

Pemanfaatan Produk Olahan Tape Dalam Upaya Diversifikasi Pangan Desa Kolam

Utilization of Processed Tape Products in Efforts to Diversify Food in Kolam Village

Andri Abdi¹, Suci Khairani^{2*}, Tia Aulia Lubis³

¹Program Studi Magister Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara (Jl. Dr. T. Mansur No.9, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Kota Medan, Sumatera Utara 20155),

Email : andriabdy120200@gmail.com

^{2*}Program Studi Pendidikan Akuntansi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (Jl. Kapten Mughtar Basri No.3, Glugur Darat Ii, Kec. Medan Timur., Kota Medan, Sumatera Utara 20238),

Email : sucikhrani@gmail.com

³Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara (Jl. Kapten Mughtar Basri No.3, Glugur Darat Ii, Kec. Medan Timur., Kota Medan, Sumatera Utara 20238),

Email : tiaaulia@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history

Received: 09-Septembet-2024

Accepted: 01-Desember-2024

Published: 11- Desember-2024

Kata kunci :

Diversivikasi Pangan, Produk Olahan Tape, Ketahanan Pangan, Inovasi produk

Keywords :

Food Diversification, Tape Processed Products, Food Security, Product Innovation

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pemanfaatan produk olahan tape dalam upaya diversifikasi pangan di Desa Kolam. Tape, sebagai produk tradisional yang dikenal luas, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk turunan yang dapat meningkatkan nilai tambah dan variasi pilihan bagi konsumen. Melalui pendekatan kualitatif dan kuantitatif, penelitian ini mengidentifikasi karakteristik tape, potensi diversifikasi produk, preferensi konsumen, serta kendala dan peluang dalam pengembangan produk tape. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tape dapat diolah menjadi berbagai produk turunan seperti tape goreng, kue tape, puding tape yang mendapat respon positif dari konsumen. Preferensi konsumen terhadap produk tape mencakup faktor rasa, kemasan, dan harga, dengan minat yang tinggi terhadap produk turunan tape yang lebih modern dan bervariasi. Namun, pengembangan produk tape masih menghadapi kendala seperti keterbatasan bahan baku, kemasan tradisional yang kurang menarik, dan keterbatasan teknologi dan inovasi. Untuk mengatasi kendala ini, diperlukan pelatihan dan pendampingan bagi produsen tape, kemitraan dengan usaha lain, serta peningkatan kemasan produk. Implikasi dari penelitian ini adalah memberikan rekomendasi kepada produsen tape dan pemangku kepentingan terkait untuk mengembangkan produk tape yang lebih variatif dan sesuai dengan selera konsumen, serta mendorong dukungan pemerintah dan lembaga terkait dalam pengembangan industri tape dan diversifikasi pangan secara lebih luas. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kolam, mendukung ketahanan pangan lokal, dan memperluas pasar bagi produk pangan lokal Indonesia.

ABSTRACT

This research aims to explore the use of processed tape products in efforts to diversify food in Kolam Village. Tape, as a widely known traditional product, has great potential to be processed into various derivative products that can increase added value and variety of choices for consumers. Through qualitative and quantitative approaches, this research identifies tape characteristics, product diversification potential, consumer preferences, as well as obstacles and opportunities in developing tape products. The research results show that tape can be processed into various derivative products such as fried tape, tape cake, tape pudding which have received positive responses from consumers. Consumer preferences for tape products include taste, packaging and price factors, with high interest in more modern and varied tape derivative products. However, tape product development still faces obstacles such as limited raw materials, less attractive traditional packaging, and limited technology and innovation. To overcome this obstacle, training and assistance is needed for tape producers, partnerships with other businesses, as well as improving product packaging. The implication of this research is to provide recommendations to tape producers and related stakeholders to develop tape products that are more varied and suit consumer tastes, as well as encouraging support from the government and related institutions in developing the tape industry and diversifying food more broadly. Thus, it is hoped that this research can contribute to improving the welfare of the Kolam Village community, supporting local food security, and expanding the market for local Indonesian food products.

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan pangan yang melimpah dan beragam, namun ketergantungan pada beberapa jenis bahan pokok seperti beras dan gandum masih sangat tinggi. Diversifikasi pangan menjadi penting untuk meningkatkan ketahanan pangan, mengurangi ketergantungan pada beberapa bahan pokok, dan memanfaatkan potensi lokal secara optimal. Salah satu potensi lokal yang dapat dioptimalkan adalah tape, produk olahan yang dikenal luas di berbagai daerah di Indonesia.

Tape, hasil fermentasi dari ubi kayu (singkong) atau ketan, merupakan makanan tradisional yang memiliki nilai gizi tinggi dan cita rasa khas. Proses fermentasi tidak hanya memperkaya kandungan nutrisi dalam tape tetapi juga menciptakan peluang untuk pengembangan produk turunan lainnya. Namun, meskipun tape dikenal luas, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi langsung atau sebagai bahan tambahan dalam beberapa makanan dan minuman tradisional. Tape adalah produk yang dihasilkan dari proses fermentasi, di mana terjadi suatu perombakan bahan-bahan yang tidak sederhana. Zat pati yang ada dalam bahan makanan diubah menjadi bentuk yang sederhana yaitu gula, dengan bantuan suatu mikroorganisme yang disebut ragi atau khamir (Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, 2012). Tape singkong memiliki kandungan protein 0,5 gram dalam setiap 100 gram bahan. Fermentasi tapai dapat meningkatkan kandungan Vitamin B1 (tiamina) hingga tiga kali lipat. Vitamin ini diperlukan oleh sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan agar dapat berfungsi dengan baik. Karena mengandung berbagai macam bakteri “baik” yang aman dikonsumsi, tapai dapat digolongkan sebagai sumber probiotik bagi tubuh dan dapat mencegah terjadinya anemia, karena mikroorganisme yang berperan dalam fermentasinya mampu menghasilkan vitamin B12 (Nuraida, L. I. L. I. S., & Owens, 2014)

Desa Kolam di Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, adalah salah satu daerah di Indonesia yang dikenal sebagai Kampung Tape. Mayoritas penduduknya, terutama kaum ibu, memproduksi tape sebagai salah satu usaha rumahan. Meskipun telah dikenal, pengembangan produk olahan tape masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan inovasi dalam diversifikasi produk dan pasar yang belum optimal. Hambatan yang dirasakan oleh masyarakat dalam mengembangkan produk olahan tape yakni keterbatasan hasil pertanian ubi masyarakat sekitar yang biasanya digunakan UKM sebagai bahan baku pengolahan Tape, packaging yang hanya mengandalkan daun pisang sebagai kemasan tape, jangkauan pasar yang belum meluas, keterbatasan alat sehingga memakan waktu lama, kurangnya inovasi pemahaman kaum ibu dalam mengolah kembali limbah serutan ubi, kurangnya pemahaman kaum perempuan dalam Standart Operasional Prosedur (SOP) pengelolaan usaha rumahan produk tape tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan produk olahan tape dalam upaya diversifikasi pangan. Dengan melakukan diversifikasi, tape tidak hanya akan dikenal sebagai makanan tradisional tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif yang memiliki nilai tambah tinggi. Diversifikasi ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Kolam serta memberikan kontribusi pada ketahanan pangan nasional.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi analisis karakteristik tape, identifikasi potensi produk turunan, serta pengembangan strategi pemasaran untuk produk diversifikasi tape. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan bagi para pelaku UKM dalam mengembangkan produk tape yang lebih variatif dan bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memberikan rekomendasi kepada pemerintah dan instansi terkait dalam mendukung pengembangan dan pemasaran produk olahan tape sebagai upaya diversifikasi pangan. Dengan diversifikasi produk tape, Desa Kolam dapat mengoptimalkan potensi lokalnya, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan berkontribusi dalam upaya menjaga ketahanan pangan nasional melalui pengembangan produk pangan yang beragam dan bernutrisi.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pemanfaatan produk olahan tape dalam upaya diversifikasi pangan. Metode penelitian yang digunakan meliputi beberapa tahapan, yaitu desain penelitian, pengumpulan data, analisis data, dan interpretasi hasil. Berikut adalah penjelasan rinci mengenai metode yang digunakan.

Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini adalah Desa Kolam, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. Sampel penelitian terdiri dari produsen tape (kaum ibu yang terlibat dalam produksi tape) dan konsumen tape dari berbagai kalangan untuk mendapatkan persepsi dan preferensi mengenai produk tape dan potensi diversifikasinya.

Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi dengan mengamati langsung proses produksi tape di Desa Kolam, termasuk bahan baku, teknik pengolahan, dan metode pemasaran. Selain itu dilakukan wawancara dengan produsen tape, tokoh masyarakat, dan konsumen untuk mendapatkan informasi mendalam mengenai pengalaman, tantangan, dan peluang diversifikasi produk tape dan melalui Studi pustaka mengkaji literatur terkait diversifikasi pangan, teknologi pengolahan tape, dan strategi pemasaran produk lokal.

3. HASIL PENELITIAN

Dari hasil pelaksanaan beberapa kendala yang ditemukan sebelumnya pada masyarakat di desa Kolam adalah pengelolaan produk tape yang masih tradisional, kurangnya inovasi dalam teknik pengemasan, jangkauan pasar yang hanya sekitaran desa Kolam untuk mengeksplorasi pemanfaatan produk olahan tape dalam upaya diversifikasi pangan, dengan fokus pada potensi pengembangan produk olahan tape, preferensi konsumen, serta kendala dan peluang yang dihadapi oleh produsen tape di Desa Kolam. Berikut adalah hasil penelitian yang diperoleh:

Tabel 1. Karakteristik Tape dari Desa Kolam

Jenis	Uraian
Bahan Baku	Tape di Desa Kolam diproduksi terutama dari ubi kayu (singkong) yang ditanam oleh penduduk setempat
Proses Produksi	Proses fermentasi dilakukan secara tradisional dengan menggunakan ragi tape. Proses ini menghasilkan tape dengan tekstur lembut, rasa manis, dan sedikit beralkohol.
Kemasan	Kemasan tape masih menggunakan daun pisang, yang memberikan aroma khas tetapi memiliki keterbatasan dalam hal daya tahan dan daya tarik pasar
Nilai Gizi	Tape juga dikenal memiliki nilai gizi yang tinggi karena proses fermentasinya, yang meningkatkan kandungan vitamin dan probiotik. Hal ini menjadikan tape tidak hanya sebagai makanan lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan pencernaan.

Karakteristik tape dari Desa Kolam mencerminkan identitas lokal, proses tradisional, dan keunikan produk tersebut dalam konteks budaya dan lingkungan desa. Selain karakteristik tape yang tidak hanya mencakup aspek fisik dan organoleptic, produk olahan tape yang dapat dikembangkan sesuai dengan potensi yang dimiliki oleh masyarakat desa kolam yakni antara lain sebagai berikut :

Tabel 2. Potensi Diversifikasi Produk

Produk Turunan Tape	Potensi Diversifikasi
---------------------	-----------------------

Tape Goreng

Manfaat Kesehatan : Tape yang difermentasi mengandung probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Meskipun sebagian probiotik mungkin hilang selama penggorengan, nilai gizi dari tape tetap menarik bagi konsumen yang peduli kesehatan.

Inovasi Produk : Tape goreng dapat dibuat dengan berbagai variasi rasa seperti original, keju, cokelat, dan lainnya. Inovasi rasa ini dapat menarik lebih banyak konsumen, terutama generasi muda yang selalu mencari sesuatu yang baru dan menarik.

Peningkatan Nilai Tambah : Tape goreng sebagai produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan tape mentah. Pengolahan sederhana namun bernilai tambah ini bisa meningkatkan pendapatan produsen tape.

Kue Tape

Manfaat Kesehatan : Tape yang difermentasi mengandung probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Meskipun beberapa probiotik mungkin hilang selama pemanggangan, nilai gizi dari tape tetap menarik bagi konsumen yang peduli kesehatan.

Inovasi Produk : Kue tape dapat diolah dengan berbagai variasi rasa seperti original, cokelat, keju, pandan, dan lainnya. Bentuk kue tape juga bisa divariasikan menjadi kue bolu, muffin, brownies, atau kue tradisional lainnya. Menggabungkan tape dengan bahan lain seperti kelapa, kacang, atau buah-buahan kering dapat menciptakan kue tape dengan rasa yang unik dan inovatif.

Peningkatan Nilai Tambah : Kue tape sebagai produk olahan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan tape mentah. Proses pengolahan yang kreatif dan berkualitas dapat meningkatkan pendapatan produsen tape. Dengan pengolahan dan kemasan yang tepat, kue tape dapat diposisikan sebagai produk premium yang menarik bagi konsumen kelas menengah ke atas.

Puding Tape

Manfaat Kesehatan : Puding tape tetap mempertahankan beberapa manfaat kesehatan dari tape fermentasi, seperti kandungan probiotik yang baik untuk pencernaan. Kombinasi tape dengan susu dan bahan lainnya dalam puding dapat meningkatkan nilai gizi produk, menjadikannya pilihan makanan penutup yang tidak hanya enak tetapi juga sehat.

Inovasi Produk : Puding tape dapat dibuat dengan berbagai variasi rasa seperti vanilla, cokelat, pandan, kelapa, dan buah-buahan tropis. Inovasi rasa ini bisa menarik konsumen yang menyukai variasi dalam cita rasa. Puding tape bisa dikombinasikan dengan bahan lain seperti nata de coco, potongan buah segar, atau jeli untuk memberikan tekstur yang lebih menarik dan kompleks.

Peningkatan Nilai Tambah : Sebagai produk olahan, puding tape memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan tape mentah. Proses pembuatan yang

melibatkan kombinasi bahan lain dan penyajian yang menarik dapat meningkatkan pendapatan produsen tape. Puding tape dapat diposisikan sebagai produk premium atau oleh-oleh khas yang memiliki daya tarik bagi wisatawan dan konsumen yang mencari produk makanan berkualitas tinggi.

Adapun hasil dari penelitian terkait dengan preferensi konsumen didapati bahwa 78% responden dari kalangan masyarakat menyukai tape sebagai makanan tradisional dan sisanya tertarik untuk mencoba produk turunan dari olahan tape yang lebih bervariasi. Selain itu adapun pertimbangan yang muncul ditengah masyarakat adalah rasa, kemasan, dan harga sebagai faktor utama dalam membeli produk tape dan olahannya. Kemasan yang lebih menarik dan praktis dinilai dapat meningkatkan daya tarik produk tape. Hal ini yang memungkinkan menjadi kendala dalam pengembangan produk olahan tape seperti uraian table dibawah ini.

Tabel 3. Kendala dalam Pengembangan Produk

Keterbatasan	Uraian
Bahan Baku	Produksi tape tergantung pada ketersediaan ubi kayu yang kadang tidak mencukupi, terutama di luar musim panen.
Kemasan Dan Pemasaran	Kemasan tradisional dengan daun pisang memiliki keterbatasan dalam hal daya tahan dan daya tarik visual. Jangkauan pasar juga masih terbatas, dengan distribusi utama hanya di sekitar desa dan kota terdekat.
Teknologi dan Inovasi	Lambannya akses informasi yang masuk kepedesaan dan kurangnya kepedulian masyarakat terhadap perkembangan teknologi membuat masyarakat ketinggalan informasi-informasi penting yang telah dan sedang berkembang. (Utomo et al., 2018). Produsen tape masih menggunakan peralatan tradisional yang membatasi kapasitas produksi dan inovasi produk.

Selain kendala yang ada dalam pengembangan produk olahan tape terdapat beberapa peluang pengembangan yang dapat mencapai tujuan diversifikasi antara lain sebagai berikut :

Tabel 4. Peluang Pengembangan

Aktivitas Peluang	Kegiatan Pengembangan
Pelatihan dan Pendampingan	Forum kegiatan belajar dapat menjadi wadah untuk memberikan pelatihan kepada produsen tape tentang teknik pengolahan modern, inovasi produk, dan strategi pemasaran, forum ini nantinya akan memberikan pendampingan kepada masyarakat untuk mengembangkan produk olahan yang sesuai dengan kebutuhan pangan.
Kemitraan dengan Usaha Lain	Membangun kemitraan dengan usaha kuliner dan pariwisata dapat membuka pasar baru dan meningkatkan penjualan produk tape. Memaksimalkan penggunaan media sosial dan platform e-commerce

	untuk memperluas jangkauan pasar tape dan produk olahannya.
Peningkatan Kemasan	Menggunakan kemasan yang lebih modern dan higienis, seperti kemasan vakum atau plastik food grade, dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan daya tarik produk.

Dengan hasil penelitian ini, diharapkan bahwa produsen tape di Desa Kolam dapat mengoptimalkan potensi produk tape melalui diversifikasi pangan, yang tidak hanya meningkatkan pendapatan mereka tetapi juga berkontribusi pada ketahanan pangan lokal dan nasional.

4. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tape memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk turunan seperti tape goreng, kue tape, dan puding tape, yang mendapat respon positif dari konsumen. Preferensi konsumen mencakup faktor rasa, kemasan, dan harga, dengan minat tinggi terhadap produk tape yang lebih modern dan bervariasi. Namun, pengembangan produk tape masih menghadapi beberapa kendala, antara lain keterbatasan bahan baku, kemasan tradisional yang kurang menarik, dan keterbatasan teknologi serta inovasi. Untuk mengatasi kendala ini, diperlukan pelatihan dan pendampingan bagi produsen tape, kemitraan dengan usaha lain, serta peningkatan kemasan produk. Implikasi dari penelitian ini adalah perlunya rekomendasi kepada produsen tape dan pemangku kepentingan terkait untuk mengembangkan produk tape yang lebih variatif dan sesuai dengan selera konsumen. Selain itu, dukungan pemerintah dan lembaga terkait sangat penting dalam pengembangan industri tape dan diversifikasi pangan secara lebih luas. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan penelitian ini dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kolam, mendukung ketahanan pangan lokal, dan memperluas pasar bagi produk pangan lokal Indonesia..

5. REFERENSI

- Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (Manihot utilissima Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68–79.
- Nuraida, L. I. L. I. S., & Owens, J. D. (2014). *Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. Indigenous fermented foods of Southeast Asia*. 137(2), 56–66.
- Manik, J. R., Kabeakan, N. T. M. B., Risnawati, R., Lubis, E., & Yusuf, M. (2021). ANALISIS USAHA TAPE SINGKONG (Manihot utilisima) Studi Kasus: Desa Kolam Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal SOMASI (Sosial Humaniora Komunikasi)*, 2(1), 26-31.
- Pemerintah Desa Kolam. (2022). Profil Desa Kolam. Deli Serdang: Pemerintah Desa Kolam.
- Utomo, D., Novia, C., & Syafiih, M. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Tape Singkong. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 138–142. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1197>
- Yuni, R., Mesra, M., Hastuti, P., & Azis, A. C. K. (2019). PEMBERDAYAAN USAHA KECIL MENENGAH (UKM) DI DESA KOLAM KABUPATEN DELI SERDANG. *AMALIAH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(2), 344-348.