

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi

Community Empowerment Through Training on Making Cassava Chips with Assorted Flavors in Paron Ngawi Village

Agna Virlia Andarista¹; Siti Zazak Soraya²

¹Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Jl. Puspita Jaya, Krajan, Pintu, Kec. Jenangan Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63492, e-mail: agnaandarista@gmail.com

²Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Jl. Puspita Jaya, Krajan, Pintu, Kec. Jenangan Kabupaten Ponorogo, Jawa Timur 63492, e-mail: zazak@iainponorogo.ac.id

(Diterima: 08-03-2022; Ditelaah: 22-03-2022; Disetujui: 07-04-2022)

Abstrak

Desa Paron Ngawi memiliki banyak lahan yang dapat dijadikan sebagai sarana pertanian maupun perkebunan yang tidak jarang menghasilkan pendapatan bahkan menjadi pekerjaan utama masyarakat, salah satunya singkong. Hasil penjualan singkong ternyata belum dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari karena harga yang relatif murah. Oleh karenanya, perlu ada inovasi tentang pengolahan singkong sehingga mempunyai nilai jual tinggi. Tujuan kegiatan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan asset-based community development (ABCD) dengan melibatkan beberapa ibu rumah tangga di Desa Paron Ngawi. Hasil pelatihan dari keripik singkong yaitu kualitas keripik singkong telah dihasilkan sudah memenuhi rasa renyah serta terdapat varian rasa seperti pedas dan manis. Adanya pelatihan pengolahan keripik singkong ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan sehingga dapat berdampak pada tingginya minat pembeli.

Kata kunci: ABCD, Keripik Singkong, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Paron Ngawi village has many lands that can be used as agricultural and plantation facilities, which often generate income and even become the main occupation of the community, one of which is cassava. The sales of cassava have not been able to meet their daily needs because the price is relatively cheap. Therefore, there needs to be innovation regarding cassava processing so that it has a high selling value. This community service activity aimed to increase the economic value of cassava into cassava chips with various flavors. The method used in this service is an asset-based community development (ABCD) approach by involving several homemakers in Paron Ngawi Village. The existence of this cassava chip processing training is expected to improve understanding, skills and impact the high interest of buyers.

Keywords: ABCD, Cassava Chips, Community Empowerment

PENDAHULUAN

Sebagaimana diketahui, singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia. Ia adalah tanaman perdu yang dapat hidup sepanjang tahun dan merupakan hasil pertanian kedua terbesar setelah padi. Oleh karenanya, tanaman ini banyak dibudidayakan oleh petani (Gunawati & Sudarwati, 2017). Selain itu, ada beberapa kelebihan dari ubi kayu, yaitu *pertama*, tanaman yang masih bertahan dalam masa paceklik tiba dan memiliki banyak manfaat serta tanaman yang dapat bertahan terhadap kekurangan air. *Kedua*, ubi kayu mudah cara menanamnya jadi banyak petani yang lahan pertaniannya ditanami singkong tersebut. Cara menanamnya cukup mudah yaitu dengan menancapkan batang pohon ke dalam tanah lalu disiram (Valentina, 2009). Namun demikian, harga singkong termasuk rendah di Indonesia dibandingkan padi maupun bahan pokok lainnya (Ratnah, Mariamah, & Suratman, 2018). Oleh karena itu, perlu ada inovasi dalam meningkatkan nilai jual singkong yang tinggi.

Salah satu olahan makanan kering yang terpopuler dikalangan masyarakat dan banyak disukai oleh remaja yaitu keripik singkong (Indardi, 2018). Keripik singkong merupakan salah satu olahan makanan ringan yang memiliki rasa yang khas dan renyah gurih dendang dimulut pada saat menikmati bersama keluarga (Aini, Yulianto, & Amalia, 2021). Proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong akan memberikan nilai tambah bagi ubi kayu itu sendiri (Tarigan, 2004). Cara pembuatan keripik singkong cukup mudah yaitu : a. Memilih ubi kayu yang segar untuk dapat dijadikan bahan olahan makanan. b. Teknik pengupasan antara memisahkan isi dan kulit. Ubi kayu dilakukan pengupasan untuk memisahkan isi ubi dari kulit ubi kayu. c. Tahap pencucian menggunakan air yang mengalir agar bersih dan tidak meninggalkan kotoran. d. Setelah dicuci hingga bersih, tahap selanjutnya adalah pemotongan singkong menggunakan alat pemotong. e. Irisan yang sudah jadi lalu ditiriskan dan setelah itu baru digoreng. f. Keripik yang sudah digoreng lalu didinginkan. g. Setelah didinginkan, proses yang terakhir yaitu pengemasan dan siap untuk dijual (Henakin & Taena, 2018).

Produksi keripik singkong terletak di RT. 07 RW. 01 dusun Paron desa Paron kecamatan Paron kabupaten Ngawi provinsi Jawa Timur. Produksi ini sudah berdiri kurang lebih sejak 2 tahun yang lalu, tepatnya pada tahun 2019. Awal mula pembuatan keripik ini tidak diperuntukan komersil, namun hanya sekedar camilan saat berkumpul bersama keluarga. Selanjutnya, salah satu anggota keluarga mempunyai usul bahwa makanan keripik singkong ini layak dijadikan produksi rumahan. Akhirnya para tetangga dilibatkan untuk mengembangkan usaha ini. Usaha kripik singkong termasuk usaha rumahan sederhana yang banyak diminati karena cara pembuatannya mudah dan bahan baku yang dibutuhkan juga dapat terjangkau.

Sayangnya, saat pandemi produksi keripik singkong rumahan di desa Paron mengalami penurunan. Hal ini dikarenakan daya jual beli masyarakat yang menurun serta tidak ada variasi rasa terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, perlu adanya pelatihan untuk mengembangkan varian rasa pada keripik singkong tersebut. Tidak hanya itu saja, pengemasan dan pemasaran produk juga perlu ditingkatkan agar pembeli

tertarik dan berminat membeli produk tersebut. Pemasaran adalah suatu pekerjaan yang paling menentu di setiap aktivitas orang usaha. Tanpa adanya pemasaran usaha tidak akan berkembang secara pesat (Kotler, 2005). Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan ini menggunakan pendekatan ABCD, yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat (Salahuddin, 2015). Potensi yang dimiliki oleh masyarakat di desa Paron salah satunya usaha rumahan keripik singkong. Aset yang dimiliki dalam penelitian ini berupa singkong. Pelatihan berupa penggunaan alat pemotong karena sebelumnya masih menggunakan pisau, pembuatan berbagai varian rasa keripik singkong, serta pengemasan yang unik dan menarik. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli 2021 dengan memperhatikan protokol kesehatan.

Tahapan metode ABCD yang dilakukan dalam pengabdian ini, meliputi (Tim Penyusun Pedoman KPM-DDR and Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), 2021):

1. *Inkulturas*. Pengenalan terhadap masyarakat yang ikut membuat produksi tersebut dan silaturahmi terhadap beberapa tokoh masyarakat.
2. *Discovery*. Perencanaan adalah salah satu aspek yang paling penting dari rencana aksi pengembangan masyarakat berbasis aset. Pada tahap ini dilakukan survei dan diskusi bersama dengan tokoh setempat.
3. *Design*. Pada tahap ini dilakukan identifikasi aset yang dimiliki dengan memetakan aset komunitas. Konsep pemetaan aset komunitas merupakan metode untuk meningkatkan akses ke pengetahuan lokal. Fungsinya yaitu untuk mengembangkan dan memperluas partisipasi masyarakat dalam pemetaan, serta meningkatkan pengetahuan dan kemampuan komunitas mengenai wilayah komunitas. Aset yang dimiliki oleh desa Paron salah satunya adalah singkong.
4. *Define*. Penentuan program yang akan menjadi prioritas utama dan bisa mewujudkan mimpi masyarakat. Setelah melalui diskusi bersama dengan tokoh masyarakat maka diputuskan program kerja yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan keripik singkong dengan varian rasa beserta pengemasannya.
5. *Reflection* adalah kegiatan evaluasi dari pelaksanaan kegiatan yang telah dilaksanakan. Evaluasi dilakukan bersama-sama dengan melibatkan pihak-pihak terkait.

HASIL & PEMBAHASAN

Pembuatan keripik singkong sangat sederhana dan tidak dibutuhkan keahlian khusus. Banyak orang yang menekuni usaha ini dan dapat dijadikan tempat lapangan pekerjaan.

Saat menggunakan bahan baku singkong untuk dijadikan sebagai olahan makanan, maka diperlukan ketelatenan dan ketelitian dalam memilih bahan baku yang akan digunakan seperti harus bisa memilih singkong yang baik dan bagaimana perbedaan singkong yang baik dan tidak baik. Semua pemilik harus mengetahui itu semua. Maka akan menghasilkan keripik yang berkualitas bagus. Singkong yang baik digunakan dalam pembuatan keripik itu yaitu singkong yang masih muda berumur 3 bulan dan tidak memiliki serat yang cukup banyak. Umbi singkong tidak tahan disimpan lama tanpa perlakuan khusus setelah dipanen kurang lebih selama dua hari.

Singkong memiliki banyak manfaat dan khasiatnya bagi Kesehatan. Manfaat singkong juga dikenal sebagai umbi yang memiliki khasiat antioksidan, antikanker, anti tumor dan dapat meningkatkan nafsu makan. Adapun kriteria dari singkong yaitu

1. Ketika sedikit berbau tanah
2. Teksturnya halus dan sedikit keras
3. Kulit luarnya di kupas, singkong berwarna putih, tidak berwarna biru
4. Tidak banyak mengandung air

Peralatan untuk mendukung kegiatan usaha ini yaitu:

1. Pisau atau pemotong yang berfungsi untuk mengupas kulit singkong.
2. Wajan berfungsi sebagai alat untuk mengolah singkong kemudian digoreng dan menjadi keripik.
3. Sutel berfungsi memudahkan dalam hal mengaduk-aduk keripik dan mengambil keripik pada proses produksi.
4. Baskom berfungsi sebagai wadah untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan yang sudah diproses maupun yang belum diproses.
5. Mesin perajang berfungsi sebagai alat perajang singkong dengan cepat dan menghasilkan irisan singkong yang tipis dan seragam.
6. Kompor berfungsi membantu mengolah produk dengan panas yang diberikan oleh minyak tanah untuk proses penggorengan.
7. Meja digunakan untuk menaruh alat dan bahan yang akan digunakan.

Dalam kegiatan ini, ada 4 tahap dalam proses pembuatan keripik singkong yaitu:

1. Tahap persiapan bahan baku, meliputi:
 - a. Pembersihan dan pencucian singkong sebelum diolah antara lain pada bagian kulit. Setelah dipanen terdapat kotoran atau tanah yang masih menempel di kulit singkong, sehingga harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum dikupas.
 - b. Pengupasan ini dilakukan menggunakan pisau kearah memanjang. Setelah itu ditarik ke luar kulit.
 - c. Pencucian untuk menghilangkan bagian-bagian lendir yang terdapat pada singkong.
2. Tahap pengolahan

Bahan baku yang sudah siap seperti hasil pemotongan singkong menggunakan alat pemotong. Selain itu terdapat bumbu-bumbu yang sudah disiapkan untuk memberi varian rasa.

3. Tahap penggorengan

Alat yang digunakan saat menggoreng berupa wajan, sotel dan erok-erok beserta minyak goreng. Dalam penggorengan singkong tersebut dapat dilakukan dua kali memasukkan singkong. Seselah minyak panas, maka irisan singkong dimasukkan sambil diaduk-aduk terus sampai kelihatan sedikit kuning kemudian siap diangkat dan didiamkan beberapa menit sebelum dimasukkan kedalam kemasan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Untuk selanjutnya, dilakukan lagi seperti semula akan tetapi ditunggu sampai minyak panas kembali kemudian baru dimasukkan irisan singkong sehingga hasil yang diperoleh memuaskan. Sebelum dimasukkan kedalam kemasan, keripik singkong tersebut diberi varian rasa seperti rasa pedas dan manis hingga bumbu tercampur dengan rata di kripik tersebut.

4. Tahap pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan memasukkan keripik singkong ke dalam wadah yang sudah disediakan berupa plastik dengan ukuran yang sama. Setelah itu pengeleman bungkus keripik singkong.

Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

1. Faktor pendukung

- a. Semangat peserta dalam mengikuti pelatihan
- b. Izin dari ketua RT setempat dapat memperlancar keberlangsungan kegiatan ini
- c. Bahan baku yang tersedia banyak di kebun sehingga tidak perlu mengeluarkan banyak modal

2. Faktor penghambat

- a. Harga cabai yang selalu naik turun maka pemilik usaha tidak menaikkan harga jual keripik akibat harga cabai yang berubah-ubah.
- b. Kualitas singkong yang masih tidak bagus karena pengaruh cuaca
- c. Keterbatasan waktu pelatihan

KESIMPULAN

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan wawasan dan pengetahuan para peserta pelatihan. Kegiatan pengabdian ini dapat berjalan lancar meskipun ada kendala yang dihadapi. Namun demikian, perlu ada tindak lanjut setelah pelatihan agar kegiatan produksi keripik singkong varian rasa terus berjalan secara konsisten.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Q., Yulianto, T., & Amalia, R. (2021). Pengembangan UKM kripik singkong varian rasa dalam peningkatan masyarakat pada masa new normal. *ETHOS*, 9(1), 123–128. <https://doi.org/10.29313/ethos.v9i1.6697>
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis studi kelayakan usaha bisnis cassava chips di perumahan Mardani Raya. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35–44. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.1.35-44>

- Henakin, F. K. O., & Taena, W. (2018). Analisis nilai tambah singkong sebagai bahan baku produk keripik di kelompok usaha bersama sehati desa Batnes Kecamatan Musi. *AGRIMOR*, 3(2), 23–26. <https://doi.org/10.32938/ag.v3i2.246>
- Indardi. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pembuatan keripik singkong di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *Berdikari*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- Kotler, P. (2005). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: Prenhallindo.
- Ratnah, Mariamah, & Suratman. (2018). Pelatihan pengolahan ubi kayu menjadi kripik balado di desa Teke kecamatan Palibelo Kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 195–200.
- Salahuddin, N. (2015). *Panduan KKN ABCD UIN Sunan Ampel Surabaya Asset Based Community-driven Development (ABCD)*. Surabaya: LP2M UIN Sunan Ampel.
- Tarigan, R. (2004). *Ekonomi regional*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Penyusun Pedoman KPM-DDR and Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM). (2021). *Pedoman Kuliah Pengabdian Masyarakat Daring Dari Rumah (KPM-DDR)*. Ponorogo: IAIN Ponorogo.
- Valentina, O. (2009). *Analisis nilai tambah ubi kayu sebagai bahan baku kripik singkong*. Universitas Sebelas Maret.