

**PKM PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL SINGKONG
MENJADI KERIPIK SINGKONG RASA BALADO KHAS DESA
PETANANG PROGRAM MBKM KKN TEMATIK**

**Desti Rahma Sari^{1*}, Dinda Shellamitha², Yopan Pratama³, Lesi Hertati⁴,
Rum Hendarmin⁵, Lili Syafitri⁶, Aris Munandar⁷**

¹⁻⁷ Fakultas Ekonomi Akuntansi, Universitas Indo Global Mandiri Palembang

E-mail: ¹⁾ 2019520046@students.uigm.ac.id, ²⁾ 2019520026@students.uigm.ac.id,

³⁾ 2019510104@students.uigm.ac.id, ⁴⁾ lesihertati@uigm.ac.id, ⁵⁾ rumhendarmin@uigm.ac.id,

⁶⁾ lilisyafitri@uigm.ac.id, ⁷⁾ arismunandar@uigm.ac.id

Abstract

Petanang Village is located in the Muara Enim Regency of South Sumatra Province. It is one of the communities in the Lembak District. The land around Petanang Village is suitable for the cultivation of cassava plants. Producing goods that have been processed is one way to make the most of this potential. At the moment, numerous processed products made from the primary ingredient of cassava are available in Petanang Village. These items include chips, sweet potato crackers, and class. In this PKM activity, we want to develop local products from the Petanang village by going through several stages, the first stage being the preparation and survey stage, the second stage being the implementation stage, and finally the evaluation stage of some of these stages, we decided to make cassava chips because in this Petanang village, no one has sold them because cassava chips are easily tough, which is why we want to develop cassava chips that are crispy and not tough.

Keywords: *Cassava Chips, Product Development, Local Products*

Abstrak

Desa Petanang merupakan salah satu desa/kelurahan di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Petanang merupakan daerah dengan potensi tanaman singkong. Potensi ini dapat dioptimalkan dengan memproduksi produk olahan. Saat ini beberapa produk olahan dari bahan utama singkong yang ada di Desa Petanang antara lain emping, kelasan, dan kerupuk ubi. Pada kegiatan PKM ini kami ingin mengembangkan produk lokal desa petanang dengan melalui beberapa tahapan pertama tahap persiapan dan survei, kedua tahap pelaksanaan dan terakhir tahap evaluasi dari beberapa tahapan tersebut kami memutuskan untuk membuat kripik singkong dikarenakan di desa petanang ini belum ada yg menjualnya karna kripik singkong mudah alot, oleh karna itu kami ingin mengembangkan kripik singkong yang renyah dan tidak alot.

Kata kunci: Keripik Singkong, Pengembangan Produk, Produk Lokal

1. PENDAHULUAN

Desa Petanang merupakan salah satu desa/kelurahan di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa Petanang merupakan daerah dengan potensi tanaman singkong. Potensi ini dapat dioptimalkan dengan memproduksi produk olahan. Saat ini beberapa produk olahan dari bahan utama singkong yang ada di Desa Petanang antara lain emping, kelasan, dan kerupuk ubi. Pengembangan potensi pangan dapat dilakukan diantaranya melalui beberapa hal diantaranya yaitu mengembangkan peluang usaha dan berusaha masyarakat terhadap potensi desa (Soleh, 2014). Hal ini dapat mendorong masyarakat untuk berpikir kreatif dan membantu partisipasi aktif dalam peningkatan standar ekonomi (Hertati, Asmawati, et al., 2022; Ilyas & Hertati, 2022; Terttiaavini et al., 2019).

Saat musim panen singkong, harganya sangat rendah. Hal itu Tim KKN-T kelompok 06 mempunyai ide untuk mengembangkan olahan singkong menjadi kroket singkong siap saji untuk meningkatkan nilai jual dan pendapatan petani singkong. Kemasan dan rasa baldo pada produk saat ini menjadi hal yang penting dalam penjualan produk, kemasan produk (*packaging*) tidak hanya sebagai tempat bagi produk tetapi juga mampu menarik minat konsumen untuk membeli serta rasa yang beda mengundang selera lidah untuk bergoyang. Selain untuk melindungi produk, kemasan berperan penting untuk membantu menonjolkan produk karena harus bersaing dengan banyak produk yang beredar (Hertati, Puspitawati, et al., 2022; Terttiaavini & Saputra, 2020).

Pengembangan produk adalah strategi dan proses yang dilakukan oleh perusahaan dalam mengembangkan produk, memperbaiki produk lama, atau memperbanyak kegunaan produk ke segmen pasar yang ada dengan asumsi bahwa konsumen menginginkan unsur-unsur baru mengenai produk. Dalam proses pengembangan produk, perusahaan biasanya cenderung memilih mengembangkan produk baru untuk menggantikan produk yang lama. Meskipun begitu, pengembangan produk baru bukanlah perkara yang mudah. Sebab, perusahaan harus menentukan produk apa yang disukai oleh konsumen, melakukan analisis pasar yang mendalam, serta menguji apakah produk yang akan dibuat dapat diterima oleh konsumen atau tidak. Kegiatan tersebut tentu membutuhkan sumber daya dan keuangan yang besar, serta memiliki risiko yang besar pula. Agar pengembangan produk bisa berjalan lancar dan risiko bisa dikurangi, maka setiap perusahaan harus memiliki strategi dalam melakukan pengembangan produk (Pratami et al., 2021; Putri et al., 2022; Terttiaavini et al., 2018).

Strategi tersebut tidak hanya diperuntukan bagi metode pengembangan produk baru, tetapi juga untuk metode pengembangan produk yang lain. Strategi ini dibutuhkan agar produk yang akan dikembangkan tetap bisa menarik perhatian konsumen serta bisa menarik konsumen baru. Strategi dalam pengembangan produk, yaitu memperbaiki produk yang sudah ada, memperluas lini produk, menambah produk yang ada, meniru strategi pesaing, serta menambah lini produk. Produksi lahan singkong Indonesia adalah salah satu yang terbesar di dunia dan sangat melimpah. Sehingga memang dibutuhkan suatu gagasan untuk menciptakan alternatif pangan di luar beras. Adanya perkembangan teknologi yang begitu pesat berdampak pada terciptanya sarana produksi yang baru. Sarana produksi baru tersebut dapat dimanfaatkan perusahaan untuk mengembangkan produk sehingga kualitas produk menjadi lebih baik dan jumlah produksi dapat ditingkatkan (Hertati, 2022; Sadiyah & Fahmi, 2022; Wulandari et al., 2022; Terttiaavini & Saputra, 2022).

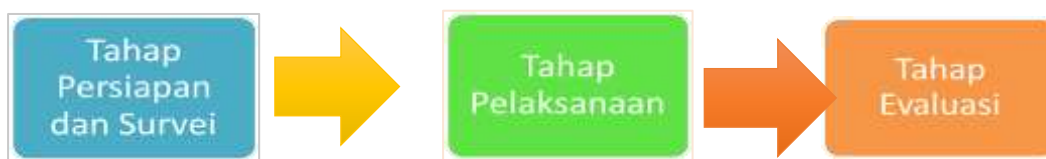
Melalui hal ini dapat dilakukan beberapa langkah seperti mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi untuk memperkuat eksistensi produk olahan. Pengembangan potensi keripik singkong Desa Petanang dilakukan dengan sosialisasi untuk menambah pengetahuan masyarakat Desa Petanang dalam hal pemasaran dan branding produk sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan daya jual. Kerjasama dilakukan dengan beberapa lembaga Desa Petanang seperti Perangkat Desa, karang taruna, dan Ibu PKK.

Singkong merupakan hasil pertanian yang banyak ditanam sebagai tanaman tumpang sari yang artinya ditanam diantara tanaman lainnya atau sebagai tanaman penyela menunggu musim tertentu. Pengembangan produk olahan singkong menjadi kuliner inovatif dengan bahan baku lokal memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha mikro dimasyarakat. Singkong sangat fleksibel untuk dapat diolah menjadi produk makanan, baik secara langsung seperti dibuat aneka kripik singkong maupun menjadi bahan makanan setengah jadi (*intermediate*) berupa tepung yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan kue (Saputra et al., 2021; Pratami et al., 2021; Terttiaavini & Saputra, 2022).

Keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. bahkan keripik singkong menjadi ikon makanan khas Indonesia yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat hal ini dapat kita lihat dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi kripik singkong apabila di tinjau dari aspek ekonomis usaha pembuatan kripik singkong mempunyai prospek yang mengembirakan. karena dengan harga yang sangat terjangkau konsumen bisa menikmati keripik singkong yang renyah, gurih dan nikmat seiring dengan popularitas dan memasyarakatkannya (Hertati, 2022; Hartati et al., 2021; Adriansah & Yustita, 2022; Ilyas & Hertati, 2022).

2. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan di Desa Petanang Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Kegiatan ini dilakukan dengan cara survey tempat, sosialisasi, introduksi teknologi tepat guna yang mendukung di dalam proses produksi keripik singkong. Sosialisasi dilakukan untuk mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi UMKM di Desa Petanang dalam proses produksi dan menentukan jadwal kegiatan yang akan dilakukan. Introduksi teknologi tepat guna dilakukan melalui metode yang kami gunakan adalah wawancara langsung dengan pelaku UMKM, diskusi dan sesi tanya jawab dilakukan untuk lebih memperjelas. Metode ini bertujuan untuk memberikan inovasi produk lokal di Desa Petanang yang berbahan utama singkong menjadi keripik singkong agar dapat memberikan nilai lebih dimata konsumen serta dapat membantu dalam hal perekonomian masyarakat di Desa Petanang.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan

Hasil Kegiatan PKM terdiri dari Kegiatan Persiapan dan Survei, Kegiatan Pelaksanaan, dan Kegiatan Evaluasi yang dijelaskan sebagai berikut :

1) Tahap Persiapan dan Survei

Pada tahap ini kami menyusun program pengembangan singkong menjadi produk lain selain Emping, Kelasan, dan kerupuk Ubi. selanjutnya kami melakukan survei mengelilingi pelaku UMKM desa petanang dengan melakukan wawancara guna mencari informasi singkong dapat diolah menjadi apa kecuali Emping, Kelasan, dan Kerupuk Ubi. Setelah kami melakukan Survei ternyata di desa petanang ini masih sedikit yang membuat olahan kripik singkong dikarenakan kripik singkong mudah alot sehingga pelaku UMKM tidak menjualnya oleh karena itu kelompok kami mencoba membuat produk kripik singkong yg renyah dan tidak alot. Bahan utamanya agar kripik singkong tetap renyah ialah menggunakan singkong pilihan terbaik dan soda kue.



Gambar 2. Survei Produk Lokal Desa Petanang

2) Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan cara sosialisasi kepada warga desa petanang melalui beberapa tahapan yaitu:

- a. Tahap pertama, kami mencoba sendiri membuat kripik singkong yg renyah dan tidak alot menggunakan resep yang kami racik sendiri.
- b. Tahap kedua, kami memaparkan materi mengenai cara membuat kripik singkong tersebut dengan cara mempresentasikan didepan warga petanang.
- c. Tahap ketiga, kami memberikan sampel produk kripik singkong yang kami buat kepada warga desa petanang agar bisa dicicipi sebagai tasted produk terbaru dari singkong



Gambar 3. Proses Pembuatan Singkong Menjadi Keripik Singkong



Gambar 4. Sosialisasi Pengelolaan Singkong Desa Petanang

3) Tahap Evaluasi

Tahap ini merupakan tahapan terakhir dari program PKM kami dimana pada tahap ini kami memberikan kesempatan kepada warga desa petanang untuk tanya jawab yg bertujuan agar warga desa petanang mengerti dan lebih pandai dalam membuatnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan sesuai dengan rencana pada tanggal 26 Juli 2022 di Gedung Serbaguna Desa Petanang Kecamatan Lembak Kabupaten Muaraenim, Sumatera Selatan. Hasil dari kegiatan PKM ini ialah menghasilkan produk baru dari desa petanang yg terbuat dari singkong yaitu Kripik singkong.



Gambar 5. Hasil Pengembangan Produk Lokal Kripik Singkong Desa Petanang

Rangkaian kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Sosialisasi Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Kripik Singkong Di Desa Petanang” yang diikuti oleh masyarakat Desa Petanang. Kegiatan ini dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait dengan pembuatan singkong menjadi kripik singkong lebih berinovasi. Untuk menelusuri apakah masyarakat telah mengetahui mengenai pengembangan produk lokal ini , kami Tim PKM membuat sebuah kuisioner dan dibagikan kepada masyarakat agar dengan adanya kuisioner dan sosialisasi ini masyarakat dapat menerapkan pengembangan produk lokal tersebut dalam bidang usahanya.

Tabel 1. Kuisioner PKM Pengembangan Produk Lokal di Desa Petanang

NO.	Pertanyaan	SS	S	CS	TS	STS
1.	Apakah kualitas produk Kripik Singkong Desa Petanang cukup baik sesuai yang diinginkan?	√				
2.	Apakah anda merasa puas terhadap produk yang ditawarkan oleh usaha Kripik Singkong Desa Petanang?	√				
3.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang menggunakan bahan berkualitas?		√			
4.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang memberikan kenyamanan?		√			
5.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang bertahan cukup lama?	√				
6.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang memiliki desain sesuai keinginan?		√			
7.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang jarang mengalami kecacatan			√		
8.	Apakah produk Kripik Singkong Desa Petanang mempertahankan secara konsisten?		√			

**PORTAL RISET DAN INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT
(PRIMA)**

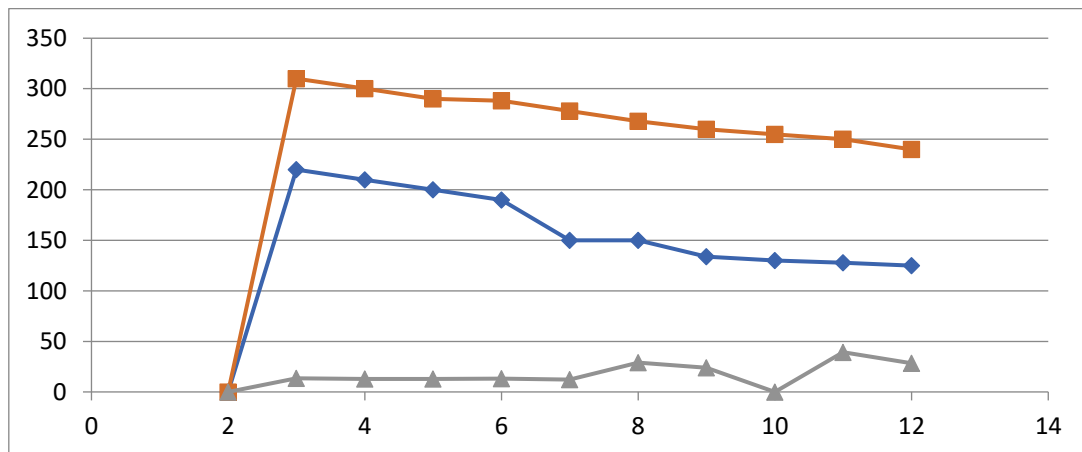
9.	Apakah anda akan membeli kembali produk Keripik Singkong Desa Petanang dalam waktu yang dekat?		√			
10.	Apakah produk Keripik Singkong Desa Petanang aman dikonsumsi?	√				

Dari tabel data diatas, kami mendapatkan hasil bahwa peserta PKM belum mengetahui tentang bagaimana cara mengembangkan suatu produk lokal menjadi produk yang berinovasi.

**Tabel 2. Hasil Rata-Rata Penilaian Pelaksanaan Pelatihan
Olahan Keripik Singkong**

Peserta	Pretest	Post test	Peningkatan Ketrampilan
P1	220	310	13,5
P2	210	300	13
P3	200	290	12,8
P4	190	288	13,2
P5	150	278	12,3
P6	150	268	29,1
P7	134	260	23,8
P8	130	255	29,3
P9	128	250	39,3
P10	125	240	28,3

Sumber: Penilaian, 2022



Gambar 6. Hasil penilaian pre test dan post test Peserta Pelaksanaan Pelatihan Olahan Keripik Singkong

Dari Jawaban kedua tersebut menunjukkan tingkat persentase kenaikan pemahaman tentang olahan keripik singkong. PKM Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang Program MBKM KKN Tematik

4. KESIMPULAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa Dengan diadakannya kegiatan sosialisasi pendamping ini warga desa petanang mendapatkan manfaat dan ilmu baru cara membuat dan mengelolah keripik singkong agar menjadi renyah. Siklus kehidupan produk yang pendek membuat perusahaan terpacu untuk terus mengembangkan produknya agar konsumen tidak bosan dengan produk-produk yang diproduksi oleh perusahaan serta untuk menjaga kesetiaan konsumen terhadap produk perusahaan.

Keinginan untuk mengalahkan pesaing dan menguasai pasar telah mendorong perusahaan untuk mengembangkan produk. Sebab, dengan mengalahkan pesaing dan menguasai pasar, akan meningkatkan laba perusahaan. Selain faktor pendukung, ada juga faktor penghambat pengembangan produk. Beberapa faktor yang menjadi penghambat dalam pengembangan produk, yaitu: Kualitas gagasan pengembangan produk masih kurang baik. Mahalnya biaya proses pengembangan produk. Masalah ini mencakup biaya penelitian dan pengembangan serta biaya pemasaran yang mahal. Kegagalan produk masuk ke dalam pasar. Pasar yang terbagi-bagi karena persaingan yang ketat serta banyaknya produk substitusi. Kemampuan UMKM Desa petaling untuk meniru produk yang sukses. Kemudian keterbatasan modal Terdapat batasan yang dikeluarkan oleh pemerintah. Misalnya, suatu produk harus memenuhi kriteria seperti keamanan konsumen dan keseimbangan lingkungan.

4.2. Saran

Dengan adanya kegiatan sosialisasi pengembangan produk lokal singkong menjadi keripik singkong khas Desa Petanang ini agar kedepannya dapat berinovasi dalam pemilihan varian rasa keripik singkong.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriansah, & Yustita, E. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 4(2), 1–9.
- Hartati, L., Hendarmin, R., & Syafitri, L. (2021). Pelatihan Pemberdayaan Jus Sirsak Sebagai Minuman Kesehatan Olahan Alami Pencegah Kanker. *PRIMA : Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 37–46.
- Hertati, L. (2022). Determinans PSAK 23 Terhadap Penyajian Pelaporan Keuangan Perusahaan Dagang Era Pademic Covid-19 Pada UMKM Di Indonesia. *MEDIA MANAJEMEN JASA*, 10(1).
- Hertati, L., Asmawati, A., Syahfitri, L., & Hendarmin, R. (2022). Pelatihan Peran Inovasi, E-Commerce, Ekosistem Mendorong Inovasi Produk Unggulan Desa. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 36–55.
- Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2022). The Sales Volume and Operating Costs as Key Influencing Factors in Covid-19 Pandemic Era. *Global Journal of Accounting and Economy Research*, 3(1), 83–105.
- Ilyas, M., & Hertati, L. (2022). Pengaruh Profitabilitas, Leverage, Struktur Modal Dan Kebijakan Dividen Terhadap Nilai Perusahaan Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Ilmu Keuangan Dan Perbankan (JIKA)*, 11(2), 190–205.

- Pratami, S., Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Teknologi Inovasi Pengolahan Limbah Plastik Menjadi Produk UMKM Guna Menopang Ekonomi Keluarga Dalam Mencerdaskan Keterampilan Masyarakat. *GLOBAL ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1–11.
- Putri, D. P. S., Supono, I., & Bakti, P. (2022). Pelatihan Harga Pokok Produksi Untuk Meningkatkan Pengelolaan Usaha. *Abdi Laksana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 178–182.
- Sadiyah, T., & Fahmi, R. (2022). Sosialisasi Penerapan Digital Marketing Pada UMKM HFHERBS dan Mamayu Sweet Baking di Desa Bengle. *PROSIDING KONFERENSI NASIONAL PENELITIAN DAN PENGABDIAN UNIVERSITAS BUANA PERJUANGAN KARAWANG*, 2(1), 2695–2702.
- Saputra, Y., Hertati, L., Puspitawati, L., Gantino, R., & Ilyas, M. (2021). Pengembangan Kuliner Kue Lumpang Khas Daerah Lahat Guna Melestarikan Kuliner Asli Daerah. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 46–52.
- Soleh, A. (2014). Pertumbuhan ekonomi dan kemiskinan di Indonesia. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(2).
- Terttiaavini, & Saputra, T. S. (2020). Menggunakan Digital Marketing Bagi Masyarakat Terdampak Covid-19 Di Kampung Keluarga Berhasil (Kb). *Seminar Nasional AVoER XII 2020*, 18–19.
- Terttiaavini, T., Fitriani, A., & Saputra, T. S. (2018). Peningkatan Kompetensi Guru Dalam Pembuatan Bahan Ajar Menggunakan Media Pembelajaran Smart Learning Di Kabupaten Sembawa Sumatera Selatan. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 1(1).
- Terttiaavini, T., Marnisah, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2019). Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1).
- Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2022). Literasi Digital Untuk Meningkatkan Etika Berdigital Bagi Pelajar Di Kota Palembang. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(3), 2155–2165.
- Wulandari, E., Prasetyo, M. S., & Purwanti, T. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat Di Usaha Sepatu Mojo, Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Dalam Menentukan Harga Jual. *BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 4(2).