



PKM Kewirausahaan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Keripik Singkong

Ika Wisudawaty

Universitas Negeri Makassar

Hasbi

Universitas Negeri Makassar

Mahmuddin

Universitas Negeri Makassar

Muh. Rizah Putrawan

Universitas Negeri Makassar

Fitrah Widya Wati

Universitas Negeri Makassar

ABSTRACT Cassava is a food crop that has many advantages and can be an added value to increase the durability of cassava so that it is suitable for consumption and by utilizing cassava it obtains a high selling value on the market. Added value is the addition of value to a product before the production process is carried out and after the production process is carried out. Processing cassava into cassava chips is to increase the durability of the cassava so that it is suitable for consumption and to utilize the cassava to obtain a high selling value for marketing. Cassava chips are a snack product that many consumers like. The crunchy taste and cheap price offered make this product a suitable alternative to accompany relaxing time with family, co-workers, friends, and so on. Even though cassava has many advantages, including its ability to grow in difficult conditions, the price of cassava in Indonesia is still low compared to other staple crops. Therefore, innovation is needed to increase the selling value of cassava. One way to add value is to process cassava into cassava chips, which is a popular snack among people, especially teenagers. Cassava chips have a distinctive and crunchy taste, and the processing process provides added value to cassava

Keywords: *Entrepreneurship, Cassava Processing, Cassava Chips*

ABSTRAK Ubi kayu merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki banyak kelebihan dan bisa menjadi nilai tambah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran. Nilai tambah merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan ubi kayu sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan ubi kayu agar memperoleh nilai jual yang tinggi untuk dipasarkan. Keripik singkong merupakan salah satu produk makanan ringan yang banyak gemari konsumen rasanya yang renyah dan murah harganya yang di tawarkan menjadikan produk tersebut sebagai alternatif tepat untuk menemani waktu santai bersama keluarga, rekan kerja, sahabat, dan sebagainya. Meskipun singkong memiliki banyak kelebihan, termasuk kemampuannya untuk tumbuh di kondisi sulit, harga singkong di Indonesia masih rendah dibandingkan bahan pokok lainnya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi untuk meningkatkan nilai jual singkong. Salah satu cara untuk menambah nilai adalah dengan mengolah singkong menjadi keripik singkong, yang merupakan makanan ringan populer di kalangan masyarakat, terutama remaja. Keripik singkong memiliki rasa yang khas dan renyah, serta proses pengolahannya memberikan nilai tambah pada ubi kayu

Kata Kunci : *Kewirausahaan, Pengolahan Ubi Kayu, Keripik Singkong*

PENDAHULUAN

Sebagaimana diketahui, singkong adalah salah satu jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia. Ia adalah tanaman perdu yang dapat hidup sepanjang tahun dan merupakan hasil pertanian kedua terbesar setelah padi. Oleh karenanya, tanaman ini banyak dibudidayakan oleh petani. (Andarista & Soraya, 2022) Singkong atau *cassava* (*Manihot esculenta*) pertama kali dikenal di Amerika Selatan yang dikembangkan di Brasil dan Paraguay pada masa prasejarah.

Potensi singkong menjadikannya sebagai bahan makanan pokok penduduk asli Amerika Selatan bagian utara, selatan Mesoamerika dan Karibia sebelum Columbus datang ke Benua Amerika. Ketika bangsa Spanyol menaklukkan daerah-daerah itu, budidaya tanaman singkong pun dilanjutkan oleh kolonial Portugis Spanyol. Di Indonesia singkong atau ubi kayu, bodin, sampai mempunyai arti ekonomi yang penting dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya. Jenis ini kaya akan karbohidrat dan merupakan makanan pokok di daerah tandus di Indonesia. Panen ubi kayu dapat dilakukan pada umur 10 bulan sampai 12 bulan. Panen dilakukan dengan mencabut ubi kayu dan memisahkan umbi dari batang. (Setyawan, 2021)

Selain itu, ada beberapa kelebihan dari ubi kayu, yaitu pertama, tanaman yang masih bertahan dalam masa paceklik tiba dan memiliki banyak manfaat serta tanaman yang dapat bertahan terhadap kekurangan air. Kedua, ubi kayu mudah cara menanamnya jadi banyak petani yang lahan pertaniannya ditanami singkong tersebut. Cara menanamnya cukup mudah yaitu dengan menancapkan batang pohon ke dalam tanah lalu disiram (Valentina, 2009). Namun demikian, harga singkong termasuk rendah di Indonesia dibandingkan padi maupun bahan pokok lainnya (Ratnah, Mariamah, & Suratman, 2018). Oleh karena itu, perlu ada inovasi dalam meningkatkan nilai jual singkong yang tinggi. (Munte et al., 2023)

Salah satu olahan makanan kering yang terpopuler di kalangan masyarakat dan banyak disukai oleh remaja yaitu keripik singkong (Indardi, 2018). Keripik singkong merupakan salah satu olahan makanan ringan yang memiliki rasa yang khas dan renyah gurih dendang dimulut pada saat menikmati bersama keluarga (Aini, Yulianto, & Amalia, 2021). Proses pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong akan memberikan nilai tambah bagi ubi kayu itu sendiri. (Mulyani, 2013)

Dengan melihat peluang yang ada, saya berinovasi untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong dengan mengembangkan berbagai varian rasa keripik singkong yang lebih menarik dan sesuai dengan selera masyarakat. Selain itu, saya juga berencana untuk memperbaiki kemasan produk agar lebih menarik dan mudah dikenali oleh konsumen. Untuk mendukung pemasaran, saya akan memanfaatkan media sosial dan platform *e-commerce* untuk menjangkau pasar yang lebih luas, serta melakukan promosi secara aktif agar produk keripik singkong ini semakin dikenal dan diminati.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan keripik singkong yang terbuat dari bahan dasar singkong. Dalam kegiatan pengabdian menawarkan inovasi yang mampu menyelesaikan masalah. Sesuatu yang baru bisa menggantikan hal lama yang dirasa penuh masalah. Kehadiran ide dan gagasan baru membuat setiap permasalahan yang ada dapat dipecahkan dengan baik. Apalagi untuk masalah produk, jika ada produk lama yang sudah tidak bisa dipasarkan, inovasi harus dilakukan guna menarik kembali minat masyarakat terhadap produk tersebut di pasaran. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Kelurahan Tamamung, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar.

A. Hasil

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan keripik yang terbuat dari bahan dasar singkong. Adapun pelaksanaan pembuatan adalah sebagai berikut:

1. Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan keripik yang terbuat dari bahan dasar singkong adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat yang digunakan

No.	Peralatan	Gambar
1	Kompor	
2	Tabung Gas Elpiji	
3	Wajan	
4	Ulekan	

5	Spatula	
6	Parutan	
7	Mangkok Plastik	
8	Baskom	
9	Saringan	

10	Pisau	
11	Sendok	

b. Bahan

Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong yang terbuat dari bahan dasar singkong adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Bahan yang digunakan

No.	Bahan	Takaran	Gambar
1	Ubi Kayu	3 Batang	
2	Air	2 Gayung	

3	Minyak Goreng	1 Liter	
4	Garam	1 Sendok Teh	
5	Bawang Putih	2 Siung	
6	Cabe	6 Biji	
7	Masako	1 Bungkus	

No.	Cara Kerja	Dokumentasi
1	Kupas terlebih dahulu kulit ubi kayu.	
2	Kemudian cuci ubi kayu sampai bersih.	
3	Lalu iris tipis ubi kayu (jangan terlalu tebal).	
4	Panaskan minyak goreng, setelah panas goreng irisan ubi kayu hingga berwarna keemasan dan renyah, lalu angkat dan tiriskan menggunakan saringan.	

B. Pembahasan

Proses inovasi dalam pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong telah membawa saya pada pencapaian yang signifikan. Saya berhasil menciptakan produk keripik singkong dengan kualitas tinggi melalui pemilihan ubi kayu yang segar dan sehat, serta teknik pengolahan yang teliti. Keripik yang dihasilkan memiliki rasa yang optimal, tekstur renyah, dan tampilan keemasan yang menarik. Saya juga berhasil mengembangkan varian rasa, seperti balado dan original, telah memperluas daya tarik produk serta penambahan bumbu sesuai preferensi pasar meningkatkan cita rasa keripik singkong.

Tidak hanya dalam hal pengolahan, saya juga belajar banyak tentang teknik pengemasan yang menarik. Kemasan produk yang dirancang dengan baik mampu menjaga kerenyahan keripik dan memiliki desain yang menarik. Desain kemasan ini membuat produk lebih mudah dikenali dan meningkatkan daya tarik visual di pasar. Strategi pemasaran yang diterapkan, termasuk pemanfaatan media sosial dan platform *e-commerce*, telah memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas produk. Promosi aktif dan pemasaran digital berperan penting dalam memperkenalkan produk kepada segmen yang lebih luas.

Selain itu, saya juga mempelajari pentingnya branding dan desain kemasan dalam pemasaran. Desain kemasan yang menarik dan strategi branding yang tepat membantu dalam menciptakan identitas merek yang kuat dan memudahkan produk dikenali oleh konsumen. Saya mempelajari berbagai desain kemasan, memilih bahan yang tepat, dan merancang label yang informatif dan menarik. Semua ini bertujuan untuk membuat produk, "KeriSing," lebih menonjol di rak-rak toko dan lebih mudah diingat oleh konsumen.

Proyek ini juga membuka peluang usaha baru yang sangat menjanjikan. Dengan merek "KeriSing" (Keripik Singkong), kami tidak hanya menciptakan produk baru tetapi juga menciptakan identitas merek yang kuat. Proses branding ini mencakup pemilihan nama yang mudah diingat, pembuatan logo yang mencerminkan keunikan produk kami, serta strategi pemasaran yang efektif. Semua ini adalah langkah penting dalam membangun bisnis yang berkelanjutan dan sukses di pasar. Saya mulai dengan pemasaran lokal di sekitar lingkungan, termasuk menjual produk di pasar-pasar tradisional dan toko-toko kelontong. Selain itu, saya juga memanfaatkan media sosial untuk memperkenalkan "KeriSing" kepada segmen yang lebih luas.

Keberhasilan proyek ini, saya lebih semangat untuk terus melakukan inovasi dengan menciptakan varian rasa baru dan memperluas strategi pemasaran yang bertujuan untuk memenuhi tren pasar dan meningkatkan penerimaan produk. Dengan upaya berkelanjutan dalam pengembangan produk dan pemasaran, keripik singkong diharapkan dapat menjadi camilan populer dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar.

KESIMPULAN

Pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong telah memberikan wawasan dan manfaat berharga bagi saya. Inovasi ini berhasil mengubah ubi kayu yang umumnya dianggap sebagai bahan makanan biasa menjadi produk camilan yang menarik dan bernilai tinggi. Selama proses produksi, saya memperoleh keterampilan dalam pengolahan bahan baku, pengembangan varian rasa, dan teknik pengemasan yang menarik. Meskipun menghadapi tantangan seperti persaingan pasar dan pemilihan bahan baku, proyek ini menunjukkan bahwa dengan kreativitas dan kerja keras, keripik singkong dapat menjadi produk yang diminati konsumen dan memberikan peluang usaha yang menguntungkan. Saya yakin bahwa produk keripik singkong memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut dan menjadi pilihan camilan yang populer di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42.
<https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.5312>
- Mulyani, W. (2013). Analisis Usaha Tani Ubi Kayu. *BISNIS : Jurnal Bisnis Dan Manajemen Islam*, 66(1997), 37–39.
- Munte, Yunita, Y. G. S. A., & Baharata, R. W. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Ubi Kayu Indonesia, Thailand, dan Vietnam di Pasar Indonesia. 12(2), 368–377.