
Inovasi Singkong "SnacKarang" untuk Penguatan UMKM dan Ekonomi Desa Petahunan

Chicha Aprilia Fahruridho, Luayyi' Dewi Mariyam, Hovivah, Saiti Mu'awana, Ramzy Aranzha Revy, Miftahul Maghfiro, Hendra Kurniawan, Eleonora Angelina, *Via Lailatur Rizki, Yessy Anggraeni

Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang

*Email: vialailaturrizki@gmail.com

ABSTRACT

Cassava is a type of tuber crop that can easily be found in community lands, especially in rural areas. The village of Petahunan has an abundant yield of cassava, but its utilization is still limited to traditional products with low economic value. This community service aims to enhance the skills and economic independence of the village community through innovative cassava-based processed products. The program is conducted using an integrated training approach that includes the provision of tools and materials as well as direct practice in making processed products. The target participants of this activity are housewives and micro-entrepreneurs who have high enthusiasm for developing local businesses, with the innovation focused on creating a snack product called Snackarang, which is a cassava-based snack processed by grating, frying until crispy, and seasoned with a combination of spicy and sweet flavors. The results of the activities show that participants are able to produce snacks that have high appeal and better market value compared to previous products. This activity has successfully opened new opportunities, increased the creativity of the community in processing local agricultural products, and strengthened the economic potential of the village through the development of value-added products.

Keywords: *Cassava, Food Innovation, Local Snacks, Village Economy*

ABSTRAK

Singkong merupakan salah satu tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dengan mudah dijumpai di lahan masyarakat, terutama di pedesaan. Desa petahunan memiliki hasil pertanian singkong yang melimpah namun pemanfaatannya masih terbatas pada produk tradisional dengan ekonomi rendah. Pengabdian pada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi Masyarakat desa melalui inovasi produk olahan berbahan dasar singkong. Program dilakukan dengan pendekatan pelatihan terpadu yang mencakup penyediaan alat dan bahan serta praktik langsung pembuatan produk olahan. Sasaran kegiatan ini adalah ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro yang memiliki antusiasme tinggi dalam pengembangan usaha lokal inovasi difokuskan pada pembuatan produk makanan ringan bernama Snackarang, yaitu camilan berbahan dasar singkong yang diproses dengan cara parut memanjang digoreng hingga renyah dan dibumbui dengan perpaduan rasa pedas dan manis. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi camilan yang memiliki daya tarik tinggi dan nilai jual yang lebih baik dibandingkan produk sebelumnya. Kegiatan ini berhasil membuka peluang baru, meningkatkan kreativitas Masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal serta memperkuat potensi ekonomi desa melalui pengembangan produk yang bernilai tambah.

Kata Kunci: *Camilan Lokal, Ekonomi Desa, Inovasi Pangan, Singkong*

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) adalah kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia sebagai tumpuan dalam memperoleh pendapatan. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UMKM tahun 2019, sekitar 99,9% dari lebih dari 65 juta unit usaha yang tercatat berasal dari sektor UMKM. Angka ini menunjukkan besarnya kontribusi UMKM dalam mendorong

ekonomi nasional. Menurut data dari Asosiasi Fintech Pendanaan Bersama Indonesia (AFPI), Pada tahun 2020 terdapat sekitar 46,6 juta UMKM di Indonesia dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 30% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Setelah penurunan tajam pada kuartal kedua tahun 2020, tren positif mulai terlihat di seluruh dunia sejak kuartal ketiga tahun 2020, termasuk di Indonesia, seiring dengan pemulihan perekonomian. Dalam pelaksanaan Program Pemulihan Ekonomi Nasional, Pemerintah terus memberikan dukungan kepada UMKM. (Hapsari et al., 2024). Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. UMKM juga memiliki kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi (Janah & Tampubolon, 2024). Dengan keragaman hasil pertanian di Indonesia, negara ini memiliki salah satu produk pertanian yang berpotensi menjadi andalan ialah rempah-rempah dan bahan bakar nabati (BBN). Selain itu hasil pertanian Indonesia juga ada yang di kategorikan ke dalam bidang tanaman unggul seperti padi, kedelai, kacang tanah, ubi kayu dan berbagai jenis varietas lainnya. (Kusumaningrum, 2019)

Tanaman singkong sebagai komoditas pangan belum terlalu banyak diminati setaraf dengan tanaman padi dan jagung di Indonesia. Singkong memang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat di Indonesia, karena sejak puluhan tahun yang lalu Masyarakat Indonesia telah mengonsumsi umbi-umbian sebagai bahan pangan (Istiqomah & Mahendra, 2022). Singkong merupakan salah satu tanaman jenis umbi-umbian yang dapat dengan mudah dijumpai di lahan masyarakat, terutama di pedesaan. Cara menanam ubi kayu ini tergolong lebih mudah jika dibandingkan dengan Padi atau Jagung. (Syafriani et al., 2022). Usaha pengolahan singkong di pedesaan sangat potensial untuk dikembangkan lebih lanjut karena dari sektor perekonomian berbasis perkebunan ini juga dapat mengembangkan potensi kemandirian ekonomi warga negara (Rachmawati et al., 2024). Industri makanan merupakan salah satu sektor UMKM yang memiliki potensi besar untuk berkembang, terutama melalui pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai jual tinggi. Singkong, sebagai salah satu komoditas pertanian yang melimpah di Indonesia, dapat diolah menjadi berbagai produk inovatif seperti keripik singkong, yang sangat populer di kalangan masyarakat (Berliani & Abadi, 2023). Usaha ini tidak hanya fokus pada produksi keripik singkong dengan berbagai rasa, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan perekonomian daerah melalui pemberdayaan petani lokal dan penciptaan lapangan kerja (Syahrul et al., 2025). Desa Petahunan ini memiliki potensi pertanian lokal yang cukup besar, salah satunya adalah singkong. Kesadaran masyarakat terkait berbagai produk olahan makanan singkong yang bersifat beragam atau modern masih cukup rendah (Fitriani et al., 2024). Padahal, jika diolah secara kreatif dan inovatif, singkong dapat menjadi bahan baku untuk berbagai produk makanan ringan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah mengembangkan berbagai varian olahan singkong dalam bentuk makanan ringan (*snack*) yang kreatif dan kekinian. Namun, sejauh ini pemanfaatan singkong masih sangat terbatas, umumnya hanya diolah menjadi produk tradisional seperti keripik. Dengan memberikan pengetahuan dan pemahaman bagaimana cara meningkatkan kualitas produk mereka sehingga mempunyai nilai lebih dibandingkan produk sejenis yang ada di pasaran (Zuhdi et al., 2023). Tujuannya memberikan pelatihan, pendampingan usaha, masyarakat desa untuk lebih mandiri secara ekonomi. Inovasi singkong pada produk Snackarang terletak pada pengembangan bentuk irisan dan kombinasi rasa yang unik, sehingga memberikan pengalaman baru dalam menikmati keripik singkong. Dengan menghadirkan irisan menyerupai parutan memanjang yang berbeda dari bentuk keripik singkong konvensional, Snackarang berhasil menciptakan tekstur yang lebih renyah dan sensasi kunyahan yang lebih menarik. Selain itu, inovasi rasa yang memadukan bumbu pedas manis secara harmonis membawa nilai tambah yang signifikan. Pendekatan inovatif ini tidak hanya memperkaya variasi produk tetapi juga meningkatkan daya tarik dan keunikan Snackarang di pasar keripik singkong, menjadikannya pilihan camilan yang lebih modern dan berbeda dari yang lain.

METODE

Metode partisipatif dengan pendekatan demonstrasi dan pelatihan. Partisipatif berarti keikutsertaan seseorang atau kelompok masyarakat dalam suatu kegiatan secara sadar untuk mencapai

tujuan yang lebih baik (Desa et al., 2025). Metode ini melibatkan Masyarakat secara aktif dalam proses pembelajaran dan penerapan inovasi olahan singkong. pelaksanaan kegiatan pelatihan KKN yang dilaksanakan pada hari kamis, 14 Agustus 2025 dalam pengelolaan singkong menjadi snack karang ini difokuskan pada ibu-ibu Desa Petahunan khususnya yang berada di RT 3, RT 4 dan RT 9 dengan total peserta sebanyak 24 orang dengan masing-masing per RT sebanyak 8 orang. Tahapan kegiatan diawali dengan persiapan berupa koordinasi dengan perangkat desa, pendataan peserta melalui ketua RT, serta penyediaan bahan dan alat seperti singkong, parutan, peralatan masak, bumbu, dan kemasan, Teknik pengolahan, dan strategi pemasaran. Dalam pelatihan produk Snackarang, dilakukan observasi dan pemberian umpan balik di akhir sesi untuk menilai pemahaman dan kemampuan peserta dalam mempraktekkan resep secara mandiri. Serta hasil akhir masakan seperti rasa, aroma dan terampil. Setelah melakukan observasi peserta diberikan umpan balik untuk memperbaiki proses yang kurang tepat, sekaligus memberi kesempatan bertanya dan berdiskusi, ini juga memotivasi peserta untuk meningkatkan kemampuan praktisnya secara mandiri.

Nilai jual yang lebih tinggi pada olahan singkong Snackarang dapat dianalisis secara konkret dengan pendekatan ekonomi sederhana. Pertama perhitungan Harga Pokok Perhitungan (HPP) untuk satu kemasan Snackarang perlu dilakukan dengan menghitung semua biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya produksi lain yang terkait. HPP per kemasan sekitar Rp. 8.000 untuk *Standing Pouch* dengan berat 150 gram dan kemasan toples kecil sekitar Rp. 11.868 dengan berat 300 gram. Kedua, survei produk olahan singkong sejenis di pasar lokal menunjukkan harga jual berkisar antara Rp. 10.000 hingga Rp. 12.000 per kemasan berbeda-beda. Ketiga, penentuan harga potensial dilakukan dengan menambahkan margin keuntungan yang wajar. Menggunakan metode *cost plus pricing* dengan 10%, sehingga harga jual dihitung sekitar Rp. 10.000 untuk kemasan *Standing Pouch* dan harga pada toples kecil sekitar 13.000. dengan cara ini estimasi margin keuntungan sekitar Rp. 3000. Data ini menjelaskan nilai tambah dari produk olahan singkong dibandingkan bahan baku singkong mentah yang jauh lebih murah. Nilai tambah ini menunjukkan bahwa proses pengolahan menambah nilai ekonomi sehingga produk dapat dijual dengan harga lebih tinggi dan memberikan keuntungan yang lebih baik.

Sosialisasi

Anggota tim pengabdian melakukan sosialisasi tentang kegiatan pendampingan kepada masyarakat untuk peningkatan perekonomian melalui produk olahan singkong. Tujuan sosialisasi ini untuk memperkenalkan program-program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang diberikan. Kegiatan ini dilakukan untuk mengenal lebih dekat dengan ibu-ibu desa Petahunan dalam menjelaskan program kegiatan peningkatan perekonomian. Kegiatan sosialisasi pertama kali dilakukan pertama kali di rumah Ibu RT yang berada di Desa Petahunan, Kecamatan Sumbersuko, Kabupaten Lumajang. Tim KKN mengundang beberapa ibu-ibu warga desa, sebagai bentuk partisipasi mitra dalam melaksanakan program pengabdian, kegiatan dilanjutkan langsung praktik pengelolaan Snackarang.

Tahap Persiapan

1. Survei awal dan identifikasi peserta: tahap awal kegiatan dimulai dengan pemetaan untuk mengidentifikasi kelompok Masyarakat yang memiliki peluang besar untuk diberdayakan. Peserta yang menjadi sasaran meliputi ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro di desa Petahunan.
2. Pengumpulan bahan dan peralatan : Pada tahap persiapan ini menyiapkan alat seperti : pisau dan talenan, sikat kawat, parutan serut, *chopper*/blender, wadah besar, baskom, peniris, wajan (*deep frying pan*), kompor dan gas, spatula, wajan besar, nampan, plastik besar. Bahan-bahan untuk membuat snackarang : Singkong, Gula, Penyedap rasa, Garam, Lada bubuk, Minyak, Cuka, Air kapur, Cabe merah, Cabe rawit, Bawang putih, Daun jeruk.
3. Pelatihan internal: dilakukan pelatihan terhadap internal dari tim pengabdian desa Petahunan untuk menentukan bahan yang sesuai untuk menjadikan olahan singkong.

Tahap Pelaksanaan

Dalam pelatihan Snackarang meliputi beberapa tahap penting yang harus dilalui agar pelatihan berjalan efektif dan berhasil.

1. Pra Pelatihan

Yang meliputi Persiapan seperti menyusun rencana kegiatan pelatihan serta sarana dan prasarana dalam mendukung pelatihan yang dilakukan oleh tim pengabdian Desa Petahunan

2. Pelaksanaan kegiatan

Dimana pelatihan yang disampaikan oleh ketua pengabdian ini kepada peserta dengan metode yang sesuai serta peserta diberikan kesempatan berinteraksi dan bertanya agar memahami materi dengan baik. Pelatihan juga harus melibatkan praktik langsung. Dengan praktik ini, peserta dapat mengaplikasikan teori yang dipelajari sehingga pemahaman dan keterampilan mereka semakin meningkat. Pendekatan ini membuat pelatihan menjadi lebih efektif dan membantu peserta siap menerapkan ilmu yang diperoleh.

3. Pelatihan Selesai

Setelah pelatihan selesai dilakukan evaluasi yang mencakup pengukuran reaksi peserta terhadap pelatihan, pencapaian pembelajaran, perubahan perilaku dalam penerapan materi pelatihan, serta hasil yang dicapai dengan baik. Evaluasi ini kemudian menjadi dasar untuk revisi dan perbaikan program pelatihan kedepannya agar lebih efektif dan sesuai dengan kebutuhan peserta

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk ini terinspirasi dari kentang Mustofa yaitu camilan kering berbahan dasar kentang yang diiris tipis memanjang dan dibumbui dengan perpaduan rasa manis dan pedas, namun dalam pengembangan snackarang bahan utama yang digunakan bukanlah kentang melainkan singkong komoditas lokal yang ada di Desa Petahunan penggunaan singkong sebagai bahan dasar dipilih karena lebih mudah didapatkan, memiliki harga yang terjangkau sehingga menjadi alternatif yang ekonomis.

Peserta yang mengikuti pelatihan ini mendapatkan respon yang positif dari awal mulai pembuatan hingga akhir produk itu jadi, antusiasme peserta yang tinggi pada produk olahan singkong ini dengan rasa yang lezat dan sesuai dengan selera pasar lokal. Sehingga mereka percaya produk ini memiliki potensi daya Tarik yang baik. Beberapa peserta juga menyampaikan bahwa melihat peluang yang menjanjikan, mengingat bahan baku yang relatif murah dan ketersediaan yang banyak di desa Petahunan. Ibu RT 9 menyebutkan “Rasanya enak dan prosesnya sederhana, saya yakin bisa menjadikan ini usaha sampingan yang menguntungkan” umpan balik seperti ini menegaskan bahwa pelatihan tidak hanya berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga memotivasi mereka untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan singkong yang memiliki nilai jual tinggi.

Keberhasilan pelatihan pembuatan Snackarang menunjukkan bagaimana pemberdayaan Masyarakat dapat memperkuat ekonomi Desa Petahunan dengan memanfaatkan sumber daya lokal seperti singkong. Program ini meningkatkan keterampilan peserta dan membuka peluang baru yang berkelanjutan, sehingga membantu membangun kemandirian dan kesejahteraan desa sesuai prinsip pemberdayaan Masyarakat.



Gambar 1. Pra Produksi Snackarang



Gambar 2. Pelatihan dan pembuatan Snackarang

Untuk pembuatan Snackarang yaitu:

1. Pengolahan Singkong

Proses pengupasan singkong dengan cara menghilangkan lapisan kulit luar singkong menggunakan pisau lalu cuci bersih, singkong kemudian parut menggunakan parutan manual sehingga menghasilkan irisan kecil.

2. Penggorengan Singkong

Tiriskan singkong yang sudah direndam dengan air kapur selama 15 menit, kemudian angkat dan pindahkan ke nampan untuk proses penjemuran \pm 30 menit, selanjutnya proses penggorengan singkong, panaskan minyak terlebih dahulu, goreng singkong hingga kering dan berwarna keemasan, gunakan api sedang agar tidak cepat gosong, angkat dan tiriskan dan pastikan singkong benar-benar kering (bisa sekali lagi di oven atau dijemur sebentar jika ingin lebih renyah).

3. Pembuatan Bumbu

Haluskan bumbu (cabe merah, cabe rawit, bawang putih) menggunakan coper/blender. Selanjutnya panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus Bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan gula, garam, lada bubuk, dan penyedap rasa secukupnya. Tambahkan cuka/asam jawa sebagai penguat rasa asam segar. Masak bumbu hingga agak mengental dan kadar airnya berkurang

4. Pencampuran Singkong dan Bumbu

Masukkan singkong yang sudah digoreng ke dalam bumbu, aduk cepat sampai merata. Pastikan api kecil agar bumbu tidak gosong dan singkong tetap renyah. Aduk bumbu hingga tercampur dengan semua singkong.

5. Pengemasan

Pada Pengemasan dilakukan dengan memasukkan Snackarang dalam kemasan toples kecil dengan berat 300gram dan *standing pouch* dengan berat 150 gram. Dan melakukan Labeling pada kemasan dengan tujuan untuk membranding produk menjadi lebih mudah dikenal oleh para konsumen dan memberikan Kesan profesional dan terpercaya.



Gambar 3. Proses pembuatan Snackarang



Gambar 4. Proses Produksi



Gambar 5. Kemasan dan Label Produk

SIMPULAN

Program inovasi produk olahan singkong “snackarang” yang dikembangkan di Desa Petahunan berhasil memanfaatkan potensi produksi singkong lokal yang sebelumnya hanya sebatas pada pembuatan keripik. Kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan Masyarakat dalam mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk makanan ringan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Inovasi yang dihadirkan melalui bentuk irisan unik dan kombinasi rasa pedas manis yang khas berhasil menciptakan produk camilan yang berbeda dari keripik pada umumnya. Selain memberikan variasi baru pada olahan singkong, program ini juga membuka peluang pengembangan usaha mikro dan memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat desa. Antusiasme peserta dan keberhasilan dalam proses produksi menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif serta dapat direplikasi atau dikembangkan lebih lanjut sebagai model pemberdayaan Masyarakat berbasis potensi lokal.

DAFTAR RUJUKAN

- Berliani, D. N., & Abadi, M. T. (2023). Analisis Studi Kelayakan Bisnis pada Usaha Keripik Singkong. *BISMA : Business and Management Journal*, 1(02), 60–68. <https://doi.org/10.59966/bisma.v1i02.179>
- Desa, P., Di, W., Sesaot, D., & Narmada, K. (2025). 3 1,2,3. 4(3), 1003–1010.
- Fitriani, A., Silvia, R., Putri, R. A. M., & Wakhidah, A. Z. (2024). Aneka Olahan Ubi Singkong (Manihot utilisima Pohl.) Sebagai Ketahanan Pangan Lokal-Sebuah Kajian Pustaka. *Program Studi Pendidikan Biologi*, 7(1), 1255–1261.
- Hapsari, Y. A., Apriyanti, P., Hermiyanto, A., & Rozi, F. (2024). Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, 2(4), 53–62.
- Istiqomah, W. I., & Mahendra, M. A. (2022). 479270-None-D241Aed9. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 3, No(1), 25–32.
- Janah, U. R. N., & Tampubolon, F. R. S. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam Pertumbuhan Ekonomi: Analisis Kontribusi Sektor UMKM terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 739–746. <https://teewanjournal.com/index.php/peng>

- Kusumaningrum, S. I. (2019). Pemanfaatan Sektor Pertanian Sebagai Penunjang Pertumbuhan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Transaksi*, 11(1), 80–89. <http://ejournal.atmajaya.ac.id/index.php/transaksi/article/view/477>
- Rachmawati, I., Annisa Rahayu Pangesti, Trimeilia Suprihatiningsih, Titin Kartiyani, Syarifah Aini, & Wiman Anggaraksa. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Melalui Ketahanan Pangan Singkong Dan Inovasi Kemasan Untuk Meningkatkan Perekonomian Desa Brebeg Kabupaten Cilacap. *Proficio*, 6(1), 556–563. <https://doi.org/10.36728/jpf.v6i1.4151>
- Syafriani, Nia Aprilla, & Dwi Viora. (2022). Pengembangan Usaha Singkong Sebagai Jajanan Sehat di Kampar Riau. *Jurnal Medika: Medika*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.31004/a9awdk30>
- Syahrul, A., Maulana, K., Wahyudi, K., Fahri, M., & Hasan, M. S. (2025). Analisis Strategi Usaha Kripik Singkong Dalam Menghadapi Persaingan Menulis : Jurnal Penelitian Nusantara. *Jurnal Penelitian Nusantara*, 1, 234–242.
- Zuhdi, S., Sukartaatmadja, I., & Argoputro, S. B. (2023). Pendampingan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Pada UMKM Kelurahan Gudang Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 4(2), 115–122. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v4i2.2422>