



PEMBERDAYAAN IBU PKK MELALUI PENGELOLAAN INOVASI RASA KERIPIK SINGKONG DI DESA SEI BELURU

Sri Rahayu¹, Tarida Ilham Manurung², Novia Anjelia³, Ayu Wulandari⁴, Nuraini⁵, Micael Olivan Siahaan⁶

²Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia ^{4,5}Program Pendidikan Matematika, ^{1,3,6}Program Pendidikan Bahasa Inggris,
^{1,2,3,4,5,6}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Asahan
e-mail: ¹srir99774@gmail.com, ²taridailhammanroe@gmail.com,
³noviaanjelias1@gmail.com, ⁴ayuwulandari04072002@gmail.com,
⁵nurain2641@gmail.com, ⁶micaelolivian@gmail.com

Tanggal diterima:

15 April 2026

Tanggal Publikasi:

15 Mei 2026

Volume: 10

Nomor : 1

Bulan : Mei

DOI

<https://doi.org/10.32696/ajpkm.v%0vi%0i.6834>

Abstrak

Pemberdayaan ini memiliki tujuan untuk menjelaskan proses pengelolaan inovasi rasa keripik singkong bersama ibu PKK di Desa Sei Beluru. Latar belakang ini berpotensi bahwa singkong sebagai usaha lokal, tetapi penggunaannya masih terbatas pada produk olahan yang bersifat tradisional. Melalui pengelolaan ini, ibu PKK didorong untuk menciptakan inovasi dalam rasa keripik singkong sehingga dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperluas pemasarannya. Kegiatan pemberdayaan tersebut meningkatkan keterampilan ibu PKK dalam pengelolaan singkong, menciptakan variasi rasa, serta memperkuat kemandirian ekonomi keluarga. Program ini juga menimbulkan semangat kewirausahaan, memperserat solidaritas di antara anggota kelompok, dan meningkatkan peran ibu PKK dalam pembangunan desa. Oleh karena itu, pemberdayaan yang berfokus pada inovasi produk lokal terbukti efektif sebagai strategi dalam meningkatkan ekonomi masyarakat pedesaan.

Kata kunci : Pemberdayaan, Ibu PKK, Inovasi rasa, Keripik singkong, Ekonomi desa.

Abstract

This empowerment program aims to describe the process of managing flavor innovations in cassava chips together with the PKK women in Sei Beluru Village. The background of this initiative lies in the potential of cassava as a local commodity, which is still largely limited to traditional processed products. Through this program, PKK women are encouraged to develop flavor innovations in cassava chips to enhance product appeal and expand market reach. The empowerment activities improve the women's skills in cassava processing, create product variations, and strengthen family economic independence. Furthermore, the program fosters entrepreneurial spirit, strengthens solidarity among group members, and enhances the role of PKK women in village development. Therefore, empowerment that focuses on local product innovation proves to be an effective strategy in improving the rural community's economy.

Key words : Empowerment, PKK Women, Flavor innovation, Cassava chips, Rural economy.

1. PENDAHULUAN

Untuk kemajuan desa Sei Beluru, peran Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sangat penting, terutama untuk meningkatkan kualitas keluarga. Pemerintah desa Sei Beluru mendapat bantuan dari Ibu PKK untuk membangun keluarga yang sehat, sejahtera, mandiri, dan berdaya saing. Secara keseluruhan, program pemberdayaan desa ini berhasil. Namun, keterampilan anggota PKK harus ditingkatkan agar program-program tersebut dapat dilaksanakan dengan lebih baik. (Syofra et al., 2025)

Agenda pengembangan keterampilan yang sistematis harus dibuat bagi anggota PKK untuk meningkatkan keberhasilan program pemberdayaan desa di Sei Beluru dan menjamin dampak positifnya akan bertahan lama. Kegiatan seperti pelatihan kewirausahaan berbasis potensi lokal, pelatihan pengelolaan keuangan kelompok, dan workshop tentang pemasaran (termasuk pemasaran digital) sangat penting untuk meningkatkan kemampuan ekonomi keluarga desa. Hal ini sejalan dengan hasil Purwanti (2023), yang menemukan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kemandirian finansial dan daya saing keluarga di tingkat desa.

Selain itu, kegiatan penyusunan, pengawasan, dan evaluasi proyek PKK harus dilakukan secara partisipatif. Ini dilakukan agar anggota tidak hanya menjadi pelaksana proyek, tetapi juga mampu merancang kegiatan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. (Elvi & Masiun, 2025) Selain itu, keterlibatan mentor atau pakar lokal sebagai pendamping dalam pelatihan multifaset sangat penting karena mereka memiliki kemampuan untuk memperkuat transfer ilmu dan memastikan bahwa pelatihan relevan dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat. (Siagian et al., 2023)

Memberikan pelatihan kepada salah satu UMKM yang ada di desa Sei Beluru adalah salah satu langkah penting yang harus dilakukan. Karena mayoritas anggota PKK di desa Sei Beluru adalah ibu rumah tangga, ini sangat penting. Membantu mereka pada satu bidang untuk memenuhi kebutuhan mereka sangat penting. Tujuan dari pemberdayaan ini adalah untuk meningkatkan kesejahteraan, pengetahuan, dan ketrampilan ibu PKK sehingga mereka dapat membangun masyarakat yang mandiri, baik secara materi maupun non-materi. (Wanti et al., 2021)

“UMKM dikenal sebagai akronim dari Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Namun, jika diruntut dari definisi dan sudut pandang yang berbeda, UMKM memiliki pengertian yang jauh lebih luas. Bagi pelaku usaha, UMKM adalah bisnis atau usaha yang dijalankan oleh perseorangan, rumah tangga, maupun badan usaha kecil.” (Srijani, 2020). Untuk meningkatkan ekonomi lokal, terutama di pedesaan, UMKM juga berperan penting. Tidak hanya menawarkan pemenuhan kebutuhan hidup, tetapi juga menawarkan kesempatan kerja, inovasi produk, dan mendorong pertumbuhan ekonomi desa. Salah satu UMKM di Desa Sei Beluru adalah keripik singkong, yang memanfaatkan hasil pertanian lokal berupa singkong yang diolah menjadi produk bernilai tambah. UMKM ini tidak hanya meningkatkan pendapatan keluarga pelaku usaha, tetapi juga mampu menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar dan menjual produk khas desa ke orang lain. Namun, banyak UMKM sektor makanan olahan masih menghadapi kendala dalam akses modal, inovasi produk, pemasaran, dan manajemen usaha. (Ginting et al., 2025) Oleh karena itu, usaha kecil dan menengah (UMKM) ini menjadi contoh nyata tentang potensi sumber daya.

Ibu-ibu PKK adalah produsen utama keripik singkong di Desa Sei Beluru dalam UMKM berbasis pangan. Untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual keripik singkong, pemberdayaan anggota PKK melalui pelatihan teknis dan inovasi produk sangat penting. Keterampilan pengolahan yang lebih baik, pengemasan kreatif, diversifikasi rasa, dan strategi pemasaran yang efektif semua dibahas dalam

program pelatihan ini. Selain itu, kemampuan manajerial anggota PKK ditingkatkan melalui pemberdayaan ini, termasuk pengelolaan modal, pencatatan bisnis, dan pembentukan jaringan pemasaran lokal. Oleh karena itu, meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK tidak hanya meningkatkan produktivitas dan pendapatan keluarga, tetapi juga meningkatkan kemandirian ekonomi desa, menciptakan lapangan kerja, dan mengoptimalkan potensi sumber daya lokal.

Pemberdayaan ibu-ibu PKK tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada pembentukan jejaring bisnis dan pemasaran. Anggota PKK dapat mempelajari teknik promosi produk, manajemen penjualan, dan pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar melalui pelatihan khusus. Bisnis kecil dan menengah (UMKM) keripik singkong mendapat manfaat dari pendekatan ini. Ini juga mendorong kerja sama antara anggota PKK dan bisnis lokal lainnya. Selain memperkuat peran ibu-ibu PKK sebagai penggerak ekonomi lokal yang kreatif, keterlibatan mereka dalam jaringan pemasaran ini meningkatkan nilai produk.

Selain itu, keberlanjutan bisnis olahan keripik singkong sangat bergantung pada inovasi produk dan manajemen bisnis yang baik. Pelatihan ibu-ibu PKK bertujuan untuk meningkatkan kreativitas mereka dalam membuat produk yang berbeda, menghasilkan pengemasan yang menarik, dan mengelola bahan baku dengan baik. Dengan kemampuan ini, UMKM tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga dapat berdampak ekonomi pada masyarakat desa dalam bentuk lapangan kerja tambahan, pemberdayaan perempuan, dan penguatan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Oleh karena itu, pelatihan ibu-ibu PKK untuk membuat keripik singkong menjadi model yang relevan untuk mendorong ekonomi masyarakat pedesaan.

Singkong adalah bahan pangan yang cukup serbaguna dan dapat diolah menjadi berbagai produk makanan yang memiliki nilai jual tinggi. (Rois & C.P.Z, 2023) Singkong dapat diolah menjadi keripik singkong. Keripik singkong merupakan makanan olahan berbahan singkong atau ubi kayu yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng dan bisa ditambahkan berbagai varian rasa (Lestari & Ni, 2021). Produksi keripik singkong di berbagai desa, termasuk Desa Sei Beluru, masih terbatas pada rasa klasik seperti rasa original dan asin dengan kemasan yang masih sederhana. Hal ini menyebabkan produk menjadi tidak kompetitif di pasar yang semakin membutuhkan rasa baru dan kemasan yang lebih menarik. Inovasi kemasan terbukti memberikan nilai tambah yang signifikan bagi daya saing keripik singkong, karena kemasan yang higienis dan lebih menarik mampu meningkatkan kepercayaan konsumen. (Kahlil Gibran et al., 2024) minimal variasi gaya dan strategi pemasaran. Juga menghambat pertumbuhan pasar dan peluang untuk meningkatkan pendapat keluarga.

Organisasi ibu-ibu PKK memiliki peran strategis dalam pemberdayaan ekonomi keluarga melalui pelatihan keterampilan pengolahan pangan dan kewirausahaan. Pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dapat meningkat secara nyata melalui program pelatihan terstruktur yang difokuskan pada inovasi produk olahan pangan. Program pemberdayaan berbasis pelatihan pengolahan dan inovasi produk dapat meningkatkan kemampuan teknis anggota PKK, membangun jejaring pemasaran, serta mendorong kemandirian ekonomi lokal. Studi-studi PKM menunjukkan bahwa pelatihan terstruktur meningkatkan keterampilan pengolahan dan pendapatan ibu-ibu PKK. (Sipahutar & Anifah, 2025)

Mengingat singkong adalah komoditas lokal yang banyak dan mudah ditemukan, pengolahan keripik singkong adalah salah satu bentuk inovasi pangan yang mungkin dapat dikembangkan oleh ibu-ibu PKK. Melalui pelatihan teknis pengolahan keripik singkong, anggota PKK tidak hanya memperoleh keterampilan produksi yang lebih baik, tetapi mereka juga menjadi lebih kreatif dalam menciptakan

berbagai macam produk, seperti berbagai rasa dan kemasan yang menarik. Selain itu, kemampuan manajemen dan pemasaran dapat ditingkatkan melalui pelatihan seperti pengelolaan modal, strategi penentuan harga, dan pemasaran produk secara digital dan konvensional. Oleh karena itu, pemberdayaan berbasis pelatihan dalam pembuatan keripik singkong dapat meningkatkan produktivitas, meningkatkan nilai ekonomi hasil olahan lokal, memperkuat kemandirian ekonomi keluarga, dan meningkatkan kontribusi ibu-ibu PKK terhadap kemajuan ekonomi komunitas setempat.

Keripik singkong yang dibuat oleh pemberdayaan ibu-ibu PKK Desa Sei Beluru dapat menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi dan daya saing yang lebih kuat dengan memberikan variasi rasa seperti sambal pedas manis, balado, dan jagung, serta meningkatkan kualitas kemasan. Oleh karena itu, sangat penting untuk menerapkan program pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan manajemen usaha dan inovasi rasa untuk meningkatkan pendapatan dan meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga di desa Sei Beluru.

Upaya untuk meningkatkan kemampuan dan kemandirian warga untuk mengelola potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan sosial dikenal sebagai pemberdayaan masyarakat. (Syofra et al., 2025) menyatakan bahwa program pemberdayaan perempuan, terutama ibu-ibu PKK, memiliki kemampuan untuk meningkatkan inovasi dan kreativitas dalam bidang ekonomi rumah tangga. Terbukti bahwa kegiatan berbasis pelatihan seperti kewirausahaan, pengolahan makanan, dan pemasaran digital memperkuat solidaritas sosial sekaligus meningkatkan keterampilan.

Peran Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sangat penting untuk meningkatkan keterlibatan ekonomi perempuan. (Elvi & Masiun, 2025) mengatakan bahwa keterlibatan ibu-ibu PKK secara partisipatif dalam pembuatan dan pelaksanaan program sosial-ekonomi dapat meningkatkan kapasitas kelompok dan meningkatkan keberlanjutan kegiatan pemberdayaan.

Dalam ekonomi pedesaan, usaha kecil dan menengah (UMKM) adalah penggerak utama yang mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan keluarga. (Srijani, 2020) mengatakan bahwa usaha kecil dan menengah (UMKM) bekerja sebagai penghasil produk lokal dan juga membantu masyarakat mendapatkan kemandirian ekonomi. Namun, usaha kecil dan menengah (UMKM) sering menghadapi masalah dalam hal inovasi produk, mendapatkan modal, dan merencanakan strategi pemasaran mereka (Ginting et al., 2025).

Singkong adalah salah satu potensi lokal yang banyak dikembangkan di pedesaan. Jika diolah dengan kreatif, komoditas ini memiliki nilai moneter yang tinggi. (Rois & C.P.Z, 2023) berpendapat bahwa mengolah singkong menjadi produk olahan seperti keripik dapat meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat. Namun, produk keripik tradisional memiliki beberapa pilihan rasa dan kemasan yang terbatas, sehingga diperlukan inovasi untuk tetap bersaing di pasar.

Kreativitas dan daya saing produk lokal telah terbukti meningkat melalui program pelatihan yang berfokus pada inovasi rasa dan pengemasan. (Sipahutar & Anifah, 2025) menemukan bahwa kelompok ibu PKK dapat memperoleh peningkatan keterampilan teknis, keterampilan manajemen usaha, dan jaringan pemasaran melalui pelatihan pengolahan bahan pangan yang didasarkan pada potensi lokal. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan yang menggabungkan inovasi produk, pelatihan kewirausahaan, dan manajemen usaha menjadi pendekatan efektif untuk meningkatkan ekonomi keluarga di pedesaan.

Tujuan utama dari penelitian dan kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengeksplorasi dan mengidentifikasi secara menyeluruh berbagai bentuk pemberdayaan masyarakat yang dapat dicapai melalui pembangunan bisnis yang berbasis potensi lokal, khususnya pembuatan keripik dari singkong

yang memiliki rasa yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Fokus penelitian ini adalah bagaimana proses pemberdayaan ibu-ibu PKK di Desa Sei Beluru dapat membantu meningkatkan keterampilan, kreativitas, dan kemandirian ekonomi keluarga dengan menciptakan produk pangan lokal.

Selain itu, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang bagaimana program pengabdian masyarakat, khususnya Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT), dapat membantu anggota PKK meningkatkan kemampuan teknis dan manajerial mereka melalui pelatihan tentang proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk keripik singkong yang higienis dan menarik. Diharapkan bahwa para peserta tidak hanya akan menerima manfaat dari kegiatan ini, tetapi juga akan memiliki kesempatan untuk berpartisipasi secara aktif dalam proses produksi, inovasi, dan pengembangan bisnis secara berkelanjutan.

Selain itu, penelitian ini melihat dampak nyata dari program pemberdayaan terhadap peningkatan pendapatan keluarga dan penguatan ekonomi lokal berbasis potensi desa. Dengan demikian, upaya ini tidak hanya berfokus pada produk yang lebih baik, tetapi juga pada perubahan cara masyarakat berpikir dan berperilaku untuk menjadi lebih mandiri, inovatif, dan berdaya saing saat menghadapi tantangan ekonomi pedesaan.

Program ini diharapkan menjadi langkah strategis dalam menciptakan masyarakat yang produktif dan memperkuat peran perempuan desa sebagai penggerak utama pembangunan ekonomi yang berkelanjutan di Desa Sei Beluru melalui pendekatan partisipatif dan pelatihan langsung.

2. METODE PENELITIAN

Untuk menemukan masalah yang dihadapi oleh UMKM keripik singkong di Desa Sei Beluru, mitra usaha keripik singkong disurvei sebagai bagian dari pendekatan kepada masyarakat. Menurut hasil survei, keripik singkong memiliki potensi nilai jual yang sangat tinggi. Namun demikian, inovasi rasa yang ditawarkan hanya terbatas pada varian klasik, yang mengakibatkan daya saing yang lebih rendah dan nilai jual produk yang lebih rendah di pasar.\

Berdasarkan analisis masalah tersebut, mahasiswa FKIP UNA mengusulkan inovasi rasa baru, desain logo baru, dan pengemasan produk yang lebih menarik. Fokus dari upaya ini adalah untuk meningkatkan strategi pemasaran dan meningkatkan daya saing keripik singkong di pasar lokal dan regional. Program pemberdayaan Ibu PKK dirancang untuk diterapkan melalui pelatihan pembuatan keripik singkong kreatif. Pengembangan variasi rasa baru, penerapan metode pengemasan kontemporer, dan rencana untuk branding produk adalah semua bagian dari pekerjaan ini. Diharapkan dengan pelatihan ini, ibu-ibu PKK di Desa Sei Beluru dapat memanfaatkan potensi singkong secara kreatif, membuat produk yang lebih variatif dengan lebih banyak daya tarik visual, dan meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga dengan meningkatkan daya saing keripik singkong di pasar yang lebih luas.

Solusi yang diberikan untuk UMKM keripik singkong Desa Sei Beluru berfokus pada pemberdayaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan pembuatan keripik singkong inovatif. Tim PKM KKN FKIP UNA 2025 bersama mitra akan melakukan beberapa langkah strategis. Pertemuan antara tim PKM dan perwakilan PKK Desa Sei Beluru adalah salah satunya. Inovasi rasa, penggunaan metode pengemasan kontemporer, dan strategi branding produk adalah semua topik pelatihan yang akan diberikan dalam kegiatan tersebut. Untuk memastikan bahwa para peserta, terutama ibu-ibu PKK, dapat mempraktikkan keterampilan yang diperoleh secara langsung, seluruh rangkaian pelatihan dirancang dalam satu sesi intensif.

Dalam membuat keripik singkong, program pemberdayaan ibu-ibu PKK menggunakan pendekatan partisipatif dan praktik langsung. Metode pelaksanaan terdiri dari beberapa tahap. Pertama, masalah diidentifikasi melalui survei dan wawancara dengan mitra usaha dan anggota PKK untuk mengetahui tantangan yang terkait dengan inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran. Mengembangkan rasa baru, desain logo, dan teknik pengemasan modern adalah semua dasar untuk perencanaan materi pelatihan.

Setiap peserta memiliki kesempatan untuk mencoba dan membuat keripik singkong kreatif di bawah bimbingan instruktur dan tim PKM selama sesi pelatihan intensif yang menggunakan model praktik langsung. Pengembangan berbagai rasa, metode pengemasan yang menarik, dan pendekatan branding dan pemasaran, termasuk penggunaan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar, adalah materi pelatihan. Tujuan dari pendekatan ini adalah agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga dapat menggunakan pengetahuan mereka secara praktis untuk membuat dan memasarkan barang. Untuk menilai seberapa efektif pelatihan dalam meningkatkan keterampilan teknis dan kreativitas peserta serta pemahaman mereka tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran, evaluasi dilakukan melalui observasi, penilaian produk, dan kuesioner kepuasan peserta. Data yang dikumpulkan digunakan untuk mengevaluasi dampak program terhadap peningkatan kapasitas anggota PKK, kemandirian ekonomi keluarga di Desa Sei Beluru, dan daya saing produk keripik singkong.

a. Bahan yang disiapkan untuk Penelitian

1. Usia singkong yang digunakan untuk membuat keripik singkong dengan rasa baru adalah antara enam dan dua belas minggu.
2. Bahan tambahan untuk membuat keripik singkong dengan rasa pedas manis adalah cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula pasir, gula merah, dan asam jawa. Selain itu, anda dapat membuat keripik singkong dengan bumbu baru seperti rasa balado atau jagung
3. Minyak goreng, garam, dan bahan penunjang lainnya digunakan selama proses produksi untuk meningkatkan kualitas dan cita rasa produk.
4. ada langkah terakhir, pengemasan, kemasan pouch food grade digunakan, sehingga aman untuk makanan. • Label dan stiker digunakan sebagai identitas produk dan informasi bagi konsumen.

b. Peralatan yang disiapkan untuk penelitian

Banyak alat yang digunakan dalam penelitian ini membantu setiap tahap proses produksi. Di antaranya:

1. penggorengan dilakukan dengan gas, kompor, kuahi, dan spatula
2. bumbu dihaluskan dengan blender dengan rasa pedas manis
3. sementara toples digunakan untuk mencampur keripik singkong dengan bumbu balado dan jagung yang berbeda.

c. Pembuatan Keripik singkong

1. **Persiapan Singkong:** Singkong dikupas dan dicuci bersih, kemudian dipotong tipis menggunakan pisau atau alat pemotong khusus hingga ketebalan yang diinginkan.
2. **Perendaman dan Pengeringan:** Untuk mengurangi kadar pati berlebih dan mencegah perubahan warna, rendam irisan singkong dalam air garam selama 15–20 menit. Setelah itu, tiriskan dan keringkan menggunakan kain bersih atau dijemur sebentar hingga kadar air berkurang.
3. **Penggorengan:** Minyak dipanaskan hingga 160–180 derajat Celcius. Irisan singkong digoreng hingga berwarna kuning keemasan dan renyah. Setelah itu, gunakan saringan atau tisu penyerap minyak untuk menyingkirkan minyak yang tersisa.
4. **Produksi bumbu:** Untuk membuat rasa pedas manis, gunakan blender untuk menghaluskan cabai, bawang merah, bawang putih, gula pasir, gula merah, dan asam jawa. Kemudian tumis

sebentar hingga harum. Untuk versi balado atau jagung, bumbu harus dicampur sesuai resep dan disiapkan dalam wadah yang berbeda.

5. **Pencampuran Bumbu:** Gunakan toples atau wadah yang bersih untuk mencampur keripik singkong yang sudah digoreng dengan bumbu. Aduk bumbu secara merata hingga semua keripik tertutup bumbu.
6. **Kombinasi dari bumbu yang pedas dan manis**
7. **Persiapan Wadah:** Siapkan wadah yang bersih atau toples kering yang cukup besar untuk menampung seluruh keripik singkong yang telah digoreng. Pastikan wadah tidak lembap agar keripik tetap renyah.
8. **Kombinasi dari bumbu:** Setelah bumbu pedas manis ditumis dan sedikit didinginkan, keripik singkong dimasukkan secara bertahap ke dalam wadah. Dengan spatula atau sendok kayu, aduk bumbu ke keripik secara merata. Pastikan bumbu menutupi semua keripik tanpa hancur.
9. **Pendinginan dan Pengemasan:** Keripik yang telah dibumbui didiamkan beberapa saat hingga dingin. Kemudian, mereka dikemas dalam botol berkualitas makanan dan diberi label dan stiker untuk mengidentifikasi produk.
10. **Penyimpanan:** Agar kualitas dan kerenyahannya tetap terjaga, produk siap disimpan pada suhu ruang yang kering dan terlindung dari cahaya langsung.

d. **Lokasi Waktu**

Penelitian ini dilakukan di Desa Sei Beluru selama dua minggu dan berfokus pada anggota kelompok ibu-ibu PKK. Penelitian ini mencakup kegiatan berikut:

1. Minggu 1: Survei awal dilakukan, data dasar dikumpulkan, dan kebutuhan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan anggota PKK diidentifikasi.
2. Minggu 2: Kegiatan pelatihan, praktik produksi, inovasi rasa, pengemasan produk, dan pengawasan pelaksanaan program dilakukan. Evaluasi awal dilakukan melalui observasi, wawancara, dan diskusi kelompok terfokus (FGD).

Berdasarkan kriteria keanggotaan dalam kelompok ibu-ibu PKK di Desa Sei Beluru, sampling purposive digunakan untuk memilih peserta. Jumlah peserta yang tercatat adalah antara 12 dan 15 orang, masing-masing menceritakan pengalaman dan pendapat mereka tentang program pemberdayaan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah survei dilakukan di lokasi UMKM keripik singkong dan pemilik usaha memberikan izin, kegiatan penelitian dan pendampingan dapat dilakukan secara terorganisir. Penelitian dilakukan pada hari Jumat, 26 September 2025, di Aula Kantor Desa Sei Beluru dari pukul 09.30 hingga 12.00 WIB. Jadwal kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong dengan rasa dan kemasan yang lebih menarik dirancang dengan mempertimbangkan waktu yang tersedia bagi Ibu-ibu PKK, yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga. Faktor-faktor ini dipertimbangkan untuk memastikan bahwa kegiatan pelatihan tidak mengganggu aktivitas sehari-hari di rumah dan memungkinkan peserta untuk memaksimalkan pelatihan. Oleh karena itu, kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik dan mendukung tujuan pemberdayaan Ibu PKK untuk mengembangkan produk keripik singkong yang inovatif.

Kegiatan pelatihan dirancang untuk mengajarkan peserta secara praktis setiap tahap pembuatan keripik singkong. Materi pelatihan mencakup pengolahan singkong, pembuatan bumbu pedas manis dan berbagai rasa lainnya, metode pencampuran bumbu, dan pengemasan produk dengan desain yang menarik. Setiap peserta memiliki kesempatan untuk langsung mempraktekkan keterampilan yang dipelajari selama pelatihan di bawah bimbingan instruktur dan tim PKM. Metode

ini meningkatkan pemahaman teori anggota PKK, keterampilan teknis, dan inovasi mereka untuk membuat produk bernilai tambah.

Peserta juga diajarkan teknik pemasaran dan branding produk, seperti label, stiker, dan pemanfaatan media sosial untuk memperluas pasar. Oleh karena itu, pelatihan tidak hanya membahas aspek produksi, tetapi juga mengajarkan ibu-ibu PKK cara mengelola usaha secara menyeluruh. Penilaian dilakukan melalui observasi langsung, umpan balik peserta, dan penilaian produk akhir. Tujuan evaluasi adalah untuk mengetahui seberapa efektif pelatihan dan seberapa siap peserta untuk menerapkan keterampilan mereka di tempat kerja mereka masing-masing.



Gambar 1. Kegiatan survei di Lokasi UMKM keripik singkong

Terlepas dari faktor pendukung dan penghambat, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan sukses.

1) Faktor Pendukung: Berikut adalah beberapa faktor yang mendukung pengabdian masyarakat melalui program "Pelatihan Inovasi Keripik Singkong" di Desa Sei Beluru:

- a. Ibu-ibu PKK Desa Sei Beluru sangat menyukai program pelatihan. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta yang aktif berpartisipasi, motivasi tinggi untuk memperoleh pengetahuan baru, dan keterampilan dalam mengolah produk olahan singkong.
- b. Kegiatan pelatihan sangat relevan dengan masyarakat karena memberikan kesempatan bagi ibu rumah tangga untuk memanfaatkan waktu luang mereka untuk melakukan aktivitas produktif yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

2) Faktor Penghambat: Pelatihan yang dijadwalkan dimulai pukul 09.30 WIB sempat ditunda hingga pukul 10.00 karena beberapa peserta masih menyelesaikan pekerjaan rumah tangga. Namun, pelatihan inovasi keripik singkong tetap berlangsung sesuai jadwal dan berjalan lancar. Setiap tahapan pelatihan, yang dipandu oleh tim pemateri, para peserta menunjukkan disiplin, keinginan untuk belajar, dan keterlibatan aktif.



Gambar 2. menunjukkan bagaimana ibu-ibu PKK mengikuti pelatihan pembuatan keripik singkong.

Proses evaluasi pelaksanaan PKM dilakukan melalui "Pemberdayaan Ibu PKK melalui Pengelolaan Inovasi Rasa Keripik Singkong di Desa Sei Beluru", yang mencakup mulai dari proses pendampingan hingga produksi produk keripik singkong dengan berbagai rasa. Tabel 1. menunjukkan hasil evaluasi yang menunjukkan peningkatan keterampilan peserta secara signifikan.

Tabel 1. menunjukkan hasil penilaian tentang peningkatan kemampuan peserta dalam pelatihan kreatif tentang rasa keripik singkong.

No.	Aspek Penilaian	Pre-test	Post-test
1.	kemampuan untuk mengolah, membumbui, dan mengemas keripik singkong.	25%	95%
2.	keterampilan untuk menggunakan metode kreatif untuk membuat keripik singkong.	20%	92%
3.	kreatif dalam menghasilkan berbagai rasa keripik singkong.	22%	96%
4.	Kualitas keripik singkong yang dibuat.	24%	98%
5.	Antusiasme peserta dan partisipasi mereka selama pelatihan.	40%	100%
6.	Memahami strategi bisnis dan pemasaran produk.	18%	90%

Berdasarkan hasil penilaian di atas, dapat disimpulkan bahwa pelatihan inovasi rasa keripik singkong meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta. Ini adalah rinciannya:

- 1.) Kemampuan untuk mengolah, membumbui, dan mengemas keripik singkong meningkat dari 25 persen menjadi 95 persen;
- 2.) Kemampuan untuk menggunakan metode kreatif untuk mengolah keripik singkong meningkat dari 20% menjadi 92%;
- 3.) Variasi rasa keripik singkong meningkat dari 22% menjadi 96%;
- 4.) Produk keripik singkong yang dihasilkan meningkat dari 24% menjadi 98% dalam kualitasnya;
- 5.) Antusiasme dan partisipasi peserta meningkat dari 40% menjadi 100%;
- 6.) Pengetahuan tentang strategi kewirausahaan dan pemasaran produk naik dari 18 persen menjadi 90 persen.



Gambar 3. Produk Pelatihan Inovasi Rasa Keripik Singkong yang Dihasilkan

1. **Dampak terhadap Kemandirian Ekonomi:** Pelatihan ini meningkatkan keterampilan teknis peserta selain meningkatkan kemandirian finansial mereka. Ada peluang bagi ibu-ibu PKK untuk mengembangkan usaha sampingan, meningkatkan pendapatan keluarga, dan memperkuat peran perempuan dalam kegiatan ekonomi desa dengan kemampuan membuat, membumbui, dan mengemas keripik singkong. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan untuk inovasi produk dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

2. **Tantangan dan Solusi Pelatihan:** Pelatihan berjalan lancar, tetapi ada beberapa masalah. Misalnya, beberapa peserta terlambat karena pekerjaan rumah tangga. Sebagai upaya untuk mengatasi masalah ini, tim PKM menyesuaikan durasi pelatihan dan memberikan pengarahan berulang untuk memastikan bahwa seluruh peserta dapat mengikuti kegiatan secara maksimal. Semua tahapan pelatihan dilakukan dengan sukses menggunakan pendekatan ini tanpa mengurangi kualitas pembelajaran.
3. **Evaluasi Kualitas Produk:** Hasil menunjukkan bahwa kualitas produk telah meningkat secara substansial. Keripik singkong yang dibuat memiliki tekstur renyah, bau yang lebih menarik, dan penampilan yang lebih profesional saat dikemas. Teknik inovasi dalam bumbu dan pengemasan meningkatkan nilai estetika dan potensi penjualan produk. Pengujian internal dan umpan balik peserta menunjukkan bahwa keripik lebih disukai daripada varian sebelumnya.
4. **Kreativitas dan Inovasi:** Pelatihan ini meningkatkan kreativitas peserta dalam menciptakan berbagai rasa dan desain kemasan. Inovasi seperti rasa jagung pedas, balado, dan manis, serta penggunaan label dan stiker menarik menunjukkan kemampuan peserta untuk menggabungkan elemen kuliner dan estetika dalam pemasaran. Kreativitas ini sejalan dengan penyediaan strategi branding dan pemasaran, yang memungkinkan peserta membuat produk berkualitas tinggi sekaligus mengelola bisnis secara profesional.

Pelatihan Inovasi Rasa Keripik Singkong, sebuah program pelatihan yang memberdayakan ibu-ibu PKK di Desa Sei Beluru, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat, membumbui, dan mengemas keripik singkong. Diharapkan juga bahwa keterampilan yang diperoleh peserta dari program ini akan membantu mereka mengembangkan peluang usaha. Ini akan meningkatkan kesejahteraan keluarga dan kemandirian ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Di Desa Sei Beluru, dengan sasaran ibu-ibu PKK, program pengabdian masyarakat telah meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan keinginan untuk berwirausaha. Melalui pelatihan dan bimbingan, ibu-ibu PKK dapat mengolah singkong menjadi keripik dengan berbagai rasa, menggunakan kemasan yang lebih higienis, dan mempelajari teknik pemasaran digital dan tradisional.

Selain menciptakan produk keripik singkong yang kreatif, kegiatan ini juga menanamkan semangat kewirausahaan, yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan ekonomi desa secara keseluruhan. Oleh karena itu, program ini dapat dianggap berhasil dalam memberdayakan ibu-ibu PKK dan memperkuat reputasi Desa Sei Beluru sebagai desa dengan produk olahan singkong yang menguntungkan.

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pemberdayaan ibu PKK melalui pelatihan inovasi rasa keripik singkong di Desa Sei Beluru, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat diajukan untuk pengembangan lebih lanjut:

1. Keberlanjutan Program

Program pelatihan inovasi rasa keripik singkong sebaiknya tidak berhenti setelah kegiatan pengabdian selesai, tetapi dilanjutkan secara mandiri oleh ibu-ibu PKK. Pembentukan kelompok usaha bersama (KUB) atau koperasi kecil dapat menjadi wadah untuk menjaga keberlanjutan produksi dan pemasaran produk.

2. Peningkatan Kapasitas dan Pendampingan Lanjutan

Diperlukan pelatihan lanjutan yang berfokus pada manajemen usaha, pencatatan keuangan sederhana, serta pemasaran digital agar ibu-ibu PKK mampu mengelola bisnisnya secara profesional dan berkelanjutan.

3. Diversifikasi Produk dan Inovasi

Selain keripik singkong dengan varian rasa baru, ibu-ibu PKK dapat mengembangkan produk turunan berbasis singkong lainnya seperti stik singkong, cookies singkong, atau olahan kreatif lainnya. Diversifikasi ini dapat meningkatkan nilai jual dan memperluas pangsa pasar.

4. Kolaborasi dengan Pemerintah dan Lembaga Terkait

Pemerintah desa, dinas koperasi dan UMKM, serta lembaga pendidikan diharapkan terus memberikan dukungan berupa pelatihan, bantuan alat produksi, maupun promosi produk dalam kegiatan pameran atau bazar desa. Kolaborasi ini penting untuk memperkuat daya saing produk lokal.

5. Penguatan Branding dan Pemasaran

Produk keripik singkong Desa Sei Beluru perlu memiliki identitas merek yang kuat. Desain logo, kemasan menarik, serta promosi melalui media sosial dan marketplace dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memperluas jaringan pemasaran hingga luar daerah.

6. Pengembangan Usaha Berbasis Komunitas

Kegiatan produksi dapat dikembangkan menjadi usaha bersama yang dikelola secara kolektif oleh anggota PKK, sehingga hasilnya dapat meningkatkan pendapatan kelompok dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih merata di masyarakat.

7. Monitoring dan Evaluasi Berkala

Perlu dilakukan evaluasi rutin terhadap keberlanjutan usaha dan dampak ekonomi kegiatan pelatihan. Monitoring ini dapat membantu mengidentifikasi kendala di lapangan serta memberikan rekomendasi untuk peningkatan kegiatan berikutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu Kepala Desa Sei Beluru beserta seluruh perangkat desa atas dukungan dan izin yang diberikan selama pelaksanaan program. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu-ibu PKK Desa Sei Beluru yang telah berpartisipasi aktif dalam pelatihan *Inovasi Rasa Keripik Singkong*. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi kepada semua pihak terkait yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan kesempatan sehingga program ini dapat berjalan dengan lancar, termasuk dosen pembimbing KKN.

DAFTAR PUSTAKA

- Elvi, F., & Masiun, S. (2025). Penguatan kapasitas kelompok PKK melalui penyusunan proposal kegiatan sosial. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 821–830. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23937>
- 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.
- Kahlil Gibran, Nurul Rahmania, Dimitri Irfan Saputra, Ilmi Yanti, Serlin Hardianti, & Yunarni, B. R. T. (2024). Inovasi Kemasan Dan Pemasaran Keripik Singkong Ripnim Untuk Meningkatkan Daya Saing Umkm. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi Dan Bisnis Digital*, 1(3), 208–214.

- <https://doi.org/10.70248/jpmebd.v1i3.1300>
- Lestari, N. T., & Ni, H. (2021). Upaya Peningkatan Penjualan Melalui Strategi. *Abdimas Indonesia Journal*, 1, 19–34.
- Rois, F., & C.P.Z, C. (2023). Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i3.642>
- Siagian, Y., Syah, A. Z., & Irawati, N. (2023). Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mitra Kreasi Cendekia Pemberdayaan Anggota PKK Melalui Pelatihan Pembuatan Dan Pemasaran Kokedama Secara Digital Di Desa Sei Silau Timur Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mitra Kreasi Cendekia. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Mitra Kreasi Cendekia*, 1(2), 72–75.
- Sipahutar, L. N., & Anifah. (2025). Analisis Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Menjadi Olahan Aneka Makanan di Desa Saribu Raja Kec . Balige. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(1), 6273–6285.
- Srijani, K. N. (2020). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *EQUILIBRIUM : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Pembelajarannya*, 8(2), 191. <https://doi.org/10.25273/equilibrium.v8i2.7118>
- Syofra, A. H., Andini, P., Rahmatika, S., & Thami, H. H. (2025). Pelatihan Ecoprint Teknik Pounding Bagi Ibu – Ibu PKK Hessa Perlombongan Dalam Rangka Meningkatkan Inovasi dan Kreativitas Untuk Pemberdayaan Ekonomi Keluarga. 5(2). <https://doi.org/10.59818/jpm.v5i2.1284>
- Wanti, L. P., Somantri, O., Romadloni, A., & Tripustikasari, E. (2021). Optimization of Extreme Programming Methods in Plastics Waste Management Company Websites. *JISA(Jurnal Informatika Dan Sains)*, 4(2), 144–148. <https://doi.org/10.31326/jisa.v4i2.1018>