



Inovasi Olahan Hasil Panen: Transformasi Singkong Desa Menjadi Bolu Singkong Karamel Bernilai Ekonomis

Harvest Processing Innovation: Transforming Village Cassava into Economically Valuable Caramel Cassava Cake

Mardia Tuzzulfa¹, Alda Febrianti², Devita Sari Madina³, Jesika Natalia⁴, Mardalena⁵, Nabila Afrilia⁶, Windi Rahmawati⁷, Husnah Lutfiah⁸

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Email : mardiatuzzulfa80@gmail.com

Article Info

Article history :

Received : 01-03-2026

Revised : 03-03-2026

Accepted : 05-03-2026

Published : 07-03-2026

Abstract

This community service activity through the Real Work Lecture (KKN) program aims to increase the added value of cassava products in Penandingan Village, Sungai Rotan District, Muara Enim Regency, by developing a new way to process cassava into caramel sponge cake. Because cassava is still sold in its raw form, the selling value of cassava is low. The method used is descriptive qualitative with a participatory approach through production practices, community mentoring, interviews, and observations. The results of the activity show that processing cassava into caramel sponge cake can increase the monetary value of the product, encourage people to become entrepreneurs, and open up home business opportunities based on local potential. In addition to increasing social cooperation and creativity of the village community, this innovation increases economic value. This product may become a competitive village product with further assistance in licensing, packaging, and marketing.

Keyword: Food innovation, cassava, added value

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini memiliki tujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk singkong di Desa Penandingan, Kecamatan Sungai Rotan, Kabupaten Muara Enim, dengan mengembangkan cara baru untuk mengolah singkong menjadi bolu karamel. Karena singkong masih dijual dalam bentuk mentah, nilai jual singkong rendah. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif melalui praktik produksi, pendampingan masyarakat, wawancara, dan observasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan singkong menjadi bolu singkong karamel dapat meningkatkan nilai moneter produk, mendorong orang menjadi wirausahawan, dan membuka peluang bisnis rumahan yang berbasis pada potensi lokal. Selain meningkatkan kerja sama sosial dan kreativitas masyarakat desa, inovasi ini meningkatkan nilai ekonomi. Produk ini mungkin menjadi produk unggulan desa yang berdaya saing dengan pendampingan lanjutan dalam hal perizinan, pengemasan, dan pemasaran.

Kata Kunci: Inovasi pangan, singkong, nilai tambah

PENDAHULUAN

Singkong tumbuh dengan baik di berbagai wilayah pedesaan Indonesia khususnya di Kabupaten Muara Enim Kecamatan Sungai Rotan, tepatnya di Desa Penandingan dan merupakan salah satu komoditas pertanian yang paling penting. Karena mudah ditanam di daerah marginal dan produksinya yang stabil, ubi singkong dikenal sebagai sumber karbohidrat utama dan memiliki peran strategis dalam ketahanan pangan nasional. Meskipun demikian, sebagian besar hasil panen singkong di desa masih dijual sebagai bahan mentah dengan nilai ekonomi rendah, yang membuat



petani kehilangan banyak uang. Untuk mengatasi masalah ini dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa, pengolahan singkong harus dilakukan dengan cara yang lebih inovatif (Fitrianti et al., 2022).

Penelitian pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa menciptakan produk olahan singkong baru dapat meningkatkan kemampuan ekonomi dan nilai jual desa. Misalnya, mengolah singkong menjadi pilus atau produk makanan lain yang bernilai jual tinggi terbukti membantu petani memaksimalkan potensi sumber daya alam mereka (Maulani, 2022). Selain itu, program pemberdayaan yang mencakup pelatihan teknik pengolahan singkong telah digunakan untuk menghasilkan produk bervariasi yang menarik dan memiliki nilai ekonomi tinggi

Dalam situasi ini, salah satu bentuk inovasi kreatif yang memanfaatkan bahan baku lokal dan memberikan peluang usaha baru bagi UMKM desa berbasis singkong. Produk bolu singkong karamel dapat meningkatkan nilai jual singkong, meningkatkan pasar produk pertanian, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (Fitrianti et al., 2022)

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Muara Enim Kecamatan Sungai Rotan khususnya di Desa Penandingan pada bulan Januari 2026, pada saat pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata). Alat yang digunakan dalam pembuatan bolu singkong karamel yaitu mixer atau Whisk manual, wadah atau baskom adonan, spatula, saringan, kompor, kukusan atau oven, dan timbangan atau gelas ukur. Karamel dibuat dengan 500 gram singkong parutan yang telah diperas dengan airnya, 3 butir telur, 150 gram gula pasir, 100 mililiter santan kental, 100 gram margarin yang telah dilelehkan, setengah sendok teh vanili, dan setengah sendok teh garam.

Untuk membuat karamel, gula dan air harus dipanaskan dengan api kecil sambil diaduk perlahan hingga gula meleleh dan berwarna coklat keemasan. Setelah mencapai warna yang diinginkan, karamel segera ditambahkan ke dasar loyang, diratakan, dan dibiarkan sampai dibiarkan. Selanjutnya kocok telur dan gula hingga mengembang dan berwarna pucat. Setelah itu masukkan vanili dan garam dan aduk hingga rata. Lalu, aduk perlahan singkong parut. Kemudian masukkan santan dan margarin leleh, dan aduk lagi hingga rata. Panaskan kukusan terlebih dahulu. Kemudian, tuangkan adonan ke dalam loyang yang telah terisi karamel. Kukus selama 45 hingga 60 menit dengan tutup kukusan yang dibungkus kain untuk mencegah air menetes ke dalam adonan. Setelah matang, dinginkan sebentar, lalu balikkan loyang dengan karamel di atasnya. Akhir sekali, potong sesuai selera Anda dan sajikan.

Metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif digunakan dalam penelitian ini. Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilakukan secara langsung di desa lokasi pengabdian. Metode ini dipilih untuk menunjukkan hasil panen yang potensial di desa dan menemukan peluang untuk menciptakan produk makanan dengan nilai tambah ekonomis. Mahasiswa KKN terlibat secara aktif dalam observasi, wawancara, praktik produksi, dan pendampingan masyarakat sebagai bentuk pemberdayaan berbasis potensi lokal.

Metode pengumpulan data meliputi observasi lapangan untuk mengetahui kondisi pertanian singkong, wawancara dengan petani dan pelaku UMKM desa tentang pengolahan



singkong, dan dokumentasi kegiatan produksi bolu singkong karamel. Selain itu, dilakukan praktik langsung pembuatan produk bersama ibu-ibu PKK dan kelompok usaha desa untuk menguji kelayakan resep, kualitas rasa, daya tahan produk, dan perkiraan biaya produksi dan kemungkinan keuntungan. Selanjutnya, data yang dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui peningkatan nilai jual singkong yang diolah menjadi bolu singkong karamel dan dampaknya terhadap peluang bisnis masyarakat desa.

Tahapan penelitian dimulai dari identifikasi masalah dan potensi desa, perancangan inovasi produk, uji coba pembuatan bolu singkong karamel, analisis biaya dan harga jual, hingga evaluasi respon masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan ekonomi kreatif berbasis hasil panen lokal serta meningkatkan nilai tambah komoditas singkong di desa melalui inovasi olahan pangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Penandingan, yang terletak di Kecamatan Sungai Rotan, Kabupaten Muara Enim, berkolaborasi dengan masyarakat untuk menerapkan inovasi dalam pengolahan hasil panen. Hasil penelitian awal menunjukkan bahwa singkong adalah salah satu komoditas pertanian yang paling banyak di desa. Namun, manfaatnya masih terbatas pada penjualan singkong mentah dengan harga yang relatif murah (Alfalathi et al., 2023). Oleh karena itu, kami menjadikan bolu singkong karamel sebagai inovasi makanan yang menguntungkan untuk mengubah produk. Masyarakat terlibat secara langsung dalam pelaksanaannya, mulai dari pemilihan bahan baku singkong yang baik, pengolahan menjadi adonan, pemanggangan, dan pengemasan produk. Karena produk ini baru dan memiliki potensi pasar yang lebih besar daripada penjualan singkong mentah, masyarakat sangat antusias mengikuti setiap tahapan praktik, seperti yang ditampilkan oleh hasil kegiatan (Maulani, 2022).

Berbicara tentang pembuatan bolu singkong karamel, kita akan membahas standar kebersihan, komposisi bahan yang tepat, dan metode pengolahan untuk menghasilkan tekstur lembut dan rasa karamel yang unik (Mustafidah, 2017). Kami menjelaskan cara membuat karamel agar tidak gosong dan memiliki rasa yang menggugah selera, serta takaran bahan seperti singkong parut halus, telur, gula, dan margarin. Masyarakat dapat membuat bolu berkualitas tinggi dan layak jual berkat kerja sama. Hal ini menunjukkan bahwa singkong, makanan lokal, dapat meningkatkan nilai tambah melalui inovasi yang sederhana namun efektif (Utami et al., 2025).

Selain aspek teknis, diskusi juga membahas efek ekonomi dari inovasi ini. Sebelum pelatihan, satu kilogram singkong hanya dijual dengan harga yang relatif rendah. Namun, setelah diubah menjadi bolu singkong karamel, harganya meningkat berkali-kali lipat karena telah menjadi produk siap dikonsumsi dengan kemasan yang menarik (Jaenulah et al., 2022). Dalam pengolahan hasil pertanian, terdapat nilai tambah, yang berarti bahwa inovasi dan inovasi dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Orang mulai memahami konsep ini. Beberapa peserta bahkan menunjukkan minat untuk menjadikan produk ini sebagai bisnis rumahan dengan sistem pre-order atau titip penjualan di toko di sekitar desa (Anwar, 2020).

Dari perspektif sosial, kegiatan ini meningkatkan kerja sama masyarakat, terutama kelompok ibu-ibu yang aktif terlibat dalam proses produksi. Ada ide-ide baru tentang topping yang berbeda, ukuran kemasan yang berbeda, dan rencana untuk membuat merek lokal yang unik di



desa. Ide-ide ini muncul selama diskusi kelompok (Amhar, 2024). Selain itu, strategi pemasaran sederhana, seperti promosi dari mulut ke mulut dan penggunaan media sosial, dibahas. Oleh karena itu, inovasi ini tidak hanya menghasilkan produk fisik seperti bolu singkong karamel, tetapi juga menanamkan semangat dalam masyarakat kewirausahaan dan keyakinan mereka akan potensi yang dimiliki desa (Permata et al., 2025).

Secara keseluruhan, temuan dan diskusi menunjukkan bahwa mengubah singkong menjadi bolu singkong karamel adalah tindakan strategis untuk meningkatkan nilai ekonomi dari hasil panen desa (Fajar & Kurnia, 2022). Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan pangan untuk mendorong masyarakat dapat membantu mengatasi harga jual komoditas mentah. Agar bolu singkong karamel dapat menjadi produk unggulan desa yang berkelanjutan dan berdaya saing di pasar lokal dan regional, ke depan diperlukan pendampingan lanjutan dalam hal perizinan P-IRT, pengemasan modern, dan manajemen usaha (Nawawi et al., 2022).

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan dari kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Penandingan, dapat disimpulkan bahwa mengubah cara mengolah singkong menjadi bolu singkong karamel adalah pendekatan yang berhasil untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal. Program ini dapat mengubah cara singkong dijual dari bahan mentah murah menjadi produk makanan siap konsumsi yang lebih mahal. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan potensi pendapatan masyarakat, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan, kreativitas, dan kerja sama, terutama di kalangan ibu-ibu desa. Oleh karena itu, terbukti bahwa mengubah hasil panen melalui inovasi makanan pangan memberikan manfaat ekonomi dan sosial bagi masyarakat desa.

SARAN

Agar pemasaran bolu singkong karamel lebih luas dan berkelanjutan, diperlukan pendampingan berkelanjutan dalam hal pengemasan kontemporer, manajemen bisnis, strategi pemasaran digital, dan pengurusan izin P-IRT. Untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha lokal, pemerintah desa dan pihak terkait diharapkan dapat mendukung fasilitas dan pelatihan lanjutan. Untuk menjadikan bolu singkong karamel sebagai produk unggulan desa, masyarakat disarankan untuk terus berinovasi dalam hal rasa, tampilan, dan taktik branding.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfalathi, S. A., Safitri, A., & Halim, A. K. (2023). Inovasi pengolahan singkong menjadi bola singkong (fruit cassava balls) sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. *OBOR PENMAS Pendidikan Luar Sekolah*, 6(1).
- Amhar, A. A. (2024). Cassava Processing Innovation in Increasing the Economic Value of The Karangnongko Dukuh Community Gunung Kidul District: *International Conference on Research Issues and Community Service (ICORES) 2024*, 301–305.
- Anwar, S. S. (2020). Enhancing community economy through innovation of processed cassava products. *Jiecem: Journal Of Islamic Economy And Community Engagement*, 1(1), 9–14.
- Fajar, A. M., & Kurnia, T. (2022). Pengolahan Inovasi Kulit Singkong Menjadi Produk Kreatif sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Suka ' asih Desa Parungkuda. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 126–133.



- Fitrianti, R., Nurbayani, S. U., Zaenal, M., Nurqamar, I. F., & S, D. C. (2022). Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Di Kecamatan Bungaya Kabupaten Gowa. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 281–290.
- Jaenulah, Laili, N., Q. Aziz, I., Setiawan, D., & Asnawi, H. S. (2022). Empowerment of Innovation Food Processing Cassava at Tegal Rejo Siswo Bangun Village. *International Journal of Community Engagemen Payungi*, 2(2).
- Maulani, N. (2022). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Singkong Berupa Pilus Improving The Community Economy Through Innovation of Processed Products in The Form of Inter Pilus. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 269–275.
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79–83.
- Nawawi, M., Nur, S., Novianti, R., & Barnia, R. (2022). Enhancing community economy through innovation of processed cassava products. *Journal of Community Service and Engagement*, 01(04), 91–95.
- Permata, B. I., Alfarid, R., Ani, N., Kasvani, M. M., & Paisal. (2025). Inovasi produk olahan singkong menjadi stik singkong dan frozen food dalam program kewirausahaan mandiri. *Jurnal Karimah Tuhid*, 4(1), 460–467.
- Utami, S. I., Astawan, M., & Muhandri, T. (2025). Instant Porridge Formulation Based on Cassava Flour and Tempe Flour Composite for Children Formulasi Bubur Instan Berbasis Komposit Tepung Singkong dan Tepung Tempe untuk Anak. *Jurnal Mutu Pangan*, 12(1), 66–75.