

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong Mentega Menjadi Kerupuk Rengginang di Kabupaten Kubu Raya

**Arni ¹, Fitriani ², Mai Yuliasri Simarmata ³,
Rini Agustina ⁴, Dewi Leni Mastuti ⁵
IKIP PGRI Pontianak
arniardini1983@gmail.com**

Abstrak: Artikel ini merupakan hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua. Rt 003.Rw 02. Kegiatan PKM yang dilaksanakan merupakan bagian dari pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan keluarga melalui pelatihan tentang pengolahan singkong menjadi kerupuk rengginang dan pelatihan tentang manajemen usaha yang produktif untuk menambahkan penghasilan bagi Ibu-ibu setempat. Adapun hasil dari kegiatan PKM melalui pelatihan ini berupa produk kerupuk rengginang sebagai usaha yang dapat membantu Ibu-Ibu rumah tangga dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Kegiatan PKM ini selama tiga hari dengan melibatkan mitra yang profesional dan berpengalaman dalam pengolahan singkong menjadi kerupuk rengginang yang siap jual. Pelatihan ini menjadi wujud nyata dalam pengabdian masyarakat yang memberikan kontribusi positif sehingga dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: Pengabdian Masyarakat, Pengolahan Singkong, Kerupuk Rengginang

Abstract: This article is the result of Community Service (PKM) in Banjar Sari Hamlet, Rasau Jaya Dua Village. Rt 003.Rw 02. The PKM activities carried out are part of community empowerment to increase family income through training on processing cassava into rengginang crackers and training on productive business management to increase income for local mothers. The results of PKM activities through this training are rengginang cracker products as a business that can help housewives improve the family economy. This PKM activity lasts for three days involving partners who are professional and experienced in processing cassava into ready-to-sell rengginan crackers. This training is a real form of community service that makes a positive contribution so that it can improve the economic level of the community.

Keywords: Community Service, Cassava Processing, Rengginang Crackers

PENDAHULUAN

Singkong merupakan tanaman berumbi dengan umbi kecil, besar, dan memanjang. Singkong adalah salah satu tanaman pokok masyarakat Indonesia karena tingginya kandungankarbohidrat dan serat yang terdapat pada singkong. Singkong yang tumbuh di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya adalah jenis singkong mentega. Singkong adalah makanan mengandung karbohidrat dan bisa juga digunakan sebagai pengganti nasi (Musdalifah, 2020). Hasil PKM (Munarko & Sugiyono, 2019)¹ menyatakan bahwa rengginang singkong adalah cemilahan yang sehat, renyah dan tingkat kecerahan warnanya mencapai 95%. Sedangkan hasil PKM (Zakiyah& anwar, 2020) pengolahan singkong yang baik akan memiliki nilai ekonmi yang tinggi dan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan hasil praobservasi yang dilaksanakan pada tanggal 14 April 2023 tepatnya di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua. RT 003. RW 02 diperoleh informasi bahwa masyarakat setempat sulit untuk membuat berbagai jenis makanan ringan dari olahan singkong. Padahal hasil panen singkong setiap tahunnya sangat banyak. Jika masyarakat dapat mengolahnya menjadi kudapan yang disukai oleh masyarakat luas, hal ini tentunya akan meningkatkan taraf hidup masyarakat di Dusun Banjar Sari. Untuk mendapatkan informasi yang lebih akurat maka Tim PKM mewawncarai Ketua RT yang bernama Bapak Karni.

Informasi yang diperoleh Tim PKM dan Mitra sebagai berikut. 1) Olahan singkong biasanya hanya dibuat sebagai keripik, 2) Singkong biasanya disajikan hanya dengan digoreng, 3) Masyarakat minim pengetahuan tentang cara memasak singkong, 4) Kurang memahami manajemen dalam berwirausaha. 5) Dengan adanya pengolahan singkong yang disuka masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pemasukan bagi masyarakat setempat. Jika dilihat perkembangan sekarang untuk berwirausaha sangatlah mudah. Tinggal apakah ada kemauan dan

¹ Munarko, H., & Sugiyono, S. (2019). Pengaruh beberapa bahan baku terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori rengginang singkong (Manihot utilissima Pohl). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(1), 20–27. <https://doi.org/10.6066/JTIP.2019.30.1.20>.

keinginan. Karena semua sudah menggunakan teknologi, hanya saja apakah sudah menggunakan manajemen yang tepat untuk memperkenalkan produk yang akan dijual, sehingga masyarakat mengetahui produk yang akan dipasarkan.

Sasaran utama pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini sasaran adalah Ibu-ibu Rt setempat yang tertarik dengan olahan singkong dan diberi pelatihan dari Narasumber yang mumpuni. Kesepakatan Tim PKM dan Mitra terkait Pelaksanaan PKM ini adalah memberikan pelatihan tentang pengolahan singkong menjadi olahan pangan kerupuk rengginang. Awal mula rengginang berasal dari daerah Jawa Barat dan Banten. Kerupuk rengginang adalah cemilan khas yang renyah dan sehat kaya akan gizi. Biasanya rengginang bahan dasarnya terbuat dari ketan hitam, akan tetapi dengan perkembangan zaman rengginang bisa juga dibuat dari olahan singkong. Proses pembuatan rengginang dari singkong masih secara tradisional Adapun cara pembuatannya 1) mengupas kulit singkong terlebih dahulu, 2) mencuci singkong yang telah dikupas, 3) pemarkisan, 4) pemisahan serat, 5) pencetakan, dan 6) pengeringan (Maspari, 2010).

Pelaksanaan PKM ini selama 3 hari. Adapun kegiatan dalam pelaksanaan PKM ini adalah memberikan pelatihan kepada Ibu-Ibu Desa Rasau Jaya Dua. Rt 003. Rw 02 tentang pengolahan singkong menjadi kerupuk rengginang dan memberikan pelatihan terkait dengan topik unggulan Restra IKIP PGRI Pontianak adalah berbasis kewirausahaan dengan topik peningkatan manajemen usaha. Semoga kegiatan PKM ini dapat menarik minat Ibu-ibu dalam berwirausaha dibidang pengolahan singkong menjadi kerupuk rengginang serta dapat memasarkannya supaya lebih dikenal masyarakat.

Pelatihan yang diterapkan oleh Tim PKM untuk memberikan solusi tentang manajemen yang baik bagaimana cara membuat olahan singkong menjadi kerupuk rengginang yang renyah dan memberikan solusi dalam berwirausaha terkait manajemen yang baik untuk Ibu-ibu dalam mengembangkan produk kerupuk rengginang sehingga dapat menambah penghasilan. Adapun permasalahan yang ditemukan berdasarkan hasil praobservasi sebagai berikut: Kurangnya pengetahuan

masyarakat tentang olahan singkong; Kurang memahami cara membuat kerupuk rengginang yang renyah; Kurang mengetahui manajemen pemasaran yang baik untuk produksi kerupuk rengginang.

METODE

Metode yang digunakan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif merupakan suatu cara pemecahan masalah dengan menggunakan celah tertentu untuk mengetahui keadaan suatu subjek dari objek yang berdasarkan pada suatu kenyataan yang aktual yang terjadi pada saat penelitian dilaksanakan. Untuk mendeskripsikan kegiatan pelaksanaan PKM setelah diberikan pelatihan Rencana Kegiatan PKM akan dilaksanakan di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua. Rt 003. Rw 02 Kabupaten Kubu Raya. Kegiatan dalam program PKM ini meliputi pemberian pelatihan kepada Ibu-Ibu RT 003. RW 02 Kabupaten Kubu Raya. Secara rinci, langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- 1 Observasi lapangan untuk memperoleh data awal tentang permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
- 2 Analisis kebutuhan mitra dan menawarkan solusi penyelesaian
- 3 Mengundang Narasumber yang mumpuni.
- 4 Memberikan pelatihan tentang materi olahan dan manfaat singkong
- 5 mempraktikkan pengolahan singkong menjadi kerupuk rengginang
- 6 Melakukan pendampingan kepada mitra terkait manajemen kewirausahaan

Evaluasi pelaksanaan kegiatan dari program PKM ini akan dilihat secara rinci sebagai berikut.

1. Pemahaman Ibu-ibu tentang manfaat singkong
2. Hasil pelatihan tentang pembuatan olahan singkong menjadi kerupuk rengginang
3. Pemahaman tentang manajemen kewirausahaan dan memproduksi kerupuk rengginang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan konsep memberikan Pelatihan Pengolahan Singkong Menjadi Rengginang. Kegiatan ini dilaksanakan selama tiga hari pada tanggal 17-19 Juni 2023. Tim pengabdian masyarakat IKIP PGRI Pontianak program studi pendidikan bahasa dan sastra Indonesia melakukan pengabdian di dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya dua RT 003/RW 002, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Dalam kegiatan ini benar-benar dirasakan manfaatnya oleh masyarakat. Oleh karena itu para Dosen program studi pendidikan bahasa dan sastra Indonesia dapat memberi solusi yang tepat untuk permasalahan yang terjadi di masyarakat dan memperlancar kegiatan dalam pelaksanaan PKM.

Kegiatan yang dilakukan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan tiga hari. Pelatihan ini dilaksanakan secara tatap muka dengan tema “Memberikan Pelatihan Pengolahan Singkong Menjadi Rengginang”. Jumlah peserta sebanyak 20 orang. Kegiatan dimulai dari Pukul 08.00- 12.00 WIB. Narasumber terdiri dari 5 orang.

Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini bertujuan untuk memberdayakan potensi lokal, meningkatkan keterampilan Ibu-ibu di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua.Rt 003.Rw 02 Kabupaten Kubu Raya.. Hal ini juga menunjukkan peran dosen dalam memberikan kontribusi positif kepada masyarakat di Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya.

B. Pembahasan

Pelaksanaan dan Pengawasan serta produksi merupakan pelengkap atau fungsi terakhir yang harus dijalankan dalam suatu usaha, dalam hal ini usaha rengginang singkong berbasis kerupuk dalam berbagai macam rasa. Variasi rasa rengginang singkong terdiri: rasa original, rasa bawang, rasa pandan. Pengawasan memberikan penjelasan keputusan hal-hal yang tidak diharapkan. Sehingga akan meminimalkan rasa kecewa terhadap hasil produksi rengginang singkong.

Hasil analisis yang diperoleh menunjukkan bahwa pengawasan dan pengendalian yang dilakukan pada kelompok ibu-ibu Dusun Banjar Sari Desa Rasau

Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya, masih kurang efektif di tinjau dari: realisasi perencanaan dan jumlah produksi dan, pengukuran hasil kinerja dan usaha tindakan perbaikan. Sehingga kelompok ibu-ibu Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya sangat mengharapkan adanya pelatihan, penyuluhan dan pembinaan dari instansi terkait guna menunjang keberhasilan usaha rengginang singkong.

Proses pembuatan pertama dilakukan proses pengupasan singkong, kemudian singkong dicuci bersih lalu diparut. Selanjutnya singkong dihaluskan kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya seperti tepung tapioka, tepung terigu, masako, lada bubuk dan bawang putih halus. Selanjutnya adonan dibagi menjadi bulatan-bulatan kecil kemudian diparut dengan parutan keju. Setelah itu adonan dicetak hingga membentuk bulatan kemudian hasil cetakan tersebut didandang selama 3-5 menit. Proses pengeringan ini bisa memakan waktu 2-3 hari tergantung dari terik matahari. Setelah rengginang kering, langkah selanjutnya adalah menggoreng rengginang singkong dengan api kecil. Setelah itu rengginang di kemas dengan packaging yang sudah disiapkan sebelumnya lalu dilabeli dengan stiker.

Faktor yang menghambat kegiatan ini adalah lokasi Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya, yang jauh karena berbeda kabupaten, serta akses jaringan komunikasi yang belum memadai sehingga dapat menghambat jalannya kegiatan obeservasi, pelatihan dan sebagainya. Setelah kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan dengan baik bersama mitra binaan, kami berharap usaha ini dapat berjalan dan berkembang dengan baik sehingga dapat menghasilkan keuntungan atau profit yang memadai dan mendorong taraf perekonomian masyarakat Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya pada khususnya.

Melalui inovasi kemasan, rengginang singkong berhasil meningkatkan kualitas produk dan daya saing usahanya. Desain kemasan yang menarik, pemilihan bahan kemasan yang berkualitas, penerapan teknologi kemasan modern, dan respons positif konsumen menjadi bukti keberhasilan dari inovasi ini. Dalam keseluruhan,

peningkatan kualitas usaha mikro dan menengah rengginang singkong melalui inovasi kemasan memberikan manfaat yang signifikan bagi usaha, serta pendistribusian dan mempromosikan dengan menggunakan bahasa yang menarik sehingga konsumen menjadi tertarik. Dalam kegiatan PKM ini, kami mengarahkan kepada masyarakat yang memproduksi rengginang singkong diadakannya UMKM agar usaha lebih berkembang.

Luaran pengabdian yang sudah dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat, yaitu

- 1) Luaran wajib berupa Publikasi Berita Kegiatan Pelaksanaan Kegiatan Pada Media Massa Tribun Pontianak yang dipublish pada tanggal 17 Juni 2023 dengan link <https://www.borneostreet.id/kampus/9109177653/pkm-dosen-ikip-pgri-pontianak-berikan-pelatihan-pengolahan-singkong-menjadi-rengginang>
- 2) Luaran tambahan Publikasi Jurnal dengan status Accepted.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan hasil penelitian, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis, ternyata bahwa usaha rengginang singkong di Kelompok Dusun Banjar Sari Desa Rasau Jaya Dua, Kabupaten Kubu Raya dikatakan masih kurang memadai.
2. Hasil penelitian perencanaan, pengorganisasian, pengawasan, dan pendistribusian masih belum memadai. Hasil deskripsi indikator-indikator yang mencerminkan hanya produk rengginang singkong dijual dalam kemasan dan bermerek dapat dijual diberbagai daerah selain Kota Pontianak. Mulai dari perencanaan hingga sampai pelaksanaan produksi rengginang singkong ini terbukti bahwa hasil analisis belum terlaksana dengan baik. perlu ada peningkatan jumlah produksi dan produk rengginang singkong yang dihasilkan lebih berkualitas lagi

REFERENSI

Litbang Kalbar.(2020) . Kebijakan Pengembangan Produk Unggulan Kawasan Pedesaan Kubu Raya.<https://database-litbang.kalbarprov.go.id/app/detil-database> Click or tap here to enter text.peneltian/peningkatan-pertumbuhan-ekonomi-kalimantan-barat-melalui-kebijakan-pengembangan-produk-unggulan-kawasan-perdesaan-studi-di-kabupaten- kubu-raya.html

Maspari.(2010). Zat Pengaturan Tumbuhan Tanaman. <http://www.gerbangpertanian.com/2010/04/zat-pengatur-tumbuh-tanaman.html>.

Latifah, N., Juhari, I., Pertanian, D., Pangan, T., Dan, H., & Sumenep, P. (2019). Kajian potensi usaha rengginang singkong. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(1), 1–5. <https://doi.org/10.24929/JFTA.V1I1.684>.

Munarko, H., & Sugiyono, S. (2019). Pengaruh beberapa bahan baku terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori rengginang singkong (Manihot utilissima Pohl). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(1), 20–27. <https://doi.org/10.6066/JTIP.2019.30.1.20>