JIIC: JURNAL INTELEK INSAN CENDIKIA
https://jicnusantara.com/index.php/jiic
Vol : 1 No: 10, Desember 2024
E-ISSN : 3047-7824

Pemanfaatan Potensi Produk Lokal Dalam Agribisnis Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ekonomi Desa Kedungsono, Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo

Utilizing the Potential of Local Products in Agribusiness to Improve the Economic Welfare of Kedungsono Village, Bulu District, Sukoharjo Regency

Nita Abdiel Dwi Kristiana[1*], Muhammad Syifaul Huda [2], Oxy Shal Tsaabita[3], Nabil Reksa Mukti[4], Nadira Najwa Fatiha [5], Muhammad Naufal Rasyid [6]
[1-6]Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
*Email : nitaabdieldk@student.uns.ac.id[1] * , huda.syifaul267@student.uns.ac.id [2]*
oxyshal@student.uns.ac.id [3], reksamuktibu@gmail.com[4]
nadiranajwa@student.uns.ac.id[5], mnrasyid14@student.uns.ac.id [6]

Article history :

Received : 13-12-2024
Revised : 14-12-2024
Accepted: 16-12-2024
Published:18-12-2024

Abstract

This article discusses the use of the potential of local products, especially cassava, in agribusiness to improve the economic welfare of the people of Kedungsono Village, Bulu District, Sukoharjo Regency. Through a training approach and partnership development with the Wijaya Langgeng Women's Farmers Group (KWT), this activity aims to increase the community's knowledge and skills in processing and marketing cassava-based products. This program includes training on quality management, financial management, cassava chips production practices, as well as monitoring and evaluation. The results of the activity show an increase in KWT's capacity to produce high quality cassava chips with various flavor variants, which are successfully marketed at local and national levels. Challenges such as fluctuations in raw material supply and limited production technology are major concerns for sustainable development. This initiative is expected to encourage economic empowerment of village communities through agribusiness based on local potential.

Keywords* : *Agribusiness, Cassava Chips, Local Products, Training

Abstrak

Artikel ini membahas pemanfaatan potensi produk lokal, khususnya singkong, dalam agribisnis untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Kedungsono, Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo. Melalui pendekatan pelatihan dan pengembangan kemitraan dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Wijaya Langgeng, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan memasarkan produk berbasis singkong. Program ini mencakup pelatihan manajemen mutu, manajemen finansial, praktik produksi keripik singkong, serta monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kapasitas KWT dalam memproduksi keripik singkong berkualitas tinggi dengan berbagai varian rasa, yang berhasil dipasarkan di tingkat lokal dan nasional. Tantangan seperti fluktuasi pasokan bahan baku dan keterbatasan teknologi produksi menjadi perhatian utama untuk pengembangan berkelanjutan. Inisiatif ini diharapkan dapat mendorong pemberdayaan masyarakat desa secara ekonomi melalui agribisnis berbasis potensi lokal.

Kata Kunci : Agribisnis, Keripik Singkong, Produk Lokal, Pelatihan

PENDAHULUAN

Desa Kedungsono terletak di Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo, yang dikenal dengan nuansa pedesaan yang kental. Masyarakatnya mayoritas bermata pencaharian sebagai petani dan pelaku usaha kecil, dengan kegiatan ekonomi utama yang berfokus pada pertanian dan perkebunan. Desa ini memiliki struktur sosial yang kuat, dengan komunitas yang saling mendukung. Kegiatan gotong royong masih menjadi tradisi yang dipegang teguh oleh masyarakat. Pendidikan di desa ini juga menunjukkan perkembangan yang baik, meskipun masih terdapat tantangan dalam akses pendidikan tinggi bagi sebagian anak muda. Secara ekonomi, Desa Kedungsono menghadapi sejumlah tantangan. Keterbatasan akses pasar yang membuat petani sering kali kesulitan untuk menjangkau pasar yang lebih luas, sehingga hasil pertanian mereka tidak optimal. Selain itu, musim panen yang bergantung pada cuaca dapat mempengaruhi pendapatan petani sehingga menyebabkan fluktuasi yang signifikan. Banyak masyarakat di Desa Kedungsono yang mengandalkan pekerjaan sampingan untuk menambah pendapatan, seperti usaha kecil dalam pengolahan makanan.

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan tanaman pangan yang telah lama dibudidayakan di Indonesia, termasuk di Desa Kedungsono. Tanaman ini terkenal karena kemampuannya tumbuh di berbagai kondisi tanah dan iklim, serta ketahanannya terhadap hama dan penyakit. Singkong menjadi sumber karbohidrat alternatif yang penting bagi masyarakat, terutama di daerah pedesaan. Desa Kedungsono memiliki lahan yang subur dan cocok untuk budidaya singkong. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian yang kurang produktif, sehingga memaksimalkan penggunaan sumber daya yang ada. Singkong memiliki waktu panen yang relatif singkat, sekitar 6-12 bulan, tergantung varietas. Hal ini memungkinkan petani untuk memperoleh hasil secara berkala dan meningkatkan pendapatan. Singkong merupakan sumber karbohidrat kompleks yang baik, memberikan energi yang dibutuhkan oleh masyarakat. Selain itu, singkong juga mengandung serat, vitamin C, dan mineral penting. Dengan pengolahan yang tepat, singkong dapat dijadikan berbagai produk yang memiliki nilai tambah, seperti tepung singkong, keripik, dan makanan ringan lainnya. Hal ini tidak hanya memperluas pilihan konsumsi tetapi juga meningkatkan potensi pasar. Pelatihan dan pengembangan keterampilan dalam pengolahan produk singkong dapat mendorong inovasi, menciptakan produk baru yang menarik bagi konsumen.

Agribisnis memainkan peran sentral dalam meningkatkan ekonomi desa dengan menyediakan lapangan pekerjaan dan sumber pendapatan utama bagi masyarakat. Sebagian besar penduduk desa bergantung pada sektor pertanian, sehingga pengembangan agribisnis membantu mereka untuk mendiversifikasi sumber pendapatan. Selain itu, agribisnis juga meningkatkan nilai tambah produk lokal dengan memproses hasil pertanian, sehingga petani dapat memperoleh pendapatan yang lebih tinggi.s Keterlibatan komunitas dalam agribisnis juga mendorong pemberdayaan masyarakat, melalui partisipasi dalam kelompok tani dan pelatihan keterampilan. Selain itu, agribisnis berkontribusi pada ketahanan pangan dengan meningkatkan produksi pangan lokal dan keberagaman produk, yang penting bagi gizi masyarakat. Agribisnis juga membuka peluang ekspor, sehingga produk unggulan dari desa dapat menjangkau pasar internasional, berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi nasional. Praktik pertanian yang berkelanjutan dalam agribisnis menjaga keseimbangan ekosistem dan memastikan produktivitas jangka panjang. Dengan dukungan yang tepat, agribisnis dapat menjadi motor penggerak pembangunan yang berkelanjutan dan inklusif di daerah pedesaan.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan Kelompok Wanita Tani "Wijaya Langgeng" yang beralamat di Dukuh Barangkulon Desa Kedungsono, Kcamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan pengabdian ini menggunakan beberapa metode yaitu penyuluhan, dan praktik. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan tahapan/langkah-langkah pelaksanaan sebagai berikut:

1. Sosialisasi Kegiatan
   a. Tim pelaksana mensosialisasikan rencana kegiatan kepada Kelompok Wanita Tani "Wijaya Langgeng".
   b. Tim pelaksana bersama dengan ketua Kelompok Wanita Tani merencanakan pelaksanakan kegaitan yang meliputi tanggal, tempat, dan sarana yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan. Koordinasi menghasilkan kesepakatan bahwa pelaksanaan pengabdian dilakukan pada hari Rabu dan Jumat, tanggal 11 dan 13 Desember 2024 bertempat di Rumah salah satu warga yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng.
2. Pelatihan manajemen mutu
   a. Tim pelaksana berkoordinasi dengan dosen atau yang mewakili terkait dengan sosialisasi manajemen mutu mengenai produksi olahan keripik singkong yang berkualitas.
   b. Tim menyiapkan pelatih manajemen mutu.
   c. Pelaksanaan dan pemaparan pelatihan.
3. Pelatihan Manajemen Finansial
   a. Tim pelaksana melakukan sosialisasi yang disampaikan oleh pihak terkait menjelaskan mekanisme pemasaran dan finansial yang baik.
   b. Tim pelaksana melakukan kerja sama dengan pihak KWT untuk merencanakan *brand* dari produksi olahan keripik singkong dan melakukan persiapan pemasaran dengan mempertimbangkan beberapa aspek finansial agar mendapat keuntungan.
4. Praktik Pembuatan Keripik Singkong
   a. Tim pelaksana berkoordinasi dengan Kelompok Wanita Tani terkait dengan pelaksanaan praktik pembuatan Keripik Singkong.
   b. Tim menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan serta pengemasan keripik singkong.
   c. Pelaksanaan pelatihan.
5. Monitoring dan Evaluasi
   a. Tim melakukan pendampingan, monitoring, dan evaluasi implementasi dari pelatihan. b. Tim melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi pemasaran keripik singkong yang telah diproduksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran dalam pengabdian ini adalah Kelompok Wanita Tani "Wijaya Langgeng" yang beralamat di Desa Kedungsono, Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo. Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng terbentuk sejak 2016 dengan Ibu Umi sebagai ketua. Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng memiliki total jumlah anggota 50 orang, meskipun yang aktif terlibat dalam kegiatan rutin hanya sekitar 30 orang. Aktivitas utama Kelompok Tani Wijaya Langgeng sebelumnya hanya terfokus pada kegiatan sosial seperti arisan rutin, dengan sesekali mengelola perkebunan singkong sebagai bagian dari potensi lokal desa. Namun, hasil perkebunan singkong

ini belum dimanfaatkan secara maksimal, sehingga tidak memberikan dampak signifikan terhadap ekonomi kelompok maupun warga desa. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam rangka untuk memanfaatkan potensi lokal desa dengan menginisiasi produksi keripik singkong sebagai produk lokal unggulan. Melalui kegiatan pengabdian ini, diharapkan Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng dapat memaksimalkan sumber daya lokal dan mennciptakan peluang ekonomi baru serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Kedungsono secara berkelanjutan. Potensi lokal menurut Endah (2020) merupakan kemampuan yang dimiliki suatu desa yang mungkin untuk dikembangkan tetap selamanya akan menjadi potensi bila tidak diolah, atau didayagunakan menjadi suatu realita berwujud kemanfaatan kepada masyarakat.

Pelaksanaan Sosialisasi Mutu

Kegiatan sosialisasi mutu dilaksanakan pada hari Rabu, 25 September 2024, Jam 11.00-13.00 bertempat di Rumah Bapak Bayan Desa Kedungsono, Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan sosialisasi mutu dihadiri 40 orang terdiri atas Ibu-Ibu Anggota KWT Wijaya Langgeng, Ketua KWT Wijaya Langgeng, Tim Pelaksana, dan Pembicara Materi Sosialisasi Mahardika Arya S.T.P. yang memaparkan materi mengenai sosialisasi mutu keripik singkong. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sambutan dari Ketua Tim Hibah MBKM Nita Abdiel yang dalam sambutannya menyampaikan terimakasih atas kehadiran dan kerjasama pihak desa dan KWT pada kegiatan sosialisasi mutu, menyampaikan tujuan kegiatan dan berharap kegiatan yang dilakukan dapat bermanfaat serta berkelanjutan bagi masyarakat. Sebagai langkah awal sebelum memulai produksi keripik singkong, sosialisasi mengenai mutu produk dilaksanakan untuk memberikan pemahaman kepada anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Wijaya Langgeng.

Gambar 1. Pemaparan Materi Sosialiasi Mutu oleh Mahardika Arya S.T.P

Acara dilanjutkan dengan pemaparan materi sosialiasi oleh Mahardika Arya S.T.P., selaku pembicara. Materi yang disampaikan mencakup pemilihan bahan baku singkong yang berkualitas, teknik pengolahan yang baik, serta penggunaan teknologi pendukung, seperti alat pemotong dan peniris, untuk meningkatkan efisiensi dan menjaga standar mutu. Sosialisasi dilakukan melalui pelatihan langsung yang melibatkan diskusi, pemberian panduan tertulis, dan pemaparan materi oleh Mahardika Arya, S.T.P., selaku pembicara. Respon dari anggota KWT sangat positif, ditandai dengan antusiasme tinggi, banyaknya pertanyaan, serta tanggapan aktif dari peserta. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan ibu-ibu KWT terkait mutu keripik singkong, yang diharapkan menjadi bekal dalam pelaksanaan produksi mendatang. Menjaga mutu dalam produksi cukup penting karena menurut Kimestri (2015) secara formal nilai strategis mutu, gizi dan keamanan pangan ini telah mendapatkan perhatian pemerintah. Hal ini dibuktikan dengan diberlakukannya undang-undang tentang pangan yaitu Undang-Undang No.7 tahun 1996 yang banyak menyinggung permasalahan mengenai mutu, gizi dan keamanan pangan.

Proses Produksi Keripik Singkong

Produksi keripik singkong memerlukan beberapa tahap proses. Menurut Utami *et al.*, (2023), proses pembuatan keripik singkong secara umum diawali dengan pemilihan bahan baku singkong yang baik, proses perajangan atau pengirisan singkong menggunakan alat pengiris otomatis, cara penggorengan yang baik agar menghasilkan keripik yang bentuknya menarik, renyah dan gurih, akhirnya diakhiri dengan penirisan dengan mesin spinner, pencampuran dengan bumbu rasa dan packaging. Tahapan awal adalah pemilihan singkong, singkong yang dipilih harus memiliki ciri-ciri memiliki tekstur yang baik dan bebas dari cacat. Setelah singkong dipilih, langkah selanjutnya adalah mengupas dan membersihkan dari kotoran dan kulit singkong lalu direndam selama kurang lebih 15-30 menit. Proses ini sangat penting agar memastikan keripik singkong yang dihasilkan tidak hanya enak, tetapi juga higienis. Tahap selanjutnya adalah singkong diiris tipis dengan ketebalan yang konsisten menggunakan mesin pemotong agar memberikan hasil akhir tekstur keripik yang baik. Tahapan selanjutnya adalah proses penggorengan. Setelah proses pengirisan selesai, singkong siap digoreng dalam minyak panas pada suhu yang tepat.

Penggorengan yang dilakukan dengan hati-hati ini bertujuan untuk menghasilkan keripik yang renyah dan tidak berminyak. Selama proses ini, bumbu-bumbu perasa ditambahkan, memberikan cita rasa unik yang menjadi ciri khas produk yang dihasilkan. Kombinasi bumbu yang tepat sangat penting untuk menciptakan rasa yang menggugah selera, sehingga konsumen merasa puas dengan setiap gigitan. Pengawasan ketat selama proses penggorengan juga diperlukan untuk memastikan bahwa keripik tidak terlalu gosong atau kurang matang. Setelah keripik matang, langkah terakhir adalah pengemasan. Keripik yang telah digoreng dikeringkan untuk menghilangkan sisa minyak menggunakann mesin spinner, kemudian dikemas dengan rapi untuk menjaga kerenyahannya. Pengemasan dilakukan dengan mempertimbangkan aspek estetika, sehingga produk tidak hanya menarik secara visual tetapi juga praktis untuk digunakan. Perhatian yang cermat terhadap setiap tahap produksi diperlukan agar berhasil menghadirkan produk berkualitas tinggi yang diminati oleh konsumen.

Gambar 2. Proses Produksi Keripik Singkong oleh KWT Wijaya Langgeng

Hasil Produksi

Hasil produksi keripik singkong dengan merek "Keripik Keriting KWT Wijaya Langgeng" ini mencerminkan keberhasilan pengolahan potensi pertanian di Desa Kedungsono tersebut serta dalam memenuhi permintaan pasar akan camilan yang berkualitas. Setiap proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, dilakukan dengan sangat teliti untuk memastikan produk akhir yang optimal. Hasil produksi keripik ini tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi

juga menciptakan pengalaman makan yang memuaskan bagi konsumen. Produk Keripik Keriting KWT Wijaya Langgeng memiliki beberapa varian rasa seperti *salted egg, seaweed, barbeque,* dan original. Tim hibah ini dibantu oleh ibu-ibu KWT Wijaya Langgeng dalam produksinya mampu menghasilkan 20kg keripik singkong. Selanjutnya, keripik ini akan dipasarkan ke beberapa pasar, toko oleh-oleh, dan expo UMKM. Menurut Arifudin, (2020), memperluas pemasaran dan menjangkau konsumen lebih banyak lagi dapat dilakukan dengan pemasaran secara *online,* seperti *website* dan sosial media.

Hasil produksi keripik ini telah berhasil menjangkau berbagai kalangan. Kemasan yang menarik dan praktis memudahkan konsumen dalam mengakses produk ini, baik di toko-toko ritel maupun secara *online*. Pemasaran yang efektif dan promosi yang tepat juga berperan dalam meningkatkan visibilitas "Keripik Keriting KWT Wijaya Langgeng" di pasar. Adanya pertumbuhan permintaan yang terus meningkat, hasil produksi ini menunjukkan potensi besar untuk berkembang lebih lanjut. Ini menciptakan peluang bagi merek untuk memperluas variasi rasa dan inovasi produk di masa depan, menjaga daya saing di industri makanan ringan.

Permasalahan Selama Produksi

Proses produksi keripik singkong yang dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng menghadapi serangkaian tantangan kompleks yang mempengaruhi keseluruhan rantai produksi. Salah satu kendala utama yang dihadapi KWT Wijaya Langgeng adalah ketidakstabilan pasokan bahan baku singkong, yang berlangsung secara sistematis dan mempengaruhi keseluruhan rantai produksi keripik mereka. Sebagai bahan dasar utama dalam proses pembuatan keripik, ketersediaan singkong sangat bergantung pada dinamika musim dan kondisi pertanian lokal yang kompleks, di mana fluktuasi cuaca, kualitas tanah, dan pola curah hujan memainkan peranan kunci dalam menentukan volume dan kualitas hasil panen.

Pada musim kemarau yang panjang dan intens, produksi singkong secara signifikan cenderung menurun, tidak hanya karena kurangnya air yang dibutuhkan tanaman untuk tumbuh optimal, tetapi juga akibat stres lingkungan yang dialami tanaman singkong, yang mengakibatkan pertumbuhan yang lambat, ukuran umbi yang lebih kecil, dan rendemen hasil yang jauh di bawah ekspektasi petani. Kondisi ini berdampak langsung dan sangat nyata pada ketersediaan bahan baku untuk produksi keripik, memaksa KWT Wijaya Langgeng untuk melakukan adaptasi cepat, seperti mencari sumber alternatif, membatasi produksi, atau bahkan menghentikan sementara proses produksi keripik singkong mereka. Permasalahan kedua berkaitan dengan keterbatasan peralatan produksi, khususnya mesin pemotong singkong. Proses produksi keripik membutuhkan irisan singkong dengan ketebalan konsisten, namun keterbatasan teknologi menjadi hambatan signifikan. Ketidakseragaman irisan singkong dapat mengakibatkan perbedaan tekstur dan kematangan keripik, yang pada gilirannya memengaruhi cita rasa dan daya terima konsumen. Konsistensi produk menjadi tantangan kritis ketiga dalam proses produksi keripik singkong. Variabilitas dalam bahan baku, proses pengirisan, suhu penggorengan, dan pemberian bumbu berpotensi menciptakan perbedaan signifikan antarprodul. Setiap batch keripik dapat memiliki rasa, tekstur, dan kualitas yang berbeda, yang dapat merusak kepercayaan konsumen.

Evaluasi Proses Produksi

Berdasarkan proses produksi keripik singkong oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Wijaya Langgeng, evaluasi proses produksi menunjukkan bahwa tahapan produksi dilakukan dengan cermat namun masih menghadapi beberapa tantangan signifikan. Proses dimulai dari pemilihan bahan baku singkong, yang memerlukan ketelitian dalam memilih singkong berkualitas tinggi dengan tekstur baik dan bebas cacat. Tahap awal ini krusial karena kualitas bahan baku langsung memengaruhi hasil akhir produk. Proses pengolahan keripik singkong meliputi beberapa tahapan kritis yang membutuhkan perhatian khusus. Pengupasan dan pembersihan singkong dilakukan dengan perendaman selama 15-30 menit, yang bertujuan menjamin kebersihan bahan. Selanjutnya, proses pengirisan menggunakan mesin pemotong menjadi titik kritis dalam produksi. Hasil mengungkapkan adanya keterbatasan teknologi yang memengaruhi konsistensi ketebalan irisan, yang berpotensi menghasilkan keripik dengan tekstur tidak seragam.

Tahap penggorengan menunjukkan kompleksitas tersendiri dalam proses produksi. Penggorengan dilakukan dengan hati-hati pada suhu tepat untuk menghasilkan keripik renyah dan tidak berminyak. Penambahan bumbu pada tahap ini memainkan peran penting dalam menciptakan cita rasa unik produk. Namun, terdapat tantangan dalam menjaga konsistensi produk, di mana setiap batch produksi berpotensi memiliki perbedaan rasa, tekstur, dan kualitas.

Permasalahan utama dalam proses produksi terletak pada ketidakstabilan pasokan bahan baku. Produksi singkong sangat dipengaruhi oleh kondisi musim, cuaca, dan kualitas tanah. Musim kemarau panjang secara signifikan dapat menurunkan produksi singkong, memaksa KWT Wijaya Langgeng untuk melakukan adaptasi cepat seperti mencari sumber alternatif atau membatasi produksi. Pengemasan menjadi tahap akhir yang memperlihatkan upaya profesionalisme kelompok. Keripik dikemas dengan mempertimbangkan aspek estetika dan kepraktisan, dengan variasi rasa yang menarik mencakup salted egg, seaweed, barbeque, dan original. Produksi awal mencapai 20 kg keripik singkong, dengan strategi pemasaran yang mencakup berbagai saluran distribusi. Evaluasi menyeluruh menunjukkan bahwa proses produksi KWT Wijaya Langgeng memiliki potensi besar namun masih memerlukan perbaikan berkelanjutan. Fokus pada peningkatan teknologi produksi, standardisasi proses, dan manajemen rantai pasokan bahan baku akan menjadi kunci pengembangan produk di masa mendatang. Tantangan dalam konsistensi produk dan keterbatasan teknologi menjadi area kritis yang membutuhkan perhatian khusus untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk keripik singkong.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan menjadikan pengurus dan anggota Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng memiliki pengetahuan dan ketrampilan terkait manajemen mutu,

manajemen finansial serta pemasaran dari produksi olahan keripik singkong. Selain itu Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng memiliki alat produksi untuk meningkatkan pembuatan keripik singkong berupa pemotongan singkong, timbangan digital, dan spinner untuk anggota Kelompok Wanita Tani. Alat pemotong singkong dapat memudahkan proses produksi dan mempercepat proses produksi. Adanya timbangan digital mampu menentukan berapa gram keripik singkong yang diperlukan untuk packing. Sedangkan pemanfaatan spinner digunakan untuk menghilangkan kandungan minyak yang masih tersisa di keripik singkong tersebut. Pada akhirnya kegiatan ini mampu memberdayakan Kelompok Wanita Tani Wijaya Langgeng sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.Pendampingan sebaiknya senantiasa dilakukan oleh tim pengabdian agar kegiatan produksi dalam mengimplementasikan pelatihan berkelanjutan sehingga kinerjanya semakin baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) UNS atas dukungan dana pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, Pengurus dan anggota Kelompok Wanita Tani “Wijaya Langgeng” Dukuh Barangkulon, Kedungsono, Bulu, Sukoharjo dan pihak Desa Kedungsono atas dukungan dan kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan, serta Narasumber Bapak Mahardika Aria, S.T.P., Ketua Kelompok Wanita Tani Desa Kedungsono Kecamatan Bulu dan Bapak Supriyadi, S.Pd. dan Bapak Nurul Rohmadi, S.Pd dari Rumah Edukasi Karebet.

DAFTAR PUSTAKA

Arifudin, O. (2020). PKM pembuatan kemasan, peningkatan produksi dan perluasan pemasaran keripik singkong di Subang Jawa Barat. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, *4*(1), 21-36.

Utami, H., br Ginting, S., & Wardono, H. (2023). Aplikasi Mesin Pengiris Otomatis Pada Proses Produksi Keripik Singkong UMKM Swakarya Di Desa Rulung Sari, Lampung Selatan.

Kimestri, A. B. (2015). Pengawetan bahan pangan dengan teknik nontermal. *Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada*.

Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, *6*(1), 135-143.