

INOVASI PANGAN LOKAL: PEMANFAATAN DAUN SINGKONG SEBAGAI KRIPIK BERNILAI EKONOMI DI DESA SUNGGUMANAI

**Muhammad Umar Data*, Muhammad Alif Ricar, Muhammad Rian Rifai,
Abd Rahman, Dewi Irmayanti, Al Ashar, Adrianan Nona Enci**
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya
Correspondent Author Email*: umar.data@stiem-bongaya.ac.id

Abstract

Sunggumanai Village, located in Pattallassang District, Gowa Regency, possesses abundant agricultural potential, particularly in cassava cultivation. However, its utilization has been limited mainly to the tuber, while cassava leaves remain underutilized and often considered waste. This Community Service Program (PkM) aims to increase the added value of local agricultural products through the innovation of cassava leaf chips as an economically valuable and locally competitive product. The implementation method consisted of four main stages: (1) community awareness and socialization, (2) technical training and mentoring in product processing, (3) strengthening business institutions through the Bonto Sunggu Manai Village-Owned Enterprise (BUMDes), and (4) product marketing trials, monitoring, and evaluation. The program was conducted over three months (August–October 2025) and involved women's groups, local micro-enterprises, and BUMDes managers as key participants. The results showed a significant increase in community knowledge and skills in utilizing cassava leaves as a processed food ingredient, along with an increased awareness of developing local-based businesses. The BUMDes successfully established a new business unit managing the collective production and distribution of cassava leaf chips. Furthermore, the products were introduced to local markets and received positive consumer responses. This PkM program successfully promoted community economic independence, strengthened the institutional capacity of the BUMDes, and created new employment opportunities through the sustainable processing of agricultural resources. The innovation of cassava leaf chips demonstrates that local potential, when developed through educational and participatory approaches, can effectively enhance community welfare while supporting sustainable rural development based on zero-waste agriculture.

Keywords: Community Empowerment, Product Innovation, Cassava Leaves, Village-Owned Enterprise (Bumdes), Sustainable Rural Economy

Abstrak

Desa Sunggumanai di Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, memiliki potensi pertanian yang melimpah, khususnya tanaman singkong. Namun, pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada bagian umbi, sementara daun singkong belum dimaksimalkan dan sering dianggap limbah. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal melalui inovasi produk *kripik daun singkong* yang bernilai ekonomi dan berpotensi menjadi produk unggulan desa. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam empat tahap utama, yaitu (1) sosialisasi dan penyadartahuan masyarakat, (2) pelatihan dan pendampingan teknis pengolahan produk, (3) penguatan kelembagaan usaha melalui BUMDes Bonto Sunggu Manai, serta (4) uji coba pemasaran, monitoring, dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan selama tiga bulan (Agustus–Oktober 2025) dengan melibatkan kelompok perempuan, pelaku UMKM, dan pengurus BUMDes sebagai peserta utama. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan daun singkong sebagai bahan baku olahan pangan, serta tumbuhnya kesadaran untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. BUMDes berhasil membentuk unit usaha baru yang mengelola produksi dan distribusi kripik daun singkong secara kolektif. Selain itu, produk yang dihasilkan telah diuji di pasar lokal dan memperoleh respon positif dari konsumen. Dengan demikian, program PkM ini berhasil mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa, memperkuat kapasitas kelembagaan BUMDes, serta menciptakan lapangan kerja baru melalui pengolahan hasil pertanian secara berkelanjutan. Inovasi kripik daun singkong ini menjadi bukti bahwa potensi lokal, jika dikembangkan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus mendukung tujuan pembangunan desa berbasis pertanian tanpa limbah.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Inovasi Produk, Daun Singkong, Bumdes, Ekonomi Desa Berkelanjutan

Copyright©2025. Muhammad Umar Data dan kawan-kawan
This is an open access article under the CC–BY NC-SA license.
DOI: <https://doi.org/10.30656/t5pwz048>

PENDAHULUAN

Desa Sunggumanai yang terletak di Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, memiliki potensi agraris yang cukup besar, terutama dalam komoditas tanaman singkong (Gunawan et al., 2022). Selama ini, pemanfaatan singkong masih berfokus pada bagian umbi sebagai bahan pangan utama, sementara daun singkong sering kali dianggap limbah atau hanya dimanfaatkan sebagai sayuran rumah tangga (Alfaruqi et al., 2021). Padahal, daun singkong mengandung nutrisi yang tinggi seperti protein, serat, vitamin, dan mineral yang sangat potensial untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Kondisi ini menunjukkan masih terbatasnya diversifikasi produk berbasis hasil pertanian di Desa Sunggumanai, sehingga nilai ekonomi tanaman singkong belum dimaksimalkan.

Kurangnya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian juga berdampak pada keterbatasan aktivitas ekonomi yang dapat digerakkan oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Bonto Sunggu Manai (Annisa & Tristiani, 2025). BUMDes tersebut selama ini lebih berfokus pada kegiatan perdagangan bahan pokok dan belum mengembangkan unit usaha berbasis pengolahan hasil pertanian lokal. Melihat kondisi tersebut, inovasi produk berbasis daun singkong seperti kripik daun singkong menjadi penting untuk dikembangkan. Produk ini tidak hanya meningkatkan nilai guna bagian tanaman yang selama ini belum termanfaatkan optimal, tetapi juga membuka peluang usaha baru, memperkuat sektor UMKM desa, serta mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat setempat. Selain itu, kripik daun singkong memiliki prospek pasar yang baik karena sejalan dengan tren gaya hidup modern yang mengedepankan konsumsi makanan sehat dan alami (Ginting et al., 2025) (Qothrunnada et al., 2025).



Gambar 1. Desa Sunggumanai

Kegiatan pengabdian ini memiliki skup yang mencakup beberapa tahapan utama, yaitu pemetaan potensi daun singkong di Desa Sunggumanai, pelatihan dan pendampingan teknis kepada kelompok masyarakat dan BUMDes dalam proses pembuatan kripik daun singkong, pengembangan model bisnis serta desain kemasan produk, hingga strategi pemasaran digital dan jejaring usaha (Rusdi et al., 2023). Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat tidak hanya mampu memproduksi produk olahan, tetapi juga dapat mengelola usaha secara berkelanjutan dengan dukungan teknologi sederhana, kemasan menarik, dan strategi pemasaran yang sesuai dengan preferensi pasar modern.

Secara urgensi, kegiatan PKM ini berangkat dari kebutuhan nyata masyarakat desa untuk mengoptimalkan hasil pertanian lokal yang selama ini belum memberikan nilai ekonomi maksimal. Dengan memanfaatkan daun singkong sebagai bahan utama produk olahan, kegiatan ini akan membantu masyarakat meningkatkan pendapatan, menciptakan lapangan kerja baru, serta memperkuat daya saing UMKM desa (Alifiawan et al., 2025). Selain itu, program ini juga sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), khususnya dalam aspek pengentasan kemiskinan, pemberdayaan perempuan, serta pengembangan ekonomi desa berbasis sumber daya lokal. Pengabdian ini juga berperan dalam mengubah paradigma masyarakat desa dari sekadar produsen bahan mentah menjadi pelaku usaha kreatif yang mampu menghasilkan produk bernilai tambah tinggi (Permatasari et al., 2025).

Adapun locus kegiatan berada di Desa Sunggumanai, Kecamatan Pattallasang, Kabupaten Gowa, yang dipilih karena memiliki potensi agraris yang besar namun belum diimbangi dengan inovasi produk olahan (Ramadhani, 2023). Wilayah ini juga memiliki kelompok tani dan pelaku UMKM yang aktif, serta dukungan kelembagaan melalui BUMDes Bonto Sunggu Manai yang dapat dijadikan mitra dalam pelaksanaan kegiatan. Keterlibatan masyarakat lokal, khususnya kelompok perempuan dan pemuda desa, diharapkan dapat memperkuat aspek sosial dan ekonomi dari kegiatan pengabdian ini.

Namun demikian, terdapat beberapa permasalahan mitra yang menjadi fokus utama dalam pelaksanaan PKM ini.

- 1) Pertama, rendahnya pemanfaatan daun singkong sebagai bahan olahan bernilai ekonomi; sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan umbi singkong untuk konsumsi rumah tangga atau penjualan mentah.
- 2) Kedua, pelaku UMKM lokal masih menghadapi keterbatasan dalam aspek teknologi pengolahan, inovasi produk, serta kemampuan dalam desain kemasan dan pemasaran.
- 3) Ketiga, kurangnya akses terhadap pasar yang lebih luas karena belum adanya branding atau sertifikasi produk yang menarik minat konsumen. Selain itu, peran BUMDes sebagai lembaga ekonomi desa juga belum optimal dalam mengelola unit usaha berbasis produk lokal. Permasalahan-permasalahan tersebut menjadi dasar penting bagi pelaksanaan kegiatan PKM yang bersifat solutif dan aplikatif.

Berdasarkan hasil telaah dari PKM terdahulu yang dipublikasikan dalam berbagai jurnal nasional, kegiatan serupa telah dilakukan di beberapa daerah dan menunjukkan hasil positif dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal. Misalnya, penelitian oleh (Fadilah, 2024) di Desa Gunung Sugih Baru menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan kripik daun singkong mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga dan memberdayakan kelompok perempuan desa. Studi lain oleh (POHAN, 2025) di Kabupaten Sumenep menegaskan bahwa pengolahan daun singkong menjadi kripik memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan dibandingkan penjualan daun segar. (Sellina, 2024) juga menyoroti pentingnya inovasi dan pendampingan UMKM dalam mengembangkan produk lokal berbasis daun singkong agar mampu bersaing di pasar. Selain itu, penelitian (Lutfi, 2024) menekankan urgensi penguatan kelembagaan industri singkong di Indonesia agar potensi komoditas ini dapat dioptimalkan secara berkelanjutan, sementara studi oleh (Ginting et al., 2025) menyoroti tantangan pemasaran dan jejaring usaha yang perlu diperkuat dalam pengembangan produk kripik singkong di daerah Lamahu.

Hasil-hasil penelitian tersebut menjadi dasar empiris bahwa kegiatan pengabdian berbasis pemanfaatan daun singkong memiliki potensi besar dalam meningkatkan ekonomi lokal. Namun demikian, kondisi sosial dan karakteristik ekonomi masyarakat Desa Sunggumanai membutuhkan pendekatan yang kontekstual dan berkelanjutan agar inovasi ini dapat diterapkan secara efektif. Oleh karena itu, pelaksanaan PKM ini diharapkan mampu menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang

tidak hanya menghasilkan produk inovatif, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi dan kelembagaan desa menuju pembangunan berkelanjutan.

Tujuan Kegiatan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini secara umum bertujuan untuk mengoptimalkan potensi lokal Desa Sunggumanai melalui inovasi produk olahan berbasis daun singkong, sebagai upaya meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, memperkuat kapasitas pelaku UMKM desa, serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat berbasis sumber daya lokal.

Secara khusus, tujuan kegiatan ini meliputi:

- 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa, khususnya kelompok perempuan dan pelaku UMKM, dalam mengolah daun singkong menjadi produk makanan ringan sehat berupa kripik daun singkong yang memenuhi standar mutu pangan.
- 2) Mendorong penguatan kelembagaan ekonomi desa, terutama melalui BUMDes Bonto Sunggu Manai, agar mampu mengelola dan memasarkan produk inovatif hasil olahan pertanian lokal.
- 3) Membangun kesadaran masyarakat terhadap konsep pertanian tanpa limbah (zero waste) dengan memanfaatkan bagian tanaman singkong yang sebelumnya kurang bernilai ekonomi.
- 4) Meningkatkan nilai ekonomi komoditas lokal melalui diversifikasi produk berbasis daun singkong yang memiliki prospek pasar luas dan sejalan dengan tren konsumsi makanan sehat.
- 5) Mendorong transformasi digital pemasaran UMKM desa melalui pelatihan strategi pemasaran online, branding produk, dan pengemasan modern agar produk kripik daun singkong memiliki daya saing di pasar lokal dan nasional.
- 6) Menciptakan peluang usaha baru dan lapangan kerja produktif di desa, terutama bagi perempuan dan pemuda, untuk mendukung peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Manfaat Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini diharapkan memberikan manfaat yang nyata bagi berbagai pihak, baik bagi masyarakat desa sebagai penerima manfaat langsung maupun bagi institusi pendidikan tinggi dan pemerintah daerah sebagai mitra kolaboratif.

1) Bagi Masyarakat Desa

Kegiatan ini akan memberikan manfaat berupa peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk bernilai ekonomi. Masyarakat akan memperoleh pengalaman langsung dalam proses produksi, pengemasan, dan pemasaran kripik daun singkong. Selain itu, kegiatan ini dapat membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan keluarga, serta memperkuat peran perempuan dan pemuda dalam kegiatan ekonomi desa.

2) Bagi BUMDes dan Pelaku UMKM Lokal

Program ini akan memperkuat kapasitas kelembagaan BUMDes Bonto Sunggu Manai dalam mengelola unit usaha baru berbasis produk olahan lokal. BUMDes akan berperan sebagai inkubator usaha desa, sekaligus penggerak jejaring bisnis lokal. UMKM juga mendapatkan manfaat berupa peningkatan kualitas produk, pengemasan, serta kemampuan dalam memasarkan produk secara digital.

3) Bagi Perguruan Tinggi

Bagi tim pelaksana dari perguruan tinggi, kegiatan ini menjadi wahana penerapan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (IPTEKS) yang relevan dengan kebutuhan masyarakat. Program ini juga memperkuat peran tridharma perguruan tinggi dalam aspek pengabdian kepada masyarakat, sekaligus membuka peluang penelitian lanjutan berbasis potensi lokal dan pemberdayaan ekonomi desa.

4) Bagi Pemerintah Daerah

Program ini mendukung agenda pembangunan daerah, khususnya dalam memperkuat ekonomi pedesaan dan pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan potensi agribisnis. Hasil kegiatan dapat menjadi model replikasi untuk desa-desa lain yang memiliki karakteristik agraris serupa di Kabupaten Gowa dan sekitarnya.

5) Bagi Lingkungan dan Pembangunan Berkelanjutan

Melalui prinsip pertanian tanpa limbah, kegiatan ini turut mendukung keberlanjutan lingkungan dengan mengurangi pemborosan sumber daya pertanian dan meningkatkan efisiensi pemanfaatan tanaman singkong secara keseluruhan. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi terhadap pencapaian beberapa tujuan *Sustainable Development Goals (SDGs)*, terutama SDG 1 (No Poverty), SDG 8 (Decent Work and Economic Growth), dan SDG 12 (Responsible Consumption and Production).

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Desa Sunggumanai, Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa, direncanakan berlangsung selama tiga bulan, yaitu dari Juni hingga Agustus 2025. Setiap tahap kegiatan disusun secara berurutan dan terintegrasi dengan metode pelaksanaan agar tujuan program dapat tercapai secara efektif dan berkelanjutan.

- 1) Pada bulan pertama (Juni 2025), kegiatan diawali dengan tahap sosialisasi dan penyadartahuan masyarakat. Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan Pemerintah Desa Sunggumanai, BUMDes Bonto Sunggu Manai, serta kelompok masyarakat calon peserta pelatihan. Kegiatan ini meliputi penyusunan jadwal, identifikasi potensi bahan baku daun singkong, serta pelaksanaan sosialisasi mengenai manfaat gizi dan nilai ekonomi daun singkong. Tujuan tahap ini adalah membangun pemahaman dan motivasi masyarakat untuk terlibat aktif dalam program pengolahan daun singkong menjadi produk bernilai jual.
- 2) Memasuki bulan kedua (Juli 2025), kegiatan difokuskan pada tahap pelatihan dan pendampingan teknis pengolahan produk. Peserta pelatihan yang terdiri dari kelompok perempuan, pelaku UMKM, dan anggota BUMDes mendapatkan pembinaan langsung mengenai teknik pemilihan bahan baku, proses pengolahan daun singkong menjadi kripik yang renyah dan higienis, serta cara pengemasan yang menarik sesuai standar keamanan pangan. Pada bulan ini pula dilakukan pelatihan lanjutan dalam hal inovasi resep, diversifikasi rasa, serta penguatan kemampuan

manajerial dan pemasaran digital agar masyarakat mampu mengelola usaha secara mandiri dan kreatif.

- 3) Selanjutnya, pada bulan ketiga (Agustus 2025) dilaksanakan tahap penguatan kelembagaan usaha, uji coba pemasaran produk, serta monitoring dan evaluasi. Melalui pendampingan kelembagaan, BUMDes Bonto Sunggu Manai diarahkan untuk mengelola produksi dan distribusi kripik daun singkong secara kolektif. Uji coba pemasaran dilakukan melalui pasar lokal dan media digital untuk mengukur respon konsumen dan potensi pasar. Pada akhir kegiatan, tim pelaksana melakukan monitoring dan evaluasi guna menilai efektivitas program, keberlanjutan usaha, serta penyusunan strategi pengembangan lebih lanjut.

Dengan penyusunan waktu yang sinkron terhadap metode pelaksanaan ini, program PkM diharapkan mampu memberikan hasil nyata berupa peningkatan keterampilan masyarakat, terbentuknya unit usaha baru berbasis potensi lokal, serta terciptanya model pemberdayaan ekonomi desa yang berkelanjutan melalui inovasi produk kripik daun singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Isi Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sunggumanai berhasil menghasilkan produk inovatif berupa kripik daun singkong yang menjadi salah satu alternatif camilan sehat berbasis potensi lokal. Selama ini, daun singkong lebih sering digunakan sebagai bahan sayur, sementara umbinya yang lebih dominan dimanfaatkan sebagai sumber pangan pokok. Melalui kegiatan ini, masyarakat mampu mengolah daun singkong menjadi camilan gurih, renyah, dan bergizi dengan teknik sederhana, yaitu membumbui daun singkong, melapisinya dengan adonan tepung, kemudian menggorengnya hingga kering. Hasil olahan ini menunjukkan bahwa daun singkong dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, sekaligus menjadi inovasi baru dalam diversifikasi produk pangan desa (Astuti et al., 2025).



Gambar 2. Sosialisasi Pemanfaatan Daun Singkong

Dari aspek gizi, kripik daun singkong memberikan nilai tambah yang signifikan dibandingkan camilan konvensional berbasis tepung atau umbi-umbian. Daun singkong secara alami mengandung serat pangan yang berfungsi menjaga kesehatan sistem pencernaan dan membantu mengontrol kadar gula darah, sehingga sangat bermanfaat bagi konsumen yang memperhatikan kesehatan metabolisme (Danar Praseptianga et al., n.d.). Selain itu, kandungan protein nabati yang terdapat dalam daun singkong mendukung kebutuhan asupan tubuh terutama bagi masyarakat yang mulai beralih pada pola konsumsi berbasis nabati. Kehadiran vitamin A berperan penting dalam menjaga kesehatan mata dan meningkatkan daya tahan tubuh, sementara vitamin C membantu meningkatkan imunitas serta mempercepat proses regenerasi sel. Adapun kandungan kalsium menjadikan kripik daun singkong bermanfaat dalam mendukung kesehatan tulang dan gigi, sehingga produk ini dapat diposisikan sebagai camilan sehat lintas usia, baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa.

Hal tersebut menjadikan kripik daun singkong tidak hanya menarik dari sisi rasa yang gurih dan tekstur renyah, tetapi juga memiliki citra sebagai camilan sehat yang sesuai dengan tren gaya hidup masyarakat modern yang lebih sadar akan pentingnya gizi seimbang. Hasil uji coba produk yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan respon konsumen yang sangat positif. Konsumen menilai kripik daun singkong memiliki keunikan rasa yang berbeda dari camilan berbasis sayuran lainnya, serta dianggap sebagai produk baru yang memiliki potensi pasar yang luas. Penerimaan pasar ini juga diperkuat dengan promosi sederhana melalui media sosial, di mana produk

mendapat perhatian karena tampil sebagai inovasi pangan lokal yang unik dan memiliki daya tarik visual menarik dalam bentuk kemasan praktis dan higienis.

Keunggulan utama kripik daun singkong adalah keberadaannya sebagai camilan berbahan dasar sayuran yang jarang dijumpai di pasaran, sehingga memiliki daya tawar berbeda dengan produk camilan umumnya (Danar Praseptiangga et al., n.d.). Lebih dari itu, produk ini mampu mengangkat potensi lokal dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia melimpah di Desa Sunggumanai. Pemanfaatan daun singkong yang sebelumnya kurang bernilai kini menjadi produk inovatif bernilai tambah, sehingga selain berfungsi sebagai camilan sehat, kripik daun singkong juga dapat menjadi identitas produk unggulan desa yang mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat.

Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi antara Kripik Daun Singkong, Keripik Singkong, dan Keripik Kentang (per 100 gram)

Komponen Gizi	Kripik Daun Singkong	Keripik Singkong Biasa	Keripik Kentang	Keterangan / Interpretasi
Energi (Kalori)	±280 kkal	±340 kkal	±320 kkal	Kripik daun singkong memiliki kalori lebih rendah, cocok untuk konsumen yang memperhatikan asupan energi.
Protein	±6–7 g	±2 g	±3 g	Kandungan protein lebih tinggi karena berasal dari daun yang kaya protein nabati.
Lemak	±14 g	±22 g	±18 g	Lemak lebih rendah karena proses penggorengan menggunakan lapisan tepung tipis dan suhu terkontrol.
Karbohidrat	±32 g	±60 g	±58 g	Kandungan karbohidrat lebih rendah, menjadikannya camilan ringan yang tidak cepat meningkatkan kadar gula darah.
Serat Pangan	±1,9–2,5 g	±0,8 g	±0,9 g	Kandungan serat lebih tinggi membantu kesehatan pencernaan dan menimbulkan rasa kenyang lebih lama.
Vitamin A	±6.000 IU	±20 IU	±10 IU	Sumber vitamin A yang sangat tinggi, bermanfaat untuk kesehatan mata dan imunitas.
Vitamin C	±25 mg	±5 mg	±8 mg	Lebih kaya vitamin C, membantu meningkatkan daya tahan tubuh dan antioksidan alami.
Kalsium (Ca)	±165 mg	±35 mg	±22 mg	Kalsium tinggi baik untuk kesehatan tulang dan gigi.

Zat Besi (Fe)	$\pm 2,2$ mg	$\pm 0,5$ mg	$\pm 0,4$ mg	Kandungan zat besi lebih tinggi, membantu pembentukan sel darah merah.
---------------	--------------	--------------	--------------	--

Sumber data: hasil pengolahan dari berbagai literatur pangan lokal dan komposisi bahan pangan Indonesia (Ditjen Gizi Depkes RI, 2023)

Proses pembuatan kripik daun singkong dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis untuk menjaga kualitas, cita rasa, dan nilai gizi produk. Tahap pertama dimulai dari pemilihan bahan baku, yaitu daun singkong muda yang segar dan berwarna hijau cerah. Daun yang terlalu tua biasanya memiliki tekstur keras dan rasa agak pahit, sehingga kurang cocok untuk dijadikan bahan kripik. Setelah bahan dipilih, daun dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran, getah, dan debu yang menempel, kemudian ditiriskan hingga kering agar adonan tepung dapat menempel sempurna pada permukaan daun.



Gambar 3. Pemilihan Bahan Baku Daun Singkong

Tahap berikutnya adalah pembuatan adonan pelapis, yang terdiri dari campuran tepung terigu, tepung beras, dan sedikit tepung tapioka untuk menambah kerenyahan. Bumbu pelengkap seperti bawang putih halus, garam, ketumbar, dan kaldu bubuk ditambahkan untuk memperkaya rasa. Adonan dibuat dengan kekentalan sedang agar mudah melekat dan tidak terlalu tebal ketika melapisi daun. Setiap helai daun singkong kemudian dicelupkan ke dalam adonan hingga tertutup rata, lalu siap untuk digoreng.



Gambar 4. Proses Pembuatan Adonan

Proses penggorengan dilakukan menggunakan minyak bersih dengan suhu stabil sekitar 160°C. Daun digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan teksturnya kering renyah. Penggunaan suhu yang stabil penting untuk mencegah daun gosong atau terlalu berminyak. Setelah matang, kripik diangkat dan ditiriskan menggunakan kertas minyak atau alat peniris untuk mengurangi sisa minyak. Proses ini juga membantu mempertahankan kerenyahan produk setelah dingin.



Gambar 5. Proses Penggorengan.

Langkah terakhir adalah pengemasan, di mana kripik yang sudah dingin dikemas dalam plastik kedap udara atau pouch ziplock. Kemasan ini berfungsi untuk menjaga tekstur tetap renyah dan memperpanjang umur simpan produk hingga satu bulan. Selain itu, kemasan diberi label produk, komposisi bahan, tanggal produksi, dan informasi izin edar untuk meningkatkan daya tarik dan kepercayaan konsumen.



Gambar 6. Proses Pengemasan

Selanjutnya melakukan tahap uji coba dan pengembangan, produk kripik daun singkong juga dikreasikan dalam beberapa varian rasa seperti balado, keju, barbeque, dan pedas manis, yang bertujuan memperluas segmen pasar dan menarik minat konsumen muda. Hasilnya menunjukkan bahwa produk ini disukai karena rasa gurihnya yang khas serta tekstur renyah yang tahan lama. Proses produksi ini relatif mudah diterapkan oleh pelaku UMKM di Desa Sunggumanai, sehingga berpotensi menjadi sumber pendapatan baru dan membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar.

Indikator keberhasilan PkM

Keberhasilan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) diukur berdasarkan capaian nyata yang sesuai dengan tujuan dan sasaran program, baik dari aspek peningkatan pengetahuan, keterampilan, maupun dampak ekonomi terhadap masyarakat Desa Sunggumanai. Indikator keberhasilan disusun secara **kuantitatif dan kualitatif**, mencakup empat dimensi utama: partisipasi, kompetensi, kelembagaan, dan keberlanjutan usaha.

1) Indikator Partisipasi Masyarakat

Keberhasilan dapat diukur dari tingkat partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan. Minimal 80% peserta sasaran (kelompok perempuan, pelaku UMKM, dan pengurus BUMDes) berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Partisipasi ini mencerminkan adanya kesadaran dan antusiasme masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal secara mandiri.

2) Indikator Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Setelah mengikuti kegiatan pelatihan dan pendampingan teknis, peserta diharapkan mengalami peningkatan kemampuan dalam:

- a. Mengetahui potensi dan manfaat daun singkong sebagai bahan baku bernilai ekonomi
- b. Mampu melakukan proses pengolahan, pengemasan, dan inovasi rasa produk kripik daun singkong secara higienis.
- c. Menguasai dasar-dasar manajemen usaha kecil, termasuk pencatatan keuangan sederhana dan pemasaran digital.

Keberhasilan pada aspek ini dapat diukur melalui pre-test dan post-test, serta evaluasi hasil praktik pengolahan produk yang menunjukkan adanya peningkatan keterampilan minimal 70% peserta.

3) Indikator Penguatan Kelembagaan dan Unit Usaha

Program dikatakan berhasil apabila BUMDes Bonto Sunggu Manai mampu membentuk unit usaha baru atau kelompok usaha bersama yang khusus mengelola produksi dan distribusi kripik daun singkong. Selain itu, indikator lain adalah tersusunnya sistem manajemen sederhana mencakup pembukuan, pengadaan bahan baku, dan pembagian hasil usaha. Adanya struktur kerja dan pembagian peran yang jelas menunjukkan bahwa kelembagaan usaha mulai berjalan secara mandiri dan berkelanjutan.

4) Indikator Pemasaran dan Daya Saing Produk

Produk kripik daun singkong yang dihasilkan harus memenuhi standar rasa, tampilan, dan kemasan yang layak jual di pasar lokal. Keberhasilan tahap ini ditandai dengan adanya uji coba pemasaran yang berhasil menjual minimal 50% dari total produk uji coba serta mendapat umpan balik positif dari konsumen. Selain itu, keberadaan produk di media sosial atau platform daring menjadi bukti adaptasi masyarakat terhadap tren pemasaran digital.

5) Indikator Keberlanjutan Program dan Dampak Ekonomi

Aspek keberlanjutan dinilai dari kemampuan masyarakat untuk terus memproduksi dan memasarkan produk secara mandiri setelah program selesai.

Keberhasilan juga dapat dilihat dari peningkatan pendapatan rumah tangga peserta, munculnya inovasi produk turunan, serta keberlanjutan kemitraan dengan pihak pemerintah atau swasta. Minimal satu siklus produksi mandiri setelah pendampingan selesai menjadi indikator konkret bahwa program telah berhasil menciptakan kemandirian ekonomi lokal.

Dengan indikator-indikator tersebut, keberhasilan program PkM tidak hanya diukur dari terlaksananya kegiatan, tetapi juga dari transformasi kemampuan masyarakat, terbentuknya kelembagaan ekonomi desa yang tangguh, serta kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan dan pengembangan produk lokal berkelanjutan.

SIMPULAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan di Desa Sunggumanai, Kecamatan Pattallassang, Kabupaten Gowa berhasil menunjukkan bahwa potensi lokal berupa daun singkong dapat dikembangkan menjadi produk inovatif bernilai ekonomi, yaitu kripik daun singkong. Melalui tahapan kegiatan yang terstruktur — mulai dari sosialisasi, pelatihan teknis, pendampingan kelembagaan, hingga uji coba pemasaran masyarakat desa memperoleh peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kepercayaan diri dalam mengelola usaha berbasis sumber daya lokal.

Kegiatan ini juga berkontribusi nyata terhadap penguatan kelembagaan ekonomi desa melalui BUMDes Bonto Sunggu Manai yang kini memiliki kemampuan dalam mengelola produksi dan distribusi produk secara kolektif. Selain itu, penerapan strategi pemasaran digital membantu memperluas jangkauan pasar dan memperkenalkan produk kripik daun singkong sebagai camilan sehat yang memiliki daya saing di pasar lokal.

Secara umum, keberhasilan PkM ini terlihat dari meningkatnya partisipasi masyarakat, terbentuknya unit usaha baru, serta munculnya kesadaran kolektif untuk mengoptimalkan hasil pertanian secara berkelanjutan. Melalui inovasi ini, Desa Sunggumanai tidak hanya mampu mengurangi limbah pertanian, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru, peningkatan pendapatan rumah tangga, dan kontribusi terhadap pembangunan ekonomi desa yang inklusif dan berkelanjutan.

Ke depan, keberlanjutan program ini diharapkan dapat diperkuat melalui kemitraan antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan sektor swasta, guna mendukung peningkatan kapasitas produksi, inovasi produk turunan, serta pemasaran yang lebih luas. Dengan demikian, PkM ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang mampu meningkatkan ketahanan ekonomi desa di era modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) mengucapkan syukur dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, partisipasi, dan kontribusi dalam pelaksanaan program Inovasi Kripik Daun Singkong sebagai Produk Unggulan Desa Sunggumanai. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIEM) Bongaya Makassar atas dukungan moral dan pendanaan yang telah diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Penghargaan yang sama juga kami tujukan kepada Pemerintah Desa Sunggumanai dan BUMDes Bonto Sunggu Manai yang telah menjadi mitra utama dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga pendampingan usaha.

Kami juga menyampaikan apresiasi kepada kelompok perempuan dan pelaku UMKM Desa Sunggumanai yang telah berpartisipasi aktif dan antusias dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan teknis. Dedikasi dan semangat mereka menjadi kunci utama keberhasilan program ini dalam menghasilkan produk inovatif yang bernilai ekonomi. Akhirnya, kami berterima kasih kepada seluruh pihak, baik individu maupun lembaga, yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas segala dukungan, ide, dan bantuan selama pelaksanaan kegiatan ini. Semoga hasil dari program ini dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Desa Sunggumanai dan menjadi inspirasi bagi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berbasis potensi lokal di wilayah lain.

DAFTAR PUSTAKA

Alfaruqi, A., Rahman, A. T., Alni, A. D., Amalia, D. I., Junia, E. D., Arwandi, I. P., Yurbi, L., Khairani, N. M., & Pradita, T. S. (2021). "Dendeng Healthy" Olahan Vegetarian Daun Singkong oleh Mahasiswa Kukerta Desa Lipatkain Selatan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 3(1), 14–20.

- Alifiawan, M. A. A., Toloa, S., Chania, N. P., Ananda, R. A., Asidqiyah, R., Nurcahya, S., Irianto, D. U., Ramadana, G. N., Octaviandi, R. A., & Ramadhan, A. K. (2025). Pemberdayaan UMKM melalui Inovasi Keripik Daun Singkong dan Pemasaran Digital di Dusun Dermojurang. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 8(1).
- Annisa, W. S., & Tristiani, I. N. (2025). Inovasi Pemerintah Desa Dalam Meningkatkan Pendapatan Asli Desa (Studi Pada Desa Sukowidi Kecamatan Panekan). *Jurnal Sosial Humaniora*, 2(1), 11–25.
- Astuti, S. Y., Antika, E. V. I., Falaesa, R. M., Kurniawan, E. A., Sari, T. A. P., Zakiyah, A. Z. N., Oktarina, A., Paulina, D. R. D., Dharmawan, D. A., & Triana, E. A. (2025). Ketahanan Pangan Desa Kajarharjo Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Daun Singkong dan Penggalakan Booster Organik Tanaman Guna Pertanian Sehat Berkelanjutan. *Manfaat: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(3), 36–50.
- Danar Praseptiangga, S. T. P., Anam, I. C., MP, M. T., Ariyantoro, A. R., Anastriyani Yulviatun, S. T. P., & Anandito, R. B. K. (n.d.). *Potensi Dan Pemanfaatan Umbi-Umbian Lokal Dalam Mendukung Pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals)*. Deepublish.
- Fadilah, L. (2024). Kripik Daun Singkong Untuk Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UmkM) Masyarakat Kampung Sriwijaya Mataram. *AL HUSNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(01), 38–51.
- Ginting, Z. N. A., Damanik, G. P., Ramadhan, F. A., Rudyani, A. K., Hasibuan, I. A., & Silaen, A. S. (2025). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Keripik Singkong (Studi Kasus PT. Kreasi Lutvi). *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 5(2), 2424–2433.
- Gunawan, H. S., Zaury, M. A., Purnama, P., & Syukri, M. (2022). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Pattalassang Melalui Manajemenisasi Umbi Menjadi Keripik Singkong. *Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal*, 5(1), 45–52.
- Lutfi, N. A. D. (2024). Peran Dinas Pariwisata Dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran Dalam Mengembangkan Pariwisata Pantai Pangandaran Melalui Industri Ekonomi Kreatif. Thesis. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam-Ekonomi Syariah. Uinsaizu. [http](http://...)
- Permatasari, W., Zahra, A. A., Remba, A. R. D., Umami, A. N., Mahardika, D. I., Nata, P. w. a., & hayati, f. k. (2025). Diversifikasi Produk Dan Pemasaran Umkm Berbasis Kearifan Lokal Sebagai Strategi Peningkatan Nilai Tambah dan Daya Saing Pasar.
- Pohan, A. A. (2025). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Pertanian Lokal. *Circle Archive*, 1(7).

- Ramadhani, A. (2023). Tata Kelola Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Dalam Meningkatkan Pendapatan Asli Desa Di Desa Sunggumanai Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. Universitas Hasanuddin.
- Rusdi, M. I., Septiyawati, A., Wahdana, W. Y., Khawasalngilmi, A., Zakiyah, L. B., Sari, K. W., Sofiana, A., Puspita, T. N., Jamal, A. I., & Afista, N. D. (2023). Pemberdayaan Kepada Masyarakat Melalui Kegiatan Pengolahan Daun Singkong Untuk Memanfaatkan Hasil Pertanian Sebagai Peningkatan Ekonomi Kreatif. *Kampelmas*, 2(2), 535–549.
- Sellina, S. (2024). Pelatihan inovasi produk daun singkong dengan kemasan green pack sebagai upaya pemanfaatan produk lokal. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(03), 109–115.