

Original Research Paper

Inovasi Pembuatan Opak-Opak Berbasis Singkong di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara

Bulkaini¹, Akhyar Sutaryono¹, Dwyardi², Silvia², Maulana³, Wilya⁴, Azhary Noersidiq¹, Fahrullah¹

¹Fakultas Peternakan Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

²Fakultas Teknik Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

⁴Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Jl. Majapahit 62 Mataram Lombok Nusa Tenggara Barat

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2706>

Sitasi : Bulkaini., Sutaryono, A., Dwyardi., Silvia., Maulana., & Wilya. (2022). Inovasi Pembuatan Opak-Opak Berbasis Singkong di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4)

Article history

Received: 20 Oktober 2022

Revised: 30 November 2022

Accepted: 15 Desember 2022

*Corresponding Author:

Bulkaini, Fakultas Peternakan
Universitas Mataram,
Indonesia;
Email: b-kaini@yahoo.com

Abstract: Opak-opak singkong adalah olahan krupuk yang berbahan dasar singkong. Pada proses pengolahan singkong menjadi opak-opak masih menerapkan bentuk kegiatan produksi yang sederhana dan belum melakukan inovasi dalam produksi. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan inovasi dalam pembuatan opak-opak dengan berbagai varian rasa dan melatih masyarakat untuk lebih mandiri dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar pembuatan opak-opak. Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Sigar Penjalin, Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara. Waktu pelaksanaan pengabdian ini di bulan Desember 2021 sampai Februari 2022. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu metode ceramah dan diskusi yang dilanjutkan dengan praktik langsung untuk membuat opak-opak yang berbahan dasar singkong serta dilakukan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat mengenai pengembangan produk pangan serta dapat melanjutkan dan mengembangkan secara mandiri usaha inovasi opak-opak ini karena memiliki peluang pasar dengan nilai jual yang tinggi.

Keywords: Inovasi, Opak-opak, dan singkong

Pendahuluan

Sigar Penjalin merupakan salah satu desa di Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Nusa Tenggara Barat. Mata pencaharian dari masyarakat di Desa Sigar Penjalin mulai dari petani, peternak, nelayan, dan bahkan 50% pariwisata sebelum pandemi Covid 19. Potensi-potensi tersebut belum mampu mensejahterakan kehidupan masyarakatnya karena besarnya ketimpangan pendapatan khususnya bagi para petani dan peternak.

Potensi yang dimiliki Desa Sigar Penjalin yaitu limbah kelapa, singkong, madu trigona dan jambu mente. Akan tetapi hasil pertanian yang lebih mendominasi yaitu singkong, sebab masyarakat lebih banyak menanam singkong (Handayani, 2021). Masyarakat memanfaatkan singkong sebagai bahan makanan pokok, bahan utama pembuatan kripik, dan bahan utama dalam pembuatan opak-opak.

Kabupaten Lombok Utara memiliki opak-opak singkong yang khas yaitu berbentuk bulat dengan diameter kurang lebih 20 cm dan biasanya

disajikan sebagai wadah makanan untuk peleceng, rujak, pecel, urap, dan bihun. Opak-opak singkong di Lombok Utara menempati lima besar produk pangan lokal Lombok dengan hasil penjualan tertinggi di Lombok Utara setelah perikanan (Pemilia *et al*, 2019).

Opak-opak singkong adalah olahan krupuk yang berbahan dasar singkong. Pada proses pengolahan singkong menjadi opak-opak masih menerapkan bentuk kegiatan produksi yang sederhana dan belum melakukan inovasi dalam produksi. Produksi opak-opak di Desa Sigar Penjalın menjadi salah satu penopang dari ekonomi masyarakat. Usaha opak-opak dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, mulai dari usaha tani singkong sampai pada usaha pengolahan singkong menjadi opak-opak. Disamping itu, usaha opak-opak di Desa Sigar Penjalın merupakan usaha warisan turun-temurun sehingga masih diusahakan secara sederhana dan tidak memiliki volume penjualan yang direncanakan. Dalam proses produksi masih bergantung dengan alam, seperti pada proses penjemuran opak-opak yang mengandalkan sinar matahari (Harahap dan Mujiatun, 2016).

Usaha opak-opak di Desa Sigar Penjalın merupakan salah satu usaha andalan ekonomi sehingga sangat perlu untuk dikembangkan. Sehingga diperlukan suatu inovasi dalam pembuatan opak-opak yaitu dengan bentuk opak-opak yang lebih kecil dan dengan menambahkan varian rasa. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Mataram bertujuan untuk memberikan inovasi dalam pembuatan opak-opak dengan berbagai varian rasa dan melatih masyarakat untuk lebih mandiri dalam memanfaatkan singkong sebagai bahan dasar pembuatan opak-opak.

Metode

Waktu dan Tempat

Pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2021 sampai dengan 10 Februari 2022 di Desa Sigar Penjalın, Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara yang bermitra dengan kelompok PEKKA (Perempuan Kepala Keluarga).

Alat dan Bahan

Adapun alat yang dibutuhkan dalam pelatihan ini meliputi parut kelapa, dandang, wadah, loyang, pisau, talenan, kelabang (anyaman daun kelapa), kompor, dan wajan. Adapun bahan yang dibutuhkan adalah singkong, garam, minyak goreng, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, cabai rawit, cabai merah besar, gula pasir, gula merah, dan gas.

Cara Pelaksanaan

Program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilakukan dengan menyajikan materi yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat tentang pengembangan pengolahan produk dan juga tentang pengemasan serta pelabelan produk pangan dengan mengedepankan metode *sharing* informasi dengan masyarakat mitra binaan. Kemudian dilakukan praktik langsung untuk membuat opak-opak yang berbahan dasar singkong untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong, walaupun kegiatan telah usai peserta dapat melakukan sendiri dan memiliki inisiatif untuk pengembangan produk serta dilakukan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan.

Pembuatan Opak-opak

Tahapan Proses pembuatan opak-opak meliputi :

1. **Penyiapan Alat dan Bahan.**
Alat dan bahan disipakna terlebih dahulu dengan bahan yang dipilih merupakan bahan berkualitas untuk menjaga cita rasa dan kualitas produk opak-opak yang dihasilkan.
2. **Pengupasan dan Pencucian Singkong.**
Singkong dikupas hingga bersih (tidak menyisakan kulitnya) untuk menjaga kualitas produk opak-opak dan dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada singkong.
3. **Penggilingan Singkong.**
Singkong yang telah dicuci bersih kemudian dihaluskan menggunakan parut kelapa untuk mempermudah pencetakan serta diberikan bumbu berupa bawang putih halus dan garam.
4. **Pencetakan dan Pengukusan.**
Singkong dicetak pada loyang dengan tipis untuk mempercepat pengeringan dan hasil

penggorengan menjadi lebih renyah. Setelah dicetak adonan kemudian dikukus pada dandang dengan api sedang hingga matang atau berwarna kuning.

5. Pemotongan dan Penjemuran.

Adonan yang telah dikukus kemudian dipotong dengan bentuk kecil persegi dan dijemur menggunakan alat penjemur berupa pilinan daun kelapa dibawah sinar matahari langsung selama 1 sampai 2 hari atau hingga benar-benar kering.

6. Penggorengan dan Pemberian Bumbu Perasa.

Opak-opak yang telah kering kemudian digoreng pada minyak panas dengan api kecil agar opak-opak tidak mudah gosong dan mengembang dengan sempurna. Opak-opak yang telah dingin kemudian dibumbui dengan berbagai varian rasa seperti manis, pedas manis dan pedas.

7. Pengemasan.

Pengemasan opak-opak menggunakan standing pouch berbahan aluminium foil yang praktis dengan *zipper lock* yang mudah untuk dibuka tutup kembali.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian ini dilaksanakan dari bulan Desember 2021 sampai Februari 2022. Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian terlebih dahulu dilakukan persiapan antara lain survey dan perizinan. Kegiatan survey dilakukan untuk mengetahui kondisi dan keadaan masyarakat sasaran. Hasil survey ke lokasi masyarakat sasaran menunjukkan bahwa belum adanya pengembangan olahan opak-opak khususnya dalam bentuk, pengemasan, serta varian rasa. Selanjutnya dilakukan kunjungan kerumah Kepala Dusun untuk menyampaikan tujuan dan rencana kegiatan pengabdian pada masyarakat yang akan dilaksanakan.

Kemudian tim pengabdian melakukan pertemuan dengan anggota kelompok PEKKA yang akan menjadi mitra pada kegiatan pengabdian. Dari pertemuan tersebut telah disepakati jadwal dan tempat serta praktik pembuatan opak-opak yang akan dilakukan oleh anggota PEKKA. Sebelum sosialisasi dan praktik pembuatan opak-opak diadakan, tim pengabdian telah membuat opak-opak dan varian rasanya. Opak-opak yang telah dibuat oleh tim pengabdian, selanjutnya

diperkenalkan sebagai sampel kepada peserta sosialisasi.



Gambar 1. Pertemuan tim pengabdian dengan Ketua PEKKA dalam rangka sosialisasi kegiatan

Kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan opak-opak dilaksanakan pada hari kamis tanggal 27 Januari 2022 yang bertempat di halaman rumah Kepala Dusun Cupek, Desa Sigar Penjalin. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh 8 orang peserta, sosialisasi ini diawali dengan perkenalan dan penyampaian sambutan oleh Ketua tim pengabdian dan Ketua PEKKA. Sosialisasi dilakukan dengan penyampaian materi kemudian praktik langsung membuat opak-opak bersama peserta. Materi sosialisasi meliputi pentingnya pengembangan pengolahan produk, inovasi produk opak-opak, cara pembuatan opak-opak, pengemasan, pelabelan, dan analisis ekonomi serta strategi pemasaran. Pada saat sosialisasi juga diperkenalkan opak-opak yang sudah dibuat oleh tim pengabdian sebelumnya. Peserta yang hadir memberikan respon sangat baik dengan memperhatikan penjelasan dari pemateri dengan seksama dan memahami apa yang dijelaskan pemateri serta diskusi bersama dan bertukar ilmu dengan memberikan masukan dan saran.

Setelah pemaparan materi dalam bentuk presentasi selesai dilakukan, kegiatan kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan opak-opak yang dilakukan di halaman rumah Kepala Dusun Cupek. Adapun praktik pembuatan opak-opak ini dilakukan dengan mempraktikkan setiap tahap pembuatan opak-opak bersama ibu-ibu anggota PEKKA. Proses pembuatan opak-opak ini dilakukan dengan mengupas dan membersihkan singkong terlebih dahulu, kemudian singkong diparut dan diberikan bumbu, lalu adonan dicetak dan dikukus, setelah dikukus adonan dipotong kecil persegi, kemudian dijemur diatas anyaman daun kelapa sampai benar-benar kering, kemudian opak-

opak digoreng, setelah itu diberikan bumbu dan dikemas (Rahmadani, 2019). Inovasi rasa yang kami berikan pada opak-opak ini yaitu rasa original, rasa pedas, rasa manis, dan rasa pedas manis.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Opak-Opak

Berdasarkan hasil sosialisasi yang telah diikuti, masyarakat memperoleh informasi dan pengetahuan baru tentang cara pembuatan opak-opak singkong dengan bentuk dan varian rasa baru. Dengan bekal pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari tim pengabdian, ibu-ibu anggota PEKKA memiliki keinginan untuk melanjutkan opak-opak ini sebagai usaha baru desa. Selain itu inovasi ini juga dapat menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan dan meningkatkan kreatifitasnya dalam mengolah singkong menjadi produk dengan nilai jual tinggi. Ketercapaian tujuan kegiatan yang telah dilaksanakan, selanjutnya dievaluasi berdasarkan perubahan pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki oleh masyarakat serta sejauh mana produk opak-opak ini dijalankan oleh masyarakat.

Kesimpulan

Inovasi teknologi pembuatan opak-opak dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat untuk mengembangkan dan meningkatkan kreatifitasnya dalam mengolah singkong menjadi produk dengan nilai jual tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih disampaikan kepada Rektor Universitas Mataram yang telah mendukung program KKN tematik yang dikoordinir oleh LPPM Universitas Mataram.

Daftar Pustaka

- Handayani, J. A., Winata, W., & Ansharullah, A. 2021. Pengembangan Produk Unggulan Daerah Abung Semuli Melalui Edukasi, Produksi dan Pemasaran Opak Singkong Varian. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*:1(1): 1-5.
- Harahap, M., & Mujiatun, S. 2016. Keragaan Ekonomi Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Pengolahan Opak Singkong Di Desa Tuntungan II Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *Jurnal Ekonomikawan*, 16(2): 77680.
- Pemilia, A., Handito, D., & Sulastri, Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tempe Terhadap Nutrisi Dan Mutu Sensori Opak Singkong Dari Lombok Utara: The Effect of Tempeh Flour Concentration on Nutrition and Sensory Quality of Cassava Opak From North Lombok. *Pro Food*, 5(2): 459-468.
- Rahmadani, L. S., et al. (2019). Inovasi serta Pelatihan Pengolahan Singkong sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewira-usahaan Masyarakat Dusun Sumber Desa Planjan Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunung Kidul. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1: 401-404.