

PEMANFAATAN , PENGEMBANGAN , DAN PEMBUATAN BAHAN SINGKONG MENJADI TAPE COOKIES DI DESA SUKARAJA, KECAMATAN CIKEUSAL

Sulasno¹, Inge Dwisvimiari²

- 1) Ilmu Hukum, Universitas Serang Raya
- 2) Ilmu Hukum, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Article history

Received : 25 Agustus 2023

Revised : 28 Agustus 2023

Accepted : 30 Agustus 2023

*Corresponding author

Sulasno

Email : sulasno1971@gmail.com

Abstraksi

Pengabdian pada masyarakat bertujuan untuk mengatasi masalah yang berkaitan dengan potensi produk produk UMKM dan menjalin kerjasama antara Desa Sukaraja dengan Unniversitas Serang Raya.. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan survey, percobaan, dan tahap produksi (a) pemaparan materi tentang marketing, teknologi informasi dan Kekayaan intelektual (b) peraktik pembuatan Tape Cookies (c) Percobaan makanan tape cookies dan (d) penyuluhan mengenai nilai ekonomis dari produk yang di hasilkan (tape cookies). Hasil pengabdian yang diharapkan , masyarakat mampu, memanfaatkan bahan baku singkong secara maksimal. Di samping dapat meningkatkan perekonomian yang ada di lingkungan masyarakat Kampung Cimaung ini dilakukan dalam skema melalui tahapan memberi kan sosialisasi tentang pengolahan Tape Cookies. Pengabdian ini dalam rangka pengembangan pengolahan kembali dengan bahan baku singkong menjadi tape yaitu pembuatan tape cookies. .dan olahan lainnya.

Kata Kunci: pemanfaatan; singkong; tape; Sukaraja

Abstract

Community service aims to overcome problems related to the potential of MSME products and establish cooperation between Sukaraja Village and Serang Raya University. The method of implementing this service uses a survey, trial, and production stage approach (a) presentation of material on marketing, information technology and Intellectual property (b) the practice of making Tape Cookies (c) Food testing of tape cookies and (d) counseling regarding the economic value of the product produced (tape cookies). The expected results of the service are that the community is capable of utilizing cassava raw materials to the fullest. Besides being able to improve the existing economy in the Cimaung Village community, this is carried out in a scheme through the stages of providing socialization about the processing of Tape Cookies. This service is in the context of developing reprocessing of raw cassava into tape, namely the manufacture of tape cookies. .and other preparations.

Keywords: Utilization, Cassava, Tape, Sukaraja.

© 2023 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Sukaraja merupakan satu dari tujuh belas desa yang ada di Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang Provinsi Banten. Desa ini termasuk daerah dataran dengan ketinggian 59 m dari permukaan air laut. Adapun dengan batas-batas adalah sebagai berikut. Di sebelah utara berbatasan dengan Desa Cilayang, di sebelah timur Desa Sukaratu, di sebelah selatan dengan Kecamatan Petir, di sebelah barat dengan Desa Sukamena. Desa Sukaraja berdiri Tahun 2012 hasil pemekaran dari Desa Sukamenak. Luas wilayah 313 Hektar dengan jumlah Penduduk 4931 Orang (2020). Desa Sukaraja terdiri dari enam kampung. Yakni Kampung Panembung, Kampung Cadas Ngampar, Kampung

Cimaung Kulon, Kampung Cimaung Kadu, Kampung Cimaung Jalan, Kampung Curug Dulang.

Secara umum, Desa Sukaraja, sebagian warganya dalam ,menghidupi keluarganya sebagai petani dan berkebun, dengan memanfaatkan lahan baik yang ada di persawahan ataupun di pekarangan sekitar rumah metreka. Diantara tanaman selain padi, kelapa, ubi jalar, tales, jahe, laos, kencur, terong yang paling digarap oleh warga adalah singkong. Singkong merupakan salah satu bahan makanan pokok yang sangat populer di desa Sukaraja terutama Kampung Cinaung. Selain menjadi bahan makanan pokok, singkong juga bisa diolah menjadi berbagai macam makanan khas, salah satunya menjadi tape singkong. Tape singkong di kecamatan Cikeusal merupakan salah satu

agroindustri yang ada sejak lama dan merupakan industri turun temurun. Hampir di setiap desa di kecamatan Cikeusal memiliki

industri pengolahan tape, salah satunya adalah kampung Cimaung. Di daerah ini industri tape bisa menghasilkan 100-300 kg tape singkong per harinya yang siap di distribusikan ke beberapa wilayah dan pasar disekitar Kabupaten Serang. Salah satu home industri yang ada di Kampung Cimaung ini adalah milik Bapak Yudi.

Dari 100-300 kg tape singkong yang dihasilkan oleh Bapak Yudi, semua hasil industri langsung disalurkan ke pasar-pasar. Satu bungkus tape berisi 1 kg tape dibandrol dengan harga 5000 rupiah. Tape-tape ini biasanya bertahan selama 7 hari diluar lemari pendingin. Banyaknya produksi tape yang dihasilkan, murahnya harga yang ditawarkan, tape memiliki kelemahan yaitu masa layak konsumsi yang terlalu singkat. Mengingat tape merupakan makanan hasil fermentasi, tape yang sudah lama bisa menghasilkan alkohol alami dari hasil kerja bakteri *Saccharomyces Cerevisiae*. Rasanya pun akan terlalu asam dan tidak enak di konsumsi.

Masyarakat Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal rata-rata tidak mengetahui bagaimana cara mengolah tape menjadi makanan yang lebih awet. Selain tape menjadi lebih awet, tape yang diolah dengan benar juga bisa menghasilkan makanan khas daerah Cikeusal, dan juga bisa menaikkan nilai ekonomi dari olahan tape itu sendiri.

PERMASALAHAN DESA

Dalam kegiatan pemanfaatan tape singkong menjadi produk makanan kering, akan dibahas beberapa masalah antara lain:

- 1) Masyarakat belum mengetahui bagaimana cara memanfaatkan dan memaksimalkan sumber bahan baku singkong di kampungnya diolah menjadi makanan olahan diantaranya mengolah tape singkong menjadi produk makanan kering yang awet.
- 2) Adanya upaya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tape singkong lewat seminar Usaha Mikro Kecil Dan Menengah di Desa tersebut
- 3) Belum tergarapnya secara maksimal bahan dasar singkong di Kampung Cimaung desa Sukaraja.
- 4) Kurangnya modal menjadi persoalan utama di desa tersebut sehingga mereka berpandangan
- 5) bahwa singkong yang sudah masa panen segera di jual dan di bawa ke pasar untuk mendapatkan uang.
- 6) Belum ada paguyuban atau memberikan adukasi yang berkaitan dengan sumber singkong di desa itu yang melimpah

TUJUAN PENGABDIAN

Berdasarkan permasalahan yang ada di desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal maka pengabdian pada masyarakat ini bertujuan sebagai berikut :

- 1) Untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat Kampung Cimaung tentang bagaimana cara mengolah tape singkong menjadi olahan makanan kering.
- 2) Untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang bagaimana mengembangkan potensi tape singkong menjadi usaha yang bisa diandalkan di Kampung Cimaung., Desa Sukaraja.
- 3) Memberikan pemahaman kepada warga masyarakat desa Sukaraja yang berkaitan dengan produk produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terutama bahan baku singkong
- 4) Dengan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di Desa Sukaraja , Kecamatan Cikeusal mampu mengatasi masalah yang berkaitan dengan potensi produk produk UMKM
- 5) Menjalin kerjasama antara Desa Sukaraja dengan Unniversitas Serang Raya.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam pengabdian ini melalui beberapa tahapan. Tahapan tersebut diantaranya dengan melakukan survey, percobaan, dan tahap produksi. Bderikut pelaksanaan proses dan persiapan dalam rangka pembuatan tape cookies yang berbahan baku singkong. :

- 1) Survei, yaitu Tim dosen dan di bantu beberapa mahasiswa melakukan survey atau pengamatan di lingkungan sekitar Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal. Survei dilakukan untuk mencari apa, bagaimana, kapan, apa saja yang menjadi potensi untuk dikembangkan menjadi satu produk kewirausahaan.
- 2) Percobaan, yaitu mencari resep yang pas dan tepat agar produk layak untuk di konsumsi dan dipasarkan.



Gambar 1. Percobaan Tape Cookies rasa coklat

- 3) Tahap produksi, yaitu tahap dimana produk mulai diproduksi dan diperkenalkan kepada masyarakat. Dalam tahap produksi, ada beberapa alat dan bahan yang dibutuhkan

untuk membuat tape cookies, yaitu sebagai berikut:

- a. Alat-alat : Mangkuk besar, Sendok makan Sendok teh, Pengocok telur / whisker, Sarung tangan plastik, Ayakan, Sendok plastik besar, Cetakan kue, Loyang, Oven panggang, Gilingan kayu, Plastik lebar
- b. Bahan selai tape : Tape halus ¼ kg, Gula pasir 10-15 sdm (sesuai selera), Susu kental manis 1 bks / 3 sdm, Vanilli ½ sdt, Air putih 200 ml, Tepung terigu 2 sdm
- c. Bahan Cookies : Bahan Kering : Tepung terigu (kunci biru) 28 sdm / kurang lebih 350 gr, Tepung maizena 3 sdm, Vanilli bubuk ½ sdt, Garam ½ sdt, Susu bubuk 4 sdm Bahan Basah : Kuning telur 4 butir, Gula halus 6 sdm (sesuai selera), Susu kental manis 1 bks / 3 sdm, Keju parut halus ½ kotak / 85 gr, Mentega 1 bks / 200 gr, Tape halus 1 sdm

Bahan-bahan pembuatan Tape Cookies



Gambar 2. Bahan-bahan pembuatan Tape Cookies

- d. Membuat selai tape
 - 1) Campurkan semua bahan dalam mangkuk, aduk hingga tepung dan gula larut dalam air
 - 2) Masak menggunakan wajan dengan api kecil sambil terus diaduk agar tidak gosong. Proses masak harus dengan api kecil agar gula bisa melewati proses *karamelisasi* dengan baik sehingga gula menjadi pengawet alami pada tape, dan juga tape bisa termasak lebih matang sehingga lebih awet
 - 3) Masak terus hingga selai mengental dan warna agak transparan, lalu matikan api
 - 4) Sisihkan agar dingin sebelum diolah menjadi cookies
- e. Membuat Cookies
 - 1) Campurkan semua bahan kering, aduk hingga merata, lalu ayak menggunakan saringan agar tidak ada terigu yang menggumpal, sisihkan
 - 2) Dalam wadah berbeda yang lebih besar, campurkan kuning telur dan gula. Kocok hingga gula larut dan warna kuning telur menjadi sedikit pucat



Gambar 3 Pembuatan adonan

- 3) Masukkan susu kental manis dan mentega. Kemudian kocok hingga mentega lembut dan tidak menggumpal
- 4) Masukkan tape yang sudah dihaluskan dan keju yang sudah diparut halus, aduk hingga tercampur rata
- 5) Masukkan sedikit demi sedikit bahan kering kedalam wadah bahan basah. Jika semua bahan kering sudah masuk, mulai uleni menggunakan tangan hingga kalis dan mudah dibentuk. Jangan terlalu lama menguleni adonan karena bisa mencairkan mentega dalam adonan.



Gambar 4. Proses pembuatan

- 6) Pipihkan adonan hingga tipis, potong menggunakan cetakan kue (atau sesuai selera), lalu susun di loyang. Beri jarak yang cukup antar kue agar matang merata saat di panggang.
- 7) Beri selai tape yang sudah dingin ditengah adonan secukupnya, lalu tutup lagi menggunakan adonan kue yang sudah dipotong dengan bentuk yang sama. Tutup rapat bagian pinggir kue agar selai tidak keluar.
- 8) Beri taburan keju parut (atau sesuai selera) pada bagian atas kue. Tekan sedikit agar taburan menempel pada kue.
- 9) Panggang kue di oven dengan api sedang selama 35 menit atau hingga bagian atas dan bawah kue kecoklatan dan kering. Panggang sampai matang dan bagian dalam kue kering sehingga kue lebih awet dan tidak mudah berjamur
- 10) Setelah kue matang, angkat dan biarkan ditempat terbuka hingga dingin sebelum dimasukan kedalam wadah penyimpanan.
- 11) Tape Cookies siap dihidangkan.

Dalam pelaksanaan, pengabdian pada masyarakat ini diadakan acara seminar. Seminar ini diisi dengan pemberian materi-materi tentang marketing, teknologi, kekayaan intelektual, pengembangan usaha lokal, kewirausahaan, dan juga demonstrasi pembuatan Tape Cookies yang berbahan dasar singkong Di Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal. Berikut pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh Tim Dosen, ada dua kegiatan yaitu :

- 1) Pemberian materi oleh nara sumber yaitu tim Dosen Universitas Serang Raya yang melibatkan beberapa mahasiswa.
- 2) Diskusi bersama antara warga masyarakat dengan nara sumber setelah pemberian materi dalam seminar, yaitu dibuka sesi tanya-jawab yaitu dialog dua arah yang berkaitan dengan materi yang disampaikan oleh narasumber yaitu seputar, produk UMKM, marketing, teknologi dan hukum kekayaan intelektual khususnya merek dagang.
- 3) Monitoring dan Evaluasi Kegiatan yang sudah berjalan akan dimonitoring perkembangannya dan dievaluasi keberhasilan programnya. Pengawasan dalam pelaksanaan kegiatan itu menjadi penting untuk mengukur sejauh mana pemahaman warga Kampung Cimaung, Desa Sukaraja tersebut mampu untuk menerapkan dan mengeksploitasi sumber daya alam yang berbahan baku singkong.
- 4) Laporan Akhir Penyusunan laporan akhir kegiatan



gambar 5. pelaksanaan kegiatan

praktik langsung, yaitu diadakan demonstrasi pembuatan tape cookies. demonstrasi pembuatan kue tape cookies yang berbahan dasar singkong tersebut dilaksanakan oleh masyarakat sekitar kampung cimaung, , desa sukaraja, kecamatan cikeusal terutama ibu-ibu setempat.

PEMBAHASAN

Pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim Dosen Universitas Serang Raya pada bulan Agustus 2023 ini telah melaksanakan berbagai macam kegiatan, mulai dari penyuluhan dalam bentuk seminar pemberian materi yang

berkaitan dengan ekonomi kewirausahaan, teknologi dan hukum kekayaan intelektual, , edukasi, demonstrasi, hingga seminar kewirausahaan dan penyuluhan tentang hukum Kekayaan Intelektual. Para warga sangat antusias dengan adanya acara kegiatan tersebut terutama ibu-ibu. Walaupun masih adanya kekurangan disana sini tetapi kegiatan tersebut berjalan dengan baik. Adanya berbagai keterbatasan, pelaksanaan pengabdian ini tidak menjadi penghalang bagi kita untuk tetap melakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat tersebut sehingga walaupun hanya sebatas pemberi informasi, ide, gagasan, konsep, paradigma dan tenaga saja. Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan mampu mendorong, menyemangati masyarakat Kampung Cimaung, Desa Sukaraja memiliki kesadaran akan potensi di daerahnya untuk meneruskan dan mengembangkan produk produk UMKM dalam berwujud usaha demi membangun perekonomian desa yang lebih baik.

Hasil yang di capai dalam pengabdian ini agar warga masyarakat Kampung Cimaung mampu untuk memaksimalkan potensi yang ada di desa tersebut sehingga dapat menggarap dengan baik dan benar baik dari sisi pengolahan, marketing, teknologinya, serta perlindungan hukumnya. Disamping itu warga Kampung Cimaung dapat meningkatkan hasil pertanian dan perkebunannya sehingga target tercapai yang akhirnya mendapatkan kesejahteraan dalam hidupnya. Beberapa keterbatasan yang dihadapi oleh tim pengabdian dalam rangka memberikan pengabdian kepada masyarakat dalam upaya mengembangkan bahan baku singkong menjadi usaha Tape Cookies. Salah satunya adalah tidak adanya organisasi masyarakat yang aktif di Kampung Cimaung sehingga ada kesulitan untuk membuat POKJA (kelompok kerja) yang sekiranya bisa meneruskan usaha tersebut. Namun dengan adanya penyuluhan dan seminar, diharapkan organisasi yang ada di Kampung Cimaung bisa berjalan dengan semestinya.

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat menghasilkan satu produk makanan sebagai bentuk pengabdian terhadap masyarakat. Produk ini berupa makanan kering berbahan dasar singkong yang diolah menjadi tape cookies dengan taburan keju parut dan selai tape pada bagian tengahnya. Produk ini diberi label merk "Tape Cookies Khas Cimaung-Sukaraja". Hal tersebut dilakukan agar daerah Cimaung memiliki makanan khas atau oleh-oleh khasnya sendiri yang bisa diingat oleh orang yang berkunjung kesana. Dengan adanya pelaksanaan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Dosen dan kolaborasi dengan beberapa mahasiswa Universitas Serang Raya ini dapat mengolah bahan dasar atau baku singkong menjadi tape cookies menjadi makanan ringan

dengan merk "Tape Cookies", diharapkan masyarakat termotivasi dan mulai mencoba untuk mengolahnya menjadi barang bernilai jual tinggi apalagi produk tersebut di beri label, packing, terlebih di beri perlindungan hukum dalam bentuk pendaftaran kekayaan intelektual khususnya merek dagang. Dengan adanya merek dagang di harapkan mampu meningkatkan daya saing produk dengan desa lain atau wilayah lain. Disamping itu melindungi dari orang orang yang ingin mencoba meniru, menjiplak, mencuri, mengaju produk dari Kampung Cimaung, Desa Sukaraja Kecamatan Cikeusal.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan, permasalahan cermati dan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Potensi dan pengembangan produk produk UMKM yang berbasis bahan lokal yang tumbuh dan berkembang di Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal Pengabdian dengan memberikan penyuluhan melalui seminar dan demonstrasi yang melibatkan masyarakat sekitar, terutama ibu-ibu, diharapkan mau dan mampu melanjutkan serta mengembangkan ptensi menjadi industri rumahan. Dengan adanya tim Dosen Universitas Serang Raya diharapka menambah pengetahuan masyarakat terhadap cara mengolah bahan dasar singkong menjadi banyak olahan diantaranya tape menjadi makanan kering yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dan waktu layak konsumsi produk makanan menjadi lebih lama. Hasil Pengabdian pada masyarakat sebagai berikut: melakukan sosialisasi, koordinasi, integrasi, demonstrasi pembuatan tape singkong, mengadakan seminar tentang pemanfaatan kekayaan alam daerah Kampung Cimaung. Produk makanan kue kering dengan nama "Tape Cookies" yang berbasis kewirausahaan, teknologi informasi, dan kekayaan intelektual.

DAFTAR PUSTAKA

- Hasil wawancara dengan bapak Sayubi Ketua Rukun Tetangga Cimaung, Desa Sukaraja.
- Hasil wawancara dengan Bapak Minggu Sugia , kepala desa Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal Kabupaten Serang
- Hasil wawancara dengan para warga masyarakat Kampung Cimaung, Desa Sukaraja, Kecamatan Cikeusal.