

Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa

Edy Jumadi, Bungatang, Ardansyah Halim, Yusnul Arifat Yusuf, Nurhikmah, Aulya Khumaira
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar (STIEM) Bongaya
E-mail: Aulyanaflah97@gmail.com

Abstrak : Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pengolahan sumber daya alam, salah satunya dalam sector pertanian dan bagian pembangun ekonomi nasional. selain itu, pengolahan juga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. hal ini terlihat luasnya tanah yg menumbuhkan ubi kayu salah satu factor penting dalam meningkatkan ekonomi masyarakat. Dengan cara mengolah ubi kayu menjadi keripik guna memanfaatkan hasil alam dan menginovasi serta mendorong masyarakat mengolah hasil pertaniannya. Di kabupaten gowa kecamatan pattallassang, masyarakatnya penghasil pertanian ubi kayu yang melimpah. tujuan ini dilakukan selain dari jual beli ubi kayu yang terjalin, masyarakat juga bisa menambah penghasilannya dengan melakukan pengolahan upaya adanya tingkat taraf kesejahteraan yg terjadi yg di pengaruh oleh peningkatan ekonomi yg disebabkan langsung dari hasil olah tanaman ubi kayu. aktivitas yang dilakukan menciptakan produk dari bahan olahan ubi kayu dan kooperatif menciptakan unit usaha kecil menengah di desa timbuseng dengan melakukan seminar produk untuk menumbuhkan kesadaran wirausaha masyarakat dalam membantu perkembangan ekonomi masyarakat, desa maupun nasional.

Kata Kunci: Pengolahan, ubi kayu, kripik singkong, meningkatkan ekonomi.

PENDAHULUAN

Ubi kayu (*manihot esculent*) merupakan produksi hasil pertanian pangan kedua terbesar setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan Baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri (Rukmana, 2002). Tanaman ubi kayu merupakan tanaman yang keseluruhannya dapat dimanfaatkan (Ntelok, 2017). Ubi kayu dapat dimanfaatkan dalam berbagai bentuk aneka olahan makanan. Berbagai olahan ubi kayu ini dapat menjadi bisnis yang menguntungkan. Aneka makanan olahan ubi kayu tersebut antara lain ubi kayu goreng, Ubi kayu rebus, keripik singkong, tape maupun gethuk (Badan Litbang Pertanian, 2011).

Produk olahan singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat dimana dengan adanya produk olahan tersebut bahan mentah dari ubi kayu yang dapat

diolah menjadi sumber pemasukan baru buat masyarakat karena melihat potensi dari singkong tersebut sangat baik untuk diolah dari segi nutrisinya 100 gr singkong mengandung 112 kalori yang kandungan karbohidratnya sebanyak 38 gr (Soepriyadi, N., dkk. 2019)

Timbuseng merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Pattallassang kabupaten Gowa. Desa Timbuseng terbagi dalam 6 (enam) dusun: dusun Koccikang, dusun Tamalate, dusun Parassui, dusun Bollangi, dusun Balangpapa, dusun Palembang.

Desa Timbuseng merupakan daerah pegunungan dimana mayoritas penduduk berprofesi sebagai petani, dan peternak hewan sehingga sektor ini juga menjadi tumpuan hidup sebagian besar penduduknya dan sebagian penduduk juga berprofesi sebagai PNS.

Kegiatan perekonomian Desa Timbuseng dalam rangka menunjang kebutuhan pokok dan kebutuhan lainnya salah satunya berasal dari sektor pertanian serta peternakan antara lain padi, jagung, singkong/ubi, peternakan ayam, bebek dan sapi.

Berdasarkan hasil observasi yang dilaksanakan di desa Timbuseng, ubi kayu merupakan tanaman yang paling banyak dijumpai namun hanya sebatas dipanen kemudian di distribusikan berdasarkan pesanan dari pasar. ubi kayu yang tumbuh yang melewati batas maksimum dari permintaan pasar kemudian di biarkan tumbuh sehingga dari pertumbuhannya tidak lagi memenuhi kriteria ubi kayu yang layak dijual dipasar. Karena melewati masa panen yang harus menyesuaikan pesanan, jika dipanen masa busuk ubi kayu sangatlah singkat sehingga masyarakat desa timbuseng membiarkan begitu saja lebih memilih menanam ulang ubi kayu untuk menghasilkan keuntungan dimasa panen kedepannya.

Hal tersebut, yang terjadi di masyarakat karena membiarkan ubi kayu tumbuh begitu saja karena masyarakat hanya memiliki pengetahuan sebatas memanen padahal tinjauan ubi kayu sangat berguna dan memiliki nilai tambah untuk kesejahteraan masyarakat.

Yang telah kita jelaskan di atas bahwa ubi kayu merupakan olahan yang dapat dijadikan bahan makan, ringan maupun berat, direbus maupun goreng. akan tetapi dalam mengelolanya diperlukan suatu kemampuan, skill dan pengetahuan.

Oleh sebab itulah, ubi kayu menjadi sentral bahan baku yang mesti kita olah menjadi produk untuk menunjang perekonomian masyarakat, dikarenakan Ubi kayu

merupakan komoditas abad 21 karena memiliki nilai guna yang beragam dan secara ekonomi berpotensi mengentaskan kemiskinan di pedesaan dan meningkatkan nilai ekonomi nasional (*howeler et al 2013*).

Pengolahan ubi kayu menjadi produk pangan merupakan usaha kecil menengah untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi karena mudah rusak dalam bentuk segar, bersifat musiman dan voluminous.

Pengolahan yang dimaksudkan adalah mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong, keripik singkong merupakan makan yang terbuat dari ubi kayu yang di iris tipis kemudian di goreng dan menggunakan minyak goreng dan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong merupakan program kemitraan masyarakat (PKM) dari Sekolah tinggi ilmu ekonomi Makassar Bongaya (STIEM BONGAYA) untuk menciptakan usaha kecil menengah di pedesaan.

Dengan adanya usaha kecil menengah (UKM) di desa timbuseng menambah pertumbuhan ekonomi bukan hanya di sector pertanian melainkan juga pada pengusaha-pengusaha keripik singkong sehingga pendapatan daerah khususnya desa mampu berkembang dengan pesat serta kehidupan masyarakat juga lebih sejahtera karena perekonomian desa telah meningkat dari sebelumnya.

Disamping itu bahwa pengolah ubi kayu menjadi aneka produk (keripik Singkong) pangan adalah untuk meningkatkan daya tahan produk yang layak di konsumsi dan meningkatkan nilai jual di pasaran (*Hamidah at al 2015*). Hal tersebut ubi kayu tidak lagi dipanen berdasarkan permintaan pasar sehingga memanen yang berlebih mampu diantisipasi dengan mengolahnya menjadi produk keripik singkong dikarenakan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong memiliki nilai lebih, daya tahan lama untuk di konsumsi dan menambah nilai ekonomis masyarakat serta menciptakan usaha kecil menengah (UKM) di masyarakat.

METODE

Dalam penelitian ini kami menggunakan metode penelitian deskriptif, yaitu dengan melakukan metode survey langsung. Penelitian dilakukan di Desa Timbuseng Kecamatan Patalassang Kabupaten Gowa pada bulan juli sampai agustus. Dalam menjawab persoalan yang ada, diperlukan langkah-langkah yang strategis untuk mencapai tujuan dengan demikian diperlukan taktis, cara.

Untuk kegiatan pengolahan keripik singkong dilakukan dalam rentang waktu empat hari. Melalui beberapa tahap yaitu :

1. Melakukan observasi agar mengetahui permasalahan yang ada
2. Langkah-langkah teknis berupaya memecahkan permasalahan
 - a. Penyusun program kerja, mengolah ubi kayu menjadi keripik
 - b. Sosialisasi kepihak desa dan masyarakat dan melakukan seminar program kerja upaya menjawab permasalahan yang ada
3. Mempersiapkan alat dan bahan, pisau, pamarukan ubi kayu dll
4. Melakukan proses pengemasan dan memberikan label dan nama produk
5. Melakukan seminar produk di balai desa dengan mengundang masyarakat setempat untuk menjelaskan proses pembuatan secara konseptual dan praxis.

HASIL

Mengolah olah ubi merupakan ketahanan produk sekaligus memproses bahan mentah menjadi makanan yang bisa menjadi favorit di pasar, makanan semisal ubi kayu merupakan bahan dasar yang banyak digunakan sebagai berbagai macam olahan, semisal kripik singkong, tepung tapioca dll. karena itu, pembahasan kali ini mendeskriptikan ubi kayu hasil temuan mahasiswa yang tumbuh subur di masyarakat desa timbuseng, disebabkan karena permintaan pasar tidak berbanding lurus dengan luas lahan dan hasil yg ditanami masyarakat desa timbuseng.

Ubi kayu dibiarkan tumbuh dilahan warga karena melewati jumlah permintaan pasar, karena memanen berlebih akan berdampak pada mudahnya ubi kayu mengalami kebusukan/bernoda hitam yang dimana tidak memenuhi kelayakan untuk di konsumsi sehingga masyarakat desa membiarkannya tumbuh bahkan hanya memberikannya kepada masyarakat yang lain bilamana hanya membutuhkan beberapa karung saja. hal demikian, jumlah ubi kayu yang berlebih tidak menjadi keuntungan dimasyarakat desa karena hanya menjadi penjual ubi kayu/petani ubi kayu.

Rentetan ini kemudian masyarakat hanya mendapatkan keuntungan sebatas menjual ubi kayu akan tetapi kemudian ubi kayu yang berlebih tidak memberikan nilai ekonomis bagi masyarakat karena masyarakat hanya berfikir pada penjualan ubi kayu, bila di pandang dari sisi yang lain bahwa masyarakat dengan kelebihan ubi kayu

yang di punya mampu mengolahnya untuk menciptakan berbagai macam produk yang bernilai ekonomis.

Dari kelebihan bahan pokok yang dimiliki masyarakat kami melihatnya bernilai positif karena dapat kami olah menjadi makanan yang dapat mendatangkan keuntungan bila terjadi olahan atau menambah,meningkatkan ekonomi masyarakat agar dapat hidup sejahtera dan bukan hanya itu pula masyarakat dapat membantu aparatur desa jika petani menjadi pengusaha,atau masyarakat mampu ditumbuhkan kesadaran berwirausaha yang dimana hal ini pula akan berdampak pada pendapatan ekonomi desa dan masyarakat setempat.

Setelah beberapa hari di desa timbuseng kami melakukan berbagai hal:

1. Melakukan observasi agar mengetahui permasalahan yang ada
2. Langkah-langkah teknis berupaya memecahkan permasalahan
 - a. Penyusun program kerja,mengolah ubi kayu menjadi keripik dan
 - b. Sosialisasi kepihak desa dan masyarakat dan melakukan seminar program kerja upaya menjawab permasalahan yang ada
3. Mempersiapkan alat dan bahan,pisau,peralatan ubi kayu dan ubi kayu dll
4. Melakukan proses pengemasan dan memberikan label dan nama produk
5. Melakukan seminar produk di balai desa dengan mengundang masyarakat setempat untuk menjelaskan proses pembuatan secara konseptual dan praxis.

Langkah-langkah ini dipandang perlu untuk mencapai hasil dari apa yang dideskripsikan diatas untuk meningkatkan ekonomi masyarakat dan desa.oleh sebab itu di susunlah stape-stape dalam memenuhi keinginan kami upaya mendapatkan apa yang kemudian menjadi tujuan dari pengabdian masyarakat.

Masa observasi dimana kami menemukan suatu persoalan yang dimana ditemukan bahwa adanya kelebihan ubi kayu dilahan masyarakat yang telah melewati masa panen ke masa tanam yang di tidak dimanfaatkan untuk mendatangkan nilai ekonomis hanya dibiarkan tumbuh subur hingga melewati masa kelayakan konsumsi yg dimana hal itu dilihat berdasarkan ukuran besar dan panjang ubi kayu.

Maka ubi kayu yg telah melewati kelayakan hanya dijadikan sebagai memenuhi kebutuhan masyarakat pada waktu-waktu tertentu saja jika dibutuhkan dan jika tidak dibutuhkan maka ubi kayu tersebut tumbuh hingga mencapai ukuran seorang anak bayi yang kami temukan dilapangan,ubi kayu yg kami lihat telah berumur 1-3 tahun yang

dibiarkan tumbuh begitu saja.

Terlihat dari uraian hasil dari pengamatan dilapangan bahwa masyarakat desa timbuseng hanya menfokuskan pada masa panen dan masa menanam sehingga ubi kayu yang berlebih dari masa menanam setiap tahunnya tumbuh menjadi ubi kayu yang liar di lahan mereka.dengan hal tersebut,bahwa ubi kayu yang tumbuh di lahan masyarakat perlu melewati masa pengolahan untuk dijadikan makanan atau produk.

Disisi lain juga,menumbuhkan kesadaran berwirausaha di masyarakat desa disamping kesibukannya menjadi petani,masyarakat desa yang notebenanya petani bisa beranjak pada kewirausaha yang bergelut pada bidang olahan makanan ringan yang berbahan ubi kayu untuk menciptakan produk yang memiliki nilai jual dipasar.

Maka mengolah ubi kayu menjadi produk menjadi masalah yang sentral dalam masa bakti kepada masyarakat yang dilakukan oleh Mahasiswa STIEM BONGAYA untuk memecahkan masalah yang telah ditemukan dari observasi dilapangan. Dengan begitu kami melakukan langkah-langkah taktis dengan membicarakan kepada pihak desa timbuseng agenda yang perlu dilakukan dengan membuat suatu rumusan yg kemudian menjadi pekerjaan yang akan diselesaikan bersama secara kolektif.

Dan membuat program kerjasama dengan masyarakat (PKM) mengolah ubi kayu menjadi keripik, memanfaatkan hasil masa tanam yang berlebih untuk dijadikan produk dan juga menumbuhkan kesadaran berwirausaha di masyarakat dengan melakukan pelatihan-pelatihan pembuatan keripik singkong dari olahan dasar ubi kayu.

Dari tiga elemen, mahasiswa, masyarakat dan aparaturnya desa bekerja sama upaya menumbuhkan ekonomi desa dalam bidang usaha yang dikerjakan langsung oleh masyarakat desa (PKM).

Dengan demikian untuk melakukan pengolahan dibutuhkan alat dan bahan untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik.

Dalam proses pembuatan keripik singkong diperlukan alat dan bahan sebagai berikut:

- a. Alat
 1. Pisau
 2. Parutan ubi kayu
 3. Wajan
 4. Spatula

5. Saringan
 6. Kemasan
 7. Baskom
 8. tissue
- b. Bahan
1. Singkong
 2. Minyak goreng
 3. Soda kue
 4. Garam
 5. Masako
 6. Cabe kering halus
 7. Antaka (balado)

Produk keripik singkong yang akan dibuat memiliki 3 varian rasa diantaranya, pedis asin, Balado, dan Original. Maka dari itu diperlukan cabe kering halus, bumbu Antaka rasa balado, dan masako sebagai pembeda rasa dalam suatu produk.

Alat dan bahan tersebut didapatkan dengan mudah bahkan sebagian besar dimiliki oleh masyarakat desa secara umum untuk mengolah ubi kayu menjadi keripik. adapun Langkah-langkah pembuatan keripik singkong sebagai berikut :

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Kupas kulit singkong dan bersihkan kotoran yang menempel pada singkong
3. Parut singkong menggunakan parut keripik agar hasil parutannya tipis
4. Lalu cuci kembali singkong yang sudah di parut hingga air bilasannya benar-benar bersih
5. Selanjutnya rendam singkong dengan garam dan baking soda yang dan diamkan selama \pm 15 menit
6. Setelah proses perendaman, maka singkong ditiriskan
7. Panaskan minyak goreng
8. Goreng singkong hingga berwarna golden brown dengan api yang tidak terlalu besar
9. Angkat lalu tiriskan
10. Taburi singkong dengan varian rasa yang ada (bon cabe, balado, original) lalu mix hingga tercampur rata dengan bumbu

11. Dan proses terakhir adalah pengemasan produk

Setelah mengetahui langkah-langkah pembuatan ubi kayu menjadi keripik tibalalah masa praktik,apa yang kemudian kami bicarakan.

- a. Tahap pertama siapkan alat dan bahan yang diperlukan
- b. Setelah alat dan bahan siap masuklah ke langkah pertama yaitu proses pengupasan kulit ubi kayu.



Gambar . 01 proses pengupasan dan perendaman ubi kayu

- c. Tahap kedua ubu yang sudah di pisahkan dengan kulitnya kemudian di potong menjadi beberapa bagian lalu ubi tersebut dicuci.



Gambar . 02 pencucian ubi kayu yang telah dipotong-potong

- d. Tahap ketiga yaitu proses pmarutan ubi kayu yang telah dipotong-potong dan dicuci



Gambar . 03 proses pamarutan ubi kayu

- e. Tahap keempat yaitu pencucian ubi kayu yang telah di parut, dilakukan 3 sampai 4 kali hingga airnya terlihat lebih jernih



Gambar . 04 proses pencucian ubi kayu yang telah diparut

- f. Tahap kelima yaitu perendaman ubi kayu dengan campuran soda kue satu sendok makan selama ± 15 menit untuk menciptakan rasa renyah pada keripik nanti.



Gambar . 05 proses perendaman ubi kayu yang telah diparu selama ± 15 menit

- g. Tahap keenam yaitu penirisan ubi kayu untuk mengurangi kadar air pada ubi kayu.



Gambar . 06 peroses penirisan ubi kayu

- h. Tahap ketujuh yaitu proses penggorengan dengan minyak yang sudah panas, dengan nyala api yg sedang.



Gambar . 07 peroses penggorengan

- i. Tahap kedelapan yaitu Proses perubahan ubi kayu menjadi keripik dari hasil penggorengan kemudian di diamkan ditissue yang mencerap minyak kemudian dimasukkan dalam kemasan dan untuk mendapatkan rasa yang diinginkan maka dilakukanlah masa peng-mixan rasa keripik.



Gambar . 08 peroses pemberian rasa

- j. Tahap terakhir setelah pemberian varian rasa atau pengmixan Keripik singkong kemudian pemberian label/identitas pada produk kemasan dan sekaligus

mengakhir praktik pengolahan ubi menjadi keripik singkong.



Gambar . 09 produk keripik singkong yang telah dikemas

Dan berikut di bawah ini table daftar harga pembuatan kripik singkong sebagai berikut:

NO	BAHAN	HARGA SATUAN	JUMLAH	TOTAL	KET	BIAYA PEMBUATAN
1	Ubi kayu	Rp. 20.000	1 kantong sedang	Rp. 20.000	1 kali pembuatan langsung habis	Rp. 20.000
2	Soda kue	Rp. 5.000	1 Botol	Rp. 5.000	5 Kali pembuatan baru habis	Rp. 1.000
3	Cabe kering halus	Rp. 10.000	1 Botol	Rp. 10.000	2 kali pembuatan langsung habis	Rp.5.000
4	Minyak Goreng	Rp. 45.000	3 Liter	Rp. 45.000	2 kali pembuatan baru habis	Rp. 22.500
5	Masako	Rp. 5.000	1 Renteng	Rp. 5.000	1 kali pembuatan langsung habis	Rp.2.500
6	Plastik kemasan	Rp. 560	50 pcs	Rp. 28.000	2 kali pemakaian baru habis	Rp.14.000
Total						Rp. 65.000
Dibagi 20 pcs setiap satu kali pembuatan.						Rp. 3.250
Gas (Dibulatkan) per 1 pcs						Rp. 275

Biaya Modal per 1 pcs	Rp. 3.250
Estimasi keuntungan per pcs	Rp. 6.750
Estimasi Harga Jual	Rp.10.000

Gambar. 10 Tabel daftar harga pembuatan kripik singkong/ubi kayu

KESIMPULAN

Ubi kayu yang tumbuh dilahan masyarakat Di Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa, banyak dijumpai hasil perkebunan yang kurang mendapatkan perhatian dalam mengolahnya. Ubi kayu yang sudah dipanen langsung saja dijual segar (panen langsung jual) dan karena jumlah ubi kayu yang melimpah masyarakat membiarkan tumbuh begitu saja. permasalahan inilah, maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pengolahan ubi kayu menjadi kripik singkong.

Dengan adanya kegiatan ini masyarakat desa Timbuseng menambah dan memperoleh pengetahuan masyarakat cara mengolah ubi kayu menjadi kripik singkong. Dengan demikian masyarakat yang sebelumnya hanya membiarkan ubi kayu tumbuh dilahannya begitu saja, kini masyarakat punya kemampuan dalam mengolah ubi kayu sehingga masyarakat punya keuntungan yang berlipat dalam meningkatkan taraf kehidupan yang sejahterah dengan cara meningkatkan perekonomiannya.

Dan menjadi keuntungan juga bagi aparaturnya desa karena adanya tingkat pendapatan yang bersumber dari kewirausahaan petani menjadi pengusaha kripik singkong menambah pemasukan dan terbukanya lapangan pekerjaan untuk masyarakat lain sehingga masyarakat tidak perlu ke kota untuk memenuhi kebutuhannya.

DAFTAR REFERENSI

Astuti, Yati, and Sri Lestari. "Analisa Usahatani Produk Olahan Pangan Lokal Berbasis Ubikayu pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar Provinsi Banten Mendukung Ketahanan Pangan." *JIPD (Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar)* 1.1 (2017).

- Ntelok, Zephisius Rudiyanto Eso. "Limbah kulit singkong (*Manihot esculenta* L.): alternatif olahan makanan sehat." *JIPD (Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar)* 1.1 (2017): 115-121.
- Soepriyadi, Nono, Salmon Andriano Dangga, and Nor Laela. "Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis dan Packing yang Baik." *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa* 3.1 (2019).
- Rukmana, Rahmat. "Ubi Kayu, Budi Daya dan Pascapanen Cetakan 6." *Yogyakarta: Kanisius* (2002).
- Howeler, Reinhardt, NeBambi Lutaladio, and Graeme Thomas. *Save and grow: cassava. A guide to sustainable production intensification*. Fao, 2013.
- Hamidah, Mutmaini, Abdul Hamid A. Yusra, and Jajat Sudrajat. "Analisis nilai tambah agroindustri kripik ubi di kota Pontianak." *Jurnal Social Economic of Agriculture* 4.2 (2015): 60-73.