

PEMANFAATAN KOMODITAS DI WILAYAH TARAKAN MEMBUAT ROJJO (SUP UBI) YANG BERGIZI, SEHAT, DAN DAPAT MENINGKATKAN PENDAPATAN IBU RUMAH TANGGA DI RT. 01, KELURAHAN KARANG REJO, KOTA TARAKAN

Nurul Hidayat¹, Suci Nur Hikmah², Muhammad Nur Hasib³, Hanisang⁴,
Rahmawati⁵

nurulhidayat8910@gmail.com¹, sucinurhikmah4@gmail.com², goldenwind2344@gmail.com³,
hanisangn@gmail.com⁴, rhmewtiii@gmail.com⁵

Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan komoditas lokal di wilayah Tarakan, khususnya dalam pembuatan rojjo (sup ubi) yang bergizi dan sehat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di RT 01 Kelurahan Karang Rejo, Kota Tarakan, dengan melibatkan ibu rumah tangga sebagai peserta utama. Rojjo, yang merupakan olahan berbahan dasar ubi, diharapkan tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga, tetapi juga meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui pemanfaatan bahan pangan lokal. Metode yang digunakan meliputi pelatihan pembuatan rojjo, penyuluhan mengenai manfaat gizi ubi, serta strategi pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta mengenai gizi dan kesehatan, serta keterampilan dalam mengolah ubi menjadi makanan bergizi. Selain itu, peserta juga mampu memasarkan produk rojjo dengan baik, yang berdampak positif pada peningkatan pendapatan keluarga. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model bagi pengembangan potensi lokal lainnya dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Karang Rejo. Keberlanjutan program ini juga menjadi perhatian untuk memastikan dampak jangka panjang bagi ibu rumah tangga dan komunitas setempat.

Kata Kunci: Rojjo, Ubi, Gizi, Pengabdian Masyarakat, Pendapatan, Karang Rejo.

ABSTRACT

This research aims to utilize local commodities in the Tarakan area, especially in making nutritious and healthy rojjo (sweet potato soup). This service activity was carried out in RT 01 Karang Rejo Village, Tarakan City, involving housewives as the main participants. Rojjo, which is a preparation made from sweet potatoes, is expected to not only meet the nutritional needs of families, but also increase household income through the use of local food ingredients. The methods used include training in making rojjo, counseling about the nutritional benefits of sweet potatoes, as well as product marketing strategies. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge regarding nutrition and health, as well as skills in processing sweet potatoes into nutritious food. Apart from that, participants were also able to market rojjo products well, which had a positive impact on increasing family income. It is hoped that this activity can become a model for developing other local potential and contribute to the welfare of the community in Karang Rejo Village. The sustainability of this program is also a concern to ensure long-term impacts for housewives and local communities.

Keyword: Rojjo, Sweet Potato, Nutrition, Community Service, Income, Karang Rejo.

PENDAHULUAN

Ubi kayu atau singkong tersedia banyak di daerah Kota Tarakan. Hanya saja pengolahan ubi tersebut sangat terbatas dengan direbus, digoreng, maupun dibuat keripik. “Bahkan di sejumlah daerah, ubi kayu ini hanya dijadikan sebagai bahan campuran pakan ternak sapi” (Bintara & Safitri, 2012). Pentingnya ubi kayu dalam mewujudkan kedaulatan pangan adalah karena ubi kayu selain berperan dalam pemenuhan kebutuhan sumber

karbohidrat untuk substitusi beras, juga untuk diversifikasi pangan.

Adapun pengaruh faktor internal utama terhadap komoditas ubi kayu di tingkat usaha tani diwujudkan melalui luasnya lahan, teknologi dan sumberdaya yang dimiliki berdasarkan pengolahan produk dari ubi kayu juga ditunjang dengan teknologi-teknologi hasil penelitian serta pengolahan untuk pangan maupun industri lainnya. Kelemahan yang dimiliki oleh sumber daya ubi kayu, seperti tingkat produktivitas rendah dan pengetahuan ubi kayu belum dikuasai, serta beberapa aspek lain merupakan pengaruh negatif dari faktor internal. Potensi dan peluang usaha pengembangan ubi kayu masih sangat terbuka luas sejalan dengan berkembangnya industri ternak, pangan olahan, dan industri lainnya seperti alkohol, sorbitol, fruktosa, dan sebagainya. Varietas lokal ubi kayu yang digunakan oleh petani belum diimplementasikan sesuai dengan rekomendasi atau bahkan tidak menggunakan pupuk sama sekali. Implementasi teknologi produksi belum dilakukan petani secara optimal. Dengan demikian, peluang yang terbuka luas seperti permintaan komoditas tinggi dan harga pasar semakin kondusif merupakan pengaruh eksternal yang menjadi pendorong pengembangan ubi kayu dan varietas lainnya (Agronet, 2018)

Diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan cara meningkatkan keanekaragaman pangan, diwujudkan melalui ketahanan pangan dengan cara meningkatkan teknologi pengolahan dan produk pangan, dan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang. Adapun sasaran ketahanan pangan adalah manusia atau rumah tangga, dimana ketahanan pangan nasional menghendaki kemandirian pangan yang dapat dicapai melalui pemenuhan kebutuhan pangan yang diutamakan bersumber dari produksi dalam negeri/lokal (Dwiyanti et al., 2019) Pengembangan berbagai olahan ubi kayu dengan mutu yang baik akan mendukung pada program pemerintah setempat dalam mewujudkan ketahanan pangan melalui pengembangan potensi lokal yaitu ubi kayu.

Melalui program pemanfaatan komoditas di wilayah tarakan membuat rojjo (sup ubi) yang bergizi, sehat, dan dapat meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga dan mulai terbiasa mengkonsumsi makanan dengan gizi tinggi. Selain itu, dengan adanya program ini juga diharapkan terciptanya motivasi Ibu Rumah Tangga untuk membangun usaha. Dan dengan adanya program ini diharapkan ikatan antar Ibu Rumah tangga bisa semakin erat dan memungkinkan terbentuknya komunitas untuk melanjutkan program ini.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Karang Rejo, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 29 September 2024. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Ramlah dengan diikuti IRT dan juga anak kecil di RT. 01 Kelurahan Karang Rejo.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pendekatan kualitatif, pelatihan, dan dokumentasi masyarakat. Pendekatan kualitatif, melibatkan wawancara dan observasi terhadap ibu rumah tangga. Data dikumpulkan mengenai kebiasaan konsumsi, pemanfaatan ubi, serta proses pembuatan rojjo. Analisis dilakukan dengan teknik deskriptif untuk menggambarkan kondisi saat ini.

Pelatihan diadakan untuk ibu rumah tangga setempat dengan menghadirkan narasumber yang berpengalaman dalam pembuatan rojjo. Pelatihan ini mencakup berbagai aspek, seperti teknik pengolahan ubi, resep yang sehat, dan tips untuk memperbaiki cita rasa serta presentasi makanan. Selama pelatihan, peserta diajak untuk berpartisipasi aktif melalui praktik langsung, sehingga mereka dapat merasakan proses pembuatan rojjo dan berdiskusi

tentang tantangan yang mereka hadapi.

Selanjutnya, dokumentasi dilakukan dengan merekam setiap langkah pelatihan melalui foto dan video. Selain itu, peserta juga didorong untuk mencatat pengalaman dan hasil pembuatan rojjo mereka dalam bentuk jurnal. Pendekatan ini bertujuan untuk menciptakan arsip yang dapat digunakan sebagai referensi di masa depan dan memberikan inspirasi bagi anggota masyarakat lainnya.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pelatihan dan praktek, dan makan bersama. Pelatihan diawali dengan penjelasan oleh narasumber kepada para peserta pelatihan terkait cara membuat Rojjo (sup ubi). Praktek dilakukan oleh para peserta pelatihan yang ikut membantu dan mencoba membuat bubur sayur sesuai arahan narasumber. Kegiatan dilanjutkan dengan acara makan bersama oleh kelompok pengabdian, warga, serta narasumber yang diawali dengan do'a bersama yang dipimpin oleh MC Acara. Setelah makan bersama selesai, acara ditutup dengan mengucapkan hamdalah secara bersama-sama.

Kegiatan ini secara keseluruhan dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai sebuah tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan. Serta Ibu Sunarni yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

Pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan hasil yang positif. Para ibu rumah tangga yang sebelumnya kurang memahami cara mengolah ubi kini memiliki keterampilan baru untuk mengolahnya menjadi makanan yang sehat dan lezat. Selain itu, mereka juga memiliki wawasan untuk memasarkan rojjo sebagai produk lokal dengan nilai jual tinggi, yang dapat menambah pendapatan keluarga. Program ini juga memberikan dampak sosial, mempererat hubungan antara para peserta dan memotivasi mereka untuk membangun komunitas yang fokus pada usaha berbasis pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengabdian ini terdapat 12 orang Ibu Rumah Tangga (IRT) dan juga 2 anak kecil yang merupakan warga asli RT.01 Kelurahan Karang Rejo, Kota Tarakan. Selain itu diikuti juga oleh seorang narasumber yaitu Ibu Ramlah. Serta diikuti oleh 4 orang anggota kelompok pengabdian. Sehingga peserta dalam pengabdian ini memiliki total 18 orang peserta.

Dari pengamatan yang telah dilakukan, peserta yang terlibat dalam pengabdian ini sebagian besar sangat menyukai Rojjo sehingga ketika Rojjo disantap tidak ada sisa makanan yang tersisa. Selanjutnya, saat proses pelatihan para peserta pelatihan juga cepat memahami langkah-langkah pembuatan Rojjo dan melakukan praktek dengan baik.

Sosialisasi pada kegiatan pengabdian Rojjo ini memberikan pengetahuan kepada warga RT.01 Kelurahan Karang Rejo Kota Tarakan. Pelatihan memasak pada kegiatan pengabdian Rojjo ini memberikan peluang kemampuan kepada IRT di RT.01 Kelurahan Karang Rejo Kota Tarakan dengan terciptanya keahlian memasak Rojjo sehingga bisa mendirikan usaha bisnis berbahan dasar ubi kayu atau singkong.

Acara makan bersama atau kumpul bersama pada kegiatan pengabdian ini menjadikan ikatan silaturahmi antar warga RT.01 Kelurahan Karang Rejo Kota Tarakan menjadi semakin erat sehingga terciptanya ikatan-ikatan, perkumpulan baru, ataupun komunitas untuk melanjutkan program acara makan bersama.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Ramlah yang sudah bersedia menjadi narasumber dan juga meminjamkan dapur rumahnya sebagai lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D yang sudah membimbing kami dari awal hingga selesai terlaksananya kegiatan. Dan turut terima kasih kepada warga RT. 01 Kelurahan Karang Rejo yang sudah berpartisipasi di dalam kegiatan kami.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian pembuatan sop ubi adalah: Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi menjadi sop yang enak dan bergizi. Partisipan mendapatkan wawasan baru tentang variasi olahan ubi yang bisa menjadi potensi usaha rumah tangga. Selain itu, kegiatan ini juga mempererat ikatan sosial antar warga melalui kerja sama dan berbagi pengetahuan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan manfaat yang positif dan berkelanjutan bagi komunitas lokal, khususnya ubi, untuk memproduksi rojjo (sup ubi) di RT 01 Kelurahan Karang Rejo, Kota Tarakan, dapat memberikan dampak positif yang signifikan. Rojjo tidak hanya menawarkan nilai gizi yang tinggi, tetapi juga menjadi peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga.

Melalui program pelatihan dan pemasaran yang efektif, ibu rumah tangga dapat mengembangkan keterampilan serta menciptakan kemandirian ekonomi, sehingga berkontribusi pada kesejahteraan keluarga dan masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agronet. (2018). Peluang dan Tantangan Pengembangan Ubi Kayu di Indonesia. Diakses dari [URL].
- Bintara, A., & Safitri, R. (2012). Pemanfaatan Ubi Kayu sebagai Sumber Pangan dan Pakan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 2(1), 23-30.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). Peningkatan Produksi dan Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Pangan Lokal.
- Sudarsono, H., & Widodo, S. (2016). Inovasi Pengolahan Ubi Kayu untuk Meningkatkan Nilai Tambah Pangan Lokal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2), 75-82.
- World Food Programme. (2019). Food Security and Nutrition in Indonesia.
- Fauziyah, M., & Hakim, L. (2021). Peningkatan Pendapatan Ibu Rumah Tangga melalui Usaha Mikro di Bidang Pengolahan Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 87-95.
- Gunawan, A., & Ratnasari, Y. (2020). Manfaat Ubi Kayu untuk Diversifikasi Pangan di Indonesia. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 4(3), 112-118.
- Hariyanto, E., & Widodo, P. (2020). Potensi Ekonomi Ubi Kayu sebagai Komoditas Lokal di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 6(1), 43-50.
- Irawan, T., & Amalia, S. (2019). Pengaruh Pengolahan Makanan Lokal terhadap Kesejahteraan Keluarga. *Jurnal Sains Gizi Indonesia*, 5(2), 129-135.
- Kurniawan, R. (2018). Kajian Peningkatan Nilai Tambah Ubi Kayu melalui Inovasi Produk Olahan. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 7(1), 55-62.
- Manurung, T., & Santoso, D. (2019). Ubi Kayu sebagai Solusi Diversifikasi Pangan di Indonesia. *Jurnal Ketahanan Pangan Nasional*, 2(4), 89-97.
- Pratama, H., & Susanti, R. (2021). Strategi Pemasaran Produk Olahan Pangan Lokal: Kasus Ubi Kayu di Kalimantan Utara. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 3(1), 78-85.
- Rahman, M., & Hartono, S. (2020). Peran Komoditas Lokal dalam Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengembangan Komunitas*, 5(3), 102-108.
- Susilo, H., & Mulyadi, P. (2021). Efek Pengolahan Ubi Kayu terhadap Nilai Gizi dan Ekonomi

- Masyarakat. Jurnal Pangan Sehat Indonesia, 8(1), 34-41.
- Wicaksono, B., & Utami, D. (2020). Teknologi Pengolahan Ubi Kayu dan Potensinya sebagai Bahan Pangan Lokal. Jurnal Teknologi Pertanian, 9(3), 215-223.
- Yulianti, M., & Setyawan, B. (2018). Pemanfaatan Ubi Kayu sebagai Alternatif Pangan di Masa Depan. Jurnal Pertanian Berkelanjutan, 7(2), 144-151.
- Zahra, A., & Hidayat, S. (2021). Pengaruh Diversifikasi Pangan terhadap Kemandirian Pangan Keluarga di Daerah Terpencil. Jurnal Pangan Nusantara, 6(2), 98-106.

LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Pengarahan dan praktek dari Ibu Ramlah



Gambar 3. Proses pembuatan Rojjo 1



Gambar 4. Proses pembuatan Rojjo 2



Gambar 5. Rangkaian acara makan bersama



Gambar 6. Makan bersama warga RT. 01 Kelurahan Karang Rejo



Gambar 7. Penyerahan Sertifikat kepada Ibu Ramlah selaku narasumber 1



Gambar 8. Penyerahan Sertifikat kepada Ibu Ramlah selaku narasumber 2