## JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)

http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm Vol. 5, No. 4, Agustus 2021, Hal. 1495-1503 e-ISSN 2614-5758 | p-ISSN 2598-8158 Crossref: https://doi.org/10.31764/jmm.v5i4.4883

# EDUKASI DAN SOSIALISASI ALAT PEMOTONG SINGKONG MENJADI KERIPIK SINGKONG UNTUK PENINGKATAN KUALITAS DAN PRODUKTIVITAS DI DESA SUKAPURA, KABUPATEN BANDUNG

Sheila Amalia Salma<sup>1</sup>, Dino Caesaron<sup>2</sup>, Murman Dwi Prasetyo<sup>3</sup>, Nur Ikhsan Ashari R<sup>4</sup>, Annisa Permatasari Nugraha<sup>5</sup> 1,2,3,4,5Universitas Telkom, Indonesia

sheilaamalias@telkomuniversity.ac.id1, dinocaesaron@telkomuniversity.ac.id2, murmandwi@telkomuniversity.ac.id3, Nurikhsan@student.telkomuniversity.ac.id4, annisapn@student.telkomuniversity.ac.id5

#### ABSTRAK

Abstrak: Dalam mengembangkan potensi ekonomi desa, Desa Sukapura mencoba mengembangkan lebih jauh salah satu potensi yang ada yaitu mengolah bahan singkong, seperti halnya olahan keripik singkong yang menjadi cemilan favorit masyarakat Indonesia. Dalam proses produksi keripik singkong, salah satu proses kritis yang mempengaruhi kualitas produk adalah proses pemotongan singkong yang mana diharapkan akan menghasilkan irisan yang tipis dan konsisten. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan sosialisasi terkait alat pemotong singkong sederhana namun lebih meningkatkan produktivitas dan kualitas. Metode yang digunakan adalah presentasi dan demonstrasi terkait penggunaan alat pemotong singkong dengan 4 mata pisau kepada ibu-ibu PKK Desa Sukapura. Dari kegiatan ini, peserta sangat antusias mengikuti kegiatan dan peserta juga telah berhasil menghasilkan produk keripik singkong yang siap santap. Selain itu, hasil kuesioner menyatakan bahwa peserta menyetujui jika kegiatan ini sesuai dengan kebutuhan desa serta peserta juga menyetujui jika kegiatan ini terus berlanjut kedepannya hingga produk keripik singkong layak untuk dipasarkan.

Kata Kunci: Potensi Desa; Keripik Singkong; Alat Pemotong; Kualitas; Produktivitas

Abstract: In developing the economic potential of the village, Sukapura tries to further develop one of the existing potentials, namely processing cassava, such as processed to be cassava chips which are a favorite snack of the Indonesian people. In the cassava chips production process, One of the critical processes that affect product quality is the cassava cutting process which is expected to produce thin and consistent slices. This activity aims to provide education and socialization related to simple cassava cutting tools but further increase productivity and quality. The method used was a presentation and demonstration related to the use of cassava cutting tools with 4 blades to PKK women in Sukapura Village. From this activity, participants were very enthusiastic about participating in the activity and participants have also succeeded in producing ready-to-eat cassava chips. In addition, the results of the questionnaire stated that the participants agreed that this activity was in accordance with the needs of the village and the participants also agreed that this activity would continue in the future until the cassava chips were suitable for marketing.

Keywords: Village Potential; Cassava Chips; Cutting Tool; Quality; Productivity



Article History: Received: 15-06-2021

Revised : 28-06-2021 Accepted: 28-06-2021 Online : 01-08-2021



This is an open access article under the CC-BY-SA license

# A. LATAR BELAKANG

Dalam upaya memperkuat pencapaian sasaran pembangunan desa, tahun 2020, pemerintah telah menganggarkan 72 triliun untuk pemberdayaan masyarakat desa dan pengembangan potensi ekonomi desa (Kemenko PMR, 2020). Hal tersebut meliputi upaya dalam memasarkan produk-produk lokal yang dimiliki oleh setiap desa secara nasional.

Desa Sukapura merupakan salah satu dari enam kelurahan yang berada di Kecamatan Bojongsoang yang memiliki luas pemukiman sebesar (±) 127,53 Ha (Wikipedia, 2020). Secara geografis, area Desa Sukapura terdiri dari: area pertanian, sawah dan kolam, area perumahan dan pemukiman penduduk, area industri dan area perdagangan. Terletak di daerah sebuah Universitas Swasta yang mahasiswanya berasal dari berbagai wilayah tersebar di Indonesia, Desa Sukapura memiliki tingkat kunjungan yang cukup besar. Hal inilah yang menuntut Desa Sukapura untuk dapat meningkatkan eksistensi melalui beberapa potensi yang ada di dalamnya. Potensi yang dimiliki oleh Desa Sukapura, antara lain potensi usaha lele, mujair, dan singkong. Jika dikembangkan lebih jauh, potensi-potensi ini mampu menjadi tambahan pemasukan bagi masyarakat desa.

Seperti halnya dengan olahan singkong yang mana merupakan salah satu bahan pangan pokok yang mudah ditanam dan dijumpai di Indonesia. Namun, singkong sendiri memiliki kelemahan yaitu akan mudah rusak dan busuk dalam waktu kira- kira dua sampai lima hari setelah panen jika tidak mendapatkan perlakuan pasca panen dengan baik (Natalia, 2013). Oleh karena itu, banyak sekali pemanfaatan singkong untuk menjadi berbagai macam olahan, seperti gethuk, peyeum, tape, tiwul, cenil, beberapa kue, dan sebagainya. Di Desa Sukapura sendiri sudah mengembangkan usaha singkong yaitu singkong keju yang sudah di pasarkan namun masih dalam lingkup desa dan juga untuk ketahanan olahan singkong keju tidak dapat bertahan lebih dari tiga hari jika tidak dalam lemari pendingin. Dengan demikian, disimpan di mendapatkan suatu olahan yang tahan lama dan memiliki daya jual tinggi, kegiatan ini mengusulkan olahan singkong menjadi keripik singkong.

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang digemari oleh masyarakat dengan harga yang murah dan rasa bervariasi. Keripik singkong telah menjadi makanan favorit hampir semua orang Indonesia karena rasanya yang renyah dan gurih sehingga orang yang memakan (Fitria, 2019). Untuk memproduksi keripik singkong proses yang dilakukan cukup mudah. Pertama, kupas singkong dan iris singkong. Kemudian, rendam singkong dengan kapur sirih lalu tiriskan hingga kering. Berikutnya, goreng singkong dan tiriskan hingga minyaknya berkurang. Lalu, campur dengan bumbu (bumbu tabur dengan varian rasa) dan selanjutnya yang terakhir adalah pengemasan. Dari proses tersebut diharapkan akan menghasilkan output keripik singkong dengan kualitas yang bagus, karena kualitas produk makanan yang bagus nantinya akan

meningkatkan kepuasan konsumen (Lasander, 2013) dan meningkatkan daya beli konsumen (Raharjo & Mulyanto, 2018).

Kualitas keripik singkong yang bagus dapat dilihat dari hasil bentuk produk yang seragam, seperti warna, kerenyahan, dan ketebalan (Mustaniroh, Tarigan, & Maligan, 2020). Hal-hal tersebut merupakan definisi kualitas produk menurut Kotler dan Keller (2016). Menurut Ashriana dan Firtriyani (2018) kualitas produk yang dihasilkan dipengaruhi oleh proses produksi yang dilakukan, sedangkan menurut Mustaniroh dkk. (2020), salah satu parameter kritis yang pemicu terjadinya kualitas keripik singkong yang buruk dilihat dari perbedaan hasil adalah lama waktu penggorengan dan ketebalan yang berbeda-beda pada tiap proses produksi. Sebagai proses awal, pemotongan adalah salah satu proses kritis yang nantinya akan menghasilkan irisan singkong yang diharapkan akan menghasilkan irisan yang tipis dan konsisten. Dan alat yang digunakan pun harus mampu memenuhi kriteria kualitas irisan tersebut.

Untuk alat pemotong singkong sendiri sudah banyak terjual di pasaran, namun beberapa di antaranya masih berupa alat potong paling sederhana serta biasanya dijual dengan harga yang murah seperti pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Alat Pemotong Singkong Paling Sederhana (1)

Harga yang murah tersebut tidak didukung bagaimana produktivitas yang dihasilkan. Produktivitas dilihat dari bagaimana peningkatan efisiensi waktu dan juga jumlah produk (irisan) yang dihasilkan (Ulum, Setyaningrum, & Taitha, 2020).

Dengan menggunakan alat pemotong sederhana di atas, singkong digerakkan maju mundur dan singkong tersebut akan terpotong sendirinya dengan mata pisau yang ada. Proses tersebut memiliki kelemahan yaitu waktu pengerjaan yang lama dan resiko kecelakaan yang tinggi (Silitonga, 2018; Widyanti, Nevita, & Munawi, 2020).

Dengan demikian, kegiatan ini dilakukan untuk memberikan edukasi dan sosialisasi terkait alat pemotong singkong sederhana namun lebih

meningkatkan produktivitas dan kualitas. Edukasi ini meliputi kegiatan pemberian pengetahuan atau teori terkait apa saja manfaat dari singkong (baik dari daun hingga buah), lalu bagaimana memilih bahan baku singkong yang baik, termasuk teori produktivitas, permesinan, dan lainlain, sedangkan sosialisasi meliputi kegiatan pemberian penjelasan terkait alat yang digunakan. Diharapkan dengan kegiatan ini, ibu-ibu PKK Desa Sukapura mampu mengetahui potensi singkong serta mampu memahami bagaimana alat vang digunakan tersebut dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas dilihat dari hasilnya serta mampu memanfaatkannya untuk dapat meningkatkan potensi Desa Sukapura selanjutnya.

# B. METODE PELAKSANAAN

# 1. Mitra Kegiatan

Mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK Desa Sukapura yang mana Desa Sukapura merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Bojongsoang, Kabupaten Bandung. Kegiatan akan dihadiri oleh 20 peserta ibu-ibu PKK yang merupakan penggerak bagi tumbuhnya perekonomian terutama dalam bidang olahan makanan.

## 2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa edukasi dan sosialisasi kepada masyarakat terutama ibu-ibu PKK, terkait alat pemotong singkong sederhana namun lebih meningkatkan produktivitas dan kualitas di Desa Sukapura, Kecamatan Bojongsoang, Kabupaten Bandung. Edukasi ini merupakan kegiatan pemberian pengetahuan atau teori terkait apa saja manfaat dari singkong (baik dari daun hingga buah), lalu bagaimana memilih bahan baku singkong yang baik, termasuk teori produktivitas, permesinan, dan lain-lain. Sedangkan, sosialisasi merupakan penjelasan terkait alat yang digunakan untuk meningkatkan produktivitas dari produksi keripik singkong tersebut. Penggabungan edukasi dan sosialisasi ini juga dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat (Caesaron, Salma, Prasetio, & Rifai, 2021). Metode yang digunakan adalah metode presentasi dan demosntrasi (Lestari, 2017).

## Langkah-langkah Pelaksanaan

Kegiatan ini meliputi beberapa tahapan, diantara lain:

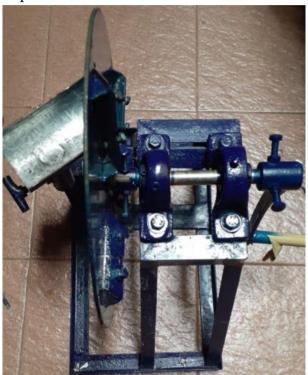
#### a. Tahap persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap pengumpulan informasi kebutuhan masyarakat setempat terkait seperti apa outout yang diharapkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini. kemudian, dilakukan tahap koordinasi persiapan pelaksanaan dengan aparat desa dan ibu-ibu PKK.

# b. Tahap pelaksanaan kegiatan

Tahap ini merupakan pelaksanaan kegiatan edukasi dan sosialisasi alat pemotong singkong menjadi olahan keripik singkong kepada ibu-ibu PKK. Kegiatan ini akan dilaksanakan Senin, 7 Juni 2021 bertempat di

kantor desa Sukapura. Teknik pelaksanaan kegiatan ini berupa penyampaian materi melalui presentasi, demonstrasi yang dilakukan oleh pemateri, serta praktek yang dilakuti oleh seluruh peserta (Irvani, Warliani, & Amarullah, 2020). Penyampaian materi dan demontrasi diberikan oleh Dosen Telkom yang memiliki keahlian dalam rancang bangun. Alat yang digunakan demonstrasi adalah alat pemotong singkong sederhana namun mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas seperti pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Alat Pemotong Singkong dengan 4 Mata Pisau

Selanjutnya, tahap praktek menggunakan alat tersebut dilakukan oleh seluruh peserta. Tak hanya sampai proses pemotongan, pada tahap ini, peserta akan membuat keripik singkong jadi yang sudah melalui tahapan penggorengan dan pencampuran bumbu.

## Tahap monitoring dan evaluasi

Tahap monotoring dan evaluasi dilakukan dengan melalui penyebaran angket dan observasi setelah peserta selesai melakukan praktek. Evaluasi ini akan menunjukkan bagaimana antusiasme peserta dan pandangan peserta terkait pentingnya kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan.

#### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi dan sosialisasi alat pemotong singkong menjadi keripik singkong untuk peningkatan produktivitas dan kualitas produk olahan telah dilaksanakan di kantor desa Sukapura, Kecamatan Bojongsoang, Kabupaten Bandung, pada Senin, 7 Juni 2021 pukul 09.30-12.00. Peserta yang hadir berjumlah 20 orang, yang terdiri dari perangkat

desa, dosen, mahasiswa, dan ibu-ibu PKK dengan menjaga protokol kesehatan yaitu dengan mengenakan masker dan menjaga jarak karena acara dilaksanakan masih dalam masa penyebaran virus Covid-19.

Acara dimulai dengan pembukaan dan sambutan dari Sekretaris Desa serta perwakilan dari kampus yang dapat dilihat pada gambar 3 berikut. Sekretaris Desa menyampaikan jika kegiatan ini sangat mendukung keberlangsungan program pemerintah dalam mengembangkan potensi desa yang telah disebutkan sebelumnya.



Gambar 3. Pembukaan oleh Sekretaris Desa

Selanjutnya, pemateri memberikan paparan materi terkait apa saja potensi usaha yang dihasilkan oleh singkong, cara produksi keripik singkong, penentuan kualitas singkong, serta penjelasan terkait pemesinan hingga mensosialisasikan bagaimana penggunaan alat pemotong singkong tersebut dan bagaimana alat tersebut dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas. Terdapat sesi tanya jawab oleh peserta kepada pemateri, kemudian pemateri melakukan demonstrasi bagaimana alat pemotong singkong tersebut bekerja. Kegiatan-kegiatan inti tersebut dapat dilihat pada Gambar 4 berikut.



Gambar 4. Demonstrasi, Sesi Tanya Jawab, Penyampaian Materi

Berikutnya, para peserta mencoba untuk praktek menggunakan alat tersebut. Di sini dapat dilihat bagaimana antusiasme ibu-ibu PKK dalam mengikuti kegiatan ini. Setiap peserta mengikuti arahan dengan satu tangan mengarahkan singkong dan satu tangan lainnya memutar tuas sehingga singkong tersebut terpotong. Dalam satu putaran tuas, peserta mampu menghasilkan 4 irisan, sehingga 1 singkong yang panjangnya sekitar 15 cm akan membutuhkan waktu sekitar 1 menit pengerjaan. Hal ini cukup membuktikan jika waktu proses pemotongan singkong sangat cepat dibandingkan dengan alat pemotong singkong sederhana lainnya, sepert gambar 1, yang menghabiskan waktu 1,5 menit (Arif dkk., 2013). Selain itu, irisan yang dihasilkan sangat konsisten. Kemudian setelah proses pemotongan, peserta langsung melakukan tahap selanjutnya yaitu penggorengan dan pembumbuan dengan alat dan bahan yang disediakan. Kegiatan praktek ini dapat dilihat pada Gambar 5 berikut.



**Gambar 5**. Praktek Pemotongan Singkong, Praktek Penggorengana dan Keripik Singkong yang Dihasilkan

Kemudian tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi. Pada tahap ini, melalui observasi dapat melihat bagaimana antusiasme peserta dimulai dari saat awal acara hingga sesi praktek berakhir. Selain itu, hasil kuesioner yang diberikan oleh peserta menggambarkan bahwa 100 % peserta merasa kegiatan ini sudah sesuai dengan apa yang mereka butuhkan serta peserta mengharap jika kegiatan ini terus berlanjut hingga menjadi olahan produk singkong yang siap dipasarkan. Kendala yang terjadi tidak signifikan mempengaruhi kelancaran kegiatan ini, seperti beberapa alat dan bahan yang belum lengkap, namun sudah ditangani dengan baik dan dibantu oleh peserta yang sangat antusias.

## D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat edukasi dan sosialisasi alat pemotong singkong menjadi keripik singkong untuk peningkatan kualitas dan produktivitas di Desa Sukapura dapat disimpulkan bahwa peserta khususnya ibu-ibu PKK sangat antusias dengan kegiatan ini, dilihat dari seluruh peserta yang mempraktekan penggunaan alat satu persatu secara langsung dan didapatkannya produk keripik singkong yang siap santap. Hasil evaluasi juga menujukkan bahwa 100% peserta setuju jika kegiatan ini sesuai dengan kebutuhan mereka dan mengharapkan kegiatan ini terus berlanjut ke depannya. Untuk saran kegiatan selanjutnya, pembagian tugas perlu dilakukan antara peserta dan penyelenggara kegiatan terkait tersedianya alat dan bahan sebelum acara supaya selama acara semua alat dan bahan sudah tersedia.

# UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (PPM) Universitas Telkom yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Arif, M.U., Prayogo, A., Noor, M., Sitohang, J., Sukarno, & Ismail, R. (2013). Prosiding SNST ke-4 Tahun 2013 Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang 1. 1–6.
- Ashriana, A.N., & Firtriyani, Z. A. (2018). Persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk keripik singko ng pada ud. barokah majokerto. *Jurnal Ilmiah Agribisnis, Ekonomi, Dan Sosial, 4*(1), 18–23.
- Caesaron, D., Salma, S. A., Prasetio, M. D., & Rifai, M. H. (2021). Edukasi dan Sosialisasi Pencegahan dan Pengendalian COVID-19 melalui Media Poster di Desa Bojongsoang, Kabupaten Bandung. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 6(2), 221–229. https://doi.org/10.26905/abdimas.v6i2.5354
- Fitria, R. (2019). Inilah Sebabnya Kenapa Kamu Tak Bisa Berhenti Mengunyah Keripik. Retrieved from Food.Detik.Com website: https://food.detik.com/info-sehat/d-4637924/inilah-sebabnya-kenapa-kamu-tak-bisa-berhenti-mengunyah-keripik
- Irvani, A.I., Warliani, R., dan Amarullah, R. R. (2020). Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Informasi Komunikasi Sebagai Media Pembelajaran. *Jurnal PKM MIFTEK*, 1(1), 35–41.
- Kemenko PMR. (2020). Dana Desa Fokus Pada Pemberdayaan Masayarakat dan Pengembangan Potensi Ekonomi Desa. Retrieved from https://www.kemenkopmk.go.id/2020-dana-desa-fokus-pada-pemberdayaan-masayarakat-dan-pengembangan-potensi-ekonomi-desa
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing Management. In *Pearson Prentice Hall*.
- Lasander, C. (2013). Citra Merek, Kualitas Produk, Dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Makanan Tradisional. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi, 1*(3), 284–293. https://doi.org/10.35794/emba.v1i3.2024
- Lestari, S. (2017). Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Matematika Melalui Model

- Pembelajaran. Jurnal Pendidikan Sosial, Sains Dan Humaniora (SG-JPSSH), 3(2), 1–15. Retrieved from http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/suaraguru/article/view/3608/2129
- Mustaniroh, S. A., Tarigan, I. F., & Maligan, J. M. (2020). Perbaikan Kualitas Proses Produksi Di Ukm Keripik Singkong Kabupaten Malang (Improving the Quality of Cassava Chips Production Process in Malang Regency SME's). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(1), 13–18.
- Natalia, D. (2013). Perancangan Mesin Pemotong Singkong Untuk Meningkatkan Produktivitas Pembuatan Keripik. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Raharjo, R. M., & Mulyanto, H. (2018). Kualitas Produk, Citra Merek Dan Minat Beli Konsumen Keripik Singkong. *Jurnal Manajemen Kewirausahaan*, 15(1), 109. https://doi.org/10.33370/jmk.v15i1.198
- Silitonga, R. (2018). Otomasi Pendorong Singkong pada Mesin Pemotong dalam Pembuatan Keripik Singkong. *Journal of Applied Electrical Engineering*, 2(1), 18–21. https://doi.org/10.30871/jaee.v2i1.1078
- Ulum, M., Setyaningrum, R., dan Taitha, T. (2020). Redesain Alat Pemotong Singkong Menggunakan Metode Rasional Guna Meningkatkan Produktivitas. *Jurnal Sistem Teknik Industri*, 22(1), 52–62. https://doi.org/10.32734/jsti.v22i1.3255
- Widyanti, A.A., Nevita, A.P., & Munawi, H. A. (2020). *Perancangan Alat Pemotong Singkong Otomatis*. Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Wikipedia. (2020). Sukapura, Dayeuhkolot, Bandung. In *Wikipedia*. Retrieved from https://id.wikipedia.org/wiki/Sukapura,\_Dayeuhkolot,\_Bandung