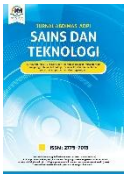
Jurnal Abdimas ADPI Sains dan Teknologi
e-ISSN: 2775-7013
Volume 4 | Nomor 4 | Desember 2023; Hal 15-20
DOI: 10.47841/saintek.v4i3.333
Website: https://ejournal.adpi-indonesia.id/index.php/saintek/
Penerbit: Asosiasi Dosen PkM Indonesia



Pendampingan Inovasi Dendeng Kulit Singkong (Denlitkong) pada Pelaku UMKM berbasis Singkong di Kabupaten OKU

Fifian Permata Sari[1)], Munajat[2)]
[1,2]Program Pascasarjana, Universitas Baturaja, Baturaja, Indonesia. Jln. Ratu Penghulu Karangsari Baturaja
Email korespodensi:fifianpermatasari@unbara.ac.id

Submit: 23/10/2023 |**Accept:** 25/11/2023| **Publish:** 30/12/2023

Abstract

Cassava is a commodity that is widely grown in Indonesia because Indonesia's fertile soil makes this plant very easy to grow and cultivate. The results are also widely used as raw material for making flour, cakes, crackers and chips. Many MSMEs use cassava raw materials for reprocessing because the price is cheap and widely available. Concern about the large amount of household waste, especially cassava peel in several MSMEs that use cassava as raw materials, led to the emergence of the idea of processing cassava peel into a new processed food ingredient, namely cassava peel jerky (denlitkong). The aim of this assistance is to create new businesses with product innovations from raw materials that are widely available to partners. This assistance is carried out by collaborating with chip MSMEs whose operations always use cassava raw materials and so far cassava peel has been a waste material or household waste from these MSMEs. In this way, cassava skin jerky has become an innovative product that can provide additional income for cassava-based MSMEs. The method used is the lecture method and direct practice targeting the fields of production and business management through training and mentoring partners. The results of the assistance are expected to grow new businesses that can provide additional income for partners.

Keywords: *Innovations; Cassava Skin; MSMEs*

Abstrak

Komoditas singkong merupakan komoditas yang sangat banyak ditanam di Indonesia karena suburnya tanah Indonesia membuat tanaman ini sangat mudah tumbuh dan dibudidayakan. Hasilnya pun banyak digunakan sebagai bahan baku pembuatan tepung, kue, kerupuk dan keripik. Banyak UMKM yang memanfaatkan bahan baku singkong untuk diolah kembali karena harganya yang murah dan tersedia sangat banyak. Kepedulian terhadap banyaknya sampah rumahtangga, khususnya kulit singkong di beberapa UMKM yang menggunakan bahan baku singkong, membuat munculnya ide untuk mengolah kulit singkong menjadi bahan olahan pangan baru, yaitu dendeng kulit singkong (denlitkong). Tujuan dari pendampingan ini adalah memunculkan usaha baru dengan inovasi produk dari bahan baku yang banyak tersedia pada mitra. Pendampingan ini dilakukan dengan menggandeng UMKM keripik yang operasionalnya selalu menggunakan bahan baku singkong dan selama ini kulit singkong menjadi bahan buangan atau limbah rumahtangga dari UMKM tersebut. Dengan demikian maka dendeng kulit singkong menjadi salah satu produk inovasi yang mampu memberikan tambahan pendapatan bagi para pelaku UMKM berbasis singkong. Metode yang digunakan adalah metode ceramah dan praktik langsung dengan sasaran bidang produksi dan pengelolaan usaha melalui pelatihan dan pendampingan pada mitra. Hasil pendampingan

diharapkan dapat menumbuhkan usaha baru yang mampu memberikan tambahan pendapatan bagi mitra.

Kata kunci: *Inovas; Kulit Singkong; UMKM*

PENDAHULUAN

Singkong adalah tanaman tropis yang tumbuh di daerah tropis, terutama di Indonesia. (Kholis et al., 2023). Komoditas singkong sangat banyak ditanam di Indonesia karena suburnya tanah Indonesia membuat tanaman ini sangat mudah tumbuh dan dibudidayakan (Juwandi et al., 2021). Singkong dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan tepung dan beragam makanan olahan seperti bakwan, umbi, keripik dan sebagainya (Maulinda et al., 2015). Banyak UKM yang memanfaatkan bahan baku singkong untuk diolah kembali karena harganya yang murah dan tersedia sangat banyak. Hasil bumi dan pemanfaatan singkong di Indonesia sebagai salah satu bahan pangan pengganti beras, bahkan menjadi salah satu sasaran penguatan ketahanan pangan di Indonesia (Nugraha et al., 2022) ; (Ikhram & Chotimah, 2022).

Pemanfaatan singkong untuk diolah menjadi bahan pangan seperti keripik, kerupuk dan tepung singkong banyak menggunakan umbinya saja, sedangkan bagian kulitnya dibuang begitu saja dan menjadi salah satu penyumbang sampah rumahtangga (Sari & Astili, 2018). Beberapa masyarakat hanya memanfaatkan kulit singkong sebagai pakan ternak dan belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan baku makanan (Widyastuti, 2019). Padahal limbah kulit singkong mengandung banyak karbohidrat, sehingga dapat diubah menjadi produk makanan lainnya (Herdhiansyah & Rejeki, 2022). Selain itu dalam setiap 100 gram kulit singkong terdapat protein 8,11 gram; lemak 1,29 gram; pektin 0,22 gram; serat kasar15,20 gram; kalsium 0,63 gram dan karbohidrat 64,6 gram (Resimanuk et al., 2018). Kepedulian terhadap banyaknya sampah rumahtangga, khususnya kulit singkong di beberapa UKM yang menggunakan bahan baku singkong, membuat munculnya ide untuk mengolah kulit singkong menjadi bahan olahan pangan baru, yaitu Dendeng Kulit Singkong (Denlitkong).

Dendeng kulit singkong merupakan salah satu camilan yang bisa dijadikan bahan lauk. Dikemas dalam keadaan agak basah selayaknya rendang dan kaya akan bumbu rempah, bisa dijadikan sebagai gulai pendamping makan nasi layaknya lauk pauk yang lain. Pemanfaatan kulit singkong sebagai limbah rumah tangga untuk diolah menjadi bahan pangan yang bergizi adalah salah satu peluang untuk membuka usaha baru dan jenis makanan baru yang kreatif, bergizi, dan peduli lingkungan. Selain memunculkan jenis makanan baru, ini juga membantu pemerintah mengatasi banyaknya sampah atau limbah rumahtangga, khususnya dari buangan kulit singkong. Usaha baru ini dapat menggandeng perusahaan lain yang telah ada untuk bekerja sama mengurangi limbah. Dengan bekerja sama dengan perusahaan kecil dan menengah (UKM keripik) yang menggunakan bahan baku singkong, kulit singkong menjadi limbah rumah tangga atau bahan buangan. Salah satu produk inovatif yang dapat membantu pemilik UKM meningkatkan penghasilan adalah dengan mengolah kulit singkong menjadi dendang kulit singkong (Denlitkong).

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan yang dilakukan merujuk pada solusi untuk mengatasi masalah mitra meliputi dua tahapan, yaitu :

1. Metode dalam bidang produksi

a. Identifikasi kebutuhan mitra produksi. Estimasi jumlah bahan yang diperlukan untuk membuat kulit singkong menjadi dendeng. Meskipun banyak bahan baku tersedia, bahan pendukung lainnya harus dipertimbangkan.
b. Identifikasi kebutuhan yang diberikan pada mitra melalui pelatihan pada mitra UMKM berbasis singkong di Kabupaten OKU. Penerapan inovasi diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mitra UMKM berbasis singkong.

2. Metode dalam bidang pengelolaan usaha
Identifikasi kebutuhan mitra untuk pelatihan dan pendampingan pengelolaan usaha berupa kemasan produk dan etiket harga.

Pelaksanaan PKM dilakukan secara bertahap dan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan sebelumnya. Pelaksanaan PKM dilakukan dari bulan April hingga November 2023, dalam 2 tahapan utama antara lain :

1. Kegiatan teknologi pengolahan kulit singkong menjadi dendeng
2. Kegiatan pendampingan dan pelatihan pengelolaan usaha dendeng kulit singkong

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pendampingan inovasi dendeng kulit singkong (Denlitkong) dimulai dari memperkenalkan inovasi baru ini. Inovasi usaha dendeng kulit singkong dibuat untuk menciptakan dan membuka lahan pekerjaan baru dengan pemanfaatan limbah rumahtangga, yaitu berupa kulit singkong yang diolah menjadi jenis penganan baru di masyarakat, berupa dendeng yang rasanya gurih layaknya terbuat dari daging sapi, tetapi bahan utamanya berupa kulit singkong. Pendampingan ini ditujukan untuk memperkenalkan jenis olahan penganan baru, yang bergizi, mudah diolah, dengan harga terjangkau. Usaha ini ditujukan untuk menciptakan kerjasama dengan UMKM berbasis singkong, yang menggunakan bahan baku singkong dan mampu mengatasi permasalahan operasional usaha mereka akan limbah rumahtangganya, yaitu kulit singkong.

Spesifikasi Produk

Makanan kering yang dibuat dari kulit singkong yang diolah dan diberi bumbu rempah dengan rasa gurih, dendeng kulit singkong dapat disajikan sebagai lauk pendamping nasi. Ini adalah inovasi produk yang memanfaatkan limbah kulit singkong yang biasanya dibuang di rumah. Tampilan dendeng kulit singkong tidak berbeda dengan dendeng yang terbuat dari daging sapi, tetapi kandungan gizinya yang kaya akan kalsium dan protein sangat membantu perkembangan tubuh manusia..

Proses Pembuatan Dendeng Kulit Singkong

Pembuatan dendeng kulit singkong melalui beberapa proses antara lain :

1. Ambil bagian putih dari kulit singkong, kemudian dicuci bersih, dipotong-potong menggunakan gunting berbentuk segitiga kecil-kecil
2. Kulit singkong kemudian direndam dalam air garam semalaman, untuk membuang racun sianida yang rata-rata berjumlah 150-360 mg per kg dari berat segar kulit singkong.
3. Kulit singkong yang telah direndam selama satu malam kemudian dicuci bersih, kemudian diberi bumbu halus berupa bawang putih, kunyit dan ketumbar, kemudian digoreng dalam minyak panas setelah itu siap untuk dibumbui.
4. Siapkan bumbu rendang berupa bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, jahe, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk dan sedikit gula merah. Tumis bumbu hingga wangi dan kering, tambahkan kelapa parut yang telah dioseng. Biarkan bumbu menjadi dingin.

5. Setelah bumbu dingin, masukkan gorengan kulit singkong ke dalam bumbu dan diaduk rata. Setelah itu siap untuk dikemas. Penganan ini dapat bertahan dalam kemasan aluminium foil selama satu bulan lamanya, selama diyakini kemasan tidak bocor.
6. Setiap buangan kulit singkong dari 3 kg singkong, hanya menghasilkan 200 gram rendang kulit singkong atau setara dengan 1 kemasan dendeng berukuran berat 200 gram pada setiap kemasannya

Kegiatan pendampingan pembuatan kerupuk tulang ikan ditunjukkan pada Gambar 1 berikut ini :

Gambar 1. Proses pembuatan dendeng kulit singkong

Gambar 2. Proses penggorengan dendeng kulit singkong

Pendampingan Usaha

Pendampingan usaha meliputi pendampingan strategi pemasaran yang digunakan adalah dengan memperkenalkan produk, dan menjualnya pada khayak umum (Setiawan et al., 2021). Rencana strategi pemasaran untuk dendeng kulit singkong ini, akan mulai dijual dan diperkenalkan secara on line dengan bantuan medsos, instagram dan facebook, dengan kemasan yang lebih baik lagi (aluminium foil), lengkap dengan kandungan gizi dan masa berlaku, juga izin dari Dinas Kesehatan.

Staregi pemasaran berikutnya yang dapat ditempuh apabila produk ini laris dipasarkan adalah dengan membuat varian lainnya dari bahan baku yang sama, menggunakan campuran bumbu yang berbeda sehingga konsumen tidak merasa jenuh dengan citarasa yang ditampilkan oleh produk ini. Varian rasa lainnya yang bisa dibuat adalah dendeng rasa pedas, dengan penambahan bubuk cabai, dan dendeng sayuran, dengan penambahan irisan daun seledri. Sasaran konsumen dari produk ini adalah untuk semua umur.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pendampingan mendapatkan dua hasil atau sasaran, yang pertama tercapainya kesadaran mitra untuk memanfaatkan bahan baku terbuang berupa kulit singkong yang dapat diolah menjadi dendeng kulit singkong dan memberikan nilai tambah berupa tambahan pendapatan dari hasil penjualan dendeng kulit singkong. Sasaran kedua tercapai berupa pendampingan pengembangan usaha dengan menjadikan produk dendeng kulit singkong sebagai produk sampingan yang memiliki nilai jual. Pendampingan usaha juga ditambah dengan pendampingan strategi pemasaran pada mitra. Saran yang dapat diberikan atas kegiatan pendampingan ini adalah perlu dilakukan pendampingan lanjutan terhadap mitra terkait dengan penampilan kemasan produk dan izin beredar produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan pada LPPM Universitas Baturaja yang telah membiayai dana pengabdian pada masyarakat ini dan semua UMKM yang terlibat sebagai mitra UMKM LPPM yang telah mengikuti pendampingan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Herdhiansyah, D., & Rejeki, 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*, *05*(02), 219–226.

Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(1), 271–278.

Juwandi, R., Yuni, R., & Nida, Q. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif dan Ketahanan Pangan Masyarakat Dalam Optimalisasi Singkong Sebagai Penguatan Economic Civic. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(1), 7–12.

Kholis, N., Annisa, N., Khotimah, K., & Prameswari, D. A. (2023). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong untuk Meningkatkan UMKM di Desa Palingkau Jaya. *Jurnal Madaniya*, *4*(4), 2070–2075.

Maulinda, L., Za, N., Sari, D. N., Kimia, J. T., Teknik, F., & Malikussaleh, U. (2015). Pemanfaatan Kulit Singkong sebagai Bahan Baku Karbon Aktif. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, *4*(2), 11–19.

Nugraha, A., Rochdiani, D., & Sudrajat. (2022). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Singkong "Sindang Rasa" di Desa Padaringan Kecamatan Purwadadi Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, *9*(3), 1478–1484.

Resimanuk, Y. H., Despita, R., Tinggi, S., Pertanian, P., & Jawa, M. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Dendeng Kulit Singkong Dengan Penambahan Berbagai Sumber Protein. *Jurnal Agriekstensia*, *17*(1), 1–9.

Sari, F. D. N., & Astili, R. (2018). Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, *1*(1), 20–29.

Setiawan, A., Utami, H. P., & Jatayu, P. D. (2021). Pendampingan Pemasaran Industri Rumahan Keripik Tempe Khas Trenggalek Berbasis Online di Kelurahan Ngantru Sebagai Produk Makanan Unggulan Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, *1*(2), 81–91.

Widyastuti, P. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Singkong sebagai Bahan Bakar Bioetanol Melaui Proses Fermentasi. *Jurnal Kompetensi Teknik*, *11*(1), 41–46.