



## Proses Pembuatan Kerupuk opak Singkong yang Renyah dan Gurih untuk Bisnis UMKM

Wahyu Abdillah<sup>1</sup>, Efrina Masdaini<sup>2</sup>, Riska Dwi Aprilia<sup>3</sup>, Rizki Hamdani<sup>4</sup>, Nabila Rizky Rahmadhanti<sup>5</sup>, Nurhidayah<sup>6</sup>, Maharani Meylianti Putri<sup>7</sup>, Naufal Ahmad R<sup>8</sup>, Septa Derly Awalif<sup>9</sup>, M. Alip Ar Rapi<sup>10</sup>, M. Syamsu Anugra<sup>11</sup>,  
M. Dava Rizki S<sup>12</sup>, Asep Saputra<sup>13</sup>

1-13 Universitas Muhammadiyah Palembang

[Riskadwiaprilias333@gmail.com](mailto:Riskadwiaprilias333@gmail.com)

### Abstrak

Opak singkong adalah olahan krupuk yang berbahan dasar singkong. Pada proses pengolahan singkong menjadi opak masih menerapkan bentuk kegiatan produksi yang sederhana dan belum melakukan inovasi dalam produksi. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong, walaupun kegiatan telah usai peserta dapat melakukan sendiri dan memiliki inisiatif untuk pengembangan produk. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 7 Februari 2025 di Desa Senuro Timur, Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir. Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode partisipatif, yang menekankan keterlibatan aktif pelaku UMKM dalam perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi dalam pembuatan kerupuk opak singkong. Mahasiswa KKN melakukan diskusi kelompok membahas pelaksanaan secara langsung pembuatan kerupuk opak singkong. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat mengenai pengembangan produk pangan serta dapat melanjutkan dan mengembangkan secara mandiri usaha ini karena memiliki peluang pasar dengan nilai jual yang tinggi.

**Kata Kunci** : Singkong, Opak, Inovasi

### Abstract

*Opak cassava is a processed cracker made from cassava. In the process of processing cassava into opaque, it still applies simple forms of production activities and has not innovated in production. This community service aims to improve community skills in processing cassava, even though the activity has finished, participants can do it themselves and have the initiative to develop products. This activity is one of the work programs which will be held on February 7 2025 in East Senuro Village, Tanjung Batu District, Ogan Ilir Regency. The approach used in this community service is a participatory method, which emphasizes the active involvement of MSME actors in planning, implementation and evaluation in making cassava opaque crackers. KKN students held group discussions discussing the direct implementation of making cassava opaque chips. The result of carrying out this service activity is that it can increase the community's knowledge and abilities regarding the development of food products and can continue and develop this business independently because it has market opportunities with high selling value.*

**Keywords** : Cassava, Opak, Innovation

This is an open access article under the CC BY-SA License.

**Penulis Korespondensi:**

Riska Dwi

Universitas Muhammadiyah Palembang

Email: [riskadwiaprilias333@gmail.com](mailto:riskadwiaprilias333@gmail.com)



## **Pendahuluan**

Usaha kecil dan menengah (UKM) di berbagai negara termasuk di Indonesia adalah salah satu penggerak perekonomian rakyat yang tangguh. Hal ini karena kebanyakan para pengusaha kecil dan menengah berangkat dari industri keluarga atau rumahan (Wiralestari, Firza, & Mansur, 2018). UMKM juga merupakan salah satu penyokong perekonomian di Indonesia khususnya pada masyarakat golongan bawah dan menengah. UMKM memiliki peran strategis dalam upaya pemerintah dalam mengatasi kemiskinan dan pengangguran, karena UMKM dapat menyerap tenaga kerja, sehingga pengangguran akibat tidak terserapnya angkatan kerja dalam dunia kerja menjadi berkurang (Safitri, 2020). Dalam kegiatan UMKM ini mahasiswa KKN mengambil kerupuk opak singkong yang dijadikan sebagai salah satu UMKM di desa Senuro Timur, bahan utama yang dipakai yaitu singkong.

Singkong merupakan tanaman yang berasal dari benua Amerika yang masuk ke wilayah Indonesia pada tahun 1852 (Putriana & Aminah, 2013: 29). Singkong atau ubikayu (*Manihot esculenta* Crantz) merupakan salah satu sumber karbohidrat lokal Indonesia yang menduduki urutan ketiga terbesar setelah padi dan jagung (Prabawati, S., Richana, N. and Suismono, 2011: 1-5). Dalam industri makanan, pengolahan singkong, dapat digolongkan menjadi tiga yaitu hasil fermentasi singkong (tape/peuyem), singkong yang dikeringkan (gaplek) dan tepung singkong atau tepung tapioka yang selanjutnya dipergunakan untuk berbagai macam industri seperti makanan, makanan ternak, kertas, kayu lapis, dan lainnya (Fitri, 2013).

Salah satu pemanfaatan singkong adalah kerupuk singkong. Kerupuk singkong adalah makanan ringan yang sangat populer dikalangan masyarakat, terbuat dari singkong, berbentuk bundar tipis dan rasanya gurih (Asnidar and Asrida, 2017). Kegiatan pembuatan kerupuk opak singkong telah sukses dilaksanakan di Desa Senuro Timur Kec. Tanjung Batu, Kab. Ogan Ilir. Program ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan hasil pertanian lokal, terutama singkong, sebagai bahan baku utama. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan warga Desa Senuro Timur semakin termotivasi untuk mengembangkan usaha berbasis produk lokal, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Opak singkong adalah olahan krupuk yang berbahan dasar singkong. Pada proses pengolahan singkong menjadi opak masih menerapkan bentuk kegiatan produksi yang sederhana dan belum melakukan inovasi dalam produksi. Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan salah satu bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan tujuan membantu mengembangkan potensi lokal. Salah satu kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN di Desa Senuro Timur adalah pembuatan kerupuk singkong. Program ini diinisiasi sebagai upaya untuk meningkatkan keterampilan warga, mengembangkan usaha berbasis sumber daya lokal, serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa terutama pelaku UMKM.

## **Metode Kegiatan Pengabdian**

Metode dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang ada di Desa Senuro Timur, Kab. Ogan Ilir dalam mendampingi UMKM kerupuk opak singkong yaitu dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

### **1. Tahapan Awal**

Dalam tahap awal perencanaan pembuatan kerupuk singkong, dilakukan observasi terhadap proses produksi yang telah diterapkan oleh pelaku UMKM. Observasi ini mencakup pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, penggunaan alat, serta strategi pemasaran yang diterapkan serta kapan waktu dan tempat pelaksanaan praktik pembuatan dilaksanakan. Dan juga menggunakan pendekatan kualitatif dimana dalam penelitian ini lebih menekankan pada proses dan pemaknaan (Basri, 2014). Beberapa yang diamati dalam kegiatan ini adalah apa saja tantangan yang dapat menentukan perkembangan usaha salah satu UMKM yang ada di desa senuro timur. Observasi, wawancara dan kegiatan praktik langsung yang akan dilakukan.

### **2. Tahapan pelaksanaan**

Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode partisipatif, yang menekankan keterlibatan aktif pelaku UMKM dalam perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi dalam pembuatan kerupuk opak singkong, Selain itu, satu hal yang juga penting dalam konsep partisipasi menurut Suparjan adalah bahwa partisipasi tidak hanya sekedar dipandang dari sisi fisik semata. Selama ini menurutnya ada kesan bahwa seseorang dikatakan sudah berpartisipasi apabila dia sudah terlibat secara fisik seperti ikut kerjabakti, ikut membantu material (Suparjan dan Hempri Suyatno, 2003).

Mahasiswa KKN melakukan diskusi kelompok membahas pelaksanaan secara langsung pembuatan kerupuk opak singkong. Kemudian dilakukan praktik langsung untuk membuat kerupuk opak yang berbahan dasar singkong untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah singkong, walaupun kegiatan telah usai peserta dapat melakukan sendiri dan memiliki inisiatif untuk pengembangan produk.

## **Hasil Dan Pembahasan**

Pengabdian masyarakat ini merupakan salah satu program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan pada tanggal 7 Februari 2025 di Desa Senuro Timur, Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir. Adapun alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kerupuk opak ini meliputi parut kelapa, dandang, wadah, loyang, pisau, talenan, kompor, dan wajan. Adapun bahan yang dibutuhkan adalah singkong, garam, pewarna makanan, minyak goreng, bawang putih, penyedap rasa, dan gas.

Tahapan pembuatan opak meliputi :





**Gambar 2. Pembuatan adonan opak**

6. Perebusan Adonan

Adonan yang telah dibuat kemudian di rebus pada air yang sangat mendidih selama 25-30 menit hingga matang.



**Gambar 3. Perebusan adonan**

7. Penjemuran Adonan Opak

Adonan yang telah direbus hingga matang kemudian di jemur pada terik matahari selama 2-3 hari hingga adonan menjadi kering.

8. Pemotongan

Setelah melewati tahap penjemuran, adonan yang telah kering kemudian dipotong tipis-tipis dengan menggunakan alat pemotong manual. Setelah adonan menjadi potongan tipis kemudian di jemur kembali di terik matahari selama 1 hari.

9. Penggorengan.

Opak-opak yang telah kering kemudian digoreng pada minyak panas dengan api kecil agar opak tidak mudah gosong dan mengembang dengan sempurna.



**Gambar 4. Proses penggorengan**

10. Pengemasan.

Opak yang telah digoreng kemudian di kemas menggunakan plastik berukuran kecil, sedang, dan besar. Dimana setiap ukuran plastik mempunyai harga jual yang berbeda.



**Gambar 5. Kerupuk opak singkong yang sudah dikemas**



**Gambar 6. Foto bersama masyarakat pelaku UMKM**

## **Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan *Kerupuk Opak Singkong* bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan mengolah singkong menjadi produk bernilai jual tinggi. Dalam kegiatan ini, mahasiswa KKN dapat mengetahui teknik produksi kerupuk opak singkong, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga strategi pemasaran agar produk lebih dikenal luas. Proses pembuatan kerupuk opak singkong dimulai dengan mengupas dan mencuci singkong, Setelah itu, singkong dihaluskan dan dicampur dengan bumbu seperti garam dan bawang agar memiliki cita rasa yang lebih lezat. Kemudian adonan dibentuk dan direbus sampai matang, Adonan kemudian dicetak menjadi lembaran tipis dan dijemur di bawah sinar matahari hingga kering sempurna. Setelah proses pengeringan, kerupuk opak digoreng dalam minyak panas hingga mengembang dan renyah.

## **Ucapan Terimakasih**

Terimakasih kami sampaikan kepada Rektor Universitas Muhammadiyah Palembang yang telah mendukung program KKN yang dikoordinir oleh LPPM Universitas Muhammadiyah Palembang. Terimakasih kepada Bapak kepala desa dan juga masyarakat desa Senuro Timur khususnya pada pelaku UMKM kerupuk opak singkong yang telah berkenan menerima mahasiswa peserta KKN Universitas Muhammadiyah Palembang Kelompok 51 Desa Senuro Timur.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Asnidar and Asrida, 2017. Analisis Kelayakan Usaha Home Industry Kerupuk Opak Di Desa Paloh Meunasah Dayah Kecamatan Muara Satu Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal S. Pertanian*, 1(1), pp.39–47. <https://www.neliti.com/publications/210854/analisis-kelayakan-usaha-home-industry-kerupuk-opak-di-desa-paloh-meunasah-dayah>
- Basri, H.(2014). Using Qualitative Research In Accounting and Management Studies: Not A New Agenda. *Journal of US-China Public Administration*, Vol. 11, No. 10, 2014. <https://core.ac.uk/download/pdf/304918613.pdf>
- Fitri, R. (2013). Diversifikasi olahan singkong dan pisang. Yogyakarta: UNY Press. <https://jurnal.unigal.ac.id/agroinfogaluh/article/view/6675>
- Prabawati, S., Richana, N. and Suismono, 2011. Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. *Sinar Tani Edisi 4-10 Mei 2011 No.3404 Tahun XLI,(4),pp.1–5*  
<https://scholar.archive.org/work/rkhrhayuandopkbmy3oqgumthe/access/wayback/https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/download/752/693>
- Putriana, I., & Aminah, S. (2013). Mutu fisik, kadar serat dan sifat organoleptik nata de cassava berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(1), 29-38. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1061>.
- Safitri, Indri (2020). “Peluang, Tantangan dan strategi pengembangan UMKM di Indonesia pada Masa Pandemi Covid 19”.Skripsi, pendidikan ekonomi. Universitas

Negeri Yogyakarta: <https://edumediasolution.com/society/article/view/103>

Suparjan dan Hempri Suyatno, *Pengembangan Masyarakat: Dari Pembangunan Sampai Pemberdayaan*, Yogyakarta: Aditya Media, 2003. <https://digilib.uin-suka.ac.id/id/eprint/8286/>

Wiralestari, Firza, E., & Mansur, F. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pempek pada Umkm Pempek Masayu 212. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 2(1), 46-52. <https://journal.lppmunindra.ac.id/index.php/pkm/article/view/6324>