Pembuatan Keripik Singkong untuk Mengembangkan Produk UMKM pada Pemberdayaan Masyarakat Desa Kain Golong Aceh Singkil

*Risnadi Irawan[1], Safarul Rahman[2], Fajrurrahman Mataniari[3], Endang Purnama[4], Natasya Tanjung[5], Armi[6], Titik Mutiara Sandi[7], Erlinda Sarni Sidim[8], Edi Mawardi[9], Zakir Husin[10]

[1,2,9,10]*Fakultas Teknik Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia*
[3,6]*Fakultas Ekonomi Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia*
[4]*Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia*
[5,7]*Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Teuku Umar, Alue Peunyareng, Aceh Barat, 23615, Indonesia*

*Corresponding author: risnadiirawan@utu.ac.id

Abstrak

Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat melalui pengembangan UMKM keripik singkong di Desa Kain Golong, Aceh Singkil. Desa Kain Golong memiliki peluang besar dari pemberdayaan UMKM, terutama dari ketersediaan singkong yang berlimpah dan beragamnya budaya masyarakat. Melalui program pengabdian masyarakat, mahasiswa memberikan pelatihan kepada warga mengenai cara pembuatan keripik singkong dengan cara lebih modern dan efisien. Walaupun masih menggunakan peralatan tradisional, pelatihan ini berjaya meningkatkan mutu hasil produksi keripik singkong. Menurut hasil penelitian, peluang UMKM keripik singkong di Desa Kain Golong sangat menjanjikan. Namun, masih ada rintangan yang harus diatasi, seperti kekurangan peralatan dan teknologi pengolahan serta kurangnya luasnya jaringan pemasaran. Agar UMKM keripik singkong dapat berkembang dimasa datang, disarankan untuk mengambil langkah-langkah penyediaan peralatan produksi modern, inovasi produk, peningkatan pemasaran, pembentukan kelompok usaha, dan peningkatan kemampuan sumber daya manusia. Dengan bantuan dari berbagai pihak, diharapkan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) pembuatan keripik singkong di Desa Kain Golong bisa menjadi inspirasi bagi desa-desa lainnya dalam mengoptimalkan potensi lokal serta meningkatkan kesejahteraan penduduk.

Kata Kunci: Keripik Singkong; UMKM; Inovasi; Kain Golong; Pemberdayaan

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangat berperan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi baik di tingkat lokal maupun nasional [1]. UMKM menjadi salah satu pilar utama dalam pilar struktur ekonomi banyak negara, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. UMKM merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah terbesar dan terbukti handal dalam menghadapi goncangan krisis ekonomi [2]. Usaha ini memainkan peran yang sangat penting dalam menjaga kestabilan ekonomi, terutama di tengah krisis atau ketidakpastian ekonomi global maupun domestik. Di Indonesia, keberadaan UMKM diatur secara hukum dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Undang-undang ini memberikan definisi yang jelas tentang kategori usaha mikro, kecil, dan menengah. Usaha mikro didefinisikan sebagai usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria tertentu. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, bukan merupakan anak perusahaan atau cabang dari usaha besar, dan usaha menengah merupakan usaha ekonomi produktif yang juga berdiri sendiri dan memenuhi kriteria tertentu sesuai undang-undang tersebut [3].

Keberadaan UMKM di Indonesia mencerminkan hampir seluruh unit usaha di berbagai sktor ekonomi yang aktif dalam perekonomian Indonesia karena jumlahnya yang begitu besar [4]. Dengan jumlah yang begitu besar, sektor UMKM memiliki peran yang sangat strategis, tidak hanya dalam mendukung pertumbuhan ekonomi, tetapi juga dalam memperkuat ketahanan ekonomi nasional. UMKM di Indonesia mencakup sebagian besar unit usaha di berbagai sektor ekonomi, mulai dari perdagangan, industri, hingga jasa. Jumlahnya yang sangat besar, UMKM memegang peran penting dalam mendukung perekonomian nasional. Selain berkontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan pendapatan

masyarakat, UMKM juga membantu menjaga stabilitas ekonomi nasional, terutama dalam menghadapi tantangan ekonomi global. Fleksibilitas dan adaptabilitas UMKM memungkinkan mereka untuk terus bertahan dan berkembang, menjadikan sektor ini sebagai tulang punggung ekonomi di Indonesia.

Strategi pemasaran yang inovatif memegang peran penting dan kunci utama peningkatan daya saing dan keberhasilan UMKM [5]. Dalam inovasi, makna yang terkandung adalah sebagai pembaharuan dengan menciptakan sesuatu yang sebelumnya ada, kemudian menyebabkan perubahan yang lebih baik, berkualitas, menarik, dan diminati lebih banyak dibaningkan sebelumnya [6]. Menurut UU No. 19 Tahun 2002, pengertian inovasi adalah kegiatan penelitian, pengembangan, dan atau pun perekayasaan yang dilakukan dengan tujuan melakukan pengembangan penerapan praktis nilai dan konteks ilmu pengetahuan yang baru, ataupun cara baru untuk menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sudah ada ke dalam produk ataupun proses produksinya [7]. Pengembangan inovasi kemasan dapat menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan merek dan keunggulan kompetitif bagi UMKM [8]. Inovasi melalui kemasan dan pemasaran dapat meningkatkan merek dan keunggulan kompetitif di pasar. Dengan demikian corak perekonomian Indonesia di tinjau dari subjek hukum pelaku usaha adalah ekonomi kerakyatan yang terdiri dari usaha kecil diberbagai bidang diantaranya bidang industri makanan ringan. Salah satu kegiatan UMKM pada bidang industri makanan ringan yakni kripik singkong yang berada di desa-desa di Indonesia. Hal ini dapat mendorong masyarakat untuk berpikir kreatif dan berperan aktif dalam meningkatkan standar ekonomi [9].

Desa-desa di Indonesia memiliki potensi ekonomi yang sangat besar, namun belum sepenuhnya dimanfaatkan dengan optimal [10]. Oleh karena itu, perlu dirancang strategi yang tepat dalam pengembangan usaha mikro guna meningkatkan kesejahteraan Masyarakat [11]. Salah desa yang memilliki potensi singkong adalah Desa Kain Golong yang merupakan desa yang berada di Simpang Kanan, Aceh Singkil, Provinsi Aceh, Indonesia. Desa ini memiliki populasi sekitar 983 orang dari beragam latar belakang etnis dan kepercayaan, dan ini adalah contoh konkret dari toleransi antar agama. Seratus tujuh puluh dua kepala keluarga (KK) yang beragama Islam dan tujuh puluh KK yang beragama non-Islam tinggal bersama secara damai tanpa pertengkaran agama. Kampung Kain Golong didapuk sebagai proyek utama untuk mewujudkan keharmonisan antar umat beragama oleh Kementerian Agama Kabupaten Aceh Singkil. Penetapan ini menunjukkan bahwa desa berkomitmen untuk mendorong toleransi dan moderasi dalam beragama, serta menciptakan lingkungan yang aman dan nyaman bagi semua penduduknya.

Kain Golong berusaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan mengembangkan sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) guna meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup penduduknya. Penduduk Kain Golong, punya kesempatan besar untuk meningkatkan ekonomi daerah dengan mengembangkan usaha sendiri, terutama di bidang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Memiliki populasi sekitar 983 orang yang bahagia hidup bersama tanpa melihat perbedaan suku dan agama, desa ini merupakan contoh yang sempurna untuk menerapkan strategi bisnis yang inklusif dan berkelanjutan. Pertumbuhan UMKM di desa tidak hanya bertujuan untuk menaikkan penghasilan warga, melainkan untuk menciptakan pekerjaan baru, memperkuat kerja sama antar masyarakat, dan mengurangi ketergantungan pada sektor ekonomi yang lebih besar. Dalam rangka untuk mencapai tujuan ini, adalah penting untuk mengadakan kegiatan yang memperkenalkan dan melatih masyarakat dalam bidang kewirausahaan agar dapat mengenali dan memanfaatkan kesempatan yang ada di lingkungan sekitar mereka. Diharapkan pemerintah daerah serta lembaga terkait dapat memberikan bantuan pelatihan, pendanaan, dan promosi produk untuk sebagai bentuk dukungan kepada masyarakat.

Penerapan strategi yang tepat dan benar dapat meningkatkan pertumbuhan UMKM di Desa Kain Golong. Usaha tersebut dapat menjadi landasan utama peningkatan kesejahteraan penduduk yang ikut menstimulasi perkembangan ekonomi bagi masyarakat di daerah

tersebut. Kerjasama warga dan pemerintah serta kalangan swasta, diharapkan dapat menjadi contoh teladan bagi desa-desa lain di Aceh Singkil. Tidak hanya keuntugan finansial yang diperoleh, namun juga meningkatnya keharmonisan sosial dan budaya di tengah keberagaman masyarakat.

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berperan penting untuk perekonomian di Desa Kain Golong. Peran penting atau inti dari UMKM bagi perekonomian yaitu untuk meratakan perekonomian karena dengan adanya UMKM dapat menjangkau hingga ke pelosok sehingga kebutuhan sehari-hari masyarakat dapat terpenuhi, lalu dapat mengurangi kemiskinan karena dapat membuka lapangan pekerjaan baru sehingga mengurangi tingkat pengangguran yang ada. Singkong (*Manihot Utilissima*) merupakan salah satu sumber bahan pangan lokal alternatif yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia selain beras dan jagung. Salah satu hasil Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Desa Kain Golong adalah pengelolaan singkong. Singkong diolah menjadi berbagai produk, salah satunya adalah produk kripik singkong. Pengolahan produk singkong cenderung lebih sederhana dan berjalan lancar, bahkan dalam hal penanganan bahan baku dan produk olahan tidak memerlukan perangkat yang rumit [12]. Pengembangan dan pemberdayaan potensi yang dimiliki oleh setiap desa atau kawasan harus terus dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang ada [13]. Potensi yang ada perlu dimanfaatkan secara maksimal, jangan dibiarkan terbuang percuma dan potensi tersebut harus di kembangkan atau diberdayakan.

Pengembangan budidaya singkong dilakukan dengan memanfaatkan lahan kosong di desa Kain Golong. Masyarakat di Desa kain Golong banyak menanam ubi singkong di setiap lahan yang mereka miliki. Namun terlihat masyarakat Desa Kain Golong belum optimal dalam pengelolaan dan pengembangan hasil alam mereka, hal ini karena masih banyak masyarakat yang belum paham bagaimana mengelola hasil alam yang baik agar dapat menghasilkan keuntungan yang cukup besar. Untuk meningkatkan ekonomi warga setempat, singkong yang merupakan salah satu hasil pertanian yang melimpah di desa ini telah di manfaatkan sebagai bahan baku membuat keripik singkong yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingakan menjual singkong dalam bentuk mentah. Mengolah ubi singkong menjadi produk pangan merupakan usaha kecil menengah untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi. Menjual singkong dalam bentuk segar akan mudah rusak, kondisi ini terjadi karena singkong bersifat musiman dan voluminous [14]. Dengan adanya UMKM keripik singkong, masyarakat desa dapat meningkatkan pendapatan dan menciptakan lapangan kerja baru dari hasil pemasaran keripik singkong. Selain itu, pembuatan keripik juga dapat melestarikan budaya lokal dimana keripik singkong merupakan makanan tradisional yang sudah lama dikenal dan disukai masyarakat Indonesia.

Peran dan fungsi UMKM bagi ekonomi masyarakat memberikan peluang terbukanya lapangan pekerjaan baru bagi di sekitarnya [15]. Dengan mengembangkan UMKM keripik singkong, masyarakat desa dapat memperkenalkan produk dan juga ikut menjaga kelestarian budaya kulinar yang telah ada. Pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) keripik singkong di Desa Kain Golong, Aceh Singkil, sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Desa Kain Golong memiliki potensi besar dalam pengembangan UMKM, serta didukung oleh ketersediaan bahan baku singkong yang melimpah dan juga keragaman budaya masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat, mahasiswa memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang teknik pembuatan keripik singkong yang lebih efisien dan modern. Meskipun masih menggunakan alat tradisional, pelatihan ini berhasil meningkatkan kualitas produksi keripik singkong.

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa potensi UMKM keripik singkong di Desa Kain Golong sangat menjanjikan. Namun, masih terdapat beberapa kendala yang perlu diatasi, seperti keterbatasan alat dan penerapan teknologi modern serta perluasan pemasaran.

Untuk pengembangan UMKM keripik singkong ke depannya, disarankan melakukan beberapa upaya, seperti pengadaan alat produksi modern, inovasi produk, pengembangan pemasaran, pembentukan kelompok usaha, dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia.

Dengan dukungan dari berbagai pihak, diharapkan UMKM keripik singkong di Desa Kain Golong dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam mengembangkan potensi lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain itu produksi keripik singkong juga sebagai upaya menjaga tradisi daerah. Dengan memperluas produksi keripik singkong oleh UMKM, penduduk desa dapat mempromosikan dan melestarikan makanan tradisional. Pelatihan pembuatan keripik singkong diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Kain Golong, mendorong pertumbuhan UMKM keripik singkong sebagai produk unggulan, serta memberikan dampak positif bagi ketahanan ekonomi dan sosial desa

2. METODE

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Kain Golong Kecamatan Simpang Kanan Kabupaten Aceh Singkil provinsi Aceh, dari bulan Juli sampai Agustus 2024. Masalah yang dihadapi oleh usaha UMKM yang kami jadikan contoh memiliki kendala pada alat yang digunakan untuk memproduksi keripik singkong. Dimana selama ini masih menggunakan alat tradisional dan diproses secara manual. Kegiatan pengabdian ini dilakukan secara langsung oleh mahasiswa KKN Bersama pemilik usaha keripik singkong. Program yang dilakukan dalam kegiatan KKN ini menggunakan metode observasi dan wawancara dan juga ikut serta dalam proses pembuatan produk keripik singkong. Pokok bahasan yang diberikan meliputi pelatihan tentang cara membuat makanan olahan secara ekonomis. Program ini dibagi menjadi beberapa tahapan diantaranya**:**

a) Identifikasi tujuan pengabdian. Dengan menetapkan tujuan pengabdian secara jelas, hasil yang diperoleh dapat diukur, seperti peningkatan keterampilan kewirausahaan dan pemahaman proses pembuatan keripik singkong secara efisien.
b) Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang persaingan di sektor UMKM dan dampaknya terhadap pertumbuhan ekonomi.
c) Analisis kebutuhan ini bertujuan untuk memahami kebutuhan masyarakat ekonomi lemah terkait pengabdian ini, seperti pemahaman dasar tentang wirausaha dan keterampilan teknis dalam pembuatan keripik singkong.
d) Penyusunan materi pelatihan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat mencakup pembuatan materi pengabdian yang meliputi bahan-bahan, prosedur produksi, dan taktik pemasaran.

Untuk proses pembuatan keripik singkong yang dilakukan mahasiswa beserta masyarakat desa Kain Golong dibagi menjadi dua tahap utama, yaitu:

A. Proses Pembuatan Kripik Singkong.
   - Melakukan pemanenan singkong di salah satu kebun warga masyarakat dengan memilih singkong dengan mutu baik agar dapat menghasilkan keripik dengan kualitas bagus. Proses panen seperti tampak pada gambar 1.



Gambar 1. Proses Panen Singkong

- Singkong yang telah dipanen kemudian dibersihkan dari kotoran yang menempel dan selanjutnya dilakukan pengupasan kulit dan memilih singkong yang baik agar nantinya menghasilkan keripik singkong dengan kualitas bagus.



Gambar 2. Proses Pengupasan Singkong

- Pemarutan singkong dengan alat tradisional, proses ini dilakukan dengan perlahan agar hasil parutan tidak terlalu tipis dan tidak terlalu tebal. Jika diparut terlalu tipis akan lengket sewaktu pemisahan dan jika diparut terlalu tebal keripik yang dihasilkan menjadi keras. Proses pemarutan sigkong seperti tampak pada gamabr 3.



Gambar 3. Proses Pemarutan Singkong

- Tahap berikutnya adalah pencucian singkong yang sudah diparut lalu disaring dan ditiriskan beberapa saat sebelum digoreng dalam minyak yang sudah di panaskan seperti ditampilkan pada gambar 4.



Gambar 4. Proses Pencucian Singkong

- Selanjutnya singkong yang sudah ditiriskan dimasukkan kedalam minyak goreng yang sudah dipanaskan dan dibolak-balik agar tidak gosong seperti tampak pada gambar 5.



Gambar 5. Proses Menggoreng Singkong

- Keripik yang telah selesai digoreng kemudian diangkat dari penggorengan dan ditiriskan secara menyeluruh hingga minyak berlebih dapat mengalir keluar dan keripik menjadi lebih renyah serta tidak terlalu berminyak.
- Keripik kemudian di dinginkan beberapa saat.

B. Proses Pembuatan Sambal

- Cuci cabai merah, bawang merah, dan bawang putih dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa tanah. Tiriskan hingga tidak ada air yang menempel pada bahan.
- Setelah bersih, potong cabai merah, bawang merah, dan bawang putih menjadi potongan kecil agar lebih mudah halus saat dilumatkan menggunakan *blender*.
- Masukkan semua bahan yang sudah dipotong ke dalam *blender*. Haluskan hingga mencapai tekstur yang diinginkan, bisa sedikit kasar atau benar-benar halus, tergantung selera.
- Panaskan minyak goreng dalam jumlah yang cukup di dalam kuali dengan api sedang hingga benar-benar panas. Pastikan minyak cukup banyak untuk menumis bahan sambal.
- Tuangkan bahan yang telah dilumatkan ke dalam minyak panas secara perlahan untuk menghindari percikan. Aduk terus sambal sambil memasak hingga aroma wangi tercium dan warna sambal berubah menjadi lebih gelap yang menandakan sambal sudah matang.
- Tambahkan garam dan penyedap rasa sesuai selera ke dalam sambal. Aduk kembali hingga bumbu larut dan tercampur merata.
- Matikan api, dan biarkan sambal dingin selama beberapa saat hingga suhu turun dan uap panas menghilang.
- Masukkan keripik singkong yang sudah digoreng ke dalam kuali berisi sambal. Aduk perlahan dan hati-hati, pastikan semua keripik terbalut sambal secara merata tanpa hancur, sehingga setiap potongan memiliki rasa yang menyeluruh. Keripik singkong yang telah dicampur dengan sambal seperti tampak pada gambar 6.



Gambar 6. Proses Pendinginan Keripik Singkong

C. Proses Pengemasan

– Pada proses pengemasan, keripik yang telah digoreng tadi dimasukkan ke dalam plastik kemasan yang sudah disiapkan. Pastikan keripik dimasukkan dengan hati-hati agar tidak hancur kedalam kemasan dengan jumlah secukupnya untuk menjaga kualitas keripik. Proses tersebut seperti tampak pada gambar 7.



Gambar 7. Proses Pengemasan Keripik

– Selanjutnya, dilakukan penempelan stiker yang telah disiapkan dengan hati-hati di bagian tengah kemasan. Posisi stiker ini dipilih agar mudah terlihat dan berfungsi sebagai tanda pengenal produk serta memberikan informasi penting serta meningkatkan daya tarik visual kemasan, seperti tampak pada gambar 8.



Gambar 8. Proses Pengemasan Keripik Singkong

- Proses selanjutnya adalah memasarkan produk ini melalui jalur *offline,* seperti penjualan di toko, pasar tradisional, dan pameran, serta melalui jalur *online*, termasuk memanfaatkan *platform e-commerce,* media sosial, dan situs web resmi untuk menjangkau lebih banyak konsumen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL

Selama beberapa hari menjalankan kegiatan KKN di DesaKain Golong, kami mendapatkan hasil dari observasi di lapangan. Ditemukan bahwa sebagian besar pengrajin keripik UMKM belum menggunakan inovasi dalam proses pembuatannya, dan kemasan produk masih belum ada sehingga produk belum bisa dipasarkan pasar modern. Ini terjadi karena kurangnya pengetahuan penduduk terhadap "Asal usul bisnis yang benar." Di samping itu, pengusaha UMKM juga mengalami kesulitan dalam menjalankan penjualan produk keripik yang hanya dipasarkan di pasar tradisional.

Hasil pengabdian ini berfokus pada pengembangan UMKM keripik singkong di Desa Kain Golong, Aceh Singkil. Salah satu kendala utama yang dihadapi adalah penggunaan alat tradisional dalam proses produksi. Melalui kegiatan KKN, mahasiswa memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang teknik pembuatan keripik singkong yang lebih efisien dan modern. Diharapkan pelatihan ini dapat meningkatkan kualitas produksi keripik singkong, memperluas jangkauan pasar, dan mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat.

Singkong yang merupakan bahan pangan yang dapat diolah menjadi produk tahan lama seperti keripik dan tepung tapioca. Namun, di Desa Kain Golong, para petani menghadapi tantangan akibat ketidakseimbangan antara produksi singkong yang melimpah dan permintaan pasar yang rendah. Akibatnya, banyak tanaman singkong terabaikan dan tidak mendapat perawatan yang memadai, sehingga meningkatkan risiko kerusakan tanaman. Untuk itu diperlukan strategi pengolahan yang lebih baik agar singkong lebih diminati di pasar sehingga komoditi singkong dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Untuk memproduksi keripik singkong diperlukan beberapa peralatan dan bahan seperti ditampilkan pada table 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan Pembuatan Kripik Singkong Rasa Balado.

No.	**Alat**	**Bahan**
1.	Kayu bakar	Singkong
2.	Gas	Minyak goreng.
3.	kuali	Cabe merah
4.	Sendok goreng	Bawang merah
5.	Baskom	Bawang putih
6.	Pisau / parang.	Garam
7.	Alat parut singkong tradisional.	Penyedap rasa
8.	Saringan peniris	Air
9.	Toples	Pelastik kemasan ukuran 14 x 22
10.	Blender	Alat pres keripik.

4. PENUTUP

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong dapat dilaksanakan dengan baik dan diikuti oleh masyarakat pengrajin di Desa Kain Golong. Kegiatan pengabdian masyarakat yang difokuskan pada pengembangan UMKM keripik singkong telah sukses menghasilkan beberapa dampak positif. Meningkatkannya pemahaman dan keterampilan dalam bentuk pembuatan keripik singkong yang efektif dan efesien. Walaupun masih menggunakan peralatan tradisional, namun cara produksinya sudah lebih teratur. Terdapat beberapa hambatan yang dihadapi, seperti kurangnya peralatan dan teknologi pengolahan. Untuk

meningkatkan produksi dan kualitas produk perlu digunakan alat-alat dengan teknologi yang mendukung proses produksi. Pemasaran juga menjadi faktor yang harus diperhatikan agar produksi keripik dapat mencapai pasar yang lebih luas. Untuk itu dapat digunakan strategi pemasaran dengan menggunakan pemasaran *online*.

DAFTAR PUSTAKA

[1] M. F. Rizki, A. H. Hasanah, M. A. Aqil, and I. Ikhsan, "Pemasaran Digital Usaha Keripik Singkong sebagai Optimalisasi Pemberdayaan UMKM Desa Kebonadem no. 3, pp. 42–48, 2024.

[2] Halida Zia, "Pengaturan Pengembangan UMKM di Indonesia, Ekonomi Kerakyatan, vol. 1, no. 1, 2020.

[3] Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, "Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008," no. 1, 2008.

[4] M. Zihanuddin, N. Haliza, A. A. Saputri, and Y. Abdullah, "Sosialisasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dalam Produk Keripik Singkong Sebagai Upaya Menjadi Produk Unggulan Di Desa Tanjung Ibus," vol. 2, no. 2, pp. 108–114, 2024.

[5] P. Purwanti and S. Makmun, "Pengembangan UMKM keripik singkong berbasis Digital marketing di Desa Pasir Tanjung," *TRIDARMA: Pengabdian Kepada …*, vol. 6, no. 9, 2023.

[6] R. T. J. Munthe and D. R. Rahadi, "Inovasi Dan Kreatifitas Umkm Di Masa Pandemi (Studi Kasus Di Kabupaten Bekasi)," *Magisma: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, vol. 9, no. 1, pp. 44–52, 2021, doi: 10.35829/magisma. V 9i1.135.

[7] M. H. Sujatna, S.Sos., "Inovasi Pengembangan Manajemen Kinerja Perpustakaan," *MADIKA: Media Informasi dan Komunikasi*, pp. 13–21, 2018.

[8] K. Gibran *et al.*, "Inovasi kemasan dan pemasaran keripik singkong ripnim untuk meningkatkan daya saing umkm," vol. 1, no. 3, pp. 208–214, 2024.

[9] D. R. Sari *et al.*, "Pkm Pengembangan Produk Lokal Singkong Menjadi Keripik Singkong Rasa Balado Khas Desa Petanang Program Mbkm Kkn Tematik," *Prima: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 1, pp. 11–19, 2022, doi: 10.55047/prima. V 2i1.326.

[10] I. Adviany *et al.*, "Singkong Putra Bungsu Dan Dapur Kelompok Wanita Tani (Kwt) Mekar," no. 5, 2023.

[11] A. Fawaid and E. Fatmala, "Home Industry Sebagai Strategi Pemberdayaan Usaha Mikro Dalam Meningkatkan Financial Revenues Masyarakat," *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan dan Kemasyarakatan*, vol. 14, no. 1, p. 109, 2020, doi: 10.35931/aq. v14i1.342.

[12] E. T. Y. Dima, A. Y. W. Timuneno, and G. Tukan, "Peningkatan intensitas produksi dan pemasaran usaha keripik singkong," *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, vol. 5, no. 3, pp. 468–477, 2024, doi: 10.33474/jp2m.v5i3.22036.

[13] M. A. Prayogi and A. Handayani, "Pemberdayaan Usaha Keripik Singkong sebagai usaha peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Bangun Purba Kecamatan Deli Serdang Sumatera Utara," *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 4, pp. 192–197, 2022.

[14] E. Jumadi, Bungatang, A. Halim, Y. A. Yusuf, Nurhikmah, and A. Khumaira, "Pengolahan Singkong Menjadi Keripik Singkong Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa," *Jurnal AbdiMas Bongaya*, vol. 1, pp. 1–13, 2021.

[15] H. H. Sari, T. Ramdani, N. Yunengsih, R. S. Maryam, E. J. Ningsih, and I. Sujai, "Analisis UMKM Pembuatan Keripik Singkong Di Desa Jatinagara Kecamatan Jatinagara Kabupaten Ciamis," *Prosiding Seminar Nasional Program Studi Ilmu Pemerintahan Universitas Galuh*, pp. 359–367, 2022.