

PENGEMBANGAN UKM KRIPIK NERAKA VARIAN RASA DALAM PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PADA MASA NEW NORMAL

¹Qurrotul Aini, ²Tony Yulianto, ³Rica Amalia

^{1,2,3}Prodi Matematika Fakultas MIPA Universitas Islam Madura, Jawa Timur, Indonesia
email: ¹ainiqurrotul2112@gmail.com; ²toniyulianto65@gmail.com; ³ricaamalia5@gmail.com

Abstract. *Ukm is very influential on the economy of sosials, the economy of the people in bulangan branta before covid19 was clssified as normal, but since the existence of covid19, the communitys economny has decreased, the refore training is made to make hell chips with flavor varians for the communitys as a solution to increase peoples in come, with more pricec and packing. Affordable compared to the direct sale (cassave/singkong mentah) not production proccess with less results the economy of the residents of bulangan branta before the existence of covid19 was high quite, namely 50% after the covid19 decreased to 15%, this happened because of reduced in come and not maximal the use of cassava, with this there will be training in community economy development by making hell chips. Whit this training, it is proven to increase the in come of the residents by 30%.*

Keywords: *economic community, new normal, kripik neraka (chip hell)*

Abstrak. *Ukm sangatlah berpengaruh pada perekonomian masyarakat. Ekonomi masyarakat dibulangan branta sebelum covid 19 tergolong normal, namun semenjak keberadaan covid 19, ekonomi masyarakat semakin menurun, oleh karena itu dibuatlah pelatihan pembuatan kripik neraka dengan varian rasa kepada masyarakat sebagai salah satu solusi menambah pendapatan warga, dengan harga dan kemasan yang lebih terjangkau dibandingkan dengan dijual langsung (singkong mentah) tanpa proses produksi yang hasilnya lebih minim. , ekonomi warga bulangan branta sebelum adanya covid-19 terbilang cukup tinggi yaitu sebesar 50 %, setelah adanya covid menurun menjadi 15 %,hal tersebut terjadi karena berkurangnya pendapatan warga serta tidak bisa memaksimalkan pemanfaatan singkong, dengan adanya hal tersebut maka diadakan pelatihan pengembangan ekonomi masyarakat dengan pembuatan keripik neraka. Dengan adanya pelatihan tersebut terbukti menambah penghasilan warga sebanyak 35%*

Kata kunci: *ekonomi masyarakat, new normal, keripik neraka*

1. Pendahuluan

Dalam kehidupan sehari hari manusia sangatlah membutuhkan makanan. Dalam kehidupan kebutuhan akan makanan yang bervariasi dan juga bernilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Potensi salah satu komoditas yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi umbiyan, salah satunya adalah singkong. Di Indonesia, singkong merupakan produksi hasil pertanian pangan ke dua terbesar setelah padi,

sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri. (Koswara 2020)

Di desa masih banyak petani berbisnis singkong. Singkong merupakan hasil pertanian yang banyak ditanam sebagai tanaman tumpang sari yang artinya ditanam diantara tanaman lainnya atau sebagai tanaman penyela menunggu musim tertentu (Aulia: 2018).

Petani hanya menjual langsung singkong tanpa mengalami proses

terlebih dahulu. Sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa mendapatkan pendapatan lebih bagi para petani. Dengan mengetahui pemanfaatan dan produk produk apa saja yang dihasilkan singkong tentu akan mendorong dan memotivasi petani untuk memanfaatkan hasil pertaniannya agar memperoleh penghasilan yang lebih tinggi. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi.(endah 2020)

Banyak produk olahan dari singkong menjadi alasan utama mengapa singkong perlu dikembangkan dalam pengolahannya. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup luas, terutama untuk industri makanan. Berbagai jenis produk olahan langsung singkong terdiri dari produk olahan kering (misalnya keripik neraka dengan beberapavarian rasa) dan produk olahan semi basah (contohnya tape, getuk, dan makanan tradisional lainnya) Dari berbagai jenis makanan tersebut keripik singkong merupakan produk yang cocok untuk kalangan masyarakat, selain proses pembuatannya yang cukup mudah, keripik singkong merupakan makanan ringan yang sudah tidak asing lagi bagi sebagian besar penduduk Indonesia. Keripik sebagai produk cemilan dapat digunakan sebagai lauk untuk teman makan nasi. (kasiani :)

Hal ini dapat dilihat dengan semakin banyaknya usaha kecil menengah yang memproduksi keripik singkong. Sesuai dengan tema pengabdian masyarakat ini yaitu peningkatan perekonomian masyarakat melalui pembuatan keripik neraka, maka diharapkan ada peningkatan pemahaman masyarakat tentang nilai tambah suatu produk pertanian, terbentuknya jaringan pasar produk

keripik singkong di lingkungan desa bulangan branta.

Ekonomi masyarakat bulangan branta sebelum covid 19 tergolong ekonomi normal. Namun semenjak keberadaan covid 19, ekonomi masyarakat semakin menurun, banyak warga mengeluh karena pendapatan mereka semakin berkurang, hal tersebut terbukti dari menurunnya harga hasil tani adapula hasil panen yang tidak laku terjual, hal tersebut berdampak pada pendapatan warga, yang mana hasil tani adalah pendapatan utama masyarakat bulangan branta yang notabennya adalah petani. Oleh karena itu dibuatlah pelatihan pembuatan kripik neraka dengan varian rasa kepada masyarakat sebagai salah satu solusi menambah pendapatan warga, dengan harga dan kemasan yang lebih terjangkau dibandingkan dengan dijual langsung (singkong mentah) tanpa proses produksi yang hasilnya lebih minim.

2. Metode

Metode yang digunakan dalam program KKN di desa bulangan branta adalah pelatihan terhadap warga sebanyak 6 orang. Kegiatan ini dimulai dengan mengidentifikasi tingkat pengetahuan warga mengenai pemanfaatan singkong selain dijual tanpa proses produksi.

Waktu dan Tempat Pengabdian

Pembuatan kripik neraka varian rasa dilaksanakan pada tanggal 02-08 september 2020 di rumah ibu mardiya yang terletak di dusun utara desa Bulangan Branta Kecamatan Pegantenan Kabupaten Pamekasan.

Metode dan Rancangan Pengabdian

1. Tahapan Awal

Tahap awal dilakukan selama dua hari pada tanggal 02

dan 03 yaitu melakukan observasi dan wawancara dengan warga mengenai pemanfaatan singkong dan proses pembuatan kripik neraka. Alat-alat yang digunakan adalah alat-alat manual seperti pisau, cobek serta alat penggorengan, namun sebelumnya bahan-bahan seperti singkong dan bahan lainnya sudah dipersiapkan terlebih dahulu. Alat-alat tersebut merupakan tahap persiapan pelaksanaan kegiatan.

2. Tahapan Pelaksanaan

Pada Tahap pelaksanaan ini pelatihan dilakukan selama 3 hari. Untuk tanggal 04 dan 05 mempersiapkan alat-alat serta bahan-bahan pembuatan kripik neraka. Pada tanggal 06 melaksanakan pembuatan kripik neraka varian rasa original dan balado setan.

3. Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Pada tanggal 07 dan 08 yaitu: pengecekan serta pemasaran hasil produk kripik neraka varian rasa.

Pengambilan Sampel

Sampel yang diambil ialah hasil produk yang sudah siap dipasarkan ke masyarakat dusun utara desa bulangan branta kecamatan pegantenan kabupaten pamekasan. Hasil dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sampel hasil pelatihan.

3. Hasil dan Pembahasan

Sebelum melakukan pelatihan pembuatan kripik neraka varian rasa diadakan diskusi kecil dengan kepala desa dan warga mengenai pelatihan ini, kepala desa dan warga merespon baik karena selama ini belum ada pemanfaatan singkong sebagai kripik neraka varian rasa, warga bulangan branta dari dulu menjual singkong tanpa dikelola terlebih dahulu. Oleh karena itu, kepala desa dan warga merespon baik kegiatan pelatihan ini.

Tahap awalnya melakukan observasi dan wawancara dengan warga tentang pemanfaatan singkong serta pembuatan kripik neraka varian rasa yang berbahan dasar singkong serta alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kripik neraka.

Sesi wawancara dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2: wawancara dengan kepala desa dan warga

Tahap kedua melaksanakan pelatihan pembuatan kripik neraka varian rasa mulai dari menyiapkan bahan-bahan serta alat-alat yang akan digunakan. Adapun Bahan-bahan yang disediakan yaitu :

- a. Singkong
- b. Kapur sirih secukupnya

- c. Garam secukupnya
- d. Gula pasir secukupnya
- e. Bawang putih secukupnya
- f. Bawang merah secukupnya
- g. Minyak Sayur secukupnya.

Sedangkan alat-alat yang digunakan yaitu pisau, cobek, wajan, sotel, kompor.

Tahap selanjutnya yaitu pembuatan keripik neraka, adapun langkah-langkah pembuatannya ialah:

- a. Kupas singkong kemudian cuci sampai bersih.
- b. Setelah itu potong singkong dengan alat pemotong.
- c. Siapkan air putih yang sebelumnya sudah dicampur kapur sirih. Masukkan bumbu (Garam, Bawang, dll) yang sudah dihaluskan ke campuran air dan kapur sirih tadi, setelah itu aduk rata, kemudian rendam selama 2 hari
- d. Setelah 2 hari , angkat lalu tiriskan. kemudian cuci sampai bersih dengan air bersih
- e. Rebus singkong tadi setengah matang, jangan sampai terlalu matang karena singkong bisa bisa hancur ketika pengangkatan.
- f. Jika sudah dingin dilanjut dengan pengirisan singkong dan jemur dibawah sinar matahari, jika cuaca tidak mendung dan terang maka cukup setengah hari saja. Sedangkan jika cuaca mendung mungkin membutuhkan 2 hari agar benar benar kering. pengirisan singkong bisa dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pengirisan singkong

- g. Setelah itu, goreng singkong tersebut dengan api sedang agar keripik terasa renyah, Penggorengan pertama berisi minyak dengan api sedang agar singkong jadi setengah matang. Sementara penggorengan yang kedua gunakan minyak dengan api besar., penggorengan kedua inilah yang digunakan untuk menggoreng singkong sampai matang. proses penggorengannya bisa dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penggorengan singkong

- h. Jika sudah matang, angkat lalu tiriskan di atas Koran atau kertas bekas, agar minyaknya hilang. Dan tambahkan bumbu tambahannya sesuai varian rasa. kripik singkong renyah pun siap dikemas.

Setelah selesai proses penggorengan langkah selanjutnya adalah Proses pengemasan, yaitu dengan memakai kemasan yang menarik, tempat strategis, harga terjangkau, dan ramah agar konsumen tertarik untuk membeli. Pengemasan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. pengemasan kripik neraka

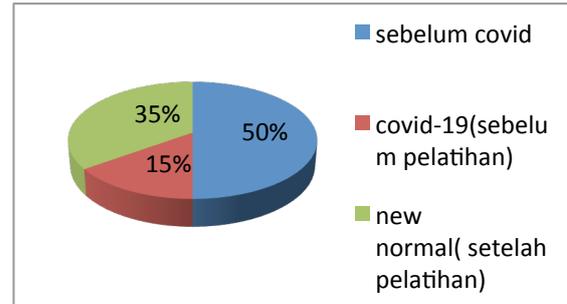
Tahap yang keenam dan yang ketujuh yaitu pengecekan dan evaluasi, pada tahapan ini produk yang sudah di kemas akan di cek dan siap dipasarkan. Strategi pemasaran yang digunakan adalah menitipkan keripik neraka varian rasa ke toko-toko serta juga mempromosikannya melalui media sosial. Seperti di facebook,instagram,whatsApp dll. Seperti pada Gambar 6.



Gambar 6. promosi singkong

Hasil produksi dari pelatihan tersebut nantinya akan dipergunakan sebagai sampel penjualan yang diedarkan warung di tingkat dusun, desa, di obyek wisata, pasar modern/swalayan serta melalui media sosial, pada saat new normal.

Secara keseluruhan pelatihan ini mendapat respon yang sangat positif dari kepala desa dan warga desa bulangan branta, dengan adanya pelatihan ini warga merasa sangat terbantu untuk meningkatkan perekonomian masyarakat ditengan pandemi Covid-19.



Gambar 7. Hasil persentase pengembangan ekonomi warga sebelum dan sesudah covid-19

berdasarkan Gambar 6, ekonomi warga bulangan branta sebelum adanya Covid-19 terbilang cukup tinggi yaitu sebesar 50 %, setelah adanya covid-19(sebelum adanya pelatihan) menurun menjadi 15 %. Hal tersebut terjadi karena berkurangnya pendapatan warga serta tidak bisa memaksimalkan pemanfaatan singkong, dengan adanya hal tersebut maka diadakan pelatihan pengembangan ekonomi masyarakat dengan pembuatan keripik neraka, dengan adanya pelatihan tersebut terbukti menambah penghasilan warga sebanyak 35%

4. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan dari penjelasan tersebut bahwa pengembangan UKM di desa bulangan branta salah satunya dengan membudidayakan singkong menjadi Kripik Neraka Varian Rasa, hal tersebut untuk meningkatkan Ekonomi Masyarakat bulangan branta Pada Masa New Nor. Ekonomi warga bulangan branta sebelum adanya Covid-19 terbilang cukup tinggi yaitu sebesar 50 %, setelah adanya covid-19(sebelum adanya pelatihan) menurun menjadi 15 %. dengan adanya pelatihan pengembangan UKM keripik neraka tersebut terbukti menambah penghasilan warga sebanyak 35%. Saran yang diberikan kepada kepala desa dan warga agar terus melestarikan produksi keripik neraka

serta lebih meningkatkan lagi manajemen pemasaran dari pembuatan keripik neraka agar produk keripik neraka lebih luas dan lebih dikenal banyak orang.

DAFTAR PUSTAKA

Asmawati, E., & Herlambang, A. (2020). Pemberdayaan Masyarkat Dalam Pengelolaan Hasil Pertanian Ubi Jalar Di Desa Selotapak. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat* , 4 (1), 12.

Fathir, A., & Hasanah, S. F. (2020). Penerapan Aquaponik dan Pengembangan Budidaya Ikan Lele Pada Unit Usaha Pondok Pesantren Kota Malang. *Jurnal Laporan Masyarakat* , 4 (1), 1-7.

Ferijal, Jayanti, D. S., & Nurba, D. (2017). Pemanfaatan Lahan Pekarangan Sempit Dengan Teknologi Aquaponik Dalam Rangka Pemberdayaan Dan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Gampong Kandang Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar. Banda Aceh: Prosiding Seminar Nasional.

Nugroho, R. a., TP, L., Chilmawati , D., & Condro, A. (2012). Aplikasi Teknologi Aquaponik Pada Budidaya Ikan Air Tawar Untuk Optimalisasi Kapasitas Produksi. *Sainstek Perikanan* , 46-51.

Nurhartadi, E., Aji Muhammad, D. R., & Nursiwi, A. (n.d.). Pemberdayaan UKM Kerupuk Singkong Melalui Diversifikasi Produk.

Purwasih, R., & Evahelda. (2019). Pemanfaatan Lahan Pekarangan Untuk Budi Daya Sayuran Hidrponik. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* , 195-201.

Sari, D. P., & Ariyanto, D. (2020). Pemanfaatn Lahan Pekarangan

Dengan Sistem Aquaponik Dalam Menunjang Perekonomian Di Desa Sungai Lama, Kabupaten Asahan, Sumatera Utara. *Jurnal Anadara Pengabdian Kepada Masyarakat* , 68-71.

Qonita, A. R., Parnanto, H. N., & Riptani, W. E. (n.d.). Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong Rasa Gadung Di Polokarto Sukoharjo. *Jurnal Dinamis* .