

Pelatihan Pengolahan Puding Singkong Menjadi Produk Pangan Kreatif untuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak

Elisa Berliana^{1*}

Wina Putri Maretha²

Yeni³

Zenal Mutaqin⁴

Lukita Tripermata⁵

^{1*,2,3,4,5}Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

2021510134@students.uigm.ac.id^{1*)}

2021510137@students.uigm.ac.id²⁾

yeni@uigm.ac.id³⁾

zenal.mutaqin@uigm.ac.id⁴⁾

lukita@uigm.ac.id⁵⁾

Kata Kunci:

*[Pelatihan,
Pengelolaan,
Singkong, Produk
Pangan Kreatif,
UMKM]*

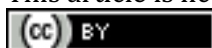
Abstrak: Pengolahan produk pangan kreatif merupakan salah satu pendekatan inovatif untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan, seperti singkong, melalui kreativitas dalam proses pengolahan dan penyajian. Kegiatan Pengabdian ini berfokus pada pelatihan pengolahan puding singkong di Desa Alai Selatan, Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan, sebagai bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi lokal. Desa Alai Selatan, yang dikenal dengan potensi pertanian melimpah, menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan sumber daya lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai tinggi, yaitu puding singkong, yang berpotensi meningkatkan pendapatan dan mendiversifikasi ekonomi lokal. Pelatihan dilakukan melalui tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pengolahan singkong. Peserta berhasil membuat puding singkong dengan kualitas yang sesuai standar, serta memahami pentingnya perhitungan biaya dan penetapan harga jual. Dampak ekonomi pelatihan terlihat pada potensi diversifikasi produk dan peningkatan pendapatan. Secara sosial, pelatihan meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri peserta serta memperkuat jaringan sosial di desa. Keberhasilan pelatihan ini memberikan model bagi pengembangan produk pangan kreatif berbasis sumber daya lokal, berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat dan pembangunan ekonomi yang berkelanjutan di pedesaan.

Published by:



Copyright © 2024 The Author(s)

This article is licensed under CC BY 4.0 License



Pendahuluan

Produk pangan kreatif adalah jenis produk makanan yang dihasilkan melalui inovasi dan kreativitas, baik dalam hal bahan baku, proses pengolahan, penyajian, maupun pemasaran ([Kencana, 2021](#)). Produk pangan kreatif biasanya dikembangkan dengan memadukan berbagai elemen, seperti rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan yang menarik, sehingga menghasilkan produk makanan yang unik dan berbeda dari produk makanan konvensional. Selain itu, produk pangan kreatif sering kali mempertimbangkan aspek kesehatan, keberlanjutan, dan tren pasar, sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen yang terus berkembang. Kreativitas dalam pengembangan produk pangan dapat mencakup penggunaan bahan-bahan lokal yang mungkin belum banyak dimanfaatkan, atau pengolahan bahan-bahan tradisional dengan teknik modern untuk menciptakan produk yang lebih bernilai tambah ([Nasution et al., 2024](#)).

Pengembangan sektor ekonomi di pedesaan memegang peranan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di wilayah yang masih tergolong terpencil atau kurang berkembang. Dalam konteks ekonomi pedesaan, sektor ini sering kali menjadi tumpuan utama kehidupan masyarakat, terutama karena sebagian besar penduduknya bergantung pada sumber daya alam lokal sebagai mata pencaharian ([Benita et al., 2023](#)). Pengembangan ekonomi di pedesaan tidak hanya berkaitan dengan peningkatan pendapatan, tetapi juga mencakup aspek sosial, budaya, dan lingkungan yang berkelanjutan. Tidak hanya dari segi ekonomi, pengembangan sektor ini juga berdampak pada peningkatan kualitas hidup masyarakat pedesaan secara keseluruhan ([Prathama et al., 2020](#)). Dengan meningkatnya pendapatan, masyarakat dapat mengakses layanan kesehatan, pendidikan, dan infrastruktur yang lebih baik. Hal ini pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan sosial, mengurangi kemiskinan, dan mendorong pembangunan yang berkelanjutan. Selain itu, pengembangan ekonomi pedesaan yang berkelanjutan juga dapat menjaga kelestarian lingkungan, karena masyarakat akan lebih menghargai dan memanfaatkan sumber daya alam secara bijaksana ([Diana, 2024](#)).

Desa Alai Selatan adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan. Desa ini dikenal dengan suasana alam pedesaan yang masih asri dan memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam sektor pertanian. Sebagian besar penduduk Desa Alai Selatan bekerja sebagai petani dengan komoditas utama seperti singkong, padi, dan karet. Selain pertanian, beberapa warga juga menjalankan usaha kecil seperti perdagangan dan kerajinan tangan ([Diansyah et al., 2022](#)). Meskipun memiliki potensi yang besar, Desa Alai Selatan masih menghadapi berbagai tantangan, seperti keterbatasan akses infrastruktur, pendidikan, dan layanan kesehatan yang memadai. Namun, upaya pengembangan desa terus dilakukan, terutama dalam peningkatan sektor ekonomi lokal melalui pemberdayaan UMKM dan diversifikasi produk pertanian. Salah satu inisiatif yang menonjol adalah pengolahan produk pangan kreatif dari hasil pertanian lokal, seperti singkong, yang diolah menjadi berbagai makanan bernilai jual tinggi. Desa Alai Selatan berpotensi menjadi salah satu desa yang maju dan mandiri, mampu bersaing dengan desa-desa lain di wilayah Kecamatan Lembak maupun Provinsi Sumatera Selatan secara umum.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah sektor usaha yang mencakup berbagai kegiatan ekonomi produktif yang dilakukan oleh individu, rumah tangga, atau badan usaha kecil. UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia, karena sektor ini berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menciptakan lapangan kerja yang luas, terutama di pedesaan ([Vinatra, 2023](#)). Di Desa Alai Selatan, UMKM memiliki potensi besar untuk berkembang, terutama karena ketersediaan

sumber daya alam yang melimpah dan keterampilan masyarakat dalam bidang pertanian dan pengolahan hasil pertanian. Singkong, sebagai salah satu komoditas utama, dapat diolah menjadi produk pangan kreatif seperti puding, keripik, atau tepung, yang memiliki nilai jual tinggi dan peluang pasar yang luas.

Pelatihan adalah suatu proses pembelajaran yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi individu dalam bidang tertentu. Tujuan utama pelatihan adalah untuk membekali peserta dengan kemampuan baru atau memperbaiki kemampuan yang sudah dimiliki agar mereka dapat bekerja lebih efektif, efisien, dan produktif. Pelatihan dapat dilakukan dalam berbagai konteks, termasuk di lingkungan kerja, pendidikan, atau masyarakat umum, dan dapat mencakup berbagai bidang, mulai dari keterampilan teknis hingga soft skills seperti komunikasi dan manajemen (Gustiana et al., 2022). Pelatihan dapat berfungsi sebagai alat untuk memberdayakan warga desa dengan keterampilan baru yang dapat meningkatkan mata pencaharian mereka. Misalnya, pelatihan dalam pengolahan singkong menjadi produk pangan kreatif dapat membantu masyarakat setempat menciptakan produk bernilai tambah, meningkatkan pendapatan dan mendiversifikasi ekonomi lokal. Dengan demikian, pelatihan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga pada kesejahteraan komunitas secara keseluruhan.

Pengolahan adalah serangkaian proses atau tindakan yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah atau bahan baku menjadi produk setengah jadi atau produk akhir yang siap digunakan atau dikonsumsi. Proses pengolahan bisa melibatkan berbagai teknik, seperti pemotongan, pencampuran, pemanasan, pendinginan, fermentasi, dan lainnya, tergantung pada jenis bahan yang diolah dan tujuan akhir dari produk yang ingin dihasilkan. Pengolahan biasanya dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah dari bahan mentah, memperpanjang masa simpan, meningkatkan kualitas, atau menghasilkan produk baru yang memiliki kegunaan atau manfaat lebih dibandingkan bahan aslinya (Syafuruddin & Darwis, 2021).

Dalam konteks ekonomi kreatif, pengolahan singkong menjadi puding merupakan salah satu alternatif yang dapat dikembangkan. Puding singkong, dengan inovasi dalam rasa dan penyajian, memiliki peluang untuk menjadi produk unggulan yang dapat bersaing di pasar. Produk ini tidak hanya menawarkan nilai tambah dari sisi ekonomi, tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi salah satu ikon kuliner lokal yang dapat menarik perhatian pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk memberdayakan masyarakat, khususnya para pelaku UMKM di Desa Alai Selatan, agar mampu mengolah singkong menjadi produk yang lebih kreatif dan bernilai jual tinggi.

Singkong, sebagai bahan pangan yang kaya akan karbohidrat, memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat lokal. Saat ini, singkong lebih banyak dijual dalam bentuk mentah atau diolah menjadi makanan tradisional dengan nilai ekonomi yang rendah. Kondisi ini menunjukkan perlunya intervensi dalam bentuk pelatihan yang dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk yang lebih bernilai (Restiana et al., 2023).

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pelatihan ini melibatkan beberapa tahapan yang melibatkan ibu-ibu di Desa Alai Selatan. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi survei awal untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan, koordinasi dengan perangkat desa, dan persiapan bahan serta peralatan yang dibutuhkan. Tahap kedua adalah pelaksanaan

pelatihan selama dua hari. Hari pertama berfokus pada teori, termasuk konsep pengolahan singkong, nilai gizi, dan potensi ekonominya, sementara hari kedua berisi praktik langsung pembuatan puding singkong dan penghitungan biaya produksi serta harga jual. Tahap terakhir adalah evaluasi, di mana pemahaman dan keterampilan peserta dinilai melalui observasi produk dan wawancara untuk mendapatkan umpan balik serta solusi perbaikan.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan yang dilaksanakan di Desa Alai Selatan menunjukkan hasil yang positif, dengan partisipasi aktif dari ibu-ibu desa. Melalui metode observasi, terlihat peningkatan signifikan dalam keterampilan praktis peserta, seperti kualitas produk puding singkong yang dihasilkan. Selain itu, wawancara dengan peserta mengungkapkan bahwa mereka merasa lebih percaya diri dalam mengolah singkong dan memahami cara menghitung biaya produksi serta menentukan harga jual. Umpan balik ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu desa, serta memberikan dampak positif dalam praktik sehari-hari mereka. Pada tahap awal, peserta menunjukkan antusiasme tinggi saat menerima materi teori tentang potensi singkong sebagai produk pangan kreatif. Dalam sesi praktik, sebagian besar peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan puding singkong dengan baik. Mereka berhasil mengolah singkong menjadi produk akhir yang berkualitas, dengan rasa dan tekstur yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah singkong. Sebelum pelatihan, mayoritas peserta hanya mengetahui cara pengolahan singkong secara tradisional. Namun, setelah mengikuti pelatihan, mereka mampu mengembangkan inovasi baru dalam pembuatan puding singkong, baik dari segi rasa, tampilan, maupun cara penyajian. Selain itu, peserta juga mendapatkan pemahaman lebih baik tentang pentingnya perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual yang kompetitif.



Gambar 1. Hasil Pengolahan Produk Singkok Menjadi Puding Singkong

Pelatihan ini berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan keterampilan ibu-ibu di Desa Alai Selatan dalam mengolah singkong menjadi produk pangan kreatif yang bernilai jual tinggi. Peningkatan keterampilan ini tidak hanya berdampak pada

kemampuan individu, tetapi juga pada potensi ekonomi desa secara keseluruhan. Dengan adanya produk baru seperti puding singkong, UMKM di Desa Alai Selatan memiliki peluang lebih besar untuk bersaing di pasar, baik di tingkat lokal maupun regional. Dari sisi ekonomi, pengolahan singkong menjadi puding telah membuka peluang diversifikasi produk, yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Alai Selatan. Produk puding singkong memiliki keunggulan dalam hal inovasi dan daya tarik pasar, terutama karena bahan bakunya mudah didapatkan dan murah. Pengembangan produk ini juga sejalan dengan upaya peningkatan nilai tambah komoditas lokal, yang merupakan salah satu strategi pengembangan ekonomi desa berkelanjutan.

Selain itu, pelatihan ini memberikan dampak positif dari sisi sosial. Ibu-ibu peserta pelatihan merasa lebih berdaya karena memiliki keterampilan baru yang dapat langsung diaplikasikan dalam usaha mereka. Keterampilan ini juga meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam berwirausaha. Adanya interaksi dan diskusi selama pelatihan juga memperkuat jaringan sosial di antara peserta, yang pada akhirnya dapat mendorong kolaborasi dalam pengembangan usaha di masa depan. Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan puding singkong ini memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan masyarakat di Desa Alai Selatan. Keberhasilan pelatihan ini diharapkan dapat menjadi model bagi kegiatan serupa di desa lain, khususnya dalam konteks pengembangan produk pangan kreatif yang berbasis pada sumber daya lokal.

Kesimpulan

Pelatihan pengolahan puding singkong di Desa Alai Selatan menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu desa. Dengan partisipasi aktif dalam sesi teori dan praktik, peserta berhasil mengolah singkong menjadi produk pangan kreatif yang bernilai jual tinggi. Observasi menunjukkan peningkatan keterampilan praktis, sementara wawancara mengungkapkan kepercayaan diri dan pemahaman peserta mengenai penghitungan biaya produksi dan harga jual. Pelatihan ini tidak hanya memperkaya keterampilan individu tetapi juga memberikan dampak positif pada potensi ekonomi desa, khususnya dalam diversifikasi produk UMKM. Keberhasilan ini menunjukkan contoh penting pemberdayaan masyarakat desa melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan dan penyusunan jurnal ini. Pertama-tama, kami sampaikan apresiasi yang mendalam kepada Kepala Desa dan Sekdes serta segenap unsur pemerintahan Desa Alai Selatan, juga ucapan terima kasih kepada karang taruna serta seluruh Masyarakat khususnya para pelaku UMKM di Desa Alai Selatan yang telah berpartisipasi aktif dalam program pelatihan dan sosialisasi, serta menunjukkan keterbukaan dan antusiasme dalam mengadopsi teknik dan strategi baru. Tanpa kerjasama dan partisipasinya, hasil dari penelitian ini tidak akan tercapai.

Referensi

- Benita, V., Anggilia, N., Safitri, M., Berliana, Q., & Renata, R. (2023). Strategi Pengembangan Ekonomi Pedesaan Melalui Penguatan Potensi Sumberdaya. *Maninvest: Jurnal Manajemen, Ekonomi, Kewirausahaan, Dan Investasi*, 1(2), 32–43.
- Diana, S. R. (2024). Strategi Industrialisasi: Analisis Struktur Industri Unggulan Pada Pembangunan Negara. *JRP: Jurnal Relasi Publik*, 2(3), 121–132.
- Diansyah, H., Farmadani, G. A., Juandri, Y., Aditia, T., & Andika, M. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Dan Desain Logo Terhadap Produk Baru Berupa Cake Singkong Caramel Di Desa Alai Selatan Kecamatan Lembak. *SELAPARANG. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 2(3), 1564–1568.
- Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *JEMSI: Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(6), 657–666.
- Kencana, A. P. (2021). *Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Bahan Dasar Singkong Dalam Meningkatkan Ekonomi Kreatif Perspektif Ekonomi Islam*. Institut Agama Islam Negri (IAIN) METRO.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, Rr. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan Strategi Pengembangan Bisnis Kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Prathama, A., Nuraini, R. E., & Firdausi, Y. (2020). Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan Dalam Prespektif Lingkungan (Studi Kasus Wisata Alam Waduk Gondang Di Kabupaten Lamongan). *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Politik*, 1(3), 29–38.
- Restiana, N., Amalia, I. R., Anifah, & Mardliyah, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Olahan Singkong Inovatif Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Srowot. *Prosiding Kampelmas*, 2(2), 521–533.
- Syafruddin, R. F., & Darwis, K. (2021). *Ekonomi Agroindustri*. Penerbit NEM.
- Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 01–08.