

ARTIKEL ILMIAH

Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)



IBM PENGUSAHA KERIPIK SINGKONG RUMAH TANGGA

Oleh

Yuni Retnaningtyas, M.Si., Apt.

0009067806

Ema Desia Prajitasari SE. MM.

0021127901

UNIVERSITAS JEMBER

November 2015

PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK SINGKONG PENGUSAHA KERIPIK
SINGKONG RUMAH TANGGA DESA KRANJINGAN KECAMATAN SUMBERSARI⁽¹⁾

1 Dibiayai oleh dana DP2M Ditjen Dikti Tahun Anggaran 2015

2 Staf pengajar Fakultas Farmasi Universitas Jember

3 Staf pengajar Fakultas Ekonomi Universitas Jember

Yuni⁽²⁾, Ema⁽²⁾

ABSTRAK

Program Pengabdian masyarakat tentang IbM pengusaha keripik singkong rumah tangga telah dilaksanakan di Desa Kranjingan, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung selama 8 bulan mulai bulan April sampai dengan November 2015. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menyelesaikan beberapa permasalahan yang dihadapi mitra. Dalam kegiatan pengabdian ini tim pelaksana program berusaha menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk memberikan nilai tambah terhadap komoditi keripik singkong di Kecamatan Sumbersari yaitu dengan memberikan pendidikan berupa penyuluhan dan pelatihan tentang penerapan Ipteks pada pengembangan usaha keripik singkong. Salah satunya dengan mengubah cara produksi dengan menggunakan peralatan yang modern sehingga kapasitas produksi dapat meningkat. Memasarkan keripik singkong dalam kemasan yang aman dan menarik sehingga dapat meningkatkan harga jual keripik dan memperluas wilayah pemasarannya. Serta memanfaatkan kulit singkong dengan cara mengolah kulit singkong menjadi chrispy kulit singkong.. Setelah dilaksanakannya kegiatan ini mitra dapat meningkatkan kapasitas produksi dan meningkatkan nilai jual keripik singkong yang dihasilkan, memperluas wilayah pemasarannya serta dapat memanfaatkan limbah kulit singkong yang dihasilkan menjadi chrispy kulit singkong yang memiliki nilai secara ekonomi sehingga para Pengusaha Keripik singkong Rumah Tangga dapat memperbaiki kehidupannya secara finansial. Selain itu dalam kegiatan ini mitra juga diberi pelatihan mengenai tehnik pemasaran yang baik, sehingga produk yang dihasilkan dapat diterima dipasaran dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada di pasaran.

Kata kunci: singkong, kulit singkong, keripik singkong, chrispy kulit singkong

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Singkong merupakan salah satu produk pertanian yang cocok dijadikan unit bisnis, karena manfaat yang diperoleh dari komoditas singkong cukup banyak salah satunya adalah dengan mengolah singkong menjadi keripik. Pangsa pasar keripik masih sangat luas. Usaha keripik singkong saat ini banyak ditekuni oleh masyarakat diantaranya adalah penduduk di Desa Kranjingan Kecamatan Sumbersari

Usaha keripik yang dilakukan oleh masyarakat di di Desa Kranjingan ini masih dilakukan secara konvensional dan mandiri. Para pengusaha keripik singkong rumah tangga

rata-rata dalam sehari mampu menghasilkan 25 kg keripik dengan modal kerja sekitar Rp 350.000,- per hari. Jika keripik dijual dengan harga per kg 20.000,- maka pengusaha keripik singkong rumah tangga masih akan memperoleh pemasukan sebesar Rp 150.000,- per hari, sehingga pendapatan rata – rata pengusaha keripik per bulan adalah sekitar Rp. 3.750.000,-.

Usaha keripik singkong yang masih dilakukan secara konvensional menyebabkan kapasitas produksi keripik rendah. Keripik yang dihasilkan dijual secara curah dengan menggunakan kantong plastik sebagai wadah sehingga harga jualnya menjadi rendah. Pemasaran keripik singkong juga masih sangat terbatas di wilayah Desa Kranjingan dan sekitarnya. Pembuatan keripik singkong ini dilakukan setiap hari. Dari usaha keripik ini dihasilkan limbah kulit singkong dalam jumlah yang besar. Limbah kulit singkong ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi pengusaha keripik singkong karena pengusaha keripik tidak mempunyai pengetahuan yang cukup untuk mengolah limbah ini. Dengan adanya ilmu pengetahuan dan teknologi maka limbah kulit singkong yang dihasilkan memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif dalam skala besar. Produk olahan kulit singkong cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya dipasaran juga masih terbatas sehingga usaha makanan berbasis kulit singkong masih memiliki potensi yang sangat luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian pengusaha keripik singkong rumah tangga dan masyarakat sekitarnya.

METODE

Program Pengabdian ini dilaksanakan Desa Kranjingan Kecamatan Sumbersari, Jember, Jawa Timur pada dua pengusaha keripik singkong rumah tangga yaitu Bapak Heriyanto dan Ibu Suarningsih. Waktu pelaksanaan dimulai dari bulan April - November 2015. Kegiatan penerapan ipteks ini menggunakan metode penyuluhan, pendidikan dan pelatihan kepada mitra. Kegiatan ini dilakukan dalam 3 tahap yaitu penyuluhan, pelatihan serta pendampingan kegiatan produksi dan pemasaran kripik singkong aneka rasa dan crispy kulit singkong. Bahan yang digunakan dalam pengabdian ini adalah Singkong, kulit singkong, bumbu, tepung tapioka, bumbu, minyak goreng. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi mesin pengiris singkong, pisau, penggorengan, molen pencampur keripik dengan bumbu.

Pembuatan Keripik Singkong

Singkong segar Dikupas dan dicuci bersih dan diiris dengan mesin pengiris sehingga dihasilkan irisan tipis dan seragam. Setelah itu disiapkan campuran air dengan kapur sirih dan

bumbu halus. Irisan singkong selanjutnya direndam dalam campuran bumbu air dan kapur sirih selama ± 30 menit, setelah itu diangkat dan ditiriskan. Singkong selanjutnya digoreng dengan menggunakan api kecil sampai setengah matang kemudian dilanjutkan dengan menggoreng singkong dengan panas yang maksimal sampai kering. Keripik yang sudah matang selanjutnya ditiriskan minyaknya dengan menggunakan mesin peniris sampai tidak ada minyak yang menempel pada keripik. Setelah ditiriskan maka keripik singkong dapat diberi bumbu sesuai dengan varian rasa yang akan dibuat dengan menggunakan mesin pencampur. Keripik yang sudah diberi bumbu siap untuk dikemas dan dipasarkan.

Pembuatan crispy kulit Singkong

Kulit singkong dibersihkan dari tanah dan kulit bagian luar sampai berwarna putih Kulit dicuci dan dipotong kecil – kecil dan direbus sampai berwarna coklat. Kulit singkong yang sudah direbus selanjutnya direndam selama dua hari dengan air rendaman diganti setiap hari untuk menghilangkan rasa pahit. Air rendaman selanjutnya dibuang dan kulit singkong ditiriskan. Kulit singkong yang sudah ditiriskan selanjutnya direndam dengan bumbu yang sudah dihaluskan selama ± 2 jam. Kulit singkong yang sudah direndam dalam bumbu kemudian diangkat dan ditiriskan. Kulit singkong yang sudah diberi bumbu dan ditiriskan selanjutnya dibaluri campuran tepung terigu dan tepung tapioka dan digoreng sampai kering dan ditiriskan dengan mesin peniris. Crispy kulit singkong yang sudah digoreng kering siap diberi bumbu sesuai dengan varian rasa yang akan dibuat dengan menggunakan mesin pencampur siap dikemas dan dipasarkan.

Pemasaran Keripik Singkong dan Crispy Kulit Singkong

Keripik singkong dan crispy kulit singkong yang dihasilkan dipasarkan dengan cara dititipkan di toko- toko dan sekolah – sekolah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengusaha Keripik singkong Rumah Tangga di Kranjingan Kecamatan Sumbersari pada awalnya banyak mengalami permasalahan dalam menjalankan usahanya. Permasalahan – permasalahan itu antara lain kapasitas produksi yang rendah, biaya produksi yang tinggi harga jual yang rendah, limbah kulit singkong, pemasaran produk yang masih terbatas. Permasalahan – permasalahan tersebut membuat usaha keripik singkong ini tidak mampu menopang kehidupan secara ekonomi kedua Pengusaha Keripik singkong Rumah Tangga yaitu Bapak Heryanto dan Ibu Suarningsih. Permasalahan – permasalahan tersebut muncul

karena selama ini Pengusaha Keripik singkong Rumah Tangga memproduksi keripik singkong secara manual dan konvensional. Pengusaha Keripik hanya menjual hasil produksinyadengan menggunakan gerobak sederhana di pasar, Keripik dijual secara curah dengan menggunakan pengemass plastik sederhana. Pengusaha Keripik Rumah Tangga melakukan proses produksi dan pemasaran secara konvensional karena keterbatasan ilmu pengetahuan dan teknologi yang dimiliki oleh kedua mitra. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam rangka memberikan solusi kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi kedua mitra selama ini. Dalam kegiatan ini mitra akan diberi penyuluhan, peralatan dan pelatihan bagaimana memproduksi dan mengemas keripik singkong yang berkualitas secara modern dan mengolah limbah kulit singkong yang dihasilkan dari produksi keripik singkong menjadi suatu produk makanan yang memiliki nilai secara ekonomi dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama berikut cara pengemasannya. Selain itu dalam kegiatan ini mitra juga akan diberi penyuluhan terkait bagaimana memasarkan produk yang dihasilkan serta strategi apa yang perlu diterapkan sehingga produk ini nantinya dapat diterima oleh pasar, dapat bersaing dengan produk-produk sejenis yang ada dipasaran serta dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap. Tahap yang pertama adalah memberikan penyuluhan kepada mitra terkait dengan teknologi yang dapat diterapkan dalam mengembangkan produk lokal salah satunya adalah memproduksi keripik singkong yang berkualitas dengan menggunakan peralatan yang modern serta mengolah limbah kulit singkong menjadi chrispy kulit singkong. Setelah dilaksanakan kegiatan penyuluhan ini mitra pelaksana kegiatan ini menjadi mengerti bagaimana memproduksi, mengemas dan memasarkan keripik singkong secara modern dan dapat memanfaatkan limbah kulit singkong yang selama ini banyak mereka hasilkan menjadi produk makanan yang mempunyai cita rasa, kandungan gizi serta nilai jual yang tinggi.

Setelah dilakukan penyuluhan maka mitra diharapkan dapat memproduksi keripik dan chrispy kulit singkong secara mandiri dan berkesinambungan oleh karena itu dalam kegiatan ini mitra juga akan diberi fasilitas berupa peralatan yang diperlukan untuk proses produksi dan pengemasan. Peralatan yang diberikan disini berupa seperangkat mesin yang dapat digunakan untuk proses produksi. Agar dapat menggunakan mesin secara optimal maka tahap yang selanjutnya dilakukan adalah kegiatan pengadaptasian mesin kepada mitra sehingga mitra menjadi mahir dalam menggunakan mesin untuk memproduksi keripik singkong dan Chrispy kulit singkong. Setelah mitra dapat menggunakan mesin secara optimal maka kegiatan yang dilakukan selanjutnya adalah memberikan pelatihan produksi keripik singkong

yang aman, sehat, bercitarasa tinggi dalam skala besar dengan menggunakan mesin – mesin yang sudah diberikan kepada mitra. Setelah dapat memproduksi keripik singkong dan chrispy kulit singkong dengan menggunakan mesin – mesin yang di berikan maka selanjutnya mitra akan diberi pelatihan bagaimana cara mengemas produk yang dihasilkan dengan menggunakan kemasan yang aman dan menarik. Kegiatan ini kemudian dilanjutkan dengan memberikan penyuluhan terkait strategi pemasaran yang dapat diterapkan dalam memasarkan produk yang dihasilkan sehingga dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Kegiatan pengabdian ini diakhiri dengan kegiatan pendampingan kegiatan produksi, pengemasan dan pemasaran sehingga mitra dapat memproduksi, mengemas dan memasarkan keripik singkong aneka rasa dan chrispy kulit singkong secara mandiri dan berkesinambungan.

Dengan dilaksanakannya program pengabdian ini maka pengusaha keripik singkong dapat meningkatkan kapasitas produksinya sampai dua kali lipat. Kapasitas produksi yang sebelumnya rata – rata 25 kg/hari, saat ini sudah meningkat dan mencapai rata- rata 100kg/hari. Dengan meningkatnya kapasitas produksi maka penghasilan pengusaha keripik singkong rumah tangga juga meningkatkan. Sebelum dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini rata- rata penghasilan yang diperoleh pengusaha keripik singkong rumah tangga dari hasil produksi dan pemasaran keripik singkong adalah ± Rp. 3.750.000,- per bulan dan setelah kegiatan pengabdian ini rata – rata penghasilan yang diperoleh oleh pengusaha keripik singkong dari usaha produksi dan pemasaran keripik adalah ± Rp. 10.000.000,-. Selain kapasitas produksi yang meningkat dengan dilaksanakannya program pengabdian ini pengusaha keripik juga dapat memperluas wilayah pemasaran keripik yang dihasilkan karena jumlah keripik yang dihasilkan meningkat pengusaha keripik singkong dapat menambah rombongan yang digunakan untuk memasarkan keripik yang dihasilkan selain itu sebagian keripik juga dipasarkan dalam kemasan yang lebih menarik, aman dan mampu melindungi keripik yang disimpan di dalamnya, sehingga kualitas keripik tetap terjaga dalam waktu yang lebih lama. Pengemasan produk selain dapat meningkatkan waktu simpan dan wilayah pemasaraan juga dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik singkong. Selain itu dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini mitra dapat memanfaatkan limbah kulit singkong yang banyak dihasilkan dari kegiatan produksi keripik yaitu dengan mengolah kulit singkong menjadi chrispy kulit singkong. Pengolahan kulit singkong menjadi chrispy kulit singkong dapat menambah nilai ekonomi dari limbah kulit singkong, sehingga pendapatan pengusaha keripik singkong rumah tangga juga dapat meningkat

Kegiatan pengabdian ini selain dapat meningkatkan penghasilan kedua mitra juga berimplikasi secara tidak langsung kepada masyarakat di sekitarnya karena semakin meningkatnya kemampuan pengusaha keripik singkong dalam menghasilkan keripik maka dibutuhkan penambahan jumlah tenaga kerja dimana tenaga kerja yang dimanfaatkan oleh pengusaha keripik singkong ini adalah ibu rumah tangga di lingkungannya. Sehingga dengan kegiatan ini selain dapat memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha keripik singkong dan meningkatkan penghasilan pengusaha keripik singkong juga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat disekitarnya.

KESIMPULAN & SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan pengusaha keripik singkong rumah tangga untuk mengatasi permasalahan – permasalahan yang dihadapi oleh para pengusaha keripik singkong rumah tangga yaitu dengan memproduksi dan mengemas keripik singkong aneka rasa dalam skala besar dengan menggunakan mesin – mesin modern serta memanfaatkan limbah kulit singkong dengan mengolah limbah kulit singkong menjadi chrispy kulit singkong yang memiliki nilai secara ekonomi. Pengolahan keripik singkong aneka rasa dan chrispy kulit singkong dengan menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi membuat produk yang dihasilkan aman, bercitarasa tinggi serta mempunyai umur simpan yang lama sehingga produk yang dihasilkan dapat dipasarkan dengan wilayah pemasaran yang luas dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasaran, sehingga dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan penghasilan pengusaha keripik singkong rumah tangga dan memperbaiki perekonomian keluarga pengusaha keripik singkong rumah tangga.

Saran

Agar pemasaran produk menjadi lebih luas maka perlu mendaftarkan produk yang dihasilkan kepada dinas kesehatan setempat sehingga memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga / P-IRT.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2007, 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry, PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.

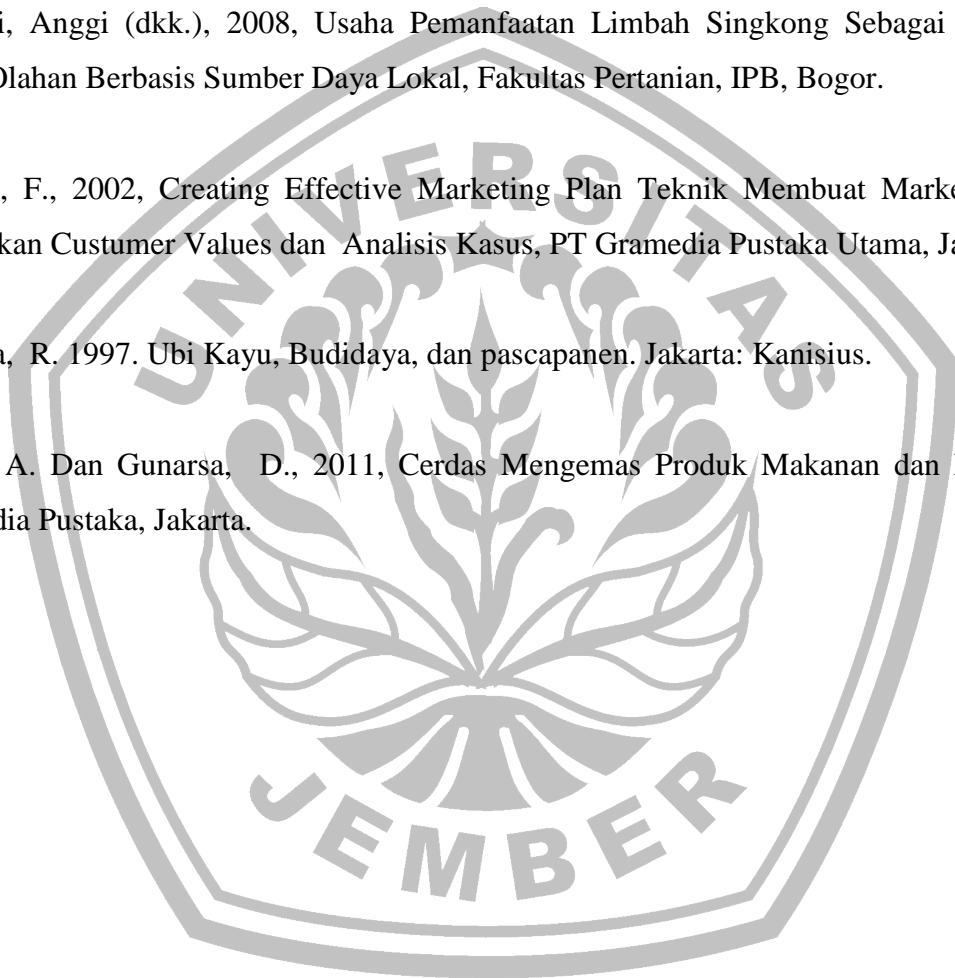
Hadibroto, C. Kartohadiprojo, N. Tobing, H.A.L., 2007, Camilan Khas Indonesia, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Maharani, Anggi (dkk.), 2008, Usaha Pemanfaatan Limbah Singkong Sebagai Alternatif Pangan Olahan Berbasis Sumber Daya Lokal, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.

Rangkuti, F., 2002, Creating Effective Marketing Plan Teknik Membuat Marketing Plan Berdasarkan Customer Values dan Analisis Kasus, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Rukmana, R. 1997. Ubi Kayu, Budidaya, dan pascapanen. Jakarta: Kanisius.

Yuyun, A. Dan Gunarsa, D., 2011, Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman, AgroMedia Pustaka, Jakarta.



Dokumentasi Kegiatan

Alat – Alat yang Ditransfer Kepada Mitra



Mesin Pengiris Singkong



Mesin Pencampur Keripik dan Bumbu

Kegiatan Penyuluhan Kepada Mitra dan Anggotanya



Pengadaptasian Alat Kepada Mitra



Proses Pengirisan Singkong Secara Manual



Proses Pengirisan Singkong Dengan Mesin Pengiris



Proses Pencampuran Keripik dengan Bumbu Menggunakan Mesin Pencampur



Keripik Yang Sudah Dicampu Bumbu Dituang Kedalam Wadah

Pelatihan Pengemasan Produk



(Produk Yang Sudah Dikemas)

Penyuluhan Strategi Pemasaran



