

## Pelatihan Pembuatan Kue Olahan Dari Singkong Untuk Menambah Nilai Ekonomis Di Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu

Novie Al Muhariah<sup>\*1</sup>, Andri Irawan<sup>2</sup>, Anis Feblin<sup>3</sup>, Ali Akbar<sup>4</sup>, Dahlia<sup>5</sup>,  
Tati Herlina<sup>6</sup>, Yetty Oktarina<sup>7</sup>

<sup>1,2,4</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan, <sup>3</sup>Program Studi Akuntansi, <sup>5,6</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, <sup>7</sup>Program Pasca Sarjana Universitas Baturaja

\* E-mail: [novie.almuhariyah123@gmail.com](mailto:novie.almuhariyah123@gmail.com)

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis singkong melalui pelatihan pembuatan kue olahan berbahan dasar singkong menjadi brownies di Desa Durian, Kecamatan Peninjauan, Kabupaten Ogan Komering Ulu. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Durian adalah masih kurangnya pengetahuan masyarakat dalam hal pengolahan kue berbahan dasar singkong menjadi kue yang memiliki nilai ekonomis. Melalui pelatihan ini, peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan kelompok PKK diberikan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi aneka produk kue seperti brownies singkong, bolu singkong, dan kue talam singkong. Metode pelaksanaan meliputi tahap sosialisasi, penyuluhan, demonstrasi pembuatan langsung kue brownies berbahan dasar singkong. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta serta munculnya rencana pembentukan usaha kecil berbasis olahan singkong. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam pemberdayaan ekonomi rumah tangga.

Kata Kunci : Pelatihan, Pembuatan Kue Olahan, Nilai Ekonomis

### ABSTRACT

This community service activity aims to increase the economic value of cassava through training in making processed cassava-based cakes, specifically brownies, in Durian Village, Peninjauan District, Ogan Komering Ulu Regency. The main problem faced by the community in Durian Village is the lack of knowledge in processing cassava into cakes that have economic value. Through this training, participants consisting of housewives and PKK groups were provided with skills to process cassava into various cake products such as cassava brownies, cassava sponge cake, and cassava talam cake. The implementation method included stages of socialization, counseling, and direct demonstrations of making cassava-based brownies. The results of the activity showed an improvement in participants' skills and the emergence of plans to establish small businesses based on processed cassava products. This activity is expected to be an initial step in empowering household economies.

Keywords: Training, Processed Cake Making, Economic Value



..... **Submit** 2 Juni 2026 | **Diterima** 22 Juni 2026 | **Publish Online** 31 Mei 2026  
..... This is an open access article under the [CC BY 4.0](#) license  
..... DOI: <https://doi.org/10.71200/diasya.v2i1.271> | Published by Citra Air Nusantara



### PENDAHULUAN

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang melimpah di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di wilayah pedesaan. Tanaman ini memiliki keunggulan karena mudah dibudidayakan, tahan terhadap berbagai kondisi lingkungan, serta memiliki nilai gizi yang cukup baik sebagai sumber karbohidrat. Namun demikian,

pemanfaatan singkong oleh masyarakat masih cenderung terbatas pada pengolahan sederhana, seperti direbus atau digoreng, sehingga nilai ekonomisnya relatif rendah.

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan di berbagai daerah di Indonesia. Namun, harga jual singkong segar relatif rendah karena hanya dijual dalam bentuk bahan mentah tanpa nilai tambah. Padahal, singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai jual tinggi. Singkong yang sudah berubah menjadi produk makanan olahan memiliki nilai jual yang tinggi dan citarasa yang lebih enak.

Di sisi lain, perkembangan industri kuliner menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan bahan pangan lokal dapat meningkatkan daya jual serta memperluas peluang usaha masyarakat. Singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai jenis kue yang memiliki nilai tambah, baik dari segi rasa, tampilan, maupun harga jual. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk yang lebih variatif menjadi salah satu kendala dalam meningkatkan nilai ekonomis komoditas ini.

Pengolahan adalah proses, cara, pembuatan. Dalam kegiatan produksi, Pengolahan adalah suatu proses membuat, menciptakan, menghasilkan, dan menambah nilai guna suatu barang dimulai dari bahan baku menjadi setengah jadi, hingga menjadi barang jadi. Brownies Singkong merupakan jenis cake yang berwarna kuning dan tidak mengembang, namun mempunyai tekstur dalam yang lembab, bagian atas brownies bertekstur kering dan memiliki rasa manis. Olahan Brownies Singkong ini memiliki manfaat mengendalikan gula darah karena serat dalam singkong dapat memperlambat penyerapan gula ke dalam aliran darah. Brownies Singkong juga dapat mencegah sembelit dan memenuhi kebutuhan kulit karena mengandung serat dan vitamin C. Bahan-bahan untuk membuat Brownies Singkong ini juga sangat mudah didapatkan terutama di sekitar Desa Durian banyak masyarakat yang menanam singkong serta cara pembuatan brownies dari singkong yang mudah untuk di praktekkan.

Berdasarkan hasil survei selama saya di Desa Durian banyak masyarakat yang belum mengetahui cara mengolah singkong menjadi brownies, dengan nama yang lebih dikenal Brownies Singkong. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan singkong serta memperkenalkan inovasi olahan Brownies Singkong

sekaligus mengajarkan cara pengolahan Brownies Singkong yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan memiliki nilai jual.

Pelatihan keterampilan merupakan salah satu metode pemberdayaan masyarakat yang efektif dalam meningkatkan kapasitas individu. Melalui pelatihan, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun sebagai peluang usaha.

Desa Durian di Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu merupakan salah satu wilayah yang, sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai petani dan ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang untuk kegiatan produktif. Pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong menjadi salah satu solusi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga atau pelaku usaha kecil. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat mampu mengembangkan kreativitas dalam mengolah singkong menjadi produk kue yang menarik dan bernilai jual tinggi. Selain itu, kegiatan ini juga dapat mendorong tumbuhnya usaha mikro baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

## **METODE**

### **1) Metode Pengabdian**

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam upaya untuk memberikan pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong untuk menambah nilai ekonomis di Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu, yang dilakukan dalam berbagai tahapan kegiatan atau program kerja, antara lain:

#### **a. Survei Potensi dan Persiapan Kegiatan**

Kegiatan ini dimulai dengan mengidentifikasi potensi sumber daya alam sebagai hasil dari perkebunan yang ada di Desa Durian dan melakukan survei awal terlebih dahulu pada masyarakat desa, mendatangi ketua RT yang ada di Desa Durian serta melakukan diskusi untuk membuat makanan olahan dari singkong. Kemudian melakukan koordinasi dengan kepala desa izin untuk melakukan kegiatan pelatihan.

#### **b. Perencanaan Produk**

Dengan izin yang di berikan oleh Bapak kepala desa , mulai dilakukan perencanaan kegiatan pelatihan dengan memilih Brownies singkong sebagai produk

olahan berbahan dasar singkong yang dapat menambah nilai ekonomis. Dengan beberapa pertimbangan, dipilihlah singkong sebagai bahan utama produk. Singkong merupakan bahan baku yang harganya murah serta sangat mudah untuk didapatkan, selain mudah untuk membuatnya untuk menjadi bahan makanan olahan, yang memiliki cita rasa yang sangat enak

### **c. Pelaksanaan Program Kerja**

Persiapan alat dan pembelian bahan-bahan yang diperlukan pada tanggal 20 Pebruari 2026. Kegiatan pelatihan ini dimulai dengan memberikan pengetahuan tentang pentingnya UMKM serta peluang usaha berbasis makanan ringan di Desa Tanjung Makmur. Adapun tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan ini antara lain:

1. Pengenalan peluang usaha dan motivasi kewirausahaan.
2. Demonstrasi dan praktik pembuatan cemilan dari kulit lumpia.
3. Pelatihan pengemasan dan branding produk.
4. Strategi pemasaran produk dan manajemen usaha kecil.

### **d. Tahap Pendampingan**

Dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan kegiatan pendampingan usaha. Pendampingan dilakukan selama 1–2 bulan pasca pelatihan untuk membantu peserta mengembangkan produk dan strategi usaha serta pemasaran produk.

## **2) Indikator Keberhasilan**

Adapun indikator keberhasilan dalam program kerja ini yaitu, terpenuhinya target untuk menambah keterampilan dan wawasan masyarakat Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu yang nantinya diharapkan dapat menambah nilai ekonomis serta membuka peluang usaha untuk masyarakat, yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Indikator keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu, menargetkan luaran berupa :

1. Terlaksananya pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong bagi masyarakat.
2. Meningkatnya keterampilan masyarakat untuk membuat makanan olahan dan memotivasi keinginan berwirausaha peserta pelatihan.
3. Terbentuknya usaha rumahan baru berbahan dasar singkong.

4. Publikasi kegiatan di media sosial.
5. Laporan pengabdian masyarakat dalam bentuk artikel ilmiah.

### **3) Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

Tempat pelaksanaan yaitu di Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu, tepatnya kegiatan ini diadakan di Kantor Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu. Pelatihan dilaksanakan pada Tanggal 03 Mei 2026 pukul 10:00 WIB sampai dengan selesai.

### **4) Subjek Pengabdian**

Subjek dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri di Desa Durian Kecamatan Peninjauan, serta yang berminat untuk memulai berwirausaha. Pemilihan subjek ini sebagai pertimbangan bahwa ibu-ibu di Desa Durian memiliki waktu luang dan banyak ibu-ibu berusia muda, sehingga memungkinkan bagi mereka untuk mengikuti pelatihan ini dalam rangka menambah pengetahuan dan keterampilan yang dapat berguna untuk dapat menambah pendapatan rumah tangga.

### **5) Metode Evaluasi**

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk menilai keberhasilan dan dampak kegiatan terhadap peserta Monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat melalui beberapa tahapan antara lain:

1. Evaluasi proses dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk memastikan pelaksanaan sesuai rencana.
2. Evaluasi hasil dilakukan untuk mengukur peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta.
3. Instrumen evaluasi berupa kuesioner pra dan pasca pelatihan, observasi langsung, dan wawancara.

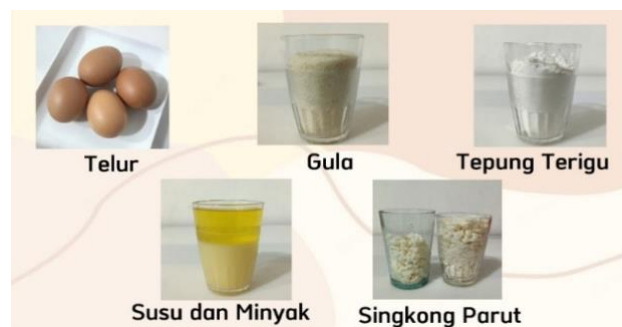
## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Singkong merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah. Menurut berbagai kajian, singkong mengandung karbohidrat tinggi yang dapat menjadi alternatif bahan pangan pengganti tepung terigu. Selain itu, singkong juga relatif murah dan mudah

diperoleh, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan dalam skala rumah tangga maupun industri kecil.

Pengolahan singkong menjadi produk kue merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang dapat meningkatkan nilai ekonomisnya. Diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga mendorong kreativitas masyarakat dalam menciptakan produk yang memiliki daya saing di pasar.

Bahan-bahan untuk membuat Brownies Singkong ini juga sangat mudah didapatkan serta cara pembuatannya yang mudah antarlain, singkong, gula, telur, vanili, susu, serta minyak.



Gambar 1. Bahan-bahan

Adapun cara pembuatannya yaitu : Pertama, mixer telur dan gula sampai mengembang dan memutih. Kedua, masukan vanili. Ketiga, tambahkan susu dan minyak ke dalam adonan lalu mixer sampai merata. Keempat, masukan singkong yang telah diparut dan mixer hingga rata. Kelima, matikan mixer kemudian masukan tepung terigu dan aduk sampai rata menggunakan centong. Keenam, tuangkan adonan kedalam loyang/cetakan yang telah diolesi mentega. Terakhir, kukus adonan brownies dan pastikan air kukusan dalam keadaan mendidih.



### Gambar 2. Proses Pembuatan Brownies Singkong

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong berjalan dengan baik dan mendapat respons positif dari peserta. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama mengikuti kegiatan, terutama pada sesi praktik langsung. Selain itu, peserta mulai memahami potensi ekonomi dari produk olahan singkong. Beberapa peserta menyatakan minat untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk kue singkong sebagai sumber tambahan pendapatan keluarga. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga membuka wawasan kewirausahaan bagi masyarakat.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Brownies

Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi peningkatan pengetahuan peserta mengenai variasi olahan singkong serta teknik pembuatan kue yang baik dan benar. Peserta juga mampu mempraktikkan pembuatan beberapa jenis kue berbahan dasar singkong, seperti kue kukus, kue goreng, dan kue panggang.



Gambar 5. Hasil olahan singkong menjadi Brownies

Kegiatan pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai ekonomis. Selain itu, kegiatan ini juga mampu mendorong minat masyarakat untuk berwirausaha sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Namun demikian, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, seperti keterbatasan alat dan bahan serta perbedaan tingkat pemahaman peserta. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan agar keterampilan yang telah diperoleh dapat terus dikembangkan secara optimal.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan pelatihan pembuatan kue olahan dari singkong menjadi brownies singkong di Desa Durian Kecamatan Peninjauan Kabupaten Ogan Komering Ulu telah berhasil berhasil meningkatkan keterampilan dan wawasan ekonomi masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan PKK. Melalui pelatihan ini, singkong yang sebelumnya bernilai jual rendah dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan mampu mendorong minat masyarakat untuk berwirausaha sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Selanjutnya diperlukan pendampingan lanjutan dalam hal pengemasan, izin usaha, dan pemasaran agar kegiatan ini berkelanjutan.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Baturaja yang telah memberikan dukungan, arahan, serta fasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Kegiatan ini merupakan bagian dari pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam aspek pengabdian kepada masyarakat, yang menjadi tanggung jawab dosen di lingkungan Universitas Baturaja.

Penghargaan dan apresiasi yang tulus juga kami sampaikan kepada Bapak Rosyidi selaku Kepala Desa Durian Kecamatan Peninjauan, beserta seluruh perangkat desa yang telah memberikan izin, dukungan, serta kontribusi nyata selama

proses pelaksanaan kegiatan. Tidak lupa, kami juga menyampaikan terima kasih kepada masyarakat Desa Durian yang telah berpartisipasi aktif, mengikuti pelatihan dengan antusias, dan memberikan kerja sama yang baik sehingga kegiatan dapat berjalan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.

Kami juga memberikan apresiasi kepada semua pihak yang turut membantu terselenggaranya kegiatan ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, termasuk para narasumber, fasilitator, serta pihak-pihak yang memberikan dukungan finansial sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan pelatihan, hingga penyusunan laporan akhir. Tanpa dukungan dan kontribusi dari berbagai pihak, kegiatan pengabdian ini tentu tidak akan dapat terlaksana dengan optimal.

Semoga segala bantuan, dukungan, dan kerja sama yang telah diberikan mendapat balasan yang setimpal dan menjadi amal kebaikan bagi kita semua.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Djati, D. A., & Sumardjo, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 18(4), 668-676.
- Faradina, R., & Fitriani, D. (2019). Pemberdayaan Ekonomi UMKM Melalui Program Pelatihan dan Bimbingan Teknis. *Jurnal Aplikasi Manajemen dan Inovasi Bisnis*, 3(2), 92-100.
- Fitriani, R., & Ningsih, E. (2021). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Olahan Singkong Bernilai Ekonomis. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 45–52.
- Hidayat, T. (2021). *Kewirausahaan: Konsep dan Praktik Usaha Kecil Menengah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Irawati, D. (2020). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan*, 3(1), 49-58.
- Kementerian Pertanian RI. (2022). *Statistik Produksi Singkong Nasional Tahun 2022*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Pertanian.
- Komariah, A., & Prayitno, H. (2021). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Pemberdayaan Ekonomi Perempuan di Desa Sinar Harapan, Kecamatan Sidoarjo. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Ekonomi*, 7(1), 82-91.
- Paramitha, M., Muhlisin, S., Palawa, I. 2018. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Sumber Daya Lokal. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*. 4(1): 19-30.
- Rachman, N. F., & Iswari, N. S. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan. *Jurnal Aplikasi Bisnis dan Ekonomi*, 2(1), 16-26.
- Safrizal, H.B.A. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia Pada Usaha Kecil dan Manajemen melalui Pemanfaatan Sistem Informasi Sumber Daya Manusia*

- berbasis Teknologi Open Source. *Sustainable Competitive Advantage*, 20
- Suryana, Y. (2020). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Bandung: Salemba Empat.
- Widiyanti, S., & Arumsari, F. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Pangan Lokal Sebagai Peluang Usaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 7(2), 123–132.
- Yuliana, D., & Pratiwi, L. (2021). Inovasi Produk Olahan Pangan untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Jurnal Kewirausahaan dan UMKM*, 5(1), 45–54.
- Pratiwi, D., & Hidayat, R. (2023). Pelatihan Diversifikasi Produk Pangan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 10–17.
- Sari, W., & Lestari, A. (2024). Inovasi Produk Pangan Berbasis Singkong untuk Pengembangan UMKM. *Jurnal Pengabdian Desa Inovatif*, 3(3), 89–96.
- Yuliana, T. (2020). Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Pangan Alternatif Bernilai Ekonomis Tinggi. *Jurnal Teknologi Pangan Lokal*, 2(1), 1–7.