

PEMBERDAYAAN EKONOMI DAN KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT DESA GIRIHARJO MELALUI PELATIHAN DONAT SINGKONG

**Lobes Herdiman¹⁾, Akhdaan Syafiq Saputra²⁾,
Ananda Zahra Martiza³⁾, Novi Fitria Maharani⁴⁾**

¹⁾ Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret

²⁾ Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret

³⁾ Fakultas Hukum, Universitas Sebelas Maret

⁴⁾ Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret

lobesherdiman@staff.uns.ac.id

Abstract

This community service program aimed to empower the residents of Giriharjo Village, Panggang Sub-district, Gunungkidul Regency, by providing training in producing cassava donuts as a value-added product from local agricultural commodities. The program was motivated by the abundant cassava production in rural areas, which has often been sold in raw form at a low price. The methods included lectures on cassava's potential as food material, hands-on practice in cassava donut making starting from cassava processing, dough preparation, molding, frying, and topping application, as well as counseling on packaging strategies using simple transparent plastic boxes with sticker labels. The workshop was held on July 25, 2025, at the Panggang 1 Community Hall, attended by housewives, youth, and local residents. The results showed high enthusiasm from participants, who successfully produced cassava donuts with improved appearance and marketability. Economic analysis indicated a production cost of Rp 24,550 for 20 donuts, or about Rp 1,250 per piece, with a selling price of Rp 2,500 each, yielding a profit margin of approximately 103%. This program not only provided technical skills but also entrepreneurial insights based on local resources. Academically, the activity contributes to the development of knowledge in the field of community economic education, particularly regarding strategies to utilize agricultural products as entrepreneurial learning media and to strengthen rural economic sustainability.

Keywords: cassava, cassava donuts, community empowerment, economic value, packaging.

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan warga Desa Giriharjo, Kecamatan Panggang, Kabupaten Gunungkidul, melalui pelatihan pembuatan donat singkong sebagai produk pangan bernilai tambah dari hasil pertanian lokal. Latar belakang kegiatan ini adalah melimpahnya produksi singkong di wilayah pedesaan yang selama ini dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi tentang potensi singkong, praktik langsung pembuatan donat singkong mulai dari pengolahan bahan, pencetakan, penggorengan, hingga pemberian topping, serta penyuluhan mengenai strategi pengemasan menggunakan mika sederhana dengan label stiker. Workshop dilaksanakan pada 25 Juli 2025 di Balai Padukuhan Panggang 1 dengan peserta ibu rumah tangga, pemuda, dan warga setempat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa warga antusias mengikuti setiap tahapan dan mampu menghasilkan produk donat singkong dengan tampilan lebih menarik dan layak jual. Analisis ekonomi menunjukkan biaya produksi Rp 24.550 untuk 20 donat atau sekitar Rp 1.250 per buah, dengan harga jual Rp 2.500 per buah sehingga menghasilkan margin keuntungan sekitar 103%. Pengabdian ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga wawasan mengenai kewirausahaan berbasis potensi lokal. Secara akademik, kegiatan ini berkontribusi pada pengembangan ilmu di bidang pendidikan ekonomi masyarakat, khususnya terkait strategi pemanfaatan hasil pertanian lokal sebagai media pembelajaran kewirausahaan dan penguatan ekonomi pedesaan.

Keywords: singkong, donat singkong, pemberdayaan masyarakat, nilai ekonomi, kemasan.

PENDAHULUAN

Sektor pertanian memegang peranan penting dalam menjaga ketahanan pangan serta menopang keberlanjutan ekonomi masyarakat, terutama di wilayah pedesaan yang memiliki kekayaan sumber daya alam (Quirinno dkk., 2024). Desa Giriharjo merupakan salah satu dari 6 desa yang berada di Kecamatan Panggang, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta yang mana salah satu wilayah yang mayoritas penduduknya menggantungkan hidup pada sektor pertanian. Kondisi geografis yang subur membuat desa ini memiliki keragaman hasil pertanian yang melimpah sepanjang tahun. Dari sekian banyak komoditas, singkong menjadi salah satu hasil tani yang paling dominan. Hampir setiap keluarga petani menanam singkong baik untuk konsumsi pribadi maupun untuk dijual, sehingga ketersediaannya di pasaran lokal relatif stabil.

Meskipun produksinya tinggi, singkong selama ini cenderung dijual dalam bentuk mentah dengan harga jual yang rendah. Kondisi ini mengakibatkan petani kurang mendapatkan nilai ekonomi yang sepadan dengan tenaga dan waktu yang dicurahkan. Masalah tersebut menunjukkan adanya kebutuhan akan strategi pengolahan hasil tani agar dapat memberikan nilai tambah yang signifikan bagi masyarakat.

Salah satu bentuk inovasi pengolahan yang relevan adalah menjadikan singkong sebagai bahan dasar produk pangan modern, yakni donat. Donat singkong dipandang memiliki keunggulan karena selain tetap mempertahankan cita rasa khas

lokal, juga mampu mengikuti tren makanan yang diminati masyarakat luas. Olahan ini bukan hanya sekadar alternatif konsumsi, melainkan juga peluang untuk menciptakan produk dengan daya saing di pasaran. Banyaknya penggunaan singkong menjadi bahan baku makanan ringan dikarenakan singkong mentah per 100 gram memiliki kandungan karbohidrat sebanyak 36,8 gram dan air sebanyak 61,4 gram (Sundoro,2022).

Kelebihan usaha donat singkong antara lain bahan baku mudah di peroleh karena singkong tersedia melimpah di Desa Giriharjo, biaya produksi relatif rendah sehingga margin keuntungan lebih besar. Produk unik dan inovatif berbeda dari donat berbahan tepung terigu biasa, sehingga memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Prospek pasar luas baik di lingkungan lokal maupun potensi pemasaran ke luar daerah.

Pengembangan usaha donat singkong juga sejalan dengan pencapaian *Sustainable Development Goals (SDGs)*, khususnya tujuan ke-8 mengenai pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, serta tujuan ke-12 yaitu konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab (Saidah dkk., 2024). Kegiatan ini berupaya mengolah potensi lokal (singkong) agar tidak hanya dijual mentah dengan harga rendah, tetapi diproduksi menjadi olahan bernilai tambah, lebih berkelanjutan, dan mampu meminimalisasi pemborosan hasil panen.

Namun, pengembangan usaha donat singkong juga menghadapi sejumlah tantangan. Keterbatasan akses pasar membuat produk sering kali hanya beredar di lingkungan sekitar desa. Selain itu, masyarakat masih

memiliki keterampilan terbatas dalam hal inovasi produk, teknik pengemasan, dan pemasaran digital yang penting di era modern. Faktor permodalan juga menjadi kendala karena sebagian besar usaha kecil dijalankan dengan dana terbatas dari keluarga. Oleh karena itu, pendampingan melalui program pengabdian masyarakat diperlukan agar peluang tersebut dapat dioptimalkan sekaligus mengatasi tantangan yang dihadapi.

Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Giriharjo dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah berupa donat, sekaligus mendampingi pengembangan usaha agar dapat berjalan secara berkelanjutan dan memberikan manfaat ekonomi nyata bagi warga desa.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan donat singkong dimulai dengan penyampaian materi mengenai yang mencakup tahapan pembuatan donat singkong, pemaparan atribut bahan baku (seperti kualitas dan proporsi singkong, telur, gula, ragi, dan minyak goreng), serta pengenalan alat-alat teknis yang diperlukan. Penyampaian materi ini dilakukan dengan tujuan menanamkan pemahaman mendasar mengenai potensi singkong sebagai bahan baku donat alternatif. Sesi tanya jawab juga dilakukan secara interaktif dan memberikan ruang bagi peserta untuk menyampaikan berbagai pertanyaan yang muncul, terutama mengenai kendala teknis yang mereka hadapi serta ragam alternatif dalam substitusi bahan atau pilihan alat produksi.

Kegiatan berpindah ke sesi praktek pembuatan donat dari bahan

singkong menggunakan berbagai alat dan bahan yang telah dipersiapkan sebelumnya. Peserta diberi kesempatan untuk menerapkan teori yang sudah diperoleh secara langsung. Proses dimulai dengan pembuatan adonan, yaitu mencampurkan singkong yang telah dihaluskan bersama bahan-bahan pendukung lainnya hingga terbentuk adonan yang tercampur rata. Selanjutnya, adonan yang sudah jadi dicetak sesuai ukuran dan bentuk standar donat. Setelah melalui tahap pencetakan, adonan digoreng dalam minyak panas hingga mencapai tingkat kematangan yang tepat dengan warna keemasan yang merata. Sebagai sentuhan akhir, donat singkong diberikan topping sesuai selera, baik berupa cokelat, maupun variasi hiasan lainnya, sehingga menghasilkan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik secara visual.

Tahapan terakhir dalam rangkaian kegiatan adalah penyuluhan mengenai desain kemasan produk donat singkong. Penyuluhan ini dimaksudkan untuk memberikan pemahaman kepada peserta tentang fungsi strategis kemasan, tidak hanya sebagai wadah pelindung produk, tetapi juga sebagai instrumen pemasaran yang mampu meningkatkan nilai jual dan memperluas jangkauan pasar terutama bagi kemajuan UMKM di Desa Giriharjo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Desa Panggang Padukuhan Panggang merupakan bagian dari Kecamatan Panggang, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Wilayah ini memiliki dua potensi besar yang dapat dikembangkan, yaitu sektor pariwisata dan sektor pertanian. Dari sisi pariwisata, wilayah Panggang

dikenal dengan panorama alam pegunungan kapur, pantai selatan, serta beberapa destinasi wisata baru yang mulai dikelola masyarakat. Dari sisi pertanian, masyarakat banyak memanfaatkan lahan kering untuk menanam palawija, salah satunya adalah singkong (ubi kayu), yang menjadi salah satu hasil bumi melimpah di daerah ini. Potensi singkong inilah yang kemudian dijadikan dasar pelaksanaan workshop dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat melalui diversifikasi produk pangan, salah satunya donat singkong.

B. Pengertian dan Kandungan Singkong

Singkong (*Manihot utilissima*) merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat yang banyak dibudidayakan di Gunungkidul. Ubi singkong memiliki kandungan karbohidrat tinggi (36,8 g/100 g), energi 154 kalori, vitamin C, kalsium, serta serat pangan yang baik bagi kesehatan (Borku, 2025). Potensi ketersediaannya yang melimpah menjadikan singkong sebagai komoditas strategis untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah.

C. Proses Pembuatan Donat Singkong

Kegiatan workshop dilaksanakan pada Jumat, 25 Juli 2025 pukul 19.00 WIB di Balai Padukuhan Panggang 1. Peserta terdiri dari ibu rumah tangga, pemuda, serta warga yang antusias mempelajari olahan donat singkong. Peserta terlibat langsung mulai dari pengolahan singkong, pencampuran adonan, pembentukan, hingga penggorengan donat.

Langkah-langkah pembuatan donat singkong:

1. Singkong dikukus hingga matang, kemudian dihaluskan.
2. Singkong yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan tepung terigu, ragi instan, gula pasir, susu bubuk, telur, margarin, dan sedikit garam.
3. Adonan diuleni hingga kalis dan dibiarkan mengembang selama ± 30 menit.
4. Adonan dibentuk bulat, lalu dicetak berbentuk donat, kemudian didiamkan kembali 20 menit agar mengembang.
5. Donat digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kecoklatan.
6. Setelah ditiriskan, donat diberi topping sederhana seperti gula halus, meses, dan cokelat cair.

D. Pengemasan Produk Donat Singkong

Pengemasan memainkan peran krusial dalam meningkatkan persepsi dan intent konsumen terhadap produk pangan lokal, karena kemasan bukan hanya melindungi produk tetapi juga menjadi media komunikasi visual yang menyampaikan identitas produk, informasi, serta estetika. Sebuah studi "Food Product Packaging Design as Marketing Tools in Purchase Decision" menemukan bahwa elemen visual seperti grafik, warna, bentuk kemasan, serta elemen informasi (ukuran, keterangan produk) secara signifikan memengaruhi keputusan membeli pada produk makanan. Kemasan yang menarik dan informatif dapat meningkatkan daya tarik produk, terutama bagi usaha mikro yang memiliki keterbatasan brand awareness (Wulansari, 2019).

Hasil donat singkong kemudian dikemas menggunakan box mika transparan yang mampu menampilkan bentuk produk dengan menarik. Untuk menambah nilai estetika sekaligus branding, box diberi stiker desain bertuliskan “Donat Singkong” dengan ilustrasi sederhana yang merepresentasikan produk. Dengan pengemasan ini, donat singkong tampak lebih profesional, layak jual, dan berpotensi dipasarkan di warung lokal maupun media sosial.



Gambar 3.1 Desain Kemasan



Gambar 3.2 Hasil Produk

E. Kendala Pelaksanaan

Dalam proses pelaksanaan, terdapat kendala waktu karena kegiatan dimulai malam hari. Waktu yang mepet menyebabkan sebagian adonan belum mengembang sempurna, tetapi tetap digoreng. Hal ini membuat hasil penggorengan pertama bantet atau tidak mengembang dengan baik. Namun, setelah diberikan waktu tambahan untuk fermentasi, adonan pada penggorengan selanjutnya dapat mengembang dengan baik sehingga menghasilkan tekstur donat yang lebih lembut dan disukai warga.

F. Nilai Ekonomi Donat Singkong

Mengetahui nilai ekonomi suatu produk pangan lokal sangat penting dalam rangka memastikan keberlanjutan usaha dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Dengan menghitung harga pokok produksi (HPP), pelaku usaha dapat menentukan harga jual yang tepat, mengantisipasi kerugian, serta memperkirakan margin keuntungan yang realistis. Hal ini relevan bagi masyarakat pedesaan yang mengolah bahan pangan lokal, seperti singkong, menjadi produk bernilai tambah berupa donat. Menurut kajian agro-ekonomi, pengolahan singkong menjadi produk turunan tidak hanya meningkatkan nilai jual, tetapi juga memperkuat rantai pasok pangan lokal sehingga berkontribusi pada ketahanan ekonomi masyarakat (Mathew & Osakwe, 2022). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa analisis nilai tambah pada industri kecil menengah (IKM) olahan singkong mampu memberikan margin signifikan setelah memperhitungkan biaya produksi, kemasan, dan distribusi, sehingga dapat menjadi sumber pendapatan alternatif bagi rumah tangga pedesaan (Reba dkk., 2023)

Perhitungan nilai ekonomi dilakukan untuk mengetahui potensi keuntungan usaha donat singkong dengan basis produksi 20 buah donat ukuran sedang. Dalam perhitungan ini, singkong tidak diperhitungkan biayanya karena mayoritas warga menanam singkong sendiri.

Tabel 1. Estimasi HPP Donat Singkong (20 buah)

Bahan Baku	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)
Singkong kukus	300 g	0	0
Tepung terigu protein	300 g	3.000	3.000

tinggi			
Telur ayam	3 butir	4.500	4.500
Gula pasir	100 g	1.200	1.200
Susu UHT full cream	100 ml	2.500	2.500
Margarin	70 g	1.500	1.500
Ragi instan	30 g	750	750
Minyak goreng	150 ml	2.500	2.500
Topping (meses, coklat, gula halus)	-	5.000	5.000
Kemasan mika + stiker	20 pcs × Rp 180	3.600	3.600
Total HPP Produksi			24.550

Dengan total biaya produksi atau HPP sebesar Rp 24.550 untuk menghasilkan 20 buah donat singkong, maka biaya per donat sekitar Rp 1.228 atau dibulatkan menjadi Rp 1.250 dan produk bisa dijual dengan harga Rp. 2.500 per buah. Apabila donat tersebut dijual dengan harga Rp 2.500 per buah, maka dari 20 donat akan diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp 50.000. Setelah dikurangi biaya produksi, keuntungan bersih yang diperoleh mencapai Rp 25.450. Artinya, setiap kali produksi, margin keuntungan yang didapat mencapai kurang lebih 103% dari HPP, sehingga usaha donat singkong ini memiliki potensi ekonomi yang cukup menjanjikan.

Dengan harga bahan utama (singkong) Rp 0 karena ketersediaannya di kebun warga, biaya produksi donat singkong menjadi sangat efisien. Ditambah kemasan mika individual dan stiker yang membuat produk lebih higienis dan menarik, nilai jual donat singkong dapat ditingkatkan tanpa menambah beban biaya besar. Margin keuntungan lebih dari 100% menjadikan donat singkong berpotensi besar sebagai produk usaha mikro

masyarakat di Padukuhan Panggang 1, Gunungkidul.

G. Dampak Ekonomi dan Sosial

Workshop ini berhasil memberikan keterampilan baru bagi warga dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai jual. Produk donat singkong dinilai potensial untuk dijadikan usaha rumahan, terutama oleh ibu rumah tangga. Selain itu, diversifikasi olahan singkong dapat membantu mengurangi ketergantungan masyarakat pada penjualan singkong mentah yang nilainya relatif rendah. Dengan inovasi olahan seperti donat singkong, potensi pertanian singkong di Panggang dapat lebih dimaksimalkan, sejalan dengan pengembangan sektor pariwisata yang ada.

SIMPULAN

Pelatihan donat singkong di Desa Giriharjo menunjukkan bahwa singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Secara ekonomi, usaha donat singkong efisien dengan biaya produksi rendah dan margin keuntungan tinggi. Secara sosial, kegiatan ini meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, serta membuka peluang usaha mikro berbasis potensi lokal. Kendala teknis seperti waktu fermentasi dan keterbatasan pemasaran dapat diatasi dengan pendampingan lanjutan, inovasi kemasan, dan pemanfaatan media digital. Program ini memberikan solusi praktis untuk mengoptimalkan hasil pertanian sekaligus mendukung keberlanjutan ekonomi desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Borku, A.W. 2025. Cassava (*Manihot esculenta* Crantz): its nutritional composition insights for future research and development in Ethiopia. *Discov Sustain* 6, 404.
- Osakwe, O. A., & Mathew, F. A. 2022. The importance of agro-economic characteristics for minimal cassava processing: A review. *Research, Society and Development*, vol. 11, no. 12, pp. 1–11.
- Quirinno, R. S., Murtiana, S., & Asmoro, N. 2024. Peran sektor pertanian dalam meningkatkan ketahanan pangan dan ekonomi nasional. *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 11(7), 2811-2822.
- Reba, S. R. A., Manek, M. F., & Banamtuan, Y. B. 2023. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Singkong pada IKM di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, vol. 5, no. 7, pp. 3017–3025.
- Saidah, H., Yasa, I. W., Wiradharma, L. W., Suroso, A., Supriyadi, A., Karyawan, I. D. M. A., & Negara, I. D. G. J. 2024. Upaya Mendorong Pencapaian SDGs-12 melalui Sosialisasi Pemanfaatan Sampah Organik menjadi Eco Enzyme pada Masyarakat Desa Jelantik. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3), 939-946.
- Sundoro, B. T. 2022. Pelatihan pengolahan singkong menjadi olahan keripik dan donat di desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 182-187. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*. Vol. 2 No. 1.
- Wulansari, A. S. 2019. Food product packaging design as marketing tools in purchase decision. *Journal of management and leadership*, 2(2), 19-30.