**PEMBUATAN DENDENG DAUN SINGKONG SEBAGAI TAMBAHAN PENGHASILAN KELUARGA**

**Oleh Yayuk Indah Wahyuning Tyas, SE.MM**

1. **LATAR BELAKANG**

Kata dendeng sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Indonesia, ketika mendengar kata dendeng, akan terbayang sebuah proses pengawetan makanan berbahan daging yang diiris tipis dan dijemur di bawah sinar matahari. Dendeng merupakan salah satu makanan ciri khas dan makanan populer Indonesia yang digemari oleh banyak kalangan. Dibuktikan dengan banyaknya yang mengetahui dan mengenal jenis makanan ini, bahkan banyak yang sudah bisa membuat dendeng dengan kreasi sendiri, seperti di daerah Sumatera Barat yang merupakan daerah yang memiliki makanan ciri khas ini, berbagai jenis dendeng di Sumatera Barat diantaranya, dendeng balado, dendeng batokok, dendeng lambok dan masih banyak lagi.

Olahan daging sapi atau daging kerbau pipih yang manis dengan aroma ketumbar yang kuat menjadi resep dasar dendeng. Saat ini dendeng bisa dibuat dengan cara digiling, dipakaikan ragi dan juga dendeng sapi sayat tipis. Namun jika melihat kondisi ekonomi masyarakat Indonesia yang belum merata, tidak semua orang dapat memakan daging ataupun menikmati dendeng daging tersebut, disamping harganya yang relatif mahal, juga akhir-akhir muncul berita yang meresahkan masyarakat Indonesia akan daging oplosan yang dijual dipasaran, tentu ini memberi dampak negatif terhadap tingkat konsumsi dendeng itu sendiri. Oleh karena itu perlu diciptakan produk dendeng baru yang inovatif dan kreatif dengan harga yang ekonomis dan tanpa menggunakan daging oplosan yang marak dipasaran, supaya dapat mengubah persepsi masyarakat terhadap dendeng dengan bahan daging oplosan menjadi dendeng halal, ekonomis dan menyehatkan.

Dari sinilah maka timbul ide baru untuk membuat suatu produk dendeng yang inovatif dan kreatif, dan inovasi terbaru adalah dibuatnya dendeng dengan bahan utama daun singkong. Daun singkong biasanya dijadikan sayur atau lalapan makan, siapa sangka bisa dijadikan bahan olahan dendeng yang relatif murah dan terjangkau, selain itu juga dendeng daun singkong aman untuk dikonsumsi karena kandungan gizi daun singkong sangat baik bagi tubuh, bahkan bagi yang tidak boleh memakan daging karena penyakit tertentu atau bagi vegetarian.

Daun singkong sangat mudah dijumpai di Indonesia, karena tanaman ini cukup mudah untuk diperbanyak dan cocok dengan kondisi lingkungan hampir seluruh daerah di Indonesia. Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, fosfor, protein, lemak, hidrat arang dan zat besi yang memberi manfaat bagi tubuh jika dikonsumsi. Dendeng daun singkong sangat cocok sebagai produk dendeng yang halal, ekonomis dan menyehatkan, bahkan bisa dijadikan sebagai usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Indonesia.

1. **TUJUAN**

* Menjadikan daun singkong sebagai produk makanan yang memiliki cita rasa;
* Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari daun singkong.

1. **CARA PEMBUATAN DENDENG DAUN SINGKONG**
2. Alat

Peralatan yang digunakan untuk membuat dendeng daun singkong antara lain :

* Pisau
* Baskom
* Cobek dan ulekan
* Panci kukusan
* Tampah
* Wajan

1. Bahan

* ½ kg daun singkong
* 2 butir telur
* 3 sendok makan tepung tapioka
* 3 sendok makan tepung terigu
* 1 sendok teh ketumbar
* 1 sendok makan jinten
* 2 siung bawang putih
* 2 sendok makan gula pasir
* 2 sendok teh garam

1. Cara Pembuatan Dendeng Daun Singkong

Metode pembuatan dendeng daun singkong adalah dengan menggunakan metode sederhana. Hal ini bertujuan agar metode ini dapat ditiru dengan mudah oleh masyarakat. Langkah-langkah pembuatan dendeng daun singkong antara lain :

1. Pengumpulan dan Pemilihan Daun Singkong

Daun singkong yang digunakan adalah daun yang muda maupun maupun tua, selanjutnya dipilih daun yang tidak rusak dan tidak berpenyakit.

1. Pencucian

Daun singkong yang telah dipilah tadi kemudian dicuci supaya bersih.

1. Perebusan

Setelah dicuci, daun singkong di rebus selama ± ½ jam, kemudian tiriskan.

1. Penghalusan

Daun singkong yang sudah ditiriskan tadi kemudian dihaluskan dengan cara diiris atau ditumbuk.

1. Pembuatan bumbu

Semua bumbu dicampurkan dan dihaluskan.

1. Pencampuran

Irisan daun singkong, telur, tepung tapioka, tepung terigu dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi dicampur jadi satu.

1. Pengukusan

Adonan dendeng daun singkong yang sudah jadi tadi dimasukkan ke dalam plastik atau juga bisa dipipihkan kemudian dikukus selama ±15-25 menit.

1. Penggorengan

Setelah kering dendeng daun singkong digoreng hingga matang dan berubah warna.

1. Pengemasan

Produk ini dikemas dengan kemasan plastik yang tebal dan diberi label Dendeng Daun Singkong SHANUM. Label yang digunakan tidak bersentuhan langsung dengan makanan.

1. **KESIMPULAN**

Jika daun singkong selama ini hanya disantap sebagai lalapan atau olahan dalam sayur gulai. Kini daun singkong bisa menjadi olahan inovasi menjadi dendeng daun singkong yang rasanya enak, gurih dan renyah serta tidak kalah dengan dendeng daging. Harganya juga relatif murah sehingga bisa dijangkau oleh berbagi kalangan.

Daun singkong mengandung vitamin A, B1 dan C, kalsium, fosfor, protein, lemak, hidrat arang, dan zat besi. Sehingga dengan adanya variasi dalam pembuatan daun singkong menjadi dendeng merupakan sebuah peluang besar untuk membuka usaha.

Cara yang dilakukan untuk mengembangkan usaha dendeng daun singkong yang dapat meningkatkan penjualan adalah dengan :

* Merancang merk;
* Mendesain kemasan;
* Gencar melakukan promosi
* Membuat varian dalam penyajian pengemasan;
* Mengikuti acara bazaar atau pameran;
* Memberikan jasa pengiriman.

