

**INOVASI MAKANAN BERBAHAN DASAR LOKAL
SEBAGAI PRODUK UMKM BERDAYA SAING GLOBAL
DALAM UPAYA MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT
DESA SERDANG KULON KECAMATAN PANONGAN
KABUPATEN TANGERANG**

Taufik¹, Nurselvi², Dadang Kurnia³
^{1,2,3}Fakultas Teknik, Program Studi Teknik Industri, Universitas Pamulang
Jl. Surya Kencana No. 1 Pamulang – Indonesia, 15417

e-mail: 1dosen01332@unpam.ac.id, 2dosen02045@unpam.ac.id, 3dank1_id@yahoo.com

Abstrak

Salah satu potensi pangan lokal di Kabupaten Tangerang adalah singkong, yang banyak diolah menjadi berbagai makanan tradisional. Namun, masih banyak potensi dari umbi singkong dan limbah kulit singkong yang belum dimanfaatkan secara optimal. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dalam pengolahan pangan lokal berbahan dasar umbi singkong dan limbah kulit singkong di Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang. Sasaran utama dari inovasi ini adalah ibu rumah tangga dan ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa. Metode pelaksanaan pengabdian mencakup penyuluhan dan pelatihan. Hasil dari pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah umbi singkong menjadi bolu yang lezat serta limbah kulit singkong menjadi keripik yang renyah. Selain itu, inovasi ini juga membantu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui peningkatan produksi dan pemasaran produk olahan lokal. Pengabdian kepada masyarakat tentang inovasi pengolahan pangan lokal ini diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Serdang Kulon. Selain itu, pengalaman ini juga dapat dijadikan sebagai model bagi komunitas lain dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk pengembangan ekonomi lokal dan pelestarian budaya.

Kata kunci: Inovasi, UMKM, Singkong

1. PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal di Indonesia yang berada di urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung (Deglas, 2018). Singkong tumbuh dengan mudah di berbagai lingkungan tanpa memperhatikan musim, memerlukan sedikit perawatan, sehingga dapat dipanen sesuai kebutuhan, dan tersedia di pasar tradisional dengan harga yang sangat terjangkau (Palimbong, Renyoe, Hulu, Nugraha, & Anggraeni, 2019). Dalam pemanfaatan tanaman singkong selain umbinya, masyarakat juga memanfaatkan seluruh bagian dari tanaman ini mulai dari batang, daun, serta kulitnya (Sari & Astili, 2018). Pada bagian umbinya dapat dimanfaatkan berbagai panganan seperti kerupuk (Yusbarina, Nst, & Alfian, 2012), dodol singkong, mie cassava, tepung singkong (Atikah, 2020), mocaf (Modified Cassava Fluor) (maghfiroh & Nuswardhani, 2019), makanan ringan tela-tela (Munthoh, Jamroni, & Ummayah, 2015), puding, gethuk gulung dan bolu. Bolu kukus singkong yang dihasilkan dari pati singkong dan parutan singkong ini tidak memerlukan perlakuan khusus. Teknik pembuatannya sama dengan bolu kukus lainnya. Untuk warna yang dihasilkan disesuaikan dengan selera masing-masing, dan dapat dikembangkan sendiri nantinya oleh kelompok tani (Setyawati, Suriana, & Gafur, 2021).

Desa Serdang Kulon, yang terletak di wilayah Kabupaten Tangerang, memiliki potensi yang besar dalam pengolahan pangan lokal berbasis singkong. Singkong adalah salah satu komoditas pangan yang tumbuh subur di daerah tropis dan telah menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat Indonesia. Meskipun demikian, pengolahan singkong seringkali terbatas pada produk-produk

tradisional, dan potensi inovasi belum sepenuhnya dimanfaatkan. Selain itu, limbah kulit singkong, yang seringkali diabaikan, memiliki nilai yang dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk pangan yang bernilai tambah. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi pengolahan pangan lokal berbahan dasar singkong dan limbah kulit singkong. Inovasi ini mencakup pemanfaatan limbah kulit singkong dan singkong sebagai bahan baku produk makanan yang berkualitas yakni bolu singkong dan keripik kulit singkong.

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk meningkatkan potensi dan kemampuan yang dimiliki oleh individu atau masyarakat sehingga mereka dapat meningkatkan taraf hidupnya di masyarakat. UMKM itu sendiri merupakan suatu usaha rumahan yang bergerak dalam bidang industri tertentu yang memiliki tenaga kerja yang terbatas, yang dapat menyerap pengangguran dan memberdayakan masyarakat yang ada disekitarnya.

Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mendeskripsikan keberadaan UMKM yang ada di wilayah Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang. Mengetahui hambatan-hambatan yang dialami oleh pemilik usaha UMKM dalam mengembangkan usahanya. Teknik dan metode yang digunakan dalam PKM ini melalui penyuluhan, wawancara, dan dokumentasi. Berdasarkan hasil dari PKM ini dapat memberdayakan masyarakat sekitarnya terutama ibu-ibu rumah tangga, dapat membantu masyarakat yang berekonomi rendah dalam meningkatkan taraf hidupnya dan juga dapat mengurangi pengangguran.

Aktivitas pemberdayaan masyarakat berada di tangan masyarakat itu sendiri dengan bertitiktolak dari masyarakat, dilaksanakan oleh masyarakat dan manfaatnya untuk masyarakat atau dengan istilah lain pendidikan berbasis pada masyarakat. Hal ini merupakan salah satu cara untuk membangun rasa memiliki dan tanggung jawab dalam membangun dan mengembangkan program pemberdayaan di dalam masyarakat. Hal ini, diperkuat dengan pendapat Yunus (2004:3) yang mengungkapkan bahwa terdapat lima prinsip dasar yang patut diperhatikan dalam proses pemberdayaan masyarakat, diantaranya adalah :

1. Keperdulian terhadap masalah, kebutuhan dan potensi/ sumberdaya masyarakat;
2. Kepercayaan timbal balik dari pelayanprogram dan dari masyarakat pemilik program;
3. Fasilitasi (pemerintah) dalam membantu kemudahan masyarakat dalam berbagai proses kegiatan;
4. Adanya partisipatif, yaitu upaya melibatkan semua komponen lembaga atau individu terutama warga masyarakat dalam proses kegiatan dan
5. Mengayomi peranan masyarakat dan hasil yang dicapai.

Berdasarkan latar belakang di atas, kami dari Tim Prodi Industri melakukan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Universitas Pamulang (UNPAM) yang berjumlah 3 dosen terpanggil untuk ikut serta dalam membantu memecahkan persoalan yang dihadapi Masyarakat Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang pada khususnya, dengan mengadakan pembinaan untuk menciptakan usaha berbasis UMKM. PKM yang kami laksanakan berjudul “ Inovasi Makanan Berbahan Dasar Lokal sebagai Produk UMKM Berdaya Saing Global dalam Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang“.

2. METODE PENGABDIAN

Metode yang akan digunakan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah melalui kegiatan: Penyuluhan, diskusi dan simulasi, dengan materi:

1. Penyuluhan.

Materi penyuluhan adalah pelatihan bagaimana cara menciptakan inovasi makanan berbahan dasar lokal sebagai produk UMKM. Tujuan penyuluhan ini adalah memberikan ilmu dan wawasan baru kepada ibu-ibu PKK dan karang taruna dalam menciptakan inovasi makanan berbahan dasar lokal,

sehingga terbuka pikiran serta tumbuh minat dan motivasi dalam diri mereka untuk berwirausaha. Disamping itu juga diberikan materi tentang prinsip dasar mencari peluang usaha, penyuluhan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada peserta.

2. Pelatihan

Materi pelatihan adalah bagaimana cara mencari peluang usaha menciptakan inovasi makanan berbahan dasar lokal sebagai produk UMKM yang dapat bersaing diera digitalisasi. Pelatihan tersebut disampaikan dalam bentuk ceramah yang dilanjutkan dengan eksperimen

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan Kabupaten Tangerang. Kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1) Koordinasi dengan pihak-pihak yang terkait

Koordinasi tim pengabdian kepada masyarakat Program Studi Teknik Industri dilakukan dengan mitra yaitu Kepala Desa Serdang Kulon Kecamatan Panongan Kabupaten Tangerang Banten. Pada kegiatan ini tim pengabdian dan mitra membahas tentang kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan, tempat dan waktu pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan. Pada pertemuan ini ada beberapa hal yang disepakati, yaitu kegiatan pengabdian kepada masyarakat, waktu dan tempat pelaksanaan penyuluhan tentang UMKM.



(Sumber: Dokumentasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, 2025)

Gambar 1. Pemaparan Materi

2) Persiapan penyuluhan dan pelatihan

Persiapan kegiatan ini adalah bagaimana menyampaikan tentang hal-hal yang perlu dipersiapkan dalam membuat Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) berdaya saing Global melalui Inovasi Makanan berbahan dasar Lokal. Modul pelatihan berisi tentang bagaimana cara mempersiapkan segala sesuatunya, termasuk jika menghadapi kendala yang ditemui.

3) Inovasi Pengolahan Umbi Singkong menjadi Bolu.

Pengabdian masyarakat pada ibu-ibu di Desa Serdang Kulon telah menjadi upaya yang sangat berarti dalam memperkenalkan inovasi pengolahan umbi singkong menjadi bolu. Melalui kerjasama yang erat dengan komunitas lokal, program ini berhasil memberikan pelatihan dan wawasan yang berharga kepada para ibu-ibu di desa tersebut.

Selama pelatihan, para ibu diajarkan tentang teknik-teknik pengolahan umbi singkong yang tepat. Mereka memahami pentingnya memilih umbi singkong yang berkualitas dan proses

persiapan yang benar sebelum pengolahan. Dalam setiap langkahnya, pengabdian masyarakat berfokus pada aspek kebersihan dan keamanan pangan, sehingga produk akhirnya tetap sehat dan lezat untuk dikonsumsi.

Inovasi ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada para ibu, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi mereka. Dengan menghasilkan bolu dari umbi singkong, para ibu dapat menjual produk ini secara lokal atau bahkan mengembangkan jaringan pemasaran yang lebih luas. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga dan membantu menciptakan lapangan kerja tambahan di desa.

Pengabdian masyarakat ini juga memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat Desa Serdang Kulon secara keseluruhan. Selain mendukung ekonomi lokal, inovasi pengolahan umbi singkong menjadi bolu juga mempromosikan penggunaan sumber daya lokal yang berkelanjutan. Ini adalah contoh nyata bagaimana pendekatan partisipatif dan edukasi dapat membawa perubahan positif dalam komunitas pedesaan, menggerakkan potensi inovasi, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat.

4) Inovasi Pengolahan Kulit Singkong menjadi Keripik.

Pengabdian masyarakat pada ibu-ibu di Desa Serdang Kulon terkait inovasi cara pengolahan kulit singkong menjadi keripik telah menjadi langkah positif dalam memperkenalkan alternatif baru penggunaan sumber daya lokal. Dalam upaya untuk mengurangi limbah dan menghasilkan produk bernilai tambah, program ini memberikan pelatihan yang komprehensif kepada para ibu di desa tersebut. Selama pelatihan, para ibu diberikan panduan tentang bagaimana mengolah kulit singkong yang seringkali diabaikan menjadi keripik yang lezat. Proses ini melibatkan pengupasan, pemotongan, dan pengeringan kulit singkong dengan cara yang benar. Para peserta pelatihan juga diajarkan tentang penambahan berbagai bumbu dan rempah untuk memberikan rasa yang menarik pada keripik.

Berikut adalah memaparan yang dilakukan bagaimana cara membuat Bolu dari bahan Singkong serta bagaimana juga membuat Kripik dari bahan Kulit Singkong, seperti yang terlihat pada **gambar 2** berikut ini :



(Sumber: Dokumentasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, 2025)

Gambar 2. Pemaparan Materi

Setelah prosesi kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah selesai dilakukan, seperti biasa, Dosen, Mahasiswa dan Ibu-ibu peserta pelatihan pembuatan Bolu dan Keripik

berbahan dasar dari Singkong berfoto bersama, seperti yang terlihat pada Gambar 3 di bawah:



(Sumber: Dokumentasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, 2025)

Gambar 4.5. Foto Bersama Ibu-ibu Peserta

4. SIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan memberikan penyuluhan bagaimana membuka usaha melalui Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang berdaya saing Global, terkait inovasi cara pengolahan umbi singkong menjadi bolu dan keripik kulit singkong telah membawa dampak positif yang signifikan dalam berbagai aspek.

Pelatihan ini diberikan dalam upaya meningkatkan tarap hidup Masyarakat Desa Serdang Kulon, dalam penyuluhan ini dapat diambil kesimpulan :

1. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para ibu dalam mengolah umbi singkong dan kulitnya, tetapi juga membantu meningkatkan ekonomi lokal serta meminimalisir limbah pertanian yang tidak dimanfaatkan.
2. Dengan memanfaatkan umbi singkong, para ibu di Desa Serdang Kulon mampu menciptakan variasi makanan yang sehat dan bergizi, seperti bolu, yang menjadi alternatif menarik dalam konsumsi harian.
3. Selain itu, dengan mengolah kulit singkong menjadi keripik, mereka mengurangi limbah pertanian dan menciptakan produk bernilai tambah yang dapat dijual.

Kegiatan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat

Desa Serdang Kulon dalam mencari usaha UMKM berdaya saing Global, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat menumbuhkan jiwa wirausaha untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Serdang Kulon, Kecamatan Panongan, Kabupaten Tangerang.

5. SARAN

Untuk memastikan keberlanjutan dan peningkatan lebih lanjut, pelaku UMKM di Desa Panongan perlu terus mengembangkan keterampilan dan adopsi teknologi, menjaga konsistensi kualitas produk, dan memperluas jaringan distribusi. Dukungan dari pemerintah dan lembaga pendukung juga penting untuk memperkuat ekosistem yang mendukung pertumbuhan UMK

Saran dari pengabdian kepada masyarakat ini harapannya kegiatan ini berkesinambungan agar pelaku usaha dapat secara kontinyu menerapkan pengendalian persediaan dalam mengelola usahanya agar dapat meningkatkan produktivitas dan stabilitas biaya produksi sehingga dapat meningkatkan daya saing di pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat, rekan-rekan dosen, mahasiswa teknik industri Universitas Pamulang, LPPM Universitas Pamulang, serta masyarakat Desa Panongan, Tangerang , Banten sehingga pengabdian kepada masyarakat ini dapat diselesaikan dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, L., & Triwardhani, D. (2017). IBM pada kelompok ibu-ibu mengolah kulit singkong di desa Cinere kota Depok. Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan PKM Sosial, Ekonomi Dan Humaniora, 7(2), 337–343.
- Atikah, T. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(4), 404–409. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i4.1346>
- Deglas, W. (2018). Kajian Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (Nahco3). TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 9(2), 157–163. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1196>
- Dutufiyah, S., & Setyawan, W. A. (2021). Implementasi Inovasi Baru Pemanfaatan Singkong Limbah Kulit Singkong. Juni, 2(2), 171–175.
- Fajar, A. M., & Kurnia, T. (2022). Pengolahan Inovasi Kulit Singkong Menjadi Produk Kreatif sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Suka'asih Desa Parungkuda. ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(2), 126–133. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i2.5580>
- Hasim, Falah, S., & Dewi, L. K. (2016). Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta Crantz*) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. Current Biochemistry, 3(3), 116–127. Retrieved from <http://biokimia.ipb.ac.id>

Herdhiansyah, D., Asriani, A., Sakir, S., Rejeki, S., & Suwarjoyowirayatno, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. *Jurnal PkM Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 219. <https://doi.org/10.30998/jurnalpkm.v5i2.7782>

Maghfiroh, khoirin, & Nuswardhani, R. R. S. K. (2019). Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(2), 101–108. <https://doi.org/10.35891/tp.v10i2.1647>

Maulinda, L., Nasrul, Z., & Sari, D. N. (2015). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal Pemanfaatan Kulit Singkong sebagai Bahan Baku Karbon Aktif*. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 11–19.

Muntoha, Jamroni, & Ummayah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(3), 188–193.

Ni 'am, A. C., Caroline, J., & Ibrahim, M. (2015). Pemanfaatan Limbah Cair Singkong Dengan Urine Sapi Dan Air Cucian Kikil Sapi Sebagai Pupuk Organik Cair. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Terapan III*, 679–686.

Nurul Aisyah, A., Setyowati, D. N., & Astriana, B. H. (2021). Potensi Pemanfaatan Daun Singkong (*Manihot utilissima*) Terfermentasi Sebagai Bahan Pakan untuk Meningkatkan Pertumbuhan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Perikanan Unram*, 11(1), 13–25. <https://doi.org/10.29303/jp.v11i1.184>

Palimbong, S., Renyoet, B. S., Hulu, M., Nugraha, G. A., & Anggraeni, M. K. (2019). Pelatihan Dan Pendampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (*Manihot. Spp*) Bagi Pelaku Umkm Sektor Usaha Kaki Lima Di Salatiga. *Jurnal Abditani*, 2(2), 67–72. <https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.31>

Pratiwi, I., & Dewi, Y. S. (2017). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong (*Manihot Utilissima*) Dalam Mempengaruhi Kadar Fe Dalam Air. *Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong (*Manihot Utilissima*) Dalam Mempengaruhi Kadar FE Dalam Air*, 10(1), 52–58.

Putri, S. W. A., & Hergoelistyorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, HCN, dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong Dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 3(6), 17–28.

Resimanuk, Y. H., Nizar, A., & Despita, R. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Dendeng Kulit Singkong dengan Penambahan Berbagai Sumber Protein. *Agriekstensia*, 17(1), 1–9.

Rikomah, S. E., Elmitra, E., & Yunita, D. G. (2018). Efek Ekstrak Etanol Daun Singkong (*Manihot Utilissima Pohl*) Sebagai Obat Alternatif Anti Rematik Terhadap Rasa Sakit Pada Mencit. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 3(2), 133. <https://doi.org/10.51352/jim.v3i2.119>

Riyanti, A., & Rini, R. O. P. (2022). Pemanfaatan tepung kulit singkong dalam diversifikasi olahan

batter. *Jurnal Manner*, 1(2), 46–57.

Rohimah, S., & Tuti Kurnia. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong. *ALMUJTAMA* 30 : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1(1), 11–18. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v1i1.2914>

Rudiyanto, Z., & Ntelok, E. (2017). Limbah Kulit Singkong (*Manihot Esculenta L.*): Alternatif Olahan Makanan Sehat. *Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar*, 1(1), 115–121.

Rustantono, H., Kusumaningrum, D., & Rasyid, H. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Keripik. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(1), 31–37. <https://doi.org/10.33379/icom.v2i1.1211>

Salmah, U., Indirawati, S. M., & Satra, Y. O. (2021). Pendampingan dalam Peningkatan Keterampilan dan Pemberian Peralatan Penggilingan untuk Pengolahan Kulit Singkong Menjadi Snack Sehat dan Bernilai Ekonomis. *Indonesian Journal of Engagement, Community Services, Empowerment and Development*, 1(3), 208–21

