



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v14i2.3381>



PENINGKATAN NILAI EKONOMI SINGKONG MELALUI PENGOLAHAN MENJADI STIK SINGKONG DI DESA ALAI SELATAN

Meisin Siti Zahara¹, Indri Ayuni Oktavani², Diah Ayu Pramisti³, Zenal Mutaqin⁴, Yeni⁵,
Lukita Tripermata⁶

^{1, 2, 5, 6} Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi

^{3, 4} Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota Fakultas Teknik
Universitas Indo Global Mandiri
email : meisinsiti@gmail.com

Naskah diterima; September 2024; disetujui September 2024; publikasi online Oktober 2024

Abstrak

Singkong adalah bahan makanan yang mengandung karbohidrat, karenanya singkong dianggap sebagai makanan alternatif pengganti nasi di beberapa desa termasuk di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatra Selatan. Tanaman singkong ini sangat banyak dijumpai sepanjang desa akan tetapi singkong yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk barang mentah. Oleh sebab itu, perlunya peningkatan olahan singkong menjadi suatu produk untuk meningkatkan nilai jual. Kegiatan ini tentunya untuk membantu masyarakat bagaimana mengolah singkong yang merupakan salah satu potensi desa menjadi produk yang bernilai tinggi dan menjadi peluang bisnis agar meningkatkan pendapatan ekonomi di Desa Alai Selatan. Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan demonstrasi dalam bentuk pelatihan yaitu praktik pembuatan olahan tanaman singkong yang dihadiri oleh masyarakat Desa Alai Selatan. Setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, peserta telah mendapatkan wawasan serta pengalaman baru dalam pengolahan tanaman singkong yang akan menjadi potensi di Desa Alai Selatan.

Kata kunci : Singkong, pengolahan, peningkatan ekonomi.

Abstract

Cassava is a food ingredient that contains carbohydrates, therefore cassava is considered an alternative food to replace rice in several villages in question in South Alai Village, Lembak District, Muara Enim Regency, South Sumatra. This cassava plant is very widely found throughout the village, but the cassava produced is only sold in the form of raw goods. Therefore, it is necessary to increase processed cassava into a product to increase selling value. This activity is of course to help the community how to process cassava, which is one of the potential of the village, into a high-value product and a business opportunity to increase economic income in South Alai Village. The method of implementing this activity uses demonstrations in the form of training, namely the practice of making processed cassava plants which was attended by the people of South Alai Village. After the implementation of this community service activity, participants have gained new insights and experiences.

Keyword : Cassava, processing, economic improvement

A. PENDAHULUAN

Tanaman singkong menjadi salah satu jenis umbi-umbian yang pertama kali dikenal bagian Amerika Selatan. Singkong merupakan tanaman yang memiliki daya adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi tanah serta tidak memerlukan perawatan yang khusus dalam

proses penanam singkong adalah salah satu tanaman yang menghasilkan panen dalam bentuk akar (Apriyani et al., 2022). Singkong juga merupakan salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia selain sagu dan padi. Rasanya yang enak dan sangat mengenyangkan membuatnya menjadi makanan pokok yang baik. Penanaman singkong tidak membutuhkan

perawatan khusus sehingga warga disekitar desa tidak mengalami kesulitan untuk proses penanamannya (Neisya Cristina et al., 2022). Singkong merupakan tanaman yang berasal dari benua Amerika yang masuk kewilayah Indonesia pada tahun 1852. Dalam industrimakanan, pengolahan singkong, dapat digolongkan menjadi tiga yaitu hasil fermentasingkong (tape/peuyem), singkong yang dikeringkan (gaplek) dan tepung singkong atautepeung tapioka (Gunawan et al., 2018). Tanaman Singkong sangat fleksibel untuk dapat diolah menjadi produk makanan, baik secara langsung seperti dibuat aneka kripik singkong maupun menjadi bahan makanan setengah jadi (Rahma Sari et al., n.d.).

Berdasarkan beberapa penelitian mengungkapkan bahwa tanaman singkong sebenarnya tidak hanya produktif dan menghasilkan panen dalam bentuk akar saja, melainkan dari kulit sampai daun singkong pun dapat dijadikan sebagai hasil panen (Putra et al., 2023). Singkong merupakan ubi-ubian yang cukup lama telah dikenal dimasyarakat serta sudah dijadikan bahan pangan lokal yang mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan yang bervariasi. Singkong juga sumber karbohidrat dan kalori, dan mengandung protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B dan vitamin C (Istiqomah & Mahendra, 2022).

Di dalam singkong terdiri dari daging singkong dan kulit sebesar 15-20% yang dianggap sebagai limbah. Kulit dari singkong yang dianggap limbah ini masih mengandung beberapa nutrisi seperti serat kasar, Ca dan protein sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi makanan (Ridwan et al., n.d.),

Penyebaran singkong saat ini sudah tumbuh hampir merata di Indonesia salah satunya di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatra Selatan (Hariyani et al., 2023). Desa Alai selatan memiliki wilayah yang cukup luas, yaitu 1602,16 Ha. Ini mengindikasikan potensi yang besar untuk pengembangan berbagai aktivitas, baik pertanian, maupun permukiman. Lahan permukiman mendominasi dengan luas 1.200 hektar, hal ini menunjukkan

bahwa sektor pertanian, khususnya perkebunan, merupakan salah satu sumber mata pencaharian utama masyarakat desa. Berdasarkan hasil survei bersama Kepala Desa Alai Selatan Bapak Lukman Hakim, S.Sos diketahui sekitar 80% penduduk Desa Alai Selatan memiliki mata pencaharian sebagai petani seperti petani karet, petani nanas, dan petani singkong, tetapi banyaknya jenis pertanian yang berada di Desa Alai Selatan pertanian singkong yang paling mendominasi.

Tanaman singkong yang dihasilkan dari Desa Alai Selatan belum optimal dikarenakan hanya dijual kepada masyarakat desa saja dan juga masyarakat hanya tau mengolah tanamansingkong sebagai makanan pokok seperti kerupuk ubi, opak dan singkong goreng. Untuk itu kami mengajak beberapa masyarakat Desa Alai Selatan untuk membuat olahan dari produk singkong yang sudah tersedia di lahan mereka. Oleh sebab itu, kami mengajarkan kepada masyarakat setempat bagaimana mengolah produk tersebut dan cara memanfaatkan mengolah singkong tersebut menjadi sesuatu yang bernilai ekonomi. Kami melaksanakan sosialisasi untuk membuat sebuah produk dari olahan singkong yaitu "stik singkong" agar masyarakat setempat tidak hanya menjual produk mentah saja tanpa diolah menjadi sebuah produk.

B. METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatra Selatan.. Rencana kegiatan ini berupa sosialisasi dan praktek olahan singkong yang berlokasi di posko 1 KKN-T UIGM dan waktu pelaksanaan kegiatan pada hari Rabu, 31 Juli 2024. Menurut (Nauliy et al., n.d.) untuk meningkatkan pemahaman tentang pengolahan produk mentah singkong, digunakan praktik langsung melalui presentasi dan diskusi tentang pengolahan tanaman singkong dan pengemasan produk.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu dengan untuk memahami proses pengolahan dan produk yang akan dihasilkan dalam inovasi olahan singkong di Desa Alai Selatan menjadi

stik singkong. Pengabdian masyarakat ini juga dilaksanakan dengan memberi pelatihan kepada masyarakat setempat melalui praktek atau demonstrasi pembuatan stik singkong dengan tujuan agar masyarakat Desa Alai Selatan dapat memanfaatkan dan mengolah hasil pertanian singkong dan menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Saat melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) di Desa Alai Selatan, kami telah mengobservasi beberapa kebun masyarakat warga setempat dan banyak dijumpai singkong yang ditanam di kebanyakan kebun masyarakat sekitar. Sehingga tidak heran jika tanaman singkong jadi salah satu makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Desa Alai Selatan, itulah alasan kami memilih tanaman singkong untuk diolah menjadi produk dan menghasilkan nilai jual yang tinggi. Dilihat dari beberapa potensi desa, kami berinisiatif memanfaatkan salah satu potensi desa yang ada. Menurut (Rois et al., n.d.) mengolah bahan dasar singkong menjadi suatu makanan atau cemilan yang layak di konsumsi dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Dalam upaya pemanfaatan potensi desa kami memilih tanaman singkong yang akan diolah menjadi produk inovasi stik singkong. Pengolahan singkong ini dapat meningkatkan nilai ekonominya secara signifikan. Singkong yang diolah menjadi stik memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan bahan mentah singkong, yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan bagi petani dan pengusaha pengolahan. Hal ini mendukung tujuan pengabdian masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui nilai tambah produk lokal (Mustafidah et al., n.d.).

Langkah awal dalam memanfaatkan potensi desa kami melakukan sosialisasi dan demonstrasi tentang pengolahan stik singkong kepada masyarakat Desa Alai Selatan, kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk masyarakat desa Alai Selatan agar dapat termotivasi untuk membuat inovasi lainnya dari tanaman singkong. Sosialisasi dan demonstrasi cara pengolahan stik singkong dilakukan untuk memberikan penjelasan tentang

bagaimana langkah-langkah yang tepat dalam pengolahan stik singkong terhadap masyarakat desa Alai Selatan, adanya kegiatan tersebut diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk mengembangkan berbagai inovasi olahan dari tanaman singkong yang ada di desa Alai Selatan (Noer et al., n.d.).



Gambar 1 & 2. Proses Pembuatan Stik Singkong

Kegiatan demonstrasi ini dimulai dengan menjelaskan langkah-langkah pembuatan stik singkong. Langkah pertama haluskan singkong yang sudah di kukus dalam keadaan masih hangat. Kemudian masukan tepung maizena, kaldu bubuk, garam, irisan halus daun sup dan keju yang sudah di parut. Lalu uleni hingga kalis dan mudah di bentuk, jika adonan kurang lembut bisa ditambahkan air hingga adonan bisa dibentuk. Selanjutnya pipihkan adonan singkong diatas permukaan datar yang sudah di taburi tepung, kemudian iriskan sesuai ukurn yang diinginkan. Terakhir, goreng dengan menggunakan api sedang hingga coklat keemasan, angkat dan tiriskan lalu sajikan.



Gambar 3. Penyajian Stik Singkong

D. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Sumatra Selatan, sudah berhasil mengedukasi masyarakat desa dan diterima dengan baik dan mendapatkan respon positif mengenai rasa, tekstur, dan kualitas produk. Masyarakat juga menunjukkan minat yang tinggi untuk membuat stik singkong serta menjual produk stik singkong tersebut kepada orang lain. Inisiatif ini tidak hanya memanfaatkan potensi lokal tetapi juga menyediakan alternatif camilan sehat yang ekonomis dan keberhasilan program ini memberikan contoh tentang bagaimana pemanfaatan sumber daya lokal dapat mengarah pada pemberdayaan ekonomi yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan hasil pendapatan masyarakat yang sebelumnya tanaman singkong hanya dijual mentah dan memiliki nilai jual rendah menjadi produk camilan dan memiliki harga jual yang lebih tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada bapak/ibu masyarakat desa Alai Selatan, dan semua pihak yang terkait dengan penerbitan dalam jurnal yang telah banyak memberikan bantuan, dukungan serta pemikirannya. Semoga artikel kami bisa menambah pengetahuan bagi para pembacanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, D., Loviriani, S., Fadillah Amanda, P., Utari Putri, A., & Lazuardi, S. (2022). *Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan*. 6.
- Gunawan, A., Ummi, N., Ferdinant, P. F., & Irman, A. (2018). *Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang melalui Implementasi Mesin Pencetak*. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 185–194. <https://doi.org/10.30653/002.201832.67>
- Hariyani, Pangala, L., Asriyani, L., Yeni, Tripermata, L., & Fauziyah. (2023). *Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemanfaatan Ubi Kayu Pada Pengolahan Keripik Singkong di Desa Alai Kecamatan Lembak*. In *Kreativitas dalam Ekonomi* (Vol. 6, Issue 4).
- Istiqomah, wahyuni, inuk, & Mahendra, M. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto*. 3.
- Mustafidah, A., Pendidikan Guru, J., Ibtidaiyah, M., Tarbiyah, I., Uin, K., & Kalijaga, S. (n.d.). *Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman* (Vol. 1).
- Nauliy, D. A., Pebianti, A., Cahyani, M., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafitri, L., & Munandar, A. (n.d.). *Sosialisasi Peningkatan Daya Saing UMKM Olahan Keripik Singkong Rasa Gurih Pedas Melalui Kemasan dan Digital Marketing MBKM Program KKN Tematik di Desa Petanang*. <https://ojs.transpublika.com/index.php/PRIMA/>
- Neisya Cristina, N., Hertati, L., Syafitri, L., Munandar, A., & Hendarmin, R. (2022). *Sosialisasi Manfaat Inovasi Pengolahan Singkong Desa Petanang Serta Fungsi Media Aplikasi Promosi Digital Program KKN Tematik Mbkm Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri*. 4. <https://ojs.transpublika.com/index.php/PRIMA/>
- Noer, I., Fitri, A., Humaidi, E., Anggraini, D., & Windu, A. P. I. (n.d.). *Bimtek Kelayakan Usaha dan Pemasaran Aneka Olahan Singkong Sebagai Pangan Alternatif di Desa Hujan Mas Kecamatan Abung Barat Kabupaten Lampung Utara*. 1.
- Putra, N., Sandika, S., & Hakim, S. (2023). *Pemanfaatan Singkong Menjadi Keripik bagi Pemuda Desa Tamaran Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat*. *Nuras : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 127–132. <https://doi.org/10.36312/nuras.v3i4.224>
- Ridwan, M., Citra, A., Sari, A., Maya, A., & Hayati, U. (n.d.). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Ngilo-ilo Melalui Inovasi Olahan Singkong*. 2.
- Rois, F., H, A. A., C.P.Z, C., Aprilia, I., Sabila, K. D., Kartika

D, M., Huda, B., Muchlis, M., Citra Y, N., U.R Rofiati, S., M Anisatul, S., Mulyani, S., Z, S., Widodo, W., & Setiawan Nur, W. (n.d.). *Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa*. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare>

Sari, R. D., Shellamitha, D., Pratama, Y., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafitri, L., & Munandar, A. (2022). *PKM Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang Program MBKM KKN Tematik*. 2. <https://ojs.transpublika.com/index.php/PRIMA/>