



## **PENGEMBANGAN PRODUK PAWON TANI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KETELA KUNING**

**Alya Firda Rahmawati<sup>1\*</sup>, Risma Yulianti<sup>2</sup>, Maniatul Fitran Kusuma<sup>3</sup>, Aulia Isnaini Widya Febrinadia<sup>4</sup>, Ika Sari Tondang<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur

\*E-mail: [alyavirda28@gmail.com](mailto:alyavirda28@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Ketela merupakan salah satu komoditas unggulan yang terdapat di Desa Claket, banyaknya hasil produksi ketela menimbulkan munculnya berbagai kondisi ubi seperti fisik ubi yang berlubang dan ukuran yang masih kecil. Penerapan sortasi dan grading yang ditetapkan oleh Twelve's Organic membuat beberapa ketela tidak lolos sortir sehingga dalam meminimalkan kerugian tersebut perusahaan harus menerapkan suatu strategi yang dikenal sebagai diversifikasi produk. Diversifikasi produk ketela dilakukan dengan membuat olahan Kwetiau Gluten Free yang berbahan dasar dari pati ketela kuning. Tujuan diterapkannya diversifikasi produk ini adalah sebagai bentuk pengembangan Pawon Tani dalam mempertahankan dan meningkatkan pendapatan serta nilai jual. Metode kegiatan dilakukan melalui empat tahap, yaitu persiapan, percobaan, presentasi produk, dan pengembangan serta evaluasi. Kegiatan diversifikasi produk berhasil dilakukan dengan menciptakan olahan Kwetiau Goreng Healthy Food bebas gluten dan MSG. Kegiatan menghasilkan potensi dalam meningkatkan nilai tambah dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang ada sehingga apabila sisa sayuran yang berlebih maupun yang tidak lolos sortir dilakukan pengolahan produk.

**Kata kunci:** Diversifikasi, Ketela Kuning, Nilai Tambah, Makanan Sehat, Kwetiau

## **PRODUCT DEVELOPMENT OF PAWON TANI THROUGH DIVERSIFICATION OF YELLOW SWEET POTATO**

### **ABSTRACT**

Sweet potato is one of the leading commodities found in Claket Village, the large amount of sweet potato production results in the emergence of various conditions of sweet potatoes such as physical hollow sweet potatoes and small sizes. The application of sorting and grading set by Twelve's Organic makes some sweet potatoes not pass the sorting so that in minimizing these losses the company must implement a strategy known as product diversification. The diversification of sweet potato products was carried out by making Kwetiau gluten free preparations made from yellow sweet potato starch. The purpose of applying this product diversification is as a form of Pawon Tani development in maintaining and increasing income and selling value. The activity method was carried out through four stages, namely preparation, experimentation, product presentation, development and evaluation. Product diversification activities were successfully carried out by creating processed Fried Kwetiau Healthy Food free of gluten and MSG. Activities generate potential in increasing added value by utilizing the availability of existing raw materials so that if excess vegetables are left over or those that do not pass the sorting, product processing is carried out.

**Keywords:** Diversification, Sweet Potato, Value Added, Healthy Food, Kwetiau

### **PENDAHULUAN**

Persaingan usaha yang semakin tinggi dari masa ke masa menjadikan perkembangan usaha bisnis semakin pesat. Pelaku bisnis berusaha untuk dapat mempertahankan usahanya dengan cara mengembangkan usaha melalui strategi diversifikasi produk. Strategi usaha yang dapat digunakan pelaku bisnis agar dapat bersaing ialah melalui strategi diversifikasi produk. Diversifikasi produk merupakan cara dalam melakukan pengembangan produk pada suatu usaha yang dikelola, meskipun mengembangkan produk baru dengan menciptakan berbagai macam produk tetapi produk lama masih dipertahankan (Wulandari, *et al*, 2021). Produk baru dan berbeda dapat menjadi produk unggulan serta dapat menambah nilai tambah dalam mengembangkan usaha.

Agroindustri pada saat ini merupakan industri yang dianggap menjanjikan karena dapat memiliki pendapatan lebih tinggi dan menguntungkan karena permintaan pasar yang semakin meningkat (Kuntardjo, 2018). Pawon Tani merupakan salah satu brand usaha dari CV. Reja Mayur dalam bidang



agrobisnis yang menawarkan berbagai macam produk olahan yang berbahan dasar organik. CV. Reja Mayur sendiri merupakan badan usaha yang bergerak dalam bidang pertanian organik. Pawon Tani terletak di Jl. Mawar, Dusun Sembong, Claket, Kec. Pacet, Kabupaten Mojokerto. Desa Claket sendiri merupakan daerah dataran tinggi yang berada di bawah kaki gunung welirang. Dimana, Desa Claket memiliki tanah subur yang cocok untuk ditanami berbagai macam komoditas sayur, buah dan umbi – umbian. CV. Reja Mayur juga memiliki brand lain yaitu Twelve's Organic yang memproduksi produk segar (sayur dan buah). Komoditas unggulan yang dimiliki oleh Twelve's Organic salah satunya ada ketela yang terdiri dari tiga jenis, yaitu ketela kuning, ketela ungu, dan ketela cilembu. Ketela sangat kaya akan manfaat dan memiliki keberagaman dalam kegunaannya, ketela juga dapat digunakan sebagai pengganti makanan pokok (beras) karena ketela merupakan sumber karbohidrat (Nurpitriani, *et al*, 2015). Berdasarkan data BPS 2013 produksi ketela mencapai 2.297.634 ton dengan luas panen sebesar 143.125hektar (BPS, 2015).

Twelve's Organic pada saat ini memiliki hasil panen ketela yang cukup banyak. Banyaknya hasil produksi ketela yang dihasilkan tidak menutup kemungkinan terdapat ketela yang memiliki kondisi fisik yang jauh dari kata bagus. Penerapan sortasi dan grading yang sudah ditetapkan oleh Twelve's Organic menjadikan beberapa ketela tidak lolos ke tahap pengemasan, misalnya ukurannya yang masih sangat kecil dan ubi yang berlubang. Upaya dalam mempertahankan penghasilan yang didapatkan dari ketela yang tidak lolos pengemasan dapat dilakukan melalui diversifikasi produk yang dilakukan oleh Pawon Tani. Diversifikasi produk olahan ketela dilakukan dengan membuat produk *main course* yang berbahan dasar ketela kuning, yaitu Kwetiau Goreng. Kwetiau yang dikenal diluar sana berbahan dasar dari tepung terigu, tepung beras dan tepung tapioka. Namun, di Pawon Tani membuat produk kwetiau yang berbahan dasar dari pati telo (tepung ketela). Pawon Tani juga menawarkan produk yang *gluten free, dairy free dan no MSG*. Hasil dari kegiatan diversifikasi produk ini diharapkan dapat membantu pengembangan Pawon Tani meningkatkan nilai jualnya dengan membuat produk Kwetiau Healthy Food

## METODE

Kegiatan diversifikasi produk dilaksanakan selama dua minggu, dimulai dari 7 – 20 Mei 2023 bertempat di Pawon Tani dan Twelve's Organic yang berlokasi di Desa Claket, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto. Ibu-ibu Kelompok Tani Twelve's Organic yang tergabung dalam Pawon Tani menjadi sasaran dalam kegiatan ini sebagai bentuk pengabdian masyarakat. Pelaksanaan kegiatan diversifikasi produk dilakukan melalui empat tahapan, yaitu:

1. Persiapan, tahap ini dilakukan oleh Tim MBKM CV. Reja Mayur untuk mempersiapkan segala hal yang dibutuhkan selama proses diversifikasi. Tahapan ini dilakukan dengan meriset mengenai informasi pembuatan kwetiau gluten-free.
2. Percobaan, ketika seluruh persiapan sudah disiapkan maka tahap selanjutnya merupakan tahap percobaan dimana informasi yang sudah didapatkan akan diterapkan melalui proses uji coba terlebih dahulu. Percobaan dilakukan terlebih dahulu agar ketika diterapkan dapat menghasilkan produk yang layak untuk ditawarkan.
3. Presentasi Produk, percobaan yang telah berhasil akan dipresentasikan dihadapan pimpinan CV. Reja Mayur, selaku perusahaan yang memegang Twelve's Organic dan Pawon Tani dengan tujuan menilai rasa dan tampilan produk. Tahapan ini dilakukan untuk menguji produk Kwetiau sebelum diluncurkan kepada masyarakat.
4. Pengembangan dan Evaluasi, produk yang sudah dipresentasikan akan dilakukan pengembangan dalam Pawon Tani yang dikelola oleh ibu-ibu petani yang berasal dari Twelve's Organic. Hasil dari pengembangan diversifikasi produk tersebut akan dilakukan evaluasi sebagai bentuk pencapaian dan perbaikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Komoditas ketela merupakan komoditas unggulan yang terdapat di Twelve's Organic pada saat ini yang terdiri dari ketela kuning, ketela ungu, dan ketela cilembu. Berdasarkan permasalahan yang ada, Twelve's Organic menerapkan Sortasi dan Grading yang sudah ditetapkan dimana kondisi produk yang ditawarkan harus memiliki kondisi yang tidak memiliki kecatatan dan memiliki bentuk yang sempurna (bentuk sayur, buah, dan umbi-umbian disesuaikan dengan grading yang ditetapkan



perusahaan) kecuali beberapa produk yang ditawarkan dalam bentuk yang masih kecil, seperti baby buncis dan baby labu siam. Ketela yang ditawarkan kepada konsumen harus memiliki bentuk yang besar dan tidak terdapat kecatatan seperti berlubang dan pecah-pecah.

Ketela rentan terserang hama tikus, ketika panen ketela terdapat beberapa ubi yang berlubang tak sempurna yang diakibatkan dari gigitan tikus sehingga membuat ketela tersebut tidak dapat lolos sortasi, begitu pula dengan bentuk ketela yang masih kecil tidak akan lolos grading membuat ketela yang memiliki bentuk dan kondisi yang tidak sempurna akan dipisahkan dengan ketela yang memiliki bentuk dan kondisi sempurna. Ketela yang tidak lolos sortasi biasanya akan disimpan dan ditawarkan kepada ibu-ibu petani, tetapi ketela yang disimpan tidak akan memiliki perubahan apa-apa sehingga perlu dilakukan pengolahan dengan diversifikasi produk untuk menambah nilai jual melalui pengembangan Pawon Tani.

Beberapa produk Pawon Tani berasal dari kebun Twelve's Organic, seperti produk Tumis Sayur, Tomato Soup, Salad, dan aneka snack seperti Klepon Ketela Ungu dan Gethuk Ketela Ungu. Klepon dan gethuk merupakan *dessert* yang dimiliki oleh Pawon Tani dan bahan dasarnya berasal dari ketela, tetapi dalam hal ini kami juga memberikan inovasi baru dalam pengembangan pawon tani dengan menciptakan produk *main course* berbahan dasar ketela kuning, yaitu Kwetiau Goreng.

### Persiapan

Pelaksanaan diversifikasi produk diawali dengan mempersiapkan segala hal yang dibutuhkan selama proses pembuatan olahan. Hal pertama yang dilakukan adalah meriset mengenai cara pembuatan Kwetiau Mentah, karena Pawon Tani merupakan brand yang menawarkan produk Healthy Food sehingga dalam menciptakan inovasi produk terbaru harus dilakukan menggunakan bahan bebas MSG dan Gluten. Berdasarkan hasil riset berhasil ditemukan sebuah resep yang dapat menciptakan Kwetiau Mentah tanpa tepung terigu (*Gluten Free*), komposisi tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Komposisi Adonan Kwetiau

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung pati ketela kuning	180 gram
2.	Tepung beras	75 gram
3.	Tepung tapioka	50 gram
4.	Minyak	10 ml
5.	Garam	5 gram
6.	Air	180 ml

Bahan dasar Kwetiau Mentah menggunakan tepung pati ketela kuning yang berasal dari ketela kuning yang di haluskan kemudian disaring dan diambil patinya, kemudian dijemur dibawah sinar matahari selama satu hari. Setelah resep Kwetiau Mentah gluten free sudah ditetapkan maka selanjutnya adalah meriset mengenai komposisi yang digunakan untuk pembuatan Kwetiau Goreng bebas MSG. Berdasarkan hasil riset berhasil ditemukan resep pembuatan Kwetiau Goreng bebas MSG, komposisi tersebut dapat dilihat pada tabel 2

**Tabel 2.** Komposisi Kwetiau Goreng.

No.	Bahan	Jumlah
1.	Kwetiau Mentah	450 gram
2.	Telur Ayam	3 butir
3.	Dada ayam	50 gram
4.	Bayam Brazil	150 gram
5.	Wortel	60 gram
6.	Bawang merah	4 siung
7.	Bawang putih	4 siung
8.	Lada bubuk	0,5gram
9.	Kecap manis	50 ml
10.	Kecap asin	50 ml
11.	Garam	3 gram
12.	Minyak	40 ml

### Percobaan

Ketika seluruh resep sudah ditemukan, maka persiapan bahan dan alat perlu disiapkan untuk dilakukan pada tahap percobaan. Tahap awal percobaan pembuatan kwetiau mentah diawali dengan menghaluskan ketela kuning yang sudah dikupas menggunakan mesin selep, kemudian ketela kuning yang sudah diselep akan direndam dengan air lalu diperas dan disaring, seperti proses pembuatan santan kelapa. Hasil perasan ketela kuning dibiarkan selama semalam agar pati ketela dapat mengendap seluruhnya, setelah direndam semalam air akan dibuang kemudian menyisakan endapan pati ketela kuning. Endapan pati tersebut akan dijemur dibawah sinar matahari selama satu hari. Pati ketela yang sudah dijemur atau dikeringkan akan dihaluskan menggunakan saringan terlebih dahulu agar tekstur tepung lebih halus.

Ketika proses pembuatan pati selesai, selanjutnya memasuki proses pembuatan kwetiau mentah. Berdasarkan komposisi yang terdapat di tabel 1, tepung pati, tepung beras, minyak, air, dan garam akan dicampur terlebih dahulu kemudian diaduk hingga tercampur rata. Adonan tersebut akan dimasak terlebih dahulu diatas kompor, karena bahan pembuatan tidak mengandung gluten untuk menghasilkan tekstur yang lengket seperti terigu adonan harus dimasak terlebih dahulu seperti pada gambar 1. Adonan yang sudah matang akan diuleni menggunakan tepung tapioka agar adonan tidak terlalu lengket.



**Gambar 1.** Pemasakan Adonan

Ketika adonan yang sudah diuleni sudah tidak lengket adonan akan digiling menggunakan mesin gilingan mie untuk kwetiau atau bakmi (ukuran besar) seperti pada gambar 2. Adonan yang sudah digiling akan menciptakan kwetiau mentah yang kemudian dijadikan satu kedalam wadah.



**Gambar 2.** Penggilingan Kwetiau

Kwetiau Mentah yang sudah jadi dapat dilihat pada gambar 3. Kwetiau Mentah yang sudah jadi akan direbus terlebih dahulu menggunakan air mendidih selama 1 menit. Waktu perebusan tidak boleh kurang dan lebih dari 1 menit karena akan mempengaruhi tekstur kwetiau. Kwetiau yang sudah direbus akan ditiriskan terlebih dahulu dan dimasukkan kedalam air dingin agar kwetiau tidak lengket satu sama lain.



**Gambar 3.** Kwetiau Mentah

Tahapan percobaan kedua ialah pembuatan Kwetiau Goreng, yang diawali dengan menggoreng telur terlebih dahulu, ketika telur sudah setengah matang seluruh bawang akan dicampurkan kemudian digoreng hingga agak kecoklatan, dilanjutkan dengan memasukkan dada ayam yang sudah dicincang kecil-kecil kedalam penggorengan. Selanjutnya wortel akan dimasukkan terlebih dahulu dan dimasak hingga matang, dilanjutkan dengan memasukkan bayam brazil diproses terakhir sebelum akhirnya kwetiau dimasukkan kedalam penggorengan. Setelah kwetiau dicampurkan, seluruh bumbu yang sudah terdapat didalam resep dimasukkan dan diaduk hingga merata dan matang. Gambar 4 merupakan Kwetiau Goreng yang sudah jadi dan sudah disajikan didalam piring.



**Gambar 4.** Kwetiau Goreng

### **Presentasi Produk**

Kwetiau Goreng yang sudah jadi akan dipresentasikan dihadapan pimpinan CV. Reja Mayur untuk memperkenalkan dan menguji kelayakan produk. Kwetiau Goreng diperkenalkan dengan nama Kwetiau Goreng Taning yang didapatkan dari singkatan ketela kuning. Tahapan presentasi akan memaparkan beberapa poin penting seperti proses pembuatan, tampilan, Harga Pokok Produksi (HPP), dan keuntungan. Hasil presentasi diperoleh beberapa hal penting terkait harga, cita rasa, dan tampilan produk yang disampaikan oleh pimpinan kepada tim untuk diperbaiki sebelum produk dipasarkan kepada masyarakat. Tujuan dari poin tersebut digunakan untuk pengembangan produk agar nantinya produk dapat berkelanjutan sehingga nilai jual bertambah.

### **Pengembangan dan Evaluasi**

Masuk kedalam tahap pengembangan dan evaluasi, kwetiau goreng akan diperbaiki terlebih dahulu sebelum diluncurkan kepada masyarakat. Produk yang sudah diperbaiki akan diluncurkan kepada masyarakat untuk mendapatkan testimoni. Tahapan ini tim harus menentukan strategi promosi yang digunakan untuk menarik target konsumen, promosi dilakukan dengan fokus pada pemasaran online yang dilakukan dengan sistem *pre-order*. Produk yang sudah terjual akan mendapatkan respon dari masyarakat mengenai cita rasa dan tampilan, hal tersebut digunakan untuk bahan evaluasi agar produk lebih berkembang kedepannya sehingga penjualan akan berkelanjutan.



## **SIMPULAN**

Sortasi dan grading yang sudah ditetapkan perusahaan membuat beberapa ketela tidak lolos sortir karena kondisi fisik ubi memiliki kecatatan seperti berlubang dan pecah pecah, selain itu ketela yang terserang hama seperti tikus juga tidak dapat diberikan kepada konsumen. Kondisi tersebut membuat nilai jual ketela berkurang, sehingga perlu dilakukan diversifikasi olahan produk untuk menambah nilai jual melalui pengembangan Pawon Tani. Dengan melakukan kegiatan tersebut dapat menambah potensi untuk meningkatkan nilai tambah dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku yang ada sehingga apabila sisa sayuran yang berlebih maupun yang tidak lolos sortir dilakukan pengolahan produk

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada semua pihak yang membantu terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini khususnya bagi CV. Reja Mayur yang memfasilitasi terlaksananya kegiatan pengabdian ini dan Ibu Ika Sari Tondang, SP., MSc. selaku dosen pembimbing magang yang ikut serta dalam proses penulisan jurnal.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Beta Kuntardjo, S., & Negeri Semarang, P. (2018). Program Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Produksi Makanan Olahan Hasil Pertanian Di Magelang Application of Appropriate Technology for the Production of Processed Food for Agricultural Products in Magelang. Prosiding Seminar Nasional Unimus, 1.
- Ginting, E., Antarlina, S S., Utomo, J S & Ratnaningsih. (2006). TEKNOLOGI PASCA PANEN UBI JALAR MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN DAN PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI
- Maulidiah, A., Andrian Syah, M., & Timur, J. (2023). PENINGKATAN NILAI TAMBAH SISA SORTIR SAYUR DAN BUAH MELALUI DIVERSIFIKASI BERBAGAI OLAHAN MAKANAN. In Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Vol. 3, Issue 1). [https://jurnalfkip.samawa-university.ac.id/karya\\_jpm/index](https://jurnalfkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index)
- Susilo, D., Agung Nugroho Jurusan Keteknikan Pertanian -Fakultas Teknologi Pertanian -Universitas Brawijaya Jl Veteran -Malang, W., & Korespondensi, P. (2015). STUDI APLIKASI EDIBLE COATING DAN KONSENTRASI CaCl<sub>2</sub> PADA FRENCH FRIES UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.). In Jurnal Bioproses Komoditas Tropis (Vol. 3, Issue 2).
- Wonggo, D., Albert, D., & Reo, R. (2018). DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN DI KELURAHAN TONGKEINA KECAMATAN BUNAKEN KOTA MANADO. In Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan (Vol. 6, Issue 3).
- Wulandari, M., Wahyuni, S., & Zulianto, M. (2021). STRATEGI DIVERSIFIKASI PRODUK PADA UMKM KERAJINAN BAMBURU DI DESA GINTANGAN KECAMATAN BLIMBINGSARI KABUPATEN BANYUWANGI. 15(1). <https://doi.org/10.19184/jpe.v15i1.19704>