



PEMANFAATAN HASIL PERTANIAN MASYARAKAT TOBELO DALAM PENINGKATAN KREATIFITAS MAHASISWA

Hesly Nadya Ngangangor¹, Seling Tremsiana Kawolio², Jesica Trifilya Arehati³, Martanovita Barati⁴,
Junchristy Jawali Pattiasina⁵, Sahrul Hi. Posi^{*6}

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Hein Namotemo

*e-mail: sahrulposi@gmail.com

ABSTRAK

Perkembangan dunia usaha kuliner pada saat ini menuntut kita untuk berpikir secara kreatif dan inovatif sehingga menghasilkan sebuah pembaharuan pada setiap produk yang dihasilkan. Singkong merupakan salah satu bahan baku yang sangat mudah didapatkan di Tobelo Kabupaten Halmahera Utara mengiat bahwa rata-rata masyarakat memiliki perkebunan singkong. Singkong dapat dikembangkan menjadi inovasi baru dari produk cemilan keripik guna meningkatkan nilai ekonomis. Tujuan Pelaksanaan kegiatan ini yakni mengaplikasikan teori yang di pelajari pada mata kuliah Kewirausaha dan untuk menciptakan suatu produk baru dari hasil olahan berbahan dasar singkong yang unik dengan berbagai macam rasa yang ditawarkan, serta meningkatkan nilai ekonomi dari singkong. Program Kreativitas Mahasiswa ini kami jalankan dengan cara membagikan sepuluh bungkus produk kepada mahasiswa dan masyarakat sekitar. Hasil yang kami peroleh bahwa produk ini sudah sangat cukup baik dari segi rasa dan kemasannya.

Kata kunci: Hasil Pertanian, Kreatifitas, Inovasi

ABSTRACT

The development of the culinary business world at this time requires us to think creatively and innovatively so as to produce an update in every product that is produced. Cassava is one of the raw materials that is very easy to find in Tobelo, North Halmahera Regency, considering that the average community has cassava plantations. Cassava can be developed into new innovations from chip snack products to increase economic value. The purpose of carrying out this activity is to apply the theory learned in the Entrepreneurship course and to create a new product from unique cassava-based processed products with a variety of flavors offered, as well as to increase the economic value of cassava. We carry out this Student Creativity Program by distributing ten product packs to students and the surrounding community. The results we get that this product is very good enough in terms of taste and packaging.

Keywords: Agricultural Products, Creativity, Innovation

1. PENDAHULUAN

Kebutuhan masyarakat dengan perkembangan jaman semakin beragam jenisnya. Bahkan masyarakat kini cenderung mengikuti segala tren yang sedang berkembang, baik dalam segi gaya hidup sampai dengan kuliner. Dengan adanya perkembangan jaman tersebut sebagian besar masyarakat masa kini mudah tertarik terhadap produk-produk yang dipandang unik sehingga dapat mempengaruhi konsumen. Oleh sebab itu, dengan kreativitas serta inovasi yang dimiliki, para pelaku produsen dituntut untuk berlomba-lomba memenangkan minat konsumen.

Kreativitas merupakan proses pemunculan gagasan yang baru dengan konsep yang sudah ada dan harus terbentuk dalam diri mahasiswa sebagai akademisi intelektual yang berkiprah dalam masyarakat. Pengetahuan dan pengalaman dalam belajar menjadi modal utama dalam melakukan kreativitas bagi mahasiswa yang tentunya melalui arahan dan bimbingan para dosen dalam berbagai bidang ilmu seperti pemanfaatan sumberdaya yang ada dalam menciptakan suatu produk olahan berbahan dasar singkong yang unik dengan berbagai macam rasa, serta meningkatkan nilai ekonomi dari singkong. Mahasiswa dituntut untuk berkreasi dan berinovasi mengembangkan usaha produktif baik di lingkungan kampus

maupun di tengah masyarakat terutama berperan dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki.

Kreativitas menurut Munandar (1999), adalah daya cipta yang memungkinkan penemuan-penemuan baru dalam bidang ilmu dan teknologi serta dalam semua bidang usaha manusia. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kreativitas merupakan kemampuan membuat sesuatu yang baru, yang unsur-unsurnya sudah ada sebelumnya (Yuliarma, 2010). Menurut Tjiptono menyatakan bahwa kreativitas merupakan akumulasi dari gagasan perusahaan yang berupa ide-ide yang membedakan dari produk perusahaan yang lain yang mampu memberikan sesuatu yang baru yang tidak ditemukan pada produk lain, maka hal ini akan mendatangkan kepuasan konsumen (Carlina dan Ekowati, 2022).

Menurut Meredith, “orang-orang yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai kesempatan usaha mengumpulkan serta sumber daya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan daripadanya dan mengambil tindakan yang tepat guna memastikan kesuksesan disebut wirausaha” (Rahmadi dan Heryanto, 2016).

Kewirausahaan merupakan kauan dan kemampuan seseorang dalam menghadapi berbagai risiko dengan mengambil inisiatif untuk menciptakan dan melakukan hal-hal baru melalui pemanfaatan kombinasi berbagai sumber daya dengan tujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik kepada seluruh pemangku kepentingan (*stakeholders*) dan memperoleh keuntungan sebagai konsekuensinya (Yentisna dan Alfin, 2021). Kewirausahaan juga diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda. Jiwa kewirausahaan mendorong minat seseorang untuk mendirikan dan mengelola usaha secara profesional, hendaknya minat tersebut diikuti dengan perencanaan dan perhitungan yang matang (Kasmir, 2012).

Minat berwirausaha merupakan keinginan, ketertarikan, serta kesediaan untuk berusaha secara maksimal untuk memenuhi kebutuhan hidupnya tanpa merasa takut dengan risiko yang akan terjadi, serta berkemauan keras untuk belajar dari kegagalan. Indikator yang digunakan untuk mengukur minat berwirausaha antara lain harga diri, tantangan pribadi, kepemimpinan, fleksibilitas, dan keuntungan (Praswati, 2014).

Potensi lokal merupakan kekayaan alam, budaya, dan Sumber daya Manusia pada suatu daerah. Potensi alam di suatu daerah bergantung pada kondisi geografis, iklim, dan tentanglam daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda tersebut menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Kekhasan bentang alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, dan kesejahteraan masyarakat membentuk segitiga interaksi yang saling berkaitan. Oleh karena itu, pembangunan dan pengembangan potensi lokal suatu daerah harus memperhatikan ketiga unsur tersebut (Paramita *dkk*, 2018).

Kabupaten Halmahera Utara merupakan daerah yang masyarakatnya rata-rata memiliki perkebunan singkong oleh karna itu, dengan adanya makanan/jajanan yang berbahan dasar singkong tersebut mudah untuk di dapatkan. Selain dari pada itu singkong juga merupakan kebutuhan dasar masyarakat dilihat dari sejarah peradaban masyarakat di kawasan Halmahera. Hasil observasi awal diketahui bahwa, hasil pertanian singkong hanya di jual begitu saja tanpa mengolah dan apabila tidak habis mereka membuangnya dengan alasan sudah tidak segar dan tidak laku pada saat dijual. Terlebih bagi masyarakat yang kurang variatif untuk mengolah singkong.

Daya terima masyarakat terhadap suatu produk makanan akan menentukan mati hidupnya suatu usaha adapun fakto-faktor yang memperngaruhi penerimaan suatu produk makanan umumnya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan antara lain rasa, warna aroma dan tekstur produk, bila singkong sebagai baha baku dalam industri pangan dipastikan dapat diterima karena singkong sudah banyak dikenal masyarakat citarasanya enak bahkan dapat ditingkatkan lagi sesuai dengan produk yang diinginkan (Junita *dkk*, 2021).

Menanggapi fenomena tersebut kami melihat peluang yang cukup potensial dalam menghasilkan suatu produk yang dapat diminati oleh masyarakat dari berbagai usia, mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Produk tersebut adalah berbahan dasar singkong dengan beberapa varian rasa, yang kami beri nama O'YOMO TELA-TELA. Olahan Singkong tersebut ini tidak menggunakan bahan pengawet ataupun bahan lainnya yang dapat membahayakan kesehatan konsumen, dan telah disesuaikan dengan standar atau persyaratan pemerintah terhadap makanan yang sehat.

Tujuan Pelaksanaan kegiatan ini yakni mengaplikasikan teori yang di pelajari pada mata kuliah Kewirausaha dan untuk menciptakan suatu produk olahan berbahan dasar singkong yang unik dengan berbagai macam rasa yang ditawarkan, serta meningkatkan nilai ekonomi dari singkong.

Sedangkan untuk manfaatnya yakni dapat melestarikan makanan bahan dasar Singkong dari hasil pertanian Masyarakat di Tobelo Kabupaten Halmahera Utara dan mengenalkan kepada masyarakat akan manfaat dan peluang usaha dalam pengelolaan produk yang berbahan dasar singkong.

2. METODE

Dalam program ini tujuan utama yang ingin dicapai adalah yakni mengaplikasikan teori yang di pelajari pada mata kuliah Kewirausaha serta untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil pertanian masyarakat (singkong) untuk dijadikan suatu produk olahan yang unik dengan berbagai macam rasa yang ditawarkan, serta meningkatkan nilai ekonomi dari singkong dan hal ini diharapkan dapat menambah penghasilan keluarga.

Dalam proses produksinya, kami mencoba mengembangkan ide produksi dengan dimodifikasi berdasarkan kebutuhan konsumen, yakni kesukaan dengan kuliner yang sedang tren di sosial media. Selanjutnya proses produksi dilakukan dengan serangkaian tahap untuk menjaga ke higienisan produk. Hal ini untuk menjaga dan menciptakan kepercayaan konsumen terhadap produk yang penulis pasarkan kemudian penulis juga menentukan bahan baku pendukung dengan melakukan survei pasar agar memperoleh informasi harga yang lebih kompetitif.

Pelaksanaan kegiatan pembuatan jajanan berbentuk stik dari singkong ini kami melalui beberapa tahap yang di antaranya:

- 1) Tahapan persiapan

Pada tahap ini kami melakukan survey ke masyarakat terkait dengan hasil pertanian (singkong) yang selama ini di jual yang terletak di Tobelo Kabupaten Halmahera Utara. Dalam proses pembuatannya menggunakan alat yang sederhana.

- 2) Alat penunjang kegiatan

Adapun alat penunjang kegiatan yang perluakan antara lain; wajan penggorengan, Panci Kukus, Kompor, Pisau dan Talenan, Mesin perekat plastik, Spatula dan Wadah. Sedangkan untuk bahan-bahan yang diperlukan yakni Singkong, Bumbu (Balado, Keju dan Sapi panggang), Minyak Tanah dan Minyak Kelapa

- 3) Pelaksanaan pembuatan

Dalam proses pengelolaan kami menyiapkan terlebih dahulu alat dan bahanya diantaranya mengupas singkong lalu di cuci bersih kemudian kukus sampai matang dan lunak, selanjutnya dipotong-potong berbentuk stik, melakukan goreng hingga warna keemasan, tuangkan ke wadah dan langsung taburi bumbu sesuai varian rasa, Campur hingga merata dan kemudian di packing dalam kemasan.

Target yang dituju dalam memasarkan produk yang di hasilkan oleh mahasiswa tersebut diantaranya Mahasiswa Universitas Hein Namotemo (UNHENA) dan Masyarakat Umum.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan ini oleh 5 orang mahasiswa di damping 1 orang dosen Program Studi Akuntansi Universitas Hein Namotemo selama kurang lebih 1 (satu) tahun yakni mulai dari proses pembuatan sampai dengan pemasaran.



Gambar 1. Keterangan : Singkong Yang Belum Di Olah



Gambar 2. Keterangan : Kegiatan Pembuatan

Merupakan aktifitas mahasiswa pada saat pembuatan produk makanan (jajanan/stik) berbahan dasar singkong. Pengukuran terhadap kegiatan ini diketahui dari hasil kuisioner yang diberikan kepada mahasiswa dan masyarakat guna mengetahui sejauh mana ketertarikan dalam produk tersebut dari segi kemasan dan rasa yang dimiliki. Pembuatan jajanan (stik) dilakukan dengan antusias oleh mahasiswa. Kegiatan berupa praktik ini dilakukan dimulai dengan tahapan pembuatan sampai pada tahapan pengemasan. Berikut hasil jajanan (stik) yang dihasilkan oleh mahasiswa. Kegiatan ini dilanjutkan sampai tahap pengemasan. Pengemasan produk menggunakan kemasan dengan disertai stiker yang telah didesain oleh mahasiswa.



Gambar 3. Keterangan : Produk Yang Sudah Diberi Label

Singkong merupakan salah satu tanaman yang mengandung antioksidan yang tinggi. Pembuatan makanan (jajanan/stik) ini dalam pengolahannya membutuhkan waktu yang tidak lama, namun perubahan bentuk dari singkong mentah menjadi jajanan ringan berbentuk stik dapat meningkatkan nilai tambah ekonomis. Kegiatan ini juga memberikan pengetahuan yang diperoleh selama proses perkuliahan dan memperoleh pengalaman tersendiri bagi mahasiswa bagaimana mengaplikasikan ilmu yang diperoleh berupa pemasaran yang baik dan menggunakan media digital akan berpengaruh terhadap penjualan dan keuntungan didapat. Selanjutnya, hasil yang diperoleh dari tanggapan konsumen terhadap produk makanan jajanan berbentuk stik berbahan singkong diberi nama O'YOMO TELA-TELA yang di pasarkan dalam hal ini 10 orang mahasiswa, 5 orang dosen dan 15 orang masyarakat, diketahui bahwa semua tanggapan sangat baik.

4. KESIMPULAN

Kegiatan yang dilakukan oleh 5 orang mahasiswa didampingi oleh 1 orang dosen Program Studi Akuntansi Universitas Hein Namotemo, mahasiswa sangat antusias dalam melaksanakan kegiatan tersebut hal ini terlihat dari jumlah serta kualitas produk yang dihasilkan. Produk makanan (jajanan/stik) yang diberi nama O'YOMO TELA-TELA ini terinspirasi dari beberapa artikel pengolahan serta tugas mata kuliah kewirausahaan, dan kami juga menyesuaikan dengan tren cemilan yang tepat sesuai dengan daya minat konsumen di lingkungan kampus. Berkaitan dengan itu produk jajanan ini, kami juga mengedepankan kebersihan dalam pengolahan produk sehingga diharapkan dapat diminati banyak mahasiswa maupun dosen serta masyarakat umum. Selain dari pada itu harga dari produk juga menyesuaikan kantong mahasiswa akan menjadi point plus untuk membeli produk ini

Dengan melihat dari potensi-potensi diatas, kami optimis dan yakin bahwa produk ini akan berkembang dan maju, dikarenakan usaha ini dalam bidang kuliner jajanan ringan yang berbasis kesehatan serta dengan inovasi dan kreasi yang buat dalam segi tempat (nyaman, bersih, unik), dan juga rasa yang utamakan serta harga yang tetapkan dapat bersaing dengan *competitor-competitor* yang sudah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Carlina, G., Ekowati, S. (2022). Pengaruh Kreativitas Dan Inovasi Terhadap Minat Beli Konsumen Bakso O'Boss Di Kota Bengkulu, *EKOMBIS REVIEW : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 10(2). <https://doi.org/10.37676/ekombis.v10i12>
- Junita., Toni., Rohana., Munthe, V.S., Pohan, M., Sari, N., Mei, R., Sabrina., Harahap, R. 2021. Usaha Keripik Ubi Ungu Dalam Menambah Pendapatan Ekonomi Keluarga Di Desa Kampung Baru Janji. *Ika Bina En Pabolo : Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 1, No. 1. <https://jurnal.ulb.ac.id/index.php/ikabinaenpabolo/article/view/3500>
- Kasmir. 2012. Kewirausahaan. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada
- Paramita, M., Muhlisin, S., Palawa, I. 2018. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol. 4, No.1. <https://ojs.unida.ac.id/QH/article/view/1186>
- Praswati, A.N. 2014. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Wirausaha di Kalangan Mahasiswa Studi Kasus: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Surakarta. Seminar Nasional dan Call of Paper (Sancall2014): Research Methods and Organizational Studies. <https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/4647>
- Rahmadi, A.N. 2016. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Minat Berwirausaha Pada Mahasiswa Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Kadiri.

- Jurnal Ekonika, Universitas Kediri. Vol. 1, No. 2, September 2016. <http://ojs.unik-kediri.ac.id/index.php/ekonika/article/view/13>
- Yentisna, Alfin, A. 2021. Minat Kewirausahaan Mahasiswa Melalui Kreativitas Dan Inovasi Pada Mahasiswa Universitas Dharma Andalas Padang (Studi Kasus : Mahasiswa FEB S1 Manajemen). Jurnal Menara Ilmu. Vol. XV No.01 Januari 2021. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menarailmu/article/view/2373>
- Yuliarma, 2010. Peningkatan Kreativitas Mahasiswa Melalui Pembelajaran Training Model dan Penilaian Portofolio. Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan, Vol. 16, Nomor 1. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v16i1.433>