

PELATIHAN PENGEMBANGAN SINGKONG PRODUK LOKAL MENJADI PERKEDEL SINGKONG DI DESA ALAI SELATAN

Putri Marlinda¹, Adelia Putri Maharani², Sabda Junaidi³, Yeni⁴, Zenal Mutaqin⁵,
Lukita Tripermata⁶

^{1,3,4,6}Fakultas Ekonomi Universitas Indo Global Mandiri

^{2,5}Fakultas Teknik PWK Universitas Indo Global Mandiri

e-mail: putrimarlinda1212@gmail.com¹, aadeliamaharani05@gmail.com², sabdajunaidi@gmail.com³,
yeni@uigm.ac.id⁴, zenal.mutaqin@uigm.ac.id⁵, lukita@uigm.ac.id⁶

Abstrak

Pengolahan produk singkong ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal singkong di Desa Alai Selatan, Kec Lembak, Kab Muara Enim melalui pelatihan pengembangan olahan menjadi perkedel singkong. Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang menduduki peringkat ketiga setelah beras dan jagung, oleh karena itu singkong merupakan sumber ketahanan pangan lokal yang efektif. Desa ini memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah berupa singkong, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Program ini mencakup pelatihan teknis dalam pengolahan singkong menjadi perkedel singkong, termasuk teknik pemilihan bahan baku, proses pembuatan, serta standar kualitas dan pemasaran. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan pengolahan singkong masyarakat, menciptakan peluang ekonomi baru, dan memperkuat perekonomian lokal dengan menawarkan produk olahan yang lebih bernilai. Dengan demikian, diharapkan masyarakat Desa Alai Selatan dapat meningkatkan pendapatan, mengurangi ketergantungan pada pasar luar, dan memperkuat keberlanjutan ekonomi desa. Dengan adanya pelatihan dan pengembangan olahan singkong menjadi perkedel ini, diharapkan masyarakat dapat mengoptimalkan hasil pertanian mereka, meningkatkan pendapatan, serta mengembangkan potensi ekonomi lokal secara berkelanjutan. Program ini diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat Desa Alai Selatan.

Kata kunci: Pelatihan, Pengembangan, Singkong, Produk Lokal

Abstract

The processing of cassava products aims to increase the added value of local cassava products in Alai Selatan Village, Lembak District, Muara Enim Regency through training in developing cassava patties. This village has abundant natural resource potential in the form of cassava, but has not been optimally utilized. This program includes technical training in processing cassava into cassava patties, including raw material selection techniques, manufacturing processes, and quality and marketing standards. The main objective of this training is to improve the cassava processing skills of the community, create new economic opportunities, and strengthen the local economy by offering more valuable processed products. Thus, it is hoped that the people of Alai Selatan Village can increase their income, reduce dependence on external markets, and strengthen the sustainability of the village economy. With this training and development of cassava processing into patties, it is hoped that the community can optimize their agricultural products, increase income, and develop local economic potential sustainably. This program is expected to provide economic and social benefits to the people of Alai Selatan Village.

Keywords: Training, Development, Cassava, Local Products

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara yang kaya akan keanekaragaman, terutama di bidang pertanian. Pertanian memiliki peranan penting dalam menciptakan kemandirian pangan serta meningkatkan perekonomian. Singkong merupakan salah satu jenis bahan pangan yang mudah untuk dikembangkan menjadi berbagai bentuk aneka olahan makanan. Selain itu, singkong termasuk tanaman budidaya yang mudah ditanam dan tahan terhadap kekeringan (Aris Munandar et al., 2022). Proses ekstraksi singkong relatif lebih mudah karena mengandung protein dan lemak yang rendah dan jika diproses dengan baik, akan dihasilkan pati yang bersih dan putih yang dapat diaplikasikan dalam pembuatan kue (Moorthy, 2004).

Salah satu hasil pertanian unggulan di Desa Alai Selatan yaitu singkong. Melimpahnya hasil pertanian singkong di Desa Alai Selatan tidak diiringi dengan pemahaman masyarakat terkait nilai tambah produk olahan singkong, serta rendahnya jaringan pasar yang dimiliki. Kenyataannya, ada banyak cara pengolahan hasil pertanian singkong, sehingga jika dikembangkan maka akan menciptakan peluang bisnis atau ide usaha yang dapat menguntungkan baik secara pribadi maupun kelompok (Hamdan et al., 2022).

Rendahnya pemahaman masyarakat terkait nilai tambah produk olahan singkong dan berbagai peluang lain yang belum di optimalkan membuat masyarakat hanya menjual singkong saja tanpa dilakukan proses olahan terlebih dahulu. Inilah yang menyebabkan harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa memberikan pendapatan yang lebih (Firmansyah, 2020). Dari hal tersebut, maka perlu adanya pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat Desa Alai Selatan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

Program kegiatan ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam mengatasi permasalahan terkait kewirausahaan dengan memberikan kegiatan-kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang melibatkan pemerintah desa serta masyarakat Alai Selatan. Desa Alai Selatan perlu memiliki pengetahuan tentang nilai tambah produk pertanian singkong. Hal ini sejalan dengan tema pengabdian masyarakat kami yaitu strategi pengelolaan produk inovatif dalam pengembangan UMKM berkelanjutan di Desa Alai Selatan. Pelatihan yang dilakukan untuk memberdayakan masyarakat di Desa Alai Selatan, terkait pengembangan inovasi produk dari bahan baku ubi singkong, telah memberikan pemahaman kepada masyarakat. Mereka sekarang menyadari bahwa ada banyak inovasi dalam pengolahan ubi singkong yang dapat dihasilkan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan mereka. (Nurhayati, 2022).

Beberapa uraian diatas menjadi dasar bagi kami untuk melakukan pelatihan pembuatan pergedel dengan bahan dasar singkong. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu masyarakat dalam mengoptimalkan peluang ekonomi yang mampu menjadikan masyarakat yang berwirausaha secara kreatif inovatif sehingga mampu meningkatkan perekonomian khususnya di Desa Alai Selatan.

Inovasi adalah perubahan yang baru ada dan juga berbeda dari yang sebelumnya sudah ada dan digunakan untuk meningkatkan kemampuan dalam mencapai tujuan (Sisca et al., 2021). Inovasi dalam pengolahan singkong menjadi produk pangan yang lebih bervariasi dapat meningkatkan daya tarik dan nilai ekonomis singkong. Salah satu inovasi tersebut adalah pembuatan perkedel singkong. Perkedel, yang umumnya terbuat dari kentang, dapat diolah dengan bahan dasar singkong yang memiliki tekstur dan rasa yang unik. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan metode pembuatan perkedel dari singkong yang memiliki rasa, tekstur, dan kandungan gizi yang optimal.

Penelitian ini juga akan mengeksplorasi berbagai variasi resep dan teknik pengolahan untuk mendapatkan hasil perkedel singkong yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki daya simpan yang baik. Selain itu, penelitian ini akan mengkaji aspek ekonomi dari produksi perkedel singkong, termasuk biaya produksi dan potensi pasar. Jika ubi singkong dapat diolah menjadi berbagai hidangan, baik yang bersifat tradisional maupun modern, potensinya untuk memiliki nilai jual yang tinggi di pasaran akan semakin besar. Hal ini kontras dengan hanya menjual singkong mentah, karena pengolahan mentah menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jualnya secara signifikan. (Hafiza dkk., 2023)

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa seminar kewirausahaan dan pelatihan pembuatan pergedel dari bahan dasar singkong. Dalam memulai kegiatan, diperlukan langkah-langkah yang strategis untuk mencapai tujuan dengan maksimal. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam pelatihan olahan singkong dari kelompok pengabdian masyarakat bekerja sama dengan Ibu-ibu PKK ini menggunakan metode pelatihan bagi ibu-ibu PKK dan masyarakat dalam upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan singkong di Desa Alai Selatan

Tahap awal kami melakukan observasi yang berlangsung selama seminggu di desa alai selatan. Tujuan observasi ini untuk memahami dan mengkaji lebih dalam potensi serta permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Alai Selatan. Kami menggali informasi sebanyak-banyaknya dari perangkat desa maupun masyarakat sekitar. Harga jual singkong di Desa Alai Selatan tersebut sangatlah rendah dimana 1 kg singkong dijual dengan harga yaitu Rp 2.000/kg. Masih banyaknya nya masyarakat di

desa Alai Selatan tidak memahami jenis produk lain yang bisa dibuat dari bahan singkong, dan juga masyarakat belum memahami pengolahan seperti apa yang bisa diterapkan pada singkong yang mereka jual sehingga bisa menghasilkan produk olahan yang bernilai tinggi dibandingkan dengan menjualnya dalam bentuk mentah. Selanjutnya menentukan sasaran audience yang dimana fokus kami adalah ibu-ibu PKK dan ibu rumah tangga di Desa Alai Selatan.

Selanjutnya sosialisasi kegiatan yang di lakukan di Balai Desa Alai Selatan. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan informasi dan pengetahuan terkait kewirausahaan dan juga cara mengolah singkong menjadi pergedel yang siap dijual. Sosialisasi ini diharapkan dapat memotivasi masyarakat terutama ibu rumah tangga agar memiliki kesadaran untuk berwirausaha sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat.

Langkah selanjutnya yaitu pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan singkong menjadi pergedel. Tempat pelaksanaannya di depan posko 1 KKN Alai Selatan. Kami menjelaskan proses pembuatan singkong menjadi pergedel yang memiliki nilai tambah produk yang tinggi. Masyarakat ikut turut serta memeramaikan kegiatan ini terutama ibu-ibu PKK dan juga ibu rumah tangga di Desa Alai Selatan.

Langkah terakhir yaitu evaluasi program. Evaluasi kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dari kegiatan yang telah direncanakan. Selain itu juga evaluasi ini dilakukan sebagai informasi hambatan serta tantangan yang terjadi di lapangan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Indarti (2021) bahwa pengawasan adalah proses memastikan bahwa semua kegiatan berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan. Hal ini juga sependapat dengan Hossain (2018) yang menyatakan bahwa pengawasan berisi tentang pendekatan dukungan yang mungkin termasuk pengontrolan, pemantauan berkala, evaluasi, dan penilaian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan obsevasi kami memanfaatkan bahan yang melimpah yang ada di desa Alai Selatan tersebut, pada tanggal 10 Juli 2024 kami menjelaskan terlebih dahulu apa yang akan kami bagi tentang produk baru yang berbahan kearifan ini, dipertemuan pertama ini kami menjelaskan lewat seminar dengan penyampaian gaya bahasa yang lebih mudah dipahami oleh masyarakat sehingga masyarakat khususnya pengolah olahan singkong dapat memahami apa yang kami sampaikan. Ubi singkong memiliki potensi untuk diolah dalam berbagai bentuk, baik sebagai makanan tradisional maupun makanan modern dengan nilai ekonomi yang tinggi. Meskipun demikian, pemanfaatan dan pengolahan ubi singkong masih terbatas. Harapannya adalah bahwa dengan melakukan diversifikasi dalam pengolahan pangan melalui produksi ubi singkong, dapat meningkatkan nilai bahan baku ubi singkong di kalangan masyarakat. Sepanjang penyampaian materi dan diskusi bersama seluruh masyarakat reaksi mereka begitu sangat antusias dan banyak yang bertanya kepada pemateri terkait produk yang kami berikan, sehingga dapat bermanfaat dan meningkatkan perekonomian melalui pemanfaatan bahan kearifan lokal yang melimpah di desa Alai Selatan tersebut.

Dan setelah berhasil di penyampaian pertama tentang pemaparan produk terbaru ini, dihari berikutnya pada tanggal 19 juli 2024 kami langsung melakukan kegiatan praktikum langsung bersama masyarakat desa Alai selatan, Tentang pembuatan olahan singkong menjadi perkedel ini yang bertempat didepan posko 1. Pelatihan pengolahan singkong perkedel ini mendapat sambutan yang sangat baik dari ibu-ibu desa Alai Selatan yang sudah menghadiri pelatihan tersebut. Dimana dengan adanya pelatihan ini dapat menambah wawasan kepada ibu-ibu desa Alai Selatan mengenai pengolahan singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga bisa dijadikan sebagai peluang usaha yang bisa dikembangkan.



Gambar Seminar di Balai Desa Alai Selatan dan Praktek pembuatan Perkedel Singkong

Melalui pelatihan pembuatan produk baru berbahan singkong ini sebagai langkah awal dalam memahami keadaan dan permintaan pasar agar singkong memiliki harga yang lebih tinggi. Akan tetapi selama ini permasalahan yang sering timbul dalam pengembangan SDM adalah rendahnya kualitas sumber daya manusia itu sendiri dalam mengembangkan UMKM. kualitas SDM diperlukan adanya hal penting yang dilakukan yaitu melakukan pengembangan SDM salah satunya dengan memberikan edukasi yang cukup kepada masyarakat, Dan lebih menginovasi lagi ke berbagai produk dengan berbahan kearifan lokal ini. Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan baik, karena mendapat dukungan penuh dari pemerintah desa setempat melalui fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan tersebut berupa tempat pelaksanaan dengan segala infrastruktur yang memadai. Selain itu bahan utama (singkong) yang narasumber gunakan mudah diperoleh karena berasal dari Desa Alai Selatan itu sendiri. Faktor kendala yang dihadapi dalam pelatihan ini yaitu keterlambatan peserta pelatihan datang ke lokasi karena bersamaan dengan beberapa kegiatan masyarakat.



Foto Produk dan Foto Bersama Bapak Lukman Hakim S.sos. dan Bidan Desa Alai Selatan

SIMPULAN

Sebagian besar masyarakat di beberapa daerah belum mengerti cara menginovasi olahan singkong. Pelaksanaan pelatihan inovasi olahan singkong di Desa Alai Selatan telah dilaksanakan dan memperoleh respon yang sangat baik dari ibu-ibu PKK dan masyarakat, hal ini dilihat dari antusias dan keaktifan peserta. Dari tahapan pelaksanaan terjadi peningkatan peserta dalam memahami dan mempraktikkan pembuatan produk singkong secara mandiri menjadi salah satu penanda keberhasilan. Pelatihan dan pengembangan singkong menjadi perkedel singkong di Desa Alai Selatan berhasil meningkatkan keterampilan pengolahan warga, menciptakan nilai tambah untuk produk singkong, dan membuka peluang ekonomi baru. Pelatihan ini juga mendapat respon dan dukungan yang baik dan ditambah juga dengan antusiasme ibu-ibu desa Alai Selatan yang sangat tinggi, Hal inilah yang menjadi jawaban atas keberhasilan pelatihan pengolahan singkong menjadi perkedel yang diadakan oleh Mahasiswa KKN Universitas Indo Global Mandiri. Dengan penguasaan teknik pembuatan

perkedel singkong, warga desa kini dapat memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, meningkatkan pendapatan, dan memperkuat ekonomi desa. Selain itu, pelatihan ini juga memperkenalkan konsep pemasaran dan branding, yang dapat membantu memasarkan produk secara lebih efektif.

SARAN

- a. Peningkatan Keterampilan Berkelanjutan: Melakukan pelatihan lanjutan dan workshop berkala untuk memperbarui keterampilan dan teknik pengolahan agar tetap sesuai dengan tren pasar.
- b. Pengembangan Pasar: Menerapkan strategi pemasaran yang lebih luas, termasuk pemasaran digital dan kolaborasi dengan pasar lokal dan regional untuk meningkatkan jangkauan produk.
- c. Inovasi Produk: Mendorong inovasi dalam resep dan variasi produk perkedel singkong untuk menarik minat konsumen dan menciptakan diferensiasi produk.
- d. Pendampingan dan Dukungan: Menyediakan dukungan berkelanjutan dan pendampingan bagi pelaku usaha lokal dalam hal produksi, pemasaran, dan pengelolaan bisnis untuk memastikan keberhasilan jangka panjang.
- e. Lebih memperbanyak inovasi masyarakat terhadap ragam produk olahan singkong, sebagai peningkatan umkm di desa Alai Selatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Dosen DPL, Ibu Dr. Lukita Tiper mata, S.E., M. Si. Ak. CA, Ibu Yeni, S.E., M.Si., dan Bapak Zenal Mutaqin S.T., M.Si., yang telah mendampingi selama proses KKN. Penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Kepala Desa Bapak Lukman Hakim S.Sos, Beserta Jajarannya dan Karang Taruna yang telah membantu dalam pelaksanaan program kegiatan kuliah kerja nyata berlangsung dan khususnya seluruh masyarakat Desa Alai Selatan atas bantuan yang telah diberikan. Tentunya jurnal ini jauh dari kata sempurna oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca agar terciptanya jurnal yang lebih baik di kesempatan- kesempatan berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agato, & batu, K. L. (2017). Inovasi Olah Pangan Dari Singkong Di Desa Pak Bulu Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 159.
- Fiorentina, Y., Nurkholis, K. M., Emilda, E., & Shafiera, S. (2023). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Meningkatkan Potensi Wirausaha. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 4939-4946.
- Fitriani, A., Silvia, R., Putri, R. A. M., & Wakhidah, A. Z. (2024). Aneka Olahan Ubi Singkong (Manihot utilissima Pohl.) Sebagai Ketahanan Pangan Lokal-Sebuah Kajian Pustaka. *BEST Journal (Biology Education, Sains and Technology)*, 7(1), 1255-1261.
- Firmansyah, W. (2020). Pelatihan Kewirausahaan melalui Pembuatan Olahan Singkong untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Educivilia: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 1(1), 15-20.
- Ridwan, M., Sari, A. C. A., & Hayati, A. M. U. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Ngilo-ilo Melalui Inovasi Olahan Singkong. *Amaluna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 9-18
- Sari, D. R., Shellamitha, D., Pratama, Y., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafri, L., & Munandar, A. (2022). PKM Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado KhaS Desa Petanang Program MBKM KKN Tematik. *Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 11-19.
- Hamdan, H., Ibnussabil, B., Anjali, M., Nurasih, N., Petricia, Y., Suciati, L. & Kharoh, I. (2022). Bangkitkan Ekonomi Masyarakat Dengan Peningkatan Manajemen Usaha Masyarakat Pengrajin Makanan Singkong Pada Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 3(1), 12-17.