

Fasilitasi dan Edukasi Produksi Keripik Singkong Bagi Peserta Didik PKBM Suara Hati

Reny Fitriana Kaban^{1*}, Rizki Yuniarti², Annathasia P Erasashanti³

¹ Program Studi Ekonomi Syariah, Perbanas Institute, Jakarta, Indonesia 12940

² Program Studi Manajemen, Perbanas Institute, Jakarta, Indonesia 12940

³ Program Studi Akuntansi, Perbanas Institute, Jakarta, Indonesia 12940

* E-mail korespondensi : reny.fitriana@perbanas.id

ABSTRAK

Kata kunci:

Pengabdian Masyarakat
Kewirausahaan
Keripik Singkong
Pemberdayaan Masyarakat
PKBM Suara Hati

Diterima: 14 November 2025

Disetujui: 28 November 2025

Diterbitkan: 1 Desember 2025

Penerbit:

Perbanas Institute



This work is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan dan kemampuan produksi peserta didik PKBM Suara Hati di Kabupaten Bogor melalui pelatihan pembuatan keripik singkong berbasis potensi lokal. Peserta pelatihan terdiri dari 20 siswa Program Paket C yang sebagian besar berasal dari keluarga ekonomi menengah ke bawah. Metode pelaksanaan meliputi pemberian fasilitas alat produksi, pelatihan langsung oleh pelaku UMKM sukses, serta evaluasi melalui survei kepuasan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh peningkatan keterampilan dalam proses produksi keripik singkong mulai dari tahap persiapan bahan baku, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan produk. Hasil survei menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap pelaksanaan kegiatan dengan rata-rata skor di atas 4 pada skala 1–5. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta, tetapi juga menumbuhkan semangat wirausaha dan memberikan peluang ekonomi baru bagi lulusan PKBM. Program ini diharapkan menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi daerah yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan melalui pendampingan dan pemasaran digital.

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Bogor memiliki keunggulan dalam hal potensi alam, terutama dalam sektor pertanian, yang membuatnya sangat mendukung bagi pengembangan produk olahan berbasis singkong. Masyarakat di sekitar PKBM Suara Hati umumnya memiliki latar belakang sebagai petani, dengan keahlian dasar dalam pengolahan bahan pangan. Potensi ini menjadikan keripik singkong sebagai produk yang memiliki daya tarik pasar lokal (Nainggolan et al., 2024). Meskipun demikian, untuk mengoptimalkan potensi tersebut, dibutuhkan peningkatan keterampilan di bidang kewirausahaan dan pemasaran agar produk ini dapat berkembang lebih pesat (Kaale & Eduardo, 2025). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa keterampilan kewirausahaan yang ditunjang dengan pengetahuan pemasaran yang baik dapat meningkatkan daya saing produk dan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Kabupaten Bogor, dengan kondisi sosial dan ekonomi yang mendukung serta sumber daya alam yang melimpah,

merupakan tempat yang ideal untuk mengembangkan produk olahan singkong. Oleh karena itu, pengembangan usaha keripik singkong di wilayah ini berpotensi memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan ekonomi masyarakat setempat.

Adapun latar belakang dari peserta didik PKBM ini sebagian besar berasal dari ekonomi menengah ke bawah, anak jalanan dan orang tidak mampu. Namun mereka memiliki motivasi yang kuat untuk melanjutkan pendidikan dan apabila lulus memiliki pekerjaan yang layak atau membuka usaha sendiri. Di sisi lain pengelola PKBM ini memiliki kendala untuk memberikan pelatihan yang mumpuni kepada para peserta didiknya, karena dana yang diperoleh masih berfokus untuk pembangunan infra struktur sekolah hingga peserta didik dapat belajar lebih nyaman. Berdasarkan pengamatan awal tim PKM saat survey ke lokasi PKBM ini, ruang belajar yang digunakan masih bergabung dengan sekolah SD Islam dan MTS, dan yang cukup memprihatinkan satu ruangan dipakai untuk dua kelas. Oleh sebab itu, bantuan dari pihak luar untuk fasilitas pembuatan keripik singkong dan pengembangan keterampilan peserta didik bagi bekal mereka apabila lulus sekolah nanti menjadi penting untuk diperjuangkan. Pelatihan yang diperlukan bagi peserta didik PKBM Suara Hati adalah praktek produksi pembuatan keripik singkong yang tepat. Oleh karena itu perlu diberikan edukasi yang disampaikan dan dicontohkan langsung oleh narasumber yang telah berkecimpung sebelumnya pada usaha keripik singkong dan telah sukses dalam menjalani usaha tersebut.

Diharapkan dengan diberikannya fasilitas produksi yang modern kepada mitra, akan dapat memudahkan dalam memproduksi keripik singkong. Target yang diharapkan adalah adanya peningkatan baik dari sisi kuantitas maupun kualitas produksinya. Hal ini akan berdampak pada peningkatan omset serta keuntungan bagi pendapatan usaha PKBM Suara Hati. Dampak lain yang akan diperoleh yakni melalui kegiatan edukasi berupa pelatihan produksi keripik singkong akan menjadi bekal bagi peserta didik untuk melanjutkan usaha ini baik bersama PKBM Suara Hati maupun apabila mereka lulus nanti dapat secara mandiri membuka usaha baru yang serupa, sehingga akan mengantisipasi masalah pengangguran yang kerap terjadi pada lulusan sekolah menengah atas, dan menjadi salah satu jalan keluar untuk mengentaskan kemiskinan yang ada di wilayah Bogor. Karena sejatinya apabila ada usaha yang dilakukan maka akan ada sumber pemasukan untuk keluarga dan masyarakat.

II. METODE PELAKSANAAN

Kelompok yang menjadi sasaran dalam program ini adalah komunitas yang belum berkontribusi secara ekonomi, sehingga mereka akan diberi dukungan agar dapat produktif. Jenis kelompok yang menjadi mitra adalah komunitas dari sekolah, yaitu PKBM Suara Hati. Untuk pelatihan ini, peserta yang terlibat adalah siswa dari PKBM Paket C, yang terdiri dari dua puluh (20) orang.

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di PKBM Suara Hati yang terletak di Kampung Nanggela Rt 05 Rw 03 Desa Nanggerang Kecamatan Tajur Halang Kabupaten Bogor Provinsi Jawa Barat. Kegiatan ini berlangsung selama satu hari pada tanggal 9 Agustus 2025. Kegiatan diawali dengan serah terima barang sebagai fasilitas produksi dan dilanjutkan praktek bersama

dengan narasumber yang kompeten di bidangnya (Tosa Anggara & Yulia Hanoselina, 2025).

Prosedur atau tahap pelaksanaan kegiatannya adalah sebagai berikut :



Instrumen Evaluasi pada kegiatan ini adalah kuesioner berupa tingkat kepuasan peserta pelatihan atas kegiatan yang didapatkan. Kuesioner diisi oleh peserta di akhir kegiatan dan hasilnya diolah oleh tim PKM. Hasil ini akan dianalisis dan disajikan pada bagian pembahasan.

Alat yang digunakan untuk proses pelatihan proses produksi keripik singkong adalah :

1. Mesin pengiris
2. Pisau
3. Kompor Gas beserta regulator, dan selang serta tabung gas
4. Wajan Penggorengan besar
5. Baskom
6. Saringan
7. Sikat untuk menggosok singkong
8. Timbangan digital
9. Sodet
10. Plastik kemasan
11. Serok masak

(Fitriani et al., 2021; Rohmatin et al., 2025)

Bahan-bahan yang digunakan:

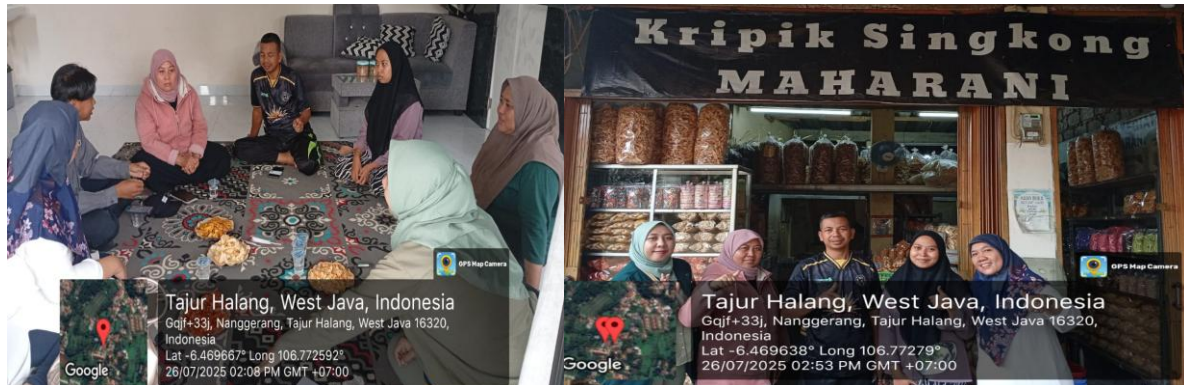
1. Keripik Singkong
2. Minyak goreng
3. Bumbu Penyedap
4. Garam
5. Cabe
6. Bawang

III. PEMBAHASAN

1. Survey Ke UMKM Sukses Serupa Terdekat

Survey dilakukan ke UMKM Keripik Singkong Maharani yang berlokasi di Jalan Nanggerang, Tajur Halang Kabupaten Bogor. Tim PKM Perbanas Institute dan perwakilan dari PKBM Suara Hati menemui owner-nya langsung yakni Bapak Nanan dan Maharani anaknya yang menjalankan operasional bisnisnya. Berdasarkan hasil diskusi disepakati Maharani akan menjadi narasumber pada saat pelatihan praktek produksi keripik singkong bagi peserta didik PKBM Suara Hati. Namun sebelum dilakukan praktek, tim PKM diberikan kesempatan untuk meninjau proses produksi yang dilakukan oleh UMKM Keripik Singkong Maharani berdasarkan

waktu yang di tentukan. Dengan melihat proses produksi tersebut dapat diketahui alat dan bahan-bahan serta proses produksi yang tepat untuk pembuatan keripik singkong yang memenuhi standar atau berkualitas baik (Elisabeth et al., 2022; Tantriadisti et al., 2024).



Gambar 1. Komunikasi dan Koordinasi dengan Owner Kripik Singkong Maharani

2. Pembelian Alat dan Bahan Fasilitas Produksi

Salah satu dari alat yang dibeli adalah mesin pengiris keripik singkong, Mesin ini bermanfaat untuk mendapatkan hasil keripik singkong yang presisi, yakni yang memenuhi standar untuk dijual, bukan untuk konsumsi pribadi. Karena hasil yang didapatkan melalui pengirisan dengan mesin ini adalah keripik yang lebih tipis sehingga lebih renyah dan ukurannya terstandar. Bila dibandingkan hanya dengan menggunakan pisau, maka hasil yang didapatkan tidak sebaik dengan mesin pengiris.



Gambar 2. Pembelian Alat Produksi (Pengiris) Keripik Singkong

3. Serah Terima Alat Fasilitas Produksi

Serah terima alat dan bahan fasilitas produksi dilakukan oleh ketua tim PKM Perbanas Institut kepada Kepala Sekolah PKBM Suara Hati Bapak Tugis Mulyana pada tanggal 9 Agustus 2025. Dilakukan penandatanganan berkas untuk serah terima alat oleh kedua belah pihak. Kegiatan ini dilakukan sebelum pelatihan praktek produksi keripik singkong. Tempat

kegiatan di sekolah PKBM Suara Hati. Acara ini berjalan dengan lancar, tidak ada kendala.



Gambar 3. Serah Terima Alat Produksi dari Tim PKM Ke PKBM Suara Hati

PKBM Suara Hati diberikan fasilitas alat-alat produksi seperti mesin rajang keripik singkong, kompor gas high pressure, tabung gas, timbangan digital, penggorengan jumbo, saringan dsb. Diberikan pula perdana SIM Card ponsel beserta kuota datanya sebagai fasilitas pemasaran digital (Andika et al., 2021; Purnomo et al., 2024). Sementara bahan produksinya meliputi singkong, minyak goreng, bumbu-bumbu dan label produksi.

4. Pelatihan Praktek Produksi Pembuatan Keripik Singkong

Kegiatan ini diawali dengan pengarahan dari pelaku usaha keripik singkong yang telah sukses di wilayah setempat. Diharapkan peserta mendapatkan motivasi atas kisah sukses yang disampaikan oleh pemilik Keripik Singkong Maharani. Peserta juga menyimak video terkait prosedur pembuatan keripik singkong yang tepat. Kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan keripik singkong. Kegiatan dilakukan mulai dari persiapan bahan baku singkong yakni mengupas, mencuci, memotong, memilah, dilanjutkan dengan menggoreng, meniriskan, mengemas, menimbang dan memberi label kepada produknya.



Gambar 4. Pengarahan Owner Keripik Singkong Maharani kepada Peserta Praktek



Gambar 5. Praktek Pembuatan Keripik Singkong oleh Peserta Pelatihan PKBM

5. Survey Kepuasan Peserta Pelatihan

Tabel 1. Hasil Survey Kepuasan Peserta Pelatihan

Penilaian	Rata-rata Skor
1. Kesseusian materi dengan pembicara	4.3
2. Ketepatan waktu	4.1
3. Kelengkapan materi	4.4
4. Cara penyampaian materi	4.0
5. Kebermanfaatan materi	4.4
6. Keramahan Tim PKM	4.6
7. Jumlah Pelaksanaan Pelatihan	4.0
8. Partisipasi pengurus PKBM terhadap kegiatan	4.4

Sumber: Hasil pengolahan data kegiatan PKM (2025)

Berdasarkan hasil yang disajikan pada Tabel 1 terlihat bahwa rata-rata skor tingkat kepuasan yang diberikan oleh peserta adalah puas dan mengarah sangat puas. Rentang skor yang dinilai adalah skala 1-5 dimana 1 menunjukkan sangat tidak puas dan 5 menunjukkan sangat puas. Rata-rata skor tertinggi ada pada penilaian keramahan Tim PKM. Nilai yang baik ini menunjukkan bahwa peserta edukasi praktek produksi pembuatan keripik singkong merasa puas dan tujuan yang diharapkan oleh tim PKM telah tercapai.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh tim dosen Perbanas Institute di PKBM Suara Hati, Kabupaten Bogor, memberikan hasil yang positif dan sesuai dengan tujuan program. Melalui pelatihan produksi keripik singkong dan pemberian fasilitas alat produksi, peserta didik memperoleh keterampilan praktis dalam pengolahan produk pangan berbasis singkong yang memiliki nilai jual. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan motivasi dan semangat kewirausahaan peserta yang sebagian besar berasal dari kalangan ekonomi menengah ke bawah. Hasil survei menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi dari peserta terhadap materi, narasumber, serta manfaat kegiatan, yang menandakan keberhasilan program dalam meningkatkan kapasitas dan kemandirian peserta didik PKBM.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menjadi bentuk nyata pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang dapat mendorong peningkatan ekonomi keluarga dan mengurangi tingkat pengangguran di wilayah sekitar. Untuk pengembangan kegiatan di masa mendatang, disarankan agar dilakukan pendampingan berkelanjutan dalam aspek manajemen usaha, pengemasan, serta pemasaran digital agar peserta mampu memasarkan produknya secara lebih luas. Selain itu, perlu adanya kolaborasi lebih lanjut antara perguruan tinggi, pemerintah

daerah, dan pelaku UMKM agar kegiatan serupa dapat berkesinambungan dan berdampak jangka panjang bagi pemberdayaan ekonomi masyarakat (Tarso et al., 2024) (Kaale & Eduardo, 2025).

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Artikel ini merupakan karya yang didukung oleh Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Kemendiknas Tek Indonesia Tahun 2025 dengan Nomor Kontrak 015/Perj.Hibah-DP2M/VII/IKPIA/2025. Kami berterima kasih atas dukungan tersebut. Artikel ini sebagai tambahan selain yang diterbitkan di Jurnal Nasional Terakreditasi, yang merupakan tanggung jawab kami atas hibah yang diberikan.

DAFTAR HADIR PESERTA

PESERTA KEGIATAN PKM
 “Entrepreneur Skill dan Marketing Mix Produk Keripik Singkong Kelompok PKBM Suara Hati”

Tanggal : Sabtu, 09 Agustus 2025
 Tempat : PKBM Suara Hati

No	Nama	No. HP	Domisili	Instagram
1	Rizky Maulana	08969907097	Pasar Anyar	-
2	Alphan	081291747006	Kp. Cilayan	@alphan
3	* Nanda	0807281338	Kp. Sekel. Panjang, Sukorejo - 3	-
4	Amia Salsabila	08967160808	Kp. Nonggela	-
5	Reina Salsabila	083897891938	Kp. Kanyamukti	reinaalsaba
6	Senai Henganto	089531499026	Kp. Nonggela	Senaili_
7	Bintang Aulia	08823071757	Kp. Nonggela	@bintangaulia
8	Akbar Mufin	08525512382	Kp. Pakayonan	@akbar-mufin
9	Rizki / Syahreza	081810078924	Kp. Nonggela	@
10	Andino	089710267155	Pasar Anyar	-
11	Kelvin	086891665914	IKK OPAK	-
12	Julian	081287079990	SUKMAJATI 2651	-
13	Akmal	085271081508	Kp. FFA SIF-08	-
14	APBIL	08386260369	Kp. Daban	@planet-mas
15	M. Sahel Mulyana	081241732166	Kp. Dula	@Sahelrva
16	M. Saiful Huda	-	BPBZ	-
17	Aldi	085810010805	Pasar Anyar	@aldidagang
18	Nidam Lata	089654720397	Pinell air	HA/12-B
19	Rasyid Alfarid	0867-9050510	Kp. Nonggela	-
20	Rani Permana	085211078924	Kp. Nonggela	Su Berta

DAFTAR REFERENSI

- Elisabeth, D. A. A., Utomo, J. S., Byju, G., & Ginting, E. (2022). Cassava flour production by small scale processors, its quality and economic feasibility. *Food Science and Technology (Brazil)*, 42. <https://doi.org/10.1590/fst.41522>
- Fitriani, F., Unteawati, B., Fatih, C., & Sutarni, S. (2021). FRONTIER PRODUCTION EFFICIENCY OF CASSAVA CHIPS SMEs IN LAMPUNG. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*. <https://doi.org/10.17358/jma.18.1.53>
- Kaale, L. D., & Eduardo, M. (2025). Development of value added cassava-based foods enriched with Irish potato peels and moringa leaves for sustainable food security and improved nutrition. *Applied Food Research*, 5(1). <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100762>
- Manajemen Bisnis, J., Andika, A., Huang, J. C., & Sebastian, J. C. (2021). *Analysis of Digital Marketing Adoption in Indonesian Micro, Small, and Medium Enterprises Bina Nusantara University (1) (2) (3) (4)*. 18(3). <http://journal.undiknas.ac.id/index.php/magister-manajemen/308><http://journal.undiknas.ac.id/index.php/magister-manajemen/>
- Nainggolan, E. A., Banout, J., & Urbanova, K. (2024). Recent Trends in the Pre-Drying, Drying, and Post-Drying Processes for Cassava Tuber: A Review. In *Foods* (Vol. 13, Issue 11). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). <https://doi.org/10.3390/foods13111778>
- Purnomo, S., Nurmalitasari, N., & Nurchim, N. (2024). Digital transformation of MSMEs in Indonesia: A systematic literature review. *Journal of Management and Digital Business*, 4(2), 301–312. <https://doi.org/10.53088/jmdb.v4i2.1121>
- Rohmatin, Y. Y., Wahyuni, R. S., Raharja, M., & Fauzia, S. (2025). Production Planning of Cassava Chips in Small Home Business. *Jurnal Konversi Energi Dan Manufaktur*, 25–32. <https://doi.org/10.21009/jkem.10.1.3>
- Tantriadisti, S., Ulfa, M., Pratiwi, D., & Andarwangi, T. (2024). Analysis of the Added Value of Processing Cassava into Mocaf Flour KWT Sedap Malam Bandar Lampung. *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 9(2), 95–101. <https://doi.org/10.37149/jia.v9i2.1089>
- Tarso, Suryatama, H., Saputra, S. A., Hanama, A., & Siswanto, D. H. (2024). Unlocking Potential with Entrepreneurship Training for Vocational High School Students. *Journal of Social and Community Development*, 1(02), 85–94. <https://doi.org/10.56741/jscd.v1i02.737>
- Tosa Anggara, & Yulia Hanoselina. (2025). From Policy to Practice: Evaluating the Impact of Entrepreneurial Support Programs on MSME Growth. *Journal of Educational Management Research*, 4(5), 1970–1982. <https://doi.org/10.61987/jemr.v4i5.1211>