



## **PENYULUHAN PRODUKSI NUGGET SINGKONG, PENGEMASAN, DAN STRATEGI PEMASARAN DI CV RIANG JAVA FOOD MALANG**

*Riwayat artikel:*

Diterima: Oktober 2021

Disetujui: November 2021

Tersedia secara daring: November 2021

\*Penulis korespondensi

Surel: [rosidaupnjatim@gmail.com](mailto:rosidaupnjatim@gmail.com)

Rosida<sup>1\*</sup>, Dyah Suci Perwitasari<sup>2</sup>, Rachmad Ramadhan  
Yogaswara<sup>2</sup>, Diah Hari Suryaningrum<sup>3</sup>.

- 1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.
- 2) Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.
- 3) Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, 60294, Indonesia.

### **Abstrak**

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mensosialisasikan pembuatan nugget singkong uwi ungu dengan teknologi yang sederhana pada mitra, yaitu pemilik CV Riang Java Food beserta para karyawannya. CV Riang Java Food Malang semula hanya memproduksi tiwul dan gatot dengan skala kecil. Untuk pengembangan usaha, dapat dilakukan diversifikasi produk, misalnya membuat nugget singkong, mengembangkan pengemasan dan pemasaran dan mengolah limbah singkong menjadi adsorben. Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat (MATCHING FUND) berbasis inovasi teknologi dan hasil penelitian produk olahan singkong di CV Riang Java Food Malang. Selain itu mengenalkan strategi pemasaran produk yang baik untuk meningkatkan penjualan produk. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan dan monitoring/evaluasi. Dapat disimpulkan semua kegiatan yang direncanakan dapat direalisasikan dengan baik dan memenuhi target yang diharapkan. Mitra sudah dapat memproduksi nugget singkong secara konsisten dalam dan dapat memasarkan produknya ke tetangga dan masyarakat sekitarnya.

Kata kunci: nugget; pengemasan; pemasaran; singkong.

### **Abstract**

This community service program aims to socialize the making of cassava nugget using simple technology to the partner, that is the owner of CV. Riang Java Food and his employees. Initially, CV. Riang Java Food only produced tiwul and gatot on a small scale. For business development, product diversification can be done, for example producing cassava nugget, enhancing its packaging and marketing, up to utilizing cassava waste into adsorbent. As aforementioned, it needs a community service via Matching Fund scheme based on technology innovation and study results of other processed food from cassava at CV. Riang Java Food Malang. Moreover, product marketing strategy must be introduced to increase its product sales. At this community service activity, there are some methods that used including counseling, training, monitoring, and evaluation. It can be concluded that all of planned activity was done very well and reached our expected targets. The partner can produce the cassava nugget consistently and this new product was already available for sale for their neighbors and surrounding community.

Keywords: cassava, marketing, nugget, packaging.

## 1. PENDAHULUAN

Produk olahan singkong seperti tiwul dan singkong dibuat untuk menggantikan nasi dan berbahan dasar gaplek (singkong yang dikeringkan). Produk-produk tersebut sangat prospektif untuk dikembangkan mengingat program diversifikasi pangan pengganti beras sedang digalakkan pemerintah (Muchtadi, 1989). Dalam proses pembuatan tiwul, singkong di kupas dan di jemur hingga kering. Singkong yang sudah kering tersebut oleh masyarakat Jawa biasa disebut dengan gaplek. Gaplek ini kemudian ditumbuk hingga halus dan menjadi seperti tepung. Lalu tepung tersebut di kukus hingga matang dan menjadi Tiwul. Dalam penyajiannya, biasanya Tiwul di sajikan dengan ditaburi parutan kelapa. Namun bisa juga di sajikan bersama dengan lauk pauk atau sambal.

Tiwul memiliki rasa khas singkong yang kuat dengan kenampakan visual yang menggumpal dan berwarna kekuningan sehingga kurang disukai (Rosida dkk., 2004). Produk cepat rusak saat disimpan karena memiliki kadar air yang tinggi, sehingga diperlukan teknologi yang tepat untuk memperpanjang masa simpan tiwul atau diolah menjadi tiwul instan.

Proses pengolahan yang dilakukan mitra sebagian besar masih menggunakan cara konvensional, mulai dari proses pengupasan singkong, pencacahan, pengeringan dengan penjemuran, pengayakan, pencampuran, pengeringan dan pengayakan. Padahal seiring waktu, terdapat peningkatan permintaan dan kapasitas produksi CV Riang Java Food. Untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produk di CV Riang Java Food dalam memenuhi permintaan pasar, maka perlu dilakukan alih teknologi atau pengembangan produk olahan singkong.

Berdasarkan hal-hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat Matching Fund berbasis inovasi teknologi dan hasil penelitian produk nugget singkong di CV Riang Java Food Malang. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat Matching Fund ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dan karyawannya untuk melakukan diversifikasi produk, yaitu nugget singkong. Selain itu, kegiatan ini memperkenalkan penge-

masan, strategi pemasaran produk yang baik untuk meningkatkan pendapatan mitra dan membuat adsorben dari limbah batang singkong.

## 2. METODE KEGIATAN

Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan antara lain menggunakan Tahapan pelatihan sebagai berikut:

Metode pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget singkong uwi ungu meliputi:

### a. Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong

Ayam yang sudah difilet dicampur dengan bawang, garam, gula, merica, penyedap dan dihancurkan menggunakan blender. Gilingan ayam dicampur dengan telur dan tepung singkong dan tepung terigu. Adonan dimasukkan ke loyang yang sudah diolesi dengan minyak dan dikukus menggunakan dandang selama 15 menit dan didinginkan. Setelah dingin, adonan dipotong-potong, dicelupkan dalam telur dan digulingkan ke tepung panir. Nugget disimpan dalam freezer, dan digoreng dalam kondisi beku (Astawan, 1991).

### b. Pelatihan pengemasan dan pelabelan

### c. Pelatihan strategi pemasaran

### d. Pelatihan pembuatan adsorben dari batang singkong

## 3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (program Matching Fund 2021) ini diselenggarakan pada bulan Oktober 2021 dan dihadiri oleh mitra, yaitu pemilik CV Riang Java Food, beserta karyawan berjumlah 10 orang yang berlokasi di Desa Tlogorejo, Pagak, Malang. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang pengembangan produk dari tepung singkong melalui pelatihan pembuatan nugget singkong dengan metode sederhana dan biaya yang relatif terjangkau. Selain itu juga diberikan penyuluhan dengan pengemasan, strategi pemasaran dan pembuatan adsorben dari limbah batang singkong.

Setelah memberikan penjelasan mengenai manfaat nugget singkong dan manfaatnya, dilakukan demonstrasi pembuatan nugget singkong

dari bahan dasar ayam dan tepung singkong. Keterampilan dalam cara pembuatan nugget singkong ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam kegiatan ekonomi untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.



**Gambar 1. Produk nugget dari ayam dan tepung singkong**

Pada tahap kedua dilakukan penyuluhan tentang pengemasan dan pelabelan. Kemasan berfungsi untuk memudahkan penanganan produk, distribusi, memberikan informasi, dan menjadi daya tarik bagi pembeli. Kemasan untuk produk pangan mempunyai beberapa persyaratan, diantaranya kemasan harus dapat melindungi isi dari pengaruh lingkungan dan saat distribusi. Misalnya kripik akan melempem jika kemasannya tidak dapat menahan udara yang masuk melalui pori-pori, kemasan menjadi media informasi terhadap produk, sehingga pelabelan harus tercetak dengan jelas dan komplit, kemasan mudah dibuka dan ditutup kembali serta berdesain menarik.



**Gambar 2. Contoh kemasan nugget**

Label Pangan Olahan adalah setiap keterangan mengenai Pangan Olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada Pangan Olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian Kemasan Pangan. Label Pangan Olahan paling sedikit memuat keterangan mengenai: nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan,

tanggal dan kode produksi, keterangan kadaluarsa, nomor izin edar, dan asal usul bahan Pangan tertentu.

Pada tahap ketiga dilakukan penyuluhan tentang strategi pemasaran. Pemasaran merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk mencapai tujuan usaha dalam rangka mendapatkan laba yang direncanakan. Beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam menjalankan kegiatan pemasaran suatu produk antara lain jenis produk, persaingan produk, kebutuhan pasar, tujuan pemasaran, dan hal lain yang berhubungan dengan produk itu sendiri seperti: harga jual, kualitas, dan kemasannya.

Pemasaran merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk mencapai tujuan usaha dalam rangka mendapatkan laba yang direncanakan. Beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam menjalankan kegiatan pemasaran suatu produk adalah keunikan produk, kemitraan dan bisnis online (Kotler dan Armstrong, 1991). Strategi pemasaran online dapat menggunakan website, toko online, akun di media sosial Menurut wujud atau tampilannya dalam internet, bisnis online, pemanfaatan SEO digital marketing dan pemanfaatan aplikasi chatting.



**Gambar 3. Beberapa aplikasi chatting**

Strategi pemasaran sebaik apapun tidak akan berhasil jika tidak dilakukan dengan konsisten. Konsistensi dalam menjalankan strategi pemasaran merupakan hal penting. Selain kreatif, pelaku UKM juga dituntut untuk bisa terus konsisten dalam menjalankan strategi pemasaran yang dipilih. Hal ini penting karena kepercayaan konsumen akan terbangun apabila ada sikap konsisten di bidang usaha yang digeluti dan menjadi seorang ahli di dalamnya. Dalam sebuah bisnis, selain melakukan strategi pemasaran, juga perlu membuat laporan keuangan yang rutin (Tjiptono, 2008).

Pada tahap keempat dilakukan penyuluhan pembuatan adsorben (karbon aktif) dari limbah batang singkong. Karbon aktif merupakan adsorben yang bersifat multifungsi, antara lain: dapat menyerap gas dan senyawa kimia (ion-ion logam, zat pewarna). Sebagai adsorben untuk industri obat-obatan, bahan makanan, penjernihan air

dan minyak goreng bekas. Pembuatan Arang Aktif ada 3 tahap: proses dehidrasi, proses karbonasi dan proses aktivasi (Rohmah dan Redjeki, 2014). Pertama – tama batang singkong dipotong-potong atau dikecilkan ukurannya. Batang singkong dibelah menjadi dua untuk menghilangkan lapisan gabus di dalam batang. Potongan batang singkong kemudian dicuci dengan air hingga bersih dan dikeringkan di dalam oven dengan temperatur 100°C selama 1 jam. Proses selanjutnya karbonisasi bertujuan untuk penghilangan unsur non-karbon dan purnian unsur karbon. Proses ini dilakukan dengan membakar batang singkong di dalam furnace sehingga terbentuk karbon. Karbon yang sudah terbentuk didinginkan.

Kemudian karbon dihaluskan dan diayak untuk mendapatkan ukuran yang seragam. Dengan cara direndam menggunakan larutan aktivator. Perbandingan yaitu 1gram karbon dibanding 50 ml larutan aktivator. Proses aktivasi kimia dilakukan selama 8 jam pada temperatur 30oC. Proses tersebut akan menghasilkan karbon aktif yang memiliki struktur pori terbesar, sehingga didapat luas permukaan karbon aktif yang luas. Setelah itu endapan karbon dipisahkan dari filtratnya. Karbon aktif kemudian dicuci dengan aquadest hingga pH netral yaitu pH 7. Karbon aktif yang sudah jadi dikeringkan di dalam oven pada temperatur 100°C selama 1 jam. Adsorben ini dapat digunakan untuk membersihkan minyak goreng, larutan atau sirup.



**Gambar 4. Partisipasi aktif mitra pada penyuluhan Matching Fund**

#### 4. KESIMPULAN

Respon mitra (pemilik dan karyawan CV Riang Java Food) terhadap penyuluhan dan pelatihan ini terlihat sangat antusias, mengingat nugget singkong mudah dibuat, serta digemari oleh masyarakat dan menguntungkan secara

ekonomis. Selain itu mitra mendapatkan pengetahuan tentang peningkatan pengemasan, pelabelan dan pemanfaat limbah batang singkong sebagai adsorben.

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Matching Fund maka dapat disimpulkan bahwa penyuluhan pembuatan nugget singkong di CV Riang Java Food dilaksanakan dengan baik dan tepat sebagai solusi diversifikasi dan inovasi produk nugget singkong. Kemampuan sumber daya manusia mitra bertambah dengan adanya transfer ilmu pengetahuan yaitu pelatihan pembuatan nugget singkong, pengemasan dan strategi pemasrannya.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi serta UPN “Veteran” Jawa Timur yang telah memberikan Dana Kegiatan Matching Fund sehingga tim pengusul dapat memberikan kontribusi bagi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra di CV Riang Java Food Malang

#### DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M dan Astawan, M.W. 1991. Teknologi Pengolahan Hewani Tepat Guna. Edisi I. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Kotler, P dan Armstrong, G., 1991. Dasar-dasar Pemasaran. Intermedia-Jakarta
- Muchtadi, T.R. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Petunjuk Laboratorium. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Rohmah, P.M., A.S. Redjeki, 2014, Pengaruh waktu karbonisasi pada pembuatan karbon aktif berbahan baku sekam padi dengan aktivator KOH, *Konversi* vol 3 no.1, 19-26
- Rosida, Yulistiani, R. dan Wahyu Z.S. 2004. Pembuatan Tortilla Chips dengan Perlakuan Substitusi Tepung Ampas Tapioka dan Penambahan Soda Kue (NaHCO<sub>3</sub>). *Prosiding Seminar National Colloquium*. Semarang, 24 Juni 2004.
- Rosida dan Sarofa, U. 2018. Pengembangan Tortilla dan Biskuit Jagung di desa Sambiyon dan Campor Kabupaten Bangkalan Madura. *Laporan Pengabdian Masyarakat RISMA*.

### UPN Veteran Jawa Timur

- Rosida dan S.S. Santi. 2019. Pengembangan produk yoghurt dan es krim sinbiotik uwi ungu (*Dioscorea alata* var *purpurea*) sebagai pangan fungsional. Laporan Penelitian Riset Inovasi dan Penerapan Ipteks. TA.2018-2019. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Bagi Masyarakat. UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.
- Sarofa, U dan Andiyani. 2003. Kajian Kualitas Biskuit Jagung. Jurnal Teknologi Pangan UPN Veteran Jawa Timur. Vol 7(1). Juni 2013: 111-117
- Tjiptono, F. 2008 (Ed.3). Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi Offset.
- Tukiman, Rosida dan Andarini, S. 2018. Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Nugget Kerang di desa Bluru Kidul Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo. Laporan PKM. Kemenristek Dikti. Jakarta