

## PENGOLAHAN VARIASI SINGKONG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA MAKAM AGUNG

Mohammad Fajar Fairuzi<sup>1</sup>, Abd. Karim<sup>2</sup>, Kholiyatul Uyuniyah<sup>3</sup>, Lidiana Anggraini<sup>4</sup>,  
Rica Wijayanti<sup>5</sup>

<sup>1,5</sup>Program Studi Pendidikan Matematika, STKIP PGRI Bangkalan

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, STKIP PGRI Bangkalan

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, STKIP PGRI Bangkalan

<sup>4</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, STKIP PGRI Bangkalan

*e-mail:* ricawijayanti@stkipgri-bkl.ac.id

### Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Makam Agung Kecamatan Arosbaya Kabupaten Bangkalan melalui pengolahan variasi singkong yang menjadi salah satu hasil bumi di desa tersebut. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bermula dari hasil temuan saat observasi yang kami lakukan bahwa di Desa Makam Agung banyak sekali singkong, namun sayangnya pengolahan singkong hanya berupa kripik saja yang dikemas secara tradisional sehingga belum menggerakkan sektor perekonomian secara maksimal. Oleh karena itu, melalui program pengabdian masyarakat yang dikemas dalam bentuk KKN Tematik ini kami melakukan inovasi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa Makam Agung dengan cara pengolahan variasi singkong. Kami mengolah singkong menjadi sambal goreng dan sotong yang dikemas dan dipasarkan secara modern. Metode yang kami lakukan pada kegiatan pengabdian ini adalah dengan cara memberikan penyuluhan secara langsung cara pembuatan sambal goreng dan sotong kepada masyarakat dan membuat label serta pemasaran secara online. Hasil yang dicapai dari kegiatan ini adalah (1) adanya pengetahuan baru terhadap masyarakat tentang pengolahan variasi singkong; (2) adanya pengetahuan tentang proses pengemasan dan pemasaran yang modern; dan (3) adanya peningkatan perekonomian masyarakat desa Makam Agung. Kegiatan ini merekomendasikan kepada masyarakat Desa Makam Agung khususnya untuk terus mengeksplorasi diri dalam hal melakukan inovasi-inovasi terhadap hasil bumi daerah yaitu singkong.

**Kata kunci:** Singkong, Desa Makam Agung, KKN Tematik

### Abstract

This community service is carried out aimed at improving the economy of the people of Makam Agung Village, Arosbaya District, Bangkalan Regency through the processing of cassava variations which are one of the produce in the village. This community service activity started from the findings during our observations that there is a lot of cassava in The Great Tomb Village, but unfortunately cassava processing is only in the form of chips that are traditionally packaged so that it has not moved the economic sector optimally. Therefore, through this community service program packaged in the form of Thematic KKN, we innovate to improve the economy of the people of Makam Agung village by processing cassava variations. We process cassava into fried chili sauce and cuttlefish that are packaged and marketed in a modern way. The method we do in this service activity is by providing direct counseling on how to make fried chili sauce and cuttlefish to the community and making labels and marketing online. The results achieved from this activity are (1) new knowledge to the community about the processing of cassava variations; (2) knowledge of modern packaging and marketing processes; and (3) there is an increase in the economy of the community of the Great Tomb village. This activity recommends to the people of Makam Agung village, in particular, to continue to explore themselves in terms of making innovations in regional produce, namely cassava.

**Keywords:** Cassava, Great Tomb Village, Thematic KKN

### PENDAHULUAN

Desa Makam Agung terletak di Pulau Madura, Kabupaten Bangkalan, Kecamatan Arosbaya. Desa Makam Agung terletak di Kecamatan Arosbaya yang jaraknya ± 21,7 km dari pusat Kota Bangkalan. Di sebelah utara desa ini berbatasan dengan desa Glagga, di sebelah selatan berbatasan

dengan desa Karang Pao, di sebelah timur berbatasan dengan Desa Karang Duwel. Di desa ini belum memiliki dusun di karenakan jumlah penduduk yang minim. Jumlah penduduk di desa Makam Agung sebanyak 295 orang yang terdiri dari 130 Laki-Laki dan 165 Perempuan. Mayoritas penduduk di wilayah desa ini memeluk agama Islam. Luas desa ini  $\pm$  1062 hektar. Wilayah di desa ini termasuk wilayah dataran tinggi yang memiliki lahan yang luas sehingga penduduk disini dapat memanfaatkan lahan tersebut untuk bertani dan berkebun maka dari itu mayoritas penduduk di sini sebagian besar menjadi petani dan adapun pedagang, dan perantauan. Selain terkenal dengan wisata religinya, desa ini juga terkenal dengan hasil bumi yang melimpah yaitu singkong dan kacang tanah.

Walaupun Desa Makam Agung tergolong desa yang kecil, namun disini sudah ada kegiatan *home industry* yang memproduksi telur asin dan kripik singkong. Adanya *home industry* di beberapa daerah secara tidak langsung dapat membantu menstabilkan perekonomian di daerah tersebut. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang pernah dilakukan oleh (Fatmala, 2020) menunjukkan bahwa adanya *home industry* kripik singkong gazal makmur menjadi suatu strategi dalam usaha mikro dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Hasil penelitian lain tentang *home industry* juga pernah dilakukan oleh (Laila, 2020) yang menunjukkan bahwa dengan adanya *home industry* maka dapat memberdayakan masyarakat agar memiliki sifat kemandirian di bidang ekonomi. Berdasarkan dua hasil penelitian yang telah dipaparkan di atas, maka kami selaku peserta kelompok KKN Tematik 2023 ingin mencoba memajukan salah satu *home industry* yang ada di Desa Makam Agung dengan cara memberikan variasi baru terhadap produk singkong, memperbaiki cara pengemasan dan cara pemasaran.

*Home industry* di Desa Makam Agung yang tertarik untuk kami perbaiki adalah *home industry* yang memproduksi singkong. Hal ini dikarenakan singkong termasuk tanaman yang mudah didapat di Desa Makam Agung, namun pengelolaannya belum maksimal karena keterbatasan pengetahuan masyarakat disana. Masyarakat di desa ini hanya mengolah singkong menjadi kripik dengan rasa original dengan pengemasan produk seadanya tanpa ada label dan proses pemasaran hanya dipasarkan di sekitar Desa Makam Agung. Kami memiliki inovasi untuk membuat sambal goreng singkong. Sambal goreng sudah bukan merupakan makanan asing bagi masyarakat Indonesia. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Purbo Suwandono, 2021) menunjukkan bahwa adanya peningkatan produktivitas usaha sambal kemasan bagi usaha kecil. Hal ini menunjukkan bahwa sambal goreng termasuk salah satu produk yang memiliki daya pikat cukup tinggi di masyarakat sehingga cocok untuk kami kembangkan. Namun, dalam membuat sambal goreng kami juga harus memperhatikan masa penyimpanan produk karena ketika masa penyimpanan produk tidak diperhatikan maka akan merusak rasa dan kualitas dari produk itu sendiri (Novitasari, 2019).

Selain variasi sambal goreng, kami juga akan membuat sotong dari bahan dasar singkong. Sotong adalah salah satu makanan yang cukup digemari oleh banyak kalangan khususnya kalangan anak-anak dan para remaja. Tekstur dagingnya yang lunak dan kenyal membuat banyak orang menyukai makanan ini. Namun, sayangnya proses pengolahan sotong yang akan dibuat dalam bentuk beku/frozen food membutuhkan metode pengolahan yang khusus agar kualitas makanan tidak berubah (Sulmaartiwi, 2021). Kami akan memberikan penyuluhan kepada masyarakat Desa Makam Agung yang memiliki *home industry* tentang adanya produk sambal goreng dan sotong yang merupakan varian baru dari bahan dasar singkong. Selain itu, kami juga akan memberikan penyuluhan tentang proses pengemasan yang menarik dan pemasaran menggunakan media sosial sehingga mempermudah kedua produk ini dikenal di masyarakat sebagai produk khas Desa Makam Agung.

## METODE

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan selama  $\pm$  20 hari. Adapun beberapa tahapan dalam melaksanakan kegiatan ini, yaitu :

- a. Observasi dan wawancara.  
Tahapan ini merupakan tahapan pertama yang kami lakukan guna memperoleh informasi tentang sumber daya alam yang ada di Desa Makam Agung dan sejauh mana proses pengolahan sumber daya alam tersebut. Observasi dilakukan dengan cara mengamati daerah sekeliling Makam Agung dan melakukan wawancara kepada beberapa warga di Desa Makam Agung.
- b. Analisis hasil observasi dan wawancara
- c. Tahapan ini merupakan tahapan kedua yang kami lakukan sebagai bentuk dari perencanaan tahapan pemberian inovasi terhadap variasi produk singkong yang hanya diolah menjadi kripik singkong dengan pengemasan dan pemasaran yang dilakukan secara tradisional.
- d. Penyuluhan tentang pembuatan produk sambal goreng singkong dan sotong, pembuatan label pada kemasan produk, dan pemasaran secara modern menggunakan media sosial. Kegiatan ini dilakukan kepada masyarakat sekitar Makam Agung yang memproduksi singkong dengan tujuan dapat meningkatkan perekonomian mereka dengan adanya variasi baru terhadap olahan singkong dan wilayah pemasaran yang cakupannya jauh lebih luas.
- e. Analisis hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan bertemakan KKN Tematik.
- f. Tahapan ini adalah tahapan akhir yang kami lakukan dengan cara melakukan analisis ada tidaknya peningkatan perekonomian masyarakat Desa Makam Agung antara sebelum dan setelah dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini. Hasil analisis ini juga menjadi dasar kami dalam pembuatan artikel ilmiah yang nantinya akan kami publikasikan ke jurnal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, maka dapat diperoleh informasi bahwa seluruh hasil alam singkong yang dimiliki oleh masyarakat Desa Makam Agung hanya diolah dalam bentuk kripik singkong yang proses pengolahan dan pengemasannya masih dilakukan secara tradisional dan sangat sederhana. Selain itu, untuk proses pemasaran produk juga hanya dilakukan dengan cara menitipkan di pasar sekitar dan menjual di rumah masing-masing. Oleh karena itu, hasil keuntungan yang dicapai oleh masyarakat belum maksimal. Berikut ini adalah gambar produk olahan singkong hasil observasi yang kami temukan.



Gambar 1. Singkong mentah



Gambar 2. Kripik Singkong

Hasil observasi menjadi dasar bagi kelompok kami untuk melakukan sebuah perubahan variasi olahan singkong yang awalnya hanya diolah menjadi kripik, kemudian kami memberikan inovasi dengan mengadakan penyuluhan variasi produk singkong yaitu berupa sambal goreng singkong dan sotong. Selain adanya penyuluhan proses produksi, kami juga melakukan penyuluhan kepada masyarakat tentang pengemasan yang menarik dilengkapi dengan label sehingga menambah daya pikat pembeli dan membantu untuk mengenalkan produk khas Desa Makam Agung. Berikut ini adalah tampilan variasi singkong berbentuk sambal goreng dan sotong yang sudah dikemas untuk menarik para pembeli.



Gambar 3. Hasil variasi singkong menjadi sambal goreng dan sotong

Setelah memberikan penyuluhan kepada masyarakat tentang proses produksi dan pengemasan, kami melanjutkan pada penyuluhan proses pemasaran produk kepada masyarakat. Proses penyuluhan pemasaran produk dilakukan secara langsung dengan mengajarkan kepada masyarakat pemasaran menggunakan media sosial yaitu *whatsapp*, *instagram*, dan *facebook*. Berikut ini adalah proses penyuluhan pemasaran produk yang sudah kami lakukan.



Gambar 4. Proses penyuluhan pemasaran produk menggunakan media sosial

Tahapan akhir dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah analisis hasil kegiatan. Pada tahapan ini yang kami lakukan adalah mencoba menghitung ada tidaknya peningkatan penghasilan masyarakat Desa Makam Agung terhadap variasi produk baru berbahan baku. Hasil perhitungan produk pertama yaitu untuk 1 kali proses produksi Sambal Goreng menghasilkan 50 kemasan dari 3 kg singkong yang sudah di sediakan. Harga Sambal goreng per kemasan adalah Rp. 3.000,-/pcs sehingga pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 150.000,- dalam satu kali produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali pengolahan sebesar Rp. 60.000,- yang terdiri dari singkong, kemasan dan stiker logo kemasan. Selisih biaya produksi dengan pendapatan sebesar Rp. 90.000,- yang merupakan nilai tambah dari sambal goreng singkong. Rasio nilai tambah didapatkan dengan cara membagi nilai tambah dengan nilai output. Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah terhadap nilai output. Hasil tersebut dapat dijelaskan melalui Perhitungan nilai tambah secara matematis yang dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Nilai Tambah} &= \text{Nilai produk akhir} - \text{Biaya produksi} \\ &= \text{Rp. 150.000} - \text{Rp. 60.000} \end{aligned}$$

$$\text{Nilai Tambah} = \text{Rp. 90.000}$$

$$\text{Ratio Nilai Tambah} = 53 \%$$

Efisiensi Usaha sambal goreng singkong

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \text{TR/TC} \\ &= \text{Rp. 150.000} / \text{Rp. 60.000} = 2,5 \end{aligned}$$

Hasil perhitungan produk kedua yaitu untuk 1 kali proses produksi sotong *frozen food* menghasilkan 30 kemasan dari 1kg Singkong. Harga sotong *frozen food* per mika adalah Rp. 2.000,-/pcs sehingga pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 60.000,- dalam satu kali produksi. Biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali pengolahan sebesar Rp. 30.000,- yang terdiri dari sotong *frozen food*, kemasan dan stiker logo kemasan. Selisih biaya produksi dengan pendapatan sebesar Rp. 30.000,- yang merupakan nilai tambah dari sotong *frozen food*. Rasio nilai tambah didapatkan dengan cara membagi nilai tambah dengan nilai output. Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah terhadap nilai output. Hasil tersebut dapat dijelaskan melalui Perhitungan nilai tambah secara matematis yang dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$\begin{aligned}\text{Nilai Tambah} &= \text{Nilai produk akhir} - \text{Biaya produksi} \\ &= \text{Rp. 60.000} - \text{Rp. 30.000}\end{aligned}$$

$$\text{Nilai Tambah} = \text{Rp. 30.000}$$

$$\text{Ratio Nilai Tambah} = 15 \%$$

Efisiensi Usaha Sotong Singkong *frozen food*

$$\text{R/C Ratio} = \text{TR/TC}$$

$$= \text{Rp. 60.000} / \text{Rp. 30.000} = 2$$

Nilai tersebut membuktikan bahwa jika R/C lebih besar dari 1 maka usaha dari produk sambal goreng singkong dan sotong *frozen food* ini dapat menguntungkan masyarakat untuk dilanjutkan. Berdasarkan hasil analisis nilai tambah dan juga efisiensi usaha menunjukkan bahwa produk sambal goreng singkong dan sotong *frozen food* dengan rasa dan warna yang menarik dapat mengakibatkan munculnya peluang usaha bagi masyarakat desa, sehingga dapat membantu dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Makam Agung.

## SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dapat memberikan manfaat lebih kepada warga Desa Makam Agung, karena dengan kegiatan ini warga desa yang tadinya menjual singkong dalam bentuk kripiki singkong yang diolah dan dipasarkan secara tradisional, melalui aktivitas ini masyarakat desa dapat memperoleh pengetahuan yang lebih baik dari sisi proses produksi maupun dari konteks pemasaran produk jadi. Produk Singkong dapat memberikan kemajuan ekonomi terhadap masyarakat Desa Makam Agung karena dengan menggunakan biaya produksi yang ekonomis maka keuntungan yang diperoleh hampir dua kali lipat dari modal produksi. Pengenalan sosial untuk melakukan pemasaran dengan cara yang lebih tepat karena biaya pemasaran yang digunakan sangat kecil (hanya diperlukan kemampuan untuk mendesain logo dan kemasan) sehingga pemasaran yang dilakukan dapat memiliki jangkauan pemasaran yang sangat luas. Hasil analisis efisiensi usaha menunjukkan bahwa produk singkong dengan variasi olahan yang berbeda sambal goreng singkong dan sotong *frozen food* ini sangat menjanjikan untuk digunakan sebagai produk penopang ekonomi masyarakat desa terbukti dengan keuntungan yang dapat diperoleh masyarakat Desa Makam Agung

## SARAN

Salah satu keterbatasan warga desa khususnya Desa Makam Agung yaitu kemampuan mengakses informasi terkait produk variasi singkong, sehingga direkomendasi kepada masyarakat desa untuk senantiasa mengakses chanel *YouTube* atau sumber informasi lainnya untuk membantu mereka memiliki pengetahuan yang lebih dalam memproduksi berbagai variasi singkong atau sejenisnya. Hal ini dipandang penting untuk mengantisipasi penurunan selera konsumen akan produk singkong dengan varian sambal goreng singkong dan sokong (sotong singkong) *frozen food*. Sedangkan untuk peneliti lainnya, bisa melakukan penelitian lebih lanjut tentang manfaat singkong bagi kesehatan sehingga dalam proses produksi singkong dapat menyertakan khasiat singkong bagi tubuh masyarakat yang akan mempermudah menarik daya pikat masyarakat.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih diberikan kepada Panitia KKN Tematik 2023 STKIP PGRI Bangkalan dan PJ Desa Makam Agung Bapak Supriadi beserta rekan – rekan pelaku KKN Tematik 2023 dan dosen pembimbing lapangan yang telah ikut serta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sehingga dapat dilaksanakan dengan baik dan lancar. Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh masyarakat Desa Makam Agung yang telah menerima serta menyukseskan KKNT 2023 sehingga kami dapat menjalankan program ini dengan lancar.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Fatmala, A. F. (2020). Home Industry Sebagai Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Financial Revenues Masyarakat. *Al -Qalam*, 109-128.
- Laila, D. d. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Home Industri Makanan Sebagai Peluang Pendapatan di Masa Panemdei Covid 19. *Jurnal Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 169-177.
- Novitasari, D. J. (2019). Analisis Masa Simpan Produk Sambal Tempoyak Berpotensi Sebagai Produk Oleh-Oleh Baru. *jurnal Akademika Baiturrahman Jambi*, 50-57.
- Purbo Suwandono, D. H. (2021). Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks (SOLIDITAS)*, 92-100.
- Sulmaartiwi, S. A. (2021). Proses Pengolahan Sotong (*Sepia officinalis*) Beku dengan Metode Contact Plate Freezing di PT. Karya Mina Putra, rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 99-104.