

## Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa

Fatqu Rois<sup>1</sup>, Alfi Azizah H, Chinthia C.P.Z<sup>2</sup>, I.T. Aprilia, K.D. Sabila, Mega Kartika D, M. Bahrul Huda, M. Muchlis, Nisye Citra Y, Saihah Rofiati U.R, Siti Anisatul M, Sri Mulyani, Saifuddin Z, Wahyu Widodo, Wahid Nur Setiawan

Institut Agama Islam Ngawi

fatqurois06@gmail.com<sup>1</sup>, chinthiacpz@gmail.com<sup>2</sup>

### Kilas Artikel

Volume 1 Issue 3  
September 2023

#### Article History

Submission: 24-07-2023

Revised: 11-08-2023

Accepted: 11-09-2023

Published: 18-09-2023

#### Kata Kunci:

Singkong, Pengolahan,  
Pemasaran

#### Keywords:

Cassava, Processing,  
Marketing



Welfare Jurnal Pengabdian  
Masyarakat is licensed under a  
Creative Commons Attribution-Share  
Alike 4.0 International License.

### Abstrak

Sistem pertanian sawah di desa tersebut terbilang maju, sehingga hampir tidak ada kendala dalam pengoperasiannya. Maka dari itu, kami mengambil objek singkong yang merupakan bahan pangan yang dapat diolah menjadi olahan makanan ringan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa Jonggrang. Pengabdian kami menggunakan metode PAR. Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan bersama kelompok tani dan petani singkong, maka dilakukan nilai tambah ekonomi pada hasil panen singkong menjadi suatu produk baru di desa jonggrang yaitu mengubah singkong menjadi makanan ringan yang dikemas menjadi gethuk krispi. Dengan adanya program pelatihan ini kami berharap dapat membantu memaksimalkan potensi singkong yang awalnya hanya dijual mentahan dan setelah melakukan program pelatihan masyarakat dapat menghasilkan produk olahan baru. Selain memberikan inovasi pengolahan singkong, kami juga menunjukkan cara pemasaran melalui sosial media dan marketplace berdasarkan syariat Islam.

### Abstract

*The rice field farming system in the village is considered advanced, so there are almost no obstacles to its operation. Therefore, we took the object of cassava, which is a food ingredient that can be processed into snacks that can increase the income of the Jonggrang village community. Our service uses the PAR method. Based on the results of the service carried out with farmer groups and cassava farmers, economic value was added to the cassava harvest into a new product in Jonggrang village, namely changing cassava into a snack packaged into crispy gethuk. With this training program, we hope to help maximize the potential of cassava, which was initially only sold raw, and after carrying out the training program, the community can produce new processed products. Apart from providing innovation in cassava processing, we also show how to market through social media and marketplaces based on Islamic law.*

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris, yang mana terdapat lahan pertanian yang sangat luas sehingga hampir seluruh daerah memiliki penduduk yang bermatapencarian petani. Hasil pertanian bermacam-macam mulai dari beras, jagung, kopi, bawang, cengkeh, singkong, dan lainnya. Padi yang diolah menjadi beras merupakan salah satu makanan pokok orang Indonesia. Selain padi, singkong juga termasuk makanan pokok yang mengandung karbohidrat. Jadi tidak heran jika di beberapa daerah menetapkan singkong sebagai makanan pokok.

Salah satu daerah yang menjadi objek penelitian dalam karya ilmiah ini adalah Desa Jonggrang, Kecamatan Barat, Kabupaten Magetan. Dilihat secara geografis, desa ini memiliki luas wilayah sebesar 265Ha, dengan rincian 147Ha lahan sawah dan 98Ha lahan pemukiman. Maka sudah dipastikan hampir 90% penduduknya berprofesi sebagai petani dan memiliki lahan sawah pribadi. Berdasarkan penyampaian narasumber, ada beberapa warga yang mengelola lahan selain sawah, antara lain singkong, cabai, tomat, hingga pisang. Namun memang sangat jarang warga yang mengelola lahan selain sawah, dikarenakan tanah di daerah tersebut bukan termasuk tanah tadah hujan.

Dikarenakan pada sektor pertanian di Desa Jonggrang kurang bisa menjadi objek pembahasan. Maka dalam karya ilmiah ini kami mengambil objek dari pertanian singkong. Meskipun terbilang sangat minim petani singkong di daerah tersebut, kami berusaha untuk bisa mengaitkan pembahasan kami dengan fakta di lapangan.

Bambang Herry (2015) Membahas tentang singkong, singkong bernama latin *Manihot esculenta Crantz* dan menduduki peringkat ketiga tumbuhan yang menjadi sumber karbohidrat setelah padi dan jagung. Selain dimakan mentah, singkong biasa diolah dengan cara dikukus dan digoreng. Seiring berkembangnya zaman, mulai bermunculan banyak variasi olahan singkong. Salah satu olahan yang banyak diminati adalah gethuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara pengolahan singkong mentah menjadi produk pangan yang inovatif dan cara pemasaran produk yang lebih modern dan berdasarkan syariat Islam.

## 2. METODE

Mengambil objek singkong sebagai bahan pangan untuk diolah menjadi makanan ringan adalah ide yang baik. Singkong adalah bahan pangan yang cukup serbaguna dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi.

Penerapan metode PAR (Problem, Agitation, Resolution) dalam pengabdian ini akan membantu dalam mengidentifikasi potensi masalah atau kendala yang mungkin muncul dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan singkong. Selain itu, metode ini juga akan membantu dalam mengajukan solusi atau strategi untuk mengoptimalkan produksi dan meningkatkan pendapatan masyarakat desa Jonggrang.

Harapannya, dengan pendekatan ini, pengabdian dapat memberikan kontribusi positif yang signifikan bagi masyarakat desa tersebut, baik dari segi peningkatan pendapatan maupun pengembangan potensi ekonomi lokal. Semoga pengabdian ini sukses dan bermanfaat bagi semua pihak yang terlibat.

## 3. HASIL & PEMBAHASAN

Ubi kayu atau ketela pohon yang juga biasa disebut singkong merupakan makanan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika. Penyebarannya hampir keseluruh dunia

termasuk indonesia. Tanaman ini masuk ke indonesia pada tahun 1852. Ketela pohon berkembang di negara-negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya.

Secara umum, singkong mengandung karbohidrat dan protein yang tinggi sehingga beberapa daerah di Indonesia menjadikan singkong sebagai makanan pokok yang mengenyangkan. Selain itu, singkong juga mengandung beberapa gizi seperti pada tabel berikut.

No.	Kandungan	Umbi	Gaplek	Tepung	Tapioka	Daun
1.	Protein (kal)	146	838	363	362	73
2.	Protein (g)	1,2	1,5	1,1	0,5	6,8
3.	Lemak (g)	0,3	0,7	0,5	0,3	1,2
4.	Karbohidrat (g)	34,7	81,3	88,2	86,9	13,0
5.	Kalsium (mg)	33	80	84	0	165
6.	Fosfor (mg)	40	60	0	0	54
7.	Besi (mg)	0,7	1,9	1,0	0	2,0
8.	Vit A (ST)	0	0	0	0	11.000
9.	Vit B1 (mg)	0,06	0,04	0,04	0	0,12
10.	Vit C (mg)	30	0	0	0	275
11.	Air (g)	62,5	14,5	9,1	12,0	77,2

**Tabel 1.** Kandungan gizi pada singkong. (Darjanto dan Murdjati, 1980)

Singkong juga memiliki berbagai manfaat yang beragam. Mulai dari umbi hingga pucuk daunnya dapat dimanfaatkan sesuai kebutuhan masyarakat, sehingga terkadang disebut sebagai tanaman multifungsi. Umbinya mengandung pati resisten yang dapat memberi asupan bagi bakteri baik di pencernaan sekaligus mencegah peradangan, kerap digunakan sebagai obat alternatif untuk mengatasi diare, diabetes, kerontokan rambut, kemandulan, serta infeksi kulit. Selain itu, singkong juga tinggi kalori, sekitar 112kal di setiap 100gr penyajiannya. Namun, dikarenakan tingginya kalori maka perlu diantisipasi untuk mengonsumsi singkong berlebihan. Hal ini dapat menyebabkan kenaikan berat badan berlebih hingga obesitas.

Universitas Negeri Yogyakarta (2023) Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*), merupakan hasil bumi yang cukup dikenal masyarakat Indonesia terutama Jawa. Mayoritas olahan singkong hanya sebatas direbus, digoreng atau diolah menjadi tapiel saja. Seiring berkembangnya zaman, kini singkong dapat diolah menjadi makanan yang banyak diminati di kalangan anak muda. Maka dari itu kami membuat suatu inovasi pengolahan singkong menjadi sebuah produk kekinian yaitu gethuk krispi. Berdasarkan data yang kami peroleh, gethuk krispi menjadi salah satu olahan yang cukup diminati dengan banyaknya varian rasa yang ditawarkan. Pembahasan dimaksudkan untuk memaknai hasil penelitian sesuai dengan teori yang digunakan dan tidak sekadar menjelaskan temuan.

Pembahasan harus diperkaya dengan merujuk hasil-hasil penelitian sebelumnya yang telah terbit dalam jurnal ilmiah.

Dalam rangka mencari informasi mengenai ini, kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu survei dengan petani singkong dan Kelompok Tani Desa Jonggrang. Pada kegiatan ini kami mengidentifikasi kebutuhan para petani singkong. Permasalahan yang kami temukan antara lain belum mampu menerapkan teknologi pangan berbahan dasar singkong, belum dapat memanfaatkan hasil panen selain di jual dalam keadaan mentah, dan belum mengetahui cara memasarkan hasil produk. Sehingga dari hasil survei yang kami lakukan, kami membuat tindakan dengan mencari referensi jenis produk yang akan diolah dan bagaimana cara memasarkan produk tersebut. Kegiatan mencari referensi ini dilakukan dengan mencari situs web terkait peluang usaha dan resep inovatif demi meningkatkan nilai jual suatu produk serta melakukan pelatihan pengolahan singkong bersama warga desa Jonggrang.

Hal ini menunjukkan besarnya keinginan masyarakat atau petani untuk menanam singkong. Akan tetapi petani masih memiliki harga jual yang rendah. Harga yang diterima oleh petani kisaran Rp500 sampai Rp 600 per kilogram. Sedangkan harga jual di pasaran berkisar antara Rp2000 sampai Rp 3000 per kilogram. Walaupun sudah sejak lama adanya kelompok tani, akan tetapi sampai saat ini masih belum banyak memberikan hasil yang lebih bagi pendapatan Kelompok Tani.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Aula kantor balai desa Jonggrang. Produk yang di buat yaitu gethuk krispi. Bahan utama yang digunakan yaitu singkong yang sampelnya diambil langsung dari kebun warga setempat. Adapun beberapa peralatan yang digunakan untuk mengolah singkong sangat sederhana yaitu kompor, dandang (kukusan), lesung, alat penggorengan, baskom, sendok makan, mangkok dan nampan.

Tahap selanjutnya yaitu pemaparan materi yang disampaikan oleh mahasiswa PPM dan pelatihan pengolahan gethuk crispy. Adapun peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan ini sebanyak 20 orang. Seluruh peserta yang mengikuti kegiatan tersebut merupakan warga dari desa Jonggrang yang merupakan ibu-ibu perangkat desa dan ibu-ibu PKK. Peserta menunjukkan sikap antusias dalam proses kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi gethuk krispi tersebut, dalam acara ini mahasiswa selaku pemateri serta pengisi acara pelatihan langsung yang diberikan kepada warga. Sebelum masuk pada tahap pelatihan pengolahan singkong menjadi gethuk krispi, pemateri terlebih dahulu memberikan contoh mengenai bagaimana cara pengolahan gethuk krispi. Selanjutnya, peserta pelatihan dapat mencoba mengolah singkong menjadi gethuk crispy secara berkelompok dengan pendampingan dari mahasiswa PPM.



**Gambar 1.** Hasil olahan singkong berupa gethuk krispi

Gethuk krispi yang berbahan dasar singkong ini tidak memerlukan teknik pengolahan khusus. Teknik pengolahan gethuk krispi sama seperti pengolahan gethuk pada umumnya

dan untuk varian rasanya dapat disesuaikan dengan selera masing-masing yang nantinya dapat dikembangkan sendiri.

#### **4. KESIMPULAN**

Pengolahan singkong menjadi produk pangan dapat dilakukan dengan cara merebus atau menggorengnya. Jika dijadikan olahan yang lebih inovatif, kita bisa mengolahnya menjadi gethuk krispi yang saat ini diminati oleh banyak orang. Selanjutnya kami mengadakan pelatihan gethuk krispi bersama ibu-ibu perangkat desa dan PKK. Selain memberikan pelatihan, kami juga menunjukkan bagaimana cara pengemasan dan pemasaran melalui sosial media dan marketplace ternama seperti Shopee dan Tiktokshop. Selanjutnya kami membimbing dalam pembuatan akun milik usaha bersama serta pengoperasiannya sebagai solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa Jonggrang.

#### **5. UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami ucapkan terima kasih pada seluruh anggota PPM Desa Jonggrang atas partisipasinya dalam serangkaian kegiatan pengabdian ini. Tak lupa kami ucapkan pula terima kasih kepada dosen pembimbing lapangan (DPL) yang telah ikut membantu dalam penyusunan artikel ini.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agung Anggoro, Ichmi Yani Arinda Rohmah, Norbertus Citra Irawan, Prasetio Utomo, Ramdani Bayu Putra, Yuria Putra Tubarad, Mukhamad Zulianto, Deny Susanto, Diksi Metris, Arip Musthopa, Arif Zunaidi, Mira Miranda, *Ekonomi Indonesia Pasca Pandemi: Peluang dan Tantangan*. Malang: Pustaka Peradaban, 2023.
- Bambang Herry P, Ahmad Subayri, Nita Kuswardhani. Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong bagi Industri Tape di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi* Vol. 09 No. 02, 2015: 162.
- Lukitaningsih, Ambar. Perkembangan Konsep Pemasaran : Implementasi dan Implikasinya. *Jurnal MAKSIPRENEUR*. Vol. III, No. 1, 2013.
- Universitas Negeri Yogyakarta. Sus Singkong, Olahan Kekinian yang disukai Anak Muda, 2022. Diakses melalui <https://www.uny.ac.id/id/berita/sus-singkong-olahan-kekinian-yang-disukai-anak-muda> pada 14 Juli 2023.
- Suprayitno, N. F., & Rachmat, Z. (2023). Pelatihan Start Up KEDIP dan Up Skill Scale Program Dalam upaya Upgrading UMKM Desa Beralih ke Digital . *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 207–212. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i2.562>
- Nugraha, B. B., Khasanah, D. U., Rafif, M., Fadilah, R. A. N., & Azizah, R. (2023). Pendampingan Pemasaran Digital Pada UMKM Konveksi Aura Desa Kayen Lor Kecamatan Plemahan Kabupaten Kediri . *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 235–241. Retrieved from <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare/article/view/433>

- Yunita, A. R., & Nazaruddin, N. (2023). Pelatihan Pengembangan Usaha Melalui Pembaruan Desain Label Kemasan Pada UMKM Kacang Telur di Lappacinrana Kabupaten Sinjai. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 242-247. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i2.509>
- Ma'rifah, H. N., Azizah, R. A. N. ., Jordi, M. R., Amrullah, M. B. N., Ichsan, M. N. ., Yunanto, I. F. ., Dermawan, R. B., & Fatmah, E. A. (2023). Pendampingan UMKM Melalui Pemanfaatan Media Sosial Instagram Dalam Meningkatkan Segmentasi Pasar di Batik New Colet Jombang. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 270-276. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i2.377>
- Zunaidi, Arif., Trisnasari, Vickersia. Peran Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Jumlah Nasabah Produk Tabungan Amanah iB Ditinjau Dari Marketing Mix 4P. *Muamalatuna* Vol. 13 No. 2 (2021): Juli-Desember 2021 DOI: <https://doi.org/10.37035/mua.v13i2.5525>
- Zakaria, M., Nurum, S. I. B., Pertiwi, R. A., Khusniah, A. F., Alvin, C. K., Muna, A. I., Marbiyanti, R., & Janah, S. (2023). Pendampingan Perbaikan Packaging sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Produk UMKM "Mak Plengeh" di Desa Blabak, Pesantren, Kota Kediri. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 25-31. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i1.380>