



Pemberdayaan Masyarakat Terhadap Olahan Mbote Talas Kreatif Berbasis UKM di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang

¹Asy'ari, ²Ratno Abidin

¹Prodi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Jl. Sutorejo No. 59, Jawa Timur, 60113, Indonesia

²Prodi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, FKIP, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Jl. Sutorejo No. 59, Jawa Timur, 60113, Indonesia

*Corresponding Author e-mail: asyari@um-surabaya.ac.id

Diterima: Agustus 2022; Revisi: Agustus 2022; Diterbitkan: Agustus 2022

Abstrak: Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah pemberdayaan masyarakat terhadap olahan mbote talas kreatif berbasis UKM di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. Metode pelaksanaan pengabdian diantaranya yaitu membuat media promosi pemasaran produk mitra di media online. Membuatkan desain spanduk. Membantu menyiapkan prasarat administrasi. Membantu mendaftarkan kelembagaan usaha sebagai legalitas produk agar mitra usaha menjadi kuat dan terpercaya. Membantu memberikan *coaching* keterampilan pengelolaan manajemen keuangan. membantu membelikan buku administrasi. Memberikan alat penggiling Mbote dan mesin *press packing*. Menyiapkan berkas administrasi dan mengawal mitra untuk mendaftarkan merek dagang ke HKI; serta mendesain produk kemasan usaha Mbote talas yang bervariasi, dengan merk "Mr. Mboteo". Dari hasil pendampingan ini dapat memperbanyak produksi keripik Mbote dengan kemasan yang menarik yang diproduksi melalui alat produksi yang lebih higienis dari sebelumnya. Pengabdian ini dibantu oleh mahasiswa yang ikut serta mendampingi pengupasan, penggorengan dan pengemasan Mbote talas sehingga lebih terkesan menarik dan ternilai estetik. Produk yang kemasan besar di jual dengan harga Rp. 10.000 sedangkan yang kemasan kecil dijual seharga Rp. 5000 dengan rasa original khas mbote. Secara uji organoleptik kebanyakan orang lebih suka rasa original daripada rasa yang lain seperti rasa balado dan rasa sapi panggang yang disajikan.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, olahan mbote talas, UKM

Community Empowerment of Processed Mbote Taro Creative Based on SMEs in Mangunrejo Hamlet, Wonosalam District, Jombang Regency

Abstract: *The purpose of this community service program is to empower the community to process mbote taro creatively based on SMEs in Mangunrejo Hamlet, Wonosalam District, Jombang Regency. The method of implementing the service includes making promotional media for partner product marketing in online media. Make a banner design. Assist in preparing administrative requirements. Help register business institutions as product legality so that business partners become strong and reliable. Help provide coaching skills in financial management management. help buy administrative books. Provide Mbote grinding tools and press packing machines. Prepare administrative files and escort partners to register trademarks with IPR; as well as designing various Mbote taro business packaging products, with the brand "Mr. Mboteo". From the results of this assistance, it is possible to increase the production of Mbote chips with attractive packaging which are produced through production equipment that is more hygienic than before. This service is assisted by students who participate in peeling, frying and packing Mbote taro so that it looks more attractive and has aesthetic value. Products with large packaging are sold at a price of Rp. 10,000 while the small ones are sold for Rp. 5000 with the original taste of mbote. In organoleptic test, most people prefer the original taste to other flavors such as the taste of balado and the taste of roast beef served.*

Keywords: *community empowerment, mbote taro processed, small business.*

How to Cite: Asy'ari, A., & Ratno Abidin. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Terhadap Olahan Mbote Talas Kreatif Berbasis UKM di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang . *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), 464–478. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.771>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i3.771>

Copyright© 2022, Asy'ari & Abidin

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat dapat diartikan sebagai suatu upaya untuk meningkatkan keberdayaan suatu komunitas agar mampu berbuat sesuai dengan harkat dan martabat mereka dalam melaksanakan hak dan tanggung jawab mereka sebagai komunitas manusia dan warga negara (Siti Sundari et al., 2017). Pemberdayaan sebagai salah satu tema sentral dalam pembangunan masyarakat yang diorientasikan searah dan selangkah dengan paradigma baru (Sumardani, 2020). Pendekatan pembangunan dalam pemberdayaan masyarakat sebagai salah satu upaya yang disengaja untuk memfasilitasi masyarakat lokal dalam merencanakan, memutuskan dan mengelola berbagai sumberdaya lokal yang dimiliki melalui *collective action* dan *networking* sehingga pada akhirnya mereka para masyarakat memiliki kemampuan dan kemandirian secara ekonomi, ekologi, dan sosial budaya (Sebayang et al., 2020).

Paradigma baru juga harus berprinsip bahwa pembangunan harus pertama-tama dan terutama dilakukan atas inisiatif dan dorongan kepentingan-kepentingan masyarakat (Lestari & Rahayuningsih, 2019). Masyarakat harus diberi kesempatan untuk terlibat di dalam keseluruhan proses perencanaan dan pelaksanaan pengabdian termasuk pemilikan serta penguasaan aset infrastrukturnya sehingga distribusi keuntungan akan lebih adil bagi masyarakat (Lestari & Rahayuningsih, 2019). program pemberdayaan masyarakat adalah program yang disusun sendiri oleh masyarakat, mampu menjawab kebutuhan dasar masyarakat, mendukung keterlibatan kaum miskin dan kelompok yang terpinggirkan lainnya, dibangun dari sumberdaya lokal, sensitif terhadap nilai-nilai budaya lokal, memperhatikan dampak lingkungan, tidak menciptakan ketergantungan serta dilaksanakan secara berkelanjutan (Rahayu et al., 2022).

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dipilih sebagai mitra, karena sangat potensial untuk dikembangkan. Potensi Wilayah Kecamatan Wonosalam Dusun Mangunrejo memang sangat relatif banyak produk yang perlu dikembangkan (Suyanto et al., 2020). Dari lingkungan yang menjadi pusat wisata yang mulai dikembangkan maka camilan khas wonosalam juga harus bisa diangkat terutama mbote talas yang sebagian orang kurang paham cara mengolah yang tepat untuk menjadi produk bernilai ekonomis (Wicaksana Prakasa & Supriyono, 2020). Dengan banyaknya tempat wisata di Wonosalam maka potensi camilan wonosalam menjadi bagian yang harus diupayakan termasuk mbote talas dapat diolah menjadi camilan dengan rasa yang has dan renyah. Wonosalam dengan wilayahnya setrategi menjadikan ruang kepada masyarakat untuk mengembangkan potensi yang sehingga bernilai ekonomis (Satrya et al., 2018).

Seiring dengan perkembangan zaman yang begitu canggih makanan yang berbahan dasar talas ini mulai banyak dipasaran dikenal oleh kalangan masyarakat dengan bervariasi olahan (Sumardani, 2020). Salah

satu alasan munculnya olahan kripik mbote talas yaitu karena mudah didapatkan bahan dasarnya didaerah Wonosalam Jombang (Wicaksana Prakasa & Supriyono, 2020). Karena tumbuhan mbote talas termasuk dalam jenis umbi – umbian yang tumbuh subur di wilayah Jawa, tanaman talas yang punya nama ilmiah *Colocasia esculenta* (Andhika, 2019). Tanaman tumbuh subur di sepanjang musim jika dahulu talas diolah dengan cara direbus saja kini hadir menjadi olahan mbote talas menjadi kripik mbote dengan tekstur kering dan rasa renyah (Taufik, 2020).

Membuat talas lebih enak, menarik, dan lebih banyak diminati oleh banyak orang maka diinovasikan menjadi kripik mbote talas sesuai dengan selera masyarakat umumnya. Membuat tanaman talas yang sebelumnya biasa-biasa saja didesain menjadi lebih nikmat dan disukai banyak orang yaitu dengan cara diinovasikan menjadi kripik mbote dengan rasa original yang memberikan rasa khas renyah untuk dikonsumsi (Siti Sundari et al., 2017). Disisi yang lain inovasi kripik mbote talas ini akan lebih disukai banyak orang karena kerenyahannya lebih higienis, dengan harga terjangkau. Pengembangan produk olahan mbote talas ini dilakukan di mitra di Dusun Mangunrejo Desa Carangwulung Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang Provinsi Jawa Timur.

Usaha kripik mbote talas ini menjadi usaha rumahan yang sebelumnya masih relatif kecil dengan produksi manual dengan kapasitas kurang lebih 15 kg perhari produksi dan tergantung pesanan yang kadang relatif banyak. Usaha ini dimulai oleh bu Kasmi berkisaran 2009, yang dirintis secara terus menerus oleh keluarga Ibu Kami sendiri bersama suaminya. Dengan daya upaya yang dilakukan mitra melalui olahan mbote dapat bertahan sampai sekarang (Sebayang et al., 2020). Inovasi kripik mbote talas ini akan lebih disukai banyak orang dan dapat dinikmati dari kerenyahannya. Kripik mbote selain lebih higienis, merupakan jajanan atau camilan dengan harga terjangkau yang merupakan camilan yang tidak bisa dilupakan oleh masyarakat. Kripik mbote talas merupakan salah satu camilan khas yang berasal dari talas (Hermanto, 2018).

Beberapa permasalahan yang dihadapi mitra antara lain; Manajemen Pemasaran, 1) Belum mempunyai pengetahuan dan keterampilan secara luas sehingga hanya menjangkau tempat-tempat tertentu, 2) Wilayah pemasaran masih sekitar desa bangunrejo, 3) Penjualan masih berdasarkan sistem langganan dan sistem pemesanan bila ada event-event tertentu Promosi pemasaran masih relatif manual dengan sistem getok tular dan belum memnfaatkan media teknologi, sehingga informasi tentang mbote Bu Kasmi masih terbata, dan 4) Saingan pengusahaan mbote baru yang terus bermunculan seakan tidak terbandung.

Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM); 1) Sumber Daya Manusia (SDM) yang digunakan untuk menghasilkan produk berjumlah dua orang, dana pengelolaan masih bersifat konvensional karena karyawan berdasarkan hitungan kekeluargaan tidak menggunakan relasi, dan 2) Sumber Daya Manusia (SDM) kebetulan adalah anggota keluarga sendiri sehingga penggajian tidak dilakukan secara profesional alias kalau ada diberi dan kalau tidak ada ya Cuma-Cuma

Manajemen Kelembagaan UKM; 1) Manajemen pengelolaan keuangan usaha mbote Bu Kasmi masih dikelola secara konvensional, yaitu antara keuangan usaha dan keuangan keluarga masih bercampur tidak sendiri-

sendiri, sehingga keuangan usaha juga terpakai untuk keuangan keluarga, 2) Belum mempunyai keterampilan dalam mengelola manajemen dan administrasi keuangan dengan proses produksi sehingga pencatatan administrasi keuangan produksi usaha belum tertata dengan rapi, dan 3) Modal yang digunakan masih kecil (sulit dapat KUR dari Bank) karena kelembagaan masih belum berstandart perbankan seperti pada umumnya dilapangan.

Permasalahan lain yang dapat di observasi adalah; 1) Alat Produksi Olahan yang masih manual sehingga berdampak pada jumlah produksi, 2) Kualitas ketahanan produksi yang bertahan hanya beberapa hari dan belum memiliki standar, 3) Pengembangan Produk keripik mitra yang masih maual dengan di masukkan di dalam plastik ukuran 1 kg sehingga kurang menarik, 4) Fasilitas Produksi yang masih sangat kurnag seperti Belum ada papan nama Usaha Kripik Mbote sehingga orang belum mengetahui alamat usahanya, belum memiliki jaringan internet online, fasilitas showroom penjualan masih terbatas, dan 4) Bahan Baku Produksi yang asemkain mahal berdampak pada harga jual produksi yang makin mahal

Uraian masalah mitra yang kompleks tersebut menjadi dasar Tim pengabdian melakukan Pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan mbote talas Kreatif Berbasis UKM di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang.

METODE

Solusi Permasalahan

Berdasarkan hasil kesepakatan antara tim pengabdian dengan Mitra, didapatkan kesepakatan bersama untuk prioritas permasalahan yang diselesaikan dan solusi yang ditawarkan, sebagai mana terdapat dalam beberapa hal di bawah ini:

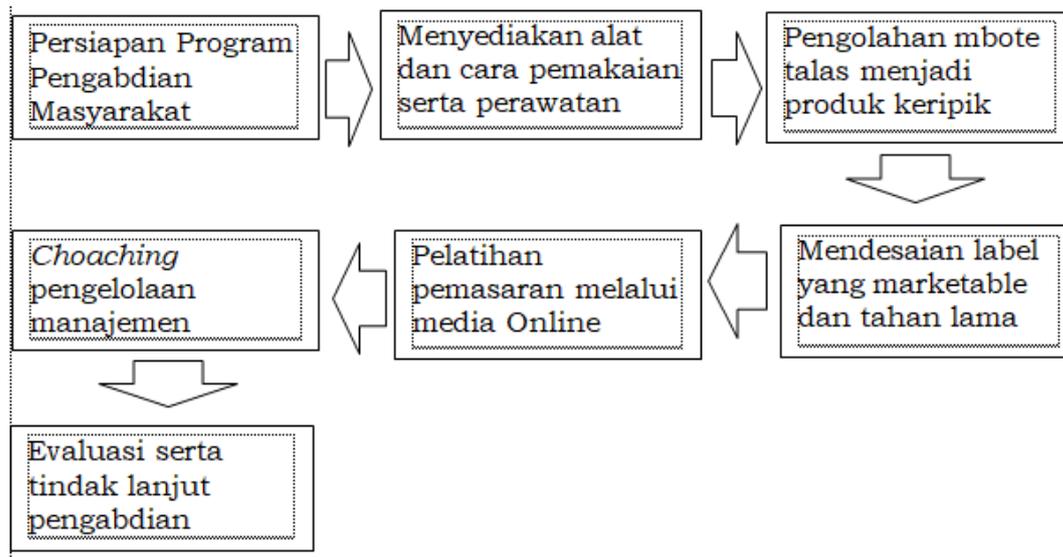
1. Membuatkan media promosi pemasaran produk mitra di Media online serta membuatkan desian banner atau spanduk
2. Meberikan *choaching* keterampilan pengelolaan manajemen keuangan dan membantu membelikan buku administrasi atau akuntansi keuangan untuk usaha "Mbote Bu Kasmi"
3. Membuatkan alat produksi Mbote yaitu dinataranya alat penggiling Mbote dan mesin press packing.
4. Mendesain produk kemasan uasaha mbote secara variasi, yang terdapat nama merk "Mr. Mboteo", label hiegene dari dinas kesehatan sehingga lebih menarik di pasaran dan dapat menjadikan salah satu produk andalan untuk wilayah Jombang dan sekitarnya.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan selama peroses pengadian di kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang ini dapat dijelaskan antara lain sebagai berikut : 1) Publikasi Ilmiah pada Jurnal ber ISSN, 2) Publikasi pada media masa cetak atau online, 3) Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas,serta nilai tambah barang, jasa, diversifikasi produk, atau sumber daya), 4) Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanime, IT, dan Manajemen).

Metode Pelaksanan

erdasarkan solusi yang ditawarkan dengan program pengabdian dengan judul "Pemberdayaan Olahan Mbote Talas Kreatif Berbasis UMKM

Masyarakat Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang” maka akan diterapkan metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu sebagai berikut :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

1. **Persiapan Program Pengabdian**
Tahap persiapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan koordinasi kepada mitra mengenai tujuan program yang akan diterapkan di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang.
2. **Menyediakan Alat dan Cara Pemakaian Serta Perawatan**
Pada tahapan ini tim pengabdian memfasilitasi mesin press olahan mbote talas dan penggilingan mbote talas untuk mempercepat dan mempermudah memproduksi olahan mbote talas.
3. **Pengolahan Mbote Talas Menjadi Produk Keripik**
Tahap pengolahan mbote talas menjadi produk keripik dengan memilih mbote yang bagus lalu dikupas kulitnya, di cuci dengan air yang bersih, setelah itu dicetak melalui alat pemotong tipis – tipis, kemudian dicuci lagi untuk menghilangkan getah lalu diberi rempah-rempah, setelah itu digoreng secara merata.
4. **Mendesain Label Marketable dan Tahan Lama**
Pada tahapan ini tim pengabdian mendesain kemasan secara menarik dengan menempel sticker label bergambar “Mr.Mboteo” dengan varian yang berbeda ada rasa original, balado dan sapi panggang.
5. **Pelatihan Pemasaran Melalui Media Online**
Tahapan ini melakukan pelatihan pemasaran melalui media online. Pemasaran online merupakan pemasaran yang dilakukan melalui sistem komputer online interaktif yang menghubungkan konsumen dan penjual secara elektronik, seperti shopee, tokopedia, Lazada, OLX, marketplace dan lain sebagainya.
6. **Choaching Pengelolaan Manajemen**
Pada tahap ini tim membantu memberikan *choaching* keterampilan pengelolaan manajemen keuangan dan membantu memberikan buku administrasi atau akuntansi keuangan untuk usaha keripik mbote talas agar mempermudah dalam proses jual beli.

7. Evaluasi Serta Tindak Lanjut

Pada tahapan ini program dilakukan melalui persiapan, penyediaan alat, pengolahan mbonte talas, mendesaian label marketable dan tahan lama, pelatihan pemasaran melalui media online, *choaching* pengelolaan manajemen dan penyusunan video kegiatan

HASIL DAN DISKUSI

Program pengabdian kepada masyarakat olahan mbote talas yang diproduksi di keluarga bu kasmi dusun mangunrejo desa carangwulung kecamatan wonosalam. Maka hasil dari program olahan mbote talas yaitu ada awal program kemitraaan kepada masyarakat di dusun mangunrejo desa carang wulung melakukan koordinasi dalam membahas mikanisme dalam proses pembuatan, pengemasan dan pemasarannya. Tim dengan mitra berdiskusi dalam melakukan produksi kedepannya supaya olahan kripik mbote talas dapat diminati oleh banyak kalangan. Karena di kecamatan wonosalam potensi wisatanya relatif banyak diminati banyak orang maka kripik mbote talas harus juga dikembangkan. Maka dengan koordinasi yang dilakukam tim pelaksana dengan mitra sepakat untuk mengembangkan olahan mbote talas untuk menjadi kripik mbote talas yang ekonomis.



Gambar 2. Persiapan program pengabdian kepada masyarakat (a) para mahasiswa membantu menyiapkan kemasan kripik mbote, (b) tim dosen dan mahasiswa bekerjasama dengan mitra untuk menyiapkan alat dan bahan pengabdian.

Sebelum program pengabdian dilaksanakan meyerahkan perlengkapan produksi dan juga bahan utama yang dipersiapkam seperti minyak goreng, mbote talas dan rempah-rempah. Persiapan bahan dan alat yang diserahkan sebagai upaya olahan mbote talas menjadi lebih maksimal dan mendapatkan hasil yang lebih baik dari sebelumnya. Beberapa peralatan yang diberikan kepada mitra di dusun mangunrejo desa mangirejo kecamatan wonosalam diantaranya yaitu: Alat press untuk mempress plastik dengan tujuan tidak dapat melempem dan dapat tahan lama produk yang akan ditawarkan. Wajan dan Perlengkapannyasebagai sarana penggorengan yang relatif tidak cekat dan dapat menjadikan kripik lebih higienis dengan testur yang relatif baik setelah digoreng. Alat Pengering Minyak agar kripik mbote talas lebih tahan lama. Alat pengupas ini lebih memberikan kemudahan mengupas dengan lebih tipis dan lebih cepat saat penggorengan.



Gambar 3. Penyerahan Alat Produksi Olahan Mbote Talas (a) alat pres plastic, (b) wajan anti karat dan sutil, (c) mesin peniris atau pengering minyak, (d) alat pemotong kripik

Sesudah penyerahan alat dan bahan pokok maka tim pelaksana melakukan pendampingan secara inten bersama 3 orang mahasiswa sebagai pembantu pendampingan program olahan mbote talas. Dengan beberapa langkah untuk menjadikan olahan mbote talas menjadi lebih menarik dan bernilai jual. Dusun Mangunrejo merupakan daerah yang banyak menghasilkan mbote talas tentu menjadi potensi yang harus dikembangkan. Dalam membuat olahan mbote talas yang menarik, dan memiliki rasa khas kripik yang diminati banyak orang yakni alur gambar pemrosesan olah mbote talas. Kemudian tim pelaksana dan mahasiswa bersama mitra menyiapkan bahan dasar mbote talas dan alat produksi untuk dilakukan proses pengupasan kulit mbote talas sampai bersih dan siap disayat tipis-tipis melalui pengupas mbote. Sebelum dilakukan penyatan dibersihkan terlebih dahulu dengan air secukupnya sampai mbote talas terlihat bersih.



Gambar 4. Pengolahan Mbote Talas Menjadi Kripik (a) pengupasan mbote kulit mbote talas, (b) Mencuci mbote talas dengan air yang bersih, (c) memotong mbote talas secara tipis-tipis, (d) mencuci hasil dari potongan mbote talas, (e) menggoreng potongan mbote talas yang sudah dicuci dengan memberikan rempah – rempah penyedap rasa, (f) mengeringkan endapan minyak melalui mesin peniris, (g) menimbang kripik mbote dan memasukkan kedalam kemasan yang sudah dipersiapkan, (h) hasil dari olahan mbote menjadi kripik yang siap dipasarkan.

Kemudian mbote talas yang sudah dicuci dengan air bersih dari pet yang dipersiapkan langsung dipotong-potong tipis dengan alat pemotong yang ayun secara santai dengan potongan yang tipis-tipis sehingga nantinya pada saat penggorengan dapat mempercepat penggorengan dengan testur yang lebih menarik. Setelah dipotong mbote talas secara tipis-tipis dan hasilnya dicuci ulang secara berlahan jangan sampai rusak bentuk potongannya lalu diberi air mendidih setelah dicuci untuk menghilangkan rasa gatal ketika dikonsumsi. Mbote talas yang sudah diberi air mendidih maka disesuaikan dengan selera, maka ketika ingin rasa manis renyah diberi air gula secukupnya dan ingin rasa asin renyah dikasih air garam. Setelah selesai penggorengan lalu dilakukan pengeringan endapan minyak sehingga menjadikan produk kripik mbote talas lebih kering dan higienes. Lalu minyak yang terendap diproduksi langsung keluar dari penyaringan alat pengering endapan tersebut.

Ketika pada saat sudah selesai pengeringan produk maka langsung disiapkan untuk dikemas ketempat standing pouch yang sudah ditempel stiker dengan ukuran berat 100 gram dan ukuran berat 50 gram produk kripik mbote talas. Kemudian produk olahan mbote talas yang sudah dibungkus ditaruk pada tempat yang disediakan dan siap dipasarkan. tim pelaksana mengurus HKI untuk mendapatkan legalitas produk agar dapat menguatkan penjualan produk dan meyakinkan customer. Pengurusan HKI langsung bersama Biro HKI UMSurabaya Bapak Aswin Rosadi, S.T.,M.T dan memberikan desain Logo Mr.Mboteo yang menjadi kesepakatan antara tim pelaksana dengan mira. Disela-sela pengabdian berlangsung tim pelaksana program kemitraan masyarakat membuat acara pelatihan pemasaran online yang menarik dan diminati banyak customer olahan produk wonosalam khususnya olahan mbote talas. Kerena pemasaran menggunakan lapak offline skalanya relatif kecil, namun kalau menggunakan pemasaran online skalanya relatif lebih besar dan meluar.



Gambar 5. Pengajuan Produk HKI UMSurabaya

Karena di era sekarang ini teknologi informasi berkembang begitu pesatnya maka harus terus berinovasi melakukan terobosan baru dalam segi pemasaran, maka kalau tidak akan kalah saing dan produk yang ditawarkan tidak terkenal. Pelatihan online dilaksanakan di wonosalam di balai desa sumberjo wonosalam dengan peserta kurang lebih 15 peserta dari warga dan didampingi oleh mahasiswa KKN Reguler Wonosalam. Pada saat

pelatihan pemasaran online langsung di jelaskan oleh pemateri Dziky Ghifary Farhani master penjualan online Green Angelica dari Surabaya. Ditengah-tengah pelatihan peserta diupayakan untuk praktek langsung menggunakan HP Androidnya masing-masing sambil diarahkan oleh pemateri dan didampingi oleh ketua pelaksana PKM dan mahasiswa. Peserta dikenalkan pemasaran online diantaranya yaitu, Shoope, Olx, Bukalapak, Lazada dan lain-lain.



Gambar 6. Pelatihan Pemasaran Online (a) pengantar dari ketua pelaksana pengabdian, (b) materi mudah mendapatkan penghasilan melalui pemasaran online bersama Dziky Ghifary Farhani master penjualan online Green Angelica Surabaya, (c) pendampingan secara langsung memasarkan produk olahan mbote talas secara online bersama masyarakat, (d) kebersamaan tim dosen, mahasiswa dengan masyarakat Wonosalam.

Selama pendampingan program kemitraan masyarakat tim pelaksana bersama dengan mitra maka sangat memberikan kontribusi terkait dengan peningkatan produktivitas pengolahan mbote talas yang sebelumnya hanya sekedar camilan keluarga mitra tapi dengan adanya program kemitraan masyarakat dengan hibah dari Kemenristekdikti dapat memberikan kemudahan pada mitra sehingga hasil produk olahan mbote talas yang dapat terjual dengan maksimal. Kemudian olahan mbote talas didesain dengan dibuat dari bahan dasar mbote dan diisi secara tipis-tipis dengan bentuk yang natural kemudian digoreng sampai terlihat gurih dan renyah. Produk olahan mbote dibungkus dengan plastik *standing pouc* dengan ukuran 100 gram dan ukuran 50 gram dengan stiker logo mr.mboteo yang ditempelkan di *standing pouc* disesuaikan dengan warna mbote. Kemudian yang menjadi ciri khas rasa sesuai dengan minat customer pada umumnya yaitu gurih asin dan gurih manis.

Dari hasil olahan yang dilakukan oleh tim pelaksana bersama mitra dan didampingi oleh mahasiswa atas nama Aisyathur Rodhiyah Prodi pendidikan biologi FKIP UMSurabaya yaitu Wildhatus Sholihah R Prodi pendidikan biologi dan Adrial Alif Ibnu Ghalib dari Manajemen Universitas Muhammadiyah Surabaya. Mereka bertiga yang selalu mendampingi kelangsungan program kemitraan masyarakat didusun mangun rejo

kecamatan wonosalam kabupaten Jombang. Sehingga dengan bantuan mereka tim pelaksana lebih maksimal dalam proses program yang dilajalakan bersama mitra. Peran dosen pada hakikanya tidak hanya sekedar pengajaran dan penelitian namun program pengabdian kepada masyarakat harus menjadi kegiatan utama sebagai dosen. Karena hasil yang diberikan tim pelaksana kepada masyarakat berdampak baik kepada kelangsungan kehidupan masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 7. Hasil penjualan kripik mbote talas dengan para customer di Kota Surabaya

Program pengabdian kepada masyarakat olahan mbote talas memiliki potensi untuk dikembangkan baik secara kemasan maupun pemasaran. Manfaat dari adanya program olahan mbote talas ini menjadikan talas itu tidak sekedar dimasak secara biasa-biasa saja tapi diolah menjadi camilan khas yang memiliki rasa gurih dan renyah yang disesuaikan dengan selera masyarakat. Kemudian hasil dari olahan mbote talas yang ini produhnya dipasarkan baik secara online maupun secara offline. Ketika sebelumnya pemasaran skala kecil maka dengan program ini menjadi skala besar dan pemasarannya juga lebih maksimal dari sebelumnya. Dari beberapa customer yang ketika merasakan gurihnya produk kripik mbote talas dengan tegas menyatakan manis renyah dan asin renyah. Karena produk mbote memang disesuaikan dengan selera masyarakat Jawa Timur maka diusahakan membuat dua rasa yaitu rasa manis renyah dan rasa asin renyah.

Beberapa orang ketika mencicipi dengan tester maka dengan pasti memesan langsung kripik dengan nama produk "Mr. Mboteo" ini karena dengan rasa yang khas dan renyah membuat para customer merasa ketagihan. Maka dari itu, customer banyak yang langsung memesan sebagai camilan di rumah, kantor dan yang lebih banyak order dari online (Facebook, olx, shopee, Whatshap dan Instagram). Sehingga dengan rasa yang sesuai dengan selera customer berbagai varian yang ditawarkan memberikan ketertarikan sendiri pada banyak customer. Dengan demikian bahwa sesuai dengan kuesioner atau angket yang diberikan kepada beberapa responden dengan berbagai pernyataan yang harus dijawab terkait dengan penilaian

produk kripik mbote “Mr. Mboteo” dan penilaian rasa kripik mr.mbote yang diantaranya adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Organoliptik Pertama

No	Item Soal	Kategori				Rata-rata
		Sangat Setuju (4)	Setuju (3)	Tidak Setuju (2)	Sangat Tidak Setuju (1)	
1	Produk kripik mbote talas Memiliki kemasan yang menarik dan mewah	6 26.0%	17 73.9%	0 0%	0 0%	3.26
2	Bentuk kemasan produk mbote talas lebih kekinian dan modern	7 30.4%	16 69.5%	0 0%	0 0%	3.30
3	Stiker dalam kemasan produk mbote talas terlihat menarik dan unik	9 39.1	14 60.8%	0 0%	0 0%	3.39
4	Logo produk kripik mbote talas sesuai dengan warna mbote	5 21.7%	18 78.2%	0 0%	0 0%	3.21
5	Bentuk kripik mbote talas lebih menarik dan alami	8 34.7%	15 65.2%	0 0%	0 0%	3.34
Rata-rata						3.30

Berdasarkan Tabel indikator penilaian produk olahan mbote talas ini dari lima item soal yang diasumsikan, diperoleh informasi dengan nilai rata-rata keseluruhan sebesar 3.30 dan dari masing-masing rata-rata peritem soal yang paling besar adalah item nomor empat berjumlah 3.39. Mengenai item Produk kripik mbote talas memiliki kemasan yang menarik dan mewah pada jawaban responden “Sangat Setuju’ dengan frekuensi dan persentase sebesar 6 (26.0%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 17 (73.9%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.26.

Item soal bentuk kemasan produk mbote talas lebih kekinian dan modern pada jawaban responden “Sangat Setuju’ dengan frekuensi dan persentase sebesar 7 (30.4%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 16 (69.5%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.30. Item soal Stiker dalam kemasan produk mbote talas terlihat menarik dan unik pada jawaban responden “Sangat Setuju’ dengan frekuensi dan persentase sebesar 9 (39.1%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 14 (60.8%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.39.

Logo produk kripik mbote talas sesuai dengan warna mbote pada jawaban responden “Sangat Setuju’ dengan frekuensi dan persentase sebesar 5 (21.7%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 18 (78.2%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.21. Kemudian bentuk kripik mbote talas lebih menarik dan alami pada jawaban responden “Sangat Setuju’ dengan frekuensi dan persentase sebesar 8 (34.7%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 15 (65.2%) sedangkan

yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.34.

Tabel 2. Hasil uji organoliptik tentang penilaian rasa olahan mbote talas

No	Item Soal	Kategori				Rata-rata
		Sangat Setuju (4)	Setuju (3)	Tidak Setuju (2)	Sangat Tidak Setuju (1)	
1	Rasa gurih menjadi khas produk kripik mbote talas	3 13.0%	20 86.9%	0 0%	0 0%	3.13
2	Tekstur yang renyah membuat sangat pas dinikmati saat bersantai bersama keluarga	4 17.3%	19 82.6%	0 0%	0 0%	3.17
3	Asin gurih memberikan kenikmatan yang sesuai dengan selera	1 4.3%	22 95.6%	0 0%	0 0%	3.04
4	Manis gurih memberikan kenikmatan yang sesuai dengan selera	2 8.6%	21 91.3%	0 0%	0 0%	3.08
5	Irisan tipis-tipis mbote talas memberikan rasa yang gurih ketika dikunyah	6 26.0%	17 73.9%	0 0%	0 0%	3.26
6	Rasa yang khas mbote talas memberikan minat untuk dijadikan camilan setiap hari	7 30.4%	16 69.5%	0 0%	0 0%	3.30
Rata-rata						3.16

Berdasarkan Tabel indikator penilaian rasa olahan mbote talas ini dari enam item soal yang diasumsikan, diperoleh informasi dengan nilai rata-rata keseluruhan sebesar 3.16 dan dari masing-masing rata-rata peritem soal yang paling besar adalah item nomor enam berjumlah 3.30. Item soal mengenai item rasa gurih menjadi khas produk kripik mbote talas pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 4 (17.3%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 19 (82.9%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.13.

Item soal tekstur yang renyah membuat sangat pas dinikmati saat bersantai bersama keluarga pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 4 (17.3%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 19 (62.6%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.17. Item soal Asin gurih memberikan kenikmatan yang sesuai dengan selera pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 1 (4.3%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 22 (95.6%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.04.

Item soal Manis gurih memberikan kenikmatan yang sesuai dengan selera pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 2 (8.6%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase

sebesar 21 (91.3%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.08. Item soal Irisan tipis-tipis mbote talas memberikan rasa yang gurih ketika dikunyah pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 6 (29.0%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 17 (73.9%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.26. Dan item soal rasa yang khas mbote talas memberikan minat untuk dijadikan camilan setiap hari pada jawaban responden “Sangat Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 7 (30.4%) dan “Setuju” dengan frekuensi dan persentase sebesar 16 (69.5%) sedangkan yang “tidak setuju dan sangat tidak setuju” dengan frekuensi dan persentase nol (0) dengan nilai rata-rata 3.30.

KESIMPULAN

Dari penjelasan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan bahwa yang dihadapi permasalahan oleh mitra yaitu dari segi manajemen Pemasaran kurang akntabel, Manajemen SDM yang tidak ada, Manajemen Kelembagaan UKM tidak menjadi prioritas, dan Manajemen Keuangan dan Permodalan yang tidak terstruktur sehingga memanfaatkan olahan mbote talas hanya sekedarnya. Kemudian juga keterbatasan Alat Produksi, Kualitas Produksi yang tidak diutamakan, tidak mengutamakan pengembangan Produk dan tidak adanya Fasilitas Produksi. Maka dari itu, tim pengusul memberikan alternatif penyelesaian dengan cara membuat media promosi pemasaran produk Mitra di Media Online seperti di FB, Whatshap, shoope, dan membuat katalog produk. Kemudian membantu mendampingi menyiapkan prasarat administrasi dan membantu untuk mendaftarkan kelembagaan usaha Mitra ke instansi pemerintah yaitu ke dinas Perdagangan, perindustrian dan dinas koperasi serta membuat papan nama usaha Mitra.

Membantu meberikan *choaching* keterampilan pengelolaan manajemen keuangan dan membantu membelikan buku administrasi/ akuntansi keuangan untuk usaha Mitra. Mitra: usaha Mbote Bu Kasmi dengan membelikan alat pengupas, penyayat mbote, alat press dan pengering minyak. Membantu menyiapkan berkas administrasi dan membantu mengawal Mitra untuk mendaftarkan produknya HKI untuk mendapatkan sertifikat. Kemudian juga tim pelaksana membantu mendesain produk kemasan untuk Mitra secara variasi, yang terdapat nama merk produk Mitra yang marketabel. Maka dari itu juga dilakukan uji organoleptik untuk memberikan gambaran terkait kemasan dan rasa olahan mbote talas sehingga dapat memperbaiki lebih baik lagi kedepannya.

REKOMENDASI

Pengabdian kepada masyarakat ini sebagai cara terobosan baru untuk memberdayakan masyarakat. Pengabdian ini masih membutuhkan kesesuaian lagi pada kebutuha masyarakat terkait dengan olahan mbote talas sebagai makanan ringan yang dapat diminati dan berdampak pada keberdayaan masyarakat setempat kedepannya.

ACKNOWLEDGMENT

Berkaitan dengan program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan. Dengan ucapan terima kasih kepada kemristekdikti yang telah memberikan hibah sehingga program yang dirancang dapat menjadi kenyataan. Terima kasih juga kepada mahasiswa yang rela meluangkan aktunya membantu menyelesaikan program kemitraan masyarakat ini. Kepada pihak mitra yang sudah ikhlas mengembangkan olahan mbote talas sehingga produknya dapat dikenal banyak orang. Dan tidak lupa kepada tim yang selalu solid bersinergi menyelesaikan program kemitraan ini sesuai dengan waktu yang sudah ditentukan.

REFERENCES

- Andhika, P. S. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Daerah Rawan Bencana Berbasis Teknologi Informasi Menuju Revolusi Industri 4.0. *Graha Pengabdian*, 1(2), 151–159.
- Hermanto, J. M. M. M. B. (2018). Introduksi Teknologi Mekanis Untuk Meningkatkan Efisiensi, Kapasitas Produksi dan Mutu Kripik di UKM Kabupaten Blitar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(3), 87–95.
- Lestari, R., & Rahayuningsih, T. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Mengandung Antioksidan Di Kecamatan Bukit Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 2(2), 69–75. <https://doi.org/10.36341/jpm.v2i2.684>
- Rahayu, Y., Imam, ;, & Aziz, A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat Innovation Training of Kingkong (Cassava Leaf Chips) As A Creative Business Po. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2939>
- Satrya, D. G., Kaihatu, T. S., & Pranata, L. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Untuk Menciptakan Desa Ekowisata di Wonosalam, Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 179–184. <https://doi.org/10.30653/002.201832.57>
- Sebayang, R., Safrida, E., AK, M. F., & ... (2020). Penerapan Tekhnologi Tepat Guna Pada Usaha Aneka Keripik. *Jurnal Ilmiah Madiya ...*, 1(1). <http://ojs.polmed.ac.id/index.php/Madiya/article/view/321>
- Siti Sundari, M., Ariani, M., & Setyaningrum, I. (2017). Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Pengusaha Kripik dan Onde-onde Khas Mojokerto. *Of Business Studies*, 2, 23–29.
- Sumardani, N. L. G. (2020). Strategi Pemasaran Keripik Keladi Produksi Masyarakat Di Desa Biaung Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan. *Buletin Udayana Mengabdi*, 19(4), 410–414.
- Suyanto, M. A., Abdul, E. M., & Ahmad, A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Gorontalo*, 2(1).
- Taufik, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Ikan Mas Di Desa Ciasihan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten

Bogor. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 7(2), 134–138. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v7i2.780>

Wicaksana Prakasa, S. U., & Supriyono, A. (2020). Pendampingan Hukum UMKM Berbasis E-Commerce di Desa Jarak, Kec.Wonosalam, Jombang. *Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 23–30. <https://doi.org/10.30651/hm.v1i1.4543>