


## Peningkatan Ekonomi Lokal melalui Pembuatan Opak Singkong untuk Membangun Ekonomi UMKM di Desa Pandan Wangi

Agus Riswanto<sup>1\*</sup>, Zainul Muhlis<sup>2</sup>, Sohi Lailatul Hidayah<sup>3</sup>, Heni Aprilita<sup>4</sup>, Liza Erpandina<sup>5</sup>, Muh. Jihadul Akbar<sup>6</sup>, Yesi Kurniawati Sintia<sup>7</sup>, Zuriyati Paziah<sup>8</sup>, M. Adnan Hidayat<sup>9</sup>, Vina Cahya Agustina<sup>10</sup>, Nila Lailatul Fitri<sup>11</sup>, Insani Miratillah<sup>12</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Pendidikan Ekonomi, <sup>9</sup>Pendidikan Geografi, <sup>10</sup>Pendidikan Sejarah, <sup>11,12</sup>Pendidikan Sosiologi, Universitas Hamzanwadi, Jl. TGKH Muhammad Zainuddin Abdul Madjid No. 132 Pancor, Selong, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat

E-mail: [agusriswanto@gmail.com](mailto:agusriswanto@gmail.com)

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.938>

### ARTICLE INFO

#### Article history

Received: 29 May 2025

Revised: 05 May 2025

Accepted: 15 June 2025

#### Kata Kunci:

Peningkatan Ekonomi, UMKM, dan Opak Singkong.

#### Keywords:

*Economic Improvement, MSMEs, dan Cassava Crackers*

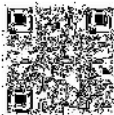
### ABSTRACT

Tujuan dari pengabdian ini untuk meningkatkan ekonomi lokal melalui pembuatan opak singkong untuk membangun ekonomi UMKM di Desa Pandan Wangi melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya yang tersedia di masyarakat. Metode pelaksanaan pengabdian ini dimulai dengan observasi dan wawancara untuk mengetahui potensi dan permasalahan di masyarakat, kemudian dari data ini dilakukan analisis kebutuhan masyarakat sehingga disimpulkan permasalahan masyarakat desa Pandan Wangi terletak pada peningkatan ekonomi. Desa Pandan Wangi memiliki potensi hasil sawah yang melimpah namun tidak dilakukan pengolahan hasil pertanian secara maksimal. Produk olahan singkong menjadi Opak Singkong dengan bahan lokal yang melimpah dan teknik pengolahan yang mudah dapat menggunakan alat tradisional maupun modern serta modal yang murah menjadi solusi untuk peningkatan ekonomi masyarakat dikarenakan nilai jual dan minat terhadap produk Opak Singkong sangat banyak. Produk Opak Singkong merupakan cemilan tradisional yang disukai semua kalangan usia, melalui pengemasan yang menarik dan pemasaran yang modern dapat meningkatkan penjualan produk Opak Singkong.

*The purpose of this community service is to improve the local economy through the production of cassava crackers as a means to strengthen MSMEs in Pandan Wangi Village. This is carried out through socialization, training, and mentoring activities aimed at optimizing the use of available local resources. The implementation method begins with observation and interviews to identify the community's potential and challenges. Based on this data, a needs analysis is conducted, concluding that the main issue faced by the people of Pandan Wangi Village is economic improvement. Pandan Wangi Village has abundant rice field yields, but agricultural products have not been processed optimally. Cassava-based products, particularly cassava crackers, made from abundant local ingredients using simple or modern processing techniques and low-cost capital, offer a promising solution to boost the community's economy. This is due to the high market value and strong consumer interest in cassava cracker products. Cassava crackers are traditional snacks enjoyed by people of all ages. With attractive packaging and modern marketing strategies, the sales of cassava cracker products can be significantly increased.*



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



**How to Cite:** Agus Riswanto, et al (2025). Peningkatan Ekonomi Lokal melalui Pembuatan Opak Singkong untuk Membangun Ekonomi UMKM di Desa Pandan Wangi, 3(4) 4266-4273. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v3i4.938>

## PENDAHULUAN

Desa Pandan Wangi terletak di Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat tepatnya pada koordinat 8°48'18" Lintang Selatan dan 116°27'25" Bujur Timur. Desa Pandan Wangi memiliki 15 dusun yang berada pada rentang ketinggian 0 sampai 53 Mdpl dengan mata pencaharian utama yakni petani dan nelayan. Wilayah Desa Pandan Wangi merupakan wilayah pesisir dengan iklim mikro yang relatif panas dan mendapat penyinaran penuh setiap harinya bahkan pada musim kemarau tingkat suhu dapat mencapai 35 °C. Sebagian besar Desa Pandan Wangi berupa lahan pertanian dengan komoditas utama berupa padi dan tembakau. Berdasarkan hasil wawancara tim, jumlah padi yang diperoleh perhektarnya dapat mencapai 6 – 10 ton, walaupun sering mengalami kekeringan masyarakat membuat waduk untuk menyimpan air yang digunakan untuk irigasi lahan pertanian. Selain komoditas padi dan tembakau terdapat juga komoditas palawija seperti singkong dan jagung, namun yang dominan dari komoditas palawija ialah tanaman singkong yang wajib ditanam di bantaran sawah. Singkong yang ditanam di bantaran sawah memiliki jumlah yang melimpah jika dikalkulasikan dari setiap hektar sawah dapat memperoleh setidaknya 1 ton singkong. Umumnya tanaman singkong dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Pandan Wangi hanya sebatas kebutuhan konsumsi dan tidak diperjualbelikan.

UMKM merupakan salah satu jenis usaha kecil yang sangat ber-peran dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. (Al Farisi, S., & Fasa, M. I., 2022). Kondisi UMKM masyarakat desa Pandan Wangi sangat minim, dikarenakan rata-rata masyarakat Desa Pandan Wangi bekerja sebagai petani, nelayan, dan peternak. Hal ini menyebabkan kurangnya UMKM yang ada di Desa Pandan Wangi ditambah lagi dengan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bagaimana memanfaatkan sumberdaya alam melalui pengolahan yang bernilai ekonomis. Peran masyarakat dalam pembangunan nasional, utamanya dalam pembangunan ekonomi adalah Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Posisi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam perekonomian nasional memiliki peran yang penting dan strategis (Sarfiyah, S. N., et al. 2019). Dari hasil observasi yang dilakukan tim, sebagian besar aktivitas ekonomi masyarakat yang berjualan hanya menerima distribusi barang dari luar namun jarang yang memproduksi sendiri. UMKM menjadi salah satu cara yang dapat digunakan dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa Pandan Wangi melalui pemanfaatan singkong menjadi olahan produk yang lebih bernilai ekonomis. Makanan olahan singkong yang dapat diproduksi dalam skala rumahan sangat banyak dan beragam dengan tingkat kesulitan produksi yang bervariasi yang beragam pula, salah satu olahan singkong yang familiar di masyarakat juga menjadi makanan tradisional yang relatif murah dalam biaya produksi ialah produksi Opak Singkong.

Opak Singkong adalah makanan ringan tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan dasar singkong (ketela pohon) yang dihaluskan, dibumbui, kemudian dibentuk tipis dan dijemur hingga kering sebelum digoreng atau dibakar. Opak Singkong memiliki pembuatan khas dari parutan singkong yang dibumbui dengan rempah-rempah lokal. Makanan ini kaya akan serat, vitamin, dan mineral, sehingga sangat baik untuk dikonsumsi sebagai makanan sehat. Singkong merupakan tanaman yang berasal dari benua Amerika yang masuk ke wilayah Indonesia pada tahun 1852 (Rambe, M. S., dkk., 2025). Berkembangnya internet banyak hal baru yang timbul dari berkembangnya internet tersebut salah satunya adalah pembelian atau belanja barang ataupun jasa secara online. Internet saat ini dirasa bisa menjadi solusi pemasaran yang sangat bagus karena bisa diakses oleh orang dalam waktu yang tanpa batas dan bisa diakses oleh orang lain dari mana saja berada. Pemasaran media online dapat dikatakan sebagai bisnis yang menjanjikan untuk saat ini (Setiawan, I., 2012). Untuk meningkatkan efektifitas dalam pemasaran produk Opak Singkong, tim melakukan pemasaran menggunakan media massa elektronik seperti *Facebook* dan *WhatsApp* sehingga dapat menjangkau banyak kalangan.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi dan wawancara mendalam melalui pengisian angket kuisioner, tahap observasi dilakukan dengan bantuan dari kepala dusun dimasing-masing wilayah untuk melihat potensi dan permasalahan yang ada kemudian dilakukan wawancara mendalam kepada masyarakat disalah satu dusun sebagai sampel dalam penelitian ini. Dalam melakukan wawancara tim menyusun angket kuisioner untuk mengetahui ada tidaknya Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

(UMKM) yang berkembang di masyarakat dengan memanfaatkan potensi sumberdaya lokal sebagai bahan baku dalam produksi UMKM. Target dalam penelitian ini adalah adanya UMKM yang berkembang di masyarakat yang memanfaatkan potensi sumberdaya alam yang ada dan dikelola oleh masyarakat sebagai peningkatan ekonomi secara mandiri maupun kolektif. Tahap kedua adalah melakukan uji coba pembuatan produk Opak Singkong. Tahap ketiga ialah pemberian pelatihan pembuatan Opak Singkong kepada masyarakat khususnya ibu-ibu desa Pandanwangi dilanjutkan dengan pengemasan produk. Tahapan yang terakhir yaitu pemasaran produk berupa penjualan langsung dan melalui platform media sosial. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan mulai dari tanggal 10 April sampai dengan 28 Mei 2025 yang dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap pra produksi, tahap produksi, dan pasca produksi.

#### ***Tahap Pra Produksi***

Tahapan pra produksi merupakan tahap pengumpulan alat dan bahan yang digunakan untuk produksi Opak Singkong serta melakukan sosialisasi pembuatan Opak Singkong dengan peserta dari ibu-ibu rumah tangga yang banyak memiliki waktu luang. Dalam sosialisasi tim akan menjelaskan tentang bagaimana cara pembuatan produk Opak Singkong sampai dengan pemasaran produk. Sosialisasi dilakukan secara langsung di salah satu warung yang menjadi pusat perkumpulan ibu-ibu rumah tangga yang kemudian membentuk kelompok produksi.

#### ***Tahap Produksi***

Tahapan produksi merupakan tahap pembuatan produk Opak Singkong dengan melibatkan kelompok ibu-ibu yang sudah dibentuk pada tahap sosialisasi sebelumnya. Alat dan bahan dikumpulkan secara kolektif bersama kelompok ibu-ibu kemudian dilakukan pembuatan produk Opak Singkong yang didampingi oleh tim.

#### ***Tahap Pasca Produksi***

Tahapan Pasca Produksi merupakan tahap pemasaran produk dan evaluasi dari semua rangkaian tahapan kegiatan produksi. Pemasaran dilakukan secara langsung dengan cara menitipkan ke warung dan kantin sekolah juga dilakukan pemasaran melalui media sosial dengan memanfaatkan *Facebook* dan *WhatsApp*.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan bersama dengan 11 mahasiswa dari empat Program Studi yang berbeda yakni Program Studi Pendidikan Ekonomi, Sosiologi, Geografi dan Sejarah. Kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu melakukan observasi dan wawancara terkait potensi dan masalah yang dihadapi masyarakat di Desa Pandan Wangi. Berdasarkan data hasil observasi dan wawancara yang telah dianalisis, ditemukan masalah dalam peningkatan ekonomi masyarakat. Dari sini tim merancang jenis UMKM yang dapat diterapkan masyarakat dengan modal sedikit dari sumberdaya lokal yang tersedia namun memiliki nilai jual yang lumayan dan banyak diminati kalangan usia. Produk olahan singkong menjadi Opak Singkong merupakan cemilan tradisional yang murah dan mudah untuk diproduksi oleh masyarakat. Sebelum melakukan edukasi dan sosialisasi, tim melakukan uji coba pembuatan Opak Singkong untuk memperoleh hasil dan cita rasa yang enak dan gurih juga cocok dengan selera lidah masyarakat dari berbagai kalangan usia. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam produksi Opak Singkong dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Tabel Alat dan Bahan Produksi Opak Singkong

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Bahan</b>
1	Parutan	Singkong
2	Panci	Bawang merah
3	Sendok	Bawang putih
4	Wadah	Minyak goreng
5	Nampan	Gula
6	Kompor gas	Cabe rawit
7	Pisau	Cabe keriting
8	Kelabang	Tepung tapioka
9	Wajan	Penyedap rasa

10	Spatula	Garam
11	Saringan	Ketumbar

Tahap Uji coba pembuatan produk Opak Singkong dilakukan sebanyak tiga kali dengan memvariasikan bentuk dan ukuran, waktu pengeringan produk, dan teknik menggoreng. Uji coba pertama dilakukan dengan membuat bentuk memanjang dengan ukuran ketebalan sedang kemudian dijemur selama 1 kali 24 jam dan digoreng pada minyak panas. Uji coba kedua, dilakukan dengan membuat bentuk bulat pipih dengan ketebalan sedang kemudian dijemur selama 1 kali 24 jam dan digoreng dengan dua fase yakni fase penghangatan dan fase penggorengan. Uji coba ketiga, dilakukan dengan membuat bentuk bulat pipih yang tipis kemudian dijemur selama 2 kali 24 jam dan digoreng pada minyak panas. Hasil uji coba produksi Opak Singkong dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Tabel Uji Coba Produk Opak Singkong

Uji Coba	Warna	Tekstur	Rasa
Uji Coba 1	Kuning kemerahan	Keras dan alot	Kuat dan lekat
Uji Coba 2	Kuning	Keras dan gurih	Kuat sedikit lekat
Uji Coba 3	Putih kekuningan	Renyah dan gurih	Berasa dan tidak lekat

Setelah melakukan uji coba produk, tim melakukan edukasi dan sosialisasi langsung kepada masyarakat dengan sasaran ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memaparkan bagaimana cara pemanfaatan sumberdaya lokal, bagaimana produksi Opak Singkong, dan Pemasaran Opak Singkong. Setelah melakukan sosialisasi, tim membentuk kelompok produksi Opak Singkong dari peserta sosialisasi dan menetapkan tempat pembuatan atau produksi Opak Singkong.



Gambar 1. Sosialisasi pemanfaatan sumberdaya lokal dan produksi Opak Singkong

### **Produksi Opak Singkong**

Tahap produksi Opak Singkong berlokasi di rumah salah satu warga dengan mengumpulkan kelompok ibu-ibu produksi Opak Singkong dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan pada tabel 1. Tahap produksi dilakukan sebagai berikut.

1. Memilih, membersihkan, dan mengupas singkong;  
Sebelum diolah, singkong terlebih dahulu dipilah yang masih segar kemudian dikupas untuk mengambil umbinya lalu dicuci bersih.



Gambar 2. Memilih, mengupas dan membersihkan singkong.

2. Menghaluskan singkong dan rempah-rempah serta bumbu;  
Singkong, rempah-rempah, dan bumbu diparut dan diblender untuk mendapat tekstur yang lebih halus.



Gambar 3. Menghaluskan singkong dan rempah-rempah serta bumbu.

3. Mencampur adonan;  
Adonan yang sudah halus kemudian dicampur secara merata.



Gambar 4. Mencampur adonan.

4. Pencetakan adonan;  
Adonan yang telah dicampur kemudian dicetak dengan bentuk bulat pipih tipis (seperti pada uji coba 3).



Gambar 5. Pencetakan adonan Opak Singkong.

5. Pengukusan;  
Adonan yang sudah dicetak, kemudian dilakukan pengukusan agar mendapat kematangan yang sempurna hingga warna adonan menjadi kuning kemerahan.



Gambar 6. Pengukusan adonan Opak Singkong

6. Pengeringan atau penjemuran;  
Adonan yang sudah masak kemudian dijemur dengan menggunakan media yang telah disiapkan selama 2 kali 24 jam hingga berwarna kuning tanda sudah matang.



Gambar 7. Penjemuran Opak Singkong.

7. Penggorengan;  
Penggorengan dilakukan pada minyak yang sudah panas hingga Opak Singkong mengembang.



Gambar 8. Penggorengan Opak Singkong.

8. Pengemasan Opak Singkong  
Pengemasan Opak Singkong merupakan proses yang dilakukan setelah penggorengan dan minyak di tiriskan, pengemasan dapat menjadikan Opak Singkong terlihat lebih menarik.



Gambar 9. Pengemasan Opak Singkong.

### Pasca produksi Opak Singkong

Tahapan Pasca Produksi merupakan tahap pemasaran produk dan evaluasi dari semua rangkaian tahapan kegiatan produksi. Pemasaran dilakukan secara langsung dengan cara menitipkan ke warung dan kantin sekolah juga dilakukan pemasaran melalui media sosial dengan memanfaatkan *Facebook* dan *WhatsApp*.



Gambar 10. Pemasaran Opak Singkong.

### SIMPULAN

Singkong merupakan tanaman dari jenis umbi – umbian yang familiar ditemukan di wilayah pedesaan. terutama yang memiliki banyak lahan sawah namun jarang dimanfaatkan dengan maksimal karna, kurangnya pemahaman tentang cara pengolahan singkong. Melalui kegiatan UMKM, singkong dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan laris dipasaran. Pengolahan singkong menjadi Opak Singkong dapat dilakukan dengan mudah dan dengan modal murah juga laris dipasaran dan banyak diminati dari berbagai kalangan usia. Produk olahan singkong menjadi solusi peningkatan ekonomi masyarakat terutama di Desa Pandan Wangi.

Setelah pendampingan yang dilakukan oleh tim PKM dalam produksi Opak Singkong diharapkan pemerintah Desa Pandan Wangi dapat mengembangkan produk Opak Singkong, menjadi UMKM yang berkelanjutan dengan memfasilitasi dan memberdayakan masyarakat, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pandan Wangi.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Kami menyampaikan rasa terimakasih kepada semua elemen yang terlibat dan berpartisipasi dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat hingga penyusunan artikel Peningkatan ekonomi lokal melalui pembuatan Opak Singkong untuk membangun UMKM di Desa Pandan Wangi. Terima kasih juga kami ucapkan kepada kepala Desa Pandan Wangi yang telah memberikan dukungan penuh terhadap tim PKM Universitas Hamzanwadi.

### **REFERENSI**

- Al Farisi, S., & Fasa, M. I. (2022). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73-84.
- Jati, W., & Yuliansyah, H. (2017). Pengaruh strategi pemasaran online (online marketing strategy) terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Pemasaran Kompetitif*, 125.
- Rambe, M. S., Siregar, A. R., Chaniago, M. H., Feby, A., Ramadhani, N., Sitepu, R. B., ... & Abadi, R. (2025). Proses Pembuatan Opak Ubi/Singkong Sebagai Jajanan Tradisional. *INOVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 22-26.
- Sarfiah, S. N., Atmaja, H. E., & Verawati, D. M. (2019). UMKM sebagai pilar membangun ekonomi bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 137-146.
- Setiawan, I. (2012). *Agribisnis kreatif: pilar wirausaha masa depan, kekuatan dunia baru menuju kemakmuran hijau*. Penebar Swadaya Grup.