

Pemanfaatan Ubi Singkong untuk Membuat Jenis Kue Sebagai Penunjang Ekonomi di Masyarakat Desa Batuhoring, Kec. Batuhoring

Remita Nian Permata Zendrato

Prodi Teologi, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email: remitanianpermatazendrato@gmail.com

Ibelala Gea

Prodi Teologi, Institut Agama Kristen Negeri Tarutung

Email: geaib.ig@gmail.com

Article History:

Received: Desember, 11, 2023

Accepted: Desember 12, 2023

Published: Desember 31, 2023

Keywords: Innovation, Strategy, Hard work, Blessings

Abstrak: *The utilization of cassava in cake production has become a significant innovation in addressing economic challenges in Batuhoring Village, Batang Toru Subdistrict. Cassava, as an abundant crop in the area, offers significant economic potential. This research explores the potential of cassava in cake production, identifies challenges in management, and formulates promotional and marketing strategies for cassava-based cake products. The results indicate that cassava has a stable raw material availability, high nutritional value, and a variety of processed cake products. Challenges involve the complexity of management and the need for strong marketing. Marketing strategies involve social media and exhibitions, emphasizing competitive pricing and understanding consumer targets. The utilization of cassava in cake production is expected to increase community economic income, support the agricultural sector, and create blessings through biblical values of hard work, sharing, and wise natural resource management.*

Abstrak. Pemanfaatan ubi singkong dalam pembuatan kue menjadi inovasi penting dalam mengatasi permasalahan ekonomi di Desa Batuhoring, Kec. Batang Toru. Ubi singkong sebagai tanaman melimpah di daerah tersebut, menawarkan potensi ekonomi yang signifikan. Penelitian ini mengeksplorasi potensi ubi singkong dalam pembuatan kue, mengidentifikasi kendala dalam pengelolaan dan merumuskan strategi promosi serta pemasaran produk kue berbahan kue. Hasilnya menunjukkan ubi singkong memiliki ketersediaan bahan baku yang stabil, nilai gizi yang tinggi dan berbagai ragam olahan kue. Kendala yang dihadapi melibatkan kompleksitas pengelolaan dan kebutuhan pemasaran yang kuat. Strategi pemasaran melibatkan media sosial dan pameran, sementara pemasaran menekankan harga saing dan pemahaman target konsumen. Pemanfaatan ubi singkong dalam pembuatan kue diharapkan meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat, mendukung sektor pertanian dan menciptakan berkat melalui nilai-nilai Alkitab tentang kerja keras, berbagi, dan kebijaksanaan pengelolaan sumberdaya alam.

Kata kunci: Inovasi, Strategi, Kerja keras, Berkat.

LATAR BELAKANG

Pada zaman sekarang ini sangat dibutuhkan kreativitas. Salah satunya dari hasil pertanian yaitu ubi singkong. Ubi singkong merupakan salah satu makanan pokok yang ada di Indonesia, rasanya yang lezat dan nikmat sehingga dapat menjadi bahan pokok yang baik, ubi singkong merupakan tanaman yang menghasilkan karbohidrat dari ubinya dan daunnya dapat menjadi sayur¹.

Di desa Batuhoring, kec. Batang Toru masih kurangnya pemanfaatan ubi sebagai sumber penghasilan. Ubi singkong adalah salah satu sumber hasil pertanian yang ada di Batuhoring. Saat ini masyarakat desa Batuhoring tengah menghadapi permasalahan ekonomi yang harus dicari solusinya. Ubi adalah potensi yang bisa dimanfaatkan karena merupakan tumbuhan yang cukup melimpah didaerah ini. Kebanyakan masyarakat masih kurang dalam mengolah ubi sehingga masyarakat kadang membiarkan ubi sampai membusuk.

KAJIAN TEORITIS

Bagian ini menguraikan teori-teori relevan yang mendasari topik penelitian dan memberikan ulasan tentang beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dan memberikan acuan serta landasan penelitian.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif yaitu dengan pendekatan mencari buku dan jurnal sebagai acuan utama untuk mendalami memahami dan menganalisis fenomena yang saya teliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Ubi Singkong dalam Pembuatan Kue

Menggunakan ubi sebagai bahan pembuatan kue merupakan hal yang menarik dan memiliki potensi yang baik untuk pembuatan makanan. Ubi singkong yang tumbuh subur didaerah tropis, ada potensi yang bisa dibuat bikin kue. Berikut ada beberapa hal yang menunjukkan potensi ubi singkong :

1. Ketersediaan bahan baku yang stabil : ubi singkong sangat tumbuh subur dan cepat pertumbuhannya

¹ Muntoha, Jamroni, dan Riska Utami Ummayah. "Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa." *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, vol. 4, no. 3, September 2015, halaman 189

2. Terdapat nilai gizi yang tinggi dalam ubi singkong : seperti karbohidrat, serat, vitamin dan mineral

3. Ubi singkong bisa dimanfaatkan dengan banyak ragam seperti tepung ubi singkong dan juga berbagai jenis kue

Ubi singkong adalah bahan yang serbaguna dan dapat digunakan untuk membuat berbagai jenis kue. Berikut beberapa jenis kue yang bisa diolah dari ubi dan pembuatannya :

1. Bolu singkong

Pembuatan bolu singkong melibatkan penggunaan ubi singkong yang dihaluskan dan dicampurkan dengan bahan-bahan seperti tepung terigu, gula, telur dan susu.

2. Onde-onde ubi

Onde-onde ubi merupakan kue berinti ubi singkong yang dibungkus dengan lapisan ketan dan gula kelapa. Ubi singkong dihaluskan dan dicampurkan dengan gula, lalu dibentuk dengan menggunakan bola-bola kecil dilapisi dengan ketan dan digoreng hingga bewarna kecoklatan.

3. Kue Klepon

Kue Klepon adalah kue tradisional yang mempunyai isian gula merah dan dilapisi gula merah diluarnya. Ubi singkong yang sudah dihaluskan diisikan gula merah didalamnya kemudian direbus dan akhirnya dilapisi dengan kelapa parut.

B. Kendala dalam Memanfaatkan Ubi Singkong sebagai bahan utama dalam Pembuatan jenis kue

Di masyarakat desa Batuhoring masih banyak yang kurang memanfaatkan ubi singkong bahkan dibiarkan saja untuk busuk. Hal ini dikarena pengelolaan ubi singkong menjadi bahan kue yang siap digunakan memakan waktu, ubi singkong perlu di kupas, dipotong dan diolah dengan resep tertentu, hal ini bisa menjadi kendala. Pengelolaan ubi singkong memerlukan pengetahuan tentang teknik yang benar kesalahan dalam memproduksi bisa saja gagal atau hasilnya tidak maksimal.

Membuat kue dari ubi itu memiliki beberapa hambatan seperti rumitnya pengolahan, alat yang terbatas dan memerlukan pemasaran yang kuat supaya orang suka sama kue berbahan ubi². Dalam kitab kejadian 2:15 "Tuhan Allah mengambil manusia lalu menempatkannya dalam taman esen untuk mengusahakan dan merawatnya". Dikatakan bahwa manusia mengusahakan oleh sebab itu seharusnya manusia harus mengusahakan dan merawat ubi singkong yang merupakan ciptaan Tuhan.

² Pramudia, A., & Rustiati, E. L. (2019). "Marketing Strategy for Business Development of Cassava Based Traditional Food in Indonesia." *Journal of International Social Research*, 12(63), 1183-1194.

C. Strategi Promosi dan Pemasaran Produk Kue Berbahan Ubi Singkong

Faktor utama yang memastikan bahwa kue sukses dipasarkan adalah promosi dan Pemasarannya, ini melibatkan berbagai cara dan langkah untuk memperkenalkan, mempromosikan dan menjual produk kepada konsumen. Berikut penjelasannya:

1. Strategi Promosi

Untuk mempromosikan kue berbahan ubi bisa menggunakan media sosial, mengadakan pameran, memberikan diskon, memberikan sampel gratis atau bekerjasama dengan beberapa penggugat kuliner. Tujuannya adalah untuk membuat konsumen mengenal akan produk ini sehingga mereka tertarik dan mendorong mereka untuk mencicipi produk ini.

2. Strategi Pemasaran

Dalam hal pemasaran produk ubi singkong, perlu memikirkan harga yang bersaing. Bagaimana produk ini bisa didistribusikan dengan baik dan siapa yang menjadi yang menjadi target pemasarannya perlu diketahui. Selain itu produk ini juga harus mempertimbangkan selera konsumen.

D. Pemanfaatan Ubi Singkong dalam pembuatan kue dapat Meningkatkan Pendapatan ekonomi masyarakat

Pemanfaatan ubi singkong dalam pembuatan kue dapat memberikan dampak positif kepada masyarakat, hal ini juga dapat ditemukan dalam nilai-nilai Alkitab yang mengedepan keberkahan dan berkat atas hasil kerja keras serta pemanfaatan sumber daya yang ada.

Pemanfaatan ubi singkong sebagai bahan dasar pembuatan kue membuka peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan menciptakan berbagai jenis kue dan mencapai berbagai segmen pasar dan meningkatkan penjualan.

Pemanfaatan ubi singkong sebagai bahan membuat kue juga mendorong sektor pertanian.

Petani akan merespon permintaan yang meningkat dengan meningkatkan produksi ubi singkong mereka, hal ini menciptakan untuk peluang pendapatan mereka. Ini berkaitan dengan nilai-nilai kerja keras yang dihargai dalam Alkitab seperti dalam 2 Tawarikh 31:12 yang berbicara tentang hasil bumi sebagai berkat. Peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan ubi singkong juga dapat dihubungkan dengan aspek kesejahteraan dan berkat. Alkitab mengajarkan bahwa berkat datang dari kerja keras dan pengelolaan sumberdaya dengan bijak (Amsal 10:22). Dalam konteks ini ubi singkong dengan efisien dan berkelanjutan dapat dianggap sebagai bentuk pengelolaan sumberdaya alam yang bijaksana.

Teks Alkitab seperti Amsal 22:9 yang menyatakan "siapa murah hati, ia diberkati, sebab ia memberi makan orang miskin," dapat dihubungkan dengan konsep berbagi berkat dari hasil

usaha yang berhasil. Pemanfaatan ubi singkong dalam pembuatan kue dapat menciptakan peluang untuk berbagi berkat dengan orang lain melalui penciptaan lapangan kerja dan kontribusi terhadap perekonomian lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penggunaan ubi singkong sebagai bahan membuat berbagai jenis kue-kue akan membawa manfaat besar bagi masyarakat, membantu para produsen terutama petani dan usaha kecil untuk mendapatkan lebih banyak uang. Mereka dapat menciptakan berbagai jenis kue yang berbeda dan melalui promosi yang cerdas di media sosial orang lain pun menjadi tahu dan mau membeli kue tersebut. Selain itu, hal ini juga membantu para petani karena mereka bisa lebih banyak menanam ubi singkong. Dalam keseluruhan, pemanfaatan ubi singkong dalam pembuatan kue dapat menjadi salah satu cara praktis untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat yang sesuai dengan nilai-nilai keberkahan, berkat, kebijaksanaan pengelolaan sumberdaya yang ditentukan dalam Alkitab.

DAFTAR REFERENSI

- Muntoha, Jamroni, dan Riska Utami Ummayah. "Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa." *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, vol. 4, no. 3, September 2015, halaman 189
- Pramudia, A., & Rustiati, E. L. (2019). "Marketing Strategy for Business Development of Cassava Based Traditional Food in Indonesia." *Journal of International Social Research*, 12(63), 1183-1194.