

# 10-PENGEMBANGAN DAN KELAYAKAN USAHA

*by Agus Salim*

---

**Submission date:** 13-Apr-2023 08:37PM (UTC-0400)

**Submission ID:** 2063939407

**File name:** Usaha\_Poteng\_Di\_Galesong\_Kabupaten\_Takalar\_Sulawesi\_Selatan.pdf (474.67K)

**Word count:** 2476

**Character count:** 14967

**PENGEMBANGAN DAN KELAYAKAN USAHA “POTENG” DI GALESONG  
KABUPATEN TAKALAR SULAWESI SELATAN**

**Oleh**

M. Natsir Abdul<sup>1)</sup>, Agus Salim<sup>2)</sup>

Email: [abduhnatsir@gmail.com](mailto:abduhnatsir@gmail.com)

Dosen Fakultas Teknik Sipil Universitas Bosowa Makassar

**ABSTRAK**

Usaha “poteng” membutuhkan pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pendapatan mitra usaha serta mendapatkan pengetahuan tentang kelayakan dalam usaha. Tujuan penelitian adalah menganalisis dan mengetahui besar penghasilan dan kelayakan usaha poteng. Penelitian dalam bentuk kuantitatif melalui observasi, dan wawancara. Hasil penelitian didapatkan bahwa; 1) Melalui pelatihan dan pendampingan terhadap mitra usaha poteng di Galesong Kabupaten Takalar dapat meningkatkan keuntungan dari Rp. 100.000/hari menjadi Rp. 137.415/hari; 2) Usaha poteng di Galesong Kabupaten Takalar layak diusahakan karena ratio R/C didapat nilai 1,84 atau  $R/C > 1,126$ .

Kata Kunci: Poteng, Kelayakan usaha, Nilai R/C.

**A. PENDAHULUAN**

“Poteng” atau lebih dikenal secara umum di Sulawesi Selatan, adalah Tape Singkong yang dibuat dari singkong atau ubi kayu melalui fermentasi dengan ragi tape atau *saccharomyces cerevisiae*. Jenis makanan ini banyak dijumpai di Sulawesi Selatan, utamanya di kabupaten Takalar tepatnya Kecamatan Galesong Selatan sebagai sumber penghasilan masyarakat. Galesong Selatan adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak kurang lebih 35 km dari Kota Makassar.

Tape merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses peragian (*fermentasi*) bahan pangan berkarbohidrat, seperti singkong dan beras ketan (Ariani, Dian. 2007). Tape yang terbuat dari singkong (ubi kayu) dinamakan tape singkong, sedang yang terbuat dari ketan hitam atau ketan putih, hasilnya disebut “tape pulut” atau “tape ketan” (Anne, Debora. 2009). Tape singkong enak rasanya, apalagi kalau dibuat tambah dengan es dan sirup maka jadilah apa yang dinamakan es poteng.

“Poteng” mudah didapat karena umumnya penjual menjajakan dagangannya yang menggunakan sepeda motor diletakkan diboncengan yang disusun rapi. Ada juga menjajakan memakai sepeda yang diletakkan dibelakang boncengan dari sebuah kotak kayu

berpenutup, berisi es balok dan beberapa botol sirup. Dibagian depan sepeda tergantung ember plastik yang berisi “poteng” sehingga jajanan ini disebut “es poteng”. Kalau di pasar tradisional kemasan menggunakan daun pisang atau kantong plastik, sedangkan di café dan resto disajikan menggunakan wadah mika. Beberapa daerah di Sulawesi Selatan telah memperoduksinya, diantaranya; Kabupaten Gowa, Takalar, Jeneponto, Bantaeng, Bulukumba, Maros, Pangkep, Bone dan Luwu.

Produksi “poteng” merupakan usaha yang saat sekarang ini telah banyak digeluti masyarakat Sulawesi Selatan khususnya masyarakat di Kecamatan Galesong Selatan. Masyarakat kembali melirikinya karena “poteng” sudah merambah masuk ke café, dan resto yang dari awalnya untuk konsumsi di pinggir-pinggir jalan di Makassar. Suguhan dengan variasi menarik akan menjadi makanan pavorit bagi masyarakat kalangan menengah keatas. Bahkan suguhan di hotel-hotel sebagai panganan penghangat badan dapat menjadi pilihan para tamu-tamu hotel.

Umumnya pemahaman orang bahwa menyebut Tape adalah ketan atau beras ketan yang difermentasi. Padahal sebenarnya bahan-bahan sumber pati, seperti; ubi kayu, ubi jalar dan ketan dengan bantuan ragi dalam proses pembuatannya maka disebut Tape. Untuk bahan baku ubi kayu disebut Tape Ubi Kayu atau Poteng. Orang non-Makassar

menyebutnya Tape Ubi Kayu. Dalam porsi terbatas, Poteng dipercaya berkhasiat menghangatkan tubuh, mengobati sakit maag dan menyembuhkan jerawat (Dwi, Septina P. 2009).

Sempurnya penganan ini untuk dinikmati bagi masyarakat dengan menambah sirup lokal DHT, sedikit susu kental mati dan es. Akan tetapi untuk langsung dikonsumsi juga sudah enak karena rasanya sudah manis dari hasil fermentasi. Sedangkan hidangan di café dan restoran sudah disajikan dengan berbagai bahan tambahan dengan sajian modern.

Usaha produksi “Poteng” sebagai usaha rumahan mempunyai prospek untuk dilakukan sebagai penghasilan utama bagi masyarakat. Sumber bahan baku berupa ubi kayu sangat banyak di kebun para petani yang sementara sekarang ini hanya dimanfaatkan untuk makanan olahan, seperti; ubi goreng, kue-kue ubi dan tepung ubi yang masih kurang diminati. Didukung oleh jumlah panen ubi kayu Provinsi Sulawesi Selatan 26.783 ha (Data BPS Indonesia, 2015).

Produksi usaha masih rendah hanya sebatas untuk mendapatkan hasil penjualan bagi mitra untuk kebutuhan hidup sehari-hari, produksinya masih pada asumsi konsumen di jalanan. Belum ada saving hasil usaha untuk menjadi modal kerja sebagai pengembangan usaha. Pada umumnya pengusaha “Poteng” dalam menjalankan usahanya belum banyak memikirkan besar pendapatan yang mereka dapatkan. Masih memikirkan penghasilan untuk kebutuhan hidup setiap hari bagaimana untuk mencukupi. Pengembangan usaha belum menjadi tujuan utama bagi masyarakat, hal ini diakibatkan belum adanya sentuhan ilmu tentang kewirausahaan. Motivasi yang tinggi yang ada bagi mitra sehingga dibutuhkan pendampingan, pelatihan dan pemberian ilmu kewirausahaan.

## B. METODE PELAKSANAAN PENELITIAN

Mitra dalam menjual poteng menggunakan sepeda motor, yang dijual dalam kemasan plastik. Metode pelaksanaan dalam kegiatan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan, Materi pelatihan yang diberikan, antara lain:

- a. Bahan baku yang baik
  - b. Tape yang higienes
2. Tutorial, Metode pelaksanaan, berupa:
- a. Pelatihan melalui tatap muka dan ceramah dengan materi, berupa: Manjerial dan Label dan kemasan
  - b. Pendampingan, yaitu: Inovasi dan Pemasaran
3. Kelayakan usaha

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pengolahan Produk.

#### a. Bahan baku ubi

Tanaman ubi-ubian merupakan tanaman yang menghasilkan karbohidrat atau pati dalam bentuk umbi batang dan umbi akar. Tanaman yang menghasilkan umbi batang antara lain adalah ubi jalar, ganyong, garut, tales, uwi, gadung dan kentang. Sedangkan yang menghasilkan umbi akar adalah ubi kayu atau ketela pohon.

Ubi-ubian merupakan sumber karbohidrat dan mempunyai peluang sebagai bahan pangan alternatif yang perlu dikembangkan. Jenis ubi kayu dan ubi jalar telah ditanam di Indonesia dalam skala luas, Usaha pengrajin makanan mengembangkan produk ubi-ubian masih rendah. Hal ini disebabkan keterbatasan tersedianya teknologi dan peluang pasar dari produk ubi-ubian. Berikut ini disajikan beberapa produk olahan ubi jalar dan ubi kayu beserta cara pengolahannya.

Dulunya singkong diolah sebagai makanan ringan sebatas hanya di bakar, direbus hingga digoreng yang penikmatnya kebanyakan dari kalangan masyarakat menengah kebawah. Selebihnya diolah jadi jajanan pasar yang sederhana. Namun kini singkong sangat terkenal dikalangan pengguna social media *networking* dimana keripik singkong dipasarkan dengan cara yang unik melalui social media *networking* seperti *twitter* dan *facebook*.

Beberapa daerah di Indonesia menyebutnya dengan berbagai nama. Misalnya; ubi kayee (Aceh), kasapen (Sunda), tela pohong (Jawa), tela belada (Madura), lame kayu (Makassar), pangala (Papua) dan lain-lain. Daging umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan di lemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai

dengan keluarnya warna biru gelap akibat terbentuknya asam sianida yang bersifat racun bagi manusia.

Singkong merupakan bahan makanan dengan kandungan karbohidrat yang lebih rendah dari nasi dan roti, dengan kandungan serat yang tinggi sehingga membuat perut tetap terasa kenyang dalam waktu yang lama. Singkong merupakan umbi yang banyak sekali mengandung *insoluble fiber* atau serat yang tidak larut dalam air. Serat jenis ini berfungsi memperlancar proses buang air besar, serta mampu menyerap dan membuang toksin dalam usus, sehingga pencernaan Anda menjadi sehat.



Gambar 1, Bahan baku (ubi kayu/singkong)

#### b. Bahan baku Ragi Tape

Salah satu pemanfaatan bioteknologi dalam pembuatan tape singkong adalah saat ditambahkan ragi sebagai bahan dalam pembuatan tape (Kozaki, M., L., H. Matsumoto, T. E. I. Dizin, K. Rahayu and P. C. Sanchez, 1998). Ragi adalah mikroorganisme hidup yang dapat ditemukan dimana-mana. Ragi berasal dari keluarga *Fungus* bersel satu (*sugar fungus*) dari genus *Saccharomyces*, species *cerevisiae*, dan memiliki ukuran sebesar 6-8 mikron (Sugiharto, P.E., 1991). *Saccharomyces* merupakan genom eukariotik yang pertama kali disekuensi secara penuh. Dalam satu gram ragi padat (*compressed*) terdapat kurang lebih 10 milyar sel hidup (Karlina, S., 2008).

Ragi ini berbentuk bulat telur, dan dilindungi oleh dinding membran yang semi berpori (*semipermeable*), melakukan reproduksi dengan cara membelah diri (*budding*), dan dapat hidup di lingkungan tanpa oksigen (*anaerob*) (Aguskrisno, 2011). Untuk bertahan hidup, ragi membutuhkan air, makanan dan lingkungan yang sesuai. Ragi memiliki sifat dan karakter yang sangat penting dalam industri pangan. Ragi akan

berkembang dengan baik dan cepat bila berada pada temperatur antara 25°C – 30°C dan merupakan sumber utama penyediaan enzim-enzim, yang memegang peranan penting dalam dunia industri, termasuk dalam pembuaan tape singkong. Enzim yang berperan dalam memperbaiki sifat-sifat fungsional tape singkong adalah enzim *amylase* dan *zymase* (Amaria, Isnawati, Rini, dan Tukiran., 2001).

*Saccharomyces cerevisiae* yang penting dalam pembuatan tape singkong memiliki sifat dapat memfermentasikan *maltosa* secara cepat (*lean dough yeast*), memperbaiki sifat *osmotolerancesweet dough yeastrapid fermentation kineticse, thaw tolerance*, dan memiliki kemampuan memetabolisme substrat.

Pemakaian ragi dalam pembuatan tape singkong sangat penting karena enzim dari ragi tersebutlah yang nantinya berperan dalam proses fermentasi, serta memberi aroma (Hidayat, N., S., 2000).



Gambar 2 , Hasil Produksi “Poteng”



Gambar 3 , Kombinasi Es Poteng

#### c. Tape higienis

Menjual tape menggunakan keranjang yang ditutupi dengan daun pisang sehingga sering terjadi kontaminasi dan rasa tape menjadi masam (kecut). Tape yang semula hanya dibungkus dengan daun pisang di jajakan keliling oleh penjualnya, sekarang dikemas memakai plastik atau wadah yang menarik dan higienis. Perbaikan kemasan ini diharapkan dapat memperluas pasar dari

produk tape, karena pembeli akan lebih yakin akan kesehatan produk. Kemasan terbuat dari kotak plastik dan diberi label dengan ukuran dua macam, kecil dan besar.

Perbaikan teknologi yang dilakukan berupa penggunaan alat-alat yang lebih steril, alat kukus dan wadah penampung tape dari bahan stainless. Kesterilan ragi dan bahan dasar pembuatan tape ketika akan digunakan amat penting. Hal ini dimaksudkan agar tidak dicemari bakteri lain. Jika hal ini terjadi maka proses fermentasi akan terhambat. Bakteri yang sering mengeluarkan racun berbahaya bagi kesehatan manusia akan ada dalam tape singkong.

Agar dihasilkan tape singkong yang manis, selain lama fermentasi, pemberian ragi secukupnya, serta penutupan yang sempurna selama proses fermentasi berlangsung harus diperhatikan. Lamanya proses fermentasi ini sebaiknya jangan lebih dari tiga hari. Jika lewat batas maksimum dan pemberian ragi terlalu banyak, mengakibatkan tape singkong akan lembek dan terasa masam. Rasa masam disebabkan pati yang diubah oleh enzim amylase menjadi gula (sukrosa mengubahnya lagi menjadi glukosa).



Gambar 4, Kemasan Poteng

## 2. Tutorial

### a. Pelatihan Manjerial

Pelatihan dilakukan melalui tatap muka dan ceramah, berkaitan tentang perlunya manajemen usaha yang baik, sehingga dapat menambah pengetahuan dan daya kreasi. Pelatihan pembuatan label untuk kemasan dilakukan dengan harapan bahwa label dapat membuat pembeli lebih yakin terhadap higienes dan keprofesionalan.

### b. Pendampingan

Bentuk pendampingannya adalah, membantu mewujudkan alat-alat yang diperlukan dalam pengolahan dan pemasaran produk tape yang memiliki kehandalan teknologi, bentuknya sederhana, mudah

dioperasikan, sehingga dapat membantu meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi.

### 3. Strategi pemasaran

Pelaku usaha poteng diberikan pengetahuan tentang cara memasarkan yang baik, manajemen keuangan, pembuatan poteng yang higienis dan pengetahuan tentang pengolahan bahan pembuatan poteng. Melalui pendampingan, mitra memperoleh pengetahuan berupa;

- a. mengetahui mekanisme pemasaran produk sehingga dapat membantu meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi.
- b. Mendorong pelaku usaha untuk melakukan inovasi menambah jenis produk misalnya tape ketan hitam, tape ketan putih dan jadah.
- c. Mendisain label dan kemasan yang menarik sehingga dapat meningkatkan kualitas dan nilai jual.

Bentuk penjualan poteng diujakan dalam dua cara, yaitu; a) Kalau dijual dalam kemasan, penjual menjajakan poteng menggunakan sepeda motor. b) Apabila dijual menggunakan wadah untuk dapat dimakan di tempat atau dibungkus, dijajakan menggunakan sepeda kumbang dan sajian ini dinamakan es poteng, karena telah diberi es dan sirup.



Gambar 3, System Penjualan

### 3. Menghitung kelayakan usaha

Hasil penjualan yang dilakukan semula kemampuan menjual hanya sekitar 15 kg atau 50 bungkus poteng sehari, meningkat menjadi 20 kg sampai 25 kg atau sekitar 55-60 bungkus. Peningkatan ini terjadi karena disamping hasil penjualan menggunakan sepeda motor juga sudah ada pesanan dari toko, dan supermarket. Tambahan volume penjualan terhadap pendapatan meningkat dari yang semula keuntungannya berkisar Rp. 100.000,-meningkat menjadi sekitar Rp.

137,415,-atau ada peningkatan sekitar 37,4 %. Besarnya keuntungan dari usaha harian dapat dilihat pada tabel 1 (*terlampir*). Usaha poteng yang dilakukan layak diusahakan karena hasil perhitungan ratio R/C didapat nilai 1,84 atau  $R/C > 1,126$

#### D. KESIMPULAN

Pelatihan dan pendampingan terhadap mitra usaha poteng di Galesong Kabupaten Takalar dapat meningkatkan keuntungan dari Rp. 100.000/hari menjadi Rp. **137,415/hari**. Usaha poteng di Galesong Kabupaten Takalar layak diusahakan karena ratio R/C didapat nilai 1,84 atau  $R/C > 1,126$

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anne, Debora. 2009. Peningkatan Kualitas Tape 31 melalui Desain Eksperimen sebagai Upaya untuk Mengatasi Komplain dari Konsumen. Karya ilmiah : Universitas Kristen Petra Siwalankerto.
- Ariani, Dian. 2007. Pengaruh Lama Pemeraman dan Konsentrasi Ragi Terhadap Kadar Glukosa dan Alkohol Tape Biji Nangka (*Artocarpus integra*). Skripsi. Surakarta : UMS.
- Aguskrisno, 2011. Peranan Jamur *Saccharomyces cerevisiae* sebagai Fermentasi Roti, <http://aguskrinoblog.wordpress.com/2011>. Diakses : 3 Maret 2015.
- Amaria, Isnawati, Rini, dan Tukiran, 2001. Biomassa *Saccharomyces cerevisiae* dari Limbah Buah dan Sayur sebagai Sumber Vitamin B, Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan..
- Dwi, Septina P. 2009. Kualitas Bioetanol Limbah Tapioka Padat Kering Dihaluskan (Tepung) Dengan Penambahan Ragi Dan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Pada Lama Fermentasi Yang Berbeda. Skripsi. Surakarta : UMS.
- Data BPS Indonesia, 2015.
- Hidayat, N., S., 2000. Optimasi Kosentrasi Ragi dan Lama Inkubasi pada Fermentasi Tape, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, <http://digilib.brawijaya.ac.id/virtuallibrary>, diakses : 18 Mei 2015.
- Kozaki, M., L., H. Matsumoto, T. E. I. Dizin, K. Rahayu and P. C. Sanchez, 1998. Studied on the Acid-Producing Bacteria of Traditional Vinegars from the Philipinennes and Indonesia. Proc. Ins. Conf. on Asian Network on Microbial Research, Gadjah Mada University, Yogyakarta, Indonesia.
- Karlina, S., 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tape Ubi Jalar, Departemen Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara, <http://reasearchgate.net>, diakses : 25 Mei 2015.
- Riyanto Djoko, Fauzia Hulopi dan Hariadi Darmawan, 2016. Studi Teknologi dan Kelayakan Usaha Tape Singkong di Desa Ketangi Kec.Karangploso Kab.Malang. Buana Sains Vol 16 No 2: 121-128, 2016, Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggaladewi.
- Sugiharto, P.E., 1991. Analisis Kuantitatif Kadar Etanol Dari Bonggol Pisang oleh *Saccharomyces cerevisiae*, Fakultas MIPA, Universitas Brawijaya, Malang.

## Lampiran

**Tabel 1.**  
**Analisis Usaha Harian**

No	Uraian	Sat.	Volume	H.Satan Rp.	JML.Harga Rp.
<b>A</b>	<b>Biaya Produksi</b>				
1.	Produksi tidak tetap (PC)				
	a. Ubi kayu	kg	20	1,500	30,000
	b. Beras ketan	kg	3	14,500	43,500
	c. Ragi	bks	1	9,000	9,000
	d. Daun pisang	ls	1	5,000	5,000
	e. Kotak plastik	buah	100	300	30,000
	f. Kayu bakar	ikat	6	1,000	6,000
	g. Plastik kresek	bks	1	3,500	3,500
	h. Tenaga kerja	org	1	30,000	30,000
	<b>Total biaya produksi tidak tetap</b>				157,000
2.	Biaya Produksi Tetap				
	a. Penyusutan tungku 2 bh		365	60,000	82
	b. Penyusutan ember 2 buah		365	35,000	96
	c. Penyusutan timbangan/5		365	150,000	82
	d. Penyusutan keranjang		365	45,000	123
	e. Penyusutan sepeda motor 100/5		365	5,500,000	4,521
	f. Penyusunan drum/2		365	105,000	144
	g. Pemeliharaan gerbong/0,5		365	100,000	547
	<b>Total biaya produksi tetap (FC)</b>				5,595
	<b>Total Biaya Produksi, TC = FC + VC = Rp. 162,595</b>				
<b>B</b>	<b>Penerimaan (TR)/hari</b>				
	Penerimaan (Penjualan poteng) = Rp. 5.000 x 60 bungkus = Rp. 300,000				
	<b>Keuntungan yang diperoleh = TR - TC = Rp. 300,000 - Rp. 162,595 = Rp. 137,415.-</b>				
	<b>Kelayakan , R/C = TR/TC = 300,000/162,595 = 1,84</b>				

# 10-PENGEMBANGAN DAN KELAYAKAN USAHA

## ORIGINALITY REPORT

21%

SIMILARITY INDEX

24%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

wiefood.blogspot.com

Internet Source

8%

2

www.coursehero.com

Internet Source

5%

3

thiaramonica.blogspot.com

Internet Source

4%

4

mirdin.blogspot.com

Internet Source

4%

Exclude quotes  On

Exclude bibliography  On

Exclude matches  < 3%