

**PEMBERDAYAAN KAUM PEREMPUAN PEDESAAN MELALUI
PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN AGRIBISNIS BERBASIS
KOMODITAS LOKAL**

ORAL

Pujiati Utami dan Watemin

Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto

e-mail: pujiati_utami@yahoo.com

ABSTRAK

Pemberdayaan perempuan merupakan kemampuan untuk membuat suatu keputusan dan memengaruhi hasil yang berguna bagi diri mereka sendiri dan keluarga. Peran serta perempuan dalam peningkatan ekonomi keluarga tidak selalu harus meninggalkan wilayah domestik rumah tangga. Banyak perempuan yang mandiri secara ekonomi, baik dalam kapasitas untuk menambah pendapatan keluarga, maupun sebagai tulang punggung utama keluarga, menjalankan kegiatan ekonomi atau usaha dari rumah. Usaha mandiri yang dilakukan oleh kaum perempuan ini dapat dikategorikan sebagai wirausaha. Kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda melalui berpikir kreatif dan bertindak inovatif untuk menciptakan peluang pasar. Pengembangan kewirausahaan hasil komoditas pertanian (agribisnis) pada masyarakat pedesaan dimaksudkan untuk meningkatkan nilai bisnis dan ekonomi pelaku kegiatan pertanian, terutama kaum perempuan yang tinggal di pedesaan. Kenyataannya sektor pertanian telah membuktikan diri sebagai sektor yang tidak saja kebal krisis, tetapi juga menanggung keuntungan yang berlipat ganda. Komoditas lokal menjadi pilihan utama dalam berwirausaha, dengan maksud keberadaan atau ketersediaan komoditas lokal yang mudah tersedia dengan harapan tidak akan mengganggu dan menghambat proses usaha.

Kata kunci: pemberdayaan, kewirausahaan, komoditas lokal

PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan menurut Priyono *et al.*, (1996), adalah proses kepada masyarakat agar menjadi berdaya, mendorong atau memotivasi individu agar mempunyai kemampuan atau keberdayaan untuk menentukan pilihan hidupnya dan pemberdayaan harus ditujukan pada kelompok atau lapisan masyarakat yang tertinggal. Dalam konteks pemberdayaan bagi perempuan, ada empat indikator pemberdayaan, yaitu: 1). Akses, dalam arti kesamaan hak dalam mengakses sumber daya-sumber daya produktif di dalam lingkungan, 2). Partisipasi, yaitu keikutsertaan dalam mendayagunakan asset atau sumber daya yang terbatas tersebut, 3). Kontrol, yaitu bahwa lelaki dan perempuan mempunyai kesempatan yang sama untuk melakukan kontrol atas pemanfaatan sumber daya-sumber daya tersebut, dan 4). Manfaat, yaitu bahwa lelaki dan perempuan harus

sama-sama menikmati hasil-hasil pemanfaatan sumber daya atau pembangunan secara bersama dan setara.

Program pemberdayaan masyarakat yang dicanangkan oleh pemerintah maupun LSM tidak selalu berjalan mulus. Seringkali mengalami permasalahan terutama program pemberdayaan yang dilakukan di masyarakat yang menganut budaya patriarki. Tumbuhnya budaya patriarki dalam masyarakat telah membawa keadaan asimetris, ketimpangan dan subordinatif terhadap perempuan. Perempuan hanya dilihat sebagai orang kelas dua dalam berbagai hal. Kerap kali program pemberdayaan yang dirancang pun hanya untuk kaum laki – laki saja, sehingga yang terjadi adalah potensi yang dimiliki kaum perempuan tidak dapat dikembangkan. Fakta inilah yang menjadi permasalahan untuk kemudian dicarikan solusi yang tepat sehingga pembangunan berkelanjutan bisa tercapai.

Suatu program pemberdayaan perempuan seharusnya berusaha untuk mengidentifikasi ataupun memperhatikan kebutuhan komunitas. Kebutuhan komunitas dapat dibedakan antara kebutuhan yang bersifat praktis maupun strategis. Kebutuhan praktis berkaitan dengan kondisi hidup yang tidak memadai, kurangnya sumberdaya pangan, air, kesehatan, pendidikan anak, dan pendapatan. Sedangkan kebutuhan strategis berkaitan dengan posisi dalam suatu komunitas atau keluarga.

Salah satu program pemberdayaan perempuan di pedesaan adalah kegiatan kewirausahaan melalui pemanfaatan komoditas pertanian lokal. Alasan utama dari pemanfaatan komoditas pertanian lokal ini karena dapat terjamin ketersediaan produksi dan harga yang relatif lebih murah. Salah satu komoditas pertanian lokal yang mudah dijumpai di wilayah pedesaan adalah ubikayu. Jika dilihat dari potensi yang terdapat pada ubikayu, pemanfaatan ubikayu bukan hanya sebagai konsumsi bahan pangan terutama makanan pokok pengganti beras, tetapi juga dapat dimanfaatkan untuk pakan ternak, industri tapioka, dan sumber energi (Tjahjadi, 1989).

Pemanfaatan ubikayu oleh kaum perempuan di pedesaan masih bersifat sederhana, baik dalam ragam dan jenis olahan, jumlah, pemasaran dan kualitasnya. Untuk pengolahan dan konsumsi rumah tangga, ubikayu biasanya hanya diolah dengan cara direbus atau digoreng yang disantap sebagai kudapan (Utami dan Dumasari, 2014). Pengolahan ubikayu lebih lanjut menjadi makanan tradisional hanya dilakukan oleh beberapa orang dan dipasarkan di wilayah setempat. Kualitas dan variasi rasa serta pengemasannya masih sangat sederhana dan tidak mengalami perubahan dari waktu ke waktu.

Seiring dengan meningkatnya permintaan ubikayu setiap tahunnya sejalan dengan meningkatnya jumlah penduduk, pemanfaatan dan pengolahan ubikayu yang lebih beragam menjadi sebuah keharusan. Pengolahan yang sederhana, murah dan mudah diterapkan oleh semua lapisan masyarakat serta mempunyai nilai jual yang potensial tentunya sangat diharapkan oleh berbagai pihak. Kemudahan untuk memperoleh ubikayu sebagai bahan baku dan terjangkaunya

harga ubikayu sesungguhnya dapat menjadi keunggulan untuk pengembangan dan pengolahan ubikayu lebih lanjut skala rumah tangga.

Beberapa produk olahan skala rumah tangga yang selama ini telah dikembangkan oleh masyarakat dengan bahan baku ubikayu antara lain: keripik singkong, kerupuk singkong, tape, makanan tradisional (Wargiono, 2001). Jenis yang masih sangat sederhana dan berkesan tradisional begitu melekat pada produk olahan ubikayu. Kemudian oleh sebagian masyarakat lain berusaha untuk meningkatkan kualitas dan ragam olahan ubikayu ini agar lebih variatif dan dapat menjangkau lapisan masyarakat atas atau masyarakat perkotaan. Produk olahan ini antara lain berupa: kue bolu ubikayu, kue lapis ubikayu, aneka macam kue kering aneka rasa, pizza ubikayu dan es krim ubikayu (bisnisukm.com, 2009).

Kaum perempuan pedesaan yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga, relatif memiliki waktu luang yang lebih banyak untuk mengembangkan usaha olahan dari ubikayu. Kurangnya informasi terkini tentang beragam jenis olahan yang dapat dihasilkan dari ubikayu yang memiliki nilai tambah menjadi kendala utama. Oleh karena itu sangat diperlukan kegiatan yang bersifat sosialisasi atau penyebaran informasi tentang peluang usaha yang potensial dari ubikayu disertai dengan pelatihan pembuatan beragam usaha skala rumah tangga berbahan baku ubikayu, dan analisis hasil yang akan diperoleh ketika memulai usaha.

METODE PENELITIAN

Metode yang dilakukan untuk memecahkan masalah adalah dengan menggunakan metode penyuluhan. Metode penyuluhan adalah cara penyampaian materi (isi pesan) penyuluhan oleh narasumber kepada sasaran baik secara langsung maupun tidak langsung agar mereka tahu, mau dan mampu menggunakan inovasi baru. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah dengan ceramah dan pelatihan pembuatan produk pangan olahan dari ubikayu.

Metode ceramah adalah menyampaikan informasi kepada sasaran pada suatu pertemuan, dengan tujuan menyampaikan informasi yang lengkap dan cepat dengan penjelasan mendalam. Manfaat yang dapat diperoleh dengan metode ceramah yaitu efektivitasnya tinggi, informasi yang disampaikan dapat lebih mendalam. Metode pelatihan atau demonstrasi adalah menunjukkan suatu cara atau pembuktian suatu kegiatan yang lebih baik secara bertahap. Tujuan dari pelatihan adalah meyakinkan kelompok sasaran terhadap suatu cara yang lebih baik dan menguntungkan, menunjukkan hasil suatu cara baru, memperlihatkan suatu keuntungan dari suatu anjuran, memberi kesempatan kepada kelompok sasaran untuk berperan aktif dan meningkatkan pengetahuan serta ketrampilan secara nyata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi kaum perempuan pedesaan mengenai ragam produk olahan pangan berbahan baku ubikayu maka kegiatan yang dilaksanakan dengan memberikan materi atau pengetahuan yang berkaitan produk olahan pangan berbahan baku ubikayu. Materi tersebut meliputi manfaat penting ubikayu, baik dari aspek ketahanan pangan, gizi keluarga maupun kesehatan, peluang usaha produktif skala rumah tangga berbahan baku ubikayu, beragam resep olahan pangan berbahan baku ubikayu.

Ubikayu mempunyai peranan dan kedudukan yang cukup strategis sebagai penghasil bahan pangan, substitusi karbohidrat beras dalam upaya memenuhi ketersediaan bahan pangan melalui diversifikasi konsumsi pangan karbohidrat non beras dan mempertahankan konsumsi pangan lokal. Potensi dari tanaman ubikayu ini sangat beraneka ragam dan yang pasti kaya akan manfaat. Bila digunakan sebagai penganan dapat diolah menjadi keripik, kudapan, sayuran, tape, cake, puding, roti atau berbagai hidangan lezat lainnya. Bahkan ubikayu atau ubi kayu ini dapat juga dibuat tepung ubikayu yaitu tepung tapioka yang dapat digunakan untuk mengganti tepung gandum, karena tepung ini baik untuk pengidap alergi.

Begitu banyak manfaat dari ubikayu, dalam pengolahannyapun tidak terlalu sulit. Ubikayu yang mudah ditanam dan sangat mudah diperoleh. Hal inilah yang dapat kita jadikan potensi ubikayu sebagai ladang bisnis yang menjanjikan. Beraneka ragam olahan dari ubikayu kini banyak kita temui dengan bentuk dan rasa yang variatif tapi juga menyehatkan. seperti: keripik ubikayu, brownies, es krim, gatot, tiwul, tape, aneka macam kue, mocaf atau modifikasi *cassava*.

Ubikayu yang mudah diperoleh di wilayah pedesaan baik yang berasal dari usahatani sendiri di pekarangan atau kebun maupun di pasar tradisional seharusnya menjadi keunggulan untuk pengolahan lebih lanjut. Terlebih lagi harga beli di tingkat konsumen yang sangat murah, berkisar Rp.2.500,- tiap kilogramnya. Jika ubikayu dapat diolah lebih variatif maka akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan olahan ubikayu yang selama ini ada di masyarakat.

Materi tentang aneka olahan ubikayu potensial serta peluang usahanya disampaikan dengan metode ceramah dan pelatihan atau demonstrasi secara langsung. Bertempat di rumah salah satu warga desa, kegiatan ini dilakukan secara bertahap. Tahap pertama adalah pemilihan jenis olahan ubikayu yang lebih variatif. Dari beragam olahan yang sudah disiapkan dalam bentuk *booklet* dipilih tiga jenis olahan ubikayu yaitu: kroket ubikayu, kue lapis ubikayu, dan keripik balado ubikayu.

Kroket ubikayu jika dilihat sepiintas bentuk olehannya mirip dengan *combro* yang sudah sangat dikenal masyarakat desa. *Combro* dibuat dengan cara ubikayu diparut terlebih dahulu baru kemudian diolah dengan menggunakan bahan-bahan yang lain, maka untuk membuat kroket, ubikayu terlebih dahulu dibersihkan kemudian dikukus. Ubikayu digunakan sebagai pengganti kentang yang merupakan bahan utama kroket. Bahan-bahan pelengkap serta cara

pembuatannya tidak berbeda dengan kroket kentang pada umumnya. Jika dibandingkan dengan kroket kentang, rasa dan kenikmatan kroket ubikayu tidak kalah menarik. Tetapi jika dianalisis secara ekonomi, usaha kroket ubikayu lebih menguntungkan dibandingkan kroket kentang. Ini bisa dilihat dari harga ubikayu yang jauh lebih murah (Rp.2.500,-) dibandingkan kentang (Rp.8.000,-).

Bentuk olahan selanjutnya adalah lapis ubikayu. Kue lapis yang selama ini dikenal khalayak sasaran adalah kue lapis yang berasal dari tepung beras. Pembuatan kue lapis ubikayu sangat mudah dan sederhana. Ubikayu setelah dibersihkan kemudian diparut, dicampur dengan bubuk agar-agar (warna hijau, merah dan putih atau coklat), gula pasir dan kelapa parut. Kemudian dikukus selama kurang lebih 30 menit. Setelah matang dipotong sesuai selera dan disajikan dengan taburan kelapa parut.

Keripik ubikayu sesungguhnya bukan hal yang baru bagi khalayak sasaran. Menjadi sesuatu yang baru dan unik karena ada penambahan rasa balado pada keripik ubikayu. Proses pembuatannya juga mudah dan sederhana. Rendam ubikayu dalam larutan air kapur sirih, garam, dan air. Diamkan 15 menit. Cuci bersih. Tiriskan ubikayu. Goreng dalam minyak panas sedang sampai matang dan kering. Tumis bawang merah, cabai merah besar, cabai merah keriting, dan daun salam sampai harum. Masukkan garam, gula pasir, dan air asam jawa. Aduk sampai kental. Tambahkan ubikayu goreng. Aduk sampai terbalut rata.

Pada tahap pengolahan yang lebih beragam, olahan ubikayu dapat digunakan sebagai alternatif usaha skala rumah tangga. Ibu rumah tangga dapat memiliki tambahan penghasilan dari usaha olahan ubikayu. Selain bahan bakunya murah dan mudah didapat, pengolahannya juga sangat mudah dan sederhana. Ditambah dengan kreasi yang berbeda, maka olahan ubikayu dapat menarik konsumen. Jika pada awalnya ubikayu hanya dikenal oleh masyarakat pedesaan dan menengah ke bawah, tetapi dengan aneka olahan yang beragam dan sesuai dengan keinginan konsumen, ubikayu menjadi pilihan masyarakat perkotaan. Dan bukan tidak mungkin pada saatnya nanti ubikayu dapat mensubstitusi atau mengganti keberadaan beras sebagai makanan pokok dan tepung terigu sebagai bahan baku olahan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasar kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa pada awalnya, pemahaman kaum perempuan pedesaan tentang produk olahan ubikayu masih sangat terbatas pada olahan tertentu, misalnya digoreng, direbus, getuk, klanting dan ceriping. Setelah dilakukan beberapa kegiatan baik secara ceramah, diskusi maupun pelatihan, pemahaman kaum perempuan untuk mengolah ubikayu menjadi beragam olahan yang lebih beragam dan memiliki nilai ekonomis menjadi lebih baik lagi. Kemampuan dan ketrampilan kaum perempuan dalam pengolahan ubikayu tidak diragukan lagi. Dengan kreasi yang ada, maka dapat dihasilkan olahan ubikayu yang lebih beragam lagi.

Berdasar kegiatan yang telah dilaksanakan, perlu kiranya pelatihan lebih lanjut dan berkesinambungan, dan diimbangi dengan motivasi untuk terus berkreasi dan berwirausaha dari olahan ubikayu, sehingga kaum perempuan di pedesaan dapat memiliki kemandirian ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

Bisnisukm.com. *Potensi Ubikayu sebagai Ladang Bisnis*.

Prijono, S. Onny dan Pranarka, A.M.W .1996. *Pemberdayaan Perempuan*.

Tjahjadi, 1989. *Pemanfaatan Ubikayu Sebagai Bahan Makanan*. Seminar Nasional Peningkatan Nilai Tambah Ubikayu. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran Bandung.

Utami Pujiati dan Dumasari, 2014. *Model Kewirausahaan Masyarakat Pedesaan Untuk Pengembangan Diversifikasi Bisnis Pangan Lokal Olahan Ubikayu*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun I. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Wargiono, J., 2001. *Strategi Pengembangan Ubikayu Dalam Sistem Pangan Global 2010*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.