

Original Research Paper

Pelatihan Diversifikasi Keripik Singkong Cemilan Handmade Ibu-Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Matabubu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari

Edi Syah Mihrad¹, Weka Gusmiarty Abdullah², La Ode Santiaji Bande³, Putu Arimbawa⁴, Mursalim⁵, Rizal Adi Saputra¹, Riskan⁶, Anisa suci Pratiwi⁵, Nur Rahma Sela⁵, Inda Asriyanti Lauto⁴, Akmal Rahman⁴, Fitya Aulia Fauzi^{7*}

¹ Program Studi Teknologi Informasi, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

² Program Studi Agribisnis, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

³ Program Studi Proteksi Tanaman, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

⁴ Program Studi Penyuluhan Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

⁵ Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

⁶ Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia;

⁷ Program Studi Farmasi, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia.

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v9i1.14018>

Sitasi: Mihrad, E. S., Abdullah, W. G., Bande, L. O. S., Arimbawa, P., Mursalim, M., Saputra, R. A., Riskan, R., Pratiwi, A. S., Sela, N. R., Lauto, I. A., Rahman, A., & Fauzi, F. A. (2026). Pelatihan Diversifikasi Keripik Singkong Cemilan Handmade Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Matabubu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 9(1).

Article history

Received: 22 December 2026

Revised: 01 February 2026

Accepted: 26 February 2026

*Penulis Korespondensi: Fitya Aulia Fauzi, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia
Email:
fityaauliafauzi@gmail.com

Abstract: The Real Work Lecture Program (RWL) aims to increase the economic independence of the community through training on the diversification of local food products and the development of innovative packaging designs for groups of housewives in Matabubu Village, Poasia District, Kendari City. The activity was carried out through two main stages, namely the preparation stage (coordination, socialization, and identification of local potential) and the training and practice stage (demonstration of processing techniques and direct assistance). The focus of the activity was directed at the use of cassava raw materials processed into chip products as a form of empowering MSMEs based on regional potential. The results of the implementation show that there is an increase in the knowledge and skills of participants in food processing, the use of hygienic production techniques, and the application of packaging designs that are more attractive and have selling value. This program has a positive impact in the form of growing entrepreneurial motivation and opening up opportunities for marketing local products in a more competitive manner. Thus, this training and mentoring activity is effective in strengthening the family economy and encouraging the realization of a sustainable home business.

Keywords: Diversification of local foods; community empowerment; value-added products; sustainable agriculture; UMKM

Pendahuluan

Kelurahan Matabubu di Kecamatan Poasia, Kota Kendari, merupakan wilayah yang sebagian warganya bergerak dalam usaha mikro dan

rumahan. Beberapa ibu rumah tangga telah memproduksi aneka camilan lokal, namun perkembangan usahanya masih belum optimal. Kendala yang sering ditemui di lapangan meliputi minimnya variasi produk, proses produksi yang

masih sederhana, serta desain kemasan yang kurang menarik dan belum memenuhi kebutuhan pasar masa kini. Hal tersebut berpengaruh pada rendahnya daya saing produk, sehingga pemasaran masih terbatas dan kurang mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Kelurahan Matabubu merupakan wilayah yang relevan untuk dijadikan lokasi program pemberdayaan masyarakat, terutama bagi ibu-ibu rumah tangga. Kehadiran program *Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk dan Desain Kemasan Inovatif untuk Aneka Produk Cemilan Handmade* menjadi penting karena sejalan dengan upaya peningkatan kapasitas ekonomi keluarga dan penguatan UMKM lokal (Ramadhani et al., 2025). Pelatihan ini diharapkan dapat mendorong transformasi produk olahan sederhana menjadi produk camilan yang lebih berdaya saing, baik dari segi kualitas, kebersihan, variasi rasa, inovasi bentuk, maupun tampilan kemasan yang sesuai standar pemasaran modern (Najiatun et al., 2025). Melalui pendampingan berkelanjutan, ibu-ibu rumah tangga di Matabubu diharapkan mampu mengembangkan produk kreatif berbasis hasil lokal, memperluas jaringan pemasaran, dan meningkatkan pendapatan keluarga sebagai wujud kemandirian ekonomi masyarakat (Hardiati et al., 2025).

Singkong di Wilayah Matabubu merupakan komoditas lokal yang mudah dibudidayakan, memiliki daya adaptasi tinggi, serta dapat diolah menjadi berbagai produk camilan handmade oleh ibu-ibu rumah tangga (Aprilla et al., 2024). Dengan demikian, pemahaman tentang potensi dan karakter singkong menjadi dasar penting dalam pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk dan desain kemasan inovatif (Suratna et al., 2021).

Pendampingan dalam bentuk pelatihan perlu dilakukan untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan pelaku usaha rumah tangga di bidang kuliner. Pelatihan diversifikasi produk dapat membuka peluang terciptanya variasi camilan yang lebih inovatif, sementara pengembangan desain kemasan yang menarik dan higienis berperan dalam meningkatkan nilai jual serta citra produk di mata konsumen (Ramadhani et al., 2025). Strategi tersebut berpotensi mendorong produk lokal untuk menembus pemasaran digital sehingga peluang peningkatan ekonomi keluarga menjadi lebih besar.

Permasalahan utama yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang teknologi pengolahan hasil perkebunan menjadi produk bernilai ekonomis tinggi (Aziz et al., 2023).

Metode

Program KKN Tematik ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2025 di Kelurahan Matabubu di Kecamatan Poasia, Kota Kendari. Pelaksanaan program melibatkan mahasiswa dari berbagai jurusan di UHO (Teknologi Pangan, Penyuluhan Pertanian, dan Pendidikan Bahasa Inggris) yang didampingi oleh enam Dosen Pembimbing Lapangan.

Metode pelaksanaan program dirancang secara sistematis melalui dua tahapan utama yang terintegrasi:

Tahap Persiapan

Tahap ini dimulai dengan koordinasi intensif bersama aparat desa untuk mengidentifikasi potensi lokal dan kebutuhan masyarakat. Tim mahasiswa melakukan pengumpulan bahan baku dari kebun warga setempat, seperti singkong. Untuk mendukung praktik pengolahan singkong yang higienis, efisien, dan sesuai standar kualitas, kami menyiapkan alat dan bahan yang tepat. Berikut daftar alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan dan praktik (Isnawati et al., 2025; Tosin et al., 2025).

Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu pisau, talenan, baskom, parutan, kukusan, kompor, wajan, peniris minyak, pipa, plastik, standing pouch, label produk, sarung tangan plastik, singkong segar, daun pisang, minyak goreng, pewarna makanan (opsional), dan air bersih (Diniyah et al., 2022).

Tahap Pelatihan dan Praktik

Tahap ini dirancang sebagai penghubung langsung antara teori yang dipelajari dan praktik nyata dalam proses pengolahan singkong, sehingga masyarakat dapat merasakan langsung tahapan pemilihan bahan hingga produk akhir (Atikah, 2020). Karena selama di pendahuluan kita sudah mengidentifikasi tantangan seperti kualitas bahan, maka praktik pelatihan difokuskan pada bidang-bidang pengolahan yang menjadi solusi untuk

masalah tersebut: mulai dari pemilihan singkong yang tepat, pengupasan dan pembersihan higienis, pamarutan halus, hingga pengukusan parutan untuk menurunkan kadar air. Dalam kolaborasi ini, masyarakat dan mahasiswa saling berdialog, menjalankan eksperimen bersama, dan menyelesaikan hambatan teknis yang muncul di setiap langkah, sehingga hasil olahan tidak hanya bersih dan berkualitas, tetapi juga layak dikemas dan dipasarkan dengan daya saing.

Bidang Pengolahan

1. Pemilihan singkong berkualitas baik
2. Pengupasan dan pembersihan singkong
3. Pamarutan singkong hingga halus
4. Pengukusan parutan singkong
5. Diversifikasi produk olahan
6. Desain kemasan dan labeling
7. Strategi pemasaran & pemasaran digital

Verifikasi Produk

Pelatihan pembuatan keripik singkong dimulai dari proses pencampuran tepung, pemberian pewarna makanan, pembentukan adonan, pengukusan, penjemuran, pemotongan, hingga penggorengan. Prosedur dilakukan secara sistematis untuk menghasilkan keripik dengan tekstur renyah, warna merata, dan daya simpan baik. Tahap ini juga menekankan pentingnya standar higienitas dan

konsistensi produk (Rahmat et al., 2021).

Gambar 1. Pembuatan kripik singkong

Hasil dan Pembahasan

Program KKN Tematik ini menghasilkan dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah potensi lokal. Seluruh kegiatan berlangsung dengan antusiasme tinggi dari peserta dan menghasilkan produk-produk berkualitas yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi usaha ekonomi produktif.

Tahap Persiapan

Kegiatan pelatihan diikuti oleh kurang lebih 25 peserta yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga pelaku usaha pangan rumahan. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dan mampu mengikuti seluruh tahapan pelatihan dengan baik. Proses sosialisasi dilakukan melalui sosialisasi di Kelurahan Matabubu yang dihadiri oleh masyarakat setempat, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang menjadi sasaran utama program KKN ini. Pada tahap ini, mahasiswa dari jurusan Teknologi Pangan, Penyuluhan Pertanian, dan Pendidikan Bahasa Inggris menyampaikan materi tentang manfaat diversifikasi pangan lokal, potensi nilai ekonomis produk olahan, serta pentingnya kemasan dan label produk untuk meningkatkan daya jual. Materi disampaikan secara interaktif dengan menggunakan media visual dan contoh produk jadi, sehingga masyarakat dapat memahami dengan jelas proses transformasi bahan mentah menjadi produk bernilai tambah (Murni et al., 2023).

Adapun prosedur pembuatan tepung singkong dimulai dengan menyiapkan bahan baku berupa singkong segar dan berkualitas baik untuk memastikan hasil tepung yang optimal. Singkong kemudian dikupas hingga bersih dari kulit luar yang keras dan bergetah, lalu dicuci menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa kotoran serta getah yang menempel. Setelah itu, singkong diparut menggunakan parutan halus agar menghasilkan butiran lembut yang mudah melalui proses pengukusan dan pengeringan. Parutan singkong kemudian dikukus hingga benar-benar matang untuk mengurangi kadar air dan mempermudah proses penghancuran menjadi tepung. Setelah proses pengukusan selesai, singkong dikeringkan lalu diayak menggunakan saringan halus sehingga



diperoleh tepung singkong yang lembut dan siap digunakan sebagai bahan pengolahan selanjutnya.

Pelaksanaan program pelatihan pengolahan keripik singkong tidak hanya memberikan peningkatan pengetahuan, tetapi juga memperlihatkan secara nyata tahapan proses produksi melalui demonstrasi langsung di lapangan. Hal ini terlihat pada Gambar 2, yang memperlihatkan tahap pembentukan lembaran adonan singkong yang telah diolah dan diberi warna sebelum dipotong serta dikeringkan untuk dijadikan keripik. Pada tahap ini, peserta dibimbing untuk mencetak adonan menjadi lembaran tipis dengan ketebalan merata, yang berpengaruh pada kerenyahan dan kualitas produk akhir. Proses ini juga menjadi peluang inovasi, seperti pemberian warna pada adonan untuk meningkatkan daya tarik



visual dan nilai jual produk camilan lokal (Novianti et al., 2022).

Gambar 2. Proses Pengolahan

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan pengolahan keripik singkong kemudian dilanjutkan dengan tahap praktik langsung yang melibatkan seluruh peserta. Gambar 3 menampilkan sesi dokumentasi bersama peserta dan tim KKN setelah kegiatan, yang merepresentasikan keberhasilan rangkaian praktik pengolahan yang telah dilakukan sebelumnya. Pada tahapan praktik, peserta mempelajari proses pengolahan mulai dari pencampuran singkong yang telah diolah, penambahan bahan pendukung, pembentukan lembaran adonan, hingga teknik penggorengan yang tepat untuk menghasilkan keripik singkong yang memiliki tekstur renyah dan warna menarik.

Selama praktik berlangsung, peserta tidak hanya menyimak penjelasan, tetapi juga langsung mencoba setiap tahapan pengolahan dengan pendampingan mahasiswa KKN. Pendampingan ini mencakup pengaturan suhu saat menggoreng, ketepatan ketebalan adonan, hingga cara meniriskan

minyak agar keripik tidak cepat melempem. Proses pengolahan yang diterapkan dirancang agar peserta memahami aspek teknis yang menjadi kunci kualitas produk akhir. Suasana pelatihan yang terlihat pada gambar menunjukkan antusiasme peserta setelah berhasil menyelesaikan rangkaian tahapan pengolahan, sehingga pembelajaran yang diperoleh tidak hanya bersifat teoritis, tetapi benar-benar hasil dari pengalaman langsung (Abubakar et al., 2022).



Gambar 3. Pelatihan dan pendampingan pengolahan cemilan keripik singkong

Tahap Hasil Kegiatan

Hasil akhir dari seluruh rangkaian kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 4, yang menampilkan produk olahan keripik singkong yang telah selesai diproduksi. Produk tersebut menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan teknik pengolahan dengan baik sehingga menghasilkan keripik yang memiliki warna menarik, tingkat kerenyahan sesuai standar, dan kualitas yang layak untuk dipasarkan. Ditambah lagi, penggunaan kemasan sederhana namun rapi menjadi langkah awal bagi peserta untuk meningkatkan nilai jual produk. Dengan demikian, kegiatan pelatihan tidak hanya menghasilkan produk fisik, tetapi juga memberikan dampak positif terhadap motivasi masyarakat dalam mengembangkan usaha olahan pangan lokal secara mandiri.



Gambar 4. Hasil Produk Olahan

Kesimpulan

Program *Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Produk dan Desain Kemasan Inovatif* di Kelurahan Matabubu telah memberikan dampak positif bagi peningkatan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan produk pangan lokal. Peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam teknik pengolahan, produk yang higienis dan pengemasan yang sesuai standar. Kegiatan ini meningkatkan motivasi kewirausahaan dan membuka peluang terbentuknya usaha kecil berbasis singkong yang lebih kompetitif. Program ini terbukti efektif dalam memperkuat kemandirian ekonomi keluarga berbasis potensi daerah.

Saran

Kegiatan pelatihan serupa perlu dilaksanakan secara berkelanjutan dengan melibatkan Pemerintah Kelurahan, pelaku UMKM, dan perguruan tinggi. Pendampingan lanjutan diperlukan, terutama pada aspek pemasaran digital, manajemen usaha, serta perizinan seperti *PIRT* dan sertifikasi halal agar produk memiliki akses pasar yang lebih luas. Masyarakat diharapkan terus berinovasi dalam pemilihan bahan baku, cita rasa, bentuk produk, dan desain kemasan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UHO atas dukungan finansial selama pelaksanaan pengabdian KKN Tematik ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kelurahan Matabubu yang telah antusias dalam berpartisipasi sehingga ini menjadi inti keberhasilan pelatihan dari program KKN Tematik kami.

Daftar Pustaka

- Abubakar, S., Kadir, M. A., Wibowo, E. S., Subur, R., Susanto, A. N., Rina, R., ... & Salim, F. D. (2022). Pemanfaatan Limbah Cangkang Kerang Sebagai Cenderamata Wisata Di Kelurahan Tobololo Kota Ternate. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 39-48. <https://doi.org/10.23960/buguh.v2n4.1082>
- Aprilla, D. M., Maulida, S., Putri, I. A., Fitriana, N. F., Julianti, N., Kornawan, O. D., Wahyudi, R. I., Agustina, R., Firdaus, R. R., Walid, W., & Buhari, N. (2024). Pelatihan pengolahan dan pemasaran produk berbasis singkong di Desa Giri Tembesi. *Jurnal Wicara Desa*, 2(1), 114–123. <https://doi.org/10.29303/wicara.v2i1.4087>
- Atikah, T. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas: Community Empowerment through Processing Cassava into Raw Materials for Processed Food Products in Tarung Manuah Village, Basarang District, Kapuas Regency. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(4), 404-409. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i4.1346>
- Aziz, S. A., Jayanthi, R., & Dinaseviani, A. (2023). Pengembangan Usaha dari Sumber Daya Lokal Sektor Pertanian: Kasus Pada Produk Kopi Tersertifikasi Indikasi Geografis (IG). *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 5, 164–170. <https://doi.org/10.30595/psps.v5i.718>
- Diniyah, N., Purwandari, R., Setiawan, D., Leseni, N. K., & Yuwana, N. (2022). Pemberdayaan Santri Pesantren Raden Rahmat Sunan Ampel Jember di Masa Pandemi Covid-19 melalui Produksi Rengginang Singkong. *Warta LPM*, 275-286. <https://doi.org/10.23917/warta.v25i2.651>
- Hadiarti, D., Prasetyo, E., Ichlas, D. N., Fatimah, S., Chairia, S. A., Ariefatie, B. G., & Apriyandi, M. D. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Olahan Herbal Kayu Secang dan Bunga Telang. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 533–543. <https://doi.org/10.52072/abdine.v5i2.1668>
- Isnawati, L., Hidayah, N., Yazidurrahman, R., Fahmi, M. R., Khotimah, B. K., Trisnanto, S. S., ... Motmainnah, N. (2025). Halal Certification Assistance for Micro and Small Enterprises Producing Traditional Medicine Products through Participatory Work Lectures: Pendampingan Sertifikasi Halal Bagi UMK Produk Obat Tradisional

- Melalui Kuliah Kerja Partisipatif. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tropis Indonesia*, 1(1), 12–16. Retrieved from <https://journals.widhatulfaeha.id/index.php/jpmti/article/view/134>
- Murni, M., Asnidar, A., & Nafaida, R. (2023). Utilization of kitchen ingredients in efforts to increase productivity and immune system. *Community Empowerment*, 8(8), 1269-1275. <https://doi.org/10.31603/ce.10069>
- Najiatun, Khas, A., Nur Diana Khalida, Wakik, & Hidayat, N. (2025). Peningkatan Daya Saing UMKM Camilan Khas Madura melalui Pelatihan dan Pendampingan Pengemasan Produk dengan Teknologi Vacuum Sealer dan Labelisasi: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 6435–6439. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2667>
- Novianti, D., Wahyuni, P., & Heriningsih, S. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Kerupuk Di Dusun Gondosuli Pada Masa Pandemi COVID-19. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 54-68. <https://doi.org/10.31315/dlppm.v3i2.8177>
- Rahmat, S., Ikhsanudin, M., Diani, R., Kusuma, Y. F., Putri, S., Ningrum, P. A., ... & Annisa, N. (2021). Pengolahan hasil pertanian dalam upaya peningkatan perekonomian petani di Kabupaten Bintan. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau (JPPM Kepri)*, 1(2), 155-167. <https://doi.org/10.35961/jppmkepri.v1i2.265>
- Ramadhani, W., Yuliana, Y., Rinda, S., Putri, N. A., Andini, D., Harahap, R. F., & Sadilla, P. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Untuk Mendukung Ekonomi Keluarga Melalui Kreativitas Produksi Cemilan Umkm Desa Tanjung Kubah. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(5), 5667–5672. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i5.51527>
- Suratna, S., Soeprapto, A., Susanta, S., & Nugroho, S. P. (2021). Penguatan kapasitas kelompok wanita tani melalui diversifikasi produk olahan pangan lokal. *DHARMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 35–49. <https://doi.org/10.31315/dlppm.v2i1.4769>
- Tosin, A. A., Aulia, D., Kamilah, D., & Hafis, A. (2025). Increasing Awareness of Waste Management Through Environment-Based Education in Kebon Bongor Hamlet, Lembar Village: Peningkatan Kesadaran Pengelolaan Sampah Melalui Edukasi Berbasis Lingkungan Di Dusun Kebon Bongor Desa Lembar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tropis Indonesia*, 1(2), 1–8. Retrieved from <https://journals.widhatulfaeha.id/index.php/jpmti/article/view/150>