

## PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI KERIPIK PEDAS SEBAGAI TAMBAHAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA KEMANG

Resti Marsela<sup>1</sup>, Ayu Pramitha<sup>2</sup>, Helen Saparingga<sup>3</sup>, Septian Agung Rizky<sup>4</sup>, Hamid Halin<sup>5</sup>,  
Reny Aziatul Pebriani<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Program Studi Akuntansi Dan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri  
*e-mail: restimrslaa@gmail.com*

### Abstrak

Pelatihan pengolahan singkong menjadi keripik pedas di Desa Kemang, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan budaya kerja kelompok usaha dalam kegiatan produksi pasca panen. Permasalahan yang terjadi yaitu pada saat pasca panen, masyarakat lebih menjual langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Sehingga tujuan dilakukannya pengabdian masyarakat ini yaitu untuk menaikkan ilmu serta keterampilan masyarakat supaya bertambah inovasi dalam memanfaatkan potensi SDA yakni tanaman singkong diolah menjadi keripik pedas yang memiliki nilai ekonomis dan mendesain kemasannya supaya mampu menambah daya tarik pembeli pada masyarakat desa kemang. Metode kegiatan dengan Sosialisasi, Pelatihan dan Evaluasi. Tim memberikan solusi tentang pengolahan singkong dan perlunya desain kemasan pada keripik singkong agar menarik perhatian konsumen. Hasil pelatihan dari pengolahan singkong yaitu singkong telah dihasilkan menjadi keripik singkong yang renyah. Dengan pelatihan pengolahan singkong ini dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan serta dapat berdampak positif minat pembeli.

**Kata kunci:** Keripik Singkong, Desain Kemasan, Pemberdayaan Masyarakat

### Abstract

Training on processing cassava into spicy chips in Kemang Village, Lembak District, Muara Enim Regency aims to improve the capabilities and work culture of business groups in postharvest production activities. The problem that occurs is that during post-harvest, people prefer to sell directly without processing it first. So the purpose of doing this community service is to increase the knowledge and skills of the community so that they can add innovation in utilizing the potential of natural resources, namely cassava plants are processed into spicy chips that have economic value and design packaging so that they can increase the attractiveness of buyers to the Kemang village community. Activity method with Socialization, Training and Evaluation. The team provides solutions regarding cassava processing and the need for packaging designs for cassava chips to attract consumers' attention. Greetings training from cassava processing, namely cassava has been produced into crispy cassava chips. With cassava processing training can increase understanding, skills and can have a positive impact on buyer interest..

**Keywords:** Cassava Chips, Packaging Design, Community Empowerment

### PENDAHULUAN

Desa Kemang mempunyai 2.474 Penduduk, terdapat 1.241 laki-laki, 1.233 Perempuan dan Jumlah Kartu Keluarga 748 Jiwa. Sebanyak 1.570 Jiwa masih menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian. Disini warga setempat cenderung melakukan Berkebun karet namun Desa ini masih jauh dari perkembangan usaha industri rumah tangga. Hasil pertanian yang banyak di Desa Kemang adalah singkong/ubi kayu terong dan cabai.

Luas keseluruhan wilayah Desa Kemang 2.800 Ha dengan Luas Lahan Permukiman adalah 22 Ha. Desa Kemang Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim mempunyai Sumber Daya terbesar pada sektor tani dan perkebunan. Tanah di Desa Kemang dimanfaatkan lebih banyak di peruntukan sebagai lahan perkebunan dan bertani, lalu selebihnya untuk pembangunan lainnya. Maka dari itu warga sekitar Desa Kemang mayoritas melakukan kegiatan perkebunan dan pertanian yang dilakukan pada setiap hari khususnya pada pagi hari. Berikut adalah perkebunan dan yang dihasilkan pada Desa Kemang adalah Buah nanas, Sayur-sayuran, Sawit dan Karet.

Tanaman singkong (ubi kayu) biasanya dilestarikan menjadi tanaman sumber karbohidrat di Desa Kemang. Keseringan warga adalah menjual langsung singkong (ubi kayu) itu sesudah dipanen pada saat masih baru atau disantapkan seadanya berbentuk ubi rebus. Menurut warga singkong (ubi kayu) dikenal sebagai santapan warga kurang mampu memicu singkong (ubi kayu) itu tidak terkenal diwarga

kelompok menengah ke atas. Tetapi pendapat ini kurang tepat, karena di Jepang, Eropa dan Amerika Serikat, ubi kayu memiliki kedudukan makanan yang teratas, setelahnya baru bahan pangan kentang (Horton et al. 1989).

Masalah yang dihadapi petani singkong (ubi kayu) di Desa Kemang yaitu ketika sedang panen, biaya singkong itu sangat murah yaitu seharga Rp 1.000 per kg. Warga Desa Kemang telah membuat olahan singkong (ubi kayu) jadi makanan yang bermacam-macam. Tetapi, persoalan yang bermasalah sekarang ialah masakan singkong (ubi kayu) itu cuma kemplang ubi, penjualannya hanya sebatas masyarakat Desa Kemang. Berlandaskan masalah yang ditemui warga Desa Kemang serta kemampuan yang dipunyainya bahwa itu harus dilaksanakan aktivitas untuk membimbing dan mengiringi warga di Desa Kemang untuk dapat menghasilkan produk singkong yang mempunyai daya tarik dan nilai ekonomis yang lebih tinggi sehingga bisa dimanfaatkan untuk buah tangan Khas Desa Kemang. Salah satu caranya adalah mengolah singkong (ubi kayu) menjadi keripik singkong pedas dengan desain kemasan yang lebih menarik. Produk olahan ini dapat menarik perhatian masyarakat Desa Kemang maupun didaerah lain karena desain kemasannya yang dibuat lebih inovasi untuk menarik pembeli atau konsumen. Dengan adanya Desain Kemasan yang lebih inovasi membuat nilai ekonomis yang tinggi. Kegiatan sosialisasi pada masyarakat Desa Kemang diinginkan untuk menumbuhkan rasa Kewirausahaan maka dari itu bisa menaikkan pendapatan juga ketentraman Desa Kemang.

## METODE

Kegiatan ini berjalan pada bulan Juli 2023 di Desa Kemang Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim. Peserta yang menghadiri sosialisasi ini ialah ibu PKK serta taruna-taruni Desa Kemang dengan jumlah peserta sebanyak 27 orang.

Adapun metode yang dilakukan pada pelaksanaan pelatihan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi pelatihan bersama warga desa Kemang, ibu-ibu PKK, taruna-taruni juga UKM mengenai tahap pembuatan singkong (ubi kayu) menjadi keripik singkong pedas dan Desain Kemasan Keripik Singkong. Pemberian bahan ajar dilaksanakan melalui pemberian artikel juga praktik pembuatan desain kemasan bersama anggota.
2. Sosialisasi pembuatan Keripik singkong (ubi kayu) dengan bahan umbi-umbian di Desa Kemang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Seluruh anggota yang menghadiri sosialisasi ini ialah ibu PKK serta taruna-taruni Desa Kemang dengan jumlah peserta sebanyak 27 orang. Para peserta aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat Pelatihan, diskusi tentang pengetahuan mendesain maupun saat pembuatan desain keripik singkong (ubi kayu). Keikutsertaan warga dikarenakan warga Desa Kemang sangat membutuhkan wawasan yang bersangkutan melalui Pelatihan Pengolahan serta Pembuatan Desain Kemasan Singkong (ubi kayu) menjadi keripik singkong pedas. Adapun proses Sosialisasi Pelatihnannya dapat diperhatikan pada Gambar 2.



Gambar 1. Pelatihan Pengolahan Keripik Singkong Pedas dan Mendesain Kemasan Sebagai Tambahan Pendapatan Masyarakat Desa Kemang

Anggapan warga Desa Kemang sebagai anggota sosialisasi sangat positif. Anggota sosialisasi berantusias saat menghadiri aktivitas yang diadakan ini dan kebanyakan soal yang ditanyakan pada saat acara sesi tanya jawab. Anggota juga ikut pelatihan membuat keripik singkong pedas serta praktek langsung membuat desain kemasan atau logo melalui aplikasi sederhana yaitu canva. Adapun Keripik Singkong Pedas dan Desain Logo *packaging* produk dapat diperhatikan pada Gambar 3.



Gambar 2. Partisipasi ibu-ibu dalam membuat keripik singkong pedas dan desain logo kemasan

Pelatihan pembuatan keripik singkong pedas dari singkong (ubi kayu) sangat dirasakan warga Desa Kemang. Usaha yang dilaksanakan dari pelatihan membuat keripik singkong pedas dan mendesain logo kemasannya yang dilakukan secara langsung. Hal ini dapat menyadarkan warga untuk lebih menaikkan produk makanan dari singkong serta menambah pendapatan. Pengenalan dan penerapan teknologi aplikasi mendesain kemasan logo dapat membantu usaha keripik singkong pedas lebih terkenal dimasyarakat luas.

Singkong termasuk umbi-umbian yang merupakan pohon yang biasa tumbuh di daerah tropis dan masih satu keluarga dari Euphorbiaceae. Dalam 100 gram singkong, terkandung 38 gram karbohidrat, singkong termasuk sumber energi makanan di wilayah tropis. Singkong menyimpan tinggi pati resisten. Vitamin yang ada di dalam ubi kayu tergolong ke dalam jenis serat tidak larut dengan kandungan selulosa yang tinggi. Serat tidak larut bisa menahan fungsi sistem pencernaan. Fungsi sistem pencernaan tersebut bisa membantu sembelit. Membantu aktivitas jaringan tubuh dapat dirasakan karena kandungan zat besi, kalsium, fosfor, mangan serta kalium dalam singkong. Ubi kayu sering dipakai dalam berbagai macam makanan mulai dari cemilan, sayuran, tape, tepung singkong. Oleh karena itu pelatihan ini memanfaatkan olahan singkong menjadi keripik pedas yang mudah diterima oleh lidah masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa kemang telah berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana. Hal ini dapat dilihat dari antusias masyarakat yang mengikuti sosialisasi pelatihan ini. Kegiatan ini telah tepat sasaran dengan mempraktekkan secara langsung pembuatan keripik singkong pedas dan Latihan membuat desain kemasan logo produk melalui aplikasi modern.

## SIMPULAN

Usaha yang hendak dilaksanakan dalam proses pengabdian kepada masyarakat ini melalui sosialisasi serta praktik secara langsung dalam pengolahan keripik singkong pedas. Pemahaman dan implementasi teknologi pengolahan singkong (ubi kayu) domestik sebagai keripik singkong dipercaya memiliki keuntungan yang tidak hanya untuk meningkatkan skill dan juga wawasan warga setempat, serta memajukan warga setempat di aspek pertanian dan untuk menambah pendapatan masyarakat di Desa Kemang.

Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat Desa Kemang memiliki peluang untuk mengembangkan usaha keripik pedas dari singkong yang dapat meningkatkan pendapatan mereka secara berkelanjutan. Dengan peningkatan keterampilan dalam pengolahan singkong menjadi produk yang menarik dan berkualitas, serta kemungkinan untuk memasarkan produk ini secara lokal maupun di luar daerah,

pelatihan ini dapat memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat desa dan membantu meningkatkan kesejahteraan mereka.

#### **SARAN**

Saran yang diusulkan untuk terus memaksimalkan pengembangan ekonomi pertanian singkong dan menyelamatkan pohon singkong asli di desa Kemang untuk pengembangan singkong lebih lanjut. Karena singkong memiliki banyak keunggulan, masyarakat dapat mengolah singkong menjadi bahan olahan yang banyak diminati dengan berbagai bentuk olahannya, sehingga singkong tidak hanya dikenal dengan satu jenis olahan saja, tetapi dapat mengolah banyak jenis yang berbeda-beda, sehingga banyak orang yang setia. dan pelaku UKM mendapat manfaat dari olahan singkong. memasarkan atau menjual produk singkong dengan kreativitas sendiri.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim mengucapkan terima kasih kepada. Fakultas Ekonomi Universitas Indo Global Mandiri Palembang, Kepala Desa Kemang, Masyarakat Desa Kemang dan semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian Masyarakat ini yang telah membantu tim baik secara moral maupun financial sehingga kegiatan Pengabdian ini berjalan dengan lancar

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuardi, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582-1586.
- Aini, N. (2002). Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar Untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga Dan Masyarakat Pedesaan Diversification Of Sweet Potato Processing To Develop Home Industry And Rural Community. *Pembangunan Pedesaan*, 2(3).
- Anonimus. 2009. Aneka Olahan Ubi Jalar, Mie Basah, Enyek-enyek, Abon, Dendeng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. (Sugitha, et al., 2015)
- Sugitha, M., Permana, M., Ekawati, i., Ina, T., Hapsari, I., Widarta, W. R., & Wipradnyadewi, A. (2015). Pelatihan Pengolahan Umbu-Umbian Lokal Menjadi Tepung dan Produk Olahannya Di Desa Bukian, Kecamatan Payangna, Kabupaten Gianyar . 1-14.
- Putri, N. Manfaat Dari Ubi Kayu Diakses 31 Oktober 2022, dari <https://www/orami.co.id>