

INOVASI PENGOLAHAN SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN DAN DIVERSIFIKASI PANGAN DI SENTRA PRODUKSI KRIPIK ANAK SINGKONG, PENGASINAN, GUNUNG SINDUR, BOGOR

Fakung Rahman, Erlita Kurniawaty, Prihadi Dwianggoro, Tiffani Novia Rachmi
Dosen Fakultas Ekonomi, Universitas Pamulang
Email: dosen01812@unpam.ac.id

ABSTRACT

This community service (PKM) is entitled Innovation of Cassava Processing to Increase Income and Food Diversification at Sentra Produksi Kripik Anak Singkong, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bagor. The method used is a survey method and direct delivery of materials, guidance and assistance in the production process, packaging process and marketing. The conclusion of this PKM program has not yet fully achieved maximum results, but efforts for the sustainability of this service will be continuous until Sentra Produksi Kripik Anak Singkong, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bagor understands some of the problems or obstacles faced by UMKM in general, namely: 1) Lack of optimal product marketing; 2) The lack of capital owned by UMKM; 3) Lack of understanding of how to raise UMKM; 4) Relating to licensing; 5) Lack of product innovation produced by UMKM; 6) Do not know how to make good financial reports; 7) Lack of assistance provided by the Regional Government; 8) Have not implemented good raw material inventory management; 9) Most of the equipment used in the production process is still manual; 10) There is no product quality control yet; 11) Product packaging is still too simple; 12) Lack of understanding of time management; and 13) Owner and employees are still technologically savvy.

Keywords: Innovation, Cassava and UMKM.

ABSTRAK

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini berjudul Inovasi Pengolahan Singkong Untuk Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan di Sentra Produksi Kripik Anak Singkong, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bagor. Metode yang digunakan adalah metode survey dan penyampaian materi secara langsung, bimbingan dan pedampingan dalam proses produksi, proses kemasan dan pemasaran. Kesimpulan dari program PKM ini ini belum sepenuhnya mencapai hasil yang maksimal, tetapi usaha untuk keberlanjutan terhadap pengabdian ini akan berkesinambungan sampai mengantarkan Sentra Produksi Kripik Anak Singkong memahami beberapa permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh UMKM pada umumnya, yaitu: 1) Kurangnya optimalnya pemasaran produk; 2) Minimnya modal yang dimiliki UMKM; 3) Kurang pahami cara membesarkan UMKM; 4) Berkaitan dengan perijinan; 5) Kurangnya inovasi produk yang dihasilkan UMKM; 6) Belum mengetahui cara membuat laporan keuangan yang baik; 7) Kurangnya pedampingan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah; 8) Belum menerapkan manajemen persediaan bahan baku yang baik; 9) Sebagian besar peralatan yang digunakan dalam proses produksi masih manual; 10) Belum adanya pengawasan kualitas produk; 11) Kemasan produk masih terlalu sederhana; 12) Kurang memahami manajemen waktu; dan 13) Pemilik dan karyawan masih banyak yang gagap teknologi.

Kata Kunci: Inovasi, Singkong, UMKM

PENDAHULUAN

Krisis ekonomi akibat pandemi Covid-19 telah berdampak terhadap kelangsungan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Berbeda pada saat krisis moneter pada tahun 1998 di mana UMKM betul betul menjadi penyelamat ekonomi nasional yang pada saat itu mampu meningkat hingga 350 persen ketika banyak usaha besar yang kolaps. Namun pada saat pandemi Covid-19 saat ini, justru UMKM yang sangat terdampak. Dikutip dari laman <https://www.ukmriau.com/> bahwa, "dampak dari sulitnya berusaha

mengakibatkan banyaknya tenaga kerja yang terpaksa di rumahkan. Di saat masa pandemi terjadi perubahan pola konsumsi barang dan jasa masyarakat dari *offline* ke *online*. Pelaku UMKM pasti kesulitan dalam mencapai target-target yang harus dicapai saat perekonomian terganggu. Perubahan pola tersebut, seyogyanya diikuti pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) agar dapat *survive*, serta bisa berkembang sehingga mampu menghadapi kondisi new normal. Strategi UMKM di masa pandemi sangat penting demi kelangsungan suatu

usaha. Di tengah kondisi saat ini, semua berjuang bersama untuk dapat bertahan dan beradaptasi dalam menjalankan kehidupan di masa pandemi. Masa pandemi membuat pelaku usaha harus kembali membenahi bisnis yang digeluti. Selain itu, keadaan saat ini juga menjadi momentum bagi pelaku UMKM untuk beradaptasi dan menemukan inovasi baru dalam menjalankan bisnisnya”.

Atau dengan kata lain, bahwa masa pandemi memang membuat UMKM harus berbenah dari segala sisi misalkan ekonomi, *mindset*, bahkan mental untuk tetap bisa terus *survive*. Untuk mengakali segala keterbatasan kala pandemi, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM untuk mempertahankan usaha yang telah ada. Pertama, inovasi produk sebagai upaya yang perlu dilakukan oleh UMKM mulai dari memperbaiki, meningkatkan, hingga mengembangkan produk yang diproduksi selama ini. Salah satu strategi yang bisa dilakukan UMKM adalah pivot. Biasanya pivot dilakukan untuk membantu bisnis pulih atau bertahan ketika model bisnis sebelumnya tidak dapat diterapkan saat menghadapi situasi sulit, contohnya pandemi. Kedua, pemasaran digital yang perlu dikembangkan oleh UMKM melalui platform *online* seiring perubahan perilaku masyarakat. Digitalisasi akan memudahkan pelaku usaha dalam memberikan informasi dan berinteraksi secara langsung dengan konsumen, memperluas pasar, dan meningkatkan penjualan. Pemasaran digital memang sangat penting, tapi UMKM juga harus tau apa saja yang harus dilakukan. Misal mem-*posting* di media sosial, tapi foto produknya tidak jelas. Sehingga pelaku usaha harus juga memperhatikan foto produk yang bagus untuk menarik perhatian konsumen.

Selain memanfaatkan media digital dan inovasi produk, beberapa trik yang dapat dilakukan untuk mempertahankan usahanya adalah berkolaborasi dengan sesama pelaku usaha, meminimalisir *budgeting*, menjaga cita rasa produk serta hubungan dengan pelanggan, dan juga bergabung dalam komunitas pelaku usaha seperti yang dilakukan dengan bergabung di Komunitas Sahabat UMKM misalnya.

Dikutip dari <https://drpm.umsida.ac.id/> “Digitalisasi menjadi sebuah kebutuhan penting, terbukti di masa Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) memberikan kenaikan pada pemanfaatan *e-learning*, *e-Commerce*, literasi digital, permintaan *delivery*, dan kebutuhan alat kesehatan/kebersihan. Namun kita tidak dapat memungkiri adanya permasalahan digitalisasi UMKM. Di beberapa daerah terpencil keterbatasan akses *internet* masih menjadi kendala. Pemahaman dari pelaku UMKM terhadap teknologi, pemasaran *online* terbatas, proses

produksi dan akses pasar daring yang masih dinilai belum cukup maksimal. Selanjutnya, konsumen masih merasa tak aman dalam melakukan transaksi digital”.

Permasalahan ini yang perlu diselesaikan, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dari Dosen Prodi Manajemen, Universitas Pamulang ini sebagai salah satu program yang memacu untuk mengatasi permasalahan tersebut. Kegiatan PKM ini juga merupakan salah satu wadah untuk membantu warga yang terdampak pandemi Covid-19, terutama bagi warga sekitar kampus Universitas Pamulang. Melalui program PKM “Inovasi makanan berbahan dasar singkong menjadi makanan modern di Sentra Produksi Kripik Anak Singkong”, kami mencoba berfikir setidaknya membantu membangkitkan semangat juang para pemilik usaha UMKM untuk tetap melanjutkan usahanya serta tidak putus asa. Kegiatan ini dilakukan dengan kelompok dosen lain dalam program PKM yang sama agar bisa optimal, dimana sasaran, inovasi produksi dan peningkatan pendapatan UMKM bisa terus mengalami peningkatan yang cukup signifikan dibandingkan dengan sebelum adanya kegiatan PKM ini.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan paparan sebelumnya serta melakukan diskusi dengan mitra maka hal utama pokok permasalahan yang harus dilakukan ada 5 (lima) permasalahan pokok yang dihadapi mitra, yaitu: 1) Kurang optimalnya pemasaran produk; 2) Minimnya modal yang dimiliki UMKM; 3) Kurang pahamnya cara membersarkan UMKM; 4) Peizinan; dan 5) Kurangnya inovasi produk yang dihasilkan UMKM. Kami dari Tim PKM Kelompok-2 berkonsetrasi terhadap permasalahan mitra yang ke-5 yaitu kurangnya inovasi produk yang dihasilkan UMKM, adapun permasalahan pertama samapai ke empat akan ditangani oleh tim PKM kelompok lain.

Adapun pelaksanaan program pengabdian ini terdiri dari 4 (empat) tahap yaitu tahap survey kelompok sasaran, persiapan dan pembekalan, tahap pelaksanaan dan rencana keberlanjutan program pengabdian kedepannya. Adapun rincian tahapannya sebagai berikut:

1. Survei Kelompok Sasaran

Pada tahap pertama untuk mendapatkan informasi mengenai lokasi pengabdian dan aspek- aspek lainnya di Sentra Produksi Anak Singkong Ibu Imah Rosyidah, Jl. Betet I No.34 RT.006/01, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bogor, termasuk dalam hal ini

inventarisasi sarana dan prasarana guna menunjang keberlangsungan usaha ini.

2. Persiapan dan Pembekalan

Pada tahap ini tim pengabdian mempersiapkan sarana dan prasarana yang akan mendukung kegiatan pelaksanaan pengabdian. Adapun persiapan yang dilakukan yaitu mempersiapkan lokasi serta fasilitas yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian yang dipiapkan secara bertahap dengan mempertimbangkan tingkat kebutuhan yang diperlukan oleh mitra dilingkungan sasaran pengabdian. Masalah yang di hadapi oleh mitra yakni kurangnya inovasi produk yang dihasilkan UMKM, oleh karena tim PKM kami akan memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dalam berinovasi produk dari bahan baku singkong.

3. Pelaksanaan

Program PKM dilaksanakan di Sentra Produksi Anak Singkong, Jl. Betet I No.34 RT.006/01, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bogor Gunung Sindur, Kab. Bogor, sebuah usaha rumah tangga (UMKM) yang dimiliki oleh Ibu Hj. Imah Rosyidah. Adapun pelaksanaannya selama tiga hari yaitu tanggal 23 Maret sampai dengan tanggal 25 Maret 2022. Pesertanya sebanyak 20 orang yang terdiri dari pemilik usaha dan karyawan ibu-ibu rumah tangga yang bertempat di sekitar tempat usaha tersebut. Adapun Tim Pengabdian terdiri dari 3 (tiga) dosen dari Prodi Manajemen dan 1 (satu) mahasiswa Magister Manajemen, Universitas Pamulang.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu dengan melakukan tatap muka langsung dengan para peserta yang terdiri dari pemilik usaha dan ibu-ibu rumah tangga yang berkerja di Sentra Produksi Kripik Anak Singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dilakukan dalam dua sesi, yaitu pertama: sesi dinamika kelompok yang bertujuan untuk menggali informasi kebutuhan dan harapan peserta selama mengikuti kegiatan ini. Berdasarkan hasil sesi inilah diberikan materi penyuluhan yang terkait pada sesi selanjutnya. Secara keseluruhan pengisi sesi penyuluhan terdiri dari 3 (tiga) dosen Tim PKM dan oleh seorang mahasiswi dari Magister Manajemen, Universitas Pamulang serta dibantu oleh tim PKM. Namun yang akan dipaparkan secara khusus adalah sesi penyuluhan tentang inovasi olahan umbi singkong. Setelah keseluruhan sesi

penyuluhan selesai maka bagian kedua selanjutnya adalah praktik pembuatan beberapa menu inovatif. Adapun menu praktik olahan umbi singkong yang diberikan adalah cassava lava, sawut coklat, dan cake singkong keju. Untuk praktik menu diatas, keperluan alat dan bahannya sebagai berikut:

1. Cassava Lava

Bahan-bahan: Singkong setengah tua 1 kg, garam 1 sdt, gula pasir 4 sdm (atau sesuai selera), coklat bubuk, vanili 1 sachet, terigu segitiga 3-4 sdm, minyak goreng 500 ml. Isian: Coklat blok (merk Collata) di tim, keju oles (merk Prochiz).

Alat-alat: pisau, talenan, panci kukus, serbet katun, saringan, loyang aluminium, sendok makan. Langkah pembuatan:

- Siapkan dan takar bahan mentah sesuai takaran.
- Singkong setelah dikupas, cuci, dan kukus hingga empuk lalu ditumbuk sampai halus. Tambahkan garam, gula pasir, vanili, aduk hingga menyatu rata. Tambahkan terigu sebagai perekat
- Adonan dibagi dua. Satu bagian dicampurkan bubuk coklat, bagian lain dibiarkan polos.
- Ambil adonan ± 40 gr, bentuk bulat lalu dipipihkan, masukkan sesuai isian.
- Goreng dalam minyak yang panas hingga berwarna kuning keemasan. Lalu diangkat dan ditiriskan.

2. Sawut Coklat

Bahan-bahan: Singkong 1 kg setengah tua, bubuk coklat, gula pasir 12 sdm (atau sesuai selera), kelapa parut setengah tua. Topping: sawutan coklat batang, atau keju cheddar, minyak untuk olesan cetakan.

Alat-alat: pisau, talenan, panci kukus, serbet katun, cetakan kue aluminium, kuas kue, parutan keju, loyang aluminium.

Langkah pembuatan:

- Terlebih dahulu siapkan kukusan. Tutup panci diberi serbet dibagian dalam.
- Singkong dikupas, cuci dan parut kasar. Parutan singkong kasar ditambahkan gula pasir (test rasa). Lalu adonan dibagi dua bagian. Satu bagian ditambahkan bubuk coklat, satu bagian ditambahkan parutan kelapa.
- Olesi cetakan dengan minyak sayur. Masukkan sawutan coklat setengah volume cetakan, padatkan, lalu timpa sawutan putih. (Bisa juga sebaliknya)
- Kukus sawut

hingga matang ($\pm 10-15$ menit). Angkat dan sajikan.

3. Cake Singkong Keju

Bahan-bahan: Singkong parut 1kg, mentega 150gr, gula 150gr, telur 4btr, fermifan 1bks dalam 150ml air hangat, kental manis 2 sachet, terigu 150gr, garam dan vanili secukupnya. Topping: Coklat chip, keju.

Alat-alat: Parutan kelapa, parutan keju, sendok takar, mangkok kecil, timbangan makanan, Loyang aluminium ukuran 20 x 10 cm.

Langkah pembuatan:

- Parut singkong, peras sampai kering. Sisihkan
- Campurkan mentega dan gula sampai rata, masukkan telur bertahap hingga telur putih kaku
- Masukan terigu aduk rata, kemudian singkong parut, garam, kental manis, dan vanili.
- Tambahkan larutan fermifan, dan kental manis.
- Taburi keju parut dan coklat chip, dan panggang selama 45 menit.

Sedangkan dalam tahap evaluasi atau penilaian para peserta akan diberikan *feed back* tentang program pengabdian yang telah dilaksanakan. Dimana hal ini akan menjadi pertimbangan kami sebagai tim pengabdian dalam rangka mampu memberikan manfaat bagi pemilik dan ibu-ibu karyawan usaha Sentra Produksi Kripik Anak Singkong, maupun masyarakat sekitarnya.

Untuk keberlanjutan program pengabdian kedepannya kami selaku Tim Pengabdian akan tetap berusaha untuk melakukan pendampingan serta bekerja sama dengan pihak pemilik usaha Sentra Produksi Kripik Anak Singkong, supaya kami bisa tetap membina dan memberikan arahan kepada para peserta dalam pengabdian masyarakat ini, karena dengan mereka berhasil mengelola berinovasi dalam olahan makanan dari bahan umbi isngkong dengan baik merupakan kunci keberhasilan tim pengabdian dalam hal ini selaku Dosen Universitas Pamulang telah berhasil melakukan pembinaan dan pelatihan mereka ke arah yang lebih baik, sehingga mampu memberikan manfaat bagi semuanya, baik ke pemilik usaha, karyawan dan masyarakat sekitar, serta kami khususnya tim Dosen Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dari Prodi Manajemen, Universitas Pamulang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan didapat kesimpulan bahwa pengabdian kepada masyarakat (PKM) di Sentra Produksi Anak Singkong, Desa Pengasinan, Kec. Gunung Sindur, Kab. Bogor berjalan dengan lancar dan mendapat sambutan dan dukungan dari pihak pemilik dan pekerja di Sentra Produksi Anak Singkong. Pengabdian kepada masyarakat ini belum sepenuhnya mencapai hasil yang maksimal, tetapi usaha untuk keberlanjutan terhadap pengabdian ini akan berkesinambungan sampai mengantarkan Sentra Produksi Anak Singkong memahami beberapa permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh UMKM pada umumnya, yaitu:

- Kurangnya optimalnya pemasaran produk.
- Minimnya modal yang dimiliki UMKM.
- Kurang pahamnya cara membesarkan UMKM.
- Berkaitan dengan perijinan.
- Kurangnya inovasi produk yang dihasilkan UMKM.
- Belum mengetahui cara membuat laporan keuangan yang baik.
- Kurangnya pendampingan yang dilakukan oleh Pemerintah Daerah.
- Belum menerapkan manajemen persediaan bahan baku yang baik.
- Sebagian besar peralatan yang digunakan dalam proses produksi masih manual.
- Belum adanya pengawasan kualitas produk.
- Kemasan produk masih terlalu sederhana.
- Kurang memahami manajemen waktu.
- Pemilik dan karyawan masih banyak yang gagap teknologi.

SARAN

Berdasarkan hasil pengamatan selama pelaksanaan PKM di Sentra Industri Anak Singkong, maka tim memberikan saran sebagai berikut:

- Agar selalu dilakukan inovasi baru baik jenis maupun rasa makanan olahan dari bahan singkong.
- Agar kemasan dan logo *branding* hasil olahan berbahan singkong dibuat lebih menarik agar selalu menarik pelanggan baru berdatangan dan memudahkan produk tersebut untuk diingat oleh konsumen.
- Memanfaat teknologi untuk bisnis di era digital, misalnya menggunakan sosial media yang ada di Indonesia ini.



Gambar 1: Pemaparan oleh Prihadi Dwianggoro S.E., M.M.

<https://drpm.umsida.ac.id/perjuangan-membangkitkan-umkm-lokal-dikala-pandemi/>

<https://www.rancah.com/berita-opini/22681/permasalahan-yang-dihadapi-umkm>

<https://www.litbang.pertanian.go.id/download/104/file/Manfaat-Singkong.pdf>



Gambar 2: Hasil dari Sentra Produksi Kripik Anak Singkong

DAFTAR PUSTAKA

Anikwe, M. A. N., & Ikenganyia, E. E. (2018). *Ecophysiology and Production Principles of Cassava (Manihot species) in Southeastern Nigeria*. In *Cassava*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.70828>

Badan Litbang Pertanian (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Sinartani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI

Sarlina Palimbong, dkk. (2019). Pelatihan dan Pedampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (*Manihot.spp*) Bagi Pelaku UMKM Sektor Usaha Kaki Lima di Salatiga. Salatiga: ABDITANI Jurnal Pengabdian Masyarakat, Vol. 2 No.2 Oktober 2019, hal.67-72. E-ISSN : 2622-4690; P-ISSN : 2622- 4682.

<https://doi.org/10.31970/abditani.v2i0.3>

<https://www.ukmriau.com/dunia-ukm/dampak-covid-19-terhadap-umkm-dan-upaya-menghadapinya/>