

## **PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI KUE BOLU SEBAGAI PELUANG BISNIS WARGA**

**Andika**

Universitas Indo Global Mandiri

Email: andikaadntrctors@gmail.com

**Abstract** – MSME stands for micro, small, and medium enterprises. Basically, MSMEs mean businesses or businesses carried out by individuals, groups, small business entities, and Indonesian households as developing countries making MSMEs the main foundation of the community's economy, creativity and innovation are needed in modern times like this, especially in villages that do not have creativity in any aspect, one of which is that there is no creativity in the use of natural resources in the village. Tapus Village is the original name of Talang Buluh, Empang during the ancestral period of Puyung Beringin (Mangku Bumi) which changed to the name of Tapus Village. Tapus Village also has a lot of potential natural resources, one of which is the type of soil in Tapus Village contains low lime so it is very suitable for planting plants such as cassava. The author's goal is to provide ideas and knowledge to the surrounding community about managing cassava with various kinds of preparations such as Cassava Sweet Potato Cake. The method of approach carried out is a qualitative approach carried out by observation in collecting data and information. As for the results of the dedication carried out, by producing Cassava Sweet Potato Cake products can be accepted by the surrounding community, it is seen that the results of decent products can be used as entrepreneurs based on the results of the analysis. we also hope that the residents of Tapus Village can sell these products out of the region in order to further improve MSMEs in Tapus Village.

**Keywords:** UMKM, Empowerment, Cassava.

**Abstrak** – UMKM merupakan singkatan dari usaha mikro, kecil, dan menengah. Pada dasarnya, UMKM artinya usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga Indonesia sebagai Negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, Kreativitas dan inovatif sangat diperlukan pada zaman modern seperti ini, apalagi pada desa yang belum memiliki kreativitas pada segi apapun salah satunya belum ada kreativitas pada pemanfaatan dalam mengelolah sumber daya alam di desa. Desa Tapus ini merupakan nama asal dari Talang Buluh, Empang pada masa leluhur Puyung Beringin (Mangku Bumi) yang berubah menjadi nama Desa Tapus. Desa Tapus ini juga banyak sekali potensi sumber daya alam adapun salah satunya jenis tanah yang ada di desa tapus ini mengandung kapur yang rendah sehingga sangat cocok untuk menanamkan tumbuhan seperti singkong. Adapun tujuan penulis untuk memberikan ide dan pengetahuan pada masyarakat sekitar tentang mengelolah singkong dengan berbagai macam olahan seperti Kue Ubi Singkong. Metode pendekatan yang dilakukan yaitu pendekatan kualitatif dilakukan dengan cara observasi dalam pengumpulan data dan informasi. Adapun hasil dari pengabdian yang dilakukan, dengan menghasilkan produk Kue Ubi Singkong ini dapat diterima masyarakat sekitar, dilihat hasil produk layak dapat dijadikan wirausaha berdasarkan hasil analisis. kami juga mengharapkan warga Desa Tapus dapat menjual produk tersebut keluar daerah agar bisa lebih meningkatkan UMKM di Desa Tapus.

**Kata Kunci:** UMKM, Pemberdayaan, Singkong.

## PENDAHULUAN

UMKM merupakan singkatan dari usaha mikro, kecil, dan menengah. Pada dasarnya, UMKM artinya usaha atau bisnis yang dilakukan oleh individu, kelompok, badan usaha kecil, maupun rumah tangga Indonesia sebagai Negara berkembang menjadikan UMKM sebagai pondasi utama sektor perekonomian masyarakat, hal ini dilakukan untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang pada masyarakat khususnya dalam sektor ekonomi menurut gramedia (Mutrofin & Muhammad, 2021).

UMKM di Indonesia telah menjadi bagian penting dari sistem perekonomian di Indonesia. Hal ini dikarenakan UMKM merupakan unit-unit usaha yang lebih banyak jumlahnya dibandingkan usaha industri berskala besar dan memiliki keunggulan dalam menyerap tenaga kerja lebih banyak dan juga mampu mempercepat proses pemerataan sebagai bagian dari pembangunan (Yuli Rahmini Suci, 2008).

Kreatifitas dan inovatif sangat diperlukan pada zaman modern seperti ini, apalagi pada desa yang belum memiliki kreatifitas pada segi apapun salah satunya belum ada kreatifitas pada pemanfaatan dalam mengelolah sumber daya alam di desa menurut Rahmawati (Apriyani et al., 2022).

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat yang banyak dibudidayakan di Indonesia (Asmoro, 2021). Ubi kayu atau singkong adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari suku Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran (Damayanti, 2013).

Tanaman singkong merupakan jenis umbi-umbian yang mudah tumbuh dan tidak membutuhkan perawatan khusus. Tanaman singkong bisa kita jumpai hampir disetiap daerah khususnya daerah tropis (Munandar et al., 2022). Adapun ubi kayu dapat juga dijadikan olahan makanan misalnya seperti keripik ubi kayu, lalu di perjual belikan.

Manfaat singkong bagi kesehatan, lantaran kandungan nitrisinya yang beragam, singkong dipercaya mempunyai manfaat bagi kesehatan, mesalnya menambah energi. Singkong mengandung klori yang relatif tinggi. Dalam 100gr singkong, terkandung 110-150 kalori (Munandar et al., 2022).

Kue tradisional berbahan dasar singkong dapat divariasikan kedalam berbagai jenis kue dan bolu, untuk menciptakan variasi kue tradisional dari bahan dasar singkong ini memerlukan kreatifitas, dan imajinasi serta teknik dalam pengelolaannya (Binur P, Napitupulu, 2020).

Desa Tapus ini merupakan nama asal dari Talang Buluh, Empang pada masa leluhur Puyung Beringin (Mangku Bumi) yang berubah menjadi nama Desa Tapus. Desa Tapus ini juga banyak sekali potensi sumber daya alam adapun salah satunya jenis tanah yang ada di desa tapus ini mengandung kapur yang rendah sehingga sangat cocok untuk menanamkan tumbuhan seperti singkong.

Adapun hasil dari penanaman singkong juga dapat di manfaatkan warga sekitar dengan menjadikan singkong sebagai olahan makanan seperti kue, bolu, keripik, perkedel, bola-bola singkong coklat, dan tela-tela. Oleh karena itu banyaknya manfaat dari singkong dapat di olah dengan berbagai makanan yang dapat dinikmati masyarakat dan dikenal banyak orang secara luas, dengan begitu akan memberikan manfaat bagi UMKM desa tapus agar dapat menciptakan produk berupa olahan makanan dari singkong sehingga dapat dipasarkan di lingkungan daerah desa tapus dan memperkenalkan olahan makanan dari singkong kepada

masyarakat, hingga diproduksi dan diperjual belikan lalu dapat dijadikan mata pencarian warga sekitar sehingga dapat membantu UMKM yang ada di desa tapus.

Dengan adanya olahan kue dari singkong itu sendiri belum ada di Desa Tapus dikarenakan pengetahuan masyarakat sekitar masih sangat minim, masyarakat membutuhkan pembinaan tentang ilmu teknologi terhadap pengelolaan kue singkong, adapun tujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat sekitar dengan memberikan pelatihan dalam pembuatan kue bolu singkong agar dapat menambah UMKM yang ada di desa mengelolah singkong dengan beberapa olahan dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat desa.

## **METODE PENELITIAN**

Metode pelaksanaan program pengabdian masyarakat melalui peningkatan dalam kewirausahaan masyarakat dalam pemasaran dan pembuatan kue bolu singkong kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tapus Kabupaten Muara Enim, dilaksanakan pada bulan juli 2023 dalam metode kegiatan ini melakukan observasi, praktek, pelatihan pembuatan kue bolu singkong, pelatihan packing, dan memperjual belikan kepada masyarakat. Setelah dilakukan semua kegiatan maka yang dilakukan yaitu analisis terhadap hasil kegiatan yang dilakukan dan mengambil kesimpulan, Diharapkan dengan adanya penjelasan tentang produk berupa kue bolu singkong dapat berkembang UMKM di Desa Tapus dengan mengelolah singkong menjadi beberapa olahan dapat meningkat penghasilan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan yang dilakukan di Desa Tapus yaitu dengan pemanfaatan singkong menjadi olahan makanan hingga dapat memiliki hasil atau ide-ide yang kreatif dan inovatif dalam pemanfaatan sumber daya alam yang ada di Desa Tapus. Sehingga dapat mengembangkan ide kewirausahaan kepada masyarakat sekitar dengan meningkatnya nilai UMKM di desa.

Adapun rencana dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat dalam pembuatan “kue bolu singkong” di Desa Tapus Kabupaten Muara Enim, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat, kegiatan pertama melakukan observasi ke lapangan untuk mengetahui permasalahan, dan perumusan masalah, sehingga dapat memecahkan permasalahan yang ada, dengan mengetahui permasalahan dapat menyiapkan tempat praktek, pelatihan pembuatan kue bolu singkong, pelatihan packing, dan memperjual belikan kepada masyarakat. Pada tahap pelaksanaan pengabdian masyarakat “kue bolu singkong” Desa Tapus Kabupaten Muara Enim dilaksanakan pada bulan juli 2023,. Dalam kegiatan awal yang dilakukan yaitu menyiapkan bahan yang akan diperlukan dalam kegiatan pembuatan kue bolu singkong, kemudian dilanjutkan dengan memberi arahan praktek cara pembuatan kue bolu singkong.

Pada tahap pertama dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat yaitu melakukan koordinasi kepada Kepala Dasa atau Perangkat Desa dengan mengenai perizinan dalam pelaksanaan kegiatan di wilayah atau desa tersebut. Adapun melakukan koordinasi kepada masyarakat tentang bahan yang dapat digunakan dalam kegiatan praktek proses pembuatan Kue Bolu Singkong. Dalam kegiatan yang melibatkan peran peserta aktif dalam program pengabdian kepada masyarakat untuk membuat program dapat terlaksanakan. Kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik berkat peran aktif dari tim pelaksana dan peserta yang menjadi pelaksanaan program pengabdian masyarakat. Adapun tahap selanjutnya yaitu melakukan

musyawara kepada masyarakat untuk menentukan kegiatan yang melibatkan masyarakat sekitar. Dalam hal ini dilaksanakan untuk mendapatkan waktu tepat dalam kegiatan dan tidak mengganggu kegiatan masyarakat di Desa Tapus Kabupaten Muara Enim. Selanjutnya melakukan koordinasi lagi kepada Kepala Desa Tapus untuk mendapatkan perizinan dalam kegiatan agar dapat berjalan dengan baik.

Dalam pengabdian kepada masyarakat sekitar yang telah dilakukan tim mengenai pemanfaatan olahan singkong menjadi makanan Kue Bolu Singkong di Desa Tapus Kabupaten Muara Enim mengenai kegiatan kelompok usaha bersama sebagai berikut:

- a. Ada beberapa masyarakat yang berwirausaha di Desa Tapus, dalam kegiatan ini penulis berupaya untuk membentuk dalam pelaksanaan kegiatan kelompok usaha bersama ibu-ibu dan masyarakat sekitar dan dapat memberikan sosialisasi mengenai pembuatan olahan singkong, sehingga dapat memunculkan keinginan masyarakat berwirausaha dengan memproduksi kue bolu olahan dari singkong untuk dijadikan bahan usaha.
- b. Dalam pelaksanaan pembuatan olahan kue dari singkong para masyarakat sangat antusias dalam proses pembuatan Kue Ubi Singkong yang menggunakan olahan ubi serta diharapkan nantinya dapat berkembang lagi macam-macam varian olahan ubi lainnya.

Kue Ubi Singkong merupakan olahan kue yang menggunakan bahan dasar singkong sebagai bahan dasar, tentu ada beberapa bahan lain yang ditambahkan dalam proses pembuatannya yakni : singkong parut, tepung, susu, pewarna makan, gula, minyak dan telur.

Tahap pertama pembuatan Kue Ubi Singkong pada gambar 1 adalah ubi singkong dikupas terlebih dahulu kemudian dicuci menggunakan air hingga bersih. Selanjutnya ubi singkong diparut hingga halus setelah halus kemudian dimasukan kedalam wadah setelah itu dicampurkan dengan telur, gula pasir, tepung aduk menggunakan mixer setelah itu tambahkan susu, minyak, dan pewarna makanan. Setelah itu masukkan kedalam cetakan dan kemudian dikukus.



Gambar 1 : pengambilan ubi singkong, pengupasan dan pembuatan.

Tahap kedua pada gambar 2 yaitu melakukan pengukusan atau memasak kue, selanjutnya angkat dan dinginkan kemudian potong-potong lalu masukan kedalam cup yang tersedia.



Gambar 2 : proses pengukusan, pendinginan, dan pemotongan.

Tahapan ketiga/terakhir menambahkan label expied dan stiker dapat lebih menarik perhatian konsumen sehingga masyarakat juga dapat termotivasi untuk membuat logo atau stiker yang lebih bagus dan menarik perhatian lalu produk siap dipasarkan.



Gambar 3 : pengemasan dan pengenalan produk kepada masyarakat.

Setelah pembuatan produk, kemudian produk diperkenalkan kepada masyarakat sekitar. Saat pengenalan produk Kue Ubi Singkong masyarakat sangat antusias dengan produk telah dibuat sehingga membeli prosuk tersebut.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan KKN-Tematik yang telah kami lakukan mengenai Pelatihan Mengolah ubi singkong Menjadi kue ubi singkong Sebagai Peluang Bisnis Warga Desa Tapus maka secara keseluruhan dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pemanfaatan dari ubi singkong yang diolah menjadi kue ubi singkong dan dikemas dengan packaging yang sangat baik, kami mengharapkan dapat membantu dan meningkatkan UMKM yang ada di Desa Tapus.

Ubi singkong juga banyak sekali manfaat bagi kesehatan yang dapat kita ambil dari mengkonsumsi ubi singkong, dan kue yang telah diproduksi dapat diperjual belikan untuk membantu UMKM yang ada. Ubi singkong juga tidak hanya bisa di olah menjadi kue saja melainkan bisa di olah menjadi keripik singkong, perkedel singkong, bola-bola singkong coklat, dan tela-tela.

Dengan membuat olahan makanan menjadi produk yang memiliki ciri khas rasa yang enak dan lezat yang berbeda dengan olahan makanan lain juga memiliki ciri khas dari kemasan yang bagus dan unik agar dapat memiliki kualitas nilai jual yang baik dan tetap menambah daya menjual produk tersebut kami juga mengharapkan warga Desa Tapus dapat menjual produk

tersebut keluar daerah agar bisa lebih meningkatkan UMKM di Desa Tapus.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Apriyani, D., Loviriani, S., Amanda, P. F., Putri, A. U., & Lazuardi, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Di Desa Alai Selatan. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1582. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V6i3.10505>
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik Dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) Dan Manfaatnya Pada Produk Pangan. *Journal Of Food And Agricultural Product*, 1(1), 34. <https://doi.org/10.32585/Jfap.V1i1.1755>
- Binur P, Napitupulu, S. D. (2020). Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel El Rolaye Bandung. 21(1), 1–9.
- Damayanti, A. (2013). Analisis Usaha Keripik Singkong Merk Pedas Gila Pada Kecamatan Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara. *Africa's Potential For The Ecological Intensification Of Agriculture*, 53(9), 1689–1699.
- Munandar, A., Haryanti, I., Yusuf, M., Program Studi Manajemen, M., Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, S., & Wolter Monginsidi, J. (2022). Budidaya Terong (*Solanum Melongena* L). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 56–64. <https://journal-center.litpam.com/index.php/linov>
- Mutrofin, K., & Muhammad, A. N. (2021). Peran Umkm Dalam Mempertahankan Ekonomi Jawa Timur Selama Pandemic Covid – 19. *Jurnal Manajemen*, 1(2), 1–10.
- Yuli Rahmini Suci. (2008). Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah. *Uu No. 20 Tahun 2008*, 1, 1–31.