



## Pelatihan dan Pendampingan Produk Olahan Singkong dan Ubi Jalar Putih untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Pertanian

Wilna Iznillillah<sup>1a</sup>, Ishmah Hanifah<sup>1</sup>, Mohamad Zaenudin<sup>2</sup>, Putri Nursalsabila<sup>1</sup>, Herry Muhammad Dzikrillah<sup>1</sup>, Aminullah<sup>1</sup>, Sri Rejeki Retna Pertiwi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Djuanda, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Global Jakarta, Indonesia

### ARTICLE INFO

Volume 11 Issue 3 (December 2025) e-ISSN 2550-1143 doi: <a href="https://doi.org/10.30997/gh.v11i3.21449">10.30997/gh.v11i3.21449</a>	<b>Corresponding Author:</b> Wilna Iznillillah <a href="mailto:wilna.iznilillah@unida.ac.id">wilna.iznilillah@unida.ac.id</a>	<b>Article history:</b> Received: 08-26-2025 Accepted: 09-11-2025 Available online: 09-19-2025
--	---	---

#### How to Cite:

Iznillillah, W., Hanifah, I., Zaenudin, M., Nursalsabila, P., Dzikrillah, H. M., Aminullah, & Pertiwi, S. R. R. (2025). Pelatihan dan Pendampingan Produk Olahan Singkong dan Ubi Jalar Putih untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Pertanian. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(3), 374-389. <https://doi.org/10.30997/gh.v11i3.21449>

### ABSTRACT

Palasari Village, located in Cijeruk District, Bogor Regency, has significant agrarian potential, particularly in cassava and white sweet potato cultivation. However, most harvests are still sold as raw commodities at low prices, resulting in minimal added value and farmers' dependence on middlemen. This Community Service Program aims to enhance local communities' skills in processing cassava and sweet potatoes into marketable products, specifically chips, through a series of socialization, training, and mentoring activities. The methods applied included theoretical sessions, live demonstrations of production stages, and hands-on practice with real-time feedback. The results showed notable improvements in participants' technical skills, covering raw material selection, uniform slicing techniques, proper frying temperature control, and the application of flavor variants (original, balado, barbeque, roasted beef, chocolate). The produced chips met quality and hygiene standards while offering stronger market appeal. The tangible impacts include increased community capacity to produce value-added products, new household business opportunities, and reduced dependency on middlemen. Program sustainability is expected through farmer group institutional strengthening and digital marketing support, enabling local chips to compete at regional and national levels. Thus, cassava- and sweet potato-based food processing serves as an effective strategy for sustainable community economic empowerment.

**Keywords:** chips, value added, community empowerment, cassava, sweet potato.

### ABSTRAK

Desa Palasari, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, memiliki potensi agraris yang signifikan terutama pada komoditas singkong dan ubi jalar putih. Namun, hasil panen sebagian besar masih dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah sehingga berdampak pada rendahnya nilai tambah dan ketergantungan petani terhadap tengkulak. Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong dan ubi jalar menjadi produk bernilai jual, khususnya keripik, melalui rangkaian sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan. Metode pelaksanaan mencakup penyampaian materi teoritis, demonstrasi langsung proses produksi, hingga praktik mandiri peserta dengan bimbingan real-time. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman dan keterampilan teknis masyarakat, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengirisan seragam, pengaturan suhu penggorengan, hingga penerapan varian rasa (original, balado, barbeque, sapi panggang, coklat). Produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu, higienis, serta memiliki daya tarik pasar lebih luas. Dampak nyata dari kegiatan ini adalah meningkatnya kapasitas masyarakat dalam menghasilkan produk bernilai tambah, terbukanya peluang usaha rumah tangga, dan berkurangnya ketergantungan pada tengkulak. Keberlanjutan program ini diharapkan terwujud melalui penguatan kelembagaan kelompok tani dan dukungan pemasaran digital sehingga produk keripik dapat bersaing di tingkat regional maupun nasional. Dengan demikian, pengolahan



pangan berbasis singkong dan ubi jalar dapat menjadi strategi efektif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** keripik, nilai tambah, pemberdayaan masyarakat, singkong, ubi jalar putih.



Available online at <https://ojs.unida.ac.id/QH/>

Copyright (c) 2025 by Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat

## 1. Pendahuluan

Desa Palasari, yang terletak di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, merupakan wilayah dengan potensi agraris yang sangat signifikan, khususnya dalam budidaya singkong dan ubi jalar putih. Kondisi geografis wilayah ini berupa daerah perbukitan dengan tanah yang subur serta iklim tropis yang mendukung pertumbuhan tanaman pangan. Kelompok Peternak Mandiri (KPM), yang selama ini dikenal sebagai kelompok peternakan, turut memanfaatkan lahan pertaniannya secara intensif untuk mengembangkan budidaya singkong dan ubi jalar putih. Meski produksi hasil panen relatif melimpah, mayoritas produk masih dipasarkan dalam bentuk bahan mentah tanpa adanya proses pengolahan lebih lanjut. Kondisi tersebut menyebabkan rendahnya nilai tambah dan ketergantungan petani terhadap tengkulak sebagai perantara, yang pada akhirnya menurunkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat akibat ketidakstabilan harga pasar (Andarista, 2022).

Kelompok Peternak Mandiri sebagai mitra dalam program pengabdian masyarakat ini memiliki peran strategis dalam pengelolaan budidaya singkong dan ubi jalar putih. Namun demikian, kelompok tersebut menghadapi sejumlah kendala yang signifikan, antara lain keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan hasil pertanian dan minimnya diversifikasi produk olahan. Hambatan-hambatan tersebut mengakibatkan hasil panen masih banyak dijual sebagai bahan baku mentah dengan nilai ekonomis yang rendah. Sebagai ilustrasi, harga singkong pada tingkat petani hanya sekitar Rp 1.000 per kilogram, yang menggambarkan belum optimalnya pemanfaatan potensi ekonomi yang ada di Desa Palasari. Oleh karena itu, diperlukan upaya pendampingan intensif guna meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan produk sehingga dapat meningkatkan nilai tambah serta memperbaiki posisi tawar di pasar (Nur et al., 2024).

Dalam upaya pengembangan produk olahan berbasis singkong dan ubi jalar, keripik merupakan produk yang menjanjikan dengan potensi pasar yang cukup luas. Keripik merupakan produk makanan ringan yang diperoleh dari irisan tipis bahan pangan yang selanjutnya digoreng atau dipanggang hingga memperoleh tekstur renyah, serta diberi tambahan bumbu guna meningkatkan cita rasa (Marzius, 2021). Produk ini memiliki daya tarik karena cita rasa yang gurih, tekstur renyah, dan daya simpan yang relatif lama, sehingga menjadi pilihan konsumsi praktis dan ekonomis (Ngaisyah et al., 2023). Dalam pelaksanaan pendampingan, fokus diberikan pada penguasaan teknik produksi keripik mulai dari pemilihan bahan baku, pengirisan yang seragam, proses penggorengan dengan pengendalian suhu dan waktu yang tepat,



hingga pengemasan produk yang higienis dan menarik, agar produk memenuhi standar mutu dan mampu bersaing di pasar.

Dari segi karakteristik bahan baku, singkong (*Manihot esculenta*) dan ubi jalar (*Ipomoea batatas*) memiliki keunggulan komplementer yang dapat dimanfaatkan dalam produksi keripik. Menurut Asmoro (2021), singkong dikenal memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga memberikan tekstur renyah yang khas setelah digoreng sementara ubi jalar mengandung gula alami yang memberikan rasa manis khas sehingga memberikan variasi cita rasa yang menarik pada produk olahan (Purwidiani et al., 2025). Kombinasi kedua bahan ini membuka peluang diversifikasi produk dengan varian rasa yang dapat memenuhi selera pasar yang beragam.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat Desa Palasari dalam menghasilkan produk keripik singkong dan ubi jalar yang berkualitas, higienis, dan bernilai jual tinggi. Dengan penguasaan teknik pengolahan yang baik, diharapkan hasil panen yang sebelumnya hanya dipasarkan sebagai bahan mentah dapat diolah menjadi produk siap konsumsi dengan nilai tambah ekonomi yang signifikan (Elizabeth, 2019). Selain itu, program ini juga diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tengkulak serta membuka akses pasar yang lebih luas melalui peningkatan mutu produk dan inovasi pengemasan.

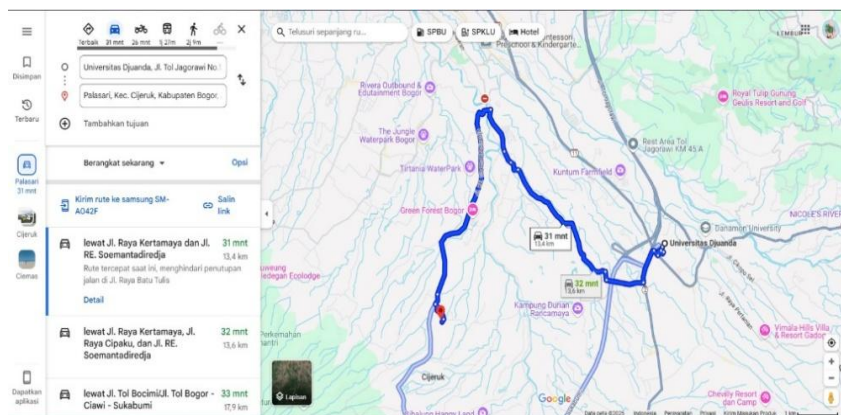
Kebaruan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini terletak pada pendekatan integratif pengolahan singkong dan ubi jalar putih menjadi produk keripik dengan keunggulan komplementer menghasilkan varian cita rasa baru (original, balado, barbeque, sapi panggang, dan coklat) yang jarang disentuh dalam program pengabdian serupa. Berbeda dengan kebanyakan program yang hanya berfokus pada satu bahan baku atau satu jenis produk, kegiatan ini juga unik karena menyasar Kelompok Peternak Mandiri yang sebelumnya dikenal sebagai kelompok peternakan, sehingga terjadi transformasi fungsi kelompok menjadi agroindustri terpadu yang mampu memperluas basis ekonomi.

Pendampingan pengolahan keripik singkong dan ubi jalar ini merupakan langkah strategis dalam optimalisasi pemanfaatan potensi sumber daya lokal sekaligus peningkatan kesejahteraan masyarakat. Melalui peningkatan penguasaan teknik produksi dan manajemen mutu produk, usaha pengolahan keripik tersebut diharapkan dapat berkembang secara berkelanjutan serta menjadi identitas kuliner khas daerah yang memiliki daya saing tinggi di tingkat regional maupun nasional. Program ini menjadi bukti nyata bahwa pengolahan pangan sederhana dapat menjadi motor penggerak ekonomi lokal apabila dikelola secara profesional dan berkelanjutan.

## 2. Metode

### 2.1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Desa Palasari, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. Pelatihan dan pendampingan dilakukan di Lokasi Mitra Kelompok Sejahtera Mandiri Desa Palasari pada bulan Juli 2025.

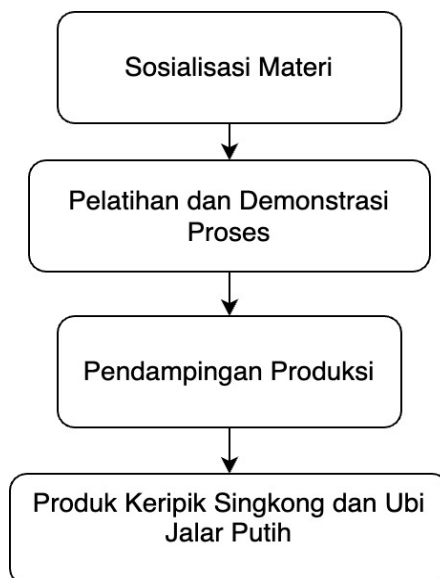


Gambar 1 Lokasi mitra kelompok sejahtera mandiri

**2.2. Metode yang Digunakan**

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari tiga tahapan utama yaitu sosialisasi, pelatihan (demonstrasi), dan pendampingan yang dapat dilihat pada Gambar 1. Secara detail, kegiatan tersebut mencakup sebagai berikut:

1. Sosialisasi: Memberikan pengetahuan teoritis tentang pengolahan keripik singkong dan ubi jalar, termasuk manfaat nilai tambah, potensi pasar, dan standar keamanan pangan.
2. Pelatihan (Demonstrasi): Memberikan contoh langsung proses pembuatan keripik mulai dari pemilihan bahan baku, teknik perajangan, perendaman, penggorengan, penirisan, pendinginan, hingga pengemasan.
3. Pendampingan: Membimbing peserta untuk memproduksi keripik secara mandiri sesuai prosedur yang telah diajarkan, sekaligus memberikan koreksi terhadap teknik yang kurang tepat.



Gambar 1 Diagram alir pelaksanaan pengabdian



### 2.3. Langkah-langkah Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan secara rinci disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

No	Kegiatan	Metode	Target	Peserta
1.	Memberikan pengetahuan tentang tahapan/langkah-langkah pembuatan keripik singkong dan ubi jalar	Sosialisasi	Memberikan pemahaman tentang proses pembuatan keripik	Menyediakan tempat, ikut berpartisipasi, dan mengkonfirmasi hal-hal yang kurang dipahami
2.	Memberikan contoh (mempraktikkan) tahapan pembuatan keripik singkong dan ubi jalar	Pelatihan	Memahami proses pembuatan keripik	Memperhatikan proses dan mencoba langsung membuat keripik
3.	Menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan keripik sesuai prosedur	Pendampingan	Mengikuti prosedur yang diberikan sebagai acuan produksi	Mempraktikkan pembuatan keripik sesuai prosedur yang diberikan

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Hasil

#### 3.1.1. Sosialisasi Pengolahan Produk Berbasis Singkong dan Ubi Jalar Putih

Pelatihan pengolahan keripik singkong dan ubi jalar putih yang dilaksanakan memberikan pemahaman komprehensif terkait tahapan penting dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga diversifikasi produk melalui variasi rasa. Pemilihan bahan baku merupakan tahap awal yang sangat menentukan kualitas produk akhir. Bahan baku yang segar, bebas cacat, dan memiliki tingkat kematangan optimal berkontribusi signifikan terhadap tekstur, rasa, serta daya simpan keripik (Noerpratomo, 2018). Hal ini sejalan dengan temuan sebelumnya bahwa kualitas bahan baku merupakan faktor krusial dalam menjaga mutu produk olahan pangan berbasis singkong dan ubi jalar putih. Selain itu, perhatian khusus diberikan terhadap aspek keamanan pangan, khususnya dalam meminimalkan kadar racun alami seperti sianida pada singkong, yang dapat membahayakan kesehatan konsumen jika tidak diolah dengan benar (Hasan dan Taufiq, 2022). Pemilihan bahan baku yang tepat dan pengolahan yang benar sangat penting untuk memastikan produk aman dan layak konsumsi. Detail kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Sosialisasi pengolahan produk berbasis singkong dan ubi jalar putih

Proses pengirisan bahan baku menjadi bagian penting berikutnya dalam pengolahan keripik. Teknik pengirisan yang seragam dan konsisten menghasilkan potongan dengan ketebalan ideal, yang sangat memengaruhi waktu penggorengan serta kualitas tekstur akhir. Penyesuaian ketebalan irisan harus dioptimalkan agar keripik memiliki tekstur renyah dan kematangan yang merata. Studi terkini menunjukkan bahwa pengirisan yang tidak seragam dapat menyebabkan hasil penggorengan yang tidak konsisten, seperti sebagian keripik yang gosong sementara sebagian lainnya kurang matang (Badranaya et al., 2025). Oleh karena itu, pelatihan memberikan penekanan pada metode pengirisan yang benar untuk mencapai standar produk yang diharapkan.

Selanjutnya, pengaturan suhu penggorengan juga menjadi fokus pembahasan penting dalam pelatihan. Penggorengan pada suhu yang tepat akan menghasilkan keripik dengan warna keemasan yang menarik, tekstur yang renyah, serta kadar minyak yang rendah. Suhu penggorengan yang terlalu tinggi dapat menyebabkan produk cepat gosong dan berpotensi menimbulkan senyawa berbahaya, sedangkan suhu terlalu rendah menyebabkan penyerapan minyak berlebih, yang berdampak negatif pada cita rasa dan nilai gizi (Hasan et al., 2025). Materi pengaturan suhu ini memberikan peserta keterampilan praktis yang dapat meningkatkan kualitas produk secara signifikan.

Selain aspek teknis pengolahan, pelatihan juga membahas diversifikasi produk melalui pemberian berbagai varian rasa seperti original, balado, sapi panggang, dan barbeque untuk produk keripik singkong dan rasa original dan coklat untuk keripik ubi jalar putih. Pendekatan diversifikasi ini merupakan strategi pemasaran penting yang



dapat meningkatkan daya tarik produk di pasaran dan memenuhi preferensi konsumen yang beragam. Hal ini mendukung literatur yang menekankan pentingnya inovasi produk dalam usaha mikro dan kecil untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pangsa pasar (Muttaqin et al., 2025).

Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membekali peserta dengan wawasan yang lebih luas mengenai potensi pengembangan usaha berbasis hasil pertanian lokal. Peningkatan nilai tambah produk keripik singkong dan ubi jalar putih diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan membuka peluang ekonomi baru. Hal ini sesuai dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan peningkatan kapasitas sumber daya lokal sebagai modal utama pengembangan usaha. Hasil pencapaian kegiatan sosialisasi tersebut telah dirangkum dalam Tabel 2.

Tabel 2 Hasil pencapaian kegiatan sosialisasi

No	Kegiatan Sosialisasi	Target Utama	Peran Peserta	Hasil Pencapaian
1	Penyampaian materi tentang potensi dan manfaat pengolahan keripik singkong dan ubi jalar putih	Meningkatkan kesadaran dan pemahaman peserta mengenai peluang usaha dan proses pengolahan keripik	Mengikuti presentasi, bertanya, dan berdiskusi	Peserta memahami peluang usaha dan proses dasar pengolahan keripik
2	Penjelasan tahapan pembuatan keripik dari bahan baku hingga produk jadi	Memberikan gambaran lengkap langkah-langkah produksi keripik	Mendengarkan dan mengajukan pertanyaan terkait proses	Peserta memahami seluruh tahapan produksi secara teori
3	Informasi mengenai pentingnya pemilihan bahan baku berkualitas dan pengaruhnya pada mutu produk	Memahami kriteria bahan baku dan dampaknya pada produk akhir	Aktif berpartisipasi dalam sesi tanya jawab dan contoh kasus	Peserta mampu mengidentifikasi bahan baku berkualitas dan risiko bahan buruk

### 3.1.2. Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Singkong dan Ubi Jalar Putih

Pelatihan pembuatan keripik singkong dan ubi jalar di Desa Palasari dirancang untuk memberikan keterampilan praktis kepada peserta melalui metode demonstrasi dan praktik langsung. Dalam kegiatan ini, instruktur tidak hanya menjelaskan secara teori, tetapi juga mempraktikkan tahapan pembuatan keripik mulai dari pemilihan bahan baku, pengirisan, penggorengan, hingga penyajian produk jadi. Pendekatan ini terbukti efektif untuk meningkatkan pemahaman peserta karena mereka dapat melihat secara langsung proses produksi yang benar (Habibah dan Yasin, 2024). Beberapa dokumentasi kegiatan tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3 Pelatihan pengolahan produk berbasis singkong dan ubi jalar putih

Tahap awal pelatihan dimulai dengan pemilihan bahan baku singkong dan ubi jalar yang berkualitas. Peserta diperkenalkan pada ciri-ciri bahan baku yang baik, seperti tekstur yang padat, tidak berlubang, dan bebas dari penyakit atau hama. Pemilihan bahan baku yang tepat akan mempengaruhi kualitas akhir keripik yang dihasilkan. Proses ini menjadi fondasi penting untuk menghasilkan produk dengan rasa yang konsisten dan tahan lama (Iznillillah, et al., 2022).

Setelah bahan baku dipilih, peserta mempelajari teknik pengirisan yang tepat. Pengirisan dilakukan dengan ketebalan seragam untuk memastikan kematangan dan kerenyahan yang merata saat digoreng. Penggunaan mesin perajang diperlihatkan kepada peserta, sehingga mereka dapat menyesuaikan metode sesuai skala produksi masing-masing. Teknik ini juga membantu menghemat waktu dan tenaga dalam proses produksi (Mulyaningsih dan Choirul, 2021)

Tahap berikutnya adalah proses penggorengan, yang menjadi kunci dalam menghasilkan tekstur renyah dan cita rasa yang khas. Peserta diajarkan cara mengatur suhu minyak dan waktu penggorengan agar keripik tidak terlalu berminyak atau gosong. Pada tahap ini, instruktur memberikan contoh secara langsung sambil menjelaskan prinsip-prinsip dasar dalam penggorengan yang aman dan efisien (Susanty et al., 2019)). Praktik langsung ini memudahkan peserta untuk memahami hubungan antara teknik penggorengan dan kualitas produk akhir.

Selain teknik pengolahan, pelatihan juga membahas cara memberikan variasi rasa pada keripik. Peserta mencoba langsung proses penambahan bumbu setelah keripik



digoreng, seperti rasa asin, balado, dan manis. Variasi rasa ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar lokal (Suwadi et al., 2024). Proses pembumbuan dilakukan dengan memperhatikan perbandingan bumbu dan keripik, sehingga rasa yang dihasilkan seimbang dan tidak berlebihan.

Kegiatan pelatihan ini menekankan partisipasi aktif peserta. Mereka tidak hanya menyimak penjelasan, tetapi juga memperhatikan proses dan mencoba langsung membuat keripik. Dengan cara ini, peserta dapat menguasai keterampilan secara praktis dan mendapatkan pengalaman yang mendekati kondisi produksi sesungguhnya. Pelibatan aktif peserta juga meningkatkan rasa percaya diri mereka untuk memproduksi keripik secara mandiri setelah pelatihan selesai (Rita et al., 2024).

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah singkong dan ubi jalar menjadi keripik berkualitas. Dengan pemahaman mendalam terhadap setiap tahap proses, peserta diharapkan mampu mengembangkan usaha kecil berbasis bahan baku lokal secara berkelanjutan. Selain itu, keterampilan ini juga berpotensi memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat desa melalui diversifikasi produk pangan berbahan singkong dan ubi jalar. Detail hasil kegiatan pelatihan tercantum pada Tabel 3.

Tabel 3 Hasil pencapaian kegiatan pelatihan

No	Kegiatan Pelatihan	Target Utama	Peran Peserta	Hasil Pencapaian
1	Demonstrasi langsung tahapan pembuatan keripik	Memahami dan mampu mengikuti proses pembuatan keripik dari awal sampai akhir	Mengamati dengan seksama dan mencoba mempraktikkan	Peserta mampu mengikuti proses produksi dengan benar dan sesuai standar
2	Latihan pengirisan bahan sesuai ketebalan yang dianjurkan	Menguasai teknik pengirisan bahan secara seragam	Melakukan pengirisan bahan secara mandiri	Pengirisan yang seragam menghasilkan tekstur keripik yang renyah dan matang merata
3	Pengaturan suhu penggorengan dan teknik penggorengan	Menguasai pengaturan suhu dan teknik menggoreng yang tepat	Mengontrol suhu dan waktu penggorengan	Keripik matang dengan warna menarik dan tekstur renyah, bebas gosong atau berminyak
4	Penerapan pemberian varian rasa (original, balado, barbeque, sapi panggang, cokelat)	Mampu mengaplikasikan bumbu dan variasi rasa pada produk keripik	Mencampur dan mengaplikasikan bumbu sesuai resep	Produk keripik memiliki rasa yang variatif dan sesuai standar pasar

### 3.1.3. Pendampingan Pengolahan Produk Berbasis Singkong dan Ubi Jalar Putih

Pendampingan dalam proses persiapan bahan pembuatan keripik singkong dan ubi jalar putih bertujuan untuk memastikan peserta mampu melaksanakan setiap tahap produksi sesuai dengan prosedur baku yang telah ditetapkan. Pada awal kegiatan, pendamping memberikan penjelasan rinci mengenai kriteria bahan baku yang harus dipenuhi, yaitu segar, bebas cacat, dan memiliki tingkat kematangan yang optimal. Penerapan prosedur standar ini sangat penting agar kualitas bahan yang digunakan tetap terjaga dan menghasilkan produk akhir yang memenuhi standar mutu (Nurhalizah et al., 2024). Pemahaman ini menjadi fondasi penting bagi peserta dalam menjaga konsistensi mutu keripik yang dihasilkan. Dokumentasi kegiatan pendampingan pengolahan produk berbasis singkong dan ubi jalar putih dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4 Pendampingan pengolahan produk berbasis singkong dan ubi jalar putih

Selanjutnya, peserta melakukan praktik langsung tahapan persiapan bahan yang meliputi pengupasan, pencucian, dan pengirisan dengan ketebalan yang telah dianjurkan. Pendamping berperan aktif untuk memastikan setiap tahapan dilaksanakan dengan teknik yang tepat. Pengirisan yang sesuai sangat menentukan tekstur renyah dan warna keripik yang menarik setelah proses penggorengan. Selain aspek teknis, pendampingan juga menekankan pentingnya ketelitian dan kebersihan selama proses persiapan, mengingat kedua faktor tersebut berperan besar dalam menjaga mutu dan keamanan pangan produk olahan.



Metode pendampingan langsung memungkinkan peserta menerima umpan balik secara real-time ketika terjadi kesalahan atau penyimpangan dari prosedur yang benar. Pendekatan ini efektif dalam memperbaiki keterampilan peserta secara cepat sekaligus membentuk kebiasaan kerja yang disiplin dan terstandarisasi (Asyari et al., 2024). Selain itu, pendamping juga memberikan berbagai tips praktis untuk mengoptimalkan hasil produksi, seperti pengaturan waktu pengirisan agar tidak terlalu lama sehingga menghindari oksidasi, penanganan bahan pasca pemotongan untuk mempertahankan kesegaran, dan teknik pencegahan perubahan warna yang sering terjadi akibat reaksi oksidasi enzimatis.

Tabel 4 Hasil pencapaian kegiatan pendampingan

No	Kegiatan Tahap Pendampingan	Target Utama	Peran Peserta	Hasil Pencapaian
1	Persiapan bahan baku	Memilih bahan baku segar, bebas cacat, dan kematangan optimal	Mempraktikkan pemilihan dan pengecekan bahan baku	Peserta mampu memilih bahan berkualitas sesuai standar sehingga mutu produk terjamin
2	Pengupasan dan pencucian	Melaksanakan pengupasan dan pencucian bahan dengan higienis	Mempraktikkan pengupasan dan pencucian secara bersih	Peserta memahami pentingnya kebersihan dalam proses awal pengolahan
3	Pengirisan sesuai ketebalan yang dianjurkan	Mengiris bahan dengan ketebalan seragam untuk hasil renyah	Melakukan pengirisan seragam sesuai petunjuk	Keripik memiliki tekstur renyah dan kematangan merata, mencegah hasil gorengan tidak konsisten
4	Penggorengan dengan pengaturan suhu tepat	Mengatur suhu penggorengan agar keripik tidak gosong atau berminyak	Mempraktikkan penggorengan dengan kontrol suhu yang benar	Keripik matang sempurna dengan warna menarik dan kadar minyak rendah
5	Pemberian varian rasa dan finishing produk	Menerapkan pemberian bumbu varian rasa (original, balado, barbeque, sapi panggang, coklat)	Mengaplikasikan bumbu sesuai resep dan teknik pemberian	Peserta mampu menghasilkan produk keripik dengan variasi rasa yang menarik dan sesuai standar pasar

Hasil dari pendampingan ini menunjukkan bahwa peserta mampu menyiapkan bahan pembuatan keripik singkong dan ubi jalar putih sesuai dengan prosedur dan standar kualitas yang diharapkan. Peningkatan keterampilan teknis yang diperoleh

diharapkan dapat mendorong peserta untuk memproduksi keripik secara mandiri dengan mutu produk yang konsisten dan daya saing yang lebih tinggi di pasar lokal maupun regional. Hal ini sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas sumber daya manusia dan pengembangan usaha berbasis potensi lokal. Hasil capaian kegiatan pendampingan dirangkum pada Tabel 4.

### 3.2. Pembahasan

Keberhasilan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini tercermin dari partisipasi aktif peserta dalam mengikuti seluruh tahapan, mulai dari sesi teori hingga praktik lapangan (Saputra et al., 2024). Peserta menunjukkan kemampuan dalam memilih bahan baku yang berkualitas, menerapkan teknik pengirisan yang seragam, serta mengatur suhu penggorengan dengan tepat. Keterampilan ini menjadi bekal penting untuk menjaga kualitas produk secara konsisten. Contoh hasil produk keripik singkong dan ubi jalar putih dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Produk keripik singkong dan ubi jalar putih

Tingkat keberhasilan lainnya terlihat dari antusiasme peserta dalam mempraktikkan pengolahan pati dan tepung singkong maupun ubi jalar putih. Peserta mampu mengikuti prosedur higienis mulai dari pengupasan, pencucian, pengeringan, hingga pengayakan, sesuai dengan standar yang telah diberikan. Hal ini menunjukkan bahwa target materi pada tahap pengolahan lanjutan dapat dicapai secara optimal.



Pendampingan yang dilakukan memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh bimbingan langsung dan umpan balik segera saat terjadi kesalahan teknis. Metode ini terbukti efektif untuk membentuk kebiasaan kerja yang disiplin dan teliti

Pelaksanaan kegiatan di Desa Palasari berlangsung efektif dan efisien, sebagaimana terlihat dari keterlibatan penuh peserta dari awal hingga akhir program. Respon positif juga datang dari perangkat desa dan masyarakat setempat, yang melihat kegiatan ini sebagai peluang untuk mengembangkan produk pangan lokal berbasis potensi desa (Ariani et al., 2022).

Dengan dukungan penuh dari pihak desa, keterampilan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan secara nyata dalam kegiatan usaha rumah tangga maupun kelompok, sehingga mampu menambah nilai ekonomi dan memperluas peluang pasar bagi masyarakat Desa Palasari. Keberlanjutan kegiatan ini menjadi penting untuk memastikan manfaat pelatihan dapat dirasakan dalam jangka Panjang. Rangkuman capaian hasil capaian kegiatan pengabdian dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Hasil pencapaian kegiatan pengabdian

No	Kegiatan	Metode	Target	Hasil Pencapaian
1.	Memberikan pengetahuan tentang tahapan/langkah-langkah pembuatan keripik singkong dan ubi jalar	Sosialisasi	Memberikan pemahaman tentang proses pembuatan keripik	Pemahaman teori tercapai penuh
2.	Memberikan contoh (mempraktikkan) tahapan pembuatan keripik singkong dan ubi jalar	Pelatihan	Memahami proses pembuatan keripik	Pemahaman tahapan proses tercapai penuh
3.	Menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan keripik sesuai prosedur	Pendampingan	Mengikuti prosedur yang diberikan sebagai acuan produksi	Keterampilan teknis terasah baik

#### 4. Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Palasari, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, dalam pengolahan keripik singkong dan ubi jalar putih menunjukkan hasil yang sangat positif. Melalui rangkaian sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan, masyarakat berhasil meningkatkan kemampuan teknis dalam setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga proses pengirisan, penggorengan dengan suhu yang tepat, dan pemberian variasi rasa yang



menarik. Pendampingan secara langsung memberikan kesempatan bagi peserta untuk memperbaiki teknik secara real-time sehingga produk yang dihasilkan memiliki standar mutu yang konsisten dan higienis. Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga membuka peluang untuk menambah nilai ekonomi produk olahan lokal serta mengurangi ketergantungan masyarakat pada tengkulak, sehingga diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Palasari secara berkelanjutan. Dengan demikian, pengembangan produk berbasis singkong dan ubi jalar melalui pelatihan dan pendampingan yang terstruktur dapat menjadi salah satu strategi efektif dalam mendorong pemberdayaan ekonomi lokal dan menciptakan usaha mikro yang kompetitif di pasar regional maupun nasional.

### **Ucapan Terima Kasih**

Kami, tim pengabdian, mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Djuanda atas dukungan penuh dalam pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini. Kami juga mengapresiasi Mitra Kelompok Peternak Mandiri Desa Palasari, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi kegiatan ini dengan baik. Tidak lupa kami sampaikan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memberikan pendanaan melalui Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dalam Program PkM tahun 2025. Dukungan semua pihak tersebut sangat berarti dalam keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.

### **Daftar Pustaka**

- Andarista, A. V., & Soraya, S. Z. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik singkong aneka rasa di Desa Paron Ngawi. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 37–42.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi pengembangan wisata kuliner Desa Bukti berbasis potensi lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 19(1), 13–23.
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan sifat tepung singkong termodifikasi (mocaf) serta manfaatnya pada produk pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34–43.
- Asyari, S., Qadry, I. K., & Nursakiah, N. (2024). Praktik mengecek pemahaman siswa dan memberikan umpan balik kepada mereka saat menentukan volume kubus dan balok. *Panrannuangku: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 59–66.
- Badranaya, M. I., Ulya, R. R., Kusdiyarto, P., & Sutopo, S. (2025). Studi evaluatif terhadap desain mesin perajang pisang untuk optimasi ketebalan rajangan dan kapasitas produksi. *Jurnal Inovator*, 8(1), 34–39.
- Elizabeth, R. (2019). Revitalisasi implementasi pemberdayaan kelembagaan pertanian berkesinambungan mendukung pencapaian daya saing produk olahan. *UNES Journal of Scientech Research*, 4(1), 52–68.



- Habibah, N., & Yasin, M. (2024). Efektivitas metode demonstrasi dalam meningkatkan pemahaman siswa. *JIMAD: Jurnal Ilmiah Mutiara Pendidikan*, 2(1), 19–30.
- Hasan, M., Salihi, I., Dunggio, S., Abdussamad, J., Gaffar, G., & Abdussamad, S. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan keripik pisang. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1), 23–32.
- Hasan, S. A., & Taufiq, N. (2022). Pengaruh penambahan zat kapur dan lama perendaman terhadap kadar sianida pada singkong (*Manihot esculenta* Crantz). *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(2), 133–141.
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). Pengawasan mutu proses produksi keripik moring di UMKM Banjarwangi-Bogor. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 7–16.
- Marzius, I. (2021). Pelatihan pembuatan keripik pisang dan opak mini pelangi: Inovasi produk pemanfaatan hasil kebun di Desa Mekar Sari. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat BUGUH*, 1(1), 11–17.
- Muttaqin, A. Z., Lestiana, A. E., & Aza, N. R. (2025). Pendampingan penambahan varian rasa sebagai upaya peningkatan nilai jual produk UMKM keripik tempe “Nadhira.” *Harmoni Sosial: Jurnal Pengabdian dan Solidaritas Masyarakat*, 2(1), 85–92.
- Ngaisyah, D., Adiputra, A. K., & Nofiartika, F. (2023). Pemberdayaan kelompok wanita tani Kedungaren melalui optimalisasi pengolahan pelepah pisang untuk kemandirian ekonomi. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 20–35.
- Noerpratomo, A. (2018). Pengaruh persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas produk di CV. Banyu Biru Connection. *Almana: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(2), 20–30.
- Nur, I., Saputra, R. A., Abdullah, W. G., Hamzah, M., Arimbawa, P., Silfi, S., Dilla, F., & Wibowo, B. A. (2024). Pendampingan UMKM dalam pengembangan produk olahan pertanian dan perikanan untuk meningkatkan nilai ekonomi di Desa Andoolo Utama, Sulawesi Tenggara. *Empowerment*, 7(2), 244–251.
- Nurhalizah, N., Alhakim, J., Ganesha, G., Pitaloka, D., Handayani, S., & Mutaqin, Z. (2024). Diversifikasi olahan singkong: Program pendampingan pembuatan stik singkong di Desa Alai. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(3), 2492–2499.
- Purwidiani, N., Miranti, M. G., & Romadhoni, I. F. (2025). Inovasi pembuatan soft cookies dengan menggunakan tepung ubi jalar putih dan jenis gula yang berbeda. *Journal of Culinary and Hospitality*, 1(1), 24–38.
- Rita, W., Sudarsana, I. W., Wati, K. L., Marsalena, N. A., Indalestari, W. O. D., Patulak, L. E., & Erwanda, M. T. (2024). Pengembangan keterampilan mahasiswa melalui pembuatan produksi keripik pisang dan smoothies sebagai jajanan sehat dengan pendekatan digital pada packaging dan penjualan. *Almufi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 275–283.
- Saputra, E., Dinata, S. I., Sari, M. N., Hadi, M., Putri, A., Wilanda, M. N., Hajar, S., Safira, N. E., & Permata, D. A. (2024). Pengabdian masyarakat melalui program KPM STAIN Meulaboh di Gampong Blang Baro Nagan Raya. *Zona: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 97–110.



- Susanty, A., Yustini, P. E., & Nurlina, S. (2019). Pengaruh metode penggorengan dan konsentrasi jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologi abon udang (*Penaeus indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 80–87.
- Suwadi, H. A., Lumanauw, B., & Samadi, R. L. (2024). Pengaruh product variety dan cita rasa terhadap preferensi konsumen UMKM Aneka Kue di Pasar Bahu Kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 12(3), 669–679.