

Pelatihan Kewirausahaan Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Sumber Daya Alam Lokal di Padukuhan Sulus Kulon Progo

Nadaa Yusriyyah¹, Fauzul Rasyidah¹, Affi Suryaningsih¹*

¹ Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Geblagan, Tamantirto, Kasihan, Bantul, D.I. Yogyakarta 55183

Email: affisuryaningsih@umy.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.18196/ppm.61.1174>

Abstrak

Program kegiatan pengabdian masyarakat ini dilatarbelakangi adanya peluang usaha dalam pengolahan singkong dan ubi yang belum dimanfaatkan, serta rendahnya pengetahuan masyarakat tentang nilai tambah dari produk olahan singkong dan ubi. Hal ini menyebabkan masyarakat hanya menjual singkong secara langsung tanpa melalui proses pengolahan terlebih dahulu, sehingga nilai jualnya cenderung rendah dan tidak dapat meningkatkan pendapatan secara signifikan. Oleh karena itu, dilaksanakan pengabdian berupa pelatihan kewirausahaan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan warga Padukuhan Sulus terkait produk inovatif, seperti brownies ubi dan keripik singkong. Upaya ini bertujuan untuk menciptakan produk inovatif yang dapat memberikan solusi ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat dan menciptakan lingkungan masyarakat yang berjiwa entrepreneur. Mitra dalam program pengabdian ini adalah warga Padukuhan Sulus. Metode yang diterapkan dalam program pengabdian ini mencakup observasi dan pelatihan. Hasil dari kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman warga Padukuhan Sulus mengenai potensi produk inovatif yang dapat dihasilkan dari sumber daya alam lokal, yakni berupa ubi dan singkong. Produk inovatif yang dihasilkan berupa brownies ubi dan keripik singkong, sehingga nantinya dapat menjadi produk unggulan bagi Padukuhan Sulus.

Kata Kunci: Brownies ubi, Keripik singkong, Padukuhan Sulus, Pelatihan kewirausahaan

Pendahuluan

Karakteristik wirausaha seperti kemampuan perencanaan masa depan, berpikir rasional, dan mencari solusi dari berbagai potensi masalah, masih belum berkembang di Padukuhan Sulus. Para pelaku usaha kecil seharusnya sudah memiliki mental proaktif dan inisiatif yang baik dalam membangun usahanya. Pengetahuan tentang kewirausahaan, dorongan untuk sukses, dan rasa otonomi pribadi yang kuat akan membawa daya dukung yang signifikan untuk operasi bisnis mandiri. Kinerja dalam memulai usaha kecil, terutama dalam hal orientasi prestasi dan komitmen terhadap pihak lain, belum terlihat. Hal ini dibuktikan dengan kurangnya kemauan untuk mengembangkan produk baru dan ketergantungan pada pihak yang berkepentingan, termasuk pemerintah.

Nilai kewirausahaan merupakan prasyarat yang terkait dengan perilaku kewirausahaan. Nilai-nilai tersebut antara lain kreatif, pengambilan risiko, dan inovatif (Boohene dkk., 2008). Seiring dengan perkembangan zaman, inovasi terus berkembang dan diperbarui dalam setiap era. Keterampilan dan pengetahuan menjadi sangat penting dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, membantu mereka menghadapi tantangan kesejahteraan bagi keluarga dan lingkungan sekitarnya. Menurut Hasibuan dkk., (2022) menjelaskan bahwa inovasi adalah menciptakan sesuatu yang baru, berbeda, serta lebih *fresh* dari yang lain. Keberadaan jiwa kewirausahaan dalam kehidupan setiap individu menjadi kunci munculnya inovasi. Meskipun mayoritas petani di Indonesia memiliki potensi untuk berinovasi, namun belum banyak yang mampu menciptakan produk bernilai tambah dari hasil pertaniannya. Penting bagi para petani untuk tetap memperhatikan budaya lokal dan bahan baku lokal agar produk yang dihasilkan memiliki keunikan tersendiri.

Contoh bahan lokal yang dapat dijadikan produk inovatif adalah singkong dan ubi. Selain nasi, singkong dan ubi merupakan bahan makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Kemenkes, 2022). Dengan menggabungkan kreativitas, pengetahuan lokal, dan jiwa kewirausahaan, para petani dapat menciptakan produk unik dengan nilai jual tambah, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan hidup dan menyumbang pada perkembangan

ekonomi lokal. Singkong dan ubi, keduanya mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh. Singkong memiliki kandungan utama berupa karbohidrat yaitu dalam 100 gram singkong terdapat sekitar 38 gram karbohidrat. Fungsi utama karbohidrat dalam singkong adalah sebagai sumber energi yang penting bagi tubuh, khususnya dalam mendukung aktivitas fisik yang intens. Selain kaya karbohidrat, singkong juga mengandung serat, kalsium, mangan, kalium, magnesium, tembaga, dan vitamin (Muzakki, 2020). Ubi jalar mengandung vitamin A, vitamin B, dan zat antioksidan seperti beta karoten, asam askorbat, klorogenat, dan antosianin. Selain itu, di dalam umbi ini terdapat kandungan gizi utama berupa pati. Nutrisi yang terdapat dalam ubi jalar memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan dan melawan berbagai penyakit. Konsumsi ubi jalar dapat berkontribusi dalam mengurangi risiko terkena penyakit jantung, diabetes, dan obesitas (Kemenkes, 2022).

Hasil survei di Padukuhan Sulus, Kalurahan Sidoharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo menunjukkan bahwa masyarakat kurang mendapat pemberdayaan dan belum mengalami kemajuan signifikan dalam berbagai aspek untuk mengoptimalkan hasil bumi yang dimiliki. Padukuhan Sulus terletak di daerah pegunungan dengan curah hujan yang tinggi dan musim kemarau yang sedang. Selain itu, hampir setiap pekarangan rumah di Padukuhan Sulus ditemukan tanaman singkong dan ubi yang sebagian besar tidak diolah dan hanya dikonsumsi oleh pemiliknya sendiri. Sebagian warga juga tidak memanfaatkan tanaman singkong dan ubi karena menganggap bahwa nilai jualnya rendah. Oleh karena itu, dilakukan pengabdian berupa pelatihan kewirausahaan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan warga Padukuhan Sulus tentang produk inovasi, seperti brownies ubi dan keripik singkong. Hal ini bertujuan untuk menciptakan produk inovatif yang dapat memberikan solusi ekonomi yang lebih baik bagi masyarakat dan menciptakan lingkungan masyarakat yang berjiwa *entrepreneur*. Melalui pelatihan kewirausahaan yang memanfaatkan sumber daya alam lokal di Padukuhan Sulus dapat membantu meningkatkan perekonomian warga setempat, menciptakan inovasi produk baru, dan meningkatkan branding produk lokal.

Metode Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat yang bertemakan pelatihan kewirausahaan melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya alam lokal dilakukan di Padukuhan Sulus, Kalurahan Sidoharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta. Mitra dalam program pengabdian ini adalah warga Padukuhan Sulus. Program pengabdian yang dilakukan diikuti oleh 20 peserta. Metode yang digunakan dalam program pengabdian ini adalah observasi dan pelatihan.

1. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap suatu objek yang berada dalam konteks lingkungan yang sedang berlangsung. Metode ini mencakup kegiatan memperhatikan berbagai aktivitas objek penelitian dengan menggunakan pengindraan. Observasi dilakukan di Padukuhan Sulus untuk mengevaluasi potensi lokal desa, termasuk yang telah dimaksimalkan pemanfaatannya dan yang masih belum dimanfaatkan secara optimal.

2. Pelatihan

Pelatihan kewirausahaan diadakan dengan tujuan meningkatkan pemahaman warga Padukuhan Sulus mengenai produk inovatif seperti brownies ubi dan keripik singkong, sehingga dapat memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian masyarakat Padukuhan Sulus. Selain itu, kegiatan ini dapat membentuk masyarakat Padukuhan Sulus menjadi individu yang memiliki jiwa sebagai wirausaha. Materi kegiatan pelatihan kewirausahaan yang dilakukan meliputi cara produksi pangan yang baik, pemilihan bahan, pengemasan, dan pelabelan produk. Selain penyampaian materi, dilakukan juga kegiatan praktik pembuatan brownies ubi dan keripik singkong. Mekanisme praktik ini terdiri dari dua tahap, yaitu: a) Tahap pertama melibatkan

pemateri yang memberikan contoh atau demonstrasi yang diamati oleh peserta. b) Tahap kedua melibatkan peserta yang dibagi menjadi tiga kelompok untuk melakukan praktik langsung dalam pembuatan keripik singkong dan brownies ubi.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Padukuhan Sulus, Kalurahan Sidoharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo memiliki fokus pada pelatihan kewirausahaan melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya alam lokal. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pemahaman warga Padukuhan Sulus mengenai potensi produk inovatif yang dapat dihasilkan dari sumber daya alam lokal setempat. Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, mayoritas warga Padukuhan Sulus menanam tanaman singkong dan ubi di pekarangan rumah. Hasil panen dari tanaman tersebut belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai produk bernilai ekonomi tinggi. Sebagian besar masyarakat setempat hanya menggunakan hasil panen singkong dan ubi untuk konsumsi pribadi, seperti diolah menjadi makanan rebus atau goreng. Terdapat persepsi di kalangan masyarakat bahwa nilai jual singkong dan ubi rendah. Kemudian dilakukan kegiatan pelatihan kewirausahaan agar dapat memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat Padukuhan Sulus. Melalui pelatihan ini, masyarakat setempat dapat mengidentifikasi potensi ekonomi yang dapat dihasilkan dari tanaman singkong dan ubi serta belajar mengembangkan produk inovatif dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Dengan demikian, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka melalui pemanfaatan sumber daya alam lokal secara berkelanjutan.

Kegiatan pelatihan kewirausahaan dihadiri oleh 20 peserta dari warga Padukuhan Sulus. Materi pelatihan mencakup aspek-aspek seperti cara produksi pangan yang baik, pemilihan bahan, pengemasan, dan pelabelan produk. Selain penyampaian materi, kegiatan tersebut juga mencakup praktik pembuatan brownies ubi dan keripik singkong. Kegiatan pelatihan kewirausahaan yang telah dilaksanakan ditunjukkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Pelatihan pembuatan olahan ubi dan singkong bersama ibu-ibu PKK Padukuhan Sulus. Kegiatan pelatihan kewirausahaan diawali dengan penyampaian materi oleh pembicara. Setelah sesi teori, peserta dilibatkan dalam praktik membuat brownies ubi dan keripik singkong. Proses pembuatan keripik singkong dimulai dengan tahap pengupasan, pemotongan, dan perendaman dalam air panas dan soda kue selama satu jam. Selanjutnya, peserta diajak untuk memahami tahapan penggorengan, penirisan, hingga proses pembuatan bumbu dan pencampuran bumbu dengan keripik, sebelum akhirnya melakukan pengemasan produk. Sementara itu, dalam pembuatan brownies ubi, peserta terlebih dahulu dibimbing dalam penakaran bahan baku dan proses pencampuran adonan. Kemudian, peserta diajak melalui tahap pengukusan hingga akhirnya mempelajari proses pengemasan yang sesuai standar.

Antusiasme masyarakat terlihat tinggi, bukan hanya karena kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan baru, tetapi juga karena kesadaran akan potensi bisnis yang dapat dikembangkan melalui kreativitas dan keahlian dalam menghasilkan produk makanan. Kegiatan ini tidak hanya menjadi sarana pembelajaran, tetapi juga peluang untuk membangun komunitas yang bersemangat dan berorientasi pada kewirausahaan. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Rosid, dkk. (2020) dan Firmansyah (2020) yang menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan pengetahuan dan motivasi masyarakat dalam menjalankan usahanya baik untuk memulai usaha, mengembangkan usaha, dan meningkatkan kesejahteraan hidup keluarga dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Gambar 2 menampilkan hasil produk dari brownies ubi dan keripik singkong yang dihasilkan melalui kegiatan pelatihan.



Gambar 2. Hasil dari pelatihan kewirausahaan (a) keripik singkong (b) brownies ubi
Pelatihan pembuatan brownies ubi dan keripik singkong telah berjalan dengan lancar. Apabila terus dikembangkan produk inovatif ini berpotensi menjadi produk unggulan bagi Padukuhan Sulusur. Kegiatan ini tidak hanya memberikan kontribusi dalam peningkatan keterampilan lokal, tetapi juga memiliki dampak positif terhadap perekonomian masyarakat setempat. Hal tersebut sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan Harini, dkk. (2023) yang menunjukkan bahwa pendampingan pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi lokal dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan perekonomian desa.

Simpulan

Berdasarkan kegiatan pelatihan kewirausahaan yang telah dilaksanakan di Padukuhan Sulusur, Kalurahan Sidoharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman warga Padukuhan Sulusur mengenai potensi produk inovatif yang dapat dihasilkan dari sumber daya alam lokal, yakni berupa ubi dan singkong. Produk inovatif yang dihasilkan berupa brownies ubi dan keripik singkong, sehingga nantinya dapat menjadi produk unggulan bagi Padukuhan Sulusur.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat UMY, Warga Padukuhan Sulusur, Kalurahan Sidoharjo, Kecamatan Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta, dan seluruh pihak yang telah berpartisipasi mendukung terlaksananya program pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Boohene, R., Sheridan, A., & Kotey, B. (2008). Gender, Personal Values, Strategies and Small Business Performance: A Ghanaian Case Study. *Equal Opportunities International*, 27(3), 237-257. <https://doi.org/10.1108/02610150810860075>
- Firmansyah, W. (2020). Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Educivilia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 15-20. <https://doi.org/10.30997/ejpm.v1i1.2595>
- Harini, N., Suhariyanto, D., Indriyani, I., Novaria, N., Santoso, A., & Yuniarti, E. (2023). Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat dalam Meningkatkan Perekonomian Desa. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 4(2), 363-375. <https://doi.org/10.37680/amalee.v4i2.2834>
- Hasibuan, A., Putri, D. M. B., Handiman, U. T., Nasution, S. H., Rakib, M., P, Ramlan, Sudarmanto, E., Widarman, A., Saputra, D. H., Fitriyani, E., & Mashud. (2022). *Bisnis Kreativitas dan Inovasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). Fungsi Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1867/fungsi-pangan-dan-gizi-untuk-kesehatan
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). Manfaat Ubi Jalar untuk Kesehatan. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/445/manfaat-ubi-jalar-untuk-kesehatan
- Muzzaki, H. (2020). Produksi Kue Brownies sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomu Singkong di Krajan Blimbing Dopolu Madiun. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 1(2), 87-99. <https://doi.org/10.37680/amalee.v1i2.303>
- Rosid, A., Hafidiah, A., Yuniarti, Y., Abdurrohman, D. (2020). Peningkatan Motivasi Kewirausahaan Para Pelaku Usaha di Desa Warnasari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Badung. *Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 77-82. <https://doi.org/10.30656/ka.v2i2.2061>