https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

"MERUBAH POTENSI MENJADI PRESTASI": INOVASI PRODUK MAKANAN BERUPA KERIPIK SINGKONG, PISANG DAN PARE DI DESA SUGIHREJO, KECAMATAN KAWEDANAN, KABUPATEN MAGETAN

Rollis Ayu Ditasari[1], Wildan Gilang Firdaus[2], Ardila Fitriana[3], Zulfa Kusnia Dina[4] Satria Heryanto Putra[5], Algam Lajunanansyah[6], Anggita Langgeng Wijaya[7]

[1,2,3,4,5,6,7]Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas PGRI Madiun

Email: rolisayuditasari@unipma.ac.id

ABSTRAK

Pertanian merupakan salah satu penghasil potensi terbesar di Desa Sugihrejo. Komoditas ini telah lama menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat setempat. Namun, pemanfaatan hasil pertanian tersebut masih terbatas pada konsumsi langsung atau dijual dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya belum optimal. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Sugihrejo adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Hal ini menyebabkan potensi besar yang dimiliki oleh desa tersebut belum sepenuhnya tergali. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan, khususnya dalam pengolahan produk pertanian menjadi makanan inovatif. KKN Universitas PGRI Madiun Kelompok 15 berupaya memberikan pelatihan inovasi produk makanan melalui program kerja KKN-T Pemberdayaan Masyarakat UMKM sebagai mitra masyarakat Desa Sugihrejo dalam upaya pemberdayaan ekonomi melalui pemanfaatan potensi lokal. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat inovasi produk pertanian ini agar dapat menciptakan produk baru yang bernilai tambah tinggi. Dengan demikian,pembuatan inovasi produk hasil pertanian sumber daya lokal ini menjadi contoh nyata dari upaya mencapai pembangunan yang berkelanjutan di Indonesia.

***Kata Kunci** : Inovasi Sumber daya lokal, Keripik, UMKM*

PENDAHULUAN

Desa Sugihrejo merupakan salah satu desa yang memiliki potensi pertanian yang melimpah, terutama dalam budidaya pisang, singkong, dan pare. Komoditas ini telah lama menjadi sumber penghidupan bagi masyarakat setempat. Namun, pemanfaatan hasil pertanian tersebut masih terbatas pada konsumsi langsung atau dijual dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya belum optimal. Padahal, dengan sentuhan inovasi dan pengolahan lebih lanjut, produk-produk pertanian ini dapat diubah menjadi makanan olahan yang memiliki nilai tambah dan daya saing tinggi di pasar.

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Sugihrejo adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Hal ini menyebabkan potensi besar yang dimiliki oleh desa tersebut belum sepenuhnya tergali. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan, khususnya dalam pengolahan produk pertanian menjadi makanan inovatif.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

Berdasarkan permasalahan yang muncul dari Desa tersebut, kami KKN Universitas PGRI Madiun Kelompok 15 berhasil memberikan pelatihan inovasi produk makanan melalui program kerja KKN-T Pemberdayaan Masyarakat UMKM sebagai mitra masyarakat Desa Sugihrejo dalam upaya pemberdayaan ekonomi melalui pemanfaatan potensi lokal. Salah satu bentuk kontribusi yang diberikan adalah pelatihan inovasi produk makanan, khususnya pembuatan keripik dari pisang, singkong, dan pare. Keripik merupakan salah satu produk olahan yang memiliki daya tahan lebih lama, mudah dipasarkan, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan produk mentah. Selain itu, keripik juga dapat menjadi alternatif camilan sehat yang diminati oleh berbagai kalangan.

Pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang diversifikasi produk pertanian serta meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang bernilai ekonomi. Dengan demikian, diharapkan dapat tercipta peluang usaha baru yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sugihrejo. Selain itu, kegiatan ini juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Melalui jurnal ini, penulis ingin mendokumentasikan proses dan hasil pelatihan inovasi produk makanan yang dilakukan oleh KKN Universitas PGRI Madiun Kelompok 15 di Desa Sugihrejo. Diharapkan, tulisan ini dapat menjadi referensi bagi pihak-pihak yang tertarik dalam pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil pertanian, serta memberikan gambaran tentang potensi besar yang dapat dikembangkan di daerah-daerah dengan karakteristik serupa.

METODE PENELITIAN

Langkah-langkah yang diterapkan untuk mencapai hasil yang diinginkan dari Program Kerja KKN Kelompok 15 Universitas PGRI Madiun ini melibatkan metode pelaksanaan seperti demonstrasi dan praktik. Metode demonstrasi ini merupakan metode penyampaian informasi atau pelatihan yang dilakukan dengan cara menunjukan atau mempraktikkan suatu proses, teknik, atau cara kerja secara langsung di depan peserta. Tujuannya adalah untuk memberikan contoh konkret sehingga peserta dapat memahami dan mempelajari langkah-langkah yang harus dilakukan dengan lebih jelas dan efektif. Metode ini merupakan yang paling mudah dipahami oleh masyarakat setempat. Pendekatan yang diterapkan oleh pelaksana Program Program Kerja KKN Kelompok 15 Universitas PGRI Madiun dalam proses pemberdayaan meliputi sosialisasi program kepada tokoh masyarakat, seperti ibu-ibu PKK Desa Sugihrejo dan warga sekitar. Langkah-langkah operasional yang diperlukan untuk menangani permasalahan yang telah dijelaskan terdiri dari: tahap observasi dan identifikasi masalah, tahap sosialisasi program kegiatan kepada masyarakat dengan melibatkan seluruh warga Desa Sugihrejo, tahap orientasi yang berbasis lapangan, serta program pelatihan dan pendampingan.

Proses pelatihan inovasi produk makanan hasil pertanian Desa Sugihrejo yaitu yang pertama adalah observasi terkait kondisi masyarakat dan permasalahan yang ada di Desa Sugihrejo. Yang kedua adalah melakukan perencanaan kegiatan yang sesuai dengan permasalahan yang ada di Desa Sugihrejo yaitu dalam hal pengelolaan hasil pertanian yang kurang optimal.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

Ketiga adalah proses pelatihan yang diselenggarakan oleh KKN Kelompok 15 Universitas PGRI Madiun dengan mendatangkan pemateri yang sudah handal dalam pengolahan hasil pertanian seperti keripik pisang, pare dan singkong. Pelatihan ini langsung dilaksanakan dengan para peserta dengan menyediakan bahan-bahan dan teknik membuat keripik dengan cara yang efektif dan efisien mulai dari pemotongan bahan hingga proses pengolahan hingga finishing. Setelah kegiatan pelatihan, yang terakhir adalah kegiatan evaluasi yang digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan ini sehingga dapat menjadi tolak ukur dan mengidentifikasi aspek yang belum maksimal dan yang perlu ditingkatkan.

Berikut adalah proses kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan:

A. Persiapan Bahan

Bahan baku dalam kegiatan pelatihan ini adalah hasil dari pertanian Desa Sugihrejo berupa singkong, pisang, dan pare. Bahan-bahan ini diambil langsung dari masyarakat Desa Sugihrejo sehingga masyarakat dapat mengolah hasil pertaniannya secara individu setelah melakukan pelatihan. Selain menyiapkan bahan-bahan baku, persiapan yang diperlukan untuk proses ini adalah bumbu-bumbu penyedap untuk menambah citarasa produk yang dibuat.



Gambar 1: Persiapan bahan-bahan untuk pelatihan

B. Proses pelatihan pembuatan produk

Proses pelatihan ini mendatangkan seorang pemateri yang sudah handal di bidangnya dalam pembuatan keripik dan cemilan lainnya berupa hasil pertanian juga. Pemateri disini memberikan cara pembuatan inovasi produk makanan mulai dari persiapan, proses pengolahan hingga finishing.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat



Gambar 2: Proses Pelatihan Inovasi Hasil Pertanian

C. Hasil Akhir

Hasil dari pelatihan ini berupa produk inovasi hasil pertanian masyarakat Desa Sugihrejo yaitu keripik singkong, keripik pisang dan keripik pare yang siap dijual, rasanya nikmat, dan sehat karena tanpa tambahan pengawet apapun.



Gambar 3:Hasil Pelatihan Inovasi Produk Makanan

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

https://e-journal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITAKARYA
E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan adalah proses pembelajaran terfokus yang dirancang untuk meningkatkan kinerja individu atau kelompok dalam menjalankan tugas atau pekerjaan tertentu. Melalui pelatihan, seseorang dapat memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan untuk mencapai hasil yang lebih baik. Berbeda dengan pendidikan formal, pelatihan lebih bersifat praktis dan langsung pada tujuan, tanpa terlalu menekankan pada teori akademik. Contohnya, pelatihan inovasi produk makanan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan inovatif untuk menjalankan usaha di bidang tersebut.

Pelatihan inovasi produk makanan merupakan upaya untuk memberdayakan warga desa melalui inovasi pembuatan produk makanan. Dengan mengolah hasil pertanian menjadi inovasi lainnya, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan perekonomian keluarga, tetapi juga berkontribusi pada perekonomian desa. Produk keripik hasil inovasi ini diharapkan dapat menjadi hasil potensi Desa Sugihrejo.

Tahapan awal yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan adalah memilih bahan-bahan yang berkualitas dari hasil pertanian di Desa Sugihrejo. Pemilihan bahan yang berkualitas sangat mempengaruhi rasa dan kualitas keripik. Berikut merupakan beberapa produk hasil inovasi potensi Desa Sugihrejo adalah sebagai berikut:

1) Keripik Pisang

Bahan baku yang berasal dari pisang dapat diinovasikan menjadi keripik siap jadi dengan rasa yang manis dan gurih. Berikut cara pembuatan pisang:

a. Pilih pisang yang masih mentah
b. Kemudian siapkan wadah yang berisi air yang sudah dicampur dengan pewarna makanan kuning telur sebanyak 2-3 tetes
c. Pasah pisang menggunakan alat pasah, kemudian rendam pisang ke dalam larutan air yang sudah dicampur dengan pewarna makanan
d. Sambil menunggu pisang di pasah, bisa disambi dengan memanaskan minyak goreng dalam 2 wajan
e. Untuk memberi rasa pada keripik pisang, buatlah larutan gula dan garam di wadah yang berbeda. Takaran sesuai selera
f. Setelah minyaknya panas, masukkan rendaman pisang kedalam wajan pertama. Jika dirasa pisang sudah agak layu, langsung masukkan larutan air garam/gula sesuai yang diinginkan
g. Setelah itu, pindahkan keripik dari wajan pertama ke wajan kedua menggunakan serok untuk membuat keripik cepat garing dan krispi
h. Keripik siap dihidangkan dan dikemas.

2) Keripik Pare

Dalam pembuatan keripik pare, terdapat teknik yang dapat dilakukan agar hasil dari keripik tidak terlalu pahit. Berikut adalah cara pembuatan keripik pare:

a. Pilihlah pare yang masih segar

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603
Jurnal Pengabdian Masyarakat

b. Untuk membuat keripik pare, bisa menggunakan pasah yang sama dengan membuat keripik singkong.
c. Pasah pare yang sudah dicuci dan dibersihkan isinya
d. Setelah itu, remas-remas pare menggunakan garam kemudian rebus sebentar di air yang sudah mendidih selama menit kemudian tiriskan
e. Untuk menambah rasa gurih pada keripik pare, buatlah bumbu yang terdiri dari ketumbar 1 sdm, garam 1 sdt, dan kemiri 4 butir
f. Setelah itu buatlah takaran tepung terigu dan tepung tapioka dengan perbandingan 1 : ½ lalu campur hingga rata kemudian masukkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam tepung tersebut
g. Masukkan pare yang sudah ditiriskan ke dalam campuran tepung kemudian goreng pare seperti teknik dalam menggoreng keripik pisang diatas.
h. Pare dapat dinikmati dan siap dikemas.

3) Keripik Singkong

Singkong yang dijadikan untuk bahan keripik ini dapat disesuaikan dengan hasil pertanian di Desa Sugihrejo. Cara membuat keripik singkong adalah sebagai berikut:

1. pasah singkong menggunakan pasah, lalu rendam dalam air, campurkan baking soda dalam rendaman singkong, kemudian goreng menggunakan metode yang sama seperti menggoreng keripik pisang
2. Untuk yang manis: larutkan gula dengan air panas lalu siramkan ke wajan ke penggorengan ke 2
3. Untuk yang asin: larutkan garam dengan air kemudian siramkan ke dalam penggorengan ke 2.

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan yang sudah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan inovasi pelatihan ini dapat memberikan dampak yang signifikan kepada warga setempat di Desa Sugihrejo. Hanya saja belum menemukan sumber daya manusia yang bisa membantu dalam pengembangan inovasi produk dari hasil pertanian di desa sugihrejo. Inovasi produk ini juga membutuhkan keterampilan yang inovatif sehingga dapat menambah nilai ekonomis sebuah produk dan dapat dipasarkan secara luas. Dengan demikian, penelitian ini dapat menumbuhkan peluang baru dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal dan mendorong terciptanya desa yang mandiri dan berkelanjutan.

Untuk mencapai keberhasilan yang lebih optimal, diperlukan upaya pengembangan yang berkelanjutan, inovasi yang terus-menerus, serta dukungan dari berbagai pihak. Dengan demikian, produk inovasi ini dapat menjadi sebuah hasil pertanian yang dapat dijadikan contoh oleh desa lain dalam upaya pengembangan ekonomi dari hasil pertanian dalam berbagaiproduk seperti keripik singkong, keripik pisang dan keripik pare.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

E ISSN : 2986-5603

Jurnal Pengabdian Masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

Darnawati, Jamiludin, dkk. 2022. "Inovasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Dan Pelatihan Pembuatan Keripik Singkong." *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 7(4): 690–97. doi:10.36312/linov.v7i4.1011.

Ditasari, Akbar, dkk. 2024. "Pendampingan Dan Pengembangan Kinerja Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Sebagai Keberlanjutan Bisnis Melalui Pemasaran Digital Di Dusun Bulak, Desa Gayam, Kecamatan Kendal, Ngawi". *Citakarya : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1): 1-8

Ditasari, Prasetyo, dkk. 2024. "Memajukan UMKM Lokal: Pendampingan UMKM Dalam Penggunaan Digital Marketing, Digitalisasi Keuangan, dan Peningkatan Sumber Daya Manusia Pada Camilane Ifa, Wonoasri, Madiun". *Wiryakarya : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 3(1).

Ditasari, Rahmawati, dkk. 2025. " Optimalisasi Limbah Jagung Menjadi Silase: Solusi Inovatif Untuk Ketahanan Pakan Ternak di Dusun Manjung Sari". *Wiryakarya : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 4(1): 64-71.

Ditasari, Murniyati, dkk. 2025. " Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Manis di Desa Wakah Kecamatan Ngrambe Kabupaten Ngawi". *Citakarya : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(4).

Ditasari, Mukminin, dkk. 2025. " Transformasi Limbah Kulit Jagung Menjadi Karya Seni Bernilai Tinggi: Upaya Pengembangan Ekonomi Kreatif Pada Masyarakat Desa Wakah, Kabupaten Ngawi". *Citakarya : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(4).

Nani, Hindriari, dkk. 2022. "Inovasi Dan Kreativitas Usaha Keripik Singkong Ibu Imah Rosyidah Di Masa Pandemi Covid-19." *Indonesian Journal of Society Engagement* 3(1): 23–38. doi:10.33753/ijse.v3i1.74.

Rahayu, Yunita, dkk. 2022. "Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat." *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1): 1–7. doi:10.30997/almujtamae.v2i1.2939.

Tsabita, Putri, dkk. 2024. "Pelatihan Dan Sosialisasi Pengembangan Inovasi Produk Keripik Singkong Sebagai Upaya Peningkatan Umkm Di Desa Petanang Kecamatan Lembak Provinsi Sumatera Selatan." *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 5(4): 7838–45. http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/32474.

Copyright to the author of some rights reserved This work is licensed under aCreative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.