

Pendampingan Inovasi Dendeng Kulit Singkong Di Kecamatan Sosoh Buay Rayap Kabupaten OKU

Fifian Permata Sari¹, Munajat²

Program Studi Ekonomi Pertanian Pascasarjana Universitas Baturaja

*E-Mail : fifianpermatasari@gmail.com

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 UKM yang memanfaatkan bahan baku singkong untuk diolah kembali karena harganya yang murah dan tersedia sangat banyak. Kepedulian terhadap banyaknya sampah rumah tangga, 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 dalam keadaan agak basah selayaknya rendang dan kaya akan bumbu rempah, bisa dijadikan sebagai gulai pendamping makan nasi layaknya lauk pauk yang lain. Berdasarkan analisa ekonominya, usaha dendeng kulit singkong membutuhkan modal (nilai investasi) sebesar Rp. 9,007,220 dengan biaya tetap Rp.1,547,797. Pengeluaran dengan nilai variabel Rp. 14,787,000 dan total biaya operasional yang dikeluarkan sebesar Rp.16,334,797. Pendapatan yang dihasilkan selama sebulan dari bisnis ini adalah sebesar Rp. 19,500,000. Dengan begitu keuntungan bisnis dendeng kulit singkong selama sebulan sebesar Rp.3,165,203. Untuk balik modal dalam bisnis ini membutuhkan waktu yang tak lama yakni selama 3 bulan. Usaha baru ini dapat menggandeng usaha lainnya yang telah ada untuk diajak kerjasama dalam hal mengatasi limbah usaha, contohnya dengan menggandeng UKM Keripik yang operasionalnya selalu menggunakan bahan baku singkong dan selama ini kulit singkong menjadi bahan buangan atau limbah rumah tangga dari UKM tersebut. Dendeng kulit singkong menjadi salah satu produk inovasi yang mampu

Kata Kunci : Pendampingan, Dendeng, Kulit Singkong

ABSTRAK

Cassava is a commodity that is very widely grown in Indonesia because the fertile soil of Indonesia makes this plant very easy to grow and cultivate. The results are also widely used as raw materials for making flour, cakes, crackers and chips. Many SMEs use cassava raw materials to be reprocessed because the price is cheap and there are a lot of them. Concern about the large amount of household waste, especially cassava peels in several SMEs that use cassava raw materials, made the idea to process cassava peels into new processed food ingredients, namely cassava peel jerky (denlitkong). Cassava peel jerky is one of the snacks that can be used as a side dish. Packaged in a slightly wet state like rendang and rich in spices, it can be used as a curry to accompany eating rice like other side dishes. Based on its economic analysis, the cassava peel jerky business requires capital (investment value) of Rp. 9,007,220 with a fixed cost of Rp. 1,547,797. Expenses with a variable value of Rp. 14,787,000 and total operational costs incurred amounted to Rp. 16,334,797. The revenue generated during a month from this business is Rp. 19,500,000. That way, the profit of the cassava peel jerky business for a month is Rp.3,165,203. To break even in this business takes a short time, namely 3 months. This new business can collaborate with other existing businesses to collaborate in terms of overcoming business waste, for example by collaborating with Chips SMEs whose operations always use cassava raw materials and so far cassava peels have been waste or household waste from the SMEs. Cassava peel jerky is one of the innovative products that is able to.

Kata Kunci : Accompaniment, Jerry, Cassava Skin

LATAR BELAKANG

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 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 (Soekartawi, 2018).

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. 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 (dendanglitkong).

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 rumahtangga yang terbuang untuk diolah menjadi bahan pangan yang bergizi tentu saja menjadi salah satu peluang terbukanya usaha baru dan jenis makanan baru yang kaya akan kreatifitas, bergizi dan peduli lingkungan. Selain memunculkan jenis panganan baru, juga membantu pemerintah dalam mengatasi banyaknya sampah atau limbah rumahtangga khususnya dari buangan kulit singkong itu sendiri. Usaha baru ini dapat menggandeng usaha lainnya yang telah ada untuk diajak kerjasama dalam hal mengatasi limbah usaha. Contohnya dengan menggandeng UKM Keripik yang operasionalnya selalu menggunakan bahan baku singkong dan selama ini

kulit singkong menjadi bahan buangan atau limbah rumahtangga dari UKM tersebut. Dendeng kulit singkong menjadi salah satu produk inovasi yang mampu memberikan nilai tambah bagi pemilik UKM.

PERMASALAHAN MITRA

Permasalahan mitra adalah belum adanya inovasi produk, varian keripik yang dihasilkan masih biasa saja, seperti kebanyakan produk keripik singkong lainnya, dan pengemasan serta pemasaran yang dilakukan masih sangat tradisional (belum menggunakan kemasan modern dan belum memanfaatkan sosial media sebagai sarana pemasaran digital).

TUJUAN

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pendampingan inovasi produk Dendeng Kulit Singkong yang memanfaatkan kulit singkong sebagai limbah luaran bahan baku. Selain itu mitra diberikan pendampingan pengemasan dan pemasaran produk melalui sosial media. Dendeng Kulit Singkong (Denlitkong) merupakan jenis makanan inovasi yang memanfaatkan kulit singkong sebagai bahan baku, bertekstur agak basah dan kaya akan bumbu rempah. Produk inovasi ini memanfaatkan limbah singkong (menggunakan bahan baku kulit singkong (bagian kulit ari singkong yang berwarna putih) yang diolah sedemikian rupa, diberi bumbu rendang dan tambahan gula merah untuk memunculkan perpaduan rendang dengan rasa pedas manis gurih, Ide inovasi produk ini adalah saat melihat banyaknya sisa buangan kulit singkong yang dibuang begitu saja menjadi limbah rumahtangga, kemudian diolah dan diberi perlakuan untuk menciptakan varian produk baru dari singkong yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Dendeng kulit singkong dapat dijadikan sebagai lauk pendamping nasi.

MANFAAT

Pengabdian Dendeng kulit singkong ini sangat bermanfaat untuk menciptakan dan membuka lahan pekerjaan baru dengan pemanfaatan

limbah rumahtangga, yaitu berupa kulit singkong yang diolah menjadi jenis panganan baru di masyarakat. Misi dari usaha ini adalah memperkenalkan jenis olahan panganan baru, yang bergizi, mudah diolah, dengan harga terjangkau. Misi lainnya adalah mampu menciptakan kerjasama dengan UKM yang telah ada, yang menggunakan bahan baku singkong dan mampu mengatasi permasalahan operasional usaha mereka akan limbah rumahtangganya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan di UMKM Desa Binaan Kecamatan Sosoh Buay Rayap Kabupaten OKU. Pada kegiatan pelatihan ini metode yang digunakan yaitu metode ceramah dan praktek. Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan mengenai teknologi pengolahan kulit singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual, dengan penerapannya melalui metode praktek langsung pada masyarakat.

Pola atau sistem tindakan yang akan dilakukan dalam menjalankan kegiatan pengabdian pada masyarakat khususnya di Kabupaten OKU sebagai berikut:

Metode pelaksanaan yang akan dilakukan mencakup tiga tahapan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, antara lain :

1. Metode dalam bidang produksi

a. Identifikasi kebutuhan mitra dalam bidang produksi. Mengestimasi kebutuhan biaya untuk pengolahan kulit singkong menjadi dendeng. Bahan baku tersedia dalam jumlah banyak, tetapi bahan pendukung lainnya untuk campuran perlu diperhitungkan.

b. Identifikasi kebutuhan kemasan produk dan etiket dagang yang diberikan pada mitra melalui pelatihan pada mitra Kabupaten OKU. Penerapan inovasi, dimana inovasi produk dapat meningkatkan pendapatan mitra dan menjadi produk andalan mitra

2. Metode dalam bidang manajemen

Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan dan Pendampingan pengelolaan

usaha hingga bisa didaftarkan dan mendapatkan izin usaha UMKM dari Disperindagkop Kabupaten OKU.

3. Metode dalam bidang pemasaran

a. Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan pemasaran online berbasis digital

dengan menggunakan fasilitas facebook, Instagram, whatsapp

b. Penerapan dan praktik langsung para pengrajin dendeng kulit singkong dalam menggunakan aplikasi untuk pemasaran secara online

F. Pelaksanaan

Pelaksanaan PKM dilakukan secara bertahap dan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan sebelumnya. Pelaksanaan PKM dilakukan dari bulan Juli hingga Desember 2025, dalam 2 tahapan utama antara lain :

1. Kegiatan teknologi pengolahan kulit singkong menjadi dendeng
2. Kegiatan pengemasan dan pemasaran

G. Gambaran Iptek

Gambaran IPTEK yang akan diimplementasikan pada Mitra adalah :

1. Inovasi pengolahan kulit singkong menjadi dendeng kulit singkong sebagai pengembangan produk baru
2. Inovasi kemasan produk lengkap dengan merk dagang, etiket dagang dan kadaluarsa yang tercantum pada kemasannya. Tampilan dendeng kulit singkong dengan kemasan yang menarik diharapkan mampu menarik konsumen dan membuka pasar bagi produk baru pada mitra pengrajin UMKM berbasis singkong di Kecamatan Sosoh Buay Rayap OKU.

H. Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilakukan di UMKM Keripik Singkong di Kecamatan Binaan Kabupaten OKU. Pada kegiatan pelatihan ini metode yang digunakan yaitu metode

ceramah dan praktek. Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan mengenai teknologi pengolahan limbah kulit singkong menjadi dendeng yang memiliki nilai jual, dengan penerapannya melalui metode praktek langsung pada masyarakat.

Pola atau sistem tindakan yang akan dilakukan dalam menjalankan kegiatan pengabdian pada masyarakat khususnya di OKU sebagai berikut:

Metode pelaksanaan yang akan dilakukan mencakup tiga tahapan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, antara lain :

1. Pelaksanaan bidang produksi

a. Identifikasi kebutuhan mitra dalam bidang produksi. Mengestimasi kebutuhan biaya untuk pengolahan kulit singkong menjadi dendeng. Bahan baku tersedia dalam jumlah banyak, tetapi bahan pendukung lainnya untuk campuran perlu diperhitungkan.

b. Identifikasi kebutuhan kemasan produk dan etiket dagang yang diberikan pada mitra melalui pelatihan. Penerapan inovasi dimana Dendeng Kulit Singkong diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mitra UMKM

Cara Pembuatan Dendeng Kulit Singkong

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 rendang berukuran berat 200 gram pada setiap kemasannya

Uji Organoleptik

Uji organoleptik terhadap Dendeng Kulit Singkong dilakukan di Taman Kota saat hari minggu karena diduga ada banyak konsumen dari berbagai kalangan yang bisa diambil pendapatnya mengenai produk ini. Konsumen yang dimasukkan ke dalam kuisisioner uji organoleptik antara lain, anak-anak (kids, usia 2-14 thn), remaja (usia 15-25 thn), dan orangtua (usia 25 thn ke atas). Dari sebanyak 15 kuisisioner yang disebar, dari 5 anak-anak, 4 anak menyukai produk ini, 1 tidak menyukai. Dari 5 remaja yang mengisi kuisisioner, semua menyukai, dan dari 5 orangtua yang mengisi kuisisioner semua menyukai. Jadi dari peluang 100% maka tercapai 93,3% konsumen menyukai produk ini. Uji organoleptik juga pernah dilakukan pada Pameran Teknologi Tepat Guna dan semua produk yang dipajang habis dibeli oleh pengunjung pameran.

Rencana Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang selama ini digunakan adalah dengan memperkenalkan produk, dan menjualnya di kantin kampus dan di kalangan dosen dan mahasiswa. Pada hari minggu, khususnya di Taman Kota merupakan tempat yang sangat cocok untuk memperkenalkan produk ini.

Rencana strategi pemasaran untuk Dendeng Kulit Singkong dijual dan diperkenalkan secara on line dengan bantuan medsos, instagram dan facebook, juga dengan youtube LPPM Universitas Baturaja, 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 versi varian dendeng kering dengan menggunakan bahan baku yang sama, tetapi menggunakan bumbu kering, sehingga konsumen tidak merasa jenuh dengan citarasa yang ditampilkan oleh panganan ini. Varian rasa lainnya yang bisa dibuat adalah dendeng kulit singkong rasa pedas (level 1, tidak terlalu pedas), Balado Pedas Manis (level 2, cenderung pedas), dan Lada Hitam (level 3, cenderung sangat pedas).

Kebutuhan Modal Usaha Dendeng Kulit Singkong (Dendeng Litkong) dan Analisa Ekonominya

Asumsi

- Masa pakai dari : tempat produksi selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : kompor gas selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : rak jemur selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : etalase bahan selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : mesin pengering selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : mesin pengemas selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : panci selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : timbangan selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : tampah selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : pisau selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : wajan selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : peralatan penggoreng selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : mesin peniris minyak selama waktu 5 tahun
- Masa pakai dari : baskom selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : toples selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : serbet selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : nampan selama waktu 3,5 tahun
- Masa pakai dari : peralatan lainnya selama waktu 3,5 tahun

Investasi

Peralatan		Harga
Tempat produksi	Rp.	1,514,300
Kompor gas	Rp.	241,200
Rak jemur	Rp.	1,282,050
Etalase	Rp.	1,162,400

Mesin pengering	Rp.	2,134,300
Mesin pengemas	Rp.	367,100
Panci	Rp.	145,000
Timbangan	Rp.	215,200
Tampah	Rp.	122,150
Pisau	Rp.	31,000
Wajan	Rp.	264,500
Peralatan penggoreng	Rp.	32,050
Mesin peniris minyak	Rp.	1,351,000
Baskom	Rp.	52,600
Toples	Rp.	34,500
Serbet	Rp.	14,400
Nampan	Rp.	25,850
Peralatan tambahan yang lainnya	Rp.	17,620
Jumlah Investasi	Rp.	9,007,220
Biaya Tetap		Nilai
Penyusutan tempat produksi 1/62 x Rp. 1.514.300	Rp.	24,424
Penyusutan kompor gas 1/62 x Rp. 241.200	Rp.	3,890
Penyusutan rak jemur 1/62 x Rp. 1.282.050	Rp.	20,678
Penyusutan etalase bahan 1/62 x Rp. 1.162.400	Rp.	18,748
Penyusutan mesin pengering 1/62 x Rp. 2.134.300	Rp.	34,424
Penyusutan mesin pengemas 1/62 x Rp. 367.100	Rp.	5,921
Penyusutan panci 1/62 x Rp. 145.000	Rp.	2,339
Penyusutan timbangan 1/62 x Rp. 215.200	Rp.	3,471
Penyusutan tampah 1/44 x Rp. 122.150	Rp.	2,776
Penyusutan pisau 1/44 x Rp. 31.000	Rp.	705
Penyusutan wajan 1/62 x Rp. 264.500	Rp.	4,266
Penyusutan peralatan penggoreng 1/44 x Rp. 32.050	Rp.	728
Penyusutan mesin peniris minyak 1/62 x Rp. 1.351.000	Rp.	21,790
Penyusutan baskom 1/44 x Rp. 52.600	Rp.	1,195
Penyusutan toples 1/44 x Rp. 34.500	Rp.	784
Penyusutan serbet 1/44 x Rp. 14.400	Rp.	327
Penyusutan nampan 1/44 x Rp. 25.850	Rp.	588

Penyusutan peralatan lainnya $1/44 \times \text{Rp. } 32.620$	Rp.	741
Gaji karyawan	Rp.	1.400.000
Total Biaya Tetap	Rp.	1.547,797
Biaya Variabel		Harga
Kulit singkong	Rp. 85,400 X 30 = Rp.	2,562,000
Kelapa parut	Rp. 76,000 X 30 = Rp.	2,280,000
Bawang merah	Rp. 54,250 X 30 = Rp.	1,627,500
Bawang putih	Rp. 38,000 X 30 = Rp.	1,140,000
Bahan lain	Rp. 22,500 X 30 = Rp.	675,000
Ketumbar	Rp. 14,000 X 30 = Rp.	420,000
Kapur sirih	Rp. 33,500 X 30 = Rp.	1,005,000
Penyedap rasa	Rp. 11,000 X 30 = Rp.	330,000
Garam	Rp. 5,000 X 30 = Rp.	150,000
Minyak goreng	Rp. 50,000 X 30 = Rp.	1,500,000
Gula	Rp. 12,000 X 30 = Rp.	360,000
Plastik kemas	Rp. 15,500 X 30 = Rp.	465,000
Label merek	Rp. 21,000 X 30 = Rp.	630,000
Promosi	Rp. 5,000 X 30 = Rp.	150,000
Sabun cuci	Rp. 250 X 30 = Rp.	7,500
Gas lpg	Rp. 17,000 X 30 = Rp.	510,000
Plastik tebal	Rp. 15,500 X 30 = Rp.	465,000
Air	Rp. 17,000 X 30 = Rp.	540,000
Listrik	Rp. 75,000 X 30 = Rp.	2,250,000
Total Biaya Variabel	Rp.	14,787,000
Total Biaya Operasional		Jumlah
Biaya tetap + biaya variabel	Rp.	16,334,797
=		
Pendapatan per Bulan		
65 Kemasan x Rp. 10,000 = Rp.		650,000
Rp. 650,000 x 30 Hr = Rp.		19,500,000
Keeuntungan per Bulan		
Laba = Total Pendapatan – Total Biaya Operasional		
Rp. 19,500,000 – 16,334,797 = Rp.		3,165,203
Lama Balik Modal		
Total Investasi / Keuntungan =	Rp. 9,007,220 : 3,165,203 =	3 bln

Berdasarkan analisa ekonomi, usaha dendeng kulit singkong, maka dapat disimpulkan jika dengan modal sejumlah nilai investasi Rp. 9,007,220 dengan biaya tetap Rp.1,547,797. Pengeluaran dengan nilai variabel Rp. 14,787,000 dengan total biaya operasional yang dikeluarkan sebesar Rp.16,334,797. Maka jumlah pendapatan yang dihasilkan selama sebulan dari ini sebesar Rp. 19,500,000. Dengan begitu keuntungan bisnis ini selama sebulan sebesar Rp.3,165,203. Untuk balik modal dalam bisnis ini membutuhkan waktu yang tak lama yakni selama 3 bulan.

2. Pelaksanaan bidang manajemen

Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan dan Pendampingan pengelolaan

usaha hingga bisa didaftarkan dan mendapatkan izin usaha UMKM dari Disperindagkop Kabupaten OKU.

3. Pelaksanaan PKM bidang pemasaran

a. Identifikasi kebutuhan mitra untuk Pelatihan pemasaran online berbasis

digital dengan menggunakan fasilitas facebook, Instagram, whatsapp,

b. Penerapan dan praktik langsung para pengrajin dalam menggunakan aplikasi untuk pemasaran secara online

I. Luaran Yang Dicapai

Luaran yang dicapai adalah publikasi ilmiah jurnal terakreditasi, dan produk inovasi.

J. Kesimpulan

Teknologi pengolahan kulit singkong menjadi dendeng (Dendanglitkong) memiliki nilai jual yang cukup tinggi, dan diharapkan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya pelaku UMKM

di OKU, serta diharapkan mampu membuka lapangan kerja baru di masyarakat.

K. Saran

Disarankan untuk melanjutkan kegiatan PKM ini sehingga mitra mampu membuka lapangan usaha baru dan menjadikan produk sebagai produk unggulan Mitra

Foto-foto kegiatan PKM :



Gambar 1. Proses pembuatan dendeng kulit singkong di lokasi binaan

