

## PENGEMBANGAN USAHA SINGKONG SEBAGAI JAJANAN SEHAT DI KAMPAR RIAU

SYAFRIANI, M.Kes<sup>1</sup>, NIA APRILA, M.Kep<sup>2</sup> DWI VIORA<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan  
Program Studi Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan  
Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Pahlawan  
e-mail: [syafrianifani@gmail.com](mailto:syafrianifani@gmail.com) [niaaprilla.ariqa@gmail.com](mailto:niaaprilla.ariqa@gmail.com) [dwiviora@gmail.com](mailto:dwiviora@gmail.com)

### Abstrak

Ubi kayu (Singkong) merupakan salah satu tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dengan mudah dijumpai di lahan masyarakat, terutama dipedesaan. Cara menanam ubi kayu ini tergolong lebih mudah jika dibandingkan dengan Padi atau Jagung. Singkong juga memiliki kandungan pati yang tinggi sebagai sumber karbohidrat, Kandungan gizi yang terdapat didalam singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun miskin akan protein. Antioksidan yang terdapat didalam singkong dapat untuk melindungi tubuh dari efek dari radikal bebas, mencegah penyakit jantung. Antioksidan yang terdapat didalam singkong diperoleh dari kandungan vitamin C, vitamin A dan beta-karoten didalam nya. Oleh karena itu singkong sangat bagus untuk dikonsumsi sebagai pengganti makanan pokok. Kampar merupakan daerah daratan rendah yang banyak petani mengusahakan tanaman ubi kayu untuk memenuhi permintaan akan umbi-umbian. Untuk mengatasi permintaan pasar akan ubi kayu yang begitu tinggi dapat kita lakukan dengan berbagai cemilan sehat seperti getuk, tujin dan kerupuk ubi kayu. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menggali ide-ide inovatif, meningkatkan kreatifitas, menanamkan jiwa berwirausaha, melatih mental dan mengajarkan untuk bekerja keras dan bertanggung jawab. Ada beberapa kendala yang dihadapi mitra yaitu (1) Keterbatasan modal. (2) Rendahnya motivasi untuk wirausaha dengan bahan pokok singkong. (3) Tidak adanya keanekaragaman produk olahan singkong. (4) Tidak adanya kemasan dan pemasaran singkong

### Kata kunci; kerupuk, tujin dan getuk singkong serta pemasaran

### Abstract

*Cassava (Cassava) is a tuber plant that can easily be found on community land, especially in rural areas. How to plant cassava is relatively easier when compared to rice or corn. Cassava also has a high starch content as a source of carbohydrates. The nutritional content contained in cassava is an energy source that is rich in carbohydrates but poor in protein. Antioxidants contained in cassava can protect the body from the effects of free radicals, preventing heart disease. The antioxidants contained in cassava are obtained from the content of vitamin C, vitamin A and beta-carotene in it. Therefore cassava is very good to be consumed as a substitute for staple foods. Kampar is a lowland area where many farmers cultivate cassava to meet the demand for tubers. To overcome the high market demand for cassava, we can do it with a variety of healthy snacks such as getuk, tujin and cassava crackers. The purpose of this activity is to explore innovative ideas, increase creativity, instill an entrepreneurial spirit, mentally train and teach to work hard and be responsible. There are several obstacles faced by partners, namely (1) Limited capital. (2) Low motivation for entrepreneurs with cassava staples. (3) There is no diversity of processed cassava products. (4) There is no packaging and marketing of cassava*

**Keywords; Crackers, Tujin and Cassava getuk and Marketing**

## PENDAHULUAN

Di Indonesia tanaman singkong sebagai komoditas pangan belum terlalu banyak diminati setaraf dengan tanaman padi dan jagung. Singkong memang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Indonesia, karena sejak puluhan tahun yang lalu masyarakat Indonesia telah mengonsumsi umbi-umbian sebagai bahan pangan (Istiqomah & Mahendra, 2019).

Ubi kayu (Singkong) merupakan salah satu tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dengan mudah dijumpai di lahan masyarakat, terutama dipedesaan. Cara menanam ubi kayu ini tergolong lebih mudah jika dibandingkan dengan Padi atau Jagung. 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, tinggikalium, serta bebas gluten. Untuk kandungan kalornya, dalam singkong mengandung 146 kalori, sehingga singkong dapat menjadi sumber karbohidrat selain nasi (Ikhrum & Chotimah, 2022).

Antioksidan yang terdapat didalam singkong dapat untuk melindungi tubuh dari efek dari radikal bebas, mencegah penyakit jantung. Singkong yang merupakan umbi umbian atau sering di sebut ketela pohon (*Manihot esculenta*) menjadi salah satu komoditas yang baik yang ada di papua kabupaten sorong terutama di kelurahan klaigit, singkong yang merupakan bahan pangan pengganti nasi setelah sagu, singkong kadang diolah menjadi singkong rebus atau singkong goreng dengan cara yang sangat sederhana. Karena pengolahan yang sederhana menjadikan masyarakat bosan untuk mengkonsumsinya (Rusdi et al., 2020)

Keripik singkong merupakan salah satu jenis makanan ringan yang terbuat dari singkong yang diiris dan digoreng. Biasanya memiliki berbagai macam jenis rasa. Keripik singkong banyak digemari dari berbagai kalangan masyarakat (Husman et al., 2021).

Peluang pemasaran singkong makin luas hingga ke pasar swalayan dengan masuknya sayuran kangkung kepasar-pasar swalayan akan menaikkan harga jual jenis tanaman ini (Taufik, 2012). Selama ini tanaman singkong hanya dilakukan penjualan dipasar dan dijual begitu saja padahal banyak olahan yang dapat dijadikan camilan sehat dari bahan baku singkong ini.

Tanaman singkong termasuk tanaman sayuran yang berumur pendek. Manfaat daunnya mempunyai peran penting terhadap sumber pangan di Indonesia (Agung, 2007). Singkong ini mengandung Antioksidan yang terdapat didalam singkong diperoleh dari kandungan vitamin C, vitamin A dan beta-karoten didalam nya.

Dengan adanya penganekaragaman pengolahan pangan melalui produk olahan singkong diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pengelola usaha mikro, serta dapat memberikan inovasi menu masakan dimasyarakat secara luas dan inovatif (Sutikno et al., 2022). Dengan demikian Kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha aneka Olahan singkong merupakan sebuah upaya dalam rangka meningkatkan nilai jual produk lokal yang akan berdampak secara langsung kepada pendapatan masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani tanaman ubi kayu di wilayah Kabupaten Kampar melakukan budidaya tanaman ubi kayu secara mandiri. Petani tidak mengalami kendala dalam modal, dimana harga bibit mudah didapat, sedangkan harga jual ubi kayu cenderung menurun. Tanaman ubi kayu yang dihasilkan petani, akan langsung dijual kepegepul dengan harga Rp.2000 perkg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti keripuk, tujin dan getuk. Ubi kayu yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis tanaman ubi kayu memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan

nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani tanaman ubi kayu. Menurut petani ubi kayu kendala yang dihadapi oleh pemilik ubi kayu bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing dalam memproduksi usaha dengan cara memperbaiki pengemasan dan kualitas.

## 1.2. Permasalahan Produksi

Adapun permasalahan yang dihadapi yaitu;

1. Ketergantungan terhadap pangan lokal dari luar. Pangan yang melemah akan menghancurkan seluruh produksi pangan masyarakat. Sehingga produktivitas pangan domestik yang selama ini menjadi penyangga pangan masyarakat akan kesulitan mencari jalan keluar untuk memenuhinya. Pada saat ini yang terjadi pada negara adalah pemenuhan segala macam pangan berasal dari bahan impor. Seperti halnya permasalahan impor gandum di Indonesia, tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap gandum, sedangkan produksi gandum nasional sangat relatif rendah, sehingga menyebabkan terjadinya impor.
2. Terancamnya energi pangan lokal masyarakat. Sumber energi pangan lokal adalah salah satu akar penghidupan pengganti nasi. Namun saat ini masyarakat menganggap pangan lokal, seperti singkong, sudah bukan style makanan yang tinggi. Dengan demikian sedikit demi sedikit pangan lokal akan menghilang. Energi pangan ini jika semakin melemah secara otomatis kualitas kehidupan masyarakat akan mengalami penurunan. Ancaman yang terjadi adalah pangan akan mendekati angka semakin menurun kuantitasnya.
3. Petani akan merugi. Petani akan semakin merugi yang disebabkan oleh tingginya pengeluaran pertanian yang sangat tinggi dan sedangkan hasil dari pertaniannya tidak sebanding dengan pengeluaran petani. Dengan demikian keadaan ini akan mengancam kehidupan dan kesejahteraan petani. Petani merugi juga disebabkan oleh anjoknya nilai jual hasil pertanian pada musim panen.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan empat upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan ubi kayu. Hal ini dilakukan mengingat produksi olahan dari semangka yang masih sangat minim diketahui. Produk ubi kayu sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian produk yang akan ditambahkan adalah kerupuk ubi, tujin dan getuk. Pemilihan produk ini dengan mempertimbangkan bahwa makanan ini sangat digemari masyarakat bertingkat umur dari anak-anak sampai orangtua.
- b. Packing/ pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik.
- c. Perubahan strategi pemasaran. ubi kayu biasanya dijual langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah Kabupaten Kampar dengan harga yang relative murah. Pemasaran ubi kayu ini selain menjual langsung, juga dengan cara menjual ke warung, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.

## METODE

- a. Peningkatan Produksi varian singkong, mengingat berlimpahnya bahan baku singkong maka alternative untuk meningkatkan nilai daun kelor adalah dengan membuat variasi produk olahan antara lain : Pengolahan singkong menjadi kripik dan tujin serta getuk

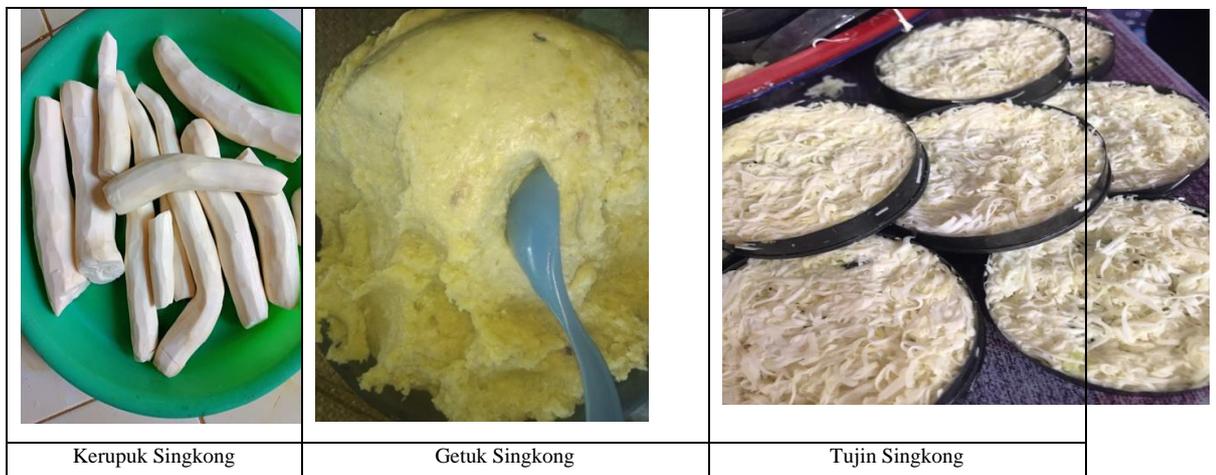
- b. Perubahan strategi pemasaran, dengan tahapan edukasi/penyuluhan, Desain kemasan Produk, pelatihan peningkatan skill mitra, uji coba dan rancangan monitoring dan evaluasi, Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan pengembangan varian produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN**

**Pembuatan variasi singkong**

Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari singkong yaitu kerupuk, rujin dan getuk singkong, selain pembuatan olahan produk kami juga membuat pengemasan/ packing dan pemasaran produk. Hasil produk yang kami buat diberi label nama kerupuk, rujin dan getuk singkong. Krupuk dari olahan ubi kayu yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 18.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan krupuk dari olahan ubi kayu Rp 13.000,-. Getuk yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 13.000,- perbungkus , setelah dihitung biaya pembuatan getuk Rp 8.000,-Tujin yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan tujin Rp10.000,-.



**P  
Kemasaran Produk**

Produk ubi kayu yang sudah kami buat lalu kami pasarkan melalui media online,p dan tokoh- tokoh kecil. Pada saat ini pemasaran yang sudah kami lakukan masih bertahap-tahap agar semuanya berjalan dengan lancar karena banyak yang perlu harus mempromosikan karena olahan baru baru dan masih terbilang tidak banyak orang menjualnya dan membuatnya sehingga butuh promosi yang menunjang seperti lewat media sosial , pasar, dan tokoh-tokoh yang ada di Kabupaten Kampar ini. Untuk kedepannya kami berharap produk ini berkembang ke daerah-daerah lain.



**Hasil yang dicapai**

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah :

- a. Meningkatkan perekonomian para petani singkong
- b. Meningkatkan pengetahuan mengenai pembuatan varian singkong lainnya (kerupuk, tujin dan getuk singkong)
- c. Berusaha mandiri dalam memproduksi maupun memasarkan produk.

**Tindak lanjut**

RTL dari pelatihan ini ialah pemberdayaan peserta pasca pelatihan ditengah masyarakat, pemberdayaan dimaksud adalah pemantauan dan pendampingan di lapangan terkait kendala yang dihadapi mulai dari manajemen produksi, pemasaran maupun permodalan. Tahap selanjutnya ialah dalam hal pengemasan produk varian singkong.

**PEMBAHASAN**

Memanfaatkan varian olahan singkong yang kaya akan vitamin yang sayang jika dilewatkan. Kandungan gizi yang terdapat didalam singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat namun miskin akan protein. Antioksidan yang terdapat didalam singkong dapat untuk melindungi tubuh dari efek dari radikal bebas, mencegah penyakit jantung. Oleh karena itu singkong sangat bagus untuk dikonsumsi sebagai pengganti makanan pokok selain bisa dijadikan berbagai cemilan singkong sangat bagus juga dijadikan makanan untuk orang yg sedang melakukan diet. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka harus dilakukan peningkatan produksi secara maksimal.

Konsumsi singkong sebagai jajanan sehat dapat meningkatkan kesehatan secara nyata karena kandungan Antioksidan yang terdapat didalam singkong diperoleh dari kandungan vitamin C, vitamin A dan beta-karoten didalam nya. Hal ini lantaran kangkung memiliki banyak kandungan vitamin serta serat yang dibutuhkan untuk melancarkan proses pencernaan.

Agar varian singkong tidak membosankan maka dibuatlah beberapa varian olahan seperti kerupuk, tujin dan geruk singkong. Sehingga masyarakat dapat merasakan rasa berbeda selain olahan singkong biasanya yang hanya direbus saja. Secara umum dalam implementasi kegiatan berbagai bentuk inovasi yang dilakukan telah berhasil. Hal ini dapat dilihat dari jumlah pesanan produk yang melampaui target. Produk stik kangkung varian rasa juga berhasil terjual baik di dalam daerah. Oleh karena itu, prospek dari usaha varian kangkong ini sangat menjanjikan. Dalam kegiatan pengabdian ini Produk akan dipasarkan mulai dari warung-warung sampai kepada penjualan online. Sebelum produk di pasarkan produk diberi kemasan yang menarik dan diberi lebel serta dengan penjualan dengan harga terjangkau.

## SIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Dalam kegiatan ini, kami membuat olahan berasal dari Ubi Kayu yaitu krupuk ubi, Tujin dan Getuk, selain pembuatan produk kami juga membuat pengemasan dan pemasaran produk. Krupuk dari olahan ubi kayu yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 15.000, - perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan krupuk dari olahan ubi kayu Rp 10.000,-. Getuk yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 13.000, - perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan getuk Rp 8.000, - Tujin yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 8.000 ,- perbungkus, setelah dihitung biaya pembuatan Rp 4.000,-.
2. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan ubi kayu dengan semenarik mungkin karna belum ada yang menjual dan memproduksi barang ini seandainya ada tapi masih sedikit, makanya dibuat semenarik mungkin dan dikembangkan melalui berbagai macam media seperti online, pasar, dan toko-toko kecil.

## SARAN

- a. Peserta adalah pemula dalam usaha sehingga pembuatan produk membutuhkan waktu yang lebih lama, dan butuh pendampingan secara berkelanjutan.
- b. Produk yang dihasilkan belum konsisten dalam produksi olahan baik kerupuk, tujin, getuk dan lainnya. Sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan jadi lebih baik.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Terutama kepada orang tua yang selalu membimbing kami dan mensupport kegiatan kami hingga terlaksananya sampai saat ini.
2. Semua pihak yang turut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Husman, Zulfitrianto, Oktariadi, Y., & Afriadi, A. (2021). Penerapan Teknologi Mixer Machine Dalam Peningkatan Usaha. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(02).
- Ikhran, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Rusdi, R., Anwar, Z., & Ichwan, S. (2020). Pengolahan Hasil Pertanian Guna Meningkatkan Nilai Jual "Kreasi Olahan Makanan Berbahan Singkong". *Abdimas: Papua Journal of Community Service*, 2(1), 47. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v2i1.803>
- Sutikno, B., Hastari, S., & Oktafiah, Y. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Peningkatan Kapasitas Manajemen Dan Inovasi Produk Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Pelaku Usaha Mikro Di Desa Kalipang Kecamatan Grati Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 4269–4276.