

# PEMANFAATAN SUSU SAPI ( DANGKE ) SINGKONG, PISANG, DAN KULIT SEBAGAI BAHAN BAKU KERUPUK INOVATIF: STUDI PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN LOKAL SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DAERAH

Ahmad Jumarding<sup>1</sup>, Wahyuni Saleh<sup>2</sup>, Jumadil<sup>3</sup>, Darmawati Manda<sup>4</sup>

<sup>1,3,4</sup>Universitas Bosowa Makassar

<sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

*e-mail:* jumarding.ah@universitasbosowa.ac.id<sup>1</sup>, wahyunisalehwork@gmail.com<sup>2</sup>, jumadil@universitasbosowa.ac.id<sup>3</sup>, darmawati.manda@universitasbosowa.ac.id<sup>4</sup>

## Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan pemberdayaan kelompok masyarakat lokal dalam memanfaatkan bahan baku singkong, pisang dan dangke untuk pembuatan kerupuk inovatif dari segi rasa dan tekstur. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal yang tersedia yaitu singkong, pisang dan dangke menjadi produk bernilai ekonomi tinggi serta memperkenalkan inovasi produk berbasis bahan pangan tradisional. Melalui pelatihan dan pendampingan yang dilakukan masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha kecil berbasis kerupuk inovatif yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan.

**Kata Kunci:** Kerupuk, Singkong, Pisang, Dangke, Produk Pangan Lokal, Inovasi

## Abstract

This community service activity aims to empower local community groups in utilizing cassava, banana and dangke raw materials to make innovative crackers in terms of taste and texture. This program aims to improve community skills in processing available local resources, namely cassava, bananas and dangke into products of high economic value as well as introducing product innovations based on traditional food ingredients. Through training and assistance provided by the community, it is hoped that they will be able to develop innovative cracker-based small businesses that can increase income and prosperity.

**Keywords:** Crackers, Cassava, Banana, Dangke, Local Food Products, Innovation

## PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan salah satu cemilan yang sangat populer di Indonesia yang bahan bakunya biasanya terbuat dari beberapa bahan dasar buah-buahan, tepung tapioca, ikan dan lain-lainnya. Peningkatan inovasi di bidang kuliner menjadikan banyaknya bahan baku yang dieksplorasi oleh penikmat kerupuk termasuk kerupuk dengan bahan baku singkong, pisang dan dangke. Pemanfaatan ketiga bahan ini bukan hanya memberikan variasi rasa dan yang paling penting menambah nilai gizi yang terkandung dalam kerupuk olahan.

Singkong dan pisang adalah bahan pangan lokal yang banyak tersedia di berbagai daerah Indonesia, sementara dangke merupakan keju tradisional dari Sulawesi Selatan yang unik. Kombinasi ketiga bahan ini dalam pembuatan kerupuk merupakan upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal serta menciptakan inovasi yang dapat diterima oleh konsumen. Kerupuk merupakan salah satu makanan ringan populer di Indonesia, dan pengembangan produk kerupuk berbahan lokal memiliki prospek ekonomi dan sosial yang positif.

Kerupuk yang berbahan dasar singkong memiliki tekstur yang garing dan renyah serta mudah dikombinasikan dengan berbagai bumbu instan maupun bumbu olahan rempah-rempah dapur. Kandungan serat pada singkong sangat penting dalam membantu melancarkan pencernaan dan teknik penggorengan yang tepat sehingga dapat menciptakan kerupuk yang lebih sehat.

Buah yang umumnya langsung dikonsumsi yaitu pisang kini banyak yang diolah menjadi makanan ringan seperti kerupuk. Pisang banyak mengandung potassium, serat, vitamin C dan B6. Jenis pisang yang dapat diolah menjadi kerupuk pisang adalah jenis pisang kapok atau pisang tanduk yang belum terlalu matang. Aroma yang khas dengan rasa manis renyah dan garing menjadikan kerupuk pisang banyak di gangrungi oleh pecinta makanan olahan ini.

Salah satu produk susu tradisional dari Kabupaten Enrekang yang khas yakni dangke memiliki tekstur lembut seperti tahu dan mirip keju. Dangke telah banyak digunakan dalam inovasi pengembangan kerupuk inovatif. Dangke terbuat dari susu sapi atau susu kerbau yang dikentalkan secara tradisional menggunakan getah daun papaya yang memiliki enzim alami untuk menggumpalkan dangke.

Pengembangan dari bahan baku kulit sapi menjadi kerupuk dengan menambah bahan local seperti singkong, pisang dan dangke menawarkan peluang besar terutama untuk meningkatkan minat konsumen terhadap produk yang inovatif dan juga lebih sehat. Produk-produk olahan kerupuk selain sehat dan kaya nutrisi juga karena berbahan dasar local pastinya ramah lingkungan. Tentunya dengan memperhatikan aspek Kesehatan, rasa, bahan baku tradisional local, dan inovasi produk kerupuk berbahan dasar singkong, pisang dan dangke dapat menjadi produk unggulan daerah yang bersaing di pasar nasional dan internasional.

#### Tujuan Pengabdian

1. Memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan singkong, pisang, kulit dan dangke menjadi produk kerupuk inovatif.
2. Meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai potensi ekonomi dari produk olahan berbasis bahan pangan local.
3. Mengembangkan produk kerupuk inovatif sebagai salah satu solusi peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui ekonomi kreatif

#### METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di lingkungan ongko Keluهران Bangkala Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang yang memiliki pangan tradisional berpotensi besar dalam produksi kerupuk singkong, pisang dan dangke. Adapun metode yang akan digunakan adalah :

1. Identifikasi Kebutuhan dan Potensi  
Tahap awal kegiatan ini adalah survei potensi desa sekitar untuk melihat sumber daya yang ada yaitu ketersediaan singkong, pisang dan dangke sebagai bahan baku kerupuk inovatif serta menganalisis minat masyarakat terhadap pengembangan usaha kerupuk.
2. Pelatihan dan Workshop  
Pelatihan diberikan kepada kelompok masyarakat yang terdiri dari mitra, ibu-ibu rumah tangga, pemuda dan masyarakat setempat dengan materi pelatihan yang meliputi :
  - a. Teknik pengolahan singkong, pisang dan dangke menjadi kerupuk.
  - b. Penggunaan mesin pemotong singkong dan pisang untuk memudahkan dalam proses pemotongan bahan baku dan mesin pencetak adonan kerupuk dangke.
  - c. Inovasi dalam variasi rasa dan tekstur kerupuk dan teknik pengemasan yang menarik agar meningkatkan daya tarik pasar yang mulanya menggunakan plastic biasa yang tersegel dengan bara api kini menggunakan plastic sealed yang bisa ditutup kembali agar mencegah kerupuk melempem dan tidak garing lagi.
3. Pendampingan Usaha  
Setelah melakukan pelatihan kemudian dilakukan pendampingan secara intensif bagi kelompok masyarakat untuk memproduksi kerupuk secara berkelanjutan. Pendampingan ini mencakup aspek produksi, pengelolaan bisnis, serta pemasaran produk yang lebih terkelola dan terorganisir.
4. Pemasaran Produk  
Dalam strategi pemasaran ini mencakup pemanfaatan media sosial dan e-commerce local untuk jangkauan pasar yang lebih luas serta bekerja sama dengan pelaku usaha lain seperti took-toko local dan pasar untuk pemasaran produk inovatif hasil dari kegiatan pengabdian.

#### Analisis Komposisi Gizi:

Analisis komposisi nutrisi kerupuk meliputi kandungan protein, lemak, karbohidrat, dan serat.

Kerupuk berbahan dasar singkong, pisang, dan dangke memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan kerupuk konvensional, terutama karena adanya dangke sebagai sumber protein. Kerupuk berbahan dasar singkong memiliki komposisi gizi yakni dalam 100 gram kerupuk berbahan dasar singkong memiliki kalori 500-550 kkal, karbohidrat 60-70 gr, protein 3-5 gr, lemak 30-35 gr, gula 0-2 gr, sodium atau garam 300-600 mg. Sedangkan komposisi kandungan gizi untuk kerupuk pisang dalam 100 gram yaitu kalori sebesar 500-550 kkal, karbohidrat 60-65 gr, protein 2-4 gr, lemak 25-35 gr dan sodium atau garam yakni 200-400 mg. Untuk kerupuk berbahan dangke yang mana dangke ini adalah sebuah pangan local yang berbahan dasar susu sapi yang tinggi kalsium sebesar 200-250mg,

kalori 250-300 kkl, protein 15-20 gr, karbohidrat 3-5 gr, natrium 50-100 mg. Kandungan Gizi Kerupuk Kulit Sapi Kerupuk kulit sapi kaya akan protein hewani, karena kulit sapi mengandung kolagen yang baik untuk kesehatan kulit dan sendi. Namun, kerupuk ini juga tinggi kandungan lemak, terutama dari proses penggorengan, sehingga sebaiknya dikonsumsi dalam jumlah yang tidak berlebihan. Kandungan kalori juga cukup tinggi, sehingga kurang cocok bagi mereka yang sedang menjalani program diet rendah kalori

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah kegiatan pengabdian dilakukan hasil dan pembahasannya sebagai berikut :

### 1. Peningkatan Keterampilan Masyarakat

Setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan peserta mampu mengolah singkong, pisang dan dangke menjadi kerupuk inovatif dengan variasi rasa kerupuk singkong yaitu original gurih, balado, dan manis pedas. Untuk kerupuk pisang dengan varian rasa original manis gurih, cokelat, balado, dan barbeque.

### 2. Produk Kerupuk Inovatif

Produk kerupuk inovatif yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas khususnya yang berbahan dasar dangke karena originalnya yang gurih asin manis dan ada pula yang diberi perisa strawberry yang semakin memperkaya rasa dari olahan kerupuk dangke yang berbeda dari kerupuk biasanya.

### 3. Peningkatan Pendapatan Masyarakat dan Efisiensi

Melalui usaha kerupuk inovatif dan pelatihan yang dilaksanakan mitra dan masyarakat berhasil meningkatkan pendapatan yang awalnya mereka masih memotong bahan baku menggunakan alat sederhana seperti pisau dan parut keripik yang terbuat dari mata pisau dan kayu kini menggunakan peralatan mesin pemotong bahan baku yang memudahkan pekerjaan dan meningkatkan efisiensi dan produktifitas mitra.

### 4. Pemasaran yang Efektif

Strategi pemasaran sederhana seperti pengemasan yang menarik dan memanfaatkan sosial media untuk menarik pelanggan menjadikan pemasaran yang dilakukan lebih efektif dibandingkan dengan hanya menjual secara konvensional di toko-toko local dan pasar. Pemasaran online di media sosial dapat memperluas jangkauan penjualan hingga ke kabupaten atau kota lain.



Gambar 1. Dokumentasi Produk

## SIMPULAN

Pengembangan kerupuk dari singkong, pisang, dan dangke merupakan inovasi produk pangan yang potensial untuk dikembangkan di pasar lokal. Produk ini tidak hanya memiliki daya terima yang baik dari segi rasa dan tekstur, tetapi juga memiliki nilai gizi yang lebih baik dibandingkan dengan kerupuk biasa. Pemanfaatan singkong, pisang dan dangke sebagai bahan baku pembuatan kerupuk inovatif membuka peluang baru dalam pengembangan produk kuliner yang lezat dan bergizi tinggi. Variasi rasa yang beragam produk ini juga memiliki potensi besar untuk berkembang menjadi produk unggulan berbasis bahan local. Dengan demikian kerupuk inovatif ini tidak hanya memperkaya pasar

camilan Indonesia namun juga membawa cita rasa tradisional ke kancah internasional. Untuk kegiatan pengabdian lebih lanjut dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan produk dan mengoptimalkan teknik pengolahan.

**SARAN**

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian ini diharapkan akan muncul wirausaha baru, yang nantinya akan memberikan dampak positif bagi pelaku ekonomi kreatif dan daerah. Dari segi pengembangan produk diharapkan produksi meningkat dan kesejahteraan petani bisa meningkat dalam khususnya petani dari bahan baku krupuk.

**DAFTAR PUSTAKA:**

- Adi, W. (2015). Inovasi Produk Berbasis Singkong. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Harianja, J. (2018). Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Baku Pangan di Indonesia. *Junal Teknologi Pangan*, 10(2), 45-53
- Kartika, D.A (2020). Potensi Pisang dalam Pengembangan Produk Makanan Inovatif. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(3), 87-94
- Kuncoro, M. (2018). Pengembangan Produk Pangan Lokal. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Nuryani, R., & Susanti, D. (2019). Pengembangan Dangke Sebagai Produk Pangan Unggulan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 9(1), 35-42
- Rahman, M., & Ismail, H. (2021). Kerupuk Dangke: Camilan Khas Sulawesi Selatan. Makassar: Penerbit Makassar Press.
- Sumardjo, S. (2017). Pemanfaatan Pisang Lokal Sebagai Alternatif Bahan Pangan. *Jurnal Argoindustri*, 5(1), 101-109
- Suryani, T., & Mahendra, R. (2016). Analisis Tekstur dan Daya Terima Konsumen pada Kerupuk Inovatif. *Journal of Food Technology*, 12(2), 45-58.
- Winarno, F. G. (2002). *Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.