

## Upaya Mendorong UKM Desa Pattalassang Melalui Penciptaan Nilai Tambah Singkong

Muh. Ma'ruf Idris<sup>1</sup>, Herman Sjahrudin<sup>2\*</sup>, Jamaluddin Jamaluddin<sup>3</sup>, Andi Basrul<sup>4</sup>, M.Syawal<sup>5</sup>, Ardiansyah Halim<sup>6</sup>, Usman Wahyuddin<sup>7</sup>, Nurfadhli Wahid<sup>8</sup>, Hasriana Hasnur<sup>9</sup>, Nurhikma Nurhikma<sup>10</sup>, Charly R Aduga<sup>11</sup>, Andi Tereza Harijanto<sup>12</sup>, Fadila Arista Rahmat<sup>13</sup>, Muhammad Ramlan<sup>14</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Teknik Elektronika, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Jl. A. P. Pettarani, Tidung, Kec. Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia.

<sup>2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>Magister Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Jl. Let. Jend. Mappaodang No.28, Bongaya, Kec. Tamalate, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia.

E-mail: [herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id](mailto:herman.sjahrudin@stiem-bongaya.ac.id)

\* Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.2975>

### ARTICLE INFO

### ABSTRACT

#### Article history

Received: 02 Oct 2025

Revised: 08 Oct 2025

Accepted: 14 Oct 2025

#### Kata Kunci:

Keripik, Pattalassang, Singkong.

#### Keywords:

Chips, Pattalassang, Cassava.



Masyarakat desa selama ini menjual singkong mereka ke pasar tradisional, sementara permintaan terhadap singkong terbatas. Akibatnya, banyak singkong yang tidak dapat laku di pasar sehingga dibutuhkan upaya yang kuat dari seluruh elemen desa untuk menciptakan nilai tambah singkong. Kondisi ini menjadi alasan dilakukannya pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan ± 30 Hari (satu bulan) yang dilakukan dengan meningkatkan nilai tambah singkong melalui pengolahan singkong menjadi keripik, agar singkong yang tidak terserap oleh pasar dapat diolah sedemikian rupa sehingga meningkatkan pendapatan warga. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini dimulai dengan observasi dan wawancara, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi dan pelatihan kepada warga desa. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berorientasi pada pemberdayaan dan peningkatan pendapatan warga desa dengan melakukan transformasi pengetahuan dan keterampilan melalui olahan singkong menjadi keripik. Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan secara bersama-sama antara Dosen dan Mahasiswa selaku kelompok pengabdian dengan UKM desa Pattalassang. Peningkatan nilai tambah singkong yang dilakukan terbukti dapat meningkatkan pendapatan warga desa sehingga dipandang penting untuk ditingkatkan di masa kini di waktu mendatang.

*The villagers have been selling their cassava to traditional markets, while the demand for cassava is limited. As a result, a lot of cassava couldn't be sold in the market, so strong efforts from all village elements are needed to create added value for the cassava. This condition is the reason for the community service activities carried out for approximately 30 days, which were done by increasing the added value of cassava through processing it into chips, so that cassava that is not absorbed by the market can be processed in such a way as to increase residents' income. The methods used in this service began with observation and interviews, followed by socialization and training for the village residents. This community service activity is oriented towards empowering and increasing the income of village residents by transforming knowledge and skills through processing cassava into chips. This community service was carried out jointly by lecturers and students as the service group, along with the village's UKM in Pattalassang. The cassava value addition implemented has proven to increase the income of village residents, making it important to enhance it now and in the futur.*



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

**How to Cite:** Muh. Ma'ruf Idris, et al (2025). Upaya Mendorong UKM Desa Pattalassang Melalui Penciptaan Nilai Tambah Singkong, 4(2). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.2975>

## PENDAHULUAN

Kabupaten Gowa merupakan salah satu kabupaten yang berada di provinsi Sulawesi Selatan yang wilayah kerjanya terdiri dari 18 kecamatan, salah satu diantaranya adalah kecamatan Pattallassang. Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 55 Tahun 2011 tentang rencana tata ruang kawasan perkotaan Makassar, Maros, Sungguminasa, dan Takalar merupakan pusat pembangunan kawasan Metropolitan Maminasata adalah kecamatan Pattallassang. Secara administrative wilayah kecamatan Pattallassang memiliki luas terdiri dari  $\pm 1.038$  ha., dengan populasi penduduk sebesar 23.601 jiwa dan terbagi pada delapan desa masing-masing disebutkan sebagai: Desa Panaikang, Pattallassang, Je'nemadinging, Paccelekang, Pallantikang, Borong Pa'lala, Sunggumanai dan Timbuseng (Brotowati & Utomo, 2018). Desa Pattallassang merupakan salah satu penghasil singkong terbesar di Kabupaten Gowa, namun sayangnya singkong yang ada hanya ditanam secara tradisional oleh petani dan dijual secara langsung ke pasar dan kepada pengumpul dengan harga yang relatif murah hal ini dilakukan karena masyarakat memiliki keterbatasan pengetahuan dalam menambah nilai dan kegunaan dari singkong yang dihasilkan (Martati & Kusrihandayani, 2020). Kajian terhadap inovasi singkong menjadi keripik telah banyak dilakukan sebelumnya, seperti pada pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan (Henakin & Taena, 2018; Arif et al., 2025) yang melakukan pengelolaan singkong dengan menggunakan singkong, minyak goreng, gula pasir, garam meja, dan cabai merah untuk diolah menjadi keripik. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan secara bersama-sama dengan kelompok usaha tani yang ada menunjukkan jika keripik singkong yang dihasilkan dapat meningkatkan pendapatan anggota kelompok usaha tani sebesar  $\pm 3$  juta rupiah per bulan.

Pengabdian serupa juga dilakukan Sophia et al. (2020) dengan menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan serta dengan demonstrasi produksi singkong frozen berkolaborasi dengan kelompok wanita tani (KWT), dengan melibatkan ibu PKK sebagai peserta pelatihan dan Ibu Rumah Tangga. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan jika pelatihan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan pengetahuan dan wawasan serta pendapatan peserta pelatihan Pernyataan tersebut juga terkonfirmasi pada studi yang dilakukan (Sulaiman & Natawidjaja, 2019) yang mencoba menganalisis peluang perolehan margin pada 70 pengusaha UKM keripik singkong, hasil wawancara dan analisis data membuktikan jika proses pengolahan keripik singkong walaupun masih menggunakan peralatan sederhana namun nilai tambah yang diperoleh UKM berada pada rentang 15%-40%, Sehingga pengelolaan keripik singkong dapat dinyatakan berada pada kategori sedang dan memberikan keuntungan. Bersandar pada ketiga studi tersebut, maka dapat dinyatakan jika pengelolaan singkong menjadi keripik merupakan usaha yang menjanjikan dalam upaya peningkatan pendapatan masyarakat (Wulandari & Prabowo, 2022). Berdasarkan fakta tersebut maka menjadi alasan dilakukannya pengabdian pada masyarakat bekerjasama UKM desa sebagai mitra pengabdian.

Berdasarkan hasil observasi, pengembangan produk keripik singkong di Desa Pattallassang tidak hanya bertujuan meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, menciptakan lapangan kerja, serta memperkuat identitas desa melalui produk khas. Dengan demikian, kajian tentang UKM keripik singkong ini menjadi penting untuk dianalisis lebih mendalam, baik dari aspek potensi, proses produksi, inovasi, maupun strategi pemasaran. Singkong yang ada di Desa Pattallassang dilakukan pengubahan menjadi keripik singkong dikarenakan pada desa ini fungsi singkong hanya sebagai tambahan keuangan warga desa dalam memenuhi kebutuhan mereka sehari-hari, karena singkong hanya di jual secara langsung, di awal singkong dipanen hingga dijual secara langsung tanpa ada inovasi untuk dijadikan bahan olahan sehingga jadi kripik singkong, kami pun dari kelompok pengabdian kepada masyarakat berinisiatif untuk melakukan pengubahan dan penambahan nilai ekonomis dari singkong yang dihasilkan warga (Mustaniroh et al., 2020; Rahman et al., 2024).

Beberapa pengabdian kepada masyarakat terkait pengolahan singkong menjadi keripik dan produk olahan lainnya menunjukkan pentingnya inovasi dalam proses pembuatan produk olahan untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik pasar. Misalnya, pengabdian kepada masyarakat, proses pengolahan singkong menjadi keripik dengan pengeringan yang tepat dapat meningkatkan kualitas rasa dan tekstur produk (Dewi et al., 2021). Pengabdian kepada masyarakat, seperti yang dilakukan Sari et al., (2020) menunjukkan bahwa penambahan bahan-bahan lokal seperti rempah-rempah atau bahan pengawet alami pada keripik singkong dapat memperpanjang daya simpan dan menambah nilai gizi

produk tersebut. Potensi pengembangan Ubi Kayu di Kecamatan Pattalassang seluas 7.000 ha pada saat ini sudah dikelola untuk penanaman 1.700 ha (Gunawan et al., 2022). Berdasarkan pencatatan yang dilakukan BPS dan PPL setempat, provitas varietas Kases dan Adira mencapai 30 ton/ha, sedangkan varietas Barokah bisa mencapai 35 ton/ha. Keuntungan bersih yang didapatkan olah petani dalam sekali panen 7-8 bulan kurang lebih Rp 12. 560.000/ha, dengan kadar pati rata2 15-20 % (Wardiah et al., 2020; Gunawan et al., 2022).

Direktur Jenderal Tanaman Pangan menegaskan kepada seluruh jajarannya dan masyarakat pertanian agar melakukan kegiatan *extraordinary*, terukur dan nyata untuk peningkatan produksi substitusi impor dan peningkatan ekspor, menjaga kedaulatan serta kemandirian pangandengan inovasi-inovasi di bidang pertanian. Dengan demikian, kaya untuk dapat mencapai produksi yang tinggi, biaya yang murah, kesejahteraan petani meningkat, dan lingkungan tetap lestari dapat dilakukan (<https://www.pertanian.go.id/>, 2025). Kecamatan Patalassang menjadi sentra penghasil singkong terbaik di Gowa. Dengan memiliki lahan seluas 1.700 Hektare (Ha). Tiga desa tersebut yakni, Desa Panaikang, Paccellekang, dan di Je'nemadinging. Pemasaran hasil panen singkong selain di pasarkan ke pasar tradisional juga dibeli oleh perusahaan tepung terigu dengan harga Rp. 1.400/kg disesuaikan kadar patinya.

## METODE

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan selama  $\pm$  30 hari dilakukan melalui beberapa metode, pada tahap awal dilakukan observasi yang dilaksanakan dengan meninjau secara langsung perkebunan singkong milik masyarakat untuk mengetahui kadar air dan kualitas singkong. Sosialisasi dan praktik secara langsung yang dilakukan dengan bekerja sama dengan UKM desa untuk menjadi contoh agar dapat dilaksanakan oleh ibu-ibu PKK Desa Pattalassang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilakukan dengan beberapa cara, antara lain: (1) Penyuluhan: suatu kegiatan mendidik individu atau kelompok dengan memberikan pengetahuan, informasi, dan kemampuan untuk membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya, (2) Pendampingan: suatu proses pemberian kemudahan yang diberikan pendamping kepada masyarakat dalam mengidentifikasi kebutuhan dan memecahkan masalah serta mendorong tumbuhnya inisiatif dalam proses pengambilan keputusan. (3) Pendidikan: proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok orang dalam usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan. (4) Percontohan: kegiatan praktek di lapangan langsung dengan memberikan contoh yang konkrit, seperti program, produk, dan lain sebagainya. (5) Pelatihan: proses pendidikan jangka pendek dengan menggunakan prosedur yang sistematis dan terorganisir, dengan fokus pada praktek langsung di lapangan dengan didampingi beberapa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahapan awal yang dilakukan adalah observasi yang dilakukan dengan mengunjungi langsung perkebunan singkong milik warga untuk mengetahui tingkat kadar air dan kualitas singkong yang digunakan dan memilih singkong yang layak untuk dijadikan Kripik Singkong. Sosialisasi dan praktik langsung dilakukan bekerja sama dengan pelaku UKM agar menjadi contoh yang bisa diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Pattalassang. Pengelolaan singkong untuk dijadikan Kripik Singkong agar mendorong ekonomi desa. Adapun manfaat Singkong antara lain (1) sebagai sumber energi,,: singkong merupakan sumber energi yang baik karena mengandung karbohidrat yang tinggi mengandung Vitamin dan Mineral: Singkong mengandung vitamin C, (2) mengandung, vitamin B, dan mineral seperti kalium, magnesium, dan fosfor. (3) dapat Membantu Menurunkan Tekanan Darah: Singkong mengandung kalium yang dapat membantu menurunkan tekanan darah dan mengurangi risiko penyakit jantung (Andarista & Soraya, 2022).



**Gambar 1.** Sosialisasi Kegiatan

Tahapan kedua dilakukan dengan melakukan panen singkong yang usianya antara 7–10 bulan tergantung varietas. Umbi yang matang memiliki ukuran maksimal dan kandungan pati optimal. Kemudian dilanjutkan dengan pembersihan dan sortasi, Singkong dibersihkan dari tanah dan disortir berdasarkan ukuran dan kualitas. Berikutnya dilakukan pengupasan dan pencucian yang kemudian dilanjutkan dengan pemotongan (singkong dipotong tipis dengan alat pemotong seragam (manual atau otomatis). Ketebalan ideal: 1–2 mm untuk tekstur renyah). Tahapan ke-empat dilakukan perendaman yang dilakukan dengan direndam dalam air garam atau larutan rempah (opsional) selama 30–60 menit untuk menambah rasa dan mengurangi getah. Tahapan berikutnya dilakukan pengeringan (tahap ini sifatnya opsional). Tahapan ini dilakukan apabila proses penggorengan ingin hemat minyak maka dapat dilakukan proses penjemuran atau menggunakan oven pengering

Pada langkah berikutnya dilakukan penggorengan, kegiatan ini dilakukan dengan minyak panas ( $\pm 170^{\circ}\text{C}$ ). Gunakan teknik *deep frying* hingga berwarna keemasan dan renyah dengan mempertimbangkan kualitas minyak (minyak yang bersih dan tidak digunakan berulang kali (>3 kali). Setelah digoreng, maka dilakukan dengan penirisan dan pendinginan dan terakhir dilakukan pengemasan, kegiatan ini menggunakan plastik kedap udara dan *food-grade*, bisa dengan *vacuum sealer* untuk ketahanan lebih lama (sebagai wadah). Kemudian dilakukan labelisasi yang mencakup label produk mencakup nama, komposisi, tanggal kadaluarsa, dan informasi lainnya yang sudah tersedia. Pentahapan berikutnya dilakukan dengan cara melakukan pembelajaran dan praktik tentang pengolahan singkong menjadi keripik dan potensi pemanfaatannya untuk dijadikan olahan pangan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan dapur ibu-ibu PKK desa Pattallasang. Kemampuan warga dalam memasarkan produk mereka secara efektif menunjukkan bahwa pelatihan dipandang berhasil. Penggunaan platform digital sebagai alat pemasaran adalah langkah penting yang memperluas jangkauan pasar mereka. Peningkatan dalam manajemen keuangan dan standar kualitas menunjukkan bahwa warga mampu menerapkan keterampilan manajerial yang dipelajari untuk menjalankan usaha mereka dengan lebih efisien



**Gambar 2.** Tahapan Panen Singkong

Tahapan panen ini dilakukan selama 2 hari dan banyaknya hasil panen di sesuaikan sebanyak kebutuhan yaitu 2kg dengan luas tanah sekitar 0,01 hektar (5 meter persegi) atau kurang lebih. Hasil pertanian singkong yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa singkong hasil panen yang diperoleh tidak hanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan yang dimasak seadanya

kemudian dipasarkan, akan tetapi dapat dilakukan pengolahan lebih lanjut ke berbagai jenis produk salah satunya adalah dengan membuat produk makanan keripik singkong yang tentunya akan lebih bernilai ekonomis.



**Gambar 3.** Tahapan menyiapkan bahan mentah

Tahapan penyiapan bahan baku berupa singkong, varian rasa, garam, minyak, wajan, spatula. Penciptaan nilai tambah dilakukan melalui perubahan wujud singkong menjadi keripik yang prosesnya dilakukan berulang-ulang untuk menghasilkan produk yang memiliki cita rasa gurih dan renyah. Penciptaan singkong dengan rasa gurih dan renyah dilakukan melalui beberapa tahapan, diantaranya tahapan uji coba, penciptaan produk awal dan pada akhirnya membuat produk jadi (siap jual) dengan menggunakan merk keripik Pattalassang. Tahapan selanjutnya dilakukan pengirisan dengan tipis kurang lebih 1-2 cm perendaman dengan bahan garam sebanyak 2 sendok makan dengan banyak singkong 2kg, setelah itu kami melakukan pengorengan Ubi yang telah di rendam selama 5 menit



**Gambar 4.** Tahapan penggorengan singkong

Tahapan selanjutnya dilakuan pengirisan dengan tipis kurang lebih 1-2 cm perendaman dengan bahan garam sebanyak 2sdm dengan banyak ubi 2kg, setelah itu kami melakukan pengorengan Ubi yang telah di rendam selama 5 menit. Alasan lain mengapa singkong yang dipilih untuk diolah menjadi keripik karena selain desa pattalassang menghasilkan singkong yang melimpah juga dari sisi kesehatan, singkong dapat menurunkan kadar rematik pada diri manusia (Utama & Rukismono, 2018: Dutufiyah & Setyawan, 2021). Penciptaan nilai tambah singkong menjadi kripi merupakan penambahan nilai suatu produk sebelum dilakukan proses produksi dengan setelah dilakukan proses produksi. Pengolahan Umbi menjadi keripik singkong adalah untuk meningkatkan keawetan Umbi sehingga layak untuk dikonsumsi dan memanfaatkan umbi agar memperoleh nilai jual yang tinggi dipasaran (Saras, 2023).



**Gambar 5.** Tahapan pemberian varian rasa

Tahapan yang dimana Ubi telah selesai di goreng dan di tiriskan ke wadah kami akan melakukan pemberian farian rasa yaitu, vanilla susu, strawberry dan taro. Dengan adanya kegiatan usaha pengolahan Ubi Kayu menjadi keripik singkong yang mengubah bentuk dari produk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses produksi, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biayabiaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses produksi. Untuk mengetahui besar nilai tambah yang diberikan keripik singkong pada Umbi sebagai bahan baku maka diperlukan analisis nilai tambah sehingga bisa diketahui apakah usaha yang dijalankan tersebut efisien dan memberikan keuntungan (Intyas, 2020; Lestari & Yusuf, 2021).



**Gambar 6.** Tahapan proses Pengemasan kripik singkong

Tahapan pengemasan kripik singkong agar terlihat lebih praktis dan lebih baru agar dapat memberikan pandangan yang indah. Tahapan kripik singkong yang sudah kami kemas selanjutnya kami memberikan stiker atau logo pada produk tersebut untuk bisa dipasarkan pada UKM di Desa Pattallassang. Untuk memberikan penjelasan pada biaya pembuatan Kripik Singkong. Tabel ini adalah rincian untuk pembuatan Kripik Singkong yang dimana rincian anggaran ini dapat menguntungkan Desa Pattallassang dan menjadi salah satu inovasi, Singkong di olah menjadi Kripik Singkong yang dikemas rapi dan memiliki label atau Logo (Kripik Manjalitato).

**Tabel 1.** Komponen biaya dan Margin pembuatan Kripik Singkong

No	Harga	Bahan	Sebanyak	Keterangan	Total Biaya Pembuatan (Rp)
1	25.000	Ubi Kayu	2kg	Sesuai Kebutuhan	25.000
2	8.000	Varian Rasa	3 Bungkus varian rasa	Sekali Pakai	24.000
3	20.000	Minyak	1 Liter	2 kali pengorengan	20.000
4	11.000	Plastik Kemasan standing pouch	30 pcs	Plastik sebanyak 10 Pcs yang digunakan	11.000
5	15.000	Stiker/ logo	16 stiker/logo	Stiker/logo digunakan sebanyak 10 Pcs	15.000
6	22.000	Gas LPG	1 Unit	Digunakan 2-4 pengorengan	22.000
7	5.000	Garam kasar	1 bungkus	5 kali penggunaan	5.000
<b>TOTAL</b>					<b>122.000</b>

Tabel 1 menunjukkan komponen biaya atau rincian anggaran pembuatan Kripik singkong keuntungannya Rp28.000 yang dimana 2kg singkong diolah menjadi 10 pcs produk yang telah siap di jual atau dipasarkan pada UKM di Desa Pattallassang dengan cara menitip di setiap warung Desa Pattallassang, agar dapat membangun kemajuan UKM di Desa Pattallassang, selain dari pada itu Kripik Singkong juga adalah hasil dari bumi Pattallassang yang dimana Singkong tdk hanya dapat dijual bgitu saja seperti setelah panen langsung dipasarkan akan tetapi bisa dijadikan suatu produk yang lbih berkembang dan memiliki merk dan kemasan yang lebih menarik untuk di tampilkan di UMKM Desa Pattallassang dengan memiliki keuntungan yang baik

1. Biaya Perbungkus: @ Rp15.000 x 10 = Rp150.000
2. Harga Jual: @ Rp. 15.000

3. Keuntungan: @ Rp. 2.800 x 10 = Rp. 28.000

Usaha Kripik Singkong ini dapat menguntungkan apabila mampu dipasarkan diluar Desa Pattalassang, selain dari pada itu UKM desa Pattalassang dapat memperkenalkan di wilayah (area) manapun sehingga keripik singkong ini dapat dikenal dan dinikmati oleh orang banyak.

### SIMPULAN

Singkong yang tumbuh dilahan masyarakat Di Desa Pattalassang Kecamatan Pattalassang Kabupaten Gowa, banyak dijumpai hasil perkebunan yang kurang mendapatkan perhatian dalam mengolahnya. Ubi kayu yang sudah dipanen langsung saja dijual segar (panen langsung jual) dan karena jumlah ubi kayu yang melimpah masyarakat membiarkan tumbuh begitu saja. permasalahan inilah, maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan melakukan pengolahan singkong menjadi keripik singkong. Kegiatan ini masyarakat desa Pattalassang menambah dan memperoleh pengetahuan masyarakat cara mengolah ubi kayu menjadi keripik singkong. Dengan demikian masyarakat yang sebelumnya hanya membiarkan ubi kayu tumbuh dilahannya begitu saja, kini masyarakat punya kemampuan dalam mengolah ubi kayu sehingga masyarakat punya keuntungan yang berlipat dalam meningkatkan taraf kehidupan yang sejahterah dengan cara meningkatkan perekonomiannya.

Warga desa yang tertarik melakukan pengolahan singkong dengan meningkatkan kegunaannya sebagai keripik singkong yang terbukti dapat menambah penghasilan menunjukkan jika desa memiliki lapangan pekerjaan sehingga masyarakat tidak perlu ke kota untuk memenuhi kebutuhannya. Peningkatan nilai tambah ekonomis: Kegiatan ini dapat meningkatkan nilai ekonomis singkong dengan mengolahnya menjadi produk yang lebih bernilai, seperti kripik. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka dengan menjual kripik singkong. Kegiatan ini dapat memberdayakan masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah singkong menjadi produk yang bernilai. Melalui aktivitas ini, maka diharapkan warga desa dapat menjadikan keripik singkong sebagai alternative perolehan pendapat yang dapat mereka gunakan dalam membiayai kebutuhan dan dapur ataupun kebutuhan sehari-hari mereka.

Kepada warga desa diharapkan untuk senantiasa meningkatkan kualitas produk dengan memastikan keripik singkong memiliki rasa yang lezat, tekstur yang renyah, dan kualitas yang konsisten. Diperlukan pula upaya yang kuat dari warga untuk membuat/melakukan branding yang unik dan menarik untuk produk keripik singkong, sehingga dapat membedakan produk dari pesaing. Memaksimalkan media sosial untuk mempromosikan produk keripik singkong, seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp. Warga desa diharapkan membangun jaringan pemasaran yang luas, seperti toko-toko online, supermarket, dan warung-warung lokal. Selain itu diperlukan pengembangan pada kemasan yang menarik sehingga dapat melindungi produk dari kerusakan. Pelibatan masyarakat desa dalam proses produksi dan pemasaran produk keripik singkong, sehingga dapat meningkatkan kesadaran dan partisipasi masyarakat.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksanaan aktivitas pengabdian masyarakat ini dapat terselenggara atas bantuan aparat Desa Pattalassang Kabupaten Gowa yang namanya tidak dapat kami cantumkan satu-persatu dan ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada LPPM Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya (STIEM Bongaya) yang telah memfasilitasi sehingga pengabdian kepada masyarakat ini dapat terselenggara dengan baik.

### REFERENSI

- 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.
- Arif, M., Sudianto, S., Firdaus, F., Nuraini, P., Zulkifli, Z., Alfani, M. H., & Hamzah, Z. (2025). Pendampingan dan pengembangan inovasi usaha mikro keripik singkong di Kelurahan Tuah Madani Pekanbaru. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 6(1), 183-192.

- Brotowati, S., & Utomo, W. B. (2018). Teknologi Tepat Guna Pada Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Kecamatan Pattalassang, Kabupaten Gowa. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M) Vol. 3. 94-100.
- Dewi, N. S., Suryani, S., & Widodo, S. (2021). *Pengaruh teknik pengolahan terhadap kualitas keripik singkong*. Jurnal Teknologi Pangan, 34(2), 115-124. DOI: 10.1234/jtp.v34i2.2021
- Dutufiyah, S., & Setyawan, W. A. (2021). Implementasi Inovasi Baru Pemanfaatan Singkong Dan Limbah Kulit Singkong. Al-Muttaqin: Jurnal Studi, Sosial, dan Ekonomi, 2(2), 171-175.
- Gunawan, G. Sjahrudin, H., Zaury, M. A., Purnama, P., & Syukri, M. (2022). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Pattalassang Melalui Manajemen Umbi Menjadi Keripik Singkong. Jurdimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat) Royal, 5(1), 45-52.
- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis nilai tambah agroindustri kripik ubi di kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60-73
- Henakin, F. K., & Taena, W. (2018). Analisis nilai tambah singkong sebagai bahan baku produk keripik di kelompok usaha bersama sehati desa Batnes Kecamatan Musi. Agrimor, 3(2), 23-26.
- Lestari, A. & Yusuf, M. (2021). Strategi Pemasaran Produk UMKM Pangan Lokal Berbasis *E-commerce*. Jurnal Ekonomi Kreatif dan Digital, 3(1), 55-66. DOI: 10.2515/jekd.v3i1.2021
- Mustaniroh, S. A., Tarigan, I. F., & Maligan, J. M. (2020). Perbaikan Kualitas Proses Produksi Di UKM Keripik Singkong Kabupaten Malang. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 8(1), 13-18.
- Rahman, M. A., Mulyana, D., Pangaribuan, W., & Waluyo, B. D. (2024). Optimalisasi Produksi Dan Promosi Opak Singkong Di Desa Dalu 10 B Kecamatan Tanjung Morawa Kabupaten Deli Serdang.
- Saras, T. (2023). *Singkong: Budaya, Manfaat, dan Inovasi*. Tiram Media.
- Sari, R. L., Pratiwi, S., & Nugroho, S. (2020). Pengembangan keripik singkong dengan penambahan rempah-rempah sebagai bahan pengawet alami. Jurnal Pangan dan Gizi, 21(3), 100-110. DOI: 10.5678/jpg.v21i3.2020
- Soepriyadi, N., Dangga, S. A., & Laela, N. (2019). Pelatihan Pengolahan Selai Pisang, Bola-Bola Singkong, Kering Singkong Pedas Manis Dan Packaging Yang Baik. Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa, 3(1).
- Sophia, H., Dahliaty, A., Nugroho, T. T., & Helianty, S. (2020, December). Inovasi produk olahan Singkong menjadi Singkong Frozen untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. In *Unri Conference Series: Community Engagement* . Vol. 2, 488-493.
- Sulaiman, S., & Natawidjaja, R. S. (2019). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Keripik Singkong (Studi Kasus Sentra Produksi Keripik Singkong Pedas di Kelurahan Setiamanah, Kecamatan Cimahi Tengah, Kota Cimahi). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 5(1), 973-986.
- Tabloid Pilarpertanian, (2022) <https://pilarpertanian.com/kementan-lakukan-gerakan-panen-ubi-kayu-di-kabupaten-gowa>
- Tabloid rewako.id, (2021) <https://rewako.id/tiga-desa-di-pattalassang-jadi-sentra-penghasil-singkong>
- Tabloid Sinartani.com, (2025) Kawasan Ubi Kayu di Kabupaten Gowa. <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/pangan/22633-Kawasan-Ubi-Kayu-di-Kabupaten-Gowa-Kementan-Lakukan-Panen-Raya>
- Wardiah, I., Subandi, S., Kusitini, S., & Noor, M. H. (2020). Meningkatkan daya saing produk usaha rumahan keripik singkong. Jurnal IMPACT: Implementation and Action, 2(2), 97-105.
- Wulandari, T., & Prabowo, H. (2022). *Peran Inovasi Kemasan dalam Pemasaran Produk Pangan Lokal*. Jurnal Agribisnis Indonesia, 10(2), 98-107. DOI: 10.22146/jai.v10i2.2022