



**PEMANFAATAN DAUN SINGKONG (*Manihot Esculenta Crantz*) SEBAGAI
INOVASI OLAHAN KRIPIK DAUN SINGKONG DI DESA GUNUNG SUGIH
BARU**

**Cucu Sutarsyah¹, Agustin Setia Ningsih², Hilal Aidar³, Kezia Veronica Corne⁴, Nafisa
Hidayatur Rahma⁵, Maisyaroh⁶, Steven Haryanto⁷, Tataning Utami⁸**

Program Studi Bahasa Inggris/Jurusan PBS/FKIP, Universitas Lampung, Jl. Prof. Dr.
Soemantri Brojonegoro No. 1 Bandar Lampung, Indonesia

Penulis Korespondensi : cucusutarsyah@gmail.com

ABSTRAK

Desa Gunung sugih baru memiliki sektor pertanian yang sangat baik. salah satunya tanaman umbi umbian singkong yang sangat banyak dibudidayakan masyarakat setempat untuk memenuhi sektor pendapatan melalui didistribusikan kepada industri pembuatan tepung. Oleh karena itu masyarakat perlu adanya upaya lebih maju untuk dapat mengembangkan sektor pertanian menjadi sektor ekonomi pangan dari tanaman singkong yang lebih tinggi dari perkembangan sebelumnya agar masyarakat dapat mendapatkan esensi pendapatan dan juga ciri khas desa yang lebih maju dari perkembangan sektor sebelumnya. hal pendukung lainnya agar masyarakat desa gunung sugih baru dapat meningkatkan tingkat produktifitas UMKM atau usaha mikro kecil menengah melalui pemanfaatan tanaman daun singkong menjadi olahan kripik daun singkong yang memiliki ciri khas rasa yang enak dan kemasan yang berkualitas baik.

Kata kunci: singkong, kripik.

ABSTRACT

The gunung sugih baru village has an excellent agricultural sector. One of them is cassava tuber plants that are very widely cultivated by the local community to meet the income sector through distributed to the flour making industry. Therefore, the community needs to make more advanced efforts to be able to develop the agricultural sector into a food economy sector from cassava crops that are higher than previous developments so that the community can get the essence of income and also village characteristics that are more advanced than the previous sector development. other supporting things so that the people of the new sugih mountain village can increase.

Keywords: *cassava, chips.*

PENDAHULUAN

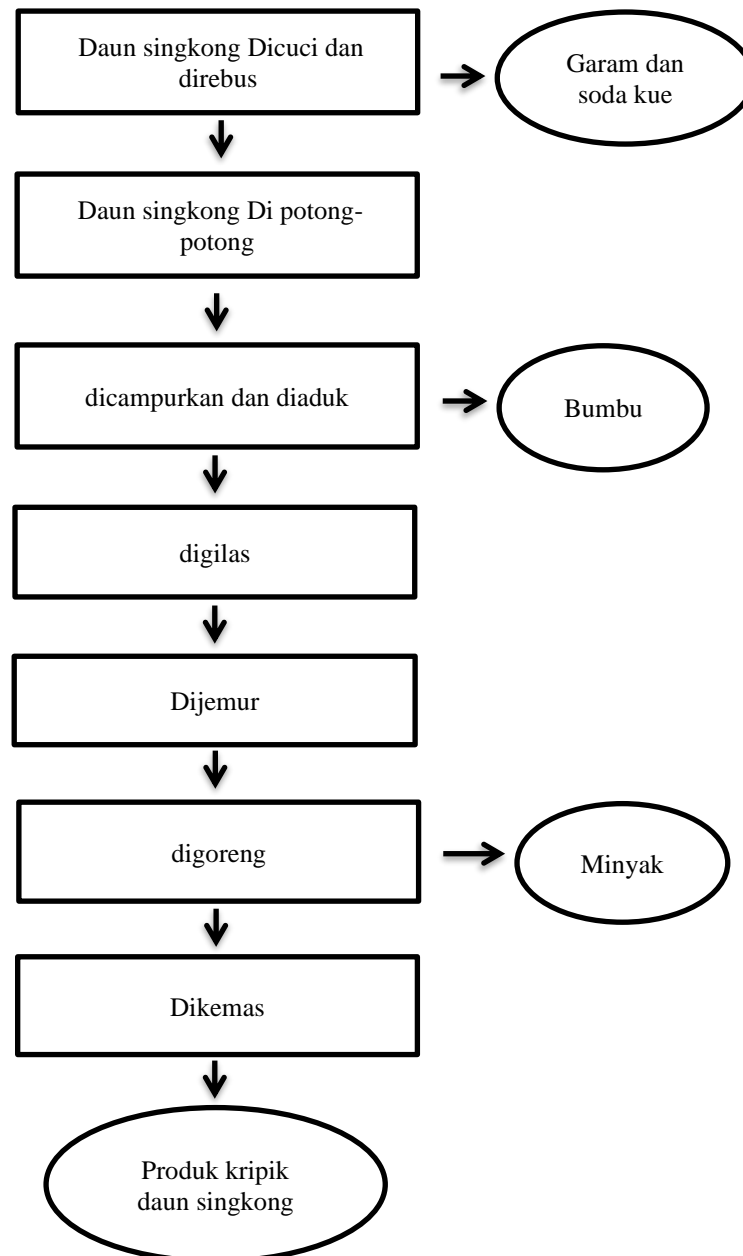
Desa Gunung Sugih Baru Kec. Tegineneg Provinsi Lampung, memiliki potensi ekonomi yang lumayan besar bukan hanya dalam sektor peternakan saja namun juga dalam sektor pertanian. Diantara mata pencarian tersebut, pertanian menjadi sumber utama penghidupan masyarakat. Selain padi sebagai bahan makanan pokok dan menjadi produksi utama petani di Desa Gunung Sugih Baru, namun juga banyak diantaranya yang menanam singkong. Tanaman singkong dengan nama ilmiah *Manihot utilissima* atau sering disebut dengan ubi kayu memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga singkong dijadikan salah satu makanan pokok bagi masyarakat desa tersebut. Bukan hanya buah singkong saja yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber makanan, namun daun singkong juga dapat dijadikan sebagai olahan makanan kreatif.

Daun singkong biasanya hanya dimanfaatkan untuk sayur oleh masyarakat desa Gunung Sugih Baru atau digunakan sebagai pakan ternak seperti sapi atau kambing. Padahal daun singkong sebenarnya dapat juga dijadikan sebagai bahan utama pengolahan kripik. Hal ini belum diketahui oleh masyarakat secara luas sehingga ketika waktunya panen bagian daun singkong sering terbuang sia-sia begitu saja. Oleh karena itu, dilakukanlah pengolahan daun singkong sebagai bahan utama kripik daun singkong yang disebut dengan krida (kripik daun). Pengolahan ini bukan hanya dapat mengoptimalkan pemanfaatan tumbuhan singkong di Desa Gunung Sugih Baru namun juga dapat meningkatkan minat berwirausaha masyarakat setempat sehingga perekonomian kreatif bagi masyarakat desa tersebut juga membaik. Arti meningkatnya minat berwirausaha disini menurut Putra dalam Suroto dapat dilihat dari kerja keras, berani menanggung resiko, memiliki pemikiran yang inovatif dan selalu belajar dalam setiap kesempatan yang dialaminya. Diharapkan olahan kreatif kripik daun singkong juga dapat menjadi produk yang menandakan identitas atau ciri khas Desa Gunung Sugih Baru sehingga dapat meningkatkan eksistensi desa tersebut di masyarakat luar. Selain itu, karena letak strategis jalan lintas sumatera di Desa Gunung Sugih Baru menjadikan desa tersebut sering dilintasi oleh masyarakat dari luar daerah atau kota. Hal ini mengakibatkan adanya peluang besar untuk berwirausaha yang menjanjikan dengan membuat olahan makanan khas sebagai oleh-oleh dari Desa Gunung Sugih Baru yaitu kripik daun singkong.

Dari pernyataan tersebut, penulis berniat untuk menyusun artikel atau karya tulis dengan tujuan agar pembaca dapat mengetahui bahwa tanaman singkong merupakan tanaman serbaguna yang banyak dimanfaatkan menjadi produk olahan makanan baik ubi maupun daunnya. Penulis akan menyajikan cara atau metode pengolahan makanan menggunakan bahan utama dari daun singkong menjadi produk makanan kreatif yaitu kripik.

METODE

Sosialisasi pembuatan kripik daun singkong dilaksanakan pada 13 februari 2022 pukul 13.00 - selesai. Pelaksanaan dilakukan di posko kkn dusun induk desa gunung sugih baru kecamatan tigeneneng pesawaran. Alat yang digunakan dalam pembuatan kripik daun singkong meliputi, baskom, pisau, wajan, panci, talenan, kompor, alat penggilasan, sendok makan, pengaduk makanan, ulekan, tampah penjemuran, mangkok, sarung tangan plastik, standpoch, wadah kukusan. Bahan-bahan yang digunakan, daun singkong, telur, tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras, ketumbar, garam, penyedap rasa, air, bawang putih, soda kue, minyak.



Proses pembuatan kripik daun singkong dimulai dengan menyiapkan semua bahan kripik daun singkong, selanjutnya daun singkong dicuci bersih dan direbus ditambahkan garam dan soda kue masing masing 1 sendok makan. Kemudian daun singkong yang telah matang dalam perebusan ditiriskan dan di peras, selanjutnya daun singkong di potong-potong menjadi bagian bagian kecil yang kemudia dimasukkan kedalam baskom dan di campurkan dengan tepung terigu, tapioka dan beras. Masukkan bumbu bawang putih, garam ketumbar yang telah diulek . campurkan penyedap rasa dan telur aduk rata. Adonin hingga adonan jadi setelah itu masukkan kedalam wadah pengukusan. Kukus dengan waktu 35

menit. Setelah itu, potong menjadi kotak persegi adonan yang sudah matang akibat dikukus. Letakkan potongan di wadah tampah dan jemur di bawah sinar matahari selama 12 jam. Jika kripik setengah jadi sudah mengeras kripik daun singkong siap di goreng. waktu penggorengan selama 3 menit. Setelah di goreng produk kripik singkong siap di kemas dan dipasarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kerja sosialisasi dan Pembuatan Kripik daun singkong dilaksanakan pada tanggal 13 dan 15 Februari 2022 bertempat di posko kkn desa gunung sugih baru kecamatan tigeneneng kabupaten pesawaran. Kegiatan pembuatan kripik daun singkong dilaksanakan guna menambah nilai ekonomi bagi masyarakat desa gunung sugih. Selain itu, pembuatan kripik daun singkong juga bertujuan untuk menambah nilai produktifitas dan usaha bagi warga desa gunung sugih baru. kripik daun singkong memiliki ciri khas yaitu dari warna dan juga bentuknya yang unik. kripik daun singkong memiliki bentuk persegi panjang dan berwarna hijau yang dihasilkan dari daun singkong itu sendiri. rasa dari kripik daun singkong juga bervariasi seperti rasa gurih atau original dan rasa pedas. Untuk mengetahui sejauh mana program kerja yang telah dilaksanakan berjalan dengan baik dan bermanfaat bagi para masyarakat desa dapat dilihat dari hasil evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Sedangkan untuk mengetahui kelancaran selama program kerja ini dapat digambarkan bagaimana berlangsungnya kegiatan.



Gambar 1. Proses Pembuatan Kripik Singkong

Tabel 1. Keadaan awal dan keadaan akhir yang diharapkan dari peserta penyuluhan

No	Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
----	--------------	-----------	---------------

1) Masyarakat belum dapat mengembangkan dan memanfaatkan bagian daun singkong menjadi olahan yang lebih memiliki nilai jual dan pangan yang baik.	dengan sosialisasi dan pembautan kripik daun singkong kepada masyarakat khususnya ibu ibu pkk	Masyrakat sudah mengetahui cara membuat dan mengkreasikan daun singkong menjadi olahan kripik daun singkong
---	---	---

Sumber: pengamatan dan diskusi dengan ibu ibu pkk di desa gunung sugih baru

Kripik Daun singkong merupakan kripik yang berasal dari bagian tanaman daun singkong. Daun singkong memiliki kandungan protein yang berguna bagi pembentukan sel-sel dan penyusun enzim. Selain itu daun singkong juga memiliki kandungan asam amino yang bermanfaat untuk memulihkan dan memperbaiki metabolisme tubuh. Kripik daun singkong juga diharapkan tidak hanya menjadi sebuah peluang usaha tetapi juga dapat menjadi daya tarik jajanan yang memiliki rasa dan tampilan yang unik serta harga yang terjangkau bagi pembeli dan menguntungkan bagi penjual, terutama bagi warga desa gunung sugih baru. bahan- bahan yang digunakan sangat mudah didapat dan memiliki harga yang terjangkau sehingga masyarakat dapat mengolah kripik daun singkong dengan mudah. Kripik daun singkong menggunakan kemasan stand pouch. Kemasan stand pouch sendiri memiliki keunggulan yakni lebih sederhana tidak menggunakan tambahan seperti stelpes atau alat perekat lainnya, selain itu kemasan jenis ini lebih menarik bila dipasarkan di pasaran.

Pembuatan kripik daun singkong diharapkan dapat menjadikan solusi bagi masyarakat desa gunung sugih baru untuk memanfaatkan tanaman singkong yang banyak dibudidayakan di desa gunung sugih baru menjadi olahan pangan yang lebih konsumtif terutama dalam sektor ekonomi. Kripik daun singkong dapat menjadi peluang bisnis bagi masyarakat desa gunung sugih baru. hal ini dapat menjadikan desa gunung sugih baru menjadi desa yang memiliki daya tarik dalam sektor pertanian maupun olahan pangan.

Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman yang seluruh bagian tanamannya dapat dimanfaatkan, mulai dari umbi, batang, hingga daun. Umbi singkong sudah banyak dikreasikan menjadi berbagai jenis makanan. Contohnya saja getuk, keroket singkong, jemblem dan masih banyak lagi. Sementara itu, pemanfaatan bagian daun hanya sebatas dijadikan sayuran dan pakan ternak. Oleh karenanya kami memperkenalkan kripik daun singkong yang merupakan olahan hasil kreasi daun singkong.

Kripik daun singkong, merupakan suatu produk yang dalam pembuatannya menggunakan bahan dasar berupa daun singkong. Selain untuk meningkatkan nilai jual dan pemanfaatan singkong, produk ini diperkenalkan ke masyarakat untuk mengurangi limbah pertanian. Selain rasanya yang enak dan gurih serta tekstur yang renyah, daun singkong juga mempunyai banyak manfaat, diantaranya : banyak digunakan masyarakat untuk mengobati diare dan sakit kepala (Sastroamidjojo 2001). Daun singkong diketahui memiliki kandungan senyawa aktif fenolik dan flavonoid (Faedah et al. 2013). Menurut Hasyim dkk (2016), Fenolik dan flavonoid merupakan senyawa metabolit sekunder yang diproduksi oleh tanaman dan memiliki banyak fungsi. Salah satu fungsinya yaitu sebagai antioksidan. Manfaat dari senyawa antioksidan adalah menghambat aktivitas radikal bebas dalam tubuh dengan cara memberikan elektron pada molekul radikal bebas sehingga molekul tersebut menjadi stabil. Banyak yang menyebut Krida(Kripik daun) singkong seperti yang kami buat sebagai kripik paru daun singkong. Hal ini karena bentuknya yang menyerupai organ baru sapi yang telah digoreng.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dari pelatihan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Tanaman singkong (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman yang seluruh bagian tanamannya dapat dimanfaatkan, mulai dari umbi, batang, hingga daun. Umbi singkong sudah banyak dikreasikan menjadi berbagai jenis makanan.
- 2) Masyarakat pada awalnya belum dapat mengembangkan dan memanfaatkan bagian daun singkong menjadi olahan yang lebih memiliki nilai jual dan pangan yang baik.
- 3) Mahasiswa KKN Universitas Lampung mengadakan sosialisasi dan pembautan kripik daun singkong kepada masyarakat khususnya ibu ibu di Desa Gunung Sugih Baru.
- 4) Pembuatan kripik daun singkong juga bertujuan untuk menambah nilai produktifitas dan usaha bagi warga desa gunung sugih baru.
- 5) Sosialisasi pembuatan kripik daun singkong mendapat respon yang positif dari masyarakat dan diharapkan sosialisasi ini dapat menjadikan solusi bagi masyarakat desa gunung sugih baru untuk memanfaatkan tanaman singkong yang banyak dibudidayakan di desa gunung sugih baru menjadi olahan pangan yang lebih konsumtif terutama dalam sektor ekonomi.

Daftar Pustaka

- Faezah N, Aishah SH, Kalsom UY. 2013. *Comparative evaluation of organic and Inorganic fertilizers on total phenolic, Total flavonoid, antioxidant activity and Cyanogenic glycosides in cassava (Manihot Esculenta)*. *Afric J Biotech*. 12(18):2414-2421.
- Hasyim, Falah S, Dewi KL. *Effect of Boiled Cassava Leaves (Manihot esculenta Crantz) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity*. *Current Biochemistry*. Volume 3 (3): 116 – 127, 2016.
- Sastroamidjojo S. 2001. *Obat Asli Indonesia*. Jakarta Dian Rakyat.
- Suroto, S. Menumbuhkan minat berwirausaha melalui teknologi digital pada pembelajaran kewirausahaan mahasiswa di era industri 4.0. *Menumbuhkan minat berwirausaha melalui teknologi digital pada pembelajaran kewirausahaan mahasiswa di era industri 4.0*.