

## Pengolahan Limbah Tortilla dalam Upaya Pemberdayaan Ruang Kolaborasi Perempuan Kota Makassar

Qarnila Ridhaniah Rahman<sup>1,\*</sup>, Christine Purnamasari Andu<sup>2</sup>, Budiawan<sup>3</sup>, Alvianus Dengan<sup>4</sup>, Lista Litta<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Teknik Sipil, Fakultas Teknik

<sup>2,3</sup>Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

<sup>4,5</sup>Teknik Elektro, Fakultas Teknik

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Teknologi Sulawesi, Jl. Tallasalapang No.51A

\*nilarachman12@gmail.com

### ABSTRAK

Potongan Tortilla sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan ringan (*snack*). Pemanfaatan dan pengolahan potongan Tortilla bisa menjadi salah satu cara untuk memberdayakan masyarakat. Untuk memberdayakan masyarakat, tentu saja dibutuhkan pengetahuan dan ketrampilan. Pemberdayaan yang tepat bisa mengubah masyarakat menjadi lebih produktif dan menambah pendapatan keluarga masyarakat, khususnya kelompok Kolaborasi Perempuan Kota Makassar. Secara tidak langsung, keluaran dari kegiatan ini dapat ikut serta meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat secara keseluruhan.

Pemberdayaan berkelanjutan ini dapat dilakukan dengan beberapa tahap. Pertama, mengidentifikasi jumlah masyarakat perempuan yang melakukan aktivitas pengelolaan potongan Tortilla menjadi bahan makanan ringan. Kedua, menganalisis kemampuan masyarakat dalam menyediakan bahan baku, yaitu potongan Tortilla dan bahan tambahan, yaitu bumbu perasa sebagai penambah cita rasa. Ketiga, mengidentifikasi keperluan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah potongan Tortilla, selain itu penjualan berpotensi dan aktual untuk potongan Tortilla. Keempat, melakukan analisis terhadap kualitas dan daya saing dari produk yang dihasilkan. Kegiatan ini dilaksanakan agar mampu mengembangkan kemampuan manajerial, mengolah modal kerja (akses ke lembaga keuangan), dan mampu memasarkan. Kelima, melakukan pengawasan berlanjut yang dilaksanakan dengan komprehensif. Dalam tahap ini, terlibatnya institusi pemerintah serta lembaga mitra mampu menentukan kesuksesan program tersebut.

**Kata kunci:** peningkatan ekonomi masyarakat; tortilla; produk olahan; pemasaran

### ABSTRACT

*Tortilla pieces have the potential to be processed into snack products. Utilization and processing of tortilla pieces can be one way to empower the community. To empower the community, of course, knowledge and skills are needed. The right empowerment can change the community to be more productive and increase the income of the community's family, especially the Makassar City Women's Collaboration group. Indirectly, the output of this activity can contribute to improving the welfare of families and society as a whole. The way of sustainable empowerment can be done through several stages. First, to identify the number of women community who carry out the activities of managing Tortilla pieces into snacks. Second, analyzing the community's ability to provide raw materials, namely pieces of tortilla and additional ingredients, namely seasonings as a flavor enhancer. Third, identify the readiness of the equipment used in producing processed tortilla pieces, as well as the potential and actual market for the processed tortilla pieces. Fourth, analyze competition and product quality to compete. This is done to improve managerial skills, working capital management (access to financial institutions), and marketing capabilities. Fifth, continuous supervision that is carried out*

*comprehensively and continuously. At this stage, the involvement of government institutions and partner institutions will greatly determine the success of the program.*

**Keywords:** *community economic improvement; tortilla; processed products; marketing*

## 1. PENDAHULUAN

Kelurahan Buntunusu merupakan wilayah perkampungan yang terletak di Kecamatan Tamalanrea, BTP, Makassar. Di kelurahan ini terdapat sebuah komunitas perempuan yaitu *Ruang Kolaborasi Perempuan* yang terletak di BTP Blok B No. 555 Kel. Buntusu Kec. Tamalanrea. Ruang Kolaborasi Perempuan adalah sebuah komunitas yang focus pada pemberdayaan perempuan melalui berbagai program peningkatan kapasitas meliputi pelatihan dan pendampingan dalam bidang leadership, technology, education and entrepreneurship. Kelompok ini berdiri pada tanggal 27 November 2017 dengan visi misi untuk menciptakan jaringan komunitas bisnis yang lebih kuat dan mewujudkan lingkungan yang kondusif dan mendukung untuk berkolaborasi dalam mengembangkan bisnis. Beberapa bidang bisnis yang pernah digeluti oleh Ruang Kolaborasi Perempuan seperti pembuatan masker, keranjang belanja dan kuliner. Melihat keterampilan yang dimiliki oleh Ruang Kolaborasi Perempuan, peneliti mengajak kolaborasi perempuan tersebut untuk bekerjasama sebagai mitra dalam pengabdian ini. Melihat permasalahan ekonomi keluarga di tengah pandemic covid 19.

Hasil pemanfaatan dan pengembangan potongan Tortilla adalah salah satu contoh cemilan yang diversifikasi bahan pangan. Tortilla awal mulanya adalah makanan ciri khas yang begitu terkenal dengan produk olahan dari hasil masak alkali, yang bentuknya keripik (*chips*) atau bulat gepeng yang mempunyai ukuran tebal bermacam-macam di beberapa tempat. Oleh nya itu, tidak ada standar khusus buat Tortilla agar mempunyai hasil produk sesuai mutu yang terbaik sehingga tepung harus mempunyai kandungan amilopektin tinggi, yakni di atas 70%. Setengahnya amilosa diperlukan agar mempunyai kekuatan tahan pecah yang memadai serta tekstur yang baik. Hasil survei BPS (2010) memberikan hasil prosentase dari kenaikan pengeluaran rata-rata perkapita selama sebulan terhadap makanan jadi. *Snack* termasuk kedalam salah satu makanan jadi.

## 2. MASALAH, TARGET DAN LUARAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara informal di masa pandemic covid 19 dan new normal, persoalan kondisi sumber daya yang dihadapi oleh mitra saat ini yaitu, mitra mengalami masalah dalam mengembangkan skill atau keterampilan mereka dalam bidang bisnis karena kurangnya fasilitas dan dana yang mitra miliki. Selain itu, sebagian besar dari anggota Ruang Kolaborasi Perempuan tidak memiliki pekerjaan tetap. Sehingga pengusul akan melaksanakan kegiatan pengabdian tentang pemanfaatan potongan tortilla yang dimiliki oleh UD. Ratu Tortilla Makassar yang biasanya hanya dijadikan limbah. Dimana sisa dari potongan tortilla masih bisa dijadikan produk makanan di bidang bisnis oleh Ruang Kolaborasi Perempuan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga.

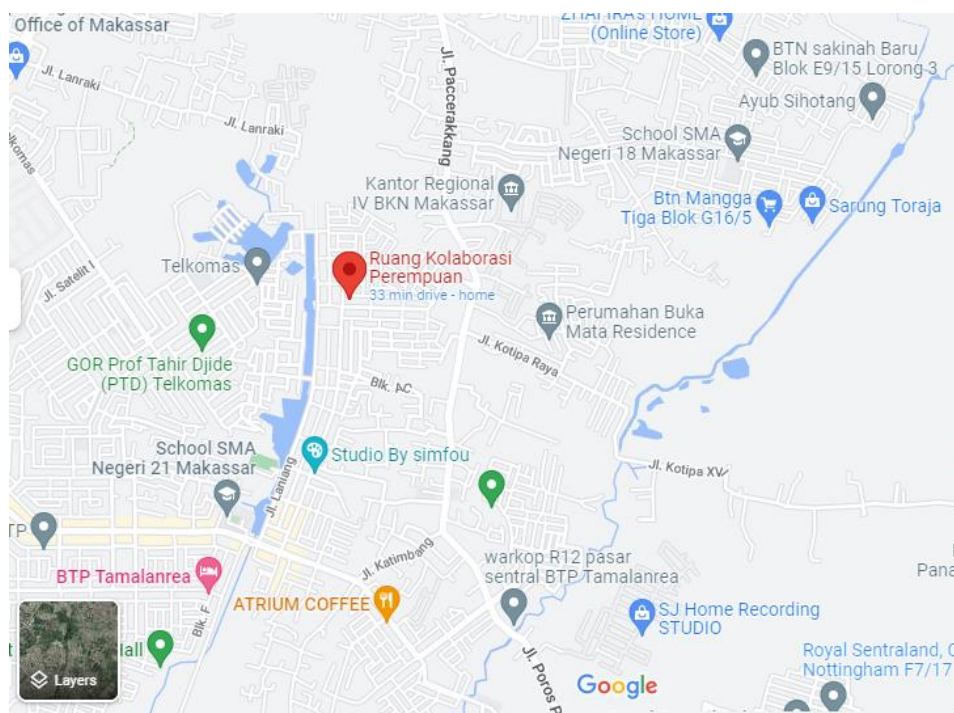
Salah satu program pengembangan masyarakat khususnya ibu rumah tangga yang akan dilaksanakan yaitu program sosialisasi keamanan makanan serta pelatihan membuat produk dari potongan limbah Tortilla yaitu kripik (*tortilla chips*). Kami memilih produk ini karena dilihat dari sisi teknologi akan mudah dilaksanakan serta produk telah dikenal di masyarakat, khususnya makanan ringan (*snack*). Makanan ringan adalah cemilan yang disukai oleh keseluruhan kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. *Tortilla chips* merupakan salah satu makanan ringan yang sangat digemari. *Tortilla chips* menggunakan beberapa potongan Tortilla yang diberi bumbu penyedap agar rasanya lebih enak. *Tortilla chips* terbuat dari beberapa bahan utama yang mengandung pati atau bahan tidak berpati dengan penambahan tepung pati. Proses gelatinisasi pati merupakan cara untuk mengetahui kualitas dari tortilla chips. Bahan tortilla, yaitu tepung terigu, gula, garam, marmila, margarine, pemutih, dan air. Bahan tambahan, yaitu bumbu penyedap rasa sebagai penambah cita rasa.



Gambar 1. Kegiatan Ruang Kolaborasi Perempuan

Beberapa kegiatan yang dilakukan oleh kelompok Ruang Kolaborasi Perempuan yang menyangkut mengenai keterampilan dalam pengelolaan berbagai macam produk yang dihasilkan oleh kelompok tersebut. Sementara itu penggunaan sarana internet untuk promosi produk (*internet marketing*) juga sedang dirancang dengan tujuan agar produk bisa dikenal lebih luas oleh masyarakat dan calon pembeli bisa memesan produk secara langsung (*online*).

Kegiatan PkM ini memiliki tujuan untuk memberikan motivasi dan mewujudkan masyarakat berjiwa usaha serta mandiri berkelanjutan.



Gambar 2. Peta Lokasi Kegiatan PkM

### 3. METODE PELAKSANAAN

Program ini dilakukan pada bulan April 2021 - November 2021 di Kel. Buntusu Kec. Tamalanrea. Metode kegiatan program PkM ini yang akan dilakukan yaitu memberikan penyuluhan terhadap keamanan pangan, melatih membuat kripik, mendampingi dalam hal produksi, kemitraan. Kegiatan PkM ini diikuti oleh 30 peserta yang merupakan dari para ibu rumah tangga.

Metode pelaksanaannya sebagai berikut

1. Sosialisasi dengan mitra. Kegiatan penyuluhan keamanan pangan memberikan ilmu pengetahuan serta memberi pemahaman terhadap peserta mengenai perlunya makanan yang sehat dan bergizi bagi kesehatan dan kebersihan keluarga sehingga masyarakat mampu mengerti makanan sehat yang terbuat dari bahan membahayakan seperti formalin, borak, dan pewarna tekstil.
2. Penyuluhan keamanan pangan. Keamanan pangan adalah kondisi serta upaya yang dilakukan agar mencegah makanan dari adanya penvemaran biologis, kimia, serta hal lain yang mampu merusak, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia dan tidak bertolak belakang dengan agama, keyakinan, serta budaya masyarakat yang akhirnya aman untuk dikonsumsi (UU Pangan No 18 2012). Penyuluhan tentang keamanan pangan akan sangat perlu untuk dilaksanakan agar ancaman terhadap bahan yang memiliki campuran seperti formalin, boraks, pewarna tekstil, dan bahan-bahan lain yang sulit untuk dihindari serta yang akan membahayakan adalah ketika bahan-bahan ini terdapat dalam jualan makanan anak-anak. Olehnya itu, perlu dilaksanakan penyuluhan kepada ibu rumah tangga yang mempunyai peran penting dalam menentukan status gizi keluarga (Haryati 2013).
3. Pengolahan potongan Tortilla. Pelatihan pembuatan kripik berawal dengan memberikan materi, teknis membuat dan mengenal bahan-bahan yang digunakan. Tahap selanjutnya yaitu membagi kelompok serta setiap kelompok terdiri dari 10-12 orang. Membagi kelompok dilakukan agar peserta dapat berperan dalam kegiatan sehingga akan mampu memahami cara membuat *tortilla chips* dan bertanggung jawab akan hasil akhir. Pada tahap pembuatan *tortilla chips*, potongan kulit tortilla digunting berbentuk kotak. Setelah itu, digoreng sampai mendapatkan warna yang kecoklatan.
4. Pendampingan pengembangan produksi dan pemasaran. Adanya target dan luaran dari kegiatan IbM yaitu agar tercipta usaha mandiri berkelanjutan untuk peserta pelatihan yang sekitar 75% yaitu ibu rumah tangga. Selanjutnya adalah membentuk kelompok untuk mengolah produk berbahan Tortilla. Mendampingi peserta pascaprogram akan terus dilakukan, khususnya kepada keamanan dan mutu produk. Adanya upaya agar melakukan pemberdayaan kelompok pengolah tersebut yaitu untuk membantu melakukan pemasaran produk dengan adanya kegiatan pemasaran langsung dan pemasaran *online*.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk melaksanakan hal yang dibahas, cara pelaksanaan yang diberikan, yaitu melakukan metode pelatihan pengelolaan potongan Tortilla kepada perempuan, awalnya dari teknik pengembangan produk olahan potongan Tortilla untuk diolah menjadi produk makanan ringan yang mempunyai kualitas, sehat, dan higienis dan mampu membuat kemasan dengan cara yang menarik sehingga produk menjadi olahan makanan yang mempunyai daya tarik bagi konsumen. Agar merealisasikan hal tersebut maka diperlukan campur tangan dari *stakeholder* untuk mampu memberi motivasi terhadap perempuan pengelola potongan Tortilla. Untuk menyukseskan program tersebut, kolaborasi antara pihak pemerintah, swasta, dan masyarakat juga sangat dibutuhkan. Pihak terkait akan menghasilkan kebijakan berupa legalitas formal yang akan berpihak kepada pelaku usaha, perempuan pengolah potongan Tortilla serta jalan untuk mendapatkan kredit usaha. Bagi swasta, diupayakan mampu membuat mekanisme pengelolaan yang efektif serta efisien sampai pada konsumen akhir. Dukungan masyarakat merupakan suatu hal yang sangat penting untuk menjaga tersedianya bahan baku, yaitu potongan Tortilla agar dapat membantu peningkatan produksi yang lebih baik. Universitas Teknologi Sulawesi merupakan motivator dan

fasilitator antara kelompok perempuan pengolah potongan Tortilla dan *stakeholder*. Mitra yang membantu program ini adalah UD. Ratu Tortilla Makassar, Kelompok Ruang Kolaborasi Perempuan, dan akademisi. Mitra akan melakukan proses pendampingan kepada masyarakat, khususnya kepada perempuan pengolah potongan Tortilla, agar kelompok tersebut mampu melakukan pengembangan usaha Tortilla menjadi bahan olahan makanan ringan yang berkualitas. Membentuk sebuah kelompok yang dapat mengembangkan hasil dari olahan potongan tortilla.



Gambar 3. Kulit Kebab (Tortilla)

Tortilla adalah roti pipih yang berasal dari jagung giling dan gandum. Tortilla juga biasa dibuat menjadi Kebab dengan isian daging, daun selada, saos, tomat dan mayonnaise. Kandungan gizi *tortilla chips* per 100 grams, yaitu kandungan **Kalori 92**, **Lemak total 0,45 g (4%)**, **Karbohidrat 19,54 g (82%)**, dan **Protein 3,36 g (14%)**.



Gambar 4. Potongan Tortilla (Limbah Kulit Kebab)

Potongan Tortilla sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk makanan ringan (*snack*). Pemanfaatan dan pengolahan potongan Tortilla bisa menjadi salah satu cara untuk memberdayakan

masyarakat. Hasil pemanfaatan dan pengembangan potongan Tortilla merupakan hasil versifikasi dari bahan pembuatan makanan ringan.

**Tabel 1. Alat dan Bahan**

Jenis	Item
Alat	Wajan Penggorengan
	Kompor Rinnai
	Gas
	Sodet
	Saringan
	Gunting
	Piring
Bahan	Sendok
	Varian Rasa BBQ
	Varian Rasa Sweet Spicy
	Varian Rasa Chesece

Tabel di atas merupakan alat penunjang dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik tortilla.



**Gambar 5. Sosialisasi Pemanfaatan Limbah Tortilla**

Kegiatan diawali dengan memberikan sosialisasi pengolahan limbah tortilla menjadi produk makanan ringan (Snack). Pada kegiatan sosialisasi ini para ibu-ibu tim Ruang Kolaborasi Perempuan diberikan pengetahuan terkait metode pembuatan dan pengolahan kripik tortilla dimana berasal dari limbah tortilla yang kemudian diolah menjadi makanan.



Gambar 6. Praktek pembuatan kripik Tortilla

Praktek pembuatan kripik tortilla yang akan dilakukan berasal dari hasil pemasakan alkali lewat pengolahan, memasakan, menggiling, mengeringkan dan menggoreng.



Gambar 7. Kripik Tortilla

Kripik tortilla biasanya terbuat dari bahan jagung yang mempunyai bentuk persegi gepeng dan tebal serta model nya tidak sama di semua Negara. Maka darinya tidak ada bagian yang khusus dari kuliy kebab.

## 5. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan PkM ini dengan ini kami dapat menyimpulkan bahwa tim Ruang Kolaborasi Perempuan dapat melakukan proses pengolahan dan pemanfaatan limbah tortilla menjadi makanan ringan (Snack) yang memiliki daya nilai jual sehingga dapat membantu perekonomian IRT yang tidak mempunyai pekerjaan sehingga membantu keuangan rumah tangga. Keluhan mitra karena kulit tortilla cepat berjamur sehingga produk yang dihasilkan juga tidak bertahan lama. Untuk itu kami berusaha untuk menemukan solusi untuk mengatasi masalah tersebut dan kami telah menemukan cara praktis

untuk mengatasinya. Caranya sangat mudah. Setelah diproduksi, kulit tortilla harus segera dimasukkan ke dalam *freezer* untuk menjaga ketahanannya. Kini saatnya tinggal mengolah potongan tortilla tersebut menjadi makanan ringan yang berkualitas

### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan Terima Kasih kepada Bapak Rektor Universitas Teknologi Sulawesi, Ruang Kolaborasi Perempuan dan UD. Ratu Tortilla Makassar atas dukungan hingga terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Biro Pusat Statistik. (2011). *Hasil survey persentase pengeluaran rata-rata perkapita sebulan menurut kelompok barang di Indonesia*. <http://www.bps.go.id>
- Mappiratu, Syahraeni Kadir. (2019). *Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Produksi Tortilla Fungsional Berbasis Labu Kuning Kota Palu*. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (2) 50-59
- Pascut, S., Kelekci, N., Waniska, R.D., (2004). *Effects of Wheat Protein Fractions on Flour Tortilla Quality*. *Cereal Chemistry* 81, 38-43
- Permana A.D., (2010). *Pengaruh Proporsi Labu Kuning : Tepung Tapioka dan Penambahan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik Keripik Simulasi Labu Kuning*. *Skripsi tidak diterbitkan*. Surabaya: Fakultas Teknologi Industri, UPN-Veteran
- Siti Nurdjanah, Sri Setyani, Wisnu Satyajaya, Udin Hasanuddin, (2019). *Pendampingan Usaha Kripik Tortilla Jagung pada Kelompok Wanita Tani Kota Bandar Lampung*. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* ISSN: 2549-8347 (Online), ISSN: 2579-9126 (Print) Volume 3 No. 1 Maret 2019
- Titi Rohmayanti, Noli Novidahlia, Imay Damayanti. (2019). *Karakteristik Tortilla Chips dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap Kota Bogor*. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Volume 5 Nomor 1, April 2019
- Undang- Undang Republik Indonesia Tentang Pangan Nomor 18 Tahun 2012