

## PENYULUHAN DAN PELATIHAN PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI RENGGINANG SINGKONG DI DESA PRAGAAN LAOK

Yusnawalah\*<sup>1</sup>, Ulfatus Shalihah<sup>2</sup>, Jamilatul Istiadah<sup>3</sup>, Luluk Sarifah<sup>4</sup>

<sup>1-4</sup>Institut Sains dan Teknologi Annuqayah, Sumenep

Email: \*yusnawalah@gmail.com

**Abstrak.** Desa Pragaan Laok, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep memiliki hasil perkebunan maupun pertanian yang dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan dan pekerjaan utama masyarakat. Salah satu hasil pertanian di daerah tersebut yaitu singkong. Namun, singkong tersebut belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat. Singkong hanya dijual mentah di pasaran dengan harga yang cukup murah. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi dalam mengolah singkong menjadi suatu produk dengan nilai jual lebih tinggi. Untuk itu diperlukan adanya program pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Desa Pragaan Laok. Kegiatan ini terdiri dari dua kegiatan yaitu melakukan penyuluhan / *Focus Group Discussion* (FGD) dan pelatihan serta pendampingan. Agenda FGD ditujukan untuk memberikan motivasi kepada masyarakat untuk mengetahui tentang nilai tambah produk dan hasil pertanian dan memberikan pengetahuan tentang kewirausahaan dan mengenai standart kelengkapan produksi seperti halnya nomor PIRT, kreativitas dalam menginovasikan rasa dan pengemasan / *packaging* yang baik. Hasil FGD dibentuk menjadi agenda kegiatan. Di antaranya yaitu melaksanakan praktek pelatihan dan pendampingan pembuatan rengginang singkong. Rengginang yang umumnya berbahan dasar beras ketan, kini menggunakan singkong sebagai bahan utamanya. Hasil olahan yang unik ini diharapkan menjadi salah satu inovasi dalam perdagangan dan bidang wirausaha baru bagi masyarakat Desa Pragaan Laok.

**Kata Kunci :** Pelatihan, Penyuluhan, Singkong, Rengginang Singkong

### I. PENDAHULUAN

Desa Pragaan Laok secara administrasi terletak di Kecamatan Pragaan, kurang lebih 30 Km dari Kabupaten Sumenep. Imam Mukhlis (2010) menjelaskan bahwa secara umum, letak geografis Desa Pragaan Laok mempunyai luas sebesar 30,07 Ha yang terbagi dalam beberapa peruntukan. Luas lahan untuk fasilitas pertanian dan penunjang termasuk yang paling luas, yaitu 14,989 Ha yang secara garis besar merupakan areal dataran tinggi dan rendah dimana wilayah tersebut dapat ditanami, kacang-kacangan, padi, palawija, dan umbi-umbian seperti singkong. Singkong merupakan salah satu umbi-umbian yang sangat mudah ditemukan.

Selain merupakan hasil pertanian, singkong cukup mudah untuk dicari di pekarangan rumah dan lahan warga. Masyarakat Desa Pragaan Laok biasanya menganggap singkong sebagai tanaman biasa dan memanfaatkannya untuk memenuhi kebutuhan pangan sehingga singkong belum dimanfaatkan menjadi olahan makanan alternatif seperti rengginang atau olahan bahan makanan lainnya. Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan pemanfaatannya dapat menjadi alternatif sebagai penunjang program ketahanan pangan (Harsita & Amam, 2019).

Singkong memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari (muntaha, jamroni, & ummayah, 2015). Singkong mempunyai kandungan gizi yang banyak sehingga sering diolah menjadi berbagai jenis produk industri yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Tidak hanya sebagai pangan, melainkan juga obat-obatan, dan energi (Indardi, 2018).

Berdasarkan paparan di atas, pelatihan industri mikro dan wirausaha untuk jangka panjang perlu dilakukan di desa Pragaan Laok. Hal ini adalah untuk memberikan inovasi dalam meningkatkan nilai ekonomis singkong sehingga dapat membantu para wirausahawan maupun usaha mikro masyarakat. Kegiatan ini meliputi dua kegiatan. Pertama yaitu melakukan penyuluhan / *Focus Group Discussion* (FGD). Selanjutnya, hasil FGD tersebut diaktualisasikan dalam praktek pelatihan dan pendampingan pembuatan rengginang singkong.

Pelatihan pengolahan rengginang ini diharapkan bisa dilanjutkan dan dikembangkan oleh masyarakat Desa Pragaan Laok. Masyarakat desa Pragaan Laok akan mendapatkan wawasan kewirausahaan yang bisa diterapkan dan menjadikan makanan ringan ini sebagai komoditi perdagangan.

## II. METODE PELAKSANAAN

Tahapan pertama dalam pengabdian masyarakat ini yaitu melakukan observasi bersama seluruh anggota kelompok di Desa Pragaan Laok, Kecamatan Pragaan, Kabupaten Sumenep. Anggota kelompok mengkaji dan memahami permasalahan dan potensi yang ada di masyarakat. Selanjutnya anggota menentukan program yang akan dilaksanakan sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat berdasarkan hasil observasi potensi dan permasalahan yang telah disepakati bersama. Dalam hal ini program yang dibentuk adalah penyuluhan dan pelatihan pengolahan singkong menjadi rengginang singkong yang dilaksanakan mengarah pada pencapaian luaran yang telah ditetapkan, yakni optimalisasi potensi Desa Pragaan Laok untuk meningkatkan kualitas dan kesejahteraan masyarakat.

Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan ini melibatkan masyarakat Desa Pragaan Laok dengan aktif sebagai objek pengembangan kegiatan. Dalam kegiatan ini digunakan metode *Focus Group Discussion* (FGD)/penyuluhan dan pelatihan serta pendampingan. Adapun metode pelaksanaan yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. *Focus Group Discussion* (FGD)/Penyuluhan.

FGD ini dilakukan untuk mengetahui kendala secara lebih spesifik yang dialami oleh masyarakat dalam menjalankan usaha industri rumahan dan mendiskusikan solusi yang akan digunakan. Metode ini dilakukan melalui penyuluhan, ceramah dan diskusi.

Metode ceramah dilakukan oleh anggota kelompok KKN 01 reguler Posko Pragaan Laok melalui penyuluhan untuk memotivasi masyarakat agar lebih mengetahui tentang nilai tambah produk hasil pertanian. Selain itu, penyuluhan dilakukan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang kewirausahaan sehingga memiliki kesadaran untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, masyarakat dapat mengetahui mengenai inovasi rasa, kelengkapan yang harus dimiliki suatu produk seperti No PIRT, dan memperluas pangsa pasar dengan menjalin kerjasama dengan dan memanfaatkan teknologi informasi seperti *online market*. Kegiatan ini berlangsung pada hari Sabtu tanggal 20 Agustus 2022 dari jam 08.00 WIB sampai 10.00 WIB di Balai Desa Pragaan Laok.

2. Kegiatan pembuatan Rengginang Singkong

Pelatihan pembuatan rengginang singkong dilaksanakan pada hari yang sama dengan penyuluhannya, penyuluhannya dilaksanakan dari jam 08.00 WIB sampai dengan jam 10.30 WIB. Sedangkan pelatihan dimulai dari jam 11.00 WIB sampai dengan 14.00 WIB. Pelatihan pembuatan rengginang singkong yang enak dan renyah perlu memperhatikan bahan baku, proses pembuatan dan pengemasan. Kegiatan pelatihan pembuatan rengginang singkong ini meliputi :

a. Alat

Alat yang digunakan yaitu alat pamarut kelapa/mesin pamarut, dandang, cetakan rengginang, naman/tampah, pisau, baskom, dan kain saring.

b. Bahan

Bahan yang digunakan pada praktikum ini yaitu singkong/ubi kayu, bawang putih, garam, dan penyedap rasa.

c. Perosedur kerja



3. Pendampingan bagi masyarakat pengrajin rengginang singkong untuk membuka jaringan pasar.

Pembukaan jaringan pasar dilakukan di tingkat dusun, desa, maupun kecamatan. Pragaan Laok merupakan Ibu kota kecamatan di kecamatan Pragaan sehingga pemasaran rengginang singkong lebih mudah, dikarenakan terdapat dua pasar tradisional yang berdekatan dan produk dapat diedarkan ke banyak toko modern/swalayan yang ada di Desa Pragaan laok.

### III HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Aktivitas

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema penyuluhan dan pelatihan pengolahan pingkong menjadi rengginang di desa Pragaan Laok, Kecamatan Pragaan dilaksanakan oleh anggota kelompok KKN 01 reguler IST Annuqayah posko Desa Pragaan Laok. Kegiatan ini mencakup berbagai kegiatan sebagai berikut ini.

##### 1. Penyuluhan Rengginang Singkong

Penyuluhan dilaksanakan di Balai Desa Pragaan laok pada hari sabtu tanggal 20 Agustus 2022 meliputi Penyuluhan Pengolahan Ginansing (Rengginang Singkong).



Gambar 1. Penyuluhan Pengolahan Rengginang Singkong

Secara keseluruhan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini telah terlaksana dengan baik. Pemberian motivasi pada masyarakat ini dinilai sangat penting. Hal ini sesuai dengan pernyataan bahwa motivasi berwirausaha adalah faktor penting yang berperan besar pada keberhasilan dalam usaha seseorang (Maryani, Ahda, & Jatmika, 2018). Motivasi adalah hal yang utama untuk mengembangkan kemampuan diri. Jika motivasi untuk berwirausaha rendah maka upaya untuk mengembangkan diri juga menurun. Selanjutnya dengan penyuluhan tentang cara membuat rengginang singkong, masyarakat mengetahui bahwa pembuatan rengginang singkong adalah mudah dan sederhana untuk dilakukan. Selain memotivasi masyarakat untuk bisa memanfaatkan hasil pertanian, memberikan informasi tentang bagaimana cara menentukan harga jual dan kegiatan pemasaran juga dilakukan.

##### 2. Pelatihan Pembuatan Rengginang Singkong

Pelatihan ini meliputi beberapa tahapan. Di antaranya yaitu pemilihan singkong yang baik artinya singkong yang tidak berkayu dan berwarna putih gading tanpa adanya warna kebiruan, pengupasan, pembersihan, pamarutan singkong menggunakan pamarut kelapa/mesin parut, pemerasan singkong yang sudah diparut untuk diambil patinya, pembuatan adonan menjadi rengginang, dan penggorengan yang tepat agar menghasilkan rengginang yang renyah dan gurih. Hasil produksi dari pelatihan ini akan digunakan sebagai sampel penjualan dan akan diedarkan ke warung kelontong, pasar tradisional, dan pasar modern/swalayan. Setelah proses penggorengan, selanjutnya dilakukan pengemasan.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Rengginang Singkong dan Pengemasannya

Melalui pelatihan ini, masyarakat Desa Pragaan laok mendapatkan wawasan baru mengenai olahan singkong menjadi rengginang singkong yang nilai jualnya lebih tinggi. Olahan ini pun mampu menjadi komoditi perdagangan yang menguntungkan.

#### **B. Penyelesaian Masalah**

Rengginang singkong merupakan jajanan tradisional yang dibuat dengan bahan utama nasi ataupun ketan. Melihat potensi singkong ataupun ubi kayu yang begitu besar, maka peserta KKN 01 Reguler IST Annuqayah memodifikasi rengginang dengan mengganti bahan utama beras ketan menjadi singkong. Dalam kegiatan ini terdapat beberapa faktor pendukung dan penghambatnya, yaitu

1. Faktor Internal Kekuatan
  - a. Produk berkualitas
  - b. Harga di pasar yang bersaing
  - c. Produk tanpa bahan pengawet
  - d. Bahan baku mudah didapat
  - e. Modal sendiri
2. Faktor Internal Kelemahan
  - a. Sedikitnya varian baik berupa citarasa, ukuran dan bentuk, dan warna produk
  - b. Minimnya kegiatan promosi
  - c. Minimnya sarana dan prasarana
  - d. Masih terbatasnya wilayah produksi
  - e. Minimnya modal yang dimiliki
  - f. Tidak adanya riset dan pengembangan produk
3. Faktor Peluang Eksternal
  - a. Ketersediaan bahan baku melimpah
  - b. Perkembangan dunia internet
  - c. Bertambahnya populasi penduduk
  - d. Pangsa pasar masih luas
  - e. Banyaknya agen distributor
  - f. Perkembangan industry wisata
4. Faktor Ancaman Eksternal
  - a. Pola hidup masyarakat yang sudah modern
  - b. Kenaikan harga bahan bakar minyak
  - c. Perubahancuaca yang tidak stabil
  - d. Dibukanya pasar bebas tahun 2015
  - e. Fluktuasi nilai tukar rupiah

#### IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Bakti sosial di Desa Pragaan Laok Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep telah terlaksana dengan baik. Kegiatan ini meliputi diskusi kelompok (FGD)/penyuluhan dan pelatihan pembuatan rengginang singkong. Kegiatan tersebut mendapatkan respon positif dari masyarakat dan memberikan wawasan baru tentang olahan singkong lainnya. Pelatihan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat Desa Pragaan Laok dan menjadikan olahan singkong ini sebagai komoditas komersial baru bagi masyarakat Desa Pragaan laok.

Adapun saran untuk pengembangan ke depan adalah diperlukannya ide yang lebih kreatif untuk memberikan pelatihan, penyuluhan dan pendampingan dan bagi masyarakat Desa Pragaan Laok dengan :

- 1) Menciptakan industri rumahan kreatif yang berdasarkan pada potensi lokal untuk meningkatkan perekonomian dan kualitas kesejahteraan masyarakat Desa Pragaan Laok .
- 2) Program yang bertujuan untuk meningkatkan *soft skill* masyarakat Desa Pragaan laok tentang pemasaran untuk memperkenalkan produk yang dibuat oleh masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Harsita, P. A., & Amam. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Olahan Singkong. *jurnal sosial ekonomi dan kebijakan pertanian*, 19-27.
- Indardi. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semuluh Kidung, Semanu, Gunung Kidul. *Jurnal Berdikari*.
- Maryani, I., Ahda, M., & Jatmika, S. E. (2018). Efektivitas Pendampingan Kelompok Dalam Meningkatkan Motivasi Berwirausaha Peternak Sapi Perah. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7-13.
- muntoha, jamroni, & ummayah, r. u. (2015). Pelatihan Pemanfaatan Dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *jurnal inovasi dan kewirausahaan*, 188-193.
- Mukhlis. Imam. 2010. Praktek Kabin Tangkep Di Desa Pragaan Laok Kecamatan Pragaan Kabupaten Sumenep (Dalam Perspektif Hukum Islam Dan Masyarakat. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.