

Pengembangan UMKM di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Begadai dengan Pemanfaatan Ubi Kayu sebagai Bahan Pembuatan Rengginang

Nikmah Abdillah^{1*}, Hajar Mawaddah¹, Febri Yanti Raja Guk-Guk¹,
Asidah Hasibuan¹, Riska Wulandari¹, Desniarti¹, Nurdalillah¹

¹ Universitas Muslim Nusantara Alwashliyah - Medan

*) e-mail: nikmahabdillah@umnaw.ac.id

DOI:
10.51179/ajce.v2i3.2428

Article history

Received:
Dec 22, 2023

Revised:
Dec 24, 2023

Accepted:
Dec 25, 2023

Key Word:
Community service,
Rengginang, Cassava,
MSMEs



© 2023
Oleh authors. Aceh Journal
of Community Engagement
(AJCE). Artikel ini bersifat
open access yang didistri-
busikan di bawah syarat dan
ketentuan Creative Commons
Attribution-ShareAlike 4.0
International License

ABSTRACT: Rengginang is a traditional food made from cassava. To make it, use cassava. The presentation is done by cleaning and peeling the sweet potato, grating it and settling it, then making a dough using flour and then molding it according to size. This community service activity carried out in Sukasari Village, Pegajahan District, Serdang Regency aims to add value. economic society. And for the devotees as experience, in the use of cassava which is commonly found in various regions as the main ingredient for making rengginang. The results of the rengginang making process can become a business venture for community MSMEs (Micro Small and Medium Enterprises) in Sukasari Village.

ABSTRAK: Rengginang merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari ubi kayu. Untuk bahan pembuatannya menggunakan ubi kayu. Dalam penyajiannya dilakukan dengan proses pembersihan dan pengupasan ubi, di parut dan diendapkan, kemudian dibuat adonan menggunakan tepung kemudian dicetak, sesuai ukuran. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang di lakukan di Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang ini bertujuan untuk menambah memberi nilai tambah ekonomis masyarakat. Dan bagi pengabdian sebagai pengalaman, dalam pemanfaatan ubi kayu yang biasa ditemukan diberbagai daerah sebagai bahan utama pembuatan rengginang. Hasil dari proses pembuatan rengginang tersebut dapat menjadi usaha bisnis pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) masyarakat di Desa Sukasari.

PENDAHULUAN

Universitas Muslim Nusantara Alwashliyah mewajibkan setiap mahasiswa semester akhir untuk menyelesaikan salah satu mata kuliah yaitu Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik dimana mahasiswa bersosialisasi langsung, mengamati dan membantu masyarakat menyelesaikan masalah yang dihadapi di

desa atau lingkungan tempat mereka tinggal. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu membangun komunikasi dan kepedulian terhadap masyarakat. KKN mahasiswa UMN Alwashliyah yang bergabung dalam kelompok-14 terdiri atas 7 orang mahasiswa, ditempatkan di Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Dalam salah satu kegiatan pengabdian dilakukan sosialisasi dan praktik pembuatan Rengginang dengan memanfaatkan tanaman ubi kayu yang banyak tersedia di pekarangan dan kebun masyarakat desa tersebut.

Sehingga kegiatan pengabdian ini dimaksudkan sebagai kegiatan pengembangan industri pengolahan pangan masyarakat yang didukung oleh sumber daya alam lokal di desa, yang mampu menghasilkan nilai tambah ekonomis masyarakat. Khususnya dapat dijadikan salah satu aspek bisnis bagi UMKM di daerah bersangkutan. Disisi lain, bagi masyarakat yang memiliki kebun tanaman ubi kayu, bisa menambah pendapatan keluarga dengan diolah menjadi makanan.

Usaha makanan ringan yang dimaksud dapat dijalankan dengan modal kecil merupakan bisnis berskala rumah tangga yang memiliki peluang sangat bagus untuk saat ini maupun yang akan datang. Permintaan pasar untuk makanan ringan terus mengalir. Melihat penikmat makanan ringan, tidak hanya anak-anak, tetapi juga remaja, dewasa, hingga orang tua. Maka tidak mengherankan jika pelaku bisnis makanan yang sering disajikan sebagai selingan saat melakukan kegiatan ini sering kali kebanjiran pelanggan (Berlin, B., Suharto, A., & Suhendri, S. 2022).

Salah satu hasil pengolahan pangan menggunakan bahan alami di Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang Bedagai adalah rengginang dengan menggunakan bahan baku utama ubi kayu. Rengginang singkong atau ubi kayu merupakan makanan tradisional yang berbentuk seperti rengginang beras pada umumnya ada di daerah Jawa Barat, namun rengginang yang akan menjadi objek pengabdian adalah dengan bahan baku utama ubi kayu atau singkong dengan Bahasa latinnya *Manihot utilissima Pohl* (Munarko dan Sugiyono, 2018).

Salah satu komoditas tanaman pangan sumber karbohidrat di Indonesia adalah singkong. Singkong memiliki produktivitas yang paling tinggi dibandingkan dengan tanaman pangan lain seperti padi, jagung, kedelai, dan ubi jalar (Munarko dan Sugiyono, 2018). Singkong atau ubi kayu memiliki kandungan total karbohidrat sebanyak 36,96% (Ginting, 2014).

Pengolahan singkong menjadi beberapa produk turunan telah dikembangkan oleh industri pangan dan non pangan dengan skala industri yang berbeda-beda. Industri pengolahan singkong skala usaha kecil dan menengah (UKM) biasanya mengolah singkong menjadi berbagai macam olahan makanan tradisional, salah satunya adalah rengginang singkong. Rengginang singkong merupakan rengginang yang dibuat dari singkong yang dibentuk bulatan-bulatan kecil menyerupai bentuk rengginang beras. Rengginang singkong telah dikembangkan oleh UKM di beberapa daerah seperti di Bojonegoro (Hendrasgoro, 2012). Pengolahan rengginang singkong skala rumah tangga memiliki nilai tambah produk yang cukup tinggi dan layak untuk dijalankan (Elida dan Hamidi, 2009).

Kelompok tani di Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang Bedagai selama ini sudah mengolah ubi kayu menjadi rengginang dengan menggunakan bahan-bahan ubi kayu, kanji, penyedap rasa, gula, dan garam. Namun belum secara profesional dan produksinya hanya untuk kebutuhan lokal. Hanya beberapa penduduk yang mengolahnya untuk menambah pendapat keluarga pada masyarakat di Desa Sukasari.

Padahal, jika sumber daya dan potensi ini dapat dikembangkan dapat menjadi komoditas bisnis keluarga sebagai home industry dengan mata rantainya pelaku UMKM dan Bumdes. Maka berkaitan dengan hal diatas, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan mahasiswa UMN Alwashliyah Medan berupa sosialisasi dalam rangka memotivasi masyarakat untuk memberdayakan potensi desa dan diharapkan menambah terus pendapatan warga masyarakat desa, dan dapat menjadi bisnis pengembangan UMKM.

Bagi pengabdian yakni mahasiswa, kegiatan pengabdian ini menjadi pengalaman dan menambah wawasan dalam bidang pemberdayaan ekonomi desa dan masyarakat. Khususnya memanfaatkan sumber daya alam yang di miliki dan potensi di desa.

METODE

Dalam penelitian ini ada beberapa metode pengabdian yang dilakukan oleh kelompok KKN Universitas Muslim Nusantara Alwashliyah yang melakukan pengabdian di desa Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai sebagai berikut:

a. Penentuan Lokasi

Lokasi pengabdian dalam sosialisasi dan praktik pembuatan rengginang Dusun-II Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai yang berdekatan dengan posko kelompok 14 melaksanakan KKN yang ditunjuk oleh Universitas Muslim Nusantara Alwashliyah. Disamping itu Dusun II Desa Sikasari tersebut merupakan salah satu tempat pengembangan pengelolaan rengginang ubi kayu yang ada di Kecamatan Pegajahan.

b. Studi Pembuatan Rengginang Ubi Kayu

Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian, dilakukan studi pendahuluan terlebih dahulu, yang meliputi studi pustaka dan studi lapang. Studi pustaka dilakukan dengan mencari literatur baik berupa buku maupun teks pendukung yang berhubungan dengan pembuatan rengginang ubi kayu. Studi Lapang dilakukan dengan kunjungan ke masyarakat pembuat rengginang ubi kayu yang ada di Dusun II Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai.

c. Sosialisasi dan Praktik Pembuatan Rengginang Ubi Kayu

Pembuatan rengginang ubi kayu secara ringkas adalah sebagai berikut:

- Kupas kulit singkong, kemudian cuci hingga bersih.
- Singkong yang sudah dicuci tadi, kemudian diparut dengan menggunakan alat pamarut kelapa atau mesin pamarut.
- Hasil dari parutan dimasukkan ke dalam wadah bak untuk diambil acinya. Proses pengambilan aci ini dilakukan berulang kali agar mendapatkan air aci yang banyak.
- Biarkan air aci tersebut untuk diendapkan selama kira-kira 3 jam. Jika sudah mengendap, pisahkan endapan aci tersebut dan buang airnya.
- Dalam membuat rengginang ubi kayu yang penting adalah mencampur antara ampas singkong dengan aci hasil endapan, kemudian dicampur bumbu-bumbu.
- Hasil dari pencampuran lalu dicetak sehingga membentuk butiran-butiran seperti beras, kemudian dicetak bulat-bulat seperti rengginang
- Mengukus rengginang dalam cetakan selama 10menit, setelah dingin kemudian dilepas dan jemur rengginang tersebut sampai kering di bawah sinar matahari langsung.
- Jika sudah benar-benar kering, proses terakhir dalam pembuatan rengginang singkong ini adalah penggorengan. Goreng dengan minyak yang cukup banyak dan suhu yang tinggi agar rengginang bisa mengembang. Jika rengginang sudah matang, angkat dan tiriskan.

d. Proses Pengemasan Rengginang

- Rengginang yang sudah kering dijemur dibawah sinar matahari kemudian diangkat dan ditempatkan di sebuah wadah
- Setelah itu rengginang dikemas dalam plastik dimana setiap kemasan berisi 10 buah rengginang kering
- Setelah itu proses pengemasan selesai

e. Proses Pemasaran UMKM Rengginang

Rengginang yang sudah dikemas dengan baik kemudian akan diambil oleh agen kemudian dijual dipasarkan di toko perbelanjaan atau di pasar tradisional. proses pemasaran inilah yang akan

menarik para konsumen karena rengginang yang dibuat menggunakan bahan utama ubi dan diolah secara alami.

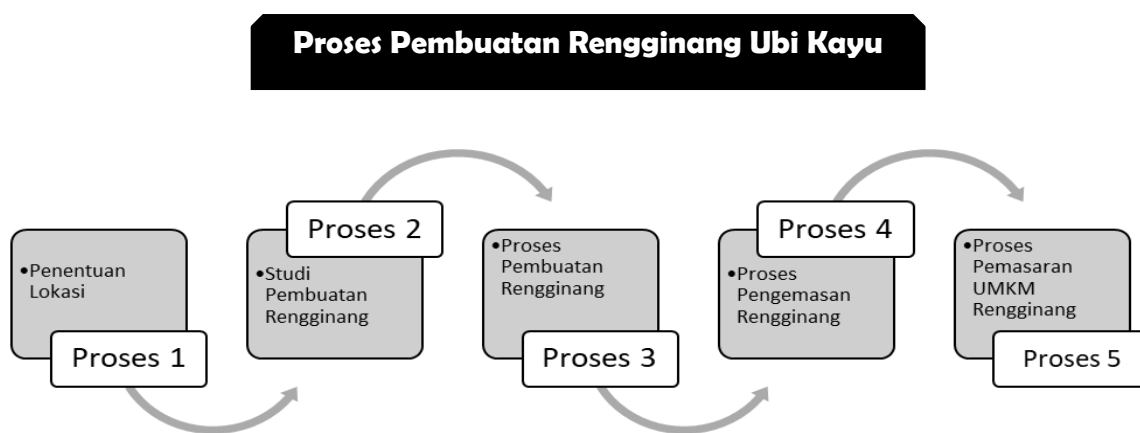
HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari kegiatan pengabdian berupa sosialisasi dan praktik langsung, maka adanya respon positif masyarakat untuk menindaklanjuti pengembangan usaha bisnis. Melalui kegiatan home industry dan bekerjasama dengan UMKM serta Bumdes untuk pasca produksinya yakni proses pengemasan dan pemasarannya.

Masyarakat dapat terangsang untuk memanfaatkan lahan-lahan mereka untuk menanam pohon ubi kaya yang lebih banyak lagi sebagai penyedia bahan baku nantinya produksi rengginang secara atau skala besar. Mengingat masih banyaknya lahan yang belum produktif dengan biaya tidak mahal.

Masyarakat termotivasi untuk menambah pemasukan atau *insight* khususnya ibu rumah tangga, ibu-ibu lanjut usia, dan lain sebagainya dengan menanam pohon ubi kayu atau melanjutkan dengan produksi rengginang.

Masyarakat mengerahui proses produksi rengginang sehat dengan bahan utama ubi kayu, sebagaimana dideskripsikan dalam diagram berikut:



Gambar 1. Bagan Proses Produksi Rengginang Bahan Baku utama Ubi Kayu

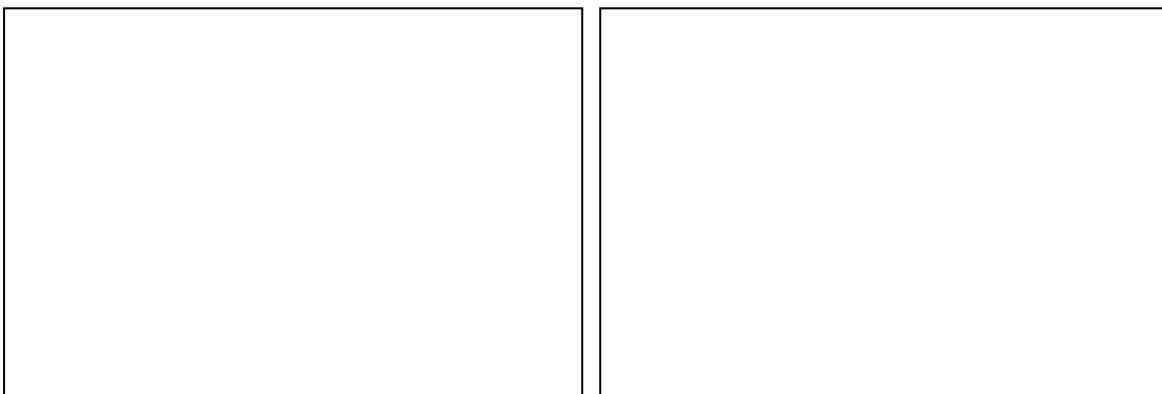
Hal ini langsung dipraktikkan para pengabdian kepada masyarakat. Berupa kegiatan Proses pembuatan rengginang ubi kayu. Proses yang dilalui dengan melalui 4 proses yaitu penentuan lokasi, studi pembuatan rengginang, proses pengemasan rengginang, dan proses pemasaran UMKM rengginang.

Penentuan lokasi pembuatan rengginang ubi kayu berada di tempat mahasiswa KKN UMN Alwashliyah dalam hal ini kelompok 14 berada di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai. Tempat tersebut menjadi tempat pilihan dikarenakan terkenal sebagai tempat pembuatan rengginang dari beberapa kecamatan yang ada di Pegajahan.

Kepada peserta kegiatan pengabdian ini diperagakan proses pembuatan rengginang dengan melalui beberapa tahapan (gambar 1) sampai dengan proses pengemasan yang kemudian akan dipasarkan oleh agen yang akan mendistribusikannya pada beberapa toko perbelanjaan ataupun di pasar baik yang ada di daerah maupun di tengah kota atau melalui UMKM dan Bumdes.

Selama pengabdian di lapangan terdapat beberapa masukan dari temuan dan catatan mengenai pengembangan UMKM di Desa Sukasari dengan pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan pembuatan rengginang diantaranya:

1. Pengembangan UMKM di Desa Sukasari dengan pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan pembuatan rengginang harus lebih didukung oleh masyarakat maupun pemerintah desa dan kecamatan, sehingga akan meningkatkan usaha-usaha masyarakat dalam skala mikro demi memajukan perekonomian masyarakat setempat
2. Pembuatan rengginang yang tergolong mengembangkan usaha mikro dapat melalui *home industry* ini tentunya akan memberikan peluang kerja dan mengurangi tingkat pengangguran yang ada. Dimana sasaran utama dari UMKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga, ibu-ibu lanjut usia yang masih mampu bekerja hanya dari rumah, dan beberapa masyarakat yang belum mempunyai peluang kerja yang lain mampu menjadikan UMKM rengginang ini sebagai mata pencaharian yang berguna
3. Kemudahan lainnya adalah pembuat rengginang akan lebih hemat waktu dikarenakan produk UMKM tersebut dalam proses pemasarannya melalui agen, sehingga tidak perlu memakan waktu yang banyak untuk mendistribusikan produknya tersebut
4. Pembuatan rengginang ini tentu dapat memajukan dan mensejahterakan perekonomian masyarakat apabila usaha ini ditekuni dan dilakukan inovasi demi menarik perhatian para konsumen. Apabila UMKM mengembangkan bisnis rengginang akan melibatkan banyak masyarakat dan mendapatkan dukungan dari pemerintah setempat tentu akan sangat berguna dalam memajukan perekonomian masyarakat untuk memenuhi kebutuhan dan menjadi salah satu daya tarik bagi Desa Sukasari bahwa terdapat UMKM yang berhasil menjadi distributor produk rengginang baik di daerah maupun di kota.



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian Mahasiswa KKN UMN Alwashliyah di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai

SIMPULAN

Rengginang singkong dapat dibuat dari sediaan bahan baku yang berbeda. Jenis bahan baku memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik fisik rengginang singkong. Rengginang dari singkong (ubi- kayu parut menghasilkan produk dengan rasio pengembangan dan kerenyahan paling rendah (Munarko dan Sugiyono, 2018).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh Kelompok 14 KKN UMN Alwashliyah terkait UMKM masyarakat Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai tentang sosialisasi usaha bisnis UMKM dengan produk rengginang dan praktik pembuatan rengginang sehat dan berkualitas dengan bahan utama ubi kayu mendapat respon positif dari pelaku UMKM dan masyarakat.

Oleh pemerintah, perhatian yang cukup tinggi diberikan kepada para pelaku UMKM tidak lain sebagai wujud pemerintah dalam menyangga ekonomirakyat kecil. Apalagi, UMKM mampu memberikan dampak secara langsung terhadap kehidupan masyarakat di sektor bawah baikdipedesaan maupun diperkotaan (Berlin, B., Suharto, A., & Suhendri, S. 2022).

Karena disadari ternyata produk ini jika ditekuni dan selalu dilakukan inovasi maka akan menjadi produk yang mampu terjual banyak baik di daerah maupun di kota. Sehingga mampu mengembangkan UMKM masyarakat di desa tersebut dan menjadi mata pencaharian yang baik. Manfaat lain yang akan didapatkan adalah akan membantu ibu rumah tangga untuk memiliki pekerjaan yang mudah namun tetap mendapatkan penghasilan serta dapat menjadi salah satu sarana mengurangi pengangguran dimana pembuatan rengginang dilakukan secara alami.

DAFTAR PUSTAKA

- Berlin, B., Suharto, A., & Suhendri, S. (2022). UMKM Pembuatan Makanan Ringan Dan Inovasi Produk Terhadap Penambahan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Dikota Tangerang. *JURNAL EKONOMI DAN KEWIRAUSAHAAN*, 22(1). <https://doi.org/10.33061/jeku.v22i1.7513>
- Elida S, Hamidi W. (2009). Analisis pendapatan agroindustri rengginang ubi kayu di kabupaten Kampar provinsi Riau. *J Ekonomi* 17: 109-119.
- Hartono, H., & Hartomo, D. D. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan UMKM Di Surakarta. *Jurnal Bisnis Dan Manajemen*, 14(1), 15. <https://doi.org/10.20961/jbm.v14i1.2678>
- Hendrasmoro. (2012). Social entrepreneurship makanan ringan berbahan baku hasil bumi lokal. *J. Entrepreneur dan Entrepreneurship* 1: 41-47.
- Ginting FS. (2014). Pengaruh Perendaman Umbi Singkong dalam Larutan Asam Asetat terhadap Karakteristik Mutu Keripik Singkong. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Istiyanti, E., Sarjiyah, & Widiyantono, D. (2023). Pemberdayaan Kelompok Difabel “Argodadi Pinilih” Berbasis Usaha Tani Jamur. *Warta LPM*, 336–344. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i3.1862>
- Kaukab, M. E. (2016). Studi kelayakan agribisnis dan perdagangan produk UMKM di Kabupaten wonosobo, 28–55. Retrieved from https://www.researchgate.net/profile/M_Kaukab/publication/341215454_Studi_Kelayakan_Agribisnis_dan_Perdagangan_Produk_UMKM_Kabupaten_Wonosobo_Sebuah_Konsep_Internasionalisasi/links/5eb4244d299bf152d6a289db/Studi-Kelayakan-Agribisnis-dan-Perdagangan-Produk
- McGee, R., Breneman, D. E., & Spector, A. A. (1977). Regulation of fatty acid biosynthesis in Ehrlich cells by ascites tumor plasma lipoproteins. *Lipids*, 12(1), 66–74. <https://doi.org/10.1007/BF02532975>
- Munarko, H., & Sugiyono, S. (2019). Pengaruh Beberapa Bahan Baku Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Rengginang Singkong (Manihot utilissima Pohl). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(1), 20–27. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.20>
- R Agus Baktiono, I. P. (2017). *Optimalisasi Sentra UMKM Dalam Ketahanan Pangan* (p. 17). Narotama University Press.
- Sari, R. I. K., & Putri, M. A. (2020). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ubi Kayu di Kota Payakumbuh. *Journal of Food System and Agribusiness*, 9–14. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v3i1.1433>
- Yuli Rahmini Suci. (2008). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *UU No. 20 Tahun 2008*, (1), 1–31.