

KRIPIK SINGKONG COKLAT “KRICO”

Putri Mulyaningsih¹, Indro Kartiko Mukti², Anandita Kurnia³, Aditya Kusuma Wardana⁴

^{1,2,3,4}Manajemen, Universitas Boyolali

Email : jpro13401@gmail.com, tikoseso307@gmail.com, adityaakusumaf@gmail.com,
ditakurniaana.12@gmail.com

ABSTRACT

This community service activity aims to empower micro, small, and medium business actors and youth groups in Ngalarangan village, by creating a new product, namely chocolate cassava chips as a healthy snack option that is in line with trends and in demand by generation Z. It is hoped that this activity can improve the community's understanding and skills in utilizing this product, both for personal consumption and as a business opportunity. This program is implemented through training on production, flavor innovation, attractive packaging, and digital-based marketing. The results of this activity show an increase in community knowledge and skills about chocolate cassava chips products. This activity is carried out to increase public awareness and knowledge about innovative products and support economic development in the local area. Through introduction, production, and marketing training, it is hoped that the community can understand the benefits and potential of chocolate cassava chips as one of the products that can drive the economy of Ngalarangan village. Through a series of introductions and training, it is hoped that the community can independently produce and market this product. This activity involves various elements, including academics, practitioners, and the local community to ensure the sustainability and success of this program.

Keywords: *Cassava chips, chocolate, community service, local economy, introduction*

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah serta kelompok pemuda di desa Ngalarangan, dengan menciptakan produk baru yaitu keripik singkong coklat sebagai pilihan cemilan sehat yang sesuai dengan tren dan diminati oleh generasi Z. Diharapkan, kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan produk ini, baik untuk konsumsi pribadi maupun sebagai kesempatan usaha. Program ini dilaksanakan melalui pelatihan tentang produksi, inovasi rasa, kemasan yang menarik, dan pemasaran yang berbasis digital. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan dalam pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang produk keripik singkong coklat. Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat mengenai produk yang inovatif serta mendukung pengembangan ekonomi di daerah setempat. Dengan melalui pengenalan, pembuatan, dan pelatihan pemasaran, diharapkan masyarakat bisa memahami manfaat dan potensi keripik singkong coklat sebagai salah satu produk yang dapat menggerakkan perekonomian desa Ngalarangan. Melalui serangkaian pengenalan dan pelatihan, diharapkan masyarakat dapat secara mandiri memproduksi dan memasarkan produk ini. Kegiatan ini melibatkan berbagai elemen, termasuk akademisi, praktisi, dan masyarakat setempat untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan program ini.

Kata kunci: Kripik singkong, coklat, pengabdian masyarakat, ekonomi local, pengenalan

PENDAHULUAN

Singkong merupakan sumber karbohidrat yang efektif memberikan rasa kenyang bagi manusia dan dianggap lebih sehat dibandingkan dengan konsumsi beras atau gandum. Karena harga singkong yang lebih terjangkau dibandingkan dengan kedua komoditas tersebut, singkong dianggap sebagai makanan yang umum dikonsumsi oleh masyarakat kelas menengah ke bawah. Singkong bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan, baik yang tradisional maupun yang modern. Tanaman singkong mudah berkembang di berbagai kondisi lingkungan tanpa terpengaruh oleh musim, serta tidak memerlukan perawatan yang rumit, sehingga sangat mudah untuk ditanam sesuai kebutuhan. (Palimbong, Renyoet sarah, Hulu, Galih, & Anggraeni)

Permasalahan ketahanan pangan dan ketersediaan camilan sehat, ekonomis, dan kreatif menjadi perhatian penting di tengah tren konsumsi generasi muda saat ini, khususnya generasi z. Generasi ini cenderung menyukai produk makanan ringan yang inovatif, praktis, dan memiliki nilai estetika tinggi, terutama yang dapat dibagikan di media sosial. Sayangnya, sebagian besar camilan yang beredar di pasaran mengandung bahan pengawet, pemanis buatan, dan harga yang kurang terjangkau untuk segmen remaja atau pelajar.

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok remaja dan ibu rumah tangga, dalam mengolah singkong menjadi kripik singkong coklat yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai jual tinggi. Melalui pelatihan dan pendampingan, diharapkan kegiatan ini mampu mendorong kemandirian ekonomi lokal serta menciptakan produk camilan kreatif yang sesuai dengan selera pasar, terutama generasi z.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan metode partisipatif, metode partisipatif dalam kewirausahaan adalah pendekatan di mana semua pihak yang terlibat, seperti masyarakat dan pengusaha lokal dilibatkan dalam perencanaan, pengambilan keputusan, dan pelaksanaan kegiatan kewirausahaan. Pendekatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka, serta memastikan keberlanjutan usaha. Dengan melibatkan mitra secara aktif dalam setiap tahapan program maka akan semakin mempermudah tahapan produksi dan pemasaran. Adapun tahapan metode yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Observasi dan identifikasi masalah

Observasi dilakukan untuk mengidentifikasi potensi lokal berupa singkong sebagai bahan baku serta peluang pengembangan produk olahan yang sesuai dengan selera pasar gen z. Selain itu, dilakukan wawancara kepada mitra sasaran (umkm/kelompok masyarakat) mengenai kendala dalam pengembangan produk olahan pangan.

2. Perancangan program kewirausahaan

Tim pengabdian merancang program pengolahan kripik singkong coklat sebagai alternatif camilan sehat dan kekinian yang digemari oleh gen z. Tahapan ini mencakup:

- Penyusunan Rencana dan pelatihan produksi
- Desain kemasan yang menarik dan sesuai tren anak muda.
- Perencanaan strategi pemasaran digital ataupun secara langsung.

3. Pelatihan dan Transfer Teknologi

Pelatihan diberikan kepada mitra mengenai:

- Teknik pengolahan kripik singkong dengan tambahan coklat.
- Standarisasi rasa, tekstur, dan kebersihan produksi.
- Pengenalan manajemen usaha mikro dan perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi).
- Strategi pemasaran secara langsung dan sedikit menggunakan bantuan media sosial seperti whatsapp, facebook, dan Instagram

4. Pendampingan Produksi dan Uji Coba Pasar

Mitra difasilitasi dalam melakukan produksi perdana produk kripik singkong coklat. Produk yang dihasilkan diuji pasar kepada segmen Gen Z (misalnya siswa SMA, mahasiswa, komunitas muda) untuk mendapatkan masukan terkait rasa, kemasan, dan harga.

5. Evaluasi dan Monitoring

Kegiatan dievaluasi secara kualitatif dan kuantitatif melalui observasi, wawancara, dan kuesioner. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peningkatan keterampilan mitra serta potensi keberlanjutan usaha. Monitoring lanjutan dilakukan untuk mendorong kemandirian mitra dalam memproduksi dan memasarkan produk secara konsisten.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. PROSES PRODUKSI

Mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memproduksi kripik singkong coklat. Banyak masyarakat yang memiliki akses ke bahan baku singkong, tetapi belum memiliki kemampuan teknis dalam mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, seperti kripik singkong coklat. Diperlukan pelatihan dan pendampingan agar masyarakat menguasai proses produksi yang baik—dari pemilihan bahan baku, teknik pemotongan, penggorengan, pencampuran coklat, hingga pengemasan. Tanpa keterampilan ini, masyarakat sulit menghasilkan produk berkualitas yang bisa bersaing di pasar.

2. DESAIN DAN KEMASAN

Membuat kemasan produk yang menarik dan sesuai dengan tren konsumsi gen z. Generasi z adalah konsumen yang sangat visual dan menyukai produk yang memiliki keunikan, kepraktisan, dan estetika yang baik, baik dari segi rasa, kemasan, maupun cerita di balik produk (brand storytelling). Oleh karena itu, produk kripik singkong coklat perlu dikemas dengan tampilan yang modern, nama brand yang catchy, dan inovasi rasa agar bisa diterima oleh pasar anak muda yang sangat dinamis dan terhubung secara digital. Produk dikemas dalam standing pouch dengan desain minimalis dengan nama brand "krico". Respons gen z banyak yang positif.

3. STRATEGI PEMASARAN

Strategi pemasaran berbasis digital untuk memperluas jangkauan pasar. Di era digital, pemasaran tradisional saja tidak cukup. Banyak umkm yang belum memahami pentingnya digital marketing. Masalah ini terkait dengan rendahnya literasi digital di kalangan masyarakat produsen. Untuk mengajarkan pelaku UMKM dan generasi muda untuk memanfaatkan media sosial, marketplace, dan strategi promosi digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan lebih relevan dengan gaya hidup modern, maka kita akan mulai memasarkan produk melalui pasar digital secara sederhana dahulu, seperti memasarkan melalui aplikasi whatsapp, facebook, dan Instagram yang notabene orang-orang yang ada di sekeliling kita.

4. TAHAPAN PENGOLAHAN KRIPIK SINGKONG COKLAT

- 1) Kupas kulit singkong. Lalu cuci singkong yang sudah di kupas kulitnya cuci hingga bersih
- 2) iris tipis singkong menggunakan pasha sehingga menghasilkan singkong yang bulat dan tipis.
- 3) Rendam singkong menggunakan air yang dicampur gula dan vanilli selama 15-30 menit.
- 4) Sambil menunggu singkong di rendam, siapkan minyak lalu tuangkan kedalam wajan serta nyalakan api dengan ukuran sedang.
- 5) Setelah minyak panas. Masukkan singkong yang sudah direndam tadi, lalu goreng singkong sampai berwarna kuning keemasan.
- 6) Jika sudah matang, angkat dan tiriskan lalu tunggu hingga dingin
- 7) Menunggu singkong dingin, maka siapkan wajan yang tidak ada minyak lalu masukkan colat Batangan kedalam wajan lalu lelehkan coklat tersebut sampai meleleh
- 8) Jika singkong sudah dingin, maka masukkan singkong kedalam coklat tersebut lalu aduk hingga rata.
- 9) Siapkan pouch
- 10) Setelah itu masukkan kripik yang sudah di campur dengan coklat kedalam pouch yang sudah disiapkan dan beri stiker pada kemasan.

5. DAMPAK SOSIAL DAN EKONOMI

1. Peningkatan keterampilan kelompok masyarakat.
2. Pendapatan tambahan dan memanfaatkan waktu dengan baik
3. Tumbuhnya semangat berwirausaha di kalangan remaja desa.

Hasil harus jelas dan ringkas. Hasilnya harus meringkas temuan (ilmiah) daripada memberikan data secara rinci. Harap soroti perbedaan antara hasil atau temuan Anda dan publikasi sebelumnya oleh peneliti lain. Diskusi harus mengeksplorasi pentingnya hasil penelitian, bukan mengulanginya. Bagian Hasil dan Diskusi gabungan sering kali cocok. Hindari kutipan dan diskusi ekstensif tentang literatur yang diterbitkan.

Dalam diskusi, ini adalah bagian terpenting dari artikel Anda. Disini Anda mendapatkan kesempatan untuk menjual data Anda. Buatlah pembahasan sesuai dengan hasil, tetapi jangan mengulangi hasilnya. Seringkali harus dimulai dengan ringkasan singkat dari temuan ilmiah utama (bukan hasil eksperimen).

Komponen berikut harus tercakup dalam diskusi: (a) Bagaimana hasil Anda berhubungan dengan pertanyaan atau tujuan awal yang diuraikan di bagian Pendahuluan? Apa temuan penelitian Anda? (apa / bagaimana)? (b) Apakah Anda memberikan interpretasi secara ilmiah untuk setiap hasil atau temuan yang disajikan? Interpretasi ilmiah ini harus didukung oleh analisis dan karakterisasi yang valid (mengapa)? (c) Apakah hasil Anda konsisten dengan apa yang telah dilaporkan oleh simpatisan lain (apa lagi)? Atau apakah ada perbedaan?

KESIMPULAN

Kegiatan ini berhasil memberi pembekalan kepada masyarakat dengan keahlian praktis dalam memproduksi kripik singkong coklat secara profesional. Melalui kegiatan ini, masyarakat mendapatkan pelatihan dari caranya memilih singkong, mengiris, mencampur hingga memasarkan kripik singkong coklat secara profesional. Harapannya, keterampilan ini bisa menjadi sumber penghasilan tambahan bagi warga, khususnya pelaku UMKM di desa ngalarangan. Dengan adanya kegiatan tersebut maka dapat meningkatkan keterampilan produksi makanan ringan inovatif, meningkatkan daya saing produk lokal, dan menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis digital di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Palimbong, S., Renyoet sarah, B., Hulu, M., Galih, N. A., & Anggraeni, K. M. (t.thn.). PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN INOVASI OLAHAN UMBI SINGKONG (Manihot spp.) BAGI PELAKU UMKM SEKTOR USAHA KAKI LIMA DI SALATIGA . *Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat* , 67.
- Arkaan, D. U., & Budianto, E. W. H. (2024). *Does Financial Ratio Have an Impact on The Growth of Sharia Banking in The World. Jurnal Tabarru': Islamic Banking and Finance*, 7(1), 299-309.
- Jamaluddin, J. (2018). Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan.
- Efendi, S., Hamdi, S., Saputra, F., Iqbal, M., SH, H., Safitri, A., ... & Kasih, D. (2023). Program Desa Binaan STAIN Teungku Dirundeng Meulaboh di Gampong Pasi Mesjid Kecamatan Meureubo Kabupaten Aceh Barat. *GOTAVA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 26-33.
- Aji, B. P. (2012). Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Pisang di Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar.
- Rahayu, S. (2025). Strategi Pemasaran Sosis Solo: Analisis Perilaku Konsumen Dan Upaya Pengembangan Di Era Modern. *Journal of Business Economics and Management| E-ISSN: 3063-8968*, 1(4), 1121-1124.
- Regif, S. Y., Seran, M. S., Naif, I. Y., Pattipeilohy, A., & Saputri, L. (2023). Literasi digital ekonomi hijau terhadap pemberdayaan UMKM desa di Kabupaten Langkat. *Jurnal Ilmu Politik dan Pemerintahan*, 9(1).