

**INOVASI PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI BOLA SINGKONG (*FRUIT CASSAVA BALLS*) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT**

***INNOVATION IN PROCESSING CASSAVA INTO CASSAVA FRUIT BALLS AS AN EFFORT TO IMPROVE THE COMMUNITY ECONOMY***

Siti Aminah Alfalathi<sup>1</sup>, Ani Safitri<sup>2</sup>, Abdul Karim Halim<sup>3</sup>

<sup>123</sup>Pendidikan Masyarakat, FKIP, Universitas Ibn Khaldun Bogor

Alamat Email Korespondensi: siti.aminahalfalathi@unindra.ac.id<sup>1</sup>,

Naskah diterima tanggal : 7 Februari 2023, disetujui tanggal 1 Maret 2023

**Abstract:** *Cassava balls or Fruit cassava balls are a processed food innovation made from cassava raw materials mixed with various kinds of fruit plus various kinds of toppings which produce a delicious combination of flavors and make the food look more attractive. Community empowerment through this training is carried out by means of identification, practice and evaluation of results. The aim of this training is to improve the skills of the people of RT 01 and 04 Ciawi Village, Bogor Regency in processing cassava into healthy snacks, one of which is by processing cassava into cassava balls (Fruit Cassava Balls) with various toppings. The conclusion of this training is that participants' understanding of entrepreneurship and creativity regarding cassava processing innovation increases. This training motivates participants to want to try and learn more about food entrepreneurship. In general, this training activity has encouraged the community, especially RT.04/RW. 01 Ciawi Village, Bogor Regency as training participants to participate and continue learning in order to hone their abilities and add skills that are important to them.*

**Keywords:** *Fruit cassava balls, cassava processing, innovation*

**Abstrak:** Bola singkong atau *Fruit cassava balls* merupakan inovasi olahan makanan yang terbuat dari bahan baku singkong di padukan dengan berbagai macam buah ditambah dengan berbagai macam *topping* yang menghasilkan perpaduan rasa lezat dan membuat tampilan makanan lebih menarik. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini dilakukan dengan cara identifikasi, praktek dan evaluasi hasil. Tujuan pelatihan ini adalah dalam rangka meningkatkan keterampilan masyarakat RT 01 dan 04 Desa Ciawi Kabupaten Bogor dalam mengolah singkong menjadi cemilan yang sehat salah satunya dengan mengolah singkong menjadi Bola singkong (*Fruit Cassava Balls*) dengan beraneka *topping* ini. Kesimpulan dari pelatihan ini adalah meningkatnya pemahaman peserta mengenai wirausaha dan kreativitas peserta mengenai inovasi pengolahan singkong, pelatihan ini memotivasi peserta untuk mau mencoba dan belajar lebih lanjut mengenai wirausaha makanan. Secara umum, kegiatan pelatihan ini telah mendorong masyarakat khususnya RT.04/RW. 01 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor sebagai peserta pelatihan untuk

ikut berpartisipasi dan terus belajar guna mengasah kemampuan dan menambah keterampilan yang penting bagi mereka.

**Kata Kunci:** *Fruit cassava balls*, Pengolahan singkong, Inovasi

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil pertanian, salah satu hasil pertanian yang membawa banyak sekali manfaat khususnya bahan baku yang dapat diolah menjadi makanan adalah singkong, hasil tani ini memiliki tekstur yang mudah untuk diolah menjadi berbagai makanan yang lezat. Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Pada 2020 menurut Badan pusat Statistik produksi singkong di Indonesia mencapai lebih dari 18 juta ton. Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai dengan PP Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, penganeekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan. Singkong atau Ubi kayu yang memiliki nama ilmiah *Manihot esculenta* merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung. Singkong, pada awalnya ditanam untuk diambil umbinya dan dimanfaatkan sebagai bahan pangan, namun seiring berjalannya waktu singkong dimanfaatkan sebagai bahan pakan dan industri. Selain dapat dikonsumsi langsung dalam berbagai jenis makanan, yakni singkong rebus, singkong bakar,

singkong goreng, kolak, keripik, opak, dan tape, singkong juga dapat diolah menjadi produk antara (*intermediate product*), seperti gaplek dan tepung tapioka (Rukmana, 1997).

Kelurahan Ciawi merupakan salah satu kelurahan di antara 13 kelurahan yang ada di kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Dari hasil identifikasi diketahui bahwa kawasan ini merupakan kawasan pedesaan sebagian besar mata pencaharian masyarakatnya merupakan petani dan singkong merupakan komoditi yang mudah ditemukan. Menurut data Dinas Pertanian dan Kehutanan Kabupaten Bogor pada tahun 2014 hasil panen Ubi Kayu di Kecamatan Ciawi sebesar 926 Ton per tahun (Bogorkab.go.id).

Keterampilan merupakan salah satu aspek penting yang harus dimiliki oleh setiap orang, dengan keterampilan seseorang akan memiliki bekal untuk membantu memudahkan kehidupan mereka. Keterampilan merupakan bagian dari lingkup pengembangan diri untuk mendapatkan pengetahuan baru atau bahkan pengaplikasian dari pengetahuan tersebut (Agustina, 2022). Organisasi yang terdapat di kelurahan Ciawi khususnya RT 01 dan 04 adalah kelompok ibu rumah tangga dan remaja yang tergabung dalam Karang Taruna. Bagi masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja, keterampilan membuat makanan merupakan salah satu keterampilan yang cocok diberikan kepada mereka, selain mudah, membuat

makanan juga sudah biasa ibu-ibu lakukan dan peran remaja disini bisa ikut serta membantu untuk menyalurkan idenya agar hasil makanan bisa lebih kekinian, bervariasi dan tentunya membawa manfaat bagi masyarakat karena peran remaja sangat penting dalam pembangunan desa dan mengembangkan masyarakatnya.

Sudah banyak makanan di Indonesia yang berbahan baku singkong, dalam pelatihan kali ini kami ingin mengolah singkong menjadi sebuah inovasi baru dalam dunia kuliner, yaitu (*Fruit cassava balls*) atau Bola Singkong. (*Fruit cassava balls*) merupakan inovasi baru olahan makanan yang terbuat dari bahan baku singkong, yang di padukan dengan berbagai macam buah sehingga menghasilkan perpaduan rasa yang lezat dengan berbagai macam *topping* atau tambahan sehingga membuat tampilan makanan lebih menarik. Inovasi ini dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai ide menambah penghasilan dengan berwirausaha. Diketahui dari hasil diskusi dengan masyarakat RT.04/RW. 01 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor khususnya ibu rumah tangga yang menyatakan bahwa salah satu kendala yang mereka hadapi adalah kesulitan mendapatkan penghasilan tambahan untuk membantu ekonomi keluarga, dari kenyataan tersebut, maka salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah proses pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat RT.04/RW. 01 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor dalam pengolahan singkong.

#### **METODE PENELITIAN**

Metode atau pendekatan pada proses pemberdayaan melalui pelatihan yang

dilaksanakan pada 08 Januari, 2023 dan berlokasi di Masjid Al-Istiqamah RT.04/RW. 01 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor ini secara menyeluruh melalui:

- 1) Tahapan pertama yang dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan adalah identifikasi dan pengumpulan data sasaran pelatihan yaitu warga masyarakat RT.01 dan RT. 04 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor dengan bersilaturahmi dengan RT untuk menggali informasi yang dibutuhkan
- 2) Sosialisasi pelaksanaan pelatihan kepada peserta pelatihan warga RT.01 dan RT. 04 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor
- 3) Pelaksanaan pelatihan pembuatan Singkong buah atau (*Fruit Cassava Ball*)
- 4) Pendampingan pelaksanaan praktek pelatihan

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam rangka meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berwirausaha dan meningkatkan pendapatan di sektor pertanian dengan mengkreasikan singkong menjadi cemilan yang sehat dengan mengolah singkong menjadi bola singkong (*Fruit cassava balls*) dengan beraneka *topping* buah yang bertujuan meningkatkan permintaan pasar dan harga jual singkong sehingga dapat membantu kesejahteraan masyarakat khususnya petani singkong. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah Ibu Rumah Tangga dan anggota Karang Taruna serta Ketua RT 01 dan RT 04. Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat pembuatan produk. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat Desa Ciawi, Kabupaten Bogor sangat memerlukan informasi

terkait dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi cemilan yang sehat guna meningkatkan harga jual singkong, pelatihan ini merupakan pelatihan pertama bagi mereka. Dalam prosesnya para peserta menyiapkan wadah yang cukup besar, lalu masukkan singkong yang sudah dikukus kemudian ditumbuk hingga halus, setelah itu di bentuk bulat dengan isian buah sesuai selera, ketika sudah di bentuk bulat dapat di tambahkan dengan aneka *topping* seperti oreo glas meses.

Tanggapan ibu rumah tangga dan anggota karang taruna serta ketua RT 01 dan RT 04 selaku peserta sangat positif. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini yang ditunjukan dari banyaknya pertanyaan yang diajukan pada saat proses pelaksanaan. Para peserta aktif secara langsung mengikuti arahan instruktur pelatihan untuk mengolah langsung singkong menjadi cemilan kekinian yang digemari kalangan muda. Masyarakat juga tertarik dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi bola singkong yang inovatif. Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat langsung dirasakan oleh masyarakat serta adanya keinginan untuk melakukan pengolahan sendiri maupun berkelompok. Pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat (*Fruit cassava balls*) berdampak pada meningkatnya kreativitas masyarakat dalam mengolah singkong menjadi cemilan yang sehat dan menghasilkan inovasi baru dalam mengolah singkong sehingga dapat meningkatkan penjualan singkong. Melalui pelatihan ini masyarakat merasa terbantu dan mendapatkan ilmu baru

untuk menciptakan ide-ide baru untuk berwirausaha. Penerimaan yang baik dari para peserta memperlancar proses pelatihan yang dilaksanakan. Pengenalan inovasi pengolahan singkong menjadi Bola Singkong sangat diapresiasi oleh masyarakat RT 01 dan RT 04 selaku peserta pelatihan. Upaya yang dilakukan melalui praktek langsung pembuatan Bola singkong meningkatkan kreativitas dalam mengolah singkong hal ini dapat mendorong produk inovasi ini banyak digemari konsumen.

Sebagai evaluasi akhir penyelenggaraan program pelatihan, penyelenggara melakukan pengumpulan data dengan cara memberikan angket evaluasi yang sudah dibuat sebelumnya untuk diberikan serta diisi oleh para peserta yang sudah mengikuti pelatihan, setelah para peserta ikut hadir dan mengetahui cara pengolahan Bola singkong (*Fruit cassava ball*). Para peserta diberikan angket yang berisi enam pernyataan. Dari data diketahui bahwa total peserta pelatihan pengolahan *Fruit cassava balls* ini berjumlah 25 orang beranggotakan Ibu-ibu dan Karang Taruna di Desa Ciawi. Dapat disimpulkan bahwa masyarakat di Desa Ciawi RT 01 dan RT 04 memiliki antusias yang tinggi, dengan mengikuti acara pelatihan pengolahan modifikasi dari singkong yang berbeda dan tentunya menarik, nilai yang cukup tinggi ini dibuktikan dengan hasil angket dengan pernyataan yang sudah diisi oleh para peserta dengan jumlah 68% atau setara dengan 17 responden yang sangat memahami dan jumlah 32% atau 8 responden yang cukup memahami

pelatihan pengolahan Bola singkong (*Fruit cassava balls*) ini.

## KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil pelatihan ini adalah meningkatnya pemahaman mengenai wirausaha dan kreativitas peserta mengenai inovasi pengolahan singkong, lalu meningkatnya motivasi peserta untuk mau mencoba dan belajar lebih lanjut mengenai wirausaha makanan dari pelatihan pembuatan camilan berbahan dasar singkong menjadi cemilan yang sehat melalui bola singkong (*Fruit cassava balls*) dengan beraneka *topping* menarik. Secara umum, kegiatan pelatihan ini telah mendorong masyarakat khususnya RT.04/RW. 01 Desa Ciawi, Kabupaten Bogor sebagai peserta pelatihan untuk ikut berpartisipasi dan terus belajar guna mengasah kemampuan dan menambah keterampilan yang penting bagi mereka.

## SARAN

Proses pelatihan peningkatan keterampilan seperti ini diharapkan tidak hanya berhenti dilakukan setelah proses pelatihan selesai, tetapi harus ada pemantauan berkesinambungan. Maka diharapkan untuk para relawan pemberdayaan masyarakat berikutnya yang akan memberikan pelatihan agar pendampingan berkesinambungan ini menjadi komponen dalam proses pemberdayaannya.

## DAFTAR PUSTAKA

Agustina, S. N. (2022). *Pengaruh Pelatihan, Motivasi Dan Keterampilan Terhadap Kinerja Karyawan Pada Bank Rakyat Indonesia Cabang Takalar*. (Doctoral Dissertation, Universitas Bosowa).

Badan Litbang Pertanian (2011). *Proses Pengolahan Tepung Tapioka*. Sinar Tani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun Xii

Bps.Go.Id. 2019. *Luas Panen Produktivitas Dan Produksi Ubi Kayu*, Diakses Pada 02 Februari 2023, <https://sumbar.bps.go.id/indikator/53/62/1/luas-panen-produktivitas-dan-produksi-ubi-kayu-.html>

Radjit, B. S., Widodo, Y., Saleh, N., & Prasetiaswati, N. (2015). *Teknologi Untuk Meningkatkan Produktivitas Dan Keuntungan Usahatani Ubi Kayu Di Lahan Kering Ultisol*. Iptek Tanaman Pangan, 9(1)

Rukmana, R. H. 1997. *Singkong, Budidaya Dan Pasca Panen*. Kanisius, Yogyakarta.

Kecamatanciawi.bogorkab.go.id. *Profil Kecamatan Ciawi*. Diakses Pada 02 Februari 2023, <https://kecamatanciawi.bogorkab.go.id/Pages/850>