



Pelatihan Pembuatan Singkong Menjadi Keripik Singkong Varian Rasa

Training In Making Cassava Into Cassava Chips Flavor Variants

Mardiana Safitri¹, Hanifa Ayu B², Andika Surya G³, Ardian Firnanda⁴, Aisyah Nur W⁵

¹²³⁴⁵Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo

Korespondensi penulis: dnsvtr110@gmail.com

Article History:

Received: 30 Agustus 2023

Revised: 15 September 2023

Accepted: 02 Oktober 2023

Keywords: Training, Cassava Chips, Flavor Variants

Abstract: Indonesia is a tropical country that has the potential for diverse agricultural products in each region. Development in the field of entrepreneurship is one of the government's efforts to improve economic and community welfare evenly. H Selang is one of the villages in Bendungan District, Kapanewon Karangmojo, Gunung Kidul Regency, Yogyakarta Special Region Province. One of the agricultural products there is cassava. Usually cassava is only processed into krecek and used as animal feed. This makes the selling price low. Therefore, the KKN team innovated by utilizing these agricultural products into processed products with higher selling prices. The preparations are flavored cassava chips. The method for implementing this training consists of several methods, namely, socialization, discussion and practice. The aim of this training is to provide knowledge and processing of cassava. This training went smoothly and is expected to provide business opportunities for the local community and help the community market their commodity products more widely.

Abstrak . Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki potensi hasil pertanian yang beragam disetiap daerah. Pengembangan dibidang kewirausahaan merupakan salah satu upaya pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi serta masyarakat secara merata. Padukuhan Selang merupakan salah satu Desa di Kalurahan Bendungan, Kapanewon Karangmojo, Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil bumi yang ada disana salah satunya, yaitu singkong. Biasanya singkong hanya diolah menjadi krecek dan dijadikan sebagai pakan ternak. Hal tersebut membuat harga jualnya rendah. Oleh karena itu, tim KKN berinovasi dengan memanfaatkan hasil bumi tersebut menjadi olahan dengan harga jual yang lebih tinggi. Olahan tersebut, yaitu keripik singkong varian rasa. Metode pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari beberapa metode yaitu, sosialisasi, diskusi, dan praktik. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan pengolahan singkong. Pelatihan ini berjalan dengan lancar dan diharapkan dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat setempat serta membantu masyarakat bisa memasarkan produk hasil komoditasnya secara lebih luas

Kata Kunci: Pelatihan, Keipik Singkong, Varian Rasa

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki potensi hasil pertanian yang beragam disetiap daerah. Pengembangan dibidang kewirausahaan merupakan salah satu upaya pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi serta masyarakat secara merata. Padukuhan Selang merupakan salah satu desa di Kalurahan Bendungan, Kapanewon Karangmojo, Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kegiatan KKN Tematik dirancang sesuai dengan persoalan nyata di masyarakat dan dapat dilaksanakan sesuai dengan sumber daya yang ada di lapangan sehingga bermanfaat bagi masyarakat. Potensi daerah merupakan segala sesuatu yang ada di suatu daerah yang dapat dimanfaatkan lebih jauh. Salah satu potensi hasil pertanian yang ada di Padukuhan Selang yaitu singkong. Singkong menjadi komoditas hasil pertanian yang besar di Padukuhan Selang. Salah satu permasalahan yang dihadapi warga Padukuhan Selang saat ini adalah harga jual singkong yang murah serta pengolahan singkong kurang memiliki inovasi, sehingga hal tersebut membuat harga jual rendah.

Salah satu program desa untuk membantu pemanfaatan pengembangan hasil komoditas tersebut dengan mengadakan pelatihan pembuatan keripik singkong menjadi keripik singkong variasi rasa. Selain memberikan inovasi pengolahan pada komoditas hasil pertanian, pelatihan yang dilakukan juga mengedepankan pemanfaatan teknologi dalam pembuatan label kemasan serta packing produk. Dalam menjangkau program yang dilaksanakan, pelatihan dilakukan bersama ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Padukuhan Selang.

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan pengolahan singkong. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat setempat dan membantu masyarakat bisa memasarkan produk hasil komoditasnya secara lebih luas

METODE

Metode pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari beberapa metode yaitu, sosialisasi, diskusi, dan praktik. Metode sosialisasi digunakan untuk memberi informasi dan pengetahuan tentang pengolahan dan manfaat singkong, label kemasan dan pemasaran di media sosial. Metode diskusi digunakan untuk tanya jawab mengenai pengolahan dan pemanfaatan singkong, label kemasan, dan pemasaran di media sosial agar mengetahui keaktifan dan pemahaman mitra. Metode praktik digunakan untuk proses atau cara pembuatan singkong menjadi keripik singkong berbagai varian rasa, hingga menjadi sebuah produk.

HASIL

Hasil bumi yang ada di Padukuhan Selang, Kalurahan Bendungan, Kapanewon Karangmojo, Gunung Kidul salah satunya, yaitu singkong. Singkong di Padukuhan Selang biasa diolah menjadi krecek dan dijadikan sebagai pakan ternak. Hal tersebut membuat harga jualnya rendah. Oleh karena itu, tim KKN berinovasi dengan memanfaatkan hasil bumi tersebut menjadi olahan dengan harga jual yang lebih tinggi. Pada umumnya keripik singkong hanya diolah dengan varian rasa gurih dan pedas saja. Oleh karena itu, dibuat inovasi dengan varian rasa yang berbeda yaitu rasa manis (Coklat, Strawberry, dan Matcha).

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pengolahan singkong. Keberlangsungan kegiatan pelatihan ini adalah untuk menjadi peluang usaha bagi masyarakat setempat. Pelatihan pembuatan singkong menjadi keripik singkong varian rasa telah dilaksanakan dengan baik. Pada tanggal 25 Agustus 2023.



Gambar .1 Sosialisasi, Diskusi, dan Praktik Pembuatan Keripik



Gambar .2 Produk Keripik Singkong



Gambar .3 Foto bersama Ibu-ibu KWT

Tim KKN melakukan pelatihan bersama ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Padukuhan Selang. Pelatihan ini menggunakan metode sosialisasi, diskusi, dan praktik. Pelatihan memaparkan informasi dan pengetahuan tentang pengolahan dan manfaat singkong, label kemasan dan pemasaran dimedia social

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong telah terlaksana dengan baik, lancar, dan sukses. Keberhasilan Pelatihan ini dapat dilihat dari antusias ibu KWT selama kegiatan berlangsung. Pelatihan ini akan menjadi peluang usaha bagi masyarakat di Padukuhan Selang.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

1. Bapak Salman Faris Insani, S.E, M.M selaku dosen pendamping lapangan (DPL)
2. Bapak Pargiyo selaku dukuh di Padukuhan Selang yang telah membantu jalannya kegiatan.
3. Ibu-ibu KWT Padukuhan Selang yang berantusias selama pelatihan berlangsung.
4. Tim KKN

DAFTAR REFERENSI

- Marayasa Nyoman, Kasmad, Veritia. “Penyuluhan Manajemen Menggali Potensi Daerah untuk Meningkatkan Kesejahteraan Perekonomian Masyarakat Kecamatan Leuwi Damar”. 2018. Available from: <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/jpdl/article/download/4540/3412>
- Adminkesbangpol. “Singkong: Juru Selamat Pangan Dunia”. 2022. Available from: <https://kesbangpol.kulonprogokab.go.id/detail/638/singkong-juru-selamat-pangan-dunia>
- Larasari Nia. “Walaupun murah, Ini Segudang Manfaat Singkong bagi Kesehatan” 2019. Available from: <https://id.theasianparent.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan>
- Okti. “Manfaat dan Kandungan Singkong”. 2020. Available from: <https://jogjabenih.jogjaprov.go.id/read/720c9e4596aee7dd5f0c2d61e5f0d4d2058d9dee07fb9c65c3bbd66e4587dffb3210>.