

PENINGKATAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PONGOLAHAN SINGKONG DALAM PEMBUATAN KUE SINGKONG GULUNG DI DUSUN SEGADUNG DESA SEMPU NGEHEL PONOROGO

Mei Munawatul Zaroh¹, Syamsul Wathoni²

¹ Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

² Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

Abstract	Pengabdian Masyarakat yang di lakukan di dukuh Segadung Desa Sempu Kecamatan Ngebel Ponorogo berupa kegiatan pengembangan sumber daya alam sekaligus pengembangan skill atau sumber daya manusia yang ada di desa tersebut. Dusun Segadung terletak di dataran tinggi yang memiliki sumber daya alam yang melimpah salah satunya ialah singkong. Pengolahan singkong di dusun segadung selama ini hanya di kukus, di goreng dan di buat tape. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mendidik masyarakat agar potensi lokal yang belum dimanfaatkan dapat dioptimalkan, terutama yang berpengaruh terhadap peningkatan kesejahteraan petani dan buruh tani. Pelaksanaan metodenya meliputi identifikasi potensi dan isu, perencanaan program pelatihan, sosialisasi program, serta eksekusi pelatihan. Acara ini dihadiri oleh para ibu PKK dari Dukuh Segadung. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan kreativitas dan inovasi baru bagi masyarakat, serta menyadarkan mereka bahwa kita bisa mengolah makanan pokok dengan nilai ekonomi tinggi yang pada akhirnya dapat mendukung perekonomian dan meningkatkan kualitas hidup di daerah pedesaan.
Keywords	Pengolahan singkong, pengembangan skill, peningkatan kesejahteraan.
Corresponding Authors Mei Munawatul Zaroh Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia; Munawatulzaroh11@gmail.com	

A. PENDAHULUAN

Secara Geografis, dukuh Segadung Desa Sempu Kecamatan Ngebel Ponorogo, terletak di ujung barat Desa Sempu yang sudah berbatasan dengan Desa Suluk Madiun. Batas Selatan yakni dusun sempu, batas timur yakni dukuh ngepel, dan batas utara yakni Kecamatan Ngebel Ponorogo. Kegiatan sehari-hari warga dukuh segadung yakni berkebun. Hampir seluruh warga segadung mata pencahariannya ialah menanam buah mulai dari singkong, kelapa, durian, manggis dan Nangka. Hasil panen pada musim ini yakni Singkong, karena beberapa tahun ini ngebel yang sangat Istimewa dengan hasil panen durian sekarang panen yang kurang maksimal akibat cuaca yang tidak menentu.

Singkong adalah tanaman yang sudah dikenal luas oleh semua orang, terutama masyarakat segadung. Singkong adalah tanaman yang termasuk dalam kategori umbi akar, akarnya merupakan akar tunggang, dan akarnya memiliki percabangan yang dapat membesar (Huda et al., 2023). Cabang

ini yang nantinya berkembang besar yang bisa di konsumsi untuk manusia. Singkong ini berbentuk lonjong dengan ujung yang mengerucut, dan bagian Tengah yang mengembang. Daging singkong mempunyai dua jenis warna yakni putih dan kuning. (Nisywa Dwiza Reihan, 2022)

Singkong merupakan salah satu produk pertanian yang ada di Indonesia dengan biaya tanam yang sangat rendah, dan dari singkong dapat diolah menjadi beberapa bahan makanan termasuk dapat diubah menjadi tepung pengganti tepung terigu atau gandum dalam pembuatan kue atau sejenisnya (Ismanto et al., 2023). Dengan tingkat produktivitas yang cukup baik dan biaya pemeliharaan yang relatif rendah. Tetapi, tepung yang dihasilkan memiliki konsistensi yang sangat mirip dengan gandum. Proses pengolahan singkong sebagai alternatif tepung terigu dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap bahan tepung yang diimpor dari luar. (Sandia et al., 2019)

Singkong pun memiliki beragam manfaat yang berbeda. Dari umbi sampai Pucuk daunnya bisa dimanfaatkan sesuai keperluan masyarakat, sehingga kadang disebut sebagai tanaman serbaguna. (Yuniar et al., 2023). Umbinya memiliki pati resisten yang mampu menjadi sumber makanan bagi bakteri baik di saluran pencernaan dan juga menghindari peradangan, sering dimanfaatkan sebagai solusi alternatif untuk mengatasi diare, diabetes, rontoknya rambut, ketidaksuburan, serta infeksi kulit (Maghfiroh & Nuswardhani, 2019). Selain itu, singkong memiliki kandungan kalori yang tinggi, sekitar 112 kal dalam setiap 100 gram penyajiannya. Namun, karena tingginya kalori, perlu diwaspadai untuk mengonsumsi singkong secara berlebihan. Ini dapat mengakibatkan penambahan berat badan berlebihan sampai menjadi obesitas. (Huda et al., 2023)

Pengolahan sumber daya singkong warga segadung dengan dikukus, di fermentasi untuk di jadikan tape, dan juga di buat tepung gaplek yang di buat untuk tiwul. Singkong yang biasanya di anggap makanan biasa dan terkadang membosankan khususnya pada kalangan anak-anak yang kurang menyukainya. Dalam hal ini perlu adanya inovasi dalam pengolahan singkong yang menarik perhatian semua orang dari segi penampilannya, sehingga dapat menggugah selera mereka untuk mencobanya.

Adanya peluang bisnis yang belum dimaksimalkan dengan baik dan minimnya pemahaman masyarakat tentang nilai tambah produk olahan singkong, menjadikan masyarakat cenderung hanya menawarkan singkong dalam kondisi mentah tanpa melibatkan langkah pengolahan tambahan. Akibatnya, harga jual singkong menjadi sangat murah dan pendapatan yang didapatkan juga terbatas. Dengan memahami potensi pemanfaatan serta berbagai produk yang bisa dihasilkan dari singkong,

masyarakat akan lebih termotivasi dan terdorong untuk meningkatkan usaha mereka dengan lebih baik.

Oleh karena itu, diperlukan adanya kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk menyediakan wawasan dan mendorong inovasi dalam mengolah singkong menjadi produk makanan olahan yang bernilai tinggi. Tujuan dari ini adalah untuk memperdalam pemahaman masyarakat mengenai kemungkinan nilai lebih yang dimiliki singkong. Dengan terselenggaranya pelatihan dan pendidikan mengenai metode pengolahan singkong menjadi berbagai produk berkualitas tinggi, diharapkan masyarakat mampu melihat peluang baru dalam mengembangkan usaha mikro dan industri rumahan yang berorientasi pada pengolahan singkong. Selain itu, program pelatihan ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan ekonomi mereka. Ini dilakukan dengan mengadakan pelatihan untuk masyarakat mengenai cara mengolah hasil pertanian singkong menjadi beragam produk olahan yang bernilai jual lebih tinggi. Selain itu, tujuan lainnya adalah untuk memberikan semangat dan stimulasi kepada masyarakat agar mampu mengembangkan bisnis dengan inovasi, sehingga mereka memiliki daya saing yang tinggi di pasar

B. METODE

Kegiatan pelatihan pengolahan singkong menjadi kue singkong gulung di Dusun Segadung Desa Sempu Ngebel Ponorogo menggunakan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Pendekatan ini menekankan pada pengembangan potensi dan aset yang sudah dimiliki masyarakat, bukan berfokus pada kekurangan. Adapun tahapan penerapan metode ABCD dalam program ini meliputi:

1. **Discovery (Penemuan Aset)** Tahap awal dilakukan dengan pemetaan potensi masyarakat Dusun Segadung. Ditemukan bahwa desa memiliki ketersediaan singkong yang melimpah, keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah makanan, serta semangat kelompok pemuda yang siap mendukung kegiatan produktif.
2. **Dream (Merumuskan Impian Bersama)** Warga bersama fasilitator merumuskan mimpi untuk menjadikan singkong sebagai produk unggulan desa. Impian tersebut antara lain menghadirkan produk kuliner khas, meningkatkan pendapatan keluarga, dan memperkuat identitas desa sebagai penghasil olahan singkong.
3. **Design (Perencanaan Program)** Dari hasil diskusi, disusun rencana pelatihan pembuatan kue singkong gulung. Perencanaan meliputi teknik pengolahan bahan baku, proses pembuatan,

pengemasan menarik, hingga strategi pemasaran baik secara offline di pasar tradisional maupun online melalui media sosial.

4. **Define (Penetapan Prioritas Aksi)** Prioritas ditetapkan pada pengolahan singkong menjadi kue gulung karena produk ini memiliki daya tarik visual, cita rasa yang sesuai dengan selera pasar, dan peluang untuk dijadikan ikon kuliner lokal.
5. **Destiny (Tindakan dan Keberlanjutan)** Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara partisipatif dengan keterlibatan warga. Untuk keberlanjutan, dibentuk kelompok usaha bersama yang mengelola produksi, distribusi, dan pemasaran. Tahap ini juga disertai pendampingan agar masyarakat dapat mengembangkan produk secara mandiri.

Dengan metode ABCD, kegiatan pelatihan tidak hanya menghasilkan keterampilan baru, tetapi juga menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa mereka memiliki aset berharga yang dapat dikembangkan menjadi peluang usaha dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Pelatihan pengolahan singkong bertempat di dusun Segadung melalui program Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang beranggotakan ibu-ibu yang ada di dusun Segadung. Kegiatan ini dilaksanakan pada 23 agustus 2025. Dalam program ini, warga dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan kue, sementara mahasiswa hanya berperan sebagai penuntun dan pengatur jalannya kegiatan

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelatihan yang bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat dan pengembangan produk inovasi bahan baku singkong di desa Segadung secara umum menunjukkan adanya peningkatan pemahaman serta pengetahuan mengenai berbagai olahan dari singkong. Metode ABCD (Asset Based Community Development) telah memperbesar dampak pemahaman peserta mengenai pemanfaatan singkong yang lebih beragam. Dalam kegiatan ini terbagi menjadi 3 proses penelitian meliputi:

1. Pendekatan

Dalam pelaksanaannya, peneliti dan tutor berusaha untuk memberikan dorongan dalam pembelajaran serta perspektif mereka dalam menjalankan tugas dengan baik, terutama dalam berbisnis. Tindakan tersebut diambil sebagai pendorong bagi peserta pelatihan agar aktif dalam mengikuti program pelatihan pengolahan singkong. Berbagai usaha yang dilakukan oleh peneliti dan tutor adalah memberikan pemahaman mendalam mengenai signifikansi mengikuti program pelatihan. Menurut

Cholil Umam, usaha yang baik adalah usaha yang dapat dan langsung dilaksanakan, bukan sekadar yang ada dalam pikiran atau khayalan semata (Restiana et al., 2023).

Proses pelatihan pengolahan singkong dilakukan dengan penetapan jadwal terlebih dahulu. Sebelumnya yaitu dengan mengatur jadwal peserta terlebih dahulu. Pembelajaran dalam pelatihan pengolahan singkong dilaksanakan oleh instruktur menggunakan metode demonstrasi serta pendekatan yang terkait dengan masyarakat, langkah ini diambil untuk mencapai keseimbangan antara materi yang disampaikan dan penerapannya.

Program pelatihan ini juga telah menunjukkan peningkatan pada kemampuan dalam pengolahan berbagai produk singkong untuk meningkatkan nilai jual. Makanan yang dibuat dari bahan baku singkong adalah Krokot dari singkong. Krokot singkong adalah hidangan yang dibuat dari bahan pangan lokal singkong atau ubi kayu. Hidangan ini merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal yang gampang untuk ditemukan. Kandungan gizi singkong meliputi sari pati, air, serat kasar, protein, lemak, serta abu. Bahan pangan lokal singkong ini menempati posisi ketiga setelah padi dan jagung. Karenanya, singkong merupakan bahan makanan yang sangat cocok digunakan dalam pembuatan makanan alternatif seperti krokot singkong. Produksi singkong dapat turut memperkuat ketahanan pangan di Indonesia, khususnya di Desa Segadung.

Langkah awal mempersiapkan tempat dan akomodasi untuk dilaksanakannya kegiatan tersebut seperti panci kukus, parut, loyang, dan wadah-wadah seperti mangkok dan lainnya. Kemudian membeli bahan-bahan yang diperlukan untuk praktek serta melakukan penakaran terlebih dahulu untuk menentukan komposisi yang pas.

Gambar I Pengarahan dan pendampingan pembuatan Kue Singkong Gulung



Dalam proses pembuatan kue singkong gulung, diperlukan beberapa alat sederhana yang biasanya sudah tersedia di rumah tangga pedesaan. Alat yang digunakan antara lain baskom sebagai

wadah pencampur adonan, parutan atau blender untuk menghancurkan singkong, kukusan atau dandang untuk mengukus adonan, serta daun pisang atau plastik yang digunakan sebagai alas dalam proses menggulung. Selain itu, dibutuhkan juga sendok, pisau, spatula, dan wadah pengemasan sederhana seperti plastik mika atau kertas roti.

Bahan utama yang digunakan adalah singkong segar sebanyak kurang lebih satu kilogram. Singkong dipilih yang masih muda dan berkualitas baik agar menghasilkan tekstur lembut setelah dikukus. Untuk menambah rasa manis, ditambahkan gula pasir sekitar 150 gram, serta sedikit garam dan vanili bubuk untuk memperkuat cita rasa. Kelapa parut setengah butir di ambil santannya di campur ke adonan sekaligus sebagian untuk topping. Untuk menambah variasi, topping bisa dibuat lebih beragam, misalnya menggunakan kelapa parut, cokelat meises, atau keju parut. Jika ingin tampilan lebih menarik, dapat pula ditambahkan pewarna alami dari bahan lokal seperti daun pandan (hijau), ubi ungu (ungu), atau kunyit (kuning).

Proses pembuatan kue singkong gulung dimulai dari persiapan bahan. Singkong yang sudah dikupas dicuci hingga bersih lalu diparut atau diblender sampai halus. Setelah itu, singkong dicampurkan dengan gula pasir, garam, santan dan vanili bubuk. Dan supaya lebih menarik lagi bisa di beri pewarna makanan sesuai selera dan semua bahan diaduk hingga rata sehingga terbentuk adonan yang siap dikukus.

Tahap selanjutnya adalah pengukusan adonan. Kukusan atau dandang dipanaskan terlebih dahulu hingga beruap. Adonan singkong kemudian dimasukkan ke dalam loyang dan dikukus selama kurang lebih 10 menit untuk kukusan lapisan pertama dan di lanjutkan lapisan kedua di kukus kurang lebih 15 menit sampai matang sempurna. Hasil kukusan akan menjadi adonan singkong yang lembut dan kenyal.

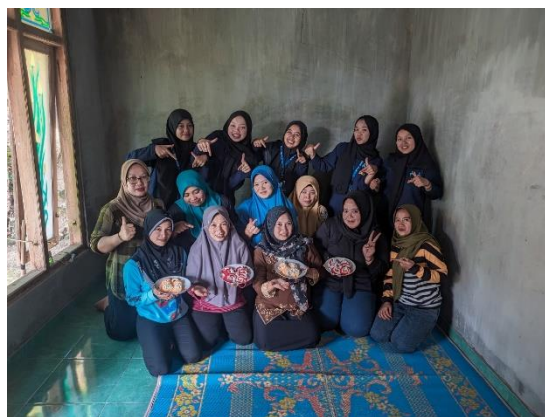
Gambar II Proses pembuatan adonan Kue Singkong Gulung



Setelah adonan matang, dilanjutkan ke tahap pembentukan dan penggulungan. Adonan yang masih hangat diratakan di atas alas berupa daun pisang atau plastik dengan ketebalan sekitar setengah sentimeter. Bagian tengah adonan kemudian diberi isian sesuai selera, misalnya kelapa manis, cokelat, atau keju. Setelah itu, adonan digulung perlahan sambil ditekan agar padat dan tidak mudah pecah. Gulungan kemudian dipotong-potong dengan ukuran sekitar 3–4 sentimeter per potong.

Langkah terakhir adalah penyajian dan pengemasan. Potongan kue singkong gulung bisa langsung disajikan di piring saji sebagai camilan keluarga, atau dikemas dalam plastik mika yang sederhana namun menarik untuk dijual.

Gambar III Penyajian Kue Singkong Gulung



2. Pendampingan

Dalam kegiatan ini yakni memberikan pendampingan untuk melakukan penelitian terhadap hasil metode yang telah diterapkan sebelumnya. Bahwa olahan ini dapat direalisasikan menjadi peluang usaha bagi masyarakat dukuh Segadung, dengan bantuan dalam penggunaan media sosial untuk pemasaran dan pembuatan label pada makanan. Dengan langkah ini, secara tidak langsung akan memberikan dampak positif, yaitu memajukan dukuh Segadung, serta membuat dukuh Segadung lebih dikenal dengan adanya makanan khas dari daerah tersebut.

Kue singkong gulung ini memiliki potensi ekonomi yang cukup menjanjikan. Dari satu kilogram singkong dengan harga Rp3.000–5.000, dapat dihasilkan sekitar 15–20 potong kue gulung. Jika dijual dengan harga Rp1.000–1.500 per potong, maka keuntungan yang diperoleh bisa berkali lipat dari harga bahan mentah. Dengan pengemasan yang menarik dan variasi rasa yang beragam, kue singkong gulung berpeluang besar menjadi produk unggulan lokal yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat Dusun Segadung Desa Sempu Ngebel Ponorogo.

3. Evaluasi

Dalam proses pelatihan pengolahan singkong, kami melakukan evaluasi sebagai ukuran kemampuan peserta. Evaluasi dilakukan berdasarkan tanggapan positif dan efek dari aktivitas pelatihan. Yaitu dengan melihat peserta pelatihan mampu mengolah singkong menjadi kue singkong gulung yang ditunjukkan oleh salah satu kader PKK yang mempraktikkannya di rumah dengan membuat kroket dari singkong. Evaluasi selanjutnya dilakukan dengan membandingkan peserta pelatihan sebelum dan selama mengikuti kegiatan pelatihan, untuk menentukan apakah standar kompetensi pelatihan pengolahan makanan yang diberikan kepada peserta sudah sesuai dengan kemampuan mereka.

D. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan singkong menjadi kue singkong gulung di Dusun Segadung Desa Sempu Ngebel Ponorogo terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang usaha baru. Dengan adanya inovasi dalam pengolahan hasil pertanian, masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan bahan mentah, tetapi juga dapat memperoleh nilai tambah ekonomi yang lebih besar. Dengan menggali dan memanfaatkan aset lokal, masyarakat dapat menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi, meningkatkan pendapatan, serta memperkuat identitas desa melalui kuliner khas berbasis singkong. Ke depan, diperlukan dukungan berkelanjutan berupa pelatihan kewirausahaan, manajemen usaha, serta strategi pemasaran agar produk kue singkong gulung dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

E. REFERENSI

- Huda, B., Muchlis, M., Y, N. C., R, S. R. U., M, S. A., Mulyani, S., Saifuddin, Z., Widodo, W., & Setiawan, W. N. (2023). *Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa*. 1(3), 449–454.
- Ismanto, H., Syihabuddin, W., Aini, A. N., & Setiawan, B. E. (2023). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pengolahan Singkong sebagai Bahan Makanan di Desa Sekidang Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan*. 02, 45–54.
- Maghfiroh, K., & Nuswardhani, R. R. S. K. (2019). *Diversifikasi pengolahan singkong untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat*. 106–114.
- Nisywa Dwiza Reihan, A. S. D. (2022). *BUKU PANDUAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PANGAN SINGKONG*. Penerbit K-Media Anggota IKAPI No.106/DIY/2018 Banguntapan, Bantul, Yogyakarta. e-mail: kmedia.cv@gmail.com.
- 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*. 2(2), 521–533.
- Sandia, S. A., Fadli, R., Mubarak, M. S., Asrianti, T., Sulastri, E., Marliawati, A., Aziza, L., Fahmi, S., & Novariyanto, A. (2019). *Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Singkong dalam Pembuatan Kue di Dusun Kayoman Serut Gedangsari Gunungkidul*. 1, 109–112.
- Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., & Firdaus, R. A. (2023). *Abdimas Galuh UTILIZATION OF POTENTIAL AGRICULTURAL PRODUCTS*. 5, 841–851.