

Pemanfaatan Daun Singkong Menjadi Keripik Daun Singkong (*Crantz*) di Desa Larangan Luar Kecamatan Larangan Kabupaten Pamekasan

Dzikri Wahyu Ramadhani¹, Conny Dian Sumadi², M. Saufi Rahman³

^{1,2} Universitas Trunojoyo Madura, Jawa Timur, Indonesia

³ STAI Rasyidiyah Khalidiyah, Amuntai, Kalimantan Selatan, Indonesia

correspondence e-mail: 210611100179@student.trunojoyo.ac.id ;
conny.diansumadi@trunojoyo.ac.id , msaufirahman87@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History:

Received February 17, 2024

Revised March 20, 2024

Accepted April 15, 2024

Keywords:

Cassava Leaf,
Product Innovation,
Potential

ABSTRACT

Crantz is a product made from cassava leaves that has been innovated to have a higher selling value. This community service (KKNT) was conducted in Larangan Luar Village, Larangan Subdistrict, Pamekasan with the aim of increasing the knowledge and skills of villagers in making cassava leaf chips (Crantz). The method used was demonstration and experimentation, namely giving theory and simulation to target participants, followed by the practice of making cassava leaf chips (Crantz). Based on the results of observations of the participants' responses from the beginning to the end of the service activities, the cassava leaf chips (Crantz) making training succeeded in increasing the knowledge and skills of villagers in Larangan Luar Village especially around Taneyan Lanjhang Heritage, Buddagan 1.



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution ShareAlike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).

A. Pendahuluan

Perkembangan di dunia ekonomi dan bisnis saat ini telah mengalami pergeseran paradigma, yaitu ekonomi berbasis sumber daya ke paradigma ekonomi berbasis ke pengetahuan dan kreativitas. Pergeseran tersebut terjadi karena paradigma ekonomi berbasis sumber daya yang selama ini dipandang cukup efektif dalam mengakselerasi dan mengakomodasi berbagai perubahan lingkungan bisnis. Hal ini terbukti, hanya pada kelompok perusahaan yang peduli terhadap peningkatan kapasitas asset yang memiliki peluang untuk berinovasi dan mampu bertahan menghadapi gejala perubahan lingkungan bisnisnya dan disanalah peran ekonomi kreatif akan diuji.

Ekonomi Kreatif merupakan era ekonomi baru yang mengintensifkan informasi dan kreativitas dengan mengandalkan pada ide dan *stock of knowledge* (bekal pengetahuan) dari sumber daya manusia (SDM) sebagai faktor produksi utama dalam kegiatannya. Kreativitas mencerminkan pemikir yang divergen yaitu kemampuan yang dapat memberikan bermacam-macam alternatif jawaban. Kreativitas dapat digunakan untuk memprediksi keberhasilan belajar. Namun sebenarnya setiap orang adalah kreatif. Untuk mendapatkan orang yang demikian perlu adanya latihan dan bimbingan dari orang tua ataupun guru. Kreativitas tidak hanya dilakukan oleh orang-orang yang memang pekerjaannya menuntut pemikiran kreatif (sebagai suatu profesi), tetapi juga dapat dilakukan oleh orang-orang biasa di dalam menyelesaikan tugas-tugas dan mengatasi masalah.

Indonesia adalah negara agraris dengan hasil pertanian yang beragam, salah satunya adalah singkong. Selain umbi singkong, daun singkong juga memiliki nilai gizi tinggi, seperti kandungan protein, serat, dan vitamin yang bermanfaat bagi kesehatan. Sayangnya, pemanfaatan daun singkong belum optimal, terutama dalam bentuk produk olahan yang memiliki daya saing pasar. Dengan semakin berkembangnya industri makanan kreatif, semakin banyak pula bermunculan berbagai macam produk sejenis. Bersambung dengan hal tersebut, singkong juga merupakan salah satu komoditas utama dalam sektor pertanian di Desa Larangan Luar yang mana dalam pemanfaatannya sejauh ini hanya pada umbinya saja, daunnya seringkali dibuang begitu saja atau dijadikan sebagai pakan ternak untuk sapi dan kambing. Karena hal itulah perlu diadakannya inovasi pada setiap hasil bumi agar memiliki nilai jual yang tinggi.

Inovasi dapat diartikan sebagai proses atau hasil pengembangan atau pemanfaatan, mobilisasi pengetahuan, dan keterampilan. Inovasi sangat penting karena berkaitan dengan proses perubahan perekonomian, yang didalamnya meliputi unsur-unsur penting sebuah perjalanan, dorongan kekuatan, praktik, bentuk konsep pengembangan dan tujuan berorientasi pada kebutuhan dunia perekonomian sekarang (Humaidi, 2015). Inovasi tidak hanya mencakup penemuan baru, tetapi juga penerapan 'kombinasi baru' yang menghasilkan nilai tambah bagi berbagai aspek seperti produk, layanan, proses kerja, pemasaran, sistem pengiriman, dan kebijakan. (Ulfi, 2016)

(Handayani & Sundari, 2016) mengutip bahwa untuk meningkatkan nilai singkong perlu adanya upaya merubah komoditas ini menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi yang tahan lama. Salah satu bentuk olahan dari usaha singkong yang sangat mungkin untuk dikembangkan adalah keripik daun singkong. (Rahyu & Aziz, 2022) juga memberikan pernyataan bahwa solusi yang dibuat untuk membantu perekonomian masyarakat adalah dengan membuat inovasi produk baru yang di ambil dari sumber daya alam yang sangat melimpah yaitu daun singkong yang dijadikan suatu olahan cemilan keripik daun singkong. Selain itu, pucuk serta daun singkong yang masih muda dan lunak memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, vitamin A dan B1 (Handayani & Sundari, 2016).

Sasaran dari program pengabdian masyarakat dengan mengusung tema inovasi olahan pangan kali ini adalah kelompok masyarakat yang memiliki motivasi untuk mengembangkan keripik daun singkong sebagai alternatif usaha. Tujuannya agar kelompok masyarakat ini dapat mandiri secara ekonomi. Adapun bahan baku yang digunakan tidak begitu sulit untuk didapatkan karena banyak dijumpai di sekitar Desa Larangan Luar. Hal ini tentu akan memudahkan kelompok masyarakat terutama ibu-ibu atau pemuda-pemudi desa untuk dapat memanfaatkan tanaman lokal singkong tersebut untuk diolah dan dijadikan keripik daun singkong (**Crantz**).

B. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

1. Survei lokasi menjadi kegiatan awal yang dilakukan dalam inovasi olahan pangan yang dilakukan di Dusun Buddagan 1 (**Taneyan Lanjhang Heritage**) Desa Larangan Luar. Pada kegiatan ini

- dilakukan identifikasi apa saja sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan dan dijadikan sebagai produk inovasi olahan pangan.
2. Percobaan inovasi produk. Tahap ini sangat penting dilakukan dan memerlukan waktu yang cukup lama dalam percobaan dan pengembangan produk agar diperoleh produk yang unggul, kreatif dan bernilai jual tinggi.
 3. Pembuatan desain kemasan. Pada tahap kreatif ini dirancang sedemikian rupa agar tercipta produk kemasan yang dapat menarik perhatian konsumen dan memiliki tampilan yang elok dipandang.
 4. Sosialisasi. Berkoordinasi dengan *stakeholder* setempat dalam diadakannya sosialisasi, demonstrasi masak dan perizinan tempat. Kegiatan yang dilakukan mengenai pemanfaatan potensi sumber daya alam yang dapat dijadikan sebuah produk dengan nilai ekonomis, serta manfaat dari daun singkong, serta sosialisasi mengenai bentuk pemasaran yang dapat dilakukan melalui *e-commerce*.
 5. Penyediaan kemasan dan bahan. Tahap menyediakan kemasan dan bahan-bahan untuk produk keripik daun singkong (Crantz). Bahan-bahannya antara lain; daun singkong, tepung terigu, tepung tapioca, telur, bawang merah, bawang putih, garam, penyedap rasa, kencur, gula.
 6. Pelatihan produksi produk keripik daun singkong Crantz.

C. Hasil dan Pembahasan

Survei lokasi pengabdian

Survei lokasi menjadi tahap awal kegiatan pengabdian ini, dimana dilaksanakan di Desa Larangan Luar, Dusun Buddagan 1 (***Taneyan Lanjhang Heritage***). Tahapan ini dilakukan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan untuk sebuah inovasi produk.

Uji coba inovasi produk

Tahap ini sangat penting dilakukan dan memerlukan waktu yang cukup lama dalam percobaan dan pengembangan produk agar diperoleh produk yang unggul, kreatif dan bernilai jual tinggi.

Pembuatan desain kemasan

Pada tahap kreatif ini dirancang sedemikian rupa agar tercipta kemasan produk yang dapat menarik perhatian konsumen dan memiliki tampilan yang elok dipandang.

Sosialisasi inovasi produk

Pada tahap ini kami berkoordinasi dengan *stakeholder* setempat dalam diadakannya sosialisasi, demo masak dan perizinan tempat. Kegiatan yang dilakukan mengenai pemanfaatan potensi sumber daya alam yang dapat dijadikan sebuah produk dengan nilai ekonomis, serta manfaat dari daun singkong, serta sosialisasi mengenai bentuk pemasaran yang dapat dilakukan melalui *e-commerce*.

Menyediakan kemasan dan bahan-bahan produksi

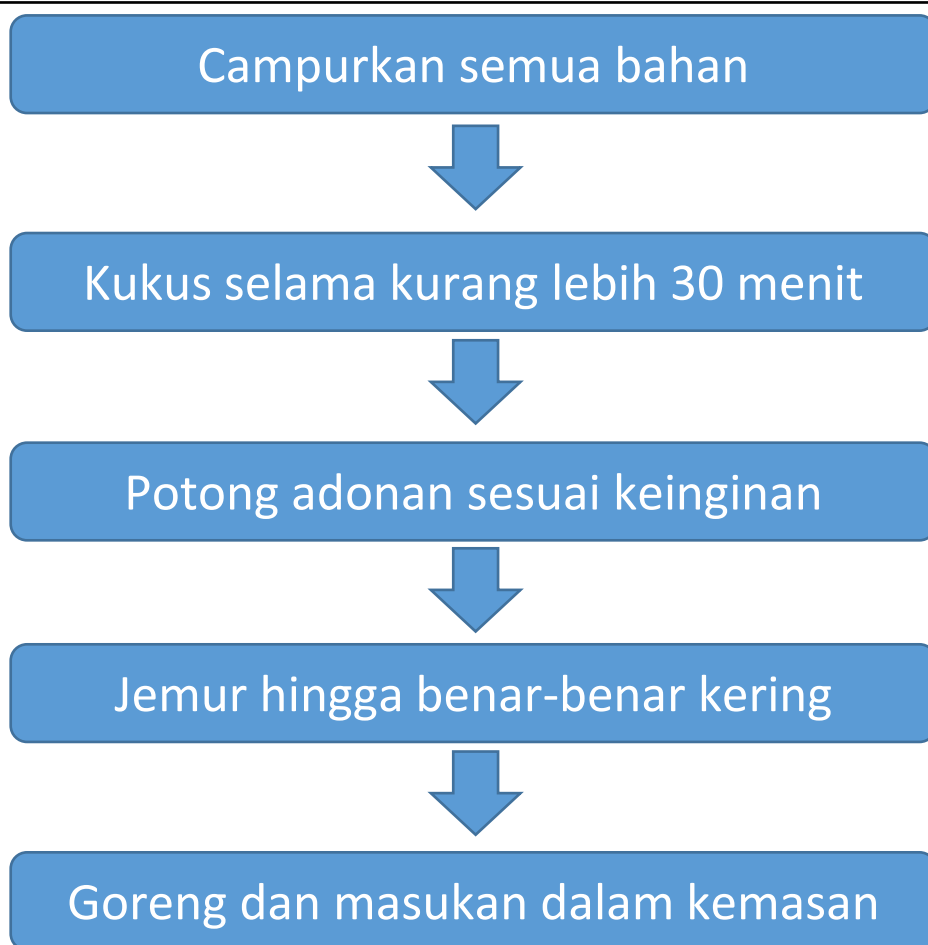
Tahap menyediakan kemasan dan bahan-bahan untuk produk keripik daun singkong (Crantz). Bahan-bahannya antara lain; daun singkong, tepung terigu, tepung tapioca, telur, bawang merah, bawang putih, garam, penyedap rasa, kencur, gula.

Pelatihan produksi keripik daun singkong (Crantz)

Pelatihan produksi produk keripik daun singkong (Crantz) dihadiri oleh 13 orang yang terdiri dari beberapa ibu-ibu muda dan juga yang telah berumur. Dari ana-anak, remaja dan ibu-ibu. Pada saat produksi produk Keripik Daun Singkong dilakukan, tim pelaksana dan peserta saling bertukar pikiran dan memberikan masukan inovasi olahan pangan keripik daun singkong (Crantz) yang memiliki potensi nilai jual yang tinggi.

Bahan-Bahan Yang Perlu Dipersiapkan :

1. Daun singkong = secukupnya
2. Tepung terigu = 100 gr
3. Tepung kanji = 50 gr
4. Bawang putih = 6 siung
5. Bawang merah = 6 siung
6. Ketumbar = 1 sdr
7. Kemiri = 3 butir
8. Garam = 1 sdt
9. Gula = 1 sdt
10. Penyedap rasa = ½ sdt
11. Pengembang (STTP) = 10 gr setiap kg adonan



Gambar 1. Alur pembuatan keripik daun singkong *Crantz*

Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Singkong (Crantz):

1. Rebus daun singkong yang telah dikumpulkan dengan campuran garam secukupnya selama \pm 30 menit
2. Setelah direbus ulek atau blender daun singkong agar lebih mudah. Ketika dicampur dengan bahan lainnya, lalu campur dengan bahan-bahan lainnya.
3. Setelah adonan sudah jadi tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras, lalu rebus ketika air mendidih \pm 30 menit
4. Setelah perebusan, diamkan adonan sebentar hingga dingin. Setelah dingin barulah diiris sesuai keinginan
5. Setelah teriris semua, jemurlah keripik dibawah sinar matahari hingga benar-benar kering.
6. Setelah benar-benar kering, barulah keripik bisa digoreng dengan api sedang agar tidak cepat gosong.

7. Keripik yang sudah digoreng dan sudah dingin baru dapat dimasukkan ke dalam kemasan yang sudah disediakan

Hasil dari usaha inovasi produk seperti ini menggambarkan kesadaran yang muncul di antara masyarakat desa pada melimpahnya potensi sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis, sehingga dapat meningkatkan perekonomian lokal. Proses pelaksanaan inisiatif inovasi produk ini terstruktur dengan baik untuk memastikan kesuksesan hasilnya, dengan melalui serangkaian tahapan penyelesaian yang cermat dan terorganisir. Ini mencakup survei, eksperimen, desain kemasan, sosialisasi, penyediaan bahan produksi, dan pelatihan produksi, yang semuanya bertujuan untuk memaksimalkan potensi ekonomi dan sosial dari produk inovatif tersebut.



Gambar 2. Pengambilan daun singkong



Gambar 3. Perebusan daun singkong



Gambar 4. Pencampuran semua bahan



Gambar 5. Pengukusan adonan keripik Crantz



Gambar 6. Pemotongan adonan menjadi keripik



Gambar 7. Penjemuran



Gambar 8. Penggorengan



Gambar 9. Pembukusan keripik daun singkong Crantz

D. Simpulan

Inovasi produk keripik daun singkong telah berhasil menambah pengetahuan dan keterampilan warga di Dusun Buddagan 1 (***Taneyan Lanjhang Heritage***) dalam memanfaatkan melimpahnya sumber daya alam untuk dijadikan sebuah olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis dari bahan baku yang sebelumnya kurang dimanfaatkan demi meningkatkan taraf hidup warga Desa Larangan Luar, khususnya warga Dusun Buddagan 1 (***Taneyan Lanjhang Heritage***). Meskipun demikian, diperlukan upaya lebih lanjut untuk mengoptimalkan karakteristik mekanis produk seperti sertifikasi produk dan ekspansi pasar, diharapkan dapat menjadikan produk ini unggulan daerah yang mampu bersaing di pasar nasional. Oleh karena itu, upaya pengembangan dan optimalisasi produk ini memiliki potensi strategis untuk meningkatkan kemandirian perekonomian dan kesejahteraan masyarakat desa di masa depan, tidak hanya dalam pasar offline namun juga dalam *e-commerce*.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih penulis sampaikan kepada LPPM UTM. Publikasi merupakan hasil pengabdian kepada masyarakat yang didanai melalui hibah pengabdian kepada masyarakat mandiri Universitas Trunojoyo Madura tahun 2024 dengan nomor kontrak 515/UN46.4.1/PT.01.03/ABDIMAS/2024.

Referensi

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Statistik Pertanian Indonesia.
- Hamzah, F., Ghani, Y. A., Martina, S., Layla, I., & Iffahmi, A. D. (2024). Pemanfaatan Daun Singkong Menjadi Bahan Makanan Modern Dan Stimulus UMKM Di Desa Bumiwangi.
- Handayani, S. M. & Sundari, M. T. 2016. Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karangayar.
- Handayani, S. M., & Sundari, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Pembuatan Keripik Belut Daun Singkong di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Dianmas*, 5(1).
- Hasan, W., Hilala, A. M., Abdullah, J., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Ismail, N., ... & Pido, R. (2022). Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha di Desa Mootilango Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2).

- Herdhiansyah, D., Asriani, A., Sakir, S., Rejeki, S., & Suwarjoyowirayatno, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. *Jurnal PkM (Pengabdian kepada Masyarakat)*, 5(2), 219-226.
- Humaidi, Ismail. 2015. Peningkatan Perekonomian Masyarakat Melalui Industri: Studi Terhadap Masyarakat di Sentra Industri Kecil di Desa Tutul Kecamatan Balung Kabupaten Jember Jawa Timur [skripsi]. Yogyakarta. Universitas Negeri Sunan Kalijati Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian. (2019). Potensi Daun Singkong sebagai Bahan Pangan Alternatif.
- Mus, A. R., & Arif, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Daun Singkong Sebagai Alternatif Usaha Masyarakat Desa Pucak Kecamatan Tompobulu Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Indonesia (JPKMI)*, 3(3), 102-113.
- Oktaningrum, G. N., Ambarsari, I., & Endrasari, R. (2017). Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun Singkong. *Jurnal Holtikultura*, 3(1), 660-667.
- Rahyu, Y., & Aziz, I. A. 2022. Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan pasirkuda.
- Rustantono, H., Kusumaningrum, D., & Rasyid, H. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Keripik. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 2(1), 31-37.
- Ulfi Pristina, Cholis Hidayati dkk. 2016. Peningkatan Kualitas Dan Produktivitas Santan Kelapa Pada Kelompok Usaha Perajin Kelapa. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.