

Pemanfaatan Singkong sebagai Komoditas Strategis Ekonomi Desa Gendoang

**Elzayin Rhamdhini¹, Hanny Istiqomah¹, Indriyani Pujilestari¹, Silmy Mumtazah¹, Ira Maya Hapsari¹,
Agus Prasetyono¹**

¹ Program Studi Manajemen, Universitas Pancasakti Tegal, Indonesia.

Email: mumtazahsilmy@gmail.com

Artikel info

Abstract. *The Community Service Program (KKN) is a manifestation of the implementation of the Three Pillars of Higher Education in community service. This program aims to optimize local potential to improve the welfare and economic independence of the community. The KKN program at Pancasakti University in Gendoang Village, Moga District, Pemalang Regency, focuses on developing processed cassava products as a source of income for the village. This village has cassava potential that has been sold raw with low economic value. Through training, mentoring, and socialization, students provided guidance on processing cassava into innovative food products such as cassava balls to increase the added value of local products. The methods used included practical training, production counseling, packaging, and simple marketing. The results of the activities show an increase in local food processing skills, entrepreneurial spirit, and the formation of new home-based businesses managed by housewives and young people. This activity also succeeded in raising awareness of the importance of innovation in utilizing local agricultural potential for sustainable income. This program proves the real contribution of KKN in empowering the community's economy and as a model of university service based on local potential.*

Abstrak. Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam pengabdian kepada masyarakat. Program ini bertujuan mengoptimalkan potensi lokal guna meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat. KKN Universitas Pancasakti Tegal di Desa Gendoang, Kecamatan Moga, Kabupaten Pemalang, difokuskan pada pengembangan produk olahan singkong sebagai sumber ekonomi desa. Desa ini memiliki potensi singkong yang selama ini dijual mentah dengan nilai ekonomi rendah. Melalui pelatihan, pendampingan, dan sosialisasi, mahasiswa memberikan pembinaan pengolahan singkong menjadi produk makanan inovatif seperti bola-bola singkong untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Metode yang digunakan meliputi pelatihan praktik, penyuluhan produksi, pengemasan, dan pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan

pengolahan pangan lokal, semangat kewirausahaan, serta terbentuknya usaha rumahan baru yang dikelola oleh ibu rumah tangga dan pemuda. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran akan pentingnya inovasi dalam pemanfaatan potensi pertanian lokal untuk penghasilan berkelanjutan. Program ini membuktikan kontribusinya KKN dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat dan sebagai model pengabdian perguruan tinggi berbasis potensi lokal.

Keywords:

*Olahan Singkong;
Potensi Desa;
Pemberdayaan
Ekonomi; UMKM.*

Coresponden author:

Email: mumtazahsilmy@gmail.com



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

PENDAHULUAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah salah satu wujud praktik dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, terkhusus dalam hal pengabdian pada masyarakat. Program ini mengharapkan mahasiswa dapat secara aktif terlibat dalam membantu masyarakat desa untuk memanfaatkan potensi yang ada demi meningkatkan kualitas hidup serta kemandirian ekonominya. Salah satu program KKN dari Universitas Pancasakti Tegal yang berlangsung di Desa Gendoang adalah “Olahan Singkong Menjadi Ladang Ekonomi Desa Gendoang, Kec. Moga, Kab. Pemalang.” Tujuan dari program ini adalah untuk memberdayakan masyarakat melalui inovasi dalam pengolahan hasil pertanian lokal agar nilai ekonominya lebih tinggi.

Di Desa Gendoang, sumber daya alam sangat melimpah, terutama dalam bidang pertanian. Singkong atau ketela pohon (*Manihot Esculenta*) adalah salah satu hasil pertanian utama yang kaya akan karbohidrat dan sering menjadi makanan pokok di pedesaan. Hingga saat ini, pengolahan singkong umumnya masih tradisional, seperti direbus, digoreng, atau dibuat tiwul, gapek, dan getuk. Meskipun hasil panennya berlimpah, harga jual singkong seringkali rendah karena sedikitnya inovasi dalam pengolahan. Oleh karena itu, perlu inovasi kreatif untuk mengolah singkong menjadi produk yang lebih modern, menarik, dan mampu bersaing di pasaran, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi Masyarakat (Mustafidah, 2017). Dalam program KKN ini, mahasiswa Universitas Pancasakti Tegal berusaha mengajak masyarakat Desa Gendoang untuk mengembangkan produk olahan singkong menjadi lebih inovatif. Kegiatan ini bertujuan tidak hanya untuk meningkatkan nilai jual hasil pertanian lokal, tetapi juga untuk membuka peluang usaha baru serta memberdayakan kelompok ibu rumah tangga agar jauh lebih produktif. Masyarakat diberi pelatihan dan pendampingan untuk mengolah singkong menjadi produk yang menambah nilai tanpa mengubah cita rasa tradisionalnya.

Dalam hal pemberdayaan masyarakat, peningkatan kreativitas dan inovasi dalam pengolahan bahan lokal menjadi langkah krusial untuk menciptakan ekonomi mandiri di pedesaan. Dalam studi (Turyono et al., 2022) juga menjelaskan bahwa pelatihan dalam pengolahan dan pemasaran produk berbasis singkong dapat menambah nilai hasil pertanian dan mendorong munculnya wirausaha baru dari kalangan masyarakat desa. Lebih dari itu, pengembangan potensi lokal harus disertai dengan pendampingan yang berkelanjutan agar masyarakat dapat mengelola hasil produksi mereka secara mandiri. Pada penelitian (Rahayu et al., 2025) menegaskan bahwa diversifikasi produk singkong di Lombok Tengah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai inovasi, manajemen usaha, serta pemasaran, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan.

Permasalahan yang dirumuskan dalam kegiatan ini meliputi pengembangan potensi hasil pertanian singkong di Desa Gendoang menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, kendala yang dihadapi oleh masyarakat dalam proses pengolahan, serta peran mahasiswa KKN dalam memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan. Penelitian ini juga membahas dampak program KKN terhadap peningkatan kemandirian ekonomi dan semangat kewirausahaan di masyarakat, khususnya pada kelompok ibu rumah tangga. Dari permasalahan tersebut, hipotesis yang diajukan adalah bahwa program KKN Universitas Pancasakti Tegal memberikan dampak positif pada peningkatan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Gendoang. Dengan pelatihan dan pendampingan yang diberikan, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan produk olahan singkong yang inovatif dan bernilai jual tinggi, membuka peluang usaha baru, serta meningkatkan kesejahteraan ekonomi warga desa.

Penelitian yang dilakukan oleh (Mranani et al., 2021) menunjukkan bahwa pelatihan serta pendampingan dalam pengolahan singkong di Dusun Ngepoh memberikan hasil yang positif, di mana “para ibu PKK dapat memanfaatkan olahan singkong seperti keripik singkong dan es krim, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat.” Temuan ini menunjukkan bahwa kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan lokal berpengaruh besar pada penguatan ekonomi desa. Hal yang serupa diungkapkan oleh (Restiana et al., 2023) yang menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development (ABCD)* dalam pelatihan pengolahan singkong di Desa Srowot. Mereka menemukan bahwa pelatihan tersebut dapat “meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi kroket bernilai tambah, serta mendorong pertumbuhan usaha mikro dan industri rumahan.” Ini membuktikan bahwa inovasi produk sangat penting untuk meningkatkan kemandirian ekonomi.

Lebih jauh lagi, perhatian tidak hanya diberikan kepada produksi tetapi juga pada penguatan pemasaran. Hal ini senada dengan (Zulfalillah et al., 2022) mendiskusikan bahwa strategi branding menjadi aspek penting untuk memperluas pasar produk olahan singkong. Dalam program pengabdian yang mereka jalankan, “sosialisasi mengenai pengembangan produk olahan singkong dan pembuatan merek atau logo dilaksanakan untuk mendukung branding agar dapat memperluas akses pasar.” Upaya ini terbukti meningkatkan daya saing produk lokal di pasar. Dari penjelasan di atas, bisa disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan singkong, pendampingan yang berkelanjutan, serta penguatan branding dan pemasaran memegang peranan penting dalam mendorong masyarakat mengembangkan potensi lokal mereka. Pelatihan ini berperan dalam peningkatan kapabilitas masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berfokus pada produk olahan singkong (Hikmawati & Sulastri, 2024). Dengan demikian, pengembangan program pengolahan singkong perlu terus dilakukan sebagai salah satu strategi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi serta kondisi pengolahan singkong di Desa Gendoang, menganalisis peran program KKN dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, serta mencermati faktor-faktor yang mendukung dan menghambat pemberdayaan masyarakat. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengukur dampak kegiatan KKN terhadap peningkatan kemandirian ekonomi dan semangat kewirausahaan masyarakat Desa Gendoang. Diharapkan melalui kegiatan ini akan muncul rekomendasi strategis untuk pengembangan produk olahan singkong yang berkelanjutan dan kompetitif. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan juga dapat memberikan dorongan positif kepada memberdayakan petani dan masyarakat desa sebagai aktor sentral dalam inovasi produk olahan singkong, mencakup tahapan pengolahan, pengemasan, pengelolaan usaha, dan pemasaran (Mustofa et al., 2021), sehingga Desa Gendoang dapat menjadi contoh desa inovatif yang mampu memanfaatkan potensi lokal dengan baik serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara mandiri.

Metode

Untuk mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan metode sosialisasi, praktik, dan pelatihan. Kegiatan pertama diawali dengan sosialisasi kepada ibu-ibu dan pemuda Desa Gendoang tentang pengadaan dan pelaksanaan pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar singkong. Bahan utama tersebut dipilih karena mudah didapat di sepanjang Desa Gendoang. Dalam kegiatan sosialisasi pelatihan ini, warga hanya perlu datang tanpa membawa bahan atau alat sendiri karena sudah dipersiapkan oleh mahasiswa KKN. Bahan utama singkong akan dikreasikan menjadi makanan baru dan unik tetapi tetap menjaga keaslian rasanya. Pelaksanaan pelatihan memasak dilakukan di posko KKN. Pelaksanaan pelatihan yang bertempat di posko KKN dilakukan dari singkong yang masih utuh hingga menjadi makanan kekinian. Hasil display pelatihan ini dirasakan dan dibagikan kepada ibu-ibu dan pemuda desa Gendoang. Pada pelaksanaan pelatihan, ibu-ibu dan pemuda desa Gendoang masuk ke dalam ruangan untuk mendengarkan presentasi terkait komposisi dan resep hasil kreasi makanan yang dibuat oleh mahasiswa KKN. Kemudian mahasiswa KKN menyampaikan materi-materi yang terkait dengan metode memasak, cara pewarnaan pada makanan, bentuk display makanan, dan tentunya membahas bahan utama yang digunakan, yakni singkong. Pelaksanaan kegiatan pelatihan masak ini berlangsung pada hari Kamis, 7 Agustus 2025 dengan durasi selama lima jam, yakni mulai jam 08.00-13.00 WIB.

Hasil Dan Pembahasan

Desa Gendoang memiliki sumber daya yang luar biasa dalam bidang pertanian, terutama pada hasil panen singkong yang melimpah setiap tahunnya. Sebelumnya, singkong dijual dalam keadaan mentah dengan harga yang cukup rendah, sehingga belum memberikan banyak keuntungan bagi para petani. Melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang diselenggarakan oleh Universitas Pancasakti Tegal, para mahasiswa berusaha untuk membalikkan keadaan ini dengan memperkenalkan inovasi dalam pengolahan singkong menjadi beragam produk makanan modern yang memiliki harga jual lebih tinggi. Pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN ini memfokuskan pada cara membuat bola-bola singkong sebagai salah satu produk olahan yang unggul. Program ini berlangsung di Posko KKN dan melibatkan ibu-ibu rumah tangga serta pemuda desa sebagai peserta utama. Dalam pelatihan tersebut, masyarakat mendapatkan pengetahuan mulai dari cara memilih singkong berkualitas, proses pengolahan menjadi adonan, hingga teknik membentuk serta menggoreng agar produk menjadi lezat, menarik, dan tampak modern. Mahasiswa juga menjelaskan penggunaan pewarna alami pada makanan, metode pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran dasar yang dapat diterapkan oleh masyarakat secara mandiri.

Selain sesi memasak, pelatihan ini juga mencakup penyuluhan mengenai potensi ekonomi dari produk olahan singkong. Masyarakat diundang untuk memahami peluang bisnis rumahan yang dapat dikembangkan dari produk-produk yang berbasis singkong. Para mahasiswa KKN memberikan contoh bagaimana kemasan, merek, dan promosi melalui media sosial dapat menarik minat konsumen serta memperluas pasar. Pemerintah Desa Gendoang juga memberi dukungan dengan menyediakan bahan dan fasilitas yang diperlukan selama pelatihan, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat langsung kepada warga.

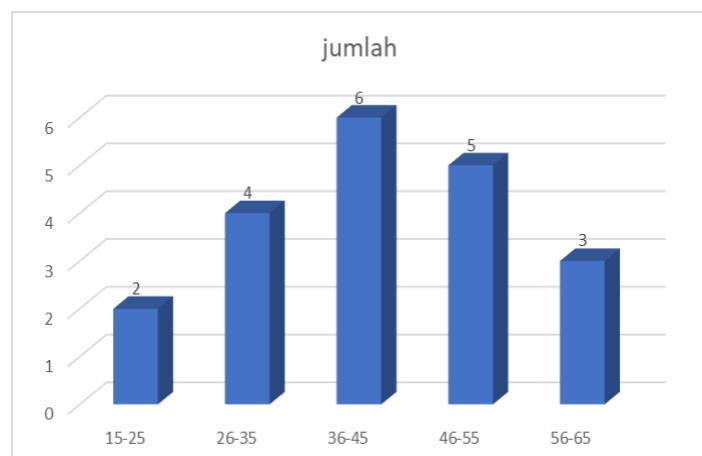
Dari pelaksanaan program KKN ini, terdapat beberapa hasil yang signifikan. Pertama, keterampilan masyarakat meningkat dalam pengolahan bahan makanan lokal, khususnya singkong, menjadi produk yang lebih bernilai. Kedua, pendapatan masyarakat mengalami kenaikan, terutama bagi para ibu rumah tangga yang memanfaatkan keterampilan baru ini untuk membuat dan menjual olahan singkong secara mandiri. Ketiga, tercipta peluang kerja baru melalui usaha kecil di tingkat rumah tangga yang dikelola secara sederhana namun produktif. Keempat, terdapat peningkatan

semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat, terutama di kalangan generasi muda yang mulai tertarik untuk merintis usaha kuliner lokal. Selain itu, kegiatan ini juga membangun kemandirian ekonomi desa, karena masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan singkong mentah, tetapi mampu mengolahnya menjadi produk dengan nilai tambah yang tinggi (Alkhoiriyah et al., 2024). Produk olahan singkong kini mulai menjadi ciri khas Desa Gendoang dan menarik minat konsumen dari daerah sekitarnya. Pelatihan ini juga memperkuat kerjasama antara mahasiswa, perangkat desa, dan masyarakat dalam menciptakan desa yang lebih mandiri dan inovatif.

Secara keseluruhan, program KKN dari Universitas Pancasakti Tegal di Desa Gendoang telah terbukti efektif dalam mendorong potensi ekonomi lokal melalui inovasi pengolahan singkong. Dampak positif yang dihasilkan tidak hanya dalam bentuk peningkatan keterampilan dan pendapatan masyarakat, tetapi juga munculnya pola pikir kreatif dan mandiri dalam mengelola hasil pertanian lokal. Edukasi yang diberikan diharapkan dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat dalam mengelola hasil bumi lokal, sehingga menciptakan peluang usaha baru dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Selain itu, program ini mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan produktif dan pengembangan keterampilan kewirausahaan (Danil et al., 2025). Kegiatan ini menjadi langkah awal yang penting dalam mendorong lahirnya wirausaha baru di pedesaan serta memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat yang berbasis potensi lokal.



Gambar 1. Pendampingan Kegiatan UMKM



Grafik 1. Kehadiran peserta pelatihan berdasarkan usia

Tabel 1. Solusi Permasalahan

Permasalahan	Solusi
Kurangnya inovasi dalam mengolah hasil tani desa gendoang yaitu singkong	Memberi pelatihan kepada Masyarakat mengenai pengolahan singkong menjadi makanan kekinian dan meningkatkan nilai jual dari singkong

Simpulan Dan Saran

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Pancasakti Tegal di Desa Gendoang, Kecamatan Moga, Kabupaten Pemalang, berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat, khususnya dalam bidang pemberdayaan ekonomi melalui pengolahan singkong. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa, masyarakat mampu memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah singkong menjadi berbagai produk makanan kekinian yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Kegiatan ini telah menunjukkan hasil nyata berupa peningkatan keterampilan warga dalam hal produksi, pengemasan, dan pemasaran produk olahan singkong. Selain itu, pelatihan ini juga mampu menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan ibu rumah tangga dan pemuda desa, sehingga membuka peluang usaha baru yang dapat menambah penghasilan keluarga. Dukungan dari pemerintah desa serta antusiasme masyarakat menjadi faktor penting dalam keberhasilan program ini. Secara keseluruhan, kegiatan KKN ini membuktikan bahwa inovasi pengolahan hasil pertanian lokal dapat menjadi solusi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Desa Gendoang kini tidak hanya dikenal sebagai daerah penghasil singkong, tetapi juga sebagai desa yang mampu mengembangkan potensi lokalnya menjadi sumber ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

Berdasarkan hasil kegiatan, disarankan agar program pemberdayaan melalui pengolahan singkong terus dilanjutkan oleh pemerintah desa dan mitra terkait untuk menjaga keberlanjutan keterampilan masyarakat. Pelatihan lanjutan mengenai diversifikasi produk, peningkatan mutu, dan pemasaran digital juga perlu diberikan guna memperkuat daya saing produk. Selain itu, kerja sama dengan pelaku UMKM dan instansi pendukung penting dilakukan untuk membantu perizinan, pengemasan, serta akses permodalan. Kegiatan ini sebaiknya dilengkapi dengan monitoring dan evaluasi berkala agar perkembangan usaha dapat terpantau dengan baik serta mendorong penguatan identitas produk unggulan Desa Gendoang sebagai sumber ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

Ucapan Terimakasih

Tim KKN Universitas Pancasakti Tegal mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Gendoang beserta seluruh perangkat desa atas dukungan dan kerja samanya selama pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat Desa Gendoang, khususnya para ibu rumah tangga dan pemuda desa, yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan pelatihan. Tidak lupa apresiasi kami sampaikan kepada pihak Universitas Pancasakti Tegal atas bimbingan, arahan, dan fasilitas yang diberikan, sehingga program pengabdian masyarakat ini dapat berjalan dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi Masyarakat.

Daftar Rujukan

- Alkhoiriyah, L., Hidayati, H., Dita, A. P., Pangesti, D. H., Ibadah, M., Putri, N. K., & Ramawati, R. (2024). Meningkatkan Ekonomi Kreatif melalui Pelatihan Pengolahan Singkong pada Masyarakat Desa Sumur. *Transformasi Masyarakat: Jurnal Inovasi Dan Sosial Pengabdian*, 1(4), 62–73. <https://pkm.ipkd.or.id/index.php/Transformasi/article/download/658/1034/3566>
- Danil, M., Irawan, F., Janaton, Audia, A., Astria, N., & Fadhly, Z. (2025). Pemberdayaan Potensi Lokal melalui Inovasi Kerupuk Jagung untuk Ekonomi Berkelanjutan. *Nawadeepa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 59–68. <https://journal.pencerah.org/index.php/deepa/article/download/492/258/3056>
- Hikmawati, H., & Sulastri. (2024). Pelatihan Pengolahan Keripik Singkong untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Jati. *AL MU'AZARAH Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 01(02), 75–85. <https://ejournal.uiidalwa.ac.id/index.php/almuazarah/article/download/1797/795>
- Mranani, M., Sulistyowati, A. N., Prasethyo, I. Y., Saputra, A. U., & Algani, F. (2021). Pengembangan Sumber Daya Manusia dengan Memanfaatkan Olahan Tanaman Singkong Di Dusun Ngepoh, Desa Madyogondo Kecamatan Ngablak. *Jurnal Abdidas*, 2(1), 1–10. <http://abdidas.org/index.php/abdidas>
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek*, 1(2), 79–83. <https://doi.org/https://doi.org/10.14421/jbs.1168>
- Mustofa, I., Amalia, S., & Attamimi, A. (2021). Program Pendidikan Vokasional untuk Pengembangan Produk Olahan Pertanian Singkong di Komunitas Kelompok Tani Surabaya Baru, Lampung Tengah. *Wisanggeni: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 95–104. <https://journal.iaimnumetrolampung.ac.id/index.php/wisanggeni/article/download/6472/2263/27196>
- Rahayu, N., Maryanti, S., Wardiningsih, R., & Noviawan, L. A. (2025). Diversifikasi Olahan Singkong untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *JURNAL ABDIMAS INDEPENDEN*, 6(1), 1–8. <https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/independen/index>
- Restiana, N., Amalia, I. R., Mardliyah, L., Kalibagor, K., Banyumas, K., District, K., & Regency, B. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN SINGKONG INOVATIF UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA SROWOT. *Prosiding Kampelmas*, 2(2), 521–533. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/933>
- Turyono, A., Sasono, D., Parikesit, I., & Rahman, A. (2022). Pemanfaatan singkong sebagai potensi pengembangan ekonomi di desa pucungbedug. *Prosiding Kampelmas*, 1(2), 835–845. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/574>
- Zulfalillah, I., Ngazizah, L. N., Rohman, A., & Nuraziz, M. A. (2022). Perluasan Target Pasar Melalui Strategi Pengembangan Produk Olahan Singkong Desa Kebondalem Kecamatan Bawang Kabupaten Banjarnegara. *Prosiding Kampelmas*, 1(2), 847–859. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/575>