

**PENGEMBANGAN BAHAN PANGAN LOKAL DAUN SINGKONG MENJADI
CENDAKONG (CEMILAN DENDENG DAUN SINGKONG) BERNILAI
EKONOMIS**

Fery Haryati¹, Aurora Valensia Putri Eranda Sirait², Ayu Lidya Sinaga³, Elsa Febrina Harahap⁴, Gresella Barimbing⁵, Hamidah⁶, Irda Afriza Rao⁷, Is Dinawati Purba⁸, Nisfu Laili⁹, Nurkasihani Manurung¹⁰, Riska Meisyi Putri¹¹

Pendidikan Profesi Guru Calon Guru, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

feriharyati@umsu.ac.id

ABSTRACT

Cassava leaves are a locally abundant food resource in Indonesia with high potential to be developed into economically valuable products. This study aims to describe the development process and community responses to the innovation of cassava leaf-based snacks called CENDAKONG (Cassava Leaf Jerky Snack). The research employed a descriptive qualitative method with a participatory approach through training and socialization activities targeting members of the women's religious gathering (Perwiritan) in Jalan Srikandi, Tegal Sari Mandala II, Medan Denai District, Medan City. The activity was conducted on April 13, 2025, using lectures and demonstrations. The results showed that the training was successfully implemented and received positive feedback from participants. CENDAKONG was successfully developed as a nutritious and economically valuable local food product. The success of this project demonstrates that processing local food resources through creative approaches and supported by proper training can empower communities and open entrepreneurial opportunities that improve the standard of living and local-based economic development.

Keywords: Cassava Leaves, CENDAKONG, Local Food, Community Empowerment, Training, Local Economic Development

ABSTRAK

Daun singkong merupakan bahan pangan lokal yang memiliki ketersediaan melimpah dan potensi tinggi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomis. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan proses pengembangan serta respon masyarakat terhadap inovasi produk olahan daun singkong menjadi cemilan dendeng daun singkong (CENDAKONG). Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan partisipatif melalui kegiatan pelatihan dan sosialisasi kepada ibu-ibu anggota perwiritan di Jalan Srikandi, Kelurahan Tegal Sari Mandala III, Kecamatan Medan Denai, Kota Medan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 13 April 2025 dengan metode ceramah dan demonstrasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Produk CENDAKONG berhasil dikembangkan sebagai olahan pangan lokal yang bernilai gizi dan

ekonomis. Keberhasilan kegiatan ini membuktikan bahwa pengolahan bahan pangan lokal dengan pendekatan kreatif dan didukung pelatihan yang tepat mampu memberdayakan masyarakat serta membuka peluang wirausaha yang dapat meningkatkan taraf hidup dan perekonomian berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci: Daun Singkong, CENDAKONG, Pangan Lokal, Pemberdayaan Masyarakat, Kewirausahaan, Pelatihan

A. Pendahuluan

Daun singkong merupakan salah satu bahan makanan lokal yang mudah ditemukan di seluruh wilayah Indonesia. Daun singkong selain diketahui mengandung nutrisi yang penting dan memiliki potensi yang tinggi untuk dikembangkan menjadi produk pangan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Daun singkong ini merupakan tanaman yang mudah tumbuh hampir di seluruh daerah Indonesia, mulai dari dataran rendah hingga dataran tinggi. Tanaman ini sangat mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh dengan baik walaupun di tanah yang tidak terlalu subur. Dengan ketersediannya yang melimpah, daun singkong dapat dijadikan olahan pangan yang praktis dan bergizi. Daun singkong memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang inovatif yang bernilai ekonomis.

Oleh karena itu, pelatihan Pengembangan bahan pangan lokal daun singkong menjadi CENDAKONG (Cemilan Dendeng Daun Singkong) merupakan suatu upaya yang

memberikan pengetahuan dan keterampilan serta memberdayakan ibu-ibu Perwiritan jalan Srikandi Tegal Sari Mandala II, Medan Denai. Dengan kemampuan ini, diharapkan ibu-ibu Perwiritan jalan Srikandi Tegal Sari Mandala II Medan Denai dapat mengolah CENDAKONG (Cemilan Dendeng Daun Singkong) cemilan yang bergizi, tetapi juga memiliki potensi untuk dijual sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga mereka.

Melalui pengembangan CENDAKONG (Cemilan Dendeng Daun Singkong), diharapkan dapat menjadi solusi yang tidak hanya meningkatkan konsumsi lokal, tetapi juga menciptakan peluang untuk memberikan dampak yang positif dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah, meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendorong peningkatan ekonomi masyarakat.

Dengan melihat paparan di atas, maka tujuan dari penulisan artikel ini ialah untuk mengidentifikasi

potensi dan merumuskan strategi pengembangan produk makanan lokal CENDAKONG dalam meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat di Srikandi Tegal Sari Mandala II Medan Denai.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif. Tujuan penelitian adalah untuk menggambarkan proses pengembangan dan respon masyarakat terhadap produk olahan pangan lokal daun singkong yang dikembangkan menjadi cemilan dendeng daun singkong (CENDAKONG). Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian ini berfokus pada pemahaman mendalam terhadap proses sosialisasi dan tanggapan peserta.

Penelitian dilaksanakan di lingkungan masyarakat Jalan Srikandi, Kelurahan Tegal Sari Mandala II, Kecamatan Medan Denai, Kota Medan. Kegiatan sosialisasi sebagai bagian dari pengumpulan data dilakukan pada Minggu, 13 April 2025, dimulai pukul 13.00 WIB sampai selesai.

Subjek penelitian adalah ibu-ibu anggota perwiran di Jalan

Srikandi, Tegal Sari Mandala II, Medan Denai.

Objek penelitian adalah kegiatan pengembangan produk CENDAKONG dan proses sosialisasi pemanfaatan daun singkong sebagai cemilan bernilai ekonomis.

Langkah-langkah pelaksanaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan

- Mengidentifikasi potensi pangan lokal (daun singkong).
- Menyusun rencana pembuatan dan pengemasan produk CENDAKONG.
- Menyiapkan materi sosialisasi.

2. Pelaksanaan

- Melakukan sosialisasi dan edukasi kepada ibu-ibu perwiran.
- Demonstrasi langsung cara membuat CENDAKONG.

3. Evaluasi dan Dokumentasi

- Mengumpulkan tanggapan peserta melalui wawancara ringan atau diskusi kelompok.
- Mencatat saran, kritik, dan potensi keberlanjutan produk.

Instrumen penelitian berupa pedoman wawancara, dokumentasi kegiatan, dan catatan lapangan.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi langsung saat

sosialisasi berlangsung, wawancara semi-terstruktur dengan peserta sosialisasi dan dokumentasi berupa foto, video, dan catatan selama kegiatan berlangsung.

C.Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan bertajuk *“Pengembangan Bahan Pangan Lokal Daun Singkong menjadi CENDAKONG (Cemilan Dendeng Daun Singkong) Bernilai Ekonomis”* berhasil dilaksanakan dengan baik pada hari Minggu, 13 April 2025 di rumah salah satu ibu-ibu Perwiritan Jalan Srikandi Tegal Sari Mandala II, Medan Denai yang dilakukan secara tatap muka. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 peserta, khususnya ibu-ibu di komunitas Perwiritan Jalan Srikandi, dengan rentang usia 30 hingga 50 tahun.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

Pelatihan ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi, yang dilakukan dengan pengenalan alat dan bahan yang digunakan, proses pengolahan bahan hingga

menjadi sebuah produk yang bernama CENDAKONG. Dalam pelaksanaan proyek, kelompok menerapkan prinsip-prinsip kepemimpinan yang kuat, mulai dari tahap perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga evaluasi.

Selama kegiatan, peserta diajarkan cara mengolah daun singkong menjadi produk inovatif melalui kegiatan praktek pembuatan CENDAKONG secara langsung dilokasi. Adapun target peserta yang ditetapkan 20 orang peserta pelatihan tercapai 100% menunjukkan keberhasilan kegiatan ini. Meskipun waktu yang tersedia terbatas, peserta dapat memahami materi dengan baik melalui resep yang disediakan oleh tim pelatihan. Selain itu tim pelatihan juga memberikan contoh sampel produk CENDAKONG untuk dicicipi oleh peserta yang berhadir dalam kegiatan pelatihan. Setelah mencicipi sampel peneliti menerima respon positif terhadap olahan daun singkong menjadi cemilan dendeng. Para peserta tidak menyangka bahwasanya daun singkong yang biasanya hanya diolah menjadi lauk bisa disulap menjadi cemilan kekinian yang gurih. Dengan demikian respon positif para konsumen, menunjukkan bahwa produk ini memiliki peluang

pasar yang menjanjikan. Dari sisi ekonomi, proyek ini menjadi potensi perkembangan usaha mikro yang dapat dilakukan oleh masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga. Selain itu, penggunaan daun singkong lokal juga membantu meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian yang sebelumnya kurang dilirik. kegiatan pelatihan terhadap pengembangan bahan pangan lokal daun singkong menjadi CENDAKONG (Cemilan Daun Singkong) ini kepada Ibu-ibu perwiran di jalan Srikandi berhasil dilaksanakan dengan baik.

Adapun salah satu tujuan dari pelatihan ini yaitu untuk menghasilkan produk inovatif berupa CENDAKONG, yaitu cemilan kering dari daun singkong yang diolah menggunakan bumbu rempah khas Indonesia. Produk ini tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik dan gurih, tetapi juga kaya akan nilai gizi, seperti protein, serat, dan vitamin, yang secara umum jarang ditemukan pada produk camilan komersial lainnya. Daun singkong yang selama ini kurang dimanfaatkan, terutama bagian daun, berhasil diangkat menjadi bahan baku utama dalam menciptakan produk bernilai ekonomis dan kekinian. Dari segi pengembangan masyarakat,

pelatihan ini memberikan manfaat besar. Melalui pengolahan daun singkong, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan. Program pelatihan keterampilan ini menunjukkan bahwa produk olahan pangan berbasis daun singkong memiliki peluang besar di pasar. Dengan peningkatan keterampilan dan pengetahuan, peserta dapat mengembangkan usaha kecil berbasis produk olahan daun singkong.

Dampak dari proyek ini dapat dilihat dari beberapa aspek. Secara ekonomi, proyek CENDAKONG telah memberikan pengalaman nyata berwirausaha kepada anggota kelompok, meliputi pengelolaan keuangan, analisis harga pokok produksi, hingga strategi pemasaran sederhana. Secara sosial, kegiatan ini memberdayakan ibu-ibu komunitas melalui pelatihan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dalam aspek lingkungan, proyek ini berhasil mengurangi limbah daun singkong dan mengubahnya menjadi produk bermanfaat, sekaligus menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan limbah pertanian secara

kreatif. Dari sisi edukasi, pelatihan ini meningkatkan literasi masyarakat terhadap pengolahan pangan lokal yang inovatif dan bernilai ekonomi.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini menunjukkan bahwa potensi lokal seperti daun singkong dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi jika dikelola dengan baik dan kreatif. Dengan dukungan pelatihan yang tepat dan kepemimpinan yang solid, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru, tetapi juga terbuka peluang untuk meningkatkan taraf hidup melalui wirausaha berbasis sumber daya lokal. Keberhasilan proyek ini menjadi bukti bahwa sinergi antara pendidikan, kewirausahaan, dan kearifan lokal mampu menciptakan dampak yang positif, berkelanjutan, dan menyeluruh. Hasil dari pelatihan ini adalah produk CENDAKONG yang kaya gizi dan bernilai ekonomis, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuannya dalam memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dan pengolahan produk pangan lokal, yang pada gilirannya dapat meningkatkan taraf hidup dan perekonomian masyarakat.

E. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dan sosialisasi pengolahan daun singkong menjadi cemilan dendeng daun singkong (CENDAKONG), dapat disimpulkan bahwa daun singkong memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan inovatif yang bernilai gizi dan ekonomis. Melalui pendekatan pelatihan yang mengkombinasikan metode ceramah dan demonstrasi, masyarakat, khususnya ibu-ibu anggota perwiran di Jalan Srikandi, Tegal Sari Mandala III, Medan Denai, menunjukkan antusiasme dan respon yang positif terhadap inovasi produk tersebut. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga membuka peluang wirausaha berbasis sumber daya lokal yang dapat meningkatkan taraf hidup dan perekonomian masyarakat. Keberhasilan proyek ini membuktikan bahwa sinergi antara pendidikan, kewirausahaan, dan kearifan lokal dapat menciptakan dampak yang positif, berkelanjutan, dan menyeluruh dalam pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriyani, R., & Nurdjanah, S. (2021). Pengembangan Produk Pangan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Ekonomi. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 15(1), 33-40.
- Kurniawati, D., & Sari, M. (2022). Pemanfaatan Daun Singkong sebagai Bahan Baku Pangan Fungsional. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 7(2), 55-62.
- Utami, N. P., & Fitria, L. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Makanan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 9(3), 120-127.
- Wahyuni, R., & Siregar, A. (2020). Sosialisasi Pengembangan Produk Lokal Berbasis UMKM. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(2), 88-94.
- Rahmawati, Y., & Dewi, R. (2023). Inovasi Produk Olahan Pangan untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 10(1), 15-22.