

## PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK SINGKONG SEBAGAI TAMBAHAN PENDAPATAN KELUARGA DUSUN GEDONGAN BANTUL

**Burhan Barid, Puji Harsanto**

Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Yogyakarta  
*burhan.barid@umy.ac.id*

### **Abstract**

The main livelihood in Gedongan Hamlet is farmers, but most of them are sharecroppers who work on other people's land. The sharecroppers received a limited wage from the landlord, so these farmers had to work from Monday to Sunday. Country houses that have large yards are also planted with grass for livestock, vegetables and cassava. The women, generally as housewives who rely on income from their husbands as farmers. Community empowerment can be through increasing the skills of making cassava chips and the potential for cassava plants in the village. Training on cassava chips was carried out for women in the Gedongan hamlet, starting with selecting cassava, peeling, cutting it into thin pieces and washing and the correct way of frying and simple packaging. The production of cassava food can be a potential for the people of Gedongan Hamlet to get additional income. The result of this dedication is being able to make cassava chips delicious, crunchy and worth selling. These chips can be a staple food product for micro, small and medium enterprises (MSMEs), which are affordable and have a lot of availability.

*Keywords: training, potential, cassava chips, and income.*

### **Abstrak**

Mata pencaharian utama pada Dusun Gedongan adalah petani, namun sebagian besar merupakan petani penggarap yang mengerjakan lahan milik orang lain. Petani penggarap mendapat upah yang terbatas dari pemilik lahan garapan sehingga para petani ini harus bekerja dari senin hingga minggu. Rumah pedesaan yang memiliki halaman yang luas juga ditanamin rumput untuk ternak, sayur dan singkong. Para wanita, umumnya sebagai ibu rumah tangga yang mengandalkan pendapatan dari suaminya sebagai petani. Pemberdayaan masyarakat dapat melalui peningkatan ketrampilan pembuatan keripik singkong dan potensi tanaman singkong di desa. Pelatihan keripik singkong dilakukan kepada para wanita di dusun Gedongan, dimulai dari pemilihan singkong, pengupasan, pemotongan menjadi tipis-tipis dan pencucian dan cara menggoreng yang benar serta pengemasan sederhana. Produksi makanan singkong ini dapat menjadi potensi masyarakat Dusun Gedongan untuk mendapat penghasilan tambahan. Hasil dari pengabdian ini adalah mampu membuat keripik singkong enak, renyah dan layak jual. Keripik ini dapat menjadi produk bahan makanan andalan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang harganya yang terjangkau dan ketersediaannya yang cukup banyak.

*Kata kunci: pelatihan, potensi, keripik singkong, dan pendapatan.*

### **PENDAHULUAN**

Dusun Gedongan berada di Desa Srigading adalah Dusun Gedongan. Dusun Gedongan memiliki 3 rukun tetangga (RT). Dusun Gedongan dihuni

oleh 491 jiwa yang terbagi dalam 160 kepala keluarga dengan memiliki jumlah penduduk lelaki 239 jiwa dan penduduk wanita 252 jiwa. Lahan pada Dusun Gedongan terdiri dari area persawahan, rumah penduduk dengan

halaman yang luas, dan beberapa fasilitas desa seperti masjid dan makam. Rumah dengan halaman yang luas ditanami tanaman keras, sayur, rumput untuk ternak atau singkong. Mata pencaharian utama pada Dusun Gedongan adalah petani, namun sebagian besar merupakan petani penggarap yang mengerjakan lahan milik orang lain. Petani penggarap mendapat upah yang terbatas dari pemilik lahan garapan. Dengan upah yang terbatas tersebut mengharuskan para petani untuk bekerja dari senin hingga minggu. Para penduduk khususnya laki-laki yang bekerja di persawahan atau kebun beraktivitas setiap hari dari pagi hingga sore. Sedangkan para wanita umumnya sebagai ibu rumah tangga.

Upaya penganekaragaman hasil pertanian ubi kayu adalah menjadi keripik singkong. Pengusaha UMKM dapat meningkatkan nilai tambah ubi kayu sebagai keripik singkong. Kota Cimahi sebagai sentra sentra produksi keripik singkong, yang bertempat di Kampung Pojok Kademangan. Keanekaragaman hasil pertanian dengan pengolahan ubi kayu, nilai tambah dan nilai usaha diperoleh dengan penelitian UMKM tersebut. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong masih dilakukan secara sederhana. Pemasarannya juga dilakukan secara sederhana dengan menjual langsung kepada konsumen (Sulaiman & Natawidjaja, 2018).

UMKM menganalisa secara umum usaha keripik singkong dengan alat yang lebih modern dan perhitungan pendapatan usaha. Pembuatan keripik singkong menggunakan bahan-bahan pendukung yaitu minyak goreng, gula pasir, garam dapur dan cabe merah. Langkah untuk memproduksi dimulai dari penyediaan ubi kayu, pemilihan, pengupasan, pengirisan dan pencucian,

memberi bumbu dan menggoreng, sampai pada mengemas dan memasarkan (Henakin, 2018).

Keripik singkong yang menjadi usaha yang pertama di kota Manokwari. Usaha yang sudah lama ini sekarang berkembang menggunakan gerobak dorong. Pengembangan usaha tersebut akan meningkatkan keuntungan dan lebih efisiensi. Peningkatan efisiensi ditunjukkan nilai sebesar 1,54, yang artinya usaha tersebut menguntungkan. Penjelasaannya bahwa setiap Rp. 1,00 yang menjadi modal maka akan memberikan pendapatan sebesar 1,54 kali lipat dari modal tersebut (Samori et al., 2015).

Kabupaten Bantul memiliki lahan pertanian yang sangat luas. Potensi lahan tersebut selama ini sebagian besar untuk persawahan. Lahan kebun yang ada di sekitar rumah potensinya masih sangat besar. Tujuan pengabdian ini adalah untuk mengetahui potensi lahan yang ada disekitar rumah khususnya tanaman singkong, mengolahnya menjadi bernilai jual dan tentunya meningkatkan pendapatan dari masyarakat sekitar.

## METODE

Pengabdian masyarakat ini dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang berlangsung di dusun Gedongan kelurahan Srigading Bantul. Dosen melibatkan mahasiswa peserta KKN dalam kegiatan tersebut. Fokus pengabdian masyarakat ini tentang pelatihan pembuatan keripik singkong yang enak, renyah dan bernilai jual sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode pelatihan digunakan agar mampu berpraktek langsung dalam pembuatan keripik ini. Pelatihan dimulai dari pemilihan singkong, pengupasan, pencucian, pengirisan tipis-tipis dan

cara penggorengan yang benar. Pelatihan diberikan pada para wanita khususnya ibu-ibu PKK dusun Gedongan.

Ubi kayu menjadi keripik singkong melalui beberapa langkah meliputi pemotongan ubi kayu menjadi tipis, digoreng, dikeringkan kemudian diaduk dengan bumbu secara bersamaan. Langkah berikutnya yang tidak kalah pentingnya adalah pengepakan. Permasalahan yang menjadi sisi penting produksi singkong adalah pengadukan dengan bumbu, yang mana saat ini masih memakai tangan manusia. Hal tersebut tentunya cukup menguras waktu dan tenaga (Husman et al., 2021). Fokus utama keripik singkong adalah kualitas keripiknya. Kualitas keripik yang mendapatkan rasa renyah dengan rasa pedas atau manis. Tujuan utama pelatihan adalah mendapatkan keripik yang renyah. Keterampilan yang diperoleh dengan kemampuan mengolah keripik yang renyah diharapkan dapat meningkatkan kualitas keripik yang berdampak pada naiknya jumlah konsumen (Andarista & Soraya, 2022).

Keripik singkong yang menjadi produk utama Desa Keli Rejo. Pohon singkong banyak ditanam di desa tersebut, sehingga bahan baku senantiasa mudah diperoleh. Pengembangan usaha berupa keripik singkong pedas, yang merupakan produk baru. Produk baru tentunya perlu upaya promosi dan pemasaran yang tepat agar dikenal dan kemudian dapat dinikmati konsumen. Promosi dan pemasaran yang tepat dengan tujuan meningkatkan penjualan dan pada akhirnya konsumen puas (Garaika & Yansahrita, 2020).

Tahap pelaksanaan awal berupa penyuluhan tentang penganekaragaman hasil pertanian dari pihak penyuluh pertanian Desa Citaman. Salah satu

komoditas pertanian adalah singkong. Selama singkong dijual dengan harga yang sangat murah. Pengabdian kepada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan nilai tambah dari singkong untuk meningkatkan daya tawar dari produk tersebut, sehingga harganya naik. Ketahanan ekonomi dan pangan dapat tercapai dengan mengembangkan potensi dari singkong tersebut. (Juwandi et al., 2021). Pengolahan keripik singkong yang utama adalah melibatkan para wanita, khususnya ibu-ibu warga sekitar. Pengolahan dimulai dari singkong yang diambil dari kebun, pengelipasan singkong, pengirisan dan pencucian dengan air yang bersih. Langkah berikutnya adalah penggorengan yang benar dan pengemasan yang menarik dan bersih (Terasne et al., 2021).

*Kompetensi ibu-ibu PKK dapat ditingkatkan dengan pelatihan. Pelatihan untuk menggali potensi Desa. Kegiatan KKN yang dilakukan bersama Pemerintah Desa Kranggan Kabupaten Malang untuk mengolah potensi desa tersebut. Tahap kegiatan meliputi sosialisasi, persiapan kegiatan, penyuluhan, dan pelatihan. Target keberhasilan pelatihan berupa berapa banyak peserta yang ikut, tercapainya tujuan pelatihan, tercapainya materi pelatihan, dan kemampuan peserta dalam menguasai materi (Maida et al., 2022).*

Faktor kunci loyalitas pelanggan adalah pelanggan yang puas, ikatan emosi dan kepercayaan. Kemudahan untuk menggunakan sebuah produk atau jasa juga membuat semakin loyalnya pelanggan. Waktu secara terus-menerus menggunakan produk atau jasa juga menunjukkan bahwa pelanggan tersebut memang loyal (Armadi et al., 2019).

Langkah-langkah PkM dan langkah-langkah pelaksanaan :



desa pantai. Tujuan pelatihan tercapai dengan bertambahnya pemahaman peserta pelatihan bagaimana mengolah keripik singkong yang enak, renyah dan bernilai jual.

Hasil quisioner dari pelatihan sebagai berikut :

- Sebanyak 70% belum paham dan 30% sudah sudah paham memilih singkong yang baik untuk dibuat keripik.

masyarakat (para ibu peserta pelatihan) sebelum Sebanyak 30% belum paham dan 70% sudah sudah paham cara pengirisan dan pencucian singkong

- Sebanyak 60% belum paham dan 40% yang lain sudah paham cara yang menggoreng singkong sehingga hasilnya yang enak dan renyah.

Hasil quisioner dari masyarakat (para ibu peserta pelatihan) langsung setelah pelatihan sebagai berikut :

- Sebanyak 90% sudah spaham dan 10% belum paham memilih singkong yang baik untuk dibuat keripik.
- Sebanyak 90% sudah paham dan 10% yang lain belum paham cara pengirisan dan pencucian singkong
- Sebanyak 90% sudah paham dan 10% yang lain belum paham cara yang menggoreng singkong sehingga hasilnya keripik yang enak dan renyah.

Hasil quisioner dan evaluasi yang dilakukan setelah beberapa hari pelatihan ini sebagai berikut :

- Sebanyak 100% meminta diadakan pelatihan memasak untuk hasil pertanian yang lain. Hal tersebut tentunya perlu melihat potensi hasil

pertanian yang lain dari masyarakat Gedongan dan potensi pasarnya.

- Untuk 10% yang belum paham , maka cukup diantara peserta yang paham melatih yang belum paham dengan praktek saat pertemuan PKK pada bulan berikutnya

Kendala yang dihadapi adalah ada sebagian masyarakat yang tidak mengikuti pelatihan karena mempunyai anak yang masih kecil. Masalah lain yang timbul adalah sebagian masyarakat tidak memiliki kebun yang cukup untuk menanam singkong.

Berdasarkan hasil pelatihan tersebut menunjukkan antusias masyarakat akan peningkatan pendapatan dari pengolahan hasil pertanian. Pemahaman yang meningkat sampai 90% menunjukkan pelatihan diikuti dengan baik.

Beberapa hasil pelaksanaan pelatihan pembuatan keripik singkong :

- Hasil pelaksanaan pengabdian berupa pemahaman yang bagus para ibu PKK tentang pemilihan singkong, pengupasan, pengirisan dengan ketipisan pengirisan yang tepat dan cara menggoreng yang tepat yang memberikan keripik yang enak dan renyah.
- Para ibu PKK juga tambah wawasannya tentang jenis dan bentuk singkong yang bisa dibuat kripik lebih mudah.
- Ibu-ibu PKK meminta agar dilakukan hal seperti ini diwaktu berikutnya dengan materi hasil pertanian yang berbeda.



**Gambar 2 : Penyuluhan Keripik (pengupasan) Singkong Dusun Gedongan, Februari 2023**



**Gambar 3 : Pembuatan Keripik Singkong Gedongan, Februari 2023**



**Gambar 4 : Tim Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Gedongan, Februari 2023**

## SIMPULAN

Peningkatan softskill pada masyarakat peserta pelatihan pembuatan keripik singkong yaitu sudah dapat memilih singkong, mengupas yang tepat dan menggoreng yang benar. Peningkatan softskill untuk

penggorengan tersebut sebanyak 90%, semua peserta paham akan hal tersebut. Rekomendasi pengabdian selanjutnya adalah cara pengemasan yang bagus dan promosi yang tepat sehingga lebih mudah terjual kepada konsumen.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPM) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Terima kasih juga kami ucapkan kepada mahasiswa peserta KKN Dusun Gedongan UMY yang membantu dan mensukseskan kegiatan pelatihan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42. <https://doi.org/10.30997/almujta.mae.v2i1.5312>
- Armadi, D. A., Sasongko, H., & Wihartika, D. (2019). STUDI KEPUASAN PELANGGAN TERHADAP KINERJA JASA LAYANAN PDAM DENGAN METODE IMPORTANCE PERFORMANCE ANALYSIS. *Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi*, 5(1), 53–62. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/jimfe>
- Garaika, G., & Yansahrita, Y. (2020). Penerapan Strategi Bauran Pemasaran Terhadap Produk Keripik Singkong Pedas Desa

- Keli Rejo Oku Timur. *Budimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 43–49. <https://doi.org/10.29040/budimas.v2i1.1024>
- Henakin, F. K. O. (2018). *237728-Analisis-Nilai-Tambah-Singkong-Sebagai-B-a8Cb33a1*. 3(2502), 23–26.
- Husman, Zulfitriyanto, Oktriadi, Afriadi. (2021). Penerapan Teknologi *Mixer Machine* Dalam Peningkatan Usaha Keripik Singkong "Cahaya Bangka" Rasa Pedas Manis". *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Dulang*.
- Juwandi, R., Yuni, R., & Nida, Q. (2021). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Dan Ketahanan Pangan Masyarakat*. 1(1), 25–30.
- Maida, N. Al, Islam, U., & Rahmat, R. (2022). *Pelatihan pembuatan keripik singkong bersama tim penggerak pkk*. 1(1), 56–61.
- Samori, D., Waromi, J., & Suwardi, I. (2015). Analisis Usaha Keripik Singkong ( Kasus : Usaha Keripik Singkong Keluarga Subani Distrik Manokwari Barat Kabupaten Manokwari ). *Jurnal Sosio Agri Papua*, 4(1), 1–9.
- Sulaiman & Natawidjaja, (2018). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi kasus sentra produksi keripik singkong pedas di kelurahan setiamanah kecamatan cimahi tengah kota cimahi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa, Agroinfo Galuh*.
- Terasne, T., Setianingsih, T., Hanan, A., Sukarni, S., & Nafisah, B. Z. (2021). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Keripik bagi Pemuda untuk Meningkatkan Kreatifitas di Masa Covid-19 di Desa Sukadana. *ADMA : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 99–108. <https://doi.org/10.30812/adma.v2i1.1269>