan yang ada di daerah maupun secara nasional. Oleh karenanya pemantapan ketahanan pangan dapat dilakukan melalui pemantapan ketahanan pangan di tingkat keluarga dengan mewujudkan kemandirian pangan keluarga.

Kemandirian pangan keluarga dilakukan dengan memanfaatkan pekarangan rumah. Pekarangan adalah taman rumah tradisional yang bersifat pribadi. Pekarangan merupakan sistem yang terintegrasi antara manusia, tanaman dan hewan (Rajiman, 2014). Pemanfaatan lahan pekarangan untuk

ditanami tanaman kebutuhan keluarga sudah dilakukan masyarakat sejak lama. Namun semakin berkurangnya luas pekarangan, minat dan perhatian warga untuk meneruskan budaya memanfaatkan pekarangan semakin berkurang dan bahkan dilupakan. Diperlukan upaya yang sistemik dan sistematis untuk menghidupkan kembali budaya tersebut. Diperlukan upaya re-aktualisasi untuk menggerakkan kembali budaya menanam di lahan pekarangan tanpa mempertimbangkan luas lahan. Keterbatasan lahan pekarangan dapat diatasi dengan pemanfaatan pot atau polibag, diatasi dengan upaya vertikutur dan hidroponik ataupun memilih komoditas yang dapat ditumbuhkan pada lahan terbatas seperti jamur.

Penanggulangan kemiskinan dapat dilakukan dengan berbagai cara, di antaranya yang dipilih Tim PkM ini adalah memanfaatkan potensi yang ada di kelurahan Wonosari khususnya di RW 6 dengan pelatihan pembuatan Olasi, serta budidaya dan pelatihan pembuatan makanan olahan jamur.

Keterpurukan ekonomi akibat terdepresinya rupiah dan penarikan berbagai pajak mempengaruhi kenaikan-kenaikan harga khususnya kebutuhan sehari-hari. Hal ini juga menimpa warga Wonosari, sehingga melatarbelakangi munculnya keinginan Tim PkM UT Semarang untuk ikut mengatasi permasalahan tersebut. Tim ini berkeinginan untuk menciptakan kemandirian pangan mengangkat potensi daerah warga kelurahan Wonosari melalui upaya pelatihan pembuatan pangan olahan singkong (Olasi), budidaya jamur dan pengembangan produk berbahan dasar jamur. Semua itu didasari keinginan membantu pemerintah dalam mengentaskan kemiskinan.

Sesuai dengan permasalahan yang dihadapi warga, tujuan dari pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk: (a) meningkatkan kondisi sosial ekonomi warga dengan menyisihkan sedikit waktu dan tenaga untuk mengolah pekarangan menjadi sumber ketahanan pangan keluarga; (b) mengubah budaya warga yang mementingkan pendapatan dari hasil kerja dengan memanfaatkan pekarangan dan keterampilan memasak menjadi sumber pendapatan setiap saat melalui pengembangan olahan singkong dan jamur; (c) memberikan sosialisasi dan pendampingan dalam pengembangan dan penjualan produk hasil olahan singkong dan jamur; (d) memberi pengarahan pada warga yang sudah mempunyai usaha, agar usahanya menjadi lebih maju dan berkembang. Program pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat menciptakan kemandirian ketahanan pangan keluarga dan meningkatkan perekonomian warga Wonosari. Pada tahap berikutnya dapat menjadi model pembinaan kemandirian pangan keluarga bagi desa dan kecamatan yang lain melalui pemanfaatan pekarangan dan mengangkat potensi daerah karena kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini berkelanjutan.

Pemberdayaan masyarakat ini memiliki tujuan jangka panjang menurunkan angka kemiskinan dan pengangguran dengan mengangkat kearifan lokal dalam mengelola potensi dan memecahkan permasalahan. Warga Rw 06 kelurahan Wonosari berdasarkan observasi dan wawancara dengan calon mitra, banyak yang memiliki keterampilan membuat makanan dari olahan singkong. Bahkan beberapa rumah tangga telah menjadikan olahan singkong menjadi sumber ekonomi pendukung. Olahan singkong yang telah ada antara lain: pizza dari tepung tepung

singkong, bolu kukus, keripik singkong dan sebagainya. Hal ini perlu didukung dan dikembangkan lebih lanjut dengan pengembangan variasi makanan yang lebih beragam. Fadiati dan Kandriasari (2021) menyatakan bahwa variasi hidangan dan peningkatan kualitas pengolahan penting artinya dalam peningkatan produk makanan. Proses pengembangan dan transfer pengetahuan ini dapat menggunakan metode (penyuluhan dan ceramah), diskusi dan tanya jawab, simulasi, pendampingan serta pelatihan .

Berbagai olahan yang makanan dari singkong dan jamur ini merupakan modal yang potensial nantinya apabila wilayah ini nantinya akan dikembangkan lebih lanjut menjadi kampung tematik sebagai destinasi wisata kuliner. Makanan dan minuman merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Pengeluaran wisatawan untuk membeli makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah pengeluaran untuk akomodasi, yang kontribusinya mencapai 38,48 % dari total pengeluaran wisatawan (Nurhidayati, 2013).

Tujuan pengembangan kampung tematik di RW 06 Wonosari kota Semarang adalah dalam rangka membantu permasalahan warga mengatasi kemiskinan, meningkatkan kualitas lingkungan dengan mengangkat potensi dan kearifan lokal yang ada di wilayahnya. Termasuk di dalamnya mengangkat olahan singkong menjadi ikon Wonosari.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilakukan dengan metode pendekatan secara budaya. Oleh karena itu, tim PkM berharap mendapatkan data dan strategi yang

dapat diterapkan serta akan dapat diterima oleh warga binaan khususnya di RW 06. Pendekatan naturalistik yang akan digunakan sebagai teknik mengintervensi warga binaan dengan sasaran sebagai berikut:

- a. Memberikan pelatihan kaitannya dengan olahan singkong menjadi beraneka ragam masakan, pengemasan produk, dan pemasaran hasil.
- b. Memberikan penyuluhan/sosialisasi mengenai pentingnya pemanfaatan lahan di sekitar rumah untuk budidaya tanaman, bagi keluarga yang mempunyai lahan, bagi yang sudah tidak punya lahan disekitar rumahnya, dapat menanam berbagai sayuran maupun toga dalam pot, polibag, hidroponik, atau memilih komoditas yang tidak membutuhkan lahan liuas seperti budidaya jamur. Melalui kegiatan ini diharapkan akan dapat memenuhi kebutuhan keluarga kaitannya dengan pangan.
- c. Mempraktikkan dengan mendemonstrasikan pengolahan lahan yaitu dengan mempersiapkan lahan yang akan ditanami sayur-sayuran, toga maupun buah-buahan. Bagi warga yang tidak mempunyai lahan dapat menggunakan pot, polibag maupun bahan bekas yang masih bisa dimanfaatkan untuk bercocok tanam, membuat rak-rak sederhana untuk budidaya jamur.

- d. Penyuluhan dan pendampingan yang berkaitan dengan olahan singkong untuk menjadi ikon bagi masyarakat mitra.

Pelaksanaan PkM ini akan terlaksana dengan baik serta dapat tercapai tujuan yang diharapkan maka sebagai pendukungnya:

1. Warga masyarakat, hal ini tidak hanya PKK saja, namun seluruh masyarakat yang tinggal kelurahan Wonosari, khususnya warga RW 06. Hal ini nampak pada saat tim menjelaskan maksud dan tujuan akan melaksanakan kegiatan ini, pengurus PKK maupun pejabat di tingkat Kelurahan menyambut baik dengan menentukan lokasi untuk kegiatan. Mengingat kelurahan Wonosari ini mempunyai wilayah yang luas, maka langsung ditentukan RW 06 sebagai lokasi PkM dan RW 06 tersebut yang disiapkan untuk diangkat sebagai unggulan Hatinya PKK.
2. Warga sebagai peserta pelatihan akan diambilkan dari RW 06 tersebut yang terdiri dari 5 RT, masing-masing RT diharapkan dapat mengirimkan lima (10) wakilnya, sehingga jumlah peserta penyuluhan 50 – 60 orang

PELAKSANAAN

1. Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan dari Singkong

Kegiatan pelatihan pembuatan makanan dari singkong ini merupakan kelanjutan dari kegiatan pembuatan olahan makanan dari singkong pada tahun sebelumnya. Proses pelatihan dilakukan pada tanggal 18 September 2021 dan dihadiri oleh dua belas (12) orang.

Aneka makanan olahan singkong yang dibuat sudah pernah dilombakan, dan jenis makanan yang dibuat pada saat pelatihan ini merupakan jenis makanan yang memenangkan perlombaan tersebut. Kelompok lain yang bukan pemenang dilatih untuk mempraktekkan pembuatan makanan yang memenangkan lomba sehingga semua kelompok memiliki keterampilan yang sama untuk membuat makanan tersebut. Hal ini penting sebagai bekal agar seluruh kelompok warga dapat memproduksi makanan-makanan tersebut sebagai bagian persiapan produk olahan singkong yang akan dipasarkan.

Diversifikasi produk olahan singkong ini sangat penting artinya bagi pengembangan dan pemasaran hasil olahan. Makanan yang unik dan beragam akan meningkatkan kemudahan pemasaran karena selera pembeli yang berbeda-beda. Sedangkan makanan yang unik juga akan menjadi nilai tambah karena akan menjadikannya sebagai makanan khas dan dapat dikembangkan sebagai brand yang dapat dijual.





Gambar 2. pelaksanaan pelatihan pembuatan makanan olahan dari singkong



Gambar 3. Tim money melihat hasil olahan singkong dan budidaya jamur tiram

Pelatihan ini juga dihadiri tim Monitoring dan Evaluasi (Monev) dari LPPM. Berbagai makanan hasil olahan singkong disajikan pada kesempatan ini untuk melihat sejauh mana keberhasilan pelatihan dan pendampingan masyarakat ini telah dapat menghasilkan produk yang layak jual, unik, dan berpotensi untuk dikembangkan.

2. Pengembangan Budidaya Jamur Tiram

Sebagai upaya mengembangkan kampung Olasi sebagai pusat kuliner, tim PkM juga mengembangkan budidaya jamur di kampung Wonosari. Pengembangan jamur tiram ini berpotensi meningkatkan pendapatan warga karena dapat dijadikan makanan olahan yang nantinya dapat dijual pada kampung wisata ini sebagai pelengkap makanan-makanan dari olahan singkong. Budidaya jamur dipilih karena mudah dalam pemeliharaan dan tidak memakan banyak tempat.

Pelaksanaan pengarahannya pengembangan budidaya jamur tiram dilaksanakan pada tanggal 2 September 2021. Acara pengarahannya dihadiri lima belas (15) orang yang terdiri dari perwakilan pengurus PKK, pengurus RT/RW dan karang taruna. Baglog-baglog jamur tiram yang telah diinokulasi dengan bibit jamur dan siap untuk dirawat dipindahkan pada rak-rak sederhana dalam susunan yang rapat. Tim pengabdian pada masyarakat juga memberikan transfer ilmu kepada warga masyarakat yang merawat. Baglog-baglog ini nantinya harus dipelihara dalam ruang lembab dan diberi pengairan atau *spray* dalam interval waktu tertentu agar dapat tumbuh dengan baik.



Gambar 4. Pelaksanaan pengarahannya budidaya jamur tiram dan pemindahan baglog jamur tiram yang akan dibudidayakan.

Pada acara tersebut juga diberikan berbagai contoh makanan dari hasil olahan jamur untuk memotivasi

warga untuk mengembangkan olahan jamur tiram tersebut. Pada kegiatan ini tim PkM bekerja sama dengan mahasiswa Universitas Terbuka. Tim Monev juga berkesempatan melihat proses dan hasil budidaya jamur oleh warga. Jamur yang dibudidaya dapat berkembang baik dan menghasilkan jamur yang dapat diolah menjadi berbagai olahan jamur yang dapat dipasarkan nantinya.

SIMPULAN

Kegiatan abdimas telah berhasil memberikan keterampilan pada masyarakat dalam pembuatan olahan singkong (Olasi), keterampilan budidaya jamur tiram dan pengolahannya. Keterampilan ini dapat dijadikan modal bagi masyarakat untuk meningkatkan taraf hidupnya. Pendampingan terhadap masyarakat perlu tetap dilakukan untuk menjamin keberlangsungan tujuan yang diharapkan.

PUSTAKA

Fadiati, A. dan Kandriasari, A. 2021. Pelatihan pemanfaatan bahan makanan lokal dalam rangka meningkatkan variasi kuliner di wilayah kelurahan benda baru Pamulang-Tangerang Selatan. *J. Abditek 01 (01)*: 11-21. <http://doi.org/10.21009/ABDITEKDOI:doi.org/10.21009/ABDITEK.011.02>.

Nurhidayati, S. E. 2013. Potensi wisata makanan (food tourism). [http://endah-parwisvokasi.web.unair.ac.id/artikel_detail-70449-Artikel-Potensi%20Wisata%20Makanan%20\(food%20tourism\).html](http://endah-parwisvokasi.web.unair.ac.id/artikel_detail-70449-Artikel-Potensi%20Wisata%20Makanan%20(food%20tourism).html). [Diakses tanggal 1 Desember 2021].

Rajiman, 2014. Pola Pemanfaatan Lahan Pekarangan. Diunduh dari <http://stppyogyakarta.ac.id/wp-content/uploads/2014/10/RJ-Pola-Pemanfaatan-Pekarangan.pdf>.

Sukarni, N dan Sugiarti, R. 2015. Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan Di Desa Wisata Berjo. *Cakra Wisata* 16 (2): 36-49.

UNS, 1982. Manfaat Pekarangan. Materi Kursus Karang Taruna Jebres, Surakarta.