

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Ngilo-ilo Melalui Inovasi Olahan Singkong

Mohammad Ridwan^{1*}, Ananda Citra Apriliana Sari², Anisa Maya Umri Hayati³

Institut Agama Islam Negeri Ponorogo, Indonesia

Email: ridwan@iainponorogo.ac.id¹, nandabeduri@gmail.com², mayanisha25@gmail.com³

Abstrak: Kurangnya kreativitas menjadikan singkong menjadi salah satu sumber daya alam yang sangat melimpah di desa Ngilo-ilo ini belum diinovasikan menjadi produk yang lebih bervariasi dan memiliki nilai yang jual yang tinggi. Oleh karena itu, dalam program peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Ngilo-ilo melalui inovasi produk olahan singkong merupakan kegiatan program inti Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dengan meningkatkan nilai tambah dan daya saing dalam pengelolaan singkong. Metode dalam kegiatan ini menggunakan demonstrasi cara dalam bentuk pelatihan yaitu praktik pembuatan makanan dengan bahan utama singkong. Dalam praktik olahan singkong tersebut menghasilkan 3 inovasi produk makanan diantaranya, gethuk sultan, singkong gulung, dan kroket singkong.

Kata Kunci: Inovasi, Kesejahteraan Ekonomi, Pelatihan, Singkong

Abstract: *The lack of creativity makes cassava one of the most abundant natural resources in Ngilo-ilo village, but it has not been innovated into a product that is more varied and has a high selling value. Therefore, in the program to improve the economic welfare of the people of Ngilo-ilo Village through the innovation of processed cassava products, the core program activities of the Community Service Lecture (KPM) aim to improve the economic welfare of the community by increasing added value and competitiveness in cassava management. The method in this activity uses a demonstration of the method in the form of training, namely the practice of making food with the main ingredient of cassava. In the practice of processing cassava, it produces three food product innovations, including gethuk sultan, cassava rolls, and cassava croquettes.*

Keywords: *Innovation, Economic Welfare, Training, Cassava*

PENDAHULUAN

Pelatihan merupakan suatu proses yang telah tersusun untuk mengubah perilaku karyawan dalam suatu arahan yang berfungsi untuk meningkatkan tujuan organisasional (Santoso, 2021). Menurut Jusmaliani, pelatihan adalah proses melatih para karyawan baik karyawan lama maupun baru yang akan memperoleh penempatan baru dengan keterampilan dasar yang diperlukan di bidang yang telah ditetapkan guna untuk melaksanakan tugas dalam pekerjaan. Kemudian Wilson Bangun mengartikan pelatihan itu merupakan sebuah proses mempertahankan maupun memperbaiki keterampilan karyawan untuk mewujudkan pekerjaan yang efektif (Setyowati et al., 2021). Sebagai upaya pelaksanaan, terdapat beberapa prinsip dari pelatihan, dimana prinsip tersebut yang dijadikan pedoman dalam melakukan pelatihan. Beberapa prinsip tersebut diantaranya: Kontribusi, Wawasan, Hubungan/Keterkaitan, Pengalihan, Umpan Balik, Dalam suasana tenang, dan mempunyai kriteria/standar (Elfrianto, 2016).

Inovasi adalah ide dan gagasan yang diterima sebagai hal yang baru untuk diaplikasikan. Inovasi adalah perubahan yang baru ada dan juga berbeda dari yang sebelumnya sudah ada dan digunakan untuk meningkatkan kemampuan dalam mencapai tujuan (Sisca et al., 2021). Inovasi ditandai dengan penyebaran inovasi dan karakteristik inovasi, hal tersebut yang merupakan salah satu yang menjadi penentu kecepatan pada proses inovasi. Menurut Rogers mengusulkan bahwa ada lima ciri-ciri dari inovasi, yaitu *relative advantage* (keunggulan yang pasti/terlihat), *compatibility* (keseimbangan), *complexity* (kesulitan), *trialability* (dapat dites) dan *observability* (dapat diamati) (Ahmad, 2016).

Kesejahteraan merupakan suatu keadaan dimana seseorang mampu memenuhi kebutuhan dasar, baik kebutuhan pangan, sandang, papan, air minum bersih serta kesempatan untuk melanjutkan pendidikan dan mencari pekerjaan yang baik cukup untuk mendukung kualitas hidup yang dimilikinya status sosial yang mengarah pada kedudukan sosial yang sama dengan orang lain dan warga negara lainnya (Basri, 2005). Tercapai tidaknya sebuah pembangunan di suatu wilayah ada beberapa indikator yang dibutuhkan agar mampu mengukur kesejahteraan rakyat dan dijadikan landasan ukuran keberhasilan. Indikator kesejahteraan rakyat cukup luas multidimensi dan juga kompleks sehingga suatu indikator kesejahteraan rakyat dapat dinilai dari berbagai aspek pembangunan. Indikator kesejahteraan rakyat tersebut diantaranya indikator pendidikan, indikator ketenagakerjaan, indikator demografi, indikator kesehatan, dan indikator sosial lainnya (Bustamam et al., 2021).

Singkong sering disebut sebagai bahan makanan yang berasal dari kampung. Singkong atau ketela pohon merupakan bahan makanan berupa perbu yang biasa disebut ubi kayu, singkong, atau kasape (Rohman, 2020). Di dalam singkong terdiri dari daging singkong dan kulit sebesar 15-20% yang dianggap sebagai limbah. Kulit dari singkong yang dianggap limbah ini masih mengandung beberapa nutrisi seperti serat kasar, Ca dan protein sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi makanan (Agato & Batu, 2017).

Apabila dilihat dari manfaatnya, singkong memiliki banyak kelebihan karena semua bagian dari tanaman ini memiliki manfaat untuk kehidupan sehari-hari. Beberapa manfaat ketela pohon atau singkong antara lain sebagai berikut:

- a. Pucuk serta daunnya yang masih empuk mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin A dan B1, serta dapat digunakan sebagai pakan ternak (kambing, sapi, ulat sutera, dll) setelah layu. Jika direbus dan diminyaki, itu membuat sayuran yang lezat.
- b. Daun singkong yang baru dipetik mengandung asam hidrosianat (HCN) tingkat tinggi dan karenanya beracun. Oleh karena itu, sebelum mengkonsumsi singkong atau daun singkong harus dilayukan atau direndam untuk mengurangi tingkat toksisitas HCN.
- c. Batangnya dapat digunakan untuk benih dan sebagai kayu bakar saat kering. Punuk (pangkal batang pohon) juga cocok digunakan sebagai kayu bakar.
- d. Akarnya dapat tumbuh menjadi umbi-umbian, yang dapat diolah menjadi singkong atau berbagai makanan olahan lainnya (Muntoha et al., 2015).

Desa Ngilo-ilo merupakan salah satu desa di kecamatan Slahung yang termasuk daerah pegunungan yang berbatasan dengan Desa Janti di wilayah timur, Desa Wates di wilayah selatan, Desa Tahunan Tegalombo Pacitan di wilayah barat, dan Desa Pandak Kecamatan Balong di sebelah utara. Desa ini memiliki 3 Dusun yaitu Dusun Sukamaju, Dusun Sukamakmur, dan Dusun Blimbing. Desa ini sebagian besar memiliki wilayah pertanian.

Dalam wawancaranya Bapak Winaryono, selaku Kepala Desa menjelaskan, “Desa ini memiliki banyak sumber daya alam yang sangat melimpah, diantaranya, ketela atau singkong, gambili, rempah-rempah, madu, pisang, mbothe, dan umbi-umbian lainnya” (Winaryono, 2022). “Dari banyaknya sumber daya alam yang melimpah tersebut ada beberapa yang masih dijual langsung secara mentah diantaranya singkong dan gambili, untuk mengatasi permasalahan tersebut bagaimana cara agar singkong dan gambili bisa diinovasi menjadi produk yang memiliki *value* dan harga jual yang tinggi”, imbuhnya (Winaryono, 2022).

Dari potensi singkong dan gambili tersebut lebih dominan ke singkong, karena mudah didapat dan masa panennya relatif cepat. Sedangkan gambili membutuhkan waktu 6-12 bulan sekali panen. Dengan banyaknya singkong yang diproduksi oleh mayoritas masyarakat desa, akan tetapi tidak melalui proses pengolahan secara lanjut menjadi produk yang lebih bernilai. Hal tersebut disebabkan oleh kebiasaan yang sudah mendarah daging pada perspektif setiap masyarakat untuk langsung menjual ke pasar setelah menanen singkong, selain itu juga disebabkan oleh kurangnya kreativitas dan ketelatenan dari para masyarakat untuk mengolah singkong menjadi produk yang lebih bernilai dan berharga lebih tinggi.

Situasi permasalahannya bahwa produk singkong yang diproduksi di desa Ngilo-ilo sangat berlimpah namun proses produksi yang banyak ini belum terkelola dengan baik dan hanya dijual setelah dipanen ke pasar. Kerangka penyelesaian masalah dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dituangkan dalam Program Pelatihan Inovasi Olahan Singkong ini adalah peningkatan nilai tambah dan daya saing dalam

pengolahan singkong. Penanganan masalah ini membutuhkan bantuan dari pihak perangkat desa, Segenap Ibu-ibu PKK, Narasumber yang membantu dalam pelatihan, serta masyarakat desa Ngilo-ilo. Dalam lingkungan yang terdekat diharapkan memiliki perhatian terhadap peningkatan ekonomi masyarakat ini adalah pemerintah desa dengan dukungan Ibu-ibu PKK. Program KPM ini diharapkan dapat memberikan bantuan untuk mengatasi permasalahan ini dengan memberikan kegiatan penyadaran dan memotivasi melalui kegiatan pelatihan peningkatan kreativitas masyarakat untuk meningkatkan perekonomian Desa Ngilo-ilo.

Penelitian yang dilakukan oleh Sarlina Palimbong, Brigitte Sarah Renyoet, Markus Hulu, Galih Arian Nugraha, Maria Kristina Anggraeni yang berjudul "Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Olahan Umbi Singkong (Manihot spp.) Bagi Pelaku UMKM Sektor Usaha Kaki Lima di Salatiga" (2019). Dalam penelitian ini menghasilkan Kegiatan pendampingan bagi pelaku UMKM di industri makanan dan minuman berjalan baik, dan peserta sangat bersyukur atas ilmu dan ide baru yang diperolehnya dalam inovasinya dalam menjual produk. Selain itu, mereka ingin membantu tuan rumah secara langsung dengan bahan utama merchandise mereka. Persamaan penelitian kami dengan jurnal ini yaitu pelatihan inovasi singkong sedangkan perbedaannya pada jurnal ini membahas pelaku umkm dan penelitian kami membahas lebih ke masyarakatnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Khoirin Maghfiroh, R.R. Sri Karuniari Nuswardhani yang berjudul "Diversifikasi Pengolahan Singkong Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat" (2019). Dalam penelitian ini menghasilkan sebagai berikut: Secara umum mitra dapat menerima alih teknologi dengan baik, pelatihan dan pengembangan produk dapat diterima oleh mitra di dalam negeri berdasarkan hasil yang memuaskan, mitra dalam negeri dapat mendukung peralatan teknis yang sesuai dari orang-orang yang diberikan oleh kelompok. Persamaan penelitian kami dan penelitian dalam jurnal ini yaitu sama-sama membahas pelatihan olahan singkong. Sedangkan perbedaan penelitian pada jurnal ini dan penelitian kami yaitu pada penelitian jurnal ini sasaran yang dituju antara masyarakat dan mitra, sedangkan pada penelitian kami sasarannya untuk masyarakat dan Ibu PKK.

Penelitian yang dilakukan oleh Ria Setyawati, Ida Suriana, Abdul Gafur yang berjudul "Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan" (2021). Dalam penelitian ini menghasilkan Jumlah peserta yang ditargetkan semula 25 orang namun karena pandemi covid 19 hanya 15 peserta yang ikut. Dalam pelaksanaannya protocol kesehatan selalu diterapkan, sehingga peserta akan dibagi menjadi 3 kelompok, dan tidak bisa dilakukan waktu bersamaan. Program ini memberikan informasi lebih kepada ibu-ibu di kelompok tani tentang cara membuat makanan sehat salah satunya kue bolu yang tidak membutuhkan alat berat dan memiliki kemampuan untuk menjualnya di pasar, serta mengetahui cara memasarkan melalui digital. Program ini untuk petani komunitas yang ingin meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Persamaan penelitian kami dengan jurnal ini yaitu pelatihan inovasi singkong sedangkan

perbedaannya pada jurnal ini membahas pelaku kelompok tani dan penelitian kami membahas lebih ke masyarakatnya.

Penelitian yang dilakukan oleh Retno Fitrianti, Fatmawati, Sri Undai Nurbayani, Mirzalina Zaenal, Insany Fitri Nurqamar, dan Daniella Cynthia S, yang berjudul “Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa” (2022). Dalam penelitian ini menghasilkan Pelaksanaan PKM dilaksanakan dan memperoleh respon positif dari salah satu mitra, hal ini terlihat dari semangat dan kerja keras peserta dalam pelaksanaan program tersebut. melalui proses pelaksanaan terjadi peningkatan jumlah peserta serta pemahaman dan praktik membuat produk singkong sendiri sehingga salah satu indikator keberhasilan. Peningkatan kesejahteraan keluarga melalui kemampuan mengolah singkong menjadi produk yang dapat dipasarkan dan dijual akan memberikan manfaat yang signifikan yang akan menjadi indikasi keberhasilan program ini. Persamaan penelitian kami dengan penelitian di jurnal ini yaitu sama-sama membahas mengenai Inovasi Olahan Singkong. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian kami yaitu di penelitian ini Wilayah yang dituju di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa, sedangkan penelitian kami berfokus pada Masyarakat Desa Ngilo-ilo, Kecamatan Slahung, Ponorogo.

Penelitian yang dilakukan oleh Pasca Dwi Putra, Lisyanto, Adek Cerah Kurnia Azis, Andri Zainal yang berjudul “Rekayasa Bahan Makanan Dari Singkong Dalam Mensejahterakan Perekonomian Masyarakat Di Kabupaten Labuhan Batu Utara” 2019. Dalam penelitian ini menghasilkan berdasarkan kegiatan diatas pengembangan produk yang lebih inovatif dan kreatif akan berdampak terhadap peningkatan nilai jual dan ekonomi dari produk singkong. Disamping itu, pemasaran yang dilakukan secara luas berdampak terhadap pengenalan produk dilakukan secara lokal, regional maupun nasional sehingga berdampak terhadap pendapatan mitra. Disamping itu, pentingnya desain kemasan produk menjadi lebih menarik dan memiliki nilai jual akan meningkatkan penjualan produk. Persamaan penelitian pada jurnal ini dengan penelitian kami yaitu sama-sama membahas olahan singkong dengan tujuan untuk meningkatkan nilai jual dari inovasi singkong tersebut. Sedangkan perbedaan penelitian jurnal ini dan penelitian kami yaitu pada penelitian ini fokus tidak hanya pada menginovasikan singkong menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi, akan tetapi juga tertuju pada sistem pemasaran dan desain kemasan produk. Sedangkan pada penelitian kami yaitu hanya fokus pada menginovasi singkong menjadi 3 macam produk makanan yang dari penampilannya tidak akan disangka jika itu berasal dari singkong.

METODE PENELITIAN

Pendampingan dalam pelatihan yang digunakan adalah pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*), yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar lingkungan masyarakat yang kami tempati. Masyarakat merupakan suatu aset yang berharga bagi sebuah desa sebagai generasi penerus untuk melanjutkan dan

membangun di desanya baik untuk waktu sekarang maupun waktu yang akan datang, yang mampu menyatukan keragaman yang ada pada masyarakat sesuai dengan potensi masing-masing. Desa Ngilo-ilo memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dan dapat berkembang lebih pesat. Potensi-potensi tersebut diantaranya: ketela, gambili, rempah-rempah, madu, kacang tanah, mbothe, pisang, dan umbi-umbian. Namun dengan banyaknya potensi sumber daya alam yang telah dimiliki juga mempunyai kelemahan-kelemahan yang peneliti gali dari observasi awal diantaranya, kurangnya kreativitas dari sumber daya manusia (SDM) dan kurangnya pengetahuan dan wawasan untuk menginovasikan potensi yang ada. Berdasarkan observasi awal tersebut peneliti akhirnya memutuskan untuk mengadakan pelatihan inovasi olahan singkong dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa Ngilo-ilo.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam pelatihan olahan singkong dari kelompok pengabdian masyarakat bekerja sama dengan Ibu-ibu PKK ini menggunakan metode pelatihan bagi ibu-ibu PKK dan masyarakat dalam upaya meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui inovasi produk olahan singkong di Desa Ngilo-ilo. Kegiatan tersebut dilaksanakan selama 1 hari, yakni pada tanggal 27 Juli 2022 bertempat di balai desa Ngilo-ilo. Merujuk pada analisis situasi dan permasalahan yang dikemukakan oleh Bapak Winaryono, S.H.I. selaku kepala desa Ngilo-ilo, maka kelompok KPM menentukan metode pelaksanaan kegiatan inovasi olahan singkong di desa Ngilo-ilo. Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam dua tahapan, sebagai berikut:

1. Sosialisasi dalam bentuk penyuluhan
2. Pelatihan proses pembuatan makanan dari singkong.

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari. Diawali dengan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat bahwa singkong dapat diinovasikan menjadi makanan dengan berbagai variasi, bentuk, dan rasa yang mempunyai nilai jual yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan di Desa Ngilo-ilo dibuka oleh Kepala Desa Ngilo-ilo. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari yang diikuti oleh 25 peserta, yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan masyarakat. Antusiasme dan rasa keingintahuan serta minat peserta dalam pelatihan ini sangat tinggi. Hal ini ditandai dengan aktifnya peserta dalam melakukan praktik langsung pembuatan olahan singkong. Peserta sendiri mengakui bahwa belum pernah terfikirkan apabila singkong dapat diolah menjadi makanan yang lezat, menarik, dan dapat menambah harga jual yang tinggi. Oleh karena itu, pengetahuan dan *skill* yang ditawarkan dalam pelatihan ini dapat dimanfaatkan untuk memperoleh tambahan pendapatan masyarakat sehingga kesejahteraan dapat tercapai.

Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan baik, karena mendapat dukungan penuh dari pemerintah desa setempat melalui fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan

berupa tempat pelaksanaan dengan segala infrastruktur yang memadai. Selain itu bahan utama (singkong) yang narasumber gunakan mudah diperoleh karena berasal dari Desa Ngilo-ilo. Faktor kendala yang dihadapi dalam pelatihan ini yaitu keterlambatan peserta pelatihan datang ke lokasi karena bersamaan dengan beberapa kegiatan masyarakat.

Pelatihan dilaksanakan selama 1 hari yakni pada hari Rabu, 27 Juli 2022 dimulai pukul 07.30 dan berakhir pukul 13.00. Pertama peserta melakukan registrasi, diadakan pembukaan pelatihan yang diikuti oleh peserta, anggota KPM, Bapak Kepala Desa, dan narasumber pelatihan. Pembukaan acara dilaksanakan dalam waktu kurang lebih 60 menit yang berisi sambutan/pengarahan dari ketua KPM, Bapak Kepala Desa, dan Ketua PKK sekaligus membuka acara pelatihan. Setelah acara pembukaan selesai dilanjutkan dengan acara inti yaitu pelatihan inovasi olahan singkong dengan narasumber Ibu Sulis Nuryani yang berlangsung selama 3 jam.

Tabel 1. Rundown Kegiatan Pelatihan

Hari/Tanggal	Waktu	Agenda	PJ
Rabu, 27 Juli 2022	07.30-08.00	Mobilisasi Massa -Persiapan Panitia -Pengkondisian Parkir & Peserta	Maya Vivi
	08.00-09.30	Pembukaan -Pembukaan MC -Sambutan Ketua KPM -Sambutan Kepala Desa -Sambutan Ketua PKK -Do'a -Penutup	Awwalin Aflah Binti
	09.30-09.40	Acara Inti -Pembacaan CV Narasumber	Awwalin
	09.40-10.40	Materi I Pelatihan Gethuk Sultan	Narasumber Ibu Sulis Nuryani
	10.40-11.30	Materi II Pelatihan Singkong Gulung	Narasumber Ibu Sulis Nuryani
	11.30-11.40	ISHOMA	Panitia
	11.40-12.40	Materi III Pelatihan Krokot Singkong	Narasumber Ibu Sulis Nuryani
	12.40-13.00	Penutupan	Panitia

Teknik Pengolahan Singkong Menjadi Produk Yang Memiliki Nilai Jual Yang Tinggi

Pada kegiatan pelatihan olahan singkong ini bertujuan untuk menghasilkan beberapa menu yang belum pernah diinovasikan oleh kebanyakan orang dan cara mengolahnya pun dengan cara yang *simple* (mudah) serta tidak menggunakan alat oven, tetapi menggunakan alat yang tradisional yaitu panci untuk proses mengukus adonan. Beberapa menu tersebut diantaranya, gethuk sultan, singkong gulung, dan kroket singkong. Untuk praktik ketiga menu tersebut membutuhkan alat, bahan, dan proses pembuatan sebagai berikut:

a. Gethuk Sultan

- 1) Bahan: 1 kg singkong, gula halus 200gram, mentega 100gram, sedikit garam
- 2) Langkah Pembuatan:
 - Kukus 1kg singkong dan tumbuk/blender singkong
 - Campurkan 1kg singkong, gula halus 200gram, mentega 100 gram, sedikit garam, lalu diaduk.
 - Dibentuk dikasih isian sesuai selera (bisa pakai cetakan)
 - Dihias sesuai selera.



Gambar 1. Gethuk Sultan

b. Singkong Gulung

- 1) Bahan: 1kg singkong, 500ml santan, 1 kelapa muda (diparut), 200 gram gula pasir, sedikit garam, bungkus vanili, 120 gram tepung tapioka, 1 sachet agar-agar original
- 2) Langkah Pembuatan:
 - Aduk singkong, gula pasir, garam, vanili, tepung tapioka, santan, agar-agar.
 - Masukkan adonan kedalam Loyang
 - Kukus adonan yang sudah dituang diloyang
 - Digulung dikasih isian parutan kelapa



Gambar 2. Singkong Gulung

c. Krokot Singkong

1) Bahan:

Isian Krokot: Wortel & kentang potong dadu, ayam cincang, bawang putih, bawang merah, merica, garam, tepung terigu 2 sendok makan.

Kulit Krokot: 1 kg singkong ditumbuk, 3 sendok blue band, 2 kuning telur, penyedap rasa, garam, bawang merah goreng

2) Cara Membuat

Isian Krokot:

- Tumis isian krokot sampai harum (bawang putih, bawang merah, merica, garam).
- Masukkan kentang dan wortel
- Masukkan gula
- Masukkan ayam cincang
- Masukkan daun bawang
- Masukkan tepung terigu 2 sendok yang sudah dikasih air
- Masukkan penyedap rasa

Kulit Krokot:

- 3 sendok mentega
- 2 kuning telur
- Masukkan penyedap rasa, garam, bawang goreng, lalu diaduk
- Isian dimasukkan di dalam kulit krokot
- Didelupkan putih telur lalu dibalur tepung panir, lalu goreng.



Gambar 2. Krokot Singkong

KESIMPULAN

Pelaksanaan pelatihan inovasi olahan singkong di Desa Ngilo-ilo Kecamatan Slahung telah dilaksanakan dan memperoleh respon yang sangat baik dari ibu-ibu PKK dan masyarakat, hal ini dilihat dari antusias dan keaktifan peserta. Dari tahapan pelaksanaan terjadi peningkatan peserta dalam memahami dan mempraktikkan pembuatan produk singkong secara mandiri menjadi salah satu penanda keberhasilan. Setelah mengikuti pelatihan inovasi olahan singkong kreatifitas dari masyarakat meningkat, hal itu dibuktikan dengan menerapkan

salah satu resep yaitu singkong gulung yang diproduksi untuk konsumsi pada setiap acara. Sedangkan saran dari kami mengenai kegiatan ini yaitu Perlunya praktik dan pendampingan yang berkelanjutan dari peserta pelatihan agar mau menggerakkan masyarakat lainnya dalam mengolah singkong agar memiliki harga jual yang tinggi. Dan diharapkan masyarakat mampu menerapkan semua resep dalam pelatihan.

REFERENSI

- Agato, & Batu, K. L. (2017). Inovasi Olah Pangan Dari Singkong di Desa Pak Bulu Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 159.
- Ahmad, H. M. Y. (2016). Pengaruh Karakteristik Inovasi Pertanian Terhadap Keputusan Adopsi Usaha Tani Sayuran Organik (Studi Kasus di Kelompok Tani Mandiri Desa Ciputri, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur). *Journal of Agrosience*, 6(2), 5.
- Basri, I. A. (2005). *Islam dan Pembangunan Ekonomi*. Gema Insani Press.
- Bustamam, N., Yulyanti, S., & Dewi, K. S. (2021). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Indikator Kesejahteraan Masyarakat Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ekonomi KIAT*, 32(1), 88.
- Elfrianto. (2016). Manajemen Pelatihan Sumber Daya Manusia. *Jurnal EduTech*, 2(2), 49.
- Muntoha, Jamroni, & Ummayah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(3), 189.
- Rohman, A. (2020). *Ensiklopedi Singkong: Deskripsi, Filosofi, Manfaat, Budidaya, dan Peluang Bisnis*. Karya Bakti Makmur Indonesia.
- Santoso, I. (2021). *Pendidikan Pelatihan (Diklat), Iklim Organisasi, dan Motivasi Berprestasi (Pengaruhnya pada Kinerja Guru*. Penerbit NEM.
- Setyowati, D. E., Sari, S. K., & Antariksa, Y. (2021). *Buku Ajar Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakad Media Publishing.
- Sisca, Simarmata, H. M. P., Purba, E. G. B., Dewi, I. K., Fajrillah, M. S., Sudarso, A., & Sudarmanto, E. (2021). *Manajemen Inovasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Winaryono. (2022, Juli 15). Wawancara.