

Pemanfaatan Potensi Singkong Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi Kampung Yagara, Distrik Welesi, Provinsi Papua Pegunungan

Vedrix Vernanda¹, Syamsul Bahri Abd. Rasyid^{2*}, Putri Wulandari³

^{1,3}Universitas Amal Ilmiah (UNA'IM) Yapis Wamena

²Universitas Pattimura

*Corresponding author, e-mail: syamsulbahri100296@gmail.com

Abstrak

Kampung Yagara merupakan salah satu dari tujuh kampung yang ada di Distrik Welesi, dimana distrik ini sendiri merupakan distrik dengan produksi tanaman singkong terbanyak se-kabupaten Jayawijaya. Hasil penjualan singkong di Kampung Yagara ternyata belum dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari karena belum adanya inovasi dalam pengolahan singkong. Naskah ini juga bertujuan untuk mendokumentasikan proses dan hasil pengabdian, dengan harapan dapat memberikan insight bagi para praktisi-praktisi ekonomi kreatif serta pembuat kebijakan tentang pentingnya pemanfaatan pangan lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Pendekatan partisipatif-kolaboratif digunakan dalam pengabdian ini dengan dalih penekanannya pada keterlibatan aktif komunitas dalam seluruh proses program, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Hasil pelatihan dari keripik singkong yaitu kualitas keripik singkong telah dihasilkan sudah memenuhi rasa renyah serta terdapat varian rasa seperti pedas dan manis. Adanya pelatihan pengolahan keripik singkong ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman, keterampilan sehingga dapat berdampak pada tingginya minat pembeli dan pada akhirnya dapat memberdayakan ekonomi masyarakat Kampung Yagara.

Kata Kunci: Keripik singkong; Pemberdayaan masyarakat; Kampung Yagara.

Abstract

Yagara Village is one of seven villages in Welesi District, where this district itself is the district with the highest production of cassava plants in Jayawijaya Regency. The sales of cassava in Yagara Village cannot meet daily needs because there is no innovation in cassava processing. This text also documents the process and results of service, hoping to provide insight for creative economy practitioners and policymakers about the importance of using local food for community economic empowerment. A participatory-collaborative approach is used in this service under the pretext of emphasising active community involvement in the entire program process, from planning to evaluation. The results of the training on cassava chips were that the quality of the cassava chips produced had a crunchy taste, and there were flavour variants such as spicy and sweet. This cassava chip processing training can increase understanding and skills, so that it can have an impact on high buyer interest and ultimately empower the economy of the Yagara Village community.

Keywords: Cassava chips; Community empowerment; Yagara Village.

How to Cite: Vernanda, V., Rasyid, S. B. A. & Wulandari, F. (2026). Pemanfaatan Potensi Singkong Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi Kampung Yagara, Distrik Welesi, Provinsi Papua Pegunungan. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 394-403.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2026 by author.

Pendahuluan

Tanaman singkong, masuk Indonesia pada sekitar abad ke-18 M (Utami et al., 2021). Tanaman ini dapat dengan mudah ditemukan di Indonesia dan dijadikan olahan makanan tradisional di sejumlah daerah. Begitu pula dengan penyebutan namanya yang beragam. Hal ini menunjukkan bahwa singkong memiliki kedekatan sebagai sumber pangan dengan masyarakat Indonesia. Indonesia sendiri merupakan salah satu produsen singkong terbesar di dunia. Data FAOSTAT tahun 2025 menunjukkan bahwa Indonesia berada pada peringkat keenam dunia setelah Nigeria, Republik Demokratik Kongo, Thailand, Ghana dan Brasil, dengan produksi sekitar 17,2 juta ton singkong per tahun (StatRanker, 2026; HelgiLibrary, 2026). Selain itu, tanaman singkong juga mampu beradaptasi terhadap perubahan iklim serta berbagai jenis lahan (Paino, 2022). Namun, penelitian Maulana & Herlina (2020) menunjukkan hasil sebaliknya, dimana dalam kurun waktu dua puluh tahun (1999- 2018) unsur-unsur iklim tidak memiliki hubungan yang nyata terhadap produktivitas singkong di Kabupaten Malang. Temuan ini memperlihatkan bahwa singkong merupakan komoditas pangan yang relatif adaptif terhadap berbagai kondisi lingkungan dan tetap banyak dibudidayakan di berbagai wilayah Indonesia. Selain dikenal sebagai salah satu sumber karbohidrat alternatif nasional, singkong juga cukup populer di sejumlah daerah sebagai bagian dari pangan lokal masyarakat dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tambah melalui inovasi pangan lokal (Fitrianti et al., 2022). Kondisi tersebut juga ditemukan di Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya, Provinsi Papua Pegunungan, di mana singkong menjadi salah satu pangan yang cukup populer selain ubi jalar, talas, dan beras, sebagai bagian dari pola konsumsi pangan lokal masyarakat Papua (Herawati et al., 2025).

Berdasarkan data yang dirilis oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Jayawijaya, tanaman singkong merupakan tanaman dengan jumlah produksi terbanyak dan luas panen terbesar setelah ubi jalar. Adapun produksi singkong di Kabupaten Jayawijaya pada tahun 2023 sebanyak 3013,5 kuintal (BPS Jayawijaya, 2024; 198), sementara luas panennya sebesar 43,05 hektare, meningkat 9,23 hektare di tahun 2022 (BPS Jayawijaya, 2024; 201). Sementara untuk Distrik Welesi sendiri, luas panen tanaman singkong sebesar 1,75 hektar di tahun 2022 dan 1,7 ha di tahun 2023, sekaligus menegaskan bahwa Distrik Welesi merupakan Distrik dengan luas panen terbesar di antara semua distrik yang ada di Kabupaten Jayawijaya (BPS Jayawijaya, 2024; 201). Namun, kurangnya pengetahuan perihal melakukan inovasi dalam melakukan pengembangan barang menyebabkan singkong tidak dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi (Oktaviani et al., 2023), salah satunya di Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya, Provinsi Papua Pegunungan. Pemanfaatan singkong di Kampung Yagara terbilang masih terbatas. Padahal, singkong memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk yang bernilai tinggi (Salmawati et al., 2023), melalui inovasi dan diversifikasi olahan pangan, seperti keripik, tape, maupun produk *frozen food*, sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas dan pendapatan masyarakat (Fitrianti et al., 2022; Ariska et al., 2022; Kusuma et al., 2023).

Penelitian-penelitian sebelumnya telah banyak dilakukan untuk melihat bagaimana singkong dapat dimanfaatkan untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Studi yang dilakukan oleh Ikram & Chotimah (2022) di Desa Gunung Bunder 2 Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor, menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi dan pengolahan singkong yang tepat dapat dijadikan inovasi pangan yang layak diunggulkan sebagai peluang pembentukan diversifikasi pangan lokal.

Sementara itu, pada penelitian yang dilakukan Istiqomah & Mahendra (2022) di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo, Mojokerto, hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian berdampak pada meningkatnya pengetahuan dan minat belajar dari masyarakat untuk memanfaatkan bahan baku singkong yang melimpah di Desa Bleberan menjadi olahan yang bernilai ekonomis tinggi.

Dalam penelitian lain, Gusnadi et al. (2024) menunjukkan bahwa kendala-kendala yang dihadapi oleh masyarakat Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay Kabupaten Bandung seperti keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, kurangnya akses ke pasar, tingkat persaingan, kurangnya kesadaran akan potensi, hingga pemahaman tentang inovasi yang belum memadai, dapat diatasi dengan pendekatan partisipatif dalam pengembangan produk lokal dan potensi pengembangan wilayah melalui inovasi produk.

Penelitian yang dilakukan oleh Atikah (2020) menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan pengolahan singkong di Desa Tarung Manuah, Kabupaten Kapuas, mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai ekonomis, seperti tepung singkong dan mie singkong. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya memanfaatkan produk untuk konsumsi rumah tangga, tetapi juga mulai menjadikannya sebagai peluang usaha untuk menambah pendapatan keluarga.

Selanjutnya, penelitian oleh Soemarsono et al. (2024) mengenai pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Tawangrejo Kabupaten Madiun menunjukkan bahwa optimalisasi pengolahan singkong yang disertai dengan pelatihan pengemasan produk dan pemasaran digital mampu meningkatkan nilai tambah produk

lokal serta memperluas akses pemasaran masyarakat. Pendampingan tersebut juga mendorong masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal secara lebih inovatif dan berdaya saing.

Kendala serupa, juga terjadi di Kampung Yagara, Distrik Welesi Kabupaten Jayawijaya, dimana berdasarkan observasi awal, ditemukan bahwa masyarakat di Kampung Yagara masih terbatas dalam pengetahuan dan keterampilannya dalam pengolahan singkong menjadi olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Hal itu dapat dilihat dari hasil panen singkong yang hanya dijual ke pasar-pasar tradisional, tanpa diolah sama sekali.

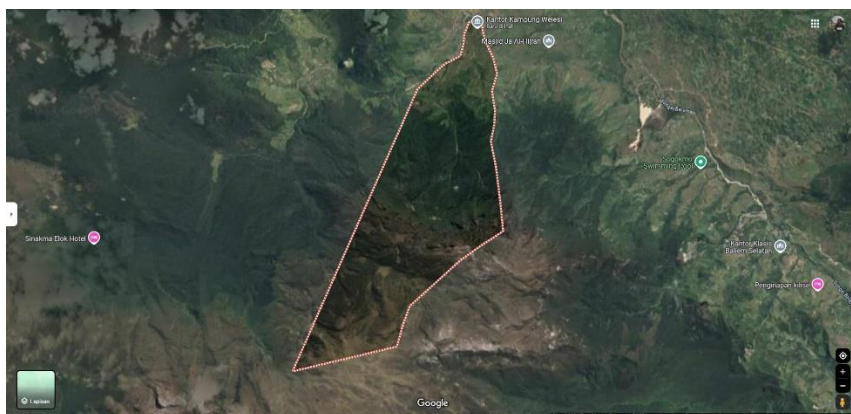
Dengan adanya kondisi dan potensi yang dihadapi oleh masyarakat di Kampung Yagara, Distrik Welesi, maka perlu adanya pembinaan dan pelatihan, dengan harapan program ini dapat mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal singkong sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat, sehingga pendapatan masyarakat dan kemandirian lokal masyarakat dapat ditingkatkan. Di sisi lain, naskah ini juga bertujuan untuk mendokumentasikan proses dan hasil pengabdian, dengan harapan dapat memberikan *insight* bagi para praktisi-praktisi ekonomi kreatif serta pembuat kebijakan tentang pentingnya pemanfaatan pangan lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini bersifat eksploratif, dengan menggunakan pendekatan penelitian kualitatif yang diuraikan secara deskriptif (Farel et al., 2023). Data dalam pengabdian ini berasal dari 2 jenis sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dari observasi lapangan, dokumentasi lapangan, dan wawancara. Sedangkan data sekunder adalah data yang bersumber dari pihak kedua, seperti data dokumen dari instansi, data artikel, data penemuan sebelumnya, atau bentuk narasi lain yang berkaitan dengan subjek kegiatan pengabdian.

Lebih lanjut, program pengabdian ini termasuk dalam jenis pengabdian pengembangan komunitas dengan pendekatan partisipatif dan kolaboratif. Jenis dan pendekatan ini dipilih karena penekanannya pada keterlibatan aktif komunitas dalam seluruh proses program, mulai dari perencanaan hingga evaluasi (Novianto & Nuraeni, 2021; Djauhari et al., 2021). Lebih lanjut, untuk mengoptimalkan pendekatan ini, kegiatan dilakukan dengan menggunakan teknik pelatihan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kapasitas anggota komunitas dalam melaksanakan program atau proyek tertentu (Zunaidi, 2024; 36-39).

Pengabdian dilaksanakan di Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya (Gambar 1). Kampung ini dipilih secara purposif, dengan pertimbangan akses ke lokasi yang cukup mudah dijangkau, serta termasuk ke dalam Distrik Welesi yang merupakan Distrik dengan produksi dan luas lahan panen paling tinggi diantara distrik-distrik lain yang ada di Kabupaten Jayawijaya (BPS Jayawijaya, 2024).



Gambar 1. Peta Distrik Welesi

Sumber: Google (2025)

Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Amal Ilmiah (UNA'IM) Yapis Wamena beserta Dosen Pendamping Lapangan (DPL) ikut berpartisipasi melakukan penyuluhan tentang pemanfaatan singkong lokal untuk pemberdayaan masyarakat di Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya.

Metode pelaksanaan terdiri dari beberapa tahapan persiapan dan pelaksanaan. Adapun beberapa kegiatan dalam tahapan ini adalah sebagai berikut: (1) Melakukan koordinasi dengan aparat Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya, terkait dengan penentuan waktu dan lokasi kegiatan. (2)

Melakukan kegiatan sosialisasi dengan masyarakat di Kampung Yagara, tentang pentingnya pemanfaatan singkong lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat, dengan harapan dapat menumbuhkan semangat dan kesadaran masyarakat dalam meningkatkan perekonomian melalui pemanfaatan singkong lokal di Kampung Yagara. (3) Melakukan pelatihan cara membuat keripik singkong. Tahap ini menjelaskan tentang pentingnya bagi masyarakat untuk mengetahui cara pengolahan singkong lokal menjadi keripik. Pemberian pelatihan ini dilakukan dengan teknik simulasi agar masyarakat yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengalaman langsung sekaligus pengayaan informasi. (4) Melakukan evaluasi pasca pelatihan dengan mengamati dan memeriksa hasil olahan keripik singkong. (5) Melakukan pendampingan dan pembuatan keripik singkong.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya. Kampung Yagara merupakan salah satu dari tujuh kampung yang ada di Distrik Welesi. Rata-rata masyarakat kampung Yagara berprofesi sebagai pedagang di pasar tradisional dan petani. Salah satu tanaman yang biasa ditanam oleh petani di Kampung Yagara adalah tanaman singkong. Sebagai distrik dengan penghasil singkong terbanyak di Kabupaten Jayawijaya, kampung Yagara yang merupakan bagian dari distrik Welesi, namun petani dan pedagangnya belum mampu untuk memanfaatkan singkong yang telah mereka tanam dan panen. Tanaman singkong biasanya hanya dijual di pasar tradisional (Pasar Wouma), dan belum ada inovasi yang bisa mereka praktikkan untuk meningkatkan nilai jual singkong yang telah mereka panen. Berdasarkan kondisi tersebut maka Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini disusun berupa pemberian materi dan pemberian pelatihan mengenai pemanfaatan potensi singkong lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat di kampung Tulima. Pemberian materi dan pelatihan mengenai pemanfaatan potensi singkong lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat di kampung Tulima diharapkan dapat membantu untuk mengembangkan potensi singkong yang ada di kampung tersebut.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi pangan lokal tidak hanya berkaitan dengan aspek produksi, tetapi juga berkaitan dengan penguatan kapasitas masyarakat dalam menciptakan nilai tambah ekonomi. Dalam perspektif pemberdayaan masyarakat, kegiatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan merupakan bentuk pengembangan kapasitas komunitas (*community capacity building*) melalui peningkatan keterampilan praktis masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal menjadi produk bernilai ekonomis. Pendekatan ini sejalan dengan pendapat [Utami et al. \(2021\)](#) yang menjelaskan bahwa pengembangan pangan lokal dapat menjadi instrumen penting dalam meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat, terutama pada komunitas pedesaan yang memiliki ketergantungan tinggi terhadap hasil pertanian lokal.

Selain itu, pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini memperlihatkan bahwa keterlibatan aktif masyarakat menjadi faktor penting dalam keberhasilan program pemberdayaan. Masyarakat tidak hanya berperan sebagai peserta, tetapi juga terlibat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Model partisipatif seperti ini dinilai efektif dalam meningkatkan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap program sehingga peluang keberlanjutan kegiatan menjadi lebih besar. Temuan ini memperkuat hasil penelitian [Gusnadi et al. \(2024\)](#) yang menegaskan bahwa pendekatan partisipatif mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengembangkan produk lokal sekaligus memperkuat inovasi ekonomi berbasis potensi wilayah.

Sebelum pelaksanaan di lapangan, dilakukan persiapan-persiapan sebagai berikut: (1) Melakukan koordinasi dengan aparat Kampung Yagara, Distrik Welesi, Kabupaten Jayawijaya, terkait dengan penentuan waktu dan lokasi kegiatan (Gambar 2); (2) Melakukan kegiatan sosialisasi dengan masyarakat di Kampung Yagara, tentang pentingnya pemanfaatan singkong lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat, dengan harapan dapat menumbuhkan semangat dan kesadaran masyarakat dalam meningkatkan perekonomian melalui pemanfaatan singkong lokal di Kampung Yagara (Gambar 3); (3) Melakukan pelatihan cara membuat keripik singkong. Tahap ini menjelaskan tentang pentingnya bagi masyarakat untuk mengetahui cara pengolahan singkong lokal menjadi keripik. Pemberian pelatihan ini dilakukan dengan teknik simulasi agar masyarakat yang mengikuti pelatihan mendapatkan pengalaman langsung sekaligus pengayaan informasi (Gambar 4); (4) Melakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan produk olahan hasil perikanan; (5) Melakukan pendampingan dan pembuatan keripik singkong (Gambar 5).



Gambar 2. Koordinasi dengan Aparat Kampung Yagara
(Sumber: Diolah penulis, 2024)



Gambar 3. Sosialisasi oleh Mahasiswa dan Dosen Pendamping Lapangan
(Sumber: Diolah penulis, 2024)



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Kripik Singkong
(Sumber: Diolah penulis, 2024)



Gambar 5. Pendampingan pembuatan kripik singkong
(Sumber: Diolah penulis, 2024)

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan juga memperlihatkan adanya peningkatan antusiasme masyarakat terhadap peluang pengembangan usaha berbasis singkong. Sebelum pelatihan

dilakukan, sebagian besar masyarakat hanya menjual singkong dalam bentuk mentah di pasar tradisional dengan nilai jual yang relatif rendah. Setelah memperoleh pelatihan, masyarakat mulai memahami bahwa pengolahan singkong menjadi keripik dapat meningkatkan nilai tambah produk sekaligus memperluas peluang pemasaran. Kondisi ini menunjukkan bahwa inovasi sederhana dalam pengolahan pangan lokal dapat menjadi strategi alternatif dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakat pedesaan.

Pengolahan hasil pertanian menjadi produk turunan bernilai ekonomis tinggi merupakan bagian dari strategi diversifikasi usaha masyarakat. Diversifikasi tersebut penting dilakukan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap penjualan bahan mentah yang rentan terhadap fluktuasi harga pasar. Temuan ini sejalan dengan penelitian [Oktaviani et al. \(2023\)](#) yang menunjukkan bahwa inovasi pengolahan singkong mampu meningkatkan nilai ekonomi produk serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa.”

Lebih lanjut, pembuatan keripik singkong sangat sederhana dan tidak dibutuhkan keahlian khusus. Banyak orang yang menekuni usaha ini dan dapat dijadikan tempat lapangan pekerjaan. Saat menggunakan bahan baku singkong untuk dijadikan sebagai olahan makanan, maka diperlukan ketelatenan dan ketelitian dalam memilih bahan baku yang akan digunakan seperti harus bisa memilih singkong yang baik dan bagaimana perbedaan singkong yang baik dan tidak baik. Semua pemilik harus mengetahui itu sehingga mereka dapat menghasilkan keripik yang berkualitas bagus. Singkong yang baik digunakan dalam pembuatan keripik itu yaitu singkong yang masih muda berumur tiga bulan dan tidak memiliki serat yang cukup banyak. Umbi singkong tidak tahan disimpan lama tanpa perlakuan khusus setelah dipanen kurang lebih selama dua hari.

Adapun peralatan untuk mendukung kegiatan usaha ini yaitu: (1) Pisau atau pemotong yang berfungsi untuk mengupas kulit singkong. (2) Wajan berfungsi sebagai alat untuk mengolah singkong kemudian digoreng dan menjadi keripik. (3) Sutel berfungsi memudahkan dalam hal mengaduk-aduk keripik dan mengambil keripik pada proses produksi. (4) Baskom berfungsi sebagai wadah untuk menyimpan berbagai jenis bahan makanan yang sudah diproses maupun yang belum diproses. (5) Mesin perajang berfungsi sebagai alat perajang singkong dengan cepat dan menghasilkan irisan singkong yang tipis dan seragam. (6) Kompor dan atau tungku berfungsi membantu mengolah produk dengan panas yang diberikan oleh minyak goreng untuk proses penggorengan. (7) Meja digunakan untuk menaruh alat dan bahan yang akan digunakan. Dalam kegiatan ini, ada 4 tahap dalam proses pembuatan keripik singkong yaitu: persiapan bahan baku, pengolahan, penggorengan, dan pengemasan.

Tahap Persiapan Bahan Baku

Tahap persiapan bahan baku menjadi tahapan yang sangat penting karena menentukan kualitas akhir keripik singkong yang dihasilkan. Dalam kegiatan pelatihan ini, masyarakat diberikan pemahaman mengenai cara memilih singkong yang baik, terutama singkong yang masih muda dan tidak berserat agar menghasilkan tekstur keripik yang renyah. Selain itu, proses pembersihan dan pencucian dilakukan secara teliti untuk menjaga kebersihan bahan baku serta mengurangi kotoran dan lendir yang masih menempel pada singkong. Pemilihan bahan baku yang baik dan proses pengolahan yang higienis menjadi faktor utama dalam menghasilkan produk olahan singkong yang berkualitas dan layak dipasarkan ([Riyanto et al., 2024](#)).

Pada tahap ini, peserta pelatihan juga mulai memahami pentingnya standar kebersihan dalam proses produksi makanan. Kebersihan bahan baku menjadi salah satu aspek penting dalam menjaga kualitas dan daya tahan produk. Dengan adanya pemahaman tersebut, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga pengetahuan dasar mengenai pengolahan pangan yang higienis dan layak konsumsi. Pendampingan terkait higienisasi produksi terbukti mampu meningkatkan kualitas produk serta pemahaman masyarakat terhadap standar keamanan pangan pada usaha rumah tangga pangan ([Atikah, 2020](#)).



Gambar 6. Singkong yang sudah dikupas dan diiris tipis
(Sumber: Diolah penulis, 2024)

Tahap Pengolahan

Pada tahap pengolahan, singkong yang telah dipotong tipis kemudian dipersiapkan bersama berbagai bumbu tambahan untuk menciptakan variasi rasa. Proses pengolahan dilakukan dengan teknik sederhana menggunakan alat yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan keripik singkong dapat dijalankan sebagai usaha rumah tangga tanpa memerlukan modal besar maupun teknologi yang rumit. Pelatihan pengolahan keripik singkong berbasis rumah tangga dinilai efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang usaha ekonomi produktif berbasis potensi lokal (Waruwu, 2023). Pelatihan pada tahap ini juga mendorong kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk lokal agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Variasi rasa seperti pedas dan manis menjadi bentuk inovasi sederhana yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Dalam konteks pemberdayaan ekonomi masyarakat, inovasi produk merupakan langkah penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal di pasar (Marsela et al., 2023; Maryani et al., 2025).

Tahap Penggorengan

Proses penggorengan dilakukan secara hati-hati karena sangat menentukan tingkat kerenyahan dan kualitas keripik singkong. Peserta pelatihan diberikan pemahaman mengenai pentingnya menjaga suhu minyak agar tetap stabil sehingga keripik tidak mudah gosong dan dapat matang secara merata. Teknik pengadukan yang dilakukan secara terus menerus juga bertujuan untuk menjaga warna dan tekstur keripik agar tetap baik. Pengendalian proses penggorengan menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga mutu produk keripik agar memiliki cita rasa dan kualitas yang konsisten (Juniawan et al., 2024). Melalui praktik langsung pada tahap ini, masyarakat memperoleh pengalaman teknis mengenai proses produksi makanan skala kecil. Pendekatan praktik langsung dinilai efektif karena masyarakat dapat belajar sambil melakukan, sehingga keterampilan yang diperoleh lebih mudah dipahami dan diterapkan secara mandiri setelah kegiatan pelatihan selesai (Raditya et al., 2024).



Gambar 7. Penggorengan singkong yang sudah diiris tipis
(Sumber: Diolah penulis, 2024)

Tahap pengemasan

Pengemasan merupakan tahap akhir yang memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai estetika dan daya tarik produk. Dalam kegiatan ini, masyarakat diberikan pemahaman bahwa kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga menjadi salah satu strategi pemasaran yang dapat memengaruhi minat konsumen. Oleh karena itu, keripik singkong dikemas menggunakan ukuran plastik yang seragam agar terlihat lebih rapi dan menarik. Inovasi kemasan terbukti dapat meningkatkan identitas produk serta memperkuat daya saing UMKM berbasis pangan lokal (Akbar et al., 2025).

Selain meningkatkan tampilan produk, pengemasan yang baik juga membantu menjaga kerenyahan dan kualitas keripik singkong agar lebih tahan lama. Dengan demikian, masyarakat mulai memahami bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh tampilan dan cara penyajian produk kepada konsumen (Gibran et al., 2024).



Gambar 8. Pengemasan keripik singkong
(Sumber: Diolah penulis, 2024)

Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini didukung oleh beberapa faktor yang membantu kelancaran program. Salah satu faktor utama adalah tingginya semangat dan antusiasme masyarakat dalam mengikuti pelatihan pengolahan singkong menjadi keripik. Antusiasme tersebut menunjukkan adanya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya inovasi pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Selain itu, dukungan dari Kepala Kampung beserta aparat kampung juga menjadi faktor penting karena membantu mempermudah proses koordinasi dan pelaksanaan kegiatan di lapangan. Faktor pendukung lainnya adalah ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah di kebun masyarakat sehingga proses pelatihan dapat dilakukan tanpa membutuhkan biaya produksi yang besar.

Kendati demikian, pelaksanaan kegiatan juga menghadapi beberapa kendala. Salah satunya adalah kualitas singkong yang tidak selalu stabil akibat pengaruh cuaca, sehingga beberapa singkong yang digunakan memiliki tekstur yang kurang baik untuk diolah menjadi keripik. Selain itu, keterbatasan waktu pelatihan menyebabkan proses pendampingan belum dapat dilakukan secara maksimal kepada seluruh peserta. Kendala tersebut menjadi bahan evaluasi penting agar kegiatan serupa di masa mendatang dapat dilakukan dengan durasi pendampingan yang lebih panjang sehingga hasil pelatihan dapat diterapkan secara lebih optimal dan berkelanjutan.

Kesimpulan

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan adanya peningkatan wawasan dan pengetahuan para peserta pelatihan dalam memahami pemanfaatan singkong lokal untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. Melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan, masyarakat mulai memahami bahwa singkong tidak hanya dapat dijual dalam bentuk mentah, tetapi juga dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti keripik singkong dengan berbagai varian rasa. Kegiatan pengabdian ini juga dapat berjalan dengan lancar meskipun terdapat beberapa kendala selama pelaksanaan. Tingginya partisipasi masyarakat dan dukungan dari aparat Kampung Yagara menjadi faktor penting yang mendukung keberhasilan program ini. Kegiatan pengabdian ini memberikan implikasi bahwa pemanfaatan potensi pangan lokal melalui inovasi pengolahan singkong dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat di wilayah pedesaan. Pelatihan pembuatan keripik singkong tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat, tetapi juga membuka wawasan mengenai pentingnya inovasi produk dalam meningkatkan nilai jual hasil pertanian lokal. Pendekatan partisipatif yang digunakan dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa keterlibatan aktif masyarakat mampu mendorong tumbuhnya kesadaran kolektif untuk mengembangkan potensi lokal sebagai sumber ekonomi alternatif yang berkelanjutan. Kendati demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Fokus program masih terbatas pada pelatihan dasar pengolahan singkong menjadi keripik dan belum mencakup aspek pengembangan usaha secara lebih luas, seperti strategi pemasaran produk, pengelolaan usaha, desain kemasan yang lebih inovatif, maupun pemanfaatan media digital untuk promosi produk. Selain itu, keterbatasan waktu pelaksanaan menyebabkan proses pendampingan dan monitoring pasca pelatihan belum dapat dilakukan secara maksimal sehingga keberlanjutan produksi keripik singkong oleh masyarakat belum dapat dievaluasi secara mendalam.

Oleh karena itu, perlu adanya tindak lanjut setelah pelatihan agar kegiatan produksi keripik singkong dapat terus berjalan secara konsisten. Kegiatan selanjutnya diharapkan dapat dikembangkan dalam bentuk program pendampingan berkelanjutan yang tidak hanya berfokus pada keterampilan produksi, tetapi juga pada penguatan kapasitas kewirausahaan masyarakat. Program lanjutan dapat diarahkan pada pelatihan pemasaran digital, pengelolaan keuangan usaha kecil, pengembangan variasi produk olahan singkong, serta penguatan jejaring pemasaran dengan pelaku usaha lokal maupun pemerintah daerah. Dengan adanya pendampingan yang berkelanjutan, diharapkan produk olahan singkong dari Kampung Yagara dapat berkembang menjadi produk unggulan lokal yang mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Akbar, M. G. T., Travolta, J. F., Wicaksana, B. J., Marnisah, L., Darmaputera, M. K., & Veronica, M. (2025). Pendampingan UMKM Keripik Daun Singkong Melalui Inovasi Pengemasan di Desa Muara Damai. *Edu Society: Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial, Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 2014–2020.
- 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.

- Atikah, T. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Singkong menjadi Bahan Baku Produk Olahan Makanan di Desa Tarung Manuah, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 404–409. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v5i4.1346> Pemberdayaan
- BPS Jayawijaya. (2024). *Kabupaten Jayawijaya dalam Angka 2024*.
- Djauhari, M., Abi, R., Putri, A., A, Y., Adi, M., & Ayu, R. (2021). Pendekatan Partisipatif Dalam Memberdayakan Pemasaran Online UMKM di Kampung Krupuk Sukolilo Surabaya. *Prapanca: Jurnal Abdimas*, 1(1), 28–36. <https://doi.org/10.37826/prapanca.v1i1.134>
- Farel, F., Sutiarmo, M. A., & Tunjungari, K. R. (2023). Community Empowerment and Customary Attachments Support Participation in Aan Tourism Village Development. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 7(1), 75–82.
- Fitrianti, R., Fatmawati, Nurbayani, S. U., Zaenal, M., Nurqamar, I. F., & Cynthia, D. (2022). Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 281–290.
- Gibran, K., Rahmania, N., Saputra, D. I., Yanti, I., Hardianti, S., & Yunarni, B. R. T. (2024). Inovasi Kemasan dan Pemasaran Keripik Singkong Ripnim untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ekonomi Dan Bisnis Digital (JPMEBD)*, 1(3), 208–214.
- Gusnadi, D., Mardiyana, E., & Sumarsih, U. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Produk Patisserie Berbasis Singkong Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan di Desa Wisata Bumi Wangi Ciparay Kabupaten Bandung. *JPM: Jurnal Pengabdian Mandiri*, 3(2), 239–246.
- HelgiLibrary. (2026). *Cassava Production in Indonesia*. Helgilibrary.Com. <https://www.helgilibrary.com/indicators/cassava-production/indonesia/>
- Herawati, M. A., Ramadani, N. O., Yusuf, M., Zulihi, Z., & Watora, I. (2025). Meningkatkan Pendapatan Keluarga dari Usaha Olahan Keripik Singkong di Kampung Wulukubun Kabupaten Keerom Propinsi Papua. *Ganesha: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 699–706.
- Ikram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25–32. <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.259>
- Juniawan, A., Wanadiatri, H., Fathurrahman, Wedowati, E. R., Rejeki, F. S., & Haryanta, D. (2024). Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Keripik Buah. *ADMA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 335–346. <https://doi.org/10.30812/adma.v4i2.3659>
- Kusuma, R. K., Marwanti, S., & Sundari, M. T. (2023). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Singkong Jarak Towo Menjadi Gethuk Frozen di UKM Gethuk Take Tawangmangu. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEPA)*, 7(2), 449–459.
- Marsela, R., Pramitha, A., Saparingga, H., Rizky, S. A., Halin, H., & Pebriani, R. A. (2023). Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Pedas sebagai Tambahan Pendapatan Masyarakat di Desa Kemang. *Communnity Development Journal*, 4(3), 6371–6374.
- Maryani, N., Indra, S., & Uluwiyah, S. (2025). Inovasi Keripik Kulit Singkong (RIKULSI): Upaya Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong. *Educivilia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 242–250. <https://doi.org/10.30997/ejpm.v6i2>.
- Maulana, A. R., & Herlina, N. (2020). Hubungan Unsur Iklim Terhadap Produktivitas Tanaman Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) di Kabupaten Malang. *Plantropica: Journal of Agricultural Science*, 5(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jpt.2020.005.2.3>
- Novianto, P., & Nuraeni, E. (2021). Implementasi Tridharma Perguruan Tinggi Melalui Pengabdian Partisipatif. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 1(8), 72–82. <https://proceedings.uinsgd.ac.id/index.php/proceedings/article/view/164>
- Oktaviani, W., Alovita, R., Syaskiah, S., Azhari, M., Afriyani, F., Meiriasari, V., & Kemala Ratu, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Inovasi Pengelolaan Singkong Menjadi Kerupuk Opak di Desa Alai Selatan. *Communnity Development Journal*, 4(6), 12250–12255.
- Paino, C. (2022). *Singkong, Tanaman “Ajaib” yang Adaptif Terhadap Perubahan Iklim*. Mongabay.Co.Id. <https://www.mongabay.co.id/2022/07/04/singkong-tanaman-ajaib-yang-adaptif-terhadap-perubahan-iklim/>

-
- Raditya, M. R., Fitriana, N. S., Gunawan, P. S., Ramadhan, R., & Pratama, R. H. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Pisang di Toko Karya Mandiri. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 761–766.
- Riyanto, S., Hidayati, N. R., Pujiati, Apriyanti, Virgie, R., Pangestu, & Hasanah, H. N. (2024). Pendampingan Higienisasi dan Peningkatan Ketrampilan Produksi Kerupuk Wijen pada IRT-UM Keripik Bu Nur Hayati. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(2), 2789–2798.
- Salmawati, Purnomo, A., Banggu, M., Mardiyah, U., & Riskawati. (2023). Pemberdayaan Potensi Lokal Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Tela-Tela Singkong di Kampung Baingket Kabupaten Sorong. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(2), 585–590. <http://bajangjournal.com/index.php/JPM>
- Soemarsono, P. N., Sumbawati, M. D., Azis, M., Mardiyana, I., Setiabudi, N. A., Praja, T. S., Zethirah, A. T., Hanifah, S. N., Brintanti, A. R. D., & Alifia, A. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Tawangrejo Kabupaten Madiun Melalui Optimalisasi Pengolahan Singkong dan Pemasaran Produk Secara Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 5(2), 47–60. <https://doi.org/10.32528/manage.v5i2.1949>
- StatRanker. (2026). *Top 10 Cassava Producing Countries in 2025*. Statranker.Org. <https://statranker.org/agriculture/top-10-cassava-producing-countries-in-2025/>
- Utami, T., Demartoto, A., Haryono, B., Sunesti, Y., & Humsona, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengembangan Pangan Lokal di Masa Pandemi Covid-19 di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 10(2), 407–416. <https://doi.org/10.20961/jas.v10i2.54788>
- Waruwu, O. (2023). Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Pengolahan Keripik Singkong (Gowi Farasi) di Desa Bawonifaoso. *HAGA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 103–115.
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat: Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.