

PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG MENJADI PRODUK MAKANAN SEHAT BERNILAI EKONOMI TINGGI MELALUI PROGRAM MERDEKA KAMPUS MERDEKA

Afni Amelia¹, Henny Andriyani Wirananda^{2*}

^{1,2} Program Studi Akuntansi Universitas Muslim Nusantara Al Washliyah, Medan, Indonesia

*Korespondensi : hennyandriyani@umnaw.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini dibuat untuk mengembangkan bahan baku yang tak ternilai menjadi makanan yang bernilai jual tinggi. Kulit singkong yang biasa di anggap sebagai limbah dan sering kali dibuang karena sudah tidak digunakan, namun kini saya mencoba memanfaatkan kulit singkong sebagai makanan yang sehat dan mampu memberikan nilai jual, dan menambah inovasi baru untuk makanan ringan dengan menjadikan Pangsit Kulit Singkong. Bisnis menjual pangsit ini juga sangat bagus sekali, tidak hanya unik namun juga menarik, karena tidak ada yang menjual makanan ringan ini selain saya. Karena masih banyak orang belum mengetahui pangsit kulit singkong ini maka masih memungkinkan kurangnya daya saing dalam berbisnis. Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah untuk melatih mahasiswa agar dapat berwirausaha dengan kreatif dan inovatif, untuk menambah wawasan dan pengalaman tentang berwirausaha, dapat mengisi waktu luang dengan kegiatan yang bermanfaat, untuk berfikir kreatif dan mengasah kemampuan berbisnis agar dapat menciptakan rasa baru yang akan peluang usaha yang menguntungkan.

Kata Kunci: kulit singkong, pangsit, wirausaha

Abstract

This dedication is made to develop invaluable raw materials into food with high selling value. Cassava skin which is usually considered as waste and is often thrown away because it is no longer used, but now I am trying to use cassava skin as a healthy food and can provide a selling point, and add new innovations to snacks by making Cassava Skin Dumplings. The business of selling these dumplings is also very good, not only unique but also interesting, because no one sells these snacks apart from me. Because there are still many people who don't know about these cassava skin dumplings, it still allows for a lack of competitiveness in doing business. The purpose of implementing this service is to train students to be creative and innovative entrepreneurs, to add insight and experience about entrepreneurship, to be able to fill free time with useful activities, to think creatively and hone business skills so that they can create a sense of stone for new business opportunities. profitable.

Keywords: cassava skin, dumplings, entrepreneurship

1. PENDAHULUAN

Kewirausahaan adalah sebuah proses menciptakan sesuatu agar menjadi nilai tambah dalam ekonomi. Kewirausahaan adalah serapan dua frasa, yaitu wira yang artinya laki-laki atau mandiri dan usaha yang berarti sebuah kegiatan dengan mengarahkan dan pikiran untuk mencapai suatu maksud. Inovasi berdirinya usaha ini berawal dari pengalaman mengikuti program MBKM Kewirausahaan di UD. Kreasi Lutvi dimana UKM tersebut memproduksi Keripik Singkong, dari

pengalaman dan pembelajaran yang saya dapat di UKM tersebut, saya mencoba mengkreasikan makanan ringan dengan citarasa yang unik dan berbeda.

Sampai saat ini kulit singkong masih dianggap limbah dan tidak bisa di makan, padahal kulit singkong dapat diolah menjadi makanan ringan yang sehat dan ramah dikantong, salah satu contohnya adalah pangsit isi kulit singkong. Pangsit ini tidak hanya enak di makan namun banyak memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Masalah paling utama dan pertama yang sering menjadi kendala keberadaan UMKM adalah

rendahnya pangsa pasar. Modal tetap masih masalah utama tetapi, bukanlah selalu menjadi masalah yang pertama, karena pada umumnya masalah kekurangan modal pada UMKM lebih mudah diatasi dengan sendirinya selama hasil produksi laku keras di pasaran dan nstagra dari keuntungan yang diperoleh tersebut dapat dimasukkan nstagr sebagai modal yang berputar. Sebaliknya, sekalipun modal usaha besar dan dapat meningkatkan kapasitas produksi tetapi, jika pangsa pasarnya terbatas, maka akan lebih dekat dengan kerugian dan kebangkrutan.

Alasan pengabdian memiliki produk ini karena banyaknya bahan baku yang biasa dibuang kini dimanfaatkan menjadi makanan yang bernilai jual. Tujuan pengabdian membuat Pangsit Kulit Singkong ini adalah untuk menambah makanan ringan jenis baru dan unik agar menjadi makanan ringan yang digemari masyarakat. Dan pengabdian juga berharap makanan ini merambat ke kanca internasional.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sosialisasi, demonstrasi dan praktik. Tahapan yang dilakukan adalah Pemilihan produk yang akan dijual.

Survei Lokasi. Lokasi usaha yang sangat strategis berdekatan dengan keramaian dan pusat kuliner di malam hari serta juga menghemat biaya, Lokasi juga dekat dengan sekolah serta kantor sehingga mudah dikenali dan diketahui keberadaan tempat jualan seperti di dekat jalan. Lokasi usaha ini berada di Desa Simpang Dolok Kecamatan Datuk Lima Puluh Kabupaten Batu Bara. Target pasar kami adalah semua kalangan, baik usia muda ataupun tua. Melihat kondisi tersebut maka dapat berkemungkinan menghasilkan penjualan yang sangat memuaskan.

Pemilihan Produk. Produk yang dikomersialisasi adalah Pangsit Isi Kulit Mercon, karena makanan ini adalah makanan baru yang belum pernah dijual orang, saya yakin produk nstagra akan laris di pasaran.

Perancangan Strategi Pemasaran. Target pasar terutama adalah seluruh masyarakat berdomisili disekitar Desa Simpang Dolok Kecamatan Datuk Lima Puluh Kabupaten Batu Bara. Pembuatan lokasi tempat penjualan yang unik dan menarik, Bekerja sama dengan kantin-kantin sekolah bahkan dengan warung yang tidak menjual Pangsit Isi Kulit Singkong ini, Menerima Pesanan untuk acara dan hari besar nasional dan Promosi yang dilakukan secara offline dan online seperti melalui jaringan medial nstagra (facebook, nstagram, dan Whatsapp). Pada kegiatan tersebut juga diajarkan dan dilakukan pendampingan dan saran dalam mendisain logo produk dengan menggunakan adobe photoshop, sehingga diperoleh hasil sebagai berikut:

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian ini adalah saya mampu mengkreasikan dan menambah citarasa baru pada makanan yang biasa dijual menjadi makanan yang berkkelas dan unik. Ide ini tercetus karena pengalaman saya mengikuti Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka di Daerah Tuntungan dan ditempatkan di pabrik Keripik Singkong yang sudah Go Internasional, dengan pengalaman dan pembelajaran yang saya pelajari selama ini, saya mencoba mengkreasikan menu baru yang unik yaitu "Pangsit Kulit Singkong". Dengan membuat tampilan yang menarik dan rasa yang unik saya yakin akan banyak yang menyukai produk yang saya buat ini.



Gambar 1. Produk pangsit kulit singkong

Pada proses produksi, modal awal Rp.142.000, menghasilkan 20 mika, dengan harga jual Rp.10.000, omset perhari Rp.58.000, omset perbulan Rp.1.740.000, omset pertahun Rp.20.880.000. Promosi dilakukan melalui online dan offline.

Gambaran IPTEK Pembuatan Pangsit Isi Kulit Singkong

Langkah-langkah pembuatan pangsit kulit singkong:

- Siapkan semua bahan dan alat pembuatan produksi
- Cuci bersih kulit singkong lalu rendam semalaman untuk menghilangkan kandungan racun alami yang ada pada kulit singkong
- Setelah direndam semalaman kemudian cuci bersih kulit singkong kemudian iris tipis tipis
- Kemudian untuk membuat bumbu isian pangsit kulit singkongnya yaitu haluskan semua bahan mulai dari bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, kemiri, tambahkan garam secukupnya, setelah halus kemudian siap untuk dimasak
- Panaskan minyak, setelah panas masukkan bumbu yang telah dihaluskan dan ditumis sampai harum
- Setelah bumbu harum dan matang kemudian masukkan kulit singkong yang sudah direbus lalu masukkan wortel lalu aduk masak sampai matang, tambahkan daun bawang dan potongan cabai kedalamnya.

- Aduk rata sampai semuanya merata, koreksi rasa, masak sampai bumbu meresap.
- Siapkan 1 lembar kulit pangsit, lalu isikan dengan kulit singkong yang sudah ditumis.
- Lemnya menggunakan air lalu lipat sesuai selera
- Goreng sampai matang dengan api kecil

4. KESIMPULAN

Dalam memilih suatu usaha perlu mengetahui lebih dahulu berbagai macam hal yang berhubungan dengan usaha yang didirikan. Seperti mengetahui peluang usaha, lokasi yang strategis, pemasaran produk dan aspek-aspek lain yang berkenaan dengan pendirian usaha, sehingga usaha yang dijalankan dapat berjalan dengan baik.

Usaha Pangsit Isi Kulit Singkong ini merupakan suatu usaha skala kecil yang dapat membantu menciptakan lapangan usaha baru, sehingga usaha ini sangat menjanjikan. Usaha ini tidak memerlukan modal yang cukup besar, oleh karena itu diharapkan usaha ini dapat bersaing dengan bidang usaha makanan ringan lainnya.

REFERENSI

- Akhadiarto, S. (2009). Pemanfaatan limbah kulit singkong, kulit pisang dan kulit kentang sebagai bahan pakan ternak melalui teknik fermentasi. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 10(3), 257-263.
- Akhadiarto, S. (2010). Pengaruh pemanfaatan limbah kulit singkong dalam pembuatan pelet ransum unggas. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 11(1), 127-138.
- Ayuningtyas, I., Hartini, S., & Cahyanti, M. N. (2016). Optimasi Pembuatan Tepung Ferkusi (Fermentasi Kulit Singkong) Ditinjau dari Variasi

- Penambahan Angkak. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(2).
- Hermanto, H., & Fitriani, F. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit dan Daun Singkong sebagai Campuran Bahan Pakan Ternak Unggas. Jurnal Riset Teknologi Industri, 13(2), 284-295.
- Jurnal Wachidatul Linda Yuhanna, Agita Risma Nurhikmawati, Pujiati Pujiati, Nurul Kusuma Dewi.
- Jurnal Hendra Rustantono, Diana Kusumaningrum, Hamidi Rasyid.
- Soelistijono, (2006). Tanaman Singkong. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Nugraha, H.D., Suryanto, A., Nugroho, A. 2015. Kajian Potensi Produktivitas Ubikayu (Manihot esculenta Crant.) Di Kabupaten Pati. Jurnal Produksi Tanaman. 3(8):673- 682.
- Nurhayani et al, (2000). Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu Melalui Proses Fermentasi. Kendari: Fakultas MIPA Universitas Haluoleo.
- Sari, F. D. N., & Astili, R. (2018). Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Limbah Kulit Singkong. Jurnal Dunia Gizi, 1(1), 20-29.
- Simbolon, N., Pujaningsih, R. I., & Mukodiningsih, S. (2016). Pengaruh berbagai pengolahan kulit singkong terhadap pencernaan bahan kering dan bahan organik secara in vitro, protein kasar dan asam sianida. Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan, 26(1), 58-65.