

## PKM Kelompok Pengrajin Pengolahan Tepung Bete Desa Landonan Kabupaten Banggai Kepulauan

**Haruni Ode<sup>(1)</sup>, Ramadhani Chaniago<sup>(2)</sup> dan Yusuf Ayuba<sup>(3)</sup>**

<sup>1)2)3)</sup> Universitas Muhammadiyah Luwuk, Jl K.H.A Dahlan III/79 Luwuk

Email: [umyharun@gmail.com](mailto:umyharun@gmail.com)

### Abstrak

Tujuan dari kegiatan Program kemitraan Masyarakat ini adalah, tindak lanjut lanjutan dari Pengabdian tahun 2017, kajian ini selain mengangkat potensi ekonomi kelompok usaha bersama yang ada di desa Landonan sekaligus memperkenalkan keaneragaman hayati yang ada di Desa Landonan. Tepung bete adalah hasil olahan dari umbi beta yang diproduksi oleh pengrajin yang dikemas dan dijual pada masyarakat luas melalui media internet yaitu website, adapun tujuan program kemitraan ini selain mempertahankan potensi lokal desa Landonan, tidak menghilangkan budaya kearifan lokal, dengan menggunakan nama bête sebagai bahasa daerah setempat, hal ini senada dengan program pemerintah dalam penguatan ketahanan pangan dengan pendekatan kearifan lokal, tepung bete ini hasil olahan makanan utama masyarakat desa Landonan yang terbuat dari umbi dan sebagai substitusi beras. Persoalan yang dihadapi mitra yaitu pembuatan tepung bete pada tahun sebelumnya, bete yang sudah menjadi tepung tidak mudah diperkenalkan pada masyarakat, sehingga perlunya penguatan pengetahuan lanjutan seperti bidang manajemen dan konsep pemasaran, berangkat dari persoalan ini mitra diberikan pengetahuan tentang ilmu manajemen pemasaran berupa proses packing (kemasan), nama brand/label yang menarik serta penjualan, hasil dari tepung bête ini diolah menjadi berbagai kreatifitas makanan olahan siap konsumsi, tujuan lain adalah selain mendukung sumber pendapatan juga peningkatan ekonomi masyarakat desa Landonan bebeau Buko selatan. Metode yang digunakan adalah tepung bête dikemas dalam kemasan dan diberi nama (brand) diberi brand/label selanjutnya disediakan media penjualan, promosi dan pengenalan melalui media elektronik yaitu website, website dibuat sebagai wadah untuk memudahkan jangkauan masyarakat luar desa Landonan Kecamatan Buko Selatan Banggai Kepulauan untuk dapat mengonsumsi tepung bete.

Hasil yang didapat dalam pengabdian ini adalah bete yang sudah menjadi tepung dengan mudah diperkenalkan kepada masyarakat, sehingga penguatan pengetahuan dibidang manajemen pemasaran, packing (kemasan), pemberian nama label /brand dan website desa menjadi unsur prioritas bagi mitra dan masyarakat desa Landonan, Kecamatan Buko Selatan Banggai Kepulauan.

Unsur yang dijelaskan diatas pada dasarnya ingin mengembangkan penjualan tepung bete ke ranah yang lebih luas sekaligus memperkenalkan desa Landonan melalui website desa sebagai icon atas produk lokal yang telah diciptakan.

**Kata Kunci:** Tepung Bete, Packing, Manajemen Pemasaran, Brand/label, Website desa.

## 1. Pendahuluan

Desa Landonan berada dibawah lereng pengunungan dan diapit oleh laut yang jaraknya sekitar 2 Km, sehingga sangat banyak tanaman buah-buahan yang di lingkungan desa tersebut. Jumlah penduduk sebanyak 8.062 jiwa, yang terdiri dari laki-laki 4.034 Jiwa (50,03 %), dan Perempuan: 4.028 Jiwa ( 49,96 %), dengan jumlah Kepala Keluarga (KK) adalah sebanyak 2.598 KK. (BPS, 2018). Adapun komoditi unggulan yang ada di desa Landonan adalah buah pala, Kemiri, cengkeh, kacang tanah, kelapa, durian, manggis, coklat dan hasil hutan lainnya.

Desa Landonan Kecamatan Buko Selatan, sebagai penghasil bete terbesar di Banggai Kepulauan yang jaraknya ± 56.8 Km dari Kota Luwuk, merupakan sentra penghasil bete dengan produksi berkisar 1,2 ton per musim setiap petani dengan masa panen setiap 6 Bulan. Bete dengan nama latin (*Colocasia esculenta*) sebagian besar orang Indonesia menyebut talas. Bête juga memiliki berbagai nama umum di seluruh dunia, yaitu Taro, Old cocoyam, Abalong, Taioba, Arvi, Keladi, Satoimo, Tayoba, dan Yu-tao. Tanaman ini diklasifikasikan sebagai tumbuhan berbiji (*Spermatophyta*) dengan biji tertutup (*Angiospermae*) dan berkeping satu (*Monocotyledonae*). Bête merupakan tanaman pangan yang termasuk jenis herba menahun. Bete merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik dengan komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam bete meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C. Nilai lebih dari talas adalah kemudahan patinya untuk dicerna. Hal ini disebabkan oleh ukuran granula patinya yang cukup kecil dan patinya mengandung amilosa dalam jumlah yang cukup banyak (20-25%). Sebelum mengalami proses penepungan, bete mengalami proses pengupasan atau *peeling*. Setelah itu, umbi bete yang telah dikupas kemudian diiris dengan mesin *slicer* yang menghasilkan lempengan umbi dengan ketebalan 1-2 mm. Umbi yang telah diiris kemudian direndam dengan air garam 10% selama 30 menit untuk mereduksi kadar oksalat (Mayasari, 2010). Melimpahnya hasil panen bete setelah adanya program pembuatan tepung pada Program Kemitraan Masyarakat 2017, kondisi saat ini bete di desa Landonan sudah bisa dibuat tepung namun masih ada beberapa kelemahan dalam hal penjualan pasca produksi tepung, *packing/* kemasan yang sangat sederhana dan kurangnya pemahaman pengetahuan dalam manajemen pemasaran, kemasana atau ukuran yang disajikan belum begitu jelas ukurannya, faktor lain yang harus dilakukan oleh kelompok bersama selain hal sebelumnya adalah hasil produksi tepung bete belum begitu dikanal masyarakat luas, sehingga perlu mencantumkan *brand* atau nama, faktor lain adalah penyertaan masa kadaluarsa pada kemasan sangat penting untuk menghindari kekwatiran para konsumen dalam menggunakan tepung bete. Hal inilah yang mengurangi minat para konsumen maupun calon konsumen dalam memasarkan tepung bete, faktor yang menarik untuk menjangkau masyarakat luas adalah mempromosikan produksi tepung bete melalui media *website*, sehingga hasil dan penjualannya tidak menjadi rendah. Basu dan Hani (2004:4) sistem keseluruhan dari kegiatan - kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan, dan mendistribusikan

barang dan jasa yang dapat memuaskan kebutuhan baik kepada pembeli yang ada maupun pembeli potensial. Selain itu umumnya olahan bete saat ini masih sebatas direbus untuk makanan utama sebagai substitusi nasi, dibuat kolak, digoreng sebagai camilan. Jangkauan pemasaran juga terbatas di desa atau dijual langsung kepada tengkulak. Padahal bete dapat dibuat untuk berbagai kreatif masyarakat berupa panganan/kue, manajemen kelompok usaha malas dalam mengolah bete untuk diolah menjadi tepung atau diolah langsung menjadi bentuk jajanan lain. Selain itu jika dibuat tepung, bete dapat dijadikan tepung substitusi tepung terigu. Bete dapat dikonsumsi dengan cara direbus. Selain itu bete dapat juga di olah menjadi beberapa macam bentuk olahan seperti keripik bete, bubur instan (terutama untuk makanan bayi dan orang tua), serta dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan dasar pembuat roti (Ammar, 2009).

## 2. Metode Pelaksanaan

### a. Observasi

Observasi dilakukan dalam rangka mengamati langsung kelokasi pengabdian

### b. Pembinaan dan pelatihan Pengetahuan pemasaran

Pembinaan dilakukan dalam agar mitra dapat memasarkan hasil produksi tepung bête disesuaikan dengan kemampuan jangkauan konsumen.

### c. Pelatihan dan pembinaan *Pakecking* / Kemasan

*Pakecking* / Kemasan dilakukan dalam rangka pengemasan hasil produksi untuk dapat dibeli oleh konsumen sesuai dengan kemampuan dan harga yang di jangkau oleh konsumen.

### d. Pembinaan dan pelatihan Pengetahuan pemasaran

Pembinaan dilakukan dalam agar mitra dapat memasarkan hasil produksi tepung bête disesuaikan dengan kemampuan jangkauan konsumen.

### e. Pembinaan pemberian nama produk

Dilakukan agar hasil produksi memiliki label yang jelas.

### f. Pembinaan dan Pelatihan operasional *website*

Pelatihan ini dilakukan untuk mempromosikan produk sekaligus mengangkat nama Desa Landonan Kecamatan Buko Selatan Banggai Kepulauan yang memproduksi tepung bete sebagai produk lokal sumber ekonomi masyarakat.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### a. Memberikan pembinaan dan pelatihan serta pengetahuan dibidang manajemen pemasaran

Dengan adanya pembinaan dan pelatihan serta pengetahuan mitra dapat mengetahui tata cara dan proses dalam memasarkan produk, kemampuan mitra dalam mengembangkan kreasi dan inovasi sebagai penguatan keterampilan untuk terus dikembangkan sampai pada titik maksimalisasi pengetahuan

- b. Memberikan pembinaan dan pelatihan tentang *Pakecking*/Kemasan, *brand*/ label nama Produk

Setiap produk yang dihasilkan tentunya harus dikemas dalam wadah yang bermerek/*pakecking*/kemasan yang menarik, salah satunya adalah kemasan tepung bête ini, tepung bête yang sudah menjadi produk tentu perlu nama untuk lebih dikenal para konsumen pada semua tingkatan dan level ekonomi masyarakat. Kesempurnaan produk tidak lepas dari pemberian nama/*brand* produk sekaligus akan menjadi ajang promosi produk secara yang tersistem.

- c. Memberikan pengetahuan dan pembinaan tentang kemasan yang menarik minat pembeli serta mempertahankan kekhasan produk.

Kemasan yang menarik sudah tentu akan menarik minat para pembeli baik sebagai pembeli utama maupun pembeli musiman, dalam kegiatan PKM ini mitra di ajak bekerja sama untuk melakukan masukan serta kontribusi terhadap kemasan yang sering masyarakat suka, sehingganya pada proses produksi proses pegemasan sudah tersedia dan masyarakat akan memiliki kesempatan dalam menentukan pilihan dalam membeli produk yang sudah terkemas dengan sempurna

- d. Memberikan pembinaan dan pelatihan tentang cara promosi, penjualan hasil produksi dengan media Teknologi melalui *website*.

Kegiatan PKM ini dilakukan sejalan dengan program pemerintah revolusi 4.0, dimana masyarakat di Desa Landonan Bebeau dapat menampilkan atau memasarkan produk dalam semua jenis atau seluruh hasil karya masyarakat dengan semua jenis inovasi sudah dapat dipasarkan melalui dunia internet. Setelah produknya selesai terbuat mitra dibuatkan pasar internet yaitu *website* desa, yang mana desa senantiasa akan selalu *update* semua hasil kerja, baik dari program desa maupun program pemerintah secara bertahap.

#### 4. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan dalam rangka untuk mempererat mitra dengan tim pengabdian setelah pelaksanaan pelatihan, hal ini mengajak masyarakat lain untuk bersinergi dengan pemerintah desa dalam mendukung program desa dalam menciptakan inovasi – inovasi pada tahapan yang lebih berkualitas, sejalan dengan hal ini, pemerintah desa senantiasa bersinergi dengan masyarakat dalam penguatan ekonomi masyarakat desa melalui unit resmi yaitu badan usaha milik desa/BUMDes di dalam kelangsungan pembuatan produk yang bersumber dari atau berbahan dasar umbi bête atau bahan lain yang ada di Desa Landonan Bebeau Kecamatan Buko Selatan Banggai Kepulauan.

#### Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari Program Kemitraan Masyarakat di Desa Landonan ini Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan ini adalah:

- a. Tingkat partisipasi Kelompok Mitra ekonomi bersama - sama masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan ini dan mereka menganggap program ini sangat memberikan dampak yang sangat positif secara khusus bagi kelompok mitra dan secara umum masyarakat dan ibu - ibu PKK dan aparat desa di desa Landonan ini Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan.
- b. Hasil kegiatan Iptek bagi Masyarakat diperoleh *output* kegiatan yaitu meningkatnya pengetahuan manajemen pemasaran, keterampilan masyarakat dalam memberika label, packing kemasan pada tepung bete dengan menjadi solusi utama dalam pemasaran.
- c. Tepung bete sebagai alternatif subtitusi terigu.
- d. Masyarakat yang ada diluar Desa Landonan ini Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan sudah dapat memesan atau memperoleh tepung bête dengan mudah melalui media elektronik internet dengan mengunjungi *Website* desa Landonan ini Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan.

### Ucapan Terima Kasih

Syukur Alhamdulillah kami dapat menyelesaikan kegiatan Kemitraan Masyarakat /PKM dengan judul **PKM Kelompok Pengrajin Pengolahan Tepung Bete Desa Landonan Bebeau Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan** yang merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh dana penelitian Dikti.

Tim pengabdian kemitraan masyarakat ini tidak mungkin terwujud tanpa adanya dukungan dan suport dari semua pihak, baik instansi maupun perorangan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini kami mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada: Direktur Litabmas Ditjen Kemenristek Dikti, Rektor Universitas Muhammadiyah Luwuk, Ketua LP3M Universitas Muhammadiyah Luwuk, Dekan Fakultas Ekonomi & Bisnis Universitas Muhammadiyah, Luwuk, Kepala Desa Landonan Bebeau Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan, Ketua dan Anggota mitra Kelompok Miantabete Desa Landonan Bebeau Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan, Semua Anggota tim Program Kemitraan Masyarakat /PKM dan tenaga lainnya yang telah membantu keberhasilan kegiatan pengabdian ini, Semua pihak yang telah bersama - sama bekerjasama dalam kegiatan ini sampai tersusunnya laporan akhir ini.

Semoga Allah SWT, memberikan balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan kepada kami dan semoga kegiatan Pengabdian Kemitraan Masyarakat ini dapat memberikan manfaat khususnya masyarakat yang ada di Desa Landonan Bebeau Kecamatan Buko Selatan Kabupaten Banggai Kepulauan sekaligus sebagai kontribusi nyata bagi Universitas Muhammadiyah Luwuk

### Daftar Pustaka

- Ammar, MS, AE Hegazy dan SH Bedeir. 2009. *Using of taro flour as partial substitute of wheat flour in bread making*. World Journal of Dairy & Food Sciences 4 (2): 94-99. IDOSI Publications.
- Anonim 2010. *Volume dan Nilai Export Inport Komoditi Pertanian Indonesia 2005-2009*, Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Basu Swasta dan T. Hani Handoko, William J. Stanton. 2004. *Management Pemasaran Modern*. PT. Grasindo Persada. Jakarta.
- BPS. 2008. *Statistik Indonesia 2007 (Produksi Umbi-umbian di Indonesia)*. Jakarta.
- Haruni, Winarto, Mukhtar, 2018. *Usaha Ekonomi Kreatif Tepung Bête Desa Lumbi – Lumbia Kabupaten Banggai Kepulauan*. Prosiding, LLPM STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta. Indonesia 2014-2018, Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Jusuf, M; St. A. Rahayuningsih; dan Erliana Ginting. 2008. *Ubi Jalar Ungu*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 30, No. 4.
- Mayasari, N. 2010. *Pengaruh Penambahan Larutan Asam dan Garam sebagai Upaya Reduksi Oksalat*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian-IPB. Bogor.
- Lies, Suprpti. 2003. *Pembuatan dan pemanfaatan tepung*. Yogyakarta: Kanisius
- Notosiswojo, Sudarto, dkk. 2006. *Metode Perhitungan Cadangan*. [http://www.mining.itb.ac.id/file/bahan\\_kuliah.pdf](http://www.mining.itb.ac.id/file/bahan_kuliah.pdf).(diakses tanggal 12 oktober 2016)
- Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye – Claudia, dkk* *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1589-1595, September 2014
- Suismono, 2001. *Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Ubi-ubian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan*. Di dalam: *Majalah Pangan* Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.

## Lampiran





esa-landonanbebeau.id

Desa Landonan Bebeau  
Kabupaten Banggai Kepulauan

### Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Tepung Bete

02-08-2019 admin

Hari ini bertempat di gedung Balai Latihan Kerja Desa Landonan Bebeau Kabupaten Banggai Kepulauan telah dilaksanakan penyuluhan tentang pembuatan tepung bete. Penyuluhan