

## **Peningkatan Ketahanan dan Daya Tarik Keripik Singkong Posyandu Alamanda**

**Agustina<sup>1)</sup>, Andriantony<sup>2)</sup>, Jessika<sup>3)</sup>, Jhon Carlie<sup>4)</sup>, Julinda<sup>5)</sup>, Nick Feehily<sup>6)</sup>, Nova Susanti<sup>7)</sup>,  
Rosni<sup>8)</sup>, Ryo Kusnadi<sup>9)</sup>, Vira Debora<sup>10)</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Internasional Batam

Email: [Agustinahuang0@gmail.com](mailto:Agustinahuang0@gmail.com)

### ***Abstract***

*The Purpose of Our Social Activities is to make an improvement on chip packaging with technology such as machines and package designing. The second goals is to help improve the economy of the people in the local area. For implementation method, we are planning to understand the main problem of their business, after it we observe what we need to make the improvement, after we know what we can do, we implement it. The result of the activities was the chips become more interesting and durable while also improves their economy.*

***Kata Kunci:*** *Impact, implement, improvement, package, technology*

### **PENDAHULUAN**

Singkong adalah salah satu jenis tanaman yang berasal dari akar dan sangat mudah tumbuh diberbagai daerah di Indonesia. Singkong dapat dibuat dan diolah menjadi berbagai jenis makanan, baik diolah menjadi makanan pokok ataupun makanan ringan. Rasa singkong yang khas membuat banyak orang menyukainya, bahkan hingga kini ada banyak jenis makanan yang berbahan utama singkong, salah satunya yaitu keripik singkong. Selain rasanya yang enak, keripik singkong juga lebih menyehatkan karena tidak mengandung zat berbahaya. Oleh karena itu, usaha keripik singkong ini sangat bagus untuk dijalankan.

Dengan adanya kunjungan dengan Usaha Posyandu Alamanda yang berlokasi di Perumahan Villa Paradise Batam, secara langsung kami melihat bagaimana proses memproduksi keripik singkong sehingga kami mengetahui

produk tersebut tidak bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama. Hal tersebut menyebabkan kelompok usaha Posyandu hanya memproduksi keripik pada waktu tertentu saja seperti acara RT, rapat dan acara besar lainnya. Dengan kondisi seperti ini kami ingin menjalankan kegiatan pengabdian terhadap usaha Posyandu Alamanda dengan tujuan meningkatkan daya tarik dan ketahanan keripik Posyandu sehingga kebutuhan ekonomi dan kas posyandu lebih terpenuhi.

### **METODE PELAKSANAAN**

Adapun metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada kelompok usaha Posyandu Alamanda adalah sebagai berikut:

#### **1. Tahap Perencanaan**

Pada tahap ini dilakukan pembicaraan tentang kondisi warga setempat dengan bapak Lurah yang ada di bukit tempayan. Selanjutnya juga dilakukan pembicaraan secara langsung kepada warga setempat

dan mengetahui kebutuhan yang diperlukan serta melakukan pendekatan kepada ibu Gita, Ketua dari Usaha Posyandu Alamanda. Persiapan yang perlu dilakukan adalah pemilihan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

## 2. Tahap Observasi

Pada tahap ini dilakukan pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung pada lingkungan masyarakat setempat, dan juga merekam proses dalam pembuatan keripik serta mencatat hal-hal penting yang berhubungan dengan judul sehingga dapat diperoleh data yang lengkap dan akurat. Pengamatan ini dilakukan untuk mengetahui bahan, alat dan proses pembuatan produk dari keripik singkong. Fokus permasalahan kita adalah meningkatkan Kualitas dan Kuantitas dari produk tersebut. Dikarenakan melalui survei dan observasi kami, kami menyadari bahwa produk yang dihasilkan hanya bisa bertahan selama satu minggu, adapun produk keripik dengan campuran bahan perasa, hanya dapat bertahan selama dua hingga tiga hari.

## 3. Tahap Sosialisasi

Setelah melakukan observasi, langkah selanjutnya yaitu melakukan sosialisasi dan membuat kesepakatan untuk bekerjasama dengan ketua usaha Posyandu Alamanda dan anggotanya dalam hal peningkatkan kualitas keripik, terutama bagian kemasan dan ketahanan produk. Diharapkan kegiatan ini dapat menghasilkan pendapatan yang bisa membantu meningkatkan perekonomian masyarakat yang ada di sekitarnya terutama untuk Posyandu Alamanda.

## 4. Tahap Peningkatan Produk

### a. Kemasan Produk

Pada tahap ini akan dilakukan desain kemasan yang terbuat dari kertas samson atau sering dikenal sebagai *kraft paper* (Sigit, 2016) sehingga lebih ramah lingkungan dibandingkan dengan plastik kaca. Kertas samson sering digunakan untuk membungkus makanan dan dibuat

menjadi *paper bag*. Kertas samson terbuat dari bahan yang tebal dan tidak mudah kusut. Penampilan sebuah kemasan juga harus memiliki daya tarik. Oleh karena itu, akan dilakukan penambahan kreatifitas nama dan logo produk pada kemasan.

### b. Ketahanan Produk

Keripik yang telah digoreng masih menyisakan minyak meskipun sudah ditiris. Hal ini menyebabkan borosnya minyak goreng dan berkurangnya daya tahan produk. Salah satu mesin yang dapat digunakan untuk mengurangi kadar minyak pada keripik yaitu Spinner. Mesin ini sering digunakan oleh usaha-usaha yang menciptakan produk gorengan dan keripik. Selain itu juga akan dilakukan pemisahan keripik dengan bumbu-bumbunya sehingga keripik lebih tahan lama.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini beberapa gambar berupa hasil pengabdian yang dilaksanakan di Bukit Tempayan tepatnya pada Usaha Keripik Posyandu Alamanda:

Gambar 1: Pembahasan kemasan keripik

Sumber: Bukit Tempayan, rumah Bu Gita



Gambar 2: Pembelian Mesin Spinner

Sumber: Lokasi Penjualan Mesin

Gambar 3: Foto bersama dengan ketua dan anggota usaha Posyandu Alamanda  
Sumber: Bukit Tempayan, rumah Bu Gita

## **SIMPULAN**

Usaha keripik Posyandu Alamanda telah berjalan selama beberapa tahun. Usaha ini dimulai oleh sekelompok warga Posyandu dengan jumlah anggota 6 orang dan dipimpin oleh Ibu Gita dengan tujuan meningkatkan kas posyandu dan kebutuhan pokok lainnya. Namun karena adanya keterbatasan ekonomi menyebabkan produk keripik Posyandu belum maksimal. Dengan terlaksananya kegiatan sepora ini kami dapat menyimpulkan bahwa kualitas produk keripik posyandu meningkat menjadi lebih baik terutama pada ketahanan



produk dikarenakan adanya mesin spiner.

Kelompok posyandu dapat memproduksi keripiknya dengan jumlah lebih banyak karena keripik yang telah dikemas berhasil bertahan lebih dari satu minggu dengan bantuan mesin spiner. Begitu juga kemasan keripik posyandu yang lebih baik dari sebelumnya dapat menarik lebih banyak pembeli.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena berkat rahmatnya kami dapat menyelesaikan kegiatan dan artikel ini dengan baik. Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada Kelompok Usaha Posyandu Alamanda yang telah memberikan masukan dan pengetahuan untuk menyelesaikan artikel ini, Ibu Agustina Fitrianingrum selaku dosen mata kuliah kewarganegaraan atas segala bimbingan selama proses penelitian dan penyusunan artikel, pihak UIB yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian ini dan terakhir yaitu anggota-anggota kelompok yang telah membantu serta memberikan dana agar kegiatan ini terlaksana dengan lancar.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Sigit Karuhun (2016), *Definisi Keripik Singkong*. Bandung: Keripik Karuhun.