



## Diversifikasi Produk Olahan Singkong Frozen dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Era Pandemi Covid 19

Muhammad Rakib<sup>1</sup>, Marhawati Najib<sup>2</sup>, Agus Halid<sup>3</sup>, Hajar Dewantara<sup>4</sup>

<sup>1234</sup>Jurusan Bisnis dan Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Makassar

**Abstrak.** Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Kelompok Mitra Usaha Mammiri di Kelurahan Barombong Kecamatan Tamalate Kota Makassar. Kelompok mitra tersebut mengalami masalah yaitu: (1) mitra menghentikan proses produksinya karena hasil produksinya tidak laku di pasar akibat menurunnya daya beli masyarakat akibat pandemi, (2) kurangnya pengetahuan tentang pengolahan singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi, (3) kurangnya keterampilan membuat singkong frozen yang tahan lama dan bernilai ekonomi, dan (4) rendahnya kualitas produksi singkong frozen karena tidak dikemas dengan baik. Sasaran eksternal adalah produk singkong frozen berkualitas dan dikemas dengan baik untuk dipasarkan di toko-toko moderen atau swalayan. Metode yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, praktik dan pendampingan. Hasil yang dicapai adalah (1) mitra telah melakukan proses produksi kembali walaupun sifatnya terbatas untuk dipasarkan di toko-toko frozen, (2) mitra memiliki pengetahuan tentang manfaat mengkonsumsi singkong bagi manusia, (3) mitra memiliki keterampilan untuk membuat singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi, dan (4) mitra memiliki produk singkong frozen yang berkualitas dan dikemas dengan menggunakan teknologi.

**Kata kunci:** diversifikasi, singkong frozen, kualitas, bernilai ekonomi, pendapatan masyarakat

**Abstract.** Partnership Program (PKM) partner is the Mammiri Business Partner Group in Barombong Village, Tamalate District, Makassar City. The partner group experienced problems, namely: (1) partners stopped the production process because their products were not selling well in the market due to the decline in people's purchasing power due to the pandemic, (2) lack of knowledge about processing frozen cassava which is hygienic and has economic value, (3) lack of skills to make frozen cassava which is durable and has economic value, and (4) the low quality of frozen cassava production because it is not packaged properly. The external target is frozen cassava products of good quality and well packaged to be marketed in frozen shops. The methods used are lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, practice, and mentoring. The results achieved are (1) partners have re-produced although it is limited in nature to be marketed in modern shops or supermarkets, (2) partners have knowledge about processing frozen cassava which is hygienic and has economic value, (3) partners have skills to make frozen cassava that is durable and has economic value, and (4) partners have frozen cassava products that are of high quality and packaged using technology.

**Keywords:** diversification, frozen cassava, quality, economic value, community income.

### I. PENDAHULUAN

Di masa pandemi Covid 19 tidak sedikit usaha kecil mengalami omzet penjualan anjlok sehingga memaksa untuk berhenti beroperasi sementara dalam rangka menghindari kerugian yang dapat menyebabkan gulung tikar. Selain itu, daya beli masyarakat juga mengalami penurunan dan tentunya berpengaruh terhadap pertumbuhan ekonomi. Salah satu usaha kecil mengalami kondisi tersebut adalah Usaha Mammiri atau dikenal sebelumnya UD. Celebes (Mitra) selama Pandemi terpaksa menjual

beberapa asetnya termasuk toko tempat pemasaran hasil produksinya untuk menutupi utang bank yang jatuh tempo. Mitra selama pandemi terpaksa berhenti melakukan kegiatan produksi seperti kacang Mete dan Markisa karena biaya produksinya sangat tinggi utamanya harga bahan bakunya semakin mahal karena produksinya kurang. Di sisi lain, daya beli masyarakat juga sangat rendah dan bahkan tidak ada mengingat yang menjadi segmen pasar Mitra adalah para pengunjung atau wisatawan yang datang ke Kota Makassar untuk dijadikan oleh-



oleh khas Sulawesi Selatan.

Berhentinya Mitra melakukan produksi berarti juga mengakibatkan beberapa warga Kelurahan Barombong yang menjadi tenaga kerja lepas kehilangan mata pencaharian. Melihat permasalahan yang dihadapi oleh mitra, tim pengabdian termotivasi untuk membantu mitra dan masyarakat sekitarnya dengan memperkenalkan dan memberikan pelatihan melakukan diversifikasi produk singkong frozen yang bahan bakunya relatif murah dan melimpah dari daerah tetangga yaitu Kabupaten Takalar dan Kabupaten Gowa. Diversifikasi produk bertujuan untuk meningkatkan volume/kuantitas penjualan (Hermawan, 2015). Diversifikasi produk berpengaruh terhadap pendapatan Home Industry kuliner kemasan (Kartikasari, 2019). Selanjutnya, hasil penelitian Wakidah (2015) juga menunjukkan bahwa terdapat pengaruh diversifikasi produk dan harga terhadap keputusan pembelian. Selanjutnya, hasil penelitian lainnya telah menunjukkan bahwa diversifikasi produk telah memberikan kontribusi yang baik dalam volume penjualan total dan omzet penjualan total (Faizin, 2019).

Output kegiatan ini adalah membangkitkan kembali usaha Mitra dan terlahirnya pelaku usaha kecil, serta meningkatnya perekonomian masyarakat di Kelurahan Barombong di era pandemi Covid 19.

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu (1) mitra menghentikan proses produksinya karena hasil produksinya tidak laku di pasar akibat menurunnya daya beli masyarakat akibat pandemi, (2) kurangnya keterampilan tentang pengolahan singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi, dan (3) rendahnya kualitas produksi singkong frozen karena tidak dikemas dengan baik.

## **II. METODE YANG DIGUNAKAN**

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan bermitra dengan Usaha Dagang Celebes dengan kelompok Usaha Mammiri yang beralamat di Jalan Abdul Kuddus Kelurahan Barombong Kecamatan Taalate Kota Makassar.

Transfer IPTEKS yang dilakukan tim pelaksana pada tiap tahapan dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh mitra sebaiknya melalui proses mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan.

Dengan demikian, diharapkan inovasi dapat diadopsi dengan baik secara berkesinambungan serta target sasaran memiliki motivasi mengembangkan usahanya, memiliki pengetahuan dan keterampilan serta memiliki produk yang berkualitas, higienis dan bernilai ekonomi. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penyampaian inovasi kepada mitra ditempuh melalui metode ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, praktik dan pendampingan (Ardi, dkk., 2020; Rakib, M, dkk. 2019).

## **III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN**

### **Pengenalan Program PkM**

Pada tahap ini dilakukan proses pengenalan program pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Negeri Makassar khususnya Program Studi Kewirausahaan Jurusan Bisnis dan Kewirausahaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Selain itu, juga memperkenalkan tim pengabdian dan mahasiswa yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian serta menyampaikan tujuan dilaksanakan kegiatan PkM ini.

### **Pelaksanaan Kegiatan**

#### **1. Sosialisasi dan Penayadaran**

Sebelum pelaksanaan kegiatan ini, terlebih dahulu melakukan pendekatan dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi sehingga memilih untuk melakukan proses produksi di era pandemi sehingga menyebabkan beberapa ibu rumah tangga juga terdampak kehilangan pendapatan tambahan untuk keluarganya. Setelah mengetahui faktor penyebabnya yaitu kekurangan modal sebagai akibat membayar hutang bank yang telah jatuh tempo. Oleh karena itu, tim pengabdian memberikan motivasi dan masukkan agar segera bangkit dengan usaha yang tidak membutuhkan



modal besar yaitu pengolahan singkong frozen. Pada akhirnya, kepercayaan diri mitra muncul kembali sehingga mereka memiliki minat dan motivasi untuk memulai usaha. Sebagaimana hasil penelitian Rakib (2020) telah membuktikan bahwa keyakinan diri (*self-efficacy*) berpengaruh signifikan terhadap minat berwirausaha. Minat mitra ditunjukkan dengan menghubungi beberapa anggotanya yang tergabung dalam kelompok usaha mandiri untuk melakukan pelatihan pengolahan singkong frozen. Selanjutnya, tim pengabdian dan mitra sepakat untuk melaksanakan kegiatan diversifikasi produk olahan singkong frozen sebagai kegiatan awal untuk memulai usaha kembali di era pandemi ini. Pemilihan topik ini mengingat bahan dasar mudah didapat dan harga yang murah sehingga tidak membutuhkan modal besar. Target pemasaran sifatnya masih terbatas pada rumah frozen yang sebelumnya adalah mitra dalam pemasaran produknya.

## 2. Peningkatan Pengetahuan Mitra

Pada tahapan ini dilaksanakan proses pelatihan yang diawali dengan memberikan penjelasan tentang manfaat mengkonsumsi singkong dan berbagai macam produk berbahan dasar singkong, serta cara membuat singkong frozen.

Manfaat mengkonsumsi singkong dapat menambah energi dalam melaksanakan aktivitas sehari-hari. Singkong mengandung kalori yang cukup tinggi. Dalam 100 gram singkong, terkandung kalori 146-157 kal, protein 0,8-1,2 gram, lemak 0,3 gram, Karbohidrat 34,7-37,90 gram, kalsium 33 mg, fosfor 40 mg, besi 0,7 mg, Vitamin A 385 S.I, Vitamin B 0,06 mg, Vitamin C 30 mg, air 60-62,5 gra, dan BDD 75% (Direktorat Gizi Depatemen Kesehatan RI, 1981). Kandungan karbohidrat yang kompleks dan serat sangat bermanfaat bagi saluran pencernaan, mengurangi peradangan, dan mengendalikan kadar gula darah sehingga dapat mengatasi berbagai macam penyakit seperti diabetes tipe 2 dan obesitas juga akan lebih rendah. Obesitas atau resistensi insulin disebabkan oleh makanan tinggi energi yang dapat memacu peningkatan kadar glukosa darah (Isganaitis, 2005).

Manfaat lainnya yaitu memiliki kandungan antioksidan yang dapat melawan radikal bebas yang terdapat dalam tubuh, yang didapat dari hasil metabolisme tubuh, polusi udara, cemaran makanan, dan sinar matahari (Werdhasari, 2014). Antioksidan dapat meredam dan atau menonaktifkan serangan radikal bebas dan ROS atau Reactive Oxygen Species (Halliwell dan Gutteridge, 2007). Sementara beta karoten dapat mencegah penyajian jantung jika dikonsumsi sebanyak 50 mg tiap hari dalam menu makanan (Kosasi dan Setiabudi, 2004).

Singkong juga diklaim dapat digunakan sebagai obat alternatif untuk mengatasi kelelahan, diare, infeksi, masalah kesuburan, dan menginduksi persalinan. Kendati demikian, manfaat singkong sebagai obat alternatif ini belum terbukti secara medis (Adrian, 2019).

Selain manfaat di atas, singkong juga dapat memberikan manfaat ekonomi yaitu salah satu peluang usaha dengan modal kecil namun keuntungannya banyak.

Setelah tim pengabdian memberikan materi tentang manfaat mengkonsumsi singkong, Berdasarkan pengamatan bahwa mitra telah memiliki pengetahuan tentang manfaat mengkonsumsi singkong bagi masyarakat dan usaha produk singkong frozen merupakan salah satu peluang usaha di era pandemi Covid 19.

## 3. Peningkatan Keterampilan Pembuatan Produk

### a. Persiapan bahan dan alat yang dibutuhkan

Pada bagian ini persiapan dilakukan dengan mengumpulkan bahan-bahan dan alat yang akan digunakan seperti singkong, garam kasar dan garam halus, ketumbar, bawang putih, serei, dan es batu. Sedangkan peralatan yang disiapkan seperti pisau, baskom, kompor, tabung gas, periuk/panci, dan peralatan dapur lainnya.

b. Memperkenalkan Bahan dan Peralatan

Pada tahapan ini, tim pengabdian memperkenalkan kepada mitra tentang bahan dan alat yang digunakan termasuk fungsi dan cara menggunakannya.



Gambar 1. Ketua Tim Pengabdian Memaparkan Materi dan Memperkenalkan Bahan dan Alat Pelatihan

c. Pelaksanaan Pembuatan Produk

Pada tahapan ini Tim Pengabdian melatih dan mendampingi mitra mulai dari pemilihan bahan (singkong) hingga menghasilkan produk singkong frozen siap dipasarkan. Berdasarkan pengamatan mitra antusias mengikuti pelatihan dan seringkali mengajukan pertanyaan kepada tim pengabdian mengenai bahan dan cara pengerjaannya agar menghasilkan singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi.

Pembuatan produk singkong frozen terlihat sangat sederhana, namun tidak semua orang dapat membuat singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi. Oleh karena itu, beberapa langkah yang perlu dilakukan untuk membuat singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi.

*Memilih singkong yang berkualitas.* Untuk menghasilkan singkong frozen yang berkualitas, maka harus memilih singkong yang bagus tidak berkayu atau busuk, dan usia panen sekitar satu tahun.



Gambar 2. Memilih Singkong yang Berkualitas

*Mengupas dan mencuci Singkong.* Untuk menghindari rasa pahit atau getir dari singkong sebaiknya dikupas sampai bersih. Setelah itu dikerok tipis-tipis agar singkong tidak rasa pahit. Selanjutnya, dicuci dengan menggunakan air bersih hingga singkong bersih tanpa noda atau bekas kena tanah.



Gambar 3. Mengupas dan Mencuci Singkong

*Mengukus singkong.* Singkong yang telah dibersihkan direndam dalam air garam hingga garam meresap dalam singkong. Setelah direndam, singkong dikukus sampai setengah matang, namun sebelumnya dalam air kukusan diberi serei untuk menambah aroma. Dengan cara ini maka penggorengan singkong akan berjalan lebih cepat.





Gambar 4. Kukus Singkong

*Merendam Singkong ke dalam air es.* Untuk mendapatkan kualitas singkong menjadi lebih gurih dan juga merekah setelah digoreng, perlu dilakukan perendaman ke dalam bumbu celupan (garam halus, ketumbar, bawang putih, dan lain-lain) yang telah diberi air es ataupun dingin selama kurang lebih 30 menit atau sampai singkong merekah.



Gambar 5. Merendam Singkong dalam Air Es

*Mengemas dan menyimpan singkong dalam freezer.* Singkong yang telah direndam dalam air es ditiriskan sampai airnya tidak menetes dan singkong merekah. Selanjutnya dikemas dalam pembungkus plastik dan disimpan dalam freezer agar singkong tersebut beku dan bisa bertahan dalam waktu lama serta siap untuk dipasarkan.



Gambar 6. Mengtiriskan dan Mengemas

*Menguji produk dengan menggoreng.* Untuk memastikan kualitas produk perlu dilakukan uji coba rasa dan testur dengan cara menggoreng. Pada bagian ini, ditekankan pada mitra agar singkong goreng matang dan dapat kering dengan sempurna

harus menggoreng di dalam minyak yang banyak atau hingga singkong terendam seluruhnya untuk mendapatkan gorengan yang gurih, renyah, dan merekah.



Gambar 7. Hasil Uji Coba Produk

#### d. Peningkatan Kualitas Produk

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra untuk mendesain dan mengemas produk agar lebih berkualitas dan higienis dengan menggunakan teknologi.

Hasil desain dicetak dalam bentuk stiker untuk ditempelkan pada kemasan produk. Sebagaimana terlihat pada gambar berikut ini.



Gambar 8. Produk Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Berdasarkan hasil pengamatan, setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan mitra telah memiliki keterampilan mendesain dan mengemas dengan menggunakan laptop dan mesin pengemasan.



#### IV. KESIMPULAN

Hasil yang dicapai adalah (1) mitra telah melakukan proses produksi kembali walaupun sifatnya terbatas untuk dipasarkan di toko-toko frozen, (2) mitra memiliki pengetahuan tentang manfaat mengkonsumsi singkong bagi masyarakat, (3) mitra memiliki keterampilan untuk membuat singkong frozen yang higienis dan bernilai ekonomi, dan (4) mitra memiliki produk singkong frozen yang berkualitas dan dikemas dengan menggunakan teknologi. Kegiatan ini juga secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui peningkatan kualitas produk yang berdampak pada daya tarik produk sehingga masyarakat tertarik untuk membeli.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan pembiayaan melalui dana PNBPFakultas. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis atas arahan dan pembinaanya dan ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PkM hingga selesai, serta ucapan terima kasih diucapkan kepada mitra atas kerjasama sehingga kegiatan PkM ini berjalan sebagaimana diharapkan.

#### DAFTAR PUSTAKA

Adrian, K. (2019). Manfaat Singkong bagi Kesehatan dan Cara Mengolahnya. <https://www.alodokter.com/manfaat-singkong-bagi-kesehatan-serta-fakta-lainnya>.

Ardi, M., Amir, F., Rauf, B.A., Rakib, M., & Miru, A.S., (2020). Pengembangan Produk Unggulan Daerah Kerajinan Tenun Sutera Sengkang Berbasis Kearifan Lokal Suku Bugis. *PENGABDI*. Vol. 1

(2). <https://doi.org/10.26858/pengabdi.v1i2.15771>.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, (1981). *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.

Faizin, M., Azzizah, N., & Hayati, F. (2019). Diversifikasi Produk terhadap Penjualan Lampu Romantis Batu Akik (Lapis Batik) Purbalingga. *JTIMB: Jurnal Terapan Ilmu Manajemen dan Bisnis*. Vol 1 (1), 33-48.

Halliwell, B., dan Gutteridge, J., (2007). *The Chemistry of Free Radical and Related 'Reactive Species' In Free Radical in Biology and Medicine*. New York: Oxford University Press.

Hermawan, L. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?. *Jurnal Studi Manajemen*, Vol. 9, No. 2, 142-153.

Kartikasari, A.N, (2019). Pengaruh Perilaku Kewirausahaan dan Diversifikasi Produk terhadap Pendapatan Home Industry Kuliner Kemasan Alen-alen Kabupaten Trenggalek. Universitas Negeri Malang.

Isganaitis E, Lustig R.H. (2005). Fast food, central nervous system insulin resistance and obesity. *American Heart Association, Inc (Brief Reviewer)*. 25(12): 2451-62. DOI: [10.1161/01.ATV.0000186208.06964.91](https://doi.org/10.1161/01.ATV.0000186208.06964.91).

Kosasih, E., Setiabudi, T., (2004). Peran Antioksidan pada Lanjut Usia. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia.

Rakib, M., Tawe, A., Azis, M., Syam, A., & Sanusi, D.A. (2020). Determinants of Entrepreneurial Intention: Empirical Study of Student Entrepreneurs. *Academy of Entrepreneurship Journal*. 26(3), 1-12.

<https://www.abacademies.org/abstract/determinants-of-entrepreneurial-intention-empirical-study-of-student-entrepreneurs-9484.html>

Rakib, M., Thaief, I., & Sanusi, D.A. (2019). Pelatihan Kewirausahaan: Pengolahan sampah plastik menjadi produk bernilai jual bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja. *DEDIKASI*. 21(2), 124-127.

<https://doi.org/10.26858/dedikasi.v21i2.11481>



**SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2021**

*"Penguatan Riset, Inovasi, dan Kreativitas Peneliti di Era Pandemi Covid-19"*

**ISBN: 978-623-387-015-3**

- Wakidah, A., (2015). Pengaruh Diversifikasi Produk dan Harga terhadap Keputusan Pembelian di Indomaret Kota Kendiri. *Jurnal Emabis*. Vol. 1 (1), 1-7.
- Werdhasari, A. (2014). Peran Antioksidan bagi Kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol 3 (2), 59-68.  
<https://media.neliti.com/media/publications/75830-ID-peran-antioksidan-bagi-kesehatan.pdf>.