

ROTI NATURAL (PRODUK ROTI DAUN SINGKONG VARIAN RASA)

Nurbaya Busthanul¹⁾, Tamzil Ibrahim²⁾, Nirwan³⁾, Nur Pratami⁴⁾, Juztika Andriani Farid⁵⁾,
Andi Nur Fajri Suloi⁵⁾

¹⁾Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

²⁾Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

³⁾Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

⁴⁾Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin

⁵⁾Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin

⁶⁾Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

Jl. Perintis Kemerdekaan Km-10, Makassar, Indonesia

*E-mail: bayabusthan.uh82@gmail.com

ABSTRAK

Singkong (*Manihot utilissima L.*) merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino methionina. Daun singkong dapat dibuat menjadi berbagai olahan varian. Dengan bekal pengetahuan dan kreativitas, mahasiswa terinspirasi untuk membuat sebuah unit usaha yang diberi nama "CV. Utilissima". Melalui dukungan dosen pembimbing diharapkan dapat diintegrasikan ke dalam sebuah Program Mahasiswa Wirausaha (PMW-Unhas) dan usaha ini diharapkan tumbuh dan berkembang. Persoalannya, bagaimana seorang mahasiswa mengasah bakat dan minat sebagai wirausaha, memahami dan memanfaatkan peluang pasar produk tersebut. Tujuan pengembangan CV. Utilissima adalah : (1) memberikan pelatihan dalam optimalisasi bakat dan minat bisnis anggotanya ; (2) memperkenalkan berbagai manfaat daun singkong dan produk lainnya; (3) membuka lapangan pekerjaan baru dan menciptakan kinerja usaha mitra dalam usaha produksi roti natural. Cara pelaksanaan meliputi : (1) mengungkapkan kemampuan sumberdaya manusia terutama pada pendiri dan pelaku usaha; (2) menyampaikan materi informasi melalui media sosial tentang hal-hal yang berkaitan dengan daun singkong dan roti natural; (3) mengungkapkan perkembangan produksi dan faktor-faktor potensi pendukung bagi peningkatan produksi dan perbaikan kualitas produk roti natural CV. Utilissima. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa, (1) Sumberdaya manusia dari ke empatnya (pendiri CV.Utilissima), memiliki potensi yang layak dan motivasi yang kuat dalam menjalankan usaha bisnis tersebut, walaupun mereka masih berstatus mahasiswa; (2) Produk berbasis daun singkong dapat berfungsi sebagai ajang pengenalan produk dan dapat disalurkan melalui berbagai media sosial sehingga sangat penting sebagai informasi bagi masyarakat;(3) Usaha bisnis ini mulai mengalami pertumbuhan dan dikenal oleh masyarakat. Karakteristik daun singkong sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan roti natural berbasis B2AS (Bergizi, Beragam, Aman dan Seimbang). Dapat disimpulkan bahwa memproduksi roti natural berbahan dasar daun singkong sangat potensial untuk dikembangkan baik jumlah maupun varian produknya melalui pendiri CV.Utilissima sekaligus mengintegrasikan antara usaha bisnis yg dijalankan dengan dosen pembimbing maupun PKM-CSR

Kata Kunci : Daun Singkong, Roti Natural, PKM-CSR

1. PENDAHULUAN

Ketela pohon, ubi kayu, atau singkong (*Manihot utilissima L.*) adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Ubi kayu atau singkong merupakan sumber energi yang

kaya akan karbohidrat namun sangat miskin protein. Sumber protein yang bagus justru terdapat pada daun singkong karena mengandung asam amino methionina.

Singkong bukan berasal dari Indonesia, dapat tumbuh dan dibudidayakan dimana saja sehingga banyak petani berminat mengusahakan tanaman ini. Selain manfaat umbi yang diperoleh dari singkong, ada juga manfaat lain yaitu daun singkong. Daun singkong adalah salah satu jenis sayuran hijau yang mudah dijumpai di sekitar kita, memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat dijadikan sayuran alternatif. Daun singkong dapat dijadikan sayuran pada masakan Sunda dan masakan Padang serta dapat dibuat berbagai olahan varian. Daun singkong memiliki nutrisi antara lain Protein 6.8 gram; Kalsium 165 mg; Fosfor 54 mg; Besi 2.0 mg; Vitamin A 11.000 IU; Vitamin C 275 mg. (http://id.m.wikipedia.org/wiki/ketela_pohon. Diakses tanggal 9 September 2018).

Daun singkong juga menyediakan sumber makanan mineral, antioksidan, serat makanan, dan lemak esensial. Senyawa bioaktif yang terkandung dalam daun singkong berperan dalam meningkatkan fungsi kekebalan tubuh, mengurangi kerusakan akibat radikal bebas, risiko penyakit kardiovaskuler dan menekan pertumbuhan sel kanker (Johnson and Pace, 2010). Singkong merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki prospek cerah ke depan karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan penghasil karbohidrat dan sebagai bahan industri. Selain itu merupakan sumber karbohidrat ke tiga setelah beras dan jagung (Ketra dan Wulandari, 2015). Kekhasan singkong menghasilkan umbi dan daun singkong dapat diyakini bahwa umbi dan daun singkong dapat dijadikan bahan dasar penganekaragaman pangan.

Daun singkong yang dapat dijadikan bahan penganekaragaman pangan, cukup diminati masyarakat, terutama pada dunia kuliner. Saat ini dunia kuliner semakin meningkat dari tahun ke tahun. Salah satu usaha kuliner yang banyak dilirik oleh masyarakat saat ini adalah usaha kue yaitu roti. Pada umumnya roti terbuat dari gandum dengan harga yang relatif mahal dan masih mengandalkan gandum impor, sehingga dibutuhkan sumber tepung alternatif yang dapat digunakan untuk memproduksi roti seperti tepung daun singkong (Eleazu et al 2014). Melihat kondisi sekarang banyak produsen roti yang hanya fokus pada rasa dan tahan lamanya tanpa memperhatikan kandungan gizi dan keamanan produk pangan roti tersebut.

Berbekal pengetahuan dan kreativitas, mahasiswa terinspirasi untuk membuat sebuah unit usaha yang diberi nama “CV. Utilisima”, dengan memanfaatkan daun singkong sebagai bahan dasar pembuatan “Roti Natural” Melalui dukungan dosen pembimbing diharapkan dapat diintegrasikan ke dalam sebuah Program Mahasiswa Wirausaha (PMW-Unhas) dan usaha ini diharapkan tumbuh dan berkembang. Persoalannya, bagaimana seorang mahasiswa mengasah bakat dan minat sebagai wirausaha, memahami dan memanfaatkan peluang pasar produk tersebut dan dikenal oleh masyarakat. Karakteristik daun singkong sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan roti natural berbasis B2AS (Bergizi, Beragam, Aman dan Seimbang). Memproduksi roti natural berbahan dasar daun singkong sangat potensial untuk dikembangkan baik jumlah maupun varian produknya melalui pendiri CV. Utilisima sekaligus mengintegrasikan antara usaha bisnis yang dijalankan dengan dosen pembimbing maupun PKM-CSR.

Tujuan pengembangan CV. Utilisima adalah:

- 1) Memberikan pelatihan dalam optimalisasi bakat dan minat bisnis anggotanya;

- 2) Memperkenalkan berbagai manfaat daun singkong dan produk lainnya;
- 3) Membuka lapangan pekerjaan baru dan menciptakan kinerja usaha mitra dalam usaha produksi roti natural.

Sedangkan manfaat dari kegiatan ini untuk

- 1) Mengungkapkan kemampuan sumberdaya manusia terutama pada pendiri dan pelaku usaha;
- 2) Menyampaikan materi informasi melalui media sosial tentang hal-hal yang berkaitan dengan daun singkong dan roti natural;
- 3) Mengungkapkan perkembangan produksi dan faktor-faktor potensi pendukung bagi peningkatan produksi dan perbaikan kualitas produk roti natural CV. Utilisima.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Kapasitas Produksi

Kapasitas produk dapat ditentukan dengan perhitungan penggunaan bahan baku. Adapun kapasitas produk yang direncanakan dalam Roti Natural ini adalah 50 buah perhari dengan masa percobaan selama 3 bulan.

2.2. Ketersediaan Fasilitas/Sarana Produksi

Fasilitas atau sarana produksi merupakan suatu teknologi yang dapat digunakan untuk memudahkan proses produksi suatu produk. Fasilitas atau sarana produksi yang digunakan pada produksi Roti Natural ini terbilang cukup mudah untuk didapatkan serta harga yang terjangkau. Selain itu, tempat yang digunakan untuk proses produksi cukup luas sehingga memudahkan dalam proses pembuatan Roti Natural.

2.3. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku merupakan material atau bahan dasar yang diperlukan untuk membuat suatu produk secara menyeluruh. Bahan baku yang digunakan dalam proses Roti Natural ini adalah tepung daun singkong, tepung terigu, margarine, susu bubuk, ragi, telur, dan gula pasir. Bahan tersebut dapat diperoleh dengan mudah di pasar ataupun swalayan di Makassar.

2.4. Sumber Daya Manusia

Jumlah tenaga kerja dalam produksi Roti Natural yaitu empat orang. Satu orang bertindak sebagai direktur, demikian pula yang lainnya masing-masing bertanggung jawab dalam pengadaan bahan baku, bertanggung jawab dalam proses produksi, dan bertanggung jawab dalam proses pemasaran. Usaha ini dirintis oleh mahasiswa yang terdiri dari *background* keilmuan yang berbeda. Hal ini bertujuan agar masing-masing bidang ilmunya dapat memberikan kontribusi dalam menjalankan usaha Roti Natural dengan keahlian dan keterampilan yang dimiliki.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Deskripsi Usaha

3.1.1. Bidang Usaha

Roti Natural dihadirkan sebagai usaha yang bergerak di bidang industri makanan dan minuman. Usaha ini dirintis oleh empat orang mahasiswa dari disiplin ilmu yang berbeda. Dua diantaranya dari fakultas pertanian dan dua lainnya dari fakultas kesehatan masyarakat. Alasan memilih bidang usaha ini karena industri kuliner merupakan industri yang tidak akan pernah terhenti dan akan terus mengalami perkembangan.

3.1.2. Jenis Produk

Produk yang dihasilkan Roti Natural saat ini berfokus pada roti yang terbuat dari bahan dasar berupa tepung daun singkong dengan berbagai pilihan rasa seperti cokelat, vanilla, dan keju. Roti Natural juga aman untuk dikonsumsi karena tidak menggunakan bahan pengawet. Hal ini berdasarkan konsep produk kami, yaitu B2AS (Bergizi, Beragam, Aman dan Seimbang). Adapun harga produk Roti Natural yang ditawarkan cukup terjangkau dikalangan masyarakat.

3.1.3. Kegunaan, Keunggulan, Keunikan

Roti Natural merupakan cemilan baik untuk semua kalangan usia dan semua pencinta kuliner makanan. Dengan mengutamakan kepuasan konsumen diharapkan produk ini diminati masyarakat, sehingga penjualannya terus meningkat yang pada akhirnya akan mendorong berkembangnya usaha. Karakteristik bahan baku utama berupa tepung daun singkong merupakan keunggulan dan keunikan tersendiri untuk Roti Natural ini. Daun singkong merupakan jenis sayuran yang sangat diminati, mudah ditemui, dan murah serta kaya kandungan gizi. Daun singkong mengandung mineral, vitamin, asam amino esensial, dan protein yang sangat baik bagi tubuh. Selain itu, jenis bahan yang kami gunakan dalam memproduksi Roti Natural merupakan bahan-bahan yang berkualitas baik.

3.1.4. Lokasi Usaha

Lokasi usaha Roti Natural yaitu di Komp. Perumahan Dosen Unhas Tamalanrea, Jl. Al-Ikhlas Lorong 1 No.10, Makassar. Tempat tersebut cukup strategis untuk menjangkau target pasar usaha kami.

3.1.5. Waktu

Waktu produksi merupakan suatu kegiatan yang meliputi proses pengadaan bahan baku hingga produk laku terjual dan perusahaan memperoleh keuntungan. Satu siklus produksi Roti Natural yaitu satu bulan. Pengadaan dan proses produksi Roti Natural membutuhkan waktu satu hari. Dalam sehari diharapkan dapat memproduksi 100 buah roti.

3.2. Rencana Pemasaran

3.2.1. Target Pasar

Perencanaan target pasar merupakan hal penting yang harus dilakukan. Perencanaan target pasar bertujuan untuk mengenal segmen pasar yang telah ditentukan dan merencanakan cara apa yang paling optimal agar segmen pasar memberikan kemungkinan paling besar untuk membeli produk yang dipasarkan. Target pasar untuk Roti Natural sendiri yaitu remaja dan orang dewasa. Sebagai pemula, usaha ini dimulai dengan lingkungan terdekat yaitu mahasiswa Universitas Hasanuddin dan masyarakat sekitar.

3.2.2. Wilayah Pemasaran

Wilayah pemasaran produk Roti Natural ini ialah di Kota Makassar, Sulawesi Selatan, khususnya pada daerah Tamalanrea dan wilayah kampus. Posisi pasar untuk produk kami ini akan jauh lebih menguntungkan karena tidak berpusat pada satu titik pemasaran saja. Selain itu, menjangkau perkotaan sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen.

3.2.3. Situasi Persaingan

Persaingan antar produsen atau merk memang terjadi pada hampir semua struktur pasar produk. Untuk produk yang kami tawarkan, terdapat pesaing baik yang hampir serupa dari segi bentuk maupun yang memiliki sistem fungsi kurang lebih sama dengan produk kami. Adapun produk yang tidak sejenis namun dapat mensubstitusi fungsi dan nilai estetika dari produk kami. Namun, hadirnya Roti Natural lebih mengutamakan kualitas dan juga kebermanfaatannya bagi tubuh serta harga yang terjangkau dari produk roti yang sudah ada sebelumnya.

3.2.4. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran dari produk Roti Natural ialah menetapkan harga yang relatif murah sehingga mudah dijangkau oleh semua kalangan masyarakat namun tetap memperhatikan keamanan dan kandungan gizinya. Adapun bentuk pemasaran produk Roti Natural yaitu:

- 1) Promosi melalui komunikasi langsung kepada orang-orang disekitar dengan menanamkan citra positif terhadap produk yang ditawarkan seperti menceritakan keunggulan produk
- 2) Bekerja sama dengan mahasiswa melalui sistem *reseller* disetiap fakultas yang ada di Universitas Hasanuddin
- 3) Melakukan promosi diberbagai media online seperti facebook, line, whatsapp, dan instagram
- 4) Membagikan brosur yang dilengkapi dengan alamat produksi serta nomor telepon.

3.2.5. Jumlah dan Harga Produk

Produk yang kami tawarkan berupa roti dengan bahan dasar daun singkong berbasis B2AS (Beragam, Bergizi, Aman, dan Seimbang). Untuk konsumen langsung, produk ini kami jual dengan harga Rp. 2.500,- adapun untuk distributor seharga Rp.2.200,-. Jumlah produk yang kami harapkan dalam sehari sebanyak 100 buah.

3.2.6. Rencana Produksi dan Pengembangan Produk

Rencana pengembangan bisnis kedepannya dimulai dari pengembangan produk, yakni menghasilkan produk-produk baru seperti donat dan pastry namun tetap menggunakan daun singkong. Selanjutnya pengembangan wilayah pemasaran akan terus dilakukan agar menjangkau seluruh konsumen. Contohnya dengan membuka outlet serta memperluas reseller mahasiswa bukan hanya di kampus Universitas Hasanuddin melainkan menjangkau setiap Universitas yang ada di Makassar.

4. SIMPULAN

1. Sumberdaya manusia dari ke empatnya (pendiri CV.Utilisima), memiliki potensi yang layak dan motivasi yang kuat dalam menjalankan usaha bisnis tersebut, walaupun mereka masih berstatus mahasiswa;
2. Produk berbasis daun singkong dapat berfungsi sebagai ajang pengenalan produk dan dapat disalurkan melalui berbagai media sosial sehingga sangat penting sebagai informasi bagi masyarakat;
3. Usaha bisnis ini mulai mengalami pertumbuhan dan dikenal oleh masyarakat

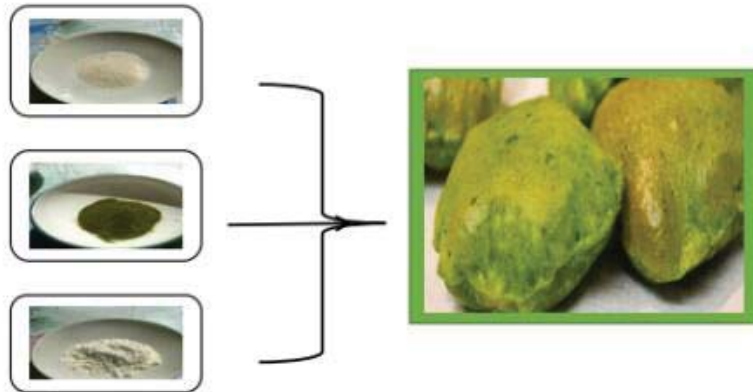
UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami sampaikan terima kasih kepada Program Mahasiswa Wirausaha dan Pimpinan Universitas Hasanuddin atas dukungannya. Terima kasih yang sama disampaikan kepada penyelenggara PKM-CSR atas kesempatan yang diberikan untuk bergabung dalam Konferensi Nasional ke-4 PKM SCR di Lombok.

DAFTAR PUSTAKA

- Eleazu C, Eleazu K, Aniedu C, Amajor J, Ikpeama A, and Ebenzer I. 2014. *Effect of Partial Replacement of Wheat Flour with High Quality Cassava Flour on the Chemical Composition, Antioxidant Activity, Sensory Quality, and Microbial Quality of Bread*. *Journal Preventive Nutrition and Food Science* 19(2): 115-123.
- Firdausni dan Anova IT. 2015. *Pemanfaatan Daun Ubi Kayu Menjadi Dendeng Sebagai Makanan Alternatif Vegetarian Pengganti Protein*. *Jurnal Litbang Industri*. Vol 5(1): 61-69.
- Hidayat A, Zuaraida N, Hanarida I, dan Damardjati DS. 2000. *Cyanogenic content of cassava root of 179 cultivars grown in Indonesia*. *Journal of Food Composition and Analysis*. Vol 13(1): 71-82.
- Johnson M dan Pace RD. 2010. *Sweet Potato Leaves: Properties and Synergistic Interactions that Promote Health and Prevent Disease*. *Jurnal Nutrition Reviews*. Vol 68(10): 604-615.
- Ketra AR dan Wulandari O. 2015. *Substitusi Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Bolu Gulung*. *Jurnal Agritepa*. Vol 1(2).
- Nuraini F, Dhalika T, dan Budiman A. 2016. *Mekanisme Produksi Protein Asal Daun Singkong (Manihot utilisima) Bahan Pakan dengan Menggunakan Metode Pelarutan pada Suhu yang Berbeda*. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Sujana E, Wahyuni S, dan Burhanuddin H. 2006. *Efek Pemberian Ransum yang Mengandung Tepung Daun Singkong, Daun Ubi Jalar dan Eceng Gondok sebagai Sumber Pigmen Karotenoid Terhadap Kualitas Kuning Telur Itik Tegal*. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol 6(1): 53-56.
- Winarti L, Rosita A, dan Wisudyaningih B. 2013. *IbM Dusun Ranupakis dalam Pemanfaatan Daun Singkong Menjadi Abon dan Nugget Melalui PKK dan Koperasi di Kecamatan Jatiroto-Lumajang*. Universitas Jember: Jember.

LAMPIRAN



Bahan dasar pembuatan Roti Natural

Produk Roti Natural



Logo produk