

# PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN INOVASI PENGELOLAAN SINGKONG MENJADI KERUPUK OPAK DI DESA ALAI SELATAN

Widya Oktaviani<sup>1</sup>, Resi Alovita<sup>2</sup>, Siti Syaskiah<sup>3</sup>, M. Azhari<sup>4</sup>, Fauziah Afriyani<sup>5</sup>,  
Vhika Meiriasari<sup>6</sup>, Mutiara Kemala Ratu<sup>7</sup>

<sup>1,6,7</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri

<sup>2,3,4,5</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri

e-mail: oktavianiw917@gmail.com<sup>1</sup>, resiyulia8@gmail.com<sup>2</sup>, 2020510061@students.uigm.ac.id<sup>3</sup>,

2019510144p@students.uigm.ac.id<sup>4</sup>, fauziah@uigm.ac.id<sup>5</sup>, vhhikams@uigm.ac.id<sup>6</sup>,

mutiarakemala.ratu@uigm.ac.id<sup>7</sup>

## Abstrak

Desa Alai Selatan, yang mayoritas penduduknya bekerja di sektor perkebunan dan pertanian, telah menggali potensi singkong sebagai komoditas utama. Singkong, dengan kandungan karbohidrat tinggi dan rendah lemak, diolah menjadi keripik dan kerupuk singkong sebagai alternatif makanan pokok. Meskipun dijual dengan harga rendah, pedagang lokal menghadapi tantangan dalam bersaing dengan produk sejenis. Untuk mengatasi hal ini, pelatihan pengolahan singkong diimplementasikan, menjadi kerupuk opak yang mencakup variasi rasa dengan rasa keju dan pedas, dan perubahan pada kemasan untuk meningkatkan daya saing produk. Pelatihan kewirausahaan, terutama bagi ibu rumah tangga, bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan potensi singkong sebagai peluang usaha. Kegiatan KKN di Desa Alai Selatan diarahkan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah singkong menjadi kerupuk opak dengan penekanan pada pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, dan pengemasan yang benar. Tujuan akhirnya adalah memberikan kontribusi pada peningkatan penghasilan masyarakat, meningkatkan pemahaman mengenai potensi singkong, dan mengembangkan usaha kerupuk opak sebagai sumber pendapatan tambahan di tingkat lokal. Keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga mendukung pengembangan ekonomi dan ketahanan pangan di Desa Alai Selatan.

**Kata kunci:** Singkong; Pelatihan Pembuatan Kerupuk Opak; Kemasan; Desa Alai Selatan

## Abstract

The South Alai Village, where the majority of the population works in the plantation and agricultural sectors, has tapped into the potential of cassava as its main commodity. Cassava, with its high carbohydrate content and low fat, is processed into cassava chips and crackers as an alternative staple food. Despite being sold at low prices, local traders face challenges in competing with similar products. To address this, cassava processing training is implemented, transforming it into opaque crackers that include various flavors such as cheese and spicy, and changes in packaging to enhance the product's competitiveness. Entrepreneurship training, especially for housewives, aims to provide knowledge and skills to utilize the potential of cassava as a business opportunity. The Community Service Program (KKN) in South Alai Village is aimed at enhancing the skills of women in processing cassava into opaque crackers, emphasizing the selection of raw materials, processing techniques, and proper packaging. The ultimate goal is to contribute to increasing community income, enhancing understanding of cassava's potential, and developing opaque cracker businesses as an additional source of local income. Overall, this activity not only enhances practical skills but also supports economic development and food security in South Alai Village.

**Keywords:** cassava; training in making opaque crackers; packaging; South Alai village

## PENDAHULUAN

Desa Alai selatan merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Lembak kabupaten Muara Enim. Sebagian besar masyarakat desa Alai Selatan bekerja di bidang perkebunan dan pertanian, tanaman singkong merupakan salah satu tanaman pangan yang ditanam di desa ini. Masyarakat mengolah singkong menjadi keripik singkong dan juga kerupuk singkong. Singkong merupakan bahan pangan alternatif sebagai pengganti beras. Singkong dipilih sebagai bahan pangan alternatif karena produksi singkong di Indonesia melimpah yaitu mencapai 21 juta ton. Singkong juga mampu beradaptasi pada wilayah marginal dengan tingkat curah hujan yang rendah, sehingga bisa ditanam di

hampir seluruh wilayah di Indonesia. Karbohidrat singkong yang tinggi (63,6 gram) dengan kandungan lemak yang rendah (0,3 gram) mampu menstimulasi perubahan kadar glukosa dalam darah sehingga singkong cocok dijadikan makanan pengganti beras (Harsita & Amam, 2019). Singkong di desa Alai Selatan dijual dengan harga yang sangat murah yaitu tiga ribu rupiah untuk satu kilogram. Kurangnya pengetahuan dalam perihal melakukan inovasi dalam melakukan pengembangan barang. Desa Alai Selatan sangat minim mengenai pengetahuan penjualan yang memanfaatkan media social sebagai upaya pemasaran produk – produk yang mereka jual. Di Desa Alai selatan juga sangat minim orang – orang yang berwirausaha dikarenakan mereka sudah terlebih dahulu memikirkan resiko yang akan mereka alami selama memulai usaha tersebut, diantaranya mengenai modal, inovasi produk, mengenai bagaimana bisa membuat produk yang berbeda dengan yang sudah ada agar dapat bersaing dipasaran (Putri et al., 2023)

Ketika singkong dijual dengan harga rendah, petani mungkin mendapatkan keuntungan yang cukup tetapi pedagang lokal mungkin kesulitan menjual dengan harga tinggi untuk produk singkong seperti keripik dan kerupuk singkong karena adanya persaingan dari produk sejenis dengan harga murah. Produk opak ini penjualannya masih menggunakan kemasan plastik biasa yang mana cara perekatnya masih menggunakan lilin dan rawan lempem. Untuk mengatasi masalah ini, pelatihan pengolahan singkong dapat menjadi solusi yang efektif yaitu dengan praktik membuat kerupuk opak dengan variasi rasa baru yaitu rasa keju dan pedas, serta kemasan untuk menambah nilai dari singkong itu sendiri yaitu dengan kemasan plastik dengan *zipper lock* dan menggunakan logo. Desain kemasan merupakan bagian dari bidang komunikasi visual yang memiliki banyak persyaratan khusus. Persyaratan tersebut mencakup aspek teknis, kreatif, komunikasi, dan pemasaran yang perlu diwujudkan dalam bentuk visual. Sebagai seorang desainer komunikasi visual, menghadapi hal ini menjadi sebuah tantangan, karena tidak hanya diperlukan kemampuan untuk menciptakan desain kemasan yang estetik, tetapi juga untuk mengoptimalkan daya tarik kemasan agar dapat bersaing secara efektif dalam pasar produk tertentu (Nf Mufreni, 2016). Selain itu juga untuk mendaya guna dalam meningkatkan daya jual singkong, jadi pada produk ini diharapkan dapat mendukung ketahanan pangan produk lokal yang ada di desa Alai Selatan. Pelatihan kewirausahaan melalui pembuatan olahan singkong adalah suatu kegiatan yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan, dan sikap kewirausahaan kepada masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, melalui proses pembuatan produk olahan singkong yang memiliki nilai jual tinggi (Firmansyah, 2020).

Tujuan pelatihan ialah untuk memberikan inovasi kepada masyarakat desa Alai Selatan terutama kepada ibu-ibu, yang di mana bisa menjadikan peluang usaha atau usaha sampingan. Perekonomian rakyat yang kuat dapat membantu mengurangi ketergantungan negara pada sumber daya luar, yang telah sangat memberatkan selama ini. Salah satu cara adalah menambah jumlah usaha di Indonesia khususnya pada Desa Alai Selatan dengan meningkatkan sektor kewirausahaan, sehingga banyak muncul pengusaha-pengusaha baru yang handal dan potensial (Heryati et al., 2020). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat terutama kepada ibu-ibu dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah, yaitu kerupuk opak. Salah satu tujuan dari kegiatan KKN ini adalah untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat mengenai teknik-teknik pengolahan singkong menjadi kerupuk opak yang baik dan berkualitas. Pelatihan ini meliputi proses pemilihan bahan baku yang baik, teknik pengolahan yang tepat, penggunaan bahan tambahan yang aman dan sehat, serta teknik pengemasan yang benar. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan masyarakat dapat menghasilkan kerupuk opak dengan kualitas yang baik dan dapat menjual produk tersebut sebagai alternatif penambah penghasilan masyarakat dalam memulai usaha kecil. Selain itu tujuan lain dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat dan potensi singkong sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kerupuk opak. Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat yang kaya akan nutrisi dan mudah ditemukan di daerah pedesaan. Dengan memanfaatkan potensi singkong ini, masyarakat dapat mengembangkan usaha kerupuk opak sebagai sumber pendapatan tambahan.

## METODE

### Teknik dan Cara Pelaksanaan

Kegiatan Pelatihan ini dilakukan secara bertahap. Tahapan awal dimulai dengan menentukan target sasaran, observasi atau menganalisa kebutuhan target, studi literatur dan merancang kegiatan pelatihan, mempersiapkan materi dan peralatan pelatihan, pelaksanaan kegiatan, evaluasi dan diakhiri

dengan penyusunan laporan (Lazuarni et al., 2023). Adapun metode pelaksanaan pelatihan pembuatan sabun cuci piring sebagai peluang wirausaha rumah tangga di Desa dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Berdasarkan pada gambar 1, kegiatan PKM ini dilakukan diawali dengan menetapkan target sasaran. Penetapan target sasaran juga dilakukan dengan koordinasi dan arahan dosen pembimbing lapangan dan kepala desa Alai Selatan. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan mengintegrasikan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa Fakultas Ekonomi. Tahapan selanjutnya adalah observasi atau menganalisa kebutuhan dari target, pada tahapan ini keterlibatan mahasiswa KKN memiliki peranan penting selama menjalankan kegiatan KKN, mahasiswa KKN kelompok 10 yang ditempatkan di Desa Alai Selatan melakukan observasi dan analisa kebutuhan. Berdasarkan hasil observasi, tim pelaksana kegiatan PKM melakukan studi literatur dan merancang kegiatan pelatihan. Tahapan berikutnya di tanggal 29-30 Juli 2023 kegiatan pelatihan dilakukan secara tatap muka, selain melibatkan mahasiswa KKN, tahapan ini juga dilakukan dengan melibatkan mahasiswa prodi manajemen dan prodi akuntansi yang tidak mengikuti kegiatan KKN.

Sasaran yang diberikan fokus adalah ibu-ibu PKK dan ibu rumah tangga di Desa Alai Selatan, karena mayoritas dari mereka, terutama yang tergabung dalam kelompok PKK, berprofesi sebagai petani. Kegiatan pertanian yang dilakukan pada pagi hari memberi mereka waktu luang yang lebih banyak untuk mengembangkan kegiatan kewirausahaan. Langkah akhir setelah pelatihan adalah melakukan evaluasi terhadap hasil kegiatan. Evaluasi ini mencakup penilaian terhadap kualitas produk yang dihasilkan dan pembahasan mengenai hambatan serta solusi yang dapat diterapkan untuk perbaikan. Setelah semua hambatan mendapatkan solusi, laporan dapat disusun untuk merekam hasil dan merencanakan kegiatan di masa mendatang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan PKM di Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim dilakukan pada hari Sabtu tanggal 29 Juli 2023 dan hari Minggu tanggal 30 Juli 2023. Kegiatan ini dilaksanakan di posko 10, dengan menysasar ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga dan pemudi Desa Alai Selatan. Tahap Pertama yaitu melakukan pemaparan materi secara interaktif dari fasilitator kepada ibu-ibu Desa Alai Selatan. Pemaparan ini disampaikan dengan menggunakan bahasa yang mudah dipahami, materi yang disampaikan berupa slide presentasi yang berisi singkong pengenalan opak, alat dan bahan yang diperlukan, cara pembuatan kerupuk opak.

Pada tanggal 30 Juli 2023 penulis dan ibu-ibu dan pemudi Desa Alai Selatan melakukan praktik pembuatan kerupuk opak. Kegiatan ini dilakukan untuk melatih meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam mengolah kerupuk opak siap jual. Alat dan Bahan yang diperlakukan pada pengelolaan kerupuk opak singkong ini adalah:

Pisau, kukusan, baskom, parutan singkong, singkong, kucai garam, keju, bawang merah, bawang putih, ketumbar, cabai, minyak goreng.

Cara Membuat:

1. Kupas singkong, bersihkan dengan air mengalir, tiriskan lalu parut halus.
2. Campur singkong parut dengan garam, kucai, bawang putih dan merah halus, aduk rata taburkan keju unruk variasi keju dan taburkan cabai untuk rasa pedas.
3. Ambil dua sendok teh adonan, bulatkan, dan pipihkan di tutup panci untuk merebus air.

4. Sementara itu rebus air hingga mendidih, tutupkan panci yang telah ditempel adonan singkong.
5. Teruskan merebus air hingga adonan tampak bening. Angkat dan dinginkan.
6. Jemur di bawah sinar matahari hingga kering.
7. Panaskan minyak goreng opak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
8. Kerupuk opak dikemas ke dalam kemasan plastik *zipper lock*.



Gambar 2. Pemaparan Materi



Gambar 3. Proses Pembuatan Kerupuk Opak



Gambar 4. Pengemasan Kerupuk Opak



Gambar 5. Kerupuk Opak yang Sudah Dikemas



Gambar 6. Foto Bersama Peserta Pelatihan Pembuatan Kerupuk Opak

## SIMPULAN

Berdasarkan evaluasi yang telah dilakukan dan temuan-temuan selama proses kegiatan berlangsung dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan mendapatkan keterampilan dan pemahaman baru terkait pengolahan singkong menjadi kerupuk opak dengan variasi rasa selain rasa original. Selain itu peserta dapat memahami bahwa penggunaan kemasan atau packaging yang bervariasi dan unik juga dapat memberikan nilai tambah pada produk yang akan dipasarkan. Kegiatan pelatihan ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat desa mengingat akses dan pengetahuan untuk meningkatkan soft skill mereka selama ini sangat terbatas.

## SARAN

Berdasarkan kesimpulan yang penulis jabarkan ada beberapa saran yaitu untuk para pengabdian masyarakat selanjutnya diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Alai Selatan dengan pelatihan agar bisa lebih berkreaitivitas dalam pengolahan singkong sebagai produk jual dan memasarkan produk. Kedepannya diharapkan program pelatihan lainnya khususnya pelatihan desain grafis dapat dilaksanakan untuk menunjang keterampilan yang sudah dimiliki saat ini. Selain itu desain juga dibutuhkan untuk mempercantik penampilan dari produk ataupun jasa yang ditawarkan kepada konsumen

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Universitas Indo Global Mandiri yang telah memberikan ruang untuk melaksanakan kegiatan kuliah kerja nyata ini. Penulis juga berterima kasih kepada dosen pembimbing lapangan, Dr. Fauziah Afriyani, S.Pd.,M.Si, Vhika Meiriasari, S.E.,

M.Si.,Ak, Mutiara Kemala Ratu, SE.,M.S.Ak.,Ak yang telah mendampingi selama proses KKN dan juga seluruh dosen yang terlibat dalam kegiatan ini. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada kepala desa Alai Selatan Bapak Lukman Hakim S.sos beserta jajarannya dan seluruh masyarakat desa Alai Selatan yang telah membantu selama kegiatan KKN. Pelaksanaan kegiatan ini juga tidak akan berjalan lancar tanpa bantuan dari rekan mahasiswa-mahasiswi KKN Posko 10 Desa Alai Selatan dengan ini penulis sampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Firmansyah, W. (2020). Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Educivilia: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 15–20. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/ejpm.v1i1.2595>
- Harsita, P. A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap konsumen terhadap atribut Produk Olahan singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19–27.
- Heryati, A., Afriyani, F., Informatika, M., Indo, U., Mandiri, G., Inggris, B., Indo, U., & Mandiri, G. (2020). PELATIHAN PACKAGING PRODUK MAKANAN RINGAN DAN OTAK-OTAK PADA KAMPUNG KB LAYANG-LAYANG. *AVoER*, November, 18–19.
- Lazuarni, S., Putri, A. U., & Asharie, A. (2023). Pelatihan Pembuatan citrus Dishwash Sebagai Peluang Wirausaha Rumah Tangga di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 616–623. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i3.13506>
- Nf Mufreni, A. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48–54. <http://jurnal.unsil.ac.id/index.php/jem>
- Putri, A. U., Meiriasari, V., & Djuita, P. (2023). Pelatihan kewirausahaan bagi usaha mikro kecil dan menengah di desa alai selatan. *Journal Communnity Development*, 4(1), 401–406. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31604/jpm.v5i7.2446-2452>