

## **PENGGOLAHAN HASIL PERTANIAN GUNA MENINGKATKAN NILAI JUAL " KREASI OLAHAN MAKANAN BERBAHAN SINGKONG"**

**Rusdi, Zakiyah Anwar**

Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia

[rusdi@um-sorong.ac.id](mailto:rusdi@um-sorong.ac.id)

---

### **Abstract**

*Community service in the village of klaigit Aimas district, Sorong district. The number of raw materials in the form of cassava that is in the kelurahan of kleet a major concern for processing cassava into an economic selling value, the ordinary people process cassava into cassava or fried food but only used as personal consumption, the lack of people in the village of kleetot processing cassava into food for processing into cassava food ingredients that have a promising sale value because with a small capital can provide a large profit. Community service has become an activity that can provide knowledge to the community on how to process cassava with high economic value, the purpose of this Pkm is to improve the community's economy and create jobs through home industries. Community service activities are very important because it can improve the economic welfare of the community through the processing of cassava in the home industry in the village of klaigit*

**Keywords:** *cassava; agricultural product; processed creations*

---

### **Abstrak**

Pengabdian kepada masyarakat di kelurahan klaigit distrik Aimas kabupaten sorong. Banyaknya bahan baku berupa singkong yang terdapat di kelurahan klaigit menjadi perhatian utama untuk mengolah bahan singkong menjadi nilai jual ekonomis, masyarakat biasa mengolah singkong menjadi tape atau gorengan singkong tetapi hanya digunakan sebagai konsumsi pribadi, minimnya masyarakat di kelurahan klaigit mengolah singkong menjadi makanan untuk diolah menjadi bahan makanan yang nilai jualnya menjanjikan karena dengan modal kecil dapat memberikan keuntungan yang besar. Pkm ini menjadi kegiatan yang dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat cara mengolah singkong yang bernilai ekonomi tinggi, tujuan dari Pkm ini untuk meningkatkan perekonomian masyarakat serta menciptakan lapangan pekerjaan melalui industri rumahan. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini sangatlah penting karena dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi kepada masyarakat melalui pengolahan singkong pada industri rumahan di kelurahan klaigit

**Kata Kunci:** singkong; hasil pertanian; kreasi olahan;

---

### **Pendahuluan**

Singkong yang merupakan umbi umbian atau sering di sebut ketela pohon (*Manihot esculenta*) menjadi salah satu komoditas yang baik yang ada di papua kabupaten sorong terutama di kelurahan klaigit, singkong yang merupakan bahan pangan pengganti nasi setelah sagu, singkong kadang diolah menjadi singkong rebus atau singkong goreng dengan cara yang sangat sederhana. Karena pengolahan yang sederhana menjadikan masyarakat bosan untuk mengkonsumsinya.

Singkong menjadi komoditas yang nilai jual mentahnya sangatlah murah karena ketersediaanya yang melimpah dan harga yang terjangkau membuat masyarakat tidak

melirik singkong dalam menambah pemasukan ekonomi keluarga, di perlukan kreatifitas dalam mengolah singkong menjadi bahan makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. masih minim industri rumahan yang mengolah singkong menjadi makanan dengan nilai jual yang tinggi serta kurangnya industri rumahan yang mengelola singkong mejadi makanan yang bernilai ekonomis, kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini menjadikan hal yang sangat penting karena memberikan pengetahuan serta kreatifitas pengolahan singkong menjadi kue yang bahan utamanya adalah singkong.

Kreatifitas berbahan utama singkong adalah Pembuatan Bronies singkong dan puding singkong. Pelatihan ini bertujuan untuk memberi tambahan wawasan peserta pelatihan dalam metode mengolah dan mengkreasikan singkong, serta meningkatkan perekonomian masyarakat serta menciptakan lapangan pekerjaan melalui industri rumahan. Bersama sama masyarakat turut dalam mengembangkan olahan singkong mnejadi makanan atau produk yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat menjadi industri rumahan yang dapat membuka lapangan pekerjaan.

### **Metode**

Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Klaigit kabupaten Aimas papua barat, kegiatan ini dilaksanakan pada bulan April 2019. Penanggung Jawab kegiatan adalah 1 Dosen FISIP UM Sorong dibantu dengan 2 orang sebagai Narasumber yang memiliki kompetensi yang dibutuhkan dalam memberikan arahan dan cara mengolah singkong menajdi komoditas yang bernilai jual tinggi, target pada kegiatan ini adalah masyarakat di kelurahan Klaigit kabupaten Aimas, total peserta 20 yang terdiri dari ibu ibu dan bapak bapak dari kelurahan klaigit. Adapun kegiatan lapangan sebagai berikut

1. Survey dan Analisis lapangan  
Kegiatan survey dilaksanakan di kabupaten aimas dan kelurahan klaigit yang jadi sasaran kegiatan, peninjauan lokasi dan komunikasi bersama dengan mitra yaitu kepala kelurahan mengenai rencana kegiatan dan waktu kegitan, luran dari survey ini adalah penentuan lokasi kegiatan atau pertemuan dengan masyarkat.
2. Sosialisasi Program  
Sosialisasi dilakukan dengan mengundang masyarakat kelurahan klaigit. Sosialisasi dilakukan dengan mendatangi rumah ke rumah dengan menjelaskan rencana kegiatan dan manfaat dari kegiatan kepada masyarakat serta memberikan jadwal kegiatan Pengabdian kepada masyarakat
3. Penyuluhan  
Pemberian atau pemaparan dari narasumber yang memiliki kompetensi dengan dibuka diskusi langsung. Kegiatan demonstrasi dengan memperlihatkan olahan bahan bahan baku singkong menjadi kue dan puding. Penyuluhan ini juga menjelaskan bagaimana berwirausaha dengan hasil olahan singkong kepada masyarakat.
4. Demonstrasi dan Praktek  
Kegiatan ini memberikan penjelasan berupa demonstrasi cara mnegolah singkong menjadi kue dan puding, kegiatan ini juga langsung diikuti oleh para peserta

dengan membagikan alat dan bahan serta langsung dapat menikmati hasil olahan singkong.

### **Hasil dan Pembahasan**

Kabupaten Sorong singkong atau ubu kayu merupakan salah satu umbi umbian yang kaya akan karbohidrat, sebelum kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan diawali dengan observasi hasil ladang mayoritas warga kelurahan Klaigit, saat Kuliah Kerja Nyata di kelurahan klaigit banyak di temukan singkong mentah dengan nilai jual rendah dan jarang di temukan olahan singkong kecuali singkong rebus atau singkong goreng, sebagai makanan secara umum di kelurahan klaigit singkong di konsumsi dengan cara di goreng dan dinikmati dengan secangkir teh atau kopi, pengetahuan tentang olahan singkong menjadi kue atau puding sangatlah rendah bahkan dari pantauan hasil observasi mahasiswa KKN belum ada masyarakat yang secara kreatif mengolah singkong menjadi kue yang bisa di jual dengan harga ekonomis, Pengolahan singkong hanya biasa saja jika tidak di gorang pasti di rebus, olahan seperti itu oleh masyarakat dinilai sudah cukup anggapan ini banyak di utarakan oleh para ibu ibu yang kebanyakan aktifitasnya di ladang. Karena itu pihak pengabdian kepada masyarakat menginisiasi menjadikan bahan singkong lebih kreatif dan inovatif dalam rasa dan olahan namun tidak menghilangkan rasa alami dari singkong tersebut.



Gambar 1 kegiatan pembukaan PKM

Kegiatan ini dimulai dari observasi ketersediaan bahan yang melimpah dan sangat terjangkau, dari hasil praktek membuat makanan dengan bahan utama singkong hasil kue yang di hasilkan adalah brownis singkong dan puding singkong, hasil kue yang di hasilkan kemudian akan di cicipi oleh secara langsung oleh peserta demonstrasi, secara keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat menggunakan metode pelatihan/ demonstrasi langsung yang diikuti oleh para peserta disertai dengan tanya jawab mengenai takaran bahan yang di perlukan.



Gambar 2. Pemaparan bahan oleh pemateri

## **Kesimpulan**

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar singkong menjadi makanan yang bernilai tinggi.
2. Memberikan wawasan kepada masyarakat Klaigit bagaimana cara mengolah singkong menjadi makanan yang menarik dan unik serta bernilai ekonomis untuk di jadikan industri rumahan.
3. Memberikan pengetahuan tambahan mengenai cara menjadikan kue berbahan dasar singkong menjadi ketatabogaan, cara memilih singkong yang bagus untuk dikonsumsi

## **Daftar Pustaka**

- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 1(2), 79-83.
- Khairani, Z., Kamilah, F., & Aznuriyandi, A. (2018). Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Kreasi Makanan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 2(1), 11-16.
- Masithoh, R. E., & Kusumawati, H. (2016). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 2(1), 89-100.