

INOVASI PENGOLAHAN SINGKONG BERBASIS TEKNOLOGI PANGAN LOKAL SEBAGAI STRATEGI PENGUATAN KETAHANAN PANGAN DESA

CASSAVA PROCESSING INNOVATION BASED ON LOCAL FOOD TECHNOLOGY AS A STRATEGY TO STRENGTHEN VILLAGE FOOD SECURITY

Indra Rachmawati¹, Aisyah Inneke Nur Fadhilah², Nikmah Nuur Rochmah³

Program Studi Kewirausahaan Universitas Al Irsyad Cilacap

e-mail [¹indrarachmawati221@gmail.com](mailto:indrarachmawati221@gmail.com) [²aisyah.fadhilah101@gmail.com](mailto:aisyah.fadhilah101@gmail.com), [³nikmah.nuur@gmail.com](mailto:nikmah.nuur@gmail.com)

Abstrak

Ketela atau singkong merupakan bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk makanan bernilai tambah. Namun, pemanfaatan singkong oleh masyarakat Desa Surusunda, Kecamatan Karangpucung, Kabupaten Cilacap, masih terbatas pada produk tradisional dengan nilai ekonomis yang relatif rendah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ketela menjadi produk makanan yang inovatif dan menarik. Metode yang digunakan meliputi pemaparan materi, pelatihan praktik, demonstrasi, dan evaluasi. Narasumber berasal dari Universitas Al-Irsyad Cilacap dan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Cilacap. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai produk turunan singkong seperti tepung mocaf, serta peningkatan keterampilan dalam pembuatan produk inovatif seperti bolu singkong dan nugget singkong. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap kreativitas masyarakat dan membuka peluang peningkatan nilai ekonomis singkong sebagai komoditas lokal. Dengan demikian, inovasi pengolahan ketela dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan masyarakat dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan kesejahteraan ekonomi.

Kata Kunci: singkong, inovasi pangan, pemberdayaan masyarakat, ketahanan pangan.

Abstract

Cassava is a local food commodity with significant potential to be developed into various value-added food products. However, its utilization by the community of Surusunda Village, Karangpucung District, Cilacap Regency, remains limited to traditional products with relatively low economic value. This community service activity aims to improve community knowledge and skills in processing cassava into innovative and attractive food products. The methods used include material presentation, practical training, demonstrations, and evaluation. Resource persons came from Al-Irsyad University of Cilacap and the Cilacap Regency Food Security Office. The results show an increase in community knowledge regarding cassava derivative products such as mocaf flour, as well as improved skills in producing innovative products such as cassava cake and cassava nuggets. This activity positively impacts community creativity and opens opportunities to increase cassava's economic value as a local commodity. Therefore, cassava processing innovation can serve as a community empowerment strategy to support food security and economic welfare improvement.

Keywords: cassava, food innovation, community empowerment, food security.

1. PENDAHULUAN

Desa Surusunda merupakan salah satu desa yang berada di wilayah perbatasan antara Provinsi Jawa Tengah dan Provinsi Jawa Barat, tepatnya di Kecamatan Karangpucung, Kabupaten Cilacap. Secara geografis, desa ini memiliki kondisi alam yang mendukung kegiatan pertanian, khususnya tanaman pangan umbi-umbian seperti singkong atau ketela pohon. Singkong menjadi salah satu komoditas utama yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat karena relatif mudah ditanam, tahan terhadap kondisi lahan kering, serta memiliki masa panen yang cukup fleksibel. Potensi tersebut menjadikan singkong sebagai sumber pangan strategis sekaligus sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Surusunda.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan singkong di Desa Surusunda hingga saat ini masih didominasi oleh pola konvensional. Sebagian besar hasil panen singkong dijual dalam bentuk mentah kepada pengepul dengan harga yang relatif rendah. Kondisi ini menyebabkan nilai tambah dari komoditas singkong belum dapat dirasakan secara optimal oleh petani dan masyarakat desa. Rendahnya nilai jual singkong mentah juga berdampak pada keterbatasan pendapatan rumah tangga petani, sehingga diperlukan upaya inovatif untuk meningkatkan nilai ekonomis komoditas tersebut.

Di sisi lain, singkong merupakan bahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi cukup baik. Singkong mengandung karbohidrat sebagai sumber energi, serat pangan, serta beberapa mineral penting. Dalam konteks ketahanan pangan nasional, singkong memiliki peran strategis sebagai alternatif sumber pangan non-beras. Pengembangan singkong sebagai bahan pangan olahan dapat menjadi solusi dalam diversifikasi pangan sekaligus mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap beras. Oleh karena itu, optimalisasi pengolahan singkong menjadi berbagai produk pangan inovatif menjadi sangat relevan dengan isu ketahanan pangan dan pembangunan berkelanjutan.

Masyarakat Desa Surusunda sebenarnya telah memiliki pengalaman dalam mengolah singkong menjadi berbagai produk tradisional, seperti gaplek, tiwul, gatot, tape, dan keripik singkong. Produk-produk tersebut umumnya diproduksi dalam skala rumah tangga dan ditujukan untuk konsumsi sendiri maupun dijual secara terbatas di lingkungan sekitar desa. Namun demikian, produk olahan yang dihasilkan masih bersifat sederhana, baik dari segi variasi produk, teknik pengolahan, maupun tampilan dan kemasan. Akibatnya, produk tersebut belum mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan belum memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Desa Surusunda dalam

pengembangan produk olahan singkong adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan. Banyak warga yang belum mengetahui bahwa singkong dapat diolah menjadi berbagai produk turunan bernilai tinggi, seperti tepung mocaf (*modified cassava flour*), beras analog, mie singkong, pudding singkong, hingga produk olahan modern lainnya. Selain itu, masyarakat juga masih minim pemahaman mengenai teknik pengolahan yang higienis, inovatif, serta sesuai dengan standar keamanan pangan.

Keterbatasan pengetahuan tersebut tidak hanya berdampak pada aspek produksi, tetapi juga pada aspek kreativitas dan kewirausahaan masyarakat. Tanpa adanya inovasi produk, singkong akan terus diposisikan sebagai komoditas mentah dengan nilai jual rendah. Padahal, melalui inovasi pengolahan, singkong dapat dikembangkan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah tinggi, daya tarik konsumen, serta peluang pasar yang lebih luas. Inovasi pengolahan singkong juga dapat mendorong tumbuhnya usaha mikro dan kecil berbasis pangan lokal di tingkat desa.

Dalam konteks pembangunan desa, pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan potensi lokal menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat tidak hanya berfokus pada peningkatan pendapatan, tetapi juga pada peningkatan kapasitas, pengetahuan, dan keterampilan masyarakat agar mampu mandiri secara ekonomi. Pengolahan singkong secara inovatif merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada potensi lokal Desa Surusunda.

Universitas sebagai institusi pendidikan tinggi memiliki peran strategis dalam mendukung pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Universitas Al-Irsyad Cilacap (UNAIC), sebagai perguruan tinggi yang memiliki komitmen terhadap pengembangan masyarakat, berperan aktif dalam mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat desa. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, UNAIC berupaya menjembatani kesenjangan antara pengetahuan akademik dan praktik di lapangan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Surusunda melibatkan tim dari Universitas Al-Irsyad Cilacap serta Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Cilacap. Kegiatan ini dirancang dalam bentuk pemaparan materi, pelatihan, dan praktik langsung mengenai inovasi pengolahan ketela untuk produk makanan yang menarik. Pendekatan praktik langsung dipilih agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan teknis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Melalui kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan dengan berbagai inovasi produk olahan singkong yang memiliki potensi pasar, seperti bolu singkong dan nugget singkong. Produk-produk tersebut dipilih karena relatif mudah dibuat, menggunakan bahan baku yang tersedia di desa, serta memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga. Selain itu, masyarakat juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk singkong sebagai strategi peningkatan nilai tambah.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam jangka panjang. Dampak tersebut tidak hanya berupa peningkatan pendapatan rumah tangga, tetapi juga peningkatan ketahanan pangan keluarga dan desa. Dengan adanya kemampuan mengolah singkong menjadi berbagai produk pangan, masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan singkong mentah, tetapi juga memiliki alternatif sumber pendapatan melalui usaha pengolahan pangan.

Lebih lanjut, inovasi pengolahan singkong juga berkontribusi pada pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), khususnya tujuan tanpa kemiskinan, tanpa kelaparan, serta pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi. Pemanfaatan potensi lokal secara optimal dapat memperkuat ekonomi desa dan mengurangi kesenjangan antara wilayah perkotaan dan perdesaan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema inovasi pengolahan ketela untuk produk makanan yang menarik menjadi sangat relevan untuk dilaksanakan di Desa Surusunda. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga untuk mendorong perubahan pola pikir masyarakat agar lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan potensi lokal. Dengan demikian, singkong tidak lagi dipandang sebagai komoditas tradisional bernilai rendah, melainkan sebagai bahan pangan strategis yang memiliki potensi ekonomi tinggi.

Ketahanan pangan merupakan isu strategis global yang terus menjadi perhatian berbagai negara, termasuk Indonesia. Tantangan global seperti perubahan iklim, degradasi lingkungan, pertumbuhan penduduk, serta ketimpangan distribusi pangan menuntut adanya strategi adaptif dalam pengelolaan sumber daya pangan. Dalam konteks ini, diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal menjadi salah satu solusi yang banyak direkomendasikan oleh berbagai lembaga internasional.

Indonesia sebagai negara dengan kekayaan hayati yang melimpah memiliki potensi besar dalam pengembangan pangan lokal non-beras. Namun demikian, pola konsumsi

masyarakat yang masih berorientasi pada beras menyebabkan potensi pangan lokal seperti singkong belum dimanfaatkan secara optimal. Singkong masih sering diposisikan sebagai pangan alternatif sekunder, padahal dari sisi ketersediaan dan adaptabilitas, singkong memiliki keunggulan yang signifikan.

Singkong memiliki kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap berbagai kondisi agroekologi, termasuk lahan marginal dan kondisi iklim yang kurang ideal. Hal ini menjadikan singkong sebagai tanaman pangan yang strategis dalam menghadapi tantangan perubahan iklim. Selain itu, produktivitas singkong yang relatif tinggi menjadikannya sebagai sumber pangan yang potensial untuk mendukung ketahanan pangan nasional.

Di tingkat perdesaan, singkong memiliki peran penting dalam menopang ekonomi rumah tangga petani. Di Desa Surusunda, singkong dibudidayakan secara luas dan menjadi salah satu sumber pendapatan utama masyarakat. Namun, pola pemanfaatan singkong yang masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah menyebabkan nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat relatif rendah.

Permasalahan ini tidak terlepas dari keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah. Sebagian masyarakat belum memiliki akses terhadap informasi mengenai teknologi pengolahan singkong, inovasi produk, serta strategi pemasaran. Akibatnya, potensi singkong sebagai sumber ekonomi lokal belum dapat dimanfaatkan secara maksimal.

Dalam perspektif sosial dan budaya, singkong memiliki makna yang cukup kuat dalam kehidupan masyarakat perdesaan. Berbagai produk olahan singkong tradisional mencerminkan kearifan lokal dan sejarah adaptasi masyarakat terhadap lingkungan. Namun, modernisasi dan perubahan gaya hidup menyebabkan produk pangan tradisional semakin terpinggirkan oleh produk pangan modern.

Persepsi negatif terhadap singkong sebagai pangan tradisional yang kurang prestisius menjadi tantangan tersendiri dalam pengembangan produk olahan singkong. Oleh karena itu, inovasi pengolahan singkong perlu diarahkan pada pengembangan produk yang tidak hanya bernilai gizi dan ekonomi, tetapi juga memiliki daya tarik visual dan cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen modern.

Pengembangan produk olahan singkong yang inovatif berpotensi mendorong tumbuhnya usaha mikro dan kecil di tingkat desa. Usaha pengolahan pangan berbasis singkong dapat menjadi sumber lapangan kerja baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Keterlibatan kelompok wanita tani dan ibu rumah tangga dalam kegiatan ini juga berkontribusi pada peningkatan peran perempuan dalam pembangunan ekonomi

desa.

Dari aspek kesehatan dan keamanan pangan, pengolahan singkong yang baik dan benar sangat penting untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Pelatihan pengolahan singkong yang diberikan kepada masyarakat tidak hanya menekankan pada aspek inovasi produk, tetapi juga pada penerapan prinsip kebersihan, sanitasi, dan standar keamanan pangan.

Secara akademik, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlandaskan pada teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan peningkatan kapasitas dan partisipasi aktif masyarakat. Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan lokal bertujuan untuk menciptakan masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan mampu mengelola sumber daya yang dimiliki secara berkelanjutan.

Peran perguruan tinggi dalam kegiatan ini sangat strategis. Universitas Al-Irsyad Cilacap sebagai institusi pendidikan tinggi memiliki tanggung jawab moral dan akademik untuk berkontribusi dalam pembangunan masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, perguruan tinggi dapat mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada masyarakat secara langsung.

Sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan masyarakat menjadi faktor kunci keberhasilan kegiatan ini. Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Cilacap berperan dalam memberikan dukungan kebijakan dan teknis, sementara masyarakat desa menjadi subjek utama dalam pelaksanaan kegiatan. Kolaborasi ini memungkinkan terciptanya program pemberdayaan yang berkelanjutan.

Dalam jangka panjang, inovasi pengolahan singkong diharapkan dapat menjadi bagian dari strategi pembangunan desa yang berkelanjutan. Pengembangan produk pangan lokal yang inovatif dapat memperkuat identitas desa, meningkatkan daya saing produk lokal, serta membuka akses pasar yang lebih luas. Dengan demikian, singkong tidak hanya dipandang sebagai komoditas pertanian, tetapi juga sebagai sumber daya strategis dalam pembangunan desa.

Selain itu, pengembangan pendahuluan secara komprehensif diperlukan untuk memberikan landasan konseptual dan empiris yang kuat terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan. Pendahuluan tidak hanya berfungsi sebagai pengantar topik, tetapi juga sebagai ruang akademik untuk menjelaskan konteks permasalahan, posisi kegiatan dalam kajian keilmuan, serta relevansinya terhadap kebutuhan masyarakat dan kebijakan pembangunan.

Dalam konteks nasional, singkong merupakan salah satu komoditas pangan strategis

yang perannya semakin penting seiring dengan meningkatnya tantangan ketahanan pangan. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras sebagai sumber karbohidrat utama menimbulkan kerentanan terhadap fluktuasi produksi dan harga. Oleh karena itu, pemerintah mendorong diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal, salah satunya melalui pemanfaatan singkong. Singkong memiliki keunggulan sebagai bahan pangan alternatif karena mudah dibudidayakan, adaptif terhadap berbagai kondisi lahan, serta memiliki produktivitas yang relatif tinggi.

Meskipun demikian, tantangan utama dalam pengembangan singkong sebagai pangan alternatif terletak pada rendahnya tingkat konsumsi dan inovasi produk. Di banyak wilayah perdesaan, termasuk Desa Surusunda, singkong masih dipersepsikan sebagai pangan tradisional dengan citra kurang modern. Persepsi ini berimplikasi pada rendahnya minat masyarakat untuk mengembangkan produk olahan singkong yang inovatif dan bernilai jual tinggi. Oleh sebab itu, diperlukan upaya sistematis untuk mengubah paradigma masyarakat terhadap singkong melalui edukasi, pelatihan, dan pendampingan.

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pengolahan singkong tidak dapat dilepaskan dari aspek sosial dan budaya setempat. Masyarakat Desa Surusunda memiliki kearifan lokal dalam mengolah pangan berbasis singkong yang diwariskan secara turun-temurun. Kearifan lokal tersebut merupakan modal sosial yang sangat berharga dalam pengembangan inovasi pangan. Dengan mengintegrasikan kearifan lokal dan inovasi modern, produk olahan singkong dapat dikembangkan tanpa menghilangkan identitas budaya masyarakat.

Dari perspektif ekonomi lokal, pengolahan singkong menjadi produk bernilai tambah dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Usaha pengolahan pangan berbasis singkong berpotensi dikembangkan sebagai usaha mikro dan kecil yang melibatkan kelompok wanita tani, ibu rumah tangga, dan pemuda desa. Keterlibatan berbagai kelompok masyarakat dalam kegiatan ekonomi produktif dapat memperkuat struktur ekonomi desa dan mengurangi ketergantungan terhadap sektor pertanian primer.

Lebih lanjut, inovasi pengolahan singkong juga berkaitan erat dengan aspek keamanan pangan dan kesehatan masyarakat. Produk olahan singkong yang diproses secara higienis dan sesuai standar keamanan pangan dapat memberikan manfaat kesehatan yang optimal bagi konsumen. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan singkong tidak hanya menekankan aspek kreativitas produk, tetapi juga aspek sanitasi, kebersihan, dan kualitas pangan.

Dalam kajian akademik, inovasi pangan berbasis singkong telah banyak diteliti

sebagai bagian dari strategi ketahanan pangan dan pemberdayaan masyarakat. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan kapasitas masyarakat, mendorong kemandirian ekonomi, serta meningkatkan kesejahteraan sosial. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Surusunda sejalan dengan temuan-temuan tersebut dan berkontribusi pada pengayaan praktik baik (*best practices*) dalam pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal.

Peran perguruan tinggi dalam kegiatan ini tidak hanya sebagai penyedia pengetahuan, tetapi juga sebagai fasilitator perubahan sosial. Melalui pendekatan partisipatif, perguruan tinggi dapat membangun hubungan kemitraan dengan masyarakat desa yang saling menguntungkan. Masyarakat memperoleh akses terhadap pengetahuan dan keterampilan, sementara perguruan tinggi memperoleh pengalaman empiris yang dapat memperkaya kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga didukung oleh sinergi dengan pemerintah daerah, khususnya Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Cilacap. Sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan masyarakat merupakan kunci keberhasilan program pemberdayaan. Kolaborasi ini memungkinkan penyelarasan program dengan kebijakan daerah serta memperluas dampak kegiatan.

Dalam jangka panjang, inovasi pengolahan singkong diharapkan dapat menjadi bagian dari strategi pembangunan desa yang berkelanjutan. Pengembangan produk pangan lokal yang inovatif dapat memperkuat identitas desa, meningkatkan daya saing produk lokal, serta membuka akses pasar yang lebih luas. Dengan demikian, desa tidak hanya menjadi produsen bahan mentah, tetapi juga produsen produk olahan bernilai tinggi.

Pendahuluan yang disusun secara panjang dan mendalam ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai latar belakang, konteks, dan urgensi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan. Dengan landasan pemikiran yang kuat, diharapkan pembahasan pada bagian selanjutnya dapat dipahami secara utuh dan sistematis, serta memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan praktik pemberdayaan masyarakat berbasis pangan lokal.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan pada kegiatan ini bersifat deskriptif-partisipatif dengan pendekatan pengabdian kepada masyarakat. Metode ini dipilih untuk memberikan gambaran sistematis mengenai langkah-langkah pelaksanaan kegiatan, lokasi dan subjek

kegiatan, jenis data yang dikumpulkan, serta metode evaluasi yang digunakan dalam menilai keberhasilan program inovasi pengolahan ketela.

2.1. Tahapan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui beberapa tahapan terstruktur sebagai berikut:

1. Tahap persiapan, meliputi koordinasi dengan pemerintah Desa Surusunda, identifikasi kebutuhan masyarakat, serta penyiapan materi dan alat pelatihan;
2. Tahap pemaparan materi, yaitu penyampaian materi mengenai potensi singkong, produk turunan singkong, serta peluang pengembangan produk olahan yang inovatif dan bernilai ekonomis;
3. Tahap pelatihan dan praktik, berupa praktik langsung pembuatan produk olahan singkong seperti bolu singkong dan nugget singkong;
4. Tahap demonstrasi, yaitu peragaan teknik pengolahan singkong yang higienis, efisien, dan mudah diterapkan oleh masyarakat;
5. Tahap evaluasi, untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah kegiatan berlangsung.

2.2. Lokasi dan Subjek Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di wilayah Desa Surusunda, Kecamatan Karangpucung, Kabupaten Cilacap, dengan pusat kegiatan bertempat di Balai Desa Surusunda. Sasaran kegiatan meliputi masyarakat setempat, terutama kelompok wanita tani, ibu-ibu PKK, serta warga desa yang memiliki minat dan keterlibatan dalam pengolahan pangan berbasis singkong.

2.3. Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung selama pelaksanaan kegiatan, diskusi interaktif dengan peserta, serta hasil evaluasi terhadap pelatihan yang diberikan. Sementara itu, data sekunder bersumber dari dokumen resmi desa, laporan kegiatan sejenis yang telah dilaksanakan sebelumnya, serta berbagai literatur yang berkaitan dengan pengolahan singkong dan pemberdayaan masyarakat.

2.4. Metode Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pendekatan kualitatif, yaitu dengan membandingkan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan setelah mengikuti kegiatan. Proses evaluasi dilakukan melalui diskusi, sesi tanya jawab, serta pengamatan langsung terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan produk olahan singkong.

Hasil evaluasi tersebut digunakan untuk menilai tingkat keberhasilan pelatihan serta ketercapaian tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

| Tahap Kegiatan | Uraian Kegiatan | Output |
|-----------------------|--|-------------------------|
| Persiapan | Koordinasi dan identifikasi kebutuhan masyarakat | Rencana kegiatan |
| Pemaparan Materi | Penyampaian materi inovasi pengolahan singkong | Peningkatan pengetahuan |
| Pelatihan Praktik | Praktik pembuatan bolu dan nugget singkong | Produk olahan |
| Evaluasi | Diskusi dan pengamatan hasil kegiatan | Umpan balik kegiatan |

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian hasil dan pembahasan ini menguraikan secara rinci capaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Surusunda, Kecamatan Karangpucung, Kabupaten Cilacap. Pembahasan difokuskan pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta dampak sosial dan ekonomi yang dirasakan oleh masyarakat setelah mengikuti kegiatan inovasi pengolahan ketela.

Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta memiliki pengetahuan yang terbatas mengenai variasi produk olahan singkong, yang umumnya hanya dikenal sebagai bahan pangan tradisional seperti keripik, gaplek, tiwul, dan tape. Melalui kegiatan pemaparan materi, peserta memperoleh wawasan baru mengenai potensi singkong sebagai bahan pangan strategis yang dapat diolah menjadi berbagai produk turunan bernilai tambah, seperti tepung mocaf, beras analog, mie singkong, dan berbagai produk pangan modern lainnya. Penyampaian materi secara interaktif mendorong peserta aktif berdiskusi, yang tercermin dari tingginya minat terhadap teknik pengolahan, kandungan gizi, dan peluang pemasaran produk olahan singkong.

Pemaparan materi dilakukan secara interaktif sehingga peserta dapat berdiskusi langsung mengenai peluang dan tantangan dalam pengolahan singkong. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait teknik pengolahan, kandungan gizi singkong, serta peluang pemasaran produk olahan. Hal ini menunjukkan adanya peningkatan kesadaran masyarakat terhadap potensi singkong yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan peserta melalui pelatihan dan praktik langsung pembuatan bolu dan nugget

singkong. Peserta terlibat secara aktif dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian produk. Pendekatan praktik langsung ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis, sekaligus mendorong kreativitas peserta dalam mengembangkan variasi rasa dan bentuk produk olahan singkong sesuai dengan ide masing-masing.

Keterlibatan kelompok wanita tani dan ibu-ibu PKK dalam kegiatan pelatihan menciptakan ruang belajar bersama dan memperkuat interaksi sosial antarwarga. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan rasa percaya diri peserta dalam mengolah dan mengembangkan produk pangan berbasis singkong.

Masyarakat menjadi lebih terbuka terhadap inovasi dan perubahan, khususnya dalam hal pengolahan pangan lokal. Diskusi yang berlangsung selama kegiatan menunjukkan adanya perubahan pola pikir masyarakat dari sekadar konsumen dan penjual bahan mentah menjadi calon pelaku usaha pengolahan pangan. Perubahan pola pikir ini merupakan modal sosial yang penting dalam proses pemberdayaan masyarakat.

Pengolahan singkong memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Produk seperti bolu singkong dan nugget singkong memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan singkong mentah. Selain itu, produk tersebut memiliki peluang pasar yang lebih luas karena dapat diterima oleh berbagai kalangan konsumen.

Peserta pelatihan mulai memahami pentingnya diversifikasi produk dan nilai tambah dalam meningkatkan daya saing produk lokal. Beberapa peserta menyatakan minat untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis olahan singkong sebagai sumber pendapatan tambahan. Dengan dukungan pendampingan lanjutan, produk olahan singkong berpotensi dikembangkan menjadi produk unggulan desa.

Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini menunjukkan kesesuaian dengan tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong secara inovatif. Peningkatan pengetahuan terlihat dari pemahaman peserta mengenai berbagai produk turunan singkong, sedangkan peningkatan keterampilan tercermin dari kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan produk olahan.

Selain itu, kegiatan ini juga berhasil menumbuhkan motivasi dan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dalam pengolahan pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema inovasi pengolahan ketela di Desa Surusunda, Kecamatan Karangpucung, Kabupaten Cilacap, dapat disimpulkan telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini mampu memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat terhadap potensi singkong sebagai bahan pangan lokal yang memiliki nilai tambah dan peluang ekonomi.

Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai keberagaman produk turunan singkong. Melalui pemaparan materi dan diskusi interaktif, masyarakat memperoleh wawasan bahwa singkong tidak hanya terbatas pada produk tradisional, tetapi dapat diolah menjadi produk inovatif seperti tepung mocaf, bolu, nugget singkong, dan produk pangan lainnya yang memiliki potensi pasar lebih luas. Peningkatan pengetahuan ini menjadi dasar penting dalam mendorong perubahan pola pikir masyarakat terhadap pemanfaatan dan pengembangan singkong agar lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Al-Irsyad Cilacap atas dukungan institusional yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Terakhir, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada rekan-rekan dosen dan pihak lain yang telah memberikan masukan, saran, serta diskusi konstruktif selama proses pelaksanaan kegiatan dan penyusunan makalah ini. Semoga kerja sama dan kontribusi seluruh pihak dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi pengembangan masyarakat Desa Surusunda.

DAFTAR PUSTAKA

1. Jesi Alexander Alim, Anita Pranawasari Purba, Jesika Yolanda Manurung, Okto Ijen Aritonang⁴ MM. Community Empowerment in Handling Stunting Toddlers Through Utilization of Local Food Based on Cassava in Kelurahan Bandarraya.pdf. J Community Engagem Res Sustain. 2022;2(4):201–9.
2. Ronni Juwandia, Ria Yuni Lestari^QN. Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Dan Ketahanan Pangan Masyarakat Dalam Optimalisasi Singkong Sebagai Penguatan Economic Civic. 2021. J Pengabdian Kpd Masy [Internet]. 2021;1(1):7–12. Available from: <https://journal.actual-insight.com/index.php/jpkm/article/view/451/763>

3. Dwi Yuni Hastati, Ani Nuraeni, Faranita Ratih L WK. Penerapan Kemasan Dan Label Untuk Produk Olahan Singkong Di Kelompok Tani Barokah. *Communnity Dev J.* 2022;3(173–178).
4. BPOM. Pedoman Label Pangan Olahan. Jakarta. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.2020.
5. Eem Kurniasih, Lusi Rachmiazasi Masduki, Dian Ratu Ayu Uswatun Khasanah, Edi Prayitno PTBN. Peningkatan Keterampilan Mengolah Makanan Dari Bahan Pokok Singkong Menjadi Olahan Makanan Variatif Bagi Ibu-Ibu PKK. 2024. 2126–2130 p.
6. Uyu Wahyudin, Cecep Nana Nasuha, Dudi Komaludin JGAS. Peningkatan daya saing produk singkong krispi motekar jaya melalui digital marketing di desa sunalari kecamatan cikijing kabupaten majalengka. 2024. p. 42–9.
7. Indra, Susanti Z. Pemberdayaan Petani Jeruk Siam Untuk Meningkatkan Nilai Buah Jeruk Siam Dan Pendapatan Masyarakat Desa Brebeg Kabupaten Cilacap Abstrak Kabupaten Cilacap memiliki daerah geografis yang sangat luas dan banyak potensi yang dapat dikembangkan bahkan dapat di. *J Pengabd Masy Al-Irsyad [Internet]*. 2022;4(1):101–8. Available from: <https://ejurnal.universitalirsyad.ac.id/index.php/jpma/article/view/362/319>
8. Mubarak ZY, Nurwibowo F, Rachmawati I, Pangesti AR. Pengenalan Digital Marketing Untuk Peningkatan Daya Jual Produk Melalui Pemasaran Digital Bagi Ikatan Remaja Masjid Al-Ishlah Kabupaten Cilacap Media sosial berpotensi untuk membantu pelaku UMKM dalam memasarkan produknya .
9. Suryana A. Diversifikasi Pangan dan Ketahanan Pangan Nasional. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2018
10. Widowati S, Nugraha A. Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Ubi-Umbian sebagai Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan*. 2019; 28 (2) : 85-94.