

**PELATIHAN PEMBUATAN “SI ENKONG”
KUE BROWNIES BERBAHAN SINGKONG DALAM UPAYA
MENINGKATKAN TARAF EKONOMI MASYARAKAT DI DUSUN
KRAJAN DESA BLIMBING KEC. DOLOPO KAB. MADIUN**

Hawwin Muzakki

Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan IAIN Ponorogo
Email: hawwin100@gmail.com



ABSTRAK

Tanaman singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain padi dan sagu. Memiliki cita rasa yang sangat enak, empuk dan mengenyangkan membuatnya menjadi pilihan favorit masyarakat Indonesia. Pemerintah telah banyak melakukan sosialisasi untuk menekan konsumsi padi dan menggantinya dengan singkong, jagung, sagu atau bahkan kentang. Tanaman singkong itu sendiri sangat mudah di tanam dengan kondisi lahan baik di daratan maupun pegunungan, baik luas maupun sempit. Seperti yang terjadi di Dusun Krajan Desa Blimbing Kecamatan Dolopo Kabupaten Madiun. Terdapat banyak sekali tanaman singkong di Dusun Krajan, hampir setiap rumah memiliki tanaman singkong di kebunnya. Hal ini mendorong penulis untuk berinisiatif memberikan wawasan atau pengetahuan sekaligus pelatihan olahan singkong yang kreatif kepada masyarakat Dusun Krajan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual singkong yang merupakan salah satu aset yang ada di Dusun Krajan ini, serta mampu menambah penghasilan bagi ibu-ibu di Dusun Krajan ini. Melalui penggalan ABCD (Asset Based Community Developent) dengan beberapa tool-nya, disimpulkan bahwa Pelatihan olahan singkong inovatif dan kreatif berupa kue si engkong ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan baru tentang olahan singkong yang mempunyai nilai jual yang tinggi. Dengan olahan singkong yang lebih maksimal, kue Si Engkong ini bisa menjadi komoditi perdagangan baru bagi warga Dusun Krajan dan sekitarnya.

Kata Kunci: *Pelatihan, Olahan Singkong, ABCD*

ABSTRACT

Cassava is one of the staple foods of Indonesian people, besides rice and sago. Having a very good taste, soft and filling makes it a favorite choice of Indonesian people. The government has done a lot of socialization to reduce rice consumption and replace it with cassava, corn,

sago or even potatoes. Cassava itself is very easy to plant with land conditions both on land and mountains, both broad and narrow. As happened in Krajan Hamlet, Blimbing Village, Dolopo District, Madiun Regency. There are a lot of cassava plants in Krajan Hamlet, almost every house has cassava plants in its garden. This encourages the author to take the initiative to provide insight or knowledge as well as creative processing of cassava to the people of Krajan Hamlet. This activity aims to increase the selling value of cassava, which is one of the assets in this Krajan village, and is able to increase income for the mothers in this hamlet. Through excavation of ABCD (Asset Based Community Development) with some of its tools, it was concluded that the innovative and creative cassava processed training in the form of the cake of the ankong can provide new insights and knowledge about cassava preparations that have high selling points. With more processed cassava, this Si Engkong cake can become a new trade commodity for the residents of Krajan and surrounding areas.

Keywords: *Training, Processed Cassava, ABCD*

PENDAHULUAN

Dusun Krajan adalah dusun yang terletak di bagian selatan di desa Suluk. Desa Blimbing merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Dolopo Kabupaten Madiun Provinsi Jawa Timur. Dusun Krajan terletak di dataran tinggi. Bermula dari pemetaan wilayah, komunitas, asosiasi dan aset individu yang merupakan metode dan alat untuk menemukan aset. Untuk pemetaan wilayah kami melakukan penelusuran zona wilayah tentang berbagai macam vegetasi alam, penggunaan lahan, jenis tanah, macam-macam tanaman, kepemilikan lahan dan lain sebagainya. Penelusuran wilayah dilakukan bersamaan dengan pemetaan komunitas. Untuk pemetaan komunitas kami *sowan* ke rumah Bapak kepala dusun. Sedangkan untuk penelusuran wilayah, kami berkunjung ke balai desa. Disana kami diberi file yang berisi peta Desa Blimbing yang didalamnya terdapat tiga dusun, yakni dusun Krajan, dusun Duren dan dusun Pakisaji.

Di balai desa, kami juga bertanya terkait data-data yang sedikit sudah kami dapat dari masyarakat sekitar. Saat berada di dusun Krajan banyak dijumpai lahan perkebunan yang ditanami berbagai tanaman yaitu antara lain ialah Cengkeh, coklat atau kakao, alpukat, kelapa, tebu, singkong, kopi, rambutan, dan durian. Untuk kelapa hanya beberapa yang memiliki tanaman ini. Coklat atau kakao banyak yang menanam namun banyak dari buahnya yang mengering. Tanda coklat atau kakao yang mengering adalah tekstur kulitnya mengeras dan terlihat kering. Di dalamnya kosong dan di tinggali banyak semut hitam. Sedangkan untuk coklat atau kakao yang muda ia berwarna merah tua.

Sedangkan yang berwarna kuning cerah atau kuning agak gelap menandakan bahwa buah coklat atau kakao tersebut sudah dapat dipetik atau dipanen.

Wilayah Dusun Krajan merupakan wilayah yang didominasi oleh perbukitan. Masyarakat memanfaatkannya dengan menanam berbagai tumbuhan dan buah-buahan di pekarangan rumahnya. Diantara pohon-pohon atau buah-buahan yang ditanam oleh masyarakat Dusun Krajan yaitu alpukat, pisang, nangka, kelapa, durian, kakao, singkong, pohon cengkeh dan pohon jati.

Selain perbukitan, sebagian kontur tanah di Dusun Krajan juga terdapat dataran rendah dan pinggiran sungai. Di dataran rendah, masyarakat memanfaatkannya dengan menanam padi, jagung, singkong dan tebu. Dan di pinggiran sungai terdapat pohon kelapa.

Pohon durian juga merupakan aset masyarakat Dusun Krajan. Namun, hal tersebut juga tidak maksimal karena durian hanya menguntungkan disaat musimnya. Kami pernah bertanya kepada salah seorang masyarakat, bahwa untuk merawat pohon durian dibutuhkan waktu selama kurang lebih lima sampai enam tahun lamanya. Juga tidak sedikit masyarakat yang mempunyai lahan kakao atau coklat Sedangkan untuk pohon cengkeh dibutuhkan waktu selama empat sampai lima tahun. Setelah bertahun-tahun lamanya, kedua pohon tersebut baru dapat berbuah dan dapat dipanen serta dinikmati hasilnya. Proses yang panjang itu, juga perlu diiringi dengan perawatan yang ekstra intensif. Namun, warga masih belum maksimal dalam perawatannya. Sehingga tanaman coklat tidak berkembang atau tumbuh sempurna. Meskipun kedua tanaman ini hanya sebagai tanaman musiman, namun banyak warga yang menggantungkan hidup darinya. Dalam penggunaan lahannya. Di daerah dataran rendah dan perbukitan terdapat permukiman dan tempat ibadah. Sehingga tidak menurunkan tingkat interaksi sosial masyarakat untuk tetap menjalin hubungan baik dalam bermasyarakat.

Dusun Krajan desa blimbing bisa dikatakan masyarakat agraris karena mayoritas penduduknya petani walaupun tidak sedikit pula sebagai buruh tani. Kondisi pertanian di Desa Blimbing khususnya dusun Krajan telah menggunakan irigasi dengan pengairan dari sumber. Namun demikian warga Krajan lebih memilih sawah tadah hujan dikarenakan hemat biaya dan bila menggunakan irigasi air sumber harus bergilir dengan warga lainnya.

Keadaan perkebunan yang dimiliki oleh mayoritas warga mempunyai permasalahan tentang kualitas tumbuhan salah satu diantaranya adalah banyaknya buah coklat yang membusuk sebelum matang dan banyak bunga atau calon buah durian yang rontok dikarenakan cuaca yang tidak menentu.

Meskipun terdapat permasalahan di beberapa jenis tanaman tetap saja masih ada yang bisa diandalkan dari perkebunan seperti singkong dan kelapa yang tetap tumbuh dengan baik dan melimpah

Ragam sumber mata pencarian warga lainya yaitu sebagai pembuat kripik serta olahan minuman lokal yang dilakukan oleh sebatas kelompok usaha, dan pembuatan batako yang juga dilakukan oleh kelompok usaha bagi warga yang tidak termasuk dalam kelompok usaha mereka mengandalkan dari peternakan-peternakan pribadi seperti kambing, sapi, kelinci.

Dengan berbagai macam pemetaan sumber mata pencarian dapat disimpulkan bahwa dusun krajan memiliki potensi dalam mengembangkan hasil kebunnya. Dalam proses pengembangan masyarakat, perpaduan kemampuan individual akan membawa perubahan yang signifikan. Sesungguhnya potensi yang ada pada hasil perkebunan sudah ada namun kemungkinan warga belum menyadari potensi tersebut sebagai sebuah aset yang dapat dikembangkan, seperti membuat kue dari singkong.

Keadaan perkebunan yang dimiliki oleh mayoritas warga mempunyai permasalahan tentang kualitas tumbuhan salah satu diantaranya adalah banyaknya buah coklat yang membusuk sebelum matang dan banyak bunga atau calon buah durian yang rontok dikarenakan cuaca yang tidak menentu. Meskipun terdapat permasalahan di beberapa jenis tanaman tetap saja masih ada yang bisa diandalkan dari perkebunan seperti singkong dan kelapa yang tetap tumbuh dengan baik dan melimpah

Ragam sumber mata pencarian warga lainya yaitu sebagai pembuat kripik serta olahan minuman lokal yang dilakukan oleh sebatas kelompok usaha, dan pembuatan batako yang juga dilakukan oleh kelompok usaha bagi warga yang tidak termasuk dalam kelompok usaha mereka mengandalkan dari peternakan-peternakan pribadi seperti kambing, sapi, kelinci.

Dilihat dari segi ekonomi masyarakat Dusun Krajan sebagian besar bekerja di kebun dan Tenaga Kerja Wanita (TKW) atau Tenaga Kerja Indonesia (TKI) di negeri tetangga. Alasan mereka bekerja di luar negeri untuk menambah penghasilan karena jika mengandalkan pemasukan dari pertanian saja kurang memenuhi kebutuhan hidup mereka. Hal itu dikarenakan kebanyakan masyarakat Dusun Krajan termotivasi dan terobsesi memiliki rumah dan mobil yang bagus tanpa memikirkan efek setelahnya. Ibu-ibu yang dulu pernah bekerja di luar negeri membentuk kelompok usaha yang mereka namai “Eks TKI” yang mana kelompok tersebut menjembatani orang-orang yang ingin bekerja di luar negeri atau sebagai TKI. Selain itu kelompok ini juga

membuat olahan makanan yang dapat dijadikan penghasilan tambahan bagi anggot-anggotanya.

Selain usaha dari kelompok “Eks TKI” tersebut, ada juga usaha rumahan yang berdiri sendiri berada di RT 10 dan RT 09 yang membuat olahan makanan ringan berupa berbagi jenis keripik, makaroni, dan juga minuman dari coklat yang dipasarkan di sekitar lingkungan desa dan juga di outlet yang berada dipasar Dolopo. Selain itu pendapatan yang ada di masyarakat Dusun Krajan diperoleh dari usaha membuka warung makan dan warung kopi yang berada di RT 10 dan RT 12 karena di wilayah tersebut merupakan tempat yang padat penduduk.

Dari realita yang ada tersebut, bahwasannya usaha-usaha yang dilakukan oleh warga Dusun Krajan mengalami kebocoran hal ini dikarenakan kebanyakan usaha yang dilakukan seperti pengolahan keripik, bahan baku diperoleh dari luar wilayah desa Blimbing dan hasil olahan tersebut sebagian di pasarkan diluar desa Blimbing.Selain itu, banyak juga masyarakat Desa Blimbing Dusun Krajan berpencaharian sebagai pekebun mengingat wilayah daerah tersebut dikelilingi perkebunan, adapun tanaman yang ada di kebun warga antara lain coklat, cengkeh, dan juga durian. Untuk sirkulasi keuangan yang keluar masyarakat Dusun Krajan digunakan untuk kebutuhan belanja sehari-hari, hal ini dikarenakan minim dan terbatasnya toko yang ada di Dusun Krajan.

Dengan berbagai macam pemetaan sumber mata pencarian dapat disimpulkan bahwa dusun krajan memiliki potensi dalam mengembangkan hasil kebunnya. Dalam proses pengembangan masyarakat, perpaduan kemampuan individual akan membawa perubahan yang signifikan. Sesungguhnya potensi yang ada pada hasil perkebunan sudah ada namun kemungkinan warga belum menyadari potensi tersebut sebagai sebuah aset yang dapat dikembangkan, seperti membuat kue dari singkong.

Setelah dilakukannya observasi mengenai aset di Dusun Krajan, anggota Kuliah Pengandian Masyarakat (KPM) Kelompok 83 2019 beserta masyarakat menemukan sebuah aset yang dianggap sangat urgen dan sesuai dengan kemampuan masyarakat serta anggota mampu untuk mengelolanya, yaitu kurang kreatifnya pemanfaatan aset yang ada yaitu singkong. Keberadaan singkong sebagai bahan makanan pokok seperti terkalahkan oleh padi. Bahkan hal ini tidak hanya terjadi pada Dusun Krajan saja. Masih banyak masyarakat beralih ke bahan pangan beras bahkan terigu yang bukan komoditi panganan lokal tetapi merupakan bahan pangan impor. Hal demikian menjadikan

perubahan atau pergeseran pola konsumsi bahan pokok bagi masyarakat Indonesia secara keseluruhan dan berkelanjutan.¹

Faktor lain yang menjadi penyebab pergeseran pola konsumsi pangan pokok adalah kebiasaan ibu hanya memperkenalkan anaknya dengan nasi sebagai makanan pokok dan kurangnya kreatifitas mengenai olahan singkong. Sebagai akibatnya, anak di zaman sekarang sangat sedikit yang mengenal dan menyukai singkong. Sebagai contoh banyak anak zaman sekarang yang suka dengan makanan yang praktis yaitu makanan yang cepat saji atau kemasan yang sebenarnya tidaklah baik bagi anak-anak.

Berdasarkan observasi tersebut, anggota Kuliah Pengabdian Masyarakat(KPM) Kelompok 83 IAIN Ponorogo sepakat untuk melaksanakan suatu kegiatan yang dapat membantu untuk mengelola aset tersebut menjadi suatu usaha yang dapat meningkatkan nilai ekonomis pada singkong, dengan membuat program unggulan yaitu pelatihan pembuatan kue si Engkong. Kondisi alam yang kering dan wilayah yang tandus di dataran tinggi, membuat masyarakat banyak yang memilih untuk menanam ketela pohon atau lebih familiar dengan sebutan singkong. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran.

Ketela pohon memiliki akar tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Namun kebanyakan singkong yang ada disini berwarna putih pada umbinya. Ukurannyapun cukup besar. Rata-rata diameternya mencapai dua sampai tiga centimeter dengan panjang yang bervariasi, mulai dari sepuluh sampai tiga puluh centimeter. energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Proses pemasakan dapat secara efektif menurunkan kadar racun. Dari pati umbi ini dibuat tepung tapioka atau tepung kanji.

Tidak hanya sebatas dijadikan sebagai tepung kanji, singkong yang sudah diparut halus juga dapat diolah menjadi berbagai makanan atau jajanan yang lezat dan memiliki nilai jual yang tinggi. Jika dibandingkan dengan singkong yang dijual kiloan mentah. Salah satu jajanan tersebut adalah kue yang berbahan dasar singkong. Melihat tanaman singkong di dusun Krajan sekitar posko kami sangat banyak, yang biasanya setelah memasuki masa panen singkong-singkong itu hanya dijual dengan harga 2.500 sampai 3.000 rupiah per

¹ Hikma Khilda Nasyiitoh, “Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreatifitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayem Sampung Ponorogo,” in *Annual Conference On Community Engagement* (Surabaya, 2018).

kilogramnya. Atau diolah dengan cara direbus maupun digoreng untuk dikonsumsi sendiri.

Berangkat dari hal itu, kami berinisiatif membuat suatu pelatihan khusus untuk para ibu-ibu PKK sedusun Krajan untuk memanfaatkan dan mengolah singkong agar tidak hanya dijual kiloan atau dikonsumsi sendiri. Namun juga mengolahnya supaya ia dapat meningkatkan nilai ekonomis singkong itu tadi. Ada beberapa kandungan yang terdapat dalam singkong, diantaranya adalah: *Karbohidrat*. Setiap 100 gr singkong mengandung 38 gr karbohidrat. Inilah mengapa singkong menjadi sumber energy yang baik untuk tubuh yang harus menjalani aktivitas fisik yang berat. Aktivitas fisik akan menguras glikogen, yang merupakan bentuk glukosayang di simpan di otot. Ketika anda makan singkong, karbohidrat di ubah menjadi glukosa, yang kemudian diubah menjadi glikogen dan disimpan dalam otot. Jadi, manfaat singkong untuk menambah energi tak bisa di sepelekan. Beberapa kandungan dari tanaman singkong, diantaranya:

1. *Serat*, Singkong mengandung serat pangan dalam jumlah yang cukup tinggi, sehingga dapat mencegah sembelit. Serat juga membantu Anda menurunkan berat badan karena bisa membuat Anda kenyang lebih lama. Selain itu, kandungan serat mendatangkan manfaat singkong untuk menurunkan tekanan darah, mengurangi kadar kolesterol, menurunkan risiko obesitas, dan menurunkan risiko penyakit jantung. Manfaat singkong juga bisa didapatkan bagi Anda yang memiliki diabetes. Makan singkong dapat membantu menurunkan kadar gula darah. Hal ini karena serat memperlambat penyerapan gula ke dalam aliran darah.
2. *Mineral*, *Singkong* mengandung sumber mineral yang cukup banyak seperti kalsium, fosfor, mangan, zat besi, dan kalium. Mineral ini diperlukan untuk perkembangan, pertumbuhan, dan menjalankan fungsi jaringan tubuh.
3. *Kalsium*, diperlukan untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi. Zat besi membantu dalam pembentukan protein (hemoglobin dan myoglobin) yang membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh Anda.
4. *Mangan*, Sementara itu, mangan membantu pembentukan tulang, jaringan ikat, dan hormon seks. Kalium diperlukan untuk sintesis protein dan membantu dalam pemecahan karbohidrat.
5. *Magnesium*, selain itu singkong juga mengandung magnesium dan tembaga yang cukup tinggi. Magnesium dapat menurunkan tekanan

darah dan mengurangi risiko osteoporosis. Tembaga menjaga fungsi saraf tetap sehat.

6. *Vitamin*, singkong mengandung vitamin C, vitamin E, dan folat yang berlimpah dan memberikan banyak manfaat. Kandungan tersebut memberikan manfaat singkong yaitu melindungi dari kanker usus besar dan mengurangi risiko komplikasi selama kehamilan. Selain itu, vitamin C juga melindungi Anda dari penyakit jantung koroner dan beberapa jenis kanker.

Lain dari itu pelatihan ini kami adakan dengan tujuan agar ibu-ibu PKK lebih produktif yang berdampak pada peningkatan taraf ekonomi masyarakat. Apabila dilihat dari kandungan gizinya, singkong mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh dan singkong termasuk tanaman yang sangat mudah tumbuh di mana saja.²

Tabel berikut memberikan informasi tentang komposisi kandungan gizi pada singkong maupun berbagai olahannya:

NO.	KANDUNGAN	UMBI	GAPLEK	TEPUNG	TAPAIOKA	DAUN
1.	Protein (kal)	146	838	363	362	73
2.	Protein (g)	1,2	1,5	1,1	0,5	6,8
3.	Lemak (g)	0,3	0,7	0,5	0,3	1,2
4.	Karbohidrat (g)	34,7	81,3	88,2	86,9	13,0
5.	Kalsium (mg)	33	80	84	0	165
6.	Fosfor (mg)	40	60	0	0	54
7.	Besi (mg)	0,7	1,9	1,0	0	2,0
8.	Vit A (SI)	0	0	0	0	11.000
9.	Vit B1 (mg)	0,06	0,04	0,04	0	0,12
10.	Vit C (mg)	30	0	0	0	275
11.	Air (g)	62,5	14,5	9,1	12,0	77,2

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI dalam Darjanto dan Murdjati, 1980

Selain alasan yang sebagaimana telah diuraikan di atas, masyarakat terutama ibu-ibu juga sudah tidak asing dengan bahan dasar singkong untuk diolah, hal itu menjadikan alasan bagi kelompok Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Kelompok 83 IAIN Ponorogo di dusun Krajan untuk memilih aset singkong sebagai bahan unggulan Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Kelompok 83 yang berbasis pada pendekatan *Asset Based Community-Driven Develoment* (ABCD).

METODE

² Muntoha, Jamroni, Dkk, Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa dalam *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan* 4 (2015), 89–90.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan *Asset Based Community-driven Development* (ABCD) dinilai sangat tepat sesuai dengan kebijakan pemerintah yang tertuang dalam aturan perundang-undangan. Dengan mengikuti KPM dengan pendekatan *AssetBased Community-driven Development* (ABCD) diharapkan ada transformasi sosial baik dari sisi masyarakat dan kampus. Terutama untuk mahasiswa, diharapkan tumbuh dan berkembang kepekaan serta kepedulian sosialnya sebagai bentuk tanggung jawab kewarganegaraannya (*civic responsibility*). *AssetBased Community-driven Development* (ABCD) atau lebih familiar disebut dengan metode ABCD adalah sebuah pendekatan dalam pengembangan masyarakat dengan cara menggali dan mengembangkan aset dari masyarakat itu sendiri. Aset yang dimaksud disini dapat berbentuk apa saja, baik berupa institusi lokal, kelompok kerja, perkumpulan, budaya, sumber finansial, Sumber Daya Alam (SDA), aset fisik, kemampuan individu, inovasi, pengalaman, pengetahuan maupun cerita hidup.

Dalam sudut pandang metode ABCD, aset adalah segalanya. Karena fungsi aset tidak hanya sebagai modal sosial saja, namun juga sebagai embrio sosial. Aset juga bisa menjadi jembatan untuk membangun relasi dengan pihak luar. Disini komunitas dituntut untuk sensitif sekaligus peka terhadap keberadaan aset yang ada disekitar mereka. Jadi disini kami sebagai mahasiswa Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) bersifat fasilitator untuk menjembatani upaya pengembangan potensi atau aset masyarakat itu sendiri tentu saja dengan keikutsertaan dari masyarakat sebagai penentu perubahan tersebut dan sekaligus menstimulasi masyarakat agar mau mewujudkan perubahan tersebut.

Upaya ke arah terwujudnya tema Kuliah Pengabdian Masyarakat tersebut langkah yang harus ditempuh adalah:

- a. Mengkaji keadaan masyarakat desa/dusun sekitar masjid secara umum
- b. Mengkaji keadaan desa/dusun sekitar masjid secara topikal
- c. Melakukan aksi-aksi
- d. Melakukan evaluasi.³

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Skala Prioritas Kegiatan Pengabdian

Skala prioritas adalah salah satu cara atau tindakan yang cukup mudah untuk diambil dan dilakukan untuk menentukan manakah salah satu

³ LPPM IAIN Ponorogo, *Pedoman KPM ABCD (Kuliah Pengabdian Masyarakat Asset Based Community-Driven Development)* (Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo, 2018), 11–12.

mimpi mereka yang di realisasikan dengan menggunakan potensi masyarakat itu sendiri tanpa ada bantuan dari pihak luar.

Setelah melakukan beberapa tahapan untuk menemukan aset yang dimiliki melalui pemetaan aset, penelusuran wilayah dan pemetaan kelompok institusi yang ada di dusun krajan. aset yang dimiliki diantaranya hasil pertanian meliputi ketela, padi, durian, tebu, cengkih, kakao, nangka, pisang dan kelapa. Asosiasi dan isntitusi meliputi Karangtaruna, kelompok tani, jamaah yasin, jamaah tahlil, jamaah manaqib, Taman pendidikan Al-Qur’an (TPQ), ibu-ibu PKK, Eks-TKI, POLINDES, Arisan Rutin.

Berdasarkan diskusi dengan masyarakat, sampai pada keputusan menjadikan hasil pertanian berupa durian, cengkeh, singkong, kakao/coklat sebagai prioritas utama kegiatan pengabdian. Namun, karena masyarakat belum begitu mengerti tentang perawatan buah kakao mengakibatkan buah kakao menjadi gagal panen.

Untuk durian dan cengkeh, meskipun hasilnya menjanjikan, namun keduanya merupakan hasil bumi musiman. Jadi, durian, cengkeh dan kakao tidak dapat dijadikan sebagai prioritas. Sehingga kami memutuskan untuk menjadikan ketela sebagai program utama yang kami kira akan membantu meningkatkan perekonomian masyarakat dusun Krajan.

Setelah anggota Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) 2019⁴ menggali beberapa informasi aset yang ada di Dusun Krajan, pengabdian melihat ada beberapa warga yang memiliki usaha sendiri diantaranya batu bata, olahan kripik. Di bidang perkebunan diantaranya cengkeh, duren, coklat, kelapa, kopi, tebu, singkong atau ketela pohon dan pohon jati.

Beberapa minggu kemudian anggota kelompok 83 Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo 2019 mengamati kegiatan warga dan mendiskusikandengan kelompok tentang aset-aset yang dimiliki oleh masyarakat Dusun Krajan, yang begitu banyak aset yang dimiliki oleh Dusun Krajan. Pada minggu ketiga anggota kelompok 83 Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ponorogo 2019 mendatangi rumah ibu Sri Sukenti selaku ibu ketua PKK Desa Blimbing untuk konsultasi mengenai program kegiatan kewirausahaan yang akan kami laksanakan pada tanggal 3 Agustus 2019. Berdasarkan hasil diskusi tersebut, maka kamo memperoleh kesepakatan bahwa pada tanggal tersebut diadakan pelatihan Pembuatan Kue Si Engkong dalam Meningkatkan Nilai Ekonomis Singkong Sebagai Aset di Dusun, Krajan Desa Blimbing. Pelatihan kue si

⁴ Nova and Dkk, “Laporan Akhir KPM Kelompok 83 Tahun 2019 IAIN Ponorogo” (Ponorogo, 2019).

'engkong yang dilaksanaka, diikuti oleh ibu-ibu Dusun Krajan berjalan dengan lancar sesuai dengan target yang diinginkan. Dilihat dari banyaknya peserta pelatihan yang hadir pada acara tersebut dapat disimpulkan bahwa peserta memiliki niat untuk tinggimajukan ekonomi dan ingin merubah tata pengolahan dari singkong

Dengan adanya pemanfaatan singkong menjadi kue, warga mulai dapat mengetahui bahwa singkong dapat dijadikan kue yang memiliki niali ekonomis yang lebih tinggi, sehingga tidak hanya dijual mentahan. Warga sangat antusias untuk dapat terbimbing belajar membuat kue dari bahan singkong karna dapat membantu perekonomian keluarga.

Kami selaku panitia pelatihan juga menindak lanjuti dari pelatihan tersebut dengan membuatkan grub *whatsapp* dengan anggota peserta pelatihan. Karena setelah pelatihan pembuatan kue si 'engkong, peserta dapat mempraktikkan ilmu yang didapat dari pelatihan tersebut. Selain membuatkan grub *Whatsapp* kami juga menawarkan untuk memasarkan produk kue si'engkong yang telah dibuatnya.

Dampak dari pelatihan kue si 'engkong yang telah dilaksanakan adalah memberikan inovasi baru hasil bumi yang ada di Dusun Krajan Desa Blimbing dan juga ada pemasukan tambahan bagi masyarakat. Selain itu juga melatih masyarakat agar lebih kreatif dalam memanfaatkan hasil bumi yang ada, menciptakan lapangan pekerjaan bagi warga yang belum memiliki pekerjaan tetap dan pekerjaan sampingan yang sudah memiliki pekerjaan tetap.

Pelaksanaan Prioritas Program Kerja

Dusun Krajan, sebageian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani dan TKW. Masyarakat Krajan sebagian besar memiliki kebun yang di tanami dengan berbagai jenis tanaman seperti singkong, cengkeh, duren, coklat, kopi, kelapa, dan rambutan. Namun, masyarakat Krajan hanya memanfaatkan dengan memetik buahnya saja dan langsung dijual ke pengepul. Sehingga keuntungan yang didapatkan tidak begitu banyak. Setelah mengamati aset yang ada di masyarakat dusun Krajan. Kemudian kami mengkonsultasikan dengan tokoh masyarakat dan ibu-ibu yasinan untuk membantu mengolah bahan yang sudah ada diolah menjadi sesuatu makanan yang memiliki nilai jual tinggi yang bisa membantu perekonomian masyarakat setempat. Maka peserta Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) mengadakan pelatihan pengolahan kue si 'engkong yang dilakukan pada tanggal 3 Agustus 2019 dengan mengundang pemateri dari balai pelatihan kerja yakni ibu Aning Susilowati, S.Pd. Kemudian kami juga mengajak ibu-ibu untuk datang ke posko kami guna mengikuti

pelatihan tersebut. Setelah mendapatkan arahan sekaligus teori, masuklah pada seksi praktek. Prosedur pembuatan Kue Siengkong adalah sebagai berikut ini:

- a. Terlebih dahulu siapkan bahan-bahannya di antara lain: Singkong 800 gr (sudah dalam bentuk parutan dan di peras), 6 butir telur, SP/Pengembang 1 sdm, Gula pasir 300gr, santan kara 2 bungkus ukuran 65 gr, garam 1 sdt, vanili, minyak 50 ml, keju parut 100 gr, pastan pandan atau yang lainnya (boleh pewarna saja).
- b. Peralatan yang dibutuhkan
Mixer, untuk mengaduk adonan agar lebih merata. Baskom ukuran besar sebagai tempat menampung adonan yang sudah diaduk dengan menggunakan mixer. Parut untuk mendapatkan ketela yang lembut dan pisau untuk memotong singkong atau kue yang sudah jadi nantinya. Solet, untuk membersihkan adonan yang menempel di mixer atau di baskom yang kemudian akan dituangkan ke dalam loyang. Sendok untuk mengaduk adonan yang tengah dicampur dengan bahan bahan lainnya. Loyang ukuran 22 x 22cm, sebagai tempat adonan yang siap untuk di kukus. Dandang kukus untuk mengukus adonan yang ada di dalam loyang dan kompor untuk memasak. Opp atau Cup untuk membagi kue. Alat ini dapat digunakan atau tidak, sesuai dengan kondisi dan selera masing-masing.
- c. Cara pembuatannya:
 - 1) Campurkan telur, sp, gula, vanili dan mixer selama 10 menit sampai mengembang. Lalu tambahkan singkong, keju yang sudah diparut, santan, garam dan minyak aduk sampai rata.
 - 2) Bagi adonan jadi 2, beri warna merah dan hijau atau sesuai selera lalu kukus 1 warna adonan yang warna merah. setelah 10 menit angkatlah dan tuangkan adonan yang satunya di atas adonan merah lalu kukus lagi hingga 20 menit. Angkatlah dan tunggu hingga dingin, lalu potong-potong.
 - 3) Kue siengkong siap di sajikan



Gambar 1. Pelatihan pembuatan Kue Si Engkong

Seusai pelatihan itu kami mendapat respon positif dari beberapa pihak terkait. Yakni, *yang pertama* Tokoh Agama. Menurut tokoh agama yang ada di Dusun Krajan Desa Blimbing yaitu bapak kyai Muhsin, dengan adanya pelatihan ini sangatlah bermanfaat bagi masyarakat, karena masyarakat menjadi sadar akan manfaat singkong dan pengolahannya secara produktif. Para tokoh agama berharap warga bisa konsisten dalam pengolahan dan pemanfaatan singkong tersebut. *Yang kedua*, Tokoh Masyarakat. Menurut tokoh masyarakat yaitu bapak heru beliau berpendapat bahwa dengan adanya pelatihan kue si'engkong sangat bermanfaat karna menurutnya ketika nanti warga memiliki acara mereka dapat membuat berbagai macam makanan tanpa memesan atau membeli dari daerah lain dan harganya pun lebih ekonomis. *Yang ketiga*, Masyarakat Awam. Menurut masyarakat awam yaitu ibu Siti Maisyaroh, beliau sangat antusias dan bersemangat untuk mengikuti pelatihan kue si'engkong karena nantinya mereka bisa membudidayakan dan memproduksi singkong tersebut sebagai salah satu hidangan dalam suatu acara, maupun dapat dijadikan sebagai bekal usaha. Selain itu bahan yang sangat mudah dicari menjadi salah satu yang dapat menarik minat masyarakat dalam pengolahan kue bolu singkong.

Untuk menindak lanjuti kegiatan tersebut, kami mengadakan pelatihan sesuai dengan aset yang dimiliki oleh warga berupa pengolahan dan pemanfaatan singkong agar warga lebih memahami cara pengolahan dan

pemanfaatannya. Supaya nanti ketika kami sudah menyelesaikan Kuliah Pengabdian Masyarakat, mereka bisa mandiri dan bisa mengajarkan kepada warga yang lain.

Selain itu kami juga membentuk grup via *Whatsapp* yang beranggotakan para peserta pelatihan. Selang beberapa hari, kami mendapat kabar bahwa salah satu anggota pelatihan tersebut yang bernama ibu Kareti telah mencoba resep yang sudah di sampaikan saat pelatihan kemarin. Yaitu membuat kue si ‘engkong dan mengunggahnya di akun grup *Whatsapp*. Kami merasa senang atas respon yang di sampaikan oleh ibu Kareti. Kata beliau saat kami berkunjung ke rumahnya, beliau sudah melakukan percobaan membuat kue si ‘engkong sebanyak empat kali pembuatan. Dan kami mengapresiasi dengan cara membeli kue si ‘engkong yang telah beliau buat untuk hidangan acara penutupan kegiatan Kuliah Pengabdian Masyarakat di posko kami.

Dari pelatihan tersebut, sekarang masyarakat Dusun Krajan dapat memanfaatkan hasil kebun singkong yang siap di konsumsi sendiri atau dikemas yang kemudian dipasarkan. Selain itu anggota KPM juga siap membantu dalam pemasarannya.⁵

KESIMPULAN

Pelatihan olahan singkong inovatif dan kreatif berupa kue si engkong ini memberikan warga masyarakat Dusun Krajan, Desa Blimbing, Kec. Dolopo Kab. Madiun sebuah wawasan dan pengetahuan baru tentang olahan singkong. Dengan melimpahkan bahan baku dari singkong di dusun tersebut, pelatihan yang dilakukan oleh anggota Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) kelompok 83 yang mengundang pemateri Ibu Aning Susilowati, S.Pd dari BLK (Balai Latihan dan Kursus) semoga bermanfaat bagi warga di Dusun Krajan. Dengan olahan singkong yang lebih maksimal, kue Si Engkong ini bisa menjadi komoditi perdagangan baru bagi warga Dusun Krajan dan sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Muntoha, Jamroni, Dkk. (2015). Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* 4.
- Nasyiitoh, Hikma Khilda. (2018). Bola-Bola Singkong Dan Nugget Bayam Sebagai Upaya Peningkatan Kreatifitas Dan Ekonomi Ibu-Ibu Dusun Bayem Sampung Ponorogo.” In *Annual Conference On Community*

⁵ Nova Dkk.

Engagement Surabaya.

Nova, Dkk. (2019). Laporan Akhir KPM Kelompok 83 Tahun 2019 IAIN Ponorogo.

LPPM IAIN. (2018). *Pedoman KPM ABCD (Kuliah Pengabdian Masyarakat Asset Based Community-Driven Development)*. Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo.