

PEMANFAATAN UBI MBOTHE SEBAGAI PRODUK UMKM DI DESA DRUJUGURIT KECAMATAN NGIMBANG KABUPATEN LAMONGAN

Nawari¹, M.Hafidh Nashrullah², Vegi Ayu Indah³, Siti Nur Alifiyah⁴, Shofa'atul Muniroh⁵

nawari@unisda.ac.id

¹Universitas Islam Darul Ulum Lamongan

ABSTRACT

*The aim of this work program is to change the mindset of residents about the potential of mbote which can be developed with contemporary innovations so that consumers are more interested and able to compete in beautiful packaging. The activity method used is action review. The results of the study found that there was a lack of village communities in entrepreneurship activities by utilizing village potential. Therefore, this assistance is an innovation for mbote traders to help trigger the production of MSME mbote chips to make them more attractive and easy for consumers to remember. In addition, the results of this assistance were also able to increase the enthusiasm of the Drujugurit village community in making the mbote chip business which was originally ordinary to become even more enthusiastic in producing mbote chips. **Keywords:** you can list 3-5 keywords seperated with coma. (in Times New Roman (Headings) with 10 font size, single spacing and italized)*

Kata Kunci: Mbothe, village potential, UMKM

ABSTRAK

Tujuan dari program kerja ini adalah untuk merubah mindset warga tentang potensi mbote yang dapat dikembangkan dengan inovasi kekinian agar lebih diminati konsumen dan mampu bersaing dalam kemasan yang cantik. Metode kegiatan yang digunakan adalah tindakan review. Hasil penelitian menemukan bahwa kurangnya masyarakat desa dalam kegiatan berwirausaha dengan pemanfaatan potensi desa. oleh karena itu, bantuan ini merupakan inovasi bagi pedagang mbote untuk membantu mencetuskan UMKM produksi kripik mbote agar lebih menarik dan mudah diingat oleh konsumen. Selain itu, hasil pendampingan ini juga mampu meningkatkan rasa semangat warga masyarakat desa Drujugurit dalam pembuatan usaha kripik mbote yang semula biasa saja menjadi lebih semangat lagi dalam memproduksi kripik mbote.

Kata Kunci: Mbothe, Potensi Desa, UMKM

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis. Negara Indonesia sudah lama dikenal mempunyai kekayaan alam yang melimpah (Nurchaya, 2013), baik dari sektor pertanian, perikanan ataupun dari sektor perkebunan dan lain sebagainya. Seperti di Desa Drujugurit Kecamatan Ngimbang Kabupaten Lamongan , khususnya di Dusun Gurit RT 01 RW 02 mayoritas masyarakat bermata pencaharian sebagai petani yang bekerja dipersawahan maupun diperkebunan yang dapat dilihat dari luasnya hamparan persawahan yang berada di wilayah tersebut. Hasil dari pertanian dan perkebunan pun beranekaragam mulai dari sayur-sayuran, buah- buahan, sampai ubi-ubian. Ubi-ubian merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nutrisi dan karbohidrat yang cukup tinggi selain tanaman padi yang selama ini kita kenal. Tetapi ubi-ubian di Indonesia masih kurang mendapat perhatian, karena komoditi ini dihubungkan dengan kemiskinan. Padahal potensi ekonomi ubi- ubian cukup tinggi, antara lain sebagai bahan pangan (Agustia et al., 2016).

Mbothe adalah istilah lain yang populer untuk menyebut nama umbi dari tanaman talas diderah pulau Jawa khususnya. Sebutan lain untuk umbi talas didaerah lain. Talas atau yang memiliki nama ilmiah *Colocasia Esculenta*, sebenarnya sudah banyak dibudidayakan diseluruh Dunia, dan diyakini merupakan tanaman asli India selatan dan Asia tenggara (DE & PM, 1988; Prajapati et al., 2011; Rashmi et al., 2018). Yang menarik, setiap kebudayaan menggunakan talas dengan cara yang sedikit berbeda. Kalau di Indonesia sendiri, mbothe biasa disajikan setelah direbus, namun seiring dengan perkembangan, kini sudah tersedia dalam bentuk olahan seperti keripik dan kue (Prasetyo, 2019; Srihari et al., 2016).

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaa kegiatan Kuliah Kerja Nyata(KKN) ini berlokasi di Desa Drujugurit Kecamatan Ngimbang Kabupaten Lamongan Jawa Timur. Metode kegiatan yang digunakan adalah pendekatan tindak kaji. Pelaksanaan kegiatan KKN diawali dengan konsolidasi dan koordinasi antara tim KKN, tim paguyuban umkm ngimbang serta masyarakat Desa, Konsolidasi dan Koordinasi berhubungan dengan persiapan kegiatan baik untuk perijinan, menentukan lokasi kegiatan, penetapan waktu kegiatan, alat dan Masyarakat bahan yang digunakan serta jumlah masyarakat sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini.

Tim KKN selanjutnya melaksanakan tahapan pengumpulan data, dengan melakukan berbagai teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara dan dokumentasi. Wawancara terbuka dilaksanakan guna menggali potensi dan permasalahan yang ada pada masyarakat sasaran. Untuk tahap observasi tim KKN turun langsung ke lapangan/Desa agar dapat berinteraksi langsung dengan

masyarakat sasaran. Dalam tahap observasi ini selain observasi pada masyarakat sasaran, tim KKN juga melaksanakan observasi terhadap kondisi lingkungan baik kondisi sumber daya alam maupun sumber daya manusia yang ada di Desa Drujugurit.

Pada tahap pertama, dilakukan observasi dan wawancara kepada petani mbothe untuk dapat menggali problem yang di temukan pada masyarakat sasaran. Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada, dilaksanakan beberapa tahapan kegiatan, Pertama, warga sudah membuat kripik mbothe, namun mereka hanya sekedar dikonsumsi sendiri kami berinisiatif untuk membuat produk umkm kripik mbothe yang di inotivasikan dengan berbagai rasa.

Kedua, tim KKN membuat pelatihan berupa sosialisasi dan demonstrasi pembuatan kripik mbothe proses pembuatan mbote yang sudah berjalan, namun masih terkendala dalam pemasaran produk hasil olahan mbote. Ada beberapa elemen-elemen visual seperti bentuk, gambar, tulisan serta warna yang menjadi penekanan dalam pendampingan. Diantaranya adalah pemilihan penggunaan material yang akan digunakan dalam kemasan produk. Selain itu, perlu membuat identitas brand atau merek berupa logo, mascot, slogan, dan endorsement dan informasi yang menjelaskan atau labelling, seperti data perusahaan, cara penyimpanan, cara pemakaian, manfaat produk, tanggal kadaluarsa, barcode, label halal, info/peringatan, serta authentication seal. Hasil pendampingan menghasilkan adanya perubahan yang signifikan terkait kemasan dan branding dari kripik mbote, sebagaimana tersaji dalam gambar berikut ini:



Sebelum Sesudah Setelah menggali permasalahan yang dihadapi oleh komunitas, maka tahap selanjutnya adalah melakukan pendampingan sesuai

dengan kebutuhan untuk mengatasi kendala yang dihadapi oleh komunitas dampingan. Tahap ini, dilakukan pendampingan terkait penguatan branding kripik mbote. Banyak cara sebenarnya untuk dapat bertahan bahkan lebih unggul dari produk lainnya, seperti membuat inovasi rasa yang baru atau mengemas produk dengan desain unik yang dapat menarik perhatian pembeli. Untuk itu, tidak hanya produk saja yang harus unggul, kemasan pun juga perlu diperhatikan agar bisa bersaing di pasar lebih besar. Tahap selanjutnya adalah melakukan pendampingan pemasaran kripik mbote Setelah kripik mbote memiliki label dan kemasan yang menarik, tim mendampingi untuk melakukan pemasaran via online (handphone). Untuk tahap awal, produk difoto dan dipasarkan melalui media social whatsapp dengan membuat status produk agar dilakukan pemesanan. Pendekatan ini mendapat respon baik dari kolega dan pelanggan. Walaupun dalam masa pandemic, pendekatan ini mampu menjaga pelanggan untuk tetap setia membeli produk kripik mbote

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mbothe adalah istilah lain yang populer untuk menyebut nama umbi dari tanaman talas diderah pulau Jawa khususnya. Mbote atau Colocasia Esculenta merupakan tanaman asli India selatan dan Asia tenggara. Tanaman ini bisa tumbuh subur di sepanjang musim, Kandungan nutrisi umbi talas berpotensi sebagai sumber karbohidrat yang cukup tinggi, 23,7 g/100 g talas mentah. Talas juga mengandung lemak, vitamin, dan mineral walaupun dalam jumlah sedikit. Mineral yang terkandung dalam ubi talas adalah Ca 28 mg dan P 61 mg/100 g talas mentah. Umbi talas juga mengandung vitamin A, B1, dan sedikit vitamin C (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur, 2011).

Oleh karena itu, maka banyak Inovasi yang dikembangkan dari umbi talas / mbote ini. Varian diversifikasi pangan ini bisa dibuat berbagai macam produk, baik menjadi roti (Purba, 2016; Rianto, 2018), tepung talas (Nurani et al., 2013; Sari et al, 2015), maupun kripik talas/mbote. Persoalan pemasaran masih umum dihadapi oleh para UMKM skala mikro. Walaupun ada beberapa strategi dalam pemasaran, baik melalui Pameran maupun model yang lain. Tapi kendala ini masih umum dirasakan oleh para usaha UMKM, khususnya UMKM kripik mbote (Hokor, 2019; RAMDHANI et al., 2019). Oleh karna itu, maka strategi pemasaran di masa pandemic ini akan menjadi tantangan bagi para usaha mikro, akrena mereka terbiasa melakukan direct selling.

SIMPULAN

Butuh waktu dan proses untuk merubah mindset pengusaha tentang potensi mbote agar terus berinovasi dan mampu berdayasaing. Pengusaha keripik mbote membutuhkan sentuhan dari pihak luar agar terus berkomitmen untuk berusaha

bangkit dan konsisten dengan pilihannya menjadi pengusaha UMKM keripik mbote

DAFTAR RUJUKAN

- Agustia, R., Lubis, Z., & Yusraini, E. (2016). *Studi Pembuatan Kerupuk Tape Umbi Talas*. J. Rekayasa Pangan Dan Pertanian, 4(3), 351-359.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur. (2011). *Pengaruh Perlakuan Perendaman Ubi Talas Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Keripik* Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi, 811.
- DE, Y., & PM, G. (1988). *Chromosome variation in taro, Colocasia esculenta: implications for origin in the Pacific*. Cytologia, 53(3), 551-560.
- Hokor, E. U. G. (2019). *Analisis Break Event Point Home Industry Kripik Talas (Colocasia Esculenta) (Studi Kasus: Pada Pengusaha Keripik Tals di Desa Bendoagung, Kecamatan Kampak, Kabupaten Trenggalek)*. Universitas Kediri.
- Nurani, D., Sukotjo, S., & Nurmalasari, I. (2013). *Optimasi proses produksi tepung talas (Colocasia esculenta, L. Schott) termodifikasi secara fermentasi*. Jurnal Iptek, 8(1).
- Nurchahya, H. (2013). *Budidaya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat*. Yogyakarta: Pustaka baru press.
- Prajapati, R., Kalariya, M., Umbarkar, R., Parmar, S., & Sheth, N. (2011). *Colocasia esculenta: A potent indigenous plant*. International Journal of Nutrition, Pharmacology, Neurological Diseases, 1(2), 90.
- Prasetyo, H. A. (2019). *Proses pembuatan cake menggunakan tepung komposit terigu, umbi jalar dan talas dengan metode experimental design*. Juitech: Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik Universitas Quality, 3(2), 44-51.