

**OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM
PEMANFAATAN UBI KAYU PADA PENGOLAHAN KERIPIK SINGKONG
DI DESA ALAI KECAMATAN LEMBAK**

Hariyani¹, Lena Pangala², Lili Asriyani³, Yeni⁴, Lukita Tripermata⁵, Fauziah⁶

¹²³⁴⁵⁶Universitas Indo Global Mandiri Palembang

Email: hariyani080101@gmail.com¹| lenapangala44@gmail.com²|

liliasriyani1@gmail.com³| yeni@uigm.ac.id⁴| lukita@uigm.ac.id⁵|

fauziah@uigm.ac.id⁶

Abstrak – *Kuliah Kerja Nyata (KKNT) merupakan salah satu kegiatan yang harus dilaksanakan oleh setiap mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri Palembang dalam menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh dan dipelajari selama duduk di bangku perkuliahan serta sebagai wujud nyata dalam pengabdian kepada masyarakat. Terutama dalam “Membangun Keunggulan Bersaing UMKM Dan Pariwisata Melalui Digitalisasi Dalam Percepatan Pertumbuhan Ekonomi Lokal” Kuliah Kerja Nyata telah dilaksanakan di kecamatan Lembak Desa Alai Kabupaten Muara Enim. Terhitung dari tanggal 4 Juli sampai dengan tanggal 15 Agustus tahun 2023 dengan Tema Pemberdayaan Wanita di desa alai dalam pengolahan Produk Nanas dan Singkong Dalam Meningkatkan Nilai Tambah dan Diversifikasi Produk. Adapun tujuan dari Kuliah Kerja Nyata Tahun 2023 ini yaitu untuk membantu pengembangan inovasi, pengolahan Singkong Desa Alai di sertai dengan Fungsi media social untuk Promosi Digital Program KKN Tematik MBKM, serta menciptakan produk baru yang dapat dipasarkan dimedia digital guna meningkatkan pendapatan masyarakat desa setempat.mahasiswa juga memberikan arahan mengenai laporan keuangan sederhana yang muda dipahami oleh masyarakat yang update dan cara pemasaran sebuah produk agar dapat menguasai pasar.*

Kata Kunci: *Inovasi, media social, promise digital, singkong*

PENDAHULUAN

Desa Alai, yang dahulunya merupakan marga yang membawahi 11 desa, memiliki sejarah panjang dan kaya akan budaya serta tradisi. Terletak di Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan, Indonesia, desa ini mencakup wilayah seluas 2197,72 km², dengan sebagian besar wilayahnya ditumbuhi oleh hutan yang luas mencapai 1872 km². Meskipun letaknya yang jauh dari pegunungan dan laut, Desa Alai mengalami kemajuan pesat berkat adanya akses jalan yang menghubungkan Kabupaten Pali dan Kota Prabumulih. Mayoritas penduduk desa ini menjalani kehidupan sebagai petani, yang menunjukkan hubungan erat antara manusia dan alam dalam keseharian mereka.

Ubi kayu atau ketela pohon yang juga biasa disebut singkong merupakan tanaman perdu yang berasal dari benua Amerika. Penyebarannya hampir ke seluruh dunia termasuk Indonesia. Tanaman ini masuk ke Indonesia pada tahun 1852. Ketela pohon berkembang di Negara - negara yang terkenal dengan wilayah pertaniannya (purwono, 2009). Singkong juga menjadi salah satu ciri dari desa Alai karena masa panen nya hampir terjadi di sepanjang tahun. Singkong atau ubi kayu dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk aneka olahan makanan. Berbagai olahan ubi kayu ini dapat menjadi bisnis yang menguntungkan. Aneka makanan olahan ubi kayu tersebut antara lain ubi kayu goreng, Ubi kayu rebus, keripik singkong, tape maupun gethuk (Badan Litbang Pertanian, 2011). Produk olahan singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat dimana dengan adanya produk olahan tersebut bahan mentah dari ubi kayu yang dapat diolah menjadi sumber pemasukan baru buat masyarakat karena melihat potensi dari singkong tersebut sangat baik untuk diolah dari segi nutrisinya 100 gr singkong mengandung 112 kalori yang kandungan karbohidratnya sebanyak 38 gr (Soepriyadi, N., dkk. 2019).

Pengolahan ubi kayu menjadi produk pangan merupakan usaha kecil menengah untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi karena mudah rusak dalam bentuk segar, bersifat musiman dan produktif Pengolahan yang dimaksudkan adalah mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong, keripik singkong merupakan makanan yang terbuat dari ubi kayu yang di iris tipis kemudian di goreng dan menggunakan minyak goreng dan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong merupakan untuk menciptakan usaha kecil menengah di pedesaan.

Dengan adanya usaha kecil menengah (UKM) di desa Alai menambah pertumbuhan ekonomi bukan hanya di *sector* pertanian melainkan juga pada pengusaha keripik singkong sehingga pendapatan daerah khususnya desa mampu berkembang dengan pesat serta kehidupan masyarakat juga lebih sejahtera karena perekonomian desa telah meningkat dari sebelumnya. Disamping itu bahwa pengolah ubi kayu menjadi aneka produk (keripik Singkong) pangan adalah untuk meningkatkan daya tahan produk yang layak di konsumsi dan meningkatkan nilai jual di pasaran (Hamidah at al 2015). Hal tersebut ubi kayu tidak lagi dipanen berdasarkan permintaan pasar sehingga memanen yang berlebih mampu di antisipasi dengan mengolahnya menjadi produk keripik singkong dikarenakan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong memiliki nilai lebih, daya tahan lama untuk di konsumsi dan menambah nilai ekonomis masyarakat serta menciptakan usaha kecil menengah (UKM) di masyarakat.

METODE PENELITIAN

Dalam melaksanakan penelitian ini, yang dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Indo Global Mandiri di lakukan dengan metode parsitifatif untuk mencapai setiap

tujuan yang diharapkan maka KKN Tematik melakukan survey terhadap desa alai dan bersosialisasi kepada masyarakat, berdasarkan fakta dilapangan yang telah berhasil dikumpulkan oleh peserta KKN Tematik dari berbagai macam sumber yang di wawancarai mulai dari kepala desa sampai masyarakat setempat, maka dapat disusun program kerja guna menyelesaikan tujuan peserta KKN Tematik dan melakukan pemberdayaan masyarakat setempat, permasalahan utamanya adalah mengenai UMKM desa alai dalam pengelolaan keripik ubi. Salah satu faktor penting untuk menunjang proses tersebut adalah dengan penggunaan sarana teknologi informasi yang salah satunya adalah penggunaan social media pada UMKM di Indonesia (Leiwakabessy P, Lahallo FF. 2018. Pembiayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai Solusi dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha pada UMKM Kabupaten Sorong. Journal of Dedication to Papua Community (J-DEPACE). 1(1): 11- 21. Dentoni et al 2009). KKN Tematik memberikan sosialisasi mengenai pentingnya melakukan inovasi dan kreatifitas seperti menciptakan varian rasa yang baru dan cara pengemasan yang lebih bagus lagi. Menurut Leiwakabessy dan Lahallo (2018), Vol 2 (3) 2020: 493–498 Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat 496 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki potensi yang cukup besar untuk tumbuh kembang dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat. Akan tetapi, teridentifikasi masih ditemukannya beragam persoalan yang dihadapi UMKM dan tentunya perlu mendapat perhatian dari semua pihak. Persoalan yang paling mendasar dalam hal ini adalah terkait dengan masih rendahnya produktivitas UMKM. Rendahnya produktivitas ini diakibatkan karena rendahnya kualitas sumber daya manusia UMKM khususnya dalam bidang manajemen, penguasaan teknologi, dan pemasaran.

Kegiatan dilakukan pada tanggal 09 Agustus 2023 yang bertempat di rumah Kepala Desa dan Ketua Ibu PKK Desa Alai Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim Sumatera Selatan dengan agenda “Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Ubi Kayu Pada Pengolahan Keripik Singkong Di Desa Alai Kecamatan Lembak”. Metode pendekatan yang dilakukan yaitu memberikan sosialisasi pengetahuan kepada masyarakat setempat terhadap pemanfaatan pengelolaan keripik singkong dengan beraneka rasa yang banyak dihasilkan oleh masyarakat sehingga dapat menghasilkan nilai jual yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan hanya menjual ubi kayu nya saja. Serta, seiringnya waktu diharapkan masyarakat setempat dapat memunculkan inovasi – inovasi tentang pemanfaatan dari ubi kayu.

1. Lokasi Pengabdian Masyarakat

Dalam pelaksanaan dan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh para Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri Palembang bertempat di Desa Alai Induk, Kecamatan lembak Kabupaten Muara Enim Sumatera Selatan.



Sumber: Wikipedia.com

Gambar 1. Lokasi Pengabdian Masyarakat Desa Alai, 2023

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilakukan di Rumah Bapak heryanto warga desa alai yang mengelola Ubi menjadi keripik. Keripik ubi adalah makanan yang terbuat dari ubi jalar yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak yang panas. Alat yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah kompor, alat penggoreng (wajan), pisau, alat iris ubi, ember, piring. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah ubi, cokelat, macha, balado. Agar tujuan dari KKNT ini dapat berjalan dengan baik dan lancar, maka diperlukan susunan suatu tahapan proses pelaksanaannya sehingga berjalan sesuai dengan apa yang diharapkan. Berikut tahapan-tahapan pelaksanaan.

2.1 Identifikasi Masalah

Masalah utama yang menjadi dasar dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan keripik singkong adalah kurangnya varian rasa dan kemasan yang kurang menarik sehingga mengurangi daya tarik konsumen. Adapun analisis SWOT dari usaha kami sebagai berikut.

a. Strength (kekuatan) adalah sumber daya keterampilan atau keunggulan lain relatif terhadap pesaing dan kebutuhan pasar yang dilayani oleh perusahaan atau organisasi

- 1) Bahan baku sangat mudah diperoleh
- 2) Produk yang ditawarkan beraneka ragam rasa
- 3) proses pembuatan yang cukup mudah

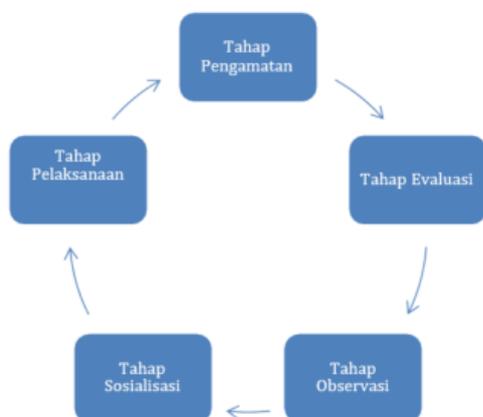
b. Weakness (kelemahan) keterbatasan atau kekurangan dalam sumber daya, keterampilan, dan kapabilitas yang secara serius menghambat kinerja efektif perusahaan atau organisasi.

- 1) Banyaknya persaingan UMKM keripik ubi sehingga daya saing penjualan bertambah.
- 2) Kurangnya menciptakan cita rasa baru yang nikmat sekaligus kemasan yang tidak dapat menarik perhatian konsumen.

c. Opportunities (peluang) situasi penting yang menguntungkan dalam lingkungan perusahaan atau organisasi. Kecenderungan-kecenderungan penting merupakan salah satu sumber peluang.

- 1) Meningkatkan pendapatan masyarakat petani ubi kayu
- 2) Meningkatkan pendapatan pengusaha keripik singkong

d. Threat (ancaman) adalah situasi penting yang tidak menguntungkan dalam lingkungan perusahaan atau organisasi. Ancaman merupakan pengganggu utama bagi posisi sekarang yang diinginkan organisasi. Cuaca alam tidak menentu sehingga menghambat pertumbuhan singkong.



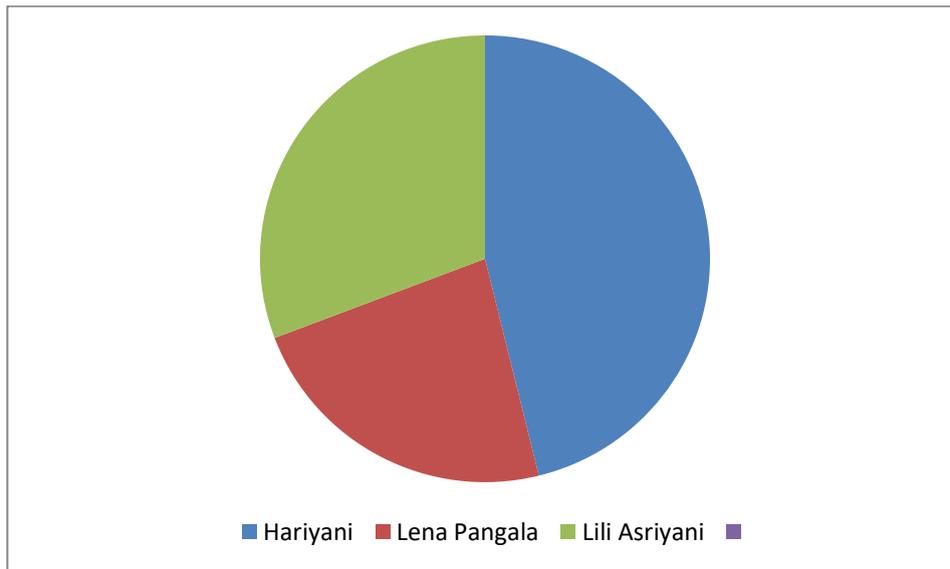
Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan

Tabel 1. Hasil penilaian *Pre test* dan *Post test* peserta pelatihan olahan keripik singkong

Peserta	<i>Pretes</i> <i>t</i>	<i>Protes</i> <i>t</i>	Keterampilan
Hariyani	220	400	14,6
Lena Pangala	210	500	13,6
Lili Asriyani	200	300	12,10

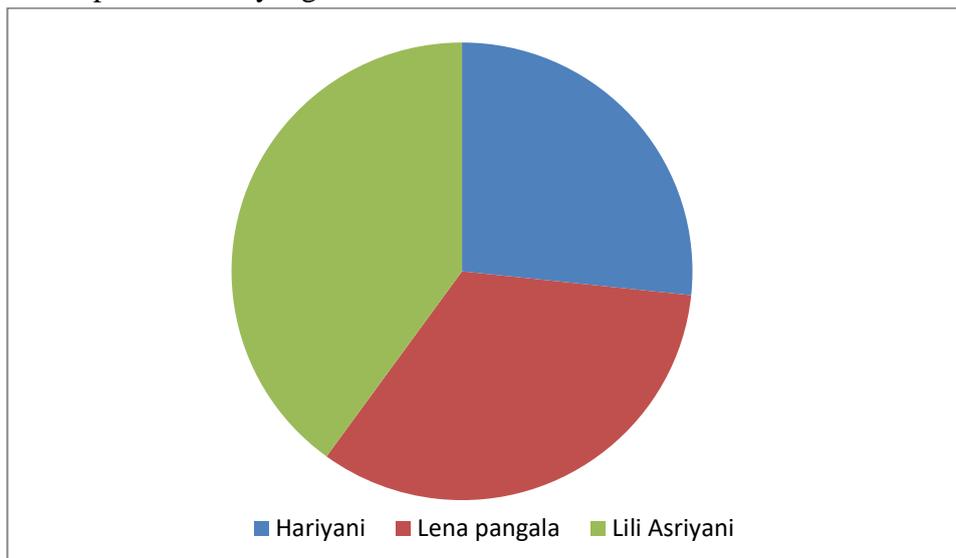
Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 3. Diagram Pre test

Diagram diatas menunjukkan hasil Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk keripik ubi yang dihadiri oleh 3 anggota kelompok mahasiswa kknt, pelatihan ini bertujuan untuk mendapatkan hasil yang maksimal.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 4. Diagram Pro test

Diagram diatas merupakan hasil yang telah dicapai selama proses pelatihan pembuatan keripik ubi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan kuliah kerja nyata tematik (KKNT) yang telah dilakukan oleh mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri Palembang yang berlangsung selama 40 hari mulai dari tanggal 4 Juli – 15 Agustus tahun 2023 yang dilaksanakan di Desa Alai, Muara Enim Sumatera Selatan. Anggota kelompok melakukan beberapa kegiatan dalam tahapan pelaksanaan yang menemukan solusi dan pengembangan UMKD di Desa Alai untuk masyarakat setempat sehingga mereka bisa mendapatkan penghasilan dari kebun ubi yang dikelola. Usaha keripik ubi yang dijalankan oleh Bpk Heriyanto selama sekitar 10 tahun lamanya. Usaha ini didirikan dengan tujuan mengolah hasil perkebunan singkong menjadi produk baru yang siap dikonsumsi dan tahan lama apabila disimpan dalam jangka waktu yang lama dan memberikan nilai tambah bagi petani dan produsen keripik ubi. Usaha pembuatan keripik berdiri atas inisiatif sendiri dan dikelola bersama keluarga, dalam proses produksinya keluarga berperan sebagai tenaga kerja.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 5. Pengamatan Kebun Singkong

Dengan dilakukannya pengamatan tersebut sehingga didapatkanlah solusi yang tepat untuk mengembangkan potensi tanaman singkong di Desa Alai berupa inovasi untuk pengolahan singkong dalam bentuk cemilan keripik singkong yang beraneka rasa. Untuk mengambil keputusan dalam pengembangan keripik singkong ini karena hasil perkebunan singkong yang cukup banyak ditemui dan melimpah, dengan proses pembuatannya yang sangat mudah bagi kalangan usia baik anak Muda, Remaja, sampai orang tua pun sangat mudah dalam mengelola singkong tersebut. Mahasiswa juga akan bekerja sama dengan para anggota karang taruna desa alai untuk memulai proses pengembangan atau pengolahan keripik singkong tersebut.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 6. Bahan – bahan proses pembuatan keripik ubi wong kito yuhuu

Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik Ubi

- 1.singkong
- 2.coklat
- 3.macha
- 4.gula halus
- 5.kemasan plastik
- 6.pisau
- 7.alat pemotongan singkong
- 8.baskom
- 9.air secukupnya



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 7. Proses Ubi Menjadi Keripik Singkong Bersama Bpk.Heruyanto Pemotongan

Gambar di atas memperlihatkan tahap proses pengupasan dan pemotongan Ubi yang akan di buat menjadi keripik,dimana semua singkong dikupas terlebih dahulu lau di cuci bersih setelah itu masuk ke dalam tahap pemotongan ubi dengan adanya alat pemotongan untuk menunjang proses produksi, sehingga ketika di goreng nantinya menjadi garing dan renyah dan mendapatkan hasil yang maksimal.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 8. Hasil Pemotongan Keripik Ubi Wong Kito Yuhuu

Dapat kita lihat gambar 8 di atas merupakan hasil dari pemotongan singkong yang siap masuk ke tahap penggorengan.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 9. Tahap Penggorengan dan Pemberian Varian Rasa Pada Keripik Ubi Wong Kito Yuhuu

Ini adalah proses tahap penggorengan singkong dan persiapan bumbu yang beraneka rasa baru yang belum di lakukan oleh Bpk Heriyanto.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 10. Tahap Selesai di Goreng dan Sudah diberi Bumbu Balado

Gambar di atas merupakan tahapan selesai pemberian bumbu dan siap dimasukkan ke dalam kemasan baru yang telah disiapkan.



Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)

Gambar 11. Tahap Selesai di Masukkan Ke Dalam Kemasan dan Diberi Stiker

Tahapan akhir dari pembuatan keripik ubi yaitu pengemasan produk yang menandakan kesan

pertama dari suatu produk, dan siap dipasarkan

Membuat keripik juga akan diberi campuran yang beraneka ragam rasa terdiri dari rasa asli dimana tidak memiliki campuran apa-apa, rasa coklat, rasa macha, rasa balado dan original. Dengan di kelolah nya keripik singkong dengan berbagai macam rasa seperti ini masyarakat akan memiliki daya tarik akan produk tersebut dan rasa ingin tau dengan rasa yang telah di kelola tersebut dan mahasiswa juga membuat kemasan keripik singkong disertai dengan logo atau stiker agar lebih menarik perhatian konsumen dan kemasan.

Sumber: dokumentasi mhs kknt (2023)



Gambar 12. Logo Usaha Keripik Ubi Wong Kito Yuhuu

Gambar 13. Logo Usaha Keripik Merlin Collection dari Usaha Bpk. Heriyanto

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa kknt memberikan dampak dan pembelajaran yang baik kepada masyarakat desa Alai dapat mengembangkan kreativitasnya guna membantu meningkatkan pendapatn rumah tangga. Metode pembuatan keripik ubi aneka rasa varian baru dapat memberikan pelajaran baru kepada masyarakat Desa Alai terutama kepada bapak Heriyanto selaku pengusaha keripik ubi sehingga dapat menghadapi masalah yang menjadi tantangan petani dalam pemanfaatan hasil panen ubi sehingga menghasilkan nilai tambah produk. kegiatan pengabdian masyarakat ini masih perlu dan terus dilakukan guna meningkatkan pengetahuan bagi mahasiswa, masyarakat, dan seluruh petani untuk terus meningkatkan kreasai, kreativitas, dan pengetahuan untuk menciptakan masyarakat yang mandiri serta berdaya saing.

Saran

Masyarakat Desa Alai masih banyak sekali yang belum memahami tentang media social kegunaannya, seperti dalam penjualan online yang mampu mempermudah penjualan produk dimana kekuatan social media sangat mudah digunakan dalam berinteraksi antara pembeli dan penjual sehingga bisa menjadi tempat mata pencaharian untuk mendapatkan keuntungan walaupun proses penjualan yang memungkinkan ada untung maupun rugi dalam setiap penjualan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini sebagai peneliti mengucapkan terima kasih kepada Bpk Ira Nanang, serta seluruh perangkat-perangkat Desa Alai yang telah mendukung penelitian kami tentang *“Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Ubi kayu Pada Pengolahan Keripik Singkong Di Desa Alai Kecamatan Lembak”*.

Terima kasih kepada Bapak Heriyanto yang telah meluangkan waktu untuk berbagi pengalaman dengan penuh keikhlasan serta kepada semua pihak yang telah membantu dalam pengumpulan analisis data, tak lupa juga kepada pihak – pihak yang memberikan dukungan finansial sehingga tujuan peneliti bisa mencapai hasil yang diharapkan dan memuaskan bagi semua pihak. terima kasih juga kepada Universitas Indo Global Mandiri yang telah memberikan dukungan serta fasilitas selama pelaksanaan penelitian ini dan sangat berarti bagi perkembangan akademik kami.

Akhir kata dari kami, terima kasih kepada semua yang berperan dalam penelitian ini, semoga program kerja yang kita jalankan ini bisa memberikan dorongan bagi semua petani ubi kayu untuk terus semangat serta menciptakan inovasi baru dalam pengolahan singkong. dan biarlah hasil penelitian ini bermanfaat bagi seluruh masyarakat Desa Alai terutama kepada para petani ubi kayu dan dapat memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pendapatan sehari – hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Purwono dan Heni Purnamawati. (2009). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Badan Litbang pertanian (2011). *Proses Pengolahan tepung tapioca*. Sinartani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XII
- Cristina¹, Hertati², Syafitri³, Munandar⁴, Hendarmin⁵.” *Sosialisasi Manfaat Inovasi Pengolahan Singkong Desa Petanang Serta Fungsi Media Aplikasi Promosi Digital Program Kkn Tematik Mbkm Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri.*” *PORTAL RISET DAN INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT (PRIMA) Volume 1 ISSUE 4 (2022)*. E-ISSN : 2809-7939 | P-ISSN : 2809-8218.
- Jumadi, Bungatang, Halim, Yusuf, Nurhikmah, Khumaira. “*Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa*”. Volume 1 Nomor 2. Hal 1-13. e-ISSN: 2808-9324.
- Darmawan¹, Tripermata², Roswaty³. ”*Sosialisasi Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Buah Nanas Menjadi Pineapple Chunks Di Desa Alai*”. Volume 5, Nomor 3, (2022) <http://dx.doi.org/10.36257/aps.vxix> pp 85-89.
- Wahyurini¹, Sugandini², Haryanto³.” *Pemberdayaan Perempuan Desa Prima Melati Sari Sumbersari, Moyudan, Sleman Dalam Produksi Dan Olahan Singkong*”. ISBN: 978- 623-389-064-9.
- Leiwakabessy P, Lahallo FF. 2018. *Pembiayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai Solusi dalam Meningkatkan Produktivitas Usaha pada UMKM Kabupaten Sorong*. *Journal of Dedication to Papua Community (J-DEPACE)*. 1(1): 11- 21.
- Dentoni, D., & Reardon, T. (2009). *Can SMEs Build Global Brands with Place-Of-Origin Information? The Role of Social Networks*. Husaeni UA, Dewi TK. 2019. *Pengaruh Pembiayaan Mikro Syariah terhadap Tingkat Perkembangan Usaha Mikro Kecil*

Jamu1, Tauk2.” Pemberdayaan Masyarakat Desa Watu Melalui Kewirausahaan”.Jurnal
Pengabdian Masyarakat 4(1), 2023, 37-43 ISSN 2747-1861 (print), ISSN 2747-187X.