

PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI KERIPIK SINGKONG YANG RENDAH MINYAK DI DUSUN GUMAWANG, KECAMATAN PATUK KABUPATEN GUNUNG KIDUL

Oleh:

Okka Adiyanto dan Muhammad Faishal
Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
E-mail: okka.adiyanto@ie.uad.ac.id
E-mail: muhammad.faishal@ie.uad.ac.id

Ringkasan

Dusun Gumawang merupakan salah satu dusun yang terletak di Kabupaten Gunung Kidul. Dusun Gumawang memiliki beberapa produk yang dapat dikembangkan salah satunya adalah keripik. Keripik yang diproduksi oleh Usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) Karya Lestari yaitu singkong, keripik tempe, dan sejenisnya. Dalam pengabdian di Dusun Gumawang ini tim menggunakan metode pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan masyarakat dan praktek langsung. Dalam pengabdian ini tim salah satunya memberikan mesin spinner untuk mengurangi jumlah minyak yang terkandung dalam keripik singkong produksi UPKKS Karya Lestari. Dari hasil pengabdian ini masyarakat terutama UPKKS Karya Lestari dapat meningkatkan umur simpan dari produk keripik singkong yang rendah minyak sehingga tidak cepat tengik.

Keywords : Pendampingan, keripik singkong, spinner, rendah minyak, Dusun Gumawang

Abstract

Hamlet Gumawang is one of the hamlets located in Gunung Kidul Regency. Hamlet Gumawang have some products that can be developed one of them is chips. Chips produced by the business of increasing the family's wealth prosperous (UPPKS) Karya Lestari namely cassava, tempe chips, and the like. In the devotion in Dusun Gumawang, the team uses community empowerment methods through community education and direct practice. In this service one of the team gave spinner machine to reduce the amount of oil contained in cassava chips UPKKS Karya Lestari production. From the results of this dedication community, especially UPKKS Karya Lestari can increase the shelf life of cassava chips products are low oil so it does not quickly rancid.

Keywords: Assistance, cassava chips, spinner, low oil, Hamlet Gumawang

A. PENDAHULUAN

Dusun Gumawang menjadi salah satu desa wisata yang ada di Kabupaten Gunung Kidul memiliki beberapa produk yang dapat dikembangkan, salah satu yang dikembangkan di wilayah tersebut yaitu produksi keripik. Keripik yang diproduksi oleh Usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) Karya Lestari yaitu singkong, keripik tempe, dan sejenisnya. Dalam proses produksinya ada beberapa kelemahan pada produk keripik desa tersebut salah satunya banyaknya minyak yang menetes setelah mengalami proses pengemasan. Banyaknya minyak yang metes tersebut mengakibatkan umur simpan dari produk tersebut tidak tahan lama sehingga mudah tengik.

Saat ini beberapa warga dusun Gumawang memanfaatkan tanaman ketela pohon untuk membuat produk olahan makanan salah satunya yaitu keripik makanan. Pengolahan kripik di Dusun Gumawang ini baru dijalankan warga beberapa tahun belakangan ini dan mampu sedikit membantu perekonomian warga, dan 6 bulan terakhir sentra industri kecil

ini sudah mampu memiliki PIRT. Selama ini proses-proses pembuatan kripik dilakukan secara manual, proses pertama singkong dikupas kemudian dibersihkan, setelah itu proses pemotongan tipis-tipis dan digoreng lalu ditiriskan. Proses terakhir dilakukan pengemasan Kripik.

Selama ini proses tiris minyak dilakukan manual mengandalkan gravitasi, sehingga hasilnya kurang maksimal, padahal proses tiris berpengaruh besar terhadap kualitas produk dan mempengaruhi panjang umur simpan suatu produk makanan yang mengandung minyak. Konsumsi minyak di masyarakat cukup tinggi, makanan gorengan cenderung lebih disukai dibanding rebus, karena berasa lebih gurih dan renyah. Sedangkan praktek penggorengan untuk menghasilkan mutu makanan yang baik dan aman masih perlu mendapatkan perhatian, khususnya pada masyarakat menengah kebawah yang mengkonsumsi minyak goreng curah (Aminah, 2010). Asam lemak bebas dan bilangan peroksida merupakan bagian dari parameter mutu minyak goreng. Asam lemak bebas terbentuk karena proses oksidasi dan hidrolisis enzim selama pengolahan dan penyimpanan (Orthofer and Cooper, 1996). Kandungan FFA yang tinggi akan berpengaruh terhadap kualitas produk gorengan. Demikian juga dengan peroksida dapat mempercepat bau tengik dan flavor yang tidak diinginkan, jika jumlah peroksida lebih besar dari 100 akan bersifat sangat beracun (Ketaren, 1996).

Dari permasalahan yang ada, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pendampingan pada kelompok usaha pembuatan kripik singkong agar dapat meniriskan minyak dengan maksimal sehingga kualitas produk yang dihasilkan lebih baik dan dapat memperpanjang umur simpan produk.

B. METODE PELAKSANAAN

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan, program pemberdayaan masyarakat di dusun Gumawang dilakukan dengan pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan masyarakat dan praktek langsung. Ringkasan metode pelaksanaan beserta jam kerja tersaji pada table I.

Table 1 Metode, Kegiatan, jam kerja

No	Metode	Kegiatan	Jam Kerja
1	Pendidikan masyarakat	Penyuluhan bahaya minyak yang berlebihan	1 x 2 jam
		Sosialisasi penggunaan alat bantu untuk mengurangi minyak dan pemberian <i>spiner</i>	1 x 2jam
2	Praktek	Pelatihan dan pendampingan proses pembuatan kripik yang rendah minyak	2 x 2 jam

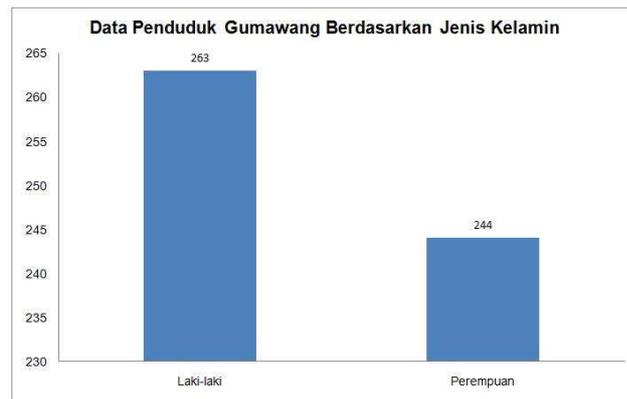
Diterbitkan oleh Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

	Memberikan pelatihan pembuatan keripik singkong yang sesuai standar	2 x 2 jam

C. HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

1. Profil Dusun

Dusun Gumawang merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Putat kecamatan Patuk Kabupaten Gunung Kidul. Jumlah penduduk di Dusun Gumawang berjumlah 507 jiwa. Dengan rincian 263 jiwa berjenis kelamin pria dan 244 berjenis kelamin perempuan. Komposisi penduduk berdasarkan jenis kelamin dapat dilihat pada gambar Gambar 1



Gambar 1 Data penduduk Gumawang berdasarkan jenis kelamin



Gambar 2 Komposisi penduduk berdasarkan umur

Berdasarkan Gambar 2 komposisi penduduk Gumawang berdasarkan umur maka usia produktif antara 15-64 tahun (BPS, 2017) ada sekitar 323 jiwa, sedangkan penduduk yang masih balita atau kurang dari 5 tahun berjumlah 41 jiwa.



Komposisi penduduk berdasarkan mata pencaharian yaitu penduduk yang belum bekerja/tidak bekerja berjumlah 66 jiwa, mengurus rumah tangga 88 jiwa, pelajar/mahasiswa 96 jiwa, pensiunan 4 jiwa, PNS 9 jiwa, Petani 90 jiwa, karyawan swasta 60 jiwa, buruh harian lepas 31 jiwa, wiraswasta 55 jiwa, buruh tani 2 jiwa, tukang kayu 1 jiwa, sopir 3 jiwa, pedagang 1 jiwa dan perangkat desa 1 jiwa. Berdasarkan data tersebut maka dapat disimpulkan bahwa sebagian besar penduduk Gumawang merupakan mahasiswa/pelajar, selain itu petani dan mengurus rumah tangga. Dengan banyaknya ibu rumah tangga maka dimanfaatkan ibu-ibu untuk membuat kelompok masyarakat yang beranggotakan ibu-ibu dan tergabung dalam UPKKS Karya lestari (Usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) Karya Lestari. Kegiatan dari UPKKS tersebut salah satunya adalah membuat keripik singkong kemudian dijual sehingga dapat menambah pendapatan dari masyarakat.

2. Pelaksanaan Pengabdian

1. Penyuluhan bahaya minyak yang berlebihan dan pendampingan proses pembuatan keripik yang rendah minyak.

Proses penggorengan pada pembuatan keripik tentunya akan menambah komponen lemak pada produk. Jumlah minyak yang terserap pada bahan akan tergantung pada besar kecil dari produk tersebut. Oleh karena itu maka diperlukan suatu penyuluhan maupun pendampingan untuk usaha keripik singkong. Oleh karena itu program pengabdian masyarakat PPM UAD memberikan penyuluhan dan pendampingan terhadap UPKKS Karya Lestari. Materi diisi oleh Okka Adiyanto, S.T.P., M.Sc selaku dosen Teknik Industri Universitas Ahmad dahlan. Selanjutnya dilakukan pendampingan proses pembuatan keripik yang rendah minyak oleh Muhammad Faishal, S.T., M.Eng. Pada pelatihan dan

Diterbitkan oleh Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta

pendampingan ini diisi dengan kegiatan berupa pelatihan cara memotong bahan makanan yang sesuai sehingga ketika digoreng tidak terlalu banyak menyerap minyak.



Gambar 3 Penyuluhan bahaya minyak yang berlebihan dan pendampingan proses pembuatan keripik yang rendah minyak

2. Memberikan pengetahuan dan ketrampilan dalam penggorengan yang benar dan Sosialisasi penggunaan alat bantu untuk mengurangi minyak

Pemberian ketrampilan mengenai penggorengan yang benar dimaksudkan dapat memberikan manfaat kepada ibu-ibu UPPKS untuk dapat menggoreng yang benar sehingga tidak menyerap banyak minyak. Kegiatan yang telah dilaksanakan pada tanggal 11 Mei 2017 dengan narasumber pada kegiatan ini yaitu Muhammad Faishal, S.T., M.Eng Tim PPM UAD 2017. Selain itu kegiatan ini juga dibaringi dengan sosialisasi penggunaan alat bantu untuk mengurangi minyak salah satunya yaitu dengan bantuan mesin/alat.



Gambar 4 Praktek penggorengan

3. Pemberian *Spinner* dan Pelatihan penggunaan *spinner*

Salah satu cara mengurangi jumlah minyak yang berlebihan maka dapat menggunakan alat bantu yaitu mesin *spinner*. Pada kesempatan ini maka Tim PPM UAD pada tanggal 8 Agustus 2017 memberikan bantuan berupa satu buah mesin *spinner* berkapasitas 2.5 kg kepada perwakilan UPPKS Karya Lestari. *Spinner* ini merupakan solusi yang praktis yang dapat diterapkan pada masyarakat untuk mengurangi kadar minyak yang ada pada produk keripik. Selain itu pada pengabdian ini juga diberikan tutorial cara penggunaan *spinner* Gambar 6



Gambar 5 Serah Terima bantuan alat kepada perwakilan UPPKS Karya Lestari



Gambar 6 Penjelasan dan tutorial penggunaan *spinner*

4. Evaluasi penggunaan *spinner*

Tahap evaluasi yang sedang dilaksanakan yaitu berupa evaluasi produk secara visual berupa membandingkan produk dari sebelum dibantu menggunakan *spinner* dan sesudah penggunaan *spinner*.

Diterbitkan oleh Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta



Gambar 7 Produk tanpa menggunakan mesin spiner



Gambar 8 Produk menggunakan mesin spiner

D. KESIMPULAN

Kesimpulan dari pengabdian masyarakat yang berjudul pendampingan proses produksi keripik singkong yang rendah minyak di Dusun Gumawang, Patuk Kabupaten Gunung Kidul yaitu masyarakat terutama UPKKS Karya Lestari dapat meningkatkan umur simpan dari produk keripik singkong yang rendah minyak sehingga tidak cepat tengik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti dan Joko teguh Isworo, 2010., Praktek Penggorengan Dan Mutu Minyak Goreng Sisa Pada Rumah Tangga Di Rt V Rw Iii Kedungmundu Tembalang Semarang. Prosiding Seminar Nasional UNIMUS 2010. ISBN: 978.979.704.883.9
- Orthofer, F. T. and Cooper, D. S. 1996. Evaluation of Used Frying Oil. In Deep Frying: Chemistry, Nutrition, and Practical Applications. Eds. E.G. Perkins and M. D. Erickson. Champaign, Illinois, USA. AOCS Press Publications. pp. 258-96.

