

PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI CAMILAN KEKINIAN DI DESA SUNGAI DUREN KECAMATAN LEMBAK

Siti Aminah¹, Ramadianti², Muhammad Fikri³, Misko⁴, Lesi Hertati⁵,
Mohammad Kurniawan Darma Putra⁶, Hala Haidir⁷

^{1,2,3,6}) Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

⁵) Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

^{4,7}) Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

e-mail: saofficial1523@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi camilan kekinian di Desa Sungai Duren Kecamatan Lembak bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal, khususnya singkong, sebagai bahan baku camilan yang modern. Pelatihan ini melibatkan peserta dari berbagai kelompok usia, terutama ibu rumah tangga dan karang taruna, yang diberikan pelatihan teknis mengenai berbagai cara pengolahan singkong menjadi produk camilan yang menarik dan bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu mencakup penyampaian materi sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan hasil pertanian dari olahan singkong menjadi camilan kekinian berupa Cassava Balls and Cake. Hasil dari pelatihan ini, masyarakat memberikan respons yang baik terhadap pengolahan Cassava Balls and Cake yang terbuat dari olahan singkong sehingga menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah singkong menjadi produk yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar, serta memberikan peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Sungai Duren. Pelatihan ini juga diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat desa lainnya untuk mengembangkan potensi lokal di setiap desa.

Kata kunci: Pelatihan; Pengolahan; Singkong; Camilan; Bola-bola Singkong; Kue Singkong

Abstract

The training activity on cassava processing into contemporary snacks in Sungai Duren Village, Lembak District, aims to improve the skills and knowledge of the community in utilizing local potential, especially cassava, as a raw material for modern snacks. This training involved participants from various age groups, especially housewives and youth organizations, who were given technical training on various ways of processing cassava into attractive and high-selling value snack products. The method used in this training includes the delivery of socialization materials and training on the use of agricultural products from processed cassava into contemporary snacks in the form of Cassava Balls and Cake. As a result of this training, the community gave a good response to the processing of Cassava Balls and Cake made from processed cassava, so that it showed an increase in the ability of participants to process cassava into innovative products and in accordance with market tastes, as well as providing new economic opportunities for the people of Sungai Duren Village. This training is also expected to be a model for empowering other village communities to develop local potential in each village.

Keywords: Training; Processing; Cassava; Snacks; Cassava Balls; Cassava Cake

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara pertanian yang kaya. Hasil pertanian adalah salah satu komoditas yang sangat bermanfaat, terutama bahan baku yang dapat diolah menjadi makanan seperti singkong, yang memiliki tekstur mudah diolah menjadi berbagai makanan yang lezat, (Alfalathi et al., 2023). Singkong, yang dikenal sebagai ubi kayu atau ketela pohon, merupakan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika. Tanaman ini telah menyebar ke berbagai penjuru dunia, termasuk di Indonesia yang diperkenalkan pada tahun 1852, (Setyawati et al., 2021).

Singkong merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tumbuh subur di Indonesia. Tanaman perdu ini mampu bertahan hidup sepanjang tahun dan menjadi hasil pertanian terbesar kedua setelah padi, (Andarista & Soraya, 2022). Saat ini, Indonesia dikenal sebagai salah satu produsen dan eksportir utama singkong di dunia. Perdagangan singkong terus berkembang, ditandai dengan meningkatnya permintaan dari negara-negara konsumen dan bertambahnya jumlah negara yang mengekspor singkong, (Ernawati et al., 2020).

Singkong merupakan salah satu tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dengan mudah dijumpai di lahan masyarakat, terutama dipedesaan seperti Desa Sungai Duren yang juga kaya akan hasil singkongnya. Menanam singkong ini dianggap lebih mudah daripada menanam padi atau jagung. Tanaman singkong memiliki akar tunggang dengan cabang-cabang yang berkembang menjadi umbi. Umbi tersebut dikenal sebagai salah satu sumber makanan pokok kaya akan karbohidrat, (Putra et al., 2022). Ukuran umbi rata-rata memiliki diameter 2-3 cm dan panjang antara 50-80 cm, tergantung pada klon atau kultivarnya. Bagian dalam umbi singkong berwarna putih kekuning-kuningan. Namun, umbi singkong tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama meskipun diletakkan di lemari pendingin, (Nurhayati, 2022)

Tanaman singkong memiliki tiga bagian utama: daun membantu pencernaan, menambah darah, dan diet. Bagian umbinya, yang memiliki kalori dua kali lipat dari kentang dapat digunakan sebagai alternatif untuk diet yang memiliki alergi atau obesitas. Singkong memiliki kadar pati 35,93%, randemen pati 18,94%, amilosa 18,03%, amilopektin 81,97%, dan tingkat konversi pati menjadi glukosa secara enzimatis sebesar 64,92%. Selain itu, limbah singkong dapat digunakan untuk membuat bahan pangan, pakan ternak, dan bioetanol, (Sumiratin et al., 2022). Singkong juga memiliki kandungan pati yang tinggi sebagai sumber karbohidrat, singkong memiliki banyak manfaat bagi tubuh diantaranya, sumber vitamin, sumber vitamin B, mengandung magnesium, dan tembaga, tinngikalium, serta bebas gluten. Untuk kandungan kalornya, singkong mengandung 146 kalori, sehingga singkong dapat menjadi sumber karbohidrat selain nasi, (Syafriani et al., 2022). Singkong merupakan tanaman yang dimanfaatkan secara keseluruhan, mulai dari umbi hingga daunnya, sehingga cocok untuk dikonsumsi sehari-hari. Dari segi nutrisi, singkong tidak hanya kaya akan karbohidrat dan kalori, tetapi juga mengandung protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B dan vitamin C, (Istiqomah & Mahendra, 2022)

Desa Sungai Duren merupakan salah satu desa diantara 10 desa yang ada di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa wilayah ini termasuk kawasan pedesaan, di mana mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani, dan singkong menjadi salah satu komoditas yang mudah dijumpai. Singkong, sebagai bahan pangan yang serbaguna dan murah, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. Produk olahan singkong mampu memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat, karena bahan mentah dari ubi kayu atau singkong dapat diubah menjadi sumber pendapatan baru, (Jumadi et al., 2021). Kegiatan pelatihan pengolahan singkong ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendorong mahasiswa untuk memulai usaha mandiri dalam pengolahan camilan berbahan dasar singkong untuk mendapatkan nilai jual. Tujuan utama pengabdian pemanfaatan hasil pertanian menjadi camilan kekinian yang terbuat dari olahan singkong adalah untuk mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal yang melimpah. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, pengabdian ini juga sejalan dengan upaya untuk mendukung ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

METODE

Pengembangan sumber daya manusia harus dilakukan secara terus-menerus melalui sosialisasi dan pendampingan kegiatan, (Soemarsono et al., 2024). Oleh karena itu, program ini dilaksanakan menggunakan metode sosialisasi yang diikuti dengan pendampingan pasca-sosialisasi untuk memastikan pemahaman yang baik terhadap materi yang disampaikan. Adapun proses dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu sebagai berikut:

1. Penyampaian materi sosialisasi

Masyarakat Desa Sungai Duren akan diberikan pemahaman materi mengenai cara mengolah singkong menjadi Cassava Balls and Cake. Peserta akan mempelajari cara memilih singkong berkualitas, dan mengenal berbagai jenis umbi yang dapat diolah menjadi camilan. Serta cara memanfaatkan hasil pertanian menjadi camilan kekinian.

2. Pelatihan pengolahan singkong menjadi Cassava Balls and Cake

Pelatihan ini digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pengolahan singkong menjadi Cassava Balls and Cake serta peralatan dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan singkong.



Gambar 1 Diagram Alur Pelaksanaan Kegiatan

Rancangan kegiatan pengabdian masyarakat dirancang melalui beberapa tahapan yang bertujuan untuk mendukung pencapaian tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan sebelum melaksanakan kegiatan adalah survei dan identifikasi mengenai produk olahan singkong untuk menjadi camilan lezat dan kekinian. Hasil survei menunjukkan adanya masalah di mana melimpahnya hasil komoditas singkong tidak sebanding dengan tingkat pendapatan para petaninya. Untuk mengatasi permasalahan, materi yang akan disampaikan dalam kegiatan disesuaikan dengan kebutuhan para peserta.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan yaitu melakukan sosialisasi dengan tema “Pemanfaatan Hasil Pertanian Hingga Menjadi Camilan Kekinian” dengan menargetkan Ibu rumah tangga dan karang Taruna dari Desa Sungai Duren sebagai peserta sosialisasi. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Kepala Desa Sungai Duren Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim dengan waktu kegiatan berlangsung selama satu hari.

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap akhir, akan dilakukan proses monitoring dan evaluasi (monev) untuk menilai sejauh mana tujuan kegiatan pelatihan telah tercapai. Pendampingan pasca-sosialisasi juga dilakukan sebagai langkah untuk meningkatkan dan mengembangkan produk, dan mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, (Alkhoiriyah et al., 2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi camilan kekinian di Desa Sungai Duren Kecamatan Lembak dilakukan pada hari Rabu, 24 Juli 2024 maka target dari kegiatan ini telah tercapai sesuai dengan yang direncanakan. Para peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah Ibu Rumah Tangga dan anggota Karang Taruna Desa Sungai Duren. Peran aktif masyarakat ini disebabkan karena masyarakat Desa Sungai Duren sangat memerlukan informasi terkait dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi camilan yang sehat dan kekinian. Sehingga masyarakat dapat mengembangkan hasil pertanian pada berbagai macam olahan singkong.



Gambar 2 Penyampaian Materi Sosialisasi

Pada gambar 2 di atas penyampaian materi sosialisasi yang berisi penjelasan tentang umbi atau singkong, manfaat singkong, jenis-jenis singkong, contoh olahan singkong dari berbagai jenis, serta memberikan penjelasan mengenai pemanfaatan hasil pertanian menjadi camilan kekinian berbahan dasar singkong dengan memberikan tips dan cara pembuatan Cassava Balls and Cake.



Gambar 3 Pelatihan Pembuatan Cassava Balls and Cake

Pada gambar 3 di atas dilakukannya pelatihan pembuatan olahan singkong berupa Cassava Balls and Cake. Pelatihan ini mendapatkan sambutan yang sangat baik dari peserta Ibu Rumah Tingga dan Karang Taruna Desa Sungai Duren. Hal ini dapat dilihat dari tingginya antusias peserta dengan mengajukan berbagai pertanyaan, baik mengenai proses pengolahan singkong dan cara pembuatan Cassava Balls and Cake sehingga terjadi diskusi dua arah yang aktif. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan peserta dan diharapkan dapat menyebar ke seluruh masyarakat sekitar.



Gambar 4 Produk Cassava Balls and Cake

Pada gambar 4 di atas merupakan hasil produk dari olahan singkong dengan nama produk Cassava Balls and Cake disertai dengan logo menarik yang memberikan kesan kekinian. Keberhasilan pelaksanaan seluruh program pengabdian kepada masyarakat ini akan sangat menguntungkan masyarakat pada umumnya dan pelaku industri rumah tangga khususnya. Karena masyarakat lebih memahami cara membuat olahan singkong menjadi Cassava Balls and Cake, yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan singkong menjadi camilan kekinian di Desa Sungai Duren Kecamatan Lembak telah menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat setempat. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada peserta tetapi juga membuka peluang baru untuk pendapatan tambahan melalui pengolahan singkong yang kreatif dan modern.

SARAN

Saran dari kegiatan ini yaitu pada pemasaran dan branding sangat penting untuk mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding yang menarik dan strategi promosi yang sesuai dengan tren pasar. Membuka saluran distribusi yang lebih luas, seperti online marketplace, dapat meningkatkan jangkauan pasar. Dengan demikian, diharapkan pelatihan dan pengolahan singkong menjadi camilan kekinian dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat terkhususnya Desa Sungai Duren.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur dan bangga, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Indo Global Mandiri (UIGM) atas dukungan dan kerjasamanya dalam menyukseskan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) di Desa Sungai Duren, Kecamatan Lembak. Kami juga menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada seluruh warga Desa Sungai Duren, yang telah memberikan sambutan hangat dan antusiasme yang luar biasa selama berlangsungnya kegiatan ini. Semoga sinergi antara UIGM dan Desa Sungai Duren ini dapat terus terjalin dengan baik, dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi seluruh pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfalathi, S. A., Safitri, A., & Halim, A. K. (2023). Inovasi Pengolahan Singkong Menjadi Bola Singkong (Fruit Cassava Balls) Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Obor Penmas Pendidikan Luar Sekolah*, 6(1), 23–27. <https://doi.org/https://doi.org/10.32832/oborpenmas.v6i1.9827>
- Alkhoiriyah, L., Hildayati, H., Dita, A. P., Pangesti, D. H., Ibadah, M., Putri, N. K., & Ramawati, R. (2024). Meningkatkan Ekonomi Kreatif melalui Pelatihan Pengolahan Singkong pada Masyarakat Desa Sumur. *Transformasi Masyarakat: Jurnal Inovasi Dan Sosial Pengabdian*, 1(4), 62–73. <https://pkm.lpkd.or.id/index.php/Transformasi/>
- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>
- Ernawati, S., Badar, M., & Squard, T. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan singkong sebagai Potensi Lokal Di Desa Teke Kabupaten Bima. *Jurnal PEPADU*, 1(4), 523–528. <https://doi.org/10.29303/jurnalpepadu.v1i4.145>
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25–32. <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.259>
- Jumadi, E., Bungatang, Halim, A., Yusuf, Y. A., Nurhikmah, & Khumaira, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. *Jurnal AbdiMas Bongaya*, 1(2), 1–13. <https://www.ojs.stiem-bongaya.ac.id/JAB/article/view/299>
- Nurhayati, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan di Kampung Lembur Sawah. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 208–214. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i3.5451>
- Putra, R., Hendrawan, E. R., Wiyendra, E. S., Aji, R. I. P., Orianto, Badreswara, R. A., Saputro, D. C., Giovanni, A. C., Evanda, M. G., Novianti, N., & Sundoro, B. T. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 182–187. <https://doi.org/10.24002/jai.v2i2.4510>
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi*, 5(1), 102–108. <https://mail.online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/13837>
- Soemarsono, P. N., Sumbawati, M. D., Azis, M., Mardiyana, I., Setiabudi, N. A., Praja, T. S., Zethirah, A. T., Hanifah, S. N., Brintanti, A. R. D., & Alifia, A. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Tawangrejo Kabupaten Madiun Melalui Optimalisasi Pengolahan Singkong dan Pemasaran Produk Secara Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 5(2), 47–60. <http://103.242.78.75/index.php/manage/article/view/1949>
- Sumiratin, E., Saleh, L., Hasniati, & Sukratman, I. M. (2022). Pemberdayaan Industri Kreatif Ibu Rumah Tangga Dalam Pembuatan Kue Singkong Pelangi Di Wawonggole Kabupaten Konawe. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 2(2), 34–37. <https://doi.org/10.55606/jpikes.v2i2.273>
- Syafriani, Nia Aprila, & Dwi Viora. (2022). Pengembangan Usaha Singkong Sebagai Jajanan Sehat di Kampar Riau. *Jurnal Medika: Medika*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31004/a9awdk30>