

## Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Klis Melalui Produk Kreatif Dari Pengolahan Singkong

Ince Wattimury<sup>1</sup> , Fransheine Rumtutuly<sup>2</sup>  
Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU)  
Universitas Pattimura , Kabupaten Maluku Barat Daya  
\*Email: [wattimuryince1@gmail.com](mailto:wattimuryince1@gmail.com)

---

### Article History:

Revised: 17 Agustus 2023

Accepted: 21 September 2023

Published: 30 September 2023

**Keywords:** Economy, Products,  
Creative, Cassava.

**Abstract:** *Klis Village is one of the villages located in Moa sub-district, MBD Regency. The daily activities of the people of Klis Village are farming, almost all the residents of this village earn their living by farming. One of the natural resources in Klis Village is cassava, or also known as cassava or cassava, which is an important food source in many tropical countries, including Indonesia. Cassava has great potential to be processed into various food products, one of which is crackers. Cassava crackers are a type of snack that is popular and has high demand among the public. Around 65% of the production of cassava chips (wet tubers) is used for human food as a main food such as a substitute for rice and a daily snack. Processing cassava into crackers can be an attractive alternative to improve the economy, especially in Klis village which has abundant cassava production. Seeing this potential, there is a need for creative and innovative efforts in processing cassava. Processing cassava into processed crackers is the solution offered in this community service program*

---

### Abstrak

Desa Klis merupakan salah satu desa yang berlokasi di kecamatan Moa, Kabupaten MBD. Kegiatan sehari-hari masyarakat Desa Klis yaitu bertani, hampir seluruh warga desa ini bermata pencaharian bercocok tanam. Salah satu sumber daya alam yang ada di Desa Klis adalah singkong, atau biasa juga disebut ubi kayu atau cassava, merupakan salah satu sumber pangan penting di banyak negara tropis termasuk di Indonesia. Singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan, salah satunya adalah kerupuk. Kerupuk singkong adalah salah satu jenis makanan ringan yang populer dan memiliki permintaan yang tinggi di masyarakat. Sekitar 65% produksi keripik singkong (umbi basah) digunakan untuk pangan manusia sebagai makanan utama seperti bahan makanan pengganti beras dan makanan selingan sehari-hari. Mengolah singkong menjadi kerupuk dapat menjadi alternatif yang menarik untuk meningkatkan ekonomi, terutama di desa Klis yang memiliki produksi singkong yang melimpah. Melihat potensi tersebut, maka perlu adanya usaha kreatif dan inovatif dalam pengolahan singkong. Pengolahan singkong menjadi olahan kerupuk menjadi solusi yang ditawarkan dalam program pengabdian masyarakat ini.

**Kata Kunci:** Ekonomi, Produk , Kreatif , Singkong

## PENDAHULUAN

Kabupaten Maluku Barat Daya merupakan kabupaten yang terletak di provinsi Maluku. Kabupaten MBD memiliki luas sekitar 2.061,65 kilometer persegi sehingga memiliki potensi pertanian yang cukup besar. Sektor pertanian memainkan peran penting dalam perekonomian daerah ini dan menyumbang sebagian besar mata pencaharian penduduk. Beberapa kegiatan pertanian yang umum dilakukan di Kabupaten Maluku Barat Daya diantaranya tanaman singkong juga banyak ditanam di Kabupaten Maluku Barat Daya. Desa Klis merupakan salah

---

\* Ince Wattimury , [wattimuryince1@gmail.com](mailto:wattimuryince1@gmail.com)

satu desa yang berlokasi di kecamatan Moa, Kabupaten MBD. Kegiatan sehari-hari masyarakat Desa Klis yaitu bertani, hampir seluruh warga desa ini bermata pencaharian bercocok tanam, namun tidak sedikit pula warga yang merantau di luar kota maupun di luar pulau. Salah satu sumber daya alam yang ada di Desa Klis adalah singkong, atau biasa juga disebut ubi kayu atau cassava, merupakan salah satu sumber pangan penting di banyak negara tropis termasuk di Indonesia. Singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk pangan, salah satunya adalah kerupuk. Kerupuk singkong adalah salah satu jenis makanan ringan yang populer dan memiliki permintaan yang tinggi di masyarakat. Sekitar 65% produksi keripik singkong (umbi basah) digunakan untuk pangan manusia sebagai makanan utama seperti bahan makanan pengganti beras dan makanan selingan sehari-hari. Hal ini dikarenakan nilai utama singkong yang mempunyai nilai kalori tinggi, singkong segar mengandung 35-40% (Agustiar, 2012). Mengolah singkong menjadi kerupuk dapat menjadi alternatif yang menarik untuk meningkatkan ekonomi, terutama di desa Klis yang memiliki produksi singkong yang melimpah. Namun hasil observasi menunjukkan bahwa singkong di desa Klis hanya dikonsumsi sehari-hari baik direbus maupun digoreng. Masyarakat belum memahami bahwa singkong dapat diolah menjadi kerupuk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Melihat potensi tersebut, maka perlu adanya usaha kreatif dan inovatif dalam pengolahan singkong. Pengolahan singkong menjadi olahan kerupuk menjadi solusi yang ditawarkan dalam program pengabdian masyarakat ini.

Mayoritas penduduk di pedesaan tergantung pada sektor pertanian dan saat pertanian tidak berproduksi secara optimal, kesempatan kerja menjadi terbatas. Ketergantungan ekonomi yang tinggi pada sektor pertanian seringkali membuat pedesaan rentan terhadap perubahan iklim. Kurangnya akses ke pelatihan keterampilan dan pendidikan dapat menghambat peningkatan ekonomi masyarakat di pedesaan. Pelatihan keterampilan yang tepat sesuai dengan potensi yang dimiliki dapat membantu meningkatkan produktivitas dan menciptakan lapangan kerja. Seperti yang telah kita ketahui bahwa Inovasi bisnis merupakan sebuah perubahan yang terjadi dalam suatu usaha dan merupakan salah satu cara untuk mengembangkan sebuah usaha untuk menuju ke arah perubahan yang lebih baik (Ardinata et al., 2022).

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Lokasi dan Waktu Kegiatan**

Pengabdian masyarakat dilakukan pada tanggal 25 Oktober 2023. Adapun waktu pelaksanaan dimulai pada pukul 09.00 sampai pukul 15.00 WIT. Tempat pelaksanaan

dilakukan di Salah satu rumah warga Desa Klis, Kecamatan Moa, Kabupaten Maluku Barat Daya, Maluku. Pelatihan pembuatan produk kreatif dari pengolahan singkong diikuti oleh ibu – ibu dan di bantu dengan mahasiwa. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pelatihan.

### **Tahapan Kegiatan**

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan keripik singkong meliputi:

#### 1. Kegiatan awal

- a. Survei, yaitu pengamatan langsung ke lapangan untuk mengetahui minat warga dalam berwirausaha, harga keripik singkong di pasaran, konsumsi keripik singkong , dan lain sebagainya.
- b. Wawancara, yaitu melakukan audiensi dengan kepala desa dan , ibu ibu rumah tangga dan warga setempat.

Gambar 1. Wawancara dengan kepala desa dan warga



#### 2. Persiapan alat dan bahan

- a. Alat-alat yang digunakan adalah pisau , kompor, wadah, spatula, tirsan.
- b. Bahan-bahan yang diperlukan adalah singkong , garam, bumbu aneka rasa, dan plastik.

#### 3. Produksi

#### 4. Pasca Produksi

- a. Pengemasan

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan kegiatan survei secara langsung, observasi lapangan, wawancara, untuk mendapatkan informasi mengenai potensi singkong Desa klis. Dari kegiatan tersebut diperoleh informasi bahwa terdapat potensi yang besar dari singkong sebagai salah satu sumber pangan , namun belum dimanfaatkan secara maksimal oleh warga. Singkong biasanya hanya digunakan sebagai bahan makanan yang biasanya direbus atau di jemur sampai kering kemudian disimpan sebagai cadangan makanan. Di pasaran harga singkong akan turun drastis pada masa panen. Dan akan sangat mahal apabila terjadi gagal panen.

Melihat potensi yang ada, tim menyampaikan kepada tokoh masyarakat mengenai rencana kegiatan pelatihan dalam pembuatan keripik singkong. Usulan ini disambut dengan baik oleh warga. Kegiatan selanjutnya adalah persiapan dan sosialisasi ke warga masyarakat. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 25 Oktober 2023 bertempat di rumah warga.

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan. Pada kegiatan pelatihan, kelompok kerja mendapatkan pelatihan mengenai tahapan pembuatan keripik singkong sehingga menghasilkan keripik singkong yang siap untuk dipasarkan. Berikut adalah kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong:

### 1. Bahan-bahan

- a. Singkong
- b. Bumbu aneka rasa
- c. Garam
- d. Minyak goreng

### 2. Pengolahan Keripik singkong

- a. singkong dikupas dari kulitnya pertama kali dicuci hingga bersih, hingga air cucian tersebut tidak berwarna keruh.
- b. singkong ditiriskan hingga tidak ada air
- c. singkong yang sudah kering kemudian di haluskan dengan cara di parut
- d. Kemudian singkong yang sudah halus diambil sedikit sedikit dan di masukan dalam daun pisang di bungkus dan dikukus sebentar
- e. setelah masak singkong yang tadi angkat dan didinginkan
- f. Setelah dingin, singkong yang tadi dibuka dari bungkusan daun pisang dan siap di goreng.

g. setelah agak garing singkong diangkat

Gambar . proses pengelolaan keripik singkong



3. Pengemasan Proses selanjutnya yaitu pengepakan.

Keripik singkong dimasukkan ke dalam plastik dengan ukuran 10x6, lalu dikemas dalam plastik yang berukuran 20x30, selanjutnya dikemas dalam plastik besar yang berisi 40 pcs plastik kecil).

Gambar 3. Pengemasan keripik singkong



## **KESIMPULAN**

Dengan adanya pelatihan pembuatan keripik singkong ini dapat memberikan nilai tambah bagi produksi singkong dalam bentuk olahan keripik singkong aneka rasa, mampu memberikan tambahan pemasukan bagi warga, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan bagi warga desa Klis.

## **PENGAKUAN**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Program Studi Diluar Kampus Utama( PSDKU) Universitas Pattimura sebagai pemberi dana kegiatan, 2) Kepala Desa dan Tokoh Masyarakat Desa Klis yang telah mengizinkan dan mendukung kegiatan pengabdian, serta, 3) Peserta Pelatihan yang penuh semangat mengikuti kegiatan

## **REFERENSI**

Agustiar. Analisis Produksi Optimum Pada Industri keripik Singkong (studi kasus pada industri keripik singkong rajawali di desa rundeng kecamatan johan pahlawan kabupaten aceh barat). Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Desember 2012, hlm. 209-217 Vol. 16 No.3 ISSN 0853 – 4217

Aini, S., dkk. 2017. Analisis Usaha Home Industri Kerupuk Rambak. Journal Viabel Pertanian. 11(2): 35-45.

Finna Dewi Pratiwi. KERUPUK CASSAVA COMSERVA: (Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) - Vol. 02 (09) Januari 2023 - (1593-1609)

Haryati La Kamisi. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate) Volume 4 Edisi 2 (Oktober 2011)

Kamisi, H. L. 2011. Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Singkong. Jurnal Ilmiah agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate). 4(2).

Nikmat, dkk. 2016. Analisis Usaha Agroindutri Keripik Ubi Di Desa Pasir Utama Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus Usaha Agroindustri Keripik Ubi Ibu Sunarti). Jurnal. Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian. 3(1)

Novi Cahyani1), Irmad2) & Reswita3). Analisis Persediaan Bahan Baku dan Usaha Industri Kerupuk KuliT (Studi Kasus Home Industry “Kerupuk Jangek Asli Khas Malalo”) di Kota Lubuklinggau Provinsi Sumatera Selatan. Jurnal Inovasi Penelitian Vol.1 No.9 Februari 2021

Suherman , Sutarti. Inovasi Kreatif Olahan Keripik Berbahan Dasar Kulit Melinjo di Desa Tamiang Serang (creative innovation of processed chips from gnetum skin in tamiang village serang). Jurnal Berdaya Mandiri Vol. 1 No. 2 Tahun 2019. E-ISSN: 2685-8398