
Inovasi Singkong Menjadi Rengginang Meningkatkan Potensi Pengembangan Pangan Lokal

Riadi Hartono¹, Amak Fadholi², Dahlia Nur Yahya³, Muflihah⁴, Ahmad Zain Syahdzali Wagus⁵, Ardiyatul Matlubah⁶

¹⁻⁶ Universitas Al-Falah As-Sunniah Kencong Jember

*Corresponding author: riadihartono123@gmail.com

ABSTRAK

Inovasi dalam mengolah singkong menjadi rengginang merupakan langkah kreatif dalam mengembangkan potensi pangan lokal di desa pandanwangi. Mengingat singkong memiliki potensi ekonomi yang besar, maka kami berinisiatif untuk melakukan pendampingan, merupakan pelatihan untuk masyarakat dalam merubah singkong menjadi rengginang. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat menjadi paham dan terampil dalam mengolah serta mengemas singkong menjadi rengginang berkualitas tinggi layak jual. Dampak jangka panjang dan hasil pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan penguatan ketahanan ekonomi lokal, dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat.

Kata Kunci: Inovasi Singkong, Rengginang, Potensi Pemberdayaan Pangan Lokal

ABSTRACT

The innovation in processing cassava into rengginang is a creative step in developing local food potential in Pandanwangi village. Considering that cassava has great economic potential, we took the initiative to provide assistance, namely training for the community in changing cassava into rengginang. The result of community service is understanding and skill in processing and packaging cassava into high quality rengginang that is suitable for sale. It is hoped that the long-term impact and results of this service will increase income, strengthen local economic resilience and improve the quality of life of the community.

Keywords: *Cassava Innovation, Rengginang, Potential for Local Food Empowerment*

1. PENDAHULUAN

Secara geografis Desa Pandanwangi sangatlah pas di jadikan tempat mengembangkan singkong yang mana masyarakat di sana mayoritas bekerja sebagai petani dan buruh tani. Lokasi yang bertempat pada desa pandan wangi kecamatan tempeh kabupaten lumajang ini mampu menghasilkan singkong yang optimal. Sebelum mendapatkan gambaran tentang kondisi subjek ini dampingan pengabdian kepada masyarakat melakukan beberapa tahap eksperimen yang di lakukan oleh mahasiswa PkM-BR posko 03 Desa Pandanwangi kecamatan Tempeh kabupaten Lumajang jalan wahid hasyim krajan II RT/RW 001/003 utara jalan. Pengolahan singkong menjadi rengginang merupakan inovasi yang muncul sebagai respons terhadap potensi besar singkong dalam pengembangan pangan lokal di Indonesia. Singkong, sebagai salah satu sumber daya pangan yang melimpah, memiliki peran penting dalam ekonomi masyarakat, terutama petani dan pelaku usaha mikro dan kecil.

Singkong memiliki keunggulan sebagai makanan yang murah, mudah didapat, dan kaya akan gizi. Selain itu, singkong telah lama menjadi makanan pokok bagi sebagian besar masyarakat, bahkan setara dengan nasi dalam peranannya sebagai sumber karbohidrat. Berbagai

produk olahan singkong seperti singkong rebus, singkong bakar, singkong goreng, keripik singkong, getuk, dan kolak selalu menjadi favorit di kalangan masyarakat. Namun, meskipun potensinya besar, belum banyak masyarakat yang menggali seluruh nilai tambah yang terkandung dalam singkong. Salah satu potensi yang belum maksimal adalah transformasi singkong menjadi rengginang. Saat ini, rengginang singkong masih sangat jarang ditemui di pasaran Desa Pandanwangi. Hal ini bukan hanya karena kurangnya pasokan singkong sebagai bahan baku, tetapi juga karena pengetahuan masyarakat tentang proses pengolahan rengginang singkong masih sangat terbatas.

Maka dari itu, pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan teknologi pengolahan singkong menjadi rengginang yang efektif dan efisien di Desa Pandanwangi. Melalui inovasi ini, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal, menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, serta mengurangi tingkat pemborosan dan *food waste*. Dalam upaya ini, pendampingan masyarakat Desa Pandanwangi memiliki peran yang sangat pas untuk mengembangkan singkong, dengan mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani. Masyarakat desa ini memiliki minat tinggi dalam mengembangkan olahan singkong setelah disosialisasikan oleh mahasiswa PkM-BR. Melalui pendampingan, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan usaha mikro dan kecil di sektor pangan lokal.

Dalam rangka mencapai tujuan ini, laporan selanjutnya akan menguraikan langkah-langkah konkrit yang dilakukan dalam pendampingan masyarakat di Desa Pandanwangi dalam pembuatan rengginang singkong. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan teknologi pengolahan singkong menjadi rengginang yang efektif dan efisien. Diharapkan dengan inovasi ini, dapat meningkatkan nilai tambah produk lokal, membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, serta mengurangi tingkat pemborosan dan *food waste*. Inovasi ini dipilih sebagai subjek pengabdian karena di daerah Desa Pandanwangi memiliki potensi singkong yang besar, tetapi belum sepenuhnya memanfaatkannya dalam pengembangan pangan lokal. Dengan melibatkan masyarakat, kita dapat memperkuat kapasitas mereka dalam menghasilkan produk pangan lokal yang berkualitas. Pemilihan singkong dalam pembuatan rengginang karena masyarakat mengolah singkong dengan bentuk camilan atau jajanan seperti singkong rebus, singkong bakar, singkong goreng, keripik singkong, getuk atau olahan yang sejak dulu ada.

Saat ini keberadaan rengginang singkong di pasaran Desa Pandanwangi belum ada. Hal ini tidak saja disebabkan oleh kurangnya pasokan singkong sebagai bahan baku, melainkan karena pengetahuan masyarakat yang masih sangat minim, khususnya industri rumahan di Desa Pandanwangi terhadap proses pengolahan rengginang singkong. Dengan adanya transformasi pengolahan singkong menjadi rengginang ini masyarakat mampu meningkatkan keterampilan dan dalam mengembangkan usaha pangan lokal sehingga mampu meningkatkan harga jual terhadap singkong, dengan ini juga membantu masyarakat dalam membentuk usaha mikro dan kecil pada sektor pangan lokal.

2. METODE PENGABDIAN

Berdasarkan permasalahan di atas maka strategi yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode EBR (*Empowerment-Based Research*) yakni Pemberdayaan Berbasis Riset yaitu tim pengabdian tidak hanya mampu menemukan masalah, tetapi juga melakukan aktivitas sosial bersama masyarakat dalam rangka melakukan pemberdayaan berdasarkan hasil riset yang akurat. Adapun pendekatan EBR ini menggunakan langkah-langkah dalam pelaksanaan pengabdian yaitu tahapan ECA-EVARED (*Exploration, Create and Action, Evaluation and Dissemination*), yang mana langkah-langkah pendampingan dalam meningkatkan mutu Pendidikan yakni dalam hal administrasi dan kedisiplinan santri di Madrasah Ar-Rasyid yaitu:

- A. *Exploration*, pada tahap ini yakni melakukan eksplorasi di lokasi dampingan pemberdayaan. Di tahap ini tim pengabdian melakukan observasi, menggali data, mengidentifikasi dan mengumpulkan informasi yang dihadapi oleh Masyarakat Desa Pandanwangi. Dari masalah

tersebut, tim pengabdian tertarik untuk memperbaiki dua aspek tersebut sebagai program kerja. Subjek dalam pengabdian ini adalah petai singkong Desa Pandanwangi.

- B. *Create and Action*. Hasil assessment, diskusi, analisa dan ragam opsi yang dilakukan pada proses eksplorasi harus di konkritkan menjadi satu program. Yaitu tim pengabdian mulai bertindak atau melaksanakan program kerja tersebut, yang dimulai dari jadwal perizinan kepada Kepala Desa Pandanwangi. Setelah itu tim pengabdian mengukur keberhasilan atas rencana yang telah di susun yang dimulai pada tanggal 1 Agustus – 6 September 2023 pembuatan makanan rengginang dengan bahan baku atau bahan dasar singkong.
- C. *Evaluation*, yakni serangkaian kegiatan yang bertujuan mengetahui kekurangan dan kelebihan dalam suatu kegiatan. Dalam pengabdian ini, evaluasi kegiatan ditujukan untuk mencari tahu tingkat ketercapaian dari tujuan pengabdian yang sudah dirancang. Evaluasi ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan pada tahap *exploration, create and action* yaitu pembuatan rengginang dari singkong, terkait dengan rasa, warna, bahan, biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan.
- D. *Report and Dissemination*, yaitu pada tahap ini tim pengabdian melakukan riset atas keberhasilan program kerja dan kebermanfaatannya dari hasil pengabdian yaitu adanya tertib administrasi dalam pelaksanaan proses pembuatan rengginang telah dapat dikatakan berjalan dengan lancar sesuai dengan yang diharapkan awal proses pelaksanaan pengabdian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam pengabdian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada saat pengumpulan data, tim pengabdian menggunakan alat bantu seperti handphone untuk merekam pembicaraan antara informan dengan tim pengabdian, bulpoin dan kertas untuk mencatat ringkasan wawancara sehingga dari hasil rekaman dan wawancara tersebut dapat membantu untuk merumuskan hasil pengabdian.

Ada beberapa metode yang dilakukan pada saat eksperimen di lakukan di antaranya yaitu:

- A. Metode Eksperimen: Pengabdian ini menggunakan metode eksperimen dalam pengolahan singkong menjadi rengginang. Eksperimen dilakukan melalui tahapan seleksi bahan baku, pengupasan, perendaman, penggilingan, pemanasan, dan penyimpanan. Setiap tahapan dilakukan dengan memperhatikan faktor kebersihan dan higienitas.
- B. Metode Observasi: Langkah-langkah awal dalam pendampingan adalah observasi. Pengabdian ini mencakup observasi ke beberapa pasar tradisional yang disarankan oleh narasumber. Hasil observasi digunakan untuk memahami isu dan fokus pemberdayaan.
- C. Metode Survei (Pengumpulan Data): Dalam langkah pembelian singkong, pengabdian ini melibatkan survei kepada narasumber, seperti penjual di Desa Pandanwangi, untuk mendapatkan data terkait kualitas singkong dan aspek lain yang relevan.
- D. Metode Analisis Perbandingan: Pada tahap Mid Evaluation, kelompok melakukan perbandingan waktu yang diperlukan untuk eksperimen pertama dan kedua. Ini dapat dianggap sebagai metode analisis perbandingan.
- E. Metode Kualitatif: Untuk memahami alasan di balik perbedaan waktu dalam eksperimen kedua, kelompok menggunakan metode kualitatif dengan mencantumkan beberapa alasan (a dan b) yang menjelaskan perbedaan tersebut.
- F. Metode Pengamatan Langsung: Proses pembuatan rengginang dari singkong melibatkan pengamatan langsung, seperti proses pamarutan, pengendapan air aci, dan pengeringan rengginang.
- G. Metode Deskriptif: Dalam menggambarkan langkah-langkah pendampingan yang dilakukan, pengabdian ini menggunakan metode deskriptif untuk menjelaskan secara rinci langkah-langkah yang diambil oleh kelompok.
- H. Metode Kuantitatif: Dalam mencantumkan informasi seperti volume produksi (50 pcs) dan harga (5000), pengabdian ini menggunakan metode kuantitatif untuk menyajikan data dalam bentuk angka.

- I. Metode Campuran (Mixed Methods): Pengabdian ini menggabungkan beberapa metode seperti eksperimen, observasi, survei, analisis perbandingan, kualitatif, dan kuantitatif untuk menyajikan informasi yang komprehensif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan transformasi yang signifikan dalam pengolahan singkong menjadi rengginang. Produk akhir yang dihasilkan memiliki kualitas tekstur yang renyah, rasa yang lezat, dan daya tahan yang luar biasa. Analisis sensori juga menunjukkan adanya respon positif dari konsumen terhadap produk ini. Ini adalah pencapaian yang membanggakan dari upaya kolaboratif kami dalam pengabdian ini. Salah satu pencapaian utama adalah inovasi dalam proses produksi rengginang. Melalui serangkaian eksperimen, kami berhasil mengembangkan metode yang lebih efisien dan menghasilkan rengginang dengan kualitas yang lebih baik. Ini telah memberikan daya saing yang kuat bagi produk lokal di pasar. Selain itu, pelatihan dan edukasi kepada masyarakat Dampinan telah memberikan manfaat yang signifikan. Adapun dampak yang terjadi yaitu :

- A. Peningkatan Pendapatan : Program ini telah membantu para petani singkong dan produsen rengginang lokal meningkatkan pendapatan mereka. Ini bukan hanya meningkatkan taraf hidup mereka tetapi juga mengurangi tingkat kemiskinan di daerah tersebut.
- B. Penguatan Ekonomi Lokal : Dengan berkembangnya usaha mikro dan kecil di sektor pangan lokal, ekonomi lokal Dampinan semakin kuat dan lebih mandiri. Hal ini menciptakan lingkungan yang lebih berkelanjutan dan resisten terhadap perubahan ekonomi.
- C. Peningkatan Kualitas Hidup : Masyarakat Dampinan sekarang memiliki akses ke makanan lokal yang lebih berkualitas dan bernilai gizi. Ini berkontribusi pada peningkatan kesehatan dan kualitas hidup mereka secara keseluruhan.
- D. Diversifikasi Pangan : Program ini juga telah meningkatkan keanekaragaman pangan lokal. Dengan mengurangi ketergantungan pada produk pangan impor, masyarakat dapat menjaga keberlanjutan lingkungan dan menghadapi perubahan dalam pasokan pangan.

Inovasi ini memiliki potensi kontribusi yang besar terhadap masyarakat. Dengan mengembangkan produksi rengginang dari singkong, kami telah menciptakan lapangan kerja baru, memperluas pasar produk lokal, dan meningkatkan kesejahteraan para petani singkong. Masyarakat juga akan memiliki akses terhadap produk makanan yang bernutrisi dan lezat. Inovasi ini bukan hanya tentang menciptakan produk baru tetapi juga tentang mengubah cara berpikir masyarakat tentang potensi yang ada di lingkungan mereka. Pengalaman yang kami peroleh dari pengabdian ini dapat diambil sebagai contoh untuk proyek serupa di daerah lain. Replikasi program serupa di daerah-daerah dengan potensi singkong yang belum termanfaatkan dapat menghasilkan dampak positif serupa dalam pengembangan pangan lokal. Berikut adalah langkah-langkah yang dapat diambil untuk replikasi:

- A. Identifikasi Potensi : Identifikasi daerah-daerah dengan potensi singkong yang tinggi untuk digunakan sebagai bahan baku produk pangan lokal.
- B. Kolaborasi Lokal : Berkerjasama dengan komunitas lokal, petani, dan produsen pangan untuk mengembangkan produk dan proses produksi yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal.
- C. Pelatihan dan Edukasi : Sertakan pelatihan dan edukasi kepada masyarakat setempat tentang cara mengolah bahan baku menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi.
- D. Pasar Lokal dan Luar : Promosikan produk lokal di pasar lokal dan manfaatkan potensi pemasaran online untuk mencapai audiens yang lebih luas.
- E. Pantau dan Evaluasi : Terus pantau dan evaluasi proyek replikasi untuk memastikan keberlanjutan dan efektivitasnya.

Dengan melibatkan masyarakat lokal, bekerja sama dengan pihak terkait, dan menerapkan prinsip-prinsip inovasi, program serupa dapat sukses diimplementasikan di berbagai daerah untuk mendukung pengembangan pangan lokal dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian ini telah berhasil dalam meningkatkan potensi pengembangan pangan lokal melalui inovasi singkong menjadi rengginang di Dampungan. Melalui pendekatan holistik yang mencakup inovasi teknis dan pendidikan masyarakat, kita telah melihat peningkatan yang signifikan dalam kualitas hidup masyarakat setempat dan penguatan ekonomi lokal. Dengan terus melibatkan berbagai pihak dan mendukung pemberdayaan pangan lokal, kita dapat mempromosikan keberlanjutan dan berdaya saing sektor pangan lokal di seluruh Indonesia. Berdasarkan pengabdian ini, dapat disimpulkan bahwa inovasi mahasiswa PkM-BR Universitas Al-Falah As-Sunniyyah dalam merubah singkong menjadi rengginang merupakan solusi kreatif untuk mengembangkan industri pangan lokal. Inovasi ini memiliki potensi untuk memberikan manfaat ekonomi, sosial, dan nutrisi bagi masyarakat.

5. SARAN

Saran untuk masa depan adalah untuk terus mendukung pemberdayaan pangan lokal di Dampungan dengan melibatkan lebih banyak pihak, seperti pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan pelaku usaha lainnya. Hal ini akan membantu menciptakan ekosistem yang kondusif untuk pengembangan pangan lokal yang berkelanjutan dan berdaya saing tinggi. Usaha industri rengginang singkong yang dijalankan dapat memberikan keuntungan, maka hendaknya produsen mengembangkan usahanya dengan meningkatkan kualitas produk (rengginang singkong), mengembangkan produk (variasi rasa), menggunakan label pada kemasan produk, dan melakukan promosi secara luas (tidak mengandalkan pedagang perantara). Usaha industri rengginang singkong yang dijalankan masih memungkinkan mengalami kerugian, untuk itu para produsen agar lebih waspada dalam mengendalikan proses produksi hingga pemasarannya.

Adapun saran dari pemberdayaan masyarakat di Desa Pandanwangi dalam pembuatan rengginang singkong sebagai berikut:

- A. Meningkatkan pemahaman masyarakat dampungan tentang potensi singkong sebagai bahan baku rengginang
- B. Melakukan inovasi dalam proses produksi rengginang untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk.
- C. Meningkatkan keterampilan pengolahan singkong menjadi rengginang bagi masyarakat setempat.
- D. Mendorong pengembangan usaha mikro dan kecil disektor pangan lokal.

6. UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada semua pihak yang sudah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat berbasis riset di Madrasah Diniyah Ar-Rasyid dari tanggal 01 Agustus hingga 06 September 2023. Berikut Nama-Nama yang ikut berpartisipasi: Kepala Dusun Jombang, Ustadz Yuslim sekeluarga sebagai pengasuh Madrasah Diniyah Ar-Rasyid, Ustadz Faisol sebagai Kepala Madrasah Diniyah Ar-Rasyid, Ustadz dan Ustadzah Madrasah Diniyah Ar-Rasyid dan Seluruh santri Madrasah Diniyah Ar-Rasyid.

7. DAFTAR RUJUKAN

- Amalia, R. et al. (2019). *Potensi dan Tantangan Pengembangan Olahan Singkong di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Departemen Kebudayaan dan Pariwisata RI. (2012). *30 Resep Kue Singkong yang Menggiurkan*. Jakarta: Pustaka Karya.

Winarno, F. . (2002). Kimia Pangan dan Gizi. P.T.Gramedia Pustaka Utama.

Abidin, Z A dan Darma, M. B. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dinas Koperasi Dan Ukm Kota Tangerang. Jurnal Ekonomi.

Badan Pusat Statistik. (2017). Potensi Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil Provinsi Sumatera Selatan (Vol. 7, Issue 2). Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera selatan.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2004).

Erliza, Yuniarti; Dasir dan Herudiansyah, G. (2020). Manajemen usaha UMKM Rengginang IbuWati Desa Budi Mulyo Kecamatan Air Kumbang Kabupaten Banyuasin. SNPPM 2, 2, 323–328.

Kemenperin. (2016). Kontribusi UMKM Naik. In Kompas Paper. Kompas. (2018). Kontibusi UMKM Naik. 30/08/2018.

Winarno,F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi.
Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/5865/4/4.%20Chapter%202.pdf>