

**Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023**

Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

**PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI KERIPIK STICK SEBAGAI SARANA
PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA REMPEK KECAMATAN GANGGA
KABUPATEN LOMBOK UTARA**

¹ Baiq Wilda Al Aluf, ²Aulia Nur, ³Hana Restika, ⁴Nariman ⁵Oniansy, ⁶Ramdan Saleh, ⁷Ginang Mingga Sujana, ⁸Yudha Kharisma Dwi Kantari, ⁹Ulan Karnia, ¹⁰Muhamad Aditiya, ¹¹Asih Priyati, STP., M.Sc.

Email: kkndesarempk.2022@gmail.com

ABSTRAK

Pengolahan sumber daya alam menjadi suatu produk olahan makanan (kripik) merupakan upaya untuk meningkatkan prekonomian masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Rempek yang mayoritas penduduknya adalah petani. Pengolahan singkong menjadi keripik stick guna memanfaatkan hasil pertanian dan memberikan inovasi kepada masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Melimpahnya hasil panen singkong dapat menciptakan peluang usaha yang menguntungkan jika diolah serta dipasarkan dengan baik. Mengolah singkong menjadi produk olahan keripik memiliki nilai lebih, yaitu daya tahan produk dapat bertahan lama dan dapat menambah nilai ekonomis serta menciptakan usaha kecil menengah (UKM) di masyarakat. Hal inilah yang menjadi latar belakang program kegiatan dalam KKN di Desa Rempek. Adapun kegiatan yang dilakukan adalah survei, sosialisasi hasil survei, sosialisasi program kerja, pelatihan pembuatan keripik stick, sosialisasi hasil kerja sampai produk terjual di mini market lokal. Kegiatan ini telah mendorong masyarakat untuk lebih berinovasi dalam mengolah singkong menjadi bentuk olahan berupa keripik stick, dan dapat menjadi sumber tambahan penghasilan bagi masyarakat.

Kata Kunci: Pengolahan, singkong, keripik stick singkong, peningkatan ekonomi.

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan sebuah bentuk implementasi pengabdian mahasiswa yang diarahkan kepada untuk memenuhi salah satu Tridharma perguruan tinggi dibawah bimbingan dosen dan tokoh masyarakat. Bentuk pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui penerapan ilmu yang diperoleh di perguruan tinggi yang dibutuhkan masyarakat untuk memecahkan permasalahan masyarakat Desa Rempek.

Desa Rempek merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Lombok Utara tepatnya di Kecamatan Gangga. Desa Rempek terdiri dari 11 (sebelas) dusun yaitu dusun Lempenge, dusun Motong Pal, dusun Gelumpang Sanyar, dusun Sambik Pondokan, dusun Dasan Banjar, dusun Dasan Dangar, dusun Sejuik, dusun Telaga Maluku, dusun Duria, dusun Soloh dan dusun Soloh Atas.

Mata pencaharian utama sebagian penduduk Desa Rempek yaitu sebagai peternak dan petani. Sehingga untuk menunjang kebutuhan pokok sehari-hari dan kebutuhan lain berasal dari hasil pertanian dan peternakan sapi, ayam serta dan pertanian padi, coklat, jagung, singkong, kopi, pisang, cengek, kelapa dan kacang.

Berdasarkan hasil observasi di Desa Rempek, singkong merupakan hasil bumi paling banyak dihasilkan di des aini karena memiliki luas tanam sekitar 2 hektar. Namun hasil panen singkong kurang mendapatkan perhatian. Singkong yang sudah dipanen langsung dijual segar

(penjualan langsung pasca panen) atau dijual karungan. Singkong yang dipanen kemudian hanya dijual di pasar dengan harga yang sangat murah.

Melimpahnya hasil panen singkong dapat menciptakan peluang usaha yang menguntungkan jika diolah dan dipasarkan dengan baik. Adanya peluang yang belum dilirik oleh masyarakat dan apatur desa serta kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap nilai lebih dari pengolahan produk dari singkong. Hal inilah yang mendorong dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pengolahan Singkong Menjadi Keripik *Stick* Sebagai Sarana Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Desa Rempek Kecamatan Gangga, Kabupaten Lombok Utara"

Singkong (*Manihot Utilissima*) merupakan tanaman umbi atau akar yang dapat diolah menjadi bahan makanan ringan atau berat. Akan tetapi dalam mengolahnya diperlukan suatu keterampilan, inovatif serta pengetahuan.

Pengolahan singkong menjadi produk olahan makanan merupakan sebuah usaha untuk menghasilkan nilai tambah jual untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Pengolahan yang dimaksud yaitu mengolah singkong menjadi sebuah produk seperti keripik *stick* singkong dengan varian rasa. Keripik *stick* merupakan olahan makanan yang terbuat dari singkong yang diserut hingga berbentuk *stick* kemudian digoreng, lalu diberikan bumbu varian rasa seperti bumbu balado dan *barbeque*.

Produk olahan dari bahan singkong dapat memberikan nilai jual yang tinggi bagi perekonomian masyarakat dibandingkan dijual mentah di pasaran, apabila dapat diolah menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat, karena melihat dari potensi singkong yang sangat mudah untuk menjadi produk olahan.

Disamping itu, pengolahan singkong menjadi aneka produk makanan seperti keripik dapat meningkatkan nilai jual di pasaran. Hal tersebut menjadi alternatif jika singkong yang dipanen langsung diolah menjadi keripik, bukan hanya dijual langsung ke pasar atau dikonsumsi pribadi. Dan masyarakat dapat mengantisipasinya dengan mengolah singkong menjadi produk olahan keripik dikarenakan memiliki nilai lebih, yaitu daya tahan produk bertahan lama dan dapat menambah nilai perekonomian serta menciptakan usaha kecil menengah (UKM) di masyarakat.

METODE

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata ini dilakukan dengan metode pendekatan partisipatif. Di mana metode ini dilakukan dengan cara pendekatan langsung kepada masyarakat dengan cara memberikan pemahaman tentang program kerja yang akan dilaksanakan di desa ini melalui kegiatan sosialisasi. Dan juga secara langsung melakukan demonstrasi atau praktek bersama dengan masyarakat.

Untuk kegiatan pengolahan keripik *stick* singkong dilakukan melalui beberapa tahapan, seperti:

1. Melakukan observasi langsung ke lapangan untuk mengetahui permasalahan yang ada
2. Penyusun program kerja, mengolah singkong menjadi keripik *stick*:
 - a. Melakukan sosialisasi program kerja ke pihak desa dan masyarakat guna menjawab permasalahan yang ada.
 - b. Mempersiapkan alat dan bahan berupa parutan, pisau, wajan, wadah/toples, sutil, bumbu perasa, baking soda, singkong, standing pouch, stiker, dll.
 - c. Melakukan pengolahan dengan masyarakat untuk memotivasi masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja putri Desa Rempek.
 - d. Melakukan pengemasan produk dan memberikan label.
 - e. Melakukan seminar hasil produk di aula kantor desa dengan mengundang tokoh masyarakat dan masyarakat untuk menjelaskan proses pembuatan secara konseptual dan praktis.
 - f. Melakukan pemasaran

HASIL

Pengolahan merupakan proses mengolah bahan mentah (singkong) menjadi suatu produk snack ringan yang dapat menjadi snack favorit di kalangan anak-anak serta remaja karena memiliki

varian rasa. Oleh karena itu, pembahasan kali ini akan mendeskripsikan singkong yang tumbuh subur di Desa Rempek, namun dijumpai hasil panen yang kurang mendapatkan perhatian dalam pengolahannya dan langsung saja dijual segar (mentah) atau dengan jual secara karungan dengan harga yang murah.

Singkong yang langsung dijual dipasaran memiliki peluang besar untuk singkong mengalami kerusakan/kebusukan, yang di mana hal ini dapat membuat kerugian kepada petani karena tidak layak untuk dijual maupun dikonsumsi. Dan masyarakat pun hanya mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan langsung (mentah) dipasaran dan tidak memberikan nilai jual. Bila dipandang dari sisi lain, masyarakat memiliki kemampuan untuk mengolah singkong guna menciptakan berbagai produk yang bernilai jual tinggi.

Dari kurangnya pengetahuan masyarakat dalam berwirausaha guna menciptakan suatu produk yang dapat bernilai jual tinggi, kami melihatnya dengan positif karena kami dapat memberikan ide kepada masyarakat dalam berwirausaha guna meningkatkan pendapatan ekonomi. Dengan cara mengolah singkong menjadi keripik *stick*.

Oleh karena itu, dilakukan berbagai hal untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat maupun desa, seperti:

1. Melakukan observasi langsung ke lapangan untuk mengetahui permasalahan yang ada
2. Penyusunan program kerja, mengolah singkong menjadi keripik *stick*:
 - a. Sosialisasi program kerja ke pihak desa dan masyarakat guna menjawab permasalahan yang ada.
 - b. Mempersiapkan alat dan bahan berupa parutan, pisau, wajan, wadah/toples, sutil, bumbuperasa, baking soda, singkong, standing pouch, stiker, dll.
 - c. Melakukan pengolahan dengan masyarakat untuk memotivasi masyarakat khususnya ibu-ibu dan remaja putri Desa Rempek.
 - d. Melakukan pengemasan produk dan memberikan label.
 - e. Melakukan seminar produk di aula kantor desa dengan mengundang tokoh masyarakat dan masyarakat untuk menjelaskan proses pembuatan secara konseptual dan praktis.
 - f. Pemasaran

Langkah-langkah ini dilakukan untuk mencapai tujuan dari apa yang dideskripsikan di atas guna meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, disusunlah langkah-langkah di atas dalam memenuhi tujuan dari pengabdian masyarakat di Desa Rempek ini. Pada masa observasi ini kami menemukan suatu permasalahan yang mana ditemukan bahwa banyak dijumpai hasil panen langsung saja dijual segar (panen langsung jual) di pasaran atau hanya dikonsumsi pribadi.

Terlihat dari gambaran hasil observasi lapangan, masyarakat Desa Rempek hanya fokus pada penjualan bahan mentah atau hanya dikonsumsi secara pribadi. Sehingga perlu melewati masa pengolahan agar singkong dapat diolah menjadi suatu produk olahan makanan. Di sisi lain juga dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat dalam melakukan wirausaha disamping kesibukannya sebagai petani, masyarakat dapat berwirausaha dengan produk berkualitas di bidang makanan olahan berbahan dasar singkong dengan nilai jual tinggi dipasaran.

Sehingga pengolahan singkong menjadi produk olahan makanan ringan merupakan sebuah permasalahan yang ditemukan saat observasi lapangan di Desa Rempek. Dengan begitu, dilakukan sosialisasi dan demonstrasi pengolahan keripik *stick* dari singkong bersama masyarakat. Dari tiga elemen mahasiswa, masyarakat dan perangkat desa harus bergotong royong untuk mengembangkan perekonomian desa dalam bidang usaha yang dikerjakan langsung oleh masyarakat. Dengan demikian untuk melakukan gotong royong dalam mengembangkan perekonomian desa dilakukan pengolahan bersama dengan masyarakat.

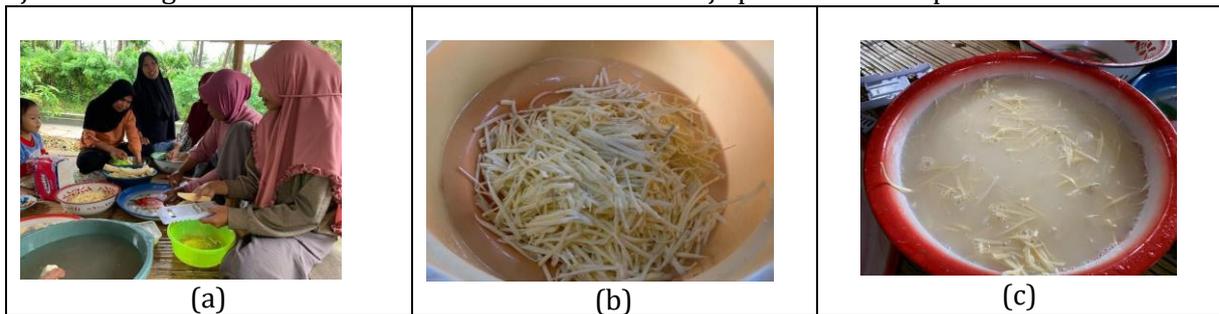
Keripik *stick* yang diolah memiliki 2 varian rasa diantaranya, balado dan *barbeque*. Oleh sebab itu, dibutuhkan bumbu balado dan *barbeque* sebagai perbedaan rasa dalam suatu produk.

Berikut langkah - langkah pembuatan singkong menjadi keripik *stick* sebagai berikut :

1. Penyiapan alat dan bahan berupa

2. Penyiapan bahan utama berupa singkong sebanyak 1 kg
3. Pengupasan dan pembersihan singkong
4. Penyerutan singkong hingga berbentuk seperti *stick*
5. Perendaman singkong yang telah diparut ke dalam larutan air baking soda selama 45-60 menit
6. Penggorengan singkong dan penirisan singkong
7. Pemberian bumbu perasa yang ada (*balado* dan *barbeque*) lalu aduk hingga bumbu tercampur rata.
8. Pengemasan dan pelabelan produk.

Setelah mengetahui langkah-langkah cara pembuatan singkong menjadi keripik *stick*, dilanjutkan dengan demonstrasi bersama ibu-ibu dan remaja putri Desa Rempek.



Gambar 1. 1 (a) Proses pengupasan , (b) Proses penyerutan singkong, (c) Proses perendaman dengan baking soda



Gambar 1. 2 (a) Proses penggorengan , (b) Proses penirisan (c) Proses pemberian bumbu



Gambar 1. 3 (g) Proses pengemasan , (h) Proses pelabelan

Setelah melakukan pengolahan bersama ibu-ibu dan remaja putri Desa Rempek, kegiatan selanjutnya yaitu sosialisasi hasil kerja program kepada pihak desa dengan tujuan agar pihak desa ikut serta membantu dan mendukung warga yang ingin melanjutkan program kerja yang dilaksanakan selama KKN di Desa Rempek ini.

Tindak lanjut dari pengolahan keripik *stick* singkong ini adalah pemasaran. Adapun untuk membuka jaringan pemasaran keripik *stick* singkong agar lebih dikenal oleh masyarakat luas, yaitu dengan membuka *stand* di berbagai acara, penjualan *via* sosial media dan bekerjasama dengan BUMDES Rempek dengan menaruh produk di mini market lokal “Tiona Mart” milik desa.

KESIMPULAN

Singkong yang tumbuh di Desa Rempek kurang mendapatkan perhatian dalam mengolahnya. Singkong yang telah dipanen langsung dijual segar (mentah) atau dijual karungan di pasar dengan harga yang sangat murah. Permasalahan inilah yang menjadi tujuan utama kami dalam pengabdian kepada masyarakat di Desa Rempek dengan melakukan pengolahan singkong menjadi keripik *stick*.

Dengan adanya kegiatan ini masyarakat Desa Rempek dapat menambah pengetahuan dalam mengolah singkong menjadi sebuah produk olahan berupa keripik *stick*. Dengan demikian masyarakat yang sebelumnya hanya membiarkan hasil panen singkong dijual langsung di pasaran. Kini masyarakat mampu dalam mengolah singkong, sehingga masyarakat dapat meningkatkan pendapatan perekonomian dari hasil olahan singkong tersebut. Dan menjadi keuntungan juga bagi desa karena dapat meningkatkan pendapatan serta terbukanya lapangan pekerjaan untuk masyarakat Desa Rempek.

DAFTAR REFERENSI

- Indardi, I. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 6(1), 53–64. <https://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- Rohimah, S., & Tuti Kurnia. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 11–18. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i1.2914>
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-man Gadung-man. In *Penerbit Aseni(Anggota IKAPI Pusat)*. <http://repository.widyakartika.ac.id/676/1/SINGKONG-MAN VS GADUNG-MAN.pdf>