

PEMANFAATAN MODUL PENGEMBANGAN OLAHAN TAPE SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN POTENSI DESA BENDO KECAMATAN GONDANG KABUPATEN TULUNGAGUNG

¹Yusuf Suharto, ²Errin Dwi Apriliani, ³Ika Kharismadewi, ⁴Julio Eko Sasetiono,
⁵Salsa Anisa Nur Azizah
Universitas Negeri Malang
*e-mail: errindwiapriliani@gmail.com

Abstrak: Pembuatan modul pengembangan olahan tape sebagai bentuk pengabdian mahasiswa terhadap potensi yang ada di desa bendo merupakan salah satu program kerja yang disusun dalam rangka Kegiatan Pengabdian Masyarakat edisi covid-19 yang diselenggarakan secara serentak diberbagai wilayah. Program kerja ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dari potensi usaha di desa bendo yaitu tape. Metode pembuatan modul olahan tape meliputi diskusi dan pembuatan 9 olahan tape, penentuan judul modul olahan tape, mencetak modul sebanyak 3, dan modul dibuatkan e-book yang dibuat sendiri oleh mahasiswa anggota Kegiatan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Malang. Hasil dari kegiatan pengabdian ini yaitu (1) Meningkatkan usaha tape yang ada di desa Bendo (2) Inovasi olahan tape sebagai strategi untuk mengembangkan potensi yang ada di desa Bendo. (3) Modul olahan tape ini ditujukan untuk masyarakat desa bendo khususnya ibu-ibu PKK.

Kata Kunci: Mahasiswa UM, Modul, Olahan Tape

Abstract: Making the tape processing development module as a form of student service to the potential that exists in Bendo Village is one of the work programs compiled in the context of the Covid-19 edition of Community Service Activities which are held simultaneously in various regions. This work program aims to develop innovation from business potential in Bendo Village, namely tape. The method of making the processed tape module includes discussing and making 9 processed tapes, determining the title of the processed tape module, printing 3 modules, and making an e-book module which is made by students who are members of the Malang State University Community Service Activities. The results of this service activity are (1) Increasing the tape business in Bendo village (2) Tape processing innovation as a strategy to develop the potential that exists in Bendo village. (3) This tape processing module is intended for the Bedo village community, especially PKK member.

Keywords: Module, Processed Tape, UM Student

PENDAHULUAN

Tape merupakan salah satu potensi usaha yang ada di Desa Bendo Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung yang menggunakan singkong putih yang diperoleh dari Desa Pagerwojo. Singkong termasuk salah satu bahanmakanan

yang mengandung karbohidrat. Margaretha & Widjanarko (2015) menyatakan kandungan pati pada singkong jauh lebih tinggi dibandingkan dengan jenis umbian lain, sehingga singkong dapat digunakan sebagai salah satu sumber karbohidrat. Selain itu, seluruh bagian pada tanaman singkong dapat diolah dan dimanfaatkan sebagai sumber pangan maupun sumber penghasilan. Tefera, dkk (2014) menyatakan pengolahan Singkong harus dilakukan dengan kewaspadaan tinggi, karena mengandung senyawa yang berpotensi beracun (*glukosida sianogenik*). Pada kadar yang terlalu tinggi senyawa *glukosida sianogenik* dapat menyebabkan keracunan sianida akut dan mengakibatkan kematian pada manusia atau hewan.

Singkong dapat diolah menjadi beberapa olahan makanan, salah satunya tape. Menurut Asnawi, dkk (2013) Tape merupakan hasil dari proses fermentasi singkong dengan bantuan suatu mikroorganisme yang disebut ragi atau *khamir*. Menurut Wulandari (2008) Tape mengandung cukup gizi diantaranya energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1 dan air. Menurut Dirayati, dkk (2018) Tape memiliki berbagai macam manfaat salah satunya mampu meningkatkan kandungan vitamin B1 dalam tubuh hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Hal ini dikarenakan tape memiliki berbagai macam bakteri baik yang aman untuk dikonsumsi tubuh sehingga tape digolongkan kedalam sumber probiotik bagi tubuh manusia.

Fermentasi tape dapat memberikan efek menyehatkan bagi tubuh terutama sistem pencernaan, karena dapat meningkatkan jumlah bakteri baik dan mengurangi bakteri jahat dalam tubuh. Nirmalasari (2018) Menyatakan mengkonsumsi tape dapat mencegah anemia karena mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi menghasilkan vitamin B12. Menurut Berlian, dkk (2016) Hasil dari proses fermentasi tape juga dapat menghasilkan senyawa etanol dan CO₂. Hasanah, dkk (2012) menyatakan proses fermentasi tape merubah karbohidrat pada singkong menjadi gula dan alcohol, serta tekstur singkong menjadi lebih lembek. Pada umumnya tape dikonsumsi secara langsung maupun dalam bentuk digoreng. Seperti yang ada di desa bendo khususnya di dusun krajan sebagian masyarakatnya hanya mengolah singkong menjadi tape sehingga tidak ada inovasi olahan tape dalam bentuk produk olahan makanan jenis lain. Berkaitan dengan pernyataan tersebut, kepala Desa Bendo mengharapkan masyarakatnya dapat mengembangkan tape menjadi berbagai macam olahan.

Berdasarkan uraian diatas, Mahasiswa Universitas Negeri Malang melakukan Kegiatan Pengabdian Masyarakat edisi covid-19. Tim Pengabdian Masyarakat UM memilih beberapa program kerja yang dapat mengembangkan potensi yang ada di Desa Bendo. Program kerja tersebut adalah pemberian

modul olahan tape dan video pembuatan olahan tape kepada masyarakat desa Bendo. Selain itu program kerja ini dipilih berdasarkan pertimbangan bahwa inovasi olahan tape dibutuhkan untuk membantu masyarakat meningkatkan potensi usaha tape. Program kerja ini diharapkan mampu menjangkau seluruh masyarakat dan khususnya Ibu-Ibu PKK di Desa Bendo. Menurut Rohmatin (2020) edukasi yang diberikan kepada warga khususnya ibu-ibu pkk setempat dapat membantu meningkatkan pola pikir warga terkait pengembangan potensi desa. Fitria (2013) menyatakan ibu-ibu pkk dirasa dapat berkembang dengan mandiri karena telah terorganisir dengan baik, sehingga dapat mengajak dan memberikan pengaruh pada warga desa yang lain agra mau membangun desa bersama-sama. Dengan demikian program kerja ini dapat memotivasi dan mendukung masyarakat untuk membuka peluang usaha yang baru dan mengikuti perkembangan zaman sekarang ini.

METODE

Tahap pembuatan modul olahan tape yang kami lakukan adalah sebagai berikut. (1) Mengadakan diskusi dengan mahasiswa Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM via *online* untuk menentukan jenis olahan tape; (2) Olahan tape yang dibuat berupa permen tape, prol tape, nastar tape, bolu tape, tape bakar, pudding tape, *stick roll* tape, es krim tape, dan es tape susu; (3) Menentukan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan tape; (4) Pembuatan olahan tape dilaksanakan di rumah salah satu anggota kelompok yaitu Salsa Anisa Nur Azizah yang berlokasi di Desa Pulosari, RT 01 / RW 15, Kecamatan Ngunut, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur, 66292. Kegiatan ini dilakukan secara kelompok yang beranggotakan 4 orang yaitu Ika Kharismadewi, Errin Dwi Apriliani, Julio Eko Sasetiono, dan Salsa Anisa Nur Azizah; (5) Setelah berhasil membuat resep olahan tape sendiri, kemudian ide tersebut dituangkan ke dalam buku resep berupa modul olahan tape; (6) Diskusi dengan mahasiswa Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM untuk menentukan judul modul olahan tape; (7) Modul olahan tape akan diberikan kepada ibu-ibu PKK melalui kepala desa Bendo pada tanggal 7 Juli 2020. Modul tersebut diharapkan dapat digunakan secara berkelanjutan untuk mengembangkan potensi olahan tape.

Metode pembuatan modul olahan tape meliputi diskusi dan pembuatan olahan tape oleh mahasiswa anggota Kegiatan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Malang. Diskusi merupakan kegiatan yang digunakan untuk mencapai kesepakatan antara anggota kelompok besar dan kelompok kecil dari kelompok Kegiatan Pengabdian Masyarakat Desa Bendo mengenai hal-hal yang dapat dinegosiasi seperti jenis olahan tape, bahan-bahan yang dibutuhkan, harga dan dana yang tersedia dengan hal-hal yang tidak dapat dinegosiasi seperti

pencetakan modul olahan tape. Diskusi ini menemui kesepakatan terkait modul olahan tape yaitu pembuatan 9 olahan tape, penentuan judul modul olahan tape, mencetak modul sebanyak 3, dan modul dibuatkan e-book. Dokumentasi dilakukan secara bergantian oleh anggota kelompok kecil. Perkiraan waktu yang kami butuhkan dari kegiatan diskusi hingga pembuatan modul olahan tape dapat diselesaikan 21 hari dimulai pada tanggal 30 Mei 2020 – 19 Juni 2020.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pembuatan Modul Olahan Tape
Sumber: Google Maps

HASIL & PEMBAHASAN

Pelaksanaan proses pembuatan modul olahan tape sebagai program kerja Kegiatan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Malang di desa Bendo Kabupaten Tulungagung dilaksanakan tanggal 30 Mei 2020 hingga 19 Juni 2020, dimulai dari proses diskusi, pembuatan olahan tape, hingga pembuatan modul olahan tape. Pembuatan olahan tape ada 9 jenis berupa permen tape, prol tape, nastar tape, bolu tape, tape bakar, pudding tape, *stick roll* tape, es krim tape, dan es tape susu. Sasaran dari kegiatan pembuatan modul olahan tape adalah ibu-ibu PKK desa Bendo Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung.

Terdapat beberapa kendala dalam pembuatan olahan tape adalah sebagai berikut: (1) Dalam pembuatan permen tape saat menggongseng bahan-bahan terlalu lama sehingga teksturnya keras, akibatnya permen tape sulit untuk dibentuk; (2) Pembuatan prol tape saat mengoven kurang lama sehingga teksturnya masih basah, akibatnya prol tape lembek atau kurang kering dan tidak tahan lama; (3) Pembuatan *stick roll* tape saat menggorengnya, tape didalam kulit lumpia keluar sedikit sehingga bentuknya kurang rapi; (4) Pembuatan nastar tape saat membentuk adonan kurang sempurna sehingga bentuk nastar tidak sama besar. Kendala tersebut disebabkan karena kurangnya pengetahuan anggota kelompok Kegiatan Pengabdian Masyarakat terhadap pembuatan olahan tape dan sumber informasi yang didapatkan terbatas hanya

dari internet tanpa ada pendamping yang ahli dalam bidang kuliner.

Kendala yang dihadapi terkait penyusunan modul olahan tape adalah penggunaan aplikasi coreldraw untuk mengedit isi modul sering eror sehingga perlu di instal ulang dan memakan waktu yang terlalu lama. Selain itu, ketika mengedit modul olahan tape yang hampir selesai tiba-tiba laptop yang digunakan mati secara mendadak dan tidak dapat dinyalakan kembali sehingga kami harus mengulang mengedit modul olahan tape dari awal. Hal ini menyebabkan perkiraan waktu dalam penyelesaian pembuatan modul olahan tape mengalami penambahan waktu, dari yang semula 14 hari menjadi 21 hari.

Pembuatan modul olahan tape dimulai dari membuat berbagai macam olahan tape yang dibuat sendiri oleh anggota kelompok Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM. Dalam pembuatan olahan di mulai dari menentukan jenis bahan, cara pembuatan, sampai pengemasan olahan tape. Setelah berhasil membuat resep makanan olahan tape sendiri , kemudian ide tersebut kami tuangkan ke dalam buku resep berupa modul olahan tape. Modul olahan tape berjudul "*Modul Pengembangan Olahan Tape Siput Manis (Singkong Putih Manis) Untuk meningkatkan Potensi Desa Bendo*". Modul ini berisi tentang 9 resep olahan tape, *branding*, dan contoh logo untuk produk olahan tape berupa logo produk nastar tape, permen tape, dan prol tape. Pembuatan modul olahan tape ini mendapat respon positif dari pihak desa Bendo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung. Penyerahan modul olahan tape dilakukan pada tanggal 7 Juli 2020 dilakukan oleh perwakilan kelompok program kerja modul olahan tape kepada kepala desa Bendo. Penyerahan modul kepada ibu-ibu PKK dilakukan melalui perantara kepala desa Bendo.



Gambar 2. Hasil Olahan Tape Berupa Permen Tape, Prol Tape, dan Nastar Tape
Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM desa Bendo



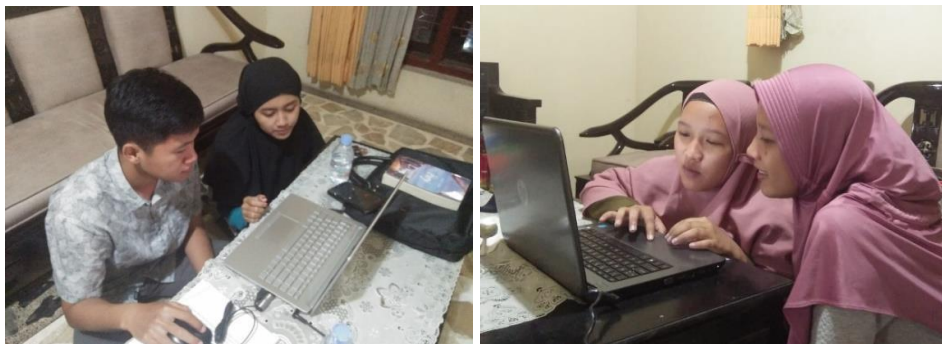
Gambar 3. Hasil Olahan Tape Berupa Bolu Tape, Tape Bakar, dan Pudding Tape

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM desa Bendo



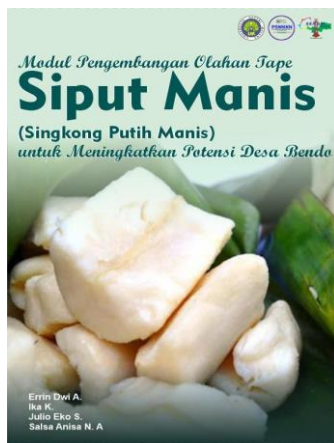
Gambar 4. Hasil Olahan Tape Berupa Stick Roll Tape, Es Krim Tape, dan Es Tape Susu

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM desa Bendo



Gambar 5. Proses Pengerjaan Modul Olahan Tape Bersama Kelompok Kecil

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM desa Bendo



Gambar 6. Modul Olahan Tape dan Penyerahan Modul kepada Kepala Desa

Sumber: Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM desa Bendo

SIMPULAN

Pembuatan modul olahan tape merupakan salah satu program kerja Kegiatan Pengabdian Masyarakat UM edisi Covid-19 yang dilaksanakan mulai tanggal 13 Mei 2020 hingga 19 Juni 2020. Pemilihan program kerja tersebut didasarkan atas pertimbangan mengenai potensi desa yang dimiliki oleh masyarakat desa Bendo berupa tape. Produksi modul olahan tape ini bertujuan untuk mengembangkan

inoasi dari potensi usaha di desa Bendo. Pembuatan modul olahan tape dimulai dari diskusi, penentuan olahan tape, penentuan bahan olahan, pembuatan olahan tape, pengemasan, dan penuangan hasil temuan di dalam modul olahan tape. Penyerahan pembuatan modul olahan tape mendapat respon positif dari pihak desa Bendo, Kecamatan Gondang, Kabupaten Tulungagung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih atas terlaksananya program kerja ini disampaikan kepada:

1. Universitas Negeri Malang melalui LP2M yang telah menyelenggarakan Kegiatan Pengabdian Masyarakat edisi Covid-19
2. Bapak Drs. Yusuf Suharto, M.Pd selaku dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan bimbingan dan persetujuan serta motivasi dalam melaksanakan program kerja ini.
3. Kepala Desa Bendo Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung yang telah memberikan ijin melakukan Kegiatan Pengabdian Masyarakat di desa Bendo.
4. Seluruh anggota kelompok Kegiatan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Malang Edisi Covid-19 di Desa Bendo Kecamatan Gondang Kabupaten Tulungagung yang telah membantu kegiatan pembuatan olahan tape sehingga berjalan dengan lancar.
5. Berbagai pihak yang telah membantu terlaksananya program kerja ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Asnawi, M., Sumarlan, S., & Hermanto, M. (2013). Karakteristik tape ubi kayu (Manihot utilissima) melalui proses pematangan dengan penggunaan pengontrol suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 56–66.
- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandar, R. (2016). Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih Dan Singkong Melalui fermentasi Dengan ragi Yang berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1), 106–111.
- Dirayati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. (2018). Pengaruh Jenis Singkong Dan Ragi Terhadap Kadar Etanol Tape Singkong. *Jurnal IPA & Pembelajaran IPA*, 1(1), 26–33.
- Fitria, N. (2013). Analisis Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Tape Singkong di Kota Probolinggo (Studi Kasus Pedagang Tape Singkong Di Jln. Soekarno Hatta, Kelurahan Ketapang, Kecamatan Kademangan, Kota Probolinggo). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 2(2).
- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (Manihot Utilissima Pohl). *Alchemy: Journal of Chemistry*, 2(1), 68–79.

- Margaretha, A., & Widjanarko, S. (2015). Penentuan Nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu: Ketan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 1107–1118.
- Nirmalasari, R., & E, L. I. (2018). Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong Manihot utilissima. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 9(1818–18).
- Rohmatin, A. (2020). Peningkatan Perekonomian Ibu-Ibu Melalui Pengembangan Skill Olahan Tape Ketan Di Dusun Kedawong Desa Kedawong Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang. [*Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya*].
- Tefera, T., Ameha, K., & Biruhtesfa, A. (2014). Cassava based foods: Microbial fermentation by single starter culture towards cyanide reduction, protein enhancement and palatability. *International Food Research Journal*, 21(5), 1751–1756.
- Wulandari, F. (2008). Uji Kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Skripsi*.