

Table Of Content

Journal Cover	2
Author[s] Statement	3
Editorial Team	4
Article information	5
Check this article update (crossmark)	5
Check this article impact	5
Cite this article	5
Title page	6
Article Title	6
Author information	6
Abstract	6
Article content	7

**Indonesian Journal of Cultural and
Community Development**

ISSN 2615-6180 (ONLINE)



BROUGHT TO YOU BY

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Conflict of Interest Statement

The author declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright Statement

Copyright © Author(s). This article is published under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) licence. Anyone may reproduce, distribute, translate and create derivative works of this article (for both commercial and non-commercial purposes), subject to full attribution to the original publication and authors. The full terms of this licence may be seen at <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode>

Editorial Team

Editor in Chief

[Dr. Totok Wahyu Abadi](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Managing Editor

[Mochammad Tanzil Multazam](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

[Rohman Dijaya](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Member of Editors

[Mahardhika Darmawan Kusuma Wardana](#) ([Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia](#)) [[Sinta](#)]

[Bobur Sobirov](#) ([Samarkand Institute of Economics and Service, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Farkhod Abdurakhmonov](#) ("[Silk Road](#)" [International University of Tourism, Uzbekistan](#)) [[Google Scholar](#)]

[Dr. Nyong Eka Teguh Iman Santosa](#) ([Universitas Islam Negeri Sunan Ampel SURabaya, Indonesia](#)) [[Scopus](#)]

Complete list of editorial team ([link](#))

Complete list of indexing services for this journal ([link](#))

How to submit to this journal ([link](#))

Article information

Check this article update (crossmark)



Check this article impact (*)



Save this article to Mendeley



(*) Time for indexing process is various, depends on indexing database platform

Strengthening the Family Economy with Assistance in Marketing and Processing of Cassava Chips in Wonokerto Village Trenggalek, Indonesia

Penguatan Ekonomi Keluarga dengan Pendampingan Pemasaran dan Pengolahan Kripik Singkong di Desa Wonokerto Trenggalek, Indonesia

Novi Puji Lestari, novipujilestari61@gmail.com, (1)

Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

Widhiyo Sudiyo, widhiyosudiyo@umm.ac.id, (0)

Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia

(1) Corresponding author

Abstract

Community service in the context of Marketing Assistance and cassava processing as a family economic booster in Wonokerto Trenggalek village. Cassava or cassava is a source of local carbohydrates in Indonesia which ranks third after rice and corn. This plant is the most potential raw material so that cassava has the potential as an important raw material for various food and industrial products. Cassava has a high carbohydrate content so it is considered a substitute for rice in some villages. The availability of cassava in some villages is finally considered as a normal and boring thing by the villagers or even the children who really don't like cassava or cassava. Related to this, it is necessary to have interesting cassava products that make people or children want to eat them. Based on these conditions, the service activity carried out by the team from the University of Muhammadiyah Malang aims to provide training on processing cassava into products that are worth selling such as chips, or cassava crackers and focus on marketing assistance such as packaging and branding on products so that they can be sold to various regions to help improve the economy of families in the village. active in preserving traditional specialties made from cassava.

Pendahuluan

Indonesia adalah negara agraris sehingga sector pertanian memegang peranan utama dan sangat besar perannya dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara. Agroindustri atau disebut sebagai industry pertanian menjadi salah satu penggerak perekonomian di Indonesia. Agroindustri merupakan pengolahan hasil pertanian sebagai sumber agribisnis. Ada enam subsistem dari agrobisnis yaitu penyediaan peralatan dan sarana produksi, usaha tani, pengolahan hasil (agroindustry), pemasaran, sarana dan pembinaan (1).

Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke tiga terbesar setelah padi dan jagung, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. Sebagai makanan manusia, singkong mempunyai beberapa kekurangan diantaranya kadar protein dan vitamin yang rendah serta nilai gizi yang tidak seimbang. Disamping itu beberapa jenis singkong mengandung racun HCN yang terasa pahit. Dari dasar itulah secara lokal singkong dibagi menjadi singkong pahit dan singkong manis. Ubi kayu atau singkong merupakan salah satu bahan makanan sumber karbohidrat (sumber energi) (8)

Masalah utama singkong setelah dipanen adalah sifatnya yang sangat peka terhadap infestasi jamur dan mikroba lain, karena itu masa simpan dalam bentuk segar dan sangat pendek. Beberapa mikroba yang dapat menyerang singkong yaitu *Rhizopus sp.*, *Aspergillus sp.*, *Mucor sp.*, *Bacillus Polimexa* juga ragi. Masuknya mikroba tersebut biasanya melalui luka potong pada tangkai singkong. Terjadinya infeksi ini dapat dicegah dengan pengolesan batang potongan dengan beberapa asam organik (asam propionat, asam benzoat atau garam-garamnya) segera setelah dipanen, meskipun cara ini kedengarannya tidak praktis (7)

Penelitian penyimpanan yang dilakukan di Malaysia sama dengan yang pernah dilakukan di Amazon, yaitu dengan cara menyimpan singkong segar di dalam tanah

dengan dicampur jerami. Penyimpanan ini menyebabkan singkong tersebut tahan sampai beberapa minggu.

Harga jual singkong mentahan kepada tengkulak adalah Rp 1500/kg (2) dan ini tentunya tidak seimbang dibanding dengan perawatan yang sudah dilakukan oleh petani. Di desa Wonokerto ini karena banyaknya petani yang menanam singkong akhirnya hasil panen tersebut melimpah namun selama ini belum ada pemanfaatan yang maksimal dari tanaman singkong tersebut. Petani hanya menjual singkong mereka dalam bentuk gaplek atau bahkan singkong segar langsung dijual dengan harga yang sangat murah. Pengabdian yang dilakukan oleh tim dari Universitas Muhammadiyah Malang ini akan difokuskan pada pelatihan pengolahan singkong dan pendampingan pemasaran khususnya dari sisi packaging dan merk sehingga nantinya bisa menjadi produk yang layak jual di pasaran.

Metode

Program pengabdian ini berjudul, "Pendampingan Pemasaran dan Pengolahan Singkong Sebagai Penguat Ekonomi Keluarga di Desa Wonokerto Trenggalek" dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

1. Pertemuan dengan mitra yang dalam hal ini akan diwakili oleh ketua Mitra yang merupakan perwakilan paguyuban dari ibu-ibu rumah tangga yang suaminya adalah bermata pencaharian sebagai petani
2. Pemberian pelatihan terhadap mitra terkait pengolahan singkong menjadi produk yang bernilai tinggi baik berupa pengolahan pembuatan kripik singkong maupun krupuk singkong.

Pada tahapan ini terdapat 6 tahapan pelatihan, yaitu :

1. proses pengkupasannya dan pencucian kripik singkong yang baik dan benar.
 2. Proses pengirisan kripik singkong dengan menggunakan alat pengiris kripik singkong, agar mitra dapat mengiris secara efisien dan ketebalan kripik singkong bisa seragam dan sesuai dengan yang diharapkan dan diinginkan oleh pasar.
 3. Proses perendaman irisan singkong dalam jangka waktu tertentu agar diperoleh tekstur kripik yang sesuai keinginan pasar.
 4. Proses pemberian bumbu - bumbu agar cita rasa singkong digemari oleh pasar.
 5. Proses penjemuran untuk memastikan kadar air kripik agar renyah dan awet untuk disimpan
 6. Proses penggorengan agar cita rasa kripik singkong sesuai harapan pasar dan dapat menghemat minyak goreng
-
1. Pemberian pelatihan kepada mitra terkait pembuatan merk dan pembuatan kemasan produk yang bagus
 2. Pendampingan pemasaran untuk membantu mitra memasarkan produknya berbasis online
 3. Pendampingan pasca pelatihan yaitu terkait pemasaran produk yang dihasilkan oleh mitra setelah adanya pelatihan bagaimana dampaknya.

Kegiatan ini akan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan singkong menjadi produk bernilai jual tinggi

yaitu diolah menjadi kripik singkong atau krupuk singkong, pembuatan merk dan pembuatan kemasan yang bagus untuk hasil olahan singkong, kemudian pelatihan selanjutnya adalah membantu mitra untuk membuat produknya masuk ke marketplace yang ada saat ini seperti shopee dan bukalapak.(3) Lama pelatihan dilakukan selama 6 bulan dengan pemberian materi selama 5 kali pertemuan dan selanjutnya akan dipantau pendampingannya.

Hasil

Program pengabdian ini diawali dengan kunjungan kepada mitra di desa Wonokerto Kecamatan Suruh Kabupaten Trenggalek pada tanggal 06 Januari 2021 yang dilakukan masih dalam tahap sosialisasi dan menggali permasalahan yang ada di desa Wonokerto Kabupaten Trenggalek.. Kunjungan kedua dilakukan pada bulan Februari 2021 dengan menandatangani surat perjanjian mitra yang menyatakan bahwa mitra sepakat dengan tim dari Universitas Muhammadiyah Malang untuk melakukan Kerjasama dalam bentuk pengabdian masyarakat. Pihak mitra diwakili oleh Ibu Ana selaku ketua paguyuban yang ada di desa Wonokerto.Kunjungan ke 3 dilakukan dengan membelikan peralatan yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan. Bantuan alat yang diberikan oleh tim adalah sealer,pisau iris singkong,plastic,stiker,bumbu serbuk,spinner yang diharapkan bisa bermanfaat untuk keberlanjutan pelatihan . Beberapa bantuan peralatan ditunjukkan pada gambar 5.1 berikut ini

Gambar 5.1 Penyerahan bantuan peralatan untuk mitra

Kunjungan ke 4 dilakukan tim Universitas Muhammadiyah Malang dan mahasiswa dengan melakukan pelatihan yang digelar selama 2 hari. Pelatihan yang pertama difokuskan pada pengolahan singkong menjadi produk yang layak jual dengan mendatangkan narasumber dari pengusaha UMKM sejenis sehingga bisa berbagi pengalaman dalam pembuatan produk yang berkualitas. Narasumber tersebut kebetulan adalah pengusaha shanghai lokal yang ada di Trenggalek yaitu Ibu Tatik.

Berikut adalah gambar kegiatan pelatihan yang diisi oleh Narasumber.

Gambar 5.2 Pelatihan pembuatan kripik singkong oleh Ibu Tatik

Gambar 5.3 Penggunaan alat bantuan untuk memaksimalkan pembuatan produk

Gambar 5.4 Pengecekan suhu tubuh dan penggunaan hand sanitizer sebelum melakukan kegiatan

Gambar 5.5 Pelatihan pembuatan kripik singkong masih berlanjut di hari pertama

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan hari kedua yang difokuskan pada pengemasan yang baik dan focus pada pembuatan merk. Pelatihan hari kedua diisi oleh tim dosen yaitu Novi Puji Lestari.,SE.,M.M dan Widhiyo Sudiyono.,ST.,M.BA. yang focus pembahasan pada kemasan dan merk. Merk merupakan hal mendasar dan yang paling utama dalam sebuah produk ,karena tanpa merk produk akan sulit dikenal oleh konsumen. Selain merk packaging atau kemasan juga sangat penting karena konsumen membeli produk mereka mempertimbangkan kemasan yang bagus dan rapi. Berikut adalah kegiatan di hari ke dua yaitu kunjungan ke 5 di tempat mitra.

Gambar 5.6 Pemateri (dosen) sedang menyampaikan materi tentang packaging

Gambar 5.7 Pemateri (dosen 2) sedang memberikan materi terkait branding (merek)

Kegiatan berlanjut dengan focus pada pemberian merk dan pengemasan yang baik dan melibatkan seluruh anggota tim dan warga sekitar sehingga mereka mendapatkan pengetahuan Ketika suatu saat mereka akan melakukan bisnis yang serupa dalam pengolahan singkong atau pengolahan hasil panen yang lain. Berikut adalah kegiatan pengemasan yang dilakukan bersama warga

Gambar 5.8 Kemasan yang sudah mulai ditempel stiker

Gambar 5.9 Merk yang dipilih dan disepakati adalah SI KRIS yang artinya SI Krispy

Luaran dari kegiatan ini adalah diharapkan produk SI KRIS ini bisa masuk ke pasar online atau marketplace yang ada. Di kunjungan terakhir yaitu kunjungan ke 7 ada pelatihan terkait pembuatan akun di dalam marketplace "Shopee" dengan nama akun "SI KRIS ". Pendampingan dilakukan oleh tim mahasiswa yang tergabung dalam kegiatan ini. Berikut adalah foto kegiatan pendampingan pembuatan akun shopee

Gambar 5.10 .Pendampingan Pembuatan Akun Shopee

Rangkaian kegiatan untuk sementara waktu sudah selesai sampai pada pembuatan akun marketplace,namun pendampingan masih dilakukan dengan membantu memasarkan produk tersebut melalui warung-warung yang ada di sekitaran Trenggalek dan kami masing-masing tim juga membantu menjualkan ke Malang sebagai oleh-oleh. Kegiatan ditutup oleh tim secara resmi pada pertemuan ke 10 .Berikut dokumentasi penutupan bersama mitra

Gambar 5.11. Penutupan kegiatan pengabdian Bersama mitra dan tim

Berikut adalah link publikasi dari seluruh kegiatan yang sudah dilakukan oleh Tim dari Universitas Muhammadiyah Malang.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Kesimpulan

Pengabdian ini pada akhirnya setelah melewati semua rangkaian dapat dikatakan memenuhi target, yaitu dengan melihat indikator harga dari singkong mentah dan setelah diolah. Pada awalnya harga singkong mentah per 1 kg dengan harga Rp.1500,- dan dari 1 kg singkong tersebut bisa menghasilkan kripik singkong sebanyak 750 gr yang dijual dengan harga per 150 gr adalah Rp.7000 maka 1 kg singkong mentah setara dengan Rp.35.000 kripik singkong siap makan. Dari penghitungan tersebut bisa menambah pendapatan mitra karena tidak hanya singkong yang bisa diolah melainkan pisang, talas yang juga melimpah di daerah mitra bisa dilakukan inovasi sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi yang bisa menjadi penguat ekonomi keluarga dan ketahanan pangan keluarga.

References

1. Henakin, F. K. (2018). Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi. AGRIMOR.
2. Kamisi, H. L. (2011). Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri kerupuk singkong. Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan.
3. Meiliana. (2014). Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Dengan Berbagai Perlakuan. Indonesian Journal of Human Nutrition.
4. Muntoha. (2015). Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringan tela rasa. Inovasi Dan Kewirausahaan.
5. Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi.
6. Prabawati, S. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. Sinar Tani Edisi 4-10 Mei 2011 No.3404 Tahun XLI.
7. Rohman, A. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dusun Mrico Desa Lebak Melalui Usaha Keripik Singkong Aneka Rasa. E-DIMAS.
8. Turniasih, I. (2016). Peranan Sektor Agroindustri dalam Pembangunan Nasional. Jurnal Geografi Gea.