

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ubi Sebagai Upaya Peningkatan UMKM di Desa Leubok Panyang

**Inggrid Awanis Bintang¹, Asiyah Nurul Fauziyah², Mauliana³, Delfiana⁴,
Aisah Fitri⁵, Irma Rizli⁶, Repo Agung Romansah⁷, Reza Maulana⁸**

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Teuku Umar, Aceh, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Inggrid Awanis Bintang

E-mail: inggridawanisbintang06@gmail.com

Abstrak

Pelatihan pembuatan kerupuk ubi di Desa Leubok Panyang dilakukan sebagai upaya pemanfaatan potensi lokal untuk meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengembangan UMKM. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh melimpahnya hasil ubi yang belum dimanfaatkan secara optimal. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan Participatory Action Learning System (PALS) dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, penyusunan panduan produksi, desain kemasan, hingga sosialisasi teknik pengolahan dan pengemasan. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan kerupuk ubi mulai dari pengolahan bahan baku, pengeringan, penggorengan, hingga pengemasan produk yang menarik. Dampak kegiatan ini antara lain peningkatan keterampilan masyarakat, munculnya peluang usaha baru, dan potensi penguatan UMKM berbasis pangan lokal. Dengan pendampingan berkelanjutan dan strategi pemasaran yang tepat, produk kerupuk ubi dapat menjadi ikon kuliner desa sekaligus mendukung pertumbuhan ekonomi Masyarakat

Kata kunci - pelatihan, kerupuk ubi, UMKM, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal

Abstract

The cassava cracker-making training in Leubok Panyang Village was conducted as an effort to utilize local potential to improve the community's economy through the development of MSMEs. This activity was motivated by the abundance of cassava yields that have not been optimally utilized. The implementation method used a Participatory Action Learning System (PALS) approach by actively involving the community in every stage of the activity, from problem identification, preparation of production guidelines, packaging design, to socialization of processing and packaging techniques. The training results showed that participants were able to practice the process of making cassava crackers, from raw material processing, drying, frying, to attractive product packaging. The impact of this activity includes improved community skills, the emergence of new business opportunities, and the potential for strengthening local food-based MSMEs. With ongoing mentoring and the right marketing strategy, cassava crackers can become a culinary icon of the village while supporting the community's economic growth.

Keywords - training, cassava crackers, UMKM, community empowerment, local potential

PENDAHULUAN

Desa Leubok Panyang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Woyla Timur, Kabupaten Aceh Barat, Provinsi Aceh dengan luas wilayah 70 km². Desa ini memiliki karakteristik unik yang mencerminkan keragaman budaya dan kekayaan alamnya. Sebagian besar wilayah Desa Leubok Panyang terdiri atas pemukiman penduduk, lahan persawahan, serta kebun masyarakat. Desa ini terletak jauh dari pusat perkotaan dan termasuk daerah terpencil dengan karakteristik dataran tinggi, memiliki suhu rata-rata 23–24°C. Luas wilayah desa mencapai ±70 km² dan dihuni oleh sekitar 53 kepala keluarga. Di wilayah ini, tanaman ubi sangat mudah ditemukan, namun pemanfaatannya masih terbatas. Masyarakat belum mampu mengolah potensi sumber daya alam tersebut secara optimal, padahal jika dikelola dengan baik dapat memberikan nilai tambah ekonomi dan menjadi sumber penghasilan tambahan. Pengembangan potensi pangan dapat dilakukan dengan cara, antara lain, mengembangkan peluang usaha dan meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap potensi yang dimiliki desa. Hal ini dapat mendorong masyarakat untuk berpikir kreatif dan membantu partisipasi aktif dalam peningkatan standar ekonomi (Cristina et al., 2022).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar serta menjadi sumber penggerak ekonomi lokal (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2020). Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah kegiatan usaha yang untuk mensejahterakan individu maupun kelompok (Farida et al., 2023). Manfaat UMKM adalah meningkatkan pendapatan, memberdayakan masyarakat khususnya perempuan, mendapatkan pengalaman berwirausaha, memperkecil angka pengangguran di desa, pemerataan rasa kebersamaan, mengembangkan potensi masyarakat, mengembangkan usaha yang telah ada sebelumnya, serta menumbuhkan rasa ingin maju dan sebagainya (Idayu et al., 2021).

Ketersediaan tanaman ubi di Desa Leubok Panyang merupakan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan untuk mendukung pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dan strategis dalam perekonomian di Indonesia. Peran penting UMKM tidak hanya berarti bagi pertumbuhan di kota-kota besar tetapi berarti juga bagi pertumbuhan ekonomi di pedesaan (Idayu et al., 2021). Salah satu bentuk pemanfaatan tersebut adalah melalui produksi kerupuk ubi, yang dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas lokal yang sebelumnya kurang memiliki nilai ekonomi. Upaya ini bertujuan untuk memotivasi masyarakat desa agar lebih kreatif dalam mengembangkan olahan ubi/singkong, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk mereka (Sumarno et al., 2022). Pengolahan ubi menjadi kerupuk tidak memerlukan teknologi yang kompleks dan biaya yang tidak besar sehingga mudah diterapkan oleh rumah tangga maupun kelompok usaha kecil di desa. Produk kerupuk ubi juga memiliki daya simpan yang relatif lama, menjadikannya mudah dipasarkan dalam skala yang lebih luas. Dengan penerapan strategi pemasaran yang tepat, seperti pemanfaatan media sosial, produk ini memiliki potensi untuk berkembang menjadi salah satu ikon kuliner khas Desa Leubok Panyang sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat.

Apabila dikembangkan secara optimal, UMKM berbasis produk kerupuk ubi berpotensi menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mempromosikan Desa Leubok Panyang sebagai desa yang inovatif dalam pengelolaan pangan lokal. Diversifikasi produk pangan berbasis ubi tidak hanya memberikan nilai tambah pada hasil pertanian lokal, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat. Pemberdayaan UMKM sangat penting dan strategis dalam mengantisipasi perekonomian terutama dalam memperkuat struktur perekonomian nasional (Sedyastuti, 2018). Peran pemerintah daerah melalui pemberian dukungan serta pendampingan dalam aspek produksi dan pemasaran akan menjadi faktor penting bagi keberlanjutan usaha ini. Kripik ubi adalah salah satu makanan ringan yang banyak disukai oleh masyarakat. Hal ini karena rasanya yang renyah, gurih dan harga yang relatif murah. Kerupuk ubi seiring dengan permintaan konsumen sekarang

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

kerupuk ubi mulai divariasasi rasa. Oleh karena itu sangat penting adanya pemasaran produk untuk membantu meningkatkan nilai jual produk (Anggraini, et al., 2023). Inovasi produk seperti kerupuk ubi tidak hanya mengoptimalkan pemanfaatan hasil pertanian dan perkebunan, tetapi juga berkontribusi dalam mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat yang berbasis pada kearifan lokal. Dengan keberhasilan ini, kami yakin masyarakat akan semakin termotivasi untuk mencari cara baru dalam pengolahan singkong, yang pada akhirnya akan meningkatkan kualitas dan nilai jual produk lokal serta mempercepat perkembangan ekonomi desa (Naully et al., 2022)

METODE

Metode pelaksanaan ini berisi tentang hal-hal penting dalam pelaksanaan yang bertujuan untuk mencapai suatu hasil yang diinginkan. Metode pelaksanaan pengabdian menggunakan metode Participatory Action Learning System (PALS) yang melibatkan masyarakat secara aktif untuk berpartisipasi dalam proses keseluruhan kegiatan penelitian (Maghfirah et al., 2023). Metode ini menjadikan masyarakat sebagai subjek sekaligus objek dalam kegiatan pengabdian melalui berbagai bentuk pendidikan, pelatihan, penyuluhan, pembinaan, dan pendampingan (Alfiandi et al., 2025). Pendekatan ini menempatkan masyarakat sebagai pihak yang berperan aktif sekaligus penerima manfaat dalam kegiatan pengabdian. Proses pelaksanaan pengabdian ini sebagai berikut:

Identifikasi Masalah

Metode pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui potensi sumber daya lokal, khususnya ubi yang melimpah di Desa Leubok Panyang. Selain itu, data dikumpulkan mengenai pola pemanfaatan ubi oleh masyarakat, tingkat keterampilan dalam pengolahan pangan, serta kendala yang dihadapi dalam mengembangkan produk berbasis ubi. Dari hasil identifikasi, ditemukan bahwa masyarakat umumnya hanya mengonsumsi ubi dalam bentuk olahan sederhana dan belum mengoptimalkan ubi sebagai bahan baku produk bernilai ekonomis.

Analisis Permasalahan

Berdasarkan informasi yang sudah didapatkan, dilakukan analisis lebih lanjut mengenai peluang pengolahan ubi menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Permasalahan utama yang ditemukan antara lain, minimnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi produk berbasis ubi, tidak adanya keterampilan dalam pembuatan produk olahan yang tahan lama dan siap dipasarkan.

Membuat Panduan Produksi dan Desain Kemasan Produk

Solusi yang diajukan meliputi penyusunan panduan yang menjelaskan tahapan pembuatan kerupuk ubi, daftar bahan yang diperlukan, serta metode pengolahan untuk menghasilkan produk yang renyah dan memiliki daya simpan lebih lama. Selain itu, dirancang juga desain kemasan dan label produk agar tampilan lebih menarik dan siap dipasarkan.

Sosialisasi Cara Produksi dan Pengemasan Produk

Setelah tahap perencanaan dan persiapan selesai, dilakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat mengenai proses pembuatan keripik nasi. Dalam sosialisasi ini dijelaskan manfaat produk kerupuk ubi dari segi kesehatan dan ekonomi, langkah-langkah pengolahan, teknik pengemasan yang tepat, serta peran penting label produk dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual di pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan kerupuk ubi dilaksanakan di Desa Leubok Panyang dengan melibatkan masyarakat setempat, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang berpotensi mengembangkan usaha mikro. Kegiatan ini diawali dengan pengenalan bahan baku, peralatan yang digunakan, serta pemaparan prosedur pembuatan kerupuk ubi. Pelatihan ini diikuti oleh 15 orang peserta, dan seluruhnya berhasil menghasilkan produk kerupuk ubi yang sesuai standar pelatihan. Hasil produk dinilai memiliki rasa yang gurih serta tekstur yang renyah.

Pelatihan ini sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal. Ubi sebagai bahan baku utama sangat melimpah di Desa Leubok Panyang, sehingga

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

pemanfaatannya menjadi produk olahan seperti kerupuk dapat mengurangi limbah hasil panen serta memberikan nilai ekonomi lebih. Pengenalan teknik pengemasan dan label juga menjadi faktor penting karena konsumen cenderung tertarik pada produk yang memiliki tampilan menarik dan informasi yang jelas. Dengan demikian, selain meningkatkan kualitas produk, pelatihan ini juga mendukung strategi pemasaran yang lebih profesional. Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal apabila diberikan edukasi dan pendampingan yang tepat. Adapun Pelatihan Pembuatan kerupuk ubi terdiri dari alat dan bahan serta cara sebagai berikut:

1. Alat:

- Baskom
- Parutan Kelapa
- Blender
- Daun Pisang
- Gelas
- Dandang/ Panci
- Talam Besi

2. Bahan:

- Ubi Kayu 20kg
- Bawang Merah 1 ons
- Bawang Putih 2 ons
- Penyedap Rasa Secukupnya
- Garam Secukupnya
- Ragi Instan 1 sdt

3. Cara Pembuatan:

1. Parut singkong terlebih dahulu, lalu haluskan bawang merah dan bawang putih menggunakan blender
2. Tuangkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan kedalam wadah yang berisi singkong yang sudah diparut, tambahkan garam dan penyedap rasa secukupnya lalu di aduk secara merata
3. Kemudian apabila sudah merata, cetak sedikit demi sedikit diatas daun pisang sampai berbentuk pipih dan tipis
4. Kukus dalam waktu kurang lebih 10 menit
5. Selanjutnya angkat dan dijemur setengah kering lalu lepaskan daun pisangnya
6. Gunting sampai berbentuk persegi atau persegi Panjang dan lanjutkan menjemur hingga benar-benar kering
7. Kerupuk siap digoreng hingga mengembang



Gambar 1.

Ubi dan bumbu untuk membuat kerupuk ubi



Gambar 2.
Proses Pengadukan ubi dan bumbu



Gambar 3.
Proses pencetakan hingga berbentuk pipih



Gambar 4.
Proses Pengukusan



Gambar 5.

Proses Penjemuran setengah kering



Gambar 6.

Proses Penjemuran Setelah digunting



Gambar 7.

Kerupuk ubi yang sudah di goreng dan dikemas

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kerupuk ubi yang dilaksanakan di Desa Leubok Panyang telah memberikan dampak positif bagi masyarakat, khususnya dalam meningkatkan keterampilan pengolahan ubi menjadi produk bernilai jual. Melalui pelatihan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan, dan pentingnya desain label untuk menarik minat konsumen. Kegiatan ini juga berhasil membuka peluang usaha baru berbasis potensi lokal, sehingga dapat mendorong pertumbuhan UMKM di desa. Dengan adanya pendampingan dan penerapan teknik yang tepat, kerupuk ubi berpotensi menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan penghargaan dan apresiasi yang tinggi serta terima kasih kepada berbagai pihak yang mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih kepada Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Penjaminan Mutu Pendidikan Universitas Teuku Umar (LPPM-PMP UTU), Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Desa Dan Aparatur Desa Beserta Keseluruhan Masyarakat Desa Leubok Panyang Kecamatan Woyla Timur Kabupaten Aceh Barat serta pihak lain yang membantu pelaksanaan kegiatan ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiandi, A., Sari, N., & Novita, E. (2025). Pengolahan Kerupuk Nasi Sebagai Kegiatan Pendorong Umkm Desa Blang Dalam. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(3), 1553-1560.
- Angraini, S. D., Sanjaya, K. T., Suwardana, H., & Wicaksono, N. (2023). Pendampingan Pemasaran Online Produk Kripik Singkong Umk Desa Ngawun Kecamatan Parengan. *Prosiding SNasPPM*, 7(2), 1406-1410.
- Cristina, N. N., Hertati, L., Syafitri, L., Munandar, A., & Hendarmin, R. (2022). Sosialisasi manfaat inovasi pengolahan singkong desa petanang serta fungsi media aplikasi promosi digital program KKN tematik mbkm mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri. *Prima: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 141-152.
- Farida, I., Cahyani, L., Salsabela, N. A., & Maspupah, M. (2023). Sinergitas Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Dusun 3 dan 4 Desa Panyocokan Kecamatan Ciwidey. *Proceedings Uin Sunan Gunung Djati Bandung*, 3(4), 339-353.
- Idayu, R., Husni, M., & Suhandi, S. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa di Desa Nembol Kecamatan Mandalawangi Kabupaten Pandeglang Banten. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 7(1), 73-85.
- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2020). *Perkembangan data UMKM dan koperasi*. Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia.
- Maghfirah, S., & Jalil, I. (2023). Deskripsi Pengembangan UMKM Berbasis Tempe Melalui Peran Aparatur Gampong di Desa Purwodadi Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Terpadu (Jimetera)*, 3(2), 110-119.
- Naully, A. D., Pebianti, A., Cahyani, M., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafri, L., & Munandar, A. (2022). Sosialisasi Peningkatan Daya Saing Umkm Olahan Keripik Singkong Rasa Gurih Pedas Melalui Kemasan Dan Digital Marketing Mbkm Program Kkn Tematik Di Desa Petanang. *Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 121-132.
- Sedyastuti, K. (2018). Analisis pemberdayaan UMKM dan peningkatan daya saing dalam kancah pasar global. *INOBI: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 2(1), 117-127.

Sumarno, E., Susilo, W., Magfuroh, M. W., Adhewiyah, R., Amalia, P. P., & Yunus, M. (2022). Sosialisasi Digital Marketing Menuju UMKM Kreatif di Desa Sumber Kerang Kecamatan Gending KKN Universitas Panca Marga Probolinggo. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 284-290.