

KERIPIK DAUN SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF USAHA DI DESA MOOTILANGO KECAMATAN ANGGREK KABUPATEN GORONTALO UTARA

Wahyudin Hasan¹, Abdul Muis Hilala², Julie Abdullah³, Roy Marthen Moonti⁴, Ernikawati⁵, Nurwita Ismail⁶, Ayub Usman Rasid⁷, Mohammad Arif Novriansyah⁸, Roydah Gani⁹, Ahlar Biongan¹⁰, Olfan Ishak¹¹, Nur Istiyah Harun¹², Lisna Pauweni¹³, Anggita Permata Yakup¹⁴, Zubaidah Rahman¹⁵, Muhammad Umsini Putra Olii¹⁶, Muten Nuna¹⁷, Yeni Paramata¹⁸, Dince A. Kodai¹⁹, Rifaldo Pido²⁰

^{1,3,15} Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Gorontalo

² Pemerintah Desa Motilango, Kecamatan Anggrek, Kabupaten Gorontalo Utara

^{4,6,19} Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Gorontalo

⁵ Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Gorontalo

^{7,9,10,11,13} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Gorontalo

^{8,14} Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Gorontalo

^{12,17} Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Gorontalo

¹⁶ Program Studi Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Gorontalo

¹⁸ Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo

²⁰ Program Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Gorontalo

e-mail: (wahyudinhasan99@gmail.com)

ABSTRAK

Tujuan pengabdian ini yakni untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada kelompok masyarakat tentang mengolah tanaman singkong menjadi keripik daun singkong. Metode yang digunakan yakni pendekatan langsung kepada masyarakat dan mengundang masyarakat untuk mengikuti sosialisasi pembuatan keripik daun singkong. Hasil pelaksanaan pengabdian yakni kelompok masyarakat mendapatkan pengalaman dan informasi baru tentang bagaimana mengolah tanaman lokal menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomis. Harapannya dengan kegiatan pengabdian ini maka tercipta kesadaran masyarakat untuk berinovasi memanfaatkan tanaman lokal sebagai alternatif usaha dan dengan usaha tersebut dapat meningkatkan penghasilan tambahan bagi masyarakat.

Kata kunci : Keripik Daun Singkong; Peningkatan Ekonomi; Pemberdayaan Masyarakat.

ABSTRACT

The purpose of this service is to provide training and assistance to community groups about processing cassava plants into cassava leaf chips. The method used is a direct approach to the community and invites the community to participate in the socialization of making cassava leaf chips. The result of the implementation of community service is that community groups get new experience and information about how to process local plants into processed products that have economic value. It is hoped that this service activity will create public awareness to innovate by utilizing local plants as an alternative business and with this effort it can increase additional income for the community.

Keywords : Cassava Leaf Chips; Economic Improvement; Community empowerment.

1. PENDAHULUAN

Singkong merupakan tanaman yang bisa hidup hampir di semua jenis tanah serta tidak perlu pemeliharaan secara khusus sehingga tanaman singkong ini banyak dibudidayakan petani dan sering kita jumpai di daerah yang lahannya tidak mungkin ditanami padi (Oktaningrum et al., 2017). Disamping itu, singkong ini sejak dulu disebut sebagai makanan kampung atau makanan dari desa dan Sebagian masyarakat masih beranggapan bahwa singkong adalah makanan rendahan. Bahkan di desa Gunggung Sugih Baru menurut (Sutarsyah et.al., 2022) daun singkong biasanya hanya dimanfaatkan untuk sayur oleh masyarakat atau digunakan sebagai pakan ternak seperti sapi atau kambing.

Di Indonesia, singkong hanyalah makanan lokal yang digalakkan sebagai bahan makanan alternatif namun seiring berjalannya waktu, tanaman singkong ini mulai naik daun dan mulai dilirik oleh para pengusaha. Tidak sedikit para pengusaha yang telah berhasil menjadikan singkong sebagai cemilan ternama. Pada program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LP3M) Universitas Gorontalo menawarkan produk keripik daun singkong sebagai alternatif usaha di Desa Mootilango Kecamatan Angrek Kabupaten Gorontalo Utara. Hal ini didasarkan pada temuan observasi yang menunjukkan bahwa daun singkong di desa Motilango hanya dijadikan sebagai pakan ternak padahal untuk beberapa desa daun singkong telah diolah menjadi berbagai jenis produk olahan.

Handayani & Sundari, (2016) menyebutkan bahwa untuk meningkatkan nilai singkong perlu adanya upaya merubah komoditas ini menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan tahan lama. Salah satu bentuk olahan dari usaha tani singkong yang sangat mungkin untuk dikembangkan adalah keripik daun singkong. Bahkan Oktaningrum et.al., (2017) dalam kajiannya menemukan hasil bahwa Produk keripik daun singkong dengan substitusi tepung lokal, memperoleh keuntungan yang lebih tinggi dibandingkan dengan penggunaan 100% tepung terigu. Rahayu & Aziz, (2022) juga memberikan pernyataan bahwa solusi yang dibuat untuk membantu perekonomian masyarakat adalah dengan membuat inovasi produk baru yang di ambil dari sumber daya alam yang sangat melimpah yaitu daun singkong yang dijadikan suatu olahan cemilan keripik daun singkong. Selain itu, pucuk serta daun singkong yang masih muda dan lunak memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, vitamin A dan B1 (Handayani & Sundari, 2016). Sasaran dari program pengabdian masyarakat dengan mengusung tema pemberdayaan masyarakat kali ini adalah kelompok masyarakat

yang memiliki kemauan untuk mengembangkan keripik daun singkong sebagai alternatif usaha. Tujuannya agar kelompok masyarakat ini dapat mandiri secara ekonomi. Adapun bahan baku yang digunakan tidak begitu sulit untuk didapatkan karena banyak dijumpai di sekitar pekarangan rumah milik warga. Hal ini tentu akan memudahkan kelompok masyarakat terutama ibu-ibu untuk memanfaatkan tanaman lokal singkong tersebut untuk diolah dan dijadikan keripik daun singkong.

2. MASALAH

Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat yakni : (1) Masih minimnya akses informasi tentang berbagai jenis olahan produk berbahan dasar tanaman lokal yang sering dijumpai di lingkungan sekitar; (2) Rendahnya motivasi masyarakat untuk memulai usaha sehingga diperlukan pendampingan bagi kelompok masyarakat agar mereka termotivasi untuk memulai usaha secara mandiri dengan memanfaatkan sumber daya alam sekitar.

3. METODE

Metode pengabdian dilaksanakan dengan cara mengundang langsung masyarakat dan dilakukan sosialisasi pembuatan keripik daun singkong. Untuk memudahkan kegiatan pengabdian pada masyarakat maka digunakan metode pendekatan yaitu:

1. Presentasi Cara Pembuatan keripik daun singkong
2. Tanya Jawab

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan keripik daun singkong kali ini dipusatkan di Kantor Desa Motilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara yang dihadiri langsung oleh kepala desa beserta masyarakat dari kalangan ibu-ibu dan kelompok remaja. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 18 Juli 2022 pukul 15.30 – 17.00. Adapun hasil dari kegiatan sosialisasi ini adalah yakni : (1) Terciptanya produk cemilan berbahan dasar daun singkong; (2) Terciptanya kemasan menarik sebagai label dari produk yang akan dihasilkan oleh kelompok masyarakat; (3) Masyarakat memperoleh pengetahuan yang baru tentang peluang usaha berbahan dasar daun singkong.

Kegiatan tersebut terlaksana dengan baik sesuai tahapan yang telah direncanakan sebelumnya yakni :

(1) Tahap Observasi

Lokasi yang dipilih adalah desa Motilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara yang mayoritas masyarakatnya adalah petani (Eraku & Koem, 2017). Lokasi ini juga banyak dijumpai tanaman singkong sebagai bahan dasar pembuatan keripik daun singkong.



Gambar 1. Bahan Utama Pembuatan Keripik Daun Singkong (*Manihot Esculenta*)

(2) Tahap Pengolahan

Daun singkong yang sudah dicuci bersih di gunting-gunting untuk di keluarkan tulang daunnya. Setelah tulang daun di keluarkan lalu di blender daun singkong dengan tambahan sedikit air.



(a) Tahap Pemisahan Tulang Daun



(b) Daun singkong setelah di Blender

Gambar 2. Proses Pengolahan

Pada proses selanjutnya yaitu pembuatan adonan. langkah-langkah yang dilakukan yaitu pertama di ambil daun ubi yang sudah dihaluskan sebanyak ½ kg daun singkong lalu campurkan dengan bumbu halus yang sudah di blender sebelumnya yang terdiri dari: (1) Bawang putih 10 siung (2) Bawang merah 5 atau 6 siung (3) Lengkuas (4) Sereh (ambil batang putihnya) (5) Bumbu halus ini di sesuaikan dengan banyaknya daun singkong. Setelah itu tuangkan air 100 ml, terigu dan

tepung kanji masing-masing 300gr serta 2 butir telur. Tambahkan garam, penyedap rasa seperti masako atau royco dan gula sesuaikan dengan adonan serta ketumbar bubuk Ulangi sampai adonan tercampur sempurna Setelah adonan sudah jadi, pindahkan adonan ke cetakan berbentuk kotak yang sudah diolesi minyak kelapa kemudian kukus selama 45 menit. Setelah di kukus, dinginkan adonan tersebut lalu iris menjadi persegi atau seperti kerupuk. Panaskan minyak, lalu goreng irisan adonan tadi dengan api sedang. Jika sudah matang angkat dan tiriskan (tambahkan penyedap rasa sesuai selera). Keripik daun singkong siap di konsumsi.

(3) Tahap Pembuatan Desain

Pada tahap ini, desain yang dirancang adalah perpaduan gambar daun singkong yang disebar pada lingkaran yang bertuliskan keripik daun singkong sehingga desain ini terlihat sederhana namun elegan serta tidak terlalu rumit untuk dibuat. Berikut adalah gambar desain kemasan produk keripik daun singkong:



Gambar 3. Desain Kemasan

(4) Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi dengan masyarakat dengan metode pendekatan yaitu:

- a) Presentasi Cara Pembuatan Keripik Daun Singkong
- b) Tanya Jawab.



Gambar 4. Foto Peserta Sosialisasi Pembuatan Keripik Daun Singkong

Pada agenda pemberian materi sosialisasi, indikator pencapaian program pengabdian pada masyarakat di dasarkan pada tiga penilaian sebagai berikut :

1. Terlaksananya program sosialisasi;
2. Kelompok masyarakat memperoleh pengetahuan dan teredukasi tentang pemanfaatan tanaman lokal keripik daun singkong sebagai alternatif peluang usaha baru di Desa Motilango;
3. Para peserta mampu membuat produk keripik daun singkong secara mandiri.

5. SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diselenggarakan di Desa Motilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara telah memberikan implikasi kepada kelompok masyarakat tentang bagaimana mengolah tanaman lokal yang ada disekitar mereka untuk diolah menjadi olahan yang memiliki nilai ekonomis. Sehingga diharapkan dengan olahan produk lokal tersebut maka kelompok masyarakat memperoleh penghasilan tambahan serta diharapkan akan tercipta peluang usaha baru lainnya dari olahan tanaman lokal lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Eraku, S., & Koem, S. (2017). Pendampingan Desa Motilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara Dalam Usaha Konservasi Lingkungan. In *Lembaga Pengabdian Masyarakat*. <https://repository.ung.ac.id/get/kms/16484/Panduan-LPPM-Edisi-1-Tahun-2018.pdf#page=200>
- Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal DIANMAS*, 5(1), 23–34.
- Oktaningrum, G. N., Ambarsari, I., & Endrasari, R. (2017). Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong. *Jurnal Holtikultura*, 3(1), 660–667.
- Rahyu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2939>
- Sutarsyah, C., Ningsih, A. S., Aidar, H., Corne, K. V., Rahma, N. H., Maosyaroh, Haryanto, S., & Utami, T. (2022). Pemanfaatan Daun Singkong (*Manihot Esculenta* Crantz) Sebagai Inovasi Olahan Kripik Daun Singkong Di Desa Gunung Sugih Baru. *Jurnal Pengabdian Sosial Indonesia*, 1(1), 26–31.