

IBM PADA KELOMPOK IBU-IBU MENGOLAH KULIT SINGKONG DI DESA CINERE KOTA DEPOK

IBM TO THE GROUP OF HOUSEWIVES IN PROCESSING CASSAVA SKIN AT CINERE VILLAGE, DEPOK

¹Lina Aryani, ²Diana Triwardhani

^{1,2}Fakultas Ekonomi, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta
email: ¹lina.aryani59@gmail.com; dan ²dient_upn@yahoo.com

Abstract. *Cinere Urban Village is located in Depok City. One of the agricultural commodities in this area is cassava. Until now the waste of cassava skin is just thrown away. Part of cassava leaf considered waste is still has a carbohydrate content that can be utilized. The problem faced is that there are still many housewives in the area who do not have jobs that can provide additional income for the family. Processing cassava skin into chips can be used as a solution to cope with cassava waste and provide business opportunities for housewives. Specific targets of this devotional activity are (1) providing an understanding of the benefits of cassava skin; (2) partners who capable of processing cassava leather into food products; (3) partners able to implement marketing strategy; (4) Creating a productive society and having additional income to support the family economy. The methods used in the training of chips making from cassava waste are (1) counseling/socialization; (2) product processing and packaging training; (3) marketing strategy training; (4) monitoring and assistance; (5) program evaluation. After the implementation of service activities, it is known that the group of housewives at Cinere Village are not only able to make chips independently, but also capable of packing and marketing their products.*

Keywords: *cassava skin waste, chips*

Abstrak. *Kelurahan Cinere terletak di wilayah pemerintahan Kota Depok. Salah satu komoditas pertanian yang terdapat di daerah ini adalah singkong. Selama ini limbah kulit singkong dibuang begitu saja. Bagian dari kulit singkong yang dianggap limbah dari singkong ini juga masih memiliki kandungan karbohidrat yang dapat dimanfaatkan. Permasalahan yang dihadapi adalah masih banyaknya ibu-ibu rumah tangga di daerah tersebut yang belum memiliki pekerjaan yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi keluarga. Pengolahan kulit singkong menjadi keripik dapat dijadikan solusi untuk mengatasi limbah kulit singkong sekaligus memberikan peluang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga. Target khusus dari kegiatan pengabdian ini adalah (1) memberikan pemahaman tentang manfaat kulit singkong; (2) mitra mampu mengolah kulit singkong menjadi produk pangan; (3) mitra mampu menerapkan strategi pemasaran; (4) Menciptakan masyarakat yang produktif dan memiliki penghasilan tambahan untuk menunjang ekonomi keluarga. Metode yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan keripik dari limbah kulit singkong adalah (1) penyuluhan/sosialisasi; (2) pelatihan pengolahan dan pengemasan produk; (3) pelatihan strategi pemasaran; (4) monitoring dan pendampingan; (5) evaluasi program. Setelah pelaksanaan kegiatan abdimas, diketahui bahwa kelompok ibu-ibu di Kelurahan Cinere tidak hanya mampu membuat keripik secara mandiri tetapi juga sudah mengemas dan memasarkan produk mereka*

Kata kunci: *limbah kulit singkong, keripik*

1. Pendahuluan

Kecamatan Cinere terletak di Kota Depok, Jawa Barat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kota Depok tahun 2015, Kecamatan Cinere memiliki luas wilayah 10.47 km² dan terdiri atas 125.697 jiwa. Tingkat perkembangan wilayah Kelurahan Cinere termasuk golongan swasembada madya. Sebagian besar penduduk di Kelurahan Cinere ini bekerja sebagai buruh, wiraswasta, pegawai dan bertani. Kelurahan Cinere memiliki potensi komoditas pertanian seperti tanaman singkong, pisang, dan buah-buahan lain.

Tanaman singkong apabila dimanfaatkan dapat meningkatkan produktivitas serta penghasilan dari ibu-ibu rumah tangga tersebut. Selama ini limbah kulit singkong dibuang begitu saja. Bagian dari kulit singkong yang dianggap limbah dari singkong ini juga masih memiliki kandungan karbohidrat. Pemanfaatan limbah singkong untuk diolah menjadi cemilan merupakan salah satu bentuk usaha untuk mengatasi limbah kulit singkong tersebut.

Kulit singkong termasuk dalam kategori sampah organik, karena sampah ini dapat terdegradasi (membusuk atau hancur) secara alami. Selama ini, pengolahan limbah singkong biasanya dimanfaatkan sebagai kompos, makan ternak, dan sebagai bio energi. Pemanfaatan tersebut dikarenakan kulit singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, dan karena kandungan inilah maka dapat juga dikonsumsi oleh manusia. Bila di masyarakat telah dikenal makanan yang berasal dari singkong kemudian dijadikan keripik singkong atau lainnya, maka kulit singkong pun dapat diolah menjadi suatu cemilan berupa keripik.

Permasalahan yang dihadapi mitra berkaitan dengan banyaknya limbah kulit singkong yang selama ini tidak dimanfaatkan dengan maksimal. Permasalahan lain adalah masih adanya ibu-ibu yang tidak memiliki kegiatan yang produktif. Mereka belum mempunyai aktivitas yang dapat membantu menunjang perekonomian keluarga mereka. Padahal kelompok Ibu-ibu ini dapat memanfaatkan waktu luangnya untuk mengolah limbah kulit singkong menjadi produk makanan ringan. Berdasarkan kondisi masyarakat serta potensi yang ada, penulis ingin memberikan pengabdian masyarakat di Kelurahan / Desa Cinere, Kecamatan Cinere, Kota Depok dengan judul "IbM pada Kelompok Ibu-Ibu Mengolah Kulit Singkong di Desa Cinere Kota Depok". Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan:

1. Memberikan pengetahuan kepada kelompok ibu-ibu akan pentingnya manfaat kulit singkong
2. Memberi pelatihan kepada kelompok ibu-ibu untuk mengolah limbah kulit singkong menjadi produk makanan ringan (keripik) yang bisa dijual untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga
3. Memberikan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk keripik kulit singkong.

Keripik

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik dapat dibuat dengan 2 cara, yaitu:

1. Keripik dengan penggorengan manual, yaitu keripik yang digoreng menggunakan kualii/wajan. Contohnya adalah keripik kentang, keripik paru, keripik sukun, keripik tempe, dan keripik singkong.
2. Keripik dengan penggorengan vakum, yaitu keripik yang digoreng menggunakan mesin Vacuum Fryer. Contohnya adalah keripik apel, keripik mangga, keripik nangka, keripik nanas, dan keripik bawang.

Kulit singkong diolah secara sederhana dengan cara direbus, ditiriskan, kemudian direndam beberapa hari untuk menghilangkan rasa pahit. Kemudian kulit singkong diberi bumbu-bumbu, dikeringkan dengan dijemur, dan digoreng agar menjadi keripik.

Cara Pembuatan Keripik Kulit Singkong

Bahan:

1. Singkong 50 kg (yang akan diolah hanya kulitnya saja)
2. Minyak Goreng

Bahan Bumbu (dihaluskan):

1. Ketumbar 2 ons
2. Bawang putih 2 ons
3. Garam secukupnya
4. Bumbu Royco rasa ayam

Peralatan yang diperlukan:

1. Panci
2. Pisau
3. Penggorengan
4. Papan iris
5. Baskom
6. Tampah
7. Plastik
8. Kompor
9. Gas

Cara Mengolah:

1. Singkong dikupas. Kulit singkong dibersihkan, dibuang kulit ari nya dan dicuci hingga bersih.
2. Rebus kulit singkong selama 1.5 jam hingga empuk. Tiriskan.
3. Rendam dalam air dingin selama 24 jam. Setiap 12 jam ganti airnya. Setelah 24 jam, tiriskan kulit singkong.
4. Beri bumbu halus yang sudah disiapkan sebelumnya.
5. Jemur kulit singkong di bawah matahari hingga setengah kering dan dipotong-potong sesuai selera.
6. Kemudian jemur kembali kulit singkong hingga kering.
7. Goreng kulit singkong yang telah kering tersebut ke dalam minyak goreng yang sudah dipanaskan. Goreng hingga matang lalu tiriskan.
8. Setelah dingin, kulit singkong goreng dapat ditambahkan bumbu tabur berbagai rasa (keju, jagung bakar, atau rasa pedas).
9. Keripik yang sudah dibumbui kemudian dikemas dalam plastik dengan ukuran sesuai yang diinginkan

2. Metode Penelitian

Metode Kegiatan

Metode yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan ini adalah:

1. Memberikan materi tentang keripik kulit singkong dan pembuatannya dengan metode ceramah / paparan
2. Pembekalan materi berupa tata cara pembuatan keripik kulit singkong dengan praktik langsung

Partisipasi Mitra

1. Pada tahap awal mitra memberikan perizinan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat dengan menandatangani perizinan program pelatihan pengolahan limbah kulit singkong.
2. Rencana pada tahap pelaksanaan, mitra berpartisipasi dalam menyediakan sarana dan tempat pelaksanaan.

Bentuk Luaran

1. Berupa jasa dan produk dalam bentuk pemberian pelatihan pembuatan aksesoris
2. Publikasi ilmiah dalam bentuk artikel ABDIMAS yang akan diterbitkan pada jurnal nasional yang terakreditasi.

Prosedur Kerja

1. Tahap awal melakukan perizinan untuk melaksanakan program pengabdian masyarakat kepada mitra dengan melakukan kerjasama dengan pihak Kelurahan Cinere. Kemudian kami juga berkoordinasi dengan pihak RW dan RT dimana kami akan melakukan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai solusi terhadap permasalahan prioritas mitra.
2. Sosialisasi / Penyuluhan. Pemberian pengetahuan dan wawasan mengenai usaha pengolahan kulit singkong yang akan dikembangkan, termasuk bagaimana teknik produksi, pemasaran, maupun manajemen usaha. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi.
3. Tahap pelaksanaan melakukan kegiatan pengabdian masyarakat pada mitra dengan memberikan penyuluhan tentang produk keripik kulit singkong. Kemudian melakukan praktik dan tata cara pembuatan keripik kulit singkong serta pengemasan
4. Pelatihan Pelaksanaan Strategi Pemasaran. Mitra akan dilatih dan dibimbing bagaimana cara mengemas, mempromosikan, dan memasarkan produk.
5. Tahap akhir pihak pelaksana pengabdian akan melakukan monitoring dan pendampingan secara berkala untuk memastikan keberlanjutan usaha yang digeluti
6. Evaluasi program . Evaluasi hasil pelaksanaan abdimas memiliki dampak positif bagi kelompok ibu-ibu untuk berwirausaha, dimana sebagian dari mereka berencana menjadikan pembuatan keripik singkong ini untuk menambah pendapatan keluarga

Tabel 1
Prosedur Kerja

Tahap	Kegiatan	Indikator
1	a. Sosialisasi mengenai pembuatan keripik dari kulit singkong b. Peserta mendengarkan ceramah dan diskusi (tanya jawab)	Melakukan pre-test dan post-test untuk mengukur tingkat pemahaman materi > 70%
2	Demonstrasi tata cara pembuatan dan melakukan praktik pembuatan keripik kulit singkong.	Dapat mempraktikkan pembuatan keripik kulit singkong.

Sumber: Data Primer

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik dari limbah kulit singkong dilaksanakan pada tanggal 22 Juli 2017 dihadiri oleh 30 peserta dengan tema program abdimas “IbM pada Kelompok Ibu-Ibu Mengolah Kulit Singkong di Desa Cinere Kota Depok”.

Sebelum tim melakukan kegiatan sosialisasi dilakukan pre-test tentang pembuatan keripik dari kulit singkong serta strategi pemasaran dan proses pengemasan keripik tersebut. Kemudian tim Abdimas memberikan penyuluhan pembuatan produk keripik dari kulit singkong. Masing-masing peserta diberi kesempatan untuk mempraktekkan pembuatan keripik. Sehingga setelah pelatihan selesai, ada hasil produk yang bisa mereka nikmati dan dibawa pulang.

Setelah penyuluhan dan praktek selesai, tim mengadakan post-test untuk mengevaluasi seberapa jauh pemahaman dan minat dari peserta terhadap kegiatan Abdimas ini agar dapat dijadikan sebagai usaha yang mampu meningkatkan perekonomian mereka.

Tabel 2
Hasil Pengabdian

Kegiatan	Materi	Indikator keberhasilan	Ketercapaian
Pre Test	Sosialisasi tentang pembuatan keripik dari kulit singkong	Melakukan pre test dari 30 peserta, dimana 33% memahami tentang pembuatan keripik dari kulit singkong	Pelaksanaan nilai rata-rata 65.
Post Test	Sosialisasi tentang pembuatan keripik dari limbah kulit singkong	Melakukan post test dari 30 peserta, dimana 86.7% sudah memahami tentang pembuatan keripik dari kulit singkong	Pelaksanaan nilai rata-rata adalah 77.

Sumber: Hasil Pengabdian

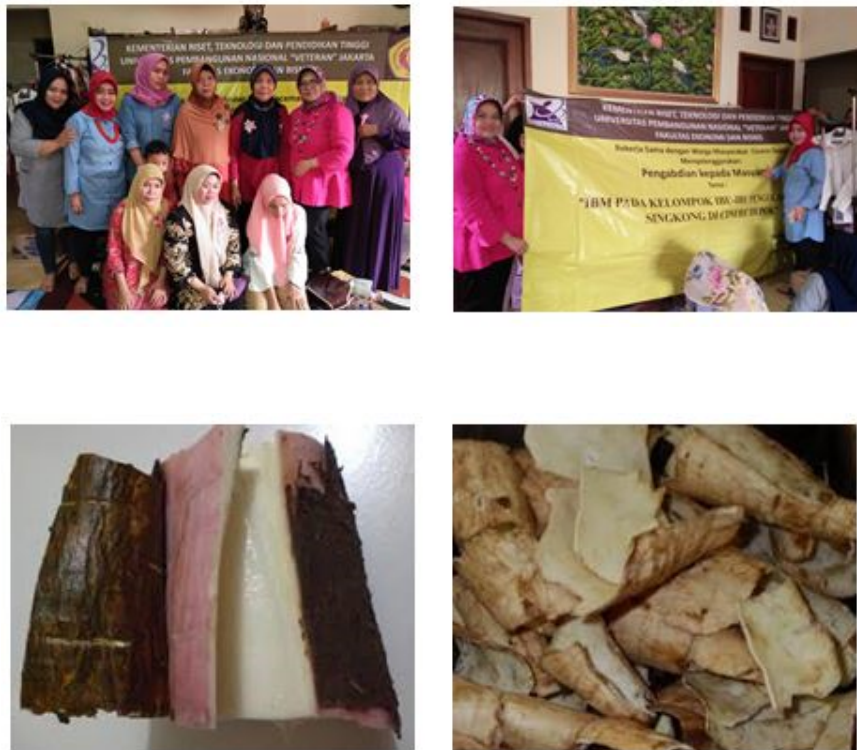
Hasil rata-rata dari pre-test = 65. Setelah penyuluhan dan pelatihan, dilakukan post-test dan hasil rata-rata nilai post-test = 77. Hasil post-test lebih baik dari hasil pre-test dengan peningkatan sebesar 12. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman mereka mengenai pengolahan limbah kulit singkong menjadi keripik dan strategi pemasarannya meningkat setelah diadakan penyuluhan. Peserta penyuluhan merespon secara positif, dapat dilihat dari antusiasme peserta menjadi wirausaha.

Hasil Monitoring dan Evaluasi

Setelah melakukan penyuluhan dan pelatihan abdimas dalam bentuk pembuatan keripik dari limbah kulit singkong, sebagian peserta kelompok ibu-ibu mampu melakukan produksi keripik secara mandiri. Mereka juga telah mencoba untuk

mengemas dan memasarkan produk keripik mereka dengan cara menitipkan keripik tersebut ke warung-warung di sekitar tempat tinggal mereka. Hasil evaluasi dari kegiatan abdimas yang sudah dilakukan di Kelurahan Cinere, Kota Depok, adalah kelompok ibu-ibu tidak hanya dapat membuat keripik dari kulit singkong, tetapi mereka juga mampu mengemas dan memasarkan produk mereka di warung terdekat. Hal ini sesuai dengan salah satu tujuan abdimas yaitu membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

Setelah kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan, tim Abdimas akan selalu memantau kegiatan kelompok ibu-ibu, terutama yang berminat untuk menjadikan kegiatan ini sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Tim juga akan siap membantu kelompok ibu-ibu ini untuk meningkatkan kualitas usahanya, khususnya dalam hal strategi pemasaran, pengemasan produk, penetapan harga, dll supaya minat konsumen terhadap produk ini semakin tinggi dan juga agar jiwa berwirausaha dari kelompok ibu-ibu menjadi semakin meningkat.



Gambar 1. Tim Ibu ibu Produksi keripik



Gambar 2. Proses Produksi Keripik

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Cinere, Kota Depok, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan Abdimas tentang Pemberdayaan Perempuan dengan mengolah limbah kulit singkong menjadi keripik untuk menambah pendapatan keluarga di Kelurahan Cinere, Kota Depok dilaksanakan pada tanggal 22 Juli 2017
2. Jumlah Peserta yang hadir ada 30 orang
3. Dari peserta yang hadir dilakukan pre tes dan hasilnya peserta yang mengetahui manfaat pembuatan aksesoris hanya 33 %.
4. Setelah penyuluhan dilakukan, maka pengetahuan dan pemahaman warga terhadap pembuatan aksesoris meningkat menjadi 86.7%
5. Dari hasil evaluasi, diketahui bahwa kelompok ibu-ibu di Kelurahan Cinere tidak hanya mampu membuat keripik secara mandiri tetapi juga sudah mengemas dan memasarkan produk mereka. Hal ini sesuai dengan salah satu tujuan abdimas yaitu membantu meningkatkan pendapatan keluarga

Daftar Pustaka

- Alma, Buchari. 2007. *Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta.
- Faraz, Jaidi N. 2013. *Makalah Kewirausahaan*. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hadibroto, C. Kartohadiprojo, N. Tobing, H.A.L. 2007. *Camilan Khas Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Maharani, Anggi (dkk). 2008. *Usaha Pemanfaatan Limbah Singkong sebagai Alternatif Pangan Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Bogor: Fakultas Pertanian, IPB.
- Data Badan Pusat Statistik Kota Depok Tahun 2016