



Pelatihan Pembuatan Makanan Keripik Sebagai Ide Kewirausahaan Bagi Masyarakat Di Desa Bukit Selamat Kecamatan Besitang

Muammar Al-Qadri¹, Abdul Halim², Dedy Syafrizal³, Intan Fadhilla⁴, Khairunnisa⁵

^{1,2,3,4,5}Desa Bukit Selamat Kecamatan Besitang

Email: ifadhilla19@gmail.com

Abstrak.

Permasalahan dari kegiatan ini adalah karena adanya pengaduan dari salah satu kepala dusun bahwasanya di Desa tersebut susahny lapangan pekerjaan dan minimnya wawasan untuk membuat usaha, tidak hanya di Desa tersebut tetapi usaha keripik di Bukit Selamat juga tidak ada. Pelaksanaan kegiatan ini pertama, bertujuan untuk menambah wawasan dari umbi-umbian yang dapat di manfaatkan menjadi salah satu kegiatan atau usaha, yang dimana pelatihan ini mudah di pelajari dan banyak di minati menjadi salah satu usaha yang relevan dan yang kedua, dengan adanya pelatihan ini masyarakat dapat memanfaatkan dan memahami pentingnya ide-ide untuk menambah pencaharian pokok dari hasil kewirausahaan di dalam suatu lingkup baik bersifat sosial, individu, dan juga bermasyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa Pelaksanaan dari pelatihan pembuatan makanan (keripik) sebagai ide kewirausahaan ini memiliki tujuan utama yaitu mengharapkan kepada masyarakat untuk memanfaatkan ide kewirausahaan ini sebagai salah satu penambah wawasan untuk membuat usaha seperti sebagai untuk menambah mata pencaharian pokok dan terciptanya lapangan pekerjaan.

Kata Kunci: Pelatihan Pembuatan Makanan (Keripik), Ide Kewirausahaan

Abstract

The problem with this activity was that there was a complaint from one of the hamlet heads that there were difficult job opportunities in the village and a lack of insight into starting a business, not only in the village but also for the chip business in Bukit Selamat. The implementation of this activity, firstly, aims to add insight from tubers that can be utilized as an activity or business, where this training is easy to learn and much interested in becoming one of the relevant businesses and secondly, with this training the community be able to utilize and understand the importance of ideas to add to the main livelihood of the results of entrepreneurship in a sphere both social, individual, and also community. The results of the activity show that the implementation of the training on making food (chip) as an entrepreneurial idea has the main goal of expecting the community to take advantage of this entrepreneurial idea as one of the additional insights to make businesses such as to increase basic livelihoods and create jobs.

Keywords : Food Making Training (Chip), Entrepreneurship Idea

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara agraris menjadikan sektor pertanian hal yang penting dan strategis. Sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan sebagian besar penduduk di Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan (Faizin dan Saputra, 2020).

Menurut BPS (2013), luas daratan Indonesia sekitar 191,09 juta ha atau 1,92 juta km² yang meliputi pulau besar dan kecil. Luas daratan tersebut termasuk dalam luas daratan terbesar yang dimiliki suatu negara kepulauan.

Desa Bukit Selamat, Kecamatan Besitang, Kabupaten Langkat, Provinsi Sumatera Utara yang menjadi sebuah target lokasi KKN. Desa ini merupakan salah satu desa yang didominasi perekonomiannya berasal dari buruh kerja. Permasalahan umum yang ada di masyarakat desa adalah pendapatan yang relatif rendah, sehingga perlu suatu upaya dalam meningkatkan pendapatan di desa (Rahmawati *et al.* 2018)

Kewirausahaan adalah usaha kreatif yang dibangun berdasarkan inovasi untuk menghasilkan sesuatu yang baru, memiliki nilai tambah, memberi manfaat, menciptakan lapangan kerja dan hasilnya berguna bagi orang lain. (IK Ifa Khoirianingrum, 2017).

Salah satu pentingnya kewirausahaan bagi masyarakat adalah menciptakan peluang kerja dan meningkatkan standar hidup. Banyak sekali hal yang bisa dilakukan dalam berwirausaha, (IK Ifa Khoirianingrum, 2017). Maka dari pada itu sebagai titik awal pembuka bagi pemikiran masyarakat untuk memulai sebuah kewirausahaan adalah maka muncul lah pelaksanaan kegiatan pembuatan makanan (keripik) ini sebagai ide kewirausahaan.

Ide ini dapat ditingkatkan nilai tambahnya melalui penerapan teknologi teat guna yang sesuai. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengetahuan masyarakat salah satunya melalui kegiatan pelatihan atau demonstrasi dalam kegiatan KKN di Desa Bukit Selamat, Kecamatan Besitang Kabupaten Langkat.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan ini dilakukan dengan metode pendampingan, yaitu melakukan praktik pembuatan produk olahan kripik secara langsung dilapangan. Proses berbagi ilmu ini diawali dengan adanya pembekalan oleh mahasiswa KKN yaitu pemberian materi dengan metode ceramah serta dilanjutkan dengan praktik secara langsung. Metode pendampingan dan arahan program KKN melibatkan warga masyarakat yang berjumlah 50 orang Desa Bukit Selamat dalam proses pengolahan tersebut.

Penilaian keberhasilan program dilakukan dengan pengamatan langsung oleh mahasiswa KKN terhadap warga masyarakat peserta kegiatan pembuatan makanan kripik. Selain pengamatan visual langsung, kegiatan juga didokumentasikan sebagai bukti bahwa deskripsi hasil pengamatan langsung sesuai dengan data dokumentasi kegiatan.

HASIL PEMBAHASAN

Pelaksanaan Demonstrasi Pembuatan makanan (Keripik) Sebagai Ide Kewirausahaan. Program yang dilaksanakan berupa pembuatan makanan keripik sebagai ide kewirausahaan dengan metode pembelajaran berupa penjelasan materi yang dilanjutkan dengan praktik pengolahan secara langsung bersama warga Desa Bukit Selamat, Kecamatan Besitang. Pembuatan kripik ini menggunakan beberapa bahan dan alat serta melalui beberapa tahapan

proses pengolahan.

1. Bahan dan Alat

- a. Bahan-bahan yang digunakan yaitu singkong/ubi, minyak goreng (kemasan), penyedap rasa, bubuk balado, dan bubuk jagung.
- b. Alat-alat yang digunakan yaitu wajan/kuali, sautan ubi, serok (erok-erok) masak, spatula/sutil, sarung tangan, kompor/tungku.

2. Prosedur Pembuatan

Cara pembuatan kripik singkong dijelaskan sebagai berikut :

- a. Persiapan bahan dan alat yang digunakan
- b. Ambil singkong/ubi lalu kupas dan potong-potong setelah itu diparutkan dengan menggunakan sautan ubi
- c. Ambil minyak goreng secukupnya tuangkan ke kuali dan panaskan minyak yang berada dalam kuali
- d. Setelah panas masukkan ubi yang sudah diparut dengan menggunakan sautan ubi kedalam minyak tetapi masukkan ubinya jangan terlalu banyak, agar kripik tersebut ketika digoreng tidak lengket

Produk olahan kripik singkong/ubi yang dihasilkan saat proses pembuatan dan demonstrasi dihadapan warga Desa Bukit Selamat berwarna kekuningan, memiliki tekstur yang kering dan renyah, serta rasa gurih. Kripik singkong/ubi ini memiliki 2 varian rasa, ada rasa pedas saat disalut dengan bumbu atau perasa balado dan ada juga rasa manis saat disalut dengan bumbu atau perasa jagung. Menurut pendapat warga, kripik singkong yang dihasilkan enak dan renyah sehingga akan lebih banyak diminati untuk dikonsumsi bagi masyarakat luas.

Pembahasan Mengenai Ketertarikan Warga masyarakat Desa Bukit Selamat, Kecamatan Besitang terhadap Pembuatan Kripik

Demonstrasi pengolahan singkong/ubi menjadi produk olahan kripik singkong/ubi berlangsung dengan baik dan mendapatkan respon yang baik dari warga Desa Bukit Selamat. Hal tersebut dapat dilihat saat proses demonstrasi berlangsung warga Desa Bukit Selamat sangat antusias untuk memperhatikan, membantu dan ikut serta dalam proses pembuatan produk olahan tersebut. Selain itu, terdapat beberapa warga yang antusias bertanya dan berbincang bahwa ilmu dan pengetahuan ini dapat digunakannya sebagai ide berjualan. Hal tersebut menandakan bahwa terdapat warga yang tertarik untuk berjualan atau berwirausaha kripik singkong. Disisi lain, pengetahuan pengolahan hasil ini juga dapat digunakan untuk konsumsi sehari-hari.

Adapun foto dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan makanan kripik sebagai ide kewirausahaan bagi masyarakat di Desa Bukit Selamat Kecamatan Besitang, sebagai berikut:



Gambar 1 Pelaksanaan Selama Kegiatan



Gambar 2 Antusiasme warga selama kegiatan bersama mahasiswa KKN



Gambar 3 Antusiasme warga dalam memperhatikan demonstrasi pembuatan keripik

Berdasarkan hal tersebut dapat dikatakan beberapa warga ada yang tertarik membuka usaha keripik singkong ini setelah mengikuti demonstrasi pengolahan tersebut. Selain itu, produk pangan tersebut dapat memiliki umur simpan yang lebih lama karena ketika dalam proses pemasakan memang dimasak dengan garing dan renyah.

Hal ini sesuai dengan indikator keberhasilan program yaitu diharapkan warga desa dapat tertarik untuk berwirausaha, sehingga secara keseluruhan program yang dilaksanakan telah mencapai target keberhasilan yang diinginkan. Namun demikian, masih terdapat warga yang kurang tertarik untuk membuat keripik singkong. Hal ini disebabkan karena beberapa warga sudah mempunyai pekerjaan yang cukup untuk kehidupan sehari-hari dan dalam penggorengan keripik singkong ini diperlukan alat-alat yang cukup besar dan penggunaan bahan baku yang banyak.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan keripik ini sebagai ide kewirausahaan merupakan hal yang sangat dibutuhkan bagi warga Desa Bukit Selamat dikarenakan selain dari mudah

dalam proses pembuatan pengolahan keripik singkongnya dan juga sebagai nilai tambah bagi perekonomian warga Desa Bukit Selamat. Dan juga keripik singkong ini juga dapat menjadi produk pengolahan yang bisa dikonsumsi sendiri pada jangka waktu yang lebih lama. Alat dan bahan yang digunakan juga sangat mudah ditemukan di dapur dan harganya murah.

PUSTAKA

IK Ifa Khoirianingrum. (2017). Pelatihan Kewirausahaan untuk Ibu Rumah Tangga. *Jurnal IKIP PGRI Bojonegoro*.

Faizin M, Saputra DAW. (2020). Keripik terong sebagai alternatif olahan hasil pertanian Dusun Pondok N, Sendang, Jambon, Ponorogo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*. 3(2):79-87, ISSN 2560-5300.

Rahmawati ND, Dzaky MA, Siska A, Buchori A. 2018. Pengenalan entrepreneurship variasi olahan ikan patin di Grobogan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 9(2):177-184.doi: 10.26877/e-dimas.v9i2.2313.