

Peningkatan Pengetahuan Pengelolaan Usaha Keripik Singkong Sibulue (SIKASI) Terhadap Warga Belajar Keaksaraan di Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone

**Ainun Oktaviani¹, Muh. Irzal Sultan², Wirda Mustafa³, Nahda Niar⁴, Sahriani⁵, Andi
Muhammad Askar⁶, Erwin Ardiansyah⁷**

^{1,5}Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar,

^{2,6}Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri
Makassar,

³Pendidikan Administrasi Perkantoran, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Makassar,

⁴Pendidikan Seni Rupa, Fakultas Seni dan Desain, Universitas Negeri Makassar,

⁷Pendidikan Teknik Informatika dan computer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar.

kknkeaksaran@gmail.com

ABSTRAK

Desa Cinnong termasuk salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. Desa tersebut merupakan salah satu desa yang mengandalkan singkong sebagai salah satu hasil pertanian di Kecamatan Sibulue. Kami melihat bahwa masyarakat di Desa Cinnong memiliki potensi untuk mengolah tanaman singkong menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Melihat kondisi saat ini yaitu dimasa pandemi COVID-19 tentu membatasi kami dalam beraktivitas, namun tidak mengurung semangat kami dalam mengabdikan di kecamatan Sibulue. Dengan demikian kami berdiskusi dengan masyarakat asli di desa tersebut untuk mengetahui apa permasalahan masyarakat di desa tersebut sehingga potensi yang ada belum bisa dikembangkan. Permasalahan yang ada di desa tersebut, yaitu kurangnya wawasan atau pemahaman tentang bagaimana melihat peluang usaha yang bisa dikembangkan atau kurangnya pemahaman tentang cara berwirausaha, dan permasalahan yang lain yaitu rendahnya harga jual singkong karena persaingan antar petani singkong untuk mendapatkan pembeli. Maka dari itu KKN Pendidikan Keaksaraan Usaha Mandiri dengan Dosen Pembimbing Bapak Muhammad Hasim S., S.Pd., M.Pd, kali ini selain bertujuan memberantas buta aksara juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dalam berwirausaha terkhusus untuk warga belajar keaksaraan. Didalam pelatihan kewirausahaan kecamatan Sibulue ada empat produk untuk diberikan pelatihan kepada warga belajar yaitu keripik pisang, keripik singkong, kerupuk ikan dan *baje*.

Kata kunci: *Pengelolaan, Warga Belajar, Keripik Singkong.*

ABSTRACT

*Cinnong Village is one of the villages located in Sibulue District, Bone Regency, South Sulawesi. This village is one of the villages that relies on cassava as an agricultural product in Sibulue District. We see that the people in Cinnong Village have the potential to process cassava plants into products that are more economically valuable. Seeing the current conditions, namely during the COVID-19 pandemic, it certainly limits us in our activities, but it does not suppress our enthusiasm for serving in the Sibulue sub-district. Thus we discussed with the indigenous people in the village to find out what the problems of the community in the village were so that the existing potential could not be developed. The problems that exist in the village, namely the lack of insight or understanding of how to see business opportunities that can be developed or lack of understanding of how to do entrepreneurship, and other problems, namely the low selling price of cassava due to competition between cassava farmers to get buyers. Therefore, the KKN of Independent Business Literacy Education with Supervisor Mr. Muhammad Hasim S., S.Pd., M.Pd, this time in addition to aiming to eradicate illiteracy, it also aims to increase knowledge in entrepreneurship, especially for citizens to learn literacy. In the entrepreneurship training in Sibulue, there are four products to be given training for learning citizens, namely banana chips, cassava chips, fish crackers and *baje*.*

Keywords: *Management, Residents Learn, Cassava Chips.*

PENDAHULUAN

Desa Cinnong termasuk salah satu Desa yang terletak di Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. Desa tersebut merupakan salah satu desa yang mengandalkan singkong sebagai salah satu hasil pertanian di Kecamatan Sibulue. Menurut (Rayyandini, Banuwa, & Afandi, 2017) dalam penelitiannya bahwa kontur tanah tidak berpengaruh besar terhadap tanaman singkong, perlakuan olah tanah tidak nyata mempengaruhi aliran permukaan, erosi, pertumbuhan dan produksi tanaman singkong. Tetapi nyata mempengaruhi gulma dan brangkasan tanaman singkong. Perlakuan pemberian herbisida berpengaruh nyata meningkatkan aliran permukaan dan erosi yang terjadi. Tetapi tidak nyata mempengaruhi produksi tanaman singkong. Tidak terdapat interaksi antara perlakuan olah tanah dengan penggunaan herbisida terhadap aliran permukaan dan erosi serta variabel lainnya pada pertanaman singkong. Kandungan singkong, berdasarkan penelitian (Jamal, Lewi, & Suwasti, 2019) dan (Feliana, Laenggeng, & Dhafir, 2014) Singkong dengan umur panen 7 bulan diperoleh analisis kadar air 66,20%, lemak kasar 0,83%, protein kasar 2,45%, serat kasar 0,73%, kadar abu 0,66%, dan karbohidrat 29,17%. Sedangkan singkong varietas Bogor dengan umur panen 10 bulan diperoleh analisis kadar air 53,99%, lemak kasar 1,00%, protein kasar 1,88%, serat kasar 0,57%, kadar abu 0,69%, dan karbohidrat 46,87%. Melihat kandungan singkong maka singkong masih merupakan salah satu pangan yang diminati oleh masyarakat. Kondisi ini menguntungkan bagi petani singkong termasuk petani singkong yang berada di Desa Cinnong, Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone.

Kuliah Kerja Nyata Pendidikan Keaksaraan usaha mandiri, Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone merupakan lanjutan dari KKN Keaksaraan sebelumnya. KKN kali ini selain bertujuan memberantas buta aksara juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dalam berwirausaha terkhusus untuk warga belajar keaksaraan. Didalam pelatihan kewirausahaan kecamatan Sibulue ada empat produk untuk diberikan pelatihan kepada warga belajar yaitu keripik pisang, keripik singkong, kerupuk ikan dan *baje*. Kami melihat bahwa masyarakat di Desa Cinnong memiliki potensi untuk mengolah tanaman singkong menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis.

Melihat kondisi saat ini yaitu dimasa pandemi COVID-19 tentu membatasi kami dalam beraktivitas, namun tidak mengurung semangat kami dalam mengabdikan di kecamatan Sibulue kurang lebih 2 bulan lamanya, masyarakat belum mampu melihat peluang usaha yang bagus di daerahnya. Dengan demikian kami berdiskusi dengan masyarakat asli di desa tersebut untuk mengetahui apa permasalahan masyarakat di desa tersebut sehingga potensi yang ada belum bisa dikembangkan. Permasalahan yang ada di desa tersebut, yaitu kurangnya wawasan atau pemahaman tentang bagaimana melihat peluang usaha yang bisa dikembangkan atau kurangnya pemahaman tentang cara berwirausaha, dan permasalahan yang lain yaitu rendahnya harga jual singkong karena persaingan antar petani singkong untuk mendapatkan pembeli.

Maka dari itu kami bersosialisasi kepada masyarakat tentang bagaimana berwirausaha yang baik dan melihat potensi yang bisa dikembangkan sehingga dapat bernilai ekonomi. Kami memberikan sebuah gambaran tentang bagaimana melihat potensi yang bisa dijadikan usaha, yaitu di Desa Cinnong itu sendiri kebanyakan masyarakatnya bertani singkong, maka dari itu singkong bisa di jadikan usaha akan tetapi dengan pertimbangan dikemas atau diolah secara berbeda. Agar kondisi tersebut juga dapat memberi manfaat yang sebesar-besarnya bagi petani singkong maka perlu dilakukan langkah-langkah yang dapat menyebabkan meningkatkan permintaan singkong, hal ini menyebabkan harga jualnya akan meningkat. Peningkatan permintaan singkong dapat dilakukan dengan meningkatkan permintaan akan produk olahan singkong, tentunya peningkatan permintaan produk olahan singkong harus dimulai dengan mengolah singkong menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Berdasarkan hal tersebut, kami dari KKN Keaksaraan Usaha Mandiri melihat ada potensi yang bisa dikembangkan sebagai peluang usaha di desa tersebut, salah satunya pembuatan keripik singkong.

METODE KEGIATAN

Pelatihan kewirausahaan dilaksanakan pada 12 Desa dan 1 Kelurahan di Kecamatan Sibulue yaitu, Kelurahan Maroanging, Desa Cinnong, Desa Pattiro Bajo, Desa Pakkasalo, Desa Pattiro Riolo, Desa Pattiro some, Desa Mallusetasi, Desa Mabbiring, Desa Tunreng Tellue, Desa Bulie, Desa Massenrengpulu, Desa Pasaka dan Desa Balieng Toa. Tahapan pelaksanaannya, dilaksanakan selama 2 minggu dan dihadiri oleh warga belajar. Namun yang kami fokuskan adalah olahan singkong terkhusus di Desa Cinnong.

Peralatan yang digunakan adalah kompor, wajan, spatula, talenan, baskom, piring, sendok dan pisau, pres kemasan plastik, dan pemotong singkong. Bahan yang digunakan adalah singkong, minyak goreng, garam, air, kapur dan penyedap rasa. Alat lain yang digunakan dalam proses pengemasan adalah kemasan plastik, dan *steker brand*. Metode yang digunakan saat pelaksanaan pelatihan adalah ceramah dan praktik langsung. Materi pelatihan yang disampaikan kepada peserta adalah mengenai pengolahan kripik singkong dan terakhir aspek pengemasan dari kripik singkong serta teknis simple pemasaran produk.

Tahapan kegiatan dalam proses pelatihan kewirausahaan di Desa Cinnong, Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone, dimulai dengan melakukan observasi untuk mengetahui potensi yang bisa dikembangkan atau dijadikan usaha di desa tersebut. Setelah melakukan observasi bahwa di desa tersebut potensi yang bisa dikembangkan yaitu olahan singkong. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan inti yang meliputi penyampaian materi mengenai Pengetahuan Pembuatan kripik singkong, yang kemudian diakhiri dengan kegiatan akhir yaitu proses pengemasan kripik singkong.

HASIL & PEMBAHASAN

Pelatihan kewirausahaan yang dilaksanakan di Desa Cinnong, Kecamatan sibulue, Kabupaten Bone yaitu pengelolaan singkong menjadi kripik singkong diikuti oleh warga belajar Desa tersebut. Didalam tahapan kegiatan proses pelatihan kewirausahaan meliputi kegiatan persiapan yaitu, merancang produk yang ingin diolah, dalam hal ini adalah singkong yang akan di olah menjadi kripik. Mempersiapkan segala rancangan kripik singkong, mulai dari persiapan bahan, alat, hingga teknis produksi kripik dan pengemasan yang menarik. Dilanjutkan sosialisasi akan peluang usaha yang akan dilakukan, mulai dari modal hingga kemungkinan untung rugi yang akan terjadi. Setelah itu mengundang warga belajar di satu tempat dalam satu desa untuk memberikan pelatihan sekaligus dengan praktik tanpa menghiraukan protokol kesehatan. Serta memberikan pemahaman akan pengetahuan tentang pentingnya kemasan agar dapat mengundang minat konsumen.

Perancangan produk dimulai dari menganalisis kemungkinan produk lokal yang berpeluang, dalam hal ini yaitu kripik singkong. Demikian kami mengambil kripik singkong sebagai produk dengan alasan, mudahnya bahan pokok singkong untuk di dapatkan terutama di desa Cinnong, alasan lain tidak begitu sulit dalam proses pembuatannya.

Dengan pelatihan keaksaraan usaha mandiri ini diharapkan warga belajar keaksaraan kecamatan Sibulue dapat mengolah singkong menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi dan mampu memasarkannya. Karena itu, pelatihan kewirausahaan prodak lokal yang diberikan adalah pelatihan pembuatan kripik singkong, pelatihan strategi pemasaran serta pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi. Untuk menjamin kegiatan pelatihan dapat memberikan manfaat seperti yang diharapkan, kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam beberapa pertemuan. Pertemuan pertama yaitu pelatihan teknis yaitu praktek pembuatan kripik singkong, pertemuan kedua yaitu pelatihan strategi pemasaran dan pertemuan ketiga yaitu pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi.

1. Pelatihan pembuatan kripik singkong

Kripik singkong **SIKASI** adalah kripik yang berbahan baku singkong yang memiliki berbagai aneka rasa. Mengelolah kripik singkong merupakan salah satu cara meningkatkan keterampilan kewirausahaan warga belajar dengan mengelolah prodak lokal yang di daerahnya yang biasanya diolah dengan cara merebus atau menggoreng yang hanya bisa bertahan beberapa jam karena sifatnya yang mudah rusak (busuk). Dengan diolah menjadi kripik singkong ini dapat meningkatkan nilai jual singkong dan dapat menjadi prodak unggulan Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone.

Untuk mengelolah kripik singkong tidak sulit dan bahan-bahan yang diperlukan mudah dicari. Begitu pula peralatan yang diperlukan dalam pembuatannya. Adapun proses pembuatan kripik singkong terdiri dari 3 tahap yaitu tahap awal, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

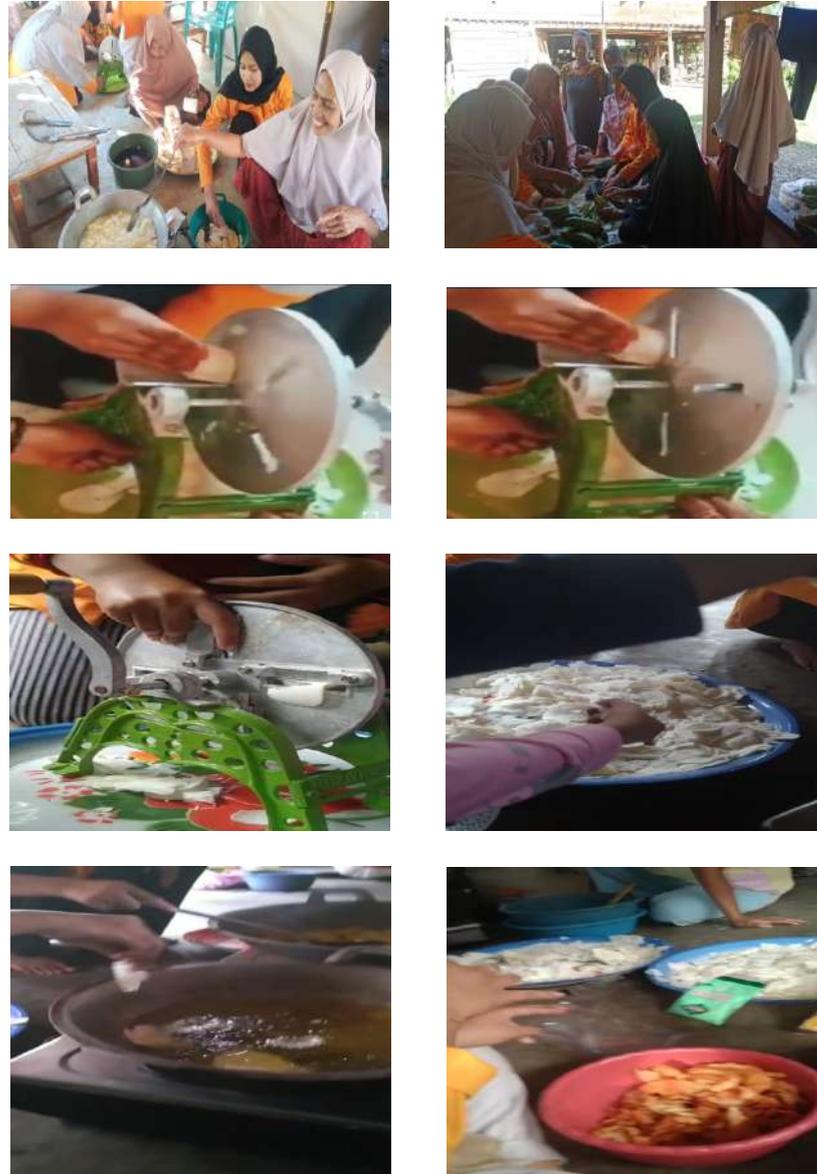
Tahap Awal

Tahap ini merupakan tahap persiapan dalam pembuatan kripik singkong dengan mempersiapkan alat dan bahan pembuatan kripik singkong yaitu singkong sebagai bahan pokok yang akan diolah, minyak untuk menggoreng, 1 sdt garam dan beaking soda. Alat yang digunakan dengan menggunakan alat pemotong kripik singkong, pisau, baskom, saringan, sutil dan kemasan plastik.

Tahap Pembuatan

Tahap ini merupakan tahap proses pembuatan kripik singkong yang terlebih dahulu memilah singkong yang baik. Hal yang pertama dilakukan yaitu mengupas kulit singkong dengan bersih

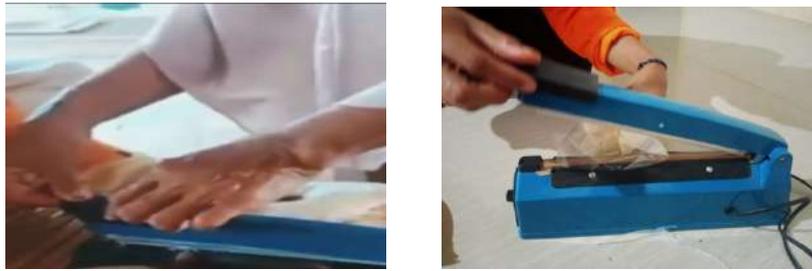
lalu iris tipis singkong menggunakan alat pemotong singkong, pemotongan singkong dapat diatur ketebalannya sesuai dengan keinginan serta dapat pula diatur posisi pemotongannya apakah posisi singkong tegak lurus pisau potong atau dengan posisi singkong miring dari pisau potong. Setelah dilakukan pemotongan singkong kemudian dilakukan proses perendaman kurang lebih 1 jam menggunakan 1 sdt baking soda dan 1 sdt garam, kemudian tiriskan kemudian bilas lagi dengan air bersih kemudian tiriskan lagi. Setelah perendaman kemudian dilakukan proses penggorengan, dalam proses penggorengan, panaskan minyak secukupnya harus terendam. Goreng singkong sampai kekuningan sesekali diaduk-aduk supaya matang merata. Setelah Keripik singkong digoreng kemudian dapat dibaluti dengan berbagai aneka rasa sesuai dengan selera.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong.

Tahap Pengemasan

Tahap ini merupakan tahap pengemasan keripik singkong dengan menggunakan plastik klip. Dalam proses pengemasan dapat menggunakan brand prodak yang telah dibuat agar prodak dapat dipromosikan.



Gambar 2. Kegiatan Pengemasan

2. Pelatihan Strategi Pemasaran

Kegiatan tahap ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan sumber daya manusia. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menyuluh dan melatih tentang cara melakukan pemasaran secara online. Dengan cara ini masyarakat yang berwirausaha dapat lebih intensif dalam menerima materi yang diberikan dan mampu mengembangkan usaha, dengan meningkatkan jumlah penjualan.

Pelatihan pemasaran bertujuan untuk meningkatkan penggunaan serta pemanfaatan aplikasi teknologi informasi terutama dalam membantu dan menunjang kegiatan pemasaran secara online, maka dari itu terlebih dahulu diadakan pelatihan yaitu pengenalan internet, agar memahami lebih mendalam mengenai manfaat internet dalam kaitannya dengan pemasaran sebuah produk atau jasa secara online. Sesuai dengan tuntutan zaman sekarang ini, perkembangan teknologi sangat pesat atau modern, maka dari itu di dalam pemasaran bukan hanya bisa secara langsung akan tetapi bisa memanfaatkan media social seperti *WhatsApp*, *Facebook* dan media social yang lainnya.

3. Pelatihan Pengelolaan Keuangan Berupa Pembuatan Kuitansi Dan Nota Transaksi

Kegiatan tahap ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan kuitansi dan nota, karena didalam berwirausaha sangat penting bagi seorang wirausaha mengetahui pembuatan kuitansi dan nota. Maka dari itu terlebih dahulu diberikan pelatihan terkait pembuatan kuitansi yaitu dengan cara , membagikan lembar kuitansi, kemudian menjelaskan isi dari kuitansi, yaitu pada bagian kiri disebut bonggol kuitansi. Dan bonggol kuitansi diisi dan disimpan oleh penjual dan pada bagian kanan kuitansi diberikan kepada pembeli. Dan yang penting kuitansi harus ditanda tangan oleh penjual. Kemudian diberikan keterangan tanggal pembelian dan nama penjualnya.

Pelatihan pembuatan nota, defenisi dari nota yaitu, tanda bukti jual beli. Dalam pelatihan pembuatan nota dijelaskan ditulis nama barang yang dibeli, kemudian banyaknya barang yang dibeli. Kemudian ada keterangan tentang harga barang serta jumlah atau total keseluruhan yang dibelanjakan.

KESIMPULAN & SARAN

KESIMPULAN

Pelatihan olahan singkong inovatif dan kreatif berbagai macam varian rasa ini memberikan warga di Desa Cinnong wawasan dan pengetahuan baru tentang olahan lain singkong. Dengan melimpahnya bahan baku utama, yaitu singkong, Peningkatan permintaan singkong dapat dilakukan dengan meningkatkan permintaan akan produk olahan singkong, tentunya peningkatan permintaan produk olahan singkong harus dimulai dengan mengolah singkong menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Berdasarkan hal tersebut, kami dari KKN Keaksaraan Usaha Mandiri melihat ada potensi yang bisa dikembangkan sebagai peluang usaha di desa tersebut, salah satunya pembuatan keripik singkong.

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan dapat ditarik garis besar kesimpulannya adalah bahwa masyarakat desa Cinnong yang notabennya adalah petani atau pekebun, masih kurang pemahaman dan kemampuan dalam memanfaatkan teknologi serta kurangnya kreatifitas dalam memanfaatkan sumberdaya alam sekitar yang melimpah untuk diolah menjadi sesuatu yang lebih memiliki nilai jual, maka dari itu diberikan pelatihan terkait kegiatan pelatihan praktek pembuatan keripik singkong, pelatihan strategi pemasaran dan pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi.

SARAN

Perlunya peranan pemerintah daerah untuk meningkatkan keunggulan kompetitif dan daya saing terutama dalam hal peningkatan kualitas dan kuantitas produk, pengadaan sarana prasarana serta perbaikan manajemen usaha. Selain itu Dibutuhkannya pendampingan dan perhatian dari pemerintah

daerah atau pelaku untuk berbagi ilmu sehingga para masyarakat yang hanya menjadi petani memiliki keterampilan dalam menghasilkan produk pekebunan dan dapat memanfaatkan teknologi.

DAFTAR PUSTAKA

- Feliana, F., Laenggeng, A. H., & Dhafir, F. (2014). Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (Manihot esculenta) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *E-JIP BIOL*, 2(3).
- Imelda, I., & Aritonang, M. (n.d.). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Manajemen Usaha Pada UKM Keripik Singkong di Kecamatan Rasau Jaya. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 1(2), 33–42.
- Jamal, J., Lewi, L., & Suwasti, S. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat Berupa Pengolahan Singkong Menjadi Kripik Untuk Kelompok Petani Singkong. *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, 309–313.
- Muntoha, Jamroni, & Riska, U. U. (2015). Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringan tela rasa. *Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(3), 188–193.
- Rayyandini, K., Banuwa, I. S., & Afandi, A. (2017). Pengaruh Sistem Olah Tanah dan Pemberian Herbisida Terhadap Aliran Permukaan dan Erosi pada Fase Generatif Pertanaman Singkong (Manihot utilissima) Musim Tanam Ke-2. *Jurnal Agrotek Tropika*, 5(1).
- Sulaiman, R., Helmud, E., Sudjikianto, H., & Kurniawan, F. (2020). *Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong dan Pemanfaatan Sosial Media Untuk Pemasaran Produk Industri Rumahan Pada Bumdes Desa Teru*. 1(1), 48–55