

PENGUATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI INOVASI PEMBUATAN KERIPIK DAUN SINGKONG DAN KERIPIK SINGKONG ANEKA RASA DI DESA DAHIAN TAMBUK, KECAMATAN MIHING RAYA, KABUPATEN GUNUNG MAS

Titin Apung Atikah, Suleman, Yully Liani, Sri Handayani, Bayulrawan, RatihMaisaputri, Helda Noviya, SucianaFaskalina, RestianA, YudiKusnadi, Deasky Alexandro Pangky, Wiwi, Monalisa, Elia Anjasmara
A.T Rampai, Elia Vitara, Mountes Surya Sutadaya

Tanaman singkong merupakan salah satu tanaman yang adaptif dan banyak dibudidayakan masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa tanaman singkong merupakan komoditas yang cukup potensial di daerah ini.

Kalimantan Tengah khususnya Kabupaten Gunung Mas di kenal sebagai food estate (singkong) mempunyai potensi untuk meningkatkan kestabilan pangan dengan pengelolaan tanaman singkong melalui diversifikasi konsumsi pangan, pengembangan industri pangan berbasis, dan pangan lokal. Singkong adalah salah satu dari berbagai ragam pangan yang dapat dikembangkan. Selama ini, umbi dan daun singkong dikonsumsi langsung sebagai hidangan dan diolah menjadi makanan tradisional. Melalui kegiatan kelompok 21 KKN-T Mandiri UPR Tahun 2022 di desa Dahian Tambuk memberikan inovasi keripik singkong dan daun singkong. Kini daun singkong dapat dibuat cemilan yang kekinian dan memiliki rasa enak seperti jajanan atau snack dalam kemasan



ALAT DAN BAHAN

Alat:
Wajan, Panci, Baskom, Nampan, Parutan Singkong, Pisau, Saringan Minyak, Sodet, Toples, Ulek

Bahan:
Minyak Goreng, Tepung Tapioka, Tepung Terigu, Telur Ayam, Daun Singkong, Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar Bubuk, Antaka Balado, Jag. Bakar, Rayco Sapi, Garam, Penyedap Rasa

CARA KERJA

- Cuci bersih daun singkong dan potong kecil
- Rebus daun singkong
- Haluskan semua bumbu dan masukan dalam wadah
- Campurkan bumbu dengan telur kocok hingga rata
- Tambahkan daun singkong yg sudah di iris ke dalam wadah berisi bumbu dan telur aduk hingga rata masukan sedikit demi sedikit campuran tepung terigu dan tepung tapioka
- Aduh hingga rata kemudian masukan dalam plastik dan rebus kurang lebih 1 jam
- Setelah matang iris tipis dan gilas hingga pipih dan siap digoreng
- Kemudian ke tahap pengemasan dan pemasangan label

KEBERHASILAN

Hasil yang di dapat dari program pembuatan keripik daun singkong dan keripik singkong adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Dahian Tambuk dalam memanfaatkan komoditas singkong di desa tersebut.

Pengelolaan singkong sebagai salah satu hasil panen dan komoditas unggulan di desa Dahian Tambuk masih belum maksimal. Singkong pada umumnya hanya diolah sebagai keripik dengan rasa original saja. Demikian pula daun singkong hanya dikonsumsi sebagai sayur lalapan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui program kerja KKN-T Mandiri di desa ini memberikan inovasi pembuatan keripik daun singkong dan keripik singkong dengan berbagai rasa sehingga dengan adanya kegiatan ini masyarakat desa Dahian Tambuk mampu mengolah tanaman singkong dengan lebih maksimal. Program ini juga meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kesadaran masyarakat desa Dahian Tambuk dalam memanfaatkan hasil pertanian yang pada akhirnya mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan ini mendapat antusias dan apresiasi dari masyarakat dan dapat diberikan tindak lanjut kedepannya

