

PELATIHAN MASYARAKAT SEGALA MIDER DALAM PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG MENJADI KERIPIK KULIT SINGKONG USAHA RUMAHAN ANEKA (KERIPIK URA)

Tiar Mirnasari*¹, Kuswarak¹, David Ariswandy¹, Junaidi¹

¹Universitas Sang Bumi Ruwa Jurai, Lampung

e-mail: *tiarmirnasari2021@gmail.com

Abstrak

Setiap kilogram singkong menghasilkan limbah sebanyak 20 persen kulit singkong, limbah singkong tersebut dapat dengan mudah diperoleh dari industri rumahan yang memiliki bisnis singkong goreng ataupun keripik singkong. Oleh karena itu, tujuan Pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pengolahan dan pemasaran dalam pemanfaatan limbah kulit singkong agar memiliki nilai ekonomis yang tinggi pada keripik Usaha Rumahan Aneka (URA). Pengabdian ini dilakukan di kelurahan Segala Mider, Bandar Lampung, Lampung pada bulan November 2022. Sasaran dari kegiatan ini adalah masyarakat dan ibu rumah tangga kelurahan Segala Mider, Bandar Lampung, Lampung. Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah metode pendekatan dan pelatihan. Pelatihan yang dilakukan diawali dengan pemberian materi yang kemudian dilanjutkan dengan pelatihan dari pemateri. Pada akhirnya, kegiatan ini telah mampu mengurangi limbah singkong yang ada pada daerah Bandar Lampung dan dapat meningkatkan pendapatan dengan pemasaran yang inovatif.

Kata kunci: Industri Rumah Tangga Pangan, Keripik Kulit Singkong, Limbah kulit Singkong, Keripik URA

Abstract

Every kilogram of cassava produces waste as much as 20 percent of cassava skin, this cassava waste can easily be obtained from home industries that have fried cassava or cassava chips businesses. Therefore, the purpose of this Service is to provide processing and marketing training in the utilization of cassava peel waste so that it has high economic value in Various Home Business (URA) chips. This community service was carried out in the All Mider sub-district, Bandar Lampung, Lampung in November 2022. The targets of this activity were the community and housewives of the All Mider sub-district, Bandar Lampung, Lampung. The method used in this service is the approach and training method. The training was carried out starting with the provision of material which was then followed by training from the speakers. In the end, this activity has been able to reduce cassava waste in the Bandar Lampung area and can increase income with innovative marketing.

Keywords: Food Home Industry, Cassava Skin Chips, Cassava Skin Waste, URA Chips

1. PENDAHULUAN

Sampah merupakan salah satu masalah serius yang dihadapi seluruh negara di dunia[1]. Tidak hanya terjadi di negara-negara berkembang, tapi hal ini juga terjadi di negara maju[2]. Indonesia menjadi salah satu negara yang mengalami peningkatan kepadatan penduduk dan

perkembangan industri[3]. Banyaknya industri kecil yang ada mengakibatkan tidak bisanya mengolah limbah atau sampah dengan baik. Salah satu contohnya yaitu sampah kulit singkong.

Singkong (*Manihot Esculenta*) merupakan salah satu tanaman pangan yang mampu menghasilkan devisa cukup besar bagi negara[4]. Harga jual singkong yang relatif murah dan mudah

diolah membuat singkong banyak dibuat menjadi berbagai macam produk olahan pangan seperti keripik kulit singkong yang merupakan salah satu limbah singkong[5].

Setiap kilogram singkong menghasilkan limbah sebanyak 20% kulit singkong[6], Limbah singkong tersebut dapat dengan mudah diperoleh dari industri rumahan yang memiliki bisnis singkong goreng ataupun keripik singkong[7]. Kulit singkong termasuk dalam kategori limbah organik karena sampah ini dapat terdegradasi (membusuk/hancur) secara alami[8]. Kulit singkong merupakan limbah yang tidak ramah lingkungan. Hal demikian terjadi karena limbah kulit singkong akan menjadi sarang nyamuk dan lalat, dimana hal tersebut tidak sehat dan menyebabkan polusi[9].



Gambar 1. Limbah kulit singkong yang menumpuk

Kulit singkong memiliki banyak sekali kandungan gizi dan manfaat[15]. Pada fraksi berat kering, terdapat protein sebanyak 3,5%, serat kasar 10%, lignin 11 %, selulosa 14 %, dan hemiselulosa 27 % [16]. Oleh karena itu, olahan kuliner berupa keripik kulit singkong (URA) ini mampu untuk mengurangi produksi sampah di Indonesia. Selain itu, keripik kulit singkong memiliki kandungan

Limbah kulit singkong di Indonesia sangat melimpah, karena Indonesia merupakan salah satu negara dengan penghasil singkong terbesar di dunia[10]. Pada tahun 2011 produksi singkong di Indonesia mencapai 24.044.025 ton, sedangkan pada tahun 2015 meningkat menjadi 21.801.415 ton[11]. Meskipun demikian, masyarakat belum dapat sepenuhnya memanfaatkan semua komponen singkong[12], salahsatunya adalah limbah kulit singkong ini.

Pengolahan limbah kulit singkong merupakan teknologi baru dalam industri pengolahan dengan beberapa keunggulan[13]. Sampai saat ini limbah kulit singkong masih dibuang[14]. Padahal, limbah kulit singkong dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan, salah satunya yaitu dengan menjadi keripik.

serat kasar yang tinggi yaitu sekitar 28,3 – 125,7 g/kg sehingga aman untuk dikonsumsi[17]. Serat kulit singkong mempunyai manfaat seperti mempercepat proses eksresi sisa makanan, mencegah kanker, menurunkan kadar kolesterol, serta mengontrol kadar gula dalam darah.

Karena banyaknya manfaat yang dapat diberikan dalam pengolahan kulit singkong bagi

masyarakat. Maka salah satu cara untuk memanfaatkannya adalah dengan mengolahnya menjadi keripik kulit singkong, selain dijadikan bahan olahan juga mampu mengurangi produksi sampah yang ada di Indonesia terutama daerah Segala Mider Bandar Lampung, Lampung.

Pemanfaatan kulit singkong ini akan dikombinasikan dengan berbagai rasa dan bahan-bahan makanan (BTM) seperti garam dan bumbu perasa lainnya yang diizinkan dengan tetap memperhatikan hasil akhir dari produk. Penggunaan berbagai rasa ini juga sebagai salah satu cara untuk memenuhi selera konsumen yang beragam[18].

Berdasarkan pembahasan di atas maka tujuan diadakannya pengabdian ini adalah untuk menjadikan limbah kulit singkong memiliki nilai ekonomis yang tinggi, keripik URA menjadi salah satu oleh-oleh khas Lampung, dan membuat pengolahan dan pemasaran keripik URA.

2. METODE

Pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Segala Mider, Kota Bandar Lampung. Metode

yang digunakan dalam pengabdian ini menggunakan metode pendekatan dan pelatihan[19]. Pelatihan ini dilakukan pada bulan November 2022. Adapun pelatihan yang dilakukan yaitu untuk melakukan pembuatan keripik kulit singkong yang berkualitas. Pelatihan ini ditujukan kepada pengusaha lokal terutama pengusaha keripik singkong serta ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Segala Mider Kota Bandar Lampung.

Prosedur kerja yang dilakukan pada pengabdian ini meliputi persiapan, yaitu meliputi lokasi usaha dan juga observasi pasar. Selanjutnya tahap pelaksanaan, dimana pada tahapan ini terdapat perancangan kemasan, pembuatan sampel, dan uji pasar. Kemudian yang terakhir adalah Analisa usaha dan kesimpulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Guna mengatasi permasalahan yang ada, tim pengabdian melakukan pelatihan manajemen pemasaran keripik URA secara langsung kepada masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga agar menambah penghasilan dan memperbaiki perekonomian keluarga.



Gambar 2. Suasana ruang pelatihan

Hal yang pertama dilakukan adalah diskusi dengan tim dan melakukan survey lokasi dan bahan baku yang akan digunakan. Pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Segala Mider, Kota Bandar Lampung dipilih karena berada di pusat kota, mudah dijangkau, strategis untuk akses jual beli, dan memudahkan tim untuk mendapatkan bahan baku.

Setelah itu, peninjauan pangsa pasar sebelum melakukan produksi adalah hal yang sangat penting. Kegiatan ini dilakukan dengan cara melakukan survey testimoni dari konsumen yang datang ke pusat oleh-oleh Khas Lampung sehingga tim dapat menentukan produk yang akan dikembangkan.

Selanjutnya masuk ke tahap produksi. Pada tahap ini kulit singkong yang ada dikumpulkan. Sebelum diolah menjadi keripik kulit singkong, pertama-tama kulit singkong dibersihkan terlebih dahulu kemudian dicuci menggunakan air bersih yang mengalir.



Gambar 3. Kulit Singkong

Selanjutnya, setelah dirasa cukup bersih potong kulit singkong menjadi bentuk persegi dan diletakkan ke tempat yang sudah disediakan sebelumnya.



Gambar 4. Kulit Singkong yang siap diolah menjadi keripik

Setelah itu, kulit singkong di jemur di bawah terik matahari agar kandungan air di dalamnya menjadi berkurang dan kulit singkong siap untuk diolah menjadi keripik. Setelah selesai dijadikan keripik, kemudian keripik kulit singkong ini diberikan perasa, dimana varian rasa yang diberikan adalah original, coklat, dan balado.

Selanjutnya, keripik URA yang sudah siap dimasukkan ke dalam kemasan yang ramah lingkungan, tidak merusak produk dan mampu dipakai ulang. Pembuatan label yang unik juga digunakan sebagai bentuk pemasaran dari keripik URA. Setelah dilakukan semua tahapan di atas, selanjutnya dilakukan evaluasi yang dilakukan untuk menanggulangi beberapa kendala yang timbul dari produksi olahan keripik kulit singkong.

Keripik kulit singkong URA di distribusikan ke warung-warung kecil, *resseler* serta masuk ke toko oleh-oleh khas Lampung. Keripik URA belum umum di pasaran dan belum ada pesaing, oleh karena itu target dari pasar ini adalah menembus pasar-pasar luas dikarenakan produk ini memiliki cita rasa yang khas sehingga menjadi produk yang menarik.

Pada akhir pengabdian ini, masyarakat serta ibu-ibu rumah tangga sangat antusias untuk terus mengembangkan serta mengolah kulit singkong untuk dijadikan produk olahan keripik ini.

4. SIMPULAN

Dari kegiatan tersebut, didapat hasil bahwa peserta pelatihan mampu memahami materi pelatihan yang disampaikan oleh pemateri. Selain itu, melalui kegiatan ini dapat mengurangi limbah singkong yang ada pada daerah Bandar Lampung dan dapat meningkatkan pendapatan dengan pemasaran yang inovatif.

5. SARAN

Berdasarkan kegiatan yang sudah dilakukan, pengabdian berharap semoga terdapat alat untuk mempermudah kulit singkong untuk dijadikan keripik kulit singkong, dimana hal ini menjadi salah satu bentuk *recycling* sampah kulit singkong untuk menjadi keripik kulit singkong.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] H. A. Addahlawi, U. Mustaghfiroh, L. K. Ni'mah, A. Sundusiyah, and A. F. Hidayatullah, "Implementasi Prinsip Good Environmental Governance Dalam Pengelolaan Sampah Di Indonesia," *J. Green Growth dan Manaj. Lingkung.*, vol. 8, no. 2, pp. 106–118, 2020, doi: 10.21009/jgg.082.04.
- [2] A. Rahmat, "Konsep Perbandingan Geopolitik, Sosial Budaya dan Ekonomi Negara-Negara Maju dan Negara Berkembang," *J. Pendidikan" EDUKASIA MULTIKULTURA"*, vol. 3, no. 1, pp. 35–51, 2021.
- [3] O. B. Saputri, "Pemetaan potensi indonesia sebagai pusat industri halal dunia," *J. Masharif Al-Syariah J. Ekon. Dan Perbank. Syariah*, vol. 5, no. 2, 2020.
- [4] B. P. Anindita, A. T. Antari, and S. Gunawan, "Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan kapasitas 91000 ton/tahun," *J. Tek. ITS*, vol. 8, no. 2, pp. F170–F175, 2020.
- [5] T. C. Ningsih, N. Lusiana, and H. Hayana, "Penerapan Hygine Dan Sanitasi Olahan Makanan Pada Industri Rumah Tangga Keripik Rubik di Kecamatan Mandau Kota Duri: Application of Hygine and Sanitation of Processed Foods in Home Industry of Rubik's Chips in Mandau District, Duri City," *Media Kesmas (Public Heal. Media)*, vol. 2, no. 1, pp. 380–393, 2022.
- [6] R. A. Pradipta, I. Irawati, and D. J. Niarja, "Inovasi Plastik Biodegradable Dengan Karakteristik Edible Film Dari Bonggol Pisang Dan Limbah Kulit Singkong Dengan Plasticizer Gliserol," *J. Ilm. Penal. dan Penelit. Mhs.*, vol. 4, no. 2, pp. 155–163, 2020.
- [7] A. V. Andarista and S. Z. Soraya, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui

- Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong Aneka Rasa di Desa Paron Ngawi,” *ALMUJTAMAE J. Pengabd. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 37–42, 2022.
- [8] L. Marlina, “Pengaruh Variasi Suhu Perendaman Terhadap Karakteristik Pati Termodifikasi Dari Kulit Singkong Dengan Substitusi Sari Kedelai,” *Pas. Food Technol. J.*, vol. 7, no. 3, pp. 102–106, 2020.
- [9] S. Winarsih, *Ensiklopedia Sains: Perkembangbiakan Makhluk Hidup, Air, Hidup Sehat, Gaya dan Gerak, Tata Surya*. Alprin, 2020.
- [10] N. A. N. Djide, N. P. Sari, and R. Pebriani, “Pemberdayaan Kelompok Petani Singkong Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal di Desa Panaikang Kabupaten Gowa,” *J. Pengabd. Nas. Indones.*, vol. 4, no. 1, pp. 190–195, 2023.
- [11] Fi. D. N. Sari and R. Astili, “Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong,” *J. Dunia Gizi*, vol. 1, no. 1, pp. 20–29, 2018, doi: 10.33085/jdg.v1i1.2899.
- [12] D. Herdhiansyah, A. Asriani, S. Sakir, S. Rejeki, and S. Suwarjoyowirayatno, “Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Kripik Kulit Singkong Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 5 Kota Kendari, Sulawesi Tenggara,” *J. PkM Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 2, pp. 219–226, 2022, doi: 10.30998/jurnalpkm.v5i2.7782.
- [13] K. Khotimah and S. Nasiah, “Pelatihan Pengolahan Limbah Usaha Kecil Mengah Menjadi Bahan Makanan Yang Bernilai Ekonomi Di Desa Mulawarman Tenggara Sebrang Kutai Kartanegara,” *Lumbung Inov. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 7, no. 3, pp. 393–404, 2022.
- [14] H. Rustantono, D. Kusumaningrum, and H. Rasyid, “Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Keripik,” *I-Com Indones. Community J.*, vol. 2, no. 1, pp. 31–37, 2022, doi: 10.33379/icom.v2i1.1211.
- [15] S. Dutufiyah and W. A. Setyawan, “Implementasi Inovasi Baru Pemanfaatan Singkong Dan Limbah Kulit Singkong,” *Al-Muttaqin J. Stud. Sos. dan Ekon.*, vol. 2, no. 2, pp. 171–175, 2021.
- [16] A. Sasongko, D. F. H. Lumbantobing, and A. Rifani, “Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong untuk Produksi Oligosakarida melalui Hidrolisis Kimiawi,” *JST (Jurnal Sains Ter.*, vol. 5, no. 1, 2019, doi: 10.32487/jst.v5i1.586.
- [17] O. I. White, V. Nurrahmania, and T. Wibowo, “Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan,” *J. Pengolah. Pangan*, vol. 7, no. 1, pp. 33–37, 2022.
- [18] V. E. Herawati, L. D. Saraswati, and A. Z. Juniarto, “Penguatan komoditi unggulan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang,” *J. Pasopati Pengabd. Masy. dan Inov. Pengemb. Teknol.*, vol. 2, no. 4, 2020.
-

- [19] A. D. Cahya, D. A. Rahmadani, A. Wijiningrum, and F. F. Swasti, "Analisis pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia," *YUME J. Manag.*, vol. 4, no. 2, 2021.
-