

Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Olahan Singkong untuk Meningkatkan Nilai Tambah Ekonomi Lokal

Tyara Zahrani¹, Windi Wulansari², Anisa Agustin³, Khurotun Nada Safitri⁴, Destriani⁵, Vera Yunita⁶, Sefta Aji⁷, Alihan Satra⁸

Universitas Islam Negeri Raden Fatah, Palembang, Sumatera Selatan
zahratyara46@gmail.com¹

Article Info

Volume 4 Issue 2
June 2026

DOI :
10.30762/welfare.v4i2.3493

Article History

Submission: 08-04-2025
Revised: 07-06-2026
Accepted: 29-06-2026
Published: 30-06-2026

Keywords:

Cassava Chips, Women's Empowerment, Local Potential, Processing.

Kata Kunci:

Keripik Singkong, Pemberdayaan Perempuan, Potensi Lokal, Pengolahan.



Copyright © 2026 Tyara Zahrani, Windi Wulansari, Anisa Agustin, Khurotun Nada Safitri, Destriani, Vera Yunita, Sefta Aji, Alihan Satra

Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat
is licensed under a Creative Commons
Attribution-Share Alike 4.0 International
License.

Abstract

Cassava has enormous potential in Tapus Village, but its use is limited to selling it raw at a low price. This situation shows that the added value of local commodities has not been optimally developed and that women's economic empowerment at the village level is limited. The goal of this empowerment activity is to diversify cassava products by processing them into chips to increase their selling price. The method used is Asset Based Community Development (ABCD) with the stages of Discovery, Dream, Design, Destiny, and Reflection, which are carried out in a participatory manner. The results of the training show an increase in technical production skills, a basic understanding of entrepreneurship, and a change in the mindset of participants from selling raw materials to developing processed products with higher selling value. Processing cassava into chips also extends the shelf life of the product and opens up opportunities for home-based micro-businesses. Overall, this training was effective in encouraging commodity diversification, increasing added value, and strengthening the economic role of women. The sustainability of the program requires continued assistance in product innovation and marketing so that the business can develop sustainably.

Abstrak

Potensi singkong di Desa Tapus sangat melimpah, tetapi pemanfaatannya hanya sebatas dijual mentah yang memiliki harga jual rendah. Kondisi ini menunjukkan belum optimalnya pengembangan nilai tambah komoditas lokal serta terbatasnya pemberdayaan ekonomi perempuan di tingkat desa. Tujuan kegiatan pemberdayaan ini yaitu diversifikasi produk singkong dengan mengolahnya menjadi keripik guna meningkatkan nilai jual. Metode yang digunakan adalah Asset Based Community Development (ABCD) dengan tahapan Discovery, Dream, Design, Destiny, dan Reflection yang dilaksanakan secara partisipatif. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan teknis produksi, pemahaman dasar kewirausahaan, serta perubahan pola pikir peserta dari menjual bahan mentah menjadi mengembangkan produk olahan bernilai jual lebih tinggi. Pengolahan singkong menjadi keripik juga memperpanjang daya simpan produk dan membuka peluang usaha mikro berbasis rumah tangga. Secara keseluruhan, pelatihan ini efektif dalam mendorong diversifikasi komoditas, meningkatkan nilai tambah, serta memperkuat peran ekonomi perempuan. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan lanjutan dalam inovasi produk dan pemasaran agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

1. PENDAHULUAN

Desa Tapus yang berada di Kecamatan Lembak, Kabupaten Muara Enim, Provinsi Sumatera Selatan, memiliki ciri wilayah pertanian dengan kegiatan ekonomi masyarakat yang lebih banyak berfokus pada sektor pertanian. Secara keseluruhan, sektor perkebunan karet menjadi mata pencaharian utama penduduk karena sebagian besar lahan digunakan untuk menanam karet sebagai komoditas andalan wilayah tersebut. Selain karet, penduduk juga membudidayakan berbagai komoditas pertanian lainnya, salah satunya adalah singkong. Dengan kondisi geografis

yang mendukung, singkong dapat dengan mudah dibudidayakan dan memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Akan tetapi, singkong di Desa Tapus umumnya masih diperdagangkan dalam keadaan mentah dengan harga yang tergolong rendah, sehingga nilai ekonominya belum mencapai potensi maksimal. Ini menunjukkan bahwa sumber daya lokal yang ada belum dimanfaatkan secara efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (BPS Sumsel, 2024).

Pengembangan agroindustri yang berfokus pada komoditas lokal menjadi strategi utama untuk meningkatkan pendapatan dan nilai tambah masyarakat desa. Konsep nilai tambah dalam bidang pertanian menunjukkan bahwa mengolah bahan mentah menjadi produk olahan dapat meningkatkan harga dan menciptakan lebih banyak peluang pasar dibandingkan hanya menjual barang dalam bentuk mentah (Todaro dan Smith, 2015). Dalam hal singkong, mengolahnya menjadi keripik singkong adalah contoh diversifikasi produk yang mudah, sangat diminati pasar, dan dapat dilakukan dalam skala usaha mikro oleh penduduk desa.

Data Badan Pusat Statistik menunjukkan bahwa pada tahun 2024–2025, persentase perempuan yang berpartisipasi dalam angkatan kerja di Indonesia melebihi 55%. Hal ini menggambarkan bahwa perempuan semakin terlibat dalam aktivitas ekonomi yang produktif, meskipun mereka masih menghadapi tantangan dalam mengakses pelatihan dan pengembangan usaha (BPS, 2025). Di tingkat provinsi, sektor pertanian dan usaha kecil tetap menjadi area utama bagi perempuan untuk berkontribusi dalam ekonomi, termasuk dalam proses produksi dan pengolahan produk pertanian (BPS Sumsel, 2024). Situasi ini menandakan bahwa memberdayakan perempuan melalui pelatihan keterampilan yang berfokus pada potensi lokal merupakan langkah penting untuk meningkatkan kapasitas ekonomi di tingkat rumah tangga.

Pemberdayaan perempuan dalam program ini bertujuan untuk memperkuat kemampuan melalui peningkatan keterampilan produksi teknis, penciptaan inovasi produk, perbaikan metode pengemasan, serta pemahaman dasar tentang strategi pemasaran. Tujuannya adalah agar perempuan dapat mengolah singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Pelatihan untuk membuat keripik singkong tidak hanya fokus pada peningkatan kompetensi teknis, tetapi juga pada pembukaan peluang usaha mikro yang dapat berdiri sendiri dan berkelanjutan. Pendekatan ini relevan karena proses hilirisasi komoditas dari bahan mentah menjadi produk olahan terbukti dapat meningkatkan daya saing sekaligus memperkuat posisi ekonomi pelaku usaha di tingkat desa (Permatasari et al., 2023; Mulyani, 2023).

Penelitian sebelumnya mengungkapkan bahwa pelatihan dalam mengolah singkong menjadi keripik dapat memperbaiki keterampilan dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. Andarista dan Soraya (2022) menemukan bahwa kursus pembuatan keripik singkong dengan beragam rasa dapat meningkatkan kemampuan produksi dan merangsang perkembangan usaha mikro berbasis komunitas. Indardi (2018) dan Jumady et al. (2019) juga menegaskan bahwa proses pengolahan singkong menjadi produk dengan nilai tambah dapat membantu peningkatan pendapatan dan memperkuat ekonomi lokal. Selain itu, studi terbaru juga menggarisbawahi bahwa inovasi dalam kemasan serta bimbingan usaha dapat memperkuat daya saing produk olahan yang berasal dari komoditas lokal (Gibran et al., 2024; Hikmawati, 2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong dengan memanfaatkan potensi loka Desa Tapus menjadi langkah penting untuk mendorong pemberdayaan perempuan dengan cara meningkatkan kemampuan produksi, dan memaksimalkan nilai tambah dari komoditas singkong. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan dapat merubah pola pemikiran masyarakat dari sekedar bahan mentah menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, sehingga mampu berperan dalam peningkatan pendapatan keluarga dan penguatan ekonomi desa secara berkelanjutan.

2. METODE

Pengabdian ini menerapkan metode *Asset Based Community Development* (ABCD) dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Metode ABCD berfokus pada penggunaan dan penguatan aset atau potensi yang telah ada di Desa Tapus sebagai landasan untuk proses pemberdayaan (Rahmawati, 2024). Dalam pendekatan ini, pemberdayaan masyarakat diarahkan untuk mengidentifikasi dan mengoptimalkan kekuatan lokal komunitas demi mendukung kemandirian dan kelangsungan usaha. Aset yang ditemukan dalam kegiatan ini antara lain potensi komoditas singkong sebagai sumber daya lokal dan kelompok perempuan sebagai sumber daya manusia yang berperan penting dalam pengembangan usaha mikro. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Januari 2026, di kediaman salah satu warga Desa Tapus yang dijadikan sebagai tempat pelatihan dan pendampingan.

Pelaksanaan aktivitas merujuk pada model 4D dalam pendekatan ABCD, yang terdiri dari *Discovery, Dream, Design, Destiny, dan Reflection*. Seluruh rangkaian dilakukan secara partisipatif

dengan melibatkan perempuan desa sebagai pihak utama dalam pemberdayaan. Berikut ini merupakan tahapannya :

1. Discovery. Pada tahap ini dilakukan observasi lapangan dan diskusi partisipatif bersama masyarakat untuk mengidentifikasi potensi lokal serta memetakan aset desa. Fokus utama diarahkan pada potensi singkong sebagai komoditas unggulan dan kapasitas kelompok perempuan dalam mengembangkan usaha olahan berbasis sumber daya lokal.
2. Dream. Penggalan harapan dan penyusunan tujuan bersama menjadi fokus pada tahap ini, khususnya dalam pengembangan usaha keripik singkong sebagai produk bernilai tambah. Melalui diskusi partisipatif, para peserta bersama-sama merumuskan visi kolektif yang diarahkan pada peningkatan peluang ekonomi bagi perempuan.
3. Design. Pada langkah ini, dibuatlah rencana program berdasarkan hasil pengidentifikasian aset dan keinginan masyarakat. Program ini berfokus pada pelatihan produksi, pengalaman praktis, serta peningkatan keterampilan dalam pengemasan produk dengan cara yang sederhana.
4. Destiny. Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan menjadi inti pada tahap ini sebagai bentuk implementasi kegiatan. Melalui pendekatan *learning by doing*, peserta terlibat langsung dalam praktik proses produksi. Dengan keterlibatan tersebut, mereka tidak hanya memahami setiap tahapan kerja secara menyeluruh, tetapi juga mampu menjalankan kegiatan secara mandiri.
5. Reflection. Tahap ini dilakukan untuk menilai pelaksanaan kegiatan. Penilaian dilakukan melalui diskusi kelompok guna mengevaluasi peningkatan kemampuan peserta, efektivitas program, serta langkah-langkah pengembangan bisnis ke depan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi potensi dan sumber daya lokal Desa Tapus dilakukan melalui pengamatan langsung dan dialog dengan penduduk setempat. Temuan dari mahasiswa KKN menunjukkan bahwa singkong adalah salah satu hasil pertanian yang cukup melimpah dan gampang diperoleh di desa itu. Namun, penggunaannya masih terbatas pada konsumsi harian dan dijual dalam keadaan mentah dengan harga yang cukup rendah, sehingga nilai ekonominya belum maksimal. Situasi ini menunjukkan adanya kesempatan untuk mengolah singkong menjadi produk yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi serta daya tahan yang lebih lama.

Selain potensi sumber daya alam, Desa Tapus juga memiliki aset sumber daya manusia yang potensial, khususnya kelompok perempuan yang memiliki minat untuk terlibat dalam kegiatan produktif berbasis rumah tangga. Diskusi yang dilakukan oleh mahasiswa KKN menunjukkan adanya keinginan untuk memperoleh keterampilan pengolahan pangan yang praktis, tidak membutuhkan modal besar, dan dapat dikerjakan secara fleksibel. Hal ini menjadi modal awal yang penting dalam pengembangan usaha berbasis komoditas lokal, karena kesiapan dan partisipasi masyarakat merupakan faktor kunci dalam keberhasilan program pemberdayaan.



Gambar 1. Panen Singkong



Gambar 2. Pengirisan Singkong

Lebih lanjut, interaksi selama proses identifikasi memperlihatkan adanya semangat kebersamaan dan kerja kolektif di antara warga. Dukungan sosial tersebut menjadi aset non-material yang memperkuat potensi pengembangan usaha bersama. Dengan demikian, tahap

identifikasi ini tidak hanya memetakan ketersediaan bahan baku singkong, tetapi juga mengungkap kesiapan sumber daya manusia dan dukungan sosial yang dapat menjadi fondasi dalam pengembangan usaha keripik singkong di Desa Tapus.

Pelatihan pembuatan keripik singkong di Desa Tapus dilaksanakan pada tanggal 26 Februari 2026 dan berlangsung di rumah salah satu warga setempat. Kegiatan ini diikuti oleh delapan mahasiswa yang terlibat dalam Kuliah Kerja Nyata (KKN) sebagai fasilitator dan dihadiri oleh tujuh wanita dari Desa Tapus sebagai partisipan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode partisipatif, di mana para peserta tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam setiap langkah produksi. Metode ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman yang lebih mendalam dan sekaligus membangun kemampuan praktis yang dapat diterapkan secara mandiri di tingkat rumah tangga.

Kegiatan pelatihan diawali dengan pemberian pemahaman mengenai peluang pengembangan singkong menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Pada tahap ini, peserta juga dikenalkan pada peralatan, bahan yang digunakan, serta standar dasar kebersihan dan mutu dalam produksi pangan rumah tangga. Setelah sesi pemaparan, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan keripik singkong yang mencakup seluruh tahapan produksi hingga pengemasan. Bahan baku yang digunakan berasal dari kebun masyarakat Desa Tapus, yang diperoleh melalui koordinasi dan persetujuan pihak pemerintah desa. Pengambilan singkong dilakukan dua hari sebelum pelatihan dengan melibatkan mahasiswa KKN bersama ibu-ibu setempat, sehingga keterlibatan masyarakat telah terbangun sejak fase persiapan kegiatan.

Pengolahan singkong menjadi keripik adalah salah satu cara untuk mendiversifikasi sumber pangan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian. Mengingat singkong kaya akan karbohidrat dan mudah ditanam, tanaman ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi (Zulkarnain et al. , 2022). Namun, tanpa proses pengolahan, harga jual singkong biasanya rendah, sehingga petani kurang mendapatkan keuntungan. Menurut Andarista dan Soraya (2022), langkah-langkah dalam pembuatan keripik singkong terdiri dari memilih bahan baku, mengupas, mencuci, memotong, menggoreng, menambahkan bumbu, dan mengemas, dengan menggoreng sebagai tahap penting yang mempengaruhi kualitas akhir produk dalam hal kerenyahan, warna, dan rasa.



Gambar 3. Perendaman Dengan Kapur Sirih



Gambar 4. Penggorengan

Bahan baku keripik sebaiknya menggunakan singkong yang masih muda, sekitar berumur tiga bulan. Singkong yang baik memiliki serat yang tidak terlalu banyak, tidak bersifat kayu, serta bertekstur halus dan agak keras. Kadar airnya juga rendah agar hasil keripik lebih renyah. Selain itu, ketika dikupas, daging singkong berwarna putih bersih dan tidak menunjukkan warna kebiru-biruan.

Pengupasan adalah langkah pertama dalam proses pembuatan keripik singkong, yaitu dengan menghapus kulit luar singkong yang keras dan tidak bisa dimakan. Tahapan ini sangat penting untuk mendapatkan bahan baku yang bersih dan siap untuk diproses lebih lanjut.

Setelah dikuliti, singkong dibersihkan dengan air bersih untuk menghapus sisa-sisa tanah dan kotoran yang mungkin masih ada. Langkah ini bertujuan untuk memastikan kebersihan dan kualitas bahan sebelum diproses lebih lanjut.

Singkong selanjutnya dipotong menjadi irisan tipis dengan menggunakan pisau supaya ketebalannya merata. Irisan yang tipis akan mempermudah proses menggoreng dan menciptakan tekstur keripik yang garing.

Untuk menghasilkan keripik yang renyah dan tidak mudah rapuh, irisan singkong terlebih dahulu direndam dalam larutan kapur sirih. Perendaman ini berfungsi memperkuat tekstur singkong sehingga tidak hancur saat proses penggorengan berlangsung. Setelah itu, singkong perlu dicuci hingga bersih guna menghilangkan sisa kapur sirih yang masih menempel. Langkah ini penting dilakukan agar rasa keripik tetap nikmat serta aman dikonsumsi.

Peng gorengan merupakan tahap krusial dalam pemasakan keripik singkong. Minyak harus dipanaskan terlebih dahulu hingga mencapai suhu optimal sebelum irisan singkong dimasukkan. Jika minyak belum cukup panas, keripik akan menyerap minyak berlebih dan menghasilkan tekstur lembek. Sebaliknya, suhu terlalu tinggi menyebabkan warna terlalu gelap dan rasa pahit. Peng gorengan dilakukan dengan memasukkan irisan singkong ke dalam minyak panas sambil terus diaduk agar tidak saling menempel. Setelah warna berubah menjadi kuning keemasan, keripik diangkat dan ditiriskan sebelum proses pendinginan.

Selain itu, selama proses peng gorengan terjadi penyusutan berat bahan yang cukup signifikan, penyusutan saat peng gorengan dapat mencapai 50% akibat penguapan kadar air dalam singkong. Proses inilah yang menyebabkan tekstur keripik menjadi renyah. Beberapa faktor yang memengaruhi kualitas hasil peng gorengan antara lain: suhu minyak, ketebalan irisan, lama peng gorengan, kualitas bahan baku, teknik pengadukan, nyala api yang terlalu besar dapat menyebabkan keripik menggumpal dan tidak matang merata. Oleh karena itu, pengaturan suhu harus stabil agar diperoleh warna kuning keemasan dan tekstur renyah.

Setelah keripik disaring dan didinginkan, langkah berikutnya adalah menambahkan bumbu. Berbagai rasa seperti pedas, manis, dan balado bisa meningkatkan daya tarik bagi konsumen. Diversifikasi rasa terbukti mampu mendorong minat beli dan memperluas pangsa pasar (Andarista dan Soraya, 2022). Dalam upaya pemberdayaan UMKM, inovasi dalam rasa dan kemasan menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya saing produk (Triana et al., 2023). Oleh karena itu, proses memasak tidak hanya berhenti pada peng gorengan, tetapi juga dilanjutkan dengan pencampuran bumbu yang merata agar rasa menjadi lebih seragam.

Tahapan terakhir yaitu pengemasan, menggunakan plastik *zipper klip* berukuran 100 gram, keripik yang telah diberi rasa dimasukkan ke dalam kemasan kedap udara supaya tetap renyah, higienis dan memiliki daya simpan yang lama sehingga siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Hasil Produk Keripik Singkong

Dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan perempuan melalui diversifikasi olahan singkong untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi lokal, terdapat berbagai faktor pendukung dan penghambat yang ditemukan selama kegiatan berlangsung, berikut ini merupakan faktor pendukung dalam kegiatan pelatihan keripik singkong.

Pertama ketersediaan bahan baku yang melimpah menjadi faktor pendukung utama, dimana Desa Tapus memiliki potensi singkong yang tersedia dalam jumlah melimpah, singkong tersebut merupakan milik warga sehingga dapat diakses dengan mudah tanpa mengeluarkan biaya yang mahal. Kedua tingginya semangat dan partisipasi para wanita terutama ibu-ibu dalam kegiatan pelatihan merupakan kunci utama untuk mencapai keberhasilan program. Ketiga adanya dukungan dari aparat desa dan juga lembaga lokal seperti RT, PKK ataupun pemimpin komunitas mendukung keberhasilan pelaksanaan pelatihan. Keempat, terdapat potensi ekonomi lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal, di mana singkong yang awalnya hanya dijual dalam bentuk mentah atau dikonsumsi sehari-hari dapat diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi, seperti keripik. Kelima, pelatihan yang dilaksanakan mampu meningkatkan keterampilan dan kreativitas peserta, khususnya dalam pengolahan produk dan pengembangan jiwa kewirausahaan perempuan di desa (Restiana et al., 2023).

Selain faktor pendukung, tentunya terdapat faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan. Pertama kualitas bahan baku yang tidak konsisten, kondisi cuaca sangat memengaruhi kualitas singkong, sehingga produk yang dihasilkan tidak selalu yang terbaik. Kedua waktu pelatihan yang terbatas, durasi pelatihan yang terbatas menyebabkan belum sepenuhnya peserta memahami rangkaian tahapan produksi keripik singkong. Ketiga keterbatasan inovasi dan pemasaran, dimana produk dengan variasi yang minim dan strategi pemasaran yang belum maksimal bisa menjadi penghambat kemajuan bisnis. Keempat kurangnya pemahaman awal

masyarakat, beberapa masyarakat masih kurang menyadari betapa berharganya nilai tambah yang didapat dari mengolah singkong menjadi produk jadi.

Pelatihan membuat keripik singkong ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat yang diungkapkan oleh Sulistiyani (2018), yaitu memperkuat kemampuan masyarakat untuk menjadi mandiri. Melalui pelatihan ini, wanita di Desa Tapus mendapatkan keterampilan teknis dan pengetahuan tentang kewirausahaan yang dapat menjadi modal untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Keterlibatan aktif para peserta dalam praktik juga menunjukkan bahwa proses pemberdayaan dilakukan dengan pendekatan belajar partisipatif, di mana masyarakat berfungsi sebagai subjek, bukan sekadar objek dari program.

Pelatihan ini dapat meningkatkan ketertarikan berbisnis di antara masyarakat. Sesuai dengan pendapat Zimmerer dan Scarborough (2008), kewirausahaan tidak hanya melibatkan keterampilan dalam memproduksi barang, tetapi juga mencakup keberanian untuk memanfaatkan kesempatan. Kenyataan bahwa beberapa peserta merencanakan untuk memproduksi secara mandiri, bertanya tentang modal awal, serta keuntungan yang dapat diperoleh menunjukkan adanya perubahan dari sikap pasif yang bersifat konsumtif menjadi lebih produktif. Namun, peserta masih memerlukan bimbingan lebih lanjut, terutama dalam aspek pemasaran digital, pengelolaan keuangan yang sederhana, dan pencatatan biaya produksi (Fadjria & Wardani, 2026).

Dengan terlibat secara langsung dalam proses produksi, wanita memiliki kesempatan untuk memberikan sumbangan terhadap pendapatan keluarga. Pemberdayaan ekonomi yang berfokus pada usaha kecil terbukti dapat meningkatkan kemandirian serta daya tawar wanita dalam rumah tangga (Pambreni et al., 2023).

Pendampingan memiliki peran yang sangat signifikan dalam mendukung masyarakat untuk mengubah potensi lokal menjadi produk yang memiliki nilai tambah (Lestari dan Sudiyono, 2021). Sejalan dengan itu, Hidayat (2020) menjelaskan bahwa pemrosesan hasil pertanian menjadi produk turunan dapat meningkatkan nilai ekonomi melalui peningkatan harga jual, daya simpan yang lebih lama, serta variasi pasar. Dalam kegiatan ini, singkong yang sebelumnya hanya dipasarkan dalam kondisi mentah diolah menjadi keripik yang memiliki daya simpan lebih lama, sehingga membuka peluang pemasaran yang lebih luas, mencakup warung, pasar tradisional, hingga toko oleh-oleh.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan keripik singkong di Desa Tapus merupakan bentuk optimalisasi potensi lokal yang tidak hanya mendorong diversifikasi komoditas, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan perempuan. Melalui pendekatan ABCD, kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan nilai tambah singkong yang sebelumnya dipasarkan dalam bentuk mentah dengan harga relatif rendah. Program pelatihan memberikan dampak pada peningkatan keterampilan teknis produksi serta pemahaman dasar kewirausahaan, sekaligus mendorong perubahan pola pikir peserta ke arah pengembangan produk olahan bernilai jual lebih tinggi. Secara umum, pengolahan singkong menjadi keripik memperpanjang daya simpan produk, meningkatkan nilai ekonomi, dan memperkuat kontribusi perempuan dalam menopang pendapatan rumah tangga. Keberadaan bahan baku yang melimpah dan dukungan sosial masyarakat menjadi faktor pendukung utama keberlanjutan usaha. Namun demikian, penguatan inovasi produk, perluasan strategi pemasaran, serta pendampingan lanjutan masih diperlukan agar pengembangan usaha mikro ini dapat tumbuh secara berkelanjutan.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih sebanyak banyaknya kepada Allah SWT. atas karunianya telah memberikan kelancaran terhadap seluruh proses kegiatan. Terimakasih kepada pihak LP2M UIN Raden Fatah Palembang yang telah mengorganisir, mendukung, dan mendanai program KKN. Juga kepada seluruh warga Desa Tapus yang telah menyambut dan ikut serta dalam kegiatan pembuatan keripik singkong. Semoga artikel ini memberikan manfaat dan wawasan yang berkelanjutan kepada para pembaca.

6. 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.
- Ariska, T., Haryono, D., & Marlina, L. (2022). Analisis Kinerja Produksi dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong Di Kelurahan Ganjar Asri Kecamatan Metro Barat Kota Metro. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 10(4), 388–395

<https://doi.org/10.23960/jiia.v10i4.5812>

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Kabupaten Muara Enim Dalam Angka 2024*. BPS Kabupaten Muara Enim.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Sumatera Selatan Dalam Angka 2024*. BPS Provinsi Sumatera Selatan.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Sakernas: Tingkat Partisipasi Angkatan Kerja Perempuan Indonesia 2025*. BPS Republik Indonesia.
- Becker, G. S. (1964). *Human Capital: A Theoretical and Empirical Analysis, with Special Reference to Education*. New York: Columbia University Press.
- Fadjria, N., & Wardani, R. C. (2026). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Coklat Untuk Meningkatkan Ekonomi Kreatif Mahasiswa. *Taroa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 167-173.
- Gibran, K., Rahmania, N., Saputra, D. I., Yanti, I., Hardianti, S., & Tri Yunarni, B. R. (2024). Inovasi Kemasan dan Pemasaran Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi Dan Bisnis Digital*, 1(3), 208-215.
- Hidayat, R. (2020). *Pengolahan Hasil Pertanian Menjadi Produk Olahan Bernilai Ekonomis*. Jakarta: Deepublish.
- Hikmawati, H. (2024). Pelatihan Pengolahan Keripik Singkong Untuk Peningkatan Kualitas Produksi (Pembuatan Keripik Singkong Sehat). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(6), 763-767.
- Indardi. (2018). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan Keripik Singkong Di Semuluh Kidul, Semanu, Gunung Kidul. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi dan Penerapan IPTEKS*, 6(1), 53-64.
- Jumady, E., Tahir, B., Yusuf, Y. A., & Halim, A. (2019). Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1-10.
- Kaseng, S. (2023). Pemberdayaan Perempuan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Kajian Sosial dan Budaya*.
<https://ejournal.tebarscience.com/index.php/JKSB/article/view/178>
- Lestari, D., & Sudiyono. (2021). Pendampingan Usaha Kecil Berbasis Pangan Lokal dalam Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Masyarakat. *Indonesian Journal of Community Development*, 3(2), 85-94.
- Mulyani, W. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita dalam Pembuatan Inovasi Makanan Berbahan Dasar Komoditi Lokal Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 82-87.
- Pambreni, Y., Setyowati, N., & Rahmawati, L. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Melalui Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Kuat: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 5(1), 45-56.
- Permatasari, I., Sartika, D., Saluza, I., & Roswaty, R. (2023). Strategi Produk Melalui Pelatihan Pengemasan Pada Kelompok Usaha Keripik Singkong. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 7(1), 1-6.
- Purwanti, EY., Iskandar, M., Qorih, S., & Rahmadieni, RY (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Keterampilan Rajut. *Berdesa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 (1), 18-24. Diambil dari <https://jurnal.apmd.ac.id/index.php/bds/article/view/408>
- Rahmawati, A. (2024). Potensi Implementasi Pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dalam Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kampung Wisata Cigadung. *Peksos: Jurnal Ilmiah Pekerja Sosial*.
- Rois, F., & C.P.Z, C. (2023). Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449-454. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i3.642>
- Restiana, N., Amalia, I. R., Anifah, A., & Mardiyah, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Olahan Singkong Inovatif Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Srowot. *Kampelmas*, 2(2), 521-533.
- Sulistiyani, A.T. (2018). *Kemitraan dan Model – Model Pemberdayaan*. Yogyakarta : Gava Media.
- Todaro, M. P., & Smith, S. C. (2015). *Economic Development* (12th Ed.). Pearson Education.
- Yunistriani, R., Noor, T. I., & Isyanto, A. Y. (2023). Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Singkong. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 10(1), 627-634.
- Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2008). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. New Jersey: Pearson Education.
- Zulkarnain, M., Dunggio, T., & Yaloma, S. B. (2022). Pengolahan Singkong Menjadi “Kripik” Di Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo. *Journal of Hulonthalo Service Society*, 1-7.
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra AdiDharma.