

IPTEKS BAGI MASYARAKAT TERHADAP PENGOLAHAN PRODUK ES KRIM UBI JALAR UNGU DI RUMAH PINTAR BUNGA INTAN KABUPATEN TAKALAR

Jumiati¹, Dewi Sartika¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhamadiyah Makassar
E Mail : Jumiati.amin@yahoo.co.id

Ringkasan Eksklusif

Rumah Pintar Bunga Intan merupakan mitra dalam Ipteks bagi Masyarakat, dimana di dalam menyelesaikan masalah yang dihadapi, maka dilakukan metode pendekatan dengan sistem penyuluhan dan pelatihan yang diawali dengan tahap sosialisasi dan koordinasi terlebih dahulu. Adapun luaran yang telah diperoleh dengan sistem pendekatan yang telah dilakukan di Rumah pintar Bunga Intan 1) Mitra memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dari kegiatan penyuluhan, sehingga mereka bisa memahami bagaimana memberikan nilai tambah terhadap produk ubi jalar ungu; 2) Mitra sudah terampil dalam pengolahan *Es Krim Ubi Jalar Ungu*; 3) mitra sudah memiliki produk es krim dengan nama label sendiri; 4) Mitra sudah memiliki kelompok binaan bisa menjalankan kegiatan usaha rumah tangga; 5) adanya antusias dari masyarakat yang sebelumnya belum bergabung pada kelompok mitra; 6) adanya jiwa usaha yang muncul dari kelompok, dengan terbentuknya kelompok rumah tangga baru yang akan mengurus pengolahan *Es Krim Ubi Jalar Ungu* dan pengolahan lainnya yang bisa memberikan penambahan pendapatan rumah tangga; 7) terjadi transfer teknologi, dengan penerapan pengetahuan yang ada, baik berupa informasi baru maupun dalam bentuk peralatan dalam pengolahan es krim ubi jalar ungu.

Kata Kunci : Ubi Jalar Ungu, Es Krim, Kelompok, Penyuluhan dan Pelatihan

Executive Summary

Rumah Pintar Bunga Intan is a partner in the Science and Technology for the Community (Ipteks bagi Masyarakat) which in addressed to solve the problems encountered. It was then applied through the approach of counseling and training system that is started with the socialization and coordination in advance. The outputs that have been obtained through this approach which has been done at Rumah Pintar Bunga Intan were as follows: 1) the partner acquires new knowledge and skills of counseling activities so that they can understand how to add value to the product of purple sweet potato; 2) the partner has already been skillful in the processing of purple sweet potato ice cream (Es Krim Ubi Jalar Ungu); 3) the partner has already had an ice cream product of their own label; 4) partner has already had a target group that can run a household business activities; 5) there is enthusiasm of the people who previously did not join the group of the partner; 6) there is the mental effort that emerges from the group, with the formation of new households that will take care of processing purple sweet potato ice cream and other processing that can provide additional household income; 7) there is transferring technology through the application of the existing knowledge, either new information or in the form of purple sweet potato ice cream processing equipment.

A. PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi untuk mewujudkan program penganekaragaman pangan dimana daerah ini terletak antara

5031 sampai 50381 Lintang Selatan dan antara 1990221 sampai 1990391 Bujur Timur, dengan luas wilayah 566,51 Km², yang terdiri dari kawasan hutan seluas 8.254 Ha, sawah seluas 16.436,22 Ha, perkebunan tebu seluas 5.333 Ha, tambak seluas 4.233,20

Ha, tegalan seluas 3.639,90 Ha, kebun campuran seluas 8.932,11 Ha, pekarangan seluas 1.929,90 Ha dan lain – lain seluas 7.892,22 Ha.

Dengan kondisi lahan yang dimiliki oleh Kabupaten Takalar sehingga memiliki potensi untuk mengembangkan program penganekaragaman konsumsi pangan cukup besar. Dimana produksi padi yaitu 121.814 ton, produksi jagung 45.196 ton, ubi jalar 2.494 ton dan ubi kayu 4.176 ton (BPS, 2012).

Potensi yang dimiliki oleh Kabupaten Takalar akan menjadi sia – sia jika tidak dibarengi dengan kemampuan sumberdaya manusia yang mengelolanya. Salah satu daerah yang ada di Kabupaten Takalar adalah Desa Bontoloe Kecamatan Galesong, hasil penelitian (Ismail, 2013) menunjukkan kinerja penyuluh dalam memberikan pengetahuan dan keterampilan masuk pada kategori rendah.

Kehadiran Rumah Pintar Bunga Intan ini menjadi tempat atau wadah bagi petani atau kelompok tani yang berada di di Desa Bontole Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Rumah pintar ini didirikan karena dengan alasan untuk membantu masyarakat khususnya petani dengan tujuan untuk merubah pola pikir dengan menambah pengetahuan dan keterampilan dalam usahatani dan pengolahan hasil produksi pertaniannya sehingga masyarakat kehidupannya bisa lebih sejahtera.

Rumah Pintar Bunga Intan membina 2 kelompok tani salah satunya adalah kelompok wanita tani. Kelompok wanita tani ini dibimbing oleh pengurus dan anggota rumah pintar dalam pengolahan produk hasil pertanian, yang salah satunya adalah pengolahan es krim dari ubi jalar ungu. Kegiatan pengolahan es krim ubi jalar ini juga masih sangat kekurangan, baik dari segi bentuk produk maupun tempat untuk

memasarkan hasil produksi. Pengetahuan dan keterampilan mitra, juga dibarengi dengan keterbatasan dari sarana dan prasarana pengolahan. Sehingga dengan melihat kondisi ini maka diperlukan adanya pendampingan oleh pihak luar yang bisa membantu mereka dari segi pengetahuan dan bantuan modal dalam ini sarana yang bisa menukung produksi pengolahan.

Maka kehadiran tim pendamping ini melakukan penyuluhan dan pelatihan serta demonstrasi dari anggota mitra dengan harapan akan terjadi perubahan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan es krim ubi jalar ungu, sehingga mitra dapat mengembangkan usaha dengan terbentuknya suatu kelompok kewirausahaan, yang ada menjadi sumber penghasilan yang dapat memenuhi kebutuhan mereka.

B. SUMBER INSPIRASI

Program Ipteks Bagi Masyarakat ini di inspirasi dari kondisi masyarakat yang ada di Desa Bontoloe Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar, dimana masyarakat di sana kurang disentuh oleh pihak pemerintah baik dari segi bantuan berupa modal usaha maupun dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan. Sementara di desa tersebut telah terbentuk beberapa kelompok tani dan kelompok belajar yang dibangun secara swadaya oleh sekelompok masyarakat yang merasa prihatin dengan kondisi masyarakat khususnya petani.

Kondisi riil yang dihadapi oleh kelompok Wanita Tani yang menjadi salah satu mitra yang dibina oleh Rumah Pintar Bunga Intan di mana kelompok ini dibentuk oleh penyuluh pertanian akan tetapi setelah dibentuk tidak pernah di berikan bantuan maupun penyuluhan, keberadaan mereka hanya berada di atas kertas, kondisi lainnya adalah hasil penelitian dari Ismail (2013) yang melakukan penelitian tentang kinerja

penyuluh di Desa Bontoloe menunjukkan hasil kinerja penyuluh pada kategori rendah, sementara keinginan masyarakat sangat membutuhkan bantuan baik dari segi fisik maupun dari segi non fisik dalam hal ini transfer pengetahuan.

Di Desa Bontole sudah berdiri sebuah wadah yang dijadikan tempat belajar yang merupakan bentukan dari seseorang yang prihatin dengan kondisi yang ada, yang diberi nama Rumah Pintar Bunga Intan, dimana Rumah Pintar ini telah membina 2 kelompok dan di dalamnya telah ada kegiatan pengolahan produk hasil pertanian, dan salah satunya adalah kegiatan pengolahan Es Krim Ubi Jalar Ungu.

Akan tetapi kegiatan ini masih sangat sederhana, karena dibatasi dengan kondisi sarana dan pengetahuan, dan keterampilan anggota yang masih terbatas. Sementara 40% masyarakat Desa Bontoloe melakukan pekerjaan sebagai pemasar es krim yang berasal dari Perusahaan Miami, hal ini merupakan peluang bagi usaha pengolahan es krim ubi jalar ungu untuk memasarkan produknya. Akan tetapi karena masih terbatas baik dari segi cara pengolahan, pengemasan serta merk, maka produk yang dihasilkan hanya terbatas di jual di sekitarnya saja.

Dengan melihat kondisi ini, maka kami terinspirasi untuk melakukan pendampingan dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan guna merubah pengetahuan dan keterampilan mereka, baik dari segi pengolahan, pengemasan dan pelabelan sehingga produk ini memiliki kemasan dan merk sendiri sehingga kelompok usaha yang terbentuk akan mendapatkan perubahan pengetahuan serta dari hasil usaha bisa memberikan kontribusi pendapatan terhadap keluarganya. Selain transfer pengetahuan maka dilakukan juga bantuan berupa sarana guna memperbaiki proses pengolahan es krim yang mereka produksi. Selain itu supaya

dapat berkelanjutan maka dilakukan pembentukan kelompok usaha yang baru guna melahirkan suatu kelompok kewirausahaan yang betul – betul fokus pada pengembangan produksi es krim.

C. METODE PELAKSANAAN

1. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Es Krim Ubi Jalar Ungu yang Siap Kemas dan di Pasarkan

Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan pelatihan ini adalah Pengurus dan anggota Rumah Pintar “Bunga Intan” dan Kelompok Wanita Tani “Baji Pa’mai”. Kegiatan pelatihan akan ditempatkan di rumah pintar dengan kegiatan meliputi kegiatan demonstrasi dalam bentuk kegiatan praktik mitra.

Kegiatan demonstrasi tim pelaksana memberikan contoh cara membuat es krim. Supaya anggota kelompok tani terampil, maka setelah diberikan contoh pembuatan produk maka setiap anggota kelompok akan diminta untuk melakukan pembuatan serta pengemasan produk yang baik. Adapun tujuan dari pelatihan ini supaya kelompok ini dapat mengetahui dan mempraktikkan cara pengolahan tersebut dengan baik dan benar.

2. Kegiatan Pelatihan Manajemen Pemasaran

Kegiatan manajemen usaha dan pemasaran dilakukan dalam bentuk pelatihan.

Adapun Materi Pelatihan:

1. Mencari tahu tentang pasar dan pemasaran
2. Segmen pasar
3. Bauran Pemasaran

3. Pembentukan Kelompok Usaha

Setelah kegiatan dari berbagai sumber pengetahuan diberikan dalam pelatihan, maka untuk melanjutkan usaha yang mereka

sudah ketahui cara pembuatannya serta manfaat dan kondisi pemasaran produk. Supaya pengetahuan mereka dapat bermanfaat untuk peningkatan pendapatan mereka maka perlu dibentuk kelompok usaha yang berasal dari kelompok wanita tani yang dapat menangani secara kontinue. Dan diberikan bantuan berupa modal dan alat yang dapat mempermudah dan mempercepat cara kerja mereka. Sehingga kelompok yang sudah ada sebelumnya dapat lebih berguna lagi dan dapat dilihat oleh kelompok atau masyarakat yang lainnya, sehingga membuat mereka termotivasi.

4. Kegiatan Proses Produksi untuk Komersial

Kelompok wanita tani yang sudah ada akan mulai memproduksi es krim ubi jalar ungu yang memiliki kemasan dan merek sendiri. Adapun kegiatan produksi langkah-langkahnya;

1. Mempersiapkan bahan dan alat yang digunakan dalam proses produksi
2. Melakukan pengolahan bahan sesuai tata cara pembuatan produk.
3. Pengemasan hasil produksi
4. Pemasaran produksi

Kegiatan pendampingan dilakukan yaitu mendampingi kelompok dalam kegiatan proses pembuatan es krim. Tujuan dari pendampingan ini adalah supaya kegiatan ini tidak berhenti begitu saja akan tetapi dapat memperbaiki kualitas dan kuantitas produk sehingga dapat diterima di pasaran.

5. Tahap Pembimbingan

Penampingan rumah pintar Bunga Intan ini yaitu akan dijadikan tempat belajar kelompok wanita tani Baji Pa'mai dalam Pengolahan ubi jalar ungu menjadi produk es Krim dimana kelompok wanita tani ini akan belajar dan akan dibimbing yaitu dilakukan

mulai dari tahap pembuatan es Krim hingga dalam pengemasan dan pemasaran produk.

6. Tahap evaluasi akhir

Tahap evaluasi akhir bertujuan untuk mengetahui tingkat kesuksesan dari pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan. Tahap Evaluasi akhir ini dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan bersama-sama dengan LP3M Universitas Muhammadiyah Makassar.

7. Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Keterlibatan mitra usaha, diawali sejak mulai persiapan sampai pada tahap pelaksanaan. Keterlibatan di dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan, pembuatan produk dan pemasaran kelompok mitra diharapkan aktif berpartisipasi, agar pengetahuan dan keterampilan yang diberikan betul-betul dapat dikuasai dan akhirnya bisa menjadi usaha yang mandiri di dalam pelaksanaan selanjutnya.

C. KARYA UTAMA

Ipteks Bagi Masyarakat Rumah Pintar Bunga Intan, menghasilkan karya utama, yaitu berupa: 1). Telah dilakukan Penyuluhan dimana hasil penyuluhan mitra telah mengetahui cara pengolahan es krim yang baik dan benar, serta mereka telah mengetahui kandungan gizi yang dimiliki oleh ubi jalar ungu, mereka mendapatkan informasi tentang kandungan ubi jalar ungu seperti informasi tentang ubi jalar ungu mengandung senyawa antisianin, yakni suatu pigmen yang memiliki manfaat sebagai antioksidan, antibakteri, dan hebatnya lagi senyawa ini berfungsi untuk mencegah penyakit kanker, jantung, dan stroke. Ubi jalar ungu dapat menjadi pencegah menjangkitnya penyakit kanker dalam tubuh seseorang dikarenakan ada i zat aktif berupa iodin dan selenium yang

kapasitasnya mengungguli ubi lain kira-kira lebih banyak 20 kali. Sebagai antioksidan dan antibakteri, ubi jalar ungu bahkan mampu mengungguli sebanyak 2,5 hingga 3,2 kali blueberry.

Selain kandungan senyawa dan zat aktif, ubi ungu juga memiliki kandungan nutrisi lainnya yang tidak sedikit. Beberapa zat penting yang terkandung di dalam ubi ungu diantaranya adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B1, Zat besi, Kalsium, Lemak, protein, Serat kasar, fosfor, dan riboflavin. Senyawa antosianin yang tinggi pada umbi ini memiliki tingkatan kestabilan yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan umbi atau bahkan sumber makanan lain.

2). Sudah terjadi Perubahan Keterampilan dalam pengolahan es krim, mereka sudah mengetahui cara pengolahan dengan menggunakan mixer dan cara pengolahan dengan menggunakan blender, mitra sudah terampil dalam pengolahan khususnya cara menghaluskan produk es krim, mitra sudah terampil dalam mencampurkan bahan tambahan serta sudah terampil dalam melakukan proses produksi secara benar.

Selain itu mitra sudah bisa melakukan pengemasan sendiri dengan cara menimbang dalam kemasan yang berbeda 3). Telah diberikan bantuan modal berupa peralatan pengolahan, dimana peralatan ini sangat membantu mitra dalam mempercepat proses pengolahan serta membantu dalam menyimpan produk sehingga tidak mudah rusak dan mitra bisa memproduksi dalam jumlah yang lebih banyak. Adapun bantuan sarana produksi yaitu 1 buah Frezeer, 5 unit blender, 10 unit baskom, 3 unit mixer, 5 unit saringan. 4). Mitra telah memiliki wadah dan merk sendiri, walaupun merk ini belum terdaftar dan memiliki isin BOPM, adapun kemasan yang telah ada yaitu 2 kemasan yang berbeda yaitu berat 100 gram dan 500 gram, dengan tujuan konsumen memiliki pilihan dan harga yang berbeda sehingga lebih mudah dipasarkan karena harganya dapat dijangkau oleh konsumen. Kemasan yang dimiliki lebih menarik karena sudah ada label dan penutup yang lebih higienis. Adapun kegiatan yang telah dilakukan dapat dilihat pada gambar berikut.



Sosialisasi



Penyuluhan



Evaluasi (praktek pengolahan yang dilakukan oleh Mitra)



Materi Penyuluhan



Praktek Penusunan Label Produk Es Krim Ubi Jalar Ungu

E. ULASAN KARYA

Pendekatan telah dilakukan dalam kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat Rumah

Pintar Bunga Intan dalam pengolahan dan Pengemasan produk untuk pemasaran telah memberikan dampak yang sangat baik terhadap mitra, dimana

mereka dengan antusias mengikuti kegiatan yang dilakukan selama setahun dengan sistem pendekatan mulai dari sosialisasi hingga pembentukan kelompok usaha.

Kegiatan yang telah dilakukan ini memberikan perubahan sikap terhadap mitra, mereka sudah antusias mengikuti penyuluhan yang dilakukan oleh tim, mereka sudah memiliki sarana produksi, dan mitra sudah memiliki kelompok usaha yang khusus akan menangani pengolahan es krim ubi jalar ungu. Dengan produk dan kemasan yang telah ada maka mitra bisa menambah pendapatan mereka.

Produk yang dimiliki oleh mitra masih mengalami permasalahan dimana produk yang ada belum memiliki BOPM sehingga produk yang dihasilkan belum bisa menembus pasar yang lebih luas. Selain itu untuk keberlanjutan kegiatan ini jika tidak ada lagi pendampingan maka bisa saja kelompok yang ada tidak bisa lebih berkembang. Selain itu tekstur es krim yang dihasilkan belum sama dengan tekstur es krim yang dimiliki oleh Miami, karena mitra masih membutuhkan mesin penghalus. Walaupun keunggulan dari es krim ubi jalar ini memiliki ciri khas organik karena dalam proses pembuatannya tidak dicampurkan dengan pengawet serta bahan bakunya berasal dari ubi jalar ungu organik. Sehingga dari kesehatan lebih baik.

F. KESIMPULAN

Kesimpulan yang diambil dari kegiatan ini:

- 1) Mitra sudah terampil dalam pengolahan es krim ubi jalar ungu, dan mitra sudah memahami pentingnya membuat es krim dengan

bahan baku yang baik dan bahan tambahan yang mengandung nilai gizi.

- 2) Mitra sudah dapat membuat es krim dalam jumlah yang lebih banyak, karena sudah memiliki alat bantu dan penyimpanan, sehingga produk yang dibuat tidak rusak dan dapat pula memenuhi permintaan konsumen sekitar mereka.
- 3) Mitra sudah mandiri dalam pengolahan es krim ubi jalar ungu.
- 4) Mitra sudah terbantu dengan usaha kelompok yang ada sehingga dapat membantu pendapatan mereka.
- 5) Metode yang dilakukan sudah sesuai dengan kebutuhan mitra dimana metode penyuluhan, pelatihan dan serta demonstrasi (praktek) sudah memberikan solusi dari permasalahan mitra.
- 6) Mitra belum bisa memasuki pasar yang lebih luas disebabkan karena belum ada izin BOPM
- 7) Supaya mitra dapat bersaing dari segi rasa, maka diperlukan peralatan yang lebih moder lagi, sehingga produk es krim bisa lebih lembut lagi dan dapat bersaing dengan es krim di pasaran.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Adapun dampak yang diperoleh dari kegiatan ini adalah adanya perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan mitra. Dari tidak mengetahui dengan benar manfaat dan proses pengolahan es krim dengan baik, dengan adanya kegiatan ini maka terjadi perubahan pengetahuan. Terjadi perubahan sikap, dimana mitra yang sebelumnya tidak tertarik dan akhirnya terlibat dalam kegiatan yang dilakukan, dan terjadi perubahan keterampilan, dimana

sebelum dilakukan penyuluhan dan pelatihan mitra tidak terampil bahkan tidak mengetahui peralatan yang cocok digunakan dalam pengolahan, dengan adanya kegiatan ini, maka terjadi perubahan yang sangat signifikan yaitu dari mitra yang sebelumnya tidak bisa menggunakan alat - alat pengolahan, sesuai dengan pernyataan salah satu anggota yang berinisial S.

“saya tahu cara pengolahan ini bu, dulu saya hanya menggunakan gelas untuk menghaluskan sehingga masih kasar, serta prosesnya lama, tapi karena kita ajarika maka saya sudah bisa mengetahui dan menggunakan blender ini sehingga tidak sakitmi lagi tanganku dan prosesnya juga cepat serta hasil olahannya juga lebih halus”.

Selain penggunaan peralatan, selama ini dalam pengolahan es krim jika sudah dituang dalam wadah, langsung disimpan dan dipasarkan, akan tetapi dengan adanya kegiatan ini maka mitra sudah mengetahui dan terampil dalam melakukan penyimpanan, dimana setiap 2 jam akan dilakukan penghalusan dan diulangi hingga 5 – 6 kali sehingga produk es krim bisa lebih halus lagi. Sesuai dengan pernyataan salah satu mitra yang berinisial M dalam dialeg Makassar.

“Saya kira hanya langsung disimpan, tapi baru barupi saya tahu kalau ternyata di blenderki padenga berulang – ulang, capekki tapi memang baik hasilnya, rasanya juga lebih enak”

Hal ini menunjukkan adanya perubahan sikap dari hasil pengetahuan yang mereka miliki, sehingga mitra mau berubah dalam pengolahn karena sudah mengetahui manfaat dari kegiatan yang dilakukan.

Dampak lain, adalah adanya perubahan pendapatan dari kegiatan ini, dimana sebelumnya penjualan es krim hanya dijual oleh mitra sendiri, setelah adanya kemasan yang lebih menarik, maka kios – kios disekitarnya sudah meminta untuk memasarkan, bahkan sudah ada penawaran dari supermarket jika sudah memiliki BOPM.

Pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan es krim ubi jalar ungu dalam dalam satu kali proses produksi, merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan total biaya selama satu kali produksi. Perhitungan pendapatan usaha pengolahan es krim dapat di lihat pada tabel 1 berikut. Adapun jenis biaya dan keuntungan dari pengolahan ubi jalar menjadi es krim

Berdasarkan hasil analisis pada usaha pengolahan ubi jalar ungu menjadi es krim, maka dapat diketahui bahwa dalam pengolahan es krim dalam satu kali proses produksi maka mitra menggunakan bahan baku berupa ubi jalar sebanyak 4 kilogram (kg), bahan tambahan berupa *susu full cream*, Santan Kental, daun pandan, sedangkan bahan penolong berupa Wadah plastic (gelas) *Freezer. Mixer*, pisau, sendok plastik, sendok kayu, panic, dandan, saringan kawat, dan baskom.

Tabel 1. Biaya dan Keuntungan Usaha Pengolahan Ubi Jalar Ungu menjadi Es Krim Ubi Jalar Ungu dalam satu (1) kali produksi

No	Uraian	Jumlah
I	Penerimaan	1.500.000
	- Produksi (unit/bulan)	600
	- Harga Rp/unit	2.500
	a.Biaya Variabel	
	- Ubi Jalar Ungu (Rp/kg) (4 kg)	40.000,00
	- Wrippy Cream (Rp)	22.400,00
	-Susu Full Cream	15.000,00
	- Gula (Rp)	6.250,00
	- Santan (Rp)	15.000,00
	- Gelas Plastik (Rp)	30.000,00
	- Tenaga Kerja (25 orang @ Rp.25.000)	625.000,00
	Total Biaya Variabel	753.650,00
	b.Biaya Tetap	
	Penyusutan Alat (Rp/Bulan)	181.375,00
	Total Biaya Tetap	181.375,00
II.	Total Biaya	935.025,00
III.	Keuntungan	564.975,00

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2015

Dalam proses pembuatan es krim ubi jalar ungu mitra selalu membuat 1 (satu) kali dalam sebulan, biasanya mereka membuat dalam jumlah yang banyak, pembuatan es krim bahan baku yang digunakan sebanyak 4 kg yang biasanya diambil dari kebun sendiri, akan tetapi dalam kondisi lain bahan baku biasanya dibeli karena hasil kebun tidak ada. Harga bahan baku Rp.10.000/kg. total biaya variabel yang digunakan dalam proses pembuatan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.753.650,00/bulan, bahan penolong atau yang dihitung dalam penyusutan alat sebesar Rp. 2.176.500/tahun sehingga jika dirata – ratakan Rp.181.275,00/bulan.

Proses pembuatan es krim yang dibuat mitra masih terbatas, hal ini disebabkan karena pemasaran produk ini belum luas, biasanya mereka membuat dalam jumlah besar jika ada kegiatan pameran atau pesanan, akan tetapi dalam hari biasa mereka hanya membuat sekitar 3 – 4 kg bahan baku, karena pemasarannya hanya di sekitar Kecamatan Galesong

Kondisi lain yang membuat es krim ini belum bisa meluaskan pasarnya disebabkan karena merk dan izin dari Balai Obat dan Makanan (BOM) yang belum ada, sehingga

untuk memasarkannya ke Toko – Toko dan Supermarket belum bisa dilakukan. Kondisi ini yang membuat usaha pembuatan es krim ini belum bisa berkembang di pasaran, sehingga petani masih lebih cenderung membuat produk pengolahan yang lain, seperti keripik ubi jalar ungu atau lebih praktis mereka menjual dalam bentuk buah segar. Padahal jika dihitung nilai tambahnya maka jika dijual dalam bentuk segar hanya Rp. 10.000/kg kepada pedagang,

Nilai tambah yang akan diperoleh jika mitra melakukan pengolahan es krim ubi jalar ungu yaitu jika 4 kg bahan baku dijual Rp.40.000, maka jika diolah menjadi es krim akan menjadi Rp.1.500.000, dan setelah dikeluarkan biaya tambahan, penolong dan tenaga kerja maka biaya dikeluarkan sebesar Rp. 935.025,00. Sehingga selisihnya menjadi Rp. 564.975,00.

jika kelompok wanita tani memproduksi sebesar 4 kilogram bahan baku, Sehingga dapat dikatakan bahwa nilai tambah perkilogram sebesar 141.243.75/kg bahan baku jika dijual dalam bentuk bahan baku Rp.10.00/kg, maka nilai tambah yang diperoleh sebanyak Rp.131.243.75/kg

H. DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2012). Kabupaten Takalar Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan
<http://akardanumbi.blogspot.com/2013/01/ubi-jalar-ungu-cegah-kanker.html>
- Handayani. (2004). *Pangan dan Gizi*, Sebelas Maret, University Press.
- Ismail. (2013). Kinerja Penyuluh Pertanian di Desa Bontoloe Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Skripsi. Fakultas Pertanian Unismuh Makassar.
- Nadrah. (2006). *Menciptakan Resep Es Krim*. <http://ncc.blogsome.com>. Diakses tanggal 25 April 2014.
- Rahmawati Emi. 2009. *Kajian Nilai Tambah Produk Agribisnis. Fakultas Pertanian UNLAM: Banjarbaru.*
- Soedjito. (2007). *Pertanian dan Pangan, Bunga Rampai Pemikiran Menuju Ketahanan Pangan*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Sumaryanto. (2009). *Diversifikasi Sebagai Salah Satu Pilar Ketahanan Pangan*. diakses melalui www.dephut.go.id/file/DEPTAN_MakalahHPS.pdf. diunduh dimakassar 3 Maret 2013 pukul 19.00 wita

I. PERSANTUNAN

Ipteks Bagi Masyarakat ini telah terlaksana Sehingga lewat tulisan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Pihak DIPA Kopertis Wilayah IX Sulawesi , yang telah memberikan dana hibah pengabdian Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)
2. Rektor Unismuh Makassar dan Ketua LP3M Unismuh Makassar beserta staf, atas motivasi dan arahnya.
3. Dekan Fakultas Pertanian Unismuh Makassar yang telah memberi izin untuk melakukan pengabdian.
4. Koordinator penyuluh dan Penyuluh Kabupaten Takalar dan Bapak H. Haris, dan tim yang banyak membantu serta memberikan materi dalam pelaksanaan penyuluhan yang dilakukan di lokasi pengabdian.
5. Bapak Kepala Desa Bontoloe, Pengurus dan anggota Rumah Pintar Bunga Intan dan anggota Kelompok Wanita Tani Baji Minasa serta masyarakat Desa Bontoloe Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar
6. Tim pendamping terkhusus kepada Nanda Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini.