

**KAJIAN PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI MAKANAN KUDAPAN
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN EKONOMI
MASYARAKAT DESA BAJARONGGI KECAMATAN DOLOK MASIHUL
KABUPATEN SERDANG BEDAGAI**

Rama Indra*

ramaindra191073@yahoo.com

Politeknik Pariwisata Medan

ABSTRAK

Ubikayu merupakan komoditas utama penghasil karbohidrat yang cukup potensial di desa Bajaronggi kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai. Selain tanaman dan padi ubi kayu juga menjadi salah satu unggulan komoditas dari suatu daerah. Telah dilakukan pengkajian pada bulan April 2016 pada masyarakat desa Bajaronggi, Kecamatan Dolok Masihul, Kabupaten Serdang Bedagai tentang pemanfaatan ubi kayu untuk makanan kudapaan. Adapun tujuan dari penelitian dimana ubi kayu memiliki prospek yang baik buat makanan olahan dan dapat dikembangkan sebagai salah satu peningkatan pendapatan ekonomi melalui usah rumahan yang ada di desa. Survey dan pengamatan langsung merupakan metode yang dipakai dalam penelitian ini. Dimana pengambilan sampel secara sampling maupun kelompok, data di analisis menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil panen ubi kayu langsung diolah menjadi tepung kanji dan mokav. Cendrung diketahui bahwa masyarakat kurang memanfaatkan ubi kayu untuk dijadikan anekaragam produk seperti camilan, kue kering dan basah. Pemaafaatan ubi kayu hanya untuk kebutuhan sendiri. Hasil panen ubi kayu yang cukup banyak yakni 272.173 ton berarti komoditas ini layak dikembangkan untuk menjadi anekaragam produk olahan di desa Bajaronggi kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai.

Kata kunci: *pemanfaatan, diversifikasi, produk olahan, ubi kayu*

***PROCESSING STUDY CASSAVA SNACK BECOMES FOOD AS EFFORTS
TO INCREASE ECONOMIC INCOME BAJARONGGI VILLAGE
KECAMATAN DOLOK MASIHUL, KABUPATEN SERDANG BEDAGAI***

ABSTRACT

Cassava is the main carbohydrate resource commodity and has a economic potential for the community living in Desa Bajarongi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai. Besides crops and cassava rice, it is also one of the leading commodities in an area. An assessment was conducted in April 2016 on the people of the village of Bajaronggi, Dolok Masihul Subdistrict, Serdang Bedagai District on the use of cassava for horse food. The purpose of the study is that cassava has a good prospect for processed food and can be developed as an increase in economic income through home-based businesses in the village. Survey and direct observation are the methods used in this study. Where sampling is done by sampling or by group, the data is analyzed using descriptive qualitative analysis. The output of this research shows that most of the harvest of cassava is straightly processed and made cassava starch and mocaf (modified cassava flour). The community is tended to

underutilization cassava. As it may recognize nowadays that cassava can be used to make variety of products like snacks, cookies and traditional cakes. The community used cassava for their own need only. The total number for cassava harvest is 272.173 tons, which means that this commodity is reasonable to be developed in different kind of processed food products and increased the financial income of the community in Desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai.

Keyword: *cassava, utilization, diversification, processed products.*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Desa Bajaronggi memiliki hamparan terbentang luas dengan ketinggian 15 m diatas permukaan laut. Desa yang terletak 13 km dari ibu kota kecamatan dan 30 km dari ibu kota Kabupaten. Desa yang memiliki iklim tropis yakni dengan dua musim yaitu musim kemarau dan penghujan. Dengan luas dan kondisi alam seperti ini menjadikan desa ini banyak ditanami komoditi. Salah satu komoditi tersebut adalah ubi kayu dengan luas/vol Ha 560 dengan jumlah 850 KK petani dengan rata-rata luas/vol perorang 1,51 Ha dari total penduduk 28.000. (Sumber, 2015)

Berdasarkan mata pencaharian di desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai pada tahun 2015 adalah petani dengan jumlah 702 dan buruh tani sebanyak 261 . Salah satu nya adalah petani ubi kayu.

Singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) adalah tanaman tropis yang bermanfaat dan digunakan sebagai sumber kalori yang murah. Di Indonesia singkong dijadikan makanan pokok setelah padi dan jagung. Pengolahan singkong bertujuan untuk menambah variasi pemanfaatan produk tersebut. Pengolahan singkong dapat dilakukan melalui beberapa cara yaitu dengan perebusan, penggorengan, pembakaran dan fermentasi.

Pemanfaatan ubi kayu untuk menjadi makanan kudapan pada

masyarakat dan pelaku kuliner di desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai belum maksimal atau frekwensi relatif masih sedikit dan belum masuk sebagai pendapatan dan mata pencaharian utama masyarakat setempat selain bercocok tanam atau petani.

KERANGKA KONSEP

Singkong tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama, untuk memperpanjang daya simpan, singkong dapat diolah menjadi tepung singkong. Tepung singkong atau tepung kasava adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu melalui cara penyawutan. Istilah ini mulai diperkenalkan pada tahun 1993an. Proses ini merupakan perbaikan dari cara pembuatan tepung ubi kayu/gaplek tradisional. Keunggulan proses ini rendemen lebih tinggi dibanding tepung gaplek yaitu dari 20-22% menjadi 25-30%, hygiene, awet, gizi lebih baik, dapat untuk mensubstitusi terigu, baik parsial atau seluruhnya. Tepung singkong mengandung air 12%, lemak 0,32%, protein 1,19%, karbohidrat 81,75%, serat 3,34% (Widowati, 2011:7).

Sebagai salah satu sumber kalori, singkong tidak dapat disimpan lama. Untuk mengatasi hal tersebut, singkong biasanya diolah menjadi gaplek, tepung singkong dan pati (tapioka).

Perlu diketahui bahwa ubi kayu segar memiliki beberapa kelemahan, antara lain adalah mudah mengalami penurunan

kualitas (rusak) apabila tidak segera dijual dan diolah setelah pemanenan.

Peningkatan nilai ekonomi ubi kayu dapat dilakukan dengan mengolah ubi kayu tersebut menjadi berbagai macam produk olahan baik dalam bentuk basah maupun kering. Beberapa macam produk olahan ubi kayu antara lain adalah tepung ubi kayu, keripik ubi kayu, patilo, kue

kaca, bolu pelangi, kue cantik manis dan lain sebagainya (Djaafar dan siti, 2003).

Richana dan Damardji dalam Widowati dan Darmadjari, 2001 bahwa Tepung sereal dan umbi-umbian lokal dapat mensubstitusi terigu dan tepung beras sampai 20-50 persen untuk pembuatan aneka kue, cake, mie dan roti tawar.

Tabel Kandungan gizi pada singkong (per 100 gram)

No	Komponen	Kadar
1	Kalori	146,00 kal
2	Air	62,50 gram
3	Phosphat	40.00 gram
4	Karbohidrat	34.00 mg
5	Kalsium	33.00 mg
6	Vitamin C	30.00 mg
7	Protein	1.20 mg
8	Besi	0,70 mg
9	Lemak	0,30 mg
10	Vitamin B-1	0,06 mg
11	Berat dapat dimakan	75,00 gram

Sumber : Suprapti, 2005:22

Berdasarkan kadar asam sianida, singkong digolongkan menjadi dua jenis singkong, yaitu singkong pahit dan tidak pahit. Singkong pahit memiliki Hidrosianida (HCN) diatas 50 mg/kg umbi segar. Sedangkan singkong tidak pahit memiliki Hidrosianida (HCN) 40 mg/kg umbi yang masih segar. Namun, singkong juga mengandung senyawa-senyawa yang berguna bagi tubuh.

Kandungan HCN yang terdapat pada singkong dapat berkurang dengan melakukan beberapa teknik antara lain dengan perebusan, pemanasan, pengukusan, pencucian, dan pengeringan dalam bentuk penepungan (Salim, 2011:26)

Dan menurut Winarno (2004: 230), kandungan racun atau asam sianida (HCN) pada singkong dapat dikurangi namun tidak dapat dihilangkan sepenuhnya dengan teknik-teknik pengolahan. Dengan berbagai perlakuan pengolahan pada

singkong hydrogen sianidanya akan ikut terbuang keluar sehingga tinggal 10-40 mg/kg.

Keterampilan Merencanakan Menu

Didalam merencanakan menu, agar menu tersebut disukai oleh para pelanggan ada beberapa hal penting yang berpengaruh yang harus kita perhatikan, yaitu : (Diktat AKPAR Medan ,tanpa tahun.)

a. Kemauan dan Keinginan Pelanggan

Untuk mengetahui untuk siapa menu yang telah direncanakan dan apa yang mereka suka untuk disantap, perancang/perencana menu harus melihat dari kondisi keuangan dari para pelanggan dalam memenuhi kebutuhan gizi makanan mereka. Akan lebih bijaksana apabila dilakukan survey pemasaran terlebih dahulu, untuk mencari kelompok konsumen yang mana yang akan menjadi pelanggan potensial dan dimana mereka berada.

Selain itu juga harus mengetahui siapa pelanggan yang akan datang dan bagaimana tipe-tipe makanan yang dapat membuat mereka tertarik untuk datang membeli.

b. Biaya dan Keuntungan

Meskipun restoran ataupun institusi pelayanan jasa makanan telah mempunyai perencanaan yang baik dalam bidang biaya makanan, akan tetapi dalam hal ini dapat saja terjadi kesalahan jika menu yang dibuat terlalu penuh dengan penuh dengan biaya bahan makanan yang tinggi. Perencana menu juga harus tetap memikirkan biaya keseluruhan dari tujuan perusahaan. Hal ini sangat berguna dalam keadaan kondisi ekonomi Negara kita sekarang ini yang terjadi kenaikan dalam harga makanan.

c. Bahan Makanan yang Tersedia

Perencana menu harus mengetahui bahan-bahan dasar makanan apa saja yang tersedia dalam menu yang akan kita gunakan. Pertama yang harus kita perhatikan adalah bahan makanan yang sudah ada pada kita, terutama bahan-bahan makanan yang mudah rusak (perishables).

Bahan makanan ini harus bisa digunakan dalam satu kali pakai. Untuk dapat melakukan hal ini, maka seorang Chef atau kepala dapur harus membuat daftar dari beberapa bahan-bahan makanan perishables yang datang pada setiap pagi hari yang akan diberikan kepada pengawas menu makanan.

Tujuan utama dalam memimpin jasa pelayanan makanan adalah untuk meminimalkan bahan-bahan yang tersisa melalui pemesanan bahan dasar secara tepat dalam persiapan makanan yang akan diolah, selain itu juga dengan memanfaatkan kembali dari bahan-bahan makanan yang tersisa sehingga dapat lebih berguna.

d. Keterbatasan Peralatan Memasak

Perencana menu harus memperhatikan masalah peralatan memasak, karena peralatan memasak yang tersedia jumlahnya terbatas. Oleh karena itu seorang Chef harus memperhatikan agar permintaan peralatan di dalam menu yang dibuat tidak akan melebihi dari jumlah peralatan yang tersedia. Karena hal ini akan sangat berpengaruh dalam hal operasional pelaksanaan kegiatan restoran.

e. Variasi Makanan dan Daya Tariknya terhadap Pelanggan

Para pelanggan restoran yang mempunyai keinginan yang berbeda-beda tiap harinya, harus mendapatkan beberapa perubahan (variasi) dalam menu makanan yang disantapnya. Tidak masalah walaupun menu yang ada terbatas dalam pengembangannya, akan tetapi makanan yang akan dihidangkan harus tetap disajikan dengan penampilan yang menarik.

Variasi makanan dapat dipersiapkan dan disajikan dengan berbagai macam cara. variasi penampilan makanan di atas piring harus menampilkan beberapa keterpaduan dari warna, bentuk, susunan, aroma dan rasa serta tingkat temperature.

f. Faktor Nilai Gizi

Makanan umumnya dibagi dalam lima bagian besar, yaitu : protein, karbohidrat, lemak, mineral dan air. Sebuah restoran mungkin bisa saja melepaskan tanggungjawab dalam masalah penyediaan gizi yang seimbang bagi para pelanggannya, akan tetapi restoran tersebut seharusnya tidak mengenyampingkan masalah peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya kandungan gizi yang ada dalam makanan. Tidak ada alasan mengapa sebuah restoran tidak bisa menyediakan makanan yang bergizi, seperti salad dan hidangan lainnya yang akan dapat menarik pelanggan yang

mempunyai program diet dan memperdulikan akan masalah gizi.

Hal yang sama di nyatakan oleh M. Torsina, (2000) Menu baru yang ditampilkan pada hari-hari tertentu disamping memberi kesegaran juga mampu menarik langganan yang lebih banyak. Baik untuk para langganan baru maupun untuk kunjungan ulang yang lebih sering bagi langganan lama.

I Gede 2005 Pada dasarnya penyusunan menu perlu divariasikan seiring dengan tuntutan selera konsumen/tamu, yang selalu menginginkan menu yang tidak monoton. Untuk merubah menu harus dipertimbangkan faktor-faktor seperti selera mayoritas, tersedianya bahan baku dipasaran, peralatan, keahlian juru masak dan lain-lain.

Menu yang kurang diminati oleh konsumen perlu dievaluasi dengan cara menghilangkan dan kemudian diganti dengan menu yang baru. Dapat pula digunakan dengan cara menambahkan variasi pada menu, seperti tambahan varian bahan baku dan rasa yang berbeda. Ayodya, (2007).

Rasa dan Variasi Menu

a. Rasa

Rasa berhubungan erat dengan berbagai hal. Bumbu mungkin bisa disebutkan sebagai syarat utama dalam memasak, selain itu, mungkin juga orang yang memasak.

Jumlah porsi makanan yang harus dibuat juga bisa mempengaruhi rasa makanan. Jika perhitungan menggunakan bumbu tidak tepat, bisa jadi kualitas rasa makanan menurun karena kekurangan bumbu tersebut. Tidak dilupakan juga rentang waktu masakan jadi dengan penyajiannya, karena beberapa makanan berbahan khusus bisa mengental atau mencair.

Konsep Kreasi Kuliner

Konsep kreasi pada pengolahan makanan harus berhasil melakukan kegiatan inovatif yang mampu

mengembangkan daya kreasi para pemasok. Untuk dapat memotivasi kreasi-kreasi makanan yang diharap dapat menciptakan daya tarik bagi pelanggan, harus ditanamkan pemahaman pada konsep kreasi kuliner yang bertumpu pada pemikiran-pemikiran berikut :

1. Dalam bisnis, diperlukan inovasi berupa penampilan makanan yang terbaik dan rasa yang unggul. Inovasi dilakukan melalui sejumlah percobaan yang memerlukan perencanaan rutin menu-menu.
2. Semua ini dapat dicapai hanya jika ada konsep kreasi yang didukung keahlian dasar, keluasan wawasan kuliner, dan kemampuan intelektual yang cukup, sehingga memunculkan daya berkreasi secara individual.
3. Keberhasilan mencipta atas dasar kreativitas harus segera diimplementasi dalam bentuk konkrit berupa menu unggulan yang akan ditawarkan secara promosional dan luas pada pelanggan.
4. Keberhasilan ini merupakan credit point bagi pelaku kreasi dan juga investasi karier yang bermanfaat di masa mendatang.

Daur Ulang Produk

Dalam pengolahan ubi kayu dapat di daur ulang tetapi dengan memenuhi persyaratan misalnya seperti di bawah ini :

1. Makanan yang akan didaur ulang masih memungkinkan untuk diolah kembali dan masih layak dikonsumsi.
2. Jumlahnya cukup banyak untuk didaur ulang dan masih dapat memenuhi permintaan atau pesanan.
3. Bumbu makanan tidak jauh beda, atau sama dengan resep olahan baru yang akan diterapkan.
4. Staf dan alat yang ada mampu melakukan proses tersebut dan ada pengawasan yang baik dari supervisornya. Bartono PH, SE& Ruffino (2005)

Untuk mempertahankan rasa makanan yang baik maka perhatikanlah

komponen-komponen yang membentuk rasa berikut :

1. Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indra penciuman, sehingga membangkitkan selera makan. Maka, raciklah agar menu makanan mempunyai aroma yang menggoda.
2. Bumbu masakan dan bahan penyedap, selain bau yang sedap dapat mengakibatkan selera dari rasa makanan yang khas. Rasa makanan dapat diperbaiki dan dipertinggi dengan menambah bahan penyedap. Maka, masukkanlah bumbu masakan dan bahan penyedap yang proporsional.
3. Keempukan makanan. Masakan daging yang empuk lebih dapat dinikmati jika dibandingkan dengan masakan daging agak keras. Keempukan makanan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya. Oleh karena itu, pilihlah bahan makanan yang baik dan pilihlah cara memasak yang pas (dapat dilihat pada bahasan selanjutnya).
4. Temperatur makanan waktu disajikan memegang peran penting dalam penentuan cita rasa makanan. Maka dari itu, pilihlah menu makanan olahan yang cocok dengan kondisi akan disajikan.
5. Makanan harus aman dari kandungan zat yang dapat mengganggu kesehatan tubuh. Seperti zat-zat pengawet dan kimia berbahaya. Akan lebih baik jika bahan-bahan olahan yang akan digunakan adalah alami. (Agustina Wulandari, (2013)

METODOLOGI

Rancangan Penelitian

Adalah penelitian Deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variable

mandiri, baik satu variable atau lebih tanpa mem Jenis penelitian ini Terdapat teknik pengumpulan data dalam penelitian kuantitatif perbandingan atau menghubungkan antara satu variable dengan variable yang lain (Sugiyono, 2012:11).

Populasi dan Sampel

Sampel dari penelitian ini terdiri dari 20 orang pelaku kuliner yang ada di desa Bajaronggi kecamatan Dolok Masihul kabupaten Serdang Bedagai. Sampel adalah sebagian/sekelompok orang yang dipilih untuk mewakili suatu populasi, (Wardiyanta, 2006:20).

Analisa Data

Analisis data pada dasarnya merupakan proses penyerdehanaan data kedalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan. Dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis terhadap Pemanfaatan Bahan Dasar Ubi Kayu Pada Makanan Kudapan

Berat ubi kayu perbiji paling tinggi varietas dan ketan. Sedangkan rendemen tertinggi adalah varietas menilo dan jerapah, tetapi berdasarkan hasil penilaian kesukaan terhadap ke tujuh varietas tersebut yang paling disukai oleh konsumen adalah varietas mentega dan ketan, kedua varietas ini memiliki rasa yang enak.

Tanggapan masyarakat terhadap Jenis Ubi Kayu yang tersedia di desa Bajaronggi dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel Tanggapan Masyarakat terhadap Jenis Ubi Kayu yang tersedia di Desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul
n = 20

No.	Jawaban	Jumlah	Presentase
-----	---------	--------	------------

	Responden		
1	a. Ya	14	70
	b. Tidak	6	30
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 14 (empatbelas) orang atau 70 % responden menyatakan bahwa masyarakat mengetahui jenis ubi yang ditanam yaitu : ubi kayu sama reta, Lampung dan Malaysia sedangkan (enam) orang atau 30 % responden menyatakan cenderung tidak mengetahui jenis ubi kayu yang di tanam.

Berikut ini tanggapan masyarakat terhadap jumlah (kg,ton) /ha ubi kayu yang diperoleh dalam satu kali panen. dilihat pada tabel berikut.

Tabel tanggapan masyarakat terhadap jumlah (kg/ton) / ha Ubi Kayu yang di peroleh dalam satu kali panen

n = 20

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
2	a. Ya	14	70
	b. Tidak	6	30
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 14 (empabelas) orang atau 70% responden menyatakan bahwa mengetahui jumlah (kg/ton)/ha ubi kayu yang diperoleh dalam satu kali panen yaitu berjumlah 40-50 ton. Sedangkan 6 (enam) orang atau 30% responden cenderung tidak mengetahui jumlah (kg/ton)/ha ubi kayu yang diperoleh dalam satu kali panen.

Berikut ini tanggapan masyarakat terhadap tahap atau proses selanjutnya pada ubi kayu pasca panen dapat dilihat pada table berikut .

Tabel tanggapan masyarakat terhadap tahap atau proses selanjutnya pada Ubi Kayu pasca panen

n = 20

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
	a. Ya	14	70
	b. Tidak	6	30
	Total	20	100

3	a. Ya	-	-
	b. Tidak	20	20
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 20 (duapuluh) orang atau 100% responden menyatakan bahwa masyarakat mengetahui tahap atau proses selanjutnya pada ubi kayu pasca panen yaitu dengan mensortir antara ubi kayu yang layak dan tidak layak untuk dijual atau dibeli oleh penampung kemudian hasil panen di drop ke pabrik diolah menjadi tepung kanji tepung mokav . Tepatnya di desa Pergaulan kec Sei. Rampah.

Berikut ini tanggapan masyarakat terhadap ubi kayu yang diolah menjadi berbagai anekaragam produk camilan dan kue basah atau kering (snack) selain diolah menjadi tepung kanji dan mokav dapat dilihat pada table berikut .

Tabel tanggapan masyarakat tentang hasil panen ubi kayu diolah menjadi berbagai anekaragam produk seperti camilan, kue basah dan kering (snack) selain diolah menjadi tepung kanji dan mokav

n = 20

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
4	a. Ya	3	15
	b. Tidak	17	85
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 3 (tiga) orang atau 15% responden menyatakan bahwa masyarakat sebagian melakukan diversifikasi pada ubi kayu menjadi anekaragam produk seperti camilan (kerupuk) dan kue basah dan kering (snack). Jumlah pelaku usaha ini cenderung tidak begitu banyak dan variasi dari diversifikasi pada ubi kayu cenderung tidak bervariasi. Sedangkan diketahui 17 (tujuhbelas) orang responden atau 85% responden mengatakan cenderung masyarakat fokus bekerja di lahan pertanian ubi kayu dan peternakan.

Berikut ini tanggapan masyarakat tentang harga perkilo ubi kayu saat panen dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel tanggapan masyarakat tentang harga perkilo Ubi Kayu pada saat panen
n = 20**

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
5.	a.Rp. 750,- – Rp.1000,- b.Rp 1.500 – Rp. 2.000,-	20 -	100 -
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 20 (duapuluh) orang atau 100% responden menyatakan bahwa harga perkilo ubi kayu pada saat panen sebesar Rp.750,- s/d Rp.1000,-.

Berikut ini tanggapan masyarakat tentang harga perkilo ubi kayu pada saat panen dan dibeli oleh penampung. dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel tanggapan masyarakat tentang harga Ubi Kayu yang dibeli oleh penampung pada saat panen
n = 20**

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
6.	a. Rp.500,- b. Rp.1000,-	20 -	100 -
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 20 (duapuluh) orang atau 100% responden menyatakan bahwa harga ubi kayu pada saat dipanen dan dibeli oleh penampung sebesar Rp. 500,- (lima ratus rupiah).

Untuk meningkatkan nilai ubi kayu maka diperlukan diversifikasi pangan. Tujuan kegiatan ini untuk memperoleh beranekaragam produk. Hal ini dapat tercapai jika didukung oleh sumber daya manusia yang kompeten dan peralatan yang memadai atau standar. Disamping itu juga kegiatan pelatihan sangat membantu

masyarakat dan pelaku kuliner untuk mengembangkan produk berbahan dasar ubi kayu. Hal ini dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel tanggapan masyarakat dan pelaku kuliner tentang pelatihan kuliner (kudapan) berbahan dasar Ubi Kayu
n = 20**

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
1	a. Ya b. Tidak	20 -	100 -
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 20 (duapuluh) orang atau 100% responden menyatakan bahwa masyarakat atau pelaku kuliner pernah mendapat pelatihan kuliner (kudapan) berbahan dasar ubi kayu tetapi pelatihan ini tidak dilaksanakan secara periodik atau terjadwal. Pelatihan yang dilaksanakan kebanyakan tentang materi sayur mayur.

Berikut ini tanggapan tamu terhadap peran pemerintah kabupaten dalam upaya peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat desa Bajaronggi kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai.

**Tabel tanggapan masyarakat terhadap peran pemerintah kabupaten dalam upaya peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai melalui peningkatan nilai tambah/added value Ubi Kayu diolah menjadi berbagai macam produk olahan (diversifikasi olahan)
n = 20**

No.	Jawaban Responden	Jumlah	Presentase
2.	a.Ya b.Tidak	20 -	100 -
	Total	20	100

Sumber: Hasil olahan kuesioner, 2016

Dari tabel dapat diketahui 20 (duapuluh) orang atau 100% responden

menyatakan bahwa pemerintah setempat atau kabupaten dalam hal ini Dinas terkait (Pertanian Dan Ketahanan Pangan) Provinsi dan Kabupaten Kota berperan dalam upaya peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat desa Bajaronggi. Bentuk Peran yang dilakukan adalah bantuan pemberian peralatan (pengayak tepung), mesin untuk mengolah ubi kayu menjadi tepung dan uang tunai.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari analisis yang disajikan maka dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut :

1. Desa Bajaronggi Kecamatan Dolok Masihul Kabupaten Serdang Bedagai penghasil komoditi unggulan yakni ubi kayu. Dengan luas/vol 560 Ha, dan rata-rata luas/vol perorang 1,51. Dalam satu kali panen diperoleh ubi kayu sebanyak 40-50 ton.
2. Pada umumnya hasil panen ubi kayu diolah menjadi tepung kanji dan mokav
3. Diversifikasi olahan dalam meningkatkan value dari bermacam produk dimana hasilnya sangat terbatas.
4. Pelatihan yang dilaksanakan cenderung kurang focus pada diversifikasi olahan dari bahan dasar ubi kayu . Kegiatan cenderung kurang dilaksanakan secara periodik .
5. Peran pemerintah dalam hal ini Dinas terkait (Pertanian dan Ketahanan Pangan) provinsi dan kabupaten kota cenderung kurang dalam hal pengolahan ubi kayu menjadi bermacam produk (diversifikasi olahan).

Saran

Berdasarkan hasil dari analisis yang disajikan maka dapat dibuat saran sebagai berikut :

1. Sebaiknya perlu mempertahankan dan meningkatkan komoditi ubi kayu sebagai komoditi unggulan.
2. Sebainya hasil panen ubi kayu tidak hanya diolah menjadi tepung kanji dan mokav.
3. Keterbatasan dari hasil olahan ubi kayu dapat meningkatkan nilai tambah/added menjadi olahan yang menghasilkan menjadi berbagai macam produk olahan (diversifikasi olahan). Dan hasil olahan sangat terbatas.
4. Baiknya pelatihan yang dilaksanakan fokus pada diversifikasi olahan dari bahan dasar ubi kayu . Dan baiknya kegiatan dilaksanakan secara periodik.
5. Baiknya peran pemerintah dalam hal ini Dinas terkait (Pertanian dan Ketahanan Pangan) provinsi dan kabupaten kota kepada dalam hal peningkatan berbagai macam produk olahan yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada para informan yang telah menyediakan waktu dan memberikan informasi dalam menyelesaikan karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Asnawi. 2007. *Teori Motivasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ayodya, Wulan. 2007. *Kursus Singkat Usaha Rumah Makan* . Jakarta: PT. Elex Media, Kamputindo.
- Bartono. PH,SE. dan Ruffino. 2012. *Food Production Management* : Andi Sugiyono.
- Djafar, Titiek F dan Siti Rahayu. 2007. *Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya*.

<http://www.pustakadeptan.go.id>
diakses Maret 2016.

Diktat AKPAR Medan. Tanpa Tahun.
Menu Mangement. Medan:
Kalangan Sendiri.

Gede, I. 2005. *Food & Beverage Service
Operating*.

Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong
Menjadi Tepung Mocaf Bisnis
Produk Alternatif pengganti
Terigu*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Sugiyono. 2006. *Metode Penelitian
Administrasi Dilengkapi Dengan
Metode R&D*. Bandung: Alfabeta.

Torsina, M. 2000. *Usaha Restoran Yang
Sukses*. Bandung: PT. Bahana
Ilmu Populer.

Wardianta. 2006. *Metode Penelitian
Pariwisata*. Yogyakarta. Andi.

Widowati, S. 2011. *Prospek Tepung Sukun
Untuk Berbagai Produk Makanan
Olahan dalam Upaya Menunjang
Divertifikasi Pangan. Makalah
Pribadi pengantar ke Falsafah
Sains. Program Sarjana S3. Institut
Pertanian Bogor*. Bogor: Kalangan
Sendiri.

Widowati, S. dan Djoko S. Damardjati.
2001. *Menggali Sumberdaya
Pangan Lokal dan Peran Teknologi
Pangan Dalam Rangka Ketahanan
Pangan Nasional. Majalah Pangan
No. 36/X/Januari 2001*; Jakarta:
Puslitbang Bulog.

Winarno, F.G. 2004. F.G. 2004. *Kimia
Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT .
Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, Agustina. 2013. *Kaya Gila
Dengan Bisnis Katering, : Flas
Book*.

Bio Data:

Rama Indra, SE, M.Si. adalah dosen pada
Politeknik Pariwisata Medan.