

PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI DODOL GAPLEK SEBAGAI PENGEMBANGAN UMKM di DESA RAHUNING II KECAMATAN RAHUNING KABUPATEN ASAHAN

**Izra Aulia Almi Hrp, Lisa Oktapia, Nurul Aisyah Salsabila Panjaitan,
Singgih Hidayat, Zaid Alfauza Marpaung**

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
izraauliaalmihrp@uinsu.ac.id

Abstract

This study aims to determine and examine how to make cassava dodol which is one of the Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Ranuhing II Village, Rahuning District, Asahan Regency. August 2022. The data collection technique in this study uses experimental techniques by conducting experiments on the object to be studied and then testing to obtain the necessary data. The data analysis technique used to analyze the data in this study is a descriptive method, which is a method based on collecting data or information from any changes that occur when conducting experiments directly. The results of the study describe the method and time required in processing dodol cassava as well as managerially used by producers.

Keywords: Processing, Cassava, MSMEs, Rahuning II Village.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengetahui dan mengkaji cara pembuatan dodol gaplek yang merupakan salah satu Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Ranuhing II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan. Agustus 2022. Teknik pengumpulan data yang digunakan penelitian ini adalah teknik eksperimen yaitu dengan cara melakukan percobaan dan pengamatan kepada objek yang akan diteliti agar diperoleh data yang diperlukan. Teknik analisis data yang digunakan untuk menganalisis data pada penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu metode yang berdasarkan pengumpulan data atau informasi dari setiap perubahan yang terjadi saat melakukan eksperimen secara langsung. Hasil Penelitian mendeskripsikan cara dan waktu yang diperlukan dalam pengolahan dodol gaplek serta manajerial yang digunakan oleh produsen.

Kata kunci: Pengolahan, Ubi kayu, UMKM, Desa Rahuning II.

PENDAHULUAN

Hal yang akan selalu menarik untuk dikaji adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang tidak hanya dapat dikaji dari segi aspek manajerial usaha tetapi juga dikaji dari pertahanan usaha tersebut. Dengan adanya integrasi ekonomi di Asia Tenggara menjadi suatu komunitas perekonomian dengan basis produksi tunggal membuat UMKM harus mampu mempertahankan eksistensinya di zaman modernisasi

ekonomi secara global ini. Dalam hal ini, UMKM diminta untuk siap bersaing dan membuat produk yang dapat dijual di pasaran, tidak hanya dipasaran dalam negeri (Indonesia) tetapi juga pasaran di Asia Tenggara. (Sudati. et al, 2019)

Menurut beberapa instansi atau lembaga bahkan Undang-Undang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki pengertian yang berbeda-beda. Sesuai dengan Undang-Undang nomor

20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), UMKM didefinisikan sebagai berikut:

1. Usaha mikro adalah usaha yang dimiliki badan usaha atau perorangan dimana usaha tersebut telah memenuhi kriteria Usaha mikro.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi yang buka cabang atau anak dari suatu perusahaan atau dapat dikatakan dibangun sendiri oleh perorangan dan telah memenuhi kriteria Undang-undang Usaha kecil sebagaimana telah disebutkan.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-undang ini.

Desa Rahuning II merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Rahuning, Kabupaten Asahan, Sumatera Utara. Di desa Rahuning II mayoritas mata pencaharian mereka adalah petani dan pedagang. Namun, ada juga sebagian dari mereka bekerja sebagai buruh pabrik dan wiraswasta. Karena sebagian besar penduduk Desa Rahuning II menanam dan memproduksi tanaman ubi kayu (singkong) maka mereka memanfaatkan tanaman ini untuk membuat olahan tepung dari ubi kayu yang disebut tepung gaplek. Singkong atau biasa disebut ubi kayu yang memiliki nama latin "*Manihot Escentula*" merupakan salah satu alternatif pengganti bahan pangan dalam berbagai olahan. Singkong sudah

banyak dikenal di berbagai mancanegara sebagai makanan yang sering dikonsumsi dan masuk dalam tatanan pengembangan agrobisnis dan agroindustri (Alyanti, 2017)

Ubi kayu sebagai salah satu jenis tanaman pangan yang memiliki potensi nilai sosial dan ekonomis yang bisa menjadi bahan pangan industri di masa depan yang sudah lama dibudidayakan petani dan dikenal masyarakat. (Rukmana. R. 1997)

Tanaman yang dapat tumbuh di sembarang tempat dengan udara tropis dan penyinaran penuh seperti ubi kayu sangat menguntungkan karena biasanya tanah yang tidak bisa ditanami padi dan kedelai masih dapat ditanami ubi kayu yang bisa menjadi tanaman yang menguntungkan. (Sudarmono, S. 1990)

Dalam menanam ubi kayu ada beberapa syarat yang harus diikuti agar tanaman ubi kayu dapat menguntungkan, yaitu diantaranya : tanah yang ditanami tidak boleh terlalu subur karena dapat mengakibatkan daun tumbuh subur tanpa diimbangi umbinya, sebaiknya juga tanaman ubi kayu tidak ditanam ditempat yang terlalu basah atau rawa karena dapat berakibat pada umbinya yang akan menjadi kerdil, dan jika menanam ubi kayu di daerah persawahan makan diusahakan ambil lahan yang agak tinggi karena itu terbukti menguntungkan (Arifudin O, 2020)

Umbi-umbian yang cukup terkenal sumber bahan baku utama biotenol yang tidak harus tumbuh ditanah yang subur dan tahan oleh hama penyakit adalah ubi kayu. Penggunaan ubi kayu dalam pembuatan tepung dapat menggantikan ketergantungan kita pada tepung terigu. Selain tepung terigu penggunaan ubi kayu dalam olahan lain juga tidak terbatas. Dengan kandungan karbohidrat dan vitamin c pada ubi kayu yang cukup tinggi maka ubi kayu

berpotensi besar menggantikan tepung terigu. Tepung ubi kayu ini biasanya disebut dengan Tepung gaplek. Tepung gaplek ini memiliki kandungan karbohidrat dan kandungan serat yang sangat tinggi serta kandungan gula yang rendah dan baik untuk pencernaan. Tepung gaplek ini juga dipakai sebagai bahan utama ataupun tambahan produksi mie, roti, dan makanan bayi. (Marya Yeni, 2018)

Gaplek adalah olahan ubi kayu dengan cara dikeringkan. Pembuatan gaplek dapat dilakukan dengan cara, yaitu : memotong ubi kayu dengan kecil kecil dan membersihkannya selanjutnya adalah merendam ubi kayu dengan air garam selama 1 malam. Lalu setelah itu potong ubi kayu yang telah direndam harus dikeringkan sehingga bisa digiling menjadi tepung gaplek. (Maidawati dkk., 2011)

Dodol termasuk makanan tradisional yang cukup terkenal dikalangan masyarakat Indonesia, dan setiap daerah memiliki nama kekhasan yang menjadi ciri khas dodol itu tersendiri. (Setiavani et al., 2018)

METODE

Pengolahan dodol gaplek ini dilakukan di salah satu rumah warga dusun 3 desa Rahuning II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan. Pengolahan ini dilakukan oleh mahasiswa KKN Kelompok 16 sebagai salah satu program kerja bagian saintek. Pengolahan dodol gaplek ini bertepatan pada tanggal 13 Agustus 2022.

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data eksperimen dengan melakukan percobaan terhadap objek yang diamati hingga data yang diperlukan diperoleh. Data yang diperlukan yaitu meliputi : penggunaan bahan baku, produksi, tahap pembuatan dan tahap pemasaran.

Dalam menganalisis data peneliti menggunakan metode deskriptif berdasarkan data dan analisis serta informasi yang telah didapat dari pengamatan dan eksperimen langsung. Kemudian data disajikan secara deskriptif dengan penjelasan yang rinci dan distributif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanaman pangan dengan komunitas yang mudah didapat dan penting selain tanaman padi dan jagung adalah ubi kayu. Ubi kayu adalah salah satu bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat dan kerap kali kita lihat menjadi bahan baku dalam produk industri rumah tangga, contohnya adalah keripik ubi kayu dan kelanting. Ubi kayu umumnya dapat diusahakan untuk ditanam dilahan yang kering tanpa kelimpahan air. (Rukmini, 2016)

Desa Rahuning II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan ini adalah daerah yang menjadi tempat kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dari Universitas Islam Negeri Sumatera Utara dimana warga desa ini pada umumnya adalah petani dan pedagang. Terdapat berbagai jenis lahan tani seperti : pepaya dan ubi kayu yang menjadi salah satu pendukung banyak nya UMKM di Desa Rahuning II.

Salah satu UMKM yang ada di Desa Rahuning II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan adalah SEKAR JAYA DODOL GAPLEK yang menggunakan ubi kayu sebagai bahan baku produksinya. UMKM ini didirikan sejak tahun 2015 oleh ibu Suriatin dan suaminya dengan mengandalkan alat tradisional pada penggilingan tepung ubi gaplek nya lalu di tahun 2017 ibu Suriatin mendapatkan bantuan dari pemerintah setempat berupa mesin penggiling tepung ubi gaplek yang menjadi bahan utama di dalam pembuatan dodol gaplek.

Pada tanggal 13 Agustus 2022 dilakukan pengamatan sesuai tahapan dalam perencanaan kegiatan bersama Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kelompok 16 Desa Rahuning II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan dengan UMKM SEKAR JAYA DODOL GAPLEK yang berada di kediaman ibu Suriatin Jl. Simpang Mak Inang Dusun III selaku pemilik usaha UMKM SEKAR JAYA DODOL GAPLEK. Hasil dari kegiatan meliputi :

1. Pelaksanaan Pengamatan
Penggunaan Bahan Baku

Penggunaan bahan baku pada produksi pengolahan ubi kayu menjadi dodol gaplek adalah yang menjadi bahan baku utama antara lain adalah ubi kayu yang telah dikeringkan akan menjadi gaplek. Gaplek tersebut dibuat dan diolah oleh ibu Suriatin dan suaminya sendiri dengan menggunakan alat bantu mesin dalam penggilingan ubi gaplek menjadi tepung gaplek. Penggunaan ubi gaplek adalah sebagai salah satu cara agar tepung ubi yang diperoleh lebih kering dan tahan lama.

- Produksi**

Proses pembuatan dodol gaplek ini tidak berlangsung setiap hari karena waktu ketahanan dodol yang tidak sampai 30 hari ini membuat produksi dodol dilakukan ketika ada pemesanan khusus dari konsumen ataupun acara-acara besar seperti pameran dan seminar kewirausahaan. Setiap kali ada pemesanan produksi dodol bisa dikerjakan hampir 20kg/hari. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan dodol gaplek adalah alat penggiling tepung, saringan, mixer, kual, panci, dan pengaduk. Dodol gaplek dijual dengan harga berkisar Rp. 45.000,00/kg dan bisa dibungkus sesuai kemauan konsumen.



Gambar 3.1 Contoh Pengemasan Dodol Gaplek

- Penggunaan Tenaga Kerja**

Penggunaan tenaga kerja pada pembuatan dodol gaplek meliputi kegiatan pencampuran dan pengadukan bahan, pengadukan dodol dikuali dan pengemasan dodol gaplek. Biasanya tenaga kerja yang digunakan adalah 2-3 masyarakat Desa Rahuning II Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan yang datang setiap pesanan lebih dari 20 kg karena biasanya jika pesana hanya sedikit maka hanya akan dikerjakan oleh Ibu Suriatin, suami dan anaknya saja.

2. Pelaksanaan Pembuatan
Rancangan pengolahan pembuatan dodol gaplek :

Mulai menyiapkan bahan, meliputi :

- a. Ubi kayu
- b. Tepung Santan
- c. Gula aren
- d. Gula Putih
- e. Daun pandan

1. Menyiapkan alat, meliputi :

1. Mesin penggiling ubi kayu
2. Saringan



Gambar 1. Saringan

3. Mangkok

4. *Mixer*, digunakan untuk mencampurkan adonan agar lebih merata



Gambar 2. *Mixer*

5. Kualiti besar
 6. Panci besar
 7. Pengaduk / spatula
2. Setelah bahan dan alat sudah tersedia, kemudian masuk ke prosedur pembuatan dodol, yaitu :
 1. Haluskan ubi kayu menggunakan mesin penggiling agar menjadi tepung
 2. Setelah dihaluskan, kemudian disaring agar ubi kayu yang tidak halus tidak terikut dalam pengolahan
 3. Selanjutnya, masukkan santan kental dan tepung terigu sesuai dengan takaran kedalam ubi kayu yang sudah disaring



Gambar 3. Pencampuran santan dengan tepung ubi kayu

4. Kemudian setelah dicampurkan, santan, tepung terigu dan ubi kayu yang telah halus diaduk

menggunakan mixer agar adonan lebih merata



Gambar 4. Pemerataan adonan menggunakan *mixer*

5. Setelah itu, gula aren yang telah disediakan di panaskan kedalam panci besar agar menjadi cairan gula aren
6. Setelah adonan santan, tepung terigu dan tepung ubi kayu yang sudah merata, masukkan kedalam wajan yang telah disediakan sebelumnya
7. Lalu masukkan juga cairan gula aren yang telah diberi daun pandan ke dalam wajan
8. Setelah itu, masukkan gula putih



Gambar 5. Pencampuran gula putih kedalam adonan

9. Setelah semua adonan telah tercampur di dalam wajan, aduk menggunakan spatula



Gambar 6. Proses pengadukan dodol gaplek

10. Aduk adonan sampai mengeras dan kalis (tidak lengket)
11. Setelah adonan kalis (tidak lengket), pindahkan adonan kedalam wadah dan diamkan selama beberapa saat agar adonan dodol gaplek tidak terlalu lembut ketika akan dikemas
12. Setelah dodol gaplek dirasa cukup keras, maka dodol gaplek sudah dapat dikemas dalam kemasan dengan berat $\frac{1}{4}$ kg



Gambar 7. Proses pengemasan dodol gaplek

13. Dodol gaplek siap untuk dipasarkan.



Gambar 8. Dodol Gaplek

3. Pelaksanaan Pemasaran

Pemasaran adalah segala usaha yang dilakukan produsen dalam menjual produk hasil produksinya. Pemasaran yang dilakukan oleh Ibu Suriatin melalui 2 cara, yaitu: pengembangan produk melalui pemasaran pameran yang diadakan setiap hari besar nasional dan pengembangan pemasaran secara online dilakukan di platform media sosial yang sudah pernah mendapatkan pesanan hingga ke pulau Kalimantan.

Saat ini konsumen lebih banyak memilih untuk membeli berbelanja melalui media online karena dianggap lebih praktis dan tidak harus datang langsung ke tempat produksi. Selain itu, dodol gaplek ini juga hanya bertahan hingga 15 hari maka jika dipesan oleh konsumen melalui platform online justru dodol gaplek yang didapat akan lebih baik karena baru saja diproduksi.

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan observasi yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa tahapan rancangan kegiatan penelitian serta observasi yang dilakukan berjalan sesuai dengan rencana. Selain itu, kegiatan ini juga telah memberikan manfaat yang besar bagi peneliti.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menghaturkan rasa syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat juga karunianya hingga peneliti bisa merampungkan penelitian ini. Peneliti berterima kasih kepada warga Desa Rahuning II khususnya Ibu Suriatin dan suami yang telah bersedia membantu dalam observasi penelitian dodol gaplek SEKAR JAYA.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, O. 2020. PKM Pembuatan Kemasan, Peningkatan Produksi dan Perluasan Pemasaran Keripik Singkong di Subang Jawa Barat. *Integritas : Jurnal Pengabdian Vol 4(No 1)*, 21-36.
- Alyanti, Patang & Nurmila. (2017). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan: *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 40-51.

- Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, Peran Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional; Sasaran Pembangunan Ekonomi (Jakarta : Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia, 2005).
- Maidawati, N., Hadiatari, N., Supri, Martono, Y., Hartini, S. Dan Setiawan, A. (2011). Optimalisasi pembuatan tepung gaplek. Prosiding Seminar Nasional. 25-31.
- Marya Yeni. 2018. Penggunaan Tepung Gaplek Dalam Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Bolu Kukus. *National Conference of Creative Industry :Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, 1118-1125.
- Rukmana. R. 1997. Ubi Kayu Budi Daya dan Pasca Panen. Peberbit Kanisus. Yogyakarta
- Rukmini, H.S. & Naufalin, R. 2016. Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein Melalui Penambahan Lembaga Serelia dan Konsentart Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25-3.
- Sudarmono, S. 1990. Pengendalian Serangga Hama Sayur-Sayuran dan Palawija. Penerbit Kansus. Kebun Percobaan Asem Bagus
- Sudati Nur Sarfiah. 2019. UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal Riset Ekonomi Pembangunan*, 4(2).
- Setiavani, G., Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. *Pangan*, 27(3), 14.
- Undang-Undang nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)