

## Pelatihan dan pendampingan Terhadap Kelompok Wanita Tani (KWT) NU Dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat Berbasis Sumberdaya Lokal di Desa Jatidatar Bandar Mataram Lampung Tengah

### *Training And Mentoring for NU Women Farmers' Group (Kwt) In Increasing Community Creativity Based on Local Resources in Jatidatar Village Bandar Mataram Central Lampung*

Habib Ismail<sup>\*</sup>, Irfan Nur Muslim<sup>2</sup>, Ghina Valenia Nabilah<sup>3</sup>, Alvitriani<sup>4</sup>, Ahmad Robet<sup>5</sup>, Irma Yuliani<sup>6</sup>, Arum Kumala Putri<sup>7</sup>, Mutiara Lutfi Zakia<sup>8</sup>, Risa Azizah<sup>9</sup>, Usman Zakiya Akmal<sup>10</sup>, Fitri Ambarwati<sup>11</sup>, Nilam Miratus Sholikhah<sup>12</sup>, Ahmad Muslimin<sup>13</sup>

Universitas Maarif Lampung, Indonesia

Email korespondensi: [\\*habibismail65@gmail.com](mailto:*habibismail65@gmail.com)

#### Article History:

Received: 17 Maret 2024

Revised: 28 Maret 2024

Accepted: 31 Maret 2024

**Keywords:** *Seblak Cassava, cassava chips, training and mentoring, local resources, NU women's farmer group (KWT)*

**Abstract** The home industry of the residents of Jatidatar village, Bandar Mataram District, Central Lampung Regency, which was built last year. The business field is making processed cassava chips. Cassava chips are a widely used food ingredient found in Bandar Mataram Regency. One of the preparations that is popular with the public is cassava chips. In Jati Datar village has a cassava chips manufacturing factory which is still traditional both in terms of harvesting, product processing and marketing. However, in this KKS program that will be our focus. Carrying this theme is training and assistance in making cassava chips (seblak cassava) in the marketing sector. The aim of the service activity is to find out the criteria for good cassava as a food ingredient, to know the procedures for making cassava chips (seblak cassava). The method used by researchers in assisting cassava chips (Seblak Cassava) is the result of processing cassava products. This product uses methods in Participatory Action Research (PAR). This method was carried out directly with the NU Women's Farmers' Group (KWT) in Jatidatar Village and the companions also actively followed and practiced this method with the NU Women's Farmers' Group (KWT) in Jatidatar Village. The results obtained from this activity increase the partners' knowledge and skills in processing cassava into cassava seblak Cassava chips products. The benefit of making cassava chips is to increase people's creativity in processing cassava. Previously cassava was only processed into cassava and sold, but now it can be processed into seblak cassava or what is usually called spicy chips through ideas from the community.

**Abstrak** Industri rumahan warga desa jatidatar Kecamatan Bandar Mataram Kabupaten Lampung Tengah yang sejak tahun lalu dijadikan ladang bisnis adalah membuat olahan keripik singkong. Keripik singkong merupakan bahan pangan yang banyak dijumpai di Kabupaten Bandar Mataram. Salah satu olahan yang digemari oleh masyarakat adalah keripik singkong. Di desa jati Datar terdapat pabrik pembuatan keripik singkong yang masih tradisional baik dari segi pemanenan, pengolahan maupun pemasaran produk. Namun, dalam program KKS ini yang akan menjadi fokus kita dalam mengusung tema tersebut adalah pelatihan dan pendampingan pembuatan keripik singkong (seblak cassava) bidang pemasaran. Tujuan kegiatan pengabdian dilakukan untuk mengetahui kriteria singkong yg baik untuk bahan makanan, mengetahui tatacara pembuatan kripik singkong (seblak cassava). Metode yang digunakan oleh peneliti dalam pendampingan Keripik singkong (Seblak Cassava) hasil pengolahan produk singkong. Produk ini adalah menggunakan metode dalam Participatory Action Research (PAR). Metode ini dilakukan secara langsung kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) NU Desa jatidatar dan pendamping juga secara aktif mengikuti dan mempraktekkan Metode ini kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) NU Desa jatidatar.

\*Habib Ismail, [\\*habibismail65@gmail.com](mailto:*habibismail65@gmail.com)

Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini bertambahnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah singkong menjadi produk keripik singkong seblak Cassava. Manfaat pembuatan keripik singkong yaitu untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dalam pengolahan singkong. Yang sebelumnya singkong hanya di olah menjadi gaplek dan di jual, kini bisa, diolah menjadi seblak cassava atau biasa di sebut keripik pedas melalui ide-ide dari masyarakat.

Kata Kunci: Keripik singkong Seblak Cassava, Pelatihan dan pendampingan, Sumberdaya lokal, Kelompok Wanita Tani (KWT) NU

## **PENDAHULUAN**

Ketela pohon, ubi kayu atau singkong (*Manohot esculenta* Crantz sin M. Utilissima Poh) merupakan salah satu komoditi lahan kering di daerah Sulawesi Tenggara. Singkong mudah tumbuh dan hampir tidak memerlukan perawatan, sehingga biaya usahatani juga relative rendah. Meskipun dinilai rakus hara dan nilai ekonomi rendah, tetapi singkong menjadi pilihan mudah bagi petani yang tidak memiliki modal dan biasanya juga kurang pengetahuan. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan rakyat yang murah, enak dan mengenyangkan karena kandungan karbohidratnya cukup tinggi. Potensi bahan baku singkong dapat merubah meningkatnya pengrajin keripik singkong guna meningkatkan pendapatan rumah tangga maupun kelompok wanita tani (Indardi, 2018).

Ketela pohon singkong adalah perdu tahunan tropika dan subtropika dari satu suku Euphorbiaceae. Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Tanaman ni juga sangat berpotensi sebagai pengganti terigu (Rosmiati et al., 2018). Perdu biasanya mencapai 7 meter tinggi, dengan cabang agak jarang. Akar tunggang dengan sejumlah akar cabang yang kemudian membesar menjadi umbi akar yang dapat dimakan. Ukuran umbi rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari klon/kultivar. Bagian dalam umbinya berwarna putih atau kekuning-kuningan. Umbi singkong tidak tahan simpan meskipun ditempatkan dilemari pendingin. Gejala kerusakan ditandai dengan keluarnya asam sianida yang bersifat meracun bagi manusia. Singkong sangat mudah tumbuh dan dirawat di berbagai daerah di Indonesia (Muntoha et al., 2015).

Keripik adalah salah satu panganan merakyat yang ada di Indonesia, yang telah menjadi tren dari dulu sampai sekarang adalah kripik singkong. Tidak sulit untuk menemukan kripik singkong dari yang dibuat kemasan oleh pabrik besar hingga yang dipasarkan di warung-warung kecil. Keripik singkong biasa dijual dalam berbagai varian rasa, rasanya gurih dan lezat. Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Rum Van Royensya, 2014) bahwa keripik singkong dalam industri rumah tangga menghasilkan keuntungan rata-rata mencapai Rp.31.179.714,00/bulan dengan rata-rata biaya produksi sebesar Rp.22.820.286,00/bulan. Sedangkan R/C ratio mencapai 2,37 yakni dengan kata lain usaha tersebut layak untuk

dikembangkan. Sedangkan menurut (Ahmad Shobari., 2018) mengatakan inovasi hasil olahan keripik singkong memberi kekuatan dan peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan hasil bumi yang dihasilkan. Amaliah et al., (2019), menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan pangan dapat meningkatkan kesejahteraan petani. Produk keripik singkong laku terjual dalam 1 hari sebanyak 30pcs, dengan harga per pcs Rp.5000, maka penerimaan setiap hari diperoleh Rp. 150.000, dalam 1 bulan produksi 90pcs keripik singkong, omset yang diperoleh setiap bulan Rp. 4.500.000. Sujianto (2018), juga menyatakan bahwa manfaat singkong semakin luas dengan adanya perkembangan teknologi, seperti menjadi bahan dasar pada industri, industri kimia, industri pakan,dan obat-obatan. Setyawati et al., (2021), mengolah ubi tela (singkong) menjadi berbagai olahan seperti gethuk gulung keju, pudding singkong dan bolu kukus singkong.

Pengemasan diperlukan untuk melindungi produk dari kerusakan (Ety Widhi Astuti, Mely D, 2021). Kemasan merupakan unsur yang penting dari suatu produk agar suatu produk memiliki daya tarik dan brandnya tersendiri bagi konsumen (Legowo, 2017). Kemasan yang baik berfungsi melindungi produk dari kerusakan, disamping itu kemasan juga memiliki fungsi sebagai identitas produk, menambah daya tarik, memberikan informasi dan komunikasi bagi konsumen, sebagai bahan promosi bagi konsumen, serta meningkatkan daya saing produk (Mareta, R. & Sari, 2018).

Untuk mengolah singkong menjadi camilan keripik digunakan singkong yang memiliki kualitas baik kemudian diolah, semua bahan pendukung sudah disiapkan terlebih dahulu agar proses pembuatannya berjalan dengan baik. Kegiatan pendampingan sangat diperlukan untuk produk hasil olahan makanan (Jaka Sriyana & Chythia Prafdhita Sari, 2018).

Disamping itu olahan keripik singkong bisa menjadi peluang bisnis bagi Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT)NU dan Masyarakat Jatidatar. Peluang bisnis sangat terbuka lebar jika dapat memanfaatkan sebagai kegiatan usaha. Untuk menjalankan usaha keripik singkong sangat mudah dan tidak membutuhkan modal besar.

Dengan menjalankan kegiatan usaha keripik singkong dapat memberikan pendapatan bagi pihak kelompok Wanita tani menjadi wirausaha-wirausaha yang handal. Tujuan dari kegiatan pengabdian Masyarakat untuk memberikan edukasi dan pendampingan kepada ibu-ibu kelompok Wanita tani (KWT) NU serta Masyarakat dalam mengolah bahan baku singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa dan cara pengemasan produk serta pelebaban.

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan di Desa jati datar, Kecamatan Bandar Mataram, Kabupaten Lampung Tengah. Pada proses kegiatannya dilakukan pada tanggal 22 februari 2024. Sasaran pada progam kegiatan ini dituju pada Kelompok Wanita Tani (KWT).

Metode yang digunakan oleh peneliti dalam pendampingan *keripik singkong seblak cassava* hasil pengolahan singkong pilihan sebagai produk cemilan ini adalah menggunakan metode dalam *Participatory Action Research* (PAR). Pada dasarnya, PAR merupakan penelitian yang melibatkan secara aktif semua pihak-pihak stakeholders dalam mengkaji tindakan yang sedang berlangsung dalam rangka melakukan perubahan kearah yang lebih baik dan landasan utamanya merupakan gagasan dari rakyat.

PAR merupakan salah satu model penelitian yang mencari sesuatu untuk menghubungkan proses penelitian ke dalam proses perubahan sosial. Perubahan sosial yang dimaksud adalah bagaimana dalam proses pemberdayaan dapat mewujudkan tiga tolak ukur, yakni adanya komitmen bersama dengan masyarakat, adanya local leader dalam masyarakat dan adanya institusi baru dalam masyarakat yang dibangun berdasarkan kebutuhan.

Menurut Yoland Wadworth pada dasarnya PAR adalah penelitian yang melibatkan semua pihak yang relevan dalam meneliti secara aktif secara bersama-sama tindakan saat ini (yang mereka alami sebagai masalah) dalam rangka untuk mengubah dan memperbaikinya. Mereka melakukan hal ini dengan merenungkan secara kritis historis, politik, budaya, ekonomi, geografis dan konteks lain yang memahaminya.(P. Reason Bradbury, 2008) Pandangan lain dikemukakan Mansour Fakih yang mengatakan bahwa PAR adalah kombinasi penelitian sosial, kerja pendidikan, dan aksi politik menggunakan konsep penelitian partisipatif dalam konteks metodologi materialis historis, yang didefenisikan oleh Kasam sebagai penelitian yang disusun melalui interaksi demokratis antara peneliti dan kelas rakyat yang tertindas.(Rakhmat et al., 2023)

Dapat disimpulkan bahwa PAR adalah metode riset yang dilaksanakan secara partisipatif di antara warga masyarakat dalam suatu komunitas aras bawah yang semangatnya untuk mendorong terjadinya aksi-aksi transformatif melakukan pembebasan masyarakat dari belenggu ideologi dan relasi kekuasaan (perubahan kondisi hidup yang lebih baik). Dengan demikian, sesuai istilahnya PAR memiliki tiga pilar utama, yakni metodologi riset, dimensi aksi, dan dimensi partisipasi. Artinya, PAR dilaksanakan dengan mengacu metodologi riset tertentu, harus bertujuan untuk mendorong aksi transformatif, dan harus melibatkan

sebanyak mungkin masyarakat warga atau anggota komunitas sebagai pelaksana PAR-nya sendiri. (Ismail et al., 2023)

Dalam pendampingan ini, PAR yang dilakukan secara aktif, dimulai dengan pengamatan kondisi sosial masyarakat yang layak untuk mendapatkan pendampingan atau *Focus Group Discussion* (FGD). Kemudian setelah dilakukan pengamatan maka masyarakat dalam hal ini Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa jati datar kami lakukan edukasi secara mendalam melalui pembuatan keripik singkong seblak cassava hasil pengolahan dari singkong pilihan menjadi peluang bisnis. Secara konkrit pengembangan metode ini dilakukan secara langsung kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa jati datar dan pendamping juga secara aktif mengikuti dan mempraktekkan Metode ini kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa jati datar.

## HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di desa Jatidatar. Kegiatan ini meliputi sosialisasi pembuatan produk keripik singkong seblak cassava, pembuatan dan pendampingan dalam produksi *keripik singkong seblak cassava* menjadi produk yang mutiguna dan evaluasi kegiatan pengabdian dengan masyarakat.

### A. Sosialisasi *Pelatihan dan Pendampingan* Pada Masyarakat Desa jatidatar Bandar Mataram

Kegiatan ini dilaksanakan dengan tahapan : Pertama sosialisasi dan pembuatan *Produk keripik singkong seblak cassava* masyarakat Jatidatar, kegiatan sosialisasi tentang pembuatan keripik seblak cassava adalah untuk memberikan ide atau peluang bisnis masyarakat jati datar, bahwasannya singkong dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, cemilan yang digemari semua kalangan, singkong bukan hanya menjadi gablek dan diolah lagi menjadi karak. Namun demikian dengan kegiatan pengabdian ini masyarakat telah memiliki pemahaman dan pengetahuan untuk mengelola singkong.

Kegiatan sosialisasi bersama masyarakat jatidatar ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi *pelatihan dan pendampingan* Pada Masyarakat Desa jatidatar Bandar Mataram.

## B. Pembuatan Keripik Singkong Seblak Cassava Bersama Masyarakat Desa Jatidatar

Kegiatan pembuatan keripik singkok seblak cassava bersama mitra masyarakat dilakukan setelah kegiatan sosialisasi berlangsung. pembuatan keripik singkok seblak cassava dibuat menggunakan singkong, rempah-rempahan, bubuk cabe dan balado.

Bahan dapat diperoleh disekitar tempat tinggal berupa singkong dan rempah-rempahan. keripik singkong seblak cassava yang dibuat bersama mitra dengan komposisi singkong, kencur, bawang putih, daun jeruk, bubuk cabe, bubuk balado. Berikut gambar bahan-bahan dalam pembuatan keripik singkong seblak cassava seperti pada Gambar .2.



Gambar .2. bahan-bahan dalam pembuatan keripik singkong seblak cassava seperti singkong, rempah-rempahan, bubuk cabe dan balado.

## C. Prosedur Pembuatan Keripik Singkong Seblak Cassava Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa jatidatar

Agar masyarakat memahami pembuatan keripik singkong seblak cassava maka dilakukan praktek secara langsung. Masyarakat juga bisa melihat secara langsung langkah-langkah dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kripik singkong seblak cassava. Berikut gambar Praktek pembuatan keripik singkong seblak casavva seperti pada Gambar .3.



Gambar .3. Mempraktekan secara langsung pembuatan keripik singkong seblak cassava ke kelompok wanita tani (KWT) Desa jatidatar.

## KESIMPULAN

Kegiatan edukasi olahan singkong menjadi keripik singkong dengan berbagai varian rasa, pengemasan dan pelebaban telah dilaksanakan, peserta mengikuti dengan baik, pengetahuan tambahan ini menjadikan sebagai peluang usaha kedepan. Disarankan kepada para peserta lebih memahami edukasi ini sebagai peluang usaha kedepan sebagai calon wirausaha-wirausaha terkenal dan handal.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana PKM mengucapkan terima kasih kepada Universitas Ma'arif Lampung (UMALA) melalui pusat penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang telah mendanai kegiatan ini hingga selesai. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa jati datar, Kecamatan Bandar Mataram, Kabupaten Lampung Tengah yang telah bersedia mengikuti pelatihan pembuatan keripik singkong seblak cassava. Akhir kata Kelompok PKM Umala menyampaikan terima kasih yang setinggi-tingginya dan berharap hasil pengabdian ini bermanfaat bagi berbagai pihak untuk menambah wawasan pengetahuan.

## DAFTAR REFERENSI

Anifah, E.M., Rini, I D.W.S., Hidayat, R., ,Ridho,M, .2021. Estimasi Emisi Gas rumah Kaca (GRK) Kegiatan Pengelolaan Sampah Di Kelurahan Karang Joang, Balik Papan, , Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan, 13, (1), 17-33.

- Arun, C., Sivashanmugam, P. 2015. Investigation of Biocatalytic Potential of Garbage Enzyme and its Influence on Stabilization of Industrial Waste Activated Sludge. *Process Safety Environmental Protection*, 94, 471-478.
- Bradbury, P. Reason . and H., 2008. *The Sage Handbook of Action Research: Participative Inquiry and Practice*. California: Sage.
- Verma, D., Singh, A.N., Shukla, A.K . 2019. Use of Garbage Enzyme for Treatment of Waste Water, *International Journal of Scientific Reasearch and Review*, 7 (7).
- Ismail, H., Arsyah, M., Sugiarto, S., Rifai, D. A., & Rahmawati, R. (2023). Eco Enzyme Hasil Pengolahan Sampah Sayuran dan Buah-buahan Sebagai Produk Serbaguna. *Al-Khidmah Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 79–88.
- Rakhmat, R., Ismail, H., Arsyad, M., & Maulana, M. D. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Penggunaan Fanspage Facebook Sebagai Sarana Penjualan Online pada Remaja Nahdlatul Ulama di Simbarwaringin Kecamatan Trimurjo Kabupaten Lampung Tengah. *Jurnal Insan Pengabdian Indonesia*, 1(3), 93–105.