

Pemberdayaan Masyarakat Desa Girilaya Melalui Pelatihan Olahan Singkong dan Penguatan Ekonomi Kreatif Desa Girilaya

Dewi Rahmahwati*, Vera Mulyawantie, Muhammad Gibran Hizbullah

Universitas Muhammadiyah Kuningan, Kuningan, Indonesia

*Corresponding Author: dewirahmahwati20@gmail.com

Info Artikel

Diterima: 05/02/2026

Direvisi: 09/04/2026

Disetujui: 15/05/2026

Abstract. *Cassava is a local food commodity with significant potential to support food security and strengthen the rural community economy. However, the utilization of cassava in Girilaya Village remains limited to simple processed products, resulting in suboptimal economic value added. This community service activity aims to enhance community skills in processing cassava into value-added products while strengthening the managerial capacity of village-based Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). The implementation method employed a descriptive qualitative approach through several stages, including preparation, educational seminars, practical demonstrations of cassava processing, and activity evaluation. The activity involved 15 participants, including MSME actors, members of the Family Welfare Movement (PKK), and residents of Girilaya Village. The results indicate an improvement in participants' knowledge and skills in diversifying processed cassava products, such as kodehel, opak beca, and cassava croquettes, as well as enhanced understanding of branding, marketing, and business legality. This activity contributes to strengthening the village's creative economy through the optimization of cassava utilization as a local flagship commodity.*

Keywords: *Community empowerment, Cassava, MSMEs, Creative economy.*

Abstrak. Singkong merupakan komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk mendukung ketahanan pangan dan memperkuat perekonomian masyarakat desa. Namun, pemanfaatan singkong di Desa Girilaya masih terbatas pada olahan sederhana sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah serta memperkuat kapasitas manajerial Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di desa. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui tahapan persiapan, seminar edukatif, demonstrasi praktik pengolahan singkong, serta evaluasi kegiatan. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM, ibu-ibu PKK, dan masyarakat Desa Girilaya. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam diversifikasi produk olahan singkong, seperti kodehel, opak beca, dan kroket singkong, serta peningkatan pemahaman mengenai branding, pemasaran, dan legalitas usaha. Kegiatan ini berkontribusi dalam mendorong penguatan ekonomi kreatif desa melalui optimalisasi pemanfaatan singkong sebagai komoditas unggulan lokal.

Kata Kunci: *Pemberdayaan masyarakat, Singkong, UMKM, Ekonomi kreatif.*

How to Cite: Rahmahwati, D., Mulyawantie, V., & Hizbullah, M. G. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Desa Girilaya Melalui Pelatihan Olahan Singkong dan Penguatan Ekonomi Kreatif Desa Girilaya. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 140-147. <https://doi.org/10.37478/abdika.v6i2.7607>



Copyright (c) 2026 Dewi Rahmahwati, Vera Mulyawantie, Muhammad Gibran Hizbullah. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara agraris dengan beragam komoditas pangan lokal yang dapat menjadi penopang ketahanan pangan dan sumber ekonomi masyarakat. Salah satu komoditas tersebut adalah singkong (*Manihot esculenta*), yang selama ini banyak dibudidayakan di berbagai daerah pedesaan. Singkong memiliki daya adaptasi tinggi, dapat tumbuh di lahan marginal, serta memiliki produktivitas yang cukup tinggi dengan biaya budidaya yang relatif rendah (Rahman et al., 2025). Sebagai sumber karbohidrat alternatif selain beras, singkong memiliki potensi besar untuk mendukung diversifikasi pangan nasional. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan. Di banyak wilayah, singkong masih diperlakukan sebatas bahan pangan sederhana yang dikonsumsi sehari-hari atau dijual dalam bentuk mentah dengan harga murah (Nafanu & Afoan, 2021). Akibatnya, nilai tambah ekonomi dari singkong belum maksimal, sehingga kontribusinya terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat desa masih terbatas. Padahal, dengan inovasi pengolahan, singkong dapat dikembangkan menjadi berbagai produk bernilai ekonomis yang dapat mendukung lahirnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) serta memperkuat ekonomi lokal (Sirait et al., 2025).

Kondisi serupa juga ditemukan di Desa Girilaya, di mana singkong yang melimpah umumnya hanya diolah dalam bentuk sederhana, seperti direbus atau digoreng, untuk konsumsi rumah tangga. Hal ini menyebabkan nilai tambah ekonomi yang dihasilkan sangat terbatas. Selain itu, masyarakat masih menghadapi kendala dalam keterampilan mengolah singkong menjadi produk inovatif, minimnya pengetahuan strategi pemasaran, dan kurangnya inovasi dalam pengemasan. Selain itu, akses pasar yang belum luas serta manajemen usaha yang belum tertata dengan baik turut menjadi hambatan bagi berkembangnya UMKM berbasis singkong di desa ini. Kondisi tersebut menjadikan singkong belum mampu memberikan kontribusi optimal terhadap penguatan ekonomi masyarakat, meskipun ketersediaannya sangat melimpah (Riswanto et al., 2025).

Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan pangan lokal merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian (Talalo et al., 2024). Pengolahan bahan sederhana seperti singkong menjadi produk baru mampu membuka peluang usaha rumah tangga yang berkelanjutan (Rois & Chinthia, 2023). Pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus mendorong terbentuknya ekonomi kreatif berbasis desa (Piawi et al., 2025). Hal ini sejalan dengan penelitian (Erwanto et al., 2024), yang menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui inovasi produk singkong dapat memperkuat identitas lokal sekaligus membuka peluang usaha kreatif yang berdaya saing, serta diperkuat oleh temuan Ikhrum & Chotimah (2022) mengenai keberhasilan inovasi pangan lokal berbasis singkong sebagai upaya diversifikasi dan ketahanan pangan masyarakat.

Meskipun berbagai penelitian tersebut telah membahas diversifikasi olahan singkong dan pemberdayaan masyarakat, sebagian besar masih berfokus pada peningkatan keterampilan teknis produksi, tanpa mengintegrasikan aspek pendampingan manajerial, pengemasan, branding, dan strategi pemasaran secara terpadu. Selain itu, kajian yang secara spesifik mengangkat pengembangan produk olahan singkong khas lokal dalam konteks desa tertentu masih terbatas. Belum terdapat penelitian maupun kegiatan pengabdian yang secara khusus mengkaji pengembangan produk singkong khas Desa Girilaya, seperti kodehel, beca, dan karoket, dengan pendekatan pemberdayaan terintegrasi yang mencakup pelatihan, pendampingan, inovasi produk, serta penguatan UMKM desa. Kesenjangan inilah yang menjadi dasar perlunya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pengembangan produk olahan singkong melalui pendekatan terpadu di Desa Girilaya.

Berdasarkan permasalahan tersebut, Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Girilaya hadir sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dengan fokus pada produk olahan singkong. Mahasiswa bersama masyarakat dilibatkan dalam pelatihan dan pendampingan untuk mengembangkan berbagai produk pangan inovatif seperti kodehel, beca, dan karoket singkong. Produk-produk ini dipilih karena selain bernilai budaya lokal, juga memiliki potensi pasar yang luas jika dikembangkan dengan sentuhan inovasi, terutama dalam hal variasi rasa, pengemasan, dan strategi pemasaran. Dengan adanya pelatihan ini, singkong diharapkan tidak lagi hanya dipandang sebagai bahan pangan sederhana, tetapi sebagai komoditas bernilai tambah yang mampu memperkuat ekonomi kreatif desa (Ikhrum & Chotimah, 2022).

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah, memperluas ragam produk melalui diversifikasi olahan, serta memperkuat sektor ekonomi kreatif berbasis pangan lokal. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat, mendorong penguatan UMKM desa, serta memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat menjadi contoh praktik baik dalam pemanfaatan potensi lokal sebagai basis pengembangan ekonomi kreatif pedesaan.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai jual serta membangun fondasi ekonomi kreatif di tingkat desa. Pelatihan berlangsung selama lebih dari satu bulan, dimulai dari 28 Juli hingga 5 September 2025, bertempat di Desa Girilaya, Kecamatan Panawangan, Kabupaten Ciamis. Sebanyak 15 warga desa terpilih menjadi peserta utama yang menerima pendampingan secara langsung dalam setiap sesi pelatihan. Proses pelatihan difasilitasi oleh dua instruktur, yaitu Hj. Yuyu Yuningsih, A.Md. dan Muhammad Gibran. Keduanya bertugas membimbing peserta dalam menguasai teknik pengolahan singkong, manajemen usaha kecil, serta strategi pemasaran produk kreatif hasil produksi desa.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui empat tahapan utama. Tahap pertama adalah persiapan, yang mencakup analisis kebutuhan masyarakat, koordinasi dengan pemerintah desa, penyusunan materi seminar, serta penyiapan alat dan bahan untuk praktik pengolahan singkong. Setelah itu, tahap kedua berupa penyampaian materi melalui seminar edukatif mengenai pengembangan UMKM desa, pentingnya diversifikasi pangan lokal, strategi branding, pengemasan produk, dan pengenalan legalitas usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal.

Tahap ketiga merupakan demonstrasi dan praktik langsung, yaitu pelatihan pembuatan berbagai produk olahan singkong, seperti kodehel, opak beca, dan kroket singkong. Pada tahap ini, peserta dilibatkan secara aktif dalam setiap proses produksi guna meningkatkan keterampilan praktis serta kepercayaan diri mereka. Seluruh peserta mendapat pendampingan intensif dari tim pelatih, sehingga mereka dapat mempraktikkan sendiri teknik pengolahan yang telah diajarkan.

Tahap keempat adalah evaluasi, yang dilakukan melalui diskusi akhir, pengamatan terhadap hasil praktik peserta, serta wawancara singkat untuk menilai tingkat pemahaman dan mengidentifikasi kendala yang dihadapi selama kegiatan berlangsung. Dengan evaluasi ini, tim pelatih dapat mengetahui sejauh mana efektivitas pelatihan serta menyusun rekomendasi bagi pengembangan program serupa di masa mendatang.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi olahan singkong di Desa Girilaya menghasilkan sejumlah capaian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara singkat, dan dokumentasi kegiatan. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri atas pelaku UMKM,

ibu-ibu PKK, pemuda desa, serta masyarakat umum yang memiliki ketertarikan terhadap pengolahan pangan lokal.

Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan berlangsung, seluruh peserta (15 orang) terlibat aktif dalam proses pelatihan, baik pada sesi seminar maupun pada demonstrasi dan praktik pengolahan singkong. Peserta terlibat langsung dalam tahapan persiapan bahan, pengolahan adonan, proses penggorengan, hingga uji rasa produk akhir berupa kodehel, opak beca, dan kroket singkong. Keterlibatan aktif ini menunjukkan bahwa peserta mampu mempraktikkan secara langsung teknik dasar pengolahan singkong yang diperkenalkan dalam pelatihan.

Hasil wawancara singkat setelah kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Seluruh peserta (100%) menyatakan memahami materi pelatihan, baik terkait diversifikasi produk olahan singkong maupun pengenalan dasar mengenai branding, pengemasan, dan pemasaran produk. Peningkatan pemahaman ini juga diperkuat oleh kemampuan peserta dalam menjelaskan kembali tahapan pembuatan produk serta manfaat inovasi pengolahan singkong sebagai peluang usaha rumah tangga.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak pada aspek kesadaran manajerial usaha. Berdasarkan hasil wawancara, sebanyak 4 dari 15 peserta menyatakan minat untuk mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai langkah awal pengembangan usaha secara lebih formal. Temuan ini menunjukkan adanya perubahan persepsi peserta terhadap usaha olahan singkong, dari sekadar kegiatan konsumsi rumah tangga menjadi peluang usaha yang berorientasi pada pengembangan UMKM desa.

Dokumentasi kegiatan berupa foto memperlihatkan suasana pelatihan yang berlangsung secara partisipatif dan interaktif. Peserta tampak aktif mengikuti setiap tahapan kegiatan, mulai dari pemaparan materi, praktik pengolahan, hingga diskusi akhir. Dokumentasi ini memperkuat hasil observasi dan wawancara bahwa kegiatan pelatihan memberikan pengalaman belajar langsung bagi peserta.

Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan juga menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan sarana memasak yang menyebabkan peserta harus bergantian saat praktik, serta benturan jadwal dengan aktivitas rutin masyarakat desa. Namun, kendala tersebut tidak mengurangi antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan dan tidak menghambat tercapainya tujuan utama pelatihan.



Gambar 1. Hasil kegiatan



Gambar 2. *Produk kodehel dan beca*



Gambar 3. *Pemaparan materi seminar*



Gambar 4. *Bimbingan demo memasak oleh Ibu Hj. Yuyu Yuningsih, A.Md.*



Gambar 5. *Pemotongan singkong untuk pembuatan kodehel*



Gambar 6. *Tester produk kroket singkong*

Pelaksanaan pelatihan pengolahan singkong di Desa Girilaya menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis praktik langsung memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Keterlibatan aktif peserta dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari seminar hingga praktik pengolahan, mencerminkan bahwa metode partisipatif mampu meningkatkan efektivitas proses pembelajaran dan transfer keterampilan. Hal ini sejalan dengan temuan Effendi et al. (2023) dan Piawi et al. (2025) yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik kolaboratif lebih efektif dalam meningkatkan kapasitas teknis pelaku UMKM dibandingkan metode penyampaian materi secara teoritis semata.

Hasil kegiatan juga menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan singkong, seperti kodehel, beca, dan kroket singkong, tidak hanya memperluas ragam produk pangan lokal, tetapi juga membuka peluang penciptaan nilai tambah ekonomi berbasis potensi desa. Produk-produk tersebut relatif mudah dibuat dengan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan berkelanjutan. Temuan ini mendukung penelitian Rois & Chinthia (2023) serta Talalo et al. (2024) yang menyatakan bahwa inovasi olahan pangan lokal berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas pertanian dan memperkuat ekonomi rumah tangga masyarakat desa.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memperlihatkan adanya peningkatan kesadaran peserta terhadap pentingnya aspek manajerial usaha, khususnya terkait branding, pengemasan, dan legalitas usaha. Ketertarikan peserta untuk mengetahui prosedur pengurusan Nomor Induk Berusaha dan sertifikasi halal menunjukkan perubahan cara pandang masyarakat terhadap usaha olahan singkong, dari aktivitas konsumsi rumah tangga menjadi peluang usaha yang lebih formal dan berorientasi pasar. Hal ini memperkuat pandangan Erwanto et al. (2024) dan Ikhrum & Chotimah (2022) bahwa pemberdayaan masyarakat akan lebih berdampak apabila tidak hanya menekankan aspek produksi, tetapi juga mencakup penguatan kapasitas manajerial dan kelembagaan UMKM.

Pendekatan pemberdayaan yang terintegrasi antara pelatihan teknis, pendampingan, dan penguatan wawasan kewirausahaan menjadi keunggulan kegiatan ini dibandingkan program pelatihan yang bersifat parsial. Integrasi tersebut memungkinkan peserta memperoleh pemahaman yang lebih utuh mengenai proses pengembangan usaha, mulai dari pengolahan produk hingga strategi pemasaran. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan jangka pendek, tetapi juga berpotensi mendorong keberlanjutan usaha berbasis singkong di Desa Girilaya.

Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan masih menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan sarana memasak dan benturan jadwal dengan aktivitas rutin masyarakat. Kendala tersebut mengindikasikan perlunya perencanaan waktu dan penyediaan fasilitas yang lebih memadai pada kegiatan serupa di masa mendatang agar proses pelatihan dapat berjalan lebih optimal. Namun, secara keseluruhan kendala tersebut tidak mengurangi efektivitas program, karena peserta tetap menunjukkan antusiasme dan keterlibatan aktif selama kegiatan berlangsung.

Secara umum, hasil pembahasan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan singkong berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kapasitas teknis, kesadaran manajerial, serta motivasi kewirausahaan masyarakat desa. Temuan ini memperkuat argumentasi bahwa pengembangan ekonomi kreatif desa akan lebih efektif apabila dilakukan melalui pendekatan partisipatif dan terintegrasi, yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama pembangunan. Oleh karena itu, model kegiatan ini berpotensi untuk direplikasi di desa lain yang memiliki karakteristik dan potensi sumber daya lokal yang serupa.

Simpulan dan Tindak Lanjut

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui seminar dan pelatihan diversifikasi produk olahan singkong di Desa Girilaya menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat. Pelatihan yang dilaksanakan mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam mengolah singkong menjadi produk bernilai tambah, seperti kodehel, opak beca, dan kroket singkong. Seluruh peserta kegiatan menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi yang disampaikan, baik terkait teknik pengolahan singkong maupun pengenalan dasar mengenai branding, pengemasan, dan pemasaran produk.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap aspek manajerial usaha. Hal ini ditunjukkan oleh adanya minat dari sebagian peserta untuk mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) sebagai langkah awal menuju pengelolaan usaha yang lebih formal. Pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung dan partisipatif terbukti efektif dalam mendorong keterlibatan aktif peserta serta menumbuhkan motivasi kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Meskipun pelaksanaan kegiatan menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan sarana dan penyesuaian waktu dengan aktivitas masyarakat, kegiatan ini tetap berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berkontribusi dalam mendorong pemanfaatan potensi lokal singkong sebagai dasar pengembangan ekonomi kreatif desa dan berpotensi untuk dikembangkan serta direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik yang serupa.

Daftar Pustaka

- Effendi, N., Handayani, S., Amran, F. D., & Amin, A. (2023). Pemberdayaan kelompok karangtaruna melalui diversifikasi produk olahan singkong. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1828–1838.
- Erwanto, N., Wijaya, A., Wijanarti, P., Anitasari, D., Nurlelasari, A., Rozi, A. S. F., Abdillah, A., Priyono, T. R. A., Anwar, M. S., & Purwanto, E. (2024). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Rukti Basuki Berbasis

Potensi Lokal Melalui Produksi Bubur Singkong. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 4(1).

- Ikhrum, A., & Chotimah, I. (2022a). Pemberdayaan masyarakat diversifikasi pangan masyarakat melalui inovasi pangan lokal dari singkong. *Abdi Dosen: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Nafanu, S., & Afoan, F. (2021). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Singkong Pada IKM Di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 3(2), 483–503.
- Piawi, K., Nurlita, D., Nazira, A., & Rahayu, V. G. (2025a). Pemberdayaan UMKM Desa Melalui Pelatihan Partisipatif Berbasis Inovasi Produk: Studi Kasus Keripik Pisang Lumer di Pulau Kedundung. *Jurnal Dedikasi Pengabdian Pendidikan*, 1(2), 31–39.
- Rahman, F., Nitisapta, M., Rauf, R., & Subando, T. R. (2025). *Singkong, Pangan Harapan Masa Depan yang Menyehatkan Jilid 1*. Penerbit Andi.
- Riswanto, A., Hanan, Z. M., Hidayah, S. L., Aprilita, H., Erpandina, L., Akbar, M. J., Sintia, Y. K., Paziah, Z., Hidayat, M. A., & Agustina, V. C. (2025). Peningkatan Ekonomi Lokal melalui Pembuatan Opak Singkong untuk Membangun Ekonomi UMKM di Desa Pandan Wangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 3(4), 4266–4273.
- Rois, F., & Chinthia, C. P. Z. (2023). Pengoptimalan pengolahan singkong menjadi produk pangan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat desa. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454.
- Sirait, E. S., Sinurat, S. N., & Saragih, H. (2025). Pengaruh Social Media Khususnya Instagram, Influencer Marketing, Dan Digital Marketing Untuk Meningkatkan Brand Awareness. *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, 4(2), 2017–2025.
- Talalo, E. Y., Abd Rauf, R., & Alamsyar, A. (2024). ANALISIS NILAI TAMBAH SINGKONG MENJADI KERIPIK SINGKONG BALADO PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PASUNDAN DI KOTA PALU. *Jurnal Pembangunan Agribisnis (Journal of Agribusiness Development)*, 3(1), 29–37.