

---

## Pendampingan Diversifikasi Singkong Menjadi Keripik Serta Teknik Pengemasan dan Labeling Desa Tira Buton Selatan

Sukrin<sup>1</sup>, Resfika Aswira<sup>2</sup>, Kuswinton<sup>3</sup>, Abel Haryanto<sup>4</sup>, Abdul Malik, Sanufi<sup>5</sup>

Politeknik Baubau

E-mail: [sukrinukin@gmail.com](mailto:sukrinukin@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 12 Agustus 2022

Revised: 25 Agustus 2022

Accepted: 25 Agustus 2022

**Keywords:** Diversifikasi singkong, Pengemasan, Label

**Abstract:** *Desa Tira Kecamatan Sampolawa Kabupaten Buton Selatan merupakan salah satu penghasil singkong. Adapun tujuan pengabdian ini adalah; 1) mendiversifikasi singkong menjadi keripik dan tela-tela yang sehat untuk dikonsumsi. 2) memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Tira untuk mengelola singkong sebagai peluang bisnis yang bernilai ekonomi. dan 3) mengimplementasikan ilmu manajemen pemasaran melalui metode pengemasan dan pelabelan produk yang dapat digunakan untuk mengembangkan produk baru kepada masyarakat Desa Tira. Metode pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendampingan dan pelatihan dalam Teknik Pengemasan dan Labeling Produk keripik singkong. Hasil penelitian ini dijadikan sebagai bahan masukan bagi para pengambil keputusan/kebijakan khususnya bagi masyarakat Desa Tira Kecamatan Sampolawa Kabupaten Buton Selatan, Kemudian dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pengembangan ilmu manajemen khususnya manajemen pemasaran. Kemudian keluaran hasil penelitian ini; 1) membangun peluang dan memanfaatkannya menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis di masyarakat Desa Tira. 2) memanfaatkan singkong sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. dan 3) membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Tira.*

---

### PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu unit usaha yang memiliki peran penting dalam perkembangan dan pertumbuhan perekonomian Indonesia. Dengan adanya sektor UMKM, pengangguran akibat angkatan kerja yang tidak terserap dalam dunia kerja menjadi berkurang. Secara umum, UKM dalam perekonomian nasional memiliki peran sebagai : (1) pemeran utama dalam kegiatan ekonomi, (2) penyedia lapangan kerja, (3) pemain penting dalam pengembangan perekonomian local dan pemberdayaan masyarakat, (4) pencipta pasar baru dan sumber inovasi, (5) kontribusinya terhadap neraca pembayaran. (Departemen Koperasi, 2008). Makanan ringan atau yang lebih sering dikenal dengan cemilan, telah menjadi makanan wajib yang harus dimiliki di rumah sebagai teman nonton tv atau belajar, bahkan di kamar pribadi disediakan cemilan khusus sebelum tidur. Pemilihan singkong sebagai bahan substitusi karena singkong merupakan salah satu jenis tanaman yang berbentuk umbi akar yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan. Singkong termasuk umbi akar yang mengandung cadangan energi dalam bentuk karbohidrat (amilum). Tanaman singkong dapat dikonsumsi

umbinya dan daunnya. Umbi singkong mengandung sedikit protein, tetapi daunnya mengandung protein yang cukup tinggi sehingga bila singkong diolah dengan daunnya, akan terdapat kadar protein yang cukup baik. Daun singkong juga mengandung banyak carotene, sehingga merupakan sumber Vitamin A yang baik. (Ahmad, 1999).

Penulis mencoba membuat produk inovasi baru yaitu keripik yang terbuat dari singkong. Dengan adanya produk olahan dari singkong diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk cemilan yang memiliki daya dalam peningkatan ekonomi. Cemilan yang berasal dari singkong maupun dari ubi/udang kering. Selain itu dapat meningkatkan nilai ekonomis dari singkong dan dapat menjadi satu alternatif peluang usaha sehingga akan terciptanya lapangan pekerjaan baru.

Fenomena yang terjadi faktor menghambat perkembangan UMKM di Desa Tira adalah ketersediaan bahan baku singkong yang belum tersedia di setiap waktu dengan jumlah melimpah dan harga terjangkau. Kuantitas dan kualitas singkong penting untuk pengembangan tanaman yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Kemudian masyarakat Desa Tira pada umumnya hasil panen singkong tidak diolah menjadi makanan ringan atau cemilan yang bernilai ekonomis, tetapi langsung di jual kepasar. Olehnya itu, upaya dalam diversifikasi pangan adalah pengembangan bahan pangan pokok pengganti beras salah satunya menggunakan singkong. Pemasaran produk, tenaga kerja, terbatasnya akses ke lembaga keuangan bank serta bahan baku, sedangkan pada bidang ilmu manajemen adalah masih kurangnya kemampuan dalam berwirausaha (skill wirausaha) dan kemampuan dalam menganalisis peluang pasar.

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Hidayat, Yan Yan, 2017) menyatakan bahwa optimalisasi kualitas sumber daya manusia untuk memenuhi permintaan produk, diversifikasi produk untuk memenuhi pangsa pasar, meningkatkan promosi dengan memanfaatkan lokasi perusahaan yang strategis, pengelolaan tenaga kerja, keseragaman harga jual dengan peranserta pengawasan pemerintah, penganekaragaman pengemasan dan diversifikasi produk untuk bersaing dengan Industri sejenis, menjalin kerjasama dengan pihak terkait dalam menyikapi permodalan. Dari gambaran permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Tira sehingga membutuhkan tindak lanjut berupa pendampingan diversifikasi singkong menjadi keripik serta teknik pelabelan dan pengemasan, sehingga dibutuhkan penyampaian materi dan pelatihan.

## **METODE**

Kegiatan Pengabdian Masyarakat akan dilaksanakan di Desa Tira, Kecamatan Sampolawa, Kabupaten Buton. Kegiatan pendampingan diversifikasi singkong menjadi keripik serta teknik pengemasan dan labeling produk di Desa Tira Kecamatan Sampolawa melalui tahapan:

- 1). Pembentukan kelompok wanita tani penghasil singkong. Kelompok ini dibentuk dari masyarakat Desa Tira penghasil singkong
- 2). Pendampingan untuk motivasi kepada masyarakat Desa Tira penghasil singkong untuk lebih mengetahui tentang nilai tambah produk pertanian. Memotivasi masyarakat untuk berusaha secara berkelompok, pemberian pengetahuan tentang kewirausahaan sehingga masyarakat Desa Tira memiliki kesadaran bersama untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarganya.
  - a). Penyuluhan tentang tata cara pengolahan singkong menjadi produk keripik singkong aneka rasa. Kripik singkong dibuat dengan rasa yang memiliki nilai ekonomi yang jauh lebih tinggi dan menentukan harga jual.
  - b). Pelatihan kepada kelompok masyarakat Desa Tira membuat keripik singkong yang renyah dan enak.

Keripik singkong dibuat dengan memperhatikan bahan baku, proses pembuatannya dan packagingnya. Kegiatan pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa meliputi aktivitas:

- 1). Memilih singkong yang baik (tidak terlalu tua/berkayu dan tidak membiru) dikupas kulitnya dan dicuci hingga bersih.
- 2). Merajang singkong dengan ketebalan 1,5 – 2 mm (untuk keseragaman ketebalan dianjurkan menggunakan alat perajang mekanis).
- 3). Mencampur kapur sirih (bisa menggunakan ammonium bikarbonat) dengan air secukupnya dan di aduk hingga larut. Hal ini berfungsi untuk memberi rasa renyah pada hasil olahan keripik singkong.
- 4). Memasukkan rajangan singkong ke dalam larutan kapur sirih dan di rendam selama  $\pm$  30 menit. Kemudian dibilas beberapa kali dengan air hingga bersih, lalu ditiriskan.
- 5). Menyiapkan 2 buah wajan dan kompor untuk menggoreng: i. Wajan ke 1 diisi dengan minyak secukupnya dan kompor dinyalakan dengan api kecil. ii. Wajan ke 2 diisi dengan minyak 2 – 3 kali lebih banyak dari wajan ke 1 dan kompor dinyalakan dengan api besar. iii. Masukkan rajangan singkong yang sudah ditiriskan ke dalam wajan ke 1, biarkan beberapa saat hingga berubah warna (setengah matang), angkat dan pindahkan ke wajan 2 (minyak panas), aduk-aduk hingga singkongnya berwarna kekuningan (tanda sudah masak). iv. Segera di angkat dan ditiriskan.
- 6). Selanjutnya agar keripik betul-betul lebih kering (terbebas dari sisa minyak goreng), dilakukan pengeringan dari minyak secara elektrik (dimasukkan ke mesin speaner).
- 7). Keripik singkong siap diberi bumbu dan dikemas (*packaging*).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan secara tatap muka dengan memberikan edukasi dan pelatihan secara langsung kepada masyarakat Desa Tira mengenai pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Kegiatan dilaksanakan sehari yaitu pada hari Sabtu tanggal 26 Maret 2022 dari pukul 10.00-11.30 WITA sampai dengan selesai. Peserta kegiatan berjumlah 27 orang masyarakat yang terdiri dari aparat desa dan masyarakat desa tira yang mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengabdian kepada masyarakat. Lokasi penyelenggaraan kegiatan di kantor Balai Desa Tira. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh dosen Politeknik Baubau dan 1 orang mahasiswa ekonomi dan bisnis, berikut uraian pelaksanaan kegiatan pengabdian sebagai berikut:

### 1. Tahapan Persiapan

#### a) Sosialisasi awal program pada masyarakat

Langkah awal yang dilakukan adalah memberikan sosialisasi awal kepada pihak Desa Tira yang pada hal ini diwakili oleh aparat desa khususnya kepada kepala desa. Kegiatan sosialisasi awal dimaksudkan untuk mengenalkan program pengabdian yang akan disampaikan kepada masyarakat desa. Pada awal sosialisasi, program ini direspon dengan baik oleh Bapak Kepala Desa Tira karena merupakan bagian dari program unggulan BUMdes Desa Tira yang berkaitan dengan pengolahan singkong. Oleh karena itu, menjadi kesempatan bagi akademisi untuk memberikan edukasi dan pelatihan mengenai pengolahan singkong menjadi keripik singkong, dimana dengan cara pengolahan yang baik maka dapat dikonsumsi dan bernilai ekonomi. Setelah melakukan diskusi dengan aparat Desa Tira, masyarakat bersedia dan antusias untuk menjadi mitra desa pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat.

#### b) Coaching mahasiswa

Tahapan selanjutnya pada kegiatan persiapan program adalah melakukan coaching mahasiswa

sebelum melaksanakan kegiatan sosialisasi, Mahasiswa diberikan arahan mengenai teknis pelaksanaan program. Pelaksanaan kegiatan coaching dilaksanakan dengan cara pembimbingan secara berkala di jurusan Ekonomi dan Bisnis.

## 2. Tahapan Pelaksanaan Program

### a) Registrasi Masyarakat

Kegiatan registrasi ini dimaksudkan untuk menyambut masyarakat Desa Tira yang akan mengikuti kegiatan pelatihan. Pada saat registrasi masyarakat mengisi daftar hadir dan dibagikan konsumsi ringan sebagai sarapan pagi untuk peserta sebelum kegiatan pengabdian dimulai.

### b) Sambutan Masyarakat



**Gambar 1. Penyampaian Materi Pengabdian Masyarakat**

### c) Kegiatan Edukasi Pengolahan Keripik Kulit Singkong

Kegiatan edukasi pengolahan keripik singkong dilaksanakan sebelum menjelaskan tahapan-tahapan pengolahan keripik singkong menjadi keripik singkong. Adapun tahapan edukasi pengolahan keripik singkong adalah sebagai berikut:

#### a. Diversifikasi

Diversifikasi dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah pemilik UMKM, namun harus melewati 3 tahap analisis: a) analisis kemenarikan pasar. b) analisis biaya masuk dan c) analisis peluang. Diversifikasi sangat penting karena: a) Permintaan beras untuk dikonsumsi terus meningkat sejalan dengan pertumbuhan penduduk; b) Semakin terasa terjadinya dampak perubahan iklim global; c) Belum optimalnya pemanfaatan pangan lokal; dan d) Pola konsumsi pangan masyarakat belum beragam, bergizi seimbang dan aman.

#### b. Labeling Keripik Singkong

Label merupakan bagian dari sebuah barang pada kemasan yang berupa keterangan yang biasanya digunakan untuk mengidentifikasi produk. Hal tersebut juga sebagai alat promosi untuk memasarkan suatu barang. Dengan adanya label dapat diketahui nama atau merknya, bahan baku, informasi gizi, keterangan legalitas, isi produk, bahan komposisi, masa kadaluwarsa. Labeling merupakan bagian dari suatu produk yang menyampaikan informasi mengenai produk dan penjual. Sebuah labeling bisa merupakan bagian dari kemasan, atau bisa pula merupakan etiket (tanda pengenal) yang dicantumkan pada produk. Dengan demikian, ada hubungan erat antara *labeling*, *packaging*, dan *branding*. Dalam kegiatan program pengabdian kepada masyarakat nama produk ini didasarkan dari Desa Tira sebagai penghasil singkong, dimana singkong ini untuk dijadikan sebagai keripik singkong merk 'keripik singkong Desa Tira', tujuannya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Desa Tira. Nama produk ini diharapkan mudah untuk dihafal dan memiliki makna sesuai dengan harapan masyarakat Desa Tira. Makna dari nama Singkong Desa Tira adalah melambangkan Desa Tira tidak hanya menanam singkong lalu diolah kasuami

dan lapa-lapa, akan tetapi singkong ini bisa dijadikan makanan ringan/snack yaitu keripik singkong. Logo Politeknik Baubau melambangkan tempat yang memfasilitasi pengelolaan singkong menjadi keripik singkong.

c. Tahap Packaging / Pengemasan

Kemasan/Packaging adalah wadah untuk mencegah dan melindungi sebuah produk dari kerusakan yang tidak diinginkan seperti kerusakan fisik atau pencemaran. 1. Fungsi kemasan secara umum adalah sebagai berikut: a). Melindungi produk dari sinar ultraviolet, benturan, kontaminasi, panas, kelembaban udara, atau segala macam hal yang dapat mengurangi mutu produk. b). Mewadahi produk selama distribusi dari produsen sampai dengan konsumen, dengan tujuan agar produk tersampaikan dengan sempurna. c). Sebagai identitas produk, kemasan dapat digunakan sebagai informasi dan alat komunikasi kepada konsumen. Perencanaan Sebuah Kemasan meliputi; a). daya tarik visual (estetika) dan b. daya tarik praktis (fungsional)

## KESIMPULAN

Dalam kegiatan sosialisasi ini masyarakat Desa Tira sebagai peserta menitipkan beberapa harapan untuk pelaksanaan kegiatan ini: harapan masyarakat terkait kegiatan sosialisasi ini agar produk keripik singkong yang di bawah oleh kami dosen dan mahasiswa program studi Diploma Empat Manajemen Pemasaran Internasional Politeknik Baubau bisa di kembangkan dalam segi rasa dan manfaat agar bisa jadi produk yang di minati oleh semua orang, demikian pula harapan dari kepala desa Tira agar bisa bekerja sama dalam meningkatkan produk tersebut dalam bentuk MoU dan menjadi bagian dari produk unggulan khas keripik singkong Desa Tira.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih banyak kepada Kepala Desa Tira Kabupaten Buton Selatan yang telah banyak membantu untuk mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sehingga berjalan dengan lancar sesuai yang diharapkan dan ucapan terimakasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Baubau yang telah mendukung serta menyetujui kegiatan pengabdian masyarakat yang kami laksanakan.

## DAFTAR REFERENSI

- Ahmad, R. 1999. (1999). *Suplemen, Vitamin dan Mineral Bagian I*. <http://www.prn.usm.my>.
- Assauri, S. (2010). *Manajemen Pemasaran: Dasar, Konsep & Strategi*.
- Departemen Koperasi. (2008). *PDB, Investasi, Tenaga Kerja, Nilai Ekspor UKM di Indonesia*.
- Hidayat, Yan Yan, H. S. F. Y. (2017). Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Pada Perajin Keripik Singkong di Kecamatan Cisaga Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 4 No 1 sep, 591–597.
- Tjiptono. (2019). *Strategi Pemasaran Prinsip & Penerapan. Edisi 1 Yogyakarta. Andy*.