

**PROSES PENGOLAHAN UBI KAYU MENJADI *KAOPU* DAN SOLUSI
PEMASARANNYA PADA KELOMPOK WANITA TANI (KWT)
BANGUN SEJAHTERA DI KABUPATEN BUTON SELATAN**

**Hardin¹, Indah Kusuma Dewi², Yurfiah³, Asriandi⁴ Faaiz Mufaasir
Ramadhan⁵ Darajatun Andara²**

¹Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Buton

²Fakultas Hukum Universitas Muhammadiyah Buton

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Buton

⁴Fakultas Ekonomi Universitas Cokroaminoto Makassar

⁵Fakultas Hukum Universitas Hasanuddin

*Email Corresponding : hardin@umbuton.ac.id

ABSTRAK

Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera Desa Bola Kecamatan Batauga, mampu untuk menerapkan dan memanfaatkan hasil olahan sesuai dengan tahapan dalam manajemen di mana tahapan tersebut dimulai dari pemilihan bahan baku, pengelolaan atau pengolahan produk, pengemasan hingga memasarkan produk di dukung dengan ketersediaan bahan baku Ubi kayu yang cukup mudah untuk didapatkan merupakan faktor penentu lancarnya proses produksi *Kaopiku*. Produk tersebut berbahan dasar ubi kayu yang merupakan komoditas unggul di Desa Bola Kecamatan Batauga. Melalui kegiatan pengabdian ini, maka usaha *Kaopiku* bangkit kembali terutama dalam hal pemasaran yaitu secara *offline*, karena telah dipasarkan ke beberapa minimarket yang ada di Kota Baubau dan juga melalui promosi secara *online*. Selain itu juga ada produk turunan yang ikut diproduksi yaitu Brownies *Kaopiku*, Nastar *Kaopiku*, Bolu Gulung *Kaopiku* dan Bolu Mentega *Kaopiku* Untuk produk turunan *Kaopiku*, diproduksi sesuai pesanan konsumen sehingga produk turunan yang diperoleh setiap harinya berbeda-beda Untuk UMKM *Kaopiku* diharapkan kedepannya dapat memperluas jaringan pemasaran baik *offline* maupun *online* agar lebih di kenal lagi oleh orang banyak, sehingga mampu meningkatkan permintaan produk dan pendapatan usaha.

Kata kunci: *Kaopi*, KWT, Pemasaran, Pengolahan

ABSTRACT

The Women Farmers Group Bangun Sejahtera Bola Village, Batauga District, is able to apply and utilize processed products according to the stages in management where the stages start from selecting raw materials, managing or processing products, packaging to marketing products, supported by the availability of raw cassava raw materials. quite easy to obtain is a determining factor for the smooth production process of Kaopiku. The product is made from cassava which is a superior commodity in Bola Village, Batauga District. Through this service activity, Kaopiku's business has revived, especially in terms

of offline marketing, because it has been marketed to several minimarkets in Baubau City and also through online promotions. In addition, there are also derivative products that are also produced, namely Brownies Kaopiku, Nastar Kaopiku, Sponge Roll Kaopiku and Sponge Butter Kaopiku. For Kaopiku derivative products, they are produced according to consumer orders so that the derivative products obtained are different every day. For SMEs Kaopiku is expected to expand its network in the future marketing both offline and online so that more people know it, so as to increase product demand and business income.

Keywords: *Kaopi, KWT, Marketing, Processing*

PENDAHULUAN

Diversifikasi pangan merupakan suatu upaya yang terstruktur baik dari produksi, penyediaan hingga konsumsi dengan titik tekan pada pemanfaatan sumber pangan lokal selain beras yang selama ini menjadi pangan utama. Sasaran percepatan keragaman konsumsi pangan adalah tercapainya pola konsumsi pangan yang aman, bermutu dan bergizi seimbang yang dicerminkan oleh tercapainya Pola Pangan Harapan (PPH) sekurang-kurangnya 93. Konsumsi karbohidrat diharapkan berasal pada pangan lokal selain beras, sehingga diharapkan konsumsi beras dapat turun hingga 3 persen per tahun. Meskipun pada kenyataannya konsumsi karbohidrat masyarakat Indonesia lebih tinggi dari yang dibutuhkan yakni mencapai 62,2% pada tahun 2007 ([Zainal Abidin dan Musadar, 2018](#)). Peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal, dapat dilakukan dengan melakukan diversifikasi pangan ditingkat nasional dan regional ([Sukesu et al., 2019](#)).

Masyarakat Indonesia khususnya di Sulawesi Tenggara, ubi kayu di olah dalam bentuk *kaopi*. Produk *kaopi* merupakan hasil perasan dari ubi kayu yang telah di parut (masih dalam keadaan basah) dan dalam produk kering *kaopi* dapat dijadikan sebagai tepung yang dapat dimanfaatkan dalam upaya diversifikasi pangan untuk menunjang ketahanan pangan nasional dan meningkatkan nilai ekonomi, serta mengurangi penggunaan tepung terigu. Konsumsi ubi kayu sebaiknya tidak dalam bentuk ubi kayu saja tetapi perlu di olah dengan penambahan lemak dan protein untuk menurunkan nilai indeks glikemiknya. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pengembangan produk ubi kayu yang memiliki indeks glikemik rendah yaitu dengan membuat produk. Kandungan produk pangan lokal *kaopi* tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Pemanfaatan tepung *kaopi* akan menguntungkan secara ekonomi serta memberi manfaat kesehatan dan gizi bagi masyarakat. *Kaopi* umumnya dimanfaatkan sebagai makanan tradisional yaitu *kasoami*, sedangkan apabila dikeringkan menjadi tepung, *kaopi* dapat diolah menjadi *cookies*, biskuit, *cake*, *muffin*, *pizza* dan produk olahan lainnya ([Sri Wahyuni. Sarinah, Cedrik Elcid Wurara, 2019](#)).

Kaopi di daerah Maluku Tengah di kenal dengan *gepe*. Salah satu desa di Kecamatan Salahutu yang penduduknya membudidayakan ubi kayu adalah Desa Waa'i karena terdapat masyarakat dari Suku Buton yang menetap pada dua dusun yaitu Dusun Batu Naga dan Ujung Batu. Masyarakat di kedua dusun tersebut mengusahakan ubi kayu yang di olah menjadi *gepe* (nama daerah setempat) (Tangka et al., 2017). Tetapi sebutan untuk masyarakat Buton yang bertempat tinggal di kepulauan Buton di sebut dengan *kaopi*.

Selama ini *kaopi* digunakan oleh masyarakat Buton baik yang tinggal di Buton maupun yang tinggal di perantauan termasuk yang berada di luar negeri, karena *kaopi* merupakan salah satu pangan lokal yang sangat digemari oleh masyarakat Buton. Di masa lampau *kaopi* selalu digunakan oleh masyarakat Buton dan menjadi sumber makanan pokok yang sama kedudukan dengan beras jika di olah menjadi *kasoami*, *lanta-lanta* dan *sinole*. Ada juga yang memanfaatkan *kaopi* menjadi produk olahan yang lain yang menjadi ciri khas pangan lokal masyarakat Buton dalam mendukung diversifikasi konsumsi masyarakat di masa pandemi Covid-19 seperti sekarang ini. Contoh pangan lokal hasil dari olahan *kaopi* yang biasa digunakan saat bersantai dengan keluarga seperti kue *onde-onde*, kue *sanggara banda*, baik yang di goreng maupun di kukus, kue *tuli-tuli*, kue *epu-epu* dan kue *roko-roko*. Namun bagi orang Buton yang hidup di tanah rantau dan ingin menikmati jenis pangan tradisional tersebut, sementara bakan baku *kaopi* sulit ditemukan di daerah tempat mereka berada, atau ada yang beralasan karena kesibukan dalam bekerja, belum lagi permintaan dari dalam wilayah kepulauan Buton, hal ini tentunya perlu mendapat perhatian yang serius yang merupakan peluang dan sekaligus tantangan bagi para petani ubi kayu dan para pengusaha *kaopi*, sementara pengemasan yang ada tidak akan mampu untuk melayani permintaan yang ada, juga permintaan *kaopi* dalam bentuk tepung agar dapat di buat produk turunan yang lain seperti kue brownies, kue roti gulung, nastar, bolu mentega, pizza dan lain-lain. Adapun bentuk *kaopi* dan pengemasannya sebelum diperkenalkan sistem pengemasan modern, jadi ubi kayu yang di parut, setelah itu di masukkan di dalam karung lalu di press dengan alat press yang sederhana selama 1 (satu) jam dan langsung di kemas dengan kemasan alami yaitu daun pisang, jadi di jual masih dalam keadaan basah belum bisa dijadikan tepung, untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. (a) Proses Pamarutan Ubikayu. (b) Hasil Parutan di Press. (c) Hasil Press di Bungkus Dengan Daun Pisang. (d) Siap di Pasarkan.

Penjualan *kaopi* seperti pada penampilan tersebut, karena konsumen hanya menggunakan *kaopi* untuk pangan lokal khas Buton seperti *kasoami*, *lanta-lanta*, *sinole*, *tuli-tuli*, *epu-epu* dan *roko-roko*, belum ada pemikiran untuk pengolahan *kaopi* menjadi turunan lain yang membutuhkan kehadiran *kaopi* dalam keadaan kering dan halus, untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada [Gambar 2](#).

*Kasoami**Tuli-tuli**Epu-epu**Roko-roko Lonjong**Roko-roko Gula Merah**Sanggara Banda*

Gambar 2. Proses Pengolahan Kaopi Menjadi Pangan Lokal Khas Buton

Permasalahan yang dialami oleh masyarakat Buton, menjadi peluang emas bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Bangun Sejahtera Desa Bola, Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan, dengan membuat terobosan tepung kaopi instan dengan nama *Kaopiku* yang telah di *lauching* pelabelan *Kaopiku* maupun turunannya oleh Pemerintah Kabupaten Buton Selatan melalui Dinas Ketahanan Pangan pada acara Pesta Adat Ma'acia Burangasi bertempat di Desa Burangasi, Kecamatan Lapandewa, Kabupaten Buton Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara pada hari Sabtu tanggal 26 Oktober 2019 (Idris Hayang, 2019), sebagaimana dapat di lihat pada [Gambar 3](#) berikut:



(a)

(b)

(c)

Gambar 3. (a). Tepung *Kaopiku* yang Telah di Kemas Secara Modern. (b) Tepung *Kaopiku* di Simpan Dalam Etalase. (c) Rumah Produksi *Kaopiku*.

Berdasarkan pada kajian tersebut, ada beberapa permasalahan yang harus diperbaiki dalam proses produksi dan pemasaran, agar kaopi dapat menjadi salah satu sumber pangan dari masyarakat khususnya Kabupaten Buton Selatan maupun daerah lain disekitarnya, apalagi jika ingin dikembangkan pada daerah lain di luar Sulawesi, dari penampilan dan warna produk serta pemasaran, agar produksinya dapat lebih meningkat dari tahun tahun sebelumnya.

BAHAN DAN METODE

Lokasi dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah di Desa Bola, Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan. Waktu kegiatan PKM ini berlangsung selama satu bulan, yaitu dari tanggal 16 Agustus 2021 s.d 16 September 2021. Kegiatan ini dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera sebanyak 14 orang. Kegiatan pengolahan kaopi merupakan jenis usaha kecil yang masih dalam tahap pengembangan. Olahan *kaopi* yang terbuat dari bahan dasar ubi kayu. Adapun alat dan bahan serta proses pembuatan sebagai berikut:

a. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kaopiku terdiri dari pisau, sikat, loyang, ayakan, nyiru, karung gula, mesin pamarut ubi kayu, alat pengepresan, oven pengering, timbangan, kemasan dan label kemasan.

b. Bahan

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ubi kayu, sekaligus menjadi bahan baku dalam kegiatan ini.

Metode pelaksanaan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan pendekatan penyuluhan dan bimbingan dengan model *active dan paricipatory learning* melalui ceramah (Hardin dan Indah Kusuma Dewi. 2018). dan dilanjutkan dengan diskusi.

HASIL

A. Tahapan Dalam Pengolahan Kaopiku

UMKM Kaopiku mulai berdiri sejak pertengahan tahun 2017 bertempat di salah satu rumah anggota kelompok wanita tani bangun sejahtera. UMKM Kaopiku merupakan salah satu usaha pengolahan hasil pertanian yang dikelola oleh Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera yaitu mengolah ubi kayu menjadi tepung *Kaopi* yang merupakan bahan baku dalam pembuatan *Kasoami*, makanan tradisional khas Pulau Buton. Selain itu, ada beberapa produk turunan dari tepung kaopiku, yaitu brownies, nastar, dan bolu gulung.

Pada awal berdirinya, alat-alat yang digunakan masih secara tradisional. Namun, setelah produk Kaopiku mulai dikenal oleh pemerintah daerah, maka kelompok wanita tani mulai mengusulkan untuk diadakannya bantuan alat-alat yang lebih modern, sehingga pemerintah daerah mulai memberikan bantuan berupa alat-alat produksi yang lebih modern dalam menunjang proses produksi.

Tahapan-tahapan dalam pelaksanaan usaha kegiatan di UMKM Kaopiku yaitu:

a. Pengolahan Bahan Baku

Pengadaan bahan baku diperoleh dari para petani yang ada di Desa Bola.

b. Produksi

Proses produksi dilakukan dengan menggunakan peralatan manual dan mesin dengan tetap mempertahankan kualitas produk serta tetap terjamin kebersihan dan kesehatan produk.

c. Pengemasan

Produk tepung Kaopiku yang telah selesai di olah, kemudian di kemas dalam plastik *standing pouch* yang dilengkapi stiker produk dengan takaran 700 gram setiap kemasan. Sedangkan produk olahan kue dari tepung kaopiku di kemas dalam kotak plastik yang di beri label produk Olahan Kaopiku.

d. Pemasaran

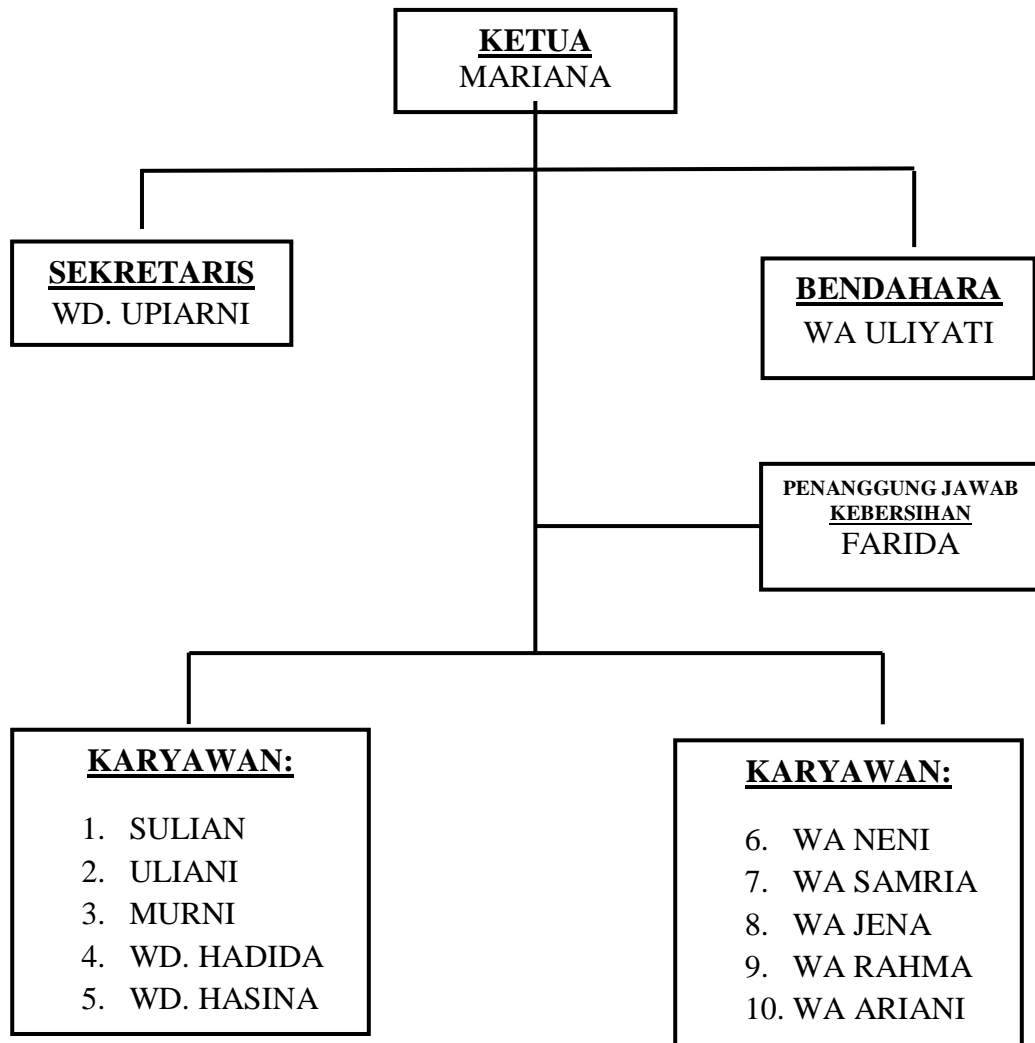
Tahapan selanjutnya yaitu proses pemasaran. yang dipasarkan sekitar kota Baubau yaitu pada beberapa minimarket. Selain itu juga dipasarkan di luar Kota Baubau. Harga setiap kemasan produk Kaopiku yaitu Rp. 15.000,00

e. Pembukuan

Pembukuan yaitu proses pencatatan semua jenis perbelanjaan dan pendapatan di UMKM Kaopiku.

B. Manajemen/Organisasi

Struktur organisasi KWT Bangun Sejahtera di buat agar pembagian tugas dan tanggung jawab dapat dilaksanakan secara optimal. Mengenai struktur organisasi KWT bangun Sejahtera dapat di lihat pada [Gambar 4](#).



Gambar 4. Struktur Organisasi KWT Bangun Sejahtera

Adapun uraian tugas dari Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera yaitu:

1. Ketua
Memiliki tugas Bertugas mengawasi dan mengontrol seluruh pelaksanaan kegiatan di UMKM Kaopiku.
2. Sekretaris
Bertugas untuk mengelola kegiatan kesekretariatan seperti mengumpulkan dan mencatat data kelompok, laporan dan dokumen-dokumen, menyimpan segala bentuk dokumen yang dimiliki kelompok seperti buku kehadiran, buku keluar masuk surat dan buku notulen.

3. Bendahara

Menangani seluruh kegiatan administrasi keuangan kelompok, menyimpan dan memelihara arsip keuangan kelompok seperti jika ada dana bantuan modal yang di terima oleh kelompok maka bendahara mencatat dan memasukkan uang bantuan dana yang di peroleh tersebut ke bank dan juga mencatat pengeluaran yang dikeluarkan oleh kelompok serta melaporkan keuangan kelompok pada setiap pertemuan rutin.

4. Penanggungjawab kebersihan

Bertugas untuk mengontrol dan memastikan kebersihan di lokasi produksi, sebelum pelaksanaan kegiatan maupun setelah kegiatan selesai dilaksanakan.

5. Karyawan

Membantu seluruh rangkaian kegiatan usaha mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan produk hingga pada pemasaran produk.

A. Analisis Ekonomi Usaha Kaopiku Sebelum Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Analisis ekonomi pada usaha UMKM *Kaopiku* yang beralamat di Desa Bola, Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan dengan produk berupa tepung *kaopiku* dapat di lihat pada Tabel I-XI.

Kebutuhan bahan baku yang mampu dilaksanakan pada tahun 2020, dalam pembuatan *kaopiku*, kebutuhan akan ubi kayu pertahun yaitu 240kg/bulan x 12 bulan = 2.880 kg per tahun dan jika dikalikan dengan harga per kg adalah Rp. 2000, maka biaya yang dikeluarkan per tahun untuk bahan baku adalah Rp. 5.760.000. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada [Tabel I](#).

Tabel I. Bahan Baku

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Biaya/1x Produksi	Biaya/tahun
1.	Ubi Kayu	240 kg/bulan	2.000	Rp.480.000/bulan	Rp. 5.760.000
Jumlah					Rp. 5.760.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Tabel II merupakan biaya berupa bahan penolong, bahan bakar dan transport pembelian input yang dikeluarkan UMKM *Kaopiku* selama memproduksi dalam satu tahun yaitu:

Tabel II. Bahan Penolong, Bahan Bakar dan Transport Pembelian Input

No	Bahan	Jumlah	Harga/Satuan (Rp)	Biaya/1x Produksi	Biaya/tahun
1.	Bensin	1 liter	10.000	Rp. 10.000	Rp. 120.000
2.	Gas	1 tabung 12 kg	220.000	Rp. 220.000	Rp. 2.640.000
Jumlah					Rp. 2.760.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Tabel III merupakan biaya berupa bahan kemasan yang dikeluarkan UMKM *Kaopiku* selama memproduksi dalam satu tahun yaitu:

Tabel III. Kemasan

No	Bahan	Jumlah	Harga/Satuan (Rp)	Biaya/1x Produksi	Biaya/tahun
1.	<i>Standing Pouch</i> (plastik kemasan)	102	1500	Rp. 153.000	Rp. 1.836.000
Jumlah					Rp. 1.836.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Tabel I, II dan III merupakan jenis biaya variabel, dan untuk mengetahui besarnya biaya variabel yang digunakan UMKM *Kaopiku* selama memproduksi dalam satu tahun dapat dilihat pada **Tabel IV**.

Tabel IV. Biaya Variabel

No	Jenis Biaya	Total
1	Bahan baku	Rp. 5.760.000
2	Bahan penolong, bahan bakar dan transport pembelian input	Rp. 2.760.000
3	Kemasan	Rp. 1.836.000
	Biaya variabel/tahun	Rp. 10.356.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Gaji tenaga kerja pada UMKM *Kaopiku* selama se tahun dapat di lihat pada [Tabel V.](#)

Tabel V. Biaya Upah (Gaji) Tenaga Kerja

No	Proses Produksi	Perhitungan Upah			
		Jumlah TK	Upah/orang (1x produksi)	Total upah/ 1x produksi	Total upah/tahun
1.	Pengupasan& pencucian	4	Rp. 15.000	Rp. 60.000	Rp. 720.000
2.	Pemarutan	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000	Rp. 360.000
3.	Pengepresan	3	Rp. 15.000	Rp. 45.000	Rp. 540.000
4.	Pengayakan	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000	Rp. 360.000
5.	Pengeringan	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000	Rp. 360.000
6.	pengemasan	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000	Rp. 360.000
Jumlah					Rp. 2.700.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Biaya penyusutan alat yang digunakan selama berproduksi pada UMKM *Kaopiku* dapat di lihat pada [Tabel VI.](#)

Tabel VI. Biaya Penyusutan (Depresiasi)

No	Peralatan	Σ	Umur Ekonomis (Tahun)	Harga Awal	Harga Akhir	Depresiasi/ tahun
1.	Mesin pamarut	1 alat	5 tahun	Rp.2.000.000	Rp.500.000	Rp.500.000
2.	Oven pengering	1 alat	5 tahun	Rp.17.000.000	Rp.8.000.000	Rp.1.800.000
Jumlah						Rp. 2.400.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Keterangan: Biaya Depresiasi = (Harga Awal-Harga Akhir)/Umur Ekonomis

Biaya berikut merupakan biaya lain-lain merupakan biaya yang menunjang kegiatan UMKM Kaopiku selama satu tahun. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada [Tabel VII](#).

Tabel VII. Biaya lain-lain

No	Biaya	Jumlah	Harga/satuan	Biaya/tahun (Rp)
1	Biaya Listrik	1 bulan	Rp. 100.000	Rp.1.200.000
2	Biaya PDAM	1 bulan	Rp. 15.000	Rp.180.000
3	Biaya PBB	-	-	-
4	Biaya Angkut Penjualan (motor)	2 liter	Rp. 20.000	Rp.240.000
5	Biaya Sewa	-	-	-
Jumlah				Rp.1.620.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Tabel V, VI dan VII merupakan jenis biaya tetap, dan untuk mengetahui besarnya biaya tetap yang digunakan UMKM *Kaopiku* selama berproduksi dalam satu tahun dapat di lihat pada [Tabel VIII](#).

Tabel VIII. Total Biaya Tetap

No	Jenis Biaya	Total
1	Biaya Penyusutan	Rp.2.400.000
2	Biaya Lain-lain	Rp.1.620.000
3	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 2.700.000
	Biaya Tetap/tahun	Rp. 6.720.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Total biaya yang dikeluarkan selama berproduksi dalam satu tahun UMKM *Kaopiku* yaitu Rp. 17.076.000. Untuk lebih jelasnya dapat di lihat pada [Tabel IX](#).

Tabel IX. Total Biaya

No	Jenis Biaya	Total
1	Biaya Tetap	Rp. 6.720.000
2	Biaya Variabel	Rp. 10.356.000
	Total Biaya	Rp. 17.076.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Tabel X merupakan penerimaan dari UMKM *Kaopiku* selama satu tahun. Penghasilan yang diperoleh belum dikurangi dengan biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya variabel maupun biaya tetap.

Tabel X. Penerimaan

No	Jenis Kemasan/ Produk	Jumlah (bungkus)	Harga/ Satuan	Jumlah/1x Produksi	Jumlah/tahun
1.	<i>Kaopi'ku</i>	102	Rp. 15.000	Rp. 1.530.000	Rp. 18.360.000
Total Penerimaan					Rp. 18.360.000

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

Keuntungan yang diperoleh dari UMKM *Kaopiku* selama satu tahun setelah dikurangi biaya-biaya dapat di lihat pada **Tabel XI**.

Tabel XI. Penerimaan Bersih (Keuntungan)

No	Penerimaan	Total Biaya	Penerimaan Bersih	Keterangan
1.	Rp. 18.360.000	Rp. 17.076.000	Rp. 1.284.000	Per tahun

Sumber: Data Primer Yang Diolah Tahun 2020

PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Kegiatan

Proses Pembuatan

1. Pengupasan dan Pencucian

Tahap awal yaitu pengupasan ubi kayu terlebih dahulu, setelah itu ubi kayu di cuci sebanyak 3 kali menggunakan sikat agar bisa menghilangkan warna coklat pada ubi kayu, agar produk kaopi yang dihasilkan berwarna putih

2. Pamarutan

Setelah selesai di cuci, kemudian ubi kayu tersebut di parut menggunakan mesin pamarut.

3. Pengepresan

Ubi kayu yang telah diparut, selanjutnya akan dilakukan proses pengepresan. Terlebih dahulu dimasukkan kedalam karung untuk mengeluarkan air pada saat dilakukan pengepresan. Pengepresan dilakukan selama kurang lebih 1 (satu) jam.

4. Pengayakan

Setelah pengepresan, kemudian dilakukan proses pengayakan untuk memisahkan kaopi dari ampas ubi kayu yang tidak halus di parut, selanjutnya ke tahap pengeringan.

5. Pengeringan

Proses Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Kaopi Dan Solusi Pemasarannya ... (Hardin, dkk)

Setelah dilakukan proses pengayakan, selanjutnya yaitu tahap pengeringan. Pada tahap ini, dilakukan dua cara yaitu menggunakan sinar matahari langsung dan menggunakan mesin oven pengering agar produk kaopi yang dihasilkan betul-betul kering sehingga lebih awet ketika disimpan

6. Pengemasan

tahap terakhir yakni pengemasan. Setelah melalui seluruh rangkaian proses produksi, selanjutnya kaopi di kemas dalam plastik *standing pouch* dengan takaran 700 gram setiap kemasannya.

B. Hambatan dan Cara Mengatasi Hambatan

a. Hambatan

Hambatan dalam pelaksanaan proses produksi di tempat kegiatan pengabdian yaitu masih menggunakan peralatan manual. Sehingga proses produksi membutuhkan waktu lama. Sebenarnya, ada bantuan mesin modern namun, tegangan listrik yang dimiliki rumah produksi tidak mampu untuk mengoperasikan mesin tersebut. Hanya mesin oven pengering yang bisa digunakan, dengan cara menggunakan tabung gas dan tegangan listrik yang tidak terlalu tinggi. Oleh karena itu diharapkan kepada pemberi bantuan pada Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera dengan menyesuaikan kebutuhan dari KWT tersebut, agar peralatan yang ada tidak terbengkalai dan dapat digunakan secara optimal.

b. Cara mengatasi hambatan

Cara mengatasi hambatan tersebut, dalam proses produksi menggunakan alat-alat manual yang dilaksanakan secara tekun dan teliti serta berhati-hati dalam menggunakannya agar tepung yang dihasilkan sesuai dengan yang diinginkan.

C. Kebijakan atau Peraturan di UMKM Kaopiku

a. Peraturan Jam Kerja

Peraturan jam kerja perlu ditetapkan agar kegiatan bisa berlangsung secara terus menerus dan memastikan bahan baku dapat tersedia dan tidak tergantung pada musim, jadi tidak hanya mengharapkan bahan baku dari Desa Bola, tetapi dapat menjalin kerjasama dengan petani ubi kayu di desa sekitarnya, jika sewaktu-waktu permintaan semakin besar terutama dalam acara-acara tertentu seperti adanya pesta kampung, ulang tahun pemerintah daerah, maupun pesta atau kegiatan masyarakat yang membutuhkan produk kaopiku.

1. Jadwal Kerja yaitu pada hari Senin s/d Jum'at.
2. Jam Masuk kerja yaitu pukul 08.00 s/d 16.00.
3. Jam istirahat kerja yaitu pukul 12.00 s/d 13.00.
4. Apabila berhalangan masuk kerja yang dikarenakan sakit, atau ada kegiatan

yang lebih penting maka diharapkan izin terlebih dahulu agar proses produksi tetap berjalan.

5. Pada hari raya jadwal libur akan dibahas secara bersama.
6. Peraturan jam kerja ini dibuat bersama dan dapat disesuaikan kembali sesuai dengan kebutuhan.

b. Tata Tertib Kerja

1. Setiap sebelum melakukan proses produksi terlebih dahulu membesihkan tempat produksi.
2. Setiap proses produksi pastikan pakaian dan peralatan kerja dalam keadaan bersih.
3. Sebelum proses produksi, cuci tangan terlebih dahulu dan setiap dari toilet mencuci tangan kembali.
4. Apabila setelah proses produksi selesai agar membersihkan peralatan produksi dan tempat produksi.
5. Menggunakan mesin dan peralatan sesuai dengan prosedur penggunaan.
6. Mengutamakan keselamatan dalam setiap proses produksi.

B. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera, agar usaha ini terdiri dari:

1. Sistem pesanan, yaitu konsumen terlebih dahulu memesan produk kemudian di buat sesuai banyaknya pesanan yang diminta.
2. Sistem antar ke swalayan, minimarket yang ada, yaitu produk yang dihasilkan kemudian di antar ke beberapa minimarket yang ada di Kota Baubau.
3. Sistem promosi melalui media sosial dan ikut serta dalam tiap event pameran baik daerah maupun di luar daerah.

Selama kegiatan pengabdian ini berlangsung, ternyata strategi pemasaran yang diterapkan dapat meningkatkan produksi dari 102 bungkus perbulan menjadi 124 bungkus perbulan, walaupun adanya peningkatan namun penerimaan yang diperoleh masih tergolong kecil jika dikalikan dengan Rp. 15.000, maka penerimaan yang di peroleh selama satu tahun yaitu $124 \text{ bungkus/bulan} \times 12 \text{ bulan} = 1488 \text{ bungkus} \times \text{Rp. } 15.000., = \text{Rp. } 22.320.000$. Jika penerimaan yang ada dikurangi dengan biaya baik bahan baku, bahan bakar, kemasan, upah atau gaji tenaga kerja, biaya penyusutan dan biaya lain-lain totalnya selama 1 (satu) tahun Rp. 17.076.000, sehingga keuntungan bersih yang di terima selama tahun 2021 yaitu $\text{Rp. } 22.320.000 - \text{Rp. } 17.076.000 = \text{Rp. } 5.244.000$. Hal ini terjadi karena masih adanya pembatasan ruang gerak masyarakat untuk berkumpul dalam satu tempat,

sehingga tenaga kerja pun dibatasi, yang berdampak pada proses produksi menjadi lama, karena prosesnya banyak kembali ke sistem manual.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera Desa Bola Kecamatan Batauga, mampu untuk menerapkan dan memanfaatkan hasil olahan ubikayu menjadi kaopiku sesuai dengan tahapan dalam manajemen di mana tahapan tersebut dimulai dari pemilihan bahan baku, pengelolaan atau pengolahan produk, pengemasan hingga memasarkan produk di dukung dengan ketersediaan bahan baku Ubi kayu yang cukup mudah untuk didapatkan merupakan faktor penentu lancarnya proses produksi Kaopiku. Produk tersebut berbahan dasar ubi kayu yang merupakan komoditas unggul di Desa Bola Kecamatan Batauga. Melalui kegiatan pengabdian ini, maka usaha Kaopiku bangkit kembali terutama dalam hal pemasaran yaitu secara *offline*, karena telah dipasarkan ke beberapa minimarket yang ada di Kota Baubau dan juga melalui promosi secara *online*. Selain itu juga ada produk turunan yang ikut diproduksi yaitu Brownies Kaopiku, Nastar Kaopiku, Bolu Gulung Kaopiku dan Bolu Mentega Kaopiku Untuk produk turunan Kaopiku, diproduksi sesuai pesanan konsumen sehingga produk turunan yang diperoleh setiap harinya berbeda-beda Saran dari pengabdian ini adalah untuk UMKM Kaopiku diharapkan kedepannya dapat memperluas jaringan pemasaran baik *offline* maupun *online* agar lebih di kenal lagi oleh orang banyak, sehingga mampu meningkatkan permintaan produk dan pendapatan usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Kelompok Wanita Tani Bangun Sejahtera Desa Bola Kecamatan Batauga, Kabupaten Buton Selatan atas dukungan dan semangatnya dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hardin dan Indah Kusuma Dewi. (2018). Pengorganisasian Petani Untuk Menanam Bawang Merah di Kelurahan Kaisabu Baru Kecamatan Sorawolio Kota Baubau. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri* Vol. 2 No. 1 April 2018.
- Idris Hayang, 2019, *Pemkab Buton Selatan Launcing Pelabelan Produk Turunan Kaopiku*, URL: <https://www.harapansultra.com/pemkab-buton-selatan-launcing-pelabelan-produk-turunan-kaopiku/>. Di Akses tanggal 15 Februari 2022.
- Sri Wahyuni. Sarinah, Cedrik Elcid Wurara, A. M. R. P. (2019). Pemasaran Produk Diversifikasi Pangan Olahan Kaopi. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 4(5), 1–10.
- Sukesi, T. W., Irjayanti, A., Hapsari, S. D., & Efendi, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Peningkatan Ekonomi dengan Memanfaatkan Kearifan Lokal. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 111–116. <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jpmuad/article/view/635/pdf>
- Tangka, E., Pattiasina, M., & Sari, R. M. (2017). Analisis Kelayakan UMKM Berbasis Pangan Lokal di Negeri Waai Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *AGRILAN: Jurnal Agribisnis Kepulauan*, 5(3), 276–291. <https://ojs.unpatti.ac.id/index.php/agrilan/article/view/332>
- Zainal Abidin dan Musadar. (2018). Analisis Persepsi Masyarakat Terhadap Pangan Lokal Sagu di Kota kendari Sulawesi Tenggara (Analysis of the Community Perception Towards Local Food Sago In Kendari Southeast Sulawesi). *Berkala Ilmiah Agribisnis Agridevina*, 7(1), 1–13.

