



EDUKASI PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG DENGAN BERBAGAI VARIAN RASA DI PONDOK PESANTREN DARUL MUKHLISIN KOTA KENDARI

Education Of Cassava Chips Processing With Various Flavors At Pondok Pesantren Darul Mukhlisin, Kendari City

Irmawatty Paula Tamburaka^{1*}, Romy Suryaningrat Edwin², Wali Aya Rumbia¹, Fatmawati¹, Rizal¹

¹Jurusan Ekonomi Pembangunan Universitas Halu Oleo, ²Program Studi Teknik Sipil Universitas Halu Oleo

Kampus Tridharma Anduonohu Jl. H.E.A. Mokodompit Kendari

*Alamat korespondensi: irmatamburaka19@gmail.com

(Tanggal Submission: 20 Januari 2022, Tanggal Accepted : 5 Mei 2022)



Kata Kunci :

Keripik Singkong, Varian Rasa, Peluang Usaha, Pondok Pesantren darul mukhlisin, kota kendari

Abstrak :

Keripik singkong adalah salah satu panganan merakyat di Indonesia yang dapat diolah menjadi berbagai varian produk turunan. Menjalankan kegiatan usaha keripik singkong memberikan pendapatan bagi pihak Pondok Pesantren Darul Mukhlisin dan mengedukasi anak didik menjadi wirausaha-wirausaha yang handal. Tujuan kegiatan untuk memberikan edukasi kepada Pondok Pesantren Darul Mukhlisin dalam mengolah bahan baku singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa dan cara pengemasan produk serta pelebela. Mitra yang dipilih adalah Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari. Mitra menyediakan fasilitas tempat sebagai pihak yang siap menerima edukasi. Di karenakan masa pandemic Covid 19, kegiatan ini tetap menggunakan prokes. Adapun bahan dan alat pendukung sudah dipersiapkan terlebih dahulu. Kegiatan edukasi ini diawali dengan memaparkan potensi dan manfaat dari bahan baku singkong/ubi kayu untuk diolah menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa, yakni rasa original, rasa manis dan manis pedas. Selanjutnya proses pembuatan dan diakhiri dengan pengemasan keripik singkong dan pelebela. Secara umum kegiatan edukasi ini diminati oleh peserta. Edukasi dan pendampingan dirasa bermanfaat, pengetahuan ini tidak ada pada kurikulum, harapan Tim PKM edukasi dan pendampingan dapat memberikan pengetahuan bagi peserta mengolah bahan baku singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa sebagai peluang usaha dan menciptakan wirausaha-wirausaha muda yang handal. Edukasi olahan singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa, pengemasan dan pelebela telah dilaksanakan, peserta mengikuti dengan baik, pengetahuan tambahan ini menjadikan sebagai peluang usaha kedepan.

Key word :

Cassava Chips, Flavor Variants, Business Opportunities, Islamic Boarding School darul mukhlisin, kota kendari

Abstract :

Cassava chips are one of the popular snacks in Indonesia which can be processed into various variants of derivative products. The cassava chips business line provides income for the Darul Mukhlisin Islamic Boarding School and educates students to become reliable entrepreneurs. The purpose of the activity is to provide education to Darul Mukhlisin Islamic Boarding School in processing cassava raw materials into cassava chips with various flavors and methods of product packaging and labeling. The chosen partner is the Darul Mukhlisin Islamic Boarding School, Kendari City. Partners provide place facilities as parties who are ready to receive education. Due to the Covid-19 pandemic, this activity still uses prokes. The supporting materials and tools have been prepared in advance. The educational activity began by explaining the potential and benefits of cassava/cassava raw materials to be processed into cassava chips with various flavors, namely original taste, sweet and spicy taste. Next is the manufacturing process and ends with the packaging of cassava chips and labeling. In general, this tourism activity is of interest to the participants. Education and mentoring are considered useful, this knowledge does not exist in the curriculum, it is hoped that the education and mentoring PKM Team can provide knowledge for participants to process cassava raw materials into cassava chips with various flavors as business opportunities and create reliable young entrepreneurs. Education on processing cassava into cassava chips with various flavors, packaging and labeling has been carried out, participants followed well, this additional knowledge makes it a future business opportunity.

Panduan sitasi / *citation guidance* (APPA 7th edition) :

Tamburaka, I. P., Edwin, R. S., Rumbia, W. A., Fatmawati, & Rizal. (2022). Edukasi Pengolahan Keripik Singkong Dengan Berbagai Varian Rasa di Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 366-372. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.484>

PENDAHULUAN

Ketela pohon, ubi kayu atau singkong (*Manohot esculenta Crantz sin M. Utilissima Poh*) merupakan salah satu komoditi lahan kering di daerah Sulawesi Tenggara. Singkong mudah tumbuh dan hampir tidak memerlukan perawatan, sehingga biaya usahatani juga relative rendah. Meskipun dinilai rakus hara dan nilai ekonomi rendah, tetapi singkong menjadi pilihan mudah bagi petani yang tidak memiliki modal dan biasanya juga kurang pengetahuan. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan rakyat yang murah, enak dan mengenyangkan karena kandungan karbohidratnya cukup tinggi. Potensi bahan baku singkong dapat merubah meningkatnya pengrajin keripik singkong guna meningkatkan pendapatan rumah tangga maupun kelompok wanita tani (Indardi, 2018).

Ketela pohon singkong adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari satu suku Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tanaman ni juga sangat berpotensi sebagai pengganti terigu (Rosmiati et al., 2018). Perdu biasanya mencapai 7 meter tinggi, dengan cabang agak jarang. Akar tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari klon/kultivar. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan dilemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya asam sianida yang bersifat meracun bagi manusia. Singkong sangat mudah tumbuh dan dirawat di berbagai daerah di Indonesia (Muntoha et al., 2015).

Keripik adalah salah satu panganan merakyat yang ada di Indonesia, yang telah menjadi tren dari dulu sampai sekarang adalah kripik singkong. Tidak sulit untuk menemukan kripik singkong dari yang dibuat kemasan oleh pabrik besar hingga yang dipasarkan di warung-warung kecil. Keripik singkong biasa dijual dalam berbagai varian rasa, rasanya gurih dan lezat. Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Rum Van Royensya, 2014) bahwa keripik singkong dalam industri rumah tangga menghasilkan keuntungan rata-rata mencapai Rp.31.179.714,00/bulan dengan rata-rata biaya produksi sebesar Rp.22.820.286,00/bulan. Sedangkan R/C ratio mencapai 2,37 yakni dengan kata lain usaha tersebut layak untuk dikembangkan. Sedangkan menurut (Ahmad Shobari., 2018) mengatakan inovasi hasil olahan keripik singkong memberi kekuatan dan peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan hasil bumi yang dihasilkan. Amaliah et al., (2019), menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan pangan dapat meningkatkan kesejahteraan petani. Produk keripik singkong laku terjual dalam 1 hari sebanyak 30pcs, dengan harga per pcs Rp.5000, maka penerimaan setiap hari diperoleh Rp. 150.000, dalam 1 bulan produksi 90pcs keripik singkong, omset yang diperoleh setiap bulan Rp. 4.500.000. Sujianto (2018), juga menyatakan bahwa manfaat singkong semakin luas dengan adanya perkembangan teknologi, seperti menjadi bahan dasar pada industri, industri kimia, industri pakan, dan obat-obatan. Setyawati *et al.*, (2021), mengolah ubi tela (singkong) menjadi berbagai olahan seperti gethuk gulung keju, pudding singkong dan bolu kukus singkong.

Pengemasan diperlukan untuk melindungi produk dari kerusakan (Ety Widhi Astuti, Mely D, 2021). Kemasan merupakan unsur yang penting dari suatu produk agar suatu produk memiliki daya tarik dan brandnya tersendiri bagi konsumen (Legowo, 2017). Kemasan yang baik berfungsi melindungi produk dari kerusakan, disamping itu kemasan juga memiliki fungsi sebagai identitas produk, menambah daya tarik, memberikan informasi dan komunikasi bagi konsumen, sebagai bahan promosi bagi konsumen, serta meningkatkan daya saing produk (Mareta, R. & Sari, 2018).

Untuk mengolah singkong menjadi camilan keripik digunakan singkong yang memiliki kualitas baik kemudian diolah, semua bahan pendukung sudah disiapkan terlebih dahulu agar proses pembuatannya berjalan dengan baik. Kegiatan pendampingan sangat diperlukan untuk produk hasil olahan makanan (Jaka Sriyana & Chythia Prafdhita Sari, 2018). Disamping itu olahan keripik singkong bisa menjadi peluang bisnis bagi anak didik / santri/santriwati. Peluang bisnis sangat terbuka lebar jika dapat memanfaatkan sebagai kegiatan usaha. Untuk menjalankan usaha keripik singkong sangat mudah dan tidak membutuhkan modal besar. Dengan menjalankan kegiatan usaha keripik singkong dapat memberikan pendapatan bagi pihak pondok pesantren Darul Mukhlisin dan mengedukasi anak didik/santri/santriwati menjadi wirausaha-wirausaha yang handal. Tujuan dari kegiatan pengabdian untuk memberikan edukasi dan pendampingan kepada Pondok Pesantren Darul Mukhlisin dalam mengolah bahan baku singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa dan cara pengemasan produk serta pelebelan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 25 September 2021 di Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Jalan Budi Utomo No 38 Kelurahan Kadia Kecamatan Kadia Kota Kendari. Mitra dalam hal ini adalah siswi atau santriwati yang berjumlah 25 orang. Sasaran dalam edukasi ini untuk mengubah cara berpikir santriwati untuk memanfaatkan bahan baku ubi kayu/singkong menjadi olahan yang dapat menjadi peluang usaha bagi Pondok pesantren Darul Mukhlisin. Mengingat bahan baku mudah diperoleh dan harganya terjangkau maka perlu adanya edukasi merubah bahan baku singkong menjadi olahan keripik singkong dengan berbagai varian rasa. Tahapan pelaksanaan olahan keripik singkong adalah sebagai berikut :

1. Tahapan persiapan : tahap ini merupakan tahapan peninjauan Tim Pengabdian kepada masyarakat ke lokasi yang menjadi sasaran pengabdian disamping itu melakukan identifikasi masalah dari mitra. Kegiatan peninjauan yang dilakukan oleh tim dapat dilihat melalui Gambar 1.
2. Tahapan pelaksanaan : tahapan ini Tim pengabdian kepada masyarakat melakukan koordinasi dengan pihak mitra untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema edukasi olahan keripik singkong dengan berbagai varian rasa sebagai peluang usaha pondok pesantren di Kota Kendari. Setelah mendapat izin dari pihak Pondok Pesantren Darul Mukhlisin, maka tim memulai kegiatan.

Proses pembuatan keripik singkong yakni : a). Langkah pertama menyiapkan bahan-bahan seperti : Ubi kayu / singkong 5 kg, air , baskom, pisau, alat perajang, minyak goreng, Garam, kaldu ayam, gula halus, bumbu cabe , bawang putih dan bawang merah yang sudah dihaluskan, Pelastik standing pouch, label, wajan , serok, wadah.



Gambar 1. Survey awal Tim PKM – UHO



Gambar 2. Bahan baku/Pendukung

Tim PKMI mendampingi dan memberikan edukasi cara membuat olahan keripik singkong. rekomendasi kepada mitra dalam penentuan bahan baku yang akan digunakan agar hasil yang diperoleh bisa lebih maksimal. Setelah itu akan diberikan panduan proses pembuatan keripik singkong praktis dengan berbagai varian rasa, mulai dari awal hingga siap dipasarkan. Tahap ke dua singkong di kupas di cuci bersih selanjutnya di rajang sesuai ukuran dari yang diinginkan, langkah selanjutnya singkong yang sudah dirajang di cuci bersih dan tiriskan. Selanjutnya nyalakan kompor, siapkan wajan tuangkan minyak goreng, setelah minyak panas masukkan singkong yang sudah di iris/rajang, goreng sampai warna agak kuning keemasan, perhatikan agar masaknya merata, ulangi lagi sampai habis singkongnya. Tahap ke tiga bagi keripik singkong sama banyak untuk diberi campuran sesuai rasa. Keripik singkong dengan varian rasa original hanya campurkan sedikit garam, keripik singkong dengan varian rasa manis campurkan dengan gula halus yang sudah disiapkan, keripik singkong dengan varian rasa manis pedas campurkan dengan campuran cabe, bawang merah, kaldu ayam yang sudah digoreng dan tambahkan gula halus.



Gambar 3. Proses Pengorengan dan Produk Hasil Olahan Keripik Singkong

Olahan produk keripik singkong goreng dengan berbagai varian rasa dikemas sesuai standar pengemasan dan diberi label yang sudah disiapkan sehingga dengan mudah mitra dapat memasarkan produknya. Kemasan yang menarik merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keripik singkong adalah salah satu panganan rakyat yang ada di Indonesia, yang telah menjadi tren dari dulu sampai sekarang. Tidak sulit untuk menemukan keripik singkong dari yang dibuat kemasan oleh pabrik besar hingga yang di pasarkan di warung-warung kecil. Keripik singkong biasa dijual dalam berbagai varian rasa, rasanya gurih dan lezat. Keripik singkong merupakan camilan yang sangat digemari oleh segala umur, baik bahan bakunya maupun bahan pendamping lainnya sangat muda diperoleh di pasar, para peserta menyadari akan manfaat olahan keripik singkong yang bernilai tinggi. Selanjutnya menurut (Ira Rukayah, Shorea K, 2015) bahwa keripik singkong dengan berbagai varian rasa yang memiliki desain ringan dan aman bagi kesehatan. Ketika dalam melakukan analisis tim menyadari bahwa dari peserta ada yang memiliki bakat dalam bidang usaha, sehingga tim banyak memberikan edukasi selain bahan-bahan dari keripik singkong sampai diolah menjadi keripik singkong berbagai varian rasa antar lain; rasa original, rasa manis, rasa manis pedas, tim juga melatih membuat label dan kemasannya, kemasan dari suatu produk harus menarik sehingga produk keripik singkong tersebut terjual dalam jumlah yang besar.

Terdapat keterkaitan yang kuat antara kemasan yang menarik dengan tingkat pembelian. Oleh karena itu salah satu materi pokok dalam kegiatan pengabdian adalah pentingnya kreasi kemasan yang menarik agar memberikan efek minat bagi konsumen untuk memilih produk tersebut. Setelah memberikan konsep dan materi tentang edukasi olahan keripik singkong dengan berbagai varian rasa serta membuat label dan kemasan sebagai peluang usaha, diharapkan peserta mampu meningkatkan minat untuk menjadi wirausaha-wirausaha muda. Sejalan dengan hasil penelitian (Isna wardiah, Subandi, Siti Kustin, 2020) Pengemasan produk olahan keripik singkong merupakan salah satu daya tarik produk yang semakin diminati konsumen sehingga dapat memperluas pemasarannya.

Menurut (Nela Nofira Dewi, 2018) bahwa peluang bisnis sangat terbuka lebar jika dapat memanfaatkan sebagai kegiatan usaha, untuk menjalankan usaha keripik singkong sangat mudah dan tidak membutuhkan modal besar. Dengan menjalankan kegiatan usaha keripik singkong memberikan peluang usaha bagi pondok pesantren serta dapat menciptakan wirausaha-wirausaha handal.



Gambar 4. Tim Pelaksana PKM memberikan Edukasi kepada mitra

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari yang dihadiri oleh pihak mitra dalam hal ini siswi/santriwati setingkat SMP yang berjumlah 25 orang. Kegiatan edukasi ini memaparkan potensi dan manfaat dari bahan baku singkong/ubi kayu yang dapat diolah menjadi camilan keripik yang banyak diminati oleh masyarakat. Edukasi olahan keripik singkong dengan berbagai varian rasa diikuti oleh peserta dengan sangat antusias bahkan ada banyak pertanyaan dari para peserta untuk memperoleh informasi lebih banyak dari kegiatan ini. Harapan Tim PKM edukasi dan pendampingan ini dapat memberikan pengetahuan bagi pihak Pondok Pesantren Darul Mukhlisin untuk dapat mengolah bahan baku singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa sebagai peluang usaha dan dapat menciptakan wirausaha-wirausaha muda yang handal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan edukasi olahan singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa, pengemasan dan pelebaban telah dilaksanakan, peserta mengikuti dengan baik, pengetahuan tambahan ini menjadikan sebagai peluang usaha kedepan. Disarankan kepada para peserta lebih memahami edukasi ini sebagai peluang usaha kedepan sebagai calon wirausaha-wirausaha muda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) UHO yang telah membantu dalam hal finansial kegiatan pengabdian ini, ucapan terima kasih disampaikan kepada Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari yang telah bersedia dibimbing sebagai mitra pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Akhir kata Kelompok PKM UHO menyampaikan terima kasih yang setinggi-tingginya dan berharap hasil pengabdian ini bermanfaat bagi berbagai pihak untuk menambah wawasan pengetahuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Shobari., G. N. T. (2018). Pemanfaatan Hasil Lokal KP Poncol Untuk Pengembangan Usaha Rumahan (Pembuatan Keripik Singkong). *Jurnal ABDI DOSEN*, 4(2).
- Amaliah, N., Setyawati, R., Farida, Suriana, I., & Gafur, A. (2019). Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 2(2), 108–114. <https://doi.org/https://doi.org/10.29407/ja.v2i2.12471>
- Ety Widhi Astuti, Mely D, H. & N. O. (2021). Pendampingan UMKM Keripik Singkong Wijaya Baturetno.

- Indardi. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong di Semuluh Kidul, Semanu Gunung Kidul. *Berdikari*, 6(1).
<https://doi.org/http://doi.org/10.18196/bdr.6133>
- Ira Rukayah, Shorea K, S. E. (2015). Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Singkong Primadona Di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. *Jom Faperta*, 2(1).
- Isna wardiah, Subandi, Siti Kustin, M. H. N. (2020). Meningkatkan Daya Saing Produk Usaha Rumahan Keripik Singkong. *Implementasion and Action*, 2(2), 1–9.
- Jaka Sriyana & Chythia Prafdhita Sari. (2018). Pengembangan Usaha Kecil Menengah Produsen Makanan Berbahan Baku Lokal. *JPPM*, 2(1).
- Legowo, H. W. & O. (2017). Pelatihan Pengemasan Produk Wingko Ungu Hasil Produksi kelompok Usaha Wingko Ungu Desa Banjararum, Kecamatan Kalibawang Kabupaten Kulon Progo. *Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*, 2(1), 91–96.
- Mareta, R. & Sari, F. . (2018). Pemberdayaan masyarakat di Kawasan Menoreh Desa Pagerharjo dan sekitarnya dalam Penggunaan Smartphone berbasis Android. *Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*, 2(2), 109–114.
- Muntoha, Jamroni, & Ummayah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(3), 188–193.
- Nela Nofira Dewi. (2018). *Metode Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Santri Pondok Pesantren Al-Mawadah Kudus*.
- Rosmiati, M., Maulani, R. R., & Dwiartama, A. (2018). Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedang. *Jurnal Sositologi*, 17(1), 14–20.
- Rum Van Royensya, S. (2014). Analisis Kelayakan Industri Rumah Tangga Keripik Singkong di Desa Kasarangan Labuan Amas Utara. *Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 4 (1), 41–47.
- 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.
- Sujianto, K. (2018). *Pedoman praktis budidaya singkong*. Bogor (ID): Masyarakat Singkong Indonesia.